

Istarski dobitnici platinastih medalja na ovogodišnjem ocjenjivanju Decanter World Wine Awards

Odvažni eksperimentatori

Franco Cattunar i Gianfranco Kozlović

“Spojio sam četiri komponente po mom ukusu i čini se da je rezultat ispao dobar. Više sam nego zadovoljan, ne samo zbog platinaste medalje, nego zbog priznanja za sasvim drukčiju koncepciju vina. Tim smo putem možda morali krenuti i mnogo ranije jer ovo će vino biti tu i za 20 godina i svima će se nama smijati. Ova je malvazija jako daleko od klasične mirisne malvazije i jako mi je drago da sam kroz ovakvo priznanje uspio dokazati da i takva koncepcija malvazije može proći

Franco Cattunar



Dvije platinaste medalje, zaslužene u oba slučaja s visokih 97 bodova, su vrlo veliko i vrlo ugodno iznenađenje, koje nisu očekivali ni sami njihovi dobitnici

PIŠE DAVOR ŠIŠOVIĆ

Iako je iznenađujuće, senzacionalni uspjeh istarskih vina na ovogodišnjem londonskom ocjenjivanju Decanter World Wine Awards nije neočekivan: posljednjih nekoliko godina stabilno raste broj istarskih zlatnih medalja na ovom ocjenjivanju, a nastjeo udio istarskih vina u broju najvrednijih Decanterovih priznanja koja ukupno dobivaju sva hrvatska vina. Osam zlatnih Decanterovih medalja za istarska vina tako predstavljaju očekivani napredak (lani ih je bilo šest), ali dvije platinaste medalje, zaslužene u oba slučaja s visokih 97 bodova, su vrlo veliko i vrlo ugodno iznenađenje, koje nisu očekivali ni sami njihovi dobitnici.

No, vrijednost ovogodišnjih Decanterovih platinastih medalja za istarska vina je kontekstualno mnogo veća nego što bismo mogli zamisliti, a pogotovo je to važno za istarsku malvaziju kao vino kome svjetska afirmacija sve više raste. U oba slučaja, i kod Gianfran-

ca Kozlovića i kod Franca Cattunara, platinastu su medalju dobile inovativne malvazije koje gledaju u budućnost. To su sasvim netipične i neklasične malvazije koje su upravo njih dvojica, svaki na svoj način, pionirski afirmirali kao nove pristupe i nove stilove najraširenije i najpopularnije istarske autohtone sorte, nastojeći izvući najbolje što ta sorta može dati, u sprezi s tlom, klimom, te tradicionalnim i suvremenim ljudskim znanjem.

Precizno i profinjeno osmišljena malvazija
Gianfranco Kozlović, vinar iz okolice Momjana, je platinastu medalju dobio za svoju malvaziju Selekcija iz 2017. godine. Ova je malvazija nastala odabirom, selekcijom, najboljeg grožđa iz vinogradišta Santa Lucia nedaleko od Bujia, jednog od najboljih istarskih vinogradiških položaja uopće. Riječ je o vinogradu u režimu ekološkog uzgoja, zasadenom na terasama na kojima je nanižano od

jednog do pet redova, na tlu s velikim udjelom flisa koji daje dobru otpornost na sušu. Berba je obavljena ručno u vrijeme kad je grožđe dostiglo jako dobru zrelost, a kontrola prinosa, kaže Gianfranco Kozlović, nije bila brutalna već primjerenom načinom. Odnosno, po čekotu je ostavljeno od kleti pol do dvije kile grožđa. Maceracija je bila samo preko noći, a u vinifikaciji je primijenjena tehnologija kao za svježu malvaziju, čuvanje isključivo u inoxu godinu dana, ali je zato nakon punjenja ova malvazija još dvije godine



osmišljena preciznije i profinjeno nego ijedna druga, u tome što je ona "vino sa više pikla, pročišćenije, ne vrišti snagom, ali se jače i preciznije izražava". Za takav učinak zasluženo je mnogo više ruda u vinogradu, kome se danas u Kozlovićevim vinogradima posvećuje više sati ručnog rada nego pred desetak godina.

