

# LIKOF

## TISKOVNO SPOROČILO

*Likof 2017, enogastronomski dogodek v Števerjanu, ki ga prireja Vinoteka Števerjanski griči v sodelovanju z vaškima društvoma Briški Grič in S.K.P.D. Frančišek Borgija Sedej, pod pokroviteljstvom Občine Števerjan, bo potekal **od 2. do 4. junija**. Med tridnevnic bo mogoče srečati najrazličnejše goste, izvedence na področju vina, priznane domače gostince ter mednarodne šefe kuhinje. Vse to pa bo seveda mogoče pospremiti z odličnimi vini briških proizvajalcev, ki so včlanjeni v Vinoteko, in sicer: **GRADIS'CIUTTA, MIKLUS - DRAGA, MUZIC, HUMAR, SKOK, VOGRIČ, KORSIČ, SIMON KOMJANC.***

LIKOF 2017: Rebula – zlati sij trte

**Uradno odprtje** LIKOFA 2017 s predstavniki ustanov bo v petek, 2. junija, ob 18.30 na trgu v Števerjanu pred že tradicionalno Fontano vina gradu Formentini, iz katere bo zopet priteklo vino, s katerim bo mogoče nazdraviti ob odprtju.

Potem ko se je lanski Likof osredotočil na Friulano, bo program, dogodke in ponudbo LIKOFA 2017 povezovala nova značilna avtohtona vinska sorta: **Rebula**. Omenjeni zvrsti bomo posvetili vse tri večere. V petek, 2. Junija, ob 19.45 bodo člani Združenja Proizvajalcev Rebule Oslavje vodili strokovno degustacijo s tehničnim poudarkom na vrstah Rebule na Oslavju. V soboto, 3. Junija, ob 19.45 bo degustacija v vinogradu ob zatonu posvečena arhivskim rebulam. Zanimivo bo tudi v nedeljo, 4. Junija, ob 19.45, ko bo potekala strokovna degustacija na slepo sveže Rebule iz Števerjana.

Po uspehu iz prejšnjih let bo tudi letošnji LIKOF 2017 ponudil petkovo in sobotno **večerjo v vinogradu ob zatonu ter nedeljsko večerjo v prostorih gradu Formentini**. Svoje jedi bodo predstavili trije šefi kuhinje iz treh evropskih držav. V petek ob 19.30 bo s svojim menijem v vinogradu postregel **Massimo De Belli (Osteria Klandestina Banqueting, Števerjan)**. V soboto ob 19.30 bo v vinogradu na vrsti šef kuhinje **Franz Fink iz avstrijskega Gradca (Schirnhofner)**. V nedeljo ob 19.30 bo letošnja srečanja s šefi kuhinje sklenil **Dejan Matjašec (Luka Lesar Gorumet, Ljubljana)**, ki bo svoj meni predstavil v **parku srednjeveškega gradu Formentini**. Vsak večer bodo jedi pospremila vrhunska vina briških proizvajalcev, ki so včlanjeni v Vinoteko Števerjanski griči (**Gradis'ciutta, Miklus - Draga, Humar, Muzic, Skok, Korsič, Vogrič, Simon Komjanc**) ter nekatera druga vina iz goriških Brd.

Na trgu v Števerjanu bodo tudi letos prisotne stojnice z vini Vinoteke ter z jedmi, ki jih bodo pripravljali domači gostinci. Svoje jedi bosta skozi celo tridnevnicu ponujala števerjanska **Agriturismo – Agriturizem Štekar di Pahor Nikolaj** in **Osteria – Gostilna Koršič**. Tem se bodo vsak dan pridružili še drugi gostinci, ki bodo s svojo ponudbo dopolnili Likof 2017. V petek, 2. junija, bo prisotna **Villa Nachini** iz Korena. V soboto, 3. junija, bo na vrsti gostilna **Hendrick's** iz Gorice. V nedeljo, 4. junija, pa bosta prisotni gostilni **Ai Tre Amici** in **Yousushi** iz Gorice.

Po lanskem uspešnem poskusu bomo tudi letos ponujali butično pivo, ki ga proizvaja goriško podjetje **Antica Contea**. Pivo bo na števerjanskem trgu na voljo vse tri dni.

Letošnji LIKOF 2017 bo postregel z dvema novostima. Najprej bi izpostavili **srečanja in pokušnje z vinarji Vinoteke**. Proizvajalci bodo sami predstavili svoja vina, odgovarjali na vprašanja, razjasnili katerikoli dvom o svojem delovanju, razkrili pa bodo tudi marsikatero skrivnost. Druga novost pa je **chef's table**, ki ga ponuja restavracija Yousushi iz Gorice v nedeljo, 4. junija. Šef kuhinje Adriano Maniaco bo za štiri stranke pripravil poseben meni s petimi hodi po okusu obiskovalcev. Pravo presenečenje pa bo sladica: slana karamelizirana pena. Gre za ekskluzivno ponudbo, tako da so mesta zelo omejena, saj bo šef Maniaco po dvakrat na voljo za štiri osebe (od 19.00 do 20.30 in od 20.30 do 22.00).

Tako kot lani bo tudi letos **grad Formentini** gostil v svojih prostorih dogodke LIKOF 2017. Grad bo odprl svoja vrata v nedeljo, 4. junija. Med pobudami, poleg večerje s šefom kuhinje Dejanom Matjašcem v parku gradu, se bodo ob 18.30 obiskovalci lahko udeležili posebnega dogodka. Sprehod skozi čas gradu Formentini "**Od Tokaja do Friulana: Aurora Formentini in zgodba o Tokaju**" bo razkril zgodbo dame Aurore Formentini, plemkinje, ki se je v Števerjanu rodila v prvi polovici 17. stoletja. Na dunajskem dvoru cesarja Ferdinanda II je Aurora spoznala nato madžarskega grofa Batthyányja. Legenda pravi, da je prav ona s svojo doto ponesla prve sadike tokaja na Madžarsko.

Za dodatne informacije so na voljo spletna stran [www.vinoteka.org](http://www.vinoteka.org), majl naslov [info@vinoteka.org](mailto:info@vinoteka.org) ter facebook [www.facebook.com/LikofSanFloriano](https://www.facebook.com/LikofSanFloriano) in instagram strani [www.instagram.com/likofsteverjan](https://www.instagram.com/likofsteverjan)