

Wino

Revija za ljubitelje
vina, kulinarike
in drugih užitkov

letnik V • št. 4 • december 2007 • 6,26 € (1500 SIT)



ISSN 1581-5587



Istenič | Predikati | V loncu

V okviru medsebojnega sodelovanja pripravlja vsebino teh strani italijanska revija **FUOCOLENTO** (www.fuocolento.it), namenjena vinu, kulinariki, kulturi okusa in eno-gastronomskemu turizmu. Izhaja mesečno v Vidmu za deželi Furlanija - Julijska krajina in Benečija. Revija **VINO** bo prav tako skrbela za predstavljanje slovenske vinske, kulinarčne in turistične ponudbe v Fuocolentu. Informacije o vsebinskem in oglasnem vidiku sodelovanja: info@revija-vino.si.

Mehurčki penin

Ne le praznični dnevi, tudi drugi so lahko naklonjeni užitkom, ki jih ponujajo prijetno šumeči mehurčki. Zato se je uredniški odbor revije Fuocolento z Nicolòm Gambarottom na čelu odločil, da z žirijo degustatorjev 14. novembra v restavraciji Expomittelschool v Trstu primerja penine iz Furlanije - Julijske krajine in Slovenije.

Slepo in iskreno ■ Degustatorji, med njimi so bili gostinci, vinarji, someljeji, novinarji in vinski navdušenci, torej strokovnjaki in laiki, so s svojimi izkušnjami, znanjem in okusom iskreno ocenili penine, pridelane po klasični metodi; orisali so njihov senzorični profil in ocenili tudi, koliko so jim vina na splošno ugajala. ■ Degustacija, ki jo je vodila spodaj podpisana novinarka za področje enologije in predsednica žirije, je bila slepa, saj člani žirije niso vedeli, katero penino okušajo. Vzorci so si sledili glede na vsebnost alkohola in tip penine: najprej bele, nato blanc de noir (bele iz rdečega grozdja) in nazadnje penine rose. Za ocenjevanje je bil uporabljen prirejen in poenostavljen vprašalnik zveze italijanskih enologov (*Associazione Enotecnici Enologi Italiani*). Pri videzu so degustatorji upoštevali penjenje, bistrost, iskrjenje/svetlikanje in barvo; pri vonju: izrazitost, intenzivnost, prefinjenost in harmonijo; pri vonju in okusu skupaj pa izrazitost, intenzivnost, telo, harmonijo, obstojnost in skupen vtis. Degustacija je potekala v tišini, v prostoru brez drugih vonjav in motenj, ki bi lahko vplivale na zaznavanje, članom žirije je bila postrežena samo naravna voda. ■ Merila ocenjevanja in točke so bili določeni takole: ■ slabo: 4 točke ■ nezadovoljivo: 5 točk ■ zadovoljivo: 6 točk ■ dobro: 7 točk ■ odlično: 8 točk ■ izjemno: 9 točk

Na bolje ■ Po dolgem in premišljenem ocenjevanju se je izkazalo, da nobena od penin ne prekaša izrazito vseh ostalih. To bi lahko tudi pomenilo, da so bile značilnosti posameznih penin premalo izražene. Če pa pozorneje preberemo izpolnjene vprašalnike, opazimo, da so vse uvrščene visoko na kakovostni lestvici. Podrobnejša analiza navrže nekaj pomembnih ugotovi-

tev: ■ kakovost penin na našem geografskem območju se je močno zvišala, kar potrjujejo tudi številna priznanja; ■ izboljšala se je tudi kakovost penin v Sloveniji; ■ prosojnost (bistrost) penin na splošno ni več osnovno merilo.

Omeniti moramo, da v nobeni penini ni bilo klasičnih šampanjskih sort, torej modrega pinota, chardonnayja in pinot meunierja (ki ga ni niti na tej niti na oni strani meje), ampak so odraz krajevnega sortnega izbora in zemlje, kar vse jim daje samosvojost.