To je nužno ako želimo bolje rezultate, i vratimo li našu pažnju prema malvaziji od podruma natrag u vinograd, uskoro ćemo mnogo više vrednovati malvazije koje imaju staloznosti i koju godinu više, onakve malvazije koje će u svojoj trećoj biti bolje nego u svojoj drugoj godini. Samo trebamo osvestiti sve u tom lancu, od vinara preko distributera u ugostitelja, do potrošača, da naš odnos prema malvaziji treba odrasti i sazrijeti, kaže Kozlović.

Kozlovićeva platinasta malvazija Selekcija 2017. ima 13 posto alkohola i, prema njegovim riječima, "prva užitnost punu voćne svježine, ali snagom svoga tijela može udovoljiti i zahvaljenjem pilcu". Na tržište ova malvazija dolazi u limitiranoj količini od 9.000 boca, a u paleti Kozlovićevih malvazija njezina će se uloga nakon ovog priznanja zasigurno pojačati. Iz vinarije Kozlović malvazi-

stvorili su netipične i neklasične malvazije koje gledaju u budućnost



Gianfranco Kozlović

“Ne možeš to očekivati, ali to je nešto što se naprosto mora dogoditi nakon dvadeset godina upornog rada, ideje i vjerovanja u nešto. Ne možeš reći da je to matematika, više je lutrija, ali ovakvo priznanje svakako je dobra potvrda dugogodišnjeg rada. Nije to bilo ni tako lako napraviti, pa vjerujem da smo ovom medaljom dobili peticu iz zalaganja zato jer smo se trudili. Istarski su vinari uložili preko dvadeset godina u projekt malvazije, svatko je u tome obavio svoj djelić posla i pridonio tome da ovaj orkestar zvan Istra – dobro svira

Gianfranco Kozlović

ja naime dolazi u čak šest varijanti: svježa malvazija iz aktualne berbe 2019., malvazija Santa Lucia koja je macerirana 3-4 dana te je godinu dana odležavala u drvu i zatim još godinu dana u boci (u prodaji je berba 2016.), ova platinasta malvazija Selekcija 2017., zatim ekskluzivna dugo macerirana "Malvazija po mjeri", također ekskluzivna JRE malvazija u stilistici rezervne namijenjena isključivo distribuciji u restoranima koji su članovi udruge Jeunes Restaurateurs, a uskoro će se na Kozlovićevu paletu ponovno vratiti i malvazija iz akacije. Napomenimo da je osim platinaste medalje za Selekciju 2017. Kozlović ove godine dobio još tri Decanterove medalje: srebrnu za malvaziju Santa Lucia 2016., te dvije bronzane, za crnu kupužu Santa Lucia Noir 2015. i za malvaziju iz 2018. godine.

Platinastu medaljom je Gianfranco Kozlović bio prilično iznenađen.

– Ne možeš to očekivati, ali to je nešto što se naprosto mora dogoditi nakon dvadeset godina upornog rada, ideje i vjerovanja u nešto. Ne možeš reći da je to matematika, više je lutrija, ali ovakvo priznanje svakako je dobra potvrda dugogodišnjeg rada.

Nije to bilo ni tako lako napraviti, pa vjerujem da smo ovom medaljom dobili peticu iz zalaganja zato jer smo se trudili. Istarski su vinari uložili preko dvadeset godina u dovoljnoj količini da ga mogu koristiti i drugi istarski vinari. Cattunar je tako prije nekoliko godina počeo proizvoditi četiri malvazije sa četiri zemlje uz korištenje autohtonih kvasaca od malvazije, a potencijale odlične berbe iz 2015. godine iskoristio je za eksperiment čije se rezultate onako upravo ovom platinastom Decanterovom medaljom. Prethodno upoznavši svojstva malvazija sa četiri različite zemlje, te utvrdivši da crvena zemlja malvaziji daje mineralnost, crna daje tijelo, siva trajnost, a bijela zemlja cjelovitost, te je berbe, za određenu količinu grožđa pobranu kao selekciju kasne berbe tek 15. listopada, mjesec dana nakon berbe za "normalnu" malvaziju, napravio kupužu sve četiri zemlje. S crvene zemlje uključio je 60 posto grož-

