

Wein aus

KROATIEN

einzigartig und aufregend

MODERNES KROATIEN



Kroatien ist ein Land, das sich nach schnellen Veränderungen, Erfolg und Anerkennung sehnt und das am Anfang des neuen Jahrzehnts im Begriff ist, seine ganze Einstellung zum Erwerb zu verändern. Den Drang zum schnellen Geldverdienen und blitzschneller Entwicklung des Handels aus den Neunzigern ersetzten Projekte, die besser durchdacht und mit größerer Geduld durchgeführt wurden, wie z.B. Investieren in vernachlässigte Weingüter, Dorftourismus, Familienhotels, Fischerei, Olivenanbau, Ökolandwirtschaft und Spitzenrestaurants.

Die Begeisterung mit internationalen Brands wurde durch die Rückkehr zu traditionellen Produkten aus einer unausschöpfbaren Schatzkammer der kroatischen Geschichte ersetzt. Die Ausbreitung von Fast Food-Ketten verlangsamte sich noch Mitte des letzten Jahrzehntes, als die multinationalen Gesellschaften erkannt haben, dass sich die Anlagenrendite nicht wie gewünscht entwickelt. Ehrgeizige Restaurants wurden so zu Orten, an denen sich wahre Genießer versammeln, während die einfacheren thematischen Restaurants mit wenigen, aber dafür frischen Gerichten alltägliche Treffpunkte geworden sind.

*Rückkehr zur Natur
und Tradition ist wieder „in“*

Der Weinanbau in Kroatien ist vollständig entwickelt. Die neue Generation der Winzer ist gut ausgebildet, hat gute Kenntnisse, klare Ziele, die eigenen Überzeugungen und ist mit modernster Technologie ausgerüstet. Beschleunigtes Wachstum der Anteile internationaler Traubensorten aus vorherigen Jahrzehnten hat sich verlangsamt und autochthone Traubensorten, die auszusterben drohten, sind wieder vollkommen außer Gefahr. Die Erfahrungen aus den höchst entwickelten europäischen Regionen werden angewendet, Beraterdienstleistungen der bekanntesten Önologen der Welt werden eingesetzt, biodynamische Bewegung wird immer stärker und alle Weinregionen erleben einen Boom.





KROATIEN IN ZAHLEN

FLÄCHE Die Gesamtfläche umfasst **56.538 km²** Festland und **31.067 km²** Territorialgewässer.

EINWOHNERZAHL **4.437.460** Einwohner, davon entfällt etwa 90% auf Kroaten als die Mehrheit und der Rest besteht aus Minderheiten, unter denen die folgenden in der Anzahl überwiegen: Serben, Slowenier, Ungarn, Italiener, Tschechen, Roma, Deutsche u.a.

HAUPTSTADT **Zagreb**; etwa **800.000** Einwohner; Wirtschafts-, Verkehrs-, Kultur- und Universitätszentrum Kroatiens.

DIE GRÖSSTEN STÄDTE **Split, Rijeka, Osijek**

AMTSSPRACHE **Kroatisch**

STAATSFORM **mehrparteiliche Republik**

WÄHRUNG **1 kuna** = 100 lipa.

KÜSTENLÄNGE **5.835,3 km**, davon 4.058 km Inseln, Felsen und Erdzungen entfallen.

DIE HÖCHSTE BERGSPITZE **Dinara (1831 m)**

DER LÄNGSTE FLUSS **Sava (940 km** (ein Teil))

ANDERE WICHTIGE FLÜSSE **Drau, Donau, Kupa, Zrmanja, Cetina und Mirna**

GEOGRAPHISCHE LAGE Kroatien liegt im südlichen Teil Mitteleuropas. Es grenzt an Slowenien im Nordwesten, Ungarn im Nordosten, Serbien und Bosnien und Herzegowina im Südosten, Montenegro im Süden und mit Italien hat es eine westliche Meeresgrenze. In Form eines Bretzels erstreckt es sich von der östlichsten Grenze auf der Donau, über das flache Slawonien, dann durch den nordwestlichen Teil, wo es äußerste Alpenhänge berührt, schließlich senkt es durch Istrien und Kvarner herunter und weiter die ganze Küste entlang, durch ganz Dalmatien bis zu seiner südlichsten Grenze mit Montenegro.

DAS KLIMA Typisch kontinentales im Inland und typisch maritimes im Meeresgebiet

KROATIEN ALS WEINGEBIET

Kroatien ist ein Land mit einer entwickelten Weinkultur, die wahrhaftige Weinqualität erkennt und sie entspannt genießt. Für zahllose Generationen näherer und entfernterer Geschichte war der Wein viel mehr als ein Mittel zur Befriedigung existenzieller Bedürfnisse. Weinverkauf und Geschäft waren nur die Nebenprodukte der Familienzusammentreffen an den Wochenenden in ihren kleinen Weingärten. Der Wein entstand in kleineren Mengen und ausschließlich für den eigenen Bedarf. Den größten Teil des Weines genoß man im fröhlichen Freundeskreis und davon zeugt der Vers eines nordkroatischen Volksliedes: „Keinem Winzer aus Zagorje ist es je gelungen auch nur ein Tröpfchen Wein zu verkaufen, denn es haben ihn immer seine Freunde ausgetrunken!“ Statistische Angaben mögen vielleicht nicht so sympathisch wie dieser Vers klingen, dafür sind sie aber überzeugender. Fast die Hälfte aller Weingüter Kroatiens ist nicht für den Weinverkauf registriert, was bedeutet, dass der Wein aus diesen Weingütern nur zum eigenen Genuß getrunken wird.

Von der Leidenschaft der Kroaten für den Wein zeugt auch die Tatsache, dass fast die Hälfte insgesamt hergestellter Weinmengen nie zum Markt gelangt, sondern zu Hause genossen wird.

Die andere Hälfte, die für den Verkauf gedacht ist, bleibt auch weiterhin außerhalb der Grenzen Kroatiens relativ unbekannt. Der wichtigste Grund dafür liegt darin, dass Kroatien jahrzehntlang keinen bedeutenderen Export betrieb. Nämlich, nach dem Zerfall Jugoslawiens und Schaffung neuer Grenzen ist der Weinexport und Zutritt zu bisherigen Weinsorten aus anderen Republiken schwieriger geworden, nun waren es ausländische Weine und mussten nach Kroatien eingeführt werden. Diese Lage nutzte Kroatien, um seine Produktion zu steigern. Die kroatische Weinindustrie, mittlerweile auch durch den Krieg verstümmelt, konnte keinesfalls die kroatische Anfrage decken, die mit der Zeit auch gestiegen ist. Erst in den letzten Jahren und nach langen und umfangreichen Weinguterneuerungen entstanden die ersten Überflüsse an Wein und der Bedarf nach seinem Export.



WEINGESCHICHTE

Der Weinanbau in Kroatien hat eine mindestens 2.500 Jahre alte Geschichte. Das älteste Artefakt, das den Anbau von Rebsorten und Weinherstellung beweist, ist eine Münze aus der Stadt Vis auf der gleichnamigen Insel in der Adria. Es stammt aus dem 5. Jh. v. Chr. Auf einer Münzenseite befindet sich die Traube und auf der anderen die Weinamphora. Solche archäologische und schriftliche Befunde sind im ganzen Küstengebiet zu finden, von Dalmatien im Süden bis Istrien im Norden Kroatiens. Zum kontinentalen Teil Kroatiens verbreitete sich der Weinanbau einige Jahrhunderte später. Dorthin wurde er teilweise von Ureinwohnern Illyrern, teilweise von Thrakern und später großenteils von Römern gebracht. Der bekannteste Verbreiter der Weinkultur war der römische Kaiser Marcus Aurelius Probus, der riesige Anbaugelände von den Flusstälern Rheins in Deutschland bis zum Donaugebiet in Kroatien bepflanzen ließ. Seine Leidenschaft kostete diesen hartnäckigen Kaiser, den Weinliebhaber, sein Leben. Er zwang, nämlich, seine Legionäre zur Arbeit an der Erneuerung und Instandhaltung dieser unzähligen Weingüter, was sie ihm so verübelten, dass sie ihn letztendlich hingerichtet hatten.

Im kroatischen Küstenland wurde der Wein seit dem 6. Jh. v. Chr. hergestellt, im kontinentalen Kroatien seit dem 2. Jh. n. Chr.

Der Weinanbau wurde in späteren Jahrhunderten nur in denjenigen Teilen Kroatiens unterbrochen, die vom Ottomanischen Reich im 16. Jh. besetzt wurden, erlebte aber nach dessen Herrschaftverfall eine Wiedererweckung. Das heutige in Kroatien bestehende Sortiment wurde, wie auch im größten Teil Europas, von Phylloxera vom Ende des 19. Jahrhunderts beeinflusst, durch die, besonders im kontinentalen Teil Kroatiens, ein großer Teil autochthoner Sorten ausstarben. Statt alter Sorten erschienen überwiegend österreichische und deutsche Sorten, bzw. Sorten der neuen Landesherren – der Habsburger. Französische Sorten wurden etwas später eingeführt, zuerst zum Beginn des 20. Jahrhunderts, und dann weiter in der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts. Istrien und Dalmatien wurden auch von Phylloxera betroffen, aber autochthone Sorten haben sich wegen spezifischen Bodens und Klimas erhalten und bleiben bis heute dominant.





WEINGEBIET KROATIENS IN ZAHLEN

REGISTRIERTE HERSTELLER	17.000
GESAMTE BESTOCKTE REBFLÄCHEN	33.000 ha
WEINGÜTER VON KONTROLLIERTER HERKUNFT	800
WEINE VON KONTROLLIERTER HERKUNFT	2.500
GESAMTE KONTROLLIERTE HERSTELLUNG	61.000.000 Liter
ANTEIL DER REGIONEN NACH ERTRAGSFLÄCHEN IN HA	Inland 49% Küstenland 51%
ANTEIL DER REGIONEN NACH DER ZAHL DER WEINGÜTER	Inland 32% Küstenland 68%
GESAMTE ANZAHL VON ANGEBAUTEN SORTEN	200
GESAMTE ANZAHL VON AUTOCHTHONEN SORTEN	60
HAUPTSORTEN	Riesling (kroat. Aussprache: gra-sche-wi-na) Malvasia (mal-wa-si-a) Plavac mali (kroat. Aussprache: pla-watz ma-li (dunkelroter Wein))

3 Hauptsorten decken 47% der gesamten Fläche ab

*Nur wenige Länder zeigen eine solche
Vielfältigkeit der Weinregionen,
von mediterraner Hitze...*



...bis zu kalten Alpenhängen

KROATISCHES KÜSTENLAND

(kroat. Primorska Hrvatska)

Die Liste der autochthonen Sorten zieht sich die ganze kroatische Küste entlang.





Primorska Hrvatska ist in 3 größere Regionen, 5 Unterregionen und 31 Weinberge eingeteilt:

- **Istrien** (kroat. *Istra*)
- **Hrvatsko Primorje** (kroat. Aussprache: *hr-wat-sko pri-mor-ie*)
- **Dalmatien** (kroat. Aussprache: *dal-ma-zia*)
 - Norddalmatien
 - Mittel- und Süddalmatien
 - Dalmatinska Zagora (Hinterland)

Dalmatien ist viel wärmer als Istrien, Primorje und Dalmatinska Zagora, sowohl wegen ihrer geringen Entfernung vom Meer als auch wegen der hohen Felsenhänge im istrischen Hinterland, doch auch der höchste kroatische Berg Dinara, weit im dalmatinischen Hinterland, hat einen großen Einfluss auf das hier herrschende Klima. Deshalb unterscheidet sich das Sortiment in diesen Gebieten stark voneinander. Im Unterschied zum Inland überwiegen hier autochthone Sorten. Internationale Sorten werden erst in letzten etwa 15 Jahren eingeführt. In wärmeren Teilen Dalmatiens gibt es Weine mit höherem Alkoholanteil, die weniger säuerlich sind, während in kälteren Teilen Istriens, in Kvarner und dalmatinischem Hinterland die Weine ein stärkeres Aroma und einen erfrischenden Charakter besitzen.

*Dalmatien:
mediterranes Klima*

*Istrien und Primorje:
Mischung aus mediterranem
und kontinentalem Klima*





DALMATIEN

(kroat. Dalmacija)



Dalmatien wird in drei Unterregionen eingeteilt: Norddalmatien, Mittel-, Süddalmatien und Dalmatinska Zagora. In Norddalmatien, abzüglich der Weinberge in Primošten, sind die Weingüter von der Küste entfernt, weshalb die Weinsorten hier frischer und lebendiger als in Süddalmatien sind, aber ohne Eigenschaften des kontinentalen Klimas, die in Dalmatinska Zagora zu finden sind. Süd- und Mitteldalmatien sind typische mediterrane Region mit fast allen autochthonen Sorten. Wegen der Anpassung ans Klima und den Boden im Laufe der Jahrhunderte findet man die besten Erträge auf den sonnigen zum Meer gewandten Hängen. Dalmatinska zagora richtete sich durch die Geschichte aufs Inland, der Handel wurde am begrenzten Gebiet getrieben oder weitestens auf das heutige Bosnien und Herzegowina orientiert. Die dalmatinische Küste hatte andererseits ihre Weine nach ganz Europa exportiert. Deswegen sind auch diese drei Regionen, was ihre Herkunft und das Angebot betrifft, unterschiedlich. In Norddalmatien haben sich dunkelrote Weinsorten aus dem Tal um Rhona zurechtgefunden – Syrah und Grenache, die hier ähnliche Voraussetzungen wie in ihrer eigentlichen Heimat finden. Gleich anwesend ist die autochthone Sorte – Plavina. Von den Weißweinsorten findet man hier auch autochthone Sorten Debit und Maraština. Im Hinterland Dalmatiens, besonders in Imotsko polje überwiegt die Rebe für die Weißweinsorte Kujundžuša, deren milde und leichte Weinsorten bis zu 90% Anteil an gesamter Herstellung haben. Im Küstenteil gedeihen die Rotweinsorten wie Plavac Mali, Babić und seit kurzem Zinfandel (kroat. Crljenak). Einige Weißweinsorten haben auch ihr Zuhause auf Korčula gefunden, der Insel von der einige der besten Weine Kroatiens stammen. Unter ihnen nimmt Pošip einen besonderen Platz ein.

SÜDDALMATIEN

TYPISCHE VERTRETER DER ROTWEINSORTEN

- **Plavac mali** (kroat. Aussprache: *pla-watz ma-li*)

TYPISCHE VERTRETER DER WEISSWEINSORTEN

- **Pošip** (kroat. Aussprache: *po-schip*)
- **Grk** (kroat. Aussprache: *gr-k*)
- **Malvasija dubrovačka** (kroat. Aussprache: *mal-wa-sia du-bro-watz-ka*)
- **Maraština ili Rukatac** (kroat. Aussprache: *ma-ra-shti-na or ru-ka-tatz*)

DIE WICHTIGSTEN WEINBERGE

- **vinogorje Pelješac** (kroat. Aussprache: *pe-le-schatz*)
- **vinogorje Korčula** (kroat. Aussprache: *kor-tschu-la*)
- **vinogorje Konavle** (kroat. Aussprache: *ko-naw-le*)

Weinanbau und Weinhandel sind in dieses Gebiet, wie auch in die anderen Teile Dalmatiens, zusammen mit griechischen Kolonisten angekommen. Die Zentren der weiteren Verbreitung innerhalb der Region waren ihre Kolonien: heutiges Cavtat (Epidaurus) und Korčula (Korkyra). Auf der Insel Korčula und Pelješac hat sich die Tradition ohne größere Probleme seit dieser Zeit bis heute erhalten, während die Situation im Küstenteil wegen häufiger Erdbeben durch die Geschichte und Einflüsse des Ottomanischen Reiches viel schwieriger war. Die Erhaltung des Weinbaus durch diese harten Zeiten hat man vor allem der Dubrovniker Republik zu verdanken. Der Weinbau wurde dort hoch geschätzt, wovon auch viele Dokumente und Statuten der Stadt zeugen, in denen Weinherstellung und -handel geregelt wurden. Solche historische Umstände haben der Entwicklung und Erhaltung von autochthonen Sorten beigetragen, die auch heute in diesen Gebieten zu finden sind.

In der ganzen Region herrscht das gewöhnliche mediterrane Klima, jedoch ist es viel feuchter und etwas kühler als dasjenige auf den Inseln Mitteldalmatiens. Diese Unterschiede haben zur Folge, dass auch die Weinsorten aus diesem Gebiet von denen im Mitteldalmatien verschieden sind, sogar wenn es sich um dieselbe Weinsorte handelt, wie z.B. Plavac Mali oder Maraština.



Plavac Mali und Maraština, die in diesem Teil auch häufig Rukatac genannt wird, sind die meist vertretenen Weinsorten. Plavac Mali hat zwei verschiedene Gesichter. Das eine aus besten Gebieten namens Dingač und Postup und das zweite aus Pelješac oder ähnlichen Gebieten im inneren Teil der Halbinsel Pelješac. Plavac Mali vom steifen Berg Dingač kann den besten Weinen aus der ganzen Welt mit seiner Kraft, Vollreife und Beständigkeit Konkurrenz machen, während sich der Wein aus dem inneren Teil der Halbinsel Pelješac wunderbar verwandelt, als ob das nicht derselbe Wein sei, in den leichten und frischen Wein fruchtigen Geschmacks. Der wichtigste Grund für diesen Unterschied ist das Mikroklima, das im inneren Teil des Pelješac herrscht. Wegen der großen Meereshöhe hat Pelješac ein, besonders im Frühling und Herbst, fast kontinentales Klima, das sich durch kalte Nächte und Frühlingfrost auszeichnet, wobei die gesamte Ausgesetztheit der Sonne wesentlich kleiner ist. Außerdem braucht Plavac Mali, um hohe Qualität zu erreichen, ausschließlich kargen Boden, wobei die Weinanbaugelände im inneren Teil der Halbinsel tief und fruchtbar sind. Pelješac stellt deshalb eine Seltsamkeit im Vergleich zu anderen Weinanbaugeländen Kroatiens dar, weil die Weinsorte auf dem Flaschenetikett fast ausnahmslos nur dann steht, wenn der Wein aus sekundären Gebieten kommt, während bei den besten Weinen auf dem Etikett nicht die Weinsorte, sondern nur der geographische Standort wie Dingač, Postup oder Žuljana mit Stolz hervorgehoben wird. Es kommt häufig vor, dass derselbe Winzer unter dem Flaschenetikett „Dingač“ ausgezeichneten Wein verkauft, während er unter dem Etikett „Plavac“ oder „Plavac Mali“ einen minderwertigeren Wein anbietet. Doch trotz aller Schwierigkeiten mit Plavac aus dem inneren Teil, bleibt Pelješac das führende Gebiet Kroatiens schlechthin, was die Herstellung ausgezeichneter Rotweinsorten von Spitzenqualität betrifft. Aus diesem Grund trägt Plavac Mali souverän den Titel des besten Weins Süddalmatiens.

