

DET VIL VEL ENNÅ GÅ NOE TID FØR SLOVENSKE VINER FRA PRODUSENTER SOM MARJAN SIMČIČ, MOVIA OG SUTOR BLIR ALLEMANNSEIE I NORGE. OG HØYST TROLIG VIL DET ALDRI SKJE. DEN SOM I TILFELLE HAR MEST Å TAPE PÅ DETTE ER DEN NORSKE VINENTUSIASTEN.

Tekst/ OLA DYBVIK Foto/ CEPHAS

Profetisk vin fra Slovenia

Innenfor Friuli finnes det en appellasjon ved navn Colli, som deler grense med Slovenia.

FOR BAK DISSE slovenske navnene ligger det vin av en kvalitet du skal lete lenge etter. Hvis vi overhodet skal finne vinene utenfor Slovenia, må noen ansvarlige på banen. Dette tok vår gode venn, den amerikanske vinjournalisten David Furer konsekvensen av, da han sørget for at et knippe vinjournalister på nært hold fikk oppleve bemerkelsesverdige viner, vakkert landskap, elskverdige mennesker og et herlig kjøkken i hva som bare for noen år siden var Europas bakgård.

For å orientere seg i landskapet er det greit å ta utgangspunkt i det nordøstre Italia. Her ligger regionen Friuli som sammen med Trentino-Alto Adige er det mest kjente og det største hvitvinproduserende område i Italia. Innenfor Friuli finnes det en appellasjon ved navn Colli (bakker på italiensk), som deler grense med Slovenia. Dette området har bare vært en del av Italia siden slutten av første verdenskrig, da kartet over denne regio-

nen ble tegnet om. Ikke overraskende tok forhandlerne i Versailles ingen notis av at de på denne måten delte vineiendommer, slik at det i dag finnes mange produsenter som henter sine druer fra begge sider av grensen.

I SLOVENIA er det i utgangspunktet fire trender som blir fulgt hva gjelder vinproduksjon. Som et gammelt kommunistland henger kooperativtanken igjen hos mange. Forskjellen er bare den at disse bedriftene er privatisert og at de raskt har adoptert den globale retning av unge, friske og fruktige viner basert på internasjonale druesorter som selges gjennom sterke kommersielle bånd til England og New Zealand. En annen retning, som også er tuftet på den kooperative tankegangen, er de som mer har blitt ved sin lest i den forstand at de lager viner basert på opprinnelige hjemmehørende druesorter og derfor viner med et sterkt regionalt avtrykk.



Nord for de vestslovenske vinområdene ligger de berømte og majestetiske Kranjska Gora-fjellene. Her i høstfarger.

Viner som selvfølgelig er vanskeligere å forstå for utenforstående, men som like fullt selger bra. Eksempler her er firma Vinkoper og deres flaggskip, den røde «arbeidshesten» refosco og Klet Krskos populære «cvček» som er en lavalkohol og syredreven blanding av to røde og to hvite druevarianter.

Slovenia er et hvitvinsland, hvor særlig jordsmonnet er egnet for denne typen vin. Hos individuelle produsenter merket vi den geografiske nærheten til Italia og Friuli bare noen steinkast unna. Ribolla, tocai friullano, pinot blanc, pinot grigio og pikolit er hvitvinsdruer vi dro kjensel på fra et tidligere besøk over grensen. Den tredje kategorien produsenter beskjeftiger seg mye med disse druene og de røde merlot, cabernet sauvignon, cabernet franc, pinot noir og den lokale refosco. For å lykkes har disse en lang vei å gå ikke minst i møte med den før nevnte konkurransen fra tilsvarende italienske viner. Men du

verden hvor langt de allerede er kommet. Rene, kjølige, balanserte viner som så langt synes fornuftig priset.

