

crno-bijeli svijet

Bijela vina s dušom crvenih



Zrela malvazija za zrele ribe

Dugo je macerirana i dugo je u drvetu čekala punjenje u bocu Malvazija Antica 2008. Traži i ribu koja je dugo plivala poput velikog zubaca sa žara.



Grožđe se samo pretvara u vino

Ne radi ga čovjek, nego se u amfori grožđe samo pretvara u vino, priča Marino Markežić Kabola o svojoj malvaziji iz amfore, vinu koje pruža užitek uz jela od mesa, ali i samo.



POLOŽAJ
 GIORGIO CLAI IZ SELA BRAJKI POKRAJ BUJA (NA SLICI S KĆERI MARTINOM) VINO SV. JAKOV NAZVAO JE PO VINOGRADU

Istra očarala

Roxanich bolji od Gravnera, Clai

Puno oblo, slasno vino, s mirisima lješnjaka, breskve i korice citrusa, mineralno. Elegantan pratitelj finoj hrani s velikim potencijalom starenja. Tako su Malvaziju Antica 2008. vinarije Roxanich iz Kosinožića pokraj Poreča opisali ocjenjivači Falstaffa, dugovječnog i utjecajnog austrijskog časopisa o hrani, vinu i putovanjima. Dodijelili su joj 94 boda na listi do 100 i postavili je na prvo mjestu među devet bijelih maceriranih vina. Ovo je vino čak 80 dana maceriralo, a potom godinama sazrijevalo u velikim drvenim bačvama različite veličine. Prvu godinu u 7000 litara, potom u 5500 pa u 3800 litara. Nakon tri godine smirivalo se u boci i danas je u punoj snazi. Čvrsto, toplo, a i dalje svježe. U Austriji stoji oko 28 eura, a postavili su ga ispred

dvostruko skupljeg Brega 2005., vina Joška Gravnera, talijanskog Slovenca okrenutog današnjoj proizvodnji vina prema prirodnim načelima, koji je u svijetu popularizirao višemjesečnu fermentaciju u amforama ukopanima u zemlju kao najprirodniji način prerade vinskog šećera u alkohol. Riječ je o mješavini sauvignona, chardonnaya, sivog pinota i graševine. Talijanski vinski trgovci su je opisali engleskim pridjevom "gorgeous" koji se prevodi kao divno, sjajno, svježe ili veličanstveno, a sva četiri značenja ovom vinu sasvim odgovaraju. Iako vino već ima devet godina, savjetuju da ga se još čuva te otvori i popije tek u sljedećem desetljeću. Treće vino na listi je Malvazija Sveti Jakov koju radi Giorgio Clai, još jedan vinar posvećen prirodnoj proizvod-

Prvo, treće i sedmo mjesto osvojili su istarski vinari na kušanju devet narančastih vina austrijskog časopisa Falstaff. Bravo Mladen Roxanich, Giorgio Clai i Marino Markežić Kabola
 Piše: **Ivo Kozarčanin**, snimili: **Robert Anić i Jurica Galoić**



PUTOVANJE
 VINA ROXANICH U
 BAČVAMA GODINAMA
 SAZRIJEVAJU ILI, KAKO
 SE TO LIEPŠE OPISUJE,
 PUTU KROZ
 VRIJEME



MACERACIJA, odnosno ostavljanje kožica grožđa u moštu, uobičajena je tehnologija pri proizvodnji crvenih vina. Svako grožđe daje bijeli sok pa bismo bez maceracije i od crvenoga grožđa dobili bijelo vino. To, na primjer, rade u Champagni gdje su u većini bijelih šampanjaca



Austrijjance

od Loimera, Kabola od Movije

nji. Meni je ovo najdraže vino osebujnog Clajja, a u brojnim, gotovo isključivo pozitivnim, kritikama vrlo se često ističe odličan odnos kvalitete i cijene. Iako butelja stoji više od 150 kuna, to će iznenaditi samo one koji ga nisu probali ili ne vole vina tog tipa koja se u posljednje vrijeme nazivaju narančastima.

Slijede austrijsko vino Achtung! Gemischter Satz 2011., narančasta mješavina zelenog veltlinca, crvenog veltlinca, rizlinga i graševine koju radi glasoviti Fred Loimer, Gräfin 2011., što znači grofica, a riječ je o savignonu podjednako slavnog Austrijanca Seppa Mustersa, te Aero 2011., mješavina sauvignona, traminca i bijelog muškata iz amfore ponovno austrijske vinarije Ploder-Rosenberg. Na sedmom je mjestu Malvazija

Amfora 2009. Marina Markežića Kabole iz Momjana, još jedno posebno vino koje dobro pristaje finoj hrani, puno jačoj od one uz koju se inače piju bijela vina, no velik užitak pruža i samo. Potiče na razmišljanje. To vino u Hrvatskoj stoji oko 140 kuna, a u Austriji 28 eura. Kabola je prvi u Hrvatskoj na tržište pustio vina iz amfora. Bila je to malvazija berbe 2005.

Iza njega je Lunar 2007., rebula Aleša Kristančića Movije s Goriških Brda, što je isto vinogorje kao i Coli, s kojeg je Joško Gravner, ali sa slovenske strane granice. Listu od devet narančastih vina zaključuje Magna Mater Chardonnay, bez oznake godišta, što znači da su berbe izmiješane, koji također u amfori radi dama, Birgit Braunstein iz austrijskog Burgenlanda.

dvije crne sorte, crni pinot i mlinarski pinot (na slici) te chardonnay. **BIJELO VINO** od crvenoga grožđa prilično je prazno i neukusno. Maceracija daje i punoću vinu. Na tom su tragu i proizvođači bijelih vina počeli macerirati grožđe. Takva vina imaju puno jaču boju od običnih bijelih pa ih se sve češće naziva narančastima. **ZDRAVI** sastojci vina, koji sprečavaju bolesti krvožilnog sustava i produžuju život, nalaze se u kožicama grožđa pa zato crvena vina bolje utječu na zdravlje od bijelih, a narančasta su po tome negdje u sredini.