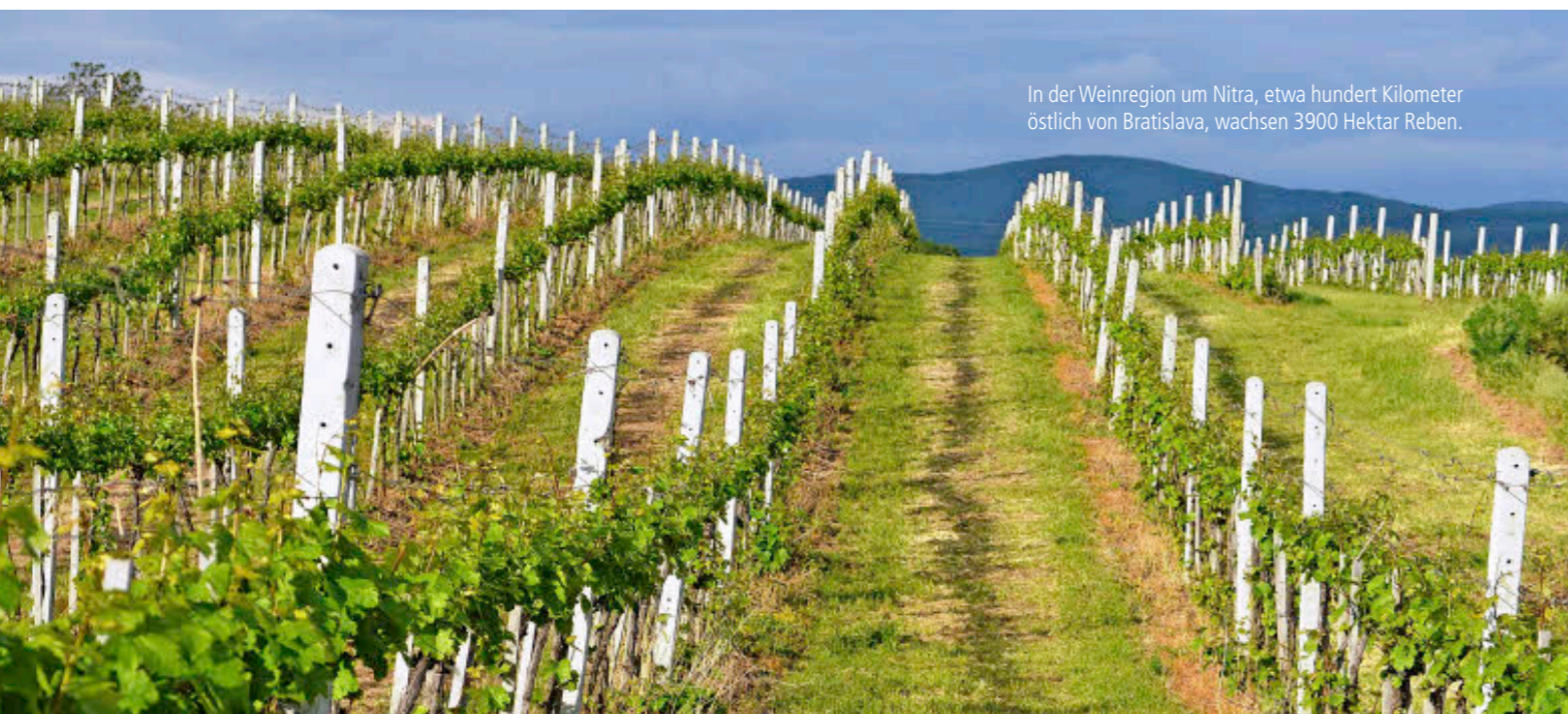


In der Weinregion um Nitra, etwa hundert Kilometer östlich von Bratislava, wachsen 3900 Hektar Reben.



Nitra in der Slowakei

Eine Hochburg für Sekt

In der slowakischen Weinbauregion Nitra wurde einst der erste Schaumwein außerhalb der Champagne nach dem klassischen Flaschengärverfahren erzeugt. Die Weine werden von den Konsumenten im Land geschätzt.

Die Slowaken erzählen gerne die etwas komplizierte Geschichte ihres kleinen und noch sehr jungen Landes. Dazu gehören auch Loblieder auf die Weinregion von Nitra, einer Stadt etwa hundert Kilometer östlich von Bratislava. Sie beteuern, dass die englische Königin Elisabeth und andere Monarchen schon dem Charme ihrer Weine erlegen seien.

