

Evidencijski broj / Article ID: 11696094
Vrsta novine / Frequency: Dnevna
Zemlja porijekla / Country of origin: Hrvatska
Rubrika / Section: Naslovnica



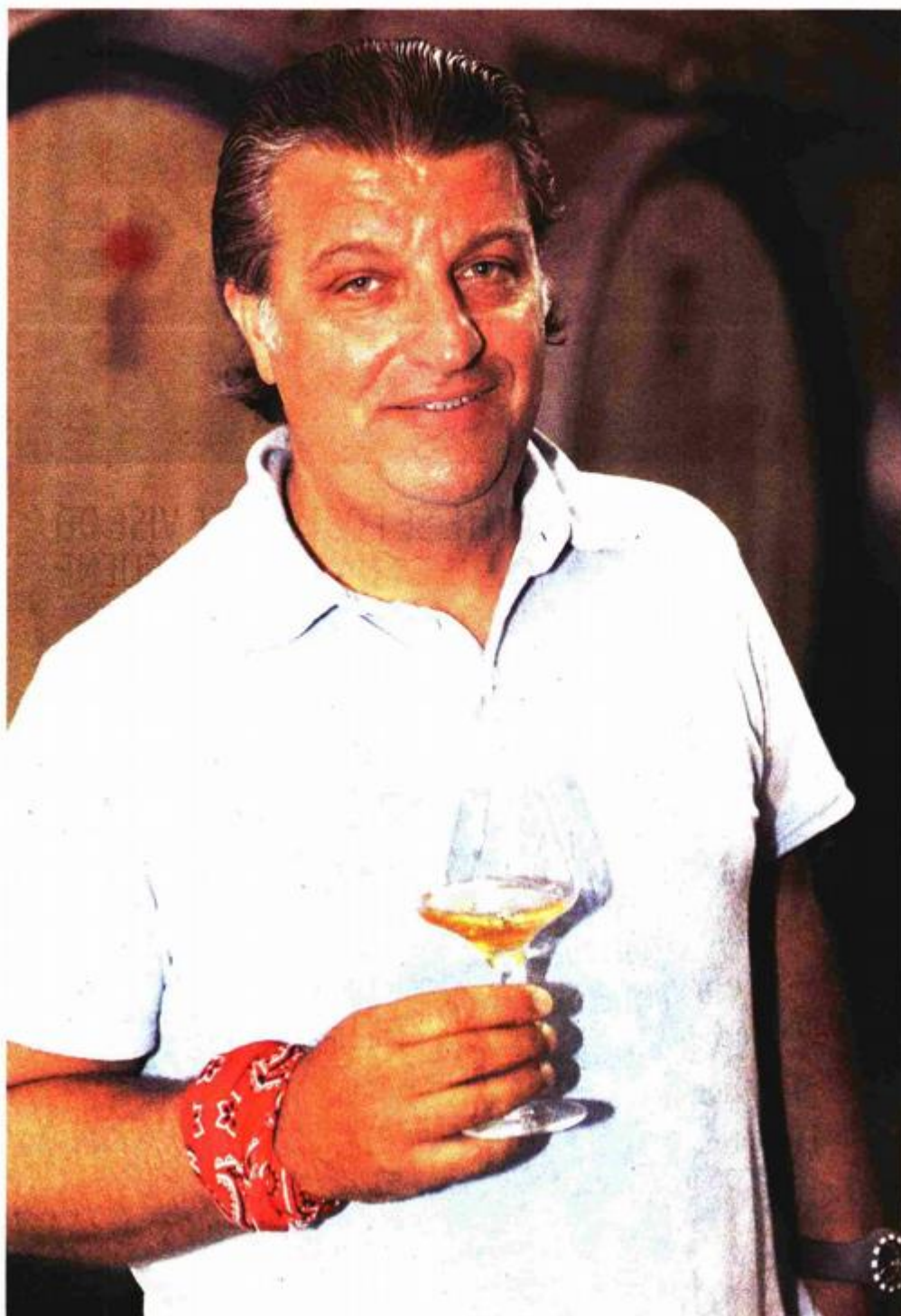
MLADEN ROŽANIĆ

Opatijac očaran vinom

Str. ➡ 28.



