

10 Festival penin

Festival degli spumanti
Sparkling wine festival

PORTOROŽ ♦ PORTOROSE



PORTOROŽ  PORTOROSE
PIRAN PIRANO

www.portoroz.si

10 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
-  VINORODNI OKOLIŠ DOLENJSKA
-  VINORODNI OKOLIŠ BELA KRAJNA

VINORODNA DEŽELA PODRAVJE

-  VINORODNI OKOLIŠ PREKMURJE
-  VINORODNI OKOLIŠ ŠTAJERSKA SLOVENIJA

26. december 2023
Festival penin GOURMET
Večerja v restavraciji Sophia

TUNA

Tuna, koromač z medom in citrusi, ingver, bučna 'juha' s Ciprom, balzamični kis

NJOKI

Njoki, rakovičje meso, rdeča pesa

FILE LOSOSA

File lososa iz doline Glinščice, pire rdeče pese, koromač, omaka kopra in pinjenca

DEKONSTRUIRANA GIBANICA

Skutin mousse, sorbet pečenega jabolka, makov biskvit, hrustljivo vlečeno testo, omaka kisle smetane, karamelizirani orehi

Cena menija: 130 EUR

Pijača vključena v ceno menija. Ob vsakem hodu bo postrežen kozarec izbrane penine.

26 Dicembre 2023
Festival degli spumanti GOURMET
Cena di gala al ristorante Sophia

TONNO

Tonno, finocchio con miele e agrumi, zenzero, 'zuppa' i zucca con Cipro, aceto balsamico

GNOCCHI

Gnocchi, polpa di granchio, barbabietola

FILETTO DI SALMONE

Filetto di salmone di Val Rosandra, purea di barbabietola, finocchio, salsa di aneto e latticello

GIBANICA DECOSTRUITA

Mousse di ricotta, sorbetto di mela al forno, pan di spagna con semi di papavero, pasta fillo croccante, salsa di panna acida, noci caramellate

Prezzo del menu: 130 EUR

Incluse le bevande. Tutte le portate saranno accompagnate con lo spumante scelto.

26 December 2023
Sparkling wine festival GOURMET
Dinner in restaurant Sophia

TUNA

Tuna, fennel with honey and citruses, ginger, pumpkin and Cipro 'soup', balsamic vinegar

NJOKI

Gnocchi, crab meat, beetroot

SALMON FILLET

Salmon fillet from Val Rosandra, beetroot puree, fennel, dill and buttermilk sauce

DECONSTRUCTED GIBANICA

Cottage cheese mousse, baked apple sorbet, poppy seed sponge, crispy filo pastry, sour cream sauce, caramelized walnuts

Price: 130 EUR

Drinks included. All dishes will be accompanied by selected sparkling wines.



IZBRANA KULINARIČNA PONUDBA HOTELA KEMPINSKI PALACE PORTOROŽ

<i>Fuži s tartufi</i>	15,00 EUR
<i>Goveji golaž s cmokom</i>	14,00 EUR
<i>Klapavice na buzaro</i>	18,00 EUR
<i>Goveji burger s karamelizirano čebulo</i>	20,00 EUR
<i>Pršut 100 g</i>	14,00 EUR
<i>Izbor sirov 100 g</i>	14,00 EUR
<i>Izbor makronov</i>	7,00 EUR

OFFERTA CULINARIA SPECIALE DEL HOTEL KEMPINSKI PALACE PORTOROŽ

<i>Fusi con tartufi</i>	15,00 EUR
<i>Gulasch di manzo con canederli</i>	14,00 EUR
<i>Cozze alla busara</i>	18,00 EUR
<i>Burger di manzo con cipolla caramellizzata</i>	20,00 EUR
<i>Prosciutto 100 g</i>	14,00 EUR
<i>Selezione di formaggi 100 g</i>	14,00 EUR
<i>Selezione di macaron</i>	7,00 EUR

SPECIAL CULINARY OFFER OF HOTEL KEMPINSKI PALACE PORTOROŽ

<i>Fuzi with truffles</i>	15,00 EUR
<i>Beef goulash with bread roll</i>	14,00 EUR
<i>Clams alla busara</i>	18,00 EUR
<i>Beef burger with caramelize onion</i>	20,00 EUR
<i>Prosciutto 100 g</i>	14,00 EUR
<i>Cheese plate 100 g</i>	14,00 EUR
<i>Macaron selection</i>	7,00 EUR





