



VINO KAO MISAO

E N O L O G I J A



Tekst: VELIMIR CINDRIĆ

JOŠKO GRAVNER, OSEBUJNI VINOGRADAR I
VINAR IZ MJESTA OSLAVIA, KOD GORIZIJE U
TALIJANSKOME FRIULIJU, ORIGINALNA JE,
JEDINSTVENA I POTPUNO NETIPIČNA POJAVA
U VINARSKOME SVIJETU





Njegovo vino je njegova misao, a njegova misao predstavlja njegovu bit – napisao je tako o Joško Gravneru talijanski vinski stručnjak Stefano Caffari. I doista, radi se o jednom od rijetkih ljudi u svijetu vinarstva koji se ne žuri prodati svoje vino i koji u velikom luku zaobilazi najrazličitije trendove, trudeći se da mu misao ostane čista.

Uopće, taj 64-godišnji Talijan slovenskog podrijetla, osebujni vinogradar i vinar iz mjesta Oslavia, kod Gorizije u talijanskome Friuliju, originalna je, jedinstvena i potpuno netipična pojava u vinarskome svijetu. „Guru s Collija“, kako ga često zovu, začetnik je „gravnerijanskog“ pokreta – njegova vina imaju okus poput nijednih drugih, a metode proizvodnje sve su samo ne uobičajene.

- PRIRODNO VINO ZA MENE PRIJE SVEGA

znači voljeti zemlju. Kad netko voli zemlju, sve ostalo dolazi samo po sebi. Prije 25 godina napustio sam umjetna gnojiva i sve moderne sastojke za što bržu proizvodnju vina sa što manje truda. Tada sam prvi put počeo raditi biodinamičko vino, premda zapravo ne volim taj izraz.

**AMFORA JE ZAKOPANA U ZEMLJU, IMA
IDEALNU TEMPERATURU I IDEALNU
ENERGIJU ZEMLJE, PA ČOVJEK VIŠE UOPĆE
NIJE VAŽAN**



Jer, biodinamikom se ne bavim zbog biznisa, već zbog zemlje, za ljubitelje prirodnog vina i zbog sebe sama. Danas je biodinamika vrlo popularna, pa mnogi proizvođači uskaču na taj vlak, samo zato jer se radi o dobrome poslu. Isto je i s izrazom organsko vino. Znaite, meni je najvažnije da radim prirodno i da mi rad počiva na najvišoj mogućoj etici – rekao nam je Joško Gravner na početku razgovora koji je organiziran isključivo zahvaljujući posredovanju obitelji Justin iz kranjskogorskog boutique hotela Skipass (usprkos svjetskoj slavi, Gravner već godinama ne daje intervju).

Taj vinar s vinogradima na talijansko-slovenskoj granici (Collio/Brda) svojom je metodom proizvodnje vina u tradicionalnim gruzijskim glinenim amforama izvršio utjecaj na čitavu zapadnu Europu, posebno na Italiju, Francusku i Španjolsku, a trend se potom proširio i na SAD. Glavna prednost vina proizvedenih u amforama (zapremnina im varira od 250 do 2500 litara) jest u tome što nastaju uz najmanju moguću intervenciju čovjeka te da se radi o prirodnim, ali kompleksnim i elegantnim vinima dobre energije te dugovječna potencijala. Gravnerova bijela vina, zbog duge maceracije grožđa, općenito se drže pretečama trendovskog narančastog vina, iako će sam Gravner reći da njegova vina nemaju ništa s tim trendom.

Upravo zbog svoje jedinstvenosti, Gravnerova su vina cijenjena u čitavome svijetu, ponajviše u Francuskoj i Japanu, zatim širom Europe, u Sjedinjenim Državama, a u posljednje vrijeme i u Čileu, Brazilu i Kini. Iako su nekad stizala i u Hrvatsku, zbog jednog neugodnog iskustva iz 2004. (vidi okvir), nažalost gotovo uopće više nisu dostupna u nas.

Naravno da Gravnerova priča nije nastala preko noći. Prije nešto više od četiri desetljeća, kada je počinjao s poslom, bio je tipični moderni vinar koji je prihvatio modernu tehnologiju inoxa i barriquea. No, onda je 1987., nakon putovanja u Kaliforniju, naglo promijenio način razmišljanja...

