

**ÖGZ**

# WEIN GALERIE

3

**In einem anderen Weinland**  
AUF GROSSER FAHRT IN SLOWENIEN

**Bleibt alles anders**  
DIE WIENER WEINSTITUTION MAYER AM PFARRPLATZ NEU

**Bordeaux 2006 revisited**  
EIN ÜBERBLICK LINKS UND RECHTS DER GIRONDE



# In einem anderen Weinland

Es ist jetzt ziemlich genau zehn Jahre her, dass Slavka Fraueneder begann, die Weine aus ihrem Heimatland Slowenien hier in Österreich zu vertreten. Und zwar so unermüdlich, dass sie heute oft als slowenische „Weinbotschafterin“ apostrophiert wird

EIN REISEBERICHT  
VON WALTER TUCEK  
FOTOS  
CLAUDIO CARNIEL

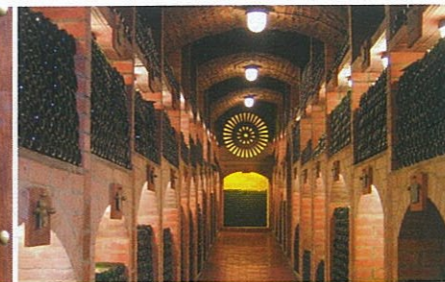
Vielleicht lag es ja an der gemütlichen Küche des Weingutes Movia oder an der familiären Atmosphäre, ganz sicher jedoch am Wein – jedenfalls kam Slavka Fraueneder, die seit Jahrzehnten in Salzburg zu Hause ist, an jenem glühend heißen Nachmittag in der hügeligen Landschaft der Goriška Brda ein Gedanke: Wer, wenn nicht die Österreicher, müssten für diese Weine zu begeistern sein. Und so fasste sie den Entschluss, slowenische Weine in Österreich bekannter zu machen. Ein gar nicht so einfaches Unterfangen: Denn neben der Qualität selbst spielen bei der Weinwahl viele Faktoren eine Rolle, und die meisten von ihnen sind emotional: Sprache, Geschichte, Etikettengestaltung, Erwartungshaltung. Aber steter Tropfen höhlt bekanntlich selbst den härtesten Stein, und mit ihrer großen inneren Überzeugung ist es Frau Fraueneder gelungen, den slowenischen Wein in so manchen der besten Restaurants Österreichs bekannt und beliebt zu machen. Sie hat für uns eine Tour durch ihr Heimatland und zu ihren wichtigsten Partnern organisiert.



Slovenija. So vieles hat Österreich mit seinem südlichen Nachbarn gemeinsam, und so manches unterscheidet die beiden Länder eben auch. Auf der Fahrt in den Süden über die B 66 passierten wir Straden und Klöch, wo wir ja schon oft und gerne gewesen sind. Mit dem Überqueren der Mur war aus Bad Radkersburg Gornja Radgona geworden, und wir waren plötzlich in einem anderen Weinland: Die beiden Städte waren einmal eine gewesen und wurden durch die Geschichte getrennt, aber die Voraussetzungen für den Weinbau sind kaum zu unterscheiden: Boden, Klima und Rebsorten sind so gut wie identisch. Ist es wirklich nur die Sprache, worin sich die österreichische Steiermark und die ehemalige Untersteiermark, die Štajerska, unterscheiden? Besonders was den Wein betrifft, wollten wir das genauer wissen. Der Philosoph Ernst Jünger meinte einmal, dass nichts mit einer Landschaft vertrauter machen, als der Genuss der Weine, die auf ihrer Erde gewachsen und von ihrer Sonne durchleuchtet seien. Dem kann man höchstens hinzufügen: Nichts macht mit einer Landschaft vertrauter, als die Weine in der Landschaft zu verkosten, in der sie gewachsen sind ...

## Radkersburg – Jeruzalem – Kog

Unsere erste Station war die größte Sektkellerei Sloweniens, Radgonske Gorice, was so viel heißt wie Radkersburger Hügel. Das Haus blickt auf eine große Geschichte zurück: Ein gewisser Kleinoschek hatte sich in den Kopf gesetzt, in seiner Heimat große



Gorazd Kozbek



Larisa Žibrik und Sandi Drumon



Schaumweine zu produzieren, und ging zu diesem Behufe in die Champagne, um diese Kunst zu lernen. Im Jahr 1850 kehrte er zurück und brachte 1852 seinen ersten „Champagner“ auf den Markt. Leider hatte Herr Kleinoschek eine schlechte Gewohnheit und verlor bei einer Kartenpartie sein gesamtes Vermögen. Sein Betrieb und die Weinberge wurden von der schweizerisch-französischen Familie Bouvier gekauft. Wenn´s jetzt vielleicht klingelt: Die gleichnamige Rebsorte heißt nach Chlothar Bouvier, der sie Ende des 19. Jahrhunderts hier züchtete. Die frühreifende, autochthone Sorte heißt hier übrigens Ranina. Penina wiederum heißt Sekt, und der ist das wichtigste Produkt von Radgonske Gorice. 1 Million Flaschen werden jährlich produziert, davon 300.000 nach der klassischen Methode (goldenes Etikett), der Rest nach Méthode Charmat (silbernes Etikett). Um die Qualität von Schaumweinen wirklich feststellen zu können, gibt es wie bei den Stillweinen einen unfehlbaren Test: Wir kosteten einige ältere Jahrgänge des „Zlata radgonska penina“ – wie er jetzt noch heißt – der neue Name Radgonska Gold wird sicher auf den Exportmärkten hilfreich sein. Die Cuvée aus Chardonnay und Pinot noir (Modri Pinot) konnte besonders in den Jahrgängen 1984 (nach vollreifen weißen Pfirsichen und mit toller Frische) und 1999 (mit cremigen birnigen Aromen, ausgewogen und dicht) überzeugen, aber auch der 1977 war noch sehr gut zu trinken. Bekannt ist das Haus auch für seinen sehr sortentypischen Gewürztraminer mit dem Retro-Etikett aus dem Jahr 1955 (die schwarze Rose von Radgona), und auch beim Rotwein wird modernes Qualitätsdenken immer wichtiger. 2006 wurde die erste Zweigelt-Lese eingebracht, und beim Blauburgunder will man sich auch an internationalen Vorbildern orientieren.

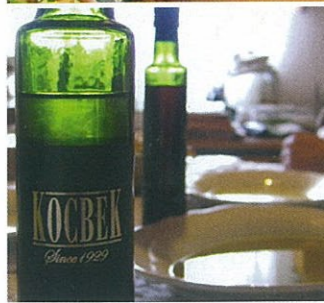
## Wo beginnt der Balkan? \*

Nach diesen anregenden Aperitifs bekamen wir Appetit und kehrten in einem der vielen netten Landgasthäuser ein, hier Gostilna genannt. Neben

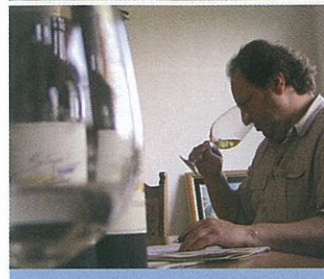
einem kühlen Laško Pivo (ist nach der Kurstadt Laško benannt) hatten wir Lust auf Grillspießlerl, natürlich mit Ajvar und Zwiebel serviert. Dieses balkanische Erbe ist also noch überall vorhanden, und das fanden wir auf einer Terrasse in dieser vertrauten Landschaft auch gut so.

Sozusagen zum Dessert waren wir in der Ölmühle von Gorazd Kozbek verabredet, nur ein paar Kilometer entfernt in Stara Gora bei Sveti Jurij. In diesem Familienbetrieb – die Eltern des sportlichen Ölmüllers arbeiten mit – wird das ganze Jahr über Öl gepresst: Kürbiskernöl (Bučno Olje) ist hier mindestens ebenso wichtig wie in der Steiermark. Allerdings stellt Kozbek als wahrscheinlich einziger Betrieb beider Steiermarken auch ein kaltgepresstes Kürbiskernöl her. Es hat einen zart-nussigen, feinen Geschmack und eine hellgrüne Farbe, und man kann damit sogar kochen und braten. Im Gegensatz zum herkömmlichen Kürbiskernöl, wofür die Kerne ja gemahlen und geröstet werden, was bei Kozbek das ganze Jahr über geschieht, sodass die Frische gewährleistet bleibt. Auch ein hochgelobtes kaltgepresstes Sonnenblumenöl ist im Angebot. Wir probierten die Öle mit einem frischen Bauernbrot, und das wäre für sich allein schon großartig genug gewesen. Dazu gab es aber auch noch Skuta (Topfen mit Sauerrahm, gehackten Zwiebeln und Kernöl, unbedingt probieren) und das neueste Produkt von Gorazd, die dunkle „Strast“-Schokolade (66 %) mit Kürbiskernöl und ganzen Kürbiskernen.

