



Paolo Basso poudarja, da je pokušina temelj someljejevega znanja.

Foto: Leo Caharija

Vinarji naj živijo s svojim okoljem in ohranijo prepoznavnost

petek, 14. avgust 2015, 15:17

Shinya Tasaki, predsednik mednarodnega združenja someljejev ASI, ima na wikipediji stran samo v angleščini, Švicar Paolo Basso, aktualni svetovni someljejski prvak, tudi v italijanščini in francoščini. Ko so ga vprašali, če je kaj ponosen, da ima kot prvi somelje stran v treh jezikih najbolj brane spletne enciklopedije, se je na široko zasmel in prostodušno priznal, da jih je sam pripravil. Pa tudi sicer se rad smeje, čeprav s tem le prikriva strogo disciplino, s katero pristopa k delu. K ocenjevanju in predstavljanju vina, kar mu je obenem poklic in strast, čeprav oboje opravlja s trezno glavo.

Nekoč ste rekli, da za pokušino vina ni potrebno imeti zgolj čistih ust, ampak tudi glavo ...

“Predvsem glavo! Pri vrednotenju vina sodelujejo čuti z 20 odstotki, medtem ko na glavo odpade 80 odstotkov sodbe, ki jo bomo oblikovali o nekem vinu. Prav zato mora biti glava čista, prazna, brez predsodkov, ki bi nas pogojevali in nas usmerjali k prenačljenim zaključkom. Predstavljajte si, da se odpravite v Bordeaux in da obiščete Château Mouton Rothschild: ko vam ob vhodu ponudijo kozarec njihovega vina, začne podzavest zbirati stare informacije, jih cepi na vaša pričakovanja in tako začne kovati hvalnice še preden si vino dobro ogledate, prinesete kozarec k nosu in naredite prvi požirek. Jean-Michel Cazes,

katerega Château Lynch-Bages sodi med vinograde petega cruja, je rad igral na to karto in je svoje vino predstavljal za Mouton Rothschildovega. Potem, ko so se vsi pokuševalci klanjali izvrstnemu bordojcu, se jim je nasmehnil in priznal ukano. Prav zato mora somelje pristopiti k vinu neobremenjen in odkrivati skrivnosti in lepote vsakega vina ne glede na to, od kod prihaja in kdo ga je pridelal.”

Ljubitelji knjig kupujejo knjige ali gredo v knjižnico, kjer jih lahko berejo ali si jih izposodijo, kako pa si somelje širi svoje znanje? Je njegova soba s knjigami klet, knjižnica pa vinski sejmi?

“Dober somelje mora imeti oboje: dobro založeno klet in sobo s knjigami! Približno trideset je nepogrešljivih, takih s področja splošne vinske kulture, ki jih moraš imeti vedno pri roki. Zelo uporabne so monografije o vinskih deželah in vinskih sortah, pogosto pa pridejo prav tudi vinski vodiči. Ne nazadnje sem se nanje naslonil, ko sem sestavljal izbor vin za Air France.”

Kako se pripravite na odkrivanje posamezne dežele ali posamezne sorte in posebne tipologije pridelave vina?

“Brez pokušine ne gre. Včasih mi pošljejo vzorce, drugič se odpravim na obisk kakšne dežele, tretjič spoznavam vina na vinskih sejmih. Vendar je osnova vedno pokušina. Kakor tudi na primer med zdajšnjim obiskom v Sloveniji. V dobri uri sem spoznal ducat vinarjev in poskusil približno trideset vin, kar zadostuje za oblikovanje prve predstave o tem, kaj se pri vas dogaja.”

Pohvale za Slovence

In kakšen je ta vtis?

Zelo pozitiven. Vinarji obvladajo tehnologijo predelave, so dobri kletarji. S tehničnega vidika ni bilo vinom kaj očitati. Številni vinarji iščejo svojo pot, tako da slogi niso poenoteni, kar pa samo po sebi ni nič slabega. Naletel sem na odlične chardonnaye, lepe sauvignone, rebule, merlote... Le za eno vino bi si upal trditi, da je v svoji evoluciji že prestopilo mejo pozitivnega razvoja v steklenici, vendar še bi bilo pokvarjeno.”

