

ABC

Another bottle of Chardonnay

Besedilo: Jakob Kosmačin

Foto: Urban Štebljaj



ABC je kratica za angleško reklo Anything But Chardonnay, ki so ga zelo radi izrekli vinski pivci po svetu, češ popili smo že toliko chardonnaya, da ga nočemo več niti videti. Dobro, vse razen chardonnaya se lepo sliši, vendar so pozabili, da obstaja toliko različnih stilov chardonnaya, da se ga skoraj ne moreš naveličati: štajerski sveži, primorski starani v lesenih sodih, kraški macerirani, burgundski Mersault, Pouilly-Fuisse, peneči Blanc de Blancs, kalifornijski »oaky« stil, jagodni izbor iz Nemčije in še in še. Res – težko se ga je naveličati.

Burgundija

Burgundija je dežela severno od Lyona, ki velja za domovino chardonnaya. Od tam prihajajo najdražji primerki te šarmantne bele sorte. Na etiketah burgundskih vin sorta ni zapisana, vendar so skoraj vsa bela vina iz Burgundije narejena iz chardonnaya, skoraj vsa rdeča pa iz modrega pinota. Beli burgundec je običajno staran v majhnih lesenih sodih do enega leta, nekateri vinogradniki se ga celo odločijo obdržati v sodčkih tudi prek naslednje zime. Kakovost belih burgundcev je v polnem telesu, harmoniji kisline in obstojnosti arom. Večina vin iz Burgundije pokaže vso svojo kakovost šele po dveh letih zorenja v steklenici, najboljši primerki premier cru in grand cru pa šele po petih do desetih letih.



Šampanja

Tudi v Šampanji (Champagne) je doma ena izmed osnovnih sort chardonnaya. Ponavadi ga za peneče vino mešajo z modrim pinotom in meunierjem, vendar je tisti, na katerega poznavalci najbolj prisegajo, pridelan samo iz chardonnaya in se imenuje Blanc de Blancs. Vsi šampanjci so pridelani po šampanjski metodi, kar pomeni, da drugo vrenje poteka v steklenici. Pravi, veliki šampanjci so suhi, bogati, mineralni in z drobnimi mehurčki.

Šampanjci so trenutno v velikem vzponu in pivci vedno bolj in bolj prisegajo na elegantna, lahka vina, pri katerih mehurčki odigrajo dvojno vlogo – dajo zagon in sprostijo zavore.

Kalifornija – les, vinu najboljši prijatelj

Chardonnay je sorta, ki ji zelo ustreza staranje v lesenih sodčkih. Ni nujno, da so novi, je pa staranje v lesu zelo pozitivno, saj vino skozi pore v lesu prejema kisik in se ob tem bolje razvija. Velika vina, starana v lesenih sodčkih, nimajo arome po lesu. Američani, seveda, so šli v drugo skrajnost in so pridelovali vina, ki imajo več lesne arome kot pa arome iz grozdja. Pri njih se je oblikoval termin »oaky stile«, saj v nekaterih primerih z močno željo po lesnih aromah vina sploh ne starajo v lesenih sodih, temveč vanj namočijo hrastove palice ali ostružke. Najbolj znani ameriški vinski deželi sta Napa in Sonoma Valley. Premoreta tudi nekaj fantastičnih chardonnayev, ki bijejo bitko z tistimi, ki mečejo slabo luč na njuna vina.

Chardonnay drugod po svetu

Chardonnay je zelo hvaležna sorta, pri kateri so srečni vsi: vinnogradnik, vinar in pivcec. Rodi kakovostno in zdravo grozdje, v kleti se pusti pridelati v dobro vino in pivca navduši z različnimi stili. Raste skoraj povsod, kjer lahko uspeva vinska trta. Zanimivi so tudi primerki sladkih vin iz Nemčije, Nove Zelandije in Romunije. Avstralija in Nova Zelandija običajno pridelujeta stil svežega aromatičnega chardonnaya, zanimiva pa so tudi vina iz Čila in Španije. Skratka, chardonnay je povsod doma, tudi v Sloveniji.





Renčelovega chardonnaya, je to trenutek neizmernega užitka, meditacije. Čotar zadnja leta macerira tudi bela vina, in chardonnay ni izjema: je belo vino, ki ima vse kakovosti rdečih.

Iz Vipavske doline prihaja trojica velikih: Sutor, Batič in Mlečnik. Najelegantnejši in najbolj burgundski je Sutor, ki že osem letnikov zapored ohranja chardonnay na najvišji stopnički in nedvomno sodi med tri najboljše v državi.

V Goriških Brdih je ogromno dobrih. Prvega in enega največjih uspehov slovenskega vinarstva je pred leti v Veroni dosegel Aleš Kristančič s kmetije Movia. Na tekmovanju najboljših chardonnayev sveta je njegov vzorec v konkurenci 1500 vzorcev zasedel tretje mesto in za seboj pustil celo »primadono« italijskega vinogradništva – Angela Gajo. Kdor ima v kleti še kakšno stekleničko tega zmagovitega letnika 96, ima pravi zaklad. Marjan Simčič je z neprestanim dvigovanjem kakovosti svojih chardonnayev prepričal vse, tudi tiste zunaj naših meja. Zadnji letnik 2003 je tako rekoč popoln. In tu je še en Simčič, ki pa ni v sorodu z Marjanom, vendar bi lahko na podlagi kakovosti njegovih vin na to zlahka pomislili – Edi Simčič. Ta ima klet perfekcionizma in celotno linijo vin najvišje kakovosti, a z še vedno prepoznavno sortnostjo. Chardonnay iz te kleti je staran v lesenih sodčkih in je izjemno bogat, eleganten in mineralen. Tik pred izidom pa je prvi slovenski chardonnay, ki bo temeljil na legi – tako imenovani cru Chardonnay Edi Simčič.

In sodeč po zapisanem se klanu ABC pridružuje tudi avtor tega besedila – malce po svoje sicer: »Another bottle of Chardonnay«.



Slovenija – nova Burgundija

Slovenski chardonnayi so fantastična vina. Naše klimatske razmere so skoraj idealne za pridelavo velikih chardonnayev. Dobro, zelo dobre chardonnaye imamo v vseh treh vinskih deželah. Pogoja za visoko kakovost tega vina sta dobro delo v vinogradu in perfekcionizem v kleti. Lahko je sladko ali suho, vmesnega žal ni; srednja pot je samo opravičilo za vinarjeve napake. Resni chardonnayi so suhi, uživaški so sladki.

V severnem delu navdušujeta Chardonnay Miro vino 2005 iz Jeruzalema in Joannes, Chardonnay reserve 2002, ki je bogat, eleganten in z umirjeno kislino.

V Beli krajini je ostalo le še nekaj steklenic Šturmovega letnika 2001, ki je bil prava mojstrovina, težko pa že pričakujemo letnik 2003.

Na Krasu je Joško Renčel že pred leti postavil merila za vrhunsko kakovost te sorte. Ko danes odprem steklenico deset let let starega



www.provin.si