

SANGREAL i INTRIGA te PLASTOVSKI SLOW

Priradio ŽELJKO SUHADOLNIK

ALEN BIBIĆ, UVELIKE ZASLUŽAN ŠTO JE SKRADINSKO VINOGORJE IZAŠLO IZ SJENE, ODLUČIO SE U POTPUNOSTI POSVETITI PROIZVODNJI PLEMENITE KAPLJICE I PRIHVATU GOSTIJU NA SVOM OBITELJSKOM GOSPODARSTVU NA HEDONISTIČKA DRUŽENJA ZA STOLOM

Počeo je, i dugo se bavio, i vinom i destilatima, maslinovim uljem, sirom i marmeladama. Živio je u Zadru gdje je imao i prodavaonicu-boutique vina i pića te *po domaće* prgotovljenih delikatesa, vrlo atraktivno pakiranih i svakako zanimljivih ne samo u organoleptičko-hedonističkome smislu nego i s aspekta suvenira. Intelektualac – završio je studij hrvatskog jezika i književnosti!, bio je u nekom *svom filmu* i usmjerio se proizvodnji drukčijih vina, s naglaskom na domaće sorte i neke francuske koje će tek poslije i ovdje postati jače popularnima. Vina je od početka duže dozrijevalo u jače paljenom američkome *barriqueu* i rezultat toga su oksidativne note i note prženoga koje nisu za svačiji ukus. Međutim pokazalo se – da jesu za ukus onih koji traže *nešto više*. Pronašao je za svoje proizvode dovoljno potrošača da bude zadovoljan plasmanom u kontekstu i količina i prihoda.



Prostor za prijem gostiju je velik, dio je uređen kao vinoteka a dio, sa stolovima, kao domaća konoba-restoran

Raslo je zanimanje tržišta za njegovo vino, a, malo pomalo, i kod njega je sâmoga počela rasti želja da se usmjeri **glavinom**

na produkciju vina. Alen Bibić, koji je uvelike zaslužen za to da se poprilično proširio glas o do tada posve zasjenjenome Skradinskome vinogorju, čvrsto je odlučio profilirati se prvenstveno kao proizvođač plemenite kapljice. Odselio je iz Zadra za Plastovo iznad Skradina, i tu se, na selu, sada maksimalno posvećuje vinu i – vinskome turizmu.



Alen Bibić u svojoj kušaonici, gdje je ugodna domaća atmosfera

Dok je nekad vino proizvodio uglavnom od kupljenog grožđa iz vinograda u obližnjem Nadinu, sada Bibić, koji sirovinu rabi s 13 hektara vinograda, ima već 10 vlastitih hektara pod trsjem. Upravo mu je došlo u prvi komercijalni rod trsje što ga je sadio prije pet godina, sorte su Syrah, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Merlot. Zanimljivost je vinograd Jezerine kod Plastova, na kraškome tlu i na nadmorskoj visini od 220 metara, tu je Bibić prije sedam godina posadio Cabernet sauvignon u količini od 70 posto, zatim Merlot 20 i Cabernet franc 10 posto. Sorte i omjeri tipični za bordoška crna vina. Caberneti i Merlot ne dozrijevaju u isto vrijeme, Merlot je raniji, ali 2008. se, navodi Alen, dogodilo to da se sazrijevanje nekako poklopilo,

FOOD – MAMCI za JAHTAŠE



Ulaz na gospodarstvo Bibić ukrašen je cvijećem i raznim mediteranskim raslinjem

i Bibić je sve brao zajedno te zajedno i fermentirao, vino, nakon dozrijevanja, ide van iz podruma ove zime, vidjet ćemo što je Bibić dobio ovim postupkom. Zanimljivost i s obzirom na Dalmaciju: Bibić ima i 1000 loza Sauvignona bijeloga! Na proljeće 2010. zasadio je nova četiri hektara, tri sa Syrahom i jedan s Merlotom.

