



Vinska avangarda narančaste je boje

Saša Špiranec prikupio je i kušao na slijepo čak trideset etiketa narančastih vina. Donosimo detaljne rezultate... Snima **Berislava Picek**



Postoji li vinska alternativa? Vinska avangarda? Postoji. I te kako. Vrlo je živa i sve jača iz dana u dan. Prepoznat ćete je najlakše po boji. Narančastoj. Sve ostale smjernice koje bi vam neko vino označilo kao alternativno, naime, nisu baš dostupne. Oznake na bocu su rijetke, a samo strastveni poznavatelji vinske scene znat će po nazivu vinara je li riječ o redovnom, konvencionalnom vinu ili alternativnom i avangardnom. Zašto naziv alternativna vina? Alternativna vina nazivaju se i prirodnima. Međutim, označavanje nekih vina prirodnim znači da ostala to nisu, što je notorna laž. Alternativna su i zbog udjela u ukupnom tržištu vina koji nije veći od 1%, što je dokaz da je riječ o uskoj niši, gerili. Partizanskom imidžu usprkos, popularnost im raste iz godine u godinu. Poštovatelji i obožavatelji tih vina nisu konformisti i vjerojatno su najvjernija moguća publika kojoj nije problem sjesti u auto i otputovati iz Zagreba ili Ljubljane u Istru, izravno kod Giorgia Claija po svoju dvomjesečnu zalihu vina. Alternativna, a ni avangardna vina sigurno neće zaživjeti kao naziv. Korištenje naziva prirodna vina zapravo se više ne može izbjeći jer se uvriježio kao standardan izraz među konzumentima tog tipa vina, kako kod nas, tako i u ostatku svijeta. Oni ne mare za to što se konvencionalni vinari pjene zbog ekskluzivnog korištenja pojma

prirodno. Na vinskim kartama i policama vinoteka već se odavno sva vina koja nisu dobivena na konvencionalan način jednostavno označavaju oznakom prirodna vina, i svima je sve jasno. Koja su to vina? To su različiti tipovi vina koja dolaze pod različitim službenim i neslužbenim nazivnicima poput organska, ekološka, održiva, biodinamička, prirodna, narančasta, ekstremna, uvrnuta, mutna, itd. Sve ih objedinjuje osnovni princip, a to je da teže što većem stupnju harmonije s prirodom i što manjoj intervenciji ljudske ruke i tehnologije. Bez obzira na to što je u toj skupini znanstveno egzaktna kategorija organskih vina i svjetonazorski dijametralno suprotna holističkoj kategoriji biodinamičkih vina, njihov je kupac ista osoba. Kupci su, kako se sami vole nazivati, osviješteni enogastrofili. Grupa ljudi koji hranu i piće cijene jednako kao glazbu ili knjige. I stoga imaju vrlo nekonvencionalne standarde u odabiru. Njihov je odabir, u pravilu, gola i svježja namirnica. Svoje obroke uglavnom kuhaju sami, hrane se sezonski, a kad se odluče otići u restoran, biraju samo one u kojima se ne koriste vegeta i gotove paste. Žele znati sve o porijeklu i procesu nastanka onoga što jedu i piju. Žele doslovno upoznati tvorca vina ili proizvođača hrane koju kupuju. O tome koliko je avangardna vinska scena aktivna najbolje svjedoči broj uzoraka prikupljenih s tržišta za ovu reportažu.

MALI VODIČ KROZ ALTERNATIVNA VINA

ORGANSKA VINA

Vina dobivena od certificirano organski uzgojenoga grožđa. Kao i sva druga, organski uzgojena hrana, i ona moraju imati markicu neke od certifikacijskih kuća. Zabranjena je upotreba umjetnih gnojiva, herbicida, pesticida i fungicida, te su precizno propisana zamjenska, manje štetna ili potpuno neškodljiva sredstva.

• **Primjeri:** Čegec, Zlatan plavac Grand cru

BIODINAMIČKA VINA:

Vina dobivena biodinamičkim principima koji uključuju sve zabrane kao i za organska vina, s dodatnim ograničenjima u podrumu. K tome se radovi u vinogradu i podrumu moraju odvijati prema lunarnom kalendaru i dodatno se mora koristiti devet pripravaka koje je još 1924. godine propisao osnivač biodinamičke poljoprivrede Rudolf Štajner.

