

CRNJAK I PJENUŠCI iz - ENGLJSKE I ŠVEDSKE!

Priradio ŽELJKO SUHADOLNIK
Snimio MARKO ČOLIĆ

Google prevoditelj / translator: http://translate.google.com/translate_t

SVE ČEŠĆI METEOROLOŠKI I HIDROLOŠKI EKSTREMI, SUŠE I POPLAVE, OLUJNI VJETROVI, STALAN PORAST SREDNJE VRIJEDNOSTI TEMPERATURE I GLOBALNO ZATOPLJENJE, POSTUPNA IZMJENA FLORE I FAUNE, ZONE BIJELIH VINSKIH SORATA u PRETVARANJU u OBLASTI CRNJAKA, SELIDBA TRSJA s MEDITERANA na DALEKI SJEVER, MOGUĆE i do – ŠKOTSKE! ŠTO KAŽE METEOROLOG mr. IVAN ČAČIĆ

Hoće li već možda relativno uskoro najbolja europska vina dolaziti sa sjevera Starog kontinenta, dosad znanog po potrošnji i potrošačima, a manje ili nikako po proizvodnji i proizvođačima Bakhova nektara? Moguće! Oni koji su duboko u klimatologiji, ali i u vinu te gastronomiji, predviđaju da će, ako se nešto ne učini na sprječavanju tj. zaustavljanju globalnog zatopljanja, kroz (relativno) kratko vrijeme najfinija crna vina, ona što su sada npr. ponos Bordeauxa, biti u geografskom pojasu dosta iznad te regije, a da će najfiniji pjenušci dolaziti iz Engleske, Škotske, Švedske... Vinogradi u komercijalnoj produkciji već postoje u Belgiji, Nizozemskoj, na jugu Engleske, odakle su upravo pjenušci već i počeli dobivati i međunarodne pohvale, a vinogradarstvom i proizvodnjom vina bave se sve više i na jugu Švedske.

Po podacima britanskog Odjela za okoliš, hranu i ruralnu sredinu, danas u Engleskoj postoji 416 vinogradarskih krajeva s ukupno oko 1300 hektara površine pod vinovom

lozom. U odnosu na stanje prije četiri godine vinogradi su se povećali za 45 posto! **Julie Trustram Eve**, iz udruge engleskih proizvođača vina, navodi da, koliko je zasad poznato, u Škotskoj još nema vinograda, barem ne u komercijalnome rodu, ali da se *šuška o značajnijoj sadnji vinove loze*. Eve dodaje da bi, po nekim predviđanjima, ako se hitno ne smanje zagađenja i ako se nastavi trend povećanja srednjih temperatura, do 2080. već i južni dio Engleske postao pretopao...

Enolozi - koji će rado istaknuti da se najkompleksnija i najelegantnija vina na sjevernoj polukugli u pravilu proizvode od grožđa iz vinogorja uz sjevernu a na južnoj polukugli iz vinogorja uz južnu granicu areala koji je domovina neke sorte odnosno koji odgovara uvjetima kakvi jesu u zavičaju dotične sorte pa se i tu kultivar i šire rasprostranio - naglašavaju da se zbog učestalih vrućina i suša posljednjih godina iz tradicijskog i današnjeg pojasa uzgoja vinove loze vinogradarstvo uočljivo počelo pomicati na sjevernoj polukugli prema sjeveru a na južnoj prema jugu. U Hrvatskoj vidimo da se Slavonija, Podunavlje s Baranjom od predjela izrazito bijeloga vina pretvaraju pomalo u regiju uvjerljivih crnjaka. Uzgred, što se tiče bijeloga vina u budućnosti u Slavoniji i Baranji, moglo bi se tamo već početi razmišljati o tome da sadašnji bijeli sortiment Slavonije, baziran prvenstveno na Graševini a onda i na internacionalnim sortama poput Chardonnaya, Rizlinga rajnskog, Sauvignona, koji ne vole vrućinu i toplinske udare, neće više biti optimalna opcija, te da bi se u novim i sve toplijim okolnostima možda u tome dijelu Lijepe naše mogli dobro snaći

bijeli kultivari našega juga, koji su naviknuti na vrućinu. Za nedavnog posjeta Podunavlju gdje se danas nerijetko nailazi na Graševine s 14 pa i 14,5 maligana, a susreli smo se i s onima s gotovo 16 vol % i još s ostatkom neprovrela šećera, pitali smo domaćine u vinskih kućama jesu li pomislili da bi se trebalo polagano pripremati za *neke nove situacije* i, u tom kontekstu, možda već sada, barem pokusno, posaditi na svojoj **panonskoj** parceli primjerice **jadranske** Pošip, Vugavu, Maraštinu, dakako vodeći računa o tome kakve poziciju i tlo preferira koja sorta i koju podlogu za koju jadransku sortu na panonskome tlu izabrati. Poslije bi, dakako, valjalo još voditi računa i o tome kako raditi u vinogradu kroz sezonu, kao i kada početi s berbom, kako je i kojim ritmom obaviti. A svakako bi se novim razmišljanjima trebalo okrenuti i u podrumu. Odgovori su bili da je zamisao o našim južnim kultivarima u Baranji zanimljiva, ali da ipak nitko još o tome nije razmišljao. Međutim, pojedinci su u Slavoniji ipak išli prema Dalmaciji, ali u pravcu crnoga: neki su kod sebe, da vide kako će se pokazati, sadili Crljenak /Zinfandel.

