

## PISMO IZ SRBIJE

## Vinogradi v dar



Ob prizadevanjih države, ki z različnimi ukrepi spodbuja sajenje vinske trte, je bila spomladi 2008 ustavljena vinogradniška katastrofa Srbije. Tisto leto se je tam končno posadilo več vinogradov, kot se jih je izkrčilo.

Vinograde so v drugi polovici prejšnjega stoletja najprej začeli opuščati zasebniki, ki so jih imeli v lasti več kot 85 odstotkov. Do leta 1983 je nastajanje sodobnih plantažnih nasadov v družbeni lasti blažilo krčenje, od takrat naprej pa je bilo opuščanje vse splošno. Krčenje vinogradov je bilo hitrejšo od statističnega spremljanja, tako da je doseglo obseg in resnost drugega napada filokse. Danes nihče ne ve, koliko je vinogradov v Srbiji. Barantanje s številkami sega od dvajset do sto tisoč hektarjev, čeprav bi z dejanskim popisom težko dosegli petnajst tisoč hektarjev. • Trte se s pomočjo države vračajo tja, kamor spadajo, a precej počasneje, kot so pričakovali. Z ukrepi spodbujanja so bili za nove vinograde ustvarjeni pogoji, kakršnih srbski kmet v večstoletni tradiciji vinogradništva ni imel še nikoli. Pomoč je najbolj presenetila prav vinogradnike. Vajeni, da se je od njih desetletja samo zahteva-

lo in jemalo, pogosto tudi na silo, jo zdaj sprejemajo z dvomi. Nezaupljivo zmajujejo z glavami in se skrivnostno nasmihajo, ko jim najodgovornejši z ministrstva pojasnjuje strategijo razvoja panoge. Čeprav jim vinograde ponujajo skoraj v dar, se še vedno preračunljivo umikajo. V pogovorih s fruškogorskimi kmetovalci sem večkrat zabeležil: »Čim me država prosi, da sadim, me postane strah, da se za tem skriva prevara. Dovolj so nas goljufali. Vinogradništvo je najresnejša veja kmetijstva. Jokali smo, ko smo zapuščali trto. Zato smo zdaj neodložni, ko nas tokrat pozivajo, naj jo ponovno sprejmemo v objem.« • Lastniška struktura novih vinogradov je zelo pestra. Med lastniki so podjetniki, zdravniki, zobozdravniki, ekonomisti, športniki, povratniki iz tujine, tajkuni, politiki, kot je recimo Zoran Živković, predsednik srbske vlade po uboju premiera Zorana Đinđića ... Po desetletjih neuspehov se dežela, ki je resnična domovina vinske trte, vrača na svetovni vinski zemljevid. Najlepše in najstarejše rastlinje na Zemlji se vrača tja, kjer je rastle stoletja, kjer je bilo najlepši okras krajine in veličasten primer človeških spretnosti. Srbija je iz velikega izvoznika postala velik uvoznik vina, a vse več vinarjev, katerih vina dobivajo številna priznanja po svetu, najavlja, da je še upanje za srbsko vinarstvo.

PETAR SAMARDŽIJA,  
glavni urednik revije Svet pića  
www.svetpica.rs

## Pisma iz tujine

## PISMO IZ SINGAPURA

## Recept za azijski ljubezenski spoj



Spajanje hrane in vina je kot ljubezenska zgodba. Začne se z odkrivanjem vonjev, ki se prepletajo s senzacionalnimi teksturami, in konča z združitvijo okusov v ustih. Kako torej doseči ta ljubezenski spoj? Spajanje azijske hrane z vini zahteva še za spoznanje več dela oziroma znanja in občutka.

Zakaj? Glavna razloga sta dva. Velikokrat se zgodi, da različne azijske jedi postrežejo istočasno. Pri večini azijskih jedi pa prevladujoči okus izhaja iz postopka priprave, omak in/ali kombinacij različnih sestavin, ne toliko iz osnovne surovine. Prvo pravilo govori v korist tradicionalnim kombinacijam. Torej, če kuhate jedi, ki vsebujejo česen in paradižnik (kot je to v navadi v Italiji), se bo večina italijanskih belih vin izkazala za dobrega spremljevalca. Drugo pravilo pa je v korist ustvarjalnosti – tako sta na primer šampanjec in suši odlična kombinacija. Svež in slajši spumante s pomladanskimi zavitki pa naslednja uspešna kombinacija. Tudi viognier in curry delujeta. In prav tako modri pinot s tuninim sashimijem. • Zaradi kisline v vinu, ki jo v ustih občutimo kot nekakšno ostrino, se zdi hrana živahnejša, zato se krepkejša in pikantnejša vina zelo lepo ujamejo z bolj kremasto hrano. Tudi k hrani, pripravljene na maslu, gredo lepše vina z višjo kislino. Za bogat kokosov curry ali hrustljivo cvrto hrano

