

Gostilna Pri Lojzetu – dvorec Zemono

vrhunska restavracija

naslov Zemono, 5271 Vipava

telefon 05/368 70 07

faks 05/366 54 40

splet www.prilojzetu.com

e-pošta tomaz.kavcic@s5.net

sedeži znotraj 70, zunaj 40

delovni čas od 12. do 22. ure; zaprto ob ponedeljkih in torkih

kreditne kartice Euro, Amex, Visa, Diners, Karanta

Smerokaz: Na slikovitem hribčku sredi vinogradov blizu Vipave. S stare ceste Vipava-Ajdovščina ob oznaki dvorec Zemono zavijete v klanec in pot vas pripelje naravnost na parkirišče pred restavracijo.

Zgodovina: Pravzaprav bi morali zgodovino te restavracije razdeliti na obdobje pred prihodom družine Kavčič in po njem. Pred prihodom Kavčičev, ki so si ime in slavo že pridobili v domači gostilni pri Lojzetu v ne tako zelo oddaljenem Dornberku, je ta restavracija delovala v sklopu tovarne pohištva Lipa in ji ni šlo tako, kot bi pričakovali. Pa se je nekoga dne pojavil Tomaž Kavčič, predlagal zanimiv dogovor in Lojze je zdaj na Zemonu že več kot deset let. Dobrojedcem kulinaricnih akrobacij Kavčičeve ekipe ni treba posebej predstavljati, saj ta gostilna spada v sam vrh. Kot sem že večkrat zapisal: Tomaž Kavčič je prvi arhitekt slovenske gastronomije. Poznam veliko slovenskih gastronomov in kuhinarikov, vendar nihče tako zavzeto in pametno ne išče novih poti za svoje stvaritve kot Tomi. Možakar se ne ustavlja pred mejami ali različnimi filozofijami. Pogumno hodi naprej in poskuša vsa odkritja in ideje vkomponirati v okuse svoje Vipavske doline in Sredozemlja. Od leta 1998, ko smo ga obiskali prvič, smo bili pri njem že trikrat. Vse tri ocene so bile: zunaj kategorije! Kako je bilo tokrat?

Začetek je bil predvidljiv – **penina zelen iz kleti Vipava 1894**. Izvrstna, lahka in osvežilna penina avtohtone vipavske vinske sorte je bila takšna, kot smo pričakovali. Potem smo si obetali klasičen uvod (doma pečen kruh s hrenovim namazom), a smo se uštel. Tomi tako kot velikani v Evropi razvaja že na začetku obeda z miniaturnimi, ki so prav šokantne. Recimo – **pire z belimi tartufi**, vendar je porcija tako majhna, da skladnost okusov br-

bončice popolnoma obnori. Še skok više – kozarci za vlaganje, polni dima, potem odkrijete pokrov in kot las tenke rezine surovih karžljev (izjemno redke gobe, ki pa so kralji okusa!) nežno zahrustajo med zobmi. Dim (iz zažganega lesa trsov) je v kombinaciji z oljčnim oljem vrhunske gobice nekako mariniral in okus je bil božanski. Zraven smo pili **Štekarjevo pinelo 2006** – slavnato rumena barva, vonj nežnih marelic, pomarančnih cvetov in limon je več kot obetajoč. V ustih je usklajeno, nežno, sveže in čisto.

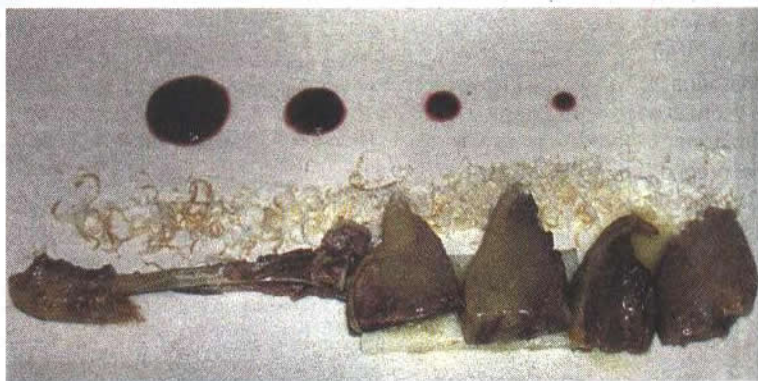
No, po teh šokih smo pristali v tradicionalnem uvodu (**doma pečen kruh s hrenovim namazom**), ki pomeni uradni začetek pojedine.

In kar takoj na začetku je Tomi pred nas postavil jed, s katero je bil doslej v svetu kulinarike deležen največ ovacij. Zaradi nje je postal iskan predavatelj na kulinaricnih kongresih po Evropi in se pojavlja v družbi najbolj eminentnih kuharjev sveta. »Izum« se imenuje **solni žar**. Osnovna sestavina je solni cvet piranskih solin, ki mu doda vrsto zelišč in začimb. Pred tem v posodi



