



VINAKOPER

NA KRATKO

Prestizj na portoroški plaži

PORTOROŽ ▶ Z uvodom in aperitivom na terasi Mystica ter nadaljevanjem na plaži Meduza exclusive, jutri zvečer v Portorožu pripravljajo *Full Moon Party*, kot so poimenovali raznovrsten gastronomski, zabavni in sprostitveni dogodek pod (skoraj) polno luno. Vrsta ponudnikov vrhunskih delikates, vinarji **Movia, Marjan Simčič, Čotar, Istenič, Škerk, Vinakoper, Steras, Mahnič, Clai** in **Bjana**, *chefa Stefano Cosattini* in **Tomaz Kavčič**, vedeževalke, plesalke z ognji in še marsikaj, obljublja magični večer pod milim nebom, s kakršnimi naj bi Portorožu dajali pridihih prestižnosti in mondenosti. Še danes so vstopnice za Full Moon party na recepciji GH Portorož naprodaj po 80 evrov, jutri bodo za četrtno dražje.

Dan odprtih kleti v Brdih

BRDA ▶ Ob robu prvega dela *Praznika češenj* v Brdih v nedeljo med 10. in 18. uro vinogradniki vabijo v svoje kleti. Na pobudo Vinoteke Brda se je odzvalo blizu 30 vinarjev iz celotnih Brd. Večina med njimi bo pridelek predstavljala v svojih kletih, nekaj v obzidani vasi Šmartno, trije pa v Grediču. V štirih kletih bodo skrite črke B, R, D in A. Za prvih deset vandrovcov med kletmi, ki bodo odkrili vse štiri črke in pridobili žige na zloženko ter jo prinesli v Vinoteko Brda v kleti dobroskega gradu, so pripravili praktične nagrade. Spominski kozarec v vrečki stane 10 evrov, izkupiček pa bo Vinoteka Brda namenila skladu za osebe po poškodbi glave pri varstveno delovnem centru Nova Gorica.

Festival bosanske kulture in kulinarike

KOPER ▶ Društvo Behar iz Kopra v nedeljo od 12. ure naprej vabi v Taverno, kjer bodo predstavili bosansko kulinariko (baklave, kadaif, tufahije, bosanski lonac, čevape...) in kulturo. Nastopili bodo društvo Behar, KUD Bosna iz Pulja, KUD Kršanski Lilijan iz Podpičana, KUD Bujštine Srma iz Buj in BMKD iz Velenja.

VINO

Burja noir (Burja)

kakovostno suho rdeče vino ZGP letnik 2010
13,5 % vol. alk.
posestvo Burja (Podraga)
cena: 21 evrov (v kleti)

Primož Lavrenčič iz zgornje Vipavske doline je šel pred leti na svoje, z družinskega posestva Sutor v Burjo. Nekoliko je spremenil koncept, se odločil, da bo vzgajal le domače, vipavske sorte, ob njih pa je vendarle zadržal enega svetovljana, modri pinot. Po dveh tednih maceracije je vino v francoskih sodčkih zrelo dvajset mesecev, stekleničeno je bilo nedavno. Glede na to, da mu Primož daje vsaj deset let do vrhunca, je torej mladiček. A kakšen! Granatne barve, na nosu pa nezgrešljiv: črni ribez s herbalnimi notami v ozadju, ki se bodo skozi čas prerinile naprej. V ustih nakazuje aristokratsko držo, čeprav je še igriv in tanini niso povsem zmehčani. Na vsak način vino, s katerim se bo vredno srečevati kadar koli se bo pokazala priljubljenost. **DS**



Foto: Marjan Močivnik

Tradicionalni festival ajdovske Visoke šole za vinogradništvo in vinarstvo

Na mladih svet stoji

V vinogradniško-vinarski statistiki se pogosto govori o hektarjih obnovljenih vinogradov. Enako, mogoče celo še bolj važna je kadrovska obnova. Na 5. študentskem festivalu vin Visoke šole za vinogradništvo in vinarstvo Univerze v Novi Gorici smo se lahko prepričali, da so mladi na dobri poti, da stopijo ob bok staršem pri vodenju družinskih kmetij.

AJDOVŠČINA ▶ Ni še dolgo tega, ko je prevladovalo prepričanje, da se vinogradnik pravičnega obrezovanja trt lahko nauči že z opazovanjem drugih, za vinarje pa da zadostuje kletarski tečaj. Če je imel še podjetniško žilico pri vinski

promociji, naj bi bil uspeh skoraj zagotovljen.

