

Kozlovićev teran Santa Lucia 2017. potvrđen kao jedno od najboljih hrvatskih vina

VELIKO CRNO VINO ISTRE

Nakon osam godina dozrijevanja, Santa Lucia 2017. potvrđuje da teran, uz znanje i strast, može dosegnuti vrhunske domete

Edi **PRODAN**

Jedno od najboljih ove godine predstavljenih hrvatskih crnih vina je - Kozlovićev teran Santa Lucia iz 2017. godine. Zajednički je to zaključak kako stručne, enološke i sommelierske, tako i one za dobra vina uvijek zainteresirane javnosti. Koja je zahvaljujući iskustvenom dijelu svog bića također jako dobar, komplementarni dio stručnog suda nakon kojeg se donose konačni odgovori.

Kako bi dovela u korelaciju svoja nastojanja na putu stvaranja velikog istarskog crnog vina, obitelj Kozlović je na posebnom predstavljanju organiziranom u jednom od najznačajnijih hrvatskih hotelskih hramova, zagrebačkoj Esplanadi ponudila na uvid - oku, nosu i nepcu - vertikalnu terana nekoliko godišta. Kako bi se na taj način doživjelo sve ono što nam se želi poručiti ponudom terana. Ili kako je to jako lijepo sročio Saša Špiranec, ponajbolji hrvatski vinski publicist, samim time i jako stručna osoba: teran s autorskim potpisom Gianfranca Kozlovića ide u red vina koja se naslanjaju na strukturu što se pronalazi i kod najznačajnijih talijanskih crnih, globalno poznatih sinonima za vrhunska vina, istaknuo je Špiranec.

STRAST NE PITA

Poput onih koja nastaju na bazi nebiola, sorte grožđa od koje dolazi i



Teran s autorskim potpisom Gianfranca Kozlovića ide u red vina koja se naslanjaju na strukturu što se pronalazi i kod najznačajnijih talijanskih crnih, globalno poznatih sinonima za vrhunska vina

SAŠA ŠPIRANEC

sam Barolo, jedna od najcjenjenijih svakako i najskupljih vinskih etiketa na svijetu. Dakako, išao je Špiranec u predstavljanju pojedinih godišta Kozlovićevih terana i dalje kako bi sve zajedno doveo u funkciju što se u svijetu sommelierstva smatra vrhuncem - idealnim sljubljivanjem, povezivanjem jela i vina.

- Teran i nebiolo su sorte nagašenije svježine koja se optimalno slaže s tradicionalnim jelima, s gastronomijom koju pronalazimo od Piemonta do Istre. Dakako, najčešća karakteristika tih jela su dodaci umaka od rajčica s kojima se vina jako teško sparuju. Ali kad je riječ o navedene dvije sorte, one to uspijevaju činiti na jako dobar način, zaključio je Špiranec. S kojim ne da se samo slažete, od njega i lakoće njegova izlaganja na složene teme se uvijek stječe i nova znanja.

Ponekad će reći i sam - imamo Antonella i ja neku godinu, je li vrijeme da se posvetimo samo sebi, nama dvjema i našim guštima, onima koje ljudi stavljaju u neakve okvire »slobodnog vremena«. Je li vrijeme da više putujemo, ne samo na stručna vinska događanja, nego onako, con la fiaca. Ginfranco Kozlović, s velikim mirom - jer njegove su nasljednice ne samo stasale, nego se starija Gianna već u ovim svojim mladim godinama iskazuje kao osoba koja će sasvim sigurno ostaviti velikog traga na hrvatskoj vinskoj sceni - promišlja budućnost s više aspekata. Ali na trenutak zaboravlja na jedno: strast te ne pita. Ona uzima i stalno traži više, bolje, traži da joj se sav, u cijelosti posvetiš. Ona na svom putu baš i ne vidi stanice s natpisom »con la fiaca«.

- Možda sam s malvazijom stigao baš tamo gdje sam želio, doveo je do nekakvog svog, ali i njezinog vrha mogućnosti. Ali uvijek me proganja misao o velikim crnom vinu, o dovođenju terana na pozicije na kojima se danas nalazi ne samo moja, nego i malvazije nemalog broja mojih istrijanskih vinskih kolega i prijatelja, znao je Gianfranco isticati u razgovorima u kojima se itekako dobro moglo osjetiti kako je ponosan na malvaziju i njezine uspjehe, ali mu je sigurno žao što je na tom putu teran nekako zastao.

