



Naši vinari u poseti španskoj regiji

RIOHA, OBEĆANA ZEMLJA VINARSKA

Kada Španci izgovaraju imena vina, to zvuči kao tepanje: Tempraniljo, Garnača Tinta, Grasijano, Macuelo... Tamo je čak i muzej u slavu vinu podignut, u kome poseta počinje rečenicom "Ja sam unuk vinara, sin vinara i otac vinara!"



ski sa snažnom lozom koja je odoljevala kamenu i glini sa puno krečnjaka i gvožđa; i mladi plantažni, posađeni isključivo na mestu sa kog je izvađen stari vinograd.

Čovek velikog srca i osmeha, José Javier Ocón Berango ili od milošte Horhe, povede vinare u obilazak glavnog grada Logronje (Logroño), grada osnovanog 1095. godine, kroz ulice po kojima je istorija ispisana u kamenu, pomalo trošne i zanemarene, sa vidnim naznakama da će uskoro postati veliki turistički grad, u kome je vino i enoturizam primarna ponuda. I kako dolikuje, završiš obilazak u ulici od koje ne videsmo ni manju, ni sa više barova. Ovo je ulica pijanih slonova, reče Horhe, dok su svi u čudu gledali uske ulice gde je teško mimoići se, a kakvi sad slonovi?! Usledilo je slikovito objašnjenje: kad Španac krene kući tom malom ulicom, pa usput svrati da s'nogu popije vinca u baru, gricne štogod od morskih plodova ili kakvu šunkicu, pa s prijateljima krene "salud, salud", put prema kući postane pomalko lelujav...

Idućeg dana, vinari krenuše u pravu vinsku avanturu i ne beše puta i raskrsnice na kojoj nije bio znak kakve vinarije ili pravac označen kao "vinski put". Vinogradi iz kojih se proi-

Sleteše vinogradari i vinari srpski, jednog pomalo tmurnog dana, na tlo Španije. Misija im beše plemenita, upoznavanje i edukacija in situ, sa svime što ih čeka kada jednog dana Srbija uđe u Evropsku uniju. Cilj je bio provincija i autonomna pokrajina Rioja, na samom severu Španije. Podaci kažu da je ovo jedna od plodnijih oblasti Španije, u kojoj su masivni planinski venci okruživali doline sedam većih reka, čuvajući kao ušuskahe hektare i hektare zasada pod vinogradima. Sa nekog boljeg vidikovca, dokle god pogled doseže pružali su se vinogradi kao da im nema kraja. Usamljena ostrvca voćnjaka ili kakovog žita pojavljivala su se tek ponegde. A vinogradi... Svuda. I starinski, ni-



zvodi vino pod etiketom Rioha, sa zaštićenim i kontrolisanim geografskim poreklom, protežu se kroz tri autonomne oblasti Riohu, Baskiju i Navaru. Zakomplikovaše Španci, ali je 75.000 hektara vinograda valjda moralo tako da se podeli. Sama vinarska oblast Rioha, koja izgleda kao plato na oko 1.500 metara nadmorske visine okružen velikim planinskim masivima, deli se na podoblasti Rioha Alta (Rioja Alta), Rioha Baha (Rioja Baja) i Rioha Alaveza (Rioja Alavesa). Rioha Alta i Alaveza nalaze se bliže planinskim vencima i klima je malo hladnija, kontinentalna što vina iz ove oblasti čini sličnog stila vinima iz "starog sveta", cenjenim. Rioha Baha, sa druge strane više je pod uticajem mediteranske klime, suvlje i toplije. Vina su jača po alkoholu, ali manje cenjena zbog jednostavnije strukture. To je upravo i razlog što se često podleže kupažama vina iz sva tri podregiona kako bi se dobio proizvod najboljeg kvaliteta. Od ukupne proizvodnje vina oko 85 odsto je pod zasadima grožđa od kog se pravi crveno vino (Vino Tinto), dok ostatak čini belo (Blanco) i roze (Rosado). Gotovo zanemarljivi deo vinograda je pod stonim grožđem i samo jedna vinarija proizvodi penušavo vino, ili kako se na španskom kaže kava (Cava).

Vina sa imenom Riohe (Denominación de Origen Calificada) klasifikuju se u nekoliko grupa: vino hoven (Vino Joven), mlado vino u bukvalnom prevodu, koje kratko odležava u buretu, krianca (Crianza) koja odležava dve godine, od toga bar šest meseci, a uglavnom godinu dana, u buretu (hrastu) i godinu dana u boci; rezerva (Reserva) koja odležava tri godine i to godinu dana u buretu i dve godine u boci i gran rezerva (Gran Reserva) koja odležava najmanje godinu i po u buretu i ostatak u boci. A da bi ponelo tu laskavu i u svetu cenjenu titulu Rioha, koja se na boci jasno ogleda preko kontraetikete na zadnjem delu boce i malog grozda Tempranilja simbolišući "nasleđe, kreativnost i dinamiku", mora

