

Kroatien

Geografische Lage:	Kroatien erstreckt sich von den östlichen Alpenausläufern im Nordwesten bis zur Pannonischen Tiefebene und den Ufern der Donau im Osten. Die zentrale Region Kroatiens wird vom Dinara und Velebit Gebirgsmassiv beherrscht, welches das Land, hinsichtlich des Klimas, in zwei Hälften teilt. Nämlich in die kontinentale Region und in die Küstenregion. Die Küstenregion (südliche Region) erstreckt sich bis zur Adriaküste und entlang der Küste des Adriatischen Meeres bis über Dubrovnik hinaus.
Flächenausdehnung:	Festland: 56'594 Km ² (Vergleich CH 41'285 Km ²) Hoheitsgewässer: 31'067 Km ² .
Bevölkerung:	4,5 Millionen Einwohner. Zusammensetzung der Bevölkerung: 90 % Kroaten, 10 % verschiedene Minderheiten. (Serben, Slowenen, Ungaren, Bosnier, Italiener, Tschechen und andere)
Regierungssystem:	Parlamentarische Republik
Hauptstadt:	Zagreb (780'000 Einwohner)
Küstenlinie:	Die Küstenlinie Kroatiens erstreckt sich über insgesamt 5'835 Km entlang der Adria, davon entfallen 4'058 Km Küste auf die 1'244 Inseln, einzelner Felsen und Riffe. 67 Inseln sind bewohnt, darunter zählen Cres und Krk zu den grössten.
Höchster Gipfel:	Dinara, 1'831 Meter über Meer.
Klima:	Kroatien kennt zwei Hauptklimazonen: Das Kontinentalklima und das Küstenklima. Die inländische Kontinentalzone ist mässig regnerisch mit warmen feuchten Sommern und kalten feuchten Wintern und mit einem Gebirgsklima mit Schneefällen auf den höchsten Gipfeln. Die Küstenzone geniesst angenehm milde Mittelmeer-Temperaturen mit einer grossen Anzahl Sonnentage. Die Sommer sind trocken und heiss und die Winter sind mild und feucht mit erheblichen Niederschlägen.
4 Weinbauregionen:	Slawonien und Donauregion: Kontinentales (gemässigt) Klima. Kroatisches Hochland: Kontinentales (kühles) Klima. Istrien & Kvarner: Mediterranes (gemässigt) Klima. Dalmatien: Mediterranes (warmes) Klima. Weiter wird Kroatien in 16 Unterregionen und in 66 Appellationen unterteilt. Die vier grossen Weinregionen liegen in den vier Ecken des Landes und jede Region hat ihre eigenen Sorten entwickelt, welche die geografischen Merkmale, das Klima und die Bräuche am besten verkörpern. Der originelle, einzigartige Stil erlaubt den Rebsorten das Terroir zu geniessen

und die modernen Formen alter Traditionen in der Weinbereitung zu belassen.

Kroatien ist eines der wenigen Länder, die in allen fünf Weinanbauzonen (weltweite Betrachtung) Reben kultiviert. In Frankreich fehlt beispielsweise die sonnenreichste Stufe, die in Kroatien südlich von Split beginnt.

Tradition:

Kroatien ist ein Land mit einer starken und langen Weintradition und mit Menschen, welche wahre Qualität immer geschätzt haben.

Familien haben ihren Wein selten verkauft. Meistens wurde Wein für den Eigenbedarf genutzt, oder für Freunde und bei Feierlichkeiten. In einem berühmten Volkslied aus Nordkroatien wird dies so besungen: „Kein einziger Bewohner von Zagorje (Zagorec) verkauft seinen Wein, weil seine Freunde auch den letzten Tropfen vorher wegtrinken“.

Die meisten, für gewerbliche Zwecke vorgesehenen Weine, werden in Kroatien konsumiert und sind ausserhalb des Landes eher unbekannt. Der Hauptgrund dafür ist, dass Kroatien in den letzten Jahrzehnten nicht über die Kapazität für umfangreichen Export verfügte.

