



FOTOS: GETTY IMAGES/STUART BLACK; SHUTTER, TOURISMUS/DANI CHAHHAJI; RENEGORBINO/AG; MAURITIO SAMPAGLI; ILLUSTRATION: JOSEF PUCHINGER; RESTAURANT LA GRIS/PRIVAT; THOMAS BRANDE; JF KARTHOGRAPHE

ISTRIEN

EINTAUCHEN UND ABTAUCHEN

FRISCHER FISCH, OLIVENÖL,
TRÜFFEL UND GUTER WEIN: DAS TOURISTENZIEL
AN DER ADRIA WANDELT SICH
IMMER STÄRKER ZU EINER DESTINATION FÜR
ANSPRUCHSVOLLE GOURMETS ...

Giorgio Clai ist mit sich und der Welt erkennbar im Reinen. Verschmitzt lächelnd sitzt er auf der Bank im Schatten vor dem Haus, Gattin Vesna an der Seite, nimmt einen kräftigen Schluck seines „Sveti Jakov“ und genießt den weiten Blick über Weinberge, Olivenhaine, Obstgärten und Kalksteindörfer hinunter ans Meer bei Novigrad. Direkt an der alten Römerstraße Via Flavia, die sich hier kurvenreich über die Hügel windet, liegt für ihn das Paradies auf Erden. Einen Wegweiser zum Weingut Clai gibt es nicht, aber auf den verzichtet dessen Besitzer gerne: „Wer mich sucht, der findet mich auch – hier wissen doch alle, wo ich wohne.“ Zwölf Jahre ist es her, dass die Clais ihr Restaurant „La Pergola“ im italienischen Triest aufgegeben haben, um in Giorgios Heimatdorf Krasica im Nordwesten der Halbinsel Istrien den Neustart als Winzer zu versuchen. Etwas Wein für den



Der Ort Rovinj lockt
Urlauber mit einer
schmucken Altstadt
und wunderschöner
Lage am Meer



Die Weingegend Motovun lädt nicht nur zum Wandern, sondern auch zu Ausflügen in die idyllisch gelegenen Dörfer

Hausgebrauch wurde immer produziert in der Familie. Aber das, was Giorgio heute je nach Jahr auf 20 000 bis 25 000 Flaschen zieht, ist schon „bastanza specifico“ (ziemlich speziell), wie der 55-jährige im istrisch-venezianischen Dialekt erklärt. Der Autodidakt macht so ziemlich alles genau so, wie man es in der Weinbauschule nicht lernt: Im Rebgarten arbeitet er biodynamisch unter strenger Beachtung der Mondphasen, seine sechs Rebsorten auf sieben Hektar Land pflegt er von Hand, alle Trauben vergären spontan, selbst die weißen lässt Clai manchmal monatelang mit den Schalen im Holzfass mazerieren.

Was dabei herauskommt, mitunter zum eigenen Erstaunen des Winzers, sind Weine, für die es eine eigene Kategorie geben müsste: orangefarben. Der „Sveti Jakob“ 2010, reinsortig aus der autochthonen Malvazija Istarska gewonnen, duftet intensiv nach Agrumen-

schale, Aprikose, kandierten Früchten und Karamell, spürbare Tannine erobern den Gaumen mit Macht. Das salzig-mineralische Finish bleibt endlos haften. Clais „Ottocento“, ein Verschnitt aus Malvazija, Chardonnay, Sauvignon Blanc und Pinot Gris, erinnert gleichfalls an einen Qvevri-Wein aus Georgien: eckig, kantig, mit Mandel- und Walnussaromen, polyphenoler Struktur und großer Lebendigkeit auf der Zunge. Ein Monument, das in keine Schablone passt. Ein bisschen so wie sein Schöpfer. „Gottseidank bin ich in Istrien geboren!“, steht als Motto auf Giorgio Clais Hauswand zu lesen. In der Tat ist die 100 Kilometer lange und bis zu 70 Kilometer breite Halbinsel mit ihrer wechselhaften Geschichte ein eigener Mikrokosmos irgendwo zwischen Kroatien, Italien, Slowenien – zu dem der nördliche Zipfel gehört – und Österreich. Von 1815 bis zum Ende des Ersten Weltkrieges war Istrien Teil der Habsburger Monarchie. Anderswo an der Adria mag

