

O P G Geržinić
 Ohnić 9
 52447 Vižinada
 (052) 446 285
 www.gerzinic.com



Tradicija se nastavlja

Vina Geržinić

TRADICIJA

Tradicija proizvodnje vina i maslinova ulja u našoj obitelji traje generacijama. Iako su se moj djed i pradjed, kao što je inače bilo u ruralnim sredinama Istre, bavili i raznim drugim kulturama koje su mogle prehraniti obitelj. Otac je preuzeo dio tih vinograda i proizvodnju stolnih vina, ali tek kao dodatni posao. Ozbiljna proizvodnja i vinarstvo kao zvanje moja su odluka. Tako smo 2003. počeli više ulagati u tehnologiju, modernizaciju podruma te nove nasade. U međuvremenu sam i diplomirao vinarstvo u Poreču.

SORTE

Prva boca kvalitetne Malvazije Geržinić na tržište je izašla 2005. Uz malvaziju, kao autohtonu istarsku sortu, koja je i najzastupljenija u našim vinogradima (više od 55%), mnogo ulažemo i u druge bijele sorte, chardonnay i muškati žuti. Iako u našim vinogradima crne sorte zauzimaju tek tridesetak posto površine, jako smo ponosni na teran, cabernet sauvignon i syrah.

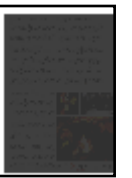
RAZMIŠLJANJA O VINU

Posljednjih deset godina itekako smo napredovali, iako sam svjestan da sam odradio malen dio puta. Nažalost ili nasreću (?), mi vinari imamo samo jednom godišnje priliku napraviti nešto novo i drukčije, dati dio sebe u taj proizvod. Bez obzira što imam dovoljno berbi iza sebe, to je i dalje malo. Iz godine u godinu, koliko god misliš da si nešto novo naučio, da znaš mnogo više, naiđu drukčiji vremenski uvjeti i postaneš svjestan da je mnogo izazova pred tobom i da jednostavno ne možeš sve znati ni predvidjeti. No baš to izaziva novu strast i volju za dalje. I da se cijeloga života bavim ovim poslom, što se iskreno nadam da hoću, ni dotad neću naučiti baš sve. Polazim od toga da savršenstvo ne postoji. Ne postoji idealan čovjek, a ni idealno vino. Možemo mu samo težiti.

MASLINOVO ULJE

Iako je vino moja najveća strast, naše je ulje velik, ali ipak poseban dio priče. U Istri se, uz vinovu lozu, oduvijek uzgajala maslina. Zato joj i mi pridajemo veliku pažnju. No razlika je između proizvodnje vina i maslinova ulja. Maslinovo ulje radi se već u masliniku. Istina, i proizvodnja vina kreće u vinogradu, no kada grožđe stigne u podrum, tek tada počinje proces alkoholne fermentacije, odležavanja, starenja vina... Dobar vinar će i od lošije berbe izvući najbolje i napraviti dobro vino. S maslinovim uljem nije tako. Nema prirodnih načina da od lošega ploda napravimo dobro ulje. Najvažnije je da maslinu uberemo zdravu i pravovremeno. Jer, kakav nam je plod, takvo će nam biti i ulje. Hoće li pak ulje i ostati onakvo kakvo smo proizveli, ovisi o čuvanju i vremenu. Ekstradjevičansko maslinovo ulje u odličnim uvjetima čuvanja zadrži 1,5-2 godine velik dio svojih dobrih i zdravih karakteristika.

FOTOGRAFIJE: DAMIR FABIJANIĆ



Nakon toga kvaliteta mu opada. Maslina je voćka, pa ako je prezrela, ona oksidira, propada. Od takva ploda nastaje i ulje niže kvalitete. Jako treba paziti na berbu, preradu ubranih plodova u što kraćem roku. I bitno je da se masline ne skladište dugo (preporučeno je preraditi ih u roku od dan-dva, najviše), a ako se ipak skladište, to bi trebalo biti u adekvatnim perforiranim, prozračnim posudama. Nakon toga prerađuje se u moderno opremljenoj uljari, što danas nije problem. U Istri je prije dvadesetak godina, toga se i ja sjećam, kad je to i djed radio, berba bila mnogo kasnije, i te su masline skladištili 20-30 dana. Razlog nije bio samo navika i mišljenje da baš tako treba, nego jednostavno nije bilo mogućnosti, trebalo je čekati na svoj red u samo dvije, tri uljare u Istri.

