



# PLAVAC MALI OG PELJEŠAC

TEKST & FOTO VIDAR K. JOHANSEN

*Jeg har nylig vært på den dalmatinske kysten i Kroatia og deltatt på jazzfestivalen Autumn Leaves i Makarska. Bandet hadde en del spillefri, så vi salet opp jazzmobilens, kjørte den timelange turen sørover til Ploče, tok ferge over til Trpanj og rullet innom mange spennende landsbyer på halvøya Pelješac.*

Vi tok på forhånd kontakt med tre produsenter, og resten av programmet improviserte vi fram underveis. Vi var heldige som også ble invitert til et arrangement med 7-8 produsenter, som ble avholdt for en tysk sommeliergruppe.

Kroatia er vel ikke det vanligste stedet å dra på vintur. Så litt bakgrunnsinformasjon er på sin plass. Nyere studier antyder at illyrerne, folket som bodde i Dalmatia i bronse- og jernalderen, sannsynligvis dyrket druer til vin. Når det gjelder geografisk beskyttelse fantes det spredte tilløp i historien, for eksempel forsøkte øya Korčula å beskytte sin produksjon tidlig på 1200-tallet. Det er imidlertid først de siste årene at et EU-inspirert regelverk har blitt tatt i bruk. Det kroatiske instituttet for vitikultur og ønologi ble stiftet i 1996. Vinen ble delt inn i tre kvalitetsklasser, *vrhunsko vino* (høyeste kvalitet), *kvalitetno vino* (kvalitetsvin) og *stolno vino* (bordvin).

Vin er populært i Kroatia, og den er som de fleste andre steder tilpasset de lokale matrettene. Noen ganger ønsker man imidlertid en lettare drikke, så man tynner den ut. *Bevanda* er en blanding av rødvin og vann, som vi kom borti flere ganger, mens hvitvin og boblevann kalles *gemišt*.

Landets vin er grovt sett delt i to; det kontinentale innlandet og kysten med mer middelhavsklima. Landet er nå formelt delt inn i tre hovedområder for vin; i innlandet ligger det østlige kontinentale Kroatia (Slavonia og Donau, der vi finner den store slavonske eikeskogen) og det vestlige kontinentale området rundt hovedstaden Zagreb.

Kysten består av to atskilte områder. Istria & Kvarner i nordvest er det en del som kjenner. Her er økologisk dyrking, naturvin, oransjevin og lagring på leirebeholdere vanlig. Altå ikke helt ulikt hva man finner over grensen i det østlige Italia. Dette er svært interessant og fortjener en hel artikkkel – ved en senere anledning. Dalmatia (Dalmacija) er det sørligste vinområdet. Dette er igjen delt inn i Nordlige Dalmatia fra byen Zadar og sørover, Det dalmatinske innlandet (Dalmatinska Zagora) og Sør- og Sentral-Dalmatia. Den sørlige delen omfatter

Dubrovnik, halvøya Pelješac og øyene utenfor. Og her er vi altså endelig framme ved vårt bestemmelsessted.

