

Poreč gostil 30. Concours Mondial de Bruxelles

V Istri vina z vsega sveta

Darja Zemljič

V hrvaški Istri je bil pretekli mesec zbran ves vinski svet v malem, saj so v Poreču od 11. do 15. junija gostili eno najplivnejših in največjih svetovnih vinskih ocenjevanj Concours Mondial de Bruxelles. Več kot 350 ocenjevalcev je v petčlanskih komisijah v treh dneh ocenilo 7504 vina (med njimi 220 hrvaških) iz 50 držav. Tekmovanje je bilo prvič organizirano leta 1994, od leta 2006 pa je vsako leto spreminilo lokacijo. Potekalo je v 15 znanih vinskih regijah, med drugim v Aiglu v Švici, Brnu na Češkem, Luksemburgu in Kalabriji v Italiji, kjer je bila Istra lani razglašena za gostiteljsko regijo.

Hrvaška je kot vinorodna in turistična regija sprejela gostiteljstvo predvsem kot priložnost za nadaljnjo promocijo turizma in hrvaškega vinarstva, ki je iz leta v leto bolj kakovostno in prepoznavno med vrhunskimi vinskimi strokovnjaki. Tudi sodobni turisti ob obisku določene turistične regije iščejo pristna in edinstvena doživetja ter želijo spoznati lokalno pridelavo in gastronomijo.

NAJVIŠJE OCENJENI VINI IZ MEHIKE IN BOLGARIJE, SLOVENIJI TRI MEDALJE

Slovenski vinarji na ocenjevanje CMB ne pošiljajo veliko vin, tri zlate medalje pa so letos prejeli Puklavec family Wines za vino sauvignon Seven numbers I, 2021, vinska klet Berce iz Dornberka za merlot 2015 in KZ Brda za chardonnay Bagueri 2018.

Med glavnimi regijami proizvajalkami je bil z vini najbolj zastopan Bordeaux, ki je bil na tekmovanju tudi najbolj nagrajen, saj je prejel 256 medalj. Tudi Iberski polotok je leta 2023 dosegel nekaj impresivnih rezultatov – Portugalska je v nacionalnem povprečju dosegla 37,5 % nagrajenih prijav. V Španiji je Aragonija z 42 % prehitela vse druge regije. Med vini iz Italije pa je največ medalj prejela Toskana, in sicer 80 medalj. Gostitelji, hrvaški vinarji, so poslali na ocenjevanje 220 vin in prejeli 23 zlatih in eno veliko zlato medaljo, ki jo je prejelo vino najprestižnejšega istrskega vinarja Meneghetti, in sicer za vino Val Gambalera 2015, na prodaj je po 236 evrov!



V Poreču se je zbralo 350 ocenjevalcev z vsega sveta, med njimi tudi šest slovenskih.

Med belimi vini je letos na tekmovanju prejelo najvišjo oceno Cenzontle blanco – belo mehiško vino, pridelano v dolini Valle de Guadalupe. Najbolje ocenjeno rdeče vino prihaja iz Bolgarije – Vineyards Selection Tenevo, mešanica merlota, cabernet franka in petit verdota iz kleti Yambol v Trakijski nižini. Trofejo Sylvain, ki se vsako leto podeli najvišje ocenjenemu barikiranemu vinu, je letos osvojilo kalifornijsko vino – Earthquake zinfandel, ki ga je donegovala vinska klet Michael David v Lodiju. Ekološko vino z najvišjim številom točk prihaja iz Španije – Palmeri Navalta iz kleti Palmeri Sicilia v Aragoniji. Priznanja je prejelo manj kot 30 % prijavljenih vin. Naslednje, 31. ocenjevanje rdečih in belih vin CMB, pa bo potekalo od 7. do 9. junija 2024 v Guanajuatu v Mehiki. To bo prvič, da se bo tekmovanje preselilo na ameriško celino.

