

NEMA VELIKOG VINA BEZ NAJBOLJE TEHNIKE!



Hrvatski proizvođači plemenite kapljice u fazi su kvalitetnog opremanja svojih pogona, a bordoškom salonu opreme stalo je povećati broj posjetitelja iz faha i širiti svoj utjecaj, pa je to rezultiralo putovanjem dvaju autobusa iz Lijepe naše u najglasovitije svjetsko središte Bakhova nektara

Priradio ŽELJKO SUHADOLNIK

Snimke Camedia Olympus C-4000 Zoom • Olympus Mju Zoom 140

Nema velikog vina bez najbolje tehnike! Pod tim mottom u Bordeauxu je održan najveći svjetski salon opreme za vinogradarstvo i vinarstvo Vinitech 2004., koji je, u golemim paviljonima gdje se inače održava i vinski salon Vinexpo, na više od 800 štandova okupio najjača svjetska imena iz sektora, s time da je 38 posto izlagača prezentiralo sadržaje vezane uz enologiju i

podrum, 29 posto uz vinogradarstvo, 23 posto ih je nudilo strojeve za punjenje u bocu i za pakiranje, a 10 posto predstavljalo je usluge.

Kako je Bordoškom sajmu stalo da stekne nove i kvalitetne posjetitelje iz faha i da širi svoj utjecaj, a kako je istodobno hrvatskim proizvođačima plemenite kapljice nužnost što prije kvalitetno opremiti svoje pogone, tako

Bordeaux, salon opreme, fino vino i - prezentaciju hrvatske kapljice na završetku dana hrvatske kulture u glavnom francuskome gradu. Naporno putovanje na kojemu se najviše vremena provelo na autocestama - u busu i Autogrillovima kao stajalištima.

Kiks na prvom zaustavljanju, u Burgundiji. Izbor podruma - **Domaine Delagrance** - u Meursaultu bio je promašen jer tu se ništa osobito nije dalo vidjeti a ni naučiti, a vina kuće, iako solidna, nisu obarala s nogu i nisu opravdavala onaj visoki renome što ga Burgundija ima u svijetu po svojoj kapljici. Putnicima iz Hrvatske - a većina ih je po prvi put obilazila Burgundiju - nije ostavljena ni mogućnost da, nakon obilaska podruma Delagrance, na putu prema Parizu vožnjom prema Dijonu makar dijelom ceste što ide kroz sela, barem iz autobusa vide kako izgleda živopisna burgundijska vinska cesta.

A u Parizu - kojemu kao gradu putnici nisu imali priliku pogledati u dušu jer nije bilo vremena još i za šetnju metropolom, srećom da je ipak učinjen dobro i stručno vođeni razgled autobusom - prezentacija hrvatskoga vina organizirana je i realizirana vrlo loše. Kako smo čuli, organizator je bilo Veleposlanstvo Republike Hrvatske. Prostor općenito nije bio nimalo reprezentativan, a unutar njega prostorijica sa stolicima uz koje su stajali naši proizvođači bila je skućena, jedva dovoljna za te stolice a kamo li još i za uzvanike. Kad su pozvani stigli, stvorila se gužva kao u prepunom zagrebačkom tramvaju u vrijeme špice, tako da je svaki iole ozbiljniji pokušaj degustacije vezan na upoznavanje s hrvatskim vinom bio nemoguć. Iako se, kako nam je rečeno, ova prezentaci-



Bordeaux, grad odakle stoljećima u svijet odlaze čuvena francuska vina iz okolnih vinograda

su eto, uz potporu žirondinskog sajma u vidu zakupa autobusa i podmirenja troškova degustacije u nekoliko svjetski famoznih francuskih podruma, iz Hrvatske prema najpoznatijem svjetskom vinskom središtu krenula dva autobusa, jedan iz Splita i jedan, u režiji Zagrebačke županije, iz Zagreba.

U tjedan dana tvorac programa htio je spojiti Burgundiju, Pariz i

Jedna od najpoznatijih bordoških vinoteka, ona u zgradi Intendant (nekadašnji upravitelj Bordeauxa bili su Intendant), nasuprot kazališta. Vinoteka se od prizemlja uzdiže na nekoliko katova, a što više idete gore, to su cijene vinima veće!





Prizor s nemušte prezentacije hrvatskih vina u Parizu

ja vina trebala uklopiti u dane hrvatske kulture u Parizu, od kulture na ovoj priredbi nije bilo ništa, naime nitko od organizatora nije smatrao potrebnim kulturno se obratiti uzvanicima i vinarima s nekoliko službenih riječi, čak se nije čulo ni oficijelno Dobra večer, kao pozdrav! **Mato Arlović** stigao je u jednome trenutku u gungulu i navodno zatražio *napokon gemišt od hrvatskoga vina*, a veleposlanik **Gagro** na pitanje jednog od hrvatskih novinara iz našeg autobusa koliko poznaje vinsku scenu Lijepa naše i bi li želio imati Hrvatski vinski vodič odgovorio jer da ga to uopće ne zanima...

RAZOČARANJE U CHATEAU MARGAUX!

Što se tiče Bordeauxa, za sajam, koji je trebao biti kičma putovanja, ostavljeno je vrlo malo vremena, a boravak u čuvenom Chateau Margaux bio je, na žalost, pravo razočaranje.

U to kultno i ekskluzivno zdanje, kamo je teško ući, organizator je odjednom utrpao osamdesetak osoba (dva autobusa!), što može proći u kakvoj golemoj industrijskoj vinariji, ali ne i tu. Direktor i glavni enolog **Paul**

Zagrebački i dalmatinski vinari - fotka za uspomenu u famoznom Chateau Margauxu, u njegovu podrumu s morem barriquea. Zbog slabe organizacije putnici iz dvaju hrvatskih autobusa ponijeli su iz legendarnoga zdanja loše dojmove.



