



200 etiketa Janeza Šekoranje

TONI GOMIŠČEK

FOTOGRAFIJE: DAMIR FABIJANIĆ

Blaženi Anton Martin Slomšek (1800–1862), koji je poslije postao mariborski biskup, u mladosti je službovao u Bizeljskom. Oduševljen vinorodnim pejzažom i tamošnjim ljudima, napisao je mnoštvo prigodnica koje su ubrzo prihvaćene u narodu i još se danas s veseljem pjevaju na svakom druženju koje slavi vino. Tko se ne bi složio s njim kada kaže *da na svijetu ljepšeg cvijeta nema nego što je ova vinska loza, zimi spava, u proljeće cvate, a u jesen vince nam daje*. I premda je bio čovjek *od riječi*, njegova sanjarija *jedan brežuljak ću kupiti, lozu posaditi, prijatelje pozvati, i sam još ga piti* ostala je samo pjesma, jer su ga čekali drukčiji izazovi.

I posve se drukčije život okrenuo Janezu Šekoranji. Još u mladim godinama bio je jedan od vodećih direktora farmaceutskoga giganta Krke iz Novoga Mesta, zatim je bio

menadžer i poduzetnik u inozemstvu, a nakon toga obznario je domaćima da prodaje sve i da će si kupiti neki brežuljak u Bizeljskom, jer želi postati vinogradar i vinar. Prvi posjed kupio je od strica, a poslije još nešto zemlje i danas obrađuje sedam hektara. Tako je prije dvadesetak godina započela priča o vinaru s poduzetničkim podrijetlom, koji se ubrzo usidrio na vinskih kartama mnogobrojnih uglednih svjetskih restorana. I to s vinima višega i najvišega cjenovnog razreda koja često puni isključivo za poznate kupce. Vjerojatno se nikada nije osjećao poljoprivrednikom više nego sada. Umjesto odlazaka u poznate lokale u kojima poslužuju njegovo vino, radije goste prima doma, na posjedu Graben u Brezovici. A dobrodošli su baš svi, kako dvorski somelijer japanskoga cara ili milijarde teški ruski biznismeni, tako i autobusi umirovljenika na izletu



JANEZ ŠEKORANJA



Klet Repnice Graben

Brezovica
8259 Bizeljsko
Slovenija



po Bizeljskoj vinskij cesti. S terase ispred kuće pogled privlače uređeni redovi loze koji se, ne odveć strmo, spuštaju prema dnu doline. To je pravi prirodni amfiteatar okrenut prema zapadu, tako da su i nas koji smo ga posjetili u popodnevni satima kasne jeseni ugrijale sunčane zrake. A kako tek uživaju čokoti na tom položaju! Na mjestu gdje se spajaju obale nalazi se veći ribnjak u kojem Janez uzgaja šarane, linjake, amure, tolstolobike i druge slatkovodne ribe, a uspješno ga je naselio i potočnim rakovima. *Rakovi su nam dokaz da s lozom radimo pravilno, jer žive samo u čistoj vodi,* kaže Janez, koji se trudi što više ograničiti uporabu fitofarmaceutskih sredstava. *Lozu ne želim razmaziti ljekovitim sredstvima koja su često otrov za druge organizme, nego potaknuti njezinu prirodnu otpornost,* dodao je nekadašnji ljekarnik. On valjda zna! Vinograd okružuje šuma. Mnogo je kestena, ali ni hrastova ne nedostaje. Urod gljiva gotovo je svake godine dobar jer je u zemlji zbog obilja kvarcnoga pijeska uvijek dovoljno vlage. To dobro utječe i na rast loze i drveća. *Mi ne znamo što je suša,* pohvalio se Janez, koji ne zaboravlja dodati da mu bačvar Jože Krajnc izrađuje bačve od debala drveća izrasla na njegovoj zemlji. Zbog velike gustoće drva ti barici omogućuju duga zorenja, što vrlo povoljno utječe na kasniju dugovječnost vina.

