

V moji mladosti je bila železniška postaja v Novi Gorici še dokaj prometno vozlišče. Stanoval sem tako blizu, da sem slišal prihod in odhod slehernega vlaka, najbolj hrupno pa je bilo nočno ranžiranje vagonov, ki so ga opravljele parne lokomotive. Ko so se premaknile, so vsakič nekajkrat silovito zapuhale dim in paro, nato so se ustavile in čez nekaj trenutkov se je slišal pok, ki ga je povzročil trk odbijačev med stoječimi vagoni in vagoni v naletu. Premikalna lokomotiva se je vedno znova vračala na prosti tir pred šopom kretnic in v nedogled ponavljala vajo iz sestavljanja kompozicij, ki so jih težje in močnejše tovarne lokomotive že čez nekaj ur potegnile proti Gorici, Sežani ali Jesenicam. Njihovo sopihanje je bilo še glasnejše in to vse dokler niso dobile primerne hitrosti; takrat se je ritem njihovih parnih pljuč nekoliko umiril in so lahko z bolj spokojnim utripom nadaljevale pot. Vsaj od takrat naprej mi je jasno, da je potrebna kar precejšnja sila, da vse te vagonne sploh premakneš, nato pa moraš hitrost med drženjem k zastavljenemu cilju zgolj vzdrževati. Če pa se vlak vmes ustavi, in če je to povrh vsega v strmem klancu, se železje ob podpori pare ponovno pošteno namučiti, da spravi celotno kompozicijo v pogon.

Tako vlaki, toda podobno velja še za marsikatero drugo dejavnost, vključno z vinskim svetom. Dolga leta so se vsi vpleteni trudili za zagon panoge, ki je v letu pred začetkom zapiranja družbe zaradi koronavirusa »tehtala« 326,6 milijard dolarjev in ki naj bi po smelih napovedih dosegla v letu 2027 že 434,6 milijardni kos pogače v mednarodni trgovini. Med najbolj rastoče trge sodi Kitajska, ki naj bi kmalu prehitela ZDA, kjer so imeli z vinskimi posli v lanskem letu 88 milijard prometa, torej dobro četrtino celote.

V vinski svet vstopajo nove pridelovalke in novi potrošniki, poleg Kitajske še zlasti Avstralija, Indija in Južna Koreja, vendar vsi še vedno pričakujejo od Evrope, da postavlja smernice razvoja vinogradništva in vinarstva.

Eno ključnih središč, kjer se predstavljajo novi vinski trendi, je veronski Vinitaly. Snovalci vsakoletnega vinskega sejma, ki je lani sicer odpadel, letos pa je bil izveden v komornem formatu »B2B« (business to business), torej zgolj za poslovneže, so bili tokrat še bolj smeli kot prejšnja leta pri dodeljevanju razstavnega prostora in potrjevanju vodenih degustacij oziroma masterclassov, kot se jim v globalnem slengu zadnja leta pravi. Med temi je bil z izborom oranžnih vin izpostavljen izolski Orange Wine Festival, ki po prvih namigih sodeč postaja dolgoročni partner veronskega sejmišča, saj je že dogovorjen termin za naslednji oranžni masterclass v slovenski režiji, ki ga bodo spremljali še številni drugi dogodki, vključno s kulinaricno ponudbo, uglaseno z belimi vinski jantarnimi odtenki. Save the Date, bi bil običajen pripis pod tako obvestilo, oziroma rezervirajte si dan, bi rekli po naše, ki je 11. april 2022. Vsaj takrat, če ne prej, pričakujemo tudi predstavitev dokumentarnega filma *Call it Amber!*, ki je trenutno v postprodukciji in je bil delno posnet med primorskimi vinogradniki in vinarji z obeh strani državne meje ter s še nekaterimi drugimi spremljevalci oranžne revolucije. Film nastaja v produkciji Studia Alp iz Bresternice pri Mariboru, za katero stoji Andraž Fistravec, ki potrjuje, da bo film, za katerega je že zdaj veliko zanimanje, dokončan še letos.

