

PRIMORSKA ▶ Predstavljamo široko paleto penin iz primorskih vinskih kleti

Primorski mehurčki

Penine, praviloma sveža in iskriča vina, osvajajo svet. V Italiji je kozarec prosecca s kolegi po službi v bližnjem barčku nekaj tako samoumevnega kot pozno popoldansko pivo v angleških pubih. Povpraševanje po peninah v svetu hitro narašča, posledično se krepki pridelava. V Franciji, kjer na tradicionalnost pri pridelavi vina dajo največ, so zaradi velike iskanosti šampanjca celo pred tem, da območje s 319 občinami, kjer je dovoljeno pridelovati šampanjec, razširijo za 40 sosednjih občin.

Na svetu letno napolnijo krepko več kot dve milijardi steklenic penečega vina. V francoski šampanji v pupitre, posebna dvostranska stojala, letno vtaknejo približno 330 milijon steklenic. Šampanjec je klasična penina, prihaja zgolj in izključno iz šampanje (*Champagne*), koder ga pridel-

kateri sekundarno vrenje poteka v velikih tankih, vino pa je prej pripravljeno za trg.

Šampanjec sme biti pridelan iz modrega pinota, pinota meunier in chardonnaya, drugod za penine uporabljajo grozdje številnih drugih, pogosto tudi manj razširjenih avtohtonih sort vinske trte.

zgolj peninam. Najbolj izstopajoča sta Radgonska klet iz Gornje Radgone in Istenič z Bizeljskega. Radgonsko penino so začeli prodajati daljnega leta 1852, nekaj desetletij kasneje pa so v Kopru, v obokani kleti ob današnji severni obvoznici, že pridelovali peneči refošk.

Primorske penine

Danes penine zorijo v številnih kletih v primorskih vinorodnih krajih, približno 20 hiš jih ponuja tudi na tržišču. V štirih (Bjana, Jazbec, Medot in Kralj) so se zapisali zgolj lahkotnim mehurčkom.

delujejo zgolj s sekundarnim vrenjem v steklenici, torej po klasični metodi.

Čeprav so si penine iz Primorskih kleti precej različne, pa imajo nekaj skupnih imenovalcev. Praviloma jih družijo krepkejša telo, so nearomatične, prevladujejo suhe penine, zaradi obilice sonca so marsikatera toplejša kot tovrstna vina iz severnejših krajev, kjer nimajo težav s kislino v vinu, ki mu daje potrebno svežino. A primorske penine so bolj mineralne, s čimer se v vinu nekoliko kompenzira morebitna malce nižja kislinska stopnja. Podoben stil penin prihaja iz Franciacorte, ki je najsvetlejša zvezda na italijanskem nebu mehurčkov.

Med izrazitimi posebnostmi velja izpostaviti penine iz avtohtonih sort grozdja. Na Krasu delajo penine tudi iz terana, v skrivnosti pridelave pa se je najbolj poglobil **Joško Jazbec** iz Tupelč, s čigar posestva prihaja navdušujoči peneči teran chateau intanto.

V Brdih v penini rebula skorajda ne sme manjkati, Zvonimir Simčič se je posvetil njeni selekciji, da daje najboljše grozdje za peneče vino.

V Vipavski dolini osrednja klet prideluje penino iz sorte zelen, **Bogdan Makovec** iz Brij pa iz klarnice. Pri njegovi penini, ki je še ni na tržišču, je posebnost tudi starodaven postopek, pri katerem sekundarno vrenje v steklenici spodbudi z dodatkom mošta osnovnemu vinu. Na tak način nastajata še penini puro **Aleša Kristančiča** in moia **Uroša Rojca**. Tovrstnih penin vinarji ne degoržirajo, zato je pri odpiranju potrebna posebna spretnost, saj mora curek penečega vina iz steklenice najprej odplakniti odmrle kvasovke. Začetnik te metode pri nas je Aleš Kristančič, ki je prve steklenice pura iz kleti odpremil leta 1999. Domislil se je tudi atraktivnega odpiranja penine v vodi.