Spas u visinama

U krajevima danas tradicijski znanima po uzgoju vinove loze rješenje može biti selidba trsja na pozicije na većim nadmorskim visinama gdje su ljeti dani vrući ali su noći hladne, što je za lozu dobro, te gdje bi se, u vinograde, za slučaj suša, uvelo i navodnjavanje kap po kap, naravno ne radi povećanja prinosa nego, ako zapne s kišama, radi opstanka biljke i radi boljeg dozrijevanja grožđa. U prošlom broju **Svijeta u čaši** pisali smo upravo o *ekstremnom*

MIVA

PRODAJA VRHUNSKIH I
KVALITETNIH HRVATSKIH I
UVOZNIH VINA

Ulica grada Vukovara 56a • 10 000 Zagreb • Hrvatska
Tel +385 (0)1 61 70 714 • Fax +385 (0)1 61 50 076
info@miva.com.hr • www.miva.com.hr

VIKINZI I RIBARI kao VINOGRADARI/VINARI

S uzgojem vinove loze za proizvodnju vina u Švedskoj se krenulo još prije nešto više od desetak godina, dakle tada posađeni vinogradi sad su u punome produkcijskom rodu, javlja **Svijetu u čaši** kolegica novinarka iz Švedske **Ursula Hellberg**.



Domän Sånana, te Percy Månsson uz selekcijski stol za probiranje ribe a koji sada njemu služi za selekcioniranje grožđa



U području Skåne, gdje sada najboljim proizvođačima smatraju kuće **Vingården** i **Åhus**, kao pionir vinogradarstva odnosno kao prvi koji je zasadio vinovu lozu – bilo je to 1998. - zapisan je **Percy Månsson** s posjeda **Domän Sånana**. Sånana je inače lokalni izraz za pjeskovito tlo. Zgodno je navesti da Månsson ima i pokusni vinograd sa 40 različitih sorata vinove loze koji njeguje kao Banku kultivara, te da je u fazi primarne prerade grožđa novost u Švedskoj – vinifikaciju, povezoao je s elementom drevnog tradicijskoga: ubrano grožđe prije daljnje obrade selekcionira na stolu kakav se rabi za probiranje ulovljene ribe.... Najbolja Månssonova vina su Bolero, Orient Ortega, Kerner, Siramé (Amarone of Scania) i Croix Fleurie, na etiketi je prikaz 600 godina starog križa nađenog u tamošnjem tlu.

U kraju Österlen, u Skåneu, posjed je **Österlennvin**, znan još i pod nazivom Ekesåkra, a vlasnici **Thorsten Persson** i **Claes Olsson** proizvode dva vina, mješavinu sorata – Per Ols Blanning, i jednosortnu kapljicu Per Ols Röa, od kultivara Rondo.



Thorsten Persson i Claes Olsson u trsju

Köpingsbergs Vingård blizu Nybrostranda specijaliziran je za pjenušce. Vlasnik **Carl-Otto Ottergen** startao je s kupljenim grožđem. Prije šest godina zasadio je svoje trsje i uskoro bi trebao izaći i s prvim vinom iz vlastitog vinograda. Redove s vinovom lozom označio je nazivima mjesta u Champagnei. ■



Carl-Otto Ottergen, vlasnik Köpingsbergs Vingårda, proizvodi samo pjenušce. Redove vinograda označio je nazivima mjesta u Champagnei





Toscana: Chianti classico (dolje) i Montalcino (gore) – vinogradi većma na visinama od 300 do 500 metara

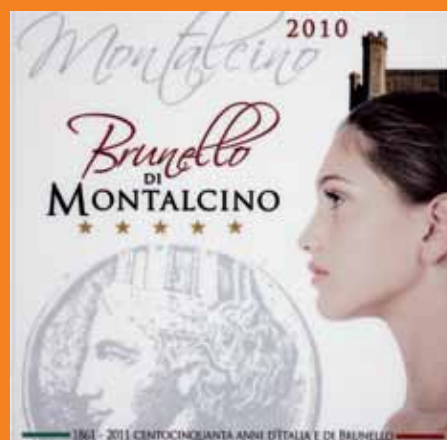


Kako parirati vrućinama: upomoć je pozvana i znanost. Na slici je vrlo znani i cijenjeni profesor Attilio Scienza, s katedre za vinogradarstvo i vinarstvo Milanskog sveučilišta. Neki vinogradari u Montalcinu vinograde već i u većoj mjeri sade i na pozicijama okrenutima prema sjeveru...

PIJEMONT – KOMPLICIRANO ali ODLIČNO!