NORI SUSHI

<i>Maki</i>	4 kos	5 eur
<i>Maki</i>	8 kos	9 eur
<i>Sashimi</i>	3 kos	5 eur



www.norisushi.si



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



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 ISTR

- 01 **ANIMA ISTR**, 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 Sečovelje
☎ +386 41 642 851; ✉ mahing@siol.net; 🌐 www.kmetija-mahnic.com
- 04 **POSESTVO KLENART**, Plavje 55a, 6281 Škoflje
☎ +386 51 353 442; ✉ info@klenart.si; 🌐 www.klenart.si
- 05 **EKOLOŠKO VINOGRADNIŠTVO RODICA**, Truške 1c, 6273 Marezige
☎ +386 41 695 019; ✉ info@rodica.si
- 06 **ROJAC WINE**, Gažon 63a, 6274 Šmarje
☎ +386 41 794 770; ✉ uros@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 51 253 053; ✉ hisa.refoska@vinakoper.si; 🌐 www.vinakoper.si
- 10 **ZARO**, Polje 12a, 6310 Izola
☎ +386 41 218 547; ✉ matejzaro@hotmail.com; 🌐 www.vinozaro.com
- 11 **MONTEMORO**, Triban 7, 6000 Koper
☎ +386 41 921 086; ✉ wine@montemoro.eu; 🌐 www.montemoro.eu
- 12 **VINA RATOŠA**, Sončna pot 9 Prade, 6000 Koper
☎ +386 41 916 720

VINORODNI OKOLIŠ KRAS

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

VINORODNI OKOLIŠ VIPAVA

- 17** **JAMŠEK 1887 POSESTVO**, Manče 5, 5271 Vipava
☎ +386 31 624 883; ✉ vinojamsek@gmail.com
- 18** **ŽVOKELJ ALEŠ**, Vrhpolje 7, 5271 Vipava,
☎ +386 70 736 920; ✉ ales.zvokelj@gmail.com
- 19** **VINA KOGLOT**, Ul. 9. september, 5270 Šempeter pri Gorici,
☎ +386 40 725 599; ✉ vina.koglot@gmail.com; 🌐 www.koglot.si

VINORODNI OKOLIŠ BRDA

- 20** **KLET BRDA**, Zadružna c. 9, Dobrovo
☎ +386 40 626 607; ✉ info@klet-brda.si; 🌐 www.klet-brda.si
- 21** **KRISTALVIN**, Višnjevik 39, 5212 Dobrovo v brdih
☎ +386 40 357 544; ✉ alan@kristalvin.com; 🌐 www.kristalvin.com
- 22** **SILVERI**, Neblo 1h, 5212 Dobrovo v brdih
☎ +386 40 537 986; ✉ silveri@silveri.si; 🌐 www.silveri.si

VINORODNA DEŽELA POSAVJE

VINORODNI OKOLIŠ BIZELJSKO-SREMIČ

- 23** **ISTENIČ**, Stara vas 7, 8259 Bizeljsko
☎ +386 41 615 262; ✉ office@istenic.si; 🌐 www.istenic.si
- 24** **MASTNAK & FRELIH WINERY**, Orešje 10, 8290 Sevnica
☎ +386 41 690 136; ✉ zdravko.mastnak@gmail.com; 🌐 www.vinamastnak.si
- 25** **WINERY MIHELIN**, Vinarska cesta 62, 8259 Bizeljsko
☎ +386 30 707 207; ✉ info@winerymihelin.com; 🌐 www.winerymihelin.com

VINORODNI OKOLIŠ DOLENJSKA

- 26** **KLET KRŠKO**, Rostoharjeva ulica 88, 8270 Krško
☎ +386 31 312 385; ✉ tjasa.metelko@kz-krsko.si; 🌐 www.kz-krsko.si

VINORODNA DEŽELA PODRAVJE

VINORODNI OKOLIŠ ŠTAJERSKA SLOVENIJA

- 27** **ALEKSANDER KAVKLER**, Jelovec pri Makolah 58, 2312 Makole
☎ +386 31 509 309; ✉ sandi.kavkler@gmail.com
- 28** **HISA PENIN FRANGEŽ**, Hercegovščak 41a, 9250 Gornja Radgona
☎ +386 31 202 658; ✉ info@hisapenin.com; 🌐 www.hisapeninfrangez.si
- 29** **PUKLAVEC FAMILY WINES**, Kolodvorska cesta 11, 2270 Ormož
☎ +386 (0)2 741 57 00; ✉ info@puklavecfamily.com; 🌐 www.puklavecfamilywines.com
- 30** **RADGONSKE GORICE d.o.o.**, Jurkovičeva 5, 9250 Gornja Radgona
☎ +386 41 804 173; ✉ info@radgonske-gorice.si; 🌐 www.radgonske-gorice.si