To ni bilo vaše prvo srečanje s Slovenijo; katere vinarje ste poznali že od prej?

“Vseh se niti ne spominjam ... Nekoliko bolje sem poznal Batiča in Marjana Simčiča: z njegovim belim teodorjem sem že nastopil na someljejskem tekmovanju.”

Ste v vinih prepoznali značilnosti, ki jih naredijo za dobre spremljevalce krajevne kulinarike, ali ste v njih zaznali tudi sposobnosti, da se uveljavijo na mednarodni sceni?

“Vina morajo podpirati krajevno kulinariko in obratno, toda številna vina imajo potencial za uspešno uveljavitev v širšem evropskem in svetovnem okolju, kar mnogim vinarjem tudi že uspeva.”

Med Švico in Slovenijo je velika podobnost v velikosti vinogradniških površin, v razdrobljenosti posestev, terasiranih pobočjih, verjetno tudi v zaverovanosti v lastno vino. Je to pravi odnos do vina v času popolne globalizacije vseh in vsega?

“Popolnoma pravilen in celo edini pravilen! Vinarji morajo živeti s svojim okoljem, morajo ohraniti in širiti prepoznavnost svoje dežele. Ko gostu predstavim neko vino kot švicarsko ali slovensko, se mu mora v miselnem procesu najprej izrisati podoba države, iz katere vino prihaja, temu pa sledijo njegova pričakovanja glede vina, ki ga lahko glede na njegova poznavanja tamkajšnje vinske scene pričakuje. Niti Švica in niti Slovenija nista v tem trenutku posebej prepoznavni, zato je toliko bolj pomembno, kakšno podobo pošiljata v svet. Bi vas pa rad opozoril na dejstvo, da lahko nekatera vina uspevajo zgolj v okolju, kjer so si pridobila domovinsko pravico in kjer so se domačini nanje navadili. Teran s (pre)visoko kislino ali refošk s pretirano trpkostjo pač nista vini, ki bi si z lahkoto našla naklonjenost širšega kroga ljubiteljev vina. Če hočete v svet, potem se pač morate sprijazniti z mednarodnim okusom in se mu približati, vendar ob istočasni ohranitvi prepoznavnosti, kar vam v dobršni meri tudi uspeva.”

Na italijanskem Krasu se številni vinarji vse odločneje oprijemajo vitovske, na slovenskem pa je teran še vedno kralj. Kako naj ga gostom ponudimo? Pred ali po rezini pršuta, ki je drugi zaščitni znak Krasa?

“Vsekakor najprej pršut ali salamo, da nam usta 'umaže', nato pa teran, da jih 'opere'. To je star trik iz vseh vinorodnih dežel, kjer imajo podobna vina. Pazite se vinarjev, ki ženi naročijo, naj pripravi prigrizek, medtem ko oni skočijo v klet po vino. Dobro vino je tisto vino, ki ne potrebuje podpore hrane, da bi razveselilo naša čutila.”

Večja raznovrstnost vin

V letih, ko ste postali somelje, je bil vinski svet preprostejši. Bile so jasno izrisane velike tipologije vin, bil je Bordeaux in je bila Burgundija, bili so Šampanja, Toskana, Piemont, Porto, Jerez in Rioja, danes pa se vsepovsod pojavljajo avtorska vina in na prizorišče stopajo nove vinorodne dežele. Domnevam, da je danes lepše, toda zagotovo tudi težje postati vinski poznavalec in svetovalec.

“Predvsem imamo danes več dobrih vin, pa tudi vina, ki so si vse bolj podobna. Pred dvajsetimi leti je bilo mnogo lažje ugotoviti poreklo vina, toda someljejeva naloga ni v prepoznavanju vina brez branja etikete. Naša naloga je, da za naročnika izberemo dobro vino po pravični ceni. Noben delodajalec me še ni postavil pred preizkušnjo, naj na slepo ugotovim poreklo vina ali sorto, kaj šele letnik. Tudi na tekmovanjih prinese tovrsten 'zadetek' le dva odstotka vseh možnih točk.”

Edini, ki je sposoben prepoznati vse parametre vina brez branja etikete, je verjetno James Bond, ker lahko podatke prebere v scenariju ...

