

# Kako su Bosanac i Slovenac proizveli vrhunsko istarsko vino

Piše: Davor Butković

Foto: Goran Šebelić/CROPIX



Stancija Meneghetti, u vlasništvu zagrebačkog odvjetnika Mire Pliše, dosad poznata po jednom od najboljih hrvatskih ulja, ovih je dana promovirala svoja prva vina napravljena u suradnji s Alešom Kristančičem.

Dakle, bio je to izvanredan slučaj. Pozvao sam mog tatu, koji se bolje razumije u vinograde od mene, da ga pitam što se to događa. Tata je rekao: "Momci, ovo je izvanredan slučaj, pa

moramo izvanredno postupati".

"Ove loze moraju dati urod", objašnjavao je, svojim uobičajeno jakim glasom, žestoko gestikulirajući, Aleš Kristančič. Kristančič je objašnjavao neobičnu odluku da se već od jednogodišnje loze proizvede vino. Primjerice, da bi loze crnoga grožđa ušle u proizvodnju, načelno je potrebno barem četiri do pet godina.

Aleš Kristančič (42) vlasnik je Movije iz Goriških brda i u svijetu najpoznatiji slovenski winemaker. Movijina se vina već cijelo desetljeće nalaze na vinskih kartama nekih vodećih newyorških restorana (od Babboa do Per Sea), redovito dobivaju vrlo dobre do izvrsne recenzije u svjetskoj vinskoj publicistici, a sam Kristančič ponosni je nositelj više priznanja za svoju vještinu u podrumu.

Osim što je izvrstan vinar, Kristančič je potpuni fanatik, sjajan showman koji većinu ljudi može baš u sve uvjeriti i predani hedonist, kojem nikada nije dosta vina, zabave i fine hrane.

Miro Plišo (51) uspješni je i ugledni zagrebački odvjetnik, suvlasnik ureda Marković i Plišo, koji sada zapošljava 25 ljudi. Plišo, koji katkad samog sebe naziva Bosancem, zbog porijekla, također je, baš kao i Kristančič, fanatizirani hedonist, s golemom ambicijom da ono čime se bavi na kraju ispadne najbolje moguće.

Plišo je jedan od prvih Hrvata koji je, uz više nego profitabilan i zahtjevan posao u gradu, počeo izgrađivati i drugu karijeru u uljarstvu, vinarstvu i turizmu.

Takav je model karakterističan, primjerice, za kalifornijsku Napu, gdje su vrhunski odvjetnici, liječnici ili menadžeri istodobno vlasnici ozbiljnih vinarija. Plišo kaže da nije znao za taj kalifornijski poučak kada je odlučio kupiti Meneghetti. Vino koje su Plišo i Kristančič proizveli u skladu je s njihovom dosadašnjom profesionalnom reputacijom.

Meneghetti iz 2003., proizveden od loza zasađenih 2002., koje, dakle, teoretski ne bi smjele davati bilo kakav urod, a najmanje grožđe za vino, jedno je od najboljih istarskih crnih vina koje sam uopće kušao (u konkurenciji su još jedino prvi Coronicin Grabar i neka Coronicina vina iz 2007. koja će još bar godinu dana provesti u bačvi).

Meneghetti iz 2003. ima, nažalost, samo kolekcionarsko značenje, jer ga je proizvedeno premalo da bi ušao u širu distribuciju. Meneghetti iz 2004. još ne posjeduje perfektu zaokruženost 2003., ali se, sasvim sigurno, radi o vrhunskom, elegantnom i svježem vinu, koje će profitirati dodatnim odležavanjem u boci i koje jasno pokazuje da Istra, uz najstrože metode proizvodnje, može postati zemlja crnih vina.

Bijeli Meneghetti, proizveden od chardonnaya s nešto malvazije, zasad je u stanovitoj potrazi za identitetom, što ne znači da je riječ o slabom vinu.

Plišo i Kristančič promovirali su ovoga četvrtka u podne prvu seriju vina s etiketama Meneghetti: na party u stanciju Meneghetti došlo je, radnom danu usprkos, razmjerno mnogo ljudi. Mislim da je prevladao dojam da



crna vina Meneghetti svojim potencijalom opravdavaju snagu branda Meneghetti, koji je stvoren na maslinovim uljima.

A ulja Meneghetti službeno, prema rezultatima na svjetskim smotrama, pripadaju među najbolja na svijetu. Plišo je 2008. godine proizveo oko 1700 litara ulja od sorti buža (to se ulje prodaje pod etiketom Izbor), leccino, rosulja i bjelica. Zanimljivo je da je dio maslinika morao izmjestiti jer su se stabla tijekom zime smrznula. Na toj je mikrolokaciji posadio vinograde.

Miro Plišo kupio je stanciju Meneghetti 2000. godine, od nasljednika njezina drugog vlasnika. Prvi vlasnik, po kojem je stancija dobila ime, podigao je to imanje negdje sredinom 19. stoljeća, iz razumnih komercijalnih razloga: samo par kilometara od zemlje na kojoj se nalazi stancija austrougarska je vlast sagradila vojarnu s oko 600 ljudi, kojima je trebala hrana.

Gospodin Meneghetti vidio je priliku i odlučio vojsci ponuditi sve što se na stanciji može proizvesti. Kada je Plišo kupio Meneghetti, veći dio od 11 hektara obradive zemlje (sada sedam hektara zauzimaju vinogradi, a četiri maslinici), bio je zarastao u šikaru. Na posjedu, koji se nalazi odmah pokraj Barbarige, blizu Bala, više od petnaest godina nitko nije živio.



