

DIE PERLE DES MITTELMEERES

Kroatien ist ein Land der Gegensätzlichkeit - von Nord nach Süd, von Ost nach West. Von Fine Dining bis hin zum puristischen Hochgenuss.

Von **Beate E. Wimmer**





Mladen Rozanic, der Van Gogh der kroatischen Weinszene

Bis zum Anfang des 19. Jahrhunderts florierte die Weinaktion Kroatiens. Durch politische Wirren und der Reblauskatastrophe ist das Land der 1.000 Inseln jedoch in Vergessenheit geraten. Nach dem Balkankrieg Anfang bis Mitte der 1990er Jahre und dem Beitritt in die Europäische Union ist der Zauber und die Faszination nun wieder spürbar. Bezeichnet man zu Recht Dubrovnik als „die Perle der Adria“, so ist für mich Kroatien die „Perle des Mittelmeeres“. Vor vielen Jahren hat das Magazin *Boote* die Küste als die „wohl schönste Küste Europas, wenn nicht sogar der Welt“ geadelt. Gehen Sie mit mir auf Entdeckungsreise durch ein Land voller Leben und folgen Sie mir auf meinem Weg durch die kroatischen Weinstraßen...

Von Venedig kommend führt mich mein Weg zunächst in den Nordwesten auf die Halbinsel Istrien. Während mich an der Küste Städte wie Rovinj mit ihren einfachen Häfen, Fischerbooten und engen Gassen begeistern, erinnert mich das Landesinnere durch seine grünen und fruchtbaren Landschaften an die Toskana.

Hier treffe ich in Nova Vas auf den Winzer Mladen Rozanic. Rozanic ist das, was man einen Expressionisten des Weines nennen kann. Er ist ein Künstler und seine ausdrucksstarken Tropfen lassen erkennen, dass er zur Elite der kroatischen Weinkultur zählt. Er verarbeitet ebenso internationale wie auch autochthone Rebsorten, um die Gaumen der Genießer zu beeindrucken. Rozanic ist der Van Gogh der kroatischen Weinszene.

In Istrien ist die weiße Traube Malvasia der unbestrittene König der Weinkeller und kann auf eine mehr als vierhundert Jahre alte Tradition zurückblicken. Sein Kontrapartner ist der rote Teran, ein kraftvoller, charakterstarker Wein von hoher Beständigkeit. Teran wurde bereits im 14. Jahrhundert erstmals erwähnt, als er kaiserlichen Abgesandten in keramischen Flaschen serviert wurde. Mittlerweile ist die istrische Küche vom Fine Dining geprägt. Viele verschiedene Kräuter und feinste Trüffelspezialitäten mit italienischen Einflüssen finden internationale Anerkennung bei Kennern und Liebhabern der gehobenen Küche.

Mein Weg führt mich weiter nördlich in den kontinentalen Teil, in das Weinbaugebiet Mittelkroatien. Vorbei an sanften Hügeln, alten Bäumen und satten grünen Weinbergen erreiche ich das wohl bekannteste Gebiet Varazdin. Geprägt von mittelalterlichen Schlössern und revitalisierenden Thermen, liegt es nordwestlich der kroatischen Hauptstadt Zagreb. Das Weinbaugebiet hat eine gesamte Rebfläche von 1.800 ha und gilt unter Kennern zu den Grand Cru-Lagen Kroatiens. Das macht mich neugierig und ich möchte die Vielfalt und den Facettenreichtum dieser Gegend kennenlernen.

Ich treffe auf Velimir Korak vom gleichnamigen Weingut in Jastrebarsko. Sein Ruf von beeindruckend hoher Qualität eilt ihm voraus und ich lasse mich gerne überzeugen. Das Weingut des Dipl. Agronomen und Önologen befindet sich in 5. Generation und produziert auf 6 ha Grand Cru-Lagen rund 40.000 Flaschen im Jahr. Diese Lagen befinden sich seit jeher im

WEIN

Besitz der Familie Korak. Neben internationalen Rebsorten wie Pinot Noir, Sarah, Chardonnay, Riesling und Sauvignon Blanc setzt auch er auf autochthone Rebsorten. Korak produziert „langsame“ Weine, lässt Rebe Rebe sein und das schmecke ich mit jedem Tropfen am Gaumen. Seine Kunden finden sich hauptsächlich in der Topgastronomie. Kein Wunder, Korak produziert einen Stil, der internationale Anerkennung verdient.

Riesling ist in Kroatien nicht die beliebteste Rebsorte, erfreut sich aber steigender Nachfrage. Ist der Rajnski-Riesling üblicherweise blumig und verspielt, so ist Koraks Riesling trocken, spritzig, mineralisch, begleitet von einem perfekten Süße/Säure-Spiel und von einer kühlen Stilistik – kein Zweifel für mich: dieser Riesling hält internationalen Vergleichen stand.

Nicht nur Koraks Weine fesseln mich, auch der Mensch Korak beeindruckt. Ein auf den ersten Blick scheuer, stolzer und bescheidener Mensch entwickelt sich im Laufe des Gesprächs zu einem Weinmacher mit sehr viel Herzblut. Wenn Velimir Korak von seinen Weinen erzählt, sie probiert und erklärt, dann leuchten seine Augen mit den kristallklaren Tropfen im Glas um die Wette. Die Arbeit sei leichter geworden, erklärt er. Die größte Hürde sei dennoch, das Produkt mit Emotion an den Genießer zu bringen und zu überzeugen. Denn immer noch habe Kroatien mit den Wirren des Krieges zu tun und nicht wenige Menschen schieben das Land in den Ostblock. Dennoch ist eines für ihn klar: er bleibt ein Winzer auf seiner kleinen Scholle mit Qualitätsweinen. Ich bin überzeugt, dass die Weine internationale Bedeutung erlangen werden – leider produziert Korak nicht viel davon.

