

Nepozabno

Pri JB v Ljubljani ■ Menda ne pretiravamo, če jim rečemo nepozabni. Taki so pač naši večeri in tako nam sami od sebe pritrdijo gostje. Naslednji bo zagotovo malce drugačen od tega, ki je bil konec avgusta v restavraciji JB na Miklošičevi 17 v Ljubljani, kot zelo hedonistično nadaljevanje pogovora s kuharskim mojstrom Janezom Bratovžem, ki smo ga objavili v julijski številki. ■ Zakaj raje presečnik, in ne šarbat, zakaj smo omizje brezkompromisno razdelili na dve polovici, zakaj se je nad dvema mizama mrazilo, kot bi bili na severnem tečaju, zakaj je moral Manji iz Kamnice pri Mariboru priskočiti na pomoč sam Janez in kaj sta si potem z Matijo prislužila? O ne, še nismo končali, saj so bili tudi gostje precej radovedni. Jedilne liste so namreč dobili šele ob slovesu, da bi vmes lahko tudi ugibali. Denimo, kaj vse je bilo na enem od krožnikov. In da je bila tista tuna dimljena celo na češnjem lesu, lepo vas prosim? Tu so vzele dame stvari v svoje roke, kmalu za njimi pa moški del

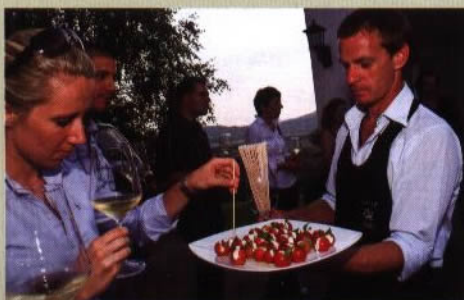


Pri Marjanu Simčiču v Brdih

■ Brda, Ceglo, predpraznični avgustovski večer. Tik pred letošnjo zgodnjo trgatvijo. Zaradi Marjana in njegovih vin po intervjuju v prejšnji številki naše revije. Predvsem zato, da lahko nekaj naših bralcev doživi del v reviji zapisanega in še kaj več tudi v živo. Tisti, ki ste bili prepozni – novi nepozabni večeri so pred nami. ■ Tam, v Brdih potem o najprej vinih z belo etiketo, seveda s kozarci v rokah. Toni je za-beležil vse: o tem, kakšna je razlika izzvati se za pridelavo velikana iz svetovljana, kot je chardonnay, ali za pridelavo velikega vina iz lokalne rebule. Pa o naši pionirski – *en premier* – pokušini Marjanovih vin, ki so takrat še čakala na pot v svet. Prej in potem seveda ni manjkalo prigrizkov, ki so se razvili v izjemno večerjo. Ta je spremljala vertikalno Teodorja belega iz različno velikih steklenic, v različnih kozarcih ... Vse to za primerjavo, v zabavo in v razpravo. Pa tudi za nagrade. Kako daleč nazaj smo potovali s Teodorji, kako se je proti koncu večera izkazal posebej za



3.
nepozabni
vinski večer





Matej Hohkraut, Zidani Most: Zaradi sproščenega vzdušja in prijatne družine sem se počutil zelo domače, čeprav sem prvič v tej restavraciji. Piko na i celotnemu večera sta dala oba vinarja. Kdo bi si mislil, da je vsako vino svoja zgodba. In seveda kuharski mojster, ki prav tako ni skoparil s podrobnostmi priprave svojih jedi, ki so se z vini odlično ujemale.



občinstva. Kaj neki se skriva v povsem črnih kozarcih, so se dajali med seboj. Tudi tu nagrada ni izostala, vinarja Matjaž Lemut in Borut Blažič pa pri tem seveda nista smela sodelovati. Sta pa zato pri vsem drugem toliko bolj. Približno tako kot damski pol, ki je Janezove kuharske skrivnosti radovedno vlekel na ušesa ... **Več na www.revija-vino.si** /JOŽE ROZMAN/



Aleš Založnik, Ljubljana: Nobenega dvoma, to je bil res nepozaben večer, v katerem sta se vinski in kulinarčni del povezala v skladno celoto, saj so se jedi odlično ujemale z vini. Marjan Simčič je morda celo preskromen glede na veličino svojih vin, saj premalo poudarja sebe kot ustvarjalca, avtorja. On je tisti, ki naredi ta vina posebna.



nas odprt prvi od zgolj 24 magnumov nektarskega Leonarda ... Da je bilo nepozabno, seveda ni dvoma, in si lahko zato verjetno kar dovolimo tukaj kakšno podrobnost izpustiti in vas po njo napotiti na našo spletno stran. Zaključili smo najvztrajnejši spet nepozabno s Parkerjevimi 100 točkami. Kako? Omenimo le, da v slogu odgovora našega intervjuvanca Jureta Tomiča (stran 41) o Marjanu Simčiču. Več o vsem in torej tudi o tem, kaj so nam na koncu povedali naši gostje, pa kot že omenjeno, na www.revija-vino.si. /MARIJAN MOČIVNIK/

foto: MARIJAN MOČIVNIK

Kako do prostega mesta na našem **Nepozabnem večeru?**

Najprej se na spletni strani

www.revija-vino.si

vpišete med prejemnike naših e-obvestil

...

Vino
na spletu

www.revija-vino.si

informacije
najave
novice
članki
mnenja
namizja ...

