

Modro čakanje na eleganco

V tem času se v vino zamisli še tisti, ki ga čez leto niti povoha ne: spada k prazničnim obredom in obedom, k nazdravljanju minulemu in pozdravu novemu. Matjaž Lemut (Tilia Estate – Hiša pinotov) je izobražen sogovorec in vinar širokega spektra: če v gostilni naročite sivi pinot, skoraj gotovo dobite njegovega. Če vas bo zamikalo bogastvo okusov kompleksnejših rdečih vin: je eden naših najbolj znanih pridelovalcev modrega pinota in oče festivala Modri – Les Noirs. Ta pogovor vam bo precej olajšal pomenkovanja o vinu, česar je december tudi poln.

BESEDILO KARINA CUNDER REŠČIČ
FOTOGRAFIJE MAVRIC PIVK IN K. C. R.

Ker se bliža konec leta, čas bilanc je: kaj, mislite, je bila za slovensko vino najpomembnejša stvar, ki se je zgodila v letu 2019?

Daleč največja zgodba letošnjega leta, pred katero dam kapo dol, je po mojem odhod skupine slovenskih vinarjev na Kitajsko pred mesecem dni, ko so se udeležili največjega vinskega sejma v Aziji, ProWine v Sanghaju. To je bil prodoren, intenziven, verjetno tudi prodajno uspešen obisk nekaterih mojih kolegov in tudi večjih kleti. Mislim, da so zanetili nekaj pomembnega. Če pa ocenim proizvodnjo: letnik ni bil posebno pretresljiv in nobenih večjih stresov, za katere bi poskrbela država, ni bilo.

O tujih trgih: vi ste, zlasti v zadnjem času, najbolj prepoznavni po sorti modri pinot, ki je zelo znana, njen epicenter pa je čisto drugje, v francoski Burgundiji. Zakaj ste si izbrali tako sorto, pri kateri vas bodo na mednarodnem trgu vedno primerjali z najbolj uglednimi in tudi najdražjimi vini na svetu?

Dva vidika sta: eden se nanaša na sorto kot tako, drugi pa na mojo lastno identiteto. Sem vinar iz Vipavske doline in najbrž bi se od mene pričakovalo, da se bom poistovetil z mnogimi avtohtonimi sortami, ki so se tu obdržale. Tu se je namreč mali kmet zgodaj osamosvojil, obstal in po mojem mnenju s tem pripomogel, da je obstalo tudi veliko majhnih avtohtonih sort grozdja. Zakaj se ne ukvarjam z njimi? Ker sem kot študent kupil kmetijo, ki zanje preprosto nima najbolj primernih leg. Nasadil sem drug, primernejši sortiment, precej širok, ker sem si vedno predstavljal, da bodo k meni v klet hodili ljubitelji in se oskrbovali z različnimi vini za različne namene: sveži cabernet za k špagetom ali sivi pinot k ribam med tednom in Rubido

za vikend, ko bo bolj ambiciozno kosilo. Sčasoma sem videl, da ne deluje ravno tako, ugotovil sem tudi, da Tilia ni ravno klasična kmetija in bom moral delovati na širših trgih. A s čim? Z merlotom, ki ga prideluje vsak, ampak res vsak, najbrž ne. O modrem pinotu pa, vsaj v zadnjem času, veliko slišimo, »dela« pa ga ne veliko vinarjev. Vino, zvrst z merlotom, ki je v naši steklenici Rubida, ima na svetovnem trgu vrednost med 2 in 20 evri, naš modri pinot pa med 5 in 150. Zlahka sem izračunal, s čim lažje preživim.

Pravite, da se mora v vinu izraziti tudi vinar. Ste vi po svojem bistvu človek, ki uživa v burgundcu? Namreč: zdi se mi to izredno lascivno, budoarsko vino, vi pa po drugi strani bolj intelektualno asketski. Kako uživate v svojem vinu? Uživam, ko se miselno ukvarjam z njim. Če ne naredim z grozdem nič, dobim rose. Če se mu posvečam v vinogradu in v kleti, bom naredil nekaj več, nekaj, za kar bodo ljudje uporabili izraze bogato, zanimivo, drugačno. Kar pa se pitja tiče: devetdeset odstotkov slovenskih vinarjev nekje v mojih letih sploh ne pije več vina. Jaz ga še zmeraj. Uživam v občutku bogastva, ki je lahko enoplastno ali zgrajeno in, naj uporabim izraz, inteligentno, kot je pri vinu iz naše linije Estate. Vsako svoje vino moram redno okušati, saj tako nadziram njegov razvoj in kakovost. Zadovoljujem se s tem, da uživam v rezultatu, ki je plod mojih odločitev. Ni pa moja navada, da bi šel zvečer na kavč in si nalil kozarec. Pijem le v družbi, sam nikoli: to počnejo tisti, ki se želijo v vinu izgubiti ...

