



CRAFT WIEN

Ako ste u Beču mislili samo na kavu i vino, očito je stiglo vrijeme da promijenite mišljenje. **Velimir Cindrić** pronašao je mjesta na kojima se proizvode i jedinstvene manufakturne verzije klasičnih pića, poput vermuta, votke, džina i biljnih likera

Bečani vole s ponosom istaći da njihov grad ima više hektara vinograda od bilo kojeg drugog glavnog grada u svijetu. I zaista, iako gotovo svaki grad smješten unutar vinorodne zemljopisne širine, odnosno unutar klimatskoga područja koje omogućuje uzgoj vinove loze, ima barem poneki čokot (viđeni su čak i u londonskim *backyardima*), Beč je sa svojih 720 hektara svojevrsni fenomen.

No, iako je Beč, što se tiče alkoholne kapljice, prije svega poznat po svome vinu, metropola na Dunavu danas krije i mjesta na kojima se proizvode i jedinstvene manufakturne verzije klasičnih pića, poput vermuta, votke, džina i biljnih likera, sve projekti iz posljednjih pet-šest godina, koji su itekako profitirali svojom posebnosti, ali i povratkom klasičnih pića u modu.

Da bismo krenuli od onih koji vuku korijene iz starijih vremena, trebali smo začeti u uličice 15. Bezirka, neposredno uz Westbahnhof. Tamo se, naime, nalazi sjedište, podrum i kušaonica tvrtke **Burschik**, osnovane još davne 1891., ime koje je otad u glavnome gradu Austrije predstavljalo sinonim za vermut, piće u kojem se uživalo kao u aperitivu, ali i kao sastojku brojnih koktela.

Današnji, modernizirani Burshikov vermut ima tri verzije – Klassik, Dry i Red.

– Moji su u Beču proizvodili sodu i slučajno su primijetili da se soda savršeno slaže s vermutom, dakle svojevrsna verzija dugačkog slatko-gorkog pića, danas najpopularnijeg u obliku *Aperol spritza*, a u budućnosti, garantiram vam, obliku vermut *spritza* – smješka se Leonhard Specht, današnji vlasnik tvrtke, koju je njegov djed 1916. kupio od utemeljitelja Rudolfa Burschika.

Spechtov djed vodio je vrlo uspješan posao i bio jedan od prvih Bečana koji je nakon Prvog svjetskog rata vozio automobil. I nakon Drugog svjetskog rata Burschik je još bio na cijeni, no onda su početkom 70-ih stigla velika talijanska imena i izgurala robnu marku s tržišta. Tvrtka je bankrotirala 1985., kad je Leonhard imao 25 godina i dovršavao studij. Nakon diplome upisao je dvogodišnji poslijediplomski studij marketinga te pohađao Vinsku akademiju s namjerom ponovne izgradnje tvrtke i oživljavanja robne marke Burschik.

ZA NOVI POČETAK bio je spreman 2012., kada je ponovo osnovao tvrtku, obnovio prostor i uredio podrum. I dalje je zadržao tradicionalni koncept s tri vrste vermuta, a proizvodio ga je u vlastitu podrumu. Kao bazu odabrao je bijeli pinot (Weisser Burgunder) iz Burgenlanda, na temelju kojeg



Leonhard Specht današnji je vlasnik tvrtke Burschik i proizvodi tri vrste moderniziranih Burshikov vermuta – Klassik, Dry i Red



radi drugu fermentaciju i maceraciju bilja. Baza i vrste bilja iste su za sve vrste vermuta, a razlika je jedino u intenzitetu bilja i dodatku karameliziranog šećera u crvenome vermutu. Receptura je, naravno, tajna.

– Od početka mi je ideja bila izmijeniti recept i prilagoditi ga modernim vremenima. Recimo, moj klasični bijeli vermut ima 30% manje šećera od većine talijanskih vermuta. A kad mijenjate količinu šećera, morate mijenjati i recept. Ako šećera ima manje, učinak bilja je sasvim drukčiji i mijenja se okus pića. Zbog toga sam morao izostaviti neke vrste bilja, a dodati neke druge. Dakle, napravio sam vlastiti recept na temelju dobrog starog – tvrdi Specht, koji je nakon tri temeljna napravio i *cask* vermut ili vermut odležan u drvenim bačvicama.

