



SLOVENIJA

VINSKA

DEŽELA

Robert Gorkjak

SLOVENIJA

V I N S K A

D E Ž E L A

Robert Gorjak

S L O V E N I J A

V I N S K A

D E Ž E L A

Robert Gorjak



Knjigo posvečam svoji ženi Sandri.

Bila si ob meni na vseh mojih življenjskih razpotjih
in mi pomagala odkriti poti, ki bi sicer ostale prikrite.

Slovenija, vinska dežela
Avtor: Robert Gorjak
Spremna beseda: dr. Julij Nemanič
Strokovni pregled: dr. Julij Nemanič in Marko Ipavec
Oblikovanje: Žare Kerin
Fotografije: Marijan Močivnik
Fotografije steklenic: Primož Brankovič, Studio Ajd
Lektura: Marko Ipavec
Postavitev: Marjan Božič
Izdelava map okolišev: Geodetska družba, Ljubljana
Tisk: Tiskarna Povše, Ljubljana
1. izdaja
leto izida; 2017
Založil: Sandra Bohinec Gorjak s.p., Kersnikova 33, 1234 Mengeš
1500 izvodov
39€

CIP - Kataložni zapis o publikaciji
Narodna in univerzitetna knjižnica, Ljubljana

634.84(497.4)
663.2(497.4)

GORJAK, Robert

Slovenija, vinska dežela / Robert Gorjak ; [ostali avtorji Marko Ipavec ; spremna beseda Julij Nemanič ; slikovno gradivo Marijan Močivnik, fotografije steklenic Primož Brankovič ; zemljevidi vinskih okolišev Geodetska družba]. - 1. izd. - Mengeš : S. Bohinec Gorjak, 2017

ISBN 978-961-288-068-2

292476416

KAZALO

11 Slovenija – vinska dežela

- 15 Iz zgodovine
- 22 Slovenska vinska zakonodaja
- 26 Letniki
- 31 Vino kot del slovenske kulture in spremljevalec vsakdanjika

37 Vinske sorte Slovenije

- 38 Bele sorte
- 50 Rdeče sorte

57 Vinorodna dežela Podravje

- 58 Vinorodni okoliš Štajerska Slovenija
- 94 Vinorodni okoliš Prekmurje

101 Vinorodna dežela Posavje

- 102 Vinorodni okoliš Bizeljsko-Sremič
- 110 Vinorodni okoliš Dolenjska
- 118 Vinorodni okoliš Bela krajina

129 Vinorodna dežela Primorska

- 130 Vinorodni okoliš Goriška brda
- 160 Vinorodni okoliš Vipavska dolina
- 182 Vinorodni okoliš Kras
- 194 Vinorodni okoliš Slovenska Istra



KNJIGI NA POT

Od slovenskih vin pričakujemo, da bodo zrcalila poreklo (terroir), tako tudi od knjige o slovenskih vinih terjamo, da bo prinesla verodostojne podatke o naših vinih in o trenutnem stanju na terenu.

V knjigi SLOVENIJA, VINSKA DEŽELA bralec najde prav to: dragocene informacije, ki na razumljiv način pripovedujejo o slovenskih vinorodnih deželah, vinorodnih okoliših, sortah, tleh, podnebjju, zgodovini, znanih vinarjih, vinih. Tradicija je tudi v slovenskem vinarstvu zelo pomembna in v poglavjih »Iz zgodovine« najdemo opisanih nekaj zanimivih in zgovornih zgodovinskih mejnikov slovenskega vinarstva.

Na vina, ki jih pridelujemo v Sloveniji, smo ponosni, saj se lahko kosajo z najboljšimi vini sveta. Pridelati dobro vino je umetnost, enako pomembno pa je, da ga znamo tudi primerno predstaviti. To mojstrstvo zahteva tudi širšo razgledanost – ponuditi vse tiste informacije, ki kažejo raven vinske kulture določene vinorodne dežele.

Večina vinarskih knjig slovenskih avtorjev je v glavnem s področja kletarstva, senzorike, zgodovine in leposlovja. Pričujoča knjiga prinaša drugačne zanimive vsebine. Dobrodošla bo ljubiteljem vina, saj bodo veliko izvedeli ne samo o vinih, ampak tudi o naravnih značilnostih vinorodnih okolišev, običajih, zgodovini in sploh vlogi vina v identiteti Slovencev kot naroda. Knjigo priporočam tudi strokovni vinski javnosti, poklicnim gostincem in vsem, ki se ukvarjajo s promocijo vina, saj bodo v njej našli zakladnico informacij za bolj suvereno opravljanje poklica, povezanega z vinom.

Avtor Robert Gorjak se zaveda, kaj za razumevanje vina pomeni njegov letnik. Na osnovi vremenskih značilnosti letine je predstavil spisek nekaterih letnikov štajerskih vin po kakovosti letine, česar doslej še nihče ni objavil v tako življenjski obliki. Robert Gorjak se na slovenskem že več kot desetletje udejstvuje kot vinski pisec, edukator in mednarodno priznani degustator ter ocenjevalec vin. Avtor je velik poznavalec slovenskih in svetovnih vin, zato je ta knjiga tudi zaradi tega dobrodošlo branje, saj s seboj prinaša pestrost mednarodnega vinskega žargona.

Dr. Julij Nemanič, enolog
Metlika, 21. 9. 2017

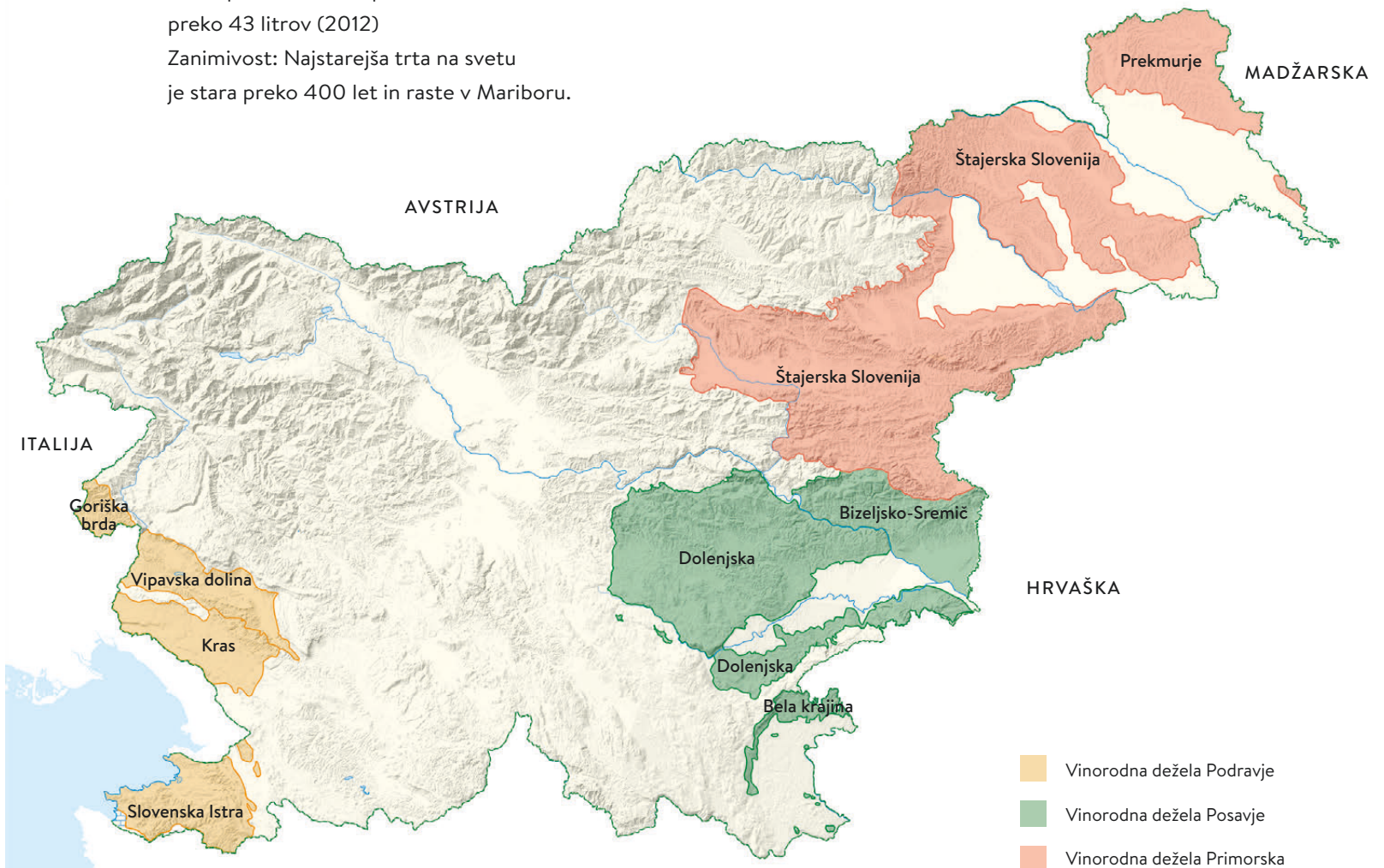




SLOVENIJA
VINSKA
DEŽELA



Površina registriranih vinogradov: 15.921 ha
 Dejanska površina vinogradov: 21.000 ha
 Število pridelovalcev grozdja: 30.000
 Število pridelovalcev vina: 2550
 Letna pridelava vina: 0,7 mio hl
 Razmerje med belimi in rdečim sortami: 70 : 30
 Najpogostejše sorte: laški rizling, refošk,
 chardonnay, sauvignon, žametovka
 Letna poraba vina na prebivalca:
 preko 43 litrov (2012)
 Zanimivost: Najstarejša trta na svetu
 je stara preko 400 let in raste v Mariboru.



Uvod

Skozi oči geografa je Slovenija fascinantna in zelo raznolika dežela. Leži v srednji Evropi, na stičišču štirih večjih geografskih enot: Jadranskega morja, Alp, Panonske nižine in Dinarskega gorovja.

Nahaja se na samem robu območja, ki je za vinogradništvo ugodno. Proti severu je vzgoja trte omejena zaradi hladnih Alp, na jugu pa se nahaja hribovit in gorat kras, ki grozdju ne omogoča, da bi dovolj dozorelo. Ko se pomaknemo na vzhod proti Panonski nižini ali na zahod proti Mediteranu, pa postanejo razmere za vzgojo vinske trte zelo ugodne. Slovenija je zaradi tega v vinogradniškem smislu razdeljena na dve popolnoma ločeni območji. Vinorodni deželi Podravje in Posavje se nahajata na celinskem delu, vinorodna dežela Primorska pa na priobalnem sredozemskem delu. Zgodovinsko gledano se je vinogradništvo širilo iz zahoda proti vzhodu, od Sredozemlja proti celini.

Podnebje v Sloveniji bi lahko opisali kot mešanico med alpskim in celinskim podnebjem. Vlažna alpska poletja in dokaj hladne zime se mešajo z vročimi in suhimi poletji ter mrzlimi zimami, ki so značilne za Panonsko nižino. Obe podnebjii vplivata druga na drugo, kar ustvarja zelo ugodne razmere za vinogradništvo. Na jugozahodu se v Slovenskem primorju v enačbo vključi še sredozemska klima, ki podnebjii doda svoj značaj.

Slovenija je glede na podnebne razmere, tla, sorte, vinske sloge in tradicijo uradno razdeljena na tri vinorodne dežele ter devet vinorodnih okolišev. Vinorodna dežela Podravje leži na severovzhodu države in je dobila ime po reki Dravi, ki teče skozi njen osrednji del. Razdeljena je na dva vinorodna okoliša, poimenovana Štajerska Slovenija in Prekmurje.

Vinorodna dežela Posavje leži na jugovzhodu države in je dobila ime po reki Savi, ki teče po njenem osrednjem delu. Sestavljajo jo trije vinorodni okoliši: Bizeljsko-Sremič, Dolenjska in Bela krajina.

Na jugozahodu države leži vinorodna dežela Primorska, ki zajema štiri vinorodne okoliše: Goriška brda (tudi Brda), Vipavska dolina (tudi Vipava), Kras ter Slovenska Istra.

Okoliši se nadalje razdeljeni na podokoliše, ožje okoliše in lege. Imen podokolišev in ožjih okolišev na etiketah vin praktično nikoli ne boste našli, se pa na njih vedno pogostejše pojavljajo imena leg ali vinogradov, ki običajno kupcu sporočajo, da bo potrebno seči nekoliko globlje v denarnico.

Slovenija je razmeroma hribovita in gorata dežela. Zaradi teh naravnih danosti se pri nas večina vinogradov nahaja na strmih legah, le okoli 10 % pa jih najdemo na ravninah. Celo pri pridelavi najbolj enostavnih vin je v Sloveniji pravilo ročna trgatav, namakanja pa praktično ni, razen izjemoma v primeru mladih nasadov. Marca leta 2017 je bilo v Sloveniji registriranih 15.920,91 ha vinogradov. Skupaj z okrog 5.000 ha ne-registriranih vinogradov (ocena je podana na podlagi ortofoto posnetkov) imamo v Sloveniji skupaj približno 21.000 hektarjev vinogradov. Razlika je precej velika, razlog zanjo pa je ta, da vinogradov, manjših od 0,05 ha, ni potrebno registrirati. Hiter izračun pokaže, da je tudi za mnoge od 30.000 registriranih vinogradnikov in 2550 vinarjev pridelava grozdja oz. vina hobi in ga tako pridelujejo bolj ali manj zase in za svoje prijatelje. Ta podrobnost nam razkrije, kako globoko je vino vtkano v vsakdan Slovencev. Zato ne čudi, da s porabo okrog 40 litrov na prebivalca letno skupaj s Francijo, Hrvaško in, uganili ste – Vatikanom, sodimo med največje porabnike vina na svetu.

Število profesionalnih vinarjev in vinskih hiš, torej takšnih, katerih glavna dejavnost je pridelava vina, je težko določiti, a gotovo jih je nekaj sto. V Sloveniji se v povprečju pridelava okrog 0,7 milijona hl vina letno, kar predstavlja 0,2 % svetovne pridelave, s čimer se na svetovni lestvici uvrščamo nekje med 25. in 30. mestom. Okrog 70 % pridelanega vina je belega, kar je glede na podnebje in vinarsko tradicijo tudi razumljivo. Bela vina so tudi sicer višje kakovosti in imajo običajno boljše razmerje med ceno in kakovostjo kot rdeča. To velja tako za mlada sveža vina, pridelana v cisternah iz nerjavnega jekla, kot tudi za tista, ki so zorjena v lesenih sodih. V isti sapi pa je potrebno poudariti, da se je kakovost rdečih vin v zadnjem desetletju znatno dvignila.



IZ ZGODOVINE

Slovenija je tradicionalna pridelovalka vina z zelo dolgo zgodovino. Vino se je na našem ozemlju pridelovalo že za časa Keltov, in sicer nekje v 3. in 4. stoletju pred našim štetjem. Spodaj sledi povzetek najpomembnejših zgodovinskih mejnikov. Več podrobnosti iz zgodovine lahko preberete v uvodnih vrsticah vsakega vinorodnega okoliša.

400 pr. n. št. – Kelti

Arheološke izkopanine dokazujejo, da so Kelti pridelovali vino na območju današnje Štajerske.

100 pr. n. št.–313 n. št. – Rimski časi

Mnogi viri in najdbe, kot so na primer zapisi rimskih piscev ter arheološke najdbe (orodja in posoda), pričajo, da je v rimskih časih vinogradništvo na območju današnje Slovenije cvetelo. Rimljani so bili znani po tem, da so razvijali vinogradništvo na vseh območjih, ki so jih naselili oziroma osvojili, če so le obstajali pogoji za to. Imamo veliko indicev, da je bilo vinogradništvo v času Rimljanov prisotno povsod tam, kjer so danes pomembne vinogradniške regije, in sicer na Štajerskem (še posebej na Ptuj), na Krasu, v Vipavski dolini, v Brdih, na obali, v Beli krajini ter na nekaterih področjih (npr. v okolici Celja), kjer ga danes praktično ni več.

313–800 – Postrimski časi

Po padcu Rimskega imperija, ki so mu sledili vpadi barbarskih plemen, je vinogradništvo izrazito trpelo. Na izpraznjena ozemlja, iz katerih so se Rimljani odselili, so se pričeli naseljevati Slovani, ki so bili poljedelci in zato znanja o vzgoji vinske trte niso imeli. Slednjega so se naučili od redkih preostalih staroselcev. Mnoga imena vasi, kot so Vinica, Vinomer, Vinski vrh, ki aludirajo na vino, so ohranjena iz teh časov. Vinogradništvo je ponovno pričelo pridobivati veljavo s širjenjem krščanstva, ki je vino uporabljalo za obredne namene.

794 – Vladavina Frankov

V času vladavine Frankov, ki so naše kraje zelo verjetno kolonizirali v 8. stoletju preko Ptuja in Maribora, je vinogradništvo dobilo ponoven zagon. Kmalu po letu 794 je Karel Veliki v okviru dolgo časa nastajajoče zbirke odredb in predpisov *Capitulare de Villis*, ki so urejali različna področja, posebno pozornost namenil vinu, in sicer na področju pridelave, upravljanja vinogradniških posestev, oskrbovanja vinogradov in ravnanja s presežki vina.

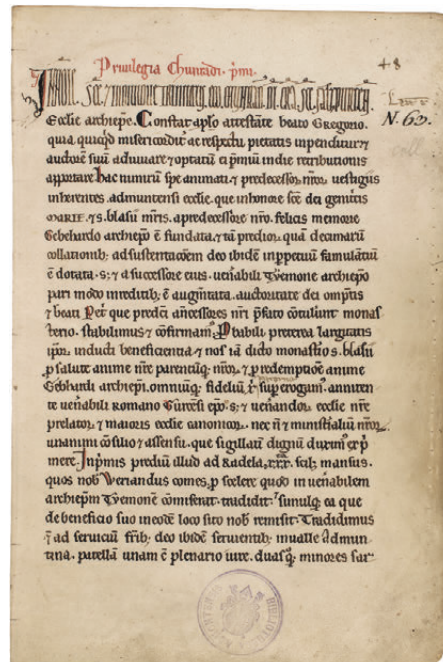
890

Prvi pisni dokument, ki priča o obstoju vinogradništva na Štajerskem, opisuje nakup velikega posestva z vinogradi v okolici Ptuja, ki ga je opravila solnograška nadškofija.

1000–1500 – Čas Cerkve in samostanov

Nekje od 11. stoletja dalje je bila večina vinogradniških posestev v lasti Cerkve. Za nadaljnji razvoj vinogradništva so bili zaslužni predvsem samostani. Spodaj navajamo kratek pregled pomembnih mejnikov in dogodkov.

- **1091:** V Labotski dolini je ustanovljen benediktinski samostan Sv. Pavla. Ob koncu 11. stoletja imajo benediktinci v lasti vinograde na Kozjaku.
- **1090:** Benediktinski samostan v Rožacu je povzdignjen v opatijo. Samostan je trgoval z vinom, in sicer največ z Germani in Benečani.
- **1132:** Cistercijani ustanovijo samostan v Stični.
- **1139:** Benediktinci iz samostana Admont od salzburške nadškofije v zahvalo za zasluge prejmejo posestva in vinograde v Jarenini, v 13. stoletju pa še v Mariboru in Ljutomeru.
- Leta **1164** je ustanovljena kartuzija v Žičah pod Konjiško goro, ki sicer nima večjih vinogradniških posestev. Leta 1173 zasledimo prvo omembo vinograda v Žičah, leta 1243 pa prejmejo kot darilo še dva vinograda v Mariboru.
- **1230:** V tem letu je ustanovljen dominikanski samostan na Ptuju, ki sčasoma postane skoraj polovični lastnik vseh vinogradov v Halozah.
- **1234:** Tega leta ustanovijo cistercijanski samostan v Kostanjevici na Krki.
- **1239:** Frančiškanski red minoritov ustanovi samostan z vinsko kletjo na Ptuju. Ta letnica velja za začetek kletarstva na Ptuju.
- **1407:** V Pleterjah ustanovijo kartuzijo, kjer pridelujejo vino še danes.



Darilna pogodba Benediktincem iz Admonta iz leta 1139

V srednjem veku so bili vinogradi marsikje postavljeni na neprimernih, prehladnih mestih in so bili zaradi tega pozneje tudi opuščeni. To se je dogajalo na območju Gorenjske (Bled, Kamnik, Kranj, Škofja Loka), na Rožniku v Ljubljani, v okolici Grosupljega, v Izlakah, in še v mnogih drugih krajih na Kranjskem. Morda bi kdo sklepal, da je za opustitev vinogradov kriva ohladitev podnebja, vendar so se v omenjenih krajih vinogradi pričeli opuščati zaradi vse boljših prometnih povezav, ki so zavrgle še zadnje razloge za vzgojo vinske trte na tako neustreznih krajih.

1235

V pogodbi, ki se nanaša na posestvo v Strunjanu, je prvič omenjena rebula.

1280–1290

Otokarjeva kronika omenja zaseg vina Benečanom, do katerega je prišlo v prvih letih po letu 1280, navaja pa sledeča vina: rebula (Rainval), malvazija, teran (Terran), pinela (Pinol), vino iz Brd (Ecke), vino iz Vipave (Wein von Wippach), vino iz Milj (Muglaere), in še mnoga druga: grk (Greek), muškat (Muscat), vindeplan, cyprian, claret, shafernac iz Genove, vino iz Arrasa, vino iz Ancone, tribian ter platznaer.

1336

Rebula je prvič pisno omenjena v kupoprodajni pogodbi iz Višnjevika v Brdih. Na tem mestu velja kot zanimivost omeniti, da se je izraz rebula v tem času nanašal na slog vina in ne na sorto.

1376

V statutu mesta Ptuj namenijo sedem členov vinu, trgovini z vinom, menzuram, odpiralnim časom ipd.

1500–1600

V Mariboru posadijo Staro trto, ki je uradno najstarejša trta na svetu. Preživi požare, turške vpade, trtno uš in obe svetovni vojni. Grozdje na njej obrodi še danes.

Ko Turki zasedejo Ogrsko in zaprejo izvozne poti vina v Avstrijo, cene štajerskih vin poskočijo.

1543

Ker je bila pridelava vina v tem času zelo pomembna gospodarska panoga, je bilo potrebno urediti razmerja med lastniki vinogradov, najemniki in goričkimi delavci. Urejal jih je pravni akt, imenovan **Gorske bukve**, ki je izšel leta 1543 v nemškem jeziku.

1582

Andrej Recelj, župnik iz Rake na Dolenjskem, prevede **Gorske bukve** v slovenski jezik. Ta knjiga je prvi pravni dokument v slovenskem jeziku, kar nam veliko pove o pomembnosti vina v tistem času.

1582

V pisnem viru, kjer je prvič omenjena živahna trgovina z vini v Ljubljani, se kot najpomembnejša vina navajajo tista iz Vipavske doline in Krasa.

1600–1700

V Beli krajini se pojavi zanimiva oblika združnega združevanja, imenovana *soseske zidanice*.

1689

V tem letu izide **Slava vojvodine Kranjske** Janeza Vajkarda Valvasorja. V svojem delu opisuje vina z dežele Kranjske, vključno s tistimi z Gorenjske, Dolenjske (vina iz Marke), iz Bele krajine, s Krasa, iz Vipavske doline in Istre.

1789

V slovarju Ožbalda Gutsmana je prvič omenjen cviček.

1789–1790

Kljub temu da je terezijanski kataster nastal pred jožefinskim, pa slednji prvi temeljiteje dokumentira vinogradniške površine in pridelke.

Regija	površina (ha)	pridelek (hl)	donos (hl/ha)
Štajerska (vključno z Avstrijo)	29.186	335.169	11,5
Kranjska	8654	93.166	10,7
Koroška	130	794	6,1

Podatki za Goriško na žalost niso na voljo. Zanimivo je takratne hektarske donose primerjati z današnjimi, ki so lahko tudi do desetkrat večji.

1820

Vinogradniške površine po Sloveniji, popisane v takratnem katastru:

Regija	Površina (ha)
Slovenska Štajerska	21.957
Slovenska Istra, Primorska, Goriška	18.514
Kranjska	9645
Koroška	66
Skupaj	50.182

1822

Na posestvu Meranovo pod Pohorjem, blizu Maribora da nadvojvoda Janez posaditi vzorčni vinograd, v katerega med ostalimi vključi tudi odlične tuje sorte, kot so beli pinot, sivi pinot, modri burgundec, chardonnay, renski rizling in traminec, ki so jih takrat v Slovenijo prinesli prvič. Omenjene sorte so se sicer po Sloveniji razširile šele po napadu trtne uši, vendar je bil temeljni kamen že postavljen.

1841–1855

Nadvrtnar Franz Trummer v knjigi *Sistematična klasifikacija sort vinske trte vojvodine Štajerske* poda na-

tančen seznam 282 sort vinske trte, ki so v tistem času rasle na Štajerskem. Knjiga je bila podprta s 175 čudovitimi in avtentičnimi risbami vinskih trt z grozdi. Mojstrovino sta v tehniki gvaša ustvarila brata Kreuzer. V Kmetijsko-gozdarskem zavodu Maribor še vedno hranijo 126 originalov.



Upodobitev
šipona –
delo bratov
Kreuzer

1844

Župnik Matija Vertovec napiše knjigo *Vinoreja za Slovence*, v kateri je zapisal nasvete vinogradnikom in vinarjem, vanjo pa je vključil tudi seznam sort vinske trte, ki so rasle v tistem času, še posebej tistih na Vipavskem. *Vinoreja* velja za prvo strokovno delo s področja vinogradništva in vinarstva v slovenskem jeziku.

1852

Alojz Klajnošek v Radgoni pridelal prvo peneče vino po klasični metodi. Čeprav leži Radgona na levem bregu Mure (današnja Avstrija), velja leto 1852 za začetek pridelave penečih vin v Sloveniji.

1869

V Gorici ustanovijo Deželno kmetijsko šolo.

1871

V Mariboru je ustanovljena Deželna sadjarska in vinarska šola, ki odpre svoja vrata leta 1872. Le leto zatem (1873) je ustanovljena Vinarska in sadjarska šola na Slapu pri Vipavi. Leta 1886 jo preselijo v Grm pri Novem mestu, kjer danes deluje Center biotehnike in turizma GRM Novo mesto. Mariborska

šola, ki danes nosi ime Biotehniška šola Maribor, velja za zgodovinsko najpomembnejšo kmetijsko šolo v državi.

1880

V Sloveniji prvič opazijo trtno uš. Epidemija se do konca stoletja razširi po celotni državi, do 1. svetovne vojne pa uniči praktično vse vinograde. Pred napadom trtne uši je bilo v Sloveniji posajenih 51.832 hektarov vinogradov, od tega 25.690 ha zgolj na Spodnjem Štajerskem. Tako velikega obsega vinogradi niso dosegli nikoli več.

1890

V Mariboru ustanovijo vinsko zadrugo. Sledijo ji zadruge v Vipavi (1894), Ormožu (1898), v Črnomlju (1908) in v Metliki (1909).

1905

Področje Spodnje Štajerske se v tem letu prvič formalno razdeli na vinorodne okoliše. Istočasno je podan seznam priporočenih sort za Dravsko banovino, ki vključuje naslednje sorte: laški rizling, šipon, muškata, rumeni muškata, renski rizling, beli burgundec, zeleni silvanec, rdeči traminec ter belo in rdečo žlahtnino. Bohuslav Skalicky izda knjigo *Kletarstvo*, prvo moderno knjigo o enologiji v slovenskem jeziku v 20. stoletju.

1935

V tem letu je izdelan seznam vinorodnih okolišev za Dravsko banovino skupaj z ustreznim seznamom priporočenih sort za vsak okoliš, ki je bil objavljen v knjigi *Trsni izbor in vinski tipi za Dravsko banovino* (spodnja

Št.	A. Navadna namizna vina.	Letnik	Liter po	
			K	v
1	Dolenjski čviček , lahek, prijetno režen	19.00	-	04
2	Dolenjski čviček , lahek, prijetno režen	19.09	-	04
3	Dolenjsko namizno vino , belo, lahko, prijetno rezo	19.00	-	04
4	Vipavsko namizno vino , svetlo, prijetno, netrpko	19.10	-	04
5	Vipavsko namizno vino , svetlo, prijetno, netrpko	19.10	-	04
6		19.		
7		19.		
8		19.		
B. Fina namizna vina.				
9	Dolenjski salonski čviček , fin	19.08	-	04
10	Belokranjsko (metliško) namizno vino , belo, močno, netrpko	19.09	-	04
11	Vipavsko namizno vino , belo, močno, polno	19.		
12	Vipavski rizling , režen, s cvetlico	19.10	-	04
13	Vipavski burgundec , beli, močan, poln, buketen	19.10	-	04
14	Vipavski rudanec , prijeten, močan, zlatorumen	19.10	-	04
15		19.		
16		19.		
17		19.		
18		19.		
Cviki učinkujejo osvežujoče ter o o znatno pospešujejo prebavo. o o				
Št.	C. Buteljska vina.	Buteljka		
			K	v
19	Vipavski zelen , rumenozelen, z močno cvetlico, žlahtnega, milega okusa	2.50		
20	Vipavski burgundec , beli, močan, ognjevit, s polno cvetlico	2.50		
21	Vipavski burgundec , črni, ognjevit, rubinaste barve	2.50		
22	Vipavski karminet , karminastordeč, poln, močan, karakterističen travni buket	2.50		
23	Vipavski silvanec , mil, prijetnega okusa	2.50		
24	Dolenjski burgundec , beli, star, poln, žlahten	2.50		
25	Dolenjski rudanec , star, zlatorumen, žlahten	2.50		
26	<i>Vipavski: Dolenjski</i>	2.50		
27				
28				
29				
30				
Navedene cene veljajo do prejembe in iz zadrugne založne kleti v Ljubljani. Pri enkratnem odjemu nad 20 hl znižane cene. V sodih se oddaja od 50l naprej. Buteljska vina se razpošiljajo v zabojih po 10, 25 in 50 steklenic. Prevozne sode posodi na zahtevo zadruga, iste pa je tekom 6 tednov franco in v dobrem stanju vrniti ali pa plačati. Zaboji in zavoji se zaračunajo po lastni ceni. Pri naročilih naj se natančno navede številka in vrsta vina. Nakup vseh drugih vrst domačih vin, kletarskih potrebščin itd. posreduje zadruga brezplačno ter daje p. n. interesantom drage volje vsa potrebna pojasnila.				

Cenik vin
Kranjske
deželne
vinarske
zadruga
iz leta 1911

razpredelnica). Dravska banovina je pokrivala večino današnje Slovenije z izjemo Primorske, ki je bila takrat pod italijansko okupacijo. Rdeče sorte so v tistem času ime- novali modre sorte. Pridelek se je gibal med 20 in 25 hl vina na hektar. Kot namizne sorte so za vse okoliše priporočili naslednje: »biser iz Čabe kot najranejša, bela, rdeča in muškatna žlahtnina, modra portugalka, rumeni muškat, muškat ottonel in muškat hamburg.« V isti knjigi se omenja tudi vinogradništvo v okrajih Laško ter Litija.



Okoliš	Priporočene sorte
Pohorje	renski rizling, beli burgundec, zeleni silvanec, laški rizling, modri burgundec, vranek, modra frankinja, rdeči traminec, rulandec (sivi pinot)
Kozjak in Gornje Slovenske gorice	beli burgundec, zeleni silvanec, laški rizling, rumeni muškat (zlasti na Kozjaku), renski rizling, muškatni silvanec (sauvignon), portugalka, modri burgundec, modra frankinja
Srednje Slovenske gorice	beli burgundec, zeleni silvanec, laški rizling, rdeči traminec, rulandec, modri burgundec
Ormoško-ljutomerske gorice	šipon, beli burgundec, laški rizling, zeleni silvanec, muškatni silvanec, Bouvierjeva ranina, modri burgundec
Gornje-radgonske gorice	laški rizling, beli burgundec, zeleni silvanec, šipon, renski rizling, bela klevna (chardonnay), ranina
Prekmurske gorice	laški rizling, beli burgundec, zeleni silvanec, modri burgundec (namesto kadarke), bela klevna za poskus
Haloze in obrobno pogorje	renski rizling, laški rizling, šipon, beli burgundec, zeleni silvanec, rdeči traminec, rani rdeči veltlinec (za poskus)
Šmarsko-rogaško-kozjanski in celjski okoliš	laški rizling, zeleni silvanec, beli burgundec, rdeči traminec, Bouvierjeva ranina za poskus
Drameljsko-savinjski okoliš	zeleni silvanec, laški rizling, beli burgundec, modra frankinja
Bizeljsko in Posavje	laški rizling, zeleni silvanec, beli burgundec, rdeči traminec, žametasta črnina, modra frankinja, portugalka
Krško-kostanjeviški okoliš	2/3 naj bo črnih: žametasta črnina, modra frankinja, portugalka; 1/3 naj bo belih: rdeča kraljevina, laški rizling, žlahtnina, beli burgundec, zeleni silvanec, rdeči traminec
Novomeško-mokronoški okoliš	rdeča kraljevina, laški rizling, žlahtnina, beli burgundec, zeleni silvanec, rdeči traminec, žametasta črnina, modra frankinja, portugalka
Črnomaljsko-metliški okoliš	rdeča kraljevina, laški rizling, žlahtnina, beli burgundec, zeleni silvanec, rdeči traminec, žametasta črnina, modra frankinja, portugalka

1945–1991

Po 2. svetovni vojni poteka pridelava vina v glavnem v okviru zadružnih klet, vinogradi pa so v tem obdobju tako v državni kot tudi v zasebni lasti. Zasebniki večinoma pridelujejo grozdje za prodajo zadružnim kletem, v majhnih količinah pa ga zadržijo za pridelavo odprtega vina za lastne potrebe ali potrebe okoliških gostiln. Nekatere izmed zadružnih klet so znale pridelati lepo število izjemnih vin tudi po današnjih standardih, nekatera od teh pa se še vedno hranijo v arhivskih zbirkah dotičnih klet.

1967

Da bi zaščitili interese vinogradnikov in vinarjev, opredelili poslovne priložnosti vinske branže in organizirali lastne strokovne službe, v Ljutomeru ustanovijo Poslovno združenje Styria. Leta 1975 se to preimenuje v Poslovno skupnost za vinogradništvo in vinarstvo, ki združuje interese pridelovalcev grozdja

in vina, trgovcev, trsničarjev ter interese znanstvenih, pospeševalnih in izobraževalnih organizacij panoge. Leta 2006 se preimenuje v Vinsko družbo Slovenije in pod tem imenom posluje še danes.

1969

Izdelan je pravilnik za zaščitno znamko slovenskih vin s tremi barvnimi oznakami: zlata zaščitna znamka za vrhunska vina, srebrna za kakovostna vina in rdeča za namizna. Prvih 3400 zlatih zaščitnih znamk je podeljenih vinu *Sauvignon rimljan anno '69* letnika 1968 z lege Zavrč v Halozah. Temu kmalu sledijo še druga vina.

1970

V tem času se pojavijo prvi zasebni vinarji, ki začnejo polniti buteljčna vina pod lastno blagovno znamko. Stanko Čurin in Otmar Šturm svoje prve buteljke napolnita leta 1972, sledijo pa jima Boris Lisjak leta 1974, Jože Kupljen leta 1976 in Radivoj Lisjak leta 1978. Omeniti velja tudi Janeza Isteniča, ki prvih 100 steklenic penečega vina napolni leta 1968.

1974

Sprejet je nov vinski zakon. Po zgledu moderne evropske zakonodaje definira tri vinorodne dežele, 13 vinorodnih okolišev, dovoljene in priporočene sorte za vsakega od okolišev, največje količine dovoljenega pridelka, dovoljene vinogradniške in vinarske postopke, standarde za določanje kakovosti vin, označevanje vin itd.

1991

Na valu osamosvojitve in razglasitve obstoja nove države se pričnejo pojavljati številni zasebni vinarji. Večina izmed njih je že pred tem pridelovala tako grozdje za prodajo bližnji zadrugi kot tudi odprta vina. Prav osamosvojitve jih je opogumila, da so pričeli polniti vina pod lastnimi blagovnimi znamkami. Preko širjenja znanja o uporabi primernih kozarcev, pravilih ujetja vina in hrane ipd, se je pričela dvigati tudi kultura pitja vina med ljubitelji. K temu so dodatno pripomogli še tečaji za someljeje, ustanovitve vinske šole, večerje z vinarji in številne za javnost odprte vodene degustacije.

1993

Slovenija postane članica Mednarodne organizacije za trto in vino (OIV).

1997

V tem letu je sprejet nov Zakon o vinu in drugih proizvodih iz grozdja in vina, ki je skladen z evropsko zakonodajo. V njem se uvede tudi možnost zaščite vin s priznanim tradicionalnim poimenovanjem, ki se na etiketi označuje s kratico PTP.

2004

1. maja 2004 postane Slovenija polnopravna članica Evropske unije.

2006

Leta 2006 je sprejet nov Zakon o vinu, ki je po sprejetju v EU popolnoma usklajen z evropsko zakonodajo. Oblikuje se nov okoliš Štajerska Slovenija, ki vključuje prej samostojne okoliše: Radgona - Kapela, Ljutomer - Ormož, Maribor, Haloze, Srednje Slovenske Gorice, Šmarje - Virštanj.



SLOVENSKA VINSKA ZAKONODAJA

V Sloveniji morajo pridelovalci vsako vino, ki je namenjeno prodaji, predložiti pooblaščenim institucijam, ki na podlagi uspešno opravljenih senzoričnih, kemičnih in fizikalnih analiz izda odločbo oz. certifikat. Številka odločbe je poleg navedbe vsebnosti alkohola, porekla ipd. obvezen podatek na etiketi.

Zaščitena geografska označba – ZGO

V Sloveniji so opredeljene tri vinorodne dežele, in sicer Primorska, Posavje in Podravje. Če želi vinar za določeno vino pridobiti označbo ZGO, mora vsaj 85 % grozdja zanj prihajati iz navedene dežele, na ocenjevanju na pooblaščenim institucijam pa mora prejeti najmanj 14,1 točke (primer uporabe – Posavje ZGO). Na etiketo lahko polnilec vina doda rumeno-modro logotip z napisom »Zaščitena geografska označba«. Tradicionalna oznaka (stara shema): »Deželno vino s priznanim geografskim oznako« oziroma »Deželno vino PGO«.

Zaščitena označba porekla – ZOP

V Sloveniji je opredeljenih devet vinorodnih okolišev. Za pridobitev označbe mora 100 % grozdja prihajati iz navedenega okoliša. Na etiketo lahko polnilec vina doda rdeče-rumen logotip z napisom »Zaščitena označba porekla«.

Tradicionalne oznake vin ZOP so:

- vrhunsko vino z zaščitnim geografskim poreklom oz. vrhunsko vino ZGP,
- kakovostno vino z zaščitnim geografskim poreklom oz. kakovostno vino ZGP,
- priznana tradicionalna poimenovanja (PTP).

Dodatni pogoj za pridobitev oznake »vrhunsko vino ZGP« je, da je vino pri pooblaščenim institucijam ocenjeno z vsaj 18,1 točke od 20, za oznako kakovostno vino ZGP pa zadostuje 16,1 točke. Minimalno število točk, ki ga morajo doseči vina z oznako PTP, se razlikuje od primera do primera.

Nove enotne označbe na področju EU, sprejete leta 2008 (ZOP, ZGO), so zaenkrat v Sloveniji še zelo redke. Večinoma se še vedno uporabljajo tradicionalne oznake.

Jezik	Shema	Vina ZOP	Vina ZGO
slovensko	nove označbe tradicionalne oznake	zaščitena označba porekla ZOP vrhunsko vino zaščiteno geografsko poreklo ali vrhunsko vino ZGP kakovostno vino zaščiteno geografsko poreklo ali kakovostno vino ZGP priznana tradicionalna poimenovanja (PTP)	zaščitena geografska označba – ZGO deželno vino PGO
angleško	nove označbe tradicionalne oznake	PDO – Protected Designation of Origin Quality Wines Produced in Specific Regions (QWPSR)	PGI – Protected Geographical Indication Table Wine with Geographic Indication
francosko	nove označbe tradicionalne oznake	Appellation d'Origine Protégée (AOP) Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)	Indication Géographique Protégée (IGP) Vin de Pays (VDP)
italijansko	nove označbe tradicionalne oznake	Denominazione di Origine Protetta Denominazione di Origine Controllata (DOC) Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG)	Indicazione Geografica Protetta (IGP) Indicazione Geografica Tipica (IGT)

Označevanje vin z oznako »deželno vino« je v Sloveniji, Avstriji in Nemčiji, za razliko od romanskih držav (Francija, Italija, Španija, tudi Portugalska), zelo redko. Velika večina vin še vedno uporablja bodisi oznako »kakovostno vino ZGP« bodisi oznako »vrhunsko vino ZGP«. Oznake »deželno vino« ali pa zgolj »vino« so v zadnjem času nekoliko pogostejše, saj se jih često poslužujejo pridelovalci t. i. »naravnih« vin. Ta namreč v očeh uradnih inštitucij izgledajo kot mejna, kar je včasih upravičeno, včasih pa ne. Hkrati je dobro vedeti, da sistem označevanja z izrazoma »vrhunsko« ali »kakovostno« pri nas svoje funkcije ne opravlja najbolje, zaradi česar velika večina zasebnih vinarjev oznake »vrhunsko« sploh ne uporablja. Mnoga odlična vina tako nosijo kar oznako »kakovostno vino«. Razlogi za takšno stanje so sicer izven vsebinskih okvirov te knjige, zato naj bo ta podatek bralcu le kot napotek, naj se na to oznako ne ozira preveč, strokovnjakom pa naj služi kot vzpodbuda za premislek.

Nekatere druge zakonsko določene oznake

Vina posebnih kakovosti – predikatna vina

Po pridelavi sladkih predikatnih vin sodi Slovenija nedvomno v sam svetovni vrh. Dve mednarodni trofeji na ocenjevanju *Decanter World Wine Awards* v kategoriji sladkih vin (naziv najboljšega sladkega vina na ocenjevanju) gotovo nista naključje. Vrhunska sladka vina najpogostejše prihajajo iz Podravja ali Posavja, kjer prevladuje pridelava grozdja s prisotnostjo žlahtne gnilobe. Vse boljša postajajo tudi vina iz sušenega grozdja, ki prihajajo s Primorske, pa tudi iz Podravja in Posavja. Za označevanje posebne kakovosti, ki temelji na osnovi dodatne zrelosti ali celo prezrelosti grozdja, se uporabljajo spodaj naštetе oznake. Kljub temu da so nekatera od teh vin enostavno izjemna, žal med pivci niso več tako priljubljena, kot so bila še pred kakimi dvajsetimi leti.



Pozna trgategv Vina so pridelana iz nekoliko prezrelega grozdja, ki je bilo potrgano približno dva tedna pozneje kot sicer. Jagod, ki bi jih okužila žlahtna gniloba, ni ali pa je njihov delež zelo nizek. Vina so lahko suha ali z ostankom sladkorja. Minimalna sladkorna stopnja mošta ob trgatvi mora znašati 92 °Oe, pri sortah šipon, laški rizling in rumeni muškat pa zadostuje 88 °Oe.

Izbor Ta vina so pridelana iz popolnoma zrelega in prezrelega grozdja in so teoretično lahko suha, v praksi pa skoraj vedno slajša ali sladka. Običajno imajo značaj, v katerem je moč zaznati prisotnost žlahtne gnilobe, ni pa nujno. Minimalna sladkorna stopnja mošta ob trgatvi mora biti 108 °Oe, pri sortah šipon, laški rizling in rumeni muškat zadostuje 105 °Oe.

Jagodni izbor Vina jagodnega izbora so pridelana le iz izbranih in popolnoma zrelih jagod. Delež takih, ki so oplemeniteni z žlahtno gnilobo, je visok. Vina so zelo sladka, z visoko mero kislin in oljnato teksturo. Minimalna sladkorna stopnja mošta ob trgatvi mora znašati 128 °Oe.

Suhi jagodni izbor Gre za najbolj sladka, viskozna, koncentrirana in dolgoživa vina, pridelana skoraj izključno iz posušenih grozdnih jagod, oplemenitenih z žlahtno gnilobo, ki so ob trgatvi podobne rozinam. Pridelane količine teh vin so majhne in se običajno prodajajo v 0,25-litrskih steklenicah. Minimalna sladkorna stopnja mošta ob trgatvi je 154 °Oe.

Ledeno vino

Ledeno vino je pridelano iz grozdja, ki je zmrznilo na trti. Najboljša so pridobljena iz zdravega grozdja, ki je skoraj povsem brez žlahtne gnilobe. Sladkorna stopnja, gostota in koncentracija teh vin so sicer običajno nižje kot pri suhem jagodnem izboru, jih pa zato odlikuje delikatnost, eleganca, čistost arome in enkratna sortna cvetica. Tako ledena vina kot tudi suhi jagodni izbori premorejo izjemno koncentracijo sladkorja in kislin. Minimalna sladkorna stopnja mošta ob trgatvi mora biti 128 °Oe.

Za vse zgoraj navedene kategorije je obvezna bodisi oznaka »Vrhunsko vino ZGP« bodisi oznaka »Zaščitena označba porekla«. Slovenska zakonodaja predpisuje tudi rabo izrazov *mlado vino*, *arhivsko vino* (ali *arhiva*), *barrique* ... Oznako *mlado vino* nosijo vina, ki se začnejo prodajati že v letu trgatve, običajno okrog Martinovega (11. november) in so v prodaji le do 31. januarja naslednjega leta. Oznaki *arhivsko vino* ter *barrique* sta edinstveni v svetu, o smiselnosti njune regulacije pa bi v prihodnosti veljalo razmisliti.

Priznano tradicionalno poimenovanje – PTP

Oznako PTP bi lahko opisali kot francoski pristop v germanskem svetu. Kaj natanko želimo s tem povedati? V Sloveniji so vina poimenovana po sortah, kar je običajno za germanski svet, v Nemčiji in v državah na ozemlju nekdanje Avstro-Ogrske (Avstrija, Bosna, Češka, Hrvaška, Madžarska, Slovenija ...), v katerih je še vedno zaznati nemški vpliv. Podoben pristop imajo tudi preostale države vzhodne Evrope in Novi svet. Po drugi strani se v državah z romanskimi jeziki (Francija, Italija, Španija, Portugalska) uporablja francoski način poimenovanja vin po krajih ali pokrajinah (Chianti, Rioja, Bordeaux). Za vsako od teh porekel obstaja receptura, ki med ostalim predpisuje območje pridelave in dovoljene sorte ter razmerja med njimi.

Na podoben način so pravila določena za vsako posamezno vino PTP. Seveda so v zakonu opredeljena mnogo širše in natančneje, kot je to razloženo v pričujoči knjigi. Če povzamemo, gre dejansko za definicijo območja pridelave ter opredelitev sort in njihovih deležev v dotičnem vinu z oznako PTP. Oznaka PTP definira in ščiti tradicionalna vina vinorodnega okoliša in predstavlja njegovo kulturno dediščino ter kolektivno blagovno znamko. Princip PTP je do neke mere podoben tudi avstrijskemu sistemu označevanja »DAC«.

Bela vina z oznako PTP:

PTP	Okoliš	Leto uvedbe zaščite
Bizeljčan	Bizeljsko-Sremič	2007
Belokranjec	Bela krajina	2003
Ritoznojčan	Štajerska Slovenija	2016

Rdeča vina z oznako PTP:

PTP	Okoliš	Leto uvedbe zaščite
Bizeljčan	Bizeljsko-Sremič	2007
Metliška črnina	Bela krajina	2003
Cviček	Dolenjska	2000
Teran	Kras	2000

Vina PTP so običajno osnovne kakovosti, pomembna so zaradi pridelanih količin in priljubljena v lokalnem okolju. Teran PTP ter Cviček PTP uživata določeno priljubljenost po vsej državi, manjše količine terana se prodajo celo na tuje trge. Podrobnejši opisi posameznih vin PTP so podani znotraj okolišev, iz katerih prihajajo.

Kako prebrati vinsko etiketo

Label 1: Renski Rizling Cerovec

- Naziv vinarja**: Renski Rizling Cerovec
- Sorta vina** – najpogostejše predstavlja tudi ime vina: Renski Rizling
- Ime vasi / vinograda**: Cerovec
- VINO KUPLJEN JERUZALEM-SVETINJE**
- 2015**: Letnik – označuje leto v katerem je bilo potrghano grozdje
- Suho** – označuje nizko stopnjo ostanka nepovretega sladkorja: Suho
- Štajerska, Slovenija**: Geografska oznaka in oznaka kakovosti
- Suho kakovostno vino ZGP**: Št. odločbe – za vsako vino pridelano v Sloveniji in namenjeno prodaji pooblaščen inštitucija izvede kemično in organoleptično analizo ter izda odločbo
- Vsebnost alkohola**: Alk. 13,0% vol.
- Vsebina steklenice**: 750 ml
- Vsebuje sulfite** – obvezna oznaka na etiketi vina: Vsebuje sulfite. Št. odl. PT 323 S-16. Ser. L02/1000. Pridelal in polnil: Vino Kupljen Jeruzalem Svetinje, Svetinje 21, 2259 Ivanjovci

Label 2: KRISTANČIČ pavó RDEČE

- Družinsko ime vinarja** – v tem primeru predstavlja blagovno znamko: KRISTANČIČ
- Ime vasi, kjer je sedež posestva**: iz Medane
- Pavó rdeče** – ime vina: pavó RDEČE
- 2015**: Letnik
- Suho kakovostno rdeče vino, kontrolirano poreklo**: Suho kakovostno rdeče vino, kontrolirano poreklo
- ZGP GORIŠKA BRDA, vsebuje sulfite**: Poreklo vina in ZGP (ZOP) oznaka kakovosti
- reg.št. GO 1345/17, L: 1-07/17**: Označba serije (lot)
- ALK: 14% VOL | 0.75 l**: Vsebnost alkohola in vsebina steklenice
- Št. odločbe** – za vsako vino pridelano v Sloveniji in namenjeno prodaji pooblaščen inštitucija izvede kemično in organoleptično analizo ter izda odločbo
- Pridelal in polnil – naziv in naslov polnilca**: pridelal in polnil KRISTANČIČ DUŠAN & MARKO Medana 29, Goriška brda, www.kristancic.com

Label 3: KRISTANČIČ DUŠAN & MARKO

- PRIDELAL IN POLNIL**
- Medana 29, Goriška brda, www.kristancic.com**
- PRODUCT OF SLOVENIA**



LETNIKI

V tem delu sledijo podrobnejši opisi posameznih letnikov. Uradne inštitucije za vinogradništvo in vinarstvo tovrstnih podatkov ne hranijo. Vse podatke, vtise in zabeleške nam je posredoval Božidar Grabovac iz hiše Verus. Čeprav se nanašajo na *Ljutomersko-Ormoški* podokoliš, jih lahko z manjšimi popravki v veliki meri posplošimo na celotno Slovenijo.



2016

Zima je bila mila in sprva precej sušna, a z obilico padavin v marcu in aprilu. Brstenje je bilo v primerjavi z zadnjimi letniki dokaj pozno. 26. aprila je zmrzal prizadela večje površine vinogradov na Štajerskem, še posebej v okolici Svečine, kjer je bila škoda skoraj 100 %. Škoda je bila sicer ocenjena na okrog 20 %. Poleg tega je toča konec avgusta na nekaterih območjih skorajda popolnoma zdesetkala pridelek. Zaradi hladnega pomladanskega vremena je bilo cvetenje dokaj pozno in se

je začelo šele sredi junija. Poletje je bilo toplo, vendar ne prevroče. Številna manjša deževja so povzročila razvoj gnilobe in bolezni, še posebno peronospore. Druga polovica avgusta je bila topla in suha. September je bil nadpovprečno topel, zaradi česar se je grozdje začelo sušiti. Trgatev se je zato začela hitreje, kot smo sprva pričakovali – na Primorskem v začetku septembra, na Štajerskem pa v sredini meseca. Letnik je dal zelo dobra, živahna vina z lepo mero kislin in jasnimi sortnimi zaznavami. Klasičen letnik, še posebej za bela vina.

2015

Mila zima z zgodnjim brstenjem v začetku aprila. Cvetenje je bilo zgodnje in se je v lepem vremenu začelo 31. maja. Poletje je bilo vroče z dovolj padavinami, tako da vinogradi niso trpeli suše. Trgatev se je začela zgodaj septembra in je bila blagoslovljena z odličnimi vremenskimi razmerami, ki so se poslabšale šele ob koncu meseca. Oktober je bil hladen in deževen. Razmere so bile še posebej dobre za rane sorte, ki so dale dišeča aromatična vina z višjimi sladkornimi stopnjami. Letnik 2015 sodi med toplejše, po kakovosti je bil zelo dober do odličen, dal pa je krepkejša in zelo zrela vina. Še posebej dober je bil za rdeča vina, ki imajo zelo dober potencial staranja, kar zaradi nižjih kislin za bela vina ne velja povsem.

2014

Zima je bila mila. V začetku januarja je Slovenijo prizadel žled, ki je v gozdovih povzročil veliko škodo, v vinogradih pa k sreči ne. Brstenje je bilo zgodnje, cvetenje, ki se je pričelo 27. maja, pa prav tako. Poletje je bilo nenavadno deževno in hladno. Podobno vreme se je na žalost nadaljevalo tudi v septembru z rekordnimi 212 mm padavin. Vinogradniki so se soočali z dilemo, ali trgati neoptimalno zrelo grozdje ali čakati na lepo vreme in tvegati uničenje zaradi gnilobe. Naposled so 17. septembra le začeli s trgatvijo. Doseganje optimalne zrelosti in trganje zdravega grozdja sta pomenila izjemen izziv. Še pred 30. leti bi podobne vremenske razmere pomenile katastrofo. A z veliko trdega dela, znanja in dosledno selekcijo ob trgatvi, ki je močno zmanjšala količine, so slovenski vinarji rešili letnik, ki je dal lažja, prijetna vina z

enostavnejšimi aromatičnimi profili za hitro rabo in brez večjega potenciala staranja. Za mnoge je bil to najtežji letnik po letu 1984, gotovo še težji kot 2010.

2013

Zima je bila dolga z obilo padavinami v obliki dežja in snega v hladnejših krajih, trajala pa je do konca marca. Brstenje ob otoplitvi je bilo zaradi obilnih zalog vlage zelo naglo. Trte so zaradi hladnejšega maja začele cveteti nekoliko pozneje, in sicer 7. junija, kar je še vedno nekaj dni pred dolgoletnim povprečjem. Med poletjem so se pojavila krajša obdobja izrazito vročega vremena z rekordnimi 38 °C, ki so jih namerili 8. avgusta. Dozorevanje je bilo izjemno hitro, vendar je september z nekoliko hladnejšimi temperaturami in nekaj dežja nekoliko preložil trgategv, ki bi bila sicer izjemno zgodnja. Začela se je 8. septembra s sorto sauvignon. Zaradi gnilobe je bilo potrebno s trgatvijo nekoliko pohiteti. V septembru so se izmenjavala deževna in sončna obdobja, a slednjih je bilo dovolj, da se je lahko 3. oktobra s sorto šipon trgategv zaključila v predvidenem času. Priča smo bili dobremu do zelo dobremu letniku (še posebej za bele sorte), ki je dal vina višjih kislin in zmernih alkoholnih stopenj z zelo lepimi sortnimi profili.

2012

Toplemu januarju je sledil izjemno hladen februar. Ekstremno nizke temperature (do -15 °C) so 8. februarja povzročile manjšo škodo na očesih na nižjih legah. Preko zime ni bilo veliko padavin. 9. aprila je Štajersko prizadela manjša pozeba in vinograde je od katastrofe ločilo le nekaj desetink °C. Cvetenje se je pričelo 25. maja, kar je bolj zgodaj kot običajno. Poletje je bilo neobičajno vroče, temperature so pogosto presegale 30 °C in na Štajerskem dosegle 36 °C, v Vipavski dolini pa celo 38 °C. Primorsko je prizadela suša, medtem ko je bilo na kontinentalnem delu padavin ravno dovolj, da vinogradi niso utrpeli suše. Trgatev se je pričela 3. in končala 21. septembra, najhitreje, kar pomnimo. Grozdje je bilo zdravo in z visokimi stopnjami sladkorja,



sortne arome pa so pri vinih ostale nepričakovano dobro ohranjene. Letnik 2012 je bil zelo dober do odličen, kar velja še posebej za rdeča vina, ki kažejo odličen potencial staranja, velja pa to v veliki meri tudi za bela.

