

An aerial photograph of a coastline, likely in Croatia, showing a deep blue sea with a white wake from a boat moving from the bottom left towards the center. The land is a mix of green vegetation and light-colored, possibly rocky or sandy, terrain. The coastline is irregular with several small inlets and peninsulas.

Engel & Drachen

[Göttliches und Fabelhaftes von der Adria]

Deutlich mehr als zehn Millionen Touristen genießen Jahr für Jahr die wunderschönen Strände der über 1 200 Inseln sowie des Festlands in Kroatien. Sie besuchen die mittelalterlichen Städtchen in allen Landesteilen und erforschen die atemberaubende Natur der Nationalparks. Aber: «Wein!? Kann man die Tropfen von dort unten denn wirklich auch trinken?» Man kann – ja man muss sogar. Sie passen hervorragend zu den lokalen Spezialitäten und haben in den verschiedenen Landesteilen einen individuellen Charakter und eine eigenständige Stilistik.

Reportage by weinfanatic – September 2015

Himmlisch oder diabolisch?



Weinberge auf der Insel Hvar

Das Antlitz Kroatiens ist so ambivalent wie seine Weine. Die einen sehen einen Engel, die anderen einen Drachen. Zumindest önologisch besitzt das Land einige zu beiden Fabelwesen passende «Eigenheiten». Sie verschmelzen geradezu ineinander. Finesse, Reinheit und Leichtigkeit ist oft gepaart mit Feuer, Kraft und ausdrucksstarker Dichte. Dieses Spektrum ist nicht nur als Summe des önologischen Schaffens der Landesteile zu finden, sondern auch in den einzelnen «Gliedmassen» selbst. Istrien als Kopf, Slawonien als Flügel und Dalmatien als Körper der [beiden] Wesen, verfügen über eigene Nuancen der genannten Eigenschaften. Doch, was ist mit den vielen Menschen, die weder an Engel noch an Drachen glauben oder glauben wollen? Diese gilt es mit jedem Schritt und jedem Schluck zu überzeugen. Einem offenen Geist dürfte eine Reise durch Kroatien, wie auch jeder genossene Gaumenschmeichler der beschriebenen Regionen in lebendiger Erinnerung bleiben.

Der Kopf, der Westen | Wo alles zusammenkommt | Istrien

Bereist man Kroatien von Westen, also von Italien/Slowenien her, streift man durch sanfte Hügellandschaften und kleine Dörfer und fühlt sich zwangsläufig ins Piemont oder die toskanische Chianti-Region versetzt. Das Gefühl, nicht weit weg von Italien zu sein, entspricht auch der historischen Realität. Die starke Bindung zum «Belpaese» ist eindeutig begründet. Istrien gehörte in der Vergangenheit zu Herzogtümern und Königreichen, die ganz oder teilweise im heutigen Italien lagen. Doch auch sonst weiss die Halbinsel mit seinem kulinarischen Erbe aufzutrupfen – wie die beiden erwähnten Regionen im Nachbarland. Das beste Olivenöl des Mittelmeerraums [Eigenwerbung] und die grössten Trüffel [Fakt] kommen aus Istrien. Für Gourmetliebhaber dürfte die Region wohl die spannendste an der Adria sein. Pittoreske Städtchen und Dörfer wie Motovun erfreuen sich jährlich steigender Besucherströme von Kulinarikreisenden. Geschichts-, Mittelalter- oder Altertumsverliebte finden ebenfalls hervorragende Möglichkeiten, um ihrem Hobby zu

frönen. Zeugen römischer Herrschaft sieht man viele. Besonders imposant ist die Arena in Pula. Das Amphitheater ist wohl eines der noch intaktesten Bauten des römischen Imperiums auf dem europäischen Kontinent. Wer die Kroaten kennt, der weiss, dass solche Superlative Balsam auf ihrer Seele sind. Der venezianische Löwe thront vielfach [nicht nur in Istrien] auf Stadttoren oder an Fassaden. Liebhabern sommerlicher Wärme, glasklaren Wassers sowie einsamer Buchten und Strände bietet die Region Kvarner und ganz Istrien eine Fülle an Möglichkeiten. Dies wussten schon die Adelsgeschlechter der K&K-Monarchie zu schätzen und pilgerten im 19. sowie 20. Jahrhundert in Heerscharen nach Opatija. Das Städtchen war früher für die «Blaublütigen» das, was St. Tropez für die Schönen und Reichen heute ist. Zeugen der damaligen Blüte sind unübersehbar. Die önologische Pracht

Istriens bildet die Verbindung von Kraft, Anmut, Eleganz und Finesse. Verkostet man einen autochthonen Teran offenbart sich Samtigkeit und Dichte sowie enorme Kraft. Die Halbinsel ist zudem ein Mekka für innovationshungrige Winzer, die mit traditionellen wie auch internationalen Traubensorten experimentieren und wunderbare Erfolge vorweisen können. Kühle und trotzdem kräftige Tropfen aus Chardonnay-, Malvazia- oder Graševina-Trauben tragen viel Mineralität und Raffinesse in sich.

«Dies wussten schon die Adelsgeschlechter der K&K-Monarchie zu schätzen und pilgerten im 19. sowie 20. Jahrhundert in Heerscharen nach Opatija.»



Ines in Weiss | Das «orange Monster»

Ganz Wagemutige wie Mladen Rožanić mit seinem Weingut «Roxanich» schwingen sich mit neuen – aber eigentlich alten – Mitteln in ungeahnte Höhen auf und werden zu wahren Drachenreitern. Seine Rotweine reifen mindestens drei Jahre in Holzfässern und haben vom ersten Schluck an diesen unglaublich saftigen und schönen Schmelz. Nie werden sie langweilig. Mit jedem Glas hat man das Gefühl, eine neue Ebene zu ergründen. Dies ist natürlich nicht dem Alkohol geschuldet. Denn Cabernet, Merlot, Superistrian Cuvée oder der eigenständige Teran Ré kommen mit moderaten Werten aus. Sie haben alle etwas Aristokratisches und Edles an sich. Er produziert «Boden- oder Boden-nahe-Weine». Manche nennen sie auch Terroirweine. Unaufgeregt und ruhig wie flüssige Seide schmiegen sie sich an den Gaumen. Auch die Weissen sind ungemein dicht und elegant. Der Hang von Rožanić zur Geschichte zeigt sich auch dadurch, dass seine Weine fast schon barock-üppig wirken. Der weisse «Antica» ist – wie es der Name schon sagt – nach uralter Machart hergestellt. Verkostet

«Sieht aus wie eine Mischung aus naturbelassenem Apfelsaft mit einem Schuss Aperol!»

