

Radgonske gorice: novi letnik penine untouched by light, pridelana v temi, je lani najbolj prepričala Kitajce; novi letnik pa ima največ kupcev iz ZDA

Penina untouched by light, pridelana v temi, je lani najbolj prepričala Kitajce; novi letnik pa ima največ kupcev iz ZDA

F MATEJA BERTONCELJ
mateja.bertoncelj@finance.si

Prvi letnik edinstvene penine untouched by light, ki je bila prvič predstavljena lani, je bil poleti razprodan. Kar 95 odstotkov steklenic se je popilo v tujini, poslali pa so jih v Ameriko, Azijo ter povsod po Evropi. Največ pa so jih popili Kitajci. Novega letnika - tudi ta tako kot prvi letnik vsebuje dva tisoč steklenic, od katerih vsaka stane sto evrov - si najbolj želijo Američani. Četrtna steklenic je že prodana, Kitajci pa so po oddanih naročilih trenutno na drugem mestu. V ponedeljek je novi letnik penine untouched by light dobil že tudi prvo zvonečo nagrado - zlato medaljo na Glass ob Bubbly.

Untouched by light je prav posebna penina. Grozdje zanjo raste na soncu, potem pa vse poteka v temi. »Želeli smo postati prepoznavni na svetovnih trgih in da bi dosegli ta cilj, smo posegli v stoletja star in zelo tradicionalen postopek proizvodnje penečih se vin,« pojasni Borut Cvetkovič, direktor Radgonskih gorice.

Prvi na svetu

Nastala je penina untouched by light. »To je prvo peneče se vino na svetu, ki je narejeno v popolni temi in ki do snidenja s kupcem ne vidi svetlobe. Morda pa tudi takrat ne, ker priporočamo, da se pije v temi. Untouched by light je narejena iz grozdja chardonnay, pobranega ponoči, in starana v kletih v popolni temi. Penina je naprodaj v steklenicah, ki ne prepuščajo svetlobe,« pove Borut Cvetkovič in doda: »Untouched by light je narejena iz ravno prav zrelega grozdja chardonnay z uporabo znane francoske metode vrenja v steklenici. To vino je edinstveno zaradi postopka pridelave, ki poteka v temi, samo grozdje raste na soncu. Med trgatvijo, pretresanjem steklenic in pakiranjem uporabljamo očala za nočno gledanje. Untouched by light pa se sicer stara od dve do tri leta v naših kletih, brez svetlobe. Ko penina zapusti klet, jo ščiti steklenica iz črnega stekla, pakirana je v vakuumsko zaprti vrečki, ki prepreči dostop kakršnekoli dodatne svetlobe ali stik z zrakom.«

Prvič so grozdje v temi pobirali leta 2016. Pobuda za takšno pridelavo je prišla od agencije Bruketa & Žinič & Grey, s pomočjo katere so želeli Radgonsko klet postaviti na svetovni zemljevid. Agencija pa je idejo dobila v znanstvenih raziskavah zdaj že upokojene profesorice Ann C. Noble iz oddelka za vinogradništvo in vinarstvo kalifornijske univerze UC Davis. Njene raziskave kažejo, da svetloba negativno vpliva na vinske arome, še posebej to velja za peneča se vina.

■ Prvi letnik inovativne penine untouched by light so poleti razprodali. Zdaj je na voljo novi letnik, ki so mu v ponedeljek na Glass of Bubbly podelili zlato medaljo. Penina, ki je narejena v temi, naj bi se tudi pila v temi.

■ Ko penina zapusti klet, jo ščiti steklenica iz črnega stekla, pakirana je v vakuumsko zaprti vrečki, ki prepreči dostop kakršnekoli svetlobe.

■ Vodilna ekipa Radgonskih gorice, ki je za penino untouched by light letos kot prvo živilsko podjetje od GZS prejela zlato priznanje za inovativnost.



