

MEDALJE VISOKOGA SJAJA za VINO i ULJE, DOBAR ODNOS KAKVOĆE I CIJENE

Priredio ŽELJKO SUHADOLNIK

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

POREČKA AGROLAGUNA, JEDAN OD NAJVEĆIH PROIZVOĐAČA PLEMENITE KAPLJICE U ISTRI, i NAJVEĆI PROIZVOĐAČ MASLINOVA ULJA KOD NAS, PRISTUPILA, NAPOKON, UDRUZI ISTARSKIH VINARA

Da čovjek ne povjeruje: ono što je logično, s obzirom da je riječ o viziji odnosno mogućnostima ekonomskog razvoja i napretka kraja, događa se - tek sada! Jedan od najstarijih i, po količini ali i po - bez obzira na stanovite povremene padove - kakvoći najznačajnijih vinskih posjeda na našem najvećem poluotoku i jedan od po količini i kakvoći najjačih hrvatskih proizvođača maslinova ulja porečka **Agrolaguna**, napokon je, tek dan prije otvorenja vinskog sajma Vinistra 2011, primljena, kao 119 članica, u udrugu Vinistra, u poslovnom smislu zasad jedinu relevantnu hrvatsku asocijaciju proizvođača vina na određenom definiranome teritoriju, asocijaciju uz koju se naslanjaju i proizvođači maslinova ulja, rakija, sira... Dobro je da je konačno došlo do ovoga učlanjenja - koje je valjda odugovlačeno dijelom navodno iz mogućih nečijih partikularnih interesa a dobrim dijelom i zbog znanog nam antagonizma između velikih, nekad društvenih, i manjih do malih vinskih posjeda u vlasništvu individualnih privatnika. Veliki proizvođač, budući da može zadovoljiti šire potrebe tržišta, čini kičmu produkcije nekoga kraja i bez njega je teško, pa i nemoguće, računati na progres na duži rok.

Agrolaguna, svojedobno, još u vrijeme stare države i drugog režima bila je - uvelike, svakako, zahvaljujući entuzijazmu enologa **Ante Gavranica** - jedan od nositelja vinskih događanja u Istri, a smatrana je i jednim od najboljih hrvatskih proizvođača vina s vrlo dobrim odnosom između sadržaja boce i maloprodajne cijene. Agrolaguna je nekad crna vina od Merlota i Cabernet sauvignona duže njegovala u hrastovim bačvama i izlazila na tržište s nekoliko godina odležanim eno-radovima, bila je i prva vinska kuća

u Hrvatskoj koja je - 1985. godine, kad se uporaba male bačvice u vinskoj produkciji s tradicijskih prostora za to, Bordeauxa i Burgundije, naglo širila svijetom - izašla s vinom dozrijevanim u barriqueu! U tijeku postojanja, Agrolaguna se za vino a i za ulje naosvajala medalja visoka sjaja, pa ipak, iako je količinom i kvalitetom i pristupačnim cijenama mogla i morala biti stub opskrbe potrebne posebice na



U nazočnosti istarskog župana Ivana Jakovčića i vinara Franca Armana, Ivica Todorić, čelnik koncerna Agrokor, rukuje se s predsjednikom Vinistre Ivicom Matoševićem prigodom prijema Agrolagune u udrugu Vinistra.



Ugovor s Vinistrom ispred Agrolagune potpisao je predsjednik Uprave Agrolagune Goran Kramarić.

turističkom prostoru kakav je Istra, našla se, kao kuća iz nesretnog tzv. društvenog vlasništva a u vremenu ekspanzije manjih individualnih privatnika, u ozbiljnim teškoćama. Zbog neodgovarajućeg vođenja i izostanka investicija došli su stagnacija i pad, rezignacija kod zaposlenih. Uspon, najavljen 2004. kad je Agrolaguna kao vlasnik preuzeo Agrokor i kad se krenulo s ulaganjima u obnovu trsja, modernizaciju podruma i u ekipiranje stručnjaka, ostvaren je relativno brzo. Danas Agrolaguna, pod vodstvom **Gorana Kramarića** kao predsjednika Uprave, ponovno oduševljava vinom i maslinovim uljem. Dio za primarnu preradu grožđa potpuno je moderniziran (preše, termoregulirane cisterne, novo drveno suđe najrenomiranijih bačvarija, s velikim udjelom barriquea...), a masline se od lani prerađuju u najmodernije opremljenoj uljari. Službena potvrda tih novih vrijednosti su brojne nove medalje nedavno osvojene na domaćim i renomiranim inozemnim ocjenjivanjima.

