



Članek | Portret | 29.03.2017 00:05



Vinar tedna: Otmar Šturm mlajši

Šturmovi so od samega začetka premikali meje. Mimo pravilnikov so zasadili sorte, ki so prav po njihovi zaslugi postale steber današnjega belokranjskega vinogradništva.



Foto: Marjan Mocivnik

Vinogradniško-vinarska zgodba družine **Šturm** se je začela leta 1968, ko je Otmar Šturm starejši zasadil prve trte na vrhu grička na Pleščem vrhu v neposredni bližini Vidošičev pod cerkvijo sv. Ane, kjer danes stoji tudi zidanica z vinsko kletjo. Prvi pridelek so Šturmovi poskusili tri leta pozneje. Starejši Šturm je zgodbo začel kot hobi, danes pojasnjuje njegov sin Otmar mlajši, ki je vavjeti prevzel leta 1992 pri komaj 21 letih.

Poglejte si opise vin iz Šturmove kleti v Vinskem vodniku 2016.

»Oče je sledil izročilu. Belokranjci nismo huđi športniki, nacionalni šport je vinogradništvo. Vsak pravi možakar ima svojo vinsko klet. In tako se je začelo. Hodil je v službo, vino pa je bilo njegov hobi,« opisuje Šturm mlajši, ki je bil sicer v nasprotju z belokranjsko tradicijo dober športnik – kolesar, ki je njega dni nastopal celo za jugoslovansko reprezentanco.



Foto: Marjan Mocivnik

Jožica in Otmar Šturm starejši sta vinsko zgodbo začela kot hobi.

Začelo se je z rumenim muškatom ...

A čeprav se je vse skupaj začelo kot hobi, so Šturmovi od samega začetka premikali meje. Mimo pravilnikov so zasadili sorte, ki so prav po njihovi zaslugi postale steber današnjega belokranjskega vinogradništva. Rumeni muškat, ki ga še pred kratkim ni bilo niti na seznamu dovoljenih sort belokranjskega vinorodnega okoliša, je po njihovih uspehih postal priporočena sorta.

»Muškat je bil sicer v Beli krajini od vedno, toda vsak vinogradnik ga je imel le za vzorec, za mazat sode, da so dišali. Oče pa je zasadil prvi resni nasad rumenega muškata v Beli krajini,« razlaga Šturm mlajši. Vno je njegov oče velikokrat poslal na ocenjevanje, a so ga vselej izločili, ker rumeni muškat ni bil v sortnem izboru okoliša. Leta 1983 pa se je na ljubljanskem vinskem sejmu zgodil preobrat.

»Vino je prišlo v izbor šestih vin za šampiona. Tedaj sicer šampiona zaradi omenjenih težav ni mogel dobiti, a stroka je uvidela, da daje muškat v Beli krajini odlične rezultate, zato so ga leta 1986 vpisali med dovoljene sorte okoliša, danes pa je celo med priporočenimi. Moj oče je dal velik prispevek k temu, da je rumeni muškat dobil domovinsko pravico v Beli krajini. Danes ga skorajda ni vinogradnika v Beli krajini, ki ne bi imel rumenega muškata,« zatrjuje sogovornik.

... nadaljevalo se je s tramincem

A premikanje mej imajo Šturmovi očitno v genih. Po prevzemu kmetije je namreč Otmar Šturm mlajši kot mlad in zaletav vinogradnik kupil od sosedu vinograd, zasajen s tramincem. »Sosed je bil tedaj kooperant Kmetijske zadruge Metlika in verjetno so mu že tam povedali, da traminca ne bo smel prodajati, ker ni na seznamu dovoljenih sort našega okoliša. Meni je ob prodaji sicer povedal, da je zasajen traminec, a sam nisem vedel, kaj to pomeni. On mi pa tudi ni povedal. Nekako mi je podtaknil trojanskega konja,« se danes zgodbi smeji belokranjski vinar.



