

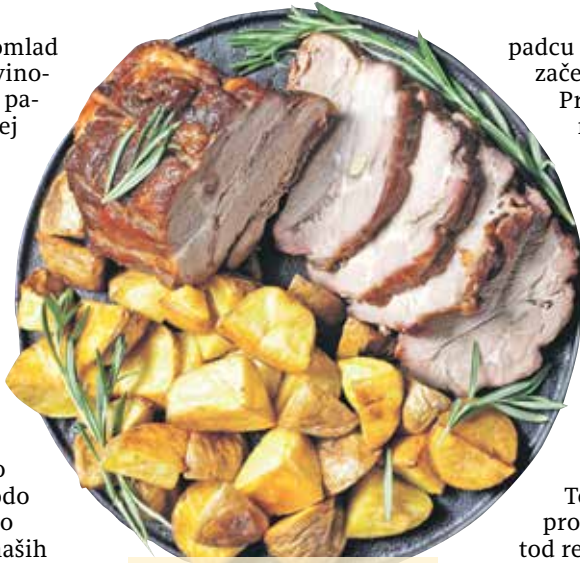
Jakljevič: portugalka, 2020



OKUS TEDNA

Za portugalko ali potrgalko so nemški strokovnjaki šele pred nekaj leti potrdili, da izvira z območja današnje Slovenije

Letošnja pomlad je bila za vinogradniško panogo precej zahtevna. Vreme v spomladanskih mesecih je bilo toplo, zato je vinska trta v marcu že začela brsteti. V začetku aprila nas je presenetila spomladanska pozeba in povzročila upad pridelka. Nizke temperature so povzročile veliko škodo v vinogradu, ki smo jo občutili v trgatvi. V naših vinogradih so bile najbolj prizadete sorte žametna črnina, traminec, sauvignon, laški rizling, začnejo v vinogradniški družini **Jakljevič**, ki domuje v okolici Metlike, opisovati letošnje za kmetovalce precej zahtevno leto. Dodajo, da so nekaj časa po pozebi »vinogradi mirovali. Junija so se temperature povzpelle – cvetenje in rast mladik sta bila eksponen-



Prilegla se bo tudi h kosu pečenega svinjskega mesa.

FOTO: FROM_MY_POINT_OF_VIEW/GETTY IMAGES

tno hitra. Tudi zorenje ni kaj dosti zaostalo, zato tudi trgatve nismo pričakovali z zamikom. Hladne noči in topli dnevi konec avgusta in v septembru so pripomogli k naraščanju sladkorjev in

padcu kislin. Trgatev smo začeli sredi septembra. Pridelka je bilo za pol manj, seveda odvisno od sorte, lege vinogradov. Kakšen letnik torej lahko pričakujemo? »Kakšen bo letošnji letnik, še ne moremo napovedati, ugotovimo lahko le to, da bo vina količinsko nekoliko manj,« ugotavljajo v Beli krajini. Tokrat smo se ozrli proti portugalki, ki ji to rečejo potrgalka. »Leta 2016 so nemški strokovnjaki na Inštitutu Julius Kühn potrdili, da gre za avtohtono slovensko sorto. V Sloveniji se

je najbolj ohranila na območju Bele krajine,« o tej sorti pojasni na kmetiji Jakljevič. Tudi oni jo pridelujejo, vendar v manjših količinah, zato jo hitro prodajo oziroma vpnejo v preostale zvrsti. »Vino portugalka je v Beli krajini prvo mlado vino kakovostnega razreda, zato ga vsi nestrno pričakujemo. Mlado vino je lahko v prometu najprej 30 dni po trgatvi grozdja, iz katerega je pridelano vino, in največ do 31. januarja leta, ki sledi letu trgatve tega grozdja,« še eno zanimivost iz sveta portugalk nanizajo naši sogovorniki, ki jo v teh dneh vidijo v kombinaciji s pečenim kostanjem, že kmalu pa jo bomo lahko združili tudi z martinovo pojedino. Š. A.

Vino, ki ima oktobra svoj festival

Pred kratkim je bil v Metliki, in tako je vse od leta 2009, festival Mlada portugalka. Ob prireditvi so zapisali, da je to »vino prelepe rdeče barve, je sveža, pitna, s prijetno aromo in z mehkim, polnim okusom. Ko se začne družiti s pečenimi kostanji, se zgodi prava mala čarovnija.«

Sveže in pitno vino, ki je prelepe rdeče barve.