man einen Schluck, weiss man zuerst nicht, ob er einen Fehlton hat. Mitnichten! Er ist so vergoren und produziert, wie ihn wohl bereits die alten Römer in ihren Ton-Amphoren eingegraben haben. Gönnst man dem «Antica» ein wenig Zeit und Luft, offenbart er ein beinahe unendliches Aromenspektrum [Orangen, Honig, Aprikosenkonfitüre, Caramel – nur um ein paar vorherrschende Noten zu nennen]. Ein Stück tiefer in die Fantasiewelt entführt sein Wein «Ines u Bijelom» jeden Gourmet und Freigeist. Die Etikette verspricht bereits viel und will wohl sagen: «Darin kannst Du ein Bad nehmen». Es handelt sich um einen Orangewein! Vor der Verkostung fragt man sich berechtigterweise: Braucht das die Welt?! Eigentlich nicht! Aber: Wer hat vor 2007 das iPhone vermisst? Niemand! Heute kann man sich eine Welt ohne Smartphones schwerlich vorstellen. Wenn also etwas so Gutes plötzlich da ist, kann man sich danach eine Welt ohne dieses «Ding» schlichtweg nicht mehr vorstellen. Beim Einschenken des Weins vor Gästen stellt man fest, dass einen verwunderte Augenpaare anstarren. Der Saft in der Flasche hat eine deutlich dunklere Farbe als andere Weine, die aus weissen Traubensorten gekeltert werden. Zudem weist er eine sichtbare Trübung auf. Dies liegt daran, dass das Traubengut bei der Herstellung so behandelt wird, als handle

es sich um Rotwein. Was soll das also sein? Sieht aus wie eine Mischung aus naturbelassenem Apfelsaft mit einem Schuss Aperol! Als Gastgeber beschleicht einen leichte Verunsicherung. Doch Orangeweine sind nichts weniger, als eine weitere Weindimension. Nicht im qualitativen Sinn – auch wenn er hervorragend ist. Sondern in quantitativen Gradeinheiten. Sie sind schlichtweg eine Horizonterweiterung und können jedem geistig offenen Weinliebhaber ans Herz gelegt werden. Natürlich spaltet der Stil die Weinwelt in zwei Lager: Liebhaber und Zweifler. Die einen finden den Wein engelsgleich und die anderen monströs. Aber wo im Leben gibt es schon nur eine Meinung!?

«Die einen finden den Wein engelsgleich und die anderen monströs. Aber wo im Leben gibt es schon nur eine Meinung?»



Die Flügel, der Osten | Wo Feinheit und Sanftheit herrscht | Slawonien

Weinberge in Slawonien

Slawonien grenzt an die Hauptstadtregion Zagreb und erstreckt sich in weiten Ebenen bis zu den Grenzen Ungarns, Serbiens und Bosniens. Die geographische Sanftheit ist sinnbildlich für die luftigen Schwingen des Engels der Adria. Viele barocke Städte und Städtchen laden ein, die Region zu entdecken. Ein Besuch der Hauptstadt Zagreb – die strenggenommen nicht in Slawonien, aber durchaus in der Flügelregion liegt – ist ein Muss. Zu Zeiten der K&K-Monarchie noch «Agram» genannt, versprüht die Stadt den Charme einer quirligen Metropole, welche sich in Metamorphose befindet. Moderne Elemente, lebendiges Nachtleben und hie und da auch schon ein Hippster – das zeichnet das heutige Zagreb aus. Aber auch Historie, Kultur, die verschiedenen Baustile und die wunderbare Lage an der Save sind

Markenzeichen der Kapitale. Daneben laden andere Städte wie Varaždin [mit seinem wuchtigen Schloss], Vukovar [mit seinen Barockbauten] oder Osijek [mit dem Nationaltheater] zum Besuch ein. Die fruchtbaren Böden der Gegend sind äusserst geeignet für Agrar-, Obst- und Weinbau. Slawonien ist klassisches Weinland. Die kühleren Gefilde mit ausgeprägten Tag- und Nachttemperaturunterschieden gefallen Pinot Noir, Zweigelt und Graševina.

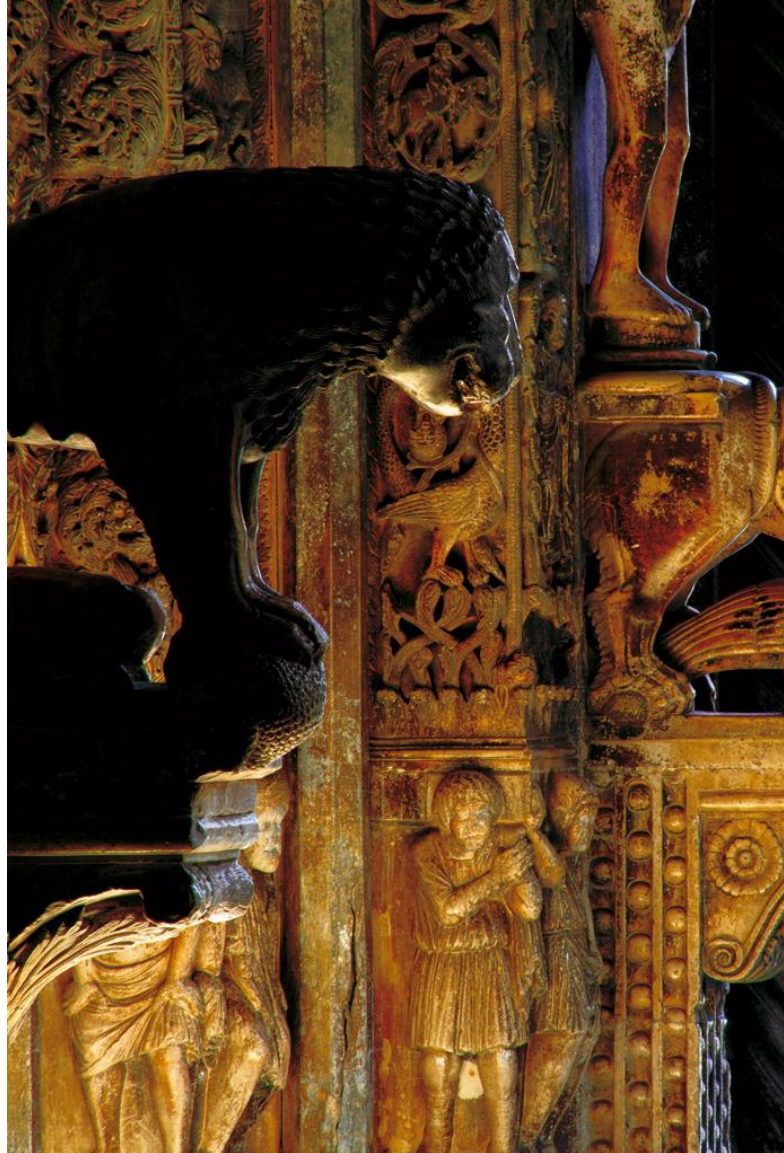
«Im Wappen Slawoniens ist der Marder die zentrale Figur. Von Natur aus ist er eher ängstlich, nachtaktiv und flüchtig in seinem Wesen.»

