

Teran Karst

die Besonderheiten und Geheimnisse
dieses Karst-Unikums

Interreg
Italia-Slovenija

AGROTUR+



Co-funded by
the European Union



Teran – faszinierende Pracht im Glas

ein Karstwein ohne Gleichen



*Ergründen Sie die 7
Geheimnisse des rassigen
Teran.*

2750L
TERAN

*Teran ist einer der eigenwilligsten
und faszinierendsten Weine Europas.*

Mit jedem Tropfen lädt Teran dazu ein, seinen wahren Charakter zu entdecken, während Sie sein unverwechselbares Aroma genießen und sein unnachahmliches Bouquet sanft Ihren Gaumen umhüllen lassen. Alles beginnt mit der Refošk-Traube, die lokal auch als Teranovka bekannt ist. Die Einzigartigkeit ihrer Frucht ist das Ergebnis der bemerkenswerten roten Erde des Karsts. Auch das Klima auf dem Karst-Plateau ist einzigartig und unterstreicht den kühnen Charakter des Teran. Selbst die Tradition seiner Weinherstellung, die über Tausende von Jahren perfektioniert wurde, bleibt überraschend unverwechselbar.

Teran ist einzigartig.

Bevor Sie ihn mit Genuss und tiefem Respekt verkosten, lassen Sie sich von seinen facettenreichen Geheimnissen in den Bann ziehen. Einige davon lassen sich in alten Schriften und in der lokalen Überlieferung entdecken. Andere werden durch moderne wissenschaftliche Forschung enthüllt. Wiederum andere sind untrennbar mit dem täglichen Leben im Karst verbunden.

Der Teran ist der unverzichtbare Reichtum des Karstes.



Teran *ein Weinsonderling von Weltformat*

Karst ist die Heimat der Refošk-Rebe, aus der der rassige Teran entsteht.

Zwar ist der Refošk kein ausschließliches Privileg des Karst. Denn auch in den Nachbarregionen gedeiht er prächtig – dort nennt man das Endprodukt schlicht Refošk. Doch nur auf dem Karst findet diese Sorte derart außergewöhnliche Bedingungen, dass ihr Wein in jeder Hinsicht unvergleichlich wird. Die üppigen, rubinroten Trauben – die sowohl an traditionellen, hoch aufragenden pergolenähnlichen Anlagen, den sogenannten *Latniki*, als auch in modernen Weinbergen reifen – nehmen durch die sorgsame Pflege der Winzer und das verwöhnende Mikroklima des Karst die einzigartige Essenz der roten Karsterde (Jerina) in sich auf.

Echter Karster Teran, nach bewährter Tradition hergestellt, lässt sich selbst vom ungeübten Genießer sofort erkennen durch

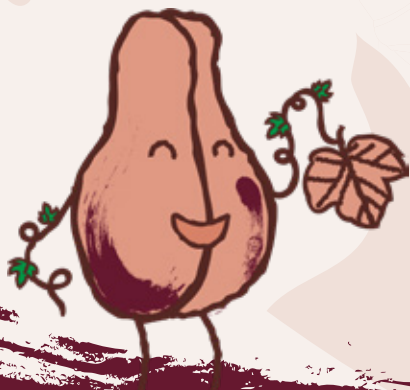
sein tiefes, dunkles Rot, seinen markanten Duft nach Waldbeeren und seine lebendige Säure. Doch erst bei einer professionell begleiteten Degustation enthüllen sich dem Gaumen noch andere Nuancen.

Refošk oder Teran?

Bereits vor Jahrhunderten stellte man sich die Frage, warum der aus der Rebsorte Refošk gewonnene Wein in den verschiedenen Anbaugebieten – auf dem slowenischen und italienischen Teil des Karst-Plateaus, im slowenischen und kroatischen Istrien, im Vipava-Tal, in Goriška Brda und in der italienischen Region Friaul – so unterschiedlich schmeckt und ob es sich dabei nicht sogar um verschiedene Sorten handelt. Mit dem Fortschritt der Wissenschaft fanden Experten schrittweise eine Antwort: Der Grund liegt in der Zusammensetzung der Böden und den spezifischen klimatischen Verhältnissen.

Teran vom Karst fällt in mehrfacher Hinsicht auf. Seine einzigartige Zusammensetzung, insbesondere der erhöhte Gehalt an roten Farbstoffen und Gesamtsäuren, hebt ihn deutlich von anderen Refošk-Weinen und generell von Rotweinen ab.

