

# Zwei Länder in der gleichen Flasche

Das Gebiet zwischen dem italienischen Friaul und Slowenien ist eine der interessantesten Weinbauregionen Europas. Das auch Dank zweier kreativer Winzer – im Collio der eine, im Brda der andere.

Von **Erich Grasdorf**

Der slowenische Grenzbeamte zuckt bedauernd die Achseln. Das sei kein internationaler Übergang. Sondern nur einer für Einheimische mit Sondergenehmigung. Und selbst wenn er uns durchliesse, würden uns die italienischen Kollegen wieder zurückschicken. Also müssen wir, um vom Produzenten Ales Kristancic im slowenischen Ceglo zu seinem Kollegen Francesco Josko Gravner im italienischen Oslavia zu gelangen, einen halbstündigen Umweg fahren.

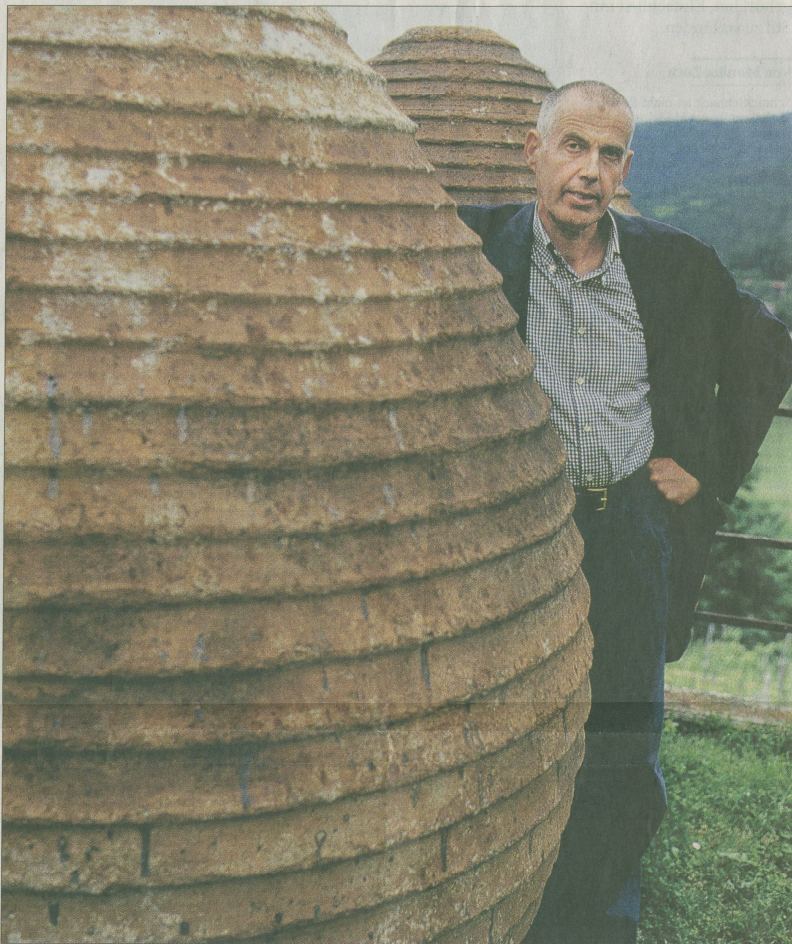
Gravner finden wir schnell, obwohl der Name nur ganz klein an der Tür des unscheinbaren Gebäudes steht. Wegweisend ist für uns eine Ladung von zwei Meter hohen Amphoren, die im Freien lagern. Früher galt Josko Gravner als Vorreiter für den Weinbau im Collio. Bekannt unter anderem für seine zum Teil jahrelang in Barriques gereiften Sauvignons blancs. Er entdeckte die Stärken der alten einheimischen Rebsorten neu, machte aus weissen Reben einen Verschnitt namens Breg. Und kelterte eine rote Assemblage namens Ružno. Die beiden macht er heute noch. Nur ganz anders. Und zwar beruft sich Gravner auf 5000-jährige Weinbautraditionen. Alles, so sagt er, könne man in den Jahrtausenden ja nicht falsch gemacht haben. So stellte er Mitte der 90er-Jahre total auf naturschonende Kellertechnik um. Er ersetzte die hydraulische Presse durch eine, die allein mit Gewicht arbeitet. Die Edelstahltanks wichen solchen aus Holz. Gravner schaffte Temperaturregelung, Filtration und Barriques ab. Im Weinberg stellte er auf Bio um.

