

PENINA MORFOZA JE POKLON ARHITEKTU DUŠANU SAMCU, VNUKU JOSIPA MURSE IN DEDKU NOSILKE KLETI MARO – MAŠE SAMEC.

Njegovi 100-letnici rojstva (1925–2010) je bila posvečena prva in hkrati jubilejna penina kleti MARO, poimenovana po eni njegovih strasti – kristalih, na katere se je geometrijsko navezoval v svojem raziskovalnem projektu »Modul in proporc v arhitekturi« iz leta 1975, v katerem je gradil svoje izzivalne teze, vezane na naravni zakon harmonije.

V arhitekturi in dizajnu so kristali in njihova struktura eden od navdihov za sodobno oblikovanje. Morfoza (iz grške besede morphē – oblika) se nanaša na proces preoblikovanja, spreminjanja oblike ali preobrazbe. Morfoza opisuje tudi spremembe kamnin in mineralov skozi čas.

Dušan Samec je uporabljal matematične in geometrijske zakonitosti mineralov v svojih projektih, zlasti opazno v svojem granitnem opusu spomenikov v Sloveniji.

V arhitekturi in urbanizmu se pojem morfoza nanaša na proces spreminjanja in razvoja prostorskih oblik, stavbnih struktur in mestnih tkiv. Morfoza je tako spremljala samostojnega arhitekta, urbanista, oblikovalca in raziskovalca Dušana Samca skozi vse ustvarjalne faze njegovega poklicnega življenja. Njegovo znanje je presegalo okvire estetike in vedno sledilo inovativni uporabnosti ter konkurenčnim zakonitostim. Zato so njegovi projekti ter oblikovne rešitve za industrijo napredni, funkcionalni in še vedno uporabni, aktualni. Dušan Samec je bil arhitekt z veliko arhitekturno zapuščino.

PENINA MORFOZA KLETI MARO POVEZUJE ARHITEKTURO, MINERALOGIJO IN PROCES NASTANKA VINA, KI JE REZULTAT FASCINANTNE BIOLOŠKE IN KEMIČNE MORFOZE.

Samec
26. 11. 75.



MARO
Slovenia

KLET
CELLAR

KLET MARO
Litmerk 44a
2270 Ormož

Ljubljanska cesta 75
3000 Celje

SLOVENIJA

T +386 40 870 980
WWW.MARO-WINE.COM
masa.samec@maro-wine.com
info@maro-wine.com



OBLIKOVANJE / FOTOGRAFIJA
OPISI VIN
TISK

Marko / Matija Marinšek, www.ma-ma.si
Radojko Pelengić, enolog
Grafika Gracer
2026

MARO
Slovenia

KLET
CELLAR



**MUR
SA**
BUBBLLY

**PENINA
MORFOZA**

MARO-WINE.COM

PENINA MORFOZA

PENINA MORFOZA vas že ob prvem stiku očara s svojo nežno in elegantno prezenco, ki jo spremlja živahna, a prefinjena svežina, značilna za najboljše penine iz hladnejših vinorodnih okolišev. V kozarcu se razpre vabljiva in kompleksna aromatika, kjer prevladujejo sočne note vinogradiške breskve, ki jih dopolnjuje nežna sladkoba vanilijevega biskvita. Mehurčki so drobni in vztrajni, kar še poudari občutek prefinjenosti in čistosti izraza.

Na okusu penina nadaljuje svojo zapeljivo zgodbo. Struktura je nežna, a obenem polna, z ravno pravnjo mero svežine in mehko. Vanilijev biskvit se ponovno pojavi v ozadju, tokrat še bolj zaokrožen, z lepo podprto noto zrele hruške, ki penini doda sočnost in fin zaključek. Vse skupaj se sklene v izjemno uravnotežen pookus, ki dolgo ostaja na nebu in vabi k naslednjemu požirku.

KULINARIČNA SPREMLJAVA

Zaradi svoje nežnosti, elegance in harmoničnega prepleta sadnih ter biskvitnih not, se ta penina izvrstno poda k številnim jedem. Odlična je kot aperitiv, še posebej v družbi lahkih predjedi, kot so sveži kozji siri, carpaccio iz bele ribe ali fin pršut. S svojo aromatično širino lepo zaokroži tudi jedi s perutnino, rahlo dimljenimi ribami in testeninami v nežni smetanovi omaki.

Za bolj sladek zaključek jo lahko ponudimo ob biskvitnih sladicah z vanilijevo kremo ali hruškami, kjer se sadno-biskvitne note penine subtilno povežejo z desertom.

SERVIRANJE

Penino priporočamo servirati pri temperaturi med 6 in 8 °C, v rahlo odprtih kozarcih za peneče vino, ki omogočajo razvijanje arom in poudarijo njeno elegantno strukturo.

KLASIČNA METODA
BRUT NATURE
POPOLNOMA SUHO
0,375 L
alk: 11,0 vol. %



KLASIČNA METODA
BRUT NATURE
POPOLNOMA SUHO
0,75 L
alk: 11,0 vol. %



ŠTIRISTOLETNA TRADICIJA VINARSTVA RODBINE MURSA

KLET MARO predstavlja tradicijo vinarstva močne vinarske rodbine iz 17. stoletja: MAŠA SAMEC, potomka RODBINE MURSA, nadaljuje tradicijo vinarstva s spoštovanjem naravnih danosti odličnih vinogradniških leg, z ohranjanjem izvornih značilnosti grozdnih sort in s skrbnim negovanjem vina skozi proces zorenja v kleti.

Vinogradi ležijo na vzhodnem, sončnem delu Slovenije, v vinorodnem okolišu Štajerska Slovenija – na najlepših legah Ljutomersko-Ormoških goric, v bližini znamenitega Jeruzalema, ter se uvrščajo med prestižne tri odstotke vinogradov z najboljšo lego na svetu in idealnih razmerah za pridelavo vrhunskega vina. Odlične podnebne razmere z več kot 200 sončnimi dnevi v letu, hladnimi nočmi ter mineralno bogata tla nekoč na tem mestu ležečega Panonskega morja, ki je obilavalo današnje vinogradniške griče kot otoke in nanje naplavilo rodovitno, mineralov bogato plast zemlje – mešanico peska in gline – so kot nalašč za vinogradništvo. Vsi vinogradi ležijo na strmih pobočjih, pokritih s travo, kar onemogoča erozijo tal in olajša gojenje vinske trte.

Ročna trgatev zagotavlja najkakovostnejšo osnovo za proizvodnjo odličnega vina.

MAŠA
SAMEC,
POTOMKA
RODBINE
MURSA



MAŠA — RO — MARO
ŠINA — DBINA — WINE