

STIPvisiten Weingut Movia

Besuch beim Winzer.
Von Ulrich van Stipriaan









INHALT

Das Weingut Movia in Slowenien wird seit 1820 von der Familie Kristančič bewirtschaftet. Aleš Kristančič betreibt es in der achten Generation.

**Schlaue Trauben
kommen ins Paradies** 7

Aleš Kristančič vom Weingut Movia gilt als Spitzenwinzer Sloweniens und ist weltweit anerkannt. Wir haben ihn in Brda besucht und seine Weine probiert.

**Die lange Nacht
der großen Flaschen** 12

Der Puro von Aleš Kristančič ist ein ganz besonderer Schaumwein, anders als die anderen – aber ist im Weingut Movia nicht alles anders?

**Schwerter
zu Flaschenöffnern...** 26

www.STIPvisiten.de





SCHLAUE TRAUBEN GEHEN INS PARADIES

Zweiundzwanzig Hektar Weinberge umfasst das Weingut Movia – und es ist vielleicht Zufall, aber symptomatisch für die Denkweise des Winzers Aleš Kristančič, dass sie in zwei Ländern liegen, getrennt durch die grüne Grenze, aber geschmacklich eher vereint: im *DOC Collio* (Italien) und im *ZGP Brda* (im heimischen Slowenien).

Über dem Eingang des Weinguts steht die Jahreszahl 1820: Seitdem ist das Gut, dessen Wurzeln noch weiter zurückreichen, im Besitz der Familie Kristančič – 1820 heiratete ein Kristančič die letzte Movia-Tochter.

Das Weingut wird ökologisch bewirtschaftet – das bedeute zwar mehr Arbeit, meint Aleš Kristančič, aber die sei gut investiert. Für ihn ist Arbeit im Weinberg eh in die Zukunft gerichtet, es sei Arbeit für die nächste Generation. „Wenn ich einen neuen Weinberg kultiviere, muss ich vorausschauend arbeiten! Du musst den Boden verstehen, du musst die Natur verstehen, das Klima mit seinem Winterwind und seinem Sommerwind!“

Etwa 5.500 bis 6.000 Pflanzen stehen auf einem Hektar: „Mehr Pflanzen ergeben eindeutig schlechtere Qualität, der Boden würde ausgelaugt“, sagt Kristančič.

Die Pflanzen stehen meist im gemischten Satz: Der Weinberg mit der autochthonen Traube *Ribola* hat beispielsweise einen Anteil von etwa zwei Prozent *Pinot Gris* – „weil der früher blüht und somit auch die Ribola dadurch früher unter Bestäubung steht.“ Und das mag der Slowene!

Die Erde, das *terroir*, ist für Aleš Kristančič extrem wichtig: „Was die Pflanze aus dem Boden holt, gibt dem Wein Seele!“ Zumindest einen gehörigen Teil – denn ein wenig hat auch der Kellermeister seine Hände im Spiel.

Dessen Arbeit beginnt schon mit der Ernte: Die Trauben, sagt Aleš Kristančič, müssen schnellstmöglich im Keller sein. „Zwei Stunden maximum, aber unser Ziel sind anderthalb!“ Die Trauben gären ohne Additive – das Wissen um gezielte Temperaturen bringen die (natürliche, vorhandenen)

Hefen in Schwung und halten sie am Arbeiten. Hochmoderne Technik und Edelstahltanks machen's möglich – die obendrein den Vorteil haben, sehr sauber zu sein. „Da ist keine alte Liebe vorheriger Hefen mehr drin!“ sagt Kristančič und betont damit, dass jeder Jahrgang anders ist. Nach der Gärung reift der Wein in Holzfässern, denn „für uns bietet das Holzfass immer noch die beste Möglichkeit!“

Ohne Schwefel, nur mit seinen natürlichen Hefen reift der *Lunar*. In einem eigenen Kellerbereich

stehen Barriques mit speziell entwickelten Spundlöchern: Nur gut erhaltene ganze Trauben kommen ins Fass und werden mehr oder weniger sich selbst überlassen – und dem Mond. „Nur die Trauben, die sich entscheiden, Wein zu werden, platzen und werden Wein – sie gehen den Weg Richtung Paradies!“ meint Aleš Kristančič. Und der Rest? Wird Sediment, hat Pech gehabt.

