



Kroatische **PELJEŠAC**

Wein und Essen

Buch Vorschau

Jan Svoboda
Jaroslav Vrba

Buch Vorschau

Kroatische

PELJEŠAC

Wein und Essen

Jan Svoboda

Jaroslav Vrba

ISBN 978-80-906451-2-7

**Für weitere Informationen über das Buch klicken
Sie auf den Link unten**

<http://peljeskovino.eu/de>

Motto:

„Der Wein ist die Antwort der Erde auf die Sonne.“

Margaret Fuller

Dieses Buch wird allen bestimmt, die ein gutes Essen und auch den guten Wein lieben. Das Buch ist aus Liebe der Autoren zur Halbinsel Peljesac entstanden, denen die Inspiration der gute Wein Plavac , die Domäne hiesiger Landschaft, gegeben hat. Dieses Buch wird Sie durch das Land mit dem guten Wein begleiten.

Ein großer Dank gehört auch allen Weinbauern für die Gastfreundlichkeit und alle Informationen, die zu der Verfassung des Buches gebraucht worden sind.



Halbinsel Pelješac

Die kroatische Halbinsel, die sich in Süd-Dalmatien befindet, 55 Kilometer nördlich vom weltberühmten Dubrovnik, ist die zweitgrößte Halbinsel der Adria gleich nach Istria. Im Norden begrenzt die Halbinsel die Windung des Flusses Neretva, im Osten dann die Maloston Bucht und im Süden der Miljet - Kanal.

Peljesac ist 65 Kilometer lang, der Flächenraum beträgt 348 Km². In früheren Zeiten war mit höchster Wahrscheinlichkeit Peljesac eine Insel. Die Verbindung mit dem Festland hat die Sedimentation des Sandes im Gebiet s.g.Stonske Prevlaky verursacht. Das Relief der Halbinsel ist felsig, Felsen mit den fruchtbaren Tälern. Der größte Berg - Sv. Ilja - mit der Höhe von 961 Metern dominiert der Stadt Orebic.

Das Klima ist mild, maritim, im Winter regnerisch und im Sommer heiß und trocken. Das Klima wird sehr deutlich von den typischen Winden Bura und Jugo beeinflusst. Die durchschnittliche Temperatur ist im Januar 7°C und im Juli 26°C. Die Sonne scheint hier im Durchschnitt 2 589 Stunden im Jahr.

Die Halbinsel hat 9 000 Einwohner und das Gebiet gehört zu Dubrovnicko-Neretvanska zupanje dem Verwaltungskreis. Zu den wichtigen gesellschaftlichen Zentren gehören die Städte Ston, Orebic, Trpanj und Janjina. Peljesac belastet keine Industrie. Der Lebensunterhalt der Bevölkerung besteht nach alten Traditionen aus dem Oliven- und Weinbau, hunderte Jahre dann aus dem Fischfang und in der Gegenwart aus dem Tourismus.

Die Halbinsel Peljesac hat in der Vergangenheit zu der Republik Dubrovnik gehört, die vom 14. Jahrhundert bis zum Jahr 1 808 eine aristokratische städtische Republik war. Die Republik Dubrovnik in damaliger Zeit hat die Vasalverbindung zu Byzanz, Venedig, Ungarn, der Habsburgermonarchie und dem Osmanischen Reich gewechselt. Es war eine bedeutende städtische Republik am

Adriasee, genauso wichtig, wie es damals Venedig war. Zum Untergang der Republik ist es am 31. Januar 1808 gekommen. Der französische Marschall Auguste Marmont hat mit den französischen Okkupationstruppen seit 1806 die Republik Dubrovnik besetzt und dann im Jahre 1808 annulliert.



Weingegend Putnikovici – Janjina

Hier befinden sich die Weinberge in der Lage zum Meer, aber auch im Innenland. Bedeutende Gemeinden mit Weinbau sind Putnikovic, Zuljana, Drace, Janjina und Trstenik.

Der Weinbau, der zu dieser Weingegend gehört:

1. Vinarija PZ „Putniković“
2. Vinarija DUBRAVA - Dubrava
3. Vinarija ČAKELIČ - Miljenko Čakelič, Žuljana
4. Vinarija ILIN - Vlaho Ilin, Žuljana
5. Vinarija ŽIVKUŠIČ - Ing. Matko Živkušič, Trstenik
6. Vinarija ČIRKOVIČ - Robert Čirkovič, Trstenik
7. Vinarija GRGIČ - Miljenko Grgič, Trstenik
8. Vinarija PLJEŠKI VRHOVI - PZ JANJINA - Drače
9. Vinarija OPG GRGUREVIČ - Anto Grgurevič, Janjina - Drače
10. Vinarija BEZEK - Ivo Bezek, Janjina

Die Nummer bezeichnet die Weinbauer, aber die Landkarte ist nicht in die Buch Vorschau.

Der Weinberg beim Dorf Janjina



OPG GRGUREVIČ

Anto Grgurevič, Janjina 30 20246 Janjina

Anto Grgurevic ist der Fortsetzer der 5. Generation einer Familientradition des Weinbaus. Die Familie Grgurevic hat damit vor 200 Jahren angefangen.