Najnovija su odličja upravo s Vinistre 2011, gdje medalja ima osobito značenje zato što je konkurencija vina jaka a ocjenjivači su visokokotirajući domaći i inozemni eksperti za vino, od enologa preko vinskih novinara i sommeliera do vinskih trgovaca. Šest prezentiranih vina



Tvorci kakvoće iz redova strukovne ekipe: veteran Ante Gavranić, s iskustvom, te poletni mladi enolozi Miroslav Latal i Milan Budinski koji unose novi vjetar...



Tehnologinja za maslinovio ulje Katja Gasparini, u pogonu nove uljare

prve kvalitativne Agrolagunine linije Festigia osvojilo je na ocjenjivanju u Poreču 2011. pet zlatnih medalja i jednu srebrnu. Najuspješnija od tih zlatnih linija je Cabernet sauvignon Festigia, koja je i za berbu 2008. i za 2009. ocijenjena zlatom. Prije toga, krajem prošle godine i u prvoj polovici ove godine, ta dva su vina primila zlatne medalje i na internacionalnim ocjenjivanjima Emozioni del

održava uz Vinitaly u Veroni.

U strukovnome smislu, kad govorimo o osobama, zasluge za uspjehe Festigije svakako uz spomenutoga Gavranića, inače već godinama direktora vinskog podruma, imaju mladi enolog i tehnolog **Miroslav Latal** ali i enolog **Milan Budinski**, koji su se pridružili Gavraniću, kao i direktor Vinogradarstva **Marijan Sinčić**, a što se tiče maslinova ulja

Mondo u Bergamu, Sauvignon Forum u Češkoj, Monde Sélection u Bruxellesu. Merlot 2009 Festigia, Castello 2009 Festigia i Malvazija 2010. Festigia okitili su se u Poreču zlatom, dok je Syrah 2008 Festigia osvojio srebro. Inače, Festigia je marka rezervirana samo za najbolja vina visokokvalitetnih sorti s najboljih vinogradskih položaja, a kreirana modernim tehnologijom no i uz uvažavanje tradicijskih postupaka. Svake se godine, neovisno od prijašnjih, određuje koja će vina od kojih kultivara nositi naziv Festigia. Naziv Festigia izabran je po prostoru u Eufrazijevoj bazilici u Poreču u kojemu su se u prošlim vremenima organizirale drevne svetkovine i razne pučke fešte.

A maslinovo ulje porečke Agrolagune u 2011. godini, do sada, osvojilo je 14 zlatnih medalja u Hrvatskoj i inozemstvu, vani, primjerice, i na sajmu Sol, koji se

AGROLAGUNA, OSOBNA KARTA

Površine pod vinovom lozom: oko 510 hektara, od čega oko 425 hektara mladih nasada sada u rodu, 60 posto je crnih a 40 posto bijelih sorata. Cabernet sauvignona i Merlota je po 100 hektara, Cabernet franca 30 ha, Terana 30, Borgonje (Frankovke) 15, Syraha 9 ha, Croatine (iako tako sugerira prijevod, nije isto što i Hrvatica!) 5 ha, Muškata ruže 3 ha, Malvazije istarske 170 ha, Chardonnaya 30 ha, te Pinota sivoga, Sauvignona, i Muškata žutoga po oko 5 ha... U barrique-podrumu je sada 450 bačvica, raznih proizvođača, uvelike francuskih, primjerice Nadalie, Boutes.

Maslinik se prostire na 220 ha, a obuhvaća 65.000 stabala masline, sorte su Leccino, Ascolana, Pendolino, Pichioline, sadi se Bjelica. Proizvodnja ulja, koje sada izlazi pod etiketom OL ISTRIA je više od 150.000 litara godišnje. U ponudi je pet ulja: tri jednosortna – ascolana, pendolino, pichioline, a dvije su mješavine, jedna je leccino (80 %) i sve ostale pomalo, a druga je mješavina od svih pomalo, ta dolazi iz maslinika na 12 hektara koji je uključen u program eko-produkcije, i to ulje oko 25 posto je skuplje od drugih. Osim u klasičnim staklenim bočicama, ulje OL ISTRIA moguće je u Agrolaguni, koja prodaju počinje već najesen odmah nakon berbe i prešanja masline, kupiti u originalno zatvorenim demižonima od po pet litara, pa se time uštedi na ambalaži, ta su pakiranja jako prikladna za ugostiteljstvo...

Što se tiče sira, Agrolaguna, koja ima stado od 700 ovaca, proizvodi ovčji, zatim kravlji sir te sir koji je mješavina kravljeg i ovčjega mlijeka i s dodatkom tartufa. ■

pak tehnologinja za ulje **Katja Gasparini** i referent za maslinarstvo **Dario Paulišić**. Riječ je redom o mladim ljudima koji, oslanjajući se na znanje i iskustvo veterana Gavranica i unoseći nove vjetrove, mogu biti zaista svijetla budućnost Agrolagune.

