

Rikardo Kotarela: Balkan je majka vina!

Originalni članak:

https://www.vinoifino.rs/novosti/novost_rikardo_kotarela_balkan_je_majka_vina_vinski_magazin_vino_i_fino_no_3269

Pet pitanja za čuvenog italijanskog enologa koji, pored ostalog, pravi vina i za Stinga, a trenutno radi kao konsultant na podizanju nove vinarije u Šumadiji

U Misači kod Arandjelovca, na deset hektara, a sa planom da ih na kraju bude dvadeset, upravo niče novi vinograd za sada bezimene vinarije u vlasništvu porodice Dragaš. Čovek koji je odgovoran za planiranje vinograda i budućih vina koja će, za sada, biti pravljeni isključivo od međunarodnih sorti je niko drugi do Rikardo Kotarela, čuveni italijanski vinski konsultant i predsednik italijanskog udruženja enologa koji ovu funkciju obavlja već u petom mandatu. Kotarela je i strastveni vinar, pripadnik vinarske porodice čija je tradicija počela 1920. godine, a danas proizvodi vina u Umbriji, Laciju i Montalčinu. Rikardo Kotarela i njegov brat Renco pre osam godina prepustili su vođenje vinarije novoj generaciji – trima ženama, Domingi, Marti i Erići, a Rikardo danas radi kao konsultant koji je, pored ostalog, odgovoran i za uspeh vinarije Il Palagio u vlasništvu muzičara Stinga i njegove supruge Trudi.

Kotarela je došao u Srbiju nakon što su njegovi saradnici već „pripremili teren“, a, kako kaže, u toku su finiji radovi na stvaranju vinskog imanja koje bi trebalo da da prva vina za oko četiri godine.

Kakav je plan za vinariju i šta će se od nje raditi?

To je projekat koji počinje od nule. Moj posao je da isplaniram podizanje vinograda i da za sada pomognem u odabiru sorti i u tehnici uzgoja. Deset hektara već je podignuto na lepoj poziciji i dobrom ekspozicijom - tu su šardone, kaberne sovinjon, kaberne fran, semijon, sovinjon blan... Imam jasnu viziju kakvo vino želimo da dobijemo za oko četiri godine sa ovog vinograda, i ideja je da se

vinogradi na kraju prostiru na dvadeset hektara. Tu će biti i potpuno nova vinarija sa vrlo savremenom tehnologijom. Plan je da se u prvoj fazi rada sade samo međunarodne sorte, a u drugoj će verovatno biti i autohtonih sorti. A bilo bi lepo i da napravimo jedan merlo kao što je moj Cotarella Montiano, naravno sa srpskim karakterom.

Koliko ste upućeni u vinsku kulturu Srbije?

Znam najvažnije stvari. Znam da je Balkan majka vina. Tu se vino pravilo ranije nego u Italiji i mnogim drugim zemljama, ali, iako na Balkanu postoji duga vinska tradicija, ta regija je dugo oskudevala u inovacijama. Danas je Srbija inovativni proizvođač kvalitetnih vina. Ključ za uspeh srpskih vina je u spoju inovacije i tradicije. U vašoj zemlji postoje izuzetni uslovi za proizvodnju odličnog vina i nadam se da će vinarija u čijem stvaranju učestvujem to dodatno potvrditi stvaranjem nekih od najboljih vina u Srbiji.



Jednom ste rekli da je prirodno vino – sirće, i da je sve ostalo posledica ljudske intervencije.

Organsko i prirodno vino su potpuno različiti pojmovi. Organska proizvodnja vina podrazumeva drugačiji pristup od konvencionalnog. A prirodno vino – ne postoji. Priroda nam je dala grožđe da bi ga jeli ili da se od njega dobije sirće. Bez ljudske intervencije vino ne bi moglo da postoji. Kada vino nazovemo prirodnim, to je obmana.

U javnosti ste poznati i kao čovek koji saraduje sa Stingom u proizvodnji vina.

Kada javnost čuje da se neka slavna ličnost upustila u vinarstvo, često kažu – on ili ona to radi samo da bi ljudi rekli da su postali vinari, da bi se to pročulo u javnosti kao reklamni gest. To vrlo često nije slučaj. Možda je nekada otac ili deda tih ličnosti bio vinar, pa žele da se vrate korenima. Često se kod tih ljudi vidi prava strast prema vinarstvu. Vinogradi u ljudima bude veliku strast, koja ne postoji u toj meri kod paradajza ili krompira. Vinogradarstvo poziva na meditaciju, na razmišljanje o precima, o davnoj prošlosti. Sting i njegova supruga Trudi smatraju svoje vinsko imanje drugim domom, iako nažalost nemaju uvek vremena da provode tamo, ali kada provode, učestvuju u svemu, pogotovo u berbi. Oni su vrlo ljubazni saradnici i jako volim da radim sa njima. Što se tiče samih vina, oni imaju puno poverenje u moju procenu njihovog magičnog toskanskog teroara i znaju da ću im napraviti dobra vina.

Kako vidite vinske trendove za budućnost?

Šezdesetih godina vina su u proseku bila dosta nižeg kvaliteta nego sada, a sedamdesetih godina preovladala su ekstraktivna vina snažne strukture. Vino, kao i sve ostalo, prolazi kroz razne faze i cikluse, i današnja vina su voćnija, svežija, sa manje alkohola, i taj trend će se nastaviti, dok se moda ne promeni kao što se uvek menja. Tu si i klimatske promene. Klima ne menja vino, već celu planetu. Sada i u Švedskoj može da se pravi vino. Inače, vinova loza je prilagodljiva, kao i vinogradari. Na Siciliji, gde je jako vrelo, neko bi rekao i previše vrelo za vinovu lozu, i dalje se prave odlična vina.

U kojim vinskim regijama biste voleli da radite, a još uvek niste?

Ostalo mi je samo Severni pol!

Švedskoj može da se pravi vino. Inače, vinova loza je prilagodljiva, kao i vinogradari. Na Siciliji, gde je jako vrelo, neko bi rekao i previše vrelo za vinovu lozu, i dalje se prave odlična vina.

U kojim vinskim regijama biste voleli da radite, a još uvek niste?

Ostalo mi je samo Severni pol!