

“Veliki sam zaljubljenik u vino. Volim iskušavati i eksperimentirati”, govori Moreno, oduvijek sklon inovacijama i jedan od prvih vinara u Istri koji je počeo koristiti drvene bačve za dozrijevanje vina



— ČETVRT STOLJEĆA OZBILJNOG VINARSTVA —

DEGRASSI

kralj cuvéea

Vrhunski vinar kojeg odlikuju ljubav prema vinu, iskustvo, naporan rad, mirnoća, strpljivost, posvećenost tradiciji, skromnost, samozatajnost, ali i sklonost istraživanju već 25 godina službeno pravi vina. U vinu, ističe, voli sortnost, a njegove su kupaze nadaleko poznate

Tekst: **Emina Basara** | Fotografije: **Dražan Kokorić; Vigor Klarić; Hrvoje Serdar**



Zaštitni znak vinarije definitivno su kupaže Terre Bianche Cuvée Blanc Limited Edition 1 i 2 od malvazije istarske, chardonnaya, sauvignon blanca i viogniera. Posebno je zanimljiva "jedinica" s čak 17 posto alkohola



"BERBA ĆE, NADAM SE, BITI DOBRA, ZAPRAVO ODLIČNA AKO SE NASTAVE OVAKO POVOLJNE VREMENSKE PRILIKE. SUŠA NA NAS NIJE UTJEGALA"



Osim aktualnih berbi, u podrumu Degrassijevih čuvaju se i arhivska vina iz svih berbi od 1996. do danas. U tim podzemnim labirintima arhive svaki bi se ozbiljniji vinopija rado izgubio

Već četvrt stoljeća Moreno Degrassi u mjestu Bašanija pokraj Savudrije "za ozbiljno" pravi vrhunska vina. Proizvodi ih on i puno dulje, a počeo je jer nikako nije mogao nabaviti dovoljno kvalitetno vino za svoj ugostiteljski objekt. Zato je 1996. preuzeo vinograde od lokalnog kombinata i već iduće godine izišao na tržište sa 50.000 butelja. Danas, nakon 25 godina, a moramo priznati da je to lijepa obljetnica, diči se više nego dvostrukom količinom butelja vrhunskih etiketa, a ima ih gotovo 40 različitih! A takva se raznolikost rijetko viđa. Kad uđete u njegovu vinariju, smještenu ispod obiteljske kuće, odmah na ulazu dočeka vas ta brojna vinska "reprezentacija" - poslagane su boce, jedne do drugih, od pjenušaca, preko monosortnih etiketa do fantastičnih kupaža koje su Morenov zaštitni znak. Ljubav prema vinu, iskustvo, naporan rad, mirnoća, posvećenost, skromnost, samozatajnost, obitelj... riječi su koje lako možemo povezati uz ovog, jednog od najvažnijih istarskih vinara.

"Od početka sam veliki zaljubljenik u vino. Volim iskušavati i eksperimen-

tirati", govori Moreno koji voli i inovacije te je jedan od prvih vinara u Istri koji je počeo koristiti drvene bačve za dozrijevanje vina. U vinima preferira sorte arome, ali priznaje da određena vina drvo može oplemeniti.

Moreno Degrassi je, uz kolege Franca Kozlovića i Ivicu Matoševića, jedan od pionira istarske vinske renesanse, što je postalo i službeno prošle godine kada je u sklopu dodjele nagrada Vinart godišnja postignuća s njima primio plaketu zaslužnika koji su zdužili hrvatsko vinarstvo. Uistinu laskava titula! Sada se sa 20-ak kolega iz Bujštine angažirao kako bi zaštitili bujsku malvaziju - bila bi to ista priča kao muškat momjanski prije nekoliko godina. Posvećenost istarskoj vinarскоj tradiciji dovela je i do toga da su se baš iz njegova vinograda, uz još nekoliko njih, uzimali uzorci za vinifikaciju kako bi se mogla napraviti razlika između refoška i terana, nakon čega je vinarima iz hrvatske Istre ponovno dopušteno pisati "teran" na etiketi.

"Teran je refošk sa zelenom peteljkom, a mi u našim vinogradima imamo i refošk s crvenom peteljkom. Inače ima sedam, osam refoška, a teran je je-



Brojna zaslužena priznanja

Prošle godine Moreno Degrassi dobio je titulu zaslužnika na dodjeli nagrada Vinart godišnja postignuća, zajedno s kolegama vinarima Ivicom Matoševićem i Francom Kozlovićem, kao jedan od začetnika istarske vinske renesanse. Njegova vina oduševila su i brojne strane ocjenjivače pa je u samo jednoj godini dobio pet Decanterovih medalja i onih na International Wine Challengeu. Nagrade ne prestaju pristizati kao dokaz kontinuirane kvalitete i jedinstvenog terroira, a spomenimo samo neke od novijih - zlato na IWC-u ove godine za njegovo vino Malvazija Istarska Bomarchese Riserva, Decanterovo srebro za Terre Bianche Cuvée Blanc 2018 te broncu za Teran Terre Rosse Riserva 2012., kao i pregršt odličja na ovogodišnjoj Vinistri.

