



Vino tedna | [Novice](#) | 23.03.2017 08:04



TONI GOMIŠČEK

Vino tedna: akord 2011, Šturm

Belo sozvočje na belokranjski način.

Sorta	60 % traminec, 30 % rumeni muškati, 10 % kraljevina
Letnik	2011
Sladkorna stopnja	suho
Stopnja alkohola	16 % vol.
Dežela	Posavje
Okoliš	Bela krajina
Lokacija kleti	Metlika
Cena	25,60 evra (pričakovana MPC)



Foto: Aleš Beno

Pred leti sem srečal francoskega študenta enologije, ki je za diplomsko nalogo raziskoval slovenske vinorodne okoliše in vina. Presenetil me je s trditvijo, da je zanj Bela krajina najlepši vinorodni okoliš, kar jih pozna. »Ko sedeš v Novem mestu na vlak za Metliko, se iz prijazne in odprte Dolenjske kmalu znajdeš v tesnih dolinah in gozdu. Potem sledi daljši predor in, na drugi strani, svetloba in vinogradi! Železnica preči strmo pobočje, po katerem so vrste trt postavljene v vertikalo, in vse je tako lepo in vzorno urejeno, da me kar prilepi na okno. Si predstavljaš, da bi v trenutku, ko pride vlak na plano, v vsakem vagonu odprli steklenico penine in z njo postregli potnikom? To bi bil najbolj obiskan vlak, verjemi,« mi je navdušeno razlagal.

Vsa vina tedna lahko preverite **TUKAJ**.

Skoraj nedotaknjeni Kočevski gozd in mogočni gorski grebeni Gorjancev varujejo ta svet pred severnimi vetrovi, pa tudi pred ostalo Slovenijo. Avstro-Ogrska monarhija je tja naseljevala Uskoke, in ker so bile ekonomske in družbene vezi skozi stoletja usmerjene proti Karlovcu, ne čudi, da se v domačem narečju prepletajo slovenske, hrvaške in srbske besede, da tu ob zvoku tamburic plešejo kolo in da je najbolj čislano meso jagenjček belokranjske pramenke na ražnju.

Otmarja Šturma, zdaj predvsem vinogradnika in vinarja, sem spoznal prav zahvaljujoč njegovemu mojstrskemu obvladanju peke mesa nad živim ognjem. K Otiju na *plečka od jančka* me je povabil prijatelj Bojan Črtalič, ki mu bom večno hvaležen za vpeljevanje v vinsko-kulinarično izročilo Bele krajine in njenih ljudi. Odkrival mi je sveže portugalke in suhe jagodne izbore, cvrtja in pogače, sauvignone čistega okusa in največje darove narave, ledena vina. Še kako prav se mi zdi, da je bila prva slovenska vinska kraljica Lidija Mavretič doma iz krajev, kjer so iznašli pitje na rovaš in kjer so vinske soseske urejale in osmišljale družbeno in družabno življenje.

Šturmi imajo večino posestev in klet v Vidošičih, kjer se ponašajo, da jim zavetnica sveta Ana odganja hudo uro in marljivim pomaga pridelati najboljša vina. In to iz sort, ki dolgo časa sploh niso bile dovoljene. Otmar oče in Otmar sin sta izbojevala domovinsko pravico najprej rumenemu muškatu in nato še traminču, ki predstavljata glavnino bele zvrsti **akord**; za tretjo noto poskrbi kraljevina. V akordu morajo biti vse note odigrane istočasno, zato poteka trgatav vseh treh sort na isti dan, ko dosega grozdje kraljevine status pozne trgatve, rumeni muškati in traminec pa že sodita v jagodni izbor. Grozdje tudi skupaj meljejo, nato več tednov macerirajo.

Preverite opise vin iz Šturmove vinske kleti v našem Vinskem vodniku 2016!

Z dvigom ugleda oranžnih vin se je čas vrenja na tropinah občutno podaljšal – pri opisanem letniku je trajala že pet tednov, rezultat pa je vino nežne jantarna barve, ki se kar ne želi odlepiti s sten kozarca. H kompleksnosti vina pripomore tudi štiriletno zorenje v hrastovih sodih na finih drožeh, čemur sledi stekleničenje brez filtriranja. Sam pridelovalec ga opisuje kot suhi predikat, pivcu pa prepušča, da se prepusti sanjarjenju. Cvetica je bogata in že ob odprtju steklenice napolni prostor z razkošjem vonjav, ki gredo od šopkov travniških cvetic in vijolic do medu, kutinovega sira, ingverja, popra. Primarne arome muškata so se podredile traminčevim, kraljevina pa jih niti ni nikoli imela: njena vloga je povezovalna, toda prav zato, ker umirja ostala dva korenjaka, ni niti najmanj najšibkejši člen sozvočja. Šestnajst odstotkov alkohola deluje magično, prav nič moteče, kot prva ljubezen, sweet sixteen.

Akord predstavlja Šturmov prispevek k ponovnemu uveljavljanju suhih tramincev, ki dobijo s podaljšano maceracijo značaj rdečih. Kot da bi si z modrim pinotom zamenjala vlogi. Zato ga brez skrbi ponudimo k rdečemu mesu, z orientalskimi začimbami pripravljeni perutnini, školjkam in škampom v buzari, jedem z jajčevci, gobami, artičokami ...

Bodite na tekočem z novostmi iz vinskega sveta in se naročite na tedensko **pismo urednika**.

Toni Gomišček je zrasel v Solkanu, na domačiji z vrtom, njivo in vinogradom. Po študiju sociologije se je zapisal novinarstvu in vrsto let pripravljala kmetijske oddaje. Spremljal je vzpon zasebnih vinarjev, preporod oljkarstva, obiskoval pastirje v visokogorju. Posebej ga je zanimalo vse izvirno, zato se je z veseljem pridružil gibanju Slow Food. V letih prevlade svežih vin je organiziral salon zrelih vin Brda baton, napisal je knjigo o goriškem radiču ter redno objavlja zapise o kulinariki in vinih v številnih revijah in časopisih.