Wir fuhren wieder ein Stückchen weiter und trafen den slowenischen „Mr. Traminer“, Danilo Steyer, in einem Café, von wo aus er uns zu seinem Weingut lots-te. Es liegt ein wenig abseits der 15 Hektar Weingärten in Plitvica und Azenska. Es gibt wahrscheinlich weltweit wenige Betriebe, bei denen mehr als die Hälfte der Fläche mit Gewürztraminer (Dišeči Traminec) bepflanzt ist. Auch im Keller spielt die alte, aromatische Sorte die Hauptrolle: Gewürztraminer wird sowohl als Sekt (Méthode Classique), in Cuvées und im Barrique ausgebaut. Der pffiffige Danilo sorgte für helle



Danilo Steyer  
Erich Krutzler



\* Laut Friedrich Torberg im dritten Wiener Bezirk.



Jože Kupljen



Stanko Čurin



Aufregung unter seinen nordsteirischen Kollegen, als er seine Cuvée-Linie „Steyer Mark“ taufte. Tatsächlich wurde auch sein Sohn auf den Namen Mark getauft, also kann von Etikettenschwindel keine Rede sein. Der junge und ambitionierte Winzer (für den Ausbau des Kellers gibt es große Pläne) hat aber auch sonst Beziehungen zu Österreich, er ist z. B. mit Erich Krutzler befreundet. Es war eine Freude, dass der gerade in der Nähe war und zur Verkostung zu uns stieß. Erich hat ja mit seinen Weinen im Weingut Dveri Pax des Stiftes Admont gezeigt, was in dieser südlicheren Steiermark möglich ist, und nach einem eher bitteren Abschied von diesem Projekt kehrte er Slowenien nicht den Rücken, im Gegenteil: Im Moment ist er dabei, ein neues Weingut nach seinen Vorstellungen aufzubauen. Wir hatten es ja gleich gewusst: Slowenien ist spannend. Das waren auch die Weine, die wir bei Steyer verkosteten: Von den klassischen, fruchtigen Weinen (Ranina 06: weiche Frucht, Ringlotten, getrocknete Apfelspalten, etwa hefig; Cuvée 06: In der Nase wieder getrocknete Früchte, am Gaumen steinfruchtig, ausgewogen, frisch und mit gutem Trinkfluss, macht Spaß, Sauvignon blanc 06: Sehr elegant, zarter Honig und florale Noten, sehr schmelzig) über die „Steyer Mark“-Weine (50 % Gewürztraminer Barrique, 25 % CH, 26 % Grauburgunder), 2002 jetzt großartig, 2003 fast noch zu hart, bis zum Traminer Barrique 03, wirklich groß. Wir kosteten auch die neuen Weine im Keller, und besonders die Fässer aus einheimischer, slowenischer Eiche (Krajnc) stachen positiv hervor.

### Kreuzritter für den Wein

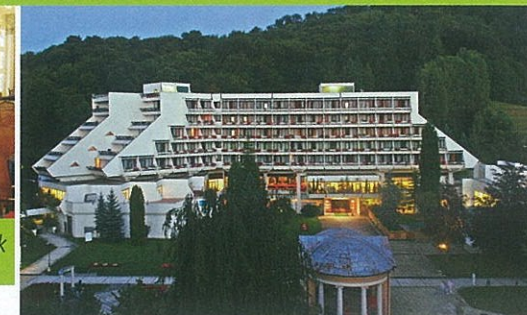
Ob der großen Wiedersehensfreude kamen wir erst spät abends in Jeruzalem an. Wir nahmen noch eine Brettjause in der Taverna zu uns – mit Kübelfleisch und Verhackertem – ein Glas vom Hauswein und machten es uns in den netten Zimmern gemütlich. Es ist eine ganz besondere Weingegend: Einige Teilnehmer des ersten Kreuzzuges im späten 11. Jahrhundert fanden es hier scheinbar so paradiesisch, dass der Weg nach Jerusalem, Palästina, nicht weiter angetreten und

stattdessen ein Jeruzalem, Štajerska, gegründet wurde. Die Pfarren rund um Jeruzalem gehören übrigens teilweise immer noch zum Deutschen Ritterorden in Wien. Diese und andere Hintergrundgeschichten erzählte uns Jože Kupljen, Wirt der Taverna und Winzer des Weinguts VINO Kupljen. Er hat in Geisenheim die Önologie gelernt, was man auch an seinen Weinen merkt: Neben der typisch „steirischen“ Weinpalette mit Welschriesling (Laški Rizling), Rheinriesling (Renski Rizling), Kerner, Chardonnay, Grauburgunder (Sivi Pinot), Weißburgunder (Beli Pinot), Sauvignon blanc, Gelber Muskateller (Rumeni Muškat) und Blauburgunder (Modri Burgundec) spielt auch Furmit, der hier Šipon heißt, eine Rolle: Er wird in der Cuvée Compendium mit Grauburgunder und Weißburgunder im Barrique ausgebaut. Großartig auch die Barrique-Weine „Discoverer“ (Sivi Pinot) und „Sirius“ (Chardonnay). Der sympathische, verschmitzte und dyonische, aber auch streitbare Patriot Kupljen zeigte uns an diesem schönen Vormittag seinen ganzen Stolz, den Keller und die Weingärten, beide bestens gepflegt. Jože Kupljen ist ja auch der Gründer der „First National Wine-Bank of Slovenia“ ... Es ist ja wohl wahr, dass Wien Dunaj, Triest Trst, Klagenfurt Celovec und Villach Beljak auf Slowenisch heißen, ebenso wie auch wahr ist, dass die Namen Laibach und Marburg auf Deutsch immer noch gebräuchlich sind. Und selbst wenn es wahr ist, dass Ljutomer früher einmal Luttenberg und Leibnitz einmal Lipnica geheißen hat: Gegenseitige Auf- oder Abrechnungen sind heute einfach nicht mehr lustig. Gibt es halt zwei „Steiermarken“, und in beiden werden großartige Weißweine gekeltert. So ist das, ok, und etwas weniger Aufregung wäre auf beiden Seiten angebracht.

Während alle bisher beschriebenen Weinproduzenten bereits großteils trockene Weine herstellen, ist der Traditionalist unter den Winzern der Štajerska bis heute dem Restzucker treu geblieben: Stanko Čurin geht schon auf den Achtziger zu, sieht ein bißchen aus wie Paul Hörbiger und ließ es sich nicht nehmen, uns persönlich im Keller seine verschiedenen Qualitäten zu präsentieren, manche davon echte Monumente. Wenn ein Wein nicht eine Balance durch entsprechenden Restzucker erhalte, sei er nicht wirklich gesund, ist seine Überzeugung. Also stellt er ausschließlich Prädikatsweine von der Auslese bis zur Trockenbeerenauslese und zum Eiswein her. Gospod Stanko ist eine echte Legende und war der erste in Slowenien, der kompromisslos auf Qualität setzte und diese auch in Flaschen füllte. In den rollenden Hügeln von Kog besitzt die Familie Čurin-Prapotnik heute 50.000 Stöcke, die von drei Generationen gehegt und gepflegt werden. Von Herrn Čurins Garten aus waren es nur 50 Meter nach Kroatien – hier ist einmal eine der blutigsten Fronten des zweiten Weltkriegs verlau-



Suzana Jerak



fen. Das kann man sich angesichts dieser lieblichen Landschaft heute Gott sei Dank nur schwer vorstellen – man wird eher zu neuen Weinprojekten angeregt. Auch die Brüder Polz haben hier mit ihrem Partner Miro VINO Fuß gefasst. Die Weine von Čurin-Prapotnik tragen seit Kurzem die Etikette „Pra VINO“, worüber der alte Herr nicht sonderlich glücklich scheint. The Times they are a-changing – aber die Weine von Čurin-Prapotnik bleiben ihrem Stil auch mit der neuen Linie treu.