Sve vrste Burschik vermuta u maloprodaji koštaju 14,90 eura, dok se slavni Martinijev, za usporedbu, prodaje po 8 eura. Nemala stvar, ako se zna da je Martini nekad u Austriji koštao 100, a Burschik 35 šilinga.

– U početku su se svi čudili mome naporu, ali danas ja vermut mogu prodavati po 15 eura, prvenstveno radi povratka klasičnih pića u modu, kao i zbog toga što sam se odlučio za manufakturnu proizvodnju, koju danas ljudi znatno više cijene i traže od industrijskih, masovnih proizvoda. Prošle smo godine proizveli 10 000 boca i to je tek početak – odlučan je Specht i dodaje:

– Sve je više zainteresiranih i u inozemstvu, i stalno me kontaktiraju uvoznici iz raznih zemalja. Nadam se da će se i u

Hrvatskoj netko zainteresirati, sad kad je vermut sve popularniji, a ezoterija na cijeni.

Leonhard nam je otkrio da upravo radi na novoj, intenzivnijoj verziji suhog vermuta, s više biljnih aroma i vrlo zanimljiva okusa, u što smo se i sami uvjerali kušajući pokusni uzorak. Naime, suhi se vermut često miješa s votkom, pa kako ona obično nema nikakva okusa, Specht je siguran da će se njegova intenzivnija verzija svidjeti barmenima i pilcima.

Ako je Dry posebni proizvod, Klassik ili klasični slatki bijeli vermut predstavlja 60% proizvodnje i prodaje Burschika. Može se mirne duše reći da je savršen, jer je Leonhard na njemu sam radio punih deset godina.

Crveni vermut, s karameliziranim šećerom, krasi veći intenzitet bilja. Na kraju smo još kušali odležani vermut, godinu dana odnegovan u drvenim bačvicama, a čija bočica od 375 ml košta 19 eura. No, vrijedi svakoga centa.

ZA JEDNU SASVIM DRUGU filozofiju i verziju vermuta morali smo najprije otići do bečkog *speakeasy* bara Tür 7, skrivenog u mračnoj uličici iza Rathausa (pokrajnja vrata, bez ikakvog natpisa i s jednim zvonom), gdje nas je za barom dočekao Reinhard Pohorec, mladi „stručnjak za pića, pisac, konzultant i barmen“.

Ono važnije, Pohorec je utemeljitelj robne marke **Pontica**, koja ima dvije linije – crvenu (Red Vermouth) i vermut odležan u hrastovim bačvicama) i zelenu (Absinth).



Reinhard Pohorec, mladi stručnjak za pića, pisac, konzultant i barmen, utemeljitelj je robne marke Pontica



GREEN LAB



PONTICA



**KALE
SPRITZ
THOMAS
APOLT**



HEARTCORE

KOKTELI S BEČKIM CRAFT PIĆIMA

Proizvođači bečkih craft pića osmislili su i brojne koktele na temelju svojih favorita. Evo izbora za vašu kućnu zabavu:

BURSHIK SPRITZ

- 5 cl Burschik Vermouth Klassik
- 10 cl prosecco
- 5 cl soda
- 1-2 kocke leda

Vermut ulijte preko leda u čašu za spritz, dopunite proseccom i ukasite koricom limuna i grančicom svježeg ružmarina.

LEONARDO

- 5 cl Burschik Vermouth Dry
- 10 cl bitter
- 5 cl prosecco
- 1-2 kocke leda

Vermut i bitter ulijte preko leda u čašu za spritz, promiješajte i dopunite proseccom i ukasite koricom naranče.

GREEN LAB

- 5 cl Burschik Vermouth Dry
- 6 cl prirodnog, mutnog soka od jabuke
- 2 cl sirupa od bazge
- 5 cl soda
- 1-2 kocke leda

Vermut, sok i sirup ulijte preko leda u čašu za spritz, promiješajte i dopunite sodom. Ukasite listićima metvice i bosiljka.

