

**M**it einem Fuß auf den Bergen, mit dem anderen im Meer, so wird die Region Primorska in Slowenien am häufigsten beschrieben. Das Weinland im Westen Sloweniens mit den Anbaugebieten Goriška Brda, Vipava-Tal, Karst und slowenisch Istrien ist schon längst kein Geheimtipp mehr, denn dass es hier

Eine Gruppe von jungen Winzern in Slowenien möchte die Tradition ihrer Großväter wieder aufleben lassen und möglichst naturnahe Weine kelteren. Hinter dem Begriff Orange Wine verbergen sich jahrhundertealtes Wissen und neues Umweltbewusstsein.

**Text & Fotos:**  
**Brigitte Suchan**

eine hervorragende Küche und außerordentliche Weine gibt, hat sich herumgesprochen. Innerhalb der etablierten Weinszene hat sich aber ein Grüppchen von Jungwinzern gebildet mit teils revolutionären Ansichten, was den Weinanbau betrifft. Zurück zu den Wurzeln – nicht mehr und nicht weniger wollen die kämpferischen Weinbauern, die Wein ganz ohne chemische Zusätze und mit so wenig menschlicher Intervention wie möglich machen wollen. Das Ergebnis sind Weine, die man als Orange Wines bezeichnet. Die Methode geht zurück auf die etwa 8000 Jahre alte Tradition, die aus Georgien bekannt ist und schlicht und einfach natürliche Vinifikation bedeutet. Das heißt, dass sowohl Weißwein als auch Rotwein in Kontakt mit der Maische bleiben, man nennt das Mazeration, und spontan ver-



# Der Geist des Weines

gären. Bei der Mazeration werden Farbe und verschiedene Stoffe aus den Beerenhäuten gelöst, was die orange bis bersteinfarbene Beschaffenheit des Weißweines erklärt. Manche Winzer praktizieren eine kurze, nur wenige Tage dauernde Mazeration, andere pressen den Wein erst kurz vor der nächsten Lese und lagern die Weine, wie etwa Jean-Michel Morel vom Weingut Kabaj-Morel, in Amphoren, wie es in Georgien üblich ist. In jedem Fall braucht man für diese traditionelle Methode gesunde, reife und vor allem ungespritzte Trauben. Aus diesem Grund haben sich viele der slowenischen Winzer auf biodynamischen oder ökologischen Weinanbau spezialisiert.

Die Großväter, auf die sich so viele junge Winzer in Slowenien beziehen, hatten seinerzeit schlicht und einfach zu wenig Geld, um Schwefel oder andere pharmazeutische Zusätze zu kaufen und stellten ihren Wein deshalb nach althergebrachter Methode her. Die Enkel haben aus der Not eine Tugend gemacht und eine Philosophie kreiert, die sehr viel mit Begriffen wie Nachhaltigkeit und Umweltschutz operiert. Die Bandbreite der Winzer, die sich dem naturnahen Weinbau verschrieben haben, reicht vom einfachen Weinbauern, der mit den Ressourcen seiner Weinberge achtsam umgeht, bis zum extrovertierten Starwinzer mit Sendungsbewusstsein.

Ein Weinbauer im klassischen Sinn ist Jordan Cigoj in Črncice im Vipava-Tal. Der etwa 50-Jährige wollte irgendwann einfach keine leichten, gut trinkbaren, aber seiner Meinung nach charakterlosen Weine mehr machen und besann sich auf die Methoden seines Großvaters. Als einer der Ersten im Tal begann er 1996 mit der Mazerierung und verzichtet weitgehend auf die Zugabe von Schwefel. „Wenn man den Wein von der Maische löst, ist es, wie wenn man das Kind von der Mutterbrust wegnimmt“, ist Cigoj überzeugt. Die autochthonen Rebsorten des Vipava-Tales Klarnica, Zelen und Pinela eignen sich gut für diese Art der Vinifikation, meint Cigoj, dessen erklärtes Ziel auch ist, „von der Chemie wegzukommen.“



In der Gastwirtschaft von Aleks Klinec gibt es Bio-Produkte aus der eigenen Landwirtschaft. Köstlich zubereitet von seiner Frau Milena.