Bizeljsko je jedno od najsunčanijih područja Slovenije, stoga ne čudi da su mjesni stolari naslikali sunce na svim vratima. Kroz jedna od sunčanih vrata spustili smo se u *repticu*, drugu posebnost kraja. Repnice su u kvarcnom pijesku iskopani rovovi u kojima su nekada čuvali proizvode, među kojima je zasigurno prevladavala repa, a sada služe prije svega kao podrumi. Na posjedu Graben tri su vodoravna rova na tri





različite visine povezana s četvrtim, koji ih povezuje u cjelinu. *To nije slučajno, nego promišljeno, da zrak lijepo kruži,* objašnjava Janez. *Pri kopanju repnica istrošili smo podosta krampova i lopata i istočili more špricera,* nasmije se gazda. Gornju repnicu upotrebljava za temperiranje vina, u srednjoj je degustacijski prostor, a u donjoj zore boce. Temperatura je prilično stalna, premda je u njoj najtoplije zimi, a najhladnije ljeti. Tada se zbog isparavanja vode iz tla najbrže hladi gornja repnica, a hladan i teži zrak zatim hladi sve tri. Zimi toga pojačanja hlađenja nema, zato donja repnica, koja je najbliže paklu i zato najtoplija, kako se slikovito izrazio Janez, zagrijava gornje dvije. Promatranje pretakanja zraka urodilo je i idejom o posebnom dekanteru u kojem se vino otvorilo u rekordno kratku roku. Nakon prvih komplikacija s traženjem educirana i povjerenja vrijedna staklara sada je sve spremno za početak prodaje toga nužnog pribora pri točenju vina starijih godišta, koji je već na prvim prezentacijama oduševio mnoge poznavatelje i uvjerio i najveće skeptike.

Damir i ja često vjerujemo sugovornicima na riječ, ali nimalo se ne opiremo praktičnom prikazu uporabe toga dekantera. Janez je otvorio bocu plave frankovke, pretočio je u dekanter, dvaput ga zavrtio i stavio na čekanje. U međuvremenu je ispričao anegdotu kako je Serge Hochar (Château Musar) na nekom vinskom sajmu osobno došao s bocom mitskoga vina iz 1977. do njegova štanda i zahtijevao da mu Janez otkrije *finu*. Jednostavno nije vjerovao da se vino može tako brzo otvoriti potpuno prirodnim načinom. Za to je vino vrijedilo pravilo da ga je potrebno prelići u obični dekanter četiri dana prije degustacije, a u Riedelov dva dana prije. Janez je svoj dekanter morao najprije oprati deterdžentom, nakon toga ga vodom temeljito isprati, *oviniti* ga primjerenim crnim vinom i tek tada je gospodin Hochar zaključio da u njega može njegov vinski velikan. *A kako da znam kada je vino spremno,* još je pitao, a Janez mu je preporučio neka povremeno provjeri miris koji dolazi iz dekantera. I vidi – vinu je trebalo točno 18 minuta da se pokaže u svoj svojoj božanstvenoj veličanstvenosti!

U međuvremenu je spremna i naša frankovka. Sitni grozdovi lijepo se nadopunjuju s nježnim taninima, vino je suho, uglađeno, vapi za mesnim delicijama, posebno divljači,

ali i za pokojom blagom krvavicom kakvu znaju pripremiti samo u Bizejskom. Kako smo se nakon toga uvoda posvetili bijelim sortama, htjeli smo vodom isplahnuti čaše, ali Janez nam odlučno zabranjuje, jer bi ostaci vode zbog pH mogli pokvariti čar vina. U redu, dakle, čašu smo samo *ovinili* žutim plavcem, ružičastu mješavinu izlili i u tako pripremljenu čašu dobili smo uzorak vina koji je poznata posebnost vinorodnog okoliša. Ta je sorta bila dugo zapostavljena, premda su nje me još desetljećima prije dobro trgovali, a vinogradari su za nju prije početka prevlasti francuskih sorta dobivali i visoka međunarodna odličja. U vinskom je svijetu jedinstvena, jer je, ako ostavimo grožđe u vinogradu do pune zrelosti, odlikuje odsutnost jabučne kiseline, što pametni vinari znaju iskoristiti za pripremu istaknutih bijelih vina i pjenušaca, tako da se ne treba čuditi njezinu sadašnjem preporodu.

