



Srce jedilnice (pa tudi terase) v konobi je veliko istrsko ognjišče

Foto: Jaka Jeraša

začetek radi natočijo misal, penino iz docela peninske kleti **Đordana Peršurića** iz Višnjana. Oljčna olja so iz vasi, Fabianin brat **Enio Zubin** pridelal sortna olja belice, črnice, buže in oblice, prispeva pa tudi nekaj žgancij.

Buščina je zelo prijazna konoba, v kateri istrske pridelke in njeno tradicijo ponujajo na prepričljiv in sodobnemu času ustrezen način. Fabiana je zadovoljna, ker pred gosti lahko razgalijo dobre njene dežele, še bolj pa, ker gostje, ki se spet in spet vračajo, s



Foto: Jaka Jeraša

Fabiana Mijanović

tem pokažejo, da to cenijo. Zaupanje izkazujejo tudi tako, da se prepustijo voditi na kulinaricnem sprehodu po Istri. Odločiti se morajo le, ali so za morje ali za kopno.

SAŠO DRAVINEC

VINO

Grande cuvée (Santomas)

vrhunsko suho rdeče vino
14,5 % vol. alk.

letnik 2005

pridelovalec: Santomas (Šmarje pri Kopru)

cena: 30 evrov (v kleti)

Grande cuvée iz kleti Santomas **Ludvika N. Glavine** je vino zgolj iz refoška, ki je zrasel na izvrstni legi Čerteže pod Šmarjami. Pot vina do steklenice je bila dolga: najprej mesec dni maceracije, zatem dve leti zorenja v hrastovih sodčkih. Vino je gosto, globoke rubinaste barve z vijoličnimi odtenki. V zelo intenzivni in obstojni cvetici se bogate vonjave zrelega gozdnega rdečega sadja prepletajo z notami podraščanih in blage pikantnosti. Ko se vino odpre, je vonj čist in definiran, kot bi duhali sveže robidnice in borovnice. Eksplozija sadnosti se v ustih ponovi, vino je krepkega telesa, elegantno in skladno. Refošk za v svet, primerljiv z rdečimi vini iz najbolj slovečih vinskih dežel. Ujel se bo z močnejšimi jedmi iz rdečega mesa in z zrelim ovčjim sirom. **DS**



Foto: Jaka Jeraša



ČRNIČE ▶ Od rilčka do repa pri Cigojevih

Cigojevi imajo v Črničah zares polnokrvno turistično kmetijo, na kateri ponujajo skoraj izključno domače pridelke. Sami redijo tudi prašiče: za pršut, klobase in ostale dobrote. Prejšnji teden so ob kolinah že drugič to zimo v turistično kmetijo Arkade povabili na pojedino od rilčka do repa. **Jordan** (na fotografiji prvi z leve) in **Silva** (prva z desne) **Cigoj** sta z družino in sodelavci polno jedilnico presenetila s številnimi, tudi malce pozabljenimi jedmi, ki sta jih nekoliko sodobneje oblekla. Tako je bila na mizi za začetek rilčkova hladna žup'ca na solatni steljici, kasneje pa tudi krompirjeva juha z želodčki, mesarjeva klobasa z ričoto, jetra v panceti na polenti, ledvičke v pirejevem gnezdu, lička v omaki in povsem za konec, po receptu gospodinje, ki je doma s Štajerske, haloška mineštra iz repa in nogic. Zraven so seveda stregli vina iz domače kleti. **DS**



VINAKOPER

Zakladi Vinakopra

Že več kot šestdeset let kletarji Vinakopra vsako leto nekaj steklenic svojega pridelka zaklenejo v arhivsko klet. Tu in tam poskusijo, kako vino prenaša težo desetletij, v kakšni kondiciji je, in v okusih, ki jih ujamejo, iščejo navdih za svoje delo. Sredi decembra je skupina degustatorjev in bralcev Primorskih novic pod vodstvom **Iztoka Klenarja**, glavnega enologa Vinakopra, podpredsednika mednarodnega združenja enologov in predsednika žirije mednarodnega vinskega ocenjevanja v Ljubljani, okušala, kako se držijo refoški iz arhivske kleti. V začetku pomladi bo na vrsti vertikalna pokušina kralja med rdečimi vini, cabernet sauvignona. Na degustacijo v Hišo refoška bo povabljenih tudi šest bralcev Primorskih novic, ki jih bomo vsak teden v naslednjem mesecu in pol izžrebali med pošiljatelji kuponov s pravilnimi odgovori na zastavljeno vprašanje. Imena bralcev, ki bodo povabljeni na degustacijo, bomo v Primorskih novicah objavili v četrtek, 18. marca.

Katera vinorodna dežela je domovina cabernet sauvignona?

- A Toskana
- B Bordeaux
- C Rioja

Ime in priimek _____

Naslov _____

Kupone z označenim odgovorom pošljite na naslov: Primorske novice, Ulica OF 12, 6000 Koper, s pripisom **Zakladi Vinakopra**