



Malvazija Istarska

Die Wiederentdeckung einer autochthonen Rebsorte

DER ISTRISCHE MALVAZIJA ZÄHLT ZU DEN BEDEUTENDSTEN AUTOCHTHONEN REBSORTEN KROATIENS UND IST V. A. AUF DER HALBINSEL ISTRIEN TIEF IN DER WEINKULTUR VERWURZELT. SEINE GESCHICHTE REICHT MEHRERE JAHRHUNDERTE ZURÜCK UND IST ENG VERKNÜPFT MIT DER HANDELS- UND KULTURGESCHICHTE DES MITTELMEERRAUMES.

Von Michael Mauracher

Selbst wenn der Name Malvasia ursprünglich aus Griechenland von der Hafenstadt Monemvasia stammt, hat sich die istrische Spielart dieser weitverzweigten Rebsortenfamilie genetisch eigenständig entwickelt. Sie stellt heute eine unverwechselbare Rebsorte dar, die sich klar von anderen Malvasia-Typen, wie etwa Malvasia di Candia oder Malvasia delle Lipari, abgrenzt. In Istrien ist sie

zur bedeutendsten Weißweinsorte avanciert und hat sich über Jahrzehnte vom rustikalen Alltagswein zur Vorzeigerebsorte der Region entwickelt, die auf internationalen Wettbewerben regelmäßig ausgezeichnet wird.

Die Verbreitung von Malvazija istarska ist keineswegs auf Kroatien beschränkt. Auch in Teilen Sloweniens – insbesondere in der Region um Koper – und im

Nordosten Italiens, v. a. in Friaul-Julisch Venetien, Venetien sowie auf Sardinien, wird die Rebsorte kultiviert. In Italien ist sie unter dem Namen Malvasia Istriana bekannt und nimmt dort einen festen Platz in den DOC-Zonen Collio, Carso und Isonzo ein. Während sie in Kroatien meist rebsortig ausgebaut wird, ist sie in Italien häufig Bestandteil von Cuvées oder wird auch für Schaumweine ver-



wendet. Trotz ihrer regional unterschiedlichen Ausprägungen eint alle Malvazija-Weine ein bemerkenswerter Charakter, der sich in Frische, aromatischer Eleganz und einer charakteristischen Mineralität zeigt.

Der Weg zur Qualität

Malvazija istarska reagiert sehr sensibel auf Standort und Vinifikation, was sie zu einer ausdrucksstarken Terroir-Rebsorte macht. Die besten Ergebnisse erzielt sie in kargen Karstlagen mit kalkreichem Boden und ausreichender Drainage. Insbesondere die Rotlehm- und Flyschböden an der Westküste Istriens sowie die steinigen Höhenlagen um Buje und Motovun schaffen ideale Bedingungen. In Italien entfaltet sie ihr Potenzial besonders in den kühleren, gut durchlüfteten Hügelzonen von Friaul, wo die Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht zur Ausbildung intensiver Aromen beitragen. In den vergangenen zwei Jahrzehnten hat sich das Qualitätsverständnis im Anbau und Ausbau der Malvazija deutlich verändert. Während früher große Erträge und unkomplizierte Trinkweine im Vordergrund standen, setzen heute viele Winzer auf Ertragsreduktion, sorgfältige Laubarbeit und Handlese. Ziel ist es, aromatische Komplexität, feine Säure und eine ausgewogene Struktur zu erreichen. Moderne Kellertechnik, der kontrollierte Ausbau in Edelstahl sowie zunehmend auch der Einsatz von großem Holz und spontaner Vergärung auf der Hefe haben die Stilistik nachhaltig geprägt. Gleichzeitig findet eine Rückbesinnung auf traditionelle Methoden statt: So experimentieren immer mehr Betriebe mit verlängerten Maischstandzeiten oder der Vinifikation als Orange Wine, um den Weinen noch mehr Tiefe und Lagerfähigkeit zu verleihen.

