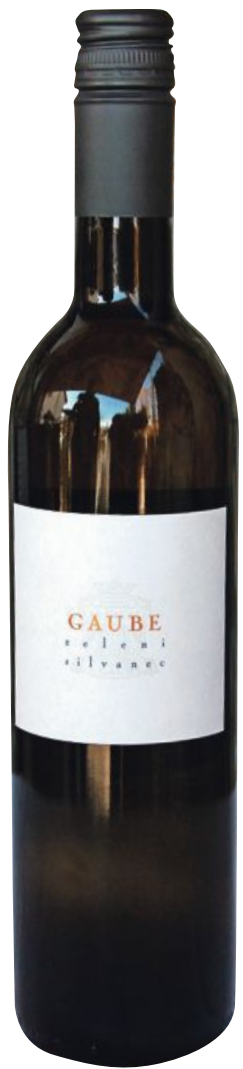


Okus tedna

Vino Gaube: zeleni silvanec (2016)



Ko je iz ene najbolj znamenitih stavb v Škofji Loki zadišalo po zimski klasiki, je za sozvočje okusov poskrbelo štajersko vino

Na kmetiji družine Gaube, ki je doma na Špičniku pri Zgornji Kungoti, se z vinarstvom ukvarjajo že pet generacij. Vmes se je obdelovanje vinogradov za nekaj časa umaknilo iz ritma dru-

žine Gaube, ki je na začetku devetdesetih spet odločneje zajadrala proti vinarstvu. »Veliko se je od takrat spremenilo, le pripadnost trti in vinu je ostala ista,« so o načelu, ki jih vodi pri pisanju vin(ar)ske

zgodbe, zapisali Gaubetovi, ki danes skrbijo za osem hektarjev vinogradov.

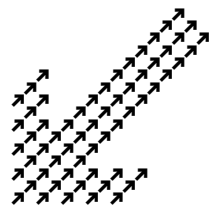
V njihovi kleti so zastopana sveža, sadna vina: laški rizling, kerner, sivi pinot, zeleni silvanec, chardonnay, renski rizling, rumeni muškát, sauvignon in mlado vino z imenom prvenec. Nazadnje se jim je pridružil še rose, ki je zvrst modrega pinota, zweigelta in modre frankinje. Vsa

našeta v kleti, zgrajeni pred nekaj leti, objemajo posode iz inoxa, medtem ko je modri pinot prostor našel v lesenih sodih, čeravno tudi tega na tržišče pošljejo kot vino tekočega letnika, torej mladega in svežega.

S svežino štajerskega vina, tokrat zelenega silvanca, je eno od klasičnih zimskih jedi podčrtal **Gašper Karlin**. Vodja škofjeloške Gostilne Kašča, sicer tudi sommelier, se je ta teden odločil, da k zelenemu silvancu prinese omamno dišečo zimsko klasiko: telečja jetra s pire krompirjem. Gostilna Kašča sicer domuje v pritličju ene najbolj markantnih škofjeloških stavb, ki je bila leta 1963 razglašena za kulturni spomenik. Leta 1995 so stavbo obnovili in takrat je v pritličju prostore dobila tudi gostilna z značilno slovensko kuhinjo. Gostilno vodi družina Karlin, ki je že več generacij zapisana gostinstvu, podobno kot so to Gaubetovi tam na drugem koncu Slovenije že več rodov zvesti vinogradništvu.

S. A.

← **Iz kuhinje škofjeloške Kašče je ta teden zadišalo po zimski klasiki: jetrcih in pire krompirju.** (FOTO: ŠPELA ANKELE)



Vino Gaube:
zeleni silvanec
(2016)

Suho, letnik 2016 ima 12 vol. % alkohola. Nežno vino, ki se poda k različnim jedem. »Zeleni silvanec je najbolj uveljavljeno vino iz naše kleti,« je opisal Alojzij Gaube. Leta 1995 je prevzel vinogradniško kmetijo v tistem slovenskem kraju, ki je širši javnosti poznan tudi zaradi tega, ker je po njem speljana cesta v obliki srca.