“Bo držalo. Tovrstna sposobnost je zagotovo precenjena. Za moje delo je bolj pomembno, da znam ugoditi naročniku in da sem sposoben vinarju, od katerega kupujem vino, brez zadrege povedati, katere od njegovih polnitev me zanimajo in katere ne.”

Vrniva se k avtorskim stvaritvam, med katerimi je danes vse več oranžnih, nefiltriranih, ekoloških in podobnih, s posebnimi pridevniki označenih vin. Kakšen je vaš pogled na ta trend?

“Če tovrstni vinarji najdejo kupce, potem je vse v redu. Osebno sprejemam vse novosti, vendar z nekaterimi omejitvami. Oksidacija, hlapne kisline, očetne note in podobne 'lastnosti'

so, preprosto povedano, zgolj in še vedno napake, pa kakor koli že je nekdo vino pridelal. Ne sprejemam zatekanja v uporabo izraza 'naravno vino' kot izgovora za slabo kletarjenje.”

Pred kratkim sem bral, da je z vidika trajnostnega kletarjenja bolj sprejemljiva uporaba lesnih čipsov ali prahu kot novih hrastovih sodov, saj naj bi tako ohranjali gozdne površine. Kakšen je vaš pogled na tovrstno pridobivanje not zorenja v lesu, čeprav vino ni zapustilo sodov iz nerjavnega jekla?

“Pravzaprav me ne moti. Vedno vrednotim zgolj končni rezultat. Imel sem priložnost primerjati isto vino s čipsom in brez in tisto s čipsom je bilo boljše. Seveda pa gre za postopek, ki bi moral ostati omejen na pridelavo vin nižjega cenovnega razreda.”

Kaj pa si mislite o aromatikah, za katero je malo verjetno, da je nastala zgolj s pretvorbo grozdja v vino? Se vam zdijo korekcije vina s praški in kapljicami sprejemljiva praksa?

“Priznam, da se večkrat vprašam o izvoru kake arome v vinu, še zlasti pri pokušanju vzorcev iz držav z zelo ohlapno vinsko zakonodajo. Seveda sem proti dodajanju sintetičnih arom. V večini tradicionalnih vinorodnih držav je dovoljena uporaba encimov in selekcioniranih kvasovk, ki lahko obogatijo vino s posebno cvetico in okusi. To se mi zdi dopustno, podobno kot pri čipsih pa gre za postopke, ki naj zagotovijo tržišču dobro vino po zmerni ceni.”

Ki naj pride na trg z navojnim zamaškom ...

“Seveda. Sem velik zagovornik navojnih zamaškov, ki so zagotovilo, da je vino ostalo dobro. Pri plutovinastih zamaških nisi nikoli povsem prepričan vse dokler ne odpreš steklenice. In prav nič me ne moti, če so tudi velika vina zaprta z navojnim zamaškom. Žal pa imajo številni kupci pomisleke, kar pa je spet odvisno od tržišča do tržišča. Avstrijci jih sprejemajo, Italijani ne, Švicarji prav tako ne. Zato sem se tudi sam kot pridelovalec odločil za plutovinasti zamašek, čeprav bi raje uporabil navojnega. Ne nazadnje je cenejši in enako dobro, če ne še boljše, opravi svojo osnovno nalogo. Silvio Jermann je eden tistih pridelovalcev, ki lomijo led. Še več takih bi potrebovali, potem bi lahko bili vsi zmagovalci.”

Razen izdelovalcev plutovinastih zamaškov, seveda ...

“Ni nujno, na koncu bi se računica izšla tudi njim. Končno bi umirili delo in se osredotočili na kakovost, ki bi jo lahko dražje prodajali, saj si nekaterih vin še nekaj časa ne bomo znali predstavljati brez plutovinastega zamaška.”

Zgodbe okrog zamaškov

Ste kot somelje že imeli predstavitev vina z navojnim, steklenim ali silikonskim zamaškom?

