



PRESSEMAPPE 2017

**WEINE AUS
DER SLOWENISCHEN
STEIERMARK**





Eine Familie und ihre Liebe zum Wein

Schon in 1934 entdeckte die Familie Puklavec ihre Liebe zum Wein – in der Slowenischen Steiermark. Martin Puklavec war damals Kellermeister und er hatte eine Vision: Bester Wein entsteht, wenn alle zusammen daran arbeiten. So produzieren wir bis heute unsere Weine. Leidenschaft, Fleiß und absoluter Einsatz für Qualität, unterstrichen von der Liebe der Familie zu Wein, kennzeichnen Puklavec Family Wines. Vladimir Puklavec und seine zwei Töchter Tatjana und Kristina sowie das gesamte Team des Weinguts investieren Herzblut und Leidenschaft um gewissenhaft und beständig zu arbeiten. Als Resultat erhalten wir wunderschöne, gut ausbalancierte Weine, die unser Terroir wiedergeben. Puklavec Family Wines liegt im Herzen von Jeruzalem-Ormož, in der Slowenischen Steiermark, im Anbaugebiet Podravje. Das Mikroklima in dieser Region liefert die perfekten Bedingungen für den Weinbau.





Puklavec Family Wines – wie alles begann

„Ich bin in erster Linie ein Unternehmer mit einer ausgeprägten Liebe für guten Wein. Ich gehöre wohl zu den glücklichen Menschen, die ihre Leidenschaft mit ihrem Beruf verbinden und voll ausleben dürfen.“

Vladimir Puklavec – Geschäftsführer

Die Liebe zum Wein habe ich ohne Frage von meinem Vater, Martin Puklavec, geerbt. Solange ich denken kann, hat mein Vater sich für den Weinbau in Slowenien engagiert. Die Weinberge um Ormož, ein kleines Städtchen im Nordosten Sloweniens, das einmal zur Untersteiermark gehörte, zählen heute dank ihm zu den besten Anbaugebieten für Weißwein weltweit: 1934 war er als Sekretär der Winzergenossenschaft Jeruzalem-Ormož vor allem um die gute Zusammenarbeit der Winzer untereinander bemüht und forcierte eine kontinuierliche Qualitätssteigerung der Weine. Auch während der kommunistisch geprägten Nachwehen des Zweiten Weltkriegs, als unsere Weinberge verstaatlicht wurden, animierte er die slowenischen Winzer weiter zu Spitzenleistungen.

In den 50er Jahren wurde er zum Leiter der Winzergenossenschaft und veranlasste den Bau unseres heutigen Weinkellers in Ormož, der 1967 fertiggestellt wurde. Dieser war schon damals absolut innovativ und ist bis heute das Herzstück unserer beiden Weinmarken „puklavec & friends“ und „Gomlia“: Auf sieben unterirdischen Stockwerken verteilt (das tiefste davon ist 25 Meter unter der Erde), bietet unser Weinkeller in den Hängen am Ufer der Drau Lagerplatz für bis zu sechs Millionen Flaschen. Hier reift der Traubensaft bei konstanter Temperatur und vor allem ohne Oxidation extrem schonend zu frischem und fruchtigem Wein mit dem für Puklavec Family Wines berühmten, spritzigen Charakter heran.

Leider ist mein Vater 1969 viel zu früh verstorben – und mit ihm für eine gewisse Zeit auch der Bezug unserer Familie zum Wein. Ich war 27 Jahre als Geschäftsführer in der Gas-Industrie tätig und trat erst 2009 in die Fußstapfen meines Vaters und sein Erbe des Slowenischen Weinbaus an. Ich bin sehr stolz auf seine Verdienste und was er zusammen mit den Winzern durch viel Fleiß, Arbeit und Umsicht hier in Slowenien aufgebaut hat. Heute ist es an mir und meinen Töchtern, dieses Erbe nicht nur gebührend weiter zu führen, sondern auch die Qualität unserer Weine stetig zu verbessern und weiter auszubauen.

Vladimir Puklavec wurde am 25.07.1943 in Varaždin – Kroatien geboren. Der gelernte Maschinenbauingenieur, Unternehmer und Weinliebhaber belebte 2009 die lange Familientradition mit seinen Töchtern wieder.





