

PO POTI DOBRIH VIN







Vinski kraji v Sloveniji	4
Vinske skrivnosti in zanimivosti	6
Mali priročnik za ljubiteljske vinoljubce	7
Bela vina	8
Danjela Šibav, Tajo	10
Jakob Bizjak, Chardonnay	12
Recept – Medaljončki v gobovi omaki s širokimi rezanci	13
Spajanje vina in sira	16
Vina Ščurek	18
Vinska klet Benedetič	20
Vrstni red serviranja vin	23
Rdeča vina	24
Andrej Erzetič, Don	26
Recept – T-bone s krompirjem	27
Temperatura vina	29
Spajanje vina in mesa	30
Shiraz, priljubljena vinska legenda svetovnega slovesa	32
Kaj se zgodi z grozdom, ko ga pripeljejo v klet?	35
Regija Mendoza, vino Malbec	36
Rosé vina	38
Prikaz postopka pridelave rose vina pri nas	40
Recept – Češnjeva pita	41
Cepa Lebreil, vino iz Španije	42
Peneča in aromatična vina	44
Penine Radgonske Gorice	46
Kateri kozarci so pravi?	48
Recept – Veganske palačinke z malinami	49
Penina Gold Edition	52
Zanimivosti penečega vina	53
Okusi Italije– Raj za gurmane	55
Recept – Italijanska rižota	57



VINSKI KRAJI V SLOVENIJI

Slovenija se lahko pohvali s tremi vinorodnimi regijami, kjer zorijo najbolj žlahtni okusi slovenskih vin. V njih je množica krajev, ki v tem času kličejo po vinsko obarvanih izletih. Prepustite se vinu in vinski zgodbi regije ter spoznajte skrivnosti okoliških koticov.

MAREZIGE, VINSKA FONTANA

Vinska klet je največji ponos hišnega gospodarja, pravijo v slovenski Istri, krajih najbolj črnega med črnimi vini – refoška. V hribovitem koprskem zaledju so Marezige, središče dežele refoška, kateremu vsako leto tudi priredijo znameniti praznik. So prav poseben vinorodni okoliš, saj je njihov refošk zaradi višje nadmorske višine drugačen, bolj oster in pikanten kot tisti, ki ga pridelujejo spodaj, pri morju. Na razgledni točki v Marezigah se nahaja tudi prva vinska fontana v Sloveniji, kjer je mogoče okušati tako odprta vina kot tudi vrhunska vina iz slovenske Istre.



BRDA – VINSKI SAFARI

Levov, zeber in žiraf na tem safariju žal ne boste videli, so pa v Brdih za ljubitelje vina pripravili prav posebno doživetje – vinski safari. Obiskovalce popeljejo po prostranih terasastih vinogradih, kjer v objemu trtokusijo domače pripravljene lokalne dobrote. Prav tako pa je zagotovljen obisk briških vinarjev, kjer se iz prve roke izve, kaj je skrivnost čarobnih okusov vrhunskega vina.



VINORODNA DEŽELA PRIMORSKA

Leži na jugozahodu države in obsega 6.350 hektarjev vinogradniških površin. Razdeljena je na štiri vinorodne okoliše: VIPAVSKA DOLINA, SLOVENSKA ISTRA, GORIŠKA BRDA in KRAS.

JERUZALEM – VINSKA POT

Jeruzalem po hebrejsko pomeni mesto miru in je za turiste najbolj privlačna znamenitost občine Ljutomer. Zaradi idealne lege za različna vina omogoča proizvodnjo vin najvišje kakovosti. Zaslovel je tudi po vinski cesti, za katero mnogi menijo, da spada med najlepše na svetu. Pot poteka med vinskimi griči s terasnimi vinogradi in mešanimi gozdovi, ki v jeseni postrežejo s pisano paleto pastelnih barv. Prekrasni razgledi na vse strani neba so nepozabni raj za fotografe.



LENT, NAJSTAREJŠA TRTA

V osrednjem delu mesta Maribor, na Lentu, se nahaja najstarejša trta na svetu, stara več kot 450 let. Je tudi edina rastlina z lastnim muzejem v Hiši Stare trte. Žametovka oziroma modra kvačina je vpisana v Guinnessovo knjigo rekordov kot najstarejša trta na svetu, ki še vedno rodi žlahtne sadove. Staro trto so v Mariboru posadili ob koncu srednjega veka, ko so ga oblegali Turki. Preživela je vse srdite boje med napadalci in branilci mesta, saj je bila današnja Hiša Stare trte nekoč del mestnega obzidja.



SVEČINA, SRČKASTA CESTA

Bi želeli nekoga popeljati na prav poseben, romantični kraj? V občini Kungota, tik ob avstrijski meji, ob vrsti zanimivih vinarjev kot sta Gaube in Valdhuber, najdete eno najbolj znanih slovenskih turističnih podob – srce sredi vinogradov. Gre za cesto, ki se vije do turistične kmetije Dreisiebner in ima obliko srca, če nanjo pogledate s točno določene točke kmetije. Vsekakor gre za čudovit razgled, ki bo pustil pečat v vašem spominu. Celotno izkušnjo pa lahko izpopolnite z degustacijo belih vinskih sort in pokušino domačih dobrot.



VINORODNA DEŽELA PODRAVJE

Leži na severovzhodu države in obsega 5.949 hektarjev vinogradniških površin. Razdeljena je na dva vinorodna okoliša: PREKMURJE in STAJERSKA



VINORODNA DEŽELA POSAVJE

Leži na jugovzhodu države in obsega 2.408 hektarjev vinogradniških površin. Razdeljena je na tri vinorodne okoliše: BELA KRAJINA, BIZELJSKO-SREMIC in DOLENJSKA.

VINSKE SKRIVNOSTI IN ZANIMIVOSTI

1.



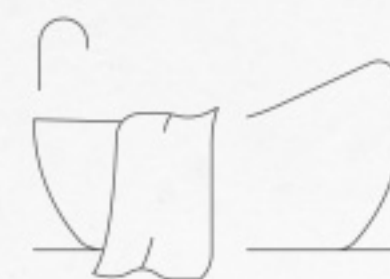
Nekoč je bilo vino rezervirano le za moške po 35. letu starosti, medtem ko je bilo v zgodnjem antičnem Rimu za ženske zakonsko prepovedano. Kršitev se je lahko kaznovala celo s smrtno kaznijo.

2.



Plutovinasti zamaški za vino so iz hrasta plutovca, katerega gozdovi se razprostirajo na kar 2,2 milijona hektarjih po vsem svetu. A daleč največ hrasta plutovca raste na Portugalskem, v pokrajini Alentejo in v Španiji.

3.



Vino je posebna sestavina wellnessa. Ne uporablja se le za pitje in v kuhi, temveč tudi za nego kože in razvajanje. Tako številne toplice in kozmetični saloni ponujajo vinske kopeli in pilinge, kjer vino predstavlja glavno sestavino.

4.



Ne le, da nekateri ne marajo piti vina, celo bojijo se ga. Gre za redko motnjo, ki je dobila ime oenofobija.

5.



Ženske so zaradi povečanega občutka za vonj pri degustiranju in ocenjevanju vin uspešnejše.

6.



Vatikan je država, v kater popijejo največ vina na prebivalca.

7.



Najstarejša steklenica vina na svetu sega vse do leta 325 našega štetja, trenutno pa se hrani v muzeju zgodovine Pfalz v mestu Speyer v Nemčiji.

8.



V antični Grčiji so bili prepričani, da so mehurčki v vinu posledica Luninega vpliva, ki privabi zle duhove.

9.



Hipokrat, oče medicine, je vino uporabljal v številnih zdravilih kot sredstvo nižanja vročine in kot splošni antiseptik.

10.



Prigrizki z okusom vina so čedalje bolj popularni. Eden najbolj bizarnih primerov kombiniranja vina in hrane pravzaprav prihaja z Japonske, kjer lahko dobite vinsko aromatizirane Kit Kat čokolade. Obstaja tudi sol, prepojena s pinot noirom, nekateri pa vino uporabljajo tudi pri izdelavi sladoleda.

11.



Izrek »pitje za zdravje« sega v antično Grčijo, kjer je gostitelj naredil prvi požirek vina in s tem pokazal, da ni strupeno. Ko je popil prvi požirek, so se gostje lahko sprostili in uživali v preostalem delu večera, ne da bi se bali za svoje življenje. Morda se sliši malce paranoično, toda v tistih dneh nikoli niso mogli biti dovolj previdni.

12.



Vsa vina niso veganska. Postopek filtracije nekaterih vin uporablja živalske stranske proizvode kot so želatina, albumin in kazein, kar pomeni, da ni vsako vino primerno za vegane. Če se prehranujete striktno vegansko je najbolje, da pred zaužitjem vina preverite nalepko z informacijami.

MALI PRIROČNIK ZA LJUBITELJSKE VINOLJUBCE

Vina se med seboj razlikujejo po različnih dejavnikih, ki vključujejo vrsto grozdja, terroir, postopek pridelave, staranje, regijo pridelave ter druge značilnosti. Spodaj so nekateri ključni dejavniki, ki vplivajo na razlike med vini:



STOPNJA ALKOHOLA

Stopnja alkohola v vinu se nanaša na količino alkohola, izraženo v odstotkih glede na volumen. Večina vin ima stopnjo alkohola med 9 % in 16 %. Stopnja alkohola v vinu je posledica fermentacije sladkorja v grozdju, ki se pretvori v alkohol in ogljikov dioksid.

TERROIR

Terroir se nanaša na kombinacijo naravnih dejavnikov, ki vplivajo na gojenje vinske trte, vključno z vrsto tal, podnebjem, nagibom terena in geografskim položajem vinograda. Terroir ima pomemben vpliv na značilnosti in okus vina ter daje vinu edinstveno identiteto, ki odraža specifične regije.

BARVA

Barva vina je odvisna od vrste grozdja, časa stika s kožico med fermentacijo in staranja vina. Rdeča vina so lahko od svetlo rdeče do temno vijolične barve, bela pa od svetlo rumene do zlate.

OKUS

Okus vina je kompleksen in vključuje različne elemente, kot so kislost, tanini, sladkost in grenkoba. Bela vina pogosto izkazujejo svežino, kislost in sadne arome, medtem ko rdeča vina pogosto ponujajo polnejši okus, ki vključuje tanine, zrelo sadje in začimbe.

SLADKOST

Sladkost vina se nanaša na količino preostalega sladkorja po končani fermentaciji. Vina se lahko razvrstijo glede na stopnjo sladkosti, ki sega od suhih do sladkih. Suha vina imajo malo ali nič preostalega sladkorja, medtem ko sladka vina vsebujejo več sladkorja.

