

ISTRIA –

*Terra
magica!*

Pred nosom jo imamo. Tudi del Slovenije je. Pa jo poznamo? Ali morda tako samo mislimo, ko poleti z avtomobili v gneči hitimo na nekatere plaže in morda celo v kraje v zaledju tega čarobnega polotoka v Jadranu? Toda Istra niso plaže in mesteca ob morju, kjer so svoje postojanke najprej naredili Grki, potem Rimljani in šele nato Benečani, ki so Jadranu vladali skoraj tisoč let! Prava Istra je dežela v notranjosti, tam, kjer se vijugaste ceste prepletajo s potmi, tam, kjer si vinogradi delijo svoja ozemlja z nasadi oljki, tam, kjer živijo odprti in prijetni ljudje, katerih meje in nacionalnosti obiskovalcev niti ne zanimajo. Vsaj za nas, Slovence, ki smo zgodovinsko vezani na lepoto Istre, je vožnja do teh radosti le skok, le hipec do sproščujočih radosti odlične kulinarike in vin, ki so pri naših južnih sosedih v samem vrhu. Pa tudi naši Istrani bi se lahko v marsičem zgledovali po hrvaških bratih z dežele, ki ima v svojem grbu kozo in sonce.

BESEDILO TOMAŽ SRŠEN
FOTOGRAFIJE ALEŠ FEVŽER IN TOMAŽ SRŠEN

Bale v južni Istri (med Rovinjem in Puljem) je kraj, ki je videti, kot bi si ga za potrebe kakega epskega filma izmislil najbolj talentiran režiser tega planeta. Mirno mestece, na vrhu hriba sredi grmičaste – kamnite pokrajine, sicer na prvi pogled spomni na podobne naselbine v Toskani, vendar ima dodaten šarm, ki ni viden, vendar to mirnost energij vsakdo takoj občuti.

Konec koncev ima tako Bale kot druga mesteca v notranjost Istre tisto italijansko energijo, saj je bilo to ozemlje dolga stoletja pod Benečani, ki so se na severu polotoka dolga leta »bodli« s Habsburžani za Istro. Ostanke značilne beneške arhitekture so vidni povsod in, kar je najbolj pomembno, Bale in njegove stavbe so odlično ohranjene! In kjer sta lepota in zgodovinska patina, je tudi pozitivna energija.

Hotel La Grisa je eden najbolj nenavadnih, a hkrati odličnih, katere sem kdaj koli obiskal. Sestavljen je iz (za zdaj) dveh povezanih starih hiš v strogem centru mesta in navzven prav z ničimer ne daje videza, da gre za hotel, znotraj pa je druga zgodba, kajti La Grisa je tako imenovani difuzni hotel!



Hodnik v hotelu La Grisa

Bale pa postaja difuzni hotel brez evropske pomoči, saj je glavni investitor lokalni gradbinec Lutvo Murić, ki se je odločil, da bo mestecu dal veličastno podobo zgodovine in hkrati oživel mesto jedro. Hotel La Grisa je trenutno sestavljen iz dveh povezanih stavb – sobe, restavracija in savne, možakar pa je odkupil še dve sosednji, kjer bodo notranji bazen, wellness in konferenčna dvorana. Takšen je začetek in počasi bo združil še več hiš iz starega mestnega jedra. Kulinarika v restavraciji temelji na starih istrskih jedeh, vendar je nadgradnja osupljiva in okusi lahko zadovoljijo največje izbirčneže. Odličen je oslov ragu s pljukanci, ki je velika posebnost. Čeprav je oslovo meso zdaj poredko na istrskih jedilnikih, je bila ta žival tekom zgodovine pogosto uporabljena kot živilo! Odlične so tudi oslove klobase in salame. Sicer pa – ob najboljših italijanskih mortadelah je poleg svinjine tudi skoraj deset odstotkov

oslovega mesa!

Murić je s svojim projektom v Balah obdržal precej mladih, ki bi drugače delo našli v večjih okoliških krajih in na ta način bo mestece živelo naprej.



Lutvo Murić - kreator difuznega hotela La Grisa v Balah

Na drugi strani

Slabih dvajset minut vožnje iz Bal pa je področje stancij. Istrani jim rečejo tudi vila, vendar ne gre za stavbo samo, pač pa za posestvo, katerega so beneški lastniki v preteklosti oddajali svojim podložnikom. Zdaj so stancije naprodaj in kar nekaj jih uprizarja nadstandardni vrhunski turizem. Ena prvih in najbolj uspešnih je stancija Meneghetti. Lastnik, zagrebški odvetnik Miroslav Plišo, se je na posestvu najprej lotil vinarstva, saj je svetovni poznavalec najboljših vin. Njegov prvi „enolog“ je bil Aleš Kristančič – Movia, ki mu je tudi svetoval, naj si na posestvu uredi vinograd v obliki amfiteatra, kar daje posestvu še posebej atraktivno podobo. Movia zaradi prezaposlenosti s svojimi lastnimi projekti ne more več skrbeti za vina, zato ga je nasledil furlanski vinski genij, filozof in revolucionar Walter Filliputti. Vina so zunajserijska in verjetno najboljša v Istri. Zanimivo je, da na posestvu sploh ne gojijo terana, ki je prisoten v vsaki istrski »vinariji«, saj Plišo pravi, da je to sorta, iz katere vinar težko naredi veliko rdeče vino. Zato prisega na merlot, ki je tukaj res izreden in ga prodajajo pod blagovno znamko Meneghetti crno, medtem ko je v zvrsti Meneghetti bijelo le delček značilne istrske malvazije; večino vina sestavljata beli pinot in chardonnay. Razen v primeru zares odlične letine polnijo čisto malvazijo, medtem ko je chardonnay eden najboljših iz teh prostorov. Tudi penina je izvrstna, saj je narejena na tradicionalni (šampanjski) način in je zvrst chardonnaya in belega pinota. Superlativom iz vinske kleti sledijo



