

Besuchen Sie Istrien an
der ProWein in Düsseldorf
Halle 3, Stand C50

Istrien – mit Malvazija und Teran an die Spitze

Istrien ist eine Region, in der sich politische Zugehörigkeiten schneller änderten als der Boden unter den Füßen. Während Grenzen kamen und gingen, blieb die Landschaft – und mit ihr der Wein. Heute erzählen sieben Weingüter vom modernen Istrien: von Herkunft statt Ideologie, von Winterkälte hinter dem Sommerbild und von einer Weinregion, die weniger über Stil als vielmehr über Ausdruck ihre Identität gefunden hat. **Text: Harald Scholl**

Gianfranco Kozlović erzählt die Geschichte seiner Familie nicht als Anekdote, sondern als Erklärung. Sein Grossvater wurde noch in der K.-u.-k.-Monarchie geboren – mit einem ungarischen Pass –, sein Vater als Italiener, er selbst in Jugoslawien, heute ist er Kroat. Vier politische Zugehörigkeiten, vier Staatsformen. Und doch, sagt Kozlović, sind sie alle in ein und demselben Haus zur Welt gekommen. Nicht der Ort habe sich verändert, sondern die Linien auf der Landkarte. Und dieses Haus steht noch immer. Es ist das Herz des heutigen Weinguts Kozlović, architektonisch geöffnet, erweitert, modernisiert und doch fest verankert auf demselben Boden wie das ursprüngliche Gebäude. Wer hier ankommt, versteht sofort, warum Herkunft in Istrien kein modischer Begriff ist. Auf Politik konnte man sich hier oft nicht verlassen. Auf den Boden, die Familie, das Haus dagegen schon. Heute ge-

hört Kozlović zu den offensten, grosszügigsten und architektonisch überzeugendsten Weingütern der Region. Das Anwesen wirkt selbstverständlich, licht, einladend, ohne jede Provinzialität. In seiner Klarheit und Besucherfreundlichkeit steht es Weingütern in der Toskana oder der Steiermark in nichts nach. Wein wird hier nicht verborgen, sondern gezeigt. Nicht erklärt, sondern erlebbar gemacht. Dass ausgerechnet Kozlović zu einem Aushängeschild des modernen Istriens wurde, ist kein Zufall. Der Betrieb verbindet Geschichte mit Zukunft, Bodenhaftung mit Internationalität. Er macht sichtbar, was die Region im Innersten auszeichnet: Beständigkeit inmitten des Wandels. Von hier aus lässt sich Istrien lesen. Als Landschaft der Übergänge. Als Weinregion, die weniger aus einem Stil geboren wurde als vielmehr aus Erfahrung. Und als Ort, an dem Terroir weniger mit Romantik zu tun hat als mit Verlässlichkeit.

Fotos: z.V.g.

Zwischen Linien und Landschaft

Istrien ist eine Region der Übergänge. Geografisch, historisch, kulturell. Die Halbinsel war venezianisch, habsburgisch, italienisch, jugoslawisch, kroatisch – und hat aus all dem eine eigenständige Identität geformt. Wer heute durch Istrien reist, spürt diese Vielschichtigkeit weniger in Monumenten als im Alltag: in der Sprache, in der Küche, in der Art, wie Landschaft interpretiert wird. Wein ist hier kein Spektakel, er ist Teil dieser langen, manchmal widersprüchlichen Geschichte. Der istrische Weinbau war lange lokal geprägt, auf Selbstversorgung ausgerichtet, fragmentiert. Erst in den letzten drei Jahrzehnten begann eine Phase der bewussten Neuorientierung. Nach dem politischen Umbruch der 1990er Jahre musste sich die Region neu definieren, sowohl wirtschaftlich als auch kulturell. Wein wurde dabei zu einem zentralen Ausdrucksmittel. Nicht als Kopie internationaler Stile, sondern als Suche nach eigener Stimme. Diese Suche verläuft nicht immer linear. Istrien ist kein homogenes Weinland, eher ein Mosaik aus Küste und Hinterland, roter Erde und Kalk, mediterranen Einflüssen und kontinentaler Kühle. Während die Küste Offenheit und Zugänglichkeit prägt, bringt das hügelige Hinterland Struktur, Spannung und oft überraschende Kühle. Der Winter spielt hier eine grössere Rolle, als es das touristische Bild vermuten lässt, er formt Weine mit Rückgrat.

