

 Napa Valley

# Na kalifornijskoj vinskoj cesti

Sunčana dolina, dugačka samo pedesetak kilometara, bacila je rukavicu u lice velikim vinarskim regijama Francuske i Italije. Odlična vina, izvrsna kuhinja i uzbudljiv noćni život prava su meka za hedoniste. Playboyev čovjek na stranputicama Nape posjetio je najbolje restorane i slavne vinarije Roberta Mondavija, Francis Forda Coppole, Chateau Montalena i Grgich Hills PIŠE VELIMIR CINDRIĆ



pitanja u Wine Countryju, mislit će da si totalna budala". I zaista, ako će u nekoj od manjih vinarija Nape odgovor na ovakvo laičko pitanje biti štur ili preskočen, na degustacijama posjeda svjetski čuvenih imena takvo je što nezamislivo. Tamo ne dovode autobuse pune turista opće prakse, već u njih pristižu samo vinski znalci, oni kojima vino znači nešto više od neobveznog gutljaja uz hranu, hodočasnici iz cijeloga svijeta koji itekako dobro znaju gdje se nalaze. Jer, Napa Valley mnogo je više od obične turističke destinacije, vinarski fenomen koji već više od tri desetljeća stoji uz bok Francuskoj i Italiji.

**VRATA RAJA**  
Dobrodošlica u "svjetski slavnu vinorodnu regiju" neodoljivo podsjeća na ulaz u ranč iz američkih vesterna. A vino je, kako reče pjesnički raspoložen turistički djelatnik Napa Valleya, "buteljirana poezija"

"**SLJEDEĆE VINO** je 100-postotni crni pinot. Pazite, ovo je danas prava rijetkost. Napravljeno je od grožđa iz samo jednog vinograda", ozbiljnim tonom govori gospođa što vodi degustaciju vina u jednoj od manjih vinarija kalifornijske doline Napa. Iz skupine od dvadesetak posjetitelja, javlja se gospodin iz klase seniora: "Kako crni pinot? Pa vino je bijelo".

Situacija asocira na scenu iz filma "Stranputica" (čija se radnja odvija u Santa Barbara Wine Countryju, kraju koji se formirao po obrascu Nape) u kojoj Jack, neupučen u činjenicu da se bijelo vino može dobiti i od crnih sorti, isto pitanje postavlja Milesu koji mu uz smijeh odgovara: "O, Isuse! Ne postavljaj takva

pitanja. Velika ih imena uglavnom ne žele. Sa svojih pedesetak kilometara dužine, stiješnjena između planinskih lanaca Mayacamas i Vaca Range, Napa je vrlo jednostavna za snalaženje (velika otprilike kao francuski Medoc), pa se nakon nekoliko dana osjećate kao kod kuće.

"Vino je živa stvar, čiji život uključuje mladost, zrelost, starost i smrt. Ako se o njemu ne brine primjereno, razboljet će se i umrijeti", čitamo riječi Julije Child, jednog od najvećih imena američke gastroliterature na ulazu u centar Copia u Napi, javnoj i obrazovnoj ustanovi, PR centru kalifornijskog vinarstva. Sa skupinom vinskih entuzijasta ovdje se, nakon šetnje raskošnim povrtnjacima, voćnjakom i vinogradom centra, u restoranu Julia's Kitchen, podvrgavamo seansama demonstracija i kuša-

Kako se čuvena dolina brani od najezde masovnih turista koji od svakog svetišta žele napraviti Disneyland? Jednostavno – restrikcijom pristupa. U Napu, sat vremena vožnje udaljenu od San Francisca, ne možete stići javnim prijevozom, već isključivo automobilom ili privatnim zrakoplovom. Dnevnim autobusnim izletnicima iz San Francisca danas su dostupne samo periferne vinarije.



**ROBERT MONDAVI WINERY** "Napa vam je, zapravo, Disneyland za odrasle", s osmijehom nam je rekla Mrs. Dana Andrus, Senior Wine Educator RMW-a

nja, kako vina, tako i kalifornijske kuhinje – zanimljivo i, američki zabavno, kao relaksirani uvod u ono što nas čeka u vinarijama i restoranima doline.