Pontallier, koji u hrvatskoj grupi očito nije očekivao i vinare a ni novinare i u terminu našeg posjeta imao je sastanak s gostima iz Japana, tek se u žurbi pozdravio s glavnim urednikom **Svijeta u čaši**, i kratko pozirao za

fotografiju. U Chateau Margauxu dobili smo na kušanje sauvignon Pavillon Blanc du Chateau Margaux iz 2003. - tek na dnu čaše. Domaćini su se u Chateuu držali prilično rezervirano, valjda su prihvatili posjet ovakvoga tipa samo stoga što je bio u pitanju Bordoški sajam i što je baš i taj sajam platio degustaciju od oko 40 eura po osobi (za one koji ne znaju, vino Chateau Margauxa vrlo je skupo). Dobro je primijetio porečki enolog i direktor podruma Agrolagune **Ante Gavrančić** - takav posjet nije trebao ni njima ni nama. A dobra je i primjedba **Zlatana Plenkovića**: kad je Chateau Margaux na takvome glasu na kakvome već jeste, je li se trebao, makar je na ponuđenoj jednoj čašici svog tzv. drugog vina Pavillon Blanc 2003 (sauvignon) dobro zaradio, uopće spuštati na takav nivo prijema?

Srećom, poslije su se busevi, u selu Pauillac, razdvojili, i jedan je otišao u Chateau Pichon Longueville Baron a drugi u Chateau Lynch Bages, tako da su grupe bile manje, no još uvijek za takve podrumne prevelike. S druge strane, očito je da, iako je ovdje bila riječ o stručnom putovanju, u Chateauima nitko nije bio upoznat s činjenicom da je riječ o hrvatskim

enolozima, vinarima i novinarima a ne o običnim turistima, naime prijem je svuda bio čisto turistički.

Iako nas je bila poprilična grupa - čitav autobus, na vrlo renomiranom posjedu **Chateau Lynch Bages**, koji nosi apelaciju Grand Cru Classe aoc Pauillac, odlično su nas primili. Dočekala nas je djevojka **Karine** uposlena kao vodič, provela kroz podrum uz iscrpna objašnjenja. Karine je vrlo solidno potkovanu pa je našim vinarima i enolozima u tijeku obilaska podruma uspjela odgovoriti na dosta pitanja iz struke, no odgovore na neke nijanse vezane uz tehnologiju ipak, logično, i nije imala. Po razgledu vinarije priredila je degustaciju triju vina - Chateau Lynch Bages 2003. uzorka još iz bačve, potom Chateau Lynch Bages 1998. i Chateau Lynch Bages 1995. Toliko su se dopala našim i najtvrdokornijim pristalicama bijele kapljice da su neki, eto, nakon ovoga kušanja počeli pomišljati da i sami sade crno.

Nakon službenim programom predviđene degustacije, vinari zagrebačke okolice zamolili su Karine da se dodatno još degustira i da se na njihov račun otvore još četiri butelje Lynch Bagesa iz 1995, koja se uistinu pokazala sjajnom (u Bordeauxu se 1995. pamti se kao odlično godište!), a onda je vlasnik podruma **Jean Michel Cazes**, koji je sišao pozdraviti veselo društvo, još počastio s jednom buteljom istoga vina, što je, kao i njegova pojava, izazvalo gromoglasni pljesak.

Ovo sve naveo sam zato što mi se čini da nije riječ o iznimci, nego da je riječ o potvrdi svojevrsnog hrvatskog sindroma, koji naravno nije dobar. Da bi mogli visoko kotirati, Hrvati se moraju riješiti površnosti. Putovanja na kojima trebaju nešto naučiti, te prezentacije proizvoda, imaju se stručno dobro



Direktor i glasoviti enolog **Paul Pontallier**, uz kojega vidimo bivšeg našeg predsjedničkog kandidata i dugogodišnjeg plešivičkog vinaru **Antu Ledića**.



Goste iz Hrvatske došao je pozdraviti i vlasnik Lynch Bagesa Jean Michel Cazes, te je održana zdravica izvanrednim Chateau Lynch Bages 1995. Grand Cru Classe kojime je počastio domaćin.

pripremiti. Nema li toga, s ekskurzija se kući donose krivi dojmovi, i praznina umjesto punoće, a to onda daljnja razmišljanja i postupke u radu usmjera-va na pogrešan kolosijek, dok se kod onih kojima se trebamo pohvaliti, i to ne radi zadovoljenja vlastite taštine nego radi toga da im se nametnemo svojim proizvodima i uslugama i da sve to dobro i plasiramo, postiže suprotno od željenog cilja, pa na poziciju koju bismo mogli mi držati uskače netko drugi iz redova konkurencije.

Bilo je međutim i svijetlih točaka: smatram, po osobnim dojmovima ali i po reakcijama članova naše bordoške ekspedicije, da je odlično uspio posjet bačvariji **Nadalie**, koja spada u sam vrh glede kakvoće, za nju vele da je među pet ili šest najboljih. Prijem srdačan, simpatični domaćini širom otvoreni za pitanja, obilazak relativno hitar, bez puno suviše priče i bez praznog hoda u vremenu, moglo se lijepo vidjeti kako se tamo rađa barrique bačvica.

A sad - Vinitech! Što smo je Svijet u čaši uspio zapaziti zanimljivo- ga na tom salonu? U nastavku naših zapažanja i dojmova donosimo komentare dijela sudionika putovanja.

SAVRŠENI ČEP I ALTERNATIVNI ZATVARAČI

Vinare a i potrošače svakako će obradovati novost vezana uz pluteni čep odnosno neželjeni primiris i priokus po čepu. Na Vinitechu je predstavljen pluteni čep koji - ne može imati miris po čepu! Riječ je o modelu Diam što su ga, koristeći sofisticiranu tehnologiju

se specijalizirao za probleme vezane uz kontaminiranost materijala, i mnogo je proučavao tzv. superkrična stanja, a ona nastaju kad materija nije ni posve tekuća ni posve plinovita. Plutom tretiranim s CO₂ u superkričnom stanju uspjelo se, tvrdi se, eliminirati TCA ili trikloranisol koji je odgovoran za miris i okus po čepu. Postupak ekstrakcije TCA iz pluta na taj način nazvan je Dijamant, i na Vinitechu 2004 dobio je zlatnu medalju za inovaciju. Kako smo saznali, čep Diam teži 4,5 grama i košta 12 centi od eura, te upravo stiže na tržište. U 2005. godini i proizvodit će se u količi- ni od 500 milijuna komada.

U strahu od mogućeg ne- godnog mirisa i okusa po čepu, sve više proizvođača vina u svijetu odlučuje se za alternativne zatvarače boca. Neko vrijeme otpori prema tim zatvaračima bili su silno veliki i isprva gotovo nitko za svoju butelju nije želio napustiti tradicijski pluteni čep, međutim štete zbog vraćenih boca s organoleptički kontaminiranim vinom te bojazan od stjecanja slabijeg imagea

na tržištu bude li stvar učestala ipak su u sada većoj mjeri usmjerile brojne vinare i na druge kolosijeke zatvaranja butelja.