Glück hat, wer dann so einen Wein trinken kann. Am besten natürlich draußen bei Vollmond...











DIE LANGE NACHT DER GROSSEN FLASCHEN

Die Tage sind kurz, die Nächte lang. In der Summe könnten 24 Stunden raus kommen, aber gefühlt sind es mehr. 36? 48? Egal. Der Besuch beim Winzer macht Spaß, keine Frage. Aber er ist auch anstrengend, wenn der Winzer *Aleš Kristančič* heißt. Der Mann ist ein Energiebündel. Während der drei Tage unseres Besuches dachten wir ja immer, er habe sich mal zurückgezogen auf ein Schläfchen – aber in Wirklichkeit war er dann nur manchmal im Bett und meistens im Weinkeller. Hier was nach-

sehen, da was kontrollieren. Der Perfektionist überlässt nichts dem Zufall. Seine Gäste merken es oft gar nicht, wenn er mal entschwindet. Wenn er mit einer Flasche in der Hand wiederkommt: Da hätte er ja auch nur wegen der im Keller sein können, oder?

Der Probierraum des Weinguts ist: überall. Also starteten wir, gleich nach unserer Ankunft, auf der Terrasse. Zum *2011er Gredič (100% Friulano)* gab es ein Stück vom Parmesanlaib – besser kann

man, mit Blick auf die Weinberge unterhalb des Weinguts, doch nicht ankommen! Streng genommen wollten wir auch nichts anderes, aber es gibt ja Berufe, bei denen es “nicht im Dienst” oder so nicht gibt. Der des Sommeliers gehört dazu – und wir hatten ja einen in der Gruppe: Ronny Weber, Sommelier im Sterne-Restaurant *Wilder Ritter* in Durbach, hat zu allen bei diesem Ausflug probierten Weinen Notizen gemacht. Wir dürfen sie in diesem Beitrag verwenden und tun das extrem gerne.

2011er Gredič: Farbe: klar, helles strohgelb mit leicht grünlichen Reflexen, jugendlich.

Nase: sauber, dezente Intensität, mittlere Komplexität mit Aromen von Kamillenblüten, Pfefferminze, grüne Mandeln und Blumen, keine wahrnehmbare Fruchtkomponente, alles krautig.

Gaumen: sehr trocken, mittelkräftiger Körper, milde Säure, moderater Alkohol, wieder krautig, dezente Frucht, wirkt etwas still und unnahbar, durchschnittliche Länge, gute Balance aber wenig Charakter und Potential

trinken: jetzt – 2015

Während wir also genüsslich ankommen, ist Aleš Kristančič noch im Weinberg unterwegs. Mit ihm auf dem Trecker: Sein Sohn. So wächst die nächste Winzergeneration heran. Wobei diese Treckerfahrt, der Wahrheit die Ehre, eher dem Vergnügen diene: Es ging darum, das Gelände auf Motocrosstauglichkeit abzufahren. Aber wenn der Vater mit dem Sohne...

... dann bleibt immer was hängen. Und sei es nur der Showteil, den Aleš Kristančič auch extrem gut drauf hat. Er weiß sich in Szene zu setzen – als der Trecker am Weingut ankam, sah er die Kamera und posierte erst einmal. *Klick klick!* Beziehungsweise: *zack zack!* Denn das ist, freilich nie militärisch streng, sondern immer mit so einem spitzbübischen Lächeln verbunden, ein Lieblingsspruch des Winzers.