Das Klima und die Bodengegebenheiten ergeben feine, fast ein wenig zerbrechliche und würzige Weine. Exemplarisch für die Weinregion sei hier das Weingut «Krauthaker» erwähnt. Der moderne Spitzenerzeuger ist fokussiert und gewinnt ständig an internationalem Renommee. Vlado Krauthaker kann sich vor Auszeichnungen kaum retten. Sein ungefilterter Merlot zum Beispiel präsentiert sich kristallklar, präzise und kühl. Er hat die typische Weichheit der Traubensorte, überzeugt aber zudem mit Frische und Knackigkeit. Selbst nach sorgsamer Reifung wirkt er nicht müde oder kraftlos. Im Gegenteil: Spannend vom ersten bis zum letzten Schluck. Perfekt zu einem währschaften Mahl oder einfach für sich selbst. Noch kühler, ja fast schon burgundisch, wirkt der «Pinot Crni» also der Pinot Noir. Er ist

von etwas blasser Farbe und besitzt eine nachgelagerte Würzigkeit sowie Mineralität. Im Burgund würde der Tropfen einem schönen Volnay entsprechen. Dass der Wein in [zumeist gebrauchten] Barriques ausgebaut wird, merkt man nicht wirklich. Denn die filigranen Noten sind sehr schön eingewoben, sodass er präzise und fein, ja irgendwie komplett «sauber» wirkt. Bei den Weissweinen ist der Chardonnay ein Schmeichler von internationalem Format. Er ist ein leicht cremiger Charmeur. Beim Genuss macht er ungemein Spass. Gereift wirkt er edel und ruhig. Wie ein älterer Onkel, von dem man irgendwie immer Fan war und vermutete, dass er beim Familienfest alle im Griff hatte. Ein spritziger und klarer Wein ist der Graševina. Die Traubensorte entspricht dem im deutschen Sprachgebrauch ge-

läufigeren «Welschriesling». Trotz der Nicht-Verwandtschaft zu den «Königsrieslingen» von der Mosel, Pfalz oder Saar zeigt sie eine schöne Mineralität und ist ein Korb von hellen Früchten. Ihre Frische bezieht sie aus den erwähnten kühleren slawonischen Gefilden. Die Zitrus- und Ananasaromen sind wohltuend. Die Nebennoten von Jod oder Wachs machen den Wein geschmeidig und leicht zu konsumieren.

Im Wappen Slawoniens ist der Marder die zentrale Figur. Von Natur aus ist er eher ängstlich, nachtaktiv und in seinem Wesen «flüchtig». Etwas scheu, leicht, luftig und zart wirkt auch der hier vorherrschende Weinstil, der Weinliebhaber umschmeichelt.



Der Körper, der Süden | Wo das Feuer herkommt | Dalmatien

Dalmatien ist die Region der kargen Landschaft, der Wärme und Schönheit. Von den über 1 200 Inseln die zum neusten EU-Mitglied gehören, befinden sich mehr als die Hälfte auf dem Territorium Dalmatiens. Wie Perlen und Juwelen reihen sie sich in der glitzernden Adria eine an die andere. Die meisten sind geographisch so gelegen, als seien sie eine römische Legion, die das Festland vor Gefahr schützt. Sie wirken, als könnten sie sich zu einem Wall formieren, um Unheil abzuwenden. Was mögen wohl Odysseus und Marco Polo gedacht haben, als sie die Adria durchsegelten? Odysseus soll auf seiner Irrfahrt Richtung Norden angeblich einen bedeutenden Zwischenhalt auf der Insel Mljet gemacht haben. Offenbar wurde er von einer Nymphe verzaubert und verbrachte sieben Jahre [der zehnjährigen Irrfahrt!] dort. Ob er mit ihr Seemannsknoten übte, ist nicht überliefert. Dass er es jedoch so lange auf Mljet aushielt, ist aus heutiger – touristischer – Sicht durchaus verständlich. Marco Polo, der berühmteste aller Handelsreisenden, stammte offenbar aus Korčula und soll von dort – nach einem Venedig-Abstecher – Richtung China aufgebrochen sein.

Doch in Dalmatien muss man nicht zwangsläufig auf grosse Legenden verweisen um die geschichtliche Bedeutung zu erfassen. Das Land war schon seit jeher ein Hort für Kaiser, Könige und Adelsgeschlechter. In Split raubt einem die Pracht und schiere Grösse des Palastes des römischen Kaisers Diokletian den Atem. Er soll in der Nähe der Stadt geboren worden sein. Nach seinem «Outplacement» in Rom liess er den Palast erbauen, um seinen Lebensabend dort zu verbringen. Bei einem Spaziergang im heutigen Hafen von Split und der Begehung des in der Nähe gelegenen Hausbergs «Marjan», erscheint der Wunsch des Kaisers absolut nachvollziehbar. Auf Hvar, Brač, Vis und anderen Inseln oder in historischen Städten wie Dubrovnik finden sich ebenfalls Zeugen von Illyrern, Römern oder Franzosen. Als Gründer, Bewahrer oder Besatzer. So wechselvoll die Geschichte des Landes, so gradlinig die Weine, welche die Region heute hervorbringt. Dalmatien und seine Menschen sind stolz auf ihre

Geschichte und die reichhaltige Kultur. So eigensinnig wie sie in den Augen der anderen Kroaten gelten, so «dickköpfig» sind auch ihre Weine. Feurig, kräftig und balsamisch bis «teeig» wirken sie. Zumeist wird dem kargen Land an steilsten und fast schon unmöglichen Orten Erde abgerungen, um die rote Haupttraubensorte «Plavac Mali» anzubauen. Die Weinberge auf Hvar, Brač, Pelješac oder auf dem Festland rund um Makarska weisen eine zum Teil extreme Steilheit auf. Es bleibt zu hoffen, dass irgendwann ein paar der Winzer Basejumping oder Paragliding als Hobby entdecken. Denn dieses liesse sich äusserst gut mit der Arbeit im Weinberg verknüpfen. Doch jede Traube, Rebe, jeder Quadratmeter sind die Mühe wert, wenn das Resultat verkostet wird. In ihrer Jugend sind die Weine Dalmatiens meist von kräftiger Struktur. Sie sind breit und voll. Im Alter dann formiert sich die Breite und Kraft zu einem präzisen und edlen Gewand, das sich wie ein fein gewobener

«Nach seinem «Outplacement» in Rom liess er den Palast erbauen, um seinen Lebensabend dort zu verbringen.»

