

PRIJATELJSKI I POSLOVNO SLOŽNI, STRASTVENO PRIVRŽENI KRAJU U KOJEMU ŽIVE I RADE, INOVATIVNI U PROIZVODNJI, ČUDESNI U MARKETINGU, S 500 POSTOTNIM POVEĆANJEM VLASTITOGA IZVOZA U OSAM GODINA, OSOBITO ZASLUŽNI I ZA AFIRMACIJU SVOJE ZEMLJE NA MEĐUNARODNOJ VINSKOJ POZORNICI, ODENDAVNO KAPLJICOM PRISUTNI I U HRVATSKOJ



Prizori iz vinogorja Douro – krajolik uz rijeku

PORTUGALSKI FENOMEN ZVAN - DOURO BOYS!

Priredio ŽELJKO SUHADOLNIK

Pri spomenu Portugala, u vinskome kontekstu misli svakako idu ponajviše u pravcu specijalnog, fortificiranog vina porto. Međutim Portugal, sa svojih 243.000 hektara pod vinovom lozom i sa devet glavnih vinogradarskih regija (VR = Vinho regional) što ga pokrivaju gotovo cijeloga te sa, unutar tih devet regija, ukupno 32 vinogorja i uže denominacije, s godišnjom produkcijom od oko 6,7 milijuna hl i s potrošnjom po stanovniku od oko 45,3 litre, nije samo porto. On je i bijelo i crno redovno vino, prava riznica od navodno stotinjak autohtonih sorata, poput npr. Touriga nacional, Sousão, Tinta amarela, Touriga franca ili francesa, Tinto cãõ, Tinta roriz, Tinta barocca, Aragonez, Loureiro..., koje su dovoljno kvalitetne da im ne trebaju ni Merlot ni Caberneti ni Syrah te koje su u stanju, kad ih se umije kako treba interpretirati, pružiti uistinu upečatljiva vina i dostojno kapljicom prezentirati zemlju gdje uspijevaju.

Svakako u svijetu već nekoliko stoljeća najpoznatije, upravo glasovito vinorodno

područje Portugala je na sjeveru zemlje na strmim padinama brda visokih i do 500 i više metara uz Douro, rijeku koja dolazi iz Španjolske kao Duero (i uz koju je i u Španjolskoj jedna visokovrijedna vinogradarska oblast - Ribera del Duero!), a koja se, obogaćena vodom pritoka Rio Torto, Teda, Tavora, Tua..., izljuje u Atlantski ocean kod grada Porta.

Vinogradi su terasasti, tlo je kamenito, granitno, s dosta škriljevca ploče kojega su na mnogo mjesta položene i okomito pa to olakšava prodor korijena u dubinu), što pridonosi mineralnosti vina, ali za izričaj terroirea u vinu bitno je i to što su tamo brojni stari nasadi – stariji i od 70 godina s vinovom lozom s korijenjem vrlo duboko ukopanim u tlo, što biljci omogućava ne samo da crpi vrijedne sastojke iz tla koji će se prenijeti u vino nego i uopće da se hrani i da podnese dnevne vrućine i do 40 pa ponekad i 50 Celzijevih stupnjeva ljeti te niske temperature – uglavnom oko nule - zbog hladnih vjetrova zimi. Neki rado kažu da je tamo, zbog dijametralno suprotnih



Tlo u vinogorju Douro: dosta granita i škriljevca

uvjeta ljeti i zimi, *dvostruki pakao*, a jedan britanski vinski pisac zbog ekstremnih prirodnih okolnosti nazvao je vinogorje Douro - *Titanovim poligonom!*

Douro je jedna od najjačih europskih rijeka. Proteže se, duž Iberijskog poluotoka, u dužini od 927 kilometara. Nekih 112 kilometara čini prirodnu granicu između Portugala i Španjolske. Vinogorje Douro, koje se prostire na oko 40.000 hektara površine od čega je polovica na kosinama većim od 30 posto i na strminama, počinje uz rijeku kod mjesta Barca d'Alva, i pruža se u dužini od stotinjak kilometara do mjesta Regua, gdje je već prejak klimatski utjecaj s Atlantskog



Douro – trsje na terasama



Željeznička stanica u mjestu Pinhão – zanimljivo ukrašena oslikanim keramičkim pločicama na temu vinove loze, grožđa i vina

oceanu. Tu vinogradi prestaju. Od Regue, Douro teče još oko 120 kilometara do Porta.

Srcem Douro i kakvoće portoa i vina Douro nazivaju predio oko mjesta Pinhão, koji je, inače, blizu Sabrose, zavičaja znanog nam moreplovca Magellana. Pinhão je posebno zanimljiv za turiste i po željezničkoj stanici ukrašenoj po zidovima keramičkim pločicama s motivima na temu vinogradarstva i vina. Pinhão s okolicom je i zona gdje su smještene najpoznatije i najbolje vinske kuće, lokalno zvane *quinta*.

LOZA OD STARORIMSKOG VREMENA

Vinogradarstvo i produkcija vina ovdje datiraju još iz vremena staroga Rima. U srednjem vijeku vino se ovdje proizvodilo ponajviše za potrebe crkve, za mise. Vinova loza sadila se na kosinama zvanim lokalno *pilheiros*, a na platoima, visoravnima, sadile su se žitarice. Prevelika produkcija vina poremetila je tržište, izazvala krizu na njemu, i da se stvar stavi pod kontrolu 1756. donesen je Zakon

o klasifikaciji vinograda i denominacijama. Najbolji vinogradi označavani su velikim granitnim blokovima.

