

Slovenija je že zvezda brez zvezdic Michelina

Slovenske zvezde presenečajo v Evropi: Tomaž Kavčič med chefi z Michelinovimi zvezdami v Sorrentu; Aleš Kristančič s svojim lunarjem v Aspnu med desetimi največjimi vini po izboru revije Food&Wine, Marjan Simčič pa zardeva od silnih pohval Jamesa Sucklinga, enega vodilnih piscev ameriške revije Wine Spectator

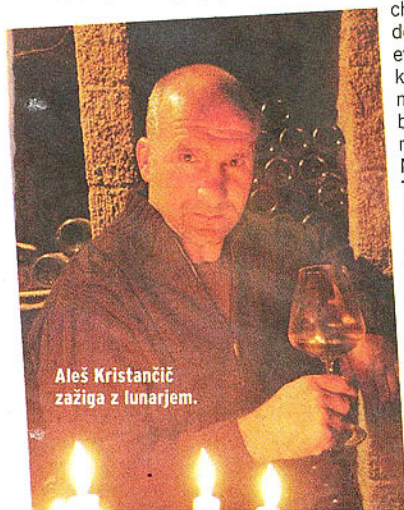
V Sorrentu je Slovenija spet blestela. Več kot petdeset vrhunskih kuharjev in lastnikov prestižnih restavracij je prišlo k Alfonsu Iaccarino, ki vodi znano restavracijo Don Alfonso v

Sant'Agata sui due Golfi; na temo mama so vsi kuhali v dobrodelne namene, za ljudi, ki so po potresu v Abrucih ostali brez strehe nad glavo. Od obiskovalcev, ki so poskusili po eno samo jed od vsakega chefa, za kar so segli v denarnico po sto evrov, so zbrali več kot 20.000 evrov – največ pohval pa je bil deležen edini med njimi, ki nima Michelinove zvezde, **Tomaž Kavčič** z Zemona.

Tomaž je svojo jed naredil iz dveh spominov na mamo. Prvi je: »Če sem bil priden, ko sem bil še čisto majhen, sem dobil bonbon.« Drugi je bolj zapleten: »V mladih letih smo kajpak žurali. Domov smo prišli, ko se je delal dan. Čez

žniku čakala mamina juha. Okrepila me je, hkrati pa mi je mama dala vedeti, da ve za moje žuranje.« Spomin na mamo **Katjo**, ki je vpeljala Tomaža v kuharsko

Skoraj tisoč obiskovalcev je okušalo mojstrovine več kot 50 chefov.



Aleš Kristančič zažiga z lunarjem.



Goveja juha, kot so jo mojstri z Zemona naredili po moderno.



Marjan Simčič in Alfonso Iaccarino v znameniti vinski kleti restavracije Don Alfonso

ške revije Food&Wine z lunarjem letnik 2007 (Aleševa skrivnost novega letnika: vino je bilo zakopano v zemljo!) uvrstil med deset največjih vin na svetu. Ni se še dobro polegel aplavz

Uncorked

James Suckling je eden najbolj znanih piscev najbolj znane vinske revije na svetu, ameriškega Wine Spectatorja. Ne samo to, o svojih vinskih opazovanjih piše tudi blog, ki nosi ime Uncorked (Odčepljen, bi lahko zapisali po slovensko).

Pred dnevi je Suckling v Sloveniji raziskoval vinsko sceno. Naša država je nanj napravila velik vtis, še posebno vinogradi, ki jih je skupno za polovico Bordeauxa. Najboljši, je prepričan, so v Brdih.

Med drugim je obiskal **Marjana Simčiča** ter poskusil mnogo vin, pokušina se je končala šele ob zori naslednjega dne – Suckling pravi, da še nikdar ni tako dolgo poskušal vin. »Marjan Simčič nam preprosto ni dovolil oditi, vsakič je na mizo postavil novo steklenico. Sivi pinot, furlanski tokaj, rdeči pinot in merlot. Potem je uprizoril še slepo poskušanje rdečih pinotov: dveh svojih in vina Joseph Roty Griottes-Chambertin 2002. Skupini, v kateri so bili tudi trije prijatelji iz Londona, je bil najbolj všeč njegov pinot 2003,« je zapisal na blogu.

Desetletja so se nam Italijani rogali, da so oni boljši, samo zato, ker smo bili mi še del Jugoslavije, zdaj se je to spremenilo, pravi Simčič, ki se ponaša z najrazličnejšimi vini, od chardonnaya, sauvignona do rebule. Suckling je navdušen, še posebno nad letnikom 2006. In prav kmalu namerava za prijatelje prirediti slepo poskušanje vrhunskih slovenskih vin.

»Simčič in njegov prijatelj **Aleš Kristančič** sta popolna norca,« pravi Suckling: »Ne morem se spomniti bolj norih in bolj strastnih vinarjev. Čeprav sta majhna, se že bahata s svetovno znanimi vrhunskimi vini. Vinarjenje in še marsikaj drugega je pač nova ideja v tej lepi, čisti in prijazni deželi.«

»Ljudje ne vedo, kje je Slovenija,« je povedal Kristančič med večerjo, ki se je končala z zajtrkom. »Poznajo pa Movio. Kot bi bil svoja vinska država.« S sabo je Kristančič prinesel penino puro, ki jo je treba odpreti pod vodo. »Na svetu ni nič podobnega,« je Kristančič mežikal vsem, kot bi bili del njegove skrivnosti pridelovanja krásnih vin.

goveje juhe, najprej kuhan, potem izsušen v pečici in na koncu cvrt pet sekund; hrustljava testenina je šla v vrečko, kjer sta bila še izsušena koren in peteršilj. Vrečka je bila obešena na stekleničko, v kateri je bila čista goveja juha.



Tomaž Kavčič z ženo Flavio in govejo juho kot spominom na mamo



Tomaž Kavčič z Gennarom Esposito, legendarnim lastnikom restavracije La Torre del Saracino na plaži v Seianu blizu Neaplja. Esposito se ponaša z dvema zvezdama Michelina.

vinarja, **Aleš Kristančič** in **Marjan Simčič**, ki je skoraj tisoč gostom tudi lastnoročno natakal zlato kapljico iz Brd. Movio prav ta konec tedna doživlja veliko promocijo v mondenem Aspnu. Aleš Kristančič se je namreč po izboru ameri-
ža **Laurenčiča** in klet Dveri pax na Štajerskem, je – s fotografijo – na Tomažu Kavčiču: »Tomaž je najbolj znani chef naroda, ki se danes odpira v svet s krožniki, na katerih dišita morje in kontinent!«
Jože Splichal

Lajf čas uživanja

Urednik: Jože Splichal
E-pošta: joze.splichal@delo.si
Oglaš: Maja Vidmar
E-pošta: maja.vidmar@delo.si
Grafična zasnova: Jožef Zver
Ekranški prelom in ilustracija: Darja Malarič