



RadoSt

18.03.2015

Objave v poro ilu vsebujejo naslednja gesla:

SALON PENE IH VIN

18.3.2015

Kme ki glas

Stran/Termin: 16

SLOVENIJA

Naslov: Za penine je bil lanski letnik dober

Vsebina: Salon penin v Ljubljani

Avtor: Darja Žemljic

Rubrika, Oddaja: REPORTAŽA

Žanr: PORO ILO

Naklada: 29.500,00

Gesla: SALON PENE IH VIN

Naslov: Za penine je bil lanski letnik dober

Avtor: Darja Žemljic

Rubrika/Oddaja: REPORTAŽA

Žanr: PORO ILO

Površina/Trajanje: 362,46

Naklada: 29.500,00

Gesla: SALON PENE IH VIN



Salon penin v Ljubljani

Za penine je bil lanski letnik dober

Več kot 30 domačih in tujih peničarjev z 80 vini

Drugi salon penin v hotelu Union v Ljubljani je bil pravo nasprotje lanskega premiernega in zato poskusnega salona. Če je bilo lani v dvorani skoraj več peničarjev kot obiskovalcev, se je letos morda zaradi prve slabše izkušnje njihovo število malo zredčilo na 30 domačih in tujih pridelovalcev, zato pa so organizatorji našli več kot 450 ljubiteljev vinskih mehurčkov ali desetkrat več kot lani.

Osnovna zamisel dogodka temelji na možnosti povezovanja pridelovalcev s trgovci in distributerji domačih in tujih penečih vin, ki so na voljo tudi na slovenskem trgu.

Ker pa je bil dogodek na predvečer valentinovega, je prišlo veliko meščanov, ki so

želeli preprosto razveseliti z vinom svoje spremljevalke in sebe. Na voljo jim je bilo 80 penečih vin iz vseh štirih okolišev, in sicer iz trinajstih primorskih vinskih kleti, pet iz štajerskih in štiri iz posavskih kleti. Preko posrednikov so predstavili tudi nekaj franco-

skih šampanjcev, španskih cav in italijanske proseccie, prvič pa so se sami predstavljali trije hrvaški polnilci penin. Polnilci penin v Sloveniji niso posebej registrirani, saj je to lahko praktično vsak pridelovalec, ki je registriran za polnjenje vina, že iz ponudbe slovenskih penin pa je razvidno, da je njihovo število zadnja leta krepko naraslo.

Ne glede na lanski, v celoti gledano slab vinski letnik, peničarji ugotavljajo, da je bilo grozdje za vina, kot jih pridelujejo sami, ravno pravšnje, aromatično in z nižjimi alkoholi, prav ljubiteljev takšnih vin pa je največ tudi med pivci. Orga-

nizatorji so pripravili tudi delavnico penin, ki jo je vodil Jože Rozman, predstavili pa so penine zelo različnih porekel, slogov in starosti: kraljico Pu-

helek, 2013, rose, 2012, kmetije Martinčič iz Dolenjske, Ščurček brut zero 2011 iz Brd, konjiško penino vintage 2008, Zlati grič, zlato radgonsko pe-

nino, 2006, Radgonske gorice, in Allouchery-Perseval mellisime, 2006, iz istoimenske hiše iz Šampanje.

Darja Zemljic



Igor Sanabor (na fotografiji s soprogo) prideluje penine v kraju Ravne v okolici Štanjela na Krasu. S peninami se ukvarjajo 12 let, začeli so s teranovo penino, pridružile so se jim penine iz malvazije, modrega pinota in rumenega muškata, v poskusni fazi je iz sauvignona. Letno napolnijo 10 tisoč steklenic, vse po klasični metodi, in zanje je ta vinska tržna niša perspektivna. Ne glede na to, da je bilo vreme lani slabo, je bilo ravno pravšnje za penine, zato bodo penine letnika 2014 dobre. Prodajajo jih v Sloveniji, Avstriji, Italiji in presenetljivo – v Albaniji.



Hrvaški pridelovalci penin so v Ljubljani letos predstavili svoja vina prvič. Na fotografiji je Ivana Puhelek s sadno svežo penino kraljica 2013, ekstra brut, iz kraljevine, ki iz okolice Zagreba tudi izvira. S tremi hektarji vinogradov so manjša klet, penina pa je dobila ime, ker sta bili tako Ivana kot njena sestra Nataša vinski kraljici zagrebške županije. Obe sta tudi fakultetno šolani enologinji in delata v kleti že 15 let.