

# S carolino v sam vinski vrh

Juljska vročina bo brzkone vplivala na zgodnejšo trgateg, zato so na Jakončičevi kmetiji v Kozani podzemno klet že pripravili na sprejem zgodnjih sort grozdja. Najprej bodo potrgali modri pinot. "Klimatske razmere so vsako leto drugačne in tudi trgateg je vsakič drugačna, zato ne morem napovedati, kdaj bomo začeli trgati," ugotavlja gospodar Igor Jakončič.

Z vinogradništvom in vinarstvom se ukvarja vsa družina. Igor in sin Aljoša, diplomirani agronom, med drugim opravljata vlogo enologa.

Otroci imajo do dela na kmetiji in do vina poseben odnos. Zgledovali so se tudi po mami Danici, ki je v Kozano, k Igorju, prišla iz vinorodnega Višnjevika, rojstnega kraja rebule. Aljoševa žena Saša, ekonomistka po izobrazbi, pa poleg zahtevne službe, ko ji čas dopušta, za kmetijou opravlja administrativna dela in vzdržuje stike s pristojnimi institucijami. Tudi Mitja, ki čaka na diplomu iz vinarstva, in Agata, menedžerka v ameriški farmacevtski korporaciji v Litvi, če le moreta, pomagata na posestvu.

V teh vročih juljskih dneh so se na Jakončičevi kmetiji še posebej razveselili poštne pošiljke iz Londona. V veliki

pisemski ovojnici je bilo skrbno zavito visoko priznanje britanskega Decanterja, najuglednejše evropske vinske revije, ki je s podelitvijo odličij končala težko pričakovano vsakoletno vinsko ocenjevanje. Ocenjevalci so v kategoriji najdražjih suhih belih vin, ki stanejo več kot 10 funtov, z zlato medaljo ocenila belo vino carolina, letnik 2004, vinarjev Igorja in Aljoše Jakončič. Pri njihovem zastopniku za britanski trg lahko kupci kupijo steklenico caroline za 16,5 funta. Obenem so to vino razglasili za šampiona

Vina družine Jakončič so bila cenjena že v preteklosti. Poznavalci iz Trsta in okolice so jih naročali kar po pošti. Igor hrani pismo Rosine Piccini iz Monfalcona (Tržiča) iz leta 1939, naslovljeno na Oskarja Jakončiča, Igorjevega očeta. Z lepo pisavo in v slovenščini ga obvešča, da potrebuje 10 hektolitrov belega vina, za dostavo pa se bodo dogovorili. Vino so ji dostavili z volovsko vprego



Aljoša (levo), mama Danica in oče Igor

srednje in vzhodne Evrope za leto 2007.

"Bela carolina je dokaz naše skrbne pridelave izbrane grozdja sorte rebula in chardonnay iz vinogradov, starih četr stoletja. Rodnost

teh trt je stabilna. S kombinacijo redne in pozne trgate nastane dober pridelek," razloži oče Igor, ki skupaj s sinom Aljošo bdi nad pridelavo v vinogradu in kleti.

Tako za belo kot za rdečo carolino lahko mirno trdim, da sta veliki vini. Poznavalci belega ponudijo k zelenjavnim jedem, ribam, perutnini. Rdeča zvrst je sestavljena iz merlota, cabernet sauvignona in cabernet franca, ujema se s pršutom, divjačinskim mesom, teste-

Foto: Bogdan Božič

Na kmetiji se z vinogradništvom in vinarstvom ukvarjajo od nekdaj. Na kamnitem portalu kleti je vklesana letnica 1847, ko sta stavbo zgradila prva gospodarja, Mihael in soproga Carolina, po kateri so svojo blagovno znamko tudi poimenovali.

ninami. Pod to blagovno znamko pridelajo tudi sorta vina iz rebule, chardonnaya in sivega pinota ter posebnosti, sladko carolino in penino carolina.

Jakončičevi so dolgoletno vinogradniško in vinarsko tradicijo v letu 1992 okronali s prvimi etiketiranimi steklenicami. Povečali so tudi vinogradniške površine in jih primerno zaokrožili. V vinogradih s skupno 14,5 hektarji površin je dela več kot dovolj za vso družino. V kleti, v hišnem arhivu, hranijo 40 let star bel pinot. To vino spominja na rojstvo Agate. Steklenico magnum so z belim pinotom napolnili ob rojstvu Aljošinega sinčka Petra Mihaela in hčerke Ane Karoline. V izredno zanimivi in prostorsko razgibani kleti je tudi kotiček s steklenicami penine, pridelane po klasični šampanjski metodi. Jakončičevi glavnino pridelka

stekleničijo, pred polnitvijo pa zori v hrastovih sodih. Tradicionalno pridelujejo tudi vino sauvignonasse, ki se je prej imenovalo tokaj, a Jakončičevi mu bodo ob polnitvi v steklenice dali hišno ime.

Jakončičevi vina prodajajo v Evropi, prodri pa so tudi na Japonsko, Kitajsko in v ZDA. Pot do osvojitve vinskega trga je bila polna čeri, a po vstopu Slovenije v EU je bilo vse lažje. "Prodaja vina je zdaj, ko poznamo naše kupce in zahteve trga, pravi užitek. Dolgo časa smo porabili, da smo pri kupcih vzpostavili zaupanje in z mnogimi tudi prijateljstvo," pravi Aljoša. Sodobni vinoljubi so zahtevni kupci, na trgu povprašujejo predvsem po vinih družinskih pridelovalcev. S člani družine želijo vzpostaviti stik, domaćnost in vse to dobijo pri Jakončičevih.

BOGDAN BOŽIČ