

Vino Kupljen: aldebaran, 2018



OKUS TEDNA

Grozdje za to vino ni raščlo le v določenem delu vinograda, ampak je bilo tudi obrano samo s skrbno izbranih trsov

Aldebaran je najbolj svetla zvezda v znamenju bika,« o imenu renskega rizlinga z lege Žerovinci jug pojasni **Samo Kupljen**, bik po horoskopu. Nedolgo tega smo ga ujeli na Gorenjskem, kjer je v Vili Podvin z vini, ki prihajajo iz njegovega domačega kraja Svetinje pri Jeruzalemu, dopolnil literarni večer, na katerem se je predstavil kitajski pisatelj **Bei Dao**. Še preden je literarni večer krenil svojo pot, je Samo Kupljen v nekaj besedah opisal to vino. Denimo to, da se vanj steče samo grozdje, ki je v izbranem delu vinograda zorelo na točno določenih trsih. »Sčasoma smo ugotovili, kateri trsi gredo lahko v to vino, takšna odločitev pa je za berače kar malo naporna,

kajti paziti morajo na vezice, s katerimi so označeni trsi. Vse to trgatve kar malo zakomplicira,« o natančnosti, ki se začne v vinogradu, pripoveduje sogovornik. Doda, da gre grozdje nato še skozi eno sito, saj gredo pod drobnogled vse jagode – v aldebaran gredo le najlepše. »Takšna selekcija je seveda dražja, poleg tega nastane manj vina. Toda ko dobiš enkratno grozdje, v kleti ne potrebuješ pretiranega dela. To vino lahko ostane na drožeh do stekleničenja, ki pride na vrsto spomladi,« še pojasni Samo Kupljen o vinu s črno nalepko, ki je del zvezdniške linije Stars of Stiria. Zvezdniške tudi zato, ker imajo vina iz linije nebesna imena, kajti poleg aldebarana so tu še bela vina loona, sirius in white star, zraven njih pa vinsko ozvezdje v vinarstvu Kupljen krasijo še rdeča vina passion, skywalker in red star ter vino podaljšane maceracije bellatrix. Linijo je zasnoval že sogovornikov oče in vinar vizionarskega pogleda **Jože Kupljen** (1948–2015). Ko je Samo Kupljen prevzel vinsko zgodbo, ki jo danes

piše 80.000 trsov, je v nekaj letih nekoliko reformiral in izostril ponudbo. Trsom, ki so imeli potencial, je dal svoje mesto in tako s štirimi imeni (skywalker, loona, bellatrix in aldebaran) razširil linijo vin s črno etiketo. H kakšni hrani se poda aldebaran? »K perutnini, denimo racam, gosem in pečenim piščancem, ter svinjini. Lahko se odločimo še za azijske, tudi začinjene jedi,« našteje nekaj okusnih predlogov Samo Kupljen. Poleg tega aldebaran ponudimo k belušem, koromaču, pečenemu kovaču, rombu, sardeli, surovim škampom in teletini. Še en kulinarčni predlog pa je podal chef **Uroš Štefelin** (Vila Podvin), ki je na večerji, v katero se je ta mesec podaljšal literarni večer, k elegantnemu, limonasto rumenemu vinskemu gospodu pripravil zelenjavo z zelenjavnimi žlikrofi. Š. A.

Breskev, marelica, rumeno sadje

»Cvetica po breskvi in marelici ter rumenem sadju. Mineralno vino z živahno, a harmonično kislino in dolgim pookusom,« vino srednjega telesa, ki naj bo ohlajeno med 12 in 14 stopinj Celzija, opišejo v vinarstvu Kupljen.

Elegantno vino!



FOTO: TOMO JESENIČNIK

K vinu se lepo prilega cela vrsta jedi, tudi pečen piščanec.

FOTO: GULIVER/GETTY IMAGES

V primežu superživil

TRGOVINA
Z MEŠANIM
BLAGOM

Morali bi se začeti ogledovati po dobrih zgledih doma, ne pa iskati čudežnih rešitev v oddaljenem svetu

