

OD TRIBIDRAGA PREKO CRLJENKA do ZINFANDELA i - NATRAG, do PLAVCA MALOGA

Priredio ŽELJKO SUHADOLNIK

Google prevoditelj / translator: http://translate.google.com/translate_t

ZANIMLJIV ZAGREBAČKI SUSRET s PELJEŠKIM i KALIFORNIJSKIM VINSKIM POSJEDOM MILJENKA GRGIĆA

Nekako pod tim mottom – **Od Tribidraga preko Crljenka do Zinfandela i natrag**, do Plavca maloga - mogao bi se, kratko, nazvati nedavni susret s vinarijom **Grgić-vina** iz Pelješca i s posjedom **Grgich Hills Estate** iz Kalifornije. U zagrebačkom restoranu Jadran, **Krešo Vučković**, koji vodi Grgić-vina, i **Ivo Jaramaz**, koji već 26 godina živi u SAD i radi s vinom i oko vina za **Miljenka Grgića**, okupili su grupu hrvatskih znanstvenika vezanih uz vinogradarstvo, vinarstvo i genetiku bilja, zatim vinskih novinara te uvoznika i distributera vina, na degustaciji novih i na tržištu aktualnih berbi Grgićeva i pelješkog i kalifornijskog posjeda. Pa je, eto, realizirano svojevrsno *vinsko-zemljopisno povijesno obiteljsko putovanje*, od Dalmacije preko zapadne Europe do Kalifornije i natrag, a kušana su vina - i od **roditelja**, i od **sina**!

Prije nekih 500 godina u **Dalmaciji je** - rekao je prof. dr. **Edi Maletić** sa Zavoda za vinogradarstvo i vinarstvo zagrebačkog Agronomskog fakulteta i znanstvenik koji je aktivno sudjelovao u potvrđivanju Zinfandela kao hrvatskoga sina, a s kojim je na skup došao i prof. dr. **Ivan Pejić**, voditelj Zavoda za genetiku i oplemenjivanje bilja istoga fakulteta, također sudionik otkrića porijekla Zinfandela - **najznačajnije vino bilo Tribidrag, i to je izvorni, prvi naziv za Crljenak.**

Danas je taj Tribidrag, odnosno Crljenak, pod nazivom Zinfandel najpopularnija vinska sorta i vino u Kaliforniji, a kao Primitivo na jugu Italije. Kod nas od nedavno ponovno kroči na scenu, možda ipak malo prestidljivo s obzirom na efekte koje bi mogao pružiti, ali imamo zato mi ovdje visokokvalitetnu sortu njegove krvi, u nas je jedan od najpopularnijih vinskih kultivara njegov sin, Plavac mali. Kad se jače proširi Tribidrag, odnosno Crljenak, odnosno Zinfandel, odnosno Primitivo, te bude li se širio – a naznake postoje – i šoltanski Dobričić kao drugi roditelj Plavcu malome, moći ćemo se ovdje početi hvaliti sa cijelom **izvornom hrvatskom sortnom obitelji**. Prof. dr. Edi Maletić rado će naglasiti kako je Hrvatska doista važan gen-centar na području vinove loze! U nas eto postoje još neke sorte vinove loze koje su u uskom srodstvu s Crljenkom, primjerice Crljenak viški, Grk, Plavina, Vranac, neke su pak u užem rodu s Dobričićem, primjerice Babić, a neke s Plavcem malim, primjerice Babica, Drnekuša mala, Glavinuša, Plavac runjavac, Ninčuša, tako da bi ta zanimljiva obitelj, na kojoj bi se lijepo dalo dograđivati image Vinske Hrvatske, mogla biti i daleko veća od trojstva Crljenak, Dobričić, Plavac mali... Zamislite još i da Grgić izađe s Pošipom, odnosno Plavcem malim **sa svog**



Ivo Jaramaz (lijevo, stoji) iz Grgich Hills Estatea i Krešo Vučković iz Grgić-vina prezentiraju kapljicu pelješkog i kalifornijskog posjeda Miljenka Grgića.

američkog imanja!...

Oba Grgićeva vinska pogona – i ovaj ovdje na Pelješcu i onaj u Kaliforniji, pokazala se se odličnima u bijelim vinima, što će možda neke začuditi jer i jedan i drugi kompleks nalaze se na jugu, gdje su ljeti velike vrućine, koje više odgovaraju crnjacima. Grgich Hills Estate predstavio se i kao kreator izvanrednog, elegantnog i karakternog crnog vina, s time da je cabernet sauvignon iz 2004 bio superioran baznom zinfandelu iz 2006, ne samo zato što je stariji. Šteta je što na kušanje nije dan i Grgićev Zinfandel old vines od grožđa sa loza starih 110 godina! Grgić-vinima pak na crnome valja još poraditi u smislu postizanja veće elegancije, priznali su to i Vučković i Jaramaz koji su najavili strožu, još bolju selekciju grožđa i ponešto drukčije, u svakom slučaju duže dozrijevanje plavca u drvu prije punjenja. Ovdje svakako treba istaknuti da Grgić u Kaliforniji ima vlastite nasade podizane na način da sorta, podloga i tlo budu maksimalno u skladu,



