

Österreich € 10,30 - Schweiz sfr 19,50  
Heft 6 Juni 2018 Deutschland € 9,95

4 191752 709955 06

# DER FEINSCHMECKER

DAS LEBEN GENIEßEN: REISEN • ESSEN • TRINKEN

Maremma, die Küste im Süden der

## Toskana

Die ursprünglichsten Küchen  
der Region, Hotels für jedes Budget  
und die besten Lokale am Wasser

**F**

Alle Hotels &  
Restaurants  
getestet und  
bewertet

### AMSTERDAM

Tolle neue Lokale: Nichts wie hin!

### OSLOS BESTER

Koch des Monats:  
Esben Holmboe Bang

### SLOWENIENS ELITE

So müssen Naturweine schmecken

Die neue Ernte im FEINSCHMECKER-Test. Hier die Sieger:

## 50 Olivenöle

Plus: Andalusien-Reportage und viel Wissenswertes im Special auf 16 Seiten



**EXTRA:** Praktischer Info-Guide zum Herausnehmen! Mit allen Adressen für Ihre Reise



# KLEINES LAND MIT GROSSEN WEINEN

*Slowenien hat eine ungemein dynamische Winzerszene. Zwischen der Adriaküste und der Grenze nach Ungarn verarbeiten vielerlei Könner ihres Fachs alte wie neue Rebsorten – von verrückten Naturwein-Genies bis zu akribischen Kellerkünstlern. Sechs Erfolgsgeschichten*

TEXT: RAINER SCHÄFER, FOTO: ANDREAS JAKWERTH





Valter Kramar ist der Schatzgräber unter den slowenischen Sommeliers

Valter Kramar kennt das schon: Bietet er seinen Gästen im Restaurant Weine aus Slowenien an, dann reagieren viele zunächst zögerlich. „Aber wenn sie gehen“, sagt Kramar, „wollen die meisten begeistert den Koffer-raum vollpacken.“ Kramar, Jahrgang 1967, ist Sloweniens bekanntester Sommelier. Gemeinsam mit seiner Frau Ana Roš (unserer „Köchin des Monats“ vom September 2017) betreibt er das Restaurant „Hiša Franko“ beim Städtchen Kobarid. Bis zum italienischen Friaul ist es nur eine halbe Autostunde.

Ana Roš gilt als beste Köchin des Landes, ihre Gerichte haben internationale Klasse. Mit slowenischen Weinen kennt sich keiner so gut aus wie Valter Kramar, im Restaurantkeller lagern Tausende Flaschen aus allen Regionen des Landes, das Gros davon Naturweine: Auch die Weißen gären oft wochenlang auf der Maische – ein Verfahren, das dem Wein neben markanten Phenolen auch viel Farbe verleiht. Kramar ist ein Mentor der slowenischen Naturweinszene, er hat schon seit 25 Jahren eine Schwäche für *orange wine*. Lange Zeit, erzählt er, sei er schief angeschaut worden, wenn er diese „schmutzigen Weine“ eingeschenkt habe, „aber heute sind viele scharf darauf“. Inzwischen gilt Slowenien als Zentrum dieses Weinstils. In der hügeligen Brda, die im Westen des Landes direkt in den italienischen Collio übergeht, wurde zuerst die dunkle, raue Seite des Weißweins mit ihren Vorzügen entdeckt und entwickelt.

Aber Slowenien, das nicht einmal die Fläche Hessens erreicht, hat weit mehr Genüsse zu bieten als nur Naturwein. Nordöstlich der Hauptstadt Ljubljana wachsen um Maribor in der Štajerska, der Untersteiermark, und in der Region Prekmurje, dem Nordostzipfel des Landes, einige der besten Weißweine. Das fruchtbare Vipava-Tal, rund 100 Kilometer westlich von Ljubljana gelegen, ist bekannt für seine ureigenen Rebsorten wie Zelen, Rebula oder Pinela, und in Istrien zwischen Italien und Kroatien, zu dem auch ein schmaler Streifen Adriaküste zählt, wächst der eigenwillige tanninreiche Rote Refošk. Als Schnittpunkt zwischen Alpen, Mittelmeerraum und pannonicischer Tiefebene konnte das kleine Land ein ganz besonderes Profil ausbilden. Slowenien sei eine „einzigartige Wundertüte“, sagt Valter Kramar, „mit enorm leidenschaftlichen Winzern“. Die interessantesten von ihnen haben wir getroffen.