Die Produktion

„Eines Tages, in der Küche, erzählte mein Vater uns von seinen Plänen, Großvaters Weinberge zu kaufen und Puklavec Family Wines zu gründen. Zuerst dachten meine Schwester und ich, er mache Scherze – tatsächlich aber war es für uns alle ein ganz logischer Schritt, das Erbe unseres Großvaters weiterzuführen.“

Tatjana Puklavec – Managing Director



Der große Weinexperte in unserer Familie war déd Martin, mein Großvater. Er hatte ein unglaubliches Gespür für den Wein, konnte einer Traube mit einem einzigen Blick ihren Reifestatus ansehen und wusste genau, wie viele Sonnentage oder wie viel Wasser ein Rebstock für die perfekte Ernte braucht. Ich wünschte, ich könnte sagen, dass auch uns diese Gabe in die Wiege gelegt worden ist. Tatsache aber ist: Die Familienmitglieder der heutigen Generation sind als Quereinsteiger zum Weinanbau gelangt. Aber was uns vielleicht an angeborener Expertise oder langjähriger Erfahrung fehlt,

gleichens wir durch eine andere, entscheidende Eigenschaft aus: durch Leidenschaft und Begeisterung. Wir mussten uns erst die Theorie und einige Erfahrungen in der Praxis aneignen. Zum Glück haben wir in Mitja, unserem Chefönologen, einen ebenso engen wie auch geduldigen Freund und Produktionsdirektor gefunden. Zwar verzweifelt er sicherlich manchmal an unseren verrückten und dynamischen Ideen, aber er findet immer einen Weg, unsere Visionen in höchster Qualität umzusetzen. Ich würde unseren Wein niemand anderem lieber anvertrauen als ihm!

So wie auch schon Martin Puklavec arbeiten auch wir eng mit den Winzern der Region zusammen, sie bestellen rund 450 Hektar der umliegenden Weinberge. Dazu kommen rund 650 Hektar, die wir selber bestellen. Puklavec Family Wines kontrolliert somit ca. 60 Prozent der Weinberge in Jeruzalem-Ormož.

Pro Jahr trägt jeder Rebstock ca. zwei Kilogramm Trauben – eine Ernte von 3.000 bis 4.000 Liter pro Hektar. Wir verstehen Wein als ein natürliches Produkt und das Ergebnis von unverfälschten Prozessen, in die man nur eingreifen sollte, wenn es unbedingt notwendig ist. Außerdem ernten wir unsere Trauben von Hand – an den steilen und terrassierten Hängen unserer Weinberge sehr mühsam und zeitintensiv. Die Handlese ist auch ein Indiz für unsere Qualität und Sorgfalt. Für die unnachahmliche Frische und intensive Fruchtigkeit unserer Weine kühlen wir den Most gleich nach dem Entrappen und Keltern auf zehn Grad Celsius herunter.

Unsere Weine werden in zwei verschiedenen Betrieben hergestellt, einer in Ormož und einer in Ljutomer, wodurch wir eine größere Bandbreite an Weinen produzieren können: In Ormož stellen wir unsere hochwertigen Weine her und im 13 Kilometer entfernten Ljutomer keltern wir die etwas einfacheren Weine. Beide Keller zusammen bieten Lagerkapazität für bis zu elf Millionen Liter – die wir allerdings - bedingt durch unsere hohen Qualitätsanspruch an unsere Produkte - nie voll ausnutzen. Im Gegenteil: Mit einer Jahresproduktion von fünf Millionen Litern Wein nutzen wir noch nicht mal 50 Prozent der Kapazität.

Tatjana Puklavec ist die erste Tochter und wurde am 16.10.72 in Bonn geboren. Zusammen mit ihrem Mann Jan-Willem ist sie als Managing Director neben dem internationalen Export der Weine auch für die Bereiche Marketing und Sales verantwortlich. Sie lebt mit ihrem Mann und Kindern in Tilburg, Niederlande, besucht aber regelmäßig das Weingut in Slowenien.



Unsere Weinberge

„Für uns steht die Qualität und Perfektion unserer Weine an oberster Stelle. Sie sind unser ganzer Stolz und Herzblut. Nur wer unseren hohen Ansprüchen entspricht, darf später unseren Namen auf seinem Etikett tragen.“

Kristina Puklavac – Marketing Direktorin Deutschland

Während der Ernte und der Reifephase gibt es unzählige Faktoren, die das Endresultat des Weins beeinträchtigen und verändern. Aber ein Wein ist in der Regel immer nur so gut wie der Boden, auf dem sein Rebstock steht! Die Weine aus Slowenien und besonders aus Jeruzalem-Ormož sind heute weltweit berühmt – und das verdanken sie zum größten Teil den Weinbergen und klimatischen Bedingungen, unter denen die Trauben hierfür gewonnen werden.

