

FACH-EXKURSION PODRAVJE / PODRAVSKI (UNTERSTEIERMARK, IM NÖRDLICHEN SLOWENIEN)

des Absolventen-Verbandes der Klosterneuburger Önologen und Pomologen

09.-10.06.2006

Ing. Mag. Dr. Erich Siegl

Um die Weinbau-Gebiete kennenzulernen, die südlich der slowenischen Grenze an die Süd-Steiermark und an die Südost-Steiermark anschließen, begaben sich am 09.06.2006 14 Reise-Teilnehmer auf die Reise in die Weinbau-Region Podravje, oder auch Podravski genannt.

Slowenien hat ungefähr 24.000 ha Weinbau. Es gibt etwa 22.000 offizielle Produzenten und etwa 18.000 inoffizielle Klein-Produzenten, die Wein in erster Linie für den Eigen-Bedarf erzeugen. 10% des Weines werden exportiert.

Nicht nur Qualitätsweine, sondern auch Tafelweine, müssen zur Untersuchung eingereicht werden. Bei Qualitätsweinen wird die Probe von einer Person gezogen.

Bei der Verkostung wird nicht so wie in Österreich mit ja / nein beurteilt, sondern mit dem 20-Punkte-System. Qualitätswein muss mindestens 16,1 Punkte haben, Spitzen-Wein (Vhrunscovino) 18,1 Punkte. Letzterer muss außerdem mindestens 83 Grad Öchsle haben.

Slowenien besteht aus den Weinbau-Regionen Podravski, Posavski (südlich angrenzend) und Primorski (an der Adria-Küste). Insgesamt gibt es in Slowenien 14 Weinbau-Gebiete. Drei davon befinden sich in Podravski:

- Maribor: Gebiet um die ehemalige steirische Hauptstadt Marburg bzw. Maribor
- Ljutomer-Ormoz: östlich von Maribor, in der Gegend des berühmten Wein-Ortes Jeruzalem, in dem sich einst Kreuzritter angesiedelt hatten, die eigentlich nach Jerusalem wollten, aber wegen der Schönheit des Landes nicht mehr weiter fahren
700 ha Weinbau, davon 500 ha Genossenschaft und 200 ha privat
- Radgona-Kapela: die südliche Fortsetzung der Südost-Steiermark, bei Bad Radkersburg über die Grenze, mit sehr viel Traminer

Die Slowenen bezeichnen das Weinbau-Gebiet Podravski als Untersteiermark, da es früher einmal zur Steiermark gehört hat. In der österreichischen Steiermark stößt diese Bezeichnung nicht auf all zu große Gegenliebe.

Vor dem Kommunismus hatte das Gebiet einen Bekanntheitsgrad wie z.B. Rust und Tokay. Damals kannte man die jetzige österreichische Steiermark noch nicht so gut.

Die Weine sind meist nicht so schlank wie die der österreichischen Steiermark, sondern voller und kräftiger. Es gibt fast nur Weißwein. Rotwein-Sorten sind Blauer Burgunder und Zweigelt. Das Flaschen-Geschäft ist in Slowenien noch nicht so gut. Die Leute kaufen sehr viel Tafelwein in Kanistern. Die Sorte Welschriesling wird hauptsächlich für diesen Tafelwein verwendet.

Und so fuhr die Reise-Gruppe um 5 Uhr morgens von der Schule in Klosterneuburg los. In der Steiermark gab es in einem Gasthaus Frühstücks-Bufferet, und die nächste Station war bereits der erste Betrieb:

Dveri-Pax Intranibus d.o.o.

Policki vrh 1

2221 Jarenina

Tel.: +386 / 2 / 64 40 08 2

Fax: + 386 / 2 / 64 40 08 3

e-Mail: office@dveri-pax.com

www.dveri-pax.com

Ansprechpartner: Erich Krutzler, GSM: +386 / 51 / 32 10 36

Der Betrieb befindet sich im Weinbau-Gebiet Maribor. Es gehören aber auch Weingärten der beiden anderen Weinbau-Gebiete von Podravje dazu.