## Fans und Kritiker

Zudem experimentierte Gravner mit tönerenen Amphoren aus Georgien. Darin – wie auch in den grossen Holzfässern – liess er die Weine viele Jahre ruhen. Inzwischen ist er von den Amphoren so überzeugt, dass er weiter vom Kaukasus kommen liess und für sie einen neuen Keller baute. Der Boden besteht aus Erdreich. Darin werden die Riesenkügel bis oben hin eingegraben. Laut Gravner für «ewig». Wechslen müsste man sie nicht. Nur säubern. Dafür muss man in die Amphoren steigen. Ein mühseliges Geschäft.

Gravners Weine verbrachten schon immer viele Jahre im Fass und in der Flasche. Sein Chardonnay aus dem Jahr 1991, also noch aus der Zeit vor der Radikalkur, auch erst jetzt im neuesten Weinführer «Gambero rosso» auf. Und erhält darin die Bestnote der Tre Bicchieri. Die ersten ahrgänge seiner Weine neuer Machart könnten noch nicht wirklich überzeugen. Aber davon abgesehen: Josko Gravner hat immer für Diskussionen gesorgt. Hier war seine Fans, die den Stil seiner Weine liebten. Dort seine Kritiker, die sich an den edukativen, sherryähnlichen Noten störten. Die extrem langen Zeiten auf der Maibe führen dazu, dass die Weissweine aus eicht rötlichen Ribolla-gialla-Trauben eher wie Rosés aussehen.

Josko Gravner stammt aus einer Bauernfamilie – und er sieht sich selbst als Bauer. 18 Hektar Rebland bearbeitet er, ein Drittel davon befinden sich in Italien, ein Drittel in Slowenien. Das ist hier keine Ausnahme, sondern eher die Regel. Hier, als ist auf der einen Seite das wohl beste friulanische Weingebiet, Collio. Auf der anderen Seite Brda. Vier der acht besten slowenischen Weinbetriebe sind dort zu Hause. Collio und Brda: Beides heisst Hü-



**Der Italiener** Josko Gravner (links) baut seine Weine in kaukasischen Amphoren aus. Der Slowene Ales Kristancic schätzt vor allem holzbetonte Weine.



PETER SIFFERT (3)/PD

gel. Tatsächlich handelt es sich um ein zusammenhängendes kleines Gebiet, das beidseits der Grenze ganz gleich aussieht: Hügel eben, mit Wald, Rebärten, Wiesen – eine stille Landschaft in Grüntönen.

Die Grenze trennt nicht nur. Sie verbindet auch. Es gab bereits zu Titos Zeiten beidseits einen 15 Kilometer breiten Streifen, in denen sich die Einheimischen ziemlich frei bewegen konnten. Vor allem aber die Winzer, die grenzüberschreitend schafften. So liegt Gravners Lieblingsweinberg im slowenischen Hum, woher ein Teil seiner Vorfahren stammt. Brda ist nicht nur grösser als Collio. Kenner meinen auch, Brda sei der für den Weinbau bessere Teil. Was sich erst jetzt so richtig zeige, wo die Slowenen in der Kellertechnik aufgehört hätten. Im Fass und später in der Flasche wird sowieso kein Unterschied gemacht. Massgebend ist, wo sich die Kellerei befindet. So kommt ein Teil des slowenischen Weines – wie bei Gravner – als italienisches Erzeugnis auf dem Markt. Und umgekehrt.

## Kleiner Grenzverkehr trotz EU

Umgekehrt ist es zum Beispiel bei Ales Kristancic. Der besitzt acht Hektar Rebland im Collio, neun im Brda. Verkauft werden die Weine als slowenische Produkte. Doch wenn es um die beiden Winzerpersönlichkeiten geht, ist es mit den Gemeinsamkeiten zu Ende: Gravner, der schaffige, wortkarge Bauer – Kristancic, der eloquente, weltgewandte Promoter. Er bietet seine Weine auf den internationalen Weinmessen an, sucht Kontakt zu den Abnehmern und ist Zugpferd für die Weine seines kleinen Heimatlandes. Er produziert zwei sehr unterschiedliche Weinlinien – zum einen die nur im Edelstahl abgebauten Erbschfruchtweine namens Vila Movia. Da-

## Tipps zum kleinen Grenzverkehr

### Collio, Friaul

Zu den bekanntesten Winzern des Collio gehören – ausser Josko Gravner – Vinnaoli Jerman, Mario Schiopetto, Venica & Venica. Bei Letzteren kann man auch übernachten (venica@mail.set.it). Besuche sind meistens nur nach Voranmeldung möglich. Um die Weine des Collio kennen zu lernen, empfiehlt sich deshalb ein Besuch in der Enoteca Cormons (Palazzo Locatelli, Piazza XXIV Maggio, 34071 Cormons, Tel. 0481-630 371).