Zunächst einige kurze Daten: Slowenien liegt im Osten Europas und ist seit 2004 Mitglied der Europäischen Union. Im Westen und Norden grenzt es an Italien und Österreich, im Süden an Kroatien und Ungarn. Wir haben hier bei uns drei Weinbauregionen mit insgesamt 14 anerkannten Herkunftsbezeichnungen: Primorska, Posavje und Podravje.



Podravje liegt im Tal der Drau im Nord-Osten des Landes und ist die größte der slowenischen Weinbauregionen. Hier, nahe der österreichischen Grenze, befinden sich unsere Weinanlagen. In Terrassen angeordnet schmiegen sie sich wellenförmig in die Hügel von Jeruzalem-Ormož. Die Weinlagen erstrecken sich über mehrere Hügel, sie liegen zwischen 250 und 350 Meter über dem Meeresspiegel. Das außergewöhnliche Gelände, vor allem die sorgfältig gestalteten, sich schlängelnden Terrassen, bieten nicht nur einen wunderschönen Anblick, sondern bringen auch eine breite Palette charakteristischer, fruchtiger Weine hervor.

Das Klima in Podravje ist kontinental und stark durch die Nähe zur Adria und den Alpen geprägt und hat auf die Frische und Fruchtigkeit unserer Weine einen entscheidenden Einfluss. Der Sommer ist heiß, teilweise haben wir Temperaturen bis zu 35 Grad und bis zu 2.000 Sonnenstunden im Jahr. Die meisten unserer Weinberge liegen in steilen Hängen, und profitieren nahezu ständig von der Sonne. Der Winter hingegen ist extrem kalt, dann kann es in Gebirgsregionen schon mal bis zu minus 20 Grad werden.

Die durchschnittliche Niederschlagsmenge beträgt 900 bis 1.000 Millimeter pro Jahr, wovon etwa 550 Millimeter in der Wachstumsperiode von April bis September fallen. Dies sind ähnliche klimatische Voraussetzungen wie in den französischen Weinanbaugebieten Bordeaux oder Burgund, die geografisch auf derselben Höhe liegen wie Podravje.

Der Boden ist reich an Mineralien und Kalk, er besteht hauptsächlich aus Kalziumkarbonatgestein, Mergel und kalziumhaltigem Sandstein. Das hügelige Gelände um Jeruzalem ist durch eine wechselnde Bodenzusammensetzung gekennzeichnet. Der Untergrund auf der Höhe und an den steilen Hügelhängen ist weitestgehend sandig und weich.



An den niedrigeren Erhebungen und weniger steilen Hängen ist der Untergrund eher lehmig. Der Ertrag dieser Böden ist etwas geringer als bei anderen Bodenstrukturen, lehmhaltige Böden ermöglichen jedoch eine gleichmäßige Feuchtigkeitsversorgung und bringen im Zusammenspiel mit den klimatischen Bedingungen qualitativ hochwertige, komplexe Weine mit einer prägnanten Säure hervor. Wir pflanzen bewusst Gras zwischen den Zeilen, nicht nur um Erosionen zu verhindern, sondern auch, um die Bewirtschaftung unserer Weinberge umweltfreundlicher gestalten zu können.

Rotwein aus Mazedonien

Bekannt für sein charakteristisch kühles Klima, bieten unsere Weinberge perfekte Bedingungen frische, mineralische und fruchtbetonte Weißweine herzustellen. Um vollmundige und erstklassige Rotweine zu produzieren haben wir uns umgesehen und sind in den sonnigen Bergen von Negotino Hills in Mazedonien fündig geworden. Qualitativ hochwertige Rotweine aus Mazedonien sind noch nicht bekannt, haben aber enormes Potential. Hier bauen wir Cabernet Sauvignon, Merlot und die lokale Rebsorte Vranec an. In unserem kleinen aber brandneuen Weinkeller können wir fruchtige und umgängliche Rotweine herstellen, die das Terroir von Mazedonien perfekt widerspiegeln. Das Klima hier ist warm mit trockenen Sommern und kalten Wintern. Der Boden besteht aus leicht sandigen Böden mit einem hohen Anteil an Kalkstein, Calcium und Eisen – zusammen bilden diese Faktoren perfekte Bedingungen würzige, mittelschwere und fruchtige Rotweine mit einer tiefroten Farbe herzustellen.

Kristina Puklavec wurde am 03.06.1981 in Bonn geboren. Kristina arbeitete nach ihrem Studium zunächst im Verkauf und Marketing in der fünf Sterne Hotellerie, bevor sie 2009 das Marketing für Puklavec Family Wines für Deutschland übernahm. Die Liebe zum Wein hat sie 2010 die Prüfung zur staatlich anerkannten Sommelière absolvieren lassen. Kristina lebt mit ihrem Mann und Kindern in Bonn.

