



## PASSITI „STOLZ UND LEIDENSCHAFT“ PASSITI „D'ORGOGGIO E DI PASSIONE“

DAVORIN SKARABOT

Eine große Tradition der Regionen um Podravje und Posavje  
La grande tradizione delle regioni di Podravje e Posavje

Schon immer wird in Slowenien den Strohweinen ein Ehrenplatz eingeräumt. Vielleicht liegt das daran, dass in ihnen das ganze Können des Winzers zur Geltung kommt. Sie benötigen eine verschiedenen lange Trocknung, eine perfekte Reife und die Geduld darauf zu warten, dass die Rebe das Beste ergibt. Für die Erzeugung großer Strohweine braucht man erfahrene, geduldige und hartnäckige Weinbereiter, die auf jeden Klimawechsel zu reagieren wissen und das Risiko eingehen mit extrem geringen Mengen zu arbeiten. Wenn man von Strohweinen oder eher Schimmelweinen sprechen will, muss man die Weinländer Podravje und Posavje an der Grenze zu Österreich und Kroatien in Augenschein nehmen. Der Erfolg der Strohweine dieser Anbaugebiete liegt im Boden, im Klima und in der Arbeit der Winzer. Vor allem deren Fähigkeit in ihren Weinen ihre Heimat und das komplexe Aroma der Trauben, das Gleichgewicht zwischen Süße und Säure bis hin zur Harmonie, voll zur Geltung kommen zu lassen, zeichnet sie unter den Winzern aus. Die verschiedenen Jahrgänge erfreuen mit einer überraschenden Vielfalt süßer Nektare. Angefangen von den ersten Weinen des wegen seiner zahllosen internationalen Erfolge fast schon legendären Erzeugers Stanko Čurin, hat sich die Anzahl der guten Strohweinerzeuger erhöht. Die jungen Winzer haben Erfahrung gesammelt und wissen aus den besten Hügellagen edle Tropfen zu gewinnen. Besondere Sorge bereitet eher der weltweite Klimawechsel, der diese antiken Winzertraditionen bedroht. Oft werden zu den Weinen die für diese Gebiete typischen Gewürzkuchen gereicht, während die Kombination mit Käse fast unbekannt ist. Diese Weine eignen sich als „Meditationsweine“, auch wenn sie eher als Weine des Stolzes und der Leidenschaft bezeichnet werden können.

Da sempre in Slovenia è riservato un posto d'onore ai vini passiti. Forse perché esprimono il massimo della bravura del viticoltore, richiedono un periodo più o meno lungo d'appassimento, una convivenza perfetta con la vite, la capacità e la pazienza d'attendere che la vite esprima il meglio. L'elaborazione di un gran vino muffatto richiede vignaioli esperti, pazienti, ostinati, pronti a reagire ai continui cambiamenti climatici, disposti a rischiare e a lavorare con volumi di produzione molto bassi. Volendo soffermarsi su vini passiti naturalmente, o ancor più bottrizzati, dobbiamo indirizzarci sulle regioni di Podravje e Posavje, zone in vicinanza con l'Austria e con la Croazia. La base del successo dei passiti di queste terre sono il territorio, il clima idoneo e il lavoro dei vignaioli. La loro particolare capacità di esprimere nei vini la propria terra e la complessità aromatica delle uve, l'equilibrio tra la dolcezza e l'acidità sino ad arrivare all'armonia, li porta a distinguersi nel mondo vinicolo. La natura poi con le sue annate differenti ci delizia con una straordinaria variabilità di nettari dolci. Dai primi vini del produttore Stanko Čurin, una leggenda con moltissimi successi internazionali, il numero di bravissimi produttori di vini dolci passiti si è allargato. I giovani vignaioli hanno fatto esperienza e sanno sfruttare le migliori posizioni collinari ampiamente soleggiate per produrre vini pregiati. Più preoccupanti sono invece i grandi cambiamenti climatici, che minacciano di far perdere queste antiche tradizioni. Molto spesso vengono abbinati a dolci aromatici, tipici di queste regioni. Sono invece quasi assenti le combinazioni con i formaggi. Questi vini si prestano al consumo come vini "da meditazione", anche se in questo caso sarebbe più adeguato chiamarli vini di passione e d'orgoglio.

