

DER
FEINSCHMECKER

Österreich € 10,30 · Schweiz sfr 18,90
Heft 7 Juli 2013 Deutschland € 9,95

DAS INTERNATIONALE GOURMET-JOURNAL

München

So viele Newcomer wie nie!

BODENSEE

Koch des Monats:
Markus Philippi serviert
drei sommerliche Gänge

TIM RAUE, 3. TEIL

Kochschule Thailand:
Einfache Rezepte vom
Berliner Spitzenkoch

WEINREISE

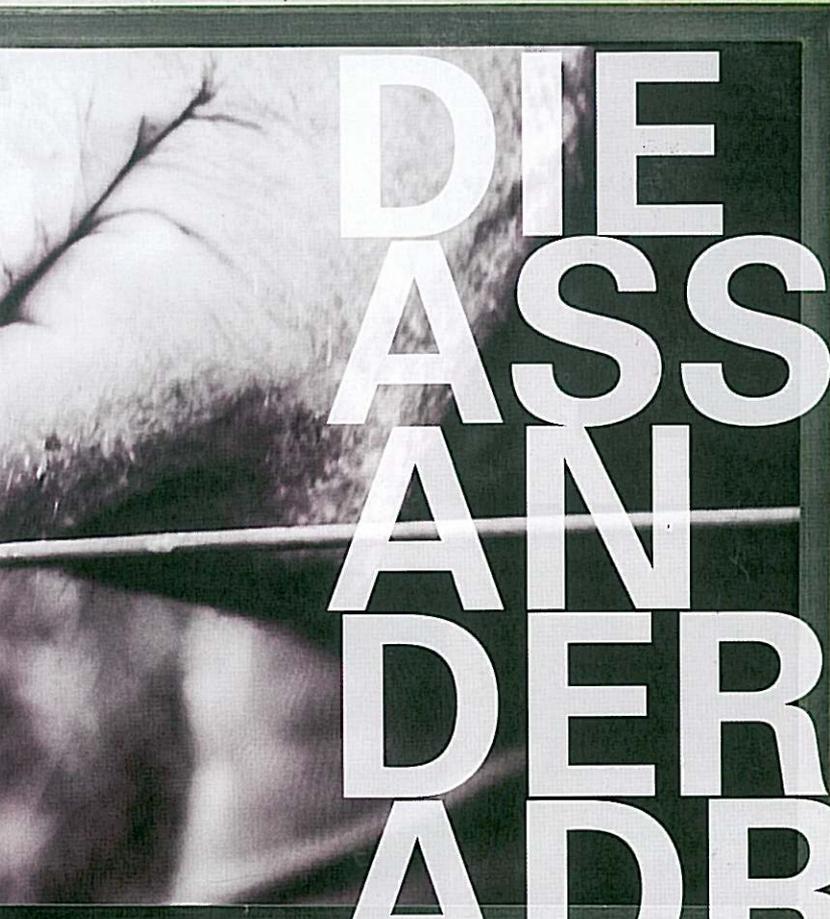
Kroatien: Besuch bei
den besten Winzern auf
der Halbinsel Istrien