Zagrebški odvetnik Miroslav Plišo, lastnik stancije Meneghetti



Stancija Meneghetti - vinograd amfiteater



Hotel Kaštel

umetnine iz oljčnih nasadov. Za svoja olja so dobili že vrsto mednarodnih nagrad, polnijo pa olja sort leccino, istrska belica in lokalna avtohtona rosulja. Restavracija, ki deluje v sklopu posestva, je ena najboljših na Hrvaškem in lani so jo povsem upravičeno sprejeli v elitno mednarodno družčino Relais & Châteaux. Ob vsem tem pa je popolnoma logično, da stancija Meneghetti nudi tudi velik nadstandard pri nastavitvi. Odlične in prostorne sobe ter apartmaji navdušijo vsakega, še tako izbirčnega gosta, ki tukaj pride na svoj račun: savne, wellness, notranji bazen in zunanji sredi vinogradov si zaslužijo stoječe ovacije, hrana pa prav tako. Več o kulinarčni ponudbi lahko preberete v rubriki Radosti za »dobrojedce«.

Ne moremo tudi mimo odličnega prenovljenega hotela Kaštel na vrhu slikovitega mesteca Motovun, kjer je bila v prejšnjih stoletjih palača bogate beneške družine, ki je gospodovala temu področju. Kulinarika je spodobna in avtohtona, pravi zaklad pa so prelepe sobe, ogromen in skrbno urejen vrt ter notranji bazen z vsemi nadstandardnimi pritiklinami. Eno najlepših doživetij je pogled v dolino ob sončnem zahodu ali vzhodu (če vstanete tako zgodaj).



Istra je bila vedno nekaj posebnega. Že v predrimskih časih so ozemlje naseljevali pripadniki plemen Japodi, Liburni in Histri (od tod tudi ime), ki so tako na obali kot tudi v notranjosti zgradili več kot petsto naselbin. Ker so bili dobri pomorščaki, so se takrat poleg ribolova ukvarjali z najbolj donosno panogo – gusarjenjem. Rimljanom, ki so širili imperij tudi na teh tleh, so krepko mešali štrene in šele po odločnih vojaških pohodih so leta 177 pred našim štetjem pokorili najprej Histre, leta 129 pred našim štetjem Japode in leta 50 pred našim štetjem še Liburne ter tako zavladali celotnemu polotoku. Pod Rimom se je Istra zelo razvila, nato pa so ozemlje naselili Slovani. V srednjem veku in naprej so si jo podajali ter delili Benečani in Habsburžani, na začetku 19. stoletja je bila del Napoleonovih Ilirskih provinc, po Rapalski pogodbi iz leta 1920 je Istra pripadla Italiji, časi po 2. svetovni vojni pa so nam že bolj poznani in se vanje ne bomo spuščali.

Morda samo še to – zaradi več stoletij dolge vladavine Benečanov veliko Istranov govori arhaično italijanščino, ki so jo tekom stoletij tudi precej spremenili. Med pogovorom brez težav preskakujejo iz istrske hrvaščine v italijanščino in nazaj, zato je množica italijanskih imen in priimkov povsem logična.



Vina in njih mojstri

Malvazija in muškata sta rdeča nit vinarjev slovenske Istre in tudi hrvaških vinarjev. Pa še to le delno, ker hrvaški več gojijo enega od muškatnih naravnih klonov z imenom muškata ruža, namesto refoška pa tu kraljuje teran. Ko verjetno veste, je sorta refošk, razen malenkostne DNK spremembe, enaka pri teranu in refošku, le da na rdeči zemlji (terra rossa), ki je v Istri enaka tisti iz našega Krasa, daje teran. Hrvaški vinogradniki nad slovensko potezo glede zaščite imena teran, kot zaščitene slovenske sorte, niso najbolj navdušeni, vendar upamo, da se bodo odgovorni uspeli dogovoriti v smeri obojestranskega zadovoljstva.

Kraljica vinogradov hrvaške Istre je malvazija, katere kakovost je izjemna in priznati moram, da so na tem področju povsem prekosili Slovence. Znajo narediti odlične sveže malvazije, znajo jih elegantno postarati v barikah in katerih koli drugih sodih. Konec koncev pa je to sorta, ki jo prav vsi pridelovalci vsako leto razprodajo in ustvarja kar 70 % vsega vina. Seveda pridelujejo vrsto drugih vin: chardonnay, beli in sivi pinot, med rdečimi pa so v zadnjih letih poleg merlota, cabernet sauvignona in cabernet franca odkrili tudi syrah, ki ponekod daje razveseljujoče rezultate.

Tudi kakovost vin največje istrske kleti Agrolaguna iz Poreča je v zadnjih letih zelo očitno poskočila – zahvaljujoč tujim enologom in strokovnjakom, saj je klet v lasti Agrokorja.

Sicer pa zaradi večjih obdelovalnih površin istrski vinarji pridelujejo tudi večje količine steklenic – od 80.000 do 150.000: nekateri (Cattunar) pa jih napolnijo celo do 500.000!

Ko se je Hrvaška osamosvojila, so nekateri posamezniki, ki so v času

Jugoslavije delali dobra vina, postali nekakšne ikone istrskega vinogradništva.