Proslavljeni talijanski proizvođač vina **Angelo Gaja** poslao nam je izvještaj o berbama u Pijemontu i u Toscani gdje također posjeduje trsje. U prvoj rečenici istaknuo je ovo: u 2010. zabilježena su samo dva tjedna velike vrućine, za razliku od 2003. kad je bilo čak osam tjedana s nesnosnom vrućinom. Međutim to nam ništa ne govori da se barem temperaturno općenito okolnosti mijenjaju nabolje, vraćaju na staro. U 2010. lozi nije prijetila opasnost od hidričnog stresa. Na proljeće je bilo dosta kiše i dana s nižom temperaturom, cvatnja je kasnila i do dva tjedna ali toplina u srpnju pomogla je da se zaostatak u vegetaciji eliminiira. Krajem kolovoza i početkom rujna javio se strah da bi se kiše koja su tada pale mogle produžiti i da bi grožđe moglo jače nastradati od truleži, međutim s obzirom da su vinogradari, uočivši, dakako, da je sezona drukčija, bili spremni za hitre i prikladne reakcije u trsju ali i stoga što se vrijeme popravilo, nije bilo jače štete od bolesti. Grožđe je, mada u manjoj količini nego inače, lijepo sazrelo i u dobrom je zdravstvenom stanju dočekalo berbu. Za razliku od prethodnih i vrlo toplih godina, u 2010. će se, naglašava Gaja, i te kako pokazati vrijednost vinogradskih pozicija koje su odavna označene kao visokokvalitetne za vinograd.

Za brunello iz Montalcina, gdje ima posjed Pieve Santa Restituta, Gaja navodi da je iz 2010. proizveo najbolje vino od 2004., otkako je preuzeo to imanje. Vrućine i suša, koje su bile izražene posljednjih godina, ovaj put su izostale, meteorološki i temperaturni uvjeti bili su povoljni za lijepo, postupno i dugo sazrijevanje grožđa. ■



U Montalcinu običavaju na zid starog tornja u središtu mjesta svake godine postaviti keramičku pločicu koju oslikava neka znana ličnost a kojom se, preko zvjezdica od jedne do pet daje na znanje kakvoća berbe u prethodnoj godini. Pločica za 2010 nosi pet zvjezdica!

slučaju trsja u vrućem geografskom pojasu ali na velikoj visini, o posjedu Colomé u argentinskim Andama a koji zračnom linijom i nije baš jako daleko od ekvatora ali je, zato, sa svojim vinogradima na visinama između 2000 do oko 3100 metara iznad morske površine. Pitanje je, međutim, koliko zemalja gdje je vinova loza bitna poljoprivredna kultura a vino gospodarski i u kulturalnome smislu osobito značajan proizvod ima izgleda za premještanje trsja s nižih u bitno više predjele, dakle u kojem opsegu ima dovoljno visokih planina i, na njima, ekspozicijom, tlom, mikroklimom prikladnih pozicija za vinograd, kao i kolike su za njih ekonomski prihvatljive mogućnosti navodnjavanja, sve to za uzgoj visokokvalitetnoga grožđa kao baze za visokokvalitetno i osebujno vino za plasman po skupljij cijeni... Za razliku od Bordeauxa, Toscana te Pijemont, koji su brdoviti i gdje su brojni vinogradi na obroncima na visinama i do 500 do 600 metara, zacijelo zasad ne moraju toliko brinuti kao Žirondinci...

Enolozima se u tim primjedbama pridružuju brojni gastronomi koji situaciju sagledavaju i šire od samoga vina, oni pak navode da tendenciju pomaka trsja prema sjeveru, odnosno na južnoj polukugli jugu, slijedi i uzgoj povrća i voća. To znači da će se s vremenom mijenjati navike u prehrani i gastronomiji. Vjerojatnost je velika da te promjene u načinu prehrane i u eno-gastronomiji ipak ne budu nužno hitre i drastične, ponajviše stoga što su komunikacija, transport, skladištenje i trgovina danas vrlo razvijeni pa će se ono čega možda, zbog čudi prirode odnosno bolje reći reakcije prirode na čovjekove u eko-smislu neprikladne postupke i djelatnost, više ne bude ovdje u dovoljnoj količini i na dovoljnoj razini kakvoće za zahtjevnijega potrošača moći naručiti iz drugih, novih uzgojnih i proizvodnih sredina, od tamo, dakle, uvesti. Samo, pitanje je koliko će potrošača, i u kojoj mjeri svaki od njih, biti u financijskome smislu u stanju zadovoljiti svoje apetite... Posljedice ovoga što se danas naziva globalnim zatopljenjem osjetit će se dakako ne samo na ponešto drukčijem sadržaju na tanjuru i u čaši u odnosu na onaj na koji smo naviknuti sada, nego – govore crne slutnje - i u nestašici vode, te i šire u gospodarstvu, jer sasvim sigurno da pošteđeni neće ostati određeni i sada ovdje logični djelatnosti i zanimanja, od onih vezanih uz zemljoradnju do onih vezanih uz turizam.

Otvoreno pismo Sarkozyju

Klimatske promjene kojima smo svjedoci

označene su kao krivci za, kako se kaže, *pravu degradaciju vinograda u Francuskoj*. Ističe se da sve intenzivnije dolazi do toplinskih udara, do ljetnih oluja s tučom i da se pojavljuje više novih bolesti na biljkama. Žučno su u obranu francuskih vinograda odnosno, finalno, dakako, vina, za koje tvrde da pomalo gube na kompleksnosti, uz same proizvođače vina stali, vrlo uočljivo, i francuski šefovi kuhinja i sommelieri. Predsjedniku Sarkozyju izložili su postojeće alternative: ili će se on maksimalno založiti na tome da se s političkim kolegama iz drugih moćnih zemalja postigne dogovor o smanjenju aktivnosti što dovode do klimatskih promjena, ili će se zemlja suočiti s odumiranjem vinogradarstva i vinarstva koje su stvarale generacije i koje je postalo najprestižnijime na svijetu i ponosom Francuza, te time, naravno, i ekonomski osobito dohodovne. **Jean-Pierre Chaban**, klimatolog uposlen u Francuskom nacionalnom institutu za znanstvena istraživanja, vidi vinograde uskoro u većoj mjeri u Bretagni i Normandiji gdje vinova loza lao lokalna kultura nije značila ništa, te vrlo značajno širenje trsja u Engleskoj, Škotskoj, Švedskoj.

