



Gordia, Kolomban

Na kmetiji Gordia v Kolombanu s svojimi oranžnimi vini, ki bodo čez leto že iz ekološke proizvodnje, Cepovi združujejo avtorsko istrsko kuhinjo, ki se predvsem spogleduje z bližnjim morjem

Gordia je ledinsko ime tistega dela Kolombana nad Ankaranom, kjer kmetujejo, vinarijo in se gre do gostilno Cepovi. **Andrej Cep**, ki ima dobre štiri hektarje vinogradov, ki bodo naslednje leto že ekološki, v načrtu pa ima biodinamično kmetijo, se je usmeril v oranžna vina, se pravi dlje macerirana, v kuhinji pa, s pomočjo staršev in žene **Tine**, ustvarjajo kreativno istrsko kuhinjo. Medtem ko je oče odpiral družinsko penino cuvee gor letnik 2010, po klasični metodi iz malvazije in chardonnayja, so naju pozdravili z bučno peno in rikoto ter ikrami rakovice, žlička

pa je bila – priročno – narejena iz polnozrnatnega krekerja. Ker se iz jedilnice širi lep razgled po Piranskem zalivu, je logično, da svojo kreativnost razvijajo v morske dobrote. Ob štiri dni macerirani malvaziji letnik 2011 (vsa njihova vina so seveda pod blagovno znamko Gordia) so prinesli krožnik, na katerem so bile kozice z bučno kremo, nastrganim črnim tartufom in redukcijo vinskega kisa. Naslednja jed je združila morje in okoliške gozdove, v katerih so nabrali ene zadnjih letošnjih jurčkov, torej: ravioli na jurčkovi kremi s sipami v tempuri in redukcijo pomarančnega soka. Zraven so pri-

poročili macerirano malvazijo letnik 2011.

Še ena ribja jed, ki je dišala po bližnjem morju, je bil razstavljeni brodet s črno polento; od morskih prebivalcev so uporabili ribji file, sipo in kanoče. In bela zvrst gordia belo, letnik 2010, macerirano, oranžno vino in 40 odstotkov sauvignona ter po 30 odstotkov sivega pinota in malvazije. Končali smo s sladico: belim tartom s kakijevo sredico in lešnikovim krokantom ter domačim rocherjem z lešniki in čokoladnim ganachem ter njihovim sladkim vinom iz sušene malvazije letnik 2011.

JOŽE SPLIČAL



Andrej Cep
(FOTO: BEBA SPLIČAL)



Tina Cep (FOTO: BEBA SPLIČAL)



Dobro je vedeti
Kmetija Gordia

Andrej in Tina Cep
Kolomban 13 b
6280 Ankaran
Tel.: 00386(0)41 806 645
E-mail: vino@gordia.si

urnik

Od srede do sobote od 12. do 15. ure in od 18. do 21.30, ob nedeljah od 12. do 16.30, ob ponedeljkih in torkih zaprto.

sedeži

20 in 25 na terasi.

degustacijski meni

Da, 4, 5 ali 7 hodov, 35, 45 ali 49 evrov, brez vina.

vinska klet

Lastne buteljke, oranžno vino.

kreditne kartice

Visa in EC.