Im Test: Traumschiffe

Boom der Kreuzfahrten – neue Luxusliner für Genießer



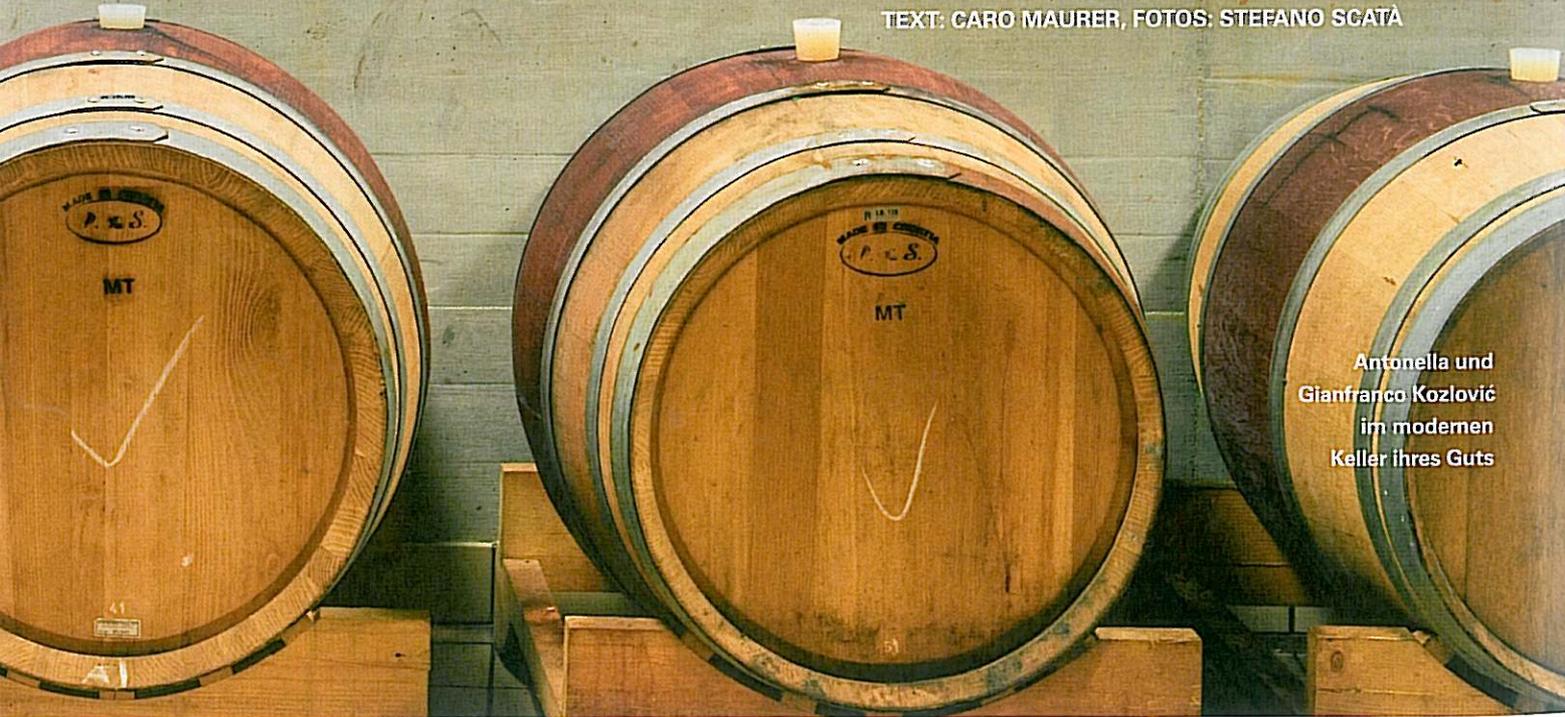




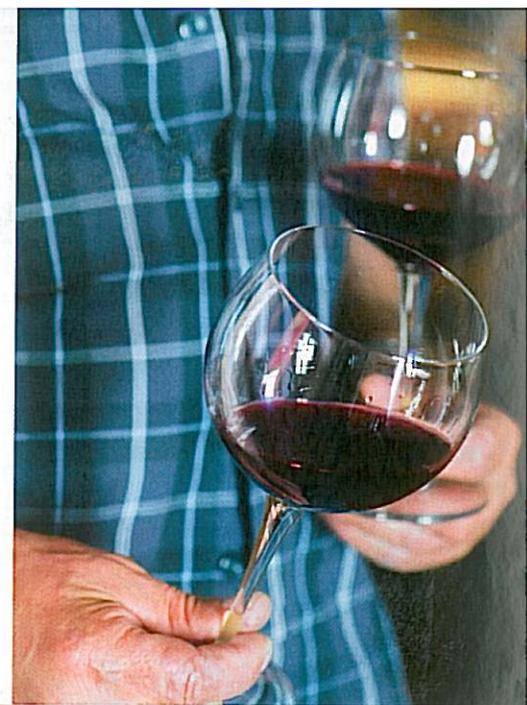
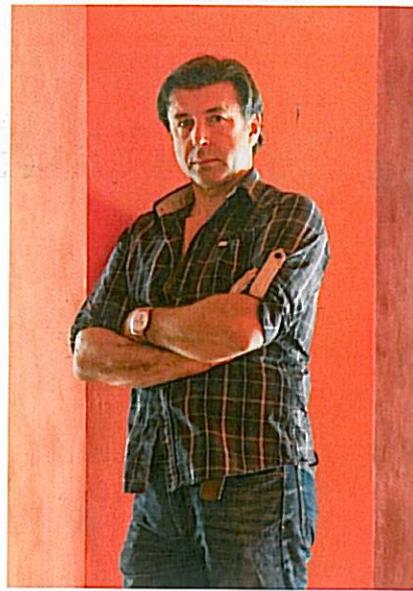
DIE ASSE AN DER ADRIA

Wir begrüßen das neue EU-Mitglied Kroatien! Dort hat die Halbinsel Istrien im Norden die besten Weine zu bieten – von Pionieren, Erben und Quereinsteigern

