



DAVORIN SKARABOT

# ISTRIENS MALVASIER MALVASIA ISTRIANA

Ein Wein, drei Nationen  
Un vino, tre stati



Die Malvasierrebe wurde von den Venezianern, die im 15. Jhd. den Peloponnes einnahmen und den Wein aus der Stadt Monemvasia importierten, eingeführt. Die Sorte – Weine wurden damals im Allgemeinen nach dem Ursprungsort benannt – war dermaßen beliebt, dass man in verschiedenen italienischen Regionen begann, ihn zu erzeugen. Heute gibt es verschiedene Malvasierreben, würzige oder weniger oder gar überhaupt nicht würzige, weiße oder rote Beeren; ausgezeichnete Strohweine bis hin zu eleganten trockenen Weinen: der istrische MalvAsier ist ein wichtiges Mitglied dieser Familie. Er ist in Venetien, Friaul-Julisch Venetien, in der slowenischen Primorska (mit den Gebieten von Brda, Vipava, Kras und Slovenska Istra) und im kroatischen Istrien verbreitet. Im ersten 1844 in Slowenien erschienenen Buch über Weinanbau- und Weinbereitung wird er von Matija Vertovec als Rebstock mit mittelgroßen Beeren beschrieben. Er lässt sich leicht halten und passt sich an verschiedene Bodenverhältnisse an. Er ist sehr widerstandsfähig, ergibt konstante Erträge und nimmt heute in der Primorska die zweite Stelle unter den Weißweinen (nach dem Ribolla) ein. Jahrzehntlang glaubte man, dass der istrische Malvasier qualitativ minderwertiger wäre als die französischen Weine. Um mit dieser Ansicht Schluss zu machen, pflanzten einige slowenische Erzeuger ihre Reben besonders sorgfältig. Sie verringerten die Erträge drastisch und kümmern sich sorgfältig um die Gärung und den Ausbau im Keller. So erhielten sie ein hochwertiges Erzeugnis voller Körper und angenehm würzig, das ausgewogen frisch und schmackhaft ist. Hauptsächlich zeichnen sich die Jahrgänge durch ihre spritzige Frische und ihr Aroma nach Tropenfrüchten aus. Dieser elegante Tafelwein passt gut zu den „schlichten“ Regionalgerichten aber auch zur leichten und modernen mediterranen Küche.

Le viti della Malvasia vennero introdotte dai veneziani, che nel quindicesimo secolo occupavano il Peloponneso e importavano il vino dalla città di Monemvasia. Un uvaggio, probabilmente - i vini a quei tempi generalmente portavano il nome del paese d'origine - che ebbe un tale successo da indurre varie regioni italiane ad iniziarne la produzione. Oggi le Malvasie conoscono diverse varietà di viti, da quelle aromatiche, a quelle poco o non aromatiche, alcune a bacca bianca altre a bacca rossa; da grandi passiti a secchi eleganti: una famiglia della quale la Malvasia Istriana è un membro importante. Diffusa nelle zone del Veneto, Friuli Venezia Giulia, nella regione Primorska della Slovenia (con le zone di Brda, Vipava, Kras e Slovenska Istra) e nell'Istria Croata, nel primo libro sloveno sulla viticoltura e sul vino del 1844, è descritta da Matija Vertovec come un vitigno con acini di media grandezza. Coltivabile con abbastanza facilità, adattabile ai diversi tipi di terreno, ha buona resistenza alle malattie, resa costante, e oggi occupa il secondo posto tra i bianchi (dopo la Ribolla) nella regione Primorska. Per decenni si pensava che la Malvasia Istriana non potesse raggiungere la qualità dei vini francesi. Per smentire questa opinione, alcuni produttori sloveni applicarono una cura particolare ai vigneti, diminuendo drasticamente la resa e seguendo attentamente la fermentazione e l'affinamento in cantina: ottennero così un prodotto di ottima qualità, corposo e gradevolmente aromatico, di giusta freschezza e sapidità. Per la maggioranza d'annata, caratterizzato da una tipica freschezza, con aromi che ricordano la frutta e una nota tropicale è vino da tavola elegante, la Malvasia Istriana è adatta ad accompagnare i piatti "poveri" della cultura locale, ma anche la cucina mediterranea, leggera e moderna.

# FÜR SIE PROBIERT SCELTI PER VOI

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

Korenika Moškon  
Korte 115C  
9310 Izola (Isola), Slovenija  
Tel. +386 5 6420030  
Cell. +386 41 607861  
mkorenika@siol.net

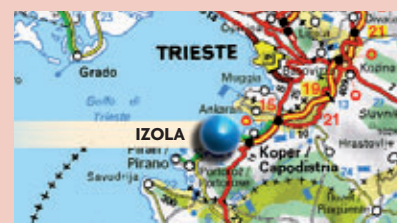


### Az. Korenika Moškon

La cantina, situata sulla collina, domina il golfo di Portorož (Portorose) con 23 ettari di vigneti ad un'altitudine che non supera i 200 m sull'livello del mare. Il colore è giallo paglierino abbastanza carico. Il profumo è netto, fruttato, ricorda la mela renetta, la pesca bianca, il moscato. In bocca è secco, abbastanza caldo e morbido con una giusta freschezza e sapidità. Nel finale si percepisce il gusto amarognolo che ricorda la mandorla amara. Di buon corpo non eccessivamente persistente ed intenso. Gradevolmente armonico e maturo. Per accompagnare i piatti tipici, anche i più saporiti. Prezzo cantina: Euro 7,20.

