

Axel Biesler traf Aleš Kristančič zur Weinprobe und war ob der slowenischen Weine des Ex-Boxers begeistert. Sicherheitshalter.

Weingut Movia/Slowenien Guter Geschmack ist da, wo Leidenschaft ist

Axel Biesler traf Aleš Kristančič zu einer exklusiven Probe seiner slowenischen Movia-Weine in der Nähe von Hildesheim und kehrte mit der Gewissheit heim, dass der Mann grossartige Weine macht, sachdienliche Hinweise zu ihrer Entstehung jedoch nur bedingt oder in Chiffren zu geben bereit ist. Ein Erklärungsversuch.

Aleš Kristančič gibt nur ungern etwas aus seinen gewaltig grossen, von der Arbeit im Weinberg und Keller gezeichneten Händen. Fuchsteufelswild werde er, wenn einer seiner Mitarbeiter einmal nachlässig agiere, sagt er. Sloweniens bekanntester Weinmacher ist ein Hüne von einem Mann, charismatisch, mit kahl geschorenem Schädel und einer von diversen Boxkämpfen leicht schildförmigen Nase. Die Boxhandschuhe hat er lange an den Nagel gehängt, doch wenn der heute 46-Jährige wütend wird, möchte man ihm lieber nicht begegnen. «Verstehen Sie mich nicht falsch», sagt er, «ich bin nicht unfair zu meinen Leuten. Aber ohne Leidenschaft geht es nun einmal nicht.» Wo Leidenschaft beginne, beginne auch der gute Geschmack. Zweifellos, Kristančič hat einen Hang zu pathetischen Ausführungen und grossen Gesten.

Kristančič' biologisch bewirtschaftetes Weingut Movia liegt in der hügeligen Landschaft des Collio, die in Slowenien Brda heisst und ebenso wie Collio «Hügel» bedeutet. So viel steht fest. Auch Klima und Geologie gleichen sich. Ersteres ist geprägt von einer langen Vegetationsphase mit heissen Sommern und bisweilen ergiebigen Regenfällen im Herbst. Die Böden auf italienischer wie slowenischer Seite bestehen aus kalkhaltigem Mergel und Sandstein (Flysch). Die Präparate 500 (Hornmist) und 501 (Hornkiesel) aus der biologisch-dynamischen Landwirtschaft nutze er, sagt Kristančič. An Maria Thuns

Aussaattage indes möchte er sich nicht halten, da verlasse er sich lieber auf seine eigene Wahrnehmung.

Die Weinberge für seine Top-Cuvées «Veliko» (grosser Wein) sind im Jahre 1956 gepflanzt und folgen einem Prinzip, das man am besten mit einem planvoll angelegten «gemischtem Satz» vergleichen kann. Die Flanken sind mit den früh reifenden Sorten gepflanzt, weiter im Inneren folgen die späteren Varietäten. Beim weissen Veliko sieht das dann so aus: Umklammert wird die Parzelle von Pinot Grigio, weiter zum Kern hin folgt die flächenmässig bedeutendste und charaktergebende autochthone Sorte Ribolla und schliesslich, im Zentrum, wächst ein wenig Sauvignon Blanc, der stets zuletzt gelesen wird.

Ebenso verhält es sich bei den Roten, wo auf Pinot Noir Merlot und auf diesen Cabernet Sauvignon folgt. Dieses spezielle Habitat sei für die Entstehung seiner Weine eminent wichtig, sagt Kristančič, dessen Lieblingswort «opralevati» zu sein scheint, was im wörtlichen Sinne «befruchten» oder «bestäuben» bedeutet, doch bei Kristančič vermutlich weit darüber hinausgeht. Wohin genau, wird nicht immer ganz und gar klar, denn entgegen gängiger Winzermanierung, die eine zügige Befruchtungsphase der zwittrigen Reben favorisiert, zieht er eine ausgedehnte Blütezeit vor. Je länger sie dauere, sagt er, desto komplexer sei letztlich auch der Geschmack seiner Weine. Die Anordnung der Reben führe zu einer Blütezeit, die

über die üblichen fünf oder sechs Tage hinausginge. Er versteht seine Weinberge als geschlossene Systeme, die trotzdem im ständigen Austausch mit ihrer Umgebung stehen. Ein grosser Wein, davon ist Kristančič überzeugt, könne immer nur aus einem Weinberg entstehen.

