

DOLCEVITA

*gladno
je življenje*

REVIJA ZA HEDONISTE IN SVETOV LJANE

AVSTRALIJA

VINSKA VELESILA, 2. DEL

O - KULT- NO

LUKREZIA BORGIA

IN FAKE NEWS

KULINARIČNE ZGODBE
KAJE SAJOVIC

50 BEST RESTAURANTS

LEGENDARNI ALBUMI

DAVID BOWIE -

LOW (1977)

BOŠTJAN NAPOTNIK IN
PRVI FOODIE TEGA PLANETA

JEAN ANTHELME
BRILLAT-SAVARIN

SLOVENSKI OB-VINSKI MOJSTRI -

OTMAR ŠTURM

4 OCENE GOSTILN

29 OCEN VIN NA SLOVENSKEM TRGU

MAJ 2019 | leto XI.
številka 105 | cena 6 EUR



9 771855 768001

OTMAR ŠTURM – BELOKRAJNSKI PRVAK

BESEDILO IN FOTOGRAFIJE: GORAZD SELIČ



Vedno, ko prvič obiščem katerega izmed naših vinarjev, se prej o njem malce pozanimam. Svoje prijatelje in znance iz vinskih krogov povprašam, kaj lahko pričakujem ob obisku. Glede na to, kaj vse sem o vinih Šurm slišal, priznam, da sem se odpravil v Belo krajino z zelo visokimi pričakovanji. Nekaj najlepšega pa je, ko tvoja pričakovanja vinar in njegova vina ne samo izpolnijo, temveč tudi presežejo. In točno to se mi je zgodilo ob obisku vinarstva Šurm. Še zdaj kar težko verjamem, da nekdo pri Metliki prideluje tako izjemna vina. Pa pojdemo skupaj na potep v Belo krajino.

TEMELJE POSTAVI OTMAR STAREJŠI

Že res, da je za večino Slovencev Bela krajina od boga pozabljen kotiček na jugovzhodu naše prelepe dežele, za katerega zgolj vedo, da obstaja, tam pa še nikoli niso bili. Res je tudi to, da je treba na poti do teh krajev prečkati znamenite Gorjance, ki ločijo Belo krajino in Dolenjsko. Pa vendar se Belo krajino splača obiskati, saj ta del Slovenije skriva zares prelepe naravne danosti. Ne nazadnje pa skriva tudi izjemnega vinarja Otmarja Šturma, ki je postavil to regijo na slovenski vinski zemljevid.

Z Otijem, kot ga kličejo prijatelji, sva se sestala na slovenski kulturni praznik. Zakaj pa ne, saj se na ta dan spominjamo našega Prešerna, katerega napitnico, Zdravljico, smo vzeli celo za svojo himno. Pa tudi sam France, kot to številni poudarjajo, je rad srknil kaj dobrega, spoštljivo in kulturno, potem pa včasih precej razvratno. Torej, z mlajšim Šturmom sva prvi del najinega zanimivega pogovora opravila v njihovi vinoteki Grajska klet, ki se nahaja v Metliškem gradu. Gre za zares zelo lepo urejeno vinoteko, s katero skušajo tudi na tovrsten način prebivalce Metlike in celotne Bele

krajine izobraziti in podučiti o kulturi pitja vinske kapljice. Bodimo pošteni, čeprav sodijo vina Šturm v prvo ligo na slovenski vinski sceni, pa praktično celotno območje še vedno močno zaostaja v dojemanju vina in sodobnih trendov ter prijemov, kot se dogajajo v drugih koncih Slovenije. Poleg Grajske kleti imajo Šturmovi tudi vinoteko v Novem mestu, ki je prav tako namenjena izobraževanju in širjenju kulture pitja vina.

