



# RadoSt

01.12.2014

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

*SLOVENSKI FESTIVAL VIN  
FESTIVAL KULINARIKE*

---

29.11.2014	Slovenske novice	Stran/Termin: 16	SLOVENIJA
Naslov:	Iz moje beležnice Udar z juga		
Vsebina:	Lani so makedonci na ocenjevanju znotraj 16. slovenskega festivala vin v Ljubljani pri belih in rde ih segli po najvišjih mestih, letos so udarili druga e		
Avtor:	Jože Rozman		
Rubrika, Oddaja:	IN VINO VERITAS	Žanr: PORO ILO	Naklada: 92.805,00
Gesla:	SLOVENSKI FESTIVAL VIN, FESTIVAL KULINARIKE		

---

Naslov: Iz moje beležnice Udar z juga

Avtor: Jože Rozman

Rubrika/Oddaja: IN VINO VERITAS

Žanr: PORO ILO

Površina/Trajanje: 442,60

Naklada: 92.805,00

Gesla: SLOVENSKI FESTIVAL VIN, FESTIVAL KULINARIKE



# Iz moje beležnice Udar z juga

JOŽE ROZMAN



## Lani so Makedonci na ocenjevanju znotraj 16. slovenskega festivala vin v Ljubljani pri belih in rdečih segli po najvišjih mestih, letos so udarili drugače

O cenjevanja namreč tokrat ni bilo, četudi se je v četrtek in petek, 20. in 21. novembra, v ljubljanskem GH Union na 17. slovenskem festivalu vin, spremljanim s 7. festivalom kulinarike, za predstavitenimi mizami razporedilo 96 vinarjev iz Slovenije (daleč največ), Makedonije in Črne gore ali njihovih predstavnikov s po nekaj vini iz Avstralije, Čila, Francije, Italije in Španije. Tako je bilo obiskovalcem (oba dneva 1500) na voljo prek tristo različnih vzorcev, od suhih do sladkih, od letošnjih do spoštljivo starejših, od mirnih do penecih se. Več kot toliko vinarjev unionske dvorane niti ne sprejmejo, pojasnjuje organizator obeh festivalov RadoSt. Nekaj prostora vzameta tudi kulinarčna Gledališče okusov in Galerija okusov, letos oboje v znamenju Okusi Ljubljane. Gre za projekt Turizma Ljubljana, ki na sodoben način obuja stare in značilne jedi iz prestolnice. Ob vsem se zvrstijo še tematske delavnice, letos o mladih vinarjih in njihovi prihodnosti kot zaključek spodbujevalnega

natečaja Lidlov mladi vinar, vinske kraljice so suvereno predstavile svoja protokolarna vina, **Majda Debevc** nas je tankovestno popeljala po dolini reke Douro, kjer se rojevajo portovci, **Vanja Mramor** je ob vinih iz izvirne kolekcije Taste me in s sodelovanjem udeležencev poskušala razvozlati vinčkovo šifro, ki je ključ za ujemanje vin z jedmi, energična **Mira Šemič** se je poznavalsko in s svetovljanškimi očmi lotila sedmerice slovenskih modrih, tudi izzivalnih pinotov. Dovolj za vse in za vsakogar nekaj.

Od vsega utečenega letos samo strokovnega ocenjevanja vin ni bilo, ker med vinarji ni bilo dovolj zanimanja zanj, bog veči, zakaj. Sicer to ocenjevanje nikoli ni imelo ambicij postati veliko, bolj priložnostno, in ker se je vedno zgodilo pred festivalom, so bila najvišje ocenjena vina lahko smerokaz obiskovalcem, da lastne vtise vzporejajo z izvedenskimi. Vsa festivalska vina se nikoli niso zvrstila pred komisijo, samo tista, ki so ji jih želeli zaupati vinarji, lani osemdeset. Letos

je RadoSt izbiro najljubšega vina, torej po hedonistični presoji, prepustil obiskovalcem, saj je to lahko koristen kazalnik za vinarje. Navsezadnje so njihovi podporniki prav sleherniki, ki vina kupujejo, in če jim niso všeč, jih pač ne bodo, enologi in druge sorte degustatorji po vinih na trgovskih policah posegajo bolj redko, ker se z njimi srečujejo po uradni dolžnosti ali jih dobijo drugje. Obiskovalci so se tako odločili za cabernet sauvignon marques de casa concha 2012 iz velike čilske kleti Concha y

Toro: sadno intenzivno, krepko, polno, toplo vino (14,5%), z dimno-lesnimi in vaniljevimi notami. Zanimivo! Povprečen slovenski okus? Ne bi rekel, če pa so manj zahtevne domače bele zvrsti, tudi z nekaj ostanka sladkorja, daleč najbolj prodajane pri nas. Očitno je cabernet sauvignon še vedno dovolj moden, prestižen in zaželen v nekaterih ljubiteljskih krogih, zlasti bolj gost in mišičast, kot je Marquesov; v prodaji na drobno za 13 €. Tudi prav, moj okus je drugačen, takih in podobnih mačo vin, kot jih je ob letošnjem Decanterjevem ocenjevanju s pravo mero soli poimenovala **Caroline Gilby** (MW), sem se z južne poloble in Kalifornije že naveličal. Saj ne rečem, da ne izzivajo, toda





preveč so si podobna in imajo raje marsičesa preveč kot vsega ravno prav, kar je še vedno odlika dobre stare evropske klasike.

Precej podobno so se izkazala tudi makedonska vina, ne vsa. Večer pred festivalom smo se na povabilo agencije G & S Promotion v ljubljanskem Dvornem baru pod taktirko poznavalca **Bruna Gaberška** spopadli s sedmerico belih in sedmerico rdečih. Makedonija prej trpi zaradi preobilja sonca in vročine kot zaradi pomanjkanja; zaradi suše ne, ker veliko namakajo. Se zna zgoditi, da bodo sladkorji in posledično alkoholi previsoki, še preden bodo tanini pri rdečih sortah dozoreli, vina bodo zato trda, zelena in neharmonična. Tak je bil denimo vranac 2012

iz kleti Skovin, Bovinov je šel do 16,3 %, iz Château Kamnik celo do 17,2 %, oba letnik 2011. Prehudo in še z ostankom sladkorja. Drugje preveč lesa, dima in praženega, mahnjeni so na barike. Mar ni to že mimo? Lep, zgleden, harmoničen je vranac veritas 2011 iz kleti Stobi. Ta in še drugi so na voljo pri nas. Tudi pri belih znajo pretirati z lesom. Toda chardonnay barik 2013 Stobi s podpisom legendarnega makedonskega vinarja, **Hermes** mu pravijo, je vino za čez nekaj let. Zdaj so les, kislina in telo še vsaksebi, ko se bo vse skupaj povezalo, zna biti blizu dobremu klasičnemu burgundcu. Njihova temjanika, ki ni nič drugega kot beli muškat z drobnimi jagodami (muscat blanc à petits grains), je v izvedbi 2013 iz Ch. Kamnik prav prikupna, tudi zaradi zorenja na drožeh (sur lie), sicer pa je makedonski paradni konj vranac (kaj ni že samo ime dovolj zgovorno), domnevno črnogorskega izvora in v sorodstveni zvezi z dalmatinskim tribidragom ali crljenakom kaštelanskim, italijanskim primitivom, kalifornijskim zinfandlom in makedonsko kratošijo, ki so vsi ena in ista imenitna sorta, samo različnih poimenovanj. Lepa družčina, ni kaj. Le umiriti morajo tega črnega žrebca.



Letos v Veliki unionski dvorani  
(FOTO: JANA JOCIF)