Mnogo se napravilo posljednjih petnaest godina u vinarstvu, ali i maslinarstvu Istre. Teško je danas u Istri naći loše maslinovo ulje. Dokaz je tomu što velik broj istarskih maslinara već godinama dobiva razna priznanja, među njima i OPG Geržinić, na domaćim i stranim izložbama i ocjenjivanjima ulja te u svjetskom vodiču L'extravergine, zadnjih nekoliko godina pod naslovom Flos Olei, u kojem smo zastupljeni petu godinu zaredom. Mislim da je to velik uspjeh, jer riječ je o vrlo uglednu vodiču za maslinova ulja. Nismo količinski ni blizu, niti težimo tomu, zemljama poput Španjolske, Italije, Grčke, Tunisa, koje imaju velike količine maslinova ulja. Sigurno imaju i vrhunskih, ali imaju mnogo i ulja niže kvalitete. Kvalitativno je Istra po broju proizvođača koji su u tom vodiču na drugom mjestu u svijetu, odmah iza Toskane.

IZVOZ

Zasad vina najviše izvozimo u Italiju, i to već dugi niz godina. Stolno vino, koje je djed proizvodio, izvozilo se legendarnom Parenzanom (parnim vlakom koji je išao od Poreča prema Trstu) u Trst i taj dio Italije, koji nam je bliže. Tršćani poznaju malvaziju i žele baš ovu istarsku. Mi s kupcem u Italiji surađujemo i danas. Probili smo se na mala vrata i na tržište Velike Britanije, odnedavno i tamo imamo uvoznika. U pregovorima smo i sa zemljama Beneluksa. S pridruživanjem Europskoj Uniji, nadamo se i većim mogućnostima. No bit će i prednosti i nedostataka. Prednosti za one koji to relativno spremno dočekaju, koji su se na domaćem tržištu iskazali da imaju kvalitetan proizvod. Očekujem reguliranije tržište s manje neloyalne konkurencije. Teško da ćemo svi koji se time danas bavimo opstati, bit će borbe. Kvalitetan proizvod uvijek ima kupca, samo treba biti spreman i sposoban pronaći ga.

Maslinovo ulje ne izvozimo. Količine nisu velike i uspijemo ga bez problema prodati na domaćem tržištu. I turistima koji svrate u Istru i u naš podrum.

O VINIMA I PLANOVIMA

Kad govorimo o barikiranim vinima, nisam veliki ljubitelj. Konkretno, onih u kojima se više osjeća drvo, vanilija, dimljeno, nego vino. To, mislim, nije baš neko umijeće i svatko to može napraviti. Drvo treba oplemeniti vino, a ne obrnuto. I zato nisam protiv drva. Prije nekoliko mjeseci, nakon posljednje berbe, nabavio sam nešto rabljenih drvenih

bačava (rabljene su 2-3 godine da okus po drvu ne bude odveć izražen) kojima želim samo dodatno upotpuniti berbu 2012, po meni, dosad moju najbolju berbu, kad je riječ o crnim vinima. U daljem bih razvoju uveo i nešto novih drvenih sudova, bačava, ali većih zapremina. Za bijela vina godina je bila malo odveć sušna, pa smo dio grožđa brali nešto ranije, baš da zadržimo svježinu.

No postalo je tijesno u našem podrumu uz nove nasade. Razmišljam kako krenuti dalje, imamo tradiciju, ali i biramo trenutak, neovisno o recesiji, kad krećemo dalje. Nadamo se i potporama iz pretprijetnih fondova EU-a i same Unije da bismo sufinancirali modernizaciju proizvodnje, pogotovo u operativnom planu 2014-2020, koji je načelno predstavljen, ali se traže smjerovi u što će se konkretno ulagati za sektor vinarstva i vinogradarstva. Predviđamo da će se dosta ulagati u marketing vina. Isto tako predviđeno je i sufinanciranje gradnje ili rekonstrukcije objekata za proizvodnju, podruma. Računamo, ako će sve ići po planu, da idemo u novi objekt, to je postalo neizbježno. Prošlo je petnaestak godina otkad se ova naša stara kuća obnovila i adaptirala za podrum. Vrijeme je za napredovanje.

Mislim da svi vinari u regiji trebaju raditi na prepoznatljivosti i izvrsnosti proizvoda kako bi svijet shvatio što stvarno imamo. Doista imamo jako dobra vina, no mjesta za napredak ima, uvijek možemo bolje. Rekao sam, idealno ne postoji, ali svi mu i dalje težimo! Treba naglasiti brend Istre kao vinske regije te Hrvatske kao vinske zemlje! 🍷



ZAGREBAČKA BANKA NASTOJI PREPOZNATI POTREBE MALIH PODUZETNIKA I OBRITNIKA TE IH PRATITI KAO PARTNER U NJIHOVU REDOVNOM POSLOVANJU. INDIVIDUALNO PRISTUPAMO SVAKOM SEGMENTU TE KREIRAMO PROIZVODE I USLUGE SPECIFIČNE ZA POJEDINE DJELATNOSTI. NAŠU PREDANOST I BRIGU PREPOZNALI SU MALI PODUZETNICI I OBRITNICI TE U 2012. BILJEŽIMO POVEĆANJE BROJA TIH KLJENATA.

Zagrebačka banka
UniCredit Group