

# Magma z Etne in solze kavkaških fazanov

MARKO MEDVEŠEK foto: PRIMOŽ LAVRE  
marko.medvesek@reporter.si

V dunajskem muzeju Architekturzentrum Wien je odzvanjalo trkanje kozarcev, obogateno z zvoki srebanja žlahtne kapljice in odobravajočega mrmranja. Pila so se naravna vina – organska, biodinamična, ekološka in še kako drugače pravijo brez kemikalij in s čim manj posegi v proces pridelave narejenim vinom. Na Dunaju se je več kot 70 v glavnem evropskih vinarjev predstavljalo na festivalu Label Grand Karaktere 4, največji predstavitvi naravnih vin v tem delu Evrope.



Če že ne v tradicionalni vinski kleti, se zdi nekako logično, da se vino degustira v primerno rustikalnem okolju. Stara stavba Architekturzentrums z razgaljenimi opečnatimi stenami in stropi ustvarja vtis starinskosti in organizatorji festivala, Slovenec Primož Štajer, Hrvat Marko Kovač in Avstrijec Florian Ehn, so bili zadovoljni s prostorom, ki je vskočil po zapletih s prvotno načrtovano lokacijo.

### Vino iz Andov

Letos je bil festival prvič v avstrijski prestolnici, potem ko se je prejšnja leta selil med Ljubljano in Zagrebom. Avstrijci so posledično poskrbeli za največje zastopstvo s 17 vinarji, naslednja največja skupina so bili Slovenci: 16 ekoloških in biodinamičnih vinarjev od Istre do Štajerske je na Dunaju predstavljalo svoja vina in se po besedah Primoža Štajerja odlično odrezalo. Med množico predstavnikov iz bolj



Dvorana Architekturzentrums Wien

Organizatorji dunajskega festivala Florian Ehn, Marko Kovač in Primož Štajer.



Avstrijski Štajerec Sepp Muster



Gruzijec Okro in Američan John Wurdeman sta predstavljala vina iz Gruzije.



Štajerec Božidar Zorjan.

Etna na Siciliji. Njegovo najslavnejše vino? Rdeča magma.

### Tisočletja stare tehnike

Uradne in zakonsko določene definicije naravnih vin ni, a poznavalci in pridelovalci mednje uvrščajo vina, ki so pridelana na čim bolj naraven način. Najbolj enostavno povedano – tako, kot so jih delali tisočletja, preden se je v 20. stoletju v pridelovanju vin močno, za mnoge že kar premočno, vmešala znanost. Naraven, ekološki, organski ali kakorkoli mu že rečemo, je ves postopek. V vinogradih se dela brez herbicidov, umetnih gnojil, namaka se le, ko dolgotrajno pomanjkanje dežja ogrozi pridelek. Uporaba žvepla in bakra je minimalna, grozdje je ročno trgano in uporabljeno je samo popolnoma zdravo in nepoškodovano. Fermentacija je spontana, brez dodajanja kvasovke, sladkorja, taninov ali drugih snovi, vino tudi ni filtrirano in mikrodelci v usedlini delujejo kot naravni prezervativi, zato je treba dodati precej manj žvepla. Nekateri vinarji ga celo sploh ne dodajajo.

Ob odsotnosti natančnih definicij naravnih vin so se organizatorji festivala precej zanašali na svoje izkušnje s ponudbo povabljenih vinarjev. Dokaj stroge kri-

znanih vinorodnih držav (Italije, Francije, Nemčije, tudi naših sosed Hrvaške in Madžarske) je izstopalo par »eksotov«: argentinsko posestvo Alpamanta, ki leži ob vznožju Andov, japonski uvoznik sakejev za Evropo Joigokoči, celo Gruzija je bila zastopana s ponudnikoma na tradicionalni gruzijski način v amfori pridelanih vin okro in fazanje solze. Slednje je predstavljala ameriški slikar John Wurdeman, ki se je pred dvema desetletjema preselil v to kavkaško državo in se prelevil v vinarja. Zanimiv gost je bil tudi Italijan Frank Cornelissen, čigar posestvo leži ob vznožju najaktivnejšega evropskega ognjenika

terije imamo, razlaga Štajer, ki v Slovenijo uvaža naravna vina. Nekateri vinarji, ki so se prejšnja leta že predstavljali na festivalih, letos niso bili vabljeni. Mnogi namreč niso popolnoma predani pridelavi naravnih vin in del svojih vinogradov in kleti namenjajo klasični, varnejši in morda tudi bolj donosni proizvodnji.

### V Lidlu jih ne boste našli

V Sloveniji ta vina še niso tako prepoznavna in priljubljena, precej bolj so se zanje ogreli v tujini, pravi Štajer. Vseeno jim slovenski vinarji in predvsem gostinci namenjajo vedno več pozornosti in tako vplivajo tudi na pivo. Ob gostincih še zasebni ljubitelji vzdržujejo in razvijajo trg teh vin, ki niso ravno namenjena množični proizvodnji. Štajer denimo vin, ki jih sam trži, ne ponuja trgovskim verigam. Taka vina potrebujejo bolj osebni dostop, na voljo pa so v manjših količinah. Nepoznavanje



Od leve proti desni: Aleš Wenzel, Marko Kovač, Primož Lavrenčič s posestva Burja in Jay Wisniewski, uvoznik iz ZDA.



