

Slovenija potolkla Hrvaško

Katera vina so boljša: slovenska ali hrvaška? – Da ne bi ostalo na ravni govoric, je priloga Slovenskih novic Lajf organizirala ocenjevanje belih, rdečih in sladkih vin – Vsaka država je sama izbrala po pet vin v vsaki kategoriji in dala svoje ocenjevalce – Dvoboj je bil v gostilni Pri Danilu v Retečah, Slovenija pa je zmagala v vseh kategorijah – Aleš Kristančič z velikim belim in rdečim iz družinske kleti Movia absolutni zmagovalac, zmagala tudi Marjan Simčič s sladkim leonardom in Damjan Štokelj s pinelo: slovenska zmaga torej v vseh kategorijah

Hrvaška je padla! In to na vsej črti. Streljalo se je iz vseh topov. Zdaj je uradno: slovenska vina so boljša. Tek-

mo je organiziral Lajf, priloga Slovenskih novic (kjer bomo o vseh podrobnostih pisali v naslednjih četrtnih).

Slovenski ocenjevalci

Katarina Merlin, vodja vinskega laboratorija kmetijsko-gozdarskega zavoda v Novem mestu, **Robert Gorjak**, šef degustatorjev vinske revije Decanter za Slovenijo, predavatelj vinske šole Belvin, diplomant londonske vinske šole WSA, **Tomaž Kavčič**, chef gostilne Pri Lojzetu na Zemonu, **Jure Tomič**, chef Debeluha Brežice, in **Gasper Čarman**, lastnik trgovine E-vino, sommelier 2. stopnje pred diplomom na londonski vinski šoli WSA.

Hrvaški ocenjevalci

Dr. **Leo Gracin**, enolog s prehransko-biotehnoške fakultete v Zagrebu, sommelier **Željko Bročilo** Carlos, ki je dolgo delal na Južnem Tirolskem, tudi kot pomočnik **Helmuta Koecherja**, organizatorja vinskega festivala v Meranu, zdaj pa vodi restavracijo Dubravnik put v Zagrebu, **Ivo Kozarčanin**, urednik časopisa 24 sata iz Zagreba, in **Željko Suhadolnik**, glavni urednik hrvaške revije za vino, kulture hrane in pi-jače ter turizem Svijet u čaši.



Skupinska fotografija s prve vinske tekme med Slovenijo in Hrvaško. (Foto: Dean Duboković)

Pet dni v traktorskih sedlih

Ljubitelji starodobnih traktorjev bodo prihodnji teden iz Prekmurja odpotovali na Štajersko in Koroško – V letošnji ekspediciji 15 starih vozil

Ob praznovanju dneva državnosti se bo tudi na severovzhodu Slovenije odvijalo mnogo zanimivih prireditev. Ena takšnih je praznično potepanje članov društva ljubiteljev starodobne tehnike Oldtimer Abraham iz Peskovcev na Goriškem. Prihodnji teden se bodo s svojimi starodobnimi jeklenimi konjički odpravili na zanimivo popotovanje po Štajerskem in Koroškem, tako da bodo v traktorskih sedlih prebili kar pet dni in prevozili skoraj 500 kilometrov. Rally 2009, kot so poimenovali vožnjo s traktorji, bodo začeli v torek, 23. junija, ob 9. uri v Gornjih Petrovcih na Goriškem. Od tam se bodo najprej zapeljali proti Murski Soboti, nato pa proti Radencem, Mellem, Gornji Radgoni in naprej na Štajersko in Koroško (Lenart, Maribor, Selnica ob Dravi, Radlje, Dravograd, Slovenj Gradec, Mislinja, Vitanje, Velenje, Slovenska Bistrica, Ptuj, Juršinci, Križevci, Dokležovje). Po petih dneh popotovanja se bodo v soboto, 27. junija, okrog 17. ure vrnili v domače



Traktorji oldtimerji bodo zasedli prekmurske, štajerske in koroške ceste. (Foto: Ošte Bakal)



Vino je bilo primerno ohlajeno, ocenjevalci so ga v najbolj primernih redilovih kozarcih. (Foto: Dean Duboković)

