



U Castellu di Volpaia, čuvene regije Chianti Classico, biološki prirodnim postupkom i filozofijom za koju je potreban čitav jedan životni vijek, nastaju velika svjets-

U SVIJETU CRNOG PIJETLA

Chianti - jedno od najpoznatijih svjetskih vinskih naziva, potiče mnoge asocijacije. Za one koji su posjetili talijansku pokrajinu Toskanu, on budi sjećanja na idilične brežuljke prekrivene vinogradima, čempresima i maslinicima, među kojima su razasute romantične kamene kućice ružičastih krovova te simpatična sela i mještašca. Za one pak, koji su vino toga naziva probali u nekoj trattoriji ili nepretencioznom talijanskom restoranu širom svijeta, on će asociirati na jeftino, mlado i nedojmljivo crveno vino u karakterističnoj trbušastoj boci, u doljnoj polovici opletеноj likom.

Tek manja skupina sretnika, koji su imali prilike kušati proizvode ambicioznijih proizvođača regije, punjene u boce bordoškoga tipa, znat će da se radi o jednome od velikih svjetskih vina. Chianti je, naime, uz čuveni Brunello di Montalcino i Vino Nobile di Montepulciano, jedan od tri velika svjetska aduta Toskane, koji u regiju godišnje privlače milijune turista.

Iako se ne zna točno podrijetlo naziva Chianti, kronike nam kazuju da je već 1716. godine, toskanski nadvojvoda Cosimo Medici III, izdao uredbu koja određuje područje na kojemu se ovo vino smije proizvoditi, što Chianti čini prvom omeđenom vinskom zonom u svijetu.

Ova nakana zaštite, tada već popularnog imena, imala je dalekosežne posljedice. Današnje carstvo Chiantia zahvaća veće područje od originalnoga i sadrži sedam podzona, dok najveći dio područja određenog Cosimovom uredbom - koje se proteže od južnoga ruba Firence do sjevernoga Siene - pripada najcijenjenijoj zoni - Chianti Classico.

Područje u kome se nalaze najbolji proizvođači i položaji ovog velikog svjetskog vina, obuhvaća čitava područja mjesta Castellina, Gaiole, Greve i Radda in Chianti, kao i rubne dijelove daljnjih pet, ukupne površine 70 tisuća hektara. Kontinentalna klima, bez većih temperaturnih skok-



ova, bregoviti teren s nadmorskom visinom između 250 i 600 metara te pogodan sastav tla, uvjetovali su da Chianti Classico postane regija proizvodnje vrhunskih vina. Od 10 tisuća hektara pod vinovom lozom, 7 tisuća uključeno je u registar vinograda DOCG (kontrolirano i zaštićeno podrijetlo) Chianti Classico, koji dozvoljava uporabu četiri različite sorte grožđa: dvije tamne - sangiovese (75-90%) i canaiolo (5-10%) te dvije bijele - malvasia i trebbiano (2-5%). O kontroli i zaštiti brine, od 1924. godine, Consorzio del Machio Storico - Chianti Classico, koji su u Raddi di Chianti osnovala 33 proizvođača. Od te godine, znak

garancije, koji boce Chianti Classica razlikuje od ostalih, predstavlja lik crnoga pijetla - čuveni "gallo nero", koji krasi grliće boca dvjestotinjak današnjih članova Konzorcija.

Da bismo bolje upoznali karakter ovog velikog vina, upućujemo se prema jednom od njegovih najpoznatijih proizvođača i, ujedno, jednog od originalnih osnivača Konzorcija - posjedu Castello di Volpaia.

Cesta koja vijuga Chiantijem među slikovitim brežuljcima i nepreglednim vinogradima, uz koju su postavljene oznake Konzorcija s likom i natpisom koji nas podsjeća da smo u "svijetu crnog pijetla" ("Siete nel mondo del gallo nero"), dovodi nas do mjesta

Radda in Chianti, smještenog na vrhu brdašca, koje odiše kako bogatom poviješću, tako i nekim nestvarnim mirom.

Kraj je ovo gdje se, daleko od urbanih središta, živi ljudima primjerenim tempom, uživa u gastronomskim bogatstvima koje priskrbljuju okolna gospodarstva i gdje su ugledne firentinske obitelji oduvijek gradile vile za ljetni odmor. Potvrda tome je i nedavna inicijativa međunarodnog udruženja Slow Food, koje je u svoj novi projekt "Cittá Slow", uključilo i obližnje mjestašce Greve in Chianti.

