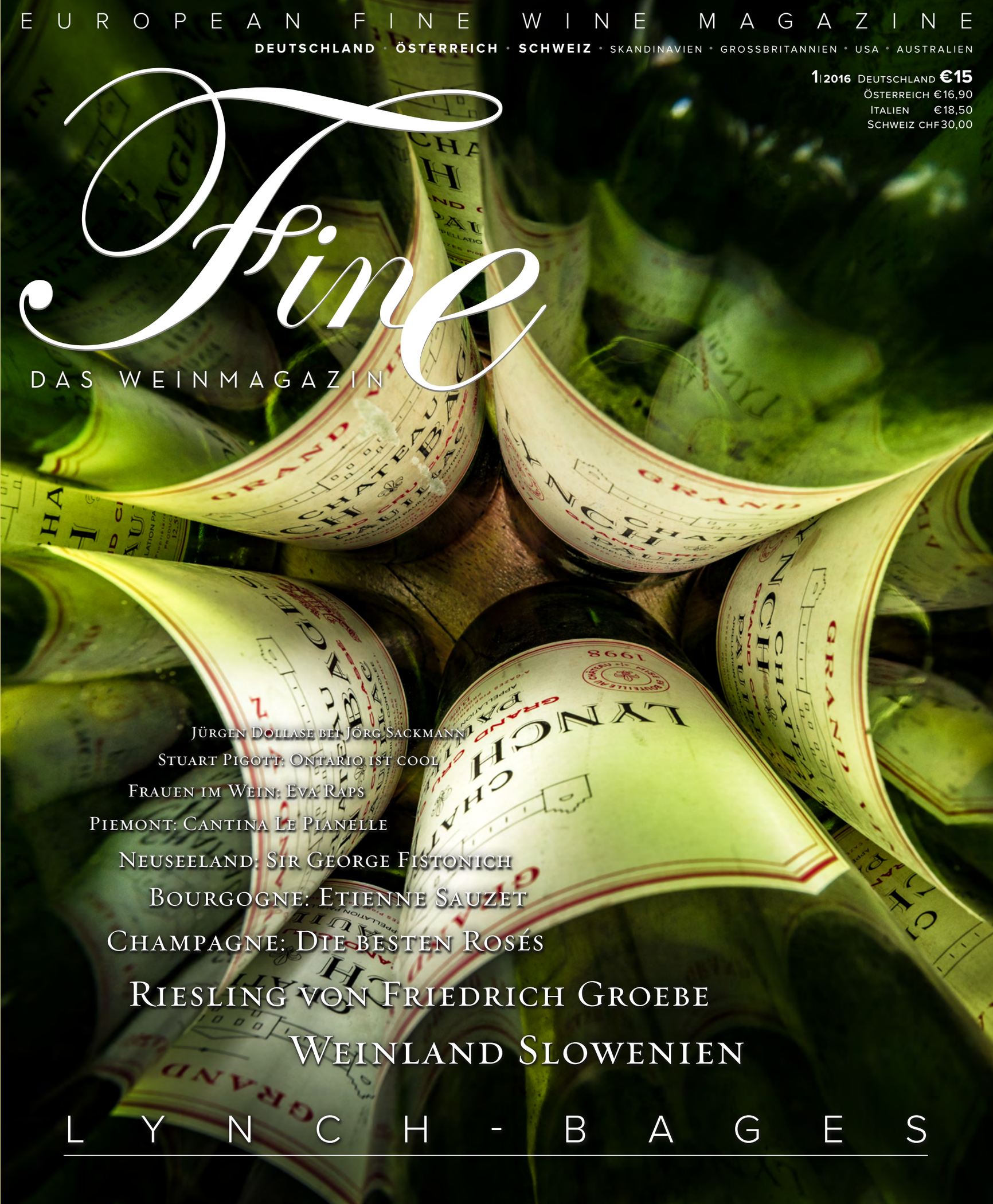
EUROPEAN FINE WINE MAGAZINE

DEUTSCHLAND · ÖSTERREICH · SCHWEIZ · SKANDINAVIEN · GROSSBRITANNIEN · USA · AUSTRALIEN

1|2016 DEUTSCHLAND €15
ÖSTERREICH €16,90
ITALIEN €18,50
SCHWEIZ CHF30,00

Fine

DAS WEINMAGAZIN



JÜRGEN DOLLASE BEI JÖRG SACKMANN

STUART PIGOTT: ONTARIO IST COOL

FRAUEN IM WEIN: EVA RAPS

PIEMONT: CANTINA LE PIANELLE

NEUSEELAND: SIR GEORGE FISTONICH

BOURGOGNE: ETIENNE SAUZET

CHAMPAGNE: DIE BESTEN ROSÉS

RIESLING VON FRIEDRICH GROEBE

WEINLAND SLOWENIEN

LYNCH-BAGES

Slowenien

Die erstaunliche Wiedergeburt eines alten Weinlands

Von Rainer Schäfer Fotos Thilo Weimar

Slowenien? Auch gewöhnlich gut unterrichtete Winzer, Sommeliers und Weinhändler wirken elektrisiert und ratlos zugleich, wenn über dieses Weinland gesprochen wird: Man habe zwar vernommen, dass sich dort Spannendes und sogar Außergewöhnliches ereignen soll. Aber damit ist das allgemeine Wissen häufig schon erschöpft: Slowenien gilt noch immer als eine Art Zauberkasten mit dem vagen Ruf einer Wundertüte. Das kleine Land mit rund zwei Millionen Einwohnern, das kaum die Ausmaße Hessens erreicht, liegt eingekeilt zwischen den großen Nachbarn Italien, Österreich, Ungarn und Kroatien. Am Schnittpunkt unterschiedlicher Kulturen, zwischen Alpen, Mittelmeer und pannonischer Tiefebene, entwickelte Slowenien ein beson-

Podravje, das östlichste der drei Weinbaugebiete Sloweniens, grenzt an Österreich, Ungarn und Kroatien. Sein Name leitet sich von dem Fluss Drau ab, der hier Drava heißt.

deres Profil: Diese kulturelle Vielfalt zeichnet sich auch in seinen Weinen ab. Als Bindeglied zwischen dem Westen und den Staaten Osteuropas verknüpft es auch die Möglichkeiten des Weinbaus beider Zonen: Neben autochthonen Rebsorten wie Rebula, Zelen oder Pinela werden selbstbewusst auch Sauvignon Blanc, Burgunder und Riesling interpretiert. Als erstes Land im früheren Jugoslawien hat Slowenien den trostlosen Zustand im Weinbau überwunden: Im sozialistischen Jugoslawien war im Zeichen planwirtschaftlicher Sollerfüllung viel Masse, aber kaum Klasse produziert worden. Nach der Unabhängigkeit Sloweniens 1991 schafften es die Engagierten unter den Winzern schnell, das eingeübte Kaderdenken abzulegen und das Potential ihrer Lagen und Reben wiederzuentdecken.

Gemeinsam mit Collio jenseits der italienischen Grenze bildet Brda eine Weinbauregion. Auf slowenischer Seite gilt sie als Epizentrum der internationalen Naturwein-Szene.

Lange Zeit galt Slowenien vielen Reisenden nur als Etappe auf dem Weg zu kroatischen Badezielen. Die Entfernung vom Grenzübergang Spielfeld in der österreichischen Südsteiermark bis zur kroatischen Grenze beträgt gerade einmal sechzig Kilometer. Doch Slowenien ist mehr als eine kurze Kaffeepause wert, es lohnt sich, dieses Weinland mit seinen drei großen Anbaugebieten zu erkunden, die in etliche Regionen untergegliedert sind: Primorska an der Küste, Posavje entlang des Flusses Save und Podravje an der Drau. Insgesamt sind es rund zwanzigtausend Hektar Rebland, die von bald dreißigtausend Winzern bewirtschaftet werden. Im Westen des Landes, zur Adria gewandt, liegt die Primorska, auf die etwa siebentausend Hektar Rebfläche entfallen. Die Posavje im Süden bildet mit achttausend Hektar das geografische Zentrum des slowenischen Weinbaus. Und Podravje mit zehntausend Hektar liegt im Nordosten und schließt an Österreich und Ungarn an.

Das Kraftzentrum pulsiert in der Primorska: Die Brda, die direkt in den italienischen Collio übergeht, ist die aufregendste Weinregion Sloweniens. Auf ihren Kalkmergelböden, dem Opoka, sind große Individualisten am Werk wie Marjan und Aleks Simčič oder Aleks Klinec. Der erzeugt Weine in Medana und kocht, beides mit ausgeprägter Begeisterung. Seine Familie, erzählt der Winzer, habe »vier Mal die Flaggen wechseln müssen«: Mal gehörte sie zu Österreich-Ungarn, mal zu Italien, danach zu Jugoslawien, heute zu Slowenien. Aleks Klinec hat längst aufgehört, in Landesgrenzen und Nationalitäten zu denken, in der Winzergruppe Simbiosa, der er angehört, arbeiten Italiener und Slowenen eng zusammen. Brda ist die Region, die sich am schnellsten und radikalsten entwickelt hat, nach der sozialistischen Periode machten sich die jungen Winzer mit rebellischem Furor daran, den Rückstand aufzuholen. Und wie ihnen das gelang! Inzwischen gilt Brda als das Epizentrum der internationalen Naturwein-Szene, einige der Weine

Štajerska, die Slowenische Steiermark, bringt einige der besten slowenischen Weißweine vom Šipon, Gelben Muskateller oder vom Laški Rizling, dem Welschriesling, hervor. In dem stillen Tal, das die Grenze zu Österreich und der Südsteiermark bildet, liegt das Weingut Gaube, in dem Wanderer gern Einkehr halten.

werden sogar zu den besten der Welt gezählt. Zur Primorska zählt auch der Karst, wo auf karger roter Erde Teran wächst, der für die Bewohner mehr ist als nur Wein. Er ist eine Volksmedizin, die sogar Schwangeren verabreicht wird. Nirgendwo in Slowenien findet man so viele autochthone Rebsorten wie im Vipava-Tal. Einer, der sie zu großem Ausdruck bringen kann, ist der biodynamisch arbeitende und esoterisch angehauchte Miha Batič in Šempas. Im slowenischen Istrien, zu dem auch ein vierzig Kilometer schmaler Streifen Adriaküste zählt, erzeugt Ludvik Nazarij Glavina mit seiner Tochter Tamara auf dem Weingut Santomas Rotweine, die sich in Blindproben vor der hochdotierten Konkurrenz aus dem Bordelais nicht verstecken müssen. Wer hätte Slowenien je solchen Rotwein zugetraut?

Das Weinanbaugebiet Posavje im Südosten gilt als die Sonnenbank der slowenischen Winzer; aus der pannonischen Tiefebene strömt warme Luft herbei. In diesem großzügigen Klima entstehen körperreiche Weiß- und Rotweine. Einer der Charakterdarsteller der Posavje ist Janez Šekoranja mit seinem Weingut Vino Graben in Bizeljsko. Er lotet nicht nur die Möglichkeiten der Region aus. Er verkörpert auch exemplarisch eine Generation von Winzern mit kompliziert verlaufenen Biografien, deren Charaktere unter schwierigen Bedingungen geformt wurden. Janez Šekoranja arbeitete lange Jahre als Chemiker, weil er im planwirtschaftlichen Weinbau keinen Platz für sich sah. Jetzt, mit fast achtundsechzig Jahren, sprudelt er vor Ideen. Eine davon, seinen Niederdrucksekt, hat er beeindruckend umgesetzt. Winzer wie Janez Šekoranja ergreifen im jungen Slowenien mit Verve die Chancen, die ihnen lange verwehrt wurden. Gestandene Winzer, die nicht müde werden, und junge Dynamiker, die, gut ausgebildet, nach vorn streben – das ist eine vielversprechende Kombination auf dem weiteren Weg dieses Weinlandes.

