

Rebula, kraljica Brd

Ta teden so se v Vili Vipolže zbrali mednarodni
vinski poznavalci

Ta teden so v Vili Vipolže pripravili peti mednarodni vinski dogodek Brda – Home of Rebula Wine

Experience, ki je s čezmejno avtohtono vinsko sorto združil vinarje ene regije in dveh držav, kajti s to sorto so tesno povezana slovenska Brda in italijanski Collio. Tako rebula v kletah na obeh straneh meje odseva v različnih vrhunskih odtenkih, ki so bili na odmevnih svetovnih vinskih ocenjevalnih mnogokrat nagrajeni.

»Raznolikost mikroklimatskih razmer, ki jih ponujajo briški griči, ugnedni med Alpami in Jadranskim morjem, prodornim vinarjem omogočajo zelo širok spekter interpretacije rebule skozi raznolike vinarske metode. Od klasične rebule z izrazito mineralnostjo do rebule zorjene v različnih oblikah hrastovih sodov, amfor in betonskih posod v obliki jajca, pa vse tja do rebul s podaljšano maceracijo. Prav v vseh oblikah različnih interpretacij so rebule pritegnile pozornost kritikov pod svetovnimi žarometi, kar dokazuje izjemen potencial sorte,« so ob dogodku, ki ga je Konzorcij Brda pripravil že petič, podčrtali organizatorji.

Na masterclassu, ki sta ga vodila eden naših najboljših sommelierjev **Gašper Čarman** in britanska vinska strokovnjakinja **Caroline Gilby**, so se poznavalci vin dotaknili 14 različnih rebul. Tu so bili okusi s podpisom Marjan Simčič, Edi Simčič, Dolfo, Ferdinand Wines, Ščurek, Klet Brda,

Zanut, Moro, **Medot**, Erzetič iz Slovenije, medtem ko so iz italijanske strani Brd v kozarce okuševalcev natočili še odtenke rebule z nalepkami Kristian Keber, Gradis'ciutta in Jermann.

Zanimivi so bili tudi poudarki o rebuli, ki jih je nanizal **Uroš Peterc**, direktor Konzorcija Brda, medtem ko se je **Denis Rusjan** z vinskimi poznavalci sprehodil po vinogradih. Med ogledom vinskih trt je profesor na oddelku za agronomijo na Biotehniški fakulteti Univerze v Ljubljani pojasnil tudi vse o tem, kako briške lege in podnebne spremembe



vplivajo na razvoj rebule.

Še eno ime, tesno povezano z rebulo, gre omeniti, in sicer je to najvplivnejši italijanski sommelier **Luca Gardini** – ker je ogromno prispeval k prepoznavanju rebule na svetovnem vinskem parketu, so ga zdaj imenovali za ambasadorja Brd.

Poleg naštetih so v Vili Vipolže vinski poznavalci srečali tudi dva vrhunska slovenska chefa: **Tomaža Kavčiča** in **Uroša Fakuča**.

Fakuča. Chef Kavčič ima v Vipolžah restavracijo Kruh in vino, chef Fakuč, ki ustvarja v novogoriški restavraciji Dam, je v Brdih pripravil jedi, ki so na mizo pospremile velike letnike rebule. »Bistvo rebule so ljubezen, strast in pozornost, ki jo briški vinogradniki posvečajo tej sorti,« je dejal chef Fakuč, ki je prepričan, da je rebula izvrstna spremljiva jedem iz njegove kuhinje.

Špela Ankele

Zelena miselnost

Destinacija Brda se lahko pohvali z novim trajnostnim znakom Green key/Zeleni ključ, ki ga je pridobila Vila Vipolže. Najlepša slovenska

renesančna vila se je trajnostno izkazala na kar štirih področjih, in sicer kot nastanitev (accomodation), atrakcija (attraction), konferenčna dejavnost (conference) in kot gostinska ponudba (cuisine – restavracija Kruh in vino pod taktirko Tomaža Kavčiča).



Kuharski mojster z dvorca Zemono chef Tomaž Kavčič je tudi s Kruhom in vinom zadel v polno. FOTO: IGOR MODIC

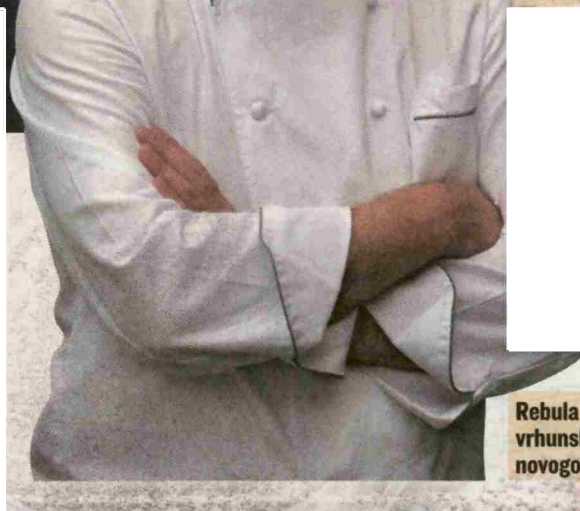
Marjan Simčič, predsednik Konzorcija Brda, in rebula opoka, ki jo je italijanska stroka leta 2016 izbrala za najboljšo vino na svetu.
FOTO: BLAŽ MOČNIK





Mednarodni vinski dogodek je gostila Vila Vipolže.

FOTO: ARHIV ZAVODA ZA TURIZEM, KULTURO, MLADINO IN ŠPORT BRDA



Rebula je tisto vino, ki odlično dopolnjuje vrhunske krožnike, je prepričan Uroš Fakuč, chef novogoriške restavracije Dam. FOTO: IGOR MALI