V slovensko reprezentanco sem podpisani izbral vse najtežje kanone. Brici so tvorili okostje, izpustil nisem nobene vinorodne dežele. Po zgledu znamenite vinske tekme v Parizu leta 1976, kjer so pripravili podobno ocenjevanje med

francoskimi in ameriški vini in so Kalifornijci presenetljivo ugnali Bordeaux in Burgundijo, smo tudi mi izbrali najboljše od najboljšega iz obeh držav. Hrvaški izbor je imela v rokah zagrebška vinska revija Svijet u čaši, vsaka država je dala po



Najboljši

Bela vina 2008: 1. **Damjan Štokelj**, pinela; 2. Dveri pax, renski rizling; 3. **Damjan**, malvazija. Rdeča vina: 1. **Aleš Kristančič**, movia veliko belo 2004; 2. **Marjan Simčič**, opoka sauvignon 2006; 3. **Stojan Ščurek**, stara brajda 2007. Sladka vina: 1. **Aleš Kristančič**, movia veliko rdeče 2002; 2. **Edi Simčič**, duet lex 2004; 3. **Duboković**, medvid XXV. Sledila vina: 1. **Marjan Simčič**, leonardo 2004, sušena rebula; 2. **Jožef Prus**, rumeni muškata 2005, ledeno vino; 3. **Vinarja Daruvar**, graševina 2007, suhi jagodni izbor

bila Slovenca: med mladimi belimi vini (letnik 2008) je bila najbolje ocenjena pinela **Damjana Štoklja** s Planine pri Ajdovščini, pri sladkih pa leonardo letnik 2004 iz sušene rebule **Marjana Simčiča**. Ocenjevalci so v dobrih treh urah ocenili 39 vzorcev; ocenjevanje je



Štirje slovenski ocenjevalci, pred vsakim je bilo v vsaki kategoriji po deset vzorcev: (z leve) Robert Gorjak, Jure Tomič, Tomaž Kavčič in Gasper Čarman. (Foto: Dean Duboković)

bilo slepo, kar je pomenilo, da niso vedeli, katero vino ocenjujejo. **Jože Splichal**



Juha Vesne Čarman ni ohladila vročih razprav. (Foto: Dean Duboković)

Ocenjevalci so morali poskusiti in oceniti 40 vzorcev. (Foto: Dean Duboković)



Reprezentanci

Bela vina letnik 2008

Hrvaška: **Damjan**, zahodna Istra, malvazija; **Korak**, Plešivica-Okčić, sauvignon; **Krauthaker**, Kutjevo, graševina; **Plenković**, Biokovo, Makarska, pošip; **Režek**, Plešivica-Okčić, chardonnay. Slovenija: Dveri pax, Polički Vrh, renski rizling; **Tomaž Lemut**, tilia sivi pinot; **Alojz Škrli**, Vrhpolje pri Vipavi, nafa sauvignon; **Damjan Štokelj**, Planina pri Ajdovščini, pinela in Verus (**Darjko Snajder**, **Božidar Grabovac** in **Rajko Žilčar**), Hardek pri Ormožu, šipon.

Bela vina

Hrvaška: **Clai**, Bijeje zemlje, sv. Jakov malvazija 2007; **Krauthaker**, Kutjevo, manzoni 2007; **Marino Markezic**, Kreminje, amfora malvazija 2006 in Tomac, Plešivica-Okčić, sauvignon 2006. Slovenija: **Aleš Kristančič**, Ceglo, movia veliko belo 2004; **Primož Lavrenčič**, Podraga pri Podnanosu, sutor, burja 2007; **Marjan Simčič**, Ceglo, opoka sauvignon 2006; **Stojan Ščurek**, Plešivo, stara brajda 2007 in **Uroš Valci**, Zgoranja Kungota, ducal renski rizling 2006.

Rdeča vina

Hrvaška: Bura, Pelješac, dingač 2006; **Clai**, Bijeje zemlje, ottocento 2007; **Duboković-Barbić**, Hvar, medvid XXV; **Korak**, Plešivica-Okčić, modri pinot 2007 in **Plenković**, Hvar, zlatan plavac grand cru 2005. Slovenija: **J. N. Glavina**, Šmarje pri Kopru, santomas certeze g. c. 2004; **Aleš Kristančič**, Ceglo, movia veliko rdeče 2002; **Primož Lavrenčič**, Podraga pri Podnanosu, sutor burja 2006; **Edi Simčič**, Vipolže, duet lex 2004, **Marjan Simčič**, Ceglo, teodor 2005.