2011

Zima je bila mila, a dolga. Sledila ji je nenadna in hitra otoplitev, ki je pospešila brstenje. Cvetenje se je pričelo 25. maja, suša pa je začela kazati zobe že v juniju. Poletje je bilo nenavadno suho in vroče, obstajala je nevarnost zaustavitve zorenja zaradi visokih temperatur. Letnik je rešilo nekaj padavin v juliju. Tudi avgust in september sta bila topla in suha. Trgatev se je pričela 7. septembra s sauvignonom in zaključila 4. oktobra s šiponom. Poletne temperature, ki so bile višje od 30 °C, so vztrajale vse do drugega tedna v oktobru, ko je bila trgatev praktično že nekaj dni zaključena. Grozdje je bilo popolnoma zdravo in zelo dobre kakovosti ter imelo visoke sladkorne stopnje. Dobri vinarji so znali ohraniti sortne značilnosti in pridelati odlična bela in rdeča vina, ki se zelo dobro držijo. Za modre frankinje naj bi bil to letnik stoletja.

2010

Zima je bila mila, februar topel, marec pa ponovno hladen. Cvetenje se je pričelo 4. junija. Maj in julij sta bila zelo deževna, kar je povzročilo porast bolezni, še posebno peronospore, ki je dodobra zmanjšala pridelek. Zaradi soparnega vremena je močno udaril oidij. Avgust, v katerem se razvoj te bolezni običajno ustavi, ni prinesel sprememb, saj je bil deževen in nenavadno hladen. September je bil prav tako

deževen in hladen. Grozdje še ni bilo zrelo in na pohodu je bila siva grozdana plesen (gniloba). Situacija je izgledala brezizhodna. Potrgati zeleno in nezrelo grozdje, kar so mnogi storili, ali tvegati propad? Dobri vinarji, ki so se odločili počakati vsaj do minimalne zrelosti, so rešili letnik. Ločevanje zdravega grozdja od nezdravega je prineslo obilo dela. Izguba pridelka je bila med 30 in 60 odstotki. To je bil prvi resnično zahteven letnik od zgodnjih devetdesetih let dalje. Ko smo se že razvadili in mislili, da slabi letniki praktično niso več možni, nas je narava opomnila in pokazala svojo moč. Letnik 2010 je dal lažja, aromatično skromnejša, enostavnejša vina, ki, razen redkih izjem, niso bila obdarjena z dolgoživostjo.

2009

Hladno vreme je vztrajalo do konca aprila in pomlad je zamujala. Maj je bil topel in cvetenje je bilo zelo zgodnje, saj se je začelo že 22. maja. Prva polovica julija je bila hladna in deževna. Sledilo je toplo in suho obdobje, vendar brez suše. Trgatev se je začela 19. septembra in končala 7. oktobra. Letnik 2009 je bil po vsej deželi nezahteven, saj je dal veliko količino zdravega grozdja z visokimi sladkornimi stopnjami, izbira

dneva trgatve pa na končno kakovost vina ni imela bistvenega vpliva. Bela vina niso imela dovolj strukture za daljše življenje, medtem ko so bila rdeča popolnoma dozorela in se, kar jih je še ostalo, čudovito starajo.

2008

Prvi trije meseci leta so bili nenavadno topli in so napovedovali zgodnji letnik, vendar je hladna pomlad ustavila razvoj in postavila stvari na svoje mesto. Brstenje se je pričelo ob običajnem času, cvetenje je bilo nekoliko

rano, a je zaradi hladnejšega vremena trajalo teden dni dlje kot običajno. Poletje ni bilo nič kaj prijazno. Julij je bil zelo deževen, medtem ko avgust in september nista prinesla daljših obdobj sončnega vremena. Neurja s točo so bila neobičajno pogosta in močna ter so povzročila kar nekaj škode, še posebej na Štajerskem. Trgatev se je pričela 13. septembra s sauvignonom. Z daljšimi presledki se je podaljšala vse do 26. oktobra, saj je bila druga polovica oktobra suha, četudi nekoliko hladnejša. To je bilo odločilno za pozne sorte, kot sta šipon in renski rizling. Letnik 2008 je bil eden težavnejših in bolj hladnih. Letnik je dal mnoga povprečna vina, vendar so kljub temu mnogi dobri vinarji v vseh okoliših pridelali odlična, uravnotežena in dolgoživa bela vina z obilico zrelih kislin in intenzivnih arom. Rdeča vina so bila manj uspešna.

2007

Začetek leta je zaznamovala mila zima, ki je bila praktično brez snega, razen v zadnjih dneh, ko je zapadlo pol metra mokrega, težkega snega, ki je lomil vejeve in podiral daljnovode, hkrati pa je pomagal v tleh ustvariti pomembno zalogo vlage, saj so sledili topli in suhi meseci. Brstenje je bilo zgodnje, cvetenje pa se je pričelo 18. maja, skoraj tri tedne pred povprečjem. Julij je bil suh in topel in vse je kazalo na zelo zgodnjo trgatev, vendar je avgust prinesel hladnejše vreme in dozorevanje nekoliko upočasnili. Trgatev se je začela »le« 10 dni pred povprečjem. V drugi polovici septembra in prvi polovici oktobra je bilo toplo in suho, kar je prijalo predvsem poznim sortam. Z eno besedo – odličen letnik!

2006

Zima je bila dolga in hladna. Brstenje se je kljub temu začelo ob običajnem času, medtem ko je cvetenje nekoliko zamudilo, morda tudi zaradi dolge zime. Julij je bil vroč, avgust deževen. Tudi september in oktober sta bila suha. Letnik 2006 je bil obdarjen z veliko sonca, topel, a ne prevroč. Zelo dober letnik, še posebej za rdeča vina s Primorske.



2005

Zmrzal v Podravju je zdesetkala pridelek občutljivih sort, kot so rumeni muškat, sauvignon in šipon. Čas brstenja je bil običajen, začetek cvetenja 30. maja pa nekoliko pozen. Julij, avgust in september so bili dokaj hladni in deževni ter so upočasnili rast. Letnik je rešil suh in topel oktober. Zaradi zimske zmrzali in junijske toče je bil pridelek skoraj polovico nižji, zato pa je dal koncentrirana vina čudovitih sortnih karakteristik ter visoke kakovosti.

2004

Tako zima kot brstenje sta potekala v ustaljenih časovnih okvirih. Pomlad je bila hladna, cvetenje je bilo dokaj pozno, in sicer 10. junija. Hladno vreme se je nadaljevalo še preko poletja. Zgodnje sorte, ki so bile potrgane nekoliko pozneje, so še dale dobre rezultate, medtem ko pozne sorte, četudi so bile potrgane v novembru, niso dozorele do konca in so dale lažja in enostavnejša vina.

2003

Eno najtoplejših let do takrat. Po običajni zimi sta bila že marec in april dokaj topla. Tako brstenje kot cvetenje, ki se je pričelo 22. maja, sta bila zelo zgodnja. Poletje je bilo vroče in suho, padavine pa precej pod povprečjem, vsega tretjino običajnih količin. Trgatev se je pričela 28. avgusta, kar je tri tedne pred povprečjem. Grozdje je bilo zelo zdravo z visokimi sladkornimi stopnjami, z neobičajno nizkimi kislinami in visokimi pridelki. Letnik 2003 je bil za vinogradnike precej nezahteven in je dal krepka vina. Kakovost belih je bila dobra, manjkalo pa jim je koncentracije in obstojnosti. Rdeča vina so bila zelo dobra.

2002

Ta letnik je bil v vseh pogledih zelo povprečen. Cvetenje je bilo nekoliko zgodnje, in sicer 24. maja. Poletje je bilo dokaj običajno in brez posebnosti. Trgatev se je začela 16. septembra in je trajala 28 dni.

Dež ob koncu septembra je omogočil nastanek žlahtne gnilobe. Vina so bila dobre kakovosti in z visoko vsebnostjo kislin.

**2001**

Zima je bila mila, brstenje pa se je pričelo rano. Aprila so vinogradi za las ubežali pozebi, saj je prizadela le lege pod 250 m nadmorske višine, kjer trte praktično ni več. So pa zato pozebli nekateri sadovnjaki. Cvetenje se je pričelo ob precej običajnem času, 27. maja. Poletje je bilo brez posebnosti. Močno deževje v sredini septembra ni povzročilo večjih

težav, saj je sledila zelo lepa jesen, ki je omogočila, da se je trgatev normalno zaključila in dala dobra do zelo dobra vina.

2000

Topli uvodni meseci so napovedovali nadpovprečno topel letnik. Cvetenje se je pričelo zelo zgodaj, 19. maja. Toplo vreme se je nadaljevalo tudi skozi poletje. Kljub pomanjkanju padavin trte niso trpele suše. Trgatev se je začela 30. avgusta in je trajala do 18. oktobra. Letnik je bil rekorden tako po količini kot tudi po doseženih sladkornih stopnjah. Dal je bogata močna vina, ki so bila sortno sicer nekoliko manj izražena, a v glavnem dobre do zelo dobre kakovosti.



Zlata trta,
letnik 1917

Arhivska vina

»Vino – bolj je staro, boljše je«, pravi zavajajoča stara modrost. Za večino vin velja, da jih je dobro popiti čimprej, saj jih tako ujamemo v najboljši formi. Modrost bi veljalo spremeniti takole: »Samo najboljša vina so s časom vse boljša«. Mnogo ljubiteljev vina ima slabe izkušnje s starejšimi steklenicami, to pa zato, ker žal niso odprli pravih. V slovenskih arhivskih kletah lahko najdemo steklenice, ki bodo osupnile tudi najbolj zahtevne ljubitelje vina od Londona, Hong-Konga pa do New Yorka. Verjetno ne bo veliko presenečenje, če povemo, da je večina arhivskih

vin belih, neredko z nekaj preostanka sladkorja in nižjo alkoholno stopnjo. Pogosto so globoke zlate ali jantarne barve, gosta, viskozna, imajo oljnato teksturo in kažejo čudovito koncentracijo in eleganco, obenem pa razkrivajo nebeško paletto vonjav, ki bi jih tudi najbolj izkušeni vinski okuševalci le stežka opisali. Sicer pa taka vina govorijo sama zase, ljubitelj vina pa v njih najraje uživa v tišini.

V čem je skrivnost takšne dolgoživosti? Gotovo izjemne, visoke kisline, po mnenju glavnega enologa v kleti Puklavec Family Wines, Mitje Herge, pa tudi zelo nizke vrednosti pH, ki so občasno blizu vrednosti 3,0.

Večje zbirke arhivskih vin so ohranjene tudi pri nekaterih zasebnih vinarjih, med katerimi naj omenimo le hiši Movia in Vino Kupljen Jeruzalem. Najbolj bogate zbirke, ki s svojimi primerki segajo tudi več desetletij v preteklost, pa hranijo v nekdanjih zadružnih kletih.

Najbolj impresivni zbirki arhivskih vin hranita kleti Jeruzalem Ormož in Ptujška klet. Slednja hrani najstarejše ohranjene steklenice slovenskega vina, ki nosijo letnico 1917 in naziv »Zlata trta«. Drugo svetovno vojno so steklenice preživele po zaslugi prebrisanega trgovca Ornika, takratnega lastnika kleti. Znatno del svojih starih steklenic je dal zazidati v skrivno sobo in jih tako obvaroval pred Nemci pa tudi pred osvoboditelji. Ostale steklenice častitljivih letnikov v Ptujški kleti so Zeleni silvanec 1919, Sauvignon 1921, Renski rizling 1926, Šipon 1927 in številne ostale. Od vključno letnika 1945 so v arhivu Ptujške kleti zastopani prav vsi letniki. Danes je v arhivski kleti okrog 170.000 steklenic. Med sortami je najbolj zastopan sauvignon. Pa naj še kdo reče, da se ne stara odlično. Dobro sta zastopana tudi renski rizling ter rumeni muškat.

Arhivska klet Jeruzalem Ormož hrani zbirko 250.000 skrbno prebranih steklenic, ki so jih ohranili po rigoroznih selekcijah ekipe Vladimirja Puklavca ob prevzemu kleti leta 2009. Najstarejša vina iz zbirke nosijo letnico 1956. Nekaj starejših steklenic, ki so bile premeščene v Ljubljano v takratni Slovin, pa je žal za vedno izgubljenih. Le peščica arhivskih vin je suhih. Med sortami je najbolje zastopan beli pinot, sledijo sauvignon, renski rizling in traminec. Šipon je ohranjen le v slogu izjemno sladkega suhega jagodnega izbora ali kot ledeno vino. Herga meni, da je najboljše vino v arhivski kleti Sauvignon 1963, a zvezda zbirke je po vsej verjetnosti Beli burgundec 1971, pridelan iz belega pinota. Letnik 1971 je bil za mnoge poznavalce letnik stoletja. Tistega leta je bilo pridelanih okrog 120.000 steklenic tega vina, ki je v rangi izborne trgatve, 20.000 steklenic pa je bilo arhiviranih. Za tiste, ki bi radi izkusili nekaj izjemnega in posebnega, je še vedno na voljo nekaj tisoč steklenic. Koliko vinorodnih pokrajin na svetu se lahko pohvali z belimi vini iz 70. let prejšnjega stoletja, ki niso zgolj preživela, ampak lahko še vedno presunejo? Štajerska se gotovo lahko.

Spodaj so navedeni najboljši letniki 20. stoletja po vinorodnih deželah.

- Podravje: 2000, 1993, 1983, 1971, 1958, 1952, 1947, 1942, 1917.
- Posavje: 1993, 1983, 1971, 1945.
- Primorska : 1999, 1979, 1967, 1959.



VINO KOT DEL SLOVENSKE KULTURE IN SPREMLJEVALEC VSAKDANJIKA

Vino je za večino prebivalcev Slovenije del vsakdanjika. Čeprav moderni življenjski slog narekuje zmanjšano porabo vina (in ta se dejansko manjša), sodi Slovenija z dobrimi 40 litri na prebivalca letno v sam svetovni vrh. Lahko se pošalimo, da Slovenec bodisi prideluje vino bodisi pozna koga, ki ga prideluje. Povprečno izobražen Slovenec dobro ve, da je chardonnay bela sorta in da se iz merlota pridelava rdeče vino. Vino opevajo mnoge slovenske ljudske pesmi, poleg vsega pa imamo za nameček še himno, ki je tako rekoč napitnica.

France Prešeren: Zdravljica

*Prijatljivi! obrodile
so trte vince nam sladkó,
ki nam oživlja žile,
srce razjásni in oko,
ki utopi
vse skrbi,
v potrtih prsih up budi!*

Sedma kitica, ki se poje kot slovenska himna:

*Živé naj vsi naródi,
ki hrepené dočakat dan,
da, koder sonce hodi,
prepir iz sveta bo pregnan,
ko rojak
prost bo vsak,
ne vrag, le sosed bo mejak!*

V Sloveniji je vino pijača, ki se postreže ob vseh pomembnih življenjskih prelomnicah – od rojstva, krsta, poroke pa do pogreba.



Vino je v Sloveniji zelo spoštovana pijača

Vinski svetniki

Sveti Urban (Papež sv. Urban I)

Sveti Urban je bil papež in mučenik. Je zavetnik vinogradnikov, vinogradniških delavcev in sodarjev. V vinorodnih pokrajinah je sv. Urban zelo priljubljen. Pogosto je upodobljen v cerkvah in na kapelah, nekatere od njih pa so po njem tudi poimenovane. Življenje sv. Urbana sicer ni povsem povezano z vinom, a ker ob njegovem grobu raste vinska trta, so mu ljudje v vinorodnih pokrajinah zaupali zaščito vinogradov. Urbanovo (25. maj) ima v kmečkem koledarju velik pomen. Eden od pregovorov pravi: »Če sv. Urban greje zeló, trgategv dobra bó«.

Sveti Martin iz Toursa

Sveti Martin je v vseh pogledih najbolj priljubljen svetnik v Sloveniji. God sv. Martina (11. november) označuje konec trgatve in vinske letine nasploh. Na Martinovo se mošt spremeni v vino in v dneh okrog praznika se tako v vinorodnih krajih kot tudi v urbanih središčih odvijajo praznovanja, prireditve in pojedine. Zelo priljubljen je obred krsta, pri katerem se mošt odreče vsem svojim grehom in postane vino. V teh dneh vinoljubi na veliko romajo v vinske regije, da bi se udeležili katerega od praznovanj in v avtentičnem okolju doživeli rojstvo novega letnika. Slovenija je majhna in najbližja vinska klet ni daleč, ne glede na to, kje prebivate. Vinoljube, gostince in trgovce mlado vino v teh dneh povsem obnori, mediji pa medtem tekmujejo, kdo bo opravil več z vinom povezanih intervjujev s pomembnimi akterji in zapisal več vinskih reportaž. Lahko bi rekli, da v tistih dneh vsi govorijo in pišejo o vinu. Na Martinovo se pri zahvalni večerji kot glavna jed tradicionalno postreže martinova gos.

Ljubljana – mesto trte in vina

Prestolnica Slovenije leži v središču države in je od najbližjih vinogradov oddaljena kako uro. Kljub temu si titulo iz naslova zasluži.

Ljubljana gosti eno najstarejših ocenjevanj Mednarodne organizacije za trto in vino (OIV). Prvič se je odvijalo leta 1955, leta 2004 pa je praznovalo svojo 50. izvedbo. V zadnjih letih je ocenjevanje sicer izgubilo nekaj svojega sijaja in pomembnosti, a v preteklosti se je marsikatera vinska klet, še posebej iz Novega sveta, s ponosom pohvalila z medaljami z mednarodnega ocenjevanja vin VINO Ljubljana. Ravno zaradi tovrstnih zaslug je OIV mestu Ljubljana 30. oktobra 1987 v Rimu podelila naziv »Mesto trte in vina«.

Da bi Ljubljana še bolje upravičila svoj naziv, so leta 2016 na južnih pobočjih grajskega hriba zasadili 1050 trt chardonnayja in zweigelta. Vino, pridelano iz grozdja mestnega vinograda, bo služilo protokolarnim namenom.

Nenazadnje je potrebno priznati tudi, da je Ljubljana na področju prodaje vin višjega cenovnega razreda in prodaje v sektorju HoReCa daleč najpomembnejši trg v Sloveniji.

Zgodba Stare trte

Če je Ljubljana od najpomembnejših slovenskih vinogradov dokaj oddaljena, pa je Maribor pravo vinsko mesto z dolgo zgodovino pridelave vina. V osrčju mesta – na Lentu, ki se nahaja nedaleč od strogega centra in le nekaj deset metrov od reke Drave, uspeva najstarejša trta na svetu. To je podatek, ki v svetu sicer ni toliko znan, kot bi si mogoče želeli, vendar je bilo v zadnjih letih vloženega veliko truda, da bi glas o tej trti segel po celem svetu.

Kljub preko 450 letom, ki jih šteje trta, ta še vedno cveti ter daje lepo število grozdov, iz katerih se pridelata protokolarno vino mesta Maribor, polnjeno v posebne steklenice. Trgatev Stare trte je vedno slovesen dogodek s pestrim kulturnim programom, ki ga obišče mnogo radovednih obiskovalcev. Sorta Stare trte je žametovka, ena redkih avtohtonih slovenskih sort, ki je precej odporna na bolezni in škodljivce, kar je gotovo doprineslo k njeni epski starosti.

Stara trta je razpeljana po južni fasadi stare hiše iz 16. stoletja, in sicer v gojitveni obliki veličastne brajde. Pravzaprav je fascinantno in skrivnostno, kako je Stara trta uspela preživeti toliko let. Prebivalcem dotične hiše je morala prav gotovo dajati dobro bero grozdja, da so z obrezovanjem in nego te trte vztrajali. Hiša je skozi zgodovino večkrat pogorela, a Stara trta je vse te neprilike preživela. Morda se bo kdo vprašal, kako je preživela trtno uš? Stara trta je precej osamljena, kar je otežilo okužbo, njene korenine pa se razprostirajo po mokrem in gramoznem rečnem bregu Drave, kar je okolje, ki malemu zatiralcu vse prej kot ustreza.



Najstarejša trta na svetu

Stara trta je torej preživela turške vpade, srednjeveške požare, epidemijo trtne uši in bombardiranja v 2. svetovni vojni, vendar so za najstarejšo prebivalko Maribora najhujši časi šele prihajali. Lent je v 20. stoletju postajal vse manj naseljen in obljuden del mesta. Leta 1913 so zgradili nov most, ki je Lent zaobšel. Po 2. svetovni vojni so splavarjenje na Dravi opustili, kar je Lent še dodatno prizadelo. Za povrh vsega se je leta 1960 zaradi jezusa na hidroelektrarni Zlatoličje dvignila gladina Drave za 2 metra. Prvo vrsto hiš ob reki Dravi so porušili in korenine Stare trte so bile poplavljenе. Slednje bi na kolena spravilo tudi kako mlajšo trto, kaj šele častitljivo damo. Potem ko je bilo leta 1972 ugotovljeno, da je stara vsaj 375 let, so se z različnih koncev (tudi iz krogov mariborskih novinarjev) pojavile zahteve, da se Stara trta ohrani za vsako ceno.

V poznih 70. letih je vse kazalo, da je Stara trta na smrtni postelji. Njena vegetacija je bila minimalna, njeni mnogi ogoleli suhi kraki pa tudi niso vzbujali velikega upanja. Pod vodstvom mag. Toneta Zafošnika so ustanovili strokovno skupino, ki se je 31. marca 1980 odpravila na diagnostični ogled Stare trte. Na njihovo presenečenje jih je ustavilo kakšnih 30 prebivalcev hiše, ob kateri je rasla bolna trta, povečini so bili Romi. Pred leti jim je namreč takratni načelnik uprave policije zabičal, da morajo trto čuvati in poročati o njenem stanju, če hočejo še naprej ostati v hiši. Če gre trta, grejo tudi oni, je rekel načelnik. Skupini z žagami in škarjami, v kateri so bili sicer eksperti, Romi niso ravno zaupali, a situacija se je razčistila, umirila in delo se je lahko pričelo. Mag. Zafošnik je poročal, da so se počutili skorajda kot pogrebci in da se je smrt umirajoče zdela skoraj neizbežna. Zgolj izjemnemu znanju, modrosti, izkušnjam, pa tudi pogumu mag. Zafošnika gre zahvala, da je stara trta preživela. Leta je trajalo, da si je lepota opomogla in prišla k močem. Na vsesplošno veselje je leta 1986 po dolgem času ponovno rodila prve grozde. Rez in trgatve Stare trte, sprva sicer samotarsko delo mag. Zafošnika, sta se v začetku devetdesetih kmalu prelevili v praznična dogodka. Od takrat so naprodaj tudi pristni cepiči Stare trte, ki jih je mesto Maribor poklonilo 70 mestom po svetu, vključno s Parizom. S potomko najstarejše trte na svetu se ponaša tudi



Klopotec

Ljubljana. Od leta 1991 krasi arkade Ljubljanskega gradu. Stara trta je danes v odlični formi in daje od 40 do 50 kg grozdja, iz katerega pridelajo protokolarno vino mesta Maribor. Polnjeno je v posebne četrtlitrške steklenice, ki jih je oblikoval Oskar Kogoj.

Leta 2011 je mag. Zafošnik zaradi svoje starosti naloge »mestnega viničarja« predal Stanetu Kocutarju. Mag. Zafošnik se je poslovil leta 2012, njegovo delo pa bo uživalo spoštovanje in spomin še dolgo.

Leta 2004 je kot najstarejša trta na svetu dobila svoje mesto tudi v Guinnessovi knjigi rekordov. V hiši, katere pročelje se kiti s Staro trto, je danes urejen turistično-informativni center Hiša Stare trte, ki je posvečena najstarejši vinorodnici in vinom iz Štajerske Slovenije. V centru sta na voljo degustacijski prostor ter trgovina z vini in spominki, dobro usposobljena ekipa pa v njej prireja dogodke, ki se vrstijo skozi celo leto.

Klopotec

Če se boste v času trgatve ali nekoliko prej potikali po štajerskih vinogradih, boste prej ali slej opazili mlinu na veter podobno napravo. Govorimo seveda o klopotcu, ki je v vinogradu običajno postavljen na vrhu hriba, kjer je izpostavljen vetru, da se lahko vrti in ustvarja zvok.

Nekateri so majhni in v premeru merijo manj kot meter. Vrtijo se dokaj hitro in ustvarjajo zvoke višjih frekvenc. Srečali bomo tudi precej velike primerke, katerih vetrnice v premeru merijo več metrov, ustvarjajo pa globok, glasen in mogočen zvok. Verjetno ste ugotovili že sami – namen klopotca je ustvarjanje trušča, ki naj bi odganjal ptice, še posebej škorce. To naj bi bil vsaj prvoten namen, ko so, najbrž v 16. stoletju, izdelali predhodnik klopotca. Gotovo je eno – varovanje sadja in pridelkov je bilo v tistih časih pomembna aktivnost. Predpostavljamo lahko, da je bil predhodnik klopotca izvidnik, ki je z razglednega stolpa oprezal za jatami ptic in moštva na terenu usmerjal proti njim. Slednji so potem kričali in rožljali, da bi tako pregnali ptice. Kmalu so v ta namen razvili ragljo. Klopotec naj bi sprva preganjal ptice na poljih in v sadovnjakih,

še posebej v krošnjah češenj. V vinograde so ga preselili šele pozneje. V slovenski literaturi je klopotec prvič omenjen v pesmi Leopolda Volkmerja z naslovom *Tolažba enega vincerla*. Prvo upodobitev klopotca najdemo na sliki Franza Kiroshofra iz leta 1829, na kateri je panorama Bizeljskega gradu. Nekateri uveljavljeni etnologi celo menijo, da je klopotec slovenskega izvora, saj ga tudi Avstrijci imenujejo z besedo »Klapotetz« in pojasnijo, da beseda izhaja iz slovenske besede "klopotati".

Danes je klopotec bolj kot drugega le še tradicija. Vinogradniki ga postavijo nekje med praznikoma sv. Jakoba (25. julij) in sv. Jerneja (24. avgust), ko se prične grozdje barvati in mehčati. Razstavijo in pospravijo ga enkrat po trgatvi. Postavljanje oz. dvigovanje klopotca ni mačji kašelj. Posamezni deli klopotca so lahko težki med 20 in 30 kg in jih je potrebno namestiti več metrov visoko. Danes si pomagamo z dvigali, nekoč pa so morali močni mladci sestavne dele ročno prenesti na vrh nosilnega stebra. Postavljanje klopotca (še posebej večjega) je pogosto družinski praznik. Gospodar na ta dan k sebi povabi družino, sosede in delavce, ki mu skozi leto pomagajo v vinogradu, in jih postreže s pijačo in jedačo. K temu se prav hitro pridružijo tudi harmonika in petje, včasih dogovorjeno, največkrat pa kar spontano.

Tradicionalni klopotec je izdelan iz izključno lesenih delov, za to pa je potrebnih kakih šest vrst lesa. Poznamo tudi več različnih oblik. Haloški klopotec ima šest vetrnic, slovenskogoriški pa štiri. Klopotec je priljubljen tudi na Bizeljskem, na Južnem Štajerskem (Avstrija) ter v Zagorju in Medžimurju na Hrvaškem. Pošta Slovenije je leta 1997 izdala znamko z motivom klopotca in se tako poklonila temu tradicionalnem simbolu Štajerske. Največji klopotec, ki je našel mesto tudi v Guinnessovi knjigi rekordov, meri v premer 20,58 metra, stoji pa v vasi Hermanci blizu Ormoža.





VINSKE SORTE SLOVENIJE

Po uradnih podatkih je v Sloveniji posajenih 53 sort vinske trte. Od tega je 36 belih in 17 rdečih. Gotovo bomo našli posajene tudi sorte, ki ne sodijo v uradni izbor, recimo sämpling, viognier ali pa piko, a število teh trt je zanemarljivo.

Sorte v tej knjigi so razvrščene glede na barvo in površino, na kateri so zasajene.

Podatki so bili pridobljeni iz Registra pridelovalcev grozdja in vina (RPGV) iz marca 2017.



BELE SORTE

NAJPOMEMBNEJŠE BELE SORTE

Laški rizling

S 1924 hektarji (12,09 % vseh vinogradov) predstavlja laški rizling najbolj razširjeno vinsko sorto v Sloveniji. Strokovnjaki si niso edini, od kod izvira, a skoraj zagotovo izhaja iz Panonske nižine, najverjetneje s Hrvaške, kjer ga imenujejo graševina. V Slovenijo je najverjetneje prišel leta 1822. Sorta je zelo pomembna v Panonski nižini, vključno z Avstrijo (Welschriesling), Srbijo ter Madžarsko (Olaszriesling), ki si je dolgo lastila poreklo te sorte. Pod imenom Riesling Italico je pomemben, ja, uganili ste, v Italiji. Laški rizling ni v nikakršnem sorodu z renskim rizlingom.

Ljubi hladnejšo do zmerno klimo, kjer daje vina z nežnim aromatičnim profilom, srednjimi do višjimi kislinami in relativno lahkega telesa. Zelo dobro obrodi in je ena izmed redkih sort, ki se zelo dobro obnese pri pridelavi vin posebne kakovosti, še posebej, kadar govorimo o žlahtni plesni *Botrytis cinerea*. Zaradi teh dejstev ga vinarji radi uporabljajo za pridelavo tako enostavnejših vin vstopnega cenovnega razreda kot tudi izjemnih sladkih vin. V vmesnem prostoru se ne znajde prav dobro. Bo nemara kdo od vinarjev to trditev kdaj postavil pod vprašaj?

Četudi pri nas zaseda prvo mesto, laški rizling kot sortno vino ni ravno popularen. Največ ga posadijo v Podravju, kjer je najbolj priljubljena sestavina belih zvrsti vstopnega in srednjega cenovnega razreda, ki se prodajajo v litrskih steklenicah. Sortna vina so običajno sveža, sadna, vsakdanja, s privlačnim sortnim značajem. Iz te sorte pridelajo tudi celo vrsto izjemnih predikatnih vin v slogu suhega jagodnega izbora ali ledenega vina. Prav laški rizling je poskrbel za nekaj najodmevnejših trofejev na mednarodnih ocenjevanjih, vključno z Decanterjevo mednarodno trofejo, in to vedno kot sladko vino. Zelo podobno vlogo ima v Posavju, kjer je poleg kraljevine tudi osrednja komponenta cvička, ter v Vipavski dolini, kjer ga običajno najdemo v enostavnih zvrsteh.

Pomembni pridelovalci: Dveri-Pax, Falot, Frešer, Gaube, Jamšek, Marof, Šturm.

Chardonnay

Najbolj priljubljena svetovna bela sorta ne potrebuje posebej dolgega uvoda. Verjetno ni presenečenje, da se je pri nas s 1185 ha (7,45 % vseh vinogradov) površin znašla na drugem mestu med belimi sortami, kar nas uvršča med deset največjih pridelovalcev chardonnayja v Evropi. Sorta ima francosko poreklo, k nam pa so jo prinesli leta 1822.

Chardonnay ne sodi ravno med aromatične sorte. Glede na klimo, v kateri raste, običajno ponudi arome, podobne limonam, melonom, breskvam ali celo tropskim sadežem. Zelo je primeren za zvrščanje z ostalimi sortami in ljubi zorenje v lesenih sodih. Vina iz sorte chardonnay se po slogu zelo razlikujejo.

V Sloveniji ga najdemo v vseh devetih vinorodnih okoliših, kjer lahko daje odlične rezultate. V Vipavski dolini in na Štajerskem bo dal vina višjih kislin s srednjim do krepkim telesom. V Brdih in Prekmurju bo tipično krepak s srednjo vsebnostjo kislin. Povsod po državi ga uporabljajo za pridelavo kakovostnih penečih vin ter enostavnejših zvrsti. Kot sortno vino je najpogostejše pridelan v cisternah iz nerjavnega jekla, najresnejše rezultate pa ponudi takrat, kadar zori v hrastovih sodih ter na finih drožeh (*sur lie*). Kar nekaj vi-





Sauvignon



narjev iz Prekmurja, Štajerske Slovenije, pa tudi iz Vipavske doline in Brd se ponaša z izvrstnimi elegantnimi primerki, ki se od burgundskih slogovno ne razlikujejo prav veliko. V Brdih in Vipavski dolini je temeljna sorta za vrhunske bele zvrsti, ki v mnogih vinarskih hišah največkrat zasedajo mesto paradnega konja. Pomembni pridelovalci: Dveri-Pax, Klet Brda (Bagueri), Kristančič, Vino Kupljen Jeruzalem, Edi Simčič (Kozana), Marjan Simčič, Marof, Mlečnik, Piro, Sutor.

Sauvignon

Sauvignon s 1139 hektarji (7,16 %) zavzema zelo podobno mesto kot chardonnay. Sorta izvira iz Francije, k nam pa je prišla sredi 19. stoletja. Ljubi hladnejše podnebje, kjer daje zelo aromatična vina živahnih kislin. Arome sauvignona spominjajo na bezeg, seno, liste paradižnika, kosmuljo, črni ribez, vinogradniške breskve, pa tudi na tropske sadeže, kot sta mango in papaja.

Je zelo pomembna sorta skoraj povsod po Sloveniji, posebno mesto pa zavzema v okoliših Štajerska Slovenija in Vipavska dolina, kjer je njen delež višji kot 10 %, dobre rezultate pa daje tudi v Brdih. Večina sauvignonov pride na trg po nekaj mesecih zorenja v cisternah iz nerjavnega jekla kot aromatično vino s prodorno cvetico. Kar nekaj vinarjev (posebno v Brdih in v Podravju) ga zori v hrastovih sodih. Rezultat so polnokrvna vina krepkega telesa z jasnimi sortnimi značilnostmi in kremasto teksturo. Sauvignon je zelo hvaležna sestavina v zvrsteh vseh cenovnih razredov.

Pomembni pridelovalci: Puklavec Family Wines, Verus, Ptujška klet, Marjan Simčič, Kobal vina, Dveri-Pax, Marof, Tilia, Gross, Piana.

Istrska malvazija

Po svetu raste več kot 50 različnih sort z imenom malvazija, zato je zelo pomembno, da istrsko malvazijo ločimo od ostalih. Z 914 ha površin (5,74 %) predstavlja eno ključnih sort Slovenije, je pa tudi med redkimi, katerih površina zasajenih vinogradov narašča. Sorta najverjetneje izhaja iz Istre in jo, kljub temu da ima verjetno hrvaške korenine, lahko označimo kot avtohtono. Četudi predstavlja daleč najbolj pomembno sorto tako na hrvaški kot slovenski strani Istre, je njen dom regionalen. Najdemo jo še v severovzhodni Italiji ter v vseh štirih okoliših Primorske. S 30 % deležem v vinogradih Slovenske Istre predstavlja daleč najbolj pomembno belo sorto. Kralj vinogradov je refošk, naziv kraljice vinogradov pa so domačini soglasno podelili istrski malvaziji. Vse pomembnejša postaja tudi v ostalih vinorodnih okoliših dežele Primorske. V Vipavski dolini jo v družbi laškega rizlinga in rebule najdemo v tradicionalni zvrsti Vipavec. Istrska malvazija je aromatična sorta, pri kateri je pomembno obdržati kisline in krotiti alkohole, zato jo vinarji sadijo na hladnejših osojnih legah. Odlično se ujema z morskimi jedmi, še posebej s hladnimi. Slogovno daje zelo raznolika vina – od nežnih aromatičnih vin, pridelanih v cisternah iz nerjavnega jekla, ki jih je najbolje spiti, dokler so še mlada – do takih, ki so zorjena v lesenih sodih. Najdemo jo tudi v belih zvrsteh in pridelano kot »oranžno« vino, ki je več dni preživel v stiku z jagodnimi kožicami ter zorelo v lesu ali kvevrih. Pri slednjih dveh slogih jo velja zoriti nekaj časa tudi v steklenicah.

Pomembni pridelovalci: Cigoj, Guerila, Klabjan, Montemoro, Pasji rep, Pucer z Vrha, Rojac, Santomas, Edi Simčič, Sutor, Štemberger, Vinakoper, Vinakras, Zaro.

Renski rizling

Renski rizling mnogi razglašajo za kralja belih vin, Stuart Piggot, eden največjih poznavalcev renskega rizlinga, pa je svojo knjigo, posvečeno tej sorti, naslovil preprosto *Najboljše belo vino na planetu Zemlja* (*The Best White Wine on Planet Earth*). Renski rizling je starodavna nemška sorta, ki v Sloveniji zavzema

614 ha (3,86 % vinogradov). Ljubi hladnejše, zmernejše podnebje, zato ga bomo našli le v Podravju in Posavju. V Slovenijo so ga prinesli leta 1822.

Renski rizling je aromatična sorta, ki lahko ponudi celo plejado razkošnih vonjav – od limone, breskev, marelic, cveta lipe, ananasa, pa vse do vonjav prižganih vžigalic, kremna in mineralnih zaznav po petroleju, ki z leti postajajo vse izrazitejše. »Petrolej« pri rencu mnogi pivci razumejo kot sortno značilnost, seveda dokler ni agresiven, kar se zgodi pri prevročih letnikih. In prav zaradi segrevanja ozračja se v Nemčiji bojijo, da bo v prihodnosti sveža in čista aroma renskega rizlinga ogrožena. Med belimi vini ima verjetno najboljši potencial staranja.

V Sloveniji se pojavlja v praktično katerem koli slogu. Lahko je sorten ali kot sestavina v zvrsti, izrazito suh, slajši ali zelo sladek v slogu suhega jagodnega izbora ali ledenega vina. Tradicionalni pivci ga ljubijo nekoliko slajšega, sodobni pivci pa velikokrat ne vedo, da imamo v deželi že nekaj časa na voljo lepo število zelo resnih suhih primerkov.

Pomembni pridelovalci: Ducal, Dveri-Pax, Joannes Protner, Kogl, Vino Kupljen Jeruzalem, Marof, Puklavec Family Wines, Valdhuber, Verus, Zlati grič.

Rebula

Rebula je zelo stara sorta, ki izvira iz Furlanije - Julijske krajine. Prvi zapisi o rebuli segajo v 14. stoletje, ko je bila razširjena v Furlaniji, današnji Sloveniji ter Istri. A prvi ampelografski opis sorte je ponudil šele Matija Vertovec v svoji knjigi *Vinoreja*, ki jo je napisal leta 1884. V Sloveniji je posajen 601 ha (3,78 %) rebule, kar je več kot v kateri koli drugi državi. 300 ha je najdemo še v Italiji, drugje ni tako pomembna. Rebula je bila pred tremi desetletji na robu izumrtja, saj je veljala zgolj kot sorta za pridelavo enostavnih vin v velikih količinah. Od takrat se je dvignila kot Feniks in njena popularnost v domovini, pa tudi drugod, je danes večja kot kdaj koli prej.

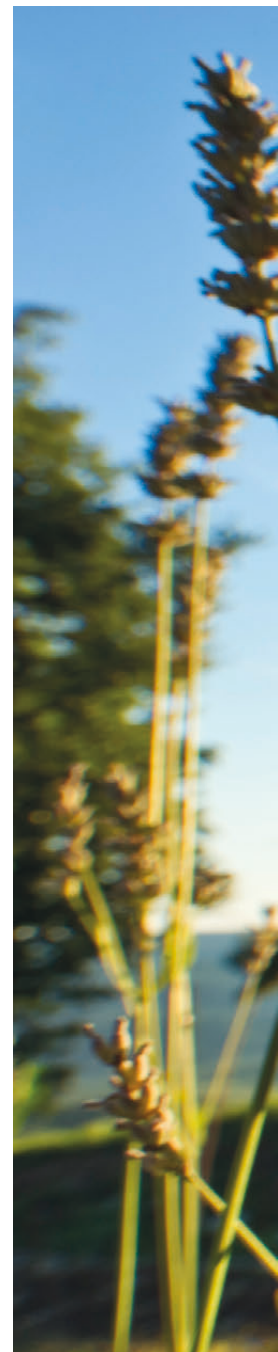
Rebula dozoreva pozno in je sorta z diskretno cvetico, ki običajno spominja na limone, nežne začimbe, janež, včasih tudi na nageljnovke žbice in sladki koren. Vina običajno vsebujejo obilico kislin in so lažjega do srednjega telesa. Če je vinogradnik ne ukroti, lahko hitro obrodi preveč.

Največ rebule bomo našli v Brdih, kjer je hkrati prva sorta okoliša. V Vipavski dolini, kjer je bila nekoč zelo pomembna tako kot sortno vino kot tudi ena izmed sort zvrsti Vipavec, ponovno pridobiva na veljavi. Vinarji jo pridelujejo v zelo različnih slogih. Večina pridelka je namenjena enostavnim zvrstem, skupaj s chardonnayjem pa tudi s sivim pinotom, sauvignonassom ali sauvignonom pa predstavlja osnovo za vrhunske bele zvrsti, ki pogosto predstavljajo vrh posamezne kleti in se prodajajo po visokih cenah. V prestolnici je zelo popularna kot mlado, sveže enoletno vino, čeprav se zdi, da jo malvazija dohiteva. Uspehi z rebulo, zorjeno v lesenih sodih, kot je npr. Simčičeva Rebula opoka, nam nazorno kažejo, kaj vse bi izgubili, če bi rebula ostala zgolj na ravni kakovostnih vin. Rebula, ki je bila nekaj dni ali tednov v stiku s kožicami, je zelo priljubljen slog vinarjev, ki prisegajo na minimalne posege pri pridelavi. Po maceraciji lahko zori v lesenih sodih, betonskih cisternah, tudi v kvevrih. Rebula je nenadomestljiva pri pridelavi penečih vin, saj daje vinom potrebno svežino, kislino ter lokalni pridih. Iz nje pridelajo tudi nekaj izjemnih sladkih vin.

Pomembni pridelovalci: Batič, Blažič, Burja (v zvrsteh), Erzetič, Ferdinand, Guerila, Jakončič, Kabaj, Klet Brda, Klinec, Movia, Edi Simčič, Marjan Simčič, Svetlik, Ščurek.

Šipon

Šipon je prastara sorta, ki je v Srednjo Evropo in posledično tudi v Slovenijo prišla že pred nekaj stoletji. Po obliki listov lahko sklepamo, da izvira z območja ob Črnem morju, a za njegovo domovino danes





Rebula



Sivi pinot

velja Madžarska. Šipon je bil pred napadom trtne uši druga najbolj razširjena sorta, takoj za štajersko belino oziroma ranfolom. Za razliko od slednje je imel status žlahtne sorte. Danes je v Sloveniji s šiponom zasajenih 546 ha (3,43 %), kar nas takoj za Madžarsko uvršča na drugo mesto v svetu. Na Hrvaškem raste pod imenom moslavac, v Avstriji, kjer ga je izredno malo, ga imenujejo Mosler.

Šipon dozoreva pozno in je sorta z nežnim, a finim aromatičnim profilom, ki spominja na jabolka, kadar je zelo zrel pa celo na sočne hruške. Vina vsebujejo veliko kislin ter imajo nizke do zmerne alkoholne stopnje. Šipon je izjemna sorta za pridelavo sladkih vin s pomočjo žlahtne gnilobe ali botritisa, saj naj bi bila njegova jagodna kožica najbolj primerna za čudeže, ki se dogajajo ob prisotnosti te plemenite plesni.

Šipon je zelo pomemben v Podravju, nekaj malega pa ga najdemo še v Posavju. Najboljši šiponi prihajajo iz Ljutomersko-Ormoških goric, čeprav sta pridelovalca Gross in Kobal vina v zadnjih letih dokazala, da so lahko prvovrstni tudi haloški šiponi. Šipon je imel še pred osamosvojitvijo sloves sorte, ki je dobra za brizganec. V tej vlogi se sicer še vedno dobro znajde, hkrati pa pridobiva na slovesu tudi kot sortno vino. Prve korake v tej smeri je opravil Klub šipon proti koncu 90. let prejšnjega stoletja. Šipon je skupaj z vzponom lokalnih sort na mednarodni vinski sceni veliko pridobil – še posebej v Londonu, kjer se je dobro zasidral kot decentno in živahno vino, pridelano v cisternah iz nerjavnega jekla. Klet Dveri-Pax uspešno prideluje nekoliko polnejšo različico, ki dozoreva v velikih lesenih sodih. Zaradi izraženih kislin je dobrodošla sestavina penečih vin. Sladki šiponi s Štajerske sodijo brez kančka dvoma v sam svetovni vrh sladkih vin. Lahko so pridelani s pomočjo žlahtne gnilobe, v zadnjem času pa tudi iz sušenega grozdja. Pomembni pridelovalci: Dveri-Pax, Fürst, Gross, Kobal vina, VINO Kupljen Jeruzalem, PRA-VINO (sladka vina), Puklavec Family Wines, Verus.

Rumeni muškata

Rumeni muškata je zelo stara sorta vinske trte, ki ga po svetu najdemo pod zelo različnimi imeni, njegovo izvirno poimenovanje pa je Muscat Blanc à Petits Grains. Pri nas je posajenih 591 ha rumenega muškata (3,71 % vseh vinogradov). Vina, pridelana iz rumenega muškata ponujajo intenzivne arome. Prevladujejo terpenske, ki spominjajo na grozdje, belo cvetje, janež, limono, lupine agrumov, tropsko sadje, liči in seveda na muškata arome. Večino jih pridelajo kot polsladko vino, pogosti pa so tudi visoki predikati in sladka vina. Suhi rumeni muškata je nekoliko manj pogost in je namenjen predvsem našim severnim sosedom.

Rumeni muškata pridelujejo v vseh slovenskih vinorodnih okoliših. Največ je posajenega na Štajerskem, kjer ga najdemo pridelanega v vseh zgoraj omenjenih slogih. Vse bolj je popularen na Primorskem, kjer je običajno posladek ali sladek in pridelan iz sušenega grozdja. Bela krajina daje verjetno najboljše rumene muškate v državi, četudi je tam vsega 17 ha vinogradov te sorte. Pozne trgatve in jagodni izbori tukajšnjih rumenih muškato znajo biti izjemno polni in bogati, medtem ko ledena vina in suhi jagodni izbori sodijo v sam svetovni vrh.

Pomembni pridelovalci: Dveri-Pax, Kogl, Kobal vina, PRA-VINO, Prus, Puklavec Family Wines, Šturm Valdhuber, Verus, Vinakoper.

Sivi pinot

Sivi pinot je francoska sorta, ki je pravzaprav mutacija modrega pinota. Ali drugače povedano – gre za isto sorto, čeprav sta že po izgledu precej drugačni. V Sloveniji je posajenih 525 ha sivega pinota (3,18 % vseh vinogradov). K nam so ga prinesli leta 1822 pod imenom rulandec (*Ruländer*), kot ga ponekod na Štajerskem imenujejo še danes.

Sivi pinot ima rdečkaste grozde in daje bela vina. V zadnjem času so zelo popularne nekoliko rožnato obarvane različice sivega pinota, ki so že zelo podobne vinom rosé. Vina iz te sorte so večinoma suha s srednjo mero kislin. Sivi pinot zlahka nabere visoke stopnje sladkorja ter tako daje krepka vina z višjimi alkoholnimi stopnjami.

Pri nas je priljubljen v vseh vinorodnih deželah in ima ne glede na poreklo zelo svojstven slovenski značaj. Polovica ga je posajenega na Štajerskem, kjer daje aromatična vina z obilico sadnih zaznav v slogu alžarskih pinotov, a z lepo mero svežine. V Vipavski dolini ga sicer pridelajo več kot v Brdih, a slednji so vse-kakor bolj razvpiti. Običajno jih zorijo v cisternah iz nerjavnega jekla ali starih lesenih sodih, kar daje vinom nežno aromatičnost, a krepko in polno telo ter resen značaj. Sivi pinot se skupaj z rebulo in chardonnajem pogosto znajde v paradnih briških zvrsteh.

Pomembni pridelovalci: Dveri-Pax, Ferdinand, Klet Brda, Movia, Piro, Puklavec Family Wines, Edi Simčič, Marjan Simčič, Ščurek, Verus.

Beli pinot

Podobno kot sivi pinot je tudi beli pinot mutacija sorte modri pinot. A vina iz belega so precej drugačna kot tista iz modrega ali sivega. V Sloveniji raste 445 ha (2,80 %) te sorte. Še v 80. letih prejšnjega stoletja je vladalo kar nekaj zmede pri razlikovanju belega pinota in chardonnaja, zato je težko reči, kdaj so sorto prinesli k nam, a po vsej verjetnosti je bilo to leta 1822.

Beli pinot daje sadna vina nežnih arom in visokih kislin. Polovica trt te sorte je posajenih na Štajerskem, kjer večinoma pristane v enostavnejših zvrsteh ali peninah. Kot sortno vino ni ravno priljubljen, čeprav nekaj Bricev iz leta v leto prideluje bele pinote velikega formata.

Pomembni pridelovalci: Kabaj, Edi Simčič, Ščurek.

Sauvignonasse

Sorta je vse do takrat, ko so jo Madžari zaščitili, nosila ime tokaj. Izhaja iz pokrajine Bordeaux, njeno izvirno francosko ime je sauvignonasse, Italijani pa ga imenujejo friulano. Pri nas je posajenih 238 ha (1,50 %). Slovenci smo po izgubi imena tokaj dolgo iskali primerno nadomestno ime, zaradi česar je sorti popularnost precej upadla. Vinarji se glede imena še vedno niso uspeli poenotiti. Marijan Močivnik (avtor fotografij v pričujoči monografiji) na svojem blogu do trenutka pisanja te knjige navaja kar 41 poimenovanj, pod katerimi se danes polni sauvignonasse.

Sauvignonasse sodi med srednje pozne in srednje aromatične sorte z jasno izraženo zeliščno noto, ki nekoliko spominja na note sauvignona, čeprav sorti nista v sorodu. Premore srednje do krepko telo in srednjo vsebnost kislin. Raste izključno na Primorskem, in sicer ga je največ v Brdih, nekaj pa tudi v Vipavski dolini, kjer najdemo nekaj odličnih primerkov. Zaradi svojega aromatičnega profila je priljubljen tako za enostavne kot tudi vrhunske zvrsti.

Pomembni pridelovalci: Blažič, Kabaj, Mlečnik, Marjan Simčič, Zanut.

Traminec, dišeči traminec

Traminec je pravadna francoska sorta, ki so jo k nam prinesli leta 1822. V Sloveniji je posajenih 216 ha (1,36 %), od tega pa je 30 ha dišečega traminca, njegove bolj dišeče mutacije. Možno je, da se dejanske številke razlikujejo od zgornjih, zato bomo govorili o obeh mutacijah skupaj.

Traminec je izrazito aromatična sorta z značilnimi terpenski zaznavami. Vonj pogosto spomni na vrtnice, liči, orientalske začimbe, cvetje in med. Ima srednjo stopnjo kislosti in alkohola, dišeči traminec pa nižjo

stopnjo kislin in več alkohola, zato ju pogosto zvrščajo. Iz vinorodne dežele Štajerska Slovenija prihaja večina tramincev, ti pa so običajno polsladki. Le kdo ne pozna legendarnega traminca s črno etiketo? Pomembni pridelovalci: Dveri-Pax, Puklavec Family Wines, PRA-VinO, Radgonske gorice, Steyer.

OSTALE POMEMBNEJŠE BELE SORTE

Kraljevina

Kraljevina je avtohtona hrvaška sorta, ki jo najdemo le v Posavju, kjer je ena ključnih pri sestavi cvička. Je relativno nevtralna z obilico kislin in nekoliko nižjo alkoholno stopnjo. Kot sortno vino se pojavlja redko. V Beli krajini so iz kraljevine v zadnjih 20 letih pridelali nekaj odličnih primerkov predikatnih vin.

Rizvanec

Rizvanec je nemški križanec, ki je priljubljen na Štajerskem, za ščepec pa ga najdemo tudi v Prekmurju. Je zgodnja sorta z nizko vsebnostjo kislin, primerna za zvrsti in mlada vina.

Kerner

Še en nemški križanec, ki je ob prelomu stoletja na Štajerskem doživel vrhunec svoje popularnosti.

Muškat ottonel

Muškat ottonel je francoska sorta iz 19. stoletja. Dozoreva zgodaj, je zelo aromatična z nizkimi kislinami in obilico sladkorja. Priljubljena je precej manj kot rumeni muškat. Najbolj znano vino iz te sorte je muškatna penina iz ormoške kleti.

Zeleni silvanec

Zeleni silvanec je stara nemška sorta, ki dozori srednje pozno. Iz nje pridelujejo nekaj simpatičnih sortnih vin, ki jih najdemo na Štajerskem, Dolenjskem, Bizeljskem in v Prekmurju. Pomembna pridelovalca: Frelj, Marof.

Rumeni plavec

Sorta rumeni plavec velja za slovensko avtohtono sorto, znana pa je po zelo visokih stopnjah kislin. V okoliših Dolenjska in Bizeljsko-Sremič se uporablja v zvrsteh, sortna vina pa so precej neharmonična. V zadnjem času postaja vse bolj popularen kot ena od sestavin pri osnovnih vinih za penine (Istnič).

Zelen

Zelen je stara slovenska sorta, ki je doma v Vipavski dolini in ostaja omejena zgolj na ta okoliš. Je srednje pozna sorta, ki daje karakterna vina nizkih kislin z nižjo alkoholno stopnjo (običajno okrog 11 vol. %). V vonju so značilne zaznave marelic in suhih mediteranskih zelišč. Resnično prava slovenska specialiteta. Pomembni pridelovalci: Burja, Guerila, Krapež, Pasji rep, Vipava 1894.

Ranina

Ranina je avtohtona slovenska sorta, čeprav je v Avstriji raste več kot pri nas. Leta 1900 jo je bankir in veleposestnik Clotar Bouvier odkril v svojih vinogradih blizu Gornje Radgone. Je zelo zgodnja sorta, od

tod tudi njeno ime, najdemo pa jo le na Štajerskem. Vina iz ranine imajo nižjo vsebnost kislin in nežno aromatično noto, ki spominja na muškat.

Pomembni pridelovalci: Steyer, Kogl, Radgonske gorice.

Pinela

Je stara slovenska sorta, verjetno italijanskega porekla, ki pri nas raste izključno v Vipavski dolini. Je srednje pozna sorta, ki daje srednje aromatična vina. Njihov vonj spominja na breskve in cvetje, vina pa so polnega telesa s srednjimi do visokimi kislinami.

Pomembni pridelovalci: Batič, Ferjančič, Guerila, Štokelj, Vipava 1894.

Vitovska grganja

Vitovska grganja je avtohtona slovenska sorta, ki jo je leta 1844 prvi omenil Matija Vertovec v svoji knjigi *Vinoreja*. V nasprotju s splošnim prepričanjem vitovska grganja in vitovska nista isti sorti. Slednja raste večinoma v Italiji v okolišu Carso. Sorta je precej podobna istrski malvaziji, le da ima manj izrazit aromatični profil, precej več kislin in nekaj manj alkohola. Čeprav je s to sorto posajenih le 30 ha vinogradov, je to kljub vsemu dvakrat več kot pred petimi leti. Pogosto jo pridelajo v slogu daljše maceracije.

Pomembni pridelovalci: Čotar, Fon, Boris Lisjak, Renčel, Štemberger, Vinakras.

Ranfol

Ranfol je prastara sorta, ki zelo verjetno izvira s Štajerske. Ob koncu 19. stoletja, tik pred uničujočim pojavom trtne uši, je bila najbolj razširjena sorta na Štajerskem, saj je naseljevala preko 50 % vinogradov. Imenovala se je belina oz. štajerska belina. Daje lahka, enostavna in precej nevtralna vina. Najdemo jo v Podravju in Posavju.

Pomemben pridelovalec: Ptujski klet.

Pikolit

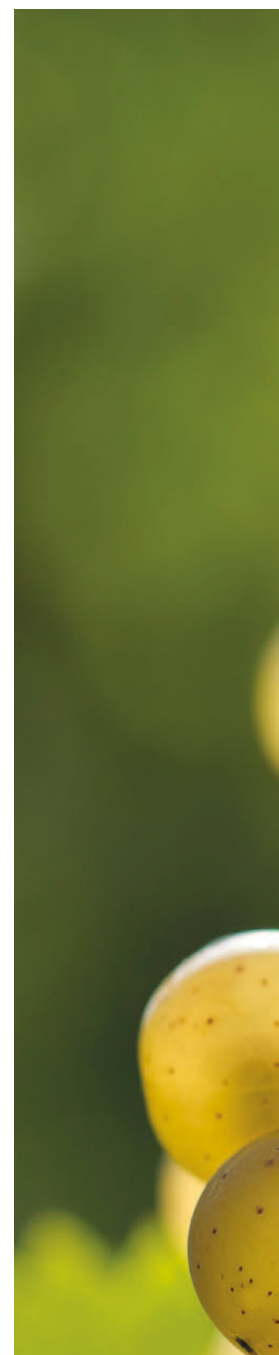
Pikolit je starodavna furlanska sorta, ki raste v Brdih in Vipavski dolini ter daje karakterna sladka vina. Prve omembe opisujejo pikolit kot tip vina, ki je sladko in pridelano iz posušenega grozdja, najpogosteje iz rebule ali istrske malvazije.

