

SLOVENIJA

TRŽIŠTE: PRIMJERI IZ NAŠEG NEPOSREDNOG SUSJEDSTVA

Na Krasu, u carstvu terana

# KONZORCIJSKI - U BORBI ZA BOLJI PLASMAN NADOMAK METROPOLE

Priredio ŽELJKO SUHADOLNIK

OTKAKO SU UDRUŽENI, KRAŠKI VINOGRADARI/VINARI ZA SVOJE VINO POSTIŽU, I U OVO KRIZNO VRIJEME, ZNATNO BOLJU CIJENU OD ONE PRIJE. **SVIJET U ČAŠI** BIO JE NA VRLO DOBRO ORGANIZIRANOJ PROMOCIJI NOVE BERBE TIPIČNE KAPLJICE SA SEŽANSKOGA KRASA, PRIMJERENO PREDSTAVLJENE JAVNOSTI UZ LOKALNE SPECIJALITETE U AMBIJENTU STAROG DVORCA ŠTANJEL

**V**rlo je specifično to crno vino s Krasa: vrline su mu očaravajuća tamna, neprobojna živa rubinsko-ljubičasta boja, voćnost i

svježina, neopterećenost alkoholom. Osobito je pitko, posebice prikladno i u ljetno vrijeme kad treba popratiti i neko jače jelo a kad su

maligani i manje poželjni. I s nižim stupnjem alkohola – vjerojatno nevjerojatno za mnoge današnje pilce navikle na 13,5 do 14,5 vol %, vino može biti prilično ozbiljno, ako je trsje na prikladnoj poziciji i ako je pristup u kreaciji kapljice u vinogradu i u podrumu sve do boce bio s više pažnje i vjere.

Govorim o vinu kraški teran. Da li je od sorte Teran, kako govore Slovenci, ili ipak od sorte Refoš, kako tvrde naši Istrani? Dok se u njemu uživa za stolom, manje je to važno. Ali, dok u njemu upravo uživamo za stolom u starome dvorcu u Štanjelu kod Sežane nametnulo mi se drugo pitanje koje nije izravno vezano uz hedonizam kao disciplinu uživanja i ampelografiju kao struku, nego uz nešto drugo a što je blisko organiziranom i učinkovitom njegovanju i obznanjivanju vlastitih posebnosti, na što se dograđuju i gospodarski efekti.

Kad o nečemu postoji briga, rezultati se i te kako vide. A upravo o teranu s Krasa brinu kraški vinari udruženi u Konzorcij za Kraški teran, sa sjedištem u Sežani. Dobrom organiziranošću i držeći se prikladnog pravilnika vezanog uz rad u trsju i podrumu te uz komercijalizaciju, njeguju tu svoju posebnost, od koje su stvorili već dosta jaku oblasnu robnu marku vina. I sada, i u vrijeme krize, za svoj Kraški teran postižu cijene znatno više od onih prije nego što su se udružili u Konzorcij!

Zašto tako nije i s istarskim teranom u našem dijelu Istre?



Miran Vodopivec, predsjednik Konzorcija za kraški teran, i njegova desna ruka Boštjan Zidar. Govori se da će Zidar na čelu Konzorcija uskoro naslijediti Vodopivca, koji se iz zdravstvenih razloga želi povući. Konzorcij za kraški teran nabavio je za svoje članove lijepe tamnocrvene kravate s motivom grozda terana.



Degustacija vina naslijepo, uz sljedove što ih je pripremio chef restorana dvorca Štanjel Matjaž Cotič. Dok Cotič objašnjava jedno od jela – domaće njoke sa šparogama i domaćom kraškom kobasicom na umaku od kraškoga terana, pozornoga slušaju vinari Sandi Škerk i Benjamin Zidarich

Svake godine u isto vrijeme članovi Konzorcija za Kraški teran službeno izlaze van s novim vinima, pretežito onima iz berbe obavljene u prethodnoj godini, a Konzorcij uvijek u starome dvorcu Štanjel na Krasu organizira prezentaciju za novinare, ugostitelje i vinske trgovce podijeljenu u tri dijela, prvi se odvija u vrlo lijepo uređenome restoranu dvorca i sastoji se od kušanja naslijepo konzorcijskih terana, uz, obično, šest do sedam sljedova s tipičnim lokalnim

specijalitetima, te, potom, otkrivanju koji su čiji terani i susretu proizvođača s novinarima radi razmjene mišljenja, drugi dio je u znaku kulture – kraći recitali, koncerti domaće glazbe u izvedbi lokalnih pjevačkih zborova, a treći dio je, u dvorištu pred restoranom i pod krošnjama stoljetnih stabala, tzv. *stolna prezentacija* vina uz sudjelovanje svih članova Konzorcija te, kao gostiju, i proizvođača kraškoga terana s talijanske strane. Ponudu su upotpunili proizvođači i ponuđači Kraške

šunke (kuhana, pečena u kruhu), Kraškog pršuta, kobasica i domaćih salama, sira...