Paleta primorskih penin je torej nadvse pestra. Seže od lažjih, svežih in sadnih penin do kompleksnih penečih vin



Degustacijo penin je vodil somelje Igor Jakomin (drugi z desne), sodelovali pa so (z leve) vinar Miran Korenika, somelje Marinko Hrvat in velik poznavalec vinskega sveta Lojze Peric (desno). Da je vse teklo kot namazano, je poskrbela Vesna Zaro iz izolskega Wine bara Manzioli.

lujejo že 339 let. Za očeta velja slepi menih **Domenico (Dom) Pérignon**, kletar v opatiji Hautvillers, čeprav peneče vino omenjajo že v časih pred njim. Kakorkoli, v mojstrstvu pridelave penečega vina so v šampanji nad vsemi. Skrivnosti posamezne kleti, predvsem recepture za odpremlni liker, ki ga dodajajo vinu, potem ko iz njega odstranijo odmrle kvasovke, varujejo kot svoj sveti gral.

Ne le šampanjci

Ob klasičnih šampanjcih, ki jih odlikuje harmoničnost, bogatost in zrelost, po ustih pa se razležejo povsem drugače kot katerokoli sorodno vino, v svetu, seveda predvsem v Evropi, pridelujejo še številna druga peneča vina. Nekatera so, tako kot šampanjci, pridelana z sekundarnim vrenjem v steklenici, obstajajo pa še druge, enostavnejše metode. Najbolj je razširjena metoda *charmat*, pri

Največji proizvajalki penin sta Nemčija (sekt) in Španija (cava). Sledita seveda Francija in Italija. Pri naših sosedih pridelujejo tako polne, bogate penine po zgledu šampanjcev (Franciacorta) kot enostavnejša peneča vina z izrazitima sadnostjo in živahnostjo. Sloveč je predvsem prosecco s področja Valdobbiadene severno od Conegliana v bližnjem Venetu, ki je za razliko od svojih krepkejših bratrancev, namenjenih predvsem boljšim priložnostim, vsakdanje osvežilno vince.

Penine zorijo v 200 slovenskih kletih

Peneča vina imajo svoj dom tudi pri nas. Po grobih ocenah nastajajo penine v približno 200 slovenskih kletih. Večina jih pridelujejo, da zaokrožijo ponudbo in na trgu ponudijo tudi posebno vino, kar nekaj vinarjev pa se je posvetilo

V sedemdesetih letih so s pridelavo penečega vina začeli v Vinski kleti Goriška brda, kjer je oral ledino **Zvonimir Simčič**, ki je kasneje utemeljil lastno blagovno znamko Medot.

Vinska klet Goriška brda je daleč največji pridelovalec penin na Primorskem, saj letno s njimi napolnijo tudi do 300.000 steklenic. Skoraj vse peneče vino pridelajo po tankovski metodi, ki so jo očitno nadvse osvojili, saj so letos spomladi za penino quercus na ocenjevanju na veronskem sejmu V-

Od absolutno suhih do sladkih

Med sekundarno fermentacijo penine v steklenici ves sladkor v vinu povre, zato je popolnoma suho. Ob degoržiranju, postopku, pri katerem v vratu steklenice zbrane odmrle kvasovke zmrzejo in odstranijo, vinarji vinu dodajo bodisi vino, običajno pa odpremlni liker, s katerim vino zaokrožijo z aromami, od stopnje sladkorja v njem pa je odvisna sladkost penin. *Brut zero* pomeni, da v odpremlnem likerju ni bilo nič sladkorja, zato je penina absolutno suha. Penine z oznako popolnoma suha (*brut nature*) vsebujejo manj kot 3 grame sladkorja na liter vina, v izredno suhi (*extra brut*) ga je do 6 g/l. Zanimivo, da se kategorije, ki sledijo, nekoliko prekrivajo: v zelo suhi (*brut*) penini sme biti do 15 g/l sladkorja, v suhi (*extra dry*) 12 do 20 g/l, v polsuhi (*sec*) od 17 do 35 g/l, v polsladki (*demi sec*) od 33 do 50 g/l, v sladki (*doux*) penini pa sme biti več kot 50 gramov sladkorja v litru vina.

nitaly prejeli izjemno priznanje, veliko zlato medaljo v kategoriji penin, pridelanih po *charmat* metodi. Po tej metodi penine pridelujejo tudi v kletih Vinakras, Vipava 1894 in Vinakoper, a je v slednji delež klasičnih penin skoraj polovičen.

Vsi drugi vinarji na Primorskem svoja peneča vina pri-

bogatega telesa, povsem primerljivih s svetovno prvo kategorijo. Bogatijo jo posebnosti, ki so neponovljiv izraz območja, od koder prihajajo.

Med prazniki bodo penine pogosto na mizi. Velja namig, naj bodo dobro ohlajene in natočene v primerne, najboljše v visoke peninske kozarce.

