



BOSTJAN TADEL

REBEN AUS BRDA UVAGGI DELLA BRDA

Große Rotweine aus dem slowenischen Collio
Grandi vini rossi dalle cantine del Collio sloveno

Beim Burgunder oder dem wiederentdeckten ungarischen Tokaji versteht man sofort, warum Weine nicht alle gleich sind. Was einen Weinberg vom anderen unterscheidet ist schlicht und einfach die optimale Sonnenlage. Alle anderen Aspekte sind erlernt worden – die anderen verfügbaren ohnehin nicht über die besten Lagen. Das einzige was schief laufen kann, wenn man die besten Karten in der Hand hat, ist das Wetter. Jahrgänge sind in den wichtigen traditionellen Anbaugebieten, wo die Winzer mittlerweile herausgefunden haben, wie sie ihre Lagen am besten nutzen können, von Bedeutung. Abgesehen von einigen von den Engländern vorgezogenen Klassikern, wie Claret, Burgunder, Champagner und Portwein, ist heutzutage jeder ein Neuling. Dies bedeutet, dass die Weine für jeden einzelnen Jahrgang neu bewertet werden. Während Bordeauxliebhaber in Jahrzehnten denken, werden die meisten anderen Weine nach ihrem gegenwärtigen Verdienst bewertet. Es kann sich um edle oder gar große Weine handeln, doch ihr Ruf steht und fällt im Augenblick. Aus diesem Grund müssen solche Weine ziemlich oft neu „erfunden“ werden. Da es wesentlich einfacher ist, neue Weine zu verkaufen, als sich mit den komplizierten Bewertungsverfahren der Anbaugebiete zu befassen, werfen marketingbewusste Winzer fast jedes Jahr neue Weine auf den Markt. Manche verkaufen sich gut, nur weil sie neu sind, andere schmecken ganz gut und manche sind einfach großartig. Im Anbaugebiet Gori_ka Brda sind Rotweine zur Modeerscheinung geworden. Doch die Weinmode ist nicht alles, denn es handelt sich um einen regelrechten Wintertest. Rotweine sind die schwierigsten und undankbarsten Weine, wenn sie gut sind, sind sie nahezu unschlagbar, doch wenn dies nicht der Fall ist, sind sie pathetisch. Unter den im folgenden vorgestellten drei Rotweinen gehören zwei zu Brdas bekanntesten Namen, der dritte ist ein vielversprechender konkurrenzfähiger Neuling.

Basta lanciare uno sguardo ai tocai della Borgogna o agli ungheresi per rendersi conto di come mai i vini non sono tutti uguali. Da un esame del processo di vinificazione si deduce che è uno l'elemento che determina la qualità di un vigneto rispetto a un altro: il sole. Gli altri fattori sono particolari tecnici che i produttori conoscono già alla perfezione; non si discute di quei produttori che non hanno ancora affinato la tecnica. Le anate sono la preoccupazione dei coltivatori delle regioni coltivate a vino, dove tutto è già organizzato, e l'unica cosa che può andar storta è il tempo. Volendo escludere i favoriti britannici di vecchia data, tutti i vini di oggi rappresentano delle novità. Si determina quindi su base annua se le aspettative sono state soddisfatte o meno; se gli appassionati di bordeaux discutono sulle decadi del loro vino, la maggior parte degli altri vini è valutata sul breve termine. Possono essere son tuosi o grandiosi, ma la loro reputazione vale giusto il tempo che trova. È questa la ragione che spinge i produttori a reinventare vini conosciuti. È più facile produrre un vino nuovo piuttosto che sottostare a una rigida valutazione regionale; per cui i produttori di vino con consapevolezza commerciale reinventano nuovi vini quasi ogni anno. Alcuni si vendono per il fatto che sono nuovi, altri perchè sono deliziosi. Altri sono decisamente superbi. Nella regione della Goriska Brda i vini rossi sono di moda. Ma la moda non è la sola cosa interessante, perchè la produzione di vino rosso è diventata un test per la capacità dei produttori. Il rosso è complicato e permette un guadagno ridotto: ma se per caso si trova la giusta combinazione è impossibile da eguagliare. Se non ci si riesce può risultare patetico. Due dei seguenti tre produttori sono nomi di Brda riconosciuti a livello internazionale; il terzo è un nuovo arrivato che promette di diventare una vera minaccia.

