



BOSTJAN TADEL

# WIEDERENTDECKTE CHARDONNAYS RISCOPERTI CHARDONNAY

Wirklich günstige Preise für einige wertvolle Flaschen  
Prezzi davvero interessanti per alcune bottiglie di grande valore



Beim Durchlesen von Weinbroschüren hat es den Anschein, dass die guten Zeiten des Chardonnay vorüber sind. Von allen Seiten steigen sowohl die Anerkennung als auch der kommerzielle Erfolg interessanter Weine aus weniger allgegenwärtigen Rebsorten. Der von der Werbung vor einem Jahrzehnt als Reizwort verwendete Begriff international ist von den Begriffen national oder sogar regional ersetzt worden, denn der internationale Markt ist nun auf der Suche nach dem Typischen. Österreich preist seine Grünen Veltliner, Italien mehrere Weine und Deutschland steht mit dem als vielseitigste weiße Sorte bezeichneten Riesling (was wahrscheinlich der Tat entspricht) an der Spitze. Ich erinnere mich an ein „blindes“ Kosten im Jahr 1999. In einem Glas war ein Chablis Grand Cru 1992 Grenouille von der Weingensenschaft La Chablisienne und im anderen der gleiche Jahrgang eines im Fass gealterten Chardonnay von Stojan Šcurek aus Medana in Goriška Brda, der slowenischen Seite des Collio. Sie waren praktisch ebenbürtig und zu jener Zeit auf ihrem geschmacklichen Höhepunkt. Ich erinnere mich daran in meinem damaligen Bericht gefragt zu haben, ob der Chablis wirklich den dreifachen Preis des Šcurek wert war. Meine Antwort war, dass während der Chardonnay weltweit als klassischer (nicht zu sprechen vom grand cru) angebaut wird, der Chablis nur rund um die französische Kleinstadt angebaut wird. Exklusivität hat natürlich ihren Preis, doch auch die Mode hat ihren und während Chardonnays aus dem Burgund nicht plötzlich aus der Mode kommen werden so scheinen es doch diejenigen aus anderen Anbaugebieten, denn der Preis von Spitzenchardonnays aus Slowenien ist seit 1999 nicht sehr angestiegen. Der Preis modernerer Sorten, wie dem Ribolla, ist demgegenüber stark gewachsen. Um es kurz zu sagen, es gibt in Slowenien ausgezeichnete Chardonnays, die zur Zeit zu einem sehr guten Preis angeboten werden. Zudem habe ich im ausgezeichneten Restaurant „Kos“ in Novo Mesto zwei Weine entdeckt, die der Beachtung von Weinliebhabern durchaus würdig sind. Anfang Juni waren beide noch unglaublich billig!

Leggendo una rivista specializzata sul vino si ha l'impressione che siano finiti i tempi d'oro dello chardonnay. Da ogni dove, vini seducenti prodotti da varietà meno onnipresenti rispetto allo chardonnay cominciano ad avere successo commerciale e ad essere riconosciuti. Una decina d'anni fa la parola chiave era internazionale, oggi è invece diventata nazionale se non regionale, e i mercati internazionali hanno incominciato a richiedere proprio il prodotto nazionale o addirittura quello regionale: l'Austria si identifica con i suoi Grüner Veltliner, l'Italia con svariati vini, e la Germania elegge il Riesling, definito la varietà bianca più versatile (il che forse è anche vero), a suo portabandiera. Ricordo una degustazione al buio nel 1999. Uno a fianco all'altro vennero proposti uno Chablis Grand Cru 1992 Grenouille de La Chablisienne, e la stessa annata dello chardonnay invecchiato in barrique di Stojan Šcurek di Medana, Goriška Brda, la parte slovena del Collio. Erano praticamente allo stesso livello, e scrivendo il mio report sulla degustazione mi chiesi se lo Chablis valesse davvero tre volte il prezzo dello Šcurek!? Mi risposi da solo, constatando che mentre gli chardonnay sono coltivati in tutto il mondo, gli chablis classici (senza considerare le cru) crescono solo attorno a questa piccola città francese. L'esclusività ha il suo prezzo, come la moda, ma se gli chardonnay di Borgogna non saranno mai improvvisamente fuori moda, in altri luoghi questo prima o poi succederà; ed è successo per esempio con dei pregevoli chardonnay sloveni che non sono più di tanto "cresciuti" dal 1999, mentre invece varietà più alla moda come la Ribolla hanno registrato sensazionali aumenti di prezzo. Per farla breve, ci sono degli incredibili chardonnay sloveni che hanno prezzi concorrenziali. Inoltre, in un ristorante molto carino, Kos a Novo Mesto, ne ho scoperti due che meritano l'attenzione degli amanti del vino e che all'inizio di giugno erano ancora incredibilmente e inaspettatamente economici!

