

Eroberungen, Entdeckungen und Erkenntnisse auf einer Weinreise entlang der dalmatinischen Küste

Paula und der Blick ins Paradies

Eine schneeweiße Jacht, die ihrem Namen Bellezza alle Ehre macht, eine Küste, an der Menschen voller Idealismus geheimnisvolle Weine produzieren, und eine Frau, die eine ganze Menge von Weinen versteht: Das waren die Zutaten für eine einmalige Traumreise, die wir im Oktober in den Süden Kroatiens unternommen haben. Aber so einmalig wird sie nicht bleiben, denn der Termin für ein Remake steht schon fest. Aber erst mal der Reihe nach:

Na, das fängt ja gut an! Als die Bellezza an diesem Samstagmittag am Kai von Trogir ablegt, eine elegante Pirouette im Hafenbecken dreht und dann Kurs aufs offene Meer nimmt, stehen wir alle wie die Orgelpfeifen an der Reling und stoßen mit roséfarbenem Schampus auf diese Reise an. Und Paula Bosch, Deutschlands berühmteste Sommelière, die diese Kreuzfahrt zu den besten Lagen und den interessantesten Weingütern Dalmatiens begleitet, gibt uns eine erste Kostprobe ihrer Entertainment-Qualitäten: Ihre Antrittsrede ist knapp und präzise: „Achten Sie immer auf mein Glas, wenn es leer ist, war der Wein gut!“ Das ist ein Wort! Sive li – zum Wohl! Und von da an ist diese weltbekannte Weinfachfrau für uns alle einfach nur „die Paula“.

Ja, er fängt gut an, dieser erste Tag an Bord der Bellezza, der schneeweißen Motorjacht, die seit diesem Sommer zur Flotte des Münchner Kroatiens-Spezialisten Riva Tours gehört. Im goldgelben Herbstlicht ziehen die ersten Kilometer Küste an uns vorbei. Chefkoch Branko und sein Team zaubern in der Kombüse ein Risotto mit Gambas für den kleinen Hunger zwischendurch. Vor der Insel Solta begleiten uns Delfine ein Stück des Wegs. An Kroatiens schönstem Strand, dem Goldenen Horn, legen wir einen ersten Badestopp ein. Und als wir dann im Hafen von Bol, vor dem großen Tor von Stina, dem ältesten Keller der Insel Brac, zur ersten Weinprobe von Bord gehen, sind wir eigentlich alle wunschlos glücklich.

Alle, außer Selimir Ognjenovic. Der Chef von Riva Tours hat eine Beschwerde. „Die Delfine“, sagt er, „haben sich nicht an die Vereinbarung gehalten. Ich hatte fünf bestellt, da kamen nur vier.“ Zu 697 Schiffsreisen entlang der kroati-



„Der Wein ist das verbindende Element an Bord, er bringt die Menschen zusammen. Die Mischung aus Kulinarik, Kultur und Baden ist der perfekte Urlaub.“

Elisabeth Heiß aus Assling (li.) mit Lilian Harrer aus Bad Tölz im Weinberg



schen Küste waren seine Kapitäne in dieser Saison gestartet. Nur diese eine begleitet der Firmenchef persönlich – vielleicht das beste Indiz, welche Wichtigkeit er dieser Reise gibt, zu der wir Paula Bosch im wahrsten Sinne des Wortes mit ins Boot nehmen konnten.

Als „Entdeckerreise“ hatte Paula den Trip zu den Inseln betitelt. Zu Orten, die bisher auch für sie weiße Flecken auf der Landkarte waren. Zu autochthonen Rebsorten, die einzigartig sind, weil sie nur dort wachsen. Solche wie der Grk auf der Insel Korcula, der Bogdanusa, der als einziger die Reblaus-Epidemie auf der Insel Hvar vor 100 Jahren überlebte, der Vugava, der nur noch auf der Insel Vis angebaut wird, oder der Palarusa, von dem Winzer Antonio Lipanovic gerade mal 100 Flaschen pro Jahr produziert und sie wie einen Schatz in den alten Wehrbunkern der einst „verbotenen“ Insel hütet. Auch Nobelrestaurants wie das Tantris, in dem Paula Bosch 20 Jahre lang Chef über einen Weinkeller mit 35 000 Flaschen war, führen solche Raritäten nicht, weil sie über Landesgrenzen hinaus nicht in den Handel kommen.