Im Zentrum steht Malvasia Istriana, eine Rebsorte, die lange unterschätzt wurde und heute exemplarisch für den Wandel der Region steht. Sie kann leicht und aromatisch sein, aber auch streng, strukturiert und tief. Teran, die autochthone Rotweinsorte, ergänzt dieses Bild um eine weitere Facette: säurebetont, eigenwillig, lange als schwierig



Der Teamgedanke wurde von Klaudio Ipša und seiner Ehefrau Irena von Anfang an gelebt.



Das Weingut Ipša liegt abseits bekannter Touristenrouten – belohnt aber mit Traumblick und herausragender Küche.



Er hat die Weine Istriens als Erster auf internationale Weinkarten gebracht: Ivica Matošević.

«Olivenöl und Wein sind bei uns zwei Dialekte derselben Landschaft – beide funktionieren nur, wenn man genau hinschaut und wenig dazwischenredet.»

Klaudio Ipša

empfunden, heute zunehmend ernst genommen. Bemerkenswert ist, dass Istrien diesen Weg nicht nach einem einheitlichen Modell geht. Die Region lebt von Gegensätzen: von stillen Individualisten und strukturellen Grossbetrieben, von intellektuellen Fragestellern und familiengeprägten Tischweinen. Genau darin liegt ihre Stärke. Istrien definiert sich nicht über Stil, sondern über Konsequenz im Umgang mit Herkunft. Diese Haltung ist eng mit der Landschaft verbunden. Wein entsteht hier nicht losgelöst von Olivenhainen, Wäldern und Feldern. Landwirtschaft wird vielfach ganzheitlich gedacht, Kulinarik ist kein Beiwerk, sie ist Referenz. Wer Istrien verstehen will, muss essen, trinken und lernen, wie hier gedacht wird: reduziert, präzise, ohne Pathos.

Von der Olive zur Traube

Wer über Ipša spricht, muss über Olivenöl sprechen. Und über den Winter. Beides erweist sich als Schlüssel

zum Verständnis dieses istrischen Betriebs. Lange bevor Wein eine Rolle spielte, war der Name Ipša international mit Olivenöl verbunden, vielfach prämiert und regelmässig unter den besten der Welt geführt. «Olivenöl war für uns nie ein Produkt, sondern Ausdruck», sagt Klaudio Ipša. «Du lernst Geduld, Präzision und Respekt vor dem Rohstoff, das prägt alles, was später kommt.» Der Schritt vom Oliven- zum Traubenproduzenten war deshalb kein Bruch, vielmehr eine logische Erweiterung. Die Weinberge liegen im kühlen Hinterland Istriens, nahe Oprtalj, fern-

«Wenn Istrien als Weinregion ernst genommen werden will, muss es den Mut haben, nicht jedem Geschmack hinterherzulaufen.»

