

Opatijac Mladen Rožanić, vlasnik brenda »Roxanich« održao prvu opatijsku prezentaciju

# Vinar kojem se naklonio čak i ugledni Cambridge

Rožanić je zapravo najcjenjeniji hrvatski vinar u inozemstvu, osoba kojoj je na poziv uglednog Univerziteta u Cambridgeu održala dvosatno izlaganje o svojim vinima početkom prošlog tjedna

Edi PRODAN  
 Snimio Ivica TOMIĆ

Iako posluje dugi niz godina, štoviše vinska marka »Roxanich« je na tržištu već desetljećima, Opatijac Mladen Rožanić – nikad nije nastupio pred domaćom publikom. Skoro nevjerojatan sadržaj uvodnih riječi Klaudija Jurčića, sommeliera opatijskog restorana »Bevanda«, tim je upečatljiviji zna li se da je Rožanić zapravo najcjenjeniji hrvatski vinar u inozemstvu, osoba kojoj je na poziv uglednog Univerziteta u Cambridgeu nedavno tamo održala predavanje. Rožanić je čak dvosatno izlaganje o svojim vinima imao početkom prošlog tjedna, a njegov CUWS – Cambridge University Wine Societi – inače jedna od najuglednijih ustanova takve vrste na svijetu osnovana 1792. godine, ga je predstavila kao najboljeg vinara s prostora jugoistoka Europe. Posebno ih je privukla njegova ustrajnost prema kojoj lokalne, istarske vinske sorte pretvara u vino po metodama kojima se koriste vinari s prostora francuske Rhone.

– Nemalo sam se iznenadio pozivu, baš kao i da kod njih održim jedno tako značajno predavanje. I prije smo na recentnim vinskih sajmovima dobivali odlične ocjene, iznose koji su znali prelaziti i 95 bodova, no po-

ziv CUWS-a je nešto što nadilazi »obično« vinarstvo, istaknuo nam je Rožanić.

## Zahjevni karakter

Naravno, ma koliko autohtonost bila zanimljiva i privlačna, količine koje Hrvatska, Istra ili pak sam Rožanić posjeduju u klasičnom trgovačkom smislu su izrazito limitirane.

– Da, nas se uvijek vezuje uz naše posebitosti iako sam mišljenja da bismo se posvećivanjem klasičnim, globalno poznatim sortama mnogo lakše mogli snaći na golemom europskom ili američkom tržištu, zaklju-



“Uvijek nas se vezuje uz naše posebitosti iako sam mišljenja da bismo se posvećivanjem globalno poznatim sortama mnogo lakše mogli snaći na tržištu

Mladen Rožanić



U dobrom društvu - Zoran Maržić, Joško Drezga i Duško Vukov

čio je Rožanić.

Ali je zato nastavio Jurčić koji je, po prvi dakle put službeno, na javnom predstavljanju, okupljenima u opatijskoj Bevandi izložio najprije malvazije Mirna i Draga iz 2015. godine, da bi se kasnije krenulo u Rožanićeve posebitosti: Ines u bijelom i Ines u crnom. Riječ je o kupažama koje nosi naziv po njegovoj supruzi, a posebne su po tome što su nastale miješanjem većeg broja neautohtonih sorti, bijela sedam, crna šest, ali zato velikih klasičnih i globalno poznatih, koje je u Ines kupaže »natjerala« činjenica da je svake bilo premalo za samostalno vino. Kao i sva Rožanićeva vina, i dvije Ines kraši apsolutna posvećenost zakonitostima prirode, k tome bijela je nastala produženom maceracijom što joj i daje dodatnu draž. Crna je pak – fan-

tastično vino naglašenog tjebla koje ima i vrlo zahtjevni karakter. S obzirom da je nastala 2008. godine, koja se smatra jednom od najboljih u aktualnom tisućljeću, slobodno se može ustvrditi kako je riječ o jednom od najznačajnijih hrvatskih vina svih vremena. No, Rožanić i Jurčić su i malo drugačijeg mišljenja jer najznačajnije atribute daju teranu naziva Istrijanac te merlotu koji također dolaze iz 2008. godine. Rožanić je čak istaknuo kako njegovom temperametu možda najviše odgovara upravo – Istrijanac.

## Povjerenje mladima

Ono što je bio drugi forte večeri – bilo je predstavljanje kuharskog tima Bevande. I odmah konstatacija – fantastični mladi ljudi! Zapravo odluka da se Željku Jovanoviću, već iskusnom



Bevanda ima najmlađi tim - Vladimir Šimac, Tino Štefanac, Eugen Sušić, Rino Ivančić, Klaudio Jurčić i Željko Jovanović

kuharu iako su mu tek 33 godine, povjeri mjesto chefa Bevande za sobom je povukla tim u kojem najmlađa od njih, slastičarka Korina Turak ima tek 18 godina!

– Prosjek godina mog tima je samo 25. Mislim da je to dobra orijentacija jer se na taj način mladim ljudima odmah omogućava stjecanje najkvalitetnijih znanja kao i mogućnost korištenja najnovijih tehnoloških dostignuća u kuharstvu. Uostalom i osobno sam tako započeo tako da mi je jako drago što je i naš vlasnik jednako razmišljanja, naglasio nam je Jovanović.

Uistinu, davanje povjerenja mladima, a radi se o timu od čak šest kuhara, čelni čovjek Bevande Željko Maržić čini najmanje dvije stvari koje su presudne za opstojnost ne samo domaćeg turizma

nego i Hrvatske: omogućava vrhunsku izobrazbu i zaustavlja iseljavanje iz domovine.

– Uz sve ono što se može naučiti u Bevandi, a složiti ćete se kako je riječ o ponajboljem hrvatskom restoranu, omogućena su nam i studijska putovanja u inozemstvo. Primjerice u obližnjim talijanskim regijama analizirali smo način rada i ponude restorana koji nose Michelinove zvjezdice. Dio toga prenosimo i u naš rad, no ima situacija kad smo itekako ponosni s našim dosezima koji znaju biti i kud i kamo jači i od tih cijjenjenih zvjezdica. Uostalom, da završim, školovanje za kuharska zanimanja je tek prva stepenica – samo dolazak u restoransku kuhinju od te diplome može napraviti istinskog kuhara, budućeg chefa, zaključio je Jovanović.

## Otvaranje motovunskog podruma prije sezone

Povratak Rožanićevoj opatijskoj vinskoj priči značio je i neizbježni razgovor o njegovoj investiciji u rekonstrukciju starog motovunskog podruma koji se s dogradnjama pretvara u najznačajniji takav prostor u Hrvatskoj. Uostalom riječ je o investiciji »teškoj« čak 10 milijuna eura.

– Vizura se već u cijelosti promijenila, brdo, prostrto ispod autentične vinarije iz 1902. godine se ubrzo pretvara u ono što je zamislio arhitekt Idis Turato. Rok koji smo si za otvorenje postavili, sredinu svibnja, pokušat ćemo održati, no tu su zbog specifičnosti gradilišta jako važne i vremenske prilike. Za jačih je kiša teško raditi. No, bude li i koji tjedan kasnije, otvorenje će sasvim sigurno uslijediti prije glavne turističke sezone, zaključio je svoju opatijsku prezentaciju u Bevandi Mladen Rožanić, hrvatski vinar čijem se radu naklonio i glasoviti univerzitet u Cambridgeu.



Klaudio Jurčić i Mladen Rožanić predstavili su vina »Roxanich« u Bevandi