Aufgrund all dieser besonderen Eigenschaften und der traditionellen Herstellung auf dem Gebiet des Weinbau-Unterbezirks Karst-Plateau ist **Teran in Slowenien durch das Siegel PTP („anerkannte traditionelle Bezeichnung“) geschützt**. In Italien hingegen wird für den Teran die Kennzeichnung DOC verwendet.



Geheimnis 1

Terans Charakter spiegelt das Zusammenspiel natürlicher Gegebenheiten und einer tausendjährigen Tradition wider.



Teran-Wein

eine bemerkenswerte Karst-Besonderheit

Hat der Teran-Mythos tatsächlich reale Wurzeln?

In den letzten Jahrhunderten wurden die Eigenschaften des Teran von zahlreichen Experten untersucht. Während seine wesentlichen Besonderheiten heute gut bekannt sind, bleiben einige seiner Eigenschaften – bedingt durch den Klimawandel – weiterhin Gegenstand intensiver Forschung. Allein die aktuellen Erkenntnisse über diesen Wein sind schlichtweg faszinierend.

Unter den Rotweinen, die in diesem Teil Europas gekeltert werden, besticht Teran mit einem überdurchschnittlich hohen Anteil an Anthocyanen, jenen roten Farbstoffen, denen die Wissenschaft zahlreiche positive Effekte auf die menschliche Gesundheit zuschreibt. Abgesehen von seiner intensiven Farbe überzeugt Teran mit einem Duftprofil nach Beeren und Waldfrüchten, einer reichen Mineralität, moderaten Tanninen, hohem Extrakt und einer ausgewogenen

Säure. Der Grund für diese besondere Säure, die beim Genuss von Teran den Appetit wecken soll, liegt im günstigen Verhältnis von Wein- zu Milchsäure. Die Weine enthalten im Durchschnitt etwa 12 Vol.% Alkohol, weshalb Teran zu den alkoholärmeren Weinen gezählt wird.

Teran und Gesundheit.

Die mediterrane Ernährung, die reich an pflanzlichen Lebensmitteln ist und traditionell auch Wein umfasst, trägt wesentlich zum Schutz unserer Gesundheit bei. Diese Nahrungsmittel enthalten neben wertvollen Nährstoffen auch zahlreiche Moleküle, sogenannte Polyphenole, die die Vitalität unserer Zellen fördern. Forschungsergebnisse¹ belegen, dass „ernährungsbedingte Polyphenole den Körper vor Krebs, chronischen Herz-Kreislauf-Erkrankungen,



Nervensystemerkrankungen, chronisch entzündlichen Krankheiten, Stoffwechselstörungen und Fettleibigkeit schützen“.

Wein ist besonders reich an Polyphenolen. Das gilt insbesondere für den Teran, der durch seinen hohen Gehalt an roten Farbstoffen – den Anthocyanen, einer Untergruppe der Polyphenole – besticht. Diese leicht geheimnisvollen Moleküle stehen im Mittelpunkt zahlreicher wissenschaftlicher Studien, die in jüngster Zeit auch positive Effekte auf die Funktion unseres Gehirns aufzeigen.

Ein maßvoller Genuss von Teran kann sich positiv auf die Gesundheit auswirken. Doch Vorsicht: Dieser Effekt zeigt sich nur, wenn man täglich ein bis zwei Deziliter² einnimmt. Wird mehr konsumiert, geht der Nutzen verloren – der Körper kann die wertvollen Moleküle nicht mehr aufnehmen und scheidet sie aus. Und übermäßiger Alkoholkonsum ist, wie bekannt, generell gesundheitsschädlich.



Geheimnis 2

Wegen seines außergewöhnlich hohen Gehalts an roten Farbstoffen kann der Teran in Maßen gesundheitsfördernd wirken.





Karst

ein einzigartiges Weinterroir

Nur eine ganz besondere Landschaft kann einen Wein mit so viel Flair hervorbringen.

