

**P**repotto/Praprot gehört zur Gemeinde von Duino Aurisina. Der Name kommt vom slowenischen Wort für Farn „Praprot“ und auch die Menschen, die hier leben, sind in beiden Sprachen daheim. Ein kleines Dorf, winkelige Gässchen, alte Häuser, zwei Ortsteile – Inferiore und Superiore, 155 Einwohner, 243 Meter über dem Meer.

Und die Nähe dieses Meeres mit dem Blick über Duino, Sistiana und den Golf von Monfalcone bis hin nach Grado ist es auch, die die Menschen und Weine zu etwas ganz Besonderem gedeihen lässt.

Der Karst ist eine einzigartige Hügellandschaft mit beeindruckenden Licht- und Farbkontrasten, faszinierend und geheimnisvoll, mit kalten Wintern, nebeligen Herbsttagen und Sommern, die an den tiefen Süden erinnern. Er war aber immer auch Grenzland, zwei Kriege wurden hier ausgetragen und viele Dörfer niedergebrannt. Das hat die Menschen geprägt, ihre Erinnerungen und ihr Jetzt, genauso wie es die große Stille und Einsamkeit der Winter tut. Vergangenheit und Gegenwart sind hier zu einer Zeit verschmolzen und lauscht man den Stimmen des Karstes, scheint es, als ob Unsichtbares unvermittelt Gestalt annehmen würde.

Blickpunkte: die roten Schollen eingefasst von steinernen Mauern, Weinstöcke, Olivenbäume, verschlungene Wege, Festungen gegen die Winde, vor allem gegen die tobbende Bora. Die Erde ist trocken, aber reich an Kalkstein und Eisen, ihre Kargheit verleiht dem Wein die Kraft und das nahe Meer ihm die Würze. Dieser Ort lebt von der prickelnden Luft der Adria, die manchmal so nahe scheint, dass man fast die Salzkristalle auf der Haut spürt. Und es sind die Winde Bora und Tramontana, ihre Launen und die Konfrontation von Berg und Meer, die den Karst faszinierend machen, aber auch abweisend. Dort, wo die Weinstöcke „leiden“, philosophiert Edi Kante, werden die Weine exzellent.

### Als wäre er Mythos und Glücksbringer

Die Weinstöcke wurzeln tief in der Erde, ziehen ihre Kraft aus dem karstigen Boden, die Trauben atmen die Salzluft und werden so zu unverwechselbaren, unigen Weinen: Vitovska, Malvasia, Terrano.

Die Geschichte des Karstes ist auch die Geschichte dieser ganz besonderen Rebsorten. Vor allem die Geschichte des Terrano und des Vitovska. „Der Karst ist wie der Terrano und der Terrano wie der Karst“, sagen die Kenner dieser autochthonen Rebe, die nur hier angebaut wird. Und wenn die Winzer des Karstes bei einigen Gläsern mit Freunden und Nachbarn von ihm erzählen, dann sprechen sie von ihm, als wäre er der wirkliche Mythos dieser Landschaft, als wäre er Glücksbringer und trefflichster Arzt bei mancherlei Krankheit.

Und sie erzählen davon, dass man in England den Terrano in kleinen Flaschen in der Apotheke verkauft. Wahr oder falsch, der Terrano bleibt, was er ist: wild und unge-



Das Symbol der vier Könige: Danilo Lupinc, Edi Kante, Boris Skerk und Benjamino Zidarich.

Bilder: SN/ILSE FISCHER (2)

# Ein stillerer Ort der Lebensfreude

Regent und Dirigent ist der Wein und sein Lebensrhythmus. Besonders im Herbst lockt der Karst hier mit seinen Düften, Farben und anderen Sinnesreizen. Ein kleines Dorf im Karst und vier große Winzer – Edi Kante, Danilo Lupinc, Boris Skerk und Benjamino Zidarich.

ILSE FISCHER

zähmt, von blutiger Farbe, fruchtig, säuerlich und unergründlich. Zunächst sogar unnahbar, eben ein Mythos. Man braucht Geduld und ein weites Glas, bis er langsam sein Geheimnis preis gibt.

Edi Kante ist einer der vier großen Winzer des kleinen Dorfes Prepotto mit seinen jahrhundertealten Steinhäusern und den engen Gassen inmitten von Rebstöcken und Obstbäumen.

Ein unscheinbares Karsthaus mit traumhaftem Blick über die Gradeser Lagune, in der Nähe ein ultramoderner Weinkeller mit allen technischen Raffinessen, hunderte Meter tief in den weiß-roten Felsen gegraben. Ein vom

Wind und Wetter gegerbter Mann mit lebhaften Augen, seit vielen Jahren unermüdlicher Botschafter der Karstweine, ein „Hoher Priester“ der absoluten Qualität. Sein Carso Chardonnay und sein Vitovska sind unnachahmlich und kraftvoll, sein Malvasia Istriana fruchtig und pikant. Ein außergewöhnlicher Wein, ideal, um die typischen Gerichte zu begleiten. Sein Terrano ist in manchen Jahren wunderbar, dann wieder gibt es keinen, weil Kante ihn vernichtet, wenn er findet, er entspricht nicht seinem Qualitätsanspruch.

