

Gornij und Donij Nakovanj

Weg vom Meer schlängelt sich die Straße nun die Berge hinauf. Unten liegt Korčula mit seinen rundlichen Ausläufern und zwei ganz runden Inselchen davor; das Meer dazwischen ist so breit wie ein Strom. Die Straße zieht sich zwischen Karsthügeln entlang. Auf den Hügeln lebten bereits Steinzeitmenschen, was durch über 8000 Jahre alte Funde (s. u. Höhle) bezeugt wurde. Später kamen Illyrer, die ihre Wachtürme und Grabdenkmäler hinterließen, dann Slawen. Hübsch ist vor allem der alte, verlassene Weiler **Donij Nakovanj** mit seinen malerischen Hausruinen, auch die Hausruine von Ivan Lupis-Vukić, dem Erfinder der ersten Torpedos (→ Rijeka) ist noch zu sehen. Fast nur noch Schafe leben hier, einige Häuser wurden etwas renoviert und auch Strom gibt es, denn einmal im Jahr am 8. September erwacht der Ort zu neuem Leben – dann kommen die Emigranten von überall her und es

wird das *Mala Gospa Fest* mit Essen, Wein und Konzert gefeiert. Zuerst, ab ca. 16 Uhr, gibt es eine kleine Prozession zur Kirche *Sv. Marija* (auch nur *Mala Gospa* genannt), im 14. Jh. erstmals erwähnt, ihre Erbauung datiert man aber auf das 12. oder 13. Jh. Sie steht südwärts auf halben Weg gen Gornij Nakovanj und ist auf einem felsigen, aber schönen Wanderweg in ca. 30 Minuten erreichbar. **Gornij Nakovanj**, ebenfalls nur Hausruinen, ist kleiner und auch weniger malerisch. Beide Orte in denen auch Persönlichkeiten wohnten, wurden im Zweiten Weltkrieg von italienischen Faschisten niedergebrannt, einige Häuser wurden zwar wieder aufgebaut, jedoch zogen Jahr um Jahr immer mehr Bewohner weg.

Kurz vor Donij Nakovanj zweigt von der Hauptstraße ein Wanderpfad (gelb markiert, da Klettergebiet) zum 330 m hohen *Berg Grad* ab, den man in ca. 20 Minuten erreichen kann (Achtung, das letzte Stück ist sehr unwegsam) – von oben genießt man, wie schon die Illyrer, einen wunderschönen Blick auf die Pelješac Riviera und Korčula.

Donij Nakovanj – malerische Hausruinen und ein großes Fest



Oberhalb von Gornij Nakovanj gibt es neben vielen weiteren eine **Grotte** (Špilja) mit drei Sälen, in der Funde wie griechische Keramik und eine 2200 Jahre alte astrologische Elfenbeintafel geborgen wurden, die alle um den 60 cm hohen, phallusähnlichen Stalagmiten angehäuft waren, woraus man schloss, dass hier eine Fruchtbarkeits-Kultstätte war. Die Grotte wurde 1999 von den Archäologen Timothy Kaiser und Stašo Forenbafer entdeckt und ist aktuell nur von außen zu besichtigen. Der 30-minütige Wanderpfad von Donij Nakovanj dorthin (markiert) ist vor allem im Frühjahr herrlich. Das Gebiet wurde eine archäologische Stätte, immer noch weiß man zu wenig, aber es fehlen die Gelder für Forschungen. Ein Verein hat sich bemüht, dieses Idyll populärer zu machen, man wollte auch die verwaisten Dörfer etwas mehr dem Tourismus öffnen (→ auch www.nakovana.hr).

Die Straße windet sich weiter bergauf. Auf dem Bergrücken wird die Insel Hvar in ihrer ganzen Länge sichtbar: im Westen die Insel Šćedero, unten die grünen Ausläufer von Pelješac, gegenüber im Süden Korčula.

Lovište

Erst vor gut 100 Jahren wurde der kleine Küstenort mit seinen nun 600 Einwohnern an der gleichnamigen, tief ins Land reichenden großen Bucht von Siedlern aus Hvar (Bogomolje) gegründet. Sie kamen mit Holzkähnen, die fürs Erste auch als Behausung dienten – zum Schlafen wurde der Kahn einfach umgedreht. Heute ziehen sich einfache Bauten mit Gärten um die Bucht, es duftet nach Johannisbrot, im Hafenbecken schaukeln Fischkutter und Jachten, es gibt einige Kiesstrände. An der nördlichen Buchtseite liegt der Ortsteil *Mirce*.

