

Na ritki



Šturмова zidanica Ritka SV. Ane, Vidošiči

V Metliki poiščite odcep za Drašiče in zatem glejte levo, kjer se Vam ukaže kašipot proti Vidošičem. Ko ste enkrat v Vidošičih, bo najbolje, če za nadaljnjih dvesto metrov poti povprašate kar Otmarja Šturma: 041 632 470 ali 07 36 35 350.

Specialitete: belokranjska pogača, ocvirkovca, kozji sir (tudi v olivnem olju z olivami), sirni namazi, zašpehane češplje, polnjeni šampinjoni, ajdovi oblizki, gosja pašteta, jagenjčki in odojke, prvovrstni štrudli in sočne potice.

Vino: od odprtega do ledenega vina, po sortah kraljevina, laški rizling, chardonnay, sauvignon, rumeni muškati, portugalka, modri pinot, modra frankinja, in, kot "nepriporočeni", heretični sorti, traminec in cabernet sauvignon. Če imate srečo, boste presekali s krasno vilijamovko.

Za vrhunsko degustacijo vin in jedi smo Šturmovim radi odšteli okoli 5500 SIT na osebo.

Pogon Otmarja Šturma (starejšega in mlajšega) smo sicer že opazili na preteklih izdajah ljubljanskega vinskega sejma, kjer je skrbel za rujno kapljico in lačnim vinoslovcem nudil strokovno pečene jagenjčke in odojke. Dosti drugačne, neprimerno pretresljivejše razglede nudi Šturmov štab, okusno prenovljena zidanica s prostorno, poglobljeno kletjo in intimnim jedilnim kotom za največ osemnajst oseb, ki stoji sredi goric vzhodno od Metlike, na po bližnji cerkvi poimenovani "Ritki Sv. Ane", le streljaj z zračno puško od meje s Hrvaško. Gospod Šturma jr. se je namreč posvetil crkljanju vrhunskih vin in predikativ, tja do ledenih vin in suhega jagodnega izbora, obenem pa poskrbel, da se morebitni odjemalci čez njegovo bero ne prebijajo lačnih ust in praznega želodca. Ti velepomembni organi se zdramijo že, ko ustaviš avto pred na dvorišču postavljenim ražnjem z jagenjčkom, ki ti že zaradi velikosti pcedi prve sline, na račun pa pridejo tekom pokušine v obokani Šturmovi kleti. Ker se je Konzumovo čelništvo spopadlo z nalogo, kako ugonobiti celega jagenjčka, se je na Ritko privarilo okrepljeno z občasnim članstvom, tako da je klet napadla eskurzija od poti zlakotnjenih grl. In se edina tisto nedeljo izoblikovana pripomba nanaša na krotivne in govorniške sposobnosti gospoda Šturma, ki je poniknil v množici in katerega razlage so slišali le malokateri. Za brzdanje naravnih ujm je pač v sebi treba imeti nekaj prfoksa, v pravem trenutku povzdigniti glas in po uvodni besedi zlagoma, posebej če se prilegajo k določenemu vinu, streči s prigrizki, da ne prevlada z banketov znana histerija. O prigrizkih pa nič slabega, nasprotno, morali bi pobrskat po spominu po slastnejših doživetjih, saj so nas Šturmovi očarali z dvema vrstama kozjega sira, toplimi belokranjskimi pogačami in ocvirkovco s hrenovo omako, z dvema inačicama liptaverja in na francoski *tartare* spominjajočim sirnim namazom. Ilovarjevo krdelo je bilo presunjeno zaradi s



Šturmov triperesni pogrinjek



v zidanic

slanino ovitih, v pečici zapečenih suhih sliv, bliskovito pripravilo domačo gosjo pašteto in padlo na kolena pred z jurčki polnjenimi, malenkost papriciranimi šampinjoni ter pogačicami iz ajdove kaše, si bolj amatersko rezalo nastavljen pršut in s stihijske pokušine letnikov '99 in '00 vendarle odneslo spomin na po sladkosti stopnjujoče se rumene muškate, damski chardonnay, suh laški rizling in polno modro frankinjo. Frankinjo smo z užitkom ovahovali tudi ob vrhunskem, s prekrasno kožico ozaljšanim jagenjčku, zraven katerega nam je gospodinja poleg obvezne mlade čebule ponudila mlad krompir in domač bel kruh, turnejo po Ritki, med katero smo se najedli brez obteževanja prebavil, pa je, direktno iz peči, kronal bajni jabolčni zavitek, poleg katerega smo si izvolili natočiti kupico jagodnega izbora rumenega muškata '99 in zatem le pomočili jezik v sirupasti, na smokve spominjajoči *prepovedani sadež* '98, za belokranjski okoliš nepriporočeni in zato pod aliasom delujoči traminec. Šturmovi, ki v lično urejeni kleti ponujajo vse od odprtega vina do posebej pakiranih kolekcij svojih umetniških dosežkov, se na srečo ne pačijo z novopodjetniškimi izmišljijami in svoje tekovine spremljajo z domačo, kot "za svojo dušo" pripravljeno hrano, glede katere Ilovarjevi ne zmoremo podati niti najmanjšega ugovora. Oblikovanje pravega degustacijskega vzdušja pa bodi prepuščeno prihodnosti.

—IVAN ILOVAR
foto Miha Fras



Kost v grlu



zgaga



mirno prebavljeno



v užitek



s kruhom pomazano