

**RECEPT ZA USPJEH**

Vinogradi chardonnaya i malvazije Marija Banka rastu na crvenoj zemlji (gore), a vina leže u barrique bačavama francuskog hrasta proizvođača François Frèresa iz Burgundije (lijevo)

“U Hrvatskoj nisam uspio pronaći dobar chardonnay”

Francuski liječnici upustili su se u avanturu pripreme istarskog vina na francuski način i stvorili brend koji postojano raste

piše Neda Batinić

Ugodnoj atmosferi zagrebačke vinoteke Vivat fina vina u Martićevoj ulici nedavno je održano predstavljanje najnovije berbe brenda Domaine Koquelicot iz istarskog Gračišća. Upravo je tamo prije nekoliko godina prodana prva boca ove mlade vinarije koju vode Jacqueline Marovac i Olivier Ertzbischoff, bračni par iz Francuske koji je prije pet godina počeo novi život na najvećem hrvatskom poluotoku. Jacqueline Marovac podrijetlom je iz Hrvatske, točnije iz Rijeke, no život ju je rano odveo izvan granica današnje Hrvatske kojoj se tek nedavno vratila. Danas sa svojim suprugom Olivierom uči hrvatski, uživa u ljepotama naše zemlje i nastoji iz godine u godinu raditi sve bolja i bolja vina, što nije prošlo nezapaženo među ljubiteljima dobre kapljice. Porazgovarali smo s g. Olivierom o počecima njihove vinarije i želji da pokušaju napraviti nešto novo upravo u Istri, regiji koja je i inače poznata po vrhunskim i svjetski priznatim vinima.

- Moj prvi kontakt s hrvatskim vinima dogodio se prilikom mog prvog posjeta Hrvatskoj 2002. godine. Bio sam jako impresioniran maceriranim vinima i pošipom, a puno manje mladim vinima i teškim dalmatinskim crnim vinima - počeo je svoju priču g. Olivier.

PROMJENA POSLA

- Ja sam inače kardiolog iz Pariza i proveo sam većinu svoje karijere, kao i Jacqueline koja je epidemiolog, razvijajući nove lijekove u farmaceutskoj industriji, prije nego što sam odlučio okušati se u pripremi vina. Volim vina, a oso-

**DOMAINE KOQUELICOT**

Jacqueline Marovac i Olivier Ertzbischoff



bito ona burgundska kao što su chardonnay i pinot noir, no kad sam došao u Hrvatsku nisam uspio pronaći chardonnay koji mi se sviđa - priznao nam je.

Zanimalo nas je i kako su završili baš u Gračišću, šarmanтном, ali malom gradu u Istri: - Kad je Jacqueline bila mlada, njen ujak ju je vodio po Istri kako bi joj pokazao sva lijepa mjesta na poluotoku, među kojima je bilo i Gračišće. Često mu se vraćala pa je ujaku jednom prilikom izjavila: 'Jedan dan ću kupiti kuću u Gračišću!'

A to smo i učinili! To je jedan veoma ugodan grad za život, sa zadivljujućim pogledima i dragim ljudima. Magično! - opisao nam je svoj novi dom, daleko od bučnog i užurbanog Pariza.

POČETAK AVANTURE

Tijekom jednog od svojih brojnih putovanja po Istri, bračni par Marovac-Ertzbischoff posjetio je i dvorac Belaj gdje su upoznali Zorka Ivića, lokalnog vinara iz Boljuna koji je tada bio vlasnik vinskog podruma dvorca. Rasprava o poteškoćama koje prate

izradu dobrog chardonnaya u Istri rezultirala je zanimljivim prijedlogom: - G. Ivić nam je predložio da unajmimo prostor i stvorimo vino koje će nam se sviđati. Donijeli smo nekoliko barrique bačava od francuskog hrasta proizvođača François Frèresa iz Burgundije i pitali smo svog dobrog prijatelja Jean-Francoisa Bacheleta, vinara iz Burgundije, da nam pomogne stvoriti naša prva vina. Budući da su prvi rezultati bili zaista dobri, odlučili smo nastaviti s tom avanturom - naglasio je g. Olivier.

