

# MATOŠEVIĆ

WINES OF ISTRIA

## Tržište

Vino je već tisućama godinadijao svakodnevni život u Hrvata, a Hrvatska je dio „originala“, starog vinskog svijeta kojeg čine susjedne mediteranske zemlje poput Italije, Grčke, Francuske ili Španjolske. Stoga je i tržište vina u nas nešto što nije od jučer, ono raste i razvija se, i pored tradicionalnog „domaćeg“ vina koje je dio folklora, sve je više dobrih hrvatskih vina koje kvalitetom slijede visoke međunarodne standarde.

Veliki pomaci u razvoju vide se u posljednjih petnaestak godina, i vezujemo ih ponajprije uz pojavu malih obiteljskih proizvođača vina, koji teže izvrsnosti.

Tvrta Vina Matošević jedan je od najznačajnijih pionira nove kvalitete vina u našoj zemlji, ponajprije kao sinonim za Istru i njezinu najvažniju vinsku sortu, malvaziju.

Tržište vina visoke kvalitete u našoj zemlji ponajprije je vezano uz sektor HoReCa, te je primarni cilj malih proizvođača biti prisutan na vinskim kartama najboljih restorana. U tom je smislu zastupljenost istarskih vina, ponajprije malvazija, svojevrsni must-be svakog dobrog hrvatskog restorana.

Veliku ulogu u kreiranju ove scene svojim proizvodima, ali i raznim drugim aktivnostima edukacije i promocije, svih ovih godina obavlja dr. Ivica Matošević, prvi čovjek Vina Matošević.

## Dostignuća

Jedna od najvrjednijih osobina branda Matošević, koja je izdvaja od drugih, je kontinuitet u kvaliteti proizvoda. Od samih početaka sredinom devedesetih godina, Vina Matošević su redovito nagrađivana na prestižnim vinskim natjecanjima kod nas i u svijetu. Već na samom početku bavljenja ovim poslom, tvrtka je poentirala s tri berbe chardonnaya. Chardonnay Anima 1998., dobio je nagradu Studec za najbolje hrvatsko bijelo vino, Anima 1999. dobio je zlatnu medalju međunarodnog natjecanja u Ljubljani, dok je Chardonnay Anima 2000. dobitnik srebrne medalje natjecanja Chardonnay du Monde u Francuskoj, neslužbenog svjetskog prvenstva chardonnaya. Nakon tog perioda, Matošević se više posvećuje autohtonoj malvaziji, kojoj slijede brojna priznanja. Pored osnovne odrednice, visoke kvalitete, proizvod poput vina danas mora imati i jaku prepoznatljivost. Vina Matošević su stoga posebnu pažnju pridali estetici proizvoda, ponajprije etiketi svojih vina. Etiketa pulskog dizajnera Željka Burica, kojom dominiraju krugovi, moderna je, prepoznatljiva i gotovo hipnotička, te ostavlja jak doživljaj na konzumenta.

Pored razvoja vlastitog proizvoda, Ivica Matošević vrlo se često spominje kao osoba najznačajnija u stvaranju istarskog vinskog čuda. Dugogodišnji čelnici čovjek Vinistre, udruge koja okuplja istarske vinare, pridonio je kvalitetnom organiziranju i afirmiranju Istre kao zemlje dobrog vina, potičući izvrsnost kao osnovnu odrednicu te misije. Ljubav prema svom kraju, zajedništvo te želja za stvaranjem najboljeg što



teritorij može dati u tipičnim poljoprivrednim proizvodima, nezaobilazne su odrednice modernog istarskog lifestyle-a.

Rivalitet malih proizvođača vina u Istri rezultira izvrsnošću, a to se prenosi i u segment proizvodnje maslinovog ulja te gourmet scenu s nezaobilaznim pršutom, sirom, medom i tartufima.

Manifestacija Vinistra u Poreču, danas najznačajnije vinsko zbivanje na području bivše države, pod dirigentskom palicom Ivice Matoševića predstavlja središnje mjesto na kojem Istrani svakog proljeća pokazuju svoja izvrsna ulja i vina.

## Povijest

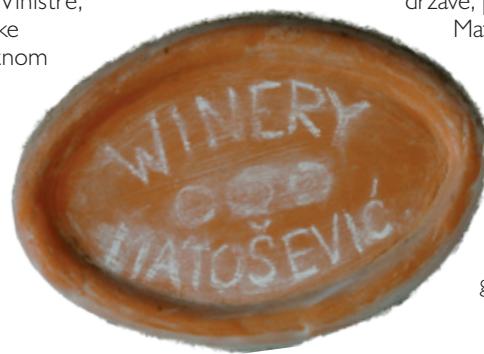
Povijest branda Matošević vezujemo uz osobu Ivice Matoševića, rođenog 1964. godine i odraslog u Puli.

