

# PUTEVI VODE u – BRTONIGLU!

Priredili ŽELJKO SUHADOLNIK • JURAJ TRSENJAK • MIRAN DEBELJUH

Google prevoditelj / translator: [http://translate.google.com/translate\\_t](http://translate.google.com/translate_t)

**BOGATSTVO MALOG MJESTA IZMEĐU NOVIGRADA ISTARSKOG I BUJA: VISOKOKVALITETNI VINO, ULJE, GASTRONOMIJA, SMJEŠTAJ, WELLNESS...**

**M**alo mjesto Brtonigla između Novigrada istarskoga i Buja, odnosno Umaga, postalo je pravo središte vinskih i gastronomskih događanja te turizma na višoj razini. Protagonisti o kojima u novije vrijeme naprosto bruji i šire od našeg najvećeg poluotoka su svakako lokalni mali obiteljski hotel-restoran **San Rocco**, obitelji **Tullija Ferneticha**, koji je više puta za redom osvajao priznanja kao najbolji u Hrvatskoj u svojoj kategoriji a koji je od nedavno uključen i u udrugu Jeunes Restaurateurs d'Europe (Mladi restorateri Europe) te koji proizvodi izvrsno maslinovo ulje, zatim konoba **Morgan** obitelji **Morgan**, također s odličnom ponudom odličnih jela, restoran **Astarea**, pa vinski podrumi **Brtonigla** u sastavu **Istravina**, pa **Capo** kojemu je vlasnik poduzetnik **Danko Končar**, kao i **Veralda** od **Luciana Visintina**, **Cattunar**, **Ravalico**, **Novacco**... K tome, upravo pored konobe Morgan nalazi se jedan od najboljih vinogradarskih položaja u Istri - **Contarini**, gdje vinograde ima i znani proizvođač **Moreno Degrassi**... Brtonigla je početkom srpnja i pozornica Festivala Malvazije, s ocjenjivanjem vina u četiri grupe – malvazije s bijele, sive, crne i crvene zemlje, te s atraktivnom utrkom bačvama po mjesnim ulicama...

Dovoljno za posjet mjestu, zar ne? S obzirom na nedavnu Vinistru, ovaj put podružili smo se prvenstveno s proizvođačima vina. Prvo zaustavljanje: **Podrum Brtonigla** od **Istravina**. Već pri dolasku pred objekt uočljivo je da uređenjem ambijenta i dotjeranošću podrumске zgrade posve uklapa u ono čemu očito Brtonigla teži – **kvalitetnijoj** turističkoj ponudi. Unutra se nastavlja jednako pozitivno: sređeni podrumski prostor, savršeni čistoća i red, nove velike bačve od Garbelotta volumena od 50 do 100 hl i klasični barriquei - namještaj koji diže dojam. Podrum je s ukupnim kapacitetom oko 1,3 milijuna litara, ima stotinjak barriquea, te



Vinski podrum u Brtonigli – izvana dotjerana zgrada, unutra lijepa i prostrana kušaonica



velikih novih bačava ukupne zapremnine 100.000 litara, ostalo su posude od betona i inoksa. Prije kraćeg vremena otvorena je i fino sređena kušaonica.

I još, što je bitno, osobito za one koji nisu, ili barem ne često, u prilici doći u Brtoniglu a vole plemenitu kapljicu k tome i sa solidnom

odnosom sadržaj-cijena: vino. Podrum Brtonigla znatno se u posljednje vrijeme dignuo, već nekoliko godina na Vinistri, ali i na drugim ocjenjivanjima, kroz medalje visokoga sjaja dobiva potvrdu o kvaliteti svojih proizvoda, **ove godine na Vinistri čak se s dva vina – Malvazijom 2007 sur lie i Teranom 2009, obama u kategoriji zrele kapljice, našao u doigravanju za šampiona!**

Ono što nam je ponuđeno na kušanje kad smo nedavno – Svijet u čaši, Večernji list i 24sata - bili u posjeti u podrumu Brtonigla učvršćuje dobar utisak. Degustirali smo iz 2010. i za godinu koja meteorološki nije mazila iznenađujuće dobra bijela vina, od Malvazije istarske, ne samo u kategoriji De Mar nego i u višoj, Dajla, te, za takvo godište, solidna crna vina (iz 2010. neće biti crne Dajle, samo DeMar), osobito s pelješkog Postupa. Naime Istravino, koje tijesno surađuje s PZ Postup i tako dolazi do grožđa od Plavca maloga, njeguje svoj postup upravo u Brtonigli jer na Pelješcu je dosad investirano samo u primarnu preradu dok je eto opremljenost podruma Brtonigla za njegu vina jako dobra.