VINORODNI OKOLIŠ PREKMURJE

- 31 **GEZOVA KLET**, Mladinska ulica 6, 9231 Beltinci
☎ +386 31 288 966; ✉ gezova.klet@gmail.com

ITALIJA / ITALIA

- 32 **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
- 33 **SERENA WINES 1881**, Via C. Bianchi 1, Conegliano (Treviso)
☎ +39 04382011; ✉ l.serena@serenawines.it; 🌐 www.serenawines.it
- 34 **BERLUCCHI FRANCIACORTA**, Piazza Duranti 4, Cortefranca (Brescia)
Zastopnik: DRINX, Obrtniška 18, 8210 Trebnje; ✉ valentin.bufofin@drinx.si

HRVAŠKA / CROATIA

- 35 **VINA PRELAC**, Dolinja vas 23, 52462 Momjan (Istra)
☎ +385 98 175 82 79; ✉ info@prelac.hr; 🌐 www.prelac.hr
- 36 **VINA VUGLEC**, Škaričevo 150, 49000 Krapina Hrvaška
☎ +385 49 315 015; ✉ info@vuglec-breg.hr; 🌐 www.vuglec-breg.hr
- 37 **VERALDA**, Kršin 3, 52474 Brtonigla
☎ +385 52774111; ✉ info@veralda.hr; 🌐 www.veralda.hr

ŠPANIJA / SPAIN

- 38 **CAVAS CODORNÍU**, Avda Jaume de Codorníu 08770 Sant Sadurní d'Anoia (Barcelona) Španija; Zastopnik: DRINX, Obrtniška 18, 8210 Trebnje
✉ valentin.bufofin@drinx.si; 🌐 www.drinx.si

FRANCIJA / FRANCE

- 39 **CHAMPAGNE POMMERY**, 5 Place du Général Gouraud, 51100 Reims Francija
Zastopnik: DRINX Obrtniška 18, 8210 Trebnje; ✉ valentin.bufofin@drinx.si; 🌐 www.drinx.si
- 40 **CHAMPAGNE HEIDSIECK & CO MONOPOLE**,
5 Place du Général Gouraud, 51100 Reims Francija; Zastopnik: DRINX Obrtniška 18, 8210 Trebnje
✉ valentin.bufofin@drinx.si; 🌐 www.drinx.si
- 41 **CHAMPAGNE VALENTIN LEFLAIVE**, 2, Rue du Mesnil, 51190 Blancs-Coteaux, Francija
Zastopnik: DRINX Obrtniška 18, 8210 Trebnje
✉ valentin.bufofin@drinx.si; 🌐 www.drinx.si
- 42 **DOMAINE GRUSS, ALZACIJA**, 25 Grand-Rue, 68420 Eguisheim Francija
Zastopnik: DRINX Obrtniška 18, 8210 Trebnje
✉ valentin.bufofin@drinx.si; 🌐 www.drinx.si