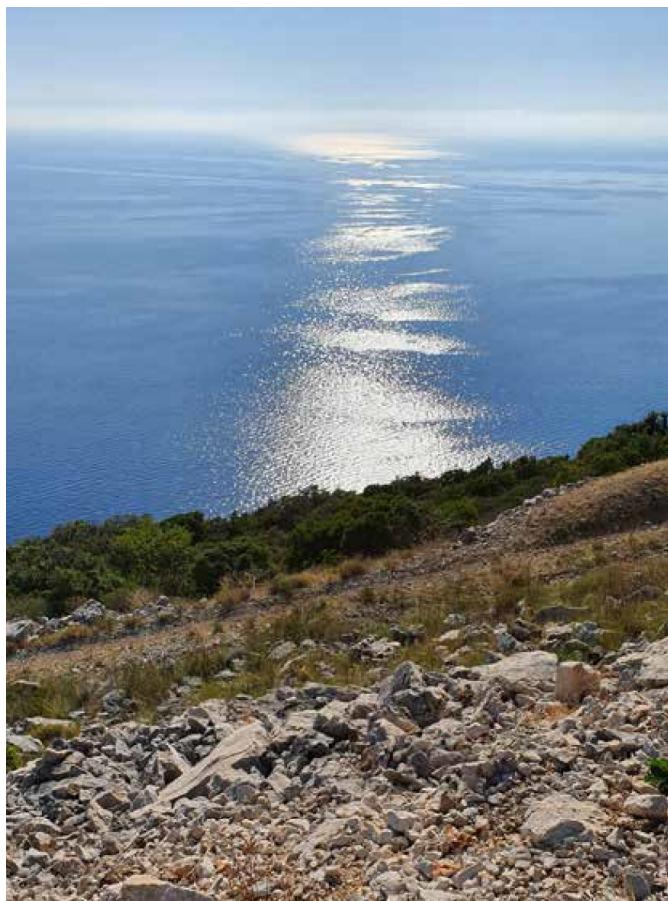
Pelješac, som uttales ‘pelje-sjats’ (med halvtjukk l og trykk på første stavelse), er en del av «fylket» Dubrovnik-Neretva og den nest største halvøya i Kroatia etter Istrija. Fra landsbyen Ston til Kapp Lovišta i nord er det likevel bare 65 kilometer. Pelješac-stredet i vest skiller landtungen fra øya Korčula. På halvøyas sørside finner vi Kroatiyas to eldste regulerte vindistrikter, Dingač (1961) og Postup (1967), som opprinnelig ble regulert for produksjon til kooperativer innenfor den jugoslaviske staten. Postup begynner øst for områdets største landsby Orebić, og Dingač tar over øst for der igjen.

*«Bevanda» er en blanding av rødvin og vann, som vi kom borti flere ganger, mens hvitvin og boblevann kalles «gemišt».*

Både Postup og Dingač er typiske rödvinsområder, og plavac mali er eneste drue. Begge er rangert som høyeste kvalitet i hierarkiet. Jordbunnen er karst (dolomittisk kalkstein). Her får druene en trippel

eksponering; de blir truffet direkte av sola og de får refleksjoner fra steinene og fra sjøen. Dingač er nok det mest dramatiske av de to landskapene. Bakkene heller her 40-60 grader, mens Postup sjeldent kommer over 40 grader. I Dingač høster man ca 30 % overmodne, tørre druer, mens andelen i Postup er ca 15-20 %. Druene i en plavac mali-klase modner svært ulikt. Det er noe ulikt syn på hvordan dette skal takles; enkelte produsenter med USA som eksportmarked ønsker å «temme» tanninene på ulike måter, mens den gjengse oppfatningen er at tanniner er et av karaktertrekkene – og at for eksempel Dingač ikke er for alle. Maro Bartulović er en av dem som mener at blandingen av grønne og av overmodne druer, samt de midt i mellom, både gir nok kraft og en perfekt balanse. Som man nå har forstått er man ute etter en vin som er mørk på farge og rik på ekstrakt. Den har som regel et høyt alkoholnivå, og det kan være vanskelig å få den til å gjøre helt ut. Restsødmen som derfor kan forekomme, kan være fin for å balansere for det høye tannininnholdet og en smule bitterhet som ofte kommer fram i ettersmakken. Det finnes også en egen kategori halvtørr plavac mali.

Potomje, en landsby med 250 innbyggere, er på en måte porten til Dingač, selv om den ligger på den andre siden av en fjellformasjon. Tidligere ble det brukt esler til å >



*Pelješac, som uttales 'peljesjats' (med halvtjukk l og trykk på første stavelse), er en del av «fylket» Dubrovnik-Neretva og den nest største halvøya i Kroatia etter Istria.*

frakte druene opp de bratte skråningene, og eselet har blitt kanskje det viktigste symbolet på Dingač. I 1973 ble det laget en 400 meter lang tunnel som forbinder Potomje med området ved havet. Det er her vi finner alle produsentene vi besøkte denne gangen, to av dem i utkantbygningen Prizdrina.

