



VINA BURJA

Primož Lavrenčič



Posestvo Burja povezuje tradicionalno vipavsko vinogradniško kmetijo s sodobnim razumevanjem vina. Pa ni to morebiti kar eno in isto? Kaj si v vinu ne želimo prepoznati naših korenin, osnov okusov in hkrati začutiti tla ter klimo vinogradov?

besedilo: Blaž Kordelič, fotografije: Dean Dubokovič

Primož Lavrenčič je tisti, ki je ustvaril in zdaj neguje znamko Burja. Odraščal je v družini, kjer se je vedno govorilo o vinu in vinogradih. Nono Anton je imel vedno polno klet, prihajali so trgovci z vinom in privatni kupci. Trgatev je bila vsako leto živa, vedno je postopal zraven tega dogajanja. Sam sem je odločil stopiti na to pot leta 1991, ko si je za svoj študij izbral Agronomijo v Ljubljani.

Posestvo Burja je konceptualen projekt, ki je kar nekaj časa prebil v njegovi glavi preden je fizično prišel na svet. Prav zaradi izrednega koncepta je zelo preprost in vipavski. Vsa energija gre v pridelavo lokalnih vipavskih sort in modrega pinota. Želi si, da njegovi prijatelji-kupci kupujejo in pijejo njegova vina zato, ker so dobra in nekaj povejo, in ne samo zato, ker so biološka. Njegov način pridelave vina temelji na principu, da poskuša vpliv človeka iz vina čim bolj izbrisati, izključiti. Z znanjem in miselnostjo, ki jo premore, se je odločil v kleti kontrolirati le dva dejavnika, in sicer temperaturo in oksidacijo, vse ostalo samo usmerja, oziroma spremlja. V vinogradu je stvar bolj zapletena, gre pač za kompleksen ekosistem dejavnikov in težje je določiti, kaj je manj ali bolj pomembno. Celotno kmetijstvo in kasneje tudi vinogradništvo je po drugi svetovni vojni zaradi pomanjkanja hrane ubralo intenziven način kmetovanja, z dodajanjem kemičnih vnosov za povečanje

pridelka. Vino pa prvič ni človeštvu nujna dobrina za preživetje in drugič s takim načinom kmetovanja zgubi izraz okolja od koder prihaja. Zato poskuša opustiti čimveč dodatkov, poskuša pa razumeti, kako spodbuditi naravo, predvsem tla, da bodo z njegovo pomočjo izrazila svoj karakter skozi stil in lastnosti njegovih vin.

VINA

UVERTURA, PETITE BURJA

Istrska malvazija: vipavska verzija istrskega ponosa. Sorta, ki je od vedno v vipavskih vinogradih. Mlade trte. Zorenje v jeklenih cisternah.

Zelen: vipavski ponos. Sorta s svojimi zahtevami, posebna, drugačna od drugih. Mlade trte. Zorenje v jeklenih cisternah.

SELEKCIJA, BURJA

Burja bela: srce, bistvo moje pridelave, zasnovan na nekdanji slavi vipavskega belega, Vipavca. Laški rizling 30 %, rebula 30 %, malvazija 30 %, ostale sorte 10 %. Vinogradi, ki niso zasajeni po sortah, v njih rastejo sorte ena ob drugi, mešano. Moja dva najstarejša vinograda: Ravno brdo nad 20 let, vinograd Stranice nad 60 let. Starano eno leto v velikih sodih, foudre (20–35 hL). Burja noir: Primoževa strast, veselje. Modri pinot 100 %. Edina sorta v mojih vinogradih, ki ni lokalna, čeprav obstajajo dokazi, da je modri pinot, burgundec že vrsto let na Vipavskem. Vinogradi starosti od 10 do 20 let. Starano dve leti v



večjih sodih (10 hL do 15 hL) in 225 L barrique sodih.

Burja rosso: izzivanje, igranje z idejo vina nekdanjih rdečih sort v Vipavski dolini, ki so bile zgodovinsko vedno v manjšini, za porabo doma. Pokalca 50 %, modra frankinja 30 % in refošk 20 %. Mladi vinogradi, starosti od 4 do 6 let. Starano dve leti v večjih sodih (10 hL do 15 hL) in 225 L barrique sodih. Na trgu bo od leta 2016.

PRIMUS

Materialna realizacija Primoževih premišljenih, a najbolj norih idej o najboljšem vinu. Izbrane lege, najboljši letniki, natančno in hkrati izzivalno tradicionalno kletarjenje.

www.burjaestate.com

