

9. festival. penin

FESTIVAL DEGLI SPUMANTI
SPARKLING WINE FESTIVAL
.....
PORTOROŽ - PORTOROSE



9. festival. penin

FESTIVAL DEGLI SPUMANTI
SPARKLING WINE FESTIVAL

PORTOROŽ - PORTOROSE

PENINA V SLOVENIJI, KAJ PA DRUGJE?

Samo peneča vina, ki so narejena v francoski pokrajini Šampanja, se lahko imenujejo **šampanjci**. Druga francoska peneča vina poznamo kot **cremont**, v Italiji se pije **spumante**, v Španiji **cava**, v Nemčiji in Avstriji **sekt**, v Angliji **sparkling wine**, v Sloveniji pa je to **penina**. Narejena je lahko iz različnih vrst vina. Poznamo bela, rdeča in rosé peneča vina.



MEHURČKI V KOZARCU

Peneče vino vsebuje tri oblike ogljikovega dioksida. Prva je prosta, plinasta oblika, ki se nahaja v praznem prostoru v vratu steklenice; druga je topna, ko se plin raztaplja v tekočini in nastaja ogljikova kislina; tretja pa vezana, estrska oblika, ko se ogljikova kislina počasi veže z alkoholi. Ta omogoča sproščanje drobnih verižic mehurčkov, ki mu pri nas lepo rečemo iskrenje. Dobra penina se mora tudi dobro peniti. Penjenje se zgodi na površini vina ob robu kozarca in mora pri dobrih peninah trajati vsaj tri do štiri minute.

IZ ČESA PIJEMO PENINO?

Priporoča se uporaba ustreznih kozarcev za penino. Priporočljiv je **visok in vitek kozarec**. Najbolj primeren je t. i. tulipan, v katerem so mehurčki lepo vidni. Če so drobni, številni in dolgotrajni, zagotovo pijemo dobro penino.

TEMPERATURA

Penino se postreže čim bolj hladno, vendar ne hladnejše od 6 stopinj Celzija. Najprimernejša temperatura je med 6 in 8 stopinjami Celzija.

IN SLOVENIA LO SPUMANTE SI CHIAMA “PENINA”, E ALTROVE?

Solo i vini spumanti prodotti nella provincia francese dello Champagne possono essere chiamati **champagne**. Gli altri spumanti francesi sono conosciuti come **cremont**, in Spagna si beve la **cava**, in Germania e in Austria il **Sekt**, in Inghilterra lo **sparkling wine**, e in Slovenia la **penina**. Gli spumanti possono essere prodotti da diversi tipi di vino. Conosciamo spumanti bianchi, rossi e rosati.

LE BOLLICINE NEL BICCHIERE

Il vino spumante contiene tre forme di anidride carbonica. La prima è una forma libera e gassosa che si trova nello spazio vuoto nel collo della bottiglia; la seconda è solubile e il gas si dissolve nel liquido producendo acido carbonico, mentre la terza, che è legata, è una forma di estere, dove l'acido carbonico si lega lentamente con gli alcoli. Ciò consente il rilascio di catenelle di piccole bollicine che in sloveno vengono chiamate anche scintillio. Un buon spumante deve avere anche una bella spuma, che si forma sulla superficie del vino ai bordi del bicchiere rilasciando un perlage molto sottile e persistente, che negli spumanti di qualità deve durare per almeno 3-4 minuti.



IL BICCHIERE GIUSTO?

Si consiglia di utilizzare un **calice** per spumante **alto e sottile**. Il più adatto è il calice a tulipano, che fa risaltare le bollicine. Se le bollicine sono piccole, numerose e persistenti, stiamo bevendo sicuramente un buon vino spumante.

LA GIUSTA TEMPERATURA

Lo spumante viene servito più fresco possibile, ma non deve avere meno di sei gradi. La temperatura più indicata è tra i sei e gli otto gradi centigradi.

SPARKLING WINE IN SLOVENIA AND ABROAD

Only the sparkling wine made within the French province of Champagne can be called **champagne**. All other sparkling wine is known as **cremont** in France, **spumante** in Italy, cava in Spain, **sekt** in Germany and Austria, sparkling wine in England and **penina** in Slovenia. It can be made from various wine types. We know of white, red and rosé sparkling wines.

