

Pionir renesanse istarskog vinarstva

O hrvatskim se vinima sve češće govori širom svijeta. Jedan od najzaslužnijih je i Moreno Degrassi, a kako je počeo, ispričao nam je u svome dvorištu



Sanja Muzafrija
info@redakcija.hr
foto: Siniša Škaberna

Naš je cilj širiti dobro - tumači Siniša Škaberna, glasnogovornik, MC, svojevrtni alter ego savudrijskog vinara Morena Degrassija. Na izgled u propovjedničkom stilu, poput nekoga tko širokim potezima želi crtati neku svoju kvazifilozofiju, taj je stručno osposobljeni sommelier s iskustvom rada u slavim rovinjskim restoranima Blu i Monte, na prošlogodišnjem uglednom vinskom sajmu Vini-stri organizirao party pod nazivom Degrassi te spa-si. A istina je samo donekle

drukčija, i - dvojaka.

La vie en rosé

S jedne strane je točno da je Škaberna istinski sljedbenik Degrassija i njegovih vina, a ne samo njegov obični zaposlenik, ali je istodobno i iznimno zabavan i duhovit čovjek, mađioničar marketinga, no nikako ne i prodavač magle, koji je ime partyja smislio istovremeno za "istač", ali i zafrkantski. Baš kao i kad su za svoje ružičasto vino /rose/ - smisli-

li ime La vie en rosé - život u rozé vinu. Započeti tekst sa Škabernom, iako se zapravo radi o priči o Degrassiju i razgovoru s njim, nije ni čudno ni pogrešno, jer sinergija tih dviju ličnosti, od kojih je Siniša ono vanjsko lice etikete, predani promotor, a Moreno samozatajna snaga brenda koja izvire iz znanja stečenog na agromskom fakultetu, ali još više, dobivenog u genima, kroz oca i djeda vinare i na terenu, u vinogradu - čini

Veliko vino dogodi se samo ako je te sezone i grožđe 'veliko'. U vinogradu moraš imati viziju



Za etikete se brine, i u tome uživa, Morenova supruga Alison

nerazdvojno jedinstvo. Moreno Degrassi je, uz Matoševića i Kozlovića, jedan od trojice pionira istarske vinske renesanse i čovjek koji uistinu živi vino. Kad vinari pričaju o vinu, često naglašavaju da sve počinje u vinogradu. - Veliko vino se može dogoditi samo ako je grožđe te sezone "veliko". U vinogradu moraš imati viziju, tamo sve počinje. Kasnije je prekasno popravljati. Ako se dogodi greškica u koracima, kvasci i enzimi kasnije neće pomoći. Iako, ponekad pogreške mogu i dobro završiti. No to je već sreća, slučajnost, viša sila - u koje se ne treba uzdati - veli Moreno. Čovjek je od malo riječi,

nakon toga o njemu diskutiraju. Naravno, najljepše je kad ono ispadne točno kako sam ga zamislio

koji je najčešće u vinogradu i lovu.

Vinski počeci

Izravan je i ne okoliša, radnik je, a ne šminker, posvećen, ali ne i mistifikator, po vokaciji - istraživač.

- Moji su vinski počeci vezani uz slavni restoran Mario u Bašaniji. Kupovao sam grožđe s najboljih pozicija, igrao se i iskušavao. Radili smo i nešto malo za sebe, ali ozbiljan je početak bio kad smo 1996. krenuli s novom tehnologijom. Bilo je to nakon što su me profesori i tata uvjerali da bih upravo ja trebao obnoviti vinograde propalog lokalnog kombinata, pa ih unajmio i krenuo... I to s malvazijom, merlotom, sivim pinotom, muškatom, borbonjom... Već iduće godine izišao sam na tržište s pedeset tisuća butelja, a danas svake godine iz podruma izbacimo stotinu tisuća - priča Degrassi. Danas na crvenim zemljama uzgaja teran i refošk, a na bijelim još 14 sorti grožđa.

- Volim sve što s vinom ima veze, ono je moj životni stil, moje znanje i veselje. Volim svježa bijela vina i najsuvremeniju tehnologiju. Najviše volim kad ljudi piju moje vino, kušaju ga, o njemu diskutiraju. Najljepše je kad ono ispadne točno onako kako sam ga zamislio. Volim igru s duljinom maceracija, s talozima (metoda sur lie), temperaturama...

Suvremeni trendovi

Vinar najprije mora biti predani radnik i mora biti osjetljiv da prepozna što se događa u vinu, kad ga treba pretočiti, treba li mu dati zraka, dodati sumpor itd. - kaže Degrassi. Jedan od najvećih vinskih stručnjaka na ovim područjima, Saša Špiranac, naglasio da je upravo Moreno prvi uveo eleganciju u istarska vina odlučivši da ne želi proizvoditi vina na prvu loptu, i u svojoj proizvodnji unio mnoštvo različitih elemenata, svjetlo, umjerene alkohole... Posljednjih desetak godina - tvrdi Špiranac - upravo se njegova vina posve u

oslanjaju na klasični stil i podneblja. Skromni Degrassi to nikad ne bi naglašavao, ali će Škaberna umjesto njega potihom reći: - Od njega su svi učili. Svi su mu se motali u podrumu. On je free-jazzer u vinskom poslu. Istraživač. Prvi je radio kvalitetne kupaže, prvi ostavljao malvazije da stare u inoxu, prvi uveo barrique bačve. Ne škrtari. Kod njega su i redovite serije vina najčešće odstajale po dvije i pol godine, a crno i tri. Reducira prinose. Radi vina kakva bi i sam pio, kakva se njemu sviđaju, i uvijek slijedi taj svoj smjer. Uostalom, ima li bolje pohvale i jamstva za kvalitetu i prirodnost njegovih vina od te da je doslovno alergičan na sumpor, pa čim popije čašu osumporenoga vina, dobije