DEN FJERDE VEIEN slovensk vin har lagt ut på er den litt profetiske. Også her er det snakk om hvitvin – dog mer gylde enn gul. Og profeten er italieneren Josko Gravner. I det østlige Friuli arbeider mannen med vinproduksjon etter det som på 80-tallet var en ny skole. Som en kontroversiell og kompromissløs produsent begynte han å arbeide med lave utbytter og senere innhøstning og brukte i motsetning til de fleste andre i Friuli fransk eik til gjæring og lagring. Vinen gjærer i åpne trekar uten bruk av kunstig gjær, uten tilsetning av svovel og uten tempera-

turregulering. Siden tappes vinen uten filtrering, og på tross av den noe risikable metoden er den en gjengs oppfatning at vinene er gode. Denne bølgen surfer altså et antall produsenter på i Slovenia. Ikke unaturlig kanskje, siden majoriteten av vinprodusentene i Friuli er av slovensk avstamming.

I dette tilfellet brukes det mest opprinnelige hjemmehørende druesorter, og fremtoningen av vinene er ganske forskjellige fra hva mannen i gata har erfart med hvitviner. De er fyldige, kraftfulle og lagrer vel, mens de kan matche matretter som normalt ville passe bedre rødvin som rødt kjøtt og sterke, krydrete sauser. Ifølge produsentene kan du gjerne drikke dem til søte desserter, selv om

I Slovenia er det i utgangspunktet fire trender som blir fulgt hva gjelder vinproduksjon.

Den fjerde veien slovensk vin har lagt ut på er den litt profetiske. Og profeten er italieneren Josko Gravner fra naboregionen Friuli.

vinen er helt tørr. Da lyder det bedre hva doktoren prediker, nemlig at disse vinene har mer antioksydanter, polyfenoler og større innslag av det gode kolesterol enn røde viner.

Uansett sunt eller ikke, vinene skilte seg mye ut fra det vi vanligvis forventer av hvite viner. Hos produsenten Cotar fikk vi testet vinene i praksis, uten at vi lot oss imponere. Veldig atypiske viner med et oksidert preg og med mer urte- og gresskarakter enn ren frukt. Men det finnes jo tross alt personer der ute som sverger til gamle champagner, sherry og juraviner. Så hvorfor ikke?

TILBAKE I FOLDENE igjen og produsenten Marjan Simčič. Lett hengslengt og rett fra morgendusjen sto han foran oss med et kroppsspråk som signaliserte noe mellom sjananse og likegyldighet. Så feil kan man ta, skulle den etterfølgende smaking vise. For den ble eksplosiv! Eiendommen ligger midt i et nydelige landskap i regionen Goriska Brda, også her på grensen mot Friuli. De lave åsene mot Italia slipper gjennom de varme adriaterhavsvindene mens det skogkledde platået fungerer som en beskyttelse mot kalde og ekstreme vinder fra øst. Dette må sikkert være en av de viktigste grunnene til at romerne slo seg ned og startet vindyrking her så langt tilbake som for to tusen år siden. På 16 hektar vinmark dyrker familien alle sine viner etter naturens lov, hvilket i praksis betyr biodynamisk. Dog

har ikke Marjan ennå fått sertifikatet som bekrefter dette, siden slikt krever tid. Avgjørende er dog at de tar ut et lavt utbytte av vindruer som får henge lenge og at drueplantene er tvunget til kjempe for sin eksistens gjennom søken etter vann og mineralkomponenter i jordsmonnet. Slik blir vinplantene også mer resistente, med det resultat at de leverer et sunt og sterkt druemateriale som resulterer i elegante og velstrukturerte viner.

Beviset ligger i smaken hevdes det jo. Da skal du ha store fordommer mot druen, om du ikke lar deg rive med av Sauvignon Blanc Reserve 2004. Lekker, mineralsk og aromatisk korrekt vin med friskhet og renhet som ville ha gjort Rudolf Steiner til en stolt mann. Og igjen slo det oss hvor god en chardonnayvin kan bli hvis man evner å tenke hva som best tjener druen. Chardonnay Reserve 2004 var frisk og ren, velbalansert og med et snev av eik som bare flørter med oss.

Tiltross for overlegne hvite viner lot ikke rødvinene seg pelle på nesen. Slik som Teodor Red Reserve 2003 med 85% merlot og 15% cabernet sauvignon. En kjøttfull kompleks merlotdreven moden frukt mot fersken i en stram og konsentrert fremtoning, hvor frukt og syre balanseres på en vakker måte. Når smakte jeg en så vellykket bordeauxblanding sist? For ikke å snakke om sist jeg drakk en så god volnaytype pinot noir som Pinot Noir Reserve 2004. Full pakke av kirsebær, bringebær, anis og blomster i

kombinasjon med fin syre og pene tanniner i en stram innpakning. En bønn til norske importører må bli å gi Marjan en sjanse. Mange vil komme til å takke dere for fremsynthet!