Nach dem Zerfall Jugoslawiens hat Kroatien seine Selbständigkeit erlangt und sich vom ehemaligen kommunistischen System befreit, welches auf grossen staatlich geführten Genossenschaften aufgebaut war, und wo Quantität Vorrang vor Qualität hatte.

Heute haben neue Generationen von Winzern ihre Ambitionen, und sie richten ihre Talente und ihr Augenmerk auf Qualität und auf die Einführung neuer Techniken aus. Die Leidenschaft ist geblieben, das Beste der alten Traditionen zu erhalten und die einzigartigen Terroirs und das Mikroklima für die Produktion bester Weine zu nutzen. Der lokale Wein-Verbrauch ist weiter gestiegen, während die Produktion durch den Krieg in den 1990-ern zurückgegangen ist.

Erst seit des letzten Jahrzehnts, nachdem die meisten Weinberge wiederbelebt wurden, hat Kroatien begonnen, ausreichend Weine für den Export herzustellen.

Geschichte:

Wie im Rest von Mitteleuropa, datiert der Weinbau in Kroatien mehrere hundert Jahre vor den Zeiten des Römischen Reiches und ist mindestens 2500 Jahre alt. Die ältesten Spuren des Weinbaus und der Weinherstellung wurden auf Vis gefunden, einer Insel im Süden Dalmatiens, dem Fundort einer Münze aus dem 5. Jahrhundert vor Christus, mit den Abbildungen von Weintrauben auf einer Seite und einer Amphora zum Bewahren von Wein auf der anderen Seite. Ähnliche archäologische und schriftliche Dokumente findet man auch in vielen anderen Orten entlang der Küste, von Istrien bis Dalmatien.

Im kontinentalen Teil Kroatiens hat sich die Weinherstellung einige Jahrhunderte später entwickelt. Sie wurde von den Illyrern und den Thrakern, sowie den Römern weiter gegeben. Einer der berühmtesten Förderer von Weinen war der römische Kaiser Marcus Aurelius Probus, der riesige Weinbauflächen, vom Rheintal in Deutschland bis zum Donaubecken in Kroatien, bepflanzt. Er zwang seine Armee diese grossen Flächen zu bestocken und zu pflegen, wenn sie nicht gerade gegen Rebellen kämpften. Aber mit der Zeit hat sich seine Armee dagegen aufgelehnt und gegen ihn gewandt. Die Legionäre waren der Ansicht, zu ihren Aufgaben gehöre das Kämpfen und nicht das Pflanzen von Reben. Seine Leidenschaft hat ihn den Kopf gekostet.

Die Tradition des Weinbaus wurde nur während der Zeit des Osmanischen Reiches im 16. Jahrhundert unterbrochen. Auch die Phylloxera, die Reblausplage, welche in Europa Ende des 19. Jahrhunderts die meisten Rebärten zerstörte, wirkte sich auf die natürliche Selektion der Rebsorten im kontinentalen Teil Kroatiens aus. Viele einheimische Sorten sind dadurch verlorengegangen. Ersatz brachten die Habsburger aus Deutschland und Österreich mit. Später, im 20. Jahrhundert wurden französische Rebsorten eingeführt. Istrien und Dalmatien wurden von der Reblaus ebenfalls befallen, aber dank ihres einzigartigen Klimas und des Bodens, haben die einheimischen Rebsorten überlebt und sind noch heute dominant vorhanden.

Die kroatischen Weine:
(in Zahlen)

Die gesamte Weinbaufläche des Landes beträgt **20'885 Hektar**. (Stand 2015/16, ältere Zahlen erwähnen grössere Rebflächen, was aber nicht mehr gültig ist).

Die Anzahl Winzer beträgt **1575** (Stand 2016)

Die jährliche Weinproduktion wird mit **943'000 Hektoliter** beziffert (Stand 2015/16)

Die Anzahl der heimischen Rebsorten: **Über 120**

Hauptrebsorten: **Grasevina (weiss)**

Malvazija Istrien (weiss)

Plavac Mali (rot)

Kroatisches Hochland:

Frische, spritzige Berghang-Weine stammen aus dem kühlen Klima des sonnigen kroatischen Hochlandes. Es ist die kälteste Weinregion des Landes, welche die Hauptstadt Zagreb umschliesst. Das Hochland ist gekennzeichnet durch Hügelketten und malerische kleine Weinberge in Familienbesitz. Die Appellationen heissen: Medimurje, Zagorje, Moslavina und **Plesivica**. In dieser Weinregion gibt es nicht viele autochthone Sorten, aber dafür haben internationale

Sorten wie: Pinot, Riesling oder Sauvignon ein schönes zu Hause für sich gefunden.