Sowohl beim weissen als auch beim roten Veliko werden die Trauben gemeinsam spontan vergoren. Seinen Chardonnay «Luna» vergärt er auf der Maische. Bei seinen grossen Weinen verzichtet Kristančič auf die Zugabe von Schwefel oder belässt es bei minimalen Dosen, deren Gesamtwerte selten 30 mg/l überschreiten. «Schwefel schützt den Wein nicht, sondern zerstört ihn», sagt er.

Seine Veliko-Weine geben sich in ihrer Jugend primärfruchtig oder gar burschikos, laufen nach Jahren der Reife jedoch zu einer grandiosen mineralischen Form auf, wie man sie niemals erwartet hätte.

2006 Veliko Belo, Movia, Brda: Ribolla, Pinot Grigio, Sauvignon Blanc. Die lange Reifephase des Sauvignon Blanc in diesem vergleichsweise kühlen Jahr erklärt die deutlichen Aromen von Stachelbeere und exotischen Früchten. Dazu gesellen sich immer wieder auch würzige Nuancen, die einmal an Fleischextrakt, ein anderes Mal an salzigen Schweiß erinnern, ja fast derb sind. Reichlich Schmelz und Frucht am Gaumen, die in einem überraschend cremigen Finish enden. (19,50 EUR)

15/20 trinken –2020

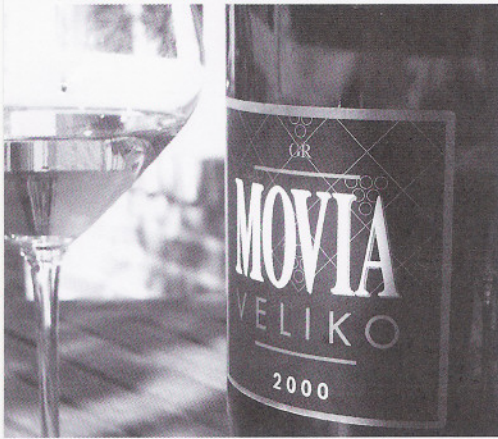
2005 Veliko Belo, Movia, Brda: Aus der Magnum. Ribolla, Pinot Grigio, Sauvignon Blanc. Unglaublich noble Nase, die an einen weissen Graves aus exzeptionellem Jahrgang erinnert. Ungeheuer kräuterwürzig und im besten Sinne bodengeprägt. Eine köstliche Kakophonie aus herrschaftlicher Frucht und lässiger Mineralität. Bei moderaten 13 Umdrehungen mit erstaunlich hoher Viskosität am Gaumen. Sehr langer und taufrischer Nachhall. (Preis auf Anfrage)

17/20 trinken –2020

2004 Veliko Belo, Movia, Brda: Aus der Magnum. Ribolla, Pinot Grigio, Sauvignon Blanc. Dicht gewobener Duftteppich aus reifen Boskop-Äpfeln, getrocknetem Liebstöckel und etwas Honig. Welches Aroma dabei überwiegt, ist eine Sache von Sekunden. Im Glas wandelt sich dieser Wein ständig und macht ihn deshalb zu einem aufregenden Geschmackserlebnis. Wiederum mit 12,5% vol. eher ein Leichtgewicht, dennoch stoffig und delikat am Gaumen. Im direkten Vergleich zum 2005er geradezu cremiges und üppiges Finale. (Preis auf Anfrage)

17/20 trinken –2020

2000 Veliko Belo, Movia, Brda: Aus der Magnum. Ribolla, Pinot Grigio, Sauvignon Blanc. Überwältigender Duft aus Mineralien, Kräutern (Rosmarin) und hochreifen