Teppich über den Gaumen legt. Die Tropfen weisen dann zumeist eine feine «Portnote» und eine ausserordentlich süsse und bekömmliche Mitte auf. Vor allem die Halbinsel Pelješac ist ein Mikrokosmos für kleine aber feine Weingüter. Die berühmten Lagen «Postup» oder «Dingač» liegen dort und haben auch schon Winzer mit internationalem Renommee dazu bewogen, die alte Heimat wieder für sich zu entdecken. Mike Grgich – oder besser gesagt Miljenko Grgić – hat in Trstenik ein Weingut erster Güte aufgebaut. Der Fokus ist eng gefasst: Es werden nur zwei Weine produziert. Einerseits ein äusserst feiner aber kräftiger Roter aus Plavac Mali und andererseits der weisse Pošip. Für den Rotwein wachsen die meisten Trauben

in den Lagen «Dingač» und rund um das schicke Dörfchen Trstenik. Der Besuch des Weinguts, der Bucht und des Weilers lohnt sich nur schon, um ein Glas Wein mit Blick auf das Meer zu geniessen. Sei es Grgich oder Grgić – die Weine machen Spass. Die Rückkehr des Altmeisters aus Kalifornien hat eine neue Modernisierungswelle im önologischen Bereich ausgelöst. Weingüter internationaler Machart (Saint Hills, Stina/Jako Vino) schiessen wie

«Mike Grgich – oder besser gesagt Miljenko Grgić – hat in Trstenik ein Weingut erster Güte aufgebaut.»

Pilze aus dem Boden. Doch auch die Qualität der Weine hat zugenommen. Die schweren und «alkoholigen» Weine sind passé. Finesse, Vielschichtigkeit und Mehrdimensionalität wird gesucht. Doch trotz allem will Dalmatien sein Erbe nicht verstecken und bleibt sich treu. Trinkt man einen «Feuerblütler», erkennt man ihn sofort.

Bilder

Vorhergehende Seite

Rotwein Dingač aus Pelješac
Korčula-Stadt
Westtor Dom von Trogir

Unten

Altstadt von Split
(Diokletianpalast)
Kloster auf der Insel Mljet
Weingut Stina/Jako Vino (Bol)



Die Insel und der Goldjunge

Das Strässchen windet sich die grünen Hänge der Insel Hvar langsam hinauf. Die beiden Städtchen Jelsa und Vrboska liegen im Rücken. Man hat die Gewissheit, dass in ein paar Kilometern alles anders sein wird. Unvermittelt endet die Strasse vor einem Tunnel-
eingang und man sieht ein Tor zu einer vermeintlich anderen Welt. Das «Portal» hat die Ausmasse einer Auto-

breite und spuckt einen nach ein paar Minuten tatsächlich in einer anderen Dimension aus. Das Erste, was einen fast aus der Bahn wirft, ist das gleissende Sonnenlicht, das sich auf dem Wasser spiegelt. Erst dann realisiert man, dass man umzingelt ist – von Reben. Die Weinstöcke krallen sich förmlich an die steilen und kargen Stellen des Inselrückens. Weiter vorne

liegt der Weiler «Sveta Nedjelja» [Heiliger Sonntag]. Wie ein Drachennest klebt er über dem Meer und unter einer natürlichen Höhle. Hier ist das Zuhause des Weinguts «Zlatan Otok». Welch passender Name: «Goldige Insel». Zlatan Plenković produziert hier seine spannenden und tollen Weine. Sie sind von moderner Machart. Das Premium-Segment ist oft in Barriques



ausgebaut. In der Jugend flirten die Weine mit kräftigen Vanillenoten und einer unheimlich leckeren Süsse. Der «Zlatan Plavac» wird vornehmlich im grossen Holz ausgebaut. Nach ein paar Jahren Flaschenreife wirft er seine Jugend ab. Dann kommt er als reifer und stolzer Vertreter des kroatischen Weins daher. Jeder, der die Weine vor Ort verkostet, ist auf den roten «Crljenjak» gespannt. Es soll sich bei der Traubensorte um den Ur-Zinfandel handeln. Assoziationen zu dicklichen sowie bombigen Weinen aus Nordamerika, die man manchmal direkt auf ein Stück Hefezopf streichen könnte, kommen hoch. Auch der Primitivo aus Apulien soll zur gleichen

«Wohl mit einem Augenzwinkern nennt er ihn selbst «Grand Cru». Dabei sind Bordeaux und das Burgund mehrere Tausende Kilometer weg.»

Familie gehören. Dann versucht man den Crljenak... Die Farbe ist nicht komplett schwarz und undurchdringlich, wie bei den erwähnten Geschwisterweinen. Sein Duft ist viel mehr auf der Frucht- als auf der extrem dunklen Beerenseite eines

Primitivo oder Zinfandel. Das äusserst «Dickliche» hat er nicht. Auch nicht den Duft nach Graphit. Viel mehr riecht der Verkoster das, was einen in Dalmatien umgibt: Feigen, Lavendel und reife Früchte. Im Gaumen ist er zwar kräftig, ausdrucksstark und hat Power – jedoch auch Eleganz und Aristokratie. Das überrascht. Es ist die Mischung aus weicher Zurückhaltung und selbstbewusster Kraft, die dieser Wein verströmt. Doch es gibt da noch einen Königswein, den Zlatan produziert. Wohl mit einem Augenzwinkern nennt er ihn selbst «Grand Cru». Dabei sind Bordeaux und das Burgund mehrere Tausende Kilometer weg. Auch wenn professionell und möglichst

ohne Vorurteile an die Sache herangegangen wird, schwingt immer dieses immense Versprechen «Grand Cru» im Hinterkopf mit. Der Wein wird aus erlesenen Trauben von besonderen Lagen und äusserst tiefen Erträgen hergestellt. Immer wieder wird er ausgezeichnet und auch von internationalen Weinkennern mit Lobgesängen überhäuft. Er ist tatsächlich

ein Gedicht. Hohe Konzentration an Kaffee- und Hagenbutteraromen betören die Nase. Den Gaumen umspielen Graphit, Heidelbeeren und Schokolade. Bei reiferen Jahrgängen kommen noch feine Ledernoten dazu. In der Summe ist der Wein tatsächlich besonders. Rein und präzise, doch auch kraftvoll und dicht. Er ist es tatsächlich würdig, als «Grand Cru» bezeichnet zu

werden. Zusammen mit einem zweiten Wein, das Beste was Dalmatien – wenn nicht ganz Kroatien – zu bieten hat. Der andere Teil des Duos kommt von der Nachbarinsel. Dort hat man es auch mit «Gold» zu tun – mit dem goldenen Horn...