- TAMO SU MI U JEDNOJ VRLO POZNATOJ VINARIJI

na kušanje ponudili vino od sorte sauvignon proizvedeno sa sintetičkim aromama. To je za mene bio prijelomni trenutak. Kad me supruga, po povratku kući, pitala što sam novoga naučio, rekao sam joj – naučio sam što se ne smije raditi. Bio je to početak mojega, da tako kažem, traženja čiste vode. Jer voda je najčišća kod izvora. I zbog toga sam počeo proučavati gdje je kolijevka vinove loze i otkrio tri područja – Anatoliju, Mezopotamiju i Kavkaz. U prve dvije više nema dovoljno vinogradarstva, zbog muslimanske vjere, dok je ta djelatnost na Kavkazu, usprkos eri socijalizma, preživjela. No, kad sam 2000. prvi put stigao u Gruziju, tradicionalne proizvodnje vina u glinenim amforama jedva da je još preostalo. Tako su još radili samo pojedini seljaci – prisjeća se Joško.

Prvu je amforu nabavio još 1996. (danas ih ima 50-ak), no kako je stigla poslije berbe, prvi put je u njoj radio vino sljedeće godine. Imala je zapremninu od 250 litara, a unutrašnjost joj nije bila obložena pčelinjim voskom, pa



je, zbog poroznosti, polovicu rebule koju je u njoj napravio popila zemlja.

– Usprkos toj grešci, rezultatom sam bio iznimno zadovoljan i odmah sam znao da ću za nekoliko godina sve svoje vino proizvoditi u amforama. Za to vino grožđu sam pružio najbolje moguće uvjete, a to znači da sam igrao minimalnu ulogu. Čovjekov je zadatak proizvesti dobro grožđe, a kad je ono dobro, vino se proizvodi samo od sebe. Amfora je zakopana u zemlju, ima idealnu temperaturu i idealnu energiju zemlje, pa čovjek više uopće nije važan – tvrdi Gravner.

TEHNOLOGIJA PROIZVODNJE VINA U AMFORAMA podrazumijeva fermentaciju i maceraciju u velikim gruzijskim amforama od gline, na temelju drevne tehnike stare 6000 godina. Bobice ubranoga grožđa stavljaju se u amforu ukopanu u zemlju (samo je gornji otvor u visini zemlje), da započne spora, prirodna fermentacija, pri čemu kožice i sjemenke bobica sjedaju na dno amfore, a sama amfora zatvara se na sedam mjeseci. Nakon toga vino se istače, kruta tvar s dna lagano se preša i sve zajedno nastavlja dozrijevanje u velikim drvenim bačvama, i to šest godina. Rezultat je doista fantastičan – kompleksno prirodno vino koje u slučaju rebule ima lijepu narančastu boju i koje s vremenom postaje sve bolje te sjajno živi desetljećima.

– Cijeli postupak traje sedam godina. Sedam je čaroban

Gravnerijanstvo u Hrvatskoj

Gravnerijanstvo su vrlo brzo prihvatili i neki drugi vinari s Collija, ali i Hrvati Marino Markežić Kabola iz okolice Momjana u Istri i obitelj Tomac s Plešivice pored Jastrebarskog. Markežić je prvi proizveo vino iz amfore, konkretno malvaziju berbe 2005., dok je obitelj Tomac danas najznačajniji predstavnik tog pokreta u nas, zahvaljujući vinu Amfora (prvi put iz berbe 2007., a danas na tržištu s berbom 2008.), nastalom od 50% chardonnaya i 50% starih plešivičkih sorata. Vino Amfora Tomac 2008. fermentiralo je i maceriralo šest mjeseci u amfori, a potom tri godine dozrijevalo u velikim drvenim bačvama. Zanimljivo je da je u ljeto 2004. petsto Gravnerovih boca zaustavljeno na hrvatskoj carini, jer je vino, zbog narančaste boje i zbog toga što nije filtrirano, proglašeno pokvarenim, pa je na visokoj temperaturi stajalo četiri mjeseca u carinskom skladištu. To vino Gravner je ponovo morao uvesti u Italiju i platiti carinu („Baš sam neki dan otvorio jednu bocu Ribolle iz berbe 2000., upravo one koja je 2004. čitavo ljeto stajala na hrvatskoj carini, i mogu reći da je bila izvanredna, premda ta berba inače nije bila idealna“, ispričao nam je Gravner).





Gravner u Skipassu

Ovoga ljeta, posve neočekivano, Joško Gravner po prvi je put sa svojim vinima gostovao u Sloveniji, i to na prigodnoj večeri posvećenoj slavnome vinaru koju je priredio restoran Skipass u Kranjskoj Gori (Skipass Hotel, koji udomi

meni restoran, mali je luksuzni hotel kojeg smo, povodom dodjele titule The Best Ski Boutique Hotel in the World, u organizaciji Ski World Awardsa, nedavno predstavili na ovim stranicama). Kažemo posve neočekivano, jer Joško Gravner živi i radi potpuno povučeno, s posebnom životnom filozofijom te se, u pravilu, ne pojavljuje na prezentacijama i bilo kakvim drugim priredbama. Ovoga puta iznimku je napravio samo zahvaljujući poznanstvu s obitelji Justin, koja se pobrinula da te večeri za svojim trpezama okupi isključivo znalce koji znaju cijeniti Gravnerovu jedinstvenost i vina koja, reklo bi se, nisu za svakoga.