• **Primjeri:** Tomac, Bolfan

PRIRODNA VINA:

Vina diskutabilna naziva jer su sva vina prirodna, ali suštinski zabranjuju intervencije u vino. Filozofiju prirodnih vina u svom je manifestu najbolje objasnila udruga Vini Veri iz Italije. Osim organskih principa još vrlo strogo ograničavaju intervencije u proces nastanka vina, pa je zabranjeno dodavanje selektiranih kvasaca, enzima, bakterija, šećera i svih drugih pripravaka, osim sulfita koji su limitirani na 80 mg po litri. Zabranjeno je filtriranje, bistrenje i kontroliranje temperature vrenja. Za prirodna vina nema propisa zbog principijelnog stava te zajednice da propisi vode uniformiranosti, što je u srazu s prirodom. Također se inzistira na uzgoju lokalnih sorti kao najboljim interpretima pojedinog terroira.

• **Primjeri:** Clai, Roxanich



GLAVNE RAZLIKE BIJELIH VINA KONVENCIONALNOG I ALTERNATIVNOG TIPA VINIFIKACIJE

	KONVENCIONALNA	ALTERNATIVNA
Kontrolirana temp. pri vrenju	U pravilu da	Najčešće ne
Maceracija	Nikada	U pravilu da
Malolaktična fermentacija	Uglavnom ne	Obavezna
Ostaci neprovrelog sladora	Povremeno	U pravilu ne
Odstranjivanje taloga filtriranjem	Najčešće da	Nikada



oksidativnih mirisa, jasnih tanina i mutnoće, prvenstveno su posljedica drukčijeg pristupa (navedenog u tablici) pri vinifikaciji, a ne postupaka u vinogradu. Međutim, postupci koji se ne mogu vidjeti i olfaktorno osjetiti, poput nekorštenja fungicida u vinogradu, važni su kako bi se svi potrebni procesi poslije mogli dogoditi prirodnim putem. Da bi se vrenje spontano privelo kraju ili da se javi spontano malolaktično vrenje, grožđe se moralo uzgojiti na organski način jer će samo tako u njemu preživjeti dovoljno autohtonih kvasaca i bakterija da proces vinifikacije bude spontan, prirodan.

Alternativna vina nose veliki rizik. Dok se ne stekne barem desetljetno iskustvo, stvari u podrumu ili vinogradu mogu krenuti krivo, što se često i događa. Svakom se takvom vinaru dogodilo da izgubi dio berbe ili da mu se vino pokvari u podrumu. Zbog toga su oni u pravilu mali vinari. Mlečnik, na primjer, godišnje proizvodi 12.000 boca, a Clai njih 20.000. To im omogućuje brzu i manualnu reakciju na napad štetnika u vinogradu ili bolesti u vinu.

Veći si vinari, ako su odgovorni, ne mogu priuštiti takav rizik. Kad u tanku od, recimo, 100.000 litara nešto krene krivo, štete su tolike da vas vode u sigurni bankrot. Stoga konvencionalni vinari moraju proces vinifikacije privesti što brže i što sigurnije kraju, te vino stabilizirati na način da mu vanjski utjecaji, poput visoke ili niske temperature, ne mogu naškoditi.

Alternativna vina su svjetonazorski na potpuno oprečnom stajalištu. Ključ nije u propisanim postupcima, nego u temeljnoj postavci - ne ubrzavaj i ne usporavaj prirodne procese u nastanku vina. Ništa ne dodaj, niti išta oduzmi vinu. U velikom loncu alternativnih vina naći će se i mnogo promašaja. Vina čiji je jedini adut pozivanje na prirodnost, a zbog nevješta rukovanja često su teška, smrdljiva i nepitka, najveća su reklama konvencionalnom vinarstvu. Ipak, najbolji i najuspješniji rade neka od najboljih vina na svijetu i svjedoče o ispravnosti svoga puta.