BUBBLES IN THE GLASS

Sparkling wine contains three forms of carbon dioxide. The first is gas, floating freely within the unfilled space of the bottle. The second is the melting form, when the gas melts within the liquid and creates carbon acid. The third form is the binding form, when the carbon acid binds with alcohol. It is this form that enables the small chain of bubbles to form, which we affectionally call sparks. A good sparkling wine must produce foam. Foaming occurs at the surface of the glass, by the glass' edge, and in high quality wine continues foaming for at least three to four minutes.



WHAT TO DRINK SPARKLING WINE FROM?

It is recommended that sparkling wine should be drank from purpose made **glasses**. These should be **tall** and **slender**. The most appropriate is the Tulip, as the bubbles are more visible. If the bubbles are tiny, plentiful and long lasting, then we can be sure we are drinking quality sparkling wine.





TEMPERATURE

Sparkling wine is served cold, but not colder than 6 degrees Celsius. The ideal temperature ranges from 6 to 8 degrees Celsius.

Vinorodni okoliši Slovenije





VINORODNA DEŽELA PRIMORSKA

-  VINORODNI OKOLIŠ OKOLIŠ SLOVENSKA ISTRA
-  VINORODNI OKOLIŠ OKOLIŠ KRAS
-  VINORODNI OKOLIŠ OKOLIŠ VIPAVA
-  VINORODNI OKOLIŠ OKOLIŠ BRDA

VINORODNA DEŽELA POSAVJE

-  VINORODNI OKOLIŠ BIZELJSKO - SREMIČ

VINORODNA DEŽELA PODRAVJE

-  VINORODNI OKOLIŠ PREKMURJE
-  VINORODNI OKOLIŠ ŠTAJERSKA SLOVENIJA

26. december 2022

Festival penin GOURMET

Večerja v restavraciji Sophia

Sir frika, tuna, fermentirana zelena

Karpač o iz jakobove pokrovače z grenivko in rukolo

Njoki s školjkami in blitvo, pena iz pinjenca

*Poširani zobatec, fondant iz polente, drobljenec sipinega črnila,
omaka iz penine*

Ajda, sliva, kefir

Cena menija: 90 EUR

Pijača vključena v ceno menija.

Ob vsakem hodu bo postrežen kozarec izbrane penine.



26 Dicembre 2022

Festival degli spumanti GOURMET

Cena di gala al ristorante Sophia

Formaggio frika, tonno, sedano fermentato

Carpaccio di capesanta con pompelmo e rucola

Gnocchi con cozze e bietola, schiuma di latticello

Dentice, fondant di polenta, crumble con nero di sepia, salsa di spumante

Grano saraceno, prugna, kéfir

Prezzo del menu: 90 EUR

Incluse le bevande.

Tutte le portate saranno accompagnate con lo spumante scelto.

26 December 2022

Sparkling wine festival GOURMET

Dinner in restaurant Sophia

Frika cheese, tuna, fermented celery

Scallop carpaccio with grapefruit and arugula

Gnocchi with mussels and swiss chard, buttermilk foam

Poached dentex, polenta fondant, squid ink crumble, champagne sauce

Buckwheat, plum and kefir

Price: 90 EUR

Drinks included.

All dishes will be accompanied by selected sparkling wines.

**IZBRANA KULINARIČNA PONUDBA
HOTELA KEMPIŃSKI PALACE PORTOROŽ**

<i>Fuži s tartufi</i>	15,00 EUR
<i>Prošut – rezanje v živo 100g</i>	14,00 EUR
<i>Sir pecorino z grissini 100g</i>	14,00 EUR
<i>Goveja juha z gomoljno zelenjavo</i>	9,00 EUR
<i>Ĵagode v čokoladi 5 kom</i>	3,00 EUR
<i>Izbor makronov 3 kom</i>	7,00 EUR