Die Situation mit Maraština ist jedenfalls viel einfacher. Maraština ist keine anspruchsvolle Sorte und passt sich verschiedenen Voraussetzungen gleich gut an. Deswegen ist sie die ganze adriatische Küste entlang zu finden, sogar bis zur Insel Cres. Sie ist in dieser Region überall anwesend, von der Insel Lastovo und Korčula bis zu Weingütern um Konavle. Sie zeichnet sich durch einen hohen Traubenzuckergehalt aus, wird aber auf dem Markt als ein Wein gemäßigten Alkoholgehalts, mit einer angenehmen und lebendigen Säure, verkauft.

Folgende drei Weißweinsorten Dalmatiens haben ihrer Qualität dank des meisten Exportpotentials. Diese sind: Pošip, Grk und Malvasia aus Dubrovnik. Pošip ist eine vielversprechende Sorte, deren Qualität auf dem Markt erkannt wurde und die in den letzten Jahren ständiges Produktionswachstum verzeichnet. Sie stammt von der Insel Korčula, wo sie auch am meisten gepflegt wird. Sie ist eine Hybridsorte, entstanden aus zwei ebenso

autochthonen Sorten von Spitzenqualität, nämlich aus Bratkovina und Zalatarica. Pošip hat einen hohen Traubenzuckergehalt, sogar 25g per Liter, hohen Extraktgehalt und behält gleichzeitig eine ausgeglichene Säure. Wenn man sich richtig um diese Rebsorte kümmert und sie vinifizieren lässt, bekommt man ein bezauberndes Ergebnis – vollreifen und kräftigen Wein mit einem ausgezeichneten Aroma, dessen erfrischender Charakter auch weiterhin erhalten bleibt. Das ist neben Chardonnay und Malvasia aus Istrien die einzige Weißweinsorte, die sich in Barriquefässer bestens zurechtfindet, die ihr Aroma nicht überdecken, sondern es harmonisch ergänzen.

Die gemeinsame Eigenschaft der Sorten Grk und Malvasia liegt darin, dass sie an ein sehr enges Anbaugebiet gebunden sind und außerhalb dieses Gebiets kaum gefunden werden können, das ihre Qualität, natürlich, in keiner Weise in Frage stellt. Grk ist eine Sorte, die sich an den spezifischen Sandboden um die Ortschaft Lumbarda auf der Insel Korčula ausgezeichnet angepasst hat, während Malvasia ihrem Aussehen und ihrem Aroma nach sehr der mediterranen Rebfamilie Malvasia ähnelt, sich jedoch dank ihrer abgesonderten Lage zu einer besonderen autochthonen Sorte entwickelt hat. Malvasia ist am besten, wenn sie ein wenig getrocknet wird und als Süßwein wie Prošek angeboten wird, während Grk ihr Bestes in ihrer gewöhnlichen trockenen Ausgabe gibt, die mit ihrem kräftigem Aroma, ihrem vollen Körper und dem leicht bitteren Geschmack das mediterrane Temperament treu widerspiegelt.



MITTELDALMATIEN

TYPISCHE VERTRETER DER ROTWEINSORTEN

- **Plavac mali** (kroat. Aussprache: pla-watz ma-li)

TYPISCHE VERTRETER DER WEISSWEINSORTEN

- **Vugava** (kroat. Aussprache: wu-ga-wa)

DIE WICHTIGSTEN WEINBERGE

- **Weinberg Hvar** (kroat. Aussprache: hwar)
- **Weinberg Vis**
- **Weinberg Brač** (kroat. Aussprache: bratsch)

Weinanbau und Weinhandel wurden ausgerechnet in dieser Region geboren. Mag es auch sein, dass die erste Weinrebe irgendwo anders angepflanzt wurde, was wir wahrscheinlich nie mit Sicherheit wissen werden, so gelten die altgriechischen Kolonien auf den Inseln Vis und Hvar wegen der noch aus der Antike stammenden Berühmtheit ihrer bekannten Weinsorten trotzdem als die Wiege des kroatischen Weinbaus. Von der Wichtigkeit des Weinhandels für die Bewohner dieser Inseln zeugen am besten die Abbildungen von Trauben und Weinbechern auf Münzen aus jener Zeit, sowie viele archäologische Befunde griechischer Becher und Weingefäße. Der Weinanbau verbreitete sich rasch durch ganz Dalmatien und blieb bis heute eine der wichtigsten landwirtschaftlichen Anbaukulturen. Die Römer widmeten dem Weinanbau eine sogar noch größere Aufmerksamkeit als ihre Vorgänger und verbreiteten ihn in ganzem Reich. Kroaten verzichteten nach ihrer Ankunft auf diese Gebiete leicht auf ihr Honigwasser und übernahmen die Weintradition, die sie bis heute bewahren.

Klimatische und pedologische Bedingungen sind in der ganzen Region ziemlich gleichmäßig. Hier herrscht das gewöhnliche mediterrane Klima, mit wenigen Niederschlägen und besonders heißen und trockenen Sommermonaten, wobei der Boden durch verschiedene Typen wie Terra rossa und braune Böden aus Primorje, meistens auf Kalkfelsen, vertreten wird. Doch wichtiger als diese allgemeinen Bedingungen der Region sind spezifische Bedingungen, die die besten Lagen wie Ivan Dolac und Sveta Nedjelja auf der Insel Hvar besitzen. Ihnen ist es gemeinsam, dass sie sich auf Steifhängen in nächster Meeresnähe befinden, wo sie der Sonne ausgesetzt sind, aber auch dem stabilisierenden Einfluss des Meeres, das keine sprunghaften Temperatursprünge zulässt. Außerdem ist durch die Offenheit zum Meer die regelmäßige Luftströmung gesichert, die für die Gesundheit der Trauben unentbehrlich ist. Alle ausgezeichneten Lagen in Dalmatien





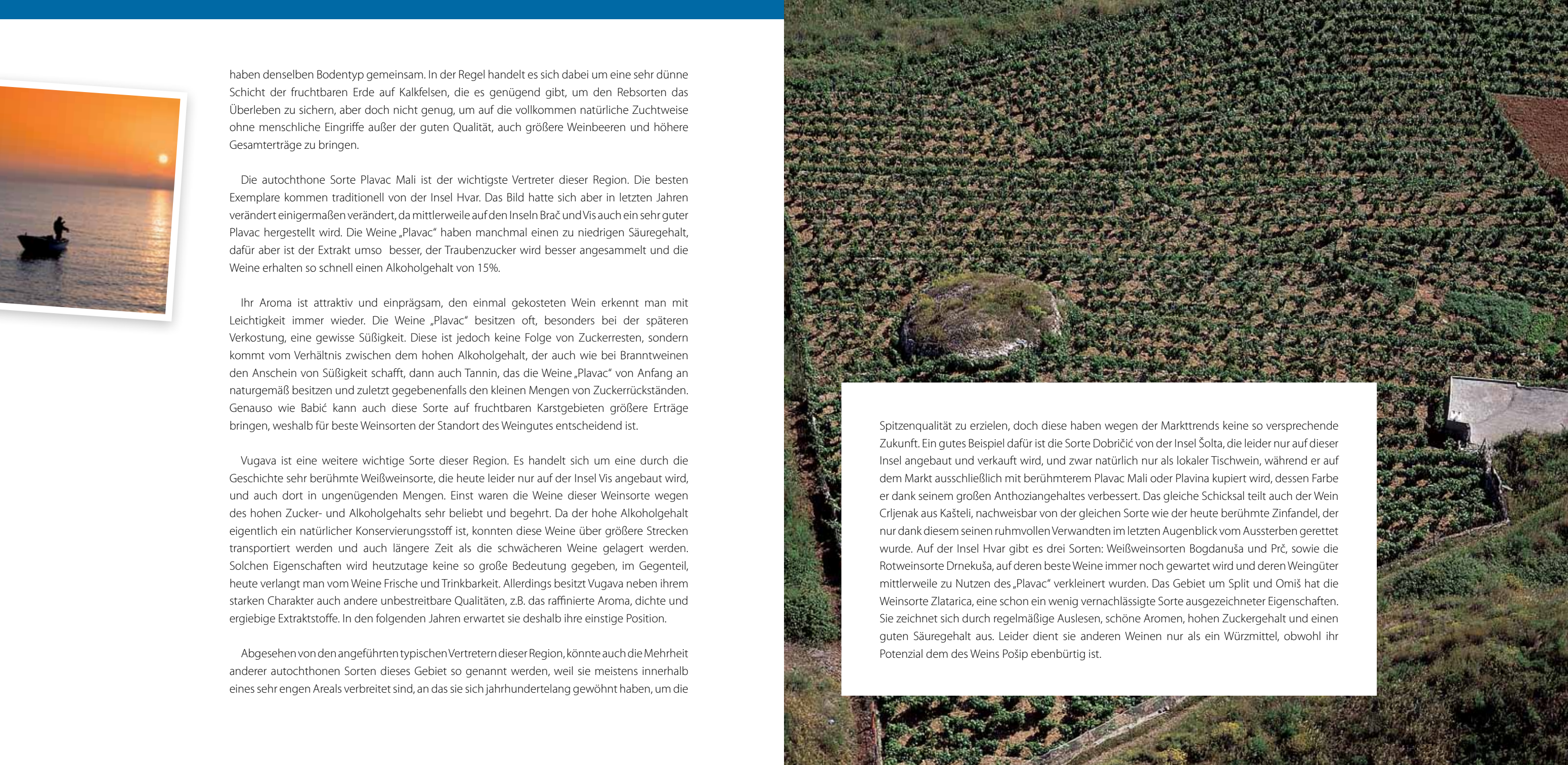
haben denselben Bodentyp gemeinsam. In der Regel handelt es sich dabei um eine sehr dünne Schicht der fruchtbaren Erde auf Kalkfelsen, die es genügend gibt, um den Rebsorten das Überleben zu sichern, aber doch nicht genug, um auf die vollkommen natürliche Zuchtweise ohne menschliche Eingriffe außer der guten Qualität, auch größere Weinbeeren und höhere Gesamterträge zu bringen.

Die autochthone Sorte Plavac Mali ist der wichtigste Vertreter dieser Region. Die besten Exemplare kommen traditionell von der Insel Hvar. Das Bild hatte sich aber in letzten Jahren verändert einigermassen verändert, da mittlerweile auf den Inseln Brač und Vis auch ein sehr guter Plavac hergestellt wird. Die Weine „Plavac“ haben manchmal einen zu niedrigen Säuregehalt, dafür aber ist der Extrakt umso besser, der Traubenzucker wird besser angesammelt und die Weine erhalten so schnell einen Alkoholgehalt von 15%.

Ihr Aroma ist attraktiv und einprägsam, den einmal gekosteten Wein erkennt man mit Leichtigkeit immer wieder. Die Weine „Plavac“ besitzen oft, besonders bei der späteren Verkostung, eine gewisse Süßigkeit. Diese ist jedoch keine Folge von Zuckerresten, sondern kommt vom Verhältnis zwischen dem hohen Alkoholgehalt, der auch wie bei Branntweinen den Anschein von Süßigkeit schafft, dann auch Tannin, das die Weine „Plavac“ von Anfang an naturgemäß besitzen und zuletzt gegebenenfalls den kleinen Mengen von Zuckerrückständen. Genauso wie Babić kann auch diese Sorte auf fruchtbaren Karstgebieten größere Erträge bringen, weshalb für beste Weinsorten der Standort des Weingutes entscheidend ist.

Vugava ist eine weitere wichtige Sorte dieser Region. Es handelt sich um eine durch die Geschichte sehr berühmte Weißweinsorte, die heute leider nur auf der Insel Vis angebaut wird, und auch dort in ungenügenden Mengen. Einst waren die Weine dieser Weinsorte wegen des hohen Zucker- und Alkoholgehalts sehr beliebt und begehrt. Da der hohe Alkoholgehalt eigentlich ein natürlicher Konservierungsstoff ist, konnten diese Weine über größere Strecken transportiert werden und auch längere Zeit als die schwächeren Weine gelagert werden. Solchen Eigenschaften wird heutzutage keine so große Bedeutung gegeben, im Gegenteil, heute verlangt man vom Weine Frische und Trinkbarkeit. Allerdings besitzt Vugava neben ihrem starken Charakter auch andere unbestreitbare Qualitäten, z.B. das raffinierte Aroma, dichte und ergiebige Extraktstoffe. In den folgenden Jahren erwartet sie deshalb ihre einstige Position.

Abgesehen von den angeführten typischen Vertretern dieser Region, könnte auch die Mehrheit anderer autochthonen Sorten dieses Gebiet so genannt werden, weil sie meistens innerhalb eines sehr engen Areals verbreitet sind, an das sie sich jahrhundertlang gewöhnt haben, um die



Spitzenqualität zu erzielen, doch diese haben wegen der Markttrends keine so versprechende Zukunft. Ein gutes Beispiel dafür ist die Sorte Dobričić von der Insel Šolta, die leider nur auf dieser Insel angebaut und verkauft wird, und zwar natürlich nur als lokaler Tischwein, während er auf dem Markt ausschließlich mit berühmterem Plavac Mali oder Plavina kupiert wird, dessen Farbe er dank seinem großen Anthozingehalt verbessert. Das gleiche Schicksal teilt auch der Wein Crljenak aus Kašteli, nachweisbar von der gleichen Sorte wie der heute berühmte Zinfandel, der nur dank diesem seinen ruhmvollen Verwandten im letzten Augenblick vom Aussterben gerettet wurde. Auf der Insel Hvar gibt es drei Sorten: Weißweinsorten Bogdanuša und Prč, sowie die Rotweinsorte Drnekuša, auf deren beste Weine immer noch gewartet wird und deren Weingüter mittlerweile zu Nutzen des „Plavac“ verkleinert wurden. Das Gebiet um Split und Omiš hat die Weinsorte Zlatica, eine schon ein wenig vernachlässigte Sorte ausgezeichneter Eigenschaften. Sie zeichnet sich durch regelmäßige Auslesen, schöne Aromen, hohen Zuckergehalt und einen guten Säuregehalt aus. Leider dient sie anderen Weinen nur als ein Würzmittel, obwohl ihr Potenzial dem des Weins Pošip ebenbürtig ist.

NORDDALMATIEN

TYPISCHE VERTRETER DER ROTWEINSORTEN

- **Babić** (kroat. Aussprache: ba-bitsch)
- **Syrah**
- **Grenache**

TYPISCHE VERTRETER DER WEISSWEINSORTEN

- **Debit** (kroat. Aussprache: de-bit)
- **Maraština** (kroat. Aussprache: ma-ra-shti-na)

DIE WICHTIGSTEN WEINBERGE

- **Weinberg Primošten** (kroat. Aussprache: pri-mosch-ten)
- **Weinberg Pirovac Skradin** (kroat. Aussprache: pi-ro-watz s-kra-din)
- **Weinberg Promina** (kroat. Aussprache: pro-mi-na)
- **Weinberg Benkovac Stankovci** (kroat. Aussprache: ben-ko-watz stan-kow-tzi)

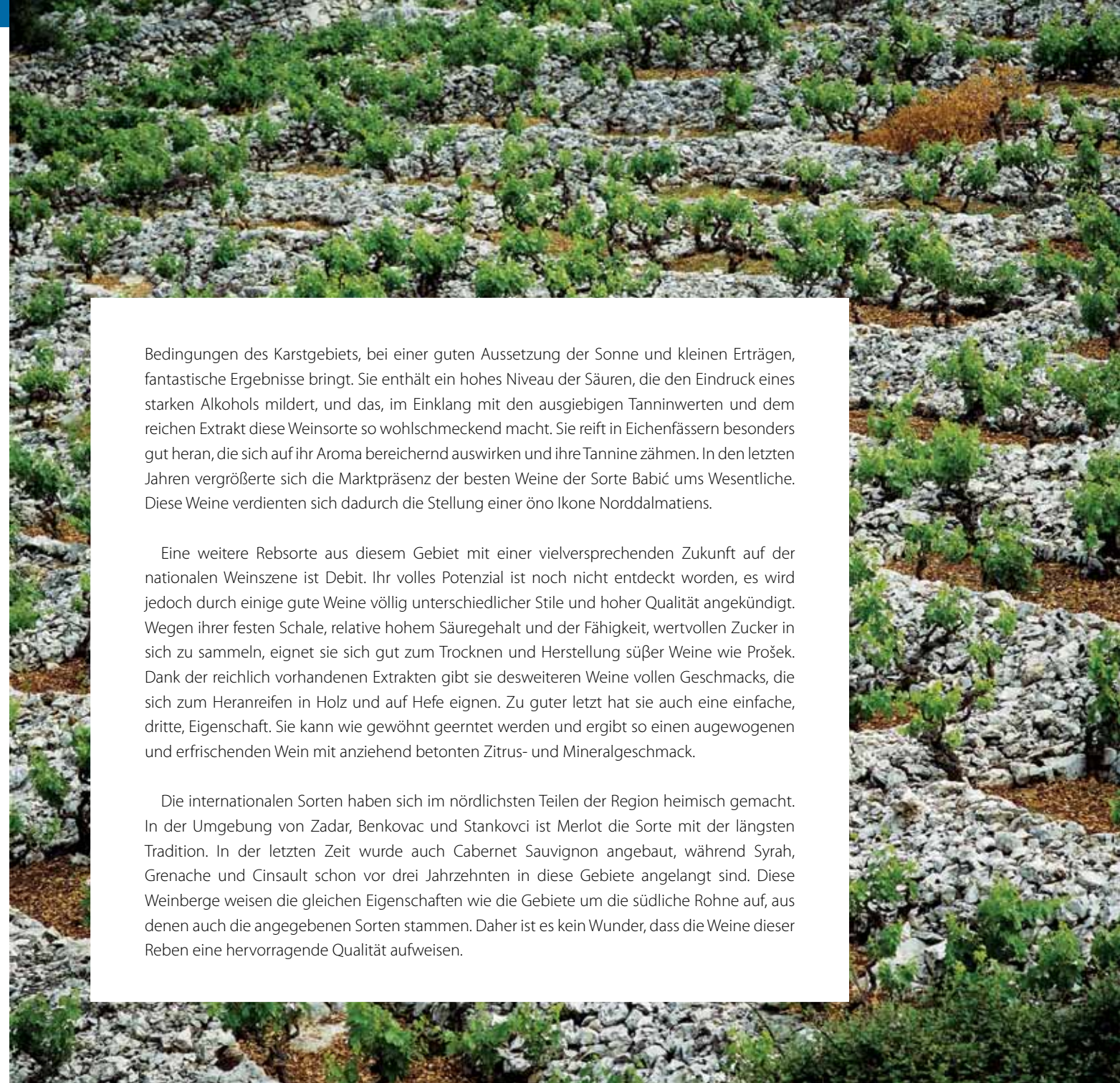
Obwohl das nördliche Dalmatien ein großes geographisches Gebiet mit verschiedenen Klimabedingungen darstellt, überwiegen in der ganzen Region die gleichen Sorten. Bei den Weißweinen sind das Maraština und Debit, und bei den Rotweinen vor allem Plavina, dann Babić, Lasina, Merlot, Syrah und Grenache. Die Besonderheit dieser Region ist, dass alle Weinsorten, sowohl Rot- als auch Weißweine, reich an Säuren sind, was man die Eigenschaften dieser Landschaft kennend, nämlich ausstrahlende Wärme und starken Winde, eigentlich nicht erwarten würde. Anstatt der vollen, tanninreichen Rotweine überwiegt hier frischer, zarter und sehr süffiger Stil, der typisch für Plavine ist. Mit Weißweinen ist es ähnlich, spritzige Säure von Maraština und ihre milde Aromen sind meistens ein gutes Beispiel für einen typischen Wein dieser Region. Doch gibt es auch andere Weinsorten, die sich von angeführten Beispielen unterscheiden, die natürlich in kleineren Mengen vorkommen, dafür aber von größerer Bedeutung sind. Das bezieht sich vor allem auf besondere Lagen, wie auf die der Weingüter um die Stadt Primošten, wo Babić angebaut wird, sowie die Weingüter von Debit in der Region von Promina und Oklaj.