Plavac mali, som betyr «lille blå», er en stedegen drue fra kystområdet i det midtre og sørlige Dalmatia. Det har vært mye spekulasjon de siste tiårene. Men det er nå slått fast at det er en krysning av to kroatiske druer, crjenak kaštelski (kjent som primitivo og zinfandel) på den ene siden – og den gamle druen dobričić fra øya Šolta på

den andre. Nå skal det legges til at crjenaks offisielle navn er tribidrag, men få bruker det her. Plavac mali er hardfør og tåler de ekstreme værforholdene på Pelješac, i bratte skråninger på skrinn og steinete grunn, noen ganger med svært høye temperaturer og fuktighet. Dette er også et landskap av kontraster; det er ikke alle dager at åssidene bades i sollys, men testes av den sterke, varme jugo-vinden (scirocco) fra sør eller de brølende vindkastene kalt bora fra De dinariske alpene i nord. Man sier i området at plavac mali elsker lidelsen. Den har en lang vekstsyklus og trenger faktisk mye varme. Den gir gjerne viner som er rike, fulle

av smak, høy på alkohol og med mye tanniner. Syren er på sin side lav. Typiske aromaer er bjørnebær, moreller, pepper, aromatiske krydderier, ofte også tørkede frukter og rosiner. Det finnes selvsagt også andre druer på halvøya. Av de røde er det mange som har tro på babić, som også gir mørk og rik vin.

Av de hvite druene er graševina (welschriesling) den mest utbredte, men pošip, rukatac og grk er kanskje mer interessante her. Rukatac (det lokale synonymet for maraština) er en drue som finnes på alle øyene under vidt forskjellige navn. Den er faktisk også nært beslektet med malvasia del chianti. Pošip gir ofte friske viner, med sitrus, eple og lett krydrede toner. Grk (uttales slik det skrives, en og en konsonant i én stavelse) produserer ofte viner med et visst urtepreg, en peppertone og tropiske frukter. Tross at navnet gir assosiasjoner til Hellas stammer den sannsynligvis fra Korčula. Det er bare 15 hektar i Kroatia – og verden. Ordet betyr bokstavelig talt bitter, men hovedegenskapene er høy syre, høyt naturlig sukkerinnhold, balsamiske aromaer og salt. Selv om navnet antyder en gresk opprinnelse, viser moderne studier at den er en nærlæring til crjenak kaštelski. Grk kalles ofte den mest feminine av alle druer. For mens de fleste er selvbestøvende, har grk kun feminine blomster og må plantes ved siden av andre druesorter for å kunne pollineres.



Når vi kommer ut av Dingač-tunnelen ligger et mektig landskap foran oss. Noen av de bratteste og mest dramatiske bakkene i vinens verden bader i lyset fra ettermiddagssola. Nå er vi endelig i Dingač, som vi har snakket mye om på veien. Og vi, vi er en gjeng jazzmusikere som tar en pause fra den høstlige Autumn Leaves-festivalen. Jazzmobilen står parkert tilbake hos Bartulović på den andre siden, for her trengs en fjellgeit av en bil.

Det er Maro Bartulović som kjører den. Han er en av pionerene innen økologisk og bærekraftig jordbruk her. Familiebedriften fikk en ny start i 1989, etter å ha levert druene til det lokale kooperativet siden 1945. Barna hans er 17. generasjon. – Vi er tradisjonelle vindyrkere i den moderne verden, sier Maro.

Bartulović har rundt 3 hektar vinmarker fordelt på 16 parseller spredt rundt i området. De fleste druene er plavac mali, den like historiske som vanskelige sorten som ikke kan vokse lengre nord enn Split, ifølge vår vert. Han forteller at mens det i Dalmatia i 1840-årene var 160 000 hektar er det i dag kun 20 000 i hele landet.

Tilbake i vinkjelleren rigget Maro til en vinsmaking, der han viste oss forskjellene mellom det han kaller dalen, der vinhuset ligger, og Dingač-bakkene ved kysten. «Dalen» er her området Pelješka Župa, et platå som hovedsakelig dekker dalen innenfor Dingač. Den er 12 km lang og 2-3 km bred og ligger 250 til 350 meter over havnivå. Den forbindes med Dingač av tunnelen.

