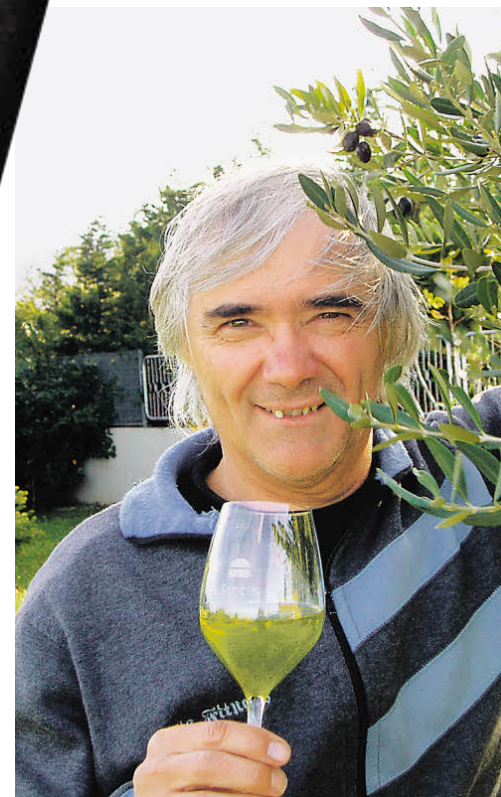


Der Magier vom Goldberg

Auf dem Monte d'Oro, dem Goldberg bei Triest, wurde am 25. Oktober wieder Geburtstag gefeiert. Da presste Dottore Vitjan Sancin den neuen Jahrgang eines Olivenöls, das zu den besten der Welt gezählt wird. Die SN haben mitgeholfen – und entdeckten nebenbei eine alte Rebsorte, aus der wunderbarer Wein gekeltert wird.

ILSE FISCHER



Vitjan Sancin

Bilder: SN/ILSE FISCHER

Der strahlende Morgen auf dem Monte d'Oro ist wirklich golden. Unten erwacht die Stadt Triest am glitzernden Meer. Dottore Vitjan Sancin und sein Sohn waren mit ihren Helfern schon früh in den Olivenhainen. Sie haben die Sorte *Lecino* geerntet. Bald soll daraus flüssiges Gold werden.

Diese Oliven sind weniger pikant, fast ein wenig süß, und das erste Öl, das dickflüssig aus der Mühle rinnt, ist noch wild im Geschmack. Aber es lässt schon erahnen, dass es sich wunderbar einfügen wird in den Qualitätsanspruch von Vitjan Sancin. „Die Zeit ist einfach perfekt“, sagt Sancin. „Reife Oliven, trockenes Wetter und dann sofort in die Presse. Nur so bekomme ich die Qualität, die ich will. Das Öl bleibt mild und doch geschmacksintensiv.“

Dieses Öl ruht dann zwei Monate in Stahltanks, geschützt vor Sauerstoff und Licht. In dieser Zeit, so der Dottore, bildet sich erst der Charakter des Öls heraus.

Dann komponiert Sancin mit unterschiedlichen Sorten seine Öle. Eine dieser Cuvées heißt *Olio Celo*, von dem die Triestiner Starköchin Ami Scabar sagt, es sei voller Leben. Sie rundet eine Vielzahl ihrer Gerichte damit ab. Für ihre Fischgerichte verwendet sie wiederum nur *Lemon Celo*. Für dieses Öl werden Stücke von Biozitronen zusammen mit den Oliven gepresst.

Der goldene Berg in *San Dorligo* ist übrigens auch der Ort eines ganz besonderen Weines. Der studierte Önologe Sancin fand auf seinem Grundstück alte, verwilderte Reben der autochthonen Sorte *Glera*. Er entschied sich, 8000 neue Stöcke dazu zu

pflanzen. Diese Reben sind dort nämlich in Vergessenheit geraten, nachdem sie um 1830 aus dem Karstdorf Prosecco ins Valdobbiadene exportiert wurden. Nicht nur der Weinstock, auch der Name dieses kleinen Dorfes bei Triest fand so seinen Weg in die Welt. Ein paar dieser Weinstöcke blieben unbeachtet im Karst – bis sie von Vitjan Sancin quasi aus ihrem Dornröschenschlaf geküsst wurden. Seitdem produziert er daraus einen wunderbaren, mineralischen, sehr trockenen Glera-Weißwein. Natürlich war es dann auch nicht mehr weit bis zu der Idee, auch einen *Glera Spumante* zu machen. Womit nach mehr als 80 Jahren der Prosecco endlich wieder aus der Gegend von Triest kam.

Dass Sancin auch bei seinem Schaumweinen auf absolute Qualität Wert legt, das

verstehen sich dabei fast von selbst. Und so macht der Schaumwein heute bereits in Gourmetkreisen als Geheimtipp Furore. Gelobt werden vor allem sein feines Aroma und die kleinen, unaufdringlichen Perlen. Kürzlich ließ sich Sancin die Marke *Glera* schützen. „Da war ich selbst überrascht, dass da vor mir noch niemand draufgekommen ist“, sagt er.

