

## crno-bijeli svijet

Teško je bilo izabrati najbolje



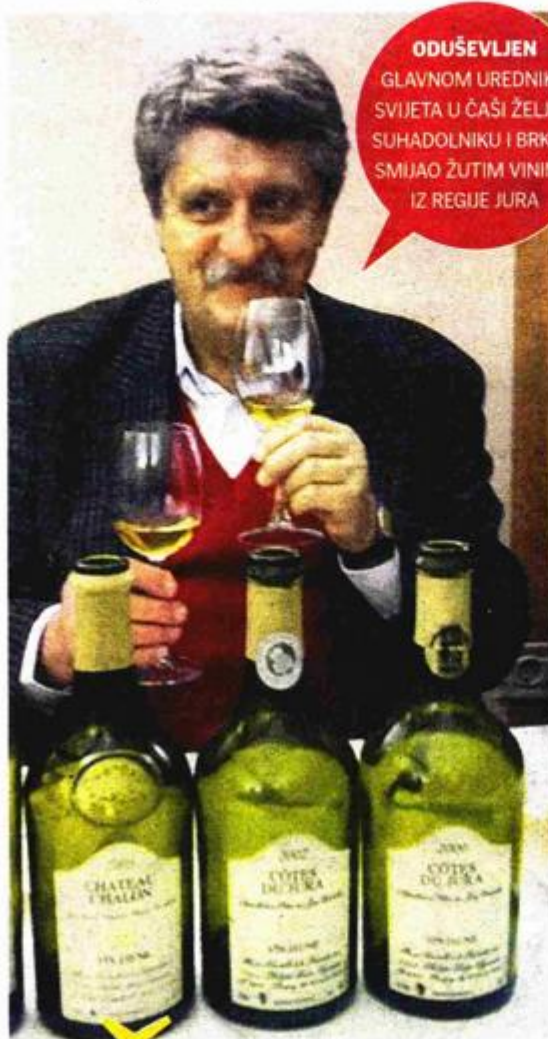
### Rizling je prvi među amforama

Tomčev rizling 2009. iz amfore nastavlja berbu priznanja. Na ovom neslužbenom ocjenjivanju osvojio je prvo mjesto među vinima iz amfora.



### Chardonnay voli dugu maceraciju

Najbolje macerirano vino koje nije bilo u amforama je Milva, chardonnay istarske vinarije Roxanich koji je i danas vrlo svjež iako je berba 2008.



# Cetvrta i peta

## Bijela, ružičasta ili crvena vina se

Šest godina i tri mjeseca sazrijeva u bačvama bez dotakanja. Za to vrijeme ostane samo 62 posto vina, ostalo ishlapi. Potom se puni u boce posebna oblika i zapremine 0,62 litre koje se zovu clavelin. Nije za svakoga, svakako nije za gemište. Rade ga u francuskoj regiji Jura, uz švicarsku granicu, od lokalne sorte savagnin blanc, a zovu žuto vino. Zašto žuto, vidi se u čaši, no da je riječ o posebnom vinu, više se osjeti na mirisu i okusu. Miriše na orahnjaču, okus mu "vuče" na konjak, ima i do 16 posto alkohola, a stoji... Kao i svako vino, stoji koliko netko želi platiti. A Château Chalon berbe 2000., koji smo kušali nakon 2005. i 2002., stoji stotinjak eura. I ima kupaca iako ga i proizvođači nazivaju najvećim neotkrivenim francuskim vinom.