Eigentümer des Weingutes mit seinen unter Denkmal-Schutz stehenden Gebäuden ist das Stift Admont. Diese Gebäude werden gerade renoviert. Da es nicht gelungen ist, EU-Förderungen zu bekommen, dauert dies etwas länger. Die Benediktiner aus Admont haben bereits eine 850-jährige Weinbau-Tradition.

Erich Krutzler, ein berühmter Weinbauer aus dem Süd-Burgenland, war von Juni 2001 bis Dezember 2003 als Konsulent für das Stift Admont tätig. Seit Jänner 2004 ist er General-Manager der Dveri-Pax Intranibus d.o.o. und allein verantwortlich für Weinbau, Keller und Verkauf.

Durch die Grund-Rückgabe nach der kommunistischen Zeit erhielt das Stift Admont 320 ha. Derzeit gibt es 42 ha Weingärten, von denen erst 12 in Ertrag sind. 100 ha wären möglich.

Pro Jahr werden 60.000 0,75l-Flaschen Wein erzeugt, vorläufig nur Weißwein.

Mindestens 95% werden exportiert, hauptsächlich nach Deutschland, Österreich (Wein & Co), Polen und in die USA.

Sorten: Chardonnay, Gelber Muskateller, Grauer Burgunder, Morillon, Müller Thurgau, Riesling, Sauvignon blanc, Sapon (Furmint), Traminer, Welschriesling

Die Weine sind kräftig, werden immer wieder mit der Hefe aufgerührt, öfters umgezogen und vor dem Verkauf ein bis zwei Jahre gelagert.

die besten Weine:

- Aus Welschriesling, Sauvignon blanc, Müller Thurgau, Riesling und Traminer 2005 des Weinbau-Gebietes Maribor wurde ein duftiger, fruchtiger, schlanker, grasiger gemischter Satz erzeugt.

- Der Sauvignon blanc aus Ljutomer 2005 ist duftig, rund, grasig, brennesselig und hat Paprika-Noten.
- Der Graue Burgunder 2004 hat 14%Vol Alkohol, ist sehr voll und kräftig, man schmeckt die reifen Trauben, und er hat die typische cremige Art des Grauen Burgunders.
- Das Cuvee 2004 aus 60% Chardonnay, 30% Sauvignon blanc und 10% Welschriesling ist kräftig, buttrig und hat einen angenehmen Eichen-Charakter.
- Die Rieslinge 2005 (Qualitätswein, Auslese, Beerenauslese) haben alle einen sehr intensiven Weingartenpfirsich/Marille-Ton im Geruch und im Geschmack und brauchen noch einige Zeit, um rund zu werden. Die beiden Prädikats-Weine haben ein gutes Zucker-/Säure-Verhältnis.

Universitäts-Weingut in Meranovo bei Maribor

Herr Janec Valdhuber führte uns durch den Betrieb im Weinbau-Gebiet Maribor. Das Anwesen wurde im Jahr 1822 von Erzherzog Johann gekauft, um ein Zentrum für modernen Weinbau zu errichten. Damals war die Hauptsorte Sipon (Furmint). Erzherzog Johann hat die heute üblichen Sorten hier her gebracht. Bereits im Jahr 1855 wurde die erste Medaille in Paris erreicht.

Jetzt wird der Betrieb von der Universität Maribor, Fakultät für Landwirtschaft, bewirtschaftet.

Weil das Gebiet etwas höher liegt, haben die Weine ein bisschen mehr Säure.

Im Lehr-Weingarten wachsen 120 verschiedene Rebsorten. Nennenswerte Mengen gibt es von Muskat Ottonel, Müller Thurgau, Riesling, Sauvignon blanc, Sipon (Furmint), Welschriesling und von den Burgunder-Sorten.

Die Wein-Fläche beträgt fast 20 ha. Davon sind 10 ha im Ertrag. Im Jahr werden 50.000 bis 60.000 Liter Wein erzeugt, davon werden 20.000 0,75l-Flaschen gefüllt. Mehr ist in dieser Flaschen-Größe nicht verkäuflich. Der Rest ist Cuvee- Wein, zumeist in Liter-Flaschen.

