Iz moje beležnice
Pijem modro

JOŽE ROZMAN

Po šarmantnem gospodiču tramincu, ki je ob koncu avgusta zavzel grad Negova, si je svoj festival na prvo septembrsko soboto privoščila še modra dama pestrih razsežnosti

Tudi modra frankinja, ki lahko sega od mladostno razigrane gospodične do fine in uglajene madame, si je za svoje predstavitveno prizorišče izbrala mogočen grad, skrbno obnovljen in zato danes večnamenski, na dovolj vzvišenem razglednem griču nad starim mestnim jedrom Sevnice, da jemlje dih, ko se oko sprehodi najprej po dolini Save in naprej po razposajenih dolenjskih in štajerskih gričih.

Ni naključje, da se je prav tu, vsakič ob koncu poletja, zgodil že tretji festival modre frankinje, saj je te sorte, ki med vsemi rdečimi pri nas po uradnih številkah iz registra s 684 hektarji zaseda četrto mesto za refoškom (1320 ha), merlotom (915 ha) in žametovko (874 ha) daleč največ v posavski vinorodni deželi (513 ha) in precej manj na Štajerskem (155 ha) ter Prekmurju (15 ha), čeprav so jo v drugi polovici 19. stoletja in pred navalom trtne uši poznali vse tja do Brd. Posavje s Sevnico na čelu želi tako postati eno od srednjeevropskih žarišč te zanimive in pri nas še vedno ne dovolj uveljavljene niti glede na njene fenolne potenciale (tanini, barvila) izkoriščene sorte. Precej daleč so z njo na avstrijskem Gradiščanskem, kjer znajo pripraviti celo (pre)mogočna vina, in če ne bi bila tržno zanimiva, gotovo ne bi uspevala na tisoč hektarjih na Kitajskem. Sicer pa so ji doslej na svetu odmerili petnajst tisoč hektarjev, večino v srednji Evropi in malo višje, saj spada med sorte severnega območja. Že od nekdaj naj bi jo uvrščali med boljše, saj si glede na leksikografske navedbe drznem sklepati, da je njeno ime v povezavi s Franki, tem zahodnogermanskim plemenom, ki so ob koncu osmega stoletja s **Karlom Velikim** gospodovali dobršnemu delu srednje in zahodne Evrope. In so vinske sorte delili na boljše, ki so jim po sebi rekli frankovske, slabše pa so označevali kot heunische (hunske), saj so bili Huni zanje vsiljivi pritepenci.

Torej se ji splača posvetiti, in to bolj kot doslej, kar je v svojem predavanju večkrat poudaril tudi večini pridelovalcev modre frankinje dobro znan in cenjen enolog dr. **Julij Nemanič**. Festivalsko dogajanje namreč ni zgolj degustiranje na predhodnem ocenjevanju prepoznanih najboljših vzorcev, seveda ob primerni podpori izbranih gostišč in glasbeni kulisi, kar je letos v grajski atrij pritegnilo štiristoglavo publiko, prizadeva si tudi za strokovno plat. Še zlasti letos in prihodnje leto, ko je festival pomemben sestavni del širšega dveletnega projekta Modra frankinja – žametno vino Posavja, za katerega je štirim partnerjem (KŠTM Sevnica kot nosilec, KZ Sevnica, Zveza društev vinogradnikov Dolenjske, Center za razvoj podeželja Posavje) uspelo pridobiti tudi sredstva Evropskega kmetijskega sklada za razvoj podeželja. Tako je nekaj dni pred prireditvijo kulinarična delavnica o sožitju različnih mesnih jedi s frankinjami vseh vrst želela posavskim gostincem pokazati, kaj vse se da početi z enim in drugim, v začetku novembra pa bo enolog **Bojan Kobal** razložil, kako lahko tehnološki postopki vplivajo na trženje modre frankinje. Temu se tu in tam ni mogel ogniti niti Nemanič, čeprav je govoril predvsem o načinih in posebnostih pridelave. Pri sortni frankinji bi po njegovem morali razviti dva sloga, bolj značajna in prepoznavna kot doslej: kakovostno vino, negovano v inoksu, a vsaj z oceno 17 točk in več (spodnji prag za kakovostno vino pri nas je 16,1 točke), ter vrhunsko, negovano več časa v lesenih sodih in z nekaj desetink višjimi ocenami od 18,1 točke, kolikor se najmanj zahteva za vrhunsko vino. Odločitev za eno ali drugo je stvar vinogradnika in njegovih prodajnih poti, vsak slog pa zahteva svoj in drugačen pristop od vinograda naprej. Če za kakovostno frankinjo, ki ni namenjena daljšemu zorenju in kjer pričakujemo predvsem pitno svežino, biološki razkis (bakterijska pretvorba ostrejše jabolčne kisline v milejšo mlečno) ni nujen, pa je ta obvezen za vrhunsko, ki jo morajo odlikovati polnost, kompleksnost, mehkoba taninov, dolg pookus in mora takšno kakovost ohranjati več let, raje kar desetletje. Seveda je Nemanič ob tem navrgel kopico konkretnih in praktičnih napotkov, od spremljanja vsebnosti sladkorja, kislin, taninov, sortnih in skritih arom v času zorenja do maceracije, dodajanja hrane kvasovkam, cepitve bakterij za razkis, žveplanja, kar vse še vedno ni povsem domače marsikateremu vinogradniku.

Tatjana, Matija (s šampionskim priznanjem) in Jože Suklje

Tega gotovo ne bi mogli očitati avtorjem najboljših, ki jih je med 139 vzorci (lani 106, predlani 85) iz Slovenije (večina), Avstrije, Hrvaške in Srbije sedemčlanska mednarodna komisija samih dam, kot se za modro frankinjo spodobi, uvrstila najvišje. Vse dosežke in njih vinarje najdete na www.modra-frankinja.com, sicer pa je v skupini letnika 2012 slavila Kobal Family Wines iz Trnovca nad Sevnico, med starejšimi in barikiranimi Vinska klet Šuklje iz Trnovca pri Metliki, z modro frankinjo 2011 tudi šampion letošnjega ocenjevanja, med posebnimi vini pa Vinska klet Krško s suhim jagodnim izborom 2012. Zdaj se morda tudi vas dotakne duhovito in večpomensko vodilo festivala – Pijem modro. Še zlasti, ker ima frankinja obilo zdravilnega antioksidanta resveratrola.