Iz tropin s trt, ki so jih posadili na obeh straneh meje ob vstopu Slovenije v EU, so skuhali "čezmejni" tropinovec

Tudi tropinovec povezuje

V družbi predstavnikov občin Sežana in Zgonik so v petek zvečer v Pliskovici iz grozdnih tropin, ki so jih pridelali ob letošnji trgatvi prijateljskih trt na obeh straneh meje, javno kuhali tropinovec. Prvi skupni čezmejni žlahtni destilat bo šel v protokolarne namene.

PLISKOVICA ▸ *"Mmm, dober je. Pa saj mora bit, saj je iz dobrega grozdja, pa še 50 gradov ima,"* je ulovljen srednji, užitni tok destilata tropinovca, ob prvem kuhanju v Pliskovici komentirala **Milena Štolfa**, strokovnjakinja za žganja iz kmetijsko svetovalne službe v Sežani. *"In ne pozabite na enakomeren plamen in stalno tanek curek!"* je še dala napotek mojstrom pri kotlu.

Pobudo za skupni dogodek je dal zgoniški župan **Mirko Sardoč**, ki je sogovornika dobil v sežanskem županu **Davorinu Terčonu** in predsednici Razvojnega društva Pliska iz Pliskovice **Ivici Žerjal**. Pliskovljani so namreč od leta 2004 ponosni lastniki latnika evropskega prijateljstva sredi vasi s 26 trtami sorte refošk, s katerih so na letošnji šesti javni trgatvi natrgali grozdja za 50 litrov kakovostnega terana. V znak prijateljstva s sosednjo zamejsko občino Zgonik so tistega leta pred zgoniško vinoteko skupaj posadili še eno trto, ki obeležuje takratni pohod čez odprto mejo iz Zgonika v Pliskovico.

Iz združenih fermentiranih grozdnih tropin so letos prvič skuhali tudi žganje. Po količini še skromno - iz kotlov je priteklo deset litrov -, a zato toliko bolj dragoceno tekočino prijateljstva bodo v prihajajočih tednih oboji v stekleničkah namenili za priročno protokolarno darilo.

Kuhanje tropinovca je bilo sicer v vseh vinorodnih območjih od nekdaj sestavni del preživetja kmetije in eno glavnih zimskih gospodarjevih opravil. Ker je bila žganjekuha v času Avstro-Ogrske in pod Italijo prepovedana oziroma visoko obdavčena, so kmetje to opravljali množično tudi naskrivaj. Danes se tropinovec pije seveda samostojno, uporabljajo pa ga tudi za likerje in v jedeh, kot so božični flancati, torej je sestavni del kulinarike Krasa. *"Ob iskanju gospodarskih stikov s sosedi tudi na skupnih tradicionalnih kmetijskih izdelkih je samoumevno, da to mora končno postati tudi tropinovec, ki bo pomemben del turistične ponudbe Krasa,"* je nujnost vsestranskega poglabljanja stikov še utemeljil Sardoč, ki je pred dnevi od predsednika republike Italije prejel odlikovanje viteza za številne razvojne projekte sodelovanja med Italijo in Slovenijo.

Za dodatno dobro voljo so številnim zbranim s pogostitvijo poskrbele kmečke žene ter godci Kraškega šopka.

BOGDAN MACAROL

Foto: Bogdan Macarol

Tropinovec prijateljstva sta v družbi domačinov med prvimi pokusila tudi oba župana

PRIMORSKE NOVICE 12. 12. 2011