

Okus tedna

Zanut: sauvignon 2010

JOŽE SPLICHAL



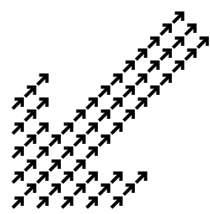
Poletni večer je lepši s sauvignonom letnik 2010 iz kleti Kocijančič Zanut v Brdih, h kateremu so v ljubljanskem Krpanu skuhalih domače rezance in čeznje nastrgali poletni istrski črni tartuf

Kmetija Kocijančič Zanut je doma v vasi Neblo, na skrajnem zahodu Brd. Pred kratkim je vodenje kmetije od očeta **Franca Kocijančiča** prevzel sin **Borut** z družino, mali **Mark** pa po vinogradih in v kleti spoznava skrivnosti trt in vina, ki se že od nekdaj prenaša-

jo iz roda v rod. Njihov merlot brjač letnik 2003 je v zadnjem letu eno najboljših rdečih vin, medtem ko je sauvignon letnik 2010 vino, ki je kot nalašč za vroče poletne dni. Ta sauvignon je po celodnevni hladni maceraciji in mesecu dni fermentacije v jeklenih cisternah

zorel slabo leto, potem pa še tri mesece v steklenicah, preden je prišel med pivce – natočili so ga na zadnjo luno v avgustu 2011. Vino ima 13 odstotkov alkohola. Trte sauvignona rastejo na najvišji legi kmetije, vino je aromatično in elegantno. Poletno vino – poletna hra-

na. V ljubljanski restavraciji Krpan je **Darko Simončič** k Zanutovemu sauvignonu pripravil preprosto jed: domače široke rezance, ki jih je skuhal al dente, zabelil s kančkom sladke smetane in tartufato, čeznje pa nastrgal sveže poletne istrske črne tartufe.



**Kocijančič
Zanut:
sauvignon
2010**

Vino s posestva Kocijančič Zanut v Neblem; trte rastejo na najbolj sončnih legah; aromatičen sauvignon letnik 2010 ima 13 odstotkov alkohola.



K sauvignonu letnik 2010 iz kleti Kocijančič Zanut v Neblem v Brdih so v ljubljanski gostilni Krpan ponudili široke rezance s poletnim črnim tartufom. (FOTO: DEAN DUBOKOVIČ)

V kozarcu

Kako sem se preselil v e-igračke

ROBERT GORJAK



www.belvin.si

Dvakrat pohvaljeni Marjan Simčič: v Decanterju modri pinot 2008, v Hongkongu pa sauvignon opoka 2007

Nove e-igračke so hudimano dobra reč. Morda se spomnite, kako sem se lani tam nekje jeseni pohvalil, da sem objavil tiskano verzijo Decanterja in se naročil na elektronsko prek aplikacije Zinio ter prihranil lep kupček denarja. Digitalna verzija je bila okrog tretjino tiskane. A to še ni vse, prednosti je še cela vrsta. Ne bo mi več treba razmišljati, kam sem spravil zadnjo številko, ko se bom odpravil na počitnice ali na vikend. Da sploh ne govorimo o tem, da so v magični škatlici z imenom ipad shranjene še moje najljubše vinske knjige. Trenutno berem Authentic Wine, pod katero sta podpisana **Jamie Goode** ter **Sam Harop**, MW. Priporočam vsem, ki jih kakor koli zanimajo naravna, biodinamična, ekološka ... vina, to je skoraj obvezno branje za tiste, ki zgoraj omenjene izraze uporabljajo za svoja vina. Da ne zaidem – sliši se odlično, potem pa sem pred dnevi zgroženo ugotovil, da je kakšna številka Decanterja ostala tam zgoraj, niti dol si je nisem potegnil. Nezaslišano. Ko je prišla tiskana verzija, se mi je vsaj vsake toliko pojavila pred

nosom in me spomnila, naj jo malce preberem. Digitalna pa mirno čaka tam zgoraj v medmrežju. Jih bom prelistal vsaj med počitnicami? Raje ne rečem nič, za počitnice ne maram nikakršnih načrtov. Jih je dovolj prek leta. Zadnji, avgustovski Decanter je že pri meni. V njem je **Steven Spurrier** med šestimi vini, ki jih priporoči vsak mesec, potem ko je to enkrat že storil, ponovno priporočil modri pinot rezerva 2008 **Marjana Simčiča**. Spurrier meni, da premore zemeljsko sadnost ter naravno sladkost modrega pinota, pri čemer je bolj slovenski kot sorten. Izraža dobro kislino ter fino globino ter da prihaja s 13 do 36 let starih trt, ki so rastle na laporju (po briško na opoki), skrivalcu ter peščenjaku. Zaključil, da gre za ljubko vino, ki bo zmoglo vsaj še štiri leta. Verjetno malce konservativno, a bolj kot to, se mi zdi, da Spurrier piše o slovenskem karakterju pri tem vinu. Sam sem namreč prepričan, da mnoga naša vina zelo dobro izražajo svoje poreklo. Če so kaj podobnega začeli opažati tudi tujci, je to samo dobro. Teden je bil očitno zelo dober za Marjana Simčiča, saj ga je na