Antonio schenkt großzügig ein, erst vom Vugava, dessen Name übersetzt so viel wie Fest bedeutet, weil man ihn früher auf Hochzeiten getrunken hat. Dann vom Palarusa. Erwartungsvoll schaut er Paula an. Sie schmeckt einen leichten Sherry-

ton, vergleicht den Wein mit einem andalusischen Palomino. „Er ist stolz darauf, uns diesen Wein präsentieren zu können“, übersetzt sie. „Der Wein ist noch jung, er bremsst im Gaumen“, sagt sie dann an den Winzer gewandt. Und er erwidert, er werde ihm die Zeit geben zu reifen.

Nein, Menschen wie Antonio arbeiten nicht für das schnelle Geld. Sie honorieren sich selbst mit dem unbezahlbaren Wert der Zufriedenheit, dem Gefühl, etwas Besonderes zu schaffen. Das spürt man hier in diesem schummrigen Weinkeller. Und das schmeckt man. Paula sagt: „Der Wein personifiziert den Winzer“, und nimmt einen Schluck von Antonios Plavac Mali, der tiefdunkel und schwer im Glas liegt. „Das ist der beste Plavac Mali, den ich je getrunken habe“, raunt einer aus unserer Runde anerkennend. „Wahrscheinlich kennt Antonio jede einzelne Traube beim Vornamen“, vermutet Paula.

Von Vis, der Insel weit draußen in der Adria, die zu Titos Zeiten militärisches Sperrgebiet war, geht es anderntags nach Korcula. Der Weltreisende Marco Polo brachte dieser Insel Ruhm und Ehre, die Griechen brachten ihr den Wein. Vor 2500 Jah-

ren hatten sie, von Korfu kommend, eine Kolonie auf Korcula gegründet. Die alte Rebsorte trägt bis heute ihren Namen: Grk, der Grieche. Sie war schon fast Geschichte, als ein paar Winzer in den 90er-Jahren anfangen, den Grk wieder zu kultivieren. Alleamt Idealisten, denn die Traube ist zwar widerstandsfähig und bestens geeignet für den sandigen Boden Korculas, aber weniger ertragreich als der inzwischen in ganz Dalmatien weitaus gängigere Weißwein Posip.

„Von diesem Wein habe ich lange geträumt“, sagt Paula, als ihr Visnja, die zierliche Winzerin, den ersten Schluck Grk aus einer schwarzen Flasche mit goldenen Lettern einschenkt. Nur fünf Hektar Weinfelder bewirtschaften sie, ihr Mann und die drei inzwischen erwachsenen Söhne auf dem kleinen Weingut Bire hoch über dem Ort Lumbarda. Der Ertrag reicht gerade, um die Nachfrage auf der Insel zu decken. Ob da was für den Export bleibt, will Paula wissen. „Nein!“, sagt Visnja fast empört. Und beantwortet die Frage nach dem Warum: „Mein Mann hat

sich für Qualität statt Quantität entschieden.“ Soll heißen: Sie wollen dem Grk auch weiterhin ihre ganze Aufmerksamkeit widmen, wollen auch weiterhin zur Erntezeit im Weinberg schlafen, um den optimalen Zeitpunkt der Pflückung nicht zu verpassen, und wollen weiterhin mit viel Liebe und Geduld verfolgen, wie der Wein in den Fässern reift. Und Paula betont die Bedeutung des Grk für Visnja, für die Insel Korcula, aber auch für die Wahrnehmung in der Weinszene noch einmal, als sie uns erklärt: „Das hier ist ein ganz großes Geheimnis!“

Zum Glück steht Visnjas Grk abends im Restaurant Radiona auf der Karte, wo wir uns bei Chefkoch Ivo Onofri durch ein exzellentes Meeresfrüchte-Menü schlemmen. Die erste Flasche bestellen wir mit Begeisterung, bei der zweiten haben wir ein schlechtes Gewissen. „Visnja fürchtet sicher, dass der Grk aus ist, wenn wir die Insel wieder verlassen haben“, vermutet Paula.

Wir lernen viel von Paula auf dieser Reise. Dass der Wein tanzen muss – erst im Glas und dann im Mund. Zungenspitze, linke Backe, rechte Backe – eins, zwei, drei. Und dass Weine unterschiedliche Charaktere haben, je nachdem, wo sie aufgewachsen sind. Dass der Plavac

Mali, der bekannteste Rotwein Dalmatiens, vom Sandboden der Insel Korcula deshalb anders schmeckt als der von den steilen, steinig, sonnenbeschienenen Südhängen der Halbinsel Peljesac.

