



# RadoSt

27.05.2014

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

*SALON PENE IH VIN*

*LJUBLJANSKA VINSKA POT*

*RADO STOJAVNOVI*

16.5.2014 [www.dnevnik.si](http://www.dnevnik.si) Stran/Termin: SLOVENIJA

Naslov: Žmohtna vina ali pene e radosti

Vsebina: S Salonom penin se je za ela nova Sezona velikega formata, kot so letošnje dogodke povezane z ljubljansko vinsko potjo poimenovali organizatorji. Samo za okus. 24. maja bo prireditev Ljubljanska vinska pot predstavlja Primorsko. 14. junija bodo Poletna vinska

Avtor: mš

Rubrika, Oddaja: Žanr: SPLETNI Naklada:

Gesla: SALON PENE IH VIN, LJUBLJANSKA VINSKA POT

16.5.2014 [www.erevija.com](http://www.erevija.com) Stran/Termin: Družbeno omrežje

Naslov: Žmohtna vina ali pene e radosti

Vsebina: S Salonom penin se je za ela nova Sezona velikega formata, kot so letošnje dogodke povezane z ljubljansko vinsko potjo poimenovali organizatorji.

Avtor:

Rubrika, Oddaja: Žanr: SPLETNI Naklada:

Gesla: LJUBLJANSKA VINSKA POT

24.5.2014 [Slovenske novice](#) Stran/Termin: 16 SLOVENIJA

Naslov: Salon pene ih se

Vsebina: Ne kriv ne dolžen je v etrtek popoldne in zve er petnajstega maja verjetno pla al ceho zaradi prenatrpanih vinsko-kulinari nih dogodkov, ki so se zvrstili v sedmih dneh pred njim

Avtor: Jože Rozman

Rubrika, Oddaja: IN VINO VERITAS Žanr: PORO ILO Naklada: 92.805,00

Gesla: SALON PENE IH VIN, RADO STOJAVNOVI

16.5.2014 [www.dnevnik.si](http://www.dnevnik.si)

Stran/Termin:

Naslov: Žmohtna vina ali pene e radosti

Avtor: mš

Rubrika/Oddaja:

Žanr: SPLETNI LANEK

Površina/Trajanje: 1.239,00

Naklada:

Gesla: SALON PENE IH VIN, LJUBLJANSKA VINSKA POT

<http://www.dnevnik.si/kulinarika/vino/zmohtna-vina-ali-penece-radosti->

Dnevnik | Objektiv | Nedeljski | Razvedrilo | Portali | Gazeta | Knjiga | Športni dogodki | Trgovina | Igre |

**DNEVNIK** Iščite po vsebinah  [RSS](#) [Prijava v MojDnevnik](#) MojDnevnik registracija

↑ Slovenija Svet Posel Mnenja Šport Kronika Magazin Kulinarika Dom Kultura Zdravje Ljudje **Ukrajina** EU kviz

Kulinarične novice | Kuharski recepti | **Vino** | Kulinarične kolumne

## Žmohtna vina ali peneče radosti

Vir / Avtor: mš

16. maj 2014 (nazadnje spremenjeno: 14:21 16. maj 2014)

Oznake: [penina](#)

S Salonu penin se je začela nova Sezona velikega formata, kot so letošnje dogodke povezane z Ljubljansko vinsko potjo poimenovali organizatorji. Samo za okus. 24. maja bo prireditev Ljubljanska vinska pot predstavlja Primorsko. 14. junija bodo Poletna vinska razvajanja. 20. septembra bo Ljubljanska vinska pot predstavila Podravje, 11. oktobra pa Posavje. Martinovali bodo 8. in 15. novembra. 20. in 21. novembra pa bodo imeli Festival slovenskih vin in Festival slovenske kulinarike. Toliko za naprej, najprej pa Salon penečih vin, ki je privabil nekaj manj kot trideset različnih vinarjev postregel z nekaterimi izjemnimi mehurčki. Premierni Festival, ki se kani razviti v nekaj večjega je ob degustaciji penečih vin ponudil še gala večerjo, ki so jo pripravili Unionovi kuharji, pospremili pa so jo s tistimi, ki so po njihovem mnenju očitno najboljši na tem terenu: Penina Gourmet Istenič, Mastnakov Valvasor, Bjana Brut in Penina Traminac iz Gornje Radgone.