Klarnica

Klarnica je zelo stara avtohtona sorta, ki izvira iz Vipavske doline. Vertovec jo leta 1844 omenja v svoji *Vinoreji*. Klarnice je vsega 3 ha in le malo vinarjev jo tudi prodaja (Mansus, Stegovec, Cigoj). Pridelujejo jo kot suho, slajše, sladko ali celo peneče vino.

OSTALE BELE SORTE, POSAJENE V SLOVENIJI

Tu velja omeniti še nekatere druge bele sorte, ki jih najdemo v slovenskih vinogradih: verduc, bela žlah-tina, poljšakica, glera, pika, sämpling, tržarka. Tiste, ki so zapisane krepko, so avtohtone slovenske sorte.





Vitovska grganja



RDEČE SORTE

NAJPOMEMBNEJŠE RDEČE SORTE

Refošk

Refošk je starodavna sorta, ki izvira iz Slovenije ali severne Italije. Je morda Plinij starejši govoril o refošku, ko je opisoval sorto *Omnium nigerrima* – »najbolj črna med črnimi«? Prva pisna omemba sicer sega v leto 1280, ko so ga imenovali Terrano. S 1338 ha (8,41 % vseh vinogradov) je daleč najbolj pogosta rdeča sorta v Sloveniji, kot vino pa je priljubljen po vsej deželi. Večina refoška je posajenega v Istri (820 ha) ter na Krasu (430 ha). Nekaj malega ga najdemo še v Vipavski dolini in v Brdih. Na Krasu so tri trte od štirih sorte refošk.

Refošk je znan po globoki barvi, ki lahko ostane mladostno vijolična nekaj let. Cvetica razkriva vonje rdečih in črnih sadežev, jagodičevja, brina in črnega popra. Refošk vsebuje obilico kislin, srednje veliko taninov in ima srednje polno do krepko telo.

V Istri iz refoška pridelujejo od pikantnih sadnih vin, ki so lahko zelo enostavna, včasih pa še kaj manj kot to, pa vse do izjemnih karakternih, robustnih in dolgoživih rdečin, ki lahko zadovoljijo tudi najbolj zahtevne pivce in svetovne kritike. Občasno ga zvrščajo s sortami merlot, cabernet sauvignon ali syrah, ki mu vdanejo nekaj svetovljanske narave. Na Krasu raste na rdeči kraški zemlji in daje vino teran, ki je neprosojne barve, lažjega telesa in še višjih kislin kot v Istri, saj je Kras hladnejši. Refošk je med slovenskimi vinoljubi sicer priljubljen, se pa zato toliko težje znajde na tujih trgih. V Vipavi in Brdih se ga uporablja v zvrsteh.

Pomembni pridelovalci: Čotar, Boris Lisjak, Rojac, Renčel, Santomas, Steras, Vinakoper, Vinakras.

Žametovka

Žametovka (tudi žametna črnina ali modra kavčina) je prastara avtohtona slovenska sorta, ki izvira iz Dolenjske. Najstarejša trta na svetu – Stara trta v Mariboru – je žametovka. V Sloveniji je posajena na 858 ha vinogradov, kar je največ na svetu. Žametovka zori pozno in daje nežno obarvana robustna vina z visoko vsebnostjo kislin. Drugo mesto med slovenskimi rdečimi sortami zna biti za marsikoga, tudi profesionalca, presenečenje. Verjetno zato, ker sortne žametovke praktično ni na trgu, velika večina je konča v posavskih zvrsteh. Na Dolenjskem (603 ha) jo uporabljajo z pridelavo cvička PTP, na Bizeljskem za rdečega Bizeljčana PTP, v Beli krajini pa za pridelavo Metliške črnine PTP. Nekaj malega žametovke najdemo tudi na Štajerskem. Je morda prihodnost žametovke v peninah, kot to nakazuje klet Domaine Slapšak?

Merlot

Svetovno znana francoska sorta si je pomemben delež priborila tudi pri nas. Z 822 ha (5,16 % vinogradov) zaseda prvo mesto med mednarodnimi rdečimi sortami. V Slovenijo je prišla po 2. svetovni vojni.

Merlot je srednje pozna sorta, ki daje dokaj tanična, globoko obarvana vina s privlačno primarno cvetico po rdečih in črnih sadežih.

Najbolje se odreže na Primorskem, kjer uspeva v vseh štirih vinorodnih okoliših. Največ merlota je posajenega v Vipavski dolini, sledita Brda in Slovenska Istra. V Podravju in Posavju le redko popolnoma dozori.





Refošk



Cabernet sauvignon

Merlot je v Vipavski dolini z naskokom sorta št. 1, saj tukaj najdemo kar polovico vseh vinogradov te sorte. Zelo pomemben je tudi v Brdih. Po vsej Primorski ga uporabljajo v zvrsteh vstopne kakovosti in za pridelavo enostavnih, sadnih sortnih vin. Vendar pa merlot pri nas zmore tudi visoko pesem. Je osnova za visokokakovostne bordojske zvrsti v sozvočju s cabernetom sauvignonom, tako v Brdih kot tudi na Vipavskem pa odigra izvrstne solo predstave kot sortno vino. Skorajda vsa najbolj razvpita briška rdeča vina imajo za osnovo merlot.

Pomembni pridelovalci: Batič, Kabaj, Klet Brda, Krapež, Lisjak, Mlečnik, Marjan Simčič, Tilia, Santei, Piro, Sutor, Vinakoper, Zanut. Pidelovalci, ki ga uporabljajo v svojih paradnih zvrsteh: Edi Simčič, Kabaj, Kristančič, Movia, Marjan Simčič, Ščurek, Štokelj...

Modra frankinja

Leta 2016 je skupina nemških znanstvenikov v zasedbi E. Maul, F. Röckel in R. Töpfer z Inštituta Julius Kühn v Geilweilerhofu objavila, da je poreklo sorte območje Slovenije. Potrdili so 56 sortnih odtisov (genetskih markerjev). Starša modre frankinje sta pozabljena slovenska rdeča sorta vranek ali tičenska črnina ter debela belina (Gouais Blanc). Rojstni kraj modre frankinje je na vinorodnem območju v okolici Slovenskih Konjic. Dobra novica, ni kaj! Pri nas je posajenih 698 ha (4,39 %) modre frankinje, od tega tri četrtine v Posavju ter četrtina v Podravju. Za pokušino je najdemo nekaj tudi v Vipavski dolini.

Modra frankinja je pozna sorta s temno obarvanimi grozdi, ki zahteva dokaj toplo podnebje. Vina so globokih barv z zaznavami rdečih sadežev in črnega popra ter rastlinskimi notami. Kislin v vinih iz te sorte ne manjka, taninov pa premorejo prej malo kot veliko.

Modra frankinja se je desetletja uporabljala za izboljševanje zvrsti na osnovi žametovke, čeprav se je vedno našel tudi kak soliden sortni primerek. V zadnjih desetih letih sta se dvignila tako kakovost vin, pridelanih iz te sorte, kot tudi število dobrih pridelovalcev. Za konec velja omeniti, da so se povečale celo površine vinogradov, v katerih je zasajena, kar kaže na rast njene priljubljenosti.

Pomembni pridelovalci: Dveri-Pax, Heaps Good Wine, Kerin, Kobal, KZ Metlika, KZ Krško, Marof, Martinčič, Šturm.

Cabernet sauvignon

Cabernet sauvignon je francoskega porekla in je najbolj pogosta sorta na svetu. Pri nas je z njo zasajenih 427 ha (2,68 % vseh vinogradov) in je na lestvici zastopanosti petnajsta po vrsti. V Slovenijo so jo prvič prinesli po 2. svetovni vojni.

Ta sorta zahteva toplo podnebje, kar pomeni, da se v Sloveniji, razen v Istri, ne znajde ravno najbolje. Skorajda vsi naši vinogradi caberneta sauvignona se nahajajo na Primorskem. Ne glede na napisano, je sorta med domačimi vinoljubi izjemno popularna. Odsev tega je cela vrsta sortnih vin iz sorte cabernet sauvignon. Zlobni jeziki bi dejali, da jih je glede na njihovo kakovost veliko preveč, saj v Sloveniji skorajda nikoli ne doseže kakovosti merlota, ker je kaj hitro lahko zeliščen in preveč taničen. Umni vinarji ga zato pri svojih najboljših zvrsteh dodajajo merlotu in tako pridobijo nekaj več strukture in barve ter pestrejši, pikanten aromatični profil.

Pomembni pridelovalci: Ferdinand, Piro, Tilia, Jakončič, Santomas, Vinakoper, Zanut.

Modri pinot

Modri pinot je prastara francoska sorta, za katero velja, da je med nami že več kot 2000 let. V Sloveniji je s to sorto posajenih 217 ha vinogradov (1,37 %).



Modri pinot je občutljiv in ljubi hladnejšo klimo, da bi pokazal vse svoje čare, pa zahteva izjemno veččega vinarja. Vina iz modrega pinota imajo značilen karakter, ki spominja na gozdne jagode in dim. Imajo manj intenzivno barvo, njeni odtenki pa hitro preidejo v granatne. Vsebujejo nižjo mero taninov ter imajo srednje krepko telo in višjo mero kislin. Pridelava sorte modri pinot je dovoljena v vseh devetih okoliših in v vseh ga najdemo nekaj. Najboljše primerke pridelajo v Brdih, Vipavski dolini in Štajerski Sloveniji. Prav iz modrega pinota so pridelana nekatera izmed najboljših rdečih vin pri nas. Pomembni pridelovalci: Burja, Dveri-Pax, Vino Kupljen Jeruzalem, Movia, Marjan Simčič, Tilia, Verus, Zlati Grič.

OSTALE POMEMBNEJŠE RDEČE SORTE

Barbera

Barbera je posebnost Vipavske doline. Daje vina globokih barv, visokih kislin in nižjo mero taninov. V preteklosti so jo zvrščali s sortama merlot in cabernet sauvignon za pridelavo cenениh rdečin, v zadnjem času pa je luč sveta ugledalo nekaj resnejših poskusov. Čeprav pri nas kakega epohalnega primerka barbere še nismo doživeli, velja razvoj teh vin budno spremljati.

Cabernet franc

Cabernet franc je ena najstarejših sort vinske trte, ki jih gojimo na Zemlji. Pri nas se najbolje znajde na Primorskem, še posebno v Brdih.

Zweigelt

Zweigelt je avstrijski križanec, ki je nastal v 20. stoletju. Pri nas so ga v Podravju in Posavju pričeli saditi šele nedavno, in sicer zaradi njegove globoke barve.

Syrah

Syrah (»Sirâ«) oziroma shiraz (»širaz«) je prišel k nam šele pred kratkim. Zahteva tople kraje in vzpodbudne rezultate daje zgolj v Istri.

Portugalka

Leta 2016 so strokovnjaki ugotovili, da je portugalka po vsej verjetnosti avtohtona slovenska sorta. Podobno kot v primeru modre frankinje so z Inštituta v Geilweilerhofu potrdili, da je njeno poreklo nekje v okolici Slovenskih Konjic, njena starša pa vranek in zeleni silvanec. Pri nas je posajenih vsega 13 ha portugalk. Večina teh vinogradov je v Beli krajini, kjer sorta daje precej nevtralna vina nižjih kislin. Nekoliko bolj zanimiva so mlada vina, pridelana s karbonsko maceracijo, ki pridejo na trg v mesecu novembru po trgatvi.

OSTALE RDEČE SORTE, POSAJENE V SLOVENIJI

V naših vinogradih najdemo še nekaj drugih rdečih sort: gamay, šentlovrenka, cipro, pokalca (črna rebula), maločrn, rdeča žlahtnina.





Syrah



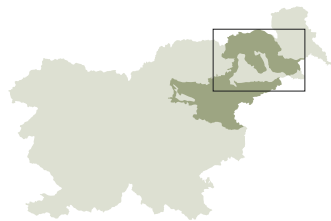


VINORODNA
DEŽELA
PODRAVJE





VINORODNI OKOLIŠ
ŠTAJERSKA SLOVENIJA



VINORODNI OKOLIŠ ŠTAJERSKA SLOVENIJA



Površina vinogradov	6050 ha
Število vinogradnikov	10.737
Število pridelovalcev vina	887
Povprečne letne padavine	900–1100 mm
Podnebje	celinsko
Najpomembnejše sorte	laški rizling, sauvignon, renski rizling, chardonnay, šipon
Pomembni pridelovalci	Dveri-Pax, Frešer, Fürst, Gaube, Gross, Kobal vina, Kogl, Vino Kupljen Jeruzalem, Puklavec Family Wines, Joannes Protner, Ptujška klet, PRA-VinO, Radgonske Gorice, Sanctum, Steyer, Valdhuber, Verus, Zlati grič
Seznam priporočenih belih sort	laški rizling, renski rizling, beli pinot, sivi pinot, chardonnay, sauvignon, traminac, dišeči traminac, šipon, ranina, rumeni muškat, muškat ottonel
Seznam dovoljenih belih sort	zeleni silvanec, rizvanec, kraljevina, kerner, bela žlahtnina, ranfol
Seznam priporočenih rdečih sort	modra frankinja, modri pinot
Seznam dovoljenih rdečih sort	žametovka, portugalka, rdeča žlahtnina, gamay, zweigelt

Uvod

Štajerska Slovenija je največji vinorodni okoliš pri nas in pokriva okrog 40 % slovenskih vinogradniških površin. Pred letom 2006 je bil razdeljen na šest relativno podobnih okolišev, in sicer: Radgona-Kapela, Ljutomer-Ormož, Srednje Slovenske gorice, Haloze, Maribor, Šmarje-Virštanj. Pragmatična združitev je nekaterim velikim blagovnim znamkam omogočila, da lahko grozdje pridobivajo iz širše regije, svoje vino pa še vedno označujejo kot kakovostno. Pridelava vina na Štajerskem je bila skozi zgodovino ekonomsko pomembna panoga in ima zelo dolgo tradicijo. Ta kos sveta je bil od nekdaj vodilna vinogradniška regija in to ne glede na to, kateri državi je pripadal – Avstriji, Avstro-Ogrski, Jugoslaviji ali Sloveniji. Tod pridelujejo najbolj delikatna aromatična bela vina v Sloveniji, dežela pa slovi tudi po izjemnih sladkih vinih svetovnega formata. Kljub temu da so rdeča vina na tem koncu relativna novost, daje modri pinot že zelo dobre rezultate in obeta še več. Največji vinarski centri so: Maribor, najstarejše slovensko mesto Ptuj, Gornja Radgona, Ormož, Ljutomer, Slovenske konjice in Slovenska Bistrica.

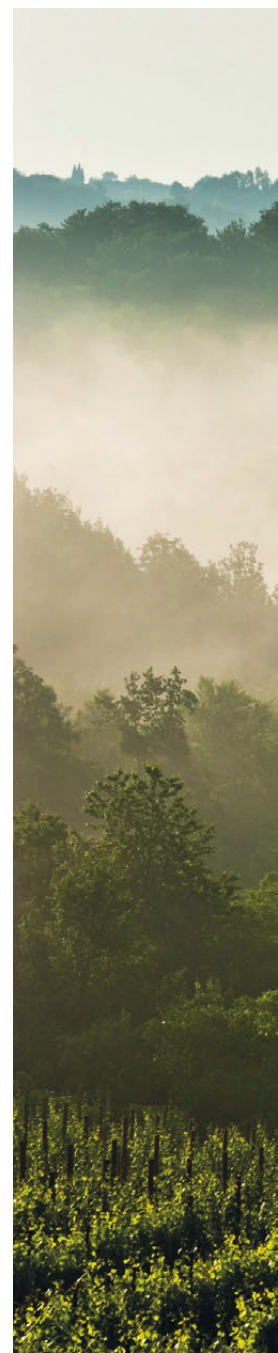
Iz zgodovine

Trta je tod rasla že v 4. stoletju pr. n. št., ko so keltska plemena začela izpodrivati Ilire. Rimljani, ki so v te kraje prišli v 1. stoletju, so našli pokrajino, kjer je tu in tam že rasla vinska trta. Bili so znani po tem, da so v zavojevanih deželah spodbujali kmetijstvo, vključno z vinogradništvom. Prav zaradi tega ne čudi, da je vinogradništvo tukaj doživelo enega svojih vrhuncev ravno v času rimske zasedbe med 1. in 4. stoletjem. O pestri vinogradniški aktivnosti pričajo izkopanine, kot so amfore in ostalo posodje za prevoz ter hrambo vina, ki so bile najdene na Štajerskem, še posebej v okolici Ptuja. Na mnogih rimskih spomenikih so upodobljeni reliefi vinske trte. Tu so med drugim izdelovali velike trebušaste lončene posode, amfore z enojnim ročajem, ki so bile značilne prav za Ptuj. Rimski vojaki pa niso le sadili vinskih trt, bili so tudi veliki potrošniki vina. Vsakemu vojaku je na dan pripadlo pol litra vina, ki so ga običajno pomešali z vodo. Pitje nerazredčenega vina je veljalo za nekulturno in nepremišljeno početje. Vinogradništvo v Panoniji je bilo očitno zelo donosno, zato je cesar Domicijan (vladal je med letoma 81 in 96) zaukazal, da se polovica vinogradov predela v polja, da bi tako obdržal pridelek žita ter hkrati zaščitil ceno vina doma, v Rimu. Ukaza prebivalci povečini niso upoštevali, dokončno pa ga je odpravil cesar Probus (vladal v letih 276–282), ki je bil rojen v Sremu. Probusu pripisujejo velike zasluge za razvoj vinogradništva v Panoniji.

Po padcu Rimskega cesarstva in vdoru barbarskih plemen med 4. in 6. stoletjem je bila večina vinogradov opustošenih, zapuščenih ali pa so bili v zelo slabem stanju. S prihodom Slovanov v 6. stoletju se je stanje samo še poslabšalo. Slovani pač niso bili večji vinogradniki, ki je bilo domena mediteranskih plemen. A kljub temu je ta kmetijska panoga preživela. Slovani, ki so bili večji poljedelci, so se nove obrti naučili od redkih preostalih staroselcev, s katerimi so se združili.

Pod Franki je vinogradništvo doživelo ponoven vzpon. Karel Veliki, kralj Frankov, ki je vladal ob koncu 8. in na začetku 9. stoletja, je aktivno spodbujal kmetijstvo. Iz tega časa je zelo znano delo *Capitulare de villis*, v katerem je med drugim zapisano, kako je potrebno skrbeti za živali in upravljati kraljeva kmetijska posestva.

Prvi zapis o vinogradništvu na Štajerskem najdemo v dokumentu iz leta 890, v katerem je zapisano, da je Salzburška nadškofija lastnica posestva blizu Ptuja, na katerem je deset vinogradov. Do 12. stoletja se je večina zemlje, ki je nekoč pripadala nemški kroni, razdelila med plemstvo in Cerkev. Resnici na ljubo ima največ zaslug za razvoj vinogradništva v srednjem veku Cerkev, še posebej samostani. Vino jim je služilo kot obredna pijača pri mašah, hkrati pa so z njim tudi trgovali. Dokumenti pričajo, da so bili v 12. stoletju na območju današnje Slovenije lastniki vinogradov prav samostani, in sicer benediktinski samostan Sv.





Megleno jutro v Halozah



FOURNISSEURS DE LA CORD
DE SA MAJESTÉ DU ROI
YOUgoslavie



CLOTAR BOUVIEU

GORNJA-RADGONA



CARTE BLANCHE

Clotar Bouvieu

Radgona

Pavla iz Labotske doline (ustanovljen 1091), Žička kartuzija (1164), cistercijski samostan iz Vetrinja (1142) ter samostan Admont (1074), ki je bil s posestvi v okolici Maribora, Ptuja in Jeruzalema prvi in sčasoma največji samostanski lastnik vinogradov v Sloveniji. Leta 1139 je od Salzburške nadškofije v dar prejel posestvo v Jarenini severno od Maribora, kjer je vinogradniška dejavnost potekala neprekinjeno do leta 1938. Tisočletno tradicijo na zgodovinskem posestvu v Jarenini danes nadaljuje vinska klet Dveri-Pax. Poleg Cerkve so bili pomembni lastniki tudi križniki, nemški viteški red, ki je imel sedež v Veliki Nedelji. V Temnarju blizu Ormoža so leta 1247 med vinogradi zgradili sedež komende z vinsko kletjo in prešo. Stavba, ki je bila večkrat rekonstruirana (nazadnje v 18. stoletju), še danes gospoduje nad bližnjimi vinogradi Ljutomersko-Ormoških goric.

Prva omemba vinogradov v Mariboru na levem bregu Drave med Kamnico in Meljem je iz leta 991. Od takrat naprej najdemo kopico dokumentov, ki skozi stoletja beležijo obstoj vinogradov na levem bregu Drave, vključno z znamenitimi legami, kot sta Piramida in Kalvarija na severnem robu mesta. Vinogradništvo se v Mariboru izvaja neprekinjeno vsaj tisoč let in vinogradi na omenjenih legah uspevajo še danes. Tudi na Ptuju so leta 1239 minoriti, pripadniki reda frančiškanov, ustanovili samostan z vinsko kletjo, kar velja za pričetek vinarstva v tem mestu.

Ob koncu srednjega veka so se vinogradi nahajali na približno istih območjih, kot se nahajajo danes, nekaterih pa seveda danes ni več. Vemo, da so vinogradi na Štajerskem uspevali večinoma po gričih, kjer so izkrčili gozd, v dolinah pa skoraj nikoli. Imenovali so jih tudi gorski vinogradi oziroma gorce. Od tod tudi ime gorica, gorice oz. vinograd.

Tiste čase je bilo vinogradništvo zelo pomembna gospodarska panoga, zato ga je bilo potrebno regulirati. V 13. stoletju je pričelo odnose med deležniki urejati tako imenovano gorsko pravo. **Gorske bukve** iz leta 1543 so nekakšen *codex generalis*, ki ureja odnose med lastniki zemlje, najemniki in delavci. Gorske bukve so prvi pravni dokument, ki je bil preveden v slovenski jezik.

Maribor, Ptuj in Radgona so bili v srednjem veku pomembni trgovski centri. Za trgovino z vinom ter njegov transport so se lahko uporabljale le vnaprej določene prometne povezave. Ceste in vodne poti, po katerih se je odvijal promet z vinom, so imenovali vinske ceste. O pomembnosti vina kot trgovskega blaga nam govori t. i. vinska vojna. Ta se je med Mariborom, Ptujem, Slovensko Bistrico in Radgono zaradi privilegijev Maribora, ki jih je užival pri prodaji vin na Koroško, odvijala več kot tristo let (od 14. do 17. stoletja).

Srednji vek je bil relativno mirno obdobje, ki so ga občasno zmotile kuga, kobilice in poplave, 16. in 17. stoletje pa nista bila tako prizanesljiva. Stanje se je pričelo slabšati že ob koncu 15. stoletja s turškimi vpadi, ki so trajali več kot dve stoletji (1471–1683) in prinesli mnoga opustošenja, k nestabilnosti pa so prispevali še številni kmečki upori. Turško zavzetje Ogrske je sicer imelo pozitivne stranske učinke, saj se je uvoz »ognjevitih« ogrskih vin na Štajersko ustavil. To je pripomoglo k boljši prodaji štajerskih vin doma, na Dunaju in v Šleziji. Z umikom Turkov in priključitvijo Ogrske Avstriji leta 1718 pa se je situacija spremenila. Pojavili so se presežki vina in zgodovinarji so zapisali, da tako kmetje kot gospoda popijejo več vina, kot je še dobro za njihovo zdravje.

Leta 1788 je bilo pod vladavino Jožefa II. na Štajerskem popisanih 29.186 ha vinogradov, pridelek pa je bil vendarle vsega 330 tisoč hektolitrov oziroma nekaj več kot 1100 litrov na hektar, kar je za današnje razmere izredno malo.

Med drugo polovico 18. in prvo polovico 19. stoletja so na Pohorju nastale številne glažute – preprosti obrati za proizvodnjo stekla. Med izdelki, ki so jih tam proizvajali, so bile tudi steklenice za vino.

Francozi, ki so okupirali naše dežele med letoma 1797 in 1809, so zabeležili, da so vinogradi tod posajeni zelo naključno. Sajenje je bilo kaotično, brez vrst, in v istem vinogradu se je lahko znašlo tudi preko 100

različnih sort. Seveda je bila temu primerna tudi kakovost vina. Najpogostejše sajene sorti sta bili enostavna ter nevtralna štajerska belina (ranfol) in mnogo bolj kakovostni šipon.

Nadvojvoda Janez

Leta 1822 je nadvojvoda Janez na obronkih Pohorja, južno od Maribora kupil posestvo Meranovo. Na njem je dal posaditi eksemplaričen vinograd, v katerem so bile sorte sajene ločeno, trte pa posajene v vrstah. Sortni izbor je dal razširiti z vsemi pomembnimi sortami iz Porenja in Francije. Na Štajerskem in v Sloveniji so se takrat prvič pojavili renski rizling, traminec, zeleni silvanec, sivi pinot, beli pinot, modri pinot, chardonnay in laški rizling (za slednjega sicer menimo, da je hrvaška sorta in ne zahodnoevropska). Vzorčno je posadil tudi sorte, ki so že bile prisotne, in sicer šipon ter belo in rdečo žlahtnino.

Če smo popolnoma odkriti, je trajalo slabo stoletje, da so ideje nadvojvode Janeza zaživele v polnosti. Ta čas je prišel ob prvi obnovi vinogradov po napadu trtne uši. Seme sodobnega vinogradništva, sortnih nasadov in vzgoje visokokakovostnih zahodnoevropskih sort, ki jih danes imenujemo tudi svetovne, pa je bilo pri nas posejano že pred skoraj 200 leti, in sicer leta 1822. Pred tem je najboljšo vino na Štajerskem dajala sorta šipon, kar je še posebej veljalo za Ljutomersko-Ormoške gorice, kjer je najbolj číslan še danes.

Štajerska je v 19. stoletju svoja vina izvažala v glavnem v Salzburg, na Dunaj, v Ljubljano, Celovec in Gradec.

Izjemna stvaritev Franza Xaverja Trummerja in bratov Kreuzer

Leta 1841 je nadvrtar Franz Xaver Trummer v svojem delu *Systematische Klassifikation und Beschreibung der im Herzogthume Steiermark vorkommenden Rebensorten* (Sistematična klasifikacija sort vinske trte vojvodine Štajerske) temeljito popisal in opisal vinske sorte, ki so uspevale na Štajerskem. Spisek, ki ga je leta 1855 posodobil, zajema 282 sort, ki jim je dodal še nekaj sort z Dolenjske in Vipavskega. Sorte je razvrstil s pomočjo metode »Babo in Metzger«. Knjiga je izjemno pomemben pečat časa, saj je v njej zabeležil takratno bogastvo vinskih sort Štajerske. Mnoge od njih so po pojavu trtne uši izumrle. Delo ima tudi širši pomen. Kot veda ima ampelografija svoje korenine v začetku 19. stoletja, prav Trummerjevi zapisi pa veljajo za pionirsko delo na področju razvrščanja in klasifikacije vinskih sort.

Knjiga je bila obogatena s 175 čudovitimi risbami bratov Kreuzer, izdelanimi v tehniki gvaša, od katerih se jih je do danes ohranilo 126. Hranijo jih v Kmetijsko gozdarskem zavodu Maribor. Leta 2001 je umetniški kabinet Primož Premzl izdal odlično monografijo z naslovom Zbirka ampelografskih upodobitev Vinzenza in Conrada Kreuzerja, v kateri lahko občudujemo izjemne upodobitve mnogih vinskih sort takratne Štajerske, tudi tistih, ki so že izumrle. Da bi dodatno podprli pomen Trummerjevega dela, naj kot referenco dodamo še *Ampélographie française* (Francoska ampelografija) iz leta 1857, v kateri je naštetih 150 vinskih sort Francije. Rendujevo delo je opremljeno s krasnimi ročnimi litografijami Eugena Grobona.

Naj za boljšo predstavbo naštejemo nekaj vinskih sort, opisanih v Trummerjevi mojstrovini: beli pinot, chardonnay, kraljevina, laški rizling, malvazija, modra frankinja, ranfol, renski rizling, rumeni muškat, sivi pinot, šipon, traminec, zeleni silvanec, žametovka ... Od vseh sort, ki so na Štajerskem pomembne še danes, v tej knjigi ne najdemo le sauvignona.

Tukaj je še nekaj nepomembnih ter izumrlih sort, med katerimi imajo nekatere zelo zanimiva imena: bela volovina, bela želodovina, beli ptičnjak, beli refošk, bistrška črnina, gosjonog, javor, kozji sesec, bela lipovščina, modra tičina, modra volovina, modri tokajec, ovčji rep, postič (pinot meunier), rivček, rjava tičina, rumeni peček, tičina, velika črnina, vranek, zeleni hrustec, zelenika itd.



Sorta vranec, starš sorte modra frankinja. Upodobitev Bratov Kreuzer.



160 let penečega vina v Sloveniji

Čeprav postaja pridelava penečih vin v Sloveniji vse bolj popularna, to vsekakor ni zadnja modna muha. Zgodba ima svoje začetke že v sredini 19. stoletja, ključno vlogo pri tem pa sta odigrali družini Klajnošek ter Bouvier. Leta 1849 sta brata Klajnošek (tudi Kleinoscheg, Kleinošeg) ustanovila veletrgovino z vinom in »šampanjsko klet« Bratje Kleinošeg. Takrat so za tovrstne kleti še vedno uporabljali ta izraz. Kot zanimivost naj omenimo, da je bilo podjetje postavljeno na levem bregu Mure, torej v današnji Avstriji, saj Gornje Radgone takrat sploh še ni bilo. Slog in kakovost takratnih penečih vin so 10. decembra leta 1853 slikovito opisale *Kmetijske in rokodelske novice*, katerih urednik je bil dr. Janez Bleiweis:

“Šampanjsko ali peneče vino – penina – je dandanašnji gospodi naj bolj ljubo in milo. Ni prave veselice ali slovesnosti, kjer se penina ne peni.

Tudi v našem cesarstvu so se že nekteri penine lotili, slobodno rečem, da še ni nobeden tak izvrstne zmogel, kakor zdaj naš verli Radgončan A. K l e i n o š e k. Pri mnogoterih – tu v Gradcu zlasti osnovan – skušnjah in primerjavah Kleinošekove penine s pravimi francozkimi, je mnogim – in če štimanim vino- in peninoznancom spodletelo spoznati: ktera je Kleinoškova, ktera francozka!”

Za nastanek podjetja Radgonske gorice in nadaljevanje tradicije pridelave penečih vin v Radgoni je bila ključna švicarska družina Bouvier. Clotar Bouvier, po katerem se imenuje slovenska avtohtona sorta ravnina (Bouvier), je leta 1882 ustanovil podjetje Sekt- und Weinkellerei Bouvier. Podjetje je med letoma 1883 in 1906 uspešno delovalo ter pobiralo najvišja priznanja na razstavah. Od leta 1922 dalje je podjetje dobavljalo peneča vina celo za jugoslovanskega kralja. Po drugi svetovni vojni je bilo podjetje izbrisano iz registra in nacionalizirano. Na njegovih temeljih so leta 1949 nastali zametki današnjih Radgonskih gor, največjega pridelovalca penečih vin v Sloveniji. Manj znano dejstvo je, da so peneča vina že leta 1891 pridelovali tudi na Ptuj.

Leta 1871 je bila v Mariboru ustanovljena prva vinarska zadruga, kateri so kmalu sledile zadruge v Radgoni, Ptuj, Ormožu, Ljutomeru, Brežicah in Cmurku.

Istega leta so v Mariboru ustanovili Sadjarsko in vinarsko šolo. Vrata je odprla leta 1872, in sicer sočasno z znamenito šolo v nemškem Geisenheimu ter vsega enajst let po tem, ko je bila ustanovljena znamenita vinarska šola v avstrijskem Klosterneuburgu (1860), ki velja za najstarejšo na svetu.

Na svetovnem vinogradniškem kongresu leta 1873 so Hermanna Goetheja, takratnega ravnatelja mariborske šole, imenovali za vodjo mednarodne ampelografske komisije. Eden največjih dosežkov te komisije je ampelografski slovar, ki je izšel leta 1876 v Mariboru. Maribor je bil v tistem času nedvomno ena od glavnih vinskih prestolnic v Evropi in svetu.

Leta 1881 je Herman Goethe razdelil Štajersko na 12 okolišev. Trije od njih so danes v Avstriji, ostali pa ležijo na Spodnjem Štajerskem v Sloveniji.

Okoliš	Velikost	Katastrski dohodek/ha
Slovenske gorice	4623 ha	23 fl* 94 kr**
Maribor	2047 ha	30 fl 71 kr
Radgona	1028 ha	21 fl 70 kr
Ptuj	983 ha	19 fl 52 kr
Ormož-Ljutomer	2889 ha	31 fl 18 kr

*fl – goldinar, **kr – krajcar

Peneče vino
v kozarcu

Ročno obračanje
steklenic penečega
vina v radgonski kleti

Večina omenjenih okolišev je obstajala vse do leta 2006, ko so se združili v enoten okoliš Štajerska Slovenija. Goethe je predlagal še štiri okoliše: Haloze, Pohorje, Celje ter Savinja-Obsotelje.

Trtna uš

Ko se je leta 1888 pojavila trtna uš, sta v vinogradih Slovenskih goric poleg plejade drugih sort kraljevala štajerska belina in šipon. Nadloga je pred tem že leta 1886 napadla v Halozah. Trtna uš je do konca stoletja štajerske vinograde praktično opustošila. Istih površin, kot so jih pokrivali pred prihodom trtne uši, vinogradi niso nikoli več dosegli, a podobno ali še hujšo usodo je doživela večina vinskih regij v Evropi, saj so nekatere od njih za vedno izginile.

Obnove vinogradov

Prve obnove vinogradov po trtni uši so se izvajale v začetku 20. stoletja. Obnova je za kmeta pomenila velik finančni zalogaj, saj so izvajali rigolanje, trte pa cepili. Vinogradi so bili na kolju, tipična gostota trsov pa 7000 na hektar. Mnogi manjši lastniki vinogradov si vseh teh posegov niso mogli privoščiti in so bili primorani prodati vinograd bogatejšim meščanom ali velikim kmetom. Trtna uš je sicer povzročila opustošenje, a je hkrati s seboj prinesla tudi nekaj dobrega. Slabe lege so vinogradniki opustili, sortni izbor se je skrčil le na najboljše sorte, urejeni vinogradi pa so nenazadnje ozaljšali tudi videz celotne krajine.

Na Spodnjem Štajerskem so vinorodne okoliše prvič uradno določili leta 1905. Obenem so določili tudi nabor dovoljenih sort za Dravsko banovino, ki je vključeval naslednje sorte: laški rizling, šipon, rumeni muškat, renski rizling, chardonnay, zeleni silvanec, rdeči traminec ter belo in rdečo žlahtnino. Nabor so dopolnili leta 1935, kar je podrobneje opisano v poglavju o zgodovini Slovenije. Naslednjo veliko obnovo so izvedli po 2. svetovni vojni. Ker je primanjkovalo delovne sile, so na mnogih strminah postavili terase, ki so olajšale delo s stroji. Ker je gostota sajenja na terasah vsega 2000 trt na hektar, mora biti pridelek na trsu, da bi bil primerljiv z ostalimi nasadi, dokaj velik. Zaradi tega terase, kljub temu da krajini dajejo svoj šarm in poseben pečat, vse bolj opuščajo. Ohranile so se le na največjih strminah.

Ptujski trgovci

Na prelomu 20. stoletja je bil Ptuj cvetoče trgovsko mesto s številnimi vinskimi trgovci. Med najpomembnejšimi so bili Fürst, Ornig, Osterberger in Kaiser, trgovali pa so po celotni Avstro-Ogrski monarhiji. Ko je leta 1906 Kaiser bankrotiral, so popisali kapaciteto njegove kleti, ki naj bi znašala 14 milijonov litrov. To je več, kot danes pridelava katera koli vinska klet v Sloveniji.

Najbolj premožni in znani vinski trgovci so bili verjetno Fürstovi. Na Ptuj so z Bavarskega prišli v 18. stoletju, leta 1821 pa so ustanovili vinsko trgovsko podjetje. Do leta 1920 so na Ptuj posedovali enajst mestnih hiš, vključno z dvema vinskima kletema, in bili poznani kot največji posredniki v regiji. Družino so po 2. svetovni vojni razlastili, a na prelomu tisočletja je država v procesu denacionalizacije družini Fürst vrnila večino njenih nekdanih nepremičnin. Leta 2007 so staro družinsko obrt ponovno obudili.

Na Krempļjevi ulici 5, na Ptuj, kjer ima danes svoje prostore Ptujška klet, je vinski trgovec Ornig pred 2. svetovno vojno posedoval obsežne podzemne kleti. Med vojno je del kleti prezidal in ga skril pred okupatorji. Njemu gre zahvala, da so se na Ptuj ohranile številne steklenice vina iz predvojnega časa. Najstarejše med njimi, kakšen dober ducat naj bi jih bilo, nosijo ime Zlata trta in letnico 1917. To so najstarejše ohranjene steklenice slovenskega vina pri nas.

Kratek pregled kakovosti letnikov na Štajerskem do 2. svetovne vojne

Vir spodnjih zapisov je odlična knjiga z naslovom *Zgodovina vinogradništva Slovenskih goric*, ki jo je napisal nestor slovenskega vinarstva Ivo Zupanič. Podatke do leta 1811 je zbral iz različnih virov, od leta 1811 pa

Fürstovi so bili na začetku 20. stoletja veliki trgovci na Ptuj



Berg Jerusalem
(Eigenbau)

C. Fürst & Söhne

PETTAU
Steiermark.



Zima v Halozah

temeljijo na družinski kroniki z njihovega posestva v Jarenini. Spodaj niso navedeni vsi opisi letnikov, ampak le tisti najbolj zgovorni in sočni.

- 1347: zaradi mraza ni dozorelo ne grozdje ne sadje
- 1611: mnogo izvrstnega vina, ki je bilo posebno močno
- 1718: huda suša, da so zelo trpeli tudi vinogradi; vino pa je bilo močno kot žganje
- 1719: zelo suho in vroče leto; vina mnogo in zelo dobre kakovosti
- 1740: zaradi dolgotrajne zime sploh ni bilo trgatve
- 1754–1756: slabe vinske letine
- 1766: suša; v Ljutomerskih goricah skoraj nič trgatve, v mariborski okolici pa izvrstno vino
- 1767: vino kislo kot ocet; mnogokje je ostalo grozdje trdo
- 1792: izvrstni vinski letnik
- 1799–1800: dvoje suhih let in malo vina.
- 1811: zelo dobro vino; boljšega najstarejši ljudje niso pomnili
- 1812: mnogo vina, zelo poceni, tako da je bil sod dražji kot vino; špekulanti so dobro zaslužili
- 1834: zelo suho leto; zima brez snega; marca je že začela odganjati trta, maja je cvetela; poleti brez dežja, huda suša in huda vročina; studenci in potoki so se posušili, veliko pomanjkanje krme, tako da je bilo treba odprodati mnogo živine ali pa jo zaklati; skoraj brez zelenjave; vina pa je bilo mnogo izredne, odlične kakovosti, še boljše kakor leta 1811; letnik 1834 je bil med najboljšimi v preteklosti do I. svetovne vojne.
- 1869: zelo mila zima, tako da je bilo mogoče že v februarju orati in sejati; pomlad zelo ugodna, poletje bolj suho, zgodnja jesen prijetna, zato pa je bilo vreme ob trgatvi »strašno«. 18. oktobra je zapadel visok sneg, vendar brez mraza; mnogi vinogradniki še niso začeli brati; komaj je prvi sneg zginil, je 30. in 31. oktobra zapadlo mnogo novega snega in nastal je občuten mraz; mnogo grozdja je še bilo pod snegom; zato je bil trgatve mučna, zamudna in draga; saj je bilo treba »berače« krepčati pri delu s kuhanim vinom in z vročimi čaji; trgatve pa je bila obilna in je dala dobro vino.
- 1890: posebno ugodno leto; mila zima, malo snega, bolj topla ko mrzla; spomladi večkrat dež, od julija do srede avgusta pa je zelo malo deževalo, zato je bila poleti suša in veliko pomanjkanje vode; v septembru pa je še pravočasno prišel blagodejni dež; ob trgatvi je bilo grozdje brezhibno zdravo, zrelo in dalo tako dobro in sladko vino, kakor ga po letu 1834 ni bilo; zato je bilo vino tudi drago.
- 1900: vino, ki se da primerjati z letnikom 1890; približno petino so že dali »amerikanarji« - na ameriških podlagah obnovljeni vinogradi.
- 1914: zima je bila ostra z dovolj snega, da je bi mesec in pol izvrsten saninec za dovoz kamenja iz zelo oddaljenega kamnoloma apnenca za razvažanje gnoja na njive in vinograde; tudi pomlad je bilo vremensko ugodna; poleti 28. junija in drugič 15. avgusta ob začetku I. svetovne vojne je strašno neurje s točo napravilo velikansko škodo, zato je bil vinski pridelek zelo, zelo skromen po količini in po kakovosti.

(Vir: Ivo Županič: Zgodovina vinogradništva Slovenskih gor. Ljubljana: Obzorja, 1969. 129–142)

Čas od 2. svetovne vojne do leta 1991

Po 2. svetovni vojni je bila večina vinogradov v lasti države. Obdelovale so jih t. i. zadružne kleti, ki so bile enakomerno porazdeljene po okoliših. Praktično vsa ustekleničena vina so bila takrat pridelana v eni izmed naslednjih kleti: Jeruzalem-Ormož v Ormožu, Vinag v Mariboru, Ljutomerčan v Ljutomeru, KK Haloze na Ptuju, Radgonske gorice v Gornji Radgoni, KZ Konjičan v Slovenskih Konjicah, KZ Bistrica v Slovenski Bistrici, KZ Plač v Svečini in KZ Šmarje v Imenem. Kleti Bistrica in Kapela sta danes propadli, ostale kleti pa so bolj ali manj še trdno v sedlu in večinoma v privatni lasti.



Nekateri vinogradi so po 2. svetovni vojni ostali v lasti kmetov. Njihova povprečna velikost je bila pod 0,5 ha na kmetijo. Lastniki so grozdje večinoma prodali bližnji zadrugi, medtem ko so podjetnejši pridelali nekaj odprtega vina za lastno porabo in za prodajo okoliškim gostilnam. Prve buteljčne steklenice zasebnikov se pojavijo šele v 70. letih, razcvet pa doživijo takoj po osamosvojitvi v devetdesetih letih prejšnjega stoletja.

Lega okoliša in njegove geografske značilnosti

Vinorodni okoliš Štajerska Slovenija leži na severovzhodu države. Gre za prelepo pokrajino s številnimi griči, ki jih občasno prečijo manjše reke ali potoki, svojevrsten pečat pa ji dajejo tudi vasice na vrhovih gričev. Reka Drava je tu ustvarila široko rodovitno dolino, ki pa je bolj kot za trto primerna za kmetijske posevke. Na severu okoliš meji na avstrijski vinorodni okoliš Südsteiermark, s katerim si delita tudi mnoge sorte, predvsem sauvignon. Na severovzhodu se odpre proti Panonski nižini, ki poleti prinaša obilico toplote. Na vzhodu in jugovzhodu se dotika hrvaškega okoliša Zagorje-Medimurje. Na jugu meji z Bizeljskim, na zahodu pa ga zapira Pohorje, ki ima kot najvzhodnejši del slovenskih Alp tudi pomembno vlogo pri ohlajanju tega območja. Gre za relativno velik okoliš, ki meri 90 km v smeri sever-jug in več kot 100 km v smeri vzhod-zahod, od Mozirja pa vse do meje s Hrvaško. Območja na jugu in jugovzhodu v okolici Celja, Laškega in v Savinjski dolini resnici na ljubo slovijo bolj po čem drugem kot pa po vinu. Osrednji del okoliša, kjer se nahaja glavnina vinogradov, se razprostira od Pohorja na zahodu do meje s Hrvaško na vzhodu, v smeri sever-jug pa od avstrijske meje do Haloz. Zavzema območje v velikosti 50 x 40 km, ki ga lahko primerjamo z deželo aromatičnih vin Alzacijo, ki meri približno 50 x 15 km.

Podnebje in tla

Vinorodni okoliš leži na dnu nekdanjega Panonskega morja, ki se je od tam umaknilo pred okrog 10 milijoni let, kar pojasnjuje občasne najdbe morskih sedimentov, školjk in ostankov morskih živali. Tla v okolišu so zelo raznolika. Ob vrhovih gričev so večinoma peščena, pomešana s peščenjakom. Proti vzhodu hriba postajajo vse težja, saj se v njih povečuje delež gline. Običajno so zelo zračna in dobro prepustna, resno grožnja pa tukaj lahko predstavlja erozija. V Halozah prevladujeta apnenec in lapor. Matično podlago ob vzhodu Pohorja tvorijo graniti in tonaliti. V okolici Maribora se pojavljata skrilavec in gnajs, pomešana z ilovico v različnih razmerjih.

Podnebje je celinsko s toplimi in vročimi poletji ter hladnimi zimami. V smeri od Pohorja proti Madžarski postaja podnebje vse toplejše. Najtopleje in najbolj suho je v okolici znamenitega Jeruzalema. Med Svečino na zahodu in Jeruzalemom na vzhodu je lahko pri dozorevanju tudi po dva tedna razlike, čeprav je bila v zadnjih dvajset letih razlika povprečno le teden dni.

Količina padavin je za območje, kjer naj bi uspevala trta, morda na prvi pogled nekoliko visoka, zato je dobro dodati, da večina padavin običajno pade v zimskem obdobju. Ne glede na to pa je vzorec padavin popolnoma nepredvidljiv in tudi zima je lahko zelo suha. Tudi ob visokih temperaturah, kot so vladale v letih 2011 in 2012, suša vinogradov običajno ne prizadene resneje. Pomladanske pozebe so redke, a tisti, ki sta aprila 2016 ter aprila 2017 pustošili po vsej Evropi, nas opominjata, da se bo morda potrebno pričeti spopadati tudi s to vremensko nepravilno. Skoraj vsako leto terja nekaj svojega davka tudi toča, vendar pa v regiji ne predstavlja resne grožnje.

Vinogradniki lahko od septembra naprej pričakujejo hladne noči, kar omogoča, da se kisline in aromatične snovi v grozdju ohranijo. Jutranje meglice v septembru in oktobru so ugodne za razvoj žlahtne gnilobe in pridelavo vin posebne kakovosti, po katerih se Štajerska Slovenija še posebej odlikuje. Tem-





perature lahko zlezejo pod ničlo že ob koncu oktobra in v začetku novembra, kar omogoča pridelavo ledenih vin. Resnici na ljubo so bile po letu 2008 takšne okoliščine prej izjema kot pravilo.

Vinogradi ležijo na nadmorski višini med 250 in 400 m nadmorske višine, imajo različne naklone (tudi do 60 %) in so različno orientirani (od vzhodnih do povsem zahodnih), zaradi česar prihaja do diverzifikacije mikroklim že znotraj samega vinograda. Da je zadeva še bolj zanimiva, se tla lahko spremenijo na vsega nekaj metrov razdalje. Vsi ti dejavniki delo vinogradnika dodatno zapletejo, hkrati pa omogočajo določene razlike pri zrelosti in aromatičnem profilu posameznih grozdov, kar lahko vinarju potencialno omogoči pridelavo kompleksnejših vin. Tako lahko vinogradniki na podlagi izkušenj iz preteklih letin in s pomočjo empiričnih analiz dokaj dobro določijo, katera sorta se bo na izbrani legi še posebej dobro izkazala.

Vinogradništvo in pomembne sorte

V Štajerski Sloveniji raste trta izključno na tleh z naklonom. Tla na ravninah so slabo odcedna, izpostavljena pomladanskim pozebam in nasploh prebogata za pregovorno skromno vinsko trto. Najpogostejši vzgojni obliki sta enojni oz. dvojni guyot. Grozdje se obira ročno in vinogradov ne namakajo. Za celoten okoliš (še posebej v okolici Jeruzalema) so značilne terase, ki krajini dajejo svojstven pečat. Ob pogledu na njih bi pomislili, da so tod od vekomaj, a videz vara. V večjem obsegu so se začele pojavljati v 60. letih prejšnjega stoletja, projekt pa je vodil domačin, profesor Veselič. No, lepota krajine je eno, praktičnost pa drugo, zato so mnoge vinograde (razen najbolj strmih) iz terasastih preoblikovali ponovno v vertikalne, ki omogočajo mnogo večjo gostoto sajenja. Na žalost so bili v zadnjih dveh desetletjih prenekateri strmi vinogradi (predvsem v Halozah) opuščeni.

Kaj tod pridelujejo

Tukaj imajo svoj nesporen primat bela vina iz aromatičnih sort in predikatna vina. Ob koncu prejšnjega stoletja je bilo v tem okolišu 97 % pridelanih vin belih. Delež rdečih se je med tem dvignil na 7 %, saj so vinarji ugotovili, da »uvoz« pretirano velikih količin vseprisotnega refoška in cvička ni ravno smiselno, saj lahko sami zelo dobro, mnogokrat celo bolje, opravijo domačo nalogo in pivcem ponudijo svoje rdeče vino. Če bi hoteli tujemu ljubitelju predstaviti vina, ki se pridelujejo v Štajerski Sloveniji, ne bi bili daleč od resnice, če bi omenili Alzacijo, v isti sapi pa spregovorili o šiponu, laškem rizlingu in morda še o modri frankinji. Na ta način bi zajeli praktično vse pomembne sorte in sloge. V primerjavi s svojimi primorskimi kolegi so štajerski vinarji zelo hitro usvojili navojne zamaške, ki so najbolj pogosta oblika zaporke.

Laški rizling je resda najbolj pogosto sajena sorta, vendar se src vinoljubov z njim ne osvaja, zato se ga zelo malo pridelava kot sortno vino in ga večina pristane v zvrsteh. Kljub temu pa bi lahko z malo več radovednosti in poglobljenega dela laški rizling gotovo prijetno presenetil.

Tod pridelujejo tudi živahen, aromatičen, zeliščen in saden **sauvignon**. Prideluje ga praktično vsak vinar, nekatere hiše pa so si prav z njim ustvarile dobro ime in sloves. Festival Salon Sauvignon, ki se na Ptuj običajno odvija v mesecu maju, uspe na enem mestu zbrati praktično vso domačo in del mednarodne vinske srenje.

Nežen, živahen in aromatično zadržan **šipon** velja za lokalno specialiteto, vina, pridelana iz te sorte, pa imajo klasičen štajerski prstni odtis. Odlično so ga sprejeli na najbolj zahtevnih svetovnih trgih od Anglije do ZDA, kjer se iščejo vina izven uhojenih slogov. Najboljši šiponi tradicionalno prihajajo iz podokoliša *Ljutomer-Ormož*. Haloški, ki imajo nekoliko vitkejši in bolj mineralen slog, so se v zadnjih nekaj letih postavili ob bok jeruzalemskim. Nasploh so štajerski šiponi bolj delikatni, živahnejši, bolj sveži in lažjega telesa od nekoliko krepkejših in bolj polnokrvnih madžarskih kolegov.

O tem, kako je šipon dobil svoje današnje ime, pripoveduje simpatična legenda. Ko so v začetku 18. stoletja naše kraje zasedli Francozi, sta na Štajerskem prevladovali dve sorti. Štajerska belina je bila skromnejša, šipon plemenitejši. Francozom je bil slednji očitno zelo všeč, saj so med okušanjem momljali »C'est si bon, si bon ...« (»To je tako dobro!«), kar so domačini slišali kot »šipon«.

Renski rizling je zelo pomembna sorta in ponos marsikaterega vinarja. V primerjavi z nemškimi imajo tukajšnji manj kislin, manj ostanka sladkorja in nekaj več cvetnih in sadnih zaznav. Lahko so suhi, slajši ali sladki. Nekateri od teh se odlično starajo in za podobne bi v bolj znani regiji plačali znatno višjo ceno. S **chardonnayjem** si na Štajerskem še nihče ni pridobil slovesa, po drugi strani pa ga prideluje praktično vsak vinogradnik, nekateri od njih celo zelo dobrega. Večina ga pridelava v cisternah iz nerjavnega jekla, a vse več tistih, ki so donegovani v barikah ali večjih lesenih posodah, dokazuje, da je to mogoče pridelati značajne chardonnayje s pečatom hladnega podnebja.

Tukaj pridelani **sivi pinoti** imajo nemalokrat dišečnost alzaških in svežino tistih iz Benečije.

Na začetku tega poglavja smo omenili aromatične bele sorte – ali obstaja še kaj bolj dišečega, kot sta **traminec** in **rumeni muškat**? Obe sorti sta zelo priljubljeni in dajeta vina intenzivnih arom z lepo izraženimi sortnimi značilnostmi. Običajno jih pridelajo v polsladki izvedbi, najbolj pa so priljubljena med manj zahtevnimi domačimi (pa tudi tujimi) ljubitelji vina.

Četudi je **modri pinot** zašel v te kraje že leta 1822 in ga v kleti VINO Kupljen Jeruzalem pridelujejo že več kot 30 let, mu je priljubljenost med pivci začela rasti šele v zadnjem desetletju. Iz teh koncev smo imeli priliko pokusiti že kar nekaj dobrih modrih pinotov in vsekakor velja spremljati, kaj se bo s to sorto dogajalo v prihodnje. V tej regiji pridelujejo izjemna **sladka vina**. Dve mednarodni trofeji, ki sta jih na zadnjih dveh Decanterjevih ocenjevanjih prejela Dveri-Pax in Ptujška klet, dokazujeta, da sodi regija v sam svetovni vrh sladkih vin. Pri pridelavi sladkih vin na osnovi žlahtne gnilobe ali celo ledenih vin sta najpogostejša igralca šipon in laški rizling. V zadnjem času so zaradi naravnih pogojev vse pogostejša tudi vina iz sušenega grozdja.

Boštjan Protner (Joannes Protner) je tisti, ki je za promocijo renskega rizlinga v Sloveniji naredil največ.

Ko ga donegujejo prave roke, pokaže laški rizling precej več, kot smo navajeni.

V okolišu Štajerska Slovenija se modri pinot počuti odlično. Decanterjeva zlata medalja za Modri pinot 2012 iz kleti Zlati grič je to dejstvo le potrdila.





Maks Kadivec, Ptujška klet



»Mednarodnih sort pa tukaj ni prav malo!«, bi lahko bil komentar poznavalca. To drži, a mednarodne sorte tod niso zadnji krik mode. Kot je zapisano v poglavju o njegovi zgodovini, so v okolišu prisotne že od leta 1822.

Kdo je kdo

Pregled vinarjev začnemo na jugozahodu okoliša. **Zlati grič** je srednje velika klet, ki se nahaja v Slovenskih Konjicah na južnih obronkih Pohorja. Dolgo so tavalili v povprečju, a od leta 2009, ko so postavili čudovito novo klet in zaposlili enologa Saša Topolška, se je kakovost opazno dvignila. Prepričali vas bodo s svojimi renskimi rizlingi, sauvignoni, njihov zadnji adut pa je modri pinot.

Klet **Sanctum** iz Loč pri Slovenskih Konjicah je bila ustanovljena leta 2002, ko sta moči združila mladi enolog Jurij Brumec in Marko Podkubovšek, domačin in poslovnež, ki si je kariero ustvaril v ZDA. Ljubitelji krepkejših vin prisegajo predvsem na njihov chardonnay in modri pinot. Leta 2016 sta se družabnika razšla, saj je Brumec ustanovil svojo klet **Meum**, ki se postavlja z nekoliko bolj zadržanim in elegantnejšim slogom vin.

Nekoliko severneje, v Ritoznoju, ki leži streljaj od Slovenske Bistrice, je Novozelanec Nick Gee, ki se je v Parizu zaljubil v domačinko Marijo in se priženil, zasnoval majhno klet imenovano **Heaps Good Wine**. Poleg tega, da prideluje odlično modro frankinjo in modri pinot, je znan po neuglednih in humornih črnobelih etiketah, ki spominjajo na strip. Če je Gee prišlek, pa lahko Matjaž Frešer iz hiše **Frešer** na svojo etiketo ponosno napiše letnico 1832 in se pohvali, da je predstavnik že sedme generacije. A tudi Frešer je na vinski sceni relativno novo ime. V hiši, od katere še veliko pričakujemo, prisegajo na ekološko pridelavo, polnokrvna chardonnay in sivi pinot pa zmoreta prepričati že danes. Vsi zgoraj omenjeni vinarji imajo svoje vinograde na južnih ali jugovzhodnih obronkih Pohorja na nadmorski višini od 250 do 500 metrov.