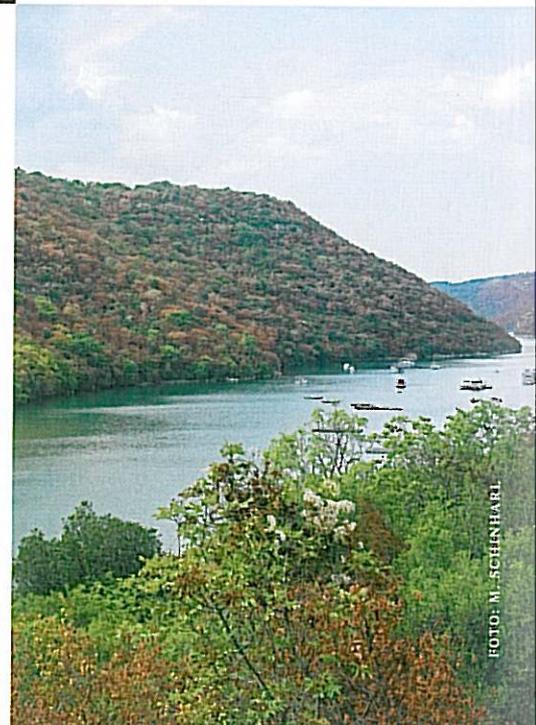
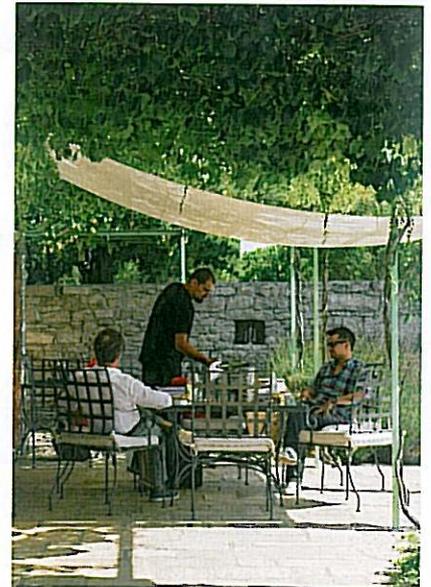
TEXT: CARO MAURER, FOTOS: STEFANO SCATÀ



Antonella und
Gianfranco Kozlović
im modernen
Keller ihres Guts



Obere Reihe: Merlot-Trauben beim Weingut Meneghetti; Marijan Arman erzeugt roten Teran (im Glas). Mittlere Reihe: das Gästehaus von Meneghetti mit einer Sammlung alter Tongefäße und schattigen Plätzen. Untere Reihe: Matoševićs „Alba“; Giorgio Clai; der fjordartige Limski-Kanal. Rechte Seite: Bruno Trapan in seiner Probierstube





DIE WEINE HABEN STIL UND KRAFT

Kroatien ist im Kommen, nicht nur als Ferienregion mit 1,66 Millionen deutschen Urlaubern jährlich und Zuwachsraten von neun Prozent. Das gewissermaßen junge Land, erst 1991 als Staat gegründet, ist auch für viele Feinschmecker eine noch unbekannte Landschaft, die es gerade jetzt zu entdecken lohnt – der Beitritt zur EU im Juli dieses Jahres wird viel mehr kroatische Waren als bisher in unsere Regale bringen. Werfen wir also einen Blick auf „made in Croatia“.

Schon die Olivenöle erregen seit etwa fünf Jahren Aufsehen; Produzenten wie Bosiljka Belić, Al Torcio und Klaudio Ipša schaffen es regelmäßig in die internationalen Bestenlisten, nicht nur beim FEINSCHMECKER. Die besten Olivenhaine stehen auf der Halbinsel Istrien an der Grenze zu Slowenien, nicht weit vom italienischen Triest.

Auch der Wein macht zunehmend von sich reden. Der Weinbau in Kroatien reicht bis in die Antike zurück; heute erzeugen die Winzer auf insgesamt 60 000 Hektar Rebfläche etwa zwei Millionen Hektoliter Wein pro Jahr. Nach Jahrzehnten der Agonie zu Zeiten des Kommunismus wurden der Weinbau und sein Qualitätsmanagement in den 90er-Jahren wiederentdeckt. Das zählt sich heute aus: Kroatiens Winzer gewannen im vergangenen Jahr 65 internationale Auszeichnungen.