da ispoštuje velike zahteve u pogledu uzgajanja vinograda i grožđa, prinosa i kvaliteta grožđa i nege vina. No, Rioha je u prilično kratkom periodu napravila prepoznatljivi brend (o, lepe li reči kojoj svi težimo) proizvođači vina od svega nekoliko dozvoljenih autohtonih sorata. Kada im Španci ime izgovaraju, to zvuči kao tepanje. Od crnih sorata, to je pre svega Tempraniljo (Tempranillo), zatim i Garnača Tinta (Garnacha Tinta), Grasijsano (Graciano) i Macuelo (Mazuelo), pri čemu je Tempraniljo osnovna sorta koja je u vinu zastupljena sa oko 60-80 procenata, a ostale se najčešće dodaju da "začine" vino. Od belih sorata najzastupljenija je Vijura (Viura ili Macabeo), kojoj se slično kao kod crvenih vina dodaju Malvazija (Malvasia) i Garnača blanca (Garnacha Blanca). Sortna vina su ređa, ali su poneke vinarije upravo u tome našle specifičnost svoje ponude. Na toliko hektara vinograda mesto su našli i mali vinari sa stotinak hiljada boca i veliki sa čak 36 miliona boca godišnje proizvodnje. Svako je po nečemu specifičan istorijski kao Bodega La Emperatriz, na mestu koje je nekada bila vinarija španske kraljice i Napoleonove žene; moderno kao Bodega Juan Alcorta sa svojom zapanjujućom

salom za 70.000 barik burića; sa biodinamičkim vinima kao Bodega Martinez Laorden gde se sva energija i snaga prirode koriste u najvećoj meri; kao

KADA SE DONOSE ZAKONI O VINU?

Prvi pisani podaci o uzgoji vinove loze u Riohi potiču iz daleke 1063. godine, dok je već 1650. godine donet prvi zakon kojim je propisan kvalitet vina iz ove oblasti. Svetlim godinama u istoriji vina Riohe dodaje se i 1991. kada su kao prva vina iz Španije dobila pravo korišćenja zaštićenog i kontrolisanog geografskog porekla. Danas se Rioha sa svojim regulatornim savetom (Consejo Regulador) i vinogradarskim registrom (Registro de Viñedo) posmatra kao uzor svim vinogradarskim područjima u pogledu svoje uredenosti i kontrole kvaliteta vina.





vinarske zadruge Viñedos de Aldanueva gde su manji vinogradari našli svoj interes udruživanjem; ekološka vina iz Bodega Ijalba; vina koja nose znak španskog bika iz Bodega Montecillo i mnoga druga jer puno vinarija (Bodegas) obišdismo, a još stotine ostadoše neotkrivene. U Riohi je čak i Muzej u slavu vinu podignut, od strane vinarske dinastije Vivanco (Dinastia Vivanco) u kome poseta počinje rečenicom "Ja sam unuk vinara, sin vinara i otac vinara!".

Lutasmo pet dana kamenitim vinogradima, u čudu i puni pitanja. Španci bejahu predusretljivi i na svako odgovoriše. Obilazismo vinarije od čije veličine i arhitekture dah zastaje. I probasmo vina. Obojena i puna, ne piju se, žvaću se. A bela hrskava i lepršava. Sa snagom kamena iz kog se loza probija. Sa sjajem sunca, koje prži tu istu plemenitu biljku dan za danom. Sa temperamentom Španca koji tu tešku zemlju obrađuje. Uz dodatak arome plemenitog hrasta u kome je

odležavalo bar šest meseci, a verovatno i duže. Sa strpljenijem stečenim odležavanjem u tami boca uredno poređanih u beskonačne redove. Otvara se polako, u mirisima i aromama nebrojenim. I cvetno i voćno i mineralno... A cena - džabe. Nije ni čudo što se koferi vraćaju puni boca, a ostatak prtljaga u kesama. Kad je vino tu, kome trebaju cipele?! Nije ni čudo što se jednog dana, usred vinarije, iz srca najpoznatijeg srpskog vinara, ote uzdah i rečenica: "Ljudi, ja ovo da ne radim, ja bih platio nekom da me pusti da radim!"

Poslednjeg dana, dok su se vinari sa setom opraštali od vina i čudnih malih barova u kojima se vino pijucka s' nogu, uz sitne đakonije, ili što bi Španci rekli tapas, naiđoše i tri ulična muzikanta. Valjda nanjušiše tu setu i potrebu da se u sevdahu poslednja noć provede, pa ondak na put, nazad svakodnevnim potrebama. Nakon kratkog sporazumevanja oko tri pesme koje su zajednički prepoznali, usledilo je iznenađenje kada muzičari odjedared počеше da iz improvizacije sviraju ni manje ni više "Svaku ženu volim ja..." Ugledavši oduševljenje, nastavivše muzičari svoj neuobičajeni repertoar, a vinari u svakoj prepoznaše neku svoju. I tako, slučajnost ili neka viša sila, povede kolo srpskih vinara u sred ulica Logronja, na severu Španije, dok su sevali blicevi začuđenih turista u prolazu. Poneki, hrabriji, usudiše se da u kolo uđu ili da zaplešu uz zvuke nepoznatih melodija.

Ivana Šijački

