

Ivo Kuljaj

**TRTE IN VINA
NA SLOVENSKEM**

**VINES AND WINES
IN SLOVENIA**

ZALOŽBA MAGNOLIJA, LJUBLJANA 2005

VSEBINA

UVOD / Slovenija - vinska Evropa v malem	6
VINORODNI PARADIŽ NA SONČNI STANI ALP	13
Zgodovinski mejniki	15
Osebna izkaznica slovenskega vinarstva	25
VINORODNE DEŽELE IN OKOLIŠI	29
Pravilnik o razdelitvi vinogradniškega območja v Republiki Sloveniji, absolutnih vinogradniških legah in o dovoljenih ter priporočenih sortah vinske trte	31
Vinorodna dežela Podravje	38
Ljutomersko-Ormoški vinorodni okoliš	40
Mariborski vinorodni okoliš	42
Radgonsko-Kapelski vinorodni okoliš	44
Šmarsko-Virštanjski vinorodni okoliš	46
Vinorodni okoliš Haloze	48
Prekmurski vinorodni okoliš	50
Vinorodni okoliš Srednje Slovenske gorice	52
Vinorodna dežela Posavje	54
Vinorodni okoliš Dolenjska	56
Vinorodni okoliš Bela krajina	58
Bizeljsko-Sremiški vinorodni okoliš	60
Vinorodna dežela Primorska	62
Koprski vinorodni okoliš	64
Vinorodni okoliš Kras	66
Vinorodni okoliš Goriška brda	68
Vinorodni okoliš Vipavska dolina	70
SORTE IN VINA NA SLOVENSKEM	75
Zgodovinski razvoj trsnega izbora	76
BELE SORTE	83
Beli pinot	84
Chardonnay	86
Furlanski tokaj	88
Kerner	90
Kraljevina	92
Laški rizling	94
Malvazija	96
Muškat otonel	98
Pikolit	100
Pinela	102
Ranfol	104
Ranina	106
Rebula	108

Renski rizling	110
Rizvanec	112
Rumeni muškat	114
Rumeni plavec	116
Sauvignon	118
Sivi pinot	120
Šipon	122
Traminec, rdeči in dišeči	124
Zelen	126
Zeleni silvanec	128
Žlahtnina, bela in rdeča	130
RDEČE SORTE	133
Barbera	134
Cabernet franc	136
Cabernet sauvignon	138
Frankinja	140
Gamay, barvarica in žlahtni	142
Merlot	144
Modri pinot	146
Portugalka	148
Refošk	150
Šentlovrenka	152
Žametovka	154
OSTALE MANJ POMEMBNE SORTE	157
Deleži sort v Sloveniji v %	158
Tradicionalne slovenske zvrsti vina	159
Peneča vina	160
Slovenska vinska posebneža	163
Cviček	163
Kraški teran	164
Zaščita kakovosti slovenskih vin	166
Označevanje slovenskih vin	168
SLOVENSKE VINSKE ZNAMENITOSTI	175
Vinske kleti, zidanice in hrami	176
Žametovka v Mariboru	178
Vinski arhivi	180
Vinsko-turistične ceste	182
Klopotec	184
Red sv. For1, Konvent sv. Urbana, Evropski red vitezov vina, Vinska kraljica Slovenije	186
Slovarček	190

CONTENTS

INTRODUCTION / Slovenia - The Old World in Miniature	8
THE WINEMAKING PARADISE ON THE SUNNY SIDE OF THE ALPS	13
Slovenia wine profile	25
Important Milestones	26
WINE REGIONS AND DISTRICTS	29
Podravje Wine Region	39
Ljutomer-Ormož	41
Maribor	43
Radgona-Kapela	45
Šmarje-Virštan	47
Haloze	49
Prekmurje	51
Srednje Slovenske Gorice	53
Posavje Wine Region	55
Dolenjska	57
Bela Krajina	59
Bizeljsko-Sremič	61
Primorska Wine Region	63
Koper	65
Karst	67
Goriška Brda	69
Vipava Valley	71
GRAPE VARIETIES AND WINES IN SLOVENIA	75
Historical Development of the Varieties Used	81
WHITE VARIETIES	83
Pinot Blanc	85
Chardonnay	87
Tokaj Friulano	89
Kerling	91
Kraljevina	93
Riesling Italco	95
Malvasia	97
Muscat Ottonel	99
Pikolit	101
Pinela	103
Ranfol	105
Bouvier	107
Ribolla	109

