



«25 things to know about Croatian wine»

©[Total Croatia News](#)

Grand Crus aus Kroatien

Dass ich mich überhaupt mit dem für mich neuen Thema Kroatien auseinandersetzte, verdanke ich der quirligen, Schweizer Weinagentur mettler vaterlaus ([Link](#)). Sie hat am Dienstag 24. Oktober 2017 im Zunfthaus zur Waag in Zürich ein Seminar, eine Verkostung und ein exklusives Dinner mit den 18 anwesenden Produzenten aus dem Balkanland organisiert. Dies für Fachjournalisten, Wein-fachleute und ein interessiertes Publikum. Das Seminar leitete Vinum-Chefredaktor und Mitinhaber der Agentur Thomas Vaterlaus wie immer kompetent und unterhaltsam und der mit seinen kroatischen Wurzeln prädestinierte Master of Wine und Fachspezialist Ivan Barbic ([Link](#)) gab sein Insiderwissen zum Besten.



v.l.n.r.: Ivan Barbic MW und Thomas Vaterlaus

Kroatien, das Land der Boutique-Weinherstellung

Kroatien zählt, wie auch andere osteuropäische Länder, auch heute noch zu den Exoten im Bereich der Weinherstellung. Man ist aber mit viel Engagement und noch mehr Geld daran, dieses dynamisch aufstrebende Weinland zu etablieren. Auch sind immer mehr junge, hochmotivierte Winzer mit meist internationaler Ausbildung und reiche Kroaten, welche im Ausland schon viel Erfolg hatten, wieder zurückgekehrt. Sie arbeiten hier mit einer Fülle von unterschiedlichsten Terroirs und internationalen wie auch heimischen Traubensorten. Kroatien hat eine sehr lange Weinkultur. So wurde entlang der dalmatischen Adriaküste bereits 1000 v. Chr. Weinbau betrieben und Kroatien war damals ein Königreich. Um 1000 n. Chr. wurden die Regionen Dalmatien und Teile Istriens durch die Republik Venedig erobert und über 300 Jahre annektiert. Anfangs des 12. Jahrhunderts entstand eine Personalunion mit dem Königreich Ungarn. Mitte des 15. Jahrhunderts erlitten Ungarn und Kroatien durch die Expansion des Osmanischen Reiches schwere Gebietsverluste. Nach zahlreichen Schlachten gegen die Osmanen gelangte im 18. Jahrhundert ein Grossteil Kroatiens unter die Herrschaft der Habsburger. Ende des 19ten Jahrhunderts wurde der Weinbau durch den privilegierten Import von italienischen Weinen erschwert. Nach dem Zweiten Weltkrieg wurde Kroatien zu einer Teilrepublik Jugoslawiens und 1991 selbständig.

Das Klima in Kroatien steht sowohl unter kontinentalem wie auch mediterranem Einfluss. Somit weist es alle fünf Weinbauzonen der Welt auf, welche von der Anzahl Sonnenstunden und der Temperatur bestimmt werden. Es gibt vier Weinregionen, welche in den vier Ecken des Landes gelegen sind. Es sind dies:

Slawonien und die kroatische Donauregion

Diese Region ist geprägt durch Ebenen mit Weizenfeldern und die drei Flüsse Donau, Drau und Sava, welche sie umschliessen. Auf den wenigen Hügeln sind die Weinberge angelegt. Gepflanzt wird hier im Herzen von Slawonien in der Appellation Kitjevo die wichtigste kroatische Sorte Grasevina (Welschriesling). An der Ostgrenze der Region, entlang der Donau wachsen Weine der Sorten Traminac (Gewürztraminer), Frankovka (Blaufränkisch) und andere rote Rebsorten. Ganz nebenbei bemerkt ist Slawonien auch ein Hauptlieferant von verschiedenen Eichenarten, welche für absolute Spitzenweine in der ganzen Welt eingesetzt werden.



Das kroatische Hochland

Aus dem sonnigen, kroatischen Hochland mit einem eher kühleren Klima kommen vor allem spritzige und frische Weine. Diese malerischen, kleinen Weinberge umschliessen die Hauptstadt Zagreb und sind meist in Familienbesitz. Hier werden im eher kühlen Klima mit sehr kalten Wintern vor allem internationale Sorten angebaut. Es sind dies bei Weissweinen Riesling, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Muscat, Pinot Blanc und Pinot Gris sowie beiden Rotweinen Pinot Noir und Blauer Portugieser.