Eden od prvih in najbolj vplivnih je vsekakor Gianfranco Kozlovič, ki je (zanimivo) tudi Sloveniji najbližje, saj domuje v Momjanu. Pred dvema letoma je zgradil novo klet, ki je ena najlepših na Hrvaškem nasploh. Glavno vino je seveda malvazija, še posebej tista iz lege Santa Lucia. ↓



Drugi, ki je uspešno skočil na vlak novega istrskega vinogradništva, je Ivica Matošević, ki je na začetku prvenstveno odkupoval grozdje od bližnjih sosedov (domuje v bližini Limskega kanala), vendar je znal vina predstaviti in zdaj je eden najbolj uspešnih. Strasten glasnik in maratonec. Top vino: grimalda bijelo in grimalda crno. ↓



↑ Kabola – odlična butična klet v bližini Momjana, ki jo vodi nekdanji gostinec Marino Markežič. Možakar pravi, da kot gostinec ni bil vedno zadovoljen z vini, ki so mu jih nosili, zato se je sklenil sam spoprijeti s tratami. Njegova malvazija amfora je eno najboljših hrvaških vin. Vino zori in stara v gruzijski amfori in je pred dvema letoma kot doslej edino hrvaško vino pri ocenjevanju razvpitega Roberta Parkerja prebilo mejo 90 točk!



↑ Franc Arman – na fotografiji je sicer njegov sin Oliver, kajti Franc je po Evropi promoviral svoje istrske sadove dela. Eno od malvazij stara v akacijevem sodu in mu je prinesla vrsto naslovov z raznih ocenjevanj. Ima zelo visoko kakovost vseh vin, ima pa enega najboljših cabernet francov, kar sem jih pil tako na Hrvaškem kot tudi pri nas. Toplo priporočam!



↑ Benvenuti – oče Albert s sinovoma Liviom in Nikolo v bližini Motovuna

skrbi za butično posestvo, ki slovi po nenadkriljivih malvazijah. Sveža je ena najboljših v Istri, starana, z imenom vinograda – San Salvatore –, ki so jo starali v hrastovem sodu, pa brez težav živi desetletje in več.



↑ Clai – bijele zemlje. Tržačan Giorgio Clai je v osemdesetih letih prejšnjega stoletja podedoval vinograde v bližini kraja Buje in tekom let postal eden najbolj kulturnih vinarjev v Istri. Njegova pridelava vina je popolna biodinamika, pridelki pa tako ekstremno majhni, da so vina pravi ekstrakti mineralov, zelišč in zaradi tega tudi visokih alkoholov. Ta etiketa nazorno govori o tem!



↑ Moreno Coronica – še eden iz prvega ešalona istrskih vinskih mojstrov! Odlične malvazije in še boljše rdeča vina, ki so v glavnem zvrsti med teranom, merlotom in cabernet sauvignonom. Doma je iz okolice Umaga. Še bližje nam (Savudrija) domuje Moreno Degrassi, eden pionirjev istrskega vinarstva. Ima pestro paleto visokokakovostnih vin, od katerih je tudi nekaj popolnih „eksotov“, ki pa s svojo kakovostjo dokazujejo, da so istrska tla lahko gostoljubna tudi do sort, kot sta recimo beli vigner (doma iz doline reke



Rhone) in rdeči petit verdot (četrti sorta iz Bordeauxa). ↑



↑ Pilato – Elido Pilato in njegova družina uspešno poganjajo »vinarijo« v Vižinadi. Odlična malvazija (jasno!), beli pinot in chardonnay. Presenetljivi in edini sauvignon v Istri.



↑ Trapan – Vinar Bruno Trapan domuje na jugu tega polotoka – v vasi Šišanj med Puljem in Medulinom. Večina njegovih rdečih vin je narejena za dolgo življenje, saj se tanini umirijo šele po šestih letih. Jasno – sveža malvazija je najboljša!



Kamin - center vsake dobre istrske konobe

Gastronomski viški

Denis Ivošević, človek, ki vodi Istrsko turistično združenje, je gastronomski potencial svojega polotoka uvidel že pred mnogi leti, ko je začel z vsakoletnimi gastronomskimi ekstravagancami, imenovanimi „Zlati tartuf“. Koncept je bil preprost – Ivošević je v Istri povabil najbolj znane kuharje iz Hrvaške, Italije, Avstrije, Nemčije, Slovenije



Denis Ivošević

ter pozneje tudi Španije in Francije. In zakaj so se vsi z veseljem odzvali vabilu – zaradi tartufov! Istra je namreč ena od prestižnih regij na svetu, kjer te razvpite podzemne gobe rastejo v velikem številu in v svetu kulinarike so tudi izredno cenjene! Ti kuharji so vsako leto izbrani publiki pripravljali svoje mojstrovine in glas o tem je šel v svet. Seveda, dogodki so bili vedno v najbolj prestižnih istrskih hotelih in restavracijah, pilo pa se je odlično istrsko vino. Odličen recept, ki pa je bogato obrodil. Istrske gostilne in restavracije so tudi zaradi tega v (skoraj) vseh znanih svetovnih kulinaričnih vodičih in mnogo obiskovalcev išče prav to – odlično kulinariko.

Poleg črnih in belih tartufov Istra lahko pokaže marsikaj: izbrana oljna olja (tukaj prednjači oljarna Chiavalon, ki ga vodi neuničljivi Sandi Chiavalon), odlično avtohtono govedo boškarin in sire. Tukaj pa brez Slovencev ne gre.



Sandi Chiavalon

Vikijeva zgodba

Aleš Winkler – Viki je bil v osemdesetih in devetdesetih letih prejšnjega stoletja človek, ki ni nikoli manjkal na nobeni zabavi. Poznali so ga vsi in on je poznal vse. Njegova prisotnost na zabavi je jamstvo za dobro vzdušje. Tudi pozneje, ko se je ukvarjal z nepremičninami, je bil neumoren. In še pozneje, ko se mu je življenje začelo obračati v svet kulinarike, je bil neumoren. Ampak ne kot žurer, pač pa kot raziskovalec. Iskanje posebnih, avtohtonih materialov, dobrih vin in originalnih receptov je postala njegova nova strast.