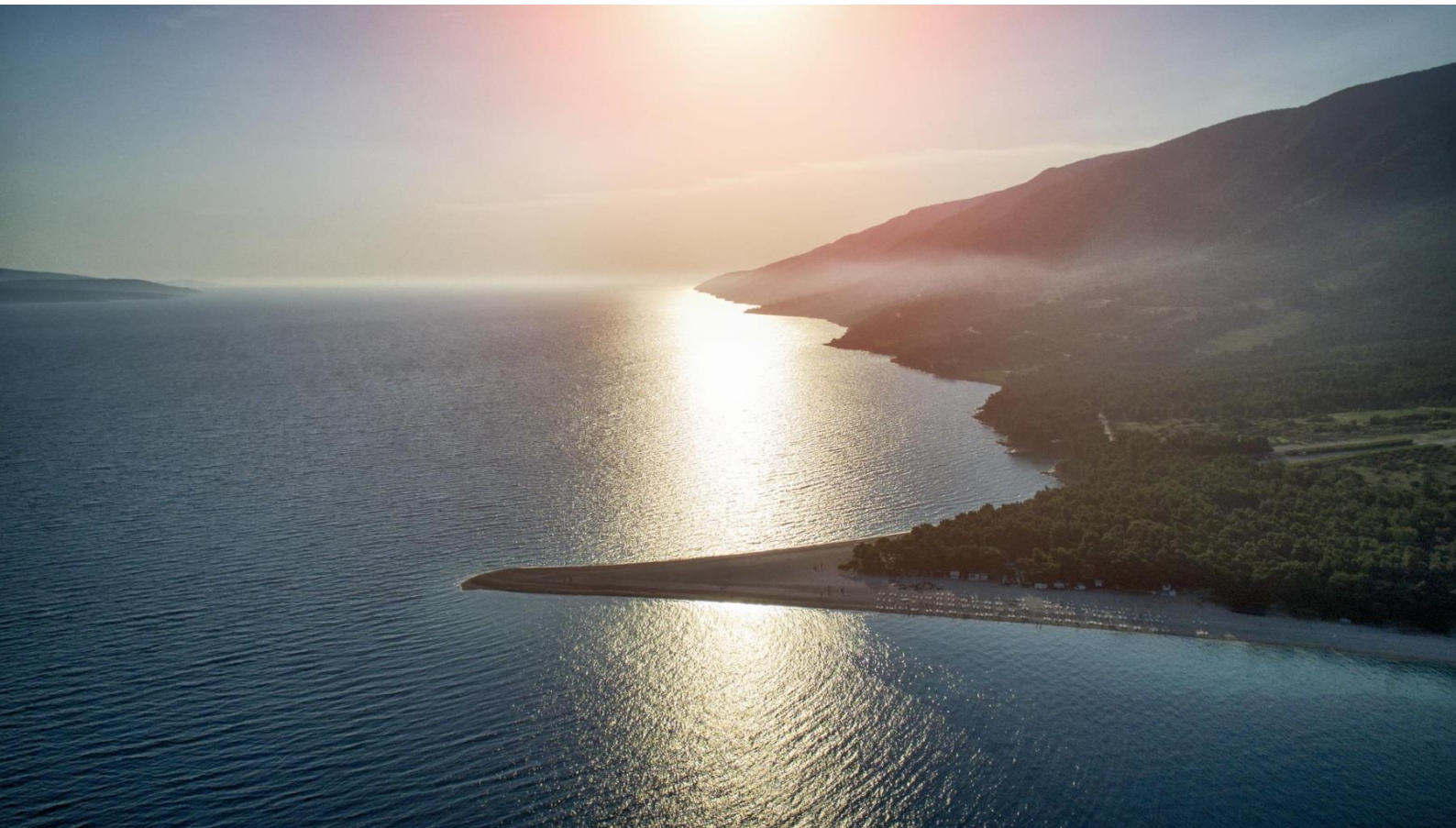
Bilder

Vorhergehende Seite

Altstadt von Hvar-Stadt

Unten

Blick über Brač
[im Vordergrund Zlatni Rat]



Das goldene Horn

Jeder, der die Insel Brač besucht, will es sehen: Das «Goldene Horn» von Bol. Diese kleine Landzunge, die ins Meer hinausragt und mit dem Wind, den Gezeiten und vielleicht sogar nach Lust und Laune die Ausrichtung der Spitze ändert. Bevor man «Zlatni Rat» überhaupt sehen kann, fährt man über schönste Inselsträsschen durch Maggia- und Olivenhaine dem Bestimmungsort entgegen. Nachdem man einige kleinere Parzellen passiert hat, taucht unvermittelt eine richtiggehende Wand von Reben auf. Der riesige Weinberg von «Stina – Jako Vino». Majestätisch steigt er langsam von der Strasse ausgehend an und zieht sich die höchsten Erhebungen der Insel hinauf. Das Weingut, das sich mit

seinen blütenweissen Etiketten einen im Vergleich besonders modernen Anstrich verpasst, hat es geschafft. Es stellt Weine von internationalem Format her. Der «Stina Majstor» wurde in Barriques ausgebaut und hat eine fast schon unheimliche Kraft. Sie ist aber subtil und erlesen. Nie aufdringlich oder zu üppig. Zum Weingut gehören Degustationsmöglichkeiten in Bol an bester Lage und direkt am Meer. In jahrhundertealten Gemäuern können die Weine des Hauses verkostet werden. Gleichzeitig lässt sich auf die leise und schöne Adria schauen. Ein paar Meter weiter gibt es frischen Fisch oder Meeresfrüchte. Fischerboote wiegen sich in der leichten Brise. Ein Traum der

wahr geworden ist. Man möchte hier nie mehr weg ...

*«Ein paar Meter weiter,
gibt es frischen Fisch
oder Meeresfrüchte.
Fischerboote wiegen sich
sanft in der leichten
Brise. Ein Traum der
wahr geworden ist. Man
möchte hier nie mehr
weg ...»*

Flugwetter – Kopf anheben, Körperspannung halten und die Flügel langsam schwingen

Der Strand ist schön, das Wasser kristallklar und das Wetter warm. Natürlich sind das Attribute, für die Kroatien steht. Es gibt keine Nation auf dieser Welt, die diese Begriffe – in einem Atemzug mit ihrem Namen genannt – nicht auch gern hören möchte. Doch dies ist nicht alles, was der Adriastaat zu bieten hat. Das Land ist ambivalent und verkörpert noch viel mehr, als auf den ersten Blick ersichtlich ist. Jahrtausendalte Kultur und Architektur. Ein Scharnier zwischen Ost und West. Eigen- und selbständig und trotzdem nach den [europäischen] Sternen greifend. Genau dies trifft auch auf seine Weine zu. Sie sind regional geprägt und doch modern. Die Winzer lieben ihr Land und die damit zusammenhängende Weinstilistik. Trotzdem sind sie international ausgerichtet und entsprechend ambitioniert. Kroatien und seine Menschen können alles, wenn man ihnen Zeit lässt und etwas Vertrauen schenkt...

Das Land ist eben beides zugleich: Ein Engel und ein Drache. Seine Weine sind ebenfalls zweierlei: Göttlich und fabelhaft.

Hrvatska: Immer eine [Wein]-Reise wert!

Text by weinfanatic | Autor: Mladen Tomic

Bilder

Unten
Ganz Unten

Arena von Pula
Hauptgasse Altstadt in Dubrovnik



Degustationsnotizen



Merlot, Roxanich, 2006
Herkunft: Istrien

N: Feine Reifearomen, Tabak, Leder
G: Sattes und rundes Mundgefühl, sehr nuanciert, Zwetschgen
B: 9.0 (sehr gut bis ausgezeichnet)

Im ersten Moment könnte er glatt als schöner Pomerol, der gerade nach der Fruchtphase erwacht, durchgehen. Trotz seines tiefen Alkoholgehalts von 13.5 Volumen besitzt er ungemeine Dichte und Konzentration. Im Gaumen ist er leicht tintig und offenbart feinste Noten von Leder und dunklen Waldbeeren. Dank seiner langen Lagerung im Holzfass weist er immer noch einen Anflug von Vanille auf.



