

7
št. 228

KULINARIČNI UTRIP

PETER, 1. OKTOBRA 2021

31

VINO

Izbrani teran PTP (Šerjakovi)

rdeče suho vino PTP
letnik 2016
11,5 % vol. alk.
Dimitrij Macarol (Križ)
cena: 8 evrov (v kleti)

Da se sme vino imenovati izbrani teran s priznanim tradicionalnim poimenovanjem (PTP), mora grozdje refoška prihajati iz nadzorovanih vinogradov, ob trgatvi mora zaščotiti pogojem za vrhunsko vino, ustreznih mora biti še vrsta drugih parametrov. Izbrani teran PTP je na prodaj zgolj v steklenicah.

Dimitrij Macarol nadaljuje družinsko tradicijo na stari kmetiji pri Šerjakovih v Križu. Skupaj imajo 5,5 hektarja vinogradov, dve tretjini je refoška, ostalo sta vitovska in malvazja. Najboljši refošk je Macarol leta 2016 dva tedna maceriral, vino je dobri dve leti zorelo v eno leto rabljenih francoskih sodčkah. V kozarcu je temno rubinaste barve z vijoličnimi odsevi. Cvetica je prijetna in srednje intenzivna. Po pričakovanju so v ospredju arome zrelega rdečega sadja, predvsem borovnic, višnje in slive, cvetica je nekoliko po grafitu in kar precej po temi čokoladi. V ustih se sadnost ponovi, svežina je prijetna, neizstopajoča, tanini so gladki. Pookus je prijetno in izpostavljen saden, ravno prav svež, spet je zaznavna tema čokolada. Vino lepo steče, zdi se gosta in ekstraktna. Okusen in harmoničen teran sodobnejšega sloga z ustrežno vkomponiranimi sortnimi značilnostmi in značilnostmi rastišča. Če je ob tem še blagodejen, toliko boljše. Ujel se bo z jedmi s svinjskim mesom, bodisi kuhanim, pečenim ali sušenim. • **DS**



FOTO: SAŠO DRAVINEC



FOTO: LEOZ LAMNJA

Japonska v Brdih, Brda na Japonskem

BRDA • Včeraj so se v Kleti Brda povezali z Japonsko. Japonski veleposlanik v Sloveniji **Horomitchi Matsushima** je na Dobrovo prišel skupaj s kuharskim mojstrom iz njegove rezidence **Kenjimm Koyamo**. Zanimiv dogodek je bil posvečen spoznavanju japonske kulture, zlasti pa spajanju jedi japonske kuhinje z briškimi vini, pri čemer je s Koyamo sodeloval enolog kleti **Darinko Ribolica**. Tradicionalna japonska kulinarika je pomembna sestavina tamkajšnje kulture, v kuhinji uporabljajo tudi zelo stare tehnike. Japonska kulinarika je bila leta 2013 vpisana na Unescov seznam svetovne kulturne dediščine, pred njo je bila na isti seznam uvrščena le francoska kuhinja. Sicer pa so Brici prisotni na

Japonskem, umetniki te države pa v Brdih. Na japonskem poznajo briška vina iz več kleti, zadrudna Klet Brda pa tja izvaža že od leta 2006. Sodelujejo z velikim kataloškim in spletnim trgovcem **Beluna**, letos bodo na Japonsko izvozili prek 300.000 steklenic vina. Japonci v Brdih tradicionalno sodelujejo na festivalu Art Circle - Krog umetnosti, njihova kulturna ambasada je v Hotelu San Martin v Šmartnem. Nekaj del japonskih umetnikov, ki so sicer razstavljeni v Šmartnem, je bil včeraj na ogled na dveriču Kleti Brda. Na fotografiji: preden so sedli za mizo, sta japonski veleposlanik **Horomitchi Matsushima** (desno) in direktor Kleti Brda **Silvan Peršolja** potrgala nekaj grozdov. •



FOTO: SAŠO DRAVINEC

Kuharski mojster **Daniel Gottschlich**, ki ima v restavraciji **Ox&Klee** v Kölnu dve michelinki, skladatelj **Vito Žuraj** in Rač in programski direktor simfoničnega orkestra iz Kölna **Patrick Hahn** (z leve) pod zvezdnim nebom v Ceglem

Kuharski mojster z dvema michelinkama, ki kot solist igra s simfoniki, je kahal v Ceglem

Mojstri za vsa čutila

Ko se med seboj povežejo mojstri, ki se intenzivno, a vsak na svojem področju ukvarjajo z zaznavami in registri, ki polnijo človeška čutila z lepim in plemenitim, potem že ne more biti slabo. In ni bilo, ko so se srečali mednarodno uveljavljeni skladatelj, sopranistka, kuharski mojster in vinar na posestvu **Movia** v Ceglem.