Riesling, oder in Kroatien allgemein Rizling Rajnski genannt, ist die meist verbreitete Sorte im Kroatischen Hochland. Sie zeichnet sich durch ihr Zitrusaroma mit einem Hauch blumiger Noten aus. Schon nach zwei Jahren entwickelt er tertiäre Noten, wird edler und zeigt eine gewisse Finesse.

Der Sauvignon Blanc erzielt im kalten Klima des Hochlands hervorragende Ergebnisse und seine Aromen nach frischem Gras und Kräutern sind präsent. (Im Gegensatz zu den grünen Paprikanoten der gleichen Weine aus Neuseeland).

Als autochthone Sorte der Kroatischen Hochland Region kann die weisse Traube **Moslavac** oder **Pusipel** erwähnt werden. Sie ist in Ungarn unter dem Namen Furmint bekannt und ergibt einen frischen, trockenen Weisswein, der dem Riesling ähnelt und ein gutes Reifepotential aufweist. Oft bildet sich Edelfäule an dieser Sorte, was dann dem Wein einen besonderen Geschmack verleiht.

Weitere Sorten aus dem Kroatischen Hochland:

Weiss: **Muscat, Pinot Blanc, Pinot Gris, Chardonnay**

Rot : **Pinot Noir, Purtugizec** (Blauer Portugieser)

Istrien & Kvarner :

Istrien und Kvarner ist eine einzigartige Region. Hier trifft die mediterrane Hitze auf die Kälte aus den Alpen, wodurch das Klima kühler als in Dalmatien ist. Weisse Felslandschaften, typisch für Dalmatien, weichen der spezifischen **roten Erde**, reich an Eisenoxiden und der prachtvollen grünen Schönheit der kontinentalen Region von Istrien & Kvarner.

Drei Rebsorten haben sich auf besondere Weise diesem Küstenklima angepasst:

Malvazija Istarska (weiss)

Vrbnicka-**Zlahtina**- (weiss)

Teran (rot)

Über Jahrhunderte war dies die Grundlage der Weinkultur in dieser Region. In den letzten Jahrzehnten gesellte sich die rote Sorte **Merlot** dazu.

Malvasia (Malvazija Istarska) ist ein heller, aromatischer Frühlings-Weisswein. Es ist eine der wenigen trockenen Weissweinsorten mit dem Potenzial, mehr als ein Jahrzehnt reifen zu können.

Es werden zwei Typen Malvasia unterschieden. Zum einen jener mit dem IQ-Label als Zertifikat für Spitzenqualität. Dieser sollte innerhalb von drei Jahren nach der Ernte getrunken

werden. Er zeichnet sich durch viele Fruchtaromen, wie Pfirsich, Zitrus oder Banane aus. Er wirkt vollmundig mit mineralischen Noten und hat im Abgang einen erfrischenden, leicht bitteren Nachgeschmack.

Zum anderen ist ein Malvasia in der Lage in Holzfässern zu reifen. Diese können entweder aus Eiche oder Akazie hergestellt sein. Je nach Winzer unterscheiden sie sich in der Grösse. Abhängig von der Art der Kelterung ist er frühestens zwei Jahre nach der Ernte zum Verkauf geeignet. Er kann jedoch ruhig während den nächsten zehn Jahren weiterreifen.

Zlahtina ergibt einen delikaten Wein mit zarten, verführerischen Aromen. Eher bescheiden im Geschmack wirkt er leicht und lebhaft und eignet sich gut zum Apéro oder zu leichten Fisch-Vorspeisen. Der Name ist abgeleitet vom altslawischen Wort „zlahtno“ was auf Deutsch „edel“ bedeutet. Es ist eine der ältesten autochthonen Sorten, die beim Adel sehr beliebt war. Diese Sorte gedeiht vorwiegend auf der Insel Krk.