## SLOWENISCHE WEINE? DA SIND DIE GÄSTE ERST SKEPTISCH UND DANN BEGEISTERT

### DER EHRGEIZIGE: UROŠ VALČIČ

Uroš Valčič ist eine imposante Erscheinung – beinahe zwei Meter groß und mit der Statur eines Schwergewichtsboxers. Der 39-Jährige ist Önologe im Weingut Marof im Anbaugbiet Prekmurje, das an Österreich und Ungarn grenzt. Das Gut, 2009 eingeweiht, passt in seinen Dimensionen zu Valčič: Es ist ein gewaltiger architektonischer Entwurf mit futuristischem Design. Wer so baut, hat keine Angst davor, sich mit anderen zu messen.

Als Valčič 2010 die Leitung von Marof übernahm, galt die Prekmurje als abgeschlagen unter den slowenischen Weinregionen. Das zu ändern ist eine Herausforderung, wie sie Valčič

liebt. Er ist es gewohnt, an seine Grenzen zu gehen – schon mit 16 Jahren spielte er als Profi in der ersten slowenischen Basketball-Liga. Der Sport sei Willensschulung gewesen, sagt Valčič. Seine Eltern führten ein Weingut, nur wenige Kilometer von der österreichischen Steiermark entfernt. 1998, Uroš Valčič war beinahe 20, beschloss er, den Basketball aufzugeben und zu Hause einzusteigen. Fünf Jahre zuvor hatte sein Vater sich das Leben genommen, ohne ihn kam seine Mutter nicht mehr zurecht. Vielleicht, dieser Gedanke lässt sich schwer wegdrücken, wäre Uroš Valčič sonst eine große Nummer im Basketball geworden. Egal, sagt er, eines aber habe er sich damals geschworen: „Wenn ich den Sport aufgebe, dann will ich die besten Weine der Welt machen.“

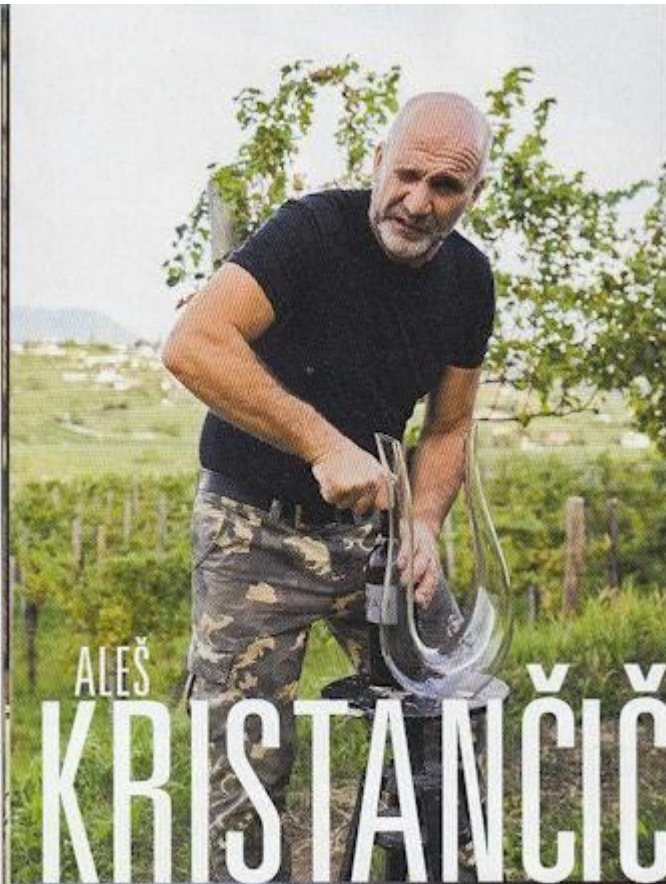
Marof bietet optimale Möglichkeiten und viel Gestaltungsraum für den ehrgeizigen Önologen. Auf 22 Hektar stehen die Reben auf vulkanischem Tuff, Granit- und Quarzböden, die eine feine Grafitnote und Salzigkeit liefern – er nennt sie die „Signatur“ seiner Weine. Valčičs Spitzenweine von Sauvignon Blanc und Chardonnay sind nach der Lage Breg benannt. Präzise sind sie, mit Statur und Noblesse, gekonnt im Holz ausgebaut. Sein Blaufränkisch zählt zu den besten in Slowenien: druckvoll, athletisch und mit Raffinesse.