Geologisch betrachtet ist der Karst eine Welt für sich. Die Karst-Hochebene im Südwesten Sloweniens, die sich bis über die Grenze zum Golf von Triest in Italien erstreckt, gilt unter Geologen als Klassischer Karst – die Mutter der Karstlandschaften. Es ist eine skurrile Welt aus wasserlöslichem Kalkstein. Hier begannen die ersten Höhlenforschungen, hier legte der Mensch die Grundlagen der Karstologie, und hier erhielten die Karstphänomene ihre Namen. Im Lauf der Erdgeschichte prägten verschiedene Klimabedingungen diese Landschaft; heute ist der Karst geprägt von einem faszinierenden Wechselspiel aus mediterranem und kontinentalem Klima. Starke Bora-Winde, kühlere Nächte, aber viel Sonne und Wärme, ausreichende Niederschläge, jedoch aufgrund der Bodenzusammensetzung und der Porosität des Gesteins auch häufige Trockenheit.

Auf dieser steinigen Hochebene, die ohne Oberflächengewässer auskommen muss, hat der Karstmensch gelernt zu leben. Aus der scheinbar harten und kargen Landschaft schuf er eine unverwechselbare Kulturlandschaft, eine der ältesten Europas. Mit dem Stein baute er, und die spärliche Erde, die die Natur zwischen den Felsen ließ, nutzte er sorgfältig für die Landwirtschaft. Schon vor langer Zeit begann er auch, die kultivierte Weinrebe anzupflanzen.

Die Karst-Roterde als echtes Spezifikum.

Ein wichtiges Merkmal des Karst-Plateaus ist der karbonathaltige Boden, der Kalkstein, auf dem über Millionen von Jahren die rote Erde, auch Terra Rossa oder Jerina genannt, entstanden ist. Wissenschaftler gehen davon aus, dass die rote Erde ein längst umgewandeltes Sediment aus Tonen und Lehmen ist, das einen signifikanten Anteil an unlöslichen Rückständen von Kalkstein und Dolomit sowie verschiedenen Beimischungen aufweist. Unter diesen spielt das Vorhandensein von Quarz bzw. Hornstein eine wichtige Rolle, da es die chemischen und physikalischen Eigenschaften des Bodens beeinflusst und ihm in Kombination mit Eisenoxid die charakteristische rote Farbe verleiht. Auf den Schichten von Kalkstein aus verschiedenen geologischen Zeitaltern sind zwei grundlegende Typen von Karstböden entstanden, die sich hauptsächlich in ihrer Tiefe und dem Anteil des vorhandenen Quarzes unterscheiden.

Aufgrund ihrer Zusammensetzung sind Karstböden schwer, aber gut drainiert und luftig. In den regenfreien Sommermonaten können sie jedoch auch trocken werden. Studien belegen, dass moderater Trockenstress zu einem höheren Gehalt an roten Farbstoffen führt, welche ein erkennbares Merkmal des Teran sind. Dank der spezifischen Struktur der Karstböden kann die Weinrebe mit ihren Wurzeln, die sogar durch Risse im Kalkstein wachsen, sehr tiefe Wasserquellen erreichen. Dies ist eine weitere Besonderheit der Karst-Umgebung.



Geheimnis 3

Die rote Erde des Karst schenkt dem Teran seinen eindrucksvollen Charakter.





Teran durch die Zeit

mind. 3000 Jahre Anbaugeschichte

Überraschender archäologischer Fund: Urzeitliche Weintraubenkerne.

Bis vor Kurzem ließen schriftliche Quellen vermuten, dass die Rebe am Karst bereits vor über zweitausend Jahren kultiviert wurde. Die jüngsten archäologischen Ausgrabungen im Kellerbereich eines prähistorischen Objekts, am Standort der heutigen Vinothek im Schloss Štanjel, brachten überraschende Entdeckungen³ und verschieben diesen Zeitpunkt um mindestens ein halbes Jahrtausend zurück. Die Forscher fanden in den archäologischen Schichten verkohlte Samen und Früchte. Die größte Aufmerksamkeit erregten die zahlreichen verkohlten Kerne der kultivierten Weinrebe, die in das frühe 4. Jahrhundert v. Chr.

reichen. Unter den Funden aus dieser Zeit befinden sich auch Teile eines keramischen Silos mit einer erhaltenen Veneter-Inschrift, welche die derzeit älteste Inschrift auf Keramik im Land darstellt. Archäometrische Studien der gefundenen Keramik zeigten, dass das Gefäß lokal hergestellt wurde und, den Spuren von Alkohol sowie der Häufigkeit der Kerne nach zu urteilen, zur Verarbeitung und nicht zur Lagerung von Wein diente. Die wertvollen Entdeckungen zeugen von der Existenz der Weinherstellung am Karst in prähistorischer Zeit, genauer gesagt am Ende der älteren Eisenzeit.