Für seinen Malvazija 2007 hat er drei Goldmedaillen eingeheimst, aber es ist ihm bewusst, dass der intensiv nach Honig duftende Wein nichts für den Mainstream ist. Fünf Prozent der slowenischen Winzer machen Wein nach der traditionellen Methode, schätzt er, nur ein Prozent kann davon leben. Sechs Hektar Weinberge nennt er sein Eigen, das gibt in guten Jahren etwa 40.000 Flaschen. Die Produkte seiner Landwirtschaft, er hält auch 70 Mangalitzaschweine, verkauft er im eigenen Wirtshaus und außerdem vermietet er in dem alten, romantischen Gehöft auch noch Gästezimmer.

## Der Philosoph

Ivan Batič aus Šempas geht die Sache philosophisch an. Für den jungen Mann mit den langen, schwarzen Haaren ist Wein eine Sache der Lebenseinstellung. „Die Erde macht den Wein“, ist er überzeugt. „Angel“ heißt einer seiner Weine, von dem es nur 7000 Flaschen gibt. Der Name Batič steht gar nicht auf der Flasche, denn es braucht den Winzer nicht mehr, erklärt der junge Mann leidenschaftlich. In seinen Weinen riecht man die

Erde, die Luft, das Meer, den Wald, schmeckt den mineralisch-salzigen Boden. Die Weine sind sieben Jahre alt und älter und entwickeln dennoch eine erstaunliche Frische. Es versteht sich von selbst, dass Batič das Weingut seiner Vorfahren auf biodynamischen Anbau umgestellt hat. Das sei zwar finanziell eine Katastrophe, lacht er, aber schließlich produziere er nicht Wein für die Masse. Von 21 Hektar hat er etwa 50.000 Flaschen pro Jahr. Sein Wein sei geschaffen dafür, in einem bestimmten Moment, in einer besonderen Atmosphäre >

## INFO

Eine ausführliche Adressenliste von Winzern und Unterkünften gibt es in der **Broschüre Weinstraßen Sloweniens**, [www.slovenia.info](http://www.slovenia.info)

Eine gute Gelegenheit, Orange Wine zu verkosten gibt es am 3. November beim **Orange Wine Festival im Museumsquartier** in Wien, Arena 21. Zwischen 16 und 21.30 Uhr stellen sich 60 Weinhersteller aus Österreich, Slowenien, Italien, Kroatien, Tschechien und der Slowakei vor.



*„Orange Wines muss man sich ertrinken. Sie sind kommunikativ, weil jeder etwas dazu zu sagen hat.“*

> getrunken zu werden. Batič wehrt sich vehement gegen die Nivellierung von Geschmack: „Wein ist nicht Coca Cola!“ Dass er Weine macht, die manchen möglicherweise nicht schmecken, ist ihm bewusst, aber damit kann er leben. Wie die meisten seiner Kollegen exportiert Batič seine Weine hauptsächlich nach Japan und in die USA. Dort muss man bis zu 60 Euro für eine Flasche Batič-Wein hinblättern, ab Hof bekommt man sie um 26 Euro.

### Der Rebell

Ein wunderschönes Weingut mitten in der Goriška Brda, der slowenischen Toskana, ist das Refugium der Winzerfamilie Klinec. Auch Aleks Klinec setzt auf biodynamischen Anbau, verwendet nur biologischen Dünger und pflückt die Trauben per Hand. Mit seinen mineralischen Weinen, die vergleichsweise kurze zehn Tage auf der Maische bleiben, gilt er als junger Wilder. Nach zwei Jahren wird der Wein von den Holzfässern in Stahltanks umgefüllt und dann setzt Klinec eine kleine Menge Schwefel zu, bevor der Wein ohne Filtrierung in die Flaschen gefüllt wird. Seine Augen beginnen zu leuchten, wenn er über die Mikroorganismen erzählt, die beim biodynamischen Anbau entstehen. Vor neun Jahren habe er mit dem Bioanbau begonnen. Auslöser dafür seien seine Kinder gewesen, vier an der Zahl. Er müsse nun an die Zukunft der Erde denken, es gibt schließlich nur die eine.

