



Goriska Brda, übersetzt „die Rebhügel von Brda“, ist durchzogen von Weilern wie Ceglo (bei Dobrovo) auf dem Bild

Bilder: P. Bourgault



## SLOWENIEN

# „In der Weinkrise Reben pflanzen“

Während des 20. Jahrhunderts von den geopolitischen Verhältnissen hin- und hergerissen, ziehen die Winzer von Goriska Brda im Westen Sloweniens heute daraus Nutzen mit Originalität, Witz und Optimismus.

**G**anz im Westen von Slowenien, an der Grenze zu Italien, ist Goriska Brda, ein kleines Weinbaugebiet von 2000 Hektar, vorwiegend bepflanzt mit weißen Rebsorten. Die Winzer, die man hier antrifft, sind so standfest wie die Eichen ihrer Wälder. Sie haben eine Geschichte erlebt, das einem Führer für Überlebenstraining zur Ehre gereicht: Österreichisch-ungarisch bis 1919, italienisch bis 1945, dann jugoslawisch und schließlich slowenisch. Kaiserreich, Faschismus, Kommunismus – bevor Demokratie und Marktwirtschaft Ein-

zug hielten. Goriska Brda ist auch der Zwilling Bruder von Collio friouliano in Italien. Im Verlauf der Geschichte wurde dieses Weinbaugebiet zerteilt, der westliche Teil verblieb in Italien und der östliche geriet hinter den Eisernen Vorhang. Die geopolitischen Verhältnisse haben sich unmittelbar auf die Sortenwahl ausgewirkt: „In der österreichisch-ungarischen Zeit wurde der Schwerpunkt auf Rotwein gelegt, weil wir im Süden des Reiches lagen“, lacht Tomi Gomiscek, Chef der Vinoteka Brda, die bedeutendste der Weinregion, die Weine von 40 Erzeugern in einem Gewölbekeller verkauft, in dem Holz und Stein vorherrschen. „Danach haben die Italiener weiße Sorten durchgesetzt. Logisch: Man war im Norden des Landes!“

Heute, gehört Slowenien zur EU und hat den Euro als Währung, aber der Geist der Eigenständigkeit besteht in diesem Land mit zwei Millionen Einwohnern fort.

In dem Touristendorf Medana gehören die Brüder Alex und Uros Klinec zu den jungen Winzern, die sich von der Genossenschaft gelöst haben, um ihren eigenen Wein zu kreieren und in den Agrotourismus einzusteigen. Von ihren sechs Hektar produzieren sie 23.000 Flaschen pro Jahr, die sie zwischen zwölf und 25 Euro/Stück verkaufen. Das ist nicht ihr einziges Geschäftsfeld. Uros hält Schweine, die er in einem kleinen Schlachthaus nach EU-Norm zerlegt. Er verkauft Schinken und Salami.

## 70 PROZENT FÜR DIE TOURISTEN ZUBEREITET

„Wir produzieren auch Gänse, Hühner, Ziegen, Olivenöl, Balsamico-Essig, Grappa, Honig. 70 Prozent der Nahrungsmittel, die wir zubereiten, sind für die Touristen. Das ist viel Arbeit, macht aber sehr zufrieden“, versichert Uros. Die zwei Brüder vermieten acht Doppelzimmer, jedes für 82 Euro/Nacht, Frühstück inklusive. Die Kundschaft kommt überwiegend aus Österreich, Deutschland und Italien. Alex und Uros Klinec exportieren 40 Prozent ihres Weines nach Italien. Örtlichen Traditionen folgend, lassen sie den Rotwein in Fässern aus Eichen- und Kirschholz rei-



**Ernte im experimentierfreudigen Weingut Janko Stekar. Diese Trauben werden hergerichtet, um sie zunächst im Trockenem aufzuhängen**



**Ales Kristancic ist ein lokaler Starwinzer, der ungewöhnliche Wege beschreitet. So lässt er ganze Beeren weißer Trauben in Barriques vergären (Macération carbonique). Daraus wird ein sehr teurer Wein**



**Die Genossenschaft Goriska Brda produziert 80.000 Hektoliter Wein – die Hälfte des Weines der Region. Für die Trauben von insgesamt 1300 Hektar zahlt sie rund 0,50 Euro/kg**



**Die Familie Matjaz Cetrlic hat ihrem Weingut den Namen Ferdinand gegeben, damit er sich für Kunden aus dem Ausland einfach aussprechen lässt**

fen, den Weißwein in Akazie und Maulbeere. „Akazie verleiht eine Honignote, Maulbeere eine Fruchtaromatik“, unterstreicht Alex.