POPOLNOMA SUHO

vsebuje manj kot 3 g/l reducirajočih sladkorjev

SUHO

vsebuje od 12 do 17 g/l reducirajočih sladkorjev

IZREDNO SUHO

sebuje manj kot 6 g/l reducirajočih sladkorjev

POLSUHO

vsebuje od 17 do 32 g/l reducirajočih sladkorjev

ZELO SUHO

vsebuje manj kot 12 g/l reducirajočih sladkorjev

POLSLADKO

vsebuje od 32 do 50 g/l reducirajočih sladkorjev

BELA VINA

Belo vino, torej tisto, ki je narejeno iz belih sort grozdja, je največkrat sveže. Nastane iz razpecljanega grozdja, ki ga vinarji v stiskalnicah stisnejo in po fermentaciji pretočijo v nerjaveče sode. Nato gre vino v steklenice, kjer zori. Največkrat potuje na prodajne police pol leta ali osem mesecev po trgatvi. Druga vrsta vin, ki jih pridelujejo iz belih sort grozdja, zahteva bolj zrelo grozdje. To, bodisi s peclji ali brez njih, stisnejo in ga nato pustijo počivati skupaj z grozdnimi kožicami. Povedano drugače, to je belo vino, ustvarjeno tako, kot pridelujejo rdeča vina. Belo grozdje vsebuje barvila, zato ta bela vina dobijo globoko rumeno, zlato, celo rumenkasto jantarno barvo.





VINAKOPER
**Sladki
muškat**
sladko belo vino
0,75 l



VINAKOPER
Malvazija
suho belo vino
0,75 l



JERUZALEM ORMOŽ
Traminec
polisladko belo vino
0,75 l



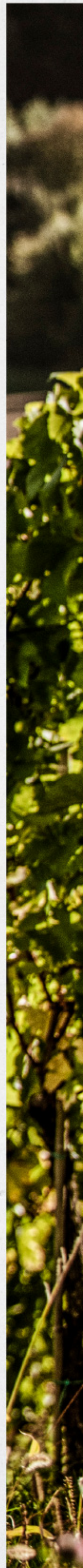
JERUZALEM ORMOŽ
**Rumeni
muškat**
polisladko belo vino
0,75 l



KLET BRDA
Rebula
suho belo vino
0,75 l



ZAJC
**Rumeni
muškat**
sladko belo vino
0,75 l



DANJELA ŠIBAV

Vinarka Slovenije 2022 Danjela Šibav z belim vinom Tajo



Prvič v zgodovini natečaja je naziv najboljše med slovenskimi vinarskimi upi osvojila vinarka, in sicer Danjela Šibav iz Goriških Brd. Vinarka je strokovno komisijo najbolj prepričala z belim vinom Tajo (sauvignonasse), ki je v začetku aprila 2022 prišel na Lidlove police. Kot je izpostavila zmagovalka, je vino natečaja – Tajo – elegantno vino, polnejšega telesa, z dolgim pookusom, ki mine v zaznavah travnih cvetic in sadnosti. Ponaša se z gosto in kristalno čisto zlato rumeno barvo, njegov okus pa je izrazit in strukturiran. V intenzivni cvetici zaznamo zrelo rumeno sadje, okusimo pa tudi jabolko, belo breskev, mango, melono in medeno hruško.

DANJELA ŠIBAV
Tajo
suho belo vino

0,75 l



NAPAKE PRI POSTREŽBI VINA

Ena je gotovo temperatura. Največkrat se zgodi, da doma, a tudi v marsikateri restavraciji, postrežejo podhlajeno vino, kar pomeni, da ga postavijo na mizo naravnost iz hladilnika. Druga napaka je, kadar želimo vino na hitro ohladiti, pa steklenico postavimo v hladilno posodo, napolnjeno samo z ledom. Tudi tega nikdar ne smemo narediti, kajti vino pravilno hladimo tako, da steklenico položimo v posodo, v kateri je polovica vode in polovica ledu. In še ena napaka, prav tako povezana s temperaturo – pogosto se zgodi, da rdeče vino na mizo pride pretoplo. Sobna temperatura je za takšno vino previsoka, kajti ko postrežemo rdeče vino, to ne sme biti toplejše od 18 stopinj Celzija.



CHEVALIER DE FAUVERT
Sauvignon Blanc
suho belo vino iz Francije
0,75 l



BIZJAK
Chardonnay
suho belo vino
0,75 l



CIMAROSA
Muškat
polsladko vino iz Južne
Afrike
0,75 l



JERUZALEM ORMOŽ
Muškat Ottonel
sladko belo vino
0,75 l

JAKOB BIZJAK

Mladi vinar Slovenije 2021 Jakob Bizjak s svojim chardonnay vinom

Gospodar domačije Bizjak Vojko ni ničesar prepustil naključju. Današnja podoba kmetije je plod trdega, načrtnega dela, poštenega in iskrenega poslovanja, predvsem pa spoštovanja narave in ljubezni do zemlje in vina. Tudi ženi Patriciji ni obljubljal opere in baleta in čeprav je danes včasih jezna, je z motiko v roki vsaj tako spretna kot z valjarjem za testo, ki ga le redko izpusti iz rok. V prijetni kuhinji je zato družina vajena čudovitih vonjav, med katerimi prednjači vonj po domačem štrudlju. Sinova Jakob in Gregor nista v nobenem trenutku dvomila, da želita nadaljevati družinsko tradicijo. Po izobrazbi sta kmetijski tehnik in diplomirani inženir agronomije in hortikulture, skupno točko s staršema pa kljub občasnim trenjem najdejo v ljubezni do vina.

Vino srednje globoke limonaste rumene barve. Postreže nam z aromami rumenega jabolka, hruške, marelice, rumene slive in fige, limonine skorje in posušenega rumenega cvetja. V ustih je vino suho, zaokrožene prijetne svežine in mineralnosti. Zaznali bomo veliko okusov po rumenem sadju, jabolku, hruški in grenivki, ker bomo prepoznali tudi malo prijetne grenkobe. Je srednje polnega telesa, dolgega uravnovešenega pookusa, z zelo lepim balansom med sadnostjo, svežino in odlično vkomponiranim alkoholom. Vino, ki bo odličen spremljevalec ob številnih jedeh, od solate, pečene zelenjave ali ribe pripravljene na različne načine. Tudi ob belem mesu ali širokem naboru sirev, ob rezini pršuta, bo pokazalo svoje številne kvalitete – uglajenost, sadnost, mineralnost.



BIZJAK
Chardonnay
suho belo vino

0,75 l



Sestavine za eno porcijo

Svinjski file	
Široki rezanci	
Šampinjoni	
Jušna osnova	75 ml
Šmetana za kuhanje	25 ml
Česen	2 stroki
Maslo	
Timijan	
Sol	
Poper	

MEDALJONČKI V GOBOVI OMAKI S ŠIROKIMI REZANCI

🕒 30 min



Priprava:

Pol ure pred pričetkom priprave kosila vzamemo svinjski file iz hladilnika in ga pustimo, da se ogreje na sobno temperaturo. Tako se bo meso hitreje in bolj enakomerno speklo (v notranjosti ne bo surovo, ampak nežno rožnato) in bo sočno.

File narežemo na 1,5 centimetra debele medaljončke, ki jih nežno popečemo na maslu. Pečemo jih približno 1,5 minute na vsaki strani. Medaljončke solimo, dodamo zmečkana stroka česna, sveži timijan in proti koncu peke medaljončke tudi popramo. Pečeno meso vzamemo iz ponve in ga pokrijemo.

Gobe očistimo, obrišemo z vlažno papirnato servieto in na tanko narežemo. Popražimo jih na hitro na višji temperaturi v isti posodi, kjer smo pekli meso. Po potrebi dodamo še malo masla. Gobe malo solimo, dodamo še malo svežega timijana, zalijemo z jušno osnovo, smetano za kuhanje in vse skupaj kuhamo na nizkem ognju do vrenja, da se vsi okusi premešajo. Rezance, ki smo jih skuhali al dente, dodamo v omako, premešamo in obložimo s pečenimi medaljončki. Takoj postrežemo.

SPAJANJE VINA IN SIRA

Sir in tudi vino nastaneta s fermentacijo, zato se praviloma odlično dopolnjujeta. Vendar velja kar nekaj pravil, ki jih je dobro upoštevati, če se odločimo za njuno kombiniranje. Največja napaka, ki jo pogosto zasledimo tudi v odličnih restavracijah, je postrežba močnega rdečega vina s sirom. Zakaj? Sir ima visoko kislino in je praviloma tudi slan, ti dve značilnosti pa se ne ujemata s tanini, ki so prisotni v rdečem vinu. K sirom se zato najlepše poda belo vino – pa naj bo to sveže ali zorjeno.

Če pa se vseeno odločimo za rdeče vino, izberimo takšno, ki ima manj taninov, hkrati pa je bogato po sadnosti in svežini. Odlično se poda sveže, poskočno rdeče vino ali pa starano, pri katerem so tanini že mehki in lepo zaokroženi.

SIR Z MODRO PLESNIJO

Pri siru z modro plesnijo, imenovanem tudi blue cheese, je priporočljiv suhi jagodni izbor ali ledeno vino. Modri sir je namreč zelo slan, celo bolj slan kot feta, zato bi se lepo ujel z enim od naštetih vin. Odlično pa gre tudi s portovcem in sladkim šerijem.



SVEŽI SIRI

Sveži siri imajo visoko kislino in ne toliko slanosti. Kozji sveži sir je idealen partner sauvignonu, rizlingu, rebuli ali sivemu pinotu, torej vsem lahkotnim vinom z visoko kislino.



KREMNI SIRI

Suha peneča se vina so lahko idealna spremljava sirom. Še posebej to velja za kremne sire, ker svežina penin lepo opere usta, ki ostanejo mastna po pokušanju kremih sirov. Penina poleg tega lepo pospremi zelo slane sire.



ZRELI SIRI

Bolj ko se pomikamo k zrelim sirom, bolj pogledujemo k belim vinom močnejšega telesa, torej takšnim, ki so zreli v lesenih sodih, ali pa k tistim, ki so bila narejena z daljšo maceracijo. Pri res staranih sirih je idealna kombinacija oranžno vino.