LIVIO ČERNIČUŠ



U proizvodnji vina odabrali smo drugi put, puno skuplji - Mladen Rožanić

Visoke ocjene za berbu

Ljudi iz vinarije Roxanich ovogodišnju berbu ocjenjuju u superlativima, jedini je problem što je prerana.

– Grožđe je vrlo zdravo, imalo je lijepo dozrijevanje. Visoke temperature i suše pogodovale su izuzetno ranom dozrijevanju. Sve će ove godine biti obavljeno u rujnu, a neke sorte ranije se bralo krajem listopada. Prvi organoleptički rezultati izuzetno su lijepi.



Vino ne stabiliziraju na umjetan način



U vinogradima su zasađene lokalne i međunarodno priznate sorte



U NAS



tartufe, pikantniju tjesteninu, sa škampima ili jastogom. Milva še sljubljuje uz pečeno meso, puretinu i teletinu.

Temeljni postulat - kvaliteta

– Naša bijela vina nisu rađena fermentacijom mošta, puštamo prirodu da odradi posao. Klasična tehnologija se potvrdila, ona ima svoje tržište. U proizvodnji vina odabrali smo drugi put, puno skuplji, jer treba izdržati tri do četiri godine dok vino stoji u podrumu. Od početka vegetacije do izlaska vina iz te berbe na tržište prođu četiri godine i tri mjeseca. Za neka vina još ćemo produžiti vrijeme držanja u bačvama. Nama su paralelno u podrumu vina iz tri, četiri berbe, što je veliki napor.

Odakle uopće ideja za bavljenje vinarstvom čovjeku iz Opatije, gdje nema ni plodne zemlje, ni vinograda. Pa još vinarstvom na taj rijedak, mogli bismo reći, netipičan način. Jedino berba grožđa i njegovo muljanje ne odvajaju ga od ostalih vinara, daljnja procedura posve je drugačija.

– Kroz svoj posao došao sam na ideju da krenem u vinarstvo, objašnjava Mladen Rožanić. Moramo iskoristiti naše prirodne prednosti. U životu sve konzumiramo brzo, ljepota odležanih vina nešto je posve suprotno tome. Kvaliteta je jedan od naših temeljnih postulata. Jednostavno, iskreno i perfektno! Kontroliramo prinose u vinogradu, sve do odabira prilikom berbe. Ima i jedan problem s ovim vinima. Kad se na njega navikneš nema povratka!



Vina nisu za široku potrošnju

Logičnim se nameće pitanje: gdje se mogu kupiti vina iz podruma Roxanich?

– Naša vina nisu za široku potrošnju, ističe Mato Matić. Mogu se naći u specijaliziranim prodavaonicama, vinotekama i restoranima. Njih nema u marketima velikih trgovačkih lanaca, iako je poneka boca i tamo zalutala. Ova su vina usmjerena manjoj potrošačkoj grupi, definitivno nisu za ulazak mladih potrošača u svijet vina. Došli smo do toga da su ljudi počeli tražiti iskonske vrijednosti, iako će mnogi bez problema skuplje platiti litru ulja za svoj automobil, nego litru vina za sebe. Za ova vina potrebno je određeno vinski iskustvo, moraš misliti o vinu koje piješ. S njim je puno više posla, što je mana i prednost, teže ga je prodati, ali je drugačije od mnoštva ostalih vina.

Zasad veći dio vina prodaju na hrvatskom tržištu, oko 30 posto odlazi u izvoz koji kontinuirano raste. Krajnji je cilj da se taj omjer izjednači.



