

# Restavracija Grad Socerb

vrhunska restavracija

naslov Socerb 7, Črni Kal

telefon 05/659 23 03

e-pošta grad.socerb@volja.net

sedeži znotraj 24, zunaj 35

delovni čas od 18. do 22. ure in ob  
petkih, sobotah in nedeljah od 12. do  
22. ure, ob ponedeljkih zaprto

kreditne kartice Eurocard, Amex,  
Visa, Magna

**S**merokaz: Socerb je nad vasico Kastelec, kamor pridete, če pred viaduktom Črni Kal zavijete s primorske avtoceste na desno. Kakor se za grad spodbodi, je seveda na vrhu hriba, od koder je enkratni razgled na okolico. Parkirišče je prostorno.

Zgodovina: Zametki gradu segajo v čase Ilirov. Na tem mestu so imeli ogledni stolp, od koder so nadzorovali dogajanje v Tržaškem in Koprskem, deloma pa tudi v Piranskem zalivu. V 11. stoletju je v bližnji vrtini prebival mučenik in svetnik sv. Socerb. Grad, ki so ga zgradili pozneje, je mogočno stal do požara v 18. stoletju. Čeprav so ga prenovili, po koncu druge svetovne vojne nihče ni skrbel zanj in še zdaj je od daleč videti kot razvalina. A videz vara, kajti veliki kuhinarik, nekdanji protokolovec Milan Graj je svoje telo in dušo zapisal tej starodavni dediščini. Kulinarika je v večini ribe narave, saj Graj in njegova Joca prisegata na naravne okuse jadranskih rib in drugega morskega življa. Z obzidja je Trst kot na dlani, še bližje gradu pa so vinogradi in oljčni nasadi Doline, tradicionalne slovenske vasice z obrobja svoje čase največjega slovenskega mesta. Tam domuje tudi Vitjan Sancin, ki poleg odličnega oljnega olja prideluje še vrsto prestižnih vin. Od belih sort izstopa avtohtona in skoraj pozabljena *glera*, iz katere je neuničljivi



Skutni njoki s škampi in bučkami

zamejec naredil za zdaj prvo in edino svetovno penine te vrste. Bili smo čisto iz sebe zaradi njene poskočnosti, lahкотnosti, skladnosti, nežnih, a vseeno neumornih mehurčkov in elegance, ki kar kliče po novem kozarcu. V kategoriji lahкотnejših penin je ta zagotovo številka ena, saj ima tudi čarobno moč odžeganja!

Ob tej mojstrovini smo prvo lakoto krotili s pogrinjkom (prefinjena ribja pašteta, ki je po okusu bliže peni). Tudi izbor kruha (čebulni, koruzni, rženi in beli) je impresiven, namakali pa smo ga v res bogat izbor oljčnih olj; tako Sancinoviht kot tistih iz slovenske Istre.

Matjaž in Melita Lemut (vina Tilia iz Vipavske doline) sta leta 2005 pridelala izvrsten, svež in lahкотen zelen. Prijetne arome svežih jabol, limete in dotika agrumov se v ustih spremenijo v odlično in osvežilno vino, ki se je popolno združilo s prvim hladnim krožnikom. Brancinov carpaccio na rukoli so duhovito podložili s kančkom medu in pokrili z malenkost preveč sicer izvrstnega mladega kozjega sira s Sicilije. Sipiće z jagodami in rdečim poprom so bile mamljive, če pa bi bilo popra malo manj, bi bile brezhibne.

Naslednje vino je prišlo iz Brd. Dobuje (oz. Robert Bučinel), rebula

2006 – slamnato rumeno, močan vonj po limonah, limetah in pomarančnih cvetovih. V ustih močno in korpušentno, manjka svežine.

Je pa za svežino poskrbela naslednja jed, bučke z malimi pokrovačami (kaneštreلامي) in koromačem. Na prvi pogled bi rekli, da je to krožnik zmede okusov, pa vendar Graj dobro ve, kaj gre skupaj. Nežne, na hitro popečene rezine bučk so se lepo povežale s čistimi morski aromami svežih školjk in pikantnostjo koromača.