Babić ist eine autochthone Rebsorte, die ihren Ursprung gerade auf das Norddalmatien zurückführt. Etymologische Wegweiser weisen auf die Insel Pag oder auf das Gebiet um die Stadt Šibenik als ihre Quelle hin. Diese Sorte hat, genauso wie einige große Sorten wie Plavac mali, die Eigenschaft, dass sie in fruchtbaren Feldern der Küste oder des Hinterlandes dünne Weine von einer durchschnittlicher Qualität hervorbringt, aber in kargen und unfreundlichen

Bedingungen des Karstgebiets, bei einer guten Aussetzung der Sonne und kleinen Erträgen, fantastische Ergebnisse bringt. Sie enthält ein hohes Niveau der Säuren, die den Eindruck eines starken Alkohols mildert, und das, im Einklang mit den ausgiebigen Tanninwerten und dem reichen Extrakt diese Weinsorte so wohlschmeckend macht. Sie reift in Eichenfässern besonders gut heran, die sich auf ihr Aroma bereichernd auswirken und ihre Tannine zähmen. In den letzten Jahren vergrößerte sich die Marktpräsenz der besten Weine der Sorte Babić ums Wesentliche. Diese Weine verdienen sich dadurch die Stellung einer öno Ikone Norddalmatiens.

Eine weitere Rebsorte aus diesem Gebiet mit einer vielversprechenden Zukunft auf der nationalen Weinszene ist Debit. Ihr volles Potenzial ist noch nicht entdeckt worden, es wird jedoch durch einige gute Weine völlig unterschiedlicher Stile und hoher Qualität angekündigt. Wegen ihrer festen Schale, relative hohem Säuregehalt und der Fähigkeit, wertvollen Zucker in sich zu sammeln, eignet sie sich gut zum Trocknen und Herstellung süßer Weine wie Prošek. Dank der reichlich vorhandenen Extrakten gibt sie desweiteren Weine vollen Geschmacks, die sich zum Heranreifen in Holz und auf Hefe eignen. Zu guter letzt hat sie auch eine einfache, dritte, Eigenschaft. Sie kann wie gewöhnt geerntet werden und ergibt so einen ausgewogenen und erfrischenden Wein mit anziehend betonten Zitrus- und Mineralgeschmack.

Die internationalen Sorten haben sich im nördlichsten Teilen der Region heimisch gemacht. In der Umgebung von Zadar, Benkovac und Stankovci ist Merlot die Sorte mit der längsten Tradition. In der letzten Zeit wurde auch Cabernet Sauvignon angebaut, während Syrah, Grenache und Cinsault schon vor drei Jahrzehnten in diese Gebiete gelangt sind. Diese Weinberge weisen die gleichen Eigenschaften wie die Gebiete um die südliche Rohne auf, aus denen auch die angegebenen Sorten stammen. Daher ist es kein Wunder, dass die Weine dieser Reben eine hervorragende Qualität aufweisen.



DALMATINISCHES HINTERLAND

TYPISCHE VERTRETER DER WEISSWEINSORTEN

- **Kujundžuša** (kroat. Aussprache: ku-iun-dzu-scha)

TYPISCHE VERTRETER DER ROTWEINSORTEN

- **Trnjak** (kroat. Aussprache: tr-n-ia-k)
- **Merlot**

DIE WICHTIGSTEN WEINBERGE

- **Weinberg Imotski** (kroat. Aussprache: i-mot-ski)
- **Weinberg Vrgorac** (kroat. Aussprache: vr-go-ratz)

Als Folge der schweren Umstände im Laufe der Geschichte, sowie ihrer abgesonderten Lage, bewahrten auf den engen lokalen Areale im Dalmatinischen Hinterland (Zagora) viele autochthone Sorten, wie Kujundžuša und Trnjak in Imotski, ihre einmalige Identität und eine reiche Anzahl.

Heutzutage werden zusammen mit diesen Sorten auch immer mehr fremde populäre Sorten angebaut, wie Cabernet Sauvignona, Merlot und Pinot sivi. Die Bedingungen für Weinbau gleichen im pedologischen Sinne denen in den anderen Teilen Dalmatiens und Küstenlandes. Der Boden besteht hauptsächlich aus Kalkfelsen, auf denen sich meistens verschiedene Typen roter Erde (terra rossa) befinden, aber auch aus anderen Bodenarten. Mit dem Klima ist es ganz anders. Das Klima ist sehr spezifisch, im Sommer ist es trocken, mediterran, durch den Tag ist es heiß und oft wärmer als an der Küste, während im Laufe der anderen Jahreszeiten, im Herbst, Winter und Frühling, ein mehr kontinentales Klima mit Herbstglätte und Frühlingsfrösten herrscht. Deswegen unterscheiden sich die Weine im Wesentlichen von den Insel- und Küstenweinen, wo das Meer einen stabilisierenden Einfluss hat. Außer den zwei schon angegebenen sind die wichtigsten Sorten Medna, Zlatica und Žilavka bei den Weißweinen, und Vranac, Okatac, Rudežuša und Blatina bei den Rotweinen.

Dank ihrer Qualität heben sich von dem Rest sich besonders Sorten hervor, Kujundžuša und Trnjak. Die Möglichkeiten, die Kujundžuša bietet, sind noch nicht im vollen Umfang erfasst worden, ihre Polyvalenz und hohe Qualität wird jedoch durch einige gute Weine völlig unterschiedlicher Stile angekündigt. Kujundžuša ist immer zart, was ihren Alkoholgehalt betrifft, aber gleichzeitig auch durch milde Säuren gekennzeichnet. Sie gibt daher einen leichten und süffigen Wein. Die Aromen sind in Übereinstimmung mit dem Weinkörper sehr dezent und hübsch. Leichte

fruchtige Zitrusnoten werden oft von einem mäßigen Mineralgeschmack unterstützt. Trnjak zeichnet sich dagegen durch sehr angenehme zarte Beerfrüchtearomen aus, beispielsweise Himbeeren und Brombeeren, hat einen ausgewogenen und süffigen Geschmack, auch einen fruchtigen Charakter, ohne herbe Tannine und hohen Alkoholgehalt. Das ist ein Rotwein, für den Frische und Süffigkeit typisch sind. Er verträgt sich gut mit den barrique Fässern, in denen sich seine Aromen noch vielschichtiger entfalten.

Andere Weinsorten finden sich hier in etwas kleinerer Anzahl. Bei den Weißweinen geben Pinot sivi und Chardonnay die besten Resultate, während sich hier von den Rotweinen die Bordeauxweinsorten am besten zurechtfinden.



KROATISCHE KÜSTE

TYPISCHE VERTRETER DER WEISSWEINSORTEN

- **Žlahtina** (kroat. Aussprache: zla-h-ti-na)
- **Gegić** (kroat. Aussprache: ge-gitsch)

DIE WICHTIGSTEN WEINBERGE

- **Weinberg Krk** (kroat. Aussprache: kr-k)
- **Weinberg Pag** (kroat. Aussprache: pa-g)

Dies ist eine wichtige Weinregion ausgesprochen langer und reicher Geschichte, deren wahre Bedeutung sich erst in der kommenden Zeit zeigen wird. Heute ist ihr Einfluss und Umfang nur ein Teil davon, was er einmal war. Darüber zeugen am besten die jetzt verlassenen aber einmal berühmten Terrassen um den Ort Bakar und die leeren Weingärten um die Stadt Novi Vinodolski.

Die Kultur des Weinanbaus führt noch auf die vorrömische Zeit zurück. Es wird behauptet, dass gerade die illyrischen Stämme, die auf diesem Gebiet angesiedelt waren, den Holzfass erfunden haben. Die Inseln Krk, Cres, Rab, Susak, Pag, sowie die enge Küstenzone unter Velebit und Učka wimmelten von Weingärten, was am meisten den Fürsten Frankopan und der Kirche zu verdanken ist. Die lange und reiche Tradition des Weinanbaus wurde plötzlich durch den zerstörerischen Reblaus unterbrochen, von dem sich nur die wenigsten Weingärten erholt haben. Einige autochthone Sorten sind völlig verschwunden, während die anderen wie Žlahtina, Trojšćina oder Gegić nur auf kleinen Bereichen auf den Inseln überlebt haben.

Von einer gewissen Rückkehr der autochthonen Sorten des Küstenlandes auf die Weinszene Kroatiens kann man in den letzten fünfzehn Jahren sprechen. Dieser Trend hält, zum Glück, bis heute an. Als die erste, kehrte im großen Stil die Weinsorte Žlahtina zurück, die in den letzten zehn Jahren eine unvermeidliche Weinsorte im Angebot der meisten Restaurants und Geschäfte ist. Ihr erfrischender Charakter, wunderbarer und luftiger Duft, mit zarten Blumen- und reifen Fruchtaromen, sowie ein leichter, glatter und seidiger Geschmack eroberte die Herzen der Weinliebhaber im ganzen Land. Deshalb trägt sie mit vollem Recht den Titel der einmaligen öno Ikone des Küstenlandes.



Eine weitere öno Ikone, Gegić, hat ihre Rückkehr auf die nationale Szene erst begonnen. Diese intrigante Weinsorte kommt von der Insel Pag. Dem Geschmack und dem soliden Körper nach ähnelt sie gewissermaßen der Sorte Malvazija, ihr Duft jedoch ist vollkommen einzigartig. Sie besitzt eine Vielfalt von Aromen, von den feinen mineralischen Tönen, über die intensiv fruchtigen bis zu komplex würzigen. Es gibt unter den bekannten und populären Sorten keine ihrergleichen, so könnte es in den nächsten Jahren interessant sein, die Reaktion des Marktes auf ihre Einmaligkeit zu verfolgen. Die beste Qualität und die höchste Ausgeglichenheit im Stil erwartet man allerdings erst nach einem vergrößerten Anbau und nach Auswahl der besten Klone.



ISTRIEN

TYPISCHE VERTRETER DER WEISSWEINSORTEN

- **Malvazija** (kroat. Aussprache: mal-wa-sia)
- **Muškat** (kroat. Aussprache: musch-kat)

TYPISCHE VERTRETER DER ROTWEINSORTEN

- **Teran** (kroat. Aussprache: te-ran)
- **Merlot**
- **Cabernet sauvignon**

DIE WICHTIGSTEN WEINBERGE

- **Weinberg Zapadna Istra; Buje, Umag, Poreč**
- **Weinberg Centralna Istra; Pazin, Motovun**

Die Geschichte der Weinrebe in Istrien kann von ihrer Zivilisationsgeschichte überhaupt nicht getrennt betrachtet werden. Einen überzeugenden Beweis dafür liefert der Name der Bucht Kalavojna bei Pula, den ihr noch die griechischen Kolonisten gegeben haben, und der übersetzt die Bucht des guten Weines bedeutet.

Das angenehme Klima, warme Sommer und der stabilisierend wirkende Einfluss des Meeres im Küstengebiet um Umag und Buja, sowie der hohe Meeresspiegel der Weingärten in Mittel Istrien, dessen Großteil sich auf den Bergabhängen von Ćićarija befindet, übten einen günstigen Einfluß auf die Entwicklung und Pflege der tausendjährigen Tradition des Weinanbaues aus.

Dank dieser kontinuierlichen Tradition ist Istrien heute eine der größten Weinregionen in Kroatien, dessen gesamte Oberfläche mehr als 6.000 Hektar beträgt.



Eine Besonderheit dieser Region sind zwei vollkommen dominierende Sorten, Malvazija und Teran, die eigentlich wesentlich unterschiedliche Klimabedürfnisse haben. Das Küstengebiet von westlichem Istrien ist durch ein mildes, mediterranes Klima gekennzeichnet, sowie durch die Lagen, die vorwiegend zum Meer geneigt sind, und aus dessen Richtung die Winde und Luftströme kommen, die für die Gesundheit der Weingärten unentbehrlich sind. Mittel Istrien, ohne direkten Zugang zum Meer, ist mehr kontinentalen Charakters. Es ist nicht unüblich, dass in den Tälern der Nebel herrscht und die Temperaturen, vor allem nachts, um einige Grade niedriger als auf der Küste sind. Bei den gewöhnlich hoch angelegten Weinbergen wird dieser offensichtliche Unterschied aufgehoben. Trotzdem hat der Temperaturunterschied sehr große Auswirkungen darauf, wie der Wein im Endeffekt aussieht und schmeckt. Die Küstenweine sind reifer, mit dominierenden Fruchtaromen, während die Weine im Inneren des Landes lebendiger und reicher an Mineralien und Blumennoten sind.

Eine große Rolle spielt auch die Bodenart. Rote Erde (terra rossa) überwiegt in Küstengebieten, während im Inneren des Landes "weiße Erde" dominiert. Die Weinhersteller halten, natürlich, den Boden für überlegen, auf dem sich ihr Anbau befindet. Diese beiden Bodenarten sind sehr fruchtbar und eignen sich deshalb nicht besonders gut zur Zucht der Spitzenweine. Der Grund, weswegen die Weine doch noch eine Spitzenqualität besitzen, liegt unter der Erdoberfläche – es handelt sich, nämlich, um eine kalkartige Schicht, die in ganz Istrien zu finden ist. Um gute Erträge zu sichern, soll diejenige Lage ausgewählt werden, auf der diese kalkartige Schicht nicht zu tief unter der Oberfläche liegt. Der Boden selbst muss porös genug sein. Sind diese Bedingungen erfüllt, können die Weine beider Regionen ausgezeichnet werden, mit kleineren, aber, natürlich, vorhandenen Unterschieden im Charakter ihrer Aromen.

Die wichtigste öno Ikone Istriens ist Malvazija. Es handelt sich um die Sorte, die in den letzten zehn Jahren die lokalen Rahmen durchbrochen und einen Einfluß auf die Weinszene Kroatiens ausgeübt hat aber auch zu einem Exportit geworden ist. Dank ihrem reichen und üppigen Ertrag diente sie jahrzehntlang als ein einfacher Tafelwein. Durch eine neue Generation moderner Weinhersteller Mitte der 90-er Jahre wurden ihre Erträge wesentlich gemindert und so zeigte sie sich von einer anderen neuen Seite. Heute zeichnet sich diese Weinsorte durch eine erstaunliche Vielfalt der primären Aromen, die sich im Rahmen von mineralischen Noten über die Blumenwohlgerüche bis zu reifen kontinentalen und mediterranen Früchten bewegen, aus. Auch der Geschmack ist vielversprechend. Er ist oft extraktreich, hat mal einen milderen und erfrischenden Charakter und mal ist er kräftiger, voller und reifer. Beide Varianten sind jedoch gleich gut.



Als die nächste öno Ikone Istriens sollte Teran erwähnt werden. Er ist wie Malvazija eine sehr üppige Sorte, mit einem etwas höheren Säuregehalt, so dass er einer großen Aufmerksamkeit und Geduld während der Lese, sowie eine bedeutende Verringerung des Ertrags bedarf. So behutsam behandelt entwickelt sich dieser Wein zu einem wahren Genuß. Er hat eine wunderbare tiefe rote Farbe mit violetten Reflexen, ist reich an Fruchtaromen von schwarzen Kernfrüchten, wie Sauerkirschen und Kirschen, vermischt mit dem Blatt des Farnes oder Johannisbeeren, mit vorzüglichem Cabernet-Gleichmaß von Säuren und Extrakten, die dem Geschmack die Festigkeit eines soliden Körper geben, sowie üppige und angenehme Tannine, die einen süßlichen Nachgeschmack, nachdem die Säure verschwunden ist, hinterlassen.

Beide Sorten sind autochthon istrianisch. Malvazija wird mit einer mediterranen Weinfamilie Malvasie in Verbindung gebracht, die Analysen haben jedoch dafür keine Beweise erbracht. Teran wird als ausgesonderter Klon von der Weinfamilie Mondeuse Noir betrachtet, zu der man noch die benachbarte italienische Weinsorte Refosco zählt, die in Istrien unter dem Namen Refošk zu finden ist.

