



**B**ečki sajam vina "Vinova", 14. lipnja 1992. godine. Velika zatvorena degustacija porta čuvene vinarije "Quinta do Noval" i tvrtke "Riedl" koja je za ovu prigodu dizajnirala posebne čaše za pojedina legendarna godišta ovog posjeda. Degustaciju vode Cristiano van Zaller, direktor "Quinte" i Georg Riedl. U ponudi je sedam primjeraka - dva Tawny Porta, stari 10 i 20 godina, dva Vintage Porta, 1970. i 1985, dvije House Reserve, 1964. i 1981. te jedan Late-Bottled Vintage iz 1986. Sve se događa u doba kada je tradicionalno najvećeg potrošača porta, Veliku Britaniju, zamijenila Francuska, no prvenstveno konzumirajući jednostavniju, ruby-kvalitetu.

- Šteta! Niža kvaliteta porta šteti njegovu općem imageu. Pravi užitak pijača može pružiti tek vrhunski porto, poput starijeg tawnyja, starijeg vintagea od grožđa samo jedne, izvanredne berbe ili, u bačvi dobro odnjegovan, late-bottled vintage - kaže nam kasnije u razgovoru van Zaller.

Trinaest godina kasnije, daleko u dubini doline rijeke Douro, nakon gotovo tri sata vožnje vijugavom cestom od luke Porto, približavamo se samom srcu doline. Nalazimo se na sjeveru Portugala, u jednom od rijetkih europskih krajolika gdje su preživjeli divljina i nedirnuta priroda.

Ipak, dolina rijeke Douro danas je nešto posve drugo od prizora koji bi namjernika zatekao prije pola stoljeća. Nekad opasni Douro, prepun jakih struja i divljih brzaca, tada je bio jedina veza doline s Portom i izvanjskim svijetom. Tek kasnije, u ovu su divljinu - planinski kraj čuvenoga vina, prodrle ceste i željeznica. Dolinom kojom je tisućljećima ranije vladao zaglušujući huk vode, danas vlada mir i tišina.

I baš ovdje, nedaleko gradića Pinhãa, nalazi se povod našeg putovanja - vinarska legenda iz davne 1931.

Nepuni kilometar brdske ceste otvara nam pogled na urezane terase čuvenih vinograda Douroa, nevjerojatan primjer odlučnosti lokalnih sel-

# RARITET POD GAVRANOVIM KRILOM

TX: VELIMIR CINDRIĆ

FO: CCN IMAGES & QUINTA DO NOVAL

Visoko iznad samog srca doline portugalske rijeke Douro, na čuvenom položaju raste grožđe od kojeg nastaje raritetan i najtraženiji porto na svijetu - prestižni "Nacional Vintage" legendarne vinarije "Quinta do Noval"





jaka u namjeri svladavanja gotovo nepremostivih teškoća terena. U brdo urezane terase koje omogućuju lakši rad u vinogradima, samo su privid olakšanja, jer tlo Douro gotovo da i nije tlo, već rebrasti škrljevac koji postaje obradiv tek nakon dugih godina okopavanja. U ovim teškom mukom stvorenim vinogradima, rađa se grožđe za jedno od najpoznatijih svjetskih vina - porto.

I dok Pinhão ostaje duboko ispod nas, iza jednog od bezbrojnih zavoja među terasastim vinogradima, na poslijepodnevnom se suncu ukazuje gotovo nestvaran prizor. Nad čuvenim terasama, poput orlovskoga gnijezda okupanog u suncu, iznenada nam se ukazuje predivni kompleks od desetak

zgrada "Quinte do Noval", svjetski čuvene vinarije čiji zaštitni znak krasi lik gavrana.

Nedugo zatim, s terase u sjeni veličanstvenog stabla cedra gdje se, uz bademe i masline uzgojene na posjedu, tradicionalno služi bijeli porto i rashlađeni 10-godišnji tawny, uživamo u predivnom pogledu na rijeku Douro koja vijuga u dubini.