Do 1870. bilo je mnogo vina iz produkcije manjih individualnih vinara, koji su sami i komercijalizirali svoju kapljicu i specijalno vino porto, nastao negdje potkraj 17. stoljeća. Brodovljem, rijekom Douro, prevozilo se vino do luke Porto, gdje se prodavalo. Onda je stigla filoksera, koja je uništila vinograde, brojni seljaci pobjegli su, trbuhom za kruhom, iz Douro drugamo. Napuštene

parcele malo-pomalo zauzeli su bogati vlasnici vinskih podruma portoa smještenih u okrugu Porta. Da bi zadržali odnosno i uspješno razvijali business s portom, a to su mogli samo uz održavanje stalne standardne kakvoće proizvoda, ti su vlasnici, što od vlastite produkcije vina što od otkupa od preostalih lokalnih seljaka, počeli, ovisno o godištimu i tržišnim zahtjevima, miješati vina od različitih sorata i iz različitih vinograda, te ih dozrijevat u sve bolje sređenim podrumima u mjestu Vila Nova de Gaia neposredno uz grad Porto, potom su ih odatle plasirali, uvelike u Englesku. Vinski zakon u Portugalu dobio je s vremenom članak po kojemu se vino porto smije prodavati isključivo iz Vila Nove de Gaia. Tek Zakon o vinu iz 1986., kad se Portugal pridružio Europskoj uniji, dopustio je proizvođačima iz Douro da izravno sami izvoze sa svojih posjeda, i od tada je u vinogorju Douro znatno porastao broj uvjetno rečeno manjih samostalnih proizvođača, koji sami i finaliziraju vino i



I Nijemci su shvatili zanimljivost vinogorja Douro, tako da je nekolicina najpoznatijih proizvođača rizlinga iz rajnske oblasti – Bernd Philippi (Koehler Ruprecht), Werner Näckel, na slici, te Georg Breuer, koji je u međuvremenu umro, odlučilo prihvatiti izazov proizvodnje rasnih crnjaka i u Douro osnovalo Quinto do Carvalhosa.



Jorge Serodio Borges, enolog Quinte do Passadouro, te, sa suprugom enologinjom Sandrom Tavares da Silva, kreator sjajnih vina pod markom Pintas

trguju njime.

Tradicijski, u vinogradima Doura uvijek je bilo izmiješano mnogo sorata, najmanje po 20, a onda su stručnjaci odlučili provesti selekciju i naglasak staviti samo na one doista najbolje od jako dobrih. Za vina Doura danas struka preporučuje oko 80 različitih domaćih kultivara. Među ostalim sortama, za crna vina Douro doc preporučuju se Touriga nacional, Touriga franca, Tinta barocca, Tinta roriz (u Španjolskoj je to Tempranillo), Tinto Cão, Tinta amarela, Sousão, Rufete, Tinta francisca, a za bijelo vino ponajviše Rabigato, Codega, Viozinho, Verdelho, Donzelinho, uglavnom posađeni na pozicijama na što većoj nadmorskoj visini.

U području Doura dosta je jako zajedništvo proizvođača u smislu da reklamiraju ne svaki samo sebe nego i u vrlo značajnom opsegu svi skupa trse se promovirati i cijelo vinogorje. Vjernost autohtonim kultivarima i nepodlijevanje pomodarstvu što se tiče sadnje internacionalnih sorata, kao i školovanje

mlađih naraštaja u boljim europskim do i najboljim pogotovu francuskim školama za enologiju i fakultetima, putovanja drugamo da se vidi što rade drugi, i ozbiljna razmišljanja o tome kako se nametnuti svjetskom tržištu sa svojim učinili su svoje.

Zvijezde produkcije vina iz Doura svakako su danas **Douro Boys**, te **Quinta do Noval**, **Quinta do Passadouro**, **Alves Sousa...** Zainteresirani za proizvodnju rasnih crnjaka iz Njemačke, iz RheinPfalza i Rheingaua stigli su zvijezde rajnskih rilzinga i bijelih vina od pinotnih sorata **Bernd Philippi** s posjeda Koehler Ruprecht, **Werner Näckel** i **Georg Breuer**, i utemeljili su Quintu do Carvalhosa.

WINE SPECTATOR, ROBERT PARKER I – SVIJET U ČAŠI!

Na hrvatskom tržištu porto postoji već duže, a tek u najnovije vrijeme i k nama stižu i druga vina iz Portugala, konkretno upravo iz oblasti Douro: zagrebački *Vino.hr* uvezao je kapljicu Quinte do Portal, a također zagrebačka



Douro Boys odnosno Dečki iz Doura: iskusni proizvođači, sjajni, uspješni marketingaši, ne više baš u svijetu mladosti ali još uvijek s veselom dječaćkom dušom! Kako se i ne bi radovali kad su u posljednjih osam godina upeterostručili svoj izvoz i plasmanom vina ostvarili 700 posto veću vrijednost!

kuća *Dobra vina* opredijelila se za radove kvinteta Douro Boys. Prijateljski i poslovno složni, strastveno privrženi kraju u kojemu žive i rade, dakle od kojega i žive, štovatelji terroirea i tradicije te istodobno inovativni u proizvodnji, naprosto čudesni u marketingu, svojim pristupom revolucionarizirali su portugalsku vinsku scenu, i kapljicu Portugala, i, posebice, Doura, dignuli, još prije nekoliko godina, visko i na svjetski vinski pijedestal.