Cabernet S., Roxanich, 2007
Herkunft: Istrien

N: Saftige Kompottnote, Zigarrenkiste
G: Rund und weich, Mokka, Kaffee und Schwarzttee
B: 8.5 (gut bis sehr gut)

Der Cabernet von Roxanich hat viel Würzigkeit in sich. Die typischen Paprika-Noten [wie Kroaten sagen] sind nicht ganz so vordergründig, wie dies für einen Cabernet Sauvignon üblich ist. Dies vermisst man bei diesem Chameleonen aber auch nicht. Ein ungemein saftiger, leicht animalischer aber auf jeden Fall eher kräftiger Wein der vielen gefallen dürfte.



Teran, Roxanich, 2007
Herkunft: Istrien

N: Graphit, animalische Aromen, dunkle Beeren
G: Kräftig, rund, Zwetschgenmarmelade
B: 8.5 (gut bis sehr gut)

Die derzeit sicherlich interessanteste Traubensorte in Istrien. Geschwistertraubensorten davon finden sich in Slowenien und Italien. Der Wein hat Rasse sowie Kraft. Er ist etwas fleischig und weist viel dunkle Frucht auf. Feine Graphitaromen und Mineralik sind ebenfalls vorhanden.



Roxanich, Superistrian, 2006
Herkunft: Istrien

N: Waldboden, leicht tintige Aromen, Heidelbeeren
G: Pflaumen, Kirschen, sehr langer Abgang
B: 9.0 (sehr gut bis ausgezeichnet)

Ein Rotwein der in der Jugend ungemein samtig und weich ist. Die längere Lagerung im Holzfass verleiht ihm – wie den anderen Rotweinen des Guts – eine schöne und leicht düstere Aromatik nach dunklen Waldbeeren, Kirschen und Vanille. Es dominiert jedoch keines der genannten Nuancen das Gesamtbild. Vor allem die Weichheit des Merlots macht ihn wohl zum am einfachsten zu genießenden Roxanich überhaupt.



Roxanich, Ines u. Bijelom, 2008
Herkunft: Istrien

N: Orangenschalen, Pfirsich, Aprikosen, Honig
G: Üppige Birnennoten, Holundertee, Gebäck
B: 9 (sehr gut bis ausgezeichnet)

OMG! Was ist denn das? Ist das ein Saft? Der Schock sitzt tief. Da will man einen besonderen Wein besonders willkommenen Gästen vorsetzen und was passiert? Abschätzige Bemerkungen über Farbe und Aussehen. Ines u. Bijelom ist ein «Orangewein». Eine vierte Dimension quasi. Neben weiss, rosé und rot nun also noch orange. Braucht es das? Nun, nicht bevor man den Wein in ein Glas geleert hat, etwas Zeit hat verstreichen lassen und ihn sich dann zur Nase und auf den Gaumen zuführt. Mein Gott – welch eine Offenbarung. Das ist der Engel der Adria.



Meneghetti, Malvazija, 2014
Herkunft: Istrien

N: Zitrusfrüchte, Ananas, gebrannte Crème, Frische
G: Birnen, frische Apfelstücke, schöne Länge
B: 8 (gut)

Frischer und schöner Weisswein für heiße Tage. Erinnert in seiner Spritzigkeit zu Beginn leicht an einen Müller-Thurgau. Im Gaumen dann ist er doch cremig und zieht einen förmlich an, um noch ein Schluck zu nehmen. Ein knackiger Wein der Spass macht, verwöhnt und einem Zitrusbad für den Gaumen nahekommt.



Krauthaker, Merlot, 2009
Herkunft: Slowenien

N: Feine Rauchnoten, Trockenfleisch, Mokka
G: Angenehm weich, rund, Kirschen, kühl
B: 8.5 (gut bis sehr gut)

Ein unfiltrierter Merlot aus Slowenien. Er präsentiert sich eher luftig und kühl. Er ist typisch Merlot-weich aber trotzdem mit Frische überzeugend. Trotz seiner nun 6 Jahre auf der Flasche wirkt er nicht müde oder kraftlos. Im Gegenteil: Spannend vom ersten bis zum letzten Schluck und nie breit oder ausladend. Ein würziger Tropfen mit schönem Säuregerüst. Perfekt zu einem währschaftigen Mahl oder einfach für sich selbst.



Krauthaker, Pinot Crni, 2012
Herkunft: Slowenien

N: Kühle Noten, Finesse, Erdbeeren, Mineralik
G: Cremig, rund, filigran/leicht, Kirschnote
B: 8.5 (gut bis sehr gut)

Kühler, ja fast schon burgundischer Vertreter des Pinot Noir. Blass in der Farbe aber mit nachgelagerter Würzigkeit und Mineralität. Der Wein wird in [zumeist gebrauchten] Barrique ausgebaut. Dies merkt man jedoch nicht oder nur minim. Denn die feinen Noten sind sehr schön eingewoben, sodass er präzise und fein – irgendwie «sauber» wirkt.



Krauthaker, Chardonnay, 2007
Herkunft: Slowenien

N: Birnen, Honig, Butter und Gebäck
G: Leichtes Petrol, dicht und voll, Karamellnoten
B: 8.5 (gut bis sehr gut)

Ein üppiger und sehr «international» wirkender cremiger Chardonnay. Macht ungemein Spass und ist trotz seines Alters von stolzen 8 Jahren kein bisschen platt. Eher gereift, edel und ruhig. Ein sehr guter Wert.



Krauthaker, Graševina, 2012
Herkunft: Slowenien

N: Ananas, Zitrone, Birnen, Wachs
G: Feuerstein, Jod, feine Rauchnoten, Frische
B: 7.5 (gut)

Ein präziser und klarer Wein. Graševina ist die kroatische Bezeichnung für Welschriesling. Der Tropfen weist eine schöne Mineralität auf und ist ein Korb von hellen Früchten. Die Frische bezieht er aus den etwas kühleren slowenischen Gefilden. Die Zitrus- und Ananasaromen sind wohltuend. Die Nebennoten von Jod oder Wachs machen den Wein geschmeidig und leicht zu konsumieren.



Grgić, Plavac Mali, 2007
Herkunft: Dalmatien

N: Reif, präzise und filigran, Lakritz, Scharftee
G: Rund, schöne Tannine, pflaumig, feine Portnote
B: 9 (sehr gut bis ausgezeichnet)

Napa meets the adriatic dragon! Grossmeister Mike Grgić macht in seiner Heimat das was er am besten kann: Exzellenten Wein mit Charakter! Der Plavac Mali ist in der Jugend eher fett, vanillebetont vom Barrique und erinnert entsprechend fast ein wenig an den Weinstil aus Napa. Doch nach der Reife im Barrique sowie ein paar Jahren in der Flasche bekommt der Tropfen eine ungemein schöne präzise Note und süsse Mitte die ihresgleichen sucht. Will oder soll man etwas dazu essen? Man kann – muss aber nicht.



