



RENE KARAMAN



REVOLUCIONARI HRVATSKOG VINARSTVA

# DEGRASSI, KOZLOVIĆ, MATOŠEVIĆ

## TERCET KOJI JE PROMIJENIO VINSKU POVIJEST

ISTRA JE U PROTEKLA DVA DESETLJEĆA POSTALA MEĐUNARODNO PRIZNATA VINSKA REGIJA. NJEZINU SU AFIRMACIJU POTAKNULA TRI MLADA VINARA BEZ KOJIH BI DANAŠNJI USPJEH ISTARSKOG VINARSTVA BIO NEZAMISLIV

tekst Saša Špiranec // fotografija Arhiva Cropix / Hanza Media





**B**ilo je to davnih devedesetih, negdje krajem tog burnog desetljeća kad su se stvari u domaćem vinarstvu, tada još to nismo znali, mijenjale zauvijek. Na zagrebačkoj Vinoviti se između štandova važnih nacionalnih vinarija tog doba - velikih ex-zadružnih ili aktualnih superzvijezda obiteljskog vinarstva okupljenih u udruzi Vinoline - pojavio jedan manji štand koji je odskakao skromnošću i pristupačnošću. Na štandu su tri mlada nepoznata vinara naoružana osmijesima i svaki s po jednom bocom u ruci pozivali prolaznike, pa i one koji možda nisu imali namjeru pristupiti, da pridu i probaju njihova vina. Tog sam ih dana vidio prvi puta, svu trojicu. Neobičan im je bio štand, malen, dijeljen i sastojao se samo od pulta na kojem su nudili vino. Opet, bio je lijep i minimalistički šarmantno uređen. Bili su okruženi klasičnim velesajamskim štandovima s brojnim stolicama i stolovima i domaćicama koje kuhaju kavu i rastaču vina. Vinarima i direktorima dolazilo se, kako se kaže, na noge. Tepalo im se, hvalilo ih se i podilazilo bez razloga. Anonimni posjetitelj mogao je na štandu dobiti malo vina u čašu od domaćice ili u najboljem slučaju trgovačkog predstavnika, ali ući unutar prostranog štanda do vinara zvijezde nikomu razumnom nije padalo na pamet. Privilegij razgovora i degustacije najboljih vina imali su poslovni partneri i prijatelji. Ostatak svijeta se na prolazima grebao za čašu vina i nedvojbeno osjećao pomalo klošarski. Stoga nije čudno da se pred štandom trojice mladih vinara skupila oveća grupa ljudi, degustirala vina, razmjenjivala mišljenja, ispitivala vinare o kakvoj se to sad sorti radi i čudila se kvaliteti vina koja dolaze iz većini do tada sasvim nepoznate vinske regije - Istre. Vinska scena je naočigled svih nas upravo započinjala preobrazbu. Nismo je bili svjesni mi ljubitelji vina, kao ni oni, mladi vinari na putu afirmacije. Spontani razgovor, oslobođena znatiželja, pristupačni ljudi, fina vina, osjećaj da si dobrodošao i emocija se rodila. U godinama koje su uslijedile Vinovita je počela blijedjeti i propadati, kao i njene brojne izlagačke zvijezde odvojene od tržišne realnosti koja im se odvijala ispred nosa. S druge strane

**Krajem devedesetih Degrassi, Kozlović i Matošević svoja su vina javnosti prvi put predstavili na vinskom sajmu Vinovita, na kojem su kao mladi i ambiciozni, ali još nepoznati vinari dijelili štand i posjetiteljima točili vina koja do tada nitko nije imao prilike kušati**

anonimni je trojac, s pozitivnim očekivanjima javnosti kao jedinim kapitalom koji imaju, krenuo zidati temelje jedne od najznačajnijih mijena u povijesti domaćeg vinarstva, izgradnje vinske regije Istre. Entuzijastični trojac u čija smo se vina svi zaljubili tog dana bili su Moreno Degrassi, Gianfranco Kozlović i Ivica Matošević.