drugem koncu sveta, v Hongkongu, izpostavil še **James Suckling**, bivši kritik Wine Spectatorja. V restavraciji Petrus je glavnemu sommelieru postavil nalogo, naj za eno njihovih jedi, po kateri so znani, izbere vino, ki naj ne stane več kot 1000 hongkonških lokalcev (100 €) in ima po njegovem mnenju oceno vsaj 90. V videu, ki je objavljen na spletu, chef sommelier **Nicolas Pierron** Sucklingu k bretanskemu jastogu ponudi eno belo in eno rdeče vino. Suckling ugiba in, kot smo že navajeni, ustrelji mimo. Bi vi uganili? Pierron odkrije, da je za belo vino k jastogu izbral Simčičev sauvignon opoka 2007, ki je bogat, aromatičen, oljnat, zrel, s karakterjem suhih sadežev. Suckling meni, da si zasluži 92 točk. Mimogrede, rdečina je bila avstrijski Saint Laurent oziroma šentlovenska. Medtem naši mediji, vključno s tem, ki ga ravnokar berete, in mojim priljubljenim Dnevnikom še vedno niso ugotovili, kako bi bralcem ponudili zgolj elektronsko verzijo za 50 odstotkov ali še bolje 30 odstotkov tiskane verzije. Ni stroškov distribucije, ni stroškov tiska, odprte so nove

možnosti, ki jih ponuja splet. Piano? Ah, dajte no. In če se vrnem k novotarijam, na twitterju lahko izveste, da **Jancis Robinson** gleda finale Wimbledonu in komentira čevlje gospe **Federer**, da vinogradi v Montrachetu že dvajset let niso menjali lastnikov, na katerem vlaku se ravnokar pelje **Tim Atkin** in kje sta ga prejšnji večer biksala z **Ozom Clarkom**. Ne nazadnje, na twitterju me je našel Slovenec, ki v Mehiko uvaža slovenska vina, se pohvalil, da je bralec mojih Vodičev, in me zaprosil, ali lahko uporabi poglavje o navojnih zamaških, češ da je mehiška publika zelo

možnosti, ki jih ponuja splet. Piano? Ah, dajte no. In če se vrnem k novotarijam, na twitterju lahko izveste, da **Jancis Robinson** gleda finale Wimbledonu in komentira čevlje gospe **Federer**, da vinogradi v Montrachetu že dvajset let niso menjali lastnikov, na katerem vlaku se ravnokar pelje **Tim Atkin** in kje sta ga prejšnji večer biksala z **Ozom Clarkom**. Ne nazadnje, na twitterju me je našel Slovenec, ki v Mehiko uvaža slovenska vina, se pohvalil, da je bralec mojih Vodičev, in me zaprosil, ali lahko uporabi poglavje o navojnih zamaških, češ da je mehiška publika zelo

možnosti, ki jih ponuja splet. Piano? Ah, dajte no. In če se vrnem k novotarijam, na twitterju lahko izveste, da **Jancis Robinson** gleda finale Wimbledonu in komentira čevlje gospe **Federer**, da vinogradi v Montrachetu že dvajset let niso menjali lastnikov, na katerem vlaku se ravnokar pelje **Tim Atkin** in kje sta ga prejšnji večer biksala z **Ozom Clarkom**. Ne nazadnje, na twitterju me je našel Slovenec, ki v Mehiko uvaža slovenska vina, se pohvalil, da je bralec mojih Vodičev, in me zaprosil, ali lahko uporabi poglavje o navojnih zamaških, češ da je mehiška publika zelo



možnosti, ki jih ponuja splet. Piano? Ah, dajte no. In če se vrnem k novotarijam, na twitterju lahko izveste, da **Jancis Robinson** gleda finale Wimbledonu in komentira čevlje gospe **Federer**, da vinogradi v Montrachetu že dvajset let niso menjali lastnikov, na katerem vlaku se ravnokar pelje **Tim Atkin** in kje sta ga prejšnji večer biksala z **Ozom Clarkom**. Ne nazadnje, na twitterju me je našel Slovenec, ki v Mehiko uvaža slovenska vina, se pohvalil, da je bralec mojih Vodičev, in me zaprosil, ali lahko uporabi poglavje o navojnih zamaških, češ da je mehiška publika zelo