A da će u pravom smjeru ići dalje najavljuje i oduševljenje glavnog enologa Istravina **Slavka Krčmara**, koji ushićeno kaže da su se nakon tri i pol desetljeća koliko je radio u Istravinu tek posljednjih godina, otkako je Agrokor preuzeo tu tvrtku i podrum Brtonigli, *ostvarile povoljne okolnosti* i da je time on *dobio pravu priliku da napokon radi ono za što se školovao i što ga veseli, a to je ne tek*



Uz nove velike hrastove bačve Garbelotta: Višnja Zečević, upraviteljica podruma u Brtonigli



Enolozi Istravina u barrique-prostoru podruma u Brtonigli: Slavko Krčmar, Ivanka Rosatti i Višnja Zečević

*produkcija vina, nego kreacija vina, od vinograda do butelje.*

- U Istri na poziciji Dajla imamo 80 hektara pod trsjem, starime oko osam godina, bijelih sorata je 70 posto i to su Malvazija istarska, Chardonnay i Muškat, dok je preostalih 30 posto crnih kultivara raspodijeljeno na Teran, Cabernet sauvignon, Cabernet franc i Merlot. U Istri nam grožđe predaje i 180 stalnih, izabranih kooperanata, koji se u radu u vinogradu drže naputaka naših stručnjaka za vinogradarstvo pod vodstvom **Damira Antolovića** – rekao je Slavko Krčmar, uz kojega kao enolozi u Istravinu rade i **Ivanka Rosatti** i **Višnja Zečević**, inače upraviteljica u Brtonigli.

Posebno ugodno iznenađenje na kušanju u Brtonigli bila je malvazija iz 2007 (12,9 vol %), od koje je dio stavljen na vrenje i potom na dozrijevanje na finom talogu u barrique francuskog proizvođača Seguin Morreaua, a dio u bačvice također *francuza* Nadaliea. Htjelo se vidjeti kakav će rezultat postići vina, oba rezultata su, uvjerali smo se, jako dobra – uostalom to dokazuje i već spomenuti plasman ove malvazije u doigravanje za šampiona na Vinistri 2011. I nama kao gostima ali i enolozima Istravina za nijansu se više dopala malvazija iz bačvica Nadalie, koja se pokazala nešto suzdržanijom ali i ozbiljnijom od malvazije iz Seguin Morreaua, koja je bila nešto dopadljivija odmah na početku, kao da je više *igrala na prvu loptu*.

**E, sad, kad su se uvjerali da i oni to mogu, Krčmar, Ivanka Rosati, Višnja Zečević i Damir Antolović trebali bi uvjeriti one gore, koji odlučuju, da se isplati pokazati hrabrost te i s takvim, drugim stvarima izaći iz podruma pred javnost, naravno po mogućnosti u kakvom drukčijem, ekskluzivnijem punjenju-pakiranju, kakvo i pristaje nešto posebnijem proizvodu.** Elitnija ponuda ne mora biti rezervirana samo za manje individualne privatne proizvođače,

štaviše upravo veći proizvođači s obzirom na veću mogućnost izbora boljega grožđa mogu se baviti i takvim posebnijim proizvodima a zapravo bi i morali, radi vlastitoga imagea i stvaranja bolje pozicije na tržištu, potruditi se ići i u takve posebne projekte...

## Capo sur lie

Istarski proizvođač vina **Capo**, u vlasništvu poduzetnika **Danka Končara**, stvoren na 15 hektara na nekadašnjem posjedu Bruna Ferneticha u zaseoku Fnetiči neposredno uz Brtoniglu i s prvi put otvorenim vratima za javnost u 2009. godini, a koji je na Vinistri 2011 osvojio medalje, i, trenutno, inače, na tržištu s malvazijom, chardonnayem, sivim pinotom, žutim muškatom i sauvignonom iz berbe 2009 rađenima da se konzumiraju kao mlađa vina, također se okušao u tehnologiji sur lie. Uoči punjenja u bocu bijelih vina duže dozrijevanih u drvenom posuđu, enolog **Elvis Visintin** u ime vinskog posjeda Capo pozvao je u Fnetiče na pretpremijernu degustaciju, kako je rekao, *tih zvijezdi linije Capo Stellae koje nose nazive prema horoskopskim znacima*.

A nazivi su: Sauvignon *Sagittarius*, Chardonnay *Libra* i Malvazija *Virgo*. Doimala su se kao lijepa, uz primjedbu da im treba još vremena u butelji. Riječ je o snažnim vinima koja je svakako najbolje trošiti uz hranu, a za koju godinu, kad odleže u butelji, što bi im trebalo priskrbiti dodanu vrijednost, bit će jako prikladna i kao vina meditacije.