Diplomirao je na Agronomskom fakultetu u Zagrebu smjer vrtlarstvo s oblikovanjem pejzaža 1988. godine, a u svijet vina upušta se tijekom doktorskog studija u Italiji.

Bez ikakve vinske tradicije u obitelji, strastveno ulazi u novi svijet vina, završava obuku za sommeliera i uči od najboljih vinara Furlanije, a po povratku u Istru 1996. osniva tvrtku i kreće s proizvodnjom vina, koristeći nova znanja i suvremenu tehnologiju u podrumu.

Prva proizvedena boca namijenjena tržištu bila je Mladuh 1996., mlado vino proizvedeno metodom karbonske maceracije, po uzoru na popularni francuski Beaujolais Noveau.

1998. godine kreće s izgradnjom novog vinskog podruma u Krunčićima, mjestu u Istri iznad Limskog kanala odakle mu potječe obitelj. Nakon dobrih početnih rezultata i priznanja, 2002. godine postaje predsjednik Vinistre te modernizira manifestaciju i potiče nove sadržaje, čime ona poprima današnji prepoznatljivi oblik.





## Proizvod

Vina Matošević danas na tržište plasiraju visokokvalitetna vina s vinogorja Zapadna i Centralna Istra, gdje posjeduju vlastite vinograde, te vinograde koje njeguju zajedno s dugogodišnjim partnerima.

Dvije su osnovne linije vina koje vezujemo uz robnu marku Matošević: prva su svježa vina ALBA i AURA s crno-bijelom etiketom, koja su proizvedena u posudama od nerđajućeg čelika, namijenjena tržištu na proljeće nakon berbe, s odlikama lepršavosti, elegancije, pitkosti, rađena od sorti malvazije i chardonnaya.

Druga se linija odnosi na vina koja su fermentirala i odležala u drvenim bačvama zapremine 225 litara, a ona su u pravilu naglašenije strukture, kompleksna, slojevita i ponajprije namijenjena gastronomiji.

Narančaste etikete odležalih vina nose nazive ALBA barrique, ANIMA barrique, a odnose se na malvaziju i chardonnay u bačvama od francuskog hrasta, materijala standardno korištenog u pravljenju vina.

Zelena etiketa pod nazivom ALBA robinia podrazumijeva malvaziju koja je fermentirala i odležala u bagremovoj bačvi (akacija), i otklon je od međunarodnog standarda, čime su istarske malvazije doatile još jedan poseban izričaj, vrlo zapažen u struci.

Povremeno, kada to berba dopušta, Matošević proizvodi i etiketu ALBA antiqua, vino koje podsjeća na tradicionalne malvazije - grublje, strukturirane i jače obojene. ALBA antiqua fermentira u kontaktu s bobicama/masuljem, te duže odležava u drvenim bačvicama, oko dvije godine.

MORA i OMBRA imena su koja označavaju crna vina podruma Matošević, a napravljena su od merlota i terana s Bujštine, zapadnog istarskog



vinogorja. Elegantna su, srednje strukture i vrlo prepoznatljiva.

Novost iz podruma Matošević su dva vina koja dolaze iz centralnog istarskog vinogorja, pod nazivom GRIMALDA.

Grimalda je vrlo atraktivni lokalitet, mjesto na vrhu brežuljka, uobičajeno za istarsku unutrašnjost, podno kojeg leži deset hektara novih nasada terasiranih vinograda. Sortiment je sljedeći: sauvignon, chardonnay i malvazija od bijelih, te merlot i teran od crnih.

Bijela GRIMALDA je blend kojeg čini 50% chardonnaya, te po 25% sauvignona i malvazije, dok se crna GRIMALDA sastoji od 85% merlota i 15% terana. Vina odležavaju u barrique-u 12 mjeseci, a odlikuje ih značajka terroira, posebnosti lokacije, koja daje vinu jedinstveni pečat.

Nadmorska visina, prozračnost, ekspozicija i tip tla, uz vrlo male prinose (manje od 1 kg po trsu) osnovne su odrednice novih GRIMALDI u boci.

Za očekivati je da uz vrhunske početne rezultate vina iz mladih vinograda, razvojem i starenjem vinograda sljedeće berbe budu slojevitije i kompleksnije, te još bolje.

Vina Matošević od 2009. godine nose certifikat HACCP, dok je ALBA, svježa malvazija i glavni proizvod podruma nositelj oznake IQ (istarska kvaliteta) neprekidno od postojanja standarda posljednjih pet godina.

