

Povratak u prošlost uz MALVAZIJE

Degrassi

Piše: Tomo Jakopović

Vinogradi obitelji Degrassi smješteni su na suncem okupanim brežuljcima između Buja i Brtonigle koji spadaju među najznačajnije vinogradarske položaja u Istri.

Na bijeloj i crvenoj zemlji Moreno Degrassi posjeduje oko 25 hektara vinograda. Etikete nose naziv po položajima vinograda, a osim toga na nekima su istaknuti i nazivi Riserva i Selekcija koji označavaju posebne serije vina.

Ova vinska priča je počela osamdesetih godina kada je Moreno uz oca počeo proizvoditi vina za potrebe tadašnje obiteljske ugostiteljske djelatnosti da bi se početkom devedesetih u potpunosti posvetio vinogradarstvu i vinarstvu. Prve butelje na tržište su izašle 1997., a bilo ih je 50.000.

Vinski podrum je u cijelosti ukopan u zemlju, a iz njega danas godišnje izade oko 100.000 butelja.

Zastupljene su gotovo podjednako bijele i crne sorte. Malvazija istarska, chardonnay, muškati bijeli, viognier, sauvignon blanc, petit verdot, cabernet sauvignon, cabernet franc, merlot, refošk, teran, pinot crni i syrah sorte su koje čine impresivnu lepezu raznolikosti vinarije Degrassi.

Vizija proizvodnje iskrenih, teroarskih vina izraženog karaktera učinila je ovog velikog istarskog vinara jasno prepoznatljivim na tržištu. Veliku pažnju polaže na rad u vinogradu, duboko svjestan gdje se kreira vino, a niski prinosi grožđa i pravilno odabran trenutak berbe (koja se obavlja ručno) određuju smjer i kvalitetu finalnog proizvoda.

Dan za pamćenje s Morenom Degrassijem

U ugodnom ambijentu Degrassijevog podruma kušali smo mlade malvazije koje su nam na prvu razigrale nepca i probudile intrigu. Nakon uvodnog, vrlo sadržajnog razgovora s raspoloženim domaćinom o malvaziji i njenim različitostima uvjetovanim pristupom vinara kao i specifičnostima svake lokacije (i mikrolokacije) Moreno





je spontano posegnuo duboko u arhivu kako bi dobili bolji uvid u sortu i njen ukupni domet, osobito što se tiče potencijala odležavanja.

Tako smo neplanirano otputovali u prošlost kroz arhivske boce Bakhovog nektara i pretvorili jednu "običnu" degustaciju u spektakularno vertikalno kušanje raritetnih Degrasijevih malvazija .

Putovanje je počelo s pjenušcem koji je dvije godine odležao na talogu, a miriše na zrelo bijelo i žuto voće uz tek malo pozadinskih nota kvasca. Fantastične perle, sočan i moćan.

Usljedila je Malvazija iz 2019. - čistih cvjetnih aroma prvenstveno akacija, jorgovana i ljubičice. Vino prezentira snagu, u gutljaju je fino s nešto kraćim završetkom.

Malvazija 2018. nešto je slabijeg intenziteta na nosu, ali je punija, tjelesnija i dugotrajnija.

Ova dva vina su pokazala iskrenost vinara jer su vidljive razlike među njima uvjetovane isključivo specifičnostima berbe.

Na red je došla Malvazija 2015. - godinu dana školovana u drvenoj bačvi, cvjetnih aroma poguranih hrastom. Ovo je vino punog tijela, mekano i vrlo živo.

Malvazija 2009. pokazala je svu raskoš sorte duboke je jantarne boje, aromatski iznimno slojevita. Livadno cvijeće, livadni med i pelud prve su mirisne asocijacije. Na nepcu još uvijek voćna, dominantno se osjete arancini, a sve je osnaženo vibrantnom mineralnom svježinom koja ovo vino čvrsto drži na "kupu".

Nakon toga smo otvorili Malvaziju 2008. Vino boje starog zlata, jasnih orašastih nota uz malo karamele s laganom dozom patine koja samo ukazuje na dob, a mineralnost i svježina su čvrsto stegnule vino koje još uvijek ne pokazuje znakove umora.

Malvazija 2007. vrlo je gusta, gotovo uljne teksture. Bila je prvo vino koje je lagano naćeo zub vremena, ali se nije raspalo nego je tek ušlo u silaznu putanju.

Uz veliko uzbuđenje otvorili smo butelju iz 2003. koja nam je jasno ukazala na svu raskoš sorte i odgovorila na pitanje kakav je potencijal malvazije za odležavanje.

Vino je godinu dana školovano sur lie metodom i potom spremljeno u bocu. Boje starog zlata i uljne fluidnosti, s tek 12% alkohola, ali karakter i snaga esencije leže u velikom ekstraktu, moćnom tijelu i još uvijek izraženoj najfinijoj mineralno-citrusnoj svježini.

Na samom kraju degustacije sa strahopoštovanjem smo gledali kako Moreno otvara 2001.

Ova vremesna malvazija pokazala se bezvremenski i bezdimenzionalno sa svim najboljim osobinama arhivskog vina. Jantarne boje, ugodnih petrolejskih nota s primjesama prezrelog i suhog žutog voća uz diskretan dodir najplemenitijeg hrasta.

Užitna, sočna, obogaćena mineralnom svježinom ne zaslužuje detaljnije "seciranje" jer se najbolje pokazuje kao neraskidiva, kompaktna cjelina.

Veliko vino za velike trenutke kakvi su definitivno bili ovi koji su se pretvorili u nezaboravno cjelodnevno druženje. Velike Degrasijeve crnjake ostavili smo za sljedeće druženje!



Tomo Jakopović i Moreno Degrassi