

# VINO ZBOG KOJEG JE DAVO

## 'Probao sam Madeiru iz 1870., spektakularno vino koje je življe od većine vina našeg vremena'

U sklopu Wine Gourment Festivala održana je prezentacija senzacionalnih vina koja odležavaju stoljeće i pol

OTKRIVA  
DAVOR  
BUTKOVIĆ



FOTO NEJA  
MARKICEVIĆ/CROPIX

**U** zabilješkama s kušanja Blandyjevih Madeiri za Verdelho Soleru iz 1870. godine zapisao sam: mistični bouquet, gljive, smrčci, karamel, gorka čokolada s narančom, ali sve je jako mirno, neagresivno, gotovo meditativno...

E sada, pridjev mistično koristim, pišući o vinima, jedino kada se lagano ili malo manje lagano zezam, dok pridjev meditativno ne upotrebljavam baš nikada, iz samorazumljivih razloga...

Prekjučer poslijepodne bio sam, međutim, sasvim ozbiljan i svjedno sam morao napisati "mistično" i "meditativno", ne stoga što proizvođači Madeire svoja vrhunska vina često zovu meditation wines, nego sam, naprosto, osjećao iskreno uzbuđenje, strahopoštovanje i zbunjenost, mirišući i kušajući Madeiru staru 143 godine.

Gotovo uvijek, pijuci vrlo stara vina, automatski mislim i o vremenu kada su nastala (što se, pobogu, na Madeiri ili u Zagrebu događalo te 1870. godine, dok se brao i prešao verdelho za vino koje pijem 2013. godine); u ovom sam slučaju imao

posebnu tremu, ali i napad adrenalina, zato što se radilo o najstarijem vinu koje sam ikada probao.

Pošto sam se, dakle, probio kroz tu vrstu doživljavanja stoljeće i pol odležane Madeire, i pošto sam relativno precizno pronašao neke od čitavog niza aroma u njenom bouquetu, u usta mi je ušla neobično svježa, gotovo agresivna tekućina, predivnog karameliziranog okusa s balzamično-alkoholnim okvirom, i s dugi orašastim završetkom, koja je, zapravo, djelovala mlade i energičnije od većine današnjih vina, starijih od pet godina ili šest godina, kada se radi o bijelim, ili deset do petnaest godina, kada se radi o crnim ili desertnim.

### Veličanstveno vino

Blandy s Verdelho Solera iz 1870. godine i danas je prilično veličanstveno vino, koje je na licu mjesta dokazalo kako Madeire, ali doslovno, mogu živjeti vječno, u što se uvjerilo još 30-ak sudionika uvjerljivo najspektakularnijeg događaja ovogodišnjeg zagrebačkog Wine and Gourment Festivala, što se od

četvrtka do subote održavao u Gliptoteci i u Kaptol Centru.

Radionica vrhunski Blandyjevih Madeira, koju je predvodio 34-godišnji Chris Blandy, predstavnik sedme generacije vlasnika ove dragocjene vinarije, utemeljene 1811. godine, spada, zapravo, među posve rijetke domaće vinske manifestacije apsolutno najvišeg svjetskog ranga (utoliko je šteta što joj nije nazočilo više ljudi iz vinskog i restoranskog biznisa, koji bi ondje imali štogod naučiti).

Madeira je najveći otok u malom, vulkanskom arhipelagu, koji pripada Portugalu, smještenom oko 600 kilometara od Maroka. Preostala dva otoka u toj skupini zovu se Porto Santo i Desertas.

Portuglaci su se iskricali na Madeiru 1420. godine, a masovna proizvodnja vina ondje je otpočela potkraj 16. stoljeća. Na Madeiri se prvo proizvodilo slatko vino, od malvazije, i to ne na glavnom otoku, nego na pješćanim površinama Porto Santa, gdje je klima vrlo topla, što je pomoglo koncentraciji šećera u malvaziji (naravno, tu

se ne radi o našoj malvasiji istriani).

Na samom glavnom otoku grožđe se počelo saditi stotinjak godina poslije, da bi Madeira u drugoj polovici 18. stoljeća postala najpopularnije vino u Sjevernoj Americi.