“Ja, se je že zgodilo: na enem od tekmovanj sem imel alzaško vino z navojnim zamaškom, na nekem drugem pa s plastičnim zamaškom starega kova. Toda to me ni motilo: mi moramo govoriti o vinu, ne o zamašku. Je pa odpiranje plutovinastega zamaška ritual, ki ga pri drugih zamaških ni. Že odstranjevanje kapice, zabadanje spirale in izvlečenje zamaška zahteva spretnost, končno pa nam zamašek še spregovori. Naravna pluta sporoča druge informacije o vinarju kot beljena, dolg zamašek bolj poudari pomembnost vina kot kratek, zakrivljen rob (noht) nas opozori na netočnosti na polnilni liniji in nakaže možnost oksidacije, kristali

vinskega kamna namigujejo na zorenje v vodoravnem položaju in tako naprej. Prvi gib po odpiranju je ovohavanje zamaška, ki že lahko nakaže bogastvo cvetice vina, lahko pa nam razkrije najbolj neprijetno napako, ki jo lahko povzroči okužen zamašek, vonj po trikloranizolu, oziroma, kot večina ljudi reče, po zamašku.”

Zdi se, da gre razvoj vinarstva v smeri vse bolj odprtih škarij: na eni strani majhne kleti z vinarjem, obsedenim z iskanjem vina, ki naj kar najbolj izraža njegov terroir, in ki mu je cilj prodaja v izbranih restavracijah, na drugi strani pa vinogradniško-vinarski mastodonti, ki zalagajo tržišče z milijoni “generičnih” vin, ki polnijo trgovske police in oblikujejo okus množic ...

“Res je tako in v tem ne vidim nobenega posebnega problema. Takšna izrazito poceni vina sem spoznal, ko sem delal izbore za trgovske verige, pa tudi za ekonomski razred letalske družbe Air France. Skoraj s presenečenjem sem odkril, da nekaterim kletem uspeva pripraviti dobra, pitna, prijetna vina po izjemno zmernih cenah. Gre za kleti, ki so tehnološko izredno dobro opremljene, in ki bi si celo lahko privoščile narediti ob vsej milijonski proizvodnji korektnih vin še nekaj deset tisoč steklenic polnitev izjemne kvalitete. Konec koncev imajo usposobljene enologe, ki bi to znali, kar se verjetno dogaja tudi v večjih kletih v Sloveniji.”

Za enologe pravijo, da se pri ocenjevanju vina pogovarjajo o njegovih napakah, someljeji pa znate izpostaviti njegove pozitivne plati. Drži?

“Nedvomno. Enkrat na leto, tri mesece pred zaključkom njihovega študija, imam tečaj za bodoče inženirje enologije v švicarski vinarski šoli v Changinsu. Prve ure spremlja velika zadržanost, saj si ti tehniki vina domišljajo, da jih jaz kot somelje z dokončano hotelirsko šolo nimam nič pametnega naučiti. Poskusim jim dopovedati, da opravljamo različen, toda komplementaren posel. Povem jim, da bo slejkoprej prišel dan, ko bodo morali vino predstaviti kupcu, in takrat se bodo znašli v zagati. Tehnični podatki o vinu so pomembni, toda večine ljudi ne zanimajo. Prav tako bodo težko prepričali kupca, če bodo nizali napake, ki jih sicer kot enologi morajo prepoznati in po možnosti tudi znati odpraviti, ali vsaj narediti vse, da se ne bi ponovile. Kako naj prodajo vino, če ob njem razpredajo o slabi ekstrakciji, začetni oksidaciji in mogoče celo o hlapnih kislinah? Takrat jim lahko priskoči na pomoč somelje, ki bo s premišljenim spajanjem vina 'z napako' h kakšni posebni jedi našel tudi zanj primeren prostor v restavraciji. Ko jim to povem, se kmalu vzpostavi pristrčnejši odnos in začetna aroganca se spremeni v spoštovanje. Obenem jih učim večšine nastopanja, saj morata danes tako kuhar kot enolog, katerih primarno mesto je v kuhinji in kleti, vse pogosteje med ljudi. In tam morata znati jed in vino hvaliti, ne pa grajati.”

To ste pokazali tudi pri vodeni pokušini dveh slovenskih vzorcev na Zemonu, za katera ste našli samo lepe besede.

“Seveda, to je naš poklic. Somelje je kot vodič po muzeju, ki mora znati opisati dobre plati razstavljenih umetnin in izpostaviti njihovo vrednost. Ljudje so dovzetni za leporečje, tudi vinsko.”

