



RadoSt

17.02.2015

Objave v poro ilu vsebujejo naslednja gesla:

*18. SLOVENSKI FESTIVAL VIN
SALON PENE IH VIN*

16.2.2015 [Dolce vita - revija mnogih](#) Stran/Termin: 66 SLOVENIJA

Naslov: "Vsak' tele ima svoj' vesel' e!"

Vsebina: S tem "rekom" so (in verjetno še vedno) v rodnem mi Celju, z dodanim zamahom roke, povedali, da »pusti pri miru, se ne spla a!« ukvarjati se s to osebo in/ali njenim dejanjem. Po doma e, pusti pri miru.

Avtor: BRUNO CABERŠEK

Rubrika, Oddaja: / Žanr: PORO ILO Naklada:

Gesla: 18. SLOVENSKI FESTIVAL VIN

16.2.2015 [www.dnevnik.si](#) Stran/Termin: SLOVENIJA

Naslov: Mehur ki v Unionski dvorani, drugi del

Vsebina: Tudi letos kanijo organizatorji Slovenskega festivala vin organizirati kopico zanimivih vinskih prireditev in po januarskem dogodku v Vinski knjižnici, so se ponovno lotili pene ih vin.

Avtor: mš

Rubrika, Oddaja: Žanr: SPLETNI Naklada:

Gesla: SALON PENE IH VIN, 18. SLOVENSKI FESTIVAL VIN

Naslov: "Vsak' tele ima svoj' vesel' e!"

Avtor: BRUNO CABERŠEK

Rubrika/Oddaja: /

Žanr: PORO ILO

Površina/Trajanje: 660,25

Naklada:

Gesla: 18. SLOVENSKI FESTIVAL VIN



66 ZLOPAMTILO

»Vsak' tele ima svoj' vesel'e!«

BESEDILO: BRUNO CABERŠEK

S tem »rekom« so (in verjetno še vedno) v rodnem mi Celju, z dodanim zamahom roke, povedali, da »pusti pri miru, se ne splača!« ukvarjati se s to osebo in/ali njenim dejanjem. Po domače, pusti pri miru.

Pa vendar – če bi se tega vsi prav slovenceljsko držali, potem bi kar nekaj zapisov (pa ne samo mojih) v tej naših žlahtni publikaciji umanjalo.

In tako si je (verjetno) najboljši pevec med pisci o vinu in (zagotovo) najslabši pisec o vinu med pevci (in nasploh) v svoji kolumni privoščil, da je vinarje, ki so sodelovali na lanskem Slovenskem festivalu vin, ožigosal za »pretežno drugoligaške«. Seveda

je v vinski srenji izjava »šla mimo« praktično neopaženo oziroma nanjo ni bilo reakcije. Delno, ker je na žalost večina bralno precej hendikepirana, in še bolj na žalost, ker je v tej podalpski mlaki strah, da se zameriš kakšnemu od »piskaral«, (pre)hudo prisoten in odločilen za molk.

In tako zapisana meritorna izjava tega pevca, katerega izkušnje izhajajo iz očetovega podedovanega vinograda in zgodovine pitja žganjic (izjava v intervjuju), bralcem pove, da je tam nekje nastopila (pretežno) druga vinarska liga. Kje nastopa in kdo je prva liga, ki je ni bilo, tega pevec ne pove.

Ne vem, kakšen domet in ugled ima medij s pevčovo kolumno, vem pa, da bi malo profesionalne higiene in mentalnega reda tudi pri urednikih zelo pomagalo. Razen, če so, kot še na/pri kakem drugem portalu, aktivni člani AAA in se »alkoholnih« tem na široko izogibajo.

In tako je s teleti v dolini Šentflorjanski. Pevci pišejo o vinu, kar jim pade na pamet, vinarji ne berejo ali pa molčijo, uredniki se naprej zdravijo, Zlopamtilu pa je lažje, ker tole zliil na papir in delil z vami.



P. S.: Pred časom je v nacionalni zelo gledani oddaji mladi genialni znanstvenik rekel, da je seveda demokratično prav, da se vsako mnenje sliši in da ima vsak pravico do njega. Hudo narobe pa je, da imajo vsa slišana, izrečena mnenja (po mnenju njihovih izustvovalcev) enako teža. Ne morem se bolj strinjati.

P. S. I.: »... zamah z roko«. Pa pust ga no ...

16.2.2015 www.dnevnik.si

Stran/Termin:

Naslov: Mehur ki v Unionski dvorani, drugi del

Avtor: mš

Rubrika/Oddaja:

Žanr: SPLETNI LANEK

Površina/Trajanje: 1.239,00

Naklada:

Gesla: SALON PENE IH VIN, 18. SLOVENSKI FESTIVAL VIN

<http://www.dnevnik.si/kulinarika/vino/mehurki-v-unionski-dvorani-drugi-del>

Dnevnik | Objektiv | Nedeljski | Razvedrilo | Portali | Zlata nit | Gazela | Športni dogodki | Trgovina | Igre |

DNEVNIK Iščite po vsebinah [RSS](#) [Prijava v MojDnevnik](#) MojDnevnik registracija

↑ Slovenija Svet Posel Šport Kultura Magazin Kronika **Kulinarika** Dom Zdravje Mnenja Ljudje Dnevnikova izvidnica

Kulinarične novice | Kuharski recepti | **Vino** | Kulinarične kolumne

Mehurčki v Unionski dvorani, drugi del

Vir / Avtor: mš

16. februar 2015 (nazadnje spremenjeno: 9:11 16. februar 2015)

Oznake: [penine](#), [šampanjci](#)

Tudi letos kanijo organizatorji [Slovenskega festivala vin](#) organizirati kopico zanimivih vinskih prireditev in po januarskem dogodku v Vinski knjižnici, so se ponovno lotili penečih vin.