*På halvøyas sørside finner vi Kroatiens to eldste regulerte vindistrikter, Dingač (1961) og Postup (1967), som opprinnelig ble regulert for produksjon til kooperativer innenfor den jugoslaviske staten.*

Mens det naturlig blir rundere viner i Pelješka Župa, sørger det spesielle mikroklimaet i Dingač for en større, mer «dramatisk» vin, som området den kommer fra. I et veldig godt år som 2018, der alt gikk som man hadde håpet på og der alt var i balanse, får vi en harmonisk vin, som vi bare kan vente på nå. Inntil videre kan vi sette pris på 2017. Det var et tørrere år, med mye sødme i druene, noe som resulterer i høy alkohol. 2014 er et år han ikke tenker på med mye glede; da mistet han hele avlingen av plavac. Det lages aldri mer enn 1200-1400 flasker av denne vinen.

Dyrkingen er tradisjonell og

fullstendig økologisk. Plavac mali er resistent mot oïdium. Mot meldugg sproytes det her i «dalen» en blanding av svovel og kopper, mens ved kysten trengs det aldri. Her er villsvin en ny trussel. Når druene kommer i hus starter fermenteringen med stedegen gjær, og vinene blir ikke klaret eller filtrert.

Vi smakte også hans hvitvin på druene rukatac. Denne liker små bakker, men må ha svært lave avlinger for å kunne vise seg fra sin beste side. Bartulović' utgave hadde fått 4 dager skallkontakt, men var lys på farge, med særegen aroma av laurbærblad, fiken og >

Både Postup og Dingač er typiske rødvinsområder, og plavac mali er eneste drue.



med en fyldig munnfølelse.

Bartulović var en av få produsenter av rosé i området, men sluttet fordi det ikke var noe plavac mali å avse. Postup har han også sluttet med.

Før vi dro tilbake til Prizdrina-husene var vi innom restauranten Peninsula, som familiene som står bak vinhuset Bura eier. Som nevnt fikk vi der være med på en smaking for tyske sommelierer. Det var en fin anledning til å bli kjent med mange viner fra området. Etterpå tok vi et glass med Maja og Denis Bogoević Marušić, før vi ble med dem til vinhuset Križ, som ligger vegg i vegg med Bartulović.

Križ dyrker 2,5 hektar plavac mali på kalkstein på det nevnte platået Pelješka Župa og helt i den sørlige delen av Postup-området, og de dyrker den hvite druesorten grk i sand på Križ-høyden, som huset er oppkalt etter. Som Dingač er noen av vinmarkene i Postup veldig bratte,

så det har vært nødvendig å bygge steingjerder. Križ har faktisk marker med opptil 45 % helning. De jobber for hånd. Dyrkingen er tradisjonell, utelukkende økologisk siden 2008, med litt biodynamisk praksis.

Plavac Mali 2016, som vi smakte utenfor Peninsula-restauranten, hadde avrundede tanniner, og til tross for 2 gram restsukker og 15 % alkohol er det nesten så vi kan kalte vinen elegant. Druene kommer fra Križ-området og Postup.

Huset Križ er en av svært få produsenter som dyrker grk utenfor nabøya Korčula. Som nevnt ovenfor må grk plantes sammen med en annen drue for å kunne pollinieres. Križ planter tre rader med grk, tre plavac mali, og så videre. Deres vin av grk får 4-7 dager skallkontakt, avhengig av årgang, før en ukes gjæring. Dette er et skritt tilbake til det som må ha vært normen i gamle dager, og antakelig er det den eneste «oransje» grk som eksisterer i dag. Den modnes



på gamle eikefat, som ikke er brente, for å gi en skånsom behandling. Det tilsettes ikke svovel, og totalen er mindre enn 10 mg/l. Grk er en fyldig, honningpreget druesort, også uten lengre skallkontakt. Både 2017 og 2018 hadde en fin honningkarakter, men også med sitruskall (mandariner), furu og et anstrøk av fiken.

Vi smakte også en söt plavac. Druene høstes på samme tid som de andre. De tørkes først i vinmarker, dernest på tørkeloftet i 2-3 uker. Den smaker av rosin, valnøtt, er ikke over-söt, faktisk ganske «lett».