U to doba status prestižnih vinskih regija imali su samo Pelješac i Slavonija, točnije Kutjevo. Ilok je imao staru slavu i veliki reputacijski kredit, ali mirna reintegracija tek je završila i predstojala je obnova vinograda i podruma. Na Hvaru se rodila karizmatična vinska zvijezda Zlatan Plenković, ali i to je još uvijek bilo premalo za dosegnuti status prestižne vinske regije koji su imali Pelješac i Kutjevo. Računalo se da će Ilok i Hvar u jednom trenutku doći do tog statusa, ali od Istre su to očekivali zaista rijetki. Omiljeno vino političara i poduzetnika po zagrebačkim pečenjarima su uz graševinu bile još vrbnička žlahtina i orahovički silvanac, a istarska malvazija se uglavnom prodavala samo rinfuzno po lokalnim restoranima ili po riječkim i istarskim trgovinama u litrenim bocama. Među rijetkim trgovcima koji su prepoznali potencijal istarske trojke i njihovih vina bili su Drago Cvrtila i Vlado Borošić, vlasnici trgovačkih kuća Dimed i Bornstein. Obojica su imali nepogrešiv nos kad su dobra vina u pitanju i kad su usmjerili svoje biznise prema Istri, naravno, pogodili su. Već početkom nultih istarska vina su postala toliko vruća roba na tržištu da više nije bilo restorana bez malvazije u ponudi. To je otvorilo vrata i svim drugim vinarima iz Istre i nova era je mogla početi. Njene temelje su, među ostalima, gradili Degrassi, Kozlović i Matošević, ponajviše uspostavom standarda bazičnog vina od malvazije, kao i novim pristupom tržišnoj komunikaciji. Njihov put su bili mali specijalizirani vinski distributeri i restoransko tržište te bezbrojne degustacije otvorene svima. Situacija se počela razvijati ubrzano, desetak relevantnih vinara na početku je preraslo u nekoliko desetaka, a potom u stotinjak, da bi danas i taj broj bio premašen. Istra je tako u lokalnim razmjerima postala velesila i jedan od najpouzdanijih izvora kvalitetnog vina. Iza toga je ubrzo stigla međunarodna afirmacija i istarska vina redovno žanju najveći broj priznanja i medalja na internacionalnim natjecanjima i preporuka u specijaliziranim magazinima. Suradnju onih koji su to sve otpočeli vrijeme nije prekinulo i dalje ih iz godine u godinu gledam na zajedničkom štandu, ali sada na Vinistri u Poreču, kako rastaču vina i razgovaraju s posjetiteljima kao i onog prvog puta krajem devedesetih.

**Temelje nove ere hrvatskog vinarstva gradili su Degrassi, Kozlović i Matošević uspostavom standarda bazičnog vina od malvazije, kao i novim pristupom tržišnoj komunikaciji**



## MORENO DEGRASSI

Iako su bazične malvazije terceta Degrassi, Kozlović i Matošević stilski bile vrlo slične i temelj njihova uspjeha i uspjeha cijele regije, kod ostalih tipova vina njihovi pogledi i putevi razvoja su često bili različiti. Sličnost malvazija je logična jer je u početku, a kod nekih etiketa i dandanas, grožđe dolazilo s istih položaja na potezu od Buja do Brtonigle, koji su nekad pripadali bivšem PIK-u Umag, a oko tipa vinifikacije su se očito složili.

Specifičnost Morena Degrassija i najveći dio njegove ostavštine se, pored nove moderne bazične malvazije, odnosi još na dva tipa vina. Pionir je istarskih crnjaka najviše klase, baziranih na bordoškim sortama, teranu i refošku. Njegova crna vina od bordoških sorti i blend Terre Bianche Cuvée Rouge iz linije Riserva uvijek su pokazivala smisao za terroir i ravnotežu. U doba devedesetih kad je veći dio svijeta još trčao za visokom koncentracijom i vaniličnim začinima, crnjaci Morena Degrassija su pokazivali klasu, finesu i harmoniju te jako velik potencijal za dugogodišnje čuvanje. Godinama je bio usamljen na vrhu produkcije najfinijih crnih vina Istre i tek mu se u recentnom desetljeću kvalitetom pridružio veći broj vinara, uključujući i Matoševića i Kozlovića. Druga Degrassijeva specifičnost je drugačiji pristup takozvanoj premium malvaziji. Inzistirao je na tome da kad se vino od najboljeg grožđa odvaja za premium liniju, ne ide na dozrijevanje u drvo, nego u inoks tankove. Na tome je prilično tvrdoglavo inzistirao i kad je pojam barrique spomenut na etiketi jamčio bolju prodaju i više cijene. Nije želio prihvatiti masnije i teže izdanje malvazije kao nešto čemu bi trebalo davati prednost,

