

VIPAVSKÁ DOLINA

Slovensko pozná väčšina Slovákov ako krajinu s nevelkým, no malebným pobrežím, a keď sa sem vydajú, navštívia väčšinou letovisko Portorož, stredoveký Piran či hlavné mesto LUBLjanu. My sme sa do Slovinska vybrali, ako inak, za jedlom a vínom a preskúmali sme pre našincov doposiaľ nie až také známe údolie Vipavy. Nechceme predbiehať, ale hned' na začiatku musíme skonštatovať, že návštevu tohto úrodného a pohostinného regiónu vrele odporúčame!

Návšteva Vipavy pritom nemusí znamenať žiadnu významnú zachádzku vo vašom letnom itinerári. Je to len necelá hodina cesty autom z Lubľany a okolo 25 minút z talianskeho Terstu. Úrodná dolina sa tiahne od Novej Gorice na hraniciach s Talianskom až po oblasť zvanú Kras v dĺžke približne 50 kilometrov. Pomenovaná je podľa rieky Vipava, ktorej početnými ramenami je celá oblasť popretkávaná, a tak ju niekedy miestni nazývajú slovinské Benátky.

Centrom doliny je mesto Vipava ležiace pod horou Nanos, kde sa nachádza aj najväčšie vinárstvo v údoli, Vipava 1894. Druhým „väčším“ mestečkom je nedaleká Ajdovščina so 6 600 obyvateľmi (takže naozaj sa tu nerozprávame o veľkomestách), kde vždy v druhú sobotu v mesiaci môžete navštíviť výborný farmársky trh. Väčšinu územia Vipavskej doliny tvoria romantické dedinky charakteristické bielymi domami s červenými škridlovými strechami, úzkymi uličkami, majermi, kostolíkmi a hradmi.

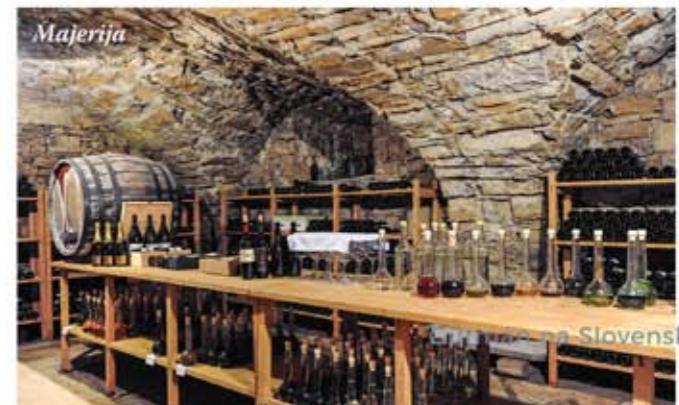
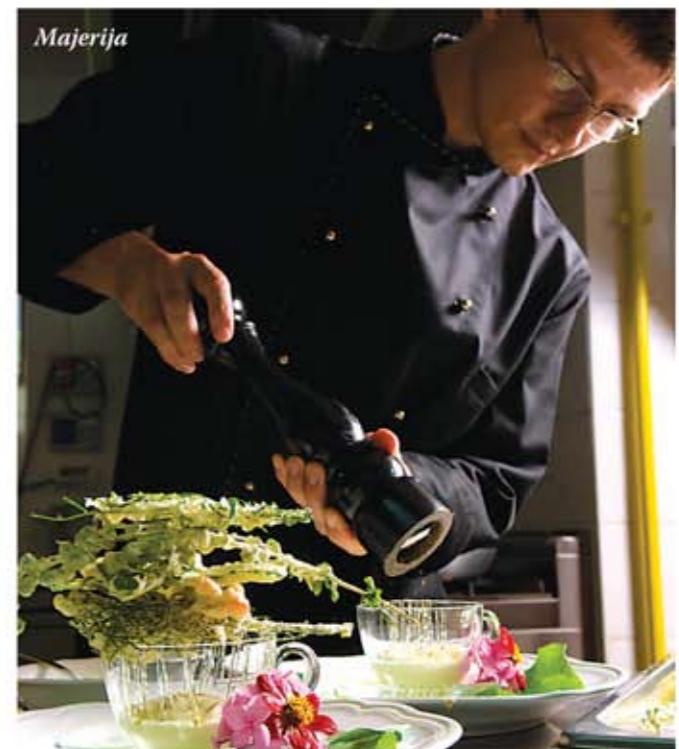
Ešte charakteristickejšie sú ale v tejto oblasti kameňe, ktorími sú škridly na strechách domov zaťažené. Jedným z najvýraznejších fenoménov, ktorý formuje tunajší život, je totiž nárazový vietor *burja* (bóra), ktorý v zimných mesiacoch dosahuje rýchlosť až 200 km za hodinu! Často sa stáva, že keď burja udrie, zavŕhuje sa školy, všetci sa pozatvárajú doma a život sa tu zastaví aj na dva týždne.

