

# VINI dī KALDIR: **BENVENUTI!**

Pruredio ŽELJKO SUHADOLNIK

LIVIO, ALBERT i NIKOLA PROČULI SU SE, IMA TOME DUGO, NAŠIROKO SA SVJEŽOM MALVAZIJOM, SADA SU ZA ZAHTEJNOG POTROŠAČA IZAŠLI S OZBILJNIM TERANOM, NA REDU SU MACERIRANA MALVAZIJA i SJAJAN DESERTNI MOMJANSKI MUŠKAT

znimno pozitivne vibracije osjećaju se u društvu s obitelji **Benvenuti** iz Kaldira, blizu Motovuna, u središnjoj Istri. Karakter osobe, odnosno osobâ, reflektira se i u vinu. A vina Benvenutijevih djeluju tako dobro i - pošteno...

Već godinama, kroz ocjenjivanja u sklopu sajma Vinistra, posjeta sajmu Vinistra, prezentacija istarskih vinogradara/vinara i u Zagrebu, degustacija u sastavu Potrošačkog putokaza revije **Svijet u čaši**, za koje uzorke uzimamo s polica trgovina, pratim vina obitelji

Benvenuti: malvazija, u kategoriji tzv. mladih, jednogodišnjih, redovito više nego solidna, a sada je pravo otkriće teran, njegovan u bačvi, star pune tri godine. Moram spomenuti svakako, kao novitet, i malvaziju rađenu uz maceraciju s alkoholnim vrenjem, te desertni momjanski muškat, koji sam kušao, iz bačve, nedavno kod Benvenutijevih u Kaldiru. Obećavaju i neka druga slatka desertna vina, od Malvazije istarske.

Otac **Livio** te sinovi **Albert** i **Nikola** - radišni, srdačni i skromni. Livio – zreo i, zapravo, u najboljim godinama za vino, Albert i Nikola mladi, poletni... Benvenutijevi ostavljaju dojam da ne žure s vinom, ne hrle, ne gledaju prvo na novac a tek onda na proizvod koji nude, danas je to već rjeđe, pa i rijetko. Vinu se odgovarajuće posvećuju, nastoje da koliko je god to moguće optimalno usklade i svoje financijske snage **sa zahtjevima vina**, a tamo gdje treba više su na strani vina nego svojega džepa.

S mladom malvazijom Benvenuti su osvojili potrošače, međutim zapravo su tek s teranom, i to ove godine - ali vino je iz berbe 2007! - demonstrirali kako razmišljaju. Pokazali su, uz **Morena Coroniku** s *Gran Teranom* i **Roxanichem** s Teranom Ré 2006., da istarski teran može biti mnogo, mnogo više od jednostavnoga brzo potrošnoga vina, kakav mu je sada rašireni image. Pa i trebalo je da netko baš iz ovog užeg areala pokaže nešto više baš s teranom, motovunski dio bio je nekad i vrlo znan baš po teranu. Teran 2007 od Benvenutijevih sadrži 30 g/lit ekstrakta, a njihov teran iz 2009 čak 35 g/lit! S izvanrednim desertnim momjanskim muškatom od prosušivanoga grožđa staviti će, nadam se, točku na *i*. U toj kategoriji, uz **Tasel Giorgia Claia**, rekao bih - zasad nešto među najboljim uradcima u kategoriji desertnog vina u Istri, a i šire kod nas...



Livio, Albert i Nikola Benvenuti. Vele da priželjkuju što skoriji ulazak Hrvatske u EU, tržište će se time osjetno povećati, a nadaju se da ih više neće mučiti problemi s naplatom kakvi su sada u nas



Braća Albert i Nikola Benvenuti, uz barrique. Kažu da su s berbom 2010. čak i - dosta zadovoljni! Grožđe je tvrde, usprkos dosta nepovoljnim meteorološkim uvjetima, trganje dočekalo zdravo, sladori su bili relativno visoki, doduše ne visoki kao prethodnih godina, vina će biti manje alkoholna i s više kiseline, svježija...



O (mikro)klimatskim uvjetima u Kaldiru dovoljno govore agava i palma te mandarine i banane u dvorištu Benvenutijevih, odakle, inače, puca lijepi pogled na Motovun



Obitelj Benvenuti brine o sedam hektara vlastitih vinograda i o dva hektara trsja koje je u kooperantskom odnosu. Vinogradi su na terasama, na visini između 160 i 400 metara nad morem, tlo je tzv. bijela zemlja, vrlo cijenjeno, a sorte su tri, i to za onaj kraj najlogičnije – Malvazija istarska, Teran crni i Muškati bijeli momjanski. Izazovi s domaćeg terena s kojima se premalo istarskih vinara bavi onako kako to oni zavređuju...