Iz moje beležnice

Janezov blagoslov

JOŽE ROZMAN



Lep, tradicionalen in pomenljiv običaj na godovni dan sv. Janeza Evangelista, 27. decembra, ali na šentjanžvevo, kot so ga pri nas ljudsko poimenovali

Bil je najmlajši apostol in Jezusov najljubši učenec. Avtor četrtega evangelija, bolj poglobljenega od drugih treh, in Razodetja (Apokalipse), zadnjega skrivnostnega poglavja v Svetem pismu Nove zaveze. Edini apostol, ki je umrl naravne smrti, kljub morilskim nameram cesarja **Domicijana** (51–96). Datum Janezovega (od hebrejskega Yohanana in pozneje grškega Joana, kar pomeni Gospod je milostljiv) rojstva ni znan, zadovoljiti se moramo le s krajem Betsajda ob Genezareškem jezeru, ki mu pravijo tudi Galilejsko ali Tiberijsko. Bil je preprostega stanu, sin ribiča, tudi sam je ribaril. Umril je v visoki starosti okrog leta 101 v Efezu, današnja Turčija ob sredozemski obali, kamor je prišel leta 69, da bi vodil tamkajšnje cerkev in druge v Mali Aziji. V Efezu je bil znameniti poganski Artemidin tempelj, posvečen grški boginji Iovi, živali, narave in rodovitnosti. Veličastna antična mojstrovina, eno od sedmih čudes starega veka, s 141 metri dolžine in 73 metri širine enkrat večja od atenskega Partenona. Artemidin svečenik je želel pre-

veriti Janezovo duhovno moč in svetost, ponudil mu je kelih s strupom. Apostol je spoznal njegovo namero, blagoslovil kelih, iz katerega se je izvila kača, in izpil ponujeno brez posledic. Ta motiv pogosto najdemo na upodobitvah sv. Janeza Evangelista, prav tako kraljevsko ptico orla, njegova atributa sta tudi pero in knjiga.

Sv. Janez je v naši ljudski govorici postal sveti Šentjanž ali samo Šentjanž. Kot so ugotovili pozneje, naj bi umrl 26. septembra, toda njegov praznični 27. december se lepo umesti v božični čas. Sploh pa naj bi prekvasil in pokristjanil pogansko predkrščansko obredje, ko so indoevropska ljudstva v tem času darovala napoj bogovom. Svetnik z blagoslovljenim kelihom je bil za to kot naročen, tudi zaradi ljubeznive in blage naravi. Do uvedbe cerkvenega blagoslova vina 27. decembra je bil tako samo še korak. Običaj se je hitro razširil po srednji Evropi in pljusnil do nas, kjer se je najbolj prijel na Štajerskem in Kranjskem, kot leta 1892 poroča v Metliki rojeni jezikoslovec in narodopisec **Ivan Navratil**

(1825–1896). Na ta dan blagoslovljeno vino postane šentjanžvevo ali sv. Janeza žegen, je obredna pijača, ponekod ga nekaj natočijo v vinske sode in