**OFFERTÀ CULINARIA SPECIALE
DEL HOTEL KEMPIŃSKI PALACE PORTOROŽ**

<i>Fusi con tartufi</i>	15,00 EUR
<i>Prosciutto tagliato a mano 100g</i>	14,00 EUR
<i>Pecorino con grissini 100g</i>	14,00 EUR
<i>Consomme di manzo e verdure</i>	9,00 EUR
<i>Fragole in cioccolato 5 pz</i>	3,00 EUR
<i>Selezione di macaron 3 pz</i>	7,00 EUR



**SPECIAL CULINARY OFFER
OF HOTEL KEMPIŃSKI PALACE PORTOROŽ**

<i>Fuži with truffles</i>	15,00 EUR
<i>Prosciutto live cutting 100g</i>	14,00 EUR
<i>Pecorino with grissini 100g</i>	14,00 EUR
<i>Beef consomme with root vegetable</i>	9,00 EUR
<i>Strawberries in chocolate 5 pcs</i>	3,00 EUR
<i>Macaron selection 3 pcs</i>	7,00 EUR





SPARKLING OYSTERS

Ostrige/Ostriche/Oysters **Fin de Claire**

<i>1 kom/pz/pcz</i>	4,00 EUR
<i>3 kom/pz/pcz</i>	10,00 EUR

Ostrige/Ostriche/Oysters **Gillardeau**

<i>1 kom/pz/pcz</i>	6,00 EUR
<i>3 kom/pz/pcz</i>	15,00 EUR

www.sparklingoysters.si



LIMONI ŠIK

<i>Degustacija liker</i>	<i>0,33 dl</i>	2,00 EUR
<i>Degustazione liquore</i>	<i>0,33 dl</i>	2,00 EUR
<i>Degustation liquor</i>	<i>0,33 dl</i>	2,00 EUR

Christimed d.o.o., Pe Limoni
Cesta na Rižano 10, 6276 Pobegi



FONDA

<i>Tris piranskega brancina Fonda (3 kom)</i>	5,00 EUR
<i>Tris di branzino di Pirano Fonda (3 pz)</i>	5,00 EUR
<i>Tris of Fonda Piran Sea Bass (3pcz)</i>	5,00 EUR

Ribji vrt Fonda – Giardino del pesce Fonda - Fonda Fish Garden
Fonda.si d.o.o., Liminjanska cesta 117, 6320 Portorož

VINORODNA DEŽELA PRIMORSKA

VINORODNI OKOLIŠ SLOVENSKA ISTRA

- 01 **ANIMA ISTRA**, Arjol 3, 6000 Koper
☎ +386 40 516 200; ✉ andrej.krmac@gmail.com
- 02 **BORDON**, Dekani 63, 6271 Dekani
☎ +386 41 315 529; ✉ bordon.wines@gmail.com; 🌐 www.vinabordon.si
- 03 **KMETIJA MAHNIČ**, Dragonja 111, Dragonja, 6333 Sečovlje
☎ +386 41 642 851; ✉ mahing@siol.net; 🌐 www.kmetija-mahnic.com
- 04 **POSESTVO KLENART**, Plavje 55a, 6281 Škofije
☎ +386 51 353 442; ✉ info@klenart.si; 🌐 www.klenart.si
- 05 **RODICA EKOLOŠKO VINOGRADNIŠTVO**, Truške 1c, 6273 Marezige
☎ +386 41 695 019; ✉ info@rodica.si
- 06 **ROJAC WINE**, Gažon 63a, 6274 Šmarje
☎ +386 820 59326; ✉ wine@rojac.eu; 🌐 www.rojac.eu
- 07 **SANTOMAS**, Šmarje 10, 6274 Šmarje
☎ +386 40 457 451; ✉ info@santomas.si; 🌐 www.santomas.si
- 08 **VINA GORDIA**, Kolomban 13b, 6280 Ankaran
☎ +386 41 806 645; ✉ vino@gordia.si; 🌐 www.gordia.si
- 09 **VINAKOPER d.o.o.**, Šmarska cesta 1, 6000 Koper
☎ +386 51 660 456; ✉ vinakoper@vinakoper.si; 🌐 www.vinakoper.si
- 10 **ZARO**, Polje 12a, 6310 Izola
☎ +386 41 218 547; ✉ matejzaro@hotmail.com; 🌐 www.vinozaro.com