Do sem se naša zgodba prav lepo prebira, da pa je do nje sploh prišlo, je odgovoren Otmar Šturm starejši. Že pred petdesetimi leti je začel saditi svoje trte in se ljubiteljsko ukvarjati z vinom, saj za vsakega pravega Belokranjca velja, da mora imeti svojo zidanico in trte. Trte je zasadil v neposredni bližini, kjer je danes njihova vinska klet, v kraju Vidošiči pod Sv. Ano nad Metliko. Že na začetku se oče ni oziral na pravila ter nato, katere sorte so priporočene ali dovoljne, pač pa je sadil tisto, kar mu je narekovalo srce. Tako je leta 1968 zasadil prvih 700 trt rumenega muškata v Beli krajini, ki takrat ni bila dovoljena sorta. Dolga leta je bilo tako vinogradništvo in vinarstvo pri Šturmovih družinski hobi. Leta 1993 je padla odločitev, da se bodo s svojim hobijem

začeli ukvarjati bolj resno. Začeli so širiti svoje površine in dosajevati vinske trte. Posledično so nekje na prelomu tisočletja resno zagrabili vinski posel, saj so morali s širjenjem površin in pridelka, razširiti tudi vinsko klet, da so lahko vse grozdje tudi predelali. Kot sem že opisal, se starejši Otmar nikoli ni obremenjeval s tem, kaj se sme saditi in česa ne, ampak je posadil tisto, kar mu je pač bilo všeč. Tako je rumenemu muškату sledila še ena povsem »neprimerna« sorta za Belo krajino, cabernet sauvignon. Sledile so še sorte laški rizling, kraljevina, chardonnay.

Za hip se moramo vrniti k rumenemu muškату. Kot že omenjeno, v tistem času ni bil v sortnem izboru za to območje. Zaradi tega so bili Šturmovi rumeni muškati vedno izločeni na raznih tekmovanjih in ocenjevanjih ali pa so ga postavili zunaj kategorije, ker sorta pač ni bila tipična za Belo krajino. Preskok se je zgodil leta 1983, ko je svoj rumeni muškat predstavil na ljubljanskem vinskem sejmu. Z nesporno kakovostjo je vino prišlo skozi sito med šest vin za izbor šampiona. Naziva šampion sicer vino zaradi opisanih težav ni prejelo, je pa premaknilo miselnost v glavah stroke. Tako so rumeni





muškata leta 1986 vpisali med dovoljene sorte tega okoliša, danes pa spada celo med priporočene sorte Bele krajine. V tistem času o tem dogodku slovenski mediji praktično niso pisali, več zanimanja in pisanja je bilo v tujih, predvsem v hrvaških medijih. Ob tem nazornem primeru lahko vidimo, kako je že Otmar starejši premikal meje slovenskega ter predvsem belokranjskega vinogradništva in vinarstva. Nič manj intenzivno pa ne premika meja belokranjskega vinarstva tudi njegov sin, Otmar mlajši.

DELO NADALJUJE OTMAR MLAJŠI

Sedanji gospodar, Otmar mlajši, je bil kot pravi Belokranjec v vinogradu in v kleti od svoje rane mladosti. Leta 1992, pri svojih dobrih dvajsetih letih, se je začel z vinogradništvom in vinarstvom ukvarjati samostojno. Eden izmed glavnih »krivcev«, da je obul škornje vinarja, je bil vpis na prvi tečaj za sommelierja, ki je potekal leta 1991 v Novi Gorici. Na ta tečaj ga je vpisal oče, saj je Oti kazal veliko zanimanje za trto in vina. Ob vseh novih spoznanjih in znanju, ki mu ga je dal ta tečaj, je v njem še močneje zaživelo veselje do pridelave vina. Priznal mi je, če ne bi obiskoval tega tečaja, je vprašanje, ali bi se sploh začel profesionalno ukvarjati z vinogradništvom in vinarstvom. Uvidel je, da vinogradništvo in vinarstvo nista zgolj kmetijski panogi, ampak je stvar mnogo širša, mnogo bolj kompleksna in zanimiva. Na tečaju je spoznal, da obstajajo tudi suha vina, in ne zgolj polsuha in sladka. Iz njihove kleti so posledično takoj začela prihajati

suha vina. Na začetku so s tem mogoče preHITEVALI sceno v tem delu Slovenije, saj trg suhih vin najprej ni sprejel. Pa vendar so od leta 1998 vsa njihova sortna vina suha, razen rumenega muškata, ki ga kot pozno trgatav pridelujejo polsladkega.

