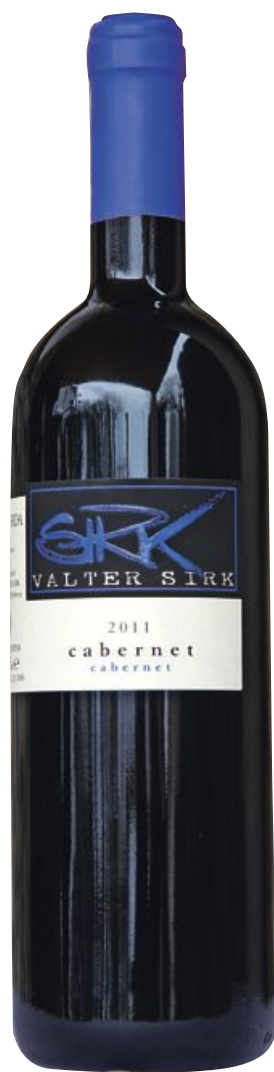


# Okus tedna

## Valter Sirk: cabernet, 2011



**H kozarčku caberneta iz Sirkove kleti so v Kašči, eni najbolj znanih škofjeloških gostiln, prinesli loške zvitke, obdane s pečeno polento in štruklji**

**Z**e več rodov družine Sirk, ki je doma v Višnjeviku na severozahodu Goriških brd, se ukvarja z vinogradništvom in vinarstvom. Leta 1991 je vinogradništvo prevzel Valter Sirk, ki žene vinarstvo (in zraven še trženje) v korak s

sodobnim časom. Tako vina z nalepko Sirk dandanes potujejo po Evropi, pot so našla tudi do kupcev čez lužo.

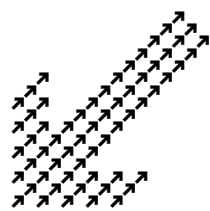
Kot je pojasnil prijetno zgovorni Valter Sirk, je cabernet, letnik 2011, sestavljen iz 70 odstotkov cabernet sauvigno-

na in 30 odstotkov cabernet franca. »Vino je eno leto ležalo na svojih kvasovkah, nato še dve leti v lesenih, 225-litrskih barik sodih,« je opisal sogovornik in pridal, da takšen cabernet, ki je po okusu in vonju močno začinjen in pikanten,

priporoča predvsem k mesnim jedem.

Tako je povsem logično, da so se za kombiniranje Sirkovega caberneta z mesnim krožnikom odločili tudi v škofjeloški Kašči. V tej starodavni in nadvse mo(g)čni stavbi, ki že več kot 500 let stoji na začetku Spodnjega trga, sta se hišni sommelier **Gasper Karlin** in kuhar **Damjan Potočnik** složno odločila, da h cabernetu postrežeta loške zvitke. Tako so v Kašči poimenovali dobro uležan goveji rostbif, polnjen z zeliščno-jajčnim nadevom iz jurčkov in lisičk, nabranih v škofjeloških gozdovih. Loške zvitke so v Kašči postregli z rezino pečene polente in kosom rahlih sirovih štrukljev.

**Š. A.**



**Valter Sirk:  
cabernet, 2011**

**Na nalepki kakovostnega, suhega vina cabernet, letnik 2011, s 13 odstotki alkohola, sta zapisani imeni Borisa in Valterja Sirk. Sestavljeno je iz 70 odstotkov cabernet sauvignona in cabernet franca. Po okusu in vonju je močno začinjeno in pikantno.**



← **Kuhar Damjan Potočnik (Kašča, Škofja Loka) je pripravil loške zvitke in jih postregel z rezino pečene polente in kosom sirovih štrukljev.**

(FOTO: ŠPELA ANKELE)

# Iz moje beležnice

## Voda v vinu

**Špricar, škropec in bevanda so v naših krajih priljubljene narodno-zabavne in odžejalne pijače z razredčenim vinom, čeprav je vode že v samem vinu daleč največ**

**I**n to ne kakršne koli, ampak zelo čiste, pravijo izvedenci enološke stroke, ker se dobra prečisti skozi koreninski sistem, zatorej dospe v grozdje neoporečna. Z rasluzenjem, ki je prvo in bolj grobo sesedanje in odstranjevanje nečistih in nezaželenih delcev iz mošta, to je ostankov zemlje, škropiv, gnilobe in drugega na grozdju, se znebimo tudi teh, ob prvem pretoku odstranimo usedlino grobih droži, odmrle kvasovke kot mikrobiološki filter pa nase vežejo ostanke težkih kovin, kar izločimo ob prvem ali naslednjih pretokih, če so potrebni, zatorej res ne moremo ničesar očitati čistosti vode v vinu. Njena vsebnost se giblje med 750 do 850 gramov v litru vina in je tudi desetkrat večja od vsebnosti etanola (od 70 do 110 g/l), ki je druga najbolj zastopana snov v vinu, sledijo glicerol (v pogovornem jeziku sladki alkohol), kisline, sladkorji itn. A kljub temu vino marsikje še vedno redčijo z vodo.