uvjeren da je dovoljna samo selekcija i dulje dozrijevanje, ali u inoksu, kao i kod redovnog vina. Zbog tog stava je u početku podnio žrtvu, jer su kupci htjeli jednostavne i razumljive poruke kao što je: inoks za bazna vina, barrique za premium. Međutim, vrijeme je pokazalo da je bio ispred trenda. Naime, premium

malvazije, kao i sva druga premium vina današnjice, gledaju smanjiti utjecaj drva na arome i što više izraziti sortnost i specifičnost lokalnog terroira. Zbog toga je dozrijevanje malvazija u drvenim bačvicama sve rjeđe, koriste se veći formati bačvi i neutralizira se aromatski utjecaj drva, neki se vinari vraćaju dozrijevanju u inoksu, dok drugi eksperimentiraju s cementnim tankovima ili amforama. Ako se danas napravi vertikalno kušanje njegovih Bomarchese Riserva Malvazija, spoznat će se da starije berbe frapantno slične današnjim premium malvazijama drugih vinara.



### DEGRASSI, TERRE BIANCHE CUVÉE ROUGE RISERVA 2007.

Kvaliteta: 95/100

**95** Zvijezda nedavno održanog vertikalnog kušanja Degrassijevih starijih berbi. Berba 2007. je neočekivano iskočila fantastičnom formom. Od sorti merlot, cabernet sauvignon i cabernet franc. Iznimno vino, s dosta koncentracije i puno aroma zrelog voća bez obzira na dob, poput grožđa, šljive i crnog ribiza, s ugodnim začinsko pikantnim završetkom. Razvijeno, profinjeno. Pokazuje za kakve je domete ova etiketa sposobna.



### DEGRASSI, TERRE BIANCHE CUVÉE BLANC 2016.

Kvaliteta: 94/100

**94** Aktualno vino na tržištu. Apsolutna ljepotica koja može još samo rasti. Od sorti 40% malvazija Istriana, 20% chardonnay, 20% sauvignon blanc i 20% viognier. Bogato je i intenzivnog okusa, s puno svježine i još više mineralnosti, pa neka mješavina slatnosti i slasti na finišu. Iznimno kompleksno i sofisticirano. Bez obzira na to što je još mlado za ovaj tip vina, već ima finesu. Super postojano u ustima, impresivne svježine. Veliko vino.



# GIANFRANCO KOZLOVIĆ

Iako je vinariju Kozlović ponajviše proslavilo vino Malvazija Santa Lucia, njihov se uspjeh može pripisati osnovnoj etiketi jednostavnog naziva Kozlović Malvazija. Naime, Gianfranco Kozlović je među prvima shvatio da se povjerenje tržišta ne stječe fenomenalnim izdanjem najcjenjenijeg vina, takozvane perjanice vinarije, što je u njegovu slučaju Malvazija Santa Lucia, nego pouzdanom i izvrsnom kvalitetom osnovnog vina. Važnije je kupca ne razočarati nego ga oduševiti, iako je i ovo drugo važno. Nemali je niz hrvatskih vinara koji su se proslavili devedesetih i ranih nultih čija su vina potom neobjašnjivo izgubila na popularnosti i zastupljenosti. Neki su od njih čak i bankrotirali podcijenivši kupca i njegovu sposobnost razlučivanja kvalitete. U vinariji Kozlović se to nikada nije dogodilo i to povjerenje koje su kupci stekli u njihovu malvaziju generira potražnju daleko veću od količina kojima raspolažu. Toj potražnji nikada nisu pokleknuli, nisu odgovorili hiperprodukcijom i padom kvalitete, zbog čega je među trgovcima vinom i ugostiteljima dobro poznata činjenica da se Kozlovićeva malvazija može nabaviti otprilike samo šest mjeseci u godini, ostatak godine treba biti strpljiv i pričekati novu berbu.