VI SER IKKE bort fra at vårt engasjement for å fremme biodynamisk produserte viner farger noe av vår hverdag. Men det skal ikke kunne rokke ved det faktum at Ales Kristancic innfridde mange av våre drømmer med sine viner fra eiendommen Movia, og ikke bare fordi han sverger troskap til Rudolf Steiner. Om det er ren skjær flaks eller en skjebne eller ganske enkelt byråkratisk begrunnet vites ikke, men faktum er at 80 mål av eiendommen ligger i Italia og bare 72 i Slovenia. Derfor kan man vel hevde at det er bare grunnet postadressen i Slovenia at Movia er slovensk. Om det skulle ha noe å si på muligheten av å selge vinen, så betyr det garantert ikke noe for Ales. Han må uansett ordne køen av kjøpelystne, og vi forstår hvorfor!

Men det er helt andre ting som opptar Ales. For i alle de 156 000 flaskene som hvert år forlater eiendommen, ligger det mye omtanke bak. For prosessen med vin er den perfekte sirkel forklarer han. «Problemet er at den første halvdel av sirkelen er vin, den andre er eddik. I noen tilfeller stopper vinen før den blir eddik. Hvis du har en naturlig produksjonsprosess, vil vinen med all sitt iboende liv og all bakterieflora til slutt stabilisere seg. Det går an å komme til dette punktet ved å fjerne bakteriene og å filtrere vinen, mens jeg altså velger å la ulike typer bakterier være tilbake i vinen hvor de etter hvert skaper den perfekte stabilitet i vinen. Det er forskjellen på en naturlig laget vin. Hvis du rører ved en ting ødelegger du den naturlige balansen. Da må du inn med svovel og filter og mye av den naturlige kvaliteten går tapt.»

Eiendommen til Simčič ligger midt i et nydelig landskap i regionen Goriska Brda på grensen mot Friuli.



En bønn til norske importører må bli å gi Marjan Simčič en sjanse.

ALES LAGER MEST hvitvin og da på druene chardonnay, sauvignon blanc, pinot blanc, tokaj og de lokale pika, glera og ikke minst ribolla. Sistnevnte er selve flaggskipet siden vinstokkene er 80 år gamle. Vi smakte 2004-årgangen som var i perfekt balanse mellom frukt, syre og mineralet. Vinen er lagret på sitt bunnfall og er ellers kjent for å kunne ta 50 år i kjelleren. Uten at det reduserte gleden av å smake vinen nå. Nå likte vi Sauvignon Blanc 2004 bedre. Kanskje fordi vi er opptatt av denne druens utbredelse, men like mye ved den enorme munnfølelsen som møtte oss. En blanding av syrlig og kremet smak ga vinen en fantastisk vekt og intensitet. Chardonnay 2004 sto ikke på noen måte tilbake. Flotte, rene eksotiske aromaer som munner ut i mer eple,

hvor det mineralske slipper gjennom til et kompleks hele. I munnen fant vi livlige sitrusaromaer i kombinasjon med nøtter og flott ren syre.

I sterk kontrast til mye av den høye sigarføring vi opplever i internasjonal vinproduksjon i dag, ble besøket i det vestre Slovenia et minne for livet. Opptatt av å bygge landet med de muligheter EU har gitt dem fant vi blide, fornøyde, optimistiske og entusiastiske innbyggere nær sagt på alle nivåer. Mennesker som utøver sitt virke i naturskjønne omgivelser og med en bevissthet om å ta vare på miljøet som tjener den «nyfødte» nasjonen til ære.

Da har David Furer og Vinforum i denne omgang gjort sitt; nå er det opp til Polets kunder å kreve sin rett til å få kjøpe slovensk vin!



Bildet over: Innsjøen Bled nord for de vestlovenske vinområdene. T.h: Vinmarker nær Krsko.