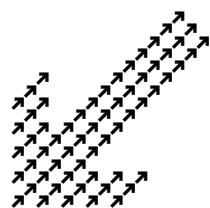


Okus tedna

Burja: dvorec zemono 2011

JOŽE SPLICHAL



Burja: dvorec zemono 2011

Sodelovanje dveh sosedov, vinarja Primoža Lavrenčiča in gostinca Tomaža Kavčiča, je prineslo novo belo zvrst, ki se imenuje dvorec zemono. Po 40 odstotkov je belega pinota in chardonnayja, po 10 odstotkov pa rebule in malvazije. Letnik 2011 ima 13 odstotkov alkohola in je od trgatve do polnitve pred nekaj dnevi zorel v inox sodih.

Primož Lavrenčič s posestva Burja v Podragi je za bližnjega soseda Tomaža Kavčiča naredil novo hišno vino: dvorec zemono, h kateremu je Kavčič ponudil posebne njoke

Primož Lavrenčič je eden najbolj prodornih vinogradnikov in vinarjev v Vipavski dolini. Na svojem novem posestvu Burja se je odločil posvetiti skoraj izključno vipavskim avtohtonim sortam vinske trte. Pred dnevi pa je v sodelovanju s **Tomažem Kavčičem** (gostilna Pri Lojzetu, dvorec Zemono) napolnil prve steklenice hišnega vina dvorec zemono za to znano vipavsko gostilno. Zanimivo je, da se z dvorca celo vidi en del vinograda s 1300 trsi, iz katerega je prišlo grozdje za to zvrst, ki jo sestavlja 40 odstotkov belega pinota, 40 odstotkov chardonnayja in po 10 odstotkov rebule in malvazije. Vinograd je na lapornih tleh, vino je dokaj strukturirano, vseskozi pa je zrelo v inox sodih. To, zdaj hišno vino gostilne Pri Lojzetu, je letnik 2011 in ima 13 odstotkov alkohola.

Za prihod novega hišnega vina, bele zvrsti dvorec zemono, je Tomaž Kavčič ustvaril popolnoma nov krožnik: krompirjeve njoke s pečenkinjo omako, omako iz kopriv in omako iz škampovih oklepov ter malo izsušene rdeče pese. In ker gre že za novo jed, jo tudi strežejo na novih, posebnih krožnikih.



K hišnemu vinu iz kleti Burja je Tomaž Kavčič na dvorcu Zemono postregel z njoki in različnimi omakami. (FOTO: JOŽE SPLICHAL)

V kozarcu

Vinski zvočniki

GAŠPER ČARMAN



Od leta 1958 je Riedel razvil več kot dvesto različnih tipov kozarcev za večino svetovnih vinskih sort

On je eden največji vinskih genijev zadnjih desetletij, ikona, ki se mu klanja vsa svetovna srenja. Ko je začel svojo degustacijo treh rdečih vin, je zbranim suvereno razložil, da sploh ne gre za vino. Velel je, da vino na tej degustaciji ni toliko pomembno, saj gre za priklic občutkov, za zvočnike, s katerimi lahko vino bolj jasno in razločno govori pivcu. **Georg Riedel** nam je razložil, da gre za vinu najboljše prijatelje in da njegovi kozarci lahko spremenijo vonj in okus vina. In so ga, pa še kako.

Degustacije z Georgom sem delal že skoraj desetkrat, princip je vedno podoben, a prav vsakič znova me preseneti in inspirira. Tokrat je izbral kozarce za tri rdeča vina, modri pinot, syrah in cabernet sauvignon. Jasno, tudi tri vina so bila teh sort in pred seboj smo imeli še tri univerzalne kozarce, obvezen pljuvalnik in vodo. Če bi vam rekel, da imam svoj najljubši kozarec za vodo, bi si mislili, da sem pozabil izpljuniti vinske vzorce in da sem jih imel dosti več kot le tri. Pa je res, imam ga, je zelo mainstreamovski in vodo na-

Sommelier je esencionalnega pomena za vsako restavracijo, saj so vinski izbor, temperatura in pravilni kozarci to, kar dela razliko, to, kar goste priključuje na ponoven obisk.

redi zelo mehko, mogoče celo malo sladko, predvsem pa zelo uravnoteženo. Cabernetov kozarec mi je bil najbolj všeč za vodo, daleč najbolj, a o tej nori izkušnji raje kdaj drugič.

Začelo se je leta 1958, ko je **Johan Klaus Riedel** izdelal svoj prvi kozarec, namenjen določenemu vinskemu stilu, pred tem je bila večina debelih in redko kateri so bili na pečju. Vse od takrat je Riedel razvil več kot dvesto različnih tipov kozarcev za večino svetovnih vinskih sort in danes na leto naredijo 55 milijonov izdelkov. Govorili smo o vinskem budžetu, ki je za dosti vinoljubcev tabu tema, sicer se ga zavedejo, a redki si ga upajo izračunati in ne nazadnje tudi priznati. Vzeli smo povprečje 20 evrov na teden za vinarsko konzumacijo, kar je za nekatere noro veliko, za večino pivcev pa zelo realen podatek. Če to drži, imamo letni budžet 1000 evrov za vinske užitke; pomembno je, da vino uživamo v njegovi najlepši izvedbi, in vsekakor ni preveč, če si desetino denarja razporedimo za opremo, ki nam bo vse to ponudila. Kajti, ko enkrat spoznaš, kako ti

lahko kozarec uniči vinsko mojstrovino, počasi tudi restavracije začneš izbirati po pravilni rabi kozarcev. Sommelier je esencionalnega pomena za vsako restavracijo, saj so vinski izbor, temperatura in pravilni kozarci to, kar dela razliko, to, kar goste priključuje na ponoven obisk.

Georg Riedel in ekipa njegovih evropskih distributerjev

je bila izjemno navdušena nad zaključkom dneva s tremi slovenskimi vini. Predstavil sem jim Movijin puro rose 2003 magnum, ki je bil za vse veliko presenečenje in neverjetna izkušnja. Odprl se je povsem preprosto, bil izjemen, suh, bogat, harmoničen, jasno nižje kisline, kot jo imajo šampanjci, ampak v kozarcu za modri pinot je bil veliko vino. Ne-

kateri so ga poznali od prej, nekateri so ga pili prvič, a prav vsi so bili navdušeni. Nadaljevali smo s Sutorjevimi chardonnayjem 2008 magnum, lanskim Decanterjevimi regionalnim nagrajencem. Izjemno belo vino, mednarodnega stila in perfektno narejeno. Rdeč izbor pa je bil teodor **Marjana Simčiča**, prav tako magnum, letnik 2006. Velik letnik za rdeča slovenska vina in ne vem, ali je razliko naredil letnik ali vinar, vem samo, da je bil verjetno najbolj bogato rdeče vino dneva. Struktura je bila izjemna, harmonija prav tako, lepa količina mehkih taninov in huronski zaključek. Po šestih letih še vedno zelo mlad, a zelo harmoničen. Dokaz, da se da v Sloveniji pridelati tudi rdeče.

Z gospodom Riedlom sva se poslovala z debato o njegovem poletnem obisku pri nas v gostilni, o tem, da so ga hrana in hribi v Sloveniji navdušili, in o tem, da smo bili izjemno presenečeni nad njegovim poznejšim darilom. V zahvalo za dobro kosilo nam je poslal enega svojih najdražjih in redkih dekanterjev. Velik človek.

