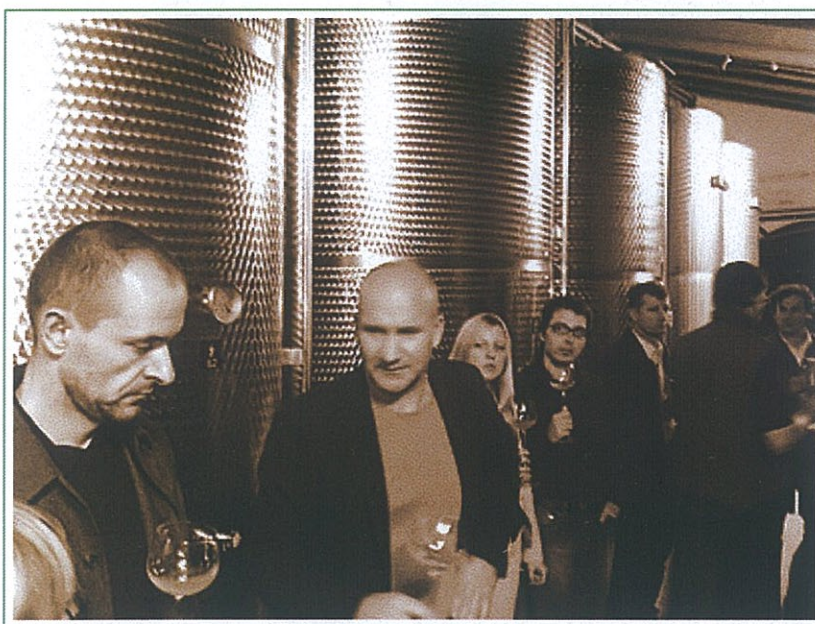


Češpov njok

Kulinarično popotniški dnevnik

SREDA, DECEMBER 06, 2006

Movia Puro. Cak, cak.

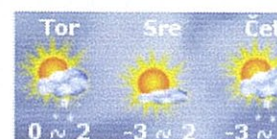


Vila Marija Rebula 2006 (foto: Sašo)

Vinske štorije. To je tisto, po kar smo šli k Alešu Kristančiču oni dan, ko je Revija Vino organizirala prvega v seriji par excellence vinskih večerov. Pričakovanja so bila mešana, tako kot družčina, ki se je nabrala po principu "kdor prej pokliče je notri".

Bodi obveščen! / Piši

Vreme



Dogodki

Tue Dec 19, 2006 - Thu 2007

Wed Dec 20, 2006
8pm Penina A. suho

Thu Dec 21, 2006
7pm Predstavi knjige "V resnica, r pa ne"

Fri Dec 22, 2006
7:30pm Večer z vi Movia

Wed Dec 27, 2006
8pm Penina M

Tue Jan 9, 2007
6pm Seminar z degustaci Poznavan

Sat Jan 13, 2007
Gurmanski delavnice v kuhinji

Tue Jan 16 2007
Prejšnje pisarije

[Polenta je lahko tudi](#)

[Preprosta rižota #1](#)

[Zajtrk](#)

[Dieta](#)

[Jesensko-zimska kolel](#)

[Mesec penin](#)



Lunar (foto: Marijan Močivnik, Revija Vino)

Ceglo 18, Casa Movia. Če ne bi bilo megle v tistem mračnem popoldnevu, bi verjetno hacienda izgledala rahlo kičasto v svoji toskansko opečnati do pink barvi. Odpremo vrata in vstopimo direktno na oder. Alešev teater je eden tistih performansov, kjer ne moreš biti le opazovalec, ker si del predstave. In predstava se je začela.



Za Aleševo mizo (foto: Marijan Močivnik, Revija Vino)

Po kratkem introju ob Movia Rebuli 2004, špinačnem zavitku, skutnih kupčkih z baziliko, pršutu, olivah in parmezanu iz hlebca smo jo mahnilo v podzemlje. S kozarci v rokah. Vino to, vino ono, magnumke, dvojne, trojne, x magnumke, arhivska vina, sodi taki in drugačni, tehnike take in drugačne.

