Vino

Revija za ljubitelje
vina, kulinarike
in drugih užitkov

letnik XV • št. 3 • jesen 2017
8,00 € (za naročnike 7,25 €)

ISSN 1581-5587

Krško 42

Kulinarika 8, 10

Penina 34

Movia 24

Cvičkov dvor 22, 32, 46, 56

Najboljši kraševci 20

Modro

Čeprav jo najdemo pod različnimi imeni, kot so blaufränkisch, kékfrankos, frankovka, franconia, lemberger, burgund mare, in še nekaj drugimi, gre dejansko za isto sorto, ki v Sloveniji nosi ime modra frankinja. Je gotovo ena najpomembnejših lokalnih vinskih sort v srednji Evropi. Mnogo njenih poimenovanj v drugih jezikih vključuje besedo "modro" (npr. *blau* ali *kék*) zaradi njenih jagodnih kožic, ki imajo moder odtenek. Zgodba o njenem nemškem imenu "blaunfrankisch" pa sega v srednji vek, ko so z besedo *frankisch* ("frankovski") poimenovali sorte, da bi tako pokazali njihovo superiornost v primerjavi z manj cenjenimi "hunskimi" sortami (*heunisch*), ki s Francijo niso imele nobene povezave.

Danes je mednarodno uveljavljeno ime za to sorto *blaufränkisch*, kar govori o splošnem prepričanju v vinskem svetu, da sorta izvira iz Avstrije. Tam je bila s tem imenom prvič omenjena leta 1862, skoraj zagotovo pa izvira iz regije, ki je nekoč pripadala eni državi, danes pa leži v Avstriji, Sloveniji, na Hrvaški in Madžarski. Zadnji pridobljeni dokazi pa le kažejo, da je izvor sorte bolj verjetno v Sloveniji kot v Avstriji.

Profesor Kym Anderson je napisal izjemno zanimivo knjigo z naslovom *Which Grape Varieties Are Grown Where?* (Kje rastejo različne vinske sorte?), ki je kot e-knjiga na voljo brezplačno na spletni strani Univerze v Adelaide. V njej skozi raziskavo pokaže, da so se površine vinogradov, ki so zasajeni z modro frankinjo, v svetovnem merilu povečale z 12.879 ha v letu 2000 na 16.141 ha v letu 2010. V desetih letih je torej na lestvici najbolj pomembnih sort na svetu z 62. mesta skočila na 48. mesto. V mednarodnem prostoru to sorto najbolj povezujejo z Avstrijo, za kar je najbolj zaslužna institucija za trženje avstrijskih vin Osterreich Wein Marketing GmbH, ki modro frankinjo navaja kot njihovo paradno rdečo sorto. Ne morem se otresti občutka, da Madžarska, ki je največji pridelovalec te sorte na svetu, ni izkoristila svoje velike priložnosti, saj ima skupaj 7200 ha vinogradov modre frankinje, Avstrija pa jih je leta 2010 imela le pol toliko, in sicer 3228 ha. Slovenija se s svojimi 695 hektari (podatki iz leta 2016) uvršča na šesto mesto, vinogradi modre frankinje pa predstavljajo 4,4 % vseh registriranih vinogradov v Sloveniji. Večina teh (528 ha) se nahaja na jugovzhodu Slovenije v vinorodni deželi Posavje, preostalih 167 ha pa na severovzhodu države v Podravju.

Zadnje raziskave so pokazale nekaj novih in zanimivih dejstev glede zgodovine in izvora modre frankinje. Članek, ki so ga leta 2016 v eni izmed vodilnih strokovnih revij Vitis objavili dr. Erika Maul, Franco Röckel in prof. Reinhard Töpfer, je dosedanje domneve glede izvora te sorte obrnil na glavo. Že nekaj časa je znano, da ima na relaciji starš-potomec modra frankinja vez s »promiskuitetno« gouais blanc (poznano tudi kot heunisch weiss), vendar je bil manjkajoč kamenček v mozaiku še drugi starš.

Raziskovalci so v Furlaniji blizu slovenske meje odkrili pradavno sorto sbulzìna, v približno enakem obdobju pa so odkrili tudi neidentificirano sorto v vinogradu na vinorodnem območju Rheinhessen. Analiza DNK je pokazala, da sta sorti genetsko identični, in gre v obeh primerih v bistvu za že skoraj izumrlo sorto tičenska črnina (blaue zimmettraube). Nadaljnje profiliranje DNK je pokazalo, da je prav ta sorta manjkajoči starš, in glede na to, da ima samo ženske cvetove, naj bi bila to mati modre frankinje.

Domnevali so, da je modra frankinja nastala s spontanim križanjem v naravi, zato je sledila raziskava zgodovinskih zapisov, da bi določili, na katerem območju bi bila lahko prisotna oba starša. Slednja sta po vsej verjetnosti rasla skupaj že v 18. stoletju in v spisih iz 19. stoletja sta zagotovo omenjena kot sorti, ki sta uspevali na Spodnjem Štajerskem. V tistem času na ozemlju današnje Avstrije niso sadili veliko rdečih sort in iz tega sledi sklep, da se je modra frankinja rodila prav na Spodnjem Štajerskem v današnji Sloveniji.

