



ČASLAV MATIJEVIĆ

Kolumna Časlava Matijevića: Stil vina ali vino s stilom?

Nekaj je gotovo: vino je živo bitje in ima svoje življenje. Postavlja se le vprašanje, kakšno življenje bo vinar podaril vinu. Tudi pri vinu namreč obstajajo različni načini življenja. Bo vinar vinu med razvojem »podaril« razne dovoljene aditive ali ga ne bo utrujal s tovrstnimi sredstvi ter mu bo omogočil miren in naraven razvojni proces? Razdelitev gre v dveh osnovnih smereh: ali z vinifikacijo priti do sigurne točke, v kateri smo zadovoljili vse osnovne kriterije, ali pa se še malo poigrati in podaljšati do samega roba?

Znano je, da ima vino v svojem razvoju dve končni postaji. Prva je vino, druga je kis. Osebno podpiram hrabre avanturiste, ki gredo do roba. Jasno je, da stvari ne moremo posploševati, ampak sam rad uporabljam misel, da se »o okusih ne razpravlja z ljudmi brez okusa«.



Časlav Matijević in Aleš Kristančič (foto: samosprožilec)

Vino je naravni eliksir, pri katerem se vseh sprememb v razvoju ne da nadzirati. Vino ni kokakola, to je ta misterij in hkrati velik izziv, a tudi zabava v pridelavi samih vin.

Je na trgu prostor za nove stile? Normalno, da je. Največji preboj delajo vinarji, ki najprej zakoličijo končni cilj in temu prilagodijo vinifikacijo. Začetek lahko vzbuja dvom, toda v končnici je rezultat prepoznaven in sprejet pri publiku »z okusom«. V veliki večini staromodni vinarji niso tako hrabri in odločni za tovrstne preboje, zato vedno ostajajo v kategoriji vin brez karakterja in duše.

Vsako vino je edinstveno: zemlja, položaj, geologija, podnebne razmere, sortnost, stil vinifikacije ... vse to so naravni in vodeni dejavniki, ki različno delujejo in vsakemu vinu dajo edinstveni karakter.

Poleg čistih, "speglanih" vin, ki jih je vsepovsod malo morje, je na trgu tudi vse več naravnih, organskih, biodinamčnih vin, kamor sodijo tudi sedimentna vina. Iz te skupine sedimentnih vin oziroma vin z usedlino bi omenil stil sur lie (na drožeh), kajti tudi sedimentna vina so povečini

filtrirana. Osredotočil se bom na groba, »umazana« vina z brezsravno usedlino ali sedimentom, ki sem ga sprejel s polnimi usti.

Uradno promocijo omenjenega stila sem doživel z **Alešem Kristančičem**([Movia](#)) na nedavnem sejmu Vinitaly v Veroni.



Časlav Matijević in Aleš Kristančič - drugič (foto: samosprožilec)

Preobrazba grozdnega soka v vino je prepuščena naravi, toda znano je pravilo, da se moči narave ne zoperstavljamo. Izbor vinarja je zgolj mehanično delovanje na grozd – prešati pred fermentacijo ali po njej? Tovrsten stil pušča sledi, a to je usedlina oziroma sediment. Dilema je: z ali brez?!

Sam poznam odgovor, vi pa se odločite sami. Po Vinopediji je sediment visoko kakovosten stranski produkt, sestavljen iz živih in mrtvih kvasovk, trdih ostankov grozdja in drugih koristnih sestavin, kot so beljakovine, minerali in soli vinske kisline. Vsebina takšne steklenice je hrana in pijača obenem. Spretno dekantirana nam omogoča neponovljiv okus v ustih, medtem ko lahko sediment uporabimo v kulinariki kot zanimiv dodatek.

"Ko voli, neka izvoli" (krilatica se uporablja za produkte, ki ne izpolnjujejo čisto vseh standardov, a imajo svoje konzumente, op. ur.), toda resnica je, da moda pride in gre, vino pa ostane!

Časlav Matijević je kozmopolit z Reke, amaterski kuhar ter reden gost in kritik (tudi slovenskega) vinskega sveta. Najstarejši kuharski dogodek, ki se ga spomni, je, ko je moral staršem priznati, da mu je padel toplomer v juho. Najtežja situacija, s katero se je srečal v kuhinji, je bila, ko je vodovodno podjetje izključilo dobavo vode in ni mogel zaliti jedi na štedilniku. Iz tira pa ga vrže, ko dojame, da mu pri kuhanju manjka ključna sestavina. Doslej je sodeloval v treh hrvaških kuharskih šovih: Večeri za pet, U istom loncu in Masterchef. V prvih dveh je tudi zmagal.