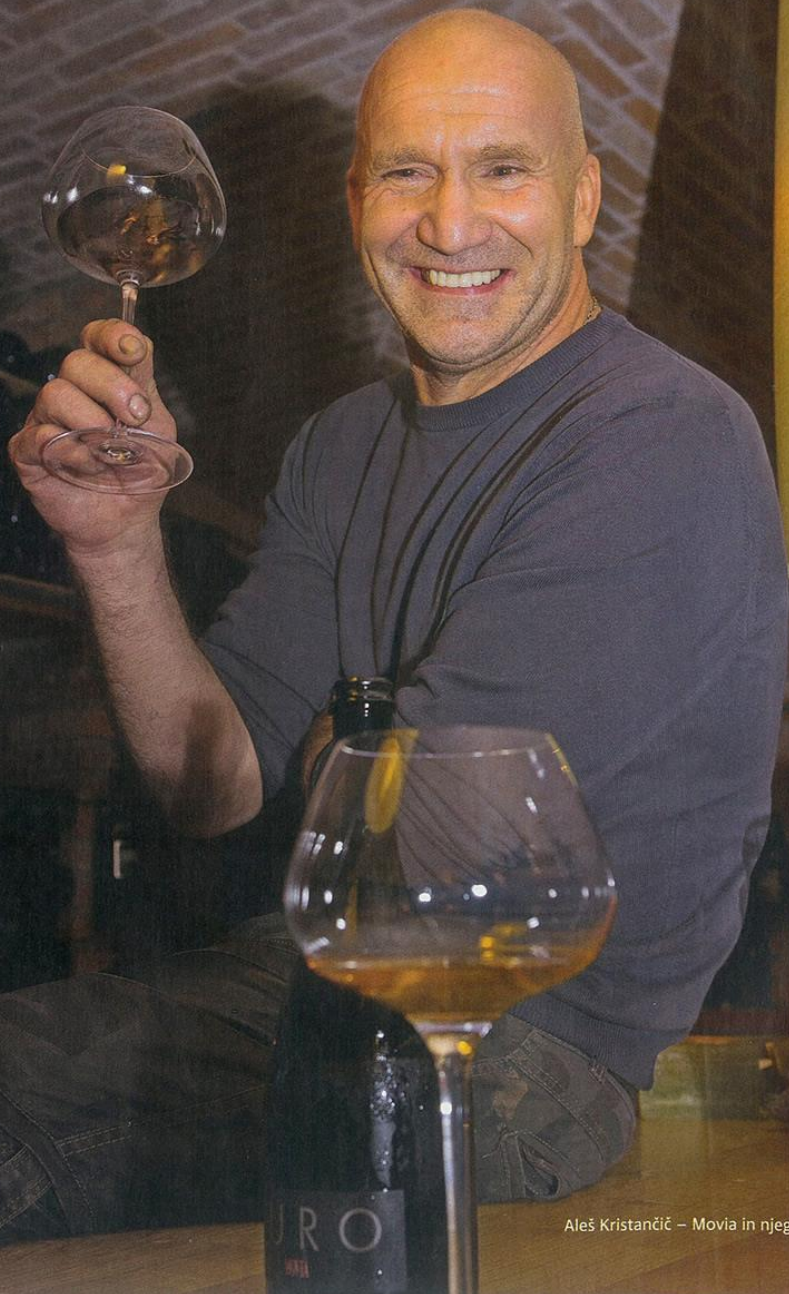


Slovenski mehurčki



Aleš Kristančič – Movia in njegov puro

BESEDILO TONI GOMIŠČEK
FOTOGRAFIJE ALEŠ SRNOVRŠNIK

Svetovni vinski trg je mnogo prej poznal rdeče bordojce, sladke portovce in bele malvazije kot peneče se šampanjce, ki so si slavo začeli utrjevati šele v devetnajstem stoletju. Novost je vzbudila zanimanje tudi med slovenskimi vinarji. Tako se je Anton Kleinošek iz Radgone odpravil v Francijo nabirat izkušnje in po vrnitvi v domačem družinskem podjetju za trgovanje z vini začel pripravljati penino, ki je bila prvič predstavljena leta 1852 in takoj razprodana, o čemer so navdušujoče pisale takratne Kmetijske in rokodelske novice. Tega leta, ki ga upravičeno imamo za začetek pridelave penin na območju današnje Slovenije, so v Šampanji pripravili že 20 milijonov steklenic.