Nicht nur beim Öl, auch bei der Weinqualität liegt die kroatische Halbinsel Istrien an der Spitze. Pionier des neuen hochklassigen Weins aus Kroatien ist Giorgio Clai, 2012 nominiert für die WINE AWARDS als Newcomer des Jahres (mehr über ihn steht im FEINSCHMECKER 8/2012, ebenso ein großer Bericht über Istrien als Reiseziel). Der Bruch mit der Vergangenheit, die Suche nach neuen Möglichkeiten – diesen Weg sind die meisten erfolgreichen Winzer hier gegangen. Giorgio Clai hat ihn vorgezeichnet.

20 Jahre lang hatte er in Triest ein Restaurant geführt, bevor er sich 2001 entschloss, in seine Heimat zurückzukehren, um Wein zu machen. Und zwar nicht irgendeinen,

sondern einen originär istrischen: „orangen Wein“. Dieses neue Aushängeschild der dortigen Winzer ist ein kupferfarben im Glas funkelnder Weißwein, für den der Most mitsamt den Beerenschalen gärt – mitunter bis zu mehreren Monaten – und dabei Farb- und Gerbstoffe herauszieht. So entsteht ein komplexer, körperreicher Weißer, der so tanninreich schmeckt wie ein Rotwein.

Schon Giorgio Clai hat für seine legendäre Weißweincuvée „Ottocento weiß“ die wichtigste autochthone Rebsorte Istriens wiederentdeckt, die Malvazija Istrarska. Für die istrischen Winzer ist sie Erbe und Herausforderung zugleich, ein wenig zickig in der Verarbeitung und in der Weinswelt weitgehend unbekannt – nicht zu verwechseln mit der recht süßen Malvasia aus Italien. Heute beherrscht sie gut 60 Prozent der Weinberge auf der Halbinsel.

Ein Malvazija-Wein kann ganz unterschiedliche Charakterzüge entwickeln, mal pur und erfrischend mit dezenter Apfelfrucht, was einen schönen Aperitif ergibt, oder eben als schweres orangefarbenes Kraftpaket mit Aromen von Apfelschalen, getrockneten Aprikosen und Nüssen sowie ordentlich Gerbstoff. Kein Wunder, dass Giorgio Clai seinen Besuchern schmunzelnd erzählt: „Meine Weine sind alle rot“, und dabei auf diese ungewohnte Tanninkraft des orangen Malvazija anspielt.

Von Clais Wohnhaus und Weinkeller in Krastica, ganz im Norden Istriens, fährt man eine knappe Dreiviertelstunde nach Süden ins Städtchen Bale mit imposanten Stadttoren und Palazzi. Ganz in der Nähe liegt das Weingut Meneghetti. In den 1850er-Jahren genossen hier österreichisch-ungarische Offiziere Schinken, Käse und Wein, nach dem Fall der K.-u.-k.-Monarchie wurde das Gut verlassen und vergessen – bis 2001 das Ehepaar Romana und Miroslav Plišo das Anwesen mit 25 Hektar Rebfläche übernahm. 2010 trat Goran Hanžek in die Firma ein, und der bekannte Önologe Walter Filiputti aus dem Friaul arbeitet an den Weinqualitäten.

Die Weine von Meneghetti wollen und können auf der internationalen Bühne mit den Großen mithalten. Der „Red“ ist eine Cuvée aus Merlot, Cabernet Sauvignon und Cabernet franc, sehr elegant und feinsinnig. Für „White“, den Spitzenweißwein aus Chardonnay und Pinot blanc, diente Burgund als Vorbild, und tatsächlich erinnern das Nussige sowie die Honignote ne-

ben der reifen Melonen- und Pfirsichfrucht an Mersault.

Diese Weine können im luxuriösen Ambiente eines Landhotels gleich vor Ort verkostet werden, und zwar zu mediterranen Speisen im Restaurant des „Stancija Meneghetti“. Das geschmackvoll eingerichtete Haus kann als Ganzes oder zimmerweise als Urlaubsdomizil gemietet werden. Zum Meer ist es nicht weit – fünf Minuten auf dem Mountainbike.

Schon die Landschaft Istriens kann einen Besucher aus dem Norden zum Seufzen bringen. Dunkle Eichenwälder, in denen schon manch einer einen (Alba-)Trüffelschatz gehoben hat, grün bis silbern schimmernde Olivenhaine, Zypressen in geraden Linien, hier und da ragen Kirchtürme aus steingrauen mittelalterlichen Dörfern. Mitendrin: ziemlich unauffällige 5000 Hektar Weinberge.

