

HRVATSKA KAPLJICA U KREACIJI BORDOŠKE I GLOBALNE ZVIJEZDE ENOLOGIJE MICHELA ROLLANDA

Priredili ŽELJKO SUHADOLNIK & VINCENT de WAYIN

PRIJE SMO GA U LIJEPOJ NAŠOJ MOGLI GLEDATI TEK NA VELIKOM EKRANU, U PRILIČNO KONTRAVERZNO ME FILMU MONDOVINO, SADA OVDJE DIRIGIRA PRODUKCIJOM MALVAZIJE I PLAVCA: MICHEL ROLLAND!



Michel Rolland stigao je u Hrvatsku na poziv Ivana Tolja, vlasnika vinograda u Dalmaciji i u Istri. Ernest Tolj najavio je da će biti i uvoznik Rollandovih vina u Hrvatsku

U Hrvatsku je, eto, stigao i on – globalna zvijezda enologije Bordožanin Michel Rolland!

Došao je ne kao turist, nego kao strukovni savjetnik u proizvodnji vina, a angažirao ga je biznismen **Ernest Tolj**, inače vlasnik tvrtke Eurokabel, koji vinske posjede ima u Dalmaciji (Dingač, Komarna) i u Istri (kod Višnjana) a vinski podrum u Dicmu kod Splita, i koji je suvlasnik nedavno u Zagrebu utemeljenog poduzeća Vinolab za konzalting upravo u vinogradarstvu i vinarstvu.

Priča se da samo Rollandov prvi izlazak *na teren* stoji oko 20.000 eura! U zemlji u kojoj životni standard stanovnika ne slovi kao osobit i gdje kultura vina još poprilično šepa, angažman takve *marke* doima se paradoksalnime, netko tko dobro zna što i u cjenovnome smislu znači ime Michel Rolland možda će pomisliti i bahatime, ali poduzetni Tolj očito zna što radi: Rolland, inače ovih dana u Njemačkoj od strane vrlo uglednog poslovnog vinskog časopisa Meininger's Wine Business International

proglašen *Poduzetnikom godine u sektoru vina*, sigurna je uzdanica ne tek kao kreator Bakhova nektara, nego i u marketinškom smislu. Butelja uz čiji su nastanak vezani njegovo ime i prezime svakako ima u startu velike izgleda za jako dobar plasman svuda u svijetu. Kad već hrvatsko vino zasad ide presporo i u prerijetkim slučajevima naprijed do kategorije tzv. *velikoga*, i kad već nema u marketingu kvalitetnu podršku od strane proizvođača nekog vinogorja i neke regije, pa i od ustanove na nacionalnoj razini (jer takva ni ne postoji!), Tolj, ne želeći čekati, pokušava se na svoj način - ekstra-kakvoćom proizvoda, proizvodom usmjerenime točno ciljanom potrošaču, te glasovitošću enologa - uspješno pozicionirati na domaćem i vanjskom tržištu. Ovih dana izašla su na tržište prva vina Toljove kuće Saints Hills, a distributer je Miva d.o.o. Tolj s njima odmah ide energično van: najprije, početkom studenoga, na prestižni eno-gastro festival u Merano, a potom i, krajem studenoga, na festival vina i gastronomije Zagreb Vino. com 2010 u hotelu the Regent Esplanade. U Meranu je na predocjenjivanju za prolaz



Michel Rolland, nedavno u Njemačkoj proglašen Poduzetnikom godine, dirigira proizvodnjom vina u više svjetski glasovitih vinskih podruma

na festival njegov Dingač 2008 osvojio 89 bodova. Tolj, koji tamo sa sobom nosi i mješavinu malvazije i chardonnaya Nevina 2009, uz pelješku obitelj **Bura-Mrgudić** ove



Na dalmatinskoj obali: Michel Rolland i Ernest Tolj sa suprugama

će godine biti jedini predstavnik Hrvatske u meranskome Kurhausu.

- Michel Rolland obiteljski je prijatelj, i njegov je i angažman upravo takav. Cilj je stvoriti veliko svjetsko vino od autohtonih hrvatskih sorti i proizvedeno u Hrvatskoj, silna nam je želja naravno da i uspijemo u tom naumu – kratko nam je, u predahu, kazao Ernest Tolj, inače u velikoj gužvi zbog poslova u okviru svoje osnovne djelatnosti ali i zbog berbe.