Kao perjanica našeg kulturnog nasljeđa, elegantna i rafinirana, francuska vina danas su u velikoj opasnosti, istaknulo je nedavno u otvorenome pismu francuskom predsjedniku Sarkozyju pedesetak najznačajnijih imena iz svijeta vina i kulinarike u Francuskoj, među njima npr. i glasoviti chef **Marc Veyrat**, nositelj triju Michelinovih zvjezdica, njegov također slavni kolega **Mauro Colagrec**, te **Franck Thomas**, svojedobno proglašen najboljim sommelijerom svijeta. *U vinima se zapažaju sve više razine alkohola, gušća tekstura i arome svojstvene kapljici od grožđa koje je prekomjerno osunčano. Time bordoška plemenita kapljica pomalo gubi svoju dušu s kojom je i osvojila pilce ne samo u Francuskoj*

nego i u svijetu. Ako se ovako nastavi, naša vina otputovat će možda i tisuću kilometara dalje od svojega tradicijskog izričaja.

Potpisnici otvorenog pisma Sarkozyju žele potaknuti vladu da ubrza donošenje dogovora o tome da snažno razvijene industrijske zemlje do 2020. godine za najmanje 40 smanje emisiju stakleničkih plinova te da uspostave čvrste mehanizme pomoći za zemlje u razvoju.

Ima međutim nekih koji u ovome što se sada događa i što bi se moglo događati s vinima s obzirom na posljedice u prirodi od globalnog zatopljenja ne vide crno. Dok, s jedne strane, **Gregory Jones**, profesor i znanstvenik koji se bavi proučavanjem klime pri Sveučilištu Southern Oregon u Ashlandu, strahuje da bi se *klimatske promjene mogle brže i drastičnije odraziti od onoga što zasad mislimo*, dotle **Serena Sutcliffe**, Master of Wine i odgovorna u segmentu vina pri glasovitoj britanskoj aukcijskoj kući Sotheby's, ne drži da treba paničariti, navodi da situacija po vino nije zabrinjavajuća kako izgleda, te da, primjerice, Italija, kao jedan od najjačih svjetskih proizvođača Bakhova napitka, ne bi trebala biti osobito pogođena mogućim daljnjim povećanjima temperature. Ističući kako je *toplina prijateljica vinove loze*, Sutcliffe navodi da će nove klimatske okolnosti, tek, prisiliti vinograde u danas tzv. tradicijskim vinskih zemljama da revidiraju svoje vinogradarstvo na način da vinograde drže samo na najboljim pozicijama i da ponešto drukčije rade u vinogradu, pa i da nađu nove optimalne postupke u podrumu. *To će dovesti*, kaže Serena Sutcliffe, *svakako do smanjenja količina vina, međutim tako nešto svakako je poželjno, jer ionako produkcija je dosta veća od potrošnje pa se godinama javljaju problemi s viškovima.*



Francuzi strahuju da će zbog globalnog zatopljenja njihova slavna vina gubiti na kompleksnosti i prepoznatljivom identitetu kojime su osvojila svijet

2010 – KLASIČNA BERBA

U Bordeauxu su oduševljeni berbom 2010. Za nju Hubert Bouard de Laforest, vlasnik glasovitog Châteauea Angélus iz Saint-Emiliona, ističe da je riječ o klasičnoj bordoškoj berbi, po njemu možda i najboljoj i najtipičnijoj za Bordeaux u posljednjih



Hubert de Bouard de Laforest i njegov šogor Jean-Bernard Grenie s vrlo zadovoljnim smiješkom u berbi 2010.

25 godina. Vegetacijska sezona u 2010 bila je u bordoškome kraju dosta suha, te znatno svježija od više posljednjih godina. Kišica koja je pala krajem rujna i sredinom listopada pomogla je da loza ne bude izložena hidričnom stresu, metabolizam se u biljci oporavio i grožđe je, s obzirom da je uslijedio duži period lijepa vremena, fino dozrelo, fenolna zrelost bila je odlična. ■

Ne dilema, nego osnova za nove strategije

Priče o klimatskim promjenama i globalnom zatopljenju, posljedice kojih smo svjedoci sada, i mogući scenariji za budućnost a o čemu se u novije vrijeme toliko u javnosti priča, kao i lanjska, mogli bismo reći u meteorološkom smislu u nas, doduše ne vruća kao prijašnje nego *pomalo šašava godina*, odveli su **Svijet u čaši** do osobe najmeritornije u nas da govori na tu temu: mr. **Ivana Čačića**, ravnatelja Hrvatskog državnog meteorološkog zavoda

Slastičarnica U PROLAZU

Samobor, Trg Kralja Tomislava 5
Tel. 01/33 66 420



sa sjedištem na Gornjem Gradu u Zagrebu.

