Vino

Revija za ljubitelje
vina, kulinarike
in drugih užitkov

letnik XV • št. 3 • jesen 2017
8,00 € (za naročnike 7,25 €)

ISSN 1581-5587

Krško 42

Kulinarika 8, 10

Penina 34

Movia 24

Cvičkov dvor 22, 32, 46, 56

Najboljši kraševci 20

KLET KRŠKO

Klet dveh okolišev

Rudi Kos v kleti (foto Marijan Močivnik)

»Častniški zbor domačega regimenta bo ob blagoslovitvi zastave priredil veličasten kazinski ples, na katerega naj bi bilo povabljenih nad 1400 oseb. Med temi bo tudi več poznavalcev in častilcev pristne domače kapljice. Ker je med slovenskimi vini na prvem mestu vino s Šrajbarskega turna, hrepené vse žejne duše in grla po le-tem. Če bi gospod grof mogli prepustiti gospodom prireditelјem slavnosti 10 veder belega in 2 vedri rdečega namiznega vina s Šrajbarskega turna po običajni ceni, Vam bodo le-ti in pijoče plesno občinstvo zelo hvaležni.« • Takole beremo v pismu gospodu grofu Antonu Aleksandru von Auerspergu, pod katerega se je v Ljubljani, dne 23. velikega srpana 1845, podpisal dr. France Prešeren. Da, prav tisti France, na katerega ste pomislili. Naj tu opozorimo na hvalnico, ki jo je zapisal vinu s Šrajbarskega turna, mimogrede pa povejmo še, kolikšna je bila tista omenjena običajna cena: nič. Stoodstotni popust. Prešeren je torej, po domače povedano, takrat fehtaril za vino, ki bi danes, če upoštevamo nadaljnjo zgodovino, prihajalo iz krške kleti. • Seveda ne vemo, katero vino bi si Prešeren takole zaželel dandanes, a možnosti bi tu imel kar precej.

Za domicil izstopajočih predikatov pri nas na splošno veljata Štajerska v Podravju in Bela krajina v Posavju. A nabor takih vin v Kleti Krško, vsa prihajajo iz njihovih vinogradov na Sremiču, dokazuje tako po sortnem izboru kot po naboru predikatnih stopenj, da bi bilo to pojmovanje dobro razširiti. Predikati se seveda ne zgodijo vsako leto, precej pogojev se mora izpolniti in ujeti med sabo, zato so taka vina pač redka in tudi edinstvena. Zanje se že skoraj predpostavlja, da segajo po najvišjih mestih, in danes si nihče, niti Prešeren, čeprav bi si to morda želel, ne bi pri zdravi pameti drznil kar tako prositi za 10 veder izbora, suhega jagodnega izbora ali bognedaj ledenega vina sauvignona. Vinar lahko dober predikat vedno ponosno postavi pred javnost in morda so Krčani v tem smislu morda kar preveč sramežljivi.

Klet Krško je največji pridelovalec cvička, to ni nobena skrivnost, z devetimi desetinami tržnega deleža je njihov glavni prodajni adut. Več bomo o tem posebnežu zapisali v prihodnji številki revije, tu pa v zgodovinskem okviru omenimo, da je Vinarska zadruga Kostanjevica, katere tradicijo nadaljuje Klet Krško, že leta 1938 posredovala banski upravi v Ljubljani dokumentacijo za zaščito cvička. Uresničitev je potem prehitela druga svetovna vojna in cviček je zakonsko zaščito doživel šele leta 2000 (navzkrižje interesov?), ko je bil sprejet pravilnik o cvičku PTP (priznano tradicionalno poimenovanje). To je bilo prvo na tak način zaščiteno slovensko vino, pozneje so mu sledili teran in druga vina. Toda bodimo pozorni na omenjeno pobudo iz leta 1938. Francija je namreč svoj AOC (skrajšano AC), ki pomeni *Appellation d'Origine Contrôlée* oziroma kontrolirana označba porekla (ali bolj razumljivo, kontrolirano poreklo) uzakonila le tri leta prej. Glede pobude in želje takrat nismo kaj dosti zaostajali za danes tako opevano Evropo, čeprav, kot smo videli, dejanske zaščite cvička zaradi višje sile žal ni bilo.