Da bi se u izgledu ostalo što bliže klasičnom plutenom čepu i uobičajenom ritualu otvaranja butelje, mnoge su se tvornice odlučile na proizvodnju sintetskih čepova, dosta ih usavršile glede kakvoće smjese od koje su ih radile u smislu da ona bude uistinu neutralna i da plastični čep ne ispusti u vino neke moguće svoje neželjene primirise i priokuse, te ih unaprijedile i u smislu elastičnosti i rastezanja čepa nakon što se on, stisnut u čepilici, gurne u grlić boce. Druge pak kuće razvijale su navojne zatvarače i zatvarače od stakla s brtvom te s metalnim poklopcom na navoj koji je zamišljen ne samo da bolje drži čep nego da ujed- no služi i kao ukrasna kapica.

Najbolje su zasad te alterna- tivne zatvarače prihvatili vinari u zemljama koje u svijetu nisu naj- glasovitije po vinu a čiji stanovnici slove kao vrlo racionalni, konkretno u Njemačkoj, Švicarskoj i Austriji, no u najnovije vrijeme veći interes za tim zatvaračima bilježi se i u najjačim vinogradarsko-vinarskim zemljama Francuskoj i Italiji. Više izlagača na Vinitechu 2004. demonstriralo je modele navojnih zatvarača za boce. Na svojim štandovima pokazivali su kako se već dosta renomiranih, baš tradicijskih francuskih podruma odlučilo za svoje butelje i to i iz viših rangova kakvoće rabiti navojne zat- varače.

Kao alternativa plutenim čepovima već se i u Francuskoj, čuli smo, dosta rabe navojni zatvarači za butelju, a na slici vidimo da se za takav zatvarač odlučio i Andre Lurton, vlasnik više renimiranih bordoških chateaux, među njima i Chateau La Louviere čija su vina i na hrvatskom tržištu.

Pluteni čep Diam francuske tvrtke Sabate, koji je, tvrde u toj tvornici, posve oslobođen od TCA i ne dovodi u opasnost vino da dobi- je neželjeni miris i okus po čepu.



ČETVRTASTI BARRIQUE

Na salonu Vinitech 2004 popriličan su prostor zauzeli bačvari, posebice proizvođači barriquea, koji je u bordoškome kraju tradicija. Bilo je više proizvođača, posebice spominjem talijanskog Garbelotta koji je znan u nas i koji ovdje kupuje slavonsku hrastovinu, te austrijskoga Pauschu, što su pokazali u većem obujmu i velike bačve od 25 i više hl. Nakon što je osvojio čitav svijet, barrique, rekli su nam u Bordeauxu, pomalo posustaje, u mnogim regijama ponajviše u Europi, bilježi se pomalo povratak na i tamo tradicijske bačve uglavnom zapremnine od 25 do 35 hl. Ljudi su se očito zasitili barriquea, i za dozrijevanje svojega vina biraju model bačve vodeći računa o nizu stvari a ne više oslanjajući se na pomodne arome što ih je kadra dati mala bačvica. Po pojačanom interesu vinara za velikim hrastovim kacama vidljivo je i da se vinari u kontekstu

maceracije i alkoholne fermentacije kod crnih sorata dosta vraćaju s inoksa na njih.

Barrique je međutim postao vrlo popularan i kod nas, i logično je da su hrvatski proizvođači vina dosta vremena proveli u razgovoru s francuskim bačvarima baš oko malih bačvica. Naročito zainteresiran za barrique bio je jaskanski bačvar **Milivoj Golub**. Zatekli smo ga npr. i na štandu jedne francuske bačvarije koja u većem opsegu proizvodi barrique ne samo od hrastovine nego i od akacije odnosno bagrema. Neki modeli barriquea kombinacija su dužica hrastovine i bagrema. Na tom štandu mogla su se i kušati vina dozrijevana u barriqueu od akacije. Većma je riječ o bijelima. Bilo da su 100 posto provela vrijeme u akacijinu barriqueu bilo da je 75 posto vina bilo u akaciji a 25 posto u hrastovim barriqueu. I za crna vina rabljena je akacija, no kako ona daje ne samo dosta slatkaste tonove

nego i određene svoje arome, kod crnjaka se išlo na način da se 25 posto vina stavljalo u barrique od bagrema a 75 posto dozrijevalo je u klasičnom hrastovom barriqueu, potom bi vina bila spojena. Vrlo lijepim pokazao se grenache s francuskog juga dozrijevan dijelom u akaciji a dijelom u hrastu.

No, oko barriquea još jedna novost, ali ne što se tiče vrste drveta rabljenog za dužice nego glede oblika bačve. Na Vinitechu 2004 prezentiran je **četvrtasti barrique!** Proizvođač: Cybox S.A. iz Siona u Švicarskoj. Četvrtasti barrique nastao je iz želje podrumara da praktičnije i stabilnije složi bačvice jednu na drugu, da kompleti barriquea zauzmu manje prostora u podrumu. Prijatelj vlasnika Cyboxa **Jean-Claudea Rouxa**, stolar po struci a hobi vinogradar i vinar, imao je svojedobno peh u svom podrumu, naime jedna barrique bačvica otkotrljala mu se s vrha i pala na pločice poda podruma, dobro se oštetila i ispustila kroz oštećeni dio dosta vina, te i zamazala pločice, zapravo i bar dio podruma. Taj je stolar nagovorio prijatelja Rouxa da izradi četvrtasti barrique, iz razloga bolje stabilnosti kad se bačve slože. S obzirom da danas, za razliku od nekad prije kad se pri premiještanju ili transportiranju bačva koturala, postoje priručni strojevi za prijevoz kao što su viličari, četvrtasta bačva pokazuje se prikladnijom od ovalne i s aspekta prijevoza.