U 2006. sve američke vinske publikacije, te one najznačajnije iz Velike Britanije, Njemačke, Francuske, Belgije, Nizozemske, Austrije objavljivale su hvalospjeve o Douro Boysima - ekipi što je čini pet vinogradarsko-vinarskih posjeda a to su **Quinta do Vallado**, **Vinhos Niepoort** (Quinta de Nápoles i Quinta Carril), **Quinta do Crasto**, **Quinta do Vale Dona Maria** i **Quinta do Vale Meao** - i njihovim eno-uradcima što su se nametnuli ne samo visokom kakvoćom i modernim izričajem uz zadržavanje identiteta, nego i vrlo kompetitivnom cijenom. Najnoviji uspjesi Dečkiju s Doura pohvale su objavljene u posljednjim prošlogodišnjim brojevima jednog od najznačajnijih svjetskih vinskih časopisa Wine Spectator, koji je vino Touriga Nacional 2008 Quinte do Vallado ocijenio s 95 bodova i svrstao ga na sedmo mjesto svoje liste najzanimljivijih vina u 2011., novije izdanje Wine Spectatora od siječnja 2012. i Tourigu Nacional 2009 od Quinte do Vallado vrednovalo je sa 95 bodova, zatim vino Douro Reserva 2008 old vines Quinte do Crasto Wine Spectator je ocijenio s 93 boda i uvrstio ga na 62. mjesto liste Top-100 vina u 2011., a vino Quinta do Vale Meao 2008 sa 95 bodova stavio je na 64. mjesto Top-100 za 2011.

Krajem prošle godine hrvatskim ljubiteljima plemenite kapljice Dobra vina su ponudila butelje Quinte do Vallado, i to upravo spomenuto Touriga nacional 2009, i Reservu 2009 Field Blend od Quinte do Vallado, a početkom 2012. toj su se kapljici pridružila i neka vina od Cristiana Van Zellera / Quinta Vale Dona Maria, konkretno upravo Quinta Vale Dona Maria 2009 Douro red, koje je Robert Parker ovih dana nagradio s 96 bodova, i CV (Curriculum Vitae) 2009, kojemu je podario 90+ bodova. I **Svijet u čaši** – vidi Potrošački putokaz u ovome broju – dao je vinu Touriga Nacional 2009 od Quinte do Vallado četiri zlatna grozda (91-95/100; zamalo ih je bilo i pet!), a Večernji list na svojoj degustaciji uoči Nove godine dao je tome vinu pet čašica. Touriga Nacional 2009 od Quinte do Vallado kad smo je uzimali za degustaciju u Dobrim vinima –

bilo je to prije objave u siječanjskom Wine Spectatoru o 95 bodova! – stajala je 121 kunu, a u siječanjskome broju uz spomenuto vino i spomenutu ocjenu kao cijena u maloprodaji u SAD pisalo je – 55 dolara!...

Douro Boys utemeljili su 2003. **Jorge Roquette** iz Quinte do Crasto, obitelj Ferreira iz Quinte do Vallado, zatim rođak od spomenutih dvaju Ferreira enolog **Francisco Olazabal** iz Quinte do Vale Meao, pa **Rolf i Dirk van der Niepoort** od Vinhos Niepoort, te **Cristiano Van Zeller** iz Quinte Vale dona Maria. S njima se **Svijet u čaši** upoznao – i oduševio vinima! – prije više godina na bečkom festivalu VieVinum, s time da je u Hofburgu nazočan bio još i **Jorge Serodio Borges**, enolog uposlen u vinskoj kući Quinta do Passadouro, a on je inače i suprug enologinje **Sandre Tavares da Silva**, koja kreira vina Quinte Vale Dona Maria od Van Zellera. Supružnici Borges i Sandra imaju zajedno i vlastitu proizvodnju, pod markom Pintas. Za **Dečke iz Doura**, pionire stvaranja visoke međunarodne reputacije vina iz Portugala, osobito iz Doura, svakako je zanimljivo spomenuti da su u **posljednjih osam godina kao grupacija uspješni povećati svoj izvoz za čak 500 posto, a ostvarenu vrijednost za 700 posto!** Pokušao sam ih nagovoriti da se pojave na festivalu vina Zagreb Vino.com 2011 u Esplanadi, isprva su, barem po riječima Cristiana van Zellera, bili zainteresirani, ali onda su, nažalost, odustali, uz objašnjenje da su im u tome terminu iskrsnule obveze u SAD, gdje jako dobro plasiraju svoja vina.

FERREIRA, VAN ZELLER, ROQUETTE, OLAZABAL, NIEPOORT

Evo, da i predstavimo Dečke s Doura, odnosno Douro Boyse. S obzirom da je prvo njihovo vino na hrvatskom tržištu došlo iz Quinte do Vallado, najprije o tom posjedu.