Zakaj za modri pinot tako pogosto slišimo, da daje najdražja vina na svetu? Bom oddrdral običajni govor: ta sorta v primerjavi z drugimi rdečimi nima ničesar: ne barve, na taninov, ne telesa. Kaj pa

O kleti Tilia Estate

Najdete jo v vasi Potoče, malce zunaj Ajdovščine, kar pomeni, da je treba z avtoceste. Grozdje pridelujejo na konvencionalni način, skupaj s partnerskimi kmetijami gre za nekaj več kot 12 hektarov sivega in modrega pinota, merlota, cabernet sauvignona, sauvignona, chardonnayja ter rumenega muškata. Ko je govor o modrem pinotu, ki se mu tako posvečajo, imajo štiri »stopnje«: Vipava Valley s poudarkom na mlajših vinih je na eni strani, ljubitelji tega vina posegajo po steklenicah, ki imajo belo etiketo, ta zaznamuje najboljše, kar lahko ponudijo. Vmesni etiketi sta Merljaki in Estate, klasično burgundsko obravnavanje te sorte najdete pri slednji.



potem ima? Večina vinskih poznavalcev reče, da eleganco. Moj pomislek je, da ta pride šele v petem, šestem letu v kleti in tega večina ni več pripravljena plačati. V čem je potem vic? To je sorta, ki je v bistvu rose, in mislim, da ljudi intrigira, kaj je mogoče iz nje narediti več: na zanimivi legi, v rokah dobrega vinarja. Menim, da se tu začne občudovanje: v odkrivanju, kaj je sposobna izraziti. Vse drugo pa dela trg.

Kakšna bi bila torej razlika med modrim pinotom z najboljše lege v Burgundiji, ki je mati tega vina, in vašim, z vaše najboljše lege?

Načeloma bi moral biti francoski bolj zemeljski, manj saden, bolj tartufen. Vipavska dolina in Burgundija sta geografsko in po podnebjju izjemno različni, a hkrati precej podobni: razdrobljeni na številne majhne kmetije z majhnimi parcelami. Vsak zase se bori, da bo čim boljši. Mi smo geografsko precej nižje, prva razlika bi bila zato vsekakor v moči: pri nas imajo več taninov, več barve ... Moje pinote sicer ocenjujejo kot precej burgundske. Sklepam, da zaradi tehnik, ki jih uporabljam, ko jih poskušam dvigniti v višave. Sam namreč mislim, da najpomembnejši del prispeva vinarjeva roka, le kako tretjino pa terroir.

Če menite, da je vinarjeva roka pomembna v 70 odstotkih, ali so torej legendarne lege vinogradov, ki jih pozna vsak ljubitelj, za burgundce je to na primer breg z imenom Côte d'Or, nepomembne in nateg?

Lege so tem bolj pomembne, čim ostrejša je klima. Côte d'Or, ki ga omenjate, je bolj osončen in drugače nagnjen, manj glinene zemlje je, zato je prst toplejša in

zračnejša, dozorevanje grozdja pa pospešeno. Zame je to vprašanje tal.

Pomagajmo bralcem, ki se bodo morda nepripravljeni znašli sredi vinskih pogovorov za mizo: kako bi razložili razliko med modrim pinotom, torej burgundcem, in bordojskem?

Čisto preprosto: bordojsko vino je izdelano in zmešano iz sort, ki se nam zdijo »vsakodnevno« blizu, v prvi vrsti cabernet sauvignona in merlota. Ima močnejšo barvo in več telesa in nas spominja na močno zrelo rdeče sadje: maline, jagode, borovnice, pozneje slive. Navdušuje z bogatostjo in sadnostjo in vsakodnevno prepoznavnostjo. Modri pinot ali modri burgundec nas v večini primerov ob prvem resnem stiku rad razočara: najprej z medlo češnjevo barvo, starejši so taki, da jih je bolje sploh ne piti na dnevni svetlobi. Razočara nas s telesom in celo s pretiranimi tanini glede na kisline in telo. Tako pač je, kaj čem. V burgundcu zaznamo različno zrele robide, višnje, zemeljskost, podrast. Če skrajšam: bordojec nam bo všeč takoj, nad burgundcem bomo sprva dvigovali obrv.