Osnove masterclassa

Angleški slovarji opredeljujejo masterclass kot učno uro, ki jo strokovnjaki z nekega področja namenijo boljšim učencem. Torej kot delavnico starih mojstrov za izstopajoče vajence. Baje se je to začelo z dopolnilnimi urami za nadarjene umetnike (pevce, plesalce, glasbenike, slikarje), danes pa s(m)o si izraz prisvojili po malem vsi.

Masterclass je postal tržno blago, ki se (drago) prodaja, istočasno pa je sredstvo za trženje, v katerega se spleča investirati. Zveneča imena pripravljajo tečaje kuhanja in fotografiranja, učijo igranje pokra in

50 odtenkov oranžnega vina

Besedilo in slike TONI GOMIŠČEK



Matej Zaro razlaga oranžno malvazijo na veronskem Vinitaly



V Gruziji že tisočletja zorijo vino v vkopanih amforah



Call it Amber!



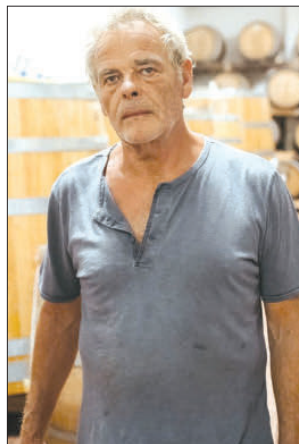
Na masterclassu v Veroni



Maceriranje rebule v kleti Movia



Loredana Štemberger toči oranžno vitovsko



Dario Prinčič v kleti

delijo nasvete za bolj zdravo življenje, v »format« masterclassa pa vse pogosteje zavijamo tudi promocije vsega, za kar mislimo, da si zasluži več pozornosti, kot jo je zaenkrat deležno. V Sloveniji so bili doslej najbolj odmevni vinski masterclassi posvečeni posameznim vinskim sortam ali tipu vina (rebula, sauvignon, penine, roséji), že večkrat pa smo si Slovenci upali z lastnimi masterclassi v svet. Pogosto se pri izvedbi radi zanesemo na kako »zveneče« tuje ime, toda nedavni Orange Wine Festival @Verona Masterclass, ki je potekal v torek, 19. oktobra, v Veroni, je pokazal in dokazal, da znamo tudi v povsem domači režiji in igralski zasedbi pritegniti pozornost mednarodne javnosti. Idejni vodja projekta je bil novinar Primorskih novic, vinski publicist in organizator vinskih prireditev Sašo Dravinec, ki je vinskemu strokovnjaku in hkrati vinarju Primožu Lavrenčiču s posestva Burja v Podragi zaupal predstavitev temeljnih načel pridelave belih vin s podaljšano maceracijo, meni pa povezovanje celotnega dogodka. Ker so nas pohvalili vsi, se lahko še sami, mar ne? In »vseh« je bilo res dosti. Toliko, kot so jim zaradi zapovedane medsebojne razdalje in posledične omejitve števila udeležencev dovolili v dvorano, ki zatorej ni pokala po šivih, je pa ostalo na čakalni listi več zainteresiranih za delavnico, kot jih je lahko poslušalo naše razlage in poskusilo vina, teh pa je bilo natančno štirideset.

Sašo, Primož in jaz si seveda ne delamo utvar, da so zanimanje za masterclass zbudila naša imena, še manj naši portreti