Kot zanimivost naj omenimo vino **Ritoznojčan PTP**. Pod tem imenom se je vino prvič pojavilo leta 1947, in sicer v okolici Slovenske Bistrice. Ritoznoj je ime tamkajšnje vasi, ki ima zelo strme vinogradniške lege. Hudomušna razlaga imena nas poduči, da vinogradnikom, ki delajo na teh strminah, po »riti« teče znoj. V resnici je Ritoznoj po vsej verjetnosti dobil ime po grofu Ritterju von Snoju, ki je tu imel vinograde. Ritoznojčan PTP je vrst vstopnega cenovnega razreda na osnovi laškega rizlinga in z obveznim deležem sauvignona ter renskega rizlinga, ki mora delovati sveže. Polni ga kak ducat vinarjev.

Če se pomaknemo bolj proti severu, še pred Mariborom prispemo v kraj Radizel, kjer vedno nasmejani Gregor Mikuž prideluje **M-enostavno dobra vina**. Z nekonvencionalnimi imeni, kot sta *Pee.not Gris* (sivi pinot) ali *šeM-pejn* ter iznajdljivim marketingom v družbenih medijih, je pridobil mnogo privrženecv predvsem med mlajšo generacijo.

Maribor je drugo največje mesto v Sloveniji. Je že res, da naziv »Mesto trte in vina« nosi slovenska prestolnica, a dame in gospodje, Maribor je resnično vinsko mesto. V zgornjem poglavju, kjer je opisana njegova zgodovina, lahko beremo o tisočletni dokumentirani zgodbi pridelave vina, posebno poglavje pa je seveda najstarejša trta na svetu, ki kraljuje na Lentu. Niz vinogradov se začne neposredno na severnem robu mesta in se nadaljuje vse do avstrijske meje dobrih deset kilometrov severneje. Znameniti strmi južni legi Piramida in Kalvarija sta pravzaprav del mesta in kot taki tudi priljubljena destinacija za sprehode Mariborčanov. Najbližji vinogradi desnem bregu Drave stojijo na le nekaj kilometrov od mestnega središča na severni strani Pohorja in samo streljaj od smučarskih prog, kjer dekleta tekmujejo za Zlato lisico. Prav tukaj, na posestvu Meranovo, je nadvojvoda Janez leta 1822 kupil 13 ha veliko posestvo in v vzorčnem vinogradu prvič v teh krajih posadil sorte iz zahodne Evrope (več o tem si lahko preberete v poglavju o zgodovini). Kot zanimivost naj omenimo, da je na pohorskih strminah tekmovala tudi Flo-

rence Cathiard, solastnica svetovno znanega posestva Château Smith-Haute-Lafitte iz Bordeauxa. Verjetno na svetu ni prav veliko mest, ki bi bila obdana z vinogradi in kjer bi se hkrati lahko z mestnim avtobusom odpeljali do spodnje postaje smučarske žičnice.

Za vse, ki Maribora še niste obiskali, je ogled Stare trte, uradno najstarejše trte na svetu, skorajda obvezen. Preko 400 let stara trta ima za seboj pestro življenjsko zgodbo. V Hiši Stare trte, katere pročelje prekriva stara lepota, lahko pokusite regionalna vina in ostale lokalne dobrote.

Vse do preloma tisočletja je bil **Vinag** daleč najpomembnejša klet v Mariboru, čeprav je bila kakovost njihovih vin že takrat precej na psu. Zgodba te kleti sega v leto 1847, ko je trgovec Alojz Kriehuber zgradil podzemno klet v središču Maribora. Podzemne površine, ki so največje v tem delu Evrope, so danes še vedno odprte za obiskovalce in turiste. Tik pred izidom te knjige je Vinag kupil James Lukežič, Američan slovenskih korenin, ki namerava obnoviti in širiti dejavnosti Vinaga tudi na tuje trge.

Nekdanji alpinist Mitja Lo Duca, lastnik zelo znane Kekčeve domačije, si je leta 2007 omislil vinograd v Svečini. Na posestvu z imenom **Ducal** skupaj s sinom Timom prideluje povsem nekonvencionalna krepkejša bela vina, ki jih pogosto pusti dalj časa v stiku z jagodno kožico, pri postopku njihove pridelave pa sledi ekološkim principom.

V osemdesetih letih prejšnjega stoletja so se na sceni pojavili Črnko, Valdhuber in Joannes Protner, eni prvih zasebnih vinarjev iz okolice Maribora in Slovenije nasploh. Brata Janez in Bogomir (Mirč) **Valdhuber** iz prelepe Svečine, ki stoji tako rekoč na meji z Avstrijo, sta leta 1989 orala ledino s suhimi vini. Sprva so bila sprejeta z zadržkom, saj so v tistih časih z naskokom prevladovala vina z ostankom sladkorja. Njuna vztrajnost pri sortni profiliranosti in finih, pestrih aromatičnih profilih je prepričala tudi nejeverne Tomaže. Čeprav sta imela v žepu tudi nekaj medalj, pa žal nista prepričala »strokovnjakov« na Kmetijskem zavodu v Mariboru, ki so njuna vina redno uvrščali zgolj v kakovostni, vse premalokrat pa v vrhunski razred.

Šipon iz kleti Dveri-Pax je pogosto njihova vstopnica na tuje trge.

V Gornji Radgoni pridelujejo peneča vina po klasični metodi že več kot 150 let.

Steyerjevi so specializirani za dišeči traminec, njegova polsladka izvedba iz te kleti pa je pravi bestseller.





Mitja Herga v arhivski kleti Puklavec Family Wines v Ormožu



Sodobna klet, Puklavec Family Wines

Danes imata brata vsak svojo klet. Mlajši Mirč se podpisuje pod blagovno znamko Valdhuber, ki je vedno slovela po natančnih suhih renskih rizlingih, sauvignonih in tramincih. Starejši Janez, ki je profesor na Fakulteti za kmetijstvo in biosistemske vede, pa je lastnik znamke **Falot**.

Družina **Gaube** na sosednjem posestvu prideluje vino že od 19. stoletja. Glava družine Alojz Gaube je znan po mladih in svežih belih vinih, ki so vse boljše in se na domačem trgu vse bolj uveljavljajo. Obisk njihovega kmečkega turizma lahko le toplo priporočimo.

Ko smo v Svečini, gotovo ne moremo mimo hiše **Kušter**, kjer Cene Šerbinek prideluje vina, ki so slogovno zelo podobna vinom iz hiš Gaube in Valdhuber, le da se nekatera od njih nadpovprečno dobro postarajo. Hiša **Doppler** iz Zgornje Kungote na severnem obrobju Maribora deluje pod taktirko Mihaele Krsnik Kopše in njenega partnerja. Ponaša se z moderno in sodobno opremljeno kletjo, v kateri pridelajo solidno linijo belih vin, peneče vino, vino rose in rdeče vino, ki so mu naredi simpatično ime »Dopplerjev efekt«. Posestvo **Dveri-Pax** iz Jarenine se ponaša z več kot 800-letno tradicijo pridelave vin, ki so jo začeli benediktinci daljnega leta 1139, prekinili pa nacisti leta 1938, ko so posestvo nacionalizirali. Po večdesetletnem premoru so se benediktinci odločili posestvu vrniti njegov sloves in leta 2002 stopili na trg z novim letnikom. Direktor kleti in glavni enolog Danilo Flakus z ekipo prideluje vina v dveh različnih slogih. Linija Benedict nudi vina, ki so zorjena v cisternah iz nerjavnega jekla, med njimi pa zvesto publiko vedno znova zlahka najdejo zanesljivi sivi pinot, sauvignon, laški rizling in zvrst Janez. Po drugi strani pa renski rizling, šipon, v zadnjem času tudi (suhi) traminec, pogosto vznemirijo tudi najzahtevnejše vinoljube in mednarodne kupce. V liniji Admund najdemo bela in rdeča vina, ki so zorjena v lesenih sodih. Dotični slog je na Štajerskem še vedno redkost, vendar sčasoma postaja tudi tu vse pomembnejši. Chardonnay iz linije Admund slogovno ni veliko drugačen od tistih s področja Côte Chalonnaise ali celo Côte d'Or. Modri pinot je čvrst, močat, modra frankinja pa pikantna in krepkejša. Pogosto so vznemirljivi tudi njihovi sauvignon Vajgen, šipon Ilovci in renski rizling Pekel. Grozdje za slednjega prihaja iz toplega, amfiteatru podobnega starega vinograda, iz njega pa se rodijo krepkejši renski rizlingi, podobni tistim s področja Wachau. Leta 2011 je Dveri-Pax za šipon 2009 iz sušenega grozdja prejel mednarodno Decanterjevo trofejo (najboljše sladko vino ocenjevanja – *Best in Show*). Na posestvu stoji popolnoma obnovljen dvorec iz 15. stoletja, v katerem je odprta vinska trgovina, v njem pa se nahaja tudi čudovit obokan prostor, nekoč vinska klet, v katerem organizirajo pukušine, dogodke, večerje in poroke.

Vinska zgodba družine **Črnko** iz Jarenine se je pričela pisati leta 1984, ko se je Srečko Črnko, oče današnjega gospodarja Silva, odločil za pot zasebnega vinarja in napolnil prve buteljke. Kmetija sodi med manjše, saj ima vsega 6 ha vinogradov, a njihova vina so se lepo prijela v ZDA.

Srečko **Šumenjak** iz Jakobskega dola se osredotoča na ekološka vina, ki so pridelana s pomočjo podaljšanega stika z jagodnimi kožicami in s čim manj posegi. Hiša **Horvat** iz Počehove sodi med najstarejše v regiji. Znani so po dobrih sortnih vinih, med katerimi izstopata chardonnay ter sauvignon. Klet vodita gospodar Andrej in njegova sestra Sabina, ki sta predstavnika mlajše generacije.

Vinska hiša **Joannes Protner**, ki deluje pod taktirko dinamičnega in vseprisotnega Boštjana Protnerja, je bila ustanovljena leta 1990. Ime Joannes izhaja iz imena mučenika Janeza Nepomuka, katerega kip se nahaja v neposredni bližini enega izmed Protnerjevih vinogradov. Na posestvu pridelujejo paleto belih vin in modri pinot, najbolj poznani pa so gotovo po svojih renskih rizlingih, ki so že v mladosti zelo mineralni. Posebej pa velja omeniti, da so Protnerjevi renski rizlingi vključeni na vinsko karto kulturnega »Riesling« bara Terroir v New Yorku.

Če gremo od Protnerjevih na severovzhod, v smeri proti Gornji Radgoni, pridemo do kraja Apače, kjer je dinamični športni navdušenec Danilo **Steyer** v zgodnjih devetdesetih postavil »hišo traminca«. Zakaj



ravno traminca? Razlog je najti v tem, da bližnja Gornja Radgona že od nekdaj velja za slovensko prestolnico te sorte, avstrijski Klösch, ki slovi po tramincih, pridelanih na vulkanskih tleh, pa je od nje oddaljen vsega 10 km. Steyer je svojo hišo po tramincu poimenoval povsem upravičeno, saj ga prideluje v številnih različnih slogih: suhega, polsuhega, polsladkega (najbolj prodajanega), sladkega, penečega, v lesu zorjenega (Exclusive), v vrsti s sivim pinotom in chardonnajem (Steyer Mark), predikatnega itd. Steyer je tudi eden redkih pridelovalcev avtohtone ranine.

Radgonske gorice so najstarejši in hkrati največji pridelovalec penečih vin v Sloveniji. Začetki te kleti segajo v leto 1852, ko je Janez Klajnošek v Radgoni pridelal prvo peneče vino, o čemer so poročale Bleiweisove Kmetijske in rokodelske novice. Tako zlata penina, pridelana iz chardonnaja z uporabo klasične metode, kot tudi notorična srebrna penina, pridelana s pomočjo metode charmat, sta med slovenskim življenjem zelo dobro sprejeti. Klet pa ima v rokavu še dva asa: polsladki traminec s »črno etiketo«, ki je popolnoma obvladoval sceno v osemdesetih letih, in Janževcevec. V arhivski kleti, v kateri najstarejši letnik nosi številko 1977, se najde marsikateri zaklad, nekatere steklenice penine pa so še vedno na drožeh. Ob obisku vam mogoče uspe, da vam odprejo steklenico letnika 1984 ali 1994 ...

Ljutomer-Ormož

Jugovzhodno od Gornje Radgone stojita znani vinogradniški mesti Ljutomer in Ormož, po katerih je poimenovan ta podokoliš. Tukajšnje lege na nežno zakrivljenih, zmerno strmih bregovih, ki potekajo v smeri sever-jug, so že stoletja znane kot ene najboljših v državi, pa naj je bila to v določenem času Avstrija, Avstro-Ogrska, Jugoslavija ali danes Slovenija.

Jeruzalem je vas med Ljutomerom in Ormožem, ki je vsem vinoljubom dobro poznana. Legenda pravi, da je dobil ime v času križarskih vojn. Ko so križarji prečkali tamkajšnje griče, so se ustavili in občudovali lepoto domačink in pokrajine ter uživali ob odlični hrani in pijači. Nič čudnega torej, da so razglasili:

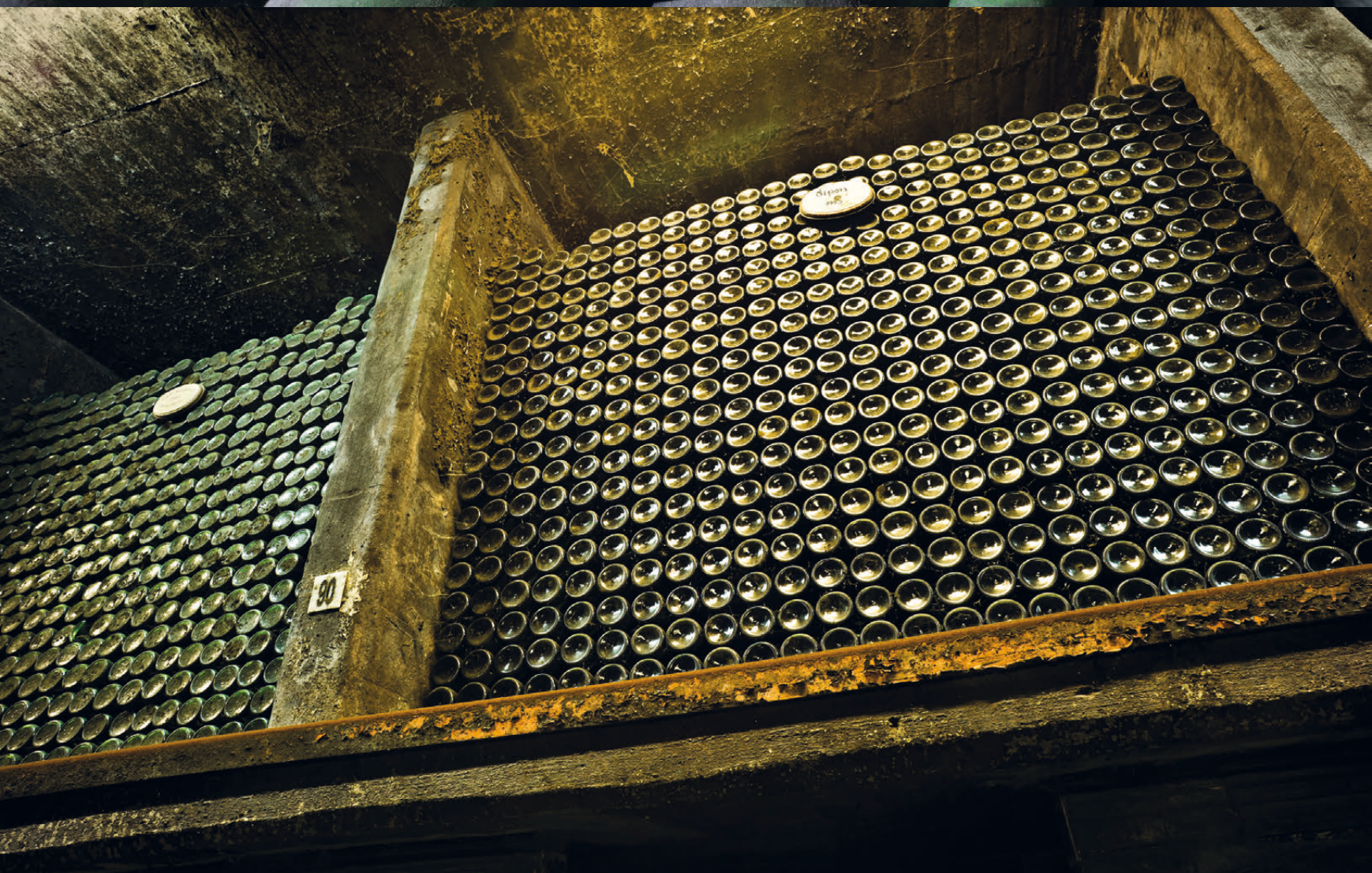
Jože Kupljen, ustanovitelj hiše Vino Kupljen, je svoje premoženje ustvaril z gostilno v nemškem Mainzu. Odločitev za renski rizling je bilo logično nadaljevanje te zgodbe.

Sivi pinoti s Štajerske premorejo sadnost alzaških in svežino beneških vin. Zorenje v novih sodih je v tej regiji še vedno redkost.

Slovenija se v kategoriji predikatnih sladkih vin uvršča v sam svetovni vrh in to še posebno takrat, kadar vino prihaja izpod rok vrhunskih mojstrov.



Nekatera arhivska vina s Štajerskega lahko presenetijo tudi največje svetovne poznavalce





»Čemu bi hodili naprej?! Naš Jeruzalem je vendar tukaj!« Če damo šalo malo na stran, je bolj verjetna razlaga ta, da je križarsko vojsko zahodnih plemičev na tem mestu zajela zima, zaradi česar so prezimili in bili dobro preskrbljeni. Eden od veljakov pa je medtem resno zbolel. Zaobljubil se je, da se vrne in prinese nekaj iz Jeruzalema, če ozdravi. Ozdravel je in se vrnil s kipcem matere božje. Na tem mestu so pozneje zgradili cerkev, v kateri danes hranijo kopijo slike Marije z Jezusom iz Jeruzalema.

V 60. letih prejšnjega stoletja, ko so po državi gradili zadružne kleti, se tukajšnji odgovorni niso mogli zediniti, ali naj klet postavijo v Ormožu ali Ljutomeru, zato so postavili kar dve. Racionalnost ali prestiž? Pred njuno izgradnjo se je pridelava vina odvijala na dobrih ducat zidanicah, ki so bile postavljene na znanih legah v okolišu. Nekatere zidanice, kot sta Temnar in Malek, so še vedno odlično ohranjene. Malek je danes urejen kot center za obiskovalce, kjer si lahko ogledajo muzej, ohranjeno staro vinsko klet ali si omislijo pokušino vina.

Klet Jeruzalem Ormož, danes **Puklavac Family Wines**, je bila verjetno najboljša zadružna klet v takratni Jugoslaviji. Njihova bela vina iz »rumene linije« so že desetletja med najbolj priljubljenimi pri nas. Dokaz visokega obrtnega znanja je njihova arhivska klet, ki v svojih nedrjih hrani celo vrsto izjemnih steklenic. Ljutomerska klet nima tako svetle zgodovine, a stari vinski mački, še posebej angleški, se presneto dobro spominjajo vina Lutomer Laski Rizling, ki je bilo v zgodnjih osemdesetih najbolj prodajano vino v Veliki Britaniji. Danes sta obe kleti pod isto streho, glavna pridelava pa poteka v moderni ormoški kleti pod taktirko glavnega enologa in direktorja kleti Mitja Herge. Kar koli pridelajo, je zelo zanesljive kakovosti in vredno svojega denarja. Posebej izstopajo sortno vino iz sauvignona in zvrsti iz sort sauvignon, šipon, sivi pinot, s katerimi osvajajo police v tujini, še posebej v Angliji in na Nizozemskem. Med favoriti sta vedno šipon in renski rizling. Njihova nova prestižna linija nosi ime »7 numbers«, predstavlja pa sedem vin iz najboljših vinogradov. Če ste ljubitelj slajših penin, morate zagotovo poskusiti muškato penino, pridelano iz muškata ottonela, ki že desetletja postavlja standard v razredu slajših aromatičnih penin.

Božidar
Grabovac,
vinogradi Verus

Svetinje,
v ozadju
znameniti
Jeruzalem



Bele zvrsti iz Štajerske Slovenije
redko sodijo v višji cenovni razred.
Pod Stolpom je ena izmed njih.

Aromatična bela vina s čudovitimi
sortnimi značaji so rdeča nit vinorodnega
okoliša Štajerska Slovenija.

Da se lahko sauvignoni iz okoliša
Štajerska Slovenija mirno kosajo s tistimi
z območij Elgin ali celo Marlborough,
je še vedno dobro varovana skrivnost.

Pisalo se je leto 1972 in takrat je Stanko Čurin napolnil svoje prve steklenice ter postal eden prvih zasebnih vinarjev z ustekleničenimi vini v Jugoslaviji. Razlog? Zadrúžna klet je zavrnila njegovo grozdje. Seveda obstajata dve plati zgodbe, ki pojasnjujeta dejanske razloge. Kakor koli že ... Stanko Čurin je ponosen, trmast in nedvomno zelo sposoben, zato je grozdje pridelal doma in si zaprisegel, da ga nikoli več ne bo pripeljal v zadrúgo. Njegovi izbori, jagodni izbori, suhi jagodni izbori in ledena vina so bili enostavno izjemni tudi v svetovnem merilu. Leta 1984 je pridelal ledeno vino, ki bi bilo lahko uradno prvo v Sloveniji. Bilo je odlično, vendar ga inšpekcija ni priznala kot ledeno vino, ker naj bi bile temperature ob trgatvi previsoke. Bil je tudi prvi, ki je pridelal sladko vino iz sušenega grozdja, a je ponovno naletel na težave z zakonodajalci, ki so trdili, da se vino lahko pridelala le iz sveže potrganega grozdja. V imenu kakovosti in iskanja perfekcije je nenehno premikal meje. Pokušina vin v njegovi kleti je bila za marsikoga med nami pravo razsvetljenje, vedno pa je bila pospremljena tudi s hudomušnimi komentarji Stanka Čurina. Častitljivi gospod se je po nekaj letih v pokoju leta 2017 od nas poslovil, tradicijo velikih sladkih vin pa pod imenom **PRA-VinO** več kot uspešno nadaljujeta njegov zet Slavko in vnuk Borut Prapotnik. Jože Kupljen, domačin iz Ljutomera in ustanovitelj hiše **Vino Kupljen Jeruzalem**, je pri svojih dvajsetih letih odšel s trebuhom za kruhom v nemški Mainz, kjer si je z gostinsko dejavnostjo kmalu prislužil lepo premoženje. Vendar pa mu navezanost na rodno grudo ni dala miru, zato je v sedemdesetih letih začel kupovati vinograde na odličnih legah v okolici Svetinj in Jeruzalema. Na Štajerskem je bil pionir suhih vin in modrega pinota, svoje prve steklenice pa je napolnil leta 1976. Anekdota pravi, da je njegov sin Samo v začetku osemdesetih čez jugoslovansko-avstrijsko mejo tihotapil prve cepljenke modrega pinota. Ko ga je carinik vprašal, kaj prevaža, je odvrnil, da vrtnice za mamo. »O, vaša mama pa je res srečna ženska!« se je menda namuznil carinik in mu dovolil prehod.

Suha vina so v 80. pa tudi še v 90. letih v bližnji okolici veljala za čudaška, vendar je Jože vztrajal. Leta 2015 se je žal prehitro poslovil, njegovo vlogo pa je prevzel sin Samo, sicer poslovnež in svetovljan, ki se je odločil, da kakovost hiše potisne navzgor. Vina pridelujejo v dveh linijah. Linija Premium predstavlja sortna vina, ki so primerna za takojšnje uživanje ali krajše zorenje v steklenici. Težko bi izpostavili najboljše, vendar renski rizling in modri pinot nikoli ne zatajita, sauvignon in sivi pinot pa se jima lahko postavita tik ob bok. Vina iz linije Stars of Styria prihajajo iz najboljših leg, polnijo pa jih samo v odličnih letnikih in v majhnih serijah. Prve steklenice potrjujejo, da vina Aldebaran (renski rizling), Bellatrix (šipon), Loona (sauvignon), Passion (modri pinot), Sirius (chardonnay) ter Red in White Star of Styria predstavljajo kakovostni (in cenovni) preskok in bodo zadovoljila tudi najbolj zahtevne vinoljube.

Posebnost hiše je prva nacionalna vinska banka, ki skriva marsikatero častitljivo steklenico. Nekatere od njih izkazujejo kakovost, ki jo v okolišu redko zaznamo, in potrjujejo, da se renski rizling in modri pinot na teh koncih res odlično starata.

Posestvo **Püklavec** vodi energični Blaž Puklavec (ni v sorodu z Vladimirjem — Puklavec Family Wines), ki prideluje dober šipon in vodi odličen kmečki turizem. Iz okolice Jeruzalema velja omeniti še relativno veliko posestvo Krainz, ki je v avstrijski privatni lasti, ter posestvo Krajnc iz Lahoncev.

Verus sodi med najmlajše in hkrati najuspešnejše kleti pri nas. Trije prijatelji Božidar Grabovac (strokovnjak za vinogradništvo), Danilo Šnajder (enolog) ter Rajko Žličar (strokovnjak za prodajo), vsi nekoč zaposleni v kleti Jeruzalem Ormož, so leta 2006 ustanovili Verus in leta 2007 pod mentorstvom Angele Muir (MW) pridelali svoj prvi letnik. Njihova vina so takoj pritegnila pozornost nekaterih največjih emnenc angleškega vinopisja, kot so Jancis Robinson, Oz Clarke in Steven Spurrier. Posebnost njihove kleti so izjemno natančna, fokusirana ter sofisticirana bela sortna vina, ki več kot upravičujejo ime Verus, kar po latinsko pomeni »resničen, čist, pristen«. Njihov paradni konj je sauvignon, ki je vedno med naj-





boljšimi pri nas, marsikatero pot, še posebej v tujini, pa so si utrli tudi s šiponom. Obe vini sta ob izidu leta 2007 pri nas dvignili standarde za obe sorti. Za tema ne zaostajajo mnogo niti sivi pinot, chardonnay, niti renski rizling. Z letnikom 2011 so v svoj nabor postavili še modri pinot, ki je takoj dobil zvesto publiko in samo potrdil odločnost ter potencial ekipe.

Ko je Franci Cvetko, takrat še v rosnih dvajsetih, od svojega očeta podedoval posestvo **Kogl** nad Veliko Nedeljo pri Ormožu in napolnil prve steklenice, se je pisalo leto 1987. Bil je popoln novinec in, kot sam pravi, *outsider* na sceni. Kljub temu pa je na ocenjevanjih takoj začel pobirati visoke ocene in medalje. Na vprašanje kolegov in strokovnjakov, kako mu je brez izkušenj uspelo, je pojasnil: »Potrebno je le pazljivo brati knjige.« Cvetko je bil eden prvih, ki je za poimenovanje svojih vin namesto priimka skoval novo blagovno znamko, na logotip pa dodal letnico 1542, ki označuje prvo pisno omembo posestva Kogl. Prva vina so skladno s takratnimi modnimi zapovedmi vsebovala ostanek sladkorja. Cvetko je, odločen kot zna biti, dolgo vztrajal, vendar je na koncu pristal pri suhih. Danes jih prideluje v različnih slogih, in sicer bela, rdeča, rosé, peneča, sladka, v naboru pa najdemo tudi redke sorte, kot sta ranina in auxerrois. Najboljša v hiši so običajno bela suha sortna vina, ki so zelo značajska, med njimi še posebej renski rizling ter sauvignon, ter zvrsti Duo, Trio in Quartet. Verjetno ga ni vinarja, ki bi bil z umetniki tako povezan, kot je Cvetko. Na svoji domačiji Kogl, izpred katere se ponuja enkratni pogled na dolino Drave proti Ptuj in Hrvaški, večkrat letno pripravlja dogodke, ki vključujejo nastope umetnikov. Sam pravi, da je Kogl mnogo več kot vino, ki je le del zgodbe. Med Ptujem in Ormožem v tako imenovanih Srednjih Slovenskih gorah ni prav veliko vinarjev, ki bi si zaslužili omembo, a marljivi Simon Druzovič izstopa. Svoja vina polni pod blagovno znamko **SiSi**, ki je dobila ime po vzdevku avstrijske cesarice, znane po svoji lepoti. Tukaj velja omeniti še majhno posestvo **Bartol**, kjer se odvija polno vinskih eksperimentov, kot sta recimo »oranžni« šipon ali pa syrah.

Ptuj sodi med mesta z najdaljšo in zelo pestro vinsko zgodovino pri nas. Med drugim se ponaša s staro kletjo iz leta 1239, ki so jo zgradili minoriti. Letnico bomo našli tudi na etiketah hiše **Ptujska klet**, čeprav –



Haloški šipon zna biti precej drugačen od jeruzalemskih – mineralen in čvrst.

Bojan Kobal je že s prvim letnikom (2015) pokazal, da s kakovostjo meri na sam vrh slovenske vinske ponudbe.

Sauvignon G, Pullus – nežnejša cvetica in intenziven okus. Slogovno in kakovostno ne prav daleč od vin s strmih leg območja Sancerre.

Danilo Flakus,
Dveri-Pax

Danilo Steyer

roko na srce – prav velike povezave med današnjo kletjo in menihi ne bomo zasledili. A ne glede na to, zgodba Ptujске kleti je ena najbolj slikovitih pri nas. V njeni arhivski kleti se nahaja najstarejše slovensko vino – Zlata trta iz leta 1917. Ravno ptujski Sauvignon Rimljan Anno '69 letnika 1968 je bilo prvo vino, ki je nosilo zaščitno znamko slovenskih vin in serijsko številko 0001. Leta 2002 je Ptujsko klet prevzela Perutnina Ptuj, mladi enolog Bojan Kobal pa je pod mentorstvom mojstrice vina Angele Muir z letnikom 2003 stvari obrnil za 360 stopinj. Namesto arhaičnih vin, ki so izgubljala tla pod nogami, je pričel pridelovati vina v mednarodno sprejemljivem slogu. Sauvignon iz Ptujске kleti je od letnika 2003 naprej slovenska referenca in to ostaja še danes. Sauvignon »G«, ki se slogovno približuje tistim s področja Sancerre, je morda manj aromatičen, zato pa bolj okusen in dolgoživ, pogosto celo izjemen. Poleg sauvignona znajo prepričati tudi druge bele sorte. Leta 2015 je njihov sladki Laški rizling 2013, pridelan iz sušenega grozdja, prejel Decanterjevo mednarodno trofejo »Best in Show«. Danes je za krmilom kleti mlad in sposoben enolog Maks Kadivec, zunanji svetovalec pa je Novozelanec Craig Anderson.

V haloških vinogradih je situacija vse prej kot rožnata, saj strmi vinogradi marsikomu ne omogočajo več vzdržne ekonomije in jih zato opuščajo. Peščica vinarjev, ki so tam ostali, ima zgolj lokalni domet. Poleg Ptujске kleti pa Halozam kljub vsemu vračajo upanje tudi trije odlični igralci, in sicer Gross, Kobal vina in Fürst. Bojan Kobal se je leta 2015 podal na novo pot. S partnerjem Andrejem Sajkom sta ustanovila klet **Kobal vina**, ki se je takoj izstrelila med najbolj zaželene slovenske blagovne znamke, saj so njihova vina, polnjena v burgundske steklenice in zaprta z navojnimi zamaški, enostavno odlična. Grozdje prihaja skorajda izključno iz Haloz in je najboljše iz starih vinogradov, ki rastejo na pretežno lapornatih tleh, Kobal pa vsako njihovo ped pozna bolje kot svoj lasten žep. Sauvignon je seveda referenčno vino za vsakega poznavalca, nekoliko rožnati sivi pinot je takoj postal hit, iz te kleti pa najbolj preseneča šipon. Da, tudi šipon iz Haloz je lahko velik, kar je odlična novica za to vse bolj priljubljeno sorto. Kobal prideluje tudi rumeni muškater peneče vino. V liniji »vin s podpisom« (ang. *signature wines*), lahko že občudujemo odličen Sauvignon Veliki vrh, ki je prav tako pridelan v slogu vin s področja Sancerre.

Conrad Fürst je Avstrijec, dedič družine Fürst, katere člani so bili nekoč največji ptujski vinski trgovci in veleposestniki. Po denacionalizaciji je dobil povrnjenih nekaj nepremičnin na Ptuj, vinograde v Halozah in Jeruzalemu ter ustanovil vinsko hišo **Conrad Fürst & Sohne**. Sprva so tam polnili beli pinot in odličen šipon, ki se je lahko kosal s katerim koli v državi, sedaj pa je v naboru ostala le zvrst Pod stolpom, v kateri sta obe omenjeni sorti ter sauvignon.

Zadnje prijetno presenečenje iz Haloz ima prav tako avstrijski podpis. Znamenita vinogradniška družina **Gross** iz avstrijske Južne Štajerske je v Halozah kupila dva odlična vinograde. Vini Gorca (šipon) in Colles (sauvignon) sta prvovrstna primerka tega, česar sta omenjeni sorti zmožni na strmih in skromnih lapornatih haloških tleh. Obe vini sta zelo samosvoji, čvrsti, mineralni, kompaktni in dolgoživi.

Vina sauvignon z oznako »G«, Sauvignon Veliki vrh, Colles in Gorca, so dokaz, da so lahko haloška bela vina svetovnega formata, obenem pa tudi razlog, da si lahko za Haloze obetamo boljših časov.

Na samem jugu Štajerske v okolici Šmarja pri Jelšah vinogradništvo ni ravno primarna dejavnost in kakovost vin je običajno zelo osnovna.

Čeprav je njegova pridelava butična, bi to poglavje težko zaključili brez **Acija Urbajsa**, slovenskega pionirja biodinamične pridelave vin, ki se je takemu pristopu popolnoma predal leta 1999. Na legi Rifnik prideluje vina, ki so popolnoma samosvoja, celo anarhična (kot je ime enemu njegovih vin), vendar je kljub temu Aci Urbajs ena najbolj prijetnih oseb, ki jih lahko srečate v vinskem svetu. Za zaključek lahko omenimo še **Emino**, majhno zadrugo iz Podčetrčka, ki ima klet le nekaj kilometrov južno od Term Olimje. Njihova vina so sodobna in pogosto dober nakup.

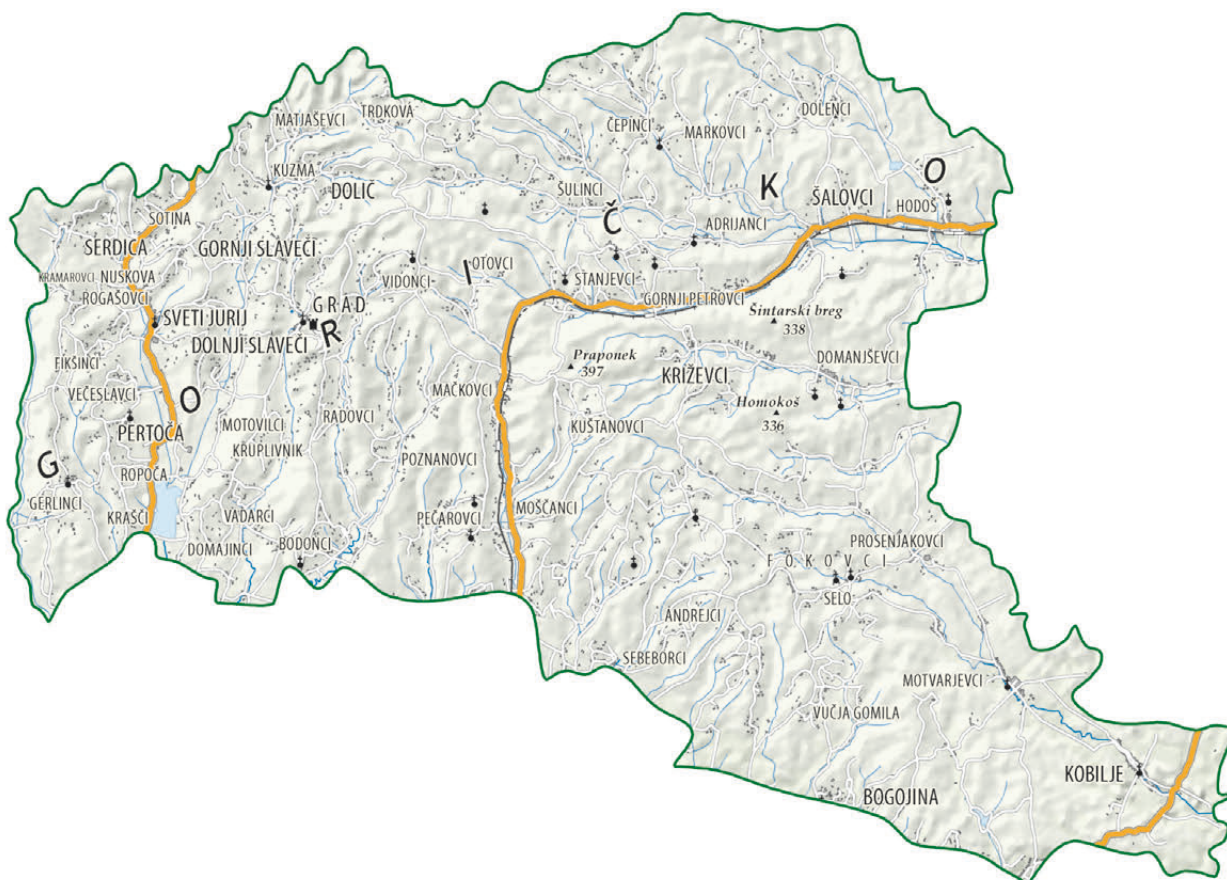


Stara trta



VINORODNI OKOLIŠ **PREKMURJE**





Površina vinogradov	523 ha
Število vinogradnikov	2590
Število pridelovalcev vina	260
Povprečne letne padavine	800–1000 mm
Podnebje	celinsko
Najpomembnejše sorte	laški rizling, chardonnay, renski rizling, šipon
Pomembni pridelovalci	Marof, Gjerkeš
Seznam priporočenih belih sort	laški rizling, renski rizling, šipon, zeleni silvanec, sauvignon, sivi pinot, beli pinot, chardonnay
Seznam dovoljenih belih sort	rizvanec, ranina, rumeni muškát, muškát ottonel, traminec, dišeči traminec, bela žlahtnina, kerner
Seznam dovoljenih rdečih sort	modri pinot, modra frankinja, rdeča žlahtnina, zweigelt



Uvod

Prekmurje je geografska regija na *drugi strani reke Mure*, po kateri je dobila tudi ime. Njene meje so določene z reko Muro na jugozahodu, avstrijsko Južno Štajersko na severu in zahodu ter Madžarsko na vzhodu. Zaradi zgodovinskih okoliščin se Prekmurje, v katerem je madžarski vpliv dokaj močan, razlikuje od ostalih slovenskih regij. Njeni zaščitni znaki so štoklja, termalni izviri in izviri mineralne vode. Leta 2015 so v bližini Lendave zgradili turistično atrakcijo – **Vinarium**. Ta 53,5 m visok razgledni stolp v lepem vremenu nudi odličen razgled na štiri države: Madžarsko, Avstrijo, Hrvaško in Slovenijo, obiskovalce pa privlači tudi ponudba lokalnih vin ter jedi, kot sta bograč in prekmurska gibanica.

Vinorodni okoliš Prekmurje je drugi najmanjši v Sloveniji. Do nastanka vinske hiše Marof tu praktično ni bilo vinarja, katerega prepoznavnost bi segala preko meja okoliša.

Lega okoliša in njegove geografske značilnosti

Prekmurje leži na levem bregu reke Mure v najbolj severovzhodnem delu naše domovine, meji na Avstrijo in na vročo Panonsko nižino proti Madžarski. Prekmurje je najbolj ravninska regija v Sloveniji, kljub temu pa premore nekaj gričevnatih delov, kjer uspeva tudi vinska trta.

Podnebje in tla

Podnebje je klasično kontinentalno z vročimi poletji in hladnimi zimami ter najmanjšo količino padavin v državi. Zaradi bližine Panonske nižine je podnebje tukaj toplejše kot v sosednjem okolišu Štajerska Slovenija, zato so tukajšnja vina običajno nekoliko bolj krepka in imajo nižjo vsebnost kislin. Kakšen krepk chardonnay iz teh koncev lahko zato hitro zamenjamo za primorskega. Okoliš je razdeljen na dva podokoliša. *Lendavski* podokoliš, ki leži na vzhodu, je znan po svojih strmih legah z lapornatimi tlemi. Vinogradniške parcele so tipično zelo dolge in ozke, podobne so nekakšnim trakovom. V podokolišu *Goričko* ob avstrijski meji so griči manj strmi, raznovrstnost tal pa je večja, saj so ta lahko peščena, ilovnata, lapornata ali celo vulkanska (Kramarovci) in lahko dajejo precej mineralna vina.

Iz zgodovine

Pred letom 1919 je Prekmurje pripadalo Madžarski kot del avstro-ogrskega imperija. Del Slovenije je postalo leta 1919, ko se je Slovenija priključila takratni Kraljevini Srbov, Hrvatov in Slovencev. Leta 1929 je iz omenjene države nastala Kraljevina Jugoslavija. Če je prebivalstvo v velikem delu Slovenije katoliško, je v Prekmurju protestantsko. Prekmursko narečje je precej specifično, a hkrati sprejeto in med Slovenci priljubljeno.

O tem, kdaj so v Prekmurje prinesli trto, ne vemo prav dosti, vendar logičen sklep pripelje do zaključka, da je bilo to že v času Rimljanov, lahko pa tudi že prej. Prva pisna omemba vinogradništva v Prekmurju je iz leta 861 v času kneza Koclja, vladarja Spodnje Panonije. V srednjem veku so trte sadili večinoma v okolici cerkva, samostanov in gradov. Obstaja precej indicev, da je bila večina sončnih leg na Goriškem zasajena z vinogradi, medtem ko so vinogradi na ravnici izginjali. Svoj vrhunec je vinogradništvo na tem koncu doživelo konec 18. in v začetku 19. stoletja. Leta 1840 je Prekmurje doživelo trenutek mednarodne slave, saj je bilo vino vinarja Malačiča na Dunaju razglašeno za najboljše vino Srednje Evrope, tako da ga je potem tudi nekaj časa dobavljal dunajskemu dvoru. Sorta rakovina, ki je danes izumrla, je omenjena kot najpogostejša in najbolj značilna. Vinogradniške površine v letih med 1856 in 1864 so znašale 1448 ha. Od takrat naprej so se pričele manjšati. Peronospora in oidij sta pustošila od leta 1875 do leta 1890, leta 1892 je trte napadla še trtna uš. Njen zadnji val je razsajal leta 1909. Lendavski del, ki je bil





bliže mednarodnim potem, se je odzval s cepljenjem na ameriške podlage, medtem ko so na Goričkem sadili večinoma hibride. Tik pred 2. svetovno vojno so bile v tem okolišu najpomembnejše sorte laški rizling, beli burgundec (zelo verjetno chardonnay) in zeleni silvanec.

Kaj tod pridelujejo

Težko je reči, kakšen je domet Prekmurja in kje so njegovi potenciali, saj se, razen nekaj odličnih sladkih vin v lekarniških količinah, do nedavnega tu ni pridelalo veliko odličnega vina. Večina ga še vedno konča v osvežilnem špricarju v družbi radenske.

Vse se je spremenilo leta 2007 s prvim letnikom kleti **Marof** v lasti družine Polanič, ki ga je pridelal Erich Krutzler. Enološko žezlo je leta 2011 prevzel Uroš Valcl, ki nadaljuje odlično zastavljeno pot. Klet je ena redkih, ki se še vedno trudi z zelenim silvancem, njihov laški rizling pa sodi med najboljše pri nas. A za sloves hiše so bolj zaslužna druga vina. Renski rizling Kramarovci, ki dozori na vulkanskih tleh, je lahko izjemno karakteren. Chardonnayji in sauvignoni iz linij Breg ter Cru so zorjeni v barikah in večjih lesenih sodih, vedno so dobro odmerjeni in krepki. Prekmurje ne leži prav daleč od Gradiščanskega (nem. *Burgenland*), ki slovi po modrih frankinjah. Tudi v kleti Marof imajo svojo Modro frankinjo cru, ki je vse bolj elegantna, verjetno najboljša pri nas, zagotovo pa tudi najdražja.

Gjerkeš je manjša hiša z lepim naborom vin, med katerimi je najbolj razvpit chardonnay. Nedavno so menjali etikete, saj bi s starimi izven lokalnega okolja res težko uspeli. Če k temu dodamo dva za vino zagreta potomca, je znamenj, da se bo zgodba dobro nadaljevala, več kot dovolj.



Uroš Valcl, Marof

Sodobni
sprejemni
prostori
za goste, Marof

Modra frankinja v Prekmurju
doživlja preporod. Če sodimo
po tej iz kleti Marof,
ima v teh krajih sorta
svetlo prihodnost.





VINORODNA
DEŽELA
POSAVJE





VINORODNI OKOLIŠ
BIZELJSKO-SREMIČ



VINORODNI OKOLIŠ BIZELJSKO-SREMIČ



Površina vinogradov	861 ha
Število vinogradnikov	2209
Število pridelovalcev vina	155
Povprečne letne padavine	900–1200 mm
Podnebje	celinsko
Najpomembnejše sorte	modra frankinja, žametovka, laški rizling
Pomembni pridelovalci	Istenič, KZ Krško
Seznam priporočenih belih sort	laški rizling, beli pinot, sivi pinot, chardonnay, sauvignon, rumeni plavec
Seznam dovoljenih belih sort	zeleni silvanec, renski rizling, dišeči traminec, traminec, šipon, ranina, ranfol, rumeni muškat, rizvanec, kraljevina, bela žlahtnina, kerner
Seznam priporočenih rdečih sort	modra frankinja, žametovka
Seznam dovoljenih rdečih sort	modri pinot, portugalka, šentlovrenka

Uvod

Okoliš Bizeljsko-Sremič je dobil ime po dveh za vino najbolj pomembnih vaseh. Je relativno majhen in z izjemo enega, morda dveh vinarjev, je njegov domet precej lokalni. Zagreb je bil tukajšnjim vinarjem vedno bližji kot Ljubljana, zato jim je osamosvojitve Slovenije leta 1991 precej »pomešala štrane« in usmerila fokus proti slovenski prestolnici. Ko se je leta 2013 Hrvaška priključila EU, je meja sicer spet postala bolj prehodna, a naši sosede so med tem že dodobra razvili lastno vinsko branžo.

Lega okoliša in njegove geografske značilnosti

Okoliš leži na levem bregu reke Save, sega od vasi Breg pa vse do izliva Sotle, meji pa na okoliš Dolenjska, ki leži na desnem bregu Save. Reka Sotla, ki je nekoč določala mejo med avstrijskim in ogrskim delom imperija, danes pa določa mejo med Slovenijo in Hrvaško, zamejuje okoliš na zahodu. Na severu ta meji na okoliš Štajerska-Slovenija, na vzhodu pa ga omejuje Lisca s sosednjimi hribi. Najpomembnejša mesta v tem okolišu so Krško, Brežice in Sevnica, kjer je odraščala Melanija Trump. Vinogradi so razprostranjeni po številnih valovitih gričih na nadmorski višini od 200 do 400 metrov, orientirani so v različne smeri in premorejo raznolike lege, od vzhodnih pa do zahodnih.

Podnebje in tla

Klima je subpanonska oziroma celinska, zime so hladne, poletja pa topla do vroča. Podobno kot v ostalih vinorodnih okoliših Slovenije tudi tukaj letna količina padavin precej niha. Na Bizeljskem so leta 2010 izmerili 1150 mm dežja, naslednje leto zgolj 660 mm, leta 2014 pa kar 1550 mm, povprečje pa se vseeno giblje nekje med 900 in 1200 mm. Matične podlage so v tem okolišu zelo pisane in na vsaki od njih srečamo vsaj tri talne oblike.

Tla so precej raznolika in se pogosto menjujejo. Prevladujejo peščena, pomešana z ilovico, ki ležijo večinoma na lapornati, občasno apnenčasti matični podlagi. Ponekod najdemo tudi kremenove peske.

Iz zgodovine

Na področje današnjega okoliša Bizeljsko-Sremič so vinsko trto prinesli kdo drug kot Rimljani. V rimskih časih je ob reki Sotli vodila pomembna cesta, ki je povezovala пристanišče Neviodunum (Drnovo) z mestom Poetovio (Ptuj). Prve zapise o vinogradništvu na Bizeljskem najdemo v urbarju iz leta 1502. Slovenski vinski zavetnik Anton Martin Slomšek, ki je tu kot kaplan služboval od leta 1825 do leta 1827, je vinskim trtam postavil poseben spomenik. Tukaj je zapisal že ponarodelo **En hribček bom kupil**. Avgusta leta 1880, le nekaj mesecev po tem, ko je bila opažena v Istri, so tudi na Bizeljskem zaznali trtno uš. Z njenim zatiranjem na Bizeljskem je povezana dokaj nenavadna, celo tragična zgodba iz Sromelj. Komisiji, ki je pregledovala vinograde, so rekli »ušivci«. V Sromlje je prišla 13. julija leta 1883. V vinogradu jih je pričakalo okoli 200 moških, žensk in otrok. Komisijo so spremljali žandarji. Zaradi državnih uradnikov, ki niso znali slovensko, so bili ljudje slabo seznanjeni z nevarnostjo trtne uši. Žal jim je bilo grozdja in predlagali so, da bi vinograde krčili šele po trgatvi. Konflikta se ni dalo razrešiti, ker za cesarski zakon o zatiranju uši še niso vedeli. Vinka Lapuha in Martina Petana, ki sta se trudila pomiriti vinogradnike in žandarje, so žandarji ustrelili, ker niso razumeli slovensko.

Za ponovno obnovo vinogradov po napadu trsne uši na Bizeljskem je bil zaslužen mladi Ivan Balon (1862–1897), doma iz Stare vasi. Znani avstrijski profesor Babo je izjavil, da je bil Balon najboljši študent v vsej njegovi predavateljski karieri.





Z žlahtno gnilobo oplemeniteno grozdje čaka na trgatev



Miha in Janez Istenič

Leta 1897 so na Bizeljskem organizirali veliko razstavo grozdja in vina, s katero so želeli pokazati, kako dobro si je vinorodno področje opomoglo po trtni uši. Časopis Slovenski gospodar je poročal, »da se je razstava kljub dežju prav dobro obnesla« ter »da so bile vse vrste zastopane, posebno pa plavec, šipon (Mösl), moravna (Portugieser), r. rôžica (Cirfandler), rilček (Riesling), žlahtnina (Gutedel), muškatelec, rulan-dec, kavčina (Kölner) itd.«. Razstavo so obiskali ljudje iz okoliških krajev, veliko obiskovalcev pa je prišlo tudi iz Savinjske doline, Celja, Ljubljane, Maribora, Zagreba in celo iz Gradca. Razstavo so še istega leta ponovili pri Figovcu v Ljubljani.

Leta 1936 je bila ustanovljena Vinarsko-sadljarska zadruga, ki je združevala 40 ustanovnih članov. Med 2. svetovno vojno so Nemci izselili večino (3011) domačinov ter sem naselili t. i. Kočevarje in besarabske Nemce. Oboji so se spoznali bolj na gozdarstvo in o vinogradništvu niso vedeli kaj dosti, zato je v tem obdobju ta panoga močno nazadovala.

Kaj tod pridelujejo

Slogovno se v primerjavi z belimi vini s Štajerskega tukajšnja ne razlikujejo prav veliko. Za pridelavo se uporabljajo večinoma iste sorte in vina so prav tako suha, slajša ali sladka, le njihova kakovost je običajno osnovnejša. Najpogostejše sajene bele sorte so: laški rizling, sauvignon, chardonnay, renski rizling, rumeni muškati in beli pinot. Rdečih vin je tukaj znatno več kot pri sosedih, okrog 40 %, večina teh pa je prav tako osnovne kakovosti. Daleč največ obeta modra frankinja. Posebnost okoliša sta beli ter rdeči Bizeljčan PTP.

Beli Bizeljčan PTP je lažje belo vino osnovne kakovosti, zvrst laškega rizlinga (30–60 %), do največ 50 % zvrsti lahko predstavljajo sorte sauvignon, beli pinot in chardonnay, do največ 10 % zvrsti pa ostale bele sorte.

Rdeči Bizeljčan PTP je lažje rdeče vino osnovne kakovosti. Po sortni sestavi se približuje cvičku, a premore nekaj več telesa in nekaj manj kislin. Zvrst sestavljajo žametovka (40–60 %), modra frankinja (10–30 %), ostale rdeče sorte 5–15 % ter do 25 % dovoljenih belih sort. Predpisana alkoholna stopnja je med 10 in 12 vol. %.

Še ena posebnost okoliša je **rumeni plavec**, avtohtona bela sorta, ki daje obilen pridelek ter vina visokih kislin z nizko stopnjo alkohola. Običajno ga uporabijo v zvrsteh in zato ga bomo le redko našli kot sortno vino. Klet Istenič nakazuje, da je rumeni plavec morda našel svoje poslanstvo v penečih vinih, ki jim daje svojstven lokalni značaj.

Iz zapisanega je razvidno, da v okolišu ni veliko vinarjev mednarodnega formata. Hiša penin **Istenci** je svetla izjema. Ustanovil jo je Janez Istenci, bivši nogometni vratar ter izučeni enolog, ki je služboval v kleti Slovenijavino. Kot vinarski strokovnjak in ocenjevalec je prepotoval lep del sveta in bil med drugim tudi jugoslovanski delegat pri OIV v Parizu. Leta 1968 je napolnil prvih 100 steklenic penečega vina Barbara, ki ga je poimenoval po hčeri, vse ostalo je zgodovina. Družina Istenci je bila pri pridelavi penečih vin v marsikaterem pogledu pionir tako na tehnološkem kot tudi marketinškem področju. Trgu so prvi ponudili prestižne cuvéeje – linijo penečih vin, ki zorijo na drožeh od 30 do 60 mesecev. Če je Janez tehnološki ekspert, potem je njegov sin Miha marketinški guru. Danes so Istenci največji družinski pridelovalec penin v Sloveniji, hkrati pa tudi med najboljšimi. Vse penine iz njihove kleti so pridelane po klasični metodi in temeljijo na dveh sortah, ki sta pri pridelavi penečih vin klasika – na chardonnayju in modrem pinotu. V zadnjem času jima družbo dela rumeni plavec, ki z izjemno visoko vsebnostjo kislin kar kliče po tem, da se ga uporabi za pridelavo penin.



KZ Krško je največji pridelovalec cvička pri nas, zato večina grozdja za njihova vina dozori na Dolenjskem. A najboljših 15 odstotkov njihovih vin prihaja z levega brega Save, iz Sremiča, oziroma s Štajerske, kot sami radi rečejo. Nekatera njihova sladka vina so odlična, modre frankinje pa vse manj »lesene« in vse boljše. Zdravko **Mastnak**, bivši enolog v KZ Krško, na posestvu Krakovo prideluje spodobne količine penečih vin (Valentina, Valvasor) ter modro frankinjo. Vse bolj opozarja nase tudi **Janko Kobal**, brat Bojana Kobala (Kobal Vina), kar gre pripisati predvsem njegovi modri frankinji, ki se je dobro prijela v ZDA. Posebej velja omeniti še vinarje, kot so **Blažova gorca**, **Graben** (Šekoranja), **Keltis** (Kelhar), **Kunej**, **Klakočar**, **Molipači** (Berkovič). Ob njih so opazni tudi nekateri mladi vinarji, ki šele vstopajo na vinsko sceno: Simon Varlec, Andrej Berkovič, Simon Pinterič, Blaž Zagmajster, Rajko Kovačič, Miha Balon, Alojz Babič. Zanimivost okoliša so t. i. repnice, ročno izkopane podzemne jame v kremenčevem pesku, ki zagotavlja trdnost in je ostanek panonskega morja izpred več milijonov let. Prednost repnic je, da so takorekoč večne, saj njihova oblika ostane takšna, kot je bila ob izkopu. Nekoč so jih uporabljali za hrambo pridelkov, še posebej repe, od koder izvira tudi njihovo ime. Temperatura v njih je stalna (okrog 8 °C), vlaga pa okrog 95 %, kar je za lesene sode bistveno preveč, so pa zato v njih hranili steklenice. Brez etiket, kakopak. S prihodom cistern iz nerjavečega jekla so se v zadnjem času začele uporabljati tudi kot vinske kleti. Najstarejše repnice so stare preko 200 let in večina je opuščениh, nekatere od njih pa so predelane v degustacijske sobe in služijo kot turistična atrakcija.