Na francoskih steklenicah najdemo tudi opredelitev, ki jo vsaj srednje razgledani kupci pogosto uporabljajo kot dobro vodilo pri nakupu: razvrstitev leg ali vinogradniških hiš. Zakaj pri nas nimamo česa takega in kaj svetujete kupcem, kako naj se odločajo, da ne bodo predrago plačevali zgolj marketinških sposobnosti kakega vinarja?

Sam sem že leta 1995 s kolegico Andrejo Škvarč naredil podrobno razvrstitev leg za Vipavsko dolino, tudi za celotno

Slovenijo obstaja, a je nihče ne uporabljaja in celo sam nisem privrženec tega lastnega dela. Preveč razdrobljeno, preveč informacij. Menim, da jih je na etiketi slovenskega vina dovolj, da se kupec lahko odloči, zato smo tudi v procesu uklinjanja oznak, kot so namizno, kakovostno in vrhunsko vino. Na naših etiketah imamo poreklo, torej deželo, sorto, blagovno znamko in ceno. Ta zadnja je relativna, kombinacija vseh teh informacij pa pomembna. Dobro za kupca je, da se toliko izobrazijo, da ne bo v Vipavi iskal renskega rizlinga, da bo poznal recimo deset najpomembnejših tukajšnjih vinogradniških vasi in, naprej, znal ugotoviti, da bomo na primer fantastičen merlot tukaj našli pri vinogradniku, ki ima lege na vrhu hriba. Če komu to res kaj pomeni, bo slej ko prej zbral potrebno znanje.

Katere pa so najpomembnejše vipavske vinogradniške vasi?

Slap, Lože, Podraga, Vrhpolje, Branik, Dornberk, Črniče, Bilje, Vrtojba, Brje, Šmarje.

Katero pa je za vas najpomembnejše slovensko rdeče vino?

Merlot!

Kako to? Kaj pa naša avtohtona modra frankinja?

Jaz sem sicer zaljubljen v to sorto, a vseeno: tako malo je imamo, da se nima niti smisla pogovarjati o tem: Avstrija, Nemčija, Madžarska, vse je imajo več, mislim, da je celo Čile pred nami. Med vsemi slovenskimi vinarji verjetno sam pridelam največ modre frankinje – ampak na Hrvaškem, za eno od velikih kleti, okoli 50 hektarov. Vztrajam: če se

Brez skrbi

Naj vas omenjanje najdražjih vin na svetu ne zastraši: slovenski modri pinot oziroma burgundec je vino, ki si ga lahko privoščite po ceni nekje med 7 in 45 evri. Pogledali pa smo, katera so bila najdražja vina leta 2018, mimo raznih posebnih dražb. Tu res najdemo burgundce, za katere bi bilo treba prodati avto ali dva, tri. Najdražja znamka je na vseh lestvicah burgundska klet Romanée-Conti, povprečna cena za steklenico je okrog 18 tisoč evrov, najvišja pol milijona evrov, in je burgundska protiutež bordojskemu Châteauju Pétrus. Med 50 najdražjimi vini na svetu jih je običajno na takih lestvicah kakih 30 iz Burgundije, od tega večina z območja Côtes de Nuit, ki je del Côte d'Or, o katerem pripoveduje Lemut.



pogovarjamo, katera je najpomembnejša sorta, je to merlot, če pa me vprašate, katera bi to lahko bila, pa menim, da pride v poštev tudi modra frankinja, ki ima sicer po mojem preagresivno aromatično, predvsem v višjih zrelostnih fazah. Če imamo 3000 litrov, govorimo o tem, kako je zanimiva, če je imamo 30 tisoč litrov, pa jo mora tudi kdo spiti.

Če bi vi nenadoma dobili veliko injekcijo denarja, za kaj bi ga porabili? Za katero sorto, kateri vinograd bi kupili?

Če bi kupoval sorte, modri pinot, drugače pa mi je trenutno pomembnejše kakovostno shranjevanje zalog, čemur mi vinarji pravimo vertikala, veliko različnih letnikov v kleti. Horizontala, ki se nanaša na različnost sort in leg, je urejena. Shranjevanje pa bi mi omogočalo, da bi čakal na to, kar pri modrem pinotu vsi čislajo, in to je eleganca.