Student prof. Emilea Peynauda

Tko je Michel Rolland? On je vlasnik nekoliko vinskih châteaux i enolog-svjetnik koji je revolucionarizirao vinsku proizvodnju u svojoj, bordoškoj oblasti, te koji je i silno pridonio promjeni lica vinogradarstva i vinarstva u cijelome svijetu. Rolland, rođen 1947., na Bordoškom je sveučilištu bio student enologije u klasi iznimno cijenjenog profesora **Emilea Peynauda**, čovjeka koji je stalno naglašavao važnost higijene i kontrole u proizvodnji vina te koji je ta dva jednostavna pojma, higijena i kontrola, svojedobno morao uvoditi čak i u neke najpoznatije bordoške vinske podume! Rolland je diplomirao 1973. godine, i ubrzo potom sa svojom suprugom **Dany**, također završenom enologinjom, osnovao vinski laboratorij. Laboratorij je bio samo isprva za klasične analize vina, poslije je počeo djelovati i kao savjetodavna služba, od vinograda do butelje. Rolland je posebno polagao na to da proizvođačima vina pojasni važnost prikladnoga rada u trsju kako bi se ostvarili uvjeti za optimalno moguće dozrijevanje grožđa, a i nastavio je isticati ono što je potencirao njegov profesor Peynaud, među ostalime i – nužnost apsolutne higijene i čistoće u podrumu. Među prvim Rollandovim klijentima bio je danas svjetski slavni Château Angélus iz Saint-Emiliona, koji je ubrzo nakon što je startao raditi po Rollandovim savjetima počeo dobivati crna vina s vrlo mekanim taninom. Za razliku od tih novih crnjaka iz Angélusa pod Rollandovom dirigentskom palicom, velika većina drugih bordoških crnih vina tada je bila dosta hrapava.

Kako su oči od već od davna stalno uprte u Bordeaux, promjene na bolje nisu ostale nezapažene, pročuilo se na široko za Michela Rollanda, i zaredali su mu pozivi na suradnju i s posjeda u drugim državama. Danas Rolland, kojega se možemo prisjetiti i kao jednog od protagonista filma Mondovino u scenama u kojima telefonom iz automobila dirigira enološke postupke nekom podrumu na sasvim

drugome kraju planeta, usluge vezane uz vinograd i podrum plasira u 13 - 14 zemalja svijeta, od Kanade do Maroka, od Urugvaja do Indije, a, evo, i u Lijepoj našoj. Među onima koji su ga angažirali uglavnom sva su imena za Dvoranu slavni, primjerice, uz spomenuti Angélus, tu su châteaux Ausone, Pape Clément, Evangile, Léoville-Poyferré Certan de May, Clinet, Ornellaia, Casa Lapostolle, Catena, Etchart, Le Gay, Araujo, Harlan Estate, obitelj Bryant, Mission Hill... S njima je sada u društvu i Ernest Tolj!

A posjedi u vlasništvu Michela i Dany Rolland odnosno u kojima su Rollandovi nazočni kroz tzv. joint-venture su: Le Bon Pasteur, Bertineau St-Vincent, Rollans-Maillet, Fontenil, Le Défi de Fontenil, La Grande Clotte (Bordeaux), Campo Eliseo (Toro, Španjolska, sa Jacquesom Lurtonom), Remhoogte, Bonne Nouvelle (Stellenbosch, Južna Afrika, oba posjeda s Murrayem i Julie Boustred), Yacochuya (Cafayate, Argentina), Val de Floires (Mendoza, Argentina), Mariflor (Mendoza, Argentina, s obitelji Etchart).

Mala zemlja za velike i zanimljive stvari

Michela Rollanda bombardirali smo s brojnim pitanjima, primjerice: Je li vam ovo kod Ernesta Tolja prvi i zasad jedini angažman u Hrvatskoj? Jeste li tek sada po prvi put došli u Hrvatsku? Kako se osjećate u Hrvatskoj? Što vam se najviše dopada, a na što imate prigovor? Koliko poznajete Hrvatsku kao vinogradarsko-vinsku zemlju i s dugom tradicijom u vitivinokulturi? Koliko poznajete lokalne sorte Hrvatske? Što mislite o potencijalu hrvatskih vinogorja u kojima ste se našli kao savjetnik, i o sortama koje ste tu našli? Kakva su vaša razmišljanja o hrvatskim sortama koje ste upoznali: kako ih je najbolje dobiti kao sirovinu i kako ih je najbolje vinificirati, koliko dugo i na koji način ih dozrijevati za velike dosege? Po vama, koji bi bio najbolji način rada s Plavcem malim? Radite li ovdje samo s jednosortnim crnim vinima ili će, jer ipak ste vi iz Bordeauxa gdje su mješavine vina uobičajene, pod vašim vodstvom izaći i kakva osobito zanimljiva crna mješavina? Plavac mali ovdje se smatra

