

Das kulinarische Kulturmagazin

#70/71 Herbst/Winter 2024/25

Effilee



Effilee



Es gibt Reis, Baby!

Und zwar das beste Risotto der Welt



DEUTSCHLAND € 19,80 · EU € 21,00 · SCHWEIZ SFR 40,00

Rockstar Rebula

TEXT & FOTOS: CAROLA FABER

Langsam, aber sicher lassen die slowenischen Weine ihren Ruf als Geheimitipp hinter sich und kommen auch bei einem breiteren Publikum an. Ganz vorne dabei: die Rebula



Marjan Simčič - die Weinbautradition seiner Familie begann im Jahr 1812



Was für eine zauberhafte Landschaft! Hinter jedem Hügel entfaltet sich ein neues Panorama, das an eine märchenhafte Welt erinnert. Auf Höhenzügen thronen malerische Dörfer mit imposanten Kirchtürmen und Burgen, während sich an die sanften Hänge Weinberge und Wälder schmiegen. In den Tälern gedeihen Obst- und Olivenbäume. Dieses idyllische Juwel, gelegen in Slowenien zwischen den Alpen und der Adria, trägt den Namen Brda.

Auf einer rund 72 Quadratkilometer großen Fläche, die wie ein weitläufiges Amphitheater geformt ist, leben etwa 6000 Menschen. Mehr als 400 von ihnen widmen sich dem Weinbau. Brda liegt am Alpe-Adria-Trail, der vom Großglockner bis zum Meer führt und an die italienische Weinregion Collio grenzt. Beide Regionen teilen sich den fruchtbaren Kalkmergelboden, bekannt als Opoka, der ideale Bedingungen für eine der ältesten Reb-

sorten Sloweniens bietet: die Rebula. Auf dem Opoka-Boden reift sie hervorragend und verleiht dem Wein eine einzigartige Aromatik.

JÄHRLICH TREFFEN SICH DIE WINZER ZU EINER MASTER-CLASS ...

Ob leicht und frisch, im Eichenfass gereift, als Orangewein, Amphorenwein oder Schaumwein – die autochthone Weißweinsorte Rebula (Ribolla Gialla) begeistert Winzer mit ihrer Vielseitigkeit und ihrem enormen Alterungspotenzial. Bei der 7. Internationalen Masterclass in der Renaissance-Villa Vipolže präsentierten elf renommierte Weingüter des Konsortiums Brda, darunter Ščurek, Dolfo, Medot, Jermann, Edi Simčič, Erzetič, Ferdinand, Marjan Simčič, Vini Noue Marinič, Gradis'Ciutta und Klet Brda, Neuheiten, Raritäten sowie verschiede-

ne Interpretationen dieser faszinierenden Rebsorte.

Extreme Wetterbedingungen stellen die Winzer vor besondere Herausforderungen: Während 2022 als eines der trockensten Jahre der letzten Jahrzehnte galt, verzeichnete 2023 einen Rekord als feuchtestes Jahr. In diesem Kontext wurde untersucht, wie Rebula auf diese gegensätzlichen Klimabedingungen reagierte, und es eröffnete sich ein spannender Einblick in die Eigenschaften von Weinen, die unter solchen extremen Umständen entstehen. Die Winzer beiderseits der Grenze demonstrierten die Widerstandsfähigkeit der Rebsorte und wie sie in schwierigen Jahrgängen mit unterschiedlichen Weinbereitungstechniken ihren eigenen Stil verliehen.

»Durch sorgfältige Beobachtung der Weinberge in Slowenien, Italien und dem gesamten Mittelmeerraum sowie durch wissenschaftliche Untersuchungen haben wir ge-

lernt, dass eine strategische Bewirtschaftung der Weinberge und die Anpassung an extreme saisonale Bedingungen immer wichtiger werden, um hochwertige Trauben und stabile Erträge zu erzielen. Traditionelle Praktiken bleiben von Bedeutung, doch müssen sie durch neues Wissen und Respekt vor der Natur ergänzt werden«, erklärt Dr. Giovanni Bigot, Agronom und Berater an der Universität Udine. Er betont außerdem, dass die Rebsorte Rebula besonders in trockenen Jahren und an steilen Hängen ihre beste Qualität entfaltet. Diese Bedingungen stimulieren den sekundären Stoffwechsel der Rebe, was zu einer erhöhten Produktion von Schutzstoffen führt, die Aroma, Farbe und Intensität der Trauben verbessern. Schon im Mittelalter zählte Rebula-Wein aus den Höhenlagen zu den bevorzugten Tropfen des Adels.

