



# MOMJANSKI MUŠKAT: UŽITAK KOJI TREBA OTKRITI

OD PRASTAROG I RIJETKOG VINA RUŽE, SVE DO UŽITKA SUHOG MUŠKATA.

LIVIO MISSIO  
PHOTO PETER KELIH

**Š**krta i oštra zemlja, ali s pregršt skrivenih blaga, Istra ne čini izuzetke ni kada se radi o njezinim vinima. Male količine, dobivene od starih i često uvijenih loza, koje su davale koliko je to bilo moguće, toliko da je vino, i za seljaka, predstavljalo pravu vrijednost. Iznad svih – muškata ruža od sušenog grožđa, u narodu nazvanog vin de rosa, zbog njegove posebne cvjetne arome, nekada se davao bolesnicima za brži oporavak. Zamalo nestao u drugoj polovici prošloga stoljeća, čudom se pojavio prije nekoliko godina, zahvaljujući volji i upornosti jednog od rijetkih Istrijana koji nije napustio Momjan, tisućljetno naselje koje izvire u pozadini Buja, na 300 metara nadmorske visine, na padinama brežuljka Sveti Mauro. Nekada jako naseljeno mjesto s kaštelom, pedesetih godina prošloga stoljeća mjesto je brojalo tek osam domaćinstava. I u napuštenom dvorištu vile momjanske grofice, rasla je u kutu jedna, već zaboravljena, vinova loza ... "Bio je to posljednji trs muškata ruže" – pripovijeda nam Libero Sinković, koji je upravo na brežuljku Sveti Mauro, iza crkvice, obnovio jednu osamljenu kućicu, pretvorivši je u agroturizam – "i kako bih mogao započeti s njegovom proizvodnjom, iz njegovih sam mladica strpljivo započeo izvlačiti povaljenice. Od tog posljednjeg trsa, godinu za godinom, do danas sam izvukao cijeli vinograd: kada ga kušaš, čini ti se da u ustima imaš laticice ruže..." I evo, napokon, te guste, bistre tekućine rubinovih odsjaja kako silazi u čašu: to je vin de rosa, desertno naravno, ali i za meditaciju, po mogućnosti uz neki sir, kao neki plemeniti porto ili marsala, iako s manje alkohola (od 13 do 15 posto). Sin Patrik, enolog koji je diplomirao u Italiji (i istarski vinogradari se napokon prilagođavaju novim vremenima), brine se o proizvodnji: to je mješavina moderne tehnologije i tradicionalne proizvodnje: grožđe se još uvijek bere ručno te se, rastegnuto na drvenim rešetkama, ostavlja sve do Božića da se osuši. Nakon toga se mali grozdovi (oni od muškata, koji



je autohtona sorta, jedva prelaze sto grama težine), okrunjuju jedan po jedan a male bobice (debelih kožica, kao i sve staro grožđe), počinju se gnječiti. Fermentacija muškata ruža provodi se na masulju kako bi vino obogatili taninima, dok se bijelo vino od sušenog grožđa, istog postotka alkohola, fermentira bez kožica. Dobivamo tako vino zlatnih odsjaja, slamnato žute boje, voćno-cvjetnog bukea, s malo naglašenijom aromom muškata. Imamo zatim i bijeli muškat od nesušenog grožđa koji je laganiji (12 posto alkohola), te stoga idealan kao aperitiv. Libero Sinković svoje muškate toči za stolom, ali

kao svaki proizvođač koji se poštuje, bit će vrlo sretan da vam pokoji bocu i proda: manje od deset eura (70 kuna) po boci. A drugi proizvođači muškata? Do prije desetak godina na Momjanštini ih je još bilo četrdesetak. Ali nemojte ih spominjati sve, jer mnogi ga sad proizvode gore... pripovijeda nam Marino Markežić, podižući pogled pun respekta prema nebu. On pak svojim nogama stoji čvrsto na tlu, onom u svojim vinogradima te pogotovo u svojem prekrasnom podrumu-enoteci, koji je uredio u obnovljenoj staroj kući pred ulazom u Kremenje, gdje vodi obiteljski restoran, poznat po tartufima. Podrum je otvoren za javnost, sa nekoliko sala za degustaciju i prodaju vina na malo. Marino, koji je pasionirani enolog, proizvodi izvrstan suhi muškat bogata mirisa, dobiven tako da se grožđe ostavi da što više sazrije na trsu, te da se fermentacija blokira u badnju, kada vino sadrži nizak postotak šećera, kako bi sačuvali slatkoću. Ali muškat, uključujući onaj polusuhi, da bi bio dobar, mora nos ispuniti mirisima, te istodobno usta ostaviti suha, sa skoro gorkastom pozadinom, kao što je to sa njegovim furlanskim rođakom, picoltom. A povijest kaže da su muškat u Momjan donijeli upravo Furlanski seljaci oko 1.200-te godine. Svakako su ga pili i na austrijskom dvoru, te nam Libero Sinković ponosno pokazuje specijalni drveni sanduk koji je pun muškata iz Momjana redovito kretao put Beča, te nam pripovijeda: "Jedan ključ imao je moj čukundjed, drugi je držao podrumar Ceco Bepija (šaljivi nadimak austrijskog imperatora Franca Jozefa)". U borbi oko autentičnije uspomene, Marino Markežić uzvraća novom udarnom pričom: posjedujem nekoliko boca muškata iz 1893. godine, koji je nagrađen u Beču. I za kraj: momjanski muškat je mirno vino, pjenušavost nije dio tradicije. Eventualno neki vino uobičajaju flaširati prije proljetne fermentacije, kako bi u boci stvorilo laganu pjenušavost. Odličan suhi muškat, tek lagano pjenušav pije se u podrumu Rina Prelca, vlasnika istoimene konobe u centru Momjana. A ako želite pronaći i četvrtog "mušketira" kojeg preporučuje vinski vodič Turističke zajednice Istarske županije, ne preostaje vam nego da posjetite i obližnji podrum Armanda i Franka Kozlovića.

