

S BAKHOM NA IZLETU - SKITNJA SUSJEDSTVOM

ZLATO ZLATOGA GRIČA

Priredio MARTIN KLETARIĆ • Snimio MARKO ČOLIĆ

Google prevoditelj / translator: http://translate.google.com/translate_t

JAKI ADUT u SUVREMENOM GOSPODARSTVU SU SINERGIJA VINA, AMBIJENTA, SPORTA i REKREACIJE, TURIZMA. U SLOVENSKIM KONJICAMA, NA OBRONCIMA POHORJA, NASTOJE MEĐUPROFESIJSKIM PRISTUPOM MAKSIMALNO ISKORISTITI SVOJE KOMPARATIVNE PREDNOSTI ŠTO PROIZLAZE UPRAVO IZ TIH, SPOMENUTIH SEGMENTA DJELATNOSTI

Ovih dana, a nakon doista niza godina, revija **Svijet u čaši**, skitajući susjedstvom pod Bakhovim vodstvom, našla se ponovno na Zlatom griču ponad Slovenskih Konjica. Prisjećam se: i nekad su odande vina bila privlačna – aduti Zlatog griča rajnski rizling, sauvignon, traminac, i nekad je krajolik bio privlačan, i nekad se odlazilo na skijanje na padine Pohorja udaljene od Slovenskih Konjica samo 18 kilometara, ali sad je više razloga radi kojih se isplati tamo doći, ima se što-šta nova vidjeti, kušati i doživjeti jer ponuda je raznolikija, izbor sadržaja proširen je, vina su primjerenija zahtjevima današnjeg vremena i suvremenog potrošača, a s obzirom na autoput brže se i komotnije stiže. Slovenske

Konjice su tek na stotinjak kilometara i od Zagreba, i od Graza i od Ljubljane.

Danas je - kaže se s pravom! - uz već tolike naučne spoznaje, znanje i iskustvo vinogradara te enologa i podrumara, pa uz mogućnost angažmana stručnjaka iz kuća specijaliziranih za pružanje eno-konzaltinga, kao i uz vrlo razvijene tehnologije i opremu, zapravo nemoguće proizvesti loše vino. Međutim, u pravome moru ponude danas je teško, zacijelo dosta teže nego što je to bilo prije, kad je i ponude bilo manje – plasirati vino. Da bi pojedinačni posao i ukupna djelatnost bili uspješni, nužno je sve jače koncentrirati se na *čvrsto zatvaranje cijeloga kruga*, dakle

pronaći način da (dobar) proizvod, odnosno usluga, nađe (dobroga) kupca, te da se kako treba – cjenovno i u roku, ostvari i naplata, ali i da se stvar ne završi na jednokratnoj realizaciji, nego da, u najboljem mogućem redu, i potraje. Da bi se željeni rezultat i ostvario – pokazalo se to na bezbroju primjera - nužno je pobrinuti se da to što se nudi bude što specifičnije za dotični teritorij i što više u skladu s ambijentom, naime uz osnovnu organoleptičku kakvoću to je solidan i pravi temelj za marketing, a nužno se i pobrinuti i za to da se komplementarne djelatnosti i radna zanimanja povežu i udruže te nađu planski na međuprofesijskoj akciji sa sinergijskom i time, moguće, s osobito učinkovitom snagom. U malome mjestu Slovenskim Konjicama i u njegovoj okolini u podpohorskim goricama, u vinogorju što obuhvaća niz obronaka Pohorja Štajerske Slovenije, ambiciozno su krenuli u projekt koji bi zajedničkim lokalnim snagama osiguravao bolje danas cijelome kraju. Riječ je o sprezi poljoprivrede, posebice vina, zatim lovstva i gljivarstva (lov, te divljač i gljive na tanjuru), gastronomije (restoran s domaćim specijalitetima), krajolika, arhitekture (novi podrum), mogućnosti za sport i rekreaciju (golf igralište s devet rupa, staze za



Obronci Pohorja kod Slovenskih Konjica, posuti vinogradima, te, okružen trsjem, novi i aritektonski vrlo moderno i smjelo izvedeni podrum s 3500 kvadrata površine ukopan u zemlju toliko da mu se izvana vidi samo ulaz. Ovdje svakoga dana na razgled i degustaciju te šoping naiđe po nekoliko autobusa gostiju



U okviru podruma prostrana je moderno namještena kušaonica s pogledom, kroz zidnu stijenku od prozirnoga stakla, u dio s velikim bačvama i barriqueom gdje vino sazrijeva

šetnju uz trsje...). Shvatilo se da bi bilo dobro što više vina i drugih lokalnih proizvoda plasirati upravo u vlastitome kraju, jer time se valoriziraju ne samo oni, nego i što-šta drugog lokalnoga, dakle teritorij.