Vem, da me boste napadli, ampak ali ni sivi pinot – sorta, ki je imate največ, kar 60 odstotkov – lahko izredno dolgočasen?

Če boste vprašali katerega koli slovenskega gostinca, bo ob imenu Tilia res najprej pomislil na sivi, ne na modri pinot: in ga bo tudi najprej ponudil ali pa kako Ščurkovo rebulo, saj mu je jasno, da bo s tem zadovoljil neke »osnovne« okuse in situacije. Ogromno je trenutkov, ko človek nima velike želje po odkrivanju vin, in ljudje se radi pustijo voditi k nečemu, kar jih ne obremenjuje. In to je sivi pinot. Glede dolgočasnosti se pa malce moram celo strinjati. Večina sivega pinota se proda kot pinot grigio, to je vino, ki je »ravno« kot Furlanija, od koder izhaja. Nekaj podobnega, kot si mislijo v Angliji: »V resnici mi ni zelo všeč, ampak ga rad pijem, ker je tako nekompliran.« Prodajo ga pa največ.

Katero svoje vino bi vi ponudili cesarju, če bi prijahal tu mimo na konju?

Ja, to bo težava! Na vsako sem ponosen in vsako ima svoj delček v paleti. Naj se sramujem sivega pinota? Od katerega živimo jaz in trije zaposleni? Čustveno sem ponosen na modre iz serije Estate. Največ sem o njih razmišljal. To razmišljanje ... To je moja največja prednost in hkrati največja hiba (smeh).

Vam poenostavim in vprašam takole: na katero nalepite največjo ceno?

Ni to tisto, na katero sem tudi najbolj ponosen, to je v bistvu samo rezultat vaje, s katero smo hoteli pokazati, da znamo narediti vinski novi svet, največ stroškov sem imel in zato je cena najvišja ... Zdaj ste me pa tako sprovcirali, da sem spoznal tole: najbolj sem ponosen na Rubido White 2015, ni ga še na trgu, ampak to je vino, v katerem je zbrano tisto, kar some-ljeje učim že 30 let.



Tilia Estate

Matjaž Lemut na mizo prinese prazno steklenico z imenom Truttiker, etiketa je nekakšna risba. »To je pravljica, v katero sem se zaljubil. Hiška na hribu, vinogradi, voziček in mož in žena, vinogradnika, spodaj.« Matjaž Lemut je v študentskih letih, agronomija, dobil prakso v Švici, pri zanimivem vinarju: Waldemar Zahner je bil eden od direktorjev v multinacionalki Nestle, od petka do nedelje pa je na svoji kmetiji v Truttikonu prideloval in prodajal svoje vino. To je bil model, ki ga je hotel postaviti tudi Lemut: družinska kmetija, kot so jo imeli Zahnerji, od katere bo lahko dobro živela cela družina. Tilio je Matjaž Lemut ustanovil z ženo Melito, ki je visoko akademsko izobražena vinarka in vodi Center za raziskave vina pri Univerzi v Novi Gorici. Leta 1990 sta kupila posestvo v Vipavski dolini: pravzaprav hišo brez strehe in vinograda, a vseeno: bila sta še študenta. Izbrala sta lipo (lat. Tilia) kot zaščitni znak posestva: rasla je v prvem vinogradu, ki sta ga zasadila, to je bilo leta 1992. Sadila sta sivi pinot. Prvi letnik sta ustekleničila leta 1996. Tudi drugače je to družina intelektualcev in zanimivih, rekla bi, zelo močnih osebnosti. Matjaž Lemur je sicer strokovnjak, ki dela kot svetovalec enolog za več kleti v tujini in je avtor več kot 70 vin, nas je navdušil z malvazijo za Istrane Ipša, znane tudi po vrhunskem oljčnem olju. Kdor spremlja vinsko področje, bo poznal njegovega očeta Silvestra: vodil je klet Vipava, še danes je ena največjih pri nas, a v avstrijskem lastništvu. Določil je sinovo prihodnost s tem, ko je kupil vinograd, da se bodo njegovi v mestu živeči sinovi spoznavali z naravo in vinom. Spremlja ga tudi anekdota o tem, kako je nekoč predelal 40 vagonov presežka letine in nastal je vinjak Zemono, ki je dosegal neverjetno ceno.