

NIJE ZA PRODAJU

Wine Style

Prvi srpski magazin o vinu i drugim finim stvarima

www.winestyle.rs

ISSN 1452-6646

Broj 48 / avgust 2014.

Vinski mitovi
SOLAIA

Moj izbor
NADA MACANKOVIĆ

U poseti
ATELJE VINA ŠAPAT

Enografija
VENETO

Kulinarske destinacije
BORDO



Intervju
**VLASTIMIR
ĐUZA STOJILJKOVIĆ**

ATELJE VINA ŠAPAT

IZVRSNOST OD A DO Š

U miru i tišini brežuljkastog pejzaža, složio se kod Dunava jedan lep vinski mozaik. Kao što mu i samo ime kaže, *Atelje vina Šapat* kod Novog Slankamena kao da šapuće autentičnu vinsku priču u nastajanju, ukrašenu odličnim restoranom, umetničkim ateljeom i apartmanskim kompleksom. Od vinograda, preko vinarije i restorana pa do dizajna etiketa vina, ovaj vinsko-gastronomski kompleks deluje kao pažljivo i vrlo vešto uklopljena slagalica, do najsitnijih detalja

Piše: Vuk Tripković





Foto: arhiva Atelje vina Špat

Odlične karakteristike zemljišta na ovim obroncima Fruške gore, na poziciji sa koje se prostire pogled na Dunav i čitav Srem, poznate su bile desetinama vekova unazad. Zato i nije čudno da je za bazu jedne ozbiljne vinske storije izabrano baš ovo mesto. Na imanju od petnaest hektara *Ateljea vina Špat* trenutno je pod vinogradima osam hektara, a biće ih još dva, uskoro. Uslovi su idealni, počev od ekspozicije vinograda pa do broja sunčanih sati i razlike u dnevno-noćnoj temperaturi, tako da je jasno da je Miodrag Kostić iz Beograda zajedno sa svoja dva prijatelja pažljivo birao lokaciju za vinograde. Došavši iz različitih poslovnih karijera, okupili su tim stručnjaka koji im pomažu u ostvarivanju njihovih ambicija. A one su, sudeći po viđenom stanju, vrlo ozbiljne. Nakon celodnevног druženja u vinariji



sa porodicom Kostić i ostatkom „prvog tima“ *Ateljea vina Špat*, šanse da ostanu neostvarene veoma su male. Već kad smo pregledali katalog vinarije koji su nam domaćini odmah dali, bilo nam je jasno da se u ovoj priči ništa nije prepušтало slučaju. Ali, da krenemo od početka.

Sortiment i klonovi odabrani su u saradnji sa italijanskim agronomima, a loza je zasadena na dve parcele: šardone, sovinjon blan, muskat žuti i traminac mirisavi na severnoj, prema Dunavu, a kaberne sovinjon, merlo i još poneka sorte na južnoj, prema Sremu. Vinogradi su uglavnom mladi, tu su tek četiri godine, a ima nešto i starih po dvadeset godina, kao i nekoliko tek posadenih. Dakle, od *Ateljea vina Špat* se tek očekuje da pokaže svoju pravu dimenziju.

Započeta 2013. godine, za svega godinu dana završena je izgradnja impresivne vinarije, koja bi bez problema mogla da parira onim modernim vinskim zdanjima u svetu. Podeljena je u nekoliko prostorija, koje se na različitim nivoima prostiru ukupno na preko 400 metara kvadratnih, a opremljena je inovativnom enološkom tehnologijom. U barik-podrumu smešteni su tradicionalni drveni sudovi izrađeni od francuskog hrasta, koji su pogodni i za fermentaciju, kao i za čuvanje crvenih vina. Barik sudovi, od različitih vrsta hrastovog drveta, namenjeni su za posebna crvena vina. „Vinarija može da podrži kapacitet od preko 100.000 boca godišnje, ali je plan i maksimalan domet do kojeg *Atelje vina Špat* jednog dana želi da dosegne, tih 100.00 boca i nijedna više. Kvalitet mora biti prioritet“, rekli su nam u ovoj vinariji.

Deo podruma, odakle se pruža pogled na sve prostorije u kojima nastaje vino, specijalno je namenjen i dizajniran za degustacije u udobnom ambijentu, koji nas je zbog brojnih umetničkih radova i stilizovanog enterijera na trenutke podsećao na pravu malu galeriju. Vina odležavaju u pravom malom artističkom raju, a po onome što smo probali, shvatili smo da im takvo okruženje baš prija.



