

# Slowenische Gastfreundschaft



## Weinberge und die Alpenkette

(c) Michael Ritter

## WEIN OHNE GRENZEN - ZU BESUCH IM COLLIO UND BRDA



### Collio

Viele deutsche Weinfreunde kennen die erstklassigen Weißweine aus dem italienischen Friaul. Doch nur wenige wissen, dass der Weinbau auf beiden Seiten der Grenze zu Slowenien eine lange Tradition hat. Der Name Collio Goriziano wird meist abgekürzt Collio genannt.

Die Slowenen nennen die Region Goriška brda oder einfach Brda. Die Qualität der Weine aber unterscheidet sich in dem Weinbaugebiet rund um Görz/Gorizia/Nova Gorica nur wenig und die Region ist deshalb völlig zu Unrecht eine der am meisten unterschätzten, weil unentdeckten Weinbauregionen Europas.



### Kirschblüte im Collio

(c) Michael Ritter

### MEDANA UND DIE KIRSCHEN



### Kirschblüte

(c) Michael Ritter

Uns führte der Weg zuerst über die grüne Grenze ins Dörfchen **Medana**, von dem man einen weiten Blick über die mit Reben bepflanzten Hügel beidseits der Grenze hat. Am Straßenrand leuchten die Kirschbäume knallrot und verlocken zum Pflücken. Lange Zeit waren die Kirschen das Aushängeschild der westlichsten Region Sloweniens und die fleißigen "Kirschenfrauen"

Die Küche bringt dort traditionelle heimische Gerichten und hausgemachte Fleischprodukten wie Prosciutto, Salami und Pancetta auf den Tisch, denen man nur schwer widerstehen kann. Abgerundet wird die Mahlzeit dann meist mit einem der diversen Schnäpse aus hauseigenen Kräutermischungen, die man zusammenmit der

trugen ihr Obst vor der Einführung des Automobils zu Fuß auf die Märkte von Klagenfurt und der steirischen Genusshauptstadt Graz.

Bis in den Juni dreht sich in der Brda vieles um die Kirsche. Beim große Kirschenfest wird dann die Kirschenkönigin gekrönt, die Gäste wandern pflückend auf Wanderwegen durch die Kirschplantagen und die Restaurants verführen mit kirschlastigen Desserts.

Ganz oben auf dem Hügel von Medana steht der Gasthof **Belica** mit seinen hübschen großen Gästezimmern. Dort erwarteten uns im einmaligen Ambiente eines ortsüblichen Hofguts nicht nur erstklassige Weine, sondern auch kulinarische Genüsse.

hausgemachten Marmelade, dem Olivenöl und dem guten Wein als Souvenir auch mit nach Hause nehmen kann. Schon seit Ende des 19. Jahrhunderts heißt man dort Gäste willkommen. Der Name des Gasthofs war früher der Spitzname des Gründers und rührt her von den weißen Haaren seiner Mutter. Die exponierte Lage des Gasthofs verschafft den zahlreichen Essensgästen, die aus dem nahen Kärnten und aus Italien herüberkommen nicht nur eine herrliche Aussicht, sondern auch die allgegenwärtige Brise, die sich – wie im nahen San Daniele – positiv auf die Reifung von Schinken und Speck auswirkt.









### Polenta und Fleisch

(c) Michael Ritter

## ALTE WEINTRADITION UND TYPISCHE GERICHTE



### Schicken- und Käseplatte

(c) Michael Ritter

Die Weintradition ging auch in den Jahrzehnten der kommunistischen Herrschaft nicht unter. Zu gern frönte man hier dem weinbeseelten Hedonismus und auch Titos Mannen waren guten Tropfen nicht abgeneigt. Einige Winzer der Region, wie **Alexis Erzetic** im slowenischen Teil und der Winzerstar **Josko Gravner** im italienischen Oslavia bei Görz haben sich aus Georgien riesige Amphoren liefern lassen, die eingegraben und mit beeindruckenden Weinkellern überbaut. In Georgien hatte man diese Technik – wie vermutlich den gesamten Weinbau - einst erfunden, die für aromastarke Weißweine sorgt und den Weinen mehr Mineralität verleiht. Diese Weine mit ihrem langen

