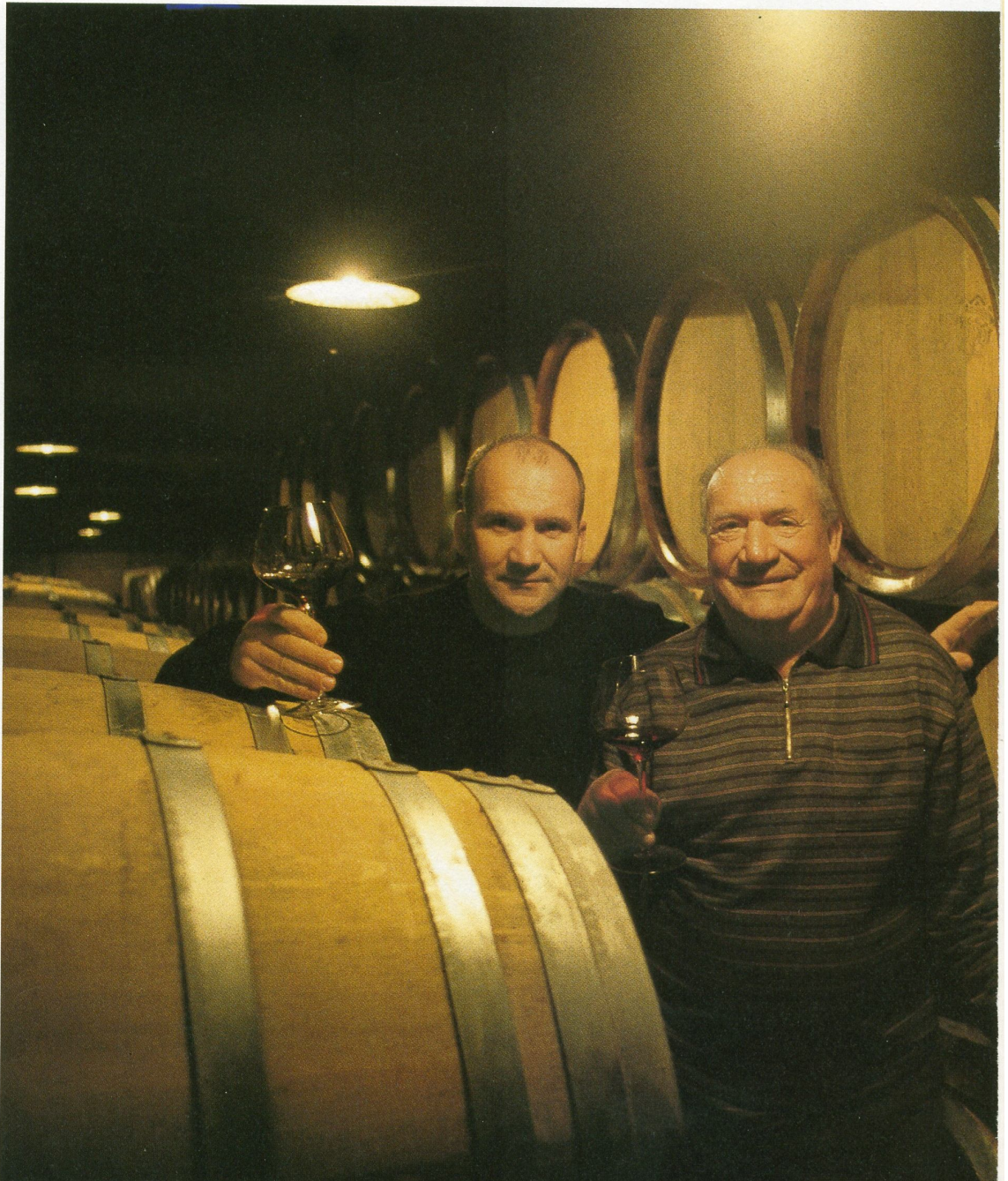


Von eigenständigem Charakter: Weine aus Slowenien

Verblüfft durch

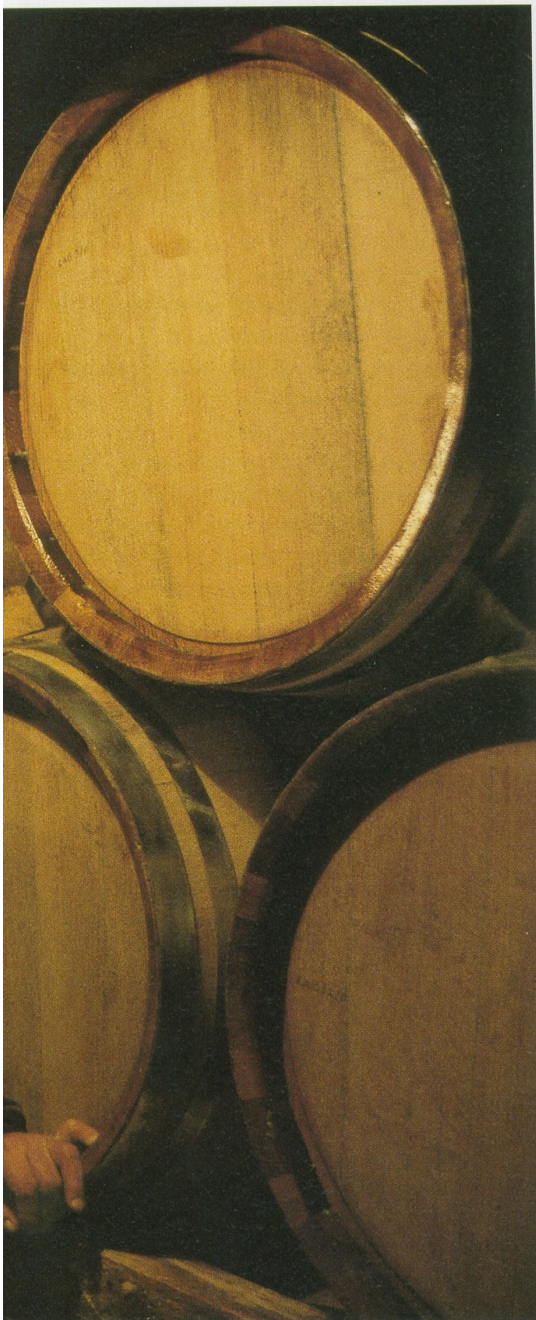
von Wolfgang Fassbender
(Text) und
Armin Faber (Fotos)



Die Weine nehmen
das Holz erst auf
und bauen es
dann wieder ab –
man muss nur
lange genug
warten: Aleš und
Mirko Kristančič

Kraft und Schmelz

Slowenien? Irgendwo in Osteuropa. Sozialistische Methoden in den Kellern. Oxidative Weine mit rustikalem Charme. Aber nein, ganz falsch: Slowenien liegt auch nicht östlicher als Österreich, und seine Weine können inzwischen mit denen des deutschsprachigen Nachbarn konkurrieren. Bleibt die Frage nach dem eigenständigen Charakter.



Aleš Kristančič leidet unter chronischem Zeitmangel. Der Winzer, Slow-Food-Präsident, Enoteca-Betreiber und Marketingstrategie war gerade auf einer Weinprobe mit Kollegen und muss nun eiligst nach Hause, um ein paar französische, kanadische und deutsche Journalisten zum Abendessen zu empfangen. Wie gut, dass die Strassen im südlichen Slowenien um diese Zeit leer sind.

