



Kmetijsko gozdarska zbornica Slovenije

KMETIJSKO GOZDARSKI ZAVOD
NOVO MESTO

Šmihelska cesta 14, 8000 Novo mesto

Tel.: (07) 373-05-70

E-pošta: tajnistvo@kgzs-zavodnm.si

Splet: www.kmetijskizavod-nm.si

Novo mesto, 27.12.2023

Vinska ponudba na turistični kmetiji in »katero vino h kateri hrani«

Lokalna, avtentična ponudba hrane, pijače in doživetij na turistični kmetiji je prava pot in dolgoročno ključ do uspeha.

Za zadovoljstvo gostov sta pomembni kar se da celovita ponudba dobre domače hrane in dobre domače pijače v toplem naravnem ambientu. Že iz zelo preprostih jedi naših staršev in naših babic v kombinacije z dobrimi vini, se lahko definira in oblikuje lastna zgodba z odlično kulinarično ponudbo in doživetjem na svojstven način torej edinstveno in avtentično.

Ponudba vin na kmetiji iz lokalnega okolja je za turista še posebej zanimiva prav zaradi pristnosti, vrhunskost v ponudbi vin pa naj bo osnova in standard v ponudbi na turistični kmetiji.

Odličen poslovni model lahko razvijamo, če imamo ob ponudbi dobre okusne lokalne hrane še lastna pijače. Da bomo gosta ob zaužitju navdušili še k nakupu vina za domov, pa moramo znati lastno ponudbo še ustrezno predstaviti.

Gostu zagotovo ostaneta v spominu pristno doživetje in energija, ki se ustvari z gostiteljem, ki vodi pokušino in predstavlja zgodbo kmetije. Zgodba, ki se predstavlja na kmetiji, naj bo predstavljena iz prve roke, torej tisti, ki jo je ustvaril in jo živi, jo naj tudi predstavi. Le to prepriča gosta, bodočega kupca.

Primeren prostor za degustacijo

Prostor za degustacijo naj bo čist, svetel, z neposredno dnevno svetlobo. Neposredna sončna in pa neonska svetloba lahko povzročita, da pride do napak v oceni barvnega odtenka vina. Svečna svetloba polepša predstavitev vina, vendar jo pri predstavitvi vin uporabimo samo, če ni dovolj dnevne svetlobe. Ne kaže pa zanikati, da nam lahko svetloba sveče pri rdečem vinu odkrije resnično stopnjo čistosti in bistrine. Prav tako je sveča zelo uporabna v kleti, kjer se degustirajo mlada vina neposredno iz soda ali pri dekantiranju ustekleničenega rdečega vina z usedlino.

Degustacija naj bo krajša, naj ne ponuja priložnosti za kritično razčlenjevanje vina, to lahko izvede le izurjeni degustator z bogatimi izkušnjami.

Naj bo degustacija na turistični kmetiji priložnost za predstavitev lastne ponudbe in model za navdušiti novega gosta, da on postane glasnik za nadaljno promocijo. Najprepričljivejše so zgodbe, ki jih posamična turistična kmetija oblikuje kot odraz sebe (nosilca kmetije, njegove družine, več generacij) - lastne kmetije in okolja, katerega je del.

Degustacijski kozarci

Kozarci za pokušino vin morajo biti brezbarvni in tanki v obliki keliha na visokem peclju, zoženi proti vrhu. Pravilna drža kozarca za vino je zelo pomembna. Vedeti je treba, da se pri pokušini kozarec vedno prime za pecelj in nikoli prijeto kozarca za »kupo«. V nasprotnem primeru vino preveč segrevamo.

Temperatura vina v ponudbi

Pravilna temperatura strežbe in s tem uživanja vina je izjemnega pomena, saj se nam le tako lahko vino pokaže v vsej svoji lepoti.

V belem vinu so lažje aromatične snovi, ki se sprostijo pri nižji temperaturi, zato bela vina pokušamo in uživamo pri nižjih temperaturah.

Rdeča vina pokušamo in uživamo pri višjih temperaturah, ker se težje aromatične snovi v rdečem vinu zaradi večje molekulske mase sprostijo pri višji temperaturi. Degustacijski vzorec nima mere »en deci« in degustacija ni popivanje.

S čim se nevtralizira okus med vzorci vina?

Vsekakor z nevtralnim ne preslanim, belim ali črnim kruhom. Sir lahko na eni strani moti zaznavo vonja vina, na drugi strani pa je po siru vsako vino po okusu boljše in deluje slajše in mehkejše. Npr. zreli polnomastni siri imajo intenziven vonj, ki nežno cvetico vina povsem zaduši. Tudi kislo, rezko jabolko ni primerno za nevtralizacijo okusa, ker lahko prekrije ali zabriše resničen vtis vina. Od tukaj tudi izhaja znano pravilo, ki ga pri nakupu upoštevajo gostinci: Vino kupuj po pokušanju jabolka in ga prodajaj po pokušanju sira.

