

# Okus tedna

## Koletnik: atimo malvazija, 2012

**K vinu, pod katero se je podpisal Filip Koletnik, je kuharski ustvarjalec Tomaž Bolka (Gostilna Krištof) z bukovo žagovino zadimil brancina iz Ribogojnice Fonda**

**N**a posestvu Valterja Sirk a v Goriških brdih je zorelo grozdje in pravi tam je bilo tudi polnjeno vino atimo, pod katero se je podpisal Filip Koletnik. Z malvazijo, ki jo zaznamujejo žlahtrna, zlato rumena barva,

kompleksne vonjave, krepek in mineralni okus ter dolg pookus, so to polejte napolnili 300-steklenic magnum (1,5 litra).

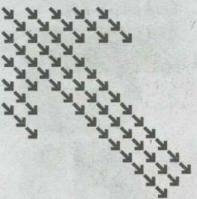
»Zrelo in zdravo grozdje 50 let starih trt smo ročno obrali ter devet mesecev macerirali na jagodah v 500-litrskem lesenem rabljenem sodu tonneau, kjer sta potekala alkoholna fermentacija z naravnimi kvasovkami in biološki razkis. Po devetih mesecih maceracije pri nekotrolirani temperaturi je ob polni luni sledil prvi pretok v rabljen 500-litrski tonneau sod, brez stiskanja grozdja,« so ustvarjalci opisali nastanek tega vina.

Nato je vino 14 mesecev zorelo na finih drožeh, pretoki in vsa dela mešanja (bâtonnage) so

bila opravljena ob polni luni, prav tako ob letošnji avgustovski polni luni pa je bilo vino ustekleničeno po principu prostega pada, in to brez filtracije in ob dodatku minimalne količine žvepila. Hkrati vino zaznamuje še to, da so bile pri vretju uporabljene le avtohtone kvasovke, vino pa ni bilo ne beljakovinsko čiščeno niti stabilizirano na vinski kamen.

K tako nastali malvaziji je **Tomaž Bolka** iz kranjske gostilne Krištof v dim poslal Fondovega brancina. Zraven je namenil še oljčno olje **Vanije Dujsca**, kanček grozdnega kisa s podpisom **Joška Sirk**a in solni cvet iz piranskih solin. Brancina so v dim pospremili še lističi ingverja, vložena s pesnim sokom in riževim kisom, jesenski cvet buče kapucinke ter kavlar rdeče postrvi in črn kaviar morskoga zajca. Vse naštetu je **Tomaž Bolka** umetelno postavil na leseno desko, čeznjo poveznili manjšo stekleno kupolo ter vanjo spustili dim, nastal iz bukove žagovine. **S. A.**

← V dim, ki je nastal s kurjenjem bukove žagovine, je **Tomaž Bolka** iz Gostilne Krištof skrtil brancina iz Ribogojnice Fonda.



**Koletnik: atimo malvazija, 2012**

Vino postrežemo pri 12 do 15 stopinjah Celzija. Po naravi je motno in vsebuje fine kvasovke. Mlegovi ustvarjalci svetujejo, naj steklenico pred odprtjem obrnemo, saj se tako kvasovke promišajo z