Tloris / Piantina / Ground plan

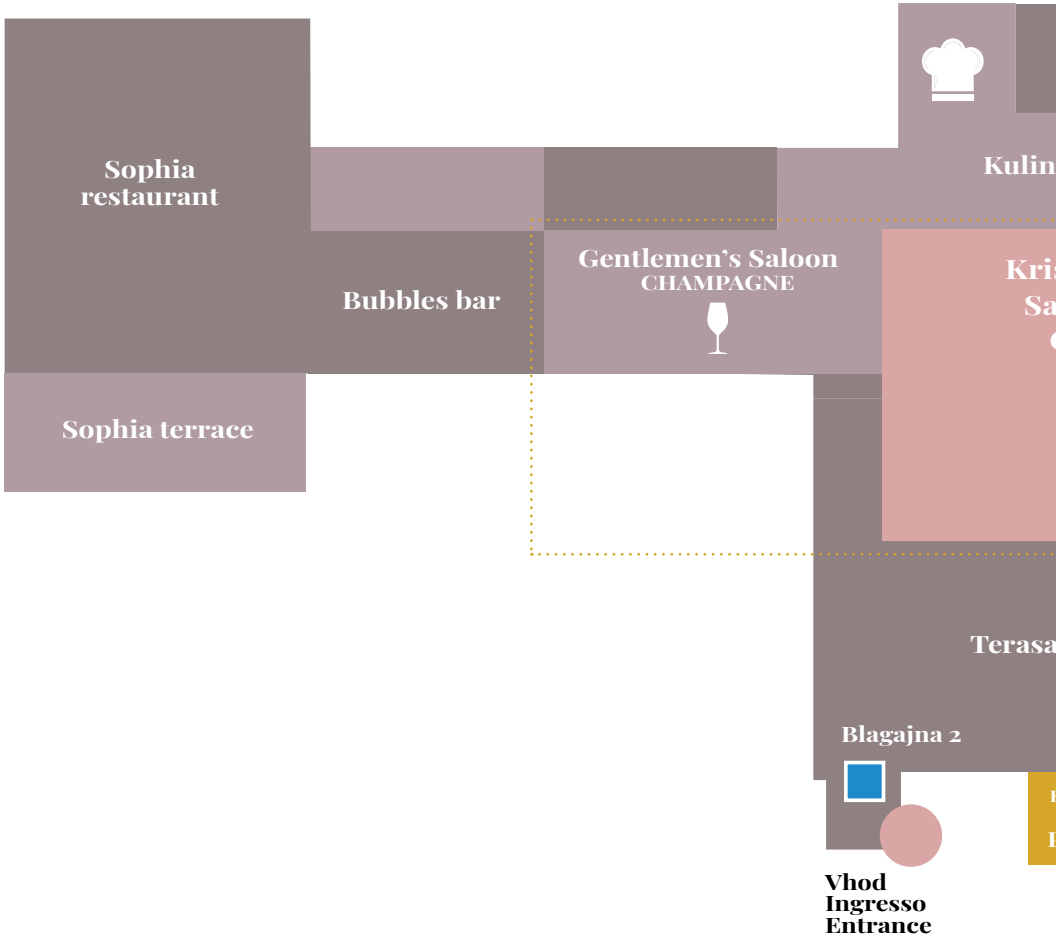
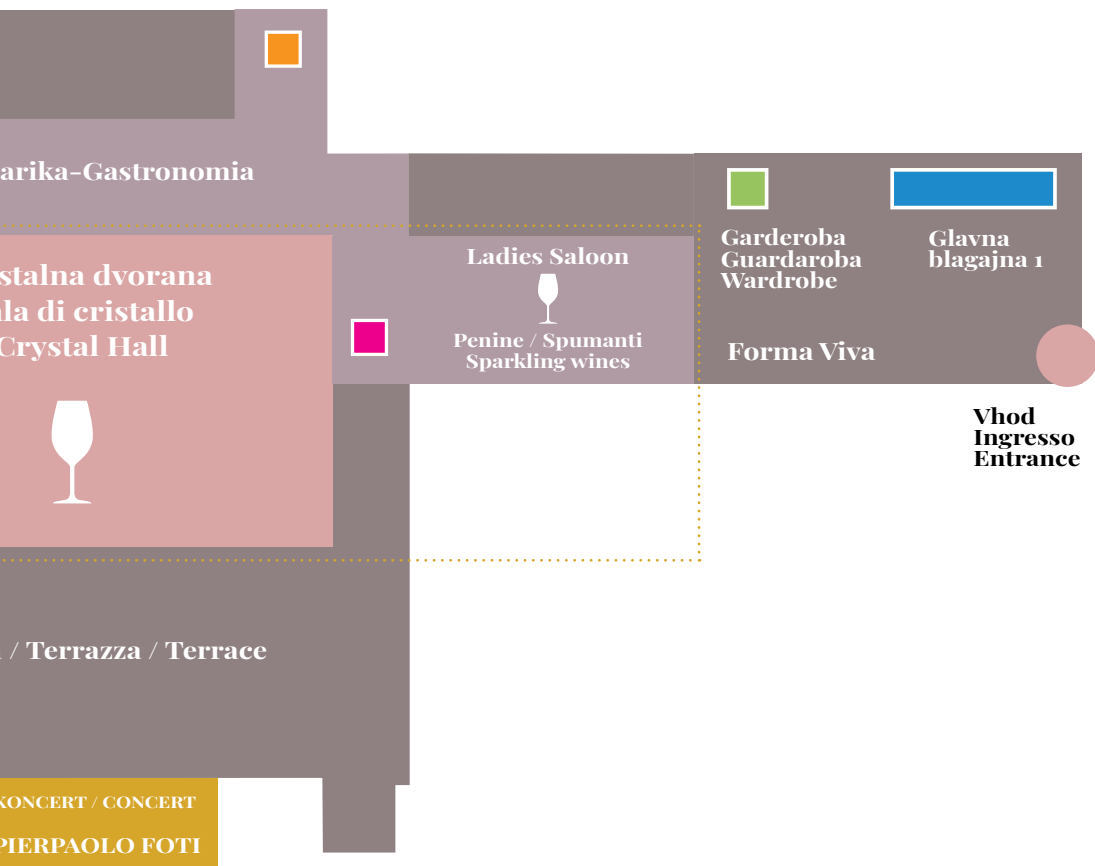