Četiri vrste zemlje kao četiri komponente
Svoj djelić posla svakako je odlično odradio i vinar iz Nove Vasi pokraj Brtonjge, Franco Cattunar, koji je platinastu medalju zaslužio za svoju malvaziju Nono 4 Terre iz 2015. godine. Ova je malvazija vrhunac priče koju je Franco Cattunar započeo još prije desetak godina, razvijajući zamisao da četiri vrste tla, odnosno zemlje koje postoje u općini Brtonjga – crvena, crna, siva i bijela – mogu biti vrednovana kroz odvojeno proizvodnju iste sorte vina sa svakeoga od njih. K tome, uz razluči-

vanje različitih stilistika malvazije sa četiri različite zemlje započeo je i projekt izdvajanja izvornog vinskog kvasca iz istarske malvazije koji se od lani počeo proizvoditi u dovoljnoj količini da ga mogu koristiti i drugi istarski vinari. Cattunar je tako prije nekoliko godina počeo proizvoditi četiri malvazije sa četiri zemlje uz korištenje autohtonih kvasaca od malvazije, a potencijale odlične berbe iz 2015. godine iskoristio je za eksperiment čije se rezultate onako upravo ovom platinastom Decanterovom medaljom. Prethodno upoznavši svojstva malvazija sa četiri različite zemlje, te utvrdivši da crvena zemlja malvaziji daje mineralnost, crna daje tijelo, siva trajnost, a bijela zemlja cjelovitost, te je berbe, za određenu količinu grožđa pobranu kao selekciju kasne berbe tek 15. listopada, mjesec dana nakon berbe za "normalnu" malvaziju, napravio kupužu sve četiri zemlje. S crvene zemlje uključio je 60 posto grož-

da, po 15 posto uzeo je od crne i sive, a grožđe malvazije s bijele zemlje uključeno je s 10 posto u ukupnoj količini. Moći je ostočen nakon mlajanja, ali je na polovici fermentacije vraćen na kožice i ostavljen da nakon fermentacije macerira još narednih osam mjeseci. Vino je zatim izvučeno i spremljeno na dvije godine u velike bačve od akacije, a nakon buđenja odležavalo je u boci još godinu i pol. U petoj godini oblikovala se malvazija sa 14 posto alkohola, boje starog zlata (Cattunar odnosi da se ta malvazija svrstava u orange tip vina), s velikim bogatstvom aroma u rasponu od tropskog i žutog voća preko začinskih nota kadulje, peršina, origana, klinčića i cimeta, pa do galgana, divlje ruže, jasmina i duhana.

Nagrađeni su inovativnost, originalnost i odvažnost
Spojio sam četiri komponente po mom ukusu, i čini se da je rezultat ispao dobar. Više sam nego zadovoljan, ne samo zbog platinaste medalje, nego zbog priznanja za sasvim drukčiju koncepciju vina. Tim smo putem možda morali krenuti i mnogo ranije jer ovo će vino biti tu i za 20 godina i svima će se nama smijati. Ova je malvazija jako daleko od klasične mirisne malvazije, i jako mi je drago da sam kroz ovakvo priznanje uspio dokazati da i takva koncepcija malvazije može proći, zadovoljno konstatira Franco Cattunar.

U njegovoj paleti i dalje su četiri zasebne etikete malvazije s crvene, crne, sive i bijele zemlje, a sve četiri proizvode se sur lie metodom te na tržište izlaze nakon godinu dana odležavanja u inoxu i u boci. Nono 4 terre je peta malvazija u projektu četiri zemlje, a šesta je malvazija Colina, kupuža samo tri zemlje (crna, siva i crvena), koja prolazi kroz desetak dana maceracije te godinu i pol do dvije godine odležavanja u drvu pa još toliko u boci. S ovogodišnjim berbom će Cattunar projekt četiri zemlje proširiti i na teren, za koga su također ove godine prvi put razmnoženi autohtoni selekcionirani kvasci, pa ćemo za dvije-tri godine piti i četiri njegova terana s crvene, crne, sive i bijele zemlje.

I Kozlović i Cattunarov koncept originalni su u istarskim razmjerima kad se radi o malvaziji, a tak i u širim razmjerima kad se radi o vinu openito. Decanterovi su nagradili su najvišim priznanjima njihovu inovativnost, originalnost i odvažnost nakon što su minulih godina već solidno upoznali istarsku malvaziju i primjerno vrednovali kvalitete njezinih osnovnih stilova. Tesko je reći jesu li takvim vrednovanjem možda izrazili i svoje vizije o budućnosti istarske malvazije, no i Kozlović i Cattunar su svojim nagrađenim vinima pokazali da ta sorta ima pregršt potencijala koje još nitko prije nije istražio.