

Od tršćanskog vjetra do Gravnerovih amfora

VELIMIR CINDRIĆ
FOTOGRAFIJE: FABRICE GALLINA, MARCO MILANI, FRANCESCO CHIOT I ALVISE BARSANTI

Postoje gastronomska putovanja na kojima se najveća avantura svodi na odluku hoćete li uz šesti slijed odabrati bijelo ili crveno vino. A postoje i ona na kojima vas organizatori, umjesto za trpezu, pošalju na trkaću jedrilicu, da biste nekoliko sati poslije završili u vinskom podrumu čovjeka koji je prije tridesetak godina odlučio okrenuti leđa gotovo svemu što je moderno vinarstvo smatralo svetinjom. Upravo takav dan priredili su nam organizatori ovogodišnjeg Ein Prosita, povezavši dvije velike strasti sjeveroistočne Italije – more i vino. I pokazali da se do vrhunskog vina katkad najljepše stiže morskim putem. Barem prvi dio puta.

Sve je počelo u Trstu, gradu koji je oduvijek imao pomalo kompliciran odnos s vlastitim identitetom, ali zato vrlo jednostavan odnos prema dobroj hrani i piću. Trst je talijanski grad s austrougarskom prošlošću, srednjoeuropskim temperamentom i mediteranskom dušom, mjesto na kojem se u istoj ulici mogu susresti bečka elegancija, slovenski utjecaji, talijanska živahnost i miris svježe pržene kave. Ukratko, grad koji je kroz povijest promijenio dovoljno gospodara da je naučio najbolje od svakoga, osobito kad je riječ o gastronomiji.

Njegova povijest kao jedne od najvažnijih luka Habsburške Monarhije ostavila je dubok trag u arhitekturi, kulturi i svakodnevnom životu. Monumentalna Piazza Unità d'Italia, jedan od najljepših europskih trgova otvorenih prema moru, izgleda kao da je netko odlučio spojiti bečki Ring s jadranskom rivom. Nedaleko je Canal Grande, oko kojega se nižu elegantne palače, kafići i restorani, dok uske ulice staroga grada otkrivaju sasvim drukčiji, intimniji Trst. Tu su i rimsko kazalište, brežuljak San Giusto s katedralom i dvorcem te Borgo Teresiano, četvrt koja još uvijek podsjeća na razdoblje kada je Trst bio jedna od gospodarskih zvijezda Monarhije.

A onda je tu kava. Trst nije samo grad u kojem se pije mnogo kave nego i mjesto na kojem se o njoj ozbiljno razmišlja. Kao velika povijesna luka za uvoz i trgovinu kavom, razvio je kulturu koja je odavno prerasla običan jutarnji ritual. U povijesnim kavanama poput Caffè San Marco, Caffè degli Specchi ili Caffè Tommaseo lako je zamisliti književnike, intelektualce i političare kako satima raspravljaju o sudbini Europe, dok konobari strpljivo donose novu rundu espressa. James Joyce, koji je u Trstu proveo značajan dio života, vjerojatno bi se i danas tu osjećao kao kod kuće. Jedino bi se možda začudio cijeni kave, premda bi ga mnogo više zbunila činjenica da ljudi danas uz nju uglavnom razgovaraju s mobitelima u ruci.

Tršćanska kultura kave ima čak i vlastiti jezik. Naručite li jednostavno „capo in b", dobit ćete mali cappuccino poslužen u staklenoj čaši, dok je „nero" lokalni naziv za espresso. Za neupućene posjetitelje naručivanje kave može se pretvoriti u mali lingvistički ispit, ali srećom bez ozbiljnih posljedica. U najgorem slučaju dobit ćete nešto drugo od onoga što ste zamislili, no gotovo sigurno bit će dobro.

Ni gastronomija ne zaostaje za tom šarmantnom mješavinom kultura. Tršćanska kuhinja jedno je od rijetkih mjesta na Mediteranu gdje se riba i plodovi mora sasvim prirodno druže s kiselim kupusom, kobasicama, kuhanim svinjskim mesom i hrenom. U tradicionalnim „buffetima", svojevrsnim tršćanskim zalogajnicama, poslužuju se „porzina" (kuhana svinjetina), „cotechino", kobasice i nezaobilazni „cragno", odnosno kranjska kobasica, često uz senf, hren i kiseli kupus. Kultni Buffet da Pepi već je generacijama sinonim za tu tradiciju, a njegov jelovnik mogao bi ozbiljno zbuniti svakoga tko od talijanske gastronomije očekuje isključivo tjesteninu, pizzu i tiramisu.