Bis in die 80er-Jahre des letzten Jahrhunderts erreichte man Lovište nur auf

dem Seeweg. Die Bewohner waren isoliert, lebten von Fischfang und Weinanbau, es gab eine intakte Dorfstruktur mit Bäcker, Metzger usw., die heute verschwunden ist. Die Genossenschaft „Parizanska Veza“, eine kleine Fabrik für Feigen und Johannisbrot (Feigen werden getrocknet, verpackt und exportiert; das Johannisbrot wird zu Mehl verarbeitet und abgepackt) finanzierte den Straßenbau und die Wasserleitungen. Und die Dorfbewohner legten selbst Hand an – „Um hier etwas zu erreichen, müssen wir uns schon selbst helfen“, meinte ein junger Mann. Heute genießen die Touristen den ruhigen Badeort. Ab und zu wird gefeiert, aber dann kräftig, wie zum Beispiel am 1. Mai: Rund um die Bucht werden kleine Feuer entzündet, und manche sehen sich den Zauber vom Meer aus an. Dazu wird gegrillt, getanzt und getrunken. Ärger gibt es momentan nur mit den Schakalen – bei Trockenheit kommen sie und schlagen sich die Bäuche voll mit süßen Weintrauben und Feigen.

Baden kann man rundum an der Bucht mit schönem, flach abfallendem Feinkiesstrand – überall wurden Buchten angelegt. Wer es ruhiger mag, geht zu Fuß oder fährt mit dem Boot zu Buchten der stark zerlappten Halbinsel und findet „sein“ Plätzchen.

Praktische Infos

Information 20269 Lovište, ☎ 020/718-051. Mitte Juni bis Mitte Sept., sonst über Touristinformation Orebić.

Verbindungen Bus: 2-mal tägl. nach Orebić (um 6.40 u. 11.05 Uhr).

Übernachten Das Touristenbüro vermittelt **Privatzimmer** ab ca. 30 €/DZ. **Appartements** ab 40 €.

Pension-Restaurant Gradina, mit Appartements und Zimmern (Vermietung nur wochenweise; ab 370 €/Pers./HP, ein Studio ab 510 €/2 Pers.) am Ende der südwestlichen Buchtseite, mit großer Terrasse und Sitzmöglichkeiten direkt am Meer – hier kann man in Ruhe den Sonnenuntergang genießen. Nette Wirtsleute und gute Küche mit frischem Fisch,



Lovište mit seiner großen, geschützten Bucht

hauseigenem Wein und Olivenöl. April–Okt. Fam. Robert Jerković, ☎ 020/718-017, www.pension-gradina.de.

Camping Autocamp Đenka, an der Ostseite der Bucht. Schönes terrassiertes Gelände mit ca. 50 Stellplätzen unter Olivenbäumen und Palmen, vom Meer nur durch die wenig befahrene Uferstraße getrennt. Gute Sanitäranlagen, WiFi. Auch Appartements. Der Besitzer Vlado ist stets hilfsbereit. Mai–Okt. Fam. Srhoj, Lovište 185, ☎ 020/78-069, 098/9484-029 (mobil), www.denka.info.

Autocamp Lupis, weiter nördlich, in Mirce. Kleines 0,8-ha-Camp unter Feigenbäumen, durch eine Straße vom Meer getrennt. Stellplätze mit Strom und Wasser, WiFi. Auch Appartementvermietung. Kiesstrand und Bootsanlegestelle. Der nette Wirt produziert heilsamen Raki mit Kräutern und es wird ab und an gekocht. Ganzjährig. ☎ 095/830-2990 (mobil), www.peljesac-lupis.com.

Essen & Trinken Fischlokal Trumbeta, neben obigem und ebenfalls mit netter Terrasse direkt am Meer. Gute und etwas preiswertere Küche: Muscheln, Lobster, Oktopus und Fleischgerichte. Juni bis Mitte Okt. ☎ 099/8230-005 (mobil).

Mein Tipp Konoba Barsa, luftige, einladende mit Pflanzkübeln bestückte Terrasse direkt am Meer. Treffpunkt von Bootsleuten. Raffiniert gewürzte Gerichte, ob aus dem Meer oder Fleisch, guter Service; Langusten, Meeräschen und die raren Botarga (Rogen der Meeräsche) sind die Spezialitäten. Mai bis ca. Mitte Okt. ab 12 Uhr. Fam. Gordan Matijašević, ☎ 020/718-057.

Bistro-Appartements Stari Ribar, kurz vor Camp Đenka steht der große roséfarbene Bau, auch hier speist man gut Fisch- und Fleischgerichte. Zudem gibt es nette Appartements zu mieten. Ca. Mai–Sept. Fam. Katica Grgić, Lovište 63, ☎ 099/576-2737 (mobil), www.apartmanistariribar.com.

Konoba Mirce, in Mirce, schön sitzt man am Kai – hier isst man preiswert leckeren und fangfrischen Fisch. Mai–Sept. ☎ 020/718-118.

Konoba Korkyra xyz (auch nur Bili genannt), liegt an der Nordseite, an der Bucht Bili. Auf der großen, überdachten Terrasse speist man gute Fischgerichte. Es gibt auch Anlegeplätze. ☎ 091/3646-102 (mobil).

Konoba-Pension Estravaganca, rund 1 km oberhalb von Lovište Abzweig und weitere 3 km westlich auf Makadam in Richtung Uvala Duba (ausgeschildert). An der schönen Bucht gibt es Fisch, Lobster, Muscheln. Juni bis Mitte Sept. ab Mittag bis 22 Uhr. Auch Zimmervermietung. Fam. Tugmir Matijašević (Sohn von Gordan, Konoba Barsa), ☎ 098/9447-099 (mobil).