nacionalnim ponosom: mislite li da je za vina visokog dometa a da opet budu u dovoljnoj mjeri ogledalo teritorija, dobro uz Plavac mali imati i neki postotak – ako da, možda biste mogli reći i koji postotak otprilike - kakve druge sorte, lokalne ili internacionalne, ili je bolje držati se samo Plavca maloga? Sigurno ste već za vaših boravaka u Hrvatskoj imali prilike kušati više vina od Plavca maloga i s najboljih pozicija: koji su vam plavci ostali u najboljoj uspomeni? Vjerujemo da ste za boravka u Istri kušali i bijela vina proizvedena



Mali vinski razgovori: Michel Rolland sa Slavenom Jeličićem, direktorom zagrebačkog Vinolaba, poduzeća za konzalting u vinogradarstvu i vinarstvu

uz duge maceracije bijelih sorata bez dirigiranja temperature i s alkoholnom fermentacijom moguće i u amfori, kasnije dugo dozrijevanih u hrastovim bačvama ili opet u amfori. Kakvo je vaše mišljenje o takvim vinima? Kakva je, da čujemo iz prve ruke, cijena vašeg angažmana i koji su općenito uvjeti da se prihvatite posla kao nečiji enološki savjetnik?

U predahu u svom kalendaru prenatrpanom putovanjima i poslovima po svijetu slavni Michel Rolland našao je malo vremena i za **Svijet u čaši**. Međutim na sva ova naša pitanja vezano uz njegov angažman i boravak u Hrvatskoj nije još htio izravno odgovarati, objašnjavajući to time da *dva do tri posjeta nekom novome lokalitetu i tek kratki susret s nekim novim sortama nisu dovoljni da bi se posve shvatilo tlo, klima općenito, kultivar, kultura, tradicija i, što je bitno, motivacija proizvođača*.

- Uloga dobrog enologa-savjetnika je da optimalno poveže sve te elemente, ali da bi se i posve razumjelo i valoriziralo tip lokalnoga tla i iz sorte izvuklo maksimum odlika svemu tome treba još pridodati i nešto što se zapaža tek s godinama, koje se s obzirom na dnevnu meteorologiju mogu unutar nekog klimata i dosta razlikovati, što

se onda odražava i na dozrijevanje grožđa. Dakle, tek nakon nekoliko vinifikacija nekome sa strane kao što sam ja sada ovdje moguće je dobiti jasniju sliku o ukupnom lokalnome potencijalu. Ali, ne samo to: uz uvažavanje svega onoga što pruža priroda i što se s vremenom nametnulo kao dio osebnosti lokalne kulture i tradicije bitno je naravno voditi računa o zahtjevima i ciljevima vlasnika posjeda koji vas angažira. Inače, u Hrvatskoj smo moja supruga Dany i ja vidjeli prelijepu krajoliku, krasne vinogradske pozicije, kušali smo neka vrlo vrlo zanimljiva vina, upoznali predivne ljude, Hrvatska je doista, da parafraziram vašu turističku reklamu, *mala zemlja za velike i zanimljive stvari*.

MALVAZIJE ZA ROLLANDA

U organizaciji istarskog posjeda **Ernesta Tolja** nazvanog Saints Hills - osnovanog 2006. a smještenog blizu sela Radovani kod Višnjana - i uz potporu udruge Vinistra, u restoranu hotela San Rocco u Brtonigli organizirano je kušanje malvazija za jednog od vodećih svjetskih vinskih konzultanta i enologa, **Michela Rollanda**. Ponuđeno je 28 vina, i to od **Benvenutija, Brčića, Coronike, Clajja, Degrassija, Franca Armana, Geržinića, Kabole, Kozlovića, Kraljevića, Krulčića, MaDeBaKo-a, Matoševića, Pilata, Piquentuma, Polettija, Radovana, Trapana, Saints Hillsa i Roxanicha**, dakle bio je to presjek trenutne ponude malvazija, tako da je Rolland imao priliku susresti se s nizom različitih stilova ovdašnjih vinara. Cilj je bio prikazati potencijal malvazije, koji se proteže od jednostavnih i svakodnevnih, do odležalih i visoko maceriranih, vrlo specifičnih vina. Rolland, na slici za degustacije u San Roccu te na slici s proizvođačem **Brunom Trapanom**, kušane je malvazije ocijenio *vrlo dobrima, osvježavajućima i pitkima, te napravljenima prema pravilima struke*. ■

