

FWP Juni 2025

Weinland Kroatien

WBB Klaus Luger und Franz Leidenmühler
Restaurant Josef

Bei sommerlichen Temperaturen, mit einer leichten kühlenden Brise (wie an der dalmatinischen Küste), reisten wir im Blitztempo von OÖ nach Kroatien, dank unserem Weinbruder Klaus, der dort über ein Feriendomizil verfügt.



WB Klaus Luger, flankiert von Franz Leidenmühler und Christoph Steiner

In der Region, die heute Kroatien umfaßt, läßt sich Weinbau bereits zu illyrischer Zeit nachweisen, also – soweit sich dieser Begriff exakt eingrenzen läßt – mindestens seit 2.500 Jahren, etwa der Bronzezeit. Natürlich hat sich diese Abteilung der Agrikultur unter römischer Herrschaft intensiviert. Im späten Mittelalter gab es mehrere Städte, die Regeln für den Weinbau aufstellten, was auf dessen Wichtigkeit schließen läßt. Zu Zeiten der österreichisch-ungarischen Doppelmonarchie hatte der kroatische Weinbau aber wenig Bedeutung. Und der traditionelle alltägliche Konsum des vergorenen Rebensaftes erinnert stark an altbekannte Gebräuche hierzulande: man kennt im Süden *bevanda* – wie gegenüber in Italien, auch sprachlich – mit Leitungs- oder Brunnenwasser verdünnten schwereren Rotwein und im Norden/Nordwesten Weißwein mit Soda oder Mineralwasser, bekannt als *gemišt* oder *špricer*, was wohl keiner weiteren Erklärung bedarf.

Die Weinwirtschaft hat sich dort nach Ende von Jugoslawien und besonders in den letzten 15 Jahren stark verändert; inzwischen ist viel Kapital dort hineingeflossen. Es dominieren Familienbetriebe und je weiter südlich, umso kleiner sind diese, überwiegend 5 – 7 ha. Die großen (Zwangs)-Genossenschaften der Tito-Zeit sind Geschichte, und damit sind natürlich die oenologischen Möglichkeiten der einzelnen Winzer entscheidend größer geworden. WB Klaus wird uns heute an dieser relativ neuen Freiheit teilhaben lassen, nicht zuletzt auch aus dem eigenen Weinarchiv, da gereifte Weine in diesem Land in Handel und Gastronomie bislang keine Tradition haben.

Es gibt zwar definierte Weinbauregionen, aber kaum geschützte Herkunftsbezeichnungen (eine wesentliche Ausnahme ist der Dingač). Man unterscheidet zwei Hauptregionen und ein Dutzend Unterregionen:

- **Kontinentales Kroatien** mit URR Podunavlje (Donaugebiet), Slavonija (Slawonien), Moslavina, Prigorje-Bilogora, Pokuplje, Plešivica und Zagorje-Međimurje
- **Mediterranes Kroatien** mit den URR Istra (Istrien), Hrvatsko Primorje (Küstengebiet), Norddalmatien (Sjeverna Dalmacija), Dalmatinisches Hinterland (Zagora) sowie Mittel- und Süddalmatien (Srednja / Južna Dalmacija),

Generell sind ca. 30 % der Fläche rot bestockt, 70 % weiß; und ein Klischee: Istrien weiß, Dalmatien rot – überwiegend stimmt das auch. Die wichtigsten Rebsorten sind (weiß) Welschriesling (Graševina), Grauburgunder (Pinot Sivi), Traminer (Traminac) und Chardonnay, auch Riesling und auf Istrien die Malvazija Istarska (und andere lokale Varianten dieser uralten Sorte), im südlichen Küstengebiet Rukatac bzw. Maraština, Pošip Bijeli und einige andere wie z. B. die Vugava, die aber auch als Tafeltraube geschätzt wird. An Roten sind ausgepflanzt: Merlot, Plavac (mit zahlreichen lokalen zumindest nominellen Subvarianten), Faros, dazu auch Cabernet Sauvignon und Pinot Noir.