### Rogaška – Bizeljsko – Bela Krajina

Ein gutes Stück Wegs lag jetzt vor uns: Man erwartete uns in Rogaška Slatina, der beliebten Kurstadt der Donaumonarchie – vor nicht allzu vielen Jahren bezahlte auch bei uns die Krankenkasse noch die Behandlungen. Heute sind es vor allem wohlhabende Gäste aus Italien, aber auch Russland, welche die Gesundheits- und Wellnessangebote in Anspruch nehmen. Das Magnesiumprogramm mit der Trinkkur des Heilwassers hilft bei der Behandlung einer ganzen Reihe von Krankheiten wie Herz und Gefäßerkrankungen, bei Leber-, Galle-, Bauchspeicheldrüsen- und Magenkrankheiten sowie bei Erkrankungen des Nervensystems. Das Heilwasser Donat Mg hat auch einen positiven Einfluss auf erhöhten Blutzucker und Blutdruck. Durch seinen hohen Gehalt an Magnesium hat es einen ausgesprochenen Medizinalton: Es riecht und schmeckt in gewisser Weise wie Islay-Whiskey ohne Alkohol. Die Trinkkur Donat Mg ist in Kombination mit ausgewählten Therapieformen unverzichtbar bei der Beseitigung von Verstopfung, Übergewicht, übermäßigem Ausscheiden von Magensäure sowie bei Sodbrennen: Besonders empfehlenswert also nach ausgedehnten Weinreisen... Viele Burn-Out-Syndrome und so manch heftiger Alkaloid-Abusus wurden hier auch schon erfolgreich behandelt. Suzana Jerak vom Grand Hotel Donat (Quelle und Hotel sind nach dem Hl. Donatus benannt, einem römischen Legionär, der mit einem Regenwunder in Zusammenhang gebracht wird) zeigte uns das bauliche Ensemble von Rogaška, weshalb auch Architektur-Freaks in den südlichsten Zipfel der Štajerska pilgern: Vom Klassizismus über Jugendstil bis zum „Wolkenkratzer“ aus den frühen Sechzigern sind die Epochen heute präsent.

Weiter Richtung Südosten kamen wir durch fruchtbare Täler mit schmucken kleinen Kirchen und Dörfern, auf den prächtigen Wiesen und in den gepflegten

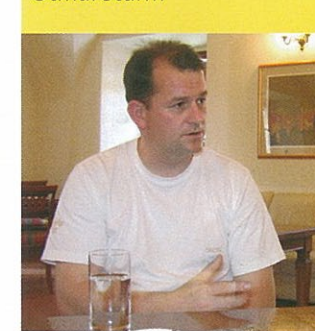
Gärten herrschte rege Betriebsamkeit. Wir fuhren nach Bizeljsko, einem eigenen Weinbaugebiet mit etwa 600 Hektar. Motor der Region ist das Weingut Istenic, größtmäßig die Nummer 2 des Landes in der Sektproduktion. Die Familienmitglieder waren allesamt erfolgreiche Sportler, und ihr Mannschaftsgeist kam vor allem in den schwierigen Jahren bis 1991 wohl auch dem Unternehmen sehr zugute, als man zwar 10 Hektar besitzen durfte, jedoch keine Angestellten beschäftigen. Vater Janez war Torwart der jugoslawischen Fußballnationalmannschaft, Mutter Mihaela Turmspringerin, Sohn Miha Rugby- und Footballspieler, Tochter Barbara ist als Golfprofi erfolgreich. Nach Barbara wurde auch der erste, nach der klassischen Methode erzeugte Penina (Sekt) in ihrem Geburtsjahr 1968 benannt. Miha, der sich um Öffentlichkeitsarbeit kümmert, empfing uns arbeitend: Sein Handy-Klingelton ist „Smoke on the Water“, denn schließlich war er auch einmal Rockmusiker ... Wir besichtigten die moderne Kellerei – die einfacheren Qualitäten werden mit Rüttelboxen erzeugt – und verkosteten die drei wichtigsten Schaumweine von Istenič: Nr. 1, eine Cuvée aus 70 % Chardonnay und 30 % Rumeni Plavec, einer ausschließlich in diesem Gebiet heimischen autochthonen Sorte, die auch in heißen Jahren für entsprechende Säure sorgt. Sie lag 2 Jahre auf der Hefe und erfrischte mit einer feinen, apfeligen Frucht und einer geradlinigen Art. Der Gourmet 2002 Rosé, vor Kurzem Gewinner des 2. Platzes bei Mundus Vini (nach Taittinger Rosé) fiel mit cremiger Textur und einer feinen Frucht nach Ribisel und Himbeere auf. Das Flaggschiff der Produktion ist der Prestige Brut nature 2003 (Zero Dosage, 100 % CH), elegant, fein und komplex, mit Anklängen verschiedener Zitrusfrüchte und wie alle Sekte von Istenič mit feiner Perlage. Die Böden sind mergel- und kalkhaltig, die Weingärten liegen zwischen 150 und 350 m Höhe. Ideale Bedingungen für die Burgundersorten, also. Hauptexportland ist interessanterweise Kroatien, allerdings ist Zagreb nicht weit von Istenič entfernt.

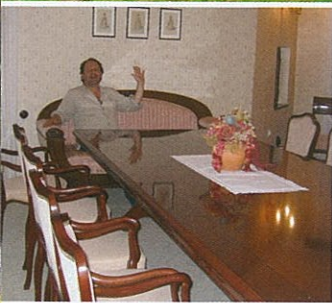
Es waren keine 100 Kilometer nach Metlika (Mödling) in der Bela Krajina (Weißkrain), wieder an der kroatischen Grenze gelegen. Otmar Šturm erwartete uns in der Weinbar in der Burg Metlika (Metliški Grad), die er mit seiner Frau betreibt. Das gediegene Lokal passt gut zur restaurierten Burg, die das Regionalmuseum mit Ausstellungsstücken bis zur Antike beherbergt. Bei der Anreise waren wir durch ein liebreizendes Tal gefahren, zwischen Wänden aus



Miha Istenič

Otmar Šturm





Schloss Otočec



Tomaž Kavčič und Lebensgefährtin Flavia



Darrel Joseph als Vorhut einer englischen Gruppe



Ludvik Nazarij Glavina mit Tochter Tamara



Akazien und Holunder, und so war es ganz klar, warum die Region Bela Krajina (Weißkrain) heißt. Es ist ein besonders kleinteilig strukturiertes Gebiet, aber für einen g'standenen Mann gehöre es hier einfach dazu, seinen eigenen Wein zu machen, und so hat erst der Papa (er war gerade mit einem Spanferkel und einem ganzen Lamm auf dem dementsprechend dimensionierten Grill-Backofen zugange) damit begonnen. Otmar zeigte uns den kleinen, aber feinen neuen Gewölbekeller – vorher hat er wahrlich in „Garagen-Dimensionen“ Wein produziert. Die Böden sind kalkhaltig, die Lagen ziemlich steil und klein: Othmars sieben Hektar sind auf acht Parzellen verteilt, und gewirtschaftet wird organisch-biologisch. Dementsprechend produziert er echte Lagenweine, meist reinsortig ausgebaut. Schon die Weißweine, etwa der vollreife, idealtypische Sauvignon und der im Barrique ausgebaute Gelbe Muskateller (der Vater war 1970 quasi ein „Rebell“, als er die im Rebkataster nicht vorgesehene Sorte auspflanzte), überzeugten durch ihren Charakter. Aber erst die Rotweine: Mit dem Modra Frankinja (Blaufränkisch) 2003 als Pirat könnte man in manche Verkostung einiges an Bewegung bringen, ein athletisches Kraftpaket mit viel Cassis- und Brombeerfrucht und feinen Holznoten von der zur Hälfte slowenischen zur Hälfte französischen Eiche. Der Gamay 2002 zeigte sich ähnlich kräftig strukturiert, mit einem Hauch Weihrauch in der Nase. In Sachen Holz ist Sturm bestens informiert und differenziert bewusst zwischen Tronçais und Allier, ebenso wie zwischen slawonischer und slowenischer Eiche. Auch in Sachen Süßwein konnte der Prepovedan Sadež (Verbotene Frucht) nicht nur uns überzeugen: Ein slovenisches Model ließ sich mit einer Flasche der dichten, fruchtigen TBA mit 300 RZ und 11 % Säure ablichten, und meinte: „dass man die Verbotenen Früchte - Prepovedan Sadež am besten aus dem Nabel trinken soll“. Wir schrieben ins Gästebuch: „Wer Wein sagt, soll Sturm trinken.“