Die selbstgemachte Hausmannskost ist typisch für die Region und es gibt kaum jemand, der für den Hausgebrauch keine köstlichen Schweinereien, Weine, Schnaps oder eingelegtes Obst und Gemüse produziert. Oft herrscht hier noch die Tauschwirtschaft, wenn man mit den Nachbarn die eigenen Erzeugnisse wechselt. Die Brda hatte in den letzten vier Generationen viele Herrscher und mancher Winzer erinnert gerne an seine Großeltern, die erst unter der Monarchie der Habsburger, dann im Königreich Jugoslawien, in Italien, in der föderativen Volksrepublik Jugoslawien, der Sozialistischen Föderativen Republik Jugoslawien

Abgang passen vorzüglich zu selbst gemachter Salami, Schinken und Käse.

und letztlich in Slowenien lebten – ohne ihr Heimatdorf verlassen zu haben.



**Schloss Dobrovo**

(c) Michael Ritter

## **EIN GUTER ÜBERBLICK VINOOTEK DOBROVO**



**Vinothek Dobrovo**

(c) Michael Ritter

Manche der Winzer haben ihren Weinkeller zu bestimmten Zeiten wie zum Kirschfest oder den Tagen der offenen Weinkeller geöffnet, aber wer sonst einen Besuch plant, sollte vorher anrufen, dann öffnen sich

Einen erstklassigen und fachkundigen Überblick verschafft auch die **Vinothek** im Keller des Renaissanceschlusses von **Dobrovo**, wo man in der Kirschenzeit auch einen Peneca Rebula Sekt mit

fast alle Kellertüren.

Kirsche probieren sollte, der aus der autochthonen Weißweinrebe Rebula gewonnen wird, die man in Italien als Ribolla Gialla kennt.



Ales erklärt seine Weine

#### ZU BESUCH BEI ALES KRISTANCICI



Goriska Brda am Abend

Geradezu berstend vor Energie ist der kahlgeschorene Aleš Kristančič vom Weingut **Movia** im Flecken Ceglio, nur einen Katzensprung hinter der Grenze. Er ist die achte Generation von Winzern in seiner Familie und ein

Gerne erzählt er Geschichten, zum Beispiel von der Begegnung mit dem schwedischen König auf seinem Weingut vor ein paar Jahren. Das slowenische Protokoll hatte dort beim Staatsbesuch einen kurzen



Pionier der Naturweinbewegung. „Die Hauptstraße da unten liegt schon in Italien“ erklärt er, als er uns von der Terrasse seine 22 Hektar leicht gemischt besetzten Weinberge rund ums Anwesen zeigt, die zur Hälfte in Italien liegen. Zu jugoslawischen Zeiten musste er immer über den weiter entfernten Grenzübergang fahren, um dorthin zu gelangen. Heute ist es für den Winzer, dem man seine Vergangenheit als Boxer ansieht, leichter. Das spürt er besonders bei der Weinlese. Die Trauben sollen nämlich so schnell wie möglich im Keller sein. „Maximal zwei Stunden.“ Zum Weißwein **Gredic** gibt es Stückchen aus dem großen Parmesanlaib.

Das Energiebündel und sein Nachbar **Marjan Simčič** sind so etwas wie die Stars des slowenischen Weinbaus. Bei dem umtriebigen Aleš passt alles zusammen: die zauberhaften Weinberge, die lange auf der Hefe lagernden Weine und die Persönlichkeit des Winzers.