Jedinstveni posjed s vinogradima veličine 70 hektara koji se proteže visinskom razlikom od 100 do 350 metara, ponosi se jednom parcelom blagoslovljenom necijepljenim trsovima iz razdoblja prije pojave filoksera. Iako do danas neobjašnjen razlog poštede korijenja ovih trsova od neuništivog insekta, tijekom njegova haranja ovim krajem 19. stoljeća, taj

fenomen neće biti prva stvar na koju će pomisliti ljubitelji vina širom svijeta pri spomenu kulturnoga imena. Oni će se u mislima vratiti šest godina unatrag, kada je najznačajniji američki, pa i svjetski, magazin posvećen vinu, "Wine Spectator", objavio rezultate velikog istraživanja posvećenog završetku stoljeća.

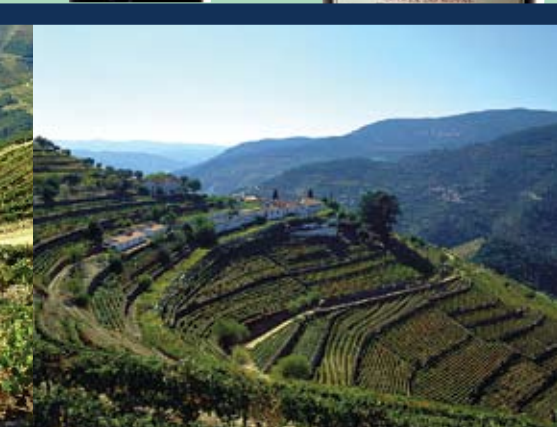
Vodeći svjetski vinski stručnjaci tom su prigodom izabrali takozvani "sandum snova" - 12 najvećih vina 20. stoljeća. Među dvanesticom veličanstvenih: sedam "Francuza", dva "Amerikanca", jednog "Talijana" i jednog "Australca", ugurao se i jedan "Portugalac" - Quinta do Noval Nacional 1931. Ocjena? 100 od 100 bodova, privilegija koja je pripala tek petorki iz odabrana društva!

## TIPOVI PORTA

Naziv porto potječe od činjenice da je ovaj tip vina od davnine u svijet odlazio iz portugalske luke Porto (Oporto). Iz doline Douro porto, u pravilu, odlazi na odležavanje u skladišta smještena u gradu Vila Nova de Gaia. Neke vinarije njeguju vino na svojim posjedima u dolini Douro, što portu daje posebnu težu notu zbog toplije klime koja vlada u tom području.

Porto na tržište dolazi u mnogim verzijama, odnosno tipovima, pa oznake na etiketama mogu zbunjivati. Uz četiri temeljne kategorije (ruby, tawny, white i vintage), postoji više podstilova:

- **Ruby** - najmlađi i najjednostavniji porto od vina više berbi koji se puni u boce nakon 2-3 godine odležavanja u hrastovim bačvama.
- **Vintage Character** - bolja verzija ruby porta odležana u drvu 4-6 godina.
- **Tawny** - jeftinija verzija krije mješavinu rubyja i bijelog porta radi dobivanja zagasito zlatne boje, dok su bolje vrste mješavine vina od više berbi, stare oko 8 godina.
- **White** - porto od bijelih sorti grožđa, najčešće u poluslatkoj verziji.
- **Dry White** - suhi bijeli porto, ponekad odležan i do 6 godina.
- **Old Tawny** - dugo odležavani tawny (10, 20, 30 ili 40 godina).
- **Colheita Port** - verzija popularna u Portugalu, ali gotovo nepoznata izvan njega. Porto jedne berbe barem sedam godina odležan u drvu.
- **Late-bottled vintage (LBV)** - porto jedne berbe odležan u drvu 4-6 godina.
- **Cruved** - mješavina porta od dvije-tri berbe odležana u drvu 3-4 godine
- **Single quinta port** - porto jedne od boljih vinarija od jedne berbe koja kvalitetom nije dovoljna za oznaku "vintage".
- **Second label vintage** - porto od jedne berbe koja kvalitetom nije dovoljna za oznaku "vintage".
- **Vintage** - vrhunski porto od jedne iznimno dobre berbe od grožđa s najboljih položaja, punjen nakon dvije godine, a kojem je potrebno i do 20 godina daljnjeg odležavanja u boci do pune zrelosti. Najbolji vintage porto može odležavati u boci 50 godina i dulje. Najviše je cijene, a mnogi ga drže najboljim. Privilegiju ove oznake dobiva samo 2% ukupne proizvodnje porta!



