



COLLIO UND BRDA

Brüder im Wein

Ein Bein in Italien, eins in Slowenien: Die Winzer im Collio und in Brda kennen keine Grenze. Davon profitieren ihre Weine, allen voran der einzigartige Ribolla – oder Rebula, ganz wie's beliebt. Für Slowenien muss sich das jetzt nur noch herumsprechen.

Text: Christian Eder
Fotos: Sabine Jellaszitz

Collio heisst Hügel. Brda ebenfalls. Und Hügel gibt es hier, so weit das Auge reicht. Sie bergen Reben, Wälder, kleine Ansiedlungen und Bauernhöfe. Und kein Fluss, kein Zaun markiert die Grenze. Gerade mal die ortskundigen Weinbauern wissen, dass am Rande ihrer Rebberge Italien aufhört und Slowenien beginnt.

Einer dieser Kundigen ist Renato Keber in Cormons. Der junge Winzer nennt ein Dutzend Hektar Reben sein Eigen, fast alle liegen rund um sein Haus und den neuen Keller auf italienischer Seite direkt an der Grenze. Das Collio, renommiertestes Anbaugebiet des Friaul, zählt ein riesiges Spektrum von gut 30 Trauben, und in Kebers Weinbergen trifft man einen Grossteil davon an, ob internationale Sorten wie Merlot, Pinot Grigio und Pinot Bianco oder autochthone Varietäten wie Tocai Friulano oder Ribolla Gialla. Die Ribolla verbindet das italienische Collio mit dem slowenischen Brda. Denn sie wächst fast nur in den hügeligen Regionen entlang der Grenze. Hier findet diese kleine, frühreife weisse Traube die mineralischen Böden vor, die sie benötigt. Extreme heisst Renato Kebers Ribolla. Im Jahrgang 2003 hat er ihn zum ersten Mal gekeltert, und Extreme nennt er ihn, weil er den Most lange auf den Schalen belässt, bevor er ins Holzfass kommt. Keber schnüffelt an seinem Glas und betrachtet zufrieden die dicken Tränen, die der Wein an der Glaswand hinterlässt. «Die Ribolla ist eine unserer vielfältigsten Trauben», sagt er. «Man kann sie jung und frisch keltern, aber ihr ganzes Spektrum offenbart sie erst, wenn man sie fast wie einen Rotwein behandelt.» Dann zeigt die Ribolla eine einzigartige Struktur und exotische Aromatik. Besonders Winzer mit slawischen Wurzeln lieben die Ribolla: Slowenisch ist Renato Kebers Muttersprache, und auch Francesco «Joško» Gravner und Stanko

Radikon, zwei andere prominente Winzer des Collio, sprechen Slowenisch. Beide haben ihre Keller in Oslavia, einem Dörfchen nahe Gorizia, nur ein paar Hundert Meter von der Grenze entfernt. Dort liegt Gravners Ribolla monatelang in grossen Tonamphoren auf den Schalen und gewinnt so seine unverwechselbaren Reifenoten. «Die Ribolla ist die wichtigste Traube in meinen Weinbergen», erklärt der Winzer. Weinberge, die sich nicht nur in Italien befinden: Seine ältesten Ribolla-Reben stehen in Brda, rund um das alte Haus seiner Eltern, keinen Kilometer entfernt, aber doch in einem anderen Land.

Kleiner Grenzverkehr

Über die Grenze muss auch Marjan Simčič fast jeden Tag: Der slowenische Winzer besitzt Rebberge in beiden Ländern. In Schengen-Zeiten ist der Grenzübertritt kaum noch der Rede wert. Zu Zeiten des jugoslawischen Staates war das anders: «Da wurde man noch fast jedes Mal kontrolliert, wenn man die Grenze überschritt. Es gab sogar Spitzel im Friaul: Man durfte nur in seinen Weinberg



Kreation des slowenischen Winzers Aleš Kristančič (ganz rechts): ein Tank aus Stahl und Holz.



*Das schönste Kaffeehaus der Stadt heisst «San Marco».
Der Kellner grantelt, aber der Kaffee ist gut.*

variationen. Das schönste Haus der Stadt hingegen liegt versteckt in der Via Battisti. Es heisst «San Marco», und wie in den besten Wiener Etablissements verkehren hier die Schachspieler und die Zeitungsleser, der Kellner grantelt, aber dafür ist der Kaffee gut. Und das alles unter Blumenornamenten in einem grossteils original erhaltenen Jugendstilinterieur.