Ivica Matošević

ab touristischer Routinen. Hier oben ist Istrien vom mediterranen Versprechen weit entfernt, es ist eine Landschaft der Extreme. Heisse Sommer, kalte Winter, karge Böden. «Der Winter ist bei uns genauso wichtig wie der Sommer», sagt Ipša. «Er bringt Ruhe, er bringt Spannung in die Weine. Ohne Kälte gäbe es diese Präzision nicht.» Diese klimatische Erfahrung übersetzt sich direkt in den Stil. Ipšas Weine stehen bewusst abseits des gefälligen Mainstreams. Malvasia Istriana, die regionale Leitrebsorte, steht hier für Struktur statt für aromatische Breite. Spontangärung, lange Hefekontakte, wenig Intervention. Klaudio Ipšas Ansatz ist klar naturweinorientiert, ohne dogmatisch zu sein. «Wir machen nichts, um einen Effekt zu erzielen», sagt er. «Wir lassen Dinge zu und greifen nur ein, wenn es nötig ist.» Das Ergebnis sind Weine mit innerer Spannung, oft kräuterwürzig, salzig, mit kühler Aromatik und merklicher Textur. Sie verlangen Aufmerksamkeit, belohnen aber mit Tiefe. Der Natural-Wine-Gedanke ist dabei die Konsequenz aus der Arbeitsweise. «Wenn du beim Olivenöl einmal verstanden hast, was Reinheit bedeutet, kannst du beim Wein nicht plötzlich anfangen zu manipulieren.» Kulinarisch gedacht, schliesst sich hier ein Kreis. Ipšas Olivenöle gehören zu den Referenzen Istriens, sie stehen auf internationalen Wettbewerbslisten ebenso wie auf den Tischen ambitionierter Küchen. Wein und Öl werden als gleichwertige Ausdrucksformen derselben Landschaft verstanden. Nicht zufällig sprechen die Weine oft dieselbe Sprache wie die Küche des Hinterlands: Reduktion, Bitterkeit, Salz, Länge. Im Kontext Istriens steht Ipša damit für einen leisen, aber nachhaltigen Wandel. Weg vom sommerlichen Bild der Region, hin zu einem ganzjährigen Verständnis von Herkunft. Oder, wie Ipša selbst sagt: «Wenn du hier arbeitest, lernst du Demut. Der Rest ergibt sich von selbst.»

Matošević zeigt: Istrien denkt nach

Wenn Ipša das stille Hinterland repräsentiert, dann ist Matošević der intellektuelle Resonanzraum des istrischen Weinbaus. Das Weingut nahe Poreč gehörte zu den ersten, die Istrien als mehr als nur Herkunft verstanden. Als eine Region, die sich erklären, behaupten und immer wieder neu definieren muss. «Wir wollten nie einfach Wein machen», sagt Ivica Matošević. «Uns ging es immer darum, zu



Liegt mitten in den eigenen Weinbergen: Das Weingut Kozlović verbindet moderne Architektur und landschaftliche Authentizität.



Albert und Nikola Benvenuti gehen einen eigenständigen Weg und setzen konsequent auf die Herkunft ihrer Weine.

verstehen, was Istrien eigentlich ist.» Diese Haltung prägt den Betrieb bis heute. Matošević war früh offen für internationale Einflüsse, ohne sich ihnen zu unterwerfen. Malvasia Istriana bleibt der Fixpunkt, wird aber unterschiedlich interpretiert, vom zugänglichen Einstiegswein bis zu komplexeren, länger ausgebauten Versionen mit Tiefgang. «Malvasia ist keine einfache Sorte», sagt Matošević. «Sie verzeiht wenig. Aber genau das macht sie spannend.» Der Stil des Hauses ist bewusst nicht gefällig. Struktur, Textur und Spannung stehen im Vordergrund, nicht primäre Aromatik. Spontangärung, reduzierte Eingriffe, ein reflektierter Umgang mit Holz und Zeit. Ivica Matošević denkt Wein als Prozess, nicht als Produkt. «Wir versuchen, den Weinen Raum zu geben», so Matošević. «Nicht jede Idee muss sofort umgesetzt werden. Manches braucht Jahre.» Bemerkenswert ist dabei die analytische Offenheit des Betriebs. Fragen nach Identität, Markt und Erwartungshaltungen werden aktiv verhandelt. «Istrien wurde lange über Urlaub und Sommer verkauft», sagt Matošević. «Aber Wein funktioniert anders. Er braucht Tiefe, Wiedererkennbarkeit und auch Widerspruch.» Genau diesen Widerspruch sucht das Weingut – zwischen Tradition und Moderne, Regionalität und Internationalität. Auch jenseits der Malvasia zeigt sich dieser Ansatz, etwa bei Teran, der istrischen Rotweinsorte. Hier geht es weniger um Kraft oder Lautstärke, eher um Präzision und Frische. «Teran ist kein einfacher Wein für den Markt», sagt Matošević. «Aber er ist ehrlich. Und Ehrlichkeit ist langfristig immer erfolgreicher.» Im Gesamtbild Istriens steht Matošević für jene Betriebe, die nicht nur produzieren, sondern denken. Sie begreifen Wein als kulturelles Statement und sind bereit, Fragen offenzuhalten. Oder, wie es

Ivica Matošević formuliert: «Wenn Wein nichts erzählt, bleibt nur Alkohol. Das wäre uns zu wenig.»