Letošnje ocenjevanje pred 7. festivalom modre frankinje v Sevnici je spet navrglo dokaz za kakovost vin s Šrajbarskega turna in kaj se ve, morda bi prav to dandanes pomenilo največjo skušnjavo za Prešerna. V kategoriji starejših letnikov in barikiranih vin se je na vrh rezultatov povzpela modra frankinja Premium 2015 (fotografija na naslovnici revije) z oceno 18,18 in si hkrati priborila še šampionski naslov, le dve stotinki za njo je zaostala tista iz linije Prestige 2011 (več o njej enolog Rudi Kos na strani 63). Obe vini sta seveda iz Kleti Krško (o obeh piše tudi Caroline Gilby na strani 41), grozdje za njiju prihaja iz njihovih vinogradov na Sremiču. To pa niti še ni ves arzenal krške frankinje, če ji smemo tako reči. Piramida se začne z linijo Classic, nadaljuje z omenjenima Premium in Prestige, prav na vrhu je Gourmet. Suhi jagodni izbor modre frankinje 2012 pa je sploh redkost in zato zanimiva posebnost.

Doslej smo jo poznali predvsem kot Kmečka zadruga Krško. Ta uradni naziv sicer ostaja, želijo pa tudi bolj izpostaviti Klet Krško. To nakazuje tudi prenovljena spletna stran www.klet-krsko.si. • Sodelujejo s približno 230 vinogradniki in njihovimi družinami, ki obdelujejo okoli 200 hektarjev vinogradov, imajo pa tudi 10 hektarjev lastnih vinogradov na Sremiču. • Z zmogljivostjo 4 milijone litrov in s pridelavo okoli 1,1 milijona litrov vina letno so največja klet v Posavju. Negujejo vina iz dveh okolišev: večinsko iz dolenjskega (tega vina je v kleti 90 %) in bizeljsko-sremiškega. So tudi največja klet vsakega od obeh okolišev.

Klet Krško je največje domovanje cvička, ta je seveda dolenjski, in morda od tod miselna inercija, zaradi katere občasno tudi kateri od vinskih poznavalcev odlično bizeljsko ali sremiško vino posplošeno pripiše Dolenjski. Vsekakor malce pozornosti pri branju krških etiket v prihodnje ne bo odveč.

V okviru sodelovanja z organizatorjem Festivala modre frankinje in ocenjevanja modrih frankinj predstavljamo pridelovalca zmagovalnega vina – prvaka ocenjevanja po izboru komisije. Predlani je bila to klet Žaren iz Nemške vasi (modra frankinja 2011 barrique), lani slavonska klet Feravino iz Feričancev (frankinja Miraz 2012), letos je to Klet Krško (modra frankinja Premium 2015, ki je hkrati tudi vino vinske kraljice Slovenije 2017, Maje Žibert).

Prešerna bi lahko, če tega ne bi opazil sam, opozorili vsaj še na beli pinot in zeleni silvanec, naj bosta iz linije Clasic ali zahtevnejše Premium. Pozornosti sta vredna že zato, ker se pri nas redko pojavljata v steklenicah kot sortni vini. Da pa nista zgolj zanimivost, se je najlažje prepričati s kozarcem enega ali drugega. In za to niti ni treba v Krško prešernovsko pisariti dolgih pisem.

Omenjena Vinarska zadruga Kostanjevica je bila ustanovljena leta 1928 v vinski kleti cistercijanskega samostana Kostanjevica na Krki in Klet Krško se ob logotipu ponaša s to letnico. A spomeniško zaščitena kostanjeviška vinska klet je sčasoma postala premajhna. Kot primerna lokacija se je ponujal grad Leskovec pri Krškem, kjer so leta 1971 dogradili prvi del obrata za predelavo grozdja in kjer Klet Krško domuje še danes. • Najstarejše vino v njej je danes pozna trgatev laškega rizlinga iz leta 1984, toda vinska klet ima precej daljšo tradicijo. Zgrajena je bila leta 1770, v času, ko je bil grad Leskovec ali Šrajbarski turn, kot mu pravijo, gospodarsko na višku. Ime je zelo verjetno dobil od nemškega glagola *schreiben* (pisati), očitno je bilo to nekakšno upravno poslopje, nič kaj skromno, celo mogočno, in v njem tudi pisarji, šrajbarji. Za zanimivo in pomenljivo vinsko zgodbo v zvezi s Šrajbarskim turnom je kriv Anastasius Grün, kar je psevdonim za grofa Antona Aleksandra von Auersperga (1806–1876), avstrijskega pesnika in liberalnega politika. Bil je na čelu kranjske linije grofov in knezov Auerspergov, lastnik Šrajbarskega turna in učenec našega velikega svetovljana Franceta Prešerna (1800–1849), ko se je ta še pedagoško udinjal. Vzdrževala sta prijateljske stike, starejši pesnik je na gradu in v njegovi kleti večkrat obiskal mlajšega. Glede na vsem dobro znane Prešernove navade si lahko mislimo, da se tam nista ravno žalostila. In prišlo je tudi do tistega pisma na začetku.

Jože Rozman,
Marijan Močivnik