es feinere Sandstrände geben, die das internationale Massenpublikum anlocken. In Istrien setzt man seit einigen Jahren auf Qualitätstourismus mit dem Anspruch, eine der großen Genießerdestinationen Europas mit Meereszugang zu werden.

Niemand kann dies so überzeugend erklären wie Denis Ivosevic, seit 2010 Direktor des Tourist Boards von Istrien. Der 44-jährige mit Uni-Abschlüssen in Ökotourismus, italienischer Literatur und Philosophie erinnert sich an seine Anfangsjahre: „Nach dem Krieg mit den Serben 1995 lag der Tourismus am Boden, unsere früheren Gäste gingen woanders hin – wir mussten uns komplett neu erfinden.“ Heute spielt der Badetourismus natürlich auch eine Rolle in Istrien. Aber seit ein paar Jahren entdecken mehr und mehr Feinschmecker das reizvolle Hinterland der Küste mit Künstlerdörfern wie Grožnjan oder Završja, dem Städtchen Motovun, dem



Während der Saison fast die Leibspeise in Istrien: Trüffel



Im Hotel und Restaurant La Grisa in Bale lässt es sich gut leben ...



Rund um das Künstlerdorf Groznan findet man viele der istrischen Spezialitäten



Wein hat in Istrien einen extrem hohen Stellenwert

Trüffelzentrum Livade oder Momjan und Buje. Im Nordwesten Istriens hat sich ein „kulinarisches Dreieck“ entwickelt, in dem sich an schönen Wochenenden halb Triest zu treffen scheint. Das verwundert keineswegs: Man isst einfach besser in Istrien ...

Die Konoba Stari Podrum („Alter Keller“), idyllisch an einem Bach gelegen, ist ein herrlich unprätentiöses Landlokal. Chefin Mira Zrnić hobelt in der Küche großzügig Trüffeln aus dem Tal über die hausgemachten „Fuži“-Nudeln, dazu gibt's luftgetrockneten Schinken („Pršut“), Rührei mit wildem Spargel und frische Pilze vom Rost, von den charmanten Töchtern Ingrid Franceschini und Marinka Zrnić mit viel Herzlichkeit serviert.

Wenige hundert Meter weiter zeugt der eindrucksvolle Kellereibau Gianfranco Kozlovićs von Istriens Aufbruch in ein neues Zeitalter. Der 47-jährige Oenologe zaubert aus der frü-

her als recht einfach verschrienen Malavazija-Traube mit Hilfe modernster Kühltechnik und schonender Verarbeitung mineralisch-frische Weißweine, die perfekt zu den Fischen und Meeresfrüchten von der Küste passen. Die Top-Tropfen aus der Einzellige Santa Lucia, teilweise im Akazienholzfass ausgebaut, gehen zwar nicht unbedingt als Leichtweine durch – aber begeistern trotz mehr als 14 Volumenprozent Alkohol mit ausgeprägtem Kräuterduft, Aromen von vollreifen Melonen und Ananas, getrockneten Feigen und sehr komplexer Struktur. Gianfranco Kozlović, eher der Typ stiller Tüftler als ein großer Selbstdarsteller, hat es auch geschafft, die wilde, ungebärdige rote Teran-Rebe zu zähmen. Im Verschnitt mit Merlot und Cabernet Sauvignon wird die tanninstarke Traube deutlich zugänglicher und weicher, ohne die typische, tiefdunkle Beerenfrucht zu verlieren. Auf 25 Hektar Fläche baut Kozlović seine charaktervollen Kreszenzen an, fast in