Quinta do Vallado prvi put spominje se u pisanim dokumentima 1716. godine. Od 1818. imanje je u vlasništvu obitelji tadašnjih veleposjednika Ferreira. Ferreira, od kojih je najviše traga ostavila dona Antonia Adelaide Ferreira, tada su se uvelike bavile produkcijom vina za porto. Godine 1995. odlučili su posvetiti



Cristiano van Zeller, Quinta do Vale Dona Maria 2009, sada i na hrvatskom tržištu



Enolog Francisco Olazabal Xito i jedan od vlasnika Quinte do Vallado Francisco Ferreira Spratley



Tradicijsko gaženje grožđa u širokim drvenim kacama lokalno zvanima *lagares*. Moderno gaženje obavlja se robtima.

se samo proizvodnji vina vinifikacijom isključivo vlastitoga grožđa i uz vlastitu finalizaciju, a i s komercijalizacijom se krenulo u vlastitoj režiji. Svoj su pogon Ferreira port prodali velikoj portugalskoj vinskoj kući Sogrape, i lansirali robnu marku Quinta do Vallado. Voditelji kuće sada su dva unuka done Antonije – **Joao Ferreira Alvares Ribeiro** i **Francisco Spratley Ferreira**. Sa strukovne strane pridružio im se enolog Francisco Olazabal, koji je također potomak done Antonije.

Iste godine vinogradi Vallada, koji se prostiru na 67 hektara, gotovo su svi restrukturirani, u skladu s novim, modernim zahtjevima proizvodnje. Posve je obnovljeno 50 hektara, a nekih 17 hektara na najboljim pozicijama nije dirano u obnovi, i tu su ostale jako stare loze. Inače, trsje Vallada nalazi se na obje strane rijeke Corgo u blizini mjesta gdje se

ona ulijeva u Douro. U 1997. sagrađen je novi podrum, konstruiran tako da se radnje s vinom mogu odvijati bez crpki, na principu gravitacije. Maceracija i fermentacija odvijaju se u posudama od inoksa, uz kontroliranu temperaturu. Vina ovisno o tipu i kvalitativnome razredu za koji su predviđena dozrijevaju u posudama od inoksa, odnosno u barriqueu francuske proizvodnje. U 2006. Quinta do Vallado otvorenjem šarmantnog malog hotela jače se uključila i u segment turizma.

Cristiano van Zeller svoj prvi vinogradarski posjed kupio je 1995. godine. Riječ je o Quinti de Vale da Mina. Njemu je godinu dana poslije, kupivši ga, pridodao imanje **Quinta do Vale Dona Maria**, vlasnik kojega je više od 200 godina bila obitelj van Zellerove supruge Joane. Nasadi Quinte do Vale Dona Maria stari su 50 i više godina, tu je vrlo mnogo i različitih ponajboljih autohtonih portugalskih sorata, 10 hektara vinograda smješteno je na južnim i jugoistočnim padinama uz obalu rijeke Torto, pritoke Douroa. Iako berba 2006. u Douro ne slovi kao jedna od najboljih, prva van Zellerova vina iz vinograda Quinta do Vale Dona Maria upravo iz toga godišta – proizvedena uz tradicijsko portugalsko gaženje nogama masulja u niskim drvenim kacama velikoga promjera zvanima *lagares*, pokazala su se impresivnima već kao mlada, a s vremenom dozrijevanja u bačvi i s godinama u butelji postajala su i još boljima. Van Zeller sada kontrolira 21 hektar vinograda. I on je sagradio novi, moderan vinski podrum.

FIELD BLEND

Na etiketama portugalskih vina moguće je naići na oznaku Field Blend. Što je to? Pojašnjava Cristiano van Zeller:

– Field Blend, doslovno mješavina na zemlji, parceli, rabi se kad je u istom vinogradu posađeno mnogo različitih sorata. U Douro je duga tradicija takve sadnje, vinogradari su čak nastojali imati izmiješano što je više moguće, dakako, ponajboljih kultivara. I danas se nerijetko u samo jednome redu vinograda nađe cijeli niz sorata vinove loze. Primjerice, u jednome redu u vrlo starome nasadu mojega posjeda Vale Dona Maria među 30 stabala vinove loze naišao sam na čak 19 različitih kultivara. Kod Field Blenda je dakle slučaj miješanja u vinogradu a ne u podrumu, omjeri sorata za neko vino od grožđa iz takvih nasada ne određuju se u podrumu nego su obavljani već među trsjem.

Vinogradar može pri sadnji odlučiti proporcije ove ili one sorte, ali s



Cristiano van Zeller i njegova enologinja Sandra Tavares da Silva. Lijepa žena nježna izgleda, a crnjak - vruć, rasni, i krasni! Sandra Tavares bila je, inače, dok je studirala enologiju, u slobodno vrijeme manekena!



budući da se berbe razlikuju s obzirom na razlike u meteorološkim uvjetima u tijeku vegetacijske sezone, dakle neki kultivar može dati više, neki bolje, poneki istodobno i nešto više i bolje, pa kao rezultat toga svake godine i vino, iako omjeri sorata u vinogradu ostaju jednaki, može varirati makar i u nijansama, zasad su inzenađenja bila uvijek zanimljiva. Fantastično, zar ne?