Vor allem aber lernen wir, wie man aus Weinen und dazu passenden Speisen eine kulinarische Sinfonie komponieren kann. Ein Meister in dieser Kunst ist Andro Tomic. Andro ist nicht einfach nur Winzer. „Er ist ein Padron“, sagt Paula. Tomic empfängt keine Gäste, er hält Hof. 52 Weingüter in Frankreich hat er im Laufe seines Lebens besucht und das Beste von allen verinnerlicht, bevor er seinen Keller bei Jelsa auf der Insel Hvar baute. Die kunstvollen Gewölbe, in denen er für uns eine lange Tafel entdecken lässt, sind ein Nachbau des Diokletianpalastes von Split. „Man muss diesen Ort nicht erklären, es ist wohl der schönste Weinkeller in ganz Kroatien“, sagt Paula, die Tomic vor Jahren auf einer Weinmesse in München kennengelernt hatte. „Das hier ist ein Höhepunkt, fürs Auge und fürs Herz, überhaupt, dass er für uns da ist.“

Andro Tomic sitzt indes am Ende der Tafel und dirigiert: Zum Posip, aus dem Paula „Tendenzen von Pfirsich, Aprikose und Limette“ herausgeschmeckt, werden mit einer Sardelle umwickelte Oliven in Zwiebelkonfit gereicht. Zu dem kräftigen Roten mit dem geheimnisvollen Namen Illyricum passt ein trockener Ziegenkäse mit Trüffel. Und Tomics Plavac Mali, den er in Eichenfässern „zähmt“, wie Paula es bezeichnet, korrespondiert mit Kuzen, einer würzigen paprikaroten Wurst aus Slawonien. Auch wer niemals in einem Genusstempel wie dem Tantris gespeist hat, versteht nach dieser Weinprobe, was die Kunst eines Sommeliers ausmacht, dieses Feingefühl für die Korrespondenz von Speisen und Weinen.

Später, beim Dinner an Bord, servieren Paula und Branko, der Meisterkoch aus Zagreb, der auf der Bellezza für das kulinarische Feintuning zuständig ist, eine Zugabe. Zu Brankos gigantischer Schokoladentorte, habsburgerisch üppig, aber eher herb als süß, kombiniert Paula einen Tropfen Olivenöl aus Istrien, das in diesem Jahr zum besten der Welt gekürt wurde, und ein Glas Rosenmuskateller.



Von allem das Beste: Mit Paula besuchen wir Winzer Andro Tomic in seinem gigantischen Weinkeller, Franjo und Antonio Lipanovic auf der Insel Vis (o., v.li.), Stina, den ältesten Weinkeller der Insel Brac und Winzerin Mare auf der Halbinsel Peljesac (unten, v.re.). Für das kulinarische Feintuning an Bord arbeitete Paula mit Meisterkoch Branko Ognjenovic Hand in Hand (Bild unten li.).

Bordleben und Erleben: Das sagen die Gäste

Wir hatten den Wein bei Mare Mrgudic entdeckt, einer äußerst humorvollen Winzerin auf der Halbinsel Peljesac. Mare ist zutiefst bodenständig, hat das Herz am rechten Fleck und trägt Korallen als Ohrschmuck. Die von ihr inszenierte Weinprobe wird zum Workshop mit jungen Kollegen aus der Region, denn Mare wollte auch ihnen die Gelegenheit geben, sich mit der berühmten Paula Bosch auszutauschen. Wir kosten Weiß- und Roséweine, vor allem aber den tiefroten Dingac, den berühmten Lagenwein, der rund um den Ort Dingac aus der Plavac-Mali-Traube gekeltert wird. Paula lobt den Rucatac von Domo Antonivic, „einen frischen Weißwein mit einer gewissen Kräuterigkeit“, und attestiert dem Dingac von Boris Violic trotz seiner 15,5 Prozent Alkoholgehalt eine angenehme Geschmeidigkeit. „Der Wein hat eine lange Zukunft“, sagt sie. „Für mich ist das hier das Paradies“, sagt Paula dann zu Mare, Baldo, Denis und Boris. „Die Weine passen zu diesem Land, sie passen zu der Küche und zu den ehrlichen Menschen, die wir hier kennenlernen. Mehr geht nicht!“