SAŠO DRAVINEC

Sprehod med primorskimi penečimi vini

Na Primorskem približno 20 vinarjev ponuja tudi penine, nekateri med njimi se ukvarjajo izključno s pridelavo tovrstnega vina. 18 penin primorskih vinarjev, ki jih predstavljamo, smo soočili v degustaciji. Vodil jo je somelje **Igor Jakomin**, ki je Slovenijo predstavljajal na treh someljejskih olimpijadah.

V Wine baru Manzioli, kjer je potekala degustacija, so penine zavili v aluminijasto folijo, da okuševalci niso bili pod vplivom blagovnih znamk.

Njihov splošni vtis je, da vinarji na Primorskem pridelujejo zelo dobre penine. Nobeno okušano vino ni imelo napake, dva vzorca vin sta bila nekoliko oksidirana, kar pa ni nič nenavadnega, saj se konec koncev vsaka steklenica penine obnaša kot svoj sod. V zelo zrelih šampanjcih so oksidacijske note lahko celo krepost.

Primorske penine odlikujejo zadovoljive kislinske stopnje. Nekatero penino, zlasti tiste, ki so bile pridelane iz povsem zrelega grozdja, imajo sorazmerno visok odstotek alkohola. Med okušanimi peninami ni bilo nobene povsem suhe (*brut zero*), večina jih je bila z zaznavnim ostankom sladkorja, kar Jakomin pripisuje tržnim zahtevam.

Primorska peninska krajina je pestra, pokušina pa je dala dodatno potrdilo o izvrstnosti primorskih vin in zelo dobrem rokovanju z njimi.

Ob vsaki predstavljeni penini je med osnovnimi podatki o vinu pripisana tudi cena za steklenico (0,75 litra). Praviloma gre za cene, po katerih vinarji prodajajo vino na svojem pragu.

Adam

klasična metoda, suho, letnik 2002, 12,6% vol. alk.

Dornberk (Zalošče)
cena: 7,5 evra

"Kar je v vinu, je v penini," pravi **Davorin Slejko** iz Zalošč v Vipavski dolini. Ob penini Adam, v kateri je štiri četrtine rebule, ostalo je chardonnay, prideluje tudi rdečo penino Eva iz barbere in cabernet sauvignona. Penine prideluje že 17 let, receptura za odpremlni liker se v tem času ni spremenila. Adam je zrela penina, na nosu jo označujejo medeni vonji, kava in biskvitne note, okus pa je mehak in maslen.



Bjana cuvée prestige brut

klasična metoda, brut, letnik 2001, 13% vol. alk.
Miran Sirk (Dobrovo)
cena: 18 evrov

Bjana sodi med najbolj uveljavljene blagovne znamke penin pri nas. Na tržišču v Sloveniji, Italiji, Avstriji in Nemčiji pošljejo letno kar 20.000 steklenic treh različnih penin. Osnovno vino (rebula in chardonnay) za bjano cuvée prestige brut je bilo nekoliko barikirano. Cvetica je nežna, prevladujejo pekarške note, okus pa je poln in kompleksen (kava, začimbe).



Zbrane primorske penine

Br'stovska penina

klasična metoda, suho, letnik 2004, 12,4% vol. alk.
Dušan Rebula (Brestovica)
cena: 7,5 evra

Dušan Rebula iz Brestovice na Krasu je edini pri nas, ki dela penino pretežno iz malvazije, onstran meje to počne tudi **Edi Kante**. Večino od približno 2000 steklenic penine Rebula proda doma, saj pri njih prirejajo dobro znano osmico. Br'stovska penina je nekoliko zelenkaste barve, na nosu se prepletajo sadne (zeleno jabolko) in pekarske vonjave. Okus je kremast in maslen, pookus pa sorazmerno dolg s prijetno svežino.



Capris

klasična metoda, brut, 12,5% vol. alk.
proizvajalec: Vinakoper
cena: 4,99 evra

V Vinakoprovih kleti so začeli pridelovati penine po klasični metodi leta 1996. V non vintage penini capris prevladuje chardonnay (85 odstotkov) z lege Labor, dodana mu je malvazija, ki po prepričanju **Iztoka Klenarja** definira okus vina. Ob beli pridelujejo še penino iz refoška in capris s srebrno etiketo (charmat metoda). Penina capris ima srednje intenzivno cvetico s sadnimi in kruhovimi notami, podobne zaznave se ponovijo v ustih.



Carmi

klasična metoda, polsuho, letnik 2005, 12% vol. alk.