Janez Istenič, enolog in pionir pridelave penečih vin med zasebniki, je v mladih letih branil vrata ljubljanske Olimpije.

Janko Kobal
Zorenje penečega vina





VINORODNI OKOLIŠ **DOLENJSKA**



VINORODNI OKOLIŠ DOLENJSKA



Površina vinogradov	1549 ha
Število vinogradnikov	7380
Število pridelovalcev vina	408
Povprečne letne padavine	1100–1200 mm
Podnebje	na meji med subcelinskim in alpskim
Najpomembnejše sorte	žametovka modra frankinja, laški rizling, kraljevina
Pomembni pridelovalci	Frelih, Kerin, Kartuzija Pleterje, KZ Krško, Martinčič, Domaine Slapšak, Zajc
Seznam priporočenih belih sort	laški rizling, beli pinot, sivi pinot, chardonnay
Seznam dovoljenih belih sort	zeleni silvanec, renski rizling, sauvignon, rumeni muškat, kraljevina, ranina, rumeni plavec, kerner, traminec, dišeči traminec, bela žlahtnina, ranfol, scheurebe
Seznam priporočenih rdečih sort	modra frankinja, žametovka
Seznam dovoljenih rdečih sort	modri pinot, rdeča žlahtnina, portugalka, šentlovrenka, zweigelt, gamay

Uvod

Vinorodni okoliš Dolenjska nosi enako ime kot geografska regija v jugovzhodni Sloveniji. Vinorodni okoliš je pričakovano manjši kot regija, saj so vanj vključene le lege, ki lahko dajejo grozdje za dobra vina. V tem relativno velikem okolišu bomo našli nešteto mikrovinarjev, ki imajo zgolj eno ambicijo: s ponosom pridelati vino zase ter za svoje prijatelje. Vinogradništvo in vinarstvo na ravni hobija je v resnici vseslovenski fenomen, ki ima svoje prednosti in slabosti, vendar pa na Dolenjskem najbolj izstopa. Slikovit pogled na številne zidanice na pobočju Trške gore severno od Novega mesta, od katerih vsaki pripada zgolj nekaj (zelo kratkih) vrst vinogradov, zelo zgovorno opiše pomen trte in vina v naši deželi ter vinogradništva in vinarstva kot pomembne prostočasne aktivnosti. Lahko bi dejali, da v Sloveniji vsakdo bo-disi prideluje vino ali pa pozna nekoga, ki to počne.

Lega okoliša in njegove geografske značilnosti

Zahodna meja poteka po skoraj ravni črti od Šmartnega pri Litiji do zaselka Krka blizu izvira istoimenske reke. Na jugozahodu teče meja po rekah Krki in Črmošnjici vse do Gorjancev, ki predstavljajo jugovzhodno mejo okoliša, dokler se na skrajnem vzhodu meja ponovno ne dotakne reke Save in državne meje s Hrvaško. Okoliš je razmeroma velik, čezenj se vije razgibano nizko gričevje (pesnik T. Pavček jih imenuje »mehki griči«) in je brez naravnih ovir razen Gorjancev na jugovzhodu. Dobre vinogradniške lege so precej razpršene po okolišu. Prestolnica Dolenjske je Novo mesto, ostala pomembna mesta, vasi ter vinske lege pa so Šentjernej, Trebnje, Mokronog, Šentrupert, Žužemberk, Pleterje, Kostanjevica na Krki, Trška gora pri Novem mestu, Raka, Gadova peč, Veliki trn in Mirna peč.

Podnebje in tla

V primerjavi z okolišema Bizeljsko-Sremič ter Bela krajina leži Dolenjska nekoliko bližje Alpam, zaradi česar ima nekoliko hladnejšo celinsko podnebje, ki je mešanica alpske in panonske klime z zelo hladnimi zimami ter toplimi poletji. Tla v okolišu so zelo raznolika. Na območju Novega mesta najdemo dolomite in apnenice, na področju Mokronoga, kjer so tla še posebej pestra, pa celo laporje. Na območju Gorjancev in Krškega prevladujejo laporji in apnenci ter dolomiti z roženci, na manjšem delu Krškega pa najdemo tudi peščenjak in skrilavec. Glede na mejno podnebje okoliša so najboljše lege južne in strme z majhnimi odkloni proti vzhodu ali zahodu. Erozijska, ki je posledica večjega deleža kamnin, običajno ne predstavlja težav.

Iz zgodovine

Vinogradništvo na Dolenjskem sega v rimske čase. V srednjem veku so imeli pomembno vlogo cerkev in samostani. Leta 1132 so cistercijani, sicer znani po tem, da so postavili osnove za klasifikacijo vinogradov v Burgundiji, ustanovili samostan v Stični, leta 1234 pa še v Kostanjevici na Krki, najstarejšem (1252) in najmanjšem mestu na Dolenjskem. Leta 1407 so ob vznožju Gorjancev ustanovili kartuzijo Pleterje, v sklopu te pa postavili tudi vinsko klet. Kartuzijanska tradicija je bila zaradi turških vpadov in drugih vzrokov za 300 let prekinjena, a zelo verjetno je, da se je vinarstvo na tem področju neprekinjeno nadaljevalo vse do današnjih časov. Leta 1582 je Andrej Recelj, župnik iz Rake, prevedel *Gorske bukve* iz nemščine v slovenščino. To je prvi pravni dokument v slovenskem jeziku, kar dodatno potrjuje zgodovinski pomen vinarstva v Sloveniji. Vino z Dolenjske se nikoli skozi čas ni smatralo za visoko kakovostno. Običajno je bilo najcenejše, kar potrjuje tudi cenik iz Ljubljane iz leta 1651, ki ga opisuje kot zelo kislega in nezrelega, kar bi lahko občasno, a hvala bogu vse redkeje, zapisali še danes.

Jagoda modre
frankinje

Vijugasti griči
Dolenjske





Precej boljše mnenje je o vinih z Dolenjskega v *Slavi vojvodine Kranjske* zapisal Valvasor: »Vsa vina, ki jih pridelajo v tem drugem delu, namreč na Dolenjskem, imenujemo vina iz Marke, in vsa so zdrava«.

Cviček je prvič omenjen leta 1789 v slovarju Ožbalda Gutsmana, prav velike slave pa mu nista pela ne Valentin Vodnik (1758–1819) ne Matija Vertovec (1784–1851).

Trtno uš so na Dolenjskem prvič opazili leta 1884. Ta majhni zajedavec je poleg opustošenja prinesel tudi nekaj pozitivnih sprememb v trsnem izboru.

Leta 1886 so s Slapa pri Vipavi v Grm pri Novem Mestu premestili sadjarsko in vinogradniško šolo. Na 13 težkih vozovih so preselili ves inventar (mize, stole, omare ...), knjižnico, učitelje in prvega ravnatelja, Riharda Dolenca iz Podnanosa. Šola obstaja še danes. Bohuslav Skalicky je prav tam leta 1896 ustanovil prvo poskusno klet v vsej Avstro-Ogrski. Odigrala je pomembno vlogo pri razvoju panoge v celotni današnji vinorodni deželi Posavje, tako na Dolenjskem in v Beli krajini kot tudi na Bizeljskem.

Ime cviček ter pravila pridelave tega priljubljenega vina so bila končno uzakonjena leta 2000.

Kaj tod pridelujejo

Od več kot 7000 (!) vinogradnikov jih le nekaj ducatov opravlja pridelavo vina kot ekonomsko dejavnost, so pa zato nekateri med njimi med največjimi v Sloveniji. Cviček PTP je daleč najbolj pomembno vino v okolišu. Cviček sam po sebi ni nikoli vino visoke kakovosti. Vinarje pri doseganju boljše kakovosti omejujejo že sama pravila za pridelavo, zato stroka razmišlja, da je že skrajni čas za njihovo posodobitev. A če cviček pogledamo skozi prizmo tradicije in priljubljenosti v okolišu ter v celotni državi, si dolenjski nabritež prav gotovo zasluži pozornost in mesto v tej knjigi.

Cviček je eno izmed redkih vin v EU, ki je pridelano kot zvrst belih in rdečih sort. Vse tja do napada trtne uši konec 19. stoletja so bili vinogradi na Dolenjskem (pa tudi drugod) sortno mešani. Grozdje so



Cviček je slovenska posebnost in Dolenjci so nanj zelo ponosni.

Kerinova sodobna klet nosi ime Hiša modrih frankinj, saj jih pridelujejo v mnogih različnih slogih.

Peneči cviček zna biti prav dobra pijača tudi za nekoliko zahtevnejše vinoljube.

pobrali hkrati in iz njega pridelali rdečkasto vino. Cviček je lahko, suho in kiselkasto vino blede rubinaste barve z vsaj 8,5 vol. % in največ 10 vol. % alkohola. Pridelan je iz žametovke (40–50 %), modre frankinje (15–20 %), kraljevine (10–15 %) in z največ 10 % laškega rizlinga ter največ 15 % ostalih dovoljenih sort. Cviček prideluje na stotine vinarjev, najpomembnejši od njih pa so: **KZ Krško, Bajnof, Brcar, Žaren, Frelj, Jarkovič, Jelenič, Karlovček, Mastnak, Martinčič, Pirc, Kartuzija Pleterje, Štemberger in Zajc**. Iz cvička je moč pridelati prav simpatično penino. In zakaj je cviček tako popularen? Njegova nizka alkoholna stopnja pivcem omogoča, da spijejo kozarec več, visoke kisline pa lepo očistijo usta, zaradi česar je cviček prijazen spremljevalec ob vsakdanjih jedeh. Gre tudi za kolektivno prepričanje: »Če ga vsi pijejo, potem je verjetno dober!« In verjemite mi, nekateri slavijo cviček skoraj po božje! Nikarte Dolenjcu čez cviček, raje zamenjajte temo. Vseeno pa moramo v isti sapi priznati, da se je kakovost cvička v zadnjem času precej dvignila.

Ob cvičku na Dolenjskem pridelujejo suha, slajša in včasih tudi sladka bela vina. Največji napredek je opaziti pri modrih frankinjah, ki so lahko mladostne in živahne ali pa zorjene v lesenih sodih. Z njimi znajo prijetno presenetiti **Frelj, Jelenič, Jarkovič, Kerin, Štemberger in Žaren**.

Zgodba hiše **Frelj** iz Šentruperta se je začela takoj po napadu trtne uši leta 1892. Bili so pionirji peničega cvička, medtem ko je Penina od fare, katere osnova je žametovka, vedno dobre kakovosti. Posebnost hiše je zeleni silvanec. Posestvo danes vodita dve Veroniki Frelj – mati in hči.

Mladi Lojze **Kerin** iz Straže pri Krškem je svoje vinogradniško posestvo imenoval Hiša modrih frankinj, saj prideluje kakega pol ducata različnih slogov te sorte. Vsekakor ime, ki ga velja spremljati.

V Vinogradništvu **Martinčič** iz Šmalčje vasi pri Šentjerneju so sami stari mački, prepoznavni pa so po etiketi s petelinom. Ob cvičku pridelujejo dobra suha bela in rdeča sortna vina (predvsem modro frankinjo) ter sladka vina iz laškega rizlinga. Njihova kakovost je zanesljiva in stalna.

Zdi se, da je z **Domaine Slapšak** iz visoko ležeče vasice Telče (489 m) na Dolenjskem, zavela sapica svežega vetra. Francoz iz Šampanje se je poročil z domačinko Urško Slapšak in sad te ljubezni so odlične penine, ki jih krasi eleganca in izjemno fina tekstura mehurčkov. Brut reservé je pridelan iz chardonnayja in žametovke, brut rosé pa zgolj iz žametovke. Dvomim, da ste že kdaj pili boljšo žametovko, kot je tale. Se je za to našo avtohtono sorto, ki je doslej našla svoje mesto zgolj v cvičku, metliški črnini in rdečem bizeljčanu, občasno tudi v kakšni penini, morda pričelo novo poglavje?

Zajc je eden večjih vinarjev v Sloveniji in zanj je vino resen posel, kar na teh meridianih ni samo po sebi umevno. S pomočjo učinkovitega trženja za trženje in uveljavljanja blagovne znamke na trgu je ta klet postala eden večjih igralcev pri nas. Njihova glavna aduta sta cviček in modra frankinja.

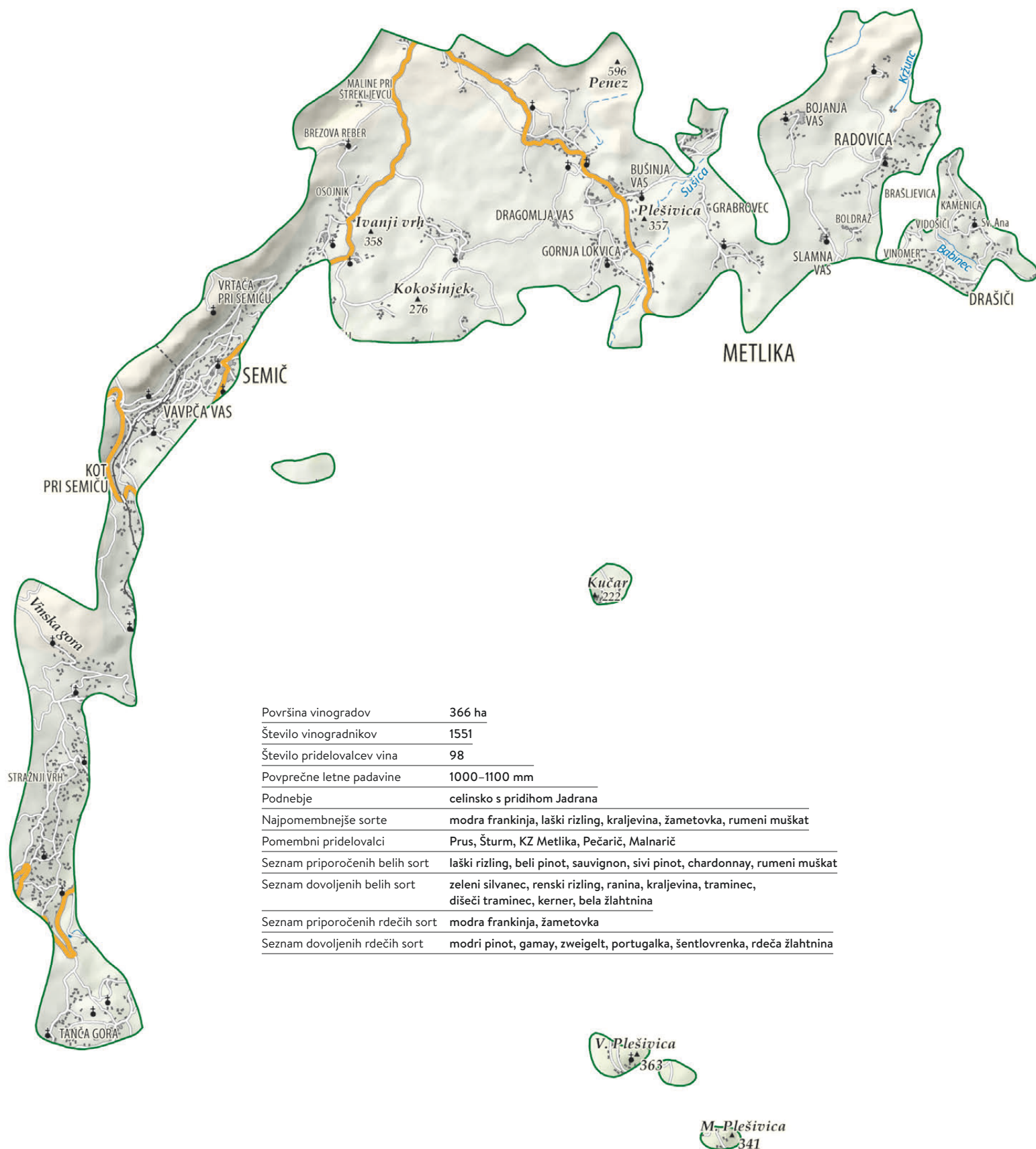




VINORODNI OKOLIŠ
BELA KRAJINA



VINORODNI OKOLIŠ BELA KRAJINA



Uvod

Bela krajina, dežela na sončni strani Gorjancev, je naš najmanjši vinorodni okoliš. Bila je del nekdanje Vojne krajine, južnega dela habsburškega ter pozneje avstrijskega in avstro-ogrskega cesarstva, ki je služil kot obramba pred Turki. Pridevnik *bela* po vsej verjetnosti izhaja iz barve breze, najznačilnejšega drevesa Bele krajine, druga možna razlaga pa je, da se nanaša na belo barvo doma stkanega lanenega platna, iz katerega je narejena belokranjska narodna noša. Črnomelj je najbolj naseljeno mesto v Beli krajini, Metlika je vinarska prestolnica, Semič pa pomembno vinsko središče.

Legi okoliša in njegove geografske značilnosti

Večina vinogradov se nahaja v t. i. *metliškem* podokolišu, ki leži severno od Metlike. S severne strani ga pred hladnimi vetrovi s severa zapirajo lapornati Gorjanci, na vzhodu pa meji s Hrvaško oziroma njeno vinorodno podregijo Plešivica (vinogorje Ozalj).

Podokoliša *Semič* in *Črnomelj* se nahajata na zahodnem delu Bele krajine južno od Semiča ter zahodno od Črnomlja. Skupaj tvorita ozek pas vinogradov v smeri sever–jug, ki na zahodu meji na mogočne gozdove Kočevskega Roga. Proti jugu in vzhodu je vinorodni okoliš Bela krajina izpostavljen toplim južnim vetrovom. Reka Kolpa, ki bistveno pripomore pri tvorbi žlahtne gnilobe ter pridelavi najprestižnejših vin okoliša, določa mejo s Hrvaško na jugu in vzhodu.

Podnebje in tla

Najpomembnejša gradbena elementa belokranjskih tal sta apnenec in dolomit. Strokovnjaki so na tem območju našli kar 22 različnih vrst tal. Veliko vinogradov je posajenih na rdeče rjavi kraški apnenčasti prsti. Erozija predstavlja ponekod veliko težavo in v nekaterih vaseh, kot je Vinica, je bilo vinogradništvo zaradi tega pojava popolnoma opuščeno. Debelina prsti se večinoma zelo hitro spreminja celo na tako kratkih razdaljah, kot je en meter. V črnomaljskem in semiškem podokolišu se sredi vinogradov iz zemlje pogosto dvigajo večje, gole apnenčaste skale. Na severozahodu okoliša, v okolici Drašičev, Sv. Ane in Radovice, kjer je največ intenzivnih vinogradov, so tla flišnata, s peščenjaki, laporji in konglomerati.

Podnebje je celinsko, natančneje subpanonsko, s toplimi vplivi severnega Jadrana. Če smo bolj natančni, slednje pomeni zelo hladne zasnežene zime ter zelo vroča poletja. Črnomelj je od leta 1950 držal v rokah slovenski rekord najvišje izmerjene temperature (40,6 °C), ki so mu ga leta 2013 izmaknile Cerklje ob Krki (40,8 °C). Vinogradi so tu posajeni med 210 in 390 metri nadmorske višine.

Iz zgodovine

Blizu Rožanca je v skalo vsekani kip boga Mitre, ki potrjuje, da so te kraje naseljevali Rimljani, a trdnih dokazov o vinogradništvu v Beli krajini iz rimskih časov nimamo.

Imena nekaterih vasi (Vinica, Vinomer) namigujejo, da je bilo v preteklosti vino tod pomembna panoga in pogosto glavni vir prihodka. Kljub temu se je zaradi naravnih ovir (Gorjanci na severu, Kočevski Rog na zahodu) trgovalo večinoma po Kranjski, medtem ko so Vipavci in Štajerci trgovali po vsej Evropi. Bela krajina se za razliko od nekaterih drugih okolišev ne more pohvaliti z ravno bleščečo zgodovino. Tudi danes je Bela krajina še vedno nekoliko odmaknjena od središča dogajanja. Večina tukaj pridelanega vina se proda v domačem okolišu, nekaj pa tudi na Dolenjskem. Če smo realni, česa dramatičnega od manj kot 400 ha velikega okoliša tudi ne moremo pričakovati. Pa vendar ima tudi majhna Bela krajina svoje adute. A vrnimo se nazaj k zgodovini.

Rumeni muškati

Jagoda traminca





Zgodovina in sodobnost z roko v roki, KZ Metlika



Tako kot na vinorodnih območjih Kranjske in Štajerske so tudi na Metliškem obsežne vinograde različnih gospodstev upravljali gorski mojstri. V 17. stoletju se je v Beli krajini razvila edinstvena oblika sodelovanja vaške skupnosti, ki se je imenovala soseska zidanica. To so bile neke vrste izposojevalnice vina in žita. Člani so bili običajno vsi vaščani. Ko so potrebovali večje količine vina, kot recimo za poroko, ali pri skupinskih težaških delih v vinogradu ali na polju, so si ga lahko izposodili v soseski zidanici. Kot povračilo so morali vrniti dolg v poldrugi količini mošta. Dolg se je vrezoval na leseno palico, ki se je imenovala rovaš. Dobiček od vina se je porabil za vzdrževanje soseske zidanice, preostali del pa za družbeno dobro, recimo za popravilo cest, cerkva, pokopališča, pa tudi za pomoč družinam v stiski. Lahko trdimo, da je imela soseska na vasi tudi vlogo socialnega varstva. Soseske zidanice so dosegle svoj vrh v času napada trtne uši, od takrat pa je šla njihova pot strmo navzdol. Danes je edina ohranjena in delujoča 250 let stara soseska zidanica v Drašičih, vendar se je še ta do današnjih dni obdržala bolj zaradi tradicije kot zaradi ekonomskih potreb, spada pa med bolj obiskane turistične točke v Beli krajini.

Prvi zapisi o vinih iz Semiča, Metlike, Črnomlja in Drašičev segajo v 40. in 50. leta 19. stoletja. V Kmetijskih in rokodelskih novicah iz leta 1843 je najti zapis, da se je »semiško vino za skoraj dva krajcarja dražje prodajalo kot vipavsko ali dolenjsko«.

Leta 1854, vsega deset let po izidu Vertovčeve *Vinoreje*, je duhovnik Janez Zalokar iz Škocjana napisal knjigo *Umno kmetovanje in gospodarstvo*, v kateri govori tudi o vinski trti, grozdju in vinu. Med drugim je v njej naštel preko 50 različnih sort, ki so uspevale v okolici Metlike, a jih je večina že izumrla. V popisu najdemo naslednje sorte:

belina, belica, dolgopetka (žuta), imbrina, javor (bel, pikast, zelen, žut, velik), kavčnja (debela, drobna, črna), kraljevina (rudeča, siva), lipec (zelen, debel, žut), lipovina (drobna, zelena), maznica (črna), muškatel (bel, črn), mužnik, mukovatka, okroglina (kratkopetka, debela, drobna), peles (rudeč, velik, črn), podbel, ranina (debela), ranivec (droben), raša (perla), smetnika, šipulina, zelenika (drobna, debela, bela, črna, žuta), šepelina (žuta, drobna), žlahtnina, tepenka, tepka, volovna (črna, debela) in černina (srednja). Iz naštetih sort so vinarji pridelovali belo in rdečo zvrst.

Takole pa je Bela Krajina navdušila Janeza Trdino (1830–1905): »Največjo važnost in čast v Beli krajini si je pridobila vinska trta. Kajti tukajšnji svet leži tako lepo proti soncu, apnena zemlja služi tako krasno trsju in grozdju, da sodi brez ugovora med najprve vinske v celi Avstro-Ogrski«. Trdina je v svojih zapiskih, ki so nastali med letoma 1870 in 1879, zapisal, da je vneti vinogradnik Anton Navratil, narodni buditelj in deželni poslanec, »za cepiče izbral naj izvrstnejše vrste francoske, nemške, ogrske, jugoslovanske in primorske« ter da je »trte cepil na francoski način in da so se vse prijele«. Cepljenje je bilo v Evropi kot najboljši način za boj proti trtni uši sprejeto šele 1881, in sicer na Mednarodnem kongresu o trtni uši (*International Phylloxera Congress*) v Bordeauxu. Nekateri umni Belokranjci so bili torej o boju proti trtni uši dobro podučeni, še preden je ta leta 1885 prispela v belokranjske vinograde.

V Beli krajini vina pred napadom tega škodljivca sicer niso bila kdove kako dobre kakovosti, saj so vinarjem manjkale osnovne veščine, kot sta na primer pretok ali žveplanje. Po napadu trtne uši se je sortni izbor precej zožil. Leta 1897 so na izrednem občnem zboru kmetijske družbe v Novem mestu določili nov sortni izbor: kraljevina, zelenika, grganja, vipavska sipa, štajerska maslovina, laški rizling, beli in rdeči španjol, veltlinec, žametovka, tičenska in plavec. Po napadu trtne uši se je število prebivalcev Bele krajine zmanjšalo s 30.000 na 22.000, kar dovolj zgovorno priča o pomembni vlogi vina v lokalni ekonomiji.

V letih 1908–1909 so ustanovili prvi vinski zadruzi v Črnomlju in Metliki, slednja pa deluje še danes. Leta 1929 so v Metliki postavili prvo zadružno vinsko klet, ki je bila med vojno popolnoma porušena in

na novo zgrajena leta 1955. Prav v tej kleti je na božič leta 1986 ekipa pod vodstvom dr. Julija Nemaniča pridelala prvo uradno ledeno vino v Jugoslaviji, in sicer iz laškega rizlinga.

Ko so leta 1932 določili sortni izbor za okoliše Dravske banovine, je bila vključena tudi Bela krajina. Oblasti so bile mnjenja, da je potrebno razmerje 70 : 30, ki je bilo v prid belim sortam, spremeniti na 50 : 50, saj da rdeče vino iz Bele krajine zaradi svoje dobrote dosega boljšo ceno. Seznam je predpisoval bele sorte, kot so zeleni veltlinec, žlahtnina, beli burgundec, ter rdeče sorte portugalka, rdeča kraljevina, žametovka, modra frankinja in modri pinot. Danes je razmerje med belimi in rdečimi sortami ponovno okrog 70 : 30 v prid belim.

V 70. letih prejšnjega stoletja je bil seznam dovoljenih in priporočenih sort še vedno precej tog, kar resnici na ljubo še danes velja za marsikateri vinorodni okoliš v Evropi. Primer je recimo sorta rumeni muškat, ki je bila, kar ljudje pomnijo, v Beli krajini najbolj spoštovana, a je v sortnem izboru ni bilo. Okrog njega pa so se kljub temu spletale zelo zanimive zgodbe.

Martin Plut iz Drašičev, ki je bil desetletja po drugi svetovni vojni najbolj uveljavljen vinogradnik, si je z rumenim muškatom odpiral vsa vrata po Ljubljani. In vplivni tovariši, ki so radi prihajali na kozarček ali dva Plutovega muškata, so pomagali, da se je na začudenje mnogih leta 1972 začela asfaltirati cesta Metlika–Drašiči. Govor ob odprtju 22. novembra leta 1972 je imel prav Martin Plut.

Na letnih ocenjevanjih vin v Beli krajini, ki jih je po letu 1977 v Semiču organiziralo Društvo vinogradnikov, so bili rumeni muškati vedno visoko ocenjeni. Komisija, ki so jo sestavljali profesorji z Biotehniške fakultete in s Kmetijskega inštituta Slovenije, pa kljub temu ni dovolila, da bi vina iz te sorte nastopala v konkurenci, saj ni bila dovoljena. Vinogradniki so glasno protestirali, ker bi vino sicer prejelo šampionski naziv. Na srečo se je suh(!) rumeni muškat Otmarja Šturma st., očeta Otmarja Šturma ml., ki danes vodi istoimensko posestvo, znašel med finalisti takrat še izjemno cenjenega mednarodnega ocenjevanja Vino Ljubljana. Končno so oblasti popustile in rumeni muškat so leta 1987 končno dodali na seznam dovoljenih sort za ta vinorodni okoliš.

V osemdesetih letih prejšnjega stoletja se v Beli krajini pojavijo prvi zasebni vinarji, kot so Plut, Šturm in Prus, ki svoja vina tudi stekleničijo. Vse do takrat so bila ustekleničena vina izključno v domeni združne vinske kleti v Metliki.

Kaj tod pridelujejo

Ni prav pogosto, da se na tako majhnem prostoru znajdejo trije pomembni in tako raznoliki vinski slogi. V Beli krajini so doma bela sortna vina in rdeča vina (tako sortna kot zvrsti), značilna za hladna podnebja ter izjemna sladka vina.

Mirno lahko zatrdimo, da iz Bele krajine prihajajo verjetno najboljši rumeni muškati v Sloveniji, okoliš pa je kljub temu verjetno bolj znan po **Metliški črnini PTP**. Gre za vino osnovne kakovosti, lahkega do srednjega telesa, nudi pa zaznave po svežih rdečkastih sadežih, v najboljših primerih tudi pikantne note. Četudi so dobri letniki Metliške črnine sicer sposobni ohranjati kakovost tudi do pet let in več, je to vino namenjeno predvsem takojšnjemu pitju.

Po pravilniku o zaščiti PTP je predpisan delež modre frankinje do največ 60 %, žametovke pa najmanj 30 %. Ostalih dovoljenih rdečih sort je pri tipizaciji dovoljeno uporabiti do 15 %. Jabolko spora je prav 30 % kakovostno inferiorne žametovke, saj nekateri menijo, da bi lahko bila Metliška črnina še boljša in imela še intenzivnejšo barvo. Tista iz kleti Otmarja Šturma je referenčna tako po slogu kot tudi po kakovosti, količinsko pa je pridelal največ **KZ Metlika**. Dobra metliška črnina premore svoj šarm in zna biti prav simpatično vino, zato ni čudno, da ima svoj krog ljubiteljev tudi izven Bele krajine. To bi težko rekli

Breze so
značilno drevo
Bele krajine

Zima v
Beli krajini





Otmar Šturm

za **Belokranjca PTP**, katerega pomen je bolj lokalne narave. Sestavljen je iz laškega rizlinga (30–50 %), kraljevine (20–40 %) in še vsaj dveh belih sort, ki pa skupaj ne smejo presegati 10 %.

Bela krajina pokaže svoje adute šele, ko se začnemo pogovarjati o belih ali rdečih sortnih vinih. Izjemni znajo biti rumeni muškati, še posebej tisti iz kleti **Šturm** in **Prus**, za njimi pa ne zaostajajo niti vina te sorte iz kleti **Plut**, **Pečarič** in **Dolc**. Lahko so suhi, slajši, slastno sladki, v slogu poznih trgategv, izbora, včasih ali celo ledenega vina.

Najpogostejša bela sorta v tem okolišu je laški rizling, ki pa kot suho vino redko navduši. Ostale pomembne bele sorte so sauvignon, chardonnay in renski rizling.

Med rdečimi ima največji potencial modra frankinja. Šturm že danes lahko pokaže, kakšen potencial ima ta sorta v Beli krajini, verjamemo pa, da bodo vinarji sedaj, ko je sorta dobila slovenski potni list, pri pridelavi svojih frankinj še bolj zagnani.

Bela krajina se najbolj odlikuje po sladkih vinih, pridelanih ob pomoči žlahtne gnilobe, občasno postreže z dobrimi primerki ledenih vin, vse pogosteje pa v prve vrste stopajo tudi vina iz sušenega grozdja.

Prus prideluje presunljivo dobra sladka vina, ki izkazujejo natančnost, fineso, delikatnost in kompleksnost arom ter se lahko kosajo s katerimi koli sladkimi vini tega sveta. Prusovim sladkim vinom lahko ob bok mirno postavimo Šturmove, ki zmorejo večdesetletno zorenje v kleti.

Naj za zaključek omenimo še avtohtono sorto portugalka. Odlično se izkaže kot mlado vino, ki pride med pivce okrog Martinovega in je pridelana s pomočjo kratkotrajne karbonske maceracije.

Ostali pomembni pridelovalci: Vinogradništvo **Dolc**, ki ga vodi Anton Vinopivec, možakar, ki je pomembno spremenil svoj priimek in s ponosom poudarja letnico 1834, ko je bila zgrajena vinska klet, **Malnarič**, **Pečarič**, Anton **Plut**, sin zgoraj omenjenega Martina Pluta, ki se redko izpostavlja, a kot kaže, pridelek prodaja z lahkoto, **Simonič** (peneča vina) ter **Šuklje**, ki s svojimi vini vedno bolj opozarja nase.



Z današnjega vidika se nam zdi prav neverjetno, da je v Beli krajini rumeni muškat postal dovoljena sorta šele leta 1986.

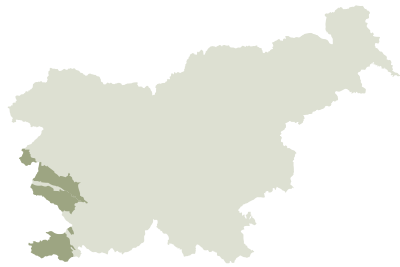
Natančnost in definicija Prusovih sladkih vin se občasno zdita na meji možnega.

Vina z oznako Priznana tradicionalno poimenovanje (PTP) bi lahko mirno uvrstili v kategorijo kulturne dediščine.



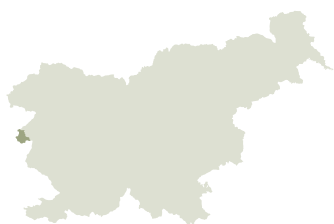


VINORODNA
DEŽELA
PRIMORSKA





VINORODNI OKOLIŠ
GORIŠKA BRDA



VINORODNI OKOLIŠ GORIŠKA BRDA



Površina vinogradov	1802 ha
Število vinogradnikov	723
Število pridelovalcev vina	127
Povprečne letne padavine	1500 mm
Podnebje	sredozemsko s celinskim vplivom
Najpomembnejše sorte	rebula, chardonnay, merlot, sauvignonasse, sivi pinot
Pomembni pridelovalci	Movia, Marjan Simčič, Edi Simčič, Jakončič, Bjana, Blažič, Erzetič, Ferdinand, Kabaj, Klet Brda, Klinec, Kristančič, Ščurek, Piro, Zanut
Seznam priporočenih belih sort	rebula, sauvignonasse, beli pinot, sauvignon, istrska malvazija, sivi pinot, chardonnay
Seznam dovoljenih belih sort	rumeni muškat, pikolit, prosecco, verduc, refošk, glera, klarnica, pergolin, poljšakica
Seznam priporočenih rdečih sort	merlot, cabernet sauvignon
Seznam dovoljenih rdečih sort	cabernet franc, modri pinot, barbera, syrah, gamay, pokalca

Uvod

Goriška brda (tudi Brda) so majhen košček zemlje na zahodu Slovenije, ki je posvečen vinogradništvu in sadjarstvu, saj sta vino in češnje brez dvoma najpomembnejša pridelka. Brda so po osamosvojitvi postala nekakšen epicenter slovenskega vinskega dogajanja. Marsikatera vinarska tehnika se je pri nas prvič pojavila ravno v Brdih, pa naj gre za zorenje vin v barikah, vrnitev k pridelavi z minimalnimi posegi, daljše maceracije belih vin, zorenje v kvevrih ali za inovativne tržne prijeme.

Brda so tališče idej, kjer vinarji po tihem ali na glas tekmujejo s sosedi in premikajo meje. Seveda tudi v Brdih ni vse zlato, kar se svet, a število vin visoke kakovosti, število visokih ocen kritikov in število odmevnih člankov je v celotni Sloveniji daleč največje v Brdih, pa naj gre za bela, rdeča ali peneča vina. Brda so tudi zelo priljubljena turistična destinacija vinoljubov, ki tu najdejo dovolj možnosti tako za namestitve kot tudi za kratke izlete in okušanje odlične hrane. Z vinom povezana televizijska nadaljevanka *Ena žlahtna štorija*, ki se dogaja med slikovitimi briškimi griči, je priljubljenost Brd in njenih vin le še povečala.

Lega okoliša in njegove geografske značilnosti

Geološko gledano so Goriška brda nadaljevanje Vipavske doline, kar je presenečenje tudi za marsikaterega briškega vinarja. Ločnico med obema okolišema predstavlja reka Soča, ki Brda postavlja na zahod, Vipavsko dolino pa na vzhod.

Brda bi lahko opisali kot velik, proti jugu obrnjen amfiteater, v katerem so v smeri severovzhod-jugozahod razpoteženi mehki grebeni brez kamenja ali skal na površini. Toplo vam priporočam, da se povzpnete na 23 metrov visok razgledni stolp v Gonjačah. Uživali boste v razgledu na več kot 40 vasi in zaselkov, na številne cerkve, vinograde in sadovnjake. Gre za zelo kompakten gričevnat svet, ki ga na zahodu preseka državna meja z Italijo. Slovenski del zajema dve tretjini površine Brd, skupaj 72 km², in je na jugu, vzhodu in zahodu obdan z znamenitim italijanskim okolišem Collio.

V Brdih ni mest, so zgolj številne, vinogradništvu in sadjarstvu posvečene vasi ter zaselki, med katerimi so najbolj znani Dobrovo, Medana, Ceglo, Vipolže, Kozana, Višnjevik, Plešivo in Neblo. Najbližje mesto, ki leži takoj čez reko Sočo, je Nova Gorica.

Na zahodu meji okoliš na Furlanijo, meja poteka po reki Idriji. Proti jugu v okolici Vipolž in v smeri vasi Moša (Mossa) je okoliš odprt proti rodovitnemu nižavju, ki za vinogradništvo ni primerno. Na jugovzhodu njegovo mejo predstavlja reka Soča. Gora Sabotin zapira Brda na severovzhodu, gora Korada pa na severu. Senik je najbolj severna vasica v tem okolišu. Trte tu rastejo na različnih nadmorskih višinah, in sicer od 80 m na jugu pa vse do 400 m na severu blizu Višnjevika.

Podnebje in tla

V Brdih je jasno čutiti topel vpliv Sredozemlja, ki prihaja z juga. Tržaški zaliv, najsevernejši zaliv Sredozemskega morja je oddaljen vsega 20 km. Severno od Brd so Alpe, od katerih prihaja tudi hladen dotik. Tukajšnje podnebje lahko opišemo kot sredozemsko z močnim vplivom Alp. Poletja so topla ali vroča, vendar ne presuha, občasno pa v tem obdobju leta lahko zapreti tudi suša, kot smo ji bili priča v letih 2011 in 2012. Zime so mile in temperature se le redko spustijo pod ničlo. Sneg je v Brdih redek pojav in običajno obstane le nekaj ur.

Burja je pogosta, čeprav ne tako silovita kot v Vipavski dolini. Pozebe so redke, a v tistih pomladih, ko pridejo, opomnijo na bližino Alp in njihov hladen vpliv. Letna količina padavin (1500 mm) je za vinorodno pokrajino dokaj velika. Ta se v Brdih povečuje z nadmorsko višino. Tla, ki so usedline prastarega oceana,

Opoka (lapor)

Jesen v Brdih





Terase v Brdih

so flišnata in se kažejo kot sloji ilovice, laporja, ki ga tu imenujejo »opoka«, apnenca in peščenjaka. So večinoma skromna in tako odlična za vinogradništvo.

Iz zgodovine

Vinska trta je bila v Brdih prisotna že v mlajši železni dobi pred invazijo Rimljanov, kar dokazujejo ostanki grozdnih pešk, ki so jih arheologi našli v vasi Golo Brdo.

Rimljani so v teh krajih vinogradništvo pričeli širiti ob koncu 1. stoletja. Za transport in trgovanje z vinom ter oljčnim oljem so uporabljali amfore, ki so jih izdelovali v *villi rustici* v Neblem.

Prav tako segajo v rimske čase tudi prvi pisni dokumenti o vinogradništvu. Grški geograf, pisec in filozof Strabon je zapisal, da so z vini iz Ogleja oskrbovali okoliška ljudstva. V tistih časih so kot oporo za trte uporabljali drevesa, ta praksa pa se je ohranila vse do konca 19. stoletja. Pridelava vina je bila očitno pomembna gospodarska dejavnost, saj zgodovinar Herodian piše, da so most preko Soče zgradili iz sodov. Zelo verjetno je, da so lesene sode iznašli prav v Furlaniji. Za transport vina in olja so v glavnem uporabljali amfore, pomembna delavnica za njihovo izdelavo pa je bila v vasi Lokavec blizu Devina.

Po razpadu rimskega imperija in vdoru barbarskih ljudstev je vinogradništvo skorajda izginilo, a kljub temu ni popolnoma zamrlo. To dokazuje dokument iz leta 762 (in še mnogi drugi), kjer je zapisano, da so bile okoliške kmetije dolžne plačevati po 100 amfor vina samostanu Salt di Povoletto, ki se je nahajal severno od Vidma. Kmetje so pridelali več vina, kot so ga lahko porabili, in sklepamo lahko, da so z njim tudi trgovali. Vinogradništvo je, tako kot drugod po naših krajih, preporod doživelo v 11. stoletju z razcvetom samostanov. Najpomembnejši akterji v tej dejavnosti so bili verjetno benediktinci iz čudovitega rožaškega samostana, ki je bil ustanovljen leta 1091. Trgovali so z Benečani in Germani ter vinom iz bližnje in malce bolj daljne okolice dvigali sloves. Iz obdobja po 11. stoletju beležimo mnoge pogodbe, ki opisujejo prodajo vinogradov in izpričujejo njihovo pomembnost ter obstoj. V srednjem veku se je oblikovala posebna oblika fevdalnih odnosov, imenovana kolonat, ki se je obdržala vse do 50. let 20. stoletja. Prvo omembo Goriških brd kot *Colles oz. In Colibu* beležimo v 13. stoletju. Germansko poimenovanje *In der Ecke* se pojavi v 14. stoletju. Ottokar na prelomu 14. stoletja omenja Ecke – 'vino iz Brd' ter Rainval – rebulo. Kronike omenjajo katastrofalno trgatev leta 1327, ki je bila še posebej skromna za rebulo, ter odlični letini 1462 in 1482. Kot kaže je bilo slabih letin več kot dobrih, kar je med prebivalstvo večkrat prineslo lakoto. Ko so leta 1500 pokopali zadnjega goriškega grofa Lenarta Goriškega, so Brda pripadla habsburški dinastiji. Paolo Santonino (1440–1508), popotnik in pisec, je pisal o odličnem vinu *rebolio*, ki ga je imel priložnost uživati na Goriškem.

V 16. stoletju je med Goriško in Kranjsko potekala živahna trgovina z vinom, prek Kobarida in Bovca pa pozneje tudi s Koroško. To so bili za goriška vina vsekakor dobri časi. Še posebej to velja za obdobje po prepovedi uvoza vina iz Benečije ter turški zasedbi Ogrske, ki ji je sledila prekinitev trgovine z Avstrijo in splošen porast cen vina. V urbarjih iz obdobja med 16. in 18. stoletjem je dokumentirano, da so dajatve plačevali z različnimi vini in z rebulo. Rebula je torej že takrat veljala za posebno vino. Goriški arhidiakon Joseph Formentini je leta 1594 pisal patriarhu Francescu Barbaru, naj mu priskrbi šest različnih vrst vin, kar dokazuje, da so že takrat poznali vinske sorte, jih posebej trgali, prešali ter negovali v kleti.

Sedemnajsto stoletje so zaznamovale vojne med Avstrijci in Benečani ter kuga. V tem obdobju so bili največji kupci briških vin Korošci. Kupovali so veliko, kar je ugodno vplivalo na rast vinogradništva v regiji. Korošci so kupovali takoj po trgatvi, zato so bile kleti pogosto prazne že decembra. Bili so zelo trdi pogajalci in so znali narekovati cene. Zavedali so se namreč, da Goriška, za razliko od Furlanije, od koder so vina prodajali Benečanom, nima dobro razvitega domačega trga. Na tem mestu velja ponovno



poudariti, da je bila rebula vino posebne vrste in se je obravnavala drugače od ostalih vin. To dokazujejo knjige frančiškanskega samostana v Gorici iz leta 1635, ki navajajo ceno 12 lir za orno vina in 35 lir za orno rebule.

Leta 1751 je cesarica Marija Terezija uvedla nov kataster, ki je služil kot osnova za dajatve. V urbarjih in registrih družine Attems je zabeleženo, da so njihove zakupnike plačali v vinu pa tudi z grozdem rebule in refoška. Zdravnik Anton Muznik v svoji knjigi *Goriško podnebje* (1781) opiše Brda takole: »*Ta del province je zelo prijazen in ima mnogo odličnega belega vina in vse vrste sadja*«, sklene pa tudi, da med vini izstopa rebula, ki ima najboljšo cvetico, z njo pa naj bi se lahko kosal le še danes skorajda izumrli čedajc. Muznik omenja še pikolit, grganjo, prošek, roženplac in nekatera druga vina. Opisuje tudi vinifikacijo belih in rdečih vin, ki je v bistvu podobna današnjim postopkom (bela vina niso vreli v stiku s kožicami), le da so takrat drozgali z bosimi nogami, peclje pa ločili od drozge šele na koncu.

Leta 1786 je bila pod vladavino cesarja Jožefa II. izdelana klasifikacija vinogradov za Goriško in Gradiško grofijo. Vinogradi so bili po kakovosti razvrščeni v sedem razredov, pri čemer so vsi briški vinogradi pristali v treh najvišjih razredih. Oznako »prva lega« so pripisali vinogradom z naslednjimi imeni: Barbana, Spodnje Cerovo, Dobrovo, Gonjače, Števerjan, Fojana, Imenje, Matrinjak, Šmartno, Medana, Kojško in Kozana. Tem so se pridružili še štirje drugi izven Brd. Pomembno vlogo za trgovino in razvoj briškega vinogradništva je odigral tudi Trst s svojim pristaniščem.

Leta 1797 so regijo zasedle Napoleonove čete. Francoski vojaki so bili navdušeni potrošniki lokalnega vina, še posebno pikolita in rebule.

Od leta 1814, ko so se Brda vrnila pod Avstrijsko cesarstvo, se je pričelo stoletje blaginje. To je bilo obdobje proste trgovine, razvoja kmetijstva in rojstva mnogih inštitucij, vse našteto pa je prispevalo k ekonomskemu in družbenemu razvoju. V 19. stoletju so bili kmetje na Krasu in na Vipavskem večinoma svobodni, kar pa ni držalo za Istro in Brda, kjer so bili najemniki in koloni. Na Primorskem, kjer so bili vinogradi v lasti manjših kmetov, je vinogradništvo v teh časih nekoliko zaostajalo za Štajersko, kjer so vinograde obvladovali večji in naprednejši veleposestniki.

Iz zapisov Karola Czoerniga iz leta 1873 je razvidno, da je bilo vino najpomembnejši briški produkt, briška vina pa so se takrat uvrščala med najboljša v cesarstvu.

Leta 1880 je grof Baguer v Brdih posadil prvi klasični vinograd brez opore dreves – vinograd, kot ga poznamo danes. Takrat so prevladovali ronki oz. grede, kjer so bile trte posajene na terasastih kosih zemljišča. Na 315 ha vinogradov je posadil rebulo, renski rizling, modro frankinjo, portugalko, burgundec in oporto.

Ko je za oidijem leta 1852 in peronosporo v letu 1878, vinograde leta 1888 napadla še trtna uš, je izginila marsikatera avtohtona sorta. Po drugi strani so vinogradniki veliko slabih leg opustili, boljše pa so posvetili še večjo mero pozornosti.

Na začetku 20. stoletja smo bili v obdobju tik po napadu trtne uši priča preoblikovanju vinogradov iz načina sajenja ronki v specializirane monokulturne nasade s trtami, ki so bile posajene na gosto in z oporo na kolih. Pridelek je tako leta 1901 znašal 13,6 hl/ha.

V tem času se v Brdih začnejo pojavljati bordoške in burgundske sorte, ki so jih sicer množično pričeli saditi šele v 50. letih. Seznam sort pred 1. svetovno vojno se je glasil takole: rebula (rumena in zelena), glera, tržarka, garganega, pergola, pika, meina, slankamenka, zelen, kraljevina in klarnica.

Pridelavo vina na tem vinorodnem območju je močno prizadela prva svetovna vojna, saj je bila bojna črta v neposredni bližini. Brda so bila z mnogimi bolnišnicami in pokopališči del zaledja. Po koncu vojne se je razvoj lahko nadaljeval. Lokalna raziskovalna postaja za vinogradništvo in enologijo je leta 1922 iz-





V briških vinih je moč zaznati hladen vpliv Alp



Arhivske steklenice v Kleti Brda

dala seznam priporočenih sort: sauvignonasse, laški rizling, beli pinot, sivi pinot, sauvignon, traminec, zeleni silvanec, (istrska) malvazija, rebula itd. Med rdečimi sortami so priporočali cabernet sauvignon, merlot in črni pinot. Kot je navedeno v *Gospodarskih novicah*, so imela briška vina višjo ceno v primerjavi z vipavskimi, rdeči teran s Krasa pa je imel še višjo. Najverjetneje je k temu botrovalo tudi dejstvo, da so bila vipavska vina zvrst istočasno pobranih sort istega vinograda (ang. *field blend*), medtem ko so bila kraška in briška sortno čista.

Leta 1922 je skupina 38 kolonov od veleposestnikov kupilo 230 ha zemlje in v Brdih ustanovilo prvo zadrugo.

Da Varda je leta 1932 primerjal briška in vipavska vina ter zapisal, da je obema regijama skupna rebula, njuna vina pa se slogovno razlikujejo, saj briška vrejo v sodih, vipavska pa na tropu.

Skupaj s celotno Primorsko so se tudi Brda po osvoboditvi izpod italijanskega jarma leta 1945 čez dve leti (1947) priključila Jugoslaviji. Medtem ko so v ostalih predelih Slovenije kmetje dobili zemljo v last že leta 1848, so jo briški kmetje dobili šele 100 let pozneje, leta 1948. Veleposestniki, grofje in bogati kmetje so bili razlaščeni in zgolj v Brdih je nastalo 12 zadrug. Z vzpostavitvijo nove, močno varovane meje med Jugoslavijo in Italijo se je marsikatero posestvo razdelilo na dvoje. Povrh vsega so Brda izgubila svoje tradicionalne trge v Italiji, od slovenskih trgov pa so bila precej odrezana. Vse do leta 1985, ko so odprli Sabotinsko cesto, nov koridor preko italijanskega ozemlja, je do Nove Gorice vodila ovin-kasta cesta preko Plav.

Leta 1945 je bilo 80 % briških vinogradov zasajenih z rebulo. Leta 1952 so v Dobrovem organizirali razstavo, na kateri so predstavili rebulo, merlot, (istrsko) malvazijo, rulander (sivi pinot), tokaj (sauvignonasse), renski rizling, zopavko, muškat, zeleni veltlinec in traminec.

Zadružno vinarstvo Brda, predhodnica današnje zadruge Klet Brda, je bila ustanovljena leta 1955 in je dolga leta predstavljala enega redkih gospodarskih subjektov v Brdih, imela pa je celo svojo banko. V zadrugi so se kalili dedi in očetje mnogih današnjih zasebnih vinarjev.

Prvi zasebni vinarji se pojavijo v 70. letih, legendarna *Brajda*, ki je bila prva združba zasebnih vinarjev v Brdih, pa je je ugledala luč sveta leta 1986. Med ustanovnimi člani so bili Bužinel, Dolfo, Kren, Dušan Kristančič, Marjan Simčič in Ščurek. Skupaj z Alešem Kristančičem iz kleti Movia, ki velja za vodjo briške renesanse, jim je v zgolj desetih letih uspelo postaviti Brda v sam vrh med slovenskimi okoliši. Eden od ključev uspeha je bila generacija takratnih mladeničev, rojena v 60. in 70. letih, ki so družinske kmetije prevzeli že pri svojih zgodnjih dvajsetih letih in to s popolno podporo svojih očetov. Menjava generacij, ki se je dogajala tik pred slovensko samostojnostjo leta 1991 in še nekaj časa po njej, je bila hitra in učinkovita. Mladci z drznimi idejami so na valu novega vetra, ki je zavel po državi, opogumljali drug drugega in na vseh področjih uvajali nove in sveže pristope.

Opazili boste, da so kleti in vina v teh krajih dobila imena po starih ali prastarih starših in le redko, kot v primeru Edija Simčiča, po očetih. To dejstvo ima seveda svoj vzrok. Očetje današnjih glavnih protagonistov na vinski sceni so živeli v socialističnih časih po 2. svetovni vojni, ko so bile zasebne pobude nezaželene ali celo prepovedane. Tako so jim kot zgled služile generacije, ki so živele pred njihovimi očetmi, saj so prav one naredile prve drzne poteze, kot je bil na primer nakup kmetije ali začetek pridelave svojega vina.

Nekateri priimki, kot so recimo Kristančič, Simčič ali Jakončič, so v Brdih zelo pogosti, kar sem ter tja med vinoljubi lahko povzroča malce zmede. Da se takim nevšečnostim izognemo, največkrat zadostuje le nekaj več pozornosti.



Novembra 2015 je bil premierno prikazan promocijski film danes žal že pokojnega Jureta Brecljnika z naslovom *Terra Magica*. Gre za zgodbo o briških vinarjih in njihovih vinih. V dokumentarcu nastopajo tri mojstrice vina (ang. *Master of Wine*): Debra Meiburg iz Hong Konga, Caroline Gilby iz Londona in Christy Canterbury iz New Yorka.

O rebuli

V kupoprodajni pogodbi, ki je bila leta 1336 sklenjena v Višnjeviku, beležimo prvo pisno omembo rebule v Brdih, ki so jo v 14. stoletju imenovali *rinfolium*. Vse do 19. stoletja težko govorimo o rebuli kot sorti, saj je šlo takrat za poimenovanje sloga vina. Rebula je bil tako izraz za belo zvrst vina iz Furlanije, Istre ali z Goriškega, ki je temeljila na sorti rebula (okrog 50 %). Grozdje zanjo je bilo običajno trgano zelo pozno, saj je tako lahko doseglo karseda visoke sladkorne stopnje. Prodajala se je kot delno prevret mošt, in sicer že dva tedna po končani trgatvi. Prvi zapis o rebuli kot sorti najdemo v Vertovčevi *Vinoreji* (1844).

Kaj tod pridelujejo

Pred trtno ušjo je bil sortni izbor v Brdih zelo podoben vipavskemu, najpomembnejša med sortami pa je bila rebula. Danes je tukaj dve tretjini pridelanih vin belih in prav ta so tista, ki Brda postavljajo med najpomembnejše vinorodne okoliše na svetu. Obenem je dobro povedati, da se je kakovost briških rdečih vin, ki so med slovenskimi vinoljubi tudi bolj priljubljena, v zadnjih desetih letih precej dvignila. Mnoga od njih so si že utrla pot tudi na tuje trge.

Rebula je tako zaradi svojega značaja kot tudi glede na pridelane količine v okolišu prva med sortami. Z njo je posajena kar petina vseh vinogradov. Še pred nekaj desetletji je bila kot sorta za pridelavo vin visoke kakovosti na robu pozabe, a doživela je pravi preporod in si svoje mesto na prestolu še utrdila. Pridelujejo jo v različnih slogih – kot sveže sortno vino, pridelano v cisternah iz nerjavnega jekla, zorjeno v lesenih sodih, s podaljšano maceracijo, kot peneče vino in seveda v zvrsteh, ki so lahko enostavnejše ali pa visokokakovostne. Klasična briška zvrst je vsebovala rebulo, sauvignonasse in istrsko malvazijo. V zadnjem času so istrsko malvazijo v zvrsteh zamenjale mednarodne sorte, kot so chardonnay, sivi pinot in sauvignon.

Chardonnay so v Brdih začeli bolj množično saditi šele po 2. svetovni vojni, a se je zelo dobro uveljavil in danes med sortami zaseda drugo mesto. Chardonnay je lahko v Brdih izjemno vznemirljiv, še posebno takrat, kadar je zorjen v lesenih sodih in/ali skupaj z rebulo v zvrsti. Tako pridelano vino je čvrsto, močno in intenzivnega okusa, zlahka pa prepriča še tako zahtevnega vinoljuba.

Merlot v Brdih z razlogom uživa status najpomembnejše rdeče sorte. Njegov rival cabernet sauvignon namreč kljub veliki priljubljenosti med vinopivci tukaj vse prepogosto ne dozori popolnoma. Iz merlota pridelujejo sočna sortna vina, še bolj pa je cenjen v zvrsti s cabernet sauvignonom, občasno pa tudi s cabernet franc.