Za alternativna vina ključ je u tome da se ne usporavaju i ne ubrzavaju prirodni procesi u nastanku vina

Trideset boca, dva dana i osam najboljih

Vina su kušana tri puta. Prvi je dan slijepim kušanjem vinima dodijeljena ocjena i svako je opisano. Drugi dan je ista boca kušana još jednom kako bi se provjerili razvoj i izdržljivost vina, a treći dan je osam najbolje ocijenjenih izdvojeno za finalno kušanje, ponovno je naslijepo određen redoslijed i provjerene su ocjene.

Napravljena je kemijska analiza vina kako bi se javnosti izložio i taj vrlo bitan podatak, jer se ovaj tip vinara poziva na smanjen udjel sulfita. Test su prošli svi, jer

su vrijednosti ukupnog sumpora i nekoliko puta niže od zakonski propisanih. Ipak, kako postoje razlike, za svako su vino priloženi rezultati analize.

LEGENDA SIMBOLA:

alk = ukupni alkohol,
 sl = slobodni sumpor mg/l,
 uk = ukupni sumpor mg/l,
 kis = ukupne kiseline g/l,
 hl = hlapive kiseline g/l,
 ph = ph vrijednost,
 šećeri nisu navedeni jer su sva vina suha



1. Batič Zaria 2010.

cijena 188 kn, ocjena 95/100
 (Pinela, Zelen, Rebula, Vitovska Klarnica, Chardonnay, Muškati žuti) alk 13%, sl 11, uk 17, al 12,8%, kis 5,5, hl 0,9, ph 3,5
 Izvanredno, veličanstveno vino. Potpuno mutno. Boje starog zlata s blagim refleksima narančaste. Prekrasnog i intenzivnog mirisa u kojem se skladno isprepliću najrazličitije arome. Atraktivno voće, poput ananasa i grejpa, potom mineralni tonovi, poput mirisa mora, tragovi kruške i cidera. Okus je monumentalan. Odiše svježinom, slastan je, pun, slan, kiselkast, intenzivan i nevjerovatno postojan. Retrookus identičan kao i okus, s

dodatno nježnom i ugodnom gorčinom kao jedinom razlikom.

2. Zidarich Vitovska 2009.

cijena 200 kn, ocjena 93/100
 alk 12%, sl 13, uk 28, kis 5,5, hl 0,7, ph 3,5
 Mutno, zlatne boje s refleksima narančaste. Jako lijepa mirisa. Jabuke, cider, oskoruše, grejp, citrusi. Okus je sjajan. Osvježavajuć, vidljivih ali ugodnih tanina, naglašene mineralnosti, kiselkast sredinom okusa i slasna retrookusa. Jako fin u fantastičnoj kondiciji. Jako dobro, uravnoteženo vino. Prije svega slasno i neizmjerljivo svježe. Izvrsne kiselosti, slasno i živo, jako fino, čisto, postojano.



3. Roxanich Milva Ch. 2008.

cijena 146,50 kn, ocjena 93/100
 alk 13,5%, sl 9, uk 83, kis 5,6, hl 0,7, ph 3,6
 Mutan. Intenzivne jantarne boje s refleksima narančaste. Atraktivna mirisa koji odiše svježinom. Dominiraju oksidativne sherry note nakon kojih slijede smolasti tonovi, pa voćni džemovi, jabukovača, herbalna svježina te atraktivni citrusi. Jako lijepo. Okus je izvrstan. Neizmjereno

bogat, intenzivan, snažan i vrlo postojan. Traje iznimno dugo po ispijanju. Izvanrednog balansa. Izvanredno vino. Nadmašilo je sve dosadašnje berbe ove etikete.

4. Gravner Amfora Ribolla 2004.

cijena 337,50 kn, ocjena 92/100
 alk 12,5%, sl 15, uk 78, kis 5,1, hl 0,7, ph 3,6
 Tamnije jantarne boje s refleksima

smečkaste. Diskretna mirisa u početku koji, nakon otvaranja, postaje tipičan za amforu. Puno suhog bilja, zeleni čaj, herbalni tonovi, klekovača, cider, tragovi agruma. Okus je još bogatiji. Pun, kremast, gust poput odležanog sherryja. Mineralnosti su istaknute u intenzitetu okusa, osjećaju hrapavosti na jeziku i završnoj slanosti. Tanini su izraženi, no fini.