Istrien und Kvarner

Diese Region ist einzigartig. Mediterrane Hitze trifft auf die Kälte der Alpen. Die rote Erde, reich an Eisenoxiden in der prachtvollen, grünen Region Istrien ist das Markenzeichen. Drei Rebsorten zeichnen diese Region mit dem besonderen Küstenklima besonders aus. Die weissen Sorten Malvazija Istarska und Zlahtina und die roten Sorten Teran und neu Merlot.

Dalmatien

In der Ebene von Stari Grad, ein geschütztes UNESCO Weltkulturerbe ([Link](#)), liegt das älteste ununterbrochen angebaute Landwirtschaftssystem (Hora Eger) der Welt. Auf den Inseln Hvar, Vis und auf der Halbinsel Peljesac werden seit Jahrhunderten Weine hergestellt. Zahlreiche einheimische Sorten sind die fast alleinige Quelle zur Herstellung von Weinen in diesem Teil Kroatiens. Die Sorte Crljenak (Zinfandel) hat es sogar bis nach Amerika geschafft. Die Rebsorte aber, welche Dalmatien am deutlichsten verkörpert, ist die tiefgründige und mächtige Plavac Mali. Weitere Sorten sind Babic, Tribidac und Posip.



Weinlandschaft in Istrien

©Petr Blaha

Noch einige wichtige Zahlen der Weinregion Kroatien

Im Jahr 2016 umfassten die Weinberge etwas weniger als 21'000 Hektaren, von denen etwa 950'000 Hektoliter Wein produziert wurden. Die Anzahl der verschiedenen Winzer wird mit 1575 angegeben und die Anzahl der einheimischen Rebsorten mit mehr als 120. Die Hauptrebsorten sind bei den Weissen Grasevina und Malvazija Istrien, Plavac Mali bei den Rotweinen. Geschützte Ursprungsgebiete gibt es 16.



Die Ebene von Starigradsko Polje ist seit 2008 Teil der UNESCO-Welterbestätte. Die Motivation, welche zur Aufnahme in die Liste der UNESCO-Welterbestätte führte, liegt in der Schönheit der Weinberge und Olivenhaine. Diese sind seit der ersten Kolonisation der Griechen in der Antike unberührt geblieben. ©Istria Sun

Die Weine

Für jeden Wein werden die Informationen über die Händler in Deutschland und in der Schweiz ausschliesslich angegeben, wenn der Wein in mindestens einem beider Länder erhältlich ist.

Die Master Class «Grands Crus Kroatien»

Alba 2016, [Vina Matosevic](#)

Traubensorte Malvazija Istarska. Helles Gelb. Ausgebaut im Stahltank. Zarte Birnenfrucht, gelbe Früchte wie Aprikosen, etwas floral, eine knackige Säure, fruchtig, frisch. Mittlerer Körper und ein Hauch von Lindenblüten im Abgang. **16/20** (84/100).

Malvazija Santa Lucia 2015, [Kozlowic Winery](#)

Traubensorte Malvazija Istarska. Leuchtendes Goldgelb. Eine schöne Mineralität, etwas Gummi, eine gut eingebundene Säure/Alkoholstruktur, etwas Harz, Vanille, alles ist anregend, straff und saftig. Schöne Struktur und Fülle. Langer Abgang. **16.5/20** (86/100).

Grasevina 2016, [Krauthaker](#)

Traubensorte Grasevina. Leuchtend helles Gelb mit grünlichen Reflexen. Ein intensiver Duft nach Apfel, Pfirsich, einer schönen Mineralität und Würzigkeit. Eine markante, aber gut eingebundene Säure, vollmundig, frisch, körperreich, blumig und mit einem ordentlichen Abgang. **16.5-17/20** (86-89/100).



De Gotho Grasevina 2016, [Kutjevo](#)

Traubensorte Grasevina. Leuchtendes Gelb. Düfte nach Blumen, Kräutern, reifen Früchten wie Apfel, Birne und etwas Quitte. Ein reichhaltiges Bouquet. Am Gaumen harmonisch, frisch, kräftig, komplex und mit einer leicht kitschigen Fruchtnote. Spürbar auch eine leichte Holznote. Der Abgang ist anhaltend. **16.75/20** (87/100).

