



Der Nachwuchs: Tamara Glavina (San-tomas) verkostet ihren ersten Cabernet.



Der alte Mann: Süßwein-Spezialist Stanko Čurin ist Winzer des Jahres 2006.



Der Österreicher: Erich Krutzler leitet das slowenische Weingut Dveri-Pax.



Der Innovative: Aleš Kristančič (Movia) sprüht vor Energie und Ideen.

Qualitativer Quantensprung

Slowenien ist (auch) eine Weinreise wert, denn die Topwinzer des Nachbarlandes haben mittlerweile den Anschluss an die Spitze geschafft.

MICHAEL STADLER

Noch vor zehn Jahren galt Slowenien als eine Art kulinarisches Niemandsland. Die Winzer waren an Genossenschaften „gekettet“, denen es in erster Linie um Quantität ging, und auch die Gastronomie glaubte, Gäste vornehmlich mit großen Portionen

anlocken zu müssen. Pioniere wie Aleš Kristančič vom Weingut Movia, engagierte Wirte wie die

Familie Medoš vom Restaurant „Nova Vas“ in Sečovelje, um exemplarisch zwei hervorzuheben,

und viele andere leiteten den Umschwung ein. Heute präsentiert sich Slowenien als überaus spannende kulinarische Landschaft, die es zu entdecken lohnt.

Eine, die das Potenzial der slowenischen Weine früh erkannte, ist die Salzburgerin Slavka Fraueneder. Vor neun Jahren gründete sie ihre Firma, die sich mit dem Vertrieb slowenischer Weine in Österreich beschäftigt. Rückblickend meint Fraueneder: „Der Schritt war mutig, für damals vielleicht zu mutig, denn viele Österreicher kannten Slowenien gar nicht.“ – Die Unternehmerin zog kurzerhand die Konsequenzen und erweiterte ihr Geschäftsfeld um die Organisation von Slowenien-Reisen. Seither brachte sie zahllose Gruppen aus Salzburg in das Nachbarland.



Slavka Fraueneder im Gespräch mit dem Schaumweinproduzenten Janez Istenic, der die zweitgrößte Sektellerei Sloweniens betreibt. Bilder (5): SW/MICHAEL STADLER

WEIN-KOSTNOTIZEN

SLOWENIEN

Knapp 100 Weine von zehn der besten Winzer Sloweniens auf dem Prüfstand: Vorgestellt wird in Folge der jeweils am besten bewertete Tropfen jedes Winzers. Ein Großteil davon ist in Salzburg über Slavka Fraueneder, Slowenische Weine & Reisen (Tel.-Nr. 0662/623430, Fax: DW 15, Internet: www.wein-reisen.com) erhältlich. Bewertung in den Kostnotizen: von 1 (ausgezeichnet) bis 5 (ungenügend).

MOVIA

REBULA (2004): eleganter Duft, dichtes Bukett, am Gaumen reife Birnen, Mandeln und Vanille, würzig, markante Tannine, kompakt, sehr langer Atem im Abgang. **Punkte: 1,6**

SIMCIC

TEODOR BELO (2005): Weißweincuvée aus Rebula, Pinot Gris & Tokaj, subtile Burgundernote in der Nase, dicht, lässt am Gaumen die Muskeln spielen, opulent. **Punkte: 2,2**

JAKONCIC

CAROLINA RDECA (2003): Rotweincuvée aus Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc &

Merlot, Duft nach Beeren, komplex, facettenreiches Fruchtspektrum (Holler, Cassis, Dörrzweitschken) feine Röstaromen. **Punkte: 2,0**

SANTOMAS

REFOŠK ANTONIUS (2001): Hollerbeeren in der Nase, beachtliche Power am Gaumen, wunderbare Balance von Frucht, Säure und Tannin, harmonisch, gute Länge. **Punkte: 1,7**

ŠTURM

PREPOVEDAN SADEŽ - „Verbotenes Obst“ (2005): Traminer-Süßwein, opulenter Duft, vielschichtige Honignoten, wunderbare Fruchtsüße, feine Säure, saftig. **Punkte: 1,5**

ISTENIC

PRESTIGE BRUT (2003): klassische Champagnercuvée (70 % Chardonnay, 30 % Pinot Noir), fruchtige Nase, am Gaumen Wiesenkräuter und grüne Äpfel, vitale Säure, gute Perlage, animierend, tolle Länge. **Punkte: 1,6**

PROTNER

CHARDONNAY (2004): dezent eleganter Duft, intensive Frucht (Steinobst, Apfel), fein

zisiert, harmonisch, samtig, guter Trinkfluss, erfreuliche Textur, komplex. **Punkte: 2,1**

DVERI-PAX

RENSKI RIZLING „E“ (2005): fruchtige Finesse in der Nase, prägnante Säure, vielschichtiges Fruchtspektrum mit Marillen- und Mangonoten, beeindruckende Mineralik, klar konturiert, sortentypisch, kompakt. **Punkte: 1,7**

STEYER

DIŠCI TRAMINEC Eiswein (2001): schöne Bernsteinfarbe, vielversprechende Nase, extreme Fruchtsüße, perfekte Balance, prägnante Traminernote, kompakt, „barocke“ Textur, sehr langer Atem im Abgang. **Punkte: 1,3**
P.S.: Dass Danilo Steyer für die Rebsorte Traminer eine gute Hand hat, beweist auch sein gelungener Gewürztraminersekt (2001).

CURIN-PRAPROTNIK

SIPON Eiswein (2004): markante Williamsbirnennote in der Nase, kompakt, konzentriert, extreme Fruchtsüße, fast marmeladig, aber dennoch mit Finesse ausgebaut, schöner Schmelz, Trinkgenuss pur. **Punkte: 1,4**

INFORMATIONEN

Slowenisches Tourismusbüro

1010 Wien, Opernring 1
Telefon: 01/715 40 10,
E-Mail: info@slovenia-tourism.at
Internet: www.slovenia.info