PONTICA MANHATTAN (bez bittera)

- 1 dio viski (preporuka: Few and Willet Rye, Bulleit ili W. L. Weller Wheated Bourbon)
- 1 dio Pontica Red Vermouth
- led

U šejkeru protresite viski, vermut i led. Protrljajte koricu naranče po rubu čaše za koktel i procijedite u nju piće. Pikantnost Pontica vermuta dopušta izostavljanje bittera, inače klasičnog sastojka Manhattana, baš kao i omjer 1:1 temeljnih pića (umjesto klasičnog 2:1).

KALÉ SPRITZ

- 4 cl Kalé
- soda
- režanj limuna
- led

U čašu za spritz stavite led, ulijte Kalé i nadopunite sodom prema želji. Ukasite režnjem limuna.

u Beč, osnovao dvije tvrtke, od kojih nas zanima Pontica.

– Ideja mi je bila napraviti vermut izražen karakterom, temeljen na biljnim notama i, posebno, pelinu. Za moj pojam, pića od pelina trebaju biti karakterna i opora, a vermuti su često previše karamelasti, dakle bijelo vino s dosta karamelizirana šećera. Moj vermut se temelji na visokokvalitetnom bijelom i crvenom vinu iz područja oko Beča, točnije sortama grüner veltliner i zweigelt, ne sadržava zaslađivače niti karamel, pa zato ima prirodnu boju. Nefiltriran je, a jedina slatkoća dolazi od nešto organskog soka od grožđa. Osim crvenog vermuta, radimo i jedan odležan u drvenim bačvicama. Svo bilje, korijeni i

KALÉ SOUR

- 6 cl Kalé
- 3 cl soka od limuna
- 1 bjelanjak
- led

U šejkeru jako protresite Kalé, sok od limuna i bjelanjak (10 sekundi). Dodajte led i tresite još sedam do deset sekundi. Procijedite u čaše za sour ili martini.

KALÉ GINGER

- 6 cl Kalé
- 1 cl soka od đumbira (svježe istisnut ili procijedeni pire od đumbira napravljen u blenderu)
- led

U šejkeru dobro protresite sastojke. Ulijte u čašu i ukasite grančicom metvice.

DANAE (ime prema remek-djelu Gustava Klimta)

- 4 cl Wodka Linia
- Sok polovice limete
- 5 ml sode
- 2 dcl leda
- 2 žlice sirupa od šafrana

U šejkeru promiješajte votku, sirup i sodu. Stavite led u čašu i ulijte mješavinu. Ukasite prstohvatom šafrana, listom limete i (ako imate) nešto listića zlata.

LINIA CORRETTO

- 1-2 cl Wodka Linia
- 1 šaličica espressa (prema želji: pola žličice šećera u prahu ili nektara od agave)

Poslužite kao caffè corretto.

HEARTCORE

- 4cl Wodka Linia
- Chambord (liker od crne maline)
- malo neprocijedenog jabučnog soka
- sok pola limuna
- jogurt

Pomiješajte i poslužite u čaši za martini sa slojem pjenice od jogurta na vrhu.

kore koje rabimo u proizvodnji su ljekarničke kvalitete, i zbog toga je naš vermut bogat i karakteran – objašnjava Reinhard.

DRUGO PIĆE koje nudi ta bečka craft robna marka je apsint, alkoholno piće od pelina i anisa, koje pojačava tek i djeluje na nervne centre. Apsint slavu ima zahvaliti zlu glasu koji ga je pratio u davnim vremenima, kada je nazivan "kokainom 19. stoljeća".

Svjetski *revival* apsinta, pojava započeta koncem 90-ih, ograničena je na uske alternativne krugove, ali ne predstavlja nikakvu pošast (premda je nekad bio zabranjen u mnogim zemljama, danas je uglavnom svuda legalan).



– Moj apsint je zapravo sestrički proizvod vermuta. Apsint ime vuče od latinskog izraza za pelin, *artemisia absinthium* (pravi pelin, op.a.). Dakle, sasvim je logično da ako radite vermut, proizvodite i apsint. Naš apsint je vrlo kompleksan i ne preteže na anisnu stranu, jer stavljamo vrlo malo anisa. Zapravo se radi o sličnom biljnom receptu kao za moj crveni vermut. Ime robne marke je Pontica, jer u proizvodnji rabimo *artemisijsku ponticu*, što je naziv za rimski pelin (mali pelin, op.a.). Mjesto na kojem proizvodimo je zapravo staro rimsko naselje, pa je i tu neka poveznica – kaže nam Reinhard.