### Vrlo visoki nivo

Događaj doista na vrlo visokom nivou, marketinški dobro usmjeren. Unatrag nekoliko godina domaćini redovito pozovu i reviju **Svijet u čaši**, koja za ovo posljednje događanje može reći da je ponudilo, u kompletu, dosad najbolje **konzorcijske Kraške terane**, i dosad i najbolju hranu. Da, Konzorcijske



Kraški vinari članovi Konzorcija na susretu s novinarima nakon degustacije

Kraške terane. Kod terana s Krasa postoje i onaj bazni, samo s oznakom PTP (priznato tradicijsko poimenovanje, odnosno priznani tradicijski naziv), te koji se najčešće plasira u rinfuzi i po najnižoj cijeni, zatim Izbrani Kraški teran PTP koji se puni u butelju i koji cjenovno stoji dvostruko bolje od baznoga, te, kao najbolji, onaj Konzorcijski, s trakicom udruge, koji podliježe strožim kriterijima u proizvodnji i u degustacijama za dobivanje trakice, na tržištu je i najskuplji.

Ove godine konzorcijske kraške terane podastrla je 17 proizvođača sa slovenskoga Krasa, riječ je bila o vinima iz berbe 2009. Vina su bila doista vrlo ujednačenog organoleptičkog profila. Proizvođači pak s tršćanskoga dijela, svi slovenske nacionalnosti, izašli su sa starijim vinima, iz 2007. i 2006.

Od kraških terana iz 2009 slovenskih vinara izdvojili bismo kao superorne i čak možda najbolje od svih na prezentaciji, one od **Borisa Lisjaka** iz Dutovlja i **Primoža Štoke** iz Krajine Vasi kod Dutovlja, to i ne čudi jer oni već godinama i slove kao najbolji proizvođači toga kraja. Po nama, zablistali su i **Ravbar Kovačić** iz Dutovlja, **Dušan i Roman Rebula** iz Komena, standardno vrlo dobri bili su **Vinakras** Sežana, **Turistična kmetija Škerlj** iz Dutovlja, tu su i **Širca i Kodrič** iz Dutovlja i **Milena i Bogdan Tavčar** iz Križa. Od gostiju iz Italije pak za istaknuti su **Zidarich, Kante i Škerk** iz Praprota te **Milič** iz Sgonica.

Što se tiče hrane, posebna pohvala mladome chefu **Matjažu Coliču** koji je inventivnošću u uporabi tipičnih lokalnih namirnica (kraški pršut, panceta, šparoge, tjestenina kraški bleki, skuta, kruška, palenta, manja i jeftinija riba, kokot, zec...) uspio ostvariti vrlo moderna jela ali i dalje sa snažno iskazanim svojstvima teritorija, a što je, također, vrlo važno - jela su odlično prijala uz kraške terane. I obratno, dakako!

Vinogorje Kras jedno je od najmanjih u Sloveniji, broji tek 637 ha. Vinogradi su na visini od oko 300 - 400 metara, tlo je terra rossa, crvenica na vapnenačkoj osnovi, klima je pod utjecajem Mediterana i Alpa. Konzorcij za Kraški teran, koji sada okuplja 27 članova i kojime predsjeda enolog **Miran Friderik Vodopivec**, s time da mu je *desna ruka* enolog Vinakrasa (do prije nekog vremena radio je u Moraličevu Briču!) **Boštjan Zidar**, utemeljen je 2005. s ciljem njegovanja kraškoga terana kao kraške osobitosti, unaprjeđenja kakvoće

vina i promocije vina te, s vinom, poboljšanje plasmana i drugih izvornih proizvoda kraja (pršut, ovčji i kozji sir, med, voće...), rječu cijeloga teritorija.