Unser erster gemeinsamer Wein war ein Champus – darüber habe ich schon geschrieben, aber den Puro aus der Magnum-Flasche kann man ja gar nicht oft genug loben als erfrischenden Einstieg in eine ernsthafte





Probe. Wer allerdings denkt, eine *Magnum* sei mit ihren 1,5 Litern schon groß, der musste am Abend umlernen: Es begann die lange Nacht der großen Flaschen, der *Doppelmagnum* mit drei Litern Inhalt. Wein aus großen Flaschen schmeckt einfach besser – und es ist wirklich nur ein Vorurteil zu glauben, dass man nur deswegen mehr trinkt, weil die Flaschen größer sind.

Wir hatten eine Probe quer durch die Jahrgänge des *Movia Veliko* geplant. Der *Veliko* ist so was wie der Referenzwein des Weinguts,

etwas (im mehrfachen Wortsinne) ganz Eigenes. Der *Veliko belo* ist eine Cuvée aus 10% Grauburgunder (der dem Wein Eleganz verleiht), 20% Sauvignon blanc (zur Verbesserung des Aromas) und 70% Ribolla (einer autochthonen Rebsorte der Gegend links und rechts der Grenze zwischen Italien und Slowenien und somit bestens geeignet, das *Brda Terroir* im Wein zu repräsentieren) sowie in einigen Jahrgängen auch Chardonnay.

Aleš Kristančič lässt den Wein nicht nur gemeinsam gären – die

Reben stehen auch zusammen im Weinberg. Und zwar wie in einer Art Haufen, wo die früher reifenden Trauben außen stehen und zuerst geerntet werden können und die zuletzt reifenden innen – man arbeitet sich sozusagen langsam zu ihnen vor. Aber – der Mann arbeitet bio-dynamisch und macht sich so seine eigenen Gedanken – erst mit der Ernte anzufangen, ist ihm nichts: Die Blütezeit der verschiedenen Sorten ist auch unterschiedlich – und eine lange Blütezeit mag der Slowene, ganz im Gegensatz zu den meisten anderen Winzern egalwo.

Ronny Weber hat Notizen zu jedem Jahrgang gemacht (sie stehen übrigens alle als PDF auf der MOVIA-Webseite) – ich greife einmal Teile der Anmerkungen zum 2001er Jahrgang heraus: „Feiner Gerbstoff bildet das Korsett für den mittelschweren Körper, die frische gut eingebundene Säure drückt den Wein wiederum aus der Zungenmitte heraus. Alles ist sensibilisiert und arbeitet im Mund – welch Intensität. Geradezu elektrisierend am Gaumen. Dann fließt das Elixier wohl behütet in einen extrem langen, mineralischen Abgang. Eine salzige Note wie nach einem Glas Isaly Whiskey

trocknet umgehend den Mund aus und fordert MEHR! Grandioser Wein mit immensem Potential. Bewertung: 96 Pkt. trinken: jetzt-2021.“

Vorerst genug probiert, wir ziehen um. Unweit des Weinguts gibt es ein kleines Schlösschen: *Gredič* heißt das Anwesen, Burgschlösschen. Es gibt sehr schöne moderne und großzügige Zimmer, aber die haben wir uns nur mal angeguckt, nicht ausprobiert. Den supermodernen Weinkeller aber konnten wir uns nicht entgehen lassen. Über 5.000 Flaschen lagern hier, darunter Raritäten und Champagner. Die Weinkarte liest sich nett, nicht nur was die Riesenauswahl anbelangt: Die Preise sind kundenfreundlich – und es gibt alle Weine auch offen. Respekt! Wir probierten hier einen *Rebula 2008*, zu dem der Herr Weber nichts notiert hat.