Der Commissario spricht Deutsch

Im «San Marco» könnte auch Proteo Laurenti verkehren, am Feierabend, wenn er noch darüber grübeln muss, warum ihm bei seinen Untersuchungen immer nur Knüppel zwischen die Beine geworfen werden. Laurenti ist nämlich Commissario und die Hauptfigur in einem Kriminalroman. Geschaffen hat ihn ein Deutscher: Veit Heinichen. Der frühe-

re Geschäftsführer des Berlin-Verlages übersiedelte vor einigen Jahren nach Triest und hat die Stadt bislang in drei Krimis verewigt.

Commissario Laurenti löst seine Fälle in der Stadt und ihrer Umgebung, reist auch schon mal nach Istrien oder Slowenien. Vor allem aber lebt er sein Triester Leben, mit Hafen und Meer, mit Bergen und Bora. Er huldigt der Karstküche, trinkt roten Terrano in einer Osmizza (einer Strausswirtschaft) im Karst oder delectiert sich an einem Fisch in einer einfachen, aber deshalb kaum weniger empfehlenswerten Trattoria.

Manchmal ist in Heinichens Romanen auch von Ami Scabar die Rede. Die dunkelhaarige Köchin gibt es wirklich. Sie tischt ihre Gerichte im besten Restaurant der Stadt auf, dem «Scabar». «Gnocchi

di susine» (Pflaumen-Kartoffelnudeln) gibt es hier, «Polipo con crema di piselli» (Tintenfisch mit Erbsencreme) oder einfach eine «Fantasia di Mare». Und das alles mit einem einzigartigen Ausblick über die Bucht von Triest.

Sein jüngstes Werk hat Veit Heinichen zusammen mit Ami Scabar geschrieben: «Triest – Stadt der Winde» heisst es. Es ist kein Krimi, sondern eine Liebeserklärung an die Stadt und den Karst, der sie umgibt, dazu kommen 30 Rezepte der klassischen Küche der Region zum Nachkochen. Und natürlich ist in diesem Buch auch von Edi Kante und seinem Wein aus Stein die Rede. Denn Triest könnte ohne den Karst nicht sein und der Karst nicht ohne Triest.

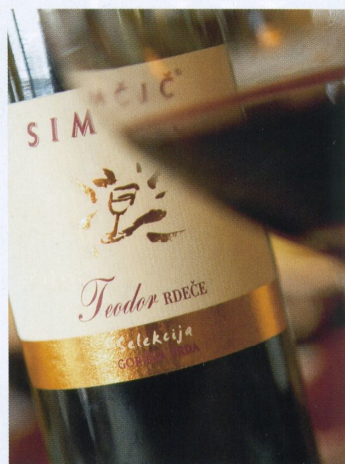


Slowenischer Pionier: Marjan Simčič zählt zu den Vorreitern des Weinaufbruchs in Brda.



«Die Uniformität gefällt mir nicht, davon gibt es auf der Welt schon genug.»

Marjan Simčič



Teodor: Der wichtigste Wein des Gutes, gibt es in roter und weisser Ausführung.

und musste anschliessend sofort zurück. Wurde man in Cormons gesehen, hielten sie einen an der Grenze gleich an. Im schlimmsten Fall durfte man dann gar nicht mehr nach Italien.» Eine Reihe kleiner Übergänge ist heute dem «kleinen Grenzverkehr» vorbehalten. Mit Spezialbewilligung können Landwirte schnell hin und zurück.

Wir müssen den offiziellen Grenzübergang mit seinen finster blickenden Zöllnern benutzen, um nach Brda zu gelangen. Die Strasse führt über Ruttars, noch im Friaul, nach Reka und Fojana im Westen der slowenischen Region. Kaum einen Unterschied nimmt man wahr: schicke Geschäfte neben der Strasse, gepflegte Häuser, die genauso gut im Friaul stehen könnten, und dazwischen überall Weinberge.

Dann, am Ortseingang von Dobrovo, grosse Stahltanks und Industriegebäu-

de: die Genossenschaftskellerei Goriška Brda, übersetzt Görzer Hügel. In jugoslawischen Zeiten war sie unumschränkter Platzhirsch in der Region. Die Bauern lieferten ihre Trauben fast ausschliesslich an Goriška Brda. Aber schon damals stach die Qualität der Genossenschaftsweine aus der sonst im Ostblock produzierten Masse hervor. Und heute setzt Goriška Brda neben einer soliden Basisqualität auf eine kleine, feine Linie hochwertiger Produkte.