Značaj briškega **sivega pinota** je unikat v svetovnem merilu, saj bi lahko rekli, da je nekakšna kombinacija pinota grigia iz Benečije in pinota grisa iz Alzacije. Je sorta, ki v Brdih zlahka nabere sladkor, in je v tem oziru podoben alzaškim – krepak in hitro na meji zrelosti. Po drugi strani pa je njegov aromatični profil precej bolj zadržan in tako bolj podoben italijanskemu sosedu iz Benečije.

Aromatični sorti **sauvignonasse** se je včasih godilo veliko bolje. Ko so Madžari zaščitili ime *tokaj*, so se mu morali briški vinarji odpovedati. O novem imenu sorte se niso mogli dogovoriti več let, zato je njen sloves pričel pojemati. Marijan Močivnik, glavni avtor fotografij v pričujoči knjigi, je na svojem blogu





Aleks Simčič

naštel kar 41 poimenovanj, ki so jih vinarji nadeli tej priljubljeni sorti. Malce preveč za utrjevanje priljubljenosti, se vam ne zdi?

Modri pinot lahko v Brdih ponudi izvrstna vina, čeprav jih na visokem nivoju uspe pridelati le peščici vinarjem, kot sta Aleš Kristančič in Marjan Simčič, v zadnjem času pa se tema pridružuje tudi Jakončič. Velik vpliv na podnebje v Brdih ima toplo Sredozemlje, zato je kar presenetljivo, da na tem koncu najdemo največ vrhunskih peničarjev v Sloveniji. Med najboljše v Sloveniji tako sodijo Bjana, Medot, Silveri in gotovo še kdo.

Čeprav je tradicija pridelave sladkih predikatnih vin močno na strani vinorodnih okolišev na vzhodu države, so nekatera sladka briška vina enostavno izjemna. Največkrat so pridelana iz sušenih grozdnih jagod in za pridelavo tovrstnega sloga je s svojimi debelimi jagodnimi kožicami ena izmed najbolj hvaljenih sort prav rebula.

Kdo je kdo

Klet Brda je največja vinska klet v Sloveniji in ena izmed redkih preostalih vinarskih zadrug pri nas. Mirno lahko zapišemo, da predstavlja svetel zgled tega, kako bi moralo delovati zadružništvo, hkrati pa tudi kronski dokaz, da je mogoče tudi v velikih kletah pridelovati vina visoke kakovosti, ki so poleg vsega konkurenčna tudi na zahtevnih mednarodnih trgih.

Zadruga je bila ustanovljena leta 1955, a »leto nič« v Kleti Brda označuje letnica 1957, ko je bila zgrajena vinska klet in opravljena prva trgatev. Vse do prvega vala zasebnih vinarjev v 80. letih je bila desetletja edina klet v Brdih, ki je vina stekleničila.

Z današnje perspektive je bila kakovost vin v tistih časih precej skromna, zato se je v začetku 90. let ob izgubi trgov na ozemlju bivše Jugoslavije pojavilo zavedanje, da je letvico potrebno postaviti na višji nivo. Ukrepi, kot je na primer nižanje hektarskih pridelkov, med zadružniki niso vedno naleteli na odobravanje, a vodstvo je bilo neomajno. Proces dviganja kakovosti in približevanja mednarodnemu slogu je doživel vrhunec takoj po prelomu tisočletja. Spremembe so bile še posebej opazne v liniji Quercus. Za kakovostni preskok je bila v veliki meri zaslužna angleška svetovalka Angele Muir, MW. Pod njenim okriljem se je mladi Darinko Ribolica razvil v enega najbolj večjih in sposobnih enologov pri nas. Njegove veščine so izjemne in to ne glede na sorto ali slog vina, ki se jima posveti. Ne preseneča torej, da so bila vina kmalu primerna za prodajo na svetovnih trgih. Danes zgodba o uspehu združuje 400 vinogradniških družin, saj je Klet Brda naš največji izvoznik. S prodajo svojih vin je še posebej uspešna v ZDA, na Kitajskem, v Angliji in v državah Beneluksa.

V kleti pridelujejo več linij. Osnovna nosi ime Villa brici, sledi pa ji Quercus, ki predstavlja najboljše razmerje med ceno in kakovostjo. V tej liniji se posebej izkažeta rebula in sivi pinot. Vina Bagueri so polnjena v elegantne temne steklenice s črno etiketo, med vsemi pa najbolj stopata v ospredje merlot in chardonnay. Pri zbiranju medalj na ocenjevanjih se vedno odrežejo najboljše, njihova kakovost pa lahko zadovolji tudi zelo zahtevne vinoljube. Blagovna znamka Bagueri je bila svoje dni tako popularna, da so kupci mislili, da gre za samostojno vinsko klet. V hrastovih sodih zorjeni vini A+ belo in A+ rdeče predstavljata vrh piramide. A+ belo sestavljajo rebula, chardonnay in kanček pikolita, A+ rdeče pa ima podobno sestavo kot bordojski z Desnega brega reke Dordogne – merlot, cabernet sauvignon in cabernet franc. Rdeče je bolj priljubljeno, belo pa običajno nekoliko boljše.

Če bi vinskega poznavalca ali strokovnjaka iz Slovenije ali tujine vprašali, katera osebnost je najbolj vplivala na sodobno slovensko vinsko sceno, bi bil odgovor vedno enak – Aleš Kristančič s posestva **Moviea**.



Nekateri ga opisujejo kot genija in marketinškega guruja, drugi kot deloholika, tretji celo kot malce noro drznega – verjetno v sebi združuje vse te lastnosti. A če za hip pustimo te pretirane oznake ob strani, bi lahko rekli, da je predvsem izjemno strasten – do vina in življenja nasploh. Karizmatični Kristančič je nedvomno ena najbolj osupljivih osebnosti vinskega sveta v zadnjih nekaj desetletjih. Ne boji se poti v neznano, v vinskem svetu pa v vseh pogledih nenehno dviguje merila. Ko sem prvič obiskal Hong Kong in tam prisotnim someljejem povedal, da sem iz Slovenije, so odvrnili: »Aha, Movia!« Leta 2008 so se v španskem mestu Ronda zbrala največja vinska peresa pod vodstvom Jancis Robinson, ki so Aleša Kristančiča uvrstili med najbolj vplivne svetovne vinske ustvarjalce. Polega Kristančiča so na spisek uvrstili vinske eminence, kot so Paul Drapper, Michel Rolland, žal že pokojni Denis Dubordieu, Alvarao Palacios in drugi. Kristančič se je kot prvi slovenski vinar pojavil v najboljših svetovnih restavracijah, o njem pa so pisali v skoraj vseh najbolj pomembnih vinskih revijah, kot sta na primer tudi Wine Spectator in Wine & Spirits. Kadar »Movia« vodi degustacijo ali nastopa v javnosti, smo priča dogodku, ki je poln zanosa, začinjen z dobro mero humorja in Aleševo značilno frazo »cak, cak«. S svojima stvaritvama Veliko rdeče in Veliko belo je na slovensko vinsko sceno pripeljal vina visokega cenovnega razreda, ostalim vinarjem iz okoliša in širše regije pa dal novega zagona in vlil samozavest. Ko se odpira peneče vino Puro, ki se prodaja skupaj z drožmi, nastane pravi mali šov. Kristančič priporoča, da steklenico vsaj dan pred odpiranjem obrnemo z vratom navzdol, tega pa med procesom odpiranja potopimo v vodo, v katero bo po odprtju brizgnila usedlina. Za pomoč pri odpiranju je razvil celo svojo napravo, ki jo je poimenoval *purista*. Naslednja v vrsti njegovih kreacij je vino Lunar. Cele jagode rebule, ki jih ločijo od pecljev, nasujejo v posebne lesene sode. Po osmih mesecih, na dan polne lune, nastalo vino enostavno odcedijo iz sode – brez prešanja, brez dodatka žvepla in nefiltrirano. Vino vsebuje veliko usedline in izobilje okusov. S svojim modrim pinotom je pogosto prepričal

Rebula lahko daje vina, ki svoje mesto najdejo tudi v najboljših restavracijah sveta.

Rahlo motni Lunar, ki več tednov odleži v stiku z jagodnimi kožicami, je bil popularen veliko prej, preden se je za tovrstna vina uveljavil izraz »oranžno« vino.

Klet Brda je zadruga, ki več kot uspešno povezuje preko 400 zadržnikov, obenem pa je tudi naš največji izvoznik.



Miran Sirk,
Bjana

Stojan Ščurek





Češnja je simbol Brd

tudi mednarodne kritike. Vsa vina iz hiše Movia so pridelana z najmanjšim možnim dodatkom žvepla ali popolnoma brez njega.

Še en briški superzvezdnik, ki nosi pričesko rockovskega zvezdnika Nicka Caveja in ima brezhiben slog oblačenja, je že skoraj vsem poznani **Marjan Simčič**. Skupaj z ženo Valerijo veliko potujeta po svetu.

Njihova družinska klet se nahaja v Ceglem, dobesedno nekaj metrov stran od italijanske meje. Tako kot še mnogo drugih briških družin, so tudi Simčičevi pridelovali grozdje in ga prodajali zadrugi, dokler v osemdesetih letih ni prišlo do zasuka. Simčič si je ugled pridobil najprej na slovenskem trgu, nato pa je počasi in vztrajno osvojil še Italijo, ZDA in Veliko Britanijo, ki so danes zanj najpomembnejši trgi. Njegova vina nenehno prejema visoke ocene in bleščeče kritike vodilnih vinskih revij, kot sta *Decanter* in *Wine Spectator*, ter kritikov, kot so Jancis Robinson, Steven Spurrier, James Suckling in drugi.

Vina pridelujejo v treh linijah. V liniji Brda classic najdemo bela sortna vina, pridelana v cisternah iz nerjavnega jekla, ki pa kljub temu zmorejo zorenje na srednji rok. Najbolj priljubljeni vini iz te linije sta običajno sivi pinot in rebula. Kakovostno stopnjo višje je linija Cru Selections (z oznako Selekcija). Ta vina zorijo v hrastu, so krepka, značajna in imajo širok krog ljubiteljev po celem svetu. Vini Teodor belo in Teodor rdeče sta stalno med najboljšimi vrstmi v Sloveniji. Njegov krepak, strukturiran in še vedno eleganten modri pinot, h kateremu lahko mirno dodamo še tistega iz Movie, pa kaže pravi domet briških modrih pinotov. Osebnost me iz te linije vedno navdušita sauvignon in rebula. Najboljša vina iz hiše nosijo oznako opoka – lokalni izraz za lapor – s tem pa nakažejo, da grozdje za njih dozori na skromnih lapornatih tleh. Da ji dodeli status »opoka«, mora Simčiča sorta dovolj vznemiriti. V tem trenutku so to sauvignon, rebula in chardonnay. Med rdečimi svojo veličino izkazuje merlot, nedavno pa se je družini Opoka pridružil še modri pinot. Vsa vina iz linij Cru Selections in Opoka so bogata, strukturirana, okusna in imajo odličen potencial zorenja. Omeniti moramo še visoko cenjeno in večkrat nagrajeno sladko vino iz sušene rebule Leonardo. Simčičeva vina niso prav poceni, a odkrivanje okusov najboljših vin iz Brd ima seveda svojo ceno.

Aleks Simčič, ki sedi za krmilom hiše **Edi Simčič**, z Marjanom ni v sorodu. Oba pa si delita isto strast in čeprav sta si po slogu dokaj različna, pridelujeta vina, ki so v Brdih med najboljšimi. Aleks je kreativen svetovljan, znan po svojem nalezljivem nasmešku, zato sploh ne čudi, da se na etiketah njegovih steklenic nahajajo motivi igrivih psov.

Aleksov oče Edi Simčič, po katerem nosi ime blagovna znamka, se je kmalu po letu 1990 odločil, da prekine sodelovanje z zadrugo in gre na svoje. Verjame v moč narave zato se njegov moto glasi: »Narava sama govori tistemu, ki jo zna slišati.« V vinski vsakdanjik je vključen tudi Jure Simčič, ki pripada že tretji generaciji.

V hiši Edi Simčič so sprejeli za naše kraje dokaj redko odločitev, in sicer da bodo pridelovali le vina višjega in visokega cenovnega razreda. Njihovi ključni prijemi za doseganje želene kakovosti so vinogradi na najboljših legah in njihovo intimno razumevanje, majhni pridelki, striktna selekcija grozdja in zorenje, ki ga opravljajo izključno v lesenih sodih. Vina pridelujejo v dveh linijah, in sicer v osnovni in donegovani. V osnovnejši najdemo beli pinot, rose, belo vrsto Triton in rdečo vrsto Duet. Zanimivo je, da imajo v tej liniji manj vin kot v donegovani. Posebej okusna sta malvazija (istrska) in sivi pinot. Chardonnayji znajo biti najboljši v deželi, še posebno tisti, za katere grozdje dozori v vinogradu Kozana. Odlikuje ga plitka prst, vina od tam pa so intenzivna in hkrati elegantna. Med vinskimi gurmani sta zelo priljubljeni vrsti Duet lex in Triton lex. Prva je rdeča bordojska vrsta, slednja pa je sestavljena iz chardonnaya, sauvignona in rebule. Najdražje vino v hiši je Kolos, ki je vrsta t. i. »srečnih sodov«, kot jih Aleks imenuje, v katerih



sicer zori Duet lex. Kljub dejstvu, da marsikdo (vključno s piscem teh vrstic) raje izbere Duet lex, ostaja Kolos eno največjih pa tudi najdražjih rdečih vin pri nas.

Vsa vina iz hiše Edi Simčič so krepka, imajo intenzivne in dozorele arome, v ustih pa jih odlikuje polnost okusa. Morda so bila kdaj v preteklosti nekoliko prevelika, a zadnji letniki so vse bolj prefinjeni in dobro definirani, njihova kakovost pa iz leta v leto raste.

»Frontman« družinske kmetije **Jakončič**, ki domuje v Kozani, je Aljoša Jakončič. Zgodba pravi, da sta prapradedek Mihael in njegova žena Carolina Jakončič davnega leta 1847 postavila kmetijo in posadila prvi vinograd. Zgodba kmetije Jakončič, kot jo poznamo danes, ima sicer svoj začetek v letu 1992, tik po osamosvojitvi. Brda so sicer znana po krepkih, polnih vinih, a iz hiše Jakončič prihajajo ena najbolj elegantnih vin v okolišu. Aljoša je prepričan, da so lahko vina, ki imajo nižjo stopnjo alkohola, boljše zrcalo porekla in sorte. »Pri ustvarjanju vina,« meni Aljoša, »je enostavneje zadeve prenapihniti.« Hiša na mednarodni sceni morda še ne uživa statusa superzvezdnice, vendar so njihova vina pri nas med najbolj cenjenimi in iskanimi. Najdemo jih tudi na nekaterih zahtevnih trgih, kot so ZDA, Kitajska, Japonska in mnoge države EU. Vina pridelujejo v dveh linijah. Vstopna se imenuje Jakončič in je v Sloveniji ena tistih, ki imajo najbolj konstantno kakovost. Slednjo jim uspeva držati na nivoju tudi pri rebuli in običajno zahtevnem cabernetu sauvignonu. Vina z imenom Carolina predstavljajo višji kakovostni razred. Bela Carolina, ki je vrst chardonnayja in rebule, po novem pa tudi s kančkom sauvignona, je bilo prvo suho vino iz Slovenije, ki je na Decanterjevem mednarodnem ocenjevanju leta 2008 prejelo zlato medaljo. Sledili sta še dve istega leska v letih 2016 in 2017, ki zgolj potrjujeta, da gre za eno najboljših vin pri nas. Za njim ne zaostaja niti izjemna Rebula Carolina. Carolina Rdeča je tipična briška rdeča vrst, le da je pri njej običajni delež sort merlot in cabernet sauvignon obrnjen na glavo. Mirno lahko rečemo, da gre

Mnogo Bricev si je sloves ustvarilo z belimi in rdečimi zvrstmi, med njimi tudi hiša Edi Simčič.

Elegantna Jakončičeva Rdeča Carolina je odličen tekmelec prvovrstnim bordoškimi zvrstem.

V odlični beli zvrsti Stara brajda najdemo tudi stare sorte, kot so pika, glera in tržarka.





Zelena dela v vinogradu, Tibor Jakončič, Piro



Natakanje rebule letnika 1957 iz kleti Brda

za eno najboljših rdečih zvrsti pri nas, gotovo pa tudi eno najbolj elegantnih. V zadnjih letnikih je Jakončiču uspelo lepo pridelati tudi Carolino noir iz modrega pinota.

Vseprisotni Stojan Ščurek je ikona slovenske vinske scene. Zaradi pomoči svojih petih(!) sinov si lahko privošči, da ga za razliko od njegovih vinogradniških kolegov, nekoliko več vidimo na družabnih srečanjih. Ščurek v lokalnem dialektu pomeni čriček in prav ta živalca, ki igra na violino, je motiv, ki krasi Ščurkove etikete. V hiši pridelujejo več kot 20 različnih vin, kar je dokaj veliko število za posestvo, ki je veliko 20 hektarov. Od vin lahko za začetek omenimo Ščurkov beli pinot, ki je ob določenih letnikih eden najboljših primerkov te nekoliko manj priljubljene sorte. Ima zelo kremasto teksturo in pestro cvetico sočnih rumenih sadežev. Je prava poslastica in ponuja dobro kakovost za dostopno ceno. Zvrst Rdeča brajda sodi med najbolj priljubljene pri nas, njena bela različica pa postreže z dokaj nenavadno zvrstjo rebule, pikolita, glere (sorta za prosecco), pike, tržarke ter istrske malvazije. Bela brajda je največkrat še boljša kot rdeča, ima pa tudi večji potencial staranja.

Če je Stojan Ščurek zelo družaben in uživa življenje, potem je njegov sosed Borut Blažič iz Plešivega njegovo nasprotje. Je bolj med tihimi in raje pusti, da vino spregovori samo in si ljudje o njem ustvarijo svoje mnenje. Njegova vina so enostavno privlačna. V primerjavi z vini njegovih briških kolegov, so že tista, ki jih prideluje v osnovni liniji, dokaj krepka in imajo dober potencial zorenja. Sčasoma je spoznal, da to morda ni najboljša kombinacija in da so vina morda preveč krepka za vsakdanje uživanje, zato je v zadnjih letih nekoliko preusmeril ladjo in zmanjšal alkoholne stopnje ter dal večji poudarek svežini in pitnosti. Med ene najboljših pri nas v svojem razredu zagotovo spadata njegova karakтерна rebula in sauvignonnasse. Linijo Selekcija zastopajo krepka, zorjena vina. Bela so večinoma pridelana s podaljšano maceracijo jagodnih kožic. Ko govorimo o Blažiču, govorimo nedvomno o enem izmed najboljših v Brdih.

Posestvo Bjana je dobilo ime po kraju Biljana, kjer se nahajata družinska hiša in vinska klet družine Sirk. Le malo ljudi ve, da prav na tem naslovu stoji najstarejša klet v Brdih. Ostanki kleti dvorca Dorišče, ki je bila zgrajena leta 1205, so vidni še danes. Seveda je danes klet veliko večja, saj je potrebno vanjo shraniti preko 100.000 steklenic penečega vina, za katerega mnogi menijo, da je najboljše pri nas. Pri Bjani sicer pridelajo nekaj mirnega vina, a glavni fokus so definitivno peneča vina, kar na teh meridianih ni ravno pogosta praksa. Pridelujejo štiri različne penine. Bjana brut (chardonnay in rebula), Bjana rosé (modri pinot in rebula) ter Brut zero (chardonnay in rebula) na drožeh odležijo 36 mesecev. Predstavljajo slog izjemno sofisticiranih in elegantnih penin. Osnovna vina za Cuvée prestige zorijo v hrastovih sodih. Po 42 mesecih zorenja na kvasovkah nastane polna, krepkejša penina s kompleksnimi notami po popečenem kruhu.

Natančen in sofisticiran slog penin Bjana je dokaj presenetljiv, saj Brda ležijo v coni C, ki označuje najtoplejše vinograde v Evropi. Miran Sirk ni uspel preko noči in njegova pot do statusa vrhunskega peničarja je bila dokaj dolga. Ključni stebri, ki vedno znova prispevajo k odlični kakovosti penin v tej hiši, so dobra izbira leg (največkrat obrnjene proti severu), natančna selekcija grozdja, brušenje podrobnosti, čas, potrpežljivost in vztrajnost. Bjana je bila prva vinska hiša, ki je prejela zlato medaljo na mednarodnem ocenjevanju Decanter, in sicer leta 2014. Od takrat ta dosežek potrjujejo vsako leto znova. So tudi edini v Sloveniji, ki so prejeli dve zvezdici za eno od svojih penin v bibliji penečih vin *Tom Stevenson's Encyclopaedia of Champagne and Sparkling Wines*.

Marko Skočaj iz hiše Dolfo iz Cegla je bil tudi eden izmed ustanovnih članov legendarnega združenja Brajda. Ko je prevzel kmetijo od očeta Rudolfa, je imel komaj 19 let. Starejši Skočaj je trdno verjel, da je kmetija v dobrih rokah in imel je še kako prav. Marko se je odločil, da bo imenoval svoje posestvo po



dedu Dolfu. Hiša je znana po provokativni etiketi s silhueto moškega, ki več razkriva kot zakriva, in znana je seveda po dobro pridelanih vinih. Njihova vina prihajajo na trg v dveh linijah, Classic in Reserva, v zadnjem času pa zbujajo pozornost njihova zelo dobra penina Spirito.

Višnjevik je zaselek na vrhu griča, kjer so davnega leta 1725 Erzetičevi predniki postavili svojo kmetijo. Kmetija nikoli ni bila vključena v zadrugo, zato je Anton **Erzetič** svoja vina začel stekleničiti že leta 1980. Začel je z nekaj tisoč steklenicami, popoln premik k stekleničenemu vinu pa je naredil leta 1985, ko je kmetijo prevzel sin Aleksij. Hiša Erzetič je ena najstarejših klet v Brdih z neprekinjeno tradicijo stekleničenja in nasploh ena prvih zasebnih hiš pri nas. Kmetijo je med tem prevzel Andrej, ki je predstavnik tretje generacije. Na tem naslovu boste dobili vina, ki so vedno zanesljive kakovosti. V sveži liniji ponujajo rebulo in sivi pinot, ki sta referenčna primerka teh dveh sort v Brdih. Najbolj so sicer poznani po polsu-hem damskem roséju, ki je nastal nenačrtovano, saj so vina z ostankom sladkorja v Brdih prej izjema kot pravilo. Kljub temu je poleg Batičevega roséja to vino številka 1 v svojem razredu pri nas. Posebnost hiše je klet z dvanajstimi kvevriji (glinenimi posodami za šolanje vina) različnih velikosti. Pri Erzetičevih pridelujejo tudi zelo dobro penino Sentio.

Naslovnica spletne strani vinske hiše **Ferdinand** iz Kojškega povabi obiskovalca k odkrivanju njihovih vin z naslednjo mislijo: »Želimo, da v vinu začutiš naš terroir – slanost Jadranskega morja in svežino Julijskih Alp.« Lastnik posestva Matjaž Četrtnič je s prvo polnitvijo leta 1997 obnovil družinsko tradicijo, ki jo je začel njegov praded. Vina iz te kleti prihajajo v treh linijah, in sicer Classic, ki jih pridelajo v cisternah iz nerjavnega jekla, Época, ki zorijo v lesenih sodih, in Brutus, pod katero tržijo vrhunce svoje kleti – brez-kompromisna »naravna« vina. Grozdje zanje dozori v starih vinogradih, vin pa ne filtrirajo, jim ne dodajajo kvasovk in jih ne prečistijo niti stabilizirajo. Peneča vina Sinefinis so skupni projekt z zamejcem Robertom

Penine iz hiše Bjana so odličen dokaz, da je za vrhunske rezultate potrebna specializacija in osredotočenost.

Blažičev sauvignonasse je vedno na strani krepkejših, kljub temu pa pokaže jasen in izdelan sortni značaj.

V liniji Época, najdemo zorjena krepka vina, znana po svoji eleganci.



Cabernet
sauvignon

Sodobna klet,
Marjan Simčič





Prinčičem. Rebulo, osrednjo sorto hiše, najdemo v vseh štirih linijah. Toplo lahko priporočimo sivi pinot iz linije Época, pa tudi Rdeče Época, ki se lahko kosa z marsikaterim bistveno dražjim bordojskem z Desnaga brega.

Kabaj sodi med tiste vinske hiše, ki jim je uspel veliki met na ameriškem trgu. Leta 2015 je bila uvrščena med 100 najboljših kleti po izboru ameriške revije *Wine & Spirits*. Jean Michel Morrel, prvi obraz hiše in Francoz po srcu, je nemirna duša, nenehno v gibanju in na poti. Enološka znanja si je nabiral v Bordeauxu, Languedocu in Italiji, nato pa se je poročil s Slovenko Katjo iz Šlovrenca in na njeni kmetiji začel pridelovati svoja vina. Njegovo osnovno linijo sestavljajo Rebula, Ravan (sauvignonasse), Sivi pinot, Corpus (sauvignon) ter Beli pinot, ki pogosto izstopa. Cuvée Morel je elegantna bordojska zvrst, ki v steklenici počaka brez težav še vsaj desetletje. Podobnost vin iz hiše Kabaj s francoskimi ni naključna. Na cvetici so nekoliko zadržana in več povedo v ustih, kar jim daje več možnosti ujemanja s hrano. Ko smo že pri hrani – njegova žena Katja na posestvu vodi restavracijo, kjer vam postrežejo z odličnimi briškimi jedmi. Posestvo je vsekakor vredno obiska.

Posebnost kleti je vino Amfora, ki je zvrst rebule, istrske malvazije in sauvignonassa. Grozdje zanj specializirajo, nato pa vre in dozoreva v gruzijskih kvevrih. Procesu pridelave vina v kvevrih se je Jean Michel učil v Gruziji, zibelki evropskega vinarstva, kjer je preživel kar nekaj časa. Rezultati so odlični – vino je jantarne barve, rahlo tanično, s ščepcem mineralnosti in popolnoma samosvojim značajem.

Slogan hiše Klinec iz Medane, katere začetki segajo v leto 1918, bi lahko bil: »Nazaj h koreninam!« Principom ekološke pridelave ne sledijo zgolj v vinogradu in kleti, živeti skladno z naravo je njihov življenjski slog. Vinogradi so zatravljeni, na robu vinogradov so drevesa in grmovje, za gnojenje uporabljajo domači kompost. Škropijo izključno z izvlečki zelišč, sirotko in omejenimi količinami modre galice ter žvepla.

Aleš Kristančič,
»Movia«
dekantira Lunarja

Andrej Erzetič
preverja kvevrije
v družinski kleti



Rebula je v zadnjih desetletjih doživela pravo renesanso in to tudi zaradi takšnih primerkov, kot ga pridela Erzetič.

Če kdo v Slovenji kaj ve o kvevrih, potem je to Jean Michel Morel, saj je veliko časa prebil v Gruziji.

Pavo rdeče letnika 2009 je bilo prvo slovenske rdeče vino, ki je prejelo zlato medaljo na Decanterjevem ocenjevanju.

Prst želijo ohraniti živo in aktivno. Aleks, glava družine, je eden največjih zagovornikov alternativnih vrst lesa za sode, kot so akacija, murva in divja češnja. Sodi so različne velikosti in Aleks vam z veseljem pojasni, koliko litrov se skriva pod starimi merskimi enotami kalater, golber, šartin in baton.

Grozdje macerirajo od pet do trideset dni, uporabljajo pa le lastne kvasovke. Pridelana vina so nekonvencionalna, izven uhojenih slogov, a polnega okusa, pestrih arom in povsem samosvojega značaja.

Žena Simona vodi v toplem domačem vzdušju posestva domačo gostilno, kjer vam bodo postregli odlične lokalne jedi. Seveda lahko na kmetiji tudi prespite. To je definitivno naslov, kjer lahko Brda občutite v vsem svojem razponu – vino, hrana, ljudje in narava.

Dušan Kristančič je eden izmed ustanoviteljev Brajde. Njihova vinska klet se nahaja v središču Medane v neposredni bližini cerkve. Ko je Dušan v zgodnjih 80. letih prevzel posestvo, so na kmetiji pridelovali sadje in gojili živino. Kmalu so se osredotočili zgolj na vino, ki ga prodajajo pod blagovno znamko Kristančič. Osrednja figura na etiketi je pav (lat. *Pavo cristatus*) z razkošno razširjenim repom. Posestvo danes vodita Dušanova otroka. Marko bdi na kletjo, sestra Tereza pa vodi pisarno. Podobno kot Borut Blažič in Andrej Kristančič (Nando) sta po naravi oba precej zadržana, kar je za briške vinarje malce netipično. Kristančičevi niso pogosto po časopisih, a njihova vina so pogosto na mizah vinoljubov, ki cenijo stalnost ter dobro razmerje med ceno in kakovostjo, prav slednje pa je v Brdih vse redkejša ptica. V liniji Kristančič najdemo sortna bela in rdeča vina, ki gredo na trg kmalu po trgatvi. Rebula, sivi pinot in chardonnay so vedno na visokem nivoju, cabernet sauvignon pa je prodajni hit. Davnega leta 1993 so na mednarodnem ocenjevanju Vino Ljubljana s chardonnajem osvojili šampionski naslov, kar je bilo prvovrstno presenečenje. V liniji Pavó pridelujejo visokokakovostna bela in rdeča vina, zorjena v hrastovih sodih. Pavó rdeče je krepka bordojska zvrst in prvo slovensko rdeče vino, ki je prejelo zlato medaljo na londonskem ocenjevanju Decanter. Kot manj znano zanimivost naj povemo, da so vina iz družinske kleti Kristančič najbolj prodajana vina družinskega vinarja na slovenskem trgu.

V hiši **Medot**, ki je svojo zgodbo začela pisati leta 1987, so opravili pionirsko delo, saj so briško penino prvi postavili v visoki cenovni razred. Za ta korak so imeli vse pogoje – peneče vino, ki je pet let zrelo na kvasovkah pod budnim očesom spoštovanega enologa Zvonimirja Simčiča, in marketinške in lobistične sposobnosti sina Igorja, ki je penino Medot predstavil celotni srenji pri projektu Esimit Europa. Ta se odvija pod pokroviteljstvom EU in je priznan tudi v OZN. Klet Medot danes vodi Igorjev sin Simon. Nekateri so menili, da penine Medot preživijo preveč časa na drožeh in tako izgubijo svežino in naboj. V hiši so kritikam prisluhnili, skrajšali čas zorenja na drožeh in se ponovno povzpeli v sam vrh slovenskih penin. Vseh šest etiket je vrednih greha, Medot brut rosé pa običajno izstopa.

Andreja Kristančiča iz hiše **Nando** v Plešivem bi lahko opisali kot še enega nekoliko vase zaprtega vinarja. Prva vina so v tej kleti ustekleničili leta 1994. Po nekaj letih konvencionalne pridelave je Kristančič prestopil med tiste, ki zagovarjajo minimalističen pristop v kleti in daljše maceracije belega grozdja. Vina prideluje v dveh linijah, Modri in Črni. Vina iz slednje so nefiltrirana in imajo dodanega le malo žvepla, po slogu pa spadajo med »oranžna«.

Vine hiše **Piro** iz Vipolž, ki deluje pod taktirko Marjana Jakončiča, so bila dolga leta dobro varovana skrivnost. Nase so prvič opozorili ob prelomu tisočletja, ko so na ocenjevanju Vino Ljubljana prejeli šampionski naslov za chardonnay. V tistih časih je bil zaradi močne mednarodne konkurence tak uspeh precej težje dosegljiv kot danes. Piro je furlanska različica imena Peter. Slednji je leta 1932 kupil kmetijo. Leta 1994 so pričeli s stekleničenjem vin, ki so bila od vsega začetka velika, krepka, a kljub temu zelookusna in lepo dišeča. Sivi pinot je na primer kot za šalo dosegel 15 vol. %. Odkar sta hišo prevzela mlada





Tik pred trgatvijo



Steklenice penečega vina so pripravljene za obračanje

Tibor in Tomaž, so alkoholne stopnje nekoliko omilili, vina pa so še vedno odlična. Njihova najdražja so po imenu vinograda poimenovali Bosq (gozd).

Na kmetiji **Prinčič** so prve steklenice napolnili že leta 1987. Osnovna linija obsega vina iz sort sauvignon, sivi pinot, chardonnay, merlot, cabernet sauvignon, modri pinot, v nekoliko kakovostnejši liniji Mihael pa najdemo rebulo ter v hrastovih sodih dozoreli zvrsti Mihael belo ter Mihael rdeče. Vrhunec njihove ponudbe sta rdeči in beli Muli, v slednjem pa najdemo celo sorto viognier.

Družina Gašparin je svoj sloves pridobila z eno najbolj znanih restavracij pri nas – Pikol v Novi Gorici. Na prelomu tisočletja se je glava družine Boris Gašparin zaljubil v vinograd v Brdih in začel zgodbo o penečih vinih **Silveri**, ki jo danes nadaljujeta sinova Tadej in Taras. Ta so pridelana izključno po klasični metodi in zorijo vsaj dve leti v stiku s kvasovkami, nato pa še šest mesecev v steklenicah. Petim penečim vinom Brut, Rosé, White, Nature 0 in Blanc de blancs so se pridružila še tri mirna vina, kar je razumljivo, saj se v restavraciji običajno ne pije zgolj penečih. Mlajša generacija ubira pogumne marketinške prijeme, kot je na primer vpadljiva bela steklenica vina Silveri white, ki ga postrežejo z limeto in ledom. Veliko vina prodajo v svoji restavraciji, vendar ga boste našli še marsikje drugod.

Od leta 2007, ko je Borut Kocjančič v hiši **Zanut** prevzel vajeti od svojega očeta, gre do stvari le še navzgor. Posedstvo se nahaja v Neblem ob meji z Italijo. Njihov polnokrvni in krepki merlot Brjač sodi med najboljša vina iz te sorte pri nas. Čeprav vino Augustus ne dosega ravno vrhov Brjača, pa dokazuje, da ob dobrih letinah in na pravih legah cabernet sauvignon v Brdih pokaže precej več, kot bi mogoče pričakovali.

Seznam ostalih pomembnih pridelovalcev: Aleksander, Atimo (projekt Filipa Koletnika, ki prideluje markantna »oranžna« vina, vsako leto zgolj kakšnih 800 magnumov in vsakič iz drugega vinograda in iz drugih sort), Belica (tudi zelo znana in dobra turistična kmetija), Benedetič, Brandulin, Constantini, Emeran Reya, Čarga, Dobuje, Mavrič, Moro, Peršolja, Pulec, Reia, Ronk, Simčič Karol&Igor&Marijan (največji zasebnik v Brdih), Štekar, Šibau in Valter Sirk.



Odlična peneča vina iz hiše Medot so pogosto prisotna v jadralski srenji.

Chardonnay se odlično znajde v vseh slovenskih vinorodnih okoliših. Odličnim primerkom iz hiše Piro nikoli ne manjka telesa.

Polnokrvni in razkošni merlot Brjač je dokaz, da se ta sorta v Brdih počuti kot doma.



VINORODNI OKOLIŠ
VIPAVSKA DOLINA



VINORODNI OKOLIŠ VIPAVSKA DOLINA



Površina vinogradov	2265 ha
Število vinogradnikov	1846
Število pridelovalcev vina	297
Povprečne letne padavine	1400-1500 mm
Podnebje	celinsko s sredozemskim vplivom
Najpomembnejše sorte	merlot, sauvignon, istrska malvazija, rebula
Pomembni pridelovalci	Batič, Burja, Guerila, Mlečnik, Tilia, Sutor, Vipava 1894
Seznam priporočenih belih sort	rebula, istrska malvazija, laški rizling, sauvignon, pinela, zelen, beli pinot, sivi pinot, chardonnay
Seznam dovoljenih belih sort	sauvignonasse, rumeni muškat, pikolit, vitovska grganja, prosecco, glera, klarnica, pergolin, poljšakica
Seznam priporočenih rdečih sort	merlot, barbera, cabernet sauvignon
Seznam dovoljenih rdečih sort	modri pinot, cabernet franc, refošk, syrah

Uvod

Vipavska dolina (tudi Vipava) je največji okoliš vinorodne dežele Primorske in drugi največji v Sloveniji. Dolina je rodovitna in je že stoletja znana po pridelavi vina in sadja, še posebej breskev, marelic in češenj. Ime je dobila po reki Vipavi, ki se vije skozi to rodovitno dolino, katere oblika spominja na nekoliko prelomljeno črko »L«. Največje mesto v dolini je Nova Gorica, slovenski Las Vegas, ki leži ob mestu Gorica na meji z Italijo. Beseda gorica (tudi gorca) pomeni majhen hrib, v stari cerkveni slovanščini pa tudi vinograd. Nekoliko bolj v notranjosti leži drugo največje mesto – Ajdovščina, kjer je sedež Fructala, najbolj znanega predelovalca sadja v Sloveniji. V slikovitem mestu Vipava stoji najstarejša kleti v dolini – Vipava 1894. Središče mesta krasi obnovljen baročni dvorec Lanthieri, kjer ima sedež Visoka šola za vinogradništvo in vinarstvo, na glavnem trgu pa je kar nekaj barov s pestrim izborom vin. Vipava je morda majhna, a odtis vina je čutiti na vsakem koraku. Na Vipavskem ima skoraj vsaka vas enega ali več pomembnih vinarjev in spoštovanja vredno tradicijo pridelave vina. Nekatere izmed zanimivih vinskih vasi so Branik, Bilje, Dornberk, Erzelj, Orehovica, Planina, Podnanos, Podraga, Sv. Martin, Slap, Šempas in mnoge druge.

Lega okoliša in njegove geografske značilnosti

Vipavska dolina je ozka dolina na zahodu Slovenije, umeščena med Furlansko nižino ter osrednjo Slovenijo. Razprostira se med Trnovskim gozdom na severu ter Kraško planoto na jugu. Na vzhodu se dviga v mogočno kraško planoto Nanos, na zahod pa je odprta proti Furlanski nižini in Jadranskemu morju. Je križišče, kjer se srečajo Sredozemlje, Kras in Alpe. V smeri vzhod-zahod je dolga okrog 40 km, na najširšem delu v smeri sever-jug pa meri 10 km. Po velikosti se ne razlikuje prav veliko od svetovno znane vinske doline Napa v Kaliforniji. Sredozemski vpliv, ki prihaja od zahoda, sega dokaj globoko v notranjost doline in omogoča, da tu uspevajo sredozemske rastline, kot so smokve, kaki, lovor in oleandri.

Nadmorska višina je na zahodnem delu, kjer je dolina najširša, okrog 60 metrov, ko potujemo proti Nanosu, pa se teren počasi dviga, dolina pa vse bolj oži. Razdeljena je na Zgornjo Vipavsko dolino, ki leži na vzhodnem delu, in Spodnjo Vipavsko dolino na zahodnem delu, kjer je sredozemski vpliv precej večji. Meja med obema deloma je reka Hubelj, ki teče skozi mesto Ajdovščina. V času Avstro-Ogrske je po njej potekala meja med Kranjsko in Goriško deželo. Posledice te meje so vidne še danes, še posebej pri sortnem izboru. Pri Ajdovščini se dolina obrne proti Nanosu v smer jug-jugovzhod. Zadnja vas, ki je še primerna za vinogradništvo, so Lozice, od tam naprej pa postane pokrajina prehladna. Po dolini teče še reka Branica, ki je nekoliko južneje od svoje sestre Vipave ustvarila vzporedno dolino.

Podnebje in tla

Vipavska dolina je območje, kjer se mešajo sredozemski in celinski podnebni vplivi, kar povzroča dokaj pogoste močne vetrove in občasne močne nalive. Zime so mile, poletja pa vroča in večinoma suha. Pravijo, da se v dolini čuti Jadran, čeprav ga iz same doline ni mogoče videti. Spomladanske pozebe in občasna toča sicer lahko povzročijo škodo, večjo bojazen pa predstavljajo suše. Od izliva reke Vipave na zahodu v smeri proti Ajdovščini povprečne temperature padajo, povprečne padavine pa naraščajo. Povprečna letna temperatura v Biljah znaša 13 °C, v kraju Lože v vzhodnem delu doline pa vsega 11 °C. Vipavska dolina je znana po močni burji. Približno desetkrat letno doseže hitrost 120 km/h, največji sunki pa tudi 200 km/h in več. Kadar zableše v dolini svoj ples, povzroča zapore cest za tovornjake s priklopniki. Obenem suši tudi tla in lomi mladice. Letna količina padavin je s 1500 mm med najvišjimi v slovenskih vinorodnih okoliših, v določenih letih pa lahko doseže celo 2400 mm (Zalošče v letu 2014).

Lapor s primesmi
železovega oksida

Tradicionalna
obokana klet
v Vipavski dolini





Mlad vinograd, Samo Premrn, Pasji rep

Ti podatki na prvi pogled ne napovedujejo ravno idealnih pogojev za vzgojo vinske trte. Zanimivo je, da je tukaj padavin približno 2,5-krat več kot v Londonu, istočasno pa Vipavska dolina prejme trikrat več sončnih ur kot London. Močni nalivi prispevajo med 600 in 700 mm padavin, preostalih 900 mm padavin pa se razporedi preko celega leta in so do vinogradov veliko bolj prijazne.

Vipavska dolina je do terciarja ležala na dnu Panonskega morja. Matično podlago zato večinoma tvori apnenec. Do nadmorske višine 400 m je prst sestavljena iz eocenskega fliša. Ta je skladovnica zrnatih usedlin, sestavljena iz plasti peska, peščenjaka, laporja, ilovice in tudi apnenca. Na večjih nadmorskih višinah se je zaradi erozije in preperevanja na površini pojavila apnenčasta matična podlaga.

Vinograde Vipavske doline lahko glede na lokacijo razdelimo takole:

- vinogradi na severnem robu doline ob vznožju Trnovskega gozda. Lege so večinoma južne in ležijo na nadmorski višini med 200 in 380 metri. Še posebno v okolici Vrhpolja in Šempasa so tla večinoma apnenčasta z zaplatami laporja. Suša tukajšnje vinograde prizadene redko, saj je Trnovski gozd prva prepreka, kjer se zbirajo deževni oblaki;
- zelo rodovitna aluvialna tla na dnu dolin reke Vipave in reke Branice, ki dajejo grozdje samo za pridelavo enostavnejših vin;
- griči, ki ležijo po sredini doline. Za razliko od vinogradov na severnem robu ležijo nižje, zato erozija tam ni tako problematična. Tla so večinoma flišnata s sloji laporja, peščenjaka in ilovice;
- vinogradi na južnem robu doline blizu meje s Kraško planoto. Tukaj so tla večinoma flišnata ali apnenčasta.

Vinogradništvo v Vipavski dolini je zahtevna disciplina, saj letnega vzorca deževnih in sušnih obdobij ni mogoče predvideti. Vinogradnik mora biti tako vedno pripravljen in z opravi, kot so vršičkanje, zelena trgategv, škropljenje, uravnavanje bujnosti ... sproti odgovarjati na različne vremenske okoliščine. Podobne izzive imajo vinogradniki v praktično vseh vinorodnih okoliših, priznati pa moramo, da je Vipavska dolina v tem smislu verjetno eden najbolj zahtevnih. Lahko bi rekli, da je potrebno tod vinogradnikom vložiti veliko več truda kot v marsikaterem primerljivem vinorodnem okolišu v novem svetu.

Iz zgodovine

Zgodovina Vipavske doline je močno povezana z zgodovino njenih vin. Po vsej verjetnosti so se z vinogradništvom v teh krajih ukvarjali že Kelti in ime Vipava naj bi izviralo prav iz keltskih besed *wip* (dolina) in *ach* (skala, kamen). V rimskih časih je skozi Vipavsko dolino potekala pomembna pot, ki je Oglej povezovala z mesti Emona (Ljubljana), Poetovio (Ptuj) in Sirminum (Sremska Mitrovica).

Do razmaha vinogradništva je prišlo v začetku 2. tisočletja, ko je ozemlje pripadalo oglejskemu patriarhatu. Patriarhi so skozi čas obvladovali precejšen del ozemlja današnje Slovenije in imeli v razvoju slovenske zgodovine pomembno mesto. Pozneje so lokalno življenje v veliki meri oblikovale plemiške družine Herberstein, Thurn in Lanthieri, ki so v Vipavi in njeni okolici posedovale zemljišča. Lanthieri so tako na zelo znanem hribčku s čudovitim razgledom zgradili dvorec Zemono, v katerem danes domuje gostilna Pri Lojzetu, ena najboljših v Sloveniji.

Iz obdobja srednjega veka ni ohranjenih veliko dokumentov o vinogradništvu, kljub temu pa urbarji in zemljiške knjige opisujejo veliko pomembnost vinogradništva. V tem času se pojavita dve središči: Gorica in Vipava. Gorica ima grozdje celo v svojem grbu. Med pisnimi dokumenti si omembo zasluži Otokarjeva rimana kronika, ki je nastala na prelomu 14. stoletja in opisuje 17 vrst vina, ki so ga kmalu po



letu 1280 zasegli Benečanom. Med njimi se omenja vipavec (*Wein von Wippach*), pinela, rebula (rainval) in malvazija. Popotnik in pisatelj Paolo Santonino (1440–1507) v svojih zapisih omenja, da je imel pri-ložnost piti rebulo, odlično vino z Goriške.

Novi vek

Urbar goriške grofije iz leta 1499 omenja zelen iz Pasjega repa. V dokumentu iz leta 1582, prvem, ki opisuje živahno trgovino z vinom v Ljubljani, so bila kot najpomembnejša omenjena prav vina z Vipav-skega in s Krasa. V *Slavi vojvodine Kranjske* (1689) Janez Vajkard Valvasor opisuje, da na Krasu rase več grozdja kot žita, da pridelujejo tako bela kot rdeča vina, ki jih prodajajo tudi na tuje. Prav posebej omenja belo vino iz Vipavske doline: »*Tu je doma vino vipavec ali kindermacher, kakor mu radi pravijo.*« Hudomušno tudi doda, da »*če se nezmerno ali na merice pije, napravi čisto iz mož otroke, celo iz modrijanov norce.*« Kot posebno primerne za pridelavo dobrih vin Valvasor našteje naslednje lege in vasi: Pasji rep pri Ore-hovici, Breg pri Podnanosu, Sirk in Otošče, Vrhé, Vrhpolje, Podraga, Bric, Slap in Lože. S primorskimi vini so trgovali tudi v avstrijskih deželah in na Bavarskem.

Leta 1765 je bila ustanovljena Goriška kmetijska družba. Ena od njenih nalog, ki so ji sicer zaradi favori-ziranja poljedelstva in živinoreje posvečali manj časa, je bila tudi širjenje vinogradniških idej.

Devetnajsto stoletje je bilo za vinogradništvo ugodno, saj so se še posebno v njegovi drugi polovici površine vinogradov povečale. Leta 1836 je bilo v Vipavski dolini registriranih 3596 hektarov vinogradov (danes 2200 ha). Letniki 1834, 1868 in 1890 so bili po količini in kakovosti še posebej bogati.

Pomemben mejnik za vinogradništvo in vinarstvo Vipavske doline in Slovenije nasploh predstavlja knjiga *Vinoreja sa Slovenze*. Leta 1844 jo je izdal župnik Matija Vertovec. V knjigi vinogradnikom in vinarjem svetuje, kako naj izboljšajo svoje postopke, obenem pa jih s praktičnimi primeri opogumlja, da to dejansko tudi storijo. Sviri pred previsokimi pridelki, priporoča sajenje v vrste in odstranjevanje odve-čnih listov, da bo grozdje soncu bolj izpostavljeno. Poleg tega odsvetuje sajenje na ravninah, saj to lahko povzroči preveliko ponudbo in posledično krizo na trgu. Kmetje ga kljub dobrim nasvetom niso dovolj upoštevali, zato je bilo vinogradništvo in vinarstvo na Vipavskem še do pred nekaj desetletji zelo ele-mentarno. Vertovec v svoji knjigi tudi opiše, kako naj bo sestavljena zvrst vipavec, in sicer iz rebule, malvazije, laškega rizlinga, pinele, klarnice in zelena.

Leta 1869 so v Gorici ustanovili Deželno kmetijsko šolo, kjer so poučevali vinogradništvo, vinarstvo in kletarstvo v slovenskem jeziku. Leta 1873 je sledila ustanovitev vinarske in sadjarske šole na Slapu pri Vipavi, a so jo kmalu preselili v Grm pri Novem mestu. Ta šola je bila ustanovljena v istem času kot sve-tovno znani vinogradniški raziskovalni inštitut v Geisenheimu in le dobrih 10 let zatem, ko je leta 1860 v avstrijskem mestu Klosterneuburg svoja vrata odprla prva vinogradniška šola na svetu.

V avstrijskem cesarstvu so leta 1848 v času pomladi narodov izglasovali kmetijsko odvezo. To je pomenilo, da je fevdalna zemlja prešla v roke kmetov. Sprva je kazalo, da je to dobra novica, a mnogi kmetje so kmalu propadli, saj niso imeli dovolj znanja za kmetovanje in upravljanje posestva. Na Vipavskem so kmetje prejeli v posest zelo majhne parcele, zato ne čudi, da se je tukaj zelo razvilo zadružništvo. V letih med 1894 in 1907 je bilo ustanovljenih preko 20 zadrug. Prva, ustanovljena leta 1894, je preživela obe svetovni vojni, italijansko okupacijo, režim bivše Jugoslavije, človeška neumnost in pohlep pa bi jo pred kratkim skoraj pokopala. Klet **Vipava 1894**, ki je bila del omenjene zadruge, je bila leta 2015 prodana špekulativnim zasebnim lastnikom iz tujine in je v času nastajanja te knjige (2017) preživljala najtežje čase. Pred kratkim jo je odkupilo avstrijsko podjetje, v okviru katerega deluje tudi

Sneg v Vipavski
dolini ni prav
pogost pojav

Radivoj Lisjak,
arhivska klet





Sod

znan vinar Hannes Sabathi z Južne Štajerske. Glede na prve korake, ki jih dela novi lastnik, se kleti obeta svetlejša prihodnost.

Trtna uš se je vipavskih vinogradov lotila med letoma 1888 in 1890. V dolini je povzročila skoraj popoln kolaps vinogradništva. Po trtni uši so prenovljene nasade posadili v vrste, kot je to predlagal že Vertovec. Verjetno je to prvi primer v zgodovini, ko so vinogradniki zares sprejeli nasvet strokovnjaka. Podobno kot v ostalih vinorodnih deželah, vinogradi po napadu trtne uši na Vipavskem nikoli več niso dosegli površin, ki so jih pokrivali pred tem. Opuščeni so bili mnogi vinogradi, še posebno tisti na višjih legah. Leta 1903 je bila zgrajena prva vinska klet v Vipavski dolini. Zanimivo je v ohranjenih dokumentih prebrati argumente, ki so bili ob najemu posojila podani banki. V enem izmed njih je bilo navedeno, da želijo zamenjati način pridelave vin in kletarjenja, ki se trenutno izvaja v Vipavski dolini. Namesto po t. i. španskem načinu, ki zagovarja dolge maceracije belih in rdečih vin, so se želeli zgledovati bolj po francoskem, ki zagovarja krajše. Slednje je predlagal že Vertovec. Vinska družba, ki je lastniško nasledila zadrugo, je morala v letih od 1905 do 1913 očitno zelo dobro poslovati, saj so svoje pisarne odprli na Dunaju, v Gradcu, Bratislavi in Karlovih Varih. Vendar časi niso bili vedno rožnati. Družba je morala med 1. svetovno vojno posoditi dobršen del svojega denarja Avstro-Ogrski državi. Nazaj ga ni prejela nikoli, saj so po končani vojni pristala na ozemlju Italije. Vipavska dolina je bila pod italijansko okupacijo do leta 1943. To so bili tudi za vinogradništvo in vinarstvo težki časi. Fašistični režim je favoriziral italijanska vina in jih v dolino celo uvažal, saj je bil pritisk italijanizacije na vseh področjih zelo močan. Poleg tega so bili v upravnih odborih družbe večinoma Italijani. Nekateri menijo, da so bile te ovire za razvoj vinogradništva še večje kot tiste, ki so jih s spodbujanjem visokih donosov postavili v bivši Jugoslaviji.

Šestdeseta leta prejšnjega stoletja so bila obdobje prenov vinogradov. Zaradi uporabe mehanizacije so se povečale razdalje med vrstami, pojavile so se tudi terase. Število trsov na hektar se je zmanjšalo, pridelki na trto pa so postali večji. V zadnjem desetletju je trend nekaterih vinarjev povečevanje gostote posajenih trt do 10.000 trt na hektar, kar je ponovno vračanje k tradicionalnemu oz. burgundskemu načinu, kot ga nekateri imenujejo. Vse do 1. svetovne vojne so bile trte na Vipavskem in Goriškem povečini sajene na ravninah (plante) skupaj z ostalimi kulturami. Za oporo so se uporabljala drevesa, najpogostejše javor.

Razvoj sortnega nabora na Vipavskem skozi čas

Leta 1844 je Vertovec v svoji knjigi *Vinoreja* naštel vinske sorte, ki so v tistem času uspevale v Vipavski dolini, in ustvaril pomemben testament časa. Naštel je 35 belih in 12 rdečih sort, zraven pa pripomnil, da jih je »mnogo preveč«. Kot v mnogih drugih vinogradniških regijah je tudi v Vipavski dolini trtna uš pošteno zredčila sortni izbor in paradoksalno uslišala Vertovčeva priporočila. Izmed vseh 47 sort, ki jih je takrat popisal, se danes v komercialne namene uporabljajo le še rebula, istrska malvazija, pinela, zelen, refošk, vitovska grganja in klarnica. V knjigi je med rdečimi sortami naštel refošk, pokalco, modri pinot, marzemino, gnjet in modro frankinjo. Čeprav so bile v manjšini, so do množičnega prihoda mednarodnih rdečih sort v sredini 20. stoletja igrale zelo pomembno vlogo. Leta 1926 je Bohuslav Skalicky v časopisu *Kmetovalec* dolenjskim vinarjem svetoval, naj sadijo modro frankinjo, ki naj bi nabrala 18 odstotkov in več sladkorja, na Vipavskem pa dajala »buteljska vina«.

Leta 1969 je dr. Dušan Terčelj takole dokumentiral sortni sestav starih vinogradov v Vipavski dolini (*Vipavska dolina se je takrat delila na tri podokoliše*):

- Spodnja Vipavska dolina: rebula (40 %), klarnica (40 %), istrska malvazija (15 %), ostalo: (5 %).

- Srednja Vipavska dolina: rebula (40 %), poljšakica (30 %), istrska malvazija (10 %), ostalo (20 %): klar-nica, pergolin, remka, glera.
- Zgornja Vipavska dolina: dolina: rebula (60 %), laški rizling (10 %), istrska malvazija (10 %), ostalo (20 %): zelen, istrska malvazija, poljšakica, zelenika, remka itd.

Iz zgornjega popisa je razvidno, da je bila po vsej dolini rebula daleč najbolj razširjena sorta. V Zgornji Vipavski dolini, ki je nekoč spadala pod deželo Kranjsko, so sortni izbor začinile avstrijske sorte, kot so laški rizling, renski rizling, rizvanec, in lokalna zelen ter pinela, medtem ko je v toplejši Spodnji Vipavski dolini pomembno vlogo igrala istrska malvazija.

Prvi uradni trsni izbor je Vipavska dolina dobila leta 1953. Mednarodne sorte sauvignon, chardonnay, merlot in cabernet sauvignon so takrat že korakale v dolino. Zgornje številke tako ne predstavljajo deležev iz leta 1969, temveč le dobro sliko sortnega nabora iz začetka 20. stoletja. Danes mednarodne sorte na Vipavskem predstavljajo več kot polovico vseh trsov. V 70. in zgodnjih 80. letih prejšnjega stoletja se je trend obrnil precej v prid rdečim sortam. S takratnih 15 % so svoje površine povečale na današnjo tretjino, od vseh pa je najbolj pridobil merlot.

V knjigi Andreje Škvarč, Darje Marc in Davorja Mrzliča z naslovom *Stare primorske sorte vinske trte*, ki je izšla leta 2015, so avtorji opisali 44 belih in 8 rdečih zelo redkih sort Primorske. Vse rastejo v posebnih raziskovalnih vinogradih v Novi Gorici, Dobrovem, Kromberku in Kopru, ki imajo vlogo nekakšne Noetove barke, saj so te sorte skoraj izumrle. Kaj bi recimo porekli na imena, kot so beli refošk, beli teran, danijela, dišečka, kanarjola, planinka ...?

