

VINSKE PRIČE



RASSI

*Iskusnom vinaru
pjenušci su od prvog
dana bili izazov. Počeo
ih je proizvoditi davne
1996., a tek nedavno
je odlučio etiketirati
ih i pustiti na tržiste –
sad je pravo vrijeme
da ih probate*

MORENO DEGRASSI

Bašanijjski vinski vitez

**Sa svojom djevom Alison i nasljednikom loze
Antonijom živi u obiteljskim dvorima ispod
kojih se prostire čitava mreža mračnih i
hladnih podrumskih hodnika koji kriju
najfiniju selekciju vina ovog uglednog
istarskog vinara. Mi smo došli zbog pjenušaca**

✉ Melita Redžić Savičić

📷 Sandra Šimunović/PIXSELL

SAMOZATAJNI MORENO DEGRASSI ODUVIJEK RADI PO SVOM. SADA VEĆ DAVNE 1996. GODINE KRENUO JE U OZBILJNU PROIZVODNJI VINA I ODMAH NA VELIKO, S PUNO SORTI I ETIKETA UREDNO POHRANJENIH U ARHIVU KOJA JE POPUT RUDNIKA ZLATA OVOM SAMOZATAJNOM VINA-RU KOJI NE TROŠI ENERGIJU DA BI SE EKSPONIRAO U JAVNOSTI. KAŽE DA JE TAKAV KARAKTER I DA SE TEŠKO MOŽE MIJENJATI U SVOJIM GODINAMA. Pušta ljudima da sami ocjenjuju vino kad ga dobiju priliku kušati, da priča ide od usta do usta, a ne da se na sav glas o tome govori. Tako je bilo i s njegovim pjenušcima, o kojima smo svojedobno već pisali. Danas ima četiri etikete, a bila su potrebna skoro tri desetljeća da bi ih izbacio na tržište: dva chardonnaya – riserva koja u boci odležava 12 godina i jedan svježi, prpošan iz 2018. godine. La vie en rose pjenušac je od terana i refoška iz 2017. koji je četiri godine stajao na kvascima. Osobitu pažnju posvetio je etiketi Lilith od 85 posto crnog pinota i 15 posto chardonnaya i to nije slučajno jer ga je flaširao u čast rođenja svoje unučice. – Crni pinot ima lijepu voćnost

u samom startu, nakon sekundarne fermentacije u boci ta se voćnost malo gubi, a vino može stajati godinama. Čak je bolji nakon tri godine jer kad стоји na kvascima, mijenja se i malo po malo nadograduje. No, dug je bio put do toga da možemo nabrajati ponudu Degrassijevih pjenušaca. Prvi pjenušac proizveo je iste one 1996. godine kad je uzeo u zakup silne hektare vinograda na krajnjem sjeverozapadu Istre gdje je i doma. – Mi smo već u prvoj godini postojanja krenuli s proizvodnjom pjenušca, ali to je bilo više za, ajmo reći, kućnu upotrebu. Dobio sam te godine u podrumu vino koje je imalo ostatak šećera jer se fermentacija iz nekog razloga blokirala. U pitanju je bilo jako lijepo vino pa sam rekao sam sebi idemo vidjeti što se tu može učiniti. Grožđe s kojim sam radio nije bilo brano za pjenušac pa je u njemu bilo više šećera. Zato i nismo radili klasičan pjenušac, nego svojevrsni frizzante. To je bilo jako zanimljivo jer fermentacija nije odradila do kraja, a ja nisam dodao kvasce – prava klasična metoda. Poslije smo to ponovo napravili koristeći reaktivaciju u boci i kvasce pa smo dobili nešto što je već sličilo na pravi pjenušac. I tako sam, za svoj gušt, svaku treću ili petu godinu, kad god sam dobivao vina s manjim postotkom alkohola, napunio oko tisuću boca. Odradio bih sekundarnu fermentaciju da dobijem pjenušac i to mi je pošlo za rukom 5-6 puta u 20 godina – prisjeća se svojih uzbudljivih početaka u svijetu pjenušaca Degrassi, a tko

Ferné blanc de blancs, Lilith i La vie en rose – tri Degrassijeva pjenušca uz koje ćete uživati u predstojećim blagdanima





~~~~~

Vinarija Degrassi u mnogočemu je bila pionir u Istri, tu su dolazili drugi vinari ne bi li saznali koji su novi trendovi u proizvodnji vina (gore), Moreno i supruga Alison u vječitoj su potrazi za novim vinskim izazovima (sredina), arhiva vinarije čuva neprocjenjivo blago obitelji Degrassi (dolje)



je sve te boce popio ako su bile namijenjene za kućnu upotrebu? – Pili smo mi doma, dobri prijatelji ili ljudi koji su dočekali na degustacije u vinariju pa bih im tu i tamo ponudio pjenušac na probu. Reakcije su redom bile vrlo pozitivne, a presudila je grupa oduševljenih novinara iz Italije te jedan moj dobar prijatelj i vinski znalac koji su me nagovorili da barem 200 boca pustim na tržište jer je šteta da drugi ne vide kako su to dobri pjenušci. Tako je i bilo, a onda smo od 2018. godine krenuli s ciljanim berbama grožđa za proizvodnju pjenušaca – objašnjava.

#### **Omjer šećera i kiselina**

Što točno podrazumijeva berba za pjenušava vina? – Berba za pjenušca počinje barem petnaestak dana ranije kad su parametri idealni za proizvodnju tog vina. U grožđu ne smije biti previše šećera i mora biti povećana kiselina. Ta se kiselina održava u vinu i vremenom daje vinu lijepu pitkost. Pogotovo ako se u proizvodnji dodaju neki ekspedičijski likeri onda kiselost mora biti jače izražena. Povećani udio kiselina i manji udio šećera osiguravaju da pjenušac bude lagan, lepršav i pogodan da se pije kao aperitiv. Bude li obratno, dobit ćemo pjenušac s previše alkohola, prejak, ozbiljan po strukturi koji mora duže odstajati. U svakom slučaju to nije nešto na što je široka vinska publika navikla i što vole piti – tumači nam Moreno, a nam je u uhu ostao