Der Wein dient nur dem Inlands-Verbrauch. Die Haupt-Kunden sind die Studenten und das Universitäts-Personal.

die besten Weine:

- Der Rheinriesling 2004 hat zwar einen dezenten Geruch, ist aber typisch, kräftig und voll im Geschmack und ganz leicht süß.
- Der Sauvignon blanc 2001 ist brennesselig im Geruch und im Geschmack, hat einen angenehmen dezenten Alters-Charakter und relativ viel Säure.
- Die Sauvignon blanc Auslese 2003 ist sehr fein und harmonisch, angenehm süß mit passender Säure und hat typische Töne nach Paprika und Brennesseln.

Valdhuber

Svecina 19

2201 Zg. Kungota

Tel.: +386 / 2 / 65 64 92 1

Fax: +386 / 2 / 65 64 92 0

Mobil Bogomir: +386 / 41 / 34 68 95

Mobil Janez: +386 / 51 / 35 28 65

e-Mail: valdhuber@siol.net

Nach einem ausgezeichneten Mittags-Menü führte uns Herr Janec Valdhuber, der uns am Vormittag das Universitäts-Weingut gezeigt hatte, durch seinen eigenen Betrieb, ebenfalls im Weinbau-Gebiet Maribor.

Vor 15 Jahren hatte er 2 ha Weinbau gehabt und nur Fass-Wein verkauft. Dann kaufte er Weingärten und pachtete zu. Nun hat er 9 ha. Die Hälfte des Weines wird für 3,80 € bis 6,50 € in 0,75l-Flaschen verkauft, die andere Hälfte für 1,80 € in 1l-Flaschen.

80% wird an Slowenen verkauft, 10% an Touristen, und 10% wird exportiert, hauptsächlich nach Deutschland und in die Niederlande.

Rebsorten: Chardonnay, Gelber Muskateller, Grauer Burgunder, Kerner, Müller Thurgau, Riesling, Sauvignon blanc, Traminer, Welschriesling, Blauer Burgunder

die besten Weine:

- Der Sauvignon 2005 (Fassprobe) ist duftig, fruchtig, kräftig und hat typische Brennessel- und Paprika-Töne.
- Der Kerner 2004 ist sehr deutlich und typisch in Geruch und Geschmack, riesling-ähnlich, aber intensiver, nach Marille, aber nicht so gehaltvoll wie ein Riesling.
- Der Riesling 2005 (Fassprobe) ist duftig, fruchtig, typisch, kräftig, mineralisch und hat ausreichend Säure.
- Der Gelbe Muskateller trocken 2004 ist duftig, fruchtig, schlank, deutlich muskiert und hatt eine angenehme Säure.

Joannes

Enologija & Kulinarika Bostjan Protner

Vodole 34

2229 Malecnik

Tel.: +386 / 2 / 47 32 10 1

Fax: +386 / 2 / 47 32 10 2

Mobil: +386 / 41 / 65 43 05

e-Mail: joannes@siol.net

www.joannes.si

Herr Protner vom Betrieb Joannes hatte die Termine mit den übrigen Wein-Kellereien, die wir besuchten, vereinbart. Hier bekamen wir ein landestypisches Abend-Menü: Pilz-Suppe mit Heiden-Sterz (aus Buchweizen), gebratenes Fleisch, Würste, Kuchen mit Topfen gefüllt, Kuchen mit Gemüse gefüllt, als Nachspeise eine Art leicht süße Topfen-Pizza aus dem Pizza-Ofen.

Drei Zwei-Bett-Zimmer für unsere Reise-Gruppe gab es hier auf dem Berg. Der Rest übernachtete nach einem Transport mit zwei Klein-Bussen in einer Pension unten im Ort.

Der Betrieb befindet sich ebenfalls im Weinbau-Gebiet Maribor und hat 7 ha Weingärten. Er soll bis 12 ha ausgeweitet werden.