Počeci

A na pitanje o tome kako je bilo kad je počimao, Rolland odgovara:

- U ono vrijeme, prije oko 40 godina, enologija dakako nije bila kao što je danas. Pa sam tada i ja u svom laboratoriju radio uglavnom samo analize uzoraka. Nakon pet godina zasitio sam se toga posla, te sam počeo savjetima usmjeravati svoje klijente kako da bolje rade u vinogradu i podrumu da bi dobili bolje vino. Nije išlo baš lako, naime u ono vrijeme proizvođači su smatrali da sve najbolje znaju sami, jer su to naučili od svojih očeva i djedova. Tek malo-pomalo stvari su se počele mijenjati. Školovani mlađi ljudi, moji vršnjaci, počeli su sve bolje uviđati razlike u vinima, konkretno zašto je vino nekog godišta bitno bolje a nekog drugog godišta slabije, kao i to da je vino od nekog posjeda bolje nego od nekog drugoga posjeda, čak i bliskog susjeda. Postupno, srećom, proizvođači su postajali svjesni da nauk dobiven od roditelja nije dovoljan, da se radi postizanja boljeg rezultata u proizvodnji treba više potruditi, biti pedantniji, **da radove u vinogradu treba bolje prilagođavati okolnostima koje zadaje tekuća godina, da se mora znati kakav se proizvod želi, te da se onda i rad u podrumu ima prilagoditi sirovini dobivenoj u vinogradu i planiranome tipu vina**. Na magični i tako često spominjani pojam terroirea počelo se gledati realnije: **dobar terroir nije apsolutno jamstvo da ćete dobiti odlično vino, dobar terroir tek omogućuje proizvodnju odličnoga vina**. I, da skratim: nakon nekog vremena dobio sam i angažman u SAD, i tu je, zapravo, sve za pravo krenulo ovim kolosijekom na kojemu sam sada.



Vina posjeda Saints Hills ocjenjivana su za Roberta Parkera: Dingač 2008 dobio je 83 boda, a Nevina 2009 pak 89 bodova!

TERROIR po OIV-u

Što je to terroir? Na osmoj općoj skupštini OIV-a pred ovo ljeto u Tbilisiju u Gruziji usvojena je sljedeća definicija:

Vinogradarsko-vinski terroir koncept je što se odnosi na određeni prostor na kojemu se u vinogradu i podrumu u skladu s ustaljeno primijenjivanom pozitivnom lokalnom praksom u vinogradarstvu i podrumarstvu odvija i razvija skup aktivnosti u domeni fizičkoga i biološkoga. To pridonosi posebnim i za taj kraj po karakteristikama prepoznatljivim proizvodima. ■



Bilo je zanimljivo čuti kako se Rolland kad dodje na neki posjed postavlja prema zaposlenim enolozima, koji mogu biti i iznimno ponosni na svoje uratke te možda čak i povrijeđeni dovođenjem enologa-savjetnika jer njegov dolazak kao da govori da oni ne umiju kreirati vino, i koji svakako nisu zadovoljni ako osjete da im je najednom netko drugi došao *soliti pamet*.

- Na početku je situacija gotovo uvijek malo zategnuta. No ja se nikad ne postavljam iznad, nastojim upoznati ljude, vidjeti kako razmišljaju i razgovaram s njima kao s ravnopravnim kolegama a ne kao s podređenima. Jako važna u ovom mojem poslu je psihologija, rekao bih da na nju otpadne možda i 70 posto, ostalih 30 posto pokriva enologija.

Bez opasnosti od preslike

Postoji li Rollandov stil, i, ako da, kako bi ga Rolland opisao? I još nešto što se uvijek nameće kao pitanje vezano uz tzv. leteće enologe-svjetnike, tzv. *flying wine-makers*: kolika je opasnost da vina iz različitih podruma na raznim lokacijama po svijetu budu jako slična, možda i preslična?

