

Veronski vinski sejem se je rodil kot otrok zgodnje jeseni, saj so prvo razstavo vin pripravili 22. in 23. septembra leta 1967. Čeprav je bil to čas trgatev, ko so vinarji najbolj zaposleni z delom v kleti, se je ta termin obdržal vse do leta 1980, ko so ga prestavili na pomlad. Od takrat si vsakdo, ki v svetu vina kaj velja, vzame konec marca ali v začetku aprila nekaj dni časa, da pride v Verono razstavljat, kupovat in spoznavat vino, ali pa dogajanje v mestu ob Adizi spremlja na kak drug način, saj Vinitaly že nekaj časa velja za najbolj prodoren vinski sejem na svetu. Dejstvo, da je Italija vodilna svetovna prodajalka vin, govori njemu v prid, poleg tega so organizatorji zelo dovzetni za novosti, ki se pojavljajo v vinskem svetu, pa naj gre za nove vinske trende ali porajajoče vinske trge. V Verono prihajajo celo do vsega tujerodnega zadržani Francozi, in to tako s (pre)dragimi šampanjci kot z zadnja leta vse bolj uveljavljenimi biološkimi vini. Toliko bolj prihajajo tja vsi, ki bi radi pokazali, da se dobra vina pridelujejo tudi pri njih, pa naj gre za majhne države z dolgo tradicijo ali za velike države, kjer se vinarstvo šele postavlja na noge. Seznan tujih kleti je bil letos še posebej pester in to zahvaljujoč državam, ki veljajo za dobre kupce, očitno pa bi rade postale tudi uveljavljene pridelovalke. Prvič so se predstavili Rusi, tudi Kitajci so poslali v Verono svojo delegacijo, pa Ukrajinci, Armenci, Južnoafričani, celo Angleži so prišli pokazat njihove penine. Verona je mnogim odskočna deska tudi zato, ker se tam zbere ogromno kupcev, ki sicer imajo že vnaprej polno beležnico stikov, nekaj malega pa prepuščajo tudi naključju. Še bolj pa smo za novosti in drugačnosti dovzetni novinarji, ki stalno iščemo nove in nove zgodbe, saj je o barolu, chiantiju in marsali težko kaj novega naplesti.

Seveda pa ves svet ne more v Verono, zato hodi Vinitaly po svetu. Vinitaly World Tour oziroma Vinitaly in the World daje možnost vinarjem, ki razstavlja v Veroni, da se udeležujejo prireditve po svetu, od Singapurja do Rusije, Kitajske, Združenih držav Amerike, Japonske, Indije... Ker vino je biznis, eden največjih poslov na svetu, ki vključuje dolgo verigo ljudi, od izdelovalcev opreme za vinogradnike in vinarje do organizatorjev tečajev za boljše poznavanje vina in dvig vinske kulture, od oblikovalcev in izdelovalcev vse bolj domišljenih vrčev za dekantiranje in streljivo vina do ustvarjalcev računalniških programov za daljinsko odpiranje arhivskih steklenic s pomočjo pametnega telefona, ki vam omogoča, da se vino odpre in razpre ravno ob pravem času pred vašo načrtovano vrtnitvijo domov. Digitalizacija je na pohodu, toda ni edina: tudi vračanje v preteklost ima svoj čas in privržence.

Wine Without Walls

Bili so AAA: agricoltoři, artigiani, artisti. Postali so ViViT: vinograd, vinar, teritorij. Odločili so se, da bodo zapustili udobno vožnjo po kletarski avtocesti, kjer prometna pravila določajo enologi. Šli so na stare poti, polne lukenj in pasti, toda tudi vzburjanja in draži. Ponujajo vina, ki sledijo zapovedim elementov narave, ki jih svet označuje za ekološka, biološka, biodinamična. Njihov prostor, čeprav skopo odmerjen in brez navlake velikih stojnic, je vedno dobro obiskan. V asketsko zasnovanem okolju govorijo zgolj vinarji in njihova vina, občutenje teritorija je prepuščeno pivcu. Le redko in redkokdaj najde čas, da si oddahne med točenjem in razlaganjem vin.

Organizatorji sejma so lani prišli do spoznanja, da gre pri teh vinih za vinarstvo drugačnega kova, za vina prostega sloga, ki si za ocenjevanje zlahkosti zaslužijo komisijo, ki naj deluje ločeno od ostalih. Nalogo priprave kriterijev ocenjevanja vin brez ali z minimalno količino dodanih sulfatov (do 40 mg skupnega SO₂) so zaupali prvi dami ekoloških vin, ameriški vinski publicistki Alice Feiring, ki je lani prvič predsedovala komisiji, ki je podeljevala nagrade vinom brez zidov, Wine Without Walls. Sklenila je, da bo »njena« komisija po-

Rusi prihajajo!

Besedilo in slike: TONI GOMIŠČEK



Saša Radikon v središču zanimanja ljubiteljev ekoloških vin



Movia: Uspelo mi je!



