

Wein Wissen



Istrien gilt als Feinschmeckerparadies und beliebtes Urlaubsziel mit einer großen Winzervielfalt.

Philipp Braun, p.braun@nachrichten.at



Antonella und Gianfranco Kozlovic, das beeindruckende Weingut Tomaz und Luciano und Marina Visitin Fotos: G. Standl

Drei Tipps für Istrien

Urlaubsempfehlungen für Kozlovic, Tomaz und Veralda

Istrien verbindet italienische Lebensfreude mit kroatischem Charme. Sollten irgendwann Perlen voller Glück auf die Erde gefallen sein, dann täten Gourmets gut daran, in Istrien danach zu suchen. Auch wenn hier zwar weder Honig noch Milch fließen, so findet man dennoch reichlich Trüffeln. Weiters helfen Olivenöl oder Rohschinken, den Glücksindex zu steigern.

Und es gibt Wein. Vorzüglichen Wein, der Einheimische aber auch Urlauber begeistert. Angefangen vom rubinroten Terran über Malvasier und Momjaner Muskat. Die ÖÖN stellen drei Winzer vor, die man unbedingt besuchen sollte.

Kozlovic: Wenn über Weinbau in Istrien gesprochen wird, fällt zu Beginn des Gesprächs stets der Name Kozlovic. Zu Recht. Antonella und Gianfranco ist es unter anderem zu verdanken, dass istrischer Wein mit der weißen Leitsorte Malvazija im Scheinwerferlicht steht. 1904 wurde das Weingut gegründet, Gianna Kozlovic ist aktuell die fünfte Generation im Familiengut. Der Weinstil ist geradlinig,

pur, klassisch, beeindruckend. Der wunderschön gelegene und sehenswerte Betrieb nimmt zudem aktuell an einem neuen Nachhaltigkeitsprogramm teil (www.kozlovic.hr).

Tomaz: Allein das neu gestaltete und spektakuläre Weingut mit atemberaubendem Blick auf die Weinberge und die Stadt Motovun ist eine Reise wert. Die Weine stehen dem Anwesen um nichts nach. Sehr gut vor allem die Schaumweine. Empfehlenswert auch die Teranweine. Hervorzuheben ist dabei ebenso die Winzer-Gruppe mit Stiven Valenta, Marko Fakin, Albert und Nikola Benvenuti, Robi Bertosa und Claudio Tomaz, die sich für

die autochthone Rebsorte einsetzen (vina-tomaz.hr).

Veralda: Es gibt Winzer, die Pionierarbeit leisten und die ersten Schritte zu einer verantwortungsvollen Zukunft gehen. So wie die Familie Visitin. Einer der ersten Biobauern in Istrien, eine der ersten Pet-Nat-Hersteller in der Gegend, und aktuell produziert die Tochter komplett naturbelassene Weine, die zukünftig sicher für Furore sorgen. Aktuell wird das Weingut umgebaut, eine Verkostung des kompletten Sortiments inklusive Olivenöl darf man sich dennoch nicht entgehen lassen. Am besten beginnt man mit prickelndem Rosé (www.veralda.hr).

HOTELEMPFEHLUNGEN UND RESTAURANT-TIPPS

Canzian Village: Leopold Botteri entdeckte das verlassene Dorf und baute daraus ein Boutiquehotel inklusive Restaurant (san-canzian.hr).

San Rocco: Edles historisches Landhotel mit schönem Garten und ausgezeichnete Küche (san-rocco.hr).

Stari Podrum: Kultkonoba, Top-Küche (staripodrum.info)

Stara Skola: Von der Wurzel bis zur Blüte. Starköchin Priska Thuring ist der neue Stern in Istrien (staraskola.hr).

Momjan: Haubenkoch Tom Riederer polierte ein Haus auf Hochglanz (momjan.com).

GETRÄNK DER WOCHE



Weingut Veralda
Istrien

Xtrian Brut (Terrano) 2019
20 Euro (12,5 Vol.-%)

Schwarzrote Beeren, feste Haut, rotes Fleisch, charakteristische Säure, fruchtige Aromen. Die rote Rebsorte Terrano gilt als autochthones Aushängeschild von Istrien, wurde kurz von internationalen Sorten verdrängt und steht nun wieder im Rampenlicht. Vor allem auch dank der Familie Visitin vom Weingut Veralda in Brtonigla. Die Weinmacher gelten als Pioniere in Istrien, bewirtschaften einerseits 25 Hektar Weinflächen der besten Lagen zwischen Brtonigla und Buje, andererseits fünf Hektar Olivenhaine. Und sie waren die Ersten in der Weingeschichte Kroatiens, die aus 100 Prozent Terrano einen Rosé keltern. Mittlerweile genießen die Weine Kultstatus. Angefangen vom Pet Nat über den Veralda Zero Brut bis hin zur ganzen Palette an Stillweinen aus Malvasier und Refosko. Ein guter Einstieg gelingt mit dem sommerlichen Sprudel Rosé Xtrian Brut. Verführerische Zitrusnoten, etwas Stachelbeere, Briochearomatik, frische Frucht am Gaumen. Perfekt für August. Toller Essensbegleiter.
www.veralda.hr