V poznih sedemdesetih se v dolini pojavijo prvi zasebni vinarji, ki začnejo svoja vina stekleničiti, prvi od teh pa je bil Radivoj Lisjak, in sicer leta 1978. Danes vina stekleniči od 50 do 60 zasebnih vinarjev.

Kaj tod pridelujejo

V tej dolini se za vsakega kaj najde – od belih in rdečih vin pa do roséjev. Čeprav Vipavska dolina ni velika ne z vidika skupne površine, ki jo zavzema, ne z vidika površine posajenih vinogradov, nudi kljub temu celo paleto sort in slogov. Poleg tega so se tukaj z Batičem in Mlečnikom v začetku 90. let prejšnjega stoletja začeli prvi resni koraki v smeri ekološke in trajnostne pridelave.

Merlot je v Vipavski dolini številka ena. Več kot polovica slovenskega pridelka merlota dozori tukaj, zato ne čudi, da bomo nekaj najboljših merlotov ali zvrsti, ki so osnovane na tej sorti, našli prav v Vipavski dolini. Še posebej dobro uspeva v precej toplejši Spodnji Vipavski dolini, nekaj odličnih primerkov pa najdemo tudi v zgornjem delu. Merlota res ne primanjkuje, zato ga kar precej pridelajo tudi kot enostavno vino, tako sortno kot tudi v zvrsteh.

Če bi moral naštet dve območji Slovenije, kjer **sauvignon** pokaže največ, bi poleg Štajerske brez pomisleka izbral tudi Vipavsko, in sicer še posebej njen zgornji del, kjer je podnebje celinsko. Tam pogosto naletimo na mladostne in živahne primerke z lepimi aromatičnimi profili. Nekaj pa je tudi izvrstnih, v lesu zorjenih sauvignonov, kot je na primer iz kleti Sutor. Še ena mednarodna sorta, ki se, kot vse kaže, tu odlično znajde, je **chardonnay**. Najboljši primerki se lahko kosajo s precej dražjimi iz veliko bolj slavnih regij. Za pionirja v barikah zorjenega chardonnayja velja vinska hiša Sutor, dolina pa premore še veliko drugih dobrih primerkov, med katerimi velja posebej izpostaviti Batičevega in Mlečnikovega. Marsikoga preseneti, da lahko zaradi višjih kislin, aromatične cvetice, svežine in zmernih alkoholnih stopenj vipavskim belim vinom zlahka prisodimo štajersko poreklo. Tako se je že pri-





Snežni metej

merilo, da so kakšnega od vipavskih vinarjev nekateri ozkogledi vinoljubi že obdolžili, da prideluje štajerska vina.

Je že res, da merlot, sauvignon in chardonnay še vedno predstavljajo glavnino tukaj pridelanega vina, a v zadnjem času se vinarji vedno bolj ponašajo z lokalnimi sortami.

Rebula, nekoč najpomembnejša sorta okoliša je sicer še vedno prisotna in celo pridobiva na pomenu, vendar ob omembi te sorte prej pomislimo na Brda. Mlečnik, Batič in Guerila pridelujejo zelo resne primerke več dni macerirane rebule. Podobno zgodbo ima **istrska malvazija**. Posajene je veliko, a sortnih malvazij ne najdemo prav dosti. Vso slavo tako žanje Istra, čeprav se vipavske malvazije po kakovosti zlahka merijo z istrskimi ali jih celo prekašajo. Prav tako je zanimivo in lepo opazovati, da sorta v tem prostoru ponovno pridobiva na veljavi. Preverite tiste iz kleti Guerila, Sutor ali Batič.

Zelèn in pinela sta sorti, ki pri nas raseta zgolj v Vipavski dolini. Zelen je avtohtona sorta in specialiteta zgornjega dela doline, čeprav jo najdemo tudi nižje. Glede na to, da sta trenutno zelo razvpiti, nekoliko začudi, da predstavljata zgolj 6 % vseh belih sort v dolini. Sta srce in duša Vipavske doline in praktično vsak vinar s ponosom goji vsaj eno od njiju.

Ob vseh naštetih sortah je seveda logično, da v dolini pridelujejo **bele zvrsti**. Te so lahko enostavne, vrhunske ali pa nekje na vmesni kakovostni lestvici. Praktično vsak pomemben pridelovalec ima v portfelju visokokakovostno belo zvrst. Vertovec je v svoji knjigi sicer svetoval, naj za vipavca uporabijo lokalne bele sorte, a tega recepta se držijo le nekateri (med bolj znanimi Batič, Burja in Guerila). Slednje še zdaleč ni kritika, ampak zgolj dejstvo. Najpogostejše je hrbtenica zvrsti chardonnay, ki ga podprejo pinela, zelen in istrska malvazija (npr. Planta vinarja Štoklja). Če dodamo še avtohtono klarnico in vitovsko grganjo, dobimo skoraj celotno sliko belih vin doline.

Na Vipavskem je s sorto **cabernet sauvignon** posajenih kar nekaj vinogradov, vendar nobeno izmed pridelanih vin posebej ne izstopa, saj je podnebje tukaj enostavno prehladno. Kljub temu dejstvu je pri Slovencih zelo priljubljen.

Kadar ga donegujejo prave roke, daje mnogo boljša vina **modri pinot**. Iz te sorte se v Vipavski dolini rodijo čudoviti, elegantni in dolgoživi primerki, še posebej pod blagovnimi znamkama Tilia in Burja, v zadnjem času pa navdušuje tudi modri pinot iz kleti Pasji rep.

Še ena posebnost doline je **barbera**, ki je v Sloveniji ne bomo našli nikjer drugje. Še na prelomu stoletja so bila vina iz te sorte na meji pitnosti, rezka in groba, danes pa lahko najdemo že kar nekaj spodobnih sortnih primerkov.

Ti kraji so kot nalašč tudi za pridelavo vin rosé. Na voljo je kar nekaj rdečih sort, podnebje pa je dovolj hladno, da temu slogu zagotavlja živahnost in svežino, ki sta zanj ključnega pomena. Batič doneguje slajšega, ki je med dvema najbolj znanima v Sloveniji. Med najboljšimi so še roséji Guerile, Piane in Štoklja, Lisjakov pa je lahko razumljiv in za svojo ceno ponuja odlično kakovost.

Kdo je kdo

Ivan **Batič** in njegov sin Miha iz Šempasa v Spodnji Vipavski dolini sta zagovornika biodinamičnega vinogradništva. Fermentacijo, pri čemer temperature ne nadzorujejo, opravijo avtohtone kvasovke, opravila v kleti pa sledijo luninim ciklom.

Polsuhi rosé, pridelan iz sorte cabernet sauvignon je morda njihovo najbolj znano vino, vendar vam bodo precej boljšo sliko o njihovem načinu razmišljanja v kleti dala bela sortna vina iz pinele, rebule, chardonnayja ali sivega pinota, ki so bila več dni na tropu. Zaria je zvrst sedmih belih sort iz istega vino-



grada (ang. *field blend*), ki so potrgane skupaj in nato macerirane 30 dni. Na vrhu piramide stojita Angel belo, zvrst lokalnih sort in chardonnayja, ter Angel rdeče, ki je bordojska zvrst. Ivan in Miha sta neutrudna raziskovalca, ki se hočeta dokopati do najglobljih skrivnosti narave, obenem pa se zavedata, da bo pot neskončna. Rezultati njune filozofije in dela so običajno odlični.

Primož Lavrenčič je svojo pot začel v hiši Sutor, nato pa je leta 2010 v Podnanosu ustanovil lastno vinsko hišo **Burja** in napolnil svoj prvi letnik. Lavrenčič je velik zagovornik lokalnih sort, kot so zelen, rebula, laški rizling, istrska malvazija, refošk, modra frankinja in pokalca, saj meni, da lahko najboljše izrazijo *terroir* Vipavske. Izjema mora biti in v njegovem primeru je to strast do modrega pinota. Le redkokdo pri nas tako temeljito »izpraša« vinograd in njegovo prst, kot to naredi Lavrenčič, ki obenem prakticira še biodinamiko. V hiši Burja pridelujejo vsega šest vin. Poklon staremu *vipavcu*, ki ga je sredi 19. stoletja predlagal Vertovec, je Burja bela. Zvrst laškega rizlinga, zelena, istrske malvazije in rebule je eno najbolj prepoznavnih vin Slovenije. Podobna zgodba je Reddo, ki ga sestavljajo tri pikantne sorte: refošk, modra frankinja in pokalca. Lavrenčič meni, da je bila v Vipavski dolini pred trtno ušjo ta zvrst tradicionalna. Njegov zelen je vedno odličen, prav tako pa leto za letom impresionira tudi modri pinot. Vrhunski vini z oznako vinograda Bela burja Stranice in Modri pinot Žorž sta zadnja prispevka v njegovi izjemni zbirki. Klet **Guerila** Zmaga Petriča domuje na Planini pri Ajdovščini. V njej sledijo ekološkim standardom, od leta 2014 pa imajo tudi certifikat biodinamične pridelave. Okusni zelen, pinela in istrska malvazija so iz leta v leto referenčni primerki teh avtohtonih sort in če si zaželite dobrega roséja, potem je Guerila zanesljiva izbira. Rebula je zelo samosvoja, a odlična. Roma in Cuba sta strukturirani vini, ki potrebujejo še nekaj dodelav. Iz štirih lokalnih sort s pomočjo podaljšane maceracije pridelujejo še nefiltrirano belo zvrst Retro, ki je svojevrsten izraz Vipavske doline. Vina iz kleti Guerila so bila dobra od vsega začetka

Pri Batičevih se način pridelave vin občasno zdi na meji anarhije, a rezultati so vedno odlični.

Burja bela, ki je zvrst starih vipavskih sort, je vrhunska demonstracija značaja Vipavske doline.

Zelén iz biodinamično pridelanega grozdja je v izvedbi posestva Guerila prvovrstna referenca vina iz te avtohtone vipavske sorte.



Vinifikacija
modrega pinota
Istrska malvazija





Zmago Petrič, Guerila

njenega nastanka leta 2004, a kakovostni premik v zadnjih letih je res izjemen – njihova vina so pristna in avtentična.

Hiša **Krapež** je znana po merlotu, belem in rdečem Laporju, pa tudi po pineli. Vina so pridelana v tradicionalnem slogu, od vseh vin pa zna biti še največje presenečenje zelen.

Med primorskimi vinarji je Lisjak dokaj pogost priimek. **Radivoj Lisjak** iz Zalošč je eden od pionirjev zasebnega vinogradništva v Sloveniji. Podobno kot Tomaž Domicelj na glasbeni sceni, tudi Radivoj ni bil nikoli prvi na lestvici, a je od 70. let dalje vedno prisoten, čeprav nekoliko v ozadju. Njegova prijetna sveža sortna vina vas bodo težko pustila hladne.

Hiša **Lisjak** je družinski poligon mladih bratov Tomaža in zelo načitanega ter svetovljanskega Klemna. Slog hiše so sodobna in sveža vina sauvignon, rosé ter merlot, ki vedno ponujajo odlično kakovost za dobro ceno.

Energični Bogdan **Makovec** iz hiše Mansus, ki se nahaja v vasi Brje, si je svoje mesto na vinski sceni priboril z avtohtono klarnico. Prideluje jo v različnih slogih, suho, sladko, zorjeno v akacijevih sodih ... Njemu gre pripisati velike zasluge za to, da je skoraj pozabljeno sorto ponovno postavil na slovenski vinski zemljevid. Kmetija **Mlečnik** se nahaja na zahodnem robu doline, v Bukovici. Mlečnik je morda res eden najvišjih vinarjev na svetu, a še bolj pomembno je, da je bil eden prvih vinarjev pri nas, ki se je lotil ekološke pridelave. Na 9 ha vinogradov pridelava vsega 12.000 steklenic, saj je prepričan, da vzgoja z nizkimi donosi trti omogoča večjo odpornost. S svojimi pogledi je, vsaj na začetku, na Mlečnika močno vplival Joško Gravner, zamejski Slovenec iz okoliša Collio. Mlečnikovi so vneti pristaši ekološko naravnane in vzdržnega kmetovanja, ki je postal njihov življenjski slog. Njihove trte so posajene zelo na gosto, pridelki so majhni, na njih pa uporabljajo le naravne pripravke. V kleti so bela vina izpostavljena kratki maceraciji, vrenje poteka brez kontrole temperature, med zorenjem in pred stekleničenjem pa jih ne filtrirajo. Pridelujejo rebulo, sauvignonasse, chardonnay, merlot in belo zvrst Ana, ki je predstavnica »oranžnih« vin. Vina so karakterna in med vinoljubi zelo cenjena.

Začetki vinske kleti **Pasji rep** segajo v sredino osemdesetih let prejšnjega stoletja. Njeni vinogradi uspevajo na legendarni legi z istim imenom, ki leži blizu vasi Orehovica in jo je omenjal že Valvasor. Lahko bi rekli, da je bil Franc Premrn eden tistih, ki je rešil zelen pred pogubo in ga ponovno postavil pod žaromete, kamor tudi sodi. Kakovost njihovih vin se je v zadnjih letih, ko je žezlo prevzel sin Samo, vidno dvignila. V hiši sedaj pridelujejo zelo natančen zelen, malvazijo in odličen modri pinot. Zvrsti Jebatschin beli (malvazija, rebula, zelen) in Jebatschin rdeči (merlot, cabernet franc), ki sta dobili ime po bivši lastnici vinograda, sta zelo prepričljivi.

Piana je dokaj mlada vinska hiša, kjer Barbi V. Močivnik in njen oče Ljubo Vrčon pridelujeta odlična in natančna vina sauvignon, malvazijo (istrsko), rosé in merlot. Najdemo jih lahko na vinskih kartah nekaterih vrhunskih restavracij, za svojo ceno pa ponujajo odlično kakovost.

Santei je prav tako ena manjših klet, ki jo najdemo v dolini reke Branice. Leta 2007 sta jo ustanovila Matej in Sandra Bizjak, bivša poslovneža, ki sta pred tem živela povsem drugačno življenje. V iskanju perfekcije sta se odločila za lokalne sorte, kot so istrska malvazija, rebula, zelen in pinela, ki jih dopolnjuje železni repertoar s sortami sauvignon, chardonnay in merlot. Vina so pridelana v dveh linijah. Blagovna znamka, ki jo je v bodoče vsekakor vredno spremljati.

Hiša **Sutor**, ki jo vodi Mitja Lavrenčič, je svoje prve steklenice napolnila leta 1991. Sutor v latinščini pomeni čevljar, izbira imena pa je *homage* obrti, ki se je nekoč opravljala na njihovem posestvu. Kmalu po njenem rojstvu je hiša postala ena najbolj znanih v Vipavski dolini pa tudi v Sloveniji. Bili so prvi, ki



so na trgu predstavili zelo barikiran chardonnay in publika je ponorela. Danes je njihov chardonnay povsem druga zgodba – bolj eleganten in polnejšega okusa. V hiši poleg chardonnayja pridelujejo še malvazijo (istrsko), sauvignon, belo zvrst Sutor White ter rdečo zvrst (95 % merlot) pod imenom Sutor Red. Vsa vina preživijo dalj časa v lesenih sodih, so kompleksna, zelo visoke kakovosti in odlično odražajo tako sorto kot poreklo – so vina z značajem.

Franc Vodopivec iz hiše **Slavček** je še eden od vinarjev iz te doline, ki se je zavezal pridelavi vin iz ekološkega grozdja in s čim manj posegi. Bela vina so običajno jantarnih barv, krepka in nefiltrirana, rdeča pa krepka in robustna. Prideluje še tri peneča vina, ki so zelo specifična.

Štokelj spada sicer med manjše vinarje, a njegova pinela in rosé sta nenehno med najboljšimi pri nas. Poleg teh v svoji kleti skriva še dobro varovano skrivnost – belo Planto, ki je odlična zvrst rebule in chardonnayja. V tej kleti imate gotovo kaj okušati.

Svoje družinsko posestvo, ki ga je ustanovil leta 1992, je Matjaž Lemut poimenoval **Tilia**, kar po latinsko pomeni lipa. Ime kleti dopolnjuje slogan »hiša pinotov«. Nase je opozoril s super mladimi, svežimi in aromatičnimi sauvignoni, ki jih je dal na trg že v novembru. To prakso je uspešno ohranil do danes, le da je vlogo mladega zapeljivca prevzel sivi pinot. A sorta, s katero je prepričal tudi Jancis Robinson, je definitivno modri pinot. In prav zaradi nje je hiša Tilia danes tudi najbolj znana in zelo spoštovana. Modri pinot pridelujejo v treh različnih linijah. Vstopna linija Vipava valley, za katero grozdje kupujejo, je z letnikom 2016 končno dosegla kakovost, ki smo jo od nje pričakovali. Modre pinote iz linije Estate (črna etiketa) lahko mirne vesti priporočimo tudi bolj zahtevnim vinoljubom, saj so eni najboljših pri nas, bela etiketa pa ponuja ekstreme, vključno s ceno. Rubido, ki je zvrst merlota s ščepcem cabernet sauvignona, je zelo dodelano vino, njegova kakovost pa se še vedno dviga. Lemut je izredno aktiven. Svetuje drugim

Sauvignoni iz Vipavske doline se lahko občasno kosajo s tistimi s štajerskega konca.

Z visokokakovostnimi chardonnayji, zorjenimi v barikah, so v hiši Sutor orali ledino. Sprva so bili resda preveč »leseni«, danes pa sodijo v sam vrh chardonnayjev, pridelanih na slovenskih tleh.

Posestvo Štokelj je resda med manjšimi, a njihova pinela je že leta referenčno vino iz te sorte.



Primož Lavrenčič,
Posestvo Burja

Sušeno grozdje
merlota





Star hrastov sod, posestvo Tilia

kletem in predava, poleg tega pa mu uspeva njegova vina držati nenehno na visokem kakovostnem nivoju, kar je pravi mali čudež.

Vipava 1894 je bila najstarejša zadružna klet pri nas. Po nekaj turbulentnih letih so jo leta 2017 prevzeli avstrijski lastniki, ki so že s prvimi potezom nakazali, da so resen investitor, ki se na vinski posel razume. V kleti pridelujejo zelo pester nabor vin – od zelo cenениh pa vse do izjemno dobrih belih vin visokega cenovnega razreda. Kakovost je pred prevzemi pričela naraščati, še posebej dober pa je bil Zelen Lant-hieri, od rdečih vin pa je obetala tudi barbera.

Na seznamu ostalih dobrih pridelovalcev iz Vipavske doline najdemo še: hišo **Cigoj**, ki je poleg dobrega vina še bolj znana po turistični kmetiji, kjer redijo manguice; klet **Colja** iz Branika z dobrimi belimi in rdečimi vini, ki za svojo ceno ponujajo dobro kakovost; vinarstvo **Ferjančič** z 200 let (1809) starega posestva, ki polni vina od leta 1995 in pogosto prepriča s pinelo in roséjem; kmetijo **Fornazarič** s 150 let starega posestva, ki zna prepričati s chardonnayji. Mladi **Jamšek** redno pridelava enega najboljših laških rizlingov v Sloveniji in vrača upanje barberi. **JNK**, kjer s prodajo vin pričeno šele po 3–4 letih. **Nafa** je moderna nova klet, ki zna pridelati zelo lep sauvignon ali rosé in je v lasti družine Škrli, ki vodi zelo uspešno podjetje za izdelavo vinarske, pivovarske in druge opreme iz nerjavnega jekla. Hiša **Lepa Vida** boste prepoznali po značilni steklenici v obliki ženskega telesa. Hiša **Saksida** je ena od pionirjev v dolini, saj je s svojimi vini na trgu že od leta 1985. Še ena od kmetij z 200-letno zgodovino je **Poljšak**, ki svoja vina polni od leta 1995. Peter Stegovec iz hiše **Sveti Martin** je na posesti, ki jo je ustanovil njegov prapraded, predstavnik že pete generacije. Ivan **Svetlik** je znan idrijski poslovnež, ki se je zaljubil v rebulo. Na posesti pridelujejo odlično macerirano rebulo Grace, ki jo vinificira in doneguje Matjaž Lemut s posestva Tilia.



Klarnico, avtohtono vipavsko sorto, polnijo zgolj štiri vinarji na svetu.

Včasih smo to sorto imenovali *tokaj*. Krepak, zorjen Jakot.E iz hiše JNK predstavlja eno prvih »oranžnih« pri nas.

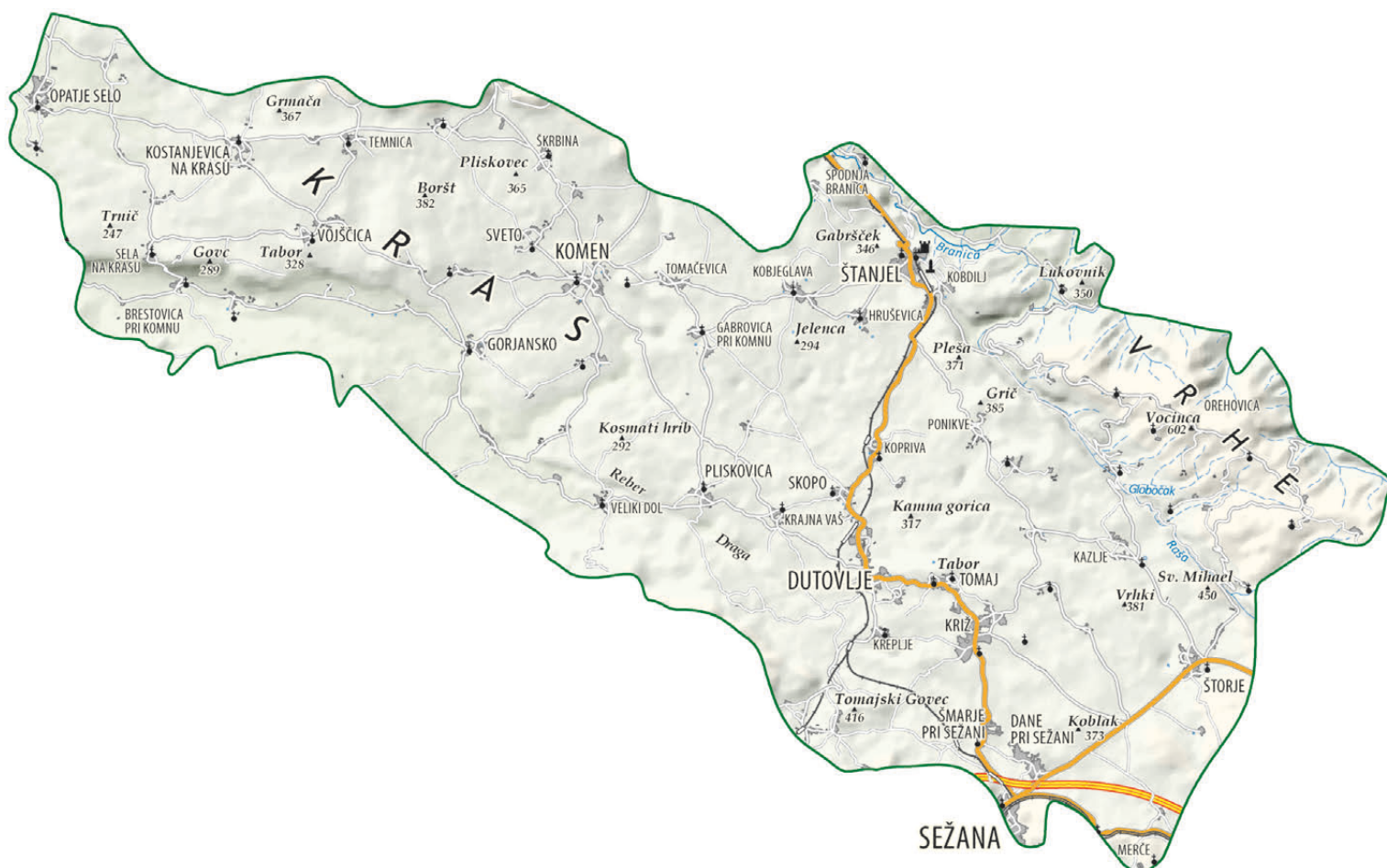
Strast Matjaža Lemuta s posestva Tilia so pinoti.



VINORODNI OKOLIŠ
KRAS



VINORODNI OKOLIŠ KRAS



Površina vinogradov	578 ha
Število vinogradnikov	799
Število pridelovalcev vina	144
Povprečne letne padavine	1500–1700 mm
Podnebje	celinsko
Najpomembnejše sorte	Refošk
Pomembni pridelovalci	Čotar, Boris Lisjak, Renčel, Štemberger, Vinakras
Seznam priporočenih belih sort	Podokoliš Kraska planota: istrska malvazija Podokoliš Vrhe: rebula, istrska malvazija, laški rizling, sauvignon, pinela, zelen, beli pinot, sivi pinot, chardonnay
Seznam dovoljenih belih sort	Podokoliš Kraska planota: vitovska grganja, chardonnay, sauvignon, sivi pinot, beli pinot Podokoliš Vrhe: sauvignonasse, rumeni muškat, pikolit, vitovska grganja, prosecco, glera, klarnica, pergolin, poljšakica
Seznam priporočenih rdečih sort	Podokoliš Kraska planota: refošk Podokoliš Vrhe: merlot, barbera, cabernet sauvignon
Seznam dovoljenih rdečih sort	Podokoliš Kraska planota: merlot, cabernet sauvignon Podokoliš Vrhe: modri pinot, cabernet franc, refošk, syrah

Uvod

Kras je majhen vinorodni okoliš, ki je obenem tudi najmanjši na Primorskem. Kot razkriva že njegovo ime, leži predvsem na terenu, za katerega so značilne kraške jame, vrtače, uvale in drugi kraški pojavi. Kras je bil vse do konca 19. stoletja izpostavljen močnemu krčenju gozdov, a zelena barva se je sredi prejšnjega stoletja začela vračati. Da bi pridobili obdelovalno zemljo, so Kraševci stoletja pobirali kame-nje s svojih njiv in iz vinogradov, okrog njih pa zgradili kamnite ograde, ki dajejo Krasu značilen pečat. Kras je zelo priljubljen med bogatejšimi prebivalci prestolnice, ki se tja selijo, da bi uživali mir in neoma-deževanost, ki ju premore. Med Slovenci ima močno pozitivno, celo romantično konotacijo. Prvi dve besedi, na kateri pomislimo ob omembi Krasa, sta gotovo teran in pršut. Tu so zagotovo še Lipica, rojstno mesto svetovno znanih lipicancev s 400-letno zgodovino, in pa čudovite Škocjanske jame.

Legi okoliša in njegove geografske značilnosti

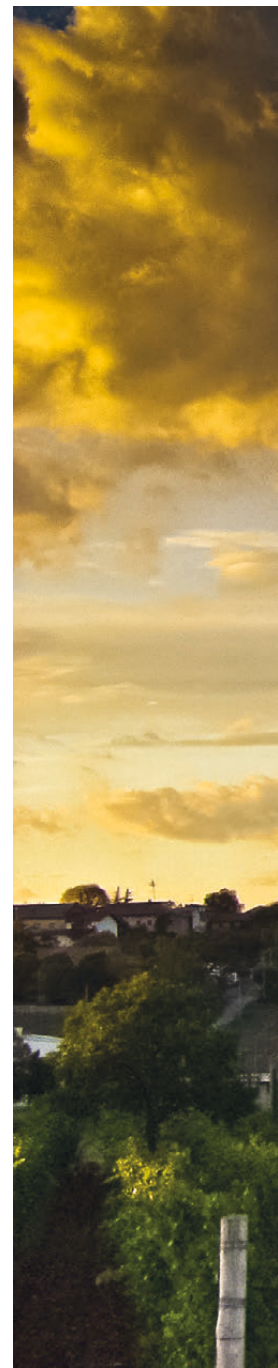
Vinorodni okoliš Kras zajema le manjši del geografskega območja Krasa. Nahaja se na apnenčasti planoti med Vipavsko dolino na severovzhodu in Tržaškim zalivom na jugozahodu. Vinogradi so tu posajeni med 200 in 400 metri nadmorske višine. Na zahodu meji na Italijo, kjer preide v okoliš Carso DOC. Na jugozahodu ga zamejuje gorski hrbet z najvišjim hribom Volnik (545 m). Ta tvori visoko naravno oviro, ki močno zmanjšuje vpliv toplega Tržaškega zaliva. V primerjavi s slovenskim Krasom je okoliš Carso DOC na drugi strani državne meje tako deležen veliko večjega sredozemskega vpliva. Na jugu Kras meji na avtocesto Ljubljana-Trst, na vzhodu pa ga objemajo Brkini. Največji kraj na Krasu je Sežana, najbolj pomembne vinske vasi pa Komen, Tomaj in Dutovlje, ki so med drugim znane po avgustovskem Prazniku terana in pršuta.

Podnebje in tla

Kras je zelo kamnita regija s plitvim slojem prsti in brez površinskih voda. Čeprav statistika nakazuje, da je padavin tu preveč, da bi lahko uspešno pridelovali grozdje, so te preko leta zelo ugodno razpo-rejene. Največ jih je med oktobrom in decembrom, najmanj pa februarja, marca, julija in avgusta. Slaba stran dežja je erozija tal. Podnebje je preplet celinskega, mediteranskega in alpskega podnebja. Zime so trde z občasnimi krajšimi snežnimi obdobji, pomladne pozebe pa zaradi bližine Jadranskega morja zelo redke. Mogočen hladen veter burja, ki piha s celine, je dokaj pogost pojav. Prinaša hladen, suh zrak in lahko v vinogradih naredi veliko škodo, še posebej v času cvetenja, povzroča pa tudi erozijo in sušenje tal. Nič čudnega, da je prst v tej kamniti pokrajini plitva ali pa je ponekod sploh ni. Po drugi strani lahko burja pred trgatvijo v nekaj urah posuši vlago in prepreči nastanek gnilobe ter čas trgatve podaljša za kakšen teden.

Matična podlaga v podokolišu *Kraška planota*, ki zajema večino okoliša, je preko 100 metrov debel sloj apnenca. Klasična kraška rdeče rjava prst *terra rossa* (rdeča zemlja), ki ji rečejo tudi jerina, je nastala s preperevanjem apnenca. Svojo značilno barvo je dobila zaradi visoke vsebnosti železovih oksidov. Obdelovalna zemlja je na Krasu redka, raztresena in zelo cenjena. Velikih parcel v enem kosu je zelo malo. Na severnem delu, kjer okoliš meji na Vipavsko dolino, leži podokoliš *Vrhe*. Tukaj so tla flišna in lapornata ter prav nič kraška. Okoliš je tako veliko bolj podoben Vipavski dolini, na kar kažejo tudi predpisane sorte.

Na Krasu je za pridelavo vina potrebno kar nekaj strasti in odločnosti, a Kraševci imajo v svojem DNK zapisano, da pridelujejo grozdje ne glede na razmere. V takem okolju je ključen družinski pristop, ki s





Štanjel



seboj prinaša prednosti in slabosti. Glede na povedano lahko močno dvomimo, da se bo katera koli multinacionalka dotaknila Krasa.

Iz zgodovine

Zgodovina pridelave vina na Krasu sega po vsej verjetnosti v 1. stoletje našega štetja. Povsem možno je, da so vina s Krasa opevali že v času Plinija starejšega (23–79), čeprav si zgodovinarji glede izvora **pucinskega vina** (*vinum pucinum*), pridelanega na kamnitih gričih v bližini reke Timav, še vedno niso enotni. Plinij je v svojih zapisih častljivo starost 87 let, ki jo je doživela Julija Avgusta (Livia Drusilla), žena cesarja Avgusta, pripisoval ravno uživanju pucinskega vina. Natančna lokacija mesta *Castellum Pucinom*, od koder je izhajalo znamenito vino, še vedno ni določena. Kot najverjetnejši kraj, ki naj bi se skrival za tem imenom, se najpogosteje navaja Devin.

V Otokarjevi kroniki, ki je nastala na prelomu 14. stoletja, je omenjen teran, ki so ga Benečanom zasegli kmalu po letu 1280. V urbarju iz leta 1296 je zapisano, da so kmetje s Krasa svoje dajatve plačevali z vinom, še posebej s teranom in rebulo.

Kraška vina so bila v srednjem veku v srednji Evropi še posebej med Germani zelo cenjena. V dokumentu iz leta 1582, ki opisuje živahno trgovino z vinom v Ljubljani, so bila kot najpomembnejša navedena vina iz Vipavske doline in Krasa. V *Slavi vojvodine Kranjske* iz leta 1689 Janez Vajkard Valvasor opisuje pridelavo črnih kraških vin in trgovino z njimi ter jim pripisuje visoko kakovost. V *Vinoreji* (1844), vinogradniško-vinarskem priročniku, Vertovec opisuje, da je teran pridelan na Krasu iz sorte refošk in da se pogosto po visokih cenah prodaja v bližnji Trst.

Kljub vsemu povedanemu vinogradništvo na Krasu pred napadom trtne uši leta 1888 še ni bilo pomembna gospodarska panoga. Trte so rasle kot postranska kultura na robovih njiv, za oporo pa so se pogosto uporabljali javorji. Kmetje so med trtami gojili tudi ostale pridelke. Za vinogradnike je bila v tistem času ena pomembnejših danes že izumrla sorta gned, vino iz nje pa nizke kakovosti. Obnove vinogradov, ki so takoj po napadu trtne uši potekale v prvih dveh desetletjih 20. stoletja, so prinesle nekaj več reda in sortno čiste nasade. Najpomembnejša sorta je postal refošk, ki so ga sadili na visoki gojitveni obliki latnik, prinešeni z Južne Tirolske.

Leta 1931, ko je bil Kras pod Italijani, so ti prepovedali trgovanje z vini, ki so imela manj kot 10 vol. % alkohola. Ta omejitev se je nanašala neposredno na teran. Da bi vinu dvignili alkoholno stopnjo, so mu vinarji zato dodajali druge sorte. Razvoj panoge se je nadaljeval v 50. letih, ko se je izvedla druga obnova vinogradov.

Latnik je bil vse do 80. let najbolj priljubljena gojitvena oblika, nato pa je še posebej v novih vinogradih začel prevladovati guyot. Odločitev za guyot je bila na Krasu bolj kot na kakovost vezana na zmanjševanje stroškov infrastrukture in delovne sile. Kljub večjemu vloženemu naporu in nujni uporabi lestev ter nizkih traktorjev, je latnik danes na Krasu še vedno priljubljen. Zanimivo je, da se je v precej vročih letnikih (2007, 2012, 2013, 2015) latnik s svojo senco, ki jo nudi, pri marsikomu izkazal kot prava odločitev in izbira. Nobena od lokalnih sort, kot so npr. refošk, istrska malvazija ali vitovska grganja namreč ni rada preveč izpostavljena soncu. Kljub različnim trendom skozi čas daje latnik kraški krajini svojstven pečat in karakter.

Ob slovenski osamosvojitvi leta 1991 so se za teran začela zlata leta, saj je veljal za najbolj »slovensko« vino. Posledično se je od leta 1993 do leta 2002 število trt refoška na Krasu močno povečalo.

Latnik

Teran je
najpomembnejše
vino na Krasu

Kaj tod pridelujejo

Teran, teran in še enkrat teran. V nobenem drugem vinorodnem okolišu Slovenije ena sorta (oz. eno vino) nima tako dominantnega deleža. Refošk, iz katerega pridelajo teran, pokriva kar 75 % površin vseh vinogradov. Priljubljene so tudi zvrsti, kjer refošk največkrat srečamo skupaj s sorto cabernet sauvignon, vendar največkrat niso nič kaj posebnega.

Teran PTP je vino intenzivne rubinasto rdeče barve z vijoličnimi odtenki, pridelano 100 % iz sorte refošk, ki raste na zemlji, imenovani terra rossa. Ima nizko do zmerno alkoholno stopnjo (10–13 vol. %) in visoko vsebnost kislin. Teran PTP je precej posebno vino, ki je priljubljeno po vsej Sloveniji, še posebno pa v tradicionalnih gostilnah.

Nekoliko naprednejša različica se prodaja pod poimenovanjem **Izbrani teran PTP**. Teran je le redko visoke kakovosti, čeprav katera od kleti občasno pridelata tudi dokaj dobre primerke. Nekateri domačini trdijo, da je njegova kakovost bolj odvisna od letnika kot od pridelovalca. Tako na primer leta 2010 in leta 2014 nihče ni pridelal kakovostnega terana, medtem ko sta letnika 2011 in 2015, ki sta refošku zagotovila ugodno fenolno zrelost, dala precej boljše rezultate.

Teran je od vedno veljal za vino, ki se popije v prvem letu po trgatvi, zato je počasi vzniknila želja, da bi pridelali tudi takega, ki bi bil vreden daljšega zorenja. Tako je v kleti Vinakras leta 1979 luč sveta ugledal **Teranton**, ki ga je zasnoval in s pomočjo ekipe pridelal takratni enolog Miran Vodopivec. Grozdje za Teranton se pobira pozno in le ob dobrih letinah, saj sta le tako zagotovljeni fenolna zrelost in višja stopnja sladkorja.

Visoka vsebnost kislin in dokaj nizka vsebnost taninov v refošku kar kliče po pridelavi penečih vin. In če smo čisto odkriti, znajo biti peneča vina iz terana pogosto bolj všečna kot sam teran.

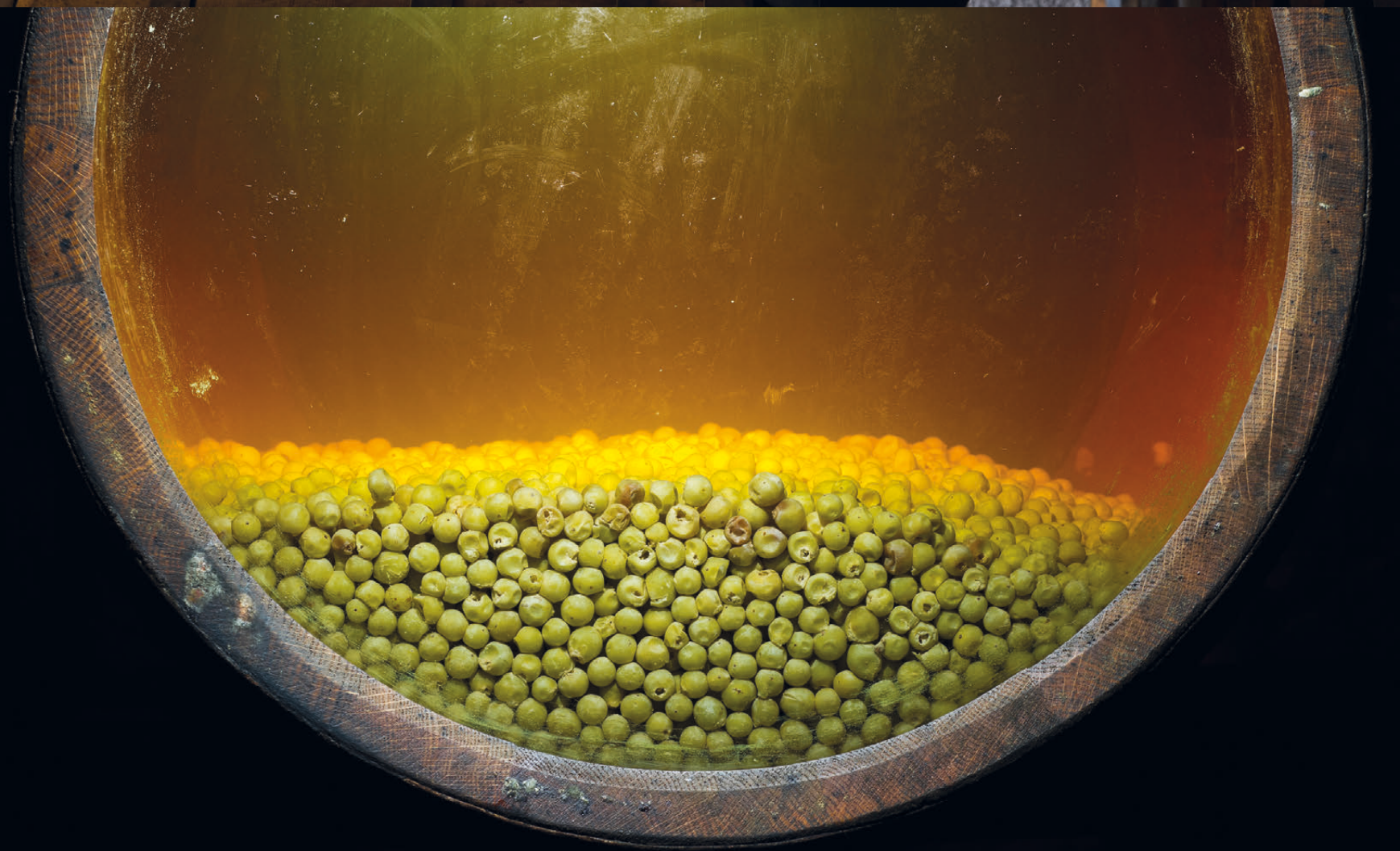
Peščica vinarjev z nekoliko bolj odprtim pogledom se zaveda, da je Kras s svojimi povprečnimi letnimi temperaturami prehladen za pridelavo rdečih vin (vključno z refoškom), saj grozdje ne more popolnoma dozoreti vsako leto. Zato se je zgodil premik k pridelavi belih vin, ki imajo na mednarodnem trgu gotovo večje možnosti kot teran. Vitovske grganje, avtohtone kraške sorte, ki jo najdemo le tu in v Vipavski dolini, še desetletje nazaj ni bilo najti praktično nikjer. Danes je zelo priljubljena in se uvršča takoj za istrsko malvazijo in chardonnayjem. Skupaj z malvazijo ju pridelujejo v vseh mogočih slogih, od klasičnih sortnih vin, pridelanih v cisternah iz nerjavnega jekla, pa do t. i. oranžnih vin.

Izjemna dominanca terana na Krasu je morda nekoliko nenaravna, saj jo poganja obilica čustev in patriotizem. Višje na Krasu, v vaseh, kot sta Tomaj in Dutovlje, je bilo še pred desetletjem bogokletno razmišljati o belih sortah. Danes se stanje spreminja. Za primerjavo lahko povemo, da je v italijanskem okolišu Carso DOC, ki je celo nekoliko toplejši, delež belih sort okrog 50 %. To je gotovo eno od področij, ki se ga velja raziskati, saj se sorte danes sadijo predvsem glede na povpraševanje in manj glede na ustreznost tal. Refošk zahteva težko, bolj vlažno zemljo, ki je sposobna zadrževati vlago tudi v najbolj suhih mesecih. Čeprav je glede na podatke za refošk ustreznih le 60 ha vinogradov, je danes s to sorto še vedno posajenih 430 ha. Refošku zelo ustreza, če se trgatve zavleče v oktober, saj lahko na ta način doseže fenolno zrelost. Po drugi strani se vitovska grganja in istrska malvazija dobro počutita na lažji in bolj plitvi zemlji. Vitovska grganja na prebogati zemlji dobesedno ponori, vina iz takega grozdja pa so lahkotna in šibka. Lahko torej v bodoče na Krasu pričakujemo še večji premik k belim sortam?





Refošk



Kdo je kdo

Hiša Čotar iz vasi Gorjansko je verjetno ena najbolj znanih na Krasu. Vodita jo Branko in sin Vasja. S pridelavo vin za potrebe lastne restavracije so začeli že leta 1974. Leta 1990 so ustekleničili prva vina in jih začeli prodajati tudi drugim. Restavracijo je vinski posel prerasel in ta je sedaj odprta le še po dogovoru. V kleti zagovarjajo minimalističen pristop s čim manj intervencijami, ki pa občasno ne bi škodile. Bela vina macerirajo od 4 do 10 dni, rdeča pa od 10 do 20 dni. Uporabljajo zgolj lastne kvasovke, njihova vina so nefiltrirana, bela zato tudi rahlo motna. Na etiketah rdečih vin najdemo Brankov prstni odtis, na belih pa Vasjinega, kar pove vse. Pridelujejo sortna vina iz vitovske grganje, istrske malvazije, sauvignona, terana, merlota in caberneta sauvignona, rdečo zvrst Terra rosa ter penini, imenovani Bela in Črna.

Joško Renčel, ki mu pravijo tudi »pesnik s Krasa«, je majhen vinar iz Dutovelj. Je možakar z nekonvencionalnimi pristopi, ki prideluje nepredvidljiva, presenetljiva, vsakokrat nekoliko drugačna vina. Dokler ga ni odkril Valter Kramar iz Hiše Franko in ga v zgodnjih 90. letih uvrstil na svojo vinsko karto, je bil širši javnosti popolnoma neznan. Hiša Franko, kjer ustvarja svetovno znana kuharska mojstrica Ana Roš, je ena najboljših restavracij v Sloveniji. Renčel je bil eden prvih Kraševcev, ki se ni osredotočal na teran, temveč je iskal lepote ostalih sort. Njegove trgatve so izjemno pozne, zrelost v njegovi vinih je jasna, včasih celo čez mero. Bele sorte prepusti maceraciji dalj časa, a želi, da kljub temu ohranijo sortne značilnosti. Vsa njegova vina pridejo na trg po štirih letih, teran po že po dveh.

Zadruga Vinakras je največji pridelovalec vin v okolišu in ena redkih preostalih vinskih zadrug v državi. Nastala je leta 1955, kot njen formalni začetek pa se šteje leto 1947, ko so od kmetov prvič odkupili grozdje. Leta 1971 so v Sežani zgradili novo klet. Osrednja tema hiše je seveda teran v različnih kakovostnih razredih in izvedbah. Tisti z nazivom Prestige ali Elite so presenetljivo dobri. Pogosto si zaslužita pohvalo tudi njihovi vitovska grganja in istrska malvazija.



Nemirni duh Joška Renčela se skriva tudi v njegovih vinih, ki so popolnoma nekonvencionalna.

Kakovost terana se je v zadnjih letih opazno izboljšala tudi pri najpomembnejšem pridelovalcu tega vina.

Boris Lisjak je eden od pionirjev slovenskega zasebnega vinogradništva, njegov zaščitni znak pa je steklenica oblikovalca Oskarja Kogoja.

Mateja Kodrič,
Širca – Kodrič

Vitovska grganja

Boris Lisjak iz Dutovelj je kot eden prvih zasebnih vinarjev v Sloveniji svoja vina začel polniti že leta 1974. Prva asociacija ob sintagmi »dobra steklenica terana« je gotovo Lisjakov teran. Prideluje še vitovsko grganjo, zvrst refoška, caberneta sauvignona in merlota, imenovano Sara, ter soliden sortni cabernet sauvignon. Vina polni v ekstravagantno oblikovane steklenice Oskarja Kogoja. Morda niso najenostavnejše za rokovanje, so pa zato zelo popularne kot darilo.

Sebastjan **Štemberger** iz Šepulj, ki s svojimi vini vse bolj opozarja nase, deluje na kmetiji s 350 let staro vinsko tradicijo in ekološko umeritvijo, skoraj vso hrano pa pridelajo sami. Njegovi vinogradi se nahajajo tako v Vipavski dolini kot tudi na Krasu. Dve tretjini pridelka dajejo 40 let stari vinogradi na latniku. Rdeča vina so dobra, bela, še posebno vitovska grganja, pa so pogosto odlična. Kljub minimalističnemu pristopu, ki ga ubira, si Štemberger želi, da so vina dovršena, kar pri »naravni« pridelavi pogosto umanjka. Marko Fon je lastnik majhne vinske hiše **Vinogradi Fon** v Brjah pri Komnu. Prideluje zgolj teran, vitovsko grganjo in istrsko malvazijo, saj pravi, da ne ve, kaj naj bi počel s chardonnayjem in merlotom. Všeč so mu manjši vinogradi, sledi ekološkim principom, pristop v kleti ima minimalističen, pridelavo pa zelo majhno. Ostali pomembni kraški vinarji so še **Štoka**, **Štok**, **Širca-Kodrič**, **Colja** (vsi so si svoj ugled zgradili na teranu) in ekološko usmerjeni **Marko Tavčar**.



Vitovska grganja je v vzponu,
»oranžna« iz hiše Štembereger
pa odličen argument, da si jo
natočite kozarec.

Terra rossa
List trte jeseni

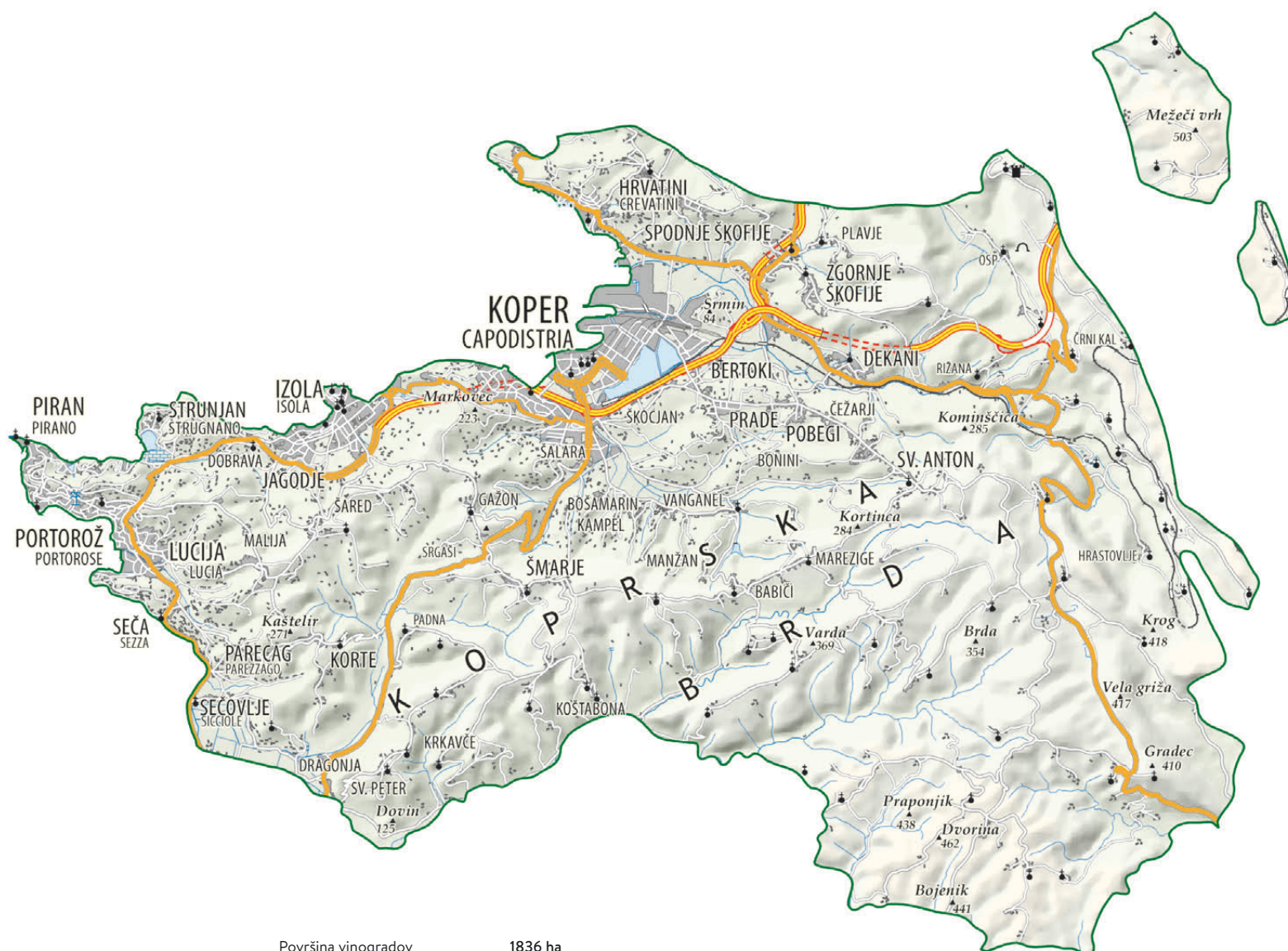




VINORODNI OKOLIŠ
SLOVENSKA ISTRA



VINORODNI OKOLIŠ SLOVENSKA ISTR



Površina vinogradov	1836 ha
Število vinogradnikov	1922
Število pridelovalcev vina	175
Povprečne letne padavine	900–1300 mm
Podnebje	submediteransko
Najpomembnejše sorte	refošk, istrska malvazija
Pomembni pridelovalci	Santomas, Vinakoper, Pucer z Vrha, Brič, Bordon, Klen'Art Korenika & Moškon, Montemoro, Rojac, Steras, Zaro
Seznam priporočenih belih sort	malvazija, chardonnay
Seznam dovoljenih belih sort	rumeni muškat, beli pinot, sivi pinot, sauvignon
Seznam priporočenih rdečih sort	refošk, merlot, cabernet sauvignon
Seznam dovoljenih rdečih sort	maločrn, cabernet franc, modri pinot, syrah, gamay, cipro

Uvod

Slovenska Istra je najbolj južno ležeči vinorodni okoliš Slovenije in edini okoliš z neposrednim dostopom do morja. Ime Istra izhaja iz imena *Histri*, bojevitega beneško-ilirskega plemena, ki je živelo na področju današnje Istre, dokler jih leta 177 pr. n. št. niso premagali Rimljani. Istra je največji polotok na Jadranu, ki je razdeljen med Slovenijo in Hrvaško. Manjši del na severozahodu pripada Sloveniji, precej večji, osrednji in južnejši del pa pripada Hrvaški. Največje mesto v okolišu je Koper. Ostali pomembni turistični kraji na obali so Izola, Piran in Portorož. S svojim Praznikom refoška so Marežice verjetno najbolj znana vas v zaledju Istre.

Lega okoliša in njegove geografske značilnosti

Severni del okoliša meji na Italijo, na vzhodu se dotika kraške planote, imenovane Čičarija, na jugu pa meji na Hrvaško in njen vinorodni okoliš Istra. Meja med Istro in Krasom je še posebej vidna na severovzhodu, kjer jo določa kraški rob s pečinami, ki se pnejo od Črnega kala do Socerba. Na zahodu se okoliš dotika Tržaškega zaliva, ki je najhladnejši zaliv sicer toplega Sredozemskega morja. Po okolišu tečeta reki Rižana na severu in mejna reka Dragonja na jugu.

Podnebje in tla

V Istri tvorijo matično osnovo eocenski flišni sedimenti, prst pa sestavljajo predvsem zmesi laporja in fliša ter fliša in peščenjaka. Podnebje je milo sredozemsko, za katerega so značilna suha, topla do vroča poletja in mile zime. Hladni severni veter, ki prihaja s celine, se imenuje burja, ta pa mimogrede doseže hitrost 120 km/h, v ekstremnih primerih tudi do 200 km/h. Vlažen in topel južni veter, ki piha z morja, se imenuje jugo in s seboj prinaša padavine. Poleti je prisoten tudi prijeten termični veter maestral, ki piha s kopnega proti morju, saj se kopno segreva hitreje kot morje.

Tu se vinogradniki ne bojijo zmrzali, lahko pa močni vetrovi poškodujejo očesa, lomijo mladice in povzročajo nevšečnosti med cvetenjem.

Istra je najtoplejši vinorodni okoliš v Sloveniji. Nekatere »toplokrvne« sorte, kot sta cabernet sauvignon in v zadnjem času syrah, lahko le tu v večini letnikov popolnoma dozori. Slednje bi težko zapisali za kateri koli drugi okoliš pri nas.

Okoliš se deli na podokoliš *Priobalni pas*, v katerem najdemo vinograde od nadmorske višine 250 m pa navzdol vse do obale. Drugi podokoliš je *Šavrinsko gričevje*, ki leži v notranjosti in se ponaša z dolgimi in širokimi, jasno definiranimi grebeni in dolinami, ki ležijo na nadmorski višini od 400 do 500 m. Vinogradniške lege tukaj ne presežejo višine 400 m, vrhove gričev pa pogosto krasijo slikovite vasice.

Sestava prsti je v obeh podokoliših dokaj podobna, je pa zato celinski vpliv precej bolj izražen v notranjem podokolišu, kjer so povprečne letne temperature okrog 2 °C nižje kot ob obali. Razlike v temperaturah so tako poleti kot pozimi v Priobalnem pasu manjše kot na Šavrinskem gričevju.

Letna količina padavin v podokolišu Priobalni pas se giblje med 1000 in 1100 mm, medtem ko se v notranjosti povzpne tudi do 1300 mm. Padavine so preko leta neenakomerno razporejene. Največ jih pade v septembru in novembru ter ob koncu pomladi. V juliju in avgustu so tu pogoste suše.

Iz zgodovine

Pivske posode iz železne dobe, najdene v nekropolah v Istri, razkrivajo, da se je vino tu pilo že precej pred začetkom našega štetja. Zelo verjetno je, da ni bilo pridelano v Istri, ampak uvoženo.

