

Slovenija je že zvezda brez zvezdic Michelina

Slovenske zvezde presenečajo v Evropi: Tomaž Kavčič med chefi z Michelinovimi zvezdami v Sorrentu; Aleš Kristančič s svojim lunarjem v Aspnu med desetimi največjimi vini po izboru revije Food&Wine, Marjan Simčič pa zardeva od silnih pohval Jamesa Sucklinga, enega vodilnih piscev ameriške revije Wine Spectator

V Sorrentu je Slovenija spet blestela. Več kot petdeset vrhunskih kuharjev in lastnikov prestižnih restavracij je prišlo k Alfonsu Iaccarinu, ki vodi znano restavracijo Don Alfonso v

Sant'Agata sui due Golfi; na temo mama so vsi kuhali v dobrodelne namene, za ljudi, ki so po potresu v Abrucih ostali brez strehe nad glavo. Od obiskovalcev, ki so poskusili po eno samo jed od vsakega

žniku čakala mamina juha. Okrepila me je, hkrati pa mi je mama dala vedeti, da ve za moje žuranje. Spomin na mamo **Katjo**, ki je vpeljala Tomaža v kuharsko

Skoraj tisoč obiskovalcev je okušalo mojstrovine več kot 50 chefov.



Aleš Kristančič zažiga z lunarjem.

FOTO: IGOR MALI



Goveja juha, kot so jo mojstri z Zemono naredili po moderno.



Marjan Simčič in Alfonsu Iaccarino v znameniti vinjski kleti restavracije Don Alfonso

ške revije Food&Wine z lunarjem letnik 2007 (Aleševa skrivnost novega letnika: vino je bilo zakopano v zemljo!) uvrstil med deset največjih vin na svetu.

Ni se še dobro polegel aplavz pri Don Alfonsu, že je milanski Il Giornale v zadnji nedeljski izdaji posvetil celo stran slovenskim jedem in vinom pod naslovom: Slovenija je presečenjena. Glavni poudarek v članku, kjer pohvalijo tudi **Pikola** in **Denka**, a tudi vina Aleša Kristančiča, Marjana Simčiča, **Branka Čotarja**, **Primo-**

Uncorked

James Suckling je eden najbolj znanih piscev najbolj znane vinske revije na svetu, ameriškega Wine Spectatorja. Ne samo to, o svojih vinskih opazovanjih piše tudi blog, ki nosi ime Uncorked (Odčepljen, bi lahko zapisali po slovensko).

Pred dnevi je Suckling v Sloveniji raziskoval vinsko sceno. Naša država je nanj napravila velik vtis, še posebno vinogradi, ki jih je skupno za polovico Bordeauxa. Najboljši, je prepričan, so v Brdih.

Med drugim je obiskal **Marjana Simčiča** ter poskusil mnogo vin, pokušina se je končala šele ob zori naslednjega dne – Suckling pravi, da še nikdar ni tako dolgo poskušal vin. »Marjan Simčič nam preprosto ni dovolil oditi, vsakič je na mizo postavil novo steklenico. Sivi pinot, furlanski tokaj, rdeči pinot in merlot. Potem je uprizoril še slepo poskušanje rdečih pinotov: dveh svojih in vina Joseph Roty Griottes-Chambertin 2002. Skupini, v kateri so bili tudi trije prijatelji iz Londona, je bil najbolj všeč njegov pinot 2003,« je zapisal na blogu.

Desetletja so se nam Italijani rogali, da so oni boljši, samo zato, ker smo bili mi še del Jugoslavije, zdaj se je to spremenilo, pravi Simčič, ki se ponaša z najrazličnejšimi vini, od chardonnaya, sauvignona do rebule. Suckling je navdušen, še posebno nad letnikom 2006. In prav kmalu namerava za prijatelje prirediti slepo poskušanje vrhunskih slovenskih vin.