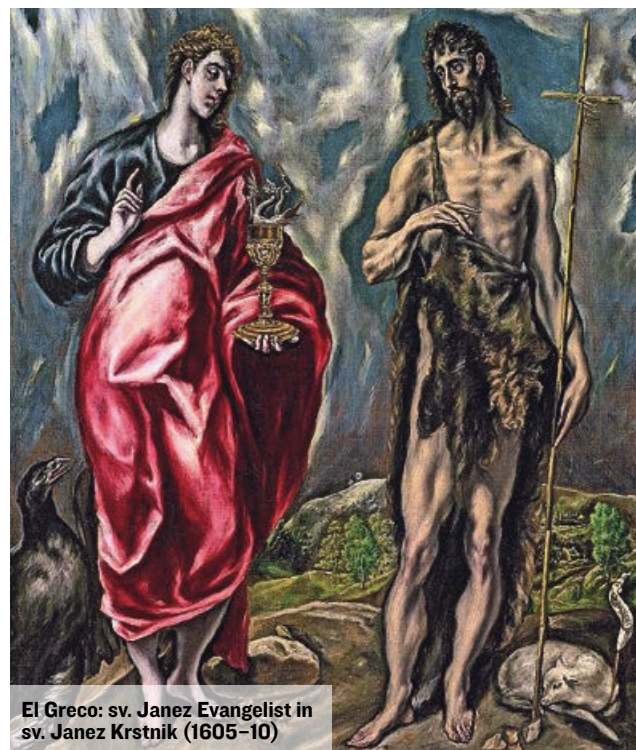
s tem blagoslovijo vse vino, druge z njim pokropijo vinograde za dober rod v prihodnjem letu, človekoljubni gospodarji so ga nekaj oddelili viničarjem, revežem in beračem, gostoljubni so ga naklonili naokrog raztepinim sorodnikom in otrokom, ki so se na štefanovo (26. decembra) in šentjanžvevo radi zbrali v domači hiši. Šentjanžvevo je

tudi vino, ki se ga pije nazadnje, ob slovesu, in se ga ne sme nikoli odkloniti, četudi le požirek, človekoljubni gospodarji so ga nekaj oddelili viničarjem, revežem in beračem, gostoljubni so ga naklonili naokrog raztepinim sorodnikom in otrokom, ki so se na štefanovo (26. decembra) in šentjanžvevo radi zbrali v domači hiši. Šentjanžvevo je

tudi vino, ki se ga pije nazadnje, ob slovesu, in se ga ne sme nikoli odkloniti, četudi le požirek, človekoljubni gospodarji so ga nekaj oddelili viničarjem, revežem in beračem, gostoljubni so ga naklonili naokrog raztepinim sorodnikom in otrokom, ki so se na štefanovo (26. decembra) in šentjanžvevo radi zbrali v domači hiši. Šentjanžvevo je tudi vino, ki se ga pije nazadnje, ob slovesu, in se ga ne sme nikoli odkloniti, četudi le požirek, človekoljubni gospodarji so ga nekaj oddelili viničarjem, revežem in beračem, gostoljubni so ga naklonili naokrog raztepinim sorodnikom in otrokom, ki so se na štefanovo (26. decembra) in šentjanžvevo radi zbrali v domači hiši. Šentjanžvevo je

v Stično. In od tu v Hmeljčič ter še kam po Dolenjski. Tako imenovani stiški vinogradi, kot so jim rekli domačini, so tod vztrajali do leta 1975, potem so jih prodali, sadovnjak pa še vedno životari.

Tudi tradicionalni blagoslov vina v Hmeljčiču je šel skozi burne čase, a vseeno ostal živ, za kar imajo zasluge domačini, zadnje čase pa predvsem Vinogradniško društvo Mirna Peč. Točen začetek ni znan, po ustnem izročilu naj bi segel v 18. stoletje, morda še bolj nazaj. Je pa spoštovanja vredno, spet po ustnem izročilu, da blagoslova vina niso nikoli opustili, tudi v viharnih vojnih časih ne, niti v povojnih, ko so bili taki cerkveni obredi na seznamu nezaželenih. So pač možje takrat naskrivaj smuknili v podružnično cerkev Marijinega vnebovzvetja s svojo pletenko in jo položili pred stranski oltar sv. Janeza. Lanskega 27. decembra je bilo pletenk nekaj manj kot štirideset, kdor je želel, jo je po maši in blagoslovu mirnopedškega župnika **Janeza Rihtaršiča** odnesel v bližnji gasilski dom na vodeno degustacijo s strokovnimi komentariji. Samo dve vini sta imeli manjši, a lahko odpravljeni napaki, vsa druga so bila svetniku v čast in nam v veselje.



El Greco: sv. Janez Evangelist in sv. Janez Krstnik (1605–10)