Die Fläche der Weinberge ist 2,5 Hektar - überwiegend auf der Südseite des Dorfes Janjina. Terrassenförmige Weinberge sind im Innenland; auf einer Terrasse steht ein kleines Haus, wo man übernachten kann und bei Sonnenuntergang den Wein kosten direkt an dem Ort, wo die Trauben wachsen und reifen. Der Winzer plant noch mehr solche Häuschen für die Gäste aufzubauen. An den Terrassen kann man sehr alte Rebstöcke sehen, die älter als 50 Jahre sind, von denen muss man die Weintrauben reduzieren, dass der hergestellte Wein die Bezeichnung "Grand cru" bekommen kann. An den Weinbergen sind 21 Tausend Rebstöcke der Rebsorte Plavac mali zu 80 % und 20% der weißen Rebsorte Rukatac angepflanzt. Die jährliche Produktion beträgt 15 Tausend Flaschen.

Der Wein ist mit der Methode gesteuerter Gärung hergestellt, ein Teil der Produktion der Weißweine dann mit der Methode Sur lie. Die Hälfte der Produktion ist filtriert. Den Weißwein lagert man in den rostfreien Tanks, der Rotwein reift in den Holzfässern, ein Teil in den Barrique-Fässern.

Den Wein kann man in einer Verkaufsstelle im Dorf Drace kosten und kaufen. Zugang besteht von der Hauptstrasse, sichtbar mit einer Reklametafel bezeichnet.

Adresse:

OPG Grgurevič

Anto Grgurevič, Janjina 30 20246 Janjina

www: vinagrgurevic.com

- Verkauf: Drace - Zugang von der Hauptstrasse ist mit Reklametafel bezeichnet.

GPS: N 42° 55' 50'' E 17° 26' 53''





Stonsalz

Stonsalz ist einer von den bekanntesten und berühmtesten Produkten der Halbinsel Peljesac. Die örtlichen Salinen Stagnum (Stamnum: lateinisch Überschwemmung), waren bis ins 18. Jahrhundert die Hauptquelle der Einnahmen der Republik Dubrovnik. Der Gewinn aus dem Verkauf hat ein Drittel der Einnahmen erreicht. Nach der Erforschung hat man Salz schon vor 2 Tausend Jahren vor unserer Zeitrechnung in diesem Gebiet gewonnen.

Das Salzwerk Ston befindet sich auf der Südseite der Stadt Ston bei der Bucht und gehört zu den ältesten und bis jetzt funktionsfähigen Salzwerken auf der Welt. Die Produktionsmethoden haben sich nicht verändert und garantieren die ökologische Herstellung des Salzes. Im Salzwerk befinden sich 58 Becken in 5 Gruppen geteilt. Die Produktion aus einem Becken beträgt 30 - 100 Tonnen handgesammeltes Salz. Im Angebot findet man es in Naturform, nicht gereinigt, auch gemahlen, gereinigt, in verschiedenen Packungen.

Interessant sind auch im Sommer organisierte Zeltlager im Zeitraum Juli - September für Touristen, die beim Sammeln frisch kristallisierten Salzes aktiv helfen wollen. (www.solanaston.hr)



Rezept:

Seewolf (Brancin) in Salzkruste mit Stonsalz in Peka (Bratpfanne) vorbereitet

Den Fisch ausnehmen, entschuppen, ohne Kiemen unter fließendem Wasser sauber machen, dann trocken tupfen. In den Bauch 1 Zweig Rosmarin legen; Eiweiß von 4 Eiern steif schlagen und mit dem Stonsalz mischen. Den Fisch in eine Pekapfanne oder in eine andere Bratpfanne mit Deckel legen (Peka ist eine Gusspfanne aus Kroatien), mit der Masse aus Eiweiß und Salz sorgfältig und gleichmäßig bedecken, im Backofen bei 180 Grad etwa 20 Minuten backen; in der Pekapfanne dauert es etwa 30 Minuten. Größeren Fisch muss man länger backen. Nach dem Backen vorsichtig die Kruste mit Haut entfernen, nachher auch die Gräten, und mit Zitrone servieren.

Zu diesem Fisch passt fabelhaft der Weißwein **Posip Mili** vom Winzer **Miho Rozic**, Ston.

Zutaten:

ganzer Fisch (Gewicht ca 1 000 g) - Seewolf

1 200 g Stonsalz Eiweiß von 4 Eier Rosmarin

Zitrone

Austern und Muscheln

Die Zucht von Muscheln und Austern im Gebiet Ston ist auch bekannt. Die ersten Erwähnungen führen uns in die Antike und die ersten schriftlichen Beweise datiert man an den Anfang des 17. Jahrhunderts.

Auster - das ist eine Art der Muscheln. Den Körper schützt eine kalkige, längliche Schale, die aus zwei Teilen besteht. Austern gehören zu den beliebten Meeresfrüchten, die man als eine Delikatesse für Gastronomie in Farmen im Meer züchtet. Am häufigsten verzehrt man frische, lebende, nur

mit Zitronensaft beträufelte Austern. Man kann sie auch grillen oder im Backofen einbacken.

**Für weitere Informationen über das Buch klicken
Sie auf den Link unten**

<http://peljeskovino.eu/de>