



DAVORIN SKARABOT

TRADITIONSREICHER TERAN TERAN, LA TRADIZIONE

Wein aus dem Karst – ein antikes Heilmittel
In Carso un vino antico dagli effetti medicinali



Vom Auto aus gesehen, wirkt die Landschaft ziemlich ungastlich. Überall sieht man weiße Kalkfelsen und die Vegetation ist gezwungen an den seltenen Stellen, wo der Borawind etwas wertvolle Erde angesammelt hat, um ihr Überleben zu kämpfen. Dies ist das Kras oder Karstgebiet Italiens bzw. Sloweniens. Die „Vrtace“ (von den Bauern in jahrhundertelanger Arbeit durch Trockenmauern geschützte Felder) werden bis auf den letzten Zentimeter ausgenutzt. In diesen Feldern wächst auch die Rebsorte Refosco, die hier Teran genannt wird. Doch der Teran ist ein besonderer Wein. Das verdankt er der roten an Aluminium- und Eisenoxyd reichen Erde und der Lage an der Scheide zwischen mediterranem und kontinentalem Klima. Die harten Bedingungen ergeben einen ausgezeichneten Wein, dessen Geschichte bis in die Zeit der alten Römer reicht und der wegen seines typischen Säure- (vor allem der verdauungsfördernden und appetitanregenden Milchsäure) und des Eisengehalts als Heilmittel gilt. Die Besonderheit des Weins werden auch durch die den Anbau des Teran regelnden Vorschriften bestätigt. Es wurde sogar eine die verschiedenen Weinkeller vereinende Genossenschaft mit noch strengeren Regeln gegründet. Durch Festlegung des zu erzielenden Höchstetrags und die Anwendung traditioneller Technologien in den Kellern wurden ausgezeichnete Ergebnisse erzielt. Den Teran erkennt man an der tiefdunklen rubinroten Farbe. An der Nase ist er intensiv fruchtig nach Waldbeeren, Himbeeren und Johannisbeeren. Er ist angenehm frisch und vollmundig und passt gut zu kräftigen Lokalgerichten.

Visto dall'automobile sembra quasi inospitale con le bianche rocce calcaree sparse dappertutto, con la vegetazione costretta a combattere per la sopravvivenza nei rari posti dove la "burja" (bora oltre confine) accumula un po' di preziosa terra. Questo è il Kras, Carso, uguale sia in Italia sia in Slovenia. Le "vrtace" (le aree protette con le pietre raccolte dai contadini nei secoli e usate per costruire muri a secco) con scarsa terra, sono coltivate fino all'ultimo centimetro, tali sono anche i piccoli vigneti dove tradizionalmente cresce il vitigno Refosco che qui porta il nome di Teran (terrano). Ma il Teran è qualcosa di più. Grazie alla terra rossa, che contiene alta quantità d'ossido d'alluminio e di ferro, e alla posizione dove il clima mediterraneo si scontra con quello continentale, acquisisce caratteristiche tutte particolari. Dure condizioni che danno ottimo vino, con radici antiche che vanno fino ai tempi romani, dai noti effetti medicinali per la tipica pronunciata acidità (specialmente l'acido lattico, che aiuta la digestione e stimola l'appetito), nonché per la presenza di ferro bivalente. Le peculiari caratteristiche del vino hanno trovato conferma anche nello speciale disciplinare legislativo del Teran. Non solo: è stato creato anche il Consorzio che unisce le cantine, le quali si sono obbligate a rispettare regole ancora più rigide. Stabilendo la massima produzione nei vigneti e confermando la tecnologia tradizionale nelle cantine si è fatto il primo passo, che ha già portato ottimi risultati. Il Teran si riconosce dal colore rubino profondo e denso, dall'impatto molto intenso e fruttato al naso con note di frutti di bosco, lampone e ribes. La piacevole freschezza, assieme alla ricchezza del corpo, si accompagna egregiamente con dei piatti robusti, possibilmente tradizionali del luogo.