Projekt namjerava stvoriti mrežu gradova, s ne više od 50 tisuća stanovnika, koji bi njegovali kulturu življenja, kulturno-povijesnu baštinu, okoliš te razvijali manufakturnu proizvodnju lokalnih specijaliteta i tradicijskih roba.

Iako se iz sjenovitog parka i obližnje razgledne terase na ulazu u grad, prema sjeveru, pruža prekrasan pogled prema čuvenim vinogradima Volpaie, u podnožju mjesta nastavljamo, u smjeru toga pogleda, uskom cesticom omeđenom mirisnim biljem. Uzbrdo, kroz vinograde i maslinike koji se s obje strane pružaju u nedogled, stižemo do reda čempresa koji označavaju ulazak u selo Volpaia, odnosno kraj našega puta.

Nalazimo se na *piazza*, koju uz uspavanu kafeteriju, sačinjavaju još tek fontana i rustikalni zvonik. No, iza drevnih zidina tvrđave Volpaia krije se nekoliko stotina godina stara vinarija poznata diljem svijeta - Fattoria Castello di Volpaia.

Vlasnica vinarije, elegantna i visoka Giovannella Stianti, čiji izgled i osobnost dobro reprezentira njena profinjena vina, potrudila se da selo zadrži svoju povijesnu ljepotu. Zamak, antikne kuće i vinograd, kao i veći dio sela, bili su očevar prilikom njena vjenčanja 1966. godine. Giovannellin otac započeo je sadnju drveća na posjedu, tradiciju koju je obitelj nastavila sadnjom tri tisuće čempresa.

- Od oca sam naslijedila sklonost filozofiji unapređenja agrikulturnog



krajobraza. Tako se, trenutno, u selu bavimo stvaranjem vertikalnog ružičnjaka, koji će sačinjavati stotinu i pedeset ruža penjačica - kaže nam gospođa Stianti.

Selo Volpaia i sam zamak, inače, ima vrlo zanimljivu povijest. Kao srednjovjekovno utvrđeno selo sa zamkom, na vrhu brežuljka u samom srcu Chiantia, bilo je smješteno na samoj granici dvaju teritorija koji su kontrolirali Firenca i Siena. Na tako nezgod-

nom položaju, Volpaia je trajno, a osobito tijekom čestih bitki u 15. stoljeću, trpjela posljedice drevnog rivalstva dviju republika. Usprkos brojnim uništenjima i obnovama, Castello di Volpaia sačuvao je, do današnjih dana, tragove svoje prošlosti. Fasada stare crkve, dijelovi tamnih zidina te najmarkantnija građevina - crkva-zvonik, simbol zamka, poznat kao Commenda, postali su jezgra oko kojeg su se, tijekom

16. stoljeća, počele graditi stambene kuće. Uskoro su u blizini osvanule prekrasne crkvice, palače, radničke kućice i vinski podrumi.

Castello di Volpaia, posjed i brojne obitelji koje su ga posjedovale u sljedećim stoljećima, bili su uključeni u vinorodni razvoj Chiantija. Posjed, smješten u povijesnom području, gdje je tradicija Chianti Classica i nastala, bio je jedan od najzaslužnijih za reputaciju ovoga vina, kako u Italiji,

Uz cestu koja vijuga Chiantijem, među slikovitim brežuljcima i nepreglednim vinogradima, postavljene su oznake koje nas podsjećaju da smo u "svijetu crnog pijetla".



tako i širom Europe, a kasnije i svijeta.

Početkom 70-ih, Giovannella Stianti i njezin suprug Carlo Mascheroni odlučili su se prihvatiti velikoga izazova - razviti vinariju, uvesti najsuvremeniju tehnologiju i proizvesti vino svjetske klase, bez narušavanja vanjskoga izgleda Volpaie. Uspjeli su izbjeći iskušenje nove gradnje te polako, uz puno muke, pretvoriti nekoliko povijesnih zdanja u podrum, ured i luksuzne apartmane. U čitavom su dvorcu izmjenjeni podovi, a krov je pažljivo rekonstruiran s originalnim crijepovima. Vinarija je tako neprimjetno smještena unutar dvorca, da slučajni šetač uskim uličicama sela, ne može ni naslutiti što se

zbiva iza masivnih srednjovjekovnih vrata građevine.

