



20^{let}
pressclipping

LET

RadoSt

29.12.2014

Objave v poro ilu vsebujejo naslednja gesla:

SLOVENSKI FESTIVAL VIN

FESTIVAL KULINARIKE

SALON PENE IH VIN

24.12.2014 VINO Stran/Termin: 36 SLOVENIJA

Naslov: Festivali, sejmi

Vsebina: Vinskokulinari na prestolnica S 17. slovenskim festivalom vin in 7. festivalom kulinarike, oba sta potekala 20. in 21. novembra v ljubljanskem GH Union, se je končala sezona velikega formata, s katero je organizator RadoSt doma in tujim ljubiteljem dobrega ponudil osem

Avtor: J. R.

Rubrika, Oddaja: TUKAJ IN TAM

Žanr: POROČILO

Naklada: 2.800,00

Gesla: SLOVENSKI FESTIVAL VIN, FESTIVAL KULINARIKE

27.12.2014 Slovenske novice Stran/Termin: 16 SLOVENIJA

Naslov: Iz moje beležnice Nekaj tistih naj

Vsebina: Tudi vam vsem želim obilo dobrih in lepih trenutkov vse prihodnje dni; pa ne zmrdujte se preveč, če se vam nameri kakšen slab, šele potem znamo ceniti one druge

Avtor: Jože Rozman

Rubrika, Oddaja: IN VINO VERITAS

Žanr: POROČILO

Naklada: 92.805,00

Gesla: SLOVENSKI FESTIVAL VIN, SALON PENE IN VIN

24.12.2014 VINO

Stran/Termin: 36

Naslov: Festivali, sejmi

Avtor: J. R .

Rubrika/Oddaja: TUKAJ IN TAM

Žanr: PORO ILO

Površina/Trajanje: 1.173,75

Naklada: 2.800,00

Gesla: SLOVENSKI FESTIVAL VIN, FESTIVAL KULINARIKE



36 | TUKAJ IN TAM

Festivali, sejmi





37 | TUKAJ IN TAM



Slovenski festivali (foto: Marjan Močivnik)



Festival kulinarike (foto: Marjan Močivnik)

Vinsko-kulinarična prestolnica

S 17. slovenskim festivalom vin in 7. festivalom kulinarike, oba sta potekala 20. in 21. novembra v ljubljanskem GH Union, se je končala sezona velikega formata, s katero je organizator RadoSt domačim in tujim ljubiteljem dobrega ponudil osem vinsko-kulinaričnih prireditev. Zadnji dve, torej oba festivala, sta pritegnili 1500 obiskovalcev, po mnenju prireditelja ravno prav, da ni bilo pretirane in bučne gneče, vinarji pa si želijo predvsem profesionalnih in poznavalskih obiskovalcev in želje so se jim v precejšnji meri izpolnile. Za predstavitvenimi mizami se je razporedilo 96 vinarjev z več kot tristo vzorci, daleč največ iz Slovenije, s kulinaričnim delom je bilo vseh razstavljalcev skoraj 120. Dovolj pestra in razgibana ponudba za vsakogar, tudi za kuharske navdušence z Gledališčem okusov, Galerijo okusov (oboje v znamenju Okusi Ljubljane), Kuhno pa to in drugim, prav tako za delavniške privržence, ki so lahko prislunhili oživljanju spominov vinskih kraljic ob njihovih protokolarnih vinih, Majda Debevc jih je seznanila s skrivnostmi pridelave porta, ob izvirni vinski kolekciji Taste me je Vanja Mramor z udeleženci iskala najprimernejše jedi, Mira Šemič pa predstavila sedem različnih obrazov slovenskega modrega pinota. Ker letos strokovnega ocenjevanja vin zaradi pičlega zanimanja vinarjev ni bilo, so najbolj všečna vina izbirali obiskovalci in se odločili takole: med belimi malvazija maceracija 2011 Rojac, med penečimi se neletniški Jacob's Creek Sparkling Rose, med rdečimi Marques de Casa Concha 2012, tudi absolutni zmagovalec, med sladkimi rumeni muškati 2012 Jožefa Prusa. • Slovesnost ob odprtju je bila priložnost za razglasitev zmagovalcev letošnjega, sicer že drugega natečaja Lidlov mladi vinar, s katerim Lidl Slovenija spodbuja študente vinogradništva in vinarstva pri pridobivanju praktičnih, promocijskih in komunikacijskih izkušenj. Ekipa Nadvojvoda v sestavi Urška Bračko, Laura Lepej, Urška Polanec in Miha Kren je na posestvu Meranovo Fakultete za kmetijstvo in biosistemske vede Univerze v Mariboru pripravila za odtonek boljši sauvignon 2014 kot ekipa Mladega princa, netekmovalno so se letos natečaju pridružili študenti Visoke šole za vinogradništvo in vinarstvo Univerze v Novi Gorici z različnimi tehnologijami pridelave merlota in zelena. /J. R./