Sichtweite zur slowenischen Grenze. Wenn 450 Kilometer Luftlinie westlich von Istrien, im piemontesischen „Trüffel-Mekka“ Alba Gourmets aus der ganzen Welt sich an schwarzen oder weißen Trüffeln gütlich tun, dann essen sie nicht selten ein Stück Istrien mit – viele Händler kommen extra aus Italien, um sich dort mit dringend benötigtem Nachschub einzudecken. Zwischen 700 und 1000 Euro kostet das Kilo schwarze Sommertrüffeln, das Kilo weiße Trüffeln (*Tuber magnatum pico*) wechselt für Beträge zwischen 2200 und 2800 Euro den Besitzer. Die Qualität der unterirdisch wachsenden Knollen aus dem Mirna-Tal und dem Wald von Motovun ist sehr hoch. Wer vor Ort die Probe aufs Exempel machen will, kommt an einem Besuch des legendären Trüffel-Restaurantes Zigante in Livade nicht vorbei. Besitzer Giancarlo Zigante nennt heute ein kleines Trüffel-Imperium sein eigen, mit Läden in sechs istrischen Städten und Versand via Internet



Die Bewohner des Landes gewinnen den fruchtbaren Böden nicht nur den Wein ab, sondern auch viele andere köstliche Produkte

weltweit. Mit einer 1,31 Kilogramm schweren Trüffel, die er am 2. November 1999 in der Nähe von Buje fand, hat Signor Zigante sogar den Sprung ins Guinness-Buch der Rekorde geschafft.

Rings um das Künstlerdorf Grožnjan sitzen weitere regionale Spitzenproduzenten, wie Edi Dunis mit seinem luftgetrocknetem Schinken, Vesna Lobarika (Käse) oder Agro Millo (Olivenöl). Vor allem letzteres sieht Tourismus-Chef Ivosevic als „qualitativ ganz weit oben im globalen Vergleich“ – und verweist stolz darauf, dass istrisches Extra Vergine aus den lokalen Sorten Istarska Bjelica, Rosulia, Črnica, Bugla oder Buža mit Preisen von mehr als 20 Euro pro Liter inzwischen in der ersten Liga mitspielt. Rund 1,4 Millionen Olivenbäume wachsen auf der karstigen Halbinsel.

Im Edelrestaurant San Rocco in Brtonigla gibt's das feine Olivenöl sogar zur Ricotta mit Erdbeeren und Basilikum. Es folgen rohe

Scampi aus der Kvarner Bucht mit zweierlei Salz, kleinen Linsen und Parmesanflocken auf einer Balsamico-Reduktion, eine aufgeschäumte Fischsuppe mit Wolfsbarsch und Croutons, Tortellini mit Fleischfüllung vom Bošcarin-Rind, Kartoffelpüree im Glas mit Tintenfisch und schwarzen Trüffeln, danach ein Filet vom wildgefangenen Seebarsch mit Vongole – und die finale Erkenntnis, dass die Zeiten von Balkanplatte und „Pola-Pola“ (Čevapčići und Raznici gemischt) zumindest für Istrien ganz weit weg im letzten Jahrhundert liegen ...

Auch im neu eröffneten Restaurant La Grisa in Bale, zu dem ein sehr schnuckelig-stilvolles Vier-Sterne-Boutiquehotel gehört, wird eine authentisch-istrische, aber modern verfeinerte Regionalküche geboten, zu der die perfekt Deutsch sprechende Sommelière Karin Rupena Perdec glasweise genau die passenden Weine ausschenkt. Auf dem eisenhaltigen „Terra Rossa“-Boden im Süden von Istrien gedeihen gehaltvolle Rote. Das erst

2009 gegründete Weingut des Oenologen Bruno Trapan in Šišan wartet neben seinem Teran „Terra Mare“ mit einem enorm würzigen Syrah mit den Namen „Shuluq“ auf, der 2011 den Titel „Best of Croatia“ gewann. Bei Meneghetti in Bale hat man sich auf die Produktion von nur drei Spitzenweinen aus internationalen Rebsorten und die Erzeugung hochwertigster Olivenöle spezialisiert; außerdem kann man im Herrenhaus sehr luxuriös in ländlicher Abgeschiedenheit wohnen.