**ZNATNO OZBILJNIJE** zabavili smo se sljedećeg dana za posjeta vinariji **Roberta Mondavija**. "Znate, ja Napu nazivam Disneylandom za odrasle", kaže nam Dana Andrus, *Senior Wine Educator* vinarije koji nas je proveo posjedom. "Tu su odlični hoteli, izvrsni restorani, tri stotine vinarija s degustacijama, i sve to uz, gotovo stalno, prekrasno vrijeme. Tu zaista niti jedan trenutak ne može biti dosadno."

Toranj i veliki luk nad ulazom vinarije Mondavi, sagrađeni u španjolskom misionarskom stilu, prepoznatljiv su zaštitni znak vinarije, ali i simbol vinarstva Nape i Kalifornije uopće. Novija vinarska povijest Nape bilježi ime Prusa Charlesa Kruga kao praoca velikog uspjeha. On je 1860. u St. Heleni utemeljio vinariju koja je postala primjermom kako treba raditi te školovao skupinu mladića koji će kasnije postati uspješni samostalni vinari. Do 1880. Napa je već brojala 140 vinarija i sve su poslovale dobro, naročito zahvaljujući kalifornijskoj zlatnoj groznici, a njihova vina mogla su se kvalitetom uspoređivati s ponajboljim evropskim. No, početni zamah jenjao je zbog nepovoljnih okolnosti – filoksere, prohibicije, ekonomske krize i Drugog svjetskog rata. Napa je 1960. dočekala sa samo 25 vinarija i bile su potrebne svježije snage koje će ispisati novo poglavlje. One su se pojavile u liku Roberta Mondavija, čija je obitelj tada posjedovala vinariju Krug, koji je 1966. kao već 53-godišnjak, osnovao vlastitu kompaniju i izgradio vinariju koja će udariti temelje modernog kalifornijskog vinogradarstva i vinarstva.

Općepriznati otac fenomena Napa Valleya, koji sve zasniva na strasti i inovativnom duhu, rano je zaključio da je vino najlakše prodavati uz hranu, pa je vinarija posebna po programu *Great Chefs at RMW* koji je doveo najpoznatije chefove (Paul Bocuse, Jean Troisgros, Charlie Trotter, Jacques Pepin, Julia Child, Alice Waters...), zajedno s kreacijama i gozbama koje su tu priredili.

"Kako bi promovirao svoje vino i prodavao ga Amerikancima, Mondavi je kupce morao naučiti da velika vina idu uz izvrsnu hranu - ono što ljudi u Evropi znaju već generacijama", kaže Andrus. "Mondavi je danas priznat kao najvažnija ličnost u vinskom biznisu Sjedinjenih Država, ponajviše zato što je pridonio stvaranju kulture pijenja vina."

Nakon razgleda vinograda, podruma s impresivno složenim *barrique* bačvama od francuske hrastovine (dvije godine odležavanja za najbolja vina, plus još godina u boci), u jednoj od nekoliko elegantnih soba za kušanje Andrus konačno iznosi boce. Iz duge serije kušanih vina, najviše su nas se dojmili *Fumé Blanc Reserve 2002* iz čuvenog vinograda To Kalon, kompleksni blend sauvignona i semillona te, dakako, crnjaci, među kojima su blistali aromatični *Pinot Noir Reserve 2003*, visoko taninski i savršeno izbalansiran *Cabernet Sauvignon Reserve 2002* te *Pinot Noir PNX 2004* s položaja Carneros, odakle, zbog posebno primjerenih klimatskih uvjeta, potječe većina vrhunskih chardonnaya i crnih pinota Nape. Na kraju, Andrus nas je iznenadio bocom *Opus One*, čeda istoimene vinarije smještene preko puta koju je Mondavi utemeljio s pokojnim baronom Philippeom de Rothschildom, vla-

**MILJENKO GRGICH**  
Nekadašnji glavni Mondavijev enolog, rođeni Pelješanin, slavu je stekao kao vinar Chateaua Montalena. Biranim vinima s njegova posjeda u Rutherfordu tradicionalno nazdravljaju američki predsjednici



nikom bordoškog Chateaua Mouton-Rotschild. Vinarija okružena tajnovitošću i misterijem, koja ujedinjuje slavno ime i Mondavijev smisao za marketing, svake godine izbacuje jednako impresivne verzije ovog velikog vina.