Das Weinanbaugebiet Podravje schließlich, das sich um Maribor ausbreitet, umfasst die Regionen Prekmurje und Štajerska, die slowenische Steiermark. Von hier stammen inzwischen einige der besten slowenischen Weißweine vom Šipon, Muskateller oder vom Laški Rizling, dem Welschriesling. In Kog, an der Jeruzalemer Weinstraße, kreiert Borut Prapotnik in seinem Weingut Pra-Vino die besten Süßweine Sloweniens. Er führt das fort, was sein Großvater Stanko Čurin schon in

Wie ein Leuchtturm überragt die Kirche der Schmerzensreichen Mutter Gottes in Jeruzalem das Rebenmeer. Der Ort liegt mehr als dreihundert Meter hoch an der slowenischen Weinstraße.

der kommunistischen Ära begonnen hat – angeblich ließ man ihn gewähren, weil die Weine so famos schmeckten. Am guten Weinruf der Gegenwart bastelt Franci Cvetko vom Weingut Kogl in Velika Nedelja im Nordosten Sloweniens. Er schöpft das Potential der Lagen aus, die sich auf derselben geografischen Breite wie Burgund befinden. Bis 1918 bildeten die österreichische und die slowenische Steiermark als Teil der Donaumonarchie Österreich-Ungarn eine Einheit. »Zu dieser Zeit kamen die besseren Weine aus dem slowenischen Teil«, sagt Franci Cvetko. Dieser Vorsprung sei freilich im Sozialismus eingebüßt worden. »Aber wir haben den Ehrgeiz, die Verhältnisse wieder geradezurücken.« Schon jetzt sind Weine dabei, die in Österreich für Staunen und Begehrlichkeiten sorgen, einige österreichischen Winzer haben schon Weinberge im Nachbarland erworben. Auch die Prekmurje, die lange als abgeschlagen unter den Weinregionen galt, zeigt neuerdings Profil, angeführt vom Weingut Marof, das der Unternehmer Stanko Polanič in Mačkovci gründete. Der junge Weinmacher Uroš Valcl, ein ehemaliger Basketball-Profi, rückte Marof und die unterschätzte Prekmurje schnell ins Blickfeld. Marof ist ein umfassendes Projekt, das einen Blick in die Moderne des slowenischen Weinbaus gewährt: Im Jagdschloss neben dem imposanten Weingut sollen auch ein Restaurant und Appartements entstehen.

Wie eine genussvoll gelebte Weinkultur fest im slowenischem Alltag verankert ist, kann man in den Bars und Restaurants und auf den Plätzen in Ljubljana und Maribor beobachten. Dort steht, am Ufer der Drau, auch der älteste Weinstock der Welt, mehr als vierhundert Jahre alt. Das scheinbar zeitlose Gedeihen der Rekordrebe ist für die Slowenen ein willkommener Anlass, zwei Mal jährlich in ihrem Schatten kräftig anzustoßen. Im Haus der Alten Rebe können über das ganze Jahr auch die Spitzenweine slowenischer Winzer verkostet werden. Slowenien ist alles andere als ein genormtes, glattgebügeltes Weinland, es bietet mit seinen unterschiedlichen Bodenarten und Klimazonen ein vielfältiges Spektrum an Weinen. Dafür stehen ganz besondere Winzerpersönlichkeiten: Unangepasste Rebellen sind darunter, leidenschaftlich überzeugte Biodynamiker, freakige Esoteriker und auch ehrgeizig Besessene, die ihre Ziele wie Hochleistungssportler verfolgen.

Geben Sie einem 82er Château Margaux das Gefühl, zuhause zu sein.

Der Unterschied heißt Gaggenau.

Der 82er Château Margaux gehört zu den Besten seines Jahrgangs. Damit er es auch bleibt, schafft der Weinschrank RW 464 ideale Lagerbedingungen. Zwei getrennt steuerbare Klimazonen mit gradgenauer Temperaturregelung, vibrationsarmer Lagerung und voll ausziehbaren Flaschenablagen bieten Raum für bis zu 99 Flaschen. Alles, um einen Margaux auf den perfekten Moment vorzubereiten: den Genuss.

Informieren Sie sich unter 089 20 355 366 oder unter www.gaggenau.com.

GAGGENAU

»Für meinen Vater war Weinbau ein Hobby«, sagt Tamara Glavina, die seit sechs Jahren für den Ausbau der Weine zuständig ist. Ihr Vater Ludvik Nazarij Glavina kontert: »Mag sein, aber es ist das Hobby meines Lebens.« Der hohe Turm seines Weinguts Santomas ist für den bekennenden Traditionalisten ein Symbol des Aufbruchs.

»Wir wissen, wie man gute Trauben erzeugt«

Ludvik Nazarij Glavina hat mit seinem Weingut Santomas in Šmarje dem slowenischen Wein das Tor zur Welt geöffnet

Von Rainer Schäfer Fotos Thilo Weimar

Es musste schon ein auffälliger Turm sein, den Ludvik Nazarij Glavina auf seinem Weingut Santomas errichten ließ; so verleiht er ihm den Eindruck einer wehrhaften Burg. Santomas steht ganz oben auf einem Hügel über dem Dorf Šmarje im slowenischen Istrien nahe der Hafenstadt Koper. Vom Plateau aus blickt man auf bewaldete Hügelketten, darunter schmiegen sich Weinberge und Olivenhaine, am Horizont zeigt sich ein Streifen des Adriatischen Meers. Um das großzügige Anwesen stehen Säulen und Skulpturen, eine davon zeigt den Erzengel Michael. Glavina hat eine eigenwillige Ästhetik geschaffen, es ist ein Stilmix aus verschiedenen Epochen, altgriechische Elemente sollen sich neben moderner Kunst behaupten. Wer hinter dem Gutsbesitzer einen Snob und Protzer erwartet, liegt daneben: Der Slowene ist ein bescheidener Mann und gläubiger Christ. Vor allem ist er bekennender Traditionalist, er sucht nach den Wurzeln der einheimischen Kultur, die in der sozialistischen Periode verkümmert seien. Darum hat er 1997 auch Santomas gegründet. »Ich will beim Wein den alten Traditionen folgen«, sagt er.

Seit fünf Generationen bewirtschaftet die Familie Weinberge auf den Hügeln um Šmarje. Ludvik Glavina wuchs sogar zunächst in einer Holzhütte zwischen Reben auf. Was nach romantischem Abenteuer klingt, war der Not geschuldet: In den letzten Monaten des zweiten Weltkriegs brannte das Haus der Glavinas nieder. Pepe war das erste Wort, an dem sich der kleine Ludvik versuchte, mit der kindlichen Wortschöpfung meinte er die Trauben im Weinberg. In der sozialistischen Ära lieferte die Familie die meisten Trauben bei der Kooperative ab und erzeugte einen simplen Hauswein. Die Möglichkeit, Weine von Niveau zu machen, bot sich erst, nachdem Slowenien sich 1991 für unabhängig vom jugoslawischen Staatenbund erklärt hatte. Glavina nutzte die Freiheit und kam in Rumänien mit pharmazeutischen Produkten zu Wohlstand. Doch ein neureicher Unternehmer, der den Bezug zu seiner Herkunft verloren hat, ist er nicht: Santomas entstand auf dem Boden, auf dem er aufgewachsen ist. »Ich liebe diesen Platz«, sagt der Winzer. »Ich liebe die Vorstellung, dass meine Familie hier glücklich ist.« Er investierte, baute und formte eines der profiliertesten Weingüter Sloweniens, den Namen dafür fand er in der 1832 erschienenen »Topographie de tous les vignobles connus« des französischen Winzers und Schriftstellers André Jullien, der die istrischen Küstenweine als Santomas bezeichnete und als beeindruckend lobte.

Der Star unter den Weinen von Santomas ist der Refošk, den Ludvik Nazarij Glavina zu einem Rotwein internationalen Formats gemacht hat. Der gläubige Christ hat ein Bild von Papst Johannes Paul II. aufgehängt, der seine Hand segnend über den Stahltank zu erheben scheint.

Inzwischen stehen fünfundzwanzig Hektar im Ertrag: die regionalen Rebsorten Refošk und Malvazija, aber auch die international gefragten Cabernet Sauvignon, Merlot und Syrah. Der lokale Star ist der Refošk, der lange Zeit im Ruf eines einfachen und ruppigen Weins stand. Mit seiner grenzwertig ausgeprägten Säure, so hieß es, könne er sogar Magenwände schädigen. »Wir waren die ersten, die ihn anders und auf ein langes Leben hin ausbauten«, sagt Ludvik Glavina. »So wie Refošk früher einmal war.« Der Ertrag wird drastisch reduziert, auf rund ein Kilo Trauben am Rebstock. Der Most gärt auf herkömmliche Weise in offenen Bottichen aus slawonischer Eiche. Die besten Rotweine reifen zwei Jahre in neuen französischen Barriques. Auf die Flaschen kommen nur handverlesene portugiesische Korken mit exakt vierundfünfzig Millimeter Länge. Refošk wird wegen seiner undurchdringlichen Farbe auch »König der dunklen Weine« genannt. Er wird in Istrien und im Karst angebaut, wo er Teran heißt. In Istrien ist er so stark verbreitet, dass er mit dieser Region in einem Atemzug genannt wird. Die große Kellerei Vinakoper in Koper bietet Refošk in verschiedenen Qualitätsstufen an, vom gut gebauten Barriquewein bis zum kernigen Alltagswein, der in der Kellerei offen an einer Tankstelle abgezapft werden kann, für knapp drei Euro pro Liter.