Oksana Kres kaže, kje je glavnina ruskih vinogradov



Krimski vinogradniki ljubijo grifone



Vladimir Pukish (desno) ponosno zastopa klet Fanagoria



Irena je hitro razdala peneča vina za okroglega tisočaka

skusila vina razumeti, jim dati čas, da se razvijejo v kozarcu, upoštevala sposobnost izražanja krajevne pripadnosti, njihovo živahnost in pitnost vina, okusnost in ravnotežje, manj pa tiste parametre, ki so plod izključno enoloških prijemov. Med letošnjimi nagradenci so izključno italijanske kleti, pa še te iz nam bolj oddaljenih krajev, medtem ko je bilo lani ob osmih nagradjenih italijanskih vinih (med njimi Radikonov slatnik 2013) kar devet tujih, največ iz Gruzije, pa tudi iz Čila, Nemčije, Francije in Slovenije (Čotarjevi malvazija 2013 in vitovska 2012).

Številni lanski zmagovalci letos sploh niso poslali vzorcev, nekateri, kot na primer Aleš Kristančič, pa svojo vinsko filozofijo raje v živo predstavijo občinstvu kot pa brezimno ponudijo komisiji v pretrses. Vodilni slovenski in v marsičem tudi svetovni vinski ustvarjalec novih vin s pomočjo pozabljenih starih znanj je izvedel vodeno delavnico, master class z delovnim naslovom Movia Sedimentary wines, med katero je obrazložil pomen droži kot vinskih telesnih strazarjev in čuvarjev dolgoživosti ter poslušalce vpeljal v degustacijo vin z usledino, med katerimi sta najbolj znani peneči puro in mirni lunar, obe v dveh izvedbah; peneče vino je lahko belo ali rosé, lunar je lahko rebula ali chardonnay. Vinarjev žar je brez težav prešel na zbrane in celo poklicno resnobni someljeji se niso mogli upreti vzklikom radosti, ko so uspešno ponovili lekcijo iz degoržiranja steklenice pura v kotličku vode,

še več zadovoljstva pa je prinesla sama pokušina v vseh pogledih živih vin.

Šardone iz Južnega šatoja

Ruski način zapisovanja tujih imen mi je, zahvaljujoč istemu srbskemu načelu piši kao govoriš, že dolgo poznan, zato se ob napisu šardone, izpisanem seveda v cirilici, ne čudim več. Tudi Šato za Château me ne čudi, presenetila pa me je velika udeležba ruskih kleti na veronskem vinskem sejmu, še bolj zgodbe o njihovih vinogradih in kletih. Sejemski nastop je pomagala izpeljati sama ruska vlada in kmetijski minister Aleksander Tkačev je verjetno edini človek na tem svetu, ki se hvali s podatkom, da njegovi davkoplačevalci popijejo izdatnih 70 % vina več kot so ga pred dvema desetletjema. Seveda istočasno izpostavi, da se je v tem času prepolovila potrošnja žganih pijač, kar navaja kot dokaz o preusmerjanju pivskih razvad ruske gospode in mužikov k bolj umirjenemu načinu uživanja alkoholnih pijač. Porast oskrbe tržišča je dolgo časa slonel na uvozu vin in Rusija je bila za številne evropske vinarje kološ, ki jim je nosila zlata jajca, zdaj pa se številnim izvoznikom vsaj nekoliko tresajo hlače ob podatku, da se je domača pridelava v zgolj sedmih letih trinajstkratno povečala. Rusi so lani potrgali 551,7 tisoč ton grozdja, zvečine v vinorodnih okoliših na jugu države, v okolici Črnega, Azovskega in Kaspijskega

morja. Pospešeno postavljajo na noge lastno trsnicarstvo, sadijo vse več trt in se tudi gleda vinski turizma in vinske kulture hitro evropeizirajo.

»Saj smo imeli trte prej kot Francozi,« mi je razlagal Vladimir Pukish, odgovoren za stike z javnostmi pri kleti Fanagoria, v kateri predelujejo grozdje s 3.000 ha lastnih vinogradov, imajo pa tudi lastno žganjekuho, restavracije, trsnice, peči za keramiko in sodarstvo, »Uporabljamo francoski in ameriški hrast, pa tudi naš domorodni kavkaški hrast,« je ponosno razlagal in me vpeljeval v spoznavanje posebnosti, med katerimi je na prvem mestu rdeči saperavi. »To grozdje nima barvil samo v lupinici, ampak tudi v grozdnem soku, zato je še posebej bogato z antociani, svetovno slavo pa smo dosegli z ledenim vinom. Superavi odlično prenaša mrzle zime,« je še dejal, jaz pa sem zamolčal, da se tudi v vroči Avstraliji vse bolj navdušujejo zanj. Le da jim tam med trtami psevdovulkan ne bruhajo vročega blata, ki daje vinom iz okoliša Temryuk izrazito mineralni pečat.