Verschiedene Weine und Jahrgänge sind in [Deutschland](#) erhältlich. Der Jahrgang 2015 des De Gotho Grasevina kostet €10.29 bei [Crogusto](#). In der Schweiz sind die Weine bei [Kreis Suisse](#) erhältlich.

Silvanac Zeleni 2015, [PP Orahovica](#)

Traubensorte Silvanac Zeleni. Ein helles Gelb. Im Stahltank ausgebaut. Die Düfte sind reich, blumig und fruchtig, edel, und der Geschmack ist harmonisch, voll, komplex, mit etwas Pfeffer, minim krautig, aber alles kommt als eine ausgewogene Einheit daher. Ordentlicher Abgang. **16.25/20** (85/100).

Chardonnay 2015, [Galic](#)

Traubensorte Chardonnay. Leuchtendes Gelb. In der Nase fruchtig, Noten nach Apfel, Birne, etwas Mango und einem mineralischen Touch. Gut eingebundenes Holz und eine ausgeglichene Struktur. Eine schöne Fülle, zarte Kräuternoten, etwas buttrig, eine dezente Fruchtsüsse und eine Nuance Blütenhonig im langen Abgang. **16.75/20** (87/100).

Korlat Syrah 2013, [Badel](#) [1862](#)

Traubensorte Syrah. Dunkles, leuchtendes Rubingranat. In der Nase fruchtig, dunkle Beeren und Früchte, fast etwas marmeladig, etwas Pfeffer, in einer ersten Phase belegt er meinen Gaumen. Etwas süsslich, etwas animalisch, mit einer zarten Kräutervürze, einer guten Säure, festen Tannine und einem gut definierten, würzigen Abgang. **16.5-**



17/20 (86-89/100). Durchaus mit einem charaktvollen Crozes-Hermitage vergleichbar.

In Deutschland kostet dieser Wein €12.95 bei [Kroatische Feinkost](#), €12.99 bei [Crogusto](#) und, der Jahrgang 2012, €15.50 bei [Jadrovino](#). In der Schweiz sind die Weine des Weinguts bei [Maestral](#) erhältlich.

Frankovka Miraz 2015, [Feravino](#)

Traubensorte Frankovka Miraz (Blaufränkisch). Rubinrote Farbe mit violetten Reflexen. In der Nase fruchtig, fast etwas überreif, mit Noten reifen roten Beeren, Kirschen, nach Vanille, Pfeffer, Schokolade. Am Gaumen fast etwas zu elegant. Feine Tannine, eine schöne Würzigkeit, ein spürbarer Barriqueton, etwas Aceto und mit einem ordentlichen Abgang. **16.25/20** (85/100).

Zwei Händler vertreten FeraVino in Deutschland: [Crogusto](#) und [Kroatische Feinkost](#). Dieser Wein ist aber nicht erhältlich.

Zlatan Plavac Grand Cru 2011, [Zlatan Otok](#)

Traubensorte Plavac Mali. Kräftiges Karmingranat mit dezerten Ockernuancen. In der Nase getrocknete Beeren, etwas oxydativ oder überreif. Am Gaumen eine saftige und kräftige Säure, konzentrierte Fruchtnoten, mit spürbarem Holzbausbau, tragenden Tanninen und einer leichten Extraktsüsse. Ordentlicher Abgang. **16/20** (84/100). Grundsätzlich bietet dieses Weingut Weine mit sehr viel Genuss, dafür weniger Komplexität an.

Zwei Händler vertreten Zlatan Otok in Deutschland: [Crogusto](#) und [Kroatische Feinkost](#). Dieser spezifische Wein kostet €31.99 bei [Crogusto](#).



©Stina Vino

Stina Tribidrag 2012, Jako VINO, [Stina VINO](#)

Traubensorte Tribidrag. Leuchtendes, kräftiges Rubinrot. Frische Erdbeerkonfitüre, Brombeeren und Pflaumen in der Nase. Am Gaumen mit einer lebendigen Säurestruktur, etwas animalischen Noten, einem mittleren Körper, schön konzentriert und mineralisch. Herber Abgang. **16.5/20** (86/100).



Grossartige Etikette: Ob sich da aber jemand durch Malewitsch hat inspirieren lassen...