TONI
GOMIŠČEK

Kot otroku so mi starši vsak večer dajali ribje olje. Skorajda bi mislil, da gre za kazen, če mi ne bi dali takoj zatem, ko sem ga požrl, še kocke sladkorja z limoninim sokom, da si popravim okus. Kasneje se je dobilo ribje olje, ki so mu odstranili ogaben prvinski okus in ga prepojili z kdo ve kakšnimi aromami, da ni bilo več tako odvratno, toda takrat so mi prenehali dajati ta dnevni odmerek prehranskega dopolnila, za katero menim, da je edino, ki sem ga kdaj užival. Imam že raje hrano, ki ne potrebuje dopolnil, in prepričan sem, da dobimo v našem okolju vsega dovolj, le pravilno moramo sestavljati jedilnik. Podobno skeptičen sem do vseh mogočih superživil, še posebno do tistih, ki naj bi v nekaterih daljnih krajih nekemu od boga pozabljenemu ljudstvu omogočila dočakati devetdeset let in več. Moj nono **Vence Gomišček** in bisnono **Jakob Pellegrini** sta jih odključala še vsak po nekaj več, pa nista niti slišala za goji jagode, aronijo, avokado, vasabi, kvinojo, indijske oreščke in podobna živila, ki jim medijski izvedenci pripisujejo čudežne

učinke na našo psiho in telo, kaj šele da bi jih jedla. Posegala sta po tistem, kar smo pridelali doma, kupili od sovaščanov ali v trgovini. Denimo ješpren in kislo zelje, saj sta bili kaša in jota glavni mineštri. Dnevov je bilo več kot klobas, toda jetrca so bila pogosto na mizi, na vrtu pa smo imeli obilje solate, paradižnika, paprike, zelišč, predvsem majarona, rožmarina in žajblja, lovra pa smo rabutali pri sosedu. Čebule in česna je bilo v obilju, tako da smo nekaj celo prodajali, kot tudi bučke in fižol, krompirja in koruze pa je bilo vsaj za domačo uporabo dovolj. Z zrnjem smo krmili tudi kokoši in jajca so bila pogosto na krožniku. Najpogosteje kuhana in zabeljena v solati ali zakrknjena v omaki od pečenke. To je bila naša osnovna super hrana, ki je vključevala tudi nekaj sadja. Pomladi češnje, poleti breskve. Za našega nonota obvezno v vinu! Ko razpredamo o superživilih, bi se morali začeti ogledovati po dobrih zgledih doma, ne pa iska-

ti čudežnih rešitev v oddaljenem svetu. Verjetno sem že zapisal, da je mediteransko mesto z največjim deležem stoletnikov Trst. In kaj jedo Tržičani? Sarde v savorju, to že, predvsem pa joto, skromno jed, ki vsebuje vse, kar človek potrebuje: kislo zelje, krompir, stročnice in kos prašiča, če ni ravno postni dan. Zraven pa sodi kozarec vina, najraje terana, ki mu vrednost daje obilje antocianov, kar me spomni na trditev italijanskega biokemika z doktoratom iz medicine in kirurgije **Fulvia Ursinija**, da stober zdrave mediteranske diete niso ribe in oljčno olje, ampak vino.



FOTO: GULIVER/GETTY IMAGES

V zadnjih tednih se kar vrstijo pomisleki o nekaterih modnih živilih iz oddaljenih držav, zaradi katerih se usodno spreminja tamkajšnje podeželje, nekaj samozadostni kmetje pa postajajo novodobni tlačani mafijskih združenj in multinacionalok, ki poskušajo obvladovati svetovni trg. Mi pa smo bolj kot hrane

lačni čudežev, čarobnih sadežev in olj s pridihom eksotičnih krajev, tako da kar pozabljam, kaj imamo doma. Domačih zelišč pač nihče ne hvali tako glasno kot tujerodnih korenov, čeprav imajo zelo sorodne učinke, čistijo kri, znižujejo krvni tlak, uravnavajo holesterol, izboljšujejo prebavo in temu slične stvari. In ali kdo obeša na veliki zvon, kako vsestransko koristna je navadna robidnica? **Beth Sissons** je letos februarja na portalu Medical News Today objavila lestvico najbolj zdravega sadja, ki je temeljila na korelaciji med prehrabnimi vrednostmi in zdravilnimi učinki. V osredju je sadje, ki je bogato z vitamini, minerali in vlakninami, oziroma pojdemo kar po vrsti: limone, jagode, pomaranče, limete, grenivke, robidnice, jabolka, granatno jabolko, ananas, banane, avokado, borovnice ... Robidnice torej. Superživilo, dostopno vsem, ki se ne bojijo trnov in ki bolj uživajo v spredu po gozdnih obronkih kot po živilskih veleblagovnicah s kotički zdrave hrane. Po rokah sem resda malo popraskan, toda vitamin K v drobnih plodovih mi pomaga k hitrejšemu celjenju ran. Drugi vitamini in minerali pa ... ah, kaj bi našteval. Nam jih bodo še vse pokupili kaki Eskimi!