Otpustiti misli i brige, pijuckati vino koje nas ozdravljuje, družiti se - to je za nas Istrane wellness!

crvene fleke po licu. U njegovu je vinu sama priroda - objašnjava Siniša,

Japanska vinoterapija

- Dok se Japanci kupaju u vinu i nazivaju to vinoterapijom, a od koštica i kožica bobica grožđa rade se kreme i tretmani za pomlađivanje, mi mislimo da je lijek već tu. Buteljiran. To je wellness, ali iznutra. Način života u Istri je uživanje dobrog vina uz dobru domaću spizu u dobrom društvu bez žurbe i to je autentična wellness filozofija, ključna za dug i zdrav život ispunjen srećom i zadovoljstvom. Kako su ta vina još i svojim sastavom pozitivna za naše tijelo, tu dolazi do zaokruženja cijele priče o wellnessu. Otpustiti misli i brige, družiti se na toplom, pijuckati vino koje nas ozdravljuje, to je za nas wellness - kaže Degrassi. A za kraj, Škaberna priznaje: - Mene ne vole svi. Previše pričam. Ne vole ni Morena, jer on šuti. Ali znate: Moreno je pametan, on za priču već tri godine ima mene, a on, on priča kroz svoje vino.

skupa, fina i omiljena

Jelo koje polako ali nezaustavljivo postaje prepoznatljiv domaći brend



Najkvalitetnije meso koje u ovo doba godine možete kupiti na tržnici svakako je janjetina. Janjetom se smatra životinja koja je stara od jednog do 12 mjeseci, dok se meso životinje starije od godinu dana tretira kao ovčjetina. Janjeće je meso iznimno vrijedan izvor organizmu neophodnih tvari kao što su bjelanjčevine, cink, fosfor, riboflavin i vitamin B 12. Također je dobar izvor željeza, vitamina B6 i tiamina. Zbog toga je cijjenjena i vrlo tražena namirnica. Vrlo je visoke nutritivne vrijednosti i lako probavljiva. Kod nas je najtraženija otopčica (paška i creska), lička i dalmatinska janjetina najčešće s raznja, rjeđe kuhana ili pečena ispod peke ili u pećnici. Mlada otopčica janjetina ima daleko najveću vrijednost zbog specijalne ispaše koja je bogata aromatičnim biljem prepu-

nim soli. Takav način ishrane daje specifičan okus i kvalitetu janječem mesu. Na zagrebačkim tržnicama, nažalost, ne možete kupiti ni pašku niti cresku janjetinu, ali zato možete kupiti vrlo kvalitetnu ličku ili janjetinu iz Šestanovca (Dalmatinska zagora). Janjci su veličine 6-10 kg, a cijena im varira od 70 do 75 kuna po kilogramu. Sigurno ste se već pitali zašto se nigdje na tržnici ne mogu kupiti janjeći kotleti. Za razliku od drugih vrsta mesa, specifične i očičene dijelove janjeta jednostavno ne možete kupiti. U hrvatskom zakonu, naime, nema klasifikacije janjetine (niti odojka) na osnovne komade. Prodaje se u trupovima, što znači da svaki dio mora dobiti privagu, tj. komad glave. Zbog toga se janjetina prodaje isključivo po težini, bez obzira na to koji komad izaberete. Domaću janjetinu na tržnici možete prepoznati po žigu koji ima samo na vratu. Uvozna janjetina ima žig na plećki i butu, i svaka mora imati deklaraciju. Teško je prepoznati razliku između domaće i uvozne janjetine osim po žigu, ali je pri kupnji možete zatražiti na uvid. Nekada je kupovina moć bila mnogo veća nego danas, pa

Preporuka Marinada protiv jakog mirisa

Želite li biti sigurni da je jelo koje želite kupiti uistinu svež raspitajte se kod mesara koji mu danima u tjednu dolazi. To je obično utorkom i petkom. Kada je kupite, možete je držati u hladnjaku dan ili dva. Ako smeta intenzivan miris, možete je marinirati. U ovo zimsko vrijeme na tržnici se može naći svježi ružmarin, lovor i kadulja. Ne solite je previše i po mogućnosti ostavite stajati u marinadi 24 sata. Janjetina je mekana i relativno nemasno meso pa pazite da se ne prepeče. I uvijek je servirajte toplu. Dobar tek!

Kako naručiti s placu u vaš stan

Kada naručiti: Dan prije najkasnije do 22 sata
Radno vrijeme: svaki dan (ne preporučuje se ponedjeljak zbog slabe ponude), subotom do četvrtka
Cijena i limit dostave: 1 kuna, nije bitna količina
Način plaćanja: Gotovi
Zona dostave: Grad Zagreb
Narudžbe: 098 616 07 ili na mail: friskosplaca@gmail.com

su se znale dogodati i zne prijevare. Danas, kada je zbog svoje cijene prodaja svježeg janjetina u opasnosti, svaki se mesar na tržnici trudi prodati što bolju i kvalitetniju janjetinu. Srećom, možete si priuštiti nika podvalu. Zato možete biti sigurni da je janjetina koju kupite na placu naša dočica. I da ćete za velike cijene dobiti i veliku deliciju.



PLAC REPORT

Ljiljana Pišpek Mlinarić

Vlasnica servisa friskosplaca.com, vaš vodič kroz ZG tržnice