S druge strane, more je Trstu podarilo bogatstvo ribljih specijaliteta, od „sardona in savor", mariniranih srdela u slatko-kiselom umaku s lukom, do raznih školjaka, rakova i svježe ribe. Na jelovnicima se često pojavljuju i „jota", gusta juha od graha, krumpira i kiselog kupusa, te „gnocchi di susine", okruglice punjene šljivama, koje mogu biti slatko jelo ili dio tradicionalnog ručka. Za desert se nude „presnitz", bogati kolač od lisnatog tijesta s nadjevom od orašastih plodova i suhog voća, te „putizza", još jedan slatki podsjetnik na srednjoeuropsko nasljeđe. Trst je, ukratko, grad u kojem gastronomska karta izgleda kao da su je zajedno sastavljali talijanska nonna, austrijska oma i slovenska babica. I pritom se, začudo, oko svega savršeno složile.

No, naš prvi susret s Trstom toga dana nije se odvijao za stolom, nego na moru, u obližnjemu Monfalconeu, važnoj luci smještenoj na sjevernoj obali Tršćanskog zaljeva. Organizatori Ein Prosita pripremili su za međunarodnu skupinu gastronomskih novinara prilično neočekivano iznenađenje – plovidbu Tršćanskim zaljevom na trkaćoj jedrilici dugoj 88 stopa, odnosno gotovo 27 metara.

I to neposredno nakon Barcolane, jedne od najvećih i najpoznatijih svjetskih jedriličarskih regata, koja je ove godine održana 11. listopada. Ta legendarna regata, koja se tradicionalno održava druge nedjelje u listopadu, pretvara Tršćanski zaljev u spektakularnu pozornicu ispunjenu jedrima. Tisuće sudionika, od profesionalnih jedriličara do entuzijasta, okupljaju se na događaju koji je odavno prerastao sportsko natjecanje i postao jedan od najprepoznatljivijih simbola grada.

Naša jedrilica, doduše, nije sudjelovala u utrci toga dana (ali je njezin skipper, pet dana prije, osvojio 3. mjesto), ali sama činjenica da smo se našli na plovilu takvih dimenzija bila je dovoljno uzbudljiva. Za nekoga tko je naviknut da se najdramatičniji trenuci gastronomskog putovanja odvijaju između kuhinje i blagovaonice, takva je promjena perspektive bila više nego dobrodošla.

Na velikoj trkaćoj jedrilici čovjek brzo shvati da se pojam ravnoteže ne odnosi samo na sljubljivanje hrane i vina. More, vjetar i golema jedra nude sasvim drukčiju vrstu uzbuđenja, a pogled na Trst s mora otkriva grad iz perspektive koju šetnja njegovim ulicama ne može pružiti. Monumentalne palače uz obalu, brežuljci koji se uzdižu iza grada i daleki obrisi dvorca Miramare stvaraju kulisu koja djeluje gotovo filmski. Miramare, romantični bijeli dvorac što ga je nadvojvoda Maksimilijan Habsburški dao podignuti na stjenovitom rtu sjeverno od grada, jedan je od najljepših prizora ovoga dijela Jadrana. Njegova povijest, doduše, završava znatno manje romantično od njegova izgleda, jer je Maksimilijanova meksička avantura završila pred streljačkim vodom. No to je već neka druga, i prilično mračnija priča.

Tršćanski zaljev poznat je i po buri, vjetru koji ovdje katkad puše takvom snagom da se čovjek zapita je li priroda odlučila provjeriti koliko se čvrsto drži za tlo. Srećom, naš je izlet bio zamišljen kao uživanje u plovidbi, a ne kao test preživljavanja. Ipak, bilo je dovoljno osjetiti tek nešto od toga da se stekne novo poštovanje prema ljudima kojima je takvo okruženje svakodnevni posao.

Nakon morske avanture uslijedila je ona vinska. I to ne bilo kakva.

Od Trsta smo krenuli prema Oslavju, odnosno Oslaviji, malom mjestu nedaleko Gorice, na samoj talijansko-slovenskoj granici. Tamo se nalazi vinarija Gravner, jedno od najvažnijih mjesta na karti suvremenog svjetskog vinarstva.



Ako je Bittor Arguinzoniz čovjek koji je promijenio način na koji mnogi chefovi razmišljaju o vatri, Joško Gravner učinio je nešto slično s vinom.

Samo što je njegova revolucija, umjesto prema budućnosti, krenula nekoliko tisuća godina unatrag.

Gravnerova priča počinje 1901, kada je obitelj kupila dva i pol hektara zemlje i kuću na lokalitetu Lenzuolo Bianco u Oslavju. Prvi svjetski rat gotovo je potpuno uništio imanje, a od kuće je ostao tek jedan zid, čiji je izgled podsjećao na bijelu plahtu, po čemu je lokalitet i dobio ime. Nakon rata vinogradi su ponovno zasađeni, ponajprije rebulom, odnosno sortom ribolla gialla, a vino se prodavalo u obiteljskoj gostionici.