Zmagovalec: Movia ■ Na najvišje mesto se je povzpela bela penina Puro Movia s 7,4 točke: prefinjena, zelo intenzivna, s posebno aromatično in živahnim iskrenjem, s prepoznavno kakovostjo. ■ Prva nagrada je naročnina na revijo Fuocolento in dragocena steklenica: ZLATI Crémant de Bourgogne Parigot rose! Prefinjena francoska penina breskvine barve v prosojni steklenici z zlatim bli-

Pravila ■ Po italijanskem zakonu morajo imeti peneča se vina v steklenici pri 20 °C nadtak vsaj 3 bare, peneča se vina z oznako kontrolirane kakovosti in porekla pa vsaj 3,5 bara. Če tlak ne presega 2,5 bara, so označena kot lahka peneča se vina (it. frizzante; op. prev.). ■ Poznamo dve osnovni skupini penečih se vin: **lahka peneča se vina**, v katera dodajo ogljikov dioksid, tako kot v gazirano mineralno vodo. Ta vina niso pogosta, na etiketi mora pisati, da imajo dodan ogljikov dioksid, njihova kakovost ni visoka in jih v Italiji na srečo skoraj ne delajo več. Druga skupina so **naravna peneča se vina**, v katerih ogljikov dioksid nastaja med sekundarno fermentacijo, za katero ponavadi osnovnemu vinu dodajo sladkor. Najpomembnejša načina pridelave take penine sta **klasična** (sekundarno vrenje v steklenici) in **charmat** (sekundarno vrenje v tankih) metoda. ■ Če na etiketi piše, da je sekundarna fermentacija potekala v steklenici, čas zorjenja ne sme biti krajši od devet mesecev, od tega 60 dni na usedlini, nato pa se vino loči od usedline s filtracijo ali degoržiranjem. Če na etiketi piše »fermentacija v steklenici po tradicionalni metodi« ali »tradicionalna metoda« ali »klasična metoda«, mora zorjenje na usedlini trajati vsaj devet mesecev, vino pa se od usedline loči samo z degoržiranjem; za penino s kontrolirano kakovostjo in poreklom iz pokrajine Franciacorta mora zorjenje trajati kar 36 mesecev. ■ Pri peninah lahko naletimo na izraze kot sta *brut, pas dosè* (brez dodanega sladkorja) in druge. Penine se namreč ločijo tudi po količini dodanega sladkorja v odpremnem likerju, kjer pomeni izredno suha: do 6 g/l sladkorja; zelo suha (*brut*): manj kot 15 g/l sladkorja; suha (*extra dry*): od 12 do 20 g/l sladkorja; polsuha: od 17 do 35 g/l sladkorja; polsladka: od 33 do 50 g/l sladkorja in sladka: več kot 50 g/l sladkorja.

Za
lepše dni

ščem, gram čistega zlata, razpršen v penečem se vinu iz Burgundije, ki ga podarjata podjetje Nobilvini, Varlo Biasi in Giorgio Tuti, gostinec iz restavracije Castello di Trussio Dell'Aquila D'Oro v Ruttarsu. Nagrado je Aleš Kristančič prejel v ponedeljek, 10. decembra, ob božičnem aperitivu, ki ga je organizirala restavracija Expomittelschool v Trstu, Via San Nicolò 5.

ROSSANA BETTINI
foto: FUOCOLENTO



Puro 1999,
Movia, Mirko in Aleš Kristančič,
Ceglo, Goriška brda, www.movia.si
bela penina, izvirna
in senzacionalna

(7,4)



Prestige brut nature 2003,
Istenic, Stara vas, Bizeljsko,
www.istenic.si
karakteristična in aromatična,
sveža, lepo dišeča
in prefinjena

(7,2)



Gourmet rose brut,
Istenic, Stara vas, Bizeljsko,
www.istenic.si
v Sloveniji zelo priljubljena,
aromatična, pohvalne ocene,
med njimi tudi odlična

(7,0)