Bilo je to "grand finale" uživanja u dvadesetak velikih bijelih vina iz Francuske, Italije, Slovenije i Hrvatske u kušaonici samoborskoga kralja kremšnita, odličnog vinara i velikog štovatelja vina Marijana Žganjera. Počelo je narančastim vinima koja su dugo macerirana, dakle, grožđe je ostalo u moštu tjednima, pa i mjesecima. Tako se rade crnjaci, da bi vina dobila boju jer je sok svakoga grožđa svijetao, odnosno bijel. Bijela vina maceracijom dobivaju i sastojke blagotvorne za zdravlje, vrlo složene mirise te posebno pun okus. Prvak ove kategorije bio je Chardonnay Milva vinarije Roxanich. Slijedila su dva Slovenca. To su Rebula 2006 selekcija Boruta Blažiča iz Goriških Brda te Rebula Grace 2009 Edvarda Svetlika iz Vipave. U toj su grupi razočarali



A sada nešto sasvim drukčije... Tako je moglo početi kušanje bijelih vina napravljenih onako kako se rade crvena, dugim zadržavanjem grožđa u moštu što im daje posebne boje, mirise, okuse... Piše: **Ivo Kozarčanin**, snimio: **Robert Anić/Pixsell**



**NAPETO**  
 ŽELJNO SE ČEKALO  
 OTVARANJE SVAKE  
 BOCE, A OČEKIVANJA  
 KUŠAČA OPRAVDALA  
 JE VEĆINA VINA



**MOJE VINO** nije najbolje, tvoje je. Tako su se svadali Napoleon i Princ von Metternich prije dva stoljeća u slavnoj njemačkoj vinariji Schloss Johannisberg.  
 - Poslužili ste mi najbolje vino na svijetu - rekao je Napoleon kušajući veliki rizling iz tog podruma.  
 - Veličanstvo - odgovorio je princ caru - najbolje vino na svijetu nije iz Johannisberga nego iz Château-Chalona, gradića u vašem carstvu.



**CHÂTEAU-CHALON** je vinarija, ali i zaštićeno područje, odnosno apelacija za proizvodnju tih jedinstvenih vina od lokalne sorte savagnin. Vina odležavaju u bačvicama od 228 litara, a kad dio ispari od pretjeranog utjecaja kisika, štite se slojem kvasaca koji se stvara na površini i zove vinski cvijet. Umjerena oksidacija vinima daje poseban ton, a smanjivanjem količine u bačvi svi se sastojci koncentriraju.

# vinska boja

## vide. Žuta i narančasta se osjete

neki favoriti iz Slovenije, ali odlično su prošla dva eksperimentalna vina Zdenka Šembera s Plešivice, mladoliki bijeli pinot 2002. te fini crveni veltinac 2005. Među narančastim vinima iz amfora najbolji je bio Rajnski rizling Amfora 2009. obitelji Tomac, a slijedili su ga vino iz amfore istog proizvođača, mješavina chardonnaya i desetak starih plešivičkih sorata berbe 2007. te Šemberov rizling iz amfore 2011.

**Zdenko Šember** istočio ga je iz bačve samo za ovu priliku. Vino još zrije i može se pretpostaviti da će nakon što odleži godinu, dvije u boci biti i bolje nego sad. Ugodno je iznenadilo i jedino crveno vino među narančastima, cabernet sauvignon Amfora 2009. slovenske obitelji Erzetič s Goriških Brda. Za razliku od

bijelih vina, za koja sok i kožice odmah nakon berbe idu u amforu, a potom sazrijevaju u drvenim bačvama, ovaj je cabernet napravljen klasičnim postupkom za crvena vina i tek nakon 18 mjeseci sazrijevanja u drvenim bačvama prebačen je u amforu. Što je time dobilo, moglo bi se zaključiti nakon kušanja istog vina koje nije bilo u amfori. Bez toga može se poručiti Erzetičima samo da je sjajno što smo ga probali. Odlično je. To su bila vina o kojima se razgovaralo. Riječi su postale tiše već pri kušanju Côtes du Jura Tradition 2005., koje je na tragu žutih vina, ali odležalo je samo dvije godine te u njemu ima i chardonnaya. Kad su potočeni pravi Château-Chaloni, svi su zašutjeli. Zadovoljni osmijesi dovoljno su govorili što o tim vinima misle.