



In Zusammenarbeit
mit der slowenischen Zeitschrift
In collaborazione
con la rivista slovena

Vino

IGOR JAKOMIN

SEKT SPUMANTI

Großer Erfolg kleiner Betriebe
I grandi traguardi di piccole aziende



Der Begriff „Penina“ (Sekt) wurde in Slowenien zum ersten Mal 1853 in der historischen Agrar- und Handwerkszeitschrift von Janez Bleiweis erwähnt. Im Artikel wurde der von Alojz Kleinošek aus Gornja Radgona erzeugte Schaumwein gepriesen, der später als Vorreiter der Slowenischen Sekte anerkannt wurde. Kleinošek hatte die Kunst der Schaumweinerzeugung in der Heimat des Champagners, Frankreich, erlernt. So begann in Slowenien die Erzeugung von Sekten nicht viel später, als in anderen europäischen Ländern. Mit Ausnahme Frankreichs - den Dom Pérignon gibt es seit 1668 - begann man, in Deutschland 1862 (in zwei Kellereien), in Italien 1865, wo Carlo Gancia aus dem Piemont die Méthode Champenoise bevorzugte, und in Spanien 1872 in Cordonio Sekt zu erzeugen. Fachleute schätzen, dass in den slowenischen Weinregionen mehr als zweihundert Sekterzeuger tätig sind, die sowohl leichte, als auch seriöse und gehaltvolle Sekte erzeugen. Ungefähr 25 Sekterzeuger gehören zur Elite, wie zum Beispiel die großen Kellereien (frühere Genossenschaften), in denen sowohl nach der Méthode Champenoise als auch nach der Méthode Charmat Sekt erzeugt wird. Doch gerade die kleineren Familienbetriebe bieten einzigartige und sehr interessante Sekte an. Bekannt sind natürlich Medot und Bjana, beide aus dem Anbaugebiet Goriška Brda und Istenič aus Bizeljsko, der allein mehr Sektflaschen erzeugt, als alle anderen Kleinerzeuger zusammen.

Il termine “penina” (spumante) viene menzionato per la prima volta in territorio sloveno nel 1853, nello storico giornale agro-artigianale di Janez Bleiweis. L'articolo lodava il vino spumantizzato prodotto a Gornja Radgona da Alojz Kleinošek poi riconosciuto come il pioniere degli spumanti in Slovenia. Kleinošek ha imparato l'arte di fare vini spumantizzati in Francia, la patria dello champagne. La produzione di spumanti in Slovenia dunque non tarda troppo rispetto a quella degli altri paesi. Con esclusione naturalmente della Francia - il Dom Pérignon è del 1668 - in Germania lo spumante nasce nel 1862 (con due cantine), in Italia nel 1865 con il piemontese Carlo Gancia che seguiva il metodo classico, e in Spagna nel 1872 a Cordonio. Sul territorio vitivinicolo sloveno ci sono, secondo le valutazioni degli esperti, più di duecento produttori di spumanti che realizzano sia spumanti leggeri e non impegnativi che spumanti seri e pieni. Sono circa 25 i produttori ritenuti importanti, includendo le cantine più grandi (una volta cantine sociali), che impiegano il metodo classico e quello charmat. Va però alle piccole aziende agricole familiari il merito di creare una gamma di prodotti diversi, unici e interessanti. Tra i più noti sono certamente Medot e Bjana, entrambi da Goriška Brda (Collio Goriziano Sloveno) e Istenič da Bizeljsko che produce più bottiglie di spumanti di tutti gli altri piccoli produttori messi insieme.

FÜR SIE PROBIERT SCELTI PER VOI

Drei Winzer und ihre Weine im Vergleich
Tre produttori e tre etichette per conoscerlo meglio



Az. Medot
Gregorčičeva ulica 19
5212 Dobrovo v Brdih,
Slovenija
Tel. +393 356 208 906
medot@email.si

Az. Medot

Solo adesso si trova sul mercato l'annata 2001 degli spumanti Medot. Questo fatto rivela la serietà della famiglia Simčič nel produrre spumanti metodo classico. Gli spumanti infatti vengono lasciati riposare sulle fecce per ben sei anni. Il Medot Brut 2001 con il 12% di gradi alcolici unisce sei decimi di ribolla gialla, due decimi di pinot nero e due di chardonnay. Al naso aromi di crosta di pane appena sfornato. In bocca fresco e vivace ma allo stesso tempo pieno, morbido e complesso. Euro 18,00.