Der meiste Wein wird in Slowenien verkauft. Etwas Export gibt es in die USA.

Rebsorten: Chardonnay, Grauer Burgunder, Muskateller, Riesling, Sauvignon blanc, Sylvaner, Weißer Burgunder, Blauer Burgunder

die besten Weine:

- Der Graue Burgunder 2004 ist kräftig und hat die typische Cremigkeit der Sorte.
- Der Sauvignon blanc 2004 ist duftig, fruchtig, kräftig und hat sowohl einen deutlichen Paprika- als auch Brennessel-Ton.
- Der Spargel-Wein 2005 aus 70% Weißer Burgunder und 30% Sauvignon blanc ist duftig, rund, schmeckt nach reifen Trauben und hat einen leichten Zitrus-Ton, der gut zum Spargel passt.

Curin - Prapotnik

Stanko Curin

Kog 15-20

2276 Kog

Tel.: +386 / 2 / 71 96 27 7

+386 / 2 / 71 37 02 3

Mobil: +386 / 41 / 62 01 73

+386 / 50 / 62 01 73

e-Mail: stanko.curin@curin.net

www.curin.net

Dieser Betrieb im Weinbau-Gebiet Ljutomer-Ormoz ist wegen seiner ausgezeichneten Prädikatsweine bereits sehr bekannt. Bereits im Jahr 1998 konnte sich der Absolventen-Verband der Klosterneuburger Önologen und Pomologen bei der damaligen Exkursion nach Slowenien von der Qualität überzeugen.

Die Weinbau-Fläche beträgt 11 ha.

Exportiert wird nach Großbritannien, in die Schweiz, nach Frankreich und nach Japan.

Rebsorten: Bouvier, Chardonnay, Grauer Burgunder, Riesling, Sauvignon blanc, Sipon (Furmint), Welschriesling

die besten Weine:

- Der Welschriesling halbtrocken 2002 ist duftig, fruchtig, rund, sorten-typisch, mit leichter Süße und gutem Zucker-/Säure-Verhältnis.
- Der Sauvignon blanc 1995 hat sehr typische Brennessel- und Paprika-Noten und ist sehr fein gealtert. Dieser Wein zeigt eindeutig, dass die Lagerung von Wein und der Genuss einige Jahre später oft sehr vorteilhaft ist.
- Die Bouvier Trockenbeerenauslese 2003 mit 200 g/l Restzucker ist extrem duftig und fein, füllig und hat zur Süße die passende Säure.
- Der Sipon (Furmint) Eiswein 2003 wurde bei -18 Grad C gelesen und war der bestbewertete Süßwein auf der London wine trade fair. Er ist extrem duftig, kräftig, rund und sorten-typisch. Zur ausgeprägten Süße hat er die passende Säure.

Kupljen

Jeruzalem – Svetinje

2259 Ivanjkovci

Tel.: +386 / 2 / 71 94 12 8

Fax: +386 / 2 / 71 94 61 5

e-Mail: vino-k@t-online.de

www.vino-k.de

www.vino-kupljen.com

Dieser Betrieb, ebenfalls im Weinbau-Gebiet Ljutomer-Ormoz, befindet sich im berühmten sehr kleinen Ort Jeruzalem. Auch hier war der Absolventen-Verband bereits im Jahr 1998.

Er hat ein angeschlossenes Restaurant, wunderschön rustikal / ländlich eingerichtet. Dort aßen wir a la carte Mittag.

Es handelt sich um ein ehemaliges Deutsch-Ordens-Weingut. Josef Kupljen aus Deutschland hat den Betrieb gekauft.

Die Rebfläche beträgt 18 ha.

Die Wein-Preise betragen 5-7€ pro 0,75l-Flasche.

Exportiert wird nach Deutschland und nach Kroatien.