v katalogu, ampak se moramo za odmevnost dogodka zahvaliti vinom, ki smo jih dali v soj žarometov. In to sami tipologiji vina, ki ne izstopa zgolj zaradi drugačnega kletarjenja, ampak zaradi priseganja vinarjev na bolj sonaravno, pogosto ekološko ali celo biodinamično vinogradništvo. Če tega ni, če se vinogradnik ne vede spoštljivo do trte in do celotnega ekosistema, v katerem je umestil svoj vinograd, potem ima njegovo »oranžno« vino zgolj barvo, ne pa tudi dušo. In prav vinom z dušo je bil namenjen veronski masterclass, na katerem so bila slovenska vina v večini, ne pa edina. Družbo so jim delale polnitve podobne usmeritve iz najstarejših vinskih dežel, kot sta Gruzija in Grčija, ter naših sosedov iz Italije, Avstrije in Hrvaške. Kot da bi želeli povedati, da v Sloveniji ne živijo nekakšni vinski »friki«, ampak sledilci bogate tradicije z vizijo v prihodnost.

Zlata, oranžna, jantarna

Bela vina s podaljšano maceracijo nimajo enotne barve, pa saj je tudi običajna »bela« in »rdeča« vina nimajo. Barvni odtenki so odvisni od sorte, dosežene zrelosti grozdja, teritorialnih posebnosti in kletarskih praks, nato pa od zorenja vina, od njegove starosti. Če ostanemo zgolj pri belih, gre njihova barvna paleta od rumenih z zelenkastimi odtenki preko slamnatih do rumenih z odtenki starih zlatnikov in večernega sonca, nakar že

vstopimo v svet fosiliziranih smol, torej jantarjev, ki je tudi zelo pisan, od hladnega sonca na zimskem nebu do zamolklih barv odpadlega listja.

Sledeč temu spoznanju je bila degustacija oranžnih vin na veronskem masterclassu razdeljena v tri nize s po petimi vzorci vsak. Prvi je bil poimenovan po zlati barvi, drugi po oranžni, tretji po jantarni. Vina v prvem nizu so bila deležna od 5 do 16-dnevne maceracije in so predstavljala krajše potepanje po slovenskem vinskem zemljevidu z naglašeno pozornostjo do starih sort. Bela Burja Primoža Lavrenčiča in Retro Selection kleti Guerila, katerega lastnik je Zmago Petrič, sta zastopali Vipavsko dolino. Burjo sestavljajo v enakih deležih rebula, laški rizling in istrska malvazija, za poprph pa je še deset odstotkov raznih manj znanih sort, v drugi pa so v skupni steklenici rebula, zelen, pinela in istrska malvazija. Chardonnay Kramarovi kleti Marof iz Goričkega, kjer je glavni kletar Uroš Valcl, nas je z najbolj znano vinko sorto na svetu popeljal v najmanj znan slovenski vinorodni okoliš, čemur je sledila vrnitev v Brda z dvema primerkoma rebule, ki se obe ponašata z oznako Single Vineyard, torej vina iz prav posebne, po kvaliteti izstopajoče lege. Aleš Kristančič s posestva MOVIA je to našel v vinogradu Java, Marjan Simčič pa Jama.

Vina v drugem nizu so bila macerirana od meseca do enega leta, ples pa je odprl Georg Nigel iz Spodnje Avstrije z Orange Alte Reben, torej z vrstjo na osnovi starih vinskih sort. Sledil je skok v

Grčijo, z oranžnim vinom miNimus, pridelanim iz nekoč že odpisane sorte malagousta. Sebastian Štemberger nas je z vrstjo Robinia (istrska malvazija, laški rizling, rebula) vrnil na Kras, Matej Zaro pa je z Malvazijo Pivol odprl pot v Istro, ki jo je, prav tako z malvazijo, zaključil hrvaški vinar Ivan Ipša.

Jantarni niz je odprl Pynot Rosso briškega vinarja Edvarda Reye, ki mu je bila že petdnevna maceracija dovolj, da je dobil avreolo čebulnih in bakrenih odtenkov. Gruzijski Rkatsiteli (kar pomeni rdeči pecelj) iz kleti Château Bruale je za to potreboval šest mesecev maceracije v podzemnih glinenih kvevrih, Uroš Rojac pa je malvazijo držal na tropinah štiri mesece. Kako malo to vpliva na končno barvo sta dokazovala vipavski vinar Edvard Svetlik z dvotedensko maceracijo rebule in briški vinski vinar Dario Prinčič z Oslavja z vrstjo Bianco Trebež, ki gradi na sinergiji chardonnaya, belega sauvignona in jakota (zelenega sauvignona).