[Repa velikanka](#)

[Ovijanje vina](#)

[Popaj lazanja](#)

[Od Allegra do Dom P.](#)

[Začetna stran](#)

Recepti

[Golaž pita](#)

[Brancin v pečici](#)

[Lazanja](#)

[Sirov zavitek s kutina](#)

[Goveja župca klasik](#)

[Špageti z dvema siro](#)

[Špageti all'aglio olio](#)

[Krompirjeva musaka](#)

[Saltimbocca za roštilj](#)

[Skutina pita z mandl.
omako](#)

[Pita z nadevom iz aja
jabolk in glaziranih n](#)

[Malancanini zvitki](#)

[Bučkina pita](#)

[Bučni njoki z brstični](#)

[Koruzni žganci](#)

[Ocvrta jajca](#)

[Ajdovi žganci](#)

[Pesto alla genovese](#)

[Mojito](#)

[Domači ravioli in buč](#)

[Pustni krofi](#)

[Pizzocheri](#)

[Grški pita kruh](#)

[Pašta fižol](#)

[Leskovačka mučkalic](#)

Blogz

[Andraževi trenutki](#)

[kruh & vino](#)

[Kod Muse](#)



Rezine dimljenega jesetra na posteljici čebulnih in gorčičnih kalčkov, potresen z rdečo papriko in strtim rdečim poprom (foto: Sašo)

Dramski zaplet.

Lunar... Nazaj k naravi. Bio. Natur. Eko. Prijazno naravi. Zdravo. V sodelovanju z naravo. Integrirano. Prvobitno. Avtentično.

Za kaj gre? Hmm. Ne vem če bi razložil zgodbo Lunarja, ker se ne morem kosati z Alešem. Mogoče bi takole:

Grozdna jagoda + čas = Lunar

Ne, ne bo v redu. Še par detajlov. Poberejo se zrele jagode rebule in se denejo v sode. Brez prešanja, brez dodatkov, brez vsega. Sodi se zaprejo. Mine čas. Sodi se odprejo. Vino se flašira.

Za tehnične podrobnosti se obrnite na Aleša. Bo to krasno zapakiral v zgodbico, ob kateri boste samo strmeli z odprtimi usti. Vino pa raje poskušajte pri njemu, kajti brez zgodbice nima prav dosti smisla.

[just the usual life](#)

[Fermentation](#)

[Vinography](#)

[KIPlug's cooks & links](#)

[Ukročena trmoglavka](#)

Ocenjevanja vin

[Vini d'Italia 2007](#)

[Decanter World Wine 2006](#)

[Vinitaly, Verona 2006](#)

[Mednarodno ocenjev Ljubljana 2006](#)

[Državno ocenjevanje Radgona 2006](#)

[Vinistra 2006](#)

[Mundus Vini, Neustar](#)

[Vinalies, Pariz](#)

Muzika

[SomaFM](#)

[Radio Študent](#)

[Proton Radio](#)

[Frequence3](#)

Knjižna polica

[Food: A History \(Near Tables\), Felipe Fernandez Armentero](#)

[Francesca Rigotti: Fi kuhinji](#)

[Peter Krajnc: S koles ljubljanski okolici](#)

[Anja Drulović: Titova](#)

[Igor Maher: Veliki vodnik po Sloveniji](#)

[Michele Cranston: Ma Hot](#)

[Guido Candolini, Mas Candolini: Escursioni ciaspole in Friuli Venezia Giulia](#)

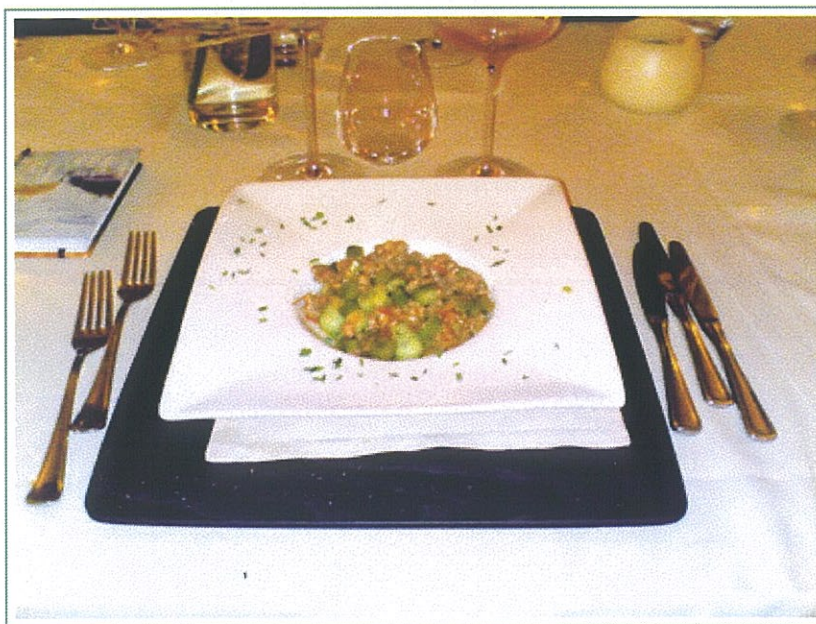
[Felicita Kalinčok: Slo](#)



Veliko Belo 1996 Magnum v rokah Jožeta Rozmana (foto: Marijan Močivnik, Revija Vino)

Sledi pot do vrha. Ena jed, eno vino, druga jed, drugo vino, petje Katje ob klavirski spremljavi, pa tretja jed in tretje vino, pa ...