Prve Rouxove četvrtaste bačvice testirane su i enološki, i rezultat je bio dobar, a pokazalo se da je možda čak i bolje da je dno



Ovaj je štand pažnju na sebe nastojao skrenuti prikazom tehnike palenja dužica barriquea iznutra. Narančasti plameni jezici bili su od adekvatnog i odgovarajuće, u trake, izreznog materijala, a treperili su poput vatre gonjeni zrakom iz pihalnika smještenog unutar bačvice

Švicarci Jean Claude i Ghislaine Roux iz Cyboxa, sa svojim četvrtastim barriqueom



PO ČEPU A NE OD ČEPA! - Krivnja će se svaliti na pluteni čep i na proizvođača od kojega je kupljen a pluteni čep i ne mora biti kriv! Opasnije od čepa, s obzirom da ipak u pošiljci nisu svi čepovi kontaminirani pa eto ne nastrada ni čitava partija vina za čije su butelje rabljeni čepovi iz iste vreće, za vinara je nešto drugo što također daje pljesnive seznacije na nosu i na jeziku a što ugrozi čitavu količinu vina. Naime, skupina bordoških znanstvenika iz laboratorija Excell u Merignacu ustanovila je nakon niza dodatnih istraživanja vezanih uz primirise i priokuse što daju na čep a za koja je inicijativu dao bordoški enolog i proizvođač vina **Pascal Chatonnet**, da, uz svima već dobro znani TCA odnosno trikloranisol i u široj javnosti nešto manje znani TeCA ili 2,4,6-tetrakloranisol, postoji još jedan spoj koji lako zarazi vino da ono pruža neugodne senzacije na nosu i na jeziku, kao da ga je napao TCA. Riječ je o Tba ili 2,4,6 tribromanisolu, koji se može pojaviti u fazi vinifikacije, za

punjenja vina u bocu i u periodu odležavanja.

TCA se može formirati kao posljedica uporabe određenih sredstava za zaštitu od parazita, zatim od pretjerane uporabe deterdženata u održavanju čistoće podruma, ali i od stanovitog atmosferskog onečišćenja zraka, a stvaranje Tba tijesno je vezano uz elemente nazočne u podrumu, dakle zrak, drvo, plastiku. Zato je jako važno dobro održavati prozračnost i paziti na materijale, odnosno kakvoću materijala koji se unose u podrum i tu ostavljaju, jer zaraza se može širiti s njih, izravno i preko zraka. Posebno se to odnosi na staro drvo. Kakve stare bačve ili stare grede što služe kao postolja za bačve ili su od njih napravljene police za čuvanje boca... Ustanovi li se prisutnost Tba, nije čak ni dovoljno odstraniti sporne predmete jer za njihova boravka u prostoru molekule Tba upiju se u zidove pa su i oni izvor zaraze i prostoriju čine neodgovarajućom za čuvanje vina. ●

ravno i široko a ne oblo kao kod klasičnog barriquea jer kvasci na kojima počiva vino u dozrijevanju rašireni su i u tanjem su sloju, i slobodniji, dok su u klasičnom barriqueu zbijeni u donjem ovalnome dijelu u debljem sloju pa ako se redovno ne provodi batoniranje oni što su duže statični na samome dnu, ispod svih drugih, možda mogu postati i izvorom nevolje... I još nešto praktično kod četvrtastog barriquea: bačvarije su voljne od proizvođača otkupiti bačvicu nakon što mu ona, poslije dva do tri korištenja, više ne odgovara enološkoj svrsi i želi je se riješiti, naime kod četvrtastih bačava dužice se dakako ne svijaju nego su ravne pa se kasnije lijepo mogu upotrijebiti - za izradu parketa!

Četvrtasti barrique prezentiran na Vinitechu također je zapremnine uobičajenih bordoških 225 litara, dimenzije su mu 60 x 60 x 95 centimetara, a šest bačvica, što predstavlja otprilike 1800 butelja, može se složiti na jednu paletu. Cijena je tom barriqueu jednaka kao i onome klasičnom, ovalnome.

SNIŽENJE NA ŠEST MALIGANA

Michael Paetzold iz Cadaujaca predstavljao je na Vinitechu ne tehnologiju nego novi napitak na bazi vina zvan lir, koji je proizveo zahvaljujući svojoj tehnologiji. Lir je sa samo šest volumnih postotaka alkohola i zbog manjka maligana po zakonu se ne smije nazivati vinom. Kao sirovina, Paetzoldu za njegov lir služi vino s normalnim sadržajem etanola, i tome se vinu originalni maligani onda svedu na samo 6 vol %. Paetzold tvrdi da se osim smanjenja alkohola ništa drugo ne mijenja, okus je navodno jednak kao i kod vina kao početne sirovine za lir. Smatra, inače, da i lir, baš kao i vino,

može dobro odležavati, naime kao diplomirani enolog koji zna što govori ukazuje na to da razina alkohola u piću ne mora biti presudna za njegovo kvalitetno starenje. Tehnologiju dobivanja nije htio otkriti, patentirao ju je samo djelomično kako ne bi odao previše. Na napitak od vina sa šest volumnih postotaka alkohola potaknulo ga je, veli, to što mnogi vole popiti i malo više, ali ako je piće alkoholno jače lako se napiti, ovako sa šest maligana lir nije opasan, čak ni ako poslije konzumacije sjedate i za volan.

Paetzold navodi kako se dobar lir ne može dobiti nemate li dobro vino (pitanje je čemu se mučiti oko proizvodnje dobrog vina ako će ga se poslije pretvoriti u lir!) i uvjeren je da će butelje već u idućoj godini moći prodavati i po šest do čak 15 eura!

U Bordeauxu smo naišli i na kuću **Vignobles Despagne** iz Naujana Postiaca koja je zasad jedna od samo 10 vinogradarsko-vinarskih posjeda u Francuskoj s certifikatom ISO 14001. Taj certifikat izdaje se tvrtkama koje posebno vode brigu o ekologiji i bave se eko-prihvatljivom proizvodnjom, a ona je, smatra vinar **Thibalut Despagne**, budućnost, posebice za obiteljska vinogradarsko-vinarstva gospodarstva.