DANIJEL BARTOLIĆ / HANZA MEDIA

U vinariji Kozlović do sada su svaki put znali odigrati hrabar potez. Vinariju su širili i dograđivali tri puta, nemajući straha od zaduživanja, uvijek da bi kapacitet bio veći od potreba, to jest da se kompromisi oko kvalitete mogu u potpunosti anulirati i vinima dati prilika da odleže potreban vremenski period u idealnim temperaturnim okolnostima. Strpljivost dok se ne dosegne najbolji rezultat najbolje ilustriraju crna Santa Lucia iz 2015. i bijela iz 2016. koje još uvijek dozrijevaju u boci i čekaju savršeni trenutak za puštanje na tržište, iako su prethodne berbe nestale s polica prije barem godinu do dvije. Puno je važnih trenutaka koji bi se mogli izdvojiti u karijeri ove vinarije, međutim tri vina su ih posebno obilježila, sva tri su bila začetnici trenda i uzor mnogim drugim vinarima. Prvo, klasična svježa malvazija koja ima više tijela i teka nego su malvazije nekoć običavale imati, a i dalje je u zoni svježeg, svakodnevnog vina tek s ugodnom dozom krepkoće. Drugo, Malvazija Santa Lucia iz 2001., prva berba te etikete postala je instantni hit na domaćem tržištu i ukazala na novi potencijalni izgled malvazije, ali je i deset godina nakon berbe na natjecanju IWC Wine

Library osvojila najveći broj bodova od svih vina na natjecanju i postala neslužbeni prvak svijeta vina starosti deset godina te trajno upisala malvaziju u sorte s potencijalom za najveće dosege. Treće, Malvazija Santa Lucia iz 2011. To je vino učinilo vidljiv stilski zaokret od dotadašnjih Santa Lucia, prilično hrabar s obzirom na uspjeh prethodnih berbi. Utjecaj drva je potpuno izostao,

dozrijevanje se preselilo u velike rabljene 3000-litrene bačve i Santa Lucia je aromatski počela puno više sličiti osnovnoj malvaziji, dakle puno više odiše sortnošću od prethodnih berbi. Razlika u odnosu na osnovnu je da ova nudi više dubine i okusa, te naravno može poživjeti puno dulje, ali sada se jasno vidi da se radi o istoj sorti i istom terroiru.



## KOZLOVIĆ, MALVAZIJA 2018.

**Kvaliteta: 89/100**

**89** Iako na tržište uskoro dolazi 2019. berba, ova je službeno još aktualna. Krase je istovremena punoća okusa i elegancija. Dakle, vino je umjerene snage i punoće, ali ima dubinu i trajanje kao neka odležana i dozrela vina. Mirisom je na košunjčavo voće, ponajviše breskvu, a okusom je raskošna i zaokružena, dugačkog trajanja, s tipičnim tekom krepke malvazije na finišu i slankastom mineralnošću na retrookus.



## KOZLOVIĆ, SANTA LUCIA 2015.

**Kvaliteta: 95/100**

**95** Santa Lucia obično isporučuje malvazije s više tijela. Takva je i ova, dobivena selekcijom grožđa i pozicija u vinogradu pa vinificirana na svojstven način, u velikim, 3000-litrenim drvenim bačvama gdje je izgradila otpornost na starenje, razvila aromatsku kompleksnost, a nije izgubila nimalo od sorte, mineralnosti i svježine. Izričajem i okusom je slična osnovnoj malvaziji, jedino što Santa Lucia u ustima traje puno dulje, ima izraženiju mineralnost i dubinu te može živjeti desetak godina dulje. Veliko vino.