22 Personen incl. Präsentatoren, 3 Gabriel-Maschine-Gläser, 2er-flights. Die Weine wurden teilweise dekantiert.

Die Weinabfolge ist an der Speisenfolge orientiert, deshalb springen wir anfänglich regionenmäßig etwas herum.

Begegnungswein:

2019 Pjenušac Pavel Brut, Zdenko Šember, Jastrebarsko, Zagorje

T: Pavel ist der Name der Lage, bepflanzt mit Chardonnay; „Pjenušac“ = Schaumwein

V: Dunkles Goldgelb, kräftiger Körper

N: Geröstete helle Früchte, Minerale, heller Tabak

G: Zartes, feinperliges Mousseux, zurückhaltende, deutlich säure- und mineralunterlegte Fruchtsüße, angenehmes Mundgefühl, zarte, aber lang anhaltende mineralische und feingliedrige Mundauskleidung, der Abgang selbst mittellang und eher trocken; insgesamt durchaus ein Anklang an einen in Ehren gealterten (aber eben wesentlich älteren!) Champagner

B: 18- und austrinken

2022 Meneghetti White, Vinarija Meneghetti, Bale, Istrien

T: Die Familie Meneghetti betreibt auch ein gutes kleines Hotel! Der Wein ist eine Cuvée aus Chardonnay und Pinot Blanc

V: Helles, silbrig schimmerndes Goldgelb, dichter Körper

N: Brennessel, Gebirgsbach

G: Frische Säure, helle Frucht, nicht sehr lange, aber schöner Nachklang am Gaumen, sicher ein sehr feiner Begleiter zu gebratenem Fisch

B: 17

2018 Nevina Sveti Ante, Vino Svetaca – Saints Hills Winery, Radovani, Istrien

T: Der „hl. Antonius“ besteht zu 70% aus Malvazija Istriana, mit 30% Chardonnay, wird in Betoneiern und großen Holzfässern bis zu 9 Monate gelagert, 10 % auch in französischen Barriques. Das Weingut hat seinen Hauptsitz nahe Dubrovnik im Dingač-Gebiet, aber auch Filialen in anderen Landesteilen, immer mit Rieden, die nach Heiligen benannt sind...

V: Helles Goldgelb, leichter Körper

N: Heller Tabak, zarte gelbe Frucht

G: Saftig-säuregestützt, gute Mundauskleidung, trinkt sich vergnüglich, im Abgang nicht sehr lange, sicher auch guter Speisenbegleiter

B: 17+

Škampi mit **Blitva** (Mangoldkartoffeln): perfekt cremig gegarte Garnelen, zusammen mit dem begleitenden Gröstl aus Erdäpfeln, Mangold und Knoblauch schmeckt das hedonistisch nach Urlaub!! 18 P



2020 Pošip Intrada, Luka Krajančić, Cara/Korčula, Dalmatien

T: Der Pošip Bijeli schmeckt wie Furmint, aber: gemäß einer 2020 erfolgten DNS-Analyse entstammt sie einer Kreuzung zwischen Zlatarica Blatska Bijela und Bratkovina Bijela. Dadurch hat sich eine frühere Vermutung widerlegt, daß sie identisch mit der ungarischen Rebe ist. Ausbau im Stahltank

V: Sattes Goldgelb, mittlerer Körper

N: Kräuterig, auch gelbe Frucht, etwas Mineral und Tabak

G: Nicht sehr intensiv, pfefferig, aber schließlich doch zögernd fruchtig und mit Säure im Abgang, aber noch ganz schöne Länge

B: 17

2019 Pošip sur lie, Luka Krajančić, Cara/Korčula, Dalmatien

T: Sehr begrenzte Menge – 3.500 Flaschen pro JG. Die Reifung erfolgt nach erster Vergärung in Stahltanks in großen gebrauchten Fässern auf der Feinhefe