- S eko-prihvatljivom, tj. integriranom poljoprivredom i radom u podrumu, koji se striktno provodi i strogo nadzire, počeli smo još prije 10 godina. Među prvima u Francuskoj 1997. stekli smo certifikat ISO 9002. Stalno nastojimo što bolje upoznati naše položaje i tla na parcelama, tako da obradi vinograda pristupamo na način da, radi zaštite ambijenta, udovoljavamo i zahtjevima koje postavljaju i položaji i tlo. Maksimalno pribjegavamo mehaničkim zahvatima i izbjegavamo kemiju. Optimiziramo procese i uporabu strojeva kako bismo minimizirali zagađivanje i utrošak energije, skupljamo kako treba sav otpad i otpadne vode, konstantno



Vrlo veliki interes iskazan je za automatske beračice grožđa, a ovdje na štandu jedne od najboljih tvornica tih strojeva, Alme s francuskoga juga, vidimo dalmatinske vinare, među njima i Hrvoja Bakovića s Brača, u razgovoru s Antom Tonijem Bačićem koji radi za Almu.

kontroliramo vinograd i podrum da ne dođe do neželjenih iznenađenja, osobitu brigu vodimo oko sigurnosti na radu - govori Thibault, napominjući kako se Vignobles Despagne opredijelilo za vrlo gustu sadnju i do 10 tisuća loza po hektaru, uz vrlo nisko stablo trsa, maltene bonsai-uzgoj, a to je stoga da se loza prisili da korijenom ide što dublje u tlo i da tako, crpeći hranu u dubini, grožđu, odnosno kasnije vinu, daje što vjernije obilježje lokaliteta, tj. pravi pečat terroira.

Impozantan prizor pružali su na Vinitechu 2004 traktori za obradu vinograda, posebice jahači, i to ponajviše oni od Bobarda, koji je i izmislio jahač, te od tvrtke New Holland. Čini se da sve više vinogradara u svijetu razmišlja o gušćoj sadnji, a koliko je to konkretno trsova po hektaru ovisi naravno o lokalnim eko-uvjetima, no uglavnom redovi se u vinogradu zbijaju i zanimanje za usku specijalnu mehanizaciju za vinograd povećano je.

Tvrtka Wagner Pflanzen Technick pokazala je stroj za sadnju trsja koji se može navoditi putem satelita! Znatno je pojačan i interes za strojnima beračicama, koje su unatrag godinu dana osjetno usavršile svoje modele tako da se, čuli smo, grožđe više ne oštećuje. Čini se da je najdalje u tom usavršavanju stigla tvornica beračica Alma, s francuskoga juga.

VINOTEKA

Vinetto

UZ DOBRO JELO - DOBRO VINO!
izbor u nas velik je

Vinetto d.o.o., 10000 Zagreb
tel. + 385 (0)98 362 278
www.vinetto.hr



Na štandu Lallemanda, znanog proizvođača enoloških sredstava duže su se zadržali prof. dr. Stanka Herjavec sa Zavoda za vinogradarstvo i vinarstvo zagrebačkog Agronomskog fakulteta, zatim vinar i ugostitelj iz Samobora Marijan Žganjer te županijski pročelnik Josip Kraljičković, kojima se pridružio i Karlovčanin Slavko Drmeš što godinama živi u Medocu u okolici Bordeauxa i tu ima vinogradarsko-vinarski posjed Chateau Longbosq.

Kuća Lallemand, nadaleko znana po kvascima i enološkim sredstvima, privukla je pažnju edukacijskim kušanjima - vina s manama. Želeći naglasiti koliko je za visokokvalitetno vino važna uporaba najboljih selekcioniranih kvasaca te bakterija za kontroliranu malolaktičnu fermentaciju, nudila je na degustaciju uzorke s mogućim manama ako vrenje i malolaktika ne proteknu kako treba. U tome slučaju u vinu se javljaju arome geranija, znoja i staje, mliječne note, naglašeni maslac... Iz ampulica s preparatima s tim neugodnim mirisima kapnulo bi se malo u čašu s vinom, i takvi uzorci vina nudili su se na kušanje, uz mogućnost usporedbe s uzorkom koji je bio ispravan. Odlično iskustvo!

Za one pak koji su, kako bi mogli što bolje opisati neko vino, htjeli vježbati prepoznavanje raznih aroma koje je moguće naći u vinu, pravo mjesto bio je štand Le Nez du Vin, Nos vina, na kojemu su se nudili na prodaju priručnik o degustaciji i, ovisno o tome koliko ste htjeli i mogli potrošiti na kupnju, manji ili veći kompleti bočica s raznim aromama...

DOJMOVI OPĆENITO POVOLJNI

Evo sada i utisaka sudionika putovanja u Bordeaux na Vinitech:

Josip Kraljičković, pročelnik Odjela za poljoprivredu Zagrebačke županije:

- Dojmio me se ovdje u Bordeauxu susret s našim **Slavkom Drmešom**, Karlovčaninom koji u Medocu živi već dugo godina i ima vinogradarsko-vinarski posjed Chateau Longbosq, a od nedavno eto izvozi svoja vina i u Hrvatsku. Mnogo mi je pričao o ograničenjima u sadnji u EU i o kupovanju dozvola za sadnju od vlasnika zemljišta koji su odlučili zauvijek iskrčiti vinograde, pa sam odmah pomislio može li se sutra, kad uđemo u EU i kad takva ograničenja stupe na snagu i kod nas, dogoditi to da naši vinogradari, k tome i s parcelama i na jako

dobrim pozicijama, nasjednu na privlačnu svotu što se može dobiti prodajom licence, pa otpustiti svoje pravo na sadnju nekom strancu, koji onda možda i neće trsje saditi na tom istom položaju kod nas nego negdje kod sebe, i naš će položaj ostati beskoristan za hrvatsko vino... Drmeš mi je govorio i o francuskim propisima vezanima uz proizvodnju vina, i vidim koliko toga kod nas nedostaje u tome smislu. Upozorio me da se svjetsko tržište vinom u novije vrijeme znatno izmijenilo, plasman je sve teži i za borđoško vino koje do nedavno nije imalo problema s prodajom, pa, eto, i mi koji se tek probijamo moramo biti spremni na takve, otežane uvjete. Zato

VINO i ZDRAVLJE! - U Bordeauxu smo dobili i tablicu koja vam, kažu, može poslužiti da se vinom obranite od nekih bolesti od kojih mislite da ste u opasnosti. Tablica je, inače, sastavljena u 18. stoljeću. Idealna je za one koji vole popiti, i takvi će se zacijelo rado podvrgnuti terapiji kakvu ona predlaže. Francuska vina po tipu bi se dala prevesti na odgovarajuću kapljicu iz drugih zemalja pa dakako i Hrvatske, tako da nije problem to što se u ovoj tablici preporučuju samo francuski proizvodi, priličan problem, kako s količinom tako i sa cijenom lijeka, nastaje osobito ako strahujete da ste u - opasnosti istodobno od više bolesti...

