



BOSTJAN TADEL

WEINKELLER IN DER PODRAVSKI CANTINE DELLA PODRAVSKI

Die Wiederbelebung geschichtsträchtiger Weingüter
Realtà riportate a nuova vita, ma con una storia importante



Nach dem 2. Weltkrieg wurde ab 1950 die Landwirtschaft völlig von der kommunistischen Partei Jugoslawiens kontrolliert. Nach der teilweisen Liberalisierung von 1960 ergriffen einige slowenische Weinexperten die Gelegenheit beim Schopf. Sie waren sich der Tatsache sicher, dass jeder das Beste, was er sich leisten kann trinkt und dass die Parteibonzen bourgeoisen Annehmlichkeiten durchaus nicht abgeneigt waren. So begannen 1960 die Kooperativen in Nordostslovenien (dem heutigen Weinland Podravski) mit der Anbau von Qualitätsweinen. Sie waren nicht an den Markt gebunden und konnten so ohne auf Preis oder Trinkmode zu achten an neuen Sorten experimentieren. Es handelte sich um ein wahres Paradies für experimentierfreudige Winzer. Nach 1990 wurden die Kooperativen privatisiert, was dazu führte, dass spekulierende Privatunternehmen das Land billig aufkauften und zu modernen Weingütern mit eigenem Keller umgewandelt. Leider waren sie meistens wirtschaftlich unkompetent. Trotzdem überlebten fast alle Weinkooperativen, die sich in letzter Zeit wieder auf den Markt wagen. Ab 2000 werden so einige gute Weine zu günstigen Preisen angeboten. Man könnte Seiten mit ihrer Beschreibung füllen, doch ich habe beschlossen heute einige Weinbetriebe vorzustellen, in denen Kellern die ältesten Flaschen stehen. Ihre Weine sind nicht gerade überwältigend, doch man kann daraus ersehen, womit diese Betriebe überleben. Sie versuchen sich der Trinkmode anzupassen und einige (z.B. Ormoz mit dem Holermuos) haben neue Etikette lanciert, die guten Anklang finden. Wer Zeit hat, findet in den älteren Anbaugebieten besonders günstige Preise. Wenn man kein Glück hat, verbringt man zumindest ein paar schöne Tage.

Dopo la Seconda guerra mondiale, dal 1950 il controllo della campagna da parte del partito comunista jugoslavo fu assoluto, ma per fortuna nel 1960 cominciò ad allentarsi. Tra quelli che percepivano la possibilità di un'opportunità c'era un gruppo di enologi sloveni con tanta ambizione. Sapevano già due cose: la prima, che tutti bevono quanto meglio possono permettersi, e la seconda che i capi di partito non sono immuni ai piaceri borghesi. E quindi, dal 1960 in poi, le cooperative soprattutto del nord-est della Slovenia (oggi la regione si chiama Podravski) cominciarono a produrre vini di qualità sempre superiore, e lo fecero - liberi dalla pressione del mercato - potendosi permettere di sperimentare e raggiungere il massimo senza curarsi di prezzo o mode. In breve, fu davvero un paradiso accademico. Questo processo continuò fino al 1990 e alla Guerra in Jugoslavia. Le cooperative vennero poi privatizzate, e a mezzo di un commercio più o meno speculativo società private acquistarono a basso costo la terra e si trasformarono in aziende vinicole moderne, composte da terreno, cantine e (di solito) di una chiara incapacità commerciale. Tuttavia, quasi tutte le cooperative sopravvissero e di recente hanno incominciato a mettersi in gioco. Ci sono dei nuovi vini particolarmente buoni e dai prezzi attraenti che sono stati messi sul mercato dal 2000 in poi. Servirebbe scrivere molto per presentarli nei dettagli, ma in questa occasione ho scelto un caso speciale. Le aziende che presento hanno le più grandi e vecchie riserve nelle loro cantine. I loro vini attuali non sono incredibili, ma rappresentano quello con cui possono sopravvivere. Dovrebbe esser detto che stanno cercando di mettersi al passo con le abitudini enoiche odierne, e di fatto ci stanno riuscendo. Alcuni hanno lanciato nuovi marchi (per esempio Ormoz con il marchio Holermuos) si propongono a bevitori più moderni e stanno funzionando. Meritano tutte una visita per esplorare le annate più vecchie che talvolta possono essere acquistate a prezzi assai vantaggiosi.