V: Schönes Goldgelb, mittlerer Körper

N: Anfänglich leichter Stallgeruch, dann aber dominieren gelbe Beeren

G: Deutlich mehr Gewicht auf der Zunge als der Intrada, pfefferig, recht langes würziges Echo, nicht sehr viel Frucht, aber auch nicht ausgetrocknet

B: 17+

2016 Zelenac Kuvlakhe, Vlado Krauthaker, Kutjevo, Slawonien

T: Zelenac ist das selbe wie der an der österr. Thermenlinie wachsenden Rotgipfler, gehört in Kroatien zu den Ausnahmeerscheinungen; der Kuvlake wird als „Naturwein“ ausgebaut (60 Tage Schalenkontakt)

V: Sattorange mit bräunlichen Reflexen, mittlerer Körper – schon optisch sehr „oranger“ Eindruck

N: Mandarinen und Orangen, auch bisserl bittere Aperitivnoten wie Cynar

G: Recht deutlich säurelastig, wenig Frucht, eher kurz, trotzdem schöne glycerinhafte Mundauskleidung

B: 16- möglicherweise mit mehr Luft interessanter; jedenfalls als sehr guter Begleiter zu gegrilltem Fleisch vorstellbar

2024 Graševina Podgorje, Vlado Krauthaker, Kutjevo, Slawonien

T: Dem Welschriesling gilt das Hauptinteresse Krauthakers

V: Helles Weizengelb, leicht silbrig

N: Heller Tabak/Trockenfeigen, fast karamelliger Untergrund

G: Schöne Frucht, gute Mundauskleidung, ausreichend Druck am Zungengrund, Fruchtsüße, mittellang

B: 17+

Krauthakers Weine begleiten eine **Juha od povrća i graha** (rahmige Gemüsesuppe, knackige grüne Bohnen, Karotten, Erdäpfel), "wie bei Müttern", herzlich und schmackhaft, 17+ P



2015 Pinot Sivi, Ivan Enjingi, Hrnjevac-Vetovo, Slawonien

T: Der 1940 in eine aus Ungarn zugewanderte Familie geborene Enjingi war der erste, der in Jugoslawien (ab 1972) seinen Wein selbst abfüllte und somit Panschereien einen Riegel vorschob. Seit 1985 produziert er wieder wie seine Großeltern, von denen er das Winzerhandwerk lernte – also biologisch. Er gilt als Galionsfigur des kroatischen Weinbaues

V: Schönes sattes Goldgelb, kräftiger Körper

N: Mineralisch gewürzte Beeren, bissl Kräuter

G: Deutlich süß unterlegte helle Beeren, fein ausgewogene Säure und Mineral, dementsprechender Gaumenüberzug, recht schöner Abgang, wieder mit Säure, Mineral und Frucht

B: 17+



Ivan Enjingi – © Robert Anic/PIXSELL für Večernji List

2008 Venje Bijelo, Kasna Berba (Spätlese), Ivan Enjingi, Hrnjevac-Vetovo, Slawonien

T: Cuvée aus Gewürztraminer, Pinot Gris, Riesling, Sauvignon Blanc, Welschriesling, 18 Monate im Barrique

V: Dunkleres Goldgelb (23 kt.), kräftiger Körper

N: Klares Gebirgswasser, leichter Rosenduft, reife gelbe Frucht, aber zurückhaltend

G: Schön fruchtig, voll und auch sicher alkoholisch, aber mit Stil und einer gewissen Finesse, jedenfalls Trinkgenuß, sehr nachhaltige Mundauskleidung mit Frucht und Mineral, auch ziemlich langer Abgang