## Nedavni razvoj

Proteklih je godina tvrtka kompletirala podrum novim odjeljkom prihvata, vinifikacije i skladištenja vina, te je u tehnoškom smislu u potpunosti zaokružila segment prerade.

Novi nasadi na Grimaldi polako dolaze u rod, te tvrtka planira intenzivirati plasman na inozemna tržišta, koja danas pokrivaju nešto više od četvrtine ukupne proizvodnje.

Vina Matošević već danas možemo naći u prestižnim restoranima svjetskih metropola, s intencijom da se taj trend održi i unaprijedi. Novi, dorađeni znak Matošević – Wines of Istria, ima za cilj bolje pozicionirati se na međunarodnoj vinskoj sceni.

## Promocija

Direktni marketing je najčešći vid promocije, koji prakticira Ivica Matošević. U tome je važno imati kvalitetne suradnike koji razumiju i mogu interpretirati filozofiju tvrtke, ponajprije distributere i promotore.

Konzumentu često nije dovoljno kupiti bocu vina na polici, on traži punu priču o tom vinu.

Najčešće su to degustacije i edukacije o kulturi vina, vođeni obilasci podruma i vinograda, zajednički nastupi s drugim vinarima s ciljem afirmacije teritorija, te programi s ciljem turističke promocije kraja. Sinerhijsko djelovanje s ostalim akterima vinske scene, posebno vrhunskom gourmet scenom, neizostavni je alat u promociji Vina Matošević.

## Vrijednosti robne marke

Graditi brand Matošević – Wines of Istria danas ponajprije znači govoriti o načinu života gdje hobi postaje posao, gdje strast i težnja k izvrsnošći stvara vrhunsku kvalitetu, a napisljetu ta pozitivna energija promovira vaš kraj, konkretno Istru i Hrvatsku. Priroda posla pravljenja vina ne poznae radno vrijeme. Da biste uspjeli u tomu, pravljenje vina u pravilu biva 24satni posao, gdje proizvođač živi proizvod od kreacije do promocije i prodaje, što napisljetu čini cijeli život. Da bi pak takav život bio baš onaj pravi, čisto srce, ljubav i identificiranje s proizvodom su najvažniji preduvjet. To znači i potpuno saživljavanje s prirodom i svime što priroda donosi. Ivica Matošević je osoba koja u potpunosti teži navedenim vrijednostima, te su rezultati na



afirmaciji Istre i Hrvatske kao zemlje dobrog vina, neodvojiva vrijednost od one koju čine ALBA, GRIMALDA ili druga Matoševićeva vina. A vinska pozornica u našoj zemlji jedna je od najsvjetlijih novih realnih vrijednosti, koja se dogodila otkad je nove države.

[www.matosevic.com](http://www.matosevic.com)

## JESTE LI ZNALI...

### Matošević vina

- Otac Ivice Matoševića bio je direktor vodovoda, a majka kemičarka, te je - kako u šali Matošević kaže - on bio predodređen baviti se vinom
- Fantazijska imena ALBA, AURA, ANIMA, MORA i OMBRA, koja nose Matoševićeva vina, nastala su kao zamjene za nazive sorte, koje tada, zbog nezaštićenog porijekla, nije smio navesti na bocama. Do berbe 2000. godine sva su imena vina imala prefiks millennium (npr. Millennium anima).
- Matošević je, prije nego što je proizveo prvu bocu vina, završio u Italiji trostupanjsku školu za sommeliera čime je, zajedno s Ivanom Jakovićem i Gianfrancem Kozlovićem, jedan od prva tri hrvatska sommeliera s međunarodnom diplomom.
- Matošević je 2005. godine organizirao jedriličarsku ekspediciju Malvasia Mediterranea MMV, koja je oplovila sva malvizijska mjesta na putu do Peloponeza u Grčkoj i mjesta Monemvasia (tal. Malvasia), odakle dolazi 700godišnja priča o malvaziji pod njegovom je inicijativom i koordinacijom Istarska županija 2005. godine uvela sustav nadzora kvalitete IQ – istarska kvaliteta – danas najozbiljniji sustav kontrole kvalitete na dobrovoljnoj bazi u našoj zemlji.
- Tijekom 2010. godine je zajedno s kolegama Kozlovićem i Degrassijem, za potrebe američkog tržišta i Joea Bastianicha, važnog aktera američke gourmet scene, proizveo malvaziju MaDeBaKo, koja se sastoji od tri trećine malvazije od svakog vinara, a koja je pobijedila na World of Malvasia, ne službenom svjetskom prvenstvu malvazija pod pokroviteljstvom OIV-a, svjetske organizacije za lozu i vino