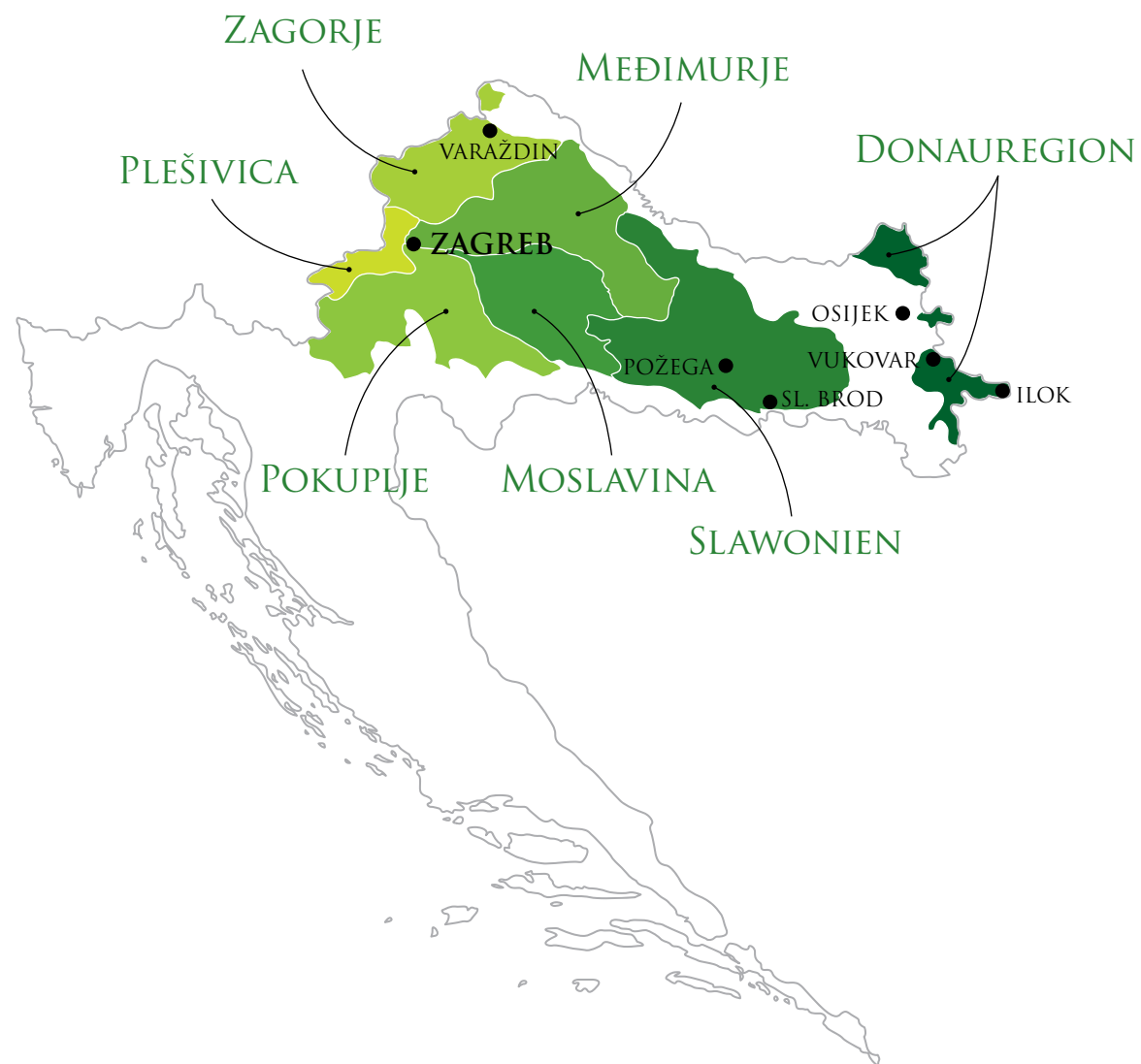
Die Bordeaux-Sorten Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc i Petit Verdot bringen in Istrien hervorragende Resultate hervor, weswegen sie immer mehr angebaut werden. Merlot ist heutzutage sogar vertretener als der einheimische Teran. Bei den Weißweinen steht Muškati auf dem zweitwichtigsten Platz, gleich nach Malvazija. Hier wird es Muškati momjanski oder Muškati bijeli genannt. Er ist ein Klon der bedeutenden Sorte Muscat e Petit Grain. Diese Weinsorte wird öfter als süßer Wein hergestellt, aber in der letzten Zeit wird er immer mehr als völlig trocken produziert.



KONTINENTALES KROATIEN

*Heiße Sommer und
kalte Winter.*





Kontinentales Kroatien wird in 4 größere Regionen, 7 Unterregionen und 35 Weinberge geteilt:

- **Podunavlje / Donauregion** (kroat. Aussprache: po-du-naw-lie)
- **Slavonija / Slawonien** (kroat. Aussprache: sla-wo-nia)
- **Središnja Hrvatska / Mittelkroatien** (kroat. Aussprache: sre-disch-nia hr-wat-ska)
 - Moslavina (kroat. Aussprache: mo-sla-wi-na)
 - Pokuplje (kroat. Aussprache: po-kup-lie)
 - Plešivica (kroat. Aussprache: ple-schi-wi-tza)
- **Sjeverozapadna Hrvatska / Nordwest-Kroatien**
 (kroat. Aussprache: sie-we-ro za-pad-na hr-wat-ska)
 - Zagorje und Međimurje (kroat. Aussprache: sa-gor-ie und me-dji-mur-ie)
 - Prigorje und Bilogora (kroat. Aussprache: pri-gor-ie und bilo-gora)

Kontinentales Kroatien ist durch kalte Winter und warme Sommer gekennzeichnet. Doch die Unterregionen Mittelkroatien und Nordwest-Kroatien sind bedeutend kälter als Slawonien und die Donauregion. Deswegen werden in westlichen Teilen mit einem großen Erfolg die aromatischen Sorten wie Sauvignon oder Muškat angebaut, sowie Rajnski rizling, die sich gegen die Kälte erfolgreich wehren.

Die nördlichen und mittleren Teile Kroatiens sind ideal für aromatische Sorten und hohe Prädikate.

Wenn man sich in Richtung Osten fortbewegt, kommen immer mehr Burgundersorten aus der Weinfamilie Pinot zum Ausdruck, am meisten Pinot crni, sowie Chardonnay. Hier trifft man auch die wichtigste Sorte kontinentalen Kroatiens an - Graševina. Graševina findet sich in allen kontinentalen Unterregionen, aber die besten Resultate gibt sie gerade in Slawonien und in der Donauregion. An den östlichsten Grenzen, den Fluss Donau entlang, finden sich Traminac, Frankovka, sowie Burgundersorten Cabernet Sauvignon und Merlot am besten zurecht. Erst im östlicheren Teil kontinentalen Kroatiens werden überwiegend größere Weingärten angebaut, im Unterschied zum Rest Kroatiens, wo es traditionell sehr kleine Weingartenparzellen gibt, derer einzelne Oberflächen etwa 1ha betragen.

Slawonien und die Donauregion sind das Kaisertum von Graševina.



DONAUREGION

TYPISCHE VERTRETER DER WEIBEN SORTEN

- **Graševina** (kroat. Aussprache: gra-sche-wi-na) Synonym Welschriesling
- **Traminac** (kroat. Aussprache: tra-mi-natz) Synonym Gewürtztraminer

TYPISCHE VERTRETER DER ROTEN SORTEN

- **Frankovka** (kroat. Aussprache: fran-kow-ka) Synonym Blaufrankische
- **Cabernet sauvignon**
- **Merlot**

WEINBERGE

- **Weinberg Srijem** (kroat. Aussprache: sri-em)
- **Weinberg Erdut** (kroat. Aussprache: er-dut)
- **Weinberg Baranja** (kroat. Aussprache: ba-ra-nia)

Noch die alten Römer erkannten die Bergabhänge von Fruška gora und Baranjske planine, die sich über die Flächländer von Srijem und Baranja erheben, als ideale Lagen für den Weinanbau. Gerade sie waren es, die die Weinrebe in dieses Gebiet brachten. Während des Mittelalters wurde die berühmte antike Tradition erfolgreich bewahrt und gepflegt. Nur während der Belagerung durch die Türken trat eine längere Unterbrechung dieser Tradition auf. Nachdem sie aus diesen Gebieten ausgezogen waren, brachten die neuen Herren des spätmittelalterlichen Adelsgeschlechtes Odeschalchi, Eltz, Chech, sowie der Herzog von Savoyen, die alten Bräuche des Weinbaus zurück, die noch heute auf diesen Gebieten gepflegt werden.

Strenger Winter, ziemlich frischer Frühling, heißer Sommer und mild warmer Herbst sind die Hauptklimacharakteristiken, die diese zarte Region zu einem idealen Gebiet für den Weinanbau vieler verschiedenen Weinsorten machen. Es ist sehr wichtig, dass die Weinrebe auf den erwähnten Bergabhängen angebaut wird, da es im Flachland, das in dieser Landschaft vorherrscht, zum Gefrieren im Winter, das das Herausziehen von ganzen Weingärten als eine notwendige Folge hat, sowie zum Faulen im Herbst, den die schwache Luftströmung verursacht, kommt.

Die Meereshöhe, auf der sich Iloker Principovac oder Kneževi vinogradi befinden, sowie die Brise, die dort immer weht, machen dieses Gebiet für die besten und gesündesten Leistungen im Weinbau ideal.



Zwei Weinsorten haben sich ausgezeichnet in diesen Bedingungen zurechtgefunden, und zwar Graševina und Traminac. Graševina ist heutzutage wesentlich berühmter und vertretener, was nicht immer der Fall war. Vor etwa hundert Jahren trug diese Ehre Traminac, der heute etwas vernachlässigt ist. Traminac erscheint hier als trockener oder halbtrockener Wein, im Unterschied zu anderen Teilen Europas und der Welt, wo er meistens sehr süß ist. Das macht ihn einzigartig und falls sich seine Qualität so gut wie in den letzten Jahren weiterentwickelt, könnte er auf der internationalen Szene einen wesentlichen Beitrag leisten.

Graševina ist eine Sorte, deren Stärke es ist, dass sie den Geschmack eines durchschnittlichen Kroaten am besten trifft. Mit kontrollierten Erträgen und rechtzeitiger Weintraubenlese entwickelt sie einen wunderbaren Duft von Blumen- und Fruchtaromen und im Munde einen konkreten, mild würzigen, süffigen und erfrischenden Geschmack.

SLAWONIEN

TYPISCHE VERTRETER DER WEISSWEINSORTEN

- **Graševina** (kroat. Aussprache: gra-sche-wi-na) Synonym Welschriesling
– **Chardonnay, Pinot Gris, Sauvignon blanc,**
- **Rajnski Rizling** (kroat. Aussprache: rain-ski ries-ling) Synonym Riesling
- **Silvanac zeleni** (kroat. Aussprache: sil-wa-natz se-le-ni) Synonym Sylvaner

TYPISCHE VERTRETER DER ROTWEINSORTEN

- **Pinot crni** (kroat. Aussprache: pi-not zr-ni) Synonym Pinot Noir
- **Frankovka** (kroat. Aussprache: fran-kow-ka) Synonym Blaufrankische
- **Merlot**
- **Cabernet Sauvignon**

HERVORRAGENDE WEINBERGE

- **Weinberg Daruvar** (kroat. Aussprache: da-ru-war)
- **Weinberg Đakovo** (kroat. Aussprache: dja-ko-wo)
- **Weinberg Feričanci** (kroat. Aussprache: fe-ri-tshan-tzi)
- **Weinberg Kutjevo** (kroat. Aussprache: kut-ie-wo)
- **Weinberg Orahovica** (kroat. Aussprache: o-rah-o-wi-tza)
- **Weinberg Slavonski Brod** (kroat. Aussprache: sla-won-ski b-rod)

Slawonien ist eine große Weinregion mit einer langen Tradition des Weinanbaues auf allen seinen Bergabhängen, von Bilogora bis Papuk. Diese große Region wird durch ein einheitliches Klima vereinigt. Ihr wichtigstes Merkmal ist, dass es im Herbst wärmer als im Frühling ist. Diese Eigenschaft wirkt sich wohltuend auf den natürlichen Prozess der Ansammlung von Traubenzucker, des Hauptfaktors einer hohen Weinqualität, aus.

*Kutjevo ist Herz und Seele
des kontinentalen Weinbaues*

Slawonien hat eine aufregende Weingeschichte. Die archäologischen Funde weisen darauf hin, dass der Wein auch in dieser Region hergestellt wurde, als sie noch durch die Römer angesiedelt war. Es scheint jedoch, dass sich ihr Abzug auf die Rebe fast vernichtend auswirkte, denn ihr Anbau wird erst im dreizehnten Jahrhundert wieder erwähnt.



Die Rückkehr der Weinkultur nach Slawonien verdankt man vor allem den Zisterziensern aus dem Kloster in Kutjevo, die nach ihrer Ankunft in diese Gebiete die ganze Landwirtschaftsproduktion, und so auch die Weinherstellung, organisierten, die für die christliche Kultur von großer Bedeutung war.

Während der türkischen Herrschaft, stellte sich diese Entwicklung wieder ein. Fortgesetzt wurde sie erst nach deren Abzug und zwar wieder einmal durch die Kirche, vor allem dank der Gespanschaft Đakovo, aber auch durch den Adel, wie die Grafen Janković aus Daruvar. Ein weiterer schwerer Schlag für den Weinbau war die Blattlaus, noch Phylloxera genannt, am Ende des 19. Jahrhunderts.

Eine kurzfristige Folge davon war die vernichtete Herstellung und eine Folge mit langfristigerer Auswirkung das Erscheinen neuer Sorten, hauptsächlich deutscher Herkunft, wie Graševina (Welschriesling), Silvanac zeleni oder Rajnski rizling, durch die die autochthonen Sorten verdrängt wurden. Nach dem Zweiten Weltkrieg schlossen sich den deutschen auch die französischen Sorten an, überwiegend aus der Weinfamilie Pinot, und so entstand das Sortiment, das es hier auch heute gibt.

Graševina ist natürlich die wertvollste slawonische Ökone, die man, wegen ihres Namens, leider oft nicht ernst genug nimmt. Ihr manchmal fragwürdiger Ruf entstand durch einige Weinhersteller aus dem Flachland, die sich nicht genug um die Qualität bemühen. Das Klima in Slawonien und der reiche Boden passen ideal zu Graševina. Seiner späten Reife entsprechen die frischen Frühlinge und warme Herbsttage ausgezeichnet. Wenn sich der Weingarten auf einer hohen Lage befindet, auf der es genügend Luftströmung gibt, wird auch der größte Mangel von Graševina, nämlich eine Neigung zum Faulen, zu Nichte gemacht. Falls man sie dann noch der Sonne auf den entsprechenden Bergabhängen aussetzt, wo der Traubenzucker am besten gesammelt werden kann, und wenn der Ertrag verringert wird, kann das Ergebnis nur noch fantastisch sein.

Graševina hat in Slawonien die besten Bedingungen für den Anbau gefunden

Das Aroma ist bei den slawonischen Weinen von Graševina sehr reich. In ihm überwiegen für gewöhnlich fruchtige Nuancen, vor allem der Apfel und manchmal auch die Aromen

anderer reifen Früchten. In der Regel beinhaltet sie auch die zarten Nuancen der Mandeln, sowie Pflanzennoten, die oft an Kamille, grünen Tee und Heu erinnern. Die Aromen von süßen Blumen und Honig entfalten sich im Zusammenhang mit Überresten ungegorenen Zuckers und sind durch spätere Fristen der Weintraubenlese bedingt. Dementsprechend überwiegen in späteren und auserlesenen Weinen die Aromen der Wiesenblumen, des Akazienhonig und der süßen Quittenspeisen. Der Geschmack Graševinas ist dank natürlich höherem Säureanteil immer lebhaft. Dieser erzeugt zusammen mit reichem Extrakt, einer kleinen Menge ungegorenen Zuckers und dem soliden Alkohol einen wohlschmeckend vollen Geschmack. Der Nachgeschmack zeichnet sich gewöhnlich durch eine leichte Bitterkeit aus, die Graševina letztlich einen einzigartigen Ausdruck verleiht.

Rajnski rizling ist die zweite slawonische Ökone, doch sie ist an ein engeres Gebiet als Graševina gebunden. Die besten Weine kommen ausschließlich aus dem Weinberg Kutjevo. Dortiger Rajnski rizling ist sehr aromenreich, überwiegend blumigen Charakters mit Beimischung von Zitrusfrüchten und Spuren der "ernsthaften" und dezenten Noten von Kerosin. Der volle Geschmack und die ideale aromatische Mischung werden erst dann erreicht, nachdem der Wein ein Jahr gelegen hat. Um die beste Qualität zu genießen, muss man halt manchmal Geduld haben. Dem Stil nach ähneln diese Weine am meisten denen aus der Region Pfalz in Deutschland.

Alle Burgundersorten finden sich hier sehr gut zurecht. Der Grund liegt wahrscheinlich in der Tatsache, dass diese Unterregion auf dem gleichen Breitengrad wie Burgund liegt. Wegen ihrer Qualität heben sich vor allem Chardonnay und Pinot crni hervor, und manchmal auch Pinot sivi. Bordeauxsorten gibt es hier ebenfalls, sowohl weiße als auch rote. Cabernet Sauvignon gedeiht gut in den besten Jahren, während Merlot und Sauvignon Blanc regelmäßig ausgezeichnete Resultate ergeben.

Ideale süße Weine mit höchsten Auszeichnungen belohnt

Auf den höchsten Lagen der slawonischen Berge werden Weintrauben hoher Prädikate gezüchtet. Die Eislesen bringen einen fast regelmäßigen Erfolg und werden, zusammen mit Lesen getrockneter Beeren, durch höchste Auszeichnungen bekanntester Wettbewerbe der Welt, wie Decanter World Wine Awards oder Mundus Vini, belohnt.



