

Istarsko vino

# Prva velika istarska kupaža

Prijevremeno, možda sam malo emotivno vezan za ovo vino koje je na istarskoj vinskoj sceni u drugoj polovici devedesetih godina prošlog stoljeća bilo apsolutni hit. Uvijek sam se čudio zašto su tada hrvatski, pa i istarski vinari bježali od kupažiranih vina, a samo je Degrassi imao petlju upustiti se u taj izazov. Sjećam se mnogih lijepih večera na terasi Valsabbiona kad su razni gosti bili oduševljeni cuveeom Degrassi Terre Bianche. Potvrdjeno mi je u sjećanju ostala berba 97., koja se je dobro nosila s tada neprikosnovenim crnim vinima iz Goriških brda. Bilo je to jedno od prvih istarskih crnih vina koje sam se usudio sljubljivati s ribiljim delicijama iz pećnice. Tada je klasičnoj bordoškoj kupaži dodan refošk, koji joj je davao lokalni karakter. A danas imamo kupažu od čak sedam sorti: cabernet sauvignon, merlot, cabernet franc, petit verdot su sorte iz Borde-



Ime vina: Cuvee Terre Blanche Rouge  
Godina berbe: 2009.  
Proizvodač: Degrassi d.o.o  
Lokacija: Bašanija,  
zapadna Istra  
Temperatura serviranja:  
16 - 18 stupnjeva Celzija  
Gastro-preporuka:  
Teleća koljenica u pećnici  
Ocjena: 9 / 10  
Cijena(mpc):  
157 kn (Cicibela Rovinj)

auxa, syrah je iz doline rijeke Rhone, pinot crni je iz Burgundije, dok teran predstavlja domaće boje.

Ovo što Degrassi može napraviti kod nas, jedan francu-

ski vinar može samo sanjati, jer kod njih se ne miješaju sorte iz suprotnih regija kao što su Burgundija i Bordeaux, dok malo sličnosti ima jedino s crnim vinima iz doline rije-

Piše sommelier Emil Perdec



**Tinja**  
Wine Bar & Co.

ke Rhone ili pak Toscane. Većina crnih sorti koje Degrassi koristi za ovu kupažu dolaze s položaja Contarini, koji je ime dobio po poznatoj venecijanskoj obitelji koja je davno bila vlasnik tih posjeda, a čiji su pripadnici bili vrlo cijenjeni u tadašnjem venecijanskom imperiju. Vino ima krasnu rubin crvenu boju s malo tamnijim rubovima, bistro je i gusto. Nakon obavezognog dekantiranja treba ga poslužiti u velikoj bordoškoj čaši te ćemo tada moći osjetiti lijepo izraženu intenzivnost mirisa. Kakoča mirisa je izuzetno fina i podsjeća me na supertoscani stil, na prvu osjećam vaniliju pa šumsko voće u obliku zrele maline i borovnice, potom malo ružmarina i kadulje. Na drugo mirisanje dolazi mi čokolada pa malo cedrovine, ali i nota bijelog papra, dakle vino ima bogatu kompleksnost mirisa. U ustima je suho, djelomično toplo, no nježno i mekano. S druge strane, vino je svježe, tanično i priprlično mineralno te punoga tijela. Uravnoteženo je, izražene intenzivnosti mirisa te lijepo trajnosti i fine kakvoće okusa. Vino je harmonično te se može pitati sada, no možemo pričekati još godinu dana.