

**GOČE** ▶ Cejkotova domačija je izvrstna postojanka v vasi, ki stoji na številnih vinskih hramih

## Za oči, dušo in telo

*"Pri nas so gostje kot prijatelji na obisku," pove na zelenem, ne prav velikem dvorišču Cejkotove domačije v Gočah gospodar Davorin Mesesnel. Tisti, ki pridejo k njim, pravzaprav vedo, kaj bodo jedli, saj se je za obisk potrebno dogovoriti. A je zato vse domače in sveže, pristno in v miru pripravljeno. In drži, kar je bilo Mesesnelovo vodilo že pri obnovi domačije: v njej naj bo prijetno za oko, dušo in telo.*

Goče so stara in prav posebna vas v Vipavski dolini. Po odcepu od ceste med Vipavo in Štanjelom se po nekaj ovinkih pride na rob vasi, takoj zatem pa v ozke ulice, ki niso bile narejene za avtomobile. Kamnite hiše v vasi so postavljene zelo skupaj, ob dveh glavnih ulicah pa jih povezuje niz ozkih prehodov in uličic, ki jim domačini pravijo gase. Z njih se vstopa na borjače za visokimi zidovi, prav v vsaki uličici pa je nekaj nizkih, praviloma okroglastih vrat, ki vodijo v vinske hrame. Več kot



Dušena govedina z rezanci

60 jih je v vasi, domala vsi pa so obokani in zelo stari. Vas tako dobesedno stoji na vinu. Vsi hrami niso več živi, a jih je veliko, več kot je naseljenih hiš v vasi.

### Začelo se je z osmico

Mesesnelovi so imeli na svoji domačiji v najstarejšem delu vasi, ob cerkvi sv. Andreja,

v osemdesetih osmico. Kar šlo je, zato so se odločili, da kupijo zapuščeno domačijo nedaleč stran in jo uredijo v gostoljubno postojanko. Pod nadzorom in s pomočjo strokovnjakov z zavoda za varstvo kulturne dediščine in z ljubljanske fakultete za arhitekturo so podrtijo, ki je bila včasih hiša, hlev in senik, obnovili, da v njej v treh prostorih sprejemajo goste. Kamen in les, pa veliko izvezenih prtov in prtičev, stare omare, ki jih je Davorin Mesesnel rešil pred žago in sam restavriral, dajejo sobam pridih domačnosti.

### Vzeti si je treba dovolj časa

Na Cejkotovi domačiji hkrati več kot treh omizij ne sprejmejo, da se vsem lahko dovolj posvetijo. In se jim: v kuhinji domače gospe **Vera Kavčič** in **Jelka Mesesnel**, ki jima pomaga tudi gospodarjeva mama **Marija**, med gosti pa Davorin Mesesnel in sin **Kristijan**.

Obisk pri Mesesnelovih je svojevrsten sprehod med vipavskimi jedmi in vini z ogledom Goč. Začne se s penino iz pinele ali grapo iz malvazije. Ondan so na mizo takoj prinesli polnokrvno domačo pašteto s pogackami, za njo pa prijetno pikanten sveži kravji sir z devetimi zelišči, pokapan z oljčnim oljem, pridelkom strica **Eda Mesesnela** iz Gažona. Zelišča so bila tudi v frtalji, h kateri je gospodar narezal pršut in panceto. Krepka jota je bila iz repe, kmalu jo bodo kuhali s tropinko.

Da se ne bi preveč zasedeli, Davorin Mesesnel goste na polovici obeda povabi v sosednjo gazo v obokano klet na degustacijo vin, ki jih prideluje. V vinogradih okrog vasi ima pinelo, malvazijo in rebulo, pa cabernet sauvignon in mlade trte merlota. Vina zori v lesenih sodčkih, posebej ponosen pa je na pikolit, kot pravijo Vipavci vinom iz sušene grozdja. Po starodavni metodi je Mesesnel svoj prvi pridelek prešal v noči, ko je Slovenija vstopila v EU. Preden se gostje vrnejo k mizi, jih gospodar popelje po vasi. Sledi glavna jed, meso z domačo zelenjavo. Jeseni bodo ponudili tudi kozličke, ki jih

### Cejkotova domačija

- ▶ Goče 60, 5231 Vipava
- ▶ tel.: 031/398-496, 05/364-55-22
- ▶ gospodar: Davorin Mesesnel
- ▶ odprto: po dogovoru
- ▶ sedeži: 50 v domačiji, 20 na vrtu
- ▶ kuhinja: vipavska in sredozemska kuhinja
- ▶ za vegetarijance: je poskrbljeno
- ▶ cena obeda: 20-35 evrov (brez vina)
- ▶ vina: stekleničena hišna vina
- ▶ kreditne kartice: samo gotovina



Jelka, Petra in Davorin Mesesnel

redijo, potem pridejo na vrsto koline. Tako kot vsaka sestavina in jed ima tudi solata svojo zgodbo, prav tako kis. Konča se s sladico in v kleti pod hišo s konjakom, ki ga je Mesesnel v sod natočil pred 13 leti. Ko je družba prava in gospodar razpoložen, vzame roke še kitaro in zapoje, denimo kakšno od **Iztoka Mlakarja**.