Regionálne speciality

Vráime sa ale späť k tomu, kvôli čomu sme prišli. Vipava je v prvom rade neskutočná gurmánska a vinárska destinácia. Tunajšia gastronomia je jednoduchá, zameraná na využívanie miestnych bohatých prírodných zdrojov, od šťavnatého ovočia, čerstvej zeleniny, oviec, dobytka a diviny až po sladkovodné ryby. Stále sa tu varí podľa receptov starých mám. Miestnou špecialitou je polievka *jota*,

ktorjej základom je kyslá kapusta, fazuľa a bravčové mäso. Ďalšou tradičnou pochúťkou sú *štruklji*, závitky z kysnutého cesta, väčšinou plnené orechmi a hroziennami alebo tvarohom a bylinkami. V každej vínnej pivničke či rodinnej reštaurácii, ktorých je tu naozaj nespočetné množstvo, vás so samozrejmostou pohostia miestnym pršutom (k tomu sa ešte dosteneme) a ovčím či kravským syrom. Celá Vipavská dolina je okrem pestovania viniča známa aj pestovaním ovocia, najmä marhúľ a broskýň, ale aj cerešní, hrušiek a olív.

Dost však bolo teórie, podieme zistiť, ako to s miestnou kulinárskou scénou vyzerá v praxi. Na obed mierime do jednej z najuznávanejších gastronomických inštitúcií v celom Slovinsku s názvom Majeria. Vlastní a vedie ju Matej Tomažič. Práve on učil v začiatkoch variť Anu Roš, ktorá nám odporučila,





Gostilna pri Lojzetu



Majerija



Majerija



Majerija

aby sme jeho starý zrekonštruovaný majer s prvo- triednou kuchyňou určite navštívili, a sama nám tam spravila rezerváciu. Šéfkuchár tristoročnú budovu nachádzajúcu sa na kopci nad obcou Slap odkúpil v 90. rokoch a takmer desať rokov ju do posledného detailu vypíplával do súčasnej podoby.

Jeho zmysel pre detail a perfekcionizmus je zrejmý v každom naservírovanom jedle. Filozofiou tunajšej kuchyne je variť tradičné jedlá s použitím lokálnych surovín, ale, samozrejme, ako to už v takýchto reštauráciach býva, upravených do súčasnej podoby. Na záhradu, v ktorej pestujú bylinky a zeleninu, máte výhľad rovno od stola, vinice sú všade navôkol a farmy na mäso v blízkom okolí.

V úvode sme ochutnali vyprážané púpavové listy s jogurtovo-medovou omáčkou a k tomu skvelé biodynamické šumivé víno, ako inak, z Vipavy. Nasledoval jemný tatarák z daniela doplnený penou z mascarpone a fermentovanou zeleninou.

Podobne ako v nedalekom Taliansku aj tu pred hlavným mäsovým chodom podávajú „primi piatti“. Tým bolo v tomto prípade tunajšie tradičné cestovinové jedlo s názvom *mlinci*. Kedysi to bolo jedlo chudobných vidiečanov. Pripravuje sa z plátkov pohánkového cesta naplneného rôznymi surovinami, ktoré sú momentálne v sezóne, v tomto prípade s brokolicou, a potom sa zapeká podobne ako lasagne. K *mlinci* nám naservírovali víno Pinela z miestneho vinárstva Sveti Martin. Pinela je pôvodnou bielou autochtonou odrodou z tohto regiónu – svieže, „zelené“, štavnaté víno sa výborne dopĺňalo s cestovinovo-zeleninovým predjedlom. Hlavným chodom bol štavnatý steak z muflóna s čučoriedkovou omáčkou s chlebovými suflé a čerstvým hráškom a na záver variácie vynikajúcich dezertov z miestnych surovín.