Schloss Otočec war unsere Adresse für die Nacht, und als wir den Fluss Krka (Gurk) entlang fuhren, waren wir fast gerührt, welche Sorgfalt Slavka Fraueneder bei der Zusammenstellung unseres Programms hatte walten lassen. Als wir uns dem Wasserschloss über die Holzbrücke, vorbei an Schwänen im ruhig fließendem, klaren, grünen Fluss näherten, fiel uns spontan Wilhelm Busch ein: Schwupp di wupp schon wird von oben ... Die Präsidenten- und die Jacuzzi-Suite waren für uns reserviert: Leider hatten wir keinen Ministerrat dabei, sonst hätten wir eine Konferenz abhalten können. Im Hof gab man gerade einen Empfang mit Kerzen und Sekt – Slowenien ist ganz sicherlich ein Land des feinen Sprudels. Des Stillweins übrigens aber auch: In Sachen Weinverbrauch pro Kopf liegt die junge Nation mit der langen Geschichte auf Platz vier der Welt. Bei aller Nobilität muss man im romantischen Dvorec Otočec aber schon den Charme lange und nicht so lange vergangener Zeiten in Kauf nehmen. Aber das kann man ja mögen. Ebenso wie den Cviček aus der Gegend, ein heftiger Rosé, der als Antwort auf den Schilcher gelten könnte (...), aber eine Cuvée ist.

Wir hatten gut geschlafen (gute Betten), und das Frühstück war auch à la bonne heure. Leider hatten wir keine Gelegenheit, das Restaurant zu testen – der Vortag war doch etwas üppig gewesen, denn auf allen unseren Stationen waren wir mehr als gastfreundlich bewirtet worden. Aber das schöne Wetter, die gute Luft und die musikalische Unterhaltung machten uns schon Appetit auf das, was kommen sollte. Auf der Autobahn fuhren wir Richtung Meer und machten einen Abstecher in das idyllische Vipava-Tal. Schöne Alleen und ziemlich hohe Berge, an denen Weingärten angelegt waren. Ein junger Fluss, kristallklar und lebendig, kleine Brücken, klare Luft. Dort war unser Ziel für das Mittagessen. Gostilna Pri Lojzetu (Bei Alojz) heißt ganz unscheinbar das

Restaurant von Tomaž Kavčič (das v vor einem c wird in Slowenisch als u eines Diphthonges gesprochen, also: Kautschitsch). Tomaž und seine Crew waren an diesem schönen Sonntag viel beschäftigt. Alle Tische auf der mit weißem Flor überspannten Terrasse mit den Spätrenaissance-Bögen waren bestens belegt, aber in Dvorec Zemono hatte man auf uns nicht vergessen. Im Gegenteil. Nach dem Aperitif – ein interessanter, reifer und dennoch frischer Schaumwein aus der autochthonen Sorte „Zelen“ (Grün) – wurde der Gruß aus der Küche auf dem Stein gebracht. „Die Idee vom Fluss“: Ein anderer Kiesel befand sich in einer kleinen Inszenierung mit Stein und Pflanzen im Glas, in das man hineinfassen musste und erst sodann den Stein mit den Hors d'œuvres (zart geräucherter Saibling, Flusskrebs, Saiblingskaviar). Wir waren mitten in einer Inszenierung. Diese war gelungen, so gut (und mit vielen Gesprächen und Gängen über sechs Stunden dauernd, ohne je das Gefühl der Völle verspürt zu haben), dass Sie demnächst in der ÖGZ-Stammausgabe eine „Sternstunde“ über Katja (Mutter von Tomaž) und Tomaž Kavčič's Restaurant der puren Lebensart lesen können.

### Wein und mehr am Meer

Auf der Strecke nach Portorož brauchten wir die Ortsnamen nicht zu suchen: Die Saline war sogar in der Landkarte eingezeichnet. Über sechs Quadratkilometer Naturschutzgebiet in der Bucht von Piran stellen die seit mehr als sieben Jahrhunderten in traditioneller Weise bewirtschafteten Salzbecken dar. Mittels der hochinteressanten Petola-Schlammkultur (das Wissen über diese Technik wurde einst von der Insel Pag importiert, ist dort aber mittlerweile ausgestorben) wird einzigartiges Salz gewonnen. Es ist natürlich weiß, weil die Schlammkultur wie ein Trennmittel wirkt, benötigt kein Aluminiumsilikat, um rieselfähig zu sein, und es braucht nicht jodiert

zu werden. Das Salz von Piran wird auf dieselbe Weise seit 1904 gewonnen, als man in Österreich (Salzmonopol!) daran ging, ein System von Kanälen und Becken zu planen. Auch dieser Besuch hat so viele Impressionen hinterlassen, dass wir diesem Thema eine eigene Reportage widmen wollen.

Oberhalb von Koper (Capodistria, in der Primorska, gibt es viele zweisprachige Ortstafeln, und das ist kein Problem) arbeitet Ludvik Glavina mit der Errichtung seiner neuen Kellerei im Stile einer postmodernen Burg an seinem Lebenstraum. Zwar mit Beton gebaut, hat das Gebäude außen eine fast archaische Anmutung, was von den Steinquadern kommt, die seit drei Jahren von drei Männern aus Albanien per Hand geschlagen werden. Gut zwei Millionen Euro wird das funktionelle Bauwerk dann wohl gekostet haben, wenn es im Herbst fertig wird. Wir hatten die Ehre, eine Führung durch die drei Ebenen (wieder einmal wunderbare Welt der Schwerkraft) von der lebhaften Tochter Tamara Glavina zu bekommen. Die studierte Biologin führt das Labor im Weingut und ist zusammen mit dem französischen Önologen Claude Gros für die Weinbereitung zuständig. Neben einem frischen Rosé – dem Erstlingswerk der jungen Kellermeisterin – verkosteten wir vor allem die zwei wichtigsten Sorten bei Santomas: Refošk (abseits der Küste Teran genannt) und Malvasija Istrijana. Heute besitzt Ludvik Glavina 24,5 Hektar und legt besonders auf diese autochthonen Reben wert, eine Rolle spielen auch Merlot, Cabernet Sauvignon und Chardonnay. Der Refošk Antonius 1999 war gerade in seiner frühen Jugend, das zeigte auch die gedeckte Farbe ohne Randaufhellung deutlich. Was die Farbe betrifft, wurden wir von Tamara schnell aufgeklärt: Re fosco heiße ja schließlich König der Dunkelheit ... Was Wunder also, wenn der Refošk die Rotweinsorte mit den allermeisten Farbstoffen (und einer lebhaften Säure) ist, weshalb er auch ausgezeichnet altern kann.



Danica, Igor und Aljoša Jakončič

## Goriška Brda – Kras

Abends kamen wir im wahrscheinlich bekanntesten Weinbaugebiet Sloweniens, der Goriška Brda (Görzer Hügel) an. Flächenmäßig etwas größer als der Collio, mit dem sie ursprünglich eine Einheit bildete, gibt es hier aber wesentlich weniger Flaschenabfüller (Collio: ca. 200, Brda: ca. 100). Landschaftlich und geologisch kann man zwischen Cormons und Dobrovo, zwischen Oslavia und Medana bekanntlich auch nicht so leicht trennen (das konnte nur die Politik), und klarerweise ähneln sich die Weine, wozu auch der Sortenspiegel nahezu identisch ist. Nova Gorica am immer wieder atemberaubend schönen Fluss Soča (Isonzo) kann vielleicht mit Gorizia nicht ganz mithalten (die historischen Stadtteile befinden sich auf der italienischen Seite), dafür findet man mitten in den Hügeln auch auf dieser Seite eine stilvolle Bleibe: Belica in Medana ist eine Mischung aus Agriturismo (neben Weinen wird auch Salami und Schinken hausgemacht) und Vier-Sterne-Hotel mit allen Annehmlichkeiten. Auch der große Pool wird ab Juni wieder geöffnet, mittels Solarenergie dauert die Badesaison hier dann bis weit in den Oktober.

