



Obitelj Biondi Santi i vino koje nosi njihovo ime, bilo je prvi dokaz svijetu da se talijanska vina mogu nositi s najvećim svjetskima

# VINO ZA TREĆE TISUĆLJEĆE



**K**ada iz drevne Siene, srca talijanske pokrajine Toscane, krenemo srednjom od tri prometnice koje vode na jug, daleko od autocesta i utabanih turističkih staza, polako ulazimo u maleno, ali u svijetu poklonika vina, značajno područje - carstvo čuvenog brunella, uz pijemontske velikane, najcijenjenijega talijanskoga vina.

Nakon pola sata vožnje, s glavne ceste skrećemo prema rredištu proizvodnje ovoga vina, malenom mjestu Montalcino, smještenome na brdašću kojeg okružuju brojni vinogradi. Iako ovim krajem ne tutnje horde suvremenih paket-turista, gužve ne nedostaje. Hodočasnici iz cijeloga svijeta, kojima vino predstavlja nešto više od prehrambenog artikla, dolaze vidjeti gdje nastaje ovo veliko crveno vino i kušati ga na njegovu samom izvoru.

No, naš cilj nije središte ovoga mjesta, čitavog u znaku vina, koji vrvi posjetiteljima i vinotekama. Upućujemo se na posjed II Greppo, neposredno u podnožju Montalcina, jedan od tri u vlasništvu obitelji Biondi Santi, od čijih 22 hektara vinograda nastaje mala količina vrlo traženoga brunella. Ova obitelj i vino koje nosi njeno ime, bilo je prvi dokaz svijetu da se talijanska vina mogu nositi s najvećim svjetskim. To dakako nije bio i jedini razlog zašto smo posjetili baš ovaj posjed.

Kako je brojnim ljubiteljima vina poznato, u siječnju 1999. godine "Wine Spectator", najznačajniji američki, pa i svjetski magazin posvećen vinu, objavio je rezultate velikog istraživanja posvećenoga završetku stoljeća. Brojni svjetski vinski stručnjaci i novinari izabrali su takozvani "sanduk snova" - 12 najvećih vina 20. stoljeća. Među dvanesticom veličanstvenih, većinom francuskih zvučnih imena, jedino talijansko vino bilo je upravo Biondi-Santi brunello di Montalcino Riserva 1955.

Do sredine 19. stoljeća na ovome su se području vina prodavala pod nazivom šire vinorodne regije - Chianti, već tada vrlo poznate marke vina. U to vrijeme jedan je vinar - Clemente Santi, započeo eksperimentirati s groždem koje je uzgajao na obiteljskome gospodarstvu nedaleko Montalcina. Svoju je aktivnost posebice usmjerio na izoliranje i razmnažanje određenoga klona sorte sangiovese, inače uobičajene sirovine za proizvodnju Chiantia. Novi klon lokalni su seljaci nazivali, zbog smeđkastoga tona grozda - brunello.

Clementeov unuk Ferruccio Biondi-Santi, nastavio je s eksperimentima svoga djeda i, najvjerojatnije, bio je prvi vinar koji je





1870. godine proizveo vino isključivo od brunella. Ovo njegov prototip vino - brunello di Montalcino, očito je bilo vrlo uspješno, jer je uskoro sve svoje vinograde pretvorio u nasade ovoga kлона. Ferruccio je vino ubrzo dobilo reputaciju kao vino sa sposobnošću dugog čuvanja, kojemu se kvaliteta s godinama odležavanja, stalno izboljšavala. Ova osobina stečena je zahvaljujući postupku produljene maceracije, kada se iz kožice zgnječeni groždani bobica (zajedno sa stabljikom grozda) bogato izlučuju tanini, te dugom odležavanju vina u drvenim bačvama.

I dok su njegovi susjedi svoja vina punili u karakteristične trbušaste boce u donjoj polovici opletene likom (*fiaschi*), u kojima se i danas prodaje chianti slabije kakvoće, Biondi-Santi počeo je svoje novo vino puniti u boce bordoškoga tipa.

krajem 70-ih godina, ubrzo je odlučio asortiman isključivo tradicionalnih tipova vina, kakva je posjed godinama proizvodio, postupno nadopuniti inovativnim kreacijama.

