

## Upoznajte Crni Chardonnay

Naslov originala: Meet Black Chardonnay

Izvor: <https://daily.sevenfifty.com/>

Objavljeno: 03.08.2017. by Katherine Cole

Prevod: Dragutin Mijatović

Ključne riječi: sorta, tehnologija, vino

Skoro zaboravljena tehnika proizvodnje izuzetnih vina neke proizvođače vraća u prošlost.



(Fotografije: 00 Wines)

Traganje za dušom Chardonnaya bilo je kao lutanje lavirintom. Mnogo pogrešnih skretanja. Mnogo slijepih ulica. Mnogo vraćanja i preusmjerenja. Sjećate li se zaokreta za 180° od intenzivno tostirane hrastovine ka inoks čeličnim tankovima?

Tezej je iz Deadlovog lavirinta izašao živ držeći se niti konca. Slično njemu, današnji proizvođači najboljih Chardonnay vina neustrašivo gledaju naprijed, uz to se čvrsto oslanjajući na neke tradicije. A među tim tradicijama je i malo crne magije – šira koja iz prese izlazi tamna kao smola do momenta flaširanja postaje blistavo, zeleno nijansirano, zlato. Ovu tajanstvenu tečnost neki nazivaju Crnim Chardonnayem.

Možda se u *déjà vu* momentima sjećate knjige George M. Tabera "Presuda Pariza". Prema Taberovim navodima, vinar Jim Barrett je s užasavanjem otkrio da je njegov još neflaširani Chateau Montlana Chardonnay iz 1973. godine poprimio izrazito bakarnu boju. Barrett je zaključio da je vino teško oksidisano, jer je izgledalo kao vino koje je u podrumskim sudovima provelo stoljeće. Na njegovo iznenađenje, Chardonnay je kasnije poprimio svoju karakterističnu zlatnu obojenost. Taber fenomen opisuje kao "šok boce", a izraz je kasnije postao naziv filma nastalog adaptacijom knjige.

Prema Taberovim opisima, tamna boja vina nestala je nakon flaširanja. Pisac ovdje inače opisuje vinarski milje 1970-ih kada se kiseonik inače doživljavao kao neprijatelj. Profesori

Kalifornijskog Davis univerziteta bili su uvjerenja da intenzivan kontakt s vazduhom dovodi do toga da bijelo vino "gubi svoje voćne mirise i posmeđava". Prema Taberovim riječima istraživači su sugerisali da se grožđe i mlado vino čuvaju u atmosferi azota. U skladu s tim, i danas se smatra mudrim "nježno cijedenje" ili sporo cijedenje cijelih grozdova Chardonnaya u prostoru penumatske prese zaštićenom od uticaja vazduha primjenom azota ili sumpor dioksida.

Međutim, da biste proizveli Crni Chardonnay potrebno je da imate dovoljno hrabrosti i da potpuno izokrenete preovlađujući protokol. Ovo čak izgleda i kao akt nasilja. Umjesto nježnog cijedenja, bobice se snažno razbijaju. Umjesto sprečavanja dodira s kiseonikom, vrši se intenzivno aerisanje. Rječnikom detektivskih romana, radi se o ubistvu batinanjem, a ne sporim gušenjem. Ali, Black Chardonnay metod uopšte nije ubistvo. Naprotiv, on se može smatrati efikasnom imunizacijom protiv boginja.

Prerana oksidacija – često zvana i "premoX" ili "POx"<sup>1</sup> – bila je uzrok pretvaranja bijelih burgundskih vina čuvanih u podrumima 1990-ih i početkom 2000-ih u vino slično Sherry vinu, koje se, uz to, nije moglo piti. Za vinare čija su vina stradala od POx-a situacija je bila slična npr. onoj kada se na jeftinu obalsku kolibu stave skupa čelična vrata za koja se kasnije ispostavi da su zarđala i beskorisna. Problem nije prevaziđen. Na enofilskim internetskim forumima i dalje se čita o mukama onih čiji Chardonnayi nisu preživjeli držanje u podrumu.