In ko je v stresu vedno hujšega menedžerskega pritiska začel premišljevati, kaj sploh početi v življenju ter ohraniti zdravo glavo in telo, mu je na mizo v pisarni prišla mamljiva ponudba – nekdo je na jugu Istre (nad Puljem) za zelo ugodno ceno prodajal stancijo s kmetijsko namembnostjo.

Ker je bil velik ljubitelj sirov, je takoj pomislil, da bi tam gojil koze in prideloval sir. Družina je bila do te odločitve najprej zelo skeptična, ampak Aleš se ni dal.

Tako je počasi zrasla stancija Kumparička, kmetija z Alešem, dvema delavcema in njegovo družino – in z 240 kozami, ki se prosto pasejo po prostranem posestvu. Pridelujejo odlične kozje sire, ki jih ne morejo narediti toliko, kolikor ljudje po njih povprašujejo. Winklerji uživajo v svetu miru in narave, posel jim teče. In predvsem – Viki še vedno žurira. Tokrat ne pri prijateljih, ampak pri sebi. Vsakdo, ki obišče to posestvo, je deležen obilne degustacije, ki ni samo v obliki vsega, kar se lahko pridela iz kozjega mleka (sirotka, jogurt, skuta in različno starani siri), pač pa vam bo postregel tudi izvirne domače mesnine in pečene mojstrovine; da o vinih, ki hitro hlapijo, ne govorim!

Aleš Winkler in njegov sir



Žgvacet z njoki



Posutice z morsko omako



Govedo boškarin

Kulinarika

Istrske gostilne in restavracije so v samem vrhu ponudbe naših južnih sosedov. Nekaj je k temu pripomogla relativna bližina bolj razvitih in zahtevnih trgov (Italija, Slovenija in Avstrija), veliko pa je s svojimi premišljenimi akcijami dodal Denis Ivošević.

V notranjosti Istre na ribe pozabite. Imajo vrsto originalnih jedi, ki so sem med ljudstvom razvijale neodvisno od tistih, ki so gospodarili.

Mešanje preprostih jedi kmetov iz notranjosti, velikašev in trgovcev italijanskega porekla na obali in jedi preprostih ribičev so tista osnova, katere sinteza je osnova sodobne istrske kulinarike. Pa še nekaj je, kar ne raste povsod in ima prestižno vrednost – tartufi. Ker so ob gledanju na tujo kulinarično sceno znali duhovito in kreativno ustvariti sintezo vseh zgoraj naštetih elementov, je istrska gastronomija postala vodilna na Hrvaškem. Ampak pozor, pravi Istrani so tisti, ki živijo v notranjosti dežele in tudi njihova tradicionalna kulinarika je drugačna, saj temelji na enolončnicah, doma narejenih testeninah in mesnih jedeh, predvsem divjačini. Naštejmo nekaj primerov tradicionalnih jedi: fuži so večino ma na roko narejene testenine cevaste oblike, velikosti od treh do petih centimetrov; pljukanci so fužem podobne testenine, le da so zavite oblike in v sredini niso votli; istrska frtalja je jajčna omleta s sezonskimi in drugimi dodatki (zelišča špaglji, slanina, pršut, začimbe itn.); istrski pršut je podoben kraškemu, nič dimljen in sušen na burji, je malce bolj suh od kraškega; maneštra (mineštra) je gosta juha iz krompirja, graha/fižola, suhega mesa in sezoneke zelenjave; ombolo je meso svinjske zarebrnice brez kosti, katerega posolijo, začinijo s poprom in lovorjevimi listi ter sušijo na vetru; na kvadratke razrezano testo so posutice, podobne našim blekom; žgvacet so različne vrste mesa (perutnina, govedina, divjačina) v gosti omaki, pravzaprav istrski golaž.

Osnova kulinarike so njihove taverne, ki smo jih v naši reviji kar nekaj ocenili in so vse po vrsti dobile dobre ocene. Takšnih pri nas (žal) ni, na Hrvaškem pa so izredno priljubljene. Materiali so v glavnem čisti in pristni, vina dobra in cene nizke. Potem pa, ko plezamo gor, pridemo do velikih vrhuncev, na vrhu katerih je maestro chef Tom Gretić, ki ustvarja v restavraciji Wine Vault hotela Monte Mulini v Rovinju. No, z njim smo objavili tudi intervju na naslednjih straneh.

Še nekaj gastronomskih priporočil – poleg že omenjenih – stancija Meneghetti in Wine Vault v hotelu Monte Mulini:

☒ Restaurant Milan, Stoja 4, Pulj

(www.milan1967.hr) Ko je lastnik Veljko Matić pred štirimi desetletji začel z gostinstvom, si ni mislil, da se mu bo zadeva tako lepo odpeljala. Skrbna priprava v glavnem ribjih jedi je privabljala vedno nove in nove goste. Matić je uspeh restavracije, ki je blizu kampa Stoja, nadgradil z luksuznim hotelom istega imena. Ker je restavracija tik ob morju, slovijo po ribjih jedeh. Dve izjemno okusni posebnosti sta lazanja z jastogom in grdobina (morska žaba) s polento. Na vinski karti je 150 različnih vin.

☒ Restoran Zigante, Livade 7, Livade

(www.zigantetartufi.com) Glavni štab Giancarla Ziganteja in njegove družine, ki v svojih rokah drži enega največjih podjetij za predelavo in podajo tartufov in tartufovskih izdelkov na svetu. Seveda, imajo tudi luksuzne sobe, ki so vsaka po svoje oblikovane. V restavraciji diši po tartufih – in to pravih. Tukaj tartufovega olja ne uporabljajo, saj bi ta sicer uspešni prodajni artikel podjetja Zigante gospodu Giancarlu pokvaril ugled. Imajo pa vinskega svetovalca, ki je živi leksikon za te plemenite gomoljike in vam bo poleg odličnih vinskih informacij povedal vse o njih. Vse in še več! Jedi so odlične, lahke in mojstrsko dodelane.