Aromatik und sensorisches Profil

Der klassische Malvazija-Wein zeigt sich im Glas meist in einem hellen bis goldgelben Farbton und überzeugt durch seine frische,

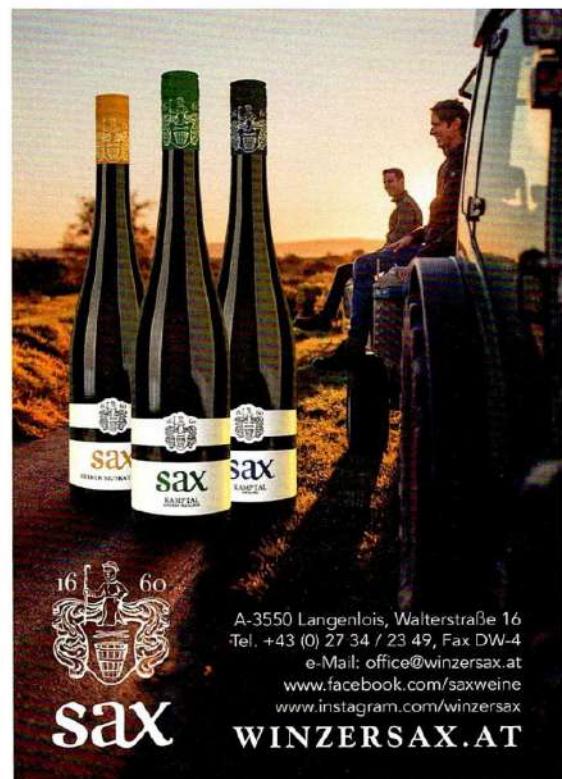
aber elegante Aromatik. Typische Noten sind reifer Apfel, Birne, Pfirsich, Zitrusfrüchte sowie feine florale Akzente wie Akazien- oder Lindenblüte. Je nach Herkunft und Ausbau können auch kräuterwürzige, salzige und leicht nussige Nuancen hinzutreten. Im

Geschmack präsentiert sich Malvazija istarska häufig cremig und ausgewogen, mit gut eingebundener Säure und einer dezenten Mineralität, die besonders in küstennahen Lagen deutlich hervortritt. Im Unterschied zu vielen internationalem Weißweinen besitzt Malvazija eine subtile Komplexität, die nicht vordergründig laut, sondern fein nuanciert und langlebig ist. Besonders spannend ist der Stilwandel hin zu naturbelassenen und maischevergorenen Varianten. Diese Weine sind oft bernsteinfarben, vielschichtig, mit Aro-

men von getrockneten Früchten, Honig, Tee, Wildkräutern und zarten Gerbstoffen. Sie erinnern eher an große Weißweine aus dem Jura oder Georgien und zeigen das enorme Potenzial dieser Sorte jenseits des Mainstreams. Auch im Holz ausgebaute Malvazija-Typen – insbesondere aus Barriques oder Akazienholz – entwickeln mit zunehmender Flaschenreife komplexe tertiäre Aromen und eine warme, fast ölige Textur, die an reifen Chardonnay erinnert, aber stets ihre mediterrane Herkunft bewahrt.

Internationale Bedeutung und Perspektive

In den vergangenen Jahren hat Malvazija istarska auch außerhalb ihrer Ursprungsregion Aufmerksamkeit erregt. Zahlreiche Prämierungen auf internationalen Wettbewerben wie der Decanter World Wine Awards oder dem Vinistra-Concours zeugen vom gestiegenen Qualitätsbewusstsein der Winzer und der wach-



SAX
KÄRNTEN WEINWESEN

16 60

A-3550 Langenlois, Walterstraße 16
Tel. +43 (0) 27 34 / 23 49, Fax DW-4
e-Mail: office@winzersax.at
www.facebook.com/saxweine
www.instagram.com/winzersax
WINZERSAX.AT



senden Anerkennung dieser Rebsorte auf internationalem Parkett. Besonders Produzenten wie Kozlović, Benvenuti, Kabola oder Clai haben mit ihren Weinen nicht nur Maßstäbe gesetzt, sondern auch dazu beigetragen, das Image kroatischer Weißweine zu verbessern. Auch in Italien gewinnt Malvasia an Profil – etwa durch den präzisen, mineralischen Stil der friaulischen Winzer oder durch die Arbeit biodynamischer Betriebe.

Die Herausforderung der nächsten Jahre liegt in der weiteren Positionierung von Malvasija als eigenständiger Markenbot-

schafter ihrer Region. Der Trend zu regionaler Authentizität, autochthonen Rebsorten und handwerklichem Ausbau spielt der Sorte ebenso in die Karten wie ihre klimatische Anpassungsfähigkeit. Gerade in Zeiten des Klimawandels erweist sich Malvasija als überraschend robust, mit guter Hitzentoleranz und der Fähigkeit, auch in trockenen Jahren komplexe Weine hervorzubringen. Forschungseinrichtungen in Kroatien und Italien arbeiten inzwischen an resistenten Klonen und einer weiteren genetischen Absicherung der Sorte.