Peneča se vina takrat niso več veljala le za *vin du diable*, hudičevo vino, za karte pa je še zmeraj veljalo, da so hudičeve podobice. In prav zaradi kart naj bi radgonska klet prišla v last švicarskega priseljence Clotarja Bouviera, ki se je izkazal kot dober gospodar. Podjetje Sekt und Weinkellerei Bouvier se je širilo, za vina so dobivali nagrade na vseh večjih razstavah nekdanje Avstro-Ogrske, obnavljali in širili so vinograde, ki jih je prav v tistem času napadla trsna uš, po prvi svetovni vojni pa so postali jugoslovanski »kraljevi dvorni dobavitelji«. Takoj po koncu druge svetovne vojne, junija 1945, je nova jugoslovanska oblast njihove posesti in klet nacionalizirala, nato je po številnih organizacijskih pretresih nastalo podjetje Radgonske gorice, d. d., ki se seveda s ponosom in upravičeno sklicuje na najdaljšo tradicijo pridelave penin na ozemlju današnje Slovenije.

Poskusi šampaniziranja vina, kot se je temu reklo, seveda niso bili omejeni na Štajersko. Po malem so jih delali v vseh vinorodnih deželah; na Koprskem so šampanjsko klet v drugi polovici devet-

Všeč mi je odpirati steklenice, še posebej penečega se vina. Posvetim jim vso dolžno pozornost in jih poskusim odpirati počasi, čim bolj počasi. Takrat sem najbolj vesel, če v prostoru ni niti najmanjšega šuma. Vsa čutila so osredotočena na trenutek, ko se bo zaslíšal pšššš, ko bo iz steklenice ušel čarobni duh, ki so ga spretni vinarji s skrbnim delom ujeli in zamašenega ohranili za prav vsakega ljubitelja vina. Toliko ga je, da nas bodo mehurčki še nekaj časa razveseljevali v kozarcu, nas žgečkali po jeziku, nam poživiljali dušo in telo.

najstega stoletja zgradili celo Francozi sami!

Eugène Charmat je leta 1905 dopolnil patent italijanskega enologa Federica Martinottija, ki omogoča hitrejši in cenejši način priprave penečih se vin. Šampanjska ali klasična metoda zapoveduje refermentacijo vina, ki mu je dodana raztopina sladkorja in kvasovk, v steklenici, medtem ko Martinottijev sistem uporablja avtoklave, v katerih isti proces poteka v velikih jeklenih posodah in ga je neprimerno lažje nadzorovati. Primerjava obeh sistemov je pokazala, da ima drugi celo prednost pri pripravi penin iz aromatičnih sort, medtem ko je klasični postopek nedosegljiv za pripravo penin, pri katerih cenimo bogastvo telesa in arom, ki se razvijejo po večletnem stiku vina s kvasovkami, pravzaprav z drožmi. Ta značilna nota kruhove skorje je seveda zaželena le, če nočemo poudariti primarnih arom, ki jih imajo kak muškata, traminca ali glera, ki jo je na podj svetovne uspešnice dvignilo peneče se vino prosecco.

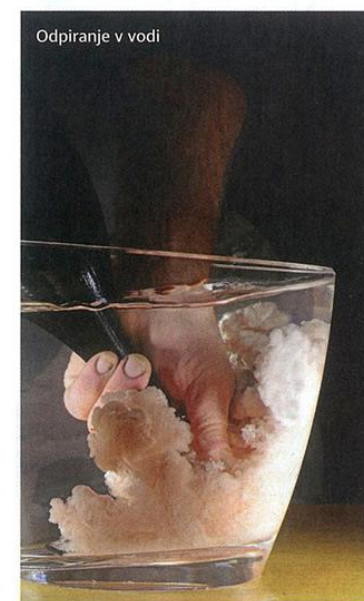
Slovenski vinarji uporabljajo danes oba postopka. Velike kleti običajno imajo priprava klasičnih penin, medtem ko se manjše kleti že zaradi pomanjkanja ustrezne opreme odločajo za klasično metodo. Zadnja leta, ko povpraševanje po mehurčkih narašča, se vse več malih vinarjev zateka k v tujini uveljavljeni praksi, da jim vino predelajo v penino v velikih kletih.

ČISTO PURO

Ob utečenih postopkih pa se Slovenci lahko pohvalimo še z enim, ki ga je razvil in uveljavil briški vinar Aleš Kristančič – Movia. Imenuje ga puro, čisto, prav tako bi ga lahko označil kot preklo. Preklo, ker gre za izjemno suho vino in ker bi postopek lahko označili kot predklasičen.

