

Kairos: vrsna nova vina za istinske hedoniste

U prekrasnom ambijentu poznate zagrebačke vinoteke/ wine bara Bornstein na Kaptolu, a u organizaciji udruge WOW – Žene i vino - javnosti su premijerno predstavljena tri vina KAIROS tvrtke Vinski dvori iz Trogira. Na položaju Babe, u trogirsko-kaštelanskom vinogorju, prostire se 13 ha vinograda crnih sorti vinograda, najviše autohtonih – plavca malog i crljenka kaštelanskog. Ime vina potvrđuje mit o bogu sretnog trenutka jer je Kairos očito dotaknuo padine kod Trogira

Kažu kako boga Kairosa, boga sretnog trenutka i jednog od simbola grada Trogira, nije lako uhvatiti za njegov sretni čuperak kose - u jednom vam je trenutku u rukama, a već u sljedećem ga nema. Tako je i sa srećom - najčešće je teško uhvatljiva i kratkotrajna. No svakako, sreća se lakše "lovi", a i duže traje, uz tri odlična nova vina KAIROS tvrtke Vinski dvori. Tri su vina - Plavac mali 2011., Tragurion cuvée 2011. i Crljenak/zinfandel 2011. - predstavljena na večeri u ugodnom ambijentu vinoteke/wine bara Bornstein. Uz sljedove chefa Christiana Misirače, gosti su imali prilike kušati ove zanimljive vinske novitete na hrvatskom tržištu.

Glavni enolog Nikša Zglav i direktor Ljubo Jelavić novinarima i uzvanicima predstavili su tri svoja vina. Uz paštetu od gusje jetre na pečenoj smokvi s čipsom od parmezana, pio se **Plavac mali 2011.** To je snažno i visoko alkoholno crno vino, izraženih voćnih aroma i blago povišenih kiselina koje je 12 mjeseci odležalo u novim slavonskim barrique bačvicama, s odličnim potencijalom starenja.

Tragurion cuvée 2011. pratio je ragu od zečetine s koromačem i borovicama na papradellama. Ovo je suho, gusto crno vino punog okusa, visokih alkohola i nešto izraženijih tanina kupaža je stranih sorti merlota, cabernet sauvignona, syraha i tempranilla

Uz tostadu od odležanog ramsteka s domaćim dimljenim sirom i medom od lavande pio se **Crljenak/zinfandel 2011.** - suho i vatreno vino nježnog voćnog mirisa koje je 14 mjeseci dozrijevalo u barrique bačvama. Večera je završila kompaktnim desertom - domaćim čokoladnim tartufima. Cijeli ovaj gastro-vinski spoj koncipiran je u odličnu cjelinu, u kojoj su KAIROS vina savršeno došla do izražaja.

Chef Christian Misirača

Kao mala zemlja, Hrvatska nema velike šanse da bude konkurentna u masovnoj proizvodnji vina, ali itekako možemo pričati priču o teritoriju i privući ljude u podrume i vinograde te postati prepoznatljiva vinska regija i vinska turistička destinacija. Vino vidimo kao znak koji promovira Hrvatsku pa ćemo uz kvalitetu vina, poraditi i na tome da naš vinograd na prekrasnom položaju Babe u okolici Trogira postane mini turistička destinacija, okupljalište ljudi i znanja, a posjet vinogradu u kojem se vina proizvode ekološki – obavezni „lik“ pri posjetu Dalmaciji. – rekao je Ljubo Jelavić.

Doris Srpek, Ljubo Jelavić, Inga Jelavić, Sanja Muzaferija, Ivan Srpek i Nikša Zglav

Osim vina, predstavljen je i varenik OPG-a Irena Sirotković koji je napravljen od plavca malog, naravno - s položaja Babe. Povijest varenika seže u antička vremena, a pripremali su ga u starom Egiptu, Grčkoj, Rimu, Perziji. Spominje ga i Nostardamus u svojoj knjizi o marmeladama (Livre de confiture, 1555). Rimski vojnici su ga miješali s vodom da bi bili snažniji za dugemarševe. Na Braču se, pak, pripremao još 1885. godine za potrebe vrhunskih bečkih kuhinja, a dodavao se u zavajun (tučeno jaje). Pripisuju mu afrodizijačka svojstva te su ga pili mladenci prije prve bračne noći.

Cijene vina KAIROS u vinoteci/wine baru Bornstein, koji je njihov ekskluzivni zastupnik, kretat će se između 110 - 200 kn (ovisno o vinu).