MOSLAVINA

TYPISCHE VERTRETER DER WEISSWEINSORTEN

- **Škrlet** (kroat. Aussprache: sch-kr-let)
- **Dišeća Ranina** (kroat. Aussprache: di-sche-tscha ra-ni-na)

DIE BESTEN WEINBERGE

- **Weinberg Voloder - Ivanićgrad** (kroat. Aussprache: wolo-der iwa-nitsch-g-rad)

Moslavina ist einer der seltenen Weinregionen kontinentalen Kroatiens, der es gelungen hat, sich der Mode zu widersetzen, die populären französischen und deutschen Sorten anzubauen und als die wichtigsten Kulturen ihre ausgezeichneten autochthonen Sorten zu bewahren. Die Weingeschichte in Moslavina ist sehr lang. Die ersten Quellen stammen noch aus der Zeit der Römer und des Kaisers Claudius, als die römischen Schriftsteller den Wein der Legionäre aus Siscia (Sisak) von den Abhängen des Berges Mons Claudius, wie Moslavačka gora in antiken Zeiten genannt wurde, aufzeichneten.

Dank der Kirche, vor allem dem Kapitel in Čazma, aber auch dem Adel, wie zum Beispiel den Grafen Erdödy, die die bekannten Weingüter in Voloder innehatten, setzte sich durchs Mittelalter diese Entwicklung fort.

Die besten Lagen befinden sich auf den südlichen Berabhängen von Moslavačka gora. Sie sind durch die geteilten Parzellen gekennzeichnet, unter denen diejenigen, deren Oberfläche ein paar Hektar übergeht, eine echte Kuriosität sind. Die Gliederung der Parzellen ist heutzutage der Hauptgrund, weswegen die Weine aus Moslavina auf dem breiteren Markt schwach vertreten sind. Der Weinverkauf richtet sich überwiegend auf die Region und die Stadt Sisak.

Doch diese untergeordnete Marktstellung hat auch eine positive Seite, da es wahrscheinlich der entscheidende Faktor war, wegen dem die alten Sorten Škrlet, Dišeća ranina und Moslavac, die auf den kleinen Parzellen auch weiterhin auf eine natürliche und traditionelle Art angepflanzt werden mussten, erhalten blieben.

Moslavina ist eine Region der leichten und erfrischenden Weine

Der bekannteste Vertreter der Region und eine echte öno Ikone aus Moslavina ist Škrlet. Es handelt sich um eine autochthone Sorte, die alle führenden Weinhersteller züchten und die als das kontinentale Gegenstück in gewisser Weise der Weinsorte Žlahtina von der Insel Krk entspricht. Seinen zarten und lebendigen Charakter verdankt Škrlet vor allem dem niedrigen Extraktengehalt, dem schwachen bis zu milden Alkohol und einem etwas höheren Säuregehalt. Seine Aromen sind ebenfalls zart, es überwiegen die fruchtigen Noten, wie die kaum reifer Äpfel oder junger Birnen, sowie die feiner getrockneter Pflanzenbeimischungen, während man in besseren Weinproben auch noch ausgeprägte Mineraliennoten, wie Feuerstein und Schiefer, entdecken kann. Die Qualität ist oft nicht beständig. Manchmal hängt sie von dem Weinhersteller ab, und manchmal von der Untersorte. Škrlet zeleni ist ertragreicher, während Škrlet žuti weniger Früchte bringt, aber dafür ein besseres Qualitätspotenzial besitzt. Škrlet ist auf jedem Fall eine angesagte Sorte, bei der die Auslese der Typen und Klone erst durchgeführt werden muss, um in den kommenden Jahren sowohl die besten Ausgaben, als auch neue Eigenschaften zu entdecken.

Der zweite wichtige Vertreter der Region ist Dišeća Ranina. Manchmal erscheint er auch unter dem Namen Dišeća Belina oder Petrinjska Ranina. Diese Sorte findet man leider selten als selbständigen Wein. Öfter trifft man ihn als ein aromatisches „Gewürz“ in vielen Weinen dieses Gebiets, wie Škrlet und Graševina. Für ihn sind ausgeprägte und attraktive Muskat-Aromen charakteristisch, sowie leichter und lebendiger Geschma, wünschenswert betonter Säuren.



PLEŠIVICA

TYPISCHE VERTRETER DER WEISSWEINSORTEN

- **Rajnski rizling** (kroat. Aussprache: rain-ski riz-ling) Synonym Riesling
- **Sauvignon blanc, Chardonnay**

TYPISCHE VERTRETER DER ROTEN SORTEN

- **Portugizac** (kroat. Aussprache: por-tu-gi-zatz) Synonym Portugieser
- **Pinot crni** (kroat. Aussprache: pi-not zr-ni) Synonym Pinot Noir

DIE WICHTIGSTEN WEINBERGE

- **Weinberg Plešivica** (kroat. Aussprache: ple-schi-wi-tza)
- **Weinberg Sveta Jana** (kroat. Aussprache: swe-ta i-ana)
- **Weinberg Vivodina** (kroat. Aussprache: wi-wo-di-na)

Die Geschichte dieser bezaubernden Region ist den anderen nördlichen und nordwestlichen Weinregionen ähnlich. Für die Bewahrung der Weintradition seit dem Mittelalter bis zur heutigen Zeit ist der Kriche und dem Adel zu verdanken, sowie den Städten Samobor und Jastrebarsko. Im Einklang mit der Weintradition und dank den kleinen Parzellen, behielt man in vielen Weingärten die alte Art des Weinanbaues auf Pfählen. Denselben Ursachen ist es zu verdanken, dass es hier ein gemischtes Sortiment gibt, in dem, neben den alten heimischen Reben auch die amerikanischen Reben, d.h. unmittelbar ergiebige Hybride (direktor) Noah, Isabelle und Delaware, ihren Platz finden.

In monokulturellen Weingütern überwiegen ausschließlich die bekannten internationalen Sorten Chardonnay, Rajnski rizling, Silvanac zeleni, Graševina, Rizvanac und Portugizac, während man die autochthonen Sorten Šipelj, Plavec žuti, Kraljevina, Belina und Moslavac nur noch in den erwähnten gemischten Weingärten findet.

Die Region ist wegen einer großen Anzahl ausgezeichneter Weinhersteller bekannt, von denen sich mehrere an der Spitze des kroatischen Weinanbaues befinden und deren Weine Schulter an Schulter mit den besten ihrer Sorten stehen können.

Das Klima ist typisch kontinental. Harte Winter und viel Niederschlag passen sonst am besten zu den aromatischen Sorten wie Sauvignon und Muškat, die auch hier ausgezeichnet gedeihen. Es war jedoch eine weitere Sorte, mit etwas anderen Eigenschaften, die unter den spezifischen Bedingungen der besten Lagen, ihre Spitzenqualität erreichte. Die Rede ist von Rajnski rizling.

Plešivica ist der ideale Ort für den Riesling

Für die besten Lagen der Weingüter dieser Region ist, nämlich, der hohe Meeresspiegel, wo die Luft "gesund" ist und immer strömt, charakteristisch. Außerdem befinden sich diese hohen Lagen auf den steilen Abhängen, auf denen die Rebe und die Trauben den besten Kontakt mit der Sonne haben. Diese natürlichen Bedingungen sind für Rajnski rizling wie geschaffen, die Rebe, die ein kaltes Klima und die Sonne gleichzeitig braucht. Rajnski rizling erscheint hier in drei verschiedenen, aber gleich attraktiven Stilen. Der erste ist einfacher, erfolgt nach der regelmäßigen Lese, und in ihm überwiegen die Aromen von Weingarten-Pfirsichen und Äpfeln, mit einer milden Feldblumenbeimischung. Sein Körper ist leicht bis zu mittel stark, die Säuren sind spritzig, und der Geschmack frisch. Der zweite Stil ist komplexer. Die Trauben erntet man erst nachdem der Zuckergehalt hoch geworden ist. Dadurch sind auch die Aromen vielschichtiger, wie die der feinen Kompotte aus Pfirsichen und Marillen, die Blumennoten sind auch süßer, so dass die Akazie überwiegt. Der Geschmack ist, dank dem hohen Alkohol und dem soliden Extrakt, voller. Der gewonnene Wein ist stark, reich und wohlschmeckend. Der dritte Stil ist sehr süß. Er kommt von einer späten Auslese, hat einen kräftigen Duft des Akazienhonigs und süßer Marillenspeisen, sowie einen vollen und langdauernden Geschmack. Eine Sorte mit drei gleich wunderbaren Gesichtern auf so einem kleinen Gebiet verdient auf jedem Fall den schmeichelhaften Titel der öno Ikone von Plešivica.

Portugizac vom Plešivica ist kroatischer Beaujolais Nouveau

Die zweite öno Ikone ist Portugizac. Es handelt sich um keine so wertvolle Sorte wie bei den Vorgängern, aber das ist in diesem Fall auch nicht die Absicht der Weinhersteller. Die Rede ist von einem jungen und lustigen Wein, den man wegen der kurzen Lebensdauer bis zum nächsten Winter verbrauchen soll. Jeden November füllen die Winzer dieser Region diesen zarten Rotwein himbeeriger Fruchtaromen und mild säuerlichen Geschmacks unter der gleichen Etikette ab und verkaufen ihn in einem Monat während der Feiertage vollkommen aus. Schon allein die Tatsache, dass sich die Weinhersteller zusammenschließen, um den Wein unter der gemeinsamen Etikette zu vermarkten und dass dieser Wein durch ihren lustigen und geselligen Charakter so erfolgreich ist, rechtfertigt seinen Status einer weiteren öno Ikone



MEĐIMURJE UND VARAŽDIN

TYPISCHER VERTRETER

- **Sauvignon blanc**
- **Muškat žuti** (kroat. Aussprache: musch-kat zu-ti) *Synonym Muscat a Petit Grain*

DIE WICHTIGSTEN WEINBERGE

- **Weinberg Međimurje** (kroat. Aussprache: me-dji-mur-ie)
- **Weinberg Varaždin** (kroat. Aussprache: wa-raz-din)

Der nordwestlichste Teil Kroatiens war im Gegensatz zu den anderen Teilen Kroatiens von der türkischen Eroberung verschont geblieben, so dass der Weinbau hier seit der Antike nicht unterbrochen wurde. Das wichtigste Merkmal dieses Gebietes ist eine Vielzahl kleiner Parzellen, weswegen der Wein fast nie auf den Markt kommt, sondern zu Hause und mit Freunden getrunken wird. Größere Weingüter besaßen im Mittelalter nur die Kirche und der zahlreiche Adel. Heute sind sie im Besitz weniger großer Unternehmen. Ein weiteres Merkmal dieser Region, das in restlichen Teilen Kroatiens nicht vorzufinden ist, ist feuchtes und frisches Klima mit den durchschnittlich höchsten Niederschlägen. Dieses Klima ist für viele Sorten wie Graševina (außer der Prädikatsweine), die hier traditionell in großer Anzahl angepflanzt werden, ziemlich ungünstig. Doch für die aromatischen Sorten wie Sauvignon oder Muškat žuti ist dieses Klima ideal.

Zarte Berge und frisches Klima

Die besten Lagen für die Weinherstellung sind Stanetinski vrh und Železna gora im Anbaugebiet Međimurje, sowie Sv. Barbara um die Stadt Varaždin. Hierbei handelt es sich um hübsche, erhobene und ziemlich steile Bergabhänge, die es ermöglichen, dass die ganze schwächliche Wärme der herbstlichen Sonne zur Sammlung des unentbehrlichen Zuckers in den Trauben maximal ausgenutzt werden kann. Unter diesen Bedingungen zeigt Sauvignon bijeli eines seiner verführerischsten Gesichter. Feuchte Morgen den ganzen Sommer lang und trockener Herbst, wenn die Temperaturen nicht mehr so hoch sind, sind das erwünschte Ideal für prächtige und attraktive Aromen von einem erfrischenden Charakter, wie die der Stachelbeeren, des frisch gemähten Rasens, des Holunders oder des grünen Paprika. Die natürlich reichlich vorhandenen Traubensäuren, die allerdings Geduld bei der Bestimmung der Lesezeit erfordern, geben dem Geschmack eine notwendige Frische und Süffigkeit und verleihen diesem attraktiv duftendem Wein einen süffigen und erfrischenden Charakter. Eine wahre öno Ikone dieses Gebiets.

Attraktives Aroma und hervorhebende Frische sind für dieses Gebiet typisch

Außer Sauvignon finden sich in diesen Bedingungen auch die Muskatsorten gut zurecht, besonders Muškat žuti. Er zeichnet sich durch wunderbare Aromen, wie die der Wiesenblumen und der kandierten Früchten, sowie durch süßen Honignuancen aus. Durch einen etwas ausdrucksvolleren Duft und reicheren Körper unterscheidet sich Muškat žuti von den Weinen Muškat bijeli und Muškat Ottonel. Dank dieser Eigenschaften steht er auf einer höheren Qualitätsstufe als seine Gebrüder und ist unser nächster Kandidat für den Titel der öno Ikone. Die besten Weine dieser Sorte kommen aus der Umgebung von Štigrova und Dubrava breg in der Nähe von Varaždin.



PRIGORJE UND ZAGORJE

TYPISCHE VERTRETER DER WEIBEN SORTEN

- **Kraljevina** (kroat. Aussprache: kra-lie-wi-na)
- **Silvanac zeleni** (kroat. Aussprache: sil-wa-nats se-le-ni) Synonym Sylvaner
- **Pinot bijeli** (kroat. Aussprache: pi-no bi-ie-li) Synonym Pinot Blanc

DIE WICHTIGSTEN WEINBERGE

- **Weinberg Zelina** (kroat. Aussprache: se-li-na)
- **Weinberg Pregrada** (kroat. Aussprache: pre-gra-da)

Die Weingeschichte von Zagorje und Prigorje ist sehr reich und stürmisch. Der Wein war, nämlich, jahrhundertlang eine wichtige Quelle des Einkommens für alle Bevölkerungsschichten, von Zagreber Kapitel und Bistum über freien Königsstädte Gradec und Križevci bis zu Bauern, die die Weinrebe als Hauptlandwirtschaftskultur behandelten. Die stürmischste Zeit in der Geschichte war allerdings durch den von Matija Gubec angeführten Bauernaufstand gekennzeichnet, der möglicherweise gerade durch die Handelsbeschränkung und das Übernehmen der Weinüberschüsse von dem verhassten Feudalherr Tahy verursacht wurde. Doch der Weinbau setzte sich bis in die heutige Zeit fort. Das wichtigste Erbe dieser langen Tradition sind viele kleine Parzellen auf dieser sonst wegen ihrer Gesamtoberfläche größten kontinentalen Weinregion.

Der Weinbau ist hier das Lieblingshobby.

Die traditionell kleinen Weingärten und Weinbau als eine Freizeitbeschäftigung haben eine weitere regionale Besonderheit zur Folge. Die Weingärten bestehen oft aus vielen verschiedenen Rebesorten, unter denen man manchmal auch unmittelbar ergiebige Hybride (direktor) Noah, Isabelle und Delaware (unter den Bewohnern auch Noja, Direktor oder Izabela genannt) findet.

Die Bewahrung des traditionellen Weinanbaues hat auch ihre positive Seite, die sich vor allem durch die Erhaltung autochthoner Sorten dieser Region erkennbar macht. Kraljevina, Moslavac, Belina, Zelenac, Plavec žuti und Šipelj sind einige der wichtigeren Sorten, die ihre Erhaltung ihrer langsamen Anpassung an die heutigen Trends verdanken können. Durch den modernen Weinbau fühlten sich viele Winzer dazu gezwungen, in ihren Weingärten die Monokulturen einer meist internationalen Herkunft anzubauen, wie Chardonnay, Silvanac, Sauvignon,

Pinota bijeli, Pinota sivi, Graševina und Traminac, die, wenn man sie den schon vorhandenen autochthonen und amerikanischen Sorten anschließt, ein reiches Sortiment dieses Gebietes bilden. Keine von den internationalen Sorten, trotz einiger guten Weine einzelner Weinhersteller, hat sich als Standard und als typischer Vertreter der Region durchgesetzt. Kraljevina ist traditionell die meist vertretene Sorte, verliert jedoch jedes Jahr an ihrem Anteil. Ihr Platz wird überwiegend durch internationale Sorten übernommen.

Süße Botrytis-Weine machten dieses Gebiet berühmt.

Da diese Region die kälteste Weinregion in Kroatien ist, findet sich im Wein und in den Trauben immer ein höherer Säureanteil. Bei den trockenen Weinen dominieren die Säuren dermaßen, dass sie ihren Geschmack manchmal ein wenig aus dem Gleichgewicht bringen. Deswegen ist der Anbau süßer Weine, in denen ein so hoher Säuregehalt erwünscht ist, immer populärer. Eislesen und Weinlesen getrockneter Beeren, die aus diesen Gebieten kommen, werden als die besten in Kroatien geschätzt. Ihre Qualität wird durch die zahlreichen Preise und Goldmedaillen der letzten Jahre bewiesen, von Wettbewerben, wie dem Decanter World Wine Awards. Von insgesamt acht Goldmedaillen für Kroatien aus vorigem Jahr, sind vier dieser Region zu verdanken.





WICHTIGERE
REBSORTEN
IN KROATIEN

Weisse Weinsorten

GRAŠEVINA

kroat. Aussprache: gra-sche-wi-na

DIE HÄUFIGSTEN SYNONYME

Welschriesling, Laški rizling, Olasz rizling, Vlašsky ryzlink, Riesling Italico

Graševina ist eine auf jedem Fall international bekannte Rebsorte, deren Herkunft noch nicht mit Sicherheit festgestellt werden konnte. Einige Quellen behaupten, dass sie aus Frankreich, andere wiederum, dass sie aus Rumänien stammt, aber auch mögliche italienische und österreichische Wurzeln werden in Betracht gezogen. Die Vorsilben wie welsch, laški, olasz und vlašsky bedeuten in verschiedenen Sprachen so viel wie „from Wallachia“ oder auf Kroatisch „iz Vlaške“, was deutlich darauf hinweist, dass diese Rebsorte aus südlichen Rumänien kommt, wie dieses Gebiet schon seit Jahrhunderten genannt wird. In Rumänien jedoch kennt man diese Sorte unter dem Namen Riesling Italico. Die Herkunft ist aber nicht so wichtig, wie die Tatsache, dass Graševina vor allem die Rebsorte der Donauländer ist. Diese Sorte wird in allen Donauländern angebaut: in Rumänien, Kroatien, Ungarn, Tschechien und Österreich und in noch zwei Ländern, die nicht zu diesen Gebieten zählen, nämlich Italien und Slowenien.