Buje – das charmante Städtchen auf Istriens Hügeln gilt als Herz des Malvasija-Weins, wo Kalksteinböden und Meeresbrisen den weißen Klassiker prägen

Qualitätswein regionaler Identität

Malvasija istarska ist weit mehr als nur eine Rebsorte – sie ist Teil eines kulturellen Erbes, das in Istrien tief verwurzelt ist und heute in neuer Form wiederentdeckt wird. Im Zusammenspiel von Tradition und Innovation ist es gelungen, eine lange unterschätzte Sorte zu einem Aushängeschild regionaler Weinkultur zu machen. Sie steht für einen mediterranen Weißweintypus, der gleichermaßen elegant wie charaktervoll ist, vielseitig im Stil, aber immer authentisch. In ihrer besten Ausprägung verbindet sie Frische mit Tiefe, Struktur mit Trinkfreude, Ursprünglichkeit mit internationaler Klasse. Sowohl in Kroatien als auch in Italien zeigt sich, dass die Malvasija heute dort angekommen ist, wo sie hingehört: im Herzen des modernen Qualitätsweinbaus, mit einer starken regionalen Identität und einem offenen Blick in die Zukunft. □



Vina Kozlović

Tomid 64, 52474 Momjan, CRO
www.kozovic.hr

Seit 1904 im Familienbesitz, Pioniere der Malvasija in Istrien. Franko Kozlović setzt auf Handarbeit und straffe Frische. Besonders bekannt für klare, würzige Malvasija mit mediterranen Kräutern und Salznote.



Kabola Winery

Kobaši 22, 52232 Momjan, CRO
www.kabola.hr

Organisch zertifizierter Familienbetrieb (seit 1891), bekannt für Amphora-Malvasija. Vergärung in Tonamphoren verleiht kräftige Tanninstruktur und tiefgründige, nussige Aromen.



Vinarija Rossi

Vižinada, 52426 Vižinada, CRO
www.vinarossi.com

Brüder Luka, Marko und Filip Rossi führen den 1885 gegründeten Betrieb. Ihre Templara-Serie auf kalkhaltigem Boden liefert elegante, frische Malvasija mit honigblumigem Buckt und nachhaltigem Finish.



Vinarija Tomaz

Kanal 36, 52429 Motovun, CRO
www.vina-tomaz.hr

Winzer Klaudio Tomaz kreiert terrestrische Malvasija. Der Skin-contact Wein „Sesto Senso“ reift in einem 1.650 m² großen Weinkeller in Maulbeer- und Akazienholz, besitzt cremige Textur, tiefe Mineralität.



Vina Piquentum

Sv. Ivan 3/3, 52420 Buzet, CRO
www.piquentum.com

Dimitri Piquentum bewirtschaftet 4,5 ha biodynamisch, mit Malvasija und Teran. Seine Weine spiegeln Karst- und Flusshölzer, kühl Nächte und salzige Mineralik der Küste wider.



Vina Clai

Hektorovići, 51900 Motovun, CRO
www.clai.hr

Innovatives Familienweingut nahe Motovun. Fokus auf Single-Vineyard Malvasija wie „Sv. Jakov“ – aromatisch dicht, strukturiert und reifbar. Populär in Istrien und international.



Weingut Bastian

Digitronska u. 33a, 52460 Buje, CRO
www.bastian.hr

Bastian bewirtschaftet etwa 30 ha und wurde 2024 zur Champion-Malvasija bei Vinistra gekürt. Ihr Malvasija istarska präsentiert sich frisch, mit floralen und fruchtigen Noten sowie feiner Mineralität.



Weingut Veralda

Kršin 3, 52474 Brtonigla, CRO
www.veralda.hr

Ökologisch arbeitender Familienbetrieb mit 26 ha Weinbergen in den Hügeln um Buje. Veralda bietet klassische und maischevergorene Malvasija-Varianten – organisch, elegant, aromatisch vielschichtig.



Vina Benvenuti

Kaldir 29, 52424 Višnjan, CRO
www.benvenutivina.com

Familienbetrieb in Kaldir, 350 m über Meer. Ihr hochprämieter Malvasija Anno Domini reift 24 Monate im Eichenfass und besticht durch komplexe Mineralität, Honig- und Marillennoten.