Elena Gulevič je zastopala vinskega velikana Kuban-vino, ki ima kar 10.000 ha vinogradov; med najbolj oddaljenima je več kot stokilometrsko razdalja, zato ima vinski holding v lasti enega izmed ruskih oligarhov več pridelovalnih kleti, gradijo pa tudi središče za sprejem gostov, vodenje vinskih tečajev, restavracije... »V letih Sovjetske zveže so komunisti sledili zamisli, da bi v naši kleti, zgrajeni leta 1956, pridelali 200 milijonov steklenic polsladkega vina, po eno na vsakega pre-

bivalca takratne skupne države,« je razlagala prikupna svetlolaska, ki je nato dodala, da je dal Gorbačov v svoji ihtavi želji po streznitvi Sovjetov večino trt posekat. Obnova poteka hitro, poslovneži vidijo v vinogradništvu možnost dobrega zaslužka, vinski svetovalci iz Francije, Nemčije in Italije jim pomagajo nadoknaditi zamujeno pri dohitevanju svetovnih trendov pri suhih vinih. Zaustavim se pri avtohtonih sortah kot sta beli rkatiteli in rdeči krasnostop. Pri pogovoru o druženju s hrano opažam, da radi navajajo jedi mednarodne kuhinje, pa tudi raco z jabolki, enega izmed vrhov meščanske in aristokratske ruske kuhinje, opevane že v Darilu mladim gospodinjam (Podarok molodim hoziakam) Elene Ivanovne Molohovec, kuharski knjigi iz leta 1861, ki je do leta 1917 doživela 20 ponatisov v skupni nakladi skoraj 300.000 izvodov, potem pa je sodila med skorajda prepovedano buržoazno čtivo.

Vino, pravzaprav steklenica za 1000 €

Irena mi noče zaupati priimka. »No prav, boš pa XY, kakor so v beograjskem Đuboksu zapisovali ime skupine Who, Tista ki,« sem jo podražil, pa ni pomagalo. Zastopala je Zavod igrastih vin, klet penečih vin iz Derbenta, najbolj južnega ruskega mesta ob vznožju Kavkaza. Vina, tudi mirna, so pritegnila pozornost z etiketami v retro stilu cesarske Rusije, še bolj pa s ceno, po kateri je bil naprodaj magnum penečega vina: okroglega tisočaka bi morali odšteti zanj okroglolični Ireni, ki pa je tri vzorce, koliko jih je prinesla sabo, že oddala. »Nekomu z ministrstva, nekemu s sejmišča, kaj jaz vem: o tem odločajo tisti v ozadju, vodje naše odprave,« je pripovedovala. Razlog za visoko ceno ni bilo samo vino, zagotovo dobro, ampak kristalna steklenica in zlati listi, ki pokrivajo kletko na zamašku. »Običajna buteljka stane 100 € manj,« je še hudomušno pristavila. No ja, zgodbe o zapravljanju ruskih oligarhov sem slišal, zdaj sem vsaj videl, v kaj vlagajo denar. Ubogi Trump pa se bo moral zadovoljiti s podarjenim zlatom v penečem vinu iz italijanske klet Catel Merlo, ki je naprodaj po zgolj 180 €! Oksana Kres je v Italiji živeča Belorusinja, izšolaná someljeja, ki je brezhibno predstavljala vina, ki uspevajo ob reki Don, na območju Rostov, zvečine v okolišu Tsimljansk. »Zime so ledeno mrzle, poletja ekstremno vroča. Pogoji za rast trte so težki, pozimi morajo vinogradniki trte pokriti z zemljo, na pomlad odorati. Številne trte se pri tem opravilu poškodujejo, redke doživijo več kot 20 let,« je pripovedovala, kot posebnost pa točila cabernet sauvignon iz vinograda, kjer mu trsna uš ne more do živega, zato tam ne uporabljajo cepljenk. »Tako vino so pili naši predniki pred 150 in več leti, zdaj pa lahko ga tudi mi,« se ji je smejala.

Med odkrivanjem vin z različnih okolišev sem zaključil na Krimu, kjer je za predstavitev kleti Alma Valley skrbel Vladimir Gubin. »Začeli smo pred desetimi leti, prve trte zasadili leta 2008, na trg pa jih poslali leta 2013. Zdaj milijon, toda pripravljamo se na tri milijone steklenic vina letno. V moskovskih trgovinah dosegamo ceno blizu 20 €,« je prese-nečal, vina pa so bila prava odkritja. Lažja so najavljale etike v stilu barvnih risb s sproščenimi mladenkami, kompleksnejša grifoni in mitološki liki, pobrani z antičnih artefaktov. »Sadimo 4.000 trt na hektar, pridelamo steklenico na trs, kletarimo po zapovedih sodobnega vinarstva, v več nadstropjih, tako da vino pretakamo s pomočjo težnosti in ne črpalk,« je razlagal mladenič v družbi dveh deklet. »Smo na isti zemljepisni širini kot Bordeaux in stremimo k pridelavi najboljših rdečih vin na svetu,« je brez lažne skromnosti dejal.

Njegova dobra volja je dajala vedeti, da ni vselej potrebno hiteti počasi, če želimo nekam priti.

Res pa je, da pomoč oligarhov, pa naj so to po zaslugi nafte, jekla, naravnih bogastev ali bankirskih poslov, tudi v vinogradništvu in vinarstvu prav pride. Če je le modro usmerjena.