Boca porta koja se pri izlasku na tržište prodavala za ekvivalent današnja 2 dolara, prije šest godina procijenjena je na "mršavih" 2.500 dolara, a danas, po uvrštenju u vinarski "hall of fame", granice ne postoje. Ako se neki od kolekcionara i želi odvojiti od svog Nacionala '31, tvrde aukcijske kuće, cijena će biti iznos koji je netko spreman platiti. Potencijalnih kupaca ima mnogo, ali ne i prodavatelja. Trenutno ova boca drži rekordnu cijenu ikad plaćenu za neki porto - 5.900 dolara, svota koju je bio spreman platiti restoran "Graycliff" s Bahama.

- Uvrštenje među najbolja vina stoljeća ponovo je skrenulo pozornost vinarskog svijeta i ljubitelja vina na "Quinto do Noval" koja je već odavno veliko ime u svijetu. U posljednjih šest

godina, ponovno bilježimo veliki interes za naša vina, osobito naš vintage porto koji je, ionako, vino koja se proizvodi u vrlo malim količinama - kaže nam Rute Monteiro, voditeljica odnosa s javnošću Quinte do Noval.

I dok kušamo posljednji adut kuće, Quinta do Noval Nacional 2000 Vintage (trenutna cijena oko 750 eura), porto proizveden od grožđa sa spomenutog čuvenog položaja male površine u srcu posjeda Quinte (izrazito kompleksno, gusto, ali još uvijek mlado vino), Christian Seely, 45-godišnji predsjednik uprave i direktor "Quinte do Noval", bivši đak s Cambridgea i koautor poznate knjige "Great Bordeaux Wines", čiji su poslovni početci vezani uz vlastitu trgovačku tvrtku vinima, objašnjava:

- Položaj Nacional redovito daje vrhunski vintage port, no berba 2000, zaista je nešto posebno. Ima karakterističnu kombinaciju snage, punoće i elegancije, ali i ono nešto dodatno što izdvaja najbolje Nacionalove vintage. Vjerujemo da će kvaliteta berbe 2000. biti ravna legendarnima iz 1997, 1994. i 1963."

Činjenicu da je, kao i obično, proizvedeno svega 250 sanduka ove vinske poslastice, prati i primjerena cijena.

Iako je obitelj van Zeller, od vremena degustacije kojom smo započeli ovu priču, vlasnički zamijenila velika francuska osiguravajuća tvrtka, svojim inovacijama, "Noval" i dalje predvodi proizvođače doline:

- Mi smo bili prvi proizvođač koji je zatvorio svoja skladišta u Vila Novi, s



Među 12 najvećih  
svjetskih vina XX.  
stoljeća je i **QUINTA  
DO NOVAL  
NACIONAL 1931.**  
Ocjena? 100 od 100  
bodova!



namjerom da bismo sva svoja vina odnjegovali isključivo u klimatski kontroliranim podrumima na samom posjedu. Također, prvi smo uveli najsuvremenije strojeve koji simuliraju tradicionalno gnječenje grožđa nogama, iako kod naših najprestižnijih vina, posežemo isključivo za starim metodama, odnosno ljudskim nogama - s ponosom ističe Seely.

Da se radi samo o nastavku tradicije, svjedoči višestoljetni trud prijašnjih vlasnika koji su s velikom mukom stvarali i razvijali vinogradarski posjed koji danas, svojim blago padajućim terasama i bijelo okrečenim zidovima, predstavlja pravo pejzažno remek-djelo.