Padine podnožja Pohorja posute su vinogradima na visinama od 320 do 380 metara, kažu nam naši sadašnji domaćini **Dejan Brečko**, direktor proizvodnje Zlatog griča, i enolog **Sašo Topolšek**. Od lani tamo je, među trsjem, novi, moderan, interesantno arhitektonski projektiran te najsuvremenije opremljen podrum Zlati grič, sav ukopan u zemlju i s brižno održavanim travnjakom iznad. Iz vana mu se, okruženi travnjakom i vinovom lozom, vide samo ulaz te, na uzvisini (radi iskorištenja slobodnog pada), kuća za prihvata grožđa u berbi, sa stolom za selekciju najboljih grozdova i bobica, s ocjeđivačima i prešama Bucher. Posjed je u većinskom vlasništvu bankarskih krugova, investicija u taj novi podrum vrijedna je oko sedam milijuna eura. Podrum se sastoji od tzv. radnog dijela, u kojemu se odvija proizvodnja plemenite kapljice i koji se ne pokazuje turistima, te od oku atraktivnoga dijela s velikim bačvama i barriqueom gdje dio vina dozrijeva, i prostrane kušaonice moderno oblikovana interijera, koja je od zionice vina odijeljena stijenkom od prozirnoga stakla, tako da se, dok se vino kuša, može promatrati eno-hrastovinom namještenu *barricaiju*.

Vrlo ugodna – frankovka!

- Podrum se ispod zemlje prostire na oko 3500 četvornih metara, a s kapacitetom posuda je od milijun litara. Godišnja produkcija je sada oko 400.000 litara, a u planu je da

u konačnici bude do oko 700.000 litara – upoznaje nas direktor proizvodnje Brečko.

Oko podruma u komadu je nekih 80 hektara vlastitih vinograda Zlatog griča.

- Sorte koje uzgajamo su Graševina, Rizvanac, Chardonnay, Pinot sivi, Pinot bijeli, Rizling rajnski, Sauvignon, Traminac, oko 90 posto je bijelih kultivara. Od crnih tu su Frankovka i Pinot crni. Radimo redovnu mirnu kapljicu redovne berbe, visoke predikate od odgođenih berbi, pjenušce klasičnom metodom. Mirna vina su u dvjema linijama, jedna obuhvaća svježa, voćna, proizvedena samo u inoks-posuđi i s bržim izlaskom na tržište, a druga tzv. ozbiljnija, dozrijevana duže i u velikim bačvama odnosno barriqueu. Vina se drže na finom talogu – objašnjava

enolog Sašo Topolšek.

Kušali smo nekamlada vina, iz prošlogodišnje berbe, još nenačunjena, te neka gotova i napunjena vina, primjerice bijeli pjenušac brut od Chardonnaya i ružičasti od frankovke, sauvignon iz 2010, u aromatskom smislu sortno vrlo tipičan i unatoč lošijem godištu obećavajuć (Topolšek ističe da se za preradu grožđe za sva vina iz 2010. najpomišnje i najoštrije selekcioniralo već u vinogradu a potom još i dodatno na selekcijskome stolu nakon prijema u berbi, tako da je količina vina što će je, posebice to vrijedi za ona u buteljama, imati Zlati grič iz 2010. osjetno manja!), zatim rajnski rizling iz 2009 iz svježije linije i u kategoriji suhoga te rajnski u kategoriji polusuhoga (taj slađi se proizvodi za lokalno tržište koje voli slatkasta vina, a suhi je za druga tržišta), chardonnay 2009, pa polusuhi traminac, pokusnu mješavinu rajnskoga i graševine iz 2009 s dozrijevanjem od godine dana u velikoj drvenoj bačvi na talogu, potom frankovku 2009 s 20 dana maceracije s alkoholnim vrenjem i dozrijevanu godinu dana u velikoj hrastovoj bačvi, i crni pinot iz 2009. s 13,5 vol % alkohola, dobiven najprije s maceracijom preko noći na 5 stupnjeva, potom s maceracijom od tri dana na nižoj temperaturi koja još nije dopuštala fermentaciju, i onda s 15-dnevnom maceracijom s alkoholnim vrenjem, poslije toga i s jednogodišnjim sazrijevanjem u rabljenom barriqueu. Najbolji dojam na ovome kušanju na nas su ostavili suhi rajnski rizling 2009 (4 g/lit neprovrelg sladora), i, iako je riječ o području izrazito