Aber Santomas hat den Refošk zu einem Rotwein internationalen Formats erhoben, der gleichberechtigt auf einer Stufe steht mit den ausdrucksstarken hedonistischen Cabernet Sauvignons, mit denen sich das Weingut meisterlich auskennt. Das ist auch das Verdienst von Claude Gros. Im Jahr 2000 kam der französische Önologe nach Istrien und erkannte das Potential der Küstenregion mit ihren Sand- und Mergelböden. Im warmen und trocknen Klima können die Trauben perfekt ausreifen. »Wir wissen, wie man gute Trauben erzeugt«, sagt Ludvik Glavina. »Aber sie gekonnt zu verarbeiten, ist genauso wichtig.« Seit dem Jahrgang 2006 ist seine Tochter Tamara für den Ausbau der Weine zuständig. »Claude Gros hat mir alles beigebracht«, lobt sie den Önologen, der noch regelmäßig ins Weingut kommt. Tamara Glavina, Jahrgang 1978, ist schlank und zierlich, leichtfüßig turnt sie auf den Fässern herum. Sie hat in Ljubljana gelebt und Biologie studiert. Von Traditionen habe sie keine Ahnung, sagt sie, »aber ich verstehe etwas von Pflanzen, Hefen und Bakterien«. Mit Claude Gros und Tamara Glavina arbeitet Santomas zielgerichteter und professioneller. »Für meinen Vater war Weinbau ein Hobby«, sagt die Weinmacherin, er aber kontert: »Mag sein, aber es ist das Hobby meines Lebens.« Ludvik Glavina kann ein Schwärmer sein, der den Blick rückwärts richtet, sie geht rational und mit wissenschaftlicher Akribie an die Arbeit. Der Vater sei etwas altmodisch, findet die Tochter. »Sie ist analytisch gut, ich mache Wein mit dem Herzen«, erwidert Glavina, der gern sein Leitmotiv zitiert, dass das Gedächtnis auch die Gegenwart erneuere. So unterschiedlich die beiden auch sind, es funktioniert, das Wechselspiel der Generationen zwischen Tradition und Erneuerung. Wenn es mal kriselt, dann ist Mutter und Ehefrau Andreja der gelassene Ruhepol zwischen Tochter und Vater. Der behauptet, dass er ohnehin »mit einem Fuß in der Rente« stehe. Wenn Ludvik Glavina, der siebzig wird in diesem Jahr, da mal nicht die Realität verkennt: Er steht mit beiden Beinen mitten in der Arbeit. Erst im letzten Oktober hat er die neue Ölmühle in Betrieb genommen, jetzt können die Oliven aus der eigenen Plantage im Gut gepresst werden.

In Šmarje entstehen einige der besten Rotweine des Landes, die auch außerhalb Sloweniens gefragt sind. Santomas ist eines der wenigen Weingüter, die auf ihre Exportbilanz vertrauen können: In vierzehn Länder werden die Weine geliefert, die auch schon bei der Oscar-Verleihung in Los Angeles serviert wurden. Sie altern hervorragend, wie der Refošk Grande Cuvée Certeze aus dem Jahrgang 2006, der majestätisch auftritt, mit Kraft, Schmelz und edlen Gerbstoffen imponiert und noch Substanz aufweist für viele weitere Jahre. Der letzte Wein, den Glavina ausschenkt, ist der Refošk Antonius von 1999, der am Gaumen reife Brombeere, Trüffel und Orangenzeste zeigt, die kräftige Textur wird mit einen langen und raffinierten Säurebogen unterlegt. Es freut den Winzer diebisch, wenn Santomas bei Verkostungen neben großen Bordeaux-Weinen bestehen kann und sie manchmal sogar übertrifft. Wer traute das denn einem Weingut aus Slowenien zu?

Direkt hinter der Gutsvilla steht die aus Stahl gefertigte »Säule für Demokratie«. Ludvik Glavina ließ sie errichten, weil er der politischen Wende so vieles zu verdanken habe. Die Säule und der Turm über dem Weinkeller sind für ihn auch Symbole des Aufbruchs und des Glaubens an die eigenen Stärken und Werte, die er stolz zeigen möchte: Das ist seine Mission. »1991 war wie eine Wiedergeburt«, sagt er, »wie das Gefühl, eine neue Erde bewohnen zu dürfen.« Er fing damals an zu reisen, mehrmals besuchte er das Bordelais. Er habe sich als Autodidakt mehr mit Wein beschäftigt als viele der einheimischen Winzer, sagt seine Frau Andreja, das Wissen und der Horizont sind mitgewachsen und in Santomas aufgegangen. Ludvik Nazarij Glavina ist einer der Individualisten, die den Weinbau in Slowenien spannend und außergewöhnlich machen. Er ist keiner der jungen Rebellen, die sich mit Furor gegen den Status quo auflehnen. Er hat sein Leben spät umgekrempelt, weil ihm die Weinkultur in Slovenska Istra, dem Slowenischen Istrien, so wichtig ist.

Tolles Ensemble: erst Weintrauben und dann Beifall geerntet.

In Rheinhessen steht eine ganze Reihe von Winzern im Rampenlicht. Ihr Erfolgsgeheimnis: Sie teilen ihr immenses Wissen miteinander und bleiben dabei einzigartig. So entstehen ausgezeichnete Weine, die von Publikum und Presse überschwänglich gefeiert werden. Autogrammjäger wenden sich an rheinhessenwein.de.

Rheinhessen ist eine geschützte Ursprungsbezeichnung.

Rheinhessen

DIE WEINE DER WINZER

Rheinhessen liegt am Rheinbogen zwischen Mainz, Worms und Bingen und ist das größte deutsche Weinbaugebiet. Im warmen, trockenen Klima am 50. Breitengrad wachsen zu 70% weiße Rebsorten – vor allem Riesling, Müller-Thurgau und Silvaner. Bei den Roten dominieren Dornfelder und Spätburgunder. Die Festlegung der Reifegrade, die Methoden der Weinbereitung und die sensorische Prüfung der Weine aus der gU Rheinhessen unterliegen dem Reglement der EU und sind zugleich Ausdruck der Weinkultur am Rhein.

Zwölf Hektar des Weinguts von Marjan Simčič liegen in der Brda, sechs im italienischen Collio.

Kleiner Grenzverkehr

In der Brda, die mit dem italienischen Collio zu einem einzigen Weingebiet verschmilzt, begann die Revolution des slowenischen Weinbaus

Von Rainer Schäfer Fotos Thilo Weimar

Weingut Marjan Simčič in Ceglo

Die Mimik von Marjan Simčič fällt an diesem Morgen sparsam aus, die Steuerbehörde ist hereingeschneit, eine Routinekontrolle. Finster blättert er in einem Aktenorder, also gibt erst einmal seine Frau Valerija Auskunft. Dem Winzer dürfte das gar nicht so unrecht sein, er ist nicht gerade als Plaudertasche bekannt. Valerija Simčič zeigt die Weinberge, sechs Hektar liegen im italienischen Collio, zwölf in den Hügeln der slowenischen Brda. Nach dem Zweiten Weltkrieg waren neue Grenzen gezogen worden, dabei wurden Familien getrennt, und auch Weinberge befanden sich plötzlich auf der anderen Seite des eisernen Vorhangs. Aber einige slowenische Winzer schafften es im Jugoslawien Titos trotzdem, ihre Reben im Collio aufzusuchen, ein unkonventioneller Grenzverkehr machte es möglich. »Das war eine politische Grenze«, sagt Valerija Simčič, »die Menschen haben sich trotzdem verstanden.«

Rebellisch: »Wir wollten zeigen, was hier möglich ist«. Marjan Simčič ist ein Weinverrückter – das bestätigt seine Frau Valerija. Er setzt auf den Kalkmergelboden seiner Lagen, den Opoka, nach dem er seine Spitzenweine benennt. Seine Fässer hat der Winzer penibel in Schönschrift gekennzeichnet.

Der Weiler Ceglo setzt sich aus wenigen Häusern zusammen. Man würde nicht vermuten, dass hier die Revolution im slowenischen Weinbau begann: Hier ballte sich die rebellische Energie um Anführer wie Aleš Kristančič vom Weingut Movia und – nur ein paar Schritte entfernt – von Marjan Simčič. Der trägt die dunklen Haare auch mit Ende vierzig noch lang. Simčič ist keiner, der es allen recht machen muss. »Mein Vater wurde im Sozialismus ausgebremst«, sagt er. Salko Simčič gehört zur verlorenen Generation der slowenischen Winzer, die ihre Trauben bei der Genossenschaft abliefern und ihre Träume aufgeben mussten. 1990 aber, als privater Weinbau wieder möglich wurde, erfasste plötzlich ein Energieschub die Brda. Mit wütendem Eifer machten sich die Jungen daran, das nachzuholen, was ihren Vätern versagt geblieben ist. »Wir wollten zeigen, was hier möglich ist«, sagt Marjan Simčič. Er verbrachte mehr Zeit zwischen Reben als zuhause, um seine Weinberge besser kennenzulernen. Am wertvollsten sind die Lagen mit reinem Opoka, der Kalkmergelboden der Brda ist reich an Mineralien. Simčič gießt Wasser auf einen Gesteinsbrocken, er schnuppert daran, es riecht wie in einem feuchten Steinbruch: »Das ist der Ausdruck unserer Landschaft.« In seinen besten Parzellen wächst Rebula, der im Collio Ribolla heißt. »Er muss auf kargem Boden stehen, um Charakter zu zeigen«, sagt Simčič. Sonst werde er banal. Opoka heißen auch seine Spitzenweine, bei denen der Abdruck des Bodens wichtiger ist als die Frucht. Auch wenn Marjan Simčič immer etwas ungehalten wirkt: Seine Weine will er unbedingt vorführen. Sein Rebula Opoka von 2009 steht ockerfarben im Glas mit einem Bukett von getrocknetem Apfel und Tee. Im Mund verdichten sich Gerbstoffe und Phenole, es ist ein archaischer Wein, der es nicht versäumt, seine Eleganz zu zeigen.

Marjan Simčič zählt zu den Wegbereitern einer Weinstilistik im italienisch-slowenischen Grenzgebiet, die gerade als authentisch gefeiert wird und

die Brda zum Mittelpunkt der Naturweinszene werden lässt. Auch die Weißweintrauben vergären in offenen Bottichen auf der Maische und werden manchmal erst nach Wochen von den Beerenschalen abgezogen. Das verleiht dem Wein neben Farbe auch Geschmacksstoffe und Tannine. Winzer wie Simčič reagieren befremdet, wenn sie als Virtuosen des Orange Wine bejubelt werden. Das sei ein Modebegriff, sagt er. »Wir machen natürlichen Wein wie unsere Großväter.« Für ihn ist diese traditionelle Weinbereitung eine Möglichkeit, das Gepräge seiner Lagen möglichst expressiv umzusetzen. Marjan Simčič weiß noch genau, dass renommierte Sommeliers seine Weine vor wenigen Jahren als »fehlerhaft« eingestuft haben. Und jetzt sollen es plötzlich Kultweine sein? Von diesem Hype lässt sich der Weinanarchist nicht beeindrucken.

Es sei ein anstrengender Weg gewesen, um die Brda in das Blickfeld der Weinwelt zu rücken, sagt Valerija Simčič. Ihr Mann habe dafür viel Energie investiert. »Er ist ein Verrückter«, sagt Valerija Simčič, morgens, mittags, abends, immer drehe sich alles um Wein. So sei es schon gewesen, als sie ihn kennengelernt hat: Anstatt ihr Komplimente zu machen, habe er vom Wein geschwärmt. Auch wenn Marjan Simčič immer noch als Rocker durchgehen könnte, irgendwann gehören auch die Rebellen zum Establishment: Er ist inzwischen Präsident und Sponsor des lokalen Fußballklubs. Es gefällt ihm, dass sein Vater die neue Zeit miterleben kann; er ist sechsundachtzig und fährt bei der Ernte den Traktor. Seit sechzig Jahren trinke Salko Simčič täglich eine Flasche Wein und sei kerngesund. Als Marjan Simčič in den Keller hinuntersteigt, lässt er neue Züge erkennen: Seine Fässer hat er penibel in Schönschrift gekennzeichnet. Der Winzer läuft von Fass zu Fass, diesen Wein müsse er unbedingt noch vorstellen, man trinkt nur noch aus seinem Glas, das er bereitwillig teilt.