## SLOVENIJA I VINO

U prijašnjim brojevima objavili smo priloge o stanju u vinogradarstvu, proizvodnji i plasmanu vina općenito u svijetu te u Hrvatskoj, a sada evo i podataka za susjednu nam Sloveniju. Dobili smo ih uz pomoć enologa **Dušana Brejca**, uposlenog u tijelu tamošnje vinske branše zvanome Vinska družba Slovenije.

Slovenija prema ortofoto snimkama ima 22.500 hektara vinogada, ali službeno se vodi da ima 17.000 ha. Tri su **vinogradarske regije**: Podravje, Posavje, Primorska, ukupno je devet vno gorja. **Registriranih proizvođača** vina je 27.000. **Godišnja proizvodnja** kreće se ukupno između 0,8 i jednog milijuna hektolitara, službeno je za tržište registrirano oko 0,6 milijuna hl. Nekih 68 posto otpada na **bijelo** mirno vino, 29 na **crno** mirno, jedan posto na **ružičasto** mirno, dva posto drže  **pjenušci**. **Po kakvoći**, najviše - 51 posto je kvalitetnoga s kontroliranim porijeklom, 36 posto je deželnog vina odnosno stolnog s kontroliranim porijeklom, 12 posto je vrhunskoga s k.p. **Godišnja potrošnja** po stanovniku kreće se, po službenom podatku, 28 litara, a neslužbeno između 40 i 50 litara. **Trendovi?** U porastu su pjenušci i bijelo mlado vino te rosé vino, crno međutim stagnira. Cijene vina snižavaju se, potrošnja u ugostiteljstvu je u padu, u trgovini općenito je međutim prodaja stabilna, podjednaka kao i u 2009., a prodaja vina u diskontnim trgovinama i većim lancima samoposluživanja, primjerice u Lidlu, Hoferu, raste. ■

## Štoka

O Borisu Lisjaku kao jednome od najboljih kraških vinara **Svijet u čaši** pisao je prošle godine nakon prezentacije konzorcijskog kraškog terana u Štanjelu, a sada evo nekoliko riječi i o Primožu Štoki te Edvinu Širci i Stanku Kodriču sa slovenske strane te o Ediju Kanteu, Benjaminu Zidarichu i Sandiju Škerku s talijanske (tršćanske) strane.

Gospodarstvo **Primoža Štoke** iz Krajine Vasi kod Dutovlja - zapazili ste, zacijelo, da smo kod najboljih Kraških terana kao lokaciju spominjali najviše upravo Dutovlje! - obuhvaća 25 hektara, od kojih je šest hektara pod vinovom lozom, ukupno je 25.000 trsova. Proizvodnja Kraškoga terana je oko 70 posto, nekih 15 posto u nasadu je Cabernet sauvignona, te po

pet posto Merlota i Chardonnaya, a u posve minornim količinama u starim nasadima, *na zavjesu*, ima Malvazije istarske, Vitovske i Furlanskog tokaja.



Primož Štoka, u razgledavanju najnovijeg broja revije Svijet u čaši

- Naša glavna uzdanica je dakako, i logično, domaća sorta ovdje znana kao Teran. Od tla na kojemu su vinogradi vino dobiva visoku mineralnost s dosta željeza, a, inače, karakterizira ga i visoki udio mliječne kiseline što nastaje u malolaktičnoj fermentaciji. Još iz vremena staroga Rima za teran se govorilo da je ljekovit, posebice kod slabokrvnosti i u nedostatku željeza u organizmu. Teran inače odlično utječe i na poboljšanje apetita. Naše obiteljsko opredjeljenje u proizvodnji je prema tipu Kraškoga terana koji se troši dok je mlad i s mnogo svježine te primarnih voćnih aroma. U kategoriji starijih odležanih vina imamo Cabernet sauvignon Štoka i mješavinu Carsus, oba vina dozrijevamo po najmanje tri godine u hrastovim bačvama. Vina svih sorata osim ona od Merlota punimo kao monokultivare, naimo vino od Merlota završava s dijelom cabernet sauvignona i

