

SLOVENSK VIN AD LIBITUM

Med 20.000 ha vinmarker er Slovenien selvforsynende med vin - Sloverne er nummer fire på listen over verdens største vindrikkere.

Slovenerne selv foretrækker gerne kvantitet - selv importeret kvantitet - frem for kvalitet.



Langt det meste vin produceres i gamle centraliserede og ofte dårligt udstyrede kooperativer, hvor store fade af gammel slovensk eg er normen, men der er samtidig et stigende antal små private producenter, hvoraf flere er meget ambitiøse - de ser det som deres opgave at producere finere vine. Det kan imidlertid være vanskeligt at finde de slovenske vine i Danmark, hvor kun to-tre importører befatter sig med denne indtil videre lidet kendte område i vinens verden.

Så derfor har Helsingør Vilmuseumsforening - i samarbejde med Erik Fahnøe, der er den dynamiske indehaver af Ad Libitum-Vine (www.adlibitum-vine.dk) - taget initiativ til at arrangere en selvstændig Slovensk Vinfestival den 19. januar 2008.

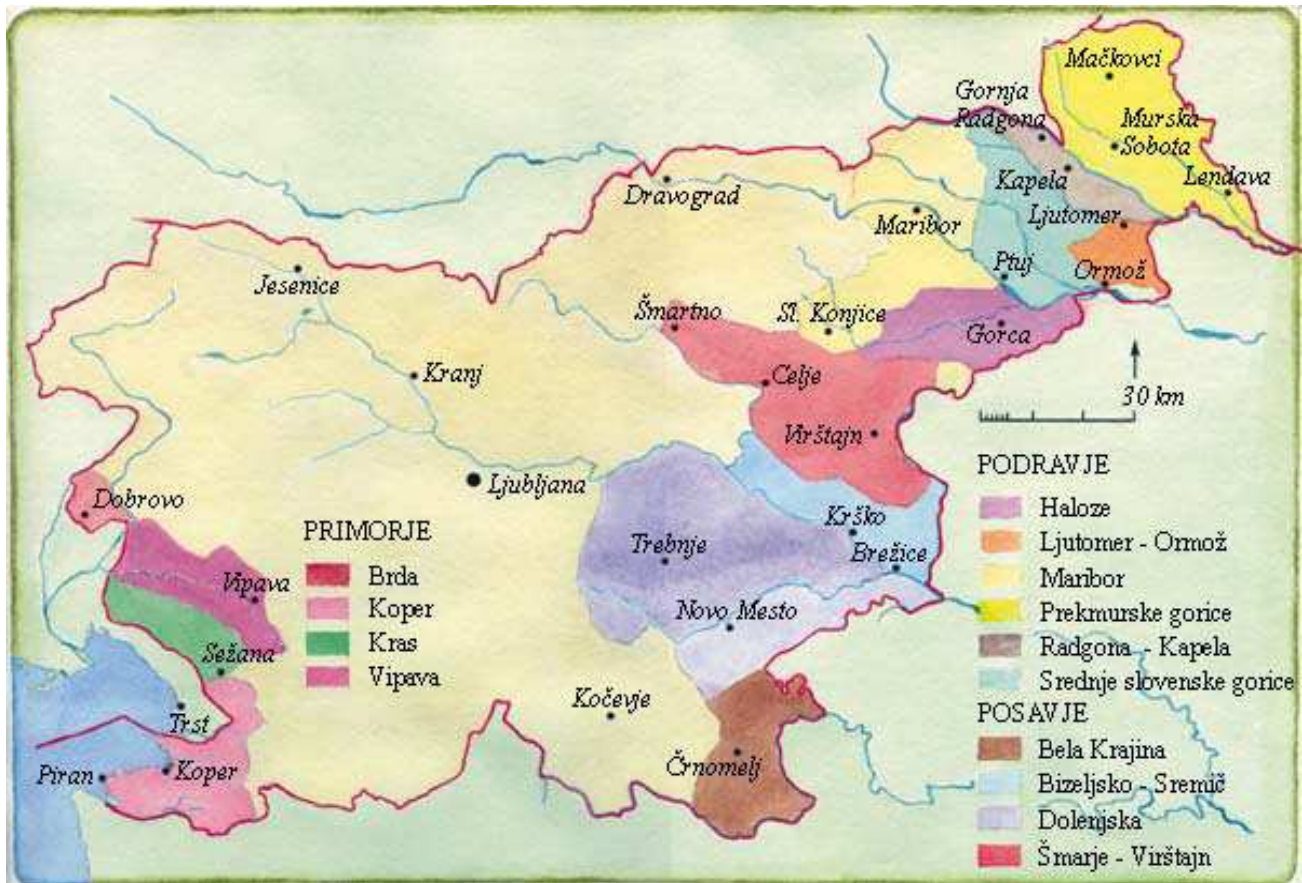
Arrangørerne har arrangeret at 15 slovenske vinproducenter kommer til Helsingør for at præsentere deres righoldige og glimrende vine for de danske vinnydere. Nogle vinproducenter er allerede ved at skabe sig et navn på eksportmarkedet. Alle vinproducenterne har - som et krav - en person ved udstillingsstanden, som enten snakker dansk eller engelsk.