Weingut Edi Simčič in Vipolže

Es ist spät geworden, schon seit über einer Stunde wartet in Vipolže, keine zwei Kilometer von Ceglo entfernt, ein anderer Spitzenwinzer der Brda: Aleks Simčič, der zwar denselben Nachnamen trägt, aber nicht verwandt ist mit Marjan Simčič.

Die Zeit hat er genutzt, um einzufeuern. Das Holz glimmt auf der offenen Feuerstelle, er redet ruhig und überlegt, ab und zu steht er auf, um ein Scheit nachzulegen. Das Weingut in Vipolže trägt den Namen seines Vaters Edi Simčič, es ist ein Wohnhaus, in das der Wein eingezogen ist: 2002 wurde es unterkellert, seitdem stehen dort die Fässer. »Wir hatten kein Weingut und keine Tradition, die wir wiederbeleben konnten«, sagt Aleks Simčič. Sein Vater Edi arbeitete als Weinbauer der örtlichen Genossenschaft zu. Nach dem Kollaps des jugoslawischen Bundesstaates fingen die beiden an, ihre »Weinberge herzurichten«. 1999 füllten sie die ersten eigenen Weine ab, gerade mal dreitausend Flaschen. Heute gehören zwölf Hektar zum Weingut, das längst zu den gefragten Adressen in der Brda zählt. Edi Simčič ist mittlerweile zweiundachtzig und kaum zu bremsen. Er hat sich nie darüber beklagt, dass »im Sozialismus eine Periode verloren gegangen ist«. Er hat einfach angefangen, auf- und umzubauen und die Gegenwart zu gestalten. Wenn man ihn im Weinberg zeichnen wollte, witzeln seine Kollegen, dann müsse man ihn mit einer Pinzette darstellen, so präzise arbeite er. »Die Natur spricht zu dem, der sie hören kann«, sagt er dazu. Für sie hat er offene Ohren. »Seit über zwanzig Jahren versuchen wir, gemeinsam alles besser zu machen«, erzählt Aleks Simčič, es ist ein Modell, das bestens funktioniert, »wir arbeiten wie Freunde zusammen.« Dabei habe es gedauert, bis sich die heutige Weinstilistik herausgebildet hat. Anfangs noch wurden die Weine im Edelstahl ausgebaut, »aber da konnten die Trauben nicht den Weinberg zeigen«. Inzwischen finden sich im Keller nur noch Fässer der Tonnellerie Cadus aus Burgund. »Das richtige Holz zu

Beharrlich: »Wir hatten keine Tradition, die wir wiederbeleben konnten«. Aleks Simčič arbeitet mit seinem Vater Edi, dessen Namen das Weingut trägt, seit mehr als zwanzig Jahren freundschaftlich zusammen. Neben Weißweinen aus Sivi Pinot (Grauburgunder), der autochthonen Sorte Rebula und dem Kozana aus Chardonnay spielen vor allem Rote eine Rolle. Im Keller finden sich mittlerweile nur noch Fässer der Tonnellerie Cadus aus Burgund.

finden, war das entscheidende Element«, sagt er. So ruhig Aleks Simčič wirkt, so unnachgiebig und ausdauernd kann er sein.

Die Brda ist für seine weißen und orangefarbenen Weine bekannt, aber bei ihm spielen auch die Rotweine eine zentrale Rolle. Es sei einfacher, einen guten Weißwein zu erzeugen als einen guten Roten, sagt Aleks Simčič. »Aber ein besonderer Rotwein ist immer ein großes Ding.« Wahre Größe zeigt der Kolos 2005, in dem sich Merlot, Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc verbinden. Das feste Tannin verleiht ihm Struktur, er ist saftig, vielschichtig und delikat. Aleks Simčič hält nichts mehr davon, die Konturen zwischen Weiß und Rot zu verwischen. »Bei mir müssen Weißweine nicht aussehen und schmecken wie Rote«, sagt er. Das war nicht immer so, auch er hat bräunliche Naturweine erzeugt. Aber er hat damit aufgehört, weiße Trauben einer langen Mazeration zu unterziehen. Das verschleiere »wichtige Details und Nuancen im Wein« und gehe zu Lasten der Finesse. Aleks Simčič zählt zu den feinfühligen Stilisten in der Brda, er tariert seine Weißweine so aus, dass ihre Grazilität nicht hinter lauter Expressivität zurücktritt. Die Phase, als er mit radikalen Weinen provozieren wollte, ist längst abgeschlossen. Simčič geht Kompromisse ein; wenn die Weine nicht spontan durchgären wollen, greift er pragmatisch zur Reinzuchthefe. »Der Zweck von Wein ist es, unser Leben besser zu machen«, sagt er. Wie er an der Feuerstelle sitzt, schlank, mit kurzen Haaren, und immer wieder vom Wein probiert, erinnert er an den Schauspieler Rowan Atkinson und dessen Comedyfigur Mr. Bean. Aleks Simčič ist siebenundvierzig, sein Sohn Jure, zweiundzwanzig, will bald im Weingut einsteigen. Aus den jungen Wilden der Brda sind Winzerpersönlichkeiten geworden, Aleks Simčič ist eine davon.

Weingut Klinec in Medana

Kompromisslos: »Hier gibt es keine Pommes und keine Cola«. Aleks Klinec ist ebenso leidenschaftlicher Winzer wie Koch. Seine Weinberge bearbeitet er biodynamisch, in der Küche seines Weinguts, das er für Gäste geöffnet hat, fühlt er sich dem Slow-Food-Gedanken verpflichtet. Seine Weißweine baut er in Akazie aus, die Roten in Kirschholz.

Um sechs Uhr fängt die Kirchenglocke in Medana an zu schlagen. Direkt neben der Kirche führen Simona und Aleks Klinec ihr Weingut, sie beherbergen Gäste, der Winzer kocht an bestimmten Tagen, dann füllen sich das Haus und die Terrasse. »Hier gibt es keine Pommes und keine Cola«, steht an der Eingangstür, sie fühlen sich dem Slow-Food-Gedanken und der bodenständigen Küche in der Brda verpflichtet. Aleks Klinec träumte davon Künstler zu werden, aber er musste schon mit vierzehn auf dem Hof anpacken: Sein Vater Konrad war vom Kirschbaum gestürzt, »du wirst dich nie mehr bewegen können«, lautete die Diagnose des Arztes. Aleks wurde Landwirt und Weinbauer, lange habe er belanglose technische Weine gemacht, aber 2004 verließ die letzte »konventionell erzeugte Flasche« den Keller. Seine Weißweine baut er in Akazie aus, die Rotweine in Barriques aus Kirschholz. Aleks Klinec ist einer der kompromisslosen Winzer in der Brda, »ich mag die dunkle Seite des Weißweins«, sagt der Achtundvierzigjährige, aber es sei ein »schmaler Grat«, den man mit dieser Vinifikation beschreite: Mancher Winzer versucht sich inzwischen an Naturweinen, die sich nicht alle mit Genuss trinken lassen. Sein Malvazija aus dem Jahrgang 2011 schillert bernsteinfarben, Aromen von Dörrobst blitzen auf, es ist ein präzise strukturierter Wein, rasant, zupackend und aufregend.

Es sei zunächst nicht einfach gewesen, mit diesen Weinen über die Runden zu kommen, erzählt Aleks Klinec. Manchen Wein lässt er über fünf Jahre im Fass reifen, das schnelle Geld ist mit solchen Geduldsspielen nicht zu verdienen. Schließlich öffnete er das Weingut und kochte für Gäste, das habe

ihm über die klammen Jahre geholfen. Inzwischen hat er sich durchgesetzt mit seiner eigenwilligen Wein-Stilistik; die sechs Hektar Reben bearbeitet er biodynamisch. Zur Avantgarde will sich der gewöhnlich unrasierte Winzer nicht zählen. »Ich habe nichts neu erfunden«, sagt er. Aber Winzer wie Aleks Klinec, Marjan und Aleks Simčič haben, nur wenige Kilometer voneinander entfernt, den Weinbau in Slowenien grundlegend verändert. Von der Terrasse des Weinguts blickt man weit über die Rebberge, ein Hügel reiht sich an den nächsten, dazwischen streben Kirchtürme nach oben. »Wein ist nicht gern allein«, sagt man in der Brda. Aleks Klinec steht an der offenen Feuerstelle wie schon seine Großmutter Ida, die ihm das Kochen beigebracht hat. Rinderzunge mit Meerrettich bereitet er zu, seine Augen lachen dabei. Draußen schleicht in Zeitlupe sein Vater Konrad vorbei, der im Weinberg mitarbeitet und den Grappa des Hauses brennt. Es sei ein Wunder, sagen sie in Medana, dass er wieder gehen könne. In der Brda muss man eben mit allem rechnen.

Miha Batič vom Weingut Ivan Batič in Šempas

»Wein wird nicht gemacht, sondern von der Natur geboren«

Von Rainer Schäfer Fotos Thilo Weimar

Die Welt, sagt Miha Batič, befinde sich in Unordnung, der natürliche Kreislauf sei aus den Fugen geraten, »wir haben den Sinn dafür verloren, was wahr und was falsch ist.« Symptome dafür kann er viele aufzählen: Die zeigten sich in Klimawandel, Tierhaltung und Ernährung und gipfelten in der Gentechnik: »Dass man im Labor die Augenfarbe eines Kindes bestimmen kann, ist doch pervers.« Batič ist kein Philosoph, er ist Winzer: Im unteren Vipava-Tal versucht er, im Kleinen und mit seinen Mitteln einen Gegenentwurf zu schaffen. Am konsequentesten gelinge das mit der Biodynamie, die bei ihm viele Lebensbereiche beeinflusst: Er zitiert Rudolf Steiner nicht nur, wenn es darum geht, Kuhhörner im Weinberg auszubringen. Er ist auch nicht gekränkt, wenn man ihn einen Esoteriker nennt. Es sei nun mal so, versichert der Dreiunddreißigjährige, dass er »gute Energie fühlen und weitergeben« müsse. Aber er ist kein dogmatischer Eiferer, der andere bekehren will, gelassen trägt er seine Argumente vor.

Miha Batič sitzt an einem ovalen Holztisch in seinem Weingut in Šempas. Mit den schulterlangen gelockten Haaren und einem Bärtchen, wie es Frank Zappa getragen hat, wirkt er wie ein Rockstar der 1970er Jahre, als viele Musiker von Flower-Power sangen und sich als Vermittler gesellschaftlicher Utopien verstanden. Während Batič erzählt, singt im Hintergrund zuerst Leonard Cohen, danach Bruce Springsteen, es sind Melodien, die den Soundtrack liefern zu seiner Vorstellung einer heileren Welt. Um das Weingut tobt die Bora, der Wind, der vor allem im Winter über den Karst und durch das Vipava-Tal jagt, Apfelbäume und Rebstöcke stemmen sich gegen den Sturm, sogar die Häuser scheinen sich im Schutz der Berghänge zu ducken. Šempas und das Weingut Batič liegen im Anbaugebiet Primorska im Westen Sloweniens, nur wenige Kilometer von der italienischen Grenze entfernt.

