

Grenzerfahrungen

Collio und Brda – beides bedeutet wörtlich nichts anderes als „Hügel“. Hier, im Grenzgebiet zwischen Italien und Slowenien, sind die Menschen zweisprachig, die Namen der Rebsorten klingen ähnlich und die Gemeinsamkeiten sind stärker als das Trennende.



Wer einmal dort war, den lässt die Gegend nicht mehr los. Die italienisch-slowenische Hügellandschaft besitzt eine unwiderstehliche Anziehungskraft.

Edi Kebers Weingärten liegen zur einen Hälfte in Italien und zur anderen Hälfte in Slowenien. Das Weingut in Cormons (Italien) war wie viele andere von der willkürlichen Grenzziehung nach dem Zweiten Weltkrieg betroffen, die 1947 be-

denkenlos mitten durch Höfe, Weingärten und Felder gelegt wurde. Quasi über Nacht wurde damals die Hügellandschaft in zwei Teile geteilt – das „Collio“ in Italien (Friaul) und die zuerst zu Jugoslawien, später zu Slowenien gehörende „Goriška Brda“, die

den größeren Teil (mehr als 60%) der gemeinsamen „Hügel“ einnimmt. Heute führen die Landparzellen hier jeweils zwei Katasternummern – eine italienische und eine slowenische, wie Edis Neffe Kristian Keber erklärt. Nicht logisch, nicht der Landschaft



oder natürlichen Gegebenheiten entsprechend, sondern „irgendwie“ sei die Trennung erfolgt, schütteln noch heute viele Einheimische diesseits und jenseits der Grenze den Kopf und ein Hauch Nostalgie wird spürbar, wenn sie historische Zeiten ansprechen – jene der Habsburger-Monarchie, als die gesamte Region zu Österreich gehörte.

Aufholjagd im Grenzgebiet

Mit dem EU-Beitritt Sloweniens im Jahr 2004 begann eine Wiederannäherung. In den Jahrzehnten der Trennung hatten sich Collio und Brda höchst unterschiedlich entwickelt. Im italienischen Collio nahmen Entwicklungen und Neuerungen in Bezug auf Kellertechnik, Weingartenarbeit und Marketing ihren Lauf. Die Weinbranche schätzt vor allem die fruchtig-klaren Weißweine der Region bereits seit Jahrzehnten.

In der Brda hingegen, unter Titos kommunistischem Regime, hatten die Winzer lange Zeit ihren Wein an die Genossenschaft abzuliefern. So kamen Qualitätsstreben und Marketing erst mit Verspätung in der Region

an. Doch die Slowenen holten rasch auf. Eine ganze Reihe ambitionierter Winzer keltert heute mit viel Engagement und Know-how exzellente Weine. Einer von ihnen, Tomaž Ščurek aus Medana, meint: „Eigentlich würden wir es begrüßen, wenn es ein ‚Collio italiano‘ und ein ‚Collio sloveno‘ geben würde. Wir gehören alle zu ein und derselben Region“, er spricht damit wahrscheinlich einigen Kollegen aus dem Herzen.

Verglichen mit Italien, sind die slowenischen Weingüter im Marketing und im Umgang mit Kunden und Journalisten noch weniger professionell, aber gerade diese Tatsache macht es umso reizvoller, die Menschen, die Weine und das Gebiet mit seinem ursprünglichen Charme zu entdecken. Keine Rebenmonokultur, sondern eine attraktive Mischung aus Wäldern, Weingärten, Olivenhainen und Feldern erfreut das Auge in der sanften Hügellandschaft – sowohl in der Brda als auch im Collio.

Collio bianco

Vielfältig wie die Landschaft sind auch die Weine. Das liegt nicht nur an vielen verschiedenen Rebsorten, sondern auch an den unterschiedlichen Zugängen der Winzer zur Weinproduktion. Ein beträchtlicher Teil der Weine wird sortenrein ausgebaut, es gibt aber auch andere Strategien, wie sie beispielsweise Kristian Keber aus Cormòns erläutert: „Wir wollen die Herkunft ‚Collio‘ betonen, deshalb machen wir nur einen einzigen Weißwein, der aus den traditionellen Rebsorten des Gebiets – Friulano, Malvasia und Ribolla gialla – besteht.“ Diese drei Sorten bilden auch die ursprüngliche Cuvée des traditionellen „Collio bianco“.