### Nalagam galerijo



Je pa dejstvo, da so bili tudi ostali razstavljalci izredno zanimivi. Dveri pax je recimo prestavil novo penino z imenom DP brut 2009 iz chardonnaya in 30 odstotkov modrega pinota. Dopler je ponujal svojo Diono v suhi in še bolj suhi obliki. Naš največji proizvajalec P&F je ponujal veliko zbirko različnih tekočin, če hočete bolj suho ponujajo Gomila savignon z dodatkom modrega pinota. Mimogrede, pri Radgoni dodajo v svoje slajše penine tudi limono meliso in meto. plus zlate dve. Pri Vili Platana mešajo chardonnay in laški rizling, pri roseju dodajo seveda modri pinot. Protner je kot vedno nekaj posebnega, modri pinot za njegov rose je bil kar osem let na kvasovkah. Vina Falot so ponudila rose, Mulec pa zweigeltovo penino temno rdeče barve, penino iz modrega pinota rdeče barve in rose, logično rožnate barve... Vinarji z Zlatega griča so v času našega obhoda že ušli, morda jih je prestrašil bend, ki je popihal jazz standarde ali pa to, da so malce pogasnili luči. Kar ni motilo Metliške kleti, ki je dodala kar pet penin in ne ekipe Semiških penin, ki svoje penine barikirajo (starajo v majhnih hrastovih sodih) ali pa jim celo dodajo zlate lističe... Na tem mestu je treba pohvaliti Čargo iz Brd, ki je imel steklenico svoje penine priključeno na električno, kar je pomenilo ravno pravšnji, lokalni svetlobni spektakel. Emerana Rey je tudi treba omeniti, saj je predstavil suho rose peneče vino v katerem sta barbera in refošk. Ja, uganili ste vinar prihaja iz Brd, ne s Krasa ali Vipavske doline. Pri Mariničevih Na bregu so predstavili klasično in rožnato Giselo. V prvi je sedem vrst grozdja, v drugi pa – prav boste prebrali – devet vrst grozdja. Katere pa? Ne povedo, je velika skrivnost. Kmetija Slavček je ponudila klasično in rožnato Viktorijo, pri Bordonu, ki ga večina pozna po njegovi malvaziji so penino naredili iz refoška. Pravijo, da je žmohtna, kot kakšna ženska.

In, če zaključimo sprehod po peninah, želeli si je, da bi takšen saoln postal tradicionalen, da bi ga v prihodnje obiskalo še več pokaševalcev in da bi se ga udeležili tudi nekateri vinarji, ki so letos (še) manjkali.

### Nagradna igra

Kako se uradno imenuje slovenska sorta krompirja, ki ga poznamo tudi pod imenom kifelčar?

- Vesna,
- cvetnik,
- dobrin,
- igor,
- maja,
- kresnik.

Odgovore pošljite do vključno torka, 27. maja 2014 do 12. ure na [nagrade.kulinarika@dnevnik.si](mailto:nagrade.kulinarika@dnevnik.si).

Nagrajenec prejme večerjo za dve osebo v Gostilni na gradu v Ljubljani. Tri velike evropske kulture, alpska, panonska in sredozemska si v naši kuhinji na gradu podajajo roko: prekmurska gibanica, blejske kremne rezine, kobarški štruklji. Prisegamo na poštene sestavine, biološko pridelano in zdravo hrano.



Anketa

[Arhiv anket >](#)

16.5.2014 [www.erevija.com](http://www.erevija.com)

Stran/Termin:

Naslov: Žmohtna vina ali pene e radosti

Avtor:

Rubrika/Oddaja:

Žanr: SPLETNI LANEK

Površina/Trajanje: 1,00

Naklada:

Gesla: LJUBLJANSKA VINSKA POT

<http://www.erevija.com/novica/6698403%C5%BDmohtna-vina-ali-pene%C4%8De-radosti>

S Salonom penin se je za elala nova Sezona velikega formata, kot so letošnje dogodke povezane z [ljubljsko vinsko potjo](#) poimenovali organizatorji.

Naslov: Salon pene ih se

Avtor: Jože Rozman

Rubrika/Oddaja: IN VINO VERITAS

Žanr: PORO ILO

Površina/Trajanje: 499,67

Naklada: 92.805,00

Gesla: SALON PENE IH VIN, RADO STOJAVNOVI



# Iz moje beležnice

## Salon penečih se

JOŽE ROZMAN

**Ne kriv ne dolžen je v četrtek popoldne in zvečer petnajstega maja verjetno plačal ceho zaradi prenatrpanih vinsko-kulinaričnih dogodkov, ki so se zvrstili v sedmih dneh pred njim**

O tem neusklaženem obilju je obširneje poročala prejšnja beležnica, zato zdaj samo strnjeno: v omenjenih osmih dneh se je zvrstilo devet manifestacij za večjo veljavo in prodajo vina, pet od teh v Ljubljani, preostale so bile raztresene naokoli, a vse lahko dosegljive. Potem se ob koncu te nasičenosti zgodi še prvi Salon penečih vin, sicer dobro zamišljena in dobrodošla predstavitev slovenskega penečega se na enem mestu z enim uvoznikom za nameček (le kje so bili vsi drugi?), in glej ga, zlomka, obiskovalcev je precej manj od pričakovanih. Stojiva tam ob robu imenitne velike dvorane v ljubljanskem Grand hotelu Union, kot se za peneče se razkošje nedvomno spodobi, z organizatorjem Radomirjem Stojanovičem (RadoSt) in tultava, kaj neki je posredi. Zadnji v nizu, to veva oba in nekateri so se vinskih radosti ter novosti v dneh pred njim že naužili, mera je bila zanje očitno polna, za penine ni bilo več prostora. Se organizatorji kaj dogovarjate med seboj, ga pobaram? Že večkrat sem predlagal, da naredimo letni koledar dogodkov, a ni prave volje, pojasni.