Pittaro brut 1999,
Pittaro, Rivolto
-
potrditev odličnosti
za kakovost,
ki stalno raste

(7,0)



Donna Regina,
Čarga 1767, družina Erzetič, Pristavo,
Goriška brda, www.carga1767.com
presenetljivo dobro
sprejeta pri žiriji

(6,9)



Dorigo brut,
Girolamo Dorigo, Buttrio
-
iz chardonnayja
in modrega pinota, dobra,
vzdržuje kakovost

(6,9)

Iz Furlanije - Julijske krajine ■ V Italiji se penine pridelujejo predvsem na severu. V deželi Furlanija - Julijska krajina prvi poskusi pridelave penečih se vin po klasični metodi segajo v trideseta leta, trenutno pa v tej pokrajini vsako leto naredijo 350.000 steklenic. Levji delež imajo vsekakor penine, pridelane po charmat metodi, najpogosteje uporabljene sorte pa so poleg chardonnayja in modrega pinota še rebula iz italijanskih Brd in sorti vitovska grganja ter glera na Krasu, saj se tudi pri peninah vse bolj uveljavljajo avtohtone sorte kot značilne predstavnice neke pokrajine.

Za katalog ■ Žirija, ki jo je zbrala revija Fuocolento, bo v prihodnje pomagala pri sestavi kataloga penin. Degustaciji penin, pridelanih samo po klasični metodi, bo sledila ocena penečih se vin, pridelanih po metodi *charmat* ali *martinetti*, pri čemer bodo vzeli pod drobnogled penine iz Furlanije - Julijske krajine, Slovenije, Hrvaške in Avstrije.

Presenečenje: slovenske penine ■ Prvo pravilo, ki velja za člane žirije na degustaciji in poročevalce, strogo prepoveduje uporabo parfumov. Ker smo bili pred začetkom dogajanja četrte ure izpostavljeni burji, ki nas je pošteno prepihala in odstranila morebitne moteče vonje, je bilo potem vse v redu. Degustacija je bila hkrati izvirno praznovanje petega rojstnega dneva revije Fuocolento. Urednik Nicolò Gambarotto je v pozdravnem nagovoru dejal, da »smo do zdaj restavracije, vina in jedi, o katerih smo pisali v reviji, izbirali na podlagi preprostega, a z nekega vidika nezmotljivega načela: všeč mi je – ni mi všeč, tokrat pa smo se prvič v petih letih odločili, da povemo svojem mnenje o nečem.« ■ Člani žirije so svojo nalogo opravili vedro, a z vso resnostjo in presenetljivim ter motiviranim zanimanjem. Razen nekaj izjem so bili vsi v starostni skupini od 20 do 50 let. Starost je namreč povezana s številom okušalnih brbončic, je v uvodu pojasnila Rossana Bettini, ki nas je popeljala skozi ta večer. Če je bilo na začetku še slišati kako vprašanje o izpolnjevanju vprašalnika, pa so se kmalu vsi osredotočili samo na tisto, kar je bilo v kozarcih. Za točenje sta skrbela poklicna someljeja restavracije Expomittelschool Marc Pavel in Cristina Bertoldini. ■ Za ženskim omizjem so sedele Luisa Alzetta, učiteljica matematike in pravkar diplomirana someljeja, Annamarina Cristin, članica zveze italijanskih someljejev AIS, in Luisa Marcolin, zadnji dve leti predstavnica AIS. Večer jo je navdušil, tako zaradi



KK
iz hiše Kante, Prepotto
—
posebne, trajne in karakterne
arome, polno vino z visoko
vsebnostjo alkohola
(6,9)



Dišča penina,
Steyer, Plitvica, štajerska Slovenija,
steyer.vina@siol.net
spominja na traminca,
razveseljuje in zabava
(6,8)



Puro rose 1999,
Movia, Mirko in Aleš Kristančič,
Ceglo, Goriška brda, www.movia.si
izzivalna, drzna in izvirna
kot njen stvaritelj
Aleš Kristančič
(6,8)



