

Kakšni so vinogradniški trendi v Italiji?

Zaliv božanskega vina

TRST - Ljubitelji zlahtih pridelkov so imeli pred dnevi možnost spoznati in poskusiti vina 30 vinogradnikov iz italijanskih vinorodnih pokrajin. Tržaška podružnica gibanja Slow-Food je drugo leto zapored pod domiselnim dvopomenskim naslovom Golfo divino (Zaliv vina oziroma Božanski zaliv, lahko tudi Zaliv božanskega vina) uspela organizirati srečanje, ki pritegne tudi številne obiskovalce iz Slovenije, ljubiteje in vinogradnike. Italija namreč pridelava največ vina na svetu in vinogradništvo je pri sosedih v stalnem razvoju.

Na srečanju so bile zastopane vse pomembnejše vinorodne dežele, od Piemonta in Poadižja na severu, prek Toskane v srednji Italiji, do Sicilije na skrajnem jugu. Predstavljali so jih vinogradniki, ki sodijo v kategorijo manjših pridelovalcev, ki iščejo svojo tržno nišo tam, kjer lahko primerno vnovčijo nadpovprečno kakovost vina, torej v specializiranih trgovinah in v gostinstvu. Zastopani sta bili tudi dve slovenski imeni, **Simčič** in **Movia**, ki se preverjata tudi na zahtevnem italijanskem trgu.

V pogovorih z vinogradniki in s pokušanjem vin ni bilo težko ugotoviti, kakšni so trendi v tem segmentu vinogradništva pri sosedih. Prevladujejo rdeča vina, v količini in kakovosti. Tudi v okoliših, ki so bili doslej znani po belih, se trudijo pridelati konkurenčna rdeča. Drugi trend je stalno višanje kakovosti. Enostavnih, letnih svežih vin niso predstavljali. Večina (tudi belih) vin odleži vsaj eno leto v kleti, vsaj določen čas tudi v lesu. Alkoholne stopnje so visoke, kar je očitno predpogoj za polnost vina in njegovo trajnost. Skorajda ni bilo vina z manj kot 12,5 vol. odst. alkohola, večina jih je dosegala okrog 13, nekateri so celo presežali 14 vol. odst. Rdeča

vina so vsa intenzivno obarvana, dokaj kompleksna, s potencialom, ki jih lahko vsaj nekaj let ohrani pri življenju. Zaradi velikega povpraševanja pa prihajajo na trg prazgodaj, še ne povsem ugla-

kaže izraziti trend k enostavnim, 'čistim' etiketam. Na njih sta največkrat le imeni vinogradnika in vina. Kontrolirano poreklo, vinorodni okoliš in ostale, očitno vedno manj pomembne podrobnosti v tej kategoriji vin lahko razberete šele z male etikete na zadnji strani steklenice.

Tako za vinogradnike kot za potrošnike bo zanimiva informacija, da se kakovost dobro vnovčuje. Za manj kot 25.000 lir je pri takih vinogradnikih mogoče dobiti le



Izmenjava mnenj vinarjev s te in one strani meje: Bruno Rojac (desno) iz Gažona v družbi Gabrielle in Enrica Gatti iz vinskega rajona Franciacorta (Lombardija), znanega po penecih vinih

Foto: Z. Ferletič

jena. Izraziti trend so tudi zvrsti, sestavljene iz več sort. Tudi v primerih, da gre za čisto sortno vino, tega večinoma ne poudarjajo. Vsako vino označijo kot individualen izdelek, z umetniškim ali s fantazijskim imenom, ali s krajevnim imenom vinograda. V konfekcioniranju vin se tudi

steklenico enostavnega, letnega vina. Večina vin, ki so jih v Trstu ponujali v pokušino, se prodaja med 25.000 in 40.000 lir po steklenici, za posebne pridelke in letnike iz najbolj znanih okolišev pa je seveda treba v denarnico seči še veliko globlje.

ZDENKO FERLETIČ