Agrolaguna – die Struktur hinter dem Bild

Agrolaguna ist das vielleicht missverständlichste Weingut Istriens. Zu gross, zu sichtbar, zu professionell und damit oft vorschnell abgelegt. Dabei lässt sich die Entwicklung der Region ohne diesen Betrieb kaum erzählen. «Wir sind nicht entstanden, um romantisch zu sein», sagt Chef Josip Barišić. «Unsere Aufgabe war von Anfang an Versorgung, Stabilität und Qualität.» Gegründet in den 1960er Jahren, ist Agrolaguna bis heute ein landwirtschaftlicher Grossbetrieb, der weit über Wein hinausgeht. Olivenöl, Käse, Fleisch und eben Wein. Diese Breite prägt auch das Selbstverständnis. «Wir denken systematisch», sagt Barišić. «Qualität ist bei uns kein Zufall, sondern das Ergebnis von Organisation.» Gerade im Weinbau zeigt sich das deutlich. Agrolaguna bewirtschaftet grosse Flächen, setzt auf moderne Kellertechnik, präzise Lesezeitpunkte und saubere Vinifikation. Malvasia Istriana und Teran stehen auch hier im Zentrum, allerdings anders interpretiert als bei den kleineren Betrieben. Weniger Individualismus, mehr Verlässlichkeit. «Unsere Weine müssen jedes Jahr funktionieren, sowohl in der Verkostung als auch auf dem Esstisch.» Das bedeutet keine Beliebigkeit, vielmehr bewusste Reduktion. Die Stilistik ist klar, geradlinig, zugänglich, ohne plakativ zu werden. Frische, Sortentypizität und Balance stehen im Vordergrund. «Wir wollen, dass Menschen Istrien über unsere Weine kennenlernen», sagt Barišić. «Für viele ist es der erste Kontakt mit der Region.» Diese Rolle macht Agrolaguna so wichtig. Während kleinere Betriebe das Profil schärfen, sorgt Agrolaguna für

«Handwerk ist wichtig – aber ohne Struktur bleibt es Episode; unser Job ist, Qualität verlässlich zu machen.»

Josip Barišić

Präsenz, Sichtbarkeit und wirtschaftliche Stabilität. Auch international. «Ohne Grösse gibt es keinen Markt», sagt Barišić nüchtern. «Und ohne Markt keine Zukunft für die Region.» Agrolaguna steht damit für ein Istrien, das nicht nur über Handwerk, sondern auch über Struktur funktioniert und als notwendige Ergänzung dient. Oder, wie es Barišić formuliert: «Jede Region braucht ihre Leisen und ihre Verlässlichen. Wir sind Letzteres.»

Kozlović – das Rückgrat Istriens

Kaum ein Name ist so eng mit dem modernen istrischen Weinbau verbunden wie Kozlović. Das Weingut nahe Momjan steht für Kontinuität, Öffnung und den langen Atem einer Region, die sich ihren Platz erst erarbeiten musste. «Als wir angefangen haben, war Istrien ausserhalb Kroatiens praktisch unbekannt», sagt Gianfranco Kozlović. «Heute werden wir international ernst genommen. Das war ein weiter Weg.»