Teran ist Istrien's heimische Sorte unter den Rotweinen. In den vergangenen Jahrzehnten befürchtete man eine Verdrängung durch die roten Bordeaux Sorten. Heute gilt das Comeback als gesichert, wird der Teran doch wegen seines natürlich hohen Säuregehaltes und der aussergewöhnlich dunkel-violetten Farbe wegen sehr geschätzt. Unter allen autochthonen Sorten weist Teran ein grosses Reifepotenzial aus. Teran-Weine mit erlesenen Trauben aus besten Lagen gekeltert, können noch während Jahrzehnten reifen.

Weitere Sorten aus Istrien und Kvarner:

Weiss: **Muscat, Chardonnay**

Rot: **Sansigot, Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Syrah**

Dalmatien :

Seit über 2500 Jahren wird auf der Insel Hvar Wein hergestellt, und hier in der Ebene von Stari Grad (Geschütztes UNESCO-Weltkulturerbe) liegt auch eines der ältesten Weingüter der Welt. Auch in anderen Gebieten Dalmatiens, wie beispielsweise auf der Insel Vis oder auf der Halbinsel Peljesac werden seit mehreren Jahrhunderten Reben kultiviert und Weine produziert. Es existieren einige autochthone Rebsorten. Eine davon ist die Crljenak-Traube. Sie hat es über den atlantischen Ozean bis in die USA (Kalifornien) geschafft, wo sie unter dem Namen Zinfandel bekannt ist. Aber die Rebsorte, welche Dalmatien verkörpert, ist die tiefgründige und mächtige Plavac Mali Traube. Sie gedeiht in den sonnenverwöhnten Hängen entlang der atemberaubenden Küsten Dalmatiens.

Die **rote Plavac Mali Traube** wird für die Herstellung von einigen der besten kroatischen Rotweine genutzt. Besonders dort, wo sie auf kargen Böden an steilen Südhängen in Süd- und Zentraldalmatien dem Meer zugewandt in Reblagen, wie Dingac, Ivan Dolac oder Postup, reifen. Mit Trauben aus diesen Rebgärten werden die berühmtesten und teuersten Weine Kroatiens erzeugt. Sie sind kraftvoll, vollmundig, opulent und haben einen hohen Alkoholgehalt. Plavac Mali heisst übersetzt: „Kleiner Blauer“.

Plavac heissen die leichteren, fruchtigeren alltäglichen Weine. Sie werden ebenfalls aus der Plavac Mali Traube gekeltert und man geniesst sie zu unterschiedlichen kulinarischen Köstlichkeiten.

Babic ist der kleine Riese von Primosten. Dies ist eine rote Rebsorte mit nachgewiesenem globalem Potenzial. Internationale Experten, wie Anthony Rose oder Oz Clark, bewerteten Babic-Weine hoch. Gleich wie die Plavac Mali erzielt auch Babic ihre beste Qualität, wenn sie unter Extrembedingungen auf steilen, sonnigen Hängen heranreift. Aber im Unterschied zu Plavac, bleibt bei der Babic-Traube der Säuregehalt erhalten.

Crljenak und Tribidrag sind zwei Synonyme für eine gleiche Traubensorte. Die Bezeichnung Crljenak hat es über den atlantischen Ozean bis in die USA (Kalifornien) geschafft, wo sie unter dem Namen Zinfandel bekannt ist. Aber die Rebsorte, welche Dalmatien verkörpert, ist die tiefgründige und mächtige Plavac Mali Traube. Sie gedeiht in den sonnenverwöhnten Hängen entlang der atemberaubenden Küsten Dalmatiens.