5. Tomac Amfora 2007.

cijena 243 kn, ocjena 92/100
 alk 12,5%, sl 14, uk 126, kis 5,3, hl 0,7, ph 3,5 (chardonnay 50%,

stare plešivike sorte 50%)

Jako lijepo. Svjetlije jantarne boje s refleksima zlatne. Diskretna, ali ugodna mirisa. Anisne note, jabukovača, potom tragovi floralnih tonova i klekovače. Okus je izvanredan. Pun a ne mastan. Nevjerojatno intenzivan. Odličnog balansa između svježine i snage. Vrlo postojan. Nježno trpak. Suh do kosti. Fantastično vino. Bez neugodnih aroma koje se znaju potkrasti ovom tipu vina, a toliko intenzivno i moćno da mu se bez oklijevanja može predvidjeti životni vijek od još barem 20 godina.

6. Clai Malvazija Sveti Jakov 2010.

cijena 142 kn, ocjena 91/100
 alk 13,7, sl 12, uk 78, kis 5,5, hl 0,7, ph 3,5, ex 26,5

Boje starog zlata. Jako lijepa i privlačna mirisa u kojem se zrelo voće, poput krušaka i jabuka, isprepliće s agrumima, tragovima ananasa, te notama sherryja i cidera. Okus je također jako bogat. Blagih kiselina, no zahvaljujući izvanredno istaknutoj mineralnosti ima pečat svježine. Nježno i ugodno trpak, kremozan na jeziku, dugo se osjeti. Snažno no svejedno jako lijepo vino.

7. Movia Lunar 2007.

cijena 250 kn, ocjena 91/100
 alk 13%, sl 0, uk 0, kis 5,9, hl 1,0, ph 3,5, bez sumpora
 Vino bez sumpora. Izvrsno. Boje starog





zlata i prilično mutno. Miris je u početku diskretan i pomalo neutralan. Nešto kasnije, po otvaranju, počinju se nizati arome jedna za drugom. Cider, prezrelo voće, suho cvijeće, kruška, oskoruše, kompot od jabuka, tragovi anisa. Okus je poseban. Pun, blago kremozan, iznimno bogat i postojan a blag, bez razmetljive snage alkohola ili trpkih tanina. Izvršnih kiselina, dugotrajne slasti, živahan i osvježavajuć. Kao da je jučer napravljeno. Na trodnevnom testu izdržljivosti je degradiralo, stoga ga treba konzimirati odmah po otvaranju.

8. Krauthaker Kuvlakhe Graševina 2009.

cijena 100 kn, ocjena 91/100
 alk 13,9%, sl 0, uk 0, kis 5,6, hl 0,8, ph 3,5, bez sumpora

Vino bez sumpora. Miris fermentivnog karaktera, kao i druga vina bez SO₂, ali ovaj ima i snažno izražene primjese smole i anisa. Prilično taničan, ali još u granicama ugođe. Okus je pun i intenzivan, vrlo postojan. Snažna alkohola, fantastično slasna retrookusa. Odlično doziranih kiselina. Djeluje kao mladi cabernet kojem tek slijedi odležavanje u drvu i dugogodišnje u boci. Vino sa strašnim potencijalom. Gotovo da ga se može živakati koliko je bogato ekstraktom. Puno prerano za tržište. Za prvu konzumaciju sačekati dvije do tri godine čuvanja u boci. Na trodnevnom testu izdržljivosti degradira.