Quinta do Crasto jedan je od najboljih vinskih posjeda Portugala. Prvi put spominje se 1615. godine. Njime gospodare **Jorge Roquette** i njegova obitelj. Značajan datum za Crasto je 1. siječnja 1994., naime tada je obitelj Roquette odlučila osamostaliti se, i sama finalizirati i komercijalizirati vino. Quinta do Crasto obuhvaća 130 hektara vinograda, od kojih je 70 ha na ponajboljim pozicijama u Douuru. Brojne domaće sorte stare su tu i do 90 godina. Od početka njene samostalnosti u enološkome dijelu s Quintom do Crasto surađivao je australski enolog **Dominic Morris**.

Posjedom operativno upravljaju Jorgeovi sinovi braća **Miquel** i **Tomas Roquette**, Miguel jezadužen za prodaju, Tomas za vodstvo posjeda, a enolog je mladi **Manuel Lobo**, koji i dalje slijedi upute kolege Morrisa.

Vinhos

Niepoort

je vinska kuća danas sa dvije quinte – quinta de Nápoles i Quinta do Carril. Osnovan je 1842., radi proizvodnje portoa, a konzumnome vinu okrenuo se 1987., kad se ocu **Rolfu** pridružio sin **Dirk**. Dirk se nije zadovoljavao prijašnjim pristupom, i htio je proizvoditi visokokvalitetno vino od grožđa iz vlastitih vinograda. Kupio je jednu od najstarijih quinta u Portugalu – Quintu de Nápoles, koja se



Miquel Roquette i enolog Manuel Lobo, Quinta do Crasto, te Francisco Ferreira Spratley, Quinta do Vallado



Dirk Niepoort: Robustus i Redoma

u pisanim dokumentima spominje još 1496. godine, a potom je tom svom posjedu pridružio i Quintu do Carril. Dirk van der Niepoort najprije je kreirao crno konzumno vino Robustus, koje je na početku svojega vijeka na tržištu naišlo na neodobranje, kao pregrubo, ali koje je nakon desetak godina otkriveno kao sjajno, potom je stvorio crnjak Redoma, a onda, četiri godine poslije i bijelo vino Redoma. Jedno od najtraženijih vina u Portugalu njegov je crnjak Charme, koji je Dirk Niepoort kreirao inspiriran burgundijskom kapljicom.

Quinta do Vale Meao bio je posljednja velika investicija u Portugalu legendarne done Antonije Adelaide Ferreire. Godine 1877. kupila je 270 hektara zemlje i posadila vinograde, otvorila podrum. Danas posjedom upravlja njen pra-pra unuk **Francisco Javier de Olazabal**. On je 1998. odlučio krenuti samostalno, i pokazao se u sjajnome svjetlu. Podrum u stoljeće staroj građevini dao je obnoviti ali na način da se, uvodeći mogućnosti za nove, moderne tehnologije, ne naruši iskonska arhitektonska duša zdanja. Quinta brine o 67 hektara vinograda koji su na tlu punome škriljevca, granita i aluvijalnoga šljunka. Ovakva kompozicija, inače ne baš tipična za Douro, odlična je, naime vino od grožđa iz tih vinograda bude uvijek iznimno mineralno, kompleksno, upečatljivo... 🍷



Francisco Javier Olazabal Xito i njegov otac enolog također Francisco Olazabal, ali s nadimkom Vito

POSJET VRLO ZNANOJ
I CIJENJENOJ KUĆI U
BORDOŠKOJ OBLASTI
GRAVES: IMPRESIVNI
KOMPLEKS SA 40 HA
VINOGRADA, GRAĐEVINAMA
ŠTO VANJŠTINOM VIŠE LIČE
NA MODERNU UMJETNIČKU
GALERIJU NEGO NA PODRUM,
TE S BRIŽNO UREĐENIM
PARKOVNIM PROSTOROM,
IMA I VISOKU TURISTIČKU
DIMENZIJU



Veleban kompleks Domaine de Chevalier, Léognan, Graves: krasni arhitektura i parkovno uređenje. Jedan od manjeg broja vinogradarsko-vinarskih posjeda u bordoškome kraju koji kao dio naziva nije uzео riječ Château (=dvorac)

DOMAINE DE CHEVALIER CRU CLASSÉ: ODLIČNO I BIJELO I CR(VE)NO!

Priredio ŽELJKO SUHADOLNIK

Vinorodno područje Bordeauxa jedno od od najvećih na svijetu, i obuhvaća nekih 125.000 hektara. To je više nego što ih imaju prostrana Njemačka (102.000 ha) i Švicarska (15.000 ha) zajedno. Unutar toga kraja nekoliko je vrlo znanih i u svijetu cijjenjenih vinogorja, među njima je i predio zvan Graves, jugoistočno od grada Bordeauxa i tek tridesetak kilometara udaljen od žirondinske prijestolnice. Oblast Graves dobila je naziv po tlu koje obiluje šljunkom (graves, gravel...). Upravo takvo specifično tlo s dosta šljunka ali i s dobrim udjelom pijeska a sve to na vrlo propusnoj podlozi ilovače i šljunka zaslužno je i za organoleptička svojstva vina koja budu drukčija od onih iz drugih bordoških oblasti, iako su od iste berbe i od istih sorata što se po tradiciji rabe, gdje-gdje i u vrlo sličnim omjerima, i u tim drugim bordoškim vinogorjima, konkretno od bijelih su to Sauvignon blanc i Semillon, a od crnih su to uglavnom Cabernet sauvignon i Merlot u većini, s time da Cabernet sauvignon prevladava nad Merlotom gdje-gdje



U posjetu imanju Domaine de Chevalier, u društvu s vlasnikom i voditeljem Olivierom Bernardom su kutjevački vinar Vlado Krauthaker i Toni Bačić, koji već dugo živi i, u segmentu plasmana vinogradarske i podrumarske opreme, radi u Bordeauxu.



i dvostruko, te, u malim količinama Cabernet franc (u Saint-Emilionu on je međutim jače zastupljen) i Petit verdot.