Von Bale nach Rovinj, der schönsten unter den Küstenstädten Istriens, sind es nur wenige Kilometer. Der schlanke Campanile der Pfarrkirche Sant Eufemija weist allen Seefahrern schon von weitem den Weg, die tropfenförmige Halbinsel der Altstadt mit ihren zahllosen Läden, Galerien, Cafés und Restaurants lädt zum Schlendern und Flanieren ein. Zum Baden – denn ganz „ohne“ geht's dann ja doch nicht auf der Halbinsel der Gourmets und Genießer – bieten sich die pinienbestandenen



ALLGEMEINE INFOS
www.istra.hr/de/home
www.istria-gourmet.com

HOTELS
Nautica in Novigrad
 Am Hafen, im Stil eines Segelbootes, mit Spa- und Wellnesscenter und Altstadt-Blick (DZ ab 100 Euro). www.nauticahotels.com

San Rocco in Brtonigla
 Prämiertes Boutiquehotel in ländlicher Umgebung, mit Gourmet-Restaurant (DZ ab 140 Euro). www.san-rocco.hr

La Grisa in Bale
 Nahe Rovinji im malerischen Dorf Bale: Vier-Sterne-Haus im

historischen Gemäuer (DZ ab 80 Euro). www.la-grisa.com

Lone in Rovinj
 Perfekte Lage, moderne Architektur, Mitglied der „Kollektion Design Hotels“ (DZ ab ca. 150 Euro). www.lonehotel.com

RESTAURANTS
Konoba Marina
 Geheimtipp am Rande der Altstadt: kleines Lokal mit sehr kreativer Küche. Sv. Antona 38, 52466 Novigrad, ☎ 098 6990492.

Restaurant Zigante
 Nicht ganz billig, dafür kann man in Trüffeln schwelgen!

Der angeschlossene Laden hat viele Trüffelprodukte. Livade 7, 52427 Livade, ☎ 052 664302, www.restaurantzigante.com

Sveti Nikola
 Traditionsreiches Fischlokal an der Uferpromenade. Inhaber Nikola Bijelić spricht gut Deutsch. Obala M. Tita 23, 52440 Poreč, ☎ 052 423018, www.svnikola.com

Konoba Stari Podrum
 Gemütliche Dorf-Trattoria, beliebt bei Kroaten, Slowenen und Italienern. Hausgemachte Pasta und Trüffel „abundante“. Most 52, 52462 Momjan, ☎ 098 292152, www.stari-podrum.hr



Winzer Gianfranco Kozlovic vor seiner modernen Weinkellerei

Buchten auf beiden Seiten der Altstadt an. Im Süden scheint derweil mit dem 2011 eröffneten Fünf-Sterne-Hotel „Lone“ eine Art Luxusliner festgemacht zu haben. Auch das 248-Zimmer-Haus, das sich mit seinen weit geschwungenen Formen in den Naturpark „Zlatni Rat“ schmiegt, steht für den Aufbruch Istriens zu neuen Ufern. Das ebenso wie das 2009 eröffnete Nachbarhaus Monte Mulini zur in Rovinj ansässigen Maistra-Gruppe gehörende Hotel glänzt mit futuristischem Design, üppigem Wellnessbereich, bester Lage und sieben Bars und Restaurants unter einem Dach. Küchenchefin Priska Thurau kommt aus der Schweiz, ihr Ehegatte Tomislav Gretić steht im Monte Mulini hinter dem Herd.