VINORODNI OKOLIŠ KRAS

- 11 **VINAKRAS Z.O.O. SEŽANA**, Sejmiška pot 1a, 6210 Sežana
☎ +386 31 398 090; ✉ info@vinakras.si; 🌐 www.vinakras.si
- 12 **VINARSTVO REBULA**, Brestovica pri Komnu 32, 6223 Komen
☎ +386 41 473 049; ✉ vinarstvo.rebula@gmail.com; 🌐 www.vinorebula.si
- 13 **VINA SANABOR**, Ravnje 10, 6222 Štanjel
☎ +386 51 619 204; ✉ info@vinasanabor.si; 🌐 www.vinasanabor.si
- 14 **VINA ŠTOKA**, Krajna vas 1d, 6221 Dutovlje
☎ +386 (0)31 361 823; ✉ vinastoka@gmail.com; 🌐 www.stoka.si

VINORODNI OKOLIŠ VIPAVA

- 15 **JAMŠEK 1887 POSESTVO**, Manče 5, 5271 Vipava
☎ +386 31 624 883; ✉ vinojamsek@gmail.com; 🌐 www.jamsek887.ecwid.com
- 16 **ŽVOKELJ ALEŠ**, Vrhpolje 7, 5271 Vipava,
☎ +386 70 736 920; ✉ ales.zvokelj@gmail.com

VINORODNI OKOLIŠ BRDA

- 17 **KLET BRDA**, Zadružna c. 9, Dobrovo v brdih
☎ +386 40 626 607; ✉ info@klet-brda.si; 🌐 www.klet-brda.si
- 18 **KRISTALVIN**, Višnjevik 39, 5212 Dobrovo v brdih
☎ +386 40 357 544; ✉ alan@kristalvin.com; 🌐 www.kristalvin.com
- 19 **MOVIA**, Ceglo 18, 5212 Dobrovo v brdih
☎ +386 51 304 580; ✉ ela@movia.si; 🌐 www.movia.si
- 20 **SILVERI**, Neblo 1e, 5212 Dobrovo v brdih
☎ +386 40 537 986; ✉ silveri@silveri.si; 🌐 www.silveri.si

VINORODNA DEŽELA POSAVJE VINORODNI OKOLIŠ BIZELJSKO-SREMIČ

- 21 **ISTENIČ**, Stara vas 7, 8259 Bizeljsko
☎ +386 41 615 262; ✉ office@istenic.si; 🌐 www.istenic.si
- 22 **KLET KRŠKO**, Rostoharjeva ulica 88, 8270 Krško
☎ +386 31 312 385; ✉ tjasa.metelko@kz-krsko.si; 🌐 www.kz-krsko.si
- 23 **VINSKA KLET MASTNAK**, Orešje 10, 8290 Sevnica
☎ +386 41 690 136; ✉ zdravko.mastnak@gmail.com; 🌐 www.vinamastnak.si
- 24 **WINERY MIHELIN**, Vinarska cesta 62, 8259 Bizeljsko
☎ +386 30 707 207; ✉ info@winerymihelin.com; 🌐 www.winerymihelin.com

VINORODNA DEŽELA PODRAVJE VINORODNI OKOLIŠ ŠTAJERSKA SLOVENIJA

- 25 **ALEKSANDER KAVKLER**, Jelovec pri Makolah 58, 2312 Makole
☎ +386 31 509 309; ✉ sandi.kavkler@gmail.com
- 26 **HISA PENIN FRANGEŽ**, Hercegovščak 41a, 9250 Gornja Radgona
☎ +386 31 202 658; ✉ info@hisapenin.com; 🌐 www.hisapeninfrangez.si
- 27 **KOBAL WINE ESTATE**, Rabelčja vas 29c, 2250 Ptuj
☎ +386 41 599 281; ✉ natasa.jovanovic22@gmail.com; 🌐 www.kobalwines.si
- 28 **M-enostavno dobra vina**, Vinogradniška cesta 70 Radizel, 2312 Orehova vas
☎ +386 31 783 097; ✉ greg@m-vina.si; 🌐 www.m-vina.si
- 29 **GORA POD LIPO-PRIG**, Tinjska gora 80, 2316 Zgornja Ložnica
☎ +386 41 666 363; ✉ lena@gorapodlipo.com; 🌐 www.gorapodlipo.com
- 30 **PTUJSKA KLET**, Vinarski trg 1, 2250 Ptuj
☎ +386 31 210 977; ✉ maks.kadivec@ptujaska-klet.si; 🌐 www.ptujaska-klet.si