Nalagam galerijo

Petek trinajsti je bil dan za drugi, očitno tradicionalni, [salon penečih vin](#). Če bi ga primerjali s prvimi, bi lahko dodali, da ga je, na oko, obiskalo več ljudstva, kot prvega, hkrati pa so se našim peninam dokaj očitno priključila še nekatera peneča vina iz drugih dežel. Jasno, mislimo predvsem na šampanjce.

Velika dvorana Grand hotela Union je bila torej lepo obiskana, ob mizah je bilo veliko tistih, ki uživajo ob penečih vinih, ki so mimogrede zadnja leta prava prodajna uspešnica. Mnogi vinarji, ki se še leto ali dve nazaj niso ukvarjali s tovrstnimi vini so zdaj med svojo ponudbo vključili tudi peneče napitke. Tako smo recimo videli Stojana Ščurka, ki je letos prvič ponudil peneče vino Brut – Zero 2011, nekaj dodatnih vin iz kategorije pa so ob prejšnji ponudbi dodali tudi nekateri drugi slovenski vinarji. Jasno, posel je posel, zato ni čudno, če se vin, ki na trgu dobro prodajajo, loteva vse več mojstrov. Pa naj gre za zelo sladke penine, vina z okusi sadja ali za peneča vina brez dodanega sladkorja. Konec koncev ne gre pozabiti, na idejo Mihe Isteniča in njegovega penečega vina rumeni plavec (RP), ki ima ceno 2000 evrov (za steklenico). Za mnoge so peneča vina, še posebej šampanjci, tudi drugače nekaj posebnega. Pravijo, da jih je mogoče piti že zjutraj, pravzaprav ves dan, kar za ostale alkoholne pijače ne velja. Hkrati, vse več kulinarčnih strokovnjakov predlaga povezovanje penečih vin in hrane, po drugi strani pa jih veliko lažje mešati z drugimi pijačami. Če se pošalimo, koktajle s šampanjci pije tudi James Bond.

Kakorkoli, bend na odru je igral ne pretežno muziko, na mizah je bilo kakšnih osemdeset penečih vin, ki jih je ponujalo več kot trideset blagovnih znamk iz Slovenije, Francije, Hrvaške, Italije in Španije. In čeprav je osnovna ideja bolj poslovna – povezali naj bi pridelovalce, trgovce in distributerje penečih vin, se zdi, da so organizatorji dosegli nekaj bolj pomembnega: na noge so postavili prireditev, ki je uspela zabavati in hkrati ponuditi na enem mestu toliko različnih mehurčkov kot nobena druga prireditev v bližnji okolici. Sicer pa, ali ne drži, da se moramo ob vinu predvsem zabavati in manj utrujati. No ja, vseeno zapišimo ob koncu, tisto, kar se nam je najbolj vtisnilo v spomin: Ščurkov Brut-Zero 2011, Coljina Penina Carmi rose 2008, Slavčkova Viktorija brut nature 2013, Kupljenov Rizling Extra Brut 2011 in Penina Baguei Brut NV iz Goriških Brd. Od tujih pa šampanjec Taittinger brut reserve in Prosecco Casa Belfi Colfondo 2013. Upajmo, da se jim drugo leto pridružijo tudi kakšni letos manjkajoči domači vinarji, specialisti za peneča vina, recimo Bjana, P&F in mogoče celo Movia...

Nagradna igra

Katero od naštetih dejstev za koriander ne drži?

- Njegovi listi imajo vonj po stenicah.
- Pravijo mu tudi kitajski peteršilj.
- Njegova semena imajo drugačen okus kot listi.
- Primeren je za začimjanje peciva in kompotov.
- Je ena skrivnih sestavin kokte.
- Hipokrat mu je pravil droga sreče.
- V Egiptu je bil priljubljen že v času faraonov.

Odgovore pošljite do vključno točka, 24. februarja 2015 do 12. ure na nagrade.kulinarika@dnevnik.si.

Nagrajenec prejme večerjo za dve osebo v Gostilni na gradu v Ljubljani. Tri velike evropske kulture, alpska, panonska in sredozemska si v naši kuhinji na gradu podajajo roko: prekmurska gibanica, blejske kremne rezine, kobariški štruklji. Prisegamo na poštene sestavine, biološko pridelano in zdravo hrano.



Anketa

[Arhiv anket »](#)

Naročite si jutranje novice v svoj elektronski nabiralnik!

Registriranim uporabnikom vsako jutro dostavim