Primož Štajer in Uroš Klabjan



Istrana Sonja in Uroš Rojac



Kraševci Joško Renčel, Sebastijan Štemberger in Emil Tavčar.

pojma naravno vino med pivci je nekoliko drugačen problem. Mnogi jih enačijo z oranžnimi vini, pojmom, ki so si ga izmislili londonski sommelieri, da bi ločili bela in bela macerirana vina. Gre za tehniko stiskanja grozdja, ki ni nujno ekološko pridelano, poudarja Štajer. Medtem ko se pri navadnih belih grozdje stisne tako, da se kožica loči od mošta, je za oranžna značilna dolga maceracija in fermentacija mošta skupaj s kožicami.

### Slovenska ekspedicija

Dodatno v slovenskem prostoru predsodke razbijajo in vrata naravnim vinom odpirajo dogodki, kot je festival na Dunaju. Letos je bil v Avstriji zaradi izstopajoče vloge Avstrijcev pri ekološkem kmetijstvu in vinarstvu. Že na začetku tega tisočletja so se nekateri vinarji na avstrijskem Štajerskem načrtno usmerili v pridelavo naravnih vin in po letih muk in izgub zaradi na taka vina nevajenega trga zdaj žanjejo plodove dela. Sepp Muster, Andreas Tschette, Gut Oggau in drugi vodilni avstrijski vinarji so bili na Dunaju zvezde, je pa Štajer zadovoljen tudi z odzivom obiskovalcev festivala na slovenska vina. Mešanica ljubiteljev in profesionalcev iz Avstrije in tudi iz drugih evropskih držav je lahko poskusila ponudbo 16 slovenskih vinarjev. Atimo, Kmetija Štekar, Kramar in Nando so zastopali Goriška brda, iz Istre so prišli Korenika & Moškon, Rojac in Rodica, s Krasa Emil Tavčar, Renčel in Štemberger, iz Vipavske doline vinarja Posestvo Burja in Guerilla, z drugega konca Slovenije pa Štajerci Ducal, Šuman, Šumenjak in Božidar Zorjan. Slednji je tudi osebni favorit Štajerja, ki meni, da bi

lahko Zorjanovo vino ponujali v najboljših restavracijah Evrope.

### Magnumi za Pariz

Pionirji pridelave naravnih vin so bili v sedemdesetih letih prejšnjega stoletja Francozi, ki so imeli letos na Dunaju znatno odpravo. Za francoske vinarje se govori, da so nezaupljivi do vin iz drugih držav, a Štajer opaža drugače in navede primer francoskega vinarja, ki je obisk pri slovenskem kolegu označil za najboljšo degustacijo, kar jih je kdaj izkusil. S Francijo je bila povezana tudi posebna gesta vinarjev kot odziv na nedavne teroristične napade v Parizu. V znak solidarnosti z eno svetovnih prestolnic gastronomije in vinske kulture so si organizatorji zamislili akcijo »Magnums for Paris« in vinarje prosili, naj zanje darujejo po eno magnum steklenico (1,5 litra). Darovane steklenice bodo poslali pariškimi restavracijam, lastnike restavracij pa so prosili, naj v božičnem času ta vina svojim gostom ponudijo brezplačno. Na pripombo, da če česa Francozom ne manjka, so to vina, se Štajer nasmeji in odgovarja: »Kjer se česa največ porabi, tega ni nikoli preveč.« ■



**SRAKA IMA DOLGI REP**  
sobota, 12. decembra 2015, ob 17. uri

Pri oblikovanju lestvice Radia Sraka je žreb prejšnji teden podelil nagrado (CD) **Ireni Fink, Kočevske Poljane 12, 8350 Dolenjske Toplice**. Čestitamo. Lestvica je na sporedu vsako soboto ob 17. uri. Lestvica je objavljena tudi na naši internetni strani [www.radiosraka.com](http://www.radiosraka.com)

#### Lestvica tega tedna:

1. (8.) Ans. LOJZETA OGOREVCA – Ajdov kolač
2. (1.) Ans. TOPLIŠKA POMLAD – Domov
3. (9.) Ans. MLADI UPI – Ta noč bo najina
4. (10.) Ans. POGUM – Pojem ti z zaprtimi očmi
5. (2.) Ans. PETKA – Življenje je popotnik
6. (4.) Ans. ŽARGON – Kdor jo rad ima
7. (5.) Ans. VESELI DOLENUJCI – Neskončni večeri s teboj
8. (6.) Ans. JURČKI – Srčne rane
9. (3.) Ans. MLADIKA – Punčka za igrice
10. (–) Ans. AZALEA – Preden grem

#### Predlog tega tedna za glasovanje:

**Ansambel Franca Miheliča in**  
**Ansambel Roka Žlindre – Nasmehni se**

#### Kupon št. 288

Glasujem za: \_\_\_\_\_  
Moj predlog: \_\_\_\_\_  
Moje ime in naslov: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Kupone pošljite na naslov:  
Radio Sraka, p. p. 338, 8000 Novo mesto