Kombiniranje »vina z hrano«

Ponuditi prava vina z izbrano hrano je prava umetnost, saj je potrebno biti ob vsem še dober poznavalec okusov in arom, vendar pa nam lahko izbiro za ponudbo olajšajo preprosta pravila. Običajno se k tradicionalnim lokalnim jedem posameznih regij odlično podajo ravno lokalna vina z bližnjih vinogradov, kar velja tudi za vse tri slovenske vinorodne dežele. Eno najpomembnejših pravil je, da v posamezni regiji uživamo lokalno pridelano in predelano hrano ob spremljavi lokalno pridelanih vinih.

Osnovno načelo je, da moramo biti pri spajanju hrane in vina pozorni na podoben okus, ki nam pomaga ustvariti harmonijo. **Okus vina nikoli ne sme presegati okusa hrane.** Vino mora biti v harmoniji s hrano, saj mora okus zaokrožiti. Tako moramo tudi paziti, da se okus vina ne porazgubi, kadar vino priporočamo ob težji hrani.

O tem, kako bo izpadla kombinacija vina s hrano, odloča tudi način priprave jedi. Najbolj preprosto pravilo je, da bela vina ponudimo ob belem mesu, rdeča vina pa ob rdečem mesu. Osnovno pravilo nam veleva, da mora biti vino prilagojeno hrani. Če uživamo **močnejšo hrano**, pijemo vino, ki vsebuje **več kisline** in ima višjo alkoholno stopnjo. Ob jedeh z **obilo zelenjave bomo pili lažja vina** z bogatim vonjem. Vino mora namreč hrano dopolnjevati in je ne sme »povoziti« s svojim okusom. Tako ob sladicah pijemo lahko sladka vina ali pa celo suha, aromatična vina.



Kulinarična podoba **posavske vinorodne dežele** se prepleta med alpsko in panonsko gastronomijo. Slovimo po okusnih mesninah, krškopoljcu, perutnini, štrukljih, matevžu, dolenskih kepah, pa v Beli krajini ne moremo mimo pečenega jagenjčka ali oddojka in belokranjske pogače. Dobro mesto v lokalni kulinariki dobiva zorjeno meso pašnih govedi. Prava poslastica so steaki Angusa in Wagyu goveda, ki se pasejo na bližnjih pašnikih. Pa bizeljski ajdov kolač, ocvirkovke in puhle. Vina naše dežele so **suha z zmerno alkoholno stopnjo in višjo stopnjo kisline**. Obisk v tej deželi naj vključuje obvezno poskušnjo **cvička, svetovnega posebneža**, ki je zvrst belih in rdečih sort ter je zaradi visoke stopnje kisline odličen spremljevalec mesnin in tradicionalne lokalne kulinarike. Odlična spremljava kulinarike rdečega mesa sta tudi modra frankinja in modri pino. Suhim mesninam pa se zagotovo priležeta še PTP vina rdeči Bizeljčan in Metliška črnina.

Belo vino in piščanec: Bela vina so odlična izbira za kombinacijo s piščancem ali puranom, saj so običajno lažja in manj taninska kot rdeča vina. Chardonnay in sauvignon, laški rizling sta priljubljeni izbiri za kombiniranje s piščančjimi jedmi, saj dopolnjujeta blag okus mesa in ga ne preglasita. Prava izbira sta tudi beli Bizeljčan in pa zagotovo tudi rose lokalna vina.

Vino in ribe: Ko gre za kombiniranje vina z ribami, so bela vina ali lahki roseji prava izbira. Lahki in sveži okusi belih vin se dobro ujemajo z nežnimi okusi rib, kot sta postrv in krap. Med priljubljenimi belimi vini za kombiniranje z ribami so sivi pinot, chardonnay in sauvignon .

Pri spajanju vina s hrano nikoli ne pozabimo na star latinski pregovor, ki pravi »degustibus non est disputandum« – **okusni so različni, o njih se ni vredno prepirati**.

Pri kombiniranju vina z mesom je treba upoštevati nekaj osnovnih smernic. Rdeča vina se običajno dobro ujemajo z rdečim mesom, medtem ko se bela vina bolje ujemajo s piščancem in morskimi sadeži. Tukaj je nekaj nasvetov, ki vam bodo pomagali pri orientaciji, katero vino izbrati za katero meso.