Siste besøk var hos Bura, et vinhus som startet i 1995, men Bura-familien har vært involvert i vindyrking i fem generasjoner. Dette er tre familier som forenes i ett vinhus. De har 7,5 hektar vinmark til sammen og lages ca 30 000 flasker i året, de fleste med den beskyttede geografiske betegnelsen Zoi (Det sentrale og sørlige Dalmatia, altså en videre betegnelse enn de to områdene vi har omtalt tidligere). Alt er økologisk. Eneste tilsettinger i vinmarken er kopper og sulfitt, og i kjelleren kun sulfitt. Gjæringen er såkalt spontan. De preparerer en forgjæring som går i 3-4 dager før resten av druene ankommer.

Det er Antonia som tar imot oss. Etikettene er laget av Ivona Bura, Antonias søster. Vi smakte bare et utvalg av fem viner her, men vi smakte andre viner dagen før, ved restauranten.

Jeg syntes den hvite Rukatac 2017 var en av flere



interessante viner. 6 dager på skal ga en gyllen farge. Den var klar, da den var omstukket. Aromaen var preget av modne epler, noe ingefær, og naturlig nok var den ikke helt uten tanniner. Plavac Mali Sivi 2016 var litt av en raritet. Sivi betyr grå, og druven er resultat av en spontan mutasjon av plavac mali. Den har noe rødt pigment, som pinot gris. Her kommer druene fra deres vinmark i Potomje. Den har fått et 6 måneders opphold på fat. Her snakker vi om en lakserosa, fyldig, glyserisk vin med vekt på det fruktige.

Bura presenterte vin fra Postup og Dingač i 2016-årgangen. Man skulle kanskje tro at dette ført til at forskjellen mellom vinene var større. Men deres Mare Postup kommer fra en vinmark fra Antonias mors familie, som ligger helt i sørrenden. Her er området mer likt Dingač, med mindre vann, skrinnere jord, mer stein og mer soleksposering enn andre deler av Postup.

Bura Ruža Dalmatinska 2012 er en dessertvin som tradisjonelt har blitt kalt prošek. Druen er rukatac, og prosessen er en form for «passito». Det er en røvargfarget, fiken- og rosinpreegt vin. Den er söt, men ikke «klissette», med 170 gram restsukker og 14 % alkohol. Druene plukkes på samme tid som druer for tørr vin, men den tørkes i «stasjoner» i vinmarken, der de ligger oppå bambusmatter. Det er en naturlig drikk, ingen tilsetninger. Den har ligget 4 år i 100 liters fat. I Dalmatia er det en lang tradisjon å lage en prošek når et barn

*Av de hvite druene er graševina (welschriesling) den mest utbredte, men pošip, rukatac og grk er kanskje mer interessante her.*

blir født. Druer blir utvalgt, tørket – og vinen ligger og godgjør seg i en underjordisk kjeller, før den tas fram igjen til en lystig feiring den dagen «barnet» gifter seg.

Vi har overnattet i Orebić, halvøyas største landsby med sine 4000 innbyggere (i hele kommunen). Og det er tydelig at nå i begynnelsen av oktober er turistsesongen i ferd med å avrundes. Idet vi forlater Bura finner vi noen plukkere, som jeg går ut og snakker med og tar noen bilder av. Så kommer de på at de skal klippe av en hel klase plavac mali til ære for oss som har kommet så langveis fra. Det er første gang jeg har tatt en hel drueklase med helt hjem. Jazzmobilen kjører litt

på kryss og tvers, før den stopper i Ston, helt i sørrenden. Her finner vi den lengste muren i Europa, i verden bare overgått av den kjente kinesiske. Det swinger når road-trip'en passerer den lille fliken av bosnisk kyst og strener mot Makarska. Etter hvert har hele bandet fått dilla på Dingač. Resten av oppholdet blir en jakt på denne spesielle drikken, og det diktet brokker av vers til den sære vinens pris. Samme natt som vi har kommet tilbake får vi også oppleve bora-vinden, som vi har snakket mye om på turen. Et tordenvær og et fargespill i avskygninger av lilla på himmelen blir plutselig avbrutt av en vind som sveiper over strandpromenaden sammen med et vanvittig vannskyll. Det er bare å løpe.