Unsere Weine – unser Stolz



„Wein ist weit mehr als nur Genussmittel oder Durstlöscher. Wein verkörpert die Seele eines Landes, das Herz einer Region und die Leidenschaft seiner Bevölkerung. Wein entschleunigt unseren zeit- und erfolgsgetriebenen Alltag und lässt uns die grundlegenden Dinge wie Sonne und Regen wieder schätzen lernen.“

Mitja Herga – Chefönologe und Produktionschef

Das Klima und die Beschaffenheit unserer Böden eignen sich besonders für die weißen Rebsorten, wir bauen insgesamt 13 verschiedene Trauben an: Von Welschriesling und Riesling, über Sauvignon Blanc, Pinot Blanc und Pinot Grigio bis hin zu Chardonnay und Traminer. Und natürlich auch Furmint, die säurestarke und rassige Traube mit der nicht ganz eindeutig definierten Herkunft, die gerade in Ljutomer vermehrt angebaut wird.

Der Keller wurde seit 2009 fast komplett renoviert und wir profitieren heute von einer top-modernen Kelleranlage, mit der wir unsere Traubenqualitäten, die wir im Weinberg gewinnen, beim Ausbau ideal unterstützen können. Von einer neuen Traubenannahmestation mit CO² Zugabe bis hin zu einer komplett neuen Fermentierungshalle haben wir in den letzten Jahren unseren Keller zu einem der modernsten Kellereien Osteuropas verwandelt. Die neuen Tanks mit einem inertem Gas-System sind unser ganzer Stolz. Hier können wir das pure Aroma und den Geschmack in den Trauben optimal schützen und zur Geltung bringen.



Jeder unserer rund 30 Weine wird mit der gleichen Liebe und Sorgfalt und demselben Qualitätsanspruch hergestellt. Dennoch bietet unser Produktkatalog eine große Auswahl an Weinen mit unterschiedlichen Charakteren und für unterschiedliche Ansprüche: Die Marke „**puklavec & friends**“ steht für fruchtbetonte und trockene Weine mit Substanz und Finesse. Die Weine unter dem Namen „**Estate Selection**“ und „**seven numbers**“, bestechen durch ihren präzisen und frischen Geschmack unterstrichen von Eleganz und Raffinesse.

Mitja Herga wurde am 10.02.1981 in Slowenien geboren. Der junge und dynamische Önologe vervollständigt seit 2009 das Puklavec Family Wines Team. Der Wein-Virtuose, der schon in renommierten Kellereien in Südafrika und Neuseeland gearbeitet hat, lässt die Visionen und Ideen der Familie zu flüssiger Wirklichkeit werden.

Alle folgenden Weine werden exklusiv über den Importeur Wein Wolf in Bonn vertrieben.

puklavec & friends

Die Weine der Marke „puklavec & friends“ sind mit ihrem frischen, knackig-modernen Geschmack für die Region typisch. Wir haben Sie in erster Linie für den Lebensmittelhandel konzipiert.

Sauvignon Blanc & Pinot Grigio

Dies ist eine interessante Cuvée von Sauvignon Blanc und Pinot Grigio. Ein fruchtiger und lebendiger Wein mit vollen Aromen von Maracuja, rotem Apfel und Zitrusfrüchten – unterstützt von den typischen Sauvignonnoten. Durch seinen langen, erfrischenden Nachhall, passt er gut zu Fleischgerichten, Salaten und Spargel. Perfekt als Aperitif.

Cabernet Sauvignon & Merlot

Dies ist ein fruchtiger Rotwein mit Aromen von reifen, dunklen Früchten, Vanille und milden Gewürzen. Durch eine sanfte Tanninstruktur und den langen Nachhall passt dieser Wein sehr gut zu gegrillten Speisen sowie zu gereiften Käsesorten.

Muscat Ottonel

Dieser liebliche Wein mit seinem aromatischen Körper hat wundervolle Muskataromen. Er passt hervorragend zu süßen Speisen. Man kann ihn aber auch sehr gut als Aperitif genießen.





Estate Selection

Die Weine der Familie Puklavec vereinen önologisches Wissen, handwerkliches Können sowie die Leidenschaft des Kellermeisters unter dem Begriff Estate Selection. Ob bereits reif oder noch jung, ausgebaut in Eiche oder Stahl: Mit Estate Selection entdecken und erleben Sie die Raffinesse hochwertiger Weinherstellung. Diese Premiumweine sind von bemerkenswerter Qualität und typisch für ihr Terroir: frisch, fruchtig und charakterstark.

