

### Zagrebski Vinart Grand Tasting

»Zamisel za Vinart Grand Tasting je prišla, ko smo videli, da na hrvaškem trgu manjka prireditve, ki bi bila v celoti posvečena profesionalcem,« je po novi, letos četrti izdaji zagrebskega dvodnevnega (1. in 2. marec) vinskega dogodka Vinart Grand Tasting povedal njegov organizator Saša Špiranec. Pred nekaj leti si je zamislil sejem, ki bi si dal opraviti s selekcijo bolj kvalitetnih vin in ki ne bi bil namenjen množicam, ampak hotelirjem, lastnikom restavracij, pa tudi medijem in zbiralcem ter resnejšim ljubiteljem vin. »Vsem njim je namenjen Vinart,« pravi Špiranec, ki slovi kot 'najdražji hrvaški nos', »prav zaradi tega smo tudi dislocirani, če lahko tako rečem, sejma ne prirejamo v središču Zagreba, kjer bi ga lahko obiskali med sprehodom, ampak je treba sem, v galerijo Lauba, priti z namenom.« Galerija Lauba je srečno izbrano prizorišče, zračna dvorana z visokim stropom in opečnatimi zidovi, ki so jo letos decentno okrasili z velikimi fotografijami sto in več let starih trt kleti Babić, fotografinje Nikoline Vuković Stipaničev. • Vinart je festival, ki kaže vse značilnosti rastoče ideje, vsako leto ga organizatorji dopolnjujejo in dvigajo na višjo raven. Drži se ga avra prestižnosti, ne brez razloga, saj se na njem zbere elita najboljših

hrvaških vinarjev. Manjkalo ni niti poznavalcev, med njimi je bil Anthony Rose, ugledno ime vinskega sveta, dopisnik revije Decanter. Marsikaj k uspehu prispevajo organizatorji: delavnic na primer ne prirejajo med sejmom, ampak štiri dni pred njim, vse zato, da vinarji ne bi izgubljali občinstva, pravi Špiranec, ampak jih strokovnjaki lahko obišejo na stojnici. K odličnosti pa pripomore tudi občinstvo: »Hrvaško vinsko prizorišče je živahno kot še nikdar doslej,« dodaja Špiranec. »V devetdesetih letih prejšnjega stoletja je bil ustanovljen hrvaški klub someljejev, vendar pa ustanovitelj razen v Istri in Kvarnerju sploh ni mogel najti dovolj zainteresirane publike, ki bi se bila pripravljena udeleževati tečajev, še v Zagrebu in na severu Hrvaške jih ni bilo veliko. Danes je povsem drugače, v vseh krajih, od Dalmacije do Slavonije, se ljudje željo izobraziti, spoznati več o vinu.« Dinamično spreminjanje hrvaške vinske krajine je videti tudi v tem, da vinarji vino vse bolj razumejo kot produkt, ki ga je treba – po slogu, prirejenem trgu in času – pač prodati. V tem pogledu je najeti enolog ali svetovalec za kleti postal nekaj običajnega, na trgu se s prepričljivimi vini pojavljajo vedno nova imena, v hrvaške kleti vlagajo tudi tujci. • Špiranec si želi, da Vinart ostane tak, kakršen je zdaj – da ponudi vsako leto bolj strog izbor tako vinarjev kot udeležencev. »Na festival povabimo okrog osemdeset odstotkov vinarjev, plačati morajo kotizacijo, s preostalimi dvajsetimi poskušamo presenetiti še celo sami sebe. Finančno smo samostojni, nimamo podpore ne države ne zadrug ali kogar koli drugega, vse moramo zaslužiti sami.« • Letošnja tema festivala, Nova Evropa, je bila po splošnem mnenju sprejeta zelo dobro: »Novoevropski *terroirji* marsikoga zanimajo, globoko sem prepričan, da moramo svetu pokazati prav te karte, ta vina. Moje sporočilo je preprosto: dežele nove Evrope niso kraj, kjer bi poceni nabavljali vina mednarodnih sort, ampak vir avtentičnih, visokokakovostnih in



Vinart je festival, ki kaže vse značilnosti rastoče ideje, vsako leto ga organizatorji dopolnjujejo in dvigajo na višjo raven. Drži se ga avra prestižnosti, ne brez razloga, saj se na njem zbere elita najboljših hrvaških vinarjev.



Vinart, Zagreb (foto: Marijan Močivnik)

avtohtonih sort. Gre za regije, ki lahko ponudijo tisto, česar druge po svetu ne morejo, nekaj, kar se splača odkriti.«

• Letos so v Zagrebu pred *grand tastingom* priredili tako imenovani *petit tasting*, tematsko promenadno pokušno stotih vin, namenjeno izključno profesionalnemu občinstvu, a tako, da na drugi strani ni vinarja, ampak nek drug poznavalec vina, s katerim je mogoče pokramljati o vtisih. To daje dogajanju nekakšno gladkost. V tem segmentu programa so se v hotelu DoubleTree by Hilton zvrstile delavnice, vertikalne degustacije najprestižnejših tujih in hrvaških etiket (Domaine Zind-Humbrecht, Meneghetti) ter analize posameznih regij vinskega sveta, na katerih so predavali ugledni someljeji, vinarji in vinski novinarji. Kot

predavatelj je na mojstrski delavnici o modrih pinotih nastopil tudi uveljavljen enolog Matjaž Lemut iz hiše pinotov Tilia v Zgornji Vipavski dolini.

**Matjaž Lemut medtem že tudi ogreva teren za 2. izvedbo festivala modrih pinotov MODRI | LES NOIRS, ki bo tudi letos na Kendovem dvorcu v Spodnji Idriji in sicer 19. in 20. oktobra.**

Na festivalu so poleg hrvaških gostovali vinarji iz Madžarske, Bosne in Hercegovine, Črne gore, Srbije, Romunije, Makedonije in Bolgarije. Le težko je bilo najti vino, ki ne bi znalo jasno pripovedovati svoje zgodbe in razkriti odličnosti

sortnosti in *terroirja*. Slovensko reprezentanco, ki se je odlično izkazala, so predstavljali Jakončič, Tilia Estate, Verus, Ščurek, Marof, Blažič, Gjerkeš, Joannes, Kobal Wines, Korenika & Moškon, Marof, Mulit, Zanut Puklavec Family Wines, Edi Simčič, Štekar in Erzetič, obiskovalci niso skrivali navdušenja nad njihovimi vini. Navdušenje nad posameznimi primerki so si obiskovalci lahko podkrepili še v *pop-up* vinoteki, ki je ponujala precej razstavljenih vin, ob nekaterih je bilo mogoče ugotoviti, da so izjemno dobra in z za svojo kakovost presenetljivo zmerno ceno. Vinart je prireditev, ki elegantno potrjuje sicer že znano dejstvo, da ima slovenska soseda ponuditi odlična vina (in restavracije) – in je tako rekoč za vogalom. /A. B./