



RadoSt

18.12.2014

Objave v poro ilu vsebujejo naslednja gesla:

LJUBLJANSKA VINSKA POT

18.12.2014 www.dnevnik.si Stran/Termin: SLOVENIJA

Naslov: Brez vode in prepe enca

Vsebina: Minuli petek se je na ljubljanskem gradu drugo leto zapored zgodil vinski festival Label Grand Karakterre. Prestolnica tak festival nedvomno potrebuje, saj predstavlja odmik od komercialnih in pretežno drugoligaških vin, ki jih že vrsto let okušamo na Festivalu slovenskih vin v hotelu

Avtor: Vanja Ali

Rubrika, Oddaja:

Žanr: SPLETNI

Naklada:

Gesla: LJUBLJANSKA VINSKA POT

18.12.2014 www.dnevnik.si

Stran/Termin:

Naslov: Brez vode in prepe enca

Avtor: Vanja Ali

Rubrika/Oddaja:

Žanr: SPLETNI LANEK

Površina/Trajanje: 1.239,00

Naklada:

Gesla: LJUBLJANSKA VINSKA POT

<http://www.dnevnik.si/kulinarika/kulinaricne-kolonne/brez-vode-in-prepeenca>

Dnevnik | Objektiv | Nedeljski | Razvedrilo | Portali | Zlata nit | Gazela | Športni dogodki | Trgovina | Igre |

DNEVNIK

Iščite po vsebinah



RSS

Prijava v MojDnevnik

MojDnevnik registracija

Slovenija Svet Posel Šport Kultura Magazin Kronika Kulinarika Dom Zdravje Mnenja Ljudje Dnevnikova izvidnica

Kulinaricne novice | Kuharski recepti | Vino | **Kulinaricne kolonne**

Brez vode in prepe enca

Anketa

Arhiv anket »

Vir / Avtor: Vanja Alič

18. december 2014 (nazadnje spremenjeno: 6:00 18. december 2014)

Minuli petek se je na ljubljanskem gradu drugo leto zapored zgodil vinski festival Label Grand Karakterre. Prestolnica tak festival nedvomno potrebuje, saj predstavlja odmik od komercialnih in pretežno drugoligaških vin, ki jih že vrsto let okušamo na Festivalu slovenskih vin v hotelu Union. Da niti ne omenjam čedalje številnejših ljubljanskih vinskih poti, ki bolj kot na prireditve za vinoljube spominjajo na bazar v starem mestnem jedru, kamor se pridejo Ljubljančani in okoličani pač malce poveseliti.



Rdeča nit festivala so bili vinarji, ki prisegajo na pravila ekološkega oziroma biodinamičnega kmetovanja. Skratka takšni, ki ne le ne škropijo trt s kemičnimi preparati, ampak tudi v kletah ne uporabljajo komercialnih enoloških sredstev. In pustijo moštu, da spontano zavre, z naravnimi kvasovkami in ne tistimi iz trgovine. Zato jim pravijo tudi »terroir vina«, saj naravne kvasovke v vinu utrdijo okus teritorija.

Bera slovenskih pridelovalcev naravnih vin je bila korektna. Letos so organizatorji medse privabili še več tujih somišljenikov, tudi iz klasičnih vinskih regij, kot so Piemont, Bordeaux, Burgundija in Šampanja. Predstavnik slednje je sicer še pred koncem festivala užaljeno pobral šila in kopita, ker mu je eden od obiskovalcev (upravičeno?) zabrusil, da je njegov 15 let star šampanjec že malce starikav.

Tudi takšne stvari se dogajajo, ne bi se pa smelo zgoditi, da se na tovrstnih prireditvah, kjer se promovira tudi kultura pitja vina, ne da dobiti poštenega požirka vode, kaj šele česa za pod zob. Niti preste ali prepe enca. Še dobro, da so na ljubljanski vzpetini gostinski lokali. Morda ne bi bilo odveč, če bi si organizatorji ogledali, kako tem stvarjem strežejo v Izoli na festivalu oranžnih vin. In še nekaj: naslednji dan se je vinska karavana preselila v Zagreb, kjer je bilo po pričevanju vinarjev več obiskovalcev kot v Ljubljani. Jasno, bila je sobota.