31 **PUKLAVEC FAMILY WINES**, Kolodvorska cesta 11, 2270 Ormož
☎ +386 (0)2 741 57 00; ✉ info@puklavecfamily.com; 🌐 www.puklavecfamilywines.com

32 **RADGONSKE GORICE d.o.o.**, Jurkovičeva 5, 9250 Gornja Radgona
☎ +386 (0)2 564 85 10; ✉ info@radgonske-gorice.si; 🌐 www.radgonske-gorice.si

ITALIJA / ITALIA

33 **LE MONDE**, Via Garibaldi 2, Loc. Le Monde Prata di Pordenone
🌐 www.lemondewine.com
Zastopnik: NOMINATOR d.o.o., Gorazd Šinik
☎ +386 41 620 606; ✉ info@nominator.si

HRVAŠKA / CROATIA

34 **VINA PRELAC**, Dolinja vas 23, 52462 Momjan (Istra)
☎ +385 98 175 82 79; ✉ info@prelac.hr; 🌐 www.prelac.hr

35 **VINA VUGLEC**, Škaričevo 150, 49000 Krapina Hrvaška
☎ +385 49 315 015; ✉ info@vuglec-breg.hr; 🌐 www.vuglec-breg.hr

ŠPANIJA / SPAIN

36 **CAVAS CODORNÍU**, Avda Jaume de Codorníu 08770 Sant Sadurní d'Anoia
(Barcelona) Španija
✉ valentin.bufofin@drinx.si; 🌐 www.drinx.si

FRANCIJA / FRANCE

37 **CHAMPAGNE POMMERY**, 5 Place du Général Gouraud, 51100 Reims Francija
Zastopnik: DRINX Obrtniška 18, 8210 Trebnje
✉ valentin.bufofin@drinx.si; 🌐 www.drinx.si

38 **CHAMPAGNE VRANKEN**, 5 Place du Général Gouraud, 51100 Reims Francija
Zastopnik: DRINX Obrtniška 18, 8210 Trebnje
✉ valentin.bufofin@drinx.si; 🌐 www.drinx.si

39 **CHAMPAGNE PIERRE MIGNON**, 5, rue des Grappes d'Or 51210 Le Breuil Francija
Zastopnik: DRINX Obrtniška 18, 8210 Trebnje
✉ valentin.bufofin@drinx.si; 🌐 www.drinx.si

40 **CHAMPAGNE DE VENOGÉ**, 33 Av. de Champagne, 51200 Épernay, Francija
Zastopnik: DRINX Obrtniška 18, 8210 Trebnje
✉ valentin.bufofin@drinx.si; 🌐 www.drinx.si