Furmint & Pinot Blanc

Diese wunderbare Cuvée aus Pinot Blanc und Furmint ist ein fruchtiger, zugänglicher Wein mit Aromen von Zitrusfrüchten, Apfel, Pfirsich und Birne, unterstützt von der knackigen Säure des Furmints. Ein Wein für jede Gelegenheit, welcher zu einer Vielzahl von Gerichten, wie Meeresfrüchten, passt.

Cabernet Sauvignon & Merlot

Wir sind sehr stolz auf diesen Wein mit seiner dunkelroten Farbe und den tollen Aromen von Vanille, rotem Pfeffer und anderen feinen Gewürzen. Er ist ein Wein mit einem mittlerem Körper, unterstützt von einer eleganten Tanninstruktur. Er passt sehr gut zu vielen Fleischgerichten wie gegrilltem Steak, Lamm, Schweinefleisch sowie zu mittelkräftigen Käsesorten und dunkler Schokolade.

Yellow Muscat

Dieser liebliche Gelber Muskateller ist eine beliebte Wahl unter Süßwein-Trinkern. Mit seinem mittelschwerem Körper zeigt dieser Wein die typischen Noten des Muskateller-Bouquets. Es erinnert an Zitronengras, Zitrusfrüchte, Nelke und Pfirsich. Er zeichnet sich durch die Intensität seines Bouquets sowie eine angenehme Süße und einen erfrischenden Duft aus. Perfekt als Aperitif oder zu asiatischer Küche.

Sauvignon Blanc Sparkling

Dieser Sekt wird aus Sauvignon gemäß der Charmat-Methode gekeltert. Er ist erfrischend und verzaubert mit seinen unverwechselbaren sortentypischen Aromen von Stachelbeere, Zitrusfrüchten und grüner Paprika. Trinken Sie diesen Sekt zu jeder Zeit, an einem beliebigen Ort, mit jedermann!





SEVEN NUMBERS

Die Spitzenweine der Familie Puklavec verkörpern etwas Besonderes: ein önologisches Erbe von ultimativer Exklusivität. Die geografische Lage ist der Schlüssel. Wir haben die Besonderheiten des Terroirs mit Hingabe erkundet: sein Mikroklima und die Komposition des Bodens. In unserem Familienweingut lokalisierten wir sieben Bereiche, die wir einfach nummerierten – sieben Nummern für sieben Weine, die einzigartig sind sowie Ernte für Ernte in Qualität und Ausdruck bestehen bleiben. Seven Numbers bestätigt, dass echte Hingabe jeweils spektakuläre Ergebnisse hervorbringt und zu einer beständigen Reputation unter Weinkennern erblüht. In Deutschland gibt es zurzeit zwei dieser sieben Weine auf dem Fachhandelsmarkt.

Sauvignon Blanc

Dieser Sauvignon Blanc hat einen mittelschweren Körper und liefert unverwechselbare Aromen von Stachelbeere und geschnittenem Gras. Seine Mineralität und Frische repräsentieren unser Terroir. Er passt gut zu Dill, Thymian und Rosmarin, zu gegrilltem Gemüse, mittelkräftig gewürzten Speisen und Schalentieren.

Furmint

Dieser Furmint hat ein vollmundiges Aroma mit einem herrlichen Bouquet von weißen Blüten, Kräuternoten, Zitrusfrüchten und einer leichten Schärfe. Die frische Säure macht ihn zu einem sehr ausgewogenen Wein. Er passt hervorragend zu Fleischgerichten, Pastagerichten, Meeresfrüchten und frischen Salaten mit Ziegenkäse.



Archivweine

Bereits seit 1959 lagern wir die besten Weine in unserem Weinarchiv. Es ist der Ort, an dem unsere Spitzenweine weiter reifen. Dieser Ort ist inzwischen fast ein heiliger Gral. Die Atmosphäre hier ist erhaben, beinahe schon sakral. Mit unseren Archivweinen zeigen wir, zu welchen Leistungen wir fähig sind. Sie sind Beweis unseres fachlichen Könnens und begeistern die kritischsten Weinkenner. Es ist das Lebenswerk vieler Winzergenerationen. Daher behandeln wir die Archivweine auch mit größter Sorgfalt und Aufmerksamkeit. Eine der ältesten Flaschen im Archiv, ein Sauvignon Blanc aus dem Jahre 1963, gilt noch heute als einer der besten Sauvignon Blancs, die es je gab.

www.archivewines.com





Puklavec Family Wines

since 1934

www.puklavecandfriends.com
www.puklavecfamilywines.com

Pressekontakt:

Julia Kniese
Phone: +49 176 11101501
jkniese@pfwineries.com