Miha Batič führt das Weingut zusammen mit seinem Vater Ivan, 76, der sich langsam »in die Rolle des Assistenten« zurückziehen möchte. Sein Sohn setzt mittlerweile die Akzente, er gehört zur gefragten Szene der Naturwein-Erzeuger, die nach handwerklichen und meist biodynamischen Prinzipien arbeiten. Im vergangenen November zählte Miha Batič zu den achtzig Winzern aus aller Welt, die bei der Weinmesse »Raw Berlin« auftraten – mancher mit langem Bart und coolem Gestus. Ivan Batič dagegen stammt aus einer Generation, die, im Krieg aufgewachsen, pragmatisch handeln musste; der keine Zeit für esoterische Befindlichkeiten blieb. Schon mit sechzehn musste er den Bauernhof durch schwere Zeiten manövrieren, tüchtig und auch mit einer ordentlichen Portion Schlitzohrigkeit. »Er musste hart kämpfen, um durchzukommen«, sagt Miha Batič über seinen Vater, dabei klingt viel Respekt durch. Ivan Batič ist rustikaler im Auftreten, die künstlerische Attitüde seines Sohnes fehlt ihm: Seine Versuche, zuhause Trompete zu spielen, wurden von der Familie nicht geschätzt; er musste in die Weinberge ausweichen, wo er den Reben ein Ständchen blasen durfte.

Während Ivan Batič die Tierhaltung aufgab und sich ganz auf den Weinbau konzentrierte, marschiert Miha wieder in die andere Richtung: Mit Schafen und Bienen möchte er den natürlichen Kreislauf auf dem Weingut verstärken: »Wenn du erntest, nimmst du dem Weinberg etwas weg«, sagt er, »das musst du ihm zurückgeben.« Auf der Terrasse stolziert einer seiner Pfauen auf und ab, die seine Weinberge vor Schlangen schützen sollen. Er hält sich einen kleinen Zoo, das sei der beste Weg für ihn, »um die Böden lebendiger zu machen«. Einundzwanzig Hektar Reben hat das Weingut im Ertrag, sie stehen im Umkreis von sieben Kilometern auf Mergelböden. Die Arbeiten im Weinberg richtet er nach dem Mondkalender aus, auf den Einsatz von Chemikalien verzichtet er vollständig. »Das sind wir der Natur schuldig«, sagt er. Gerne wird das fruchtbare Vipava-Tal in der heimischen Weinliteratur als Garten Eden gepriesen, es profitiert vom Aufeinandertreffen zweier Klimazonen: Die Adria schickt warme Winde, aus den Alpen rast die frische Bora durchs Tal. Dadurch, erklärt Miha Batič, könnten »besonders reine Aromen entstehen« – als ob die Bora jede unreine Geschmacksnote aus den Trauben fege.

Die Region ist bekannt für kräftige Rotweine von Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot und Refošk. Aber hier haben sich auch die meisten autochthonen Reben Sloweniens erhalten wie die weißen Sorten Pinela, Klarnica und Zelen: der wird ein »edler Geist« und sogar aphrodisierende Wirkung nachgesagt. Autochthon zu sein, ist aber keine Garantie für Güte: »Das können miserable Weine sein«, weiß Miha Batič, »wenn man nicht mit Herz und Leidenschaft rangeht.« Die Batičs haben ihre Reben so dicht gepflanzt wie kein anderer Winzer im Tal, rund zwölftausend Stöcke auf den Hektar. Sie müssen bis zu fünfzehn Meter tief wurzeln, um Nährstoffe und Wasser aufzunehmen. »Der Wein wird dadurch vitaler und mineralischer«, sagt Miha Batič, darauf habe schon Rudolf Steiner hingewiesen. Auch wenn er manches anders angeht

Die alte Tür führt zum Keller. Nach dem Ausbau in alten Holzfässern werden alle Weine ungeschönt abgefüllt – und nur in bestimmten Mondphasen. Zu esoterisch? Sommeliers aus vielen Ländern, vor allem aus Japan, lassen sich davon beeindrucken.

als sein Vater, ein harmonischer Umgang ist Miha Batič wichtig. Schon als Kind ist er mit ihm in den Weinberg gegangen, Hand in Hand. Er hat es nie in Frage gestellt, dass sein Vater ihn nicht auf die Weinbauschule gehen lassen wollte – aus Angst, dass er dann mit zu vielen Flausen im Kopf zurückkehren und den Zugang zur überlieferten Weinkultur verlieren könnte. »Ich hätte nirgendwo mehr lernen können«, ist Miha Batič überzeugt. Er ließ sich zwar die Haare wachsen und entdeckte die Biodynamie und in deren Schlepptau die Esoterik. Aber er vertraut auch weiter auf das Wissen der Familie, die seit 1592 Weinbau betreibt. »Alles was wir seit Generationen tun, ist vom Vertrauen in die natürlichen Kräfte bestimmt«, sagt er. Und wenn der Weinberg gesund und lebendig sei, habe er »Ruhe und Frieden im Keller«.

Das Bekenntnis zum Naturwein setzt für Miha Batič voraus, dass er im Keller auf Hilfsmittel wie Kunsthefen, Enzyme, Aromastoffe oder Gelatine verzichtet. Alle Trauben werden mit natürlichen Hefen ohne Temperaturkontrolle in offenen Bottichen aus slowenischer Eiche vergärt, sogar mancher Weißwein liegt fünfunddreißig Tage lang auf der Maische. Nach dem Ausbau in alten Holzfässern werden alle Weine ungeschönt, meist unfiltriert und mit wenig oder keinem Schwefelzusatz abgefüllt. »Wein wird nicht gemacht, sondern von der Natur geboren«, sagt Miha Batič, dabei komme dem Winzer nur die Rolle des Geburtshelfer zu: Er hat nur einzugreifen, wenn es notwendig ist. Seine Weine werden nur in bestimmten Mondphasen auf die Flasche gebracht. Ist es zu wolkig, wird er nicht abgefüllt, denn dann werde die Verbindung zwischen Wein und den Gestirnen beeinträchtigt. Was mancher für Hokuspokus halten mag, scheint den Weinen nicht zu schaden: Aufgeschlossene Sommeliers aus vielen Ländern geben sich inzwischen im Weingut die Tür in die Hand. Besonders in Japan sind die Weine gefragt, wo der Spitzenkoch Tetsuya Uehara sein Restaurant in Tokio sogar »Batič« taufte, weil die Weine besonders gut zu seiner Küche passten.

Aus den Lautsprechern dröhnt Tom Waits, im Glas schimmert orangefarben ein Pinela aus dem 2004, der nach Beifuß, gekochter Birne und Jod duftet und mit feinziselierter Säure und famoser innerer Dichte imponiert – wie auch der Sivi Pinot aus dem Jahrgang 2006. Der graue Burgunder zeigt Aromen von Birnenbrot und Bratapfel, am Gaumen öffnet sich eine ungewöhnlich zarte und seidige Textur, ein Merkmal vieler Batič-Weine, die leise sind, in sich ruhend, mit enormem Tiefgang und einer meditativen Ausstrahlung. Es heißt, dass sich Herr und Hund über die Jahre ähnlich werden. Auch bei Miha Batič ist ein solches Phänomen zu beobachten: Der Winzer und sein Wein scheinen in ihrem tiefenentspannten Wesen einander zu gleichen. Es gibt einige, die das Vipava-Tal für einen besonderen, mystisch aufgeladenen Ort halten. Miha Batič passt hierhin, mit seinen Vorstellungen einer sanft wirkenden, positiven Energie.

WACHAU
KOSTBARE KULTUR

ÖSTERREICH WEIN

WACHAU – eine geschützte Ursprungsbezeichnung der EU für österreichischen Qualitätswein

Wo die Donau in Jahrmillionen eines der schönsten Täler Europas in das Urgestein gegraben hat, wachsen auf steilen Steinterrassen aus den Sorten Grüner Veltliner und Riesling einige der größten Weißweine der Welt.
www.österreichwein.at

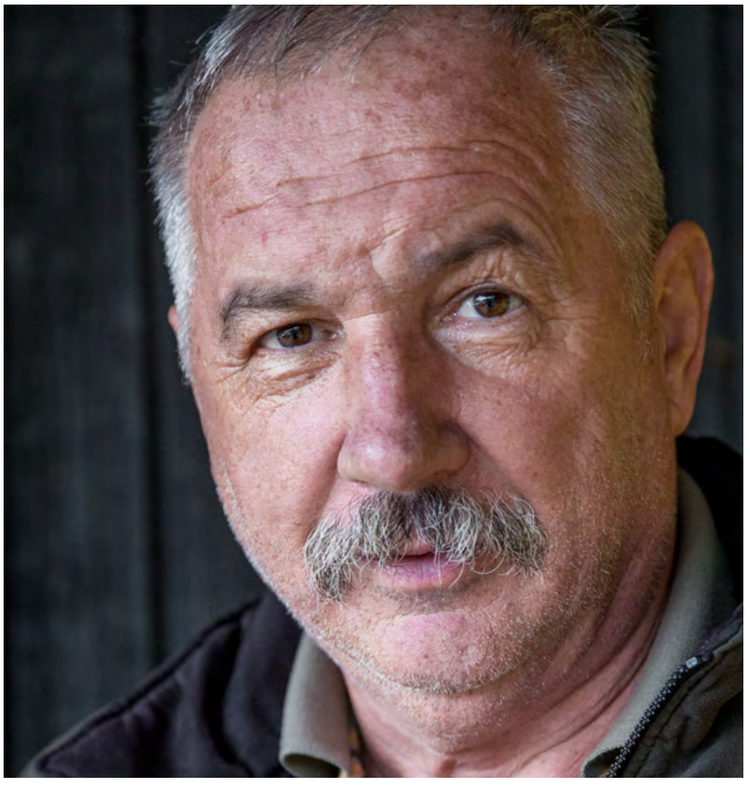
WINEinMODERATION.eu
a pan-European programme to promote moderation in wine consumption

Wärme: Sein Weingut Vino Graben hat Janez Šekoranja nach seinem bedeutendsten Weinberg benannt. Es liegt in der Region Bizeljsko-Sremič am südöstlichsten Zipfel Sloweniens, die als die Sonnenbank des Landes gilt.

Janez Šekoranja vom Weingut Vino Graben bei Bizeljsko

»Ich will, dass die Natur aus meinen Weinen spricht«

Von Rainer Schäfer Fotos Thilo Weimar



Janez Šekoranja legt den Zeigefinger auf die Lippen und rollt mit den Augen, jetzt ist nur noch Flüstern erlaubt und das Fotografieren mit Blitzlicht untersagt. Er steht zwölfeinhalb Meter unter der Erde, in seinem Repnice, wie die Sandsteinkeller im Südosten Sloweniens genannt werden. Hier lagern seine besten Weine, der älteste stammt aus dem Jahr 1946. »Nur hier reifen sie zu perfekter Qualität«, ist der Winzer überzeugt. Deshalb müssten Lärm und Erschütterungen vermieden werden und vor allem der »energetische Schock«, den das Blitzlicht bei den Weinen auslösen könnte. Auch wenn seine Anweisungen etwas übertrieben wirken mögen, sie werden anstandslos befolgt. Janez Šekoranja ist ein Hüne mit dem Auftreten eines Generals, die kurz geschorenen Haare, der Schnauzbart und die wachen, funkelnden Augen verleihen ihm Autorität. Den Keller mit drei Etagen begann er 1992, mühsam in den harten Sandstein zu schlagen, dabei seien fünf Spitzhacken und zwanzig Schaufeln zu Bruch gegangen. Das Projekt zog sich zwei Jahre hin, auch weil Šekoranja ein komplexes Belüftungssystem austüfteln musste. Man kann es sich nur zu gut vorstellen, wie dieser kräftige Mann rackerte und schwitzte, fluchte und trank. »Es war sehr viel Kraftstoff notwendig«, lächelt er verschmitzt und meint damit seinen eigenen Wein. Aber die Plackerei habe sich ausgezahlt, wenn draußen die Sommerhitze bis auf 40 Grad ansteige, seien die Weine hier bei konstanten Temperaturen von vier bis zehn Grad bestens aufgehoben.

