



# RadoSt

05.03.2015

**Objave v poro ilu vsebujejo naslednja gesla:**

*SALON PENE IH VIN*

*18. SLOVENSKI FESTIVAL VIN*

*RADO STOJAVNOVI*

4.3.2015 Pet zvezdic Stran/Termin: 5 SLOVENIJA

Naslov: /

Vsebina: Napovednik lankov

Avtor:

Rubrika, Oddaja: VSEBINA Žanr: NAPOVEDNIK Naklada: 7.500,00

Gesla: SALON PENE IH VIN

4.3.2015 Pet zvezdic Stran/Termin: 54 SLOVENIJA

Naslov: Sommelierjev izbor

Vsebina: V stalni rubriki na zastavljena vprašanja lo eno odgovarjata dva vinska svetovalca/svetovalki 2. ali 3. stopnje. Skozi kratke odgovore razkrivata svoja razmišljanja, odkrivanja in doživetja iz sveta vin in pija , vinskih kleti in vinorodnih dežel. Zaželeno je, da so odgovori neodvisni od

Avtor:

Rubrika, Oddaja: V SVETU PIJA Žanr: INTERVJU Naklada: 7.500,00

Gesla: 18. SLOVENSKI FESTIVAL VIN

4.3.2015 Pet zvezdic Stran/Termin: 55 SLOVENIJA

Naslov: Za pene a vina vedno ve je zanimanje

Vsebina: Na prvi petek trinajstega v tem letu, ki je sovpadel s predvalentinovim, se je med 17. uro in polno jo v veliki dvorani Grand hotela Union v Ljubljani odvil drugi Salon pene ih vin.

Avtor:

Rubrika, Oddaja: V SVETU PIJA Žanr: PORO ILO Naklada: 7.500,00

Gesla: SALON PENE IH VIN, RADO STOJAVNOVI

Naslov: /

Avtor:

Rubrika/Oddaja: VSEBINA

Žanr: NAPOVEDNIK LANKA

Površina/Trajanje: 640,43

Naklada: 7.500,00

Gesla: SALON PENE IH VIN

Vsebina ★ 5

UVODNIK 3

ALI STE VEDELI? 6

## ZAČINJENO

Dr. Janez Bogataj:  
Kulinarična promocija - besede ali dejanja? 9

## ODLIČNA GOSTINSKA PONUDBA

Gostilna Šempeter, Bistrica ob Sotli 10  
Tlačenka na črni redkvi z ocvrto kisló repo 12  
Čemaževa juha z jetrnim mošnjičkom 13  
Pirina kaša in kopunov ragu v pirnem tulčku ter sirčkova pena 14  
Kozjanski vol na bučnem pireju z ajdovim krapom 15  
Orehov biskvit s čokoladno kremo in jagodami 16  
Barone, restavracija Alla Dama Bianca, Trattoria Posta 24  
Morski pajek z majonezo 26  
Tortelloni Barone z nadevom iz kave, kakava in semena »fava tonka« v omaki iz škampov in janežvega masla 26  
Tortelloni Barone z nadevom iz lososa in pistacije v omaki Juha iz pasionke z ananasovimi rolicami, nadevanimi z belo čokolado 27  
Marinirani škampi na Barone testenini z algami 28  
Zloženska iz testenin Barone, raguja divjega prašiča in sira 28  
Jelenova zarezbnica z ribezovo omako in tremi vrstami polente 29

## SPOZNAVAJMO ZAČIMBE

Aromatični svet kulinarike - SŠGT Celje:  
»Kašota« z jurčki na porovi posteljici 20  
Zelenjava julienne z riževimi rezanci in gobami šitake 21  
Baklava 21

## POTUJEM, JEM IN PIJEM

Mira Šemič:  
Philippe dine & wine, Banja Luka 23

## PREDSTAVITEV

ISS Facility Services - prehranske storitve 32  
Lososov tatar in marinirane morske kozice, grahova krema in žafranova majoneza 33  
Svinjski file z jurčkovo kremo, bučnim pirejem, krompirjevo peno in brokolijem 34  
Sladki krožnik 35  
Presenečenje za najdražjo 36  
Zgodbe o uspehu - okusno z Gorenjske: Čili Pipp, sokovi Matic, ribogojnica Zupan 38