»Puro se je rodil iz razmišljanja, kako bi lahko naredil briško peneče se vino iz zrelega grozdja. Če hočemo sprožiti postopek refermentacije v steklenici, moramo dodati 24 g sladkorja na vsak liter vina. Ta po vrenju dvigne alkoholno stopnjo za približno 1,5 odstotka, sproščen ogljikov dioksid pa ustvari 6 barov pritiska. V Šampanji imajo konec poletja ali še celo v oktobru take sladkorne stopnje, kot jih ima naše grozdje poleti. Zato številni pridelovalci pohitijo s trgatvijo, sicer bi imeli penine s preveč alkohola. S tem pa se odpovejo številnim dobrim lastnostim grozdja, ki se razvijejo prav v zadnjih tednih dozorevanja. Ko sem se spomnil, da so v starih časih poživi-

Odpiranje v vodi



li staro vino z novim moštom, ki so ga preprosto zlili v sod, sem pomislil, da bi lahko tako mešanico dal v steklenice, kjer bi v zaprtem okolju ostal ujet tudi ogljikov dioksid, alkoholna stopnja pa se ne bi povišala. Sledili so številni poskusi, saj ni bila dovolj določitev pravega razmerja med vinom in moštom, ampak je bilo treba glivice iz mošta tudi primerno pripraviti na šok z alkoholnim okoljem, ki bi lahko povzročilo njihovo prezgodnjo smrt. Naslednja odločitev je bila, da ne bom dodajal ekspedicijskega likerja, v katerem so običajno poleg sladkorja tudi sulfiti, s katerimi nadomestimo zaščitno vlogo, ki jo opravljajo droži. Pravzaprav sem sklenil, da steklenic sploh ne bom degoržiral. Kar je seveda odprlo niz vprašanj o tem, kako ga pravilno postreči, je obujal spomine na začetne korake Aleš Kristančič.

Rečeno je bilo vse prej kot tudi – storjeno. Marsikaj je bilo treba dodelati, začeniši z določitvijo primerne starostne razlike med osnovnim vinom in moštom. Danes pri Movii uporabljajo za osnovo pura štiri leta staro vino, ki je zvrst rebule in chardonnaya pri belem ter modrega pinota, sivega pinota in rebule pri roséju.

Naslednji izziv je bil, kako prepričati kupce, da je puro »čisto« vino, čeprav je v kozarcu motno. »Mehurčki, ki so se sprostili takoj, ko sem odstranil zamašek, so seveda dvignili droži. Kar ni nič slabega, saj so tudi droži dobre, in to so 'puristi', kot pravim ljubiteljem mojega penečega se vina, sprejeli. Vendar droži prekrijejo dobršen del nežne vinske cvetice, zato sem kasneje začel uveljavljati shranjevanje vina z glavo navzdol, tako da se droži naberejo ob zamašku, ki ga odstranimo v posodi z vodo. Nekaj vina pri tem seveda odteče v banjico, toda ko enkrat obvladamo gib, je izguba zanemarljiva. Nagrade ni smo z aromo, ki se pri tem sprosti in v kateri sicer uživajo samo kletarji, ko degoržirajo vino,« se smeje Aleš, ki ne pozabi omeniti, da so puristi prve generacije kar težko sprejeli nov pridelovalčev namig. No, sam je kasneje odpiranje v vodi izpopolnil oziroma pripravil tudi posebno orodje, da si ni treba močiti rok, vendar je za nas vseeno odprl steklenico po starem, z roko v banjico.

K VSEM JEDEM

Temu predklasičnemu postopku sledi danes kar nekaj pridelovalcev, največ

pa jih je v vrstah tistih, ki upoštevajo biodinamične metode v vinogradu in kleti. Slednje pritegne predvsem dejstvo, da so droži naravni zaščitnik vina pred oksidacijo, ki tako ostane po naravni poti bolj dolgoživo.

Peneče se vino običajno povezujemo z zdravicami ali sproščenim srkanjem v prijetni senci. V vinskem vrstnem redu ga običajno umeščamo na začetek obeda, torej k lahkim prigrizkom in ostrigam, v Wimbledonu pa ga med teniški turnirji ponujajo v družbi z zapeljivo rdečimi zreli jagodami. V Šampanji vas bodo seveda pričevali, da lahko spremlja vse jedi, od zelenjavnih do ribjih in mesnih. Kar drži, le pravilo je treba nekoliko prilagoditi. Za recepte, ki bi jih lahko brez zadrege ponudili h kozarcu žlahtnega penečega se vina, smo se obrnili na Uroša Fakuča iz kromberške restavracije Dam, člana slovenske sekcije mladih evropskih kuharskih združenj.

