

Vino in kulinarika v vasici opojnih trenutkov

- 🎯 Vas Šmartno je postala odprto gostišče, prepleteno s kulturo, umetnostjo in domačo obrtjo
- 🎯 Dišalo je po pomladi in pravljici, po ocvrti akaciji in bezgu, po pečenem pujsu in pecivu



Pogled proti turnu in na srednjeveško vasico Šmartno (FOTO: GORAZD ŠINIK)

SREDNJEVEŠKA vasica Šmartno, ki ponosna in prenovljena ždi v osrčju Goriških brd, je bila minuli konec tedna čudovito prizorišče široko zasnovane ponudbe kraja. Dvodnevno druženje so organizatorji pomenovali Brda in vino ali kar festival vina in kulinarike. Vasica, ki ima zgleden in celovit koncept arhitekturne ureditve in ponudbe, je zaživela kot veliko odprto gostišče, ki so ga dopoljevale dodatne vsebine in dogajanje. »Povabili smo vse domače vinarje in nekaj iz sosednje Furlanije, briške oljkarje, turistične kmetije in ljudi, ki se ukvarjajo z domačo obrtjo. In tokrat prvič še znane kuharje, ki bodo dogajanje podprli s kulinarčno vsebino,« je povedal **Sebastjan Mavrič** iz agencije Marica, ki je bil ob **Vesni Valentinič** iz hotela San Martin soorganizator letošnje prireditve. »Zavedali smo se, da je bilo treba dogodek predružačiti in podpreti z dodatnimi vsebinami. Veseli nas dober obisk, veliko ljudi je prišlo iz avstrijske Koroške, Italije, Hrvaške. Da bo veliko kulture in kulture pitja, je festival le čez dan,« je bil optimističen



Darja Mavrič in Vanja Toroš sta vabili ob ognjišče, kjer se je kuhalo po starem. Odlična ideja je dobila nadaljevanje v diplomskem študiju. (FOTO: GORAZD ŠINIK)

Mavrič, ki v Šmartnem peto leto vodi hišo Marica, v kateri so pripravili priložnostno razstavo urednika fotografije **Lea Caharije** z naslovom Brda panorama. Briško ognjišče in stari recepti so študijski izziv za **Vanjo Toroš**, ki sicer prihaja iz medanske Belice. Da ne »padeste v švohost«, sta Vanja in njena pomočnica **Darja Mavrič** vabili v nadstropje stare Šmarške hiše, kjer je bilo le kurišče kuhinja za tri različne tradicionalne obroke. Nekaj, kar bo težko pozabiti. S ponudbo so izstopali

trije znani slovenski chefi. Prvi med njimi **Janez Bratovž** v sodelovanju z vinsko ponudbo vinarja **Jureta Štekarja**. Mlada chefa slovenskega združenja JRE, **Tadej Gašparin** iz Pikola, z briškim točem in polento na belo ter z družinsko vinski zgodbo Silveri in pred kratkim v Ameriki nagrajenim penečim vinom. **Uroš Fakuč** iz restavracije Dam se je poigraval s poširanim jajcem, pirejem in tartufi. Med 33 sodelujočimi vinogradniki in vinarji so se tokrat predstavili številni mladi. Si-

novi in hčere že uveljavljenih Movie, Ščurka, Reye, Ronka, Radikona, Sirk, Ferdinanda, Prinčiča in drugih. Sestre svetega Martina so pripravile vodeno degustacijo penečih vin, mladi arhitekti skozi razstavo svojih del razmišljajo o razvoju in podobi kraja, iz naravnost čudovite trgovinice Nona Luisa je dišalo po sivki, zeliščih in domači kozmetiki. Z veliko bero pozitivnega sta o prvem srečanju razmišljala priznani gostinec **Joško Sirk** iz Krmina in dr. **Irena Fonda** iz Porto-roža. Oba sta s svojo ponudbo tudi sodelovala.

Na trgu pod Turnom je orkester Maxmaber dvigoval razpoloženje in utrip. Dišalo je po ocvrti akaciji in bezgu, na drugi strani



Vinsko delavnico, ki so jo pripravile Nataša Šuligoj, Tina Kastelic, Metka Mavrič in Marjetka Sirk, Sestre svetega Martina, so obiskali Ivo Persolja, po nonotu domačin iz Šmartnega, predsednik društva Sommelier Slovenije, ter Meri in Zlatko Mavrič iz hiše Belica v Medani. (FOTO: GORAZD ŠINIK)

vasi po sveže pečenem kraško poljskem pujsu, po ulici pa po pecivu, ki so ga napekle briške gospodinje. Čeprav jo je skušalo

zagosti vreme, je bilo za obzidjem Šmartnega preveč dobre volje, da bi lahko pomladansko vzdušje zmotila manjša ploha.

Vasica opojnih trenutkov, kot so pred časom zapisali za »deželu« Goriška brda. Seveda je stekla debata o ponovnem srečanju ob letu, ponudbi in še večji prisotnosti prepoznavnih blagovnih znamk ter s tem še večjem obisku. Za tako široko zasnovano srečanje, ki je vsekakor dodana vrednost turistične podobe kraja, se je vredno tudi v prihodnje truditi. In mlajša generacija, ki se je učila od svojih nonotov in tatkov, ima brez dvoma veliko priložnost.

Predstavili so še novo pohodniško pot Alpe Adria trail, ki bo povezovala Italijo, Slovenijo in Avstrijo. Že drugi konec tedna v maju bodo v Višnjeviku v Goriških brdih tradicionalno praznovali v čast vinski sorti rebula. (FOTO: GORAZD ŠINIK)



Prireditve je obiskal tudi direktor predstavništva Spirit na Dunaju Jan Ciglinečki z ženo Marjeto. Skozi Šmartno ju je popeljal Sebastjan Mavrič, soorganizator festivala vina in kulinarike. (FOTO: GORAZD ŠINIK)



V trgovinici Nona Luisa sta se srečala tudi Irena Fonda iz ribogojnice Fonda in Joško Sirk iz gostilne La Subida v Krminu. Oba sta s svojo prepoznavno ponudbo sodelovala na prireditvi. (FOTO: GORAZD ŠINIK)



Tudi pod streho, kjer se je predstavljala Tadej Gašparin iz restavracije Pikol, je bilo v zraku pomladno. Njegova izbranka Alenka Gorkič mu je bila v pomoč pri predstavitvi nagrajenega penečega vina. (FOTO: GORAZD ŠINIK)



Cvetan, starejši brat Zlatko Mavriča iz hiše Belica, z Iztokom Klemenčičem, nekdanjim veslačem z Bleda, verjetno najboljšim sommelierjem med veslači. (FOTO: GORAZD ŠINIK)



V zraku je bilo čutiti pomlad in ljubezen. Medijsko znani vinar Jure Štekar je sodeloval s kulinarčno ponudbo, ki sta jo pripravila Janez in Nina Bratovž iz restavracije JB. Verjetno tehnično najboljši krožnik festivala. (FOTO: GORAZD ŠINIK)



Domiselno se je predstavila mlajša generacija znanih vinskih hiš Radikon, Ronk, Reya in Benedičič. (FOTO: GORAZD ŠINIK)



Priložnostna fotografska razstava Brda panorama v hiši Marica. Leo Caharija že veliko let spremlja dogajanje v Brdih. Panorame so igra svetlobe in avtorjevega pogleda. (FOTO: GORAZD ŠINIK)