Scenosled jedi je bil vrhunski. V svojem bistvu preproste jedi, pripravljene z občutkom za posamezne okuse. Posebej zanimiva mi je bila pašta z brokolijem in popečenimi pinjolami. Bomba. Pa kakijev pire z rdečim poprom za sladico. In kostanjev pire. Le kdo je lupil kostanj.



Drobnjakovi njoki z mesom pečenice in šparglji (foto: Sašo)

Vrhunec.

kuharica

Priljubljene obedov

[Valsabbion, Pula](#)

[Chez Eric, Ljubljana](#)

[Gostilna Kamrca, Me](#)

[Gostilna Pod Slavniki](#)

[Restavracija Cubo, L](#)

[Hiša Franko](#)

[Kuhinja Krušič, Ljubl](#)

[Ošterija Pr'Noni, Ljul](#)

[Pizzeria Trta, Ljubljaj](#)

[Pizzeria Napoli, Kam](#)

[McDonald's](#)

Skakalnica

[Revija Vino](#)

[Enoteca](#)

[FoodieView](#)

[Mladina Konzum](#)

[Rad Dobrojem](#)

[Coolinarika](#)

[SerbianCafe/Kuvar](#)

[Koželj, hiša dobrih v](#)

[eVino.si](#)

[FreeApproved](#)

Krneki



XML

Search this blog:

» Blogs that link here



Puro.

Zakaj Puro? Zato ker to ni. Ni degoržiran in zato se ob navadnem odpiranju usedlina dvigne in zmotni vino. Zato je pa odpiranje cel žur. Odpreti ga je namreč treba z glavo steklenice navzdol, v ajmarju hladne vode.

Odpri in spili smo jih toliko, da lahko rečem, da sistem odpiranja deluje, o vinu naj pa vsak presodi sam.

Hec je drugje. Penin se ne odpira tako, kot to počnejo fantje na zmagovalnih stopničkah formule 1, torej s stresanjem in še manj se penino pije tako, da spenjeno zlivaž v usta in teče ven skozi nos. Ne, ne. Penino se odpira brez poka in se pije kot navadno vino. Brez veze. Ni Novega leta brez poka penine.

In tu nastopi Puro s svojim spektakularnim podvodnim odpiranjem. Idealno za novoletna slavlja. Odpiranje s konceptom.

Ampak, če vam je samo do poka in če res morate pokati, potem se raje zamislite nad svojim odnosom do vina in sosedov.



Nina Levičnik demonstrira nepravilno odpiranje Pura (foto: Sašo)

Nazaj k zgodbicam. V svetu je cel kup pametnih ljudi, ki se pričkajo o tem, katero vino je boljše od drugega, kdo je bolj pameten od drugega, kdo ima boljše brbončice, kdo ima boljšo zemljo, boljšo mikroklimo, lepšo ženo in kaj vem kaj še.

© 2005-2006 - Sašo - Vse pr
pridržane. / XML



Testenine z brokolijem in popečenimi pinjolami (foto: Sašo)

Lahko se zadeve lotimo znanstveno, kot to počnejo pri Enologixu. Zliješ vino v masni spektrometer, umeriš lestvico na Wine Spectator in ti mašina pljune ven oceno od 0 do 100. Nobenih zgodbic, nobenega marketinga, gola znanost.

Lahko se gremo slepo poskušanje v okviru določene vinske regije in stila vin, kot to počne Decanter in damo neko oceno na lestvici zlata, srebrna in bronasta.



Movia Puro 1995 Dvojni magnum (foto: Marijan Močivnik, Revija Vino)

Aleš Kristančič je dokaz, da je vse to brez veze. Vino pijemo v kontekstu. Tako kot ni važno kam greš na počitnice, ampak s kom, tako ni važno katero vino piješ, ampak s kom ga piješ.

Pri Alešu ne moreš piti slabega vina. Se ti pa kaj lahko primeri, da se

bo vino, ki si ga kupil pri njemu, do doma skvarilo. Vendar tudi to le v redkih primerih, ker boš menda ja povabil taboljš prjatle, ko boš odpiral Veliko magnumko. Pa si spet zmagal, z Alešem ali brez njega.

Sašo

1 komentar

« Domov | Naprej »

Komentarji: 1

8.12.06, Tomi

Še en od postov, ki naredi moje brbončice zavistne ;)

Napiši komentar

« Domov