VINSKI OKOLIŠ GORIŠKA BRDA

V pokrajini, kjer se mehki grički prelivajo in naslanjajo drug na drugega, kjer zorijo prve debele rdeče češnje, kjer medene dišeče breskve vpijajo toploto sonca, široki nasmehi gostoljubnih domačinov razveseljujejo obiskovalčevo srce. A Goriška brda, znano vinsko območje na severozahodu Slovenije ob meji z Italijo, ponujajo še veliko več. Pogled na številne vinograde, v katerih se grozdje nastavlja soncu, vedno znova prevzame. Če se povzpnete na višjo razgledno točko, vidite le 20 kilometrov oddaljeno morje, na drugi strani pa kraljuje visoki Matajur, del Julijskih Alp. Mešanje mediteranske in alpske klime ustvarja idealne razmere za gojenje vinske trte. Čez dan sonce in visoke temperature ustvarjajo sladkor v grozdju, ponoči pa vetr, ki potegne z Matajurga, pomaga ohladiti ozračje in v grozdju ohraniti sadnost in svežino. V teh krajih uspeva veliko različnih vrst grozdja. Rebula je nesporno kraljica med belimi sortami. Verjetno avtohtona sorta, ki je pred stoletji s slovenskim človekom prispela na to območje in se razširila v sosednjo Italijo ravno toliko daleč, do koder so prišli Slovenci. Grozdje rebule ima debelo kožico, z lahkoto nabira sladkor v sebi in vedno, ne glede na visoko temperaturo, ohranja naravno višjo kislino. Vinogradniku omogoča, da ustvarja različne tipe vina, od bogate, osvežilne sadne penine do svežega ali zorjenega mirnega vina. Debela kožica, polna barvil in taninov, pomaga ustvariti popularno macerirano vino jantarne barve. Če grozdje pustijo na trti pozno v jesen, se posuši do rozin, iz katerih vinar pridela sladko, nektarsko vino. Poleg rebule tukaj gojijo številne svetovne sorte, od belih chardonnay, sauvignon, sauvignon vert, beli in sivi pinot, malvazija in pikolit. Od rdečega pa odlično obrodijo merlot, cabernet sauvignon, cabernet franc in modri pinot. Vse te sorte dajejo odlična vina, polna sadnosti in čudovite mineralnosti, ki jo trta posrka iz lapornatih tal – opoke. Med zelo priljubljenimi je klet Ščurek, kjer vas bodo pristrčno pogostili Stojan in njegovih pet sinov. Pri njih in na Lidlovih policah po vsej Sloveniji boste našli vino Ščurek strune bele. To vino določa številka 5: pet strun, pet briških vinskih sort, iz katerih je vino sestavljeno – sauvignonasse, chardonnay, sivi pinot, rebula in beli pinot. Nekaj ur stisnjeno grozdje pustijo v kontaktu s kožicami (macerirajo), vino zorijo v inox sodih ter ga naslednjo pomlad ponudijo trgu. Pet strun na etiketi sporoča, da je grozdje iz petih vinogradniških leg. In, ne nazadnje, da je v družini pet sinov.

SLOVENIJA



Vinski okoliš Goriška Brda

**„Dobro
vino moraš
pridelati,
predvsem
pa začutiti.“**

Stojan Ščurek

VINA ŠČUREK

„Dobro vino moraš pridelati, predvsem pa začutiti.“ Stojan Ščurek



ŠČUREK
Strune
suho belo vino

0,75 l

Strune bele so živahno sadno vino rumene barve z zelenimi odtenki. Na nosu zaznamo arome rumenega jabolka, hruške, citrusov, breskve in lipe. V ustih je sadno, prijetne svežine s kančkom mandljeve grenkobe. Ko požirek zdrsne po grlu, ostane lep, balansiran, srednje dolg pookus. Uživali bomo v harmoniji in usklajenosti sadnosti, mineralnosti in svežine. Vino je odličen spremljevalec vseh omenjenih briških jedi, poda se tudi ob pečeni zelenjavi, ribi in perutnini, pripravljeni na različne načine, ob svinjskih kotletih, picah in bogatem naboru sirov. Z njim je veselje nazdraviti, kjer koli ste, doma, v restavraciji, pri prijateljih, pri Ščurkovih v Goriških brdih pa bo to še posebno doživetje.

VINSKA KLET BENEDETIČ

Vinograd je dobil ime po velikih kamnih, po briško »balotah«, ki so ležali v brajdah.



VIPOLŽE

Sauvignon

suho belo vino

0,75 l

Vinska klet Benedetič se nahaja na obrobju Goriških Brd, v zahodni Sloveniji, ki meji na italijansko vinorodno območje Collio, kjer se briška pokrajina počasi stika z nižinami Furlanije-Juljske krajine. Znanje o vinogradništvu in vinarstvu se pri Benedetičevih prenaša iz roda v rod vse od leta 1923, ko sta Valentin Keber in njegov zet Andrej Benedetič od propadlega grofa Teuffenbacha odkupila 2 ha vinogradov, ki še danes nosita ime Brgalotišče.

Danes na kmetiji upravljajo z 12 ha vinogradov na najboljših briških legah. Leti se nahajajo tudi na 12 različnih lokacijah, posebnosti vsake mikro lokacije pa dajejo vinom izjemno pestro paleto raznolikosti in značajev.

Lahkotnost, svežina in sadnost vin Vipolže potrjujejo briško radoživost in sodobni način življenja. Vina spremljajo običajne dneve, znajdejo se ob najrazličnejših trenutkih, od običajnega kosila, sproščenega ali zabavnega popoldneva do umirjenega večera. Trenutki ne ostanejo neopazni, saj mladostnost in živahnost vina popestrita vsako, še tako nepomembno druženje. Vina za dobro in sproščeno družbo.

VIPOLŽE

Sivi pinot

suho belo vino

0,75l



VIPOLŽE

Briško Belo

suho belo vino

0,75l





GORIŠKA BRDA
Zlata rebula
suho belo vino

1l



GORIŠKA BRDA
Chardonnay
suho belo vino

1l



VINAKOPER
Malvazija
suho belo vino

1l



RADGONSKE GORICE
Janževce
polsuho belo vino

1l



JERUZALEM ORMOŽ
Jeruzalemčan
suho belo vino

1l



PULLUS
Haložan
polsuho belo vino

1l



VRSTNI RED SERVIRANJA VIN

Pri postopku serviranja vina ni pomembno le, kako natočiti vino v kozarec, temveč tudi pozornost do detajlov kot so temperatura, ustrezni kozarci in čas, ki ga posvetite vsakemu koraku. Pomemben je vsak korak, od opazovanja vina čisto na začetku serviranja, pa vse do okušanja, ki pripomore k celostnemu dožemanju kompleksnosti in kakovosti vina. Pomembno vlogo ima tudi vrsti red – pričnite z belimi vini, ki so običajno lažja in nadaljujte s postopnim prehodom k rdečim vinom, ki so bolj polnega okusa. Rose vino pogosto postrežemo med belimi in rdečimi. S spodnjimi koraki boste bolj polno doživeli in cenili vsako steklenico vina.



1. OPAZOVANJE VINA

Prvi korak pri serviranju vina je pozorno opazovanje. Opazujte barvo vina in njene odtenke v sredini kozarca in na robovih – tako lahko določite starost vina. Tako bela kot tudi rdeča vina so lahko svetlejša ali temnejša, le da pri belih temnejša barva pomeni višjo starost, pri rdečih pa je ravno obratno. V fazi opazovanja bodite pozorni tudi na čistost vina.



2. VONJANJE VINA

V drugem koraku se osredotočite na vonjanje vina, ki omogoča razkrivanje njegovih kompleksnih arom. Ko zavrtite kozarec, vino prezračite in s tem se sprosti več arom. Pri tem vdihavajte vse arome in identificirajte različne vonjave. Opazujte sadne, cvetne, zeliščne in druge lastnosti vonja, ki izstopajo. Nekatera vina imajo tudi subtilne note lesa, vanilije in začimb, kar vonju dodaja dodatno dimenzijo vonja.

3. OKUŠANJE VINA

Tretji korak je okušanje vina, ki vključuje več čutov. Majhen požirek vina pustite kratek čas v ustih in opazujte teksturo, okuse in zaključek, ki pusti vtis na vašem okusu. S pomikanjem vina v vsak predel vaše ustne votline boste vino okusili s prav vsemi čutnicami okusa in tako dobili celostno aromo in okus vina. V tem koraku lahko tudi ocenite ravnotežje med vsemi elementi.



RDEČA VINA

Postopek pridobivanja rdečega vina poteka skozi več faz, od obiranja grozdja, prek mlétja in ločevanja jagod od pecljev, do maceracije, pri kateri se že začne alkoholno vrenje. Tako pridobljen mošt se stoji v jeklene cisterne, da steče fermentacija, pri kateri vse delo opravijo kvasovke, ki sladkor pretvorijo v alkohol. Nato se vinar odloči, v katero smer bo popeljal vino: lahko ga pretoči v nerjaveče sode in ga tam pusti počivati ali pa se odloči za hrastove sode, v katerih vino počaka, da doseže želeno stopnjo zrelosti. Ko vino dozori, potuje naprej v steklenice, in zdaj se vinar znova odloči, koliko časa bo vino še počivalo v kleti, preden ga bo poslal na trg.





KLET BRDA
**Merlot-Cabernet
Sauvignon**
suho rdeče vino
0,75 l



VINAKRAS
Teran elite
suho rdeče vino
0,75 l



VINAKOPER
**Cabernet
sauvignon**
suho rdeče vino
0,75 l



VINAKOPER
Refošk
suho rdeče vino
0,75 l



QUERCUS
**Cabernet
sauvignon**
suho rdeče vino
0,75 l



ZAJC
Modra frankinja
suho rdeče vino
0,75 l

ANDREJ ERZETIČ

Mladi vinar Slovenije 2020 Andrej Erzetič z vinom Don 2017, Cabernet Sauvignon, Merlot



ANDREJ ERZETIČ

Don

suho rdeče vino, 50%
Cabernet Sauvignon,
50% Merlot
0,75 l

Zgodba o vinu pri Erzetičevih sega v daljno leto 1725, še danes pa v njej ne manjka ljubezni do Goriških brd in domače zemlje. Skozi stoletja so tako pri Martinovih, kot domačiji še vedno pravijo sosedje, nastajala vrhunska vina, danes pa Erzetičevo zavidljivo tradicijo nadaljuje Andrej Erzetič, mladi vinar Slovenije 2020 z vinom Don. Čeprav je Andrej žilico za vinarstvo podedoval od očeta Aleksija, je nono Anton zagotovo legenda Erzetičeve zgodbe o vinu, saj ga kljub častitljivim letom največkrat najdete prav v vinogradu. Tradicija se v njihovi kleti zagotovo počuti domače – dokazujejo jo tudi globoko v zemljo zakopane amfore, v katerih na starodaven način zori vino. Prav ta predanost tradiciji je tisto, kar odlikuje vsako steklenico z družinskim podpisom Erzetič.