Passito aus Rebula

Von Dobrovo geht die Fahrt über eine kurvige Strasse, vorbei an Reben, Wäldern und Feldern. Medana und Ceglo sind zwei kleine Siedlungen rund um die Kuppen zweier Hügel direkt an der Grenze. In Ceglo begannen die Ahnen von Marjan schon 1860, Wein zu kelteren. Nicht nur das: Zu Zeiten der Habsburgermonarchie nannten sie ausserdem eine gut gehende Gastwirtschaft ihr Eigen. Mit Titos Machtübernahme war es

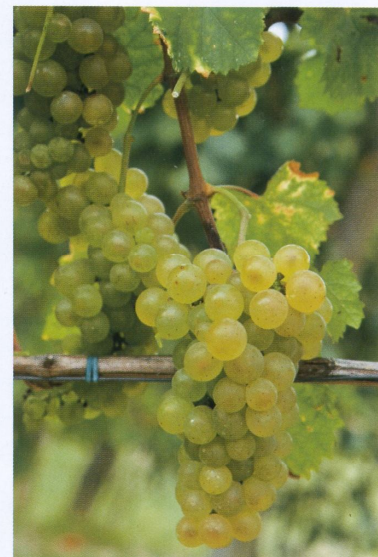


damit vorbei, aber eigenen Wein durften die Simčič weiter produzieren. So war Marjan Simčič einer der Ersten in Brda, die in den 90er Jahren in einen modernen Keller investierten. Für Marjan ist das Weinmachen Leidenschaft. Das sieht man sofort an seinen Händen: Sie sind offensichtlich gewöhnt, im Rebberg und im Keller kräftig zuzupacken. Mit diesen Händen produziert er zum Beispiel seinen Rebula. So heisst der Ribolla auf Slowenisch, und seit 15 Jahren füllt Simčič in Flaschen. «Aber damit er gut wird, muss man sehr aufmerksam sein», sagt er. «Die Traube braucht den richtigen Boden – im besten Falle mineralisch – und die beste Ausrichtung. Nur dann ergibt sie wirklich grosse Weine.» Sein Rebula ist eine frische Variante, knackig, fruchtig, mit schöner Mineralität und Säure. Auch einen Passito keltert Marjan Simčič aus der Traube: Der Leonardo ist süss, saftig, mit feinen Säurenancen, fast im Stile einer österreichischen Beerenauslese.

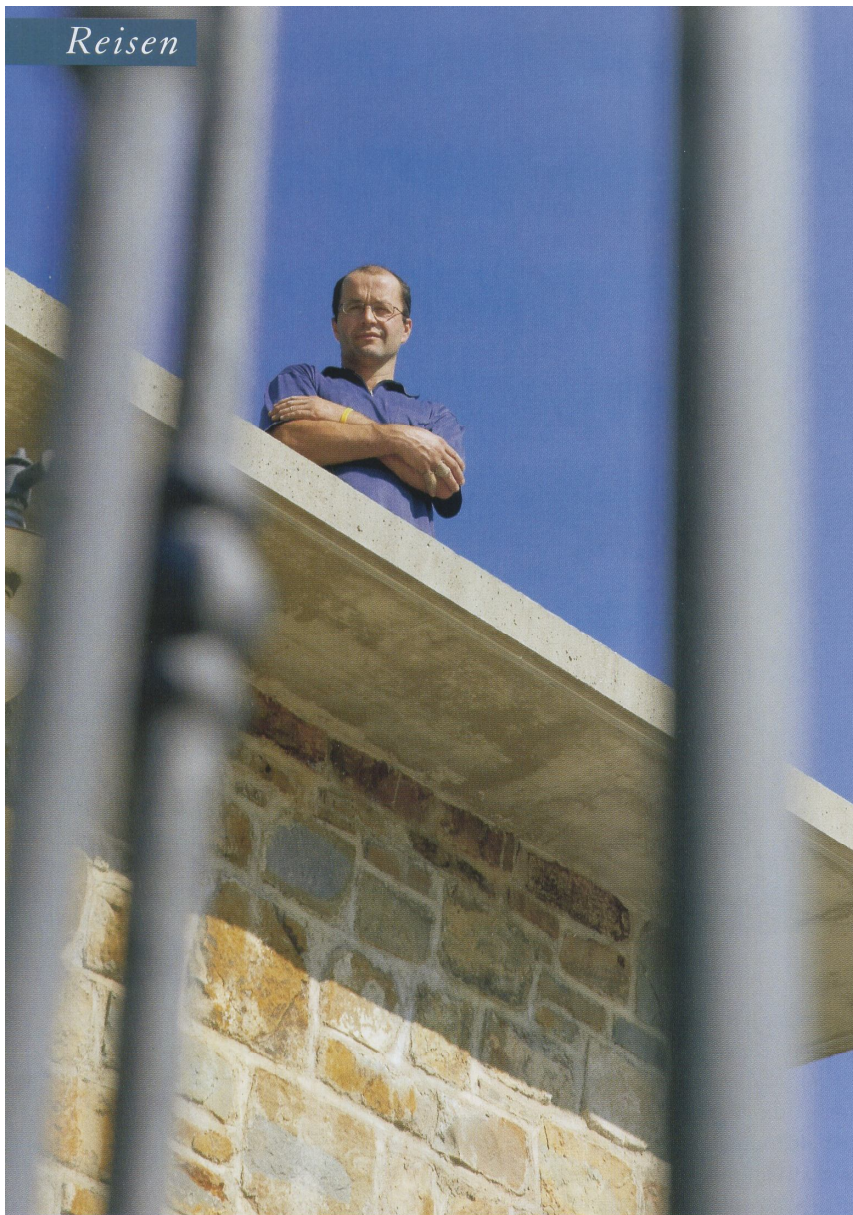
Der wichtigste Wein des Gutes aber ist der Teodor Belo, ein Weissler aus viel Rebula und etwas Tocai und Pinot Grigio. Er demonstriert die Philosophie von Marjan Simčič: «Ich suche das Terroir und den Gusto des Weines», erklärt er. «Die Uniformität gefällt mir nicht, davon gibt es auf der Welt schon genug.»