- Ta bijela vina iz drva na tržište bi trebala krenuti krajem 2011., međutim u podrumu Capo postoje i crna vina, s kojima nismo izlazili u svježoj varijanti jer 2009. bila je u Istri odlična za crnjake. Njih smo odlučili njegovati duže i u bačvicama. Prvi od njih, također krajem ove godine, izašao bi crni pinot. Mješavina od cabernet franca i cabernet sauvignona spremna će za gourmetski užitek biti tek 2012. godine – kazao je Visintin.

## Contarini riserva

**Moreno Degrassi** iz Savudrije lijepo je iskoristio Vinistru 2011 da predstavi svoje nove eno-uratke ali i, uživo, jedan od najboljih svojih vinograda, na položaju Contarini ponad Brtonigle. Za pozornicu prezentacije izabrao je konobu Morgan, na brežuljku tih uz trsje Contarini. Ali, svakako, izabrao ju je i zbog njenog lijepog ambijenta, te zbog fine izvorne domaće hrane. Degrassi je izborom baš ove konobe zacijelo htio skrenuti pažnju ne samo na sebe i svoja vina nego i na cijeli teritorij Brtonigle. Inače ovom



Fnetiči, uz Brtoniglu: zgrada s podrumom Capo



Enolog Elvis Visintin u vinogradu Cabernet franca. Ta sorta, koja se inače smatra inferiornom u kakvoći u odnosu na Cabernet sauvignon, u Istri daje jako dobar rezultat, a po vinu od nje bio je znan i prijašnji vlasnik vinograda Bruno Fnetich



Uz velike hrastove bačve crna vina iz berbe 2009, koja bi se tek trebala puniti u bocu i koja bi na tržište trebala izaći tek iduće godine, kušaju vlasnik posjeda Capo Danko Končar i enolog Visintin



Na kušanje bijelih vina dozrijevanih u drvu a koja trebaju izaći krajem ove godine pozvano je više naših najpoznatijih sommeljera i novinara, a uz enologa Visintina i bračni par Žagmeštar koji brine o promidžbi vina Capo su Vanja Rupena, Emil Perdec



Brtonigla, vinogradski položaj Contarini: Moreno Degrossi u svom trsju s kojega dolaze njegova jako dobra crna vina kategorije riserva



U konobi Morgan, uz vinograde Contarini, znali su odlično sljubiti svoje dragulje na tanjuru s Degrossijevim biserima u čaši! Uz Morena Degrossija i njegovu suprugu Alison su vlasnik konobe Morgan Marko Morgan i Siniša Škaberna, koji brine o promidžbi kuće i proizvoda Degrossi

prezentacijom krenula je njegova turneja *Powered by Degrossi - Wine Tour 2011* (blago nama, što bismo bez engleskoga?!) po Hrvatskoj, a koja će trajati do rujna.

Jedan od pionira suvremenog i kvalitetnog istarskog vinogradarstva i vinarstva, Moreno Degrossi danas obrađuje 25 hektara pod trsjem, lociranih na osobito kvalitetnim pozicijama Contarini, Santa Lucia, Bomarchese i Ferné. Degrossi upravo priređuje novih 25 hektara za sadnju, što vinove loze što masline. Očito, unatoč sve težim okolnostima na tržištu ne strahuje od toga da bi mu u podrumu mogli ostajati viškovi vina. Uzda se u svoje strukovno znanje na području vinogradarstva i podrumarstva i u svoju ekipu zaduženu za promociju i plasman, i uvjeren je da uskoro i s dosta veće površine u odnosu na sadašnju neće imati problema u prodaji butelja, pa i po višoj cijeni.

Sada brine o 16 sorata, od domaćih to su Malvazija istarska, Teran, Refošk, Muškat, a od inozemnih tu su neke od najpoznatijih i najpopularnijih kao Chardonnay, Sauvignon, Viognier, Merlot, Cabernet sauvignon, Cabernet franc, Petit verdot, Syrah, Pinot crni. Uz mirna vina, uskoro će nuditi i pjenušac, koji zasad proizvodi pokusno i za vlastite potrebe.

- Moji su vinogradi na odličnim lokacijama, nakošenima i na visinama između 190 i 270 metara, znanja i iskustva u trsju i podrumu imam poprilično. Nakon dužeg razdoblja s puno jednosortnih vina, u ponudi ću smanjivati, radeći kupaže, broj etiketa. Dodatnim



Za svoj rad na vinu i promidžbi talijanske manjine u Istri Moreno Degrossi dobio je od Republike Italije povelju Viteza rada (Cavaliere del Lavoro)!

