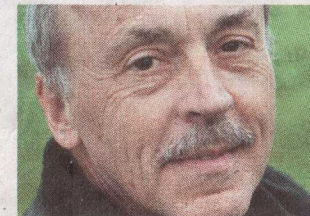


Iz moje beležnice

Salon divjega

JOŽE ROZMAN



Zadnjič napovedano raziskovanje po južnodalmatinskih kletih Konavelj in Pelješca bo moralo začasno odstopiti prostor Salonu sauvignon, ki se je ponujal pred tednom dni na Ptujju

Preradnost je treba dati domačemu dogodku, zaradi aktualnosti in tudi zato, ker je bil prvič: Salon sauvignon namreč, s podnaslovom Festival vina in lepih umetnosti, na sobotni sončni dan in pozno v večer, 16. maja, v Dominikanskem samostanu na Ptujju (ust. 1230). Ideja zanj se je porodila ptujškemu novinarskemu kolegu **Slavku Podbrežniku**, k strokovnemu delu je pritegnil glavnega enologa Ptujške kleti **Bojana Kobala**, ki je za pridobivanje vzorcev z vseh koncev sveta izkoristil svoja poznanstva in prijateljstva, ter **Andreja Sajka** od prav tam, organizacijske niti je imelo v rokah Znanstvenoraziskovalno središče Bistra, ki je tridnevni dogodek izpeljalo ob pomoči dobronamernih sponzorjev in tako imenovanih prijateljev festivala. Vse skupaj se je začelo že v petek s študijsko potjo za vinarje po Halozah, kjer je sauvignon zelo domač, in istega večera nadaljevalo v nedrjih Ptujške kleti s prepletom poezije, glasbe in

svetlobnih objektov, sklenilo pa v nedeljskem dopoldnevu z obiskom III. Mitreja, svetišča mističnega kulta perzijskega izvora, ki so ga gojili rimski vojaki, trgovci in uradniki. Prireditelji so tudi s tem hoteli pokazati, da se Ptuj ponaša z bogato kulturno tradicijo, sedanji časi pa so v mestu z vsega 24.000 dušami itak tako umetniško razgibani in pestri, da se jih ne bi sramovala nobena mnogo večja evropska prestolnica. V prihodnjih mesecih se bodo zvrstili festival sodobne umetnosti Art Stays (od 10. julija do 1. septembra), glasbeni festival Arsana (od 23. do 31. julija), Dnevi poezije in vina (od 26. do 29. avgusta), če naštejemo samo najbolj izstopajoče prireditve, vse s številnimi, svetovno uveljavljenimi ustvarjalci. Osrednji, sobotni dan je bil seveda namenjen sauvignonu; od sauvage, kar v francoščini pomeni divji. Zakaj prav tej in eni sami sorti? Ker so ga ptujski in drugi bližnji ter daljni štajerski vinogradniki vzeli zelo za svojega, saj je pri nas

s 1070 hektarji tretja najbolj razširjena sorta za laškim rizingom in chardonnajem, in ker so enodnevni enosortni festivali zadnje čase očitno uspešnica. Ledino je orala malvazija, letos ob koncu marca s sedemnajsto izvedbo, lani se ji je pridružil refošk, na drugi majski vikend so v Višnjeviku slavili svojo rebulo, včeraj so se v GH Union v Ljubljani predstavili naši in čezmejni Kraševci s terani, 19. junija bo prav tam Salon rizingov, traminec ob koncu avgusta v Negovo privabi že težko obvladljivo množico navdušencev, 12. septembra bo v Sevnici 5. festival modre frankinje. Temu se je zdaj pridružil še sauvignonovski salon in tudi ta je zadel žebljico za glavico: 108 vzorcev, navedenih v katalogu,

64 vinarjev iz Avstrije (3), Bolgarije (1), Čila (1), Francije (1), Grčije (2), Hrvaške (2), Republike Južne Afrike (5), Madžarske (1), Nove Zelandije (2), Slovenije (43), Srbije (2) in Turčije (1), osem domačih ponudnikov dovolj pestrih in okusnih jedi za podlago, pri-

bližno petsto obiskovalcev in še večerna swing zabava v Sončnem parku ob samostanu s Pikajo & The Swing Wings ter Jazz Ladies. Dovolj vsega za različne okuse in želje. Organizatorji se pridušajo, da jim je prvi uspešen salon dal krila za drugega prihodnje leto, čeprav za najbolj nujne evre bijejo težke boje.

Za prvič dovolj reprezentativen nabor, čeprav bi nekaj več novozelandskih in francoskih vzorcev pa tudi kak italijanski bolj merodajno dopolnilo sauvignonovsko sliko. Toda kdor se je kdaj lotil takega projekta, dobro ve, da je prvič najtežje. Temelj je zdaj postavljen, v prihodnje bo na njem lažje graditi. Zato pa smo lahko spoznali pet sauvignonov iz petih eminentnih, menda najboljših južnoafriških kleti, od 2011 do 2014. Vsi bolj svetli, kot smo jih vajeni pri nas ali iz doline Loare, aromatsko manj napadalni in umirjeni kot večina novozelandskih, ki z vonjalnim razkošjem že pretiravajo, v ustih pa prijetno polni, dovolj sveži in živahni, kar je za mene odlika

dobrih sauvignonov. Cene? Če verjamete ali ne, od 40 do 50 ameriških dolarjev. Ugled in povpraševanje očitno naredita svoje. Francoski so bili trije, vsi od Henri Bourgeoisa iz znamenitega Sancerre, sauvignonovskega središča ob Loari: umirjeni, elegantni, vonjalno diskretni, po citrusih in tropskem sadju, svežino jim poudarja zaznavna mineralnost, tipični Sancerre. Vseh slovenskih se kajpak ni dalo poskusiti, nekaj pa vendarle: prijetno je presenetil Kramer s Ptujja s suhim, kot britev ostrim in svežim 2014; krasen sauvignon G 2013 iz Ptujške kleti je lahko za vzor, leto mlajši in brez oznake G ne skriva slabšega letnika; od M-enostavno dobra vina iz Radizela so bila prav taka; Marofov prekmurski iz Bodoncev 2013 je zelo resen (14 %) in intrigantski, skoraj slan in s priokusom lesa, čeprav je videl samo inoks; briški Zanut, ki je bil včasih že odbijajoče aromatičen, se je očitno umiril; vipavski Tilia je večš tudi s to sorto ... Vmes sta bila še predavanje **Marije Hernja Masten** o zgodovini ptujškega vinogradništva in delavnica **Caroline Gilby (MW)** o globalnih stilih sauvignona. Na njih, vljudno prosim, počakajte do prihodnjič.



Dominikanski samostan: imenitno prizorišče za razkazovanje sauvignona