Joško Gravner, rođen u ovom pograničnom kraju, odrastao je u svijetu u kojem su vinogradi, obitelj i zemlja bili nerazdvojni. Zanimljiv je i podatak da mu je službeno ime Francesco, jer talijanski propisi u vrijeme njegova rođenja nisu dopuštali davanje stranih imena, čak ni pripadnicima slovenske manjine. Joško je, međutim, ostao Joško, baš kao što je i njegova vinska filozofija ostala izrazito osobna, bez obzira na očekivanja okoline.





Kada je sedamdesetih godina preuzeo proizvodnju, krenuo je putem kojim je tada išla većina ambicioznih vinara. Modernizirao je podrum, prihvatio nehrđajući čelik, francuske barrique bačve i suvremenu enološku tehnologiju. Njegova vina od međunarodnih sorti stekla su velik ugled, a tijekom osamdesetih i devedesetih Gravner je već pripadao krugu najcjenjenijih talijanskih proizvođača.

No uspjeh ga nije zadovoljio. Godine 1987. otputovao je u Kaliforniju, tada jedno od najuzbudljivijih središta modernog vinarstva, u potrazi za novim idejama. Vratio se razočaran. Umjesto odgovora, pronašao je još više pitanja. Sve ga je više zaokupljala misao da je u nastojanju da vino učini savršenim možda izgubio nešto mnogo važnije – njegovu autentičnost.



Presudan trenutak dogodio se 1996, kada su dvije tuče uništile čak 95 posto uroda. Katastrofa koja bi mnoge vinare bacila u očaj Gravneru je otvorila vrata radikalnoj promjeni. Malu količinu preostale rebule iskoristio je za pokuse s maceracijom, ostavljajući mošt u duljem kontaktu s kožicama grožđa. Već sljedeće godine napustio je velik dio moderne tehnologije i vratio se postupcima koje su poznavali njegov otac i stric.

U međuvremenu se zainteresirao za drevne metode proizvodnje vina, osobito za gruzijsku tradiciju fermentacije u velikim glinenim posudama, kvevrima, zakopanima u zemlju. Godine 2000. otputovao je u Gruziju, u regiju Kaheti, gdje se takva vina proizvode stoljećima. Ondje je pronašao ono što je tražio – način proizvodnje u kojem vino nastaje uz minimalne tehnološke intervencije, u neposrednom kontaktu sa zemljom i prirodnim ritmovima.



Danas Gravnerov podrum sadržava 47 velikih glinenih amfora, kapaciteta od 1300 do 2400 litara, zakopanih u zemlju. Nema tu blještavila suvremenih vinskih laboratorija ni spektakularnih tehnoloških instalacija. Dapače, čitav prostor djeluje gotovo asketski. U vremenu kada mnoge vinarije izgledaju poput arhitektonskih muzeja, Gravnerov podrum podsjeća da je njegova glavna zvijezda ipak vino.

Njegova rebula fermentira s kožicama u amforama, uz prirodne kvasce i bez kontrole temperature. Nakon maceracije, pretakanja i prešanja vino se vraća u amfore na dodatnih pet mjeseci, a zatim prelazi u velike hrastove bačve, gdje dozrijeva još šest godina. Tek nakon tog dugog putovanja puni se u boce, bez bistrenja i filtracije.









Čitav proces traje sedam godina. U svijetu u kojem se gotovo sve mora dogoditi odmah, a mnogi restorani drže da je čekanje na glavno jelo dulje od dvadeset minuta ozbiljan organizacijski propust, Gravnerovo shvaćanje vremena djeluje gotovo subverzivno. Za njega, međutim, vrijeme nije neprijatelj nego jedan od najvažnijih sastojaka vina.

Takva vina imaju malo zajedničkog s konvencionalnom predodžbom bijeloga vina. Dugotrajna maceracija daje im duboku jantarnu boju, izraženu strukturu, tanine i kompleksnost koja se razvija godinama. Upravo je Gravner postao jedan od najutjecajnijih pionira onoga što se danas u međunarodnom vinskom svijetu često naziva orange wine. Sam Joško taj izraz nikako ne voli, jer drži da boja ne bi trebala određivati identitet vina. Uostalom, kada netko uloži sedam godina u proizvodnju jedne boce, vjerojatno ima pravo biti pomalo izbirljiv oko njezina imena.

Njegov pristup nije ograničen samo na podrum. Gravnerovi vinogradi prostiru se na obje strane talijansko-slovenske granice, na položajima Runk u Italiji te Hum i Dedno u Sloveniji. Imanje obuhvaća 32 hektara zemljišta, od čega je 15 hektara pod rebulom i autohtonom crvenom sortom pignolo.