Ihre Popularität verdiente sie sich vor allem dank ihrer für die Weinhersteller wichtigen Eigenschaften, wie den großen und regelmäßigen Erträgen, sowie einer ausgezeichneten Anpassungsfähigkeit an verschiedene Boden- und Klimaumstände.

Ihr internationales Image leidet schon seit Jahren aus zwei Gründen. Der erste ist eine mittelmäßige Qualität, die von der sozialistischen Ökonomie der genannten Länder mit

Sorgfalt gepflegt wurde. Ein weiterer Grund ist der schlecht ausgewählte Name, Riesling, der mit dem Großteil seiner Synonyme dem durchschnittlichen Verbraucher eigentlich einredet, es handele sich bei diesem Wein um eine Kopie des echten Rieslings. Und das ist er nun wirklich nicht. Solch eine Bewertung ist ungerecht. Graševina ist eine Rebsorte, die sich vom Riesling deutlich unterscheidet und die mit ihm auf keinem Fall verwechselt werden sollte.

Ohne Rücksicht darauf, wo Graševina entstanden ist, hat sie in Kroatien mit Sicherheit eine neue Heimat gefunden. Denn hier ist sie die überzeugend meistvertretere Sorte, die nirgendwo anders in solch riesigen Mengen angebaut wird. In vielen kontinentalen Weinbergen, beispielsweise, ist sie auf mehr als 50% der gesamten Fläche vertreten. Den Kroaten ist diese Rebsorte so lieb geworden, dass sie ihr einen besonderen Namen gegeben haben. Der Name Graševina kommt vom Wort grašak, der Erbse, der die Beere auf einer Entwicklungsstufe auch tatsächlich sehr ähnlich ist.

Graševina ist, obwohl dies nicht der üblichen Meinung entspricht, in guten Regionen im Stande eine gute Qualität zu liefern. In Kroatien sind das vor allem drei Regionen, Baranja und Ilok, die an der Donau liegen, sowie Kutjevo im mittleren Teil Slawoniens. Sommerhitzen und dicke Schichten vom armen Tonsandstein der Donau entlang reduzieren auf eine natürliche Weise die Erträge und verstärken die Eigenschaften der kleinen Beeren. Deswegen

sind die Graševina Weine aus Baranja reich an Zucker und Alkohol und besitzen einen starken Körper. Etwas weiter südlich des Donaus, in Ilok, der durch den Berg Fruška Gora abgeschirmt ist, sind seine Aromen frischer und sein Säureanteil etwas größer, was auch die Weine aromatischer und leichter macht.

Der Vielfalt des Aromas nach steht die Region Kutjevo an erster Stelle, die auf ihren Bergabhängen zwar nicht die gleiche Weinstruktur wie Baranja erreicht, dafür aber einen anziehenden und lebendigen Charakter mit einem ausgezeichneten Verhältnis der Säuren, was sie so unwiderstehlich saftigen Äpfeln ähneln lässt. Bei regelmäßigen Lesen bewegen sich die Aromen auf einer Palette von pflanzlichen bis zu den frischen fruchtigen Äpfel- und Zitrustönen. In wärmeren Jahren erreichen die Aromen einen exotischen Früchtegeschmack und bei späteren Lesen wächst auch der Anteil am Zucker an, was den Wein reichlich fruchtig, nachher auch nach Honig, schmecken lässt. Graševina eignet sich auch zur Spät-, Wahl- und Eislesen, vor allem in den nördlichen Teilen, in denen die Säuren trotz hohen Zuckergehalt erhalten bleiben. Eine gemeinsame Eigenschaft aller Sorten von Graševina ist ein arteigener würzig - bitterer Nachgeschmack.



*Unahnsehnliche Rebsorte,
die in Kroatien aufgeblüht
ist und eine neue Bedeutung
bekommen hat.*

MALVAZIJA ISTARSKA

kroat. Aussprache: mal-wa-sia

DIE HÄUFIGSTEN SYNONYME

Malvasia Istriana

Malvazija Istarska (Malvasia Istriana) wurde für einen Mitglied der großen mediterranen Malvasien Familie gehalten (Malvasia, Malmsey), mit der sie aber, außer den Namen, nichts Gemeinsames hat. Der Großteil der Malvasien wird, nämlich, zur Herstellung süßer Weine verwendet, während Malvazija Istarska einen trockenen Wein ergibt. Die ampelographischen Unterschiede sind ebenfalls ziemlich groß. Bei den meisten gleichnamigen Sorten (Malvasia delle Lipari, Malvasija Dubrovačka) ist die Traube mürber, länger und stärker und es können auch deutliche Unterschiede im Blatt gesehen werden. Der langjährige Zweifel an der Verwandtschaft mit der großen Weinfamilie von Malvasien wurde neuerdings auch durch genetische Untersuchungen bestätigt, in denen mit zuverlässigen DNK Analysen bewiesen wurde, dass sie in keinerlei Verwandtschaft stehen. Deswegen wissen wir heute, dass Malvazija Istarska eine autochthone Rebsorte aus Istrien ist. Sie zeichnet sich durch einen üppigen Wuchs und mittlere bis hohe Erträge aus, weswegen sie ein großes Engagement im Weingarten beansprucht, sowie durch eine solide Widerstandsfähigkeit gegen die Pilzkrankungen wie Botrytis und Oidium auszeichnet.

Zucker wird in ihr ebenfalls gut gesammelt, so dass die durchschnittlichen Zuckerwerte im trockenen Wein von 11,5% bis 13,5% des Alkoholgehaltes betragen. Die durchschnittlichen gesamten Säurewerte bewegen sich von 5 bis 6 g pro Liter, und die des Trockenextraktes betragen etwa 20 g pro Liter.

Malvazija Istarska wird im ganzen Istrien angebaut, im kleineren Umfang auch in der benachbarten slowenischen Küstenlandschaft und außerdem kann man sie in der italienischen Region Friuli finden. Da es sich um ein ziemlich großes Gebiet handelt, das verschiedene mikroklimatische Bedingungen anbietet, kommt auch der Wein von Malvazija Istarska in mehreren unterschiedlichen Stilen vor. Der Verein der istrianischen Winzer hat ihren Wein und seine Qualität zusätzlich durch die Bezeichnung "IQ" am Flaschenhals (istrian quality) gesichert. Das ist jedoch keine Bezeichnung für die höchste Qualität des Weins, sondern eine Garantie für die stilistische und qualitative Gleichmäßigkeit der Basislinie. Bessere Hersteller produzieren neben "IQ" Malvazija auch höhere Kategorien des Weines.

Primäre Aromen der reifen Malvazija sind eine Kombination aus Frucht- und Blumenaromen wie die der Äpfeln, Pfirsichen und Nektarinen mit der Akazienblume, unterstützt durch mehr oder weniger ausgeprägte, aber immer vorhandene Mineraliennoten. Der minerale Unterton durchzieht den Geschmack dieses Weines mit einer milden Salzigkeit und endet in einem zartbitteren Nachgeschmack. Das Aussehen und der Stil von der einzelnen Malvazija ändern sich, abhängig von der Lage, von der sie kommt. Die Malvasien aus westlichem Istrien, das an der Küste liegt, haben ein ausgeprägteres Mineralaroma, das manchmal alle anderen Aromen verdrängt. Sie kommt jedoch öfter in einer Kombination mit den zarten Fruchtaromen, wie die der Pfirsiche. Die gleiche Unterregion, aber auf



Malvazija Istarska ist ein trockener und erfrischender Wein, wenn er die Bezeichnung IQ trägt.

etwas höherer Lage, prägen attraktive Blumenaromen gemischt mit reifen Früchten. Die Malvasien Mittelstriens und diejenigen Regionen mit einem noch höheren Meeresspiegel sind durch betonte Fruchtigkeit von Äpfeln und Nektarinen, sowie durch lebhaftere und erfrischendere Säuren gekennzeichnet. Südliches Istrien wiederum zeichnet eine etwas süßere Fruchtigkeit, die sich fast ausnahmslos in Richtung exotischer Früchte und reifer Bananen bewegt, aus. Solche Unterschiede in Stilen haben ihren Ursprung nicht nur in verschiedenen Lagen, von denen sie stammen, sondern auch in unterschiedlichen Untertypen der Rebesorte, dessen Ordnen und Katalogisierung gerade im Gange ist. Malvazija verträgt das Altern ausgezeichnet, so dass man auf dem Markt zwei Haupttypen finden kann: die frische Malvazija, vorgesehen für den Verbrauch innerhalb von zwei Jahren und die reife Malvazija, die für den Markt frühestens im dritten Jahr nach der Lese bereit ist

POŠIP

kroat. Aussprache: po-schip

DIE HÄUFIGSTEN SYNONYME

pošip bijeli, pošipak, pošipica

Pošip ist eine sehr erfolgreiche autochthone Weißsorte, die immer populärer wird, und vor der eine gute Zukunft steht. Sie stammt von der Insel Korčula und ist ein Mischling zweier ebenfalls autochthonen Sorten dieser Insel, Bratkovina und Zlatarica. Angebaut wird diese Rebsorte hauptsächlich auf der schon genannten Korčula, ist aber auch auf weiteren Inseln, wie Mljet, Lastovo, Hvar, Brač, sowie der Halbinsel Pelješac, anwesend. Sie hat sich ihrer natürlichen Umgebung ausgezeichnet angepasst, bringt in ihr gute Erträge und zeichnet sich durch eine hervorragende Fähigkeit aus, die höchsten Zuckerwerte zu erreichen, bis zu 25 g per Liter. Desweiteren zeichnet sie sich durch hohe Extraktwerte und einen guten Säureanteil aus, die wichtigste Eigenschaft in diesem heißen Mediterranklima.

Diese Rebsorte zeigt außerordentliche Anpassungsfähigkeit an verschiedene Herstellungsweisen. Auf dem Markt erscheint sie in zwei stilistischen Kategorien. Die erste ist aromatisch und frisch, fermentiert in den Behältern aus dem Inox-Stahl und wird durch 80 % der gesamten Produktion vertreten. Ihr aromatischer Zusammenbau ist sehr reich und anziehend. Die frischen Sauvignontöne des frisch gemähten Rasens und der Stachelbeere vermischen sich mit dem Geschmack Kontinentaler- und Zitrusfrüchten sowie Mineraliennuancen. Sie schmeckt frisch, hat aber einen sehr soliden Körper, einen höheren Alkoholgehalt und die richtige Menge unverzichtbarer Säuren.



*Die wichtigste Weinsorte
Dalmatiens, ein Synonym
für die erstklassige Qualität.*

Ihr zweiter stilistischer Ausdruck ist bedeutend anders. Einige Exemplare gewinnt man durch Gärung und natrürliches sur lie Aufbewahren in Eichenholzfässern, während bei den anderen die Gärung in den Inox – Fässern passiert, wonach sie in Barriquefässern reifen. Das Ergebnis sind komplexe und starke Weine, die bis zu zehn Jahren aufbewahrt werden können. Sie sind ziemlich alkoholreich, haben eine volle und fast ölige Textur und einen süßen Nachgeschmack. Auf das Aromabild wirken sich auch die Hefen aus, die diesem Wein einen Zwiebackgeschmack geben. Vanille und mediterrane Kräuter runden öfters sein Aroma ab. Seine wichtigste Eigenschaft jedoch ist das erfolgreiche Aufbewahren primärer Fruchtigkeit, vor allem der Zitrusfrüchte, aber manchmal auch der kandierten Früchte.

CHARDONNAY

Chardonnay ist die meist angebaute weiße Rebsorte in Kroatien. Sie ist in allen Regionen Kroatiens vertreten, Dalmatien einschließend.

Istrien pflegt einen interessanten Stil, der hauptsächlich an den Düften frischer Früchte reich ist, aber auch einen soliden Mittelkörper, sowie einen reifen und saftigen Geschmack und einen mittleren Alkoholgehalt hat. Einige Hersteller, wie Degrassi und Matošević, lassen den Wein in Barriquefässern reifen und erreichen so interessante Resultate: einen kräftigeren und würzigeren Geschmack, sowie einen reicheren und reiferen Charakter mit einem steten Alkoholgehalt von über 13%, eine etwas geringere Intensität und eine vielfältigere Aromakomplexität. In Nordkroatien, in Medimurje, Zagorje, Prigorje und auf Plešivica überwiegt hauptsächlich ein leichter und frischer Stil, dünnen bis mittleren Körpers, sanft und süffig, mit leichten fruchtigen Aromen, in denen meistens Äpfel und Zitrusfrüchte reichlich vorhanden sind.

Außer mit diesem leichten Stil, erzielen einige Winzer hervorragende Resultate mit Prädikatsweinen. Diese Weine sind intensiv süß und an wunderbaren Marillen- und Honigaromen reich.



*Prächtig und reich, wenn
er aus Slawonien, dem
Donaugebiet und Istrien
kommt, und frisch und
duftig aus Nordwestkroatien.*

In Slawonien verwandelt sich Chardonnay in einen kräftigen und ernsten Wein, der, wenn er aus den Inox – Fässern stammt, einen fruchtigen und köstlichen Charakter aufweist. Reift er in den Barriquefässern heran und wird er durch die sur lie Technologie gewonnen, erreicht er den Höhepunkt seiner Qualität. Das Donaugebiet erzeugt kräftige und üppige Weine, mit einer fast öligen Textur, hohem Alkoholgehalt und sehr reifen Aromen.

RAJNSKI RIZLING

kroat. Aussprache: rai-in-ski ries-ling

DIE HÄUFIGSTEN SYNONYME

Riesling

Riesling ist eine Rebsorte, die Jahrhunderte gebraucht hat, um sich dem kühlen deutschen Klima anzupassen, und deswegen erreicht sie in solchen, oder ähnlichen, Bedingungen die besten Ergebnisse. Es ist jedoch so, dass sie, genauso wie Chardonnay, eine hervorragende Anpassungsfähigkeit, auch an vollkommen verschiedene Umstände, besitzt. In Teilen Kroatiens mit kälterem Klima wird besonders ihre besondere Widerstandsfähigkeit bei niedrigen Temperaturen bis zu -20 °C, die zwar heute etwas seltener vorkommen, geschätzt. Sie ist mäßig bis sehr fruchtbar, was von mehreren, aber am meisten den geographischen Faktoren abhängt. In einem durchschnittlichen Jahr erreicht sie in Kroatien ohne größere Schwierigkeiten bis zu 10.000 Liter pro Hektar. Riesling hat die einmalige Eigenschaft hohe Zuckeranteile in der reifen Traube zu erreichen und dabei wertvolle Säuren zu behalten, die sogar 15 g per Liter betragen können. Dank dieser Eigenschaft, aber auch, natürlich, ihrem feinen Aroma, ist sie die ideale Sorte für Prädikate aller Arten, wobei die späte Lese das wünschenswerte Minimum wäre. In Kroatien gibt es sie in drei Stilen. Der erste erscheint als ein leichter, erfrischender und säuerlicher Wein, um ist am häufigsten ein Ergebnis regelmäßiger Weinlesen in den nördlicheren Teilen Kroatiens.

Dieser Wein kann aber auch reif und köstlich werden, ebenfalls mit lebhaften Säuren und einem erfrischenden Charakter, ausgesprochen reich an Aromen, unter denen sich regelmäßig blumige Akazien- und Pfirscharomen, sowie für diese Sorte kennzeichnende, sonst scharfe, aber



In westlichen Teilen des Kontinentalkroatiens ist er leicht und erfrischend, und in östlichen reif und kräftig.

als Gewürz willkommene, Benzinaromen in sehr kleinen Anteilen, befinden. Ein gutes Ergebnis mit dieser Sorte erreichen vor allem die Winzer, die die Weinlese nach der regelmäßigen Fristen betreiben, sog. Spätlese, und es erlauben, dass der ganze, oder der fast ganze Zucker abgegoren wird. Den dritten Stil machen die schon erwähnten Prädikatsweine, Wahl- und Spätlesen sowie die sehr süßen Weine, die wörtlich von Blüten- und Honigaroma sprudeln und die Fähigkeit besitzen, jahrzehntelang in den Flaschen abzuliegen, aus. Diese Sorte zeigte sich von ihrer besten Seite in den Regionen Plešivica und Kutjevo, wird aber erfolgreich auch in anderen kontinentalen Regionen gezüchtet, vor allem im Donaugebiet und in Slawonien, wo die Weine etwas stärker sind und sich durch reifere Aromen sowie eine intensivere Farbe kennzeichnen.

ŽLAHTINA

kroat. Aussprache: sla-h-ti-na

Žlahtina ist eine autochthone Weinsorte aus dem kroatischen Küstengebiet und wird hauptsächlich auf dem engen Raum der Insel Krk angebaut. Bis zur Erscheinung der Reblaus war sie zahlreich vertreten und im gesamten Untergebiet angebaut. Heute ist sie in Kroatien wieder sehr populär und wahrscheinlich die einzige Weinsorte, deren gesamte Menge in Bouteillen verkauft wird. Sie ist ziemlich fruchtbar und hat große Trauben. Dadurch wirkt sie wie eine Sorte, die sich mehr zum Essen als zur Weinherstellung eignet. Aus ihr werden jedoch Weine ausgezeichneter Qualität hergestellt. Die Žlahtina-Weine sind immer zart, mit milderem Alkoholgehalt, der bei 11% bis 12% liegt und in der Regel nicht über 12,5% geht.

Die Aromen sind meistens genauso zart, aber sehr angenehm. Sie werden vor allem durch eine Kombination zarter Fruchtaromen, wie der der Äpfel und reifer Zitrusfrüchte, mit den Wiesenkräutern und milden Blumen geprägt. Den zarten Geschmack verdankt sie vor allem dem milden Alkoholgehalt, aber auch einem kleineren Säureanteil als er sonst bei den Weinen solch eines niedrigen Alkoholgehalts gefunden wird. Aus diesem Grund hat sie eine bestimmte Süffigkeit und Anziehungskraft, die die Verbraucher einfach lieben. Sie ist nicht für längeres Ablegen gedacht. Trotz ihrer zarten Struktur kann sie aber bis zu drei Jahren überdauern, ohne dass ihre Qualität wesentlich beeinträchtigt wird.