ISTRA – DRŽAVA V DRŽAVI

Hrvaška ima dolgo tradicijo pridelave vin, tako v celinskem kot priobalnem delu, država pa se ponaša s široko paleto avtohtonih sort grozdja, ki jih potrošniki vse bolj iščejo. V celi državi so vinogradi na 17.600 hektarjih, 1575 je pridelovalcev grozdja oz. vina, med njimi le 335 takšnih z več kot petimi hektarji vinogradov. V kleti so lani stočili nekaj nad 52 milijon

nov litrov vina, in sicer 76 % belega, največ graševine (laškega rizlinga) kot vodilne sorte v državi. Pridelujejo jo na 4347 hektarjih, največ v celinski Slavoniji.

Priobalno vinogradništvo je nekaj popolnoma drugačnega, Istra s svojo čudovito in še vedno nekoliko divjo naravo ter nacionalno mešanim prebivalstvom pa je še vedno država v državi.

Hrvaškega vinarstva in prodaje vina si ni mogoče predstavljati brez obmorskega turizma, saj ima država 6715 kilometrov obale in 1085 otokov. Jadranski del države ima štiri milijone prebivalcev in je lani gostil malo manj kot 19 milijonov turistov, Istra pa pet milijonov turistov in zabeležila 30 milijonov nočitev. Istra in Kvarner imata skupaj 3010 hektarjev vinogradov, pri čemer je v slednjem kot najmanjšem vinorodnem okolišju s trto posajenih 190 hektarjev. Pridelak vina v celi Istri je bil lani 87.460 hektolitrov, in sicer več kot 90 % belih vin. Med sortami je glavna malvazija na 1555 hektarjih, teran pa na 232 hektarjih, sicer pa je ob Jadranu vodilna sorta plavac mali na 1343 hektarjih. V Istri so izbrali pravo strategijo s poudarkom na vrhunski kakovosti in avtohtonih sortah, predvsem malvaziji in teranu, ki sta postala najbolj znana simbola istrskega polotoka ter vse bolj prepoznavna na svetovnem trgu.

Istrski vinarji so zadnjih 30 let naredili velik preboj in premik, k čemur je pripomoglo predvsem povezovanje v okviru združenja Vinistra, v katerem je 120 najbolj uspešnih vinarjev. Zadalji so si skupne cilje, kot so profesionalno trženje in promocija, povezovanje s turizmom in strokovni razvoj. Številni med njimi so izjemno zvišali kakovost vin, kar je odraz večjih vlaganj, in se tako uspešno prebijajo na mednarodne trge.

NAJSODOBNEJŠA KLET NA OBMOČJU POREČA JE DAMJANIČ

Nekaj najboljših vinskih hiš so v Istri, kjer je vino bolj kot kdaj koli prej sestavni del turizma, predstavili ocenjevalcem vin z vsega sveta skupaj s pokrajino in gurmanskimi dobrotami. Istrske vinske kleti in oljarne pa so postale turistične znamenitosti in majhni muzeji gastronomije sami po sebi. Eno od uspešnejših vinarstev je tudi Damjanič, ki jo vodita Ivan in Željka Damjanič. Tradicijo stare istrske kmetije s 40 hektarji je prekinila nacionalizaci-