## SLAŠČIČARSTVO, PEKARSTVO

Biotehniški center Naklo 44  
Jogurtova strjenka s sadjem 45  
Pita s skuto in kisló smetano 46  
Ajdovi obročki z jabolki in lešniki 46  
Ajdova torta s skuto in suhim slivami 47  
Pekovsko pecivo s sirotko 48  
Ajdov kruh s suhim jabolki 49

## DOGODKI

Osnovnošolci zopet kuhajo in tekmujejo 8  
Nagrajeni slovenski pekovski izdelki 17  
Izbrali najbolj inovativna slovenska živila 30  
Na zboru Društva kuharjev in slaščičarjev tudi o načrtih 31  
Srebrna poroka z Lectarjem 31  
NJAMBoljši v Ljubljani v lanskem letu 37  
Foto utrinki s sejma GastExpo 2015 40  
25. kulinarični večer v Gostilni Repovž 50  
Dnevi okusov v Horeca centru 50  
90. tradicionalna Slanikova pojedina 51

## V SVETU PIJAČ

Sommelierjev izbor (Bogdan Deželak, Tomaž Krajnc) 54  
Salon penečih vin 55  
Sommelierji na študijskem izletu tudi čez mejo 56  
Podelitev diplom sommelierjem 3. stopnje 58  
Srečanje vinskih kraljev na Ptujju 59  
Prvi Parkov vinsko-kulinarični festival 60  
Ste za pivo z dodatkom kave?! 61

## NAGRADNA IGRA

Gurman tudi po znanju 58

32

ISS Facility Services d.o.o  
prehranske storitve

51

90. Slanikova pojedina  
paša za oči in brbončice

40

GastExpo & Sladoled  
utrinki s sejma

58

Sommelierji 3. stopnje  
podelili diplome

## PODJETJA SE PREDSTAVLJAJO

Adriatic Slovenica d.d. zavarovalna družba	19	Janez Uršič s.p. gostilna s prenočišči "Pri Planinskem orlu"	57
Alpegel d.o.o. sladoledarstvo, slaščičarstvo, pekarstvo	4	Kmetija Čarga vinogradništvo / vinarstvo	39
Barone d.o.o. proizvodnja testenin	29	Kogast d.d. proizvodnja gostinske in kuhinjske opreme	64
Bonopan d.o.o. pekovski kvas Fala ter ostali izdelki za pekarsko obrt	49	Kotanyi d.o.o. trgovina z začimbami	21
Dveri-Pax d.o.o. vinogradništvo / vinarstvo	35	KZ Metlika z.o.o. gastro - oskrba gostinstva, vinarstvo	37
Edi Simčič vina vinogradništvo / vinarstvo	36	POS Elektronček d.o.o. razvoj, prodaja in vzdrževanje programske opreme	37
Elmont Bled d.d. profesionalni gostinski aparati, zastopstvo za Pavin Caffè	4	Rams d.o.o. surovine in stroji za pekarstvo, slaščičarstvo in gastronomijo	17
Engrotuš d.o.o. podjetje za trgovino	2	Slorational d.o.o. oprema velikih profesionalnih kuhinj	2
Gostilna Ribič gostinstvo	57	Winterhalter Gastronom d.o.o. profesionalni pomivalni stroji in sistemi	63

Naslov: **Sommelierjev izbor**

Avtor:

Rubrika/Oddaja: **V SVETU PIJA**Žanr: **INTERVJU**Površina/Trajanje: **726,32**Naklada: **7.500,00**Gesla: **18. SLOVENSKI FESTIVAL VIN**

54 ★ V svetu pijač

## Sommelierjev izbor



**BOGDAN DEŽELAK (29 let)**  
Laško, trenutno Bled

- sommelier 3. stopnje
- član Društva za razvoj pivske kulture Sommelier Slovenije
- Hotel Jelovica Bled (F&B manager)



**TOMAŽ KRAJNC (37 let)**  
Maribor

- sommelier 3. stopnje
- član Društva vinskih svetovalcev Sommelier Slovenije
- Srednja šola za gostinstvo in turizem Maribor (učitelj praktičnega pouka strežbe)

V stalni rubriki na zastavljena vprašanja ločeno odgovarjata dva vinska svetovalca/svetovalki 2. ali 3. stopnje. Skozi kratke odgovore razkrivata svoja razmišljanja, odkrivanja in doživetja iz sveta vin in pijač, vinskih kleti in vinorodnih dežel. Zaželjeno je, da so odgovori neodvisni od ponudbe v lokalu ali trgovini, če sta zaposlena v gostinstvu ali vinski prodaji (razen pri vprašanjih, kjer je to izrecno poudarjeno).  
Rubrika ni sponzorirana.