Nekaj dejstev o tartufih – gomoljikah

Na svetu obstaja kar 63 vrst gob, ki so klasificirane kot tuber (latinsko ime za tartuf), vendar je užitnih samo devet od petindvajsetih vrst, ki se nahajajo v Italiji (Piemont – Asti, Emilija-Romanja), Franciji (Provansa) in Istri (tako v hrvaški kot tudi slovenski).

V prodaji so najbolj pogosto štiri vrste. Plemeniti beli tartuf (Tuber magnatum Pico), plemeniti črni tartuf (Tuber melanosporum Vittadini), poletni črni tartuf (Tuber aestivum Vittadini) in zimski črni tartuf (Tuber brumale Vittadini).

Načeloma je mogoče dobiti črne tartufe skozi vse leto, vendar sta njihova aromatika in okus dobra le dva, največ tri dni po „ulovu“. Prava premija so beli tartufi, vendar so zelo dragi.

Tartufovska »mafija« - povsod, kjer so v igri visoki zneski, ki jih gostinci v glavnem dobaviteljem plačujejo »na roko«, so prisotne razne igre in triki. Pazljivi moramo biti na vonjave, kajti močan vonj po tej gomoljiki po navadi priča o dodajanju tako imenovanega tartufovega olja, ki ima za posledico, da se vam bo še nekaj ur po obedu hudo spahovalo. Od natakara zahtevajte, naj vam po prezentaciji jedi tartufe pokaže, da boste videli, ali je na jedi zares beli tartuf, ki je približno desetkrat dražji od črnega, ki ni tako zelo kakovosten.

Kilogram belega tartufa letos stane od 2500 do 4500 €, medtem ko so črni tartuf stane že od 300 (poletni črni tartuf) do 500 € (plemeniti črni tartuf) za kilogram.



Beli tartufi

Na vinski karti je več kot 200 različnih svetovnih in hrvaških vin. Ni poceni!

🏠 **Restoran San Rocco, Srednja ulica 2, Brtonigla** (www.san-rocco.hr) Italijanski vodič Veronelli jim je podelil dve zvezdici. Ker leži vasica Brtonigla višje v celinski Istri, a vseeno s pogledom na morje, na jedilniku prevladujejo značilne istrske jedi z novimi vplivi: polenta s kvarnerskimi škampi v žafranovi omaki, ravioli s kostanjevo kremo v omaki iz špinače in belih tartufov, file divjega brancina s polpetom iz buč ter čipsom iz rdeče pese. Hiša je mojstrsko obnovljena, za hotel s štirimi zvezdicami so dvakrat prejeli priznanje za najboljši mali družinski hotel na Hrvaškem. Imajo seveda lepe sobe, še lepši bazen, savne in wellness. Vinska klet vsebuje več kot 150 različnih etiket.

🏠 **Konoba Damir i Ornella, Zidine 5, Novigrad** Suši na jadranski način? Ali jadranske ribe po japonsko? Da, če vam maestro Damir Beletić vrhunska, sveža in divja jadranska morska bitja s kot skalpel ostrimi japonskimi noži pripravlja pred vašo mizo. Večina menija bo iz surovih sestavin, ki jih začini samo z raznimi zelišči, s soljo, poprom in pravim aromatičnim oljčnim oljem. Standardnih jedi ni, vsak dan je na mizah tisto, kar da morje. Rezervacije so obvezne, zato elektronski naslov: cittanova@inet.hr.

🏠 **Turistična kmetija Montižel, Montižel 59, Završje** (<http://pincin-monticello.hr/>) Skriti biser sredi istrskih gričev pri vasici Završje (Piemonte). Če so istrske taverne poznane po domačnosti, je Montižel še več kot to, saj 90% materiala prihaja iz njihovi njiv in hlevov. Pridelujejo tudi svoja vina, ki so nadpovprečno okusna, da o oljčnih oljih ne govorimo!



🏠 **Konoba Buščina, Buščina 18, Marija na Krasu** (www.konoba-buscina.hr) Ta simpatična konoba na obronkih Umaga vas bo navdušila, saj boste lahko občutili vse bogastvo klasične istrske kulinarike. Jedi izpod peke (črepinje), doma narejeni njoki in fuži, divjačina in občasne morske posebnosti, če so le ribe sveže. Vina so domača in preprosta, vendar vas bodo spravila v dobro voljo. Kozličke, odojke in jagenjčke na ražnju pripravijo ob poprejšnji najavi.

🏠 **Konoba Stari podrum, Most 52, Momjan** (00385 52 779 152) Skromno, izjemno okusno in pristno. Kuharica in lastnica Mira Zrnić je dolga leta kuhala pri Marinu Markežiću, ki se je poslovil od gostinstva in ustanovil vinsko klet Kabola. Jedi temeljijo na tartufih vseh možnih oblik in receptur, bobiči so odlični, da o slastnih mesninah (izključno boškarin) z žara ne govorimo!

🏠 **Restaurant Monte, Montalbano 75, Rovinj** (www.monte.hr) Odlična lokacija restavracije v centru starega mestnega jedra, prav na vrhu hriba, poleg cerkve govori o visoki kulinariki. Lastnik je kuhar Danijel Đekić, ki s svojo nizozemsko ženo Tjitske ustvarja kulinarične nadstandarde na osnovi tistega, kar svežega pride iz Jadranskega morja. Nadstandard, ki pa včasih tudi pade zaradi prevelike ambicioznosti ustvarjalcev jedi.