Tri posjeda kompanije Biondi Santi, međusobno udaljena nekoliko kilometara i koji se prostiru u dvije pokrajine - Siena i Grosseto, zapravo su potpuno odvojene cjeline, svaka sa svojom posebnom filozofijom, u zavisnosti od elemenata u rasponu od dosljednog poštivanja tradicionalnih enoloških uvjeta tla do slobodne kreativnosti u stvaranju novih tipova vina. Već spomenuti, tradicionalni obiteljski posjed "Il Greppo" specijalizirao se za proizvodnju vina brunello (vino od najboljega grožđa) i rosso di Montalcino. Ovaj posjed koji simboizira prestižnu reputaciju obitelji sastoji se od dva položaja: "Il Greppo" i "I Pteri", s ukupno 22

od onog iz vinograda starijih od 25 godina. Godišnje se proizvede oko 60.000 boca brunella, a daljnih 20.000 boca otpada na "Rosso di Montalcino". Za vina ovog posjeda, osobito ona najprestižnija, karakteristična je iznimno visoka cijena - od 100.000 lira za brunello '95, pa sve do 95 milijuna lira za Brunello Riserva 1891.

Posjed "Il Greppo" i njegovu arhivu legendarnih godišta 1888., 1891., 1945. i 1955. moguće je posjetiti samo uz prethodnu najavu, a za razgovor s gospodinom Biondi Santijem novinari se, zbog ogromnog interesa, posebice po objavi rezultata "Wine Spectatorova" istraživanja,



## 'Sve se više usmjerujemo prema fenomenu kolekcionara vina'

- kaže Jacopo Biondi Santi

Već su vina od berbi 1888. i 1891. godine zadobila legendarni status.

Razgledajući povijesni obiteljski posjed "Biondi-Santi Tenuta Il Greppo", nailazimo na uočljivi natpis: "Sljubljivanje tradicije sa zahtjevima suvremenog tržišta", koji sublimira filozofiju nasljednika obiteljskog posla i današnjeg voditelja skupine od tri posjeda - Jacopa Biondi Santija. Kompanija "Biondi Santi", kojom Jacopo predsjedava, danas ima godišnji promet od oko 13 milijardi lira, od čega više od polovice otpada na izvoz. Pri tome, treba naglasiti, da marketinška strategija kompanije kategorički isključuje uporabu modernih distributivnih lanaca.

- Prodaju sužavamo isključivo na vinoteke i restorane, a sve više se usmjerujemo prema fenomenu kolekcionara vina - pojašnjava Jacopo Biondi Santi. Jacopo, koji je sa svojim ocem Francom, unukom spomenutoga Ferruccio, u poslu počeo surađivati

hektara vinograda zasadenih gotovo isključivo sortom sangiovese. Ovaj posjed ne kupuje grožđe drugih vinograda, a proizvodnja je okrenuta isključivo visokoj kakvoći: niski prinosi, ručno branje grožđa, razdioba plodova prema starosti pojedinih dijelova vinograda, vinifikacija u hrastovom posudu, njegovanje vina u hrastovim bačvicama i termički kontrolirane prostorije za čuvanje posebnih vina (riserva), jamče vrhunski proizvod temeljen na tradiciji.

- Ovu vinariju orijentalirali smo, umjesto na proizvodnju, prvenstveno na odležavanje vina. To je rezultat filozofije posjeda okrenutog iznimno visokoj kvaliteti proizvoda i ograničenoj produkciji skupljih vina koja se ne piju mlada - govori nam gospodin Biondi Santi.

Posjed proizvodi više tipova vina. "Brunello Annata" je vino proizvedeno od grožđa vinograda starih 10 do 25 godina, dok se "riserva" proizvodi

moraju najaviti više mjeseci unaprijed.

Drugi posjed - vinarija "Villa Poggio Salvi" - za razliku od "Il Greppo", iznimno je moderno opremljena i okrenuta je proizvodnji brunella i rossa. Po tipu okrenuta je tradiciji, a po tehnologiji ukusu suvremenog tržišta. Dvadesetak hektara vinograda ovog posjeda ni izbliza ne može zadovoljiti današnju potražnju za njegovim vinima.

- Filozofija Ville Poggio Salvi usmjerena je na proizvodnju kvalitetnoga vina po prihvatljivim cijenama, a koja se mogu piti i mlada - objašnjava Jacopo Biondi Santi.

