

# NAKON AMFORE – SADA I PJENUŠAC!

Priradio MIHOVIL VINSKI

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

**DUGOGODIŠNJI USPJEŠNI UGOSTITELJ I PROIZVOĐAČ VINA NA OBITELJSKOJ RAZINI, MARINO MARKEŽIĆ KABOLA ODLUČIO SE OSTAVITI RESTORANA I POTPUNO POSVETITI PLEMENITOJ KAPLJICI, I TO PRODUKCIJI KATEGORIJA ZA NAJZAHTJEVNIJA NEPCA**

**T**radicija ugostiteljstva te vinogradarstva i vinarstva u njegovoj obitelji je dugačka. **Marino Markežić Kabola** iz Kremenja kod Momjana u Istri sagradio je sebi zavidnu reputaciju s konobom *Da Marino* u Kremenju. Ipak, poriv prema plemenitoj kapljici nedavno je nadvladao, i Marino je odlučio, dajući svoj restoran u najam, ostaviti se ugostiteljstva da bi se potpuno posvetio poljoprivredi, tj. vinu, ali i maslini i maslinovu ulju, i to produkciji kategorija za najzahtjevnija nepca..

- Iako su vino i ugostiteljstvo tako tijesno povezani, to dakako ne znači da se čovjek može baviti kako treba s te dvije stvari istodobno, i pri tome računati da će na oba polja imati veliki uspjeh. I jedno i drugo, naime, prezahtjevno je. Izazov koji donosi vino za mene je u ovome trenutku bio puno jači. Vinska smo i turistička zemlja, ponuda Bakhova nektara u nas mora

biti na visokome nivou, doduše jednako je i u ugostiteljstvu, samo što, čini mi se, u ugostiteljstvu je ipak nešto lakše brže dosegnuti određene razine nego u istome opsegu u proizvodnji vina. Moje opredjeljenje kod vina je u pravcu visoke kakvoće ali i izrazite osebnosti i izvornosti. Jedino postavljajući se na taj način možemo uspješno štititi i njegovati svoje, kao našu posebnost koje drugdje nema. Zato sam se maksimalno posvetio prvenstveno Malvaziji istarskoj i Teranu, te Muškatu kao nečemu što je pečat Istre, međutim nipošto nisam zapostavio i neke internacionalne sorte koje u Istri postoje već dugo i odlično se pokazuju, a to su Merlot, Cabernet sauvignon – kaže Marino Markežić Kabola za **Svijet u čaši**, kad smo ga nedavno posjetili u Kremenju.

Kabola, koji danas, na tzv. bijelim zemljama i na pozicijama na nadmorskim visinama između 240 i 280 metara gdje ljeti razlika između temperature danju i noću zna biti i do 10 i više stupnjeva, posjeduje 15 hektara pod trsjem, dočekao nas je – a kako bi drukčije u kušaonici u sklopu svojega vinskog podruma a prilagođenoj da



Podrum Kabola, s degustacijskom dvoranom i mini-muzejem etno-oruđa vezanih uz vinogradarstvo



funkcionira kao mali restoran, s time da je za jelo otvorena samo za prijatelje i poslovne partnere, manje grupe. Uz Marina, u *odboru* za doček bili su enolog-savjetnik **Natale Favretto** iz talijanske Gorizije, te mlada podrumarka **Maja Vižintin**.

Odmah na početku – malo iznenađenje: pjenušac! Kabola eto



Marino Markežić Kabola u svom vinogradu: ostavio se ugostiteljstva, u kojem je bio iznimno uspješan, da bi se potpuno posvetio vinogradarstvu i vinarstvu

nastoji imati kompletnu ponudu, od aperitiva s mjehurićima preko svježih mirnih nešto laganijih vina za pratnju predjelima, pa zrelih bijelih kompleksnijih – u kategoriji riserva ali i onih rođenih u amfori, do punih crnjaka te, na kraju do desertnog slatkoga. Kao i većina istarskih vinara, i on nudi i vlastito – odlično – maslinovo ulje, njegove se količine kreću oko 500 litara godišnje, što je lijepa brojka. Kad ugosti, pobrine se i za dobre domaće pršut, sir, salame, te za također jedan od identiteta Istre – tartufe.

- Ne samo želja mene kao proizvođača osobno, nego i okolnosti općenito jednostavno tjeraju da se bude kompletan u ponudi. Pjenušac je moja velika slabost, i nisam odolao da se i tu ne okušam. Iz berbe 2010. priredio sam kao bazno vino za šampanjizaciju, dakako, klasičnom metodom, mješavinu od po trećinu malvazije, chardonnaya i crnog pinota. Računam da će biti ukupno oko 3000 butelja, u kategoriji brut, te sa, za početak, najmanje jednom godinom odležavanja na kvascima, kasnije će se to odležavanje produživati, na najmanje do tri godine.

Kao prvi koji je u Hrvatskoj službeno na tržište izašao s bijelim vinom rađenim višemjesečnom maceracijom u gruzijskoj amfori, kaže nam da ima osam amfora po 2000 litara i da vino iz amfore obuhvaća nekih 10 posto njegove ukupne proizvodnje. Amfora se rabi samo kad je



Marino Markežić u podrumu s enologom-savjetnikom Nataleom Favrettom kuša vina macerirana u amfori i dozrjevana u velikim hrastovim bačvama. Berba 2008 spremna je za bocu...

grožđe posebno dobro, zdravo, a kako 2010. nije bila baš za pamćenje, vina iz amfore iz 2010. pod markom Kabola neće biti.

Kušanje u vinskom podrumu: Kabola Malvazija Amfora 2009 i 2008, prvo (2009.) još, dakako, na dozrijevanju u velikoj konusnoj hrastovoj bačvi, drugo (2008.) spremno za punjenje. Vrlo zanimljiva vina. Lijepa I Malvazija 2007 Riserva, dozrijevana u kombinaciji tonneauxa od 500 litara i velike hrastove bačve.

Ide Kabola naprijed i s crnjacima: Teran 2008, radi lase stroža selekcija grožđa u berbi, maceracije budu od 12 do čak 31 dan, dozrijevanje po 18 do 24 mjeseca u velikim bačvama i tonneauxu. Kod Kabole barrique pomalo gubi tlo pod nogama, oslonac u sazrijevanju vina su tonneaux od 500 do 700 litara te velike bačve. Aduti: Merlot 2007 s 15,1 vol %, Teran 2007 te Cabernet sauvignon 2007... Plasman: Hrvatska, europske zemlje, ponešto SAD ...



Okušava se i u domeni pjenušca!



U podrumu i u kušaonici Kaboli pomaže mlada enologinja Maja Vižintin