STILISTISCHE VIELFALT

Bei einer vertikalen Verkostung präsentierten die Winzer ihre Spitzenweine aus den Jahrgängen 2014 bis 2023. Diese eindrucksvolle Verkostung unterstrich, dass Rebula sowohl ein Wein mit tiefen Wurzeln in der Vergangenheit als auch ein zukunftsweisender Tropfen ist. Sie bewies, dass die Rebsorte trotz der Herausforderungen des Klimawandels in verschiedenen Stilrichtungen hervorragend gedeihen kann. Zwar wird Rebula von vielen Faktoren beeinflusst, doch letztlich prägen die Wahl der Weinbergslage und die Weinbereitungsmethoden durch die Winzer den unverwechselbaren Charakter.

Vor etwa 120 Jahren wurde das Weingut Šćurek gegründet. Heute wird es von Stojan Šćurek und seinen fünf Söhnen bewirtschaftet. Auf 28 Hektar Rebfläche entstehen jährlich bis zu 100 000 Flaschen erstklassiger Weine mit frischem, vollmundigem Geschmack. Der ausdrucks-

starke *Rebula Up 2022* besticht durch Aromen von gelben Früchten und mineralische Noten. Ein ganz außerordentlicher Wein, für den die Trauben mit der Hand entrappt werden, verbirgt sich hinter dem Namen *Kontra*.

»Vertrauen allein genügt nicht, man muss daran glauben«, betont Marko Skočaj, Inhaber des Weinguts Dolfo in Ceglo. Sein Großvater Dolfo Skočaj erwarb nach dem Ersten Weltkrieg das erste Weinfeld. Er war überzeugt, dass Brda ideale Bedingungen für Spitzenweine bietet. Markos Vater Rudolf erweiterte das Weingut, bevor er es 1986 an seinen damals 19-jährigen Sohn übergab. Dieser verband das Wissen der Generationen mit neuen Ideen und vermarktete die Weine seit 1989 eigenständig unter dem Namen Dolfo. Die fasschengereiften Jahrgänge *Rumena Rebula 2018* und *2015* überzeugen mit unverwechselbarer Frische und einer perfekten Balance zwischen Säure und Körper. »Hier haben wir die Botschaft der Rebsorte *Rebula in die Flasche projiziert*«, erklärt Marko Skočaj ganz stolz.

Das Weingut Medot erstreckt sich über vier Hektar im Herzen von Goriška Brda, wo sich von der Hügelspitze aus ein beeindruckender Blick auf die Weinterrassen bietet. Hervorragend gedeihen die bis zu 40 Jahre alten Reben in diesem speziellen Mikroklima. Die Weinbautradition der Familie Simčič begann im Jahr 1812. In den 1990er-Jahren gründete Miro Simčič die Marke Medot. Die neueste Kreation, ein Medot *Rebula Journey 2023*, beeindruckt durch Komplexität und Aromen wie Zitrus und weißer Pfirsich. »Dieser wunderbare Wein zeigt eine bemerkenswerte Frische, die auch nach zwei bis drei Jahren erhalten bleibt«, bestätigt Carolin Gilby, Master of Wine.

Das Weingut Jermann erzählt ebenfalls die Geschichte einer besonderen Leidenschaft. Anton Jermann verließ 1881 das Burgenland, um seine Weinstöcke in Friuli-Venezia Giulia zu pflanzen – mit großem Erfolg. Heute umfasst das Weingut 210 Hektar Land, und die Produktion findet in zwei Kellereien statt: dem historischen Keller bei Villanova di Farra und in Dolegna del Collio. Besonders beeindruckend sind die *Vinnae Ribolla Gialla*

Jahrgänge 2020 und 2014, die aufhorchen lassen und das Potenzial dieser Rebsorte eindrucksvoll demonstrieren.

AMPHOREN AUS GEORGIEN

Das Weingut Erzetič kann auf eine Familientradition zurückblicken, die bis ins Jahr 1725 reicht. Mit dem Umzug des Kellers in einen neuen unterirdischen Bereich vollzog sich ein bedeutender Wandel: Ein Teil der Weine reift nun in zwölf georgischen Amphoren, deren Fassungsvermögen zwischen 360 und 2500 Litern liegt. »Wir sind noch lange nicht fertig. Geplant ist eine Teiluntertunnelung des Dorfes. Das wird aber noch dauern«, verrät Andrej Erzetič. Zu den herausragenden Aushängeschildern gehört der kraftvolle Erzetič *Amfora 2018*. Nach einer siebenmonatigen Mazeration in der Amphore reifte der Wein weitere 18 Monate im Barrique. Er überzeugt mit Fülle, Tiefe und einem filigranen Aromenspiel.