B: 18-

2019 Grk Defora, Frano Milina Bire, Lumbarda, Korčula, Dalmatien

T: derzeit gefragtester kroatischer Weißwein; Grk („Der Grieche“) ist eine autochthone Rebe, die auf die Kalkstein-Region um die Gemeinde Lumbarda im Süden von Korčula beschränkt ist, wo ca. 15 ha davon gepflanzt sind. Defora ist eine Einzellage. Der Wein ist extrem selten und ziemlich teuer – sofern man ihn überhaupt bekommt – etwa das Niveau eines Wachauer Spitzensmaragds! Er wird sur lie ausgebaut

V: Schönes Goldgelb, kräftiger Körper

N: Reife gelbe Frucht, Mineralstaub

G: Sehr genüßliche Kombination aus gelben Beeren, animierender Säure und Mineralwürze, trinkt sich sehr willig, guter Gaumenüberzug, mittellang, mineralisches Gaumenecho

B: 18-

2020 Grk, Frano Milina Bire, Lumbarda, Korčula, Dalmatien

T: 5.000 Flaschen pro Jahr, sofort ausverkauft und auch bei spezialisierten Kroatien-Händlern kaum zu bekommen

V: Helles Goldgelb, kräftiger Körper

N: Trockenfrüchte, Asperl, Hauch Umaminoten

G: Reife gelbe Frucht, gute mineral- und säuregestützte Gaumenauskleidung, mittellang

B: 17+

MMXX Pinot Crni Vučjak, Zdenko Šember, Jastrebarsko, Zagorje

T: Der „Wolfshund“ (*Vučjak*) ist eine Lage mit Ausrichtung nach SSO; der Wein reift in 500-Liter-Fässern

V: Helles Rubin, mittlerer Körper

N: Elegante rotbeerige reife Nase, Walderdbeeren!!

G: Auch am Gaumen klassischer feingliedriger eleganter fruchtiger Pinot Noir, sehr guter Gaumenüberzug, nicht kräftige, aber zufriedenstellende Haftung auf der Zunge, feingliedrig-fruchtiger Abgang und Echo

B: 18

2020 MERCS, Vlado Krauthaker, Kutjevo, Slawonien

T: Ca. 60 % Merlot und 40 % Cabernet Sauvignon

V: Violettgranat, mittlerer Körper

N: Ruß, zarte rote Beeren

G: Auch hier eher leichtgewichtige rote Noten, mittellang, sauber

B: 17+



... begleiten **Pirjana janjeća kolenica s rižom s povrćem**, also eine schmelzend zarte **geschmorte Lammstelze** mit intensivem Jus und einem köstlich gemüsig-fruchtigen **Djuveč** aus perfekt à point gegartem Reis, 19 P!!

Wir kommen jetzt zur berühmtesten Rebe Kroatiens, der **Plavac Mali (Crni)**, also der „kleinen Schwarzblauen“; sie ist ein autochthon dalmatinisches Gewächs und steht vor allem für die schon lange, auch in schwierigen Zeiten, bekannte Herkunft Dingač (26 ha), die auf der Halbinsel Pelješac, zwischen Dubrovnik und Hvar, auf Kalkboden mit Eisenbeimischung beheimatet ist. Aber Dingač ist nicht Dingač, warnt uns WB Klaus...

2017 Plavac Mali, Miljenko „Mike“ Grgić, Trstenik, Pelješac, Dalmatien



T: Der 1923 geborene Mike Grgić/Grgich studierte ab 1949 in Zagreb Oenologie, floh 1954 in die USA, wo er bei bekannten Gütern arbeitete (und mit der dalmatinischen Rebe Dobričić auch am modernen Zinfandel züchtete). Mit „seinem“ Chardonnay von Chat. Montelena war er einer der Sieger beim „Judgement of Paris“ und im weiteren der Chardonnay-Papst des Napa Valley und gründete nach 1991 auch wieder ein Gut in der alten Heimat. Er starb Ende 2023.

