



tretje sporočilo za javnost

Ljubljana, 21. april 2022 – Danes in jutri, 21. in 22. aprila, od 16. do 21. ure v ljubljanskem Cankarjevem domu vrata odpira najprestižnejši dogodek s področja kulture pitja vina 23. Slovenski festival vin. Po dveh letih pavze, bo dogodek predstavil vina in vinarje vseh vinorodnih dežel Slovenije, v okviru dogodka so bila podeljene nagrade za zmagovalce v okviru ocenjevanja vin, potekale pa bodo tudi številne delavnice z znanimi sommelierji.

23. Slovenski festival vin odpira vrata v Cankarjevem domu

Na dogodku se po dveh letih prisilne pavze zaradi posledic epidemije predstavlja **več kot 100 vinarjev**, ki bodo obiskovalcem ponudili na pokušino **več kot 500 vinskih vzorcev**. Dogodek pa ponuja kar nekaj domače kulinarike.

Vodene delavnice

Obiskovalcem bodo na voljo tudi več različnih delavnic in vodenih degustacij, ki jih bodo organizatorji pripravili v sodelovanju z vrhunskimi strokovnjaki in sodelujočimi vinarji. Med njimi ne gre zamuditi **vodene delavnice z najbolje ocenjenimi vini 23. Slovenskega festivala vin** (pod vodstvom dr. Tatjane Košmerl) in **Masterclass delavnice: Horizontalno spajanje okusov z vini in destilati** (z Aleksandrom Bohincem).

Okušanje vina naj bo užitek in ne preizkušnja

Poslanstvo festivala je ves čas okušanje žlahtne kapljice postaviti na pravi nivo, da bodo obiskovalci kar najbolje spoznali vino:

- **ZLATO PRAVILO:** Okušanje vina naj bo vedno zabavno in vina nikoli ne smemo jemati prereno, lahko pa raziskovanje vinskih okusov naredimo še bolj prijetno, če razumemo, kaj v vinu sploh iskati.
- **POGLED:** Dobro pogledjte v kozarec in opazujte barvo, bistrost in iskrenje vina. Katere barve zaznate? Je vino bistro? Nagnite kozarec in pogledjte rob vina, če lahko vidite nianso druge barve?
- **VONJ:** Najprej povonjajte kozarec natečenega vina in ga nato dobro zavrtite in ponovno povonjajte. Bodite pozorni na spremembo vonjav, ki se razvijajo. Pomislite, katere različne arome lahko zaznate; vonjate jagodičevje, nežno cvetje, vaniljo ali celo kombinacijo vseh? Koliko različnih arom prepoznate? Ali so arome kompleksne in bogate, ali so enostavnejše in živahnejše? Najbolj pomembno pa je, da znate presoditi, če so vam prijetne.
- **OKUS:** Naredite požirek in se osredotočite na vse okuse, ki se vam razvijejo v ustih. Katere izmed štirih osnovnih okusov zaznate? Kako dolgo ostane okus? Kako intenziven je okus? Je vino uravnoteženo ali nekaj močno izstopa? Se arome v ustih razvijajo?
- **PONOVITE:** Ponovno okusite in razmišljajte o vinu kot o celoti – skupek barve, vonja in okusa. Je vino skladno in harmonično? Pustite vinu, da se razvije in vam samo pove svojo zgodbo.



Ob okušanju vin je potrebno spremljati tudi kompleksnost in dolžino okusa. Kompleksnost se nanaša na število različnih arom in okusov, ki jih zaznate. Dolžina okusa se nanaša na zaznavo arom še nekaj časa po požirku. Najboljša vina so pravi maratonce, saj okus lahko ostaja še dolgo potem, ko samega vina ni več.