Bijelo je pobrano, a slijedi berba crnog grožđa



Vinograde obrađuje obitelj Banko



U podrumima se čuvaju dvije do tri berbe odjednom

Vinarija Roxanich proizvodi apsolutno prirodna vina sa što manje tehnoloških intervencija

NIKAD RANIJE BERBE PRIČA IZ PODRUMA ISTARSKA VINARIJE ROXANICH, MLADENA ROŽANIĆA, PO MNOGO ČEMU JEDINSTVENE

Opatijac očaran vinom

U životu sve konzumiramo brzo, ljepota odležanih vina nešto je posve suprotno tome. Naša vina čuvamo oko tri godine u velikim drvenim badnjevima i bačvama, ističe Mladen Rožanić

Piše Branko ŠULJIĆ,
 Snimio Livio ČERNJUL

Nikad ranije berbe! Proteklih dana nebrojeno smo puta čuli ovu konstataciju. Jasno, odnosi se na berbu grožđa, a izricali su je svi koji imaju bilo kakve veze s vinogradima, vinom i njegovom proizvodnjom. Čak i oni koji samo piju. Rujan je došao tek do polovice a u mnogim vinorodnim područjima berba je okončana. Drugdje su ostale za pobrati manje količine, uglavnom crnih sorti grožđa. Krenula je berba i tamo gdje, u pravilu, grožđe kasnije zori, pa se kasnije i bere. U podrumima mošt vrije, ponegdje i previše intenzivno, što je uvjetovano vanjskim temperaturama zraka, opet netipičnim za dane berbe.

Još krajem kolovoza imao sam prilike kušati prvo ovogodišnje mlado vino. Nije me oduševilo, kao što nikada nisam volio mlado tek otečeno vino, sličnije slatkom voćnom

Radimo na specifičan način i jedino sredstvo u podrumu je malo sumpora

Mladen Rožanić

soku, nego vinu. Priznajem vino tek nakon potpunog okončanja vrenja, kad se malo izbistrilo i kad je donekle sazrelo. Tada se već može govoriti o vinu, barem tri mjeseca nakon berbe. A, što tek reći o vinu, bijelom ili crvenom, što u drvenim bačvama sazrijeva tri godine i tek onda puni se u boce, pa u njima još neko vrijeme dozrijeva.

Upoznali smo takva vina prije nekoliko dana kad smo se zaputili u Istru pisati o ovogodišnjoj berbi. Imali smo zadanu adresu, jer o samoj berbi mogli smo pisati da

smo se zaustavili bilo gdje, uz neku od glavnih ili sporednih prometnica u čitavoj središnjoj Istri, sve do zapadne obale. Odredište nam je bilo u selu Kosinožići, podrum Roxanich. Putnik namjernik samo naselje Kosinožići neće baš lako naći, blizu je malo veća Nova Vas, a malo dalje svima nam dobro poznati i razvikani Poreč.

Apsolutno prirodno

Bilo je više razloga za odbačivanje podruma Roxanich. Njen vlasnik je ovdašnji čovjek, Opatijac Mladen Rožanić. Još je važnija od toga njegova »vinska filozofija«, način proizvodnje vina po čemu se razlikuje od većine vinogara. Diplomirani inženjer strojarstva našao je specifičan interes u vinu, pa paralelno vodi dva posla, svoj stručni strojarški i vinski. Ovome drugome posvećuje se srcem, daje mu dušu, okupio je kvalitetne suradnike koji poslu pristupaju na isti način. Komercijalno - marketinški dio posla vode direktor tvrtke Mato Matić i Hrvoje Krnjević, u podrumu radi ekipa mladih stručnih ljudi, vinograde obrađuje obitelj Banko.

U priču smo krenuli malo obrnutim redoslijedom, ne od berbe, muljenja grožđa, vrenja... Svejedno, prošli smo kompletan proces, dobili cjelovitu sliku. Od trsa do finalnog proizvoda - vina u boci pripremljenoj za tržište.

S vinifikacijom sam krenuo 1998. godine, najprije za vlastiti gušt, uvodi nas u priču Mladen Rožanić. Svake godine činimo sam korak dalje i shvatilo da su za ozbiljnije rezultate potrebni kvaliteta i količina.