Potomje

Der 250-Einwohner-Ort mit etlichen zugehörigen Weilern liegt inmitten von Weinfeldern und Mischwald an der Inselstraße von Orebić in Richtung Ston. Dicht gedrängt stehen die Häuser, streng geometrisch angeordnet wie in Ston und mit der Auflage erbaut, dass kein Haus höher sein darf als in

Dubrovnik. Seit Hunderten von Jahren wird in dieser Gegend Wein angebaut. Alte Abbildungen zeigen mit Trauben beladene Eselskarawanen, die über die Berge zu den Häfen von Tŕpanj und Crkvice ziehen. 550 Winzerfamilien gibt es, die umliegenden Orte eingeschlossen, seit 1902 eine Genossenschaft und inzwischen viele *Weinkellereien*, in denen die Plavac-Trauben zu edlen Weinen verarbeitet werden. „Es ist keine Herrlichkeit, wenn sie nicht mit Wein zelebriert wird“ – sagt hier der Volksmund.

Praktische Infos

Baden An der Südküste Fels- und Kiesbadestrände.

Mountainbike/Wandern Wer nach Trstenik möchte (ab Potomje 15 km), kann dies auch entlang der Südküste auf Makadam tun. Durch das Dingač-Tunnel, danach links, Straße hinab, am 2. Abzweig nochmals links. Auch zum Wandern ab Dingač eine sehr reizvolle und aussichtsreiche Strecke (ca. 4 km, ca. 1 Std.). Auch in Richtung Podobuče verläuft nun ein grober Makadam, zum Wandern oder für eine MTB-Tour bestens.

Dingač und Postup

1975 baute die Winzergenossenschaft einen Tunnel durch das Bergmassiv zur Südküste. Tief unten das Meer, kein Laut, sengende Sonne. Wein, Oliven, Kräuter – es duftet intensiv nach ätherischen Ölen. Hier, an diesem in Terrassen steil abfallenden Stückchen Land mit Erde aus einem Ton- und Sandgemisch, wächst der weltbekannte rote Dingač. Fast unzugänglich erscheinen die Weinberge mit 30 bis 70 % Boden­neigung – kaum vorstellbar, wie hier der Boden bearbeitet und die Ernte eingebracht wird. Für Mensch und Tier eine Knochenarbeit.

Seit Generationen wird dieses Fleckchen Erde mühsamst bearbeitet. Bis 1975 ging man mit Eseln über den 600 m hohen Hl.-Thomas-Berg. Bis heute ist man auf Esels Hilfe angewiesen und man muss Steigeisen tragen, um nicht den Hang hinabzurutschen. Mit Sonne und etwas Wasser reifen die Trauben ohne die üblichen Pestizide – aufgrund der mangelnden Luftfeuchtigkeit gibt es keine Schädlinge.

Um das Aroma des *Dingač* zu bekommen, bleibt die autochthone Klein-Plavac-Traube (Plavac mali, → Trstenik) blauschwarz und halbtrocken an den Stielen hängen, bis ein hoher Zuckergehalt erreicht ist. Dass die Ausbeute nicht gerade groß ist, kann man sich vorstellen, und dass der Dingač mundet, rühmte bereits Kaiser Diokletian. Der aus den Trauben gewonnene Saft kommt zur Fermentierung für ca. 6 Monate in Barriquefässer, um das ihm typische Eichenaroma zu erhalten. Gute Lagerbedingungen bieten Keller 280 m über dem Meer. Nach der Flaschenabfüllung reift der Dingač mindestens ein Jahr in den Kellern weiter, um seine Harmonisierung der Aromen zu erhalten. Der Dingač, der *Grand Cru* der Plavac-Traube, ist ein Lagerwein und sollte auf jeden Fall 3 bis 4 Jahre alte sein, ehe er ins Weinglas kommt – hier zeigt sich der

Wein Eine Auswahl zu treffen ist schwierig bei den Hunderten Winzern – Winzerbesuche mit Verkostung sollten angemeldet werden:

Vinarija Dingač, Potomje 3, ☎ 020/742-010.

Tankstelle Saison 6–22 Uhr; danach 6–19, Sa 6–14 Uhr (besser rechtzeitig tanken!).

Seit 1902 besteht die Winzergenossenschaft mit rund 300 Winzern, jetzt mit Shop und Weinverkostung. Juni–Okt. Mo–Sa 8.30–20.30, So 10–18 Uhr.

Vinarija Madirazza, Potomje b. b. (ca. 200 m nach Tankstelle in Richtung Ston), ☎ 098/212-163 (mobil), www.dingac.hr. Ganzjährig ca. 9–19 Uhr. U. a. Dingač, Postup, Plavac mali barrique, Pošip, Rosé und Prošek.

