

210



Otmar Šturm: traminac 2002

Traminac, barikirano suho belo vino letnika 2002 družine Šturm, pionirjev belokranjskega zasebnega vinogradništva, ima 13,5 % alkohola.

IZBIRA: JOŽE SPLICHAL

Šturm: traminac 2002

Traminac Otmarja Šturma iz vinograda pri sv. Ani pri Vidošičih v Beli krajini se je v gostilni Rakar na Gorenjih Ponikvah pri Trebnjem družil z žrebičkom na ješprenju z zelenjavo

Na Pleščem vrhu v neposredni bližini Vidošičev pod cerkvijo sv. Ane, od koder je čudovit razgled, hkrati pa tam uspeva najboljša vinska trta, imajo svoje vinograde tudi Šturmovi iz Metlike. Oče Otmar – zdaj nadaljuje tradicijo sin z istim imenom – je pred mnogo leti posadil rumeni muškat, od tam naprej pa je Šturmov pionirska zgodba v belokranjskem vinogradništvu legendarna. Tako kot rumeni muškat je bil njega dni tudi traminac v Beli krajini heretična sorta, a tudi to je že zgodovina.

Šturmov traminac letnika 2002 ima 13,5 odstotka alkohola, zorel in dozorel pa je v 225-litrskih hrastovih sodčkih, preden so ga ustekleničili. V gostilni Rakar na Gorenjih Ponikvah pri Trebnjem je Boštjan Rakar na mizo najprej prinesel dehteče svež, pravkar spečen polnozrnat in pehtranov kruh, natočil kozarec Šturmovega traminca, minuto pozneje pa je s krožnika zadil še žrebiček, ki je zorel v goveji juhi, na ješprenju z zelenjavo, z omako iz dimljene ga sira in regratom.



Za vino, traminac letnika 2002, je poskrbel Belokranjec Otmar Šturm, za krožnik, žrebička na ješprenju z zelenjavo, pa Rakarji z Gorenjih Ponikvah pri Trebnjem.

FOTO: DEJAN JAVORNIK

V KOZARCU

Gašper Čarman

Srbija voli vino

Že peti tradicionalni mednarodni vinski festival me je navdušil, še bolj me je navdušila splošna vinska scena Beograda



Slovinci imamo neverjeten ugled v Srbiji. Skoraj na vsakem koraku sem bil nekako ponosen, da sem Slovenec. Delujemo kot delavni, sposobni, ogromno investiramo v Srbiji, hudomušno rečeno, obstaja možnost, da je ravno ta evropski imidž Slovencev bil tisti, ki je prevagal tehnično srbskih volitev na evropsko pot. Najsamozavestnejši Slovenci, ki radi obiščejo Beograd, se verjetno vračajo polni sebe, saj če želiš videti, da smo boljši, to vidiš. Čeprav je to neumno razmišljanje, zanesljivo obstaja, in če je še toliko bolj neumno razmišljanje, da smo slabši, ne morem mimo njega. Srbija je na gostinsko-vinskem področju v Evropi toliko pred nami, da lahko takoj podpisemo akt, da jim ne sledimo, ker nečemo, in ne zato, ker ne znamo, tako bomo vsaj videti vehementni frajerji, ki so polni znanja, a princip je princip. Mi ostajamo vinsko balkanski, Srbija pa vinsko evropska. In ne zaradi kakovosti vina, saj tam nismo evropski, ampak smo celo svetovni. Vina, ki se pridelujejo v Sloveniji, so na

tako visoki ravni, da si lahko takoj pripišemo vodilni položaj na vzhodnoevropskem koncu, kar pa zagotovo ne velja za vinsko ponudbo, kjer smo pa ... sploh ne vem, kje smo, saj me je Beograd popolnoma dotokel. Prav povsod obstaja vinska ponudba, napisana v obliki vinskega lista, celo na hitrem meniju, s ponudbo vin na kozarec in svetovnih vin. Recimo, da je za dober hotel v Beogradu to normalna praksa, je pa bilo veliko presenečenje, ko sem to opazil prav v vseh lokalih, na splavih, v Silikon veliju, v restavracijah, na Adi, skratka, Srbija na vinski ponudbi voli Evropo. Pardon, ne voli, jo je izvolila, in to že pred časom.

Prvič v življenju sem za letošnje prvomajske praznike obiskal Beograd, mesto, ki bi moralo že zdavnaj biti na seznamu obiskanih, a nikakor ni prišlo na vrsto. Po izrednem delovnem tempu letošnjega leta sva z drago za prvomajske počitnice iskala nekaj drugačnega, za spremembo ne vinskoga, nekaj, kamor se lahko umakneva, kjer vsaj nekaj dni

ne bom mislil na vino, hrano. Beograd je bil idealna izbira, letalo ugodno, klik in gremo. Glej ga, zlomka, ko me pokliče znanec iz Beograda, da je slišal, da prihajam in da sem izbral krasen čas, saj takrat ravno poteka že peti tradicionalni mednarodni vinski festival v Sava centru. Jah, če ima nekdo hobi, ki ti povrh daje še kruh, tako zelo rad, ga ne izključi, pa če bi ga še tako zelo želel. Sporočil sem veselo novico, načrti so bili rahlo spremenjeni in drugi dan obiska v Beogradu je bil na sporedu že peti tradicionalni mednarodni vinski festival. Sava center s postkomunistično arhitekturo ni deloval prav nič vinsko, je pa pogled na polno dvorano razstavljalcev in obiskovalcev popolnoma spremenil vtis. Dejstvo je, da si organizator ni izbral ravno najboljšega termina, saj se Beograd med prvomajskimi



prazniki skorajda popolnoma izprazni, a vseeno je bil obisk fenomenalen. Vinogradniki, ki so se predstavljali, imajo seveda drugačen pristop od naših, ves proces od pridelave do prodaje ni naj sodobnejši, a presenečenja so bila. Milan Jelič s svojo fenomenalno frankovko, brača Rajkovič s krasnim modrim pinotom, mladim, a potencialnim, podrum Aleksandrovič z



zanimivo karizmo in evforijo, Radovanovičev bestseller cabernet sauvignon, ki se ga ne bi branili niti najboljši iz novega sveta. Bila so seveda tudi razočaranja, a o njih nikoli ne razpravljam, jih ne razlagam in še manj objavljam. Ljudje so bili razpoloženi, jaz verjetno edini, ki je izpljunil okušeni vzorec, navada pač, gledali so me čudno, a na koncu se je zdelo kul celo dvema

Srboma, s katerima smo skupaj degustirali. Že peti tradicionalni mednarodni vinski festival me je navdušil, še bolj me je navdušila splošna vinska scena Beograda in naslednjič, ko bom spet v katerem od najboljših slovenskih hotelov slišal tezo, da je vinska ponudba s 50 različnimi vini več kot dovolj in da se tako ali tako ne proda nič vrhunskih vin, bom skočil na internet, dotičnemu plačal letalsko karto in razkazal Evropo. Evropo na Balkanu, če me razumete. Ne maram biti drugi, tretji, kaj šele zadnji, in v prihodnje bom naredil vse, da prepričam ljudi o pomembnosti vinske ponudbe, vinskih kart in vin, ponujenih na kozarec. Prepričan sem, da nam finale evropskega prvenstva v vinski ponudbi leta 2012 v Španiji ne uide. Spektakularni finale proti Angliji bo pokazal, kje se več pije. Kdor ne pije vina, ni Slovenec, hej, hej, hej!