Die Tage an Bord plätschern dahin wie die Wellen an den Bug der Bellezza. Wir verlieren auf unserem Traumschiff das Gefühl für Raum und Zeit. Welcher Tag ist heute? Wo sind wir, wohin fahren wir? Zum Glück hat unser junger Kapitän Ante ein instinktives Gespür dafür, wann es Zeit ist, abzutauchen für eine Badepause in einer einsamen Bucht. Die Häfen, in denen wir anlegen, machen Geschichte erlebbar. Split mit dem Sommerpalast des römischen Kaisers Diokletian, die grüne Insel Mljet, auf der sich der griechische Seefahrer Odysseus in die Nymphe Kalypso verliebte. Trogir, nach einem Relief des Gottes Kairos auch die Stadt des glücklichen Augenblicks genannt, ist Unesco-Weltkulturerbe, die Steinterrassen von Hvar, Zeugen jahrtausendealter Handarbeit, sind es auch. Ja, steinreich ist dieses Land, im Wortsinn. Und wer einmal an einem mystischen Ort wie dem Franziskanerkloster hoch über Orebic die Sonne glutrot im Meer versinken sah, der bekommt eine Ahnung davon, warum Völker zeitweilig um die Vorherrschaft an dieser Küste gekämpft haben. Sie ist ein Juwel, mit dem sich schon viele Herrscher schmücken wollten!

Während unseres letzten Seetags, auf dem Weg von der Insel Hvar in Richtung Split, tauscht Paula Bosch das Profilbild auf ihrer Facebook-Seite aus. Ganz oben steht da nun eine weiße Yacht mit dem verheißungsvollen Namen Bellezza. Die Reaktionen folgen umgehend. „Ist das dein neues Schiff?“, will jemand wissen. „Nein, mein neuer Arbeitsplatz“, antwortet Paula. „Dann möchte ich auf der nächsten Reise dabei sein!“, wünscht sich ein Werauchimmer. Ja, das könnte klappen. Wenn er schnell genug ist, denn die Bellezza hat nur 40 Plätze. Und vielleicht klappt ja beim nächsten Mal auch Selimirs Deal mit den Delfinen...
Christine Hinkofer



Margot und der Kapitän

Sie ist der Liebling aller an Bord: Margot Dengler aus Dachau, mit 84 Jahren die älteste Reisetilnehmerin. Aber wenn ihre Augen leuchten, vor Begeisterung und Erwartungsfreude, was der neue Tag denn wieder bringen werde, dann schaut die Margot aus wie ein junges Mädel und man kann es sich richtig vorstellen, wie sie damals auszog, die Welt zu erobern, als leidenschaftliche Seglerin. Im nächsten September, zu ihrem 85. Geburtstag, macht die Margot wieder einen Segeltörn mit Freunden in der Ägäis. „Uri, Du spinnst!“, haben ihre Urenkel gesagt, als sie die Reise mit Paula Bosch auf der Bellezza gebucht hat. „Stimmt“, sagt sie, „ein bisschen verrückt bin ich schon! Verrückt vor Freude über all das, was ich hier erlebt habe. Eine Woche auf dem Wasser – ein Traum!“ Und zum Beweis dafür, dass sie als Seglerin nun auch zur Familie gehört, haben Kapitän Ante und sein Papa Damir der Margot das Mannschafts-Shirt mit dem Emblem der Bellezza geschenkt und sie ans Steuer gelassen. Weil eine wie Margot, die weiß, wo's langgeht.



Kulturell und kulinarisch Spitze

Ulrike und Hermann Dirrigl aus München sind leidenschaftliche Kreuzfahrer. Auf den Seychellen haben sie sich vor zehn Jahren kennengelernt und ineinander verliebt. Vom Luxus auf der Bellezza sind sie beide überwältigt. Beide schätzen auch, dass das Schiff so klein ist. „Das trägt zur Individualität bei, man bekommt viel leichter Kontakt zu den Mitfahrern“, sagen sie. Und: „Da ist ein richtig gutes Publikum an Bord, viele interessante Leute.“ Die natürlich das Thema Wein verbindet. „Wir trinken viel Wein, aber wir sind keine Fachleute. Wie Paula Bosch das Wissen vermittelt, ist großartig. Sie ist eine echte Entertainerin.“ Aber auch das Kulturprogramm auf dieser Reise hat die Dirrigls begeistert. „Die Kirchenführung im Franziskanerkloster über Orebic und der Sonnenuntergang dort – das bleibt uns für immer in Erinnerung.“



Der Genießer: Ein Leben für den Wein

Reinhard Groß war mal Ingenieur in der Raumfahrtindustrie. Als der Job zunehmend stressiger wurde hat er ihn kurzerhand an den Nagel gehängt und mit seiner Frau Ursula eine Weinhandlung aufgemacht. Seitdem bereisen die beiden Weinländer. Auf der kroatischen Halbinsel Istrien sind sie regelmäßig. „Das entwickelt sich sehr gut, wie das Piemont vor 20 Jahren, mit Sterneküche und Trüffelspezialitäten und ausgezeichneten Weinen“, sagt Reinhard Groß. In Dalmatien war das Paar vor zwei Jahren mit dem Cabrio unterwegs und bereist die Route nun zusammen mit Paula Bosch ein zweites Mal vom Wasser aus. „Die Appellation Dingac auf der Halbinsel Peljesac wollte ich schon lange mal näher kennenlernen“, sagt Reinhard Groß.