»Simčič in njegov prijatelj **Aleš Kristančič** sta popolna norca,« pravi Suckling: »Ne morem se spomniti bolj norih in bolj strastnih vinarjev. Čeprav sta majhna, se že bahata s svetovno znanimi vrhunskimi vini. Vinarjenje in še marsikaj drugega je pač nova ideja v tej lepi, čisti in prijazni deželi.«

»Ljudje ne vedo, kje je Slovenija,« je povedal Kristančič med večerjo, ki se je končala z zajtrkom. »Poznajo pa Movio. Kot bi bil svoja vinska država.« S sabo je Kristančič prinesel penino puro, ki jo je treba odpreti pod vodo. »Na svetu ni nič podobnega,« je Kristančič mežikal vsem, kot bi bili del njegove skrivnosti pridelovanja krasnih vin.

umetnost in ga vodila na prvih negotovih korakih ter ga spodbujala, ko je začel iskati moderno v tradicionalnem, je bila jed, ki so ji ploskali v Sorrentu. V vrečki je bil raviol v obliki bonbona, polnjen z mesom iz goveje juhe, najprej kuhan, potem izsušen v pečici in na koncu cvrt pet sekund; hrustljava testenina je šla v vrečko, kjer sta bila še izsušena koren in peteršilj. Vrečka je bila obešena na stekleničko, v kateri je bila čista goveja juha.

Da pa ne bi Italijani ostali kaj prikrajšani pri okusih Slovenije, sta Tomaževo juho podprla tudi najbolj prodorna briška



Tomaž Kavčič z ženo Flavio in govejo juho kot spominom na mamo



Tomaž Kavčič z Gennarom Esposito, legendarnim lastnikom restavracije La Torre del Saracino na plaži v Seianu blizu Neaplja. Esposito se ponaša z dvema zvezdama Michelina.

vinarja, **Aleš Kristančič** in **Marjan Simčič**, ki je skoraj tisoč gostom tudi lastnoročno natakal zlato kapljico iz Brd. Movia prav ta konec tedna doživlja veliko promocijo v mondenem Aspnu. Aleš Kristančič se je namreč po izboru ameri-

ža **Lavrenčiča** in klet Dveri pax na Štajerskem, je – s fotografijo – na Tomažu Kavčiču: »Tomaž je najbolj znani chef naroda, ki se danes odpira v svet s krožniki, na katerih dišita morje in kontinent!«

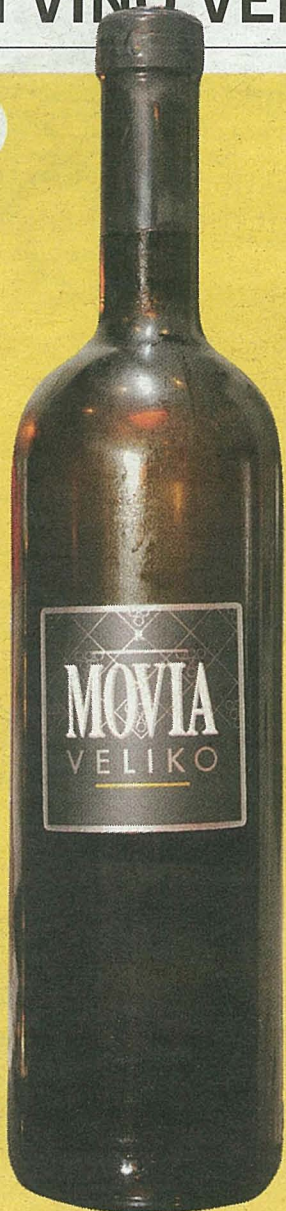
Jože Splichal



Lajf čas uživanja

Urednik: **Jože Splichal**
E-pošta: joze.splichal@delo.si
Oglaš: **Maja Vidmar**
E-pošta: maja.vidmar@delo.si
Grafična zasnova: **Jožef Zver**
Ekranski prelom in ilustracija: **Darja Malarič**

265



Movia: veliko belo 2004

Najboljše belo vino, ki prihaja iz kleti **Aleša Kristančiča**. Zvrst rebule, sauvignona, sivega pinota in chardonnayja. Letnik 2004 ima 12,5 % alkohola.

IZBIRA: JOŽE SPLICHAL

Movia: veliko belo 2004

Zvrst rebule, sauvignona, sivega pinota in chardonnayja iz kleti Aleša Kristančiča, ki mu je Vine Spectator namenil zavidljivih 93 točk; zraven so v gostilni Pri Danilu pripravili odličen brezmesni krožnik: gorenjske krape z dimljeno mocarelo in lisičkami

Strast je beseda, ki morda najbolje označi **Aleša Kristančiča** s Cegla v Goriških brdih. Še ko pripoveduje o svojih vinih, je v njem čutiti strast; še več je je, ko je v vinogradu ali kleti. Če ga morda kdo ne prepozna po priimku, ga po imenu kmetije: Movia.