**SLJEDEĆEG** dana smo bili u Calistogu, u posjetu jednoj od najljepših i najcjenjenijih vinarija doline - Chateau Montalena, obveznoj postaji svake osobne vinarske ture. Ako je Mondavi 1966. započeo novo poglavlje Nape, Montalena je bila zamašnjak koji je stvar ubrzao. Naime, na čuvenu natjecanju u Parizu 1976. njen je *Chardonnay 1973*, iz tek druge berbe, na slijepom kušanju do nogu potukao najbolje chardonnaye Burgundije. Jim Barrett, vlasnik Montalene, tada je izjavio: "Nije loše. Za dečke bogu iza leđa". Kalifornija je dokazala da se može nositi s najboljim vinorodnim regijama i više nikada nije bila vinarska provincija.

Posjed koji se proslavio zahvaljujući izvanserijskom *Chardonnayu*, koji je i danas vrlo elegantan i sjajno predstavlja sve vrline doline kad je o ovoj sorti riječ, u novije je vrijeme najšire prepoznatljiv po *Cabernet Sauvignonu*. Dok smo se u kušaonici dvorca spremali kušati pet vina koje vinarija svake godine plasira na tržište, direktor marketinga Montalene, Jeff Adams, sažeo je filozofiju posjeda: "Mi ne razdvajamo uzgoj grožđa i stvaranje vina. Vinogradarstvo i vinarstvo držimo kontinuiranim procesom koji započinje u vinogradu, a završava u boci, pa zato rabimo specifičan izraz - "winegrowing" koji sjedinjuje *vinegrowing* i *winemaking*".

**ČINJENICU DA POSJETITELJA** iz Hrvatske u Napa Valleyu nigdje neće bijelo gledati kada spomene odakle je, može se, naravno,



Napa Valley



**MONTALENA**  
Vlasnici Chateaua Montalena nemaju problema s marketingom. Svi žele kušati chardonnay koji je na blind tastingu u Francuskoj 1976. proglašen najboljim i ušao u povijest američkog vinarstva

zahvaliti isključivo **Miljenku Grgiću**. Hrvat koji je svojevremeno bio i glavni Mondavijev enolog, svoje je ime na popis slavni upisao kao vinar Chateaua Montalena stvorivši baš onaj slavni "pariški" *Chardonnay 1973*. Njegov posjed i vinariju u Rutherfordu lako ćete prepoznati po hrvatskoj zastavi koja se ondje vije.

Grgich Hills Cellar, koji je osnovao s "kraljem kave" iz San Francisa Austinom Hillsom, spoj je sjajnog poznavanja vinogradarstva i vinarstva s američkim kapitalom i smislom za biznis. *Grgich Hills Chardonnay* mnogi drže najboljim vinom te sorte na svijetu, dok *Cabernet Sauvignon* redovito pobire visoke ocjene najuglednijih vinskih autoriteta.

Vinarija čija su se vina našla i na trpezama takvih uglednika kao što su Ronald Reagan, Bill Clinton, kraljica Elizabeta II i Francois Mitterrand i dalje inzistira na pomnom pristupu svakoj sorti, ili kako to sami kažu: "Prema naših šest različitih vina odnosimo se kao prema različitoj djeci, njegujući njihov razvoj i karakter". Ove godine u svojoj su kušaonici ponudili i *Chardonnay 2003* s posebnom etiketom koju krase Eiffelov toranj i natpis *Paris Tasting Commemorative*, kojom vinarija obilježava 30. godišnjicu Grgićeva uspjeha. Za samo

867 sanduka ovog iznimno koncentriranog vina, koje je zagolicalo svakog iole ozbiljnijeg vinskog kolekcionara, rabljene su isključivo probrane bačve s vinom od grožđa s čuvenog položaja Carneros. Iz istog vinograda, na koji gleda Grgićeva kuća, došlo je i grožđe za *Zinfandel 2003* s naznakom *Miljenko's Old Vines*, naziv koji upućuje na dio ovog vinograda s čokotima starijim od stotinu godina.