Za ovu ekskluzivnu prigodu Gravner se predstavio s pet vina, četiri bijela od rebule - Ribolla 2008, Ribolla 2007, Bianco Breg 2008 i Bianco Breg 2007 te jednim crvenim - Rosso Breg 2004, sve odreda moćnim vinima kojima se vrlo teško može parirati hranom. Baš zbog toga, Mojmir Šiftar, iznimno vješti i kreativni *chef* restorana Skipass, morao je obuzdati svoj ego i osmisliti jela koja će najbolje odgovarati Gravnerovim vinima.

Šiftar je svoj meni sjajno otvorio „Biserom u školjci“ - „kamenicom“ u kojoj je meso školjke zamijenio ličijem položenim u vodu kamenice s nešto natrganog mesa kamenice i limunovim sokom. Jelo „Dimljena sipa“ (sipa i čips od sipe s dimljenim kozjim jogurtom i kremom od marelice) posluženo je uz Ribollu 2008, dok je za godinu stariju, Ribollu 2007, bio namijenjen „Odojak od glave do pete“ (rezanci od dimljenih ušiju, hrskavo prženi rep, kuhani buncek, svitci od mrkve i žuta mrkva sa sirom jamar).

Jelo „Svježa jaja“ (jedna ljuska jajeta punjena pjenom od piletine, a druga medom od akacije, sa začinskim biljem i tempurom mini kukuruza) popratilo je Gravnerov Bianco Breg 2008.

Jednako dobro s vinom Bianco Breg 2007 nosilo se i jelo „Teleća 'faca' sa sirekom“ (raviol s tijestom od dehidriranih rajčica, punjen mesom telećih obraza, na kremi od orahova i narančina ulja, sve posuto ribanim crnim orahom).

Za snažan, ali delikatan Rosso Breg 2004 osmišljeno je jednako bogato jelo imena „Golub na smrekovoj grani“ (golublja prsa s kremom od pastirnjaka, krvavicom i zrakom od luka, pojačanim aromom smreke).

Mojmir Šiftar dao si je oduška u sjajnome desertu - „Goveđa juha“, koji je imao sve elemente i sastojke govede juhe, ali savršeno vješto izvedene u slatkome obliku (hrskava govedina, slatki luk, tijesto od peršina, mousse od kolerabe, gel od mrkve i zlatni grašak, kombinaciju koja je pred gostom prelivena karameliziranom govedom juhom.



broj, koji se pojavljuje i u mom rodnom listu u različitim kombinacijama, pa sam odlučio da moje vino stvaram sedam godina. To je nešto specifično moje, što za druge nema neke važnosti. No, to je ujedno i velik zalogaj, jer ja sad u podrumu imam vino staro osam godina, što znači da sam radio osam godina, a da od toga vina još ništa nisam zaradio. A svoje radnike i sve naknade moram plaćati redovito...

Što se tiče trenda narančastih vina, moram reći da mi se ne sviđa. Moje vino nije narančasto, već jantarne boje. To je velika razlika. *Orange wine* su izmislili Amerikanci i svijet ih prati. Ne želim o tome reći ništa loše, ali moje je vino jantarno, živo vino, vino koje u sebi ima sunce i koje je poput starog zlata - kaže Joško.

Gravner je već odavna iz svojih vina izbacio sve dodane sastojke (kiseline, šećere, kvasce, tanine, glicerini...) osim sumpora, a potom i čelične posude, hlađenje, pneumatiku prešu te odbacio pročišćavanje i filtriranje vina.

KRITIČARIMA KOJI MU GOVORE DA AMFORE NISU TRADICIJA TOG KRAJA, ODGOVARA DA NI VINOVA LOZA NIJE NASTALA U NJIHOVU SELU, KAO UOSTALOM NITI ČELIK

Filter je veliko zlo za vino, jer iz njega izbacuje tri važna elementa - gljivice, bakterije i enzime. To su tri najvažnije stvari da bi se nešto moglo nazvati vinom. Za mene filtrirano vino nije vino, već napitak. Jedino što sam ostavio jest mala količina sumpora, jer bez njega, uvjeren sam, nije moguće proizvesti vino. Ukratko, grožđe je stvar prirode, a vino čovjeka. Ako se želi raditi dobro vino, najvažnija stvar je grožđe. Nakon što se oko njega potrudim, ne radim nikakva mjerenja te nastojim ništa dodati niti oduzeti. Na taj je način misao čista. Sve sam više uvjeren da je vino čovječja misao, a ja želim da je moja misao jasna - govori nam.