Es kommt öfter vor, dass Uroš Valčič im Weingut übernachtet und nicht nach Maribor fährt, zur Familie mit drei kleinen Kindern. Wenn es darum geht, Sachen zu verbessern, sagt er, dann ertrage er es kaum, Zeit zu verlieren. „Ich kann einfach nicht anders“, gibt der Ex-Sportler zu, „ich will immer zu den Besten gehören.“

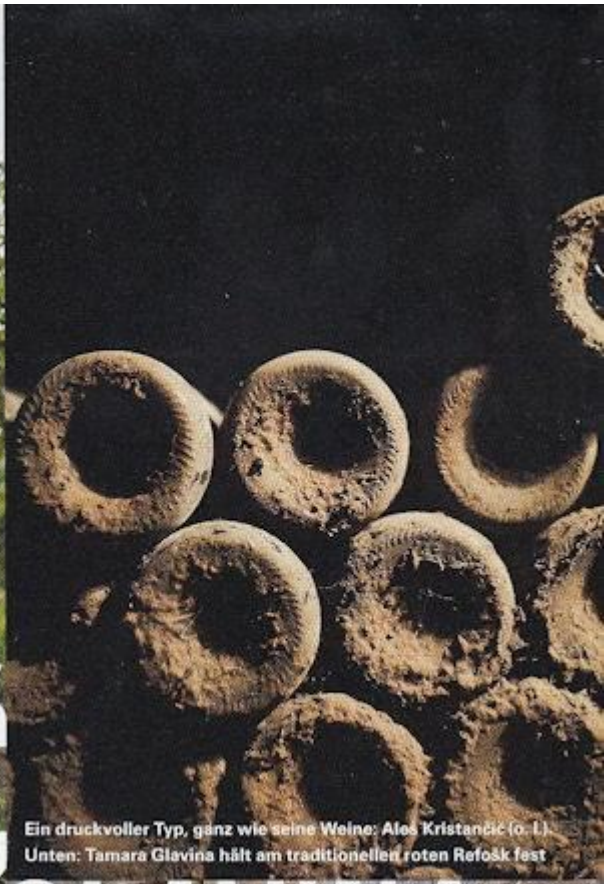
Bezug: [www.garlipp.eu](http://www.garlipp.eu)



