Fast alle kennen Kroatien aus den Ferien mit seinen wunderschönen Stränden, Inseln und dem klaren Wasser. In den Konobas auf den Inseln, wird  meistens Hauswein oder einfache Rotweine zu gutem Essen ausgeschenkt. Aber gibt es auch Spitzenweine, die sich mit grossen Weinen aus anderen Regionen messen können? Auf diese Frage hofften die über 50 Weinfreunde und Weinfreundinnen an den festlich gedeckten Tischen im Keller des Hotel Schützen in Rheinfelden an diesem Abend auf eine entsprechende Antwort.
Der Präsident Ueli Jehle begrüsste die erwartungsvolle Gästeschar mit launigen Worten zu diesem „Wine & Dine“ mit kroatischen Weinen.

Thomas Jakopp konnte anschliessend, als Organisator des Abends, den ausgewiesenen Kroatienkenner, Josip Blazevic, vorstellen und ihm das Podium für seinen Vortrag übergeben. Bereits zu Beginn seiner Ausführungen wurde klar, dass es sich hier um ein traditionsreiches und grosses Weinland handelt, ist doch die Rebfläche mit 60’000 Hektaren rund vier Mal Grösser als die mit Reben bepflanzte Fläche der Schweiz. Kroatien teilt sich in zwei grosse Weinregionen, in die nördlich kontinentale Zone mit Zagreb, Slawonien und der Donauregion, sowie die mediterrane Zone mit Istrien und Dalmatien. Die Verteilung beträgt landesweit um 60% für weisse und 40% für rote Gewächse.
Bereits mit dem Apéritiv wurde ein Stina-Posip, eine autochtone Sorte, mit schönem Schmelz und leichtem Honigton gereicht.
Wie bei den Weinfreunden üblich, zauberte die Küche zu den ersten 4 Weissweinen einen gratinierten Ziegenkäse in Brickteig mit Honig und Rosmarin auf buntem Blattsalat und Feigen Dressing auf den Teller.

Josip Blazevic schöpfte bei jedem Wein aus dem Vollen, kennt er doch alle Weingüter und deren Besitzer persönlich und konnte so viele Details und schöne Bilder der verkosteten Weinlagen präsentieren.
Die ersten beiden Rotweine, ein Teran und ein Pinot CRNI zeigten, dass diese vorgestellten Weine nicht mit den Hausweinen aus den Konobas verglichen werden können. Dunkle rote Farbe, komplexe Aromen mit langem Abgang. Auch die zweite Serie mit einem Stina-Plavac aus reinen Plavac Mali Trauben und einen Plavac MUVICA von der Insel Brac zeigten die hohe Qualität dieser Spezialitäten.
Zum Hauptgang, einem über Nacht gegarten Rindsschulterbraten in feiner Sauce mit weissem Balsamico, Kartoffelgratin und Saisongemüse wurden drei weitere Spezialitäten ausgeschenkt. Einem TeranRe vom Weingut Roxanich aus Istrien, einem Babic Gracin aus Primosten und einem Kontra cuvé von der Insel Peljesac. Alle drei dürfen als gelungene grosse Weine mit fruchtigen Aromen, passend zum Hauptgang, bezeichnet werden. Zum Dessert, einem hausgemachten Lebkuchen Tiramisu mit Glühwein Zwetschgen, ein ZELENAC Beerenauslese von Krauthacker, ein Süsswein, gereicht. Josip Blazevic hat uns geholfen, mit seinem profunden Fachwissen die Frage zu beantworten. In Kroatien werden durch ausgesuchte Produzenten europäische Spitzenweine produziert. Mit langem Applaus bedankten sich die Anwesenden für die lehrreichen Informationen und die gekonnte Präsentation.

Ueli Jehle durfte zum Abschluss einmal mehr der Küchenbrigade für ihren gekonnten Auftritt gratulieren. Mit einem Geschenk aus dem Fricktal bedankte er sich beim Referenten

für den tollen Abend.