Von Norden her führt mich mein Weg östlich in das Weinbaugebiet Slawonien, ins Landesinnere Kroatiens. Während Istrien mediterranen Einfluss hat, ist diese Region rund um Osijek eher kontinental beeinflusst. Slawonien ist geprägt von Legenden, Mythen und Geheimnissen.

Die Einheimischen pflegen diese Tradition mit Inbrunst, wie man an Erntedankfesten, Trachten und lokaler Musik nur unschwer erkennen kann. Die Küche ist eher ungarisch, stark gewürzt mit vielen Fleisch- und Wildgerichten. Nicht selten hat man hier einen sehr hochwertigen Wein im Glas, der auf den fruchtbaren Böden Slawoniens wächst. Das Weinbild wird insbesondere bestimmt von der weißen Rebsorte Graševina – eine Traube, die auch in Österreich als Welschriesling bekannt ist. In den besten Lagen Kutjevov hat hier das Weingut Krauthaker seine Weinberge. Vlado Krauthaker ist ein Botschafter des kroatischen Weines, dessen Rebsortenspiegel ein ampelographisches Abbild der gesamten Region darstellt.

Es dominieren Burgundersorten, aber auch Blaufränkisch und Riesling. Der unumstrittene König der Rebsorten ist jedoch die weiße Graševina. Ein Wein, der sich bei den Touristen an der gesamten kroatischen Küste entlang besonderer Beliebtheit erfreut. Von frisch und fruchtig bis hin zu extrakt- und körperreich kann sich dieser Wein zeigen.

Meine letzte Station führt mich in den Süden, in das mediterrane Weinbaugebiet Dalmatien. Entlang unberührter Landschaften des Kornati-Archipels, atemberaubender Wasserfälle und Seen fahre ich mit der Fähre auf die zweitgrößte Insel Kroatiens, Brač. Die Insel ist geprägt vom Weinbau und der Olivenölherstellung. Kenner wissen, hier kommen die berühmten Weine aus den Rebsorten Pošip und Plavac mali her. Und nicht zu vergessen der Süßwein Prošek. Die dalmatinische Küche ist beherrscht von Rohschinken, Lamm, Sardellen, Schafskäse, Oliven und natürlich frischem Fisch. Berühmtheit hat die Insel auch durch den Marmor erlangt, aus dem auch das Weiße Haus in Washington gebaut wurde.

Mein Weg führt mich an die weltberühmte weiße Landzunge Bol. Hier besuche ich das direkt am Wasser gelegene Weingut Stina VINO, die erste



Velimir Korak vom Weingut Korak in Jastrebarsko

„ES TUT SICH SEHR VIEL IN
DEN WEINBERGEN UND
KELLERN KROATIENS.“

Weingut Korak produziert Qualitätsweine auf internationalem Niveau



Kooperative (Winzergenossenschaft) Kroatiens. Früher lieferten alle Winzer der Insel ihre Trauben dort ab. Die fertigen Weine konnten dann über das Meer verteilt werden. Seit 2009 befindet sich das Weingut in privatem Besitz und keltert auf 55 ha Rebfläche die Klassiklinie Stina, mit der größere Mengen bedient werden. Auf rund 11,5 ha Steillage produzieren sie Weine der Extraklasse. Ich begeben mich gerne in die Steillagen der Mosel, Saar und Ruwer, somit ist es klar, dass ich mir auch die Steillagen der Insel Brac anschauen. Was ich hier sehe, habe ich in meinen kühnsten Träumen nicht erwartet. Neigungen von mehr als 60%, die auf Schotterwegen nur mit besonderen Fahrzeugen erklommen werden können. In den Steinböden kämpfen engagierte und passionierte Arbeiter täglich um jeden Rebstock, die sehr gutes Traubenmaterial liefern.

Im Keller lagern rund 300 Barrique-Fässer, von denen jährlich 40 ausgetauscht werden. Eine bemerkenswerte Vintothek lädt zur Verkostung

ein und mich erwarten einerseits frische, fruchtige, unkomplizierte Tropfen, die ich gerne gut gekühlt gleich an der Adria-Küste trinken will. Andererseits habe ich auch anspruchsvolle, charakterstarke Weine wie Pošip majstor und Plavac mali majstor im Glas, die sich ebenfalls in mein vinologisches Gedächtnis einprägen.

Den Abschluss meiner Verkostungen bildet ein 2011er Prošek mit 16% vol. Alkohol, der eine Cuvée aus Plavac mali und Pošip ist. Ein Wein, der aus nach der Lese getrockneten Trauben entsteht und einzigartig in Dalmatien ist.

Mein Fazit: es tut sich sehr viel in den Weinbergen und Kellern Kroatiens. Wir werden ganz sicher noch viel von diesem faszinierenden Land mit seinen zum Teil außergewöhnlichen Tropfen hören, lesen, sehen und schmecken. Besuchen Sie dieses gastfreundliche und genussreiche Land einmal selbst – egal ob auf dem Land oder dem Wasser. ■