- Što se tiče stila Michel Rolland, vjerujem da postoji. Vino, koje jeste umjetnost, moglo bi se usporediti sa slikarstvom: ako poznajete slikara, i u njegovim djelima koja su posve drukčija jer su možda i nastala u njegovoj nekoj drugoj fazi raspoznajete nit vezanu uz autora. Logično je da stil postoji, jer moj ukus je moj, i svakako da je ugrađen u vino koje radim. Sigurno je međutim ovo: opasnost da vina različitih posjeda u kojima radim suviše slične jedno drugome je neznatna, rekao bih i da ne postoji, jer područja se razlikuju tlom, ekspozicijama, klimom i mikroklimom, sortama... U svakom slučaju, gdje god da dodjem kao enolog-svjetnik, najprije se nastojim dobro informirati sa svim lokalnim parametrima specifičnima za to područje, naprosto porijeklo i ono što je vezano uza nj mora se poštovati. Moje je da se pobrinem da grožđe bude najbolje moguće zrelo, onako kako ja smatram da treba biti, i da ostvarim sklad u vinu, da imam mekane tanine i umjerenu kiselost. O stupnju zrelosti grožđa moglo bi se međutim dosta pričati, jer ono što je zrelo za nekoga drugoga ne mora biti i dovoljno zrelo za mene, odnosno ono što je zrelo za mene netko može smatrati

prezrelim. Kad odlučujem o tome kad treba ubrati grožđe činim to ne toliko na bazi rezultata laboratorijske analize nego više po svom osjećaju, instinktu, nadam se da je nakon toliko godina rada on sasvim dobro razvijen. I tu je, eto, ta umjetnička strana. Ne kažem međutim da sam savršen u procjeni,



Michel Rolland: Moja nit vodilja kod kreiranja vina je harmonija

ponekad pogriješim, ali najuspješnije osobe nisu one koje nikad ne čine grešku nego one koje griješe manje često!

Dodaje da uvijek nastoji kreirati vino s karakterom, i koje će odavati područje gdje mu je izvoriste, međutim koje će moći udovoljiti širem ukusu.

- Nisam sklon kreiranju vina za tek neki specifičan ukus određene sredine. Što mislim pod time? Evo: njemačko nepce voli kiselija vina a i vina s određenim ostatkom neprovrela sladora, Francuzi, Englezi vole ovo, Amerikanci ono, Azijati su priča za sebe zacijelo i zbog njihovih navika u prehrani i njihove kuhinje, ali vino se ne proizvodi posebno i samo za njemačko, odnosno francusko, odnosno neko treće uvjetno rečeno uže tržište, ono, uz to što zorno pokazuje obilježje kraja gdje nastaje, mora biti prihvatljivo i širem krugu potrošača u svijetu, ne zaboravimo tu i pisce o vinu i vinske kritičare. Nikad nisam proizvodio vino specijalno za ovo ili ono tržište, ali isto tako nije moguće ni svima udovoljiti. Moja je glavna nit vodilja, ponavljam, harmonija, dakle s dovoljno tanina i kiselina ali sa zrelim i mekanim taninom i ugodnom kiselosti.

Prijateljstvo s Parkerom

Rollandova profesionalna karijera počela je nekako u isto vrijeme kad i ona od **Roberta Parkera**. Mnogi misle da Rolland može za

svoj uspjeh na vinskoj sceni u velikoj mjeri zahvaliti upravo Parkeru, koji također, kao i on, zagovara jačuzrelost, puna i bolje zaobljena vina.

- Čini mi se da je vrlo rašireno mišljenje da Robert Parker blagonaklono piše o vinima koja sam ja kreirao zato što mi je prijatelj. No, ne voli Parker baš i sve moje eno-kreacije. Više vina u nastajanju kojih sam sudjelovao dobilo je od Parkera 100 od mogućih 100 bodova, i ja uistinu jesam jedan od enologa s prilično velikim brojem vina ocijenjenih u njegovim recenzijama s punom stoticom, međutim prilično je i mojih vina koja i nisu vrednovana tako visoko.

Unatrag nekoliko godina pa i u Hrvatskoj pojavilo se vrlo mnogo imućnih ljudi koji su se okrenuli proizvodnji vina, neki iz hobija a neki i iz tržišnih razloga. Zacijelo ste obišli dosta njih, vjerojatno su vas i tražili svjete. Kakvi su vaši utisci - jesu li dotični doista dobro postupili svojim uključenjem u proizvodnju vina, a koje su, s obzirom da ipak dolaze iz drugih profesija i logično o vinogradarstvu i vinarstvu znaju manje, najčešće i najveće greške što su ih počinili odnosno čine ih u svojoj vinskoj djelatnosti?

