

# Monte Rosso - Slovenca na Hrvaškem zgradila največji vinsko-oljčni imperij

Kako sta podjetnika postala vinarja  
6. april 2017 ob 06:15  
SavudrijaMMC RTV SLO

**Začetki zgodbe o Monte Rossu segajo desetletje v preteklost, ko sta slovenska podjetnika Davor Duboković in Uroš Gorjanc na Crvenem vrhu pri Savudriji ugledala svojo sanjsko posest.**

Idiličnosti plantaže se ne da zanikati – oljke, trte in sadna drevesa, do koder se razteza pogled, z najvišje točke pa bajni razgledi na Piranski zaliv in Piran v daljavi. A da je Monte Rosso dobil današnjo podobo, je bilo potrebno ogromno dela, časa in vloženih sredstev. Duboković in Gorjanc, lastnika ljubljanskega podjetja Olma, z zadnjim nista imela večjih težav, posest pa sta od hrvaške države z možnostjo odkupa zakupila v najem za 49 let.

S 65 hektarji je Monte Rosso ena največjih posesti v kosu v zasebni lasti na obeh straneh meje, s 14.000 oljčnimi drevesi na 38 hektarjih pa daleč največji slovenski oljkar (za primerjavo: na naši strani največji jih ima "komaj" 3.000). Deset hektarjev je češenj, po štirje hektarji so rezervirani za mandlje in fige, trte pa so zasajene na osmih hektarjih, pri čemer pri Monte Rossu prisegajo na malvazijo.

## Prva "gorenjska" malvazija

Ne Duboković ne Gorjanc ne vodja projekta **Slaven Deležan** niso vinarji, so pa vsi trije veliki vinski zanesenjaki, ki jim je uspelo z jasnim ciljem in povezovanjem z najboljšimi strokovnjaki že kmalu po prvi trgatvi na trg postaviti eno boljših svežih malvazij v Istri. "Prva gorenjska malvazija," se pošalita rojena Kranjčana.

Kar velik uspeh, če vemo, da je bila posest leta 2006 še popolnoma zapuščena, zaraščena, neobdelana, delno pogorela in s starim železjem okrnjena parcela, v kateri nihče ni zares videl možnosti za ... no, kar koli. A neobdelana *terra*



Pogled na Piranski zaliv s posestva Monte Rosso. Foto: MMC RTV SLO/Kaja Sajovic



Davor Duboković in Uroš Gorjanc - podjetnika z vinsko-oljčno zgodbo Monte Rosso. Foto: Dean Duboković



Oljčno olje za zdaj stiskajo pri koprskem Lisjaku, a v prihodnosti načrtujejo tudi lastno torkljo. Foto: MMC RTV SLO/Kaja Sajovic



Za zdaj je na trgu sveža malvazija in oljčno olje, letos prihajata še montepulciano in zorjena malvazija, sledi tudi penina. Foto: Dean Duboković

*rossa* je bila brez onesnaževalcev, vetrovna in suha lega ter edinstvena mikroklima pa idealna za novo vinsko-oljčno zgodbo.

Delo na terenu se je začelo leta 2009, oljke (večinoma sort leccino in belica) so posadili leta 2011, trte leta 2013, leta 2015 pa so že ustekleničili 25.000 litrov malvazije, aromatične, polne, s sadnimi notami in medenim pookusom. Letos jih bodo 2.000 dali na stran za penino, po dveh letih v sodu bodo prvič stekleničili tudi manjše količine montepulciana d'Abruzzo, rdečega vina iz italijanske pokrajine Abruci, ki ga v Istri ne prideluje nihče drug.

### Vino s podpisom zamejske avtoritete

Čeprav ima Duboković, brat fotografa **Deana Dubokovića**, korenine na Hvaru, kjer so njegovi predniki živeli od vinogradništva, pa se z vinom do Monte Rossa ni ukvarjal nič. Imel pa je ljubezen do rujne kapljice in do zemlje, zato se je za projekt tudi odločil. Za potrebe vinarskega dela je pritegnil **Edija Kanteta**, znanega zamejskega naravnega vinarja z italijanskega Krasa, ki je malvazijo Monte Rosso v *inoksih* v svoji kleti dvignil nad povprečje – pa čeprav bi jo sam verjetno raje pustil še kako leto v sodih.

*"Edija zelo cenim, koliko dela je vložil v to. Kakšno vino si želimo, sem mu povedal jaz - pitno, svežo, čisto malvazijo, čim bolj naravno, ki gre lahko v enem letu na trg,"* razlaga Deležan. Prav zaradi te hrvaško-slovensko-italijanske naveze nekateri o malvaziji Monte Rosso pišejo kar o "vinu brez potnega lista".

