

Rebula daje samozavest

Primorska ima kar nekaj avtohtonih sort vinske trte, še več je takšnih, ki so tu zelo domače. Med vsemi je bila letos največja pozornost namenjena rebuli, ne le briški, tudi vipavski. Kje ima rebula najgloblje korenine, v Višnjeviku, Vipavskem Križu ali Rožacu, ni najpomembnejše, bolj pomembno je, da iz grozdov, ki dozori na primorskih gričih, vinarji pridelujejo zdravo, pitno in prepoznavno vino vseh slogov. Glas o tem je šel letos v svet bolj kot nemara kdajkoli.



Rebula v Vili Vipolže za novinarje z vsega sveta

Briški vinarji že precej let svoj vinorodni okoliš na velikanskem vinskem sejmu Vinitaly v Veroni predstavljajo kot dom rebule. Letos so v okviru sejma priredili degustacijo Brda home of rebula, nekakšno veronsko ponovitev zelo uspešne mojstrske predstavitve rebul iz avgusta 2017 v Vili Vipolže. V neformalni konzorcij se je povezalo 13 pridelovalcev z obeh strani meje, ki v zaključeni zgodbi z večplastno razlago predstavljajo rebulo kot vino tekočega letnika (**Ščurek, Erzetič**), kot zorjeno vino (**Medot, Dolfo, Zanut, Jermann, Marjan Simčič, Klet Brda, Ferdinand, Edi Simčič**) in kot dolgo macerirano vino (**Kristian Keber, Radikon, Gravner**). Veronsko degustacijo je s strnjeno predstavitvijo uvedel dr. **Denis Rusjan**, ki je med drugim izpostavil, da so Brda s 1167 litri pridelanega vina na prebivalca rekorder med vinskimi regijami in med drugim spustil tudi hudomušno bombico, da bi daleč vidni zgodovinski napis Naš Tito na Sabotinu veljalo zamenjati z napisom Naša rebula. Degustacijo v Veroni, ki so jo, v največji meri spet za inozemne novinarje, ponovili avgusta v Brdih, sta usmerjala nekdanji slovenski someljejski prvak in vinski trgovec **Gašper Čarman** in nekdanji svetovni someljejski prvak **Luca Gardini**. Ta je rebuli dal poseben pospešek, saj je vino Marjana Simčiča iz linije opoka letnika 2016 razglasil za najboljšo vino na svetu na

svoji lestvici, ki jo vsako leto objavlja v najbolj nakladnem italijanskem časniku Gazzetta dello Sport.

Odmevna priznanja

Priznanje Simčičevi rebuli pa ni bilo edino, ki je za briško vino iz te sorte odmevalo v svetu. Klet **Kabaj** je rebulo predstavila na izboru 100 najboljših kleti sveta v San Franciscu, koder so bili edini iz širše regije, za zorjeno rebulo letnika 2013 iz linije Bagueri pa je Klet Brda na najbolj množičnem svetovnem ocenjevanju vin, ki ga prireja britanska revija Decanter, prejela 97 točk in visoko platinasto priznanje. Enako priznanje, gre za edini v regiji, je za macerirano malvazijo letnika 2015 prejela klet **Ražman** iz Gračišča, kar je najvišja ocena doslej za oranžno vino v tem ocenjevanju.

“Z načrtnim in povezanim delom smo v roke dobili ključ do svetovne prepoznavnosti rebule in naših krajev.”

Silvan Peršolja direktor Kleti Brda

Nazaj k rebuli. Da je bilo 2018 “njeno” leto, je pomembno tudi zaradi tega, da vinski potrošniki zaznajo razliko med rebulo z gričev in vini iz te sorte s peščene zemlje v severnoitalijanskih ravninah, koder rebulo precej intenzivno sadijo. “Letos je bil končno odličen letnik tudi količinsko, obenem pa smo z načrtnim in povezanim delom v roke dobili ključ do svetovne prepoznavnosti rebule in naših krajev,” poudarja **Silvan Peršolja**, direktor Kleti Brda.

Ob Brdih ima rebula zgodovinski dom tudi v Vipavski dolini, kar so konec poletja utemeljevali na še enem rebuli posvečenem simpoziju, tokrat z naslovom Vipavska rebula - cesarjev izbor. Skupaj s strokovnjaki so večstoletne korenine in tradicijo rebule na Vipavskem predstavili vinarji **Batič, Burja, Mlečnik, Guerila, Slavček** in **Svetlik**.

Zaščita za oslavsko macerirano rebulo

Rebula, so prepričani v Brdih, da najboljše rezultate na pobočjih na opoki. Izjemno primerna je za predelavo s podaljšano maceracijo, s čimer imajo največ izkušenj na Oslavju nad Gorico. Tamkajšnji vinarji že dolgo izpostavljajo rebulo, posvetili so ji tudi zajetno monografijo. V iztekajočem se letu so svoja razmišljanja usmerili v oblikovanje konzorcija za zaščito macerirane rebule s posebno specifikacijo pridelave, da bodo svoja vina lahko označili z zaščitno znamko DOCG. Predlog pravil med drugim določa, da je prepovedana uporaba herbicidov in selekcioniranih kvasovk, omejen je hektarski donos, vina pa bodo smela na trg šele po dveh letih zorenja. Oslavski vinarji so v minulih dveh desetletjih dosegli svetovno prepoznavnost, njihova macerirana bela vina so na listah številnih restavracij na Japonskem, v ZDA in drugod. V konzorcij se jih je vključilo sedem: **Dario Prinčič, Radikon, Fiegl, Primosic, Il Carpino, La Castellada** in **Joško Gravner**.

Rebula kot penina

Čeprav je rebula dosegla največjo prepoznavnost kot zorjeno in macerirano vino, pa njen potencial vse bolj odkrivajo tudi pridelovalci penin. Klet Brda že prek 50 let ponuja penečo rebulo, pridelano po tankovski metodi, kot sortno penino, pridelano po šampanjski metodi jo že kar nekaj let z imenom white polni klet **Silveri, Sinefinis** pa je prav poseben čezmejni

projekt **Matjaža Četrnič**a in **Roberta Prinčič**a, ki iz grozdja rebule iz dveh držav pridelujeta klasično penino. Prav tako klasično pridelano penino iz rebule z dolgim zorenjem na kvasovkah so v letošnjem letu prvič ponudili tudi v najbolj izpostavljeni briški peničarski hiši **Bjana**.

Rebula je v letu 2018 zaokrožila po svetu, tako v besedi kot v kozarcu. Samozavestni Brici (in Vipavci) pridelujejo iz nje vse bolj samozavestna vina. Kaj šele bo glede na zadovoljstvo ob letošnjem letniku!