V svoji mladosti se je zelo resno ukvarjal s kolesarstvom, športom, pri katerem je zelo pomembna tudi prehrana. Da bi še bolj razumel prehrano in njene skrivnosti, se je želel izučiti za kuharja, nad čemer pa nista bila najbolj navdušena njegova starša. Tako je opustil misel na kuhalnico in zaključil elektrotehniško šolo. Po komaj dveh letih službovanja v svoji stroki, je leta 1998 to službo pustil in se povsem posvetil delu na posestvu. Z letom 1999, ko so dokončali dograditev vinske kleti, ni bilo več vrnitve iz opojnega sveta vinske kapljice. Po letu 2000 so znova šokirali sceno, saj so takrat začeli tudi s pridelovanjem t. i. oranžnih vin. Oče in mati sta še vedno vpeta v delo in predstavljata nepogrešljiv del v celotni panogi vinarstva. Tudi žena Lidija je povezana z družinskimi posli, da pa je to delo treh generacij, poskrbita še hčerki Maša in Valentina.

Če je njegov oče v Beli krajini presekal gordijski voz z rumenim muškatom, je Oti spreobrnil dojemanje stroke s traminцем. Iskreno mi je v pogovoru priznal, da je bil kot mlad vinar večkrat zaletav. Tako je od sosedu kupil vinograd traminca, ki ni še nikoli do takrat dajal pridelka. Ob prvi trgatvi, ki je dala suhi jagodni izbor, je sledil tudi prvi obisk pooblaščenega gospoda iz kmetijskega inštituta. Inšpektor mu je sicer čestital za vrhunsko pridelano vino, v isti sapi pa dejal, da tega vina ne bo mogoče prodajati, saj traminec ni na seznamu priporočenih ali dovoljenih sort za Belo krajino. Sosed, ki je našemu Otiju vinograd traminca dobesedno podtaknil, je to zelo dobro vedel, saj je bil kooperant v takratni Kmetijski zadruzi Metlika. Kljub neljubemu dogodku sta sedaj s sosedom velika prijatelja, saj se je na koncu vse zelo lepo izteklo, predvsem zaradi Otmarjeve iznajdljivosti. Znova je poklical inšpektorja na analizo svojega vina pod pretvezo, da gre za mešano belo vino oziroma belo zvrst, čeprav je bil v sodu čisti traminec, ki ga je zgolj pretočil v drug sod. Zadeva je lepo in elegantno šla skozi analizo in že čez 14 dni so bili pridobljeni vsi papirji za prodajo tega vina. Tako so Šturmovi pridobili dovoljenje za prodajo, niso pa smeli uporabiti imena traminec. Prvo leto je naš »nesrečni« traminec šel na trg pod imenom Prepovedano vino. Iz imena Prepovedano vino je

kmalu nastalo ime Prepovedan sad, do današnjega obče znanega in priznanega imena Prepovedan sadež. Prepovedan sadež je bil pridelan kot jagodni izbor, suhi jagodni izbor ali ledeno vino in je vedno prejemal vidna priznanja. Leta 2002 je Prepovedan sadež na metliški Vinski vigredi prejel najvišjo oceno v prerezu letnika za Dolenjsko in hkrati naziv šampion. Temu uspehu so sledili mediji, ki so pisali o izjemnem vinu z imenom Prepovedan sadež. Tudi Oti takrat ni mogel več molčati, saj je priznal, da gre pri tem vinu za 100-odstotni traminec. Mediji so pograbili vročo novico, da je prepovedana sorta zmagala v vinskem ocenjevanju. S tem se je omehčala in zbudila tudi stroka, ter leta 2006 traminec priznala kot dovoljeno sorto. Iz inštituta so celo prejeli prijazen dopis, da lahko njihov Prepovedan sadež preimenujejo in deklarirajo kot traminec. Vendar tega niso naredili, saj so se z imenom Prepovedan sadež borili z mlini na veter dolgih 13 let, zato je ime – blagovna znamka Prepovedan sadež ostala do današnjih dni.