T-BONE S KROMPIRJEM

🕒 30 min



Meso na hitro splahnemo in osušimo. Pomembno je, da mesa ne damo direktno iz hladilnika na žar, ampak ga pustimo, da se temperira na sobni temperaturi. Medtem operemo in osušimo krompir, ga solimo, ter dodamo muškatni orešček. Pokapamo ga z malo olivnega olja, ga zavijemo v alufolijo in večkrat prebodemo z vilicami. Pečemo ga približno 45 minut. Zrezek položimo na žar in ga 3 minute popečemo na vsaki strani. Vzamemo ponev, raztopimo maslo in nanj položimo zapečen zrezek. Začinimo s timijanom, česnom in rožmarinom. Na koncu po okusu posolimo in popramo. Ko je krompir pečen, ga prerežemo in dodamo žlico kisle smetane. Posolimo, popramo, na vrh nastrgamo lupinico limete in dodamo par listov svežega peteršilja. Pri izbiri mesa gledamo, da ima dovolj maščobe, in da je le-ta enakomerno razporejena. Idealna temperatura mesa ob kosti je 52 - 54 stopinj. Ko je meso pečeno, ga pustimo nekaj minut počivati na toplem in ga nato posrežemo. Najboljši okus bomo dobili, če pečemo na žaru na oglje. Meso vedno solimo in popramo na koncu. V nasprotnem primeru se lahko poper zažge in pogreni, sol pa meso izsuši.

Sestavine za štiri osebe:

Solni cvet	
Poper	
Olivno olje	
T-bone zrezek	1,5 kg
Maslo	50 g
Krompir	2
Vejica rožmarina	
Česen	
Muškatni orešček	
Vejica timijana	
Kisla smetana	
Peteršilj	
Sol	



PRIJAZNA REJA ZA ODLIČEN OKUS.



Izberite sveže piščančje meso Naše nam paše premium, ki vam zaradi boljših pogojev reje piščancev zagotavlja vrhunsko kakovost odličnega okusa.



TEMPERATURA VINA

Temperatura vina pomembno vpliva na hlapnost aromatičnih spojin in na njegovo senzorično doživljanje. Preprost nasvet se glasi, da belo vino vzamemo iz hladilnika 20 minut pred postrežbo. Rdeče vino pa 20 minut pred postrežbo s sobne temperature postavimo v hladilnik.

PENEČA
VINO



6–8 °C

BELA
LAŽJA
VINO



8–10 °C

ZRELA
BELA
VINO



10–12 °C

ROSÉ
VINO



6–8 °C

RDEČA
LAŽJA
VINO



12–16 °C

RDEČA
VINO



±16 °C

STAREJŠA
VINO



18–20 °C



VINAKOPER
Refošk
suho rdeče vino

1l



VINAKOPER
Merlot
suho rdeče vino

1l



MAKVIN
Refošk
suho rdeče vino
iz Makedonije

1l



VIPAVA
Cabernet & Merlot
suho rdeče vino

1l



VINAKRAS
Teran PTP
suho rdeče vino

1l



VINAKRAS
Teranov liker
rdeče vino

1l



SPAJANJE VINA IN MESA

Temeljno pravilo spajanja nam narekuje, da se k rdečemu mesu – ne glede na to, ali ga pečemo v pečici, zavihtimo na žar ali pripravimo kot golaž – lepo podajo rdeča vina. Bela vina največkrat spremljajo jedi iz svinjskega mesa, lahko pa jih postrežemo tudi h govedini. Vendar so to le osnovna pravila, ki se jih ni treba vedno strogo držati. Če vam rdeče vino ni všeč, lahko posežete tudi po roséju ali belem vinu. Najpomembnejše je, da izberete tisto vino, ki vam v danem trenutku najbolj ustreza.



PENEČE
VINO



LAHKO BELO
VINO



POLNO BELO
VINO



AROMATIČNO
BELO VINO



ROSÉ
VINO



LAHKO
RDEČE VINO



VINO
SREDNJEGA
TELESA



POLNO RDEČE
VINO





JAKROVIČ
Cviček PTP
suho rdeče vino

1l



ZAJC
Modra frankinja
suho rdeče vino
1l



ANDREJ ERZETIČ
Don
suho rdeče vino, 50% Cabernet Sauvignon, 50% Merlot
0,75l

1l = 13.32



Vranec
polsladko rdeče vino iz Makedonije
1l



Cviček PTP
suho rdeče vino
1l



Tempranillo
rdeče vino iz Španije
1l



Cviček PTP
suho rdeče vino
1l



BISHE
Jagode & vino
rdeče vino
1l



BIO Nero d'Avola
suho rdeče vino iz Italije
1l

SHIRAZ/SYRAH

Priljubljena vinska legenda svetovnega slovesa

Syrah je francosko ime za svetovno znano in popularno sorto rdečega grozdja, identično grozdju, ki mu v Avstraliji, Južni Afriki ali Ameriki rečejo shiraz. Takoj je treba ovreči zmotno prepričanje, da je njegova domovina oziroma poreklo iz iranskega mesta Shiraz. Prav nobene povezave ni, kajti sorta shiraz je nastala s križanjem dveh starih sort grozdja iz doline Rone. Shiraz/syrah je priljubljena sorta in čislano rdeče vino po vsem svetu.

Kakšno bo vino, je odvisno od podnebja, kjer je pridelano: v Franciji v zmernih klimatskih razmerah bo to večinoma vino srednjega telesa, prijetne svežine, močnih taninov in z aromami in okusi po temnem jagodičevju, meti in črnem popru, pod toplim soncem Avstralije, Kalifornije ali Južne Afrike bo »debelo«, polnega telesa z mehkejšimi, bolj okroglimi tanini in s koncentriranimi okusi temnega, pečenega ali suhega sadja ter s celo paleto arom po sladkih začimbah, črnem popru, usnju in čokoladi. Iz te sorte lahko vinarji pridelajo različne stile – peneče se, rose, rdeče ali likersko (fortificirano).

V začetku 19. stoletja je Škot James Busby, ki ga imajo za očeta avstralskega vinogradništva, v Avstralijo prinesel prve cepiče shiraza, razširil se je po vsem kontinentu. Svetovno slavo vinu iz te sorte so prinesli vinarji iz dolin Barossa in McLaren, kjer so idealne razmere za njegovo nego, saj ljubi vročo klimo, žgoče sonce in siromašna tla. V teh pokrajinah imajo še vedno trte, stare tudi več kot sto let. Najbolj znano avstralsko vino je pridelano iz shiraza. Sredi 19. stoletja je Max Schubert, glavni enolog kleti Penfolds, obiskal Bordeaux in bil očaran nad njihovimi rdečimi vini. Skrbna izbira grozdja, majhen pridelek, kontrolirana fermentacija in zorjenje v majhnih novih hrastovih sodih ga je navdihnilo, da je prvi Penfolds Grange, iz trgatve 1951., zorel 12 mesecev v majhnih sodih iz ameriškega hrasta. Kasnejši letniki tega vina so pobrali vse prve nagrade na domačih in svetovnih tekmovanjih. Legenda je bila rojena in traja še danes. Najbolj znano avstralsko vino se z lahkoto stara tudi več kot trideset let in bo v izvrstni kondiciji.

Avstralski shiraz je bolj zrel, poln, nižje kisline in bolj sladkoben kot evropski. Je kot nalašč za temno meso, pripravljeno na odprtem ognju. Seveda pri nas ne bomo pekli kenguruja, ki ga močni shiraz, poln začimbnih arom, objame in odlično spremlja, mi ga bomo ponudili ob srni ali jelenu. Pri pečeni pljučni, govejem hrbtu na žaru bi ponudili kakšen dober, zorjeni primerek, pri klobasah, burgerju ali pečenih rebrih pa denimo penečega se ali mlajšega in ne predragega. Proizvajalci tudi z različnim poimenovanjem poudarijo, kakšen stil vina je v steklenici: v Južni Afriki denimo na etiketo napišejo syrah, če je vino bolj elegantno, višje svežine in spominja na francoski stil, če pa je v steklenici močno, prebogato in robustno vino, kot ga pridelajo v Avstraliji, napišejo shiraz.





CIMAROSA

Shiraz

suho rdeče vino
iz Avstralije

0,75 l

V Lidlovih trgovinah lahko najdete zelo dober shiraz kleti Cimarosa z jugovzhoda Avstralije. Je globoke rubinaste barve z modrikastimi odtenki. Očarale vas bodo arome borovnice, višnje, suhe slive, robide, vijolice, likvericije ter tobaka, čokolade in črnega popra. Pitno, suho vino prijetne svežine, polnega telesa in izraženih, zrelih taninov z okusi temnega sadja, rožiča, čokolade, rožmarina, črnega popra in malo dimnih not. Pookus je srednje dolg, prijeten, z lepo kompleksnostjo in ravnovesjem med vsemi elementi – alkoholom, tanini, svežino in sadnostjo. Je dober spremljevalec zelo različni hrani: z užitkom ga bodo pili vegetarijanci ob pečenih jajčevcih, gobah ali kakšni enolončnici z lečo in fižolom, pravi spremljevalec bo pri vseh močnih, polnih jedeh, od testenin in rižot z mesnimi omakami, mesnih enolončnic do hamburgerjev, klobas, pečene race, govedine, svinjine, jagenjčka ali divjačine, pripravljene na različne načine, v pečici ali na žaru, odličen je ob mesnih, začinjenih azijskih jedeh, zelo dober je celo pri sladici, ki je pripravljena s temno čokolado in temnim drobnim sadjem brez preveč sladkobnosti. Izkazal se bo pri zorjenih aromatičnih kravjih sirih, kot so gauda, stilton, parmezan, cheddar, celo pri mehkem zorjenem camembertu.



Bordeaux AOP

suho rdeče vino
iz Francije

0,75 l



Chianti DOCG

suho rdeče vino iz
Italije

0,75 l

OZNAKA DOCG IN DOC

Nadzorovana in zajamčena označba porekla - DOCG - Denominazione di Origine Controllata e Garantita, je najvišja oznaka za italijanska vina, medtem ko je nadzorovana označba porekla (DOC), ima manj stroge smernice.

OZNAKA AOC IN AOP

AOC je francoska kratica za Appellation d'Origine Contrôlée. Je enakovreden AOP (Appellation d'Origine Protégée). Dobesedno bi ga lahko prevedli kot poimenovanje nadzorovanega porekla.



CIMAROSA

Malbec Mendoza

suho rdeče vino iz
Argentine

0,75 l



CIMAROSA

Kalifornijski Zinfandel

suho rdeče vino iz Kalifornije

0,75 l



Primitivo Puglia

suho rdeče vino

0,75 l



CIMAROSA

Cabernet Sauvignon

suho rdeče vino iz
Avstralije

0,75 l



CIMAROSA

Cabernet Sauvignon

suho rdeče vino iz Čila

0,75 l



CIMAROSA

Shiraz

suho rdeče vino iz
Avstralije

0,75 l



KAJ SE ZGODI Z GROZDJEM, KO GA PRIPELJEJO V KLET?

1.

