

# Wino

Revija za ljubitelje  
vina, kulinarike  
in drugih užitkov

letnik VIII • št. 4 • zima 2010  
8,00 € (za naročnike 7,25 €)

some  
content  
in English



Erich Krutzler  
[str. 26]



Mastnak | Devetak | Sladko

PRAZNIČNO

# Sladko parjenje

Someljejski ceh si je za čim boljše opravljanje svojega poslanstva, to je iskanje in priporočanje najboljših možnih kombinacij med množico jedi in še večjo množico vin, domislil nekaj železnih pravil. Za vse to bo v reviji še prostor, ko pride pravi čas, v predprazničnem ali prazničnem pa ponavadi ne gre brez sladice, zato smo povabili tri slaščičarske mojstre in eno mojstrico z različnih koncev Slovenije, da nam zaupajo enega od svojih sladkih receptov. Začelo se je pravzaprav s sladkimi vini, da pa ta ne bi samevala, čeprav je zimski večer s samo kakim od njih lahko prav dražestno zapeljiv, smo jih dali v pare s sladicami. Saj tja tudi najbolj sodijo, čeprav se predikatna vina z žlahtno plesnijo, torej botritisom, imenitno podajo tudi k sirom s plemenito plesnijo. Lahko so celo aperitivna, če le premorejo dovolj kisline, kar pri takih vinih ni nič nenavadnega. Botritis je namreč v grozdnih jagodah zgostil vse dobro, tudi zrelo kislino.

Za ujemanje sladkih vin s sladicami so prav tako pravila. Pravzaprav eno samo in zelo preprosto: čim slajša sladica, tem slajše vino. Toda vražiček vedno čepi v podrobnostih. Bilo bi preveč enostavno, če bi veljajo samo: čim – tem. Že tu je velika nevarnost, da vse skupaj postane pre-sladko, osladno, celo pekoče. Saj veste, usta se začnejo kar lepiti od sladkorjev. • Vsa priporočena vina k sladicam (glejte naslednje strani tega prispevka) so pri nas v redni prodaji. Navedeni sta vsaj dve prodajni mesti ali več. Vse kombinacije so preverjene, saj, hvala bogu, vinarji vse bolj sodelujejo s slaščičarji, in obratno. Preverili smo jih tudi sami in bili prijetno presenečeni: nikjer ni nič štrlelo, prevladovalo, se zamegljevalo. Skratka, dobra ujemanja in dopolnjevanja. Za utemeljitve (Kaj poreče somelje?) se je potrudil avtor tega prispevka, sicer somelje II. stopnje. • Pri sladkih vinih, ko gre za užitekarsko ujemanje s sladicami, še zdaleč ni pomemben samo ostanek neprevretega sladkorja: sladko vino ga mora imeti najmanj 50 g/l, lahko pa tja do 200, celo 300 g in čez. Še kako pomembna je kislina, ki ublaži (pre)sladkost, omogoča harmoničnost in pitnost vina. Vsebnost etanola sploh ni zanemarljiva, zahtevne čokoladne skušnjave iščejo krepka sladka vina. Pri sladicah je na preizkušnji še aromatičnost sladkih vin. Saj tudi njih vonjamo, ne le vina. Arome se lahko dopolnjujejo, kar je dobro, ali izključujejo, kar ni dobro. Tudi pri dekoracijah je treba biti pazljiv, da ne bi z agresivnimi dodatki izničili osnovnih okusov in namesto minimalistične mojstrovine ustvarili kičasto podobo. • Pri sladicah je treba biti nasploh zelo natančen. To ve vsak, ki mu je kdaj v goreči želji namesto rahlega biskvita uspela trda omleta. Zato so recepti (vsi objavljeni so se izkazali v praksi) v gramih in mililitrih. Tehtnic in menzur pač ni težko dobiti, za pripravo ni potrebna zapletena oprema, vse sestavine so na voljo pri nas. Količin in navodil se je treba držati dosledno, opozarjajo naši mojstri. Tudi predpisanih temperatur, da ne bomo iz pečice potegnili zažganega podplata. Natančnost je tista, ki pri pripravi sladice jamči uspeh. Pri sladkih vinih prav tako!