Neki vinski publicisti su za potamnjanje vina optuživali i pluto. U međuvremenu je samo jedna generacija vinara dvostruko smanjila uticaj vazdušnog kiseonika, prije svega u predfermentacionim fazama proizvodnje, odnosno za vrijeme operacija sa širom. Snažno pomjeranje ka reduktivnom vinarstvu dovelo je do pojave danas čak i prihvatljive mane Chardonnay vina – sumpornih mirisa. Kao što Jancis Robinson primjećuje, Francuzi, budući da su Francuzi, promovišu i novu, seksi, izmjenu izraza "*le matchstick*" (zapaljena šibica) za opis ovog u osnovi neprijatnog mirisa.

I dok su vinari tražili načina primjenom oklopnih presa spriječe kontakt s vazdušnim kiseonikom, proizvođači vina sa "*le matchstick*" ili gorim mirisima, jedan pregled relevantnih naučnih istraživanja iz 1998. godine koji je obuhvatio izvore sve do 1965. godine, nedvosmisleno ukazuje a to da "vina dobijena iz oksidisanih šira imaju bolju otpornost na oksidativna kvarenja tokom starenja". Kako bi se drugačije reklo – "*the cure for the pox is ox*"<sup>2</sup>.

Stručnjak Allen Meadows u jednom svom nedavnom istraživanju prevremenih oksidacija predstavljenom na [www.bourghound.com](http://www.bourghound.com) ukazuje na to da one postaju sve češćom praksom proizvođača bijelih burgundskih vina, posebno u predfermentacionim fazama. On ipak naglašava da se praksa sporadično primjenjuje, da još uvijek nema čvrste potvrde o uzročno-posljedičnoj vezi oksidacija i preovlađujuće primjene pneumatskih presa te da na nju vjerovatno može uticati još niza faktora.

Jon Bonné u svom članku objavljenom u Wine & Spirits navodi da burgundski vinari (npr. Domaine Bernard Moreau, Domaine Boisson-Vadot, Domaine Bruno Clair, and Pierre-Yves Colin-Morey) sada dozvoljavaju ulazak vazduha u pneumatske prese ili umjesto ovih presa počinju koristiti otvorene koš prese. Izlaganje kiseoniku u ovim fazama rezultira tamnom, mutnom obojenošću šire. David Croix iz vinarije Domaine Roulot eksplicitno navodi da namjerno dozvoljavaju posmeđivanje šire te da njeno sumporisanje vrše tek nakon prebacivanja u tank za prečišćavanje (taloženje).

---

<sup>1</sup> Pox (eng.) – boginje

<sup>2</sup> Igra riječi u engleskom jeziku. Ukazuje na vakcinu protiv boginja (pox) koja se dobija iz goveđeg (ox) seruma.

Praksa rane oksidacije u proizvodnji Chardonnay vina širi se i u Oregonu (npr. u vinarijama Arterberry Maresh, Bergström, Cameron, Domaine Drouhin Oregon, Hamacher i Ponzi). Nakon prepuštanja oksidaciji šire su mutne i imaju boju blata, ali se boja Chardonnay šire brzo vraća. Ali, iako interesantan "Smeđi Chardonnay", nije posebno oduševio ovog novinara. Nazad na crno!

Kako autori pomenutog pregleda iz 1998. godine navode, znatne količine kiseonika prije fermentacije mogu usvojiti samo šire bogate fenolima iz pokožice i sjemenki grožđa oslobođenih intenzivnim muljanjem, drobljenjem i mljevenjem grožđa i snažnim cijedenjem. Šire iz ovako tretiranog grožđa i kljuka vrlo brzo i intenzivno tamne. A onda se događa čudo: fenoli su najvažniji oksidativni supstrat u širi i ako se dopusti njihova oksidacija, oni će se u širi i istaložiti. S njihovim taloženjem dolazi i do nestanka zastrašujuće tamne boje šire.

Anthony Sereni sa američkog Oregon State University vodio je izradu studije (2015) koja pokazuje da se hiperoksidacijom šire eliminišu i gorčina i oprost koje potiču od fenola iz pokožica i sjemenki grožđa. Black Chardonnay metoda zasniva se, dakle, na naizgled oprečnom principu. Intenzivno muljanje i snažno cijedenje oslobađaju mnogo fenola (inače nosilaca gorčine i oprostosti) koje rana, predfermentaciona, oksidacija omekšava.

