



Đanfranko Kozlović, vinar

# TERAN JE SLEDEĆA VELIKA STVAR

*U restoranima u Srbiji, malo je vinskih karti sa stranim vinima na kojima nema malvazije Kozlović. To vino je sigurno najpopularniji istarski proizvod na domaćem tržištu. Naravno, tako je i u Hrvatskoj, ali i u dobrom delu regionalne restoranske scene. Naprosto, Kozlović je ime koje u vinskom svetu postalo neka vrsta sinonima za malvaziju. Dokazan kao*

*izvanredan vinar koji je odavno prevazišao granice svoje regije i države, Đanfranko Kozlović za Vino & Fino ovog puta govori o potencijalima terana, svom odnosu prema potrošačima i tržištu, vinskoj sceni u Srbiji, kao i o svojoj stilski potpuno novoj Selekciji, malvaziji koja je osvojila platinu na ovogodišnjem Dekanterovom takmičenju.*

**Malvazija Selekcija 2017 osvojila je platinu na Decanteru. Zanimljivo je da to vino pripada grupi svežih malvazija, a ne onim odležalim u drvetu. Kako je nastala Selekcija i šta je izdvaja od ostalih malvazija. Da li ste vinu predviđali ovakav uspeh?**

Selekcija je ono što osobno, kao vinar i pilac volim: svježe vino, puno sortnosti i voća, a istovremeno sočno i obilno u svom intenzitetu, s trajanjem koje se pamti. Upravo to je ideja Selekcije koja dolazi iz vinograda sađenog 2007 na poziciji Santa Lucia, našem najcjenjenijem nasadu, odakle je, kako i ime vina kaže, ručnim izborom posebnih grozdova dobivena ta sočnost, dok je vinifikacija nalik onoj kod sasvim svježe malvazije, plus odležavanje u boci. Ako stavimo *Selekciju* u

paletu naših malvazija, tada ju valja smjestiti između svježe i odležane Santa Lucije, a meni leži taj užitni, pravocrtan, sortni izričaj koji ne opterećuje ali je pamtljiv, u glavi i na nepcu.

**Kako je koronavirus uticao na vaš rad, kako ste se izborili? Vinarija, jedna od najboljih u regionu, zatvorila je vrata za goste tokom epidemije... Čitamo da ste tokom tog perioda u vinogradu radili posebno brižljivo, u odvojenim grupama. Napokon, kako se sve odrazilo na prodaju i kako mislite da će izgledati naredni period?**

Prije svega, valjalo je i još uvijek valja postupati odgovorno. U našoj je vinariji zaposleno više od 30 ljudi. Ti ljudi imaju obitelji. Istom smo logikom pristupili našim distributerima,

gostima, partnerima, te smo sve odluke istarskog stožera u cijelosti poštivali, a puštujemo ih i sada. Tijekom *lockdown*-a vinarija je radila prema planu: djelatnike smo podijelili u grupe, organizirali radno vrijeme i vrijeme za pauzu na način da se grupe ne miješaju, a kako se sve zbivalo u doba kada je vinograd u najjačoj vegetaciji, maksimalno smo se posvetili radovima vani. Prodaje što se tiče, našim vinima nije smetalo što su prije izlaska na tržište još malo odležala u boci, a kada su se restorani i barovi ponovno otvorili, bili smo spremni za izlazak na tržište, a za naše smo individualne kupce osigurali mogućnost naručivanja i dostave vina. U vinariji koju smo otvorili ne među prvima, provodimo sve mjere sigurnosti, a kako je naše imanje prostrano, možemo u cijelosti udovoljiti zahtjevima epidemiološke struke: stolovi su razmaknuti više od 2 metra, naše osoblje nosi maske, dispenzari s dezinficijensom su na ulazu u vinariju, sve se površine dezinficiraju nakon odlaska i prije dolaska gosta, a broj gostiju koji mogu boraviti na imanju je ograničen. Što se tiče razvoja situacije, to je nemoguće predvidjeti. Činjenica jest da će doći do određenih promjena: regija postaje prirodni saveznik, sigurnost boravka na pojedinom odredištu je bitnija nego ranije, mijenja se odnos prema prostoru ali i prema društvenim vrijednostima. Turizam prolazi kroz redefiniciju, a čini se da će rasti sadržaji koji podržavaju manje, ekskluzivne doživljaje i autentična iskustva.