Po výdatnom obede nás majiteľ previedol celou nehnuteľnosťou. Na majeri už začal ponúkať aj ubytovanie, keďže do „civilizácie“ to nie je až tak blízko

a večere sa tu nesú v znamení ochutnávania miestnych delikátnych vín. Zaujímavosťou je, že údolie Vipavy bolo celé desaťročia turistami zo vzdialenejších krajín viac-menej neobjavené. V júni 2014 však v New York Times vyšla reportáž o krásach a gastronomickom bohatstve tohto regiónu a odvtedy majú „vybookované“. Matej Tomačič spomína, že hned na druhý deň potom, ako vyšiel článok, mal dvadsať nových rezervácií z USA a Američania si túto časť Európy zamílovali.

Na ceste za vínom

Ako som už naznačila vyššie, údolie Vipavy je preslávené predovšetkým vínom. Slnečné južné svahy a stredomorská klíma sú pre pestovanie viniča, s ktorým tu začali už starovekí Rimania, ideálne. Na približne 2 300 hektároch prevažne vápencovej pôdy tu víno pestuje okolo tristo vinárov. Veľkou tému sú v Slovinsku naturálne vína, ktoré majú zastúpenie v mnohých michelinských reštauráciach po celej Európe a oceňujú ich aj prestížne svetové magazíny. K tým najlepším v regióne patrí vinárstvo Burja, ktorého názov je odvodený od už spomínaného silného vetra. Práve ten totiž miestnym vinárom, ktorí sa snažia o výrobu vína tradičným

spôsobom, pomáha, aby nemuseli pôdu a rastliny zbytočne zatažovať pesticidmi. Vybrali sme sa teda za Primožom Lavrenčičom, ktorý vinárstvo Burja založil v roku 2008, no patrí už k tretej generácii, ktorá sa kultivácií vína venuje, a jeho predkovia sa do Vipavskej doliny pristáhovali už na konci 15. storočia! Z Majerije, v ktorej sme boli na obede, je to len desať minút jazdy autom smerom na juh. Primož Lavrenčič pracuje predovšetkým s pôvodnými tunajšími odrodami ako Zelen, Refošk, Rebula či Schioppettino, z ktorých niektoré v podstate zachránil pred vyhynutím. Špecialitou je víno Bela zložené prevažne z odrôd Malvazija, Rebula a Rizling vlašský, ktoré je založené na tradícii vipavského bieleho vína – zmesi Vipavec. Primožova manželka Mateja nám vysvetľuje, že jeden zo štepov pre toto víno pochádza z najstaršej vinice vo Vipave. Kedysi Vipavec pili miestni vinári len doma, no oni ho chceli spopularizať aj pre širšie publikum a dnes ho v malých množstvách exportujú aj do zahraničia. Všetky vinohrady, ktoré rodina vlastní, momentálne prechádzajú na biodynamický koncept. Vína vyzrievajú v sudech zo slovinských, ale aj francúzskych dubov a pred plnením ich nechájú prejsť samočistením. Exportujú aj do zahraničia – najmä do Škandinávie, ale tiež do Talianska a Rakúska.



Vinohrady vinárstva Mlečník



Primož Lavrenčič z Vinárstva Burja





Presne na druhej strane Vipavskej doliny je ďalšie skvelé rodinné vinárstvo Mlečník. Tu máte ďalšíu príležitosť spoznať vinára, ktorého rodina vyrába vína už sto rokov rovnakým spôsobom. Tak ako väčšina ostatných producentov naturálnych vína sa tu riadia dnes už legendárnu príručkou o pestovaní vína s názvom Vinoreja, ktorá vyšla v roku 1844! Klement Mlečník, ktorý tu spolu so svojím otcom Valterom víno vyrába, nás previedol rodinnými vinohradmi a oddegustovali sme ich neskutočne dobré vína, z ktorých určite odporúčam ochutnať cuvée s názvom Ana!

