

PRIMOŽ LAVRENČIČ

Je mlad, a že uveljavljen ustvarjalec vrhunskih vin iz Vipavske doline. Vinar z jasno izdelano vizijo vina, ki mora biti zanj prefinjeno, elegantno in dolgo – polno plemenitih značilnosti, ki jih že najdemo v njegovih steklenicah.

Besedilo in foto: Paolo Ianna & Andreja Lajh

Kaj te je pripeljalo v svet vin?

Odraščal sem v družini, kjer se je vedno govorilo o vinu in vinogradih. Nono Anton je imel vedno polno klet, prihajali so trgovci z vinom in zasebni kupci. Trgatev je bila vsako leto živa, vedno sem postopal zraven tega dogajanja. Sam sem se odločil stopiti na to pot leta 1991, ko sem si za študij izbral agronomijo v Ljubljani.

Kako bi opisal svoje podjetje?

Posestvo Burja je konceptualen projekt, ki se je počasi razvijal v meni. Hkrati je izjemno preprost in vipavski. Vsa moja energija je usmerjena v pridelavo lokalnih vipavskih sort in modrega pinota. Prihodnje leto dobim tudi certifikat o biološki pridelavi, kar zame ni tako pomembno – želim, da kupci posegajo po mojih vinih, ker so dobra in nekaj povedo, ne pa zato, ker so biološka. Moj način pridelave temelji na principu, da poskušam vpliv človeka iz vina čim bolj izključiti. S svojim znanjem in miselnostjo sem se odločil v kleti kontrolirati le dva dejavnika, in sicer temperaturo in oksidacijo, vse ostalo samo usmerjam oziroma spremljam. V vinogradu je stvar bolj zapletena, gre pač za kom-

pleksen 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 človeštvu ni nujna dobrina za preživetje in s takim načinom kmetovanja izgubi izraz okolja, iz katerega prihaja. Zato poskušam opustiti čim več dodatkov, poskušam pa razumeti, kako spodbuditi naravo, predvsem tla, da bodo z mojo pomočjo izrazila svoj značaj skozi moja vina.

Kakšna je tvoja vinska filozofija?

Moj pristop v vinogradu in kleti temelji na holističnem pristopu iz Aristotelove Metafizike. K temu lahko dodam še moj osebni panteistični pristop. Ključno v poplavi različnih vin tega sveta ostaja vprašanje dualistične paradigme, torej ali je ideja vina enaka vsem vinom, torej bi ta ideja obstajala v nekem nadčutnem Platonskem prostoru, ali pa je ideja izražena v vsakem posameznem vinu in tako njegov nedeljivi del. Tukaj mislim, (in taka vina so mi vseč in jih želim delati tudi sam), da imajo vina iz različnih predelov sveta, iz različnih klet in od različnih proizvajalcev svojo idejo, oziroma svoje bistvo, ustekleničeno kot svoj izraz. Predvsem se to opazi pri vinih, ki pustijo prostoru (»terroir«), da se čim bolj samostojno izrazi. Je pa res, da je prepoznavanje ideje vina odvisno od znanja, kulture in izkušenj pivca – tako lahko isto vino generira različne, celo nasprotnoče si, izkušnje.

Med tvojimi vini, katero imaš najrajši?

Belo Burjo.

Ali so tvoja vina takšna, kakršna si jih želiš?

Že nekaj let se poskušam umakniti oziroma zmanjšati svoj vpliv na vina in prepustiti večji vpliv naravi, okolju, v katerem je grozdje dozorelo in vino odležalo. Torej se mi zdi, da so moja vina takšna, kot si jih želim.

Za katero vino katerega drugega vinarja si

želiš, da bi bilo tvoje?

Po definiciji to ni možno, ker imajo vina ostalih proizvajalcev, ki so mi vseč, preveč osebne note, preveč svoje ideje in prostora v sebi, da bi se lahko z njimi identificiral kot s svojimi. Vsa vina so enkrat že bila narejena, zato bi se rad preslikal v eno izmed zgornje vipavskih klet, recimo 18. ali 19. stoletja. Morda bi bil najraje naredil zelen ali vipavca v Tavčarjevi kleti (Zajčji dvorec), recimo letnik 1862.