Die Reben werden biodynamisch bewirtschaftet und die Gärungen laufen spontan ab. Die Rebsorten: Malvasier, Rebula und Verduzzo für Weißwein – Merlot, Cabernet und Cabernet-Sauvignon für Rotwein. Eine weitere Passion ist die Kunst, wie Alex Klinec unterstreicht: „Sie ist bei uns durch den Wein ins Haus gekommen. Wir organisieren Kunstausstellungen und laden während einer Woche Maler ein, um ein Werk zu realisieren, das dann im Betrieb bleibt. Wir veranstalten auch Abende zu Poesie und Wein. Diese Art der Landwirtschaft werden wir weiterverfolgen und entwickeln.“

Einige Kilometer östlich haben Janko Stekar und seine Frau sechs Ferienzimmer eingerichtet

et sowie ein Schwimmbad gebaut „wo sich das Wasser mit Pflanzen reinigt, ohne Chlor“. Sie haben auch einen Obstgarten angelegt, „damit unsere Gäste von allem probieren können“. Es gibt zudem Kastanien, Weinkonfitüren sowie 25 Sorten Grappa und andere Schnäpse.

#### **DEMONSTRATIV OPTIMISTISCH**

Janko Stekar liebt es geradezu, neue Erfahrungen zu machen, wie zum Beispiel mit einem spätgelesenen Merlot. „Nicht mein Ding – der wird destilliert.“ Sein Vater wird diesen Versuch des Sohnes also im Brennkessel enden lassen. Vor zehn Jahren noch beschränkten sich beide darauf, die Trauben ihrer sechs Hektar bei der Genossenschaft abzuliefern.

Bei Carga, einem anderen Produzenten der Region, gibts zur Weinprobe Hausmacher-

wurst und Brot, zudem Käse und Oliven vom Nachbarn. „Momentan ist Weinkrise – da muss man pflanzen“, betont Edbin Erzetic mit demonstrativem Optimismus. „Wenn alles wieder in Schwung kommt, erreichen unsere Reben gerade volle Ertragskraft.“

#### **TRAUBEN UNGEPRESST IM BARRIQUE**

Ales Kristancic steht an der Spitze von Movia, einem Betrieb von 29 Hektar, der jedes Jahr 150.000 Flaschen auf die Reise schickt. Obwohl er einer Winzerlinie entstammt, sieht er sich als Autodidakten auf ungewöhnlichen Wegen. Dieser lokale Star sammelt internationale Preise und exportiert 80 Prozent seiner Produktion (USA, Kanada, Japan . . .). Bei seinem Sekt Puro nach traditionellem Flaschengärverfahren lässt er die Kunden selbst

degorgieren, mit Spezialschlüssel und Flaschenöffner. Untypisch ist auch die Cuvée Lunar. Die Beeren der weißen Rebsorte Rebula gären entrappt, aber nicht gepresst, in geschlossenen Barriques. Sechs Monate später wird der Wein abgefüllt, ohne Sulfitzusatz, jedoch an einem Tag mit Vollmond. Der Saftertrag beläuft sich auf nur 25 Prozent bei dieser Methode ohne Presse, dafür gehen die Flaschen für 30 Euro aus dem Betrieb.

Ales Kristancic arbeitet biodynamisch, mit Kupferkalkbrühe und diversen Aufgüssen. „Ein großer Wein ist einer, der etwas riskiert hat“, gibt er zum Besten.

#### **GRENZÜBERSCHREITENDER SCHAUMWEIN**

Ein anderes originelles Projekt ist das von Matjaz Cetrlic vom Weingut Ferdinand. Diesen Namen hat er gewählt, weil ihn die Ausländer besser aussprechen können. Mit Italienern zusammen hat dieser Winzer ein Unternehmen gegründet, um Trauben von beiden Seiten der Grenze zusammenzubringen. „Wir werden einen grenzüberschreitenden Schaumwein kreieren. Er wird natürlich als Wein ohne geografische Angabe klassifiziert, aber wir werden unser Vorhaben auf dem Etikett erklären“. So werden die Winzer in der Flasche eine Weinregion vereinen, die durch die Geschichte getrennt wurde.

**Autor**

**Pierrick Bourgault**



**Pierrick Bourgault** ist Agraringenieur und lebt als freier Journalist in Paris.