Der Keller liegt etwas außerhalb von Bizeljsko, direkt neben dem »Graben«, einem seiner Weinberge. Den umtriebigen Winzer kennt in seinem Heimatdorf jedes Kind. Janez Šekoranja hat sich auch einen Namen als Erfinder gemacht und mehrere Patente angemeldet, er hält auch ein »Weltpatent« auf einen Wein-Dekantierer mit integriertem Ausguss. Šekoranja ist Jäger, er war vierzehn Jahre lang, bis 2014, Mitglied der slowenischen Nationalmannschaft im Tontauben-Schießen und nahm an internationalen Wettkämpfen teil. Sein Wort hat Gewicht in dem kleinen Dorf mit knapp tausend Einwohnern am südöstlichsten Zipfel Sloweniens, direkt an der Grenze zu Kroatien. In der Dorfhierarchie dürfte er gleich hinter dem Bürgermeister rangieren. Das Gasthaus, in dem man am Stammtisch zusammenkommt und sich bei rustikalen Gerichten wie Innereien und Käsestrudel austauscht, gehört der Familie und wird von Cousin Franc Šekoranja betrieben.

In der slowenischen Weinszene ist Janez Šekoranja als Galionsfigur und schillernder Paradiesvogel bekannt, alle wissen von seinen Auftritten zu erzählen, die selten leise verlaufen. Er ist auch Mitglied im Ordo Equestris Vini Europae: Zu seinem 60. Geburtstag wurde er in den Europäischen Weinritterorden berufen. Manchem mag er als kauzig und etwas zu extrovertiert gelten, aber wo Šekoranja ist, da wird debattiert, da werden neue Erkenntnisse ausgetauscht. Auch die jungen Winzer reden respektvoll von ihm, weil er vor Ideen sprudelt und immer wieder mit seinen Weinen überrascht. Janez Šekoranja ist weit herumgekommen, er hat einen anderen Zugang zur Materie als andere Winzer. Er ist diplomierter Chemiker, Fachgebiet organische Chemie; jahrelang hat er in Russland, Dänemark und Österreich gearbeitet. Der Slowene spricht mehrere Sprachen, einige davon habe er auf der Straße und in Kneipen gelernt. Man kann sich mit ihm auf Englisch, Deutsch, Italienisch, Ungarisch, Französisch, Russisch oder Tschechisch unterhalten. Manchmal mischt er Vokabeln verschiede-

ner Sprachen miteinander, aber wenn einer mit so viel Pathos spricht, wird er trotzdem verstanden.

Janez Šekoranja versteht es, Geschichten zu erzählen, er hat Humor, er weiß, wann er Pointen setzen muss. Wenn man ihn trifft, ist es besser, etwas Zeit mitzubringen. »Über den Weinbau sprechen wir später«, sagt er und hebt erst einmal an, die geologische Entstehungsgeschichte der Region aufzufächern. Wechselnde Gesteinsformationen, Begriffe wie Silikat und Karbonat flirren durcheinander. Es ist ein Flug durch Millionen von Jahren, mühelos und unermüdlich springt er von Zeitalter zu Zeitalter. Es dauert, bis er schließlich in der Gegenwart angekommen ist. 1991 kehrte Janez Šekoranja nach Bizeljsko zurück und übernahm mit seiner Ehefrau Mihela den Weinbau, der auf einer mehr als hundert Jahre langen Tradition in der Familie steht. Die Weinregion Bizeljsko-Sremič zählt zum Anbaugebiet Posavje, sie gilt als die Sonnenbank der slowenischen Winzer, weil sie die meisten Hitzetage im ganzen Land vorweisen kann. Aus der pannonischen Tiefebene strömt warme Luft in das Tal, im Sommer können die Temperaturen 40 Grad übersteigen. »Wir haben ideale Bedingungen für Weine mit vollem und reichem Körper«, sagt Janez Šekoranja. Aber dieses Spektrum des Weinbaus genügt ihm nicht, dafür ist sein Forscherdrang zu ausgeprägt. Auf sieben Hektar hat er schon mit fünfundvierzig Rebsorten experimentiert, aus zweiundzwanzig erzeugt er seinen Wein. Scheurebe und Ortega hat er aus Deutschland eingeführt, die passenden Spätburgunder-Klone hat er in Franken entdeckt. Er hat auch ein Faible für verkannte Rebsorten wie Rumeni Plavec, den gelben Plavay, aus dem er anspruchsvolle Weine erzeugt. Und kein anderer Winzer in Slowenien gewinnt dem hier seltenen Gamay so treffliche Weine ab wie er.

Die Reben verteilen sich auf fünf Weinberge in der Region, die sich bis auf vierhundertfünfzig Meter hochziehen. Der bedeutendste Weinberg ist der Graben, der wie ein Amphitheater geformt ist und nach dem Janez Šekoranja auch sein Weingut Vino Graben benannt hat. Hier ist der Sandstein von Feuerstein durchsetzt, der Boden hält die Feuchtigkeit, obwohl sich im Sommer die Hitze staut. Bei der Ernte hat es Janez Šekoranja nicht eilig, er liest seine Trauben aus Überzeugung sehr spät. »Was die Erde und die Sonne den Trauben schenkt, soll im Wein seinen Ausdruck finden. Ich will, dass die Natur aus ihm spricht«, formuliert er beinahe poetisch. Neben seinem Rebnice hat er auch einen geräumigen Stollen in den Sandstein treiben lassen, in dem die Weine ausgebaut werden. Bei Šekoranja verbinden sich das Anliegen, möglichst naturnah Wein zu erzeugen, mit der wissenschaftlichen Neugier des Chemikers: Er beschäftigt sich damit, wie sich Kohlensäure auf die Haltbarkeit auswirkt. Er erzeugt Niederdrucksekt, eine bemerkenswerte und bemerkenswert elegante Spezialität von ihm. Seine umfangreiche Produktpalette ist zugleich Leistungsschau und Kuriositätenkabinett des slowenischen Weins: Er habe derzeit zweihundertvierzig verschiedene Weine im Angebot, von trocken bis edelsüß, darunter etliche außergewöhnliche Erzeugnisse.

Janez Šekoranja ist stolz darauf, dass Spitzenköche wie Alain Ducasse seine Weine, die auch schon im Weißen Haus serviert wurden, auf ihren Karten führen. Zufrieden zeigt er das persönliche Dankesschreiben von Bill Clinton vor und blättert in einem Fotoalbum, das ihn mit Prominenten zeigt. »Genug Werbung gemacht«, sagt der Winzer, »gehen wir zum Trinken über«. Auch er weiß, dass nur zählt, was sich im Glas behauptet. Sein Rumeni Plavec von 2013 duftet nach reifer Ananas und Sherry, er ist trocken ausgebaut, am Gaumen zeigt er Länge, reichlich Honig und Marzipan, aber auch aparte rauchige Noten. Die Trockenbeerenauslese vom Gamay 2002 ist eine köstliche Rarität, von der er gerade mal zweihundertneunzig Flaschen abgefüllt hat: Die Fruchtnoten von reifen Pflaumen und Kirschen werden von einer feinnervigen Säure getragen, sie ist reich und elegant zugleich.

Janez Šekoranja wird in diesem Jahr achtundsechzig Jahre alt, Tochter Zara, sechsunddreißig, soll langsam Verantwortung übernehmen neben ihrem immer noch energischen Vater. Der schließt die Holztür am Eingang des Stollens, auf der Sonnenstrahlen abgebildet sind. Früher, erzählt er, hätten Sonnenstrahlen auf den Eingangstüren den Wohlstand der Bewohner angezeigt. Auf seiner Sonnentür habe er so viele Strahlen wie möglich untergebracht, »mehr hatten darauf nicht Platz«, sagt er vergnügt.

Kühle: Seinen Repnice, den Sandsteinkeller, hat Janez Šekoranja in zweijähriger Arbeit selbst aus dem harten Stein geschlagen. Zwölfeinhalb Meter unter der Erde, bei konstanten Temperaturen von vier bis zehn Grad, lagern seine besten Weine, der älteste stammt aus dem Jahr 1946.

Das Jagdschloss mit Gutshof, 1905 erbaut, diente einst dem ungarischen Grafen Friedrich von Szapary als Sommersitz.

»Ich will immer zu den Besten gehören«

Mit dem Weingut Marof hat Uroš Valcl die Region Prekmurje ans Licht gebracht

Von Rainer Schäfer Fotos Thilo Weimar

Der Chef, so heißt es im Weingut Marof, sei unten im Keller in einem der vielen Fässer zugange. Wenig später steigt Uroš Valcl aus einem Holzfass, die Jogginghose und das Poloshirt sind verschmutzt und durchnässt. Er schaut an sich herunter, grinst kurz und verschwindet erst einmal im Waschraum. Uroš Valcl wechselt spielend von einer Rolle in die andere: Wenn es sein muss, ist er der Mann fürs Grobe und übernimmt Arbeiten, um die sich sonst niemand reißt. Jetzt steht da, frisch geduscht und umgezogen, der Weinmacher und Direktor des Weinguts, siebenunddreißig Jahre jung. Dieser Herbst fordert auch dem ehemaligen Basketball-Profi, der es gewohnt ist, an seine Grenzen zu gehen, einiges ab: Der Regen prasselt seit Tagen vom Himmel, die Ernte kommt ihm gerade wie ein Roulettespiel vor, bei dem auch mal eine Partie verloren geht. Uroš Valcl greift mit seinen mächtigen Pranken in einen Behälter mit Welschriesling, an dem sich die Botrytis zu schaffen gemacht hat. »Alles Mist«, knurrt er, »damit kann ich nichts anfangen«. Das sind vier Tonnen Trauben weniger, aber er hat nicht die Zeit, sich lange darüber zu ärgern.

2009 kam Uroš Valcl als Weinmacher auf Gut Marof, ein Jahr später übernahm er die Leitung.

Das Weingut Marof steht da, wo man es am wenigsten erwarten würde: In einer kaum besiedelten Gegend mit Wiesen und Wäldern taucht es plötzlich wie eine Erscheinung auf: Ein Raumschiff würde hier kaum weniger überraschen. Holz, Glas und Beton wurden zu einer futuristischen Ästhetik verwoben. Im Innern steht vor einer gewaltigen Spiegelwand ein vierzehn Meter langer Verkostungstisch aus Eiche; von hier aus lassen sich die Arbeiten im Keller beobachten, der im September 2009 eingeweiht wurde. Wer so baut, hat eine Botschaft über den Wein hinaus: Schaut her, mit uns ist zu rechnen! Direkt daneben steht der 1905 errichtete Meierhof, auf Slowenisch Marof, der aus einem Jagdschloss mit Gutshof besteht und einst dem ungarischen Grafen Friedrich von Szapary als Sommersitz diente. Eine Linde zwischen den Gebäuden verbindet das Alte mit dem Neuen. Der Meierhof liegt in der Region Prekmurje im nordöstlichsten Winkel Sloweniens, der an Österreich und Ungarn schließt.