FÜR SIE PROBIERT SCELTI PER VOI

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



Vina Boris Lisjak
Dutovlje 31
6221 Dutovlje Slovenija
Tel. e Fax +386 (0)5 7640063
+386 41 652039

Az. Agricola Boris Lisjak

Boris Lisjak di Dutovlje, nella zona centrale del Kras, è uno dei più rinomati produttori. Nei sei ettari di vigneti, metà dei quali più vecchi di 50 anni, produce il vino rispettando natura e tradizioni. Il famoso Izbrani Teran di Boris Lisjak del 2004 si presenta nell'elegante bottiglia disegnata da Oskar Kogoj, designer sloveno di fama mondiale. Con colore rubino intenso e molto vivace, al naso figura intenso, fruttato, con note di lampone e piccoli frutti di bosco, in bocca ha la tipica freschezza e sapidità, in un corpo generoso. È un vino che può accompagnare i piatti robusti di carne e selvaggina. In cantina a 6,00 euro.

Vina Boris Lisjak

Boris Lisjak aus Dutovlje im Heryen des Krasgebiets ist einer der bekanntesten Weinerzeuger des Gebiets. Auf 6 ha Weinreben, erzeugt er in traditioneller Weise seinen Wein. Der berühmte Izbrani Teran 2004 wird in der vom weltweit bekannten slowenischen Designer Oskar Kogoj kreierte Flasche angeboten. Die Farbe ist rubinrot. An der Nase ist er intensiv, mit einem Hauch nach Him- und Waldbeeren. Am Gaumen ist er frisch, geschmackvoll und vollmundig. Der Wein eignet sich zu Fleisch- und Wildgerichten. Im Keller kostet er 6,00 Euro.



Vina Širca-Kodrič
Godnje 19
6221 Dutovlje Slovenija
Tel. e Fax +386 (0)5 7640327
+386 41 740560

Az. Agricola Širca-Kodrič

I vigneti della cantina Širca-Kodrič che si estendono su una superficie di 4,5 ettari al centro della zona del terrano, danno un vino di qualità superiore. L'uva viene lasciata fermentare per otto giorni nelle vasche e mescolata cinque volte il giorno. La maturazione si ottiene poi in grandi botti di rovere. L'Izbrani Teran del 2004 si presenta con un colore rubino denso e profondo; al naso fruttato ed intenso, ricorda i frutti di bosco, lampone e ribes; in bocca evidenzia la caratteristica freschezza e sapidità con una sorprendente morbidezza; di ottima struttura e armoniosità. Da bere con il cibo, meglio i piatti tipici del Carso. In cantina a 6,00 euro.

Vina Širca-Kodrič

Die Weinreben des Kellers Širca-Kodrič wachsen auf 4,5 ha im Herzen des Anbaugesbiets des Terrano und ergeben einen Qualitätswein. Die Trauben gären 8 Tage lang und werden 5 mal am Tag umgerührt. Danach reift der Wein in Eichenfässern. Der Izbrani Teran 2004 ist rubinrot. An der Nase ist er fruchtig und erinnert an Waldbeeren, Himbeeren und Johannisbeeren. Am Gaumen ist er frisch, geschmackvoll und überraschend mild. Er ist gut strukturiert und harmonisch. Er ist ein Speisewein, der sich gut mit der lokalen Küche kombiniert. Im Keller kostet er 6,00 Euro.



Vina Štoka
Krajna Vas 32
6221 Dutovlje Slovenija
Tel. e Fax +386 (0)5 7640327
+386 41 667125
vinastoka@email.si

Az. Agricola Štoka

Primož Štoka è un altro degno rappresentante del Consorzio del Terrano. Il suo Izbrani Teran (Teran scelto) è il risultato della cultura tradizionale avendo cura dell'uva nel vigneto nella lavorazione in cantina. Il vino soddisfa le attese dei più esigenti conoscitori di questo prodotto, così tipico e particolare. Il colore rubino è intenso e vivace, con qualche riflesso violaceo; al naso è intenso, fruttato con sentori di frutti di bosco e lieve ricordo di ciliegia visciola. In bocca al primo impatto prevalgono la freschezza e la sapidità accompagnate da un corpo deciso. È un vino ben strutturato che rimane a lungo impresso. Il prezzo in cantina è di 6,00 euro.

Vina Štoka

Primož Štoka ist ein Mitglied der Genossenschaft des Terrano. Sein Izbrani Teran ist das Ergebnis der Weinkultur mit der Pflege der Reben und dem behutsamen Keltern. Der Wein stellt selbst die Kenner dieser typischen Sorte zufrieden. Die Farbe ist rubinrot mit violetter Schimmer. An der Nase ist er intensiv und mit einem Hauch nach Waldbeeren und Sauerkirschen. Am Gaumen ist er frisch und geschmackvoll. Er ist ein strukturierter Wein mit langem Nachhall. Im Keller kostet er 6,00 Euro.

