

Istarsko vino

“Viognier” s Bujštine

Bio je topao ljetni dan, mjesec lipanj, godina 1997., restoran Valsabbion. Vrijeme između ručka i večere. Kolege Frenk, Riki i ja na relaciji šank - terasa, kad ulazi jedan gospodin s tri boce vina i predstavlja se: “Ja sam Moreno Degrassi, proizvođač vina iz Umaga. Donio sam moja tri vina, probajte pa mi se javite.” Eto, to bi bio odgovor na pitanje koliko dugo poznajem Degrassija i njegova vina.

Degrassi je jedan od prvih istarskih vinara koji je skrenuo pažnju na sebe krajem prošlog stoljeća s izvrsnim vinima poput chardonnaya “Ferne”, malvazije istarske “Bomarchese”, muškata “San Pellegrin” ili prvog istarskog crnog cuveea “Teree Bianche”. Uz Kozlovića i Matoševića, bio je prvi istarski vinar kojeg smo tih godina ponosno predstavljali brojnim gostima iz zemlje i inozemstva.



Moreno se u vinsku priču upustio 1995. godine, a prije toga dobro je plivao u ugostiteljskim vodama, tako da je stalno bio u kontaktu s vinom. No jednom prilikom istaknuo mi je da je kao ugostitelj bio izuzetno nezadovoljan tadašnjom ponudom vina te se odlučio na iskorak u tom dotad mu nepoznatom poslu. Podrum je oduvijek smješten

u Bašaniji, a vinogradi su na najboljim istarskim položajima za vinovu lozu - između Buja i Brtonigle. Ti bi položaji, po francuskoj terminologiji označavanja, bili definirani kao “Grand Cru”. Danas je podrum Degrassi jedan od najljepših istarskih podruma, s prekrasnom kušaonicom, a proizvodnja je podijeljena u tri linije etiketa: Classic za

Piše sommelier Emil Perdec



osnovne sorte, RS & SEL za riserva i selekcija serije, Cuvee za mješavinu više sorti. Podrum Degrassi istarski je rekorder po broju etiketa koje dosežu brojku 30. Tu treba dodati još i grape, ali i neke novine koje se najavljuju, poput pjenušca.

Danas bih se odlučio za opis vina koje jedino podrum Degrassi ima u Istri, a to je “Viognier”. Sorta grožđa koja potječe iz doline rijeke Rone ili Cote du Rhone jako se dobrom pokazala i u zemljama novoga svijeta, prvenstveno u Australiji, a potom Argentini, Čileu, SAD-u, Kanadi te Južnoj Africi.

Vino je lijepe slamnatožute boje sa zelenkastim nijansama, bistro je i djelomično gusto. Intenzivnost mirisa je izražena, djelomično bogata i fina. Na mirisu osjećam notu bijeloga voća, prvenstveno zelene jabuke, ima i malo marelice, nektarine, dok se kasnije naziru i note agruma. Vino je suho, djelomično toplo, djelomično svježe i ukusno, ima ugodnu mineralnost te lijep i fin završetak u ustima. Mogu reći da je harmonično, srednjeg tijela, fine kakvoće te da je spremno za trošenje bez velikog potencijala za starenje.

Ime vina: **Viognier**
Godina berbe: **2010.**
Proizvođač: **Vina Degrassi**
Lokacija: Bašanija,
zapadna Istra
Temperatura serviranja:
8-10 stupnjeva Celzija
Gastro-preporuka:
carpaccio od brancina s
crnim tartufom
Ocjena: **8/10**
Cijena (mpc): **79 kuna**
(Cicibela, Rovinj)