Među brojnim zvjezdanim proizvođačima svjetske reputacije u Gravesu je **Domaine de Chevalier**, u vlasništvu obitelji **Bernard**.



Olivier Bernard objašnjava kako se na njegovu posjedu radi u vinogradu: pristup u proizvodnji na ekološkom je kolosijeku

Svijet u čaši nedavno je imao prilike obići posjed Domaine de Chevalier Cru Classé de Graves, smješten uz Léognan, glavni grad Gravesa. Domaine de Chevalier Cru Classé de Graves je i član ugledne asocijacije Union des Grands Crus de Bordeaux.

Domaine de Chevalier, imanje koje nije podleglo u bordoškoj regiji raširenom obliku označavanja i nazvalo se kao većina bordoških vinskih posjeda Château, zapisano je u dokumentima još 1763. godine, pod nazivom Chibaley, što na gaskonskom jeziku znači vitez. Još iz onih vremena bilo je na glasu po odličnome vinu. Godine 1983. kupio ga je Olivier Bernard, koji mu je i sadašnji vlasnik i voditelj. Bernard je inače iz francuske obitelji s visokim renomeom jednog od najboljih distributera vina i jakih pića u zemlji Gala. Impresivni veliki kompleks Domaine de Chevalier, sa 40 hektara vinograda iza kojih je šuma što štiti trsje, s krasnim građevinama što vanjskim izgledom više liče na zgrade kakve suvremene umjetničke

galerije nego na vinske podrume i zgrade s uredima, i s brižno uređenim parkovnim prostorom ispred njih, danas je i turistička atrakcija.

REDOVI SJEVER-JUG BLAGO POMAKNUTI NA ZAPAD

S Olivierom Bernardom, koji je tog popodneva našao vremena da nas osobno primi, provede imanjem i počasti degustacijom, najprije smo, logično, uz trsje. Teren je ravan do sasna blago nakošen, dobro dreniran, i te kako je vidljivo da je s doista mnogo šljunka, a po hektaru je zasađeno 10.000 loza! Oko 35 hektara je pod crnim sortama, konkretno Cabernet sauvignona je 65 posto, Merlota 30, Petit verdota tri i Cabernet franca dva posto. Na pet hektara ostavljenih za bijele sorte su Sauvignon 70 posto i Semillon 30 posto. Prosječna starost trsja je 25 godina. Zanimljiv je smjer redova: oni idu od sjevera prema jugu ali ipak malo ukoso, pomaknuti blago prema zapadu. Uzgojni oblik: guyot.

- Domaine de Chevalier nalazi se točno na 45 paraleli, dio vinograda je iznad nje a veći dio ispod. Bijele sorte posadio sam iznad 45 paralele, dakle sjevernije od nje, a crne ispod, znači južnije. Redovi s trsjem sjever-jug malo su pomaknuti ukoso, prema zapadu, stoga da sunce kad je najjače, a to je ne u podne nego između 14 i 15 sati, ne tuče svjetlošću direktno u zonu grozdova, što pomaže da vrućina ne prži grozdove. Međutim, prije podne, dok vrućina još nije jaka, sunce obasjava upravo i zonu grožđa, što i te kako koristi jer grozdove miluje toplinom. Vrlo smo pažljivi s defolijacijama, obavljamo ih ručno a hoće li one biti u većoj odnosno manjoj mjeri ovisi o tome kakva je godina i što meteorolozi predviđaju da će biti do jeseni i do berbe. Ako se godina već rano pokaže toplom, odnosno i vrućom, pa i meteorolozi prognoziraju vrućine i za dalje, a baš takvom se već zarana počela pokazivati upravo 2011. tako da smo krajem lipnja s vegetacijom bili čak tri tjedna ranije od uobičajenoga, tada dakako pazimo da grozd bude što bolje zaštićen od izravnog djelovanja sunčevih zraka – objasnio je Bernard.

Unatrag nekoliko godina otkako se učestalo govori o globalnom zatopljenju i otkako i bordoška vina s prijašnjih klasičnih 12,5 vol % bivaju s alkoholima od 13,5 pa, u Saint-Emilionu, i s 14 i 14,5 vol%, profil bordoškoga vina pomalo se mijenja. Što o tome veli Bernard, kako vidi vlastitu vinsku budućnost?



Vinograd Domaine de Chevalier – projektiran tako da položaj redova omogućava grozdovima da ih u prijepodnevnim satima toplinom miluju sunčeve zrake ali i da se u trenucima nakon podneva, kad je sunce najjače, sprijeci izravan dodir sunčevih zraka s grozdovima. Detalj iz vrlo starog nasada prikazuje tlo s dosta pijeska i šljunka.

