

Besedilo: Jože Rozman, foto: Marijan Močivnik
petek, 09 april 2010



Kakšen bo letnik 2009, je bilo zadnje vprašanje v intervjuju z Danilom Flakusom, objavljenim v letošnji aprilski številki revije *Vino*. Direktor in enolog vinske kleti [Dveri-Pax](#) (Vrata miru) je jedrnato naznanil, da bo krasen, ker so arome sortne, vina polna in ekstraktna, kisline pa umirjene. Na našem nepozabnem vinskem večeru pri njih, sicer že trinajstem po vrsti, smo se o tem lahko prepričali, še preden smo si ob prihodu dobro segli v roke. Štajerska širokogrudna gostoljubnost pač, ki cel večer ni popustila niti za hip. Ko smo ob koncu sešteli vsa degustirana vina, smo se skoraj ustrašili, a nihče od petindvajseterice gostov, bili so tudi iz oddaljenejših krajev, ni poročal o kakih težavah na poti domov, nekateri pa so prijetna doživetja tega večera odnesli v bližnje sobe na počitek, kar ni bila slaba odločitev.

Janez in zvedavi gostje

Torej, za dobrodošlico in pred ogledom sodobne vinske kleti v spomeniško zaščiteni nekdanji grajski pristavi, kjer je obiskovalce najbolj vznemirila klet z bariki in večjimi lesenimi sodi, in so hoteli o njih zvedeti marsikatero podrobnost (iz katerega lesa so, kolikokrat jih uporabijo, zakaj so eni večji in drugi manjši, kako to vpliva na zorenje vina, o primerni vlagi in cenah), smo srknili Janeza. Da, Janeza. Ko so se pred leti odločali, kako dati ime beli zvrsti iz šipona, laškega in renškega rizlinga, sauvignona ter chardonnayja (zanimiva kombinacija, kajne?), so se odločili za popularno slovensko moško ime. In se je prijelo, tudi na tujem.



Janez je bil 2009 in je brez velikih besed potrdil Flakusove napovedi o zadnjem letniku. Za njim niso prav nič zaostajali laški rizling, šipon in sauvignon, vsi 2009. Kaj zaostajali, celo preseгли, kot je bilo pričakovano. Ampak te trojice smo se lotili že udobno sede v starodavni obokani kleti bližnjega gradu Jareninski Dvor. Tudi obnovljeni, kot da je zob časa ni načel. Tod pripravljajo degustacije, tudi kulturne večere. In smo se počutili zelo starodavno, ob pritajeni svetlobi sveč, in sproščeno, saj je strežno osebje pozorno skrbelo, da naši kozarci niso bili prazni, izborne jedi pa so si sledile v pravšnjih razmakih. Za to so bili poklicani iz mariborskega hotela Habakuk z vodjem kuhinje Slavišo Amidžičem na čelu, uglašeni četici je s komaj opazno obrazno mimiko poveljeval vodja Habakukovega gostinskega dela Andrej Regoršek. Postrv z zelišči in zelenjavo, kremna polenta z beluši in dimljeno podravsko skuto, telečja ličnica z orehovim pirejem, srnin file z jurčkovim kruhovim cmokom in rdečo peso, pa rezina iz kisle smetane z beluši in rabarbaro, so bile imenitne, lahkotne in slastne jedi, ki so nam šle v užitek, lepo po vrsti od začetka do konca.



