

## **Glampyarding und Geschichten von Menschen aus Offenen Dörfern**

### **Borut Leban und Wein aus Amphoren**

#### Authentische Verbindungen zwischen Natur und Mensch

**Die Landschaft hat das ganze Jahr über jeden Tag ein anderes Gesicht. Es gibt keinen Lärm und Stau, keinen Smog in der Luft und Wasser von bester Qualität, das aus den nahe gelegenen Hügeln und Bergen stammt, fließt aus den Wasserhähnen.**

**In der Stadt jedoch fordert das Leben eine ständige Änderung der Prioritäten und volle Konzentration, um die vielen Verpflichtungen rechtzeitig erfüllen zu können. Deshalb ist es wichtig manchmal „Genug!“ zu sagen und einfach total abzuschalten.**

**Am besten man wählt eine Auszeit am Land, das mit Authentizität, gesunden saisonalem Essen, Wein und aufrichtiger Gastfreundschaft der Einheimischen einlädt.**

Auszeit am Dorf, wo modernste Traktoren in den Weinbergen, Obstgärten und Olivenhainen bei der Arbeit brummen und wo die Triebe der Pflanzen von ihren Besitzern während der Wachstumsphase sanft gestreichelt und gepflegt werden. Eine Auszeit am Land, um sich zu entspannen, wieder ins Gleichgewicht zu kommen und einmal Zeit für sich zu haben.

Die Kinder im Dorf vergnügen sich mit alten Spielen, die bereits ihre Vorfahren kannten, abends kann man Lieder aus jahrhundertealten Liederbüchern hören. An den Sonntagnachmittagen treffen sich die Männer zum Karten spielen im Dorfgasthaus, während ihre Frauen Freunde zu Kaffee und Kuchen besuchen, dabei Rezepte teilen, Stricken und andere Handarbeiten fertigen und sich über den Tratsch der vergangenen Woche austauschen.

Der Wein reift in den Kellern und der Käse in den Vorratskammern. Fleißige Bienen sammeln Nektar in den Bienenstöcken und das Olivenöl, das jedes Jahr durch die sorgfältige Pflege ein anderes Aromafeuerwerk bietet, lagert in Glasbehältern. In der Bora reifen hausgemachte Fleischspezialitäten, wie der köstliche Prosciutto. Freunde werden hier gerne zu einer Kostprobe Schinken mit hausgemachtem Brot und einem Glas Wein eingeladen – man genießt das gesunde Essen und den vollen Geschmack.

Wer will kann die Köstlichkeiten entweder gleich bei der Verkostung oder später online erwerben und zu Hause die Erinnerung an einen unvergesslichen Urlaub lebendig werden lassen.

So ist das Leben in unseren Dörfern

Haben Sie sich auch schon einmal gewünscht durch Obstgärten zu spazieren, hausgemachtes Olivenöl zu probieren, selbst Brot zu backen, eigenes Mehl in einer Mühle selbst zu mahlen, köstlichen Pršut zu probieren? Interessiert Sie die Geschichte der alexandrinischen Frauen und möchten sie diese auf eine völlig originelle Weise kennen lernen? Oder würden Sie gerne auf dem Rücken der Pferde die wunderschönen Hänge und Täler von Vipava und dem Karst erkunden, Wein aus einer Amphore verkosten und dann den Tag in einem schönen Haus im sogenannten Glampyarding ausklingen lassen? Im bequemen Bett eines hervorragend ausgestatteten Minimax-Mobilheim unter dem Sternenhimmel einer klaren Nacht, in der Ruhe des Dorfes werden Sie sanft in einen heilenden Schlaf versinken. All das bietet Glampyarding – ein völlig neues Angebot des Tourismus auf dem Land.

## **Borut Leban und sein Wein aus Amphoren**

Eine der Geschichten, die Sie in Offenen Dörfern kennenlernen können, ist die Geschichte von Borut Leban und seinem Wein aus Amphoren.

Borut Leban und sein Vater Vili lernten schon in jungen Jahren die Geheimnisse der Herstellung guten Weines. Zuerst Geschäftsmann, entschied er sich nach einigen Jahren wieder zur Natur zurückzukehren und etwas für seine Seele zu tun: Borut fing an seinen eigenen Wein zu kreieren und so entstand die Geschichte des Weines in Amphoren, die vor gut zehn Jahren begann.

„Ich möchte meinen Gästen, meine Denkweise und meine Herangehensweise an Weinbau und Wein vorstellen. Ich möchte, dass mein Gast Weine kennenlernt, die auf ganz natürliche Weise reifen und besser und auch gesünder sein können als Weine, die mit Hilfe von önologischen Produkten hergestellt werden,“ sagt Leban über seine völlig andere Sicht auf die Orange Wines, die derzeit in vier Amphoren in seinem Keller reifen.

Im Ausland wird Orange Wine, der durch eine längere Mazeration der Trauben gekennzeichnet ist, hoch geschätzt, aber in unserem Land sind sie nur wenigen bekannt. „In den letzten Jahren gab es viele mazerierte Weine auf dem Markt. Doch das breite Publikum hat sich noch nicht gut genug damit auseinandergesetzt und es fehlt zum Teil das Verständnis dafür. Deshalb ist es auch mein Ziel, gesunden und guten Wein ohne Mängel zu produzieren und zu präsentieren. Ich kann beruhigt sagen, dass ich damit Erfolg habe.“

Die Herstellung von Weinen in Amphoren ist keine neue Erfindung. Bereits vor mehr als 9000 Jahren kannte man diese Methode in Georgien. „Sogar unsere Nonoten, die Wein auf altmodische Weise herstellten, verwendeten ein ähnliches Verfahren, als sie den Wein auf Erdbeeren gären ließen. Natürlich verwendeten sie keine Amphoren, sondern große Holzfässer. Ich fand es interessant diese Geschichte weiter zu schreiben, nur wir verwenden Amphoren. Sie sind etwas Interessantes, Anderes und für viele Menschen auch etwas Neues. Gleichzeitig entferne ich mich nicht vom ursprünglichen Produktionsprozess.“