Foto: Marjan Mocivnik

Otmarrju Šturmju mlajšemu je sosed podtaknil trojanskega konja, ki danes zmaga.

Ko je prvič pridelal vino, je prvič prišel na obisk tudi vinski inšpektor. Čestital mu je za dobro kapljico, a hkrati pripomnil, da je ne bo smel prodajati, ker traminca ni na seznamu dovoljenih oziroma priporočenih sort. »To je bil zame kar velik šok, bil sem jezen na sosedu, s katerim sva sicer danes dobra prijatelja,« se spominja Šturm.

A ker je bil tedaj mlad in navihan vinar, je pretočil traminca v drugo posodo in sam poklical inšpektorja. »Rekel sem mu, da imam mešano vino oziroma zvrst, čeprav je bil čisti traminec. Ko sem pridobil papirje, sem 'zvrst' poimenoval prepovedano vino, pozneje pa vino preimenoval v prepovedani sadež.«

Vino, ki ga je vselej pridelal kot suhi jagodni izbor ali ledeno vino, je kotiralo visoko in kot »zvrst« prejelo številna priznanja. Leta 2002 pa je bilo na prerezu letnika Dolenjske najvišje ocenjeno vino, prav tako na metliški Vinski vigradi. »Takrat so novinarji spraševali, jaz pa sem bil že tako korajžen, da sem priznal, da je vino čisti traminec. Sledili so naslovi po časopisih o nedovoljenem tramincu in podobno. In počasi se je začelo odvijati, tako da je od leta 2006 traminec dovoljen. Z inštituta so nam poslali celo dopis, da lahko 'prepovedani sadež' deklariramo kot traminec. A sem vseeno prepovedani sadež pustil kot blagovno znamko, ker je zgodba dobra in stara.«



Foto: Marjan Mocivnik

Otmar Šturm mlajši je vinsko klet prevzel pri komaj 21 letih.

Pridelujejo celo paletu vin

Danes Šturmovi obdelujejo štiri hektarje lastnih in še štiri hektarje najetih vinogradov, vendar raje kot o površinah govorijo o številu trt – teh imajo 30 tisoč, iz katerih pridelajo od 70 do 80 tisoč litrov vina na leto.

Sveža vina iz mlajših vinogradov prihajajo na trg z belo etiketo, vina iz starejših vinogradov in najboljših leg, ki zorijo v lesu, označuje modra, tretjo linijo pa sestavljajo predikatna vina z umetniškimi deli na etiketi. Kot velikim zagovornikom tradicije jim niso tuja niti bela vina s podaljšano maceracijo – črna etiketa, široko paletu vin pa zaokroža **klasična penina Ana**.

»Lahkotnejša vina iz mlajših vinogradov – gre za beli pinot, sauvignon, **modro frankinjo**, modri pinot in rose iz modrega pinota – zorijo v posodah iz nerjavnega jekla (inok) in gredo na trg približno pol leta po trgatvi. Njihova odlika je svežina. V modri kolekciji pridelek ne presega kilograma po trti, kar je za nekatere sorte, kot sta muškat in **modra frankinja**, zelo malo. Vina zorijo v lesenih sodih najmanj 18 mesecev, večinoma v rabljenih barikah, ki jih kombiniramo z novimi, da v vinu ne prevlada okus po lesu. Prodajamo namreč vino, ne sode. Les mora biti res samo drobna začimba,« pojasnjuje Šturm.



Foto: Marjan Mocivnik

Leta 1999 so Šturmovi zgradili sodobno klet.