Sladka vina

Hrvaška: **Krauthaker**, Kutjevo, zelenac 2007, suhi jagodni izbor; Kutjevo, d. d., Kutjevo, graševina 2006, suhi jagodni izbor; Kutjevo, d. d., Kutjevo, traminac 2007, ledeno vino; PZ Svirce/Badel 1862, Hvar, plavac Ivan Dolac 2005 selection in Vinarja Daruvar/Badel 1862, Daruvar, graševina, suhi jagodni izbor. Slovenija: **Jurij Brumec**, Stranice pri Zrečah, laški rizling 2006, suhi jagodni izbor; **Stanko Čurin**, Kog, šipon 2007, jagodni izbor; **Jožef Prus**, Krmačina, rumeni muškata 2005, ledeno vino; **Marjan Simčič**, Ceglo, leonardo 2004, sušena rebula in **Danilo Steyer**, Plitvica, vanea 2004, sušeni dišeči traminac.



Sreča si tudi v najmanjši hiši prostor najde • Nemški

DELO
mag



- Tudi banke imajo rade nabiralnike
- Vprašanj za Janšo ni zmanjkalo
- Hit v lokalnih rokah
- Intervju: Janko Goršek

V ponedeljek. Ne prezrite.

VODNAR

Občutek, da se vse skupaj počasi končuje, ne popušta. Glede na to, da ni videti, da bi vas to kaj posebno skrbelo, je to še en argument več. Poskušali ste vse mogoče, a če ne gre, pač ne gre.

RIBI

Prijale vam bodo določene povolitve in hkrati boste znali ceniti tudi vse tiste minimalne variacije. Pravzaprav bo vse skupaj kar najbolj povlašeno okusu, po tujem pa se ne boste spraševali.

OVEN

Morda se preveč zanašate na informacije določenih šepetalcov, namesto da bi se prepričali na lastne oči (in vse tiste druge čute). Kaj, če se dotičnemu le upira navijati zase? Mar ni to prednost?

BIK

Bližnjemu bo jasno, se precej hitreje, kot si mislite. Glede tega ste lahko brez skrbi. Drugo vprašanje seveda je, ali si sploh želite takega razvoja dogodkov. Občutja se kažejo le v obrisih.

DVOJČKA

Znanec je v zadnjem času vsekako spremenil marsikaj in v tem bi bil menda najboljši dokaz za to, da mu ni vseeno. Zdaj ste vi na potezi, da pokažete, da ste vse to zaznali. Sledi pa ... marsikaj.

RAK

Ne veste niti, kje bi začeli razlagati, a že ko pomislite, komu boste pojasnjevali vse skupaj, v vas komaj še ostane kaj volje in prepričanja. V teh razmerah ni človeku niti dozmaganiti do poraza.

LEV

Bližnji bo iz vas izvalil tisto, za kar ste bili prepričani, da v vas sploh ne more obstajati. Najprej vam bom laze nerodno, potem se boste počutili, kot bi bili osvojeni. In prav res tudi boste.

DEVICA

Prijatelji bodo na koncu vse skupaj opravili čisto po svoje, a saj jim to šteje za dobro. Včasih človek kar pozabi, da mora za določene stvari in ljudi uporabljati čisto druge kriterije od običajnih.

TEHTNICA

Zadeve se boste že lotili, usoda vam preprosto ne bo dala druge možnosti. Do te stopnje, da sploh ne boste vedeli, ali pobude prihajajo od znotraj ali od zunaj. Pa saj pravzaprav ni nobene razlike.

ŠKORPIJON

Nekoga bo mogoče brati kot odprto knjigo, le da se bo na nekoliko razočaranje izkazalo, da gre za plažo. Vseeno ne pozabite, da je vse skupaj lahko tudi komedija, ne nujno resnobna drama.

STRELEC

Stvar je lahko še tako brezupno jasna na papirju, to se ne pomeni, da si z njo ne boste dajali veliko nepotrebnega - opravka. Oh, te vaše poti samopreizkušanja. Ne pozabite na to, da je jutri poletje.

KOZOROG

Pravzaprav boste potek dogodkov doživeli kot ugodno znamenje. Povsem mogoče, da bi kdo drug vse skupaj jemal za katastrofo, a vi niste kdo drug. Ste zelo blizu ničle, ki ste jo iskali.