MeinTipp Vina Skaramuča, Gornje pijavično 7 (ca. 2 km nordöstlich v. Potomje), ☎ 020/742-211, 098/737-542 (mobil, Hr. Igor Skaramuča), www.dingac-skaramuca.hr. Zählt mit zu den besten Dingač-Produzenten und keltert hervorragende Weine (u. a. Dingač, Plavac, Rosé).

MeinTipp Vina Matuško, Fam. Mato & Kirsten Viočić-Matuško, Potomje 5 a, ☎ 098/428-676 (mobil), www.matusko-vina.hr. Seine Dingač-Weine reifen natürlich im Holzfass, des Weiteren gibt es die Rotweine Dingač, Plavac Matuško, Plavac mali, Postup, an Weißweinen Rukatac, Pošip, Chardonnay, zudem Prošek. Auch Olivenöl ist im Angebot. Ganzjährig ca. 9–19 Uhr.

edle Tropfen rubinrot bis dunkelviolett mit reichem Bouquet und einem Duft nach dalmatinischen Wildblumen und Brombeeren, sein Alkoholgehalt liegt zwischen 13,5 und 15,5 %, enthält 4,5 bis 6 g/l Säure und 34 g/l unvergorenen Zucker. Seit 1961 ist der Dingač der erste geschützte kroatische Prädikatswein mit kontrollierter Erzeugung. Aber schon 1910 errang er auf der Pariser Weinausstellung eine Goldmedaille.

Ein weiterer exzellenter Rotwein und zur Lagerung bestens geeignet ist der *Postup*. Auch dieser Wein beruht auf der Plavac-Traube und wächst in den nicht ganz so steilen Höhenlagen um Mokalo, Podobuče und Trstenik. Ähnlich dem Dingač erreicht auch er einen Alkoholgehalt von 13 bis 14 %. Die Qualität dieser Weine beruht auf ihrem ganz eigenen Geschmack und dem unvergorenen Zucker; durch entsprechende Lagerung (s. o.) werden sie noch gehaltvoller.

Weitere gute Weinsorten, die in der Ebene um Potomje wachsen und in der Winzerei mit dem bepäckten Esels-Logo verarbeitet werden, sind der weiße und rote *Pelješac* (süß, süffig) und der *Potomje* (trocken). Die Flaschenabfüllung für diese Weine erfolgt in Dubrovnik.

Wer mehr über die Verarbeitung der Weine wissen will, kann sich, wenn es nicht gerade zur Erntezeit ist, ruhig bei der Winzergenossenschaft oder den zahlreichen Winzern umsehen bzw. den Wein verkosten (→ Wein). Auch ein namhafter Winzer (nun unter Leitung seiner Familie) hat in Trstenik (→ Kasten S. 594) seinen Weintempel. Die vor allem in den USA berühmte Rebsorte *Zinfandel* ist genetisch identisch mit der alten kroatischen Rebsorte *Crljenak* (→ Kasten S. 594). Die heute in Kroatien verbreitete Rebsorte Plavac mali hat die genetischen Eltern Crljenak und Dobričić (autochthone Sorte von Šolta).

OPG Boris M. Viočić, Potomje 6 (kurz vor dem Tunnel), ☎ 091/5253-731 (mobil). Seit 1896 keltert die Winzerfamilie (er ist der Bruder von Mato Matuško), jetzt auch mit der Rebsorte Zinfandel. U. a. Dingač, Plavac mali, Rukatac und Chardonnay. Mai–Okt. 10–21 Uhr.

Vina Matković, Gruda 5 (im Osten, am Ortsende rechts), ☎ 091/2111-230 (mobil), www.vina-matkovic.business.site. Hier gibt es Dingač, Plavac, Rukatac. Juni–Okt. 8–21.30 Uhr.

Vina Trobok, Potomje 84, ☎ 098/1631-597 (mobil). Über 100 Jahre Weintradition; es gibt Dingač, Plavac mali, Rukatac. Mai–Okt. 8–21 Uhr.

Vinothek Andričević, Potomje 76, ☎ 098/9361-302 (mobil). Ebenfalls über 100 Jahre Weintradition mit Dingač, Plavac, Rukatac. Mai–Okt. 8–21 Uhr.

Essen & Trinken Konoba Matuško, direkt am Meer unten in Dingač. Zu einem leckeren Fischgericht kann man sich ebenfalls die Weine munden lassen. Juni–Okt. ca. 12–23 Uhr. Borak b. b. (am Straßenende), ☎ 099/759-8688 (mobil).

Konoba Portun, kurz vor dem Tunnel liegt dieses nette kleine Lokal mit lauschigem Gärtchen (auch WiFi). Es gibt dalmatinische Gerichte und Hauswein. Ca. Mai–Sept. 12–24 Uhr. Potomje b. b., ☎ 098/8233-652 (mobil).

Kuna und Oskorušno

Landeinwärts liegen noch malerische kleine Orte. Als Alternative empfiehlt sich von Tiranj aus die weniger befahrene und landschaftlich reizvollere Strecke über Oskorušno, Kuna und dann Richtung Potomje oder Pijavičino (wieder auf der Hauptstraße). Schöne kleine Orte kleben am Berghang, umgeben von Weingärten, Feigen, Granatäpfeln, Eichen und vielen anderen Gewächsen.

