

Festivalasko



Prjat & Vno - Movia - foto Marjan Močivnik

Teran v vseh svojih odtenkih

Štanjel, 6. avgust 2025

Vinsko-kulinarična zgodba, ki povezuje vinarje Združenja Konzorcij kraških pridelovalcev terana, ročno rezan kraški pršut, izbrane sire in kulinarične kreacije bistroja Grad Štanjel, je bila na vabilu opredeljena vsebina dogodka, ki so

ga pripravili na štanjelskem grajskem dvorišču. Običajno, če je to glede na število ponudnikov izvedljivo, si z Barbi zadava pokušino vsega ponujenega. Tudi tokrat. Zato sva taktično, da prehitiva morebitno gnečo pri pokušanju konzorcijskih teranov, prišla bolj zgodaj, a tokrat neuspešno, kozarce sva lahko, kot seveda vsi drugi obiskovalci, dobila šele ob napovedani uri začetka

dogajanja. Vendar tega nikakor ne omenjam kot kritiko, je zgolj dejstvo. Sprehodila sva se po ponujenih različnih interpretacijah rdeče vinske ikone Krasa, od mehurčkastih in roséjastih pristopov do predstavnikov različnih letnikov. In ti so bili, če v spomin priključimo zadnjih nekaj vegetacijskih sezon, recimo 2022, 2023 in 2024, res različni. Posledično so jasno različna tudi vina. V spominu,

če se med številnimi prepričljivimi terani številčno res močno omejim, uspelo nama je namreč poskusiti vse, ostane s svojim pristopom Rogelja (mehko, sadno, čisto) in največja kraška klet Vinkras, vključno s predstavljenim Terantonom. To niti ni presenetljivo. Večje slovenske kleti pač že dolgo zagotavljajo vsaj enako kakovost vina kot butičnejša konkurenca. /M. M./

Pršut & vino

Štanjel, 25. avgust 2025

Iz imena in kraja dogajanja je vsebina tega festivala povsem jasna. In hkrati nekoliko zavajajoča. Obe v imenu dogodka navedeni ikoni Krasa lahko hitro napeljeta misli na precej manjši prostor, kot so ga predstavljali udeleženci festivala. Za pršuti so se namreč organizatorji poleg bližnjega sosedstva ozrli še na vzhod do Prekmurja in na drugo stran čez zahodno mejo ali, kot je bilo napovedano, na voljo je bila ponudba slovenskih in tujih pršutov butičnih pršutarjev ter kulinarika z uporabo pršuta. Vinarji pa so bili tudi zastopani širše primorsko in čezmejno. Vstop na dvorišče štanjelskega gradu je bil za obiskovalce prost, vzdušje sproščeno, degustacije so potekale z nakupi kupončkov. Te je Barbi in meni simpatična in ustrezljiva Gaja, ki naju je kot predstavnika revije *Vino* na dogodek sicer tudi prijazno povabila, skupaj s kozarcema zagotovila takoj, ko naju je opazila v vrsti čakajočih. Nisva pa seveda imela nobenih medijskih privilegijev med poznejšim čakanjem pri vsakem od ponudnikov, obiskovalci so namreč prizorišče krepko napolnili. To je kvečjemu pomenilo nekaj občasnega degustacijskega počitka, saj so bile porcije dovolj velike, da ni bilo treba takoj nazaj ali naprej k naslednjemu ponudniku za potešitev lakote. K temu je zagotovo pripomogel tudi odličen kruh, česar do nedavnega pri takem dogajanju ni bilo ravno običajno omenjati. Vinska in pršutarska ponudba je bila resnično pestra, o njeni kakovosti nikakor ni moglo biti dvoma, prisotna so bila so tudi ikonična imena ene in druge vsebine, o okusih se pa to tako ali tako ne razpravlja. V našem primeru najbolje niti sam s sabo. Marsikaj od ponujenega je bilo ob odhodu možno tudi kupiti. In nekaj res sva.

Vindel

Maribor, 22. oktober 2025

Tudi letošnjemu VinDelu je bilo prizorišče Slovensko narodno gledališče Maribor. In tudi letos so vinsko-kulinarična doživetja v mesto stare trte (ali iz njega na

86 | TUKAJ



Vindel - foto: Marjan Močnik



Teran v vseh svojih odtenkih - Matej Rogelja - foto: Marjan Močnik

prizorišče dogajanja, če ste pač domačin) privabila res številne ljubitelje odličnih vin in kulinaricnih dobrot. Že 16. izvedba salona vina in delikates, kot ga označuje organizator Zavod SloVino, je kot most med vinarji, someljeji, kulinaricnimi ustvarjalci in vinoljubi sovpadla s SloVino 25-letnico. Na salonu se je predstavilo več kot 160 razstavljalcev, med njimi približno 130 vinarjev in ponudniki delikates. Vinarji iz različnih okolišev so ponujali in predstavljali vse sloge vina, pridelanih iz širokega nabora mednarodnih in lokalnih sort, različne letnike (seveda s prevlado aktualnih polnitev), ni pa manjkalo niti različnih posebnosti. Ob salonskih predstavitev in degustacijah so bile obiskovalcem na voljo še vodene degustacije in druge delavnice. /M. M./