# pjenušci PERŠURIĆ i vino ANTUNOVIĆ

**MISAL MILLENIUM**  
malvazija  
Peršurić  
brut  
0,75L  
pjenušavo  
vino  
12,5%  
alk.



**SREBRNA  
DIPLOMA**  
Eno Gast 2010.  
Split

kom

**98,<sup>90</sup>**  
80,00

**MISAL ROSE**  
pinot crni  
Peršurić  
sec  
0,75L  
pjenušavo  
vino  
12,0%  
alk.



**MISAL PRESTIGE**  
chardonnay  
Peršurić  
extra brut  
0,75L  
pjenušavo  
vino  
13,0%  
alk.



**SREBRNA  
DIPLOMA**  
Eno Gast 2010.  
Split

kom

**98,<sup>90</sup>**  
80,00

**MISAL NOIR**  
borgonja  
Peršurić  
brut  
0,75L  
pjenušavo  
vino  
12,0%  
alk.



**MISAL ROUGE**  
teran  
Peršurić  
demi sec  
0,75L  
pjenušavo  
vino  
12,5%  
alk.



**SREBRNA  
DIPLOMA**  
Eno Gast 2010.  
Split

kom

**109,<sup>90</sup>**  
88,94

**BLANC des BLANCS**  
chardonnay  
Peršurić  
extra brut  
0,75L  
pjenušavo  
vino  
13,0%  
alk.



kom

**147,<sup>90</sup>**  
119,84

**PLAVAC**  
Antunović  
0,75L  
kvalitetno vino suho  
12,8% alk.  
berba 2009.



Z a h v a l j u j u ć i obiteljskom ozračju i pažljivoj njezi, ovo vino posjeduje prepoznatljiv osebujan miris i okus, a sazrijevanje u hrastovini čini ga mekim i pitkim. Plavac Antunović će odlično pratiti tradicionalna riblja i mesna jela Mediterana, posebno ona pripremljena na žaru.

kom

**39,<sup>98</sup>**  
32,01

**POSTUP**  
Antunović  
0,75L  
**VRHUNSKO** vino suho  
14,6% alk.  
berba 2008.



**VRHUNSKI POSTUP  
NAJPOVOLJNIJE CIJENE**

Postup Antunović odnjegovan je u podrumu iskusne vinogradarske obitelji Mata Antunovića. Ovo vatreno i bogato vino s juga birajte uz svečane prilike, jer ćete ih uz Postup duže pamtit. Pravo je vino uz jela od divljači, najbolja pečenja, ribu na žaru i dobre sireve.

kom

**69,<sup>98</sup>**  
56,49

**RUKATAC**  
Antunović  
0,75L  
kvalitetno vino suho  
12,9% alk.  
berba 2008.



Rukatac je proizveden od istoimene sorte grožđa u vinogradima obitelji Antunović. Vino se proizvodi po obiteljskoj tradiciji i njeuguje u hrastvim i inox bačvama. Rukatac je vino koje jednako dobro pristaje jelima od bijele ribe kao i specijalitetima od bijelog mesa.

kom

**38,<sup>98</sup>**  
31,28

prodaje i distribuira VRUTAK d.o.o.



TIP Z  
zatvoreni spremnik



TIP VIP  
vinifikator romat



TIP VIN  
vinifikator vinimatik



TIP VIK  
vinifikator



TIP PZPK  
spremnik za zračnim  
poklopcem



# Letina

Letina inox d.o.o. proizvodnja inox opreme, Dr. Ivana Novaka 50, HR-40000 Čakovec. Hrvatska/Croatia  
tel: +385 (0)40 328 100, fax: +385 (0)40 328 200, mail: letina-inox@letina.com, web: www.letina.com

Letina inox je ekskluzivni zastupnik BORELLI punilica i čepilica za Hrvatsku.

PUNILICE  BORELLI group ČEPILICE  
innovative bottling solutions



Letina inox je distributer  
ENOS etiketirki  
za Hrvatsku.



 ENOS  
ETIKETIRKE





### **POZVEK d.o.o.**

Dunjkovec, Ivana Gorana Kovačića 2  
40305 Nedelišće

tel: +385 (0)40 829232 , fax: +385 (0)40 829541

gsm: +385 (0)91 2829232

pozvek-225@net.hr , [www.bacvariija-pozvek.hr](http://www.bacvariija-pozvek.hr)

terana u spomenutom Carsusu, to je latinski naziv za Kras. Uz vina proizvodimo i liker od Kraškog terana, na način da vino kuhamo i u nj umiješamo neke dodatke koji su naša obiteljska tajna. Preporučujemo ga i kao aperitiv i kao pratitelja slatkog deserta na kraju obroka – veli Primož Štoka.