Es gäbe noch viel zu erzählen über den Wandel eines einstigen Massenzieles für Einfach- und Campingtouristen hin zu einer Destination mit anderen Ansprüchen. Die Geschichte von Mladen Rožanić zum Beispiel, der nach seinen Lehr- und Wanderjahren an der

Rhone ab 2005 im heimischen Kosinožić ein Musterweingut aus dem Boden stampfte, das ausschließlich nach den Methoden der Vorväter arbeitet und heute mit ebenso eindrucksvollen Weinen wie ungewöhnlichen Etiketten mit dem altvenezianischen Familiennamen Roxanich auffällt. Oder die der Kellerei Kabola in Momjan, wo die junge Oenologin Maja Vižintin mit der lokalen Muskat-Traube ebenso gekonnt umzugehen weiß wie mit den acht jeweils 2000 Liter fassenden Qvevri-Amphoren aus Georgien, in denen sie einen Malvazija ausbaut, den der US-amerikanische Weinpapst Robert Parker schon mit 90 Punkten bewertet hat. Oder die von Zdenka Starić, die am Limski Kanal, einem fjordähnlichen Meeresarm zwischen Poreč und Rovinj mit dem freundlichsten Lächeln der Welt eingelegte Trüffel, Olivenöl, Honig und hausgemachte Liköre verkauft. Oder oder oder ... Aber am besten ist: selber hinfahren und das Alphabet neu entdecken. „I“ steht für Istrien – „G“ für Genuss.“ ▶ Thomas Brandl

Pepenero

Besitzer Marin Rendić hat in großen Restaurants wie dem „Noma“ und „Arzak“, gearbeitet. Seine Kochkunst bewegt sich auf internationalem Niveau. Vier-Gänge-Menü für 33 Euro, das Sechs-Gänge-Menü kostet 53 Euro. Sveti Antona 4, 52466 Novigrad, ☎ 052 757 706, www.pepenero.hr

HINFAHRTIPP

La Parenzana

Auf der noch gut erhaltenen Trasse der ehemaligen Parenzana-Eisenbahn führt ein Schotter-Radweg durch wunderschöne mediterrane Landschaft, gespickt mit atemberaubenden Viadukten

und Tunnels. Einer der beeindruckendsten Streckenabschnitte ist der vom Künstlerstädtchen Grožnjan ins Trüffelzentrum Livade. Auf der rund 23 Kilometer langen Route geht es überwiegend bergab. So können auch Untrainierte die Naturschönheiten genießen. Der Parenzana-Bahn ist in Livade ein eigenes Museum gewidmet. Die vom italienischen Namen von Poreč (Parenzo) abgeleitete Schmalspur-Eisenbahn wurde 1902 von den Österreichern gebaut und verband Poreč über 127 Kilometer und 35 Stationen mit Triest. 1935 stellten die Italiener als neue

Herren über Istrien den Betrieb ein und demontierten die Loks und sämtliche Anlagen, um sie in die Kolonie Eritrea zu schicken. Ironie des Schicksals: Das Schiff mit der Eisenbahn ging unter – sie kam nie in Afrika an.

LESETIPP

Eine Reise durch Istrien in lesenswerten Kurzgeschichten über Land, Leute, Historisches und Kulinarisches: „Auf nach Istrien“ von Lidija Klasic (Folio Verlag, € 15,95, ISBN 783852565514).



CHILE



Viña Maipo - Chile Premium

Das Maipo Tal zählt zu den besten Weinregionen Chiles. In jeder Flasche Viña Maipo spürt man die Leidenschaft mit der die Winzer ihre Rebstöcke pflegen, besonders in Premium Weinen wie dem mit **Mundus Vini Gold 2012** prämierten Vina Maipo Protegido 2009.

NEU Viña Maipo Vital Reserva

Carmenere: Ein intensiver, weicher, vollmundiger Rotwein mit guter Struktur, schönen Fruchtarmen von Kirsche und Pflaume und dezenter Schokoladennote.

www.vinamaipo.de

Bernard-Massard