

V kozarcu Veter s severa

Burja noir 2009, ojej, to pa je modri pinot, ki te vrže s stola: Primožev rek mi je skoraj deset let od tega odprl oči, jaz pa bom zagotovo odprl še veliko Primoževih steklenic

Prav **Primožev rek** mi je skoraj deset let od tega odprl oči. Skupaj z okolico, vini, ljudmi sem prav tam, na severu Francije, spoznal pomen vinske elegancije. Bistvo, ki mi je bilo do tedaj skrito in sem preveč zaupal zgolj premočni zrelosti grozdja. Večina mi je razlagala, da pozno trgajo, da mora biti grozdje zelo, zelo zrelo za pridelati nekaj res dobrega. Ja, se strinjam, zrelost je pomembna, samo lepota vin ni zgolj v visokih alkoholih, ampak predvsem v harmoniji. Primož je takrat v Burgundiji razlagal francoskim kolegom, da prihaja iz najbolj hladnegotoplega dela Slovenije. Hm, meni sicer ni bilo čisto nič jasno, kaj želi povedati, ampak on je vztrajal pri svojem »coldest of the warmest«, ga celo nadgradil z najbolj severnim delom juga Slovenije, konkretno »northeast of the south«. Bil je smiseln rek, danes bi ga lahko celo označil kot smiseln marketinški rek. Najbolj hladno toplo vinsko območje je pri takšnih klimatskih spremembah velik plus;

prav ta rek je nakazal, kam želi Primož peljati svoja vina. K eleganci.

Nedavno sta sodelovala z bratom **Mitjo** pri kmetiji Sutor, nista sprta, zgolj za informacijo, kar seveda ni najbolj všeč tipičnim slovenskim nevoščljivcem, še vedno sodelujeta in uspelo jima je nekaj neverjetnega. **Lavrenčičevi** so nekoč pridelovali vina na eni izjemni kmetiji, zdaj jih na dveh izjemnih kmetijah. Sutor in Burja. Dva brata, dve kmetiji in ena skupna lastnost – vinska strast, prav ta strast je esencialnega pomena za vsakega vinarja, ne zgolj za vinarja, temveč tudi za trgovca, sommeliera v restavraciji ali lastnika lokalnega bara. Strast sta Lavrenčičeva nadgradila z brezkompromisno poštenostjo, naj si bo pri strateških odločitvah ali majhnih detajlih. In prav takšna so vina, poštena, direktna in ne za-



GAŠPER ČARMAN



vajajoča. Vina ne za prvo žogo, temveč na dolge proge, vina za inteligentne ljudi, lahko celo malo zoprne, saj so zoprneži lahko tisto zadnje sito, ki jih zadovolji le peščica vin. Sutor me navdušuje s strukturno, resno, zrelo malvazijo, diskretno aromatičnim sauvignonom, ki ima lepo, a pri sauvignonu redko lastnost, da usta potrjujejo nosne zaznave. Chardonnay je klasičen, zelo burgundski, s famoznim potencialom staranja. Oni dan smo pri Rakarju odprli chardonnay sutor 2002, neverjetno vino, vredno več sto evrov, ki bi na slepi degustaciji pretkalo še tako priznane poznavalce. Chardonnay 2002 je to, kar bo čez nekaj let 2008, na Decanterju z regionalno trofejo nagrajeni chardonnay. Fenomenalen, dolg, eleganten, masleno saden, suh in zelo direkten. S čistim, a skrivnostnim koncem. Nujen nakup, še bolj nujno staranje, verjetno ena najcenejših vinskih investicij z maksimalnim potencialom staranja. In razlog, zakaj pišem ta tekst? Zelo preprost. Burja noir 2009,

ojej, to pa je modri pinot, ki te vrže s stola. Ja, prav tako mi je bil predstavljen v Veroni letos aprila, trdno in udobno sem se usedel, a vseeno me je vrglo. Modri pinot je, kot že večkrat rečeno in zapisano, moja rdeča ljubezen. Obožujem to njegovo mistiko, to pinotovsko dodano vrednost. Deluje mi kot rdeče vino, ki so ga preostale rdeče sorte hotele izločiti, deluje mi kot rdeče vino, ki ga pijejo tisti, ki cenijo drugačnost, tisti, ki jih ni strah predsodkov, alter model. Burja noir je mlad modri pinot, potencial staranja je neverjeten, izjemno kompleksne arome, v ustih eleganten, dolg, kompleksen in z najlepšo vinsko lastnostjo, kliče po še. Primož je z belo burjo in burjo noir že na začetku poti nove blagovne znamke začrtal smer, ki obeta najlepša možna vinska presenečenja, lahko lahkotna ali zrela. Lahkotno stran držita malvazija in zelen, zrelo burji – bela in noir. Prav Primožev rek mi je skoraj deset let od tega odprl oči. Jaz pa bom zagotovo odprl še veliko Primoževih steklenic.