se kot odlična kombinacija izkažejo suhi zeleni veltlinec, muscadet in semillon. Slajša oziroma sladka vina (na primer tokaji in ledena vina) pa pridejo zelo prav pri močnejše začimbenih jedeh. • Sladke in grenke jedi je pametno spajati s chardonnayjem, sauvignonom ali belim pinotom – z vsemi čistimi belimi suhimi vini, ki vsebujejo arome jabolk, ananasa, grenivke, breskev in ličija. Tako na primer aromatično raco poročamo s staranim belim pinotom. Rdeča vina – na primer beaujolais nouveau ali zinfandel – pa se odlično ujamejo z jedmi, začimbenimi s curryjem. • Kadar izbiramo jed k vinu, in ne obratno, predlagam, da k ribi izberete recimo belo vino z višjo kislino. Pri zelo aromatični morski hrani pa posezite po španskem sherryju, francoskem Macvin du Jura ali italijanskem Vin Santu. Pri belih vinih, ki so zorela v hrastovih sodih, ali taninsko bogatih rdečih vinih se poskušamo izogibati kombinacijam z ribami, razen ko gre za zelo bogate in kremaste jedi. Tako se bodo omenjena vina izkazala kot odlično spremstvo k pečeni jagenjčki ali ocvrtemu piščancu. • Pri pripravi jedi se je pametno izogibati začimbam, kot so kajenska čili paprika, sečuanski poper, pasta iz fermentiranih skalnih kozic in fermentirana soja. Njihovi krepki in intenzivni (po)okuski namreč onemogočajo popolne vinske užitke. Zato vam predlagam naslednji (pri nas izredno priljubljen) vinski nadomestek – portovec na ledenih kockah.

EDWIN SOON,  
enolog, poznavalec in mednarodni ocenjevalec vina, sommelje, pisec

## PISMO IZ HRVAŠKE

## Prebujanje vinarjev



Hrvaški vinarji so do sedaj svoja vina večinoma uspešno prodajali izključno na domač vinski trg, in to po precej visokih cenah. Trenutna vinska kriza je pokazala na problem, da vinarji niso pripravljeni na preboj na tuja tržišča, ker so do sedaj svoja vina uspešno prodajali domačim kupcem.

Počasi pa tudi na Hrvaškem vinskem trgu prihaja do spoznanja, da je treba nekaj ukreniti. Vedno več vinarjev se tako odloča za sodelovanje na raznih svetovnih in evropskih vinskih sejnih, s čimer si gradijo pot na tuja tržišča. Pred nekaj meseci so v Kutjevu organizirali tudi veliko srečanje hrvaških vinarjev o rešitvi nastalega položaja. Žal pa so ti sklepi ostali le na papirju. Na omenjenem srečanju je bilo predvsem iz ust govorcev z dolgoletnimi izkušnjami in tistih iz velikih kleti, ki so bili nekoč v združenem lastništvu, slišati, da pričakujejo več pomoči države, predvsem pri temeljni logistiki, ki je predpogoj za razvoj gospodarstva. Razmišljanje, značilno za prejšnje čase, pa danes ne velja več. Rešitev se skriva predvsem v vinogradnikih in vinarjih. Glavni protagonisti bi morali biti mladi in poslovno (bolj) dinamični vinarji, svetovljanski in podkovani v tujih jeziki, ki so sposobni zagotovi-

ti prepotreben investicijski kapital. Mladi vinarji se veliko bolj zavedajo, da se je treba promovirati in predstavljati v različnih družbenih sredinah ter se odzivati na dogajanja na trgu. Trenutno so na hrvaški vinski sceni precej močnejše zastopani mladi vinarji, ki so podjetni in imajo kapital, kot pa organizirane in dobro premišljene aktivnosti za učinkovito promocijo in pozicioniranje tako posameznih blagovnih znamk kakor tudi celotnega območja. • Kapital, ki omogoča kakovostno proizvodnjo in stalno vrhunska vina, najbolj znanovno investira koncern Agrokor, ki pod svojim okriljem združuje kar nekaj t.i. nekdanjih društvenih klet. Koncern je zaslužen tudi za moderniziranje kleti, ki jih ima v okrilju in njihovo kadrovske okrepitev. Te kleti so geografsko razporejene tako, da s svojimi sortami in različnimi tipi vin obsegajo skoraj celotno hrvaško vinsko paleto. AgrokorVina, ki mu sledita Badel 1862 in Kutjevo, d.d., je danes tako s količino proizvedenega vina (približno 20 milijonov litrov), kakor tudi s prometom, največji igralec na hrvaški vinski sceni. AgrokorVina, ki z vinom pokriva kar 31 odstotkov hrvaškega trga, ima 1845 hektarjev vinogradov na Hrvaškem ter 505 hektarjev v sklopu kleti Vizba Valandovo v Makedoniji. Ena glavnih prednosti AgrokorVina je, da ima v lasti tudi trgovsko verigo Konzum, ki močno vpliva na pozicioniranje posameznih blagovnih znamk vina na hrvaško tržišče.

ŽELJKO SUHADOLNIK,  
glavni urednik Svijet u čaši  
(www.mam-vin.hr)



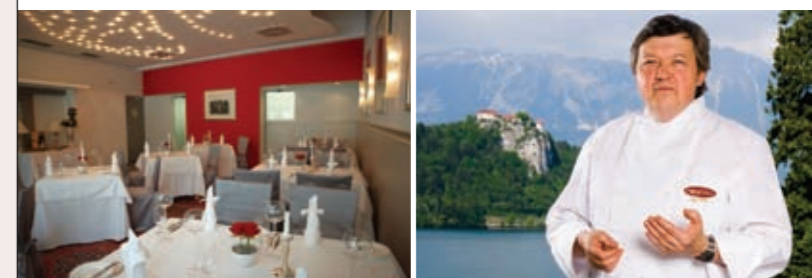
Svetišče najboljših okusov v središču Bleda

Degustacijski meniji

Lahka dnevna kosila

Kulinarični dogodki

Tečaji kuhanja s Kuharjem



Cesta svobode 15, 4260 Bled  
telefon 04 579 1839  
e-mail: restavracija.promenada@hotelibled.com

odprto vsak dan od 12. do 22. ure  
ob ponedeljkih zaprto

brezplačno parkiranje pri Hotelu Park