Vor der Pfarrkirche von Kuna steht eine **Statue** des zeitgenössischen Malers und Franziskanermönchs *Celestin Medović* (1857–1920), der aus dieser Gegend kam. Außerhalb des Orts liegt ein sehenswertes **Kloster** mit Kirche. Die Kirche **Gospa Loretska** wurde 1681 erbaut, 1708 ließen sich die Franziskaner hier nieder. Lange Zeit diente das Kloster als Schule, jetzt bewohnen es wenige Mönche. Der Klosterbau wurde nie vollendet, eigentlich sollte er die



Der Maler Celestin Medović

Form eines Dreiecks bekommen. Sehenswert sind die Gemälde von *Celestin Medović* und *Fra J. Testen*, der hier eine Zeit lang lebte; in der Pinakothek stehen zwei Statuen von *Meštrović*. An der Außenmauer der Kirche ist die legendenumwobene „Delorita“ oder auch „Schwarze Madonna“ (→ Kasten) eingemauert, die aus einer älteren Kirche stammt. Die **Kirche Sv. Trojstvo** (17. Jh.) liegt westlich von Kuna, sie ist bekannt für ihr beliebtes Kirchenfest am 10. Mai.

Von Kuna aus kann man auch einen Abstecher zur nördlichen Inselseite machen. Es bietet sich ein weiter Blick übers Meer – Ploče leuchtet weiß gegenüber, Buchten, Küste und die Neretva-Flussmündung erscheinen wie am Reißbrett entworfen. Passartig geht der Fahrweg in Serpentina hinab – ein paar hundert Meter fast senkrechter Steilhang. Unten liegen macchiagrüne Küste, Felsbuchten und der Ort **Crkvice**, einst Verladestation für den Wein der Region. An der Küste gute Badeplätze.

Westlich von Kuna liegt **Oskorušno**, über ein schmales Sträßchen zu erreichen. Reizvoll ist hier die oberhalb des Ortes liegende Kapelle *Sv. Nikola* aus dem 17. Jh. – die Weitsicht hinüber

Delorita – die Schwarze Madonna

Einst kam ein venezianisches Schiff von Afrika, beladen mit Gold und einer kleinen schwarzen Madonna für die italienische Pilgerstadt Loreto. Piraten überfielen das Schiff und brachten all das Gold und die Statue hierher. Vom Papst exkommuniziert, konnten sich die Bösewichter vor den zu erwartenden Höllenqualen nur retten, indem sie eine Kirche stifteten. Das taten sie 1681. Die Madonna mauerte man etwas versteckt an der Rückfront ein und die Kirche erhielt den Namen „Delorita“.

Eine andere Legende erzählt diese Version: Die Statue der Muttergottes stand ursprünglich an einem ganz anderen Platz und lief ständig zur Kirche. Um dem Gerenne ein Ende zu machen, baute man sie schließlich in die Kirche ein.

Der Festtag der Schwarzen Madonna wird am 10. Mai oder am darauf folgenden Sonntag gefeiert.

zum Festland mit dem Biokovo, Ploče und Neretva-Delta ist fantastisch. Über ein schmales Sträßchen gelangt man über Serpentina hinab zur **Uvala Prapatna**, bisher nur mit wenigen einfachen Häusern bebaut, oder westwärts gen Trpanj (→ S. 570).

Praktische Infos

Übernachten/Essen/Wein **Vinarija Roso**, schöner Weinkeller; gekeltert werden Plavac und Rukatac. Geöffnet ganzjährig (auf Anfrage!). Kuna 19, 098/427-526 (mobil).

Agroturizam – Konoba Antunović, etwas versteckt in der Seitengasse und Ortsmitte von Kuna liegt die urige Kneipe im 300-jährigen Gemäuer. Von der Decke hängen Schinken, Würste und Knoblauchzöpfe, zahlreiche Flaschen und Fläschchen verweisen auf das reichhaltige Wein- und Grappasortiment aus eigener Kelterei. Es gibt Käse, Fleischgerichte (auch aus der Peka), alles aus eigener Herstellung. Inzwischen gibt es im alten Natursteinhaus auch gemütliche Zimmer. Ganzjährig 9–12/17–22 Uhr, nur nach Voranmeldung. 20243 Kuna-Pelješka, Kuna 37, ☎ 020/742-101, 098/1701-511 (mobil), www.opgantunovic.hr.

Mein Tipp **Agroturizam – Konoba Bartulović**, in wunderschöner Lage nördlich von Oskorušno liegt das Natursteinhaus der Winzerfamilie mitten im Grünen mit Pool. Hier kann man essen, Weine (Dingač, Plavac mali und Rukatac)

probieren und bestens nächtigen. Ganzjährig geöffnet (auf Anfrage!). Prizdrina 5, ☎ 098/344-000 (mobil), www.vinarijabartulovic.