Das Weingut passt in seinen Dimensionen zu Uroš Valcl. Der ist knapp zwei Meter groß und hat die Statur eines Schwergewichtsboxers. Den früheren Profisportler sieht man ihm erst auf den zweiten Blick an: Er habe an Gewicht zugelegt, allein dreißig Kilo in den letzten beiden Jahren. Was, neben der enormen physischen Präsenz, sofort an ihm auffällt, sind seine smaragdgrünen Augen. Valcl ist eine besondere Erscheinung, die man so schnell nicht vergisst. Aufsehen erregte er aber zunächst im Basketball: Uroš Valcl spielte schon mit sechszehn Jahren professionell bei Branik Maribor in der ersten slowenischen Liga. Der Sport sei Willensschulung gewesen, sagt er. Da habe er gelernt, sich für seine Ziele zu quälen; so brachte er es sogar bis in die slowenische Junioren-Nationalmannschaft. Uroš Valcl stammt aus Zgornja Kungota, wenige Kilometer von der österreichischen Steiermark entfernt; dort betrieb seine Familie ein Weingut. 1998, da war er fast zwanzig, beschloss er, den Basketball aufzugeben und im elterlichen Weingut einzusteigen, weil seine Mutter nicht mehr allein damit zurechtkam. Als Uroš Valcl vierzehn war, hatte sein Vater sich das Leben genommen. »Wenn ich nicht zurückgegangen wäre, hätte meine Mutter das Gut verkaufen müssen«, erklärt er. Vielleicht, dieser Gedanken lässt sich nicht unterdrücken, wäre er sonst eine große Nummer im Basketball geworden. Egal, sagt er. Eines aber habe er sich damals geschworen: »Wenn ich den Sport aufgebe, dann will ich die besten Weine der Welt machen.« Uroš Valcl baute zuhause die Weine aus und begann nebenbei in Maribor Agrarwissenschaft und Weinbau zu studieren. Auch als Weinmacher zeigte sich bald seine Begabung. »Aber ich hatte damals das Problem, dass ich viel zu scheu war«, sagt er. Das änderte sich an der Seite von Erich Krutzler.

Der bekannte burgenländische Winzer heuerte 2002 bei Dveri Pax an, dem sanierungsbedürftigen Klostergut in der Weinregion Ljutomer-Ormož. Krutzler führte Dveri Pax zügig in die Erfolgsspur, seitdem löst sein Name in Slowenien Erwartungen und Zuversicht aus. Stanko Polanič holte ihn im Frühjahr 2007 zu Marof, das bei dem Dorf Mačkovci liegt. Der Unternehmer hatte das Jagdschloss in den 1990ern erstanden und zunächst etwas Modra Frankinja, Blaufränkisch, angebaut. Aus dem Hobby erwuchsen neue Ideen und Pläne: Polanič übernahm Reben von der Genossenschaft und begann zu investieren: Wenn er schon ein Weingut aufbaute, dann sollte es ein großer Wurf sein. Marof sollte über Slowenien hinaus bekannt werden. Erich Krutzler studierte die Böden und Lagen in den Weingärten von Prekmurje. Von den mehr als dreißig Hektar Rebfläche ließ er einige Parzellen roden und neu bepflanzen. 2009 kam Uroš Valcl nach Mačkovci, um ihn als »rechte Hand« zu unterstützen. Obwohl Erich Krutzler gleich mit seinen ersten Weinen Marof ins Gespräch brachte, kehrte er 2010 nach Österreich zurück. Uroš Valcl übernahm kurzerhand die Leitung des Weinguts, viel will er nicht erzählen über den überraschenden Wechsel. »Wir sind Kollegen«, versichert Valcl, der die »einzigartige Chance ergreifen musste«: Marof bietet beste Möglichkeiten und viel Gestaltungsraum für einen ehrgeizigen Önologen; Uroš Valcl ist dabei, ihn auszureizen. Prekmurje stand lange Zeit im Schatten anderer Weinregionen. Er habe noch gelernt, dass dies »kein geeignetes Gebiet für Wein ist«. Stattdessen wurden Äpfel und Pfirsiche angebaut. »Ein Jammer«, sagt der Winzer, »die Gegend wird völlig unterschätzt.« Die Weingärten mit vulkanischem Tuff und Granitböden ermöglichen ein reizvolles Spiel mit verschiedenen Geschmacksspektren, das Klima ist pannonisch-warm mit reichlich Sonnenstunden. Die Reben werden naturnah gepflegt; in diesem Jahr will Marof sich als ökologisches Weingut zertifizieren lassen.

Das neue Gutshaus aus Holz, Glas und Beton mitsamt dem großzügigen Keller bietet dem ambitionierten Weingutsdirektor ausreichend Spielraum. Seine Weißweine, vor allem die Chardonnays, bringen das Terroir der Prekmurje zum Ausdruck; daneben erzeugt er auch großartigen Modra Frankinja, Blaufränkisch.

Marof ist ein Projekt, das auf Wachstum angelegt ist: Die Jahresproduktion umfasst derzeit rund hunderttausend Flaschen, der Keller ist für dreihunderttausend ausgerichtet. Er umfasst zwölfhundert Quadratmeter, eine geräumige Spielwiese für Uroš Valcl, mit Fässern und Gebinden verschiedener Größen, eigenem Labor und großzügigem Barriquekeller. Valcl kitzelt viel aus seinen Trauben heraus, er will reife und großzügige Weine, die Bestand haben und im Gedächtnis bleiben. »Wir wollen keine frischen, fruchtigen Weine«, sagt er und zerkrümelt dabei einen Quarzbrocken zwischen seinen kräftigen Fingern, als sei es ein trocknes Brötchen. Sofort blitzt die Szene auf, wie Raimund Harmstorf in der Verfilmung des Jack-London-Romans »Der Seewolf« brachial eine rohe Kartoffel zerquetschte. Vermutlich könnte Uroš Valcl das auch. »Genauso duftet unser Chardonnay«, sagt er zufrieden, als der Quarzstein eine feine Graphitnote freigibt. Seine Spitzenweine vom Sauvignon Blanc und Chardonnay sind nach der Lage Breg benannt, es sind ernsthafte Weine, mit Statur und Noblesse, gekonnt im Fünfhundert-Liter-Eichenfass und Barrique ausgebaut. Uroš Valcls Weißweine erinnern an Pouilly Fumé und an Kalifornien, unterschlagen dabei aber nicht die Gesteinsprägungen der Prekmurje. Bei seinen Rotweinen orientiert er sich auch am österreichischen Eisenberg, wo – eine Stunde entfernt – famose emblematische Blaufränkisch entstehen. Schon nach wenigen Jahren gelangen ihm beeindruckende Modra Frankinja und Zweigelt, die zu den besten ihrer Art in Slowenien zählen können: druckvoll, athletisch und mit Raffinesse.

Uroš Valcl hat sich mittlerweile ein robustes Selbstbewusstsein zugelegt. Marof ist für ihn weit mehr als ein gut gepolstertes Start-Up-Unternehmen im Wein. Er legt seinen ganzen Charakter und seine wuchtige Kraft hinein, er sei nicht nur Angestellter, sondern stehe als Miteigentümer schließlich besonders in der Pflicht. Es kommt öfter vor, dass er im Weingut übernachtet und nicht nach Maribor fährt, zur Frau und den drei kleinen Kindern. Wenn es darum gehe, Sachen zu verbessern, dann wolle er es sofort angehen. »Dann ertrage ich es kaum, Zeit zu verlieren«, sagt der Hüne. Das sei der Ehrgeiz, den er als Sportler geschult habe. »Ich kann einfach nicht anders«, gibt er zu. »Ich will immer zu den Besten gehören.«

Seit Slowenien im Jahr 1991 ein unabhängiger Staat wurde, ist nicht nur der Weinbau in der lieblichen Landschaft der Štajerska zu neuer Blüte gekommen, auch das religiöse Leben spielt wieder eine Rolle.

Im Land des Weins und der Windräder

Die Štajerska

Von Rainer Schäfer Fotos Thilo Weimar

Wer nach Jeruzalem kommt, sollte zuerst die Kirche der Schmerzensreichen Mutter Gottes besuchen. Das, sagen die Einheimischen, sei guter Brauch seit Jahrhunderten. Mancher Gläubige zündet eine Kerze an und zieht dann zuversichtlich seines Weges. Jeruzalem ist bekannt für seinen heiligen Namen, das Dorf liegt über dreihundert Meter hoch; bei gutem Wetter ist die schimmernde Silhouette des ungarischen Plattensees zu erkennen. Die wenigen Häuser sind um die Wallfahrtskirche gruppiert. Jeruzalem soll im 13. Jahrhundert von deutschen Kreuzrittern gegründet worden sein, die mit dem Pietà-Bild der Mater Dolorosa aus Jerusalem im Heiligen Land zurückgekehrt waren. Um Jeruzalem baut sich ein Relief aus Hügeln auf wie mächtige, zu Stein gewordene Wellen. Dazwischen zeigen sich, in das Grün der Landschaft hineingetupft, Anwesen, die manchmal zu kleinen Dörfern zusammenwachsen. Jeruzalem zählt zur Štajerska, der Weinregion im Nordosten Sloweniens. Sie ist auch das Land des Klopotec: Überall vor den Weingütern drehen sich die hölzernen Windräder, mit ihrem rhythmischen Geklapper sollen sie die Vögel von den Trauben fernhalten; in der österreichischen Südsteiermark heißen sie Klapotetz. In den Weinbergen der Štajerska wachsen vor allem Weißweine, Riesling, Sauvignon Blanc, Traminer oder die Burgundersorten. Spezialität an der slowenischen Weinstraße bei Jeruzalem aber ist der Šipon, der seinen Namen Napoleons Soldaten verdanken soll: C'est bon, sollen sie beim Verkosten ausgerufen haben; der Volksmund machte Šipon daraus. Er wird bei jeder Gelegenheit eingeschenkt und trägt den Charakter der Menschen in sich, die als besonders gastfreundlich gelten: In den Buschenschänken werden gern Bauarbeiter-Portionen aufgetragen, dabei kommen Wein und Wurst nie getrennt auf den Tisch.

Borut Prapotnik erzeugt die besten edelsüßen Weine Sloweniens. Der Enkel von Stanko Čurin, einer der bedeutenden Persönlichkeiten im slowenischen Weinbau, lagert seine Schätze einzeln in einer eigens dafür angefertigten Betonwand.