Katera vinska klet vas je v zadnjem letu najbolj navdušila s svojimi vini, delom, filozofijo?

- Kmetija Bizjak (Branik, Vipavska dolina)  
Ogromno je vinarjev in vin v Sloveniji, ki me stalno navdušujejo.
- Champagne Krug - zaradi svojega ugleda, tradicije in elegance
- Champagnes Serge Mathieu - zaradi svoje butičnosti in predanosti
- Graham's Porto - zaradi svoje mogočnosti in izjemnega vinskega zaklada

Če bi se morali odločiti v trenutku – v katero vinorodno deželo v Sloveniji in katero v tujini bi ta hip takoj odpotovali na nova (ali ponovna) vinska odkrivanja?

- tujina: Šampanja (Francija)
- Slovenija: ta trenutek v Goriška Brda (drugače pa imam iz vsake vinorodne dežele prijetne izkušnje in zelo lepe spomine, tako da bi z veseljem ponovil vsa vinska odkrivanja)
- tujina: Burgundija - ker še nisem bil
- Slovenija: Posavje - zaradi potenciala modre frankinje

Neopozabno dobra kombinacija vina in hrane?

- Bučna juha z raviolom grenkih mandljev in bučnim oljem v kombinaciji z vinom Dominus p. cuvee, letnika 2008, iz kleti PRA-Vino, Čurin - Prapotnik (Štajerska Slovenija). S tem kulinaričnim spajanjem so nas v Restavraciji JB razvajali po podelitvi diplome sommelier 3. stopnje.
- Na krožniku kombinacija teletine, topinamburja in pastinaka, v kozarcu pa belo vino Breg, letnika 2003, iz kleti Gravner.

Kaj vas pri vašem osebnem izboru vina, slovenskega ali tujega, trenutno najbolj pritegne: a) da gre za zelo znano klet; b) da gre za popolnoma neznano klet; c) vrsta oz. tip vina; d) dobro razmerje med kakovostjo in ceno; e) dobre kritike ali nagrade?

- odgovor C, vrsta oz. tip vina - in sicer penine ter šampanjci brut nature
- odgovor D, dobro razmerje med kakovostjo in ceno vina

Je kakšna domača ali tuja vinska sorta, ki vas zadnje čase pozitivno preseneča?

- modri pinot - sorta, iz katere pridelujejo tako vrhunska mirna vina kot vrhunske šampanjce
- laški rizling

Neopozabna bela in rdeča zvrst?

- bela zvrst: - Tereza bela, klet Valter Sirk, Goriška Brda
- rdeča zvrst: - Tabu, klet Guerila, Vipavska dolina
- bela zvrst: - Beli križ 2013, klet Marof, Prekmurje
- rdeča zvrst: - Smith Haut Lafitte blanc 2010, Bordo, Francija
- rdeča zvrst: - Up 2008, klet Ščurek, Goriška Brda
- rdeča zvrst: - Ornellaia 2009, Toskana, Italija

Katero vino redko manjka v vaši domači vinski zalogi/omari?

- pinela iz kleti Guerila, Vipavska dolina
- rebula iz kleti Erzetič, Goriška Brda
- šampanjec Ruinart Blanc de Blancs
- penina Joannes brut, Štajerska Slovenija

Katerega vinskega dogodka, festivala ali sejma skoraj nikoli ne zamudite oziroma izpustite?

- Slovenski festival vin, Ljubljana
- VinDel, Maribor
- Festival modre frankinje, Sevnica
- VinDel, Maribor

Naslov: **Za peneča vina vedno večje zanimanje**

Avtor:

Rubrika/Oddaja: **V SVETU PIJA**Žanr: **PORO ILO**Površina/Trajanje: **573,44**Naklada: **7.500,00**Gesla: **SALON PENEČIH VIN, RADO STOJAVNOVI**