Zaradi vseh opisanih bojev in premikanja meja, številni Otmarja mlajšega najsavljujejo z belokranjski MOVIA. Povsem upravičeno. Priznal mi je, da so se mu ob njegovem delu nekoč smejali tako ljudje kot stroka, pa še danes ga marsikdo gleda postrani. Že leta 1993 je npr. začel z barikiranjem modrega pinota in leto pozneje modre frankinje. Danes praktično vsak resen vinar svojo frankinjo zori tudi v lesu. Kljub barikom pa od vsega začetka poudarja, da lesne note v vinu ne smejo prevladati, ampak morajo vino zgolj zaokrožiti in dvigniti na višje nivo, saj Šturmovi ne prodajajo lesa in sodov, ampak prodajajo vino. Vsa do sedaj prehojena pot ima še toliko večjo težo, če upoštevamo, da nobeden izmed obeh Otmarjev ni izšolan vinar. Oba sta ves čas delala po zdravi kmečki pameti in sprotne učenju ob določenih preprekah in težavah, ki so se znašle na njuni poti.

NABOR VIN ŠTURM

Trenutno Šturmovi obdelujejo štiri hektarje svojih vinogradov, še štiri hektarje vinogradov pa imajo v najemu. Praktično vsi vinogradi, tako njihovi kot najeti, so v neposredni bližini kleti. Ob trgatvi pride vse obrano grozdje v klet v dvajsetih minutah ali celo manj, kar odločilno vpliva na vse nadaljnje procese in faze predelave. Še vedno imajo največ rumenega muškata, poleg njega še modro frankinjo, traminec, modri pinot, laški in renski rizling, chardonnay, beli pinot, sauvignon, cabernet sauvignon

in domače sorte značilne za te kraje, portugalko, kraljevino, žametno črnino.

V svojem naboru imajo tri linije vin. V beli kolekciji so vina osnovnih trgatev, ki prihajajo iz mlajših vinogradov. Gre za vina, ki so za takojšnje uživanje, v njih prevladujejo sočnost, pitnost, sortnost. Modro kolekcijo zastopajo vina iz boljših letnikov, v njih se znajde pridelek, ki je manjši od enega litra na trto. Bela vina so predvsem iz poznih trgatev, rdeča vina pa so za razliko od bele etikete, kjer vino zori predvsem v sodih iz nerjavnega jekla, pozneje donegovana v lesenih sodih. Vina iz modre kolekcije so namenjena za daljše zorenje v steklenici in arhiviranje v lastnem vinskem arhivu. Kot zadnja pa se predstavi zlata kolekcija. Gre za posebnosti najvišjega kova, to so vina, ki se jih lahko pridelala zgolj enkrat, mogoče dvakrat v celem desetletju. V prestižu prestiža,

ki ga ponazarja zlata etiketa, se tako znajdejo razni predikati (jagodni izbor, suhi jagodni izbor, ledena vina) ali macerirana vina (Akord, sauvignon, traminec). Popolnoma zdravo grozdje za ta vina prihaja iz ekstremno majhne obremenitve trt, gre za klasično-starinsko pridelavo z zorenjem v lesenih sodih od treh do štirih let.

Kljub temu da na leto napolnijo 70.000 do 80.000 buteljčnih steklenic vina, sami sebe naslavlajo z imenom butična vinska klet. Svojo filozofijo gradijo predvsem na posebnostih, imajo veliko različnih sort, ki pa jih polnijo v manjših količinah. Nikoli nobenega svojega vina ne forsirajo, če letnik ni dovolj dober za katero izmed sort, takrat tistega vina pač ne pridelajo. Iz narave vedno vzamejo samo tisto, kar je tisto leto ponudila.

Daleč največ svojega vina prodajo doma, na slovenskem trgu, zelo dobro prodajajo

vina tudi čez mejo, na Hrvaškem, nekaj pa celo v daljni Ameriki in Kanadi.

