

Degustation aus dem wenig bekannten Weinland

Vom Weinwunder Kroatiens

Für Mitteleuropäer ist Kroatien ein Ferienland. Dass hinter den weiten Stränden und lauschigen Buchten wunderschöne Weine gedeihen, das wissen nur Wenige. Deshalb holten die Freiämter Weinfreunde Josip Blazevic ins Waldheim nach Hermetschwil. Er soll uns von seinem Wissen über das Weinland Kroatiens berichten.



Die Rebbaupflanzfläche in Kroatien beträgt 60'000 Hektaren, damit ist sie vier Mal grösser als die mit Reben bepflanzen Fläche der Schweiz.

Bereits im 6. Jahrhundert vor Christus soll von den Griechen und Römern entlang der dalmatischen Adriaküste Wein angebaut worden sein. Die sich im 7. Jahrhundert ansiedelnden Slawen pflegten den Weinbau weiter. Im Jahre 1232 wurde im slawonischen Städtchen Kutjevo von Zisterzienser Mönchen ein Weinkeller erstellt, der noch heute in Betrieb ist.

Die geologischen und klimatischen Voraussetzungen Kroatiens sind für die Weinerzeugung ideal. Die grossen Anbaugelände liegen auf demselben Breitengrad wie die Reblagen in der Toskana und im Bordelais. Kroatien teilt sich in zwei grosse Weinregionen - in die nördlich kontinentale Zone mit Zagreb, Slawonien und der Donauregion, sowie die mediterrane Zone mit Istrien und Dalmatien. Die Anbaugelände teilen sich in zwölf Unterregionen auf. Rund 300 Erzeuger von Weinen aus kontrollierter Herkunft bieten ihre Produkte mit 1300 verschiedenen Weinetiketten an. Die Verteilung beträgt landesweit um 60 Prozent für weisse und 40 Prozent für rote Gewächse. Im Landesinnern, in der kontinentalen Zone mit kalten Wintern und heissen Sommern, gedeihen vorwiegend leichtere Weissweine. In den Küstenregionen, sowie auf den Inseln herrschen mit 70 Prozent die aromatischen und sonnenbetonten Rotweine vor.

Speisen und Weine abgestimmt geniessen

Bei frühherbstlichem sonnigem Wetter geniesst die knapp siebzighköpfige Schar der Weinfreunde den Diplomat Schaumwein aus der Amphorenkellerei Tomislav Tomac. Tomac ist ein naturnaher Winzer in Jastrebarsko, südwestlich von Zagreb. Der Familienbetrieb bewirtschaftet 7,5 Hektaren Reben und erzeugt jährlich 80'000 Flaschen Wein. Etwa zwei Drittel davon entfallen auf die nach traditioneller Methode hergestellten Schaumweine. Die Vinifizierung in Amphoren von 1500 bis 2000 Litern Fassungsvermögen ist eine Besonderheit der Kellerei Tomac.

Die Plätze an den Tischen sind bezogen., die ersten drei fruchtigen Weissweine sind eingekauft und der Teller mit istrischen und dalmatischen Rauchfleischspezialitäten lädt zum Verzehr. Der Sauvignon Blanc 2013 und der Grasevina 2013 stammen aus dem Weingut Vlado Krauthaker aus Kutjevo. Krauthaker gilt als einer der besten Winzer des kontinentalen Nordens. Er produziert auf 90 Hektaren um die 700'000 Flaschen. Im dritten Glas verkosten wir einen fruchtigen Malvazija 2013 aus dem in Istrien gelegenen Weingut Kozlovic. Der Malvazija gehört zu den autochthonen Sorten Kroatiens. Der Wein duftet nach Melone und weist eine aussergewöhnliche Balance zwischen Eleganz und Frische auf. Grasevina, eine Hauptsorte Kroatiens, ist ein spätreifender Weisswein mit fruchtiger Säure. Die Traube ist mit dem Welschriesling in Österreich vergleichbar.

Die Waldheimküche reicht zu den nächsten drei Weinen ein feines Strukli. Das ist eine kroatische Frischkäsespezialität, im Ofen heiss zubereitet und auf einer eingedickten Rahmsauce angerichtet. Dazu geniessen wir einen weissen Posip 2013, ein leichter, trockener Wein aus einer natürlichen Kreuzung zweier in Kroatien autochthonen Sorten. Daneben einen Opol Rosé 2013, gekeltert aus der

Plavac Mali Traube. Beide Weine produziert das renommierte Weingut Jako Vino von der Insel Brac. Er vermarktet seine Weine unter dem Wort „Stina“, was im dalmatischen Dialekt Stein bedeutet. Der weisse Stein von Brac ist weltweit bekannt und berühmt.

Rote aus der mediterranen Zone

Zum Hauptgang präsentiert Josip Blazevic die ersten fruchtigen Rotweine. Ein Mercs Auslese 2011 von Krauthaker, ein filigraner Cuvé aus Merlot und Cabernet Sauvignon. Ein TeranRe 2008 vom Weingut Roxanich aus Istrien im zweiten Glas. Der naturbelassene, kräftige Rote entsteht aus 80 Prozent der autochthonen Traube Teran und aus 20 Prozent Refoscotrauben. Im dritten Glas geniessen wir einen hochklassigen Plavac Majstor 2011 von Jako Vino, mit 100 Prozent Plavac Mali, im Barrique ausgebaut, mit komplexen Aromen von reifen Kirschen und Pflaumen und ohne aufdringliche Tannine.

Zur schmackhaften kroatischen Käseauswahl folgen zwei grosse dalmatische Rote aus Steillagen mit kargen Böden und tiefwurzelnden, widerstandsfähigen Rebstöcken mit kleinen Erträgen. Es sind der Plavac Murvica 2008 vom Weingut Bakovic und der Dingac 2009 vom Winzer Kirdzija. Beide dunklen Rotweine sind aus 100 Prozent Plavac Mali Trauben gekeltert und erreichen 14 bis 15,3 Volumenprozent.

Mit der Schokospezialität und dem fruchtigen Dessertwein aus dem Weingut Kozlovic endet unsere Reise durch Kroatien. Eine Mehrheit möchte mit Josip in zwei, drei Jahren diese Weine vor Ort geniessen und mit den Winzern die Reblagen besuchen und deren Keller besichtigen. Die verkosteten Weine gefielen und lösten angeregte Diskussionen aus.



Otto E. Sprenger



Bild: (von links) Präsident Markus Aellen, Küchenchef Peter Lang Referent Josip Blazevic, Service-Chefin Bernadette Murbach, Organisator Otto Sprenger.