U Austriji se Red Vermouth i Absinth s oznakom Pontica prodaje putem nekoliko posrednika, a marka je prisutna i u Njemačkoj, Švicarskoj, Grčkoj te nešto malo u Velikoj

Gregor Einetter idejni je začetnik Kaléa, a na svojim projektima radi s partnericom **Miriam Strobach**



Britaniji. Tvrtka radi na širenju i u druge zemlje, pa bi Pohorec, kaže nam, rado stupio u kontakt i s nekim iz Hrvatske. Cijena boce od 500 ml je 25 eura.

Kušanje Pontica Vermoutha (20%) otkrilo je jedinstvenu verziju tog pića, intenzivne, gotovo fluorescentno crvene boje, vinskoga mirisa s izraženim voćnim notama, dosta jakim mentolnim elementom i finim lisnatim natruhama.

Istodobno, na pomnije mirisanje kušača, to će piće, možda iznenađujuće, podsjetiti i na osvježavajući biljni čaj s dodatkom vanilije. U okusu je snažno mentolan, s natruhama crvenog vina i obiljem apsintnih i cvjetnih nota. Malo podsjeća na Fernet-Brancu, ali bez njezine oštine. A Ponticin apsint? Naravno, žestoko na stranu pelina, ali začudno kompleksan.

Ako se craft pića na temelju pelina, posebno kad sadržavaju i drugo bilje u vrlo skladnome omjeru, drže vrlo kompleksnima te srodnicima biljnih likera, u ovoj posljednjoj kategoriji teško se ikoje može usporediti s onim koje nosi ime **Kalé**, bečkim biljnim likerom iznimno zanimljiva okusa, u kojem se u Beču može uživati u brojnim barovima i restoranima, kako zasebno, tako i u koktelima.

– Kako se volim igrati idejama, na pamet mi je pala jedna o proizvodnji alkoholnog pića. Volim biljne likere i biterre, a kako ih tehnološki nije teško proizvesti, odabrao sam taj smjer. Dodatni razlog bio je i taj što u vrijeme kada smo počinjali, potkraj 2013.,

na tržištu nije bilo novih biljnih likera. Bilo je mnoštvo novih piva, novih džinova, vermuta, ali ne i biljnih likera. Na tom području mogli smo donijeti nešto novo. Dakle ne 156. liker koji se temelji na alpskom bilju, nego sasvim originalnu ideju. Naša je bila ta da rabimo mješavinu različitih pristupa biljnim likerima i osmislimo jedan kozmopolitski, koji nije ograničen na sastojke neke regije. Imali smo neki temeljni smjer, ali put do konačne recepture bio je još vrlo dug. Isprobali smo kakvih 250 sastojaka iz cijeloga svijeta, od kojih su na koncu karakterističan okus dali japanski citrus *yuzu*, kineski zeleni čaj *matcha*, aromatični svjetovi teksaškog grma *damiana*, zatim japanski ginko, australski eukaliptus, južnoamerička tropska *guarana*, peruanska *maca* iz područja Anda te valerijana – objašnjava nam Gregor Einetter, idejni začetnik Kaléa, koji na svojim projektima radi s partnericom Miriam Strobach.

IDEJA GREGORA I MIRIAM bila je dobiti ukusno piće koje će opuštanje, ali istovremeno i razbudićati, dakle idealno za dugotrajne partyje, pa su se, osim sa *chefovima*, savjetovali i s farmaceutima. Rezultat je opuštajuće stimulativno piće, što možda zvuči kontradiktorno, ali je zapravo samo jedna od verzija *uppera* i *downera*, poput dobro poznate kombinacije kave i alkoholnog pića (kava i konjak, talijanski *caffè corretto*, irska kava...).