V: Mittleres Granat, mittlerer Körper

N: Karottensauce, rote Beeren, Rosinen

G: Noch recht kräftiges Tannin, aber sehr sauber und schon am Weg zur Integration, beginnend ausgewogen, viel Alkohol – aber das Ganze sollte in 5 – 10 Jahren

noch einmal überprüft werden

B: 18 aber sehr vorläufig und mit Vorbehalt und klaren Hinweisen auf höheres Potenzial

2021 Postup, Mato Antunović, Oskorušno, Pelješac, Dalmatien

T: In der Lage Postup soll es für den Plavac Mali die besten Extraktwerte von ganz Kroatien geben

V: Granatrot, mittlerer Körper

N: Rote Beeren, frisch, noch ein bisschen aggressiv

G: Auch anhand süßem, aber kräftigem Tannin und Fruchtsäuren noch nicht so recht trinkreif, aber gute fruchtige Ansätze und Gewicht am Zungengrund

B: pot. 18

2016 Dingač Sveta Lucija, *Vino Svetaca* – *Saints Hills Winery*, Pelješac, Dalmatien

T: Ernte handverlesen und vorsortiert, dann auf Tischen doppelt sortiert; Fermentation 50% in neuen französischen Eichenfässern, 25% in 32hl-Eichenbehältern, 25% in 32hl-Betontanks; getrennt nach Terroir und Alter der Reben etc.; Temperaturregelung; zur Reifung in 100% neuer französischer Eiche aus vier Quellen, für 18 – 24 Monate. Ca. 14 % Alkohol. Drüber gibt's noch den Dingač „Ernest Tolj“, aber >> 100 €!

V: Granat, dichter Körper

N: Schöne reife rote Beeren, Macchiawürze, Phenol, Ähnlichkeit mit Bordelais

G: Saubere reife rote Früchte, etwas mineralisch, der Alkohol merkbar, aber nicht vorstechend; ziemlich lange, sehr gute tanningestützte Mundauskleidung, eher schon länger

B: 18+ und noch einige Zeit warten mit Potenzial nach oben!

2013 Plavac Mali Škrapa, *Familie Marlais*, Ponikve, Pelješac, Dalmatien

T: 30 bis 65 Jahre alte Reben, 2 Jahre in französischen und kroatischen Barriques, vor release noch 1 – 2 Jahre auf Flasche.

V: Bräunliches Granat, mittlerer Körper

N: Lavendel, Stein, rote Früchte, leichtes bordelaisches Kohlstinkerl

G: Süß, reif, trotzdem noch Tannine und deutlich Alkohol, zwar merkbar, stechen aber nicht vor, aber schon mit Genuß zu trinken,

B: 18- aber nur jetzt; 2028 – 2033 sollte man noch einmal nachschmecken!!



2013 Dingač Markus Pepejuh, *Šimunović i Szabo*, Pelješac – Zagreb

T: Pepejuh vom Aschenputtel (pepeo = Asche), oder in Pelješac die Bezeichnung für eine Viper? Jahrelang einer der bestbewerteten kroatischen Rotweine. Die Trauben werden auf der Halbinsel geerntet und per Kühllaster auf einem nicht gerade trivialen Weg (550 km, nicht nur Autobahn) in den Nordosten Zagrebs gebracht, den Stadtteil Markuševac, von dem das „Markus“ in vielen Weinen dieses Hauses stammt

V: Dunkles Granat, kräftiger Körper

N: Balsamische rote Früchte, mit zartesten koniferischen Anklängen, auch leicht erdig/Laub

G: Sehr fruchtiger Antrunk, Tannine und Säure kommen später. Gute Ausgewogenheit, etliches an Zukunft

B: 18+ mit noch mehr Erwartung und Potential



Die Punkte (von 20, Wein wie Essen) stellen die subjektive Einschätzung des Verfassers dar.

2009 Stagnum, Vinarija Miloš, Ston, Pelješac, Dalmatien

T: Familienweingut am Pelješac einige Zeit lang der teuerste Plavac Mali, erstes kroatisches Weingut mit modernem Verkaufsraum; 80 % der Ernte geht nach GB, auch große Verkäufe an Segler...