Die Region zählt 3900 Hektar Reben. Sie wird als eher neu betrachtet, verglichen mit den traditionsreicheren Kleinen Karpaten (siehe Der Badische Winzer, Dezember 2013) und Tokaj, der berühmten ungarischen Herkunftsregion, zu der auch zwei Gemeinden auf slowakischer Seite zählen. In der kommunistischen Ära wurde Nitra mit Reben bepflanzt, um Massenweine für die örtliche Bevölkerung zu erzeugen. Sie wurden unter der einheitlichen Bezeichnung Vínonitra (Wein aus Nitra) verkauft.

Die drei größten Weinunternehmen der Slowakei sind in dieser Region beheimatet. Die Nummer eins im Produktionsvolumen ist Hubert. Gegründet 1825 von Johann Fischer, war das Unternehmen das erste, das außerhalb der Champagne die dort beheimatete traditionelle Flaschengärung, das „Champagnerverfahren“, angewendet hat. Durch diesen Impuls wurde Bratislava zur Wiege des Schaumweins in Zentraleuropa. Im Jahr 1877 kaufte Hubert das Unternehmen von Johann Fischer. Im Januar 2002 schließlich gelangte es in die Hände der deutschen Sekt-Unternehmensgruppe Henkell & Co., der auch das Champagner-Haus Alfred Gratien in Frankreich gehört.

Hubert erzeugt 16,7 Millionen Flaschen,

davon die Hälfte Schaumwein. Die andere Hälfte besteht aus Stillweinen und Brandy-Produkte, die das Unternehmen verkauft, seit es 2008 den Betrieb Vitis Pezinok übernommen hat. Der Hauptsitz von Hubert befindet sich im Zentrum der kleinen Stadt Sered' zwischen Bratislava und Nitra. Die Gesellschaft beherrscht 94 Prozent des Schaumweinmarktes in der Slowakei: „Die Slowaken sind an unsere Weine gewöhnt. Sie sind sehr konservativ. Sie mögen keinen Champagner“, lacht Ingrid Vajczikova, die Chef-Önologin bei Hubert.

Einfache, gut gemachte Schaumweine

Geboren 1975 in Bratislava, verfügt Vajczikova über ein Diplom in Biotechnologie. 2009 kam sie zu Hubert. Das besondere Erfolgsprodukt in einer Reihe einfacher, aber gut gemachter Schaumweine ist die Cuvée Hubert de luxe. Sie enthält die weiße, hier oft angebaute Sorte Oliver Irsay und Mährischen Muskateller. Lieblich, mit knapp acht Prozent Alkohol, erzeugt im Drucktank, wurden davon im vergangenen Jahr 3,3 Millionen Flaschen verkauft – für 4,80 Euro

Der Hauptsitz des Unternehmens Hubert befindet sich im Zentrum der kleinen Stadt Sered'. Es produziert 16,7 Millionen Flaschen und gehört heute der deutschen Gruppe Henkell & Co.



Ingrid Vajczikova, Kellermeisterin bei Hubert, präsentiert das Programm bei Schaumwein. Dazu zählen ein Rosé und Produkte ohne Alkohol.



Samuel Waldner (links), Sohn einer der Eigentümer von Schloss Topol'čianky, und Kamil Benko sind beide mit dem Vertrieb betraut.



Roman Holec ist der technische Direktor bei Vinidi. Das erst kürzlich errichtete Unternehmen sucht noch seinen Weg.

pro Flasche. „Ein sehr populäres Produkt, das gerne bei Festen getrunken wird.“

30 Kilometer östlich von Nitra befindet sich das Schloss Topol'čianky – ein schönes Bauwerk im Renaissance-Stil, das einst den Habsburgern als Sommerresidenz diente und später den Präsidenten der Tschechoslowakei. Das Unternehmen, das seinen Namen trägt, befindet sich etwa 100 Meter vom Schloss entfernt, am Fuß eines Hügels. Es beansprucht für sich, der größte Stillweinproduzent zu sein. Es argumentiert damit, dass Hubert vor allem Schaumwein produziert und sich der zweitgrößte Produzent aus zwei Unternehmen zusammensetzt: Nitravini mit acht Millionen Flaschen und Modra (benannt nach dem Namen der Stadt) mit zwei Millionen. Topol'čianky erzeugt je nach Jahr zwischen sechs und acht Millionen Flaschen. Der Betrieb besitzt 450 Hektar und kauft 20 Prozent seines Bedarfs bei Winzern zu. 50 Hektar sollen noch gepflanzt werden, was dann wirklich den ersten Platz auf dem Podium ermöglichen kann. Das Unternehmen scheint tatsächlich mit dem Wind zu segeln. Die Lastwagen fahren rein und raus und die Vertriebsmannschaft tourt im ganzen Land herum.