- Obišao sam dosta takvih posjeda biznismena koji su iz *drugog filma* ušli u vino. Većina ih se potrudila investirati u visokokvalitetne vinogradske položaje te u moderne podrumne s najboljom opremom, a najčešće greške primijetio sam u njihovu pristupu plasmanu. Imam osjećaj da o tome u startu nisu razmišljali dovoljno i na pravi način, zacijelo su bili uvjereni da će se vino prodavati samo od sebe, jer je visoke kakvoće. Neki koji su me angažirali bili su pak uvjereni da im moje ime jamči dobru prodaju. Danas u moru ponude na tržištu to nije pravi kut gledanja, vino, pa ma kako bilo dobro, nije lako i jednostavno prodati. Problema ne bi trebalo biti za hobista koji proizvede, figurativno rečeno, po nekoliko kartona godišnje, ako ništa drugo taj može računati na svoje prijatelje kao potrošače. Ali ako se djelatnost ustroji kao pravi posao,

stvar je drukčija. Nije dovoljno učiniti sve što treba u vinogradu i podrumu i razglasiti da vam je Michel Rolland savjetnik. Već kad se odlučuje u uključenju u proizvodnju vina profesionalno i za tržište treba imati kompletnu viziju, dakle i onaj dio vezan uz plasman. Krug mora biti zatvoren. Ja osobno kad se prihvaćam posla kod nekog proizvođača želim biti maksimalno uključen i u dio što se vezuje uz marketing i prodaju. Moram u startu znati za koji segment potrošača je neko vino namijenjeno. Naravno da drukčije valja raditi na vinu koje će završiti na polici za 10 do 15 eura a drukčije za vino kojemu se cijena planira možda i do 400 eura za butelju.

Kako gleda na to da se njegovo ime koristi radi boljeg plasmana vina?

- Moji klijenti imaju puno pravo reklamirati svoje vino mojim imenom, pa kako da im to zabranim kad sam ja debelo umiješan u nastanak toga vina. Ako proizvođač smatra da je navod mojega imena tržišni dobitak za vino, neka ga koristi.

Novi hit - područja kod Crnog mora

U novije vrijeme Rolland dosta radi u zemljama europskog jugoistoka te u zemljama u razvoju. Gdje je vidio nove značajne potencijale za budućnost?

- Izdvojio bih područje oko Crnoga mora. Vinogradarstvo i proizvodnja vina tamo su duga tradicija, ali na žalost u posljednjih 50 do 60 godina u tom arealu proizvodilo se loše vino. Golemi je tu potencijal glede tla i klime, prve laste već najavjuju proljeće i siguran sam da će kakvoća vina u narednom desetljeću tu učiniti velike korake prema naprijed. Iznimno je važna i Kina, gdje još nema osobitih vina, ali to je golema zemlja s različitim pozicijama, tlima i klimatskim uvjetima. Obecava i Indija. Rekao bih nešto i vezano uz najjače i najpoznatije svjetske proizvođače vina danas, Francusku i Italiju: i jedna i druga zemlja mogle bi proizvoditi količinski manje, bilo bi im dovoljno npr. po 35 milijuna hektolitara godišnje, a kvalitetu bi u prosjeku mogle značajno podignuti.

Bordeaux se još uvijek kad je riječ o vinu izgovara s visokim poštovanjem, što Rolland misli o vinima svojeg zavičaja?

- Bordeaux je vrlo dugo gradio kakvoću i image, i nije čudno što je sada toliko cijenjen i što druga vinogorja rado upoređuju svoja vina baš s kapljicom bordoških proizvođača, nadajući se da će na degustacijama pobjeđivati njihova vina i maštajući da će i sama dostići reputaciju Bordeauxa na svjetskoj razini. Mnoga vinogorja i mnogi proizvođači iz raznih krajeva svijeta znatno su napredovali, nerijetko se danas i dogodi da na degustacijama vina iz tih drugih vinogorja budu bolje vrednovana od bordoških u konkurenciji, međutim to još nije i s tržišnog aspekta i dovoljno, naime kod većine proizvođača iz tih drugih vinogorja problem je što postoje tek 15 do 20 godina, a to je prekratko u odnosu na brojne bordoške châteaux koji su na sceni nekoliko stoljeća i kontinuirano na sebe skreću pažnju javnosti... Međutim ne bih se opterećivao imageom Bordeauxa koji dopušta nekim kućama i dizanje cijena buteljama i *do neba*, važno je da danas velika vina već dolaze i iz dosta drugih krajeva svijeta 🍷