Der Friulano trug früher mit „Tocai friulano“ einen Namen, der nach dem Rechtsstreit mit Ungarn (Herkunftsbezeichnung „Tokaj“) nicht mehr verwendet werden darf. „Friulano sorgt für die Finesse, Malvasia gibt Struk-

tur und Ribolla ist für einen guten Säurezug verantwortlich. Ein perfekter Mix“, findet auch Fabijan Muzic, Winzer aus San Floriano del Collio. Grundsätzlich ist es aber möglich, für den „Collio bianco“ alle weißen Sorten, die für Collio DOC zugelassen sind, zu verwenden – z. B. auch die internationalen Sorten Sauvignon blanc und Chardonnay. Sauvignon blanc ist im Gebiet keineswegs eine Modesorte, sondern seit 200 Jahren hier verankert. Er hat außerdem wesentlich dazu beigetragen, die friulanischen Weißweine im Ausland bekannt zu machen.

Grenzenlos elegant

Wahre Paradebeispiele für elegante und balancierte Weine aus dem Collio sind jene vom Weingut Borgo del Tiglio in Brazzano di Cormòns. Winzer Nicola Manfredari keltert nicht nur wunderbar vielschichtigen Sauvignon blanc und mit seinem „Studio di bianco“ (aus Friulano, Sauvignon blanc und Rheinriesling) einen aristokratischen Wein

Orange Wein

Die Farbe der „Orange Wines“ kommt von der Vergärung des Weißweinmostes auf der Maische (wie bei der Rotweinbereitung). Je nach Jahrgang und Stil des Hauses beträgt die Dauer des Schalenkontakts wenige Tage bis viele Monate. Das Farbspektrum der Weine reicht von Gelb über Orange bis Bernstein. Manche Weine weisen eine leichte Trübung auf, andere sind ganz klar. Auch dies hängt vom Weingut-Stil ab, und eine Trübung ist kein Zeichen von minderer Qualität.

Viele Produzenten von orangen Weinen arbeiten biologisch-organisch oder biodynamisch, weil sie sich im Weingarten für eine möglichst naturnahe Bewirtschaftung und auch im Keller für eine Arbeitsweise mit wenigen Eingriffen bzw. ohne die üblichen Weinbehandlungsmittel entschieden haben – ein Muss ist dies aber bis dato nicht. Die Ausbau-Varianten reichen von Holzfässern über Beton bis zu Amphoren; Die Weine werden nicht filtriert; manche kommen gänzlich ohne die Zugabe von Schwefeldioxid aus, anderen wird eine niedrige Menge zugesetzt, je nach Bedarf – der Winzer entscheidet. Häufig wird der Schwefelgehalt sogar am Weinetikett angegeben.

Orange Weine zeigen eine für den an primärfruchtige Weißweine gewöhnten Gaumen andere, für manche seltsam anmutende Aromatik und besitzen Tannin. Sie haben sich am Markt eine kleine, aber feine Nische erobert. Fakt ist, orange Weine sind in den besten Restaurants der Welt vertreten und bereichern die Weinwelt.



Kristian Keber: „Mit dem Collio bianco aus Friulano, Malvasia und Ribolla gialla zeigen wir Herkunft!“



„Wine is more than a beverage“, sagt Aleks Klinec und exportiert seine Weine erfolgreich in 14 Länder.

der Extraklasse, sondern zeigt auch ganz nebenbei, was die Sorte Friulano kann: Delikat, frisch und mineralisch präzise macht dieser Wein einfach nur Lust auf mehr. Dass der Winzer mit der Namensänderung von Tocai auf Friulano gar nicht glücklich ist, hat zum Glück keinen negativen Einfluss auf den Wein.

Friulano oder Jakot?