Iza debelih zidina, u bijelo opločnoj prostoriji smještene su inox cisterne s grožđanim sokom koji se pretvara u vino, u renesansnoj crkvenoj kripti uredno su posložene male hrastove bačvice u kojima se vino njeguje, jedna patricijska palača krije pogon punionice, a s greda, na šest stoljeća starom tavanu, više grozdovi koji se suše i sakupljaju slad, koji će se pretvoriti u *vin santo*, tradicionalno toskansko desertno vino. Isto tako, iza neoznačenih rustikalnih vrata, krije se pogon za proizvodnju maslinova ulja (*frantoio*) s impresivnom prešom za masline, koji mirno čeka berbu u studenome.

Ipak, ne odmičemo se od onog najvažnijeg - vina.

- Naši se vinogradi, veličine 45 hektara, nalaze na visinama između 450 i 600 metara. Njihov položaj, kameno vapnenačko tlo, koje je ovdje poznato kao Chianti macigno i lokalna mikroklima, proizvode grožđe idealno za čuveni tip vina koji se naziva Alto Chianti. Posljednjih godina, elegancija i posebni bouquet naših vina prepoznati su u svijetu ponajviše zahvaljujući inovacijama u vinogradu, za koji se sada brine Stefano Borsa te pomoći enologa Maurizia Castellija. Sa svojom sam ekipom provela istraživanja koja su dovela do otkrića lokalnog klona sangioveto, koji je bio desetljećima zapostavljen. Uz pomnu selekciju i cijepljenje, ovaj klon daje veličanstvenu sirovinu - objašnjava Giovannella Stianti.

I nastavlja:

- Zbog posebnih klimatskih uvjeta Volpaie, trsje se mora pažljivo njegovati, što zahtijeva puno rada. Naša temeljna briga, oduvijek je bilo pronalaženje idealne ravnoteže svih komponenti koje trsje održavaju zdravim i omogućuju mu dobar i zdrav urod. Već dugi niz godina pridržavamo se pravila i odredbi biološkog uzgoja, te smo, upravo nedavno, zatražili i formalno priznanje proizvođača bioloških vina. Rabimo isključivo organska gnojiva i nikada nismo imali

potrebe uvoditi insekticide, što nas je učvrstilo u našem opredjeljenju za potpuno prirodni uzgoj.

Castello di Volpaia započinje berbu početkom rujna, branjem ranog pinot noirea i merlota, a nastavljaju do sredine listopada, završavajući berbu sangioveseom, osnovnom sirovinom za njihova najveća vina. Sva berba obavlja se ručno, a grozdovi se polažu u manje kutije.

- Svaki vinograd obilazimo najmanje dva puta, tako da se grožđe pomno bira i bere kad je potpuno zrelo. Budući da su mnogi vinogradi vrlo strmi, grozdovi se odabiru potpuno prirodnim načinom. Grozdovi iz gornjih redova namijenjeni su našoj prestižnoj Riservi, a oni iz donjih za Chianti Classico - kaže Giovannella Stianti.

Što se tiče vinifikacije, u Volpai se drže jednostavnih i tradicionalnih metoda. Uporabom najsuvremenije tehnologije, osnovne karakteristike njihovih vina - elegancija, izniman miris i dugovječnost - postaju još uočljivije.

Njegovanje i odležavanje vina, odvija se u podzemnim prostorijama ispod zamka, gdje su temperatura i vlaga konstantni. U podrumima ispod crkve, vina s posebno dobrih položaja, kao i dio onih za Chianti Classico, njeguju se u 430 malih bačvica (*barrique*) od francuske hrastovine. U ostalim podrumima, ostatak Riserve i Chianti Classica stari u velikim bačvama od 30 hl, izrađenima od francuske i slavonske hrastovine. Nakon punjenja u boce, vino odležava u podrumima kapaciteta stotinu tisuća butelja.

Vrijeme je i da kušamo trenutnu ponudu. Započinjemo s bijelim Bianco Val d'Arbia 2001, mješavinu sorti *trebbiano* Toscano, *malvasia del Chianti*, *sauvignon* i *chardonnay*, slamnate boje s preljevom zelenkaste, delikatnog cvjetno-voćnog mirisa. Ovo vrlo harmonično vino namijenjeno je ljubiteljima svježije i uzbudljive kapljice.

No, pravi aduti posjeda leže, daka, u crvenim vinima temeljenim na sorti *sangiovese*, odnosno njegovu klonu *sangioveto*.



Volpain Chianti Classico DCGC 2000, temeljno vino posjeda, žive rubinske boje s mirisnim notama crvenog bobičastog voća i, prije svega, trešnje, jasno osjetne dobre strukture, iako još vrlo mlado, očarava pitkošću i voćnim okusom koji dugo ostaje u ustima. Za razliku od ovog vina, koje je odležavalo 14 mjeseci, Chianti Classico Riserva 1999, njegovano dvije godine u *barriqueu*, u svojoj rubinskoj boji ima i nešto granatne. Vrlo je elegantno, a voćnost mu je nadopunjena i naznakama različitih začina, dok mu dobra struktura i izraženi tanini osiguravaju dugovječnost. Potom prelazimo na sam vrh ponude...