V: Granat, guter Körper

N: Reife, gute (Mieze Schindler!) Erdbeeren, mit Mineralwürze, etwas Herbstlaub

G: Reifer klassischer etwas Richtung Bordelais weisender Roter mit elegant eingebautem Tannin, hinlänglich Frucht(süße), hervorragender Mundauskleidung mit tanningestützter Struktur, sehr guter Länge und würzigem, gut strukturiertem Nachhall

B: 19



In Kroatien gibt es zwar durchaus eine Vielfalt an Süßweinen, welche auch wirtschaftlich am Aufholen sind, aber WB Klaus meint: seitens Geschmack leider etwas im Niedergang.

2015 Muškat Momjanski, Vinarija Kozlovic, Buje, Istrien

T: Der Muskat von Momjan wächst auf einem Südhang aus Flysch, Kalkstein, Ton; Handernte, Handselektion, Cryo-Mazeration auf Maische 12 – 24 h, unterbrochene Gärung mit Kühlung; Reifung im Edelstahl; 11,5 % Alkohol, 7,1 g/l Säure, Restzucker 45,5 g/l

V: Kupferrosa, kräftiger Körper

N: Eher zarte, aber reif-süße Früchte

G: Cremige reife Beeren, nicht vordringlich süß, aber recht schön in der Mundauskleidung, saftig, freundlich

B: 17+

2015 Pošip Bijeli Desertno Vino, Toreta (Frano Banicević), Smokvica, Korčula, Dalmatien

T: Weißer Pošip ist eine lokale Sorte in Korčula; 13,8 % Alkohol

V: Cognacfarben, mittlerer Körper

N: Alkoholische Nase, auch olfaktorisch Cognacanklänge

G: Leichtes Umamibitterl, sehr interessant, auch dieser Wein nicht ausgeprägt süß, aber sehr charaktvoll, ziemlich lang; gute Mundauskleidung mit Umami und Koniferen

B: 18

Zur Nachverkostung gibt's noch eine Jause mit Käse und Wurst, bzw. **Hrvatski izbor sireva i kobasica** – sehr geschmackig und gehaltvoll, feine Rohwurst, Pršut, authentischer Käse... 18 P!



WB Klaus Luger hat uns einen wahrhaft bemerkenswerten Querschnitt durch die kroatische Weinvielfalt zusammengestellt. Wobei die so groß ist, daß man auch mit 60 oder 80 Positionen noch keine umfassende Verkostung dieses Landes mit großen kontinentalen Anteilen und einem sehr vielfältigen Inselreich mit oft auf ein Eiland beschränkten Lokalvarianten von Reben komplett hätte. Leider finden sich auf den meist graphisch sehr elaboraten websites der Weingüter keine Hinweise, inwieweit, besonders auf den Inseln, nicht auch wurzelechte Stöcke in der Produktion vorkommen. Jedenfalls ist diese Verkostung zumindest eine gute Orientierung, was man auf Urlaub in diesem Land trinken könnte. Down side: viele Weine (insbesondere die aus Plavac Mali gekelterten) benötigen ein fortgeschrittenes Alter, um all ihre Stärken ausspielen zu können – und, wie uns Klaus sagte, sind in diesem Zustand kaum im Handel und der Gastronomie zu finden.



Danke ihm, danke WB Franz für die organisatorische Abwicklung, und danke auch der Besatzung des „Josef“ (links), die uns erneut nicht „nur“ ein sowohl geschmacklich passendes und hochklassiges Menü bereitete, sondern uns dieses – durch Inanspruchnahme verwandtschaftlicher Beziehungen – auch noch in der Sprache des oenologisch besuchten Landes servierte. Herr Ralph konnte wieder dankenswerterweise seine Erfahrung als Sommelier einsetzen.

Nach der Sommerpause geht es im September einmal gänzlich anders weiter; ausnahmsweise werden dann Weinbeeren keine Rolle spielen...

H. Huber