Auch in der Brda sind die Rebsorten Friulano, Malvasia und Ribolla gialla traditionell, werden nur anders bezeichnet. Beim Friulano (früher Tokaj) hat man sich noch nicht offiziell entschieden, daher sind auf slowenischen Etiketten derzeit drei Varianten zu finden: erstens gleichlautend wie in Italien „Friulano“, zweitens das internationale Synonym „Sauvignonasse“ (keine Verwandtschaft mit Sauvignon blanc) und drittens die einfallsreiche Variante „Jakot“ (Tokaj rückwärtsgelesen). Welcher Name auch am Etikett stehen mag – im Sprachgebrauch der

Winzer ist immer noch „Tocai“ am häufigsten zu hören. Bei den Sorten Ribolla gialla und Malvasia gibt es weniger Unklarheiten, denn ihre slowenischen Bezeichnungen unterscheiden sich nur geringfügig von den italienischen und lauten „Rebula“ und „Malvazija“. Der ebenfalls stark verbreitete Pinot grigio wird zu „Sivi Pinot“.

Rare Grenzgänger

Eine rare Besonderheit ist die alte Sorte Pikolit (italienisch: Picolit), welche kleine Mengen an sehr gefragten Süßweinen hervorbringt. Das Weingut Ščurek in Medana bearbeitet rund ein Hektar Pikolit, woraus nicht mehr als 700 Liter feinsten Wein entstehen. „Pikolit verrieselt sehr leicht, das heißt, die Befruchtung der Blüten ist nur mäßig erfolgreich und der Ertrag daher gering. Bei den Winzern wurde er dadurch unbeliebt und verschwand zusehends“, erklärt Tomaž Ščurek mit Bedauern.

Bei Ščurek arbeitet man bei manchen Wei-

nen mit langen Mazerations- bzw. Maischezeiten. Ja, hier geht es in Richtung „Orange Wine“ – ein Ausdruck, der sich auch in Slowenien und Italien mangels besserer Alternative etabliert hat. Orange Wines (auf der Maische vergorene Weißweine) sind in dieser Region keine Seltenheit. Vielmehr befinden wir uns im Mekka des Orange Wine – und zwar auf beiden Seiten der Grenze. Im italienischen Collio trifft man auf die ganz Großen der Naturwein-Szene – z. B. Radikon, La Castellada, Paraschos, Prinčič und nicht zu vergessen den hochgeschätzten und einflussreichen Pionier Josko Gravner, der in den späten 1990er Jahren seine ersten Amphorenweine kelterte.

Handwerk Orange

Orange Wines sorgen zurzeit für Diskussionen und geteilte Meinungen in der Wein-szene. Dabei bieten sie einfach nur die Alternative zu einem immer uniformeren und globalisierten Geschmack der industrialisierten Weinwelt. Es geht um Authentizität und den respektvollen Umgang mit der Natur. Dem verbreiteten Vorwurf, dass bei Orange Wines der Charakter der Rebsorte oder die Terroirprägung verloren gehen, hält Stefano Bensa vom Weingut La Castellada entgegen: „Das ist eine lächerliche Aussage. Wäre das tatsächlich so, würde kein einziger Rotwein Sorte und Terroir widerspiegeln können, denn Rotweine sind schließlich auch auf der Maische vergoren und besitzen Tannin.“ Bei der Verkostung gibt es von La Castellada die aktuellen Weine aus dem Jahrgang 2009. Dem angestrebten Ziel, langlebige Weine zu produzieren, wird auf beste Art und Weise entsprochen. Die Weine sind saftig, trinkanimierend, aromatisch vielschichtig und spannend.