– Piće sadržava šećer, ali najmanju moguću količinu da bi se zakonski moglo nazvati likerom. Zato je Kalé vrlo netipičan

Beč nije zaobišla niti obnovljena moda džina. WienGin je započeo kao ideja trojice prijatelja koji sebe nazivaju Kesselbrüder



Gregor Markowski i Edith Heinrich napravili su craft inačicu votke – robna marka Wodka Linia zamišljena je kao ekskluzivan proizvod kojeg oslikavaju austrijski umjetnici

za tu kategoriju. No, kao što sam već rekao, ideja je bila proizvesti nešto ukusno, ali što je ujedno dobro i za organizam, dakle neka poveznica s originalnom idejom biljnih likera kao ljekovitih napitaka – objašnjava Gregor.

Kalê se može piti sam ili s ledom i kriškom limuna, moguće ga je produžiti sodom ili pjenušcem, a može biti i sastojak koktela. Jedna od namjera je i bila ponuditi alternativu pićima kao što je Aperol, dakle onima koja služe i kao temelj za spritz.

Kalê je, kao aperitiv ili dižestiv, omiljen u najboljim bečkim i austrijskim restoranima, a Heinz Reitbauer, chef bečkog Steiererecka čak je osmislio i posebno jelo inspirirano Kalêom – „Wiener Kräuter – Ge(e)ist“, osvježavajuće međujelo koje se poslužuje prije glavnoga.

– Kao temelj za Kalê rabimo čisti, 96-postotni alkohol, u koji stavljamo bilje i ostale sastojke, a konačni proizvod ima 23% alkohola. Maceracija traje minimalno dva mjeseca, nakon čega slijedi filtracija i punjenje u boce, što se obavlja u jednoj vinariji u Burgenlandu. Prošle smo godine napunili 20 000 boca, ali imamo mogućnosti i za više – tvrdi Einetter.

Kalê, čija je cijena 35 eura, od početka se prodavao u ljekarnama, vinotekama i delicatesama, ukupno na kakvih stotinjak mjesta u gradu. Danas se prodaje i širom Austrije, u Njemačkoj, Danskoj... Domaćini kažu da je to tek početak, jer je piće još uvijek dosta mlado.

– Prvih tisuću boca koje smo proizveli prodano je vrlo brzo. Tako smo stalno povećavali količinu, broj prodajnih mjesta, barova i restorana u kojima se služi... Dakle, sretni smo da ima dosta onih kojima se Kalê sviđa i nadamo se još većem uspjehu. Ne radimo klasično oglašavanje, ali priča o Kalêu se širi, pa je sve više zanimanja iz inozemstva. Eto, i vi ste došli iz Hrvatske, gdje bismo rado vidjeli naše piće. No, imamo još dosta prostora u Beču i Austriji koje trebamo pokriti – zaključuje Gregor.

NARAVNO DA i najpopularnije piće na svijetu ima i svoju bečku craft inačicu. **Wodka Linia** je rezultat starog poljskog obiteljskog recepta, bez aditiva i umjetnih okusa, što ju čini sjajnim pićem. K tome, bečka je votka i umjetnički projekt, jer svaku bocu krase rukom naslikana linija, a posebne limitirane serije posvećene su i pojedinim umjetnicima.

Ako se poljska votka još od ranog 15. stoljeća spominje kao lijek za sve boljke, na preporod tog pića moralo se pričekati daljnjih 600 godina. Naime, tek u 21. stoljeću pojavio se novi val votki, craft pića namijenjena znalcima i proizvedena isključivo od najkvalitetnijih sirovina, među koje spada i bečka Wodka Linia.

– Wodka Linia nastaje od visoko kvalitetne sirovine – krumpira i izvorske austrijske vode. Nema aditiva, što znači da nema ni glavobolja, a vrlo je ukusna i nerashlađena. Jednostavna je stila, upravo onakva kakva

votka i treba biti. Tradicionalno, votka je u Poljskoj oduvijek bila prisutna na svim zabavama, kao i za posjeta prijatelja. Uvijek je bila na stolu, pri ruci, što je i glavni razlog zašto mora biti ukusna i na sobnoj temperaturi. Svaka votka ima svoj individualni karakter, posebno ona proizvedena za vlastitu konzumaciju, pa svatko traži svoj osobni recept prema vlastitu ukusu. Tako je počela i Wodka Linia – veli nam Gregor Markowski, idejni tvorac robne marke.

