

VELIMIR CINDRIĆ  
FOTOGRAFIJE: JOÃO PEREZ

# Casa Tés:

## Gdje Brazil govori jezikom velikih vina

Put iz São Paula ima običaj iskušavati čovjekovu odlučnost. Počinje neboderima, vijaduktima i motociklima koji se provlače kroz nemoguće prostore, u stalnom metalnom ritmu grada koji kao da vječno nekamo kasni. A onda beton polako popušta. Horizont omekšava u pašnjake, eukaliptuse i brežuljke uronjene u maglu. Negdje nakon posljednje naplatne kućice, prije granice između Minas Gerais i São Paula, vrijeme počinje teći drukčije. Kad smo stigli na Fazendu Santa Maria u Vale da Grama, gotovo da je stalo.

Upravo u tome leži bit Case Tés, jednog od najambicioznijih novih vinskih projekata Brazila, smještenog na više od tisuću metara nadmorske visine, u krajoliku koji više podsjeća na bregovite vinograde nego na zemlju caipirinha, Copacabane i tropske sparine. Vrata imanja otvorila su se prema prizoru koji nije djelovao dizajnirano nego skladano - blago nagnuti vinogradi ušiveni u padine, stara stabla koja bacaju duge sjene i udaljene granitne stijene koje su pod kasnopopodnevnom suncem sjajile srebrno. Zrak je imao neočekivanu svježinu, a cijeli kraj onu rijetku vrstu tišine koja se ne doživljava kao praznina, nego kao luksuz.

Na kućnom trijemu dočekao nas je Pedro Testa, osnivač Case Tés, s nenametljivom elegancijom ljudi koji su potpuno svoji na vlastitoj zemlji. Našu malu skupinu latinoameričkih chefova i novinara nije dočekao ceremonijalno, nego toplo i neposredno. Nije bilo ničega od kurirane luksuzne teatralnosti kakva danas često prati vinski turizam. Fazenda Santa Maria ne glumi autentičnost - ona je jednostavno živi, jer nije turistički objekt već dom obitelji Testa.

Sama fazenda posjeduje onu rijetku vrstu elegancije koja se temelji gotovo isključivo na ugodaju. Uz pažljivo obnovljenu glavnu zgradu iz 1936. protežu se terase, trav-

njaci i paviljonski nastavci bijelih zidova, raspoređeni među modernim skulpturama i drvećem gotovo skulpturalne kvalitete. Otvoreni prozori i vrata brišu granicu između interijera i prirode. Sobe, namijenjene isključivo obitelji i prijateljima, okupane su prirodnim svjetlom i gledaju prema dolinama i vinogradima. Tamnoplave škure bacaju sjene po zidovima, a jutarnja i večernja tišina postaje gotovo opipljiva. Duša mjesta, međutim, živi u prijelazima - između vrta i terase, terase i vinograda, vinograda i kuhinje.

Predvečer prvoga dana okupili smo se pod lođom koja gleda prema trsovima. Na dugom drvenom stolu čekali su mali tanjuri s delicijama i već otvorene boce vina. Ispod nas vinogradi su se spuštali prema dolini u gotovo savršenoj geometriji, dok je svjetlo prelazilo iz bakrenog u jantarno. Večernji povjetarac nosio je miris zemlje koja se hladi nakon toploga dana.

Druženje se nastavilo uz veliku otvorenu vatru i lokalni trio koji je, pod zvjezdanom nebom, svirao modu de viola i sertanejo - toplu, nostalgичnu glazbu brazilskog sela, savršeno uklopljenu u ritam večeri. Kuhinjska ekipa imanja, predvođena cheficom Tatianom Barbosa, za večeru je pripremila tradicionalni pirjani zarebnjak s kremastom palentom, uz brojne otvorene boce vina. Bio je to savršen završetak dana u kojem smo iz kaotičnog São Paula gotovo nestvarno prebačeni u spokoj Vale da Grama.

Brazilska vina desetljećima su se borila protiv predrasuda. Globalna vinska scena Brazil je dugo smještala gotovo isključivo među pjenušce i vinske kuriozitete, dok su ozbiljna mirna vina pripadala Bordeauxu, Toskani, Napi ili Mendozi. No posljednjih desetak godina događa se nešto duboko zanimljivo. Brazilski vinari sve manje žele imitirati, a sve



više definirati vlastiti identitet. Bolji rad u vinogradima, razumijevanje mikroklima i nova generacija ambicioznih proizvođača potpuno su promijenili razgovor o brazilskom vinu. Casa Tés pripada upravo tom novom Brazilu. Ne zato što glasno proglašava revoluciju, nego zato što je tiho dokazuje.

Projekt je nastao 2017. na Fazendi Santa Maria, s filozofijom proizvodnje vina koja izražavaju ono što Pedro Testa naziva „terroir-roça“. Izraz je gotovo nemoguće doslovno prevesti. „Roça“ podrazumijeva ruralni život, obrađenu zemlju i bliskost ljudskih ruku s tлом. Ideja odbacuje industrijsku sterilnost u korist pažnje, polaganosti i svakodnevnog odnosa prema prirodi. Tu se sve radi ručno, strpljivo i namjerno.