Weingut Medot

Erst jetzt sind die Sekte Medot Jahrgang 2001 auf den Markt gekommen. Dies zeugt in lobenswerter Weise von der von den Simčičs angewandten Méthode Champenoise. So ruhen ihre Sekte gut sechs Jahre lang auf den Hefen. Der Medot Brut 2001 mit seinen 12% Alkoholgehalt wird aus 6/10 gelber Ribolla, 2/10 Blauburgunder und 2/10 Chardonnay erzeugt. In der Nase das Aroma von frisch gebackenem Brot. Am Gaumen frisch und spritzig, doch zugleich vollmundig, mild und komplex. Euro 18,00.



Az. Istenič
Celovška cesta 72
1000 Ljubljana, Slovenia
Tel. +386 01 51 57 885,
+386 01 51 94 571
office@istenic.si
www.istenic.si

Az. Istenič

L'azienda familiare di spumanti più grande della Slovenia ha iniziato con una centinaia di bottiglie, oggi giorno invece ne produce ben cinquecentomila, tutte metodo classico. Il Prestige Brut Nature è estremamente secco, senza aggiunta di zucchero, con 13 % di gradi alcolici. È composto dal 70% di chardonnay che gli dona eleganza e dal 30% di pinot nero che conferisce corpo al vino. Si produce solo nelle annate migliori e riposa sulle fecce per almeno tre anni. Puro e sensuale. Euro 24,00.

Weingut Istenič

Der heute größte Sekt erzeugende Familienbetrieb Sloweniens begann mit hundert Sektflaschen. Heute werden hier gut fünfhunderttausend Flaschen nach der Méthode Champenoise erzeugt. Der Prestige Brut Nature mit 13% Alkoholgehalt ist sehr trocken, ohne Zuckerzusatz. Er wird zu 70% aus Chardonnay, dem er seine Eleganz verdankt, und 30% aus Blauburgunder, der für einen körperreichen Sekt sorgt, erzeugt. Er wird nur in besonders guten Jahrgängen erzeugt und ruht mindestens drei Jahre auf den Hefen. Absolut rein und sinnlich. Euro 24,00.



Az. Bjana
di Miran Sirk
Biljana 38
5212 Dobrovo v Brdih,
Slovenija
Tel. +386 041 711 760
bjana@siol.net

Az. Bjana

Ai tempi di Miran Sirk, circa due decenni fa, andavano di moda gli spumanti dolci, ma lui decise coraggiosamente di produrre quelli secchi. Così si fa ancora oggi e i risultati sono notevoli. Il Cuvée Prestige Brut 2004 è uno spumante secco metodo classico, con 13% di gradi alcolici, prodotto da 60% di chardonnay e dal 40% di ribolla gialla. Prima della fermentazione secondaria entrambi i vini passano 6 mesi nelle barrique francesi. Corpo pieno e aromi terziari di frutta secca: si sposa perfettamente con il pesce alla griglia. Euro 21,60.

Weingut Bjana

Zu Miran Sirks Zeiten, vor circa zwei Jahrzehnten, waren süße Schaumweine beliebt, doch voller Courage beschloss er trockene Sekte zu erzeugen. So ist es bis heute und das Ergebnis ist beachtlich. Der Cuvée Prestige Brut 2004 ist ein trockener Sekt Méthode Champenoise mit 13% Alkoholgehalt, der aus 60% Chardonnay und 40% gelber Ribolla erzeugt wird. Vor der Flaschengärung verbringen beide Weine 6 Monate in französischen Barriques. Körperreich und mit nussigen Tertiäroromen passt er besonders gut zu gegrilltem Fisch. Euro 21,60.