Trstenik

Das nette 100-Einwohner-Dorf war früher Fährort für die Insel Mljet (heute von Prapratno). Die Bucht entlang ziehen sich ein paar bougainvilleaum-ranke große, alte Häuser, eine Tamariskenpromenade und ein langer Kiesstrand, der zum Baden und Ausspannen einlädt. Leider hat ein gewaltiges Feuer vor einigen Jahren großen Schaden rundum angerichtet, es dauert, bis die Bäume nachwachsen. Wer gerne sportelt, radelt gen Dingač oder Žuljana auf aussichtsreichen Strecken. 1393 wird der Ort erstmals erwähnt. Die meisten Bewohner leben wie schon früher vom Wein- und Olivenanbau und pressen Öl für den Verkauf. Einer von ihnen, **Miljenko Grgić**, wurde berühmt (→ Kasten S. 594/595).

Praktische Infos

Information 20245 Trstenik, Infos nur noch über Orebič

Verbindungen **Bus:** 2- bis 3-mal tägl. nach Orebič und Ston.

Vom Weinbauern zum Chardonnay-König und Zinfandels Gene

Miljenko Grgić (geb. 1. April 1923 in Desne, nördl. von Opuzen) stammt aus einer traditionsreichen Winzerfamilie und wuchs praktisch mit dem Rebensaft auf. Als Kleiner, sagt man, wurde er von der Muttermilch mit „gemißt“ (halb Wasser, halb Wein) entwöhnt, mit seinen Kinderfüßen zerstampfte er bereits die Weintrauben. Der Sprössling wollte mehr – 1949 ging er nach Zagreb und studierte u. a. Chemie, Makrobiologie und Weinbau, um Winzer zu werden. 1954 floh er aus dem kommunistischen Jugoslawien nach Deutschland, emigrierte nach Kanada und 1958 schließlich



Klein Plavac am Rebstock

in die USA. Hier fand Grgić, der sich nun *Mike Grgich* nannte, seinen Nährboden. Im kalifornischen Napa Valley arbeitete er bei verschiedenen namhaften Winzern, entwickelte die Weintechnologie und experimentierte mit seiner uralten Heimattraube *Crljenak*, heute besser bekannt unter *Zinfandel*.

Die Rebe Zinfandel wurde bereits 1850 in Kalifornien kultiviert, ab 1920 war sie eine durchaus bekannte Rebsorte und wurde zudem als Tafeltraube genutzt. Zinfandel eignet sich für die Herstellung unterschiedlichster Weine: Rotwein und Rosé (Blush Zinfandel) oder, wenn ohne Schale vergoren, als Weißwein (White Zinfandel, u. a. White Grenache). Erst um 1990 wurde Zinfandel zur Edelrebe erkoren und die meistangebaute und

beliebteste Rotweinsorte in den USA, heute allerdings vom Cabernet Sauvignon abgelöst. Aber auch der Weißwein wurde in den 1980er-Jahren sehr populär. Wie und wann die vielseitig einsetzbaren Edelreiser in die USA gelangten, ist ungewiss. Eine nachweisliche Verschiffung von verschiedensten Rebsorten aus der Stiftswinbauschule Neuburg, aus Niederösterreich (die damals über eine große Sortenauswahl aus ihrer k-&k-Monarchie verfügten) hat um 1825 an die Rebschule George Gibbs in Long Island stattgefunden. In den Kisten waren auch Edelreiser von *Zierfandler*, aus dem vielleicht, weil unaussprechlich, Zinfandel wurde. Die Zinfandel-Rebe hat eine genetische Gemeinsamkeit mit der italienischen Rebe *Primitivo*, Ursprungsland bleibt aber Dalmatien. Die Genealogie von *Crljenak* alias Zinfandel ist übrigens erst seit 2002 wissenschaftlich geklärt, auf Anregung und mit großer Unterstützung von Mike Grgich. Man tourte durch Dalmatien, um den Nachweis zu finden, und stieß dabei auf die heute noch kultivierte Rebsorte *Crljenak kašteljanski* (von Kastella bei Split), die exakt der DNA-Probe entsprach. Plavac mali, der „Kleine

Blaue“, hat die Eltern *Crljenak* und *Dobričić*, eine autochthone Sorte von der mitteldalmatinischen Insel Šolta (→ Šolta).