TRIJE KORENKAKI IZ BELE KRAJINE

Preden se zares posvetimo tokratnim trem izbrancem, pa moram omeniti še vina, ki sem jih okusil v Šturmovi Grajski kleti. Sicer tvegam, da mi bo odgovorni urednik slekel kožo, ker bom zopet prekoračil svoj predvideni prostor, vendar enostavno ne gre drugače. Oprosti, Tomaž, ne gre. Najprej moram pod nujno omeniti, da mi je vsa vina brezhibno in profesionalno servirala Maša, hči mlajšega Otmarja. Zakaj to tako zelo poudarjam? Zato, ker marsikateri gostinec in vinar svojim vinom ob serviranju ne nameni dovolj časa in pozornosti. Največja neumnost, ki jo lahko nekdo stori, je to, da ves vinarjev trud dobesedno ubije z napačnim serviranjem določenega vina. V primeru Šturm pa mi je njihova Maša prav vsako vino postregla v posebej za določeno sorto primernem kozarcu in pri ravno pravi temperaturi za določen tip vina. Da o predhodnem zračenju vin sploh ne izgubljam besed. Bravo!

Začel sem z njihovo penino Ana, ki je pridelana iz modrega pinota. Sicer je bil Otmar bolj malo zgovoren, ko sem zadovoljen srkal to peniče vino, saj meni, da se z njim ne more ravno postavljati. Upam, da sem ga prepričal, da gre za zelo dobro, fino pridelano penino brez dodanega sladkorja, pri kateri je vse na svojem mestu. Gre za penino, ki bo šarmirala tako nežnejši kot močnejši spol. Nato se je v kozarcu zasvetil chardonnay letnika 2017, ki me je prevzel s svojo svežino, mehko, sočnostjo. Gre za gastronomski chardonnay, ki bo našel zelo veliko možnosti za spajanje s hrano.

Nato sem šel v oranžne vode. Akord letnika 2011 je v lanski oktobrski številki revije, ki jo ravnokar prebirate, postal belo vino meseca s kar 93 točkami. Traminec, rumeni muškati in kraljevina naredijo v tem vinu zares hudiča in pol. Gre za eno izmed najboljših vin na t. i. oranžni slovenski vinski sceni. Kapo dol. Omeniti moram še sauvignon letnika 2009, ki je prav tako pridelano kot oranžno vino. Ob tem vinu mi je padel mrak na oči. Kakšna raketa, kakšna granata. Neverjetno zagoneten, mojstrski, kompleksen, tako širok, da mi ga tam niti slučajno ni uspelo do konca razvozlati. Gre za zares veliko vino, ki ga bodo razumeli zgolj najbolj izkušeni in največji poznavalci. TILT! Nič čudnega, če je to vino v prejšnji številki naše revije s 94 točkami dobilo naziv Vino meseca!



Okusil sem tudi dve ledeni vini letnika 2007, chardonnay in rumeni muškati. Obe vini sta več kot izjemni, natančni, fini, poželjivi. Tudi ti dve vini sta mi dokazali, da je za mizo nasproti mene sedel zares velik mojster slovenskega vinarstva. Komplimenti, Otmar Šturm.

Modri pinot 2013 iz modre kolekcije je prvo vino, ki se mu bomo posvetili podrobneje. Avtor vina mi je poudaril, da gre za zelo zahtevno sorto. Potrebna je velika pazljivost že ob sami trgatvi, saj grozdje zelo hitro dozori. Maceracija je potekala tri tedne, vino pa je štiri leta zrelo v rabljenih hrastovih sodih. To vino je od glave do pete, od prvega pogleda do zadnjega pookusa, nezmotljivo modri pinot. Lepa, pinotovska rubinasta barva s svetlejším robom pritegne takoj. Nadaljuje se v nosu, kjer prevladujejo dimne note, vijolice, drobno gozdno jagodičevje, za piko na i pa še nežen, ravno pravišnji dotik zrelih – lesnih not. Karakter iz nosu se lepo dopolni in nadgradi tudi v ustih. Celotna podoba vina je lepo uravnotežena, uglajena. Gre za vino srednjega telesa, z lepo kislino, ki prida zares čudovito sočnost in pitnost. Vino namigne, da je ta trenutek v polni formi, saj je zares vse tako, kot mora biti. Pa brez skrbi, napovedujem mu še desetletje in več užitkov in razveseljevanja ljubiteljev te sorte. Zelo lepo in umno pridelano vino, referenčen modri pinot.