Tako je nastala mala proizvod-

“Volimo burgundska vina i željeli smo dokazati da možemo takvu vrstu chardonnaya proizvoditi s istarskim grožđem”

nja bijelih vina s burgundskim procesom vinifikacije. Bračni par Marovac-Ertzbischoff nema vlastiti vinograd, nego svoja vina proizvodi od grožđa lokalnih vinara s kojima blisko surađuju - Ivicom Benčićem u Motovunu koji za njih na bijeloj zemlji uzgaja chardonnay, dok Mario Banko u Bašićima uzgaja chardonnay i malvaziju. U početku su im bačve ležale u podrumu dvorca Belaj, a podrum danas unajmljuju od Ranka Adelinija u Pazinu.

- Počeli smo proizvoditi chardonnay, malvaziju i njihovu kupažu. Srećom, uz pomoć našeg prijatelja iz Burgundije uspjeli smo izbjeći većinu grešaka koje možeš učiniti kada sam počneš raditi svoje vino. Oboje smo sudjelovali u stvaranju vina u podrumima prijatelja u Burgundiji pa smo više-manje znali što možemo očekivati, no naravno da je puno drugačije kada je riječ o vlastitom vinu. Mi volimo burgundska vina i željeli smo dokazati da možemo takvu vrstu chardonnaya proizvoditi s istarskim grožđem i na istarskom terroiru te da je moguće dobiti mineralne chardonnaye punog tijela - istaknuo je.

VINSKE ETIKETE I IZVOZ

Domaine Koquelicot danas proizvodi vino Belaigra, kupažu chardonnaya s crvene i bijele zemlje, s kojom su 2017. godine osvojili srebro na Vinistri i Decanteru, najvećem svjetskom natjecanju za najbolja vina svijeta. Među etiketama im je i Epicuria, dva dana macerirani chardonnay koji je odležao 10 mjeseci u bačvama, namijenjen dodatnom odležavanju. U ponudi imaju još i kupažu malvazije i chardonnaya zvan Santa Chiara, kao i čistu malvaziju zvanu Fugaz. Od kupaža još imaju i kupažu terana, caberneta i merlota zvanu Nomad, koja u barrique bačvama odležava tri godine, a osim mirnih vina proizvode i pjenušce od chardonnaya pod nazivima Kontempo i Luna. Sva vina nose simbolične nazive povezane sa životom ovog ambicioznog para, a sam brend spoj je francuskog i hrvatskog naslijeđa. Dok je riječ “domaine” česta u nazivima francuskih vinograda, riječ “koquelicot” nadahnuta je francuskom riječju za crveni mak, odnosno “coquelicot” koji svako proljeće prekrije polja oko njihova istarskog doma, a njegova jednostavnost i razigranost utjelovljuju i filozofiju samog brenda.

Vina Domaine Koquelicot već se izvoze u Francusku, Belgiju, Njemačku, Švicarsku, Veliku Britaniju i SAD, a jednom kad dovrše vlastiti podrum u planu je širenje i na druga tržišta. Zbog ograničenog broja bačava i manjka prostora godišnje proizvedu tek od 10 do 12 tisuća boca pa na tržište izbacuju manje serije koje, na njihovu radost, brzo planu. Novi prostori koji su trenutno u izgradnji omogućit će im da vina odležavaju dulje od 10 mjeseci, što im je zbog ograničenog broja bačava trenutni prosjek. Ova mala vinarija je dokaz da spoj francuske filozofije pripreme vina i hrvatske kvalitete namirnice itekako ima smisla. ✓



“Istra u Beogradu”

MIRA ZRNIĆ U GOSTIMA

● Devetu godinu u zemunskom restoranu Šaran na događanju pod nazivom “Istra u Beogradu” gostuje Mira Zrnić, vlasnica restorana Stari podrum u Momjanu. Jedna od najboljih naših kuharica uopće goste Šarana hrani jelima po kojima je postala slavna - tjesteninama s tartufima ili sa šugom od divljači, ombolom, jelima od samoniklog klog bilja... Da su je zavoljeli i u Beogradu svjedoči ovo dugogodišnje opetovano gostovanje. ✓ rm