Wir starteten den Tag mit einem Besuch bei Familie Jakončič in Kozana bei Šmartno. Der ambitionierte Aljoša Jakončič ist die fünfte Generation im Weinbau, seine Urgroßmutter Carolina hatte das Weingut 1847 gegründet. Aljoša und sein Vater Igor Jakončič bearbeiten die Weingärten in integrierter Wirtschaftsweise, wollen aber demnächst organisch-biologisch werden. Der Carolina Tokaj 2006 wird nun als Sauvignonasse etikettiert, was bei manchen Konsumenten zwar zu Irritationen führen mag: Tokaj heißen jedenfalls nur mehr Weine aus dem ungarischen Gebiet gleichen Namens. Er hat nur knapp 12 % Alk. Dennoch ausgesprochen dicht, mit feiner Nase nach Apfel und Haselnuss, lang und mineralisch. Carolina Malvazija 05 (12,2 %, 70 % Stahltank, 30 % gebr. Barriques, 16 mg freie SO<sub>2</sub>!): ansprechende cremige Nase, frisch, vielschichtige Zitrusfrucht. Carolina Rumena Rebula 05 (Ribolla

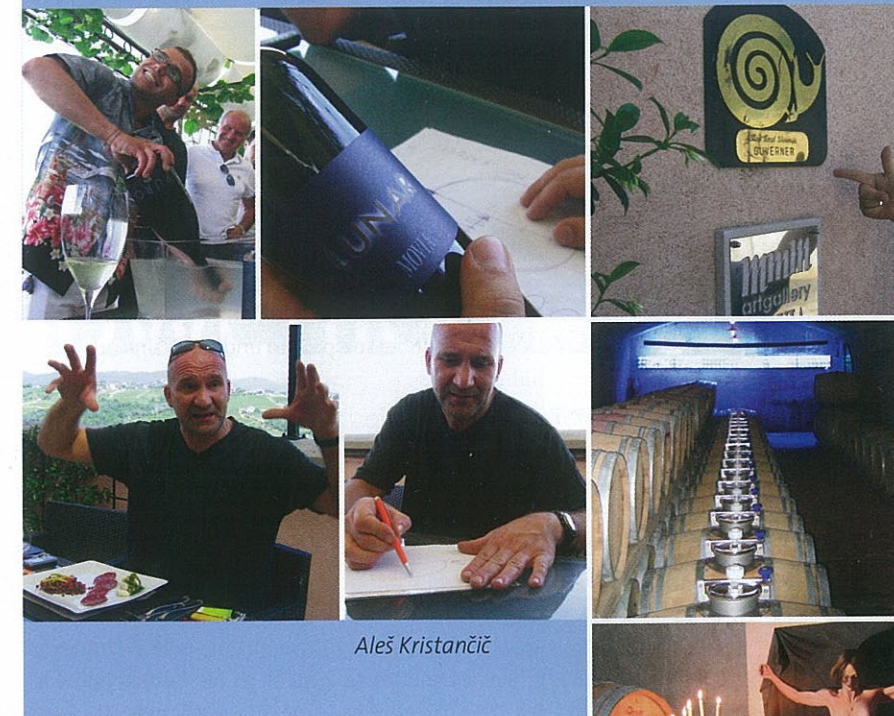
Gialla, Ausbau wie Malvazija): Beim Sivi Pinot dieser Linie kam beim Verkoster der Wunsch nach einem klassischen Vitello Tonnato oder einem Kaninchen auf: Es sind Weine, die zum Essen passen und animieren. Auch die Spitze der Produktion, der Bela Carolina 04 (65 % CH, 35 % Rebula) und der Rdeča Carolina 03 (75 % CS, 5 % CF, 20 % ME), liegt bei trinkfreudigen 13 %. Es sind Lagenselektionen, die weiße Cuvée duftet nach Mandeln und Bitterorangen, was sich am Gaumen fortsetzt, mineralisch und elegant, die rote Cuvée erinnert an gewisse Super-Tuscans. Das der talentierte junge Önologe Aljoša Jakončič auch „Verkostungsweine“ machen kann, bewies der Rdeča Carolina Reserva 99 (80 % ME, 20 % CS), ein mächtiges dunkelfruchtiges Konzentrat mit feinem Kakao und Kräuternoten und nicht spürbaren 16,2 %. Wir waren wieder einmal beeindruckt.

## Charisma in Flaschen

Nicht weit von Kozana – wieder zurück über Medana – kamen wir ans nächste Ziel in Ceglo. Schon von außen präsentierte sich das Gebäude-Ensemble des Weinguts Movia Aleš Kristančič und Mirko Kristančič (Vater) mit einem gelungenen Mix aus Alt und Neu als echte „Landmark“. Aber wie beim Wein kommt es auch bei Aleš Kristančič immer auch auf die inneren Werte an. Aleš – er studierte Önologie in Conegliano und praktizierte immerhin bei Chateaux Petrus und Romanée Conti – hatte uns zum Mittagessen eingeladen, um über das Leben, die Welt und den Wein zu plaudern. Und Movia ist ganz sicher die „Benchmark“ der slowenischen Weine. Das liegt zu einem Gutteil an seiner Persönlichkeit: Der Charismatiker ist ein echter Show-Profi, aber eben mit jeder Menge „dedication“ und „determination“ (innerer Überzeugung). Der Rudolf-Steiner-Epigone ist von den Methoden der Biodynamik beseelt und predigt diese nicht nur, sondern lebt sie auch. Der beste Beweis für das Funktionieren des auch in Österreich immer populärer werdenden Systems an Maßnahmen und Handlungen sind die – man muss es sagen – umwerfenden, eigenständigen Weine. Aleš Kristančič und seine charmante Vesna sind weltweit erfolgreich; 80 % der Produktion gehen in den Export. Movia Weinbars gibt es mittlerweile nicht nur in Ljubljana, sondern auch in China. Das zeigt die Philosophie der beiden perfekt: global denken, lokal handeln und lokal denken, global handeln. Zu seiner Weingartenarbeit meint er: „Wenn man bei jungen Rebstöcken den Ertrag stark begrenzt, ist das nicht gleichbedeutend mit einer sofortigen Qualitätssteigerung. Es handelt sich mehr darum, mit der Pflanze zu kommunizieren, ihr beizubringen, im reiferen Alter von über 25 Jahren selbst zu wissen, das es um wenige, aber dafür gewissermaßen voll aufgeladene Trauben geht.“ Aus diesem Grund gibt es drei Weinlinien: Die Weine von Anlagen, die jünger