Imaš kakšne uresničljive sanje ali kakšne sanje, ki so že uresničene?

Ideal je, skupaj z ostalimi vipavskimi vinogradniki, zgraditi močno regionalno blagovno znamko, primerljivo z že svetovno uveljavljenimi, kot so na primer šampanjec, burgundec, bordojec, barolo, brunello, tokaj ... Se premika ...

Imaš tudi kakšne neuresničljive sanje?

Veliko stvari, če ne vse, so relativne.

Če ne bi počel tega, kar počneš, kaj bi počel?

Težko je špekulirati, kaj pa vem. Morda bi bil rad čistilec oken ali filozof, odvisno od dneva. Poleg vina me najbolj zanima arhitektura, zato bi verjetno pomagal prijatelju Marku Lavrenčiču v vipavskem arhitekturnem biroju.

Kje se najdejo tvoja vina?

V Sloveniji delam z distribucijo eVino, v Evropi sem zaenkrat v Italiji, na Nizozemskem, v Belgiji in na Danskem, pogovori tečejo še za Švico, Srbijo, Hrvaško, Finsko in Veliko Britanijo. V ZDA, kjer sodelujemo z IndieWineries distribucijo, sem doživel presenetljivo dober sprejem za zelen. Vselej me razveseli, ko s tipičnimi, v mojem primeru vipavskimi vini, dosežem kakšen uspeh: pa naj bo to medalja ali pa uvrstitev na dobro vinsko karto. Tako sem ponosen na prisotnost bele Burje v restavraciji Noma, in seveda, da so slovenski pivci dobro sprejeli idejo bele Burje kot tipične, zgodovinsko potrjene vipavske vrsti. ■

ALBERTO RUGGERI

Je ambasador prestižne družinske vinske hiše »Le Colture«, ki na slikovitih gričkih Svetega Štefana v Valdobbiadene, prepređenih s starimi vinogradi izjemne lepote, ustvarja izvrstna vina »Prosecco di Valdobbiadene«.

Besedilo in foto: Paolo Ianna & Andreja Lajh

Kaj te je pripeljalo v svet vin?

Rodil sem se v družino, ki je živela za vino. Gre za družino, ki je že nekaj generacij nazaj živela v Valdobbiadene in med mojimi predniki so pomembna imena vinskega sveta tega predela Italije. Tudi s strani moje mame in starih staršev. S čim drugim bi se torej lahko ukvarjal? Diplomiral sem iz enologije v Coneglianu, na eni najstarejših italijanskih šol, in potem še iz ekonomije v Padovi. V našem družinskem podjetju nihče nima specifične vloge, vsi smo udeleženi v vsem, vendar pa sem jaz posebej aktiven na področju prodaje in marketinga.

Kako bi opisal svoje podjetje?

Naša družina je globoko zakoreninjena v to okolje. Že od leta 1500 je delovala na področju pridelave vin, v letu 1983 pa so moj dedek Gerardo, oče Cesare in stric Renato ustanovili podjetje Le Colture, ki je ime dobilo po lokaciji, na kateri se nahajamo. Gre za podjetje, ki ima v lasti petinštirideset hektarjev vinogradov, ki se razprostirajo med Valdobbiadene in Coneglianom in vsi sodijo pod okrilje Valdobbiadene DOCG. Gre za družinsko podjetje, v katerem delujeta tudi moja starša in moji sestri Silvia in Veronica. Vsako leto napolnimo okoli 600.000 steklenic vina in približno 35 odstotkov jih izvozimo.

Kakšna je tvoja vinska filozofija?

