

SLAVNOSTNI VINSKI VEČER

Butična, velika vina sto kilometrov narazen

»Ni dobro človeku samemu biti,« sporoča na začetku Geneza in morda sta se zaradi tega preprostega dejstva dva odlična vinarja, eden najodličnejših hrvaških Ivica Matošević in Matjaž Lemut, ustanovitelj hiše pinotov Tilia in pobudnik festivala Modri – Les noirs, odločila za skupno praznovanje 25. obletnice pripovedovanja svojih vinskih zgodb. Zgodilo se je prejšnjo soboto v luksuznem hotelu Ikador pri Opatiji, naslov večera je bil Midva – 25 x 25 let, glavni kuhar tamkajšnje fine dining restavracije Nobilion Dino Knežević je pripravil sedem jedi, istrski in vipavski vinar pa sta vsako od njih pospremila s kozarcem svojega vina. Ni bila tekma, čeprav bi se tako lahko zdelo. Spoznanje večera? Butična vinarja, katerih vinograde loči sto kilometrov, pridelujeta razkošje raznolikih in med seboj radikalno drugačnih vinskih zgodb.

Igor Bratož

Večer je prinesel nekaj razumljivih slavnostnih omejitev: Knežević, mladi talent leta po izboru lanske hrvaške izdaje vodnika *Gault&Millau*, je svoje jedi prilagodil intonaciji večera in izbral sicer prefinjene kombinacije, vendar je bilo videti, da je poskušal s svojimi krožniki vinarjema zgolj začrtati okusno valno polje, nobena od njegovih kreacij pa ni posegla v dvogovor med vini obeh pridelovalcev. Čeprav so na večerjo vabili iz restavracije, ki je član prestižnega kluba Moët & Chandon Privilege Club, je bil prvi kozarec večera nešampanjski, a vendar peninski: Lemut je prvič na Hrvaškem ponudil v okušanje svojo prvo penino, EL, Emperor of Love, rose, brut nature, lahkotno, pitno vino, ob katerem človek pomisli na poletno vročino, kopalke in osvežujoče morje. To vino, je povedal vinar, je naredil po svojem okusu in v skladu s svojo novo vizijo oziroma pristopom, poimenovanim My Bio – prijazno do človeka in narave, elegantno etiketo je oblikoval Žare Kerin. Kontrapunkt je bila Matoševićeva chardonnajska penina Barely legal 25,

prav tako brut nature, obe pa je pospremila ostriga, kamenica, z minimalnim chefovim dodatkom.

Tako zelo različna

Stéphane Derenoncourt, priznani svetovalec približno devetdesetih vinskih hiš po vsem svetu, od St. Émiliona v Bordeauxu do novega sveta, je pred časom povedal, da so od vinarjev nekdanj zahtevali zgolj to, da so zmožni narediti dobro vino, zdajšnjost pa je čisto drugačna: »Ne le da morajo znati narediti odlično vino, ampak tudi govoriti o



Ostriga je odprla večer.

Račje prsi in foie gras sta pospremila Matoševićeva zvrst Grimalda iz sušnega leta 2012 in Lemutov že zdaj elegantni pinot noir Estate letnika 2019.



Vinarska slavljenca opatijskega večera, Ilica Matošević in Matjaž Lemut
FOTOGRAFIJE IGOR BRATOŽ



njem in vedeti, kako ga prodati. Biti morajo hkrati komunikatorji, prodajni agenti, vinogradniki in vinarji. Skrbeti morajo za znamko, a ves čas tudi ostajati korak pred drugimi, izstopati, presenečiti. Brez tega sploh ne bi obstajali. V nekaj desetletjih se je vse spremenilo, če nisi zmožen povedati odlične zgodbe, ki zmoro orositi oči ljubiteljev vina in piscev o vinu, te ni. Oba slavljenca sta tega zgodbarstva večja in pri tem povsem nepretenciozna, vedeti dajeta, da sta se posla lotila s strastjo in veliko energije. Tudi naslednja jed po uvodnem akordu večera je bila morska in surova, karpaco orade je Lemut pospremil s svežim, a kompleksnim sauvignonom lanske trgatev iz linije Sončna Tilia, Matošević prav tako z lanskim sauvignonom Neo, a razlika ne bi mogla biti večja.

Od zgodnjih del do novosti

K raviolu, polnjenemu z mesom rakovice in belim tartufom, je Lemut ponudil Nostro 2019, v kateri so tretjinsko združeni sivi pinot, sauvignon blanc in chardonnay, Matošević pa je pristavil edino malvazijo večera, hipnotično Albo antiqua letnika 2014, s katero hoče pokazati, da je zanimivo, intenzivno vino mogoče pridelati tudi v vremensko najslabšem letu.