~~~~~

Ferné blanc de blancs, od 100 posto chardonnaya, prvi je Degrassijev pjenušac i ujedno onakav kakav najviše voli piti – pojam u svijetu vrhunskih pjenušaca



odzvanjati onaj ekspedicijski liker pa nas zanima koliko ga danas vinari koriste u proizvodnji pjenušaca? – Vino kad mu dodate liker postane slatkasto, a ljudima koji vole suha vina to nije poželjno. Čak i neki brut pjenušci imaju 4-7 g ostatka šećera, ovisno o kiselini u tom vinu. Meni to zasmeta jer sam naučio da pjenušac mora biti lagano pitak, da ima mekoću, ali ne da mi bude slatkast. Nije to za mene. Stvar je ukusa. Ima ljudi koji vole slatko vino i njima će brut natur biti pretvrd. Svaki proizvod ima svog kupca. A tko su kupci Degrassijeva pjenušca iz 2008. godine, Ferne riserva blanc de blancs pjenušac je čija cijena ukazuje da ga treba pitи u posebnim prilikama? – To piju ljudi koji vole ozbiljnja vina, ima puno jaču strukturu, razvijene aromе, nešto posve drugačije od uobičajenog pjenušca koji se pije nakon 2-3 godine odležavanja na kvascu. On je u boci proveo 12 godina prije nego što sam ga pustio na tržište. U biti, pjenušac može ostati i dvadeset godina na kvascima bez problema. Dobit ćete jače karakteristike, vino je punije, staloženije, nema toliko izražene kiseline, ima fini smolasti miris, a tu su i posebno izražene sortne note koje u tom slučaju daju finu aromu. U vinu se nakon dugog odležavanja stvari počnu kretati u raznim smjerovima i u tome je ljepota proizvodnje vina, što možeš pratiti kako se ono ponaša kroz godine – objašnjava Degrassi koji je upravo u tu svrhu pobožno stvarao bogatu arhivu svojih vina koja je poput dragocjene baze podataka bez kojih nema napretka u poslu.

~~~~~

La vie en rose pjenušac je od terana i refoška iz 2017. koji je četiri godine stajao na kvascima, prekrasne boje i divnih voćnih aroma. Svojom elegancijom i pitkošću idealno će se uklopiti u blagdansko druženje u krugu najmilijih

#### Neprocjenjiva Degrassi arhiva

– U arhivi čuvamo vertikalnu naših etiketa unazad 10-15 godišta. Na primjer, kad želimo kušati malvaziju imamo čak 15-20 etiketa koje možemo u bilo kojem trenutku rasporediti i kušati. Tu tek vidite kako vrijeme utječe na svaku berbu, spoznajete koja su godišta prikladnija za odležavanje. Za malvaziju se uvriježio stereotip da je to vino koje se mora popiti unutar 2-3 godine, a mi u arhivi imamo berbu 2001. godine koja je dan-danas pravi užitak kad je otvarate. Takvi su stereotipi štetni za neke sorte jer ako se kaže da je trajnost vina 2-3 godine, a ti otvorиш bocu koja ima 10 godina ili više i spoznaš da možeš itekako uživati u njoj. Tu se vidi i naglasak na terroiru koji je kod nas vrlo zanimljiv i daje jako lijepo rezultate s vremenom. Iz naše baze podataka možemo ustvrditi da se vina koja nisu bila namijenjena za starenje i danas mogu lijepo piti. Arhiv je koristan i iz drugih razloga. Na primjer, koristan je podatak da su čepovi koje koristimo od početka pravi pogodak i to nam se vraća. Kvalitetni čepovi vrlo su važni za zdravlje vina, a i kupac ne voli imati problem s otvaranjem butelje kad kupi vaše vino – zaključuje Degrassi i dodaje kako je arhivu gradio prvenstveno zbog sebe i premda ta vina nisu namijenjena prodaji na veliko povremeno puste 100-200 boca, jednu do dvije niše od svake sorte. – Imamo sreću da možemo sva-kogolika izvaditi par boca ili čak kartona ako je potrebno. A u vinariji postoji i privatna arhiva skrivena iza nevidljivih

**U arhivi čuvamo vertikalnu naših etiketa unazad 10-15 godišta. Želimo li kušati malvaziju, imamo čak 15-20 etiketa koje možemo u bilo kojem trenutku rasporediti i kušati. Tu tek vidite kako vrijeme utječe na svaku berbu i spoznajete koja su godišta prikladnija za odležavanje.**

# Škampi na žaru, pašta s bijelim tartufom i divljač na žaru – ovako Degrassi dočekuje drage goste, a ispraća ih sa sigurnošću da će se ponovo sresti na istom mjestu