“Da bismo ovu zemlju učinili upotrebljivom, morali smo krvavo i krvavo raditi. Kopali smo duboko, kao da radimo na tunelu do Australije, a zatim smo navažali tisuće i tisuće kamiona zemlje”, sjeća se Plišo, pokazujući mi jedan nevini maslinik blizu glavne zgrade.

Stancija Meneghetti, višemilijunska investicija, danas se, osim od vinograda i maslinika, sastoji od glavne zgrade, gospodarskih zgrada i stanova za zaposlene.

Glavna zgrada, u kojoj odjednom može boraviti osam ljudi, uređena je podigrano, ali zapravo luksuzno. Iznajmljuje se za 6500 do 8300 eura na tjedan, ovisno o sezoni. Glavna zgrada obuhvaća i saunu, zatvoreni bazen te mali, ali dobro opremljeni gym. Ispred glavne zgrade, s pogledom na vinograde, nalazi se otvoreni bazen.

Plišo kaže kako je stancija popunjena 30 do 35 tjedana godišnje, “što je, zapravo, najviše što mogu podnijeti, jer inače ja ne bih mogao dolaziti ovdje”. Na turističkom dijelu stancije zaposlena su i tri kuhara.

Na gospodarskom dijelu stancije, podignutom za nekoliko mjeseci, u obliku slova H, nalazi se hala za proizvodnju vina s podrumom s bačvama, kušaonica vina te stanovi za obitelji ljudi koji su stalno zaposleni na Meneghettiju.

Kristančić i Plišo zasadili su prve loze 2002. godine. “On zna sve o vinu, ali svejedno, odluke moram donositi ja, kao vlasnik. Aleš mi izlaže opcije, katkad se i svađamo, ali na meni je konačna odgovornost. Što znači da stalno moram učiti”, kaže Plišo, koji je, sadeći grožđe, želio proizvesti vino koje bi zadovoljilo njegove osobne kvalitativne kriterije: “Trudim se svaki dan piti najbolju ili jednu od najboljih boca koje su mi dostupne. Život ipak nije tako dug da bih oko toga radio kompromise.”



Od crnih je sorti u Meneghettijevim vinogradima, koji se svi nalaze unutar imanja, najzastupljeniji merlot, s nešto cabernet sauvingona, cabernet franca i vrlo malo terana. Planiraju eksperimentirati i sa sangioveseom. Chardonnay, malvazija i sivi pinot čine bijeli sortiman. Velik dio podloge vinograda sastoji se od vapnenca; dio vinograda bijeli se od komadića kamena. Temperaturne razlike u vinogradima trebale bi biti razmjerno velike, jer se radi o jednom od hladnijih dijelova Istre, što je, uostalom, vidljivo i po svježini crnih vina.

U podrumu su pomiješani francuski i američki barrique, i nekoliko tonneaua (burgundske bačve od 900 litara). Za podrum se brine mladi Zagorec Damir Bosek, kojeg Plišo bezuvjetno hvali, i koji bi iduće godine trebao diplomirati enologiju u Poreču. S Bosekom smo kušali dosadašnje berbe, od kojih crna 2007. pokazuje daleko najveći potencijal, i može se pretvoriti u uistinu impresivno vino.

Kod bijelih se berbi javlja problem u neizbalansiranosti malolaktične fermentacije, prejakog barriquea i relativno niskih kiselina. Kristančić stotpostotnu malolaktičku fermentaciju opravdava činjenicom da bi u suprotnom vina morala biti filtrirana, što se po svaku cijenu nastoji izbjeći.

Crni Meneghetti iz 2003. proveo je četiri godine u hrastu, koji se, međutim, u vinu izravno ne osjeti: u ovom se primjeru radi o optimalnoj uporabi barriquea. Meneghetti iz 2004., koji bi se trebao prodavati za pedeset eura, i koji tako postaje najskuplje istarsko, i jedno od najskupljih hrvatskih suhih vina, nešto je kraće odležavao, što je i normalno s obzirom na umjereniji karakter te berbe, u usporedbi s ekstremno vrućom 2003. godinom.

I kod 2004. je apsolutno fascinantno da tako mlade loze mogu dati tako dobro vino. Postavlja se, prirodno, pitanje što će biti za desetak godina, kada te loze budu u punoj snazi. Radeći na Meneghettijevim vinima, Aleš Kristančić i Miro Plišo držali su se posve beskompromisnih kriterija: urod u vinogradu nije veći od 60 do 70 dekagrama po lozi, grožđe se sortira na ulasku u vinariju, odmah poslije sortiranja se hladi, dugo macerira, i onda odležava, u bačvama i u bocama, onoliko dugo koliko se već procijeni da je potrebno za željeni rezultat.

A rezultat je već sada, dok je Meneghetti još faktički u eksperimentalnoj fazi, dizanje ljestvice za kvalitetu crnih vina ne samo u Istri nego i u cijeloj Hrvatskoj.

Baš kao što je hrvatskoj vinskoj industriji trebao jedan Bodren, koji je kao amater, opet uz pomoć slovenskih profesionalaca, proizveo slatka vina koja su u Decanteru osvojila titule svjetskih prvaka, hrvatskoj vinskoj industriji potreban je i Meneghetti, da bi se naprosto pokazalo kako se kriteriji moraju mijenjati i dizati.

Sve drugo vodi u stagnaciju, prosječnost i neprepoznatljivost. Zanimljiva je i značajna činjenica da Bodren i Meneghetti, dvije vinarije koje su sigurno bitno obilježile hrvatsku scenu u 2008. godini, nemaju baš nikakve veze s mainstreamom domaće vinske industrije.

Nadajmo se, međutim, da će oni utjecati na njezine poslovne modele, ambicije i kvalitativne kriterije.