Slovenski festival vin

Ljubljana, 13. in 14. november 2025

27. Slovenski festival vin, glavni ljubljanski (in širše) vinski dogodek je tudi v letošnji izvedbi potekal v ljubljanskem Cankarjevem domu. Privabil je več kot 3.400 obiskovalcev, ki so uživali v več kot 600 vinskih

vzorcih. Častni pokrovitelj, minister za gospodarstvo, turizem in šport Matjaž Han, je ob odprtju nagovoril razstavljalce, vinarje in partnerje festivala ter podelil priznanja za najbolj ocenjena vina. • Bogato ponudbo vin je spremljal pester nabor delavnic, tudi dveh ne čisto tipično vinskih, Masterclass sakeja in t. i. brezalkoholne spremljave, ki v osnovi nimata grozdja. • Kot izstopajoči posebnosti letošnjega festivala podpisani izpostavljam salone znotraj festivala, katerih zasluga je tudi, da smo lahko okušali vina vinarjev, ki jih že nekaj časa ni bilo na spregled, in pa, da se je v primerjavi z letom, dvema nazaj število neslovenskih vin povečalo. • V okviru strokovnega ocenjevanja za 27. Slovenski festival vin je sedemčlanska komisija pod vodstvom prof. dr. Tatjane Košmerl ocenila 130 vzorcev. Letos je bilo prvič v zgodovini festivala kar 11 vin ocenjenih z več kot 90 točkami – dve med penečimi belimi, dve med suhimi belimi in kar sedem med rdečimi vini.

Zmagovalci po kategorijah:

- peneča bela vina: Vina Sanabor, Penina Celestia, 2020
- bela mirna vina: Klet Brda, Dobrovo, Bagueri Rebula 2021

- oranžna mirna vina: Vina Sanabor, Malvazija Natura, 2021
- rdeča mirna vina: Aleksandrović Winery (Srbija) Rodoslov, 2019.

Tudi letos je dogodek potekal v sodelovanju z Zavodom Varna pot, ki je opozarjal na pomen odgovornega uživanja vina in varne poti domov. Obiskovalci so lahko opravili brezplačen alkotest in preverili svoje psihofizično stanje. /B. G./

Vinski Univerzum

Ljubljana, 17. december 2025

Grand Hotel Union je bil 17. decembra 2025 znova stičišče mladih vinarjev, strokovnjakov in ljubiteljev vina. Jubilejna, deseta izvedba Vinskega univerzuma je potrdila status največjega mladinskega vinski izobraževalnega festivala v Sloveniji ter pokazala pomembnost mlade generacije pri razvoju vinske kulture. • Na prireditvi se je predstavilo 62 mladih vinarjev iz vseh slovenskih vinorodnih okolišev ter eden iz Avstrije. Ob prevladi družinskih vinarjev so sodelovale tudi tri večje vinske kleti. Festival je obiskalo več kot 800 obiskovalcev, večinoma

revija VINO
za naročnike
cenejša kot na
prodajnih
mestih

naročanje:
revija-vino.si
082 051 612

prodajna
mesta revije na
revija-vino.si



Slovenski festival vin • foto: Arhiv organizatorja



Vinski Univerzum • foto: Arhiv organizatorja

mladih do 30 let, kar lahko nakazuje, da vino za mlajše generacije ni nujno več le pijača, temveč tudi kulturna, družbena in strokovna izkušnja. • Vinski univerzum izstopa predvsem po svojem izobraževalnem konceptu, mladi vinarji so svojim sovrstnikom med drugim predstavili sodobne vinifikacijske pristope, različne stile vin, fermentacijo, maceracijo, peneča vina, trajnostno in ekološko pridelavo, pomen avtohtonih sort in vpliv terroirja ter podnebni sprememb na pridelavo in slog vin. Dodatnega strokovnega programa

delavnic se je udeležilo več kot 180 obiskovalcev, kar pomeni več kot petino vseh udeležencev festivala. • Pomemben mejnik jubilejne izdaje je predstavljalo tudi uradno ocenjevanje vin Vinskega univerzuma 2025 na Biotehniški fakulteti Univerze v Ljubljani. Med 70 ocenjenimi vzorci v desetih kategorijah ni bilo izločenih vin, kar priča o visoki ravni kakovosti. Podeljenih je bilo 31 zlatih medalj, šampion ocenjevanja pa sta z najvišje ocenjenim vinom postala Julija in Adrian Jogan (Kmetija Jogan, Slovenska Istra). • Vinski univerzum

v svojem bistvu ostaja prostovoljski projekt. Več kot 60 prostovoljcev in 35 fakultetnih ambasadorjev pod vodstvom izjemno sposobnega Aleša Rodice vse leto gradi dogodek, ki presega klasičen festival. Dodajamo, da je dinamika med mladimi in izkušenimi ključna za razvoj panoge. Mladim pa je seveda treba pustiti tudi prostor za napake, saj prav z izkušnjami zorijo v prihodnje nosilce odgovornosti slovenskega vinogradništva in vinarstva. /B. M./