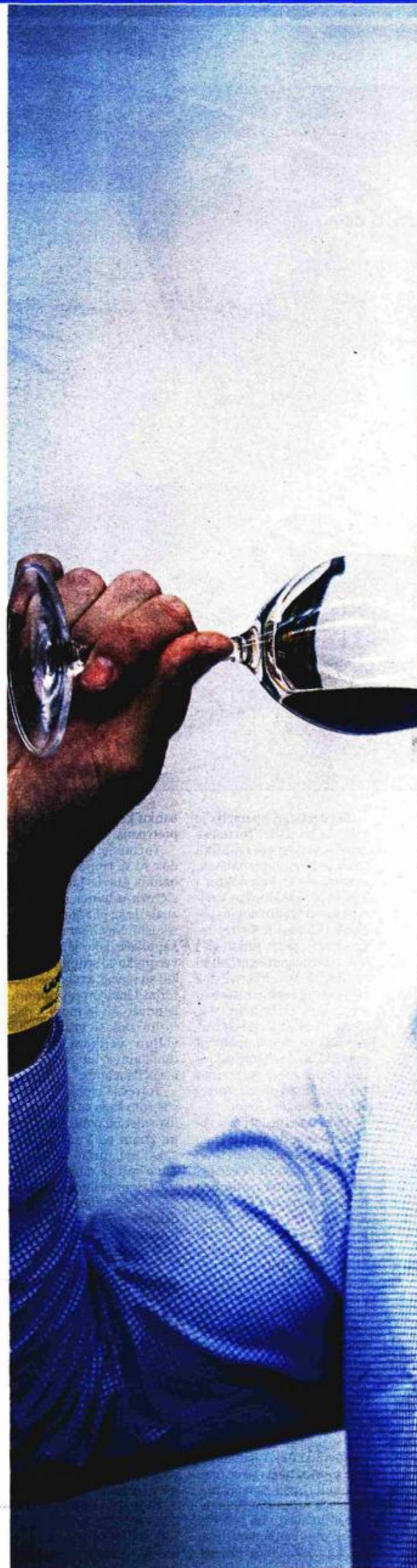
### Današnji karakter

Elokvantni i vitki gospodin Blandy uvjeravao nas je da je Madeira, u doba proglašenja Deklaracije o nezavisnosti, zauzimala čak 75 posto američkog vinskog tržišta.

S rastom izvoza u Sjevernu Ameriku, Madeira je dobila današnji karakter. Naime, portugalski trgovački brodovi punili su se bačvama Madeire, koje su funkcionirale i kao balast, koji se zatim može jeftino prodati.