Tloris / Piantina / Ground plan

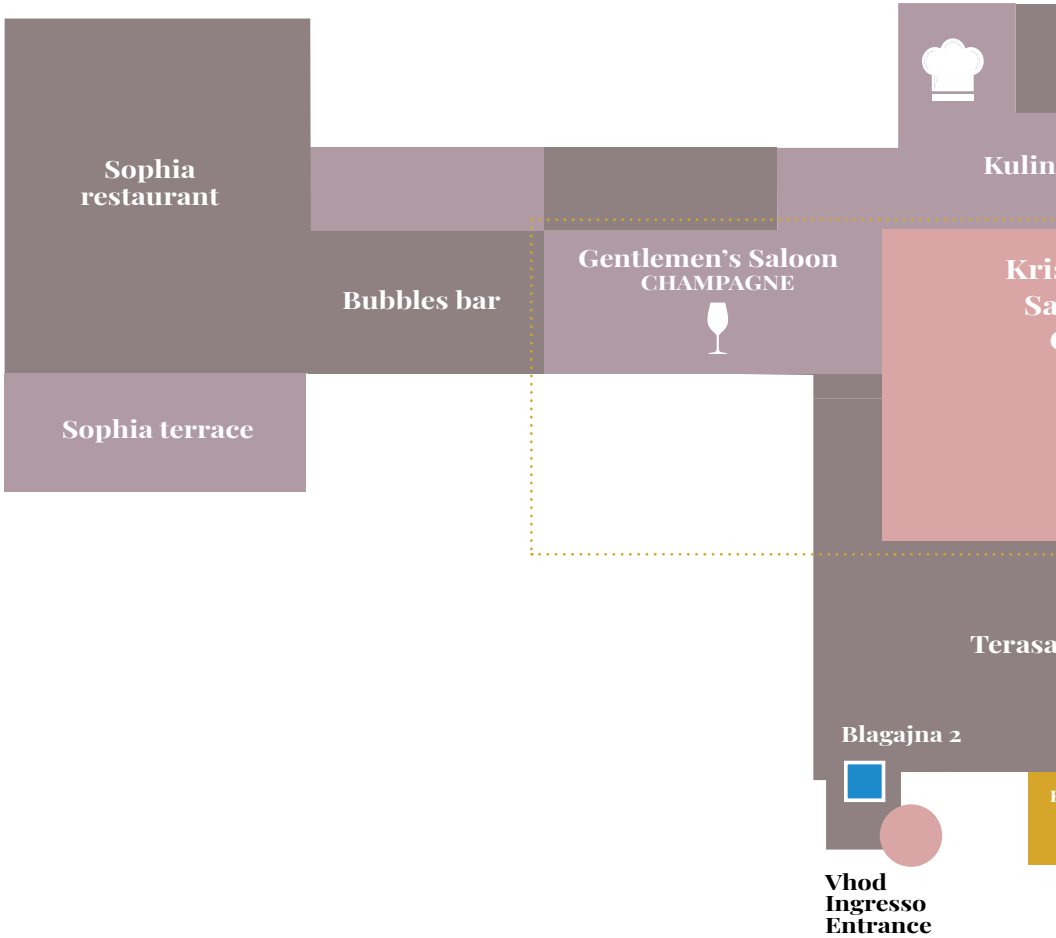
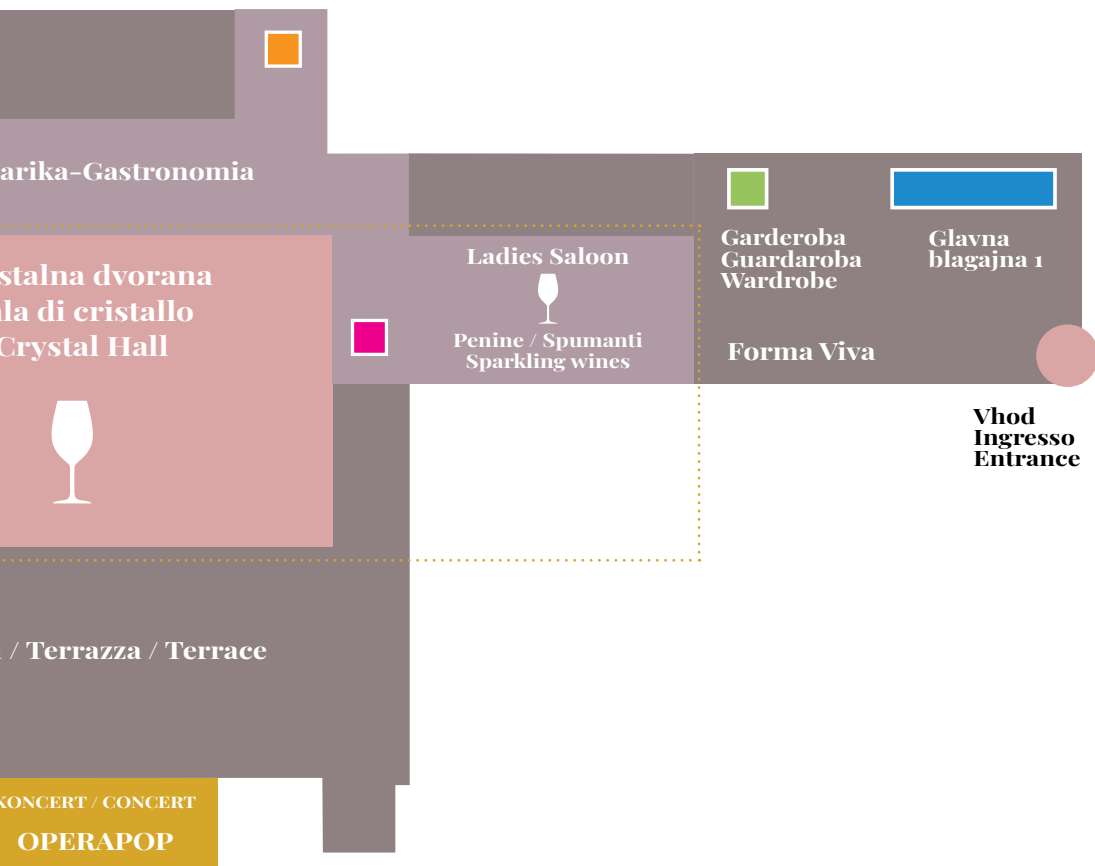