Davorin Colja (Steske)
cena: 7 evrov

"Žena je imela okroglo obletnico, pa sem se odločil, da v naši kleti naredimo penino," nekoliko hudo mušno pripoveduje **Davorin Colja** iz Stesk pri Braniku. Carmi je prva serija penin iz njegove kleti. Ob malvaziji (65 odstotkov) sta v njej še chardonnay in rumeni muškata. Cvetica je intenzivna, prevladujejo sadne vonjave, v ustih se zrelo sadje ponovi. Nekoliko slajša penina s prijetno svežino v pookusu.



Carolina

klasična metoda, suho, letnik 2001, 12,5% vol. alk.

Jakončič (Kozana)
cena: 20 evrov

Pri Jakončičevih so se za penino odločili tudi zato, ker jo imajo sami radi, pravi **Aljoša Jakončič**. V njihovi suhi penini prevladuje rebula, dopolnjujeta jo chardonnay in modri pinot. Je intenzivnejše zlate barve. Cvetica je diskretna, a bogata in kompleksna. V ustih se penina lepo razleže, odlikuje jo fin okus po zrelem sadju. Pookus je dolg in intenziven. Harmonično, bogato vino.



Chateau Intanto

klasična metoda, brut, letnik 1998/1999, 12% vol. alk.

Jazbec (Tupelče)
cena: 17 evrov

Jožko Jazbec je eden pionirjev med pridelovalci penin na Primorskem. Chateau intanto je rubinast teran iz vinogradov okrog Tupelč. Jazbec pred sekundarnim vrenjem združi dva letnika. V kozarcu se vino lepo zapeni, v vonju se prepletajo pekarski in sadni, teranovi toni. V ustih je vino igrivo, poudarjena je sadnost, kisline so pravšnje. Elegantno, harmonično vino z dolgim pookusom z zeliščnimi notami (šipek).



Donna Regina

klasična metoda, suho, letnik 2001, 12% vol. alk.
Čarga-Erzetič (Pristavo)
cena: 12 evrov

Pri Erzetičevih so se za penino odločili sredi devetdesetih let, ko so praznovali 230-letnico njihove kleti. Na leto napolnijo približno 2500 steklenic z vinom iz rebule (70 odstotkov) in chardonnaya. Donna Regina v kozarcu naredi lepo peno, verižice mehurčkov so tanke in dolge. Vonj je čist, saden (zrelo jabolko), s cvetnim pridihom, sadnost (jabolko, hruška) se v ustih ponovi. Zrela penina, ki dopolnjuje ponudbo vin hiše Čarga.



Emeran Reya

klasična metoda, brut, letnik 2001, 12,5% vol. alk
proizvajalec: Edvard Reya (Dobrovo)

cena: 6 evrov

"Navaditi bi se morali, da penine lahko spremljajo ves obed," pravi **Edvard Reya**. Prvo penino so na tržišču ponudili leta 1995, letno napolnijo 5000 steklenic. Penine pridelujejo iz zvrsti, v kateri je pol rebule in pol chardonnaya. Penina Emeran Reya je slamnato rumene barve z zlatimi odtenki. Na nosu je zaznavno suho sadje, v ustih ga dopolnita okus po lešnikih in orehih. Vino odlikuje prijetna svežina.



Kraljeva penina

klasična metoda, suho, letnik 2002
12% vol. alk.
Zdravko Kralj (Kobdilj)
cena: 8 evrov

Kraljeva penina je bogato obarvano vino, ki ga **Zdravko Kralj** pridelal iz zrelega grozdja chardonnaya, torej je penina *blanc de blancs*. Grozdje je iz dveh vinogradov, eden je na Krasu, drugi na pobočjih proti Vipavski dolini. Vino ima tanke in precej goste verižice. Meden vonj dopolnjuje široko košarico vonjav. Okus je poln, bogat z dolgim pookusom. Svežino kraljeve penine poudarijo mineralne note.



Kraška penina

charmat metoda, suho, letnik 2005, 11,5% vol. alk.

Vinakras (Sežana)
cena: 6,29 evra

V Vinakrasu penine pridelujejo po charmat metodi, v velikih tankih. Letno napolnijo po 10.000 steklenic marmorne (chardonnay in malvazija) in kraške penine, ki jo pridelujejo iz terana. Penine ponuja zadnje desetletje, njihovo tržišče pa je Slovenija. Kraška penina je vino rubinasto rdeče barve z blažjim sadnim vonjem. Penina je v ustih iskriča, sadne zaznave se ponovijo. Prijetno vino, ki ga odlikuje pitnost.