Durchgangsverkehr gibt es hier wenig, im Hügelland nahe der Adria, und die Grenze zwischen Italien und Slowenien wird nach wie vor streng bewacht. Nur die Winzer aus der Region Brda, die auf der anderen Seite Collio heisst, dürfen ohne grosse Formalitäten hinüber zu ihren Weinbergen auf italienischem Staatsgebiet. Fast alle besitzen sie in diesem vom Krieg gespaltenen Tal Rebflächen auf beiden Seiten der Grenze, die bis vor zehn Jahren noch ein fast undurchdringlicher eiserner Vorhang war.

Aleš Kristančič schafft es also rechtzeitig zurück, braust mit quietschenden Reifen, den gemütlichen Golden Retriever verscheuchend, in den Hof von Movia. Nicht bloss irgendein Weingut, dieses malerisch über den Weinbergen errichtete Gebäudeensemble, nein, ohne Zweifel der Vorzeigebetrieb des kleinen Weinbaulandes Slowenien mit seinen knapp 22 000 Hektar Rebfläche.

Als einziges Gut durfte Movia, bereits seit 1820 im Familienbesitz der Kristančičs, schon während des Sozialismus Weine unter eigenem Namen vermarkten. Der Hartnäckigkeit von Aleš' Vater Mirko war das zu verdanken – der wehrte sich verbissen gegen Enteignung und Vergesellschaftung – und natürlich der Güte der Weine. Im Gegenzug sicherte sich der Staat Jugoslawien alljährlich einige der besten Flaschen für repräsentative Empfänge und den Durst der Spitzenfunktionäre ...