als 25 Jahre alt sind, kommen unter dem Namen Vila Marija auf den Markt. Sie sind übrigens auch nicht fad und verhältnismäßig günstig. Die reinsortigen Movia-Weine werden mehrere Jahre im Barrique gereift, ebenso wie die Cuvées. „Wenn der Wein soundso viele Monate für die alkoholische Gärung braucht, dann braucht er sie eben, und wenn er für den biologischen Säureablauf viel Zeit braucht, eben auch.“ Daneben gibt es weitere spannende, eigene Ansätze der Weinbereitung. Das gibt's halt nur bei Movia: Der Lunar (sozusagen der Wein-Mann im Mond ...) basiert auf einem archaisch und vielleicht etwas esoterisch anmutenden Grundgedanken: Wenn die Traube selbst das erste Gefäß für Wein ist – die Beerenhaut also so etwas wie das Holz des Fasses ist, dann sollte man das Fass möglichst ähnlich wie die Weinbeere selbst gestalten. Das große Spundloch aus Stahl mit dem Druckausgleich wurde mit dem österreichischen Fassbinder Pauscha entwickelt, das Verhältnis von Volumen und Öffnung entspricht der Beere (Schale – Stiel). Dass die Form an sich nicht nur ein Symbol für irgendetwas, sondern eine eigene Energie sei, ist ein Prinzip der Antroposophie. Dass in diesen neuen „Ur-Fässern“ ganze, handgerebelte Rebula-Trauben vergoren werden, ist eigentlich auch ein antiker Ansatz. Der „Lunar“ wurde von Ales dekantiert, eine Wein-Show ohne Ende mit diversen Flaschen und Karaffen. Das Resultat: ein hell-bernsteinfarbenes Elixier mit zarten erdigen Anklängen von Torf wie ein guter Single Malt – und einer unglaublichen Komplexität und Länge, ohne Oxidationsnote und technisch ungeschwefelt (Gesamt SO<sub>2</sub> = 4,5 mg). Auch der „Puro“ Rosé (Pinot noir) zeigt vom Einfallsreichtum und Können des Winzers. Er erhält keinen „Liqueur d'Exportation“ und wird auch nicht degorgiert. Stattdessen wird die Flasche in einem großen Gefäß mit Wasser geöffnet, um die Hefe abzutrennen. Auch diese Prozedur kommt dem Showman natürlich entgegen, zeigt aber eben auch Haltung. Aus dem Mittagessen waren sieben unvergessliche Stunden geworden ...

Wieder einmal nur zweimal ums Eck lag das Weingut von Stojan Ščurek, was zu Deutsch soviel wie Grille bedeutet. Es sind allerdings keine Grillen, die Herr Ščurek im Kopf hat, im Gegenteil. Der sehr pragmatische und bodenständige Winzer hat auch seine Lust daran, eigenen Pršut, Špek und Salami an der Luft zu trocknen. Er hat 15 Hektar in Ertrag, wovon sich neun auf der italienischen Seite befinden. Die Grenze bildet übrigens eine Landstraße, an der nirgends zu erkennen ist, dass es sich hier um den Übergang von Staatsgebieten handelt. Und das war im Prinzip schon immer so, denn viele Weingüter aus dem Collio haben Flächen in Brda, und eben umgekehrt. Und auf der italienischen Seite von Goriška Brda gibt es übrigens zweisprachige Ortstafeln, was eigentlich da bei uns das Problem sein sollte? Das konnten wir auch nicht



Aleš Kristančič

beantworten und konzentrierten uns lieber auf die Weine. Mit Blick über das Hügelland, in dem wir nirgends etwas Trennendes entdecken konnten, verkosteten wir die aktuellen „klassischen“ Weißweine des Jahrgangs 2006 – der wie in Österreich auch hier zu den Ausnahmejahrgängen gezählt wird. Besonders überzeugen konnten aber die barriquegeschulten Weine: Stara Brajda Rdeče (Alte Rebe) 05: ausgewogen, mit interessanten Rösttönen, zart gemüsig, fein und sehr lang (60 % Rebula, 25 % Picolit, gemeinsam 15 % Pika, Glera, Tržarka und Malvazija), Picolit 2003 trocken, 15 % Alk. Vol., nach Orangen und Grapefruit, mächtige Struktur, „very unique“; Contra 2006: Ganztaubenvergärung, 14,5 % Alk. Vol., 50 % Rebula, 50 % CH: „Das Zwetschkige vom Slivowitz“, auch am Gaumendichte Ringlottenfrucht. Der Winzer kommentierte den Namen dieses Wein: „Wenn unser Symbol die Grille mit der Geige ist, dann ist das die größte Geige, der Kontrabass.“ Auch bei den Rotweinen zählt Ščurek zu den besten der Region: Etwa mit dem Stara Brajda Rdeče (Rot) 1999, einer Cuvée aus 40 % ME, 20 % CS, 20 % CF, 20 % Refošk, jetzt auf seinem Höhepunkt, oder dem „UP“. Das steht für „Uživaj počasi“, (Genieße langsam): fruchtige Zwetschken, Brombeer, mittlere Struktur, vielschichtig. Alle Weine zeichneten sich durch ihren guten Trinkfluss aus – auch hier wird Wert auf möglichst wenig Schwefel gelegt.

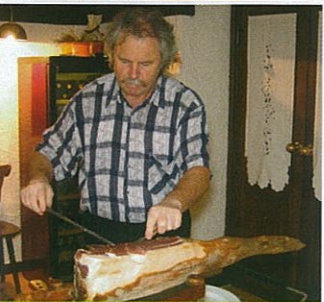
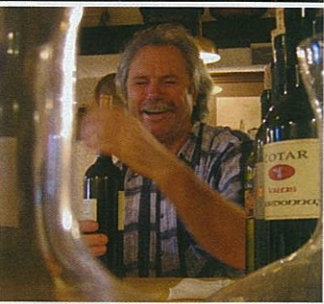
Mit Stojan hatten wir Italienisch gesprochen (molto brutto, ma funziona ...), das beherrschen in dieser Gegend so gut wie alle Leute. Ebenso verhält es sich mit Deutsch im Norden von Slowenien. Fragt man aber in Slowenien, ob der Gesprächspartner Englisch, Italienisch oder Deutsch bevorzuge, so kann man oft hören: Slowenisch. Man liebt die eigene, ziemlich komplizierte Sprache mit sechs Fällen, einem Dual und drei Geschlechtern von Herzen. Das ist auch kein Wunder, denn in der langen Geschichte des

Haus Belica, Neffe Sebastjan

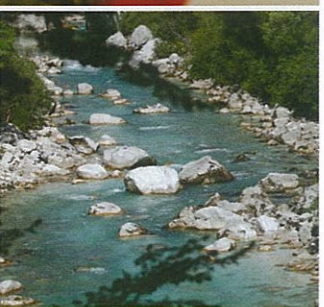
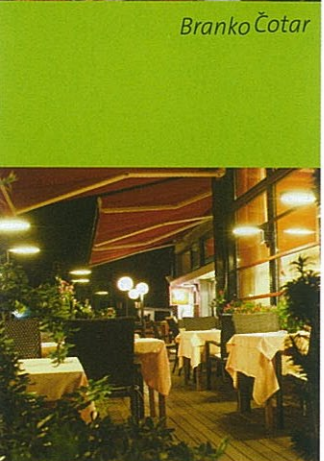


Stojan Ščurek





Branko Čotar



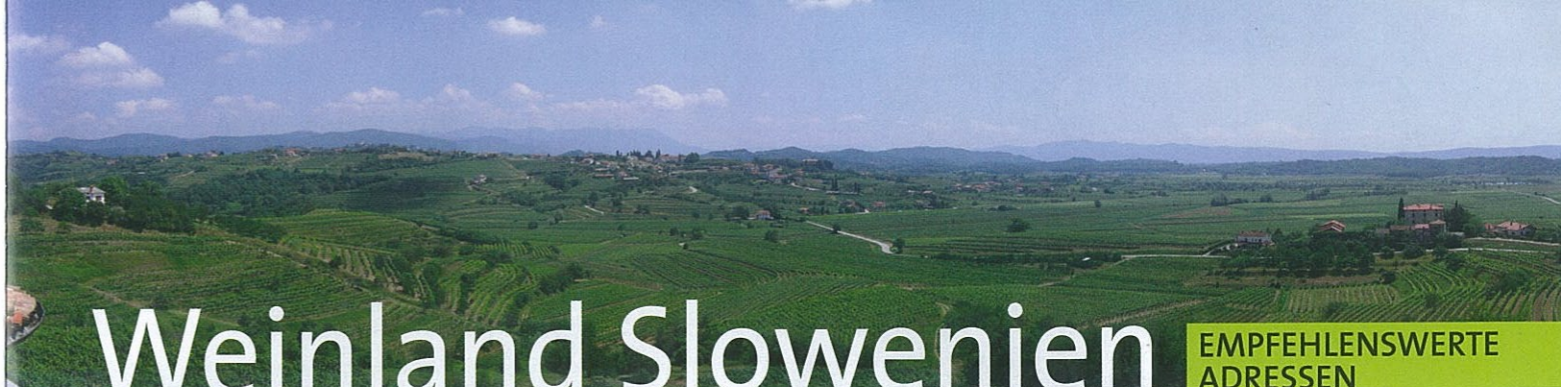
Landes ist die Unabhängigkeit, auch sprachlich, ein Kapitel eher jüngerer Datums. Wenn man sich in Slowenien ein bisschen bemüht, ein paar Worte in der Landessprache zu sagen, hat man die Sympathien garantiert auf seiner Seite. Und sei es nur Nazdravje (Auf die Gesundheit) oder Nasvidjenje (Auf Wiedersehen). Dober dan, dober tek, prosim und hvala sind auch sehr hilfreich.