Weingut Pra-Vino in Kog

Nur ein paar Hügelwellen von Jeruzalem entfernt, in Kog, betreibt Borut Prapotnik sein Weingut Pra-Vino. Prapotnik, Jahrgang 1979, ist der Süßweinspezialist Sloweniens, seit 1997 führt er das fort, was sein Großvater begonnen hat: Stanko Čurin ist eine der bedeutenden Persönlichkeiten im slowenischen Weinbau. Er galt seit 1972 nicht nur als erster Privatwinzer im ehemaligen Jugoslawien. Angeblich sei ihm dieses Privileg zugestanden worden, weil er sich bei den Partisanen im Kampf gegen das faschistische Deutschland hervorgetan habe. Sein Enkel kennt eine andere Geschichte: Die Weine seien von Anfang an so gut geraten, dass man ihn einfach gewähren ließ. Auf jeden Fall war Stanko Čurin der erste, der Eiswein und andere edelsüße Weine in Jugoslawien erzeugte. »Er mochte keine trocknen Weine«, erklärt Borut Prapotnik, »er konnte nur süß trinken.« 1985 sorgte sein erster Eiswein vom Laški Rizling, vom Welschriesling, für Furore. Bald wurde Stanko Čurin in einem Atemzug genannt mit Alois Kracher, der österreichischen Süßwein-Ikone. Vermutlich habe er sich auch an Kracher orientiert, sagt Borut Prapotnik, der seinem Großvater genau bei der Arbeit zugeschaut hat: Er erzeugt die besten edelsüßen Weine Sloweniens, bei denen Frucht, Finesse und Balance wichtiger sind als bloße Süße. Der Eiswein vom Šipon wurde in der Nacht vom elften auf den zwölften Januar 2008 geerntet, er ist ein köstliches Elixier, Honigkaramell wird von einem feinnervigen Säurestrahl getragen.

Borut Prapotnik hat es nicht weit in seine Weinberge, die zehn Hektar Reben kann er mühelos zu Fuß erreichen. Das sei praktisch, schließlich gehe er im Herbst stündlich zu seinen Stöcken, um sie zu kontrollieren. »Auch die Vögel wissen, was gut ist«, sagt der strohblonde Winzer, der inzwischen auch trockne Weine ausbaut. Der Bedarf danach sei

gestiegen, außerdem macht die Klimaerwärmung ihm zu schaffen. Das Mikroklima in Kog galt lange Zeit als ideal für Süßweine. Aber den letzten Eiswein konnte er 2008 einbringen, seitdem bleiben die Minusgrade aus, und Stanko Čurin, inzwischen 86, ist an Parkinson erkrankt. Aber Borut Prapotnik ist zuversichtlich, dass er bald wieder einen Eiswein ernten kann. Als er sich verabschiedet, empfiehlt er die rustikale Küche der Štajerska, die man unbedingt probieren müsse.

Eine gute Adresse dafür ist der Gasthof Tramšek im nahen Ivanjkovci, ein Zwei-Personen-Betrieb: Inhaberin und Chefin Jelena Tramšek kocht, Oberkellner Zvonko bedient im weißen Hemd, er erklärt und unterhält in einem untersteirischen Dialekt, der im Hügelland überdauert hat; Slowenisch habe er erst in der Schule gelernt. Ab und zu verschwindet er im Garten hinter dem Wirtshaus, um mit Gemüse und Kräutern wieder aufzutauchen. Er serviert selbstgebackenes Buchweizen-Walnussbrot mit Verhackertem, einer Art Pastete aus Speck, Schweinefleisch, Schmalz, Knoblauch, Salz und Pfeffer. Das dürfe nie auf einem gut gedeckten Tisch fehlen, doziert Zvonko. Danach trägt er Kübelfleisch auf; ausgewählte Stücke vom Schwein werden dafür über Monate in einem Kübel mit Schmalz eingelegt; so bleiben sie saftig und aromatisch. Wer die Gegend besucht, ohne Kübelfleisch zu essen, sei gar nicht dagewesen, behauptet Zvonko. Kalorien dürfen bei ihm nicht gezählt werden, das straft der spindeldürre Oberkellner mit strengem Blick. Er ist über die Štajerska hinaus bekannt, sogar aus Wien kommen Gäste. Zvonko hantiert mit Weinflaschen, im Gasthof steigt die Stimmung, an einem der Tische erzählt man sich eine profanere Version über die Gründung Jeruzalems: Danach seien die Kreuzritter gar nicht ins Heilige Land aufgebrochen, sondern oben in den Hügeln dem guten Wein verfallen, wo sie stattdessen eine Filiale Jerusalems mit z gegründet hätten. Zvonko hat die Spitzenerzeugnisse der Region im Ausschank, darunter die Weine vom Weingut Kogl.

Das Weingut Kogl liegt eine Viertelstunde entfernt auf einem Plateau, eine kleine Kapelle markiert den Weg nach oben. In der Ebene zieht die Drava vorbei, hinter dem Fluss beginnt Kroatien. Sie habe sich sofort in diesen Platz verliebt, schwärmt Zlatka Cvetko; gemeinsam mit ihrem Mann Franci hat sie das Anwesen 1983 übernommen. Das Haus, 1820 erbaut, war eine Ruine, »wir haben zwanzig Jahre lang renoviert«. Kogl ist der Name des Weinguts und des Rebbergs, der schon 1542 erwähnt wurde. Der war völlig verwildert und musste neu angelegt werden. Inzwischen sind es gut zehn Hektar Reben, die Franci Cvetko auf lehmigem Sand bewirtschaftet. Der Winzer ist ein findiger Kopf mit vielen Talenten, er hat die Etiketten entworfen, er fertigte die Entwürfe für eine eigene Glas-Serie. Im Mittelpunkt steht er nicht gern: Lieber arbeite er einen ganzen Tag lang als zehn Minuten fotografiert zu werden, sagt der Mittvierziger.

Franci Cvetko hat den Kontakt zu vielen Winzern abgebrochen, er stört sich an der geschwätzigen Eitelkeit der Weinszene. »Wein ist viel einfacher als das ganze Gerede drum herum«, sagt er. Ihm wird zu viel Aufhebens gemacht um »Moden wie Orange Wine«. Warum nur, fragt er, solle er Wein machen wie vor fünftausend Jahren? Er findet es auch »merkwürdig«, wenn selbsternannte Ökowein-Gurus mit den größten und schnellsten Autos vorfahren. Einen seiner Weine hat er ironisch Victus getauft, den Verlierer, als »Parodie auf unsere scheinheilige Branche«: Nicht jeder Winzer praktiziere das, was er behaupte. Franci Cvetko hat als erster Winzer im Umkreis den Zucker aus seinen Weinen verbannt und dem sozialistischen Spätlesemodell abgeschworen. Seine Weine sollen Frische, Eleganz und Herkunft zeigen, Sortentypizität sei ihm wichtiger als Schminke. Der Auxerrois von 2014 duftet nach Birne, er ist dicht und lebhaft im Mund und zeigt eine anspruchsvolle klassische Interpretation der Rebsorte. Cvetko hat auch den in der Gegend unüblichen Syrah angepflanzt und ihn in der Cuvée Magna Dominica Ruber 2011 mit Pinot Noir vereint, der eine feine Säure beisteuert. Der Syrah zeigt pfeffrige Würze und Statur, ohne mit den Muskeln zu spielen. Er könnte tiefrote Weine machen, die sich viel einfacher verkaufen ließen, sagt Cvetko, »aber ich verkaufe keine Farbe«. Die Weinpreise hält er bewusst niedrig, weil ihm seine »Kunden das Wichtigste« seien. Franci Cvetko ist einer der eigenwilligsten Winzer Sloweniens, ein geistreicher Querdenker, dem Reibung mehr bedeutet als einschläferndes Harmoniestreben und Selbstzufriedenheit.

Franci Cvetko ist ein findiger Kopf: Die Etiketten für seine Weinflaschen hat er selbst entworfen, und auch sonst hat der Querdenker einige Talente. Als erster Winzer im Umkreis hat er den Zucker aus seinen Weinen verbannt. Im behaglichen Ambiente seines Probenraums, der zugleich Flaschenkeller ist, können seine Weine verkostet werden.

Weingut Kogl in Velika Nedelja

Weingut Gaube in Špičnik

Der Streifzug durch die Štajerska führt an Maribor vorbei zur letzten Station, dem Weingut Gaube. Das liegt in Špičnik, in einem abgelegenen Tal, das die Grenze zu Österreich und der Südsteiermark bildet. Alojzij Gaube ist der Winzer auf diesem Hof, ein ernster Mann, hager und mit hoher Stirn. Das Gut ist beliebt bei Wanderern, die gern am gedeckten Tisch Platz nehmen. Seine Frau Klavdija kocht, auch Sohn Patrik packt mit an. Seit 1895 wird in der Familie Weinbau betrieben, an der Wand hängt das Diplom von Alojzij Gaubes Urgroßvater Kaspar, der in Graz die Prüfung zum Winzermeister ablegte. Es seien bewegte Zeiten gewesen, sagt Alojzij Gaube, mal habe man zu Österreich, mal zu Jugoslawien gehört. Sein Großvater Emanuel betrieb eine Gaststätte in Maribor, die neuen kommunistischen Machthaber verhafteten den »Kapitalisten« nach dem zweiten Weltkrieg, der Enkel hat ihn nie wieder gesehen. Vom Weingut aus konnte er Titos Grenzsoldaten beobachten. Über den Weinbergen wohnen Alojzij Gaubes Eltern, direkt an der ehemaligen Grenze, die bis 2007 bewacht wurde. »Wenn sie einen Schritt aus ihrem Weinkeller herausgegangen sind, waren sie in Österreich«, erzählt der Winzer. Die Region am Eisernen Vorhang war lange Zeit eine isolierte Ecke, heute suchen die Bewohner nach Konstanten, die ihre Kultur und Identität ausmachen. Der Wein ist eine davon, die Nähe zum südsteierischen Nachbarn zeigt sich auch in Rebsorten wie Sauvignon Blanc oder Gelbem Muskateller.

Die Rebzeilen des Weinguts Gaube klettern bis auf vierhundertfünfzig Meter. In dieser Höhe bilden die Trauben feinfruchtige Aromen und eine stabile Säure aus – Vorteile, die Alojzij Gaube, unterstützt von Sohn Patrik, versiert herausstellt.

Seine Rebfläche hat Alojzij Gaube nach dem Ende des Sozialismus' auf acht Hektar erweitert, die Rebzeilen klettern bis auf vierhundertsechzig Meter. In dieser Höhe bilden die Trauben feinfruchtige Aromen und eine stabile Säure aus, und sie sind nicht zu schwer im Alkohol: Das sind Vorteile, die der Winzer versiert herausstellt. Seine Weine wie der Zeleni Silvanec, der Grüne Silvaner, oder der Grauburgunder Kaspar sind unaufdringlich in ihrer Art, Gaube sieht sie immer als Bestandteil der Tischkultur. Am schweren Holztisch in der Stube wird zum Silvaner Verhackertes und Kübelfleisch gereicht. Alojzij Gaube sitzt stumm dabei, er will bei der Mahlzeit nicht stören. In der Ecke über dem Tisch hängt ein Kruzifix, draußen dreht sich der Klopotec im Wind und klappert die Melodie der Štajerska.

DEM ERBE UND DER NATUR VERPFLICHTET

Eingebettet in die wunderschöne Kulturlandschaft Badens – von Weinbergen, Obstanlagen, Schlössern und Klöstern umgeben – liegt das Weingut Markgraf von Baden. Jedes Jahr aufs Neue arbeiten wir hier mit Sorgfalt und Hingabe daran, diese Landschaft in unseren Weinen einzufangen. Und das bereits seit Generationen …

FIDELITAS

MARKGRAF VON BADEN

WEINGUT

www.markgraf-von-baden.de

#REACHYOURHORIZON

DAVIDOFF
HORIZON

THE NEW FRAGRANCE FOR MEN

WWW.ZINODAVIDOFF.COM

Erhältlich in autorisierten Parfümerien und Warenhäusern.