Tomaž Ščurek macht den Stara Brajda belo (weiß) aus sechs autochthonen Rebsorten.

wein.pur.Tipps

• Wohnen

Agriturismo Renato Keber
Cormons – Gorizia, Italien
www.renatokeber.com
info@renatokeber.com

Agriturismo Paraschos
San Floriano del Collio, Italien
www.paraschos.it, info@paraschos.it

• Essen und Wohnen

Domačija Kabaj Morel
Dobrovo, Slowenien
www.kabaj.si, info@kabaj.si

Ošterija Klinec
Medana – Dobrovo, Slowenien
www.klinec.si, klinec@klinec.si

Kein Pop, sondern Jazz

Genauso gibt es in Slowenien eine Gruppe von Winzern, die sich ganz dem Naturwein verschrieben hat. Einer davon ist Aleks Klinec. Am Eingang zur Gaststube seines Weinguts in Medana fällt als Erstes ein schwarzes Schild ins Auge: „No Coca Cola, no Aperol, no Pommes frites“ steht dort mit Kreide und damit ist schon vieles zur Philosophie des Hauses gesagt. „Wein ist mehr als ein Getränk“, betont Winzer Aleks Klinec, der eher wie der Frontman einer Rockband aussieht und tatsächlich das Thema „Musik“ ins Spiel bringt: „Orange Weine sind kein Pop, sondern viel eher Jazz“, zieht er den perfekten Vergleich. Denn man muss schon ein wenig hinhören. Orange Weine sind nicht für jeden sofort zugänglich, man muss sich eintrinken und dabei auf ihre Eigenheiten und Feinheiten hören. Die Weine von Aleks Klinec sind strahlend und rebellisch zugleich, ein außergewöhnliches Trinkvergnügen. Aleks führt seinen Betrieb voller Überzeugung nach biodynamischer Wirtschaftsweise. Die Weine werden mit möglichst wenigen Eingriffen im Keller produziert und eine Lagerzeit von mindestens zwei Jahren im Fass wird angestrebt, meist dauert sie aber länger. Nur vor der Füllung des Weines wird eine geringe Menge an Schwefeldioxid zugesetzt. „Nicht



Klare Aussage der Orange-Wine-Winzer: „We do not produce Copy-Paste-Wine.“

alle Sorten eignen sich gleich gut für Orange Wine“, erklärt Aleks Klinec, „besonders passend ist diese Art der Weinbereitung für die Rebula, da sie das Terroir besonders gut reflektiert und eine eher dicke Beerenschale besitzt.“

Sein Kollege Alexis Paraschos aus Oslavia im Collio ist ganz derselben Meinung:

„Ribolla gialla braucht den Schalenkontakt, sonst ist sie langweilig!“ Zum Schluss meint Alexis allerdings nachdenklich: „Der Boom von Orange Wine in Italien kann auch eine Kehrseite haben. Manche Winzer könnten rein aus Marketinggründen auf diesen Zug aufspringen wollen.“ Wir wollen es nicht hoffen!



Alexis Paraschos, Stefano Bensa (La Castellada) und Saša Radikon gehören zur Elite der Naturwein-Winzer.

Weine ohne Grenzen.pur

Zweimal reiste wein.pur-Autorin Daniela Dejnega im vergangenen Jahr nach Slowenien. Bei einer Presse-reise unter dem Motto „Wines without borders“ widmete sie sich dem Grenzgebiet Collio/Brda, bei der zweiten Reise speziell dem Thema „Orange Wine“. Dank gilt den Reiseorganisatoren Paul Balke bzw. Egon J. Berger sowie allen Winzern, dem Slowenischen Tourismusverband und dem Organisationskomitee der Orange Wine Festivals.

CH = Chardonnay, F = Friulano/Jakot/Sauvignonasse, Mal = Malvasia/Malvazija, ME = Merlot, PG = Pinot grigio/Sivi Pinot, PI = Picolit/Pikolit, Rb = Ribolla gialla/Rebula, RR = Rheinriesling, SB = Sauvignon blanc



Grenzgeniale Weine von La Castellada in Oslavia. Langlebigkeit ist das Ziel.

COLLIO

Edi Keber, Cormòns/Collio

2008 Collio bianco

! (F/Mal/Rb) Akazienhonig, Dörrmarillen und Bratapfel. Feinwürzig, mit rauchigen Noten mineralisch unterlegt, elegante schmelzige Textur, gediegener Charakter mit ansprechernder Länge.