Vina ovoga posjeda znatno su po cijeni povoljnija od onih s posjeda "Il

Greppo". Brunello je, primjerice, upola jeftiniji, a proizvode se još i "Rosso di Montalcino", "Moscadello di Montalcino Aurico" te "Rosso Toscano Lavisco" (100% merlot). Asortiman nadopunjuju četiri vrste rakija tipa "Grappa di Brunello".

Najnoviji posjed - Castello di Montepo - s upravom smještenom u tvrđavi iz 10. stoljeća, kupljen je nedavno od nećaka glasovitoga engleskoga književnika Grahama Greena. Vinogradi posjeda koji se protežu na 20 hektara površine, zasađeni su sortama sangiovese, cabernet sauvignon i merlot, dakle sirovinom za proizvodnju takozvanih "Supertoskanaca", vina koja su svoj

njihov image ne bi sukobljavao sa onim mojih brunella.

Posjed Castello di Montepo trenutno proizvodi četiri vina: "Schidione" (mješavina sorti sangiovese, cabernet i merlot, 18 mjeseci odležano u malim hrastovim bačvama tipa *barrique*), "Montepaone" (čisti cabernet odležan 16 mjeseci u *barriqueu*), "Sassoalloro" (sangiovese, odležan 14 mjeseci u *barriqueu*) te "Rivolo" (Sauvignon Blanc). Cijene ovih vina dosta variraju - boce "Schidionea" i "Montepaonea" prelaze svotu od 100.000 lira, dok se ostala dva vina mogu nabaviti za 16.000, odnosno 27.000 lira.

Jedno vino, baš s ovoga novog



uzlet doživjela početkom 90-ih. Baš ovaj posjed kupljen je ponajviše zbog potencijala sadnje daljnjih 220 hektara vinograda (iako se planira posaditi tek novih 60-80 hektara). Vinogradi su smješteni na visini između 200 i 450 m nadmorske visine i predstavljaju krunu projekta započetog prije desetak godina, kojem je cilj stvaranje novih vina koja bi držala korak s najkurentnijim trendovima vinskoga tržišta.

- Novi će posjed postati središnja točka proizvodnje svih mojih "Supertoskanaca" - ističe Biondi Santi.

Pa nastavlja:

- To su vina koja sam odlučio proizvoditi izvan Montalcina, da se

posjeda, dovelo je prošle godine ime Biondi Santi ponovo u žižu zanimanja poklonika vina. Naime, Jacopo Biondi Santi u siječnju 2000. godine lansirao je na tržište specijalno vino posvećeno ulasku u treće tisućljeće -

"Schidione - III Millennium", berbe '97, jedne od najboljih 20. stoljeća u ovom kraju. Predstavljeno kao vino za meditaciju (mješavina sorata sangiovese, cabernet i merlot), a proizvedeno posebnom metodom vinifikacije i njegovanja, dostojan je nasljednik "nacionalnih spomenika" - vina "Biondi Santi Riserva" godišta 1888., 1891. i 1955. Visoka kvaliteta ovoga vina, njegova zapanjujuća cijena od 1,5 milijuna lira i limitirana količina (13.987 magnum boca od 1,5 litara),

# 12 Sanduk snova XX. stoljeća

## 1900 CHATEAU MARGAUX

Crveno vino, Bordeaux, Francuska  
Cijena 9.000 USD, ocjena: 93/100

## 1921 CHATEAU D'YQUEM

Bijelo vino, Bordeaux, Francuska  
Cijena 3.600 USD, ocjena: 97/100

## 1931 QUINTA DO NOVAL NACIONAL

Crveno vino, Douko Valley, Portugal  
Cijena 2.500 USD, ocjena: 100/100

## 1937 DOMAINE DE LA ROMANÉE-CONTI ROMANÉE-CONTI

Crveno vino, Bordeaux, Francuska  
Cijena 800 USD, ocjena: 94/100

## 1955 PENFOLDS GRANGE HERMITAGE

Crveno vino, Adelaide, Australija  
Cijena 1.100 USD, ocjena: 93/100

## 1961 PAUL JABOULET AINÉ HERMITAGE LA CHAPELLE

Crveno vino, Rhone Valley, Francuska  
Cijena 1.800 USD, ocjena: 100/100

## 1961 CHATEAU PÉTRUS

Crveno vino, Pomerol, Bordeaux, Francuska  
Cijena 2.800 USD, ocjena: 100/100

## 1974 HEITZ CABERNET SAUVIGNON NAPA VALLEY MARTHA'S VINEYARD

Crveno vino, Napa Valley Martha's Vineyard, Kalifornija, SAD  
Cijena 350 USD, ocjena: 97/100

