

Hrvatska još ne razumije, pa treba ovamo doći svijet i Lijepoj našoj otvoriti oči. Mi bismo to financirali ovako ili onako, nismo ušli u taj zahvat radi COAST-a, nego smo sami to počeli. Inače, splitska ekipa COAST-a je izvrsna, jako su pozitivni, pokreću prave stvari, u praktičnom dijelu izrade dokumentacije i u edukaciji su nam mnogo pomogli. Sa darovnicom smo mogli pokriti dio kopanja i rad strojeva. Projekt je bio vrijedan oko 900.000 kuna. Nekih 15 posto su oni pokrili, dio smo dobili kao tehničku pomoć. Svaka pomoć dobro dođe. Ujedinjeni narodi su partneri na projektu, pa to je velika stvar.

Miloši to što rade zasad rade, kao pilot-projekt, na jednom



U pilot-projekt uključena je cijela obitelj

hektaru. Već su izgradili i sušionu za ljekovito bilje za proizvodnju čajeva. Cijela obitelj je uključena. I supruga Ozana, sin i kćer.

U podrumu se, veli Frano Miloš, zasad još nije ništa bitno mijenjalo. Međutim i tu će doći do stanovitih izmjena.

- U otkrivanju pravih vrijednosti našeg Plavca malog u novije vrijeme sve više radimo na tome da proizvedemo vina koja mogu uspješno biti dugovječna. Plavac mali ima potencijal za to. On je iznimno dobar materijal za vino za dug život! Postiže visoki alkohol, bogat je ekstratom, posjeduje tanine, snažne fenole. Želim u njegovanju vina od Plavca doseći vrhunac, a jedan od razloga je i taj da pravi vinogradar i vinar razmišlja kao pravi umjetnik koji želi da njegovo djelo traje, i živi i nakon njega. To nije jednostavno, zahtijeva silnu energiju i strpljenje, veliku ljubav, i ne trpi greške. Uvjeren sam da vinu od Plavca maloga u odnosu na kapljicu od te sorte koju sada imamo na hrvatskome tržištu možemo produžiti život bez problema i na 20 do 30 godina. Nadam se da ću to i dokazati. 🍷

PELJEŠAC S NOVIM LICEM

DOSAD NEPRIKOSNO i POSTUP NA SVOM DOBILI SNAŽNOG

Priredio ŽELIMIR LOZICA
Snimio Marko Čolić

**PONIKVE, PA KUNA: ČINI SE DA JUŽNA STRANA
POLUOTOKA, SA ZVUČNIM POLOŽAJIMA, NA
SJEVERNOJ STRANI CIJELOGA VINOGRJA OTKRIVA I
AMBIJENTALNO/PEJSAŽNO I U ENOLOŠKOM SMISLU
SUPARNIKA KOJI BI I TE KAKO MOGAO PREOKRENUTI
UKORIJEJENU SLIKU O VINSKIM VRIJEDNOSTIMA U
TOME DIJELU DALMATINGKOGA JUGA**

Kad god se u nas htjelo istaknuti vinsku špicu, dosad se u kontekstu Pelješca govorilo prvenstveno o Dingaču i Postupu, na južnim i izravno prema moru okrenutim padinama poluotoka. Sad se stvar mijenja. Kako na Dingaču i Postupu uglavnom više nema slobodnih kvalitetnih parcela za vinograde, oni koji su možda i htjeli na južnim stranama i podignuti vinograd okrenuli su se drugom rješenju – nakošenim, dobro eksponiranim terenima sa škrtim i uglavnom kamenitim i pjeskovitim tlom u unutrašnjosti, odnosno na sjevernoj strani poluotoka. Frano Miloš iz Ponikvi skrenuo je na sebe pažnju svojim pristupom u vinogradu – vidi prilog pored! - i svojim vinom Stagnum, od Plavca maloga, jednim od prvih koji NIJE bio ni s



Prof. dr. Bernard Kozina, kreator vina Rota 2008 standard, s vlasnicima vinskog posjeda Terra Tota – članovima obitelji Vodopić i Lukšić

VENI DINGAČ POLUOTOKU RIVALA!

Dingača ni s Postupa a uspješno se prodavao po vrlo visokoj cijeni, čak i višoj od nekih dingača i postupa. Sad je na scenu isplivalo novo ime koje nije ni s Dingača ni s Postupa, nego iz Kune, a riječ je o posjedu **Vina Terra Rota**, u vlasništvu obitelji **Lukšić** i **Vodopić**.