Foto stojnica Vinakoper



-  **GLAVNA BLAGAJNA 1**
CASSA PRINCIPALE / MAIN CASHIER' DESK
-  **FOTO STOJNICA VINAKOPER**
CABINA FOTOGRAFICA / PHOTO BOOTH
-  **WATER CORNER**
-  **BLAGAJNA 2 / CASSA 2 / CASHIER' DESK 2**
-  **GARDEROBA / GUARDAROPA / WARDROBE**

Gentlemen's
Saloon
CHAMPAGNE



36

37

38

39

40

5

4

3

2

1

6

7

8

9

10

Kristalna
Sala di
Cryst

29

28

27



26

25

24



Terasa / Terra

11

12

13



14

15

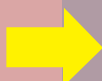
30

16

31



32



33



34

18

19

35

a dvorana
cristallo
al Hall



24



23

22

21



20

Fonda

Ostrige

Limoni Šik

izza / Terrace

Ladies Saloon

KRISTALNA DVORANA
SALA DI CRISTALLO
CRYSTAL HALL

1. Anima Istra
2. Gora pod lipo
3. Vinarstvo Rebula
4. Jamšek 1887 posestvo
5. Vina Kavkler
6. Vina Štoka
7. Vinakras
8. M-enostavno dobra vina
9. Vinska klet Mastnak
10. Kobal Wine estate
11. Hiša penin Frangež
12. Santomas
13. Vinakoper
14. Radgonske gorice
15. Vina Vuglec HRVAŠKA
16. Vina Prelac HRVAŠKA
17. Penine Le Monde ITALIJA
18. Kmetija Mahnič
19. Ptujaska klet
20. Winery Mihelin
21. Klet Krško
22. Silveri
23. Kristalvin
24. Vina Sanabor
25. Istenič
26. Bordon
27. Posestvo Klenar
28. Klet Brda
29. Vina Žvokelj

LADIES SALOON

30. Rojac wine
31. Zaro
32. Movia
33. Vina Gordia
34. Ekološko vinogradništvo Rodica
35. Puklavec Family Wines

GENTLEMENS` SALOON – SALON ŠAMPANJCA in CAVE

36. Champagne Pommery FRANCIJA
37. Champagne Vranken FRANCIJA
38. Champagne Pierre Mignon FRANCIJA
39. Chamepagne de Venoge FRANCIJA
40. Cavas Codornìu ŠPANIJA



Organizator / Organizzatore / Event organiser



ISTRIA SLOVENIA



Besedilo: Turistično združenje Portorož, g.i.z.
Oblikovanje: Studio18
Prevod: Romina Salvi, Iztok Necmeskal
Založnik: Turistično združenje Portorož, g.i.z.
Naklada: 250 izvodov
Portorož, december 2022

Testi: Ente per il turismo Portorose
Oblikovanje: Studio18
Traduzione: Romina Salvi, Iztok Necmeskal
Editore: Ente per il turismo Portorose
Tiratura: 250 pezzi
Portorose, dicembre 2022

9. festival. penin

FESTIVAL DEGLI SPUMANTI
SPARKLING WINE FESTIVAL

PORTOROŽ - PORTOROSE



www.portoroz.si