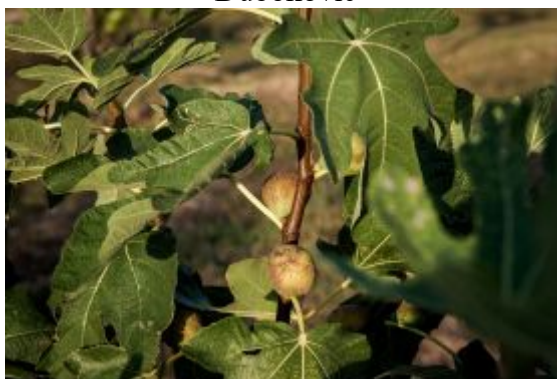
Vino pretežno prodajo doma v Sloveniji in na Hrvaškem, zaradi nizke cene (8 evrov) za kak večji izvoz v tujino ta malvazija v nasprotju s prihajajočim malce dražjim montepulcianom niti ni primerna, pravi Deležan, ki pri trženju znamke Monte Rosso prisega na individualni pristop ter na poznavalce in ljubitelje. *"Smo ena od 150 malvazij na trgu, ampak malo drugačna. Prvinska. Naša malvazija je lepa naravna punca, ni neka našminkana misica,"* karikira.

### Monte Rosso kot prispevek Istri

Glede na to, da imata ta imperij Slovenca, je na mestu vprašanje, kako so Monte Rosso sprejeli "bratje Hrvatje" in domačini. *"Za zdaj kar v redu. Podjetje na hrvaški strani zaposluje pet ljudi, domačinov, s konkretnimi plačami, ni jim slabo, tako da imajo dobrega delodajalca - ni to okupator, ampak vlagatelj. Glede na to, da je bila tam zemlja, na kateri ni bilo nič, zdaj pa je tam plantaža, ki ogromno obeta, prinaša dobiček tudi lokalni skupnosti in hrvaški državi,"* odgovarja



Posest se razteza na 65 hektarjih. Foto: Dean Duboković



Tako oljke kot sadna drevesa še niso v polni rodnosti, fige so lani ponudili več hotelom, letos bodo delali več marmelade, mandlje pa imajo že dogovorjene za odkup. Foto: Dean Duboković

### Sorodne novice

29. marec 2017

[Na Goriškem vse več vse boljšega oljčnega olja](#)

12. marec 2017

[Portorož gosti festival malvazije](#)

13. oktober 2016

[Joško Gravner, vinski purist, vinski anarhist](#)

10. oktober 2016

[San Rocco, hotel, ki je utiral pot istrskemu butičnemu turizmu](#)

20. junij 2016

[Sophia, Kempinski: V naši najprestižnejši hotelski restavraciji](#)

23. maj 2016

[Slovenec Hrvaški prinesel naslov rdečega vina leta](#)

29. april 2016

[Francoz, ki je v Brdih zgradil svoje vinsko kraljestvo](#)

9. marec 2016

[Briška oljna olja na piedestalu](#)

13. januar 2016

[Posestvo Meneghetti: košček raja sredi Istre](#)

10. december 2015

[Naravna vina: modna muha ali vrnitev h koreninam?](#)

15. januar 2015

Deležan.

[Istra uvrščena med 10 najboljših svetovnih vinskih destinacij](#)

In še: *"Lokalni, uveljavljeni vinarji nas ne vidijo kot konkurenco, ampak jih veseli, da se je pojavil še en projekt, ki da lahko veliko dodano vrednost pokrajini, ker na ta način tudi lažje privabimo turiste, ki sem ne pridejo samo zaradi ene destinacije, ampak zaradi petih, šestih vinarjev. Tudi v Toskano ne greš samo zaradi enega vinarja. V prihodnosti si isto želimo za Istro – da ne bodo ljudje hodili samo zaradi morja, ampak tudi zaradi kulinarike in vina, v katerem je najmanj tako velik potencial kot v morskem turizmu."*

### Na pravi poti

In cilji za bližnjo prihodnost? Lastna torklja (olje trenutno stiskajo pri koprskem Lisjaku) in klet sta zaradi cene šele daljnosežni cilj, o namestitvenih možnostih pa ne razmišljajo, saj je teh v bližini že dovolj, s Kempinškim v Savudriji na čelu. So pa na Crvenem vrhu že odkupili tudi več starih objektov, v katerih bodo po obnovi postavili degustacijsko in prezentacijsko sobo. O kakih spremembah pri svojem še vedno mladem vinu in ekstra deviškem oljčnem olju močnega značaja pa ne razmišljajo – navsezadnje jim nagrade in medalje, ki so jih prejeli že prvo leto, govorijo, da so na pravi poti.

Vseeno pa nismo mogli, da ne bi podrezali, ali letijo nanje znotraj vinske srenje kaki očitki, da so podjetniki, in ne "pravi" vinarji? Deležan priznava, da od konkurence do takih očitkov prihaja, ampak da to njih ne zanima. *"Večji del svetovnega vinskega področja je v lasti podjetnikov, vlagateljev, ki nimajo zveze z vinarstvom. V tem smo mi bolj izjema, saj imamo toliko malih vinarjev, ki so sami svoji lastniki."*

Hrvati imajo tovrstnih vinarij, postavljenih na poslovnem modelu, malce več (Meneghetti, Saints Hills, Korta Katarina ...), tako da PRI Monte Rosso ne orjejo ledine. *"Jaz v tem ne vidim ničesar slabega - mi imamo vino na najvišji ravni, ocene so zelo dobre. Lani je bila naša malvazija na someljski delavnici v Umagu uvrščena med 10 najboljših svežih malvazij letnik 2015. Od 140 malvazij v Istri. In to je nekaj, na čemer lahko gradimo."*

**Foto: Dean Duboković**