GRAVNER JE U SVOJOJ FILOZOFIJI PRAVI PURIST.

Uklonio je sve svoje vinograde koji nisu na najboljim položajima, a kritičarima koji kažu da amfore nisu tradicija kraja, odgovara da ni vinova loza nije nastala u njihovu selu, kao uostalom niti čelik. Zanimljivo je da je još davno odlučio redefinirati rebulu, lokalnu sortu za koju se obično kaže da ima malo osobnosti, te isto tako „neugledni“ pignolo za crvena vina, kao i iskrčiti sve međunarodne sorte.

- Za rebulu sam se odlučio jednostavno zato što je to najbolja sorta za moju zemlju, i ako se s njom ispravno radi, daje izvrsno grožđe. Po berbi 2012., odlučio sam da ću iz svojih vinograda maknuti sve bijele sorte koje nisu rebula. Tako sam i napravio. Ostavio sam tek nešto chardonnaya, sauvignona, sivog pinota i laškog rizlinga, sorte koje čine moj *cuvée* Breg. Imam još nešto merlota i caberneta, ali i svega toga ću se s vremenom riješiti.



Mislim da je to ispravno razmišljanje, jer su lokalne sorte najbolje za zemlju u nekome kraju. Ali, ne žurim se. Mislim da ću živjeti do 114. godine, pa pred sobom imam još dosta vremena. Kako sam došao baš do 114? Slučajno, igrom brojki – smješka se Joško.

GRAVNEROVA PALETA SASTOJI SE OD DVA bijela vina – to su Ribolla (100% rebula) i cuvèe Bianco Breg te jednog crvenog – Rosso Breg. Bijela vina doista su predivne zlatne boje s jantarnim tonovima, intenzivnih voćnih i cvjetnih aroma s natruhama slame i planinskog bilja te bogata okusa, dok je Rosso (temeljen na pignolu), vino nevjerojatne kompleksnosti i elegancije koje posjeduje savršenu ravnotežu živosti i dubine.

– Postoje dva načina proizvodnje vina. Prvo – povinovanjem tržištu, odnosno onome što se ljudima sviđa ili, drugo, jednostavnom proizvodnjom. Ja sam odabrao ovo drugo. Proizvodim vino i ne gledam na to sviđa li se ono nekome ili ne. Na koncu, znam da su moja vina dobra, makar se mnogima ne sviđaju, jer traže iskustvo. Niti meni se moje današnje vino vjerojatno ne bi sviđelo da sam ga imao prilike kušati prije dvadeset godina – tvrdi Gravner, koji je za svoja vina dizajnirao i posebne čaše, bez nožice i s udubinama za prste („Ideja je došla od gruzijskih zemljanih čaša za vino. Mislim da je bitno da je ruka bliže vinu, da se čovjek što više približi onome što pije i da vino postane dio vas i prije negoli uđe u vas. Inače se gubi poezija“, objasnio nam je).



Gravner je veliki pobornik filozofije Rudolfa Steinera, austrijskog pisca, ezoterika i utemeljitelja antropozofije, koja govori o opažanju duha i duhovnog u materiji, te djelovanju nematerijalnih sila na fizički svijet, kao i o uspostavljanju određenih zakonitosti koje se potom mogu i praktično primijeniti. Steiner je antropozofiju, kao ozbiljnu suvremenu duhovnu disciplinu, posve odvajao od spiritizma i magije, a kao oblik spoznaje držao je ideju. Gravner je posebno prihvatio njegove pogleda o uvođenju biodinamičke poljoprivrede, pa se njegov pristup proizvodnji vina danas pretvorio u pravi pokret koji zovu – gravnerijanstvo.

- ZANIMLJIVO JE DA JE I STEINEROVA čarobna brojka – sedam. Mislim da je njegova filozofija iznimno važna. Bit je u tome da se u prirodi ništa ne smije mijenjati, a naš je jedini zadatak ozdraviti zemlju. Jer sva forsiranja vode zlu... Kod mene više neće biti nikakvih promjena, jednostavno jer sam već došao do izvora. Vodu ne možeš piti bliže od izvora. A što se tiče gravnerijanstva, taj pokret nije moj. Znae, ja sam sve kopirao – kopirao sam proizvodnju u amforama koja postoji već šest tisuća godina... Ono što je moj doprinos jest da sam razumio da moram ići natrag, vratiti se na izvor. Znae, s godinama počnete bolje razmišljati. S 30 godina imao sam drukčije probleme nego ih imam danas. Danas, s mojih 64 vino mi je važnije od svih ostalih problema – smije se Joško. ☒