Bolest	Vino	Dnevna doza
Alergije	crnjak iz Medoca (Bordeaux)	jedna čaša
Anemija	crnjak iz Gravesa (Bordeaux)	četiri čaše
Arterioskleroza	Muscadet (bijelo iz Loire)	četiri čaše
Bronhitis	kuhano bijelo/crno iz Burgundije ili Bordeauxa + šećer i cimet	tri šalice
Začepljenost	bijelo vino iz Anjoua	četiri čaše
Problemi sa žilama	šampanjac suhi	četiri čašice
Tuberkuloza		
Dijareja	Beaujolais nouveau	četiri čaše
Vrućina	šampanjac suhi	butelja
Kostobolja	Sancerre, Pouilly Fume (Loire)	četiri čaše
Visoki pritisak	Sancerre, alzaško bijelo	četiri čaše
Problemi u menopauzi	crnjak iz Saint-Emiliona (Bordeaux)	četiri čaše
Depresivnost	crnjak iz Medoca	četiri čaše
Debljina	burgundijsko bijelo/crno	četiri čaše
Pretilost	provansalski rose	butelja
Reumatizam	šampanjac	četiri čaše
Nenormalno mršavljenje	Cotes de Beaune	četiri čaše bijelo/crno
Lijenost/tromost jetre	šampanjac, suhi	četiri čaše

je nužno proizvoditi visokokvalitetno i konkurentno, te dobro osmisлити način plasmana. Sajmovi poput ovoga omogućuju nabavku odgovarajuće opreme da se to ostvari, stoga je, smatram, posjet naših vinara ovamo bio od velike koristi. Mehanizacija je bitna, budući da dosta pojeftinjuje produkciju. S druge strane, na ovome se putovanju lijepo vidjelo i kako Francuzi pristupaju vinu, što će također ostaviti pozitivnoga traga na našim proizvođačima.

Stanka Herjavec, Zavod za vinogradarstvo i vinarstvo Agronomskog fakulteta u Zagrebu:

- Znanost, struka i izravna proizvodnja u Francuskoj su tijesno povezane, a kod nas se svatko snalazi manje-više kako zna, što nam ne ide u prilog. Francuska ne bi u vinu bila to što jeste da joj nedostaju te povezanost i suradnja. Mi smo premalo samokritični, mislimo da smo u svemu najbolji, što je još jedan minus koji nam valja eliminirati, a ovakva putovanja na kojima ljudi šire svoje horizonte tome pomažu. I, treće, mi na žalost slabo držimo do tradicije a i do reda, pa se i tu moramo poboljšati. U svijet trebamo ići ciljano, s točno određenim ciljem i na točno odedene, konkretno najbolje adrese, jer kvalitetno se uči se samo od najboljih.

Zlatan Plenković, vinogradar i vinar s Hvara:

- Na ovo putovanje pošao sam najviše da bih razgledao mehanizaciju za vinograde, naime u okolici Makarske na proljeće sadim veću površinu pa mi je bitno opredijeliti se za prikladne strojeve za obradu trsja. Sadit ću gusto, a teren mi dopušta i rad traktora-jahača, pa sam došao ciljano, da izaberem model koji će mi biti najbolji. Nas žalost, za salon nam je ostavljeno premalo vremena, pa ću u Francusku morati radi mehanizacije, čini mi se, ponovno.

SMANJITI PRINOSE KOD NAS!

Velimir Korak, vinogradar i vinar te enolog s Plešivice, predsjednik udruge Vinske ceste Zagrebačke županije:

- Sajam Vinitech odličan je, uistinu profesionalno napravljena priredba za profesionalce iz sektora. Nema tu nebitnih stvari! Mene osobno uvelike je zanimala oprema za pranje bačava, posebice barriquea. Nešto sam vidio, no čini mi se da je bilo i dosta toga što mi je promaklo. Mislim da su hrvatski proizvođači crnjaka u Chateau Lynch Bagesu mogli lijepo spoznati kako organoleptički mora izgledati veliko crno vino.

Drago Kurtalj stariji, vinogradar s Plešivice:

- Impresionirao me odnos Francuza prema vinu. Tako bi trebalo biti i kod nas! Začudilo me koliko u podrumima imaju barriquea. No, naprosto me razdragalo kad sam čuo da sami smanjuju prinose ispod zakonom dopuštene maksimalne količine. Najprije sam se upitao bih li vjerovao u to, a onda sam svojim očima vidio kako orezuju trsje. Neki su vinogradi naime već bili orezani, i uvjerio sam se eto da se ostavlja lucen s najviše do osam oka, s time da ih negdje ostane i samo četiri! I mi bismo trebali osjetno sniziti prinose, tada će svakako doći i viso-

ka kakvoća. Sam sajam upečatljiv je. Treba uistinu vidjeti što se sve nudi na tržištu opreme, kako za podrum koji jednostavno mora biti suvremen, tako i za vinograd, jer kod nas je veliki problem radne snage i svaki stroj u vinogradu dobro je došao. Mislim da smo mi u sektoru vina stoljeće u zaostatku za Francuzima.

Darko Španić, vinogradar i vinar s Plešivice:

- U Bordeaux nisam išao s nekim unaprijed definiranim ciljem, pošao sam jednostavno provjeriti to što se priča o njemu. Moram priznati da me se dojmilo. Visok je to nivo. Nakon obilaska nekoliko podruma, bačvarije Nadalier i sajma zainteresirao sam se ozbiljno za barrique, i sigurno ću kupiti nekoliko bačvica. Zasad vino imam u inoksu i u velikim bačvama, vidjet ćemo kako će biti kad kupim barrique.