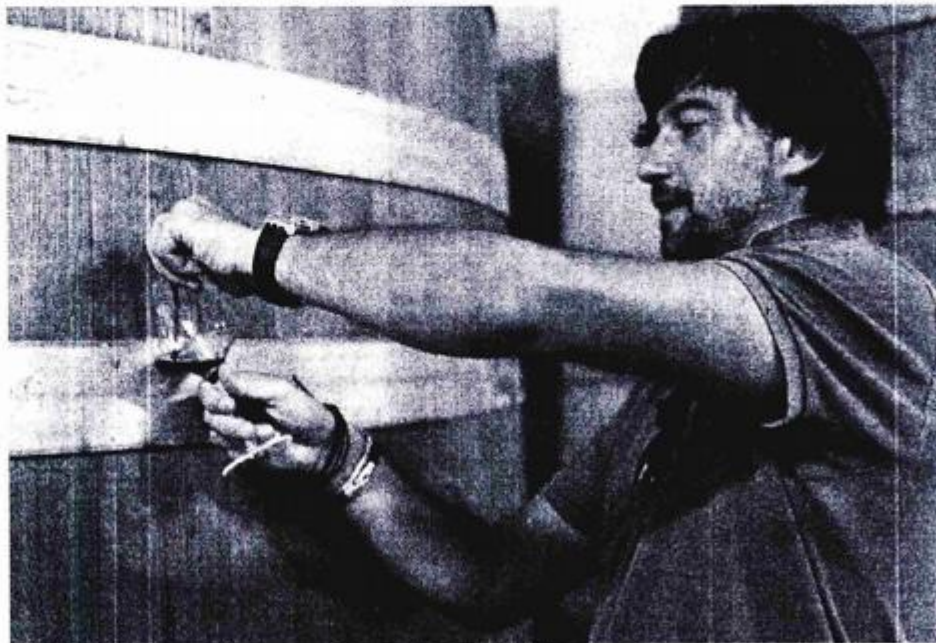
Uvodno ističe i svoj temeljni postulat u vinskoj proizvodnji:

Apsolutno prirodna vina sa što manje tehnoloških intervencija u cjelokupnom procesu. Prirodno vinarenje, to je moja filozofija i poslov-

Mnoštvo priznanja

Teško bi bilo nabrojiti sve nagrade što su ih u zemlji i inozemstvu poželjela Roxanich vina. Rekoše nam da su najnagrađivaniji podrum u povijesti Vinistre, gdje su prestali slati uzorke za ocjenjivanje. Na specijaliziranom natjecanju u talijanskom Bergamu za cabernet i merlot osvojene su tri zlatne medalje. Dodijeljeno im je posebno priznanje biotehnologa za Teran Re i Malvaziju Anticu, crveno vino Teran Re iz 2006. godine nositelj je »grand prix« priznanja.

Za ocjenjivanje nikad ne pripremamo ništa posebno, niti biramo vina. Jednostavno, uzimamo boce u podrumu redom kako su složene, objašnjava Mato Matić.



U vinariji Roxanich koriste se samo drvene bačve - Mato Matić

na orijentacija! Radimo na specifičan način, jedino sredstvo u podrumu je malo sumpora, otprilike jedna petina uobičajenih količina. Koristimo vlastite kvasce, vino ne filtriramo, ne bistrimo, ne stabiliziramo na umjetan način. Kod nas nema kontroliranog vrenja, pretoci se obavljaju po mjesecevim fazama, isto tako branje, rezidba vinograda, flaširanje. Na određeni način slijedimo ideju Rudolfa Steinera, austrijskog filozofa rođenog u Hrvatskoj, koji je težio biodinamičkoj poljoprivredi.

U drvenim bačvama

U podrumu vinarije Roxanich vino se proizvodi na drugačiji način. Spoznajemo to već nakon uvodnih riječi začelnika takva odnosa prema vinu i njegovoj proizvodnji.

Vino štujemo s određenim gradijentom alkohola i vlastitim taninima, ekstrakcijom iz kožice i koštice grožđa. Ovisno o sorti i godini imamo različito trajanje maceracije, od par dana, pa do 180. Određujemo to na osnovu vlastitih rezultata kušanja. Potrebno je određeno vrijeme za dovođenje vina u željeni balans, naša vina odležavaju oko tri godine u velikim drvenim badnjevima i bačvama.

