



enoteka

Istarsko vino

Ines u bijelom

Vrlo često vinari svojim vinima daju nesporetno nesretna imena. Sjećam se situacije kad je jedan istarski vinar svoj teran htio nazvati "Al Capone", jer je smatrao da će time pokazati koliko je to vino jako i robusno. No, kad se vino nazove po ženi, i to vrlo lijepoj, onda ono unaprijed ima velike šanse za uspjeh. Naravno da to mora pratiti i kvalitete

ta samog vina te lijepa boca i etiketa. Još jednom ću istaknuti da su pojavom vinarije Roxanich na istarskoj vinski sceni počeli puhati neki sasvim drukčiji vjetrovi, koji su donijeli svježinu i novitete, što je neophodno za razvoj vinske scene u regiji i šire.

Ovo je vino jedan sasvim neobičan poduhvat za vinariju Roxanich, no smatram da je čak i logično, jer nakon odličnih rezulta-

ta crnoga cuvéea "Superistri-an" mogla se očekivati i bijela kupaža. Ovo je vino kupaža čak sedam bijelih sorti, i to redom: riesling italice (graševina), tocai friulano, sauvignon bijeli, vermentino, prosecco, pinot bijeli te pinot sivi. Nakon berbe vino je maceriralo cijelih 100 dana u velikim drvenim badnjevima zapremine 7.000 litara, potom je prvu godinu odležalo u drvenim bačvama od francuskog hrasta zapremine 5.500 litara, a zadnju godinu u malo manjoj bačvi od 3.800 litara te još dva do tri mjeseca - prije puštanja na tržište - u boci, da se vino smiri, jer naglašavam da ono nije ni filtrirano ni bistreno, znači proizvedeno je tradicionalnom metodom, kao u stara vremena.

Ovakav način izrade vina Talijani zovu uvaggio, a u povijesti se gotovo uvijek primjenjivao u istarskim selima, gdje bi mještani pobrali sve bijelo grožđe zajedno i napravili jedno vino. Takav način proizvodnje još je jako popularan u dolini rijeke Rhone u Fran-



Piše sommelier Emil Perdec

Tinja
Wine Bar & Co.

cuskoj, a proizvođač Mladen Rožanić deklarirani je ljubitelj ronskih vina i načina proizvodnje koji je tipičan za tu lijepu francusku regiju. Vino ima neobičnu boju karamela koja ide prema starome zlatu, bistro je i prilično gusto. Intenzivnost mirisa je izražena, a kakvoća vrlo fina te će svakim danom biti bolja. Kad se osvrnem na miris onda mi na prvu dominira suha trava, i to paprat, koja me teleportira u djetinjstvo i košnju livade, a slijedi nota suhe stabljike već obranog pomidora. Tada mi dolazi na miris nota bijeloga papra, ali i malo saća koje ostaje pčelaru. Dakle, miris je bogat i kompleksan. Na okusu vino je suho i toplo te djelomično mekano, a s druge strane svježje. Iako je bijelo, vino je blago tanično i ukusno. Djelomično je uravnoteženo te ima izraženu intenzivnost, u ustima je trajno s gorkastim završetkom. Ima puno tijelo fine kakvoće i harmonično je, tek je spremno za konzumiranje i svakim danom u boci bit će još bolje. Dobro skladišteno može "živjeti" šest do sedam godina.



Ime vina: **cuvée "Ines u bijelom"**
 Godina berbe: **2008.**
 Proizvođač: **Vina Roxanich**
 Lokacija: **Kosinožići, zapadna Istra**
 Temperatura serviranja: **12-14 stupnjeva Celzija**
 Gastro-preporuka: **rošpo u pećnici s krumpirom i aromatičnim biljem**
 Ocjena: **8/10**
 Cijena (MPC): **138 kn (Cicibela Rovinj)**