VINO I ULJE



Alfredo Cossetto enolog je koji je do nedavno radio za porečku Agrolagunu, u sastavu koncerna Agrokor. Sada je samostalni poduzetnik, i upravlja vlastitim vinogradskim posjedom površine sedam hektara. Nešto grožđa kupi, i ukupno proizvede oko 40.000 litara vina. Uz svježju bijelu kapljicu iz inoksa cilj je, veli, raditi i ozbiljna strukturirana bijela i crna vina s dozrijevanjem u drvu i s izlaskom iz podruma prema tržištu najmanje dvije godine nakon berbe. Alfreda osobito zanima što sve može postići s Malvazijom istarskom kroz kasnije berbe i kroz dodatno prosušivanje grožđa.

Alfredo je sklon i crnome vinu, uzgaja Cabernet sauvignon, i vino od njega njeguje u velikim bačvama od 16 hl te u rabljenom barriqueu.

On i njegova supruga **Melinda**, agronomkinja po zvanju, koja je vrlo aktivna na području maslinova ulja i sada radi u tvrtki MIH što izlazi s uljem pod markom San Gurmano, pripremaju se uvelike upravo i na području maslinova ulja, sade masline i opremaju se i za vlastitu proizvodnju tog zelenog tekućeg zlata...

MATOŠEVIĆ I DALJE NA KORMILU VINISTRE

Novi stari predsjednik udruge Vinistra, osnovane 1994. i danas sa 111 članova, je **Ivica Matošević**, koji je inače ovih dana u Zagrebu degustacijom svojih 15 vina iz različitih godišta obilježio 15 godina svojega bavljenja plemenitom kapljicom. Slikali smo ga u društvu s **Ernestom Toljom**, koji je - tek



počeo s vinom, bijelime od Malvazije istarske i Chardonnaya iz vinograda kod Radovana, i crnime od Plavca maloga iz vinograda na Pelješcu. U Upravni odbor Vinstre izabrani su **Nikola Benvenuti, Moreno Coronica, Marko Geržinić, Gianfranco Kozlović, Bruno Trapan i Elvis Visintin**. U nadzornom su odboru **Franc Arman, Franco Cattunar i Adriano Putinja**. To je vijest s nedavno održane godišnje skupštine Vinstre. Udruzi je ponovno punu potporu iznio istarski župan **Ivan Jakovčić**, koji je rekao da je Istarskoj županiji cilj *nastaviti strateško partnerstvo s Vinstrom, s kojom će se i dalje realizirati projekti usmjereni na gospodarski razvoj županije*. Direktor Turističke zajednice Istre **Denis Ivošević**, dajući također Vinstri punu potporu u dolazećem razdoblju, istaknuo je kako je vrlo važan kvalitetan spoj turizma i vina. *Istru godišnje posjeti oko 150 novinara koji prate turizam, ali i jednako toliko novinara i utjecajnih osoba s područja eno-gastronomije. Zahvaljujući njima mogli smo i možemo ispričati istarsku vinsku priču cijelome svijetu. Zauzvrat dobivamo odličan posjet gostiju istarskim proizvođačima vina i maslinova ulja, podaci govore o 140 tisuća eno-gastro turista godišnje*, rekao je Ivošević. Predsjednik Savjeta za dodjelu oznake IQ za Malvaziju **Mario Staver**, podnio je izvješće o provedbi sustava IQ za berbu 2009. te najavio nove projekte. Za oznaku IQ prijavilo se od ovogodišnje (2010.) berbe 33 proizvođača, minimalni bodovni prag za odobrenje rješenja za IQ podignut je sa 79 na 81 bod, a kontrola vina IQ na tržištu dvostruko je pojačana. *Naš je plan da proširimo Pravilnik IQ stavkom koja bi i zrelima malvazijama, počevši s berbom 2010., omogućila dobivanje oznake IQ. U tijeku 2011. izašli bismo i s pravilnikom o IQ za teran, i time bismo napokon standardom kvalitete obuhvatili obje najvažnije istarske sorte*, kazao je Staver.