Chef Rudi Štefan u Londonu BRITANCI KUHALI DALMATINSKA JELA

● Hrvatska turistička zajednica i Great British Chefs, vodeća gastronomska organizacija koja okuplja više od 200 najboljih kuhara Velike britanije, organizirali su interaktivno događanje s ciljem promicanja potencijala hrvatske kuhinje i eno-gastronomije. Događanje je održano u londonskom restoranu Radici. U sklopu programa, britanskoj se publici predstavio i hrvatski chef Rudolf Štefan, vlasnik restorana Pelegrini u Šibeniku. ✓ sb



Zagreb Winter FairYtale ADVENTSKA BAJKA

● Od 4. do 8. prosinca 2018., u Hali V Tehničkog muzeja u Zagrebu, održava se Zagreb Winter FairYtale. Gosti sajma moći će uživati i u specijalitetima četiri poznata chefa. Prve večeri gostuje tim Krešimira Mudronje iz restorana Fešta na otoku Žutu. 5.12. delicije će se pripremati pod kuharskom palicom Dina Galvagna, a 6.12. gostuje restoran Matsunoki s Malog Lošinja s kuharom Sašom Pribičevićem. Za veliko finale gastronomske priče, a 7.12. najavljen je dolazak Ane Roš. ✓ sb



kompas



U restoranu nude domaći pršut, paški sir nabavljaju iz mjesta Kolan, škampi su iz podnožja Velebita koje love na mjestu gdje se miješaju slana i slatka voda, a ostalu ribu nabavljaju na provjerenom adresi na Dolcu. Meso kupuju u mesnici koja tradiciju mesa njeguje više od 150 godina

A Gente, Zagreb

ZAGREBAČKI RESTORAN U KOJEM SE JEDE SAMO DOMAĆA I SVJEŽA HRANA!

piše Anita Šarić
snima Neja Markičević/
Hanza Media

● Ako vam već za oko nije zapeo restoran na vrhu Tkalčićeve ulice, sigurno dugo niste bili u centru glavnog grada. A Gente, restoran o kojemu je riječ, smjestio se na mjestu bivšeg restorana Ivica i Marica, a otvoren je prije nekoliko mjeseci. Glavne ruke restorana pripadaju Aniti Mavri. “Nije slučajnost što smo otvorili restoran u Zagrebu. Ja sam u restoranu odrasla. Ime je restoranu dao naš sin koji je htio istaknuti da se radi o restoranu za ljude, restoranu s domaćom i dobrom hranom”, priča mi Anita. Posebno je ponosna na tjesteninu

koju izrađuje sama.

“Počela sam kuhati s deset godina, cijeli život sam u ovom poslu. Znam reći za sebe da sam u duši prava janjičarka jer o janjetini znam apsolutno sve”, kaže Anita Mavra.

Glavna i jedina filozofija ovog restorana je domaća i sezonska hrana. Tako janjetinu nabavljaju iz restorana Anitina oca, a dolazi s područja Obrovca, Medviđa i Bukovice iz Ravnih kotara.

“Želimo da nam je na tanjuru dobra i domaća hrana. Pršut koji gostima nudimo je domaći, a paški sir nabavljamo iz mjesta Kolan. Škampi su iz podnožja Velebita i radi se o najboljim domaćim škampima jer se love na mjestu gdje se miješa morska voda s boćatom”, objaš-

njava Boris Mavra, Anitin suprug. Ribu nabavljaju na provjerenom adresi na Dolcu. Meso također nabavljaju na Dolcu, ali i kod privatnog mesara u zadarskoj mesnici koja tradiciju obrade mesa njeguje više od 150 godina. Za predjelo ovdje možete očekivati poslužene marinirane domaće kozice, trlje, dimljene dagnje, ukiseljeni motar i salikor-niju, sve od domaćih proizvođača. Od glavnih jela, tu su domaće tagliatelle i ravioli, škampi na buzaru, janjeći kotlet sa žara, biftek, jadranska oborita riba i lignje te hobotnica in forno, između ostalog. Anita radi i deserte, a ističe A Gente čokoladnu tortu. “U planu nam je i gradnja šampanjere, odnosno bara. Krenuli smo s radovima i želimo nuditi vrhunske vrste pića. Služit ćemo i tapase kao što su dalmatinski, istarski sirevi i pata negra pršut”, uzbuđeno najavljuje Anita. ✓