Zurück zu Mike Grgich, der im Napa Valley bei den besten Winzern im kalifornischen Wein-Eldorado arbeitete, das vor 1976 wenig Beachtung unter Weinkennern fand, und der sich durch seine Entwicklungsmethoden und Weinverfeinerungen als Chefönologe einen Namen machte: u. a. beim kalifornischen Weinpionier Lee Stewart; im Beaulieu Vineyard entwickelte er mit dem legendären Önologen André Tchelistcheff die Milchsäuregärung. Bereits 1969 kreierte er den besten kalifornischen Cabernet für seinen nächsten Arbeitgeber, das Weingut *Robert Mondavi*. 1972 ging Grgich zu *Chateau Montelena*, kreierte hier seinen vergoldeten Wein und machte ganz Kaliforniens Weinbranche stolz und populär: auf der Pariser Weinausstellung 1976 wurde seine kalifornische Chardonnay-Kreation prämiert und der Nimbus, nur ein französischer Wein kann gut sein, war dahin. Ein Jahr später konnte er endlich seinen Traum, einen Weinhügel mit Kelterei im Herzen des Napa Valleys sein eigen zu nennen, erfüllen; zuerst mit Unterstützung der Kaffeefamilie Austin Hills unter dem Label *Grgich Hills Celler*, aus dem dann das Weingut *Grgich Hills Estate* wurde. Bereits 1978 erzielte er seinen nächsten entscheidenden Erfolg beim großen „Chicago Showdown“: er gewann unter 221 blind verkosteten Chardonnays mit „*Grgich Hills 1977*“. Seine weiteren Auszeichnungen brachten ihm den Titel „Chardonnay-König“ ein. Sein unruhiger Geist ließ ihn nicht ruhen, neben der bereits entwickelten Milchsäuregärung kamen die Kaltfermentierung und die Ausreifung der Weine in Eichenfässern und natürlich Experimente mit seiner Plavac-mali-Traube sowie die Forcierung der Untersuchungen zur alten *Crljenak-Rebe* hinzu.



1996 bekam Grgich Heimweh, vielleicht sah er auch die Zeit reif, Kroatien mit seinen neuesten Weintechnologien zu beglücken – etliche gute Winzer taten sich bereits im Land hervor. So eröffnete er mit seiner Tochter Violet und seinem Neffen Ivo Jeramaz die von Föhrenwald umgebene *Vinothek Grgić* im stattlichen Gebäude am Felshang oberhalb des Meeres und des Örtchens Trstenik, die heute von von seinem Manager Krešimir Vučković geleitet wird. Das Weingut Grgich Hills in Kalifornien wird von seiner Tochter Violet verwaltet.

Für seine besonderen Verdienste in der Weinindustrie wurde er im Jahr 2008 mit dem „Achievement Award“ in Kalifornien ausgezeichnet, und, soweit bekannt, genießt er auch 2020 noch erlesene Tropfen.

„Es gibt keine wissenschaftliche Formel, um guten Wein zu erzeugen“, sagt Miljenko Grgić, „du musst mit ihm kommunizieren und ihn erziehen“. „Weine sind für mich wie meine Kinder, du solltest sie lieben und ihnen den Reichtum deines Geistes vermitteln“.

Mountainbike/Wandern Auf dem Makadam in ca. 4 km nach Dingač oder auf der kleinen Asphaltstraße in ca. 5,5 km nach Žuljana. Hoch über der Küste mit fantastischen Weitblicken ziehen sich beide Strecken.

Mein Tipp Wein Vinothek Grgić, hier gibt es eine Reihe prämiertes Weine, ausgereift in Eichenfässern, u. a. Plavac mali und Pošip (Trauben von der Insel Korčula) von Miljenko Grgić. Für seine Premiumweine kommt der Rebsaft kaltfermentiert in Behältern von Kalifornien, um dann hier in Eichenfässern auszureifen. Tägl. 9–17, im Sommer tägl. 9–19 Uhr. An der Zufahrtsstraße (oberhalb vom Ort), Trstenik 78, ☎ 020/748-090, 098/243-678 (mobil), www.grgic-vina.com.

Übernachten Zimmer- und Appartementvermietung, DZ ab 15 € pro Pers.

U. a. in netter Lage am Meer: **Appartements Andelko Ivanović**, ☎ 020/748-092; Zimmer vermietet **Jadranka Milanović**, ☎ 020/748-061.

Essen & Trinken Konoba-Appartements Maris, wird ebenfalls gelobt, v. a. für Schwarzes Risotto und marinierten Fisch. Mai–Okt. Kraj 39, ☎ 097/6718-389 (mobil).

Konoba Vitacea, von der großen Terrasse herrlicher Blick. Hier speist man bestens Fischgerichte. Der Inhaber hatte einst die Tauchschule (Diving Center S-57). Mai–Sept. Kraj 6, ☎ 098/428-675 (mobil).

Bistro & Cafébar Stijena, schmackhafte Vorspeisen, leckere Galettes und süße Crêpes, auch Steaks, zudem gute Weine und Cocktails. Mai–Sept. Kraj 4, ☎ 091/787-5738 (mobil).

Von Trstenik nach Žuljana

Die Straße verläuft nun durch die Inselmitte und ist gesäumt von Weinfeldern und Olivenbäumen. Wir blicken auf den alten, schmucken 600-Einwohner-Ort **Janjina** mit teils stattlichen Häusern am Hang und schönem Weitblick. Zu Janjina gehören auch die nördlich am Meer liegenden Weiler Sreser und Drače (s. u.) sowie das südlich gelegene Popova luka. Diese Gegend ist auch ein schönes Wander- und Mountainbikegebiet.