FÜR SIE PROBIERT SCELTI PER VOI

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



Movia
Ceglo, 18
5212 Dobrovo, Slovenija
Tel. +386 (0)53 959510

MOVIA, Veliko rdeče 1997

Movia è stato il primo a creare miscele ed è ancora leader nel settore. Il Veliko ("grande") rdeče ("rosso") viene messo in commercio solo dopo 6 anni di maturazione in botti o in bottiglia, quando è davvero pronto per essere degustato. È una miscela di merlot, cabernet sauvignon e pinot nero. Recentemente la sua robustezza ha ceduto il passo a una delicata raffinatezza. Prezzo in cantina, circa 30,00 Euro

MOVIA, Veliko rdeče 1997

Movia war eines der ersten Weingüter und ist still in Führungsposition. Veliko („groß“) und rdeče („rot“) kommt erst nach 6 Jahren Faß- und Flaschenlagerung, wenn er völlig ausgereift ist, auf den Markt. Es handelt sich um eine Mischung aus Merlot, Cabernet Sauvignon und Blauburgunder. Seit kurzem wurde die Stärke durch Finesse ersetzt. Er kostet ca. 30 Euro.



Marjan Simčič
Medana, Ceglo 3B
5212 Dobrovo, Slovenija
Tel. +386 (0)65 45090

Marjan Simčič, Teodor rdeče 2000

È l'unico vino sloveno rosso premiato alla Decanter World Wine Awards 2004 (la stessa casa vinse anche un premio per il suo incredibile vino da dessert, il Leonardo 2000). È una miscela di merlot e cabernet sauvignon dalla pronunciata morbidezza, ma con una struttura decisa. Un vero vino di classe che non sfigura al fianco delle star internazionali. Prezzo in cantina, circa 25,00 Euro

Marjan Simčič, Teodor rdeče 2000

Es handelt sich um den einzigen Slowenischen Rotwein, der auf dem Decanter World Wine Awards 2004 eine Medaille gewann (der selbe Betrieb errang mit seinem unvergleichlichen Dessertwein Leonardo 2000 einen weiteren Preis). Es handelt sich um eine besonders weiche und doch kräftige Mischung aus Merlot und Cabernet Sauvignon. Ein Qualitätswein, der zu den internationalen Stars zählt. Er kostet ca. 25 Euro.



Kz Goriska Brda
Zadrzna Cesta, 9
5212 Dobrovo, Slovenija
Tel. +386 (0)65 45020

KZ Goriska Brda, A+ rdeče 2001

Una nuova azienda che in origine era una cooperativa, e che attualmente è gestita privatamente in maniera eccelsa. L'A+ dovrebbe proiettare l'impegno dell'azienda al top della qualità, e il suo uvaaggio di merlot, cabernet sauvignon, e cabernet franc non può che confermare questa ipotesi. Questo vino raggiungerà la piena maturazione solo fra due o tre anni, ma è comunque davvero delizioso da bere adesso. Prezzo in cantina, circa 18,00 Euro

KZ Goriska Brda, A+ rdeče 2001

Es handelt sich um einen nagelneuen Qualitätswein einer früheren Kooperative, die nun kompetent als Privatbetrieb geführt wird. A+ steht für die vom Betrieb angestrebte Topqualität, und diese Mischung aus Merlot, Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc entspricht ihr. Es handelt sich um einen noch ziemlich primitiven, ursprünglichen Rotwein, der noch weitere 2 oder 3 Jahre reifen sollte, trotzdem ist es schon jetzt ein Vergnügen, ihn zu trinken. Er kostet ca. 18 Euro.