Grgić, Pošip, 2010
Herkunft: Dalmatien

N: Gebrannte Crème, rauchig, Speckstein, Butternoten
G: Satt und kräftig, frisch, leichte Bitterkeit im Abgang
B: 7.5 (gut)

Selten sieht man eine so dunkle Färbung bei einem Weissweins. Die erste Vermutung: Ein Kalifornier. Die Nase stimmt: Üppig, Caramel, Gebäck, leicht rauchige Noten. Der Wein enttäuscht dann aber ein wenig. Auf dem Gaumen weist er eine zarter Bitterkeit auf, die aber irgendwie alles überzieht.



Zlatan Plavac, Zlatan Otok, 2010
Herkunft: Dalmatien

N: filigran-feine Rauchnote, dunkle Waldbeeren, Reifearomen
G: angenehm rund, schöne weiche Tannine, Zigarre und Mokka
B: 8.5 (gut bis sehr gut)

Der Zlatan Plavac wurde vornehmlich im grossen Holz ausgebaut und hat nach ein paar Jahren Flaschenreife nun seine Jugend abgeworfen. Er kommt als reifer und stolzer Vertreter des kroatischen Weins daher. Ein echt toller Wein der sowohl für sich allein wie auch zu einem feinen Essen mit Freunden viel Freude bereiten kann.



Crljenak, Zlatan Otok, 2010
Herkunft: Dalmatien

N: Feigen, Zwetschgenkompott, süsslich
G: Waldbeeren, Pflaumenkonfitüre, rund und wunderbare Tannine
B: 9.0 (sehr gut bis ausgezeichnet)

Der Ur-Zinfandel soll dies also sein. Die Farbe ist einerseits nicht komplett schwarz und undurchdringlich wie bei den Geschwisterweinen Primitivo und Zinfandel. Der Duft den der Crljenak verströmt, ist viel mehr auf der Frucht- als auf der extrem dunklen Seite. Das äusserst stoffige der anderen beiden Pendanten hat man nicht. Auch nicht den Duft nach Graphit. Viel mehr riecht man das was einen umgibt: Feigen, Zwetschgen und süsse Früchte. Im Gaumen ist er zwar bestimmt und hat Power – jedoch elegant und edel. Es ist die Mischung aus weicher Zurückhaltung und selbstbewusster Kraft die dieser Wein verströmt.



Grand Cru, Zlatan Otok, 2008
Herkunft: Dalmatien

N: Kaffee, Hagenbutten, Maggi, Leder
G: Dichte, Rosen, rundes Mundgefühl, Tee, balsamisch
B: 9+ (ausserirdisch)

Wohl mit einem Augenzwinkern wird der Wein «Grand Cru» genannt. Der Wein wird aus speziell erlesenen Trauben von besonderen Lagen und äusserst tiefen Erträgen hergestellt. Hohe Konzentration an Kaffee- und Hagenbuttenaromen betören die Nase. Den Gaumen umspielen Graphit, Heidelbeeren und Schokolade. Bei reiferen Jahrgängen kommen noch feine Ledernoten dazu. In der Summe ist der Wein tatsächlich besonders. Rein und präzise, doch auch kraftvoll und dicht. Er ist es tatsächlich würdig als «Grand Cru» bezeichnet zu werden.

	Zlatan Plavac, Ostatak Bure, 2009 Herkunft: Dalmatien N: Reife Aprikosen, Anflug von Rauch, trockene Mango G: Caramel, weich, helle Trockenfrüchte B: 7.5 (gut)		Plavac Majstor, Stina, 2009 Herkunft: Dalmatien N: Feine Portnote, schöne Holzwürze, straff G: Filigrane Kraft, süsse Mitte, ungemein leckerer und langer Abgang B: 9+ (ausserirdisch)		Plavac Mali, Tomic, 2012 Herkunft: Dalmatien N: Hagenbutten, süsslich, Feigenaromen G: mineralisch, Zwetschgen, präzise und eher leicht B: 8.5 (gut bis sehr gut)
Der Wein ist nicht ganz das was man unvoreingenommen erwarten würde. Er ist üppig, dicht in der Struktur und hat extrem viel Schmelz. Der Abgang ist ausserordentlich lang. Er ist nicht der Tropfen den man trinken sollte wenn man nach «Frische» sucht. Es handelt sich hier eher um einen Weisswein den man in «poetischen Momenten» für sich alleine geniessen sollte. Natürlich würde er sich in der schönen Marina in Sveta Nedjelja auch sehr gut mit einem kräftigen Fischgericht arrangieren.		Das Weingut, das sich mit den blütenweisen Etiketten einen im Vergleich besonders modernen Anstrich verpasst, hat es geschafft: Es stellt Weine von internationalem Format her. Der Stina Majstor wurde in Barriques ausgebaut und hat eine fast schon unheimliche Kraft. Sie ist da, aber subtil und erlesen. Nie aufdringlich oder überüppig. Er ist edel und klingt am Gaumen für mehrere Minuten nach. Auch hier dominiert – wie bei anderen guten Dalmatinern – die filigrane Kraft.		Manchmal führen die 300 Sonnentage zu überreifen Trauben und damit zu leicht «alkoholigen» Varianten des Plavac Mali. Der Plavac von Tomic ist wunderbar präzise gelungen. Er besticht zudem durch eine süsslich-frische Mitte. Schliesst man die Augen, sieht man förmlich das Rebenmeer um Jelsa im goldenen Sonnenuntergang erstrahlen.	
	Postup, Miličić, 2009 Herkunft: Dalmatien N: Reife Pflaumen, Feigen, Tabakaromen G: Zart und weich, schöne Balance, Zwetschgen B: 8.5 (gut bis sehr gut)		Dingač, Miličić, 2006 Herkunft: Dalmatien N: Reife Noten, süsslich, Leder, Waldaromen G: mehrdimensionale Struktur, dunkle Beerenfrucht, eine Spur von Tee B: 9.0 (sehr gut bis ausgezeichnet)		St. Roko, Saint Hills, 2010 Herkunft: Dalmatien N: Tabak, Kirschen, warme Steine und viel Vanille G: Viel Tannin, Zwetschgenkompott, Cassis B: 8.0 (gut)
Postup kann – wie im Fall des herrlichen Miličić – in der Tat ein Gedicht sein. Die Lage «Postup» unterscheidet sich geographisch nur wenig vom «Dingač». Die Trauben sind die gleichen: Plavac Mali. Sie werden teilweise leicht angetrocknet geerntet und ergeben deshalb diese leicht überreife und «teeige» sowie süsse Note. Warum der Postup immer irgendwie unter dem Qualitätsniveau von Dingač eingestuft ist nicht ganz nachvollziehbar. Die Weine gehören sicherlich zur kroatischen Elite. Zugegeben: Sie sind nicht ganz leicht. Aber sie sind äusserst präzise und passen hervorragend zu einem schönen Mahl.		Der Dingač ist auf Pelješac seit jeher DER Wein gewesen. Wollte man etwas Gutes, Edles und Kräftiges trinken dann musste es schon ein Dingač sein. Er ist etwas teurer als andere Weine vor Ort. Dies ist sicher zu einem guten Teil der sehr steilen Lage und dem hohen Arbeitsaufwand geschuldet. Der Dingač von Miličić ist es wert. Er ist weich und raffiniert im Gaumen. Immer wenn man das Gefühl hat ihn erfasst zu haben, gibt er nochmals etwas von sich preis. Er ist mehrschichtig jedoch nicht unruhig oder ungestüm.		Der St. Roko von Saint Hills ist ein sehr moderner Wein. Vielleicht ist er sogar «etwas zu modern». Die Produzenten haben hier offenbar versucht den internationalen Geschmack zu treffen. Entsprechend ist er in der Nase äusserst Vanille-lastig. Im Gaumen zeigt er eine schöne Frucht und Power doch auch extrem viel Tannine. Dies dürfte wohl der Preis für die schönen Vanillenoten sein [zu viel Toasting der Barriques]. Viele die auf Weine stehen bei denen Michel Rolland beratend an der Seitenlinie stand, werden den Tropfen sehr mögen. Andere, die nach der Herkunft im Wein suchen, werden leise Enttäuschung verspüren.	

