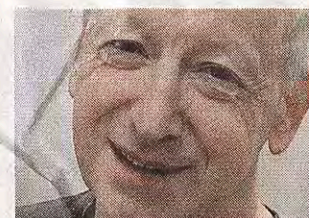


Okus tedna

Lavrenčič: bela burja 2010

JOŽE SPLICHAL



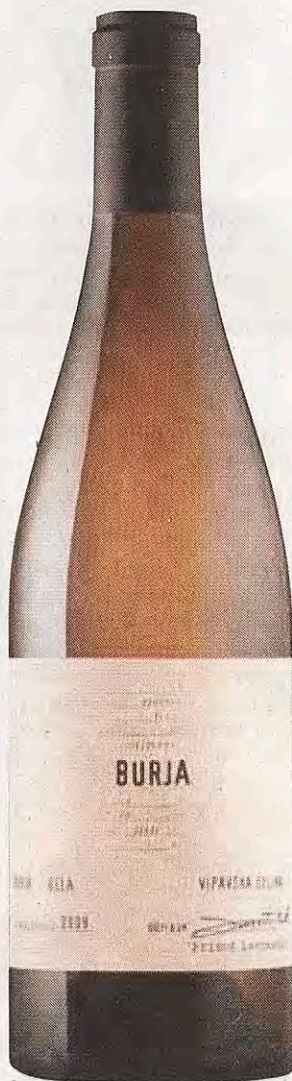
Bela burja je zvrst, sestavljena iz tretjin malvazije, rebule in laškega rizlinga, h kozarcu tega vina je Tomaž Kavčič na Zemonu ponudil brodet, narejen po svoje

Odkar je šel **Primož Lavrenčič** z družinskega posestva Sutor v Podragi v Vipavski dolini na svoje, je začel zares delati svoja vina: brezkompromisno zagovarja ekologijo, zavestno se odpo-

veduje svetovnim vinskim sortam. Posestvo se imenuje Burja, bela in rdeča burja pa sta tudi kakovostni vrh njegovega vina. Bela burja letnik 2010, ki ima 13,5 % alkohola, je zvrst, ki jo v enakih tretjinah

sestavljajo malvazija, rebula in laški rizling: malvazija diši, laški rizling je za telo, rebula za svežino. Grozdje je iz vinogradov, starih od 20 do 65 let. Primož se preusmerja v ekološko pridelavo, ko so konec septembra obirali grozdje, ga na trsih ni bilo več kot kilogram; vino je eno leto zrelo v velikih sodih iz slavonskega hrasta, 15 odstotkov jagodnih kožic ostane v sodih ves čas zorenja.

Z dvorca Zemono je mogoče videti nekaj Lavrenčičevih vinogradov, torej je razumljivo, da vinar sodeluje s chefom **Tomažem Kavčičem**. Ta je k beli burji ponudil brodet, ampak narejen po svoje, najprej malo razstavljen, preden se spet sestavi. Peteršilj, bazilika, paradižnik, šparglji in sir so šli najprej na krožnik, medtem pa je morske sadeže spekel v kruhu in jih zalil z omako ter jih postavil na krožnik.



Lavrenčič:
bela burja 2010

Primož Lavrenčič se na svojem posestvu Burja intenzivno usmerja v ekološko pridelavo. Bela burja letnik 2010, ki ima 13,5 % alkohola, je couvee, sestavljen iz tretjin malvazije, rebule in laškega rizlinga.



Lavrenčičeva bela burja se je na Zemonu družila z brodetom. (FOTO: DEAN DUBOKOVIČ)