

## Bosna i Hercegovina - na raskršću

Naslov originala: Bosnia-Herzegovina – at the crossroads

Izvor: <https://www.jancisrobinson.com/>

Objavljeno: 06.02.2020. by Caroline Gilby

Prevod: Dragutin Mijatović

Ključne riječi: *bih, region, sorta, vino*

Što više istražujem zemlje bivše Jugoslavije, to se moje interesovanje produbljuje za ovaj kutak Evrope. Zemlja koja se inače naziva Bosna i Hercegovina ili ukratko BiH (sastoji se od više cjelina: Federacija Bosne i Hercegovine, Republika Srpska i administrativni distrikt Brčko), čini se da je mikrokosmos izazov jugoslavenskog perioda i poslije - barem iz perspektive autsajdera. To je fascinantna, lijepa, dramatična, prijatna i ponekad šokantna zemlja za posjetu, čija vina pomažu da ispričaju tu priču. Bosna i Hercegovina je zemlja na raskršću. Osmanski, austrougarski i jugoslavenski uticaji ovdje se susreću i zaista je prilično intrigantno stajati na jednom uobičajenom raskršću ulica u Sarajevu i shvatiti da je to mjesto na kojem je ubijen Franz Ferdinand. U blizini možete šetati starom čaršijom i jesti burek ili slatku baklavu bogatu cimetom, ili se žičarom popeti na vidikovac i diviti se pogledu na grad.



U blizini na padinama brda, bobs staza i isprljani grafiti ostaci takmičenja, podsjetnik na zimske olimpijske igre 1984. godine, igre koje se smatraju slavnom prošlošću grada. Ožiljci nedavne prošlosti ovdje još uvijek žive.

Posjeta lijepom gradu Mostaru je poseban doživljaj. Ovo je fascinantno mjesto za vidjeti - obnovljeni stari most je zapanjujući, a tek stari grad i krivudave uličice. Područje gdje je vino duboko oblikovano kulturom ljudi koji ga proizvode, a priče njihovih vina im pomažu da vide budućnost.

Oporavak poslije 1990-ih stavio je vinsku industriju na noge, ali kao i kod mnogih njenih balkanskih susjeda, vino je ovdje u vremenu brze evolucije i ponovnog otkrića.



Malo je pouzdane statistike i nema broja registrovanih vinograda. Ministarstvo vanjske trgovine i ekonomskih odnosa (nema čak ni Ministarstva poljoprivrede) bilježi da je u BiH 2016. bilo pod vinogradima 2.657 ha i 600 ha u Republici Srpskoj. Proizvedeno je ukupno 177.400 hl vina. Procjenjuje se da ima oko 50 registrovanih proizvođača vina, mada ih je vjerovatno samo 30 ili približno toliko sa realnom komercijalnom proizvodnjom. Registrovano je čak 11.000 domaćinstava koje uzgajaju vinovu lozu, uglavnom za domaće vino, ali manje od 200 domaćinstava ima više od 2 ha pod vinogradom. Većina vinske industrije nalazi se na području Hercegovine i najmanje 60 do 65% vinove loze koja se uzgaja u zemlji su autohtone sorte, bijela *Žilavka* i crna *Blatina*, koju prate tamnoplavi *Trnjak*, *Vranac*, *Plavka*. Od bijelih sorti tu je i Smedervka i neizbježno druge međunarodne sorte.

Postoji velika klimatska razlika između Sarajeva smještenog među planinama preko 500 metara nadmorske visine i glavnog vinskog grada Mostara na područja Hercegovine, stotinjak kilometara južnije. Klima u Hercegovini je mediteranska, a ljetne temperature mogu dostići 40°C. Suva i kamenita tla i kraški krajolik znači da je suša stalno prisutna prijetnja.