Rebsorten: Chardonnay, Gelber Muskateller, Grauer Burgunder, Kerner, Riesling, Sapon (Furmint), Sauvignon blanc, Traminer, Weißer Burgunder, Welschriesling, Blauer Burgunder

die besten Weine:

- Der Traminer 2001 ist sehr typisch in Geruch und Geschmack, trocken, schlank und hat ausreichend Säure.
- Beim Riesling 2004 ist die Sorte in Geruch und Geschmack erkennbar. Der Wein ist kräftig und wirkt etwas breit.
- Der Gelbe Muskateller halbtrocken 2005 ist duftig, fruchtig, deutlich muskiert und schlank.

Steyer

Plitvica 10 (Plitvica ist der Name des Dorfes bei Apace.)

9253 Apace pri Gornji Radgoni

Tel.: +386 / 2 / 56 91 46 6

Fax: +386 / 2 / 56 91 45 6

Mobil: +386 / 41 / 76 80 26

e-Mail: steyer.vina@siol.net

Zum Abschluss unserer Exkursion besuchten wir diesen Betrieb im Weinbaugebiet Radgona-Kapela an der Grenze zur österreichischen Südost-Steiermark in der Nähe von Bad Radkersburg. So wie in Österreich handelt es sich auch hier um ein ausgeprägtes Traminer-Gebiet.

Frau Steyer empfing uns sehr freundlich und erklärte uns den Betrieb mit 12 ha Rebfläche, davon 6 ha Gewürztraminer. Früher gab es hier ausschließlich Landwirtschaft. Seit 1993 betreibt die Familie Weinbau. Die Kellerei wurde im Jahr 1998 gebaut.

Die Wein-Preise bewegen sich zwischen 4,20 und 12,60€ pro 0,75l-Flasche. Die Eisweine kosten 34,80 bzw. 50,40€ pro 0,25l-Flasche.

Exportiert wird nach Frankreich, Deutschland, Schweden und Japan.

Rebsorten: Chardonnay, Gelber Muskateller, Gewürztraminer (auch für Schaumwein und im Barrique), Grauer Burgunder, Riesling, Sauvignon blanc, Weißer Burgunder, Welschriesling, Blauer Burgunder, Zweigelt

Weiters wurde im Jahr 1999 ein Weingarten mit 128 verschiedenen slowenischen, kroatischen, österreichischen und deutschen Rebsorten und Klonen ausgepflanzt.

Seit 2001 wird daraus ein gemischter Satz weiß und ein gemischter Satz rot mit der Bezeichnung "Wein der Freundschaft" ("Vino prijateljstva") produziert.

die besten Weine:

- Der Sauvignon blanc Spargelwein 2005 ist duftig, fruchtig, brennesselig und hat die für einen Spargelwein wichtigen Zitrus-Töne.
- Der Welschriesling trocken 2004 ist fruchtig und typisch, mit mittlerer Kraft, angenehm zu trinken.
- Der Chardonnay trocken 2004 ist duftig und fruchtig. Er liegt geschmacklich zwischen dem weichen runden Chardonnay und dem steirischen Morillon.
- Der Gewürztraminer halbsüß 2004 ist zwar im Geruch verschlossen, im Geschmack aber typisch, fein, fruchtig und hat ausreichend Säure.

- Der Gewürztraminer exklusiv 2000 ist im Barrique ausgebaut. Er ist sehr trocken, sorten-typisch in Geruch und Geschmack, und die Eiche befindet sich dezent im Hintergrund.
- Der Gewürztraminer Eiswein süß 2001 ist bernsteinfarben und hat einen deutlichen Feigen-Ton. Die Süße ist sehr ausgeprägt. Die angenehme Säure passt sehr gut dazu. Von der Sorte her ist er zwar nicht sehr stark ausgeprägt, insgesamt handelt es sich aber um einen sehr harmonischen angenehmen Wein.

Nach der Verkostung stiegen alle in den Bus, und die Fahrt ging ohne Pause weiter bis nach Klosterneuburg, wo wir kurz nach 20 Uhr ankamen.

Die Teilnehmer waren sehr zufrieden und froh, die einerseits traditionsreiche, andererseits aufstrebende Weinbau-Region Podravski kennengelernt zu haben.