

WSOV–Exkursion nach Slowenien Zu Besuch beim südlichen Weinnachbarn

Zu Pfingsten (11. bis 13. Juni 2011) organisierte der Wiener Sommelierverein eine Exkursion nach Slowenien, eigentlich in die Untersteiermark, wie die Region in Zeiten der Monarchie hieß. Anlass war der sogenannte „**Salon 2011**“ in **Jeruzalem**, mit (angeblichem) Schwerpunkt auf der Rebsorte Sauvignon Blanc aus der Region. Doch wer den „Salon Österreich Wein“ kennt, war von diesem „Keller-Salon“ enttäuscht, bei dem etwa 20 Betriebe ihre Weine präsentierten. Teilweise war die alte „Ostblock-Mentalität“ zu spüren, mit viel – zum Teil unsauberer – Botrytis, mit unharmonisch konstruierter Restsüße und Süßmostreservetönen, mit so manchen Fassfehlern, die von Unsauberkeit herrührten. Teilweise fand man aber auch technologisch moderne Weine, manche schon so sauber, dass sie ihre Identität zwar nicht mehr zeigen konnten, aber in jedem Fall Trinkspaß vermitteln konnten. Positiven Eindruck hinterließ vor allem „Verus“ ein erst 2007 gegründetes Projekt einer jungen Winzergarde, allesamt Önologen der Universität Ljubljana, die im Export (derzeit 66 % Anteil) ihre Zukunft sehen. Überzeugen konnte auch der Betrieb „Kupljen“, und mit nur einem Wein auch der Österreicher Gerhart Fürst, der den Weg zurück nach Jeruzalem gefunden hat. Gute Qualität war auch bei Ljutomerčan, Jeruzalem Ormož und Kolarič zu finden.

Gastronomisch ist das Gebiet um Jeruzalem zwar kein totales Niemandsland, aber ohne die richtigen Adressen kann es für Hedonisten schon zur Hungerstrecke geraten. Nur zwei empfehlenswerte Anlaufstellen finden sich in der schönen Weingegend: Taverna Kupljen und Brennholz. Landschaftlich fühlt man sich in die Südsteiermark versetzt, und die Region wird auch „Stajerska Slovenija“ genannt, doch darf dieser Begriff nicht in einer anderen Sprache verwendet und auf Weinetiketten aufscheinen.

Am Pfingstsonntag – wer würde da bei uns eine Weingruppe empfangen? – ging es zum „Alois Kracher von Slowenien“, ins **Weingut Čurin-Prapotnik**. Hier wird schon seit längerem den süßen Prädikatsweinen gehuldigt, doch in letzter Zeit fügte man sich den Marktverhältnissen und produziert auch trockene Weißweine. Vor allem die edelsüßen Eisweine und Trockenbeerenauslesen sind preislich schon in einer höheren Dimension angesiedelt. Nächste Station war **Mirovino**, ebenfalls in Kog an der kroatischen Grenze, wo seit 2002 eine Partnerschaft mit Erich und Walter Polz besteht. Hier widmet man sich ebenso einer großen Bandbreite, wobei der Rebsorte Šipon, ein Synonym für den Furmint, immer schon besondere Aufmerksamkeit erhielt. Bestechend waren die Gastfreundschaft von Miro und seine Palette an gereiften Kreszenzen, die zeigten, welches Potenzial in so manchen Weinen steckt. Am Nachmittag empfing uns Sommeliervereinsmitglied **Gerhart Fürst** mit Familie im neuen Haus im Zentrum von Jeruzalem. Die Wurzeln des Weinguts Conrad Fürst & Söhne lagen 1756 in Pettau, heute Ptuj, 1821 wurde mit Weinbau und Weinhandel eine Firmengründung erwirkt. Nach langwierigen Behördenverfahren wurden 15 Hektar vom Staat Slowenien restituiert, und gemeinsam mit Alois Groß konnte die Familie Fürst eine erste Ernte von 6.000 Flaschen einfahren – mit bestechender Weinform und ganz tollem Outfit.