2004 Collio bianco

! (F/Mal/Rb) Kräuterwürze, Orangenesten und ein Hauch Biskuit. Balanciert hervorragend zwischen Cremigkeit und Straffheit. Abgerundet, sehr elegant, mineralischer Zug endet in feinschmelziger Länge.

Renato Keber, Cormòns/Collio

2008 Ribolla gialla

! Ein Monat Schalenkontakt. Orangen, frische Feigen und Gewürze, kandierte Früchte. Saftig, kraftvoll und lebendig, gut eingebaute griffige Tannine

sorgen für eine ausgewogene Struktur.

Borgo del Tiglio, Brazzano di Cormòns/Collio
2011 Friulano

! Dezent. Melonen und Birnen umspielt ein pflanzlich-frischer Hauch. Am Gaumen präzise und fokussiert, mineralisch straff. Bleibt fein und entwickelt mit Luft eine schöne Pikanz und Länge.

2011 Malvasia

! Einladende Frucht, Citrus und rosa Grapefruit, feine Würze. Feingliedrig, elegant in Struktur und Textur. Lebhaft und tänzerisch, langer Säurebogen, steinige Mineralität im Finale.

2010 Studio di bianco

! (F, SB, RR) Pflanzliche Frische, Kräuter, zarte Röstnoten. Perfekt eingebettete Säure verleiht einen aristokratischen Charakter. Fein-

körnig, griffiger Gerbstoff, bleibt hochelegant, hat viel Zeit!

Picéh Roberto, Cormòns/Collio

2012 Collio Bianco Jelka

(Rb/F/Mal) Reife, warme Frucht, Mango und Orangenesten überlagert ein Hauch Vanille. Feiner Schmelz, karamelliger Touch, behält die Eleganz, gut lang.

Draga di Miklus Milano, San Floriano del Collio

2008 Miklus Ribolla gialla

Zwei Wochen Schalenkontakt, vier Jahre im Akazienfass. Honig-Touch, orangige Frucht. Belebende Würze, feiner Grip. Puristischer Stil mit guter Säure und viel Struktur.

Muzic, San Floriano del Collio

2013 Collio bianco

(Mal/F/Rb) Saftige Zitrusfrucht spielt mit pflanzlicher Würze,

rosa Grapefruit, zart röstige Noten. Rund und ausgewogen, extraktsüßes Finish.

La Castellada, Oslavia

2009 Ribolla gialla

! Zwei Monate Schalenkontakt. Orangen und Nüsse im Wechsel mit floralen Noten. Strahlt Kraft und Lebendigkeit aus, viel Würze umspielt ein feines Tannin, hervorragend griffig und straff.

2009 Friulano

! Intensiv, gelbe Frucht, reife Stachelbeeren, dann ein Hauch Frühlingskräuter und Jasmin. Griffiger Charakter mit aromatischer Vielfalt und integrierter Säure. Anregende Balance.

Paraschos, Oslavia

2009 Amphoreus bianco

! (Rb/CH) Aus kleinen griechischen Amphoren. Einladend saftige Nase, kräuterige Würze, Datteln und Spargel. Straffes Tannin, feinkörniger Grip, sehr fest und kompakt. Eigenständig und spannend.

2011 Amphoreus bianco

! (Mal) Kandierte Orangen, vielfältige Nüsse und Waldkräuter. Feinstrukturiert, saftiger Kern, hohe Intensität, Spannung und Länge. Die feine Klinge zu höchster Trinkfreude.

2009 Skala

! (ME/Refosco) Zu Beginn ein Hauch Brettanomyces, dann Kirschen, Brombeeren und zarte Tabak-Würze. Wunderbares Spiel von Tannin, Säure und Frucht. Lebendig und frisch, sehr fein balanciert, toll gelungen.

BRDA

Aleks Klinec, Medana

2010 Rebula

! 10 Tage Mazeration, hellorange. Dörrobst und frische florale Noten, mineralisch-salzig, lebhaft knackige Säure, pflanzlicher Touch, elegant gebaut, höchst anregend, tolle Trinkfreude!

