

Crkljanje v oživiljenem gradiču



Gredič Avenanti, Ceglo

Dokaz, da smo v Evropi! Kjer ni mej, namreč. Gradič je še ravno toliko v Sloveniji, da je slovenski, in dovolj v Evropi, da ima italijanskega chefa v imenu. Slovensko-italijanski so vsi, od kuharjev, natakarjev do gostov in celo vin. V vrhunsko obnovljeni nekdanji ruševini, ki ima celotna Goriška brda v naročju, s sobami za najbolj razvajene, opremo za najbolj tehnične, vinsko kletjo za najbolj zahtevne, je tudi restavracija v tem slogu – za najbolj dobrojedse. Gradič Gredič na Ceglem je to, kar je še manjkalo Brdom.

UROŠ MENCINGER,
besedilo in fotografije

Lizike iz gamberov hrustajo, marmelada iz ingverja pa peče. Gredič noče biti običajna gostilna, ki bi ji zadoščal pogled čez vinograde na obeh straneh meje, tako kot njegovim gostom ne zadošča le krožnik ocvrtih rib iz Jadranskega morja. Oboji hočejo in potrebujejo več! Konkurenca na tej in oni strani Brd je močna in kakovostna, zato se obnovljeni gradič na Ceglem zaveda, da najmodernejši bang & olufsen, kot zaščitni znak slovenskega lastnika, še ni (bil) dovolj za uspeh. Restavracija v Grediču zato nosi ime italijanskega chefa, kar pomeni, da so jedi med tradicijo in inovativnostjo.

Pujskov čips za vzklík

Takšen je, zato, tudi bakalar na belo, ki je tako penasto nežen, da potrebuje sušen čebulni okus za okrepčilo in hrustljavi »zrak« pujskovega čipsa za vzklík. Christian Avenanti ne skriva, da hoče še pred usti najprej navdušiti oči: njegovim krožniki so sicer beli, toda nenavadnih oblik. Vilic se nanje ne da odložiti, toda tega niti ne boste hoteli. Hobotnica, kuhana v pivu, z janežem in agrumi, ni, namreč, le lepša kot drugod, temveč je njen morski okus, osladkan s karamelizirano zapečenostjo, zanimivo spenjen z janeževo upognje-



Gredičev chef Christian Avenanti – sodobna italijanska kuhinja s podpisom

nostjo koromača in grenko kislostjo limone.

Vseeno pa je to oljna kuhinja, v kateri je več tradicije kot inovacij, več svežine kot dolgega kuhanja, več barv kot konsistence. To pomeni, da jedi niso kompleksne, še manj zapletene, prej preproste. Kuhar se pod njih podpisuje tako, da krompir zgosti namesto z maslom z oljčnim oljem, oblije pa namesto z gosto omako z redko esenco (paprike); saj gre »le« za pire z velikimi garnelami in belimi tartufi. A zato pusti gostu prostor, da se vpraša – zakaj pa ne raje s škampi? Še posebno ker natakar oblubi – rakovico.

Vprašanje pa je hitro mimo, saj že naslednji krožnik resnično navduši. **Bradač v omaki iz curryja, jabolč in dimljene paprike** je rav-



Počasi pečene rače prsi in telečja jetra s sladko čebulo

no tisto, kar prevečkrat zmanjka v naših morskih gostilnah. Drugačnost! Nežni fileji rdeče ribe, ki se ji koža nikoli ne zapeče, zato kuharja niti ne premami, da bi meso mučil do izsušitve, se ne ujemajo le barvno z rumeno posebnostjo curryja in dimno odišavljenostjo sladke mlete paprike. Kombinacija, za katero potrebuješ ob pravi ribi le malo sproščenosti, da dodaš še skrbno zrezana in na hitro popečena (ta pa, najbrž, v maslu) jabolka.

Tudi **omehčana polenta** je takšna. Chef pozna, namreč, tolminski sir, med katerega skrje mehko kuhano prepelčje jajce, da je globoki

krožnik nared za posip belih tartufov, ki tokrat niso le vzvišeni okras.

Pri toplih predjedeh si naročilo zaslužijo tudi ravioli, tako tisti s krompirjem in sladko čebulo kot oni s telečjim mesom in začimbami. Kuhar jih gnete sam in z dovolj jajci, polni pa dnevne »ulovu« primerno.

Le nekaj je treba vedeti – Gredič ni gostilna, ki bi z enim hodom potešila ves apetit, in ne restavracija, ki je za vsakdanji proračun. Steklo, tisto v jedilnici, ki gleda vinograd, in tisto v spalnici, ki gleda kopalnico, je pač zato, da se gostje – crkljajo.



Romb s panceto in vongole s tartufi

***** nepozabno doživetje, najboljšo v Sloveniji!
**** za najbolj zahtevne, odlično!
*** ne bo vam žal, zelo dobro!
** našlo se bo kaj, dobro!
* če ni boljšega, še kar!

Mlinci postanejo pašta

Čeprav to crkljanje včasih ne najde konca. **Rombu na žaru** sicer ni bilo kaj očitati, saj so bile zraven vongole, panceta, cvetačni pire in (spet) tartufi, toda takšnega vtisa kot mondeno prenovljeni stari gradič ni zapustil. Dobre sestavine, ki so sicer skrbno zložene in na izbranih krožnikih, še niso avtomatsko jed s podpisom.