Der Ruhm des Teran im Laufe der Jahrhunderte.

Historiker des Teran sind noch immer intrigiert von den Aufzeichnungen des römischen Schriftstellers und Gelehrten

Plinius des Älteren (23 bis 79 n. Chr.), der in seinen Schriften den Pucinum-Wein erwähnte: „... der schwärzeste Wein von allen ... am Golf des Adriatischen Meeres, nicht weit entfernt von dem steinigen Hügel der Quelle des Timavo“. Plinius führt an, dass Livia, die Frau von Kaiser Augustus, ihr hohes Alter dem Pucinum-Wein zuschrieb. Trotz einiger Zweifel herrscht heute die Überzeugung, dass er den Teran beschrieb.

Auch verschiedene spätere Dokumente belegen, dass Teran über lange Jahrhunderte hinweg hoch geschätzt wurde. Im 13. Jahrhundert konnten Bauern im Triester Raum ihre Abgaben an Herrscher und Grundherren mit Wein – mit Teran und Rebula – entrichten. Über den Ursprung des Namens Teran wurde bereits im fünfzehnten Jahrhundert diskutiert. Angesehene Autoren, die vom 17. bis zum Beginn des 20. Jahrhunderts den Weinbau in diesem Teil Europas beschrieben, erwähnten Teran als wichtigen und besonderen Wein. In der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts zerstörte die Reblaus auch am Karst fast die gesamten Weinberge, deren Wiederaufbau sich aufgrund der beiden Weltkriege langsam und mit großer Mühe vollzog. Der Ruhm des Teran ist nie vergangen. Mit der Erneuerung der Weinberge begann gegen Ende des letzten Jahrhunderts seine Wiedergeburt.



Geheimnis 4

**Verkohlte
Weintraubenkerne
aus vor 2.400 Jahren
erzählen von der reichen
Weinbautradition des Karst.**



Weinberge und Kellerarbeit

ein wertvolles Erbe



Geheimnis 5

Der charakteristische
Herstellungsprozess des Teran
gilt als wertvolles Erbe des Karst.

Die Latnik-Reberziehung als Symbol des Karstes.

Die sorgfältig gepflegten Weinberge prägen die Karster Kulturlandschaft. Bis zur zweiten Hälfte des letzten Jahrhunderts wurden die Reben am Karst meist am *Latnik* gestützt – einer für den Karst typischen pergolaähnlichen Erziehungsform mit Pfählen und Querbalken, an denen der Rebstock eine Höhe von bis zu 1,6 Metern erreicht. Die charakteristischen Latnik-Anlagen machen heute nur noch ein Zehntel der Karster Weinberge aus, bleiben jedoch Teil der edlen Tradition. Der verbleibende Teil der Weinberge wird nach dem klassischen Guyot-System (ein oder zwei Schenkel) bewirtschaftet. Im Herbst, wenn sich die Weinberge in einer Palette roter Farbtöne färben und beeindruckende Panoramen schaffen, leuchtet das ikonische Bild dieser Karstlandschaft auf.

Traditionelle Kellerarbeit als Schlüssel zum guten Teran.

Die Verarbeitung der Trauben und die Reifung des Weins beruhen am Karst stets auf der persönlichen Erfahrung jedes Winzers und dem überlieferten Wissen der Region. Über Jahrhunderte hinweg – in guten wie in schlechten Jahrgängen und besonders unter Berücksichtigung der typischen Eigenschaften des Teran – entstand so am Karst ein charakteristisches Verfahren

zur Weinbereitung. Die geernteten Trauben werden zur Maische verarbeitet, danach folgt die Mazeration. Dies ist ein natürlicher Prozess, bei dem wertvolle rote Farbstoffe aus der Beerenschale und Tannine aus den Kernen freigesetzt werden. Für Teran ist ein hoher Gehalt an Gesamtsäuren, insbesondere Apfelsäure, kennzeichnend, weshalb die malolaktische Gärung im Verarbeitungsprozess äußerst wichtig ist. Dieser natürliche Prozess des Abbaus der Apfelsäure in Milchsäure ist unverzichtbar. Er reduziert im jungen Wein die Säurekonzentration und beeinflusst signifikant das Aroma und den Geschmack des Weins. Ein Vorgang, der fast wie von Zauberhand geschieht, und den die Teran-Erzeuger schon früher praktizierten, nur mussten sie damals, ohne modernes Wissen, dem Entsäuerungsprozess mehr Zeit geben, oft bis zum Frühling.