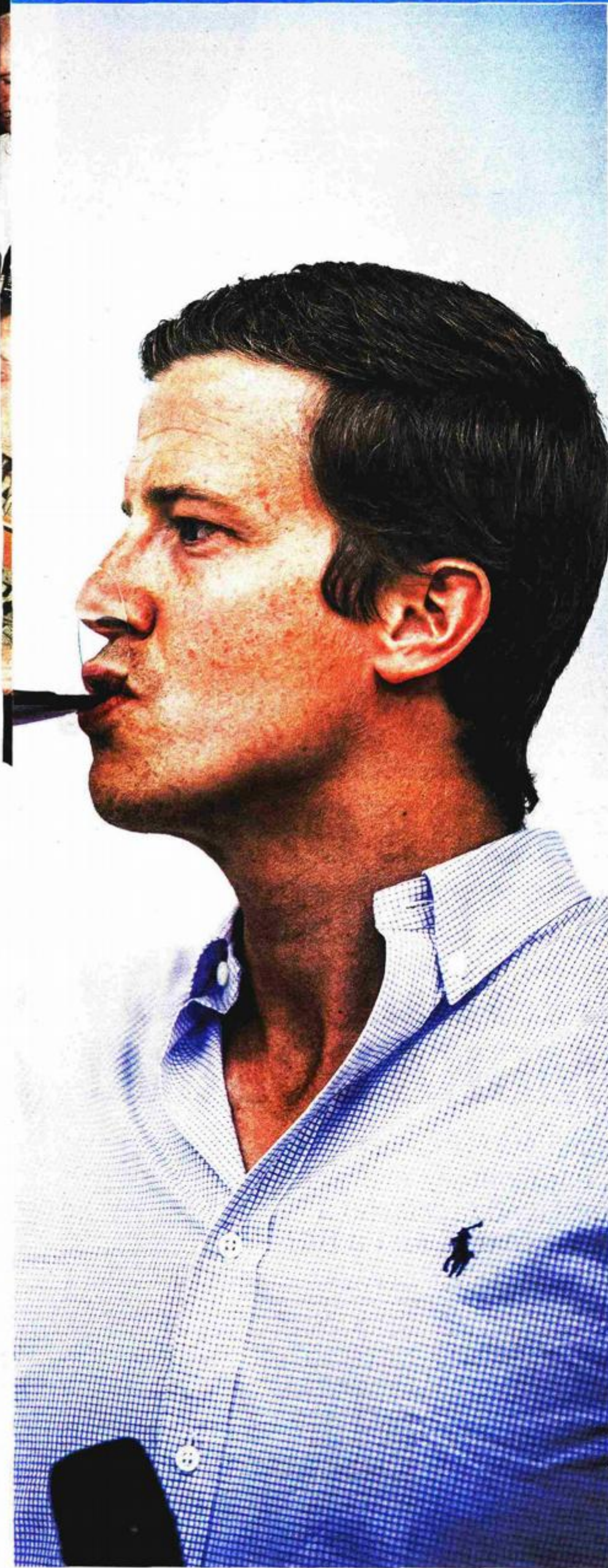
No, ustanovilo se da poslije dugih putovanja u osobito vrućim vremenskim uvjetima vino postaje sve bolje i mekše, pa su potkraj 18. stoljeća vinari u podrumima počeli izazivati visoku temperaturu kakvoj je vino bilo izloženo dok je putovalo preko ekvatora.

Evo, dakle, kako se, posve pojednostavljeno, proizvodi Madeira. Poslije berbe i prešanja, fermentacija pojedinih vina zaustavlja se žestokim alkoholom. Malvazija, koja je najslada i najbogatija, fortificira se već nakon 36 do 48 sati, a ostale sorte grožđa, od kojih se proizvodi vintage madiera, poslije nekoliko dana, dok fermentacija serciala može trajati i četiri tjedna. Verdelho i



**Nakon kušanja Blandyjevih Madeiri za Verdelho Soleru iz 1870. zapisao sam: gljive, mistični bouquet, smrčci, karamel, gorka čokolada s narančom, ali je jako mirno**

# DR BUTKOVIĆ IMAO TREMU



Buteljke senzacionalnog vina koje je samo za ovu priliku dopremljeno u Hrvatsku kako bi ga isprobao sadašnji najveći stručnjak



Chris Blandy (34) predstavnik posljednje generacije vlasnika ove vrste vinskog vintarja

**Boce iz 19. stoljeća, koje su još u komercijalnoj distribuciji, stoje između tisuću i tri tisuće eura**

Sercial najčešće se fermentiraju do skoro potpune suhoće, pa se onda pojačavaju na 19,5 do 21 posto alkohola.

A zatim madeire s godištima berbe odlaze u posebne, krovne prostorije, u kojima u bačvama, izložene prirodnoj temperaturi do 42 stupnja, dozrijevaju od 20 pa do, recimo, 118 godina, koliko je u bačvi proveo moj Verdelho Solera iz 1870. godine. Jedna je od glavnih odgovornosti winemakera, upozorio je Chris Blandy, da odluči kada će se vino prebaciti iz najvrućih bačvi, gdje može isparavati i tempom od osam posto godišnje, u hladnije bačve, gdje se zatim čuva desetljećima.

### Oznaka berbe

Ovakav proces proizvodnje vina naziva se canteirao te se primjenjuje za Madeire s oznakom berbe. Madire bez oznake berbe proizvode se umjetnim zagrijavanjem tankova s vinima na podjednako visoku temperaturu. Istodobno sa zagrijavanjem, vino je izloženo oksidaciji: Madeira je jedno od rijetkih vina kod kojih je oksidacija inače nepoželjan proces u proizvodnji i čuvanju vina - jedna o njegovih neizostavnih sastojaka i bitnih stilskih značajki.