U podrumu vinarije Degrassi mogu se vidjeti i originalne antičke amfore za vino, pronađene u moru i na kopnu u Savudriji, koja je na svjetskoj vinskoj karti već tisućljećima



dan od njih. Godina 2014., 2015., kada nismo smjeli pisati teran na etiketi, što je bio golem problem za nas hrvatske istarske vinare, sav sam teran stavljao u rosé. Ionako ga nemam puno, samo pola hektara", prisjeća se Moreno više-godišnje drame nakon koje on i njegovi kolege na svoje etikete mogu ponosno napisati "Teran, hrvatska Istra".

Osim autohtonim sortama teranu i refošku, Degrassi je posvećen i istarskoj malvaziji koju buteljira samostalno, u jednostavnijim i kompleksnijim varijantama, a ona je i važan dio njegovih bijelih cuvéea. Ima i bijeli muškati, sortu kojom se ponose u tome kraju. No rado se diči i svojim vinima, ponov-

biti i vinarija, ali sagradili su je ispod obiteljske kuće. No njegov duh ne miruje pa nam otkriva planove za gradnju kušaonice sa savršenim pogledom.

Ove godine pustio je u prodaju i pjenušce, uz sjajne reakcije vinoljubaca, a neki još čekaju svoj red. Jedan od četiri pjenušca, rose brut nature od 85 posto crnog pinota i 15 posto chardonnaya, nazvao je prema dvogodišnjoj unučici Lilith, a i unučić Vincent, kojem je samo nekoliko mjeseci za nekoliko godina, kad to vino bude spremno, dobit će "svoj" pjenušac.

Dok smo razgovarali zadnjeg dana kolovoza, Moreno se spremio za berbu. Dio grožđa već je tada mogao pobrati, ali morao je prvo isprazniti tanjke, odnosno staro vino napuniti u boce kako bi napravio mjesta za novo. A kasnila je i isporuka boca i čepova.

"Počet ćemo potkraj tjedna. Crni pinot se već može brati, čak je jedan dio već otišao na zrelije, ali kako je ostalo malo kiselije, bit će to u redu. Berba će, nadam se, biti dobra, zapravo odlična ako se nastave ovako povoljne vremenske prilike. Suša na nas nije utjecala jer su došle kiše taman kad su trebale, a do svibnja je kiše bilo i previše. Naša bijela zemlja dosta je duboka i dobro drži vlagu", govori nam Moreno strpljivo i bez uzrujavanja, iako bi se možda netko drugi jako uzrujao dok tako čeka. Jednako strpljivo ovaj kralj kupača pristupa i svojim vinima pa zato i imamo priliku i čast uživati u njegovim sjajnim čudima, a nabrojiti ćemo samo neke kao što su Terre Bianche Cuvée Blanc Riserva, Terre Bianche Cuvée Rouge Riserva, Terre Bianche Cuvée Blanc Limited Edition 1 i 2, Terre Bianche Passito...

U njegovu podrumu uz te vrhunske kapljice uvijek se nađe i nešto za prigrusti – od domaćih kobasica od divljači koju sam ulovi, domaćeg pršuta, vrhunskih sireva do jela koja sprema u svojoj kuhinjici. Ovaj svestrani gospodin kao lovac brani vinograde od jele na i divljih svinja, kuha, ugošćuje prijatelje... Legendarne su večere u njegovu podrumu, uz kamin, bez signala na mobitelu, uz natpis na ulazu: "Zabranjeno fotografiranje!" Zato i nemamo dokaze, ali vjerujte nam, bilo je to nezaboravno hedonističko iskustvo uz vrhunska Morenova vina i hranu koja ih sjajno prati.

"KOD PROSECCA IMATE SEDAM, OSAM KILA GROŽĐA PO TRSU, LAKO JE U TOJ SITUACIJI IMATI CIJENU OD NEKOLIKO EURA PO BOCI. ALI KAD IMAŠ POLA KILE PO TRSU I SVE RADIŠ RUČNO..."

no i monosortnim i u kupažama, od internacionalnih sorti, pa u svojim vinogradima uzgaja i viognier, sauvignon bijeli, chardonnay, petit verdot, crni pinot, syrah, cabernet sauvignon, cabernet franc i merlot. Bijena vina nudi i u svježoj i u odležanoj varijanti, a crvenim vinima daje dovoljno vremena da dozri i budu potpuno spremna za tržište. Moreno prodaje isključivo vina kakva bi i sam pio. Potpuno je posvećen i vinogradu bez kojeg nema kvalitete - reducira prinose, radove obavlja ručno, stalno obilazi svoje vrhunske položaje na bijeloj zemlji Bomarchese, Ferne i Contarini, kao i one na crvenoj. Ima više od 25 hektara vinograda, a na šest hektara uskoro će posaditi nove nasade.

"Kod prosecca imate sedam, osam kilograma grožđa po trsu pa je lako u toj situaciji imati cijenu od nekoliko eura po boci. Ali kad kao mi imaš pola kile po trsu i radiš cijelu godinu, još i ručno... To se ne može usporediti, ni kvalitetom ni cijenom", govori nam Moreno dok obilazimo njegove najbolje vinograde. Tu je svojedobno trebala

Moreno je kao sorte revitalizirao teran i refošk, a uzorci iz njegova vinograda korišteni su kao dokaz da to nije ista sorta. U vrijeme kad se na boci nije smjelo pisati "teran", on je svoj teran stavljao isključivo u rosé