Fiziolova juha

skuha nekakšen čaj iz prav teh zelišč in začne sol pečti na žaru. Med pečenjem jo škropi s čajem, ki zmes drži skupaj in na koncu (pri 180 stopinjah Celzija) tudi popolnoma otrdi. Solno ploščo položi na krožnik in nanjo postavi nekaj kosov divjega brancina, ki se tako spečejo. Riba iz soli potegne ves kalejdoskop začimb. Gost nepopisno uživa v najbolj čistem okusu pečenega brancina brez olja in drugih maščob, aromatika sredozemskih zelišč v kate-rega je, vtkana prefinjeno. S tenko in dolgo ščipalko potem osebje kose ribe dvigne s solne podlage in jih položi na tenko narezane rezine opečenih bučk s še tanjšim slojem jabolk in zelene. Riba takrat zaživi v polnem sijaju, okusi se povežejo, za kremni dodatek pa poskrbijo tenke črtice slatne omake, ki je tekoča verzija doma narejene »ruske solate«. »Noro in popolnoma čisto,« so vzdihovali preverjeni Francozi in Američani, ki so tokrat igrali Jedce. Spremljajoče vino je bilo le še pika na i – **Sutor, Burja 2005**. Zlato rumena barva, močan vonj agrumov in belih marelic ni naključen, saj gre za



Raca, pečena v lastnem soku v pečici, na beli polenti

zvrst malvazije, rebule in laškega rilinga. V ustih je vzor vrhunske harmonije. Je sveže, mineralno, okroglo in polno. Vino je sicer šele na začetku svoje poti, vendar je že zdaj odlično.

In kaj zdaj, po glavni in slavni novosti? Še naprej v neznanu, v svet kulinaricnih »norosti«, ki potrdijo izrek, nemogoče je mogoče. To vsekakor lahko trdim za t. i. »dietetični« **fois gras na brišu**. Fois gras oziroma pašteta iz gosjih jeter je zvezda stalnica francoske kuhinje, ki jo navzlic polnosti in strukturnosti strežejo na začetku obeda s



Solni žar

sladkim vinom za povrh. Če je porcija velika, je lahko jedec od nje že krepko sit. Tomi s posebnimi postopki iz paštete izvabi maščobe in jih nadomesti s suhim sadjem. Briši naj bi bili popečeni kruhki, toda v Lojzetovi izvedbi je to spet nekaj drugega. Da je skladnost okusov v ustih popolna, poskrbi nektar v posodici, ki jed poskočno – temelji na penini – osveži.

In odstremo naslednjo tančico: **fiziolova juha s svežim paradižnikom, dimljeno soljo in čarobno mehko hobotnico!** Tukaj smo se že resno opazovali, ali se nam vse to zares dogaja ali pa smo morda že v kakšnem vzporednem svetu. Lahko rečem, da takšno sosledje jedi tudi izkušnega jedca pripelje do evforije.

Verjetno je eden Tomijevih najljubših filmov Ubij me nežno. V tem slogu smo doživeli **Movio in Veliko belo 2002**, polnitev dvojni magnum: zlato rumena barva z intenzivnimi vonjavami melon, bezga, paprike, pomarančnih lupin, eksotičnih sadežev, karamele in nežne vanilje. V ustih je popolno in zaokroženo z dodatkom nežne pikantnosti in svežine.

Ko smo mislili, da više ne gre, se je odprl strop in nad njim je bila samo

še ena meja – nebo. **Karbonara po Tomijevo**. Mojstrovina nad mojstrovini. Jasno, doma narejeni špageti, ki se kopajo v juhi iz sira in pancete. Najbolj slastna omaka je narejena iz zmletih oklepov škampov in ribjega fonda, notri plavajo sveži škampovi repki. Hrustajoči dodatek so trakovi svežih bučk, okus pa neskončen, da že zapelje v meditacijo.

Še bolj – je to sploh mogoče? – pa je ta jed teknila s požirkom **Simčičevega modrega pinota 2004** – verjetno najboljšega modrega pinota pri nas; bogato sadno in pikantno, pa tako sveže, da se slina kar zlivajo v usta. Razkošna mineralnost in usklajenost kisline z mogočnim telesom kličejo k popolni jedi. Karbonara to nedvomno je.

Tomi je pred leti zaslovel s sorbeti v trdnem agregatnem stanju, zdaj pa je šel še naprej. Tokratni sorbet je bil v obliki surovih jurčkov, vipavske »mozzarella« in larda (italijanske sladke slanine). S poetično lahkotnostjo je ta miniaturna osvežila usta in želodčke pripravila na nove avanture.

Glavna jed je sveta preproščina, a vsebuje mojstrsko dovršenost okusov. **Raca, pečena v lastnem soku v pečici, na beli polenti**. Kreakcijo posujejo z dimljenim ovčjim sirom in dodajo omako iz gozdnih sadežev in paprike (!?), ki je – popolna norišnica. V kombinaciji z mehko maščobo race, ki se kar topi v ustih, je to skok do neba.

Na koncu vsakemu prinesejo koveček zakladov – sladice, ki ob svoji enkratnosti sploh ne potrebujejo komentarja. **Sladoled z žajbljem**. **Kostanjeva krema s kakijem**. **Bučna krema s črno čokolado**. Odklop.

Za vse naštetu z vini vred smo plačali po 70 evrov na osebo.

ambient	5
izvirnost	5
vinska ponudba	5
cena/kakovost	5
kakovost jedi	5
obisk	obvezno!
skupna ocena	ZUNAJ KATEGORIJE



Izreden bordojec za izredno ceno
Chateau Le Pey 2004
 Bordeaux, Francija
 9,90 €
 Samo na: **eVino.si**
 spletna vinska trgovina
www.evino.si

winterhalter