An der See zeigt Istrien sein zweites Gesicht, zerklüftet, felsig und manchmal auch schroff, dann wieder einladend und male- risch, wo sich wunderschöne alte Städtchen wie Rovinj an die Küste schmiegen. Auf den vorgelagerten Inseln und im Nationalpark im Süden findet sich so manche romantische Bucht zum Sonnenbaden. Auch darum haben sich gleich mehrere Luxushotels dort angesiedelt, unter ihnen das „Monte Mulini“, dessen Restaurant „Wine Vault“ eine der besten Weinkarten des ganzen Landes hat. Wer neben Malvazija noch andere rare kroatische Rebsorten kosten möchte, trinkt hier richtig: Vugava, Gegač, Zlahtina oder Pošip – der Sommelier hilft gern bei der korrekten Aussprache.

Nicht weit von Rovinj hat sich Ivica Matošević niedergelassen. Seit dem Ende des Kroatischen Kriegs 1995 ist er einer der engagiertesten Winzer, ein Seiteneinsteiger, der eigentlich als Agrarökonom arbeiten wollte, aber von Vorträgen zum Thema Weinbau im Hörsaal nebenan angesteckt wurde. Prompt ließ er sich nach seiner Promotion zum Sommelier ausbilden. Heute gehört ihm ein Gut neben dem ehemaligen Haus seiner Groß-

KEINE REGEL, NUR KÜHNE NEUE IDEEN

Mladen Rožarić
(vorn, mit Verwalter
Nino Banko) keltert
auf dem Gut Roxanich
expressive Weine



ROTE ERDE AUS LEHM UND EISEN

mutter im Dörfchen Krunčiči mitsamt zehn Hektar Reben.

Aber Matošević ist nicht nur Weinmacher, sondern auch ein kluger Stratege. Weil es in Istrien keine Weinklassifikation gab, schuf er selber eine, wenngleich eine private. Vinistra heißt der Verband ambitionierter Güter, den er mitbegründet hat und der das Label „IQ“ (Istrian Quality) für Qualitätsweine vergibt. Matoševićs Ziel ist es, „Grand-Cru-Lagen zu identifizieren“, denn eine Zukunft für istrischen Wein, davon ist er überzeugt, gibt es nach dem Beitritt zur EU nur mit Spitzenqualitäten: „Wir sind zu klein, um im hart umkämpften unteren Preissegment konkurrenzfähig zu sein.“ Darum beweist Matošević, dass Malvazija auch die Dichte und Struktur zum Altern hat. Sein 2000er „Alba“ wirkt frisch und klar, mit Anklängen von Zitruszesten und frisch gemähtem Gras.

Völlig frei ist auch Bruno Trapan an den Wein herangegangen. Er stammt aus Pula, der Stadt im Süden Istriens, die mit ihrem römischen Amphitheater eine der bekanntesten Sehenswürdigkeiten der Halbinsel bietet. An die Zeit des Kommunismus kann sich der 34-Jährige kaum mehr erinnern,

weit stärker hat ihn die Zeit nach dem Kroatienkrieg geprägt. Das Studium der Landschaftsarchitektur erschien Trapan zu theoretisch, viel lieber wollte er im Weinberg des Großvaters Hand anlegen. Heute besitzt er 15 Hektar in der sanft hügeligen Landschaft und einen schmucken Neubau wenige Kilometer von Pula entfernt, die „Weinstation Trapan“.

Tiefrot hat er das Haus gestrichen, so rot, wie die Erde in seinen Weinbergen ist. Von *terra rossa* sprechen die Winzer Istriens, in Anlehnung an die roten Böden von La Mancha in Spanien oder im australischen Coonawarra: Eine tiefe Lehmschicht mit oxidiertem Eisen über einem Kalksteinsockel erstreckt sich von Pula aus über etwa zwei Drittel der Halbinsel. Deren Nordteil dagegen schimmert weißlich vom Kalkstein, der Grundlage für die raue, karge Landschaft, die vor 50 Jahren als Kulisse für Winnetou-Filme diente.

In seiner schicken Vinothek mit zylinderförmigen Designerlampen öffnet Bruno Trapan eine Flasche nach der anderen: „Ich wollte einfach alles ausprobieren.“ Hat er getan – bei einem Wein Reinzuchthefen, beim anderen Spontanvergärung mit Hefen, wie sie die Natur mitgeliefert hat. Oder eine ausgiebige Maischestandzeit, um dem weißen Malvazija noch mehr Aromen abzurufen. Manche Weine hat Trapan in Stahl vergoren, um auf die reine Frucht zu setzen, andere in Holz; dabei experimentierte er mit Eiche ebenso wie mit den früher in Istrien gebräuchlichen Akazienfässern.