Medot

klasična metoda, brut, letnik 2000, 11,8% vol. alk.
Simčič (Dobrovo)
cena: 17 evrov

Zvonimir Simčič je dolgo iskal pravo formulo za penino medot, v kateri prevladuje rebula (60 odstotkov), ki jo je za penino posebej selekcioniral. Medot je prvič prišel na trg leta 1996, trenutno je v prodaji letnik 2000. Penina se v kozarcu lepo zapeni, vonj je kompleksen, prijetno slaščičarski s cvetnim pridihom in očarljivo svež. V ustih je vino elegantno, povsem se razleže, zrelost bogati čudovita svežina. Dolg pookus.



Moia

klasična metoda, suho, letnik 2005, 12,5% vol. alk.

Uroš Rojac (Gažon)
cena: 18 evrov

Uroš Rojac iz Gažona prideluje rose penino iz sorte refošk. Izpustil je maceracijo, zato je penina česnjevo rdeče barve. Po starodavni metodi je vinu dodal mošt, ki je spodbudil sekundarno vrenje v steklenici. Penino je treba pred serviranjem degoržirati. Tako v vonju kot v okusu prevladuje rdeče sadje, predvsem jagodičevje in maline. Zanimiva penina, ki pa terja spretnost pri odpiranju.



Penina zelena

charmat metoda, polsuho, letnik 2004, 13% vol. alk.

Vipava 1894
cena: 8 evrov

V Agroindovi kleti penine pridelujejo od leta 1994, v ponudbi pa imajo pet različnih penic vin. Pred petimi leti so prvič poskusili s penino iz avtohtone vipavske sorte zelen, za katero vodja kleti **Jožko Ambrožič** ugotavlja, da ima dobre lastnosti za peniče vino. Penina zelena je slamnato rumene barve s čistim vonjem (pekarske vonjave). V ustih se penina lepo kremasto razleže. Fin okus je dolgotrajen.



Puro rose

klasična metoda, suho, letnik 2000, 12% vol. alk.
Movia (Medana)
cena: 25 evrov

Aleš Kristančič je prvi pri nas pridelal penino, v kateri je sekundarno vrenje spodbudil mošt. Zgledoval se je po starodavnih metodah, a upošteval značilnosti vin, pridelanih v Brdih. Prideluje belo in rose penino. Penino je treba pred serviranjem previdno degoržirati. Puro rose je marelične barve, v vonju se prepletajo sadne in biskvitne note. V ustih se lepo razleže, fin pookus je dolg. Vrhunska penina z avtorjevim podpisom.



Quercus

charmat metoda, polsuho, letnik 2006, 13% vol. alk.
V. K. Goriška brda (Dobrovo)
cena: 5,84 evra

V penini quercus je pol rebule, pol pa chardonnaya. Že s prvo polnitvijo tega peničega vina je klet dosegla izjemen odmev, saj je bil quercus na Vinitaly nagrajen z veliko zlato medaljo. Z daljšim ležanjem v kovinski posodi želijo značilnosti quercusa čim bolj približati klasičnim peninam. Vino je slamnato rumene barve, sadno cveten vonj je srednje intenziven. V ustih je penina prijetna, sveža, prevladujejo sadne note.



Rdeča penina

klasična metoda, polsuho, letnik 2005, 12% vol. alk.
Vina Saksida (Zalošče)
cena: 8 evrov

Saksidovi pridelujejo tri vrste penin, vse so polsuhe. Rose je iz modrega pinota, muškata iz rebule in rumenega muškata, rdeča penina pa iz barbere. "*Barbera se dobro obnese za penino, saj ima izrazito sadnost in več kislin,*" pravi **Ingrid Saksida**. Vino je rubinaste barve, z diskretnim sadnim vonjem (češnje, višnje) in polnejšim okusom. Rdeča penina je skladno vino, ki ga odlikuje izrazita sadna svežina.



Štanfel

klasična metoda, suho, letnik 2002, 12,9% vol. alk.

Štefan Štanfel (Podsabotin)
cena: 12 evrov

Štefan Štanfel je novo ime med pridelovalci penin. V penini, ki jo ponuja, sta chardonnay (70 odstotkov) in rebula. Penini namesto odpremnega likerja doda kar penino z dodatkom sladkorja. Penina Štanfel ima izrazite pekarske note v cvetici. V ustih je vino polno, sveže, zaznaven je okus po jabolku. Štanfel bo v letošnjem letu na tržišču ponudil tudi rdečo penino iz merlota.

