

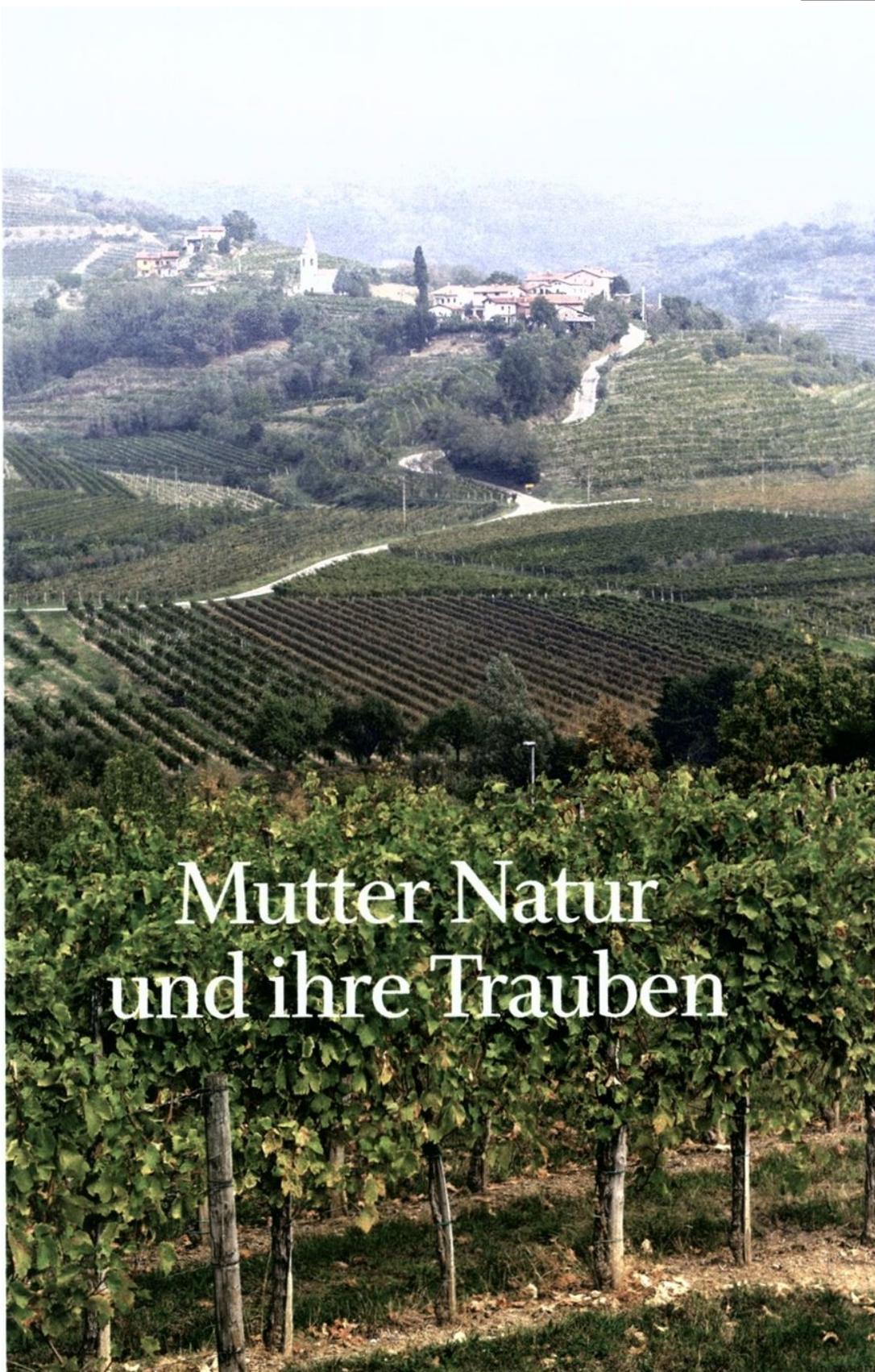


**Der Natur ihren  
Gang und dem  
Wein seine Zeit  
lassen.**

Eine neue  
Trinkkultur macht  
Lust auf Reisen zu  
ungewöhnlichen  
Winzern.

Zu Weinen mit  
Ecken und Kanten,  
aber mit Ausdruck  
und Persönlichkeit.

