



Dr. Irena Fonda in Igor Tomažič z dozorelo steklenico vina Dulcis mare

Na dnu našega morja v idealnih razmerah zori žlahtna kapljica iz Goriških brd

Janez Mužič

Besedilo in foto

Začelo se je leta 2009, ko se je štajerski vinar **Silvo Črnko** iz Jarenine pri Šentilju prvič odločil, da bo v »vinsko klet« na dnu Piranskega zaliva položil nekaj sto steklenic svoje penine, ki jo je poimenoval Oceanus. Ideje sta s potrebno logistiko takrat takoj z navdušenjem podprla dr. **Irena Fonda**, ki sredi Piranskega zaliva vodi ribogojnico, znano po kakovostnih brancinih in školjkah, in njen brat **Lean Fonda**, ki se ukvarja s potapljaško dejavnostjo oziroma podvodnimi deli.

Poskus Silva Črnka, čigar nova serija oceanusa tudi letos blizu ribogojnih bazenov zori na globini 10 metrov, je bil prvi tak pri nas in tudi v Evropski uniji. Sledil mu je vinar **Igor Tomažič** s Huma v Goriških brdih, ki je v morju v sodelovanju z ribogojnico predlani in lani potopil po 3000 steklenic vina



Dvigovanje vina po dveh letih zorenja na dnu Piranskega zaliva

Vino iz Piranskega zaliva

ter penine, ta petek pa še novih 3000 steklenic belega vina iz trt chardonnay, rebula in tokaj. To je tudi priložnost, da so iz te neobičajne morske kleti prvič potegnili paleto svojih prvih steklenic vina, ki je tam zorel kar dve leti. Pred vznemirljivim odprtjem prve buteljke je Tomažič povedal: »Morje ne miruje, steklenice se stalno gibljejo, kar je za vino zelo dobro. Temperatura se skozi leto spreminja samo za kaki dve stopinji, vino tako v dobrih razmerah ne zaspi, a se tudi ne utruji in v njem se ustvarjajo glicerini.«

Med prvimi, ki so okusili Dulcis mare, kot so poimenovali blagovno znamko teh goriško-piranskih vin, je bil enolog dr. **Paolo Pineschi** iz Gorice, ki ni skrival navdušenja: »To je zelo

kompleksno vino, vonjam cvetice, sladkost, celo bele in rumene vrtnice. To je moja prva taka izkušnja in ideja je zelo dobra.«

Razmere v morju so popolnoma drugačne kot v vinski kleti. »V klasični vinski kleti se količina vina v steklenici pozimi zmanjša in noter skozi zamašek pride zrak. Poleti se vino razširi in zrak gre skozi zamašek ven. Ta proces se ponavlja in vino oksidira. Pod morjem je drugače. Tam je stalna temperatura in ni zraka, tako da se to ne dogaja. V takih razmerah vino lahko hranimo dlje kot na kopnem,« je o morskem kletarjenju še dejal Pineschi. Potopljene steklenice so tudi navzven neobičajne in unikatne, saj si na njih ustvarijo svoj dom drobceni morski organizmi in školjke cevkarji, alge, korale.

Dulcis mare je na pot pospremila kar precejšnja družba ljubiteljev dobrega vina, med katerimi ni manjkal župnik **Pavel Juhant**, duhovnik v Ljubnem na Gorenjskem, ki je dobro razpoložen blagoslovil vino.



Novo serijo steklenic je takole pospremil na morskno dno župnik Pavel Juhant.