Presenetil nas je z nekoliko drugačnim jajcem in tunom v črni skorjici. Preprosto, okusno in tudi na pogled mamljivo.

Pa dober tek in na zdravje!



Jajce v polnozrnatni skorjici
KLASIKA: NA PIREJU Z GOMOLJIKO

Tun v črni srajčki

KOT SLIKA V OKVIRJU

- 400 g tunovega fileja (širina 3, višina 2, dolžina 20 cm)
- 80 g krušnih drobtin
- sipino črnilo
- moka
- 2 rumenjaka
- limonov pire: krompir, sok limone
- solni cvet
- ekstra deviško oljčno olje

PRIPRAVA

- 1 Drobtine prepojimo s sipinim črnilom in posušimo v pečici. Suhe stremo do velikosti zdroba (lahko v kavnem mlinčku ali z valjarjem med dvema listoma papirja za peko).
- 2 Skuhamo krompir, naredimo pire in mu primešamo limonov sok.
- 3 Tunov file spaniramo v moki, stepenem rumenjaku in črnih drobtinah.
- 4 V ponvi segrejemo malo ekstra deviškega oljčnega olja in na njem file popečemo z vseh strani. Na posamezni stranici naj ne bo več kot minuto, tako da v sredini ostane rožnat. Pred serviranjem ga narežemo na debelejšje rezine in potresemo s solnim cvetom.
- 5 Ponudimo z limonovim pirejem. Krožnik lahko dekoriramo s sipinim črnilom.

NAMIG: Nežni okusi zahtevajo zelo suho penino srednje polnega telesa in blage cvetice.

- 4 rumenjaki
- 50 g drobtin polnozrnatnega kruha
- 200 g krompirja
- mleko (ali smetana), za oreh masla
- gomoljika
- rezina kraškega pršuta
- črna sol (lahko tudi solni cvet)
- olje za cvrenje

PRIPRAVA

- 1 Pol drobtin damo na krožnik, nanje previdno položimo rumenjake, tako da se ne dotikajo, in pokrijemo s preostalimi drobtinami. Za 4 ure damo v hladilnik.
- 2 Rezino pršuta posušimo v pečici, ogreti na 100 °C, nato jo potolčemo med dvema listoma papirja za peko.
- 3 Olupljen krompir skuhamo kropu, odcedimo in pretlačimo. Dodamo malo mleka in maslo ter naribano gomoljiko. Vse skupaj obdelamo še s paličnim mešalnikom.
- 4 Jajca položimo v vroče olje; potrebujemo ga toliko, da jajce v njem plava. Cvremo 30 do 40 sekund. V sredini mora rumenjaki ostati tekoči.
- 5 Na pire damo koščke pršuta, v sredino položimo ocvrt rumenjaki in potresemo s črno soljo.
- 6 Postrežemo lahko tudi v kozarcu.

PRAVA STEKLENICA ZA PRAVO VINO

Svet penečih se vin je poln legend. Po znanih osebah so poimenovane tudi številne steklenice, v katerih pripravljajo to posebno vino. Terminologijo povzemamo po uradni verziji Comité Champagne:

- quart (0,20 l)
- demie (0,375 l)
- medium ali pinte (0,50 l)
- bouteille (0,375 l)
- magnum (1,5 l)
- jeroboom (3 l)
- rehoboom (4,5 l)
- mathusalem (6 l)
- salmanasar (9 l)
- balthazar (12 l)
- nabuchodonosor (15 l)
- salomon (18 l)
- souverain (26,25 l)
- primat (27 l)
- melchizedec ali midas (30 l)

Refermentacija za pripravo penečih se vin po klasičnem postopku poteka navadno v običajni steklenici in magnumu, v večje in manjše prostornine pa pretočijo že narejeno vino. Teža polnega primata je 65 kg, torej prazna steklenica tehta 38 kg. Izdelava takšne steklenice je nadvse zahtevna, saj mora zdržati težo in pritisk vina, ki je v njej. Seveda gre za redke polnitve, narejene za posebne priložnosti.

Na naši sliki so bouteille (0,375 l), magnum (1,5 l) in jeroboom (3 l).