## 1941 INGLENOOK CABERNET SAUVIGNON NAPA VALLEY

Crveno vino, Napa Valley, Kalifornija  
Cijena 1.300 USD, ocjena: 100/100

## 1945 CHATEAU MOUTON-ROTH-SCHILD

Crveno vino, Bordeaux, Francuska  
Cijena 3.300 USD, ocjena: 98/100

## 1947 CHATEAU CHEVAL-BLANC

Crveno vino, St. Emilion, Bordeaux, Francuska  
Cijena 4.200 USD, ocjena: 100/100

## 1955 BIONDI-SANTI BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA

Crveno vino, Montalcino, Toskana, Italija  
Cijena 4.300 USD, ocjena: 97/100



## U "sanduku snova"

uvjetovali su da se ono može nabaviti, osim na posjedu, isključivo u vodećim svjetskim vinotekama.

Birana kvaliteta grožđa, posebne metode koje poštuju specifičnosti pojedinih sorti od kojih je vino sačinjeno, brižljivo njegovanje i kakoća u kojem je vino odležavalo, rezultirali su snagom, elegantnim mirisom i okusom te savršenim balansom tonova ovoga vina.

Pri proizvodnji, vina triju sorata odležavala su odvojeno u *barrique* bačvicama 18 mjeseci, te tek potom sjedinjena u inox posudama, gdje je ova mješavina provela daljnjih šest mjeseci do punjenja u boce. U bocama je vino, prije izlaska na tržište, odležalo još pola godine. Nazvano po ražnju na kome se priprema divljač, koja predstavlja idealno jelo uz ovo vino, "Scidione" je prema riječima njegova tvorca "iznimno dugotrajno vino čija će se kvaliteta izboljšavati daljnjih 50 godina, ali je u njemu moguće uživati i odmah".

Boce ovog neobičnog vina došle su na tržište s etiketom od 23-karatnog zlata, koju su dizajnirali vodeći

zlatari iz obližnjeg Arezza. Svaka je etiketa otisnuta zasebno i ručno oslikana posebnim zlatnim enamelom te na bocu nanešena sa serigrafskim potpisom gospodina Biondi Santija.

Kada se boca otvori, etiketa se može skinuti i zaljepiti na posebni numerirani certifikat koji se izdaje pri kupnji pojedine boce. Certifikat nosi i potpis kupca, odnosno prvoga vlasnika, a predviđena su i mjesta za potpise svih daljnjih vlasnika. Promjene vlasništva bit će dojavljivane kompaniji Biondi Santi, koja će svakih 20 godina omogućiti vlasnicima ovih boca, njihovo nadopunjavanje (gubitak vina odležavanjem) istim vinom i ponovno čepljenje novim čepom (zbog ograničenog vijeka plutenih čepova).

Ovakvi rituali i prateća marketinška koncepcija, upućuje nas na već spomenute riječi Jacopa Biondi Santija o usmjeravanju prema fenomenu kolekcionara vina. Suočeni sa znatno većom potražnjom od onoga što količinski mogu ponuditi, a da ne ugroze kvalitetu, Jacopo i njegova ekipa marketinških stručnjaka sve se

izboru 12 najvećih vina

XX. stoljeća,

našlo se

i jedno talijansko



više okreće prema ovome segmentu tržišta vina.

U sljedećih nekoliko godina namjeravaju osnovati klub kolekcionara koji bi klijentelu trajno povezo s tvrtkom i preko kojega bi članove obavještavali o svim novostima, primjerice ekskluzivnim serijama vina.

- Vino kao milenjski "Scidione" namijenjeno je prodajnim kanalima koji se oslanjaju na visoku razinu vinske kulture. Ovo će vino, nema dvojbe, oduševiti brojne kolekcionare vina, a upravo je kolekcionarstvo meni vrlo zanimljiv fenomen. S aspekta prodaje, to je trenutno zane-mariv udio profita, ali istovremeno, gledajući u budućnost, predstavlja iznimno atraktivnu priliku za razvoj - zaključuje Jacopo Biondi Santi.

e