Im Restaurant geht es italienisch zu, das ganze Team um Chefkoch *Christian Avenanti* kommt von jenseits der Grenze (wie gesagt: weit haben sie es nicht – die Hauptstraße gleich hinter dem *Castelletto* gehört schon zu Italien). Wir erhielten ein Degustationsmenü, das von frittierten Eiern als Gruß aus der Küche







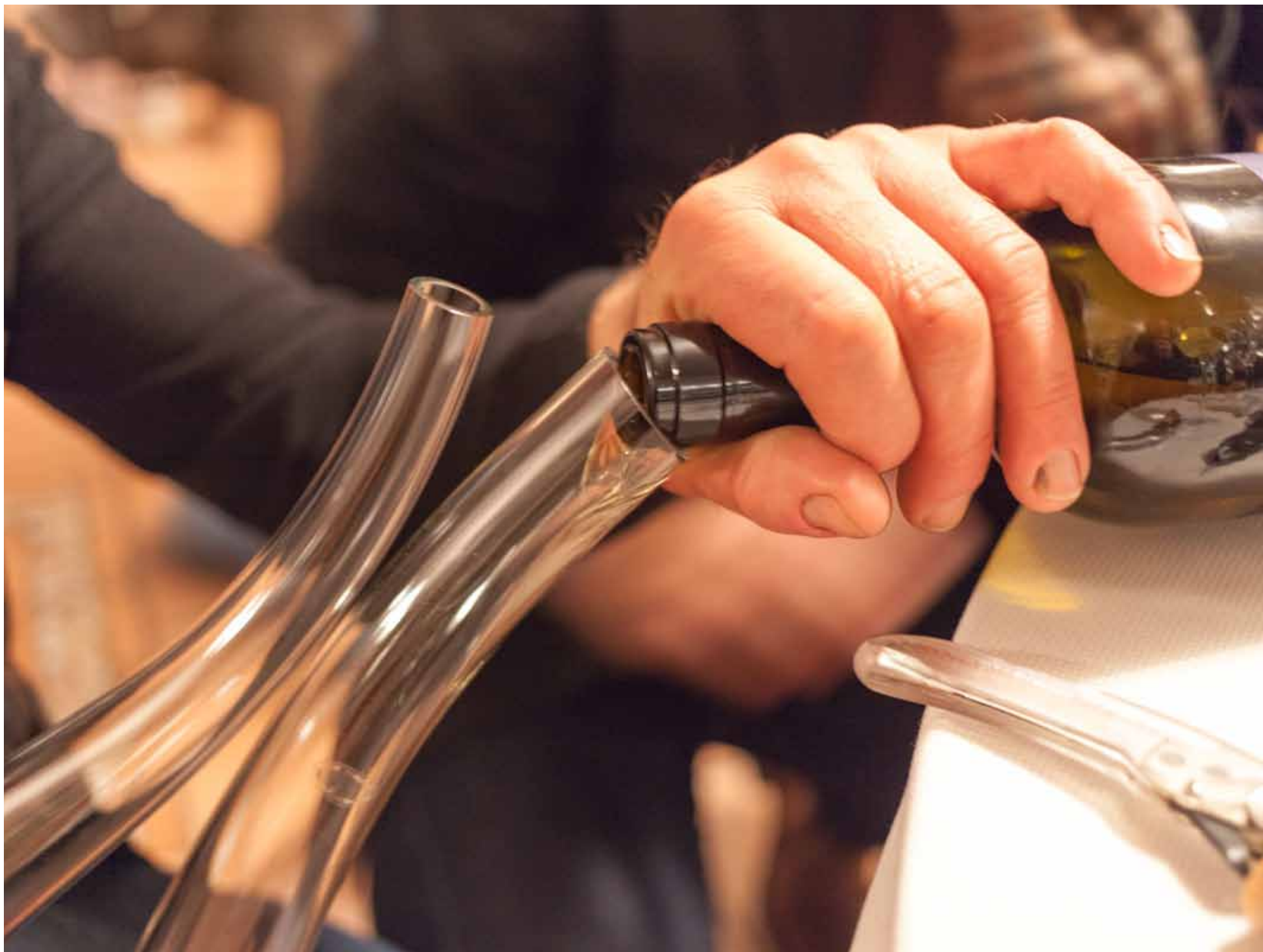
über einen grandios gegarten Tuna mit Tomaten und Sellerie und einer kleinen Fischsuppe bis zu ein Meter langen Spaghetti mit Scampi und Garnele sowie einem Oktopus, der in Bier gegart war, ging. Alles perfekt – aber an diesem Abend ja nicht die Hauptsache...