- Naši najbolji položaji, dakle oni namijenjeni našim *cru* vinima, *Coltassala* i *Balifico* zahtijevaju posebnu pažnju - kaže Giovannella Stianti, te dodaje:

- *Coltassala*, najčuveniji od njih, veličine tek 2,5 hektara, nalazi se na oko 500 metara nadmorske visine i potpuno je okrenut jugu. Zasađen je isključivo sortom *sangiovese*, odnosno *sangioveto di Volpaia* i daje sirovinu za najreprezentativnije vino posjeda.

I zaista, *Coltassala 1999 Chianti*



Clasico Riserva DOCG, opravdava tvrdnju domaćice da se radi o vinu koje "najbolje izražava osobine Volpaine filozofije". Žive rubinske boje, elegantno i istovremeno intenzivno vino s mirisnim natruhama vanilije, kakaa i voća, odaje kompleksan proizvod vrhunske kakvoće i čvrstoga tijela, očito namijenjeno duljem odležavanju. Ovo, još vrlo mlado vino, svoj će vrhunac doseći tek u godinama daleko ispred nas.

Položaj Balifico zasađen je sangioveseom i cabernet sauvignonom, posvećen je doprinosu Volpaie trendu stvaranja takozvanih "Supertoskanaca", vina koja su svoj uzlet doživjela početkom 90-ih. Vino je, stoga, više usmjereno na međunarodni ukus, ali s jasnim karakteristikama Volpaie, zahvaljujući kojima i cabernet, poznat po izraženoj robusnosti, dobiva na eleganciji i delikatnosti mirisa. Balifico 1999, žive je rubinske boje s tamno ljubičastim tonom, fino elegantnog mirisa kojim

dominiraju note kupine i borovnice s tragovima cimeta. Vino je pitko i zaobljeno, baš po ukusu suvremenog tržišta. Uz klasične velikane,

ovo vino, koje je već uglavnom rasprodano, dodatno će napuniti Volpaina kasu za daljnje inovacije.

Na kraju, valja spomenuti i položaj Santa Maria Novella. Veličine 4 hektara, zasađen tek 1993. godine sangioveseom i ciliegolom, već je, usprkos svojoj mladosti, proizveo dobru sirovinu te, zasigurno, predstavlja buduću Volpaina *cru*.

Zbog mogućnosti boravka u već spomenutim apartmanima, Volpaia se smatra i ekskluzivnim mjestom za



odmor. Apartmani, čija se cijena najma kreće od 3.500 kn tjedno na više, rezervirani su godinu dana unaprijed. Gosti koji odsjedaju u luksuznim apartmanima u nekoj od drevnih seoskih kuća, uživaju u vođenoj turi vinarijom, opskrbljuju se vinom i delikatesama obližnje enoteke, prije nego li se povuku u mir svog privatnog cvjetnog vrta s pogledom na osunčane vinograde, polja i maslinike. Ovo okruženje najpodesnije je za uživanje u vinu, zbog kojeg, na kraju krajeva, ovo sve i postoji.

U opredjeljenost prema biološkom uzgoju i uopće filozofiji *terroira*, Castello di Volpaia u želji održavanja prirodnoga sklada, bavi se i proizvodnjom maslinova ulja, meda i vinskoga octa. I na ovim područjima, standarde drže daleko iznad propisanih za vrhunsku klasu tih proizvoda.

Kako je, uz vino, hrana nezaobilazna konstanta, domaćini često priređuju bankete u veličanstvenom ambijentu renesansne crkve, na kojima se služe brojni specijaliteti lokalne kuhinje.

- Vino i jest hrana - tvrdi Giovannella Stianti, i sama strastvena kuharica, koja često uživa u pripremanju hrane u svojoj savršeno opremljenoj kuhinji zamka.

U Toskani, kaže nam gospođa Stianti, to je bila hrana od koje se živjelo; ugodan, ali i vitalni dio svakodnevice.

- Moje vino odražava moj ukus, moju filozofiju. Zato i jest potreban čitav životni vijek da bi se stvorilo - riječi su s kojima nas je Giovannella Stianti ispratila iz čarobnog Castella di Volpaia...

e



**'Moje
vino
odražava
moj
ukus,
moju
filozofiju.'**