Nije teško shvatiti zašto se vinari premišljaju prije nego što lijepe, zlatne bobice Chardonnay grožđa podvrgnu intenzivnom muljanju i dozvole da u širu pređu gorki tanini iz pokožice i sjemenki. Ovdje je potrebna promjena uvjerenja i novo postupanje koje će dozvoliti da sa izlaganjem kiseoniku šira postane smeđa, ako ne i crna. Pregledni rad iz 1998. čak sugerije da psihološki činioци sprečavaju vinara da povjeruje da se intenzivno smeđa šira može transformisati u svijetlo i stabilno vino.

Iako je to danas stvar promjene uvjerenja, treba reći da ova vinarski postupak ima dugu istoriju. Chriss Hermann, proizvođač Oregon label 00 vina, koji je među vodećim promoterima Black Chard metode navodi da on svoja vina proizvodi onako kako su ona proizvođena prije 60, 70 ili 80 godina u Burgundiji. Treba naglasiti da metoda jeste stara, ali nije drevna. Black Chard neće rezultirati, inače poznatim, narandžastim vinom, jer kontakt pokožica i šire traje nekoliko sati, a ne nekoliko sedmica i ograničen je samo na predfermentacioni period.

Uvažavajući činjenicu da nekadašnja bijela burgundska vina nisu bila lagana i pitka kao današnja, Hermann kaže da ga više zanima proizvodnja dobro strukturiranog vina koje može podnijeti decenije sazrijevanja u podrumu. On beskompromisno naglašava da je ideja "eksplozivno prevazilaženje postojećih barijera i ograničenja". Hermann navodi Domaine Coche-Dury kao svoje uzor Chardonnay vino. Na molbu da objasni tehnološke tajne ove, inače jedne od najmanje komunikativnih vinarija, Dixon Brooke, predsjednik uvozne kompanije Kermit Lynch Wine Merchant, navodi da je Coche-Dury jedna od rijetkih burgundskih vinarija koja kontinuirano, već 50 godina, koristi stare koš prese (cijednice).

Burgundski savjetnik za vinarstvo Pierre Millemann, koji će proizvesti Corton-Charlemagne vino za Hermanovu 00 etiketu, izjavljuje da je on primijenio Black Chard metodu u najmanje pet burgundskih vinarija, ako i u brojnim vinarijama u Njemačkoj, Švajcarskoj i Italiji. Usput, Millemann kaže da ne zna porijeklo termina Black Chard, iako ga je prvi put čuo u Burgundiji.

I Bonnéov članak u Wine & Spirits spominje neke burgundske proizvođače koji eksperimentišu sa laganim drobljenjem svog Chardonnay grožđa. I dok je u Oregonu 00 Wines najekstremniji

primjer ovog stila u vinarstvu (drobljenje cijelog grozda punom snagom i oksidacija koja rezultira kao melasa tamnom širom) i ostali vinari počinju pokazivati određeni interes za njim.

Chris Mazepnik, najpoznatiji po proizvodnji Archery Summit vina, posljednje četiri godine proveo je fokusirajući se isključivo na Chardonnay lične etikete Ebony. Mazepnik mulja svoje grožđa odmah nakon berbe, a zatim kljuk agresivno cijedi s ciljem ekstrakcije fenola i posljedičnog tamnjenja šire. On navodi da mnogi vinari prečišćavaju (talože) šire prije njenog unošenja u burad na fermentaciju, dok je njegova preferencija unošenje mutne šire u burad na fermentaciju.

Proizvodnju vina kod Lingua Franca u Eola-Amity Hills vode dva Burgundca – Dominique Lafon i Thomas Savre. Njihov izvršni direktor Larry Stone kaže da su u 2016. godini eksperimentisali sa različitim režimima cijedenja te da su mrvili pokožicu i sjemenke s ciljem izdvajanje što veće količine tanina, fenola i mirisnih komponenti iz čvrstih dijelova bobice i peteljkovine.