Ko pride grozdje v klet, se sortira (deloma se to sicer opravi že v vinogradu). Sledita postopka pecljanja in drozganja. S prvim odstranimo pecljevino, ki bi vinu dodala trpek in grenek okus. Z drozganjem počimo grozdno jagodo in ločimo meso ter sok od jagodne kože.

2.

Vinar se nato lahko odloči za postopek maceracije, ki lahko traja od nekaj ur (pri pridelavi belih maceriranih vin in rosejev) do več dni pri pridelavi rdečih vin. Maceracija omogoča podaljšan stik grozdnega soka s trdnimi deli grozdne jagode, pri čemer poteka ekstrakcija barve, arom, taninov in drugih snovi iz grozdne jagode. Pri pridelavi rdečih vin se v postopku maceracije že začne alkoholno vrenje.

3.

Nato gre grozdje v stiskalnico, iz katere priteče grozdni sok oziroma mošt. Tega je pri pridelavi belih vin potrebno še razsluziti. Nato kvasovke začnejo sladkor v grozdnem soku spreminjati v alkohol – ta proces imenujemo fermentacija in se lahko začne zelo hitro, že nekaj ur po stiskanju grozdja. Mošt postane vino, ko se fermentacija zaključi. Tradicionalni mejnik, ki označuje prehod mošta v vino, je sicer martinovo, seveda pa je trenutek, v katerem se mošt spremeni v vino, odvisen od sort. Nekatere sorte grozdja že v desetih, štirinajstih dneh povrejo do suhega, pri sortah grozdja z višjo stopnjo sladkorja pa lahko fermentacija traja tudi več mesecev.

4.

Vino se pretoči (ločevanje vina od usedline), sledi še postopek razkisa, nato se vino pusti zoreti. Tu je možnosti mnogo, saj se vinar lahko odloči za nerjavečo posodo, lesen, morda betonski sod.

5.

Sledi še stekleničenje. In tudi ko je vino že v steklenici, se vinar lahko odloči, koliko časa ga bo še zadržal v kleti, da mu pričara tisti pravi karakter.

Korakov, ki vodijo od grozdja do vina, je torej veliko. Zato ne rečemo zaman, da v vsakem kozarcu vina odsevata tako zemlja, na kateri je grozdje raslo, kot tudi leto, v katerem je grozdje zorelo. Ko svoje primakneta še tradicija in karakter vinarja, nastane široka paleta vinskih okusov, ki jih gre spoštovati in ceniti.

MENDOZA – VINO MALBEC

Mendoza, argentinska vinska regija v senci mogočnih Andov

Argentina je s svojimi desetimi vinskimi regijami ena od najboljših in največjih proizvajalk vina v Južni Ameriki. Plemenito vinsko trto so na ta oddaljeni kontinent že v 16. stoletju prinesli evropski osvajalci in kasneje priseljenci. V začetku 17. stoletja se je gojenje evropske trte »vitis vinifera« razširilo v številne države.

Prva in še danes največja argentinska regija je Mendoza, ki je kot večina drugih vinskih regij v tej državi na zahodu v senci mogočnih Andov, najvišjega planinskega masiva v obeh Amerikah. Andi so ključni faktor za tamkajšnje uspešno vinogradništvo, verjetno ste že videli številne čudovite sončne fotografije bogatih vinogradov s snežnimi Andi v ozadju. Čeprav so poletja zelo vroča in temperatura z lahkoto zraste do 40 stopinj Celzija, vetrnc z gora ohlaja ozračje, visoki očaki pa preprečujejo prodor vročega in vlažnega zraka s pacifiške obale. Zrak je čist, suh, brez smoga in onesnaženja. Klima je kontinentalna z definiranimi štirimi letnimi časi: zime so suhe in hladne, da trta lahko počiva, poletja pa vroča, sončna – izvrstna kombinacija za pridelavo zdravega grozdja. Čeprav je dežja med letom samo od 15 do 30 cm, je vode več kot dovolj, led na vrhovih Andov se namreč topi in se po stoletja starih kanalih za namakanje spušča do dolin. Nekoč so kmetje napeljali vodo tako, da je poplavlila vinograde. Pridelek je bil sicer obilen, a slabše kakovosti. Zahteve po višji kakovosti grozdja so pripeljale do razvoja sodobnega načina kapljičnega namakanja trte, ki ga je lažje uravnavati: rezultat je manjši pridelek, a z visoko kakovostjo. Tla v Mendozi so večinoma peščena z nekaj glin, zaradi česar sta se Argentina in Čile izognila vinski kugi – filokseri. Mikroskopsko majhna trsna uš, ki napade korenine trte in iz njih pije sokove, namreč ne mara peščenih tal. Vinogradi po vsem svetu so bili v 19. stoletju napadeni in uničeni. V Mendozi, razdeljeni v pet subregij, Maipu, Lujan, Decuyo, dolina Uca, San Rafael in vzhodna Mendoza, je kar 75 odstotkov vseh vinogradov v državi. Gojijo različne vrste grozdja, največ je rdečega malbeca. Gre za zaščitni znak Argentine, nacionalno sorto, posajeno v tri četrtine vinogradih. Sorta malbec je doma v jugozahodni Franciji, posebej številna je bila v pokrajini Cahors. Tam so jo imenovali cot in iz nje pridelovali ne preveč cenjeno »črno« vino, kakor so mu rekli zaradi močne barve; ni bilo prav nič posebnega, saj je bilo v teh krajih preveč vlage, premalo sonca in veliko nizkih temperatur. Malbec je grozdje tanke kožice z veliko barvila (antocianov) in zelo občutljivo za bolezni. Ugaja mu topla, suha klima z veliko sonca, tako da je v Argentini dobilo prave razmere za razcvet. Pa še nekaj, malbec, posajen v dolini, ima premalo kisline, tako da je zanj idealno, da raste v vinogradih na nadmorski višini od 800 do 1500 metrov, kot je to v Mendozi. Ker je tam velika temperaturna razlika med hladnimi nočmi in vročimi dnevi, se v grozdju lepo razvijeta svežina in sadnost.



VINSKI OKOLIŠ MENDOZA



ARGENTINA



1. Capital
2. Godoy Cruz
3. Junin
4. Lujan de Cuyo
5. Tapungato
6. Maipu
7. San Martin
8. Rivadavia



CIMAROSA

Malbec Mendoza

suho rdeče vino iz
Argentine

0,75l

Prijetno vino malbec, 2022, Cimarosa, iz Mendoze. Privlačno vino rubinasto rdeče barve bo na nosu in v ustih ponudilo arome in okuse po drobnem, temnem sadju – borovnici, višnji, slivi, robidi, malo vanilje in čokolade. Vino je pitno, suho, prijetne svežine in zaokroženih taninov. Pookus je srednje dolg, mehkoben in saden. Je lepa spremljava ob pečenih paprikah in jajčevcih, ob mesnih testeninah, pečeni svinjini, puranu in raci ter odlična izbira ob pečenih klobasah, burgerjih in čevapčičih. Ponudimo ga tudi ob zorjenih sirih in sirih z modro plesnijo.

ROSÉ VINA

Roséji, ki zadnja leta ponovno postajajo trendovski, nastanejo na tri načine. V Evropi sta kot uradna procesa pridelave roséjev priznana postopek preproste maceracije in t. i. postopek „puščanja krvi“ ali „krvavenja“. Pri prvem vinar rdeče grozdje najprej da v stiskalnico, nato vino pusti, da počiva na grozdnih kožicah. Pri drugem postopku po le nekajurni maceraciji, ko vino počiva na grozdnih kožicah, vinar iz posode odtoči približno 15 % mošta, nato pa ravna po običajnem postopku za pridelavo rdečih vin. Iz odtočenega dela nato z izbranim postopkom (najpogostejši je t. i. samotok) dokončno izdela rosé. Tretji način, to je preprosto mešanje belih in rdečih vin, je razširjen predvsem v ZDA, v Evropi pa ni priznan in zato roséjev, pridelanih na ta način, med evropskimi proizvajalci ne boste našli.



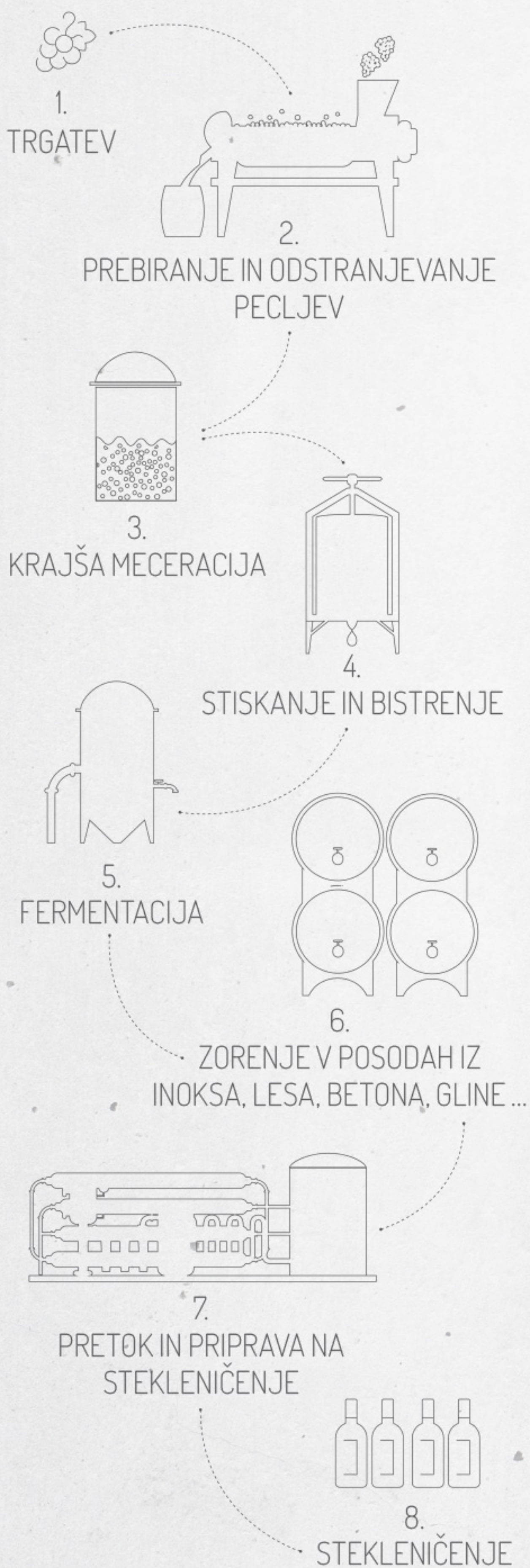


ZAJC
Rosé
polsladko rosé vino

0,75 l

PRIKAZ POSTOPKA PRIDELAVE ROSÉ VINA PRI NAS

Pridelava rosé vina se začne s kratkim stikom rdečih grozdnih jagod s kožicami, ki vsebujejo barvne pigmente. Po trgatvi se grozdje stisne, sok pa ostane v stiku s kožicami le nekaj ur, kar daje vinu značilno rožnato barvo. Po ločitvi soka od kožic sledi fermentacija, podobna pridelavi belih vin. Rosé vina so običajno sveža, sadna in imajo lažje telo v primerjavi z rdečimi vini.