Paula beim Captain's Dinner mit Peter Rostock aus Starnberg und mit der Crew der Bellezza bei Sonnenuntergang.



Eine ganz besondere Reise

Fritz Wax aus Gmund am Tegernsee ist erst mal im Juli mit seinem 18-jährigen Enkel probegefahren auf der neuen Bellezza. Jetzt ist er mit seiner Lebensgefährtin Maria Woltereck zum zweiten Mal an Bord. „Ich bin Weingenießer und kannte Paula Bosch als Sommelière von früher. Mit ihr zusammen auf Reisen zu sein und die gemeinsamen Weinproben sind schon was Besonderes“, sagt er. „Die Landschaft, das schöne Wasser, die freundlichen Menschen, der gute Wein und das Essen, das ist eine perfekte Urlaubsmischung.“ Besonders beeindruckt, sagt er, habe ihn die familiäre Atmosphäre an Bord und die gute Organisation dieser Reise.



Einblick und Ausblicke: Selimir Ognjenovic (2.v.re.) bespricht mit Gästen den Kurs, Brigitte und Jürgen Schiebl genießen die Aussicht.



Eine einmalige Gelegenheit

Auch Ute und Peter Reinisch sind über die Liebe zum Wasser (beide langjährige Segler) und zum Wein („Liebhaber, aber keine Kenner“) zu dieser Reise gekommen. „Es war DIE Gelegenheit, Paula Bosch näher kennenzulernen, die wir schon als Sommelière auf einem Weingut in Südafrika erlebt haben. Ihr Verständnis von Weinen ist großartig“, sagt Peter Reinisch. Als Segler seien sie schon fast auf der ganzen Welt unterwegs gewesen. „Aber so tolle Strände wie hier findet man nicht mal in der Karibik!“

Die Reise-Infos

DAS SCHIFF Die Motorjacht Bellezza ist 50 Meter lang und hat Platz für 40 Passagiere. Das Schiff verfügt über eine ausklappbare Badeplattform am Heck und ein 160 Quadratmeter großes Sonnendeck mit Liegenstühlen.

DIE ROUTE Die Weinreise entlang der dalmatinischen Küste startet in Trogir (Flughafen: Split) und führt zu den Inseln (in Reihenfolge) Brac, Vis, Korcula, Mljet, auf die Halbinsel Peljesac und nach Hvar.

WEINGÜTER Auf Brac steht eine Besichtigung und Weinprobe der Stina Winery in Bol auf dem Programm, auf Vis der Besuch in der Vina Lipanovic und auf Korcula in der Vinarija Bire bei Visnja und Frano Milina. Auf der Halbinsel Peljesac erklären uns die Winzer Marija Mrgudic und Nikola Bura alles über den Anbau, die Ernte und die Produktion des Dingac, Kroatiens berühmtestem Rotwein. Und auf der Insel Hvar steht erneut der Besuch und die Weinprobe im Weinkeller von Andro Tomic auf dem Programm.

LESERREISEN Der neue Termin für unsere Weinreise mit Sommelière Paula Bosch entlang der dalmatinischen Küste an Bord der MY Bellezza ist der 30. Mai bis 6. Juni 2020. Inklusive Unterkunft und Verpflegung an Bord, der Besichtigung und Weinprobe in fünf exklusiven Weinkellern, Stadtführung in Korcula, Split und Trogir und einer Busrundfahrt über die Insel Hvar kostet die Reise ab 1499 Euro, EZ-Zuschlag 750 Euro. Die Flugreise nach Split kann für 350 Euro dazugebucht werden.

Eine weitere Weinreise führt vom 2. bis 9. Mai 2020 wieder nach Istrien mit Besuch der renommiertesten Weingüter auf der kroatischen Halbinsel und der Teilnahme an der Vinistra, der größten Weinmesse Kroatiens, wo unsere Leser Sommelière Paula Bosch treffen werden. Mit Busanreise ab/bis München, Ü/HP im Vier-Sterne-Hotel Valamar Diamant in Porec, vier exklusiven Weinproben und fünf Mittagessen in istrianischen Gasthäusern kostet die Leserreise ab 899 Euro pro Person.

INFO/BUCHUNG beider Reisen über den Kroatien-Spezialisten i.D. Riva Tours in München, Tel. 089/2311000, Büro in der Neuhauser Straße 27.