Žlahtina gibt zarte und leichte Weine eines attraktiven Aromas.

SAUVIGNON BLANC

DIE HÄUFIGSTEN SYNONYME

Muskat Silvaner

Sauvignon wird überwiegend in allen Gebieten kontinentalen Kroatiens angebaut, aber, mit ausgezeichnetem Erfolg, auch in den Küstengebieten, besonders in Istrien. In den kontinentalen Teilen wird er meistens nicht mit anderen Sorten gemischt, sondern kommt im Wein alleine vor, ist in den meisten Fällen zu einem schnelleren Verbrauch gedacht. Nur selten wird er wertvoller verwertet, auf eine Weise, die eine kürzere, oder auch eine längere Abliegezeit verlangt. Er wird weniger in die hölzernen Weinfässer (Barrique) gelegt, aber wenn, dann meistens in der Unterregion Slawonien. Auch auf diese Weise erreicht er interessante Ergebnisse, weil er den erfrischenden Charakter, wie den der Stachelbeeren, des frisch gemähten Rasens, des Holunders und der Mineralen, bewahrt. Erhalten bleiben auch seine Frische, Üppigkeit und Süffigkeit, seine eigentlichen Hauptstärken.

In Istrien wird er oft mit anderen Weinsorten gemischt, meistens mit Malvasia und Chardonnay, aber zweitweise kommt er auch alleine in die Flaschen. Das Vermengen Sauvignons mit anderen Weinsorten in Istrien folgt aus dem Einfluß benachbarter Regionen, und zwar dank den Traditionen aus dem slowenischen Brda und dem italienischen Collio. Die Mischungen werden nicht mit jungen und frischen, sondern mit reifen und gut



Die kroatischen Sauvignons haben oft ein reiches Holunderaroma.

strukturierten Weinsorten durchgeführt, damit sein intensives Aroma etwas schwächer wird und damit er sich harmonisch in ein Bouquet mit anderen Weinsorten fügt. In den kälteren Gebieten mit genügend Niederschlag ist das Ziel ein intensiveres und attraktiveres Aroma sowie ein beständiger und erfrischender Geschmack zu erreichen, der eine Großzahl der Verbraucher anzieht. Die besten Charakteristiken dieses Stils erreichen die Winzer aus Međimurje, im Nordwesten der hervorstechendsten Weinregion Kroatiens. Međimurje unterscheidet sich von den anderen Gebieten auch durch den Preis zur Qualität – Verhältnis. Die Sauvignons aus Međimurje locken immer durch ihre Aromen aber auch durch ihre Preise. Die beste Fähigkeit zu einem frischen und würzigen Stil zeigen nach Međimurje die Gebiete Varaždin, Prigorje und Plešivica.

TRAMINER

kroat. Aussprache: tra-mi-natz

DIE HÄUFIGSTEN SYNONYME

Gewürtztraminer, Mirisni traminac, Roter Traminar

Traminer ist der König der aromatischen Sorten, heute, wegen des dominierenden Welschrieslings (Graševina), wesentlich weniger bekannt. Jahrelang ruhte seine Entwicklung, doch das ändert sich auch in der letzten Zeit. Anbau und Vertrieb des Traminer sind wieder im Aufstieg. In Kroatien wächst er in allen kontinentalen Gebieten, aber mit verschiedenem Erfolg. In kälteren Gebieten nordwestlichen Kroatiens wird er oft angebaut, gedeiht aber anders als die anderen zwei populären Sorten, Sauvignon und Gelber Muskateller. Die Prädikatsweine sind in der Regel ausgezeichnet, mit einem hervorragenden Zucker-, Säure- und Gewürzverhältnis. Die trockenen Weine sind leicht und für einen Verbrauch innerhalb von zwei Jahren gedacht.

In Slawonien und dem Donaugebiet ist die Situation genau umgekehrt. Dort erbringen der aromatische Sauvignon und die Muskateller keine so guten Leistungen, dafür ist der Traminer umso glänzender. Die Prädikatsweine aus Ilok oder Kutjevo sind so gut, dass sogar die größten Gegner süßer und aromatischer Weine sprachlos bleiben, entwaffnet durch ihre starken Honig- und Blütenaromen und durch den reichen, kräftigen und würzigen Geschmack, der lange anhält. Der Mangel vieler Prädikatsweine ist, dass nach anfänglicher Süße nichts mehr folgt. Bei diesem Wein ist das jedoch nicht der Fall. Dem süßen Geschmack folgen Charakter, Beständigkeit und Stärke.



Die süßen Traminer-Weine aus Kroatien halten das ganze Leben lang.

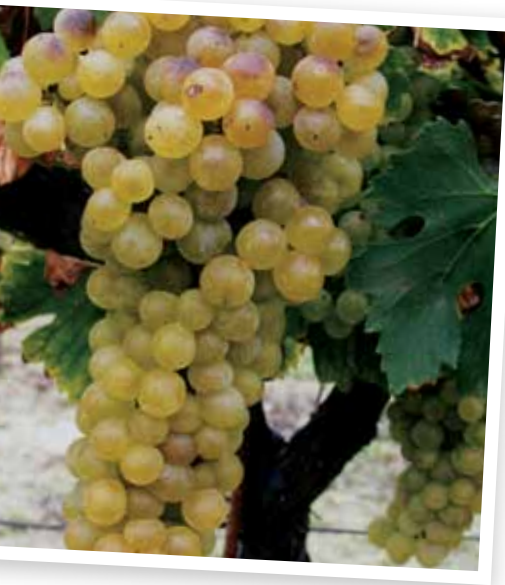
Der trockene Traminer, also ohne Zuckerreste, zeichnet sich ebenfalls durch einen prächtigen Charakter aus. Er hat einen etwas höheren Alkohol als der Welschriesling, einen soliden Extrakt und Säure, die ihm eine köstliche Fruchtigkeit verleihen. Sein Aroma wirkt verführerisch, zwar weniger durch die Honig-, dafür aber mehr durch die Blüten- und Fruchtnoten.

MALVASIJA DUBROVAČKA

kroat. Aussprache: mal-wa-sia du-bro-watsch-ka

DIE HÄUFIGSTEN SYNONYME

Malvasia delle Lipari, Malvasia di Sardegna, Malvasia de Sitges



Malvasia ist als Prošek am besten - süßer und kräftiger Wein, der typisch für Dalmatien ist.

Lange Zeit hielt man sie für eine autochthone Weinsorte des Gebiets um die Stadt Dubrovnik. Neue wissenschaftliche Forschungen deuten jedoch darauf hin, dass sie ein Mitglied der großen mediterranischen Familie Malvasia ist, die in noch einigen Ländern, wie Italien und Spanien, gefunden werden kann. Es wurde bewiesen, dass sie in Kroatien eine der ältesten vorhandenen Weinsorten ist, weil sie sogar in den Akten der Republik Dubrovnik aus dem 14. Jahrhundert erwähnt wird. Heute wird sie nur in der engen Umgebung von Dubrovnik und in Konavle angebaut. Die zerstreuten Trauben und dicke Haut der Früchte machen sie vorteilhaft für die Erzeugung des traditionellen Prošek, des süßen Weins aus trockenen Trauben.

Diese Sorte erreicht mit Leichtigkeit die hohen Zuckergehälter, so dass die süßen Weine aus Malvasia gleichzeitig sehr süß und sehr kräftig sind. Seine Aromen sind attraktiv und erstrecken sich von den Honigtönen über die der kandierten Zitrusfrüchte likörartiger Beimischungen bis zu den Tönen trockener Feigen und Nüssen.

DEBIT

kroat. Aussprache: de-bit

Einst eine hoch geschätzte Weinsorte, deren Anbau durch den Krieg in Kroatien gefährdet war, und durch den ihre Produktion in den 90-er Jahren den niedrigsten Wert erreicht hat. Heute steigen wieder sowohl ihre Popularität als auch ihre Anwesenheit in den Weingärten an. Der Überlieferung zufolge hat sie ihren Namen nach einer Steuer bekommen, die in Wein bezahlt werden musste. Da ausgerechnet der Debit – Wein am wertvollsten war, verlangte die Regierung, dass man gerade mit ihm die Schulden (debt) begleicht.

Ähnliche Beispiele gibt es auch in anderen Teilen Dalmatiens, so wird, beispielsweise, Plavac mali auf der Insel Korčula auch Pagadebit (pagare debt) genannt. Debit hat von allen dalmatinischen Sorten das beste Verhältnis der Säuren zum Zucker, und gibt so in Dalmatien den fast einzigen erfrischenden Weißwein. Für diesen erfrischenden Charakter sind teilweise auch Standorte, auf denen sie angebaut wird, verdienstvoll. Die mit Debit bestockten Weingärten befinden sich nämlich nicht an der Küste, sondern im Inneren Dalmatiens, im Hinterland von Šibenik und Skradin, wo die Nachttemperaturen bedeutend niedriger als die an der Küste sind.



Qualitätswein, in dem die Frische gut erhalten bleibt und der zum langen Ablegen fähig ist.

DER GRIECHE

kroat. Grk, Aussprache: gr-k



Das getreue Bild des historisch-traditionellen Weißweins Dalmatiens.

Ein weiteres Prachtstück aus der Schatzkammer der kroatischen autochthonen Sorten. Er wird hauptsächlich auf der Insel Korčula angebaut und hat nur eine geringe Produktion. Seine Blume ist eingeschlechtig, was seine Zucht erschwert. Er muss deshalb zusammen mit einer Bestäubungsgattung angepflanzt werden. Diese Rolle wurde auf der Insel Korčula der bekanntesten Sorte Plavac mali zugeteilt. Wegen dieser seltenen Erscheinung hat die Traube des Griechen oft viele verkümmerte Beeren, die ihm ein spezifisches Aussehen geben.

ŠKRLET

kroat. Aussprache: sh-kr-let



Idealerer Sommerwein, diskret, lebhaft und erfrischend.

Die autochthone Weinsorte des kontinentalen Gebiets, die im engen Raum des Untergebiets Mittelkroatien, meistens in den Weinbergen von Moslavina, angebaut ist. Škrlet entspricht der kontinentalen Žlahtina, hat lediglich etwas diskretere Aromen und etwas höheren Säuregehalt. Lebhaft und leicht, mit einem Alkoholgehalt bis zu 12,5%, werden diese Weine vor allem im Sommer ideal, wenn sie auch üblicherweise ihre volle Gestalt erreichen. Die Lebensdauer eines durchschnittlichen Škrlets beträgt bis zu zwei Jahren, aber er ist am besten im ersten Jahr zu verbrauchen. Wegen einem zwar diskreten, aber sehr feinem Aroma und seinem erfrischenden Charakter passt er hervorragend zum Essen, besonders zu den leichten Sommergerichten.

In den letzten Jahren wächst gleichzeitig mit dem Popularitätszuwachs der autochthonen Sorten auch seine Beliebtheit. Als Folge davon ist auch sein Anbau angestiegen, überschreitet aber immer noch nicht die Grenzen seiner Mutterregion.

VUGAVA

kroat. Aussprache: wu-ga-wa

Aus Vugava entstehen üppige, kräftige und reife Weine.

Die Herkunft der Weinsorte Vugava ist unbekannt. Sie zählt zu den autochthonen Sorten. Es wird angenommen, dass die Sorte sehr alt ist und bis in die Antike reicht. Neben Plavac mali ist sie in den internationalen Reiseführern und Atlasen die am öftesten erwähnte Sorte, allerdings steht ihr Ruhm nicht mit dem heutigen Marktinteresse im Verhältnis.

Der Grund dafür liegt darin, dass sie auf dem Markt meist in der traditioneller Form erscheint und das heißt mit sehr hohen Alkoholanteilen und überreifen Aromen, Charakteristiken also, die derzeit nicht in Mode sind. Sie wird fast ausschließlich auf der Insel Vis angebaut.

KUJUNDŽUŠA

kroat. Aussprache: ku-iun-dju-scha

Diskrete, weiche und leichte Weine.

Die Herkunft der Rebsorte Kujundžuša ist unbekannt, aber man zählt sie zu den autochthonen Sorten Kroatiens. Einer Überlieferung nach kommt ihr Name vom türkischen Wort für das Gold, das die Farbe seiner Trauben auf ihrer reifen Entwicklungsstufe am besten beschreibt. Einer anderen Überlieferung nach verdankt sie ihn einem ihrer ersten Züchter, der Familie Kujundžić. Sie wird ausschließlich in der Unterregion Dalmatinska Zagora in der Umgebung der Stadt Imotski angebaut.

Genauso wie Žlahtina gibt diese Rebsorte zarte Weine mit mildereren Säuren. Ihr zarter Charakter macht sie sehr süffig. Aus diesen Gründen bleibt sie in ihrem Heimatgebiet auch so beliebt. Dort wird sie in den Weingärten sogar bis zu 90% vertreten. Sie zeichnet sich durch ein unauffälliges Aroma aus, in dem sich zarte Fruchtspuren mit einem leichten Mineralgeschmack vermischen. Der Geschmack ist zart, mit einem Alkoholgehalt von 11% bis 12% ohne ausgeprägte Säuren.



WICHTIGERE
REBSORTEN
IN KROATIEN

Rote Weinsorten

PLAVAC MALI

kleiner Blauer

DIE HÄUFIGSTEN SYNONYME

kroat. Aussprache: pa-ga-de-bit tzi-ni

Er ist der König der roten Weine in Kroatien. Ganze Generationen der Weinliebhaber setzten ausgerechnet auf Grund der Charakteristiken dieser großen autochthonen Sorte Werte zur Qualitätsbestimmung aller anderen Rotweine.

So werden auch einige feine und zarte Sorten, wie zum Beispiel Pinot Noir oder Blaufränkisch, mit diesen „felsigen Blauen“ verglichen und deswegen, zu Unrecht, ungenügend geschätzt. Plavac mali ist die einzige in Kroatien angebaute Sorte, die auf dem Markt nur selten mit ihrem wahren Namen bezeichnet wird. Für gewöhnlich findet man sie unter phantastischen Namen, die sich auf ihre geographische Herkunft beziehen, wie Dingač, Postup, Plavac Mili, Žuljana, Ivan Dolac, Plavac Bol und Plavac Murvica, aber auch unter phantastischen Namen eines unbestimmten Charakters, so zum Beispiel Stagum, Zlatan Plavac, Villa Sponza, Faros, Kaštelet, Pelješac oder einfach nur Plavac.

Plavac mali ist eine autochthone Sorte des mittleren und südlichen Dalmatiens. Dank der Zusammenarbeit zwischen der kalifornischen Ampelographin Carol Meredith von der bekannten Universität Davis University und den kroatischen Experten Edi Majetić und Ivan Pejić von der Agronomischen Fakultät sowie der Unterstützung des „kroatischen“ Winzers Miljenko Grgić aus Kalifornien, wurden die Elternsorten festgelegt, durch dessen Kreuzung die Sorte Plavac mali entstanden ist. Beide Eltern sind ebenfalls kroatische

autochthone Sorten, wobei sich die eine kurz vorm Aussterben befindet und die andere fast nur ausschließlich auf der Insel Šolta zu finden ist. Die erste Sorte heißt Kaštelanski Crljenak oder Pribidrag und ist der berühmten kalifornischen Sorte Zinfandel und der italienischen Sorte Primitivo identisch. Die zweite Sorte ist Dobričić, die bereits seit Jahren hauptsächlich zur Farbverbesserung anderer Sorten verwendet wird.

Plavac mali hat sich dem heißen mediterranischen Klima und dem kargen Boden ausgesprochen gut angepasst. So werden aus denjenigen, die auf den südlichen Abhängen auf dem Stein wachsen und der Sonne ausgesetzt sind, kräftige und gesunde Weine ausgezeichneter Qualität und langer Lebenserwartung gewonnen, während diejenigen „aus dem Feld“, wie man in Dalmatien sagt, Weine einer etwas schlechteren Qualität geben. So ergeht es auch ihrer Fruchtbarkeit die zwar regelmäßig und zuverlässig ist, aber entweder ergiebig oder sehr bescheiden ausfällt, und so, je nach der Lage, zwischen 4.000 und 15.000 Liter per Hektar ergeben kann. Stammt der Wein aus einer guten Lage, kommen seine berüchtigten starken Charakteristiken zu Ausdruck. Diese Weine sind üblicherweise reich an Tanninen, die manchmal auch sehr herb sein können. Ihr Alkoholgehalt ist sehr hoch, von 13% bis zu 16%. Diese Weine sind leicht süßlich, was öfter eine Folge der Verbindung des hohen Alkohols mit Tannin und Glycerin ist, als des übriggebliebenen Zuckers wegen. Der Weinkörper ist reich und üppig.



Plavac mali duftet leicht erkennbar. Sein Duft ist in der Regel eine Kombination süßlicher Noten des trockenen oder sogar gebratenen Obsts, mit mildem Kirschen-, Blaubeeren- und Trockenpflaumenaroma sowie leicht einprägsamer Moschusnoten (Wildgeruch). Die Aromen werden viel reicher, wenn man den Wein in Barriquefässern reifen lässt. In diesem Fall gesellen sich den angeführten Aromen noch dunkle Schokolade, Kaffee, Vanille, Pfeffer und viele Weitere hinzu. Der Geschmack hat davon einen noch größeren Vorteil als der Duft, weil durch diese Kombination die leicht groben Tannine abgerundet und weich gemacht werden. Die Struktur des Weines wird dadurch fester und der Wein langlebiger.

Dies ist eine autochthone dalmatinische Sorte. Leider beschränkt sich ihr Anbau lediglich auf diese Bereiche. Man findet sie vorwiegend auf allen größeren Inseln und im engen Küstengebiet des mittleren und südlichen Dalmatiens. Nach der Anbaumenge steht die Halbinsel Pelješac auf dem ersten Platz, auf dem zweiten die Insel Hvar, es folgen Brač, Vis, Mljet, Lastovo und einige andere Inseln. Wichtiger als die Inseln oder die Küste, bzw. die Markolage, sind die Standorte. So kommen die zur Zeit besten Weine aus den Standorten Dingač, Postup und Trstenik auf der Halbinsel Pelješac, Ivan Dolac und Sveta Nedjelja auf der Insel Hvar sowie Murvica von der Insel Brač.

Der König der roten Weinsorten.