Oberhalb, am Berg Gradina, sind Reste eines illyrischen Ringwalls und Grundmauern von Villae rusticae zu sehen – der Blick von hier oben ist fantastisch und weit, man überblickt die Nordseite Pelješacs mit den Buchten, den Kanal, die Inselchen und das gegenüberliegende Festland mit den Küstengebirgen. Der Ort war einst Fürstensitz in der Dubrovniker Republik (→ Dubrovnik) und Wohnort von über 30 Kapitänen, die hier und in Popova luka ihre Villen hatten.

Die große Pfarrkirche *Sv. Vlaha* wurde 1876 auf Vorgängerbauten errichtet. Die Friedhofskapelle *Sv. Stjepan* wird in Dokumenten 1222 erwähnt, sie steht etwas oberhalb vom Ort. Funde wie römische Münzen und auch eine Stele (Grabsteine) aus dem 1. Jh. lassen ein deutlich früheres Baujahr vermuten. Um 1360 war hier einst auch ein Franziskanerkloster. Die Kapelle wurde nach Zerstörungen 1891 wieder originalgetreu aufgebaut, auch mit dem hübschen Glockenaufsatz, er stammt von 1414. Auf dem Friedhof stehen noch einige alte Grabsteine, u. a. das Mausoleum (s. u.). Ein einst prachtvolles Gebäude, bisher unrenoviert, ist auch der 1465 errichtete *Knežev dvor* (Fürstenpalast), ein ehemaliger Verwaltungssitz, mit dem Sv.-Vlaho-Relief des Schutzheiligen der Stadt Dubrovnik (→ Dubrovnik). Einer der ortsgrößten Reeder war die Familie *Bjelovučić*, an sie erinnert das Mausoleum auf dem Friedhof; viele der heute noch auf Gemälden zu sehenden prachtvollen Segelschiffe (z. B. Schiffahrtsmuseum Orebić) gehörten dieser Familie.

Der Fischerort **Sreser** liegt ca. 4 km nördlich von Janjina. Es gibt Privatzimmer und Kiesstrände, ein Hafenbecken und Austernzucht. Die vorgelagerten bewaldeten Inselchen scheinen zum Greifen nah, gegenüber das Küstengebirge. Der kleine Ferienort **Drač** liegt etwas abseits der Inselstraße Richtung Ston, an der großen Einbuchtung. Wer



Žuljana – herrliche Aussicht auf Badebuchten und Trstenik

ein Boot hat, kann all die vorgelagerten Inselchen anlaufen.

Die Inselstraße zieht sich um die Bucht und dann hoch ins Landesinnere – nochmals hat man einen weiten Blick nach unten. In dem Straßenort **Dubrava** kann man zur Südküste abzweigen. Ein kurvenreiches Sträßchen führt an schroffen Felsen vorbei und hinab nach Žuljana.

Information Touristinformation (TZO), 20246 Janjina-Drače, ☎ 020/741-130, www.tzjanjina.hr.

Diverses Ambulanz (☎ 020/741-231), **Post, Geldautomat** in Janjina.

Wein Etliche Winzer gibt es in Janjina: U. a. **Vinarija Grgurević**, Janjina 30, ☎ 091/8807-427 (mobil), www.vinargrgurevic.com.

Übernachten Privatzimmer/Appartements in Sreser ab 15 €/Pers.

Essen & Trinken Agroturizam Konoba Domanota, in Janjina, im Natursteinhaus gibt es von der traditionsreichen Winzerfamilie Wein, Grappas, zudem hauseigenes Gemüse und Obst und fangfrischen Fisch. Juni–Okt. 14-23 Uhr. Janjina 51, ☎ 020/741-406.

Konoba-Cafébar Fortuna, am Hafen von Sreser. Gemütlich und preiswert speist man Pizzen, Fisch und Muscheln. Juni–Sept. Sreser, Kraj 5, ☎ 098/9239-925 (mobil).

Konoba Dalmatinška kuća, in Drače direkt am Meer. Hier isst man gemütlich und gut u. a. frische Austern, Muscheln oder Scampi-Nudeln. Juni–Sept. 12–24 Uhr. Drače 27, ☎ 020/741-546.

Školjka kuća, ortsauswärts von Drače an der Bucht steht das Häuschen mit Sitzgelegenheiten. Hier gibt's frische Muscheln und Austern, auch zum Mitnehmen. Juni–Sept. tägl. 8–20 Uhr.

Žuljana

Der kleine, ruhige Badeort erstreckt sich aus einem Tal mit Weinfeldern, Ruinen, Kirchen und Felsfingern Häuschen für Häuschen bis zur Bucht. Ringsum gibt es viele Sand- und Kiesbuchten, macchiagesäumte Wege und eine Reihe kleiner Privatscamps. Die abwechslungsreiche, malerische Landschaft kann man zu Fuß oder per Mountainbike auf Wegen und Pfaden erkunden. Rund 200 Einwohner hat Žuljana, das schon im 12. Jh. besiedelt war. Im Tal hinterließen Illyrer und Römer ihre Spuren. Der Ortsname ist römischen Ursprungs und geht auf die alte Kirche *Sanctus Julianus* zurück. Den Römern diente der Ort auf dem Weg von Naronā über Mljet als Zwischenstation, um Süßwasser aufzufüllen. Im