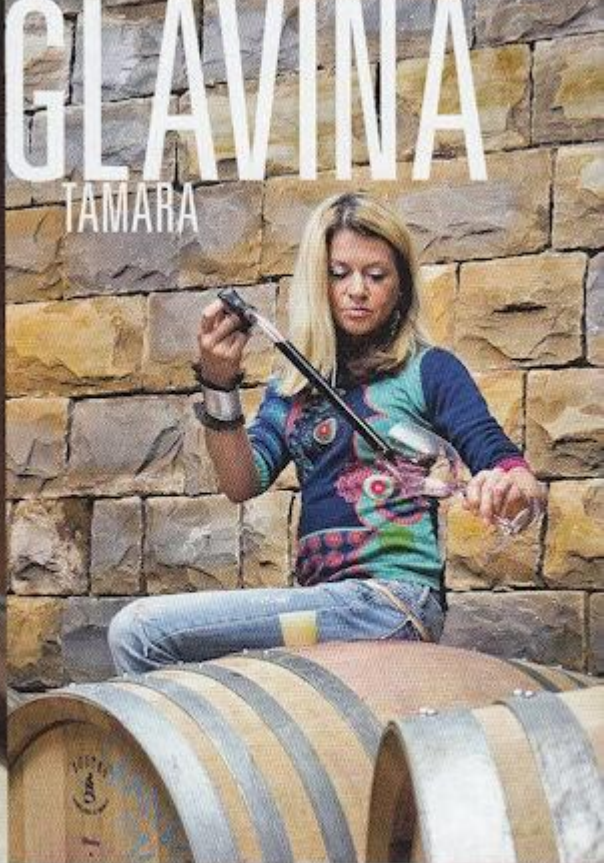
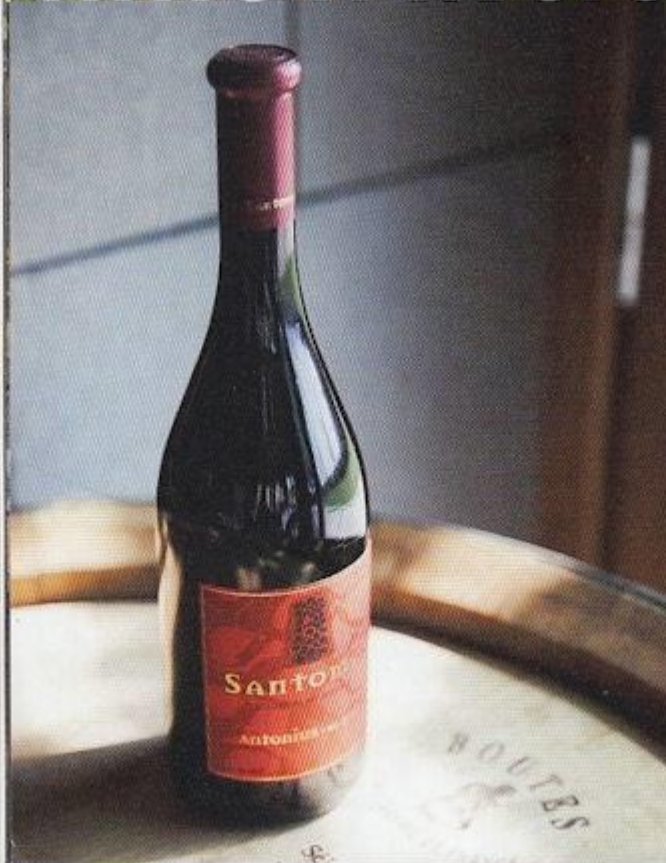




ALES  
**KRISTANČIČ**



Ein druckvoller Typ, ganz wie seine Weine: Ales Kristancic (o. l.)  
Unten: Tamara Glavina hält am traditionellen roten Refosk fest



**GLAVINA**  
TAMARA



Sorte: Zelen angetan. „Wenn einer der Winzer Zelen presst“, sagt er, „riecht man es im ganzen Dorf.“ Diesem Wein wird aphrodisierende Wirkung nachgesagt, die „Kinder-

macherrebe“ soll Männer leichtsinnig werden lassen. In den 80er-Jahren war gerade noch ein Hektar der weißen Bukettrebe übrig geblieben, inzwischen sind es wieder über 70 Hektar.