Naslov: Iz moje beležnice Nekaj tistih naj

Avtor: Jože Rozman

Rubrika/Oddaja: IN VINO VERITAS

Žanr: PORO ILO

Površina/Trajanje: 487,05

Naklada: 92.805,00

Gesla: SLOVENSKI FESTIVAL VIN, SALON PENE IH VIN



Iz moje beležnice Nekaj tistih naj

Tudi vam vsem želim obilo dobrih in lepih trenutkov vse prihodnje dni; pa ne zmrdujte se preveč, če se vam nameri kakšen slab, šele potem znamo ceniti one druge

Listam svoj delovni kalendar 2014, razvrščam in seštevam: v 52 tednih se mi je npletlo 124 različnih vinskih pokušenj, od vodenih, strokovnih, ocenjevalnih, delavniških in izobraževalnih v moji ali tuji izvedbi, do kulinarčno pospremljenih, kdaj tudi več v enem dnevu, da vseh drugih degustacij v svoji kleti, pri prijateljih, znancih in drugje niti ne omenjam. Med njim sem izbral za mene nekaj tako ali drugače naj... dogodkov.

Najbolj terroirski. Ta magična beseda, terroir, ki danes obljublja pristnost, izvornost, poreklo, tradicijo; ki naj bo z eno besedo odraz tal, podnebja in človekove tankočutne pozornosti do vsega tega v vinu. Zaklinjanje, ki vznemirja, obljublja, navdihuje. Morda že religija, ideologija? Pogosto sem zbežan, ker tega v vinih ne najdem vedno. In si oddahnem, ko je tudi meni povsem jasno, da deseterica renskih rizlingov, ki nam jih na delavnici znotraj festivala Label Grand Karaktere na Ljubljanskem gradu, 12. decem-

bra, predstavi znani zagrebški sommelier **Carlos**, ne more biti od nikoder drugod kot iz doline Rena od Pfalza navzgor do Mozele. Tako neizprosno ostrih, tako kislinsko značilnih, tako nemško natančnih in tako okusnih, kadar je v igri ostanek sladkorja, ni pač nikjer drugje.

Najbolj nepričakovan. Ko smo pozno spomladi izvedeli, da je na letošnjem Decanterjevem ocenjevanju v Londonu s 15.007 vzorci ena od 158 regionalnih trofej tudi štajersko rdeče obarvana, karse je zgodilo prvič. Z njo se je okitil modri pinot 2012 iz konjiškega Zlatega griča, njegov ustvarjalec je glavni enolog **Sašo Topolšek**. Z njim sva pred leti vandrila na mednarodno ocenjevanje v slovaški Prešov, na dolgi poti sva marsikaj pretresla, tudi to, da mora biti modri prefinjeno eleganten, s pravo mero tanninov in svilnatosti, ne preveč fin, ker je po-

tem lahko že šminkast. Vesel sem, da je Sašu uspelo, zelo vesel.

Najbolj nesrečen. Salon penečih se vin, sredi maja, v ljubljanskem Grand hotelu Union. Dobro zamišljena in izpeljana ožje usmerjena prireditev z 79 penečimi se, večinoma slovenskimi. Toda zadnja v nizu preštivilnih vinskih prireditev v dnevih pred njo, zato je brhkega iskrenja željno občinstvo očitno omagalo, nekatere je doma zadržalo hladno in deževno vreme, vsi preostali navdušenci pa smo vztrajali do konca, a nas je bilo žal premalo, da bi bil organizator RadoSt povsem zadovoljen. In je potarnal, da se z drugimi prireditelji ne da dogovoriti,





JOŽE ROZMAN



uskladiti terminov. Prihodnje leto bo Salon penečih se v petek, 13. februarja, prav tam.