Slowenische Erfindung: der Stahl-Holz-Tank

Diese Philosophie verbindet ihn mit Aleš Kristančič. Wir müssen nur eine kleine Strasse überqueren, um zu seinem Weingut Movia zu gelangen. Der Betrieb besteht seit dem 17. Jahrhundert. Als Hoflieferant von Tito zählte Movia zu den renommiertesten Weingütern Jugoslawiens. Doch auch nach dem Ende der jugoslawischen Staatsmacht geriet das Gut nie in Schwierigkeiten. Noch heute kann den Movia-Weinen in Slowenien kaum einer das Wasser reichen. Aleš Kristančič, der heutige Besitzer, werkt gerade im Keller, als wir das Gut



Die Ribolla oder Rebula liebt mineralische Böden. Sie findet sie in der hügeligen Grenzregion zwischen dem Nordostzipfel Italiens und Slowenien.



Mann mit Weitblick: Renato Keber kultiviert auf einem Dutzend Hektar fast alle Rebsorten des Collio.



besuchen. Es ist Erntezeit, die ersten Weissen sind bereits im Tank, nur die Roten und die Rebula warten noch auf die Lese. Goldfarben und reif hängen die kleinen Beeren an den Reben. «Eine Woche noch», meint Kristančič, eine Rebula-Beere kauend, «dann ist sie reif.»

Der grauhaarige, athletische Winzer ist ein Tüftler. Eine seiner Erfindungen ist ein Stahlvergärungsbehälter, in den Holzpaneele eingelassen sind, die er nach jeder Vergärung ersetzt. «Das ist die perfekte Mischung aus Stahl und Holz», erklärt er, «jedes für sich allein wäre zu viel.» Movias Weine brauchen lange Zeit zum Reifen – bis zu sieben Jahre. Der Spitzenweise Veličko Belo profitiert von der Kraft der Rebula: Spät gelesene Rebula ist sein Hauptbestandteil, der Rest sind Pinot Grigio, Chardonnay und Sauvignon.

Von der Terrasse blickt man hinunter auf die Weinberge, bestockt mit weissen und roten Sorten. 100000 Flaschen produziert Movia heute, für 21 Hektar nicht viel. Er zeigt über die Reben: «Zwischen Collio und Brda sieht man kaum einen Unterschied. Die Böden sind ähnlich, das Klima ist es auch. Sogar unsere Geschichte.» Er ist überzeugt: «1000 Jahre lang waren wir immer zusammen. Noch heute vereint uns viel mehr, als uns trennt.» Neben Reben pflanzt Kristančič auch Obst- und Olivenbäume an. Den Trauben sind nur diejenigen Parzellen gewidmet, die sich auch wirklich dafür eignen. «Die Welt will nicht noch einen neuen, sondern einen guten Wein», ist der Winzer überzeugt.