Mit der Unabhängigkeit Sloweniens 1991 aber begann auch für das Weingut Movia eine neue, eine freiere Ära. Dass der Staatspräsident heute gern einmal vorbeischaud und auf Movia verkostet und feiert, das ist eine andere Geschichte



Von der Zukunft des slowenischen Weinbaus überzeugt: Aleš Kristančič, Vasja und Branko Čotar

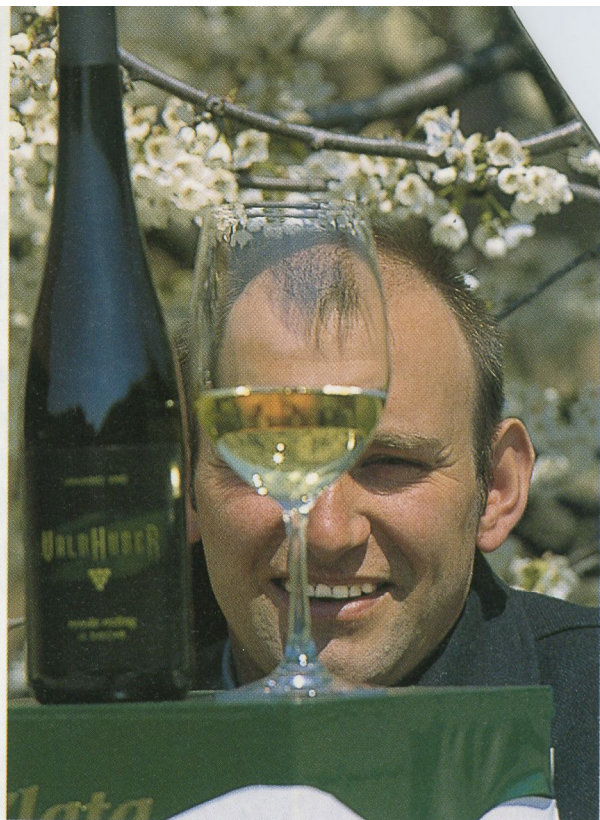
Einen Namen machten sich bislang nur wenige der slowenischen Steiermark-Weinbauern: Bogomir Valdhuber

Der 35-jährige Aleš Kristančič und sein Vater Mirko erkannten schnell die Chance des westlichen Marktes. Nach dem Önologiestudium schaute Aleš also in der bis dato unbekannteren Welt von Burgund und Bordeaux hinter die Kulissen, lernte auf Château Pétrus und bei Romanée-Conti – und machte nach seiner Rückkehr dann doch vieles ganz anders.

Das Familienkässeli wurde geplündert, um den Keller erweitern zu können und Platz zu schaffen für die von Aleš heiss geliebten Barriques. Rund 1000 Holzfässer, darunter auch besonders kleine 180-Liter-Behältnisse und einige wenige 2500 Liter fassende Monstren aus slowenischer Eiche, ruhen heute im Keller – benutzt werden sie nur ein einziges Mal.

Kristančič ist ein radikaler Verfechter des neuen Eichenholzes: «Die Weine nehmen das Holz erst auf und bauen es dann wieder ab – man muss nur lange genug warten.» Seine einmal gebrauchten Fässer wird Kristančič (Achtung, Akzente ...) übrigens spielend los. «Die verkaufe ich nach Italien», sagt er und grinst bei der Vorstellung, dass so mancher dortige Top-Winzer den Movia-Ausschuss verwendet.

Zwei, drei Jahre Lagerung im neuen Fass sind für die mit strenger Ertragsbegrenzung gewonnenen Spitzenweine Standard – und ein bisschen länger darf es auch werden. Nach Holz schmecken die Movia-Weine trotzdem nicht. Weder der cremige Chardonnay noch der komplexe, lange Sivi Pinot, ein Pinot



Gris. Nicht der konzentrierte Cabernet Sauvignon und noch viel weniger der Veliko Rdece genannte Top-Rotwein: eine samtige, reife Cuvée aus Merlot, Blauburgunder und Cabernet.

Alles schön und gut, sogar begeisternd. Aber sind die Moviatropfen typisch für den slowenischen Weincharakter? Ein bisschen internationaler Stil ist dem einen oder anderen Wein anzumerken, das Terroir tritt manchmal in den Hintergrund. Unverwechselbar Movia, diese hochklassigen und verblüffend preiswerten Weine, aber nicht immer unverwechselbar Slowenien.

Das mit dem Terroir jedoch, das wird Kristančič auch noch lösen. Mit dem Vandima Turno etwa, seinem neuen Streich. Die Cuvée aus Weiss- und Graubur-