### Weingut Korenika Moškon

Vom auf einen Hügel liegenden Keller blickt man über den Golf von Portorož. Insgesamt sind 23 Ha mit Reben bepflanzt, die nicht über 200 m über dem Meeresspiegel liegen. Der Wein ist kräftig strohgelb. Das Aroma ist kräftig fruchtig und erinnert an Äpfel, weiße Pfirsiche und Muskateller. Am Gaumen ist der Wein trocken, ziemlich warm und weich und ausgewogen frisch und schmackhaft. Im Abgang spürt man einen herben Bittermandelgeschmack heraus. Der Körper ist gut, nicht übermäßig lang anhaltend und intensiv. Der Wein ist angenehm harmonisch und reif. Er passt gut auch zu schmackhaften Lokalgerichten. Preis im Keller: Euro 7,20.



Vinakoper  
Smarska 1  
6000 Koper (Capodistria), Slovenija  
Tel. +386 5 6630111, 113, 115  
www.vinakoper.si  
komerciala@vinakoper.si

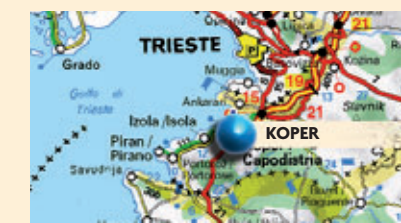


### Az. Vinakoper

È il maggior produttore di malvasia e di refosco della Slovenia. Il vino proviene dalla zona chiamata "Debeli rtič", al confine con l'Italia. Ha colore splendente giallo paglierino con delicati riflessi dorati. Il profumo è molto fine, invitante, persistente e gradevole. Prevalde il fruttato (esotico) e il pepe verde. In bocca sorprende la freschezza, la vivacità e la sapidità che si amalgamano con la morbidezza in un giusto equilibrio. Elegante, corposo e di una buona persistenza con un finale leggermente amarognolo ma comunque molto armonico. Da abbinare ai piatti della tradizione e al pesce. Prezzo cantina: Euro 4,80.

### Weingut Vinakoper

Das Weingut ist der größte Erzeuger von Malvasier und Refosco in Slowenien. Der Wein kommt aus dem „Debeli rtič“ genannten Anbaugebiet an der italienischen Grenze. Die Farbe ist leuchtend strohgelb mit leicht goldenem Schimmer. Das Aroma ist besonders fein, einladend, anhaltend und angenehm. Vorherrschend sind Tropenfrüchte und grüner Pfeffer. Am Gaumen überraschend frisch, lebhaft und geschmackvoll, was durch die Milde gut abgewogen wird. Der Wein ist elegant, körperreich und lang anhaltend mit einem leicht herben aber doch harmonischen Abgang. Er passt zu Regional- und Fischgerichten. Preis im Keller: Euro 4,80.



Cotař Branko&Vasja  
Gorjansko 18  
6223 Komen, Slovenija  
Tel. +386 5 7668228  
Cell. +386 41 870274  
www.cotar.si  
vasjacot@volja.net



### Az. Cotař

È certificata per la produzione enologica con tecniche tradizionali. Eccellente l'annata 2003 con una maturazione fisiologica dell'uva perfetta. In vino ha colore dorato carico, visibilmente ambrato. Leggermente velato in quanto non chiarificato né filtrato. Una ricchezza di profumi molto intensi e persistenti che ricordano la frutta matura e secca, spezie dolci e una leggera nota di miele. In bocca secco, giustamente morbido, con sorprendente freschezza e sapidità. Da accompagnare con primi e secondi piatti. Interessante con il prosciutto non troppo stagionato. Prezzo cantina: Euro 11,00.

### Weingut Cotař

Der Weinkeller Cotar verfügt über die Zertifizierung der traditionellen Weinbereitung. Der Jahrgang 2003 war ausgezeichnet wegen seiner perfekt ausgereiften Trauben. Der Wein ist kräftig goldgelb und neigt deutlich zum Bernsteinfarben. Er ist leicht trüb, da er nicht gefiltert wurde. Das intensive und lang anhaltende Aroma ist besonders reich und erinnert an reifes Obst, Nüsse, Kuchengewürze und einen Hauch nach Honig. Am Gaumen ist er trocken, weich und überraschend frisch und schmackhaft. Er passt gut zu ersten und zweiten Gängen. Interessant auch zu frischem Schinken. Preis im Keller: Euro 11,00.