Puiatti blanc de blanc,
Puiatti, Capriva, Collio
—
eno od najlepših
odkritij
(6,8)



Puiatti rose,
Puiatti, Capriva, Collio
—
presenetljiva in plemenita,
prefinjeno iskrenje,
elegantna barva
(6,8)



Silveri rose,
Vina Vuga, Kozana, Goriška brda,
www.vinalotos.com
intenzivna in pitna,
nepoznana in prijetna
(6,8)



Bjana - Cuvée prestige brut,
Miran Sirk, Biljana, Goriška Brda,
bjana@siol.net
mnenja so bila različna,
mnogim se zdi odlična,
nekaterim pa ne
(6,7)



Edgardo II,
Isola Augusta, Palazzolo dello Stella,
Latisana DOC
prijetno presenečenje, resna penina
brut Massima Bassanija z oznako
kontroliranega porekla
(6,7)

fuocolento za *Vino*

pestre sestave žirije kot zaradi prepoznavnih in tudi manj znanih ter še neodkritih penin. Podobno je menila tudi Luisa Alzetta in si zaželela, da bi se kaj podobnega še ponovilo. Ni bila edina s takim predlogom, kar pomeni, da si bodo podobna srečanja slej ko prej sledila. Na prvem naj bi se lotili jedi, ki se najbolj podajo k peninam. ■ Iz vrst gostincev so ocenjevali Dario Varisco (Dama Bianca, Devin), Stefano Blasotti (La Risorta, Muggia), Paolo Pizamei (Tenda Rossa, Muggia), Walter Zacchini (La Bottega di Trimalcione, Trst), Roberto (Al Bagatto, Trst), Giorgio Tuti (Castello di Trussio Dell'Aquila D'Oro, Ruttars), pa Tadej in Taras Gašparin iz slovenske restavracije Pikol. Seznam članov žirije se nadaljuje z Gianlucom Tombaccom, lastnikom vinoteke Bischoff, ki je ena od najstarejših, najbolj založenih in razkošnih vinotek v deželi; sledijo Francesco Tamberlich, notar Furio dei Rossi, Gaia Furlan, Nicola Bettoso, Fabio de Visintini, direktor deželne urada za javna občila, in Alfonso di Leva, direktor sedeža italijanske državne agencije združenega tiska v Trstu, ki je organizatorjem čestital, ker je »ta večer prehitel Schengenski sporazum«. ■ Med člani žirije sta bila še

pridelovalca oljčnega olja Paolo in Roberto Starec, Carlu Biasiju s podjetja Nobilvini so se zdele »skoraj vse penine zadovoljive«, štiri ali pet pa je opredelil kot zanimive, Dario Gordini, lastnik ugledne tržaške ribarnice, ni skoparil s pohvalami na račun degustacije, Licerio De Grassi, tržni svetovalec za potrošne dobrine, in Riccardo Pontelvi, izvedenec za komunikacijo na trgu z živili, pa sta pohvalila izvedbeno plat večera, zanimivo sestavo žirije in aktualno tematiko. ■ Največje presenečenje večera pa je bila vsekakor Slovenija s kakovostjo svojih penin.

FABIANA ROMANUTTI



Puiatti blanc de noir,
Puiatti, Capriva, Collio
—
iz modrega pinota, izredno suha,
zanimiva novost z jasnimi vonji po
rdečih sadežih, prefinjena
(6,6)



Epilogo,
Cantalfieri blanc de noir 2004,
Cantarutti, S. Giovanni Natisone
pravo odkritje iz kleti Cantarutti,
iz modrega pinota,
zelo pitna
(6,6)



Medot 1999,
Zvonimir Simčič, Dobrovo v Brdih,
Goriška brda, medot@email.si
precej sodobna penina
družine Simčič
(6,4)



Silveri brut,
Vina Vuga, Kozana, Goriška brda,
www.vinalotos.com
malo znana in zelo dobra
slovenska suha penina
(6,4)