URBANOVO 2017.

Moje misli uz ocjenjivanje vina....

Po završetku ocjenjivanja i objave rezultata, jedan je ocjenjivač prokomentirao kako će se s posebnom pažnjom trebati priopćiti radosna vijest dobitniku (ici) jednog od ovogodišnjih posebnih odličja. Razlog je posebna posvećenost vinogradu i podrumu i srce koje živi za to, jednako kao i razum, ako ne i više... Ima li ljepšeg od ove spoznaje; kako će izvanredna ljubav biti tako i nagrađena? Teško može biti i ljepšeg povoda za promišljanje i diobu s vama ovogodišnjeg Urbanova, od ovog, dragi vinogradari i vinari...

Vinograd i podrum nepresušni su izvori, i radosti i problema; iz godine u godinu potvrđuje se da smo samo alat u službi prirode, a radosti je onoliko više koliko uspijevamo primijeniti u svom radu znanje i iskustvo. Proizvedeno vino, ma kako god mi bili ponosni i uvjereni u njegovu izvrsnost, ipak je proizvod i za druge i zato se iz godine u godinu ponavljaju senzorna ocjenjivanja i izložbe vina.

Neki će kazati kako je senzorno ocjenjivanje stručnjacima rutina, ali sigurno nije tako; nije ni jednostavan niti zabavan posao. U uzorku koji enolog degustator mora ocijeniti sadržan je cjelogodišnji život vinograda i cjelogodišnji rad vinogradara; zato ocjenjivanje hoće, uz znanje i ozbiljnost i odgovornost. U uzorku koji se mora ocijeniti je i želja da čovjek koji ga je proizveo bude prepoznat i potvrđen. Uz sve prirodne nedaće i ekstreme koji prate proizvodnju grožđa u posljednje vrijeme, ne odustaje se olako. I to treba posebno poštivati!

Tradicija ovog vinogradarskog područja u kojem se vole i piju vina s ostatkom šećera, kao polusuha i poluslatka, se nastavlja; i ove godine dominirale su poznate sorte sjevera s dosta šećera. Takva je vina još teže i zahtjevnije senzorno vrednovati. Neprevreli šećer može djelomično uravnotežiti nesklad izražene kiselosti, nježnijeg tijela, ali i maskirati potencijal vina. Sve to enolog degustator mora znati i uglazbiti u ocjenjivanju, imajući u svijesti i obvezu poštivanja prepoznatljivosti područja iz kojih vina dolaze. U brojnosti uzoraka s ponosom su se izdvojila vina Moslavca, bez obzira jeli riječ o Pušipelima ili ne. U odnosu na prosječnu kakvoću vina prezentiranih sorata, vina Moslavca kakvoćom su zaslužila sve pohvale; i pjenušci i mirna vina. Lijepo sljubljena vina, s autentičnom prepoznatljivošću, „neušminkana“ komercijalnim mogućnostima u aromama, a istovremeno tehnološki dotjerana. S druge strane, vina ostalih sorata kao da su se ugnjezdila u sigurnost svoje tradicije i ne pokušavajući nešto značajno mijenjati. Mislim da je ipak vrijeme za promjene; izvrsne sorte sjevera i njihov potencijal mogu vas obradovati i više. Osim tradicije prepoznatljivih aroma i okusa, svježine i nježnih boja, posljednje dvije godine svjedočimo i problemima tzv „pinking“ promjene boje kod vina bijelih sorata. Prvenstveno je problem izražen kod vina Sauvignona, ali i svih drugih sorata, i nije samo problem jedne klimatske zone, i nije samo problem u našoj zemlji. Nažalost, riječ je o relativno novom problemu i spoznaje na svjetskoj znanstvenoj i stručnoj razini koje bi ovaj fenomen objasnile i riješile nisu još uvijek dostatne.

U ime članova komisija za ocjenjivanje vina upućujem čestitke svim sudionicima ocjenjivanja, a osobito najboljima !

Dr. sc. Ivana Alpeza, predsjednica komisije