BARBARA HUTTER



# Mutter Natur und ihre Trauben

**H**ier hat alles begonnen. In den wel-

ligen Weingärten der Görzer Hügel und dem angrenzenden Collio, dem rebseligen Grenzland zwischen Slowenien und Italien. Vor bald 20 Jahren haben die eigensinnigen Winzer Joško Gravner und Stanko Radikon beschlossen, die Sulfite aus Keller und Rieden zu verbannen. Damit ist in der Goriška Brda, wie die Görzer Hügel in ihrer eigenen Sprache heißen, der Grundstein gelegt worden für eine Bewegung, die zwar polarisiert, aber auch begeistert, vor allem junge, kreative Köche – die Orange Wines.

Heute wird viel mit Begriffen jongliert, gar nicht so einfach, hier den Durchblick zu bewahren. Es gibt klassische Orange Wines, also jene, die so lange auf der Maische liegen, bis sie durch die Traubenschalen nachdunkeln. Und es gibt Raw und Natural Wines, und dann gibt es natürlich auch noch die Bio-Weine. Die Richtung ist jedoch immer ganz klar: weg von der industriellen Produktion, hin zur Natur.

Doch zurück zu einer der schönsten Weinregionen unserer Nachbarländer, in den kleinen Ort Ceglo. „Sie kennen doch Hemingway.“ Aleš Kristančič grinst. „Der hat viel Movia-Wein getrunken.“ Movia, das ist ein legendäres Weingut, dessen komplette Ernte schon Marschall Tito für sich und seine Gäste beanspruchte und das dafür befreit war vom



Wein am Kärntner Längsee: Marcus Gruze.

BILD: SN/GEORGIUM



Extravagante Wege: Movia-Chef Aleš Kristančič.



Istriens Winzerlegende Giorgio Clai.

BILDER: SN/HUTTER/2

Kooperativenzwang. Heute steht Aleš Kristančič an der Spitze des Betriebes, ein Winzer mit Rockstar-Allüren. Seine Bühne ist der Keller. Er ist stolz auf seine Familientradition, doch er geht eigene Wege. Und auch er arbeitet – wie so viele in der Brda – biodynamisch, mit Kupferkalkbrühe und diversen Aufgüssen. Sein Credo: „Ein großer Wein ist einer, der etwas riskiert hat.“ So einer ist auch die Cuvée Lunar. Die Beeren der weißen Rebsorte Rebula sind entrappt, aber nicht gepresst und vergären so in geschlossenen Barriques. Sechs Monate später das, was die Trauben sozusagen freiwillig hergeben, abgefüllt, an einem Vollmondtag. Der Ertrag ist gering, der Preis dieser ganz besonderen Flaschen daher gehoben.

#### Rebsaft-Pioniere

Namen wie Kabaj in Šlovrenc oder Erzetič in Dobrovo sind bereits weit über die Grenzen der Brda hinaus bekannt, Aleks Klinac in Medana etwa hat gemeinsam mit Valter Mlečnik aus dem benachbarten Vipava-Tal, den Čotars und Franco Terpin die Naturweinvereinigung „Simbiosis“ gegründet. Pioniere, die den Weg bereiten für neue Rebsaft-Generationen. Manche davon werden zu kleinen Legenden, Pilgerstätten für Weinreisende.

Giorgio Clai etwa hat vor Kurzem sein Weingut bei Buje in Istrien um einen geräumigen Verkostungsraum erweitert. Dabei ist der Ausnahmewinzer gar kein Kroat, sondern war italienischer Gastwirt, ehe er Land und Metier wechselte.

Heute zählen seine Schwergewichte – sein

leichtester Weißwein hat 15 Prozent, die Weine bleiben 30 Tage auf der Maische – zu den begehrtesten Weinen des Landes, manche Etiketten sind regelmäßig ausverkauft. Ein Besuch lohnt sich aber allemal, schon wegen des prachtvollen Ausblicks von Clais Terrasse.

Die neuen Weine sind eigentlich ganz schön alt. Wenn Marino Markežić vom Weingut Kabola in Momjan seinen Malvazija Amfora aus dem Tonkrug auf Flaschen zieht, folgt er einer mehrtausendjährigen Tradition. Es waren, so sagt man, die Georgier, die ihre Weine in Amphoren lagerten. Das dürfte dem Rebsaft jedoch bekommen, hat doch genau dieser Malvazija als erster istrischer Amphorenwein 90 Parker-Punkte erhalten. Ein guter Anfang.