Slovenien ligger i den nordvestlige del af eks-Jugoslavien strækkende sig fra Adriaterhavet i Istrien op nord for Italiens grænse til de Julijske Alper og østpå gennem de svimlende Karawankealper til den pannoniske slette. Sydsiden af Alperne og deres bølgende udløbere er velegnede til vindyrkning. Omkring år 1900, hvor Slovenien var en vigtig vinregion i det østrig-ungarske kejserrige, omfattede vinarealet 50.000 hektar. I dag har Slovenien 20.000 hektar vinmarker fordelt på de tre vinregioner: Primorje - Podravje og Posavje.

Vinregionen Primorje, der ligger ved kysten og har middelhavsklima, producerer omkring 45 % af al slovensk vin.

Podravje er den østlige region omkring floden Drava, der har et kontinentalt præget klima, står for cirka 40 % af vinproduktionen.

Resten produceres i den centrale, sydlige region Posavje omkring floden Sava, der ligeledes har et kontinentalt præget klima.



De to store vinregioner er stærkt påvirket af deres naboer. I flere tilfælde er de slovenske vinregioner en fortsættelse af naboerne i Italien og Østrig. Brda er en fortsættelse af Collio mens Kras er en østlig del af Carso. Rundt om Koper på kysten er Refosk specielt populær, og når den dyrkes på den røde, jernholdige jordbund på det barske Kras-plateau, giver den berømte vin Teran. De fleste af vinmarkerne i dette område er under påvirkning fra både Alperne og havet, og de producerer som oftest aromatiske og kraftfyldte vine.

Podravje regionen er tilsvarende stærkt præget af Østrigsk vindyrkning som den foregår i Südsteiermark på den anden side af grænsen til Østrig. I Podravje regionen producerer man også interessante Beerenauslese og Eiswein. Det er en træklædt, bjergrig region hvor der også findes stejle, undertiden terrasserede, vinmarker af kalksten og ler som er ideelle til produktion af delikate, frugtige hvidvine. Terrænet i kystområdet veksler fra stejle terrasser på kalksten omkring Nova Gorica til et højland (ca. 300 m højde) tæt ved grænsen til Kroatien med rød jord oven på kalksten.

Podravje-vinene har gerne ret lavt alkohol- indhold og en sprød syre der ofte skjules af ugæret sukker. Selv de mest basale tørre hvidvine fra Podravjeregionen kan være virkelig friske med bid og aroma, ligesom deres moderne østrigske naboer. Især Sauvignon Blanc har internationalt potentiale, og man må håbe at nogle omhyggeligt vinificerede, unge, tørre slovenske vine vil nå eksportmarkedet som modsætning til de triste, gamle, sødlige drikke der så længe har repræsenteret regionen. Nogle af vinerierne har i hvert fald teoretisk mulighed for at opnå dette. De mest efterspurgte vine er dog de botrytiserede Trockenbeerenauslesen som er søde rivaler til de mest berømte vine fra Østrigs Burgenland i nord. De produceres i de år der er mest gunstigt påvirkede af varmen fra den pannoniske slette. Der laves også sommetider Eiswein, og produktionen af mousserende vine er i fremgang. Om end Radgove stadig er centrum for den slags aktiviteter i Slovenien. Lagring på små nye egefade er blevet introduceret og har resulteret i nogle helt nye slovenske vintyper.

Vinene fra Posavje kan være lette og skarpe. Standardvinen er lyserød Cvicek, et populært lokalt svar på den østrigske Schilcher. I Bela Krajina er klimaet delvis påvirket af Kvarner-bugten, så de vine der dyrkes her er gerne stærkere, og selv blå druer kan modnes. Klimaet er desuden særlig velegnet til lækre, botrytiserede vine. Den duftende Rumeni Muskat Eiswein har haft særlig stor succes. Den vestlige Primoje-region følger som man kunne forvente den italienske stil med tørre hvidvine og faste rødvine.

Primorje er bedst kendt for sine rødvine, især italiensk-lignende Teran (Refosco) og Barbera, som er den slags solide, livlige, garvesyreholdige vine man også kender fra Italien. Regionens bedste produkter kommer nok fra Cabernet Sauvignon og Merlot. Der fremstilles også nogle hvidvine. Pinot Blanc og den lokale Regula (Ribolla) giver tørre vine mens der laves dessertvine af Malvasia og gul Muscat Blanc à Petits Grains. Endelig er der en begrænset produktion af Picolit - endnu et fælles træk med Friuli i Italien.



Det er en kendsgerning, at Slovenien producerer mere hvidvin end rødvin. Ligeledes, at hvidvinene stadig ligger et godt stykke forud for rødvinene, når det gælder kvalitet. Slovenien har endvidere mange indfødte druer, for eksempel Sison, Ranina, Kraljevina, Pinela, Zelen og Rebula. Der dyrkes også flere internationale sorter, ofte under et lokalt navn. Sauvignon Blanc er kendt som Mugkatni Silvanec (inspireret af det tyske navn Muskat Silvaner). Pinot Blanc er Beli Pinot eller Beli Burgundec mens Pinot Noir er Modri Pinot, og Pinot Gris er Sivi Pinot. Traminec er Traminer, Renski Rizling er Riesling, Rizvanec er Müller-Thurgau, Lagki Rizling er Welschriesling og Modra Franinja er Blaufränkisch. Picolit og Refogk er Italiens Picolit og Refosco. Merlot, Cabernet og Chardonnay har dog bevaret deres egne navne. Visse drueblandinger kan virke tilfældige, men de bliver nu oftere kombineret, så de både udtrykker terroir og vinmagerens filosofi.