Sa žutim plavcem tek započinje naše dugo putovanje u svijet vina s naglašenom aromom. Ističe se i sivi *pinot*, kojem je Janez priuštio dugu semiargonsko-karbonsku maceraciju. *Argon je mnogo neutralniji nego ugljikov dioksid, jer dok ovaj povećava kiselost vina, argon samo potiče ispiranje boje i svega dobroga što je sadržano u kožici bobice, zato se sve češće odlučujem za njega,* saznali smo uz vino koje po dogovoru prodaje samo u tri restorana u SAD-u, gdje ga poslužuju uz jastoge, škampe, sjevernoatlantske rakove i losos. Vino se iskri u bakrenoj boji i privlači zamamnim voćno-cvjetnim mirisom.

I što nakon ovoga reći o traminu ili muškatu? Mirisi se intenziviraju, predikati se podižu. Janez nam je otkrio mali marketinški trik: izbornu berbu prodaje kao probir, a izbornu berbu prosušenih bobica kao *jagodni izbor*. Dakle, za stupanj manje nego što je grožđe doseglo šećera! Profinjeno... Slušamo priče o gostima koji su na povratku sa sobom donijeli svoje lokalne specijalitete kako bi ih kušali uz vina Graben. Jedan je došao s kavijarom u rashladnoj torbi, drugi s *fois grasom*. O idućem razmišljamo od srka do srka traminca, jagodni izbor 1998.

Posebna je priča niskotlačni pjenušac pripremljen od *chardonnayja*, jagodni izbor 2007. Za ponovno vrenje upotrebljavaju se kvasovke koje izdrže samo do 1,6 bara, a koje se koriste šećerom iz predikata koji im se dodaje u ponovnu fermentaciju. Gljivice tako mogu potrošiti samo nekoliko grama šećera i proizvedu samo malo ugljikova dioksida, koji takav pjenušac baš ugodno oživi. Postupak za niskotlačni pjenušac savladalo je samo jedanaest vinara na svijetu... Kod rajnskog rizlinga u prvi plan dolazi sva prednost Bizejskoga ispred drugih lokaliteta, gdje i njeguju tu lozu zato što su arome čiste, voćne i medene, bez one *gudronske* note koja inače neke oduševljava, a meni se oduvijek činila suvišnom kod tako plemenita vina.

Kad biste htjeli kušati sva punjenja iz podruma Janeza Šekoranje, nekoliko dana bilo bi premalo. Vinograde ima na pet položaja, a sorta 45, od toga devet stolnoga grožđa i 14 raznih pokusnih nasada. Grožđe pojedine sorte sakuplja u više berba te obrađuje raznim postupcima, tako da trenutačno ima u ponudi više od 200 etiketa! Kako je negdje potrebno povući crtu, odlučili smo se za *gamay*, upravo onakav kakav možete dobiti u restoranima Alaina Ducassa. Trenutačno za tržište priprema Suhi jagodni izbor 2002, za koji je već dogovorena cijena od 350 dolara za malu bočicu. Za vrijeme degustacije hvalili smo kukuruzni kruh koji je ispekla supruga Mihela, a



G dekanter

Već je na prvi pogled jasno da je G dekanter drukčiji od srodnih vinskih pribora. Po osnovnim dimenzijama sličan je najboljim dekanterima za pretpripremu vina iz obične boce (0,75 l) za točenje, ali ima dodatak koji ga razlikuje od ostalih. To je mali zračnik koji omogućuje zraku da kruži po površini i tako pospješuje *otvaranje* vina koje je godinama bilo zatvoreno u boci. Kad vino počne disati, otpusti i suvišnu hlapljivu kiselinu i neke tercijarne arome koji bi mogle biti smetnja. To se događa u svakom dekanteru, ali kako kod ostalih ne dolazi do turbulencije zraka, neugodne arome zadržavaju se na površini i zaustavljaju proces. S G dekanterom sati i dani potrebni za prozračivanje vina skraćuju se u minute. Zato je preporučljivo da srednji otvor, čim zaključimo da je vino procvalo u svoj svojoj ljepoti, pokrijemo. Kada vino točimo, zračnik služi kao drop-stop, a zbog domišljata postavljanja omogućuje nam i potpunu kontrolu točenja. G dekanter patentirana je svjetska novost, načinjen trostrukim puhanjem najboljega kristalnog stakla, istodobno lijep i koristan.



FRANC ŠEKORANJA - SINE



26. 1. 1977

foto: S. Šebotić

povremeno nam društvo pravi i kći Zala. Studirala je kemiju i turizam, često sam je vidao na prezentacijama obiteljskoga podruma u inozemstvu, a sve više poslova obavlja i doma. I to ne samo kod primanja posjetitelja nego i u vinogradu i podrumu. Zemlja joj se očito uvukla pod kožu, za razliku od brata, koji je sve poznatiji stomatolog. Ali, tko zna, možda su i njemu vile prorekle povratak seoskim korijenima...