Vitovska Grganja – das Weißwein-Highlight des Karst.

Auch einige Weißweine sind der wahre Stolz des Karst. Besonders geschätzt wird die Vitovska Grganja, eine alte, heimische Weißweinsorte, die auf dem slowenischen wie italienischen Teil des Karst-Plateaus prächtig gedeiht. Mit ihrem unverwechselbaren Mandelaroma bereichert sie das Weinangebot und unterstreicht die faszinierende Vielfalt dieser einzigartigen Landschaft.



Teran-Hersteller

Beschützer einer unschätzbaren Tradition

Die Hochwertigkeit des Weins spiegelt die Seele des Karst wider.

In dieser steinigen Welt ist fruchtbarer Boden rar, und jeder Weinberg trägt die Handschrift unzähliger Generationen. Jede Ernte ist daher kostbar. Mit Respekt vor dem Land und der Tradition ihrer Vorfahren haben die Karster Winzer eine Qualität hervorgebracht, die Liebhaber besonderer Nischenweine immer wieder aufs Neue begeistert. Auch die Weinkeller sind etwas Besonderes: aus Stein gemauert, größtenteils unterirdisch gelegen und stellenweise direkt an natürliche Karsthöhlen grenzend. In

diesen ehrwürdigen Räumen, in denen die sorgsam produzierten Weine in Fässern reifen, empfangen die Karster Winzer ihre Gäste herzlich. Sie laden zur Verkostung ein – oft begleitet von Scheiben Karster Prosciutto und anderen lokalen Köstlichkeiten. Denn Teran zeigt, was in ihm steckt, erst in der richtigen Begleitung.

Besuchen Sie die Karster Winzer, tauchen Sie in ihre Geschichten ein und erleben Sie den Zauber ihrer Keller hautnah.



Folgen Sie dem Link und entdecken Sie die Winzer.



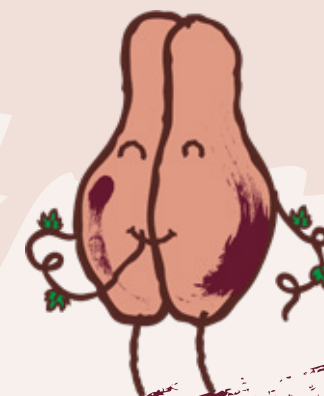
Der Karst ist farbenfroh und gastfreundlich.

Roter Boden, roter Wein, roter Prosciutto, selbst der herbstlich rote Perückenstrauch – das ist der rote Faden im Karst. Inmitten der geheimnisvollen Nuancen dieser Landschaft – des grauweißen Steins, der weißen Lipizzaner, der grünen Kiefern und bunt blühenden Magerweiden – spürt man überall die Wärme aufrichtiger Gastfreundschaft. Angesichts der Geschichten, die die Karstlandschaft ohne Worte erzählt, von denen alte Mauern, Dörfer und sorgfältig gepflegte Gärten zeugen und die von Museumssammlungen bewahrt werden, lohnt es sich, länger zu verweilen und mehr zu erleben. Der Bora zu lauschen, den Duft wilder Karstkräuter zu genießen und Teran zu verkosten, ist ein Luxus, den Sie nur am Karst erfahren können.

In den gemütlichen Landunterkünften finden Sie Ruhe und genießen traditionelle Aromen. Sowie ein Glas Teran.



Folgen Sie dem Link und entdecken Sie die Unterkünfte.



Geheimnis 6

So individuell wie das Hausrezept jedes Winzers – so einzigartig ist auch sein Teran.



Kulinarische Besonderheiten

ein sinnliches Wechselspiel der Aromen

Der Karst verwöhnt Feinschmecker.

