FESTIVAL: OKUSI VIPAVSKE 2011

Na dva sončna aprilska dneva je prireditev Okusi Vipavske na renesančni Dvorec Zemono privabila več kot petsto obiskovalcev, željnih odkrivanja in novih spoznanj o vipavskih vinih, kulinariki in delikatesah. Srce festivala je predstavljala vinska ponudba - letos je najboljše iz svojih kleti, s poudarkom na letniku 2010, v okušanje ponudilo 39 vinarjev Vipavske doline. Rdeča nit kulinaričnega dela festivala so bile tokrat vipavske suhe mesnine. Dogodek so obogatili še gostje iz tujine, in sicer štirje priznani vinarji in vrhunski kuhar Peter Brunel, vsi iz italijanskih pokrajin Alto Adige in Trentino. Nosilec projekta, ki se je odvil že petič in je delno financiran iz evropskih sredstev, je Razvojna agencija ROD Ajdovščina.

več fotografij na: www.facebook.com/petzvezdic

Vipavski vinarji so v okušanje ponudili kar 150 vrhunskih vin, različnih sort, letnikov, zvrsti ter slogov. Med njimi so prevladovale vipavske posebnosti, kot so zelen, pinela, klarnica in barbera.

Vipavski roseji na pohodu? Med trinajstimi primerki, večinoma pridelanimi iz merlota, je bilo mogoče najti tudi zelo dopadljive!

Madžarsko priznanje Gostilni pri Lojzetu

Prav v času festivala Okusi Vipavske je v gostujočo hišo, Gostilno pri Lojzetu na Dvorcu Zemono, iz Budimpešte prispelo razveseljivo obvestilo. Da je Dining Guide, vodilni madžarski vodič, ki podeljuje nagrado za najboljšo restavracijo v centralni in vzhodni Evropi (CEEfood Award), za najboljšo v Sloveniji za leto 2011 izbral prav Gostilno pri Lojzetu. S tem se je uvrstila tudi v izbor desetih kandidatov, ki se bodo potegovali za naslov »Najboljša restavracija CEE regije«. Razglasitev se bo odvila 5. junija v Millenaris Parku v Budimpešti na gala večerji za 250 povabljenih gostov. Na njej se bodo, vsak s svojo jedjo, ki naj bi predstavila tako filozofijo restavracije oziroma kuharja kot tradicijo posamezne države, predstavili tudi nominiranci. Slovenske barve bo tako zastopal Tomaž Kavčič, ki z mamo Katjo kroji vrhunsko Lojzetovo ponudbo (na fotografiji v ozadju je Katjina babica Mici, prva v generaciji uspešnih gostink in kuharic v družini).
Več na: www.ceefood.com

Dobro organizirana prireditev iz leta v leto pritegne tudi številne vinarje in gostince iz drugih delov naše vinorodne dežele.

Ponudbo vinarjev so dopolnile različne degustacije jedi, ki so jih na temo »Tradicija s pridihom sodobnosti« pripravile turistične kmetije in gostinci (Arkade – na fotografiji, Abram, Frlan, Keltis, Debeluh, Meso Kamnik), izdelkov živilsko predelovalne industrije iz Vipavske doline (Mlekarna Vipava, Mlinotest, Fructal, Peloz) ter delikatesnih izdelkov (siri, oljčno olje, med, marmelade, likerji, peciva in drugo) domačih proizvajalcev ter gostincev.

Znova »oživljeni« Vipavski pršut?

Predavanji v okviru festivala sta bili letos posvečeni tradicionalnim suhomesnatim izdelkom Vipavske doline. Prvega z naslovom »Iz nuje rojeni v dobroto spremenjeni« je pripravil Toni Gomišček, drugega o Vipavskem pršutu pa Boris Jež (na fotografiji). Leta 2005 je bila Vipavskemu pršutu z ustanovitvijo Gospodarsko interesnega združenja Vipavske mesnine, pripravo elaborata o načinu predelave in zaščito z Geografsko označbo začrtana svetla prihodnost, a z zlomom Mipa je njegova izdelava zamrla. Po Ježevih besedah je zdaj zopet nekaj optimizma, saj so v združenje proizvajalcev vstopili Peloz in nekatere turistične kmetije. Ti naj bi v bodoče pod vipavsko blagovno znamko sušili tudi ostale, v okviru GIZ-a zaščitene suhe mesnine – Vipavski zašinek, Vipavska panceta in Vipavska salama.
Vipavski pršut se od drugih pršutov razlikuje zlasti po tem, da so prašiči vzrejeni v Sloveniji in da mu večja težja prašičev ter mikroklima dajeta bolj izraženo rubinasto rdečo barvo, intenzivnejši vonj in bolj polno aromo.

Veliko zanimanja je požela delavnica italijanskega chefa Petra Brunela, sicer v preteklosti tudi nosilca michelinove zvezdice, danes pa samostojnega kuharskega svetovalca. Na predavanju je predstavil pomen in zgodovino suhomesnih izdelkov v kulinariki severnovzhodne italijanske regije Trentino - Gornje Poadižje (it. Trentino - Alto Adige). Med drugim je povedal, da je večina suhomesnatih izdelkov tega območja prekajenih, za najbolj prepoznavne pa veljajo špeh ali slanina (za celotno območje), soljeno meso (zahodni Trentino), salame s česnom in divjačinske salame ter začinjena slanina ali lardo (predel Val Rendeva). Navzočim se je kot bolj nenavaden izdelek v spomin vtisnila »Ciuiga del Banale« - prekajena salama iz svinjskega mesa in kuhane mlete repe.
V nadaljevanju je predstavil pripravo svoje avtorske jedi (na enem od kuharskih tekmovanj tudi nagrajene), v kateri se tradicija združuje s sodobnimi trendi. V njej so tipična živila regije Trentino - Gornje Poadižje: krompir, oljčno olje, slanina, sir Trentingrana in rdeče vino iz sorte teroldego. Recept tudi objavljamo.

Krompirjevi špageti, kuhani v vinu

Krompirjevi špageti: 4 OSEBE
- 2 velika krompirja
- 25 g planinskega masla
- 30 g ekstra deviškega oljčnega olja
- 2 vejici timijana
- 300 gr rdečega vina teroldego
- 100 g sveže (sladke) smetane
- 50 g mleka
- 200 g sira Trentingrana
- 80 g slanine
- sol, poper

Priprava:
Krompir olupimo in na strojček (kot za lupljenje jabolk) razrežemo v dolge špagete, ki jih namočimo v hladno vodo. V ponvi segrejemo maslo in olje ter dodamo timijanovi vejici. Malo popražimo, odstranimo vejici, dodamo odcejene krompirjeve špagete in prilijemo vino. Špagete dušimo toliko časa (nekaj minut), da se skuhajo, a morajo ostati čvrsti, torej »al dente«. Solimo, popramo in dodamo še malo ekstra deviškega oljčnega olja.
Posebej v posodi združimo mleko in smetano. Ko zavreta, dodamo nariban sir in s pomočjo mikserja vse skupaj spenimo, da dobimo lepo kremasto omako.
Slanino narežemo na drobne koščke in jih v ponvi popečemo. Na krožnik polijemo nekaj sirove omake, nanjo položimo krompirjeve špagete ter jih zabelimo s hrustljavo popečeno slanino.