FOTO: ARHIV KLETI JAKLJEVIČ

Oranžna barva vinske identitete



TRGOVINA Z MEŠANIM BLAGOM

Najboljše zgodbe se začenjajo z vero v avtohtone sorte, nadaljujejo z zaupanjem v trto in se nikoli ne končajo, saj so vinarji pripravljene priznati, da se še učijo



TONI GOMIŠČEK

Angleški slovarji opredeljujejo masterclass kot učno uro, ki jo strokovnjaki z nekega področja namenijo boljšim učencem. Torej kot delavnico starih mojstrov za izstopajoče vajence. Baje se je to začelo z dopolnilnimi urami za nadarjene umetnike (pevce, pesalce, glasbenike, slikarje), danes pa s(m)o si izraz prisvojili po malem vsi. Masterclass je postal tržno blago, ki se (drago) prodaja, istočasno pa je sredstvo za trženje, v katero se spleča investirati. Zveneča imena pripravljajo tečaje kuhanja in fotografiranja, učijo igranje pokra in delijo nasvete za bolj zdravo življenje, v format masterclassa pa vse pogosteje zavijamo tudi promocije vsega, za kar mislimo, da si zasluži

več pozornosti, kot je za enkrat deležno. V Sloveniji so bili doslej najbolj odmevni vinski masterclassi posvečeni posameznim vinskim sortam ali tipu vina (rebula, sauvignon, penine, roséji), že večkrat pa smo si Slovenci upali z lastnimi masterclassi v svet. Pogosto se radi pri izvedbi zanesemo na kako »zveneče« tuje ime, toda nedavno Orange Wine Festival @Verona Masterclass, ki je potekal prejšnji torek v okviru sejma Vinitaly, je pokazal in dokazal, da znamo tudi v povsem domači režiji in igralski zasedbi pritegniti pozornost. Idejni vodja projekta je bil novinar, vinski publicist in organizator vinskih prireditev **Sašo Dravinec**, ki je vinskemu strokovnjaku in hkrati vinarju **Primožu Lavrenčiču** zaupal predstavitev temeljnih načel pridelave belih vin s podaljšano maceracijo, meni pa povezovanje celotnega dogodka. Ker so nas pohvalili vsi, se lahko še sami, mar ne? In vseh je bilo res dosti. Toliko, kot so jim zaradi zapovedane medsebojne razdalje in posledične omejitve števila udeležencev dovolili v dvorano, ki zatorej ni pokala po šivih, je pa ostalo na čakalni listi ravno toliko zainteresiranih za delavnico, kot jih je lahko poslušalo naše razlage in poskusilo vina, torej kakih štirideset. Pravzaprav še nekaj deset več. Sašo, Primož in jaz si seveda ne delamo utvar, da so zanimanje za masterclass zbudila naša imena, še manj naši portreti v katalogu, ampak se moramo za odmevnost dogodka zahvaliti vinom, ki smo jih dali v soj žarometov. In to ne toliko njihovim kreatorjem, ki vsi niti niso bili prisotni, ampak sami tipologiji vina, ki ne izstopa zgolj zaradi drugačnega kletarjenja, ampak zaradi pri-

seganja vinarjev na bolj sonaravno, pogosto ekološko ali celo biodinamično vinogradništvo. Če tega ni, če se vinogradnik ne vede spoštljivo do trte in do celotnega ekosistema, v katerega je umestil svoj vinograd, ima njegovo »oranžno« vino zgolj barvo, ne pa tudi duše. In prav vinom z dušo je bil namenjen veronski masterclass, na katerem so bila slovenska vina v večini, ne pa edina. Družbo so jim delale polnitve podobne usmeritve iz najstarejših vinskih dežel, kot sta Gruzija in Grčija, ter naših sosedov iz Italije, Avstrije in Hrvaške. Kot da bi želeli povedati, da nismo nikakršni vinski friki, ampak sledilci bogate tradicije z vizijo v prihodnost. Le nekaj dni kasneje sem v Gradišču ob Soči na predstavitvi knjige **Andree Zanfija** o legendah in zgodbah iz vinskega sveta zastrigel z ušesi ob izrečeni tezi o vinski krizi, ki ji botruje poplava dolgočasnih vin brez osebnostne in teritorialne note. »Tržišče zalagamo z vini, ki ne zanimajo nikogar, še najmanj pa mladih,« je bil kritičen eden od govorcev in navrgel, da je ena od možnih rešitev v bolj avtorskih vinih, v vinih z osebnostjo, ki nagovarjajo kupca s podobo zdravega vinograda, ne pa arhitekturno dovršene kleti. Vina z našega masterclassa so bila takšna, pa če so sodila v peterico zlatih, oranžnih ali jantarnih vin. Njihove zgodbe se začenjajo z vero v avtohtone sorte, nadaljujejo z zaupanjem v trto in se nikoli ne končajo, saj so vinarji pripravljene priznati, da se še vedno učijo delati vino. Pa četudi prihajajo iz Gruzije, kjer imajo za seboj že osem tisoč let trgatve. Pravzaprav še katero več, saj to zgodbo ponavljajo že kar nekaj let!



FOTO: 5PH/GETTY IMAGES