- Globalne klimatske promjene više nisu dilema, nego osnova za stvaranje strategije o tome kako se prema njima postaviti, da nas posljedice što te klimatske promjene neminovno donose ne zaskoče, zateknu posve nesprenjima. Svakako da klimatske promjene na Zemlji stvaraju stanovite i kratkotrajne i dugotrajne rizike, međutim treba navesti da posljedice i ne moraju nužno biti samo negativne. Dobro je da na vrijeme saznamo što nas očekuje i da vidimo što ćemo i kako ćemo – rekao je iznimno ljubezni i staloženi mr. Čačić kad smo ga posjetili u njegovu uredu. – Klimatske promjene i globalno zatopljenje očituje se sve češćim i snažnijim meteorološkim i hidrološkim ekstremima, donosi nam jake toplinske nalete, sušu, olujne orkanske vjetrove, grmljavinske oluje s jakom tučom, velike poplave, iz grmljavina proizlaze brojni šumski požari koji desetkuju drveće, od silnih kiša pak klizišta zemlje, požarima ide na ruku i to što čovjek dopušta da pojedina zemljišta budu zapuštena i obrasla u korov pa lako planu a zbog neprohodnosti teško je gasiti vatru, a stvaranju klizišta ide na ruku i to što čovjek nerijetko nerazumno krči šumu i raslinje. U novim okolnostima mijenjaju se flora i fauna, javljaju se i nove bolesti. Klimatske promjene, dakle, ostavljaju znak na sve sfere društva. Posebice je osjetljiv

segment onoga što je esencijalno: voda i energija. Državni hidrometeorološki zavod ključan je u svakoj zemlji jer prati događanja i u stanju je davati pravodobnu informaciju o vremenskim stanjima trenutno i stanovito vrijeme unaprijed, to omogućava strateško planiranje i izbjegavanje odnosno ublažavanje moguće nevolje. Pomaže i da se određene okolnosti iskoriste za dobrobit.

Mr. Čačić ovdje nije mogao ne napomenuti da, koliko god je Državni hidrometeorološki zavod Hrvatske – duboko povezan s takvim institucijama u svijetu i u potpunosti uključen u prikupljanje i proizvodnju informacija vezanih uz meteorologiju i hidrologiju a važnih za planiranje ponašanja i akcija – u cijeloj ovoj priči za društvenu zajednicu bitan, na žalost aktualna situacija s tom ustanovom nije baš sjajna, naime zgrada na Gornjem Gradu u Zagrebu već je jako stara i trošna, do mjere da to dovodi u pitanje sigurnost zaposlenika, pa time i buduće funkcioniranje ustanove. Veliki problem je, žali se mr. Čačić, i slabi kapacitet električne energije, koji ne dopušta povećanje računalnog kapaciteta, zatim, problem je i nedovoljna zaštićenost računala od elektromagnetskog utjecaja na memoriju, bilo je slučajeva da su se i gubili podaci. Problem je i još uvijek čekanje odluke Vlade RH o nabavci suvremene opreme za



Mr. Ivan Čačić, ravnatelj Državnog hidrometeorološkog zavoda Hrvatske, govori za Svijet u čaši o klimatskim promjenama i posljedicama što one donose

praćenje opasnih pojava i za pravovremeno i učinkovito obavješćivanje o tim pojavama, posebice na Jadranu. Još se ne zna kad će Državni hidrometeorološki zavod RH dobiti adekvatnu zgradu i opremu, ali barem je dobro to da se zna da je na Jadranu predviđeno postavljanje tri moderna meteo-radara, očekuje se, objašnjava mr. Čačić, da Svjetska banka uskoro odobri projekt pa bi možda *stvar proradila* za oko tri godine. Baš taj projekt vezan je uz program Ujedinjenih naroda za razvoj (UNDP) ustanovljen s ciljem podrobnog informiranja o rizicima vezanim uz klimatske promjene, naime ako se na vrijeme može s određenom točnošću predvidjeti što slijedi moguće je prikladno organizirati se i neke momente koji možda na prvi pogled ostavljaju dojam najblaže rečeno nelagode iskoristiti tako da se na kraju pokažu kao prednost.

Koristan led

No, vratimo se promjenama klime i čujmo što o situaciji globalno i kod nas veli mr. Ivan Čačić:

- U posljednjim godinama uočava se prilično smanjenje oborina u Dalmaciji i Slavoniji, a očekuje se i jači porast srednje temperature. U 20. stoljeću porast srednje temperature u svijetu iznosio je 0,74 Celzijeva stupnja za cijelo to razdoblje, a za 21. stoljeće predviđa se skok od dva stupnja. Ako se doista i ostvare ta dva stupnja povećanja, u svijetu još neće biti tako kritično u kontekstu odvijanja nepovratnih izrazito nepovoljnih procesa u prirodi poput brzog i dosta jakog topljenja leda na polovima, jačeg porasta razine mora i hidroloških ekstrema. Dakle, još ima vremena za akcije spasa. Što se događa spomenutim hitrim i jakim otapanjem polarnog leda, zašto je ono opasno? Led nam je koristan jer on odbija sunčevu svjetlost i smanjuje energetska vrijednost, dakle on je na svoj način regulator ravnoteže. Topljenje

