

V v Nedeljo



K vrhunskim vinom v Meranu sodi dobra hrana, sploh tartufi in pršut. Med slovenskimi vinarji so se predstavili Brici.

V slikovitem južnotirolskem mestu Merano je potekal 26. vinsko-kulinarični festival, ki zaradi svojega mota Samo ekskluzivna kvaliteta stoji ob boku največjim tovrstnim na svetu. Predstavilo se je več kot 450 italijanskih in tujih vinarjev. Ob glavnem delu sta potekala kuhanje v živo petnajstih severnoitalijanskih kuharjev in predstavitev kulinaričnih dobrot več kot dvesto proizvajalcev Apeninskega polotoka. Slovensko vinarstvo so na festivalu zastopali le Brici - Jakončič, Simčič, Klet Brda in Marko Kristančič, ki so odlično predstavili značilnosti terroirja Goriških brd in svoje bogato znanje kletarstva.

Večina vin na festivalu je bila mlajših od štirih let, kar pomeni, da so se šele pričela razvijati. To se je opazilo predvsem pri rdečih vinih.

Izstopali so le redki posamezniki, ki so s seboj prinesli nekaj izbranih steklenic starejših letnikov, na primer Marchesi di Barolo, ki je nalil obiskovalcem rdeče vino letnik 1980. Iz nam znane sosesčine - Čedadada - se je s podobnim pohvalila tudi klet Bastianich, ki je predstavila svoje belo vino, poimenovano vespa, letnik 2002. Za nepoznavalce južnoitalijanskih vin so bile veliko presenečenje manjše nepoznane kleti z odličnimi vini - Argiolas, Vigneti del Salento, Statti, Librandi ...

Med kulinaričnimi dobrotami Apeninskega polotoka so prednjačile specialitete z belimi in črnimi tartufi. Za njimi niso zaostajali proizvajalci pršuta in drugih suhomesnih izdelkov ter dobrote iz ribjih iker, kaviarja. Predstavili so se tudi vse množičnejši in popularni mali pivovarji in številne destilarne.