In der Schweiz sind die Erzeugnisse dieses Weinguts bei [Landolt](#), der [Gnüsserei](#), [Meinwein](#) und [Salzer Weine](#) erhältlich. Der Jahrgang 2013 dieses Weins kostet 48.- bei der [Gnüsserei](#) und 49.- bei [Landolt](#). In Deutschland sind die Weine von Stina bei [Crogusto](#), [Jadrovino](#), [Kroatische Feinkost](#), [VinoCentral](#) und [eVita](#). Der Tribidrag 2013 kostet €33.99 bei [Crogusto](#).

Addendum (jfg): Wenn die Erzeugnisse dieses 2009 auf den Ruinen der ehemaligen Genossenschaftskellerei von Bol gebauten, vielversprechenden Weinguts durch ihren Liebstockduft gewisse Weinliebhaber stören können, haben sie mir rundum besonders gefallen. Alle sind voll auf den Genuss fokussiert und zeigen sich in einem breiten, ja sogar überschwänglichen und warmherzigen Format.

Der **Stina Plavac Mali Majstor 2013** bietet generöse Düfte dunkler Früchte sowie von Vanille und Edelholz. Noch zwei Jahre zu warten ist empfehlenswert. Der Gaumen bietet enorm viel Geschmack und Fleisch, zeigt sich auch kräftig und samtig, das Alterungspotential übersteigt die 10 Jahre bestimmt nicht, vor dieser Deadline verdient dieser Wein problemlos **17/20** (89/100). CHF 39.- bei [Landolt](#),

Der **Godiment 2015**, eine Assemblage von Posip, Vugava und Chardonnay, offenbart eine expressive, relativ komplexe Nase mit vielen, frischen, vielschichtigen Früchten und einem eleganten, lebhaften, knackigen, durchaus würzigen Gaumen. Der Abgang hält gut an. Ein durchaus erschwingliches Erzeugnis, welches es ermöglicht, die kroatischen Weine kennenzulernen. **17/20** (89/100). 17.- bei der [Gnüsserei](#), [Landolt](#) und [Salzer Weine](#).

Der **Bogondon 2015**, eine Cuvée aus Plavac Mali, Cabernet Sauvignon, Merlot und Syrah, ist etwa der perfekte Kontrahent zum Godiment 2015. Er bietet eine durchaus gelungene Zusammenstellung der organoleptischen Eigenschaften der verschiedenen Rebsorten, also selbstverständlich die feine Würze, die roten Beeren, darunter viele Preiselbeeren, ja sogar Pflaumen, sehr gut eingebundenes Holz. Geschmeidiger, samtiger Gaumen und ein Abgang mit einer guten Länge. **17/20** (89/100). 17.- bei der [Gnüsserei](#) und bei [Landolt](#).

Last but not least durfte ich den **Stina Plavac Mali Majstor Barrique 2013** verkosten. Was für ein genialer Wein mit einer sehr dunklen Farbe, einer bereits ausgereiften, komplexen Nase mit prägnantem, doch sehr gut eingebundenem Holz, Edelholz, Beeren in Hülle und Fülle, darunter vielen, saftigen, schwarzen Kirschen, wiederum den Vanilletönen vom Holz... Der Antrunk verführt, das bietet bis zum langen Abgang sehr viel Genuss. Auch die dichten, doch feingliedrigen Tannine bereiten viel Spass. **17.5/20** (91/100). 26.- bei [Landolt](#) und [Salzer Weine](#).

Dingac Reserva 2015, [Dingac-Skaramuca](#)

Traubensorte Plavac Mali. Dunkles, leuchtendes Rubinrot. In der Nase herrliche Röstaromen und kräftige Frucht- und Beerennoten. Am Gaumen Dörrobst, wenig Vanille, etwas Schokolade und Pfeffer. Alles ist noch jugendlich und mit einer schönen herben Note. Ein Wein, der sich zuerst noch etwas weiterentwickeln muss. **16.75/20** (87/100) mit Potential.

In Deutschland sind die Weine dieses Produzenten bei [Crogusto](#) und [Jadrovino](#) und [Kroatische Feinkost](#).



Stagnum 2007, [Milos](#)

Traubensorte Plavac Mali. Dunkles Karminrot mit hellbraunen Reflexen. In der Nase zeigt sich ein sehr gereifter Ton. Etwas animalisch, etwas Liebstockel oder Maggikraut und eine zarte Rauchigkeit. Am Gaumen Fruchtaromen nach Sauerkirschen, Granatapfel und Pflaumen, herb, viel Gerbstoff, dicht, mit Noten nach Leder und Kaffee. Ordentlicher Abgang. **16.5-17/20** (86-88/100).