## Geschichte und Zukunft

Wir waren auf der letzten Etappe in das Karstgebiet (Kras), nach Gorjansko bei Komen. Steinige Böden, rote Erde und karge Vegetation prägen die von heftigen Winden durchwehte Hochebene nahe der Küste. Branko Čotar führte uns in seine Weingärten. Er bewirtschaftet sie organisch-biologisch, und dass die Weingärten Einzellagen, meist von Wald umgeben, sind, betrachtet er als großen Vorteil: „So kann mir niemand Spritzmittel oder ‚altre porcherie‘ in meinen Wein bringen“, meint der sympathische, entschlossene Winzer, der für die Anlage eines neuen Weingartens mit einem Hektar Vitovska schon einmal 1.200 LKW-Ladungen roter Erde aus ein paar Kilometern Entfernung hat herankarren lassen. Mit Branko führten wir auch bald eine lebhaftere Konversation, wieder auf Italienisch. Branko hat das Weingut gegründet und gilt mit seinem Sohn Vasja als „Querköpfe aus dem Karst“. Was wie ein altes Weingut wirkt, wurde erst vor wenigen Jahren auf drei Ebenen neu gebaut, allerdings aus alten Ziegeln und natürlichen Materialien. Auch das typische Gestein wird an manchen Stellen sichtbar, dunkel (mit hohem Sedimentanteil) und rötlich (mit hohem Eisenanteil), aber immer aus Kalziumkarbonat und eine optimale natürliche Luftbefeuchtung, weil sehr feucht. So wird auch verständlich, dass die alten Weingärten in extrem trockene Klima ohne Bewässerung zwar nicht üppig, aber doch gedeihen können. Für Junganlagen wird jedoch schon Tröpfchenbewässerung eingesetzt, sonst sind die Verluste zu hoch. Allerdings ist Wasser in diesem trockenen Landstrich kostbar – und teuer. Heuer wird etwas Regen schon mit einem Stoßgebet erwartet. Die karstige Landschaft ist aber nicht garstig und hat auch ihre Vorzüge: Etwa gibt es im reichlich vorhandenen Wald von März bis Mai kiloweise Wildspargel, und der Kraški Pršut ist auch nicht von ungefähr eine Legende. Brankos von Hand aufgeschnittener Prosciutto nach der Verkostung war eindeutig das Highlight der vielen guten Schinkenproben auf unserer Reise. Er kann es locker mit den feinsten luftgetrockneten Schinken aus Italien oder Spanien aufnehmen. Aber zurück zum Wein von Čotar: Die Weißweine werden zum Teil sehr lang mazeriert, und mit ihrer verhältnismäßig dunklen, kräftigen Farbe haben sie wahrscheinlich bei manchen schulmäßig vorgehenden Verkostern we-

nig Chancen. Die Cuvée Dražna 05 (40 % Malvazija, 30 % Vitovska, 15 % SB, 15 % CH) war sieben Tage auf den Beerenhäuten, ein Jahr im traditionellen Fass und wurde unfiltriert abgefüllt. Schon im Duft würzig-mineralisch, Kräuter- und Birnenaromen, enorme Kraft und Länge bei nur 12,5 % Alkohol. Der Sauvignon blanc 2004 ist erst seit zwei Monaten gefüllt und überzeugt mit seiner üppigen, vollen Art, der Vitovska 04 lag 14 Tage auf der Maische und zeigt Aromen von Nüssen, Akazienblüte, Agrumen und hat dabei eine schöne Frische und Länge, der Malvazija 03 wurde erst im vergangenen Dezember gefüllt und präsentiert sich mit einem Potpourri an Aromen getrockneter Früchte. Der Chardonnay 2000 war ebenfalls über vier Jahre im großen Fass und ist ein mächtiges Konzentrat mit gutem Ausdruck von Sorte und Boden. Gereifte Weine wie der Chardonnay 1992 und eine Cuvée aus 1980 zeigten das Potenzial dieser Weine mit „Fingerabdruck“. Die Rotweine machen überhaupt erst nach einigen Jahren Reifung richtig Spaß. Weil vom regionalen Komitee ein Mindest-Säuregehalt von 7‰ für einen Teran aus dem Karst vorgeschrieben wird, hätte Čotar 2003 sogar Säure zusetzen müssen, um Teran auf die Etikette zu schreiben. Aber die Natur wollte es anders, und so bekam der Jahrgang kurzerhand einen anderen Namen. Der Teran 1999 war 5 Jahre im Fass und vereint kernige Struktur mit tiefer Frucht. Wenn am 1. 1. 2008 die Schengen-Grenze an die Außengrenze Sloweniens rückt, will Branko Čotar sein Landgasthaus bei der Kirche wieder aufsperrten: Wein, Pršut und Gespräche sind gute Gründe, hier einzukehren.

Im Gebiet der Julischen Alpen, inmitten im Soča-Flusstal liegt das mediterrane Städtchen Kobarid. Wie es Hemingway in seinem Roman „A Farewell to Arms“ (dt. In einem anderen Land) beschrieb, gelangten wir nach der Fahrt auf einer der malerischen Straßen zum Markt des kleinen und sauberen Städtchens Kobarid, zu Deutsch Karfreit. Nur ein paar Schritte vom Stadtmarkt entfernt befindet sich das familiengeführte Hotel Hvala mit dem Spitzenrestaurant Topli val, welches seinen Gästen neben einem Einblick in die Geschichte auch Erlebnisse in der unversehrten Natur an einem der besten Orte zum Fliegenfischen und Ausflüge zum Ursprung der Produkte seiner Küche anbietet. So wie die smaragdfarbene Soča uns den Atem raubte, so trug sich das Restaurant Topli Val auf unserer Landkarte der kulinarischen Gaumenfreuden ein. Wie im Dvorec Zemono fragen sich manche, wann endlich der erste Michelin-Stern über dem Haus erstrahlt. Einst tobte hier eine der blutigsten Schlachten des ersten Weltkriegs. Heute ist nicht nur Slowenien, sondern auch Österreich, Ungarn, Italien, ja ganz Europa „ein anderes Land“. Als Weinland ist Slowenien jedenfalls eine Bereicherung der gesamten Wein-Welt.



# Weinland Slowenien

EMPFEHLENSWERTE  
ADRESSEN

Slowenien verfügt über 33.000 ha geeignete Weinbauflächen, von denen 26.000 im Ertrag stehen. Slowenische Weine zeichnen sich durch eine große Vielfalt aus, die ihre Ursache in den unterschiedlichen klimatischen und geologischen Bedingungen, aber auch in der großen Zahl autochthoner und internationaler Rebsorten hat. Die Rebflächen sind in drei Weinbaugebiete mit ihren Sub-Regionen gegliedert.

### REGION PODRAVJE (Drauregion)

- Untergebiet Maribor (Marburg)
- Untergebiet Ljutomer-Ormož (Luttenberg-Friedau)
- Untergebiet Radgona Kapela

### REGION POSAVJE (Saveregion)

- Untergebiet Bela Krajina
- Untergebiet Bizeljsko-Sremič

### REGION PRIMORJE (Küstenregion)

- Untergebiet Goriška Brda (Görzer Hügel)
- Untergebiet Vipavatal (Wippachtal)
- Untergebiet Kras (Karst)
- Untergebiet Koper

## Podravje – Zwischen Drau und Mur

Die slowenische Steiermark, in der Landessprache Štajerska genannt. Hier an der Mündung der Drava liegt die zweitgrößte Stadt Sloweniens: Maribor. Maribor ist eine Universitäts-, Kultur- und Industriestadt. Die Umgebung ist aber auch ein Weingebiet mit hervorragenden Weißweinen. Besonders sehenswert ist auch die mit 400 Jahren älteste Weinrebe der Welt am Ufer der Drau, die noch heute trägt und eine echte Attraktion darstellt. Südlich der Stadt erstreckt sich das Drautal, durch das man in die historisch bedeutende Stadt Ptuj (Pettau) gelangt. Ptuj ist eine der ältesten Städte Sloweniens mit den bedeutendsten Funden aus römischer Zeit.