RADGONSKKE GORICE



RADGONSKKE GORICE



ARHIV RADGONSKIH GORIC

Penina pobira nagrade

Penina, narejena v temi, je v prvem letu svoje predstavitve ljubiteljem penin prejela številne nagrade. Ocenjevalce je navdušila tako sama penina, Decanter je je nagrajil s srebrnim priznanjem, na Glass of Bubbly je bila zlata, nagrajeni pa so bili tudi oblikovalci popolnoma novega izdelka - za oblikovanje in dizajn je dobila nagrade red dot, poklonili so se ji v Art Directors Club New York, dobila je bronaste kantskega

leva. Pred nedavnim so jo nagradili tudi v Sloveniji in to na Gospodarski zbornici Slovenije, kjer je postala prvi izdelek prehranske industrije, ki je dobil zlato nacionalno priznanje za inovacije.

No, letnik penine untouched by light 2016 je razprodan. Kakšen pa je letnik 2017, ki je bil v ponedeljek v Londonu na Glass ob Bubbly nagrajen z zlato medaljo, in to v kategoriji »Spring Fling«, kar bi prevedli kot pomladni občutek?

Novi letnik je prvi pokusil francoski poznavalec

Lani je penino prvi poskusil Francoz Pierre-Yves Bournérias, s katerim Radgonske gorice sodelujejo že vrsto let in tudi letos je bil prvi pokuševalec. Pierre-Yves Bournérias je enolog in svetovalec iz enologije s specializacijo za peneča se vina z več kot 30-letnimi izkušnjami. Zaposlen je na Institut Oenologique de Champagne v Eperneju. Sodeluje tudi z oddelkom za enologijo univerze v Reimsu. Deluje tudi kot vinski svetovalec in je član mednarodnih komisij za ocenjevanje vina. In kaj pravi priznani enolog o novem letniku?

»Barva je intenzivno zlata, mehurčki izredno majhni. Na nosu je penina bogata in vabljiva, z razvitimi notami zrelega rumelega in belega sadja, kot so breskev, hruška, kanček manga ... Zelo zapeljiva. Prvi vtis v ustih pa je popolna svežina, z živahnimi citrusnimi notami. Potem počasi sledita kremnost in nežnost, k čemur le še pripomorejo zelo nežni in delikatni mehurčki, kar vse prispeva k lepi zaokroženosti te penine. Pokus je dolg, a se v njem še vedno čuti svežina s trohico mineralnosti.«

Glavna enologinja Radgonskih gorice in ustvarjalnica nove penine Klavdija Topolovec Špur pove: »Kot njena predhodnica je bila tudi ta penina v celotnem procesu proizvodnje, od trgatve do pakiranja, pridelana v temi. Tako smo dejansko nadaljevali izziv, pri katerem so nam pomagale pridobljene izkušnje in znanje prejšnjega letnika penine untouched by light. Z njo smo postavili visok kriterij kakovosti, saj je dobila ogromno pozitivnih kritik. Za penino untouched by light letnika 2017 lahko rečem, da je dosegla vsa moja pričakovanja.«

No, ocenjevalci na Glass ob Bubbly so očitno tudi navdušeni, saj je tudi penina untouched by light letnika 2017 tako kot letnik 2016 prejela zlato priznanje.

Dostopna le na spletu in v Domu penine v Gornji Radgoni

Penine untouched by light ni mogoče kupiti v fizični trgovini, izjema je le Dom penine v Gornji Radgoni, sicer pa je dostopna samo na spletu in to prek spletne strani untouched by light.

Letos za vinarje boljše leto

V Radgonskih goricah so sicer doma najbolj znani po zlati in srebrni radgonski penini, s katerima so največji peničar v Sloveniji. S peninami ustvarijo okoli 60 odstotkov vseh prihodkov. Lani jim jo je pri prodaji korona kar pošteno zagodla. »Vino se pije v družbi in lani je bila prodaja primerna vsem omejitvam, ki nam jih je zapovedoval boj proti širjenju virusa, konkretno to pomeni, da je bila približno za četrtno manjša kot leta 2019. Letos je prodaja boljša, nismo pa pri številkah iz leta 2019,« pove Borut Cvetkovič.

Izv  **zniki.si**

Najboljše iz Slovenije

Zgodbe o uspešnih podjetjih, kako jim uspeva in kaj načrtujejo. Več na www.izvozniki.si.

Partnerji izvozniki.si – najboljše iz Slovenije:



 Slovenske železnice

 UniCredit Bank