- **OBČUTKI:** Ko okušate vino, občutite različne komponente vina, ki morajo biti pri kvalitetnih vinih uravnotežene.
- **STAROST:** Veliko lahko poveste o vinu samo z ogledom barve. Starejša rdeča vina imajo bolj rjavo-oranžne nianse v primerjavi z mladimi rdečimi vini. Starejša bela vina pa so povečini globoke zlate barve, za razliko od mlajših belih vin, kjer prevladujejo zeleno rumeni odtenki.
- **AROMA in OKUS:** Vsi okusi, ki jih uživate, so arome v vinu. Pri degustiranju vina poizkusite identificirati različne vrste arom, ki so prisotne in kmalu se boste naučili razlikovati različne vrste arom, v katerih najbolj uživate.
- **SLADKOST oz. SUHOST:** Se navezuje na količino sladkorja v vinu, ki ga lahko občutimo na konici jezika. Poznamo suha, polsuha, polsladka in sladka vina, ki se razlikujejo po vsebnosti sladkorja.
- **TRPKOST:** Trpkost se navadno izrazi pri rdečih vinih, saj zaradi načina pridelave vsebujejo tanine, ki jih okušamo kot trpkost. Trpkost oziroma taničnost vina občutimo kot 'suha usta'.
- **ALKOHOL:** Vino z neuravnoteženo ali visoko stopnjo alkohola, da topel občutek v ustih. Zato alkoholno močnejša vina delujejo tudi bolj kompleksna in bogata.
- **MINERALNOST:** Mineralnost zaznamo kot okusnost v ustih. V mineralni komponenti vina lahko izkušeni pokuševalci zaznajo tudi samo poreklo vina oz. določijo tip tal, na kateri je rasla trta.

Pravilno držanje kozarca

V izogib segrevanju vina, ki bi bil povzročen zaradi stika prstov in dlani s steklom, so kozarci za vino vedno na peclju. Ker se belo in rdeče vino običajno pije ohlajeno, je idealna praksa takšna, da postavimo steblo kozarca med palec, kazalec in srednji prst ter preostale prste. Druga pogosta praksa, predvsem pri degustaciji vina, pa je držanje kozarca na dnu med palcem in kazalcem.

Najboljša festivalska vina

V okviru festivala se bodo predstavljala tudi najboljše ocenjena festivalska vina. Osemčlanska strokovna komisija, pod taktirko strokovne vodje prof. dr. Tatjane Košmerl, je po 100-točkovni metodi ocenila skupaj 162 vinskih vzorcev kar 52 vinarjev. Po posameznih kategorijah je v ocenjevanju sodelovalo 10 penečih belih vin, 80 belih mirnih vin, 13 belih mirnih vin z ostankom sladkorja in 49 rdečih mirnih vin. Zmagovalci, razglašeni prvi dan dogodka, in ki bodo svoja vina predstavili tudi v okviru festivala so:

- **peneca bela vina:** RADGONSKE GORICE D.O.O., ZLATA RADGONSKA PENINA SELECTION BRUT 1,5 L, letnik 2015, geografsko poreklo: PODRAVJE-ŠTAJERSKA SLOVENIJA
- **bela mirna vina:** PUKLAVEC FAMILY WINES, 34 WHITE CUVÉE, letnik 2016, geografsko poreklo: PODRAVJE-ŠTAJERSKA SLOVENIJA



- **bela z ostankom sladkorja vina:** KMETIJA ŠIBAV DANJELA, JANTARNA REBULA, letnik 2009, geografsko poreklo: PRIMORSKA-BRDA
- **rdeča mirna vina:** JAN BORDON – BORDON, IVANOV REFOŠK, letnik 2015, geografsko poreklo: PRIMORSKA-SLOVENSKA ISTRA

Več na www.slovenskifestivalvin.si.

Organizator: Proevent d. o. o.

NE SPREGLEJTE PARTNERSKEGA DOGODKA:

8. SALON PENEČIH VIN Ljubljana (petek, 6. maj 2022, 15.00–21.00, Vrt Lili Novy in restavracija Pen, Ljubljana). Več o dogodku je na voljo na spletni strani: www.salonofsparklingwines.eu/ljubljana.