No, daleko od toga da je područje Nape posvećeno isključivo vinoljupcima. Osim glavne zabave - degustiranja u vinarijama, Napa najviše nudi gurmanima - posjete farmama, manufakturnim siranama, plantažama maslina s kušanjem vrhunskih maslinovih ulja. Poznata je i po izvanserijskim restoranima u svim cjenovnim razredima, kojima su zajedničke savršene biološki uzgojene namirnice, maštovita jela i idilični smještaj, odnosno arhitektura i ugođaj lokala.

Staru famu potvrdilo je i ovogodišnje prvo izdanje Michelinova vodiča za San Francisco, Bay Area i Wine Country, koje je, u škrtoj podjeli prvih zvjezdica, Napa podarilo čak osam. Jedne maksimalne tri pripisane su *foodie landmarku* - restoranu French Laundry u Yountvilleu u dolini Napa, "najboljem američkom restoranu" koji vodi "najbolji američki chef", Thomas Keller.

## KAKO PROVESTI TRI SAVRŠENA DANA U NAPA VALLEYU

**1. DAN** Krenite od mjesta Napa i posjetite centar **COPIA** (American Center for Wine, Food and Art). Svakako se uključite u neki od programa po izboru i posjet završite ručkom u elegantnom restoranu **JULIA'S KITCHEN**. Nakon ručka otputite se do **ROBERT MONDAVI WINERY** da biste dobili dojam o razvoju Nape, upoznali oca njene moderne ere i kušali neka od najboljih vina doline. Poslije vratite do obližnjeg Coppolina **RUBICON ESTATEA** i nadivite se najljepšem posjedu Nape, holivudskom glamuru i izvrsnom Cabernet Sauvignonu Rubicon. Večeraite u Kellerovu bistrou **BOUCHON** ili **MUSTARDS GRILLU** u Yountvilleu. Izlazak: Neki od lokala blizu vašeg hotela.



**2. DAN** Ujutro posjetite Rutherford i svratite do **GRGICH HILLS CELLARA** te pogledajte što Hrvatska znači u Napi. Mladi Chardonnay bit će izvrstan aperitiv za ručak - u restoranu **GREYSTONE** na kampusu Culinary Institutea of America ili (za manje zahtijevne) na luksuznom hamburger standu **TAYLOR'S REFRESHER** u St. Heleni. Prošetajte mjestom, obidite **SILVERADO MUSEUM**



**CHARLES KRUG**. Večeraite u **BISTRO JEANTYU** u Yountvilleu ili **LE TOQUE** u Rutherfordu. Izlazak: Jedan od brojnih lokala u blizini hotela u kojem ste odsjeli. **3. DAN** Započnite ranojutarnjom vožnjom balonom nad vinogradima oko Calistoge ili (ako vam je draže) relaksirajućim tretmanom u Indian Springsu u Calistogi. Ručajte u restoranu **TERRA** ili **GO FISH** u St. Heleni, a poslije podne posjetite vinarije **CHATEAU MONTALENA** i **CLOS PEGASE** ili **STERLING**.

Večere u Kellerovu **FRENCH LAUNDRYJU** ćete se sjećati do kraja života. Nakon toga poželjan je samo udoban krevet. Oni najuporniji i neumorni mogu još isprobati i proizvod u obližnjem **étoile WINE LOUNGEU**.



U "FRANCUSKOJ PRAONICI" večera se u društvu gostiju sa svih kontinenata (rezervacije točno dva mjeseca unaprijed, a imate samo minutu-dvije iza ponoći da je dobijete telefonom ili internetom), jer da bi u petosatnoj mnogosljednoj seansi uživali u Kellerovim jedinstvenim jelima, ovamo hodočaste najrevnosniji svjetski gurmani.

U Yountvilleu smo ručali i u Kellerovu Bouchonu, bistrou i jednom od ukupno pet restorana Nape koji su od Michelina zavrijedili po zvjezdicu. U očaravajuće teatralnom lokalnu, koji je uvijek uzbudljiv i prepun, popularne su juhe, školjke i, ovdje izvanredan, *steak frites*. U petoj zvjezdici Yountvillea - Bistrou Jeanty koji, zahvaljujući šarmu pariškog "bistroa iz susjedstva" i sjajnim jelima chefa Philippea Jeantya, uživa veliku popularnost, najpametnije je odabrati nešto s rukom isipisanog dnevnog jelovnika na vratima – recimo, paštetu od zeca, grilanu prepelicu i dagnje u pastisu od bijelog vina. Nedaleko je i Mustards Grill, restoran specijaliziran za fuzijsku kuhinju i jela poput *Maine crab cakes s chipotle-paprika aiolijem, ahi tune s wasabijem* i krekerima od sezama ili pekinške patke u umaku od luka i badema.