Ovih dana javnosti je prezentirano prvo njihovo vino nazvano *Terra Rota standard*, iz berbe 2008. Oznaka standard želi kazati da je to tek bazno vino kuće, naime po najavi na prezentaciji, s vremenom, kako loza bude starenjem dozrijevala i kad godišta budu osobito povoljna, iz podruma *Vina Terra Rota* izlazit će i viši rangovi kakvoće *Rota Elite* i *Rota Exclusive*. S obzirom na ono što je pokazalo vino Standard i, dakako, očekujući da će *Elite* i *Exclusive* kad se rode i biti na nivou tih svojih naziva, proizvođači s Dingača i Postupa mogu se i te kako zamisliti nad neočekivanom konkurencijom rivala sa susjednih položaja na poluotoku.

Na prezentaciji vina *Rota 2008 standard*, održanoj u zagrebačkom Vrutku, površinom i izborom vina valjda najvećoj hrvatskoj vinoteci. Vlasnik i direktor Vrutka **Miše Matić** iznio je sljedeće:

- Kuća Vrutak, koja u ponudi ima što domaćih što inozemnih etiketa vina, plasira godišnje, barem zasad, oko 49 posto bijeloga i 51 posto crnoga vina, ali od tih 51 posto crnoga vina, **ali od tih 51 posto crnjaka većina je uvoznih vina**, hrvatski proizvođači, posebice oni iz Dalmacije, morali bi se zamisliti nad stupnjem čistoće i sklada te nad niskom elegancijom svojih crnjaka većina je uvoznih vina, hrvatski proizvođači, posebice oni iz Dalmacije, morali bi se zamisliti nad stupnjem čistoće i sklada te nad niskom elegancijom svojih crnjaka, kao i nad cijenama po kojima nude svoje uratke. **Vino Rota 2008 standard**

napokon je među dalmatinskom crnom kapljicom besprijekorno čisto, s lijepo izraženom voćnosti, dotjerano, snažno te elegantno, a istodobno je i s razumnom cijenom.

Prije pet godina članovi obitelji Vodopić i Lukšić – **Vlaho** i **Natko Vodopić**, **Mladen Lukšić** igrom slučaja upoznali su se s prof. dr. Bernardom Kozinom sa Zavoda za vinogradarstvo i vinarstvo zagrebačkog Agronomskog fakulteta. Vodopićima i Lukšićima je bilo do toga da krenu s uspjehom u proizvodnju vina, a prof. Kozini izazov je bio podignuti vinograd tamo gdje prije nije bilo vinograda, uzgojiti kvalitetno grožđe i od Plavca maloga i s pozicija koje nisu razvikane kao Dingač i Postup, te proizvesti moderno i dojmljivo vino. Dogovor je sklopljen, i prof. Kozina na nakošenim pozicijama kod mjesta Kuna na nadmorskoj visini između 250 i 300 metara i gdje su prije obitalavali samo makija i bor, krenuo je u projektiranje, a onda su Vodopići i Lukšići skupa s njime pošli i u realizaciju vinograda, na površini od čak 25 hektara.

- Meliorirali smo krš, napravili supstrat da bi vinova loza mogla uspijevati. Ovim projektom htjeli smo dokazati da u Dalmaciji ima dovoljno mogućnosti za kvalitetno širenje s vinogradima i da se Plavac mali na takvim novim pozicijama i iz modernih vinograda na žici može pokazati sjajnome u vinu. Ovim projektom uspjeli smo postići dvije bitne stvari: očuvali smo u velikoj mjeri voćne arome i svježinu vina, naime mnogo je značilo to što je vinograd na većoj nadmorskoj visini i na poziciji gdje je poprilična razlika u temperaturi između dana i noći, a ostvarili smo i odličan pH u moštu, mnogo bolji nego što ga ima većina drugih naših plavaca kod kojih se on penje



U zagrebačkom Vrutku, na promociji: prof. dr. Bernard Kozina, autor vina, objašnjava kako je ono nastalo i kakva su mu svojstva

i do 4, pa vino ima problema sa svježinom i čistoćom. Alkoholna fermentacija bila je u kontroliranim uvjetima tako da temperatura vrenja nije prelazila 28 stupnjeva.

Vino Rota 2008 standard, koje je napunjeno u 20.000 butelja, dozrijevalo je 12 mjeseci u barriqueu i potom je, prije izlaska iz podruma, ležalo još šest mjeseci u butelji. Za vino kategorije *elite* predviđeno je da bude od posebno izabranoga grožđa i da najmanje 14 mjeseci dozrijeva u barriqueu a da iz podruma na tržište ide tek nakon ukupno dvije godine od trenutka berbe, dok je za vino exclusive planirano da se proizvede samo u najboljim godištim, da također, naravno, bude od posebno selekcioniranoga grožđa, da barem dvije godine provede u barriqueu i da tržište izađe najranije nakon tri godine od trenutka berbe.

- Logično je da se ponuda dopuni i desertnim vinom, a što bi drugo u Dalmaciji to moglo biti do li tradicijski prošek, naziv bi mu bio Celestin, u čast likovnom umjetniku Celestinu Medoviću – rekao nam je prof. dr. Bernard Kozina. 🍷



Vinogradi Rota