



## RadoSt

28.05.2014

**Objave v poro ilu vsebujejo naslednja gesla:**

*SLOVENSKI FESTIVAL VIN*

*SALON PENE IH VIN*

28.5.2014

Kme ki glas

Stran/Termin: 16

SLOVENIJA

Naslov: Pene a vina so perspektivna

Vsebina: Doma a ponudba se je zelo pove ala, potrebni še izkušnje in povezovanje vinarjev

Avtor: Darja Zemlji

Rubrika, Oddaja: REPORTAŽA

Žanr: REPORTAŽA

Naklada: 29.500,00

Gesla: SLOVENSKI FESTIVAL VIN, SALON PENE IH VIN

Naslov: Pene a vina so perspektivna

Avtor: Darja Zemlji

Rubrika/Oddaja: REPORTAŽA

Žanr: REPORTAŽA

Površina/Trajanje: 615,07

Naklada: 29.500,00

Gesla: SLOVENSKI FESTIVAL VIN, SALON PENE IH VIN



## Prvi salon penin v Ljubljani

# Peneča vina so perspektivna

Domača ponudba se je zelo povečala, potrebni še izkušnje in povezovanje vinarjev

**P**enine že dolgo niso več le pijača za praznike in aperitiv, saj njihova pestra izbira tudi v slovenskih kletah zadnja leta omogoča, da jih lahko uskladimo z večino jedi. Vendar pa je zato treba nekoliko posodobiti tudi znanje pivcev, ki imajo do njih zadržek tudi zato, ker jih povezujejo z visokimi cenami.

Slovenske penine seveda niso tako drage kot najdražji in tudi v okusu večini slovenskih pivcev tuji francoski mehurčki, zato so se organizatorji Slovenskega festivala vin v Ljubljani odločili, da jih predstavijo na prvem salonu penečih vin. Udeležilo se ga je 28 vinarjev z množico polnitev iz klasičnih francoskih sort za penine, chardonnaya, modrega pinota in iz lokalnih sort, od rebule, laškega rizlinga, do rumenega muškata, modre frankinje in terana.

**Bruno Gaberšek**, med organizatorji salona, je dejal, da je poraba penin v svetu še vedno v porastu. »Vinarje je mogoče ločiti na tiste, ki jih polnijo za-

to, da z njimi dopolnijo svojo ponudbo, in na tiste, ki so spoznali, da so zares nadgradnje vseh vin, in zato z njimi ustvarijo tudi ustrezno dodano vrednost. Največji polnilci slovenskih vin so še vedno nekoliko uspavani, povprečni slovenski porabniki še vedno posegajo po peninah z visokim ostankom sladkorja, a se kaže trend, da večina resnih vinarjev načrtno znižuje ostanke sladkorja v peninah. Sodobni porabniki namreč že vedo, da višja vsebnost sladkorja pomeni večjo vsebnost manj zaželenih snovi v vinu. Pri peninah iz lokalnih sort sem malo skeptičen, če pa hočemo navdušiti tuje pivce, moramo narediti slogovno ustrezno penino, pri kateri sorta ni zelo pomembna. Pridelava penin je za vinarje obetavna in bi bila še bolj, če bi se povezovali tudi pri nakupu opreme.«

S peninami so se predstavili vinarji iz vseh treh vinorodnih dežel, med njimi nekaj takšnih, ki mirnih vin sploh nimajo, kot je npr. Bjana iz Goriških brd, pa podjetje Simonič

iz Semiča, kjer polnijo že 17 let samo penine. Ivan Simonič je predstavil, da iz dveh hektarjev vinograda v Semiču napolnijo 20 tisoč steklenic letno, oprema za ta posebna vina, ki prevrejo kar dvakrat, pa jih je stala 100 tisoč evrov. Osnova za njihove izključno klasične penine so sorte chardonnay, traminec, kerner, sauvignon in laški rizling ter modra frankinja. Po dveh do treh letih v kleti jih prodajo 70 odstotkov kot polsuhe, saj je v Sloveniji povpraševanje po suhih veliko slabše. In čeprav je njihov glavni trg doma, so jih prodali že vse od Hrvaške do ZDA in Japonske.

## Iz potomk stare trte peneča žametna črnina

»Znano je, da imajo štajerski vinarji zaradi višjih kislin v grozdju za pridelavo penin boljše pogoje od primorskih, a je zato v celi državo še vedno pomanjkanje znanja in izkušenj z njimi,« nam je predstavil **Boštjan Protner**, vinar iz Malečnika pri Mariboru, ki je v



**Ivan Simonič iz Semiča je poudaril, da morajo biti manjši vinarji, če želijo pritegniti pozornost, na trgu drugačni, zato so sami začeli prvi v Sloveniji polniti penine z zlatimi lističi in potapljati steklenice v morsko globino. Poleg »šova« pa zagotavljajo tudi kakovost, saj so dobili dvakrat bronasto medaljo na ocenjevanju Decanter v Londonu.**

Ljubljani predstavil rose penino 2004 iz modrega pinota s šampanjskimi značilnostmi. »Z njimi se ukvarjam že od leta 1997, pa se mi še vedno kakšna serija ponesreči. Strokovnjaka, ki jih popolnoma obvladata, sta v Sloveniji le dva, Alojz Filipič, nekdanji enolog Radgonskih Goric, in Janez Is-

tenič, vsi ostali pa se še vedno učimo. Ker je moja osnovna zamisel pridelava penin, podobnih šampanjcu, pošljem vsako leto osnovno vino na analizo v Epirney v Šampanjo, kjer se dogovorimo za način kletarjenja. Osnova za penine iz naše kleti sta chardonnay in modri pinot, vendar mora vsak vinar

najti svojo zgodbo. Jaz se ukvarjam z izzivom, kako dobro iztržiti vino najstarejše trte z mariborskega Lenta, kar ni uspelo še nikomur. Pred nekaj leti sem kupil vse cepiče mariborske stare trte in zdaj poskušam pridelati iz nje kar najboljšo penino.«

**Darja Zemljič**



**Darja Bovha je med peničarji kljub dolgoletnim enološkim izkušnjam (prej je delala v škofijski kleti v Slovenski Bistrici) na začetku. Predstavila je penine iz dokaj nove kleti Platana iz Kovače vasi, ki so na trgu od septembra 2012. Sveži, sadni rose je iz modrega pinota in laškega rizlinga, medtem ko je zrelejša penina iz chardonnaya. Podpohorske lege prispevajo svežo kislino, njihova posebnost pa je tudi njihova lastna kvasovka, ki so jo razvili skupaj z Biotehniško fakulteto. Za steklenico dobijo 12 evrov, z njimi so prisotni v eni od trgovskih verig in v gostinskih lokalih.**