

Aljoša Jakončič

Bric, ki se zaveda, da so vina s 14 odstotki alkohola le redkokdaj lepo pitna: najprej je na višjo stopnico spravil svojo rdečo linijo, z letnikoma 2004 in 2005 pa še belo

Kako je na Brda vplival prihod v EU?

»Tujci pridejo na dom. So raziskovalci, ki so pri nas od marca do avgusta. Najprej so spoznali Collio, italijanski del Brd, danes raziskujemo pri nas. Prodaja na domu se povečuje.«

Po čem se tujci razlikujejo od domačinov?

»Kultura pitja vina je pri njih razvitejša, k čemur je precej pripomogla moda vinskih barov, predvsem zaradi druženja v opoldanskem času, ko je v Italiji vse zaprto. A to še ne pomeni, da se ne sklepajo posli. Dobijo se v vinskem baru, spijejo kozarec, kaj prigriznejo, vzdušje je sproščeno, nihče se ne napije, beseda steče. V Sloveniji tega še ni. Tak čas je še med 17. in 20., ko se po napornem dnevu odbojijo na kozarcu povsem naključni ali nenaključni gostje. To pomeni nekakšen zaključek dneva, sprostitvev in pripravo na nov dan. Širi se beseda o naši rebuli, ki raste na laporju in je zato bolj mineralna, bogata, polnejša. Danes postajajo moderna tudi sveža bela briška vi-

na, kot so rebula, tokaj – sauvignonasse, malvazija. Zaželena so strukturirana vina, a z nižjo stopnjo alkohola.«

Tvoja rebula 2005 se mi zdi čudovito pitna in ravno prav barikirana.

»Svetovni trend je v mladih vinih in izražanju v dozorelosti v njih. Rebula 2005 je prototip. Vse, kar se prodaja pod imenom carolina, ima skupen koncept. Vsaj 15 let stare trte, ker imajo umirjeno rast, nizko rodnost in živijo v ravnovesju. Grozde na njih lahko pustiš 15–20 dni več, saj se ob dozorevanju sladkor ne dviguje tako hitro. Izvajamo hladno maceracijo, tako da čez drozgo kroži ohlajen mošt. Tako skrajšamo čas stika jagodnih kožic in dobimo večji učinek, kar se pozna tudi na barvi, ki je intenzivnejša. Maceracija poteka v zaprtem sistemu, v atmosferi CO₂, ki ščiti mošt pred kisikom. V jeklenih cisternah ni mikrooksidacije, zato je v vinih še oblika CO₂. Vina so potem nekaj mesecev na svojih drozdech. Z letnikom 2004 smo naredili poskus, saj po fermentaciji nekaj mesecev nismo dodali

žvepla; to namreč zavira razvoj. Brez žvepla pustim vinu, da se po svoje razvija, jaz ga samo spremljam. Vina so tako razvita že junija in hkrati ostanejo izjemno sveža. To je nekako revolucionarno, saj tako ne vplivam na razvoj vina, samo spremljam ga. Brez žveplanja, paradoksalno, je tudi bokser manj verjeten. Vina imajo lepo rumeno barvo, so strukturirana, alkohol je nizek, okus bogat. Mlada in dozorela hkrati. Z rebulo dosegamo trenutno največji porast. Ravno zato smo lani poslali rebulo na Decanterjevo ocenjevanje v London in dosegli uspeh.«

Kaj počne barik v tako svežih vinih?

»Približno 20 odstotkov belega vina zori v lesenih sodih, tista pozno in zelo pozno obrabna. Vina iz lesene posode so naravno mikrooksidirana in zato bolj dozorena. Pridobijo tudi nekaj aromatičnih snovi. Če bi bila zgolj iz cisterne, bi bila preenostavna. Delež barikaa mu dodaja dimenzijo, kompleksnost ter ga podaljša. Vse to naredi nevsiljivo, diskretno. Pivec ga načeloma sploh ne



čuti, poznavalec ga bo našel. Ideja je, da razmišljaš le, ali vino prija ali ne. Če pivec spiže kozarec in si zaželi še enega, je izziv izpolnjen.«

Se osrednja pozornost seli na bela vina?

»Porazdeljena je enakovredno. Tudi na rdečih delamo nove stvari, a gre bolj za nadaljevanje smeri. Na dolgi rok želimo, da so še bolj zrela. Sicer pa je treba ločiti med belimi in rdečimi vini. Rdeča so topla, zrela, polna, trenutki za pitje rdečega so povsem drugačni kot trenutki za pitje belega. Zelo kontrastno. Pri belem iščemo druge parametre za ve-

liko vino, predvsem več sveževine.

Trg je sprejel naš koncept vina, a zgodba se nikoli ne konča. Pridelek belega je načeloma večji in je prej na trgu. Za veliko rdečevino je potrebno daljše zorenje v lesenih sodih, kar pri belem ni nujno.«

Je dobro vino znanje ali naključje?

»Če ga pridelava večkrat, se znanje. In če je vsakič še nekoliko boljše, ali vsaj enako, si zmagal. Kupec dobi občutek garancije. Pri nas poskušamo, če je le mogoče, vsako leto malce dvigniti raven. Gre za neskončno zgodbo. Petnajst

let potrebuješ, da pridelava dobro vino in takrat ugotoviš, da se je treba nenehno učiti.

Prednost družinskih kmetij je, da vsa ekipa diha skupaj, da je povezana. Ko imamo pri nas novo idejo, vsi razumemo, za kaj gre. Iz vinograda dobim zelo dobre povratne informacije in zelo hitro vem, kakšen bo letnik. Star pregovor pravi, da že ob češnjah veš, kakšno bo grozdje. Šele zdaj ga razumem. Starši so mi tukaj dali dobro šolo. Če živiš z naravo, ni treba čakati na september, da bi vedel, kakšen bo letnik. Če je letnik slab, se moraš boriti zanj. Odzvati se je treba že konec julija in potrgati odvečno grozdje. Če se izkaže, da ne dozoreva, je treba postopek ponoviti v 20 dneh in še dodatno odstraniti liste, ki ga zasenčujejo.«

Kateri tri ljudi bi povabil na večerjo?

»Mogoče bi povabil Roberta Parkerja, da mu tako predstavim družinsko vinarstvo in pokažem še druga slovenska vina. Ali pa Spurrierja ali podobne. Če imas možnost, izkoristiš jollyja. Najbolj cenim ljudi, ki mi dajo objektivno kritiko.«

Osební uspeh?

»Dve fazi. Najprej, ko smo poštudirali sistem rdečega vina. Vsaj do neke točke, da lahko ponovimo kakovost in pridelamo zelo dobro rdečo vino. V drugi fazi gre za prej opisan koncept belega vina, ki je preskok v naši hiši. Prava pot zame niso niti toplo macerirana vina niti ultra mlada. Za bela vina imamo lasten koncept, ki ga bom dograjeval.«

Robert Gorjak