So ist schließlich eine imposante Auswahl an Weinpersönlichkeiten zusammengelassen, darunter der 2011er „Uroboros“ aus Malvazija, bei dem der Holzausbau Aromen von Honig und Toast beigesteuert hat. Trapan wagt sich aber auch an Teran heran, jene Rebsorte, die in Istrien quasi das rote Pendant zur Malvazija bildet: Auch Teran ist ein istrisches Urgewächs, etwas rustikal von Natur aus, ein Verwandter aus der großen Refosco-Rebtfamilie.

Bei alteingesessenen Gütern gehört diese Sorte zum Programm, so auch bei Marijan Arman. Schon dessen Ururgroßvater hat die Reben in dem abgelegenen Weiler Nardučić im Nordwesten Istriens gepflanzt, und die Familie hat weitergemacht, egal, wer gerade das Land regierte: die Italiener, die Österreicher, später die jugoslawischen Kommunisten oder heute die Kroaten.

Auch bei Gianfranco Kozlović bei Momjan, kurz vor der Grenze zu Slowenien, erlebt man eine Zeitreise durch Istriens Weingeschichte. Den ersten Eindruck prägt die Gegenwart: ein supermoderner Bau aus grauem Beton und einer abstrakt dekorierten Glasfront mitten in einem engen Seitental. Auf die zeitgemäße Vinothek folgt ein technisch aufgerüsteter Weinkeller, doch je weiter man nach hinten vordringt, desto weiter geht man in die Historie zurück. „1972“ sagt das kleine Schild an der Wand eines Tankkellers, „1940“ schließt sich mit einem gediegenen, altmodischen Verkostungsraum an, und in „1904“ werden vor allem noch Erinnerungen verwahrt.

„Wir respektieren die Vergangenheit“, sagt Kozlović, „aber müssen sie deswegen nicht kopieren.“ Seine Weine sind weltoffen, werden in den Restaurants der Umgebung ebenso ausgeschenkt wie in New York, London und Wien. Sie brauchen den internationalen Vergleich nicht zu scheuen: Der 2011er Teran mit seiner Kirschfrucht, der Würzigkeit und dem robusten Tannin erinnert an einen guten Barolo.

Wer sich einlässt auf die istrischen Eigenheiten, kann originelle, authentische gute Weine entdecken. Zum Beispiel den weißen „Ines in White“ von Mladen Rožanić, dessen Gut nach einer alten venezianischen Schreibweise des Familiennamens Roxanich heißt. In Nova Vas, eine halbe Autostunde südöstlich von Novigrad nahe der Küste bei Poreč, produziert Rožanić diesen Wein, der wie ein expressionistisches Gemälde anmutet, ungestüm und impulsiv. Der Wein leuchtet fast kupferfarben, schmeckt nach Fruchtschalen, getrockneten Zitrusfrüchten, Honig, mit einem Hauch Gerbstoff am Gaumen. „Auf meinem Weingut“, sagt Rožanić, „herrschen weder Regeln noch Gesetze. Nur ich allein entscheide.“

Solche kühnen Sätze lassen die Weinwelt aufhorchen: Die Kroaten sind da – und sie zeigen Flagge. Rot-weiß-blau mit einem karierten Wappen darauf. Unverwechselbar eben. **II**

HUMMER

SEITE 80



Einkaufstipps:

Deutsche See

Tel. 0471-13 30 00,
www.deutscheseede.de

Frischeparadies

Diverse Filialen.
www.frischeparadies.de

Hummer Pedersen

Tel. 040-522 99 390,
www.hummer-pedersen.de

Rungis

Tel. 02225-88 31 00,
www.rungisexpress.com

WEINREISE ISTRIEN

SEITE 82



Vorwahl: 00385

Anreise: Der nächstgelegene Flughafen Pula wird von Croatian Airlines im Sommer regelmäßig über Zagreb oder Zadar angefliegen. Der Flughafen Triest-Ronchi dei Legionari ist von Novigrad etwa 75 Minuten im Auto entfernt.