Tla se počasi dvigujejo

Ampak mimo onih treh ne moremo kar tako, na hitro. Vin namreč! Laški je iz Železnih Dveri, šipon (samo 5,7 g/l kisline) iz Ilovcev, oba torej iz Jeruzalemskih gor, sauvignon je iz bližnjega Vajgna. Dveri-Paxovih 68 hektarjev vinogradov je namreč raztepenih po štajerski Sloveniji, kot se že nekaj časa reče vinorodnemu okolišu, ki je združil pod eno streho prejšnjih šest podravskega. Od vinogradov do kleti, kjer je najbližji in najbolj znan kraj obmejni Šentilj, je najdlje osemdeset kilometrov v eno smer, kar terja natančno organizacijo dela, zlasti ob trgatvi, razpršene in različne lege pa so lahko tudi prednost, če jo znaš pametno izkoristiti. A o tem tu ne bomo, ker smo podrobneje v omenjenem intervjuju. So pa bili vsi omenjeni trije sortno prepoznavni in dovolj polni, a vabljivo pitni. Škoda, ker smo se morali nekateri preudarno nazaj držati. Vsi pa smo bili bolj kot ne prepričani, da se tla v obokani kleti res malce dvigujejo od vhoda proti zadnjemu zidu in da taka zaznava ni posledica kakih orientacijskih motenj. Za vsak primer pa sem itak imel v avtu vodno tehtnico, zgolj po naključju. A je nismo potrebovali, ker je Danilo razložil, da so tla namenoma in že davno tega položili tako, da je zrak v kleti lahko krožil in zlasti ob vrenju odnašal težji in nevarni ogljikov dioksid proti vratom navzdol in nato ven. Stari so bili pametni, mi pa še zdaleč nismo hoteli ven, saj so nas čakali sočen in živahen renski rizling 2008, mehak in krepak ter zato bolj na primorskega spominjajoč chardonnay Vajgen 2006, osvežujoč in značajan šipon Ilovci 2007, pa vsečna modra frankinja Murski vrh 2007 in istega letnika modri pinot Vajgen, vsa vina v parih k eni jedi, da smo lahko malce kombinirali in se igrali z različnimi okusi, razen zadnjega ledenega vina iz šipona in rumenega muškata 2008, ki je bil za sladki finale. Vse to ob intimno pridušeni glasbeni spremljavi mariborskega dueta Dada in Marko.



So pljuskali in celo trkali

Vmes smo lahko skočili v sosednji sobi, kjer se poraja muzej, in je v eni stara in mogočna lesena stiskalnica iz revolucionarnega leta 1848, ki je do 2000 še delovala na domačiji Zupanič in Prosenc v bližnjem Drankovcu, v drugi, Urbanovi kapelici, pa se ob različnih listinah in dokumentih ter fotografijah lahko sprehodite skozi stoletja Jareninskega Dvora. Tudi nagradno igro smo imeli, kot je to v navadi na naših nepozabnih večerih. V sodu barik,

ki praviloma meri 225 litrov, je bilo nekaj ... No, vode! Ker bi ne kazalo pljuskati s plemenitim vinom, kar so lahko počeli tekmovalci, da bi ugotovili, koliko vedrc je zlil vanj Danilo. Tudi trkali so lahko po sodu, kar se sicer po kletnem bontonu nikakor ne spodobi. Ko so vsi oddali svojo stavo, smo izmerili vsebino: 16,41 litra. S petnajstimi litri so se najbolj približali Andrej Sršen iz Ljubljane, Dušan Černigoj iz Logatca, in David Murn iz Ljubljane. Vsem za nagrado chardonnay Vajgen 2006.



Še nekaj malega vzorcev

In potem po z baklami osvetljenem drevoredu, da smo se spet počutili zelo srednjeveško, ali pa romantično, nazaj v klet na vertikalno renskih rizlingov od 2009 do 2002, kjer sta izostala 2004 in 2003, ker jih ni več, chardonnayjev od 2008 do 2006, dveh različnih sauvignonov 2007 in enega 2006, za nameček pa še lanski šipon, sušen do letošnjega februarja, da je s sladkostjo segel do suhega jagodnega izbora, in je že povrel, a je bil še moten, kar ni nikogar motilo, ker je še mlad in zelo obetaven, in smo s takim sklenili nepozaben večer.

Info: www.dveri-pax.com | [Nepozabni večeri iz preteklih let](#)

Slike dogodka še na povezavi:

<http://www.dveri-pax.com/si/novica/n/nepozabni-vinski-vecer-z-revijo-vino-pri-nas/00154cb0aa/>