Quellennachweis Bilder

SEITE

Titelbild
Seite 1
Seite 2
Seite 3
Seite 4

Seite 5

Seite 6
Seite 7
Seite 8

Anhänge

Bildquelle

BILD

Weinberge und Meer bei Primošten
Weinberge auf der Insel Hvar
Istrien: Buzet
Weinberge in Slawonien
Rotweinflaschen Dingač
Altstadt von Korčula
Westtor Kathedrale von Trogir
Altstadt von Split [ehemaliger Diokletianpalast]
Klosterinsel Sankt Marien auf der Insel Mljet
Verkostungsräumlichkeiten Weingut Stina/Jako Vино in Bol auf der Insel Brač
Altstadt Hvar-Stadt auf der Insel Hvar
Blick über die Insel Brač und Zlatni Rat bei Bol
Stradun – Hauptgasse in der Altstadt von Dubrovnik
Arena von Pula
Bilder Weine

Kroatische Zentrale für Tourismus, Zürich

FOTOGRAF

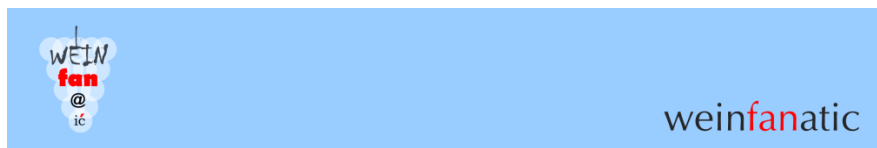
Mario Hlača
Damir Fabijanić
Damir Fabijanić
Damir Fabijanić
Mario Hlača
Milan Babić
Damir Fabijanić
Sergio Gobbo
Kroatische Zentrale für Tourismus
Mario Hlača
Ivo Bionica
Ivo Bionica
Boris Kačan
Ivo Bionica
weinfanatic

Über weinfanatic

Wir sind unabhängige Weinfans die sich mit Kommentaren, Reiseberichten, Meinungen, Bewertungen und Dienstleistungen an Weinfreunde, Händler und Produzenten richten.

Unser Anspruch ist es Wein einfach, verständlich sowie unabhängig zu beschreiben und zu bewerten. Unsere Basis bildet ein reichhaltiger Erfahrungsschatz und der gute Geschmack.

Unsere Angebote und Dienstleistungen:
<http://www.weinfanatic.ch/dienstleistungen/>



Was wir tun, lieben wir. | Wir sind unabhängig. | Geschmack ist individuell.

Punkteverteilung

1 – 6 eigentlich kein Wein im engeren Sinne
6 – 7 man kann es trinken ohne Angst zu haben
7 – 8.5 ganz ordentlicher Wein, kann man sich eventuell kaufen
8.5 – 9+ ausgezeichnete bis geniale Qualität
9+ – 10 schwierig – gibt es sowas?

Körperlichkeiten

Frage Kopf: Warum sind alle Weine so hoch bewertet?
Antwort Leber: Nur das Beste ist gut genug!

Natürlich gibt es immer in jeder Region Weine die weniger gut schmecken. Will man darüber Worte verlieren? Will man darüber lesen? Eben...

Bezugsquellen

Alle verkosteten Weine sind im deutschen Sprachraum erhältlich. Bei Interesse an Degustationsboxen und weiteren Dienstleistungen: <http://www.weinfanatic.ch/kontakt/>

Inspiration

Wohl schon immer faszinierten Landkarten und geographische Grenzen die Menschen. Irgendwie sehen viele Länder nach irgendwas aus: Italien wie ein Stiefel, die Schweiz wie ein Sparschwein und Mallorca wie ein Kuh- oder Stierkopf. Nur um ein paar offensichtliche Beispiele zu nennen.

Irgendwann stolpert man über das Antlitz von Kroatien: Vogel, Engel, Drachen oder Krokodilkopf?

Geographie als Inspiration...



Zum Autor

Der Autor ist kroatischer Abstammung. Er hat alle genannten Regionen bereits einmal bereist. Die besprochenen Weine konnte er mindestens einmal wenn nicht sogar mehrmals verkosten. Dies zum Teil vor Ort, an Degustationen, Anlässen oder speziell für die Reportage. Sein Bezug zu heimatischen Weinen war über lange Zeit inexistent. Die «Erweckung» kam während einer ersten ausgedehnten «unabhängigen» Rundreise und vertiefte sich in der Folge durch weitere Aufenthalte. Vibrierend, mehrdimensional, farbenfroh und überraschend sollen Weine sein, um ihn aus der Reserve zu locken und zu wahren Jubelstürmen hinzureissen. Seine Liebe zu Wein kann durchaus auch fanatische Züge annehmen. Aus diesem Grund ist es für ihn auch besonders schwierig, Weine, Regionen, Stile oder Winzer zu benennen, welchen er die Vorsilbe «Lieblings-» anhängen würde. Vieles kann toll gemacht sein und damit eine Daseinsberechtigung haben. Je nach Stimmung, Lust, Mondphase oder Hemdfarbe kann er heute für einen schönen Burgunder schwärmen und morgen ein Loblied auf einen wunderbaren sizilianischen Etna Rosso singen. Sein önologische Zentrum bilden am ehesten filigrane, weiche, mehrdimensionale und deutungsschwere Weine aus der «Traubensortenrichtung» Pinot Noir, Nebbiolo oder Nerello Mascalese. Sein wohl grösster Anspruch an Wein ist, dass er «ziemlich ehrlich» und nicht «mehrheitlich gemacht» sein muss.