Simičič, Teodor belo 2003 – temne zlato rumene barve, gosto. Pečena vanilja, limonska trava, nageļnjove žbice, maslo, prezreli agrumi, pomarančna lupina ... V ustih vse to in še čaroben dotik mineralnosti in svežine. Genialno vino, ki nas je spremljalo naslednje tri jedi.

Od daleč je bilo videti kot klasično nabodalo s škampi nad kozarcem pečene rukole. Pa ni bilo čisto tako. Prvovrstne škampe so namreč zavili v milimetrski ovoj larda, italijanske starane bele slanine, ki je surova sladko-slanega okusa. Ta kom-

binacija s škampi je sicer drzna, a zunajserijska!

Še za stopnjo više nas je potegnila jakobova pokrovača v tartufovi omaki. Nobenega blefranja, čisti in močni okusi vseh sestavin so zaplesali strasten balet! In še malo ekstravagance – rezino lahкотno popečene pancete so namazali s precizno plastjo medu in na to položili ravno prav naribanih jabolčk. Ta jed je bila tudi postrežena zelo ne navadno, bingljajoč z žice, ki se je raztezala na zibkasti kreaciji! Požirek teodorja zraven nas je potegnil v nirvano.

Za predah so nam privoščili osvežilni limonov sorbet z bezgovim sirupom, z vini pa smo takoj odšli na



Jakobova pokrovača v tartufovi omaki

Štajersko. Ja, Milan Graj je verjetno eden zelo redkih primorskih gostincev, ki streže vina iz Podravja. In dobro ve zakaj, kajti Kupljenov renski rizling 2002 (slamnato rumeno, na nosu pa mineralno, petrolejasto z delčkom breskove sadnosti; v ustih polno in mineralno. sladkorji so lepo usklajeni s kislino, dota pookus) je bil kot nalase k doma narejenim raviolom z rukolo, prelitim z izbranimi škampi in nežni smetanovi omaki. Okusi jedi je bil mehak in eleganten, dodatek vina pa je poskrbel za prekrasno svežino.

In nato spet k Simičiču – chardonnay 2003. Slamnato rumena barva, na nosu pa pečena karamela, posušena pomarančna lupina, vanilja, jabolčni krhlji, ananas. V ustih je veličastno in polno, slastno in dolgo. To je novi rod chardonnayjev, ki piše

drugačno in novo zgodovino te sorte.

V naokrog obrnjenih kozarcih se na mizi prikažejo skutni njoki s škampi in bučkami. Ko kozarec privzdignejo, tvorba počasi zaduha in ne razpade. Harmonija okusov pa ni s tega sveta. Nežno sladko, filigransko pikantno, sočno, polno in sveže so le del vtisov, ki jih na jeziku pušča ta jed ...

Pa še nismo končali. Vin santo toskanske kleti Al Poggi je topazno rjave barve in omamno diši po rozinah, medu in karameli. Je sicer zelo sladko, vendar premore čarobno svežino, ki meji na pikantnost. To je idealna spremljava za tartufove sladice – palačinke s tartufi v tartufovi peni in skrivnostna krema s tartufi, katere izvor smo neuspešno ugibali. Negotovost je razjasnila Joca: krema je iz fino zmletih piškotov(!), dodatka medu in tartufov!

Moje skromno mnenje: Vedeli smo sicer, da pri grajskem Graju ne bomo slabo jedli, toda tole ... Grad Socerb je butična restavracija, kjer za gosta kraljevsko poskrbijo. Jedec je deležen prefinjenega bombardiranja s svežimi jedi, okusi in idejami, ki jih očitno nikoli ne zmanjka. Ker se skoraj popolnoma prepuščajo svežim sestavinam, ki jih ponujata sezona in tržnica, boste jutri verjetno dobili drugih deset ali dvanajst jedi. Mi smo jih pokusili deset, pa do rib sploh prišli nismo! Takšen degustacijski meni stane 60 evrov po osebi, popita vina so jih dodala še 25 na vsakega. Seveda pa ni nujno, da tudi vi toliko pojedete. Še to: rezervacije so obvezne!

Ambient	5
Izvirnost	4-5
Vinska ponudba	3
Cena/kakovost	5
Kakovost jedi	4-5
Obisk zelo priporočam	



winterhalter

eVino.si

spletna vinska trgovina  
www.evino.si