V Goče se ne skoči na hitro, tja se gre preživeti popoldan in doživeti prav poseben konec Vipavske doline. A tudi nenapovedanim gostom Mesesnelovi ponudijo kozarec vina in malico, če je kaj v kozicah in loncih. Kmalu se bo dalo doživeti Goč podaljšati, saj bodo v hiši ob domačiji uredili dva apartmaja in sobo za goste.

**SAŠO DRAVINEC**



Rustikalna, prijetna gostinska soba na Cejkotovi domačiji v Gočah

### VINO

## White (Silveri)

kakovostno extra dry peneče vino ZGP

12,5 % vol. alk.  
pridelovalec: družina Gašparin (Neblo, Goriška brda)  
cena: 11 evrov (v kleti)

Gašparinovi na tržišču in v svoji restavraciji Pikol v Rožni Dolini od letos ponujajo novo penino white. Mlada Gašparina, **Tadej** in **Taras**, sta white oblekla v trendovsko plastično folijo, da bi s penino dosegli tudi mlajšo generacijo in jim približali kulturo pitja vina. Penina white je pridelana iz rebule po klasični metodi s sekundarnim vrenjem v steklenici. Vino je kristalno, nežne zlato rumene barve z zelenkastimi odsevi. Dolgotrajne veržice v kozarcu so goste in drobne. Na nosu je penina sveža in sadna (agrumi), v ustih pa zelo suha, sveža in spet sadna. Lepo oplakne nebo, pookus pa je srednje dolg. Silveri white je aperitivna in osvežilna penina, odlična izbira za prijetne tople večere. Če si jo boste postregli z ledom in rezino pomaranče kot naravni cocktail, kakor namigujejo na etiketi, pa je seveda stvar osebne izbire.

DS



### LONDON ▶ Slovenci v Angliji

Natančno ducat slovenskih vinarjev se je nedavno v londonskem gastro pubu Princess Victoria predstavilo tamkajšnjim someljejem iz najuglednejših restavracij, vinskim trgovcem in kritikom. "Pred letom in pol me je obiskala Jancis Robinson in mi pripovedovala o navdahnjenih vinarjih in njihovih vinih v Sloveniji," o razlogu za organizacijo slovenskega dne v Londonu pravi **Matt Wilkin**, somelje in lastnik omenjenega puba. Robinsonova, ki je ena najvplivnejših v vinskem svetu, ga je povezala z Robertom Gorjakom iz vinske šole Belvin, da je izbral slovensko reprezentanco. V Londonu so tako bili primorski vinarji **Batič** (Šempas), **Edi Simčič** (Vipolže), **Kabaj** (Šlovrenc), **Movia** (Ceglo), **Santomas** (Šmarje pri Kopru), **Ščurek** (Medana), **Marjan Simčič** (Ceglo) in **Sutor** (Podraga pri Podnanosu), ob njih pa še Štajerci **Dveri-Pax**, **Kupljen** in **Verus** ter prekmurska klet **Marof**. Predstavili so se predvsem z avtohtonimi sortami, največ zanimanja sta poželi rebula in šipon. Predstavitev, na katero so prišli predstavniki približno 15 londonskih Michelinovih zvezdic, je bila za nekatere, denimo Movio, Marjana Simčiča ali klet Verus utrjevanje prepoznavnosti na britanskem trgu, nekateri pa so navezali prve stike in se dogovorili z uvozniki na najzahtevnejše svetovno vinsko tržišče. Na fotografiji: **Miha Batič** (desno) in vina iz njihove kleti v Šempasu. DS



Foto: Robert Gorjak

**PODARJAMO VAM PROSTOR ZA VAŠ SADEŽ**  
**Z BREZPLAČNIM ODPIRANJEM TRGOVALNEGA RAČUNA**

V mesecu varčevanja vam podarjamo brezplačno odprtje trgovalnega računa, s katerim so tudi vam dostopne investicijske storitve – nakup in prodaja domačih in tujih vrednostnih papirjev.

Hitro in enostavno naročilo lahko uredite preko telefonske storitve Infotel ali prve slovenske banke na spletu Banka IN.

Za več informacij nas lahko pokličete na 05 666 1350 ali 1351 oziroma nam pišete na info.borza@banka-koper.si

**BANKA KOPER**  
Z vami gledamo naprej.

www.banka-koper.si +386 5 666 1 000

Posebna akcija  
velja od 15. do  
30. oktobra

Banka Koper d.d., Pristaniška 14, 6502 Koper



Članica skupine INTESA SANNIPOLO