

1



Pod suncem slovenske Toskane



Tamo gdje Alpe ljube Jadran uspijeva vinska sorta koju cijene od Amerike do Japana. Zašto je stekla svjetsku slavu, uvjerite se u čarobnom okružju slovenskih Goriških brda gdje početkom svibnja priređuju festival dostojan vrhunskih kapljica

6

Gdje: Višnjevnik, mjestašce u Goriškim brdima okruženo nepreglednim vinogradima, maslinicima i nasadima trešanja. Najstariji pisani izvor u kojem se spominje rebula, najčuvenije vino ovoga kraja, kupoprodajni je ugovor iz 1336.

Što: Početkom svibnja održava se 15. festival rebule i maslinova ulja na kojem se može kušati više od 100 rebula iz Brda, Vipavske doline i susjedne Italije.

Najbolje od najboljeg: Autohtona vinska sorta uspijeva isključivo u Brdima, na pola puta između Alpa i Jadranskog mora. Svoju naglašenu mineralnu strukturu ova vina mogu zahvaliti dugogodišnjem njegovanju ponajboljih dijelova vinograda koji se prostiru na višemeterskim naslagama solima prožetog eolskog lapora (smjesa gline i vapnenca) te blagom mediteranskom podneblju.

S čime se sljubljuje: Osvježavajuća i reska rebula izvrstan je aperitiv u proljetnim i ljetnim mjesecima, a kombinira se uz sve zelene salate, povrće, šparoge, bijelo meso, plodove mora, povrtna rižota, ali i sushi.

Rebule domaćina:

Mnogo vinara u Brdima proizvodi vrhunsku rebulu, no najčuvenije su kapljice Aljoše Sirka, Aleša Kristančiča, Aleksija Erzetiča i Valtera Sirka čije su boce dio vinskih karta poznatih svjetskih restorana.

Degustacija: U petak, 9. svibnja, u 19 sati počinje radionica o sljublivanju rebule s hranom uz šaroliku ponudu jela Oštarije

Žogica i degustaciju maslinovih ulja, a u 20 sati na redu je kušanje rebula iz VS Višnjevnik te podjela priznanja za maslinova ulja.

Kraljica rebule: U subotu u 17 sati organizira se krunidba udruge Kraljice rebule kojoj će prisustvovati i slovenska vinska kraljica Špela Štokelj, uz vodenu degustaciju rebula iz Brda i Furlanije.

Leonardo iz 2005: Ovim slatkim vinom napravljenim isključivo od sorte rebula Marjan Simčič požnjeo je ovacije britanskih sommeliera koji su ga 2012. proglasili najboljim na svom tržištu. U njegovoj



1 Najbolji su uvjeti za uzgoj rebule u Višnjeviku u Goriškim brdima **2** Vinteka s 1050 etiketa u obližnjem dvorcu Gredič **3** Posjed s vinarijom Marjana Simčiča u Ceglu **4** Kad Aleš Kristančič dekantira svoja vina, to je pravi šou **5** Pjenušac Bjana zri u jednoj od najstarijih kleti u dvorcu Dorišče u Biljani **6** Delicijama s maslinovim uljem rebula je pravi partner **7** Slavne rebule: Leonardo Marjana Simčiča, Lunar Aleksandra Kristančiča i i pjenušac Bjana

prestižnoj liniji vina Opoka - koja se proizvode samo u iznimnim godištim, u vrlo malim serijama, dozrijevajući 22 - 36 mjeseci u najboljim drvenim bačvama i pretočena bez filtriranja, samo postupkom dekantacije, izdvaja se i Rebula Opoka 2009. Vinarija ponosnog Slovenca smještena je u obližnjem seocetu Ceglo uz samu granicu Slovenije s Italijom.

Movie: Lunar Rebula 2008. jedno je od najboljih vina Aleša Kristančiča, vinskog showmana i fanatika kojeg je Wine Spectator svrstao među sto najboljih vinara svijeta. S razlogom jer samo petinu prinosa s obiteljskog imanja Movia u Ceglu proda u Sloveniji, dok ostatak plasira na tržišta Europe, SAD-a, Kine, Japana.

Pjenušac Bjana: Od optimalno zreloga grožđa stare briške rebule te klasičnih šampanskih sorti (chardonnay, modri pinot) Miran Sirk proizvodi Bjana, pjenušac koji je uvršten u najnovije izdanje Svjetske enciklopedije šampanjaca i pjenušaca Toma Stevensona, na području publicistike najvećeg svjetskog autoriteta za pjenušava vina.

Vino i grafike: Ne propustite razgledati Dobrovo, središte briškog vinorodnog područja, te najveću zadržnu vinski klet Goriška brda iz 1957. gdje možete degustirati i kupiti izvrsna briška vina. U renesansnom Dobrovu smještena je i stalna zbirka grafika svjetski poznatog slikara Zorana Mušiča.

Svratite u Gredič: Zamislite stol na koji stane 1050 etiketa najboljih vina iz Brda i Collija (s talijanske strane)... Dvorac Gredič je i butik-hotel i restoran i vinarija, čuven po svojoj arhitekturi u betonu i staklu, okruglim stubama, vinskim boksovima te suvremenoj autor-skoj talijanskoj kuhinji.

Pripremila **Vesna Gregl** Foto TIC Brda

Bepanthol kapi za oči
Jedinstvena kombinacija u jednokratnim dozama

- Nježno smiruju osjećaj pijeska u očima
- Bez konzervansa
- Primjeren za korisnike kontaktnih leća