

Mato Matić uz bačvu u kojoj SuperIstrian odležava punih šest godina

ISTARSKA SUPER-KUPAŽA IZ VINARIJE ROXANICH

SVJETSKO VINO S LOKALNIM ŠTIHOM

Tekst i foto
Davor ŠIŠOVIĆ

H tjeli smo se zapravo našaliti, iako smo to napravili s jednim vrlo ozbiljnim vinom. Naime, kako se Istru često uspoređuje s Toskanom, poželjeli smo testirati i jednu vinsku usporedbu, po uzoru na čuvenu kupažu SuperTuscan napraviti i jedan naš super cuvee. Zamislili smo ga kao internacionalno vino s jakim lokalnim štihom, i tako je nastao naš SuperIstrian. Ovim nas je riječima

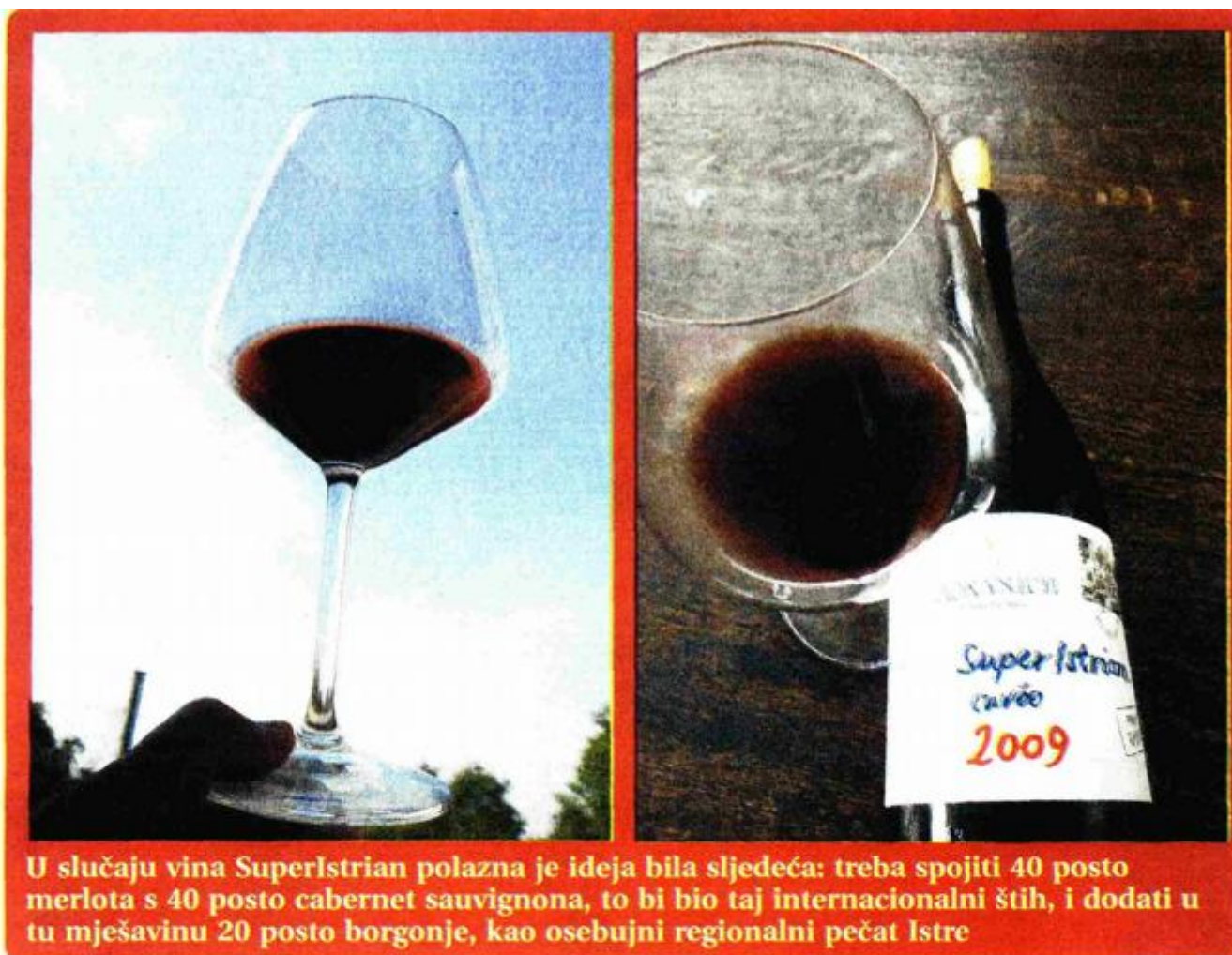
Mato Matić, direktor vinarije Roxanich iz mjesta Kosnožići na Poreštini, uveo u priču o jednoj od vrlo specifičnih autorskih vinskih kreacija po kojima je ova vinarija nadaleko poznata. Zajedno s vlasnikom vinarije Mladenom Rožanićem, Mato Matić se često našao pred izazovom stvaranja vina prema unaprijed dogovorenim i u zajedničkoj raspravi oblikovanim očekivanjima i vizijama. Želimo baš takvo i takvo vino, često su znala zaključiti njih dvojica, i zatim je na scenu stupila vinarska umjetnost.