Naslednjo jed, račje prsi in foie gras, sta dopolnila Matoševićeva zvrst Grimalda iz sušnega leta 2012 in Lemutov že zdaj elegantni pinot noir Estate letnika 2019. Jagnjetino romanovske pasme s hrustljavim krompirjevim pavajem, kockami, ki so znotraj mehke in zunaj hrustljivo zapečene, in balzamično omako je Lemut pospremil s suverenim, zaokroženim in nevsiljivo elegantnim pinotom iz leta 2017 iz svoje prestižne linije z belo nalepko, Matošević pa z enim od favoritov svoje hiše, »zgodnjim delom« iz leta 2000, chardonnajem Millennium anima, ki je pokazal, da se je postaral na najboljši mogoč način. Grižljaj fileja jelena s kakavom na krušni podlagi je istrski vinar začinil z rdečo zvrstjo Grimalda

2018, vipavski pa s svežim, a decentno polnim Rubidom 2016, zvrstjo merlota in cabernet sauvignona.

Vina za različne trenutke

Matjaž Lemut je po večerji povedal: »Moje izkušnje kažejo, da vse potrebuje čas. Ni bližnjic, ni preskakovanja. To dokazuje že dejstvo, da vinogradi potrebujejo pet let do prvega pridelka, do najboljšega vina pa skoraj 30. Globoko v sebi ne spreminjam razmišljanja, svoje vizije in pogleda na to, kaj pomeni biti vinar. Že 25 let verjamem v preprosto definicijo svojega poslanstva: pridelati vino za tistega, ki rad uživa ob njem. Če se ozrem nazaj, sem ponosen na ustvarjanje Tiliine piramide različnih vin, za različne okuse in različne trenutke. Prešel sem fazo, ko sem bil na Vipavskem eden redkih, do danes, ko imamo eksplozijo mladih vinarjev z velikimi ambicijami. Prehojena pot kaže, da je najbolje, če se mladi učijo tudi na lastnih napakah, saj so te izkušnje najdragocenejše. Verjamem, da mora tudi v tem pogledu preteči še nekaj časa, da bomo lahko resnično združili znanje in izkušnje ter tako skupaj postavili temelje za prepoznavnost Vipavske doline kot vinorodne regije. No, do tedaj bom pa užival v svojem ustvarjanju. Delil ga bom s svojimi kupci in prijatelji, vmes pa naredil še kakšno veliko vino.«

Matošević je dodal: »Petindvajset je samo številka, v vinogradu in kleti smo še zmeraj razigrani kot mladi fantje. Resda ne stavimo le na mišice kot nekdanj, ampak pri vinu smo zaradi poznavanja našega teritorija čisti in precizni – in to vinoljubci vidijo in imajo radi, vsi odzivi na naše početje učinkujejo kot polnjenje baterij. V zadnjih nekaj letih naš eros spodbujajo nove, inovativne tehnologije v vinogradu, še posebno na Grimaldi, saj nam kažejo pot k avtentičnemu dožemanju terroirja. Vina iz naše kleti so zato dolgoživa kot nekatera vina iz velikih vinskih regij, ponos in občutek zadovoljstva, ki ga to daje, pa sta najlepša motivacija za leta in letine, ki so pred nami.«

POSEBNA IZDAJA SOBOTNE PRILOGE NA VOLJO NA PRODAJNIH MESTIH PO VSEJ SLOVENIJI

Saša Vidmajer:

Angela Merkel | Čar njene osebnosti, ne politike

Miha Jenko:

Hoja v območju med dobro in slabo inflacijo, vsi pa čakajo na ECB

Alenka Zupančič:

Epidemija dvoumja

Janez Markeš:

Prihodnost in preteklost sta v zgrešeni sedanosti

Ali Žerdin:

Zenel Batagelj | Množica enakomislečih ti da krila

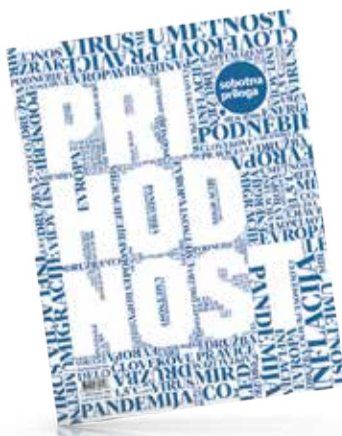
Irena Štaudohar:

Kam je izginila prihodnost

Patricija Maličev:

Tone Stojko | Jackpot vedno vplačam v petek zvečer, da sem lahko štiri ure srečen

60 strani vrhunskega branja s pogledom v prihodnost **DELO**



Delo d.o.o., Likovna ulica 1, SI-1502 Ljubljana, 103/0001

sobotna priloga