In seinen Weinbergen gedeiht unter anderem Tokaj, den die slowenischen Winzer aber in Jakot umbenannt haben, weil der Begriff Tokaj eine geschützte Bezeichnung ist und nur mehr für die in Ungarn wachsenden Reben verwendet werden darf. „Macht nichts“, meint Klinec, „es weiß ohnehin jeder was gemeint ist.“ Viel wichtiger scheint es ihm, dass er ein Dokument gefunden hat, das nahelegt, dass schon Maria-Theresia die Weinklassifizierung eingeführt habe, 85 Jahre vor den

Franzosen. Das würde bedeuten, dass es die allerersten Lageweine der Geschichte in Slowenien und in der Toskana gegeben habe. Skeptische Einwände fegt er mit einer Handbewegung zur Seite.

### Der Weise

Branko Čotar sitzt an einem Steintisch unter einem Maulbeerbaum und schweigt beredt. Der knapp siebzehnjährige Winzer aus dem Karst gilt als der große weise Mann der slowenischen Weinszene. „Oranžna Vina sind eine Tradition in der Region, erzählt er, aber die Winzer hätten diesen Wein früher hauptsächlich für den Eigenbedarf produziert. Er selbst hätte 1993 damit begonnen, wieder nach der alten Methode zu arbeiten. Die für den Karst typische Weißweinrebe Vitovska eigne sich besonders gut für die Mazerierung. Čotar macht keine großen Worte, lieber lässt er seine Weine sprechen, denen er in den alten, mehrere Etagen tiefen Kellern des Karstes Zeit gibt zu reifen. Von einem Malvazija 2004 meint Čotar etwa, dass er noch zu jung zum Verkosten sei. Im Vergleich zu den 2000 Jahren, in denen nachweislich Wein angebaut wird im Karst, ist Zeit natürlich etwas Relatives. „Wein braucht Zeit, um zu reifen“ spricht Čotar sein Credo, „manche zeigen jedes Jahr eine andere Charakteristik und manchmal gibt es überraschende Ergebnisse.“ Er wünscht sich vor allem, dass die Winzer den Weinen wieder die Zeit zurückgeben mögen, ehrlich zu reifen. Und um zu demonstrieren, was er meint, holt er einen 15 Jahre alten Cabernet Sauvignon aus dem Keller, öffnet ihn mit heiligem Ernst, lässt ihn etwa eine Stunde atmen und genießt schließlich dessen reifes und dennoch frisches Bukett mit geschlossenen Augen. „Gar nicht schlecht“, meint er. Ist er so wie viele seiner Kollegen der Meinung, dass den orangen Weinen die Zukunft gehört? Čotar grinst in die Sonne: „China hat viele neue Trinker!“ ┘



Die Weine von Jordan Cigoj repräsentieren seinen eigenen Geschmack, und darauf ist der Winzer aus dem Vipava-Tal stolz.

### ADRESSEN

#### Arkade

Jordan Cigoj, Črnice 91, 5262 Črnice  
www.arkade-cigoj.com

#### Batič

Šempas 130, 5261 Sempas  
www.batic.si

#### Klinec

Medana 20, 5212 Dobrovo  
www.klinec.si

#### Čotar

Gorjansko 18, 6223 Komen  
www.cotar.si

#### Orange Wines in Wien

Beim Importeur Egon J. Berger kann man nach Voranmeldung Orange Wines verkosten und natürlich auch kaufen.

#### Lager & Verkostungen:

Rohrbacherstrasse 9, 1130 Wien

E-Mail: info@orange-wine.eu

T: +43 664 306 16 32, www.orange-wine.eu