

Eine Reise durch Istrien – Steirischer Sommelierverein

Und die Frage: Sind orange Weine rote Weissweine?

1. – 4. November
2012



Was vor 4 Jahren im Karst hoch über Triest begonnen hat, findet nun jährlich mit einer immer intensiveren Auseinandersetzung des Themas Region und Spezialisierung auf besondere handwerkliche Produkte für uns statt.

Und als begeisterte Verkoster und Botschafter unserer „Schmecke das Leben“ Winzer und weiterer orange Weine Produzenten in der Steiermark sind wir natürlich immer auf der Suche nach Weinen dieser Art.

Abfahrt am 1. November um 7.30 Uhr in Graz, um 8 Uhr bereits einen Pol Roger Millesime 98 zur Begrüßung in der einen Hand und frisch gebackene Schinkenkipferl in der anderen - so beginnt wieder eine spannende Reise, von der wir mit vielen neuen Eindrücken zurückkommen werden.

Unser Programm konnte sich wieder einmal mehr als sehen lassen:

Dank der eifrigen Recherchen unsere Mitglieder, besonders Karin und Bernhard Ehgartner sind hier hervorzuheben, sind wir nun schon echte Profis im Finden von besonderen Adressen.

Unsere erste Station war, noch in Slowenien, **Uros Rojac, Gazon**

Uros hat von seinem Vater 75.000 Pflanzen geerbt, er spricht nicht von ha Sein Schwerpunkt liegt beim Refosk – Rex Fosc – König des Schwarzen Die Weine vergären spontan, und die monatelange Mazeration findet in 2000 lt Fässern statt, der freie Schwefel beträgt unter 40 mg/l t, abgefüllt wird unfiltriert; auch die Mondphasen spielen beim Weinwerden ein Rolle;

Uros ist ein beeindruckend konsequenter Weinmacher, der mit viel Wissen und großem Stolz seine wunderbaren Weine präsentiert.

In der Verkostungsreihe bleibt natürlich uns sein Renero besonders in Erinnerung: Der erste Jahrgang wurde 2005 gekeltert, und wird generell nur in besonderen Jahren erzeugt.

Da der Refosk, wie Uros uns erklärt, nicht sehr tanninreich ist, holt er sich die Polyphenole aus den Traubenkernen, und es wird ein mächtiger Wein, mit viel Säure, dichter dunkler Frucht nach Kirsche und Walnuss;

Mit diesem ersten Eindruck sind wir weiter nach Novigrad, und haben in der Marina im Hotel Nautica unsere Zimmer bezogen. Kurz darauf unser nächster Treffpunkt in der Enothek Rigo, wo man uns mit einem köstlichen Willkommenstrunk empfangen hat, bevor es weiter zu Damir und Ornella ging. Damir ist ein Großmeister des Sashimi und begeistert uns mit seinem Geschick, den frischen Branzino roh direkt am Tisch des Gastes zu filetieren jedes Jahr auf das Neue. Überhaupt ist das Menü inklusive „oranger“ Weinbegleitung jedes Mal ein ganz besonderer Höhepunkt.

Am Freitagvormittag unsere erste Station **Kabola, Momjan**



Der Malvazija Amfora erhielt 2010 90 Parker Punkte – wir finden absolut zu Recht, wenn nicht noch ein paar mehr mittlerweile passen würden,...

Marino Markežić bewirtschaftet aus einer langen Weinbaufamilientradition heraus dieses Weingut, das er 2000 gekauft hat mit insgesamt 17 ha und war das erste ökologisch zertifizierte Weingut Istriens

Von den Weinhängen, typische graue Erde, sieht man bis zu den Salzbecken in Piran
In 7 vergrabenen Amphoren liegen die orangen Weine, die dann noch 12 Monate im Fass reifen; produziert werden insgesamt 100.000 Flaschen mit den Edelstahl vergoren und gereiften, davon werden 80% im Inland verkauft, 20 % gehen in den Export;