List vinske trte

Boštjan Zidar,
Vinakoper





Refošk dozoreva v velikih starih hrastovih sodih

Pomemben vpliv na razvoj vinogradništva na tem območju sta imeli širitev rimskega imperija in pripojitev tega območja k imperiju. Rimljani istrskega vina ne omenjajo prav pogosto, zato pa Istrani, podobno kot njihovi kraški kolegi, toliko pogosteje navajajo Plinija in njegove zapise o pucinskem vinu (*vinum pucinum*).

Potem ko so Rimljani leta 177 pr. n. št. premagali Histre, so bila v 1. stol. pr. n. št. ustanovljena mesta Tergeste, Pola in Parentium (danes Trst, Pula in Poreč). Mnoge arheološke najdbe vključujejo amfore ter vile rustike. Vila rustika je skupek zgradb, med katerimi so bili pogosti kmetijski objekti, namenjeni oljkarstvu in pridelavi vina. Nekatere vile rustike so imele prešo ali celo več preš, ki so bile sposobne predelati velike količine grozdja. Na našem ozemlju žal niso odkrili nobene. Čeprav v rimskih dokumentih vina iz Istre niso prav pogosto omenjena, so ob reki Pad, v Istri, na Koroškem, v Budimpešti, Sremski Mitrovici, pa tudi v okolici Rima našli istrske amfore tipa »Dressel 6«. Poleg vina so v njih prevažali tudi istrsko oljčno olje.

Po padcu rimskega imperija leta 476 Istra zaradi svoje odlične geografske lege in odmaknjenosti od barbarskih vpadov na področju pridelave vina ni stagnirala tako kot ostale slovenske pokrajine.

Leta 538 je gotski vojskovodja Cassiodor, ki je vladal v teh krajih, za svoje vojsčake naročil vino iz Istre. Istra je bila v teh časih živahno trgovsko središče. Blago je sem prihajalo celo iz Severne Afrike. Langobardski in avaro-slovanski vpadi v Istri na prelomu iz 6. v 7. stoletje so gospodarstvo na tem območju močno prizadeli. Rimsko prebivalstvo se je preselilo k obali, kjer se je vinogradništvo nadaljevalo v precej manjšem obsegu in v precej bolj zaprtem gospodarstvu. Vino in vinogradi so ponovno omenjeni leta 804 v listini, ki je nastala ob znamenitem *Rižanskem zboru*. Leta 932 sta se mesti Koper in Benetke prijateljsko in gospodarsko povezali. Mesto Koper se je zavezalo, da bo beneškemu dožu letno plačevalo 100 amfor vina.

Ob koncu 13. stoletja je Istra postala del Beneške republike in istrski pridelovalci so morali pri trgovanju izven svojega ozemlja plačevati dokaj visoke dajatve (od 20 do 30 %). Temu gre pripisati razvoj tihotapstva, predvsem z vinom in soljo, ki se je nadaljevalo vse do propada Beneške republike leta 1797.

V 13. stoletju je bila v okolici Pirana vinska trta razširjena tam, kjer so bile na voljo obdelovalne površine. Podobno je bilo v Kopru in Izoli. Vinska trta je med vsemi kmetijskimi kulturami uživala posebno mesto. Poleg žitaric je bilo vino ključno izvozno blago, ki se je prodajalo v Benetke, po celotnem Sredozemlju, na Holandsko, v Nemčijo in na Koroško. Mnogo se ga je popilo tudi doma, kjer je bila trgovina zelo dobro regulirana in obdavčena. Kar štiri petine trgovskih potovanj iz Pirana v obdobju od leta 1280 do leta 1340 je bilo namenjenih izvozu piranskega vina. Vino je bilo več kot blago. V celi vrsti listin, kupoprodajnih pogodb, zadolžnic ... so vrednosti zapisovali v vinu, z njim pa so odplačevali tudi dolgove. Lahko bi rekli, da je bilo vino neke vrste menjalna valuta.

V tistem času so bili vinogradi v posvetni lasti (piranska komuna), v lasti Cerkve (škofija, samostani, bratovščine cerkve ...) in v zasebni lasti. Način obdelave vinogradov je bil precej podrobno določen in reguliran. V dedni pogodbi iz leta 1235, ki se nanaša na vinograd v Strunjanu, je prvič pisno omenjena rebula (riboleum). V Otokarjevi rimani kroniki iz 14. stoletja je naštetih 17 vrst vina, ki so jih v prvih letih po 1280 zasegli Benečanom: miljsko vino, rebula, grk, teran, muškat, malvazija ... Vino so največkrat hranili v hrastovih in jesenovih sodih, ki so imeli različna imena, pa tudi v ostalih posodah, kot so amfore in situle.

Najbolj celovito podobo vinogradništva v Istri je v času svojega življenja zapustil novigrajski škof Giacomo Filippo Tommasini (1595–1655). Poleg podrobnih opisov sort, okolišev, posameznih faz pridelave vina, v njegovem delu najdemo orise osnovnih trgovskih poti in smeri razvoja branže. Izraz podjetnosti,



ki se je mnogi Istrani tudi danes ne bi branili. Opisal je naslednja vina: prošek, muškat, kraljevo vino iz okolice Podpeči pri Trstu, izolsko in miljsko rebulo, kosmatico (pelosa), ki so jo Pirančani imenovali *calcionesa* (apnenčasta), ker je uspevala na težki zemlji, medtem ko je pirella uspevala na kamnitih pustih zemljah. Med črnimi vini so na prvo mesto postavljali refošk, ki so mu rekli tudi »veliki teran«. Tommasini je zapisal: *»To je črno sladko vino, ki so ga v Istri ravno tako pred kratkim pričeli pridelovati.«* Po kakovosti sta mu sledili gropella in rdeča hrvatica (croatina?). Od belih vin je bil znan še nežni cividin z drobnimi jagodami in tribian, malvazija in imperatoria. Tommasini je trte ločil na nizkorasle (postenadi) in visokorasle (braide), ki so bile novost. Tomassini še dodaja, da *»istrska vina hvalijo, saj jih praviloma delajo brez vode, razen tistih za domačo rabo.«*

Valvasor leta 1681 omenja vino črnokalec in zapiše, da Istra daje velike količine dobrega in pretežno rdečega vina.

Po padcu Beneške republike leta 1797 in kratkem obdobju pod Francozi v okviru Ilirskih provinc (1809–1813) je Istra postala del avstrijskega imperija in nato Avstro-Ogrske vse do 1. svetovne vojne.

Pietro Stancovich, kanonik iz Barbana, je leta 1825 v Milanu objavil knjigo, v kateri opisuje metode pridelave vina, v njej pa omenja istrska vina, ki jih deli na buteljčna (monte moro, pikolit, arzioli, šantoma, S. Petronio) in sortna (marzemino, refošk, prosek, cividino, rebula, muškat). Piše tudi, da istrska vina izvažajo celo v Novi svet, kjer so cenjena tako kot španska in francoska. Ko se pozneje zaradi krize izvoz ustavi, Stancovich pozove k izboljšanju kakovosti, prekinitvi starih navad in koriščenju spoznanj uglednih fizikov, kemikov, agronomov in enologov, nato citira njihova dela. Nadaljuje, da grozdja v Istri, podobno kot Francozi ali Španci, ne prešajo, temveč ga stresejo v leseno kad imenovano »bedenj«, kjer ga »zmečkajo in zmastijo« z bosimi nogami. V tistem času so osnovne vinarske tehnike, kot so pecljanje grozdja, maceracija, pretok, bistrenje, žveplanje in dolivanje sodov že dobro razumeli, vendar so jih premalokrat uporabljali.

Agronom Carlo Hugues leta 1889 zapiše, da sta čistoča in žveplanje nujna, da sloj zelene plesni ni dobra zaščita soda in da očetni vonj iz soda ni dober znak, kot so nekateri trdili. Dodaja, da trgategv ni stvar navad, temveč znanstvenih dejstev, ki jih je mogoče izmeriti z inštrumenti. Modrost, ki bi jo lahko še danes položili na srce marsikateremu vinogradniku. Hugues še zapiše, da je navada, ki se ji je potrebno nujno ogniti, vretje belega vina skupaj s kožicami.

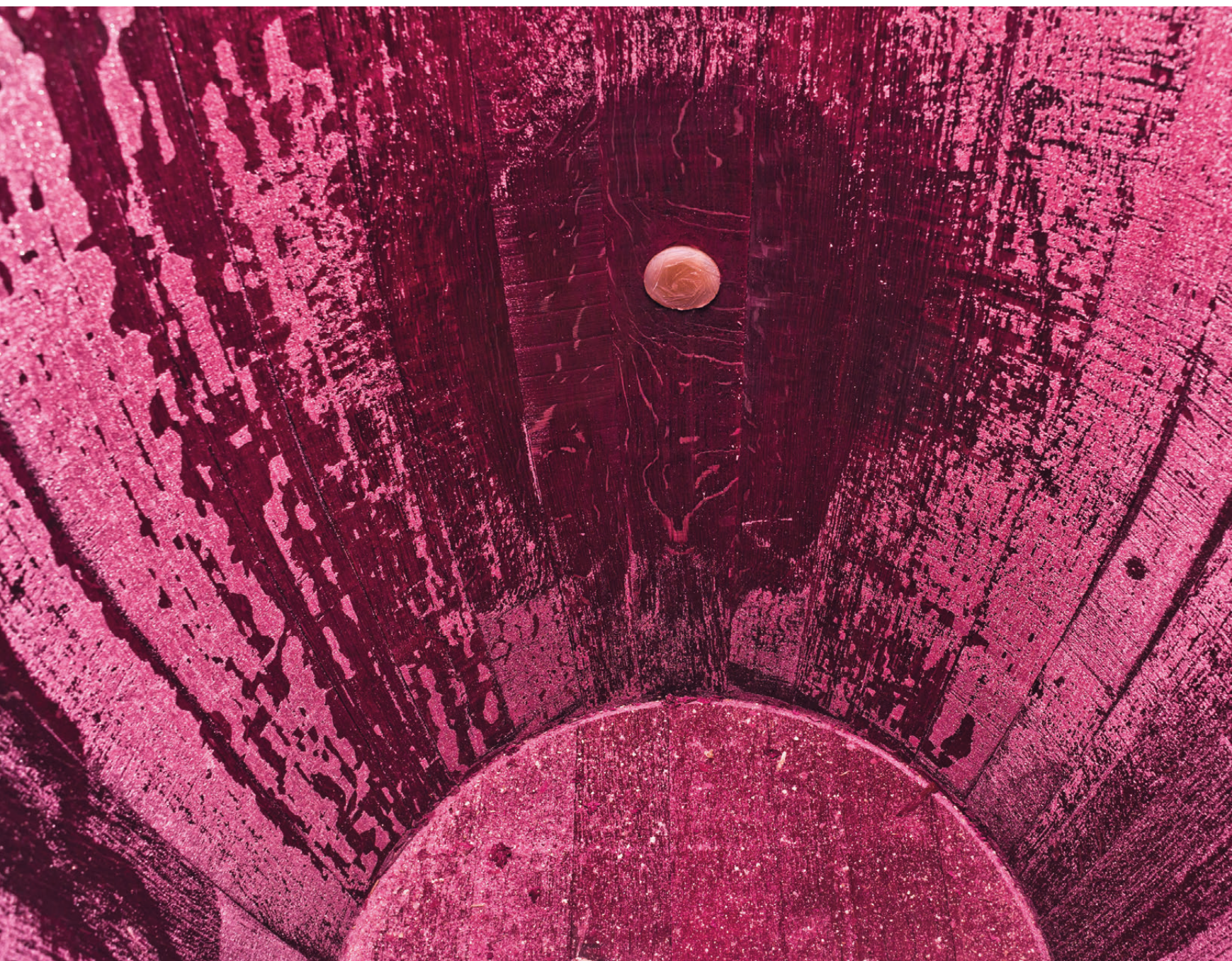
Pred izbruhom trtne uši so se v mnogih istrskih (pa tudi kraških) vinogradih trte sadile »na klen«. V bodoče vinograde so na več metrov razdalje posadili poljske javorje, pa tudi murve, jesene in hraste, ki so služili za oporo štirim trtam. Krošnje so trte varovale pred padavinami in preprečevale peronosporo in oidij. Sajenje »v brajdo« je bilo podobno, le da so namesto dreves oporo nudili klini z rogovilami, razdalje med trtami pa so bile manjše. Prostor med klini oz. drevesi so imenovali **plante**. Po koncu napada trtne uši sta se uveljavili gojitveni obliki latnik in pored, pri katerem so bile posamezne trte podprte s klini. Med vrstami so vse do 2. svetovne vojne pogosto sadili poljščine in povrtnine, pozneje pa so ugotovili, da je to početje škodljivo.

Trtna uš se je v Istri pojavila leta 1880, a ker so se v letih od 1880 do 1890 površine vinogradov podvojile, pomanjkanja vina ni bilo čutiti. Najprej so jo zasledili v okolici Pirana. Ko je napad pojenjal, so pričeli uspešno saditi nove trte na ameriških podlagah. Med 1. svetovno vojno sta vinograde, ki so bili zaradi pomanjkanja delovne sile slabo oskrbovani, močno napadala peronospora in oidij. Od leta 1918 do konca 2. svetovne vojne je bila Istra pod italijansko okupacijo. Tamkajšnjim vinarjem so hudo konkurenco predstavljala vina iz Italije, ki je bila takrat druga največja pridelovalka vina takoj za Francijo. Kljub temu se vinogradniške površine niso spremenile. V tem času so bila paradoksalno bolj priljubljena bela vina, saj

Samo v Istri
imajo nekateri
vinogradi
pogled na morje

Piran





Vinski kamen v lesenem sodu

je bila Istra v očeh Italije, ki je že sama pridelala dovolj rdečih vin, severna regija. Leta 1948 so v Istri pridelali 60 % belih vin, šele v 50. letih prejšnjega stoletja pa se je določil tudi nabor priporočenih sort, ki bolj ali manj velja še danes. Po 2. svetovni vojni se trsnemu izboru priključita cabernet sauvignon in merlot. Prvi razlog za to odločitev je bil, da je bil refošk izven Trsta precej neznana sorta, hoteli pa so jasno pokazati, da lahko ti mednarodni sorti dobro uspevata tudi v Istri. Pravilnost te odločitve lahko samo potrdimo. Refošk je začel pot do prevlade v 70. letih. Z novim sortnim izborom so nekatere sorte izginile oziroma so se znašle na robu preživetja, med njimi cipro, maločrn, borgonja, izolska belica, kanariola. Na tem mestu lahko omenimo še sorte, ki so bile skozi stoletja del istrske vinske zgodbe, danes pa so v Istri v ekonomskem smislu povsem nepomembne: bjankera, beli muškat, duranija, belina in pagadebit.

Leta 1947 je bilo ustanovljeno trgovsko podjetje VINO. Njegova glavna dejavnost je bila veletrgovina z alkoholnimi in brezalkoholnimi pijačami. Podjetje je imelo kleti na več lokacijah v severni Istri, vse tja do Novigrada, njihova osrednja klet pa je bila v Kopru. Ker je območje spadalo pod Svobodno tržaško ozemlje, so večino vina prodali v Trst. Podjetje je delovalo kot posrednik med vinogradniki in kupci vin in ga prodajalo gostilnam, menzam, kantinam, določen del pa so ga tudi izvažali. Leta 1954 se je podjetje preoblikovalo v VINO-KOPER in končno v današnji **Vinakoper**. Nova klet na današnji lokaciji je bila zgrajena leta 1951. Sode so izdelali sodarji iz Tacna. Največji med njimi je imel prostornino 41.427 litrov in je bil eden največjih v Evropi. Danes je obiskovalcem na ogled v kleti. Tacen je bil v tistih časih pomembno sodarsko središče, ki je prodajalo sode po Sloveniji, Dalmaciji pa tudi v Srbijo.

Kakovost vina je bila po 2. svetovni vojni, ko so se začele vinogradniške površine zmanjševati, na precej nizkem nivoju. Stari rek pravi, da so bili Istrani sicer dobri vinogradniki, a precej slabi vinarji, ki so vino zorili skupaj z ostalimi pridelki ali celo v delavnici. Kakovost vina v Istri se je začela ponovno dvigati šele v 80. letih prejšnjega stoletja. Velike zasluge lahko pripišemo Iztoku Klenarju, ki je leta 1985 v kleti Vinakoper prevzel krmilo glavnega enologa. Leto sovпада s prvo polnitvijo zasebnega vinarja v Slovenski Istri oziroma v takratnem Koprskem vinorodnem okolišu. Ta čast pripada Ivanu **Bordonu**.

Kaj tod pridelujejo

Če istrske vinarje povprašate po najpomembnejših sortah, radi odgovorijo, da je **refošk** kralj, (istrska) malvazija pa kraljica. Refošk pokriva okrog 45 % vinogradov, **istrska malvazija** pa dobrih 30 %. Če odmislimo Kras, kjer samo refošk zavzema 75 % površin, v nobenem drugem okolišu ne bomo naleteli na tako močno prevlado dveh sort. Kot pa smo lahko prebrali nekoliko višje, ni bilo vedno tako. Bela vina so prevladovala, ko je bila Istra pod Italijo, merlot in cabernet sauvignon pa sta dobila pomembno mesto v novem sortnem izboru leta 1953, saj je bil sadilni material refoška slab in degeneriran. Refošk je dosegel izjemen vzpon v 80. letih in skoraj popolnoma monopoliziral vinsko sliko Slovenske Istre. V zadnjih dveh desetletjih, ko so Istrani spoznali, da so z refoškom morda nekoliko pretiravali, je vzpon doživela istrska malvazija. Konec koncev je potrebno nekaj postreči tudi ob ribi.

Kakovost refoška je bila recimo še pred kakima dvema desetletjema milo rečeno zelo povprečna. Povpraševanje je bilo večje od ponudbe in prodalo se je vse. Pridelki so bili ogromni, okus vina pa pogosto precej neprijeten, zelen in z obilo nezrelih kislin. Kljub temu se je kot hišno vino z lahkoto prodajal po vsej državi. Le kaj je privlačilo povprečnega pivca? Morda globoka, neprosojna, vijolična barva? Z istrsko malvazijo je bilo še huje. Pogosto je bila na meji pitnosti, težka, mlahava, motna, celo oksidirana in z napakami. Le zakaj bi se ukvarjali z malvazijo, če pa je bil zlata jama refošk? Stvari so se pričele spreminjati v 90. letih, še bolj pa ob prelomu stoletja. Na sceno so začeli prihajati zasebni vinarji, vodilna hiša regije, Vinakoper, pa je svoj nivo kakovosti iz 80. let že krepko dvignila.



Refošk je postal bolj civiliziran. Vinarji so se naučili, da je zanj potrebno najti dober, topel vinograd, zmanjšati pridelke in trgati dovolj pozno, da se doseže fiziološka zrelost, dvignejo sladkorne stopnje, in ukrotijo kisline, ki jih refošku nikoli ne manjka. Pri istrski malvaziji je situacija ravno nasprotna. Sladkorne stopnje in posledično vsebnost alkohola so hitro visoke, izziv pa je ohraniti svežino in vsebnost kislin. Istrska malvazija zahteva precej bolj hladne vinograde kot refošk.

Slovenska Istra je edini okoliš pri nas, kjer cabernet sauvignon popolnoma dozori v večini letnikov. Zadnji krik mode pa je syrah, ki obeta veliko.

Kdo je kdo

Vinakoper je bil ustanovljen leta 1947 in je bil dolgo edina vinska klet v Sloveniji, ki smo jo povezovali z Istro. Danes ima ta klet 570 ha vinogradov, kar predstavlja tretjino celotnega okoliša. Je tudi največji lastnik vinogradov v Sloveniji, ne pa tudi največji pridelovalec. Celotna pridelava v tej kleti se pričakovano vrti okrog refoška in istrske malvazije, a seveda je daleč najpomembnejši še vedno refošk.

Vina pridelujejo v štirih linijah. Linija Capris zelo pogosto nudi najboljše razmerje med kakovostjo in ceno pri nas. Linija Capo d'Istria, ki je dražja, redno navdušuje z enimi najboljših refoškov, cabernet sauvignonov in syrahov v državi. Merloti so presenetljivo dobri, sladki muškat pa je eno najbolj prodajanih buteljčnih vin pri nas.

Ljubiteljem priporočamo obisk Hiše refoška ob vinski kleti, ki se nahaja neposredno ob koprski obvoznici. V lično urejeni trgovini je na voljo celotna paleta njihovih vin, na željo pa vam organizirajo tudi degustacijo.

Santomas je brez dvoma mednarodno najbolj prepoznavna hiša okoliša. Družinska tradicija vinogradništva sega v drugo polovico 19. stoletja. Hiša je dobila popolnoma nov zagon leta 1997, ko je Ludvik Nazarij Glavina, poslovnež iz Šmarij, ki je pridobil svoje premoženje z mednarodno trgovino, podedoval

S prihodom kleti Santomas na trg ob koncu 90. let je v Istri zapihal svež veter.

Vinakoper je največji pridelovalec refoška pri nas, linija Capo d'Istria pa predstavlja njihove vinske vrhunce.

Pucerjeva malvazija je čista klasika in nudi enega najlepših izrazov te sorte v celotni Istri, vključno s hrvaškim delom.



Flišna tla,
Uroš Rojac,
Vina Rojac

Tamara Glavina





posestvo od pokojnega očeta in zasnoval hišo Santomas. Njegovi cilji so bili vedno visoki in svoja vina na slepih degustacijah, ki jih za zaprte družbe občasno organizira na posestvu, zelo rad primerja z najboljšimi na svetu.

Kmalu je ugotovil, da bo za uspeh potreboval pomoč nekoga s širokim pogledom na vinski svet, zato je najel svetovalca Clauda Grosa iz Languedoca. Gros je svetovni javnosti najverjetneje poznan po svojih shirazih s posestva Château La Negly. Gros se je ob prihodu zaljubil v »divjaški« refošk in njegovo kakovost kmalu dvignil na nivo, ki ga v Istri pred tem še nismo videli. Tamara, Ludvikova hči, ki je po poklicu biologinja, se je leta 2005 pridružila očetu in prevzela mesto glavne enologinje. V hiši pridelujejo krepka, polnokrvna, robustna, intenzivna in kompleksna rdeča vina na osnovi refoška. Najboljša med njimi z lahkoto preživijo več kot desetletje. Nov vinograd syraha, ki so ga zasadili leta 2008, obeta veliko. Njihova istrska malvazija je nenehno med najboljšimi na obali.

Visoko kakovost vin je leta 2015 in leta 2016 potrdila še publikacija *Wine Advocate*, ki je vsem vinom podelila preko 90 točk, z najvišjo oceno 94+.

Valter Pucer je zato, da bi ga ločili od številnih ostalih Pucerjev, ki jih tukaj ni malo, svojo vinsko hišo poimenoval **Pucer z Vrha**. Hiša je popolnoma predana istrski malvaziji, kar je v deželi refoška precej »nezaslišano«. Na vsega dveh hektarih vinogradov pridelajo še zgolj za ščepec rumenega muškata, vse ostalo pa pokriva istrska malvazija. Morda pa je ravno popolna predanost tej sorti razlog, da je njihova istrska malvazija najboljša v okolici, morda celo v celotni Istri. Pridelujejo jo v več slogih. Tiste najdražje znajo biti kar težke, zato pa je vstopna linija, pridelana v cisternah iz nerjavnega jekla, referenčna.

Ivan **Bordon** je bil prvi zasebni vinar v okolišu, vina pa je začel stekleničiti že leta 1985. Tradicijo nadaljuje sin Boris, ki prideluje refošk, istrsko malvazijo, merlot in rosé, vendar je hiša najbrž najbolj znana po zvrsti Bon d'or, ki jo sestavljajo refošk in tri najpogostejše bordojske sorte. Peneče vino Ana, ki ga je poimenoval po hčerki, ki je prevzela enološki del, je zadnja obogatitev ponudbe.

Brič je s 40 ha vinogradov drugo največje posestvo v Slovenski Istri. Po mnenju nekaterih sodi klet, ki je imenitno delo znanega arhitekta Borisa Podrecca, med 100 najlepših na svetu. Postavljena je na meji s Hrvaško in nudi enega najlepših pogledov na gričevje slovenske in hrvaške Istre. Brič je ena redkih klet v Sloveniji, ki ni v slovenski lasti. Kljub velikosti, dobri kakovosti in bogatemu lastniku, kleti Brič v Sloveniji še ni uspel tak prodor, kot bi ga pričakovali.

Klet **Korenika & Moškon** stoji v Kortah. Družinska tradicija pridelave vina je dolga, prve steklenice pa so napolnili leta 1985. Temelj njihove pridelave predstavljata refošk in istrska malvazija, vendar imajo pomemben delež v portfelju tudi mednarodne sorte, kot so sivi pinot, rumeni muškat, cabernet sauvignon, ter bele in rdeče zvrsti. Kakovost se je v zadnjih letih opazno dvignila, kar je morda povezano s prehodom na biodinamični način pridelave (s certifikatom).

Matjaž Babič je klet **MonteMoro** ustanovil leta 2000. Tradicionalni istrski sorti refošk in istrska malvazija ter rumeni muškat pridelujejo kot sortna vina, iz mednarodnih sort pa pridelujejo zvrsti. Vina iz njihove najboljše linije z imenom aMorus so velika, robustna, kar seveda odraža tudi njihova cena.

Klet **Rodica** iz Marezig sodi glede na velikost posestva ter čas obstoja (od leta 2002) med pomembnejše v Slovenski Istri. Kakovost njihovih vin resda niha in ta znajo biti malce robata, a Rodica je zvezda stalnica in obenem ena prvih hiš pri nas, ki so pridobile certifikat ekološke pridelave. Njihov prostor za sprejem gostov je eden pomembnejših vinarskih objektov v zaledju Istre.

Družina **Rojac** se je v Gažonu naselila v 17. stoletju. Energični in zgovorni Bruno Rojac je svoje prve steklenice na trg postavil leta 1994. Nikoli ne bom pozabil, kako sem še kot mlad študent skupaj s svojim mlajšim bratom prvič obiskal klet. Zelo smo zamujali, zunaj je bila že tema in želeli smo se zgolj oglasiti,

da se opravičimo, in nato takoj oditi. A Bruno nas je sprejel z velikim nasmehom in odprtim srcem. Prav slednje ga je leta 2005 izdalo mnogo prezgodaj. Posestvo je prevzel sin Uroš, izučeni agronom, ki je nekoliko spremenil slog in prideluje vina s čim manj posegi. Morda jim občasno umanjka definicije, a Rojac je nedvomno eden najbolj izpostavljenih vinarjev iz okoliša.

Hišo **STeraS** vodi mlad in dobro šolan Tilen Praprotnik. Za razliko od velike večine vinarjev ne izhaja iz vinogradniške družine. Njegovi starši so se zaljubili v kmetovanje, kupili kmetijo v Šaredu in se iz mesta preselili na vas. Ime hiše nakazuje, da so njihovi vinogradi terasasti in ležijo na strmih legah. Refoš in istrska malvazija sta v tej kleti osrednji sorti, nedavno pa so zasadili tudi vinograd z lokalnimi sortami, kot so kanarjola, istrska belina, pinjola, beli refošk (glera) in cipro. To zgodbo bo zanimivo spremljati, saj bodo iz nekaterih pridelali tudi sortna vina.

Ko se srečamo z Brunom **Zarom**, ni težko ugotoviti, da je nekoč igral košarko. Danes je popolnoma predan vinu in njegove istrske malvazije so vedno dobre, tako tudi tista, ki jo streže kot hišno vino v svojem baru v Izoli. Prav posrečene so tudi njegove bele in rdeče zvrsti. Folo bianco je zvrst istrske malvazije in sivega pinota, Follo rosso pa sestavljata refošk in cabernet sauvignon. Njegov Wine bar Manzioli lahko toplo priporočimo. Kmetijo in bar počasi prevzema sin Matej.

Klen'art postaja na obali vse bolj pomemben igralec. Ekipo sestavljata Aleksander Klenar in njegov zelo znan oče Iztok, ki je bil nekdanji enolog v kleti Vinakoper. Pivce osvajajo s klasično penino iz chardonnayja in sivega pinota ter seveda z refoškom in malvazijo. Za mednarodni pridi skrbijo bordojske sorte in, pravo presenečenje, modri pinot.

Ostali pomembni pridelovalci so še: **Černe**, **Gordia**, ki prideluje macerirana bela vina, **Klabjan**, ki zagovarja naraven pristop z minimalnimi posegi in prideluje vina v dveh linijah — bela (15–30 let stare trte) in črna (več kot 30 let stare trte), klet **Rodica**, ki je eden pionirjev ekološke pridelave pri nas, z 12 ha vinogradov pa tudi eden večjih.



Dobro je vedeti, da obstaja po svetu veliko malvazij, a istrska je le ena in med vsemi soimenjakinjami morda najbolj imenitna.



Na zdravje!



BIBLIOGRAFIJA

- Belec, B., 1968. *Ljutomersko-ormoške gorice: agrarna geografija*. Maribor: Obzorja.
- Bogataj, J., Brejc, D., Bratovž, J., 2010. *Martinov praznik*. Ljubljana: Kmečki glas.
- Blaznik, P., Grafenauer, B., Vilfan, S., Zwitter, F., 1970. *Gospodarska in družbena zgodovina Slovencev: [enciklopedična obravnava po panogah], Zgodovina agrarnih panog. Zv. 1, Agrarno gospodarstvo*. Ljubljana: Državna založba Slovenije.
- Bunderl Rus, N., 1994. *Vodnik po slovenskih vinorodnih okoliših*. Ljubljana: Založba Grad.
- Darovec, D., Gorjup-Posinkovič, V., Settomini, S., Zorman, M., Mikic, J., Mikolič, V., 1994. *Dežela refoška : vinogradništvo in vinarstvo slovenske Istre*. Koper: Zgodovinsko društvo za južno Primorsko.
- Gomiršek, T., 2007. *Rebula nekoč in danes*. Nova Gorica: Goriški muzej.
- Gorjak, R., 2007. *Vinski vodič: Slovenija: 2008*. Ljubljana: MSC Svetovanje.
- Hernja Masten, M., 2008. Zgodovinski oris vinogradništva Haloz. V: Korošec, V., ur. *Haloze : pokrajina, ljudje in vino : ob 70-letnici viteza vina Stojana Kerblerja*. Ptuj: Združenje slovenskega reda vitezov vina, Viteško omizje Ptuj-Ormož (pp. 75-115).
- Hrček, L., Korošec-Koruza, Z., 1996. *Sorte in podlage vinske trte : ilustrirani prikaz trsnega izbora za Slovenijo*. Ptuj: SVA Veritas.
- Koloini, B., Malnič A., 1994. *Vipavski izbor: zbornik spisov ob sto letnici Vinarske zadruge Vipava*. Vipava: Agroind Vipava 1894.
- Johnson, H., Robinson, J., 2013. *The World Atlas of Wine, 7th ed*. London: Mitchell Beazley.
- Jullien, A., 1866. *Topographie de tous les vignobles*. Paris: Librairie d' agriculture et d' horticulture de M^{me} V^e Bouchard-Huzard. [Ogled: 6.8.2017]. Dostopno na: https://books.google.si/books?id=AFZDAAAAIAAJ&printsec=frontcover&source=gbs_ge_summary_r&cad=0
- Komisija za rajonizacijo vinogradništva, 1998. *Rajonizacija vinogradništva v Republiki Sloveniji*. Ljubljana, Komisija za rajonizacijo vinogradništva.
- Korade, D., 2009. *Klopotec*. Maribor: Litera.
- Kreuzer, V., Kreuzer, C., Premzl, P., 2001. *Zbirka ampelografskih upodobitev Vinzenza in Conrada Kreuzerja*. Maribor: Umetniški kabinet P. Premzl.
- Medved, D., 2012. *Zlata radgonska resnica*. Gornja Radgona: Radgonske gorice.
- Medved, D., 2012. *Bizeljsko Sremič: dežela trte, vina in novega življenja*. Bizeljsko: Združenje za promocijo Bizeljskega.
- Mikuš, L. 1935. *Trsni izbor in vinski tipi za Dravsko banovino*. Ljubljana: Kralj. banska uprava Dravske banovine. [Ogled: 10.01.2016]. Dostopno na: <http://www.dlib.si/details/URN:NBN:SI:doc-L86G8HUB>
- Nemanič, J., Dular, A., Maljevič, J., Merlin, K., Brancelj Bednaršek, A., Omerzel, A., et al., 2000. *Črna kraljica, vinarstvo Bele krajine*. Ljubljana: Magnolija.
- Passero, J., 2009. *Tradicija in razvoj vinogradništva in vinarstva v Prekmurju, diplomsko delo*. Ljubljana : [J. Passero]. e-dostop: [ogled 23.07.2015]. Dostopno na: http://www.digitalna-knjiznica.bf.uni-lj.si/dn_passero_jasmina.pdf
- Škvarč, A., Marc, D., Mrzlić, D., 2015. *Stare primorske sorte vinske trte*. Nova Gorica: KGZS - Kmetijsko gozdarski zavod.
- Robinson, J., Harding, J., 2015. *Oxford Companion to Wine 4th ed*. Oxford, United Kingdom: Oxford University Press.

- Robinson, J., Harding, J., Vouillamoz, J.F., 2012. *Wine grapes : a complete guide to 1,368 vine varieties, including their origins and flavours*. London: Penguin Books.
- Vertovec, M., 1844. *Vinoreja*. Ajdovščina: Občina, Prepis originalne izd. iz leta 1844 (1845). 2015. Vinska družba Slovenije, 2007. *40 let trsničarstva, vinogradništva in vinarstva*. Ljubljana: Vinska družba Slovenije.
- Vodopivec, M., 1999. *Kraški teran*. Ljubljana: Kmečki glas.
- Vodopivec, F., 2015. *Teran: vinska posebnost Krasa*. Tomaj: Vodopivec.
- Zafošnik, T., 2010, *Zgodba o najstarejši trti na svetu = Die Geschichte der ältesten Rebe der Welt = The story of the oldest vine in the world*. Maribor: Umetniški kabinet Primož Premzl.
- Zalokar, J., 1854. *Umno kmetovanje in gospodarstvo*. Ljubljana: c. k. krajnska kmetijska družba. [ogled 10.1.2016]. Dostopno na: https://books.google.si/books?id=1YMaAAAAYAAJ&printsec=frontcover&source=gbs_ge_summary_r&cad=0
- Zupanič, I., 1969. *Zgodovina vinogradništva slovenskih goric*. Maribor: Obzorja, 1969.

Članki

- Campbell, D., 2010. The Capitulare de Villis, the Brevium exempla, and the Carolingian court at Aachen. *Early Medieval Europe*, Volume 18, Issue 3.
- Dular, A., 1988. Vinogradništvo na Slovenskem v 19. stoletju. *Slovenski etnograf*. 33/34, (1988/90), (pp. 61-82). [Ogled: 5.10.2015]. Dostopno na: <http://www.dlib.si/details/URN:NBN:SI:doc-PZHPTYLK>
- Pulko, B., 2012. Razvoj vinogradništva na Štajerskem od časa nadvojvode Janeza do danes. *Agricultura*. letnik 9, številka supl. 1, (pp. 21-30). [Ogled: 10.1.2016]. Dostopno na: <https://www.dlib.si/details/URN:NBN:SI:doc-ZVHGWAWE>
- Ovsec, D. J., 2003. Sv. Urban: Zavetnik vinogradov, vina, viničarjev in sodarjev. *Revija Vino*. 2003, št. 2. (pp. 7-8).
- Ovsec, D. J., 2003. Jesenski vinski patron: Gosi so ga izdale. *Revija Vino*. 2003, št. 4. (pp. 11-13).

Spletne strani

- Abadia Rosazzo. Dostopno na: www.abbaziadirosazzo.it
- Bizeljsko. Dostopno na: www.bizeljsko.si
- Kamra, *Zgodovina vinogradništva in vinarstva na naših tleh*. Dostopno na: www.kamra.si/digitalne-zbirke/item/zgodovina-vinogradništva-in-vinarstva-na-nasih-tleh.html
- Soseska zidanica Drašiči. Dostopno na: www.soseskadrasic.net/
- Univerza v Novi Gorici, Vipavska dolina. Dostopno na: www.ung.si/sl/studij/studentski-vodnik/vipavska-dolina
- Verus vinogradi, opisi letnikov. Dostopno na: www.verusvino.com/index.php/verus-letniki
- Wikipedia. Dostopno na: www.wikipedia.org
- Spletne strani vinarjev.

Slikovni viri:

- Faksimile darilne pogodbe iz leta 1139 (str. 16): Arhiv opatije Admont, Avstrija
- Vinska etiketa iz dravske Banovine (str. 20): Zbirka vinskih etiket Andreja in Roberta Gorjaka
- Ampelografski upodobitvi sort vranek in šipon (str. 18 in 65): Kreuzer, V., Kreuzer, C., Premzl, P., 2001. *Zbirka ampelografskih upodobitev Vinzenza in Conrada Kreuzerja*. Maribor: Umetniški kabinet P. Premzl.



INDEKS

- Alpe 14, 72, 112, 132, 137, 162, 184
 apnenec 72, 104, 112, 120, 135, 165, 184, 200
 arhivska vina 20, 24, **30**, 81, 84, 85, 87, 92, 138, 151, 167
 Barbari 15, 60, 135, 199
 barbera **54**, 131, 161, 173, 181
 Batič 42, 48, 53, 152, 161, 170, 171, **173**, 174
 Bela krajina, vinorodni okoliš 13, 14, 15, 17, 24, 45, 47, 50, 54, 112, 115, **118–128**
 beli burgundec 19, 20, 30, 99, 124, 136
 beli pinot 18, 30, **46**, 59, 64, 92, 95, 103, 107, 111, 119, 131, 139, 147, 151, 152, 155, 161, 183, 195
 belina, (štajerska) glej ranfol
 Benediktinci 16, 60, 82, 135
 bizeljčan, beli, rdeči 24, 50, **107**
 Bizeljsko–Sremič, vinorodni okoliš 13, 14, 24, 35, 47, 50, 72, **102–109**, 112, 115
 Bjana 131, 143, 145, **151**, 152
 Blažič 42, 46, 131, **151**, 152
 Bleiweis, Janez 67, 84
 Bordon 195, 203, **207**
 Boris Lisjak, domačija 21, 48, 50, 183, 191, **192**
Botrytis cinerea glej žlahtna gniloba
 Bouvier, Clotar 47, 62, 67
 Brajda, združenje **139**, 151, 156
 Brda, vinorodni okoliš 13, 14, 15, 16, 38, 41, 42, 46, 48, 50, 53, 54, **130–159**, 173
 Brič 195, **207**
 burja 132, 162, 184, 196
 Burja, posestvo 42, 47, 54, 161, 173, **174**, 179
 cabernet franc **54**, 131, 140, 143, 171, 177
 cabernet sauvignon 50, 52, **53**, 54, 131, 139, 140, 143, 148, 153, 156, 159, 161, 170, 173, 178, 183, 188, 191, 192, 195, 196, 203–208
 Capitulare de Villis 15, 60
 chardonnay 13, 16, 30, 31, 32, **38–39**, 41, 42, 46, 59, 64, 68, 76, 79, 83, 84, 88, 91, 95, 99, 103, 107, 111, 116, 119, 127, 131, 140, 142, 147–159, 161, 170 –181, 183, 188, 195, 208
 Cistercijanci 16, 63, 112
 cviček 17, 24, 38, 47, 50, 75, 107, 108, **115–116**, 117
 Čotar 48, 50, 183, **191**
 Črnko 80, **83**
 Čurin, Stanko 21, **88**
 Decanter World Wine Awards 23, 38, 76, 83, 92, 147, 148, 151, 155, 156
 Dolenska, vinorodni okoliš 13, 14, 17, 24, 47, 50, 64, 104, 108, **110–117**, 120, 123, 169
 Dolfo 139, **151**
 Dolfo, vinogradniško–vinarska kmetija 139, **151**
 dolomiti 112, 120
 Doppler **83**
 Dravska banovina 19, 20, 68, 124
 Ducal 42, **80**
 Dveri–Pax 38, 41, 42, 45, 46, 47, 53, 54, 59, 63, 76, 80, **83**, 90
 Edi Simčič, posestvo 41, 46, 53, 139, 131, 139, 142, **147–148**
 Emino **92**
 Erzetič 42, 131, **152**, 154, 155
 Falot 38, **83**
 Ferdinand 42, 46, 53, 131, **152**
 Ferjančič 48, **181**
 fliš 120, 135, 165, 184, 196, 205
 Fon 48, **192**
 Frančiškani 16, 63, 136
 Franki 15, 60
 Frelj 47, 111, **116**
 Frešer 38, 59, **79**
 Fürst 45, 59, 68, 69, 87, **92**
 Gaube 38, 59, **83**
 Gjerkeš 95, **99**
 gnajs 72
 Goethe, Hermann 67
 Goričko 96, 99
 Goriška 17, 18, 135, 136, 140, 162, 166, 169
 Gorjanci 112, 120
 Gornja Radgona, Radgona 18, 21, 47, 59, 60, 63, 64, 67, 80, 84
 Gorske bukve 17, 63, 112
 Grm pri Novem Mestu 18, 115, 166
 Gross 41, 45, 59, 91, **92**
 Guerila 41, 42, 47, 48, 161, 173, **174–176**
 Haloze 16, 20, 21, 35, 45, 60, 67, 68, 70, 71, 72, 75, **92**
 Heaps Good Wine 53, **79**
 Histri 196
 Horvat **83**
 ilovica 96, 104, 135, 165
 Istenič 21, 47, 103, 106, **107**, 108
 Jakončič 42, 53, 131, 143, **148–151**
 Janez, nadvojvoda 18, **64**, 79
 jerina 184
 Jeruzalem 59, 63, 69, 72, 75, 76, **84**, 86, 87, 88, 91, 92
 JNK 181
 Joannes Protner 42, 59, 76, 80, **83**
 Kabaj 42, 46, 53, 131, **155**
 Karel Veliki 15, 61
 Kerin 53, 111, 115, **116**
 Klajnošek, Alojz 18, 67, 84
 klarnica **48**, 49, 131, 136, 161, 166, 169–173, 177, 181, 183
 Klen'Art 195, **208**

- Klet Brda 41, 42, 46, 53, 131, 138, 139, **143**, 144, 150
 Klinec 42, 131, **155**
 Kmetijske in rokodelske novice 67, 84, 123
 Kobal, Janko 53, **108**, 109
 Kobal, vina (Bojan) 41, 45, 59, 91, **92**, 108
 Kogl 42, 45, 48, 59, 78, 87, **91**, 92
 Korenika & Moškon 195, **207**
 Koroška 16, 17, 18, 63, 135, 199
 kraljevina 20, 38, **47**, 59, 64, 103, 111, 116, 119, 123, 127, 136
 Kranjska 16, 17, 18, 120, 123, 135, 162, 170
 Krapež 47, 53, **177**
 Kras, vinorodni okoliš 13, 14, 15, 17, 24, 50, 136, 139, 162, 165, 166, **182–193**, 196, 199, 200, 203
 Kreuzer, Vinzenz in Konrad 18, **64**, 65
 Kristančič, (Dušan in Marko) 41, 53, 131, 139, 155, **156**
 Kristančič, Aleš 139, 143, 144, 154
 Krško, KZ 53, 103, **108**, 111, 116, 117
 Kušter **83**
 kvevri 41, 42, 132, 152, 154, 155
 Lanthieri 162, 165, 181
 lapor 72, 92, 96, 104, 112, 120, 133, 135, 147, 163, 164, 165, 177, 184, 196
 laški rizling 13, 19, 20, 23, **38**, 41, 59, 64, 68, 76–92, 95, 99, 103, 107, 111, 116, 119, 123, 127, 139, 161, 166, 170, 174, 181, 183
 latnik 186, 187, 192, 200
 Lendavske gorice 96
 Lisjak, Radivoj 21, 167, 170, 177
 Lisjak, Tomaž, Klemen 53, 173, **177**
 Ljubljana 16, 17, 30, **32**, 33, 104, 107, 112, 125, 156, 165, 166, 187
 Ljutomer 16, 20, 60, 71, **84**, 87, 88,
 Ljutomer–Ormož, podokoliš 20, 26, 45, 60, 63, 64, 67, 75, **84–91**
 Malnarič 119, **127**
 malvazija (istrska) 16, 40, **41**, 42, 48, 64, 131, 139, 140, 147, 151, 155, 161, 166–178, 183–192, 195, 199–208
 Mansus–Makovec 48, **177**
 Marežige 196, 207
 Maribor 13, 15, 16, 17, 18, 19, 22, 32, 33, 34, 50, 59, 60, 63, 64, 67, 71, 72, **79–83**
 Marjan Simčič, družinsko posestvo 41, 42, 46, 53, 54, 131, 139, 141, 143, **147**
 Marof 38, 41, 42, 47, 53, 95, 96, 98, **99**
 Martinčič 53, 111, **116**
 Mastnak **108**
 Medot 143, **156**, 159
 Meranovo 18, 59, **64**, 79
 merlot 31, **50–53**, 54, 131, 139–148, 159, 161, 170–179, 183, 191–192, 195, 203–207
 Metlika 19, 119, 120, 123, 124
 Metlika, KZ 53, 119, 122, **124**, 127
 metliška črnina 24, 50, 116, **124**, 127
 Meum **79**
 Mlečnik 41, 46, 53, 161, 170, 173, **177**
 modra frankinja 20, 27, **53**, 54, 59, 64, 65, 75, 79, 83, 95, 99, 103, 107, 108, 111, 113, 115, 116, 119, 124–127, 136, 169, 174
 modra kavčina glej žametovka
 modri burgundec 18, 20 glej tudi modri pinot
 modri pinot 18, **53–54**, 59, 60, 64, 76, 79, 83, 88, 107, 124, 131, 143, 144, 147, 151, 161, 169, 173–181, 208
 Montemoro 195, **207**
 Movia 30, 42, 46, 53, 54, 131, 139, **143–144**, 154
 Muir, Angela 91, 143
 muškat 16, 19, 123, 139, 199, 200
 mušklatni silvanec
 Nando **156**
 Nemanič, Julij 124
 Oglej 135, 165
 opoka 133, 135, 147, glej tudi lapor
 Ormož 19, 26, 30, 35, 59, 60, 63, 71, **84**, 87, 90, 91
 Panonska nižina 14, 38, 96
 Panonsko morje 72, 108, 165
 Pasji rep, vina 41, 47, 164, 173, **177**
 Pečarič 119, **127**
 peneče vino 18, 21, 38, 42, 45, 46, 48, 66, **67**, 80, 83, 84, 91, 92, 107, 108, 109, 115, 116, 127, 132, 140, 144, 145, 151, 152, 156, 159, 178, 188, 191, 207, 208
 pesek 72, 104, 165
 peščenjak 72, 96, 112, 120, 135, 165, 196
 Piana 41, **177**, 178
 pinela 16, **48**, 161, 166–181, 183
 Piro 41, 46, 53, 131, 149, 156, 159
 planta 169, 200
 Pleterje, kartuzija 16, 111, 112, 116
 Podravje, vinorodna dežela 13, 14, 22, 23, 29, 30, 38, 41, 42, 45, 48, 50, 53, 54, **57–99**
 Pohorje 18, 20, 59, 63, 64, 67, 72, 79
 pokalca 54, 131, 169, 174
 portugalka 20, **54**, 59, 103, 107, 111, 119, 124, 127, 136
 Posavje, Region 13, 14, 20, 23, 30, 38, 42, 45, 47, 48, 50, 53, 54, **100–127**
 PRA–VinO 21, 45, 47, 59, 74, 84, **87–88**
 Prekmurje, vinorodni okoliš 13, 14, 20, 38, 41, 47, **94–99**
 Primorska, vinorodna dežela 13, 14, 22, 23, 26, 27, 28, 30, 41, 45, 46, 50, 53, 54, 75, 96, **129–209**
 Prinčič **157**
 Prus 45, 53, 119, 124, **127**
 Ptuj 15, 16, 30, 59, 60, 63, 67, 68, 69, 71, 75, 87, 92, 104, 165
 Ptujška klet 30, 41, 48, 59, 68, 77, **91–92**
 Pucer z Vrha 41, 195, **207**
 Puklavec Family Wines 30, 41, 42, 45, 46, 47, 59, 81, 82, **84**, **87**

- Radgonske gorice 47, 48, 59, 66, 67, 71, 80, **84**
 ranfol 45, **48**, 59, 64, 68, 76, 103, 111, 123
 ranina 20, **47–48**, 59, 67, 84, 91, 95, 123
 rebula 16, 41, **42**, 43, 46, 48, 131, 135–156, 161, 166–181, 183, 187, 199, 200,
 Recelj, Andrej 17, 112
 refošk 13, 41, **50**, 51, 64, 75, 131, 136, 161, 169, 170, 174, 182–192, 195–208
 Renčel 48, 50, 183, **191**
 renski rizling 18, 19, 20, 28, 30, **41**, 59, 64, 68, 74–92, 95, 99, 107, 127, 136, 139
 Rimljan anno 21, 92
 Rimljani 15, 60, 96, 104, 112, 120, 135, 196
 ritoznojčan 24, **79**
 Robinson, Jancis 88, 144, 147, 178
 Rodica **207**
 Rojac 195, 205, **207**
 ronki 136, 143
 rulandec 20, 45, 64, 107 glej tudi sivi pinot
 rumeni muškat 19, 20, 23, 29, 30, **45**, 59, 64, 68, 76, 92, 107, 119, 120, 124–127, 195, 204, 207
 rumeni plavec **47**, 103, 107, 111, 123
 Saksida **181**
 Sanctum 59, 73, **79**
 Santei **177**
 Santomas 41, 50, 53, 195, **204–207**
 sauvignon 13, 20, 21, 26–29, 30, 39, **41**, 42, 46, 59, 64, 72–75, 79, 82–92, 95, 99, 103, 107, 111, 119, 131, 139–159, 161, 170, 173–181, 183, 191
 sauvignonasse 42, **46**, 131, 139, 140, 141, 151, 152, 155, 161, 177, 181
 Silveri 143, **159**
 Sisi **91**
 sivi pinot 18, 19, 20, 23, 30, **44**, **45–46**, 59, 64, 68, 75, 76, 80, 83–92, 103, 107, 111, 119, 131, 139–158, 161, 174, 178, 183, 195, 207, 208
 Skalicky, Bohuslav 19, 115, 169
 skrilavec 72, 112
 Slapšak 50, 111, **116**
 Slava vojvodine Kranjske 17, 115, 166, 187
 Slavček **178**
 Slovani 15, 60
 Slovenska Bistrica 59, 60, 63, 71, **79**
 Slovenska Istra, vinorodni okoliš 13, 14, 17, 18, 41, 42, 50, 53, 54, 104, 140, 173, **194–208**
 Slovenske Konjice 53, 54, 59, 60, 71, 76, **79**
 Sredozemlje 14, 132, 143, 162, 184, 196, 199
 Stara trta 17, **32–34**, 80, 93
 STeraS 50, 195, **208**
 Steyer 48, 59, 80, **83–84**, 90, 91
 Sutor 41, 53, 161, 170, 173, 174, 176, **177**, 178
 Svetlik 42, **181**
 Šavirsko gričevje 196
 Ščurek 42, 46, 53, 131, 145, **151**
 šipon 18, 19, 20, 23, 27, 28, 30, **44–45**, 59, 64, 68, 75, 76, 80, 83, 87–92, 95, 107
 Štajerska 15, 17, 18, 19, 21, 34, 64, 108, 123, 136
 Štajerska Slovenija, vinorodni okoliš 13, 14, 24, 34, 41, 45, 46, 47, 48, 50, 54, **58–93**, 96, 104, 107, 170, 178
 Štemberger, (Kras) 41, 48, 183, **192**
 Štokelj 38, 48, 53, **178**
 Šturm 21, 45, 53, 119, **124–127**
 Tacenski sodarji 203
 teran 16, 24, 50, 184, 186, 187, **188**, 191, 192, 199, 200
 terase 68, 75, 134, 136, 169, 208
 terra rossa 184, 188, 193
 Tilia 41, 53, 54, 161, 173, **178**, 180, 181
 traminec, (dišeči) 18, 19, 20, 30, **46–47**, 59, 64, 68, 76, 80, 83, 84, 95, 121, 139
 trtna uš 17, 18, 19, 32, 33, 45, 48, 64, 68, 96, 104, 107, 115, 116, 123, 136, 140, 169, 174, 187, 200
 Trummer, Franz Xaver 18, 64
 Urbajs **92**
 Valdhuber 42, 45, 59, 76, **80–83**
 Valvasor, Janez Vajkard 17, 115, 166, 177, 187, 200
 Vertovec, Matija 18, 42, 48, 115, **166**, 169, 173, 174, 187
 Verus 26–29, 41, 42, 45, 46, 54, 59, 86, 87, **88**
 Vinag 71, **80**
 Vinakoper 41, 45, 50, 53, 195, 197, 203, **204**, 208
 Vinakras 41, 48, 50, 183, 188, **191**
 Vinarium 96
 Vino Kupljen Jeruzalem Svetinje 21, 25, 30, 41, 42, 45, 54, 59, 76, 84, **88**
 Vino Ljubljana, ocenjevanje 32, 123, 156
 Vinoreja 18, 42, 48, 123, 140, 166, 169, 187
 Vinska družba Slovenije 21
 Vipava 1894 19, 47, 48, 161, 162, 166, **181**
 Vipavska dolina, vinorodni okoliš 13, 14, 15, 17, 18, 27, 38, 41, 42, 46, 47, 48, 50, 53, 54, 64, 123, 132, 136, 139, 140, **160–182**, 184, 187, 188, 192
 vitovska grganja **48**, 49, 161, 169, 173, 183, 187, 188–192
 vranek 20, 53, 54, 64, 65
 vulkanska tla 84, 96, 99
 zadruga 19, 21, 67, 72, 88, 92, 107, 108, 123, 139, 143, 144, 147, 152, 166, 169, 181, 191
 Zafošnik, Tone 33–34
 Zajc 111, **116**
 Zanut 46, 53, 131, **159**
 Zaro 41, 195, **208**
 zelen **47**, 123, 136, 161, 166–181
 Zlata trta 30
 Zlati grič 42, 54, 59, 76, **79**
 Zupanič, Ivo 68–71
 žametna črnina glej žametovka
 žametovka 13, 20, 32, 33, **50**, 59, 64, 93, 103, 107, 111, 116, 118, 123, 124
 Žiče, kartuzija 16, 63
 zlahtna gniloba 23, 24, 38, 45, 72, 76, 80, 105, 120, 127



ZAHVALA

Težko je bilo zajeti vse, ki ste nesebično pomagali pri nastajanju te monografije, zato upam, da mi je uspelo. Svoj delež so prispevali: Samostan Admont, Avstrija, Majda Brdnik, Darja Breclj Ipavec, Dušan Brejc, Franci Čuš, Marko Fon, Mitja Herga, Marija Hernja-Masten, Hiša Stare trte, Tanja Gomiršek, Božidar Grabovac, Miha Istenič, Janez Istenič, Mojca Jakša, Stane Klemenčič, Kmetijsko-gozdarski zavod Maribor, Nina Kerpan, Klet Brda, Stane Kocutar, Valerija Kolarič, Primož Lavrenčič, Matjaž Lemut, Marko Prpič, Radgonske gorice, Darinko Ribolica, Jože Rozman, Denis Rusjan, Aleks Simčič, Marjana Simčič, Jože Simončič, Janko Valdhuber, Boštjan Zidar in Janez Weiss.

Hvala dr. Juliju Nemaniču za strokovni pregled in uvodne besede podpore.

Velika zahvala celotni ekipi: Marku Ipavcu, Marjanu Božiču, Žaretu Kerinu, Marijanu Močivniku in Nini Kerpan, ki je nesebično pomagala pri soustvarjanju monografije. Vikendi in prazniki za vas niso bili ovira. Hvala za vaš profesionalen pristop. Takšno ekipo si lahko avtor samo želi.

Hvala Mateji, Marijanu, Mojci, Suzi in Vlasti za opravljeno korekturo. Hvala Tiskarni Povše.

Hvala stricu Frančišku Lahu. Prav ti si zanetil ogenj strasti do vina, ki še vedno plamti.

Hvala Stevenu Spurrierju. Bil si pravi mentor in mi po svetu pomagal odpreti premnoga vrata.

Hvala Sandri in sinu Patriku za vzpodbudo, podporo in potrpljenje. Obljubim, da bomo na naslednjih počitnicah vsi počivali.

Na koncu gre velika zahvala očetu Frančku, vem, da bi bil zelo ponosen, mami Zorici, bratu Andreju in sestri Mojci. Brez vas bi življenje ne bilo tako veselo, kot je.