Schon vorher entwickelte sein Vater einen guten einjährigen Wein. Doch Borut Leban verbesserte seinen Herstellungsprozeß, lernte, entwickelte ihn weiter. „Es gibt keine richtige Schule für die Herstellung von Orange Wines. Es ist eine Kunst, eine eigene Linie zu finden, damit sich die Weine von anderen unterscheiden. Natürlich gibt es auch falsche Entscheidungen, aber aus denen muss man lernen. Heute kann ich sagen, dass ich es geschafft habe, Weine herzustellen, auf die ich stolz bin. Und ich möchte diese Geschichte auch den Gästen erzählen, die uns im Rahmen der Offenen Dörfer besuchen werden.“

Der erste Wein stammte von einem alten Familienweinberg und wurde von Borut Leban 2009 hergestellt. Doch obwohl die Weine aufgrund ihres Herstellungsverfahrens ohne önologische Wirkstoffe einen höheren Preis haben, lebt die Familie nicht vom Verkauf der Weine allein.

Denn da ist auch noch dieser ganz besondere Weinkeller, der eine Weinverkostung ebenfalls zu einem ganz speziellen Erlebnis macht und einen Besuch wert ist. „Als wir mit dem Bau des Weinkellers begannen, hatten wir keine genaue Vorstellung und keinen genauen Plan für den Stil. Es sollten einige geeignete Amphoren dabei sein, etwas Altes. So ist das gesamte Holz, das wir verwendet haben, über 200 Jahre alt.“

Über dem Keller liegt ein modern gestalteter Familienpool und da das kleine Fenster des Weinkellers nicht genug Licht einließ, wurde an der Decke im Gastraum des Kellers ein Fenster zum Pool angebracht. Das Licht, das durch den Pool in den Raum fällt, ist wirklich etwas Besonderes.

Neben dem Schwimmbad, um das heuer eine Plattform mit einer modernen bioklimatischen Pergola gebaut wurde, soll in Zukunft noch ein kleineres Wohngebäude errichtet werden. Da die Familie alles selbst anfertigt, drücken die Ideen und das Design auch den Geschmack des Gastgebers aus. Ein zusätzlicher Wert, den die Familie Leban den Gästen der Offenen Dörfer bietet.

Dieses Jahr wurden noch zwei neue Weinberge gepflanzt, die ebenfalls vielversprechend sind. Die Trauben werden spät, erst Ende September oder Anfang Oktober gepflückt, was aufgrund des Wetters, insbesondere wenn es viel regnet, manchmal sehr riskant sein kann, da keine Konservierungstoffe verwendet werden.

Zusätzlich zu Malvasia, einer für die Region typischen Sorte, kreierte Leban eine Cuvée aus Rebula, Malvasia und Chardonnay. „Ich teste noch – ich habe neue Versionen auf Sauvignon-Basis. Ich bin mit drei verschiedenen Weinen am Markt präsent und zwei neue Sorten reifen im Keller, zwei neue Cuvéés. Zu der oben angeführten ist die zweite Cuvée eine Mischung aus Sauvignon, Malvasia und Rebula. Von besonderem Interesse ist der Rotwein, eine Cuvée aus Cabernet Sauvignon und Merlot.“

Mit der Bepflanzung der neuen Weinberge wird die Menge zunehmen, da auch das Interesse an den Leban-Weinen immer größer wird. „Wir produzieren derzeit 2.500 Flaschen im Jahr. Meine Absicht ist es, in fünf Jahren 10.000 Flaschen zu erreichen, aber keineswegs 100.000.“ Mit einem Lachen meint er, dass dies aus der Sicht großer Winzer derzeit ein Garagengeschäft sei. Wobei er würde es lieber Boutique-Geschäft nennen. „Und die Weine sind nicht jedes Jahr gleich. Sie unterscheiden sich von Jahr zu Jahr, was der größte Reiz und das Ergebnis der Zusammenarbeit von Winzer und der Natur ist.“

---

## **Nur einen Klick entfernt**

**Wer nun mehr über diese einzigartige Erfahrung im Dorf Prvačina wissen möchte, ist mit dem Portal [www.odprtevasi.si/de/](http://www.odprtevasi.si/de/) nur einen Klick entfernt. Hier können Sie Ihre Mobilunterkunft auswählen, hier finden Sie alle Angebote der Einheimischen sowie Touristenattraktionen in der Nähe und können Aufenthaltsort und Reisedatum wählen. Nach Ihrer Zahlung wird Ihnen dann ein Code für die Nutzung Ihrer Unterkunft übermittelt. Alle Gäste der Offenen Dörfer erhalten auch eine Vorteilskarte, die sie beim Besuch ausgewählter Touristenattraktionen oder Restaurants in ganz Slowenien nutzen können.**

Freizeitsportler oder Landschaftsliebhaber können die Schönheiten der Landschaft auch mit elektrischen Fahrrädern mit einer Reichweite von bis zu 100km erkunden.

Offene Dörfer und Glampyarding: eine völlig neue Art, Urlaub auf dem Land zu machen.

Machen Sie die einzigartige Erfahrung des authentischen Lebens am Dorf. Erkunden Sie das natürliche, ursprüngliche Dasein, das das ganze Jahr über einen einzigartigen Charme ausstrahlt, eine Verflechtung von Gemütlichkeit und Tradition bietet und dies alles mit dem Komfort moderner, nachhaltiger Unterkünfte verbindet.

**Ab Juni 2021**