Za pun doživljaj Bizeljskoga skoknuli smo još u Gostionu Šekoranja, u kojoj se Sine i Rezika već neka četiri desetljeća brinu za dobro raspoloženje domaćih i prolaznika. U lokalu koji već tijekom više naraštaja prelazi iz ruke u ruku imali su slavne goste, literate i ostale umjetnike, političare i gospodarstvenike. Tu su zalazili Gustav Krklec i Miroslav Krleža, a adresa nije nepoznata ni predsjednicima Slovenije i Hrvatske. Sine se voli pohvaliti dobrosusjedskim druženjem stanovnika uz Sutlu i jedva čeka da Hrvatska uđe u EU. *Ne mogu se naviknuti na granicu*, kaže, zato je i sam aktivan u društvima prekograničnoga prijateljstva. Sine je dobar sugovornik, pun gostioničkih priča, no ubrzo se pokazalo da i kod njih žena drži tri ugla kuće. Rezika se bavi pečenjem kruha, priprema tlačenicu i kobasice, veselo se naginje u kuhinji i nadzire pripremu juha, mesa, priloga i slastica. *Morate kušati moju tlačenicu*, zapovjedi, iako smo prije toga već imali obilan uvid u njezine specijalitete. To je gospoda tlačenica, od najboljih komada mesa, koju je poslužila sa svježim lukom i prelila bučinim uljem. Kuća je inače poznata po domaćim juhama, svinjskoj pečenki, kobasicama, punjenim telećim prsima, domaćim kokošima, patkama i guskama, štruklima...

Životnu priliku propustit će tko ne naruči Rezikinu juhu od gljiva. Tako fine nema nigdje. A i njezine su krvavice posebne. Go-

tovo slatke, s pravom i dobro odmjerenom mješavinom začina i aroma, ali baš nimalo presušene. Ili njezine pečenice, slasne kao kranjske kobasice, samo što nisu dimljene. O hrskavoj korici njezine svinjske pečenke pjevali su i pjesnici, pa zašto ne bismo i mi? Rezika mi je bez suzdržavanja izdala tajnu. Komad mesa s kožom okrenutom prema dolje stavi u pekač i djelomično zalije vodom tako da se koža isprva kuha. Kada lijepo omekša, za oko 15 do 20 minuta, pečenku izvadi iz pećnice, a koricu nareže na trake debljine budućega razreza pečenke. Nakon toga vrati je u pećnicu, ovaj put s kožom prema gore da se hrskavo zapeče, a zaokus mesa u pekač stavi još puno luka. Tom seoskom jelu ponudenu s heljedinim žgancima, čvarcima i kiselom repom nemoguće je odoljeti. Stoga bi pokraj uobičajenoga pribora trebalo staviti i dobro nabrušenu sjekiru kako bismo mogli otići u obližnju šumu i cijeli dan sjeći i izgarati kalonije! 🍷





Juha od gljiva

VRGANJI	500 G
POVRČE (LUK, MRKVA, GOMOLJ CELERA)	300 G
SUNCOKRETOVO ULJE	
TIMIJAN, MAŽURAN	
BRAŠNO	1 ŽLICA
PIRE OD RAJČICE	1 ŽLICA
LOVOROV LIST	
SOL, PAPAN	
KISELO VRHNJE	

- 1 Narežite luk i popržite ga na vrućem suncokretovu ulju da postane staklast.
- 2 Naribajte mrkvu i celer te ih dodajte luku.
- 3 Kada povrće omekša, dodajte na veće kocke narezane vrganje.
- 4 Kada gljive puste vodu, dodajte mažuran, timijan, pire od rajčice, lovorov list i brašno koje ste prethodno razmutili u vodi.
- 5 Posolite i popaprite te kuhajte pola sata. Po potrebi dolijte malo vode, ali juha mora biti gusta.
- 6 Kod posluživanja površinu možete dekorirati žlicom kiseloga vrhnja.



Gostilna Šekoranja
 Bizeljska cesta 72
 8259 Bizeljsko
 Slovenija
 (+386) 7495 1310, 41 477 940