Die Marke geht auf das Jahr 1933 zurück; die Zeit der ersten tschechoslowakischen Republik. Das Schloss von Topol'čianky war seinerzeit Sommersitz von Tomáš Garrigue Masaryk, Präsident des Landes seit 1918, dem Jahr der Unabhängigkeit, nach Auflösung der österreichisch-ungarischen Monarchie. Ihm ist zu verdanken, dass das Dorf und seine Weine Berühmtheit erlangten. Mit Stolz halten die Bewohner diese Vergangenheit noch heute lebendig. Das Weinmarke-

ting nutzt sie ebenso. Nach dem Zweiten Weltkrieg wurde das Schlossgut verstaatlicht, wie alle Weinunternehmen des Landes. Erst 1994, fünf Jahre nach dem Fall der Berliner Mauer, haben vier Angestellte das Geschäft wieder aufgenommen. Seither haben sie die ganze Kellereierichtung modernisiert, darunter fällt die Anschaffung eines Tangential-Filters und einer Batterie neuer Behälter.

Vom Fasswein zur Flasche

Bis zum Jahr 2000 haben die Teilhaber nur Fasswein erzeugt. Seither nimmt die Abfüllung in Flaschen sukzessive zu. Sie verkaufen vor allem Weißweine der Sorte Grüner Veltliner. Die spritzige, leichte und einfach zu trinkende österreichische Spezialität gefällt auch den benachbarten Slowaken. Das Schlossgut verkauft zudem Rotweine, die in alten 50-Hektoliter-Holzfässern heranreifen. Zu 95 Prozent werden die Weine in der Slowakei abgesetzt. Der größte Anteil läuft über Supermärkte zu Preisen um 3,50 Euro pro Flasche. Export? „Uns fehlen hierzu die Mengen. Wie sollen wir liefern?“, fragt sich Samuel Waldner, Kaufmann und Sohn von einem der Eigentümer.

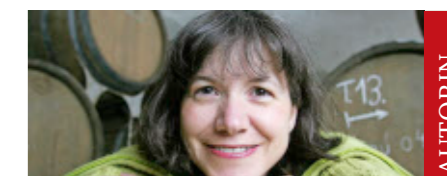
Der Wein zieht auch „neue Reiche“ an, so wie es in den Nachbarländern Tschechien und Ungarn der Fall ist. Nahe der Stadt Báb hat eine Gruppe Unternehmer, darunter einige aus der Pharmabranche, die Gesellschaft Vinidi gegründet. Gelegen an der Autobahn zwischen Seged' und Nitra, ist das mit modernster Ausstattung versehene Kellereigebäude umgeben von 50 Hektar Reben.

Aber der Empfangsraum ist so groß wie leer. Der Lagerkeller, vorgesehen für 80 000 Flaschen, beherbergt nur einen Bruchteil davon. „Unsere Weine werden innerhalb von zwei Jahren getrunken“, erklärt Roman Holec, der von den nicht genutzten Einrichtungen überrascht ist. Auf der anderen Seite scheint es Personal in Überzahl zu geben. 28 Leute arbeiten hier, um 1200 Hektoliter Wein pro Jahr zu erzeugen – gut gemachte



Rebstock der Sorte Devin: Sie hat Vorzüge wegen ihrer Frostresistenz. Die Kreuzung aus Traminer und Veltliner kann zudem Zucker konzentrieren.

Weine zwischen sieben und zehn Euro pro Flasche. Wie sieht es mit der Rentabilität aus? „In der Slowakei produzieren wir Wein nicht des Geldes wegen, weil die Slowaken keines haben“, entgegnet Roman Holec. Das hält die Eigentümer nicht davon ab, weiter zu investieren. Angesichts des sehr jungen Landes, das noch nicht lange in der EU und in der Euro-Zone ist, geht für den slowakischen Weinbau die Arbeit so schnell nicht aus. □



Mathilde Hulot

Fachjournalistin und Buchautorin für Wein-themen. Sie lebt in der Region Tokaj, wo ihr Mann ein Weingut betreibt.

AUTORIN