Die Geschichte des Betriebs reicht mehrere Generationen zurück, doch der entscheidende Schritt kam in den



Zahlen & Fakten

Antike: Seit der Römerzeit dokumentiert; die Halbinsel war Teil des adriatischen Wirtschaftsraums +++ **Mittelalter bis 19. Jahrhundert:** venezianische Handelsstrukturen an der Küste, habsburgische Verwaltung im Hinterland; Wein stark regional konsumiert +++ **Frühes 20. Jahrhundert:** Teran als wichtige autochthone Rotweinsorte weit verbreitet +++ **1990er Jahre:** Neuorientierung des Weinbaus nach dem Zerfall Jugoslawiens; Investitionen in Kellertechnik und Sortenprofil +++ **1994:** Gründung des Winzerverbands Vinistra als Motor für Qualitätsdefinition +++ **Heute:** je nach Abgrenzung rund 2000 bis 2300 Produzenten, überwiegend klein strukturiert +++ **Rebfläche:** mehrere Tausend Hektar, verteilt auf West-, Zentral- und Ostistrien +++ **Westistrien:** grösstes Gebiet, maritimer Einfluss +++ **Zentral-istrien:** höhere Lagen, Nachtkühle, präziser Stil +++ **Ostistrien:** klein, weniger bekannt, eigenständige Ausprägung +++ **Weissweine:** **Malvazija Istarska** als Leitrebsorte mit grosser stilistischer Bandbreite +++ **Rotweine:** **Teran** als charakterstarke autochthone Sorte, zunehmend qualitätsorientiert interpretiert.

kozlovic.hr
ipsa-maslinovaulja.com
matosevic.com
agrolaguna.hr
benvenutivina.com
vinarossi.com
cuj.hr

1990er Jahren. Investitionen in Weinberge, Kellertechnik und Ausbildung machten Kozlović früh zu einem Referenzbetrieb, nicht nur in puncto Qualität, sondern auch als Orientierung. «Jemand musste zeigen, dass es möglich ist», sagt Kozlović. «Nicht perfekt, aber konsequent.» Im Zentrum steht auch hier die Malvasia Istriana. Bei Kozlović ist sie präzise, ausbalanciert, zugänglich und dennoch charaktenvoll. Der Stil ist bewusst klar gehalten, ohne modische Extreme. «Wir wollten nie polarisieren», sagt Kozlović. «Unser Ziel war es immer, Vertrauen aufzubauen.» Spontangärung und Herkunft spielen eine Rolle, doch nie als Selbstzweck. Technik wird genutzt, wo sie hilft, nicht wo sie dominiert. Dies erklärt auch die internationale Präsenz des Weinguts. Kozlović-Weine sind in vielen Märkten etabliert, nicht als Exoten, sondern als verlässliche Botschafter ihrer Region. «Wenn jemand ausserhalb zum ersten Mal istrischen Wein trinkt, dann oft unseren», sagt Kozlović. «Diese Verantwortung spüren wir.» Gleichzeitig bleibt der Betrieb tief in der Region verankert. Die Zusammenarbeit mit lokalen Produzenten, die Nähe zur

«Teran ist wie Istrien selbst: manchmal kantig, oft unterschätzt, aber mit enormer Tiefe, wenn man ihm Zeit gibt.»

Nikola Benvenuti



Für Marko Rossi, der mit seinem Bruder Filip das familieneigene Weingut führt, gehören Wein und Essen stets zusammen.

Kulinarik und das klare Bekenntnis zur Herkunft prägen das Selbstverständnis. «Wein funktioniert hier nicht ohne Essen...», sagt Kozlović. «...und Essen nicht ohne Landschaft.» Im Kontext Istriens nimmt Kozlović damit eine vermittelnde Rolle ein. Zwischen Experiment und Stabilität, zwischen regionalem Selbstbewusstsein und internationalem Anspruch. Nicht laut, nicht dogmatisch, dafür mit einer Klarheit, die Orientierung gibt. Oder, wie Gianfranco Kozlović es selbst formuliert: «Wenn wir unsere Arbeit gut machen, müssen wir nicht erklären, woher wir kommen. Das schmeckt man.»