STOLZ DER REGION

Im Weingut Edi Simčič wurde 1989 mit einer Produktion von 3000 Flaschen begonnen. Inzwischen liegt sie bei etwa 60 000 Flaschen jährlich. Heute bewirtschaftet Inhaber Aleks Simčič 13 Hektar Weinberge. Die Weine reifen in französischer Eiche, unabhängig davon, ob es sich um Weiß- oder Rotweine handelt.

Durch die präzise Arbeit in den 25 bis 35 Jahre alten Weinbergen und selektive Lese bringt der Winzer das Potenzial der Rebula-Traube eindrucksvoll zur Geltung. »Wir achten besonders auf die mineralischen Noten und die Salzigkeit, die der Boden in Goriška Brda mit sich bringt. Rebula ist der Stolz dieser Region«, betont Simčič. Sein *Rebula Fojana 2023* überzeugt durch Eleganz, angenehmer Cremigkeit und Finesse.

IM KELLER LAGERN WEINE VON 1957

Die Genossenschaft Klet Brda zeigt das bemerkenswerte Potenzial gemeinschaftlicher Weinproduktion. In den 1957 erbauten Kellern reifen jährlich rund sechs Millionen Flaschen. Die Trauben dafür bauen



Die Hauptdarsteller von links oben im Uhrzeigersinn: die Rebula, Stojan Ščurek, Andrej Erzetič, Dr. Giovanni Bigot

etwa 320 Winzerfamilien in kleinen Betrieben an. Besonders hervorzuheben sind der *Rebula Bagueri Superior 2020* und der *Rebula Bagueri 2020*, benannt nach Graf Silverio de Baguer vom Schloss Dobrovo. Die Weine überzeugen mit ihrer Vollmundigkeit und Tiefe. Trotz der Frische und Eleganz sind sie durch Komplexität geprägt. *»Es wird deutlich, dass Rebula ein echter Rockstar unter den slowenischen Rebsorten ist«*, bestätigt Weinexpertin Carolin Gilby.

Matjaž Četrtrič vom Weingut Ferdinand, studierte Weinbau an der Biotechnischen Fakultät in Ljubljana und schloss 1996 seine Arbeit über die Rebula-Rebsorte ab. Auch in Triest setzte er seine Studien fort und wurde 2007 zum Master of Wine Business ernannt. Rebula nimmt eine zentrale Rolle in seinem Weingut ein, das nach seinem Großvater Ferdinand benannt wurde. *»Ich liebe diese Rebsorte, sie passt zu jeder Weinlinie, die wir herstellen«*, schwärmt Matjaž Četrtrič, dessen Weine vielfach ausgezeichnet wurden. Besonders sein *Rebula*

Época 2022 begeistert durch Harmonie, Balance und ein vielschichtiges Bouquet.

MAGIE VON OPOKA

Marjan Simčič zählt zu den renommiertesten und erfolgreichsten Winzern Sloweniens. Seine Weine spiegeln auf eindrucksvolle Weise das Terroir der Hügellandschaft wider. Sie verbinden Tradition und Moderne, klassischen Weinbau mit einem klaren, individuellen Stil. Die Weine mit einer intensiven und komplexen Aromatik zeichnen sich durch Frische, Eleganz und ein enormes Alterungspotenzial aus. Die Tradition des 25 Hektar großen Familienweinguts reicht bis ins Jahr 1860 zurück, als Jožef Simčič in Medana mit dem Weinbau begann. 1988 übernahm Marjan Simčič die Leitung. Seine Weinberge erstrecken sich über verschiedene Lagen sowohl auf slowenischer als auch auf italienischer Seite. Marjan Simčič setzt auf biologischen Anbau und reine Hand-

arbeit. Die Weine seiner *Cru Selection* und *Opoka*-Linie werden ungefiltert abgefüllt. Stets auf der Suche nach Perfektion im Weinausbau präsentiert Marjan Simčič mit dem strukturierten und vielschichtigen *Rebula Opoka Medana Jama Cru 2021* eine absolute Spitzenlinie. 🇸🇮

EDI SIMČIČ

Vipolže 39a, 5212 Dobrovo, Slowenien,
edisimcic.si

MARJAN SIMČIČ

Ceglo 3b, 5212 Dobrovo, Slowenien,
simcic.si

KLET BRDA

Zadružna cesta 9, 5212 Dobrovo,
Slowenien, klet-brda.si

ERZETIČ

Višnjevik 25a, 5212 Dobrovo, Slowenien,
vina-erzetic.com