Za posjeta vinarijama u Rutherfordu svakako se treba počastiti u, zvjezdicom ocijenjenim, Auberger du Soleil i Le

Toque. Ugodaj juga Francuske i jednostavna jela u prvome (brat vlasnika drži čuveni restoran Fleur de Lys u San Franciscu) nedovoljno je atraktivan za poprilično visoke cijene, dok u drugome Ken Frank lakoćom osvaja sjajnim jelima poput guske jetre u grilanim smokvama, *Nantuket* jakobovim kapicama i škotskim zecom s talijanskim tartufima. U St. Heleni, kao predah od ambicioznih restorana, za ručak je možda najbolje posjetiti lokalni favorit - otmjeni *hamburger stand* Taylor's Refresher, jedan od najboljih američkih hamburgeraja (izvrstan *sourdough hamburger*), naravno, budući je u Napi, s iznimno raskošnom listom vina. Dobra alternativa su Cindy's Backstreet Kitchen, s izvrsnim povrtnim juhama i zelenim tortillama s grahamom, zatim Terra, gdje japanski chef Hiro Sone nudi svoju verziju kalifornijske kuhinje i novootvoreni Go Fish, ambiciozan i zabavan riblji restoran sa sushi barom poznatog chefa Cindy Pawlcyn.

U St. Heleni postoji i mjesto gdje možete iznajmiti Harley Davidson. Treba rezervirati unaprijed, jer ovamo dolaze mnogi koji vinarije i restorane vole obilaziti na njima.



**RUBICON**  
Veliki redatelj F.F. Coppola svoju je holivudsku mirovinu dočekao na vlastitom vinarskom posjedu (gore), gdje već godinama proizvodi ponajbolja kalifornijska vina, a kušali smo i odličan pjenušac koji nosi ime njegove kćeri Sofije

Sa sedam prekrasnih igrališta, Napa je i raj za golfere, a u ponudi su još i biciklističke staze, bočališta koja ožive u večernjim satima i podsjećaju na provansalske seoske scene, zatim teniski tereni, zračne jedrilice te baloniranje. Nisu zakinuti ni oni željni oporavka, jer je tu i više toplica, odnosno wellness-centara (izmišljeni su u Kaliforniji). Bez obzira kako proveli dan, on u Napi uvijek završava u nekom od restorana, nakon kojih obvezno slijedi provod u barovima ili nekoj od mikropivovara, gdje obično svira živa glazba, u rasponu od rocka i funka do jazza i countryja. Tu se svi dobro razumiju u ono što piju, pa se ugodno društvo istomišljenika traži prema odabiru glazbe.

**OD NOĆNOG ŽIVOTA** najviše nam se svidio relativno nov *étoile Wine Lounge* u Yountvilleu, gdje je u bilo osobito živo uz koktele od pjenušca. Jednako dobar ugodaj imaju i Ana's Cantina u St. Heleni, dupkom pun starinski bar sa živom glazbom, i Compadres u Yountvilleu, meksički lokal na čijoj se tratinji, uz bend, ispijaju odlične margarite. Najviše noćnih lokala smješteno je u mjestu Napa, a najpopularniji su NV i Bounty Hunter, u kojem se barmen, kad smo ga pitali o noćnom životu, samo nasmijao: "Ako ste mislili da je ono što ste vidjeli u "Stranputici" pretjerivanje, varate se. Ovdje se jednako dobro zabavlja i sofisticirano i divlje. Važno je samo da volite vino i da ste hedonist."