Najbolj sproščen. Tako imenovani Wine Jam, 9. maja, v ljubljanskih Križankah. Preplet vina 58 vinarjev iz Slovenije, Hrvaške, Italije, Makedonije in Srbije, četice gostinskih ponudnikov, vrhunskih jazz-rock glasbenikov z **Nino Strnad, Janezom Bončino, Urošem Peričem, Mikom Sponzo in Primožem Grašičem**, za tisoč obiskovalcev. Posrečena naveza, ker imata vino in glasba več skupnega, kot bi pomislili na prvi hip, zato tudi veselo, zabavno, iz popoldanskih ur v večerne vse bolj razigrano, a v mejah zgolj sproščenega in uživaškega veselja do življenja.

Najbolj pobalinski. Taisti Wine Jam, ker so vinarji z nje po koncu odhajali z dolgim nosom, saj večino kuponov, ki so jim jih v zameno za natočene vzorce izročali obiskovalci, niso mogli unovčiti, kot jim je, očitno s figo v žepu, obljubila glavna organizatorica **Sabina Čakš**, ki se je s svojim Društvom presežek (kako pomenljivo) lotila tega dogodka. Tako pa je ostal na sicer zaželeni prireditvi črn madež, tako temen, da je mlada dama pretrgala vse prejšnje zveze in poniknila tako globoko, da

je upniki ne morejo izslediti. Svarilo vinarjem in gostincem, da previdnost ni odveč.

Najbolj veseljaški. Ščurkov peničarsko obarvan nočni žur v Hudičevem sodu ljubljanskega Dvornega bara, 20. novembra, ko so se zaprla vrata prvega dne Slovenskega festivala vin. Tradicionalna razigrana zabava, tokrat v znamenju nove penine iz njihove kleti, za finale z obveznim plesom po mizi glavnega akterja Stojana s kičastimi plastičnimi očali, Ščurkovi (sinovi, da ne bo pomote) so rezali in nosili, da se je šibilo, stokal ni nihče, protestiral tudi ne. Kot v dobrih starih časih.

Najbolj brutalen. Prvič, v ptujskem MuziKafeju, brlogu poezije, glasbe, razstav in drugih avtorskih naporov, tudi vinarstvo-gradniško-kletarskih, v prepletenem pogovoru o literarni in vinarski ustvarjalnosti. Takrat, 29. oktobra, z dr. **Bernardom Nežmahom**, esejistom, kolumnistom, komentatorjem, predavateljem, kuharjem in sploh ter vse večjim privržencem vina, zlasti divjaško-plemenitaškega sauvignona, ter mladim vinarjem **Matejem Markušem** iz Malečnika z vini Oskar, še posebno s skrajno brutalno suho penino 2011. Zelo smelo za prevladujočo sladkobno štajersko peničarsko sceno. In pohvalno.

Drugič, 4. decembra, v ljubljanskem hotelu Vander. Premierna predstavitev penine sinefinis rose **Matjaža Četrčiča** iz Kojškega in **Robertta Princiča** iz Števerjana, po najmanj tridesetih mesecih zorenja in s samo dvema gramoma sladkorja eden najbolj suhih rosejev pri nas. Čakali smo nekaj takega.

Najbolj oddaljen. Drugi festival Portugalke sveta in ocenjevanje v Pečuhu, kot madžarskemu mestu Pécs rečejo Hrvati, ob koncu aprila. Dlje od doma mi letos in uspelo, prihodnje leto morda Šampanja in še kaj. Zanimiva izkušnja, srednjeevropske portugalke zmorejo precej več kot le mlado, enoletno vino, poznano pri nas. Celozgledne arhivske primerke, v zvrsteh s frankinjami, merloti, kaberneti, kadarkami pa sploh.

Najlepši. Nedolgo tega, na moji dolenski zapuščini. Rižota s kozicami in leto dni zorenim rižem, ki mi ga je enkrat podarila **Irena** (brancini Fonda pa to) in tako naprej, ter popolnoma suho penino, ki je njej všeč, in tako dalje ...

Tudi vam vsem želim obilo dobrih in lepih trenutkov vse prihodnje dni. Pa ne zmrdujte se preveč, če se vam nameri kakšen slab, šele potem znamo ceniti one druge.

