

Vipavska Burja

Ko se mimo Nanosa spustiš v zelenje Vipavske doline, kar nekako veš, da vstopaš v drugačen svet. Na desni rob Trnovskega gozda, na levi Kras. Z gozdovi poraščena pobočja in nekje med dnom doline ter prvimi strminami tu in tam kak vinograd.

V vasi Podraga strnjene hiše druga drugo ščitijo pred – za dolino značilno – močno burjo. V kraku vasi, ki se ob glasnem potočku (Mrzli potok) dviga proti pobočju, je kmetija Lavrenčičevih.

Hiši se po domače reče Sutor in ob omembi tega imena ljubitelji vina že dolgo strižemo z ušesi. Oče Edvard in sinova Mitja in Primož skupaj skrbijo za vinograde in osemnajst let poskušajo z vini najti in izraziti zgodbo Vipavske doline. Vse spremembe so se začele tam, kjer se vina rojevajo – v vinogradu. Spremenjene gojitvene oblike, nizke obremenitve trt, naravi prijazno kmetovanje, uporaba sodov iz francoskega hrasta ... Stilsko so vina prehodila dolgo pot, a v vseh slojih so bila uspešna, prepoznavna kot drugačna in pri pivcih zelo zaželena. Spominjam se pokušine svetovnih in slovenskih chardonnayjev, kjer je bil sutorjev letnik 1996 več kot enakovreden vinom slavnih francoskih porekel – kaj enakovreden, bil je vino večera! Med slovenskim ljubitelji je kar završalo, ko je na trg prišel sauvignon primus 2000. Muskulaturna nadgradnja sauvignonovega karakterja, tako zelo drugačna od vseh vin te sorte, ki sem jih do takrat poskusil. Sledil je chardonnay 2002 in prva zlata medalja na mednarodnem ocenjevanju vin, ki jih organizira angleška revija Dekanter. Legendarni merloti 2000–2004, ki v moji kleti še čakajo na svoja najboljša leta ... Na pridobljenih lovrikah bi lahko udobno vozil iz letnika v letnik, ampak nobenega od zgoraj navedenih vin ni več v Primoževi glavi. In ko smo nestrpnost pričakovali naslednji letnik primusa, merlota ... smo dobili burjo – belo zvrst iz rebule, malvazije in laškega rizlinga. Od kod pa je to prišlo? »To je vipavec, tradicionalna bela zvrst vipavske doline,« je skromno odgovoril Primož. Vino, ki so ga še pred prvo svetovno vojno pili na cesarskem dvoru na Dunaju. Kako in iz



Foto: Marijan Močivnik

Primož Lavrenčič

katerih sort je bilo narejeno, lepo piše v knjigi Vinoreja za Slovence (izdani leta 1844) župnika Matije Vrtovca iz Sv. Vida nad Vipavo. Knjigo, na katero so Vipavci zelo ponosni, sem si takoj sposodil. Raven in širina znanja sta neverjetni do najmanjših podrobnosti. Knjiga pa je dragocena predvsem zaradi izkušenj, pridobljenih z delom generacij in številnih letnikov. Škoda bi bilo vse to prezreti in znova začeti iskati vinsko identiteto doline.

V današnjem močno konkurenčnem okolju je mogoče uspeti le s prepoznavnimi in neponovljivimi vini, ki poleg kakovosti prenašajo še tradicijo in kulturo kraja, kjer je nastalo, zato so vinarji Vipavske doline sklenili oživiti in nadaljevati uspešno zgodbo Vipavca, se s kakovostjo dokazati in ga uveljaviti kot pojem bele zvrsti iz

Vipavske doline. Ideja je dokaj preprosta. Na tradicionalnih legah in iz lokalno uveljavljenih starih sort – trtnih plemen, kot pravi Vrtovec – z duhom časa nadgrajenimi tradicionalnimi postopki pridelovati bele zvrsti, imenovane Vipavec. Sorte so znane: rebula, malvazija, laški rizling, pinela, klarnica, zelèn ... (Vrtovec: ne vem, ali ga drugje poznajo, ali kako ga imenujejo) ... Prav zaradi sort, ki jih drugje nimajo – ali vsaj ne v teh kombinacijah, je prepoznavnost zagotovljena. Načrt pa se tukaj ne neha. Ideja je vzpostaviti vinsko piramido, ki ji široko bazo tvorijo sveža, sadna vina krajšega ležanja v kleti in dostopno ceno. Piramida se nadaljuje s kompleksnejšimi vini iz starejših vinogradov in izbranih leg, na ozkem vrhu pa z vini iz najboljših leg pridelanimi



