

Vino bez sumpora? Ipak moguće!



Praviti vino bez sulfatnih spojeva donedavno je bilo nezamislivo. Ali danas vinari poput Radikona, Movije i Ščureka stvaraju božanstveni prirodni nektar

PIŠE **Saša Špiranec**
sasa.spiranec@vz.t-com.hr

San svih organskih ili biodinamičkih vinara jest proizvesti potpuno prirodno vino bez ikakvih intervencija artificialnim sredstvima u prirodnu ravnotežu vinograda ili podruma.

Zasad je to još nedosanjani san, jer bez nekih zaštitnih sredstava se jednostavno ne može. Primjerice, bez sulfatnih spojeva ili - kako to pojednostavljeno kažemo - bez sumpora. Sumpor je čuvar vina, aroma, boje i okusa, te bi bez njegovog dodavanja u mnogim fazama proizvodnja vina izgledala krajnje neprepoznatljivo. Umjesto žućkasto-zelenkaste, boja bi bila smeđa, umjesto voćnih ili herbalnih aroma, vladala bi neka od oksidacijskih poput acetona, vino bi se pretvorilo u ocat najkasnije do sljedeće berbe, a od uobičajene bistroće vjerojatno ne bi bilo ništa. Nemali broj zadataka za jedan spoj. Sumpor je, naime, moćan baktericid, insekticid i fungicid koji uništava veći dio nepoželjne i divlje mikroflore. Naravno da nas svijest o njegovoj neselektivno ubilačkoj prirodi, usprkos svijesti o dobrobiti koju donosi, istovremeno i plaši. Naime, kako djeluje na nas, kada je pobio tolike žive organizme? Naročito ako nam je vino dio svakodnevice? Tu treba biti pošten i reći da je u propisanim količinama potpuno bezopasan, a

Zavod za vinarstvo ge neće pustiti u promet prelazi li propisane količine. Dakle, ono što se nalazi na policama trgovina je prilično pouzdano, dok se istovremeno za nekontrolirana "domaća" vina iz kleti i konoba to ne može tvrditi sa stopostotnom sigurnošću.

Usprkos činjenici o ipak pozitivnoj ulozi sulfita u proizvodnji vina, broj vinara koji pokušavaju pronaći alkemijsku formulu proizvodnje vina lišenog ovog antipatičnog spoja, a da pritom vino sačuva svojstva koja ga čine vinom i da mu vijek trajanja bude višegodišnji - raste iz godine u godinu. To su u pravilu vinari kojima je proizvodnja vina više od samog načina privređivanja, koji se izdvajaju iz glavnine istražujućih nove horizonte usprkos činjenici da će im taj rad pretežno donijeti financijske gubitke. Barem u toj istraživačkoj fazi. Prije nekih desetak godina količina pokusa (što je puno precizniji izraz od "količina vina") je bila užasno malena, dok se već danas u svakoj vinskoj regiji svijeta može pronaći po nekoliko vinarija s vinima bez upotrebe sulfita u proizvodnji. Nama su najbliži i utjecajem najvažniji vinari iz slovenskih Brda ili talijanskog Collia poput Radikona, Movije ili Ščureka. Radikon je prva vinska kuća koja se u potpunosti posvetila proizvodnji vina bez upotrebe sumpornih spojeva, dok Movia i Ščurek imaju samo neke etikete proizvedene na taj način, poput **Lunara** ili **Kontre**.

Movia Lunar 2007.

Veličanstveno vino. Nakon dekantiranja je i dalje prilično mutno, nježne jantarne boje. Miris je jako bogat, prvi dojam je *cider* aroma, potom svježina agruma i golema količina minerala, nešto *earthy* tonova, pa pikantne primjese drva i lješnjaka. Okus je logičan slijed mirisa. Pun i snažan s izvrsno izraženom svježinom koja ovdje potječe od mineralnosti, a ne od kiselina. Tanini su obilni, blago trpk, ali ne stežu desni. Struktura je izvrsna, početak obilježava gustoća ekstrakta te istovremeno i ujedno kontradiktorno naglašena svježina. Sredinu i kičmu drže minerali i tanini, završetak blaga toplina i harmonična igra slasna retro okusa s pikantnim začinima. Traje beskonačno dugo. Bogato, elegantno, ekscentrično.

Tajna uspjeha navedenih vinarija je u tome da nisu samo izostavili korištenje sulfita već su cijeli proces proizvodnje vina izvrnuli naglavačke. Proces počinje u vinogradu koji mora biti ekološki tretiran duži niz godina da bi već samo grožđe imalo svojevrsan imunitet kada pristiže u podrum. Potom se bobice odvajaju od peteljke i bez prešanja i svih ostalih aktivnosti se jednostavno stavljaju u drvene bačve. Tamo mošt od samotoka i bobice stoje zajedno više mjeseci, tijekom čega se dešava vrenje i maceracija. Nakon višemjesečnog (kod Movie i Ščureka je to osam mjeseci) boravka vina na dropu u bačvi, vino se jednostavno bez filtriranja otoči u bocu. U boci je, naravno, i dalje mutno pa ga zbog toga treba prije konzumacije držati uspravno jedan dan kako bi se slegao talog, te potom dekantirati (odvojiti talog od tekućine).

Ulogu konzervansa su umjesto sumpora u ovom slučaju odigrali prirodni talog, tanini i ostali fenolni sastojci bobica, a uloga antiseptika, zbog prirodne ravnoteže koja inače vlada i u bobici zaštićenoj kožicom, nije bila potrebna. Naime, drvena bačva je simulirala bobicu i uvjete u njoj, a vinari su se potrudili donijeti u bačvu sve što ima i u bobicama bez ikakvih dodataka. Zvuči jednostavno. I jest, ali ne uspije svakom i svaki puta, pa bi uz bocu navedenih vina u prodaji trebalo stajati i upozorenje iz serijala Johnnija Knoxvillea "Jackass" - ne pokušavajte ovo izvesti kod kuće jer može biti opasno. Ako se neki neželjeni proces ipak dogodi, vino propada. No, ako, pak, preživi, rezultat je božanstveni nektar. Budite spremni na zlatnu ili jantarnu boju, izostanak primarnih voćnih aroma, te gustu tekućinu nimalo nalik na uobičajena pitka i jednostavna vina.

Najilustrativnija je usporedba s pivom. Redovno je vino poput Ožujskog ili Karlovačkog, dok su Lunar ili Kontra poput najfinijeg belgijskog samostanskog piva. **Y**