~~~~~

U svemu ostalom jednostavan i diskretan, ali kad je hrana u pitanju – isto kao i s vinima – nema kompromisa. priznao nam je da sve češće izbjegava odlaske u restorane jer uvijek ima neki prigovor na jelo. To nikako nije dobro za prodaju mojih vina pa je bolje da nikamo ne idem – našalio se Degrassi

Ljubav prema kuhanju kod Degrassija datira od najmladih dana, a na velikoj krušnoj peći u degustacijskoj sobi uvijek se nešto priprema



vrata, tko u nju ima pristup? – U privatnoj arhivi su vina za koja sam u startu odlučio da ne idu van, namijenjena su isključivo za osobno uživanje – smije se i dodaje da u praksi to nije tako jer svako malo izvadi neku bocu da bi je podijelio s drugima. – Ne mogu ja držati vino za sebe, ono je užitak tek kad ga dijeliš.

Vino je užitak koji se dijeli

A s kim najradije dijeli taj užitak? – S ljudima koji znaaju cijeniti vino, koji ga vole. Kad degustiram vino s pravim vinskim znalcima, to je veliki gušt jer s njima mogu polemizirati o razvitku vina, shvatiti što se s vinom događa u određenom trenutku... Netko može imati istančaniji ukus od mene, možda će znati zašto se nešto u vinu dogodilo.



~~~~~

Pjenušac Lilith posvećen je Degrassijevoj unučici, a proizведен je od 85 posto crnog pinota i 15 posto chardonnaya. Upravo je na odležavanju Vincent – blanc de blancs posvećen novorođenom unuku po kojem pjenušac također nosi ime

S druge strane, ponekad jednostavno želite uživati u vinu s ljudima koji nisu pretjerano upućeni u materiju i ne poznaju puno vina ali znaju prepoznati ono nešto u njemu. Vinaru je osobit gušt kad kod prosječnog uživatelja uspije probuditi iskru, osjetiti da ovaj uživa u vašem vinu – nadahnuto će naš domaćin, a mi smo se napokon prepoznali u njegovu izlaganju. To smo mi – budući vinski znalci koji imaju sreću zaviriti u ponajbolje hrvatske vinarije i uživati u druženju s našim vinarima koji su svi redom izvrsni domaćini, a Moreno Degrassi je klasa za sebe. Ako nismo prije spomenuli, ovaj gospodin je i prekaljeni lovac, a jedan od omiljenih hobija mu je kuhanje tako da kod njega nećete degustirati vina „na suho“. Da se nije posvetio nama radio bi kobasicice od veprova mesa, a ovako je dan otiašao u drugom smjeru pa je dobar dio, među ostalim, proveo pored otvorene vatre pripremajući škampe na žaru, srnetinu i veprovinu te paštu s bijelim tartufima. Kakva divna gozba i još nam je dao recepte! Na kraju smo osladili brk tiramisuom Morenove supruge Alison, ali recept nismo dobili – kaže da je tajna i da dodete k njima želite li ga probati. Mi ćemo ponovo doći jer Moreno je nedavno ponovo postao djed malom Vincentu i u njegovu čast u djedovu području upravo dozrijeva pjenušac blanc de blancs istog imena koji će uskoro na tržište. – Ovaj chardonnay je iz 2019. godine, mora odležavati barem još dvije godine, a bit će malo blaži i zaokruženiji u odnosu na Ferné – zadovoljno objasnjava. U međuvremenu, iz susjedne prostorije čuli su se sve prodorniji glasovi Vinskih Vitezova koji su došli nešto važno razgovarati s Morenom – poprilično smo sigurni da nema veze s Abesinijom, ali bio je to jasan znak da je vrijeme da našeg domaćina prepustimo pravim vinskim znalcima. Usput smo doobile pozivnicu da se učlanimo u red Vinskih Dama što ni u kojem slučaju nećemo propustiti baš kao ni Degrassijeve pjenušce stvorene za blagdane koji su pred nama!



**Vino je užitak koji se dijeli  
s ljudima koji ga znaju  
cijeniti, koji ga istinski vole.  
Kad degustiram vino s  
pravim vinskim znalcima,  
to je veliki gušt jer s njima  
mogu polemizirati o razvitku  
vina, shvatiti što se s vinom  
događa u određenom  
trenutku... uvijek ima netko  
tko o nečemu zna više od  
vas.**

Ferné riserva blanc de blancs pjenušac je koji piju oni koji vole ozbiljnija vina jer nakon 12 godina odležavanja ima puno jaču strukturu i razvijene aromе