Ivan Pavlečić, vinogradar i vinar s Plešivice:

- Krajnje je vrijeme da se trgnemo i pokrenemo! U Francuskoj je osnovno, i jedino važno, dobiti vrhunsko vino, ne gube se energija i novac na ušminkavanje poduma ili na izbor ekstravagantnih boca, kao kod nas. Mi Hrvati nismo baš bogati, a dopuštamo sebi upucavanje novaca u manje važne stvari. Što se tiče sajma, vidi se koliko sve počiva na strojevima. Tako će morati biti i kod nas, jer nedostaje radne snage. Vidio sam mnogo strojeva koji bi se uz manje preinake mogli lijepo koristiti i kod nas na Plešivici. Trebali bismo, dakle, ili naručiti od tvornice prepravke za naše uvjete, ili vidjeti s našim stručnjacima da oni to obave ovdje, na licu mjesta. Vina koja smo kušali vrhunska su, a da bi se do te kakvoće došlo nužno je mnogo učiti i raditi. Trebamo brže ići naprijed. Na žalost, stariji, koji još uvijek drže komandu, teže prihvaćaju novitete. Ja ću se trsiti da promijenim neke stvari kod nas na obiteljskom posjedu, makar zasad nemam u tome i pravu podršku roditelja. Moji su me roditelji već vidjeli u nekoj sasvim drugoj struci i djelatnosti, ali ja, nakon što sam završio srednju ekonomsku, ipak sam odlučio ostati na zemlji, i upisao sam studij vinogradarstva i vinarstva u Poreču. Vino me privlači i želim se s njime dokazati. Sad imamo hektar vinograda, i u planu je širenje, a sorte su rajnski rizling, sivi pinot, chardonnay i portugizac.

DOSTA PRIČE O PREŽIVLJAVANJU!

Drago Režek, vinogradar, vinar i enolog s Plešivice, predsjednik udruge Portugizac Plešivica:

- I sada se još jednom pokazalo da je Francuska uređena zemlja u kojoj se zna što će se i kako proizvoditi, te u kojoj količini. Rade se bilance da se usklade proizvodnja i plasman, što je iznimno važno. Naši zakoni ne uređuju kako treba sve te stvari. Sajam mi se dopao, ima tu mnogo zanimljivih izložaka posebno za nas manje proizvođače. Od Francuza možemo mnogo učiti o tome kako graditi dobar image vinu i vinogorju.

Milivoj Golub, bačvar iz Jastrebarskoga:

- Kako je u Hrvatskoj naglo narasla potražnja za barriqueom, ja sam ovim putovanjem uistinu došao na svoje. Dobio sam niz korisnih odgovora. No veliki moj problem

a i inače veliki problem hrvatskih bačvara danas u kapitalu je i količini sirovine koju možemo imati na skladištu, te sukladno tome i broju zaposlenika. Najveća prednost Francuza su kvalitetna i dobro odležana sirovina te dovoljan broj radnika, pa u proizvodnji mogu biti vrlo hitri i kvalitetni. Na ovome putovanju upravo s Dragom Režekom i Velimirom Korakom, a prethodno i s obitelji Tomac, dogovorio sam čvrstiju suradnju, koja sada obuhvaća i kušanja vina iz raznih mojih barriquea tako da ću za svakoga od njih moći točno na vlas izraditi bačvicu kakvu žele.



Na dan kad se krenulo prema kući u Hrvatsku, rođendan je imao plešivički vinogradar i vinar Franjo Gregorić. U autobusu se slavilo, s njegovim portugiscem ali i s crnjakom Chateau Longbosq koji je darovao Slavko Drmeš. Na slici su, uz slavljenika, Drago Režek, Darko Španić, Drago Kurtalj stariji, Ivan Pavlečić, Milivoj Golub te istarski vinari Adriano Putinja i Ranko Anđelini

Franjo Gregorić, vinogradar i vinar s Plešivice:

- Francuzi su majstori u finalizaciji kapljice, ali i u gradnji imagea i u plasmanu vina po visokim cijenama. Mi u Hrvatskoj na žalost previše žurimo s izlaskom vina na tržište, kapljica je premlada i na stol potrošača dođe sirova, te, logično, ne može postići visoku cijenu. Isprike su najčešće da vino treba što brže komercijalizirati da se dođe do novca da se preživi, ali to su ipak priče, otvoreno ću reći kako ćemo stalno i preživljavati ako ćemo se stalno vaditi na preživljavanje. Treba biti spreman, i malo stisnuti zube i kaiš, dok se ne uhvati ritam. Istina, nije baš to lako, ali treba se i zapitati kako će nam biti već uskoro. Mislim da dolaze vremena kad će u silovitoj konkurenciji mnogi današnji vinari jednostavno otpasti, ekonomski neće izdržati, i morat će se zadovoljiti eventualno tek s uzgojem grožđa za prodaju, ali i, opet, ne više pod svojim uvjetima kao sada, nego na način da kupcu isporučuju grožđe onakvo kakvo on želi s obzirom na tip vina što bi ga proizveo.

Marijan Žganjer, ugostitelj, vinogradar i vinar iz Samobora:

- Sretan sam što sam posjetio bačvariju Nadalier i vidio svojim očima kako nastaje barrique. Francuzi su mi otvorili oči u tome da svaka godina zahtijeva svoj pristup u vinifikaciji i u dozrijevanju vina. Pročitao sam već prije u **Svijetu u čaši** o tzv. fenolnoj zrelosti grožđa, a sad sam u Francuskoj za obilazaka podruma i kušanja crnih vina, s pratećim objašnjenjima, i bolje shvatio o čemu je riječ.

Struka u Hrvatskoj trebala bi nas, vinare, malo bolje servisirati sa savjetima. Dobijemo odgovore na neke ordinarne stvari, koje uglavnom već i znamo, ali ne i na nužne nijanse poput npr. gustoće sadnje, upravo spomenute fenolne zrelosti, pa malolaktične fermentacije u inoksu ili u barriqueu, itd.

Zdravko Puhelek, vinogradar i vinar iz Svetog Ivana Zelina, predsjednik udruge vinogradara i vinara Zelvin:

- Zelinsko područje je znano po bijelim sortama i nikad prije nisam se baš zanimao za crna vina, možda i zato što nisam bio u prilici kušati neki kompleksni, dotjerani i elegantni crnjak, a sada, nakon ovih francuskih chateauxa, čak dobivam i volju da i sam posadim crne sorte. Svako ovakvo putovanje zasigurno donosi koristi nama vinarima i potiče nas da hitrije idemo prema naprijed, stoga apeliram na Zagrebačku županiju da nas i dalje kontinuirano ovako vodi po svijetu, no uz napomenu da se program organizira bolje, tj da se osmišljavanje i realizacija stručnog dijela povjeri znalcima, tako da nas tamo kamo dođemo da bismo nešto naučili ne tretiraju tek kao obične turiste.

MLADE STRUČNJAKE NA ODGOVORNA MJESTA!