Benvenuti – Tiefe statt Oberfläche

Benvenuti liegt dort, wo Istrien ernst wird. Hoch über dem Mirna-Tal, nahe Momjan, dominiert nicht das mediterrane Versprechen, sondern Kalk, Höhenlage und kühle Nächte. «Unsere Weine entstehen nicht aus Sonne», sagt Nikola Benvenuti. «Sie entstehen aus Spannung.» Dieser Satz beschreibt das Weingut präziser als jede Stiltzuschreibung. Benvenuti gehört zu jenen Betrieben, die früh verstanden haben, dass Istrien mehr ist als Malvasia und Sommer. Der Fokus auf Lagen, auf Bodentypen und Mikroklima hat den Betrieb zu einer der wichtigsten Referenzen für Teran gemacht, jener autochthonen Rotweinsorte, die lange als rustikal galt. «Teran wurde unterschätzt», sagt Benvenuti. «Dabei ist es eine Rebsorte mit grosser Tiefe, wenn man sie lässt.»

Der Ansatz von Benvenuti ist konsequent herkunftsbezogen. Einzelne Parzellen werden getrennt ausgebaut, Erträge niedrig gehalten, der Ausbau zurückhaltend begleitet. Holz spielt eine Rolle, aber nie als Lautsprecher. «Wir

«Für uns ist ein guter Wein einer, der am Tisch verschwindet – nicht einer, über den man fünf Minuten redet und ihn dann stehen lässt.»

Marko Rossi

wollen Struktur, nicht Schminke», so Benvenuti. Die Weine sind dicht, kühl, mineralisch geprägt, oft erst mit etwas Luft zugänglich. Sie fordern Geduld, aber belohnen sie. Auch bei der Malvasia geht Benvenuti einen eigenständigen Weg. Weniger Aromatik, mehr Textur, mehr Länge. Die Weine wirken oft fast streng, zeigen aber genau darin ihre Herkunft. «Wenn ein Wein sofort alles zeigt, ist er für uns uninteressant», sagt Benvenuti. «Wein muss sich entwickeln dürfen.» Im Kontext Istriens markiert Benvenuti damit einen wichtigen Punkt: den Übergang von Stilfragen zu Herkunftsfragen. Teran wird hier nicht als regionale Pflichtübung verstanden, sondern als ernstzunehmender Rotwein mit internationalem Anspruch. Kulinarisch sind die Weine fest im Hinterland verankert. Also: kräftige, strukturierte Küche, Wild, Schmorgerichte. Bei Benvenuti denkt man Wein vom Tisch aus. «Unsere Weine brauchen Essen», sagt Benvenuti. «Allein sind sie nur die halbe Geschichte.» Benvenuti steht damit für ein Istrien, das Tiefe sucht. Nicht gefällig, nicht laut, aber mit einem klaren Versprechen: Herkunft ist hier eine Verpflichtung.



Evan Kraljević, Önologe, ist überzeugt, dass niedrige Erträge, selektive Lese und lange Reife die Weine noch besser machen.

Rossi – Wein vom Tisch aus gedacht

Auch beim Weingut Rossi beginnt alles mit dem Essen. Der Betrieb im Westen Istriens ist eng mit der regionalen Küche verbunden, mit dem Rhythmus der Familie und dem Selbstverständnis einer Landschaft, in der Wein nie für sich allein stand. «Wir haben Wein immer gemacht, um ihn zu trinken», sagt Marko Rossi, der mit seinem Bruder Filip das Weingut leitet. «Und Trinken heisst bei uns: essen, teilen, reden.» Dieses Motto prägt den Stil des Hauses bis heute. Rossi-Weine drängen sich nicht in den Vordergrund, sie suchen die Nähe zum Tisch. Malvasia Istriana zeigt sich hier offen, saftig, von reifer Frucht getragen, ohne schwer zu werden. «Ein Wein muss Freude machen, sonst verliert er seinen Sinn», sagt Rossi. Das klingt einfach, ist aber bewusst gesetzt. Ganz besonders in einer Region, die zunehmend über Anspruch und Profil diskutiert. Der Betrieb ist tief in der Familiengeschichte verwurzelt. Generationenwechsel wurden nie als Zäsur, sondern stets als Weitergabe verstanden. «Wir ändern Dinge langsam», sagt Rossi. «Denn Wein braucht Zeit, genauso wie Menschen.» Neben der Malvasia spielt auch Teran eine wichtige Rolle, hier weniger als intellektuelles Projekt, denn als Speisenbegleiter. Frische, Säure und Zugänglichkeit stehen im Vordergrund. «Teran ist ein Wein für den Tisch, mit Fleisch, mit Pasta, mit allem, was Istrien ausmacht», sagt Rossi. Genau darin liegt seine Stärke: in der Verbindung. Kulinarisch ist Rossi einer der authentischsten Anknüpfungspunkte der Regi-