„Das Erspüren, wie das Beste aus den Oliven und den Trauben herauszuholen ist, das ist meine große Passion“, sagt er dann. Und da sind wie wieder bei seinem Olivenöl. Konkret: Bei seinem *Bianchera*. Dieses Öl zählt zu den besten der Welt. Es ist reinsortig und wird ausschließlich aus entkernenden Oliven gewonnen. Es duftet nach Äpfeln, frischem Gras, Rosmarin und grünen Mandeln. „Das Öl entkernter Oliven ist für Könige. Das grüne Öl (extra vergine, Anm.) ist für Bürger und das Öl von Oliven, die vom Boden aufgeklaut werden, ist für Sklaven.“ Das schrieb der römische Weinautor Columella bereits um 60 n. Chr. Kein Wunder, dass das *Bianchera* in Flaschen abgefüllt wird, die wie große Parfum-Flakons aussehen.

Bei Sancin darf gottlob jeder ein bisschen König sein. Besucher können das *Bianchera* jederzeit kosten. Diese spät reifende Sorte kommt übrigens nur im Karst vor. Sie dominiert den Olivenanbau der Region. Nicht nur wegen des markanten Aromas, sondern vor allem deshalb, weil sie mit Abstand am besten mit den klimatischen Bedingungen der Region zurechtkommt. Meereswinde und Kälte machen ihr wenig aus. Reinsortige Öle sind wegen ihres ausgeprägten Charakters übrigens nie sanft und erst recht keine Begleiter. So braucht man zum Glück nur eine Schale mit Öl, gutes Brot und etwas Salz von den Salzfeldern von Secovlje bei Piran. „Wein ohne Öl oder Öl ohne Wein anzubauen, würde bedeuten, auf etwas Elementares zu verzichten“, sagt Sancin, der Hüter des Schatzes vom Goldberg.

GUSTOStückerl



Ertöl heißt das schmeckbare Zeichen einer langen Freundschaft, die Vitjan Sancin mit dem Delikatessenhändler Herwig Ertl (im Bild) aus Kötschach-Mauthen verbindet.

Dieses gelb-grüne Olivenöl schmeckt intensiv, fruchtig und sehr würzig. Herwig Ertl, der sich bereits einen Namen als Genussbotschafter der Alpe-Adria-Region gemacht hat, bezeichnet diese Note gerne als „rassiges Pfefferl“. Die drei Olivensorten, aus denen diese limitierte Oliven-Cuvée gemacht wurde, sind neue, robuste Züchtungen und wachsen auf dem Monte d'Oro bei Triest. Info und Bestellung im Internet: www.herwig-ertl.at

Angenehmes für Arbeitswütige

An jeder Ecke Tokios gibt es kleine Lebensmittelläden, die rund um die Uhr geöffnet haben. Das ist für den Kunden angenehm. Deshalb heißen sie „convenient stores“. Leider ist das Angebot auf Fertiggerichte, Alkohol und Zigaretten beschränkt. Ein Geschäft für arbeitswütige Singles eben.

Die japanische Sehnsucht nach der Suppe

In diesen „convenient stores“ befindet sich neben der Kassa auch eine Warmhaltevitrine. Darin sind Gerichte zu sehen, die selten frisch riechen. Optisch erinnert das Ganze an Leberkäsetheken – so wie sie sich kurz vor Ladenschluss präsentieren. Doch für hungrige Nachtschwärmer oder gestresste Menschen gibt es dort eine Alternative: Cup Noodles. Nudeln werden in Ostasien grundsätzlich am liebsten in der Suppe gegessen. Man serviert die dünnen „Soba“ und die dicken „Udon“ traditionell in einer Brühe, die aus fermentierten Sojabohnen zubereitet wird. Das ist das sogenannte „Miso“. Das fertige Gericht, das auch noch kleine Fleisch- oder Fischstückchen, allerlei Algen und andere Objekte enthalten kann, heißt in Japan „Ramen“. Weshalb es hier auch überall kleine „Ramen-Shops“ gibt.

SPEISETagebuch



Besuch bei Nissin Foods: 600 Dosen werden pro Minute produziert. Die Zielgruppe: arbeitswütige Singles.

Bilder: SN/HABLESREITER.

Das kochende Wasser gibt's gratis

Ein Japaner namens Momofuku Andoh erfand 1958 das erste Instant-Ramen. Das sind gefriergetrocknete Nudeln, die nur kurz in Wasser gekocht werden. Ergänzt wurden sie mit einer Würz- und Aromamischung. 1971, während eines Interkontinentalfluges, soll Andoh die Idee gehabt haben, Instant-Ramen fix und fertig in Styropobechern abzumischen. Das waren die ersten Cup Noodles. Der Marktführer Nissin Foods produziert heute 600 Dosen pro Minute. Man muss sie nur mit heißem Wasser auffüllen und kurz verrühren. Deshalb gibt es in Japan auch in jedem „convenient store“ kostenlos kochendes Wasser und Stäbchen. Somit kann sich jeder seine Cup Noodles als „Snack to go“ zubereiten.

SN-Foodhunter

Die Architekten und Dokumentarfilmer Sonja Stummerer und Martin Hablesreiter sind in Japan exklusiv für die „Salzburger Nachrichten“ auf kulinarischer Spurensuche.