Željka in Ivan Damjanič

ja, zaradi katere so lahko obdržali le pet hektarjev, ostalo pa razdrobili med družinske člane. Po približno 15 letih trdega dela ima družina Damjanič 10,5 hektarja vinogradov in sodobno klet, kjer mladi enolog Ivan Damjanič uporablja pridobljeno znanje in ljubezen do vinarstva. Leta 2020 so začeli graditi in kmalu zatem odprli novo klet z zmogljivostjo 250 tisoč litrov vina, njena vrednost je bila dobra dva milijona evrov. Gre za naj sodobnejšo klet na območju Poreča, zrasla je tudi s pomočjo evropskih sredstev. V njej pa kletarji malvazijo, rumeni muškat, burgonjo, merlot in cabernet sauvignon v steklenicah pod 13 etiketami. V kleti je še sodobna degustacijska soba, vina pa ponudijo ob tradicionalni istrski kulinariki. Poleg vin pridelujejo tudi olivno olje, načrt družine je povečanje vinogradniških površin s poudarkom na malvaziji kot vodilni istrski sorti in boronji kot tradicionalni istrski sorti. Ivan Damjanič pri pridelavi vina uporablja naj sodobnejšo tehnologijo, rezultati pa so razvidni iz osvojenih medalj na domačih in mednarodnih tekmovanjih. Posebej ponosni so na vino Clemente Blanc 2016, ki je na ocenjevanju Decanter prejelo zlato medaljo s 96 točkami in zlato medaljo na ocenjevanju International Wine Challenge.



Strokovnjakom za vina so predstavili nacionalni park Brioni, nekdanjo zaprto Titovo območje, v katerem je tudi eno najstarejših oljčnih dreves v Istri.



Iz vinogradov Meneghetti prihaja edina velika zlata medalja med hrvaškimi vini Val Gambalera 2015.

Zmanjšanje izpustov v kmetijstvu

Irska želi »pobiti« 740 tisoč krav v sedmih letih

Kristijan Hrastar

Da bi zmanjšali izpuste, Irska načrtuje zmanjšanje čred krav molznic. Kmetje naj bi dobili odškodnino, če bodo zaklali svoje živali.

Potem ko so to storili na Nizozemskem, sedaj tudi na Irskem razpravljajo o občutnem zmanjšanju števila krav, da bi dosegli cilje EU glede varstva podnebja. Do leta 2030 mora irski kmetijski sektor zmanjšati izpuste za 25 %. Da bi to dosegli, se predlog ministrstva za kmetijstvo glasi: Število krav molznic naj se zmanjša za skupno 10 % oz. za okrog 740.000 krav. V prvem koraku naj bi v obdobju treh let število govedi zmanjšali za 65.000 glav na leto, torej skupaj okoli 200.000 glav.

Kmetje naj bi prejeli odškodnino v višini okoli 3000 evrov

na žival. Vlada torej kalkulira s stroški v višini 600 milijonov evrov. Minister za kmetijstvo Charlie McConalogue se osredotoča predvsem na starejše lastnike kmetij ter ob tem poudarja, da to niso dokončni načrti. Trenutno preučujejo prostovoljni program zmanjšanja števila krav molznic.

KMETJE SO OGORČENI

Tim Cullinan, predsednik Zveze irskih kmetov, je dejal: »Takšna poročila dajejo vtis, da vlada v ozadju spodkopava našo mlečno in živinorejsko proizvodnjo.« Nekateri kmetje sicer želijo prenehati s kmetovanjem, toda Cullinan je zagovarjal večjo podporo naslednji generaciji kmetov. Opozoril je, da se bo tako prireja mleka in mesa iz Irske preselila v druge države, kar bo tam povzročilo večji ogljični odtis. To bo še

povečalo globalno segrevanje, namesto da bi ga zmanjšalo. Prireja mleka in mesa na Irskem v glavnem temelji na pašništvu, ki povzroča manj podnebno škodljivih izpustov kot prireja v drugih državah.

KRAVE MOLZNICE SO NAPAČNO OBRAVNAVANE

Pat McCormack, predsednik irskega združenja dobaviteljev mlečnih izdelkov Creamery Milk, meni, da je »frustrirajoče«, da ima mlečna prireja tako negativen predznak. Črede govedi niso nič večje, kot so bile pred 25 ali 30 leti. Bolj so se povečali izpusti CO₂ zaradi prometa ali letalstva.

Kmetje so načeloma pripravljeni prispevati k varstvu podnebja, predpogoj pa je, da se takšni programi zmanjševanja izvaja prostovoljno.