## MLADI RESTORATERI EUROPE

Na Starome kontinentu već duže vrijeme djeluje udruženje Jeunes Restaurateurs d'Europe (mladi ugostitelji-chefovi Europe), koje promiče poštivanje tradicije u kuhinji te kreativnost i inovativnost kod mladih kuhara pod motom talent & passion (nadarenost i strast), i koje okuplja 350 ugostitelja iz desetak europskih zemalja s time da su vlasnici ugostiteljskih objekata u dobi između najmanje 23 i najviše 37 godina. Kroz godine djelovanja udruga JRE je, zahvaljujući predanome radu u kreiranju ponude uz koju se doista uživa za stolom stekla veliki ugled, a zahvaljujući dobroj i kontinuiranoj promidžbi - u vlastitoj organizaciji među ostalime i kroz atraktivne kataloge u kojima su detaljno prezentirani svi članovi udruge - postala je i široko poznata.

Od 2009. u udruzi Jeunes Restaurateurs d'Europe našli su se i Hrvati. S početkom 2010. godine naši su i službeno promovirani kao članovi ove velike prestižne europske kulinarske obitelji. To su mladi restorateri iz Istre i s Kvarnera, **koji su zasad i jedini članovi iz zemlje što nije u sastavu Europske**

**unije.** Riječ je o **Teu Fernetichu** i hotelu-restoranu **San Rocco** iz Brtonigle, **Matei Beletić** i restoranu **Damir & Ornella** te **Marinu Rendiću** i restoranu **Pepenero** iz Novigrada, **Nenadu Kukurinu** i hotelu-restoranu **Kukuriku** iz Kastva, **Tjitske** i **Danijelu Đekiću** i restoranu **Monte** iz Rovinja, te **Denizu Zembu** i restoranu **Le Mandrač** i **Danijeli Kramarić** i restoranu **Plavi podrum** iz Voloskog. Fernetich iz San Rocca izabran je da, dok se ne utemelji igranak JRE za Hrvatsku, bude koordinator između hrvatskih članova mladih europskih kulinara, dakle zasad je, na neki način, hrvatsko sjedište JRE u Brtonigli.

Da bi skupština JRE na dnevni red uvrstila primanje novog člana, nužno je da, uz spomenuti uvjet o životnoj dobi vlasnika, objekt već bude uvršten u najmanje tri međunarodna i domaća gourmet-vodiča, te da ga za člana predlože najmanje dvije zemlje koje su već u udruzi. Za objekte Istre i Kvarnera to su učinile Slovenija i Italija ■



Dio hrvatskih mladih restoratera Europe: Marin Rendić - Pepenero, Danijel Đekić - Monte, Teo Fernetich - San Rocco, i Matea Beletić - Damir & Ornella

reduciranjem prinosa po trsu povećavat ću još kakvoću roda, tako da što više vina mogu imati u kategoriji riserva. Podrum mi je dovoljno velik, i dobro opremljen za produkciju kapljice ekstra-kakvoće. U planu je i da se jače posvetim destilatima, tako da bih imao kompletnu lepezu, od pjenušca preko mirnog suhog vina do desetrnog muškata i destilata za kraj obroka. Upravo ovih dana službeno izlazi moja Grappa riserva od malvazije, chardonnaya i muškata s 10-godišnjim dozrijevanjem u barriqueu! Posjedujem lijepi prostor i za prihvat gostiju, k tome i s mogućnosti ponude toplih i rafiniranih jela, naime uz degustacijsku dvoranu uredio sam modernu kuhinju, tako da sam u stanju vrlo kvalitetno okrenuti se prema potrošačima-turistima, i to i onima i više platežne moći, dakle problema s neželjenim zalihama vina ne bi smjelo biti - rekao je Degrassi, iz čije vinske karte su oduševili Merlot 2007 Contarini riserva i Cabernet sauvignon 2007 Contarini riserva te mješavina Terre bianche 2007 crveno Contarini riserva od merlota 40 posto te cabernet franca i cabernet sauvignona po 30 posto. 🍷



Dario Novacco uz svoja vina na Vinistri 2011, na kojoj je baš ove godine debitirao kao izlagač ocjenom za muškat iz berbe 2010. ■

## NOVAK NOVACCO

I **Dario Novacco** je iz Brtonigle, zapravo iz Fernetića kraj Brtonigle. Mladi Dario nastavlja obiteljsku tradiciju u proizvodnji vina, koja seže još u 1837. godinu. Kako bi unaprijedio kakvoću vina, podrum je nedavno opremio tehnologijom koja odgovara zahtjevima i visokim standardima današnjeg vremena. Ništa manje pažnje nije posvećeno ni ulaganju u vizuelni identitet.

Od svojih vina Dario Novacco u prvome redu ponosno ističe žuti muškat. Ovogodišnja Vinistra potvrdila je kvalitetu vinarije Novacco, odličnom