JOŽE ROZMAN  
foto: STUDIO AJD

**Vsa štiri v nadaljevanju predlagana sladka vina so dosegljiva ne le v kletah, temveč tudi v boljše založenih trgovinah ali v spletni prodaji. Potrebna je le odločitev ZA. Izbrana vina zastopajo vse tri slovenske vinorodne dežele.**

**Vsakemu izbranemu vinu je preiščeno predlagana in tudi dejansko pripravljena slaščica.**

**Za pripravo predlaganih slaščic ni potrebno nič nedosegljivega.**

**Vse kombinacije predlaganih vin in slaščic smo preverili in vse so uspešne. Pod vsako se podpišemo revija Vino, vinar in avtor sladice.**

*Dober tek, na zdravje in obilo užitek!*

SLADKO PARJENJE, PREDLOG I

## 1 Rumeni muškat, ledeno vino 2007, Šturm in muškatne kroglice



### Rumeni muškat, ledeno vino 2007, Šturm, 0.375 l

Ledena vina so tista, katerih grozdje je vsrkalo največ sonca, saj mora pogosto zdržati na trti do poznega decembra, če ne celo v januar. Do primerne mraza, vsaj sedem stopinj pod ničlo. Šturmovi so ta rumeni muškat pobrali ob koncu decembra, ko je bilo grozdje še vedno dobro ohranjeno in zdravo, zato je sortnost v vonju opazna. Zapeljivi rumeni muškat. Resda bolj v ozadju, a ga ne morete zgrešiti. Še prej pa med, karamela, suho sadje. Vonj tudi ne skriva, da gre za ledeno vino: kot bi vonjali ledeni mrz in hkrati obilje sončne toplote. V ustih se potrdi muškatnost: svež, intenziven, sočen, poln, dolg in – piten. Ker ni presladek, nepovretega sladkorja je 170 g na liter.

Naprodaj: v Šturmovi vinoteki Grajska klet na metliškem gradu (07 305 89 99, 041 632 470; www.metliskacrnina.si) za 40,00 €, in spletni vinski trgovini www.evino.si.

### Muškatne kroglice

**Biskvitno testo:** 2 jajci • 40 g sladkorja • zavitek vaniljinega sladkorja • 60 g moko • četrt zavitka pecilnega praška • Ločimo beljake od rumenjaka s sladkorjem in vaniljinim sladkorjem kremasto stepemo. Moko zmešamo s pecilnim praškom in vmešamo v rumenjako kremo ter dodamo sneg. Pečico ogrejemo na 180 stopinj C, biskvit pečemo v manjšem pekaču, obloženem s papirjem za peko, od 8 do 10 minut, do svetlo rumene barve. Testo vzamemo iz pekača in odstranimo papir.

Ko se biskvit posuši, ga zdrobimo v drobtine in dodamo predikatno vino: jagodni izbor ali ledeno vino rumenega muškata; toliko, da lahko oblikujemo kroglice. S to zmesjo obdamo jagode rumenega muškata ali katerega namiznega grozdja (po možnosti brez pečk) ter jih povaljamo v olupljenih in zmletih mandeljnih. Muškatne kroglice položimo v papirnate posodice za pralineje.

### Kaj poreče somelje?

Dvakrat muškat, v kroglici in v vinu: posrečena vez za aromatsko dvigovanje enega in drugega, če aromo razumemo kot skupek vonjev in okusov v ustih. Že samo vino je večplastna sladica: 12 % etanola prispeva čvrstost, kislina sočnost in svežino. Ovoj kroglic je mehak in zaradi dodatka vina sočen, požirek vina te zaznava podkrepi in podaljša. Hrustljava mandljeva povrhnjica kroglic se lepo navezuje na čvrstost vina. Dobro dopolnjevanje, ena plus ena je tukaj tri. Zadetek v polno.

Avtor recepta: Jožica Šturm. S to hišno sladico postrežejo obiskovalcem v njihovem vinotoku pod sv. Ano pri Vidošičih ali vinoteki Grajska klet na metliškem gradu. Na voljo je do božiča oziroma dokler je še grozdje na trti.

**Vse slaščice, razen torte z medenim musom, suhim sadjem in mandarinim krokantom, ki je izpod rok avtorja recepta, nam je za to priložnost pripravila slaščičarka Barbara Lisjak iz Potoč v Vipavski dolini.**