Manchmal bläst die Burja so stark, dass Straßen gesperrt werden müssen und die Weinberge zerstört sind, so wie 2012. Aber die Winzer im Tal denken nicht daran, darum den Anbau infrage zu stellen. Sie gelten als verschlossen, stur und konservativ. Primož Lavrenčič verbindet Eigensinn mit wehläufiger Aufgeschlossenheit. Er ist einer der hartnäckigen Tüftler, die den Weinbau in Slowenien außergewöhnlich machen. *Bezug: www.agoravino.com*

#### DER EKZENTRIKER: ALEŠ KRISTANČIČ

Mit der Wucht eines Presslufthammers schmettert Aleš Kristančič seine Sätze heraus und klatscht dabei immer wieder mit seiner rechten Faust in die linke Handfläche. Kristančič schweift gerne ab und setzt zu mächtigen Gedankensprüngen an, die er häufig mit einem dröhnenden „Zack, zack, bam!“ unterstreicht. Der Hüne mit dem kahlen Charakterschädel trägt bei unserem Treffen einen schwarzen Pilotenanzug und eine fette Silberkette um den Hals. Manche halten ihn für ein Großmaul, andere für ein Genie. Aber in einem sind sich alle einig: Mit seinem in der Brda gelegenen Gut Movia hat er Weine aus Slowenien ins Gespräch gebracht, überall auf der Welt.

Aleš Kristančič ist der Star des *orange wine*, er wird von denen hofiert, die gelangweilt sind von der immer gleichen Konfektionsware. „Mittelmäßiges Zeug bringt jeder fertig“, schnaubt Kristančič verächtlich, der von vielen Ideen besessen ist, „ich liebe es, auf des Messers Schneide zu balancieren.“ Für seinen „Lunar“ legt er ganze Trauben ins Fass. „Nur die Beeren, die bereit sind zu platzen, werden Wein“, sagt der Winzer, der nach biodynamischen Richtlinien arbeitet. Acht Monate lässt er die Rebula- und Chardonnay-Trauben mit den Schalen gären, er überlässt sie der Kraft und dem Einfluss des Mondes. Der hebe und senke die Früchte in den Fässern und nehme ihm die Arbeit ab. „Ich bin der Mann, der Wein mit dem Mond macht“, lacht Kristančič kehlig.

Der „Lunar“ wird bei Vollmond gefüllt, mitsamt der Hefe – am Flaschengrund sammelt sich das Sediment, das grünlich schimmert wie Gemüsebrühe. Die Hefe verleihe ihm Spannung und Energie, doziert Kristančič. „Wein muss leben. Ich hasse Weine, die tot in der Flasche hängen.“ Seine Bürgerschreck-Weine irritieren und elektrisieren wie ihr Schöpfer. Der „Lunar“ ist druckvoll und zeigt einen



In den Hügeln der Goriška Brda gedeihen weiße Rebsorten exzellent

## KRISTANČIČ LIEBT DIE BALANCE AUF DES MESSERS SCHNEIDE

enormen Spannungsbogen, ein entrückter und eigenständiger Wein.

Im Dezember ist Aleš Kristančič 50 geworden. Seitdem hört er ständig,

dass er langsam aufhören müsse, „sich wie ein Kind zu benchmen“. Aber muss er sich etwas vorschreiben lassen? „Ich will frei sein“, sagt Kristančič, der begonnen hat, den Pilotenschein zu machen. Er will endlich im Flieger über die Hügel der Brda und seine Reben schweben. Zack, zack, bam. *Bezug: www.winum.de*

#### DIE CHAOTISCHE PERFEKTIONISTIN: TAMARA GLAVINA

Die alten Winzer sitzen im Dorfcafé von Šmarje in der Morgensonne und spielen Karten, einige nippen schon am frühen Wein. Auch Ludvik Glavina ist dabei. In seinem Weingut Santomas, das in Istrien zwischen Olivenhainen auf einem Hügel über der Adriaküste liegt, weiß der 72-Jährige alles in guten Händen: Seine Tochter Tamara, Jahrgang 1978, gilt als beste Winzerin Sloweniens. „Sie will

perfekt sein“, sagt ihr Vater, der das Gut 1997 gegründet hat. Inzwischen stehen auf 25 Hektar Sand- und Mergelböden regionale Rebsorten wie die rote Refošk und die weiße Malvazija, aber auch die international etablierten Cabernet Sauvignon, Merlot und Syrah.