Südöstlich von Ptuj erstrecken sich die Weinberge von Haloze (Kollos) und Slovenske Gorice (Windische Bühel). In dieser Gegend liegt unter anderem auch die bekannte Weinstraße von Jeruzalem.

Das Gebiet von Prekmurje hat ebenfalls seine Reize durch die breite Murebene und sanfte Weinberge. In den Dörfern mit ihren bunten Häusern und Storchennestern sind auch viele Töpfer zu Hause.

## Posavje – An der Save

Eine ungewöhnlich schöne Landschaft, geprägt durch runde Weinhügel, weite Wälder mit 300 Jahre alten Eichen, den Fluss Krka (Gurk) – eine Sehenswürdigkeit im wahrsten Sinne, – Schlössern und Burgen.

Bela Krajina (Weißkrain) ist so genannt nach der weißen Volkstracht seiner Bewohner. Es liegt zwischen den Wäldern von Kočevski Rog, der Bergkette von Gorjanci und dem Fluss Kolpa, der die Grenze zu Kroatien bildet. Eine Besonderheit sind die Streuwälder mit Birken und farnbewachsenen Flächen wie sonst nirgends in Slowenien. Die unberührte Landschaft entlang des Flusses Kolpa, einem der schönsten Kanuwanderwege Sloweniens, berührt ihre Besucher.

## Primorska – An der Küste

Im Norden der Primorska, dem Gebiet am Meer, liegt eine alpine Landschaft mit dem schönen, klaren, türkisfarbenen Fluss Soča, auf Italienisch Isonzo. Am Fuße der Alpen hat das mediterrane Klima ideale Verhältnisse für das Wachstum der Reben in der Goriška Brda geschaffen.

Die Goriška Brda (Görzer Hügel) mit ihrer verträumten Hügellandschaft ist bekannt für ihre Kirschen und hervorragenden Weine, die man auch schon seinerzeit am Wiener Hof zu schätzen wusste.

Das Vipavatal (Wippachtal) ist ein wahrer Garten Eden, die Obstkammer Sloweniens. Neben Naturschönheiten findet man hier Schlösser, Kirchen und schmucke Dörfer. Es gibt in diesem Tal auch hervorragende Weinqualitäten.

Im Hinterland befindet sich der Kras (Karst), ein landschaftlich sehenswertes Gebiet, geprägt von roter und kalkhaltiger Erde auf porösem Gestein. Der Karst ist besonders bekannt durch seine weltberühmten Höhlen wie Škocjanske jame (St. Kanzian Grotte), Postojnska jama (Adelsberger Grotte) und viele andere. Weithin bekannt ist auch der köstliche Pršut und der Refošk, in dieser Gegend Teran genannt.

### Taverna Kupljen\*\*\*

Jeruzalem-Svetinje  
SLO 2259 Ivanjkovci  
Tel.: 00386-2-7194128  
taverne-jeruzalem@siol.net  
www.vino-kupljen.com

### Grand Hotel Donat\*\*\*\*

SLO 3250 Rogaška Slatina  
Tel.: 00386-0-3 811 3000  
www.ghdonat.com  
e-mail: info@ghdonat.com

### Hotel Grad Otočec\*\*\*\*\*

SLO 8222 Otočec  
bei Novo Mesto  
Tel.: 00386-7-5075700  
booking.otocec@krka-zdravilisca.si  
www.krka-terme.com

### Grand Hotel Palace Portorž\*\*\*\*\*

SLO 6220 Portorož  
Tel.: 00386-5-6961020  
booking@laifecclass.net  
www.laifecclass.net

### Dvorec (Schloss) Zemono Gostilna Pri Lojzetu

Katja Kavčič & Tomaž Kavčič  
Zemono  
SLO 5271 Vipava  
Tel.: 00386-5-368 7007  
zemono@siol.net  
www.prilojzetu.com

### Belica Tourismus\*\*\*\*

Medana 32  
SLO 5212 Dobrovo  
Tel.: 00386-5-3042104  
info@belica.net  
www.belica.net

### Hotel Hvala\*\*\*\*

Trg Svobode 1  
SLO 5222 Kobarid  
Tel.: 00386-5-3899300/  
00386-41-662109  
toplival@siol.net  
www.topli-val-sp.si



# Entdecken Sie mit uns die Vielfalt Sloweniens!

## Dazu einige Anregungen:

Slowenien, das kleine, vielfältige Land zwischen Alpen, Mittelmeer und pannonischer Tiefebene vereint alle Schönheiten und Besonderheiten Europas. Diese Vielfalt finden Sie in den Regionen Sloweniens, von denen jede ihren eigenen geographischen und geschichtlichen Charakter sowie eine eigene Architektur und Küche hat.

- Wenn Sie schon immer einmal Slowenien kennenlernen wollten
- Wenn Sie Ihren Mitarbeitern einen besonderen Betriebsausflug ermöglichen wollen
- Dann sprechen Sie mit mir! [office@wein-reisen.com](mailto:office@wein-reisen.com)
- Ich organisiere gerne für Sie eine Slowenienreise Ihrer Wahl!
- Ab 20 Personen
- individuell auf Ihre Bedürfnisse zugeschnitten
- erarbeite ich für Sie Ihre perfekt organisierte Reiseroute mit allen Hotel- und Restaurantreservierungen und vielem mehr
- oder lassen Sie sich von mir die Sehenswürdigkeiten und die Weinkultur Sloweniens durch unsere persönliche Reiseleitung bei interessanten Führungen und Besichtigungen sowie ausgewählten Verkostungen und Kellerführungen näher bringen



*Slavka Fraueneder*  
Slowenische Weine & Reisen  
Exklusivimport & Vertrieb



Fischer von Erlach Str. 37, A-5020 Salzburg • Tel 0662/623430 • Fax DW -15  
mobil 0664/4533662 • [office@wein-reisen.com](mailto:office@wein-reisen.com) • [www.wein-reisen.com](http://www.wein-reisen.com)



### EXKLUSIVVERTRIEB FÜR:

Weinbaugebiet Gorška Brda  
Weingut Movia  
Weingut Ščurek  
Weingut Dolfo  
Weingut Simčič  
Weingut Jakončič

Weinbaugebiet Vipava  
Weingut Batič

Weinbaugebiet Karst  
Weingut Jazbec  
Weingut Čotar

Weinbaugebiet Koper  
Weingut Santoms  
Vinakoper

Weinbaugebiet Bela Krajina  
Weingut Šturm

Weinbaugebiet Bizeljsko-Sremič  
Weingut Istenič

Weinbaugebiet Maribor  
Weingut Protner

Weinbaugebiet Ljutomer-Ormož  
Weingut Kupljen  
Weingut Čurin

Weinbaugebiet Radgona-Kapela  
Weingut Steyer  
Weingut Radgonske Gorice

### ZARENWEINE TRADITION

Die historischen Weine kommen von den Weinbergen Massandras, die sich entlang der Südostküste zwischen den Bergen der Halbinsel Krim und des Schwarzen Meeres erheben. Der Massandra-Wein ist ein kräftiger, süßer Dessert- und Aperitifwein, der bei idealer Lagerung über 100 Jahre genießbar sein kann. Die Weine des Zaren Nikolaus II und seines Kellermeisters Alexandrowitsch Jegorow haben die Oktober- und Kontrarevolution, zwei Weltkriege, die Jaltakonferenz sowie alle Nachkriegszeit-Bewegungen überlebt, bis sie schließlich bei Sotheby's 1991 versteigert worden sind. Wir bieten Ihnen edelsüße Dessertweine und gute Portweine aus den Kellern des russischen Zaren (Jahrgänge von 1905 bis 1945). Jede einzelne von uns vertriebene Weinsorte wurde bei Sotheby's degustiert und auf ihren Zustand hin untersucht.