Rdeče vino in rdeče meso: Rdeča vina so klasična izbira za kombiniranje z rdečim mesom, kot sta goveji steak ali jagnjetina. Tanini v rdečem vinu pomagajo razbliniti bogastvo teh vrst mesa, kar zagotavlja uravnoteženo in prijetno kombinacijo. Med priljubljenimi rdečimi vini za rdeče meso so modra frankinja, modri pino, Metliška črnina, rdeči Bizeljčan in cviček.

Belo vino in piščanec: Bela vina so odlična izbira za kombinacijo s piščancem ali puranom, saj so običajno lažja in manj taninska kot rdeča vina. Chardonnay in sauvignon, laški rizling sta priljubljeni izbiri za kombiniranje s piščančjimi jedmi, saj dopolnjujeta blag okus mesa in ga ne preglasita. Prava izbira sta tudi beli Bizeljčan in pa še katera bela sortna vina.

Vino in ribe: Ko gre za kombiniranje vina z ribami, so bela vina ali lahki roseji prava izbira. Lahki in sveži okusi belih vin se dobro ujemajo z nežnimi okusi rib, kot sta postrv in krap. Med priljubljenimi belimi vini za kombiniranje z ribami so sivi pinot, chardonnay in sauvignon .

Kombiniranje vina z zelenjavo

Pri kombiniranju vina z zelenjavo je treba upoštevati nekaj stvari. Zelenjava ima lahko širok spekter okusov in tekstur, zato je pomembno izbrati vino, ki te okuse dopolnjuje in krepi, ne pa jih preglasi. Tukaj je nekaj nasvetov za kombiniranje vina z zelenjavo:

Upoštevajte intenzivnost okusa zelenjave: Lahka in nežna zelenjava, kot so grah in zelena, se dobro ujema z belimi ali penečimi vini. Močnejša zelenjava, kot so gobe, se lahko kosa z bolj polnimi rdečimi vini.

Razmislite o načinu priprave: Zelenjava, ki je pečena na žaru, pražena ali sotirana, ima lahko dimljen, karameliziran okus, ki se dobro ujema s polnejšimi belimi vini ali lahkimi do srednje polnimi rdečimi vini. Po drugi strani se zelenjava, kuhana na pari ali surova, dobro ujema z lažjimi vini.

Ne pozabite na solato: Če vino kombinirate s solato, upoštevajte tudi preliv. Znani solatni preliv vinaigrette se dobro ujema s kislim belim vinom, medtem ko lahko kremne prelive dopolnjuje bolj polno belo ali svetlo rdeče vino. Razmislite o kombinaciji sauvignon in šparglji. Odlično se poda tudi k solatam in zelenjavi na žaru. Dobro se ujema tudi s pikantnimi okusi, kot sta kozji sir ali ovčji sir.

Kombiniranje vina s sladicami

Pri kombiniranju vina s sladicami je treba upoštevati stopnjo sladkosti vina in sladice. Tukaj je nekaj splošnih smernic, ki jih upoštevajte:

Pri lahkih sladicah, kot so sadni kolački ali sorbeti, razmislite o sladkem belem vinu, kot je rumeni muškat, ali penečem vinu.

Za bogatejše sladice, kot so orehova potica, čokoladni biskviti, čokoladna torta, lahko okuse dobro dopolnjuje polno rdeče vino, kot je modra frankinja ali modri pino.

Pri izbiri desertnega vina je pomembno upoštevati stopnjo sladkosti. Srednje sladka sladica se dobro ujema z belim muškatom, ki vsebuje približno 90 do 140 gramov sladkorja na liter.

Zaključek

Če smo se še na začetku tega članka spraševali: "Katero vino h kateri hrani?", je zdaj že postalo jasno, da gre tukaj za več kot le okus – gre za ustvarjanje spominov, praznovanje kulture in uživanje v preprostih življenjskih užitkih. Simfonija okusov lahko ob ustrezni kombinaciji navaden preprost obrok spremeni v nepozaben praznik in nam omogoči, da doživimo hrano in vino na načine, ki si jih morda nikoli nismo predstavljali.

Ne glede na to, ali ste novinec, ki se šele prebija v svet vina, ali navdušenec z izkušenim okusom, ne pozabite, da je pravo bistvo kombiniranja vina in hrane v raziskovanju, eksperimentiranju in kar je najpomembneje, uživanju. Navsezadnje najboljšo vino ni nujno najdražje, temveč tisto, ki ga delimo z dobro družbo in okusnimi domačimi jedmi in preprostem ambientu na turistični kmetiji.

Članek pripravila:

Slavica Grobelnik, mag. ag. ek.

Svetovalka za kmečko družino in dopolnilne dejavnosti na kmetijah