Vina Štoka prvi su put u boci i s etiketom izašla na tržište 1989. godine. Početkom devedesetih počela je gradnja novog modernog podruma s tri podzemna prostora samo za dozrijevanje vina. Kapacitet podruma je oko 80.000 litara vina. Od 2004. godine uređena je i lijepa kušaonica, koja može primiti na degustacije do 45 gostiju.

## Širca i Kodrič

Edvin Širca i zet mu Stanko Kodrič u zaseoku su Godnje kod Dutovlja. Obitelj Širca u vinogradarstvu i vinarstvu ima dugu tradiciju, još prije stotinjak godina proizvodila je i lozne cijepove kojima se snabdijevao cijeli Kras.

- Sad imamo pet hektara vinograda i uzgajamo Teran u opsegu 80 posto, ostatak

otpada na Cabernet sauvignon i Merlot, te na Malvaziju istarsku i Sauvignon bijeli. Malvaziju tri dana maceriramo na nižoj temperaturi, do najviše 16 ili 17 stupnjeva, a onda je nakon alkoholnog vrenja u inoksu ostavljamo na polagodišnjem dozrijevanju na finom talogu u rabljenom barriqueu. Sauvignon proizvodimo za konzumaciju dok je mlad i posve svjež. Od kraškoga terana, te cabernet sauvignona i merlota radimo cuvée Jerina, to je slovenski izraz za crvenu zemlju. Jerina dozrijeva pet godina u barriqueu – kaže za **Svijet u čaši** Edvin Širca.

Zanimalo nas je kakav je Šircin postupak pri dobivanju Konzorcijskog Kraškog terana.

- Po našem pravilniku, gožde za Konzorcijski Kraški teran mora biti sa starijih loza te s trsova s jednim lucenom i sa smanjenim prinosom, grožđe se posebno selektira, a naše vino do trenutka punjenja dozrijeva dijelom u velikoj hrastovoj bačvi a dijelom u hrastovim bačvama zapremnine 500 litara – odgovara Širca.

Gdje, osobno, vidi najveće prednosti postojanja Konzorcija i učlanjenja u njega?

- Kvaliteta se zacijelo može postići bez konzorcija, važno je da se pravilno i prikladno razmišlja i da se bude pedantan i pravovremen u radovima te da podrum blista higijenom i čistoćom. Konzorcij je po pitanju kakvoće vina vrlo dobar za one proizvođače koje na neki način treba natjerati da prikladno razmišljaju. Konzorcij je svakako dobar i stoga što kao grupa ima jaču snagu od pojedinca da ostvari određene zadatke i ciljeve, među njima i suradnju sa strukovnim i znanstvenim

institucijama što mogu bitno pomoći unaprjeđenju kakvoće. Osobno vidim veliku korist od Konzorcija u marketinškom segmentu, naime Konzorcij se pobrinuo da Kraški terani budu dovoljno ujednačeni po stilu i kvaliteti te kao takvi visoko prepoznatljivi za naš kraj, zatim promocije koje organizira imaju odjeka, stvari se drže na visokome nivou, i sve to stvara povjerenje kod kupca. Rezultat toga je vrlo solidan plasman vina po znatno boljoj cijeni nego što je bilo prije. I sada prodajemo sasvim dobro, možda tek s nešto usporenijim ritmom, ali zadovoljan sam cijenom koju postižem. Primjerice običan teran PTP u rinfuzi proda se po jedva tri eura za litru, Izbrani Kraški teran PTO koji je iznad baznoga već se može plasirati po sedam eura za butelju, a konzorcijski i po 10 do 12 eura.

Širca i Kodrič, koji imaju degustacijsku dvoranu za oko 50 osoba i dobro posluju i na kućnom pragu nudeći vino i domaći narezak, namjeravaju se širiti s vinogradima, ali za početak ne i kupnjom terana i novom sadnjom nego, oprezno, uzimanjem vinograda u najam od susjeda koji se do sada nisu uspjeli dobro organizirati u proizvodnji i imaju problema s plasmanom kapljice pa im odgovara da trsje daju u najam i zarađuju na taj način.

