

V polstoletni zgodovini veronskega sejma Vinitaly se še ni zgodilo, da organizatorji ne bi bili zadovoljni s številom razstavljalcev, obiskom, medijsko pokritostjo in obsegom sklenjenih poslov. Dobra dostopnost, urejenost paviljonov in skrb za privlačnost stojnic, mednarodna ocenjevanja, posveti, obiski državnikov, vodene degustacije in vse, kar sodi k sejmu in sejmšću zraven, so uvrstili Verono na sam vrh seznama največjih vinskih sejmov na svetu. Seveda, v ozadju je močna italijanska vinogradniško-vinarska branža, ki se že nekaj let lahko pohvali s primatom v pridelavi vina, pa tudi z deležem, ki ga italijanska vina dosegajo na svetovnem tržišču. Na drugo mesto se po pomembnosti vinskih sejmov uvršča düsseldorfski Proweine, na tretjem je bordojski Vinexpo, ki pa je vsaki dve leti, nakar je že na vrsti londonski vinski sejem. V zadnjih letih hitro narašča pomen vinskih sejmov na daljnem vzhodu (Hongkong, Šanghaj, Guangzhou, Tokio), ki tudi sicer postaja najpomembnejše tržišče za številne vinarje iz »starega« sveta, kamor se prištevajo evropske kleti.

Je bilo vino doma iz Mezopotamije? So bili prvi dobri vinogradniki Enotri z juga apeninskega polotoka? So imeli ruski carji raje portugalsko madeiro, francoski šampanjec ali madžarski tokaj? Zakaj so Angleži najraje trgovali z ojačanimi vini iz Porta, Jereza de la Frontere ali Marsale? Vprašanja, ki mučijo številne vinoljube, pridejo v drugi plan, ko nastopijo veliki kupci: njih najprej zanima količina vina, ki jo nekdo ponuja. Tisoči, desetisoči, stotisoči, milijoni steklenic. Vinska trgovina obrača ogromne številke in včasih se zdi, da se lahko v vinskem poslu obdržijo le največji, toda tudi za manjše kleti, ki nagovarjajo bolj izbirčne kupce, je (še vedno) dovolj prostora pod soncem.

## Države, dežele, okoliši

Vinitaly je seveda predvsem okno v svet za italijanska vina. Sejem je rasel postopno, saj je bila prva razstava kar v palači Gran Guardia, sodelovalo pa je kakih sto kleti. Potem so začeli graditi sejmšče, v katerem imajo posamezne velike italijanske vinorodne dežele vsaka svoj paviljon, znotraj katerega je razporeditev kleti tako utečena, da se mora zgoditi kak hujši pretres, da nekdo izgubi svojo »dedno« pravico do razstavnega prostora. Stalni obiskovalci lahko zato kar na slepo odtavajo do starih znancev, ki bi jih radi pozdravili in poskusili, kaj so novega pripravili, čeprav so za tiste, ki sejem obiščemo tudi iz želje po spoznavanju nečesa novega, bolj zanimivi vinarji, ki jih še ne poznamo.

Pa vendar: osebno že nekaj let začnjam veronsko doživetje s postankom pri prijatelju Ercoleju Alagni iz Marsale. Potem, ko se veselo pozdraviva, mi vedno ponudi sezamove piškote in nedolžno (povsem suho) marsalo, tokrat pa mi je želel predstaviti še hišno novost, sladko rdeče vino, pripravljeno podobno kot kak tawny (vsaj dve leti staran portovec). Po sladici iz mandljev in žepnem nožu, ki mi ga ob slovesu vedno stisne v dlan, sem se napotil proti furlanskemu paviljonu, v katerem že nekaj let gostuje tudi večji del slovenskih razstavljalcev.

Briči so na okopih, združeni pod skupnim nastopom konzorcija Brda, na drugi strani prehoda še tri večje slovenske kleti, Goriška Brda, Dveri Pax in Vinakoper. Nedaleč stran je Robert Prinčič s svojo kletjo Gradišciutta: medtem ko čakam, da predsedniku konzorcija Collio postavim nekaj vprašanj glede načrtov za združevanje furlanskih DOC, spijsva z njegovim očetom Dorčetom kozarec furlana. Z briškimi očakom poklepetava o spremembah, ki jih je v vsakdan prinesla uveljavitev briškega vinogradništva in vinarstva, z njegovim sinom se strinjava, da je sloves zrasel na kvaliteti, ki jo zagotavljajo briški griči. Prav zato on in člani konzorcija nasprotujejo utopitvi v morju nižinske pridelave, ki išče tržno privlačnost v sklicevanju na bližino Benetk.