FÜR SIE PROBIERT SCELTI PER VOI

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

Jeruzalem Ormoz, d.d.
Kolodvorska 11
2270 Ormoz (Slovenia)
Tel. +386 (0) 2 7415700
info@jeruzalem-ormoz.si



Sipon 2003

Sipon è una varietà che si crede sia imparentata con l'ungherese Furmint dalla fama pari al Tokaji. Era molto in auge un tempo. Questo è un vino facile, leggermente acidulo, strutturato al palato, ma poco aromatico. Lo definirei un vino "snack", da bere accompagnato da cracker e brezel. In cantina a € 2,50.

Sipon 2003

Der Sipon ist eine Weinsorte, die mit Ungarns berühmten Tokajer verwandt sein soll. Er war früher sehr beliebt, doch es ist den Winzern nicht gelungen, seinen Charakter zu festigen. In diesem Fall handelt es sich um einen säuerlichen, die Zunge belegenden und süffigen Wein mit geringem Aroma. Ich würde ihn „Snack-Wine“ nennen, denn er passt gut zu Crackern und Brezeln.
Im Keller zu € 2,50.

Haloze Ptujaska klet, d.o.o.
Vinarski trg1
22250 Ptuj (Slovenia)
Tel. +386 (0) 2 7879810
www.ptujaska-klet.si



Silvanec 2003

Una caratteristica interessante e abbastanza inusuale è il tappo di plastica. Silvanec è il Sylvaner tedesco, ma che non ha mai avuto successo in Slovenia (il Welschriesling ovvero il Laski rizling è stato per decine d'anni il vitigno più diffuso). Ha caratteristica oleosa, tipica dei vini minori di questa regione. È un vino povero, che tende a deteriorarsi. A difesa dei produttori va sottolineato che è vino molto diffuso nella regione. In cantina a € 3,50.

Silvanec 2003

Auffällig ist der ungewöhnliche Plastikorken. Es handelt sich um einen deutschen Silvaner, der in Slowenien nie besonders beliebt war. (Jahrzehntelang war der Welschriesling, hier Laski rizling genannt, die beliebteste Sorte.) Wie für die geringeren Weine dieser Region üblich, ist der Silvanec leicht ölig. Ansonsten ist er ärmlich und dabei „umzukippen“. Zu Gunsten der Erzeuger ist jedoch zu sagen, dass er in der Region weiterhin beliebt ist. Im Keller zu € 3,50.

Vinag, d.d.
Frg svobode 3
2000 Maribor
Tel. +386 (0) 62 224-161



Beli Pinot 2001

Beli Pinot era un tempo molto diffuso, e talvolta veniva confuso con lo Chardonnay. La "tempesta" oleosa, come dicono quelli del luogo, domina questo vino. Significa che sta perdendo le caratteristiche della varietà e che è in fase di declino. Non è spiacevole, ma troppi vini hanno lo stesso gusto dopo 2 o 3 anni. Un vero pezzo da museo. In cantina a € 6,00.

Beli Pinot 2001

Der früher sehr beliebte Beli Pinot wurde manchmal mit dem Chardonnay verwechselt. Er ist schon ölig. Das heißt, er hat schon alle sorteneigenen Eigenschaften verloren und ist dabei „umzukippen“. Er ist nicht schlecht, doch zu viele Weine haben nach 2 oder 3 Jahren diesen Geschmack. Ein wahres Museumsstück.
Im Keller zu € 6,00.