## Edi Kante: kamen, rad, vino

U Štanjelu na sežanskome Krasu Edi Kante te njegovi susjedi Benjamin Zidarich i Sandi Škerk pozivaju k sebi. Bio sam već više puta kod Kantea, ali prije dosta vremena. Onda, dok je još iskopavao zemlju za svoj podrum. Uvijek mi je lijepo poći u taj dio carstva ne samo Kraškoga terana nego i vitovske i malvazije. Što, uz teran, vitovsku, malvaziju, sauvignon, veže Kantea, Zidaricha, Škerka...? Upravo kamen – vinogradi na kamenu i podrumi u kamenu, zatim rad, dobro vino, i nevjerojatna, nehinjena srdačnost. Imaju, materijalno, sve, ponašaju se skromno, jednostavno, veselo, iskreno... Kolike li, u tome, VELIČINE!

Iako se sa sežanskoga Krasa danas, kad između Slovenije i Italije više nema graničnih administrativnih barijera, lokalnim cesticama lako stiže do Kantea i društva, ipak smo izabrali autoput Sežana - Trst – Venecija s kojega se odvajamo malo dalje od Trsta na izlazu Sistiana (Sesljan, znana trščanska plaža) – Aurisina (Nabrežina), prosljeđujemo pravcem Duino Aurisina-San Pellaggio-Prepotto ili Praprot, i tu smo...



Edvin Širca, sa sommelijerkom, zadovoljan članstvom u Konzorciju i plasmanom svojega kraškog terana

Čep koji koriste najbolji hrvatski vinari

STRAST ZA VINOM

... OD 1871



RX GROUP

Mohor Trgovina d.o.o.  
Kraljevec 36 / 10000 Zagreb  
Telefon: +385 (0) 1 6170 714  
Fax: +385 (0) 1 6150 076  
[www.mohortrgovina.hr](http://www.mohortrgovina.hr)  
[info@mohortrgovina.hr](mailto:info@mohortrgovina.hr)