leda smanjuje površinu refleksije i ubrzava daljnje topljenje. Već samo otapanje leda na polovima može rezultirati povećanjem razine mora, ali postoje i drugi dijelovi našeg planeta koji su pod vječnim ledom, primjerice Sibir, te ako dođe i tu do jačeg otapanja leda, kao posljedicu toga iznio bih oslobađanje većih količina plina metana što ima snažan staklenički učinak, uglavnom jedno s drugim dovelo bi do toga da se razina mora podigne ne tek za pola metra nego i za pet, šest pa i više metara. Ako bi se paralelno u većoj mjeri otopio led na Grenlandu, porast razine mora mogao bi dosegnuti i više od sedam metara, a što bi to značilo za niz gradova i naselja uz more ne treba posebno naglašavati. Na području Hrvatske do kraja ovoga stoljeća srednja temperatura bi se mogla povisiti i za do četiri stupnja, i ako tako bude, to bi bitno izmijenilo sliku u prirodi, dakako, evo kad već govorim za **Svijet u čaši**, spomenut ću konkretno baš i vinogradarstvo. Berbe unatrag već koju godinu u nas počinju znatno ranije nego što bu bile prije, već sada su vina drukčija, jače alkoholna od onih prije, sjeverniji dijelovi Lijepe naše od zona izrazito bijelih sorata postali su već vrlo prikladni i za crne kultivare i to i one što traže puno topline, a,

uz spomenuto moguće povećanje srednje temperature, berbe će počinjati i ranije... Grožđe, kojemu, kako se zna, treba duži period za optimalno sazrijevanje, na vrućinama ubrzano i prisilno sazrijeva. Najviše u njemu profitira slador, kojega onda bude i previše. Slador, koji se pretvara u alkohol, nije jedini i najvažniji parametar za dobru zrelost grožđa i za dobivanje odlične kapljice – kazuje mr. Ivan Čačić, i sam veliki ljubitelj finoga vina, inače dobar prijatelj s jednim od najboljih naših proizvođača **Vladom Krauthakerom**.

AUSTRIJA: MANJE, SVJEŽE, VOĆNO, NIŽEALKOHOLO

Informacije iz Austrije vezano uz berbu 2010. govore sljedeće: hirovito i svježije vrijeme posebice u odnosu na proteklih nekoliko godina te dosta kiše koja je pogodovala bolestima a koja nije baš prestajala kako se očekivalo pa je, iz straha da rod ne propadne u većoj mjeri, berba uglavnom svuda obavljena ranije nego inače, učinili su da vina iz 2010. budu s nižim alkoholima, s više svježine i voćnosti. S obzirom na stroge selekcije grožđa u berbi u vinogradu a potom i u podrumu prije primarne prerade, Austrijanci 2010. spominju kao godinu s najmanjom količinom vina koje su proizveli od 1977, a riječ je o jedva 1,7 milijuna hl. ■



Enolog posjeda Capo iz Brtonigle Elvis Visintin sa znanim istarskim sommelijerima Sandijem Pavisom, Emilom Perdecem i Vanjom Rupena: iz 2010. odlično se pokazuje capov chardonnay. Slavko Kalazić iz Baranje napokon ima i vino s nešto nižim alkoholom, iz 2010. lijepo se vid bijeli pinot. Kutjevo d.d. uspjelo je na svojoj vinogradarskoj poziciji Hrnjevac, na oko 350 m nadmorske visine, zbaviti, na čak -16 Celzijevih stupnjeva. ledenu berbu traminca.

HRVATSKA: GODINA BIJELIH

Više hrvatskih proizvođača vina i enologa s kojima smo razgovarali vezano uz kakvoću berbe 2010. reklo je da je zbog hirovitosti vremena vinogradarska sezona bila iznimno složena i da je zahtijevala mnogo rada u trsju, promptne reakcije, te da su vina što ih je dala u pravilu niže alkoholna, s više svježine i voćnosti nego prijašnjih godina kad je naglasak bio na snazi, korpulentnosti. Po onome što smo pak kušali, vina iz 2010. međutim nisu nužno tanka i prazna, ona s boljih pozicija i od pedantnijih vinogradara i vinara, iznenađujuće su uspjela s obzirom na to bilo vrijeme i s obzirom na ono što se očekivalo kao posljedica takvog vremena. Činjenica je da je 2010. u nas bila bolja za bijela vina nego za crna. Boje u crnim vinima nisu tamne i pune kako smo naviknuli. Ipak, s našeg juga mogu se iz 2010. očekivati nešto bolja crna vina. ■

**Gostilna
Franci SINE Šekoranja**

Sutla-Sotla: DOMAĆE je DOMAĆE!
8259 BIZELJSKO, Bizeljska cesta 72
Tel. 00386 7 495 1310



Agronomi porečke Agrolagune Marijan Sinčić, direktor Vinogradarstva, te Dario Paulišić, i glavni enolog i direktor podruma Ante Gavranić, koji su osobito ponosni na crna vina kuće – s pravom, jer ona iz kategorije Festigia iz 2009 zaista su odlična, posebice merlot i cabernet sauvignon – u obilasku vinograda Maštelići kod Vižinade: nadaju se da će 2011. ponovno ići u prilog crnjaku



Kušaju se istarske malvazije, teran, merlot i pelješki plavci, među ostalima i oni s Postupa i Milija: enolozi Istravina Slavko Krčmar, zatim Višnja Zečević, upaviteljica podruma Brtonigla, te Ivanka Rosati, i voditelj vinogradarstva Damir Antolović. Od kapljice iz 2010. vrlo su žive i svježije malvazije, jasnog profila, ne samo u u gornjoj u kategoriji Dajla nego i u jeftinijoj kategoriji DeMar. Plavac Mili i Postup više nego solidni, ipak nešto slabije strukture nego inače



