

Žlahтна duša

S temi besedami je svečenik **Matija Vertovec** leta 1844 v knjigi *Vinreja* opisal avtohtono vipavsko sorto – **zelen**. Že tistikrat so se z njim ponašali po vsej Vipavski dolini, pa čeravno si je v polpretekli dobi monopol nad njim lastila država. Dehteče trte, ki daje vinu nadvse sadne tone, samostojnim vinarjem po črki takratnih zakonov ni bilo dovoljeno saditi, samosvoje vinarje, kot je bil **Franc Potočnik**, pa so kaznovali z globami ali sodniškimi ukori.

Precej truda in poguma je bilo treba, da so korenine zelena ostale globoko v primorski zemlji. Na to trpko, a ponosno zgodovino je goste kulinarčno-vinskega večera spomnil Frančev sin, skupaj z vinarji **Jankom Troštom** (Vidus), **Francem Premrnom** (Pasji rep) in **Primožem Lavrenčičem** (Burja) pa nam znova dokazal, zakaj je zelen za poletne dni – in jedi – krasna spremljava.

Prav zanj sta mojstra **Janez Bratovž** (JB) in **Matej Tomažič** (Majerija) pripravila šest izvrstnih jedi, od šopka zelišč z jogurtovo omako do polžev s slanino in koprivami, blekov ter petelina. A kot je dokazal krožnik morja s pomladno zelenjavo, se naša žlahтна duša krasno ženi tudi z japonsko rahločutnostjo.



Chefa Tomažič in Bratovž v družbi Andreje Lajh, Carpe Diem Club