Foto stojnica VERTIGO 360 SLIK SLIK



-  **GLAVNA BLAGAJNA 1**
CASSA PRINCIPALE / MAIN CASHIER' DESK
-  **FOTO STOJNICA VERTIGO 360 SLIK SLIK**
CABINA FOTOGRAFICA / PHOTO BOOTH
-  **WATER CORNER**
-  **BLAGAJNA 2 / CASSA 2 / CASHIER' DESK 2**
-  **GARDEROBA / GUARDAROPA / WARDROBE**

Gentlemen's
Saloon
CHAMPAGNE



37

38

39

40

41

42

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



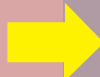
a dvorana
cristallo
al Hall



15

16

17



18

19

24



23

22

21



20

Ladies Saloon

30

31

32

33

34

35

36

Fonda

Ostrige

zza / Terrace

Nori Sushi

**KRISTALNA DVORANA
SALA DI CRISTALLO
CRYSTAL HALL**

- 1. ANIMA ISTRA**
- 2. VINA RATOŠA**
- 3. VINA KOGLOT**
- 4. JAMŠEK 1887 POSESTVO**
- 5. VINA KAVKLER**
- 6. VINA ŠTOKA**
- 7. VINAKRAS**
- 8. VINARSTVO REBULA**
- 9. MASTNAK & FRELIH WINERY**
- 10. WINERY MIHELIN**
- 11. VERALDA**
- 12. SERENA WINES 1881**
- 13. VINAKOPER**
- 14. RADGONSKE GORICE**
- 15. VINA VUGLEC HRVAŠKA**
- 16. VINA PRELAC HRVAŠKA**
- 17. PENINE LE MONDE ITALIJA**
- 18. KMETIJA MAHNIČ**
- 19. HIŠA PENIN FRANGEŠ**
- 20. GEZOVA KLET**
- 21. KLET KRŠKO**
- 22. SILVERI**
- 23. KRISTALVIN**
- 24. VINA SANABOR**
- 25. ISTENIČ**
- 26. BORDON**
- 27. SANTOMAS**
- 28. KLET BRDA**
- 29. VINA ŽVOKELJ**

LADIES SALOON

- 30. ROJAC WINE**
- 31. ZARO**
- 32. VINA GORDIA**
- 33. MONTEMORO**
- 34. EKOLOŠKO VINOGRADNIŠTVO RODICA**
- 35. KLENART**
- 36. PUKLAVEC FAMILY WINES**

GENTLEMENS` SALOON – SALON ŠAMPANJCA, CAVE IN FRANCIACORTE

- 37. CHAMPAGNE POMMERY**
- 38. CHAMPAGNE HEIDSIECK & CO MONOPOLE**
- 39. CHAMPAGNE VALENTIN LEFLAIVE**
- 40. DOMAINE GRUSS, ALZACIJA**
- 41. CAVAS CODORNÍU**
- 42. BERLUCCHI FRANCIACORTA**



Beleška / Appunti / Notes

A series of 20 horizontal dotted lines for writing notes.

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: 200 izvodov
Portorož, december 2023

Testi: Ente per il turismo Portorose
Oblikovanje: Studio18
Traduzione: Romina Salvi, Iztok Necmeskal
Editore: Ente per il turismo Portorose
Tiratura: 200 pezzi
Portorose, dicembre 2023

10 Festival penin

Festival degli spumanti
Sparkling wine festival

PORTOROŽ ♦ PORTOROSE

PORTOROŽ  PORTOROSE
PIRAN PIRANO

www.portoroz.si