Plešivički proizvođač Damir Drago Režek pokazao je svojim chardonnayem da se od dobre sorte iz vinograda na prikladnom položaju te dobrim radom u trsju i u godini kao što je meteorološki bila 2010. može dobiti i vino snažna tijela. Do Režeka na nedavnoj degustaciji na Plešivici sjedi Biljana Knežević, glavna tehnologinja litogradskog Agrokombinata Plantaže 13. jul, znanog po sjajnom vrancu. Kaže da u 2010. ni duboki jug nije pomogao Crnoj Gori da posve održi uobičajenu razinu svojih rasnih crnjaka

Već duže vrijeme na ovim našim prostorima koje su nekad karakterizirala lijepo izražena četiri godišnja doba, zapažamo kako između zime i ljeta te ljeta i zime već gotovo da i nema onih prijašnjih prijelaznih perioda zvanih proljeće i jesen, nego iz hladnoće maltene odmah upadamo u vrućinu, znači iz zime u ljeto, a onda iz vrućine začas u hladnoću, tj. iz ljeta u zimu. Primijećuje se i to da – najsvježiji primjeri bili su upravo ove zime – i unutar jednoga tjedna iz hladnoga dana s maksimalom temperaturom od i po nekoliko stupnjeva ispod ništice idući dan *uskačemo* u južinu s temperaturom i do 15 stupnjeva iznad ništice, dakle ove zime npr. u Zagrebu u samo 24 sata temperaturna razlika u nekoliko navrata iznosila je i do (gotovo) 20 stupnjeva! Svakim danom putem radija čula su se upozorenja starijim i bolesnim osobama da posebno pripaze, da ostanu doma, jer, dakako, takve nagle promjene nisu dobre za zdravlje, za osjetljivije osobe mogu biti i kobne.

– Ovakvi skokovi temperature svakako štete organizmu, ali oni su realnost i u ovome času ne možemo ništa učiniti da ih se riješimo. Nastavi li se vrijeme u meteo-smislu ovako ponašati, dakle srednja temperatura dizati, ubrzo bismo mogli imati velikih problema u ljeto, kad bi vani moglo biti prevruće i kad bi zbog takvih vrućina bilo sve teže i raditi. Vjerojatno ljeto, osim eventualno uz more ali samo s plažama s natkritim objektima gdje bi se nakon kupanja moglo skloniti od pekućega sunca i osvježiti kakvim hladnim napitkom, upravo zbog nenasnosnih vrućina više ne bi bilo idealno za turizam, koji, inače, danas počiva na raznim sadržajima a ne samo na kupanju. Međutim za turizam bi, nadam se, bio pogodan ostatak godine. Učestale vrućine imale bi kao posljedicu znatno daljnje povećanje uporabe uređaja za rashlađivanje, od običnih hladionika za namirnice i piće do klima-uređaja za prikladno temperiranje cijeloga prostora. Već sada se upravo i zbog klima-uređaja ljeti u nas pojačano troši struja, sustav nepredviđen za nagla i prejaka opterećenja zna i *puknuti*, to dakako uzrokuje štete i nove troškove, a kako li će tek biti...

Početi od odgoja novih naraštaja već od vrtičke dobi

Što, konkretno, činiti? Logično je, znamo to svi, da treba izravno djelovati na uzroke koji su doveli do klimatskih promjena.

- Trebalo bi najozbiljnije razmišljati o tome kako što prije zaustaviti zagađenja koja utječu na promjene u klimi, kako postići to da se moderan čovjek razumnije ponaša tako da se ne bi više, barem ne pretjerano, povećavala industrijska proizvodnja energije, kako pronaći nove eko-prihvatljive izvore energije. Europska Unija, izneseno je, inzistira na tome, vidjet ćemo kako će se stvar razvijati. Naravno da sve to iziskuje visoke investicije, a novac je problem... Smanjiti valja stakleničke plinove, tj ispuštanje u atmosferu u prvom redu metana, ugljičnog i sumpornog dioksida. Radi svođenja na najmanju moguću mjeru ranjivosti stanovništva treba i donositi nove, prikladnije standarde u građevinarstvu. Državni hidrometeorološki zavod Hrvatske upravo na tome već neko vrijeme surađuje s našim Državnim zavodom za mjeriteljstvo. U nekim, posebice ekonomski slabije razvijenim zemljama ne vode dovoljno računa o potrebi solidne gradnje pa ne samo potres nego nerijetko i svaka jača oluja bitno ošteti ili posve uništi stambeni objekt. Izgube se i životi, materijalna šteta bude velika, a trošak, kad aljkavost i, ili pohlepna proračunanost dođe na naplatu, ispadne mnogo veći nego da se više potrošilo pri gradnji. Graditi se mora solidnije, čvršće, tako da građevine imaju veće izgleda da neoštećene ili tek manje oštećene izađu iz nekakve prirodne havarije. Svakako je važno da u izrazito vrućim odnosno hladnim krajevima građevine budu i s dovoljnom izolacijom da kad vani žeže i nepodnošljivo je, odnosno kad je vani ciča-zima, one unutra drže podnošljivu temperaturu i bez klima-uređaja, dakle i bez dodatne potrošnje električne energije. Trebalo bi posebnu, znatno jaču pažnju usmjeriti na upravljanje vodama, osmisliti doista i u svim detaljima prikladnu strategiju za to. Bez vode nema života a vode je, posebice čiste i pitke sve manje, nije ništa čudno kad se kaže da je voda strateški bitna i da bi se za nju mogli voditi krvavi sukobi, kao što su se vodili ratovi za energetske izvore. Vodu valja bilancirati i trošiti razumno i ekonomično. Promjene klime donose, kako sam već rekao, i promjene u biljnom i životinjskom svijetu, pa u izradi strategije ponašanja i akcija za novo vrijeme svoje moraju reći i stručnjaci iz tih područja. Osobito bih istaknuo to da šume i raslinje treba čuvati, okoliš njegovati, odvodne kanale i pristupne puteve redovito čistiti da od bezazlene iskre ili vatrice ne nastane golemi požar, a da kad padne i manja kiša ne nastaje poplava. U svakoj zemlji mora postojati efikasna služba koja će brinuti o ambijentu, ali i svaki stanovnik



