

STRUNJAN ▶ Someljeji Istre in Krasa o maceriranih belih vinih

# Bela vina z dušo

Rdeča nit prvega letošnjega srečanja someljejev Istre in Krasa so bila macerirana bela vina. Gre za "težja" vina, ki tudi po okusu odstopajo od svežih, vedno bolj pa postajajo zanimiva za ekološke vinarje.

Maceriranih belih vin ni veliko, saj njihova pridelava zahteva še dodatno skrb in pazljivost. Zato tudi potrošnikova pot do njih ni vselej enostavna, kar pa jim samo povečuje šarm.

Pridelave takšnih vin ni brez osebne note vinarja, ki sam najbolje ve, kako dolgo velja vztrajati s tropinami, da bi sestavine grozdnih jagod prispevale še dodatno kvaliteto k zorenju vina.

Zanimivo, sama čistost, bistrost vina, tu ni pomembna, važne pa so vonjave in okusi. Predvsem tu se pozna razpon, ki ga lahko ponudi

macerirano vino. Neredko se zgodi, da kakšna komisija tako vino enostavno izloči. Pred leti so Hrvati kot navidez oporečno zavrnili uvoz vina **Joška Gravnerja** iz Oslavja, svetovnega inovatorja tovrstne pridelave, češ da je vino - pokvarjeno. Istrskim in kraškim someljem je Gravner v pokušino namenil rebulo Amfora 2002, ki jo je v velikih glinenih amforah maceriral od 30 do 60 dni! Tudi to potrjuje, da postopek maceracije pomeni vrnitev v preteklost, a ne v komercialnem pogledu, pač pa zato,



Somelje Vlado Ražman med delom

Foto: Bojan Gluhak

da iz vina lahko izvlečemo osebnost in predvsem njegove teritorialne posebnosti in prednosti.

"Maceracija belih sort pri višjih temperaturah in daljših časovnih intervalih je alternativni pristop k vinifikaciji belih vin," smo lahko slišali med strokovno razlago enologa in someljeja **Tilna Praprotnika**, ki je pozornost pritegnil z razlago o vplivu maceracije na kakovost belih vin

"Macerirana vina so za strukturne jedi, ko ne iščemo svežine, tako vino pa potrebuje tudi nekoliko višjo temperaturo pri serviranju, podobno kot rdeča vina," pa ga je v drugem delu ob soočenju poroke hrane z vinom dopolnil starosta med slovenskimi someljeji in ugledni predavatelj tudi tujim slušateljem, **Sergej Cesar** iz Trsta.

Vedenje o maceriranih belih vinih je med vinarji še posebej čislano. Ali kot je dejal briški vinarski guru **Marjan Simčič**: "Danes maceracija žari vinarjev filozofski pogled. Vsak hoče svoji stvaritvi, kar vino nedvomno je, dodati avtorsko

## Maceracija

**Maceracija je postopek izločitve barve, arome, taninov in drugih snovi iz grozdnice jagode. Je proces, zaradi katerega so bela vina drugačna od rdečih, maceracija pa tudi ključno pripomore k daljši obstojnosti vina.**

noto, s katero izstopa iz klasične. A se tak pristop ne sme izražati za usako ceno. Ne nazadnje mora vino vendarle ostati vino, saj zahteven potrošnik - macerirana vina so namenjena predvsem vinoljubom - dobro ve, kaj je dobro, kaj pa napaka. Vino nujno izraža tudi vinarjeve izkušnje, preveliki odmiki iz uveljavljene smeri pa so lahko tudi negativni. Če želim izpostaviti sebe in vino, je maceracije ena od priložnosti za to," je še dodal, preden je za predstavljenega rebulo 2004 iz družinskega vinograda, ki gre na jesen v steklenice kot jubilejna, 50. trgatve, požel aplavz avditorija.

BOJAN GLUHAK



Sergej Cesar (levo) in Tilan Praprotnik

Foto: Bojan Gluhak

## Mojstri maceracije

S svojimi belimi maceriranimi stvaritvami so se predstavili primorski (Rojac, Zaro, Čotar, Renčel, M. Simčič, Fon, Korenika&Moškoni), hrvaški (Matošević, Kozlović, Coronica) in zamejski (Kante, Zidarich, Princic, Gravner) vinarji. Gostitelji srečanja v restavraciji Laguna Strunjan so k 17 različnim vzorcem ponudili sveže gembere z opečeni mandlji, popečen mlad sir na posteljici pražene rukole, file morskega lista v skorjici istrske pancete, nadevane lignje strunjanskega peškadorja, šparglje v testenem prstanu z medom črnega tartufa, hobotnico s krompirjem in kavno kremo s čokoladnimi lističi.