V svetu pijač ★ 55

## Za peneča vina vedno večje zanimanje

**N**a prvi petek trinajstega v tem letu, ki je sovpadel s predvalentinovim, se je med 17. uro in polnočjo v veliki dvorani Grand hotela Union v Ljubljani odvil drugi **Salon penečih vin**. V razkošni baročni dvorani, ki še posebej pritiče že pregovorni žlahtnosti vinskih mehurčkov, se je ob zvokih jazza predstavilo 30 domačih in tujih pridelovalcev penečih vin - 22 iz Slovenije (največ iz Goriških Brd in Štajerske Slovenije), 14 iz tujine (iz Francije 7, Hrvaške 3, Italije 3 in Španije 1) pa v okviru štirih vinskih distributerjev. Če lanski, prvi salon (še) ni uspel prepričati in privabiti pravega števila obiskovalcev, je tokrat udeležba preseгла vsa pričakovanja – tako organizatorja kot tudi razstavljalcev in Grand hotela Union, ki je poskrbel za kulinarčno ponudbo na salonu. Več kot 450 obiskovalcev, med katerimi je bilo opaziti veliko mladih ljubiteljev penečih vin, sommelierjev in gostincev, je vina ne le okušalo, ampak so jih lahko tudi kupili.

Salona se je udeležilo tudi večje število slovenskih in hrvaških novinarjev, za katere je bila organizirana posebna delavnica z izbranimi salonskimi vini. V Vinski knjižnici Grand hotela Union jo je vodil sommelier in publicist Jože Rozman, ki je skozi vodeno degustacijo predstavil: 1. iz hrvaške kleti OPG Puhelek Purek pjenušac Kraljica 2013 (extra brut, 100 % kraljevina); 2. iz dolenske kleti Martinčič penino rose 2012 (brut, 90 % modri pinot in 10 % modra frankinja); 3. iz briške kleti Ščurek novost, penino Ščurek brut zero 2011 (50 % chardonnay, 45 % rebula, 5 % glera); 4. iz kleti Zlati grič (Štajerska Slovenija) Konji-

ško penino 2008 (brut nature, 100 % chardonnay); 5. iz kleti Radgonske gorice (Štajerska Slovenija) Zlato radgonsko penino 2006 (brut nature, 100 % chardonnay); 6. šampanjec Allouchery-Perseval millesime 2006 premier cru (brut, 60 % modri pinot in 40 % chardonnay).

Čeprav smo kar nekaj vidnih slovenskih peničarjev na salonu pogrešali (nekateri to pot niso nastopili zaradi lanskega slabšega obiska), smo si bili mnogi enotni, da si mehurčki v kozarcu takšno samostojno prireditev zaslužijo. Zanimanje za tovrstna vina ne le v svetu, ampak tudi pri nas, iz leta v leto raste. Tako med vinoljubi kot pridelovalci.

Novost med vinskimi dogodki v organizaciji **Rada Stojanoviča**, ki bodo skozi leto še sledili, je **SALON RIZLINGOV** (laških in renških). Ta bo **19. junija**, prav tako v Grand hotelu Union.



Na delavnici je novinarje skozi degustacijo šestih izbranih **salonskih penečih vin**, pridelanih po klasični metodi, popeljal sommelier in publicist Jože Rozman.



Med obiskovalci je bilo veliko zanimanja tudi za novosti, saj je vedno več slovenskih kleti, ki se podajajo tudi v pridelavo penečih vin.

### RAZSTAVLJAVCI NA 2. SALONU PENEČIH VIN

- Emeran Reya
- Kmetija Martinčič
- Kmetija Slavček - Franc Vodopivec
- Kmetija Tomažič
- Kmetijska zadruga Metlika
- Koželj, hiša dobrih vin (penina - Medot; prosecco - Soligo; šampanjec - Ayala, Billecart Salmon, Roederer)
- Mabat Int d.o.o. (cava - Freixenet; šampanjec - Taittinger)

- Marinič Na bregu
- Naravna-vina.si (prosecco - Gatti, Casa Belfi; šampanjec - Laherte, Fleury)
- Radgonske gorice d. d.
- Ščurek vino
- Semiška penina
- Udruga proizvođača marke vina Kraljevina Zelina (HR) (OPG Puhelek Purek, OPG Željko Kos)
- Vina Colja

- Vina Gordia, Andrej Cep
- Vina Kralj
- Vina Sanabor
- Vinakoper
- VINO Graben
- VINO Jankovič
- VINO Kupljen Jeruzalem Svetinje
- VINO Simčič Karol, Igor in Marijan
- Vinska klet »Goriška Brda«
- Vuglec Breg (HR)
- Zlati grič