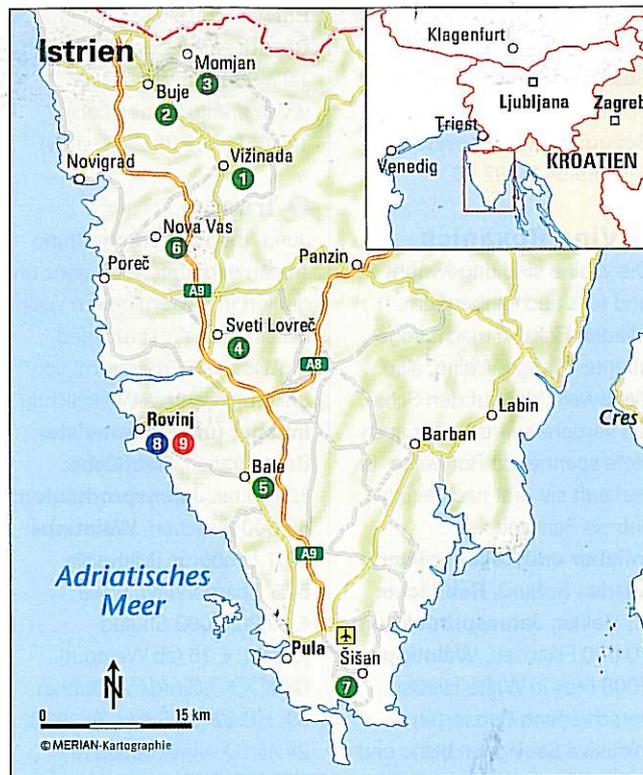
Info: www.coloursofistria.com

1 Vina Arman

Freundlicher Familienbetrieb mit unkomplizierten modernen Weinen.

Inhaber und Kellermeister:

Marijan Arman, **Rebfläche:** 12 Hektar, **Jahresproduktion:**



60 000 Flaschen, **Weintipp:**

2011 Sauvignon blanc, € 14,27

GGGG Narduci 3,
HR-52447 Vižinada,

Tel. 099-685 04 98 (Handy),

www.arman.hr

Besuch: Mo-Sa 8-16 Uhr

Bezug: Alpe Adria,
www.weinamhof.at,
Tel. 0043-1-53 51 65 50

2 Vina Clai

Giorgio Clai macht die komplexesten Weine von Istrien – Tiefgang und Länge sind beeindruckend.

Inhaber und Kellermeister:

Giorgio Clai, **Rebfläche:** 6 Hektar, **Jahresproduktion:** 20 000 Flaschen,

Weintipps: 2011 Ottocento weiß (aus Malvazija, Sauvignon blanc, Chardonnay, Pinot gris), etwa € 20; Pinot grigio, etwa € 25

GGGG Brajki 104, Krasica,
HR-52460 Buje,
Tel. 091-177 61 75,

vesna.clai@gmail.com

Besuch: nach Voranmeldung

Bezug: ab Weingut

3 Vina Kozlović

Moderner Neubau, technisch auf dem allerneuesten Stand. Gianfranco Kozlović produziert

Weine auch mit Blick auf den internationalen Markt.

Inhaber und Kellermeister:

Gianfranco Kozlović, **Rebfläche:** 25 Hektar, **Jahresproduktion:** 180 000 Flaschen

Weintipp: 2008 Santa Lucia (Malvazija), etwa € 13

GGGG Vale 78,
HR-52462

Momjan, Tel. 52-77 91 77,
www.kozlovic.hr

Besuch: Mo-Sa 8-17 Uhr
(Voranmeldung erbeten)

Bezug: Ivo Persinović,
www.vino-croatia.at

4 Vina Matošević

Ivica Matošević ist einer der engagiertesten Winzer Istriens. Der Star ist bei ihm Malvazija, die er in Stahl und auch in Holz ausbaut.

Inhaber und Kellermeister:

Ivica Matošević, **Rebfläche:** 10 Hektar, **Jahresproduktion:** 90 000 Flaschen

Weintipp: 2011 Alba (Malvazija), € 14,45; 2009 Grimalda (Merlot), € 23,59



Weinraritäten Ankauf und Verkauf

www.grandcruweine.de

Norbert Fülcher Steinstrasse 13 a 20095 Hamburg

Tel. 040 303 999 58 Fax 040 492 19 362

GGG○○ Krunčići 2,
HR-52448 Sv. Lovreć, Tel. 052-
44 85 58, www.matosevic.com
AmEx **MASTER** **VISA**

Besuch: tgl. 9-16 Uhr,
im Sommer bis 19 Uhr, n.V.

Bezug: Alpe Adria,
www.weinamhof.at,
Tel. 0043-1-53 51 65 50

⑤ Vina Meneghetti

Edles Landgut mit Übernachtungsmöglichkeit, direkt neben den Weinbergen. Modern gemachte, finessenreiche Weine: der Rote eine Bordelaiser Cuvée mit Neuer-Welt-Offenheit, der Weiße im Burgunder-Stil.