Mit einem kleinen Zwischenstopp am Parkplatz in Groznjan, wo wir von jungen sehr engagierten Biowinzern, die wir erst am Vorabend vor der Tür von Damirs Restaurant kennengelernt haben, Wein und Grappa aus dem Kofferraum kosteten ging die Fahrt weiter zum „Prsut-Edi“ Edi Dunis in Groznjan, eine der Duzend kleinen Schinkenmanufakturen. Handproduzierter wunderbarer Schinken, gewürzt mit Salz, Pfeffer, Rosmarin und Lorbeer. Luftgetrocknet durch die kalten Borawinde, würzig, zart schmelzend und mit leichter Süße.

Nächstes Station: **Giorgio und Vesna Clai, Buje**

„Feinschmecker“ Wine Award nominiert als Newcomer des Jahres 2012 (– und eine meiner liebsten Winzer) – seine Weine genießen bereits Kultstatus



(Sabine Fliesser-Just, Giorgio Clai, Karin Ehgartner)

Giorgio ist 2001 aus Triest, wo er mehr als 20 Jahr ein Restaurant betrieben hat, zurückgekehrt um orange Weine zu produzieren.

Aus ca. 7 ha werden 20.000 bis 25.000 Flaschen

Auch hier werden weder Pestizide noch Düngemittel verwendet, es wird rein ökologisch bewirtschaftet mit biodynamischen Ansätzen, auch hier spielen die Mondphasen eine Rolle. Die Mineralität kommt wieder von der roten Erde, die so typisch in dieser Gegend ist, sowie vom weißen Kalkstein. Alle Weine sind spontan vergoren und liegen teilweise monatelang auf der Maische.

Eine wunderbare Erinnerung für uns an unseren letztjährigen Besuch, wo zur selben Stunde der Malvasia seine Gärung startete und Giorgio uns vor lauter Freude geherzt hat. Seine Weine, besonders die Weißen, sind wunderbar komplex, würzig und vollfruchtig und dunkel in der Farbe.

Zum Abendessen sind wir nach **Buscinia** und genossen in einer landestypischen Konoba ein mehrgängiges Menü mit Trüffel und Boscarinrindspezialitäten.



Samstag Früh zur Ölmühle von **Tanquilino Beletic** – wir wurden in die gesamte Produktion eingeführt und konnten anschließend alle Sorten verkosten. Mit 1.700 Olivenbäumen werden 8 verschiedene Olivensorten reinsortig oder als Cuvees biologisch produziert. Aus den schwarzen Oliven wird grünes Öl, aus den grünen Oliven wird gelbes Olivenöl gewonnen. Wie auch bei der Weinernte sind im Jahr 2012 - 30 % Oliven geerntet worden.



Beletic wird mit seinen feinen Olivenölen konstant ausgezeichnet, unter anderem vom Feinschmecker zum Olivenölproduzenten Nummer 1 gewählt. Heuer besonders feiwürzig das Leccino und das Blend aus den Sorten Bianca, Leccino und Rosuljo.

Weiter geht es zur Kellerführung und Verkostung bei **Roxanich, Kosinozici**



(Bernhard und Karin Ehgartner mit dem Verkaufschef von Roxanich)

2000 gestartet, der erste Jahrgang am Markt war 2005, der Shootingstar der jungen kroatischen Weinszene.

Auch hier wird biodynamisch gearbeitet, 26 ha sind bepflanzt, die ältesten Weinstöcke sind 45-jährige Malvasiaren. Bei der Weinherstellung werden uralte Weinbereitungsmethoden angewandt. Beispielsweise wird die Maische in großen Holzbottichen gelagert und fermentiert. Nach dem Pressen und Umfüllen erfolgt die Lagerung in großen Holzfässern (bis zu 36 Hl) und müssen mindestens 3 Jahr im Faß vor der Flaschenfüllung reifen.