Das Dessert gab's nicht im *Gredič*, sondern nach dem kurzen Fußweg zurück im Weingut. Hier kam, zeitgleich mit uns, ein Überraschungsgast an: *Tomaž Kavčič* vom Restaurant *Zemono*, das zu den besten in Slowenien gehört – und in der Nähe des Ortes *Vipava* liegt, fast eine Stunde Autofahrt entfernt. Tomi, wie ihn alle nennen, ist nicht nur kreativ – auch er ist ein Showmensch, weswegen er denn auch gleich mal Stickstoff aus der Gießkanne durch den Raum wabern ließ. Na, das gefiel dem Winzer: *It's Showtime!*

Es ist schon lange nach Mitternacht, draußen auf der Terrasse steht's sich im Halbmondschein auch ganz gemütlich. Während die Desserts quasi nach Fingerfood-Manier aus der kleinen Küche des Weinguts geschickt werden, ist es Zeit für eine neue Trink-Erfahrung: *Lunar* ist der stille Bruder des *Puro*. Der Wein

hat die Hefe in sich, will also keineswegs vor Genuss gerüttelt oder gerührt werden: Die Flasche sollte aufrecht stehen, damit die Hefe sich setzen kann. Dann sollte der Wein sehr sehr vorsichtig dekantiert werden, damit alles Trübe in der Flasche verbleibt und man nicht etwa im Glas Trübsal blasen muss.

So gaaaanz klappt das natürlich nicht, weswegen Ronny Weber bei den beiden verkosteten Lunars (Jahrgang 2007 und Jahrgang 2008) "leicht getrübt goldgelb" notierte – dann aber diesen Chardonnays eine tolle Nase attestierte und (beim 2007er) „einen immensen Spannungsbogen am Gaumen, toll ausbalanciert und absolut eigenständig. Sehr langer vibrierender Abgang. Weltentrückter Chardonnay“ aufschrieb.



















SCHWERTER ZU FLASCHENÖFFNERN...

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

Aleš Kristančič, Spitzen-Winzer in Slowenien, hat gerade ein Gruppe deutscher Weinen-enthusiasten 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 bewirtet 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!”