Prednosti Benvenutijevih u proizvodnji vina su u bijeloj i dosta propusnoj zemlji, nadmorskoj visini koja uvelike determinira (mikro)klimu a u Kaldiru je ona doista specifična s obzirom da tu dolinom Mirne prodire zrak s mora i tu se i akumulira, dok je, s druge strane, znatan utjecaj i iz unutrašnjosti,

tako da se u spoju Mediterana, kontinenta te znatne nadmorske visine i tla s dosta minerala ovdje u pravilu postiže grožđe s visokim sadržajem sladora, s jako dobrom kiselosti i svježinom te aromama i onda kad je ljeti duže vrijeme vruće i sušno, opasnosti od bolesti i u kišovitim razdobljima nisu (pre) velike jer prostor je vrlo prozračan, trsje nije sađeno gusto i oko svakog stabla ima dovoljno zraka, što ne pogoduje zadržavanju vlage.

Spomenuo sam malo prije malvaziju i u varijanti s maceracijom, ne na hladno nego bez snižavanja temperature te s alkoholnom fermentacijom. To je odraz vizije Benvenutijevih glede *ozbiljne i zrele malvazije* kao obliku što u razredu suhog vina treba biti nadgradnja bržepotrošnoj tzv. *svježoj malvaziji*. Albert Benvenuti veli da na takvu tehnologiju nisu išli zato što ona u posljednje vrijeme stječe popularnost, kod nekih vinskih posjeda dodatno privlači pažnju i uporabom amfora.

- Kad smo se ustalili na tržištu s malvazijom u svježoj liniji, koja boravi samo u inoksu a iz podruma izlazi na proljeće u godini što slijedi berbu, krenuli smo i u stvaranje ozbiljne zrele malvazije što bi morala imati snagu za duže odležavanje kroz koje bi, u boci, samo napredovala i postajala još kompleksnijom i zanimljivijom. Htjeli smo da dignemo do maksimuma izričaj sorte u vinu. Da bi malvazija imala bolju strukturu i snagu te složeniji aromatski profil, grožđe treba macerirati, s alkoholnom fermentacijom da se važne tvari izvuku iz kožice i koštice. Nekad

su naši stari u Istri tako radili, ali uglavnom nisu bili dovoljno predantni pa su dobivali vino koje kod modernog potrošača više nije prolazilo. Mi smo se sada samo vratili tradicijskom istarskom načinu proizvodnje malvazije, ali sve se, za razliku od prije, odvija u savršeno čistim i higijenskim uvjetima podruma, te uz uporabu ne, kao nekad, starog slabo održavanog i dotrajalog drvenog suđa, nego novih hrastovih bačava raznih zapremnina a koje smo kupili kod provjerenih kvalitetnih bačvara. Što se tiče amfore, ona ne pripada ovome našem području pa mi, barem zasad, ne razmišljamo o njoj. Maceraciju malvazije provodimo do dva tjedna, slijedi dozrijevanje od najmanje 1,5 godine u bačvi, a vino u boci treba održati barem pola godine prije izlaska iz podruma. Po prvi put s takvim vinom od

macerirane Malvazije istarske a iz berbe 2008. izlazimo na proljeće 2011., uz sajam Vinistra.

Teran 2008, koji je proveo dvije godine u drvenoj bačvi i koji još treba provesti oko pola godine u butelji, također će izaći uz Vinistru 2011.

- I s desertnim Momjanskim muškatom berbe 2008., koju baš sada trebamo napuniti, izaći ćemo na Vinistri 2011. Izlazak vina različitih berbi i tipova tempiramo oko Vinistre, to nam je posve logično jer sajam je lijepa prigoda za promociju. Što se tiče slatkih desertnih vina, imamo jedno bazno s nazivom Corona, tako je naime nazvan vinograd odakle je grožđe, sorte su Malvazija istarska te stari domaći kultivari Ulovina i Duranija, izabrane grozdove smo prosušivali pod trijemom oko dva mjeseca dok nismo dosegli slador od oko 30 baboa, tada je slijedila primarna prerada, nekih pet dana bila je maceracija bez fermentacije a onda je vrenje krenulo spontano. Ovo vino predviđeno je da bude samo u posudama od inoksa. U grupi desertnoga vina na razini znatno iznad



Kušaonica Benvenutijevih, izvana

ove bazne imamo malvaziju od grožđa iz vinograda na visini od 400 metara a koje je također dugo prosušivano, alkoholno vrenje odvijalo se u inoksu i kad se kompletiralo vino smo premjestili u rabljeni tonneau. Ova je desertna malvazija, iz berbe 2009., prvo takvo naše vino, i još nije napunjeno u boci. Što se tiče desertnog muškata momjanskog kao špice, vinograd je također na visini od 400 metara, s prosušivanjem grožđa od muškata krenuli smo s berbom 2007. To je bio na neki način naš pokus, i učinio nas je zadovoljnima pa smo nastavili tim putem – veli Nikola Benvenuti.

Benvenuti su ove godine sadili još Muškata momjanskoga a u planu im je u 2011. saditi još Terana i Malvazije istarske. 🍷