

Okus tedna

Vinska klet Krško: beli pinot 2011

JOŽE SPLICHAL



Beli pinot letnik 2011 je primerno vino za poletne dni, prihaja pa iz Vinske kleti Krško; k temu vinu je Jure Tomič iz brežiškega Debeluha ponudil dimljeno postrv s pečenimi hruškami, hrenom in peno dimljenega sira

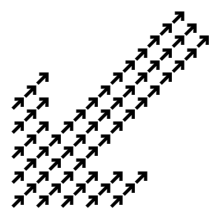
Sorta beli pinot izvira iz Francije, zelo razširjena pa je tudi v Posavju, kjer daje vrhunsko belo vino. Enega najboljših svežih, mladih belih pinotov, kot nalašč za tople poletne dni, imajo v Vinski kleti Krško: letnik 2011 je suho vino,

zlato rumene barve in sortno značilno v vonju, s sadnimi odenki. Čeprav je krepko in bogato, kisline poskrbijo za svežino in živahnost. Čeprav gre za zgodnejšo sorto, dobro dozoreva. Letnik 2011 ima 12 odstotkov alkohola. Beli pinot

priporočajo kot dobro spremljavo k sirom z belo plesnijo, pečenemu piščancu in jedem iz perutnine ter predvsem ribjim jedem.

Kaj je lepšega kot v vrhunski gostilni najti chefa, ki propagira vina iz lastnega okoliša.

V ošteriji Debeluh v Brežicah Jure Tomič nadvse rad kombinira svoje jedi z vini posavskih vinarjev. K belemu pinotu iz krške vinske kleti je ponudil dimljeno postrv s pečenimi hruškami, hrenom in peno dimljenega sira.



**Vinska klet
Krško:
beli pinot 2011**

Beli pinot iz sremiško-bizeljskega vinorodnega okoliša, ki so ga donegovali v Vinski kleti Krško, se odlično poda za tople (vroče) poletne dni. Letnik 2011 iz krške kleti ima 12 odstotkov alkohola.



Beli pinot je iz krške vinske kleti, dimljena postrv s pečenimi hruškami, hrenom in peno dimljenega sira pa iz ošterije Debeluh v Brežicah. (FOTO: JOŽE SPLICHAL)

V kozarcu

Domači poletni hiti

GAŠPER ČARMAN



Temperature so planile do neba, sonce nas boža in vinske želje kličejo po svežini: naredil sem izbor sedmih poletnih vinskih hitov iz Slovenije



Posestvo Burja, zelen 2011

Neverjetno je, kaj je v tako kratkem času uspelo doseči Primožu Lavrenčiču z novo blagovno znamko Burja. Pokazal je izjemno znanje vinogradnika, enologa, saj trgu ponuja tako lahka, preprosta vina kot tista najbolj zahtevna. Zelen 2011 spada v prvo skupino in je lahko ponos vsej Vipavski dolini, saj je ta primerek avtohtone vipavske sorte optimalen. Tipičen, moderen, tehnološko brez napake in z visoko dodano vrednostjo.

Dveri Pax, sauvignon 2011

Dveri Pax delujejo premočrtno in na dolgi rok, kar je nekako logično, saj je



poslovno razmišljanje lastnika, avstrijskih benediktincev, nasploh usmerjeno na dolgi rok. Verjetno je amortizacijska doba, ki jo vkalkulirajo, vsaj sto let. Sauvignon je prav takšen, kot naj bi bil štajerski sauvignon: aromatičen, izjemno intenziven, tipičen, z višjo kislino in čist. Brez problema se pridruži svojim severnim sosedom pri zelo uspešnem osvajanju vinskih kart po vsem svetu.

Lisjak, sivi pinot 2010
Lisjakovi iz Vipavske doline imajo krajšo tradicijo kot njihovi soimenjaki na Krasu, vendar izjemno veliko znanja. Brata uspešno krmarita barko in trgu ponujata



moderna vina, perfektne izvedbe z najlepšo odliko za pivca: izjemnim razmerjem med ceno in kakovostjo. Sivi pinot 2010 je bil fermentiran in zoren zgolj v inoxu, je popolnoma suh, tipičen in poletno navihan. Eno od najboljših razmerij med ceno in kakovostjo na trgu!

Blažič, sauvignonasse 2010
Borut Blažič je mojster sauvignonassa oziroma bivšega

furlanskega tokaja. V svoji kleti ima več izvedb, vendar je to vino, polnjeno pod belo etiketo, res izjemno. Po eni strani je lahkotno, sveže, osvežljivo, po drugi s pravo tokajsko kompleksnostjo. Je izjemno aromatično, kompleksno, zelo primerno za kombiniranje s hrano in zelo naravno. Kombinacija tega sauvignonassa s pole-



tnimi zelenjavnimi jedmi je briljantna.

Marjan Simčič, chardonnay 2011

Marjanova bela etiketa, ki predstavlja lahkotna vina iz mlajših vinogradov, je v Sloveniji izjemno popularna, eden od najbolj preprostih kazalnikov je prav dejstvo, da mu vsako leto zaloge poidejo, preden napolni nov letnik. Vina niso zgolj preprosta in lahka,

niso tehnično brezhibna, temveč so zelo avtorska. Chardonnay 2011 kaže vse lastnosti za to sorto izjemno primerne terroirja, znanje hiše in lažjim vinom bolj naklonjenega letnika 2011. Zanimivo ga bo spremljati čez deset let, ko bodo njegovi mlajši bratje prihajali iz rok mladega sina Leonarda, ki ga vino zanima tako, da že razmišlja o njem in



obrisih spektakularne kariere.

Šumenjak, sauvignon 2011

Eno od lepših presenečenj zadnjega časa. Ko sem poskusil to vino, sem Srečka Šumenjaka najprej vprašal, ali uporablja selekcionirane kvasovke: prav te namreč pomagajo vinarju pridelati aromatičen, intenziven, za nekatere celo tipičen sauvignon. Njegov je bil prav tak – lep, zelo intenziven,



z aromami breskev, bazilike, lista paradiznika, diskretnega bezga in zelo čist v ustih in dolg. »Zanesljivo ne!« je bil njegov hiter in iskren odgovor, češ da sploh

ne uporablja selekcioniranih kvasovk. Mu verjamem, vino pa toplo priporočam. Vrhunsko.

Nafa, rose 2011

Rose je poletno vino, Nafin je odličen že nekaj let, postal je konstanta lepih, svežih, sadnih in predvsem suhih rosejev. Arome jagod, višenj, šipka in rdečega ribeza navdušijo še tako velike skeptike roseja. Usta so čista, elegantna, srednje dolga in harmonična. Ohladite ga, povabite veselo družbo in opazujte lepo ;-).