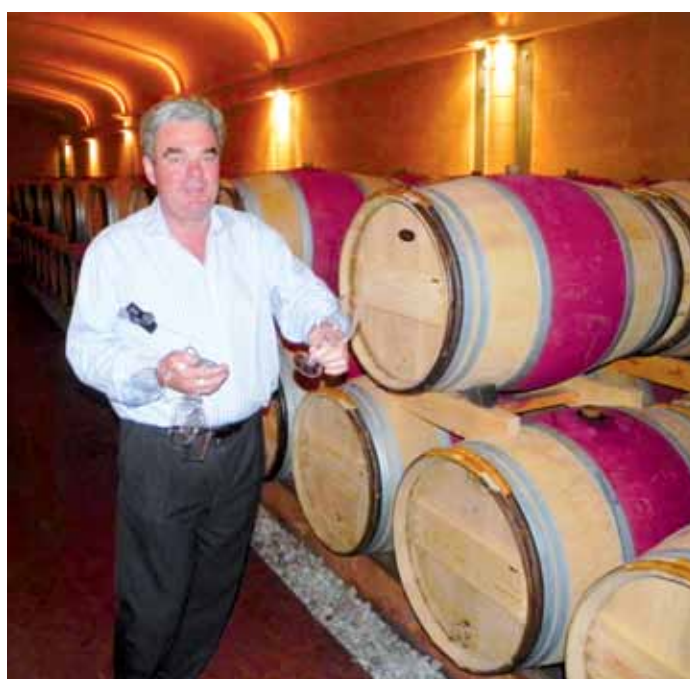
- Bude li klima ovdje išla pravcem kakav je zauzela sada imat ćemo posve drukčija bordoška vina od ovih danas. Bijele sorte Sauvignon i Semillon svakako će ustupiti mjesto crnima, a s vremenom bi klasične bordoške crne sorte mjesto mogle početi ustupati onima južnijima, mediteranskima, bolje prilagođenima na vrućine, poput Syraha, Grenachea, Mourvèdre... Ako već stvari i budu išle tim putem nadam se da neće ići i prevelikom brzinom, iskreno rečeno teško bih se rastao s ovim kultivarima po kojima je Bordeaux danas čuven i s kojima sam i ja kao osoba tijesno vezan, familijariziran.

Obitelj Bernard na ekološkom je kolosijeku u radu u trsju i u podrumu. Bernard, iako i sâm kvalificiran za vinogradarstvo i podrumarstvo, nije i sam u najvažnijem dijelu posla – donošenju odluka o aktivnostima u trsju i podrumu. Izabrao je dvoje vrlo uglednih savjetnika – **Denisa Dubourdieu**a, profesora enologije na Bordoškom sveučilištu, inače i uspješnog proizvođača vina na nekoliko svojih bordoških imanja, specijalista baš i za bijelo vino posebice od Sauvignona, i **Stéphanea Dérénoncourta**.

ODLIČNA BERBA 2010. – POVRATAK KLASICI

Prirodni uvjeti za vinograd su povoljni, tlo je izvrsno, vinograd smo projektirali optimalno, u trsju radimo predano, i dobijemo odlično grožđe s prikladnim pH, oko 3, s dovoljno visokim sladorom i s odličnom kiselošću. Pazimo da beremo pri punoj fenolnoj zrelosti, stoga se berba odvija selektivno, tj. u više navrata prođe se istim vinogradom. U podrumu još jednom selekcioniramo grožđe za našu prvu liniju, naime uz Domaine de Chevalier imamo i drugu liniju, Esprit de Chevalier, za koju uglavnom rabimo grožđe s mlađeg trsja. U podrumu sam za crna vina postavio zdepaste inoks-vinifikatore manjih zapremnina, u koje odozgor stavljamo otpeteljučeno grožđe, slijedi trotdjedna maceracija s alkoholnom fermentacijom na kontroliranoj temperaturi i s ručnim potapljanjem klobuka, a onda mlado vino odlazi na dozrijevanje na 16 do 20 mjeseci u barrique. Grožđe bijelih sorata lagano prešamo i mošt taložimo hladnoćom, potom ga otočimo od grubljih sedimenata i stavljamo na alkoholno vrenje u barrique, gdje potom vino dozrijeva na finom talogu.

Olivier Bernard u podrumu nam je, prije odlaska u kušaonicu na degustaciju buteljiranih vina starijih godišta, dao kušati bijelo i crno iz 2010. iz barriquea. U Bordeauxu se silno hvale s berbom 2010. smatraju je jednom od boljih, klasičnih, jer nije bilo prevelikih



U podrumu: pogled na prostor s barriqueima u kojima sazrijeva crno vino, te Olivier Bernard uz bačvicu iz koje nam je dao kušati crnjak.



vrućina. I bijelo i crno vino iz 2010. doista su se pokazali u odličnome svjetlu, a evo i analitičkih, brojčanih podataka koji mogu zanimati: crno, krasne tamne neprobajne žive rubinske boje, vrlo mekano i s puno elegancije, je s 14 vol % i s pH od 2,9, a bijelo je s 14,5 vol %

i također s pH oko 3, živo, slano, elegantno. Kasnije, pri kušanju starih vina i do 10 godina unatrag uvjerali smo se da i bijela vina Domaine de Chevalier sjajno podnose godine. 🍷



U podrumu: pogled na prostor s barriqueima u kojima sazrijeva crno vino, te Olivier Bernard uz bačvicu iz koje nam je dao kušati crnjak.



U kušaonici: udobna sjedalica napravljena od dužica bačve!



