

Slovensk Vinfestival Helsingør 19. januar 2007.

Slovenien - et nyt gammelt vinland.



En overskrift, der kendetegner Slovenien, som et nyt vinland for os danskere vil det måske være mere på sin plads at benytte noget med gensynsglæde. For Danmark har importeret mængder af Slovensk vin før 2. Verdenskrig.

Og det kan jeg personligt bevidne fra begge mine bedstemødre. Den gang førte mange kvinder dagbøger over deres middagsselskaber. Dels for ikke at servere de samme retter igen for de samme gæster og dels for at beskrive, hvordan selskaberne forløb. I sig selv er det sjov og interessant læsning. Adskillige gange har jeg i begge dagbøger stødt på, de begge benyttede slovensk vin. I sær hvis selskaberne skulle være noget særligt. Det være sig Slovensk Riesling, Slovensk Traminer eller Slovensk Malvasia. Nogle gange er der i de to dagbøgerne kun nævnt Slovensk vin i forbindelse med retterne. Det er jo lidt spændende, når vores forfædre på denne måde leverer samtidshistorie. Hvorfor Slovensk vin efter 2. verdenskrig forsvandt fra det danske marked skyldes sandsynligvis de handels politiske ændringer som følge af oprettelsen af Titos Jugoslavien

Når nu Slovenien, så igen, viser sig på det danske marked, er det på sin plads at orientere lidt om de Slovenske druer. I Slovenien har der været dyrket og produceret vin i umindelige tider, ja så langt tilbage til før romerne. Undervejs er udviklingen på Slovensk vin selvfølgelig blevet påvirket af de politiske og handelsmæssige relationer, der har gjort sig gældende. Det drejer sig om Østrig-Ungarn, de Italienske stater, det senere samlede Italien, og de øvrige Balkan stater.

Sammen med Østrig og Ungarn har man en lang række af fælles druer og vine især omkring de grønne druer. En af disse druer er Sison druen, der i Østrig lyder navnet Mosler. I Ungarn hedder den Furmint og er kendt som en af vindruerne til Tokaji vine. I Kroatien kaldes den forskelligt - Moslavac, Posip, or Poscip. I Slovenien fik den navnet af Napoleons tropper, der synes vinen fra disse druer var ekstra god, og derfor sagde om den. at den var: Si, bon!, Der blev så til Sison. Glæd dem til at smage denne dejlige drue, der er fuld af frugt, syre og aromaer!



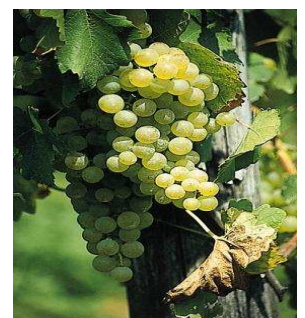
To druer bliver ofte forvekslet, Laski Rizling og Renski Rizling. Laski Rizling er identisk med den Østrigske Welsch-Riesling og er meget almindelig og populær i Slovenien. **R**enski Rizling har en lang tradition og kan føres tilbage til den tyske hvide riesling; - men i Slovenien får den mere sol og varme, hvilket giver helt fantastiske aromatiske vine.

Rizvanec er den locale variant af Mueller-Thurgau druen, der med sit moderate sukkerindhold giver lette og friske vine



Blandt de grønne druer, der alene hører til i Slovenien bør nævnes **P**inela, Ranina, Rebula og Zelen. Disse druer er det man kalder selvopvoksede og hører i dag til nogle meget spændende og aromatiske druer. Den mest kendte af disse druer, er Ranina druen; - måske bedre kendt under navnet Bouvier druen, efter opdageren og udvikleren af denne drue. Glæd dem til at nyde vinene fra disse druer.

Rebula druen har været dyrket i Primorje, det nordvestlige hjørne af Slovenien tilbage til det 13. århundrede og giver friske og frugtbare vine. I det nuværende italienske Friulo kendes Rebula druen under navnet Ribollo. En anden af de oprindelige druer, Verduc – på italiensk Verduzzo, der både i Friulo-området og Slovenien har fået en renæssance for sine fabelagtige egenskaber. Endelig skal nævnes Pikolit druen, der har været dyrket siden romerne og været meget benyttet som senthøstede eller tørrede til semi-dry eller semi-sweet vine.



