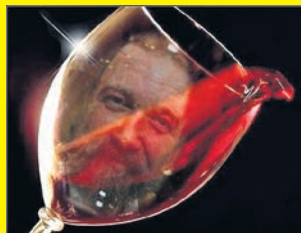


JEDI, MOLIM, VINO



Piše:
BAKHOV SIN
IVO KOZARČANIN



Nisu ga spremali za odležavanje, a drži se 10 godina

Carmignano Villa di Capezzana 2009. nije riserva, nego obično vino koje nije posebno pripremano za odležavanje, a izdržalo je u sasvim dobroj formi gotovo 10 godina. Mješavina sangiovesea i cabernet sauvignona i sad je puno i moćno vino s finim taninima i okusom koji dugo ostaje u ustima, a - ugodan je. Američki Wine Spectator ocijenio je vino s 89, a njemački Falstaff s 92 od 100 bodova. Preporučuju ga uz jela od crvenog mesa i divljači, a butelja se još može pronaći po talijanskim vinotekama i stoji oko 170 kuna.

Vina iz Carmignana su preteča supertoskanaca

Anteprime di Toscana, predstavljaju vina koja će ove godine u prodaju, omogućuje upoznavanje skrivenih (i jeftinijih) dragulja

Supertoskanac u vinskome svijetu već pola stoljeća označava toskanska crna vina od francuskih sorata, poput cabernet sauvignona, cabernet franca, merlota i syraha, ili mješavina tih sorata s domaćim sangioveseom. Talijani ponajbolja vina uglavnom nazivaju po vinogorjima, a strogo propisuju koje se sorte smiju miješati i u kojim omjerima. U najpoznatijim toskanskim vinima, kao što su Chianti Classico, Vino Nobile di Montepulciano i Brunello di Montalcino, dominirati mora izvorni sangiovese, čije je ime izvedeno iz latinskih riječi "sanguis Jovis", koje znače Jupiterova krv. Probijajući se na svjetsko tržište neki su vinari htjeli koristiti više internacionalnih sorata, pa je Tenuta San Guido iz Bolgherija, gdje tlo nije pogodno za sangiovese, ali je za bordoške sorte, napravila danas legendarno vino Sassicaia od cabernet sauvignona i cabernet franca. Prva komercijalna berba bila je 1968. i neki je smatraju prvim supertoskancem. Drugi tvrde da je prvi bio Tignanello vinarije Antinori iz Chianti Classica, regije sangiovesea, koji je imao "previše" cabernet sauvignona i cabernet franca. No cabernet u Toskanu nije došao s prvim supertoskancima, nego prije pet stoljeća s prvom Toskankom koja je bila francuska kraljica. Još u 16. stoljeću Catherine de' Medici donijela je u svoj rodni kraj cabernet franc. Talijani su sortu prozvali "uva Francesca" (francusko grožđe) i posadili je u Carmignanu, gradiću sjeverozapadno od Firence, po kojem se danas zove najmanje toskansko vinogorje sa zaštićenom iznakom izvornosti (DOCG). Imaju 14 vinarija i oko 200 hektara vinograda, manje nego neke hrvatske vinarije poput Belja, Iločkih podruma, Kutjeva ili Lagune. Mali su, ali velik im je ponos. "Ne koristimo mi cabernet zbog mode, to nam je tradicija", gotovo uvrijeđeno reaguju vinari Carmignana na pokušaj usporedbe njihovih vina sa supertoskancima. Cabernet franc uglavnom više nemaju. Ta je sorta križanjem s bijelim

sauvignonom dala cabernet sauvignon i on je danas najčešći francuski dodatak sangioveseu u Carmignanu. Tamošnji vinari predstavili su se na nedavnoj Anteprimi, premijernom kušanju toskanskih vina koja će ove godine na tržište. Najmlađa vina koja prodaju, Barco Reale, rade od istoga grožđa kao i zrelija i cjenjenija koja se zovu Carmignano ili Carmignano riserva i odležavaju dvije ili tri godine. Odličan dojam ostavio je već prvi crnjak iz 2018. Bio je to Barco Reale Ser Biago Fattoria Artimino, svježeg voćnog mirisa i toliko ugodnog okusa da ga je bilo nemoguće ispljunuti. Kao na prevaru skliznuo je niz grlo. Barco Reale Podere Allocco 2017. mirisao je vrlo nježno, taman da pozove da ga se gucne, a okus mu je bio mek, fin, voćan, svjež i dug te tražio još i još. Carmignano Il Sassolo 2016. pokazao je da su glavna vina vinogorja, koja nose i njegovo ime, korak dalje. Čaša je bila puna zrelog voća začinenog najfinijim paprom te mrvičicom cimeta i vanilije. Vrlo se lako pio i Carmignano Artimino 2016., tražio je i da se malo razmisli o njemu, a riserve su otkrile sasvim novi svijet.

Riserva Le Farnete 2015. mirisala je na najfiniji lardo, genijalnu talijansku bijelu slaninu. Okus joj je bio pun, kompleksan, čvrst i dug, pikantan i mekanih tanina. Jako je fina bila i riserva Podere Allocco 2015., a Capezzana Trefiano Vittorio Contini Bonacossi 2015. također je mirisala na lardo i fine ljutkaste začine. Okusom je dominirala svježina koja s taninima jamči da će vino sljedećih najmanje pet godina biti sve bolje. U Carmignanu i okolici od istih sorata rade i Vin Ruspo, atipično moćno, ali fino ružičasto vino. Vin Santo di Carmignano je slatkiš od bijelog i crvenoga grožđa koje poslije berbe prosušuju na vjetru. Općenit dojam je da se isplati kupiti sva vina na kojima piše Carmignano. Izvrsna su i osjetno jeftinija od drugih toskanskih čija su imena prosječnom kupcu puno poznatija.