Natur ist gefragt. Und auch wer durch die Weinregionen Österreichs reist, wird schnell fündig in Sachen von Bio bis Orange Wines. Sogar an überraschenden Orten, die sich bis vor Kurzem nicht im Weinbau hervorgetan haben, wie am malerischen Längsee in Mittelkärnten, wo Marcus Gruze und Uta Slamanig ganz herausragende Weine in ihrem Weingut Georgium fabrizieren.

So auch im – landschaftlich ebenso reizvollen – steirischen Vulkanland, wo sich Fredi Ploder am Weingut Ploder-Rosenberg schon lang der Biodynamik widmet. In Wien bei Wien-Wein-Initiator Fritz Wieninger, der diesseits und jenseits der Donau seine Bio-Weine kultiviert. Im Weinviertel bei Harald Seymann, der in Karlsdorf mit viel Behutsamkeit unglaublich lebendige Weine hervorbringt. Oder auch am



Nikolaus Saahs begutachtet die Gründüngung. BILD: SN/NIKOLAIHOF



Handarbeit zur Lesezeit. BILD: SN/HUTTER



Weinbergjause am Neusiedler See. BILD: SN/NEUSIEDLER SEE TOURISMUS

Rand der pannonischen Ebenen, wo Rolf Pretterebner den „sanften Weinbau“ propagiert und sich sogar den Segelfalter, einen geschützten Schmetterling, auf die Etiketten geheftet hat. Und nicht zuletzt in Gols am Neusiedler See, wo sich Georg Schmelzer der „vierten Weinfarbe“ verschrieben hat.

Ein Ausflug in die Weinregionen lohnt sich immer. Umso mehr ein Besuch bei einem der außergewöhnlichen Winzer, viele davon Quereinsteiger. Sie haben die besten Geschichten zu erzählen. Etwa die, dass Bio auch eine Notlösung sein kann. „Meine Familie hatte in den 1960ern kein Geld für teure Spritzmittel“, sinniert Nikolaus Saahs. Aus der Not wurde eine Tugend, der Nikolaihof arbeitet bereits seit 1971 biodynamisch, was damals für Kopfschütteln sorgte. Seit Anfang der 90er-Jahre ist das historische Weingut in Mautern in der Wachau als Demeter-Betrieb zertifiziert – und, so wie auch Movia, Mitglied bei „La Renaissance des Appellations“, einer Vereinigung von 55 führenden biodynamischen Weingütern aus aller Welt.

#### Geduld zahlt sich aus

Auch im Ausbau bewies der Nikolaihof immer Durchhaltevermögen und ließ seine Weine lang im Holzfass. Dass sich Geduld bezahlt macht, hat Weinpapst Robert Parker in seinem Magazin „The Wine Advocate“ mit 100 Punkten für den gut gereiften und dennoch leichtfüßigen Riesling bestätigt. Ein Adelsschlag für natürliche Weine. Und eine Einladung – nicht nur in der Weinsaison Herbst – zu geschmackvollen Reisen.

### INFO REISEN ZUM WEIN

**Goriška Brda und Vipava**, [www.brda.si/deu](http://www.brda.si/deu), [www.slovenia.info](http://www.slovenia.info); Winzer unter [www.movia.si](http://www.movia.si), [www.vina-erzetic.com](http://www.vina-erzetic.com), [www.klinec.si](http://www.klinec.si), [www.kabaj.si](http://www.kabaj.si), [www.mlecnik.eu](http://www.mlecnik.eu), [www.batic.si](http://www.batic.si); **Istrien**, [www.istriien7.com](http://www.istriien7.com); Winzer: [www.clai.hr](http://www.clai.hr), [www.kabola.hr/de](http://www.kabola.hr/de); **Adressen in Österreich**: [www.georgium.at](http://www.georgium.at), [www.ploder-rosenberg.at](http://www.ploder-rosenberg.at), [www.wieninger.at](http://www.wieninger.at), [www.seymann-wine.at](http://www.seymann-wine.at), [www.pretterebner.com](http://www.pretterebner.com), [www.schmelzer.at](http://www.schmelzer.at), [www.nikolaihof.at](http://www.nikolaihof.at); **Mehr Info**: [www.simbiosa.eu](http://www.simbiosa.eu), <https://renaissance-des-appellations.com/de>, [www.schmecke-das-leben.at](http://www.schmecke-das-leben.at)