Seit 2006 ist Tamara Glavina für den Ausbau der Weine zuständig. Sie kam über Umwege dazu, nachdem sie in Ljubljana Biologie studiert hatte, und sieht sich als Pionierin: Ihre Branche, sagt sie, sei in Slowenien noch viel zu sehr von Männern und deren Traditionen bestimmt – „vielleicht kann ich andere Frauen ermuntern, in den Weinbau zu gehen“. An der Wand hängt ein handgeschriebenes Organigramm mit über 50 Kreisen in verschiedenen Farben, eine Übersicht aller Fässer, die sie im Auge behalten will. Sie müsse sehr gut organisiert sein, sagt Tamara Glavina, weil sie zum „kreativen Chaos“ neige. Zwar liebe sie ihre Arbeit, aber sie könne es nicht ertragen, „wenn etwas schief läuft“. Anfangs habe sie Wein zu akademisch betrachtet: „Ich wollte alles analysieren und rational erklären. Heute weiß ich, dass ich mehr auf mein Herz hören muss.“

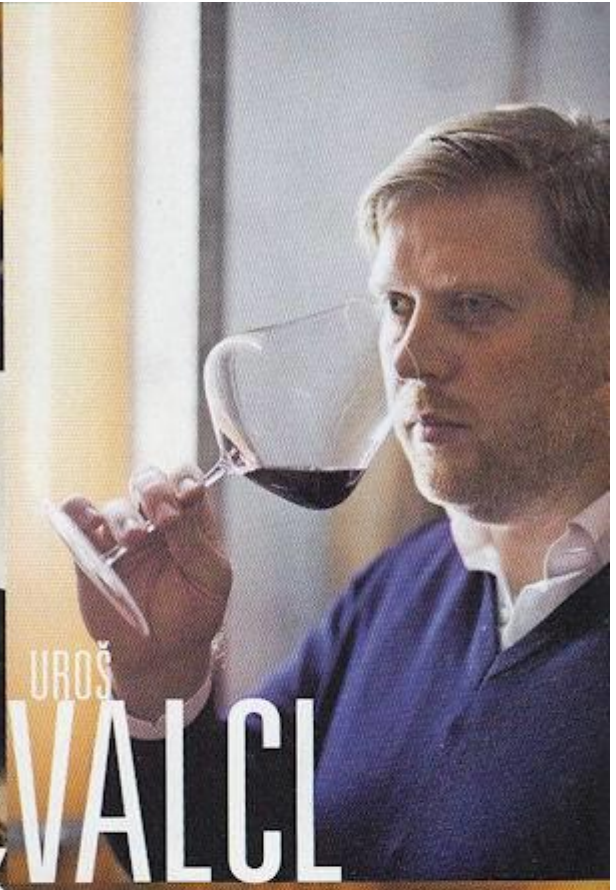
In diesem Spannungsfeld aus wissenschaftlicher Akribie und Laissez-faire entstehen einige der besten Rotweine Sloweniens. Vor allem dem Refošk, der lange Zeit im Ruf eines ruppigen Weines stand, ringt Tamara Glavina ungeahnte Qualitäten ab. Seine grenzwertig ausgeprägte Säure, behaupten die Winzer in Istrien, könne auch intakte Magenwände schädigen. Die Winzerin hat sie durch extrem niedrige Erträge und lange Mazeration gebändigt. Mit reifer Brombeerfrucht, Kraft, Schmelz und edlen Gerbstoffen imponiert ihr Refošk auch auf der ganz großen Bühne: Er wurde schon bei der Oscar-Verleihung in Los Angeles serviert. *Bezug: www.santomas.si*

