

Kupljen: skywalker, 2015



OKUS TEDNA

Ime za prvi rdeči cuvée, pod katerega se je podpisal Samo Kupljen, je navdihnila serija kulturnih filmov

Kdo je Skywalker? Ljubitelji serije Vojna zvezd nas bodo zdajle verjetno vprašali, katerega junaka kulturne serije imamo v mislih: Anakina ali morda Luka. In kaj je skywalker? Odgovor na to vprašanje poznajo člani vinarske družine **Kupljen** in vsi ljubitelji njihovega vina, ki bodo bržčas soglasno zrecitali: »Skywalker je prvi rdeči cuvée,

pod katerega se je podpisal **Samo Kupljen**.«

Od očeta **Jožeta** (1948–2015), legendarnega vinarja in vinogradnika, je prevzel posest, ki se razteza na območju Jeruzalema - Svetinj. Jože Kupljen, vinar vizionarskega pogleda, je že leta 1995 začel graditi linijo vin Stars of Stiria, ki je danes prepoznavna po črno-zlati etiketi. Kupljenovi med zvezde pošljejo samo najboljše letnike, ki v kleti in pod budnim očesom

vinarja postanejo »poklon terroirju, polnemu školjk panonskega morja, peščenjaka, belega in modrega laporja, opeke«. Če se vrnemo k skywalkerju: zanimivo za ta del Slovenije je, da večino, kar 90 odstotkov, zavzema merlot z jugovzhodne lege Sv. Florijan, ki se mu pridružita še modri pinot in modra frankinja. Po šestih tednih

maceracije vino zori v novih, 225-litrskih sodih iz ameriškega in francoskega lesa.

»Hotel sem narediti nekaj čisto svojega, pri čemer se nisem oziral na ekonomsko logiko, ampak sem preprosto sledil tistemu, za kar sem mislil, da je prav,« je smer, ki ga je vodila pri zasnovi vina, opisal Samo Kupljen. Tako zastavljenemu vinu se je ljubitelj kulturne serije Vojna zvezd odločil nadeti tudi posebno ime. Vino ni filtrirano in je temno rdeče barve. V vonju zaznamo temno jagodičevje, črne češnje, meto, moka kavo in temno čokolado. »V ustih je polno, a sveže, zreli omehčani tanini (sweet fruitness), ponavljajo se temni sadeži. Je izjemno dolgega pookusa,« v znanem vinarstvu, ki ga na enem od gričkov dopolnjuje idilična, domačih dobrot polna Taverna s prečudovitim razgledom, še opišejo vino skywalker, ki naj bo na mizi ohlajeno med 14 in 16 stopinj Celzija. Š. A.

Je mešanica merlota (90 odstotkov), modrega pinota in modre frankinje.

Vina z bleščečimi imeni

V liniji Stars of Stiria so najsvetlejšje zvezde vinarstva Kupljen: skywalker, sirius, white star, red star, loona ...



FOTO: ARHIV VINA KUPLJEN

In kaj naj bo na krožniku, ko je v kozarcu temno rdeč skywalker? »Ponudimo ga k florentincu, dolgo pečeni govedini, pegatki, srni, jelenu, divji svinji, topli in polnozreli gorgonzoli ali k drugim sirom s plemenito plesnijo,« naštejejo v znanem vinarstvu. Tudi k pečeni raci (na fotografiji) se bo lepo podal. FOTO: GULIVER/THINKSTOCK



Na barvah navijaštva

TRGOVINA
Z MEŠANIM
BLAGOM

Pred leti so na nekem kulinarinem festivalu spodbudili sodelujoče države, da njihove »zastave« ponudijo kot jed

