

## Schwerter zu Flaschenöffnern...



*“C’mon, guys! We do it the other way!”*

Aleš Kristančič, Spitzen-Winzer in Slowenien, hat gerade ein Gruppe deutscher Weinenthusiasten begrüßt. Der Hüne (gefühlte zwei Meter, aus der Nähe freilich deutlich weniger) kam mit Trecker und Sohn aus den Weinbergen in der Region *Goriska Brda*, die fast gänzlich von Italien umschlossen ist. Aber die Hügel machen ja nicht an der Grenze halt: *brda* ist *collio* ist *Hügel*. Feine Weine. Aber warum kennen wir die italienischen und die aus Slowenien nicht?

Deswegen sind wir ja da, um das rauszukriegen. Der deutsche Importeur für die Gastronomie, der Sommelier, der Küchenchef, der Journalist. Und Aleš Kristančič, der gerade aus den Weinbergen kommt mit seinem Formel-Eins-Blaumann und fetten Angler-Gummistiefeln (es ist Anfang März, der Boden in dieser Gegend ist noch matschepampig), will erst mal einen Begrüßungs-Schampus nehmen, bevor er sich für den Abend fein macht.



*“C’mon, guys! We do it the other way!”*

Begrüßungsdrink klingt gut, aber was machen wir denn anders? Und wie ist es normal? Dazu muss ich ausholen, denn *normal* ist auch schon anders als üblich! Die Grundweine reifen zuerst in neuen Barriques und kommen dann – mit etwas Most des aktuellen Jahrgangs als Fülldosage – in die Champagnerflasche. Die Hefe bleibt in der Flasche. “Das verleiht dem Wein die Mineralität und Frische – und hilft, ihn naturnah zu belassen!” sagt der Winzer und ist damit bei seinem Lieblingsthema. Aleš Kristančič bewirte das Weingut Movia bio-dynamisch, geht ganzheitlich und naturnah vor. Hefe in der Flasche spart Schwefel, aber mit Schwefel geht Kristančič eh sehr sparsam um und unterschreitet sogar die strengen Werte der Bio-Wein-Aufpasser.

Der Schaumwein kommt also nicht degorgiert und mit Hefepfropf in der Flasche zum Kunden. Der tut gut daran, den Schampus (der natürlich nach der *methode champenoise* hergestellt wird und sich nur deswegen nicht Champagner nennen darf, weil er nicht aus der richtigen Gegend kommt) kopfüber zu lagern, damit sich die Hefe da sammelt, wo sie zur rechten Zeit rauskann, mit Schmackes. Geöffnet wird die Flasche unter Wasser. Es gibt einen chicen Spezialöffner, aber ein normales Kellnerbesteck funktioniert auch – sieht nur nicht so gut aus, weil man dann ja mit den Händen auch unter Wasser operiert. Der Hefepfropf schießt nach erfolgreicher Operation aus der Flasche und trübt das Wasser, nicht den Schaumwein mit seiner “zärtlichen Perlage und seinem unendlich reichhaltigem Geschmack” (wie der geschätzte Kollege [Axel Biesler](#) mal schrieb).



*“C’mon, guys! We do it the other way!”*

Kellnerbesteck, Designer-Schraubschlüssel-Öffner, Unterwasser-Action: Das ist also normal. Aber wir machen es ja anders! Aleš Kristančič hatte von der Anrichte im Weingut ein Schwert genommen und stiefelte – Schwert in der einen, die 1,5-Liter-Flasche Puro in der anderen Hand – auf die Terrasse. Wasser? Brauchen wir nicht: Aleš Kristančič legt die Flasche auf die Streinbrüstung, Korken Richtung Weinberg. Die linke Hand hält die Flasche am Boden fest, in der Rechten das Schwert streichelt den Flaschenhals. Der erste Schlag ist ein Luftschlag, zur Probe. Der zweite sitzt und lupft den Korken. Hochkonzentriert setzt Aleš Kristančič noch einmal an – und dann hat *‘splopp* gemacht: Korken mitsamt Glasrand sind oben weggeschlagen, unten hängt alles noch mit dem Bügel an und in der Flasche. Und mittendrin schießt es rosatrüb heraus: Hefe und Puro.

Nun aber schnell die Flasche hoch, damit das leckere Zeugs nicht sinnlos rauskommt, sondern gezielt in die Gläser! Kristančič, der ein Perfektionist ist und das Weinmachen von seinem Vater und bei Praktika im italienischen Veneto, im französischen Burgund oder im bekannten Chateau Petrus bei Bordeaux gelernt hat, strahlt – ach was: er lacht laut, freut sich wie ein Kind! Sein Blick fragt *“na? wie habe ich das gemacht?”* – aber für eine Antwort lässt er keine Zeit: Her die Gläser!

Ronny Weber, der Sommelier unter uns (in Meißen geboren und derzeit Sommelier im Sterne-Restaurant [Wilder Ritter](#) in Durbach) bescheinigt dem 2005er Puro Rosé aus der Magnum, den wir (!!!) auf der Terrasse geköpft haben, als einen “Suchtmacher mit gewissem Potential” und gibt ihm 90 Punkte.