F

Adressen, Karten und Bewertungen zum Herausheben auf Seite 146

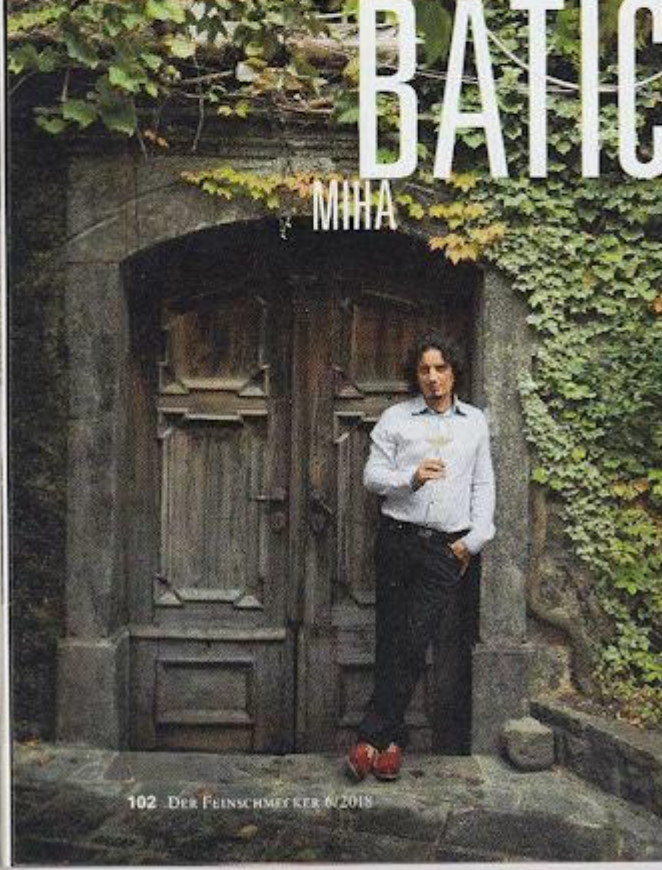
6/2018 DER FEINSCHMECKER 107





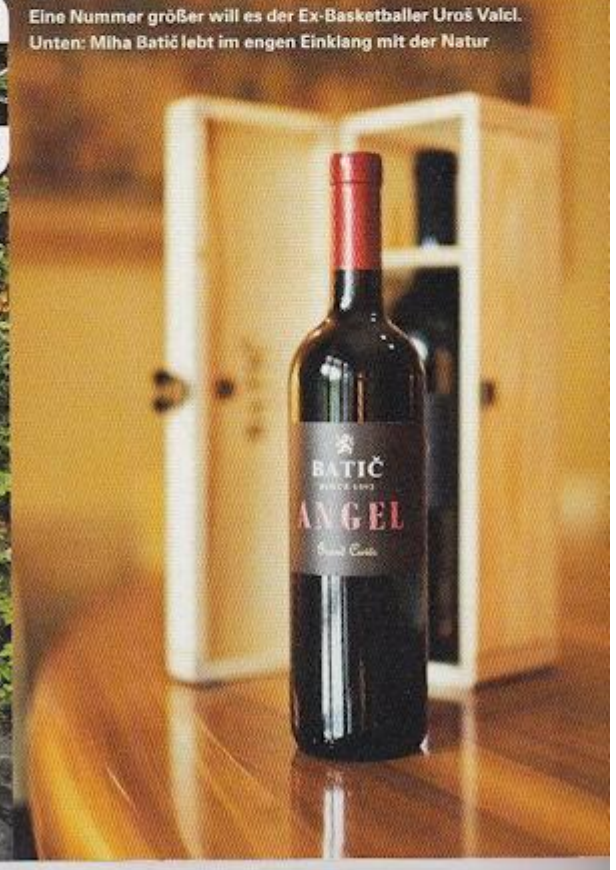
# UROŠ VALCL

Eine Nummer größer will es der Ex-Basketballer Uroš Valcl.  
Unten: Miha Batič lebt im engen Einklang mit der Natur



# BATIC

MIHA





Oslo

## Maaemo

Esben Holmboe Bang, Norwegens bester Koch, inszeniert die herausragenden Produkte, die Natur und Klima hoch im Norden hervorbringen, eindrucksvoll in einem unvergesslichen Menü.