Tatarskemu bifteku, barvno mondenemu, je tako zmanjkalo izrazitosti, **taljati**, sicer sočni in iz škofjeloškega goveda, drugačnosti, **račjim prsim**, počasi pečnim, s telečjimi jetri, sladko čebulo in kostanji na kruhu, ki ima na Grediču veliko svežih oblik in okusov, pa več sicer odlične marmelade (omake) iz rdečega sadja.

Tako kot sladki karti (manjka) več sladice! Saj ima **čokoladni narastek** ob sebi tudi kavno kremo v kozarcu in **casatta** kandirano sadje, zamrznjeno smetano ter svežo omako sabayon, a Avenanti z nekaterimi jedmi tako razvadi, da hočeš tudi pri drugih enakosti.

Odojek z narastkom iz cvetače že sodi v to prvo kategorijo, saj so se vse sestavine lepo ujele, pri čemer je pomagalo tudi kar nekaj začimbnege znanja. Kardamom je bil, namreč, pika na i. Še lepši nasmeh pa so izzvali **mlinci v telečji omaki s kandirano bučo in sirovo peno**. Nič težkega ni bilo v njih, le lahka omaka je prevlekla mlince, ki so bili pravzaprav pašta, z drobnimi mesnimi in bučnimi kockami, ki so postregle vsaka s svojo teksturo, celotna jed pa je iz preprostosti poskočila v posebni užitek.

Zakaj obiskati?

Restavracija za prenočiti. Za konec tedna v Brdih, za obisk slavnih vinskih sosedov na tej in oni strani, za aperitiv na dnu okroglih stopnic za najdaljšo mizo v najbolj polni kleti, za pozno večerjo in še bolj pozen zajtrk, za posebne goste in za posebne priložnosti.

www.rad-dobrojem.si
Prihodnjič: Academia, Marija Bistrica, Hrvaška

Kaj, kje, kdaj

kuhinja avtorska sodobna italijanska kuhinja
kdo chef Christian Avenanti
odprto od srede do nedelje med 12. in 15. uro ter med 19. in 23. uro, vinoteka odprta vsak dan med 11. in 23. uro
zaprto ponedeljek in torek naslov Ceglo 9, Dobrovo v Brdih
telefon +386 (0)5 828 0120, 040 477 817
splet www.gredic.si, info@gredic.si
kje iz Medane je kratek spust do Ceglega
cene hladne in tople predjedi 10 do 13, testenine 10 do 16, glavne jedi 15 do 30, sladice 6 do 9; degustacijski meni 35 (3 hodi) in 55 evrov (4 hodi)
prostor restavracija s teraso na vrhu vinograda; moderen ambient z mešanico betona in stekla; prostor, ki ga otoplijo šele jedi
posebnosti hotel s sedmimi sobami

VINSKI IZBOR

Gredič je tudi vinoteka, in to takšna, ki je vredna posebnega obiska. Zaradi nagrajene arhitekture, okroglih stopnic, vinskih boksov, zavesnega lestence in tako dolge mize, da je na njej prostora za vseh 1050 etiket. Hišni so vsi vinarji iz Brd in Collia, najbolj zahtevni pa se bodo počutili tudi svetovljansko. Vinska svetovalka Chiara Nemaz. Pet najbolj priljubljenih vinarjev: Marjan Simčič, Dolfo, Movia, Ronco dei Tassi, Bjana.

Marjan Simčič, Rebula Opoka

2008, Goriška brda. V restavraciji s chefovimi podpisom tudi vino z vinarjev. Avtorsko vino Marjana Simčiča, prvega Gredičevega sosedu. Rebula z izrazitim terroirjem, vzgojena z naravnimi metodami, brez uporabe umetnih gnojil in insekticidov, z ohranjanjem naravnega ciklusa živih organizmov v vinogradu. Grozdje z najboljših mikrolokacij, Jama (0,2 ha), Jordano (0,3 ha), Breg (0,1 ha), z zelo starih trt (36 do 56 let), z globokimi koreninami v laporju (opoki).

Trgatev tudi v različnih časovnih zamikih ob polni fenolni zrelosti grozdja (sredi oktobra). Specijano grozdje se je štiri dni maceriralo v lesenih konusnih posodah; alkoholno vrenje z naravnimi kvasovkami; 22 mesecev na kvasovkah v 500-litrskih sodih. Zorenje v steklenici še 12 mesecev.

Barva starega zlata ima intenziven, poln, kompleksen vonj, tudi po mokri opoki. Poudarjena mineralnost. V okusu kremavost in eleganca dolgega pookusa, ki pa bo vsako leto še daljši. Vino, ki ga imajo rade vse resne jedi, od predjedi do sirov, od rib do mesa, od istrskih belih do francoskih črnih tartufov. Vino za posebne večere (novo leto). Cena pri vinarju: 36 evrov.

Vina Simčič, Marjan Simčič, Ceglo 3b, Dobrovo v Brdih, telefon 05 395 9200, www.simcic.si, info@simcic.si.