Dadurch entstehen reichhaltige Strukturen und unverwechselbare Aromen.

Faßprobe: „Message in a bottle“ Arbeitstitel für Ines in Rot JG 2008, ein wunderbares Cuvée aus PN, CF, Barbera, Lambrusco,... ein Wein mit einem unglaublichen Erlebnis!

Nach einem Mittagessen in einem Agriturismo sind wir weiter zur

Kellerführung und Verkostung bei **Kozlovic, Momjan**



„The Evolution of Malvasia“

26 ha eigene Weingärten plus 10 ha werden von Vertragswinzern zugekauft
Die ältesten Weinstöcke sind aus 1962, Neupflanzungen 2008, 2010 und 2013
Geplant sind noch weitere 10 ha auszupflanzen

Sandstein – hier Flysch genannt, Kalkstein, Ton, ca. 250 MüM

Produziert werden 150.000 Flaschen, davon gehen ca. 20 % in den Export

Das modernste Weingut Sloweniens, ein Weinkeller mit beeindruckenden Maßen

60 % Malvasia, ungefähr 20 % Moscato of Momjan, Rest Teran, Porec Rose Moscato und Pinot Noir.



Das Jahr zuvor sind wir noch im alten Teil des Gebäudes am Verkostungstisch gesessen, heuer bereits beeindruckt uns die riesigen ultramodernen Verkostungsräume.

Malvasia 100 %

Ausgebaut im Edelstahl, trocken

Dichtes Bukett in der Nase, Sommerblumen und Heu mit Gewürzen

Am Gaumen Birne, Mandarine, würziges Heuroma und leicht Akazie; frisch und fruchtig; mineralisch mit einem Hauch Meeresbrise; gaumenfüllend und animierend;

Muskat Momjanski 100%

Die Weingärten unter der Ruine des Schlosses Momjan aus dem 12. Jhd

Ausgebaut im Edelstahl, halbsüss

In der Nase ein herrliches Muskatbukett, Holunder und kandierten Zitruschalen

Am Gaumen fein balancierte Harmonie zwischen Frische, Süsse und Mineralität

„Wine is liquid love“ ist im wunderschönen Prospekt zu lesen

Bei der Heimfahrt über Portoroz wieder in den slowenischen Teil Istriens – zu **Irina Fonda** „Mama Branzino“



(Karin Ehgartner, Gorazd, Sabine Flieser-Just, Irena Fonda)

So fangfrisch wie hier gib es den Branzino – „green blue night of the sea“ - wohl nirgendwo anders und sie erklärt uns, warum ihr gezüchteter Branzino um vieles besser schmeckt als so mancher Wildfang.

In eindrucksvoller Weise erklärte uns die Meeresbiologin wie sie auf den Branzino gekommen ist. Ihre „fingerlings“, also die Fischbabies, werden von ihr persönlich in Süditalien aus einer Farm geholt. Sie sucht sich dort nur die „heads“, also die Vielversprechenden aus, das kann sie mittlerweile gut erkennen.

Das Fischfutter bezieht sie in Norwegen, wo es von ihr selbst verkostet wird, damit sie auch die Qualität bekommt, die sie sich vorstellt.

Ihre Fischzucht ist die nördlichste in der Adria, und die Meeresströmung ist hier, im Golf von Piran, besonders günstig. Es werden bis zu 50 to Fisch produziert, und es gibt auch schon ein Franchise-Projekt mit einer Bio-Fischfarm in Cres.



Zum Abschluss zu sagen ist, dass bei all diesen Produzenten es einfach beeindruckend ist, mit wie viel Einsatz und Ehrfucht dem Produkt gegenüber gearbeitet wird. Das ganzheitliche Naturverständnis ringt uns immer wieder sehr viel Respekt ab.

Und vor allem, wir lieben den Stil dieser unverwechselbaren, authentischen Unikate!

Quellen:

Internet, Prospekte der Erzeuger und eigene Notizen; alle Fotos Robert Flieser;