Iako se ovdje vrhunski porto proizvodi još od 1715., kada je posjed došao u ruke obitelji Valente, prava je povijest započela 1894. Te je godine "Quinta do Noval" kupio ugledni trgovac portom, António José da Silva, i ubrzo je pretvorio u ponos doline Doura. Rad na unaprijeđenju nastavio je da Silvino zet, Luiz Vasconcelos Porto, koji je uveo mnoge inovativne programe. Za njegove ere, "Quinta do Noval" je kao prva uvela kocept "starog tawny porta" (Old Tawny) s oznakom starosti (10, 20 i 40 godina), danas standard u proizvodnji vrhunskog porta, a 1958. prva je predstavila i "late-bottled vintage port".

Porta su, 1963., u poslu naslijedili unuci Fernando i Luiz van Zeller kojima je ostao težak zadatak održavanja visokih standarda njihova djeda. Ni novi vlasnik, koji je "Quintu" preuzeo tri

desetljeća kasnije, nema lak posao:

- Znaite, upravljanje ovako povijesno značajnom institucijom, zaista je velika odgovornost. Zato su svi naši napori i naše najbolje grožđe usmjereni na proizvodnju velikog porta, vina koje je naše osnovno opredjeljenje i velika ljubav - kaže Seely.

Sve do nedavno, "Quinta do Noval" bila je prilično izolirano mjesto i moralo je samo sebi biti dovoljna za život. Stoga se, od kad postoji, na posjedu uzgajaju voće, povrće i - svinje, "psi čuvari" berbe, kako ih nazivaju domaćini, ali i, budući da se hrane uglavnom divljim smokvama, savršena sirovina za proizvodnju vrhunskih pršuta i pašeta. Osim toga, posjed obiluje i nasadima naranača, smokava, bresaka, badema i oraha, a masline daju izvrsno ulje.

U posljednjih desetak godina, uspješno je novim trsovima obnovljeno 30 hektara vinograda i to, ponajprije, najcijenjenijim sortama za porto - Touriga Nacional, Touriga Francesa i Tinto Cão. Domaćini se posebno ponose time što ovim zahvatom nije narušen tradicionalni izgled terasa. Bilo kakvih promjena lišeno je, dakako, dva i pol hektara vinograda - "svetinje" - Nacionala.

U istom razdoblju, uvedena je i nova tehnologija i obnovljena infrastruktura, ali je u potpunosti zadržan tradicionalni postupak fermentacije u kamenim bazenima (lagares) koji uključuje i - gaženje nogama.

Prema riječima glavnog enologa kuće, iskusnog 57-godišnjeg António

Agrellosa, za rad ljudskih nogu još nije nađena primjerena zamjena, pa se ovdje svake godine ponavljaju prizori gaženja grožđa, jednaki onima od prije nekoliko stotina godina. Slijedi "pojačavanje" vina bezbojnom i bezmirisnom lozovačom, postupak kojim se udio alkohola podiže na oko 20%.

- Vino, da bi se odnjegovalo, smekšalo i postalo zrelo, odležava u našim podrumima toliko dugo koliko je potrebno da bi steklo privilegiju imena "Quinta do Noval" - kaže Agrellos.

Ovim postupkom, uz ručnu obradu i berbu, od ukupne godišnje proizvodnje vintage porta "Quinta do Noval", koja se kreće između 1.200 i 5.000 sanduka, proizvede se tek neznatan postotak čuvenog Quinta do Noval Nacionala.

Zbog malih količina, svake se godine pomno određuje broj boca Nacionala koji će biti prodan odabranim stalnim distributerima, a koji će opet, prema svojim pravilima, odrediti po bocu-dvije za svoje stalne kupce ovog rariteta. Pojedini sanduk Nacionala koji, nekim čudom, i dođe na slobodno tržište, proda se po astronomskoj cijeni koja odražava iznimnu kvalitetu i rijetkost ovog najtraženijeg porta na svijetu. Upravo te male količine vina s likom gavrana i jesu glavni povod uzbuđenju kolekcionara.

Na kraju krajeva, Nacional je za porto ono što za Bordeaux predstavlja Château Petrus, a za Burgundiju Romanee Conti - znači, vino koje intrigira i za koje je rezervirana najviša cijena. ☒