Suvremeno inox posude u Roxanich vinariji koriste samo za spajanje vina prije punjenja u boce, praktički kao sud za pripremu vina. Do tada vino se čuva u drvenim bačvama, ima ih mnogo, nismo ih brojili, različitih veličina od 40 do 70 hektolitara, te nešto manje malih bačvi od 225 i 550 litara. U podrumu vino sazrijeva na stalnoj temperaturi što se kreće oko 17 stupnjeva, a što djeluje poput svojevrsnog šoka kad se ude s vanjskih pedesetak stupnjeva na sunce.

Mladena Rožanića može se smatrati mladim hrvatskim vinarom. Njegova vina prvi

put su se pojavila na tržištu za Božić 2008. godine, i to s prvom berbom 2005. Dva podruma udaljena pedesetak metara imaju površinu oko 2.000 četvornih metara. U jednome, podrumu sprema se berba u drvene badnjeve volumena 70 hektolitara gdje vino fermentira, macerira i odležava prvih godinu dana, a u donjem podrumu vina sazrijevaju do flaširanja. Odatle tolika količina novih drvenih bačava, i to u vremenu kad je inox postao »zakon«, a do drvenih bačava teško je doći. Nešto se našlo kod nas, od slavonskog hrasta, a većina bačava uvezena je iz inozemstva. Zanimljivo, i neke s inozemnim potpisom napravljene su od slavonskog hrasta. Vinogradi u rodu prostiru se na površini od 26 hektara.

Njih obrađuje obitelj Banko po našim tehničkim zahtjevima, ističe Mladen Rožanić. Otac Anton Nini Banko izuzetan je čovjek, vrtni vinogradar. Na sreću i nje-

HRAST I bačve s inozemnim potpisom napravljene su od slavonskog hrasta

govi sinovi ne bježe od vinograda, nego vrijedno sudjeluju u svim radovima.

Ines u bijelom

Upoznali smo ga u vinogradu, gdje bi drugdje u dane berbe. Bralo se bijelo, istarska malvazija. To je stariji vinograd što se nalazi blizu podruma. Pet, šest kilometara dalje na području zvanom Bačva novi je veliki vinograd, plantaža kojoj se kraj teško sagledava. U njemu je crno grožđe, ono će biti pobrano do kraja mjeseca, ovisno o sortama.

U vinogradima su za-

gustacije. To činimo u podrumu kroz koji nas vode Mladen i Mato. Od bačve do bačve, nismo se zaustavljali baš pokraj svake. Uzorak za kušanje izravno se toči iz bačve, uz svaki dobivamo detaljna objašnjenja. A, koliko smo toga kušali... Da smo svaki put popili svu količinu iz čaše davno bi završili ispod koje bačve... Počeli smo s bijelim vinima, nakon poduže pauze nastavili s crvenima.

Najprije smo, u kancelariji, kušali Rose, vino koje odleži 20 mjeseci prije punjenja u boce. U podrumu Mladen toči chardonay berba 2009, pa bijeli cuvée istog godišta. Zatim bijeli cuvée godinu stariji, nazvan Ines u bijelom. Uistinu vrhunsko vino, u njemu su svi gušti, punina, zlatna boja. Maksimalno bistro vino, a bez filtriranja. Godinu mlada vina još se nisu do kraja izbistrila. Kušali smo i Chardonnay Milva iz 2008. godine, on se upravo priprema za punjenje u boce zajedno s ostalim bijelim vinima iz 2008. i Roseom iz 2009. Malvazija Antica 08 nudi sve najbolje i najljepše od malvazije. Sada je na tržištu godinu starija Malvazija Antica, njene količine su pri kraju, karakterizira je sortnost, postojanost, bouquet, nudi širinu. Uspoređujemo Malvaziju Classica 06 koja je imala 20 dana maceracije i Anticu sa 67 dana.

Predlažu i neka jela... Govore da Rose idealno ide s divljim šparogama u proljeće, na primjer, uz fritaju s malo pršuta. Paski s tvrdo kuhanim jajima i skutom odlična su podloga za Rose. Ljeti je odličan uz ribu, tunu ili škombre na žaru, također uz sirovu ribu. Malvazija Antica ide uz



Prva vina su se pojavila na tržištu za Božić 2008. godine