

Večinoma enobarvni povzetek primorskih vtisov in morebitnih predprazničnih namigov s Slovenskega festivala vin.

Na zahodu veliko novega

TONI GOMIŠČEK

Spomin je naša najboljša beležka. Sproti briše, kar se mu zdi manj pomembno, med možganske gube pa skoraj trajno zapiše vse, kar je zares vredno. Včasih nam kakšno zagode, in to v obe smeri. Vedno znova nas prisili, da podoživljamo kakšno neumnost, za katero bi bilo najbolje, če se ne bi nikoli zgodila, drugič pa vrže v pozabo stvari, ki niso zaznamovale samo trenutka, ampak kar dan, teden, leto. Pa vendar: večinoma raje zaupam temu selektivnemu zapisovanju neposredno v spomin kot kracanju na kak priložnostni list papirja, ki ga potem tako ali tako izgubim, če pa ga že najdem, ne znam prebrati, kar sem zapisal. Tak način je seveda skregan z vsako sistematičnostjo, ima pa po drugi strani veliko prednost. Če me že kdo prosi, naj strnem vtise, mu (lahko) povem le to, kar me je zares presenetilo, ganilo, navdušilo ali razjezilo. In tako tudi zdaj povzemam, povsem nesistematično, srečanje s primorskimi vini in vinarji na devetem Slovenskem festivalu vin.

Rebule treh Superbricev

Sprehod po spletnem katalogu razstavljalcev me je navdal z navdušenjem že pred prihodom v Ljubljano. Udarno jedro, težka konjenica, ledolomilci, ali kakor koli že lahko poimenujemo naše v svetu najbolj znane in priznane vinarje, so bili letos v zelo zglednem številu v Hotelu Slon. In četudi niso bili prav vsi nosilci blagovnih znamk ves čas in vse dni na voljo obiskovalcem, so tam vendarle bila vina, ki že nekaj let sodijo med najboljša na svetu. Spoznati vina iz kleti, kot so Movia, (Marjan) Simčič in Edi Simčič, ni samo pri-



Branko in Vasja Čotar si močno prizadevata za uveljavitev Krasa kot okoliša za odlična bela vina.

jetno doživeti, ampak tudi učna ura, med katero bolj zase kot za druge iščemo odgovor na vprašanje, kaj je tisto, kar vino povzdigne v kategorijo + 90/100 točk. Enotnega kalupa gotovo ni, nedvomno pa najbolj izstopa eleganca vin, njihovo približevanje popolni harmoniji.

Čeprav vsak v tej briški trojici igra v drugačnem duru, so njihovi akordi zagrani zelo odločno. Marjan se je odločil, da bo nastopil zgolj s sortnimi polnitvami, in nas tako osiromašil za izjemno priložnost primerjave vinskih zvrsti vseh treh mušketerjev, zato pa smo lahko nianse med njihovim razumevanjem vina in kletarjenja razbrali

predvsem pri rebuli. Ki se je, pa ne samo v interpretaciji tega tria, izkazala za (trenutno) najbolj zaupanja vredno domorodno vinsko sorto pri nas.

Vseprimorska malvazija

Razveselil me je napredek, ki ga doživlja malvazija. Vse več vinarjev posveča tej trti vse večjo pozornost, posamezni prebliski pa napovedujejo njeno dokončno izstrelitev v svet elitnih slovenskih vin. K temu je močno pripomoglo spoznanje, da malvazija ni samo kopska, ampak vseprimorska sorta. Kar pomeni, da jo zdaj gojijo ob morju, na Krasu, v Vipavski dolini in Brdih. Na trg prihajajo malvazije, ki



Pokrovitelj Kulinarične akademije Dela je 407 Coupé.

www.peugeot.si



uspevajo v različnih talnih in podnebnih razmerah in ki jim pridelovalci namenjajo različne programe zorenja. Pozdravljam raznolikost programov in se prav nič ne bojim napak, ki spremljajo to obdobje pionirske vneme. Prej obratno. Lahko se ponašamo s privilegiranim položajem opazovalcev preobrazbe malvazije iz anonimnega, preprostega, svežega in prijetno sadnega vina v vino, ki nosi avtorski pečat pridelovalca.

Mislím predvsem na malvazijo iz kleti Čotar Vasja in Branko, ki ima za moj okus preveč izstopajočo hrastovo noto, in na malvazijo Uroša Rojca, ki jo »bremení« uporaba novih akacijevih sodov. A nič zato, počakajmo leto ali dve in bomo videli, kaj se bo (dobrega ali slabega) izcimilo.