SAŠO DRAVINEC

Vito Žuraj (1979) je nemara najbolj uveljavljen in izvajatelj slovenski skladatelj mlajše generacije. V minule desetletje so njegove skladbe izvajali na številnih sloveških odrih, z manj konvencionalnimi sodelovanji je širil meje spoznanj, naročila je dobival z vseh strani, prav tako nagrade. Že pred leti je prejel skladateljsko nagrado **Claudia Abbada**, pa nagrado **Prešernovega sklada**, skladateljsko nagrado mesta **Stuttgart** ...

Na ljubljanski Akademiji za glasbo je Žuraj profesor za kompozicijo in glasbeno teorijo, kot skladatelj pa se trenutno ukvarja z dvema naročiloma: z opero, ki bo predvajanja v operni hiši v Frankfurtu, in s polurno skladbo za simfonični orkester, ki bo

Daniela Gottschlich, kuharskega mojstra v tamkajšnji restavraciji **Ox&Klee** z dvema michelinkama, ki je v v prostem času navdušen bobnar. Rodilo se je sodelovanje, ki je preraslo v prijateljstvo. Predlani so 12-minutno skladbo **Hors d'oeuvres**

predstavljajo slovenskih vin pri **Gottschlichu**. S seboj je imel že vina iz kleti **Zorjan Šuman**, **Ščurek Štemberger**, **Pulec** in **Movia**. Letos, ko so Predjed izvedli v Ljubljani, je Žuraj Hahna in **Gottschlich** peljal po Sloveniji, tudi v Brda. Pri **Kristančičevih** na posestvu **Movia** v Ceglem so se zelo dobro uveli in nemški kuharski mojster se je obvezal, da se kmalu vrne in posveti večerjo novemu prijateljstvu in novim prijateljem.

Prišel je v drugi polovici septembra in vse sestavine za večerjo nakupil v Sloveniji. V jedilniku je povezal Sredozemlje in celinski del Evrope, z glavno jedjo pa se je poklonil svojemu mestu in kulturi tam-



FOTO: SAŠO DRAVINEC

Velemojstra okusov (z leve): vinar **Aleš Kristančič** (**Movia**) iz Ceglega in kuharski mojster **Daniel Gottschlich** (**Ox&Klee**) iz Kölna.

"Rekli so, da je solist lahko tolkalec, saksofonist ali performer, pa četudi kuhar."

VITO ŽURAJ

skladatelj, avtor skladbe *Predjed*

premierno izvedena čez dve leti v Münchnu pod taktirko **Britanica Simona Ratta**.

Naročilo za Predjed

Žuraj je pred leti dobil naročilo, naj za simfonični orkester radijske postaje **WDR** iz Kölna napiše skladbo za solista in orkester: "Rekli so, da je solist lahko tolkalec, saksofonist ali performer, pa četudi kuhar." Slednje se mu je zdelo zanimiv izziv. Njegov prijatelj **Patrick Hahn**, ki je programski vodja simfoničnega orkestra **Gürzenich** iz Kölna, se je spomnil na

(Predjed), ki jo je po Hahnovi idejni predlogi napisal Žuraj, **Gottschlich** pa je v njej solist, izvedli v Kölnu, letos aprila pa še v Ljubljani, a žal brez publike, zgolj s spletnim prenosom. Na odru ima **Gottschlich**, za katerega Žuraj pravi, da ima izvrstno tehniko, na eni strani baterijo, sestavljeno iz loncev in drugih kuhinjskih posod, na drugi pa desko in nož, da seklja.

Slovenska vina v Kölnu

Vsakič, ko v Kölnu igrajo njegove skladbe, Žuraj nastop zaokroži s

kajšnjih plivnic. Vinsko spremljavo je domači kleti izbrala **Ela Kristančič**, večer pa je bil v veliki meri tudi glasbeni: **Vito Žuraj** je med večerjo nekajkrat stopil do klavirja, da je spremljal sopranistko **Niko Gorič**, po njegovem prepričanju eno najbolj prepoznavnih slovenskih glasbenih postvarjalk doma in v tujini. Zapela je dve ariji iz oper **Giacomma Puccinija** in pa **Gounodovo Ave Marijo**. Ko so postregli sladico, je **Gottschlich** stekel kuharski predpasnik in sedel za bobne, Žuraj je sel za klavir, **Aleš Kristančič** je prijel za kitaro, **Nika Gorič** pa je zapela ... •