Wie Edi Kante ist auch Benjamino Zidarich ein Großmeis-

ter des Weines. Und seine Cuvée aus Vitovska, Malvasia und Sauvignon Blanc, die er nach dem alten Vulgonamen des Hauses „Prukke“ genannt hat, sollte man, wenn man wissen will, wie vorzügliche Karstweine schmecken, unbedingt kosten.

Man kann den neuen Magier der Karstweine in seinem 300 Jahre alten Steinhaus besuchen, mit ihm lange über seine Weine philosophieren und darüber reden, was er noch besser machen will. An manchen Tagen sind die großen Holzflügel des Hoftores geschlossen, dann arbeitet er in seinem Keller oder in den Weinbergen, experimentiert und probiert, um am Ende

den Kennern die besten Weine kredenzen zu können. Zidarich lebt für „seinen“ Wein: „Die schönsten Stunden, um auf meiner Erde zu arbeiten, sagt er, sind die vor dem Tramontana, denn dann spürt man die Reben und den Geschmack des neuen Weines.“

Sein Weingut ist nur sechs Hektar groß und so wird es bei ihm zwar immer bessere Weine geben, nie aber die große Masse. Seine Kantine, die in fünf Etagen in die Karstfelsen geschlagen wurde, ist spektakulär. Seine Weinphilosophie fasst er in einen schlichten Satz: „Ich weiß, was guter Wein ist und wie er schmecken muss.“

Bei Boris Skerk, der sich

wie seine Nachbarn mit großer Leidenschaft und Ausdauer dem Weinbau widmet, findet nach alter Tradition zweimal pro Jahr eine „osmizza“ statt. Wie so vieles im Karst ist auch dies ein altösterreichisches Erbe und die Rechtsgrundlage geht auf eine im Jahr 1784 erlassene Zirkularverordnung von Kaiser Joseph II zurück, der auch die Wiener Heurigen und die Buschenschenken in der Steiermark ihre Existenz verdanken. Die Winzer verkaufen ihre Weine – vor allem Terrano und Vitovska – offen und auch zum Mitnehmen. Die Osmizza bei Skerk ist ein Must! (Info: www.skerk.com)

Die kulinarischen Spezialitäten aus eigener Produktion sind die besten, die man finden kann – dunkel-violett farbener, Luftgetrockneter Karstschinken, frische Salami mit Fenchel, lauwärmer, gebratener Beinschinken mit Kren, exzellenter Käse mit einem besonderen Würzöl, knuspriges Brot, nach Nüssen duftendes Hefegebäck. Die Weine sind frisch, fruchtig, leicht und pikant. Und so mancher Gast hat im luftigen Innenhof oder in der Stube des wunderlichen restaurierten Karsthofes Gott Bacchus schon einige Gläser zu viel geopfert.

Danilo Lupinc, der vierte Winzer aus Prepotto, öffnet seinen Bauernhof jedes Wochenende den Gästen, die aus Triest, Grado und Monfalcone kommen, oder eben auch aus Österreich, Slowenien oder anderswo.

### Ein kleines Dorf und vier Könige

Im großen Garten mit einem einzigartigen Blick auf das weite Land oder in der schönen Gaststube kann man die typischen Karst-Gerichte verkosten – Jota, Kifeletti (Kartoffelkipferl) Gulasch, Stinco di vitello (Kalbsstetzel) oder Marillenknödel. Besonders im Herbst lockt der Karst hier mit seinen Düften, Farben und anderen Sinnesreizen. Der Terrano von Lupinc schmeckt nach wilden Früchten, sein Vitovska ist eigenwillig und köstlich. Im Karst war Lupinc der erste, der an die Vorzüge dieser alten Rebsorte glaubte und sie wieder anpflanzte. Sie ist vital und hält den starken Böen der Bora und dem Wechsel der Jahreszeiten stand. Danilo Lupinc war es auch, der vor allen anderen Winzern im Karst seine Weine in Flaschen abgefüllt hat.

Der Vitovska weckt die Neugierde und duftet wie der Karst im Frühling, wenn sich die Winde der Alpen und des Meeres mit der Sonne treffen. „Immer wenn ich heimkomme, sagt Benjamino Zidarich, dann geht mir das Herz auf.“

Winkelige Gassen, silbrig glänzende Olivenbäume, Buschenschenken und atemberaubende Panoramablicke auf die Adria sowie die juli-schen Alpen. Und wenn man an manchen Sonnendurchfluteten Tagen durch den vom Tourismus noch fast unberührten Karst nach Prepotto fährt, fühlt man sich wie in einem unwirklichen Traum. Ein kleines Dorf und vier Könige: der Allesbeherrscher, Regent und Dirigent ist jedoch der Wein und sein Lebensrhythmus.

Ein Ort für eine stillere Art der Lebensfreude.



Karstjause: Genuss auf Papptellern: Karstschinken, Terrano & Co.

Bild: SN