Za zlato kolekcijo se mora vse poklopiti

V zlato kolekciji pa so posebnosti, ki jih pridelajo le enkrat ali dvakrat v desetih letih. Gre za predikatna vina in tista s podaljšano maceracijo, kamor sodita zvrst **akord** in zloglasni traminec. A da ne bi kdo pomislil, da so podaljšane maceracije posledica mode in današnjih oranžnih vin. Pri Šturmovih so se namreč bela vina macerirala že leta 2000, začenši s sauvignonom. »**Ledena vina** pridelamo, ko letnik do dovoljuje. Nazadnje smo ga imeli leta 2010. Pri akordu pa gre za pozno trgatve, ki je – tako kot pri renskem rizlingu in rumenem muškatu iz modre linije – ne deklariramo posebej. Grozdje za akord je tako zrelo, da se začne že gubati in postane rožnasto, preden ga potrgamo. Zato se alkohol dvigne celo na 16 gramov. Na vonju pričakuješ, da bo sladko, ima namreč predikatne note, a je popolnoma suho vino,« tega belokranjskega posebnega predstavlja sogovornik. Mimogrede, prejšnji teden je bil na našem spletnem mestu akord izbran za **vino tedna**.

Akord je sestavljen iz kraljevine, traminca in rumenega muškata. Mošt je v stiku z jagodnimi kožicami (maceracija) dober mesec, potem pa v sodih zori štiri leta. Brez žveplanja, poudarja Šturm, samo na drožeh. Prvič so akord v steklenice napolnili leta 2005, drugič 2009 in nazadnje leta 2011. V sodih pa zori letnik 2015. Zakaj samo toliko polnitev? »Ker se le redkokdaj poklopi, da lahko na isti dan potrgamo vse tri sorte, ki tvorijo zvrst. Mi namreč ne mešamo vina, temveč vse tri sorte pridelamo skupaj, s čimer pridobi zvrst svojstven okus. Težava pa je, ker morajo za tak način pridelave vse tri sorte pokazati dovolj kakovosti. Kraljevina se mora trgati najmanj v pozni trgatvi. Je pa tako, da po navadi v enem letniku bolje uspe ena sorta, v drugem pa druga,« razlaga vinar.



Foto: Marjan Mocivnik

Poleg zidanice, kjer redno sprejemajo goste, imajo Šturmovi še dve vinoteki – ena je v Metliškem gradu, druga pa v nakupovalnem središču v Novem mestu.

Zmagal na Decanterju, a ne mara ocenjevanj

A reprezentativni sorti vinske kleti Šturm sta vendarle rumeni muškat in modra frankinja, ki ju tudi največ pridelajo. Pridelajo pa tudi tri penine po klasični metodi s sekundarnim vrenjem v steklenicah: Ana je sestavljena iz chardonnayja, modrega pinota in žametovke, Ana rose iz čistega modrega pinota, belokranjska penina pa iz laškega rizlinga kot osnove in preostalih sort, ki sicer tvorijo tudi mirnega belokranjca.

»Vse penine so ekstra brut, torej izredno suhe, in vsebujejo od tri do pet gramov nepovretega sladkorja. Penina Ana pa je celo brut natur, torej popolnoma suha, saj ne dodajamo ekspedicijskega likerja,« pravi Šturm, ki skorajda vse svoje vino proda pod slovenskim soncem. Od tega kar 30 odstotkov v lastnih gostinskih objektih, saj imajo Šturmovi poleg zidanice, kjer redno sprejemajo goste, še dve vinoteki – ena je v Metliškem gradu, druga pa v nakupovalnem središču v Novem mestu.

»Izvozniki v pravem pomenu besede pa nismo. Vsako leto sicer prodamo nekaj vina v ZDA in na Švedsko, ampak to so majhne količine, od 300 do 500 steklenic. To pa zame ni izvoz,« je neposreden Šturm, ki prav tako naravnost pove, da nerad daje vina na ocenjevanja. In to kljub temu, da je leta 2012 za ledeno vino iz rumenega muškata na londonskem Decanterju prejel regionalnega šampiona (regional trophy). »Nisem navdušen nad ocenjevanji, saj se v ospredje vpenomer prebijajo sladka vina. Bolj ko je vino sladko, bolje je ocenjeno,« ugotavlja vinar tedna.

Če želite prebrati podobne portrete z vinarji in druge zanimivosti, se naročite na tedensko pismo urednika.