TONI
GOMIŠČEK

Zimske olimpijske igre trkajo na vrata in vsak športni navdušenec si že ureja svoj navijaški kotiček. Posrečena reklama z **Jurijem Zrcem** v glavni vlogi me spodbuja, da si bom tudi sam omislil kak rekvizit za dajanje duška ob vmesnih časih, doseženih golih, zadetih tarčah in dolgih skokih naših junakov in junakinj zasneženih strmin in ledenih ploskev. Ob velikem uspehu, ob olimpijski medalji, ob spremljanju dvigovanja slovenske zastave in po, oh skrita želja, poslušanju Zdravice, pa bi se prilegla še kaka jed v barvah naše trikolore. Toda tu nastane manjši problem: kje stakniti modro barvo, ki ni ravno sintetično barvilo E133? Med iskanjem rešitve sem bil kar nekoliko ljubosumen na narode, ki imajo zastavo take barve, da samo sestavijo nekaj surovin in že se ponašajo z narodno (p) obarvano jedjo. Denimo Italijani z njihovo pico margerito: paradižnik, mocarela in listi bazilike,

pa se že domoljubno trkajo po prsih. Ali Mehičani, ki isto barvno kombinacijo dosežejo v chile en nogadi, kjer polnjeno zeleno papriko prelijejo s sirno-lešnikovo (belo) omako in okrasijo z (rdečimi) semeni granatnega jabolka. Pred leti so na nekem kulinarinem festivalu spodbudili sodelujoče države, da njihove »zastave« ponudijo kot jed. V tem primeru je bilo enostavno biti Švicar: pršut jim je služil za rdečo podlago, sir pa za beli križ sredi nje. Špancem tudi ni bilo težko dati na

krožnik riža, obarvanega z žafranom, s koleščki rdečega choriza (klobase). Celo Libanonci so se dobro znašli: na tanek, velikemu krekerju podoben tradicionalni kruh lavaš, so namestili na kocke rezan (rdeč) paradižnik, zeleno cedro sredi belega polja pa je nadomeščal peteršiljev list. Japonci so postavili kolobar surove tunine na riževo podlago, Brazilci so uporabili liste banane in rezine limete za zeleno osnovo, ananas za rumen romboid in sadež pasijonke za temno moder sredinski krog. Kitajci so se rešili z rdečo pitajo in rezinami karambole (zvezdnim sadežem), Turki pa so svojo rdečo zastavo s polmesecem in zvezdo pripravili kar iz ratluka. Sicer pa lahko naletimo na skoraj vsaki tržnici v Turčiji, državi z izredno razvitim čutom državljanske pripadnosti, na stojnico zelenjave z zastavo iz paradižnikov in česna. Po vseh lahkkih barvnih rešitvah pa že vstopamo v naš svet, v iskanje primerne surovine za modro barvo jedi. Francozi so si dokaj po-

nesrečno pomagali s »plavim« sirom roquefortom, Grki so zlagali olive med bel feta sir, kar je bilo lepo, toda daleč od modrine njihove zastave, Avstralci pa so se temnomodri barvi preprosto odpovedali in pripravili mesno pito z zastavo v nekakšnem barvnem negativu. Toda če vemo, da se pri rumenjenju riža uporablja žafran, zakaj si ne bi smeli mi, ki nas plava barva hrane spravlja v ustvarjalni obup, pomagati na kak podoben način. Rešitev nam ponuja rdeče zelje, ki mu barvo dajejo antocijani. Ob upoštevanju spoznanja, da so rdeča, plava in vijolična barva le različni odzivi naravnega listnega barvila na kislost ali bazičnost, si lahko pomagamo do domače zaloge pivavila. Navodilo je preprosto: na rezine razrezano glavo rdečega zelja kuhamo 20 minut na zmernem ognju, odstranimo zelje in tekočino reduciramo na polovico. Ko se ohladi, po polovičkah čajne žlice dodajamo pecilni prašek in mešamo, dokler ne dobimo lepe modre barve: če bi dodali preveč, bi dobili vijolično! Zdaj pa le zavijajte rokave, drage bralke in bralci moje trgovine, in si do začetka zimskih olimpijskih iger domislite izvedbo slovenske zastave na krožniku ali vsaj jedi v belo-modro-rdeči kombinaciji z rumenimi dodatki.