Vicas 2013 v modri kolekciji je vino, o katerem bom verjetno kot prvi pisal povsem iskreno, s povsem odgrnjeno zaveso. Upam, da bo tudi moje pisanje pripomoglo k temu, da se stroka ob sorti cabernet sauvignon omehča ter uvidi, da si tako kot že omenjena rumeni muškati in traminec zasluži uvrstitev med dovoljene sorte Bele krajine. Ja, Vicas je 100-odstotni cabernet sauvignon, ki pa v Beli krajini še ni dovoljena sorta, zato na trg prihaja pod imenom Vicas. Ker se tudi Belokranjci ponašajo z veliko sončnimi dnevi ter dolgimi in toplimi jesenskimi meseci, sorta cabernet sauvignon zelo lepo dozori, kar nedvomno na najboljši možen način demonstrira tudi to vino. Pridelava je zelo podobna kot pri modrem pinotu, zato bi se takoj posvetili degustacijskim zaznavam. Vino je izjemno globoke, dobesedno goste barve rubina s svetlejším robom. Tudi v tem vinu v nosu zaznamo dimne note, pa note zelišč, suhega cvetja, zrelega temnega sadja ter tobaka in čokolade. V ustih je vino krepko, polno, bogato. Kljub temu da so kisline višje, ne delujejo grobo in kričeče, nasprotno, kisline so zrele in vinu pridajo lepo svežino.

Tudi tanini so že sedaj prav lepo uglajeni, skupaj v navezi s kislino in celotnim karakterjem pa opozorijo na to, da bo vino z leti samo še pridobivalo in da njegov pravi čas šele prihaja. Zelo dober cabernet sauvignon, niti v sanjah ga ne bi lociral v Belo krajino.

Traminec 2013 iz zlate kolekcije pa povsem za konec. To vino me je tako navdušilo, tako pozitivno šokiralo, da bi lahko o njem napisal roman. Gre za traminec, ki je pridelan kot oranžno vino. Ja, prav ste prebrali, ta traminec spada v tip t. i. oranžnih vin. Pridelajo ga samo ob najboljših letnikih, le takrat, ko se v naravi vse poklopi. Grozdje za to vino prihaja iz najmanj obremenjenih vinogradov in mora biti popolnoma zdravo, rahlo prezrelo. Jagode se že začnejo gubati, zaradi izgube vode sladkorna stopnja narasča. Tako prezrelo grozdje specljajo in macerirajo od treh tednov do meseca dni. Vino v hrastovih sodih zori tri in pol do štiri leta.

Vino po zorenju nato brez filtracije pretočijo v steklenice. Ta traminec je briljantne barve jantarja. Navdušijo izjemne čiste in sortne note samega traminca. Vonji dobesedno puhtijo iz kozarca in se iz minute v minute nadgrajujejo in intenzivirajo. Balzamične note, vrtnice, liči, suha marelica in pomaranča, malce praženih not ... čudovito. V ustih deluje vino suho, umirjenih kislina, z zaznavnimi, vendar mehкими tanini, malce trpko. Kljub stilu samega vina, le-to teče, tako zelo lepo teče. Vino je zares čudovito sočno in tako hudo pitno. Ta traminec ima telo, ima karakter, karizmo, pa kljub vsemu tako izjemno sočnost in pitnost. Nikoli si ne bi mislil, da nam je sorta traminec zmožna ponuditi kaj takšnega. Zares neverjetno vino. Kapo dol, vinarstvo Šturm.

Vina Šturm lahko kupite v Vinoteki Šturm, ki se nahaja v nakupovalnem centru Qlandia v Novem mestu ter v vinotekah Evino in Koželj v Ljubljani.