Chardonnay Eiswein 2014, [Bodren](#)

Traubensorte Chardonnay. Dunkle, leuchtendes Goldgelb mit leicht orangen Nuancen. In der Nase alle diese herrlichen Düfte nach Trockenfrüchten, Nüssen, Bananen, Honig und Quitten. Am Gaumen fruchtig, geniales Süsse-Säurespiel, eine perfekte Struktur und eine schmelzige Süsse. Ein aromatischer, nicht klebriger und von einer saftigen Säure getragener, langer Abgang. **18/20** (93/100).



©Vinske Price

Die Weine folgender Weingüter werden durch Vallis Aurea ([Link](#)) in die Schweiz importiert



Galic ([Link](#))



Iloki Podrumi ([Link](#))



Kozlovic Winery ([Link](#))



[Krauthaker](#)



Vina Matosevic ([Link](#))



[Zlatan Otok](#)



Vinarja Rizman ([Link](#))



Das Diner

Das Diner fand nach dem durchaus informativen und durchaus professionell geführten Seminar und der freien Verkostung statt. Diese wurde durch ein derart zahlreiches Publikum besucht, dass es leider nicht möglich war, die Weine in gewöhnlicher Ruhe zu bewerten.

Three Stars Brut, [PG Jagunic](#) 2015

Traubensorten Chardonnay, alte Plesivica Sorten und Rheinriesling. Wird von Trauben aus drei Weingütern gewonnen, daher der Name. Lange Reifung auf der Hefe. Helles Gelb. Schöne, regelmässige Perlage. Sehr gut strukturiert. In der Nase fruchtige Noten nach weissen und gelben Früchten. Am Gaumen kräftig, elegant, breit, gute Säure, etwas Restsüsse und ein angenehmer Abgang. **16.75/20** (87/100).

In der Schweiz werden die Erzeugnisse dieses Weinguts durch [Vallis Aurea](#) verkauft.



Erster Gang

Steinpilzterrine auf Lauch-Pinienkernen- Gemüse

Sveta Lucija Zlahtina 2016, [Katunar Estate Winery](#)

Helles Gelb mit grünlichen Reflexen. In der Nase fruchtig nach Äpfeln, Birnen und etwas Stachelbeeren. Am Gaumen kräftig, fruchtig, elegant, mit einer guten Säure und einer schönen Würzigkeit. Der Abgang ist ordentlich knackig und belebend. **16.5/20** (86/100).

Grasevina Kvalitetno 2016, [Ilocki Podrumi](#)

Helles, kristallklares Gelb mit grünlichen Reflexen. Am Gaumen frisch, fruchtig nach Äpfeln, Birnen, Pfirsich und mit einer schönen Mineralität. Der extraktreiche Gaumen öffnet sich schrittweise und das Bukett zeigt etwas Heu, Akazien, Zitronen und wieder diese gelben Früchte. Alles ist kräftig und füllig und mit einem knackigen Abgang. **16.75/20** (87/100).

Die Weine des Weinguts sind in der Schweiz bei [Vallis Aurea](#) erhältlich.



v.l.n.r.: der erste Wein der zweiten Serie und der erste Wein der ersten Serie



2. Gang

Zanderfilet auf Sauerkraut

Posip 2016, [Vinarija Rizman](#)

Traubensorte Posip. Leuchtendes Gelb. In der Nase kräftige Düfte nach Grapefruit, grünen Äpfeln und Wildblumen. Auch etwas Mineralität zeigt sich. Am Gaumen aufregend kräftig, mit einer gut ausbalancierten Säure und einer ordentlichen Fülle. Schön herb und würzig. Erfrischender, mineralischer Abgang. **16.75/20** (87/100).

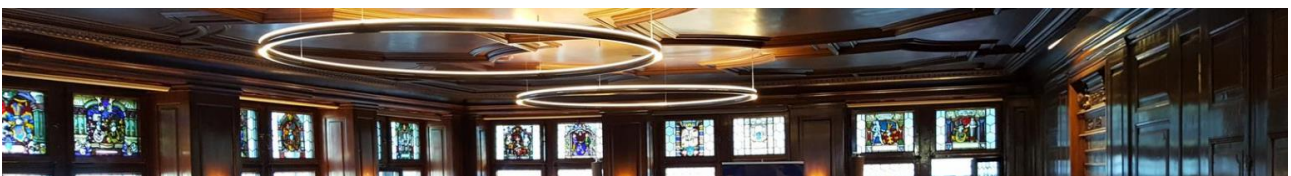
(jfg): Ein Weingut, welches es allgemein richtig verdient, dass man sich dafür interessiert. Der **Tribidag 2015** wusste während der freien Verkostung auch zu überzeugen. 17/20 (89/100). Hingegen erwies sich der **Plavac Mali 2015** als sauber vinifiziert, doch eher belanglos. 16/20 (84/100).

