
Doživetje Festivala penin

V udobnem in varnem zavetju vašega doma.

Pričarajte si ekskluzivno doživetje z izbranimi peninami v udobnem in varnem zavetju svojega doma.

Nazdravite na nova doživetja, ki vas čakajo v novem letu.

Mogoče iščete posebno in nepozabno darilo za poroko, rojstne dneve ali obletnico, ki si jo boste zapomnili?

Ali pa si želite samo uživati ob odličnem kozarcu penine ob večerji doma ali med gledanjem televizije ...

Katera bo vaša najljubša penina - bela, rosé ali rdeča?

Naj penine Portoroža preteklih edicij

- 2012** Prestige brut natur – 2003, Istenič, Bizeljsko-Sremič
- 2013** Penina N°1 – 2008, Istenič, Bizeljsko-Sremič
- 2014** Bjana Cuvée Prestige – 2008, Bjana – Miran Sirk Dobrovo Goriška Brda
- 2015** Br'stovska penina – malvazija 2008, Vinarstvo Rebula Komen
- 2016** Blanc de blanc – 2013, Sektkellerei Szigeti
- 2017** Rosé selection – 2017, Radgonske gorice
- 2018** Br'stovska penina – malvazija 2010, Vinarstvo Rebula Komen
- 2019** Blanc de blancs – Klet Silveri

Penine v kulinariki

Prepustite se igri mehurčkov in okusite odlične penine.

PENINA OB VSAKI JEDI, TUDI ZA ZAJTRK

Penina je lahko in tudi je odlična spremljevalka vsake jedi, vključno z zajtrkom, so prepričani v naši največji peninski kleti. Penina je pri večini še vedno zapisana zgolj kot praznična pijača ali pijača ob posebnih priložnostih – maturah, porokah, krstih ... V podjetju Radgonske gorice pa pravijo, da penina popestri prav vsako...

Recepti s penino?

O peninah

Razlike med peninami.

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.

NAKUP KOZARCA? Opis specialnega kozarca FP, je nekaj posebnega...

TEMPERATURA

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

DEGUSTIRANJE PENIN (nasvet strokovnjaka): Profesionalno degustiranje in ocenjevanje je prava umetnost, saj je potrebno veliko izkušenj in znanja. Tudi pogoji za takšno ocenjevanje so točno predpisani. Prostor za ocenjevanje mora biti dobro osvetljen, prezračen, brez vonjav, hrupa in s temperaturo med 18 in 24 °C. Ti pogoji morajo veljati na uradnih ocenjevanjih vin, ampak za ljubiteljsko degustiranje, takšni strogi pogoji niso potrebni.