Birnen. Lässt an einen grossen Montrachet denken und ist dennoch enorm eigenständig. Der heisse Jahrgang liess die Sorten Ribolla und Pinot Grigio hochreif werden. Sie sind es auch, die dem Wein seine ungeheure

Kraft und Individualität verleihen. Die Entwicklung dieser Weine von ihrer jugendlichen Rustikalität hin zu solch tiefgründiger Komplexität ist schlicht genial. **20/20 trinken -2020**

1997 Veliko Belo, Movia, Brda: Aus der Magnum. Ribolla, Pinot Grigio, Sauvignon Blanc. Mit jedem Jahr der Reife scheinen die Weine an Komplexität und Mineralität zuzulegen. Der 1997er belegt das eindrucksvoll: Kraftvolles Duftspektrum aus Gewürzen (Currykraut, Koriander) und reifen, gar kandierten Südfrüchten (Ananas). Reichhaltig und cremig am Gaumen. Überbordende Mineralität und eine fein ziselierte Säure im grandios langen Finale. (Preis auf Anfrage)

19/20 trinken -2020

2008 Chardonnay «Luna», Movia, Brda: Fassprobe. Maischereifere und unter tunlichster Vermeidung der Batonnage sich selbst überlassener Chardonnay. Wildwürziger Duft aus Hefeextrakt (Umami!), harzigem Nadelwald und weisser Schokolade. Erst dahinter bauen sich Aromen von Früchten auf: Quitte, Birne und Banane. Den fabelhaft saftigen und würzigen Körper durchzieht filigran, fast schwebend eine reife und beschwingte Säure. Ein Wein, dessen wahre Grösse in diesem Stadium zwar kaum zu bemessen ist, doch schon jetzt gewaltig viel für die Zukunft erwarten lässt. (2007: 19 EUR)

19/20

2004 Veliko Rdeče, Movia, Brda: Merlot, Pinot Noir, Cabernet Sauvignon. Der 2004er ist der jüngste Jahrgang der Movia-Rotweine im Verkauf. Vergnügen bereitet er noch keines. Seine Nase ist von herben Früchten (Holunder) und einer ländlichen Würze geprägt. Auch am Gaumen mag er (noch?) nicht zünden, schmeckt wenig facettenreich und enttäuschend gefällig. Doch die Erfahrung aus dieser Vertikalen hat uns gezeigt, dass die Weine eine unglaubliche Entwicklung durchlaufen können, die mutmasslich auch dem 2004er noch bevorsteht. (25,50 EUR) **15/20 trinken -2020**

2003 Veliko Rdeče, Movia, Brda: Aus der Magnum. Merlot, Pinot Noir, Cabernet Sauvignon. Beeindruckende und viestaltige Nase aus Backpflaumen, Rauch und heissem Gestein. Durchaus von einem heissen Jahrgang geprägt, doch alles andere als gekocht oder konfitürig wirkend. Terroir- und Fruchtgeschmack sind zu einer Balance verschmolzen, die dem Wein eine unvergleichliche Komplexität verleiht. Weicher und frischer Fruchtkörper mit feinkörnigen Tanninen im Finale. (Preis auf Anfrage) **18/20 trinken -2018**

2002 Veliko Rdeče, Movia, Brda: Aus der Magnum. Merlot, Pinot Noir, Cabernet Sauvignon. Vom hässlichen Entlein zum stolzen Schwan, so könnte man etwas ketzerisch die Entwicklung der Veliko-Weine beschreiben. Der 2002er macht da keine Ausnahme und hat sich prächtig entwickelt. Er duftet nach reifen Kirschen, Pflaumen und einer grossen Handvoll mediterraner Gewürze. Seine Tannine sind mürbe, sein Fruchtkörper hinreissend weich und saftig. (Preis auf Anfrage)