Sutradan smo posjetili obližnju uljaru Orfeu, koja se savršeno uklapa u filozofiju Casa Tés. Posljednjih godina Orfeu je postao jedno od najzanimljivijih imena južnoameričke scene premium ekstra djevičanskih maslinovih ulja. Maslinici se nalaze na Fazenda Rainhi u regiji Poços de Caldas, na vulkanskom tlu i nadmorskoj visini iznad 1250 metara, gdje hladnije noći i velike temperaturne razlike omogućuju sporije sazrijevanje plodova i izraženiju aromatičnost.

Orfeu posebnu pažnju posvećuje brzini prerade. Masline se hladno prerađuju u vlastitu pogonu unutar dva sata nakon berbe, čime se čuvaju svježina, intenzitet aroma i vrlo niska razina zasićenih masnih kiselina. U kušanju se posebno izdvajala arbequina, elegantna i gotovo mediteranska u karakteru, s notama jabuke, začinskog bilja i badema, dok je koroneiki pokazivao izraženiju herbalnost i pikantnost. Upravo je to ulje osvojilo zlatnu medalju na EVO IOOC-u u Italiji.

Nedaleko od imanja nalazi se i Niemeyerova kapela, još jedan neočekivani susret moderne arhitekture i ruralnog Brazila. Dizajnirao ju je Oscar Niemeyer, a njezine meke linije i minimalistička forma djeluju kao prirodni produžetak krajolika. Umjesto monumentalnosti, prostor nudi tišinu, svjetlo te pogled prema vinogradima i maslinicima. Posjet kapeli, uz kušanje Orfeu kave, još jednom vrhunskom proizvodu robne marke, dao je cijelom iskustvu gotovo meditativnu dimenziju, trenutak u kojem se arhitektura, gastronomija i krajolik stapaju u jednu cjelinu.

Vrhunac našeg boravka ipak je bio posjet vinogradima i vinariji Casa Tés. Dokazi ambicije projekta danas su impresivni. Casa Tés postala je prva brazilska vinarija uvrštena u World's Best Sommeliers' Selection, izbor koji organizira William Reed, ista grupacija koja stoji iza liste The World's 50 Best Restaurants. Godine 2025. vino Casa Tés 2022 bilo je jedini brazilski predstavnik u selekciji, a godinu poslije isto je uspjelo etiketi Grama Branco 2024. Za zemlju koju je svijet dugo podcjenjivao u kategoriji velikih vina, takva priznanja imaju gotovo simboličku težinu.

Vinogradi se nalaze između 1000 i 1050 metara nadmorske visine, gdje topli dani i hladne noći omogućuju sporo sazrijevanje grožđa. Među sortama dominiraju cabernet franc, merlot i cabernet sauvignon, dok se na pažljivo odabranim parcelama uzgajaju i sauvignon blanc te sémillon. Svaka parcela vinograda tretira se zasebno, uz minimalnu intervenciju u podrumu, kako bi se što vjernije sačuvala osobnost tla i grožđa. Vina potom odležavaju u francuskim hrastovim bačvama, ali bez gubitka svježine i identiteta regije.

Podrum Casa Tés dojmljiv je upravo zato što izbjegava teatralnost. Betonski tankovi, pažljivo posložene bačve

i suzdržana arhitektura postoje kako bi služili vinu, a ne obratno. Pedro Testa govorio je manje o brendiranju, a više o zemlji - temperaturnim razlikama između dana i noći, glinasto-granitnim tlima i važnosti berbe u hladnim jutarnjim satima.

Među savjetnicima projekta nalaze se Pierre Lurton iz Château Cheval Blanca i Château d'Yquem, enološki konzultant Xavier Choné te Massimo Leoncini iz Enotece Pinchiorri, dok Danyel Steinle igra važnu ulogu kao veliki poznavatelj brazilskih vina i, ujedno, voditelj restoranskih podruma Nelite i Lite s 500-tinjak etiketa iz cijelog svijeta - od prirodnih vina i biodinamičkih proizvođača do pažljivo biranih klasika iz Francuske i Italije. No ambicija Case Tés nije proizvesti „brazilski Bordeaux“. Upravo suprotno - cilj je pronaći identitet koji može nastati samo tu. Kušanje vina to je savršeno pokazalo.

Počeli smo s eksperimentalnim crvenim vinom iz 2021, danas važnim prvenstveno kao dokaz razvoja projekta. Stil je jasno pokazivao inspiraciju Bordeauxom - strukturirano, precizno i ambiciozno vino, u kojem su cabernet franc i merlot donosili note crnog ribizla, tamne šljive, cedrovine i duhana. Hrast je bio prisutan, ali elegantno integriran. Na nepcu je vino djelovalo disciplinirano, gotovo akademski ambiciozno - vino koje traži međunarodni legitimitet.