Zum Übernachten oder für einen längeren Aufenthalt sind die im Wald verteilten Appartements von La Subida bestens geeignet. Auch wegen der hervorragenden Küche und des Kellers mit Weinen von beiden Seiten der Grenze (La Subida, Località Monte Z, 34071 Cormons, Tel. 0481-630 371).

### Brda, Slowenien

Neben Movia in Ceglo sind mindestens drei weitere Weingüter zu empfehlen: Kristancic (nicht mit Movia zu verwechseln) in Medana, Simic in Ceglo und Surek in Plesivo. In Medana befindet sich eine grosse Übersichtstafel mit allen Weingütern des Gebietes. Die genannten Dörfer sind in den Hügeln gelegene Ortsteile von Dobrovo. Im Schloss von Dobrovo befindet sich die Enoteca, in der viele Brda-Weine zu finden sind. Dazu gehört das empfehlenswerte Schlossrestaurant (Grad Dobrovo, Grajska desta 10, 5212 Dobrovo-



nachten (Stojan Surek, Plesivo 44, 5212 Dobrovo, Tel. 065-45 021).

Die meisten Winzer und Wirte sprechen Italienisch. Trotzdem eine kleine Übersetzungshilfe für die Rebsorten: Rebula – Ribolla gialla; Furlanski Tocai – Tocai friulano; Malvazija – Malvasia istriana; Rumeni Muskat – Goldmuskateller; Laski Rizling – Welschriesling; Refosk – Refosco. Die internationalen Sorten heissen wie überall auf der Welt. Wenn vor Pinot Beli, Sivi oder Modri steht, heisst das Weiss-, Grau- oder Blauburgunder.

Literatur: Massimo Buchi/Wolfgang Thomann: Friaul & Slowenisches Küstenland. 1999, Eno-Verlag, ISBN 3-9804025-4-1. Das Bändchen aus der Serie «Wein und Reismen» enthält

Art zu finden. Also bietet er solche an. Die holzbetonten Weine laufen unter dem Namen Movia – das ist auch der Name der Kellerei. Obwohl Kristancic nur über insgesamt 17 Hektar Rebland verfügt, stapeln sich in seinem Keller über 500 Barriques. Ein klares Indiz dafür, wo seine Vorlieben liegen. Die rote Cuvée Veliko Rdece bleibt bis zu sieben Jahren im Holz. Selbst der hervorragende Sekt liegt eine Weile im kleinen Eichenfass. Auf jahrelange Reifung bringt es auch der hervorragende Strohwein im Stil eines Vin Santo.

Movia wurde bereits 1820 gegründet, befindet sich immer in privater Hand, und auch zu Zeiten der Jugoslawischen Union vermarktete die Familie ihren Wein selbst. Vom Erfolg des Unternehmens zeugt den Gebäudekomplex, in dem die Kellerei, die Degustations-, Ausstellungs-, Büro- und Wohnräume der Familie untergebracht sind. Er ragt wie eine rosarote Trutzburg mit Blick nach Italien über die Weinberge.

Obwohl Slowenien ab 2004 zur EU gehören wird – der kleine Grenzverkehr bleibt vorerst erhalten. Denn der Beitrittsvertrag enthält viele Moratorien. Die aufschiebende Wirkung gilt unter anderem auch für die totale Grenzöffnung. Ob es danach weiterhin Wein aus zwei Ländern in der gleichen Flasche geben wird, ist offen. Es kann durchaus sein, dass die EU-Kommission das bilaterale Abkommen zwischen Italien und Slowenien aufheben. Dann wären die beiden Länder zwar in der EU vereint und müssten sich jedoch beim Wein wieder trennen. Was schade wäre.

Das Angebot von Movia reicht von 10,80 Fr. (Vila Marija Belo 2002) bis 45,- Fr. (Movia Veliko Rdece 1996) und ist bei Slovina in Wettingen zu haben: Tel. 056 426 58 46 oder 076 555 68 75.

SKLAME U5525-2

## Hohe Anerkennung für das Slowenische Collio

Das Weingut Movia erhält für seine Weine vom Wein-Spectator