Recept koji je Markowski pronašao za Wodku Linia potječe od virtuozna votke s kraja 19. stoljeća. Uz recept su bile priložene i različite bilješke koje se odnose na detalje u proizvodnji, pa ga je Gregor, uz jednog profesionalnog stručnjaka za destilaciju, isprobao rabeći najkvalitetnije sastojke.

Rezultat je bio izniman – elegantna i delikatna votka sa svim vrlinama tog pića. S obzirom na vrhunski recept i sastojke, nije čudilo da je okus bio postojan na svim temperaturama pića, dok su se prirodne arome lijepo otvarale bez maski aditiva. Osim toga, nakon višekratnih noćnih seansi kušanja, sljedećeg jutra nije bilo glavobolje, što je bio pouzdan znak da se radi o doista visokokvalitetnom piću. Gregoru je to bilo dovoljno da u projekt uloži svu svoju energiju, entuzijazam i strast.

No, za uspješnu priču bio je potreban još jedan element. Kao čovjek već duboko uronjen u svijet umjetnosti, Markowski je odlučio povezati votku i umjetnost. Robnu marku Wodka Linia zamislio je kao ekskluzivan proizvod, jasna i kristalno čista dizajna



WIENGIN

Beč nije zaobišla niti obnovljena moda džina. WienGin je započeo kao ideja trojice prijatelja koji sebe nazivaju Kesselbrüder. Nakon višegodišnjeg eksperimentiranja, trojka je razvila jedinstveni „bečki“ džin, na temelju tipičnog mirisa i okusa borovica, ali tu sparenih s notama bazge i različitog voća.

Punjen u boce s lijepom secesijskom etiketom, WienGin osim poslastice za ljubitelje džina služi i kao popularan suvenir. Cijena boce od 0,7 l je 60 eura, a može se kupiti u većini gradskih delicatesnih trgovina i vinoteka.

Bečki biljni liker **Kalê** zamišljen je kao ukusno piće koje će opuštati, ali istovremeno i razbuđivati, idealno za dugotrajne partyje

koji upućuju na stil i kvalitetu proizvoda, ali i na dosljedno pridržavanje visokih standarda.

SVAKA BOCA ručno je oslikana, svaka je jedinstvena i ima kolekcionarsku vrijednost, posebno u „Artist Edition“ seriji, gdje boca postaje svojevrsno platno, medij na kojem poznati austrijski umjetnici interpretiraju liniju. Cilj je bio skrenuti pozornost na suvremene austrijske umjetnike i umjetnost te promovirati umjetničke galerije.

Prvi autor, u čitavoj planiranoj seriji, bio je bečki umjetnik Michi Lukas, koji je oslikao limitiranu seriju od 12 boca, od kojih se svaka prodavala po 432 eura. Nakon Lukasa, u 2018. Wodka Linia predstavila je Marca Dessija, voditelja multidisciplinarnog studija sa sjedištem u Beču, a za budućnost se planira čitav niz drugih suvremenih austrijskih umjetnika.

Wodka Linia je premium votka (40%), punjena u boce od 500 ml. Prva serija od 720 ručno oslikanih boca (komercijalna serija,



razdvojena od „Artist Edition“ serije) puštena je u prodaju 2017., a druga od 1200 boca u proljeće 2018., po cijeni od 36 eura.

Wodka Linia je višestruko destilirana, bez aroma i aditiva te namijenjena najzibirljivijim ljubiteljima votke. U njoj se preporučuje uživati samoj i na sobnoj temperaturi (18-21°C), prvenstveno stoga što se njezina iznimna kompleksnost, lagana slatkoća i kremasta tekstura najbolje razvijaju kada nije

rashlađena, odnosno kad nije pomiješana s drugim pićima.

I doista, kad smo Wodku Linia kušali baš tako, pijuckajući ju samu i nerashlađenu, otkrili smo svu njezinu raskoš i kompleksnost, ali i finu pitkost i kremoznost te nenađmašan okus.

Ako ste u Beču mislili samo na kavu i vino, očito je stiglo vrijeme da promijenite mišljenje.

OPTIMUM NUTRITION
GOLD PRE WORKOUT 88G
+ GS 100% WHEY 180G
+ ON SHAKER
 254,98
95⁰⁰KN
-62%
 WWW.POLLEOSPORT.HR