Gost ima vselej prav

Zaradi narave dela morate poskusiti nešteto vzorcev vina in seveda tudi hrane, če naj bodo priporočila za spajanje obojega narejena na osnovi osebnih izkušenj. Kljub temu ohranjate vitko postavbo. Kako vam uspeva?

“Na strehi mojega avtomobila je nosilec za kolesa. Nekaj časa sem se zapustil, sem bil bolj okrogel, potem sem se vrnil h kolesarjenju, ki je bilo že moja mladostna ljubezen. Prevozim do 6000 kilometrov na leto, zadnje čase sicer nekoliko manj, ker se je po osvojitvi naslova svetovnega prvaka povečalo število obveznosti in zmanjšalo število prostih dni. Poleg tega imam zdaj še svoj vinograd in klet, toda pedala vseeno poganjam kolikorokrat je le mogoče.”

V someljejestvu se bolj izpostavlja šolanje o vinih in drugih pijačah, manj pa o hrani, čeprav je vaša naloga spajanje obojega. Kako poteka ta drugi del učenja, spoznavanje hrane?

“Saj jemo vsak dan in si nabiramo izkušnje! No, v procesu učenja za someljeja se naučimo tudi tehnične parametre spajanja hrane in vina, vendar se jih ni potrebno držati kot pijanec plota. Dober somelje je kot glasbenik, ki si lahko privoščiti ustvarjalen pristop k izvedbi neke partiture, neke skladbe. To svobodo ti omogočijo izkušnje: več kot jih je, bolj proste roke imaš. Rad se postavim na drugo stran, se obnašam kot radoveden gost, ki želi poskusiti najrazličnejšo hrano in številna vina. Tako doživljam tudi to moje popoldne na Zemonu.”

Koliko je ta svoboda interpretacije odvisna od samega gosta, od njegove pripravljenosti odkrivanja manj običajnih, skoraj norih kombinacij?

“Saj veste kako je s tem: gost ima vselej prav. Dober somelje hitro ugotovi, s kom ima opravka in gostu ne bo nikoli poskusil vsiliti svoje izbire, ampak se bo potrudil interpretirati njegove želje. Nekateri imajo radi realizem, drugi so za abstrakcijo, nekateri prisegajo na klasične kombinacije, drugi uživajo v anarhiji okusov. Nam ni dovoljeno različnih želja obsojati, ampak jim moram ustreči. Pri osebnih izbirah sem sicer zelo klasičen, tradicionalen. In tudi znotraj tega je več kot dovolj prostora za presenečenje in razveseljevanje gosta. Zagotovo je razlog, če se k določeni hrani že stoletja kot idealen par ponuja prav določen tip vina, na primer fois gras in sauternes. Ljudje so zagotovo poskusili tudi drugačne rešitve, na koncu pa se jih večina vendarle vrne na uhojena pota.”

Ste na svoji poklicni poti naleteli na vino, ki ste ga le z veliko težavo uspeli prodati gostu?

“Ne, nikoli.”

Za konec: kako ste izoblikovali svoj vinski okus, kako ste si sestavili vrednostno lestvico od slabega do dobrega in najboljšega vina?

Okus in vrednotenje vina se izoblikujeta s časom, toda pri poklicnem delu se morata umakniti sposobnosti, da znam presoditi in upoštevati želje naročnika. Pri sestavljanju vinske karte za kakšno restavracijo je dobro upoštevati tudi želje potencialnih gostov. Na voljo moram imeti vina za nekoga, ki ima začetniški okus, za ljubitelja, za razvajenca in za nekoga, ki se rad pusti presenetiti z nepričakovanimi kombinacijami. Dobra restavracija mora imeti na vinski karti tako poceni kot draga vina, predvsem pa nobena restavracija ne bi smela navijati cen. Restavracija naj služi s hrano, ne z vinom, in prepričan sem, da se bo tudi pri nas uveljavila praksa, da gostje lahko prinesejo vino s seboj. Tudi sam imam v kleti nekaj steklenic, ki bi jih rad popil v izbrani restavraciji in ob izbranih jedeh!”

TONI GOMIŠČEK

<http://www.primorske.si/Plus/7--Val/Vinarji-naj-zivijo-s-svojim-okoljem-in-ohranijo--p>