Tribidrag war in Kroatien beinahe ausgestorben, als die Professorin Davis Carole Meredith (Universität in Kalifornien), zusammen mit ihren kroatischen Kollegen, diese Sorte in einem Weinberg in der Nähe von Split entdeckten, als sie nach dem Ursprung von Zinfandel forschten. Von den neun Rebstöcken, welche das Forschungsteam im Jahre 2002 entdeckte, gibt es heute dank einem Projekt zur Revitalisierung der Sorte wieder um die 350 Tausend Pflanzen. Und es sieht fast so aus, als würde ihre Anzahl exponentiell wachsen. Dalmatien hat ihre fast verlorene Rebsorte zurückgewonnen.

Poship ist das kroatische Pendant zum berühmten Viognier. Es ist ein vollmundiger und robuster Wein mit einem Hauch von Mittelmeer, jedoch gleichzeitig verführerisch, fruchtig und aromatisch. Es gibt zwei verschiedene Typen Poship. Zum einen den jungen, erfrischenden Wein, der Kräuternoten mit lebhaften fruchtigen Noten verbindet, und zum andern der reichhaltige, auf Hefen gereifte Wein, welcher noch über Jahre auf der Flasche reifen kann. Dies ist die beliebteste weisse Sorte in Dalmatien.

Weitere Sorten aus Dalmatien:

Weiss: **Grk, Debit, Vugava, Kujundusa, Marastina, Malvasija Dubrovacka, Prc, Bogdanusa, Gagic**

Rot: **Plavina, Lasina, Dernekusa, Dobricic, Trnjak**

Slawonien und die kroatische Donauregion sind hier nicht bearbeitet, weil wir auf unseren Reisen diese Weinregion nicht besuchen werden!

Die Küche der kroatischen Weinregionen:

Kroatische Restaurantbesitzer sind der Meinung, dass Essen nicht nur ein Mittel zum Überleben ist, sondern ein Medium, welches Menschen verbindet und eine Quelle der Freude und Entspannung sein kann. Die kroatische Küche ist im Allgemeinen von den traditionellen Eigenschaften der Regionen geprägt. Sie sind abhängig vom Boden, Klima, der Vegetation und dem Lebensrhythmus und Arbeitstempo seiner Bewohner, sowie von den Bräuchen der Nomaden, der ausländischen Händler und der fremden Armeen, die ihre Spuren in den alltäglichen Aktivitäten, einschliesslich der Kochkünste, hinterlassen haben. In vielerlei Hinsicht hält Kroatien gerechterweise noch immer den Zuspruch, ein gastronomisches Paradies mit einer Vielfalt an regionalen Küchen zu sein.

Im kroatischen Hochland:

Die Küche von Zagorje, Medjimurje und Posavina ist ausgerichtet auf die Arbeiter, die in den armen Dörfern der hügeligen Region lebten. Daneben existierte auch eine Küche für Adelsfamilien in ihren Herrenhäusern. Heute finden wir eine Küche mit besonderer Zubereitung regionaler Spezialitäten vor, die auch anspruchsvolle Gaumen schätzen.

In Istrien & Kvarner:

Die Küche der Halbinsel Istrien und der Kvarner Bucht ist eine Variation der dalmatischen Küche mit Besonderheiten, wie Gerichte gewürzt und veredelt mit weissen und schwarzen Trüffeln. Ebenso ist der wilde Spargel heimisch, der mit lokalen wilden Kräutern zubereitet wird.

In Dalmatien:

Die Küche Dalmatiens und seines Hinterlandes ist die meistgeschätzte Küche in Kroatien. Sie basiert grösstenteils auf Fisch und Meeresfrüchten, die Kroatien auf der ganzen Welt berühmt gemacht haben. Ebenso durch sein noch immer sauberes Meer und die unberührte Natur mit wild wachsenden Kräutern und Gewürzen, sowie für das schmackhafte Lammfleisch ist die Region bekannt. Als weiteres gutes Beispiel kann

das in der Küche eingesetzte erstklassig native Olivenöl aus kroatischen Olivenhainen erwähnt werden.

Quelle:

Kroatische Wirtschaftskammer (Luka Burilovic) Sektor für Landwirtschaft, Lebensmittelindustrie und Forstwirtschaft, Zagreb. (www.hgk.hr)

Zusammenfassung:

Otto Sprenger (1. Mai 2018)