***Ako je godina teška za ljude, čini se da je dobra za grožđe. Već ste izrazili optimizam kada je ova berba u pitanju. Da li i dalje stojite pri toj oceni i na čemu je temeljite?***

Da, berba je bila odlična. Vinogradi su odlično pripremljeni, agrotehničkim smo metodama osigurali optimalnu zrelost i uvjete zriobe za sve sorte u našem vinogradu, a vrijeme jest išlo na ruku: kišilo je kada treba i grijalo kada je valjalo.

***Da li od nekih pozicija ove godine imate povišena očekivanja? Podrazumeva se da nas zanima i šta očekujete ove godine od Santa Lucie.***

Na Santa Luciji ćemo imati manji prinos što je posljedica zelene berbe na malvaziji, teranu, cabernet sauvignonu i merlotu. Uložili smo jako puno rada, već godinama istražujemo

balans između vegetacije i uroda, vinograd je u ekološkom režimu čije parametre egzaktno pratimo. Zbog svega toga, vinogradarski dio berbe je odličan. Sad nam ostaje podrumarski dio, a na kraju će pilci biti ti koji prosuđuju rezultat. Tako i treba biti.

***Pomogli ste u uzdizanju malvazije do statusa prestižne i prepoznatljive sorte koja je sada vinski simbol Istre. Postoje li, po vašem mišljenju, još neke sorte koje zaslužuju da im se posveti veća pažnja i koje bi mogle dosegnuti današnji status malvazije?***

Sada je na redu teran. Već nekoliko godina intenzivno radimo na ovom vinu, prvenstveno u vinogradu, gdje kroz zelenu rezidbu i niz drugih mjera uspijevamo doći do onoga što je našim starima bilo nezamislivo: grozd terana poznat po svojoj veličini i obilatosti, sveli smo na veličinu manju od moga dlana, čime izravno utječemo na ono što je u boci. Vjerujem da teran može dati veliko vino i to je „next big thing“.

***Sa Vašim teranom zauzeli ste pravac koji nije čest. Vaš teran je vino voćnog karaktera, koje sveže i mlado ide na tržište. Većina drugih vinara od terana radi pretencioznija vina, uz odležavanje u drvetu. Planirate li i vi nešto takvo?***



Mišljenja sam da nema prave vinarije bez velikog crnog vina. Stoga je naš put u idućoj fazi usmjeren prema teranu i dolasku do najboljeg mogućeg vina. S obzirom na količine pod nasadima terana, kao i njegov današnji status, svi bismo mi istarski vinari itekako trebali poraditi na jačanju brenda „teran“. Mi već danas u svom portfelju imamo nekoliko zanimljivih crnih vina – sveži Teran, Santa Luciju Noir, bordošku kupažu s teranom, te Mediteran, aromatizirano vino od terana s dodatkom meda, no moj najveći izazov sada je od terana stvoriti veliko vino. S teranom se mora doći do onog mjesta gdje nas je dovela malvazija. Teran u vinogradu traži mnogo rada, pažnje, traži »zelenu berbu« da bi se došlo do adekvatno osunčanih grozdova s potrebnim šećerima. Slijedi i rad u podrumu, a uvjeren sam da nakon svega toga rezultat ne može izostati. Malvazija je došla do toga da količinski i kvalitativno bude naš ponos, red je da se ista priča provede i s teranom.



**Koji su vaši saveti kada je u pitanju uparivanje malvazije sa hranom? Zanima nas imate li neki savet ili predlog koji je odmaknut od uobičajenog uparivanja sa ribom sa grila ili sa morskim plodovima.**

Svježa malvazija ide odlično sa škampima ili kozicama, bijelom ribom i ribom s kamena, ili pak jakobskim kopicama, a odležane malvazije s putrastom notom i dodirrom vanilije mogu dobro pratiti teletinu, bijele umake, te osobito gljive.

