



enoteka

Slavonsko vino

Ledeni traminac

Kutjevo je prekrasno slavonsko mjesto koje se nalazi u srcu Zlatne doline ili Vallis Aureae. Tradicija vinarstva seže u 1265. godinu, a tvrtka Kutjevo d.d. generator je vinarstva i rasadnik dobrih kadrova na ovom području. Ovaj vinski-vinogradarski mastodont proizvodi godišnje oko šest milijuna litara vina, i to u današnje vrijeme nije lako prodati i plasirati na tržište koje nikad nije bilo zahtjevnije i kompliciranije. Dakle, ako razmišljamo u tom smjeru, ne čudi onda reklama za gemiš u suradnji Studenca i kutjevačke graševine. No, Kutjevo ipak ima i niz izvrsnih vina, a ja bih prvenstveno pohvalio pokretanje proizvodnje pjenušca Maximo, koji ima odličan omjer cijene i kvalitete, a izvrstan je i cuvee Maximo bianco, kao mješavina sauvignona bijeloga i traminca, koji je ovih dana nagrađen i Decanterovom zlatnim medaljom. Također moram pohvaliti i cijelu liniju De Gotho, kao i graševinu i chardonnay, koji spadaju u red najboljih hrvatskih bijelih vina.

No, ipak bih se oslonio na najnagrađivanija kutjevačka vina, a to su graševina i trami-

nac iz ledenih berbi. Danas bi se pak pozabavio Tramincom, ledenim vinom iz berbe 2003., koji je još uvijek u jako dobroj kondiciji. Svakako treba spomenuti da je Kutjevo lider u kvaliteti i kvantiteti ledenih vina na našim prostorima.

Grožđe za ovo vino brano je sredinom siječnja 2004. godine, kada su se stekli uvjeti, odnosno kada je temperatura bila minus sedam stupnjeva Celzija. U takvoj berbi mora biti i predstavnik Zavoda za vinarstvo i vinogradarstvo da bi mogao kontrolirati mošt. Nakon berbe grožđe je sve do ljeta fermentiralo na niskim tempera-

Ime vina: **Traminac, ledena berba**
 Godina berbe: **2003.**
 Proizvođač: **Kutjevo d.d.**
 Lokacija: **Kutjevo, Slavonija**
 Temperatura serviranja: **10-12 stupnjeva Celzija**
 Gastro-preporuka: **plemeniti sirevi**
 Ocjena: **9/10**
 Cijena (mpc): **450 kn (Cicibela Rovinj)**



turama. Ledene berbe se rade isključivo u dobrim godinama, tako da se ponekad jednostavno preskoči, no onda grožđe bude dobro za kasnu berbu prosušenih bobica. Veliki problem je kako očuvati grožđe na trsu, jer opasnost vreba od ptica, koje mogu pozobati bobice. No, spretni vinogradari ovome problemu ipak uspiju doskočiti.

Vino ima jako lijepu zlatno-žutu boju, bistro je i gusto. Intenzivnost mirisa je izražena, jako je fine kakvoće. Osjete se note livadnog meda, potom cvijeća s livade u proljeće, ružinih latica te zaboravljeni miris rahat lokuma. Nakon toga dolaze mi note ušećerene kore limuna i naranče, potom marmelade od marelica i breskvi te kompota od krušaka, dakle jako je kompleksno. Slatko je, djelomično toplo zbog šećera, a ne alkohola, te na kraju i mekano. S druge strane djelomično je svježije te vrlo ukusno i ima puno tijelo. Vino je djelomično uravnoteženo zbog manje kiseline, no intenzivnost okusa vrlo je izražena i dugotrajna. Kakvoća je fina, a vino harmonično i spremno za konzumaciju.

Mladenov Margaux

Istarsko vino

U prethodnim tekstovima govorio sam o tome da je pojava Mladena Roxanicha i njegove vinarije nešto jako pozitivno za istarsku, ali i hrvatsku vinskiu scenu. No, zadnja dva mjeseca osobno sam se uvjerio u to da kvalitetu njegovih vina priznaju i na inozemnoj sceni. Naime, u ožujku sam bio na sajmu u Düsseldorfu, a ovih dana u Londonu i na prvoj sam se crti uvjerio da ljudi prepoznaju kvalitetu vina Roxanich.

Bitno je istaknuti da su sva njihova vina odležala i u bačvi i u boci koliko treba i kada izađu na tržište u pravoj su formi. Taj postupak plasiranja vina na tržište težak je i zaobilazan, no vinarija Roxanich ga je uspjela ispoštovati od samoga starta. Iz bogate palete vina istaknuo bih Cabernet sauvignon iz berbe 2007., krajem listopada, a vino je nakon berbe kombinirano ležalo 36 mjeseci u velikim drvenim bačvama zapremina 7.000, 5.500 i 3.800 litara te u rabljenim barrique bačvicama. Nakon punjenja u boce odležalo je još šest mjeseci.

Loza raste na izvrsnim položajima, na dubokoj istarskoj crvenici u neposrednoj blizini sela Kosinožići. Vino je rubin crvene boje koja daje i male granatne odsjaje. Bistro je i djelomično gusto. Intenzivnost mirisa je izražena, no ne na prvu loptu te ga svakako treba dekantirati, jer tek kada se nadiše zraka, pokazuje raskoš svoga talenta. Miris je jako fin i ugodan, na prvu zapuhne vanilija, potom čokolada s malo začina kao što je crni papar, a onda se pridodaje i nota borovnice te malo cedrovine i duhana. Nakon još



boljeg otvaranja mogu reći da je vino kompleksnoga mirisa. Suho je i djelomično toplo te mekano, a ide prema baršunastom. S druge strane, ima svježine, zaokružene tanine i sjajnu mineralnost. Punoga je tijela, uravnoteženo te intenzivno u ustima s dugačkim završetkom, mogu zaključiti da je harmonično. Vino je u jako dobroj formi te se može nositi s cabernetima iz Bordeauxa. Na nedavnom sajmu u Londonu kušao sam njega i jedan cabernet iz Margauxa, paralelno barem 15 minuta, i Mladenov cabernet je izvršno parirao francuskom.

Ime vina: **Cabernet sauvignon**
 Godina berbe: **2007.**
 Proizvođač: **Vina Roxanich**
 Lokacija: **Kosinožići, zapadna Istra**
 Temperatura serviranja: **16-18 stupnjeva Celzija**
 Gastro-preporuka: **Janjeća rebra**
 Ocjena: **9/10**
 Cijena (mpc): **140 kn (Cicibela Rovinj)**