🏠 **Restavracija Pergola, Sunčana 2, Savudrija** (00385 52 759 685) Njena vsebina je sicer še nekako najbolj podobna tistemu, kar človek dobi na slovenski obali, vendar je vseeno ena velika razlika – materiali so bolj pristni in cenejši, kulinarika pa je „nobel“ mešanica tistega, kar nudijo istrske taverne in restavracije z

Ribe in zamrznjene ribe

Vedeti moramo, da je Jadransko morje že kar precej izropano in določenih vrst belih rib skorajda ni več. Če pa jih uspejo ujeti, so zelo drage, vendar jih »dobrojedci«, ne glede na visoko ceno, pokupijo; veliko pa jih konča v Italiji. Bele ribe, ki na trgu dosegajo najvišje cene, imajo rade hladno vodo, zato je glavna sezona lovljenja pozimi, jeseni in spomladi. In nikoli poleti. Hm, poleti pa je glavna turistična sezona in rib prodajo največ! Seveda jih je le zelo majhen odstotek jadranskih divjakov (negojena bela riba iz Jadranskega morja), velika večina drugega pa predstavlja globalni zamrznjeni uvoz. Največja loterija pa je dejstvo, da vam bodo gostinci odmrznjene tuje ribe prodajali kot sveže ulovljene jadranske divjake. Žal. Zato vam poleti v Istri priporočam obiske konob v notranjosti in neribje menije.



morsko hrano. Fabrizio Veznauer obvlada tako jedi izpod peke kot surove morske živalice.

🏠 **Konoba Batelina - Cimulje 25, Banjole** (00385 52 573 767) Ena najbolj nenavadnih in odštekanih konob v Istri. Gre za verjetno zadnjo pravo ribiško gostilno na tem delu Hrvaške. Vodi jo družina Skoko. Ata Danilo je ribič, mama Alda ob pomoči svojih snah kuha pašte, brodete in rižote. Sin je mojster za sashimi in skupaj z bratom delata kreativne krožnike iz materialov, ki jih pri ribah drugi mečejo stran – pašteta iz ugorja, jetrca iz romba, tagliatte iz palamide ... Strežejo samo večerje (od 17. ure naprej) in ob nedeljah imajo zaprto. In zdaj tole: gostilno zaprejo v višku sezone, ker Danilo pravi, da toliko rib poleti ne more ujeti, v trgovini pa jih ne bo kupoval. Tudi kreditnih kartic ne jemljejo ...

Vinski svetovalec

Z novim letom se seveda naše zgodbe nadaljujejo in spet smo se iz mehurčkov prekopili na klasične mesečne degustacijske obrate. Vendar smo glede na to, da od sredine novembra naprej nismo poskušali mirnih vin, ugotovili, da ponudba je pri naših vinskih trgovcih še slabša, kot je bilo to lansko leto, ko je bila ponudba slaba. Bila pa je še slabša kot leta 2012 ... Prevladujejo poceni vina, ki pa niso vsa slaba. Nasprotno – nekateri pridelovalci že znajo za razmeroma majhen denar narediti dobro vino, pri znanih imenih pa je slabše, kajti oni, ki so včasih zmagovali z butičnostjo in prilagodljivostjo, se že nekaj let dokaj ležerno gibljejo v prostem teku.

BESEDILO TOMAŽ SRŠEN IN BRUNO GABERŠEK FOTOGRAFIJE ALEŠ FEVŽER

POSLASTICA ZA POZNAVALCE!

belo MESECA!

NOVA ZELANDIJA

Mount Nelson – sauvignon 2012

89

13 €

8–12 °C

1

kanapeji s Fondinim dimljenim brancinom

UPS ... ZMERNO SE SPLAČA NE ZAMUDITE IZVEN

Rasni aromatični žrebec z južne poloble, ki vas bo osvojil, navdušil in zapeljal. Do konca in naprej!

prodaja: www.evino.si

POSLASTICA ZA POZNAVALCE!

rdeče MESECA!

ITALIJA

Tenuta il Biserno – Il Pino 2009

91

39 €

14–18 °C

1

2

3

račje prsi v konfitu

UPS ... ZMERNO SE SPLAČA NE ZAMUDITE IZVEN

Razen čudovitega, usklajenega, takoj všečnega vonja je tukaj vse na dolge proge. Dlje ko je steklenica odprta, boljše je vino. Čez nekaj let bo delalo čudeže!

prodaja: www.evino.si

Datum 29. januar 2014

Trajanje degustacije od 11.30 do 14.00

Število vzorcev na degustaciji 37

Zaradi neprimernosti izločenih 8

Objavljenih 29

Degustatorji: Bruno Gaberšek, Bojan Kobal, Darinko Ribolica, Tomaž Sršen

Luna ?

Kot vse degustacije je bila tudi ta slepa – se pravi, steklenice so bile zavite in šele na podlagi dorečene ocene smo odkrili identiteto.

TOPLO PRIPOROČAMO!

mehurčki MESECA!

Dolfo – Spirito brut nature 2010

82

19 €

6–10 °C

1

tudi če nič ... No, sveža ostriga ni odveč.

UPS ... ZMERNO SE SPLAČA NE ZAMUDITE IZVEN

Marko Skočaj je končno razkril svojega velikega favorita – eno najboljših slovenskih penin!

prodaja: www.evino.si

POSLASTICA ZA POZNAVALCE!

oranžno MESECA!

ITALIJA

Damijan – Kaplja 2009

91

29 €

10–14 °C

1

2

3

kozliči ali jagenjček pod peko z rožmarinom

UPS ... ZMERNO SE SPLAČA NE ZAMUDITE IZVEN

Mojstrovina enega največjih iz Oslavja. Na žalost naši rojaki še niso imeli priložnost spoznati njegove veličine.

prodaja: www.orangewines.info

ODLIČEN NAKUP!