**Vaša malvazija je u Srbiji već dugi niz godina apsolutno najprodavanija u odnosu na druge. Šta mislite da je tome razlog i kako negujete odnose sa potrošačima?**

Kao obiteljska vinarija koja svojim imenom garantira svoj proizvod, mi jako držimo do naših pilaca i njihovog mišljenja. Iskustvo nas je naučilo da tržište treba negovati i posvetiti mu vrijeme. Stoga, kako bismo bili u izravnom kontaktu sa štovateljima naše kuće, nekoliko puta godišnje osobno posjećujemo tržište, a godinama sudjelujemo u *Danima Istre* te preko naših distributera predstavljamo vina u HoReCa kanalu. Tržište Srbije za nas je od velike važnosti, a u vinariji zapažamo rast posjeta što nas osobito veseli, jer gostima možemo *in-situ* pokazati ono u što vjerujemo, što radimo i kako živimo.

**Kako tržište u Srbiji reaguje na vaša druga vina, šta se traži najviše i šta mislite da ima šansu u budućnosti?**

Reakcije na svježju malvaziju su jako dobre, vidimo kako pilci uživaju i to je zapravo jedino važno – krajnji korisnik bio on restoranski gost ili vinoljubac koji kod kuće uživa uz čašu vina. To i jest naša filozofija i čuti što pilac želi za nas je najvažnije. Jako nas raduje što je *Selekcija* odlično prihvaćena, dakle ta stilistika je pogodena. Ako govorimo o etiketama u rastu, to su Muškat poluslatki i Santa Lucia Malvazija.

**Kako vinska publika prihvata vaš muškat i kakva mislite da je budućnost uopšte muskatnih sorti? Mnogi ih, zbog dopadljivog mirisa smatraju, „vinima za početnike“...**

Za nas Muškat nikako nije vino za početnike. On ima zavodljivost, to da, lakše je razumljiv od od nekih drugih sorti, ali nama kao njegovateljima teroirskih vina i autohtonog sortimenta, muškat momjanski je bitan, upravo je dio našega identiteta. Osim poluslatkog Muškata momjanskog koji je šarmantan uz deserte ali i kao vino na čaše, valja istaknuti Sorbus, premium desertno vino koje nakon 2 godine u tanku odležava još minimalno 2 godine u boci. Trenutno berba 2016. odležava još uvijek i nadamo se u 2021. pustiti je na tržište.

**Kako vam izgleda današnja ponuda vina iz Srbije? Kakve pomake vidite u kvalitetu, stilu, tržišnom nastupu? Da li bi se neki istarski modeli razvoja i brendiranja lokalne vinske tradicije mogli primeniti i kod kolega iz Srbije?**

Mislim da je danas vinska scena Srbije na vrlo dobrom nivou. Etabilirani vinari su potvrdili svoje pozicije u svakom pogledu: kvaliteta vina, marketinški nastup, tržišno pozicioniranje, tako da su to odista pravi brendovi. Ima sve više novih vinarija koje se žele dokazati i tu je isto garancija kvalitete, tako da nema više mjesta za loša vina. *Decanter 2020* potvrđuje kvalitetu srpskih vina, a mi kao vinari pratimo jedni druge, veselimo se uspjehu susjeda jer to je na dobro cijele regije i svih sudionika, a to se onda odražava i na restoransku scenu.

E sad, Istra je u prednosti zbog turizma, odnosno sezonalnost nas daleko manje muči nego ostale hrvatske regije. S druge strane, i nama u Istri je jasno da su obale i plaže u Dalmaciji ljepše, ali stoga se valjda istarski čovjek jače posvetio unutrašnjosti i od onoga što imamo, a to su maslinici, vinogradi, brežuljci, povijest, napravio brand.

Moj odgovor na zadnji dio vašega pitanja o primjeni istarskih iskustava na srpske vinare je da je da su naši drugovi vinari u Srbiji jako dobro odigrali ovo zadnje destljeće, tako da trebamo samo nastaviti surađivati.