Da se ipak nalazimo u saveznoj državi u kojoj je i Hollywood potvrdilo se na našoj posljednjoj postaji. Dok smo koračali prema elegantnom dvorcu u Rutherfordu, osjećali smo se kao da smo ušetali na filmski set. Na kraju široke staze koju prate dekorativni stupovi, pred slikovitom fontanom, domaćica nas je nudila čašama pjenušca *Sofia Blanc de Blanc 2005.* i objašnjavala: "Pjenušac je kreiran posebno za Sofijino vjenčanje, a etiketu je naslikala sama." Kako holivud-

ski! Sofia je, dakako, kćer Francisa Forda Coppole, redateljica čiji se brak u međuvremenu raspao, a posjed je Rubicon, do prije nekoliko godina poznat pod nazivom Niebaum-Coppola, dok će vinskim znalcima mnogo više reći njegov stari naziv Inglenook koji će uputiti na legendarno vino *Inglenook Napa Valley 1941*, jedan od dvanaest velikana iz Wine Spectatorova "sanduka snova" 20. stoljeća.

Bogatu tradiciju danas možda najljepšeg posjeda u dolini, pod nazivom Inglenook, započeo je 1879. Gustave Niebaum, finski pomorski kapetan i trgovac krznom. Nakon Drugog svjetskog rata posjed je, u novim rukama, proizvodio masovna vina i potpuno izgubio na ugledu. Od blijeđe budućnosti spasio ga je Francis Ford Coppola, veliki zaljubljenik u vino, kupivši ga novcem što je zaradio od filmova iz serijala *Kum* te *Bram Stoker's Dracula*. Iako su mu svi govorili da se okani vinarstva i drži filmova, Coppola je 1978. izbacio svoj prvi *Rubicon Cabernet Sauvignon*, vino koje je, pod paskom danas 43-godišnjeg enologa Scotta McLeoda, postalo jednim od najkvalitetnijih vina doline. Sam Coppola otkrio je svoju pravu ljubav izjavivši: "Film i vino gotovo su jednaki. I jedno i drugo ovise o kva-



**WINE&FOOD**  
Rubicon, kao i u mnogi drugi posjedi u Napa Valleyu, ne bavi se samo vinogradarstvom i vinarstvom nego i ozbiljnom kuhinjom. Jedno bez drugoga, znaju i ovdje, ne ide i ne treba ići

liteti sirovine i treba dosta vremena da bi ih se učinilo savršenima. Jedina razlika je što današnji vinari još uvijek drže do kvalitete".

Da sve ostane u stilu bajkovitog prilaza, unutrašnjost dvorca mora očarati svakog posjetitelja. Tu vam, uz raskošno, rukom rezbareno stubište od egzotičnog drveta, na čijem vrhu sjaji grb posjeda, po dobro skriptiranu ritualu uručuju putovnice Rubicon Estatea, namijenjene pečatima i bilježenju dojmova o kušanim vinima. Gornji je kat posvećen filmskom Coppolinu opusu, pa se posjetitelj u svojevrsnom muzeju može nadiviti Oscarima (pet) za "Patton", "Kum" i "Kum II", ili zabaviti razgledanjem automobila Tucker iz 1948, Don Corleoneova radnog stola i stolice iz *Kuma*, Oscarom nagrađenih kostima iz *Dracule* i sličnim memorabilijama. Nakon toga mnogi se odmire u cafeu dvorca, gdje se kao predah od vina služe kava, žestoka pića i cigare iz kolekcije F. Coppola Selects.

Ipak, drvom obložene kušaonice u prizemlju s iznimno pomno osmišljenim kušanjem i znalačkim *sommelierima* koji vam se posvećuju pojedinačno, odaju dojam vinarije gdje je vino ispred filma i holivudskog glamura. U seriji od pet vina iznimno je dojmljiv bio raskošni *Captain's Reserve Cabernet Sauvignon 2003*, no svojom crveno-purpurnom bojom i bogatim aromama svih mogućih bobica i s finišom crne čokolade, potpuno nas je osvojio *Estate Rubicon 2002*, impresivan cabernet sauvignon s dodacima *petit verdota*, frankovke i merlota.

Možda je to i bio najbolji oproštaj s vinima Nape. Ovdje su priroda, gastronomija i opuštenost iznimno bitni, ali sve, ipak, počiva na izvanserijskom vinu. Nije ga Hemingway tek tako nazvao "najciviliziranijom stvari na svijetu". Ili kako je to sazeo jedan nepoznati mislilac: "Vino starenjem postaje sve bolje. Što sam stariji, to ga više volim."