Giorgio Clai iz Krasice svojim crnjacima iz 2010 dokazuje da se i u lošijoj godini može dosegnuti jako dobar rezultat ako se za vinograd izabere položaj koji je primjeren za vinograd te ako se naglasak stavi na domaću sortu, prilagođenu lokalnim uvjetima bolje od nekog uvezenog kultivara, kao i ako je trsje starije i ako se ne forsira prinos, te ako se pažljivo odredi datum berbe. Refoški koji u najboljim godinama završava pod prestižnom etiketom Brombonero ipak iz 2010 neće puniti pod tom markom nego će njime, kaže, obogatiti svoj u mješavinu Ottocento crno

neke zemlje mora na prostoru gdje živi biti aktivan sudionik u čuvanju okoliša. Kad se okoliš njeguje i kad se pazi da je u njemu sklad, ne samo da se mnoge nevolje vezane uz prirodne nepogode mogu izbjeći ili osjetno ublažiti, nego se ambijent drži lijepim i urednim, a to je pak jedan od preduvjeta *sine quae non* za kvalitetnije življenje svakoga od nas i za uspješan razvoj gospodarske grane koja je za Hrvatsku neprocjenjivo važna, to je dakako turizam – napomenuo je mr. Čačić.

I složio se s nama u nečemu što smo upravo zaustili da mu spomenemo a on je baš eto s time htio okruniti ovaj naš razgovor:

- I sad dolazimo do onoga odakle mnoge stvari kreću, a to je odgoj, i to od malih nogu, u obitelji i u institucijama od vrtića preko osnovne i srednje škole... Djeci treba od početka, ali ne činovnički nego prisno i uvjerljivo, usadivati svijest o nužnosti čuvanja prirode, okoliša, esteticima, proširio bih to i na pravilnu prehranu, naime sve to u golemoj mjeri može pridonijeti prevenciji brojnih nezgoda i boljoj valorizaciji teritorija 🍷

VULKANSKI PEPEO

Pri susretu s mr. Ivanom Čačićem, ravnateljem Državnog hidrometeorološkog zavoda Republike Hrvatske, dotakli smo se još nečega što je u posljednjih godinu i pol pridonijelo dosta problema, jer u velikoj mjeri omelo je zračni promet: vulkanski pepeo. To je, barem u Europi, doživljeno kao nova

pošast, ima li kakvih naznaka što nas u tome kontekstu čeka barem u neposrednoj budućnosti?

- Često smo uvjereni da smo jako sigurni na Zemlji, međutim vulkanske erupcije i potresi razuvjeravaju nas. Procesi unutar Zemljine kore nisu se smirili. Većina aktivnih vulkana izvan je Europe, ali Europa ima, da tako kažem, neke vulkane-spavače-tempirane bombe koje se s vremena na vrijeme bude. Ovaj spavač koji je prouzročio toliko nevolje u avionskome prometu smješten je na Islandu na spoju europske i američke ploče. Uz taj vulkan, na Islandu postoji još jedan veći i jači, znatno opasniji, kad bi on riknuo i počeo izbacivati lavu to bi bilo bitno snažnije nego ovo nedavno. Sadržaj što ga vulkan izbacuje čine i sitne čestice koje se dignu prema nebu i do šest i sedam kilometara visine, a onda pomalo padaju na tlo. Strujanje zraka nosi ih i dalje od mjesta odakle su izbile iz Zemlje u atmosferu. U zemljama bliže vulkanu, logično, padne ih na tlo više. Te krute čestice prilično su agresivne, naime nazubljene su i oštih rubova, te kao takve lako oštete dišni sustav. Ipak, te čestice nisu i beskorisne, naprotiv, kad prekriju tlo zapravo ga oplemene, konkretno zemljište na duži rok postaje kvalitetnije za poljoprivredu. Neke sićušne čestice, manje od ovih upravo spomenutih, koje su kao fini prah, popnu se na visinu i do 15 kilometara i sve do stratosfere, i tu se znaju zadržati i po nekoliko godina, time su, makar kroz to ipak relativno kratko vrijeme, u stanju malo kompenzirati efekt staklenika, tj. godišnje smanjiti srednju temperaturu za oko pola Celzijeva stupnja – pojasnio nam je mr. Ivan Čačić. ■