on. Wein, Olivenöl, Küche, hier greift alles ineinander. Die Weine erklären sich nicht über Lagenkarten, sondern über Gerichte. Über Zeit. Über Alltag. «Wenn unsere Weine Teil eines Essens werden, haben wir alles erreicht», lacht Rossi. Im Gesamtbild Istriens steht Rossi für Erdung. Für das, was Wein einmal war und immer noch sein kann: ein kulturelles Lebensmittel – ein selbstverständlicher Teil des Lebens. Und vielleicht ist er gerade deshalb unverzichtbar.

«Ich glaube nicht an grosse Rezepte – ich glaube an Ruhe, an Beobachtung und daran, dass der Wein irgendwann von selbst die Richtung zeigt.»

Evan Kraljević

Cuj – die leise Konsequenz

Cuj ist kein Weingut, das sich von allein erklärt. Es arbeitet. Still, präzise, mit einer Konsequenz, die in Istrien lange ungewöhnlich war. Abseits grösserer Strukturen, fern touristischer Erzählungen, entstehen hier Weine, die sich jeder Vereinfachung entziehen. «Wir machen Weine nicht für den Moment», sagt Evan Kraljević, der mit seinem Vater Danijel den Betrieb führt. «Wir machen ihn, weil wir wissen wollen, was möglich ist.» Dieses Selbstverständnis prägt den Betrieb in allen Details. Kleine Erträge, selektive Lese, spontane Vergärung, lange Ruhezeiten. Eingriffe werden bewusst vermieden, und zwar aus Überzeugung. «Je weniger ich tue, desto mehr zeigt der Wein», sagt Kraljević. Das Ergebnis sind Weine mit innerer Dichte, oft zurückhaltend im Duft, aber bemerkenswert tief am Gaumen. Im Mittelpunkt steht auch hier Malvasia Istriana, doch sie zeigt sich bei Cuj von einer ungewöhnten Seite. Kühl, strukturiert, manchmal fast streng. Frucht spielt eine Nebenrolle, Textur und Spannung stehen im Vordergrund. «Malvasia ist kein Aromaspielzeug», sagt Evan Kraljević. «Sie ist eine Rebsorte für Geduld.» Diese Geduld verlangt er auch vom Trinker. Der Stil bewegt sich klar im naturweinnahen Spektrum, ohne je plakativ zu werden. Keine technischen Effekte, kein ästhetischer Überbau. Die Weine wirken manchmal sperrig, öffnen sich langsam, erzählen erst mit der Zeit. «Wenn jemand sofort alles versteht, haben wir etwas falsch gemacht», sagt Kraljević. Ein Satz, der viel über das Selbstverständnis des Betriebs verrät.

Im Kontext Istriens ist Cuj kein Leitbetrieb, sondern ein Referenzpunkt. Einer, der zeigt, wie weit Reduktion führen kann. Nicht als Modell für alle, eher als notwendige Randposition. «Nicht jede Region braucht viele laute Stimmen, aber sie braucht ein paar, die zuhören», sagt Evan Kraljević. Cuj steht damit für ein Istrien jenseits der Erzählungen. Für Wein als Ergebnis von Konzentration, nicht von Vermittlung. Und für die Erkenntnis, dass Herkunft manchmal am deutlichsten spricht, wenn man sie nicht erklärt.

Fotos: Harald Scholl