Jaskyne, pršut a gin s tonikom

Primorska oblasť Slovinska je okrem vynikajúcich vína známa aj prvotriednym pršutom. A najvyhlásenejším mestom, kde sa dá táto delikatesa ochutnať, je mesto Štanjel. Nachádza sa v podstate už za hranicami Vipavskej doliny v oblasti zvanej Kras, ktorá hraničí s Talianskom.

Zaujímavosťou je, že práve tu vedci objasnili viaceré črty krasu a odtiaľto aj pochádza názov kras (v angličtine „karst“), ktorý sa používa pre všetky podobné krajinné útvary na celom svete. Len pre zaujimavosť – speleológovia v Slovinsku každý rok objavia nové a nové jaskyne a v súčasnosti je ich okolo 8 000! Najznámejšou je jaskyňa Postojna, ktorá sa nachádza na východnej strane Vipavskej doliny a je pravdepodobné, že ste ju na ceste k Jadranскemu moru párkrát míňali.

Ale opäť sme odbočili. Najjužnejšia oblasť Slovinska je preslávená červeným vínom Teran, ktoré sa pestuje na červenej ilovitej pôde. Najväčším lákadlom pre gurmánov z celého sveta je ale miestny pršut. Čistý vzduch, vietor burja, soľ a samozrejme know-how miestnych robia z tunajšej „sušenej šunky“ pochútku svetových parametrov. Renomovaných výrobcov pršuta, ktorí tu fungujú už niekoľko generácií, je tu hneď niekoľko. My sme navštívili pršutáreň rodiny Ščuka v obci Kobjeglava nedaleko mesta

Štanjel. Do tajomstiev výroby tejto delikatesy nás zasvätila dcéra majiteľov Maja. Jedným z ich najdôležitejších pomocníkov je práve vietor burja, ktorý zabezpečuje sušenie mäsa tým najlepším prírodným spôsobom. Na optimálne zrenie ale treba dohliadať a najmä vedieť, kedy v miestnostiach otvárať a zatvárať okná! Máso v špeciálnych miestnostiach zreje od dvanásťich do šesnásťich mesiacov. Okrem klasického pršuta z bravčového stehna sme mali možnosť ochutnať aj zemitejší pršut z diviaka a výraznú, no delikátnu sušenú šunku z jeleňa. Umenie je aj vedieť pršut nakrájať na tenučké plátky tak, aby sa v ústach rozplýval na jazyku. Nie je to vôbec jednoduché a pri návštive takejto ustanovizne budete mať možnosť si to vyskúšať.

Ak chcete zakončiť návštevu Vipavskej doliny vo veľkom štýle, odporúčam spraviť si rezerváciu v luxusnej reštaurácii Gostilna pri Lojzetu, ktorá je súčasťou renesančného zámku. Dvorec Zemono bol postavený v roku 1860 ako letný lovecký zámček

a dnes je populárnym miestom pre svadby a rôzne kultúrne akcie. Reštauráciu vede Tomáš Kavčič, ktorý bol priekopníkom tunajšej avantgardnej kuchyne, a každý rok v máji sa tu koná gurmánsky festival s názvom Okusi Vipavske.

Počas niekoľkochodovej večere sme mali možnosť ochutnať ďalšie skvelé vipavské vína, ktorími nás sprevádzal žoviálny a veľmi skúsený someliér Andre, a neminuli nás ani jedlá, ktorími sa Kavčič preslávil aj za hranicami Slovinska, ako ryba uvarená na soľnej kocke, vývar podávaný v skúmovke či „dymiaci“ gintonik. Pred návštavou tejto reštaurácie sa jedným slovom pripravte na trošku divadla, intenzívne chutie, impresívny interiér a veľa skvelého slovinského vína!

Na záver nám už ostáva len dodať, že ak máte tento rok naplánovanú letnú dovolenkú pri Jadranom mori, urobte si aspoň dvojdňovú zastávku vo Vipavskej doline. Určite to nebudeťe ľutovať!

Autor: Elena Strápková