Seine charakteristischen Aromen nähren sich aus der roten Karsterde, werden von der Sonne verwöhnt, vom Bora-Wind gehärtet und durch die nach Salz duftende Luft, die vom Meer heraufzieht, veredelt. So zeigen sie sich mal angenehm herb, mal verführerisch süß – doch immer echt, unverfälscht und nach alter Tradition bis zur Vollendung kultiviert. Entdecken Sie diese Aromen vor Ort in den Weinkellern, in denen Teran und Vitovska Grganja den Ton angeben. Besuchen Sie die Schinkenmanufakturen, in denen der berühmte Karstschinken (Kraški pršut) – eine kulinarische Spezialität des Karst mit geschützter geografischer Angabe – und weitere herzhafteste Fleischspezialitäten reifen. Auf vielen Bauernhöfen wird zusätzlich zu den Trockenfleischprodukten auch selbstgemachter Käse auf den Teller kommen. Unter den lokalen Erzeugnissen sticht auch das Olivenöl hervor, das auf dem Triester Karst eine außergewöhnliche Qualität erreicht. Tergeste DOP ist das einzige native Olivenöl extra mit geschützter Ursprungsbezeichnung. Unbedingt probieren müssen Sie auch den Karster Honig, in dessen Aroma der gesamte duftende Reichtum der Karster Magerwiesen steckt.

Der Zauber liegt im Zusammenspiel der Geschmäcker.

Die lokale Küche ist schlicht, doch geprägt von einer dezenten, inspirierenden Würze benachbarter kulinarischer Kulturen. Jede kulinarische Entdeckungsreise am Karst beginnt mit dem berühmten Karstschinken – und sollte die typischen heimischen Spezialitäten nicht vergessen: die herzhafteste Karster Jota, deftige Minestren, würzige Kräuter-Frittatas (Frtalje) und die traditionsreiche Polenta. Vertrauen Sie den Einheimischen, dass sie zu jedem Gericht den idealen Wein reichen. Erst wenn wir uns mit allen Sinnen durch die vielfältigen, stets harmonischen Aromen bewegen, wird spürbar, wie einzigartig der Karst ist. Besuchen Sie die Gasthäuser und Restaurants, Weinkeller und Bauernhöfe, die Schinkenbetriebe und Käsereien, die Olivenbauern und Imker. Die typischen Karster Osmice, die von den Bauernhöfen nur ein- bis zweimal im Jahr für kurze Zeit geöffnet werden, bieten vielleicht die spannendste Gelegenheit, die authentischen Geschmäcker des Karst zu entdecken. Bei jedem Treffen mit den Erzeugern dieser kulinarischen Schätze spürt man ihre tiefe Verbundenheit mit dem Land und ihre Leidenschaft für die Traditionen des Karst.

Unverwechselbar Karst. Lassen Sie sich von seinen Geschmäckern verführen.



Geheimnis 7

Teran macht Appetit. Früher soll man ihn sogar in Triester Apotheken bekommen haben.



Folgen Sie dem Link und entdecken Sie die Anbieter.

Teran als Quelle der Inspiration

Karsts Farbenpracht in Versen und Bildern

Schon seit jeher inspiriert der Karst mit seiner unverwechselbaren Schönheit das künstlerische Schaffen. Dichter, Schriftsteller, Maler, Bildhauer und Architekten haben dieser Region ein außergewöhnliches kulturelles Erbe hinterlassen. Besonders zwei von ihnen – ein Dichter und ein Maler, geboren auf dem Karst – gossen ihre tiefe Liebe zur Heimat in beeindruckende Kunstwerke, die bis heute begeistern.

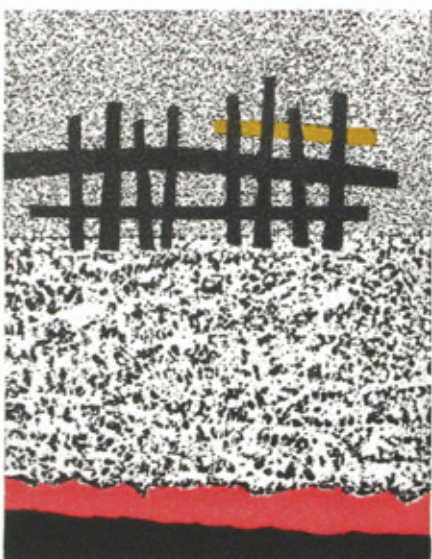
Srečko Kosovel 1904–1926

Einer der größten slowenischen Dichter, auch der Lyriker des Karst genannt, erforschte in seinem kurzen, aber intensiven kreativen Leben verschiedene Kunstrichtungen. Seinen künstlerischen Höhepunkt erreichte er als Konstruktivist, doch der traditionellen Lyrik entsagte er nie. Der Karst, die Landschaft, die Weinreben und der Wein verflochten sich in seinen Versen als Suche nach der Einheit mit der Natur.

Tanz in Rot

Sind noch Gläser da,
füllt sie mit Wein,
glühen noch Funken,
entfacht das Feuer, ...