Korak nazaj, dva koraka naprej

V vinskem svetu je zakoreninjeno mnenje, da z oranžnimi vini obujamo stara znanja, ki so izhajala iz tenkočutnega spremljanja naravnih procesov, za kar ni bilo potrebno poznati formule, po kateri se sladkor spremeni v alkohol. V letih zadržtosti v moč enologije so številni majhni vinarji začeli verjeti v čudodelne kvasovke, encime za izboljšavo aromatik, mlečno-kislinske bakterije, derivate za mehčanje in stabilizacijo vina, tanine v čipsih, prahu in kapljicah ter množstvo podobnih pripravkov, ki so preglašili stara znanja in botrovali vse večji ponudbi vse bolj podobnih vin. Eden od udeležencev nedavnega posveta ob robu vinskega praznika v Gradišču ob Soči Gran Premio Noè je lepo povedal, da je tržišče poplavljenost z vini, ki ne zanimajo nobenega, še najmanj pa mladih, ki si želijo bolj avtorska vina, vina z osebnostjo, ki nagovarjajo kupca s podobo zdravega vinograda, ne pa z arhitekturo kleti. Za takšnimi vini stoji človek, ki se je še vedno pripravljeno učiti, pa čeprav prihaja iz Gruzije, kjer se halijo, da vino pridelujejo že osem tisoč let.

V naših krajih radi poudarjamo, da nam podaljšana maceracija belih vin ni bila nikoli tuja. Ko so leta 1872 ustanovljali pod okriljem Cesarsko-kraljeve družbe za pokneženo grofijo Gorica - Gradišče prva vinorejska društva v naših krajih (23. junija Brda, 7. julija Dornberk in 28. julija Vrtojba), so se vodilni dogovorili, da bodo z mikroviniifikacijami poskušali določiti osnovne parametre maceracije belih vin. »Brici ne macerirajo in vino se hitro skvari, Vipavci macerirajo cel mesec in vino zlepa ne postane pitno,« so modrovali na sedežu družbe ter z vzorčnim priložili do zaključka, da s štiridnevno maceracijo ubijejo dve muhi na en mah: vino pridobi na dolgoživosti in je obenem kmalu pitno.

Seveda pa ne gre za odločitev, sprejeto med trgatvijo. Grozdje za maceracijo mora biti zdravo, zato se skrb za dobro vino začne z delom v vinogradu, s prijemi, ki ne škodujejo mikroflori, prisotni na jagodah in potrebni za spontano fermentacijo, na katero (skoraj) brez izjeme prisegajo pridelovalci oranžnih vin.

Eno od naslednjih dilem predstavlja oksidacija mošta, do katere pride če vinogradnik pusti kad z drozgo odprto in čaka na začetek fermentacije. Prav ta oksidna barva je postala eden od razpoznavnih znakov oranžnih vin, čeprav je prav niz zlatih vin na veronskem masterclassu pokazal in dokazal, da to ni nujen atribut belih vin s podaljšano maceracijo. Zadnje čase se mnogo govori o kvasovkah, ki ne sodijo v rod Saccharomyces in ki naj bi zagotovile biološko zaščito vina pred oksidacijo, takoj po mletju grozdja. Francoska enologinja Lucie Biteau jim je posvetila leta in leta študija, zdaj pa baje znanje prodaja tistim novozelandskim vinogradnikom, ki bi se radi usmerili v bolj ekološko pridelavo belega sauvignona. In potem je tu dilema s pecljevino. Je povsem odveč ali je celo zaželena. Vsa ali le njen del ... Dostj je še vprašan glede oranžnih vin in gradiva za masterclass, pa naj bo v Izoli, Veroni ali kje drugje.