**★★★★★** Schweigaardsgate 15b, NO-0191 Oslo, Tel. 0047-22 17 99 69, maaemo.no, Mi, Do nur Abendessen, So-Di geschl., Menü € 277



## SLOWENIEN

IM HEFT SEITE 100



Vorwahl 00386

## 1 Batič

Miha Batič und sein Vater Ivan erzeugen nach biodynamischen Richtlinien Naturweine im Vipava-Tal.

**★★★★○** Šempas 130, SI-5261 Šempas, Tel. 530 88 676, www.batic.si, Mo-Sa 9-12 und 14-19 Uhr

## 2 Burja

Primož Lavrenčič konzentriert sich neben Pinot noir auf einheimische Rebsorten wie Zelen oder Rebula.

**★★★★○** Podgric 12, SI-5272 Podnanos, Tel. 41 36 32 72, www.burjaestate.com, Besuch n.V.

## 3 Edi Simčič

Mit Edi, Aleks und Jure Simčič arbeiten drei Generationen an einem Ziel: fein austarierte Weißweine und imposante Rote wie „Kolos“.

**★★★★★** Vipolže 39 a, SI-5212 Dobrovo, Tel. 53 95 91 73, www.almavista.si, Besuch n.V.

## 4 Marof

Uroš Valcl hat den Nordosten Sloweniens in den Blickpunkt gerückt.

**★★★★★** Mačkovci 35, SI-9202 Mačkovci, Tel. 25 56 18 10, marof.eu, Di-Fr 10-16 Uhr, Sa 13-18 Uhr

## 5 Movia

Aleš Kristančič ist Star und Enfant terrible unter den slowenischen Winzern. Auch seine Weinbar in Ljubljana heißt „Movia“.

**★★★★○** Ceglo 18, SI-5212 Dobrovo, Tel. 53 95 95 10, www.movia.si, Besuch n.V., Vinothek Mo-Fr 12-23 Uhr

## 6 Rojac

Uroš Rojac fährt gern mit der Harley-Davidson in seine Weinberge, sein Steckenpferd ist die rote Refošk.

**★★★★○** Gažon 63a, SI-6274 Šmarje, Tel. 820 59 326, www.rojac.eu, Besuch n.V.

## 7 Santomas

Tamara Glavina, die beste Winzerin Sloweniens, erzeugt an der Adriaküste Rotweine von Format, die auch international gefragt sind.

**★★★★★** Šmarje 10, SI-6274 Šmarje, Tel. 563 92 651, www.santomas.si, Besuch n.V.

## Restaurants/Bar

### 8 Hiša Franko

Zu den Gerichten seiner Frau Ana Roš, die als beste Köchin Sloweniens gilt, serviert Valter Kramar sehr gute slowenische Naturweine.

**★★★★○** Staro selo 1, SI-5222 Kobarid,

Tel. 53 89 41 20, www.hisafranko.com, außer Sa, So nur Abendessen, Mo geschl., Menüs € 85-120

### 9 Hiša Denk

Dicht an der Steiermark präsentiert Gregor Vračko eine moderne slowenische Küche, etwa bei pochiertem Auster mit Fenchel.

**★★★○○** Zgornja Kungota 11a, SI-2201 Zgornja Kungota, Tel. 26 56 35 51, www.hisadenk.si, Di, Mi geschl., Menü € 50

### 10 Klinec

Aleks Klinec ist kompromissloser Winzer und leidenschaftlicher Koch: Seine Gerichte bereitet er auf der ognjišče, der traditionellen Feuerstelle, zu.

**★★○○○** Medana 20, SI-5212 Dobrovo, Tel. 53 95 94 09, www.klinec.si

### 11 Weinbar Manzioli

Am stimmungsvollen Marktplatz des Hafenstädtchens Izola werden slowenische Naturweine ausgeschenkt.

• Polje 12 A, SI-6310 Izola, Tel. 41 218 547, www.vinozaro.com

## Hotel

### 12 Belica

In den Hügeln der Brda liegt das Landhotel mit Restaurant und eigenen Weinen.

**★★○○○** Medana 32, SI-5212 Dobrovo, Tel. 53 04 21 04, www.belica.si, 10 Zi., DZ ab € 130

