

Slovenski festival vin letos rekorden

Namen festivala, ki se je včeraj končal v Ljubljani, je bil vsem – gostincem, poslovnežem, novinarjem, trgovcem, vinarjem in vinogradnikom, sommelierom, enologom, članom vinskih bratovščin, vitezom vina, vinskimi kraljicam ter na koncu in ne nazadnje ljubiteljem vina – iz prve roke v pokušino ponuditi izbor vrhunskih vin in tako prispevati k dvigu kulture pitja vina ter h kakovostnejši porabi vrhunskih vin.

Deveti slovenski festival vina je potekal od četrtega do sobote kakor že nekaj let prej v ljubljanskem hotelu Slon, ki je letos zaradi rekordne udeležbe vinogradnikov in vinarjev – zbralo se jih je več kot 130 (za primerjavo: rekordnega leta 2001 jih je bilo 125, lani pa 107) – sploh v večernih urah pokal po šivih. Večina izmed zbranih vinogradnikov in vinarjev je bila slovenskih – iz vseh treh vinorodnih dežel in vseh devetih vinorodnih okolišev, tuja vina pa so prišla iz Portugalske, Španije, Italije, Avstrije in Srbije.

Največja (in najboljša) novost je bilo sodelovanje Združenja družinskih vinogradnikov in vinarjev Slovenije, ki je na festival pripeljalo tudi tiste člane prve slovenske vinarske lige, ki so lani burili duhove s svojo odsotnostjo. Letos so prišli vsi! In ne samo to, nastopili so skupaj, enotno, ne glede na to, kdo je kdo in od kod. Če bi bili tako enotni recimo na sejmu v Veroni, bi preprosto zmagali!



Foto Nina Levičnik

Dobitnika medijskega bakhosa za posebne dosežke in vzhajajočo zvezdo – Marjan Simčič in Oton Reya

Festival je spremljalo tudi strokovno ocenjevanje vin, ki sta ga vodila doc. dr. Mojmir Wondra in doc. dr. Tatjana Košmerl, profesorja na biotehniški fakulteti. Zvrstilo se je več izobraževalnih dogodkov, med katerimi sta izstopali delavnici Pristop k spajanju vina in hrane sommeliera II Jožeta Rozmana, urednika revije *Vino*, in vodena degustacija desetih najbolje uvrščenih vin na strokovnem ocenjevanju. V spremljevalnem programu pa so se znašli še delavnica Stili penin, večer s Konzorcijem Vinistra, vertikalna Tokaj, točaj, sauvignonase, delavnica Manj znane sorte vina ter *Vino* in cigare.

Rezultati strokovnega ocenjevanja vin

Bela vina:

1. *Traminec, 2005, Ptujška klet (Štajerska)*
2. *Sladki muškat, 2004, Brič (Slovenska Istra)*
3. *Chardonnay, 2005, Piro – Marjan Jakončič (Brda)*

Rdeča vina:

1. *Cabernet franc, 2005, Emeran Reya (Brda)*
2. *Cabernet sauvignon, 2002, Brič (Slovenska Istra)*
3. *Merlot, 2003, Ronk – Stojko Kristančič (Brda)*

Tudi letos so podelili tradicionalno priznanje medijski bakhos ter dve novi nagradi: medijskega bakhosa za posebne dosežke, ki ga je prejel Marjan Simčič – vinar s poslanstvom (poslanstvo njegovih vin so prepoznali tudi pri ugledni

ameriški vinski reviji *Wine Spectator*, kjer so v novembrski številki objavili ocene sto svetovnih vin in med njimi sta dve Simčičevi prejeli 90 ali več točk: Leonardo 2002 – 92 točk, Teodor (beli) reserve 2002 – 90 točk), ter medijskega bakhosa za vzhajajočo zvezdo, ki je šel prav tako v Brda, in sicer k Otonu Reyi – vinarju z vizijo.

Četrtekovega izbora za medijskega bakhosa se je udeležilo dvajset predstavnikov različnih slovenskih medijev, ki so skupaj z idejnima vodjema ocenjevanja Dušanom Brejcem in Igorjem Savičem ocenili 37 prijavljenih vzorcev, razdeljenih v pet kategorij: peneča, suha bela, sladka bela, rdeča in posebna vina. Glavno nagrado, medijskega bakhosa za najbolj všečno vino, je prejela zvrst chardonnayja in šipona (suhi jagodni izbor) kleti Dveri-Pax, ki je nastala še pod taktirko izvrstnega avstrijskega enologa Ericha Krutzlerja (pred kratkim ga je zamenjal Herbert Toifl).

Za konec še priporočila za pokušanje vin, ki veljajo vedno in povsod in jih je pripravil predsednik programskega odbora festivala dr. Mojmir Wondra.

13 priporočil pri pokušanju (festivalskih) vin

1. Do vina bodi spoštljiv – kozarec drži za pecelj.
2. Ne pokušaj vina na tešče.
3. Naredi vrstni red pokušine – bela, rose, rdeča, predikati, peneča –, slednja so lahko tudi na začetku.
4. Zaznava z očmi: barva, bistrost in iskričnost videza.
5. Zaznava z nosom: intenzivnost in dolžina cvetice – večkrat zavrti čašo.
6. Zaznava z usti: aroma in okus – naredi majhen požirek in ga zadrži v ustih nekaj sekund.
7. Zaznava z usti: dolžina in intenzivnost arome in okusa.
8. Zaznava z usti: skladnost in harmonija okusa – vrstni red: sladko, kislo, grenko.
9. Poveži vse v celoto: splošni vtis vina.
10. Nevtraliziraj okus pred naslednjim vzorcem – košček kruha, sadja ali sira.
11. Ne prepričaj drugih o svoji nezmožljivosti.
12. Presodi svoje sposobnosti, preden se lotiš naslednjih vzorcev – ne opijaj se.
13. Po koncu pokušine preveri svoje zmožnosti za vožnjo – alko-test.

Nina Levičnik