

Vinski užitek bez granica

ŽELJKO ŽUTELIJA

Mnogi istarski vinari istaknuli su iznimno važnu ulogu slovenskih vinara u počecima istarskog vinskog preporoda. Vratimo li se, naime, na početak devedesetih godina, kad je u Istri započela ozbiljnija vinska priča, uočit ćemo da su mnogi istarski vinari uzore, nadahnuća i poticaje nalazili u najbližem susjedstvu, dakle u Italiji, Sloveniji i Austriji. Hrvatski vinski preporod nije slučajno započeo u Istri, regiji najizloženijoj tim susjedskim utjecajima, ujedno potpuno svjesnoj da su susjedi znatno - ili barem nekoliko koraka - ispred njih. I da treba slijediti njihov razvojni put.

Svjedočit će nam o tome Elido Pilato, Gianfranco Kozlović, Miroslav Plišo (Meneghetti) i mnogi drugi istarski vinari koji su sustavno obilazili najrazvijeniju slovensku vinorodnu pokrajinu Goriška Brda, koja je već tada za ovaj dio Europe bila ono što su regije Champagne, Burgundija ili Toscana bile za Francusku i Italiju. I svi će istaknuti opće prihvaćeno načelo: kad je o vinu i vinogradima riječ, onda su državne i administrativne granice u drugom planu, a vinarska strast, predanost poslu, solidarnost i zdrava tržišna utakmica u prvom.

Stoga je za svaku pohvalu nastojanje hotelske grupacije Lošinj Hotels & Villas da i na trećem enološkom Masterclassu u lošinjskom Boutique hotelu Alhambra ugosti vrhunske vinare, ovaj put odlikaše iz slovenskih Goriških Brda. Aleš Kristančič, Marjan Simčič i Edi Simčič predstavili su raritetna vina svojih vinarija, odraz jedinstvenog *terroira* između Julijskih Alpa i Jadranskog mora, duge vinogradarske tradicije i vinarskog umijeća današnjih naraštaja strastvenih zanesenjaka zaljubljenih u posao naslijeđen od predaka.















Aleks Simčič, koji je predstavljao Vinariju Edi Simčič, pokazao je kako Sauvignon iz berbe 2010., proizveden u samo 3000 boca, i nakon dugog odležavanja zadržava svježinu i mineralnost, a Rebula iz berbe 2006., sorta kojom je zasađeno 30 % slovenskih vinograda i uzgaja se na većoj nadmorskoj visini, na laporasto-kamenitom tlu koje dugo drži vlagu, ima snažan karakter, eleganciju i moćno tijelo. Merlot iz 2009., vino pune zrelosti i vrhunske elegancije, samo i bez ikakvih posrednika priča svoju priču uzvišenog užitka. Govoreći o pojedinim godinama i prirodnim ciklusima, Simčič smatra da nema loših berbi, nego samo dobrih i teških.

Marjan Simčič, peta generacija vinara u svojoj obitelji i zagovornik tradicionalnih metoda vinifikacije, predstavio je Sauvignon Blanc iz berbe 2012., uvršten među 10 najboljih vina na svijetu, napravljen od grožđa iz vinograda starog

48 godina i okrenutog prema Alpama. Simčič vjeruje u snagu prirode, kreira poštena i prepoznatljiva vina koja je uspio plasirati u čak 35 zemalja svijeta. Marjanov Chardonnay iz berbe 2009. oduševio je sve degustatore. Simčič je podsjetio da su Goriška Brda klasifikaciju *grand cru* vinorodnog područja stekla još 1713. godine, mnogo prije Burgundije.

Prezentacija Aleša Kristančiča pravi je vinski teatar. Šarmer i šoumen žuljevitih ruku, koje otkrivaju strastvenog vinogradara potpuno predanog vinogradu i podrumu, smatra da je netko izvan domašaja naših misli odredio gdje će na našem planetu biti pozicionirana vinorodna područja, a mi bismo trebali biti ponosni na to što smo među odabranima koji tim blagom raspolažemo. Za vinarstvo su potrebni znanje, entuzijazam i emocije, smatra autor prestižnog brenda Movia, vrhunskih vina među kojima se ističe Veliko Belo i Veliko Rdeče, svjetski poznata vina koja smo imali prigodu kušati na jedinstvenoj degustaciji u Boutique hotelu Alhambra. Prije večere pio se Kristančičev pjenušac Puro Classic i Puro Rose.

Gosti su se - što je odraz visoke komunikacijske kulture i prijateljskog dobrosusjedstva - potrudili govoriti na hrvatskom i talijanskom jeziku, iskazujući tako prema degustatorima posebnu naklonost i želju za što uspješnijom komunikacijom. Nisu štedjeli ni pohvale na račun ambijenta u kojem gostuju i u kojem su se predstavili u svom najblistavijem izdanju, s vinima nedostupnima na širem tržištu, u kojima se ogleda ugled njihovih vinarija i jedinstvenost Goriških Brda.

Na večeri nakon Masterclassa kulinarska ekipa Alhambre još se jednom iskazala vrhunskim umijećem pripreve hrane, a posluga visokom razinom rafiniranog posluživanja. „Živimo na području u kojem u samo jednome danu i skijaš i plivaš, a u samo nekoliko sati možeš kušati sve divote Goriških Brda i Kvarnera“, rekao bi Aleš Kristančič i malo bi ga tko moga demantirati.