

Atimo

Trenutek za motno vino.

→ tisto vino

Besedilo: Manca Krnel
Fotografija: Tomaž Sedej,
www.bottleshooters.eu



Filip lovi trenutke. Pristnega je ujel, ko je z ljubeznijo utekočinil eno trenutno najbolj iskanih naravnih oranžnih vin in ga nato ustekleničil.

Magnume na etiketi krasi razgaljena lepota, ki jo je leta 1907 v Puštal ob Sori posnel fotograf in impresionist Avgust Berthold. Podoba je nadzemeljsko lep odsev harmonične norosti tistega za steklom. ATIMO ni več vino, je nektar za bogove z okusom po terroirju Goriških brd.

Filip je svoje vinsko znanje in pregled nad to staro obrtjo širil prav v Goriških brdih na posestvu Valterja Sirka. Leta 2010 mu je znotraj svojih vinogradov dovolil trgateg nekaj najbolj zdravih, zrelih grozdov iz posebnih leg in pripraviti vino po njegovi zamislil.

Znamka

Filip prisega na magnume. Posebnemu vinu pristoji posebna steklenica in posebna etiketa. Prvič, leta 2010, je napolnil 300 magnumov. Novembra 2012 se je s svojim vinom ATIMO prvič udeležil ljubljanskega vinskega festivala, takrat je delavnico na temo oranžnih vin vodila znana Isabelle Legeron, prva Francozinja z nazivom Master of Wine. Po slepem ocenjevanju na festivalu je ATIMO osvojil drugo mesto med naravnimi oranžnimi vini.

Takrat se je zgodilo, da je Filipa zagrabila strast do tega izraznega medija in se je svoje vinske zgodbe zavedel še toliko bolj zares. Zdaj mineva tretje leto, vsako leto se udeležuje festivalov naravnih vin v Londonu, na Dunaju, v Izoli in Zagrebu. Ustekleniči 900 magnumov na leto. Mala količina je za ATIMO in njegovo kakovost poglobitnega pomena in 900 magnumov ostaja njegova skrajna zgornja meja. Zdaj se je Filip odločil še za svoj vinograd, skromen, a vendarle. Korak za korakom v iskanju terroirja.

Vinifikacija

Filip sledi filozofiji, da vino nastane samo od sebe. Tako je za njega tudi grozd popoln sam po sebi in vsebuje vse potrebno, da iz njega lahko nastane dobro in bogato vino. Zato na proces, ko iz grozdja nastaja vino, želi kar najmanj vplivati.

Zrelo in zdravo grozdje 50 let starih trt ročno oberejo ter devet mesecev macerirajo na jagodah v 500-litrskem lesenem, rabljenem sodu Tonneau, kjer sta potekala alkoholna

Filip Koletnik je avtor vin, ki prisega na motna, pristna vina. Njegova vinska pot se je pred leti začela z odkritjem naravnih vin iz briških vinogradov in italijanskega Collia. Že v šestih letih je lovljenje lun z namenom brezhibne maceracije postalo njegov življenjski slog.

fermentacija z naravnimi kvasovkami in biološki razkis. Ker na proces malolaktične fermentacije nihče ne vpliva in se naravno razvije, ima tudi končno vino precej manj kislin.

Po devetih mesecih maceracije pri nekontrolirani temperaturi ob polni luni sledi prvi pretok v rabljeni 500-litrski sod Tonneau, brez stiskanja grozdja. Vino nato 14 mesecev zori v sodu na lastnih kvasovkah, pretoki in vsa dela mešanja (bâtonnage) so opravljeni ob polni luni. Vino je stekleničeno po principu prostega pada ob avgustovski polni luni, brez filtracije in z dodatkom minimalne količine žvepla. Pri vretju uporabljajo le avtohtone kvasovke, vino ni beljakovinsko čiščeno niti ni stabilizirano na vinski kamen.

Stekleničeno v magnum je še naprej v stiku s finimi drožmi, tako da ga je, preden ga odprete, priporočljivo obrniti na glavo in ga tako premešati. Barva je motna, Filip pa eden redkih Bricev, ki zagovarjajo motnost.

Terroir

ATIMO je karakteren zato, ker je vanj ujet poseben terroir Goriških brd. To je tista večpomenska beseda, ki zadnje čase tako zaznamuje vinsko dogajanje. Ne vsako, samo tisto bolj posebno, avtorsko, s prepoznavnim podpisom vinarja in odtisom kraja, lege. V francoščini je to izraz za tla, prst, zemljo, a je njegova vsebina v vinskem izrazoslovju širša, pomeni tudi rastišče, pokrajino z njenimi značilnostmi, znanje ljudi in celo tradicijo, kar vse lahko odseva iz značaja vina. Filipov cilj je bil narediti vino s pečatom Goriških brd.

Okus, vonj, pookus

Rezultat te ideje je vino živahne, zlato rumene barve, kompleksnih vonjav po kamilicah, gozdnih sadežih, lesu in agrumih. Je krepkega, mineralnega okusa, bogatega telesa ter dolgega pookusa, ki kar traja in traja. Je prava cvetica, bomba okusa, za katero je izraz vino skoraj preskromno.

Močan karakter zahteva prednost. Z ATIMO-om se najlepše podajo surove jedi. Suši, sašimi, ribji carpaccio – vse, kar je precej nevtraln in privzame okus.

Priporočena temperatura serviranja je 12–15 °C.

ATIMO lahko kupite v vinskem butiku Balthazar na Gornjem trgu 22 v Ljubljani.
www.atimo.si