Morda komu celo ustreza padalstvo, pomislim, čeprav tega ne razumem,

nikomur zdajle na vinski sceni ni z rožicami postlano. Je res tako težko stopiti skupaj in se dogovoriti? Dobro, tudi vreme ga je onega dne zagodlo, opojne toplote majskega večera, ko bi se tako prileglo na Unionskem vrtu ob pritajeni glasbi in cenovno dostopnih prigrizkih gledati v zvezde skozi iskrece in peneče se kozarce, kot je bil salonski večer tudi zamišljen, ni bilo od nikoder. Je koga od obiska odvrnila ekskluzivnost, samo penine in nič drugega, morda še vedno zadržanost do njih? In seveda, bilo je prvič. Organizator ne meče puške v koruzo, vztrajali bodo in prihodnje leto našli primernejši termin. Pa fantje in dekleta, ki se naprezate za vinske in kulinarične dogodke, stopite skupaj in se zmenite, kdaj in kje kdo. Vino, vinarji, obiskovalci in poročevalci vam bomo hvaležni. Tudi preveč dobrega na kupu ni dobro.

Ima pa tak razrahljan obisk, ko se resnih, malo manj resnih in tudi razposajenih radovednežev ter pokuševalcev okrog vinarjeve mize ne tare, vsaj eno dobro plat. Lahko se mirno, pozorno in predano lotevaš izbranih vzorcev in tudi vinar ima več časa, da se posveti tvoji zvedavosti. Saj tisti, ki predstavljajo sebe in svoje stvaritve, pogo-

sto rečejo: raje eden pravi, ki ga vino res zanima, kot pet vzhičenih veseljakov, ki so prišli bolj zaradi bučnega druženja. Če je prireditev naravnana bolj resno, se razume. Prvi Salon penečih je ponudil 75 penin iz vseh treh slovenskih vinorodnih dežel ter dva šampanjca in dva avstralska sparklinga. Največ peničarjev, dvanajst, je bilo iz Primorske, devet je bilo podravske in pet posavske, skupaj 26, kar je približno polovica vseh pri nas registriranih. A bili so skoraj vsi, ki kaj veljajo, in od največjih ni manjkalo nihče. Dovolj reprezentativna podoba, kar se članstva tiče, in pohvalno, ker so bile samo penine po klasični šampanjski metodi. Naj mi bo oproščeno, če sem kako tankovsko (charmat metoda) spregledal, pa saj se z njimi niti ne kaže postavljati na taki prireditvi, čeprav pri nas prevladujejo, še vedno je namreč le štiri desetine klasike, vse preostalo pripada tankom. Toda kljub mojemu plahemu upanju v vsaj počasen preobrat je bila suhosladka slika penin pričakovana: še vedno več slajših kot brutalno suhih. Razlaga je na dlani, delamo tisto, kar lahko (lažje) prodamo, pravijo slajši peničarji v en glas. Razumem, strežejo pač popularnemu slovenskemu okusu, ki pri peninah še vedno



prisega na vsaj nekaj in raje še več sladkorja. Sladki mehurčki so železna srajca: všečno, priljudno, pitno, zabavno, nezahtevno, neposredno. Morda celo kot spomin na ugodje ob posladkanih šumečih pijačah iz otroštva? Naj bo, če je ljudem všeč, saj ob vsakem kozarcu ne bomo pametnjačili. Toda, če naši peničarji sami ne bodo ponujali dovolj resnejšega, bolj suhega, zrelejšega, kjer ni vse takoj na dlani in se resnica odkriva daljši čas (sladkor včasih kaj prikrije, podobno kot šminka ali puder), jih bodo začeli prehitevati in izpodrivati drugi, kar se že dogaja. Vse več je namreč tistih, ki so naredili korak naprej in segajo po zahtevnejših zadevah, tudi precej resnih šampanjcih, ki imajo za seboj pet, šest, sedem let zorenja na kvasovkah in niti najmanj ne razsipajo s sladkorjem, saj gre za uglašen kvartet kisline, sladkorja, zrelih (avtolitičnih) not in umirjenega iskrenja/penjenja, ki ne butne v usta in nos. Zato vsa moja pohvala tistim našim, ki se lahko postavijo z resnejšimi peninami brut nature (popolnoma suho, do 3 g/l sladkorja), extra brut (izredno suho, od 3 do 6 g/l) in brut (zelo suho, od 6 do 12 g/l). Takih je bilo na salonu kar nekaj, čeprav s količinami ne prednjačijo. Sladkor se pač ne da zlahka! Saj so tudi nemški raziskovalci enkrat ugotovili, da njegova poraba narašča, bolj kot so časi težji.



**Miran Sirk**  
(FOTO: MARKO FEIST)