Završetak posjeta – veliko finale – kušanje, nakon svega, starih vina, iz archive. Bernard se htio podičiti bijelim Domaine de Chevalier s punim desetljećem na plećima, ono je zasjalo zaista u odličnom svjetlu

MENEGHETTI & MAREDO – Meneghetti je stancija i vinogradarsko vinski posjed kod Bala, u susjedstvu Rovinja, ali vlasnici-partneri odvjetnik **Miroslav Plišo** i **Goran Hanžek** su iz Zagreba i logično je da su se u poslovnome smislu nedavno tijesno povezali s još jednim upravo zagrebačkim restoranom. To je Maredo, koji nudi hranu što i te kako ide uz vina Meneghetti, ali sad, nedavnim angažmanom mladog kuhara Ante Marteljaka vlasnik grilla **Ivan Kršić** je jelovnik, od nekadašnje ponude samo mesa s roštilja, odlučio znatno proširiti i rafiniranijim jelima. Vina Meneghetti – mladi malvazija i merlot te ona ozbiljna njegovana u bačvicama, Bijelo i Crno Meneghetti – jedna su od 90



etiketa koje na vinskoj karti ima Maredo, lokal eto po najnovijemu jače okrenut ponudi poslovnih ručkova na višoj razini. Plišo i Hanžek, s kojima su, uz butelje i maslinovo ulje Meneghetti, na slici Kršić i Marteljak, zadovoljno i nezadovoljno trljaju ruke jer,

vele, predbožićno vrijeme dočekali su s – oskudnim količinama kapljice u svom podrumu. Zadovoljni su stoga što su dobro plasirali svoje butelje s ne baš nježnom cijenom, među ostalime i u SAD i Hong Kong, a nezadovoljni što nisu imali na raspolaganju za prodaju više vina upravo u prosincu kad se baš i vino ovdje pojačano kupuje. Stoga planiraju povećati proizvodnju, i najavili su za proljeće sadnju novih oko osam hektara vinograda na jako dobrim pozicijama u Istri.

JAREC POLAŽE KARTE NA SYRAH – **Stjepan Jarec** s posjeda Jarec-Kure iz Svetog Ivana Zelina, koji se kroz godine specijalizirao za bijeli pinot, u novije vrijeme otkako se klima pomalo mijenja (na toplije) i otkako je zasadio Syrah i Pinot crni, skreće pažnju na sebe i kao proizvođača crnoga vina. **O s o b i t o j e z a d o v o l j a n k a k v o ć o m 2 0 1 1 . , p o s e b i c e s y r a h a , k o j e g a n j e g u j e u o v o j v e l i k o j b a č v i , d i o i u b a r r i q u e u .**



Lijepo, sortno tipično, gusto i koncentrirano vino, zasad neuobičajeno za zagrebačko Prigorje, ali pokazuje potencijal kraja, predanost Jarecovih i Kureovih i njihovu volju da se i odmaknu od ustaljene klasike te da kroče prema naprijed, kako zapravo već i zahtijeva stupanj njihove reputacije i kako se od Stjepana Jareca i očekuje, Takav syrah svakako može lako naći kupca, nadamo se da će dozrijevati koliko treba u drvu i da ga Jarec neće miješati s crnim pinotom kako je radio dosad, po onome što smo nedavno kušali zavrjeđuje u bocu (ali navrijeme, sva količina!) i na stol potrošača kao samostalan.

Ribanac



PRAVO IME ZA SIR.

Svježe ribani oplemenjuje svako jelo...

Narezan na kockice postaje gurmanski snack...

Zrnat i lomljiv, topi se u ustima...

...neodoljiv. RIBANAC IZ SIRELE.



[www.facebook.com / Dukat](http://www.facebook.com/Dukat)



www.dukat.hr
dukat-info@dukat.hr

0800 277 277



Ribanac

KAKAV JE

Vrhunski ekstra tvrdi sir od kravljeg mlijeka, parmezanskog tipa. Iako tvrd, topi se u ustima: aroma mu je puna, slatkasta, s izrazito voćnom primjesom. Zatvorene je i grube teksture bez okašaca.

PROCES

Zrije od jedne do dvije godine, kada postaje prepoznatljivo zrnat, tvrd i lomljiv.

TRADICIJA

Proizvodi se u bjelovarskoj Sireli već pedesetak godina prema izvornom talijanskom uzoru – parmezanu.

ZDRAVA GRICKALICA

Ribanac je bogat bjelančevinama i vitaminima, osobito A i B i sadrži relativno malo masti. Stoga je Ribanac, narezan na kockice, sve češće zdrava alternativa grickalicama.

VINO

Sláže se s paletom od suhih, odležanih bijelih pa sve do njegovanih crnih vina.

Ribanac je izniman gurmanski doživljaj i odličan izbor u zdravoj prehrani: za 1 kg sira potrebno je čak 15 kg najkvalitetnijeg svježeg mlijeka!

HRVATSKA KVALITETA

Sirelin svježe ribani Ribanac nosi oznaku „Hrvatska kvaliteta“ od 2004. godine.



Svježe nariban dodaje se u juhe, variva, umake i rižota za puniji okus i dodatnu aromatičnost jela.

**KULINARSKI
SAVJET**

**PRAKTIČAN
SAVJET**

Kada imate mnogo uzvanika, zadiviti ćete ih ako im ponudite kolut Ribanca koji ćete pred njima pomalo dubiti osobitim nožem za tvrde sireve.