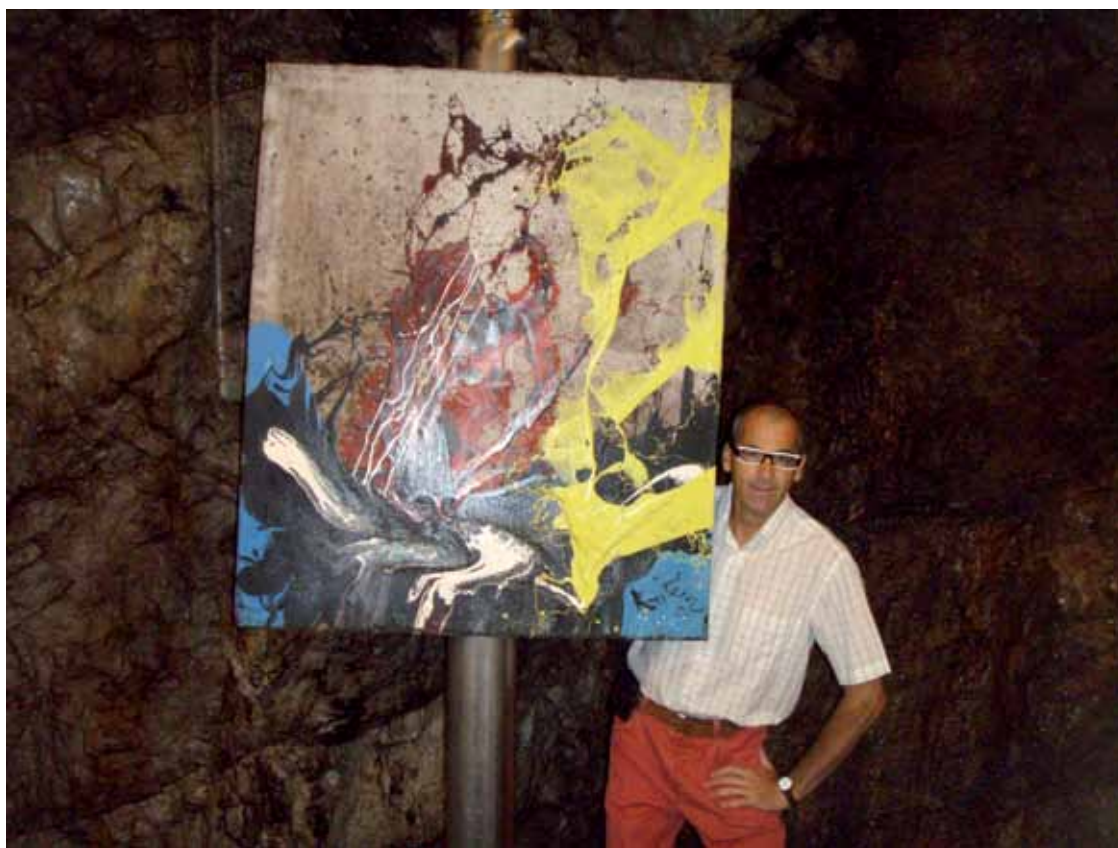


*"The finest glasses for both technical and  
hedonistic purposes are those made by Riedel.  
The effect of these glasses on fine wine is profound.  
I cannot emphasize enough what a difference they make."  
(Robert M. Parker, Jr., The Wine Advocate)*

MIVA

PRODAJA VRHUNSKIH I KVALITETNIH  
HRVATSKIH I UVOZNIH VINA

Ulica grada Vukovara 56a · 10000 Zagreb · Hrvatska  
Tel: +385 (0)1 61 70 714 · Fax: +385 (0)1 61 50 076  
[www.miva.com.hr](http://www.miva.com.hr)



Edi Kante, umjetnik vina i slikarstva

**Edi Kante**, slovenske nacionalnosti ali talijanski državljani, koji od nedavno ima vinograde i u Sloveniji, zatražio je od Republike Slovenije slovensko državljanstvo, i dobio ga, razloga za veselice nikad ne nedostaje ali ovo je za Kantea bio razlog za **veliku** feštu. Priroda mu je toga dana krasnim vremenom išla na ruku, prijatelji su se odazvali u punom broju.

Edi Kante jedan je od pionira Kraškoga terana ali ne tek kao mladoga, nego kao odležanoga vina. Kao lokal-patriot i ljubitelj

izvorne plemenite kapljice, najozbiljnije se posvetio i drugim lokalnim kultivarima poput Vitovske, Malvazije istarske. Nije međutim ostao posve imun i na internacionalne sorte kao Sauvignon bijeli, Chardonnay, Pinot sivi... Kod njega smo i naišli na slogan: Kamen - Rad - Vino. On je jedan od prvih koji se upustio u, po mnogima tada, suludi pothvat da u kraškoj stijeni napravi iskopinu duboku 18 metara za svoj vinski podrum! Puna godina dana iskopavanja i rada bagerom, svaki od 365 dana stajao je samo za rad bagera svotu

koja odgovara današnjim oko 500 eura, tada su još u opticaju bile lire. Danas i ostali tamošnji proizvođači koji drže do sebe imaju takve u stijenu dublje do duboko ukopane podrum, koji im s tehnološkog stanovišta omogućavaju lijepo dozrijevanje vina i prirodnu stabilizaciju kapljice a s obzirom da stalno održavaju za vino optimalnu temperaturu i vlagu omogućuju im i uštedu novca na energiji za održavanje takve potrebne temperature, k tome vizualno su jedinstveni i oduševit će svakog posjetitelja.

Edi Kante, umjetnik vina i hobilikovnjak, konkretno slikar, brine o 15 hektara trsja na trščanskome Krasu te nešto u Sloveniji, i proizvodi

godišnje oko 55.000 butelja, što mirnog vina što pjenušaca rađenog klasičnom šampanjskom metodom od vina duže dozrijevanoga u barriqueu (ima bijeli i ružičasti). Podrum u kraškoj stijeni, koji je ukrao svojim likovnim radovima i dao mu time dodatno dušu, na tri je etaže ispod površine, najdonja razina, na minus 18 m, do koje se posjetitelji spuštaju stepenicama ukrug ali do koje se može i teretnim dizalom, s barriqueima je s najmlađim bijelim vinom, od posljednje berbe. Tu se u bačvicama odvija vrenje a onda vino



U podrumu ukopanome u krašku stijenu na razini od 18 metara ispod Zemljine površine Edi Kante fermentira svoja bijela vina u barriqueu, dok crno vino drži u velikim bačvama na srednjoj razini

tu i provede dio svoje mladosti. Kante sva bijela vina fermentira u barriqueu. Na razini u sredini nalaze se velike hrastove bačve s crnim vinom na dozrijevanju, a najgornja razina je s bačvama vina koje je prošlo zriobeni ciklus i spremno je za punjenje u bocu. S bzirom na otvore sa strana, ventilacija je tako dobra da mogućih mirisa od razine do razine jednostavno nema. Kante vino ne forsira, daje mu dovoljno vremena da posve sazrije i stabilizira se, tako da ne rabi bistrila i filtere, sad je vani tek s berbama 2006. i 2007.