Es kann mit Sicherheit behauptet werden, dass einige der besten Standorte noch nicht mal entdeckt worden sind. Die Charakteristiken, die die oben genannten Standorte besitzen, können in vielen anderen Orten der Adria gefunden werden. Deswegen, und dank dem anwachsenden Interesse dieser Sorte gegenüber, sollte man in den kommenden Jahren mit neuen Winzern und neuentdeckten Standorten rechnen.

BABIĆ

kroat. Aussprache: ba-bitsch

DIE HÄUFIGSTEN SYNONYME

babica, babičević, pažanin, roguljanac, šibenčanac


Diese autochthone Sorte findet ihren Platz in diesem kurzen Verzeichnis der wichtigsten kroatischen Sorten nicht deswegen, weil sie stark vertreten oder besonders wichtig ist, sondern wegen ihrer hervorragender Charakteristiken und ihres großen Qualitätspotentials.

Die Sorte stammt aus Mittel- oder Norddalmatien, wie es die schon aufgezählten Synonyme vermuten ließen. Wenn die Sorte Babić erwähnt wird, stellt sich die Mehrheit der Weinliebhaber die steinigen Terrassen in Primošten oder die sogenannte „steinige Spitze“ vor, die so oft in verschiedenen Werbungen und touristischen Werbespots zu sehen ist. Dieses Bild zaubert die Bedingungen, die Babić braucht, damit aus ihr ein Spitzenwein entsteht, wunderbar hervor. Ein fruchtbarer Boden, wie der in Ravni Kotari, auf den Feldern in Kaštela oder in Dalmatinska Zagora, erwies sich als weniger erfolgreich zum Anbau dieser Sorte.

Ähnlich wie Plavac mali, braucht auch Babić einen kargen Boden, die Aussetzung der Sonne und kleine Erträge. Doch im Unterschied zu Plavac mali bewahren diese Sorten problemlos die Säuren, die bis zu 7 g per Liter erreichen, weswegen sich diese Weine durch einen etwas lebhafteren Charakter auszeichnen.

Babić ist als junger Wein aus den Inox – Fässern nicht besonders attraktiv. Bei solchen Weinen überwiegen die Pflanzennoten wie die des Farns oder des grünen Gemüses, während man von den Früchten meistens die Brombeere spürt. Wenn die Trauben jedoch ausreichend gereift sind, wächst auch der Anteil der Fruchtaromen. Sollte der Wein noch zusätzlich in den Fässern aus Eiche reifen, werden die Aromen komplex und sehr angenehm. Dies ist noch für einige große Sorten, wie Syrah, charakteristisch.

Babić sollte nicht als leichter Wein hergestellt werden, da gerade durch den Geschmack sein Potential zum Ausdruck kommt. Seine erhöhten Säuren passen sich dem hohen Alkoholgehalt und reichlichen, aber keinesfalls herben, Tanninen ausgezeichnet an, wodurch der Körper üppig und sehr stark, aber gleichzeitig süffig und genussreich wird. Ein geringerer Alkoholgehalt würde einen dünneren Körper zur Folge haben, die Säuren würden zu sehr zum Ausdruck kommen, und der Wein wäre dadurch zwar erfrischend, aber unausgeglichen und gehaltlos.



*Reicher Wein
ausgezeichneter
Qualität, die langes
Reifen verlangt.*

Das Heranreifen in Barriquefässern aus Eiche passt ihm besonders gut. Da seine primären Aromen weder blütenreich noch fruchtig sind, werden bei dem Heranreifen seine eventuell zu ausgeprägten Tannine durch den günstig wirkenden Einfluß der Eiche und des Barriquefasses gezähmt, die noch zusätzlich seine Fülle betonen. Mit Hilfe der malolaktischen Gärung, durch die die Säuren abgestumpft werden, werden die extremen Werte, die dieser Wein von Natur aus besitzt, ins Gleichgewicht gebracht.

TERAN

kroat. Aussprache: te-ran

DIE HÄUFIGSTEN SYNONYME

refosco d'Istria, terrano

Teran ist eine autochthone Sorte aus Istrien. Bis vor kurzem hielt man sie für eine domestizierte Sorte, bzw. eine Untergattung des italienischen Refosco (auf Kroatisch Refoška), was nicht den Tatsachen entspricht. Die jüngsten DNA – Analysen bestätigten definitiv die Verschiedenheit dieser zwei sonst so ähnlichen Sorten.

Vor der Reblaus Anfang 20. Jahrhunderts war der Teran deutlich verbreiteter. Heute gibt es sie lediglich in Istrien und, in kleinerem Umfang, auch in Slowenien und Italien. Seinerzeit wurden von ihm das ganze Küstengebiet und alle Inseln des Kvarners bestockt.

Ihre wichtigsten Charakteristiken des Weins sind hohe Säuregehalte, manchmal sogar über 10 g per Liter, und große Mengen des Anthocyan, die in der Regel eine schöne und dunkle Rubinfarbe mit violetten Reflexen ergeben, sowie einen reichen Extrakt, der zwar von dem Ertrag und der Lage abhängt. Sein Duft ist sehr spezifisch und leicht wieder erkennbar. Üblicherweise ausgeprägt brombeerig mit reichlichen Pflanzenzusätzen, wie dem des Farnes und, manchmal des Paprikas, und wenn er jung ist, mit der Beimischung frischen Fleisches. In den letzten Jahrzehnten konnte er wegen den zufließenden französischen Sorten wie Cabernet Franco, Cabernet Sauvignon und Merlot, denen er auch durch seine Qualität keine Konkurrenz machen konnte, nicht mehr Schritt halten.

Auf dem Markt erscheint er überwiegend als frischer, säuerlicher und leichter Wein mit erfrischendem Charakter



*Prächtiger und lebhafter
Wein mit ausgezeichnetem
Potential zum Abliegen.*

und ohne größere Ansprüche. Die Situation hat sich in den letzten Jahren, zum Glück, geändert. Den führenden Winzern Istriens gelang es, hervorragende Weine zu erzeugen, die ihre internationalen Gegenstücke vielfach übertreffen. Der entscheidende Moment war die Verkleinerung des Erntebetrags, die rechtzeitige Traubenlese und das Heranreifen in den Barriquefässern. Die so gewonnenen Weine zeigen Teran von einer ganz anderen Seite. Die Säuren verursachen nicht mehr Grimassen im Gesicht, sondern unterstützen, immer noch deutlich anwesend, seine Üppigkeit. Die rubinviolette Farbe ändert sich in ein ausgesprochenes Dunkelrot. Der Extrakt und der höhere Alkoholgehalt sind für den üppigen Körper verantwortlich, wobei die feinen, gezähnten Tannine seinen Charakter hervorheben. Solch ein Wein kann letztendlich würdevoll altern, worauf zwar noch gewartet wird, aber innerhalb der nächsten zehn Jahre stattfinden könnte.

MERLOT

Diese französische Sorte ist in Kroatien sehr populär. Bereits jahrzehntlang wird sie in allen Gebieten, sowohl in Kontinentalkroatien, als auch in seinen Küstengebieten angebaut. In Istrien übertrifft sie an Anzahl den autochthonen Teran aber in großen Mengen findet man sie sogar in den südlichsten Teilen Kroatiens, in der Umgebung der Stadt Dubrovnik.

Die Sorte ist, was den Boden betrifft, weniger anspruchsvoll. Obwohl ihr die klassischen steifen und wasserdurchlässigen Berghänge am besten entsprechen, die der Sonne ausgesetzt und ohne längere Feuchtperioden sind, verliert sie nicht wesentlich an ihrer Qualität, wenn sie an weniger guten Lagen angepflanzt wird, falls ihr doch ein normales Heranreifen und angemessene Erträge ermöglicht werden. Gerade wegen dieser Anpassungsfähigkeit hat sich die Sorte in ganz Kroatien erfolgreich ausgebreitet.

In Slawonien und dem Donaugebiet gibt sie üppige, reiche Weine mit angenehmen Fruchtaromen, meistens den der Pflaumen, aber auch anderer schwarzer Früchte. Der Wein zeichnet sich durch etwas mildere Tannine aus und ist teilweise säurearm. Die Säuren werden gewöhnlich, wie auch die Tannine, durchs Vermengen mit 10% des Cabernets Franco oder einer anderen tannin- und säurereichen Sorte ergänzt. In Istrien ist der Merlot der Originalsorte an der rechten Gironde-Küste ähnlicher. Seine Säuren und Tannine sind betonter, wenn der Wein jung ist, weswegen er längere Reifezeit braucht. Der Schlüssel zum Erfolg liegt bei ihm meistens in den Erträgen.



Diejenigen Winzer, die genug Kraft aufbringen, diese zu verkleinern, erzielen die besten Ergebnisse und eine höhere Komplexitätsstufe sowie eine Vorzüglichkeit, die zusätzlich durch Mischung mit anderen Sorten ergänzt wird. Die interessanten Ergebnisse erzielt man ebenfalls in Mitteldalmatien bei dem Ort Drniš, sowie in Konavle im südlichsten Dalmatien.

CABERNET SAUVIGNON

In Kroatien wird, nach dem Vorbild der restlichen Welt, auch der Cabernet Sauvignon angebaut. Diese Sorte, die populärste, meist verbreitete und geschätzte Sorte weltweit, befriedigt in Kroatien nicht so viele Kriterien. Sie ist zwar ziemlich angesagt, allerdings nicht so sehr wie Merlot, und ihre Qualität wird nicht so hoch geschätzt, wie die von Plavac Mali. Der Cabernet wird in fast allen Regionen mit unterschiedlichen Erfolgen angebaut.

Das Donaugebiet und seine Weinregion Baranja müssten auf dieser Stelle auf jedem Fall erwähnt werden, die durch ihren Reichtum an Aromen und prachtvollen Geschmäckern geradezu verblüffen. Es folgen Istrien, woher in den letzten paar Jahren ebenfalls einige Prachtexemplare kommen, und die Insel Pag, deren Weine, mit Merlot vermengt, sich von Jahr zu Jahr immer mehr der kroatischen, sowie der europäischen, Spitze nähern. Die Anpassungsfähigkeit an verschiedene klimatische und pedologische Bedingungen ist eine der bedeutendsten Qualitäten dieser Sorte. Auf den kühlen Bergen in Međimurje erzeugten einige Winzer durchs Mischen mit Syrah hervorragende Exemplare eines dominierend fruchtigen Stils.

In Dalmatien jedoch gibt sie immer noch keine besonderen Ergebnisse. Cabernet zeichnet sich, nämlich, durch eine späte und langsame Reifezeit aus, so dass ihm das heiße Klima mit langen sonnigen Perioden nicht entspricht, die zwar das Entstehen des Zuckers und die Erntezeit beschleunigt, während die anderen wichtigen Elemente unterentwickelt bleiben.



Eine der wichtigsten Eigenschaften von Cabernet Sauvignon, durch die er sich von anderen Rotweinsorten unterscheidet, ist seine natürliche Neigung zum Heranreifen in den Barriquefässern aus Eiche.

Der Cabernet ist, genau wie die Eichefässer, von Natur aus tanninreich. Der Tannin des Weins wird beim Heranreifen, das von 18 bis 24 Monaten dauert, von den herben in die angenehmen ausbalanciert, die dem Wein eine einzigartig lange Lebenserwartung geben, wobei aber erfolgreich seine primären Eigenschaften und die Fruchtigkeit erhalten bleiben. In diesem Fällern erreichen die Weine üblicherweise erst im zweiten Jahrzehnt ihren Höhepunkt.

FRANKOVKA

kroat. Aussprache: fran-kow-ka

DIE HÄUFIGSTEN SYNONYME

Blaufränkische

Diese wichtige mitteleuropäische Sorte ist in allen Unterregionen Kroatiens anwesend. Die zahlreichsten Exemplare kommen aus den östlicheren Unterregionen, wie aus Slawonien und der Donauregion, während die berühmtesten Weinberge zum Anbau von Frankovka der Weinberg Feričanci und Srijem, in Ilok, sind. Die natürlich erhöhten Säuren sind in diesen östlichen Teilen etwas niedriger. Damit kommt es, dass die Zuckeranteile um einiges größer sind und dem Wein dadurch einen üppigen, in der Regel fruchtigeren Charakter, mit einer immer vorhandenen verführerischen Frische verleihen. Es sind zwei stilistische Varianten vorhanden. Die erste erfolgt dadurch, dass die Weine in Inox – Fässern heranreifen, dank denen ihre Fruchtigkeit und ihr lebhafter Charakter, sowie eine intensiv dunkle Rubinfarbe hervorgehoben werden. Die zweite stilistische Variante ist eine Folge des Heranreifens in den Holzfässern mit durchgeführter malolaktischer Fermentation, bei der Säuren spürbar niedriger sind, die Fruchtigkeit reifer ist, der Körper üppiger und sanfter und der Geschmack komplex und prachtvoll.

Kommt Frankovka aus Mittel- und Nordwestkroatien wird sie zu einem leichten Wein und hat einen ausgeprägt fruchtigen und erfrischenden Charakter, der dem Stil nach an den österreichischen Zweigelt erinnert, ungeachtet dessen, ob der Wein in den Holz- oder Inoxfässern herangereift ist. Außer den regelmäßigen Rot- und



Der beste Frankovka - Wein kommt aus den östlichen Teilen Kroatiens, aus Slawonien und der Donauregion.

Trockenweinen, die durch das ganze kontinentale Kroatien vorgefunden werden, wird in Ilok, der sich unmittelbar an der Donau befindet, aus Frankovka auch der halbtrockene Schaumwein hergestellt, der auf dem einheimischen Markt seit einigen Jahren an Berühmtheit gewinnt.

PINOT CRNI (DER SCHWARZE PINOT)

kroat. Aussprache: pi-not tzi-ni

DIE HÄUFIGSTEN SYNONYME

Pinot Noir

Pinot crni wird in allen kontinentalen Bereichen, sowie in Istrien, angepflanzt. In jeder Region besitzt er einen anderen Charakter. Die aromatisch anziehendste Sorte stammt aus Mittel- und Nordwestkroatien, vor allem aus der Unterregion Plešivica. Pinot crni aus diesem Bereich, drückt die primären Aromen eines Fruchtcharakters, wie die der Erdbeeren und Himbeeren, sehr schön aus, während im Geschmack der säurebetonte Charakter überwiegt. Bei den besten Winzern erzielt er den Höhepunkt seiner Qualität erst nachdem er mehrere Jahre teils in Fässern und teils in Flaschen gelegen hat. Ohne Rücksicht auf das Auftreten sekundärer und tertiärer Aromen, behält er so auch weiterhin ausgezeichnet seine Frische und Fruchtigkeit.

Im östlicheren Teil des kontinentalen Kroatiens, nämlich in Slawonien und vor allem in Kutjevo, wird dieser Wein etwas zarter und voller, und erhält eine etwas dunklere Farbe. Hier herrschen Bedingungen, die seiner Heimatregion Burgund, sehr ähnlich sind, woran sich der Charakter dieses Weines auch angepasst hat. Er besitzt auch weiterhin eine schöne Frische, während seine Üppigkeit und der Alkoholgehalt etwas ausgeprägter sind. Im Einklang damit verändern sich auch die Aromen, die auch weiterhin ihren fruchtigen Charakter beibehalten, aber an würzigeren Noten reicher sind. Im östlichsten Gebiet Kroatiens, in der Donauregion, verändert sich Pinot crni vollkommen. Seine Farbe wird



Pinot crni passte sich dem kontinentalen Kroatien ausgezeichnet an, wo er bessere Ergebnisse erzielt, als andere internationale rote Sorten.

völlig dunkel und das aromatische Profil nähert sich mehr an den kalifornischen, als auf den burgundischen Ausdruck. Die Aromen wechseln von den fruchtigen in die der Konfitüren. Der Geschmack ist ausgesprochen üppig und prachtvoll mit einem langandauernden süßlichen Nachgeschmack. In anderen Regionen wird er in einem ziemlich kleinen Maße angepflanzt, weswegen seine stilistischen Kategorien nicht bestimmt werden können.

PLAVINA

kroat. Aussprache: pla-wi-na



Plavina ist das Küstengegestück der kontinentalen Frankovka. Sie ist in fast allen Küstenregionen anwesend, von der Inselgruppe Kvarner bis zum südlichsten Dalmatien, außer in Istrien. Die zwei wichtigsten schwarzen Sorten Dalmatiens sind entweder säurearm oder ganz säurelos, doch das ist mit Plavina nicht der Fall.

Weine, die aus Plavina hergestellt werden, zeichnen sich regelmäßig durch einen frischen Charakter und zarte bis mittlere Alkoholwerte aus. Sie haben für die Küstengebiete Kroatiens ungewöhnlich milde Tannine, die sie ausgesprochen sanft und süffig machen. Wegen dieser Charakteristiken wird Plavina oft mit den robusteren Plavac mali und Babić vermengt, die sie durch ihre Säufte und einen etwas höheren Säureanteil ins Gleichgewicht bringt.

In den letzten Jahren brachten einige Hersteller aus Nord- und Mitteldalmatien ihren wertvollen Plavina auf den Markt. So eröffnete sich diesem Wein die Möglichkeit, sich als eine selbstständige Weinsorte weiterzuentwickeln und vielleicht sogar zur dritten wichtigen autochthonen Sorte Kroatiens zu werden.

Im Unterschied zu anderen Rotweinen Dalmatiens gibt Plavina zarte, frische und sanfte Weine mit einem fruchtigen Charakter.



KROATISCHE
WIRTSCHAFTSKAMMER



MINISTERIUM FÜR
LANDWIRTSCHAFT, FISCHEREI
UND LÄNDLICHE ENTWICKLUNG

IMPRESSUM

HERAUSGEBEN VON **Kroatische Wirtschaftskammer**

HERAUSGEBER **Nadan Vidošević**, Präsident der Kroatischen Wirtschaftskammer

KONTAKT **Abteilung für Lebensmittelindustrie, Land- und Forstwesen**

TEL +385 1 4826 066

+385 1 4826 068

FAX +385 1 4561 545

E-MAIL poljoprivreda@hgk.hr

AUTOR **Saša Špiranec**

DESIGN **REDESIGN d.o.o.**

FOTOGRAFIEN **Archiv der Kroatischen Wirtschaftskammer**

DRUCK **PRINTERA GRUPA d.o.o., Zagreb**

AUFLAGE **1500 Exemplare**

Zagreb, März, 2010