# FÜR SIE PROBIERT SCELTI PER VOI

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

Cvelbar Alojz  
Sevno 1  
8000 Novo Mesto  
Slovenija

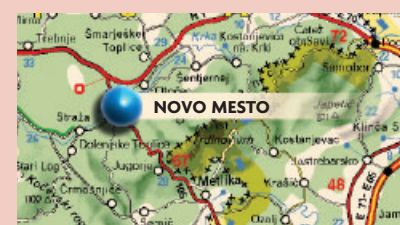


### Az. Vinicola Cvelbar

Starotrški Chardonnay 2000. Nonostante i suoi 4 anni, questo vino leggero è delicato come ci si aspetterebbe da un vino di un'annata corrente. All'aspetto è pallido con un sentore all'olfatto delicatamente fruttato, e un sapore caratteristico che ci ricorda cosa ha da offrire uno chardonnay non soffocato da troppa quercia. A 2.500 talleri in ristorante, poco più di 10,00 Euro, possiamo parlare di furto, sebbene un produttore con un vino del genere deve tentare il successo sul mercato a livello nazionale!

### Weingut Cvelbar

Dieser fast 4 Jahre alte leichte Wein ist so delikant wie ein neuer. Er ist sehr hell und angenehm fruchtig in der Nase. Am Gaumen ist er edel und führt uns die geschmacklichen Möglichkeiten des Chardonnay vor Augen, wenn das Eichenholzaroma nicht zu vordringlich ist. Im Restaurant wird er zu 2.500 Talern (etwas über 10,00 Euro) angeboten, was einem regelrechten Diebstahl entspricht. Trotzdem kann man davon ausgehen, dass der Erzeuger eines solchen Weines bald den Durchbruch auf nationaler Ebene schaffen wird.



Movia  
Ceglo 18 - Loc. Medana  
65212 Dobrovo, Slovenija  
Tel. +386 (0)53 959510

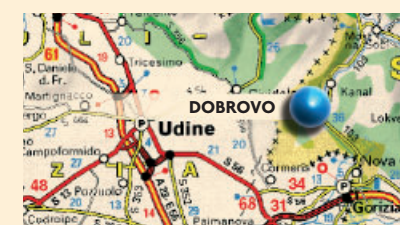


### Az. Vinicola Movia

Chardonnay 1996. Vino di provenienza opposta rispetto al primo, sia per quanto concerne il produttore sia per tipologia: Movia è la più famosa cantina del paese, e lo chardonnay rappresentava la loro ammiraglia bianca. Oggi sono altri i vini importanti, ma sarà difficile produrre un vino comparabile a questo chardonnay: ha un classico sentore burroso, ma un delicato tocco aristocratico. Non dimostra i suoi 8 anni e almeno altre 5 qualità gli derivano proprio dall'annata. Il prezzo al Kos era di 4.000 talleri, no no, non mi sono dimenticato uno 0 - davvero costava circa 17,00 Euro.

### Weingut Movia

Es handelt sich um einen völlig verschiedenen Wein und Erzeuger. Movia ist der bekannteste Spitzenkeller des Landes und ihr Chardonnay galt als der führende Weißwein. Heute haben andere Weine dieses Privileg, doch es scheint als ob diese Last schwer zu tragen sei. Es handelt sich um einen klassischen Gaumengenuss mit edlem Geschmack. Man merkt ihm seine fast 8 Jahre nicht an und er hat noch mindestens 5 weitere Jahre vor sich. Der Preis bei „Kos“ betrug 4.000 Taler und ich habe mich da nicht verschrieben, er kostete in der Tat um die 17,00 Euro.



Vinakoper d.o.o.  
Šmarska cesta 1  
6000 Koper, Slovenija  
Tel. +386 (0)5 66 30 100  
www.vinakoper.si



### Az. Vinicola Vinakoper

Chardonnay Izbor 2000. Questo vino dolce rompe davvero ogni schema: va contro a tutto quel che si possa pensare riguardo ai modi e ai luoghi di certi tipi di vino. Izbor è una parola slovena, per il tedesco Auslese (scelta); Dunque, grappoli raccolti e vinificati secondo la tradizione germanica, vino prodotto in Istria! Se cercate qualcosa di speciale, regalatevi questo delizioso europeo: vite francese, tecnica tedesca e produttore sloveno.

### Weingut Vinakoper

Dieser süße Wein ist eine regelrechte Überraschung und widerspricht all dem, was wir je über den geeigneten Zeitpunkt und Ort für gewisse Weine gedacht haben. Izbor ist der slowenische Begriff für Auslese und dieser Chardonnay wurde nach deutschem Vorbild geerntet und gekeltet. Dies ist im Nordosten des Landes nicht unüblich, doch dieser Wein wurde in Istrien erzeugt! Wenn Sie etwas besonderes möchten, gönnen Sie sich diesen ausgezeichneten europäischen Wein: Französische Rebe, Deutsche Verarbeitung und ein slowenischer Erzeuger.