Nedvomno je želja vsakega vinarja, da bi pridelal vsaj eno vino, pod katero bi se lahko samozavestno podpisal. Z vinom iz več sort ima več možnosti, da pokaže svoj okus, stil, način razmišljanja ter pogled na vino. Veliko belo je Alešev avtorski podpis. In to kakšen! V ameriški reviji Vine Spectator so ga prejšnji mesec ocenili s 93 točkami. Prevod iz števil v besede: odlično vino izjemnega karakterja in stila. Vanilja, jabolčna pita, karamela in citrusi. Polnega telesa, oljne teksture, dolg in dišeč pookus. Veliko belo letnik 2004 ima 12,5 % alkohola in je zvrst štirih sort: chardonnayja, ki daje vinu hrbtnico in nosi njegovo telo; sivega pinota, ki je

kljub svoji sadnosti nosilec elegancije; sauvignona, ki dviguje aromatičnost vina in rebule, zaradi katere se vinu še vedno pozna, da prihaja iz Brd, iz kleti Movia. Trte so stare skoraj pol stoletja, vino je tri leta in pol zorelo v barikah, še eno leto je bilo v steklenicah, preden je prišlo na trg. V gostilni Pri Danilu v Retečah pri Škofji Loki je **Vesna Čarman** k temu korenjaškemu vinu pripravila izjemen vegetarijanski krožnik: gorenjske krape, nadevani z dimljeno mocarelo in prvimi lisičkami. Da ne bi kdo napačno razumel: krapci niso bile ribe, ampak doma narejeno testo, s katerim so ovili sir, ki ga Italijani naredijo iz mleka bivolice.

Veliko belo 2004 je cuveé iz kleti Movia, zraven pa so v gostilni Pri Danilu ponudili gorenjske krape z dimljeno mocarelo in lisičkami.



FOTO: DEAN DUBOKOVIČ

Chiavalon: ex albis

Ex albis je ekstra deviško oljčno olje Sandija Chiavalona iz Vodnjana, ki ga zadnji dve leti vsi vodniki uvrščajo med najboljše na svetu; z njim je Jure Tomič (ošterija Debeluh, Brežice) v Chiavalonovi kantini pripravil dimljeno postrv na hruški s hrenom in sezamom ter s krožnikom očaral tudi Chiavalona

Italijani so v svojih zadnjih vodnikih Extra vergine in Slow food dobesedno očarani nad istrskimi oljčnimi olji. Že dve leti obe reviji v sam svetovni vrh – vedno med deset najboljših! – uvrščajo **Sandija Chiavalona** iz Vodnjana pri Pučju. Zadnji vodnik mu je prisodil 94 točk, največ od vseh hrvaških oljčnih olj.

Chiavalon ga polni le v politrške in četrtlitrške steklenice, ker je prepričan, da je treba odprto olje porabiti v enem mesecu. Njegovo ekstra deviško oljčno olje je zvrst šestih sort iz njegovih oljčnikov (1100 dreves v lasti, še 4000 od kooperantov): vodnjanske crnice, istrske belice, istrske buže, moražole, malo leccina in carbonazze (to drevo, ki daje zelo drobne plodove, je menda doma samo v Vodnjanu).

V njegovi kantini v Vodnjanu je vse bolj prodoren chef brežiške ošterije Debeluh **Jure Tomič**, ki ga je olje prav tako navdušilo, z ex albis pripravil dimljeno postrv na pečeni hruški s hrenom in sezamom. Nalšč ni vzel morske ribe, ampak se je odločil, da bo povezal morje in kontinent. Zaploskal mu je tudi avtor olja Chiavalon.

Jože Splichal



FOTO: DEAN DUBOKOVIČ



Olje je bilo deviško ex albis Chiavalona iz Vodnjana, pod dimljeno postrv na pečeni hruški s hrenom in sezamom pa se je podpisal Jure Tomič, chef brežiškega Debeluha.