Gašper – malvazija 2012

85

6,99 €

6–10 °C

1

bela buzara klapavic

UPS ... ZMERNO SE SPLAČA NE ZAMUDITE OBVEZNO

Ko je šel eden največjih poznavalcev in trgovcev k enemu najboljših enologov in sta naredila nekaj hudo dobrih in cenovno ugodnih vin. Ena najboljših svežih malvazij pri nas!

prodaja: www.evino.si

TOPLO PRIPOROČAMO!

TOPLO PRIPOROČAMO!

FRANCIJA

Chateau Le Pey – Medoc Cru Bourgeois 2011

82

9,90 €

12–16 °C

1

2

čebulna bržola – goveja, seveda

UPS ... ZMERNO SE SPLAČA NE ZAMUDITE IZVEN

Korekten bordojec, ki pa je za zdaj še premlad.

prodaja: www.evino.si

Benedetič – sauvignonasse 2011

74

8,05 €

8–10 °C

1

2

frtja z zelišči in sirom

UPS ... ZMERNO SE SPLAČA NE ZAMUDITE IZVEN

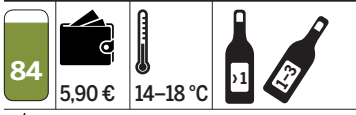
Nekaj, kar bi moralo biti lep in neambiciozen tokaj, je postalo nekaj težko določljivega.

prodaja: www.kozelj.si

LEGENDA IN BRANJE OZNAK						CENA	SERVIRANJE	STEKLENICE	KULINARIKA	RAZMERJE CENA-VSEBINA									
TOČKOVANJE																			
90	od 95–100 točk	IZJEMNO VINO	94	od 90–94 točk	ODLIČNO VINO	85	od 80–89 točk	ZELO DOBRO VINO	72	od 70–79 točk	DOBRO VINO	65	od 60–69 točk	KOREKTNO VINO					
Ocen pod 60 točk ne objavljamo.																			

ODLIČEN NAKUP!

PORTUGALSKA
Alandra – Esporao 2012



zaradi lepe pitnosti za vsako zabavo s klasičnim narezkom

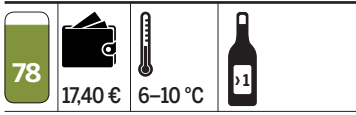
UPS ... ZMerno se spleča NE ZAMUDITE IZVEN

Kompleksna sadna bomba, ki pa premore še vedno dovolj svežine in taninov, da bo živela še kar nekaj let.

prodaja: www.evino.si



FRANCIJA
Vincent Girardin – Pouilly-Fuisse Qintessence 2011



telečji zrezek v smetanovi-gobovi omaki

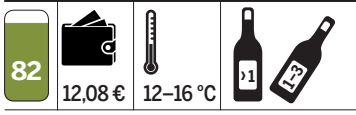
UPS ... ZMerno se spleča NE ZAMUDITE IZVEN

Burgundija malo drugače – zelo svež chardonnay iz okolice Maco-na, ki pa nekako noče razkriti svojih odlik.

prodaja: www.evino.si



ITALIJA
Petra – EBO Val di Cornia 2010



rahlo prekajena in kuhana svinjska krača

UPS ... ZMerno se spleča NE ZAMUDITE IZVEN

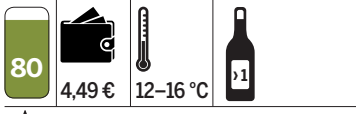
Glede na to, da letnik 2010 v južni Toskani ni bil božje darilo, je vino kar spodobno.

prodaja: www.m-vina.si



ODLIČEN NAKUP!

Gašper – merlot



tudi dober sendvič s sirom bo hvaležen – vino za vsak dan

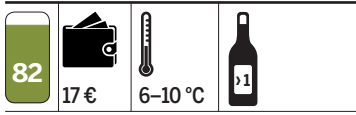
UPS ... ZMerno se spleča NE ZAMUDITE IZVEN

Še ena hudo dobra posledica še boljše kombinacije avtorjev: Gašperja Čarmana (šef e-vina) in Darinka Ribolice (enologa briške kleti).

prodaja: www.evino.si



Klinec –
Jakot Villa de Mandan



jagnječja zarebrnica v zeliščni skorji s skutnimi njoki

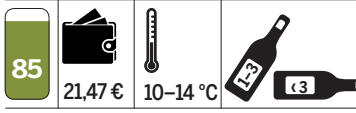
UPS ... ZMerno se spleča NE ZAMUDITE IZVEN

Zelo korekten eko tokaj (Jakot) iz briške Ville de Mandan, kot se je pred 1.400 leti imenovala Medana.

prodaja: www.orangewines.info



Mlečnik – chardonnay 2008



zreli trdi siri parmezanske vrste in rženi kruh

UPS ... ZMerno se spleča NE ZAMUDITE IZVEN

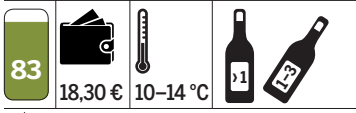
Slastne in večplastne vonjave najavljajo nekaj velikega. Tega pa v kozarcu še ni, bo pa čez dve leti. Veliko vino s še večjo prihodnostjo.

prodaja: www.kozelj.si



POSLASTICA
ZA POZNAVALCE!