Modra frankinja je precej odporna na mraz, vendar tudi pozno dozori in zato potrebuje dolga sončna poletja. To pomeni, da ji bolj kot obalno prija kontinentalno podnebje. Zelo je bila priljubljena na Madžarskem v času komunizma, ko je bila v vinogradništvu količina pomembnejša od kakovosti, saj ima sorta bujno rast in daje velik pridelek. Za nameček jo je še lažje gojiti kot sorto kadarka, ki je bila v regiji prvotno bolj pomembna od modre frankinje. Z novimi časi in iskanjem višje kakovosti so se vinarji ponovno podučili o potencialu, ki ga ima, ko raste na boljših legah, ima manjše donose in se pridela v vino s sodobnimi vinarskimi postopki. Trajalo je kar nekaj časa, a modra frankinja je danes ponovno ustoličena kot visokokakovostna rdeča sorta, ki ima kot vino velik potencial, da navduši vinoljube. Da bi pokazali njeno kakovost, je v začetku veliko vinarjev dajalo poudarek na telesu, ekstraktu, za zorenje pa so uporabljali lesene sode. Vendar je modra frankinja vino, ki ima relativno nežno barvo in velikokrat drzne in živahne kisline, ki jih običajno obdrži tudi, ko dozori na bolj vročih področjih, kot je južna Madžarska. Vsebnost taninov ni visoka, vendar so lahko zaradi kisline zelo ostri, sploh v primeru, ko niso zreli, zato zahtevajo posebno pozornost in skrb. Za moj okus je skrivnost modre frankinje skrita v tistih detajlih, kjer jo vinarji pridelajo bolj kot modri pinot in manj kot bordojsko sorto. Največja pozornost mora biti namenjena nežnemu stiskanju in, tako kot pri modrem pinotu, kislinam in ne toliko taninom, saj te zagotavljajo strukturo in ravnotežje. Lep primer je po vsej verjetnosti najboljša madžarska modra frankinja *(kékfrankos)* iz vinograda Spern Steiner v regiji Sopron, ki jo prideluje Franz Weninger. Kot sam pravi, jo pusti v stiku s kožicami največ 10 dni, v tem času enkrat do dvakrat na dan ročno potaplja klobuk, nato pa vino zori v 10 let starih 500-litrskih sodih.

Slovenija je izven svojih meja veliko bolj poznana po belih kot po rdečih vinih, vendar je vedno več modrih frankinj, ki znajo biti za marsikaterega vinoljuba lepo odkritje. Na nedavni pokušini nekaj nagrajenih primerkov iz Slovenije sem imela priliko okusiti veliko različnih slogov, kar pri tej sorti odpira neskončno soban različnih okusov. Na žalost sem večino svojega časa prebila v srednji in vzhodni Evropi, tako da nisem imela prilike pokusiti veliko avstrijskih vin iz te sorte, menim pa, da so najboljše madžarske modre frankinje še vedno pred slovenskimi. Glede na to, da ima madžarska skoraj desetkrat več površin, zasajenih s to sorto, se temu dejstvu niti ne gre čuditi. Če želite pokusiti nekaj res dobrih modrih frankinj, potem poiščite tiste, ki jih podpisujejo pridelovalci, kot so Weninger, Vida, Heumann, Heimann, Sauska, Sebestyen, Konyari in Takler. Zadnje pokušine slovenskih vin so me prepričale, da vaši najboljši primerki ne zaostajajo kaj dosti za prej omenjenimi. Poleg tega bo prepoznavnost, ki jo je modra frankinja pridobila na Madžarskem in v Avstriji, pomagala tudi pri trženju slovenskih vin iz te sorte. Zadnja potrditev njenega slovenskega porekla pa je še en razlog več, da prihaja čas za »modro«.

CAROLINE GILBY, MW

Nekaj slovenskih primerkov

Kobal, Modra frankinja 2015 • Svetlikajoča se vijoličasto-rožnata barva, vonj čist in vabljiv z značilnostmi črne češnje ter notami vijolice. To je vedro vino, pridelano v sodobnem slogu z zelo jasno izraženimi okusi, rafiniranimi tanini ter slastnimi in živahnimi kislinami. Najbolje ga je spiti sedaj, v steklenici pa lahko počaka še nekaj mesecev.

Domaine Slapšak, Modra frankinja 2015 • Svetlo rubinaste barve s pikantnimi aromami rdeče češnje in divjih jagod. Je gladko in voljno z nežnimi tanini in dobro vgrajenimi kislinami. Največ ponuja v tem trenutku, zato ga je dobro spiti čimprej.

Marof, Mačkovci 2013 • Razmeroma globoka rubinasta barva, v vonju razkrije slivo in črno češnjo s sledmi nageljnovih žbic, lovorovega lista in ščepcem vanilje. Vino ima polno telo z obilo temnega sadja, vse skupaj pa podpre čvrsta struktura in hrbtenica taninov. Tipično osvežujoče kisline uravnotežijo močnejši alkohol. Vino že začenja kazati pravo kompleksnost, v sebi pa skriva še več potenciala, ki ga lahko razvije v naslednjih dveh do treh letih.

Klet Krško, Modra frankinja Premium 2015 • Srednje globoke rubinaste barve z aromami gozdnih sadežev in češnje ter zaznavami začimb in pražene kave. V okusu se razkrije obilje maline, nato sledijo elegantni tanini, čudovita uravnoteženost in dolg odhod. Največ daje v tem trenutku, zato jo je dobro spiti čimprej.

Klet Krško, Modra frankinja Prestige 2011 • Globlja barva kot pri predhodnici, bolj koncentrirano in strukturirano vino. V vonju je zaznati note sliv, gozdnih sadežev in temne čokolade ter dimaste zaznave. Še vedno je mladostno in kaže, da bo s časom ponudilo še več. To je steklenica, ki jo velja spraviti za kako leto ali dve, in tako vinu dovoliti, da razkrije ves svoj potencial.

Caroline Gilby, MW