In čeprav se moramo globoko pokloniti rodu izšolanih mehanikov in elektrotehnikov, ki so se pred dve ma ali tremi desetletji prelevili v vinarje in zgradili vzporedni svet nekoč pre-

vladujočim zadrugam, je vendarle res, da so se časi spremenili. Znanja ni nikoli preveč. Niti ali še zlasti ne v panogi, ki se sicer sklicuje na ohranjanje starih spoznanj, dejansko pa se dnevno sooča z novimi in novimi izzivi. Visoka šola za vinogradništvo in vinarstvo UNG je postala prava valilnica kadrov, ki pomlajujejo in strokovno izpopolnjujejo slovensko vinogradništvo in vinarstvo. Študenti prihajajo iz različnih koncev Slovenije in niti ne nujno iz vinorodnih okolišev, saj so diplomantom

odprte številne poti tako na področju vinogradništva in vinarstva kot trženja. Dekanja **Branka Mozetič Vodopivec** se pohvali, da je program Visoke šole pritegnil tudi tri mlade iz sosednje Furlanije-Juljske krajine. Študij je pester in združuje kmetijske, živilske in ekonomske vsebine, delo na terenu in v laboratoriju, učenje in raziskovanje.

Študentski festival vin, tokrat že peti, je kot nekakšen dan odprtih vrat. Obiskovalci so lahko sledili predstavitev diplomskih nalog in raziskav, poslušali predavanja, poskusili vino iz šolskih vinogradov (blagovna znamka Vilina), češnje sadjarskega centra Bilje in oljčna olja iz Vipavske doline in Brd, predvsem pa prisluhnili mladim v vlogi promotorja njihovih vin.

Vlogo, v kateri smo navajeni gledati njihove starše, so skoraj vsi opravili z odlično. Je pa res, da otrokom zgovornih staršev teče jezik hitreje kot tistim, ki prihajajo iz bolj molčečih družin. Toda vsi dobro vedo, da se vino ne hvali samo, in zato so se trudili karseda dopadljivo in prepričljivo predstaviti njihov pridelek, pa če je bil to cviček, domorodni zelen ali svetovljanski chardonnay.

TONI GOMIŠČEK



Študenti so vina predstavljali kolegom in širši publiki

Na Štanjelu so senčnike uporabili kot dežnike in festival dobesedno spravili pod streho

Tisoč okusov enega Krasa

Grajsko dvorišče je že četrtič gostilo festival kraških vin, ki sta ga dopolnila tržnica domačih dobrot v nedeljo in nastop kraških gostincev v ponedeljek. V domovini terana so obiskovalci lahko poskusili tudi istrske in furlanske refoške.

ŠTANJEL ▶ "Ta dež pa res ni bil potreben," so v ponedeljek vsi zmajevali z glavo, toda prireditelji so domišljeno uporabili senčnike kot dežnike in festival dobesedno spravili pod streho. Sicer manj obiskovalci, kot bi si jih ta festival zaslužil, toda v zadovoljstvo vseh, ki so kljub neugodnemu vremenu prišli poskusiti teran, malvazijo, vitovsko in druga vina, ponujena v degustacijo.

Kraševcem se je pridružilo tudi nekaj vinarjev iz sosednjih vinorodnih okolišev. **Alessio Dorigo** iz Vzhodnih beneških gričev (COF), ki je prvič sodeloval na vinski manifestaciji v Sloveniji, je bil navdušen. "Obiskovalci so radovedni, sprašujejo in degustirajo, vendar se ne opijajo. Hitro se začuti, da vino spoštujejo," je hvalil našo vinsko kulturo.

Prireditelji, ki se je rodila v želji, da bi izpostavila pestrost kraške vinske in kulinarne ponudbe, je bila de-



Vrvež na grajskem dvorišču na Štanjelu

ležna finančne pomoči Evropskega kmetijskega sklada za razvoj podeželja. V taki obliki se je letos iztekla, čeprav se zagotovo ni izpela. V njeni bogati zapuščini so osebna srečanja z vinarji, med katerimi številni prej niso bili znani širši javnosti, tematsko usklajeni nastopi ekipe *Terre Carsus* z gosti, dobro obiskane delavnice z vinarji, sirarji, čebelarji, pršutarji in gostujočimi kuharskimi

mojstri, pa tudi doprinos k oživiljanju Štanjela, ki je pravi biser kulturne zapuščine.

V prepričanju, da nas bo **Jernej** v grajski gostilni vedno z nasmehom sprejel in dobro postregel, se bomo še dolgo vračali na grajsko dvorišče obujati spomine. Mogoče pa tudi načrtovati nove prireditve v čast Krasi in njegovim tisočerm okusom.

TONI GOMIŠČEK