– *Srečko Kosovel*



Lojze Spacal 1907–2000

Der Maler und Grafiker, geboren in Triest als Mitglied der slowenischen Minderheit, gilt als einer der bedeutendsten und weltweit anerkannten bildenden Künstler der Nachkriegszeit im slowenischen und italienischen Raum. Seinen kreativen Höhepunkt erreichte er in den grafischen Techniken, insbesondere im Linolschnitt und Holzschnitt. Die Motive schöpfte er aus der heimischen Landschaft und verwandelte sie in eine eigene bildkünstlerische Sprache. Häufig finden sich in seinen Grafiken die Weinberge des Karst wieder.



Events im Land des Terans

traditionelle Wein- und Kulinarik-Events

Die Erntefeste spiegeln die vielfältigen Facetten des Karst wider.

Wer den Karst erkundet, spürt an jeder Ecke die tiefe Verbundenheit der Menschen mit ihrer Heimat und ihre Dankbarkeit für die Schätze der Natur. Die Einheimischen bewahren stolz ihre Traditionen und feiern sie bei landesweiten Festen, bei denen sie ihre besten Produkte präsentieren. Besonders die Wein- und Kulinarik-Spezialitäten stehen dabei im Mittelpunkt – ein Genuss, der jedes Jahr zahlreiche Besucher aus Nah und Fern anzieht.

Festivals, Feste und Genussmomente im Karst

V osrčju dežele Terana / Im Herzen des Teran-Landes –

Tomaj, Dutovlje, Skopo, Križ; Mai

Praznik Terana in pršuta / Fest des Teran und Pršut –

Dutovlje und Umgebung; August

Martinovanje na Krasu / Martinsfeier im Karst –

verschiedene Orte im Karst; November

Festival Kraška gmajna / Festival der Karster Gmajna –

verschiedene Orte im Karst; April–Mai und September–Oktober

Teranum in rdeča vina Krasa / Teranum und die roten Weine des Karst –

Triest; März

Morje in vitovska / Das Meer und Vitovska –

Schloss Devin; Juni

Malvazije v pristanu / Malvasier im Hafen –

Milje; August

Vitovska underground –

Briškovska Höhle; Mai



Folgen Sie dem Link und entdecken Sie mehr.



Teran in *seiner Heimat schmecken*

Die Geheimnisse des einzigartigen Teran-Weins lassen sich am besten hautnah im Karst erleben. Entdecken Sie das besondere Terroir und seine Menschen und spüren Sie die grenzüberschreitende Kultur des Karst-Plateaus, in der der Teran eine ganz besondere Rolle spielt.

Besuchen Sie den Karst

Alle Informationen zu Winzern, Sehenswürdigkeiten, Unterkünften, Restaurants, geführten Erlebnissen und Events finden Sie auf den offiziellen Online-Portalen der Regionen auf beiden Seiten der Grenze. Eine digitale Ausgabe dieser Publikation ist ebenfalls auf den Websites verfügbar.

Visit Kras

<https://www.visitkras.info/de/>



GAL Carso – LAS Kras

<https://trieste.green/de/>



Kolophon

Herausgeber: Projekt Agrotur, vertreten durch die Območna razvojna agencija Krasa in Brkinov d.o.o. in Zusammenarbeit mit GAL Carso – LAS Kras · **Konzeptdesign und Text:** Lučka Peljhan · **Art Direction, Gestaltung und Illustrationen:** Klemen Trupej · **Übersetzung:** Contineo, Marko Ipavec s.p. **Fotos:** Marijan Močivnik, Jošt Gantar, Marko Pleterski und Archive von: Pršutarna Kras, Gemeinde Komen

Quellen und Anmerkungen

- 1 Sabina Passamonti, Universität Triest, im Sammelwerk Trajnostni razvoj kmetijstva in turizma na čezmejnem Krasu, Projekt Agrotur II
- 2 Hinweis des Gesundheitsministeriums: Alkohol kann gesundheitliche Folgen haben!
- 3 Manca Vinazza, Universität Ljubljana, Philosophische Fakultät, Institut für Archäologie

Interreg
Italia-Slovenija

AGROTUR+



Kofinanzirano
od Evropske unije
Sofinancirano
Evropska unija

Das Projekt Agrotur+ wird von der Europäischen Union im Rahmen des Programms Interreg VI-A Italien–Slowenien 2021–2027 kofinanziert.

www.ita-slo.eu/agrotur