Besuch und ein Essen des Königs und seiner Entourage geplant. Beim Rundgang durch den Weinkeller kamen sich die beiden Männer näher, Aleš spürte dessen Faszination für den Wein und schnell waren sie beim vertrauten Du. Als er dann beim Essen einen Tost ausbringen sollte, wählte er mit einem Augenzwinkern allerdings die offizielle Anrede für den volksnahen Monarchen. Immer wieder unterbricht er sich in seinem Vortrag mit ausladenden Gesten seiner vom Weinberg geprägten großen Hände und erklärt seine Liebe zum Wein und zu dessen biodynamischen Ausbau.

Nicht alles im Weinberg ist reinrassig. Gerne lässt Ales zum Beispiel bei seinem Ribolla Gialla auch ein paar Rebstöcke Grauburgunder stehen, die etwas früher blühen und damit schon früh für die Bestäubung der Ribolla sorgen.



Ales und Alessandra beim Öffnen des Puro



## DIE WEINE VON MOVIA



### Lunar von Movia

(c) Michael Ritter

Ein Highlight ist sein Sekt **Puro**, eine Cuvée aus Chardonnay, Ribolla Gialla und Pinot Noir, den er in Magnumflaschen abfüllt. Da er ihn nicht degorgiert, bleibt die Hefe bis zum Öffnen in der Flasche - was das Öffnen nicht gerade erleichtert. Doch das stört s Aleš nicht. Vor dem Öffnen sollte die Flasche ein paar Tage auf dem Kopf im Kühlschrank stehen. Auch das überfordert die meisten Weinfreunde, stört aber Aleš ebenfalls wenig. Zum Öffnen stellt er einen großen mit Wasser gefüllten Plexigaskühler bereit, in den seine Frau Alessandra den Kork mit dem Hefepfropf mit einer Art Brechstange öffnet. Schwierig für ein Glas Sekt im Familienkreis, ideal für eine Showeinlage und somit genau richtig für Aleš. Der saubere und trockene Sekt moussiert mit feinen Bläschen, ist sehr elegant und mineralisch.

Der dynamisch kraftvolle **Veliko Belo 2008** ist eine Cuvée aus 70 % Ribolla Gialla, Sauvignon Blanc und Grauburgunder. Aleš erntet die Trauben spät von Hand. Die erste Fermentation erfolgt im großen Fass auf natürlicher Hefe, die er von Trauben derselben Rebsorten erhält, die zuvor gelesen hat. Dann legt Ales den Wein für 42 Monate ohne Abstich ins kleine französische Holzfass auf der Feinhefe und füllt ihn dann unfiltriert und ohne Schwefel oder andere Haltbarmacher in Flaschen ab. Der bassgelbe Wein hat eine Nase von Honig und kandierten Kumquat, Akazie und Zitrus- und Kräuternoten und entwickelt seine reichen Aromen und den langen Abgang mit der Zeit, weshalb man ihn besser dekantieren sollte und passt erstklassig zu edlen Fischgerichten. Durch die spezielle Art des Weinausbaus ist nicht nur jeder Jahrgang anders, sondern fast jedes Fass hat seine eigene Note. Nur gut erhaltene ganze Trauben kommen ins Fass und werden dann mehr oder weniger sich selbst überlassen und – zum Beispiel beim Lunar - dem Mond.

Der rote **Veliko rdeče 2006**, was so viel wie „der große Rote“ bedeutet, ist eine Neuschöpfung von Ales, bei der er Pinot Noir mit Cabernet Sauvignon und Merlot blendet, die er so spät wie irgend möglich liest und zusammen mazeriert und fermentiert und später sechs Jahre im französischen Barrique lagert. Die 70 % Merlot bilden das Rückgrat und die Stärke dieses schönen Weins, Cabernet Sauvignon verleiht ihm Frucht und der Spätburgunder den speziellen samtigen Geschmack nach Kirsche und roten Beeren mit seiner würzigen Pfeffernote. Auch er ein Wein, der dekantiert werden sollte, um sein ganzes Potenzial ausspielen zu können. Mit rund 50 € ist er doppelt so teuer wie der Veliko Belo und der Puro, hat ein erstklassiges Alterungsvermögen und einige der internationalen Sternerestaurants - wie Heston Blumenthal mit seiner „The Fat Duck“ - haben ihn auf der Speisekarte.