Gverilci in »gostinci«

Pri oživljanju in tržnem uveljavljanju starih sort se strinjam s Primožem Štokljem, ki prideluje eno najboljših pinel v Vipavski dolini: »Pinela je kot ustvarjena za pridelavo svežih in suhih vin. Pa ne samo pinela, tudi zelen bi moral biti tak,« je prepričan Primož. Številni člani Konzorcija zelen mislijo podobno, na koncu pa se vedno zgodi, da si največji kos pogače odreže tisti, ki v njem pusti kar nekaj (odvečnih) gramov neprevretega sladkorja.

V kot poper suh zelen verjame tudi Zmago Petrič, ki se je z blagovno znamko Guerila res prav po partizansko pojavil na vinski sceni. Tako rekoč iz ilegale. Poleg odličnih vin je prese-netil njegov podjetniški pristop, saj grozdje večinoma kupuje, v vinogradniki pa je v zelo kratkem času razvil tako jasne odnose, da lahko velike kleti z večdesetletno tradicijo le sanjajo o njih. Petrič, v kleti ima nastavljenega enologa z mednarodnimi izkušnjami, zahteva brezpogojno kakovost, ki jo plača dobro in hitro. In čeprav je vino zanj posel, ga opravlja s srcem, kar je bilo čutiti tako v pogovoru z osebjem na stojnici kakor v kozarcu.

Povsem nasprotno izkušnjo so doživeli prijatelji, ki so se ustavili na stojnici ene naših večjih kleti. Dva postavna fanta sta jih najprej pobarala, ali so mogoče gostinci, razlog za vprašanje pa sta utemeljila z dovtipom, da preprostih obiskovalcev ne mislita utrujati s strokovnim francoskim izrazoslovjem?! Prijatelji so sprejeli »igro« in se predstavili za preproste obiskovalce,

potem pa s poznavalskimi vprašanji spravili vrla zastopnika kleti v zadrego.

Od druge obiskovalke sem izvedel, da so bili primorski razstavljalci še najbolj odprti do zvedavih neznank, medtem ko so se Dolenjci in še zlasti Štajerci raje pogovarjali s starimi znanci in znankami. Ni kaj, nastop na sejmu je za nekatere še vedno predvsem muka, ki naj mine čim hitreje, in preprosto pozabijo, da gre bolj kot za sklepanje poslov za dvigovanje skupne in posameznikove vinske kulture.

Silaki in kraška bela vina

K širitvi vinske kulture so nedvomno precej pripomogli tudi delavnice, vodene degustacije in predavanja, pri čemer so kar štiri delavnice temeljile izključno na primorskih vinih: izbor najbolj »všečnega« refoška, teran in pršut, tokaj-točaj-sauvignonasse in merloti iz Zalošč, pri številnih drugih pa je bil delež vin slovenskega zahoda bolj ali manj opazen. Sam sem vodil delavnico z naslovom Ljubezen se začne pri štirinajstih, pri čemer sem želel poslušalce in pokuševalce pripraviti na prihod visokoalkoholnih vin, ki vse pogosteje prihajajo na naše vinske karte. Primorska vina letošnje trgatve kar pokajo po šivih, tako bogato telo imajo, nekatera so tudi nadpovprečno aromatična. Jih bomo znali sprejeti? Jih bomo znali ceniti? Jim bomo znali pripravljati dovolj krepke krožnike, da bomo dosegli navdušujoče spajanje vina s hrano? Izzi-vov je ogromno.

Toda izziv niso le muhavosti tekočih letnikov, ampak kar globalne strateške usmeritve našega vinogradništva in vinarstva. Vedno znova ugotavljam, da je Kras obljubljen deželni belih vin, in vedno znova se sprašujem, koliko časa bo še trajala zvestoba teranu. Vsako leto imamo več domišljenih in izstopajočih vrstnih vin (Ščurkov Up, Sutorjeva Burja, Čotarjeva Dražna, Triton Edija Simčiča, Fornazaričev Leopold itd.), ki stavijo na ime pridelovalca, tako da ne morem deliti strahu tistih, ki trepetajo ob spremembi imena sorte, čeprav gre za tako zakoreninjeno ime, kot je (furlanski) tokaj. Bomo kdaj sposobni pridelovati predvsem vina teritorija, na sestavo pa – razen v birokratskem delu vodenja vinogradniške in kletarske in-venture – preprosto pozabili. Vino mora biti dobro, po možnosti odlično, ali pa je bolje, da ga sploh ni. Pa naj se mu reče kakor koli že. ●