Ante Ledić, vinogradar i vinar s Plešivice, svojedobno i kandidat za predsjednika Republike:

- Vidjeli smo i doživjeli dosta toga. A dobro je da je na ovo putovanje pošlo dosta mladih ljudi, koji će sutra biti nositelji hrvatskoga vinogradarstva i vinarstva. Hrvatska je idealna za uzgoj vinove loze, i mi se samo možemo upitati zašto oko vina stvari kod nas ne štimaju kao u Francuskoj. Mislim da je struka zanemarena, a i da treba još poraditi na propisima, odnosno pravilima ponašanja.

Drago Cibin, upravitelj podruma **Mladina**, Jastrebarsko:

- Kad se ide u svijet, treba biti realan i znati od kuda se ide i kamo se ide te pošto se ide. Kapitalizam je strog, on poznaje i priznaje samo novac. Mi smo tamo gdje jesmo po tome koliko ulažemo, kako u pogledu novaca tako i po pitanju struke, pa i glede spremnosti većine potrošača da potroše više na bolju kapljicu. Ne brine nas suviše da imamo mnogo neobrađenih površina a da istodobno neki koji su voljni obrađivati zemlju ne mogu doći do parcela. Stalno pomalo zaostajemo, no to i nije tako pomalo, rekao bih da svaka godina koju zaostanemo znači pet godina za nas unatrag, tako svijet ide hitro prema naprijed. Vinsku politiku u nas već pola stoljeća vode gotovo isti ljudi, a da bi se nešto promijenilo nabolje morali bi na njihova mjesta napokon doći mladi, koji su završili fakultete i koji su putovali svijetom, nešto vidjeli, te koji imaju volju i potegnuti.

OBALA PROMET

**VRHUNSKA VINA, JAKA
PIĆA I MINERALNE VODE**

Planinska 13. 10000 Zagreb

- tel 00385 (0)1 23 96 600
- fax 00385 (0) 1 23 96 610
- e-mail: z.ivkić@obala-promet.hr


Ante Gavranić, enolog, direktor podruma Agrolaguna iz Poreča:

- Uvelike su me zanimali uređaji za koncentriranje moštova, jer više se neće ni u nas smjeti doslađivati saharozom. No nisam uspio vidjeti sve što sam htio, na žalost u cijelome programu nije ostalo dovoljno vremena za sajam. Da bi bila posve učinkovita, ovakva putovanja za ljude iz struke moraju organizirati osobe s iskustvom na tim poslovima. Chateaux u Bordeauxu za mene su nešto izvanredno, treba se pokloniti njihovom odnosu prema vinu i načinu na koji stvaraju image i vinu i podrumu i vinogorju. Sad kad je Agrolaguna privatizirana nadam se da će tako postati i kod nas u Poreču. Novi vlasnik **Ivica Todorić** obećao je podršku, nužne investicije. Naši su planovi veliki, idemo u značajnu sadnju, i to sauvignona, muškata, a od crnih sorata syraha, cabernet sauvignona te carmenerea, s kojim sam se oduševio i od kojega na Poreštini očekujem mnogo...

Adriano Putinja, vinogradar i vinar iz Gračišća kod Pazina:

- Sajam je bio dobar, drago mi je što sam imao prilike detaljnije se upoznati s proizvodnjom barriquea, kako na Vinitechu tako i u bačvariji Nadalier. Posebno iskustvo su bili posjeti chateauxima i degustacije vina, koja su uistinu bila sjajna. Gledao sam bordoške vinograde, raspitivao sam se o sadnji, uzgoju, prikladnoj mehanizaciji, no tamo su tereni drukčiji nego kod nas na Pazinštini i strojevi primjereni bordoškim ravničarskim terenima i baš ne odgovaraju za naše strme pozicije na 450 metara visine, tako da s te strane i nisam mnogo profitirao. Takozvana prezentacija hrvatskog vina u Parizu primjer je kako **ne treba** raditi.

Ranko Anđelini, vinogradar i vinar iz okolice Pazina:

- Istra je, barem ovaj dio u unutrašnjosti i oko Pazina, različita od Bordeauxa, ali neka se bordoška iskustva mogu sasvim lijepo primijeniti i kod nas. Prije svega mislim na to da se treba vratiti na sadnju naših starih, koja je podjednako gusta kao i ova u Bordeauxu. Samo, u bordoškome kraju moguće je bez problema koristiti mehanizaciju, danas i te kako nužnu radi pojeftinjenja proizvodnje. Međutim, ne znači da se dobar dio na Vinitechu viđene mehanizacije ne bi mogao rabiti i kod nas na strmim pozicijama Pazinštine, gdje i ja imam 13 ha vinograda, naime mnogi strojevi koje smo vidjeli na sajmu u Bordeauxu mogli bi se malo izmijeniti i prilagoditi našim terenima. Osobito su me zanimali strojevi za obradu tla i eliminaciju korova. Na sajmu sam zapazio nekoliko novih modela sa znatnim poboljšanjima u odnosu na prijašnje. Raspitivao sam se i za barrique, naime namjeravam kupiti nekoliko bačvica. Posjeti chateauxima dali su mi određene ideje za uređenje mogega podruma. Dopalo mi se što Francuzi više gledaju na funkcionalnost nego na estetiku kao nešto primarno. Po prirodnim uvjetima ne zaostajemo za Francuskom, ali na žalost uvelike zaostajemo s vinom, jer se još ne trudimo dovoljno na njegovoj njezi i adekvatnoj finalizaciji, ali uz učestale ovakve odlaske na prava mjesta u svijet, stvari će se, siguran sam, početi u nas hitro mijenjati nabolje. 



Stručni sajam za tehnologiju proizvodnje vina

**Sajmeni centar Beč
4. – 7. svibnja 2005**

Međunarodni izlagači predstavljaju novo stanje tehnologije na područjima:

- tehnike uzgoja
- berbe, obrade i prerade
- podrumarstva
- punjenja, zatvaranja i pakiranja
- distribucije i marketinga

INTERVITIS VIENNA – sajam za sve:

- vinare
- vinarske podume
- pecare
- vinogradarske škole i institucije
- prerađivače voća i proizvođače mošta

Idealni nositelj:

Austrijska vinogradarska udruga

Organizatori:

sajam Stuttgart

Njemačka vinogradarska udruga

www.intervitis-vienna.at