Das Weingut schreibt Sloweniens Weingeschichte. Schon 1820 besaß die Familie ihre Weinberge und in den Jahren des jugoslawischen Sozialismus war es dort das einzige private Weingut. Ein Privileg das sich Aleš Großvater Anton als Kommandant durch seinen Kampf an der Seite Titos gegen die Faschisten ertrug hatte. Kaufen konnte man den Wein dennoch nicht, denn der einzige Abnehmer war der Staat. Seit 1988 wechselte man den Namen des Weinguts vom Familiennamen auf den Namen der Gründerfamilie Movia.



**Schinkenlager im Belica**

(c) Michael Ritter

## **DIE GASTFREUNDSCHAFT DER OMICA-SCHÄNKEN**



**Pasta**

(c) Michael Ritter

Beeindruckend ist aber auch die Gastfreundschaft, der man sonst überall begegnet. Beim Genuss typisch slowenischer Gerichte wird einem schnell klar, wie es zu der Redensart "Liebe geht durch den Magen" gekommen sein könnte. Die Gaumenfreuden slowenischer Küche mit alten Familienrezepten kann man vielerorts in den Omica-Buschenschänken in dem

Man merkt, dass das Mittelmeer mit seinem Fisch und Meeresfrüchten vor der Tür liegt und auch die weite Pannonische Ebene, die Alpen und der Balkan nicht weit sind und über die Jahrhunderte die slowenische Küche prägten.

karstigen Gebiet genießen, immer begleitet von hervorragenden slowenischen Weinen.



**La Subida im italiensichen Friaul**

(c) Michael Ritter

## STERNEKÜCHE UND KRIEGSGRÄUEL



**Polenta in La Subida**

(c) Michael Ritter

Michelin-Sterne findet man, anders als in italienischen Friaul, wo bei Cormons Josko Sirks "**La Subida Al Cacciatore**" und in Dolegnas Castello di Trussio das „**Aquila d’Oro**“ und etwas weiter in Venco das "**L’Argine di Venco**“ gleich mehrere Sternelokale die wohlhabenden Weinfreunde bewirten, im slowenischen Teil des Collio (noch) nicht.

Mit der slowenischen Weinbautradition kann sich der Besucher auf den malerischen Weinstraßen vertraut machen und so alle Weinbauggebiete erkunden und mancherorts an Weinverkostungen teilnehmen. Einen

Unten im hart umkämpften Tal fließt – einmalig schön – der Soča oder Isonzo, wie ihn die Italiener nennen. In dem kleinen Museum kann man die Gräuel der dort zwischen 1915 und 17 stattfindenden zwölf Schlachten nachvollziehen, dass mehr als einer halbe Million Soldaten das Leben und Millionen die Gesundheit gekostet haben. Arturo Toscanini, der legendäre Dirigent, der dort seinen kämpfenden Sohn besuchte, gab während der 11. Isonzoschlacht ein Open-Air-Konzert.

Die Region des Collio ist klein, doch es gibt auf den



Besuch lohnen aber auch die zahlreichen slowenischen Kaffeehäuser, die in den letzten Jahren einen neuen Aufschwung erlebten. Im Ersten Weltkrieg war hier eine von beiden Seiten mit äußerster Härte verteidigte Frontlinie, an die oberhalb von Görz am Monte Sabotino ein Friedenspark mit alten, in den Fels gesprengten und begehbaren Stellungen erinnert.

72 Quadratkilometern viel zu sehen. Von malerischer Landschaft aus der die mit zahlreichen weißen Kirchtürmen geschmückten Hügel herausragen, die etwas an die Südsteiermark erinnern. Ein Besuch lohnt sich auf alle Fälle.

Michael Ritter



**Weindörfer der Brda**

(c) Michael Ritter