Chardonnay, Kerner, Malvazija - Malvasia, Sivi Pinot – Pinot Gris, Muskatni Silvanec – Sauvignon, Traminec - Traminer, Zeleni Silvanec – Silvaner er druer, der regnes til blandt de oprindelige druer og deres dyrkning er i dag spredt over hele vor kære jord. De fleste af disse vine har været dyrket i Slovenien i århundreder og har fået særegne smagsindtryk. Chardonnay har i Slovenien helt optimale vækstbetingelser, hvilket vinene bærer præg af med virkelig flotte "crispy" chardonnayvine.



Malvazija- og Traminecvine er i dag sjældne vintyper. Og det er virkelig en skam, for det er utroligt smagsfulde vine. Heldigvis er det ikke tilfældet i Slovenien, hvor traminervinene stadig giver optimale vinoplevelser.

Den sidste af de grønne druer, der skal nævnes er Tokaj eller Toccai druen. Den har været dyrket i det vestlige Slovenien i mere end 1000 år. Denne sødmefulde drue er af hel lokal art og har intet tilfældes med vinene fra Alsace eller de ungarske

Tokajvine.

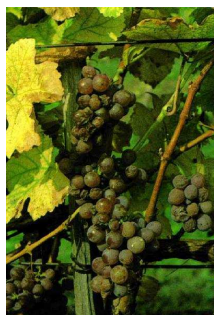
Derfor er de Slovenske vinproducenter og producentorganisationer meget skuffede over den manglende forståelse fra EU's side i forbindelse med Unesco og EU's beskyttelse og overdragelse af navnet Tokaj – Totay – Tokaji – Toccai til Ungarn. Så nævn ikke Landbrugskommissær Fisher Boel for Slovernerne og de vil blive fjernede i blikket for derefter, at fremkomme med en endeløs talestrøm om de uretfærdigheder, de bliver udsat for.

Udover at benytte de grønne druer til hvidvine, kan man ikke undlade at fremhæve yderligere to vintyper, der virkelig gør sig bemærket internationalt. Det drejer sig om de mousserende vine og sent høstede og udvalgte vine - Izbor vine; - tørre som søde.

Der drikkes megen Penina – smukt mousserende vin, i Slovenien og kvaliteterne er virkelig høje. Mange vinhuse har en eller flere mousserende vine – brut – sec eller demi-sec, der er fremstillet efter den klassiske metode – champagnemetoden; med anden gæring og lagring på flaske. Det drejer sig om vintage vine, hvor begreber som cuvee, mousse og blanc - blanc er en selvfølge. Charmatmetoden benyttes også, og her genkendes igen det ekstremt høje kvalitetsniveau.

De slovenske mousserende vine produceres blandt andet af Chardonnay, Pinot Noir – Modri Pinot, Rebula, Renski Rizling m.m.

Slovenien har meget gamle traditioner for deres sent høstede og udvalgte druer



også kaldet Izbor vine. Disse vine er delt op i forskellige typer, der kan minde om de Tyske og Østrigske begreber som Auslese - Izbor, Beerenauslese - Jagodni izbor, Trockene Beerenauslese - Suhi jagodni izbor, Ice Wine - Ledeno vino og endelig Arhivsko vino - Biblioteksvine.



Der ligger nogle helt klare regler og krav for disse Izbor vine og hele samlingen af Izbor typer, er vine, der genkalder på mindelser om høj nydelse og livsnektar!

Hvidvine vinder heldigvis i almenhed markedsandele fra rødvinene, fordi vi som forbrugere er ved at få øjnene op for de vinoplevelser og kvaliteter, der skjuler sig bag hvidvinsetiketterne.

Når talen så drejer sig om Slovenske hvidvine, vil man overraskes over aromaerne, smagsstyrken, kvalitetene og mangfoldigheden. Så Slovenien er ikke bare - et nyt gammelt Vinland. Det er et høj kvalitets Vinland! Og det uden at have kommet ind på og beskrevet de meget restriktive Slovenske kvalitets- og kvalifikationsregler.

Glæd jer derfor til den 19. januar 2008 i Helsingør MusikTeater. Det bliver en stor vinoplevelse!