## 50. IZVEDBA

# Veronska srečanja

Besedilo in slike: TONI GOMIŠČEK



Stare sablje gibanja Slow Food



Cimbri oživljajo pivovarsko tradicijo



Robert Prinčič



Joulieu Fournier iz doline Loire



Prepričljiv Marko Škočaj - Dolfo



Najboljši malbec na svetu je iz argentinske Mendoze



Dorče Prinčič se spominja Brd z manj trt



Maja Aleksič srednja od treh sester



Vesna Krstancič všečka Vinitaly

## Slow Food gleda preko meje

Pogovor z Robertom je bil dobra iztočnica za srečanje z urednikom italijanskega vinskega vodiča založbe Slow Food Fabiom Giavedonijem, ki je sicer že ob robu posveta v Sesslanu med prirediteljivo Teranum napovedal, da namerava vključiti Brda in Kras v naslednjo izdajo vodiča. Prepričan je, da bi s tem oddali kar močno sporočilo vsem, tako tistim, ki verjamejo v skupno identiteto prostora, kot tudi onim, ki si izmišljujejo vse mogoče ovire, da le-ne bi priznali geografske, zgodovinske in povsem človeške povezanosti med okoliši, ki jih ločuje zgolj državna meja.

Tam srečam tudi Galdina Zaro, nekoč šefa v Ragnatelli v Miranu, in Marina Guiotta, večnega prostovoljca, s katerima smo že pred dvema desetletjema pripravljali degustacije in delavnice, ki so povezovali kulinarčno in vinarsko tradicijo Slovenije in Benečije. Ker smo pri izvedbi preskočili Furlanijo, se je projekt imenoval Kobilica, po angleško Grasshopper. Saj: med prvimi sosedi je vedno nekoliko ljubosumja in nezaupanja, zato sem navdve vesel Giavedonijeve pobude. Iz navade, da želi vsakdo ob ponujenem prstu zagrabiti za roko, sem ga poskusil pregovoriti, da bi v projekt vključili ce-

lotno Primorsko, torej tudi Slovensko Istro in Vipavsko dolino, toda Fabio zaenkrat meni, da bo imel že ta dvojni korak močno simbolno vrednost. »Nadgradnje pa so vedno možne,« je zaključil.

## Vi Vi T za trajnostno vinogradništvo

Že vrsto let je ospredju zanimanja malih kupcev in velikih vinskih ljubiteljev razstavnih prostor Vi Vi T, kar je okrajšava za Vinogradi, Vinarji, Teritorij. Gre za skupni nastop kleti, ki izpostavljajo trajnostni pristop v vinogradništvu in kletarjenju, ki se v veliki meri odreja sodobni enologiji. Vinarji imajo tu prostor strogo odmerjen, prostora za sejemski kič ni, zgolj vino ima besedo. Izmed naših (z obeh strani meje) srečam lastnike ali predstavnike kleti Čotar, Movia, Radikon, Paraschos, Buscemi... Njihove rebule, malvazije, pinote in vrstni sem zvečine že pil, zato sem se rajše zadrževal pri kletih iz držav in dežel, ki jih manj poznam.

Francesca Simeoni iz argentinske kleti Chacra v Patagoniji je dala na pokušino izključno modre pinote, in to zgolj vina letnika 2015, toda iz različnih starih vinogradov in z različnih leg. Imena na etiketi so nakazovala leto posaditve trt:

to zato, ker je gostota zgolj teoretična, dejansko pa že mnoge trte manjkajo, se je ironično nasmehnil in za popravitvi vtis postregel z jagodnim izborom »Les 4 vilgases« letnika 2010.