Blago regiona je bijela sorta grožđa **Žilavka**. Ime joj znači „jako korjenje“ i zbog dubokog ukorjenjavanja može se nositi sa sušom i visokim temperaturama. [Iako je drugo gledište da se naziv odnosi na vidljive žilice u pokožici bobice - JH]. Prilično izvanredan prizor su vinogradi Blizanci Vinarije Čitluk, gdje čokoti takoreći rastu direktno u zdrobljenoj bijeloj krečnjačkoj stijeni. Žilavka ne samo da se nosi sa teškim uslovima rasta u regionu, već pokazuje i znakove vrhunskog potencijala - kvaliteta (iako još uvijek ne u potpunosti ostvaren). Ovo nije toliko iznenađujuće ako pogledate genetiku, koja pokazuje da je riječ o polubratu sorti Furmint preko zajedničkog roditelja Alba Imputotata (njegov drugi roditelj ostaje nepoznat). [Naš koautor Wine Grapes-a José Vouillamoz skeptičan je prema tim odnosima roditelja / braće jer se zasnivaju na samo 14 mikrosatelita; potrebno je daljnje ispitivanje - JH] Sorta je svestrana, od nje se proizvode svježa, lagana vina sa nježnim cvjetnim aromama, notama breskve i dobrim tijelom i teksturom, ali ako ostane u kontaktu sa pokožicom može dati fantastično složeno orange wine. Zanimljivi su rezultati kada fermentiše u hrastovom ili bagremovom buretu i, u svojoj konačnoj veličini, može vrlo dobro i ostariti (dokazano nedavnim degustacijama 2004. (Podrumi Andrija) i 2008. (Vino-Matić).

Pitala sam lokalne vinare na ručku u ručku u blizini Mostara koja je za njih omiljena sorta grožđa i svaki put odgovor je bio bez oklijevanja Žilavka, nekoliko njih je tvrdilo da kao sorta ima 'najveći potencijal na Balkanu'. Nedostaje im potencijal u crvenom vinu proizvedenom od grožđa sorte **Blatina**. Sorta daje svjetlija vina crvene boje, sa okusom voća crvenih bobica, sa nježnim taninima - a jedan je proizvođač sortu opisao kao "osjetljiva i pristojna sorta grožđa sa velikim bobicama i dugim grozdovima". Svi kažu kako ju je poteško uzgajati jer ima ženski tip cvijeta i mora u vinogradu imati sortu oprašivač - što znači da se uz Blatinu radi oplodnje obavezno sadi druga sorta i to hermafroditnog tipa cvijeta. Gotovo svaki zasad Blatine, je miješavina sorti kao rezultat.



Čini se da je to iz dva razloga, kao oprašivači su obično sorte **Trnjak** ili **Alicante Bouschet** (lokalno ime **Kambuša**), i naravno Vranac, da bi se dobilo više boje, kiselosti i taninske strukture, jer još uvijek postoji tendencija lokalne proizvodnje vina duboke boje i moćne strukture sa kvalitetom crvenih vina. Za zapadna tržišta, Blatina potencijalno pruža upravo onu vrstu lakših, elegantnijih vina crvene boje kakve trenutno mnogi zapadni ljubitelji vina žele, posebno tamo gdje se uzgaja Pinot Noir, poput Velike Britanije, gdje je sve veće zanimanje za grožđe u ovom stilu kao što su vina sorti Blaufränkisch, Kadarka itd. Osobito bih voljela vidjeti malo više pažnje posvećene čistoj Blatini nego je odbacivati kao svjetlu i voćnu. Neki proizvođači tvrde da **Trnjak** ima mnogo veći potencijal jer ima bolje tijelo, više boje i strukture

od Blatine, a sada se pojavljuju neka dobra vina, ako ne još i sjajnija od vina Blatine. Ostale lokalne crne sorte koje se dobro snalaze, pogotovo u blizini hrvatske granice, uključuju sorte **Vranac**, pa čak i **Plavac Mali**. Uvijek postoji dilema u mladoj vinskoj industriji (a industrija u BiH je mlada u svom sadašnjem obliku, čak i ako je izgrađena na korijenima koji potiču iz ilirskog doba prije više od 2.200 godina) između lokalnih i introdukovanih sorti grožđa. Nove generacije ljubitelja vina ne žele uvijek etno grožđe koje povezuju sa domaćim vinom svojih djedova i baka, već vole glamur međunarodnih sorti i uvoznih vina.