Mlečnik – rebula 2008



zrel nanoški sir in svež koruzni kruh

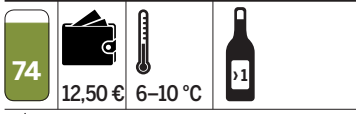
UPS ... ZMerno se spleča NE ZAMUDITE IZVEN

Vrhunski pridelok, ki pa bo svoje bogastvo pričel razsipati čez kakšni dve leti. In potem ne bo nehal.

prodaja: www.kozelj.si



Fana – Galant 2010



široki rezanci kot karbonara

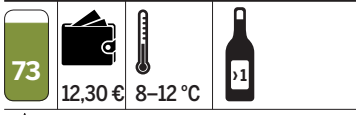
UPS ... ZMerno se spleča NE ZAMUDITE IZVEN

„Verjemite mi, sem chardonnay, samo malce čudno sem oblečen in se tudi smešno obnašam.“

prodaja: www.fana.si



AVSTRIJA
Velich – TO 2011



dobro zabeljeni ajdovi žganci s pečeno svinjsko potrebušino

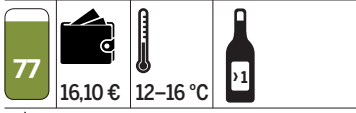
UPS ... ZMerno se spleča NE ZAMUDITE IZVEN

Tudi chardonnay, vendar samo po imenu. Po vonju in okusu pa vse kaj drugega ...

prodaja: www.evino.si



Colja – Fantasia rdeče 2007



segedinov golaž

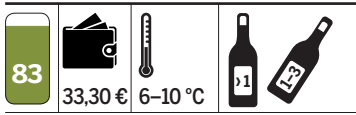
UPS ... ZMerno se spleča NE ZAMUDITE IZVEN

Takle mamo: vonji ne navdušijo in celo odbijejo. Okus pa slab prvi vtis precej popravi; čisto pa ne.

prodaja: www.evino.si



FRANCIJA
Chateau Piada – Sauternes 2007



pita z borovnicami in malinami

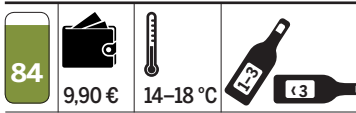
UPS ... ZMerno se spleča NE ZAMUDITE IZVEN

Korekten primer sladkega vina iz najbolj prestižne svetovne regije (Sauternes) za tovrstne umetnine.

prodaja: www.evino.si



PORTUGALSKA
Van Zellers – Rufo 2011



angleški rostbif – hladen, s kapljico limoninega soka

UPS ... ZMerno se spleča NE ZAMUDITE IZVEN

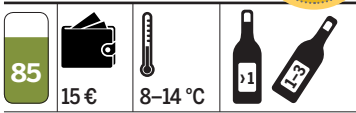
Zelo prijetno mirno vino iz doline reke Douro, ki slovi po portovcih. Sadno in okroglo, rahlo tanično.

prodaja: www.evino.si



POSLASTICA
ZA POZNAVALCE!

Burja – belo 2011



špageti z vongolami

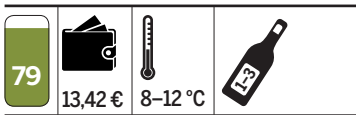
UPS ... ZMerno se spleča NE ZAMUDITE IZVEN

Zelišča, sadje, mineralnost in še kaj, tako v ustih kot na nosu. Trenutno še precej nepovezano, toda čas je velik zaveznik tega vina!

prodaja: www.evino.si



Colja – Fantasia belo 2009



ocvrta postrv

UPS ... ZMerno se spleča NE ZAMUDITE IZVEN

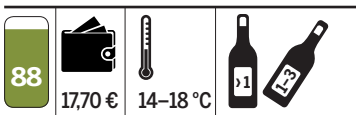
Dobro narejena zvrst za tek na dolge proge. Z leti bo še boljša!

prodaja: www.kozelj.si



POSLASTICA
ZA POZNAVALCE!

ITALIJA
Tenuta il Biserno Insoglio 2012



goveja tagliata

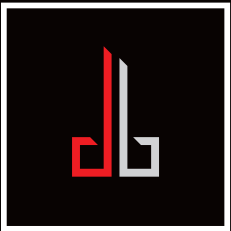
UPS ... ZMerno se spleča NE ZAMUDITE IZVEN

Mladi supertoskanec, ki zapeljuje z nosom in okusom. Kaj bo šele, ko zraste!

prodaja: www.evino.si



POKROVITELJ RUBRIKE VINSKI SVETOVALEC



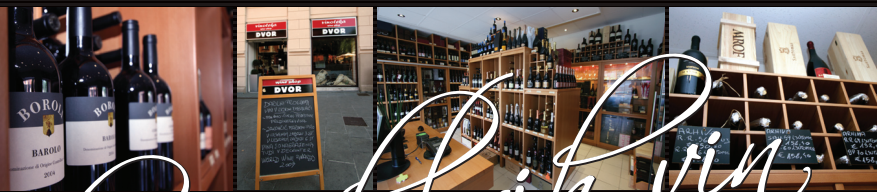
DVORNI BAR
wine bar



degustacije, izvrstna hrana, živa glasba, otroški kotiček, vrt ob Ljubljani, bar z največjo izbiro buteljčnih vin v Sloveniji

www.dvornibar.net

Ministrstvo za zdravje opozarja: Prekomerno pitje alkohola škoduje zdravju!



hiša dobrih vin
velik izbor domačih in tujih vin

VINOTEKA DVOR
wine shop

Dvorni trg 2, 1000 Ljubljana
T 01 251 36 44

www.vinotekadvor.si
www.kozelj.si

LEGENDA IN BRANJE OZNAK

TOČKOVANJE	CENA	SERVIRANJE	STEKLENICE	KULINARIKA	RAZMERJE CENA-VSEBINA
90 od 95–100 točk IZEMNO VINO		pri temperaturi	popijte v enem letu	priporočilo	UPS ... ZMerno se spleča NE ZAMUDITE IZVEN
94 od 90–94 točk ODLIČNO VINO			lahko popijete zdaj, še boljše pa bo v treh letih		
85 od 80–89 točk ZELO DOBRO VINO			hranite najmanj tri leta ali več in popijte pozneje		
72 od 70–79 točk DOBRO VINO					
65 od 60–69 točk KOREKTNO VINO					