Enolog Ateljea vina Šapat, renomirani italijanski stručnjak Luigi Mattiuzzo, vođen idejom da velika vina ne nastaju slučajno, svoje bogato iskustvo primjenjuje na ovom specifičnom teroaru. Za ove dve godine, od kada je bila prva mala berba, vinarija je stvorila pet vina.

Prvo vino - *Naše prvo vino*, jedan zavodljivi merlo koji je za kratko vreme pridobio brojne pozitivne kritike. Kao osveženje pred vrele letnje dane stigao je *Chardonnay*, a onda i *Sauvignon blanc*. Budući da je proizveden u limitiranoj seriji, nažalost gotovo je više i nema. Sledeći je došao *Rose* od muskat hamburga, a poslednje u nizu bilo je kupaža tri crne sorte koje je flaširano ove godine nosi i simboličan naziv *Pi* (matematička vrednost ovog broja je 3,14, kao što su i ova tri vina flaširana '14. godine). Radi atraktivnosti, inovacije, ali i približavanja vinske kulture onima koji su novi u tome, *Chardonnay*, *Rose* i *Pi* flaširani su i u malim bocama od 0,375 l.





S jeseni će stići još crvenih vina, od kojih neka već odležavaju u drvenim budrima. Naši domaćini najavili su i jedan ekskluzivitet za kraj godine, kada je planirano da se organizuje aukcija za malo bure od 100 litara desertnog vina, nastalog od 1.500 kilograma pažljivo biranih najboljih zrna kaberne sovinjona koja su posebno sušena i pripremana. Sav prihod od aukcije biće doniran u dobrovorne svrhe. Mi smo probali tri vina: *Sovinjon* - lagan, osvežavajući, nepretenciozan, jednom rečju šmekersko vino, pa onda *Rose* koji, iako je nastao od sorte muskat hamburg, na trenutke iznenadi svojim karakterom i na kraju *Pi* - ozbiljno, močno muško vino, baš po našem ukusu.

Uzbuđljiva tura kroz *Atelje vina Šapat* nastavila se posetom restoranu, čiji enterijer krase visoki plafoni i drvene grede koje mu daju poseban šarm, a naročito panoramski prozori sa pogledom na vinograde. Takođe, iz bašte restorana, ušuškane među čokote vinove loze, prostire se divan pogled na Dunav. Jela na meniju predstavljaju savršen spoj klasike u odabiru ukusa i kreativnosti u pogledu začinskih kombinacija i načina prezentacije. Osim odličnog menija i savršenog enterijera, koji inače često zna da bude „neprijatelj“ dobrom provodu, ovde vlada nesvakidašnje topla i prijateljska atmosfera.

Puni utisaka, iako bez nagona za „popodnevnom dremkom“, obišli smo i smeštajne kapacitete *Ateljea vina Šapat*. Dva apartmana i četiri šarmantne sobe, još jedan je u nizu delova ovog hedonističkog „raja“, koji nas je po ko zna koji put ostavio bez daha. Toplina i snaga drveta, najfiniji materijali, udobne sofe, kamini, umetničke lampe i slike, panoramski prozori koji gledaju na Dunav i vinograde čine ove prostorije pravim malim skrivenim utočištima. Kako bi se sačuvala potpuna privatnost i mir prirode, one nisu namenjene za komercijalnu upotrebu i u njima je moguće uživati samo u sklopu organizovanja privatnih ili korporativnih dešavanja. Osim toga, privilegiju na njihovo korišćenje imaju i članovi *Kluba vina*, koji je trenutno u pripremi i koji će, kako su nam rekli, biti u fokusu *Ateljea vina Šapat*.



Ipak, uspeli smo da saznamo da će budući članovi biti saučesnici i neposredni posmatrači stvaranja jedne lepe vinske priče, tradicije u nastajanju. Klub vina se već duže vreme pažljivo priprema, a uskoro će svi zainteresovani biti upoznati sa uslovima za članstvo, kao i sa svim mogućnostima i privilegijama kluba.

Na kraju, još jedna stvar izmamila je naše simpatije prema ovoj vinariji, tj. kompleksu, a to je strast za umetnošću koja je ovde prisutna i vidljiva na svakom koraku. Kako je vino u neraskidivoj vezi sa umetnošću, negovanje jedne takve filozofije je i logično, ali je na našim prostorima prilično inovativno. Sjajna vina, enterijer, eksterijer, način pripremanja i prezentacije hrane, kao i brojne umetnine koje krase čitav kompleks, nagoveštavaju da nije slučajno za vinariju izabrano ime - *Atelje*. Nakon svega što smo videli i probali u *Ateljeu vina Šapat*, sa velikim nestrpljenjem iščekujemo prva vinska remek-dela ove vinarije. A njih će biti, u to ne sumnjamo; možete se kladiti. **ws**