CIMAROSA
Zinfandel rosé
 polsladko rose vino
 iz Kalifornije
 0,75 l



Sestavine za porcijo

Bela moka	300 g
Maslo	250 g
Voda	110 ml
Sol	ščepec
Vaniljev sladkor	2
Češnje	1 kg
Sladkor	180 g
Vaniljev sladkor	20 g
Jajca	1
Jedilni škrob	50 g

ČEŠNJEVA PITA

🕒 1:40h



V večjo skledo presejemo moko, dodamo sol, vaniljev sladkor in premešamo. K moki dodamo na kocke narezano hladno maslo, ki jih s pomokanimi prsti sploščimo in razpolovimo. Prilijemo 100 ml zelo hladne vode ter z rokami nežno premešamo. Testo bo videti drobljivo, a če ga stisnemo med prsti, se mora sprijeti. Če se to ne zgodi, postopoma dodajamo preostanek hladne vode. Testo oblikujemo v kepo testa in ga razdelimo na pol. Vsako polovico oblikujemo v ploščati disk, ki ga zavijemo v folijo za živila in prestavimo v hladilnik za 2 uri. Vmes razkoščičimo češnje. Ohlajeno testo na pomokani površini razvaljamo v obliki pravokotnika na približno 5 mm debeline. Testo po daljši stranici dvakrat prepognemo, nato ga obrnemo in še enkrat prepognemo. Zloženo testo oblikujemo v ploščat disk, ga zavijemo v folijo in prestavimo v hladilnik za 30 minut. Postopek zlaganja naredimo z obema polovicama testa. Eno polovico ohlajenega testa razvaljamo v obliki kroga, na 3 mm debeline. Razvaljano testo prestavimo na pripravljen pekač premera 24 cm. Testo s prsti nežno pritismo ob robove pekača in pustimo višek testa, da visi čez rob. Sedaj češnje zmešamo s sladkorjem, vaniljevim sladkorjem in jedilnim škrobom. Pekač napolnimo s češnjami in jih z žlico nežno potlačimo. Pito prestavimo v hladilnik in vmes razvaljamo še drugo polovico testa. Razvaljano testo lahko pustimo celo ali pa izrežemo poljubne vzorce. Sedaj pito pokrijemo z drugo polovico testa. S prsti stisnemo skupaj obe plasti testa in 1 cm od roba pite odrežemo višek testa. Stisnjen rob testa zavijemo navznoter ob rob pekača. Pito prestavimo v hladilnik za 30 minut in vmes segrejemo pečico na 180 °C. Tik pred peko, pito premažemo z razžvrkljanim jajcem. Na dno pečice položimo pladenj, da ujame odvečne sokove pite. Pito pečemo na spodnji tretjini pečice, 75–85 minut. Če nam skorja pite prehitro rjavi, jo pokrijemo z alu folijo. Pečeno pito pustimo odstatl vsaj 2 uri preden jo postrežemo.

CEPA LEBREL

Rioja, španska regija odličnih vin

Španija je že dolgo med največjimi pridelovalkami grozdja in vina v Evropi; tamkajšnje številne vinske regije, razpotegnjene od severa do juga, so znane po vsem svetu. Najbolj popularna je severna regija Rioja, okoli 200 kilometrov pod Bilbaom. Rioja je prva ponesla slavo izvrstnih španskih vin po svetu; dolga je 100 kilometrov in razdeljena v tri regije, ki se razlikujejo po klimi, in sicer kontinentalni, atlantski in mediteranski. Imajo različno sestavo tal in vinograde na različnih nadmorskih višinah.

Najbolj poznana je zahodna pokrajina Rioja Alta, kjer so vinogradi južno od reke Ebro. Podobna ji je severna, najmanjša pokrajina Rioja Alavesa, v kateri je največ znanih kleti zvenečih imen. Tukaj se vinogradi razprostirajo na nadmorski višini od 400 do 1200 metrov in so izpostavljeni hladnim vplivom Atlantika. Korenine vinske trte so prodrle globoko v apnenčasta tla, kar vinu visokega ekstrakta in bogatega okusa prispeva mineralnost. Na jugovzhodu je največja, najtoplejša in zaradi mediteranskega vpliva suha Rioja Oriental, ki daje velike količine kakovostnega grozdja. V prvih dveh regijah je kraljica rdeča sorta tempranillo, v tretji pa je dominantna garnacha; idealna je za cuvee, saj elegantnemu, svežemu in karakternemu tempranillu doda bolj robustno telo.

Na območju Rioje odlično uspevajo številne bele in rdeče sorte grozdja, tako da v tej pokrajini pridelujejo različna vina – peneča se, bela, roseje in seveda slavna rdeča. Slednja lahko na trg pridejo kot mlada, sadna, z oznako joven. Rdeča vina, zorjena najmanj dve leti, imajo na etiketi oznako crianza, bogata rdeča iz najboljših letnikov in zorjena vsaj tri leta pa so reserva. Vino najvišje kakovosti in zorjeno vsaj pet let ima oznako gran reserva. Tako se stopnjujeta tudi kakovost in cena. Rdeče tempranillo je brez dvoma znano in čislano špansko vino. Grozdje dozori nekaj tednov pred drugimi rdečimi sortami, od tukaj tudi ime (temprano pomeni zgodnji), v Rioji je z njo zasajenih kar 75 odstotkov vinogradov. Grozdje je temne barve, kožica debela z veliko tanini. V vinogradih na višji nadmorski višini daje odlične rezultate, saj grozdje tam zaradi značilne razlike med dnevno in nočno temperaturo razvije zapeljivo svežino in sadnost.

Vrhunska vina vedno spremlja odlična kulinarika. Tako je tudi v Rioji, znani po enostavnih jedeh, a pripravljenih iz vrhunskih sestavin. Zelenjava je raznolika in izvrstne kakovosti. Zelo priljubljene so vse vrste paprik, še posebno male sladke rdeče piquillos, ki jih boste našli v številnih jedeh ali kot prilogo. Ker je temperatura na severu Španije precej nižja, je tam veliko »močnih« jedi, ki jih pripravljajo oz. jedo vse leto. Poleg izvrstnih različnih tapasov, pršuta, klobase chorizo so na tamkajšnjih mizah zastopane številne druge jedi, artičoke denimo jedo surove, vložene, pečene s pršutom ali kuhane v enolončnicah. Odlična je nasoljena polenovka v omaki paradižnika, čebule in paprike. Gosto juho iz ne popolnoma posušenega belega fižola pripravijo z zelenjavo, klobaso chorizo ali s svinjino in slanino. Piquillos popečejo na žaru kot prilogo ali polnijo s polenovko ali mletim mesom. Pečeni jagenjčki in odojki so nadvse





CEPA LEBREL
Rosado Rioja
suho rose vino
iz Španije

0,75 l

priljubljeni, prav tako goveja lička v rdeči vinski omaki. Bogastvo ne tako oddaljenega Atlantskega oceana bo napolnilo mize z raki, različnimi ribami in školjkami, iz bogatih gozdov pridejo na krožnik gobe, divjačina, pogosti so polži, rečne ribe ... Gurmanski raj za dobrojedce! brodetu iz rib in školjk, tunini na žaru, pečeni perutnini, paelli, vseh vrstah rižot ali ob kakšni rezini pršuta in zorjenem siru. K vsemu se bo odlično podalo prijetno rose vino cepa lebrel, rosado 2021, iz Rioje, ki ga lahko poiščete na Lidlovih policah. Gre za rose temnejše lososove barve z aromami in okusi po rdečem sadju – češnji, malini, jagodi, rdeči grenivki in slivi. Suho vino prijetne višje svežine in srednjega telesa je v ustih harmonično, mineralno, lepo uravnovešene sadnosti in alkohola. Pookus je saden, srednje dolg, z malo prijetne grenkobe. Tudi če ne boste poiskali recepta in pripravili kakšne najbolj prepoznavne jedi iz Rioje, bo ta dobro ohlajeni rose (da se kozarec orosi) odličen spremljevalec zelenjavi z žara, vegetarijanskim jedem, pravšnji je ob pečeni ribi, brodetu iz rib in školjk, tunini na žaru, pečeni perutnini, paelli, vseh vrstah rižot ali ob kakšni rezini pršuta in zorjenem siru.

PENEČA IN AROMATIČNA VINA

Penina nastane po dveh osnovnih metodah – klasični in charmat. Če vinar pripravlja penino po klasični metodi, doda v steklenico poleg mirnega, torej osnovnega vina, še vinske kvasovke in malo hranil (sladkorjev). Steklenico zamaši s kronskega zamaškom, nato jo pusti počivati najmanj leto in pol, lahko tudi več let. Po končani fermentaciji sledi odstranitev usedline s postopkom zamrzovanja vinskega vratu, zamašek pa se zamenja s plutovinastim. Steklenice še nekaj časa odležijo v kleti, preden poiščejo pot do kupcev. Metoda charmat opisuje sodobnejši način priprave penečih vin. Od klasične metode se razlikuje po tem, da osnovno vino skupaj s kvasovkami in sladkorji ne vre v steklenicah, ampak se postopek dogaja v nerjavcih posodah. Po fermentaciji sledi filtriranje, torej odstranitev usedline, nato pa polnjenje v steklenice.





RADGONSKE GORICE
Srebrna radgonska penina
polsuha penina
0,75 l



RADGONSKE GORICE
Penina rosé
sladka penina
0,75 l



ISTENIČ
Penina Barbara
polsuha penina
0,75 l



KLET BRDA
Peneči muškat
sladka penina
0,75 l



ALLINI
Spumante
polsuha penina
0,75 l



ALLINI
Prosecco Treviso
peneče vino iz Italije
0,75 l

RADGONSKE GORICE

Najstarejši in največji proizvajalec penin v Sloveniji

Radgonske Gorice so tradicionalno slovensko podjetje, ki letno pridela preko 4 milijone litrov vina in ga izvaža v preko 15 držav po vsem svetu. Usklajenost in profesionalen pristop preko 130 sodelavcev ter tesno sodelovanje z lokalnimi dobavitelji so osnova te uspešne zgodbe, ki se piše že več kot 160 let. Vse se je začelo leta 1852, ko se je ustanovitelj Alojz Klenovšek vrnil iz 2 letnega izobraževanja v francoski vinski regiji Šampanji in pridelal prvih 12.000 steklenic penečega se vina po šampanjski metodi.