SLOWENISCHE REBEN

VIGNE DELLA SLOVENIA

## FÜR SIE PROBIERT SCELTI PER VOI

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

Az. Steyer  
Plitvica 10 - 9253 Apače  
Slovenia  
Tel. +386 2 5691466  
Mobile +386 41 768 026  
steyer.vina@siol.net

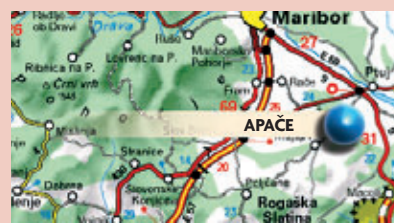


### Az. Steyer

Il "Diseci traminac", traminer aromatico è il vino che rappresenta al meglio l'azienda vitivinicola Steyer (15 ha) situata nella vicinanza del confine sloveno-austriaco. L'uva per questo "ledeno vino", eiswein, è rimasta in vigna e vendemmiata nel gennaio del 2001 alla temperatura di -20°C. Ricco colore giallo oro, con leggerissimi riflessi topazio. Denota profumi invitanti e fini che ricordano la rosa canina, con note d'albicocca secca, fichi, miele ed agrumi. In bocca è vellutato con una freschezza elegante e leggera sapidità in ottimo equilibrio con la succosa dolcezza. In cantina a 72,00 euro.

### Weingut Steyer

Der „Diseci traminac“, ein Gewürztraminer ist das Aushängeschild des in der Nähe der österreichischen Grenze liegenden Weingutes Steyer (15 Ha). Die Trauben dieses „ledeno vino“, Eisweines, bleiben lange auf den Reben. Gelesen wurde im Januar 2001 bei -20°C. Goldgelb mit einem Schimmer nach Topazen. An der Nase besticht er durch ein feines Aroma nach Hagebutten mit einem Hauch von getrockneter Aprikose, Feigen, Honig und Zitrusfrüchten. Am Gaumen: samtig, frisch in guter Ausgewogenheit zu seiner Süße. Im Keller zu 72,00 Euro.



Az. Čurin - Prapotnik  
Vinogradništvo in Kletarstvo  
Kog 15  
2276 Kog - Slovenia  
Tel. +386 41 620 173  
stanko.curin@curin.net

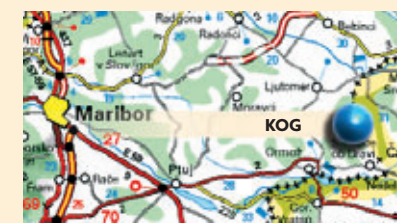


### Az. Čurin - Prapotnik

Il Sipun, conosciuto anche come Furmint o Moslavac, è il vitigno che alcuni esperti indicano come il più adatto all'attacco della muffa nobile. I vigneti (10 ha) dell'azienda guidata dal mitico Stanko Curin si estendono sulle colline del nord-est della Slovenia. Il Sipun 2003, una grande annata, è stato vendemmiato nelle giornate gelide di gennaio, a meno di -11 gradi. Dal color giallo dorato sprigiona profumi floreali e di frutta esotica. Perfetta è l'interazione tra la dolcezza, non stucchevole, e la freschezza calibrata. Prezzo in cantina e in enoteca Provin a Ljubljana: 42,00 euro.

### Weingut Čurin - Prapotnik

Der auch unter den Namen Furmint oder Moslavac bekannte Rebstock Sipun ist nach Ansicht einiger Fachleute besonders für den Befall edler Schimmelpilze geeignet. Die Reben des vom Stanko Curin geleiteten Weingutes (10 Ha) liegen auf den Hügeln im Nordosten Sloweniens. Der Sipun 2003, ist bei -11° im Januar gelesen worden. Goldgelbe Farbe und das blumige Aroma. Perfektes Gleichgewicht zwischen der nicht zu aufdringlichen Süße und der ausgewogenen Frische. Im Keller und in der Vinothek Provin in Laibach zu 42,00 Euro.



Az. Prus Jože  
Krmašina 6 - 8330 Metlika  
Tel. +386 7 3059098  
Mobile +386 41 690112



### Az. Prus Jože

La cantina di Jože Prus è ormai tra le più pregiate per i vini passiti. Il Moscato giallo viene lasciato in vigna per essere attaccato dalla muffa nobile, creando così un mondo di colori e profumi. Il "Suh jagodni izbor" (vendemmia d'acini passiti) del 1999 ha colore giallo oro, che annuncia un vino d'eccellente qualità. Ricchezza di profumi che oltre alla prevalenza tipica di noce moscata ricorda anche quelli di fiori bianchi, note agrumate e di frutta esotica. In bocca grande equilibrio tra la freschezza, integrata alla morbidezza, e la caratteristica dolcezza. In cantina ed enoteca: 50 euro.

### Weingut Prus Jože

Jože Prus Weinkeller zählt, was Strohweine betrifft, mittlerweile zu den renommiertesten. Der gelbe Muskateller wird auf den Reben gelassen, wo er von edlen Schimmelpilzen befallen wird. So wird er zu einem neuen Farb- und Geschmackserlebnis. Der „Suh jagodni izbor“ (Lese rosiniertes Trauben) 1999 besticht durch seine einen Qualitätswein goldgelbe Farbe. Das reiche Aroma charakterisiert sich durch einen Hauch nach weißen Blüten, Zitrus- und Tropenfrüchten. Am Gaumen gute Ausgewogenheit zwischen weicher Frische und typischer Süße. Im Keller und in der Vinothek zu 50,00 Euro.