Najvišu ocjenu na kušanju dobilo je vino Batič Zaria 2010., boje starog zlata, slasnog, punog i slanog okusa

9. Čotar, Vitovska 2007.

cijena 188 kn, ocjena 90/100
 alk 12%, sl 8, uk 21, kis 6,3, hl 0,9, ph 3,4

10. Tomac Rajnski rizling Amfora 2009

cijena 258 kn, ocjena 90/100
 alk 13%, sl 11, uk 151, kis 6,4, hl 0,5, ph 3,2

11. Roxanich Malvazija Antica 2006.

cijena 146,50 kn, ocjena 90/100
 alk 13,8%, kis 5,4, hl 0,7, ph 3,6

12. Damijan Bianco Kaplja 2007.

cijena 225 kn, ocjena 89/100
 alk 14,3%, sl 12, uk 56, kis 5,7, hl 1,0, ph 3,6 (chardonnay, friulano, malvazija)

13. Mlečnik Rebula 2007.

cijena 200 kn, ocjena 89/100
 alk 12,7%, sl 12, uk 46, kis 4,9, hl 0,8, ph 3,6

14. Krauthaker Kuvlakhe Verduzzo 2009.

cijena 100 kn, ocjena 89/100
 alk 13,5%, sl 0, uk 0, kis 5,7, hl 0,8, ph 3,7, bez sumpora

15. Vodopivec, Vitovska Classica 2006.

cijena 275 kn, ocjena 88/100
 alk 13%, sl 10, uk 32, kis 5,6, hl 0,8, ph 3,4

16. Batič Sivi Pinot riserva 2004.

cijena 151,50 kn, ocjena 88/100
 alk 13%, sl 10, uk 26, kis 6,1, hl 0,5, ph 3,3, ex 19,3

17. Roxanich Ines u bijelom 2008.

cijena 145 kn, ocjena 88/100
 alk 13,5%, sl 13, uk 97, kis 5,4, hl 0,7, ph 3,6

18. Roxanich Malvazija Antica 2008.

cijena 146,50 kn, ocjena 88/100

alk 13,5, sl 12, uk 47, kis 5,8, hl 0,7, ph 3,5,

19. Brkić Mjesečar Žilavka 2011.

cijena nije navedena, ocjena 87/100
 alk 12,5%, sl 8, uk 21, kis 5,5, hl 1,0, ph 3,5, ex19

20. Kabola Malvazija Amfora 2009.

cijena 130 kn, ocjena 87/100
 alk 14,6%, sl 27, uk 128, kis 4,9, hl 0,6, ph 3,5

21. La Castellada, Friulano 2006.

cijena 188 kn, ocjena 87/100
 alk 14,5%, sl 12, uk 50, kis 4,7, hl 0,6, ph 3,6

22. Čotar Malvazija 2002.

cijena 85 kn, ocjena 86/100
 alk 12,9%, sl 14, uk 41, kis 6, hl 0,6, ph 3,4

23. Kante, Vitovska 2009.

cijena 175 kn, ocjena 86/100
 alk 13%, sl 20, uk 87, kis 5,2, hl 0,5, ph 3,4

24. Dario Prinčić, Bianco Trebež 2007.

cijena 200 kn, ocjena 86/100
 alk 14%, sl 6, uk 19, kis 5,6, hl 1,0, ph 3,7 (chardonnay, pinot sivi, sauvignon)

25. Terpin Quinto Quarto 2009.

cijena 88 kn, ocjena 86/100
 alk 14%, sl 9, uk 15, al 14,2, kis 5,5, hl 0,8, ph 3,5

26. Kabola Malvazija Amfora 2007.

cijena 164 kn, ocjena 85/100
 alk 14%, sl 14, uk 74, kis 5, hl 0,6, ph 3,4

27. Clai Ottocento bijeli 2010.

cijena 123 kn, ocjena 85/100
 alk 13%, sl 14, uk 78, kis 5,5, hl 0,6, ph 3,6 (malvazija, sauvignon, pinot sivi)

28. Krauthaker Kuvlakhe Zelenac 2009

cijena 100 kn, ocjena 82/100
 alk 16,3%, sl 0, uk 0, kis 4,7, hl 0,7, ph 3,9, bez sumpora

29. Radikon Oslavje 2004.

cijena 163 kn, ocjena 79/100
 alk 13%, sl 0, uk 0, kis 6,9, hl 1,3, ph 3,6, bez sumpora (chardonnay, pinot sivi, sauvignon)

30. Blažić, Sivi Pinot 2009.

cijena 112,50 kn, ocjena 77/100
 alk 14%, sl 22, uk 66, kis 4,6, hl 0,5, ph 3,5 (pinot bijeli, pinot sivi, sauvignon, friulano)