Razgovor o sortama, vinima i mogućem nastupu Grgić-vina i Grgich Hills Estate na šestom međunarodnom festivalu vina i kulinarike Zagreb Vino.com 2011, posljednjeg petka i subote u studenome: slijeva na desno su Ivo Jaramaz, prof. Ivan Dropuljić, Krešo Vučković i prof. dr. Edi Maletić

te u obradi posve pod svojom kontrolom, k tome i krenulo se putevima biodinamike, o čemu svjedoči i službeni certifikat Demeter, dok se u Dalmaciji, gdje je tek nešto više od jednog hektara svojega vinograda, još grožđe otkupljuje, istina, bira se ono što je najbolje međutim vlastito uzgojena sirovina je ipak vlastita sirovina...

Inače, sva su Grgićeva vina, i ona dalmatinska i ona iz Kalifornije s dozrijevanjem u drvu, ali ono se rabi mudro, kao enološko sredstvo koje pomaže vinu u razvoju i stjecanju veće kompleksnosti, a ne kao sredstvo za

začinjavanje, sve je s mjerom, vina su s puno voćnosti i svježine, ona stara i tri godine a i više nimalo ne pokazuju znake starine ni umora, pa ni ljuti protivnici barriquea odnosno dužeg dozrijevanja u hrastovom suđu ne mogu zaista ništa prigovoriti.

Rekli bismo da su zvijezde večeri bili su pelješki Pošip 2009, te, nadalje, Fumé blanc 2007 od Sauvignona bijeloga, kao i Cabernet sauvignon 2004.

Počelo se s izvrsnim Pošipom 2009 Grgićeve pelješke vinarije, otvorene, inače,

svojedobno u Trsteniku s ciljem da u objektu, iznad podruma, budu i smještajni kapaciteti, namjera je bila da se tu održavaju prezentacije, edukacije, da se dovode turisti, pretežito strani tako da se turistička sezona u punoj mjeri iskoristi i za promidžbu hrvatskoga vina vani, na degustacije, te da se pruži mogućnost noćenja. Pošip, od istoimene južne sorte prilagođene južnim klimatskim uvjetima, nastaje dijelom u barriqueu a dijelom u inoksu, naime oko 30 posto količine fermentira i dozrijeva, da dobije na kompleksnosti, na finom talogu u maloj bačvici, a 70 posto, radi očuvanja svježine, u inoksu, dužina dozrijevanja prije punjenja je ukupno oko osam mjeseci, potom vino prije izlaska još neko vrijeme proboravi u boci u podrumu. Što se tiče sauvignona iz Kalifornije, on je iz vinograda na visini od samo 30 metara nad morem, a u blizini San Francisca, gdje, kako ističe Ivo Jaramaz, temperatura ljeti zna dosegnuti i 40 stupnjeva, ali noću se zbog svježeg zraka s mora uvelike spusti pa to pomaže sazrijevanju i očuvanju aroma. Jaramaz navodi da je, upravo stoga da se u berbi izbjegnu visoke temperature i jače zagrijavanje grožđa, trganje za taj sauvignon bilo po noći, od 1 sat pa prema jutru! Noćna, ili bolje reći praskozorna berba! Jaramaz ističe da Grgich Hills Estate, osnovan inače 1977. i danas s proizvodnjom od oko 700.000 tisuća butelja godišnje, uvelike smanjuje udio barriquea u ukupnom kapacitetu drvenoga suđa, te se jače orijentira za hrastove bačve zapremnine od 32 do 52 hl. Nekih 60 posto ovoga sauvignona provelo je upravo u tim velikim bačvama, a ostalo je bilo u rabljenom barriqueu, dužina boravka u bačvama bila je oko tri godine. A Cabernet sauvignon 2004 iz triju je vinograda u Yountvilleu u Napi, trsje je staro oko 50 godina, uz Cabernet sauvignon u minimalnoj količini u vinu ima i Cabernet franca i Petit verdota, maceracija je bila klasična, trajala je tri tjedna a potom je vino dozrijevalo nekoliko godina u barriqueu, od čega je bilo 50 posto novoga. 🍷



Miljenko Grgić koji je, prije, svake godine pred ljeto dolazio na Pelješac da nadgleda buteljiranje, u Hrvatskoj je bio lani; zbog visokih godina ne odlučuje se više lako na duža putovanja.

Gostilna Franci SINE Šekoranja

Sutla-Sotla DOMAĆE JE DOMAĆE!
8259 BIZELJSKO, Bizeljska cesta 72
Tel. 00386 7 495 1310