Die Weine des Weinguts sind in der Schweiz bei [Vallis Aurea](#) erhältlich.

Alba Robinia 2014, [Vina Matosevic](#)

Leuchtendes Gelb. Am Gaumen frische Fruchtnoten nach gelben Früchten, etwas Honig, ein schönes Toasting. Eine dichte Struktur mit aromatischen Fruchtaromen und einer ausgeprägten Mineralität. Am Gaumen kräftig, würzig, exotische Früchte zeigen sich, etwas Vanille, einem Akazienton und einem Hauch Bittermandeln. Im Hintergrund beim ordentlichen Abgang minime pflanzliche und florale Noten. **17/20** (89/100).

Die Weine des Weinguts sind in der Schweiz bei [Vallis Aurea](#) erhältlich.



«Der grosse Zunftsaal im dritten Obergeschoss nimmt die ganze Fassadenbreite ein. In diesem Saal sind vor allem die sehr schönen Glasgemälde an den Oberlichtern bemerkenswert»
Text © Zunfthaus zum Waag ([Link](#))



3. Gang

Hirsch Entrecôte mit Rotwein-Feigen, Sellerie Püree und Kräuterseitlinge

Tribidrac 2015, [Stina Vino](#)

Der Wein wurde kurzfristig ausgewechselt. Hier fehlt mir die Angabe des Weingutes.

Dunkles Rubinrot. In der Nase Waldbeeren, Brombeeren, schwarze Kirschen, Maulbeeren und Bitterschokolade. Am kräftigen Gaumen gehaltvoll, vollmundig, samtig und harmonisch. Auch einige würzige Noten, etwas Zimt, Minze und Pfeffer. Schöner Abgang. **17/20** (89/100).

Zlatan Plavac 2011, [Zlatan Otok](#)

Dunkles Rubinrot. Aromen nach Pflaumen, dunklen Waldbeeren, schwarzen Kirschen und dunkler Schokolade in der Nase. Der reichhaltige, komplexe Gaumen wartet mit einem Bukett von gut eingebundener Eiche, zarten Gerbstoffen, etwas Vanille, wieder mit diesen dunklen Früchten, Beeren, Kaffee, Gewürzen und Leder auf. Eindrücklich langer Abgang. Wurden die Trauben angetrocknet? Kommt mir vor wie ein kleiner Amarone. **17.5/20** (91/100).

Zwei Händler vertreten Zlatan Otok in Deutschland: [Crogusto](#) und [Kroatische Feinkost](#).

In der Schweiz sind sie erhältlich bei [Vallis Aurea](#).



4. Gang

Lauwarme Apfeltarte mit Vanilleglace

Traminac Izborna Bobica 2012, [Ilocki Podrumi](#)

Sattes, leuchtendes Goldgelb mit grünlichen Reflexen. In der Nase frisch duftend nach reifen Früchten wie Pfirsich und Aprikosen, vermischt mit exotischen Früchten wie Litschi, Mango und Passionsfrucht. Im einladenden und mundfüllenden Gaumen eine schöne, würzige Süsse und eine gut eingebundene, feine Säure, die optimal eingesetzt wurde. Leicht buttrig, etwas Honig, topfrisch, mit Power. Harmoniert sehr gut. Schön langanhaltender, aromatischer Abgang. **18/20** (93/100).

Autor: Andi Spichtig
8. November 2017

Lektorat: Jean François Guyard

Infoquelle:

Daten und Fakten: Kroatische Wirtschaftskammer

Der vorliegende Text ist zur exklusiven Publikation auf www.vinifera-mundi.com und www.vinifera-mundi.ch vorgesehen. Weitere Nutzungen sind mit den Urhebern vorgängig abzusprechen. Jeder Empfänger verfügt über das Recht, den vorliegenden Bericht an Drittpersonen weiter zu senden.