Am Pfingstmontag ging es zur größten und modernsten Kellerei Sloweniens, **Ptujska Klet**, wobei die Weine den Namen „**Pullus**“ tragen. Im altherwürdigen Stammhaus im Zentrum von Ptuj werden Touristen durch die Keller geführt, in denen mit ein klein

wenig Disneyland-Feeling die einstige Größe gezeigt wird. Doch die meisten Weine, die auf der Grundlage von 450 Hektar von 60 Vertragswinzern kommen, lagern in einer modernen Kellerei außerhalb des Ortes. Heute ist Pullus eine Aktiengesellschaft und die Bediensteten müssen Gewinn einfahren. Das merkten wir auch, als man uns für den besten Sauvignon Blanc 10 Euro abnahm – derselbe Wein wird in der Vinothek 20 Meter weiter um 4,99 angeboten. Auch um die nicht geringen Verkostungsgebühren mussten wir feilschen, obwohl wir ca. 150 Flaschen Wein – und den manchmal zu teuer – einkauften. Seltsam auch, dass wir eine 20-minütige Dia-Projektion über einen Wein erlebten, diesen aber nicht zu verkosten bekamen. Dennoch ist Pullus ein Pflichttermin, was die Qualität der Produkte angeht.

Zum Schluss ging es noch ins Weingut **Dveri-Pax** nach Jarenina, an der Grenze zu Spielfeld gelegen. Das „Tor zum Frieden“ gehört den Benediktinern von Admont, die bereits in der zweiten Hälfte des 16. Jahrhunderts hier sesshaft wurden, auch sie wurden restituiert und bewirtschafteten 68 Hektar Rebfläche, vor Ort in Jarenina, größtenteils in Jeruzalem und 12 Hektar bei Radkersburg. Der allerbeste Wein steht gar nicht auf der Weinkarte: eine sensationelle Selektion aus der Lage Vajgen mit dem Namen V, der von nur 1.000 Rebstöcken mit je zwei Trauben gekeltert wird, im neuen Holzfass ausgebaut und 22 Monate auf der Hefe lag.

Zurück über die Grenze nach Österreich war es nur ein kurzer Rutsch in ebenso prächtige Weinlandschaft. Das **Weingut Polz** wurde von Erich junior gekonnt präsentiert. Nach einem schnellen Gang durch die Fass- und Tankkeller konnten wir uns überzeugen, dass hier ganz tolle Sauvignons heranreifen, sich aber auch die Morillons nicht zu verstecken brauchen. Grundlage des Wein-Imperiums sind stolze 115 Hektar, davon 10 am Seggauberg vom Stift Seckau, 30 am Pössnitzberg vom Weingut Tscheppe und von weiteren 50 Hektar Traubenzukauf.

Die heimische Gastronomie bzw. Esskultur genossen wir bei einem frühen Abendessen beim **Kreuzwirt**, verbunden mit einer Weinprobe von steirischen Landessiegern der letzten Jahre, präsentiert von Ing. Werner Luttenberger, dem Leiter der Weinbauabteilung bzw. Geschäftsführer des Landesweinbauverbandes und Regionalen Weinkomitees. Dazu wurde ein tolles Menü serviert, bei dem sich Küchenchef Gerhard Fuchs so richtig austoben konnte. Die umfangreiche Weinbegleitung führte uns die heile Weinwelt der Steiermark auf imposante Weise vor Augen und auf den Gaumen, und viel zu früh mussten wir zurück nach Wien aufbrechen.

Unter dem Strich: Slowenien ist noch deutlich zweigeteilt, unsaubere Botrytis und zu wenig Weingartenarbeit, altmodische Stilistik, dumpfe Töne und unharmonischer Restzucker auf der einen Seite – moderne Technologie und internationales Know-how mit großen Investitionen auf der anderen Seite. Bei den Preisen ist ebenfalls eine große Bandbreite zu bemerken, und auch die wirtschaftliche Krise ist an unseren südlichen Nachbarn nicht spurlos vorbeigezogen. Ein Besuch ist aber auf jeden Fall ein echtes Weinerlebnis!