Sorte koje njeguje su Debit, Maraština, Pošip, Pinot sivi, Chardonnay, R'kaciteli, Plavina, Lasina, Babić, Grenache, Syrah, Merlot, Cabernet sauvignon, Cabernet franc, a vina s kojima je sada vani su Pošip 9, R 5 2008 a to je mješavina debita, maraštine, pošipa, pinota sivoga i chardonnaya godinu dana dozrijevana na finom talogu u bačvici od američkog hrasta i američke izrade, zatim R'kaciteli 2009 također s godinom dana na finom talogu u američkome barriqueu a proizveo ga je, više kao kuriozitet, u 1000 boca, pa Debit 2009, Debit Lučica 2008 iz nekoliko desetljeća starog nasada i također iz barriquea, Grenache 6 2008 te, kao špicu, Syrah MMV Sangreal i Merlot MMV Sangreal. Ovih dana izlazi na tržište sa svojim Merlotom MMVI Sangreal i, kao prvijencem, Cabernet sauvignonom MMVI Intrigom, dakle također iz 2006.

Skradin je lijepo mjesto i posjeti ga dosta turista, a, zbog lokacije u živopisnome te zaštićenome zaljevu tamo sidri mnogo jahti, vlasnici kojih su jako dobri gosti. Upravo

njima, logično, Bibić se uvelike okrenuo. Bibić i njegov prijatelj **Tome Računica**, vlasnik i voditelj skradinskog restorančića Cantinetta s odličnom domaćom hranom, koju prate Alenova vina, goste dočekuju u Cantinetti, a Bibić ih pak prima i na svojem, objektima proširenom te zanimljivo uređenom obiteljskom gospodarstvu u Plastovu. Tu je, u staroj selskoj prizemnici, otvorio prostranu, *po domaće* i s puno šarma uređenu kušaonicu, u kojoj prezentira ne samo vina nego i kompletan skradinski eno-gastro program koncipiran upravo za jahtaše kao klijente, menu s osam sljedova po domaćim recepturama, popraćenih s osam njegovih vina. Za kuhanje brine Alenova supruga **Vesna**, pomaže joj prijateljica.

- Zadovoljan sam kako se stvari odvijaju i glede proizvodnje vina u smislu kakvoće proizvoda i na poslovnome planu. Nakon toliko vremena bavljena vinom sad imam dovoljno iskustva, uvidio sam gdje sam prije radio

greške u koracima i to sam popravio. Vrlo je važno da sad imam vlastite vinograde, pa je cijeli proizvodni proces posve pod mojom kontrolom. Skradin je vrlo blizu selu Plastovo i u sezoni nemam problema oko dovođenja gostiju k sebi u seoski ambijent, štaviše poneki put problem bude u tome što mi nedostaje sjedećih mjesta za sve koji su zainteresirani doći na naš plastovski slow food. Moja vina prilično se dobro prodaju i u restoranima u široj okolici Skradina. Što se tiče distribucije vina po Hrvatskoj, preuzela ju je kuća Mohor trgovina MIVA, butelje idu vrlo solidno a naplata funkcionira. Nešto vina ide u izvoz, u Sloveniju, Srbiju, Nizomemsku pa i SAD, Amerikanci sada uzimaju nešto manju količinu ali, kao i Slovenci, plate dobro, i u dan. Ova, 2010. godina išla nam je na ruku i glede kakvoće berbe, berba je ovdje kod nas u skradinskom području glede kvalitete bila vrlo dobra, kiše baš i nismo imali previše a kad je padala pala je u pravo vrijeme, grožđe je nakupilo visoki slador a kiselost je bolja nego lani, što je odlično posebice za bijela vina, inače trgali smo i nešto ranije nego prijašnjih godina – rekao je Alen Bibić. 🍷



Novi podrum izvana, i unutrašnjost s brojnim bačvicama