Inhaber: Miroslav Plišo und Goran Hanzek, **Kellermeister:** Walter Filiputti, **Rebfläche:** 25 Hektar, **Jahresproduktion:** 80 000 Flaschen, **Weintipps:** 2009 Red Crveno (Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet franc), € 42,90; 2009 White Bijelo (Chardonnay, Pinot blanc), € 21,50

GGG○○ Stancija Meneghetti,
HR-52211 Bale, Tel. 052-

52 88 15, www.meneghetti.hr

AmEx **EC** **MASTER** **VISA**

Besuch: tgl. 10-17 Uhr,
So nur nach Voranmeldung
Bezug: www.domovino.de,
Tel. 089-54 32 82 20

⑥ Vina Roxanich

Die Weine sind ungewohnt und teils auch unbequem. Mladen Rožanić macht sogenannte Orange-Weine, also Weißwein, der auf den Schalen vergoren wird – aber auch viele spannende Rotweine. Er verkauft sie erst nach einigen Jahren Reifezeit.

Inhaber und Kellermeister: Mladen Rožanić, **Rebfläche:** 23 Hektar, **Jahresproduktion:** 70 000 Flaschen, **Weintipps:** 2008 Ines in White (sieben verschiedene Rebsorten inklusive Sauvignon blanc und Welschriesling), € 24,50; 2009 Rosé € 18,90

GGG○○ Kosinožići 26,
HR-52446 Nova Vas,
Tel. 091-61 70 700,
www.roxanich.hr

Besuch: tgl. 9-16 Uhr

Bezug: www.jadrovino.de,
Tel. 089-55 27 53 02;
www.orange-wines.com,
Tel. 0171-369 35 22 (Handy)

⑦ Trapan

Jung, mutig, modern. Bruno Trapan experimentiert ganz ungeniert in seinem neuen Weinkeller – und entsprechend groß ist sein Programm: von unkompliziert bis vielschichtig.

Inhaber und Kellermeister: Bruno Trapan, **Rebfläche:** 12 Hektar, **Jahresproduktion:** 45 000 Flaschen, **Weintipps:** 2011 Uroboros (Malvazija, 5 % Chardonnay), etwa € 19,90; 2009 Shuluq (Syrah), € 15 (ab Weingut); **GGG**○○ Giordano Dobran 63, HR-52100 Šišan, Tel. 098-24 44 57, www.trapan.hr

EC **MASTER** **VISA**

Besuch: Mo-Sa 9-17 Uhr (n. V.)
Bezug: www.jadrovino.de,
Tel. 089-55 27 53 02

Hotel

⑧ Hotel Lone

Großräumiges und schickes, aber auch etwas seelenloses Designhotel mit schönem Wellnessbereich; Terrasse mit Blick über Pinienwälder und Bucht.

GGG○○ Luje Adamovica 31,
HR-52210 Rovinj, Tel. 052-80 02 50, www.lonehotel.com,
236 Zi., 12 Suiten, DZ ab € 313

AmEx **DINERS** **EC** **MASTER** **VISA**

Restaurant

⑨ Wine Vault

Regionale Produkte stehen im Mittelpunkt, aber kaum einer bereitet diese mit so raffiniertem französischem Akzent zu wie Tomislav Gretić. Die Weinkarte ist ein Kompendium des kroatischen Weins.

GGG○○ Im Hotel „Monte Mulini“, A. Smareglie bb,
HR-52210 Rovinj, Tel. 052-63 60 17, www.winevault.com.hr, nur Abendessen,

kein Ruhetag, Hauptgerichte
€ 25-50

AmEx **DINERS** **EC** **MASTER** **VISA**

BOYER

SEITE 94



Château Bel Air Marquis d'Aligre, Margaux

Der Altmeister aus Bordeaux, Jean Pierre Boyer, arbeitet seit 65 Jahren im Weinberg.

Inhaber und Kellermeister: Jean Pierre Boyer **Rebfläche:** 16 Hektar **Jahresproduktion:** 30 000 Flaschen

Weintipps: 2005, 2000, 1996
Château Bel Air Marquis d'Aligre, Margaux

GGG○○ Château Bel Air Marquis d'Aligre, Route de Bel-Air, FR-33460 Soussans, Tel. 0033-557 88 70 70

Besuch: nach Voranmeldung
Bezug: Zwei Händler in Deutschland haben Boyer-Weine sporadisch im Sortiment: Bernd Kreis in Stuttgart (www.wein-kreis.de) und La Vinotheque du Sommelier in Berlin (www.vinotheque.de)



So macht Thomas Bühner, DER FEINSCHMECKER Koch des Jahres 2012, seine Ravioli.

So macht DER FEINSCHMECKER es möglich, sein Restaurant zu finden.

Die 800 besten Restaurants Deutschlands in einer App

für iPhone & iPad

Filter setzen - Restaurantliste - Beschreibung

DER FEINSCHMECKER