Jay McDonald, enolog EIEIO etikete, fokusira se na maksimalno izlaganje kiseoniku. Nakon snažnog cijedenja Chardonnaya, širu prebacuje u otvorene sudove koji, osim mreže protiv insekata, nemaju nikakvo zatvaranje. Šira za tri do pet dana u ovom sudu posmeđi nakon čega se prebacuje u nove hrastove bačve na fermentaciju. U bačvama se ostavlja nešto praznog prostora da bi se podstakla fermentacija. S padom intenziteta fermentacije vino se premješta u neutralne bačve gdje se fermentacija završava, čime se oslobađaju nove hrastove bačve za prihvatanje nove količine šire.

On, uz osmijeh, kaže da su njegovi Chardonnay i Pinot Noir pod snažnim uticajem nove francuske hrastovine. Rezultat, međutim, nisu šaljivi. Njegov 2013 EIEIO Cuvée O Chardonnay iz Yamhill-Carltona ocijenjen je sa 93 poena u Wine Advocate-u. *McDonald* kaže da se ovoj tehnici okrenuo nakon što je, tada frustriran, otkrio da su njegove berbe iz 2006. i 2007. godine bile prijevremeno oksidisane.

Ostali oregonski vinari nastupaju opreznije. Mnogi od njih, prema riječima Erice Landon iz Walter Scott kuće, za sada ne vrše muljanje prije cijedenja, ali ih metoda intrigira pa će u budućnosti vjerovatno eksperimentisati s frikcionim muljačama.

Oregonska Chardonnay vina proizvedena uz predfermentacioni kontakt šire i pokožice imaju tenziju koja podsjeća na klizenje gudala preko violinske žice. Vino 00 iz 2015 s nazivom VGW (\$65) je izrazito sočno, pikantno, biljno, s jakom strukturom za bijela vina sa 12,9% vol. alkohola. Servirano u neprozirnoj čaši ovo vino bi se lako moglo zamijeniti s nekim crvenim vinom.

Ebonyev Hive Chardonnay iz 2014. godine (\$35) je pitak, sa začinskim, kremastim i notama kruške i meda, ali i sa iznenađujuće snažnim završetkom. EIEIO Chardonnay vina proizvedena tehnikom sa naglašavanjem oksidacije, a ne kontakta s pokožicom, postaju sve složenija – pikantan, slana i mineralna – sa odležavanjem u podrumu.

Posjetom Lingua Franca nalazim bačvu zrelog Chardonnaya koji je elegantan i misteriozan, mineralan, s notama jezgre grejpfruta. U bačvi sa sekvencijalno cijedenim Chardonnayem je kremasto i sočno vino. Chardonnay dobijen uz snažno cijedenje i otpuštanje pa sve to višestruko ponovljeno je moćan i gust. Prilično sam znatiželjan da probam konačne blendove ovih eksperimentalnih vina iz 2016. godine.

I dok je Willamete Valley u Oregonu epicentar Black Charda u SAD, drugi vinari se takođe postepeno okreću crnoj magiji. Ed Kurtzman, kalifornijski enološki savjetnik, kaže da su 1994. godine, sa prvom komercijalnom proizvodnjom vina, Chardonnay muljali kao Cabernet. Nakon odgonetanja *premox* problema, Kurtzman je 2014. godine, slijedeći instinkt, promovisao malu vlastitu etiketu Chardonnaya (Sandler Wine Co.), uz snažno muljanje grožđa. S ovim postupkom naredne godine ekspreimentiše kod August West. Za sada je zadovoljan rezultatima, ali naglašava da još čaka pravi test: vrijeme.

U međuvremenu treba podsjetiti da je pobjedničko bijelo vino na čuvenoj Pariskoj degustaciji održanoj 24. maja 1976. godine bilo vino Chateau Montelena Chardonnay iz 1973. godine. To je bilo isto ono vino koje je, prema Taberovom izvještavanju, misteriozno potamnilo prije nego što je postalo zlatno.

*Katherine Cole je autorica četiri knjige o vinu, uključujući "Rosé All Day". Pored toga, izvršni je producent i domaćin emisije "The Four Top" koja je dobitnik James Beard nagrade za podkast o hrani i pićima na NPR One.*