BiH uvozi pet puta više vina nego što izvozi. U restoranima i vinskim kartama u Sarajevu i Mostaru najviša je vina iz Slovenije i da veoma su cijenjena. Za lokalne proizvođače postoji edukativni posao kojim treba uvjeriti nove ljubitelje vina da ozbiljno shvate vino i da grade bolji ugled lokalnih proizvoda. I to je dio ideje koja stoji iza **Blaž wine festival**-a koji tokom ljeta okuplja gotovo 30 vinarija u zajedničkoj marketinškoj grupi i buzzing **Sarajevo Wine Weekend** u oktobru, fantastična prilika za sve koji su željni na ovom tržištu da istraže vina iz cijele BiH kao i njenih susjeda.

BiH je potcijenjena zemlja ali i puna energije i okrenuta ka budućnosti. Ima veliku snagu svojih ljudi - koji posjetioce osjećaju nevjerovatno dobrodošlim i žele podijeliti sve najbolje u svojoj zemlji - a to uključuje i njihova fascinantna vina sa okusom. Odabrala sam neka od vina koja sam probala (na kraju teksta vidite koja). (Iz tog razloga mi jednostavno objavljujemo Caroline-ine belješke o degustaciji, umjesto da ih dodajemo u našu bazu podataka o degustacijama - JR)

#### **Bijela vina/Whites**

Brkić, Mjesečar 2017, 100% Žilavka, sa 12,5% (16.5+)

Carska Vina (Podrum Grge Vasilja), Cuvée Sophia 2018, 50:50 Chardonnay/Žilavka, 12,8% (16.5)

Vinarija Čitluk, Teuta Žilavka 2017, Selected, later harvested, sa 13,5% (16.5+)

Hercegovina Produkt, Žilavka Exclusive 2018, Late-harvested selected, sa 13,0% (16.5+)

Nuić, Žilavka 2018, sa 12,5% (16)

Škegro, Krš Orange 2017, 100% Žilavka, sa 12.5% (17.5)

Vilinka, Žilavka 2018, sa 12,7% (16.5)

Vukoje, Hercegovačka Žilavka 2018, Single-vineyard selection, sa 13,0% (17)

Vukoje, Carsko Vino (Imperial wine) 2015, Žilavka. 93% Žilavka, 7% Bena, (17.5+)

Vinarija Vera 260 Žilavka 2018, 100% Žilavka (16)

#### **Rosé**

Podrum Begić, Plavac Rosé 2018, sa 13,3% (16)

#### **Crvena/Reds**

Carska, Vina Impero Blatina Premium Edition 2015, Free-run juice only with 4% Kambuša, sa 13,0% (17).

Vukoje, Vranac 2015, 100% Vranac, 20% barrique aged, sa 14,0% (17+).

Vino-Matić, Trnjak Con Animo 2016, 100% Trnjak, sa 14,0% (16)

Škegro, Trnjak 2016 (16+)

Škegro, Carsus Blatina 2016, 100% Blatina from old vines, sa 13,5% (17.5)

Vilinka, X line Red Cuvée 2016, 70% Blatina, 30% Cabernet Sauvignon aged in French oak for 12 months, sa 13,5% (17.5)

Nuić, Trnjak 2015, 85% Trnjak, 15% Merlot, 18 months in 50% new Bosnian oak, sa 14,5% (16.5)

Vino Milas, Blatina 2015, 85% Blatina, 15% Trnjak and Kambuša, 14 months in new Seguin-Moreau oak, sa 14,0% (17)

Podrumi Tolj, Blatina Ivanis 2017, 100% Blatina, 13,6% (16.5)

Podrumi Tolj, Trnjak 2015, Natural yeast, 8 to 10 months in oak from Herzegovina, sa 13,8% (16-).

Hercegovina Produkt, Blatina Zlatna Dolina 2016, 100% Blatina (16.5)

Keža, Merlot Premium 2017, 8 to 15 months French oak, sa 14,8% (17)

Vinarija Čitluk, Teuta Trnjak 2017, Teuta was aged in large Slavonian oak, sa 13,5% (16.5)