Posebno je zanimljiv Gravnerov odnos prema prirodi. U vinogradima su uređena jezerca koja privlače kukce, ptice i druge životinje, dok stabla maslina, čempresa, divljih jabuka i drugih vrsta stvaraju raznolik ekosustav. Postavljene su i kućice za ptice, a obrada vinograda temelji se na što manje invazivnim postupcima. Gravner se u radu oslanja i na biodinamička načela, uključujući lunarni kalendar, nastojeći uskladiti vinogradarske i podrumske radove s prirodnim ciklusima.

U takvoj filozofiji vinova loza nije izolirana poljoprivredna kultura nego dio šireg živog sustava. Čovjekova je uloga, drži Gravner, prije svega omogućiti prirodi da obavi svoj posao.

Njegova odluka da se posveti lokalnim sortama također nije bila trenutna. Nakon dugog razdoblja rada s međunarodnim sortama, postupno ih je napuštao, a 2012. uklonio je preostale bijele međunarodne sorte kako bi se potpuno usredotočio na rebulu. Od crvenih sorti zadržao je pignolo, od kojega nastaje Rosso Breg, Gravnerovo jedino crveno vino.

U toj odluci ima nečega što savršeno sažima Gravnerovu osobnost. Dok mnogi proizvođači nastoje proširiti ponudu kako bi zadovoljili što više različitih ukusa, on je odlučio učiniti upravo suprotno – proizvoditi manje različitih vina, ali ih razumjeti što dublje.

Naravno, njegov put nije bio bez kontroverzi. Kada su se krajem devedesetih pojavila prva vina nastala dugom maceracijom bijeloga grožđa, mnogi su ih dočekali s nevjericom. Neki su držali da su previše oksidativna, drugi da odstupaju od svega što se očekuje od kvalitetnog bijelog vina. Danas je, međutim, upravo takav stil postao važan dio svjetske vinske scene, a proizvođači koji su nekoć djelovali kao ekscentrici često se spominju kao vizionari.

Gravner je pritom ostao dosljedan vlastitoj filozofiji, ne pokušavajući se prilagoditi trendovima koje je, paradoksalno, sam pomogao stvoriti.

Iako je njegova reputacija globalna, vinarija je ostala obiteljski posao. Joškova kći Mateja brine o prodaji, marketingu i komunikaciji, dok njezin sin Gregor radi s djedom u vinogradu i podrumu, učeći obiteljski zanat, ali donoseći i vlastite ideje. Tu je i Marija, Joškova supruga, majka i baka, koja bdije nad obiteljskom svakodnevicom. Tri generacije povezane su istom zemljom, istim vinogradima i istom idejom da se vrijedne stvari ne mogu požurivati.

Naš posjet bio je prilika da izbliza upoznamo mjesto na kojem je nastala jedna od najvažnijih suvremenih vinskih ideja. Obilazak podruma i kušanje vina omogućili su nam da Gravnerovu filozofiju doživimo ne samo kao zanimljivu priču nego i kao vrlo konkretan rezultat u čaši.

Uz vina nam je poslužen i lagani ručak, upravo onakav kakav pristaje ovakvom posjetu. Bez nepotrebne teatralnosti, bez pokušaja da se hranom nadmaši ono što se nalazi u čašama. Nakon impresivne jedrilice i još impresivnije vinske filozofije, dodatni spektakl doista nije bio potreban. A k tome, u Udinama su nas čekale višesljedne večere.

Na koncu dana postalo je jasno da more i vino imaju mnogo više zajedničkog nego što se na prvi pogled čini. Oboje ovise o prirodi, vremenu i strpljenju. Oboje mogu biti nepredvidljivi, katkad hiroviti, ali upravo zato toliko privlačni. I jedriličar i vinar moraju naučiti nešto što suvremeni svijet sve teže prihvaća – da se neke sile ne mogu kontrolirati, nego ih treba razumjeti i poštovati.

U Tršćanskom zaljevu prepustili smo se vjetru, a u Oslavju čovjeku koji se odavno prepustio vremenu. Jedan nas je poveo preko mora, drugi nekoliko tisuća godina unatrag.

I dok se većina nas nakon lijepog putovanja vratila kući s mnoštvom fotografija, ponekom bocom vina i obećanjem da će uskoro ponovno krenuti na put, iz Gravnerova podruma ponijeli smo još nešto - podsjetnik da najbolje stvari u životu ne nastaju nužno brže, lakše ili uz pomoć najnovije tehnologije.

Ponekad je dovoljno zakopati amforu u zemlju, napuniti je grožđem i imati strpljenja. Samo sedam godina. A mi smo, eto, mislili da je dugo čekati konobara.

