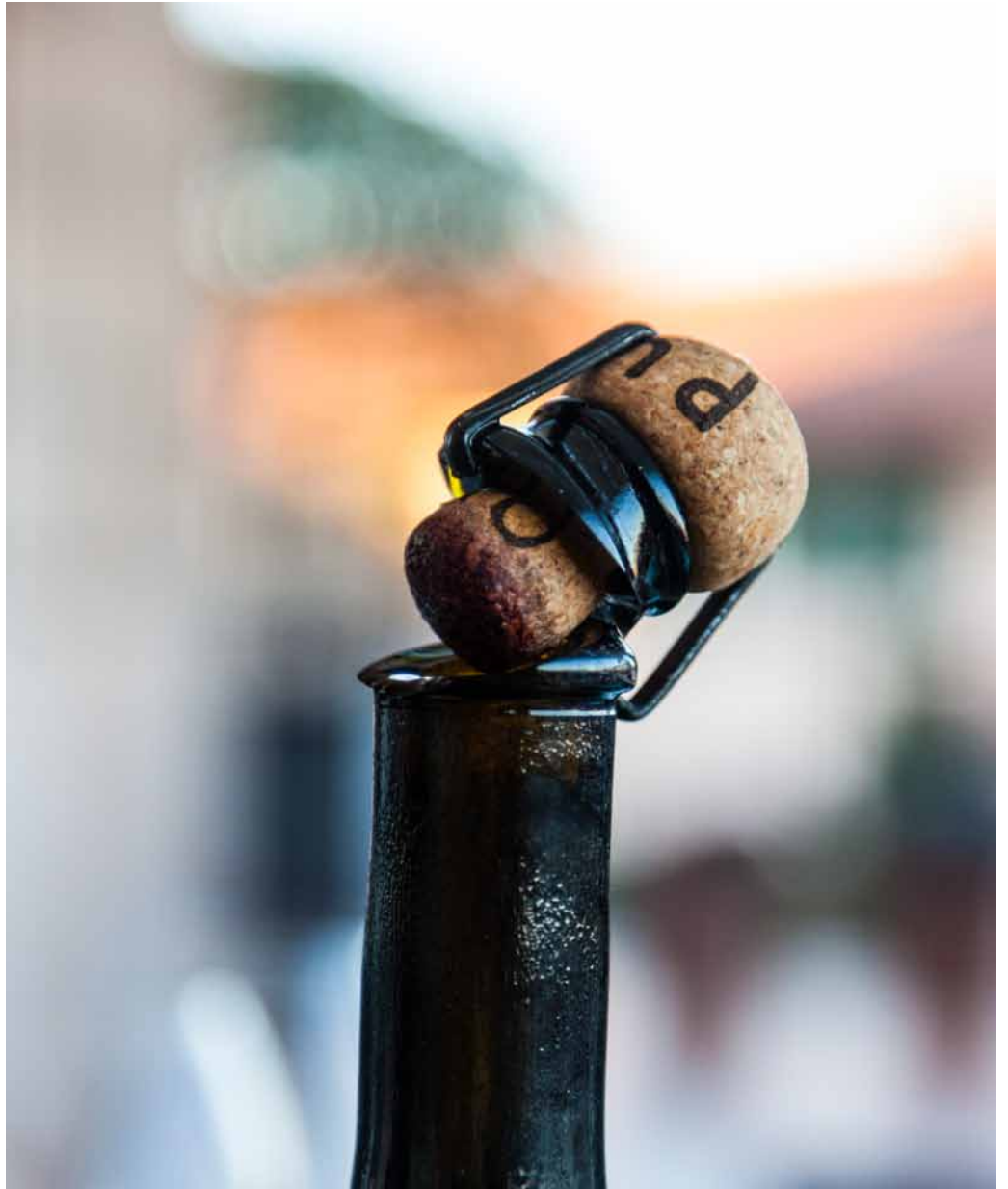
Kellnerbesteck, Designer-Schraubschlüssel-Öffner, Unterwasser-Action: Das ist also normal. Aber wir machen es ja anders! Aleš Kristančič hatte von der Anrichte im Weingut ein Schwert genommen und stiefelte – Schwert in der einen, die 1,5-Liter-Flasche Puro in der anderen Hand – auf die Terrasse. Wasser? 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’s plopp 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!

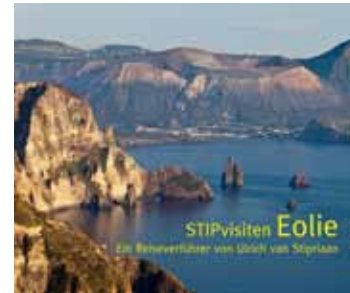
Ronny Weber, der Sommelier unter uns (in Meißen geboren und derzeit Sommelier im Sterne-Restaurant *Wilder Ritter* in Durbach) bescheinigt dem 2005er *Puro Rosé* aus der Magnum, den wir (!!!) auf der Terrasse geköpft haben, als einen “Suchtmacher mit gewissem Potential” und gibt ihm 90 Punkte.











STIPvisiten. Die Reiseverführer.

Impressum

STIPvisiten von Ulrich van Stipriaan
(Texte und Bilder)

Sonderband: Movia.
Zuerst erschienen bei
<http://stipvisiten.de/movia>
uvs@stipvisiten.de