Rodilo se je prvo slovensko peneče vino, pripravljeno po znamenitem francoskem postopku s sekundarnim vrenjem v steklenicah, za katerega sta potrebni najmanj 2 leti. Gospod Klenovšek je peneče se vino poimenoval kar po svojem imenu in nastala je Klenovškova penina, iz katere so kasneje prevzeli generično oznako "penina", ki jo danes uporabljamo za vsa kakovostna peneča se vina in je leta 1994 našla celo svoj prostor v slovarju slovenskega književnega jezika. Ta penina se še danes pripravlja po enakem postopku kot pred 167 leti in jo danes poznamo pod blagovno znamko Zlata Radgonska penina, ki pa ni edini paradni konj, ki ja pridelujejo v vinskih kletih Radgonskih Goric. V vseh teh letih so se naučili prisluhniti željam svojih kupcev. Tako so leta 1959 razvili Srebrno Radgonsko penino, ki je pridelana po tankovski metodi, pri kateri sekundarno

vretje poteka v velikih tankih, s čimer dosežejo bolj bolj sadne okusne note in lahkotnost. S to penino so nedvomno osvojili slovenska srca, saj je prodajo okoli milijon steklenic na leto. Marsikdo povezuje najlepše praznične trenutke svojega življenja s kultno srebrno etiketo, na kateri je upodobljena stilizirana štorklja. V vseh teh letih so se naučili prisluhniti željam svojih kupcev in poleg penin razvijati tudi druga vina, ki so si pravtako pridobila visoko naklonjenost Slovencev. Težko si je predstavljati poletni brizganec brez Janževca ali pa sladico brez Traminca, ki ga ljudje poznajo po pridevku »s črno etiketo« in velja za najbolj prodajano buteljno vino



Radgonskih Goric. S čedaljo večjo ponudbo so skozi leta rasla tudi pričakovanja kupcev. Tako danes Radgonske Gorice ne skrbijo le za tisoč hektarjev vinogradov in pripravo vrhunskih vin in penin, pač pa tudi za nova doživetja kupcev, za katere so ustvarili doživetveni "Dom penin", z možnostjo skupinskih degustacij, ogledov kleti in vinogradov ter udeležbe na posebnih dogodkih. Lidlova vinoteka vam kakopak ponuja vse kultne etikete te znamenite vinske kleti, kjer seveda ne smeta manjkati kraljici slovenskih penin: Zlata in Srebrna Radgonska penina. Vsaka najde svoje navdušence. Seveda, pa vam ponujamo tudi legendarni Traminec. Tisti, ki so ga pili že naši dedje, babice, očetje in mame, in ga tudi v naša srca usidrili kot tistega »tapravega«. Ki je na vonju intenziven in spominja na divje vrtnice. Ki je širokega telesa, z dolgim odhodom. S pravo harmonijo v okusu, ki se zrcali na zadovoljnih obrazih, ko srknejo požirek in ga pustijo spolzeti po grlu.



RADGONSKE GORICE

Golden stork

suha penina

0,75 l



RADGONSKE GORICE

Silver stork

polsuha penina

0,75 l

KATERI KOZARCI SO PRAVI?

Oblika kozarca vpliva na okus, aromo in mehurčke penečega vina. Izbira kozarca je odvisna tudi od vrste vina in priložnosti.

KUPA

Mehurčki se v kozarcu te oblike, ki naredi posebno dober vtis na zabavah, hitreje porazgubijo, a nekatera starejša vina zaradi tega razvijejo polnejši okus.

FLAVTA

V visokih in ozkih kozarcih se aroma razvije počasneje, zato so primerni za slavlja z dolgimi govori ali aperitive ob klepetu o najnovejših tračih.

TULIPAN

Na strmem naklonu v spodnjem delu nastanejo najlepši mehurčki, v razširjenem delu se lepo razvije aroma, ožje grlo pa ohranja svežino, zato na to vrsto kozarcev prisegajo pridelovalci penečih vin in someljeji.



KUPA

FLAVTA

TULIPAN

Penečemu vinu, pridelanemu v Španiji, rečejo cava. Vedno je narejena po klasični metodi, ki so jo prvi proizvajalci cave prinesli iz Champagne sredi 19. stoletja. Klasična metoda pomeni, da so že narejeno vino višje svežine natočili v steklenice, mu dodali sladkor in kvasovke ter s tem sprožili drugo fermentacijo. Ker je steklenica zaprta, stranski produkt vsake fermentacije, ogljikov dioksid, ostane ujet, raztopi se v vinu in doda prepoznavno svežino in zapeljivo iskrenje v kozarcu. Po pravilih o pridelavi cave mora vino po fermentaciji najmanj 9 mesecev zoreti na odmrlih kvasovkah. Velika večina jih zori do dve leti. Cava je pridelana iz tipičnih španskih sort – macabeo, parellada in xarello. Marsikateri pridelovalec, tako kot dva največja v Španiji, Freixenet in Codorníu, dodaja tudi chardonnay in modri pinot. Pridelava cave je dovoljena v vseh vinskih pokrajinah, največ jo pridelajo v severni pokrajini Kataloniji in njeni regiji Penedes. Arestel cava je polsuho peneče vino, enostavno, srednjega telesa, višje svežine in z veliko vztrajnih mehurčkov. Ponudi arome citrusov, zelenega jabolka in malo arom zapečenega toasta. Dobro aperitivno vino ali ob jedi. Ponudimo ga ob zelenjavi, solatah, plodovih morja, svetlem mesu in vseh vrstah sirov. Odlično razmerje med kvaliteto in ceno.



ARESTEL
Cava

polsuho vino iz Španije

0,75l



🕒 30 min



VEGANSKE PALAČINKE Z MALINAMI

V mešalnik dodaj maline, kokosov sladkor in limonin sok. Zmešaj. V večjo posodo dodaj moko, kokosov sladkor, pecilni prašek in sol. Premešaj. Dodaj sojino mleko, kis, olje in dobro premešaj. Večjo ponev premaži z oljem, jo segrej, dodaj maso za palačinke in speci palačinke. Stepi kokosovo smetano za stepanje. Pečene palačinke serviraj s stepeno kokosovo kremo in malinim prelivom.

Sestavine za eno porcijo

Skute	250 g
Nastrgana limonina lupinica	
Pol vaniljevga stroka	
Sladkorja	5g
Vaniljevega sladkorja	5g
Mleka	2 dcl
Strok vanilje	
Sladkorja	30g
Jajce	1
Škroba	20g
Masla	50g
Svežih jagod	200g
Medu	0,5 dcl
Sladoled burbon vanilja	



BURG SCHÖNECK
Peneče vino
polsladka penina

0,75 l



BURG SCHÖNECK
Peneče vino
suha penina

0,75 l



BURG SCHÖNECK
Rosé
polsuha penina

0,75 l

PENINA GOLD EDITION

Blanc de Blancs, penina ustvarjena ekskluzivno za Lidl Slovenija



Občudujte mehurčke, ki se nežno lesketajo v kozarcu, medtem ko se note cvetja, citrusov in rumenega sadja že spogledujejo z vašimi čuti. Polsuha penina Gold Edition je popolna uvertura v večerjo, nepogrešljiva spremljevalka praznovanj ali romantična popotnica za doživetja v dvoje. Polzlatite najlepše trenutke s penino Blanc de Blancs Gold Edition, ustvarjeno posebej za Lidl Slovenija!

JERUZALEM ORMOŽ
Gold Edition
polsuha penina
0,75l

ZANIMIVOSTI PENEČEGA VINA

ŠAMPANJEC ALI PENEČE VINO?

Poimenovanje šampanjec je zaščiteno – nosijo ga lahko samo vina, pridelana v francoski pokrajini Šampanji. Vsa preostala vina z mehurčki so peneča vina oziroma penine: CRÉMANT ali MOUSSEUX so peneča vina iz drugih francoskih pokrajin, italijanski SPUMANTE (močna peneča vina) in FRIZZANTE (nežna peneča vina), ESPUMANTE iz Portugalske, CAVA iz Španije, SEKT iz Nemčije.

KAKO NASTANE PENEČE VINO?

Vino dobi mehurčke z dvojno fermentacijo. Pri prvi grozdje zavre v vino, pri drugi pa s sproščanjem ogljikovega dioksida dobi značilne mehurčke. Druga fermentacija lahko poteka na dva načina:

KLASIČEN OZIROMA ŠAMPANJSKI POSTOPEK – drugo vrenje z dodanim sladkorjem in kvasovkami poteka v steklenicah, v katerih nastane med dva in štiri bare tlaka;

POSTOPEK CHARMAT – vino drugič vre v velikih sodih iz nerjavnega jekla pod tlakom šest do sedem barov (dvakrat več kot v avtomobilskih pnevmatikah), od tam pa ga pretočijo v steklenice.

KAKO POSTREČI PENEČE VINO?

Steklenico penečega vina hranite v temnem in hladnem prostoru. Pred odprtjem jo za dve uri postavite v hladilnik, v pol ure pa jo lahko ohladite tudi v posodi, ki je do polovice napolnjena z ledom in mrzlo vodo. Za strežbo je primerna temperatura med štiri in šest stopinj Celzija.

1. Odstranite zaščitno folijo in žico na zamašku. Obrišite steklenico, če je mokra.
2. Steklenico primite v spodnjem delu in jo nagnite pod kotom 45 stopinj. Pazite, da ni usmerjena v katerega od gostov.
3. Trdno držite zamašek in začnite vrteti steklenico, dokler ne začutite, da je pritisk popustil.
4. Zamašek nežno potegnite iz steklenice, da zaslišite zelo tih šum.
5. Steklenico primite v spodnjem delu in vino nalijte v kozarce.
6. Odprto steklenico zamažite s kakovostnim zamaškom za večkratno uporabo. Žlica v vratu steklenice ne ustavi uhajanja mehurčkov.



JERUZALEM ORMOŽ
Muškatna penina
polsladka penina

0,75 l



JERUZALEM ORMOŽ
Penina Sec
polsuha penina

0,75 l

OKUSI ITALIJE – RAJ ZA GURMANE

Zakaj italijanska kuhinja navdušuje svet s svojimi avtentičnimi okusi?

