

U NOVOM PLAYBOYU SAŠA ŠPIRANEC JAVNOSTI OBJAVLJUJE NOVO DOBA ZA SHVAĆANJE ISTARKE MALVAZIJE! PRAKTIČNA POTVRDA TOJ PARADIGMI STIŽE IZ PODRUMA DEGRASSI! SVOJOM PREZENTACIJOM 4 GODIŠTA MALVAZIJE DOKAZUJE DA SE KONSTANTNO OPREDJELJENJE KA KVALITETI ISPLATILO. DANAS SU I NJEGOVA STARIJA GODIŠTA PITKA POPUT MLADIH VINA.

SAŠA ŠPIRANEC piše ovako: Visokokvalitetne ovosezonske malvazije na privremenom radu u inoks i drvenim bačvama još nisu za upotrebu, pa vam savjetujemo da se strpite ili potražite neke starije.

Malvazija je sorta koja godinama plaća danak nesmotrenosti iz devedesetih. U počecima je gradila popularnost kao nasljednik žlahtine, živahno vino osvježavajućeg karaktera i stekla imidž kojeg se danas teško rješava. Njeno sonovno izdanje, takozvanu svježu malvaziju koja dozrijeva u inoks tankovima, prati opće uvjerenje da je treba potrošiti najkasnije do Uskrsa. Koja teška, ali općeprihvaćena zabluda!

Svake godine iza Uskrsa iznova se osvjedočim kako zagrebački restorateri od svojih dobavljača ili samih vinara traže novu berbu. Apeliram: nemojte to činiti. Dobre i visokokvalitetne malvazije, dakle one koje nose oznaku IQ (Istrian quality), a naročito one od boljih proizvođača, u to doba uopće nisu spremne za tržište. Predstoji im još nekoliko mjeseci važne faze kada se stvara konačni aromatski profil i harmonizira vino. Forsiranje ranijeg izlaska dobro strukturiranog vina znači osiromašivanje i umanjivanje njegove kvalitete. Ponekad su na to prisiljeni sami vinari, ako su rasprodali prošlogodišnju berbu, a tržište očekuje njihov proizvod, ali ako stare berbe još ima, sada je pravi trenutak za njenu potrošnju. Bolje berbe, poput 2008., tek odležavanjem u boci dobivaju na kvaliteti. Šest mjeseci od punjenja u butelju, aromatski kompleks dobiva novu dimenziju, jer se početnim primarnim tj. sortnim aromama intenzitetom približavaju sekundarne (arome kvasaca, primjerice) i tercijarne (arome zrenja u boci) te zajedno tvore toliko traženi bouquet. Svježe malvazije, koje odmah nakon filtriranja budu izbačene na tržište ustvari imaju samo primarni misris. U slučaju muškata, žlahtina ili nekih tipova jednostavnijih sauvignona to možda može biti atraktivno, ali u slučaju malvazije to je čisto sakaćenje. Da budem pošten do kraja, samo loša vina traže tako brzu potrošnju jer će se njihove eventualne mane nastaviti razvijati isto tako kao što se kod dobrih razvijaju vrline. Zbog toga je manja šteta ako ih se popije ranije. Dakle, ako je vaša omiljena malvazija izgubila miris te trajanje i harmoniju u ustima - potražite novog proizvođača.

Nedavno predavanje Morena Degrassija o životnom vijeku malvazija odležavanih u inoks tankovima na Wine i Gourmet Festivalu u Zagrebu poslužio je kao odličan temelj za razvoj te rasprave. Poznata podjela na svježe i zrele malvazije više nije aktualna. Svježe su iz inoksa, a zrele one odležavane u bačvama od hrasta ili akacije. Stvari su se definitivno pomaknule. Dosadašnje uvjerenje da samo zrele malvazije mogu godinama odležavati više ne stoji. Degrassi je napravio presjek kroz 13 godišta, pri čemu su sva vina pokazala zavidnu izdržljivost. Naravno da su 2008. i 2006. bile su intenzivnije i bogatije, a 2004., 2002. i 1996. suptilnije i mekše s vidljivim tercijarnim aromama, ali su sva vina bila jednako dobre kvalitete. Da zaključim, dobre svježe malvazije iz 2008. tek su ušle u pravu formu, sada uživajte u njima. Poneka iz 2006. još je u vrhunskoj formi, a kod zrelih nema preuranjenih zaključaka osim da desetak godina više nije

duboka starost. I još barem tri mjeseca nemojte navaljivati na nespremnu berbu 2009.
(ispravljeno godište 1996. od strane vinara)