2010 Jakot Villa de Mandan

Orangenesten, helle Haselnüsse, frische Kräuterwürze und

Heublumen. Balanciert zwischen Kraft und Feinheit, cremig, salzig unterlegt. Animierende Gerbstoffe, fokussiert bis ins Finish.

2010 Gardelin

! (PG) Kräuterig und rot-beerig, Erdbeer-Touch, zart rauchig. Anregender Säurebogen, wunderbar frisch. Straff, feine Tannine, gute Intensität und Länge. Charaktervoll und auf beste Art eigenwillig.

2010 Malvazija

Saftige Zitrusfrüchte, Wiesenkrauter, zugänglicher Typ mit Struktur. Lebendig, frisch und balanciert. Feine Säure, charmant und in sich stimmig.

Ščurek, Medana/SLO

2011 Stara Brajda belo

(Rb/PI/Pika/Glera/Tržarka/Mal) Attraktive Nase, reife Zitrusfrüchte, charmantes Spiel. Guter Säurezug verleiht eine markante Frische, umhüllt von feinem Schmelz. Mineralischer Grip, an-

regendes Finish, äußerst ausgegogen.

2009 Pikolit

! Goldgelb. Aranzini und kandierte Orangen, frisches Heu und Kräuter, Petersilie, überlagert von Akazienblüten-Duft. Fülliger Körper, guter Kern, zeigt Charakter, Mineralität und genügend Säure sorgen für animierende Leichtigkeit bei aller Konzentration.

2011 Kontra

! (Rb/CH) Exotische Anklänge, Maracuja, Pfirsich und Blutorange. Zarte Röstnote, saftig, griffige Tannine und lebendige Säure fordern den Gaumen, kraftvolle Eleganz wird von ein paar Ecken und Kanten unterstrichen, mit enormer Frische.

Marjan Simčič, Dobrovo

2011 Rebula Seleksija

Vier Tage Maischekontakt. Zitronenzesten, frische Kräuterwürze,

zarte Mandel-Note. Straffer Körper, schöner Zug nach hinten. Geschliffen und präzise, würziges Finish.

2009 Rebula Opoka

! Reife Orangen, Marillen, fruchtbetont, nussige Anklänge. Strukturiert, eingebauter Gerbstoff, röstig unterlegt. Hat viel Kraft und zeigt sich straff und mineralisch. Hat Zeit!

Šibav Danjela, Dobrovo

2011 Sivi Pinot

Zugängliche Zitrusfrucht, Mandarine, zart pflanzlich, feinaromatisch. Balanciert gut und mit viel Charme. Frische, lebendige Säure und seidige Textur untermalen den sehr ausgewogenen Körper.

Valter Sirk, Dobrovo

2012 Sivi Pinot

Rauchige Noten; hintergründige Frucht gibt Halt. Feines reifes Tannin, geradlinger Zug und Grip, cremiger Ansatz, gut verwoben.

Kräftiger, rustikaler Stil mit Charakter.

Dobuje, Dobrovo

2012 Sivi Pinot

Orangige Frucht, Konditorei-Duft mit Vanille und Apfelkompott; schöne Struktur und Balance, besitzt Klarheit und Zug. Passendes Säurespiel, sehr trinkig bei guter Länge.



Sortentypischer Sivi Pinot aus Dobrovo.

Wein zum Lesen ... das ist ...

wein.pur
www.weinpur.at

Vielleicht das beste Weinmagazin in Österreich, Deutschland und der Schweiz!

Bestellen Sie Ihr wein.pur zum Vorzugspreis!



Jahresabo oder Geschenkabo (6 Ausgaben) um nur € 46,- in Österreich (inkl. 6 x GENUSS.MAGAZIN) und um € 46,- in Deutschland, in weiteren EU-Ländern und in der Schweiz für 6 Ausgaben **wein.pur**

Abo Service
Tel.: +43 1 7404078-15
Fax: +43 1 7404078-13

InTime Services
aboservice@agrarverlag.at
www.weinpur.at/abo