## Naprej v preteklost

»Po osem tisoč letih se trta vrača v Azerbajdžan,« se je glasil slogan kleti ASPI, ki ima v deželi, bogati z nafto, na planoti s petsto metri nadmorske višine 350 hektarjev velik vinograd. Daniel D'Andrea, italijanski enolog, ki skupaj z ženo dirigira uigranemu teamu zanesenjakov, se pošali, da je država resda muslimanska, toda z dovolj dolgo izkušnjo bivanja v deželi svetovetov, da jim pitje alkoholnih pijač ni tuje. Vina te kleti so pravno odkritje: sadna, bogate cvetice, popolne harmonije... V glavnem posegajo po francoskih in španskih sortah (chardonnay, voigner, petit verdot, alicante, shiraz, garnacha, merlot), ki jih v domovini tržijo po 10 do 15 evrov, v tujini pa bi radi dosegli še za 4 do 5 evrov višje cene. Visoke cilje so si zastavili, ni kaj!

Na stojnici argentinskega podjetja za trženje vin, ki sta ga ustanovila Augusto Saracco in César Moreno, poskusim malbec 2013, ki je bi v nekaterih revijah ocenjen za najboljšega na svetu. Navduši me tudi beli torrentés iz Mendoza; vinograd je zasajen na 1700 m n.

Malo stran mi Lorena Ruiz postreže z izjemnimi tempranilli iz Rioje, pri srbskih razstavljalcih pa primerjam vina z dveh skrajnih delov države: Zvonko Bogdan se predstavlja z vini s severa, na mejo z Madžarsko, Maja Aleksič pa prihaja z juga, z makedonske meje. Nasmehnem se imenom Bogdanovih vin: 8 tamburaša za belo zvrst, Život teče za rdečo. Zresnim se ob pokušini izjemne kapljice, spoštovanje izrazim pri gledanju slik njegove kleti. Ko mi še nakaže celovitost njegove vinsko-turistične ponudbe, se zavem, da nihče (več) ne spi. Z Majo odkrivam svet žensk v vinu na srbski način: tri sestre (Draga, Maja in Marija) so v desetih letih ustvarile manjše vinsko kraljestvo s 23 ha lastnih in najetih vinogradov, klet s kapaciteto 6.000 hl vina, prvo in edino srbsko vinsko banko in množtvom vin privlačnih imen, dizajna in okusa (sevdah, nostalgija, barbara, kardaa, pa tudi bonaca, v spomin na dalmatinsko poreklo staršev).

## Ne samo vino

Stara resnica je, da se ljubitelji vina ne izogibajo pivu, in letošnji Vinitaly je vsaj priprl - če že ne na stežaj odprl - vrata malim pivovarnam. Cisk je doma z Malte, beseda pomeni (bančni) ček, pivovarno pa so ustanovili bankirji, povedo zgovorni točaji, ki so pomagali žejo gasiti s krepkim dvojnimi maltom. Cimbri, v Italiji živeči pripadniki maloštevilne nemške (koroške) manjšine, so navduševali s pivom sbalenka, aromatizirano z grenivko in alpskimi zeliščji. »Kdor kupi zabojček ducata piv, dobi semena alpskih zeli (meta, rožmarin, majaron) in si lahko doma uredi balkonski vrtič,« je razlagal mladenič. Tam je bila še Morosina, ki vse, kar potrebuje za varjenje piva, sama pridelala, pa Baladin in številni drugi.

Več pozornosti kot prejšnja leta je veljalo kavi in različnim načinom priprave opojnega napitka, med katerimi so se mi zdeli nekateri dobesedno za lase privlečeni, kot na primer nekakšna visoko dizajnerska verzija napolitanske moke.

Seveda so na svoj račun prišli tudi ljubitelji žganj, predvsem grappe (tropinova) in raznih likerjev. Oljkarji imajo svoj SOL (salon oljčnih olj), nekaj pa se jih pritihotapi tudi med vinarje: med ekstre deviškim oljčnimi olji z agrumi so letos navduševala olja z mandarinom.

In potem so tu še stojnice s hrano: obvezne piadine z odojki ali pečnicami, hrenovke in cvrt krompirček ponujajo zunaj sejmšča, znotraj pa je, poleg samopostrežnih restavracij, tudi prava gastronomska citadella z bogato ponudbo deželno obarvanih specialitet, nastopi slavni kuharskih mojstrov in številnimi priljubljeno doživljete.

Tudi zato se spleča imeti vsaj en dan na leto rezerviran za Vinitaly.