ZA TEŽAKE I ZA FEŠTU

Da, reći će mnogi kako je od terana jako teško napraviti veliko vino. Ono koje starenjem dobiva. Uvijek je problem bila ta njegova socijalna osjetljivost. Teran je sorta koja daje velike, bogate, ali i bobicae zbijene grozdove. Voli obilno roditi. Kako bi se od njega napravilo puno vina. Za težake i za feštu. Za nekad brojne istrijanske obitelji, za vremena kada kad je poljoprivreda, a ne turizam, hranila Poluotok. Ali, takav brižan, pažljiv prema velikim familijama i težačkim rukama, teran nije mogao biti i dovoljno osunčan, falilo bi mu sladora, ne bi naprosto mogao doći do optimalnog balansa između svježine i topline, ostao bi u zoni kad bi svježina prekrila ostale karakteristike njegovog tijela. Bilo ga je puno, ali ne i u njemu force koja se kod crnih vina očekuje. Nekako sama po sebi. I zato, nije bilo malo onih koji bi teran svrstavali na sam kraj kvalitativne i okusne ljestvice

Jedno od najboljih ove godine predstavljenih hrvatskih crnih vina je - Kozlovićev teran Santa Lucia iz 2017.



domaćih crnih vina.

A oda su tehnologija i znanost, agrotehničke mjere u vinogradu rekli - može se i drugačije. Staviti ga na dijetu, osloboditi mu dio grožđa - u čemu danas neki i pretjeruju jer kad se grozd ogoli na trećinu od danog mu roda, postaje upitna i sama sortnost s obzirom da mu se karakteristike dramatično mijenjaju - kako bi svaka boba dobila optimalnu količinu sunca. Mjera znana i kao »zelena berba« se pokazala svrsishodnom. Teran je djelomično izgubio na svojoj »socijalnoj osjetljivosti«, ali je s druge strane ojačao tijelo, izbalansirao odnose kiselina i alkohola, pokazalo se da itekak može. Biti dobro crno vino.

Ali Kozlović ne želi samo dobro. On želi veliko. Jer kad se odluči na neki put, ide do kraja. Medustanice ga ni najmanje ne zanimaju. Uostalom, pokazao je to i s malvazijom koja je također u osnovi jako »teška«, »tvrdoglava« sorta. Koji je on ukrotio do te mjere da je prezime Kozlović postalo eponimom za malvaziju. Pa se konobaru kaže: molim vas čašu Kozlovića. Prva je berba terana na jednoj od najboljih istraskih lokacija, sada već mitskoj Santa Luciji, bila 2017., godine. Pa se odučilo čekati. Punih osam godina.

CON LA FIACA

I je, veliki je taj teran iz 2017. godine! Istinski veliko crno vino. Beskrajno lijepo zaokruženo, skladnog tijela. Karakterističnih boja terana, ali u jednoj tamnijoj, glamuroznijoj noti kakve pronalazimo primjerice kod svećanih haljina. Enogatronomski stiglo se tako do snažnih crvenih



Gianna, Gianfranco i Antonella Kozlović

Uvijek me proganja misao o velikim crnom vinu, o dovođenju terana na pozicije na kojima se danas nalazi ne samo moja, nego i malvazije nemalog broja mojih istrijanskih vinskih kolega i prijatelja

GIANFRANCO KOZLOVIĆ

mesa, do onih postavka tanjura koje ne bi bile baš lako osvojive ne prati li ih adekvatno crno vino. U slučaju konkretnog terana, ono koje se s takvim jelom može nositi po snazi, dok svojom optimalno zadržanom svježinom koja je tako potrebna veza s izvornošću sorte, daje ne samo novu dimenziju jelu, nego pomaže da se lakše, nakon njega, krene dalje. I da, da nikako ne zaboravlja kako su crna vina sjeverozapada

Mediterrana tu da bi se ljubila i grlila, baci&abbracci, s pomidorima i svime onim što je kuharska kreacija u stanju od njih stvoriti.

Antonella i Gianfranco - je li vrijeme za malo pobjeći od doma? Djevojčice su postale ozbiljne, stručne žene. Teran Santa Lucia 2017. je poslao tako strasnu, tako kvalitetnu, tako ponosnu poruku svijetu. Kozlović i teran su došli do velikog crnog vina. Sad bi se malo moglo i - con la fiaca.