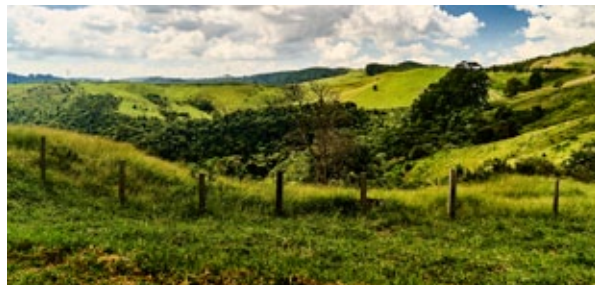
Berba 2022. označila je svojevrсни filozofski zaokret. Vino više nije pokušavalo nalikovati nečemu drugom. Blend od 75 posto cabernet franca i 25 posto merlota zadržao je sofisticiranost, ali je puno otvorenije pokazivao terroir Vale da Grama. U aromama su se pojavile smokve, kupine, zrela šljiva i suptilne note kave i duhana, dok je planinska svježina cijelom vinu davala živost i napetost. Tanini su postali manje polirani, a više organski i teksturalni. To više nije bila brazilska interpretacija Bordeauxa - vino je počelo pripadati upravo tom mjestu.

A onda je stigla 2023. Već pri prvom točenju bilo je jasno koliko su uzbuđeni ljudi koji stoje iza vina. Casa Tés 2023 djelovao je skladnije, potpunije i samouvjerenije. Slojevi su se otvarali postupno - crna trešnja, divlje bilje, ljubičice, kamen i suptilni začini. Kiselina je nosila vino gotovo bez težine, dok su tanini postigli onu rijetku kvalitetu velikih vina - prisutni su, ali gotovo lebde.

Najimpresivnija je bila suzdržanost. Nije bilo agresivne ekstrakcije ni prenaplašenog hrasta. Umjesto snage, vino je nudilo jasnoću i napetost, osobine koje je mnogo teže postići. Ako je 2021. tražila priznanje, a 2022. identitet, onda je 2023. konačno djelovala potpuno svoja. Upravo to vino, rekao je Pedro, predstavlja pravu polaznu točku za budućnost Case Tés.

Linija Grama, zamišljena kao pristupačniji segment vinarije, također zaslužuje pozornost, osobito bijela vina od sauvignona blanca i sémillona, koja pokazuju svježinu i mineralnost kakve međunarodna publika još uvijek rijetko povezuje s Brazilom.

Kasno poslijepodne na Fazendi Santa Maria prirodno se prelilo u novi gastronomski čin - feijoadu posluženu na velikoj ulaznoj terasi. To kultno brazilsko jelo od crnog graha i različitih komada svinjetine tu nije bilo tek rustikalni klasik, nego pažljivo balansirano, duboko aromatičan i gotovo ceremonijalan doživljaj. Uz feijoadu su stizali pahuljasta bijela riža, svježja naranča koja je citrusnom svježinom rezala bogatstvo jela, farofa od manioke i nježno pirjani kelj. Sve je pratila hladna caipirinha, savršena protuteža sporom, bogatom ritmu hrane.





Feijoadada je u Casa Tés interpretaciji djelovala manje kao ručak, a više kao produženi društveni ritual. Jelo koje traje satima, briše granicu između objeda i druženja i pretvara stol u središte cijelog dana.

Kako je večer odmicala, atmosfera se preselila u kuhinju, gdje su čileanski i argentinski chefovi pripremali odreske na žaru, dok je Tássijin minestrone stigao kao topao, gotovo utješan završetak večeri. Sve zajedno djelovalo je kao prirodni nastavak priče o mjestu - o zemlji, vremenu i ljudima koji ga oblikuju.



Brunch posljednjeg dana bio je poslužen pod golemim stablom uz vrt. Jelo se polako, bez žurbe, uz slane i slatke delicije koje je Tássia donijela iz svoje pekarnice Mag Market.

Postoji posebna vrsta luksuza koja nastaje isključivo iz mira, a Fazenda Santa Maria to razumije instinktivno. Ono što najduže ostaje nakon odlaska iz Casa Tés nije samo vino. To je osjećaj cjelovitosti. Mnoge vinarije danas svoje priče grade unatrag - od marketinga prema stvarnosti. Casa Tés djeluje drukčije jer vino, krajolik, gostoprimstvo i filozofija tu očito dolaze iz istog izvora. Naglasak na sporosti nije marketinška poza, nego stvarni ritam života imanja.



Kad smo se vratili u São Paulo, među promet, helikoptere i buku avenija, Vale da Grama još je ostajala u osjetilima - iskre noćne vatre, hladan jutarnji zrak među trsovima i okus cabernet franca uzgojenog uz granitne stijene.

Možda je upravo to najveće postignuće Case Tés. Ne samo proizvodnja velikih brazilskih vina, premda ih bez sumnje proizvode, nego stvaranje mjesta koje čovjeku, makar nakratko, promijeni odnos prema vremenu.