Kombinacija oksidacije i zagrijavanja, tijekom kojeg se šećeri u vinu djelomično karameliziraju, čini Madeiru pogodnom za gotovo beskrajno starenje.

Madeira je do te mjere fizički neuništiva, da jednom otvorenu bocu možete ostaviti začepljenu u hladnjaku i vratiti joj se poslije godinu dana. Još će uvijek biti vrlo pitka.

Vintage Madeire pro-

izvode se od pet sorti grožđa: malvazije, verdelha, buala, sercijala i terranteza. Terrantez je, prema literaturi, na rubu izumiranja. Međutim, na samom je otoku uvjerljivo najdominantnija sorta tinta negra mole, kojom je zasaden oko 70 posto madeirinih vinograda. Tinta negra mole masovno se naselila na Madeiru poslije epidemije filoksere u 19. stoljeću te se na njoj bazira većina vina bez oznake berbe.

Kušanje Blandyevih Madeira na trećem katu Kaptol Centra počelo je Terrantezom iz 1976. godine, koji je ostavio dojam snažne, vitalne svježine, i koji se doimao začinjski egzotično. Slijedio je Verdelho iz 1975. kod kojeg su se snažnije osjetile karamelizirane note, kao i lako prepoznatljive arome narančine kore i zelenog čaja, te okusi groždica i oraha.

Verdelho iz 1968. godine svojom me relativno istaknutom i neočekivanom petrolejskom crtom gotovo pa asociirao na dio aromatskog sklopa starih rizlinga, dok je Sercial iz 1966. prepun sušene naranče, sušenih marelica i slanog karamela, bio upravo impresivan.

Bual iz 1958. godine proveo je u bačvama 44 godine; njime dominiraju crna čokolada, sušeno žuto voće i balzamične crte. U inače izvrsnom Bualu iz 1920. godine prvo se osjetila prilično agresivna volatilna kiselina, koja je kasnije oslabila: ovo je vino na okusu perfektno kiselo-slatko. Još je uvijek svježije, s orašastim aftertasteom, koji doslovno traje minutama.

Naposljetku, Verdelho Solera iz 1870. godine ostaje jedno od onih vina koje ću

zauvijek pamtili. Ovdje valja reći da riječ solera označuje tip proizvodnje karakterističan za Sherry. Solera znači da se bačva sa starim vinom nadopunjuje mladim vinima, a konačno buteljirano vino nosi oznaku berbe najstarijeg vina. Chris Blandy kaže da se u Verdelhu Soleri iz 1870. nalazi oko 50 posto najstarijeg vina. Madeira predstavlja izvrsnu vrijednost za novac.

Najskuplje boce iz 19. stoljeća, koje su još uvijek u komercijalnoj distribuciji (ne mislimo, dakle, na raritete), najčešće koštaju između tisuću i tri tisuće eura, što, naravno, jest mnogo novca. Međutim, startna cijena velikih pomerolskih vina, poput Petrusa i Le Pina iz 2010. godine, iznosi, pak, 3200 dolara.

Bual iz 1920. može se nabaviti za 700 do 800 eura, što još uvijek nije previše s obzirom na njegovu gotovo stogodišnju starost, dok su cijene suvremenih Madeira uistinu prihvatljive. Berbe iz osamdesetih godina često se prodaju i za manje od sto eura, a colheite iz devedesetih (colheita je jeftiniji tip Madeire s oznakom berbe), stoje oko 50-ak eura, dakle, poput srednje boljeg konjaka.

### Uskoro i kod nas

Madeira, nažalost, nema na hrvatskom tržištu: svojedobno sam zatekao nekoliko boca u vinoteci Ninoslava Duspera u Vlaškoj ulici, gdje sam i kušao svoju prvu Madeiru iz 19. stoljeća.

Nadam se da će se to uskoro ispraviti i da ćemo kod nas moći uživati u jednom od najveličanstvenijih i najkompleksnijih vina na svijetu. •