Tradicija, strast in kakovost. To so pojmi, ki me opišejo, in ki so, po mojem mnenju, ključni v ustvarjanju vin. Spoštovanje tradicije, zgodovine in kulture okolja, v katerem živiš in ustvarjaš. Spoštovanje do stvari in do ljudi. Veliko generacij pred menoj se je trudilo, da zdaj dosežemo takšne rezultate. Lahko smo hvaležni. Strast do stvari, ki jih počnemo. Ustvarjamo vina, ki so vseč nam, misel na prodajo je sekundarna. Ne delamo z vinom, ampak z njim živimo. Seveda je v igri tudi profit, ampak mora biti sorazmeren s strastjo do ustvarjanja. Delo brez strasti kmalu zamre. Kakovost produkta – vin To je vedno ključno. Ne zanimajo nas povprečna vina, ampak kakovostna,

pitna vina. Želim si videti srečo na obrazu ljudi, ki pijejo moje vino. In kakovost gre pogosto z roko v roki s tradicijo in strastjo.

Med tvojimi vini, katero imaš najrajši?

Dve naši vini sta mi posebej pri srcu. Valdobbiadene Docg Cartizze je prvo, ker je preprosto fantastično. Je polno v ustih in na nosu. Je prijetno in hkrati zapeljivo, saj te osvoji takoj. Je izraz grička Cartizze, ki je tako zelo drugačen od drugih. Prav presenteljivo je, kako intenzivna vina daje ta lep strm griček.

Na drugi strani pa je Valdobbiadene Docg Fagher Brut, ki je tako neposreden, prijetnega okusa in mineralen. Idealen je kot aperitiv, prileže pa se tudi kot spremljava k obrokom. Gre za izjemno vino.

Ali so tvoja vina takšna, kakršna si jih želiš?

Seveda. So takšna, kakršna si jih želim. Skoraj vedno. Jasno je, da se vsako leto nekoliko razlikujejo, a vedno se potrudimo, da dosežemo najvišjo kakovost.

Za katero vino katerega drugega vinarja si želiš, da bi bilo tvoje?

Veliko jih je! No, prav zares pa takole: veliko je vin, ki jih imam rad. Ne želim si, da bi bila moja, ampak me pa navdušujejo. Rad imam nekatere penine Franciacorta, nekatere Chiantije DOCG, kakšen dober Nobile di Montepulciano, furlanska in ligurijska vina. In pravkar odkrivam čudovita vina iz Apulije in Kalabrije.

Imaš kakšne uresničljive sanje ali kakšne sanje, ki so že uresničene?

Uresničene sanje so naš agriturizem, ki smo ga ustvarili na Monellu, kakšnih dvajset kilometrov proč od naše vinske hiše. To so bile predvsem sanje našega očeta Cesareja, lastnika Le Colture. Skupaj smo ustvarili ta majhen, a izbran prostor za bivanje naših gostov, predvsem tistih, ki si želijo začutiti naš življenjski utrip. Gostje lahko sodelujejo na trgatevi in od blizu spremljajo vse aktivnosti v naših vinogradih.

Imaš tudi kakšne neuresničljive sanje?

Mislím, da ne. Sem človek z obema nogama na zemlji, vem, kje so moje meje in moje zmožnosti. Ljubím pa potovanja. Potovanja so zame kot sanje.

Če ne bi počel tega, kar počneš, kaj bi počel?

Všeč mi je poklic arhitekta. Vedno so me impresionirale stavbe, prostori, notranja oprema. Zanimata me tudi zgodovina in filozofija, privlači pa me tudi igra.

Kje se najdejo tvoja vina?

Na različnih koncih sveta. V Italiji, ZDA, Mehiki, Avstriji, Belgiji, Švici, Veliki Britaniji, Rusiji in Avstraliji, če naštejemo le naše najpomembnejše odjemalce. Najdete jih v veliko restavracijah, ovenčanih z Michelinovimi zvezdicami, na najlepših lokacijah New Yorka, San Francisca, Chicaga, Adelaide, Londona, na pomembnih angleških križarkah, v Moma in v Armanijevi restavraciji v New Yorku, v Caffè Florian v Benetkah ... ■