### Zidarich

Kras je ljubav, vjera u vlastitu zemlju, čaroban prostor gdje kameniti teren pokriven škrtom crvenom zemljom daje jedinstven i neponovljiv proizvod, kaže **Benjamin Zidarich**, Kanteov susjed iz Praprota.

I Zidarichev je podrum impresivan. Sa stjenovitim zidovima i sa, sa strane, otvorima koji omogućuju ventilaciju te s prigušenim



Benjamin Zidarich u svom podrumu uz bačve s kraškim teranom i vitovskom kao posebnostima onoga područja

svjetlom toliko da se vide nove drvene bačve, krasan je za razgled, poput kakve spilje što je istodobno i svojevrsna izložbena galerija naizgled samo vinskog posuđa međutim kucne li se lagano po pročelju bačve tupi zvuk nedvojbeno daje znak da je svaka bačva i pravi trezor plemenite kapljice.

Zidarich od bijelih vina ima Vitovsku i Malvaziju kao monosortna, kod njega i bijele sorte prolaze maceraciju bez posebnog nazdora temperature tako da se usporedno odvija i alkoholna fermentacija, te Prulke, a to je mješavina vitovske, malvazije i sauvignona. Od crnih su tu Kraški teran i Ruje, to je mješavina merlota i Kraškoga terana.

**Sandi Škerk**, koji nastavlja putevima oca Borisa, obrađuje šest hektara vinograda, i on je na kolosijeku eko-produkcije, proizvodi također vitovsku, sauvignon i Kraški teran, a maceracije bijelih sorata uz koje se provede i alkoholno vrenje traju od dva tjedna do dva mjeseca odnosno pet mjeseci ovisno o sorti i kvaliteti godišta. I njegov je podrum, u stijeni, također svojevrsna kapelica vina i specifičnosti onoga kraja. 🍷



Sandi Škerk u svom podrumu, te uz vina



Tradicijnska kuća Krasa, dom Benjamina Zidaricha u Praprotu



Podrum Benjamina Zidaricha, također ukopan u stijeni, te s prigušenim ovjetljenjem i s novim bačvama poput eksponata izgleda kao kakva galerija odnosno etno-muzej vinarstva





### PUNILICA INOX T.E.M.

- sa filterom 20x20 sa 20 ploča i pumpom
- kapacitet punjenja do 600L/h
- mogućnost punjenja 0,25 do 2 L



### PLOČASTI FILTER JOLLY

-odlikuje se čvrstom izradom i kvalitetnom centrifugalnom pumpom. Ima dva izlaza tekućine što omogućava korištenje ploča za duplu filtraciju.



V. Hofjeva 20, 10450 Jastrebarsko  
Tel. 01/6282-660, Fax 01/6284-592  
[www.pavin.hr](http://www.pavin.hr); [pavin@pavin.hr](mailto:pavin@pavin.hr)



### POLUAUTOMATSKA ETIKETIRKA

- mikroprocesorski vođen rad, stabilna konstrukcija i precizna izrada osiguravaju dugotrajan i jednostavan rad
- kapacitet: 500-900 boca/h
- promjer boca: 55-115 mm



### PLUTO ČEPOVI COLOMBIN

- veliki izbor različitih pluto i sintetičkih čepova

# etigraf

ZAGREB, PREKRATOVA 25 • tel: 01/6528 149, 6521 095  
e-mail: [etigraf@inet.hr](mailto:etigraf@inet.hr)

[www.etigraf.com.hr](http://www.etigraf.com.hr)



# TRAMINAC U PARIZU



TRAMINAC OTPLESAO ZLATNI PLES U PARIZU  
- NA PRESTIŽNOM SVJETSKOM OCJENJIVANJU VINA U PARIZU  
"VINALIES INTERNATIONALES 2010." OSVOJIO ZLATNU MEDALJU  
I POSTAO DIO "NAJBOLJIH PLESAČA", KNJIGE "1000 NAJBOLJIH  
VINA SVIJETA" U IZDANJU DRUŠTVA ENOLOGA FRANCUSKE.  
ZAPLEŠITE ZLATNI PLES SA TRAMINCEM!



ILOČKI  
PODRUMI