Zwei Länder, ein DOC-Status

Simčič und Movia sind nicht die Einzigen. Eine ganze Reihe Winzer, oft mit noch junger Geschichte, symbolisiert das neue Brda. In der Enoteca Brda, im Keller eines Renaissanceschlusses in Dobrovo, kann man ihre Weine verkosten. Die Produkte aus fast 40 Betrieben findet man dort, fast alles, was in Brda Rang und Namen hat. Und die Rebula von Andrej Kristančič, Brandolin oder Dobuje müssen sich vor den Ribolla ihrer Kollegen im Collio nicht verstecken.

«In den nächsten Jahren wird man noch viel von Brda hören», glaubt auch Marco Felluga. Der Besitzer des Gutes Rusiz Superiore im Collio war lange Jahre Präsident des Produzentenkonsortiums der DOC Collio. Er hat sich stets für eine Kooperation zwischen Brda und Collio eingesetzt, schliesslich sind beide Regionen eng verwandt. Die Bemühungen beruhen auf Gegenseitigkeit. So haben die Brda-Winzer beschlossen, die DOC-Richtlinien des Friaul zu übernehmen, während sich das restliche Slowenien an die österreichischen Regelungen anlehnt. «Das ist ein wichtiger Schritt für Brda und das Collio», meint Felluga. Die Zukunft verspricht viel. In einem Jahr, wenn Schengen auch für Slowenien gilt, werden die letzten Grenzstationen verschwunden sein: Dann endlich – ganz in europäischer Manier – ist zusammengewachsen, was zusammengehört. ■

Auf einen Blick

Die Weinberge des friulanischen Collio Goriziano ziehen sich durch eine hügelige Landschaft entlang der slowenischen Grenze. Auf den lehmigen und kalkhaltigen Böden wachsen körperreiche Weissweine, die sich durch ihren mineralischen Charakter auszeichnen und gut altern. Das Collio erhielt 1968 als erstes Anbaugebiet des Friaul den DOC-Status. Wie in den anderen Teilen des Friaul werden Rebsortenweine produziert, an Bedeutung gewinnt aber auch der Collio Bianco, meist eine Cuvée aus einigen der 13 im Collio zugelassenen weissen Trauben. Die Rebfläche des Collio umfasst 1400 Hektar. 2000 Hektar Reben werden in Brda kultiviert. Das Anbaugebiet ist Teil der slowenischen Weinbauregion Primorska, die 40 Prozent der gesamten Rebfläche Sloweniens ausmacht. Landschaftlich besteht zum Collio kaum ein Unterschied: Hügel erstrecken sich beiderseits der Grenze, auch die Böden in Brda enthalten zum grössten Teil Lehm und Kalk und zeichnen sich durch ihre Mineralität aus.

Renato Keber

Ribolla Gialla
Extreme 2003

Der erste Jahrgang eines reinsortigen Ribolla. Der Wein vergärt lange auf den Schalen und wird anschliessend im Holzfass ausgebaut. Er ist von herrlichem Goldgelb und duftet nach frischem Heu und feinen Kräutern; am Gaumen ist er voll und fest, besitzt Struktur und Säure, im Finale verfolgen Aromen reifer Äpfel.

Bezugsquelle:
Renato Keber
+39-0481-63 98 44

Movia

Veličko Belo 2000

Der Grossteil ist Rebula, der Rest sind Chardonnay, Pinot Grigio und Sauvignon. Aleš Kristančič liest die Rebula spät; nach der Assemblage mit den übrigen Varietäten hat der Wein zwei Jahre Zeit, um sich im Fass abzurunden. Er duftet nach frischen Äpfeln, besitzt viel Frucht, herrliche mineralische Noten, eine schöne Länge und Alterungspotenzial. 10 000 Flaschen werden von diesem Wein erzeugt.

Bezugsquelle:
Movia +386-5-395 92 10

Marjan Simčič

Rebula 2003

Seit eineinhalb Jahrzehnten produziert Marjan Simčič diesen Wein. Er überzeugt mit feinen Kräuternoten, leckeren Aromen reifer Birne, besitzt Körper und Struktur und endet in einem langen, fast herbalen Finale. Die Rebula-Reben wachsen auf mineralhaltigen Böden in einer Höhe von 170 Metern über dem Meer. Nur 3300 Flaschen werden jährlich von diesem Rebula gekeltert.

Bezugsquelle:
Marjan Simčič
+386-5-395 92 00