brez kompromisov, samo v res dobrih letnikih. Ta zadnja bi lahko nosila tudi ime vinograda. Sistem je v bistvu zelo podoben burgunskemu sistemu crujev, ki so svoj sloves gradili stoletja. Vipavska dolina je pedološko in klimatsko tako raznolika, sortni izbor dovolj širok (od priporočenih sort bo dovolj uporabiti vsaj tri), da do kakšne uniformnosti vin ne more priti. O čem razmišlja Primož danes? Ker je družinska klet postala premajhna – predvsem o novi kleti, ki bo nastala v bližnji dolini Pasji rep. Samostojnost, nova lokacija, drugačna vina pod novo blagovno znamko Burja. Ime Sutor je seveda povezano z družinsko kmetijo in bo zanjo in njena vina skrbel brat Mitja. Za nas pivec je to vsekakor dobra novica, namesto enega imamo zdaj kar dva vipavska Lavrenčiča. Nova lokacija Pasji rep – ime doline in potoka nad vasico Orehovica je kot vi-

norodna lega omenjena že leta 1476, pozneje pa še v Valvazorjevi Slavi vojvodine Kranjske – prinaša tudi nove izzive. Prvi je seveda sorta zelen. Primož je po izobrazbi agronom, zaposlen na Univerzi v Novi Gorici, Visoki šoli za vinogradništvo in vinarstvo, je pa tudi praktik z lastnimi izkušnjami. Spremlja stroko in najnovejše raziskave, pozna sodobne trende, vendar verjame v sodobno znanje in ne v tehnologije, ki znajo ob reševanju ene težave ustvariti tri nove. Vinarstvu pristopa celovito. Preden pride trta v vinograd, se naredi načrt klimatskega in pedološkega potenciala lege, pri čemer se pri talnih značilnostih upošteva predvsem, koliko je v njej življenja (mikroflora) in koliko je ta aktivna. Primož verjame, da je tudi mikroflora del identitete vina. Trte sadi na način in v gojitvenih oblikah z mislijo na vina, ki bi jih iz teh leg rad

pridelal. Vinograde že leta obdeluje na naravi prijazen način, kmalu pa bo – po nekajletnih strogih kontrolah – pridobil tudi certifikat o biološkem kmetovanju. V kleti že peto leto ne uporablja selekcioniranih kvasovk, vina večinoma ne filtrira.

In kakšna je Burja Primoža Lavrenčiča? Poskusil sem dve vini letnika 2009 iz mladih vinogradov: zelen in malvazijo (polnjene pod imenom Petite Burja) in (iz sodov) edino mednarodno sorto, ki bo ostala v ponudbi – Primoževo veliko ljubezen modri pinot. Pri belih na začetku zadržanost – ni tiste takojšnje dopadljivosti in koketnosti tropskega sadja (proizvoda selekcioniranih kvasovk) – ampak tih kompleksen nagovor, slojevit in poln drobnih detajlov. Ko se vino v kozarcu malo segreje in nadiha zraka, se zgodba šele prav začne. Pookusi so dolgi, zanimivi in čisti, taki, da se jih ne naveličaš in pri vsakem naslednjem požirku najdeš kaj novega. Obe vini krasi lepa svežina, ki kar kliče po iskanju para v hrani. Modri pinot zadnjega letnika gre v podobno smer. Noče ugajati na prvi nos, pozornost in vztrajnost pa poplača z bogastvom kompleksnih vonjav in elegantnim, obstojnim pookusom ter karakterjem bratranca iz Burgundije. Z okusom burje v ustih in spoznanjem, da se v slovenski vinski dolini porajajo nove stvari, da še ena vinska pokrajina dela velike korake naprej – proti svoji logični in s specifičnimi naravnimi danostmi ter tradicijo pogojeni vinski identiteti – zapustim zeleno Vipavsko dolino, v katero se bom pogosto vračal ali pa bom iz nje prejemal sporočila iz steklenice.

Leon Beton