17/20 trinken -2015

WEINE DES MONATS



Wolfgang Faßbender, 42, hauptberuflicher Weintrinker aus Burscheid/Zürich

Mit dem **Gewürztraminer** geht es mir wie folgt: Ich mag ihn, öffne aber nur selten eine Flasche. Meist bin ich nämlich nach anderthalb Gläsern pappsatt und will auf erfrischendere Sorten ausweichen. Diesmal hielt ich länger durch, auch weil den **1971er von Schlumberger** (Elsass) eine besondere Geschichte umwehte. Es handelte sich um eine **Sélection+ de Grains Nobles**, was aber nicht auf dem Etikett vermerkt war – dort stand nur **«Cuvée Anne»**. Dieses Geheimnis hatte es mir einst erlaubt, die Flasche für wenige D-Mark auf dem Sekundärmarkt zu kaufen. Der Wein war jetzt reif, aber nicht vergreist, duftete nach welken Rosen und kandiertem Gemüse, wirkte saftig, mässig süss, mit herrlich morbider Würze und einem Hauch Bitternis ganz am Schluss. **18/20**



René Gabriel, 54, erlag einem dicken Wein

Ein Dutzend Weinfreunde sassen an diesem Tisch in Wien, als dieser phänomenale Rotwein ins Glas kam. Links war der 1983 Hermitage von Jean Louis Chave und rechts dieser **2005 Châteauneuf-du-Pape «Cuvée Laurence» von der Domaine Pegau**. Es gibt wohl keinen anderen Winzer in dieser Appellation, der es schafft, dem Terroir so viel dicke Frucht zu entlocken. Brombeeren vermischen sich mit Würzkomponenten, die von Jasminblüten bis zu Darjeelingtee reichen. Der Wein ist rund, dick und fein, die bullig anmutenden Tannine schmelzen auf der Zunge nur so dahin. Die Magnum wurde «blind» serviert. Ich lag beim Raten viermal richtig: Einmal mit Châteauneuf, einmal mit Pegau, einmal mit dem Jahrgang 2005 und einmal mit: **20/20**



Stephan Reinhardt, 43, erlag einem filigranen Wein

Am Abend vor der Pinot-Probe sass ich mit Michel Bettane und Thierry Desseave von Bettane & Desseave sowie Ella Lister und Neil Beckett von «The World of Fine Wine» in einem der besten Restaurants Londons, dem «Ledbury». Die beiden Franzosen hatten über den Tag einige hundert 2007er Bordeaux Grands Crus «reviewed», aber die Rede kam nun doch sehr schnell auf Riesling (Bettane: «You lucky guy, you Germans can drink my favourite wines all days long»), Spätburgunder (Bettane: «I know since a long time that German Spätburgunders can be of world class quality») und Pinot Noir (Bettane: «Aaah, maintenant... This is one of the most beautiful Burgundies, a real myth»). Den Wein, den Bettane da so anpries, hatte Neil Beckett spendiert und er war wahrhaftig umwerfend fein, filigran, frisch und zart: Der **2002 Musigny Grand Cru von «Mugnier»** schien mir die Quintessenz eines Musigny aus einem kühleren Jahrgang zu sein: Feinste rote Waldbeeraromen mit floralen (Veilchen) und leicht vegetabilen (grüne Bohnen) Nuancen im bereits feingliedrig strukturierten Bouquet, «just ripe», wie man es so schön auf Englisch sagt, wenn ein Wein im positiven Sinne knapp reif ist. Am Gaumen grazil, seidig, elegant und frisch, hochfein und rein, tänzerisch wie eine Elfe und dennoch komplex, enorm spannungsreich, intensiv und lang, mit blumigem, hocharomatischem Nachhall. Nervig statt üppig, feingliedrig statt massiv, transparent statt fett, ein herrlicher Bau, die Ausgeburt an Feinheit, unvergesslich – eine Legende! «Mais c'est ce que j'ai dit tout au long de la soirée!» Stimmt, das hat er gesagt, der Bettane. Die Flasche wurde dennoch durch fünf geteilt. **19/20**