# IVICA MATOŠEVIĆ

Zasluge Ivica Matoševića za afirmaciju istarskih vina nadmašuju zasluge svih drugih zaslužnika. Naime, osim što je sve te godine proizvodio vrsna vina u vlastitoj vinariji još je i vodio udrugu Vinistra, pod čijim su se okriljem donijele sve ključne odluke za afirmaciju vina iz regije. Njegov politički šarm i sposobnost okupljanja ljudi i neulaženja u sukobe s neistomišljenicima su najzaslužniji za dugogodišnji prosperitet udruge Vinistra i realizaciju njenih ciljeva. Upravo tvrdoglavo inzistiranje lidera na vlastitom stavu i vlastitoj istini koštalo je sve druge vinske udruge Hrvatske ozbiljnijih uspjeha u proteklom desetljećima. Često slušamo da sposobnost udruživanja i zajedničkog rada ovisi o karakteru i kolektivnoj svijesti ljudi nekog zavičaja, međutim, istina je sasvim drugačija. Pojedinci su ti koji čine razliku, a u slučaju Istre vinari su imali sreću da im se u kritičnim trenucima formiranja vinske regije na čelu lokalne udruge nalazio Ivica Matošević. On je u Istru doveo niz domaćih i stranih vinskih autoriteta, znanstvenika, novinara, pokrenuo razne projekte poput istraživanja porijekla malvazije ili IQ Istrian Quality, uveo lokalno natjecanje i izložbu, digao dobru web stranicu i proizveo niz kvalitetnih promotivnih materijala. Naravno, u suglasju i uz uključenost drugih članova udruge, i upravo je ta uključenost njegova najvažnija kvaliteta, sposobnost poticanja dobrih autora i kolega da isporučuju ideje i rješenja.



GORAN ŠEBELIĆ / HANZA MEDIA

U vlastitoj je vinariji pak sklon stalnom eksperimentiranju. Za razliku od Degrassija, eksperimentirao je s malvazijom u različitim formatima i porijeklina drva, pa je bio među prvima koji su uveli bačve od akacije u odležavanje vina. Jasno je razlučio malvaziju na svježiju iz inoxa i odležanu u drvenim bačvama, a njegova Malvazija Alba Barrique iz 2006. bila je svojedobno proglašena najboljom malvazijom na tržištu. Presudni trenutak u životnom vijeku vinarije dogodio se sadnjom vlastitog vinograda na poziciji Grimalda u centralnoj Istri. Na Grimaldi raste grožđe koje daje neka od najboljih hrvatskih vina današnjice i vina iznimno terroirskog i mineralnog karaktera, kakva su upravo u trendu u većem dijelu svijeta, a Grimaldom je nadgradio svoju ponudu upravo u trenutku kad su se trendovi promijenili. Danas vina vinarije Matošević možemo razlučiti u tri stilska razreda. Svježija i aromatična vina s puno voćnosti i osvježavajućeg šarma od malvazije, chardonnaya i sauvignona pod nazivima Alba, Aura i Neo. Upravo je svježija Alba iz 2019. u zadnjem izdanju magazina Decanter osvojila

visokih 90 bodova, a Steven Spurrier dodatno je nazvao vinariju Matošević ponajboljom hrvatskom vinarijom. Drugi stilski razred su odležana vina slojevitog karaktera uglavnom od malvazije s puno začinskih nota i više

tijela pod nazivima Alba Barrique, Antiqua i Robinia, te konačno i treći razred terroirskih vina koja pršte mineralnošću i posjeduju neku zavodljivu dubinu pod nazivom Grimalda bijela i Grimalda crna.



## MATOŠEVIĆ, MALVAZIJA ALBA 2019.

Kvaliteta: 90/100

**90** Vino koje je impresioniralo Decanterove recenzente i koji su ga preporučili u tiskanom travanjskom izdanju tog najslavnijeg vinskog magazina na svijetu. Obilježava ga aromatičnost, inače novitet već dvije berbe za redom kod ovog vina. Breskva, kruška i citrusi glavne su arome na nosu, a u ustima vladaju svježina, pitkost i ugodna mineralna nota na finišu.



## MATOŠEVIĆ, GRIMALDA BIJELA 2013.

Kvaliteta: 93+/100

**93** Grimalda bijela iz 2013. bila je najveća zvijezda nedavne vertikalne degustacije ove etikete i pred njom još predstoji razvoj i potencijalni rast kvalitete zbog čega ima kolekcionarsku vrijednost. Na nosu vladaju ananas i žuto voće, a u tragovima se pridružuju agrumi. U ustima ima puno svježine, neki limunski tart i jabuka koji potiču slinu i zazivaju novi gutljaj, zatim je tu i fini balans te iznimna svježina. Od sorti malvazija 45%, chardonnay 45% i sauvignon 10%. Jako, jako atraktivno vino.