Ulaganja od 20 milijuna eura

U posljednjih šest godina u Agrolagunu je uloženo oko 20 milijuna eura, nekih polovica u dugoročne nasade - trsje, a ostatak u tehnologiju, od čega je u opremanje podruma investirano oko šest milijuna eura, dok je nova uljara stajala milijun eura. Kušaonica može primiti oko 50 osoba, dakle autobus ljudi. Kušaonica služi i kao prodavaonica – u njoj je postavljen otvoreni ovek hladionik s proizvodima Agrolagune ali i delikatesama i vinima drugih objekata koncerna Agrokor.

Uz očekivanje da se što prije za Agrolagunu povoljno riješi koncesija na jedan odličan ovek vinogradski položaj na brežuljku kod Vižinade - koji je i dosad eksploatirala Agrolaguna međutim sad joj treba i novo odobrenje za novi dugoročni period kako bi joj se isplatilo i tu ulagati u obnovu vinograda naime trsje se već jače pograbilo

FESTIGIA I JRE

Festigia (čitaj kako piše!) sugerira svečanost, a za svečanost je bilo razloga nedavno i za porečku **Agrolagunu**, koja je u javnost izašla s jako dobrim vinima linije Festigia, posebice crnima, i za **Nenada Kukurina**, s **Robertom Kličkovićem** aktualnog Kuhara godine, naime Kukurin i Kukuriku upravo su primljeni u prestižnu udrugu kulinara Jeunes Restaurateurs d'Europe (JRE, mladi restorateri Europe).

Odičja visoka sjaja Festigije i ulazak Kukurina u JRE proslavljeni su u hotelu restoranu Kukuriku u Kastvu uz sjajne specijalitete domaćina i obilje vina Festigia, bila je to prava festigia! Na slici uz Kukurina s plaketom su predstavnici Agrolagune zaslužni za odlična vina i maslinova ulja te kuće - **Goran Kramarić, Miro Latal, Katja Gašparini i Ante Gavranić**. ■



od dotrajalosti, pa uz očekivanje da u već obnovljenim vinogradima mlado trsje stasa i dovoljno sazrije i uravnoteži se, za još bolju kakvoću grožđa, zatim uz očekivanje da će Agrolaguna ponovno barem s dijelom najboljih vina ići i u duže dozrijevanje pri čemu kapljica dobiva dodanu vrijednost, još je jedno očekivanje, ovo s izraženijom i turističkom dimenzijom: da nikne novi vinski podrum koji je najavljivan za Agrolagunu, a bio bi smješten tamo gdje je i najlogičnije - izvan grada i podalje od betona, uz vinograde. Pored toga što bi se tako još unaprijedio enološki dio, profitirao bi, s obzirom na estetiku, držim, svakako i turistički segment. Sadašnji Agrolagunin podrum, građen u doba socijalizma i po tadašnjim, socijalističkim mjerilima, a na lokaciji nekad malo izvan Poreča koja je u međuvremenu postala gradska industrijska zona, unatoč tome što ima prostranu i vrlo lijepo uređenu i namještenu kušaonicu s kuhinjom tako da taj ambijentalno privlačan interijer može poslužiti ne samo za predavanja, seminare, degustacije vina, ulja, sira, nego i kao reprezentativni restoran (po potrebi angažiraju se i poznatiji chefovi), nije vanjštinom u aktualnoj šumi objekata industrijske zone uočljiv, nije vanjštinom

nimalo atraktivan, i teško da će svojim vanjskim izgledom privući turista, posebice prolaznoga. Ipak, godišnje kroz kušaonicu skrivenu u industrijskoj vanštini, prođe, uglavnom kroz organizirane grupe, i više od 1000 gostiju...

Razmišljam, eto, i o kakvom smještajnom objektu uz taj mogući novi podrum – hotelčiću više kategorije uz vinograde, a koji bi mogao biti s bazenom, lijepom terasom, i sa wellness / spa sadržajima, sa seansama možda i uz uporabu nekih preparata odnosno kupkama Festigia na bazi proizvoda od grožđa odnosno vina (izvor sirovine za to tu je!), pa da se, uz one što vole finu papicu i kapljicu, privuku i oni – dakako žene – zainteresirane za uljepšavanje. S obzirom na aktualnu ponudu proizvoda za tanjur i za čašu što je ima Agrolaguna i s obzirom na doista snažna turistička kretanja u Istri, i to ne samo ljeti nego i kroz dobar dio godine, međutim i s obzirom na mogućnost i pojačanja turističkoga prometa jer blizu su Slovenija i Italija, zacijelo bi otvorenje takvog kompleksa imalo i te kako financijsko opravdanje. I sasma logično bilo bi da ga podupre, administrativnim rješenjima i materijalno, Istarska županija... 🍷