Okus tedna

Mastnak: modra frankinja 2011

JOŽE SPLICHAL

K modri frankinji iz Mastnakove vinske kleti na posestvu Krakovo so pri Dolinškovih na Vrhu pri Boštanju ponudili krvavico s kislim zeljem in krompirjem

Letnik 2011 je bil nadvse ugoden za modro frankinjo, ki je v Sloveniji najbolj razširjena v vinorodni deželi Posavje. Po nepotrebnem skoraj prezrta, a daje nadvse pitna vina; samo pomislite na Blaufrankisch v nemško govorečih deželah. **Zdravko Mastnak** s svojo vinsko kletjo Krakovo je že leta velik promotor prav modre frankinje. Njegova frankinja letnik 2011 je bila poldrugo leto zorena v 1000-litrskih hrastovih sodih: uglajeno, pitno in bogato vino. Trse te vinske trte ima zasajene na Oklukovi Gori in v Pišecah, vino pa ima 12 odstotkov alkohola.

Prišli so prvi mrzli dnevi, z njimi pa kajpak tudi prve koline. Posebnost slovenskih kolin je nedvomno krvavica, sveža klobasa, ko v svinjsko debelo črevo polnijo prašičevo kri, trdo slanino, drobovje, svinjsko kožico, pa riž, kašo ali ješprenj. Prav to klasično krvavico so pripravili v gostišču Dolinšek na Vrhu pri Boštanju, ki slovi po dobri domači hrani in kjer je Mastnak tudi hišni vinar. Mama **Marica** je krvavico postregla s kislim zeljem in krompirjem v oblicah, ki ju je izdatno zabelila še z ocvirki, s še enim odličnim izdelkom kolin.

Mastnak: modra frankinja 2011

Zdravko Mastnak je svojo novo vinsko klet zgradil na posestvu Krakovo pri Sevnici. Modra frankinja je ob peninah in cvičku najpomembnejše vino iz njegove kleti. Trte ima na najbolj sončnih legah bizeljsko-sremiškega okoliša. Letnik 2011, ki je 18 mesecev zorel v 1000-litrskih hrastovih sodih, ima 12 odstotkov alkohola.

Pri Dolinškovih na Vrhu pri Boštanju so k Mastnakovi modri frankinji ponudili krvavico z zeljem in krompirjem.
(FOTO: DEAN DUBOKOVIČ)