Tudi nekdanje so ga, denimo v antični Grčiji, in četudi so vinu dodali vsaj enako koli-

čino vode ali celo več, so se simpozijske gostije pogosto končale z vsesplošno pijanostjo, čeprav naj bi bili takratni simpoziji (od grškega sympōsion, skupno pitje) odmerjeno uživanje vina, za kar je skrbel izbrani vodja vesele družine, tako imenovani symposiarhos. Čeprav so vsaj začetek simpozija popestrili duhoviti in celo filozofski pogovori, recitacije, plesi, glasbeni vložki ter podobno, je na koncu vseeno voda klonila pod težo vina, saj na starogrških slikarijah pogosto vidimo žene, ki na simpozij sicer niso smele, so pa bile potem priročne za oporo in vodilo proti domu opotekajočih se opitežev. Tudi Rimljani so mešali vino z vodo, pravzaprav so vodi za pitje dodajali vino, da bi tako razkužili takrat pogosto oporečno vodo. Vino namreč zaradi visoke vsebnosti vodikovih ionov in posledično nizkega pH-ja (običajno med 2,9 in 3,5) uničuje bakterije, pratež je zato na vojnih pohodih vedno tovoril tudi vino. Kar

predstavljajte si rimsko legijo, ki zaradi črevesnih motenj čepi za grmovjem, poveljnik pa nemočno vpije v napad. Tudi pozneje so često dodajali vodo, bodisi zaradi pomanjkanja vina ali ker bi premočno vino prehitro stopilo v glavo. V naših krajih je (bil) poznan petijot, ki je slabše in nižje alkoholno vino, narejeno iz

tropin, sladkorja in vode, rečejo mu delanec. Toda vinu dodana voda je tudi za odžejanje, kadar je strašna sila in sploh. Čeprav Vinska družba Slovenije v prid zmernega in preudarnega uživanja vina širi slogan Ob vinu vodo. Vedno, kar je zelo lepo in prav, ga bomo za tole beležnico nekoliko spremenili: Vino z vodo. Ne vedno, kdaj pa le. Recimo z bevando (od beva, pijača po italijansko), ki je vino, mešano z vodo, dobro poznana ter zaželeno v vročih in suhih

mediteranskih krajih. Saj, vina so tam pogosto premočna, pretežka, taka ne odžejajo. Potem škropec. Slovar slovenskega knjižnega jezika (SSKJ) ga ponuja samo kot dež, ki pada v redkih kapljah, v ljubljanskih študentskih breznicah pa so nas štajerski kolegi in veterani podučili, da je to znosna količina belega vina, natočenega skoraj do vrha kozarca in samo malce blagoslovljena, se pravi poškopljena s slatino. Samo bog ne daj preveč, vode namreč, so nam zabičali. Nazadnje še špricar ali špricar, tudi kot ŠpriCar, ker se hoče menda spogledovati s carjem. Špricerja v SSKJ ne najdemo, čeprav ga Prekmurci poznajo in pijejo že dolgo, od takrat, ko so na polja s seboj vzeli vino ter ga združili s slatino, ki je kar vrela s travnikov in so rekli, da je vino za dobro voljo, minerali iz slatine pa za zdravje. Špricar pa je v žargonu, tako SSKJ, učenec, ki neupravičeno izostaja od pouka, v nižje pogovornem jeziku še vino, pomešano z mineralno vodo ali sodavico, pravilno se temu reče brizganec. Naj bo tako ali drugače, špricar je dobra ter stara štajerska in tudi druge odžejalne navada, o čemer sem se večkrat prepričal ob taki ali drugačni priložnosti na Ptuj in še kje. Zato ne prese-



**JOŽE ROZMAN**



neča, da smo decembra lani v Ptujski kleti v desetčlanski komisiji tretjič izbirali najbolj primerno naravno mineralno vodo z dodanim ogljikovim dioksidom ali brez k njihovevemu haložanu letnik 2014. To je popularna, pitna, prijetno aromatična polsuha bela zvrst (11 g/l sladkorja, 7,5 g/l kisline, 10,3 odstotka alkohola) iz laškega in renskega rizlinga, šipona, sauvignona, belega pinota, chardonnayja in rumenega muškata, torej haloški sortni sestav. Med 24 vodami iz sedmih držav so se na vrh zavihtele tiste, ki so bile najbolj nevtralne v okusu, mineralno neagresivne, z umirjenimi mehurčki: Vöslauer Prickelnd (Avstrija), Radenska classic, Kraljevi vrelc in Perrier (Francija). Haložan je ob njih zadihal, umirjene dame so mu dovolile, da se je izkazal s svojo aromatiko, vinskostjo in sočnostjo, dodale so mu iskričnost, živahnost in pitnost. Mineralno (pre) bogate vode, ki vino povsem povozijo, so primernejše za kaj drugega, recimo odvajanje. Še en napotek: v kozarec najprej deciliter vina, nato sunkovito deciliter vode, oboje ohlajeno na osem, deset stopinj. Opazujte moziranje, povonjajte in se preprosto odžejajte. Včasih zelo paše.