Italijanska zakladnica slastnih jedi, delikatesnih izdelkov, sirov in sladice, je znana po vsem svetu. Če bi strastnega ljubitelja dobre hrane in vina izzvali, naj izbere deželo, v kateri bi najbolj užival ali najraje živel, bi med prve tri gotovo uvrstil Italijo. Ta dolgi apeninski škorenj, obdan z morjem, prepleten z visokimi vrhovi, dolinami, rekami in številnimi jezери, ponuja brezmejni izbor slanih in sladkih okusov. Gurmansko razvajanje seveda spremljajo izvrstna vina; tamkajšnjih dvajset dežel, od Piemonta in Lombardije do Sicilije, so odlične vinske regije, ki poleg znanih svetovnih ponujajo še kar 377 registriranih avtohtonih vinskih sort. Ko potujete po Italiji, jejte kot domačini in ob lokalni hrani izberite značilno regionalno vino. Tudi ko boste doma pripravili kakšen italijanski krožnik, zraven ponudite pijačo, ki prihaja iz tistega kraja. Vinski svetovalci oz. sommelieri temu rečemo tradicijsko spajanje hrane in vina.

V Lidlovih prodajalnah po vsej Sloveniji nekajkrat na leto v okviru italijanskega tedna ali v deluxe ponudbi poiščite izvrstne delicije s celotnega škornja. Nanizali bomo nekaj predlogov, s katerimi boste lahko za domačo jedilno mizo pričarali očarljivo italijansko vzdušje. Za predjed lahko ponudite svež beli sir mozzarella buffala; narejena je iz mleka sredozemskega bivola, pridelovati so jo začeli že v 12. stoletju v pokrajini Kampanja. Mehki sir bogatega in polnega okusa lahko ponudite s paradižnikom,



rukolo, različno zelenjavo ali pa ga zgolj pokapljate z odličnim italijanskim olivnim oljem z malce soli in popra. Če želite mladi in bolj kremni sir z mehko sredico, v kateri je pomešan s smetano, izberite mošnjiček zapeljive in sočne burrate. Najbolj znana je ljubezen Italijanov do pice, testenin in rižot vseh vrst z različnimi dodatki, obožujejo pa tudi suhomesne izdelke. Od severa do juga boste uživali v različnih zorjenih in sušenih salamah iz divjačinskega, jagenjčkovega ali prašičjega mesa. Ponudba pršutov je res ogromna, od San Daniele do parmskega in številnih drugih različic proti jugu. Priljubljene so tudi jedi iz govedine. Karpačo je nastal v Benetkah okrog leta 1950, ko je znana plemkinja v kultnem Harry's baru od lastnika Giuseppeja Ciprianija zaradi diete, ki se je je držala, zahtevala, da ji pripravi lahko jed iz surovega govejega mesa. Jed je imenoval carpaccio – po renesančnem benečanskem slikarju, ki je bil znan po svoji enkratni rdeči barvi. Goveji file je narezal na tanke rezine, jih posolil in popoprjal, polil z dobrim olivnim oljem, dodal še nekaj rezin parmezana, kapre, zelišča, malo limoninega soka in ... vse drugo je zgodovina. Kulturno jed zdaj pripravljajo in strežejo po vsem svetu. Zelo priljubljena je še ena goveja mesnina, ki izvira iz Lombardije – bresaola je temno rdeče barve, brez maščobe in polnega, močnega okusa. Pripravljena je iz kakovostnega nemastnega dela govedine, ki se približno tri mesece suši na zraku. Le kdo ne pozna mortadele? Slavno debelo klobaso so začeli izdelovati v Bologni. Narejena je iz obarjene svinjine



z dodatkom svinjske maščobe in začimb. Najbolj cenjena je tista, ki se je kuhala v lastni koži. Nekateri prisegajo, da jo je treba razrezati na manjše kocke, spet drugi trdijo, da je najbolj slastna, ko je narezana na čisto tanke rezine. Ne glede na to, ali boste izbrali sendvič iz hrustljave bele žemlje s tankimi rezinami mortadele ali pa si boste odrezali za prst debelo rezino in jo rezali na kocke, čisti užitek je zagotovljen. Izberete lahko čisti okus ali pa takšno z dodatki, denimo olivami, pistacijami, gomoljiko itd. Posebna zgodba so številne testenine, suhe ali sveže, »prazne« ali polnjene. Naštevanje bi bilo zelo dolgo, vsaka pokrajina ima namreč svoje favorite in posebnosti. Ko govorimo o glavni jedi, ribji ali mesni, je pred nami znova neskončno možnosti z bogato izbiro morskih dobrot ali razkošnim naborom vseh vrst mesa, tudi perutnine in divjačine.

Za konec še sladice – za kultni tiramisu potrebujemo posebni sir mascarpone iz Lombardije. Sveži kravji kremozni sir je izdelan iz ogrete smetane, zgoščen z vinsko ali citronsko kislino in z zelo visoko mlečno maščobo, do 75-odstotno. Legendarni so cantuccini iz Toskane: suhi piškoti z veliko mandljev, hrustljavi, podolgovate oblike in dvakrat pečeni so kot nalašč za namakanje v sladkem vinu, mleku, kavi ... Sladki kruh panettone, za njegov rojstni kraj je obveljal Milano, prepoznamo po kupolasti obliki, ki skriva mehko, puhasto sredico, obogateno s kandiranim sadjem



in rozinami, celo čokolado. Testo vzhaja trikrat, skoraj 20 ur. V Italiji ga spečejo več kot sto milijonov kosov na leto. Ljubezen do panettona se je razširila po vsem svetu, ta sladki kruh je obvezna praznična razvada.

Italija je znana tudi po svojih sirihi, še in še bi lahko naštevali vrste, posebnosti in regije. Poznajo jih več kot 400 vrst, pridelujejo jih iz kravjega, kozjega (capra) in ovčjega (pecorino) mleka. Omenimo nekaj tistih, ki so na Lidlovih policah: scamorza iz Kampanje je posebne hruškaste oblike. Visi na vrvici, da se posuši, lahko je tudi v dimljeni izvedbi. Še posebno je razširjen na južnem del Apeninskega polotoka. Montasio je iz sosednje Furlanije; zelo okusen in priljubljen sir iz mleka domačih krav zori od 6 do 18 mesecev. V začetku blag z mlečnimi okusi z zorenjem pridobiva trdoto in razvije rahlo pikanten okus s karamelnimi notami. Država se hvali z dolgim seznamom trdih zorjenih sirov, eden je že omenjeni pecorino iz ovčjega mleka, pikanten in precej slan. Parmigiano reggiano je močnega okusa in zori najmanj 12 mesecev. Grana padano so začeli v okolici Milana pridelovati menihi že v 11. stoletju; narejen je iz nepasteriziranega surovega kravjega mleka, za en kilogram sira ga potrebujejo kar 15 litrov. Drugi del imena (padano) je dobil, ker je iz Padske nižine, prvi del, grana, pa, ker je zrnaste strukture. Je aromatičen, oreškastega okusa in pikanten, zaradi načina pridelave in zorenja najmanj devet mesecev v posebnih skladiščih pa ne vsebuje laktoze.

OKUSI SVET!

ITALIAMO

Italian Style



PRIJAZNA REJA ZA ODLIČEN OKUS.



Izberite sveže piščančje meso Naše nam paše premium, ki vam zaradi boljših pogojev reje piščancev zagotavlja vrhunsko kakovost odličnega okusa.





Sestavine za 4 porcije

Riž Carnaroli	300 g
Maslo	80 g
Čebula	50 g
Belo vino	200 ml
Zelenjavna jušna osnova	1 l
Žafranova nit	5 g
Jedilno zlato	4
Nariban sir parmigiano reggiano ali gran padano	20g

V kolikor nimamo žefranove niti, lahko za zlato rumeno barvo lahko dodamo ščepec kurkume ali posušene lističe ognjiča.

ITALIJANSKA RIŽOTA

🕒 1:00h



Priprava:

Znate pripraviti pravo italijansko rižoto? Sočno in kremozno? Najboljše so iz riža carnaroli, ki ima podolgovata, okrogla zrna z večjo vsebnostjo škroba in ki da rižotam značilno kremasto teksturo. Se ne razkuha in celo ob daljšem času na štedilniku ostane al dente, na zob. To naši zahodni sosedje še posebno cenijo. Italija je največja evropska pridelovalka riža, gojijo ga v pokrajinah Piemont in Lombardija, v mestecu Vercelli, ki mu rečejo evropska prestolnica riža, že od 15. stoletja. Med rižotami je posebno priljubljena milanska z dodatkom žafrana. Oče sodobne italijanske gastronomije, milanski chef Gualtiero Marchesi, ki je umrl leta 2017, je bil prvi nefrancoski chef, ki si je prislužil tri Michelinove zvezdice. Pred več kot 40 leti je sestavil najbrž najbolj kopirani krožnik, čudovit recept za milansko rumeno rižoto z zlatom.

V manjši kozici prepražimo 30 g sesekljane čebule z 10 g masla. Prilijemo 100 ml vina in pustimo, da se tekočina zmanjša za polovico. Dodamo 50 g masla v majhnih koščkih in emulgiramo z metlico. Omako precedimo skozi cedilo in odstavimo. V drugem loncu prepražimo 20 g sesekljane čebule z 20 g masla, na tem popečemo riž. Prilijemo 100 ml suhega belega vina in pustimo, da izhlapi. Postopoma prilivamo vročo juho, dodamo žafran, kurkumo ali posušene lističe ognjiča in med občasnim mešanjem kuhamo približno 18 minut. Ko je riž kuhan, dodamo pripravljeno omako in zorjeni parmigiano ali grana padano.

Rižoto razporedimo na raven krožnik. Če imamo zlate lističe, na vsak krožnik položimo en listič jedilnega zlata.

SAMI DOMAČI



ZGODBA O VINU

OBRANO KOT DOMA.
IZBRANO KOT V LIDLU.



www.lidl.si/vinoteka



www.facebook.com/lidlslovenija



www.instagram.com/lidlslovenija

Po poti dobrih vin je oglasna publikacija, namenjena ozaveščanju in informiranju o vinski kulturi ter ponudbi Lidlove vinoteke. V publikaciji predstavljena vina so del ponudbe Lidlove vinoteke, ki je na voljo v poslovalnicah Lidla Slovenija. Produkcija: Lidl Slovenija d. o. o. k. d., Lidl Slovenija, Pod lipami 1, 1218 Komenda. Urednika: Anita Srac, Andraž Kebe, oblikovanje: Andraž Kebe, vsebina: PM, Nina Kožar, Andraž Kebe, Tina Bale. V katalogu je predstavljena ponudba izdelkov, ki je aktualna na dan objave kataloga (marec 2025). Lidl Slovenija si pridružuje pravico do spremembe ponudbe.

Pojasnjujemo, da bo morebitna sprememba opredeljena v katalogu ponudbe za naslednji mesec. Nakup izdelkov je mogoč le v količinah, običajnih za gospodinjstva. Popusti ne veljajo za nakupe s strani pravnih oseb in samostojnih podjetnikov. Slike so simbolične. Tiskovina je informativne narave in ni namenjena mladoletnim. Pridržujemo si pravico do sprememb in za tiskarske napake ne odgovarjamo.