

## Belo macerirano, Gordia



**2010, Slovenska Istra, suho, alkohol 14 %; cena pri vinarju 15 evrov**

Kar šest mesecev maceracije belih sort (50 % sivega pinota, 40 % sauvignona, 10 % malvazije), brez nadzora temperature, a zato vsak dan trikrat kontrola vina, z ročnim potapljanjem klobuka in mešanjem! Gordii je vseč oranžno, tako kot sta bila belemu s Kolombana nad Ankaranom, kjer imajo Cepovi nad amfiteatom 3,5 hektara vinograda s pogledom na morje tudi gostilno (štirje sončki), tarte in lososova postrv. Tarte je bil z belgijskim radičem, ki je nežno grenkobo združil z vinom in dimljenimi račjimi prsmi, postrvi, ki se je z vinom tudi barvno ujela, pa sta okus dodala skorja iz pinjol in pehtrana ter koromač s smetano. Skratka, takšno (oranžno) vino ima rado strukturne jedi. Prvi požirek deluje še robato, drugi

napolni že vso ustno votlino, tretji pa že premaga predsodek do nove barve vin. Kdor ne verjame, se bo že konec tega meseca (30. novembra) lahko prepričal na Ljubljanskem gradu, kjer se bo na festivalu Label Grand Karakterre predstavilo več kot 50 vinarjev iz Avstrije, Francije, Italije, Madžarske, Portugalske, Hrvaške in Slovenije, ki svoja vina pridelujejo po pravilih ekološkega ali biodinamičnega kmetovanja. Po vrenju z avtohtonimi kvasovkami in dolgi maceraciji je vino 24 mesecev zorelo v hrastovih sodih na drožeh. Le ob stekleničenju, brez filtriranja, z naravnim bistrenjem, je začutilo majhno količino žvepla. Gordijino belo je vino z značajem trme, ki je bila tudi kriva, da je iz nekdanje nedeljske množične gostilne nad Ankaranom pred leti nastala dobrojedrska postojanka z do narave prijazno vinsko kletjo.

Na Kolombanu, do 130 metrov nad morjem, so tla laporna, lege pa strme in južne. Cepovi so jih pred dvema letoma vključili v kontrolo za ekološko vinogradništvo.

Domači pršut, salame, skuše na gradelah, rezanci s sardoni, palamida s črnimi oljkami, bogati siri so preizkušene jedi, s katerimi chef Andrej Cep družijo svoje belo.

**Gordia, Andrej Cep, Kolomban 13, Ankaran, Istra, Slovenija, 041 806 645, vino@gordia.si, www.gordia.si, degustacije po predhodnem dogovoru.**