Bačve, što starije, to bolje

U slučaju vina SuperIstrian polazna je ideja bila sljedeća: treba spojiti 40 posto merlota s 40 posto cabernet sauvignona, to bi bio taj internacionalni štih, i dodati u tu mješavinu 20 posto borgogne, kao osebujni regionalni pečat Istre. Svaka je sorta zasebno vinificirana uz četiri tjedna maceracije, a zatim su spojena u velikim drvenim bačvama u kojima je odležavalo 90 posto odležavalo u barrique i tonneau bačvama.

«Što starijim, to bolje», podvlači Mato Matić. Odležavanje je trajalo ni manje ni više nego šest godina, zatim je vino iz velikih i malih bačava spojeno u velikom inox tanku odakle je nakon nekoliko mjeseci punjeno u boce. Prva serija SuperIstriana napravljena je od berbe 2006., a trenutačno je na tržištu ovo vino iz berbe 2009. godine. Uzgred, sva su vina vinarije Roxanich osebujna upravo po dugom odležavanju, i s tom je tehnologijom ova vinarija krenula među prvima u Istri uopće.

Evidencijski broj / Article ID: 17559247
 Vrsta novine / Frequency: Dnevna
 Zemlja porijekla / Country of origin: Hrvatska
 Rubrika / Section:



U slučaju vina SuperIstrian polazna je ideja bila sljedeća: treba spojiti 40 posto merlota s 40 posto cabernet sauvignona, to bi bio taj internacionalni štih, i dodati u tu mješavinu 20 posto borgonje, kao osebujni regionalni pečat Istre

Vlastite prepoznatljive note

Kada se radi o kreativnim vinima, onda se iz berbe u berbu, iz godine u godinu, »recept« pomalo mijenja i prilagođava. Tako su kod SuperIstrian iz berbe 2009. merlot i cabernet sauvignon spojeni ranije, dok je borgonja dodana tek u zadnjoj godini odležavanja u velikom drvu. U bačvama odležavaju i vina iz kasnijih berbi, koja će se spojiti onda i onako kada njihovi tvorc, Matić i Rožanić, ocijene da je za to došlo vrijeme. Kako se kod SuperIstrian naglašava baš ta njegova regionalna, zavičajna nota, pitamo kako to da se u

Prva serija SuperIstrian napravljena je od berbe 2006., a trenutno je na tržištu ovo vino iz berbe 2009. godine

mješavini nije našao i teran? »Imamo teran kao zasebno vino, no ne znači da u budućnosti i on neće postati sastojak SuperIstrian, jer sorte i njihovi omjeri mogu se iz godine u godinu i mijenjati«, odgovara nam ovaj vinski umjetnik.

Kad govorimo o aktualnom SuperIstrianu iz 2009. godine, Matić će reći da je krajnji rezultat cuvee koji je općeprihvatljiv, koji može parirati svjetski poznatim crvenim kupažama, ali se neće utopiti u mnoštvu međusobno sličnih već će sadržavati vlastite prepoznatljive note.

Uz crveno meso i meso divljači

Bojom je SuperIstrian na tragu terakote, drukčiji je to ton crvene boje nego kod većine crvenih vina, i lagano je neproziran; mirisi mu evoluiraju od tipičnih crveno-voćnih, poput višnje i šljive, preko mirisa rahat lokuma od

ruž, površine cigare, suhog orahovog drva pa sve do potpetice nove kožne cipele; a na prvom gutljaju zaskoči nas aroma rakije, koja se zatim od zrelog voćnog spektra razvija sve do arome debele žute bundeve. Ovo je vino prilično jako sa 14 posto alkohola, i usprkos svojim vrlo specifičnim aromatskim osobinama u gastronomiji može imati vrlo široki spektar sljubljivanja, smatra Mato Matić. Dobro će prijati uz crveno meso i meso divljači, ali i uz paštu s gljivama, zatim uz

Ovo je vino prilično jako sa 14 posto alkohola, i usprkos svojim vrlo specifičnim aromatskim osobinama u gastronomiji može imati vrlo široki spektar sljubljivanja, smatra Mato Matić

pečenu ribu (onu malo veću, ozbiljniju), hobotnicu na razne načine (peka, pećnica, gulaš), lijepo će se slagati i s pršutom, ombolom, raznim sirevima, suhim kobasicama. Sljedeće se u nizanju kreativnih mogućnosti sljubljivanja hrane s ovim SuperIstrianom nameću artičoke, a Mato Matić je popis zaključiti s nečim što je možda moglo biti i na početku: janjetinom ili tetelinom s bižima. No na kraju krajeva SiperIstrian može biti i idealno vino za guštanje uz cigaru, ili naprosto vino za ugodno druženje s prijateljima.

»Dobili smo baš što smo htjeli«, zaključit će Mato Matić kazivanje o SuperIstrianu, preporučujući da se boca otvori nekoliko sati prije posluživanja, bez potrebe pretakanja u dekanter. Dodati ćemo da se nakon duljeg stajanja u čaši postupno iz ovog vina sve više otvara fina sortna aroma istarske borgonje.