Zaposlenici - mladi ljudi, znanjem dobro potkovani i sjajno komunikativni enolozi. Direktor proizvodnje Dejan Brečko i enolog Sašo Topolšek

bijeloga vina – osobito užitna Frankovka 2009, vrlo tipična, lijepo žive tamne boje, s dosta voćnosti i s fino uklopljenim začinskim njansama, dobre strukture i zaobljena, sa samo 12 vol% alkohola, što je čini krasno pitkom na dužu stazu (rođendani, svadbe i druga slavlja...). Crni pinot 2009 dao je tek naslutiti svoju pravu vrijednost, naime u trenutku kad smo ga kušali imao je tek tjedan dana boravka u boci... I sad još nešto i te kako važno: cijene boljim buteljama za krajnjeg potrošača u trgovini u Zlatome griču su između 4,5 i 5,5 eura!... 🍷



Unutar kompleksa Zlati grič lijepi restoran s tradicijskom, domaćom hranom baziranom na lokalnim naresecima, siru te gljivama i divljači



Na brdašcu uz trsje: građevina s tri apartmana, za po dvije, četiri i šest osoba, s bankom vina Tabernakel sa 28 boksova i s prostorijom za blagovanje

kao jedinstveni proizvod, te dakako i vlastite etikete, a treći ugodno druženje. U ovo posljednje desetljeće iskristalizirao se i još jedan razlog zbog kojega je 11 austrijskih žena-vinarki čvrsto zajedno: nastojanje da pridonesu njegovanju i tako i očuvaju od iščeznuća dokazane tradicijske vrijednosti pojedinih njihovih regija za stolom, a to su izvorni specijaliteti vlastitoga kraja, kultura prehrane, uživanje u vinu na razuman i odgovoran način. **Svijet u čaši** predlagao je u više navrata hrvatskim enologinjama i vinarkama da osnuju ovakvu udrugu, međutim od toga nije bilo na žalost ništa. 11 žena Austrije ovih je dana velikom feštom u Beču obilježilo desetljeće postojanja udruge, a da još pojačaju svoju žensku stranu u goste su na veselicu pozvale i žene-vinarke iz drugih zemalja. Uz vinarke iz Austrije - **Judith Beck, Birgit Braunstein, Michaelu Ehn, Birgit Eichinger, Silviju Heinrich, Ilse Maier (Geyerhof), Helmu Müller-Grossmann, Silviju Prieler, Heidi Schröck i Petru Unger**, u Beču su se, družeći se uz plemenitu kapljicu, našle i vrlo prominentne **Judit Bodó, Caroline Diel, Steffi Weegmüller, Luise von Racknitz-Adams, Theresa Breuer, Elisabetta Foradori, Filipa Pato, Irene Grünenfelder (Eichholz), Sara Perez (Mas Martinet) i Sandrine Logette-Jardin (Duval Leroy)**, na slici ih vidimo sve, u sjajnom raspoloženju.

MLADINSKI PJENUŠAC POJ

Podrum **Mladina** u sastavu Agrokora najavljuje opredjeljenje prema predikatima i pjenušcima, i napokon je izašao s pjenušcem, rađenim klasičnom metodom, a naziv mu je **Poj**, po početnim slovima područja s kojega dolazi, konkretno Plešivica-Okič-Jaska. Taj je naziv odabran prema prijedlogu fanova u nagradnoj igri na Facebook stranici Volim vino.



EPSILON MJEHURIČI – CILJANO PREMA MLADIMA

Pjenušci rađeni klasičnom metodom, a posebice šampanjci, malo su preskupi za mnoge potrošače i za konzumaciju svako malo. Jedna od pjenušavih alternativa klasičnim pjenušcima su pića proizvedena od vina metodom charmat, tj. sekundarnog vrenja ne u butelji nego u posebnim velikim inoks-cisternama, a među pjenušavim vina rađenima tom metodom što s obzirom na troškove produkcije omogućuje proizvodu nižu prodajnu cijenu nametnuli su se u posljednje vrijeme mjehuričavi napici znani kao prosecco. Dobivaju se od sorte Prosecco, u područjima Valdobbiadene i Conegliano u talijanskoj regiji Veneto. Kuća prosecca Ca' di Raio krenula je korak dalje – dizajnirala je, kako u organoleptičkom smislu tako i u izgledu, Prosecco Epsilon, namijenjen prvenstveno mlađim generacijama koje traže dopadljiv i nekomplikiran napitak vrlo povoljan u cijeni, te da bi ga se lakše (čitaj: više) moglo piti i za žeđ, s nižim alkoholnim strupnjem. Epsilon je programiran je na 9,5 vol %. Inače, pjenušci i šampanjci najčešće imaju 12 vol %, eventualno 12,5, rjeđe 13 vol % alkohola.