Rheinriesling	111
Mueller Thurgau	113
Muscat Blanc	115
Rumeni plavec	117
Sauvignon	119
Pinot Gris	121
Mosler	123
Traminer (Red and Aromatic)	125
Zelen	127
Sylvaner grüner	129
Chasselas (White and Red)	131
RED VARIETIES	133
Barbera	135
Cabernet Franc	137
Cabernet Sauvignon	139
Blaufraenkisch	141
Gamay	143
Merlot	145
Pinot Noir	147
Blauer Portugieser	149
Refosco	151
Saint Laurent	153
Žametna Črnina	155
OSTALE MANJ POMEMBNE SORTE	157
Varietals in %	158
Traditional Slovenian Blends	170
Sparkling Wines	170
Slovenian Specialities	170
Cviček	171
Kraški Teran	171
Quality Protection for Slovenian Wines	172
Labelling of Slovenian Wines	173
OTHER INTERESTING FEATURES OF SLOVENIAN WINE	175
The Žametovka in Maribor	188
Wine Collections	188
Wine Trails	188
Klopotec	189
The Order of St Fortunat, the Convent of St Urban, the European Order of Knights of Wine, the Wine Queen	189
Glossary	190



Slovenija - vinska Evropa v malem

Slovenija je v vseh pogledih rajska vinorodna dežela. Na njenem majhnem ozemlju na sončni strani Alp trta dokumentirano poganja vsaj že 2600 let. Ali kot je dejal svetovno znani poznavalec vin Anthony Dias Blue, je Slovenija vinorodni paradiž. Njen terroir, ki ga med drugim določa mešanica klimatskih vplivov Sredozemlja, Alp in Panonske nižine s povprečnimi letnimi temperaturami od 9 do 13,7 stopinj Celzija v severni širini med 45,3 in 46,5 stopinjami, ji omogoča pridelavo najraznovrstnejših vin. V slovenskih vinskih kletah bomo našli nežna, sveža, aromatična kot tudi vrhunska bela predikatna ter polna, ognjevita in prepoznavna sončna rdeča vina. Na kratko: Slovenija je vinska Evropa v malem.

Njena letna pridelava okoli sto milijonov litrov po količini v svetovni produkciji ni omembne vredna, a jo po kakovosti in raznolikosti njenih vin, ki se na svetovnih ocenjevanjih redno uvrščajo v sam vrh, nihče ne more spregledati.

Vinska Slovenija je svetovljanska v pridelavi vin najkakovostnejših in najbolj znanih sort (chardonnay, renski rizling, cabernet sauvignon, modri pinot ...), a hkrati ponosno lokalpatriotska v ponudbi edinstvenih domačih kapljic (cviček, teran, refošk, zelen, pinela, šipon ...).



Če k temu dodamo še krajinske raznolikosti in posebnosti njene vinogradniške arhitekture, potem ima prvi stavek tega uvoda več kot trden temelj. Slovenci smo po številu vinskih kleti, zidanic in hramov prav gotovo svetovni rekorderji. Če že ne absolutno, prav gotovo pa na število prebivalstva. To je naše neprecenljivo bogastvo, ki ga prinašamo v naravno in kulturno zakladnico narodov EU.

Na našem grbu in zastavi sta prepoznavna simbola, Triglav in morje, ki simbolno in geografsko opredeljujeta deželo in duh ljudi, živečih na majhnem koščku Srednje Evrope med Italijo, Avstrijo, Madžarsko in Hrvaško. A naša himna je Zdravljica, ki poje odo slovenski vinorodni duši. Stara je več kot 150 let, a po mnenju nekdanjega ameriškega predsednika Billa Clintona moderna, kakor da bi jo pesnik napisal včeraj.

Ni zapuščina preteklosti, ampak dediščina prihodnosti, kot so za slovenska vina zapisali v Poslovni skupnosti za vinogradništvo in vinarstvo Slovenije.

Tudi zato sem napisal to knjigo. Vesel bom, če bom z njo prispeval kamenček v mozaik nacionalnega ozaveščanja in prepoznavnosti naše dežele na tujem.

Avtor,

Gabrje pod Gorjanci, na dan sv. Martina, 2004



Slovenia - The Old World in Miniature

Slovenia is in all respects ideally suited to winemaking. Or, as world-renowned expert Anthony Dias Blue put it, Slovenia is a winemaking paradise. The presence of the vine in this small country on the sunny side of the Alps has been documented as far back as 2,600 years ago. Its terroir, determined in part by the mix of climatic influences from the Mediterranean, the Alps and the Hungarian Plain, with average annual temperatures between 9°C and 13.7°C, allows the most diverse styles of wine to be produced. At Slovenian wineries you can find gentle, fresh, aromatic whites, top predicate-quality whites, and full, hearty and recognisably sun-kissed reds. In short, Slovenia is the Old World in miniature.

With annual production of around 100 million litres, Slovenia accounts for only a small part of the quantity of wine produced worldwide. But it cannot be overlooked in terms of the quality and diversity of its wines, which are regularly placed high in tastings all over the world. Winemakers in Slovenia are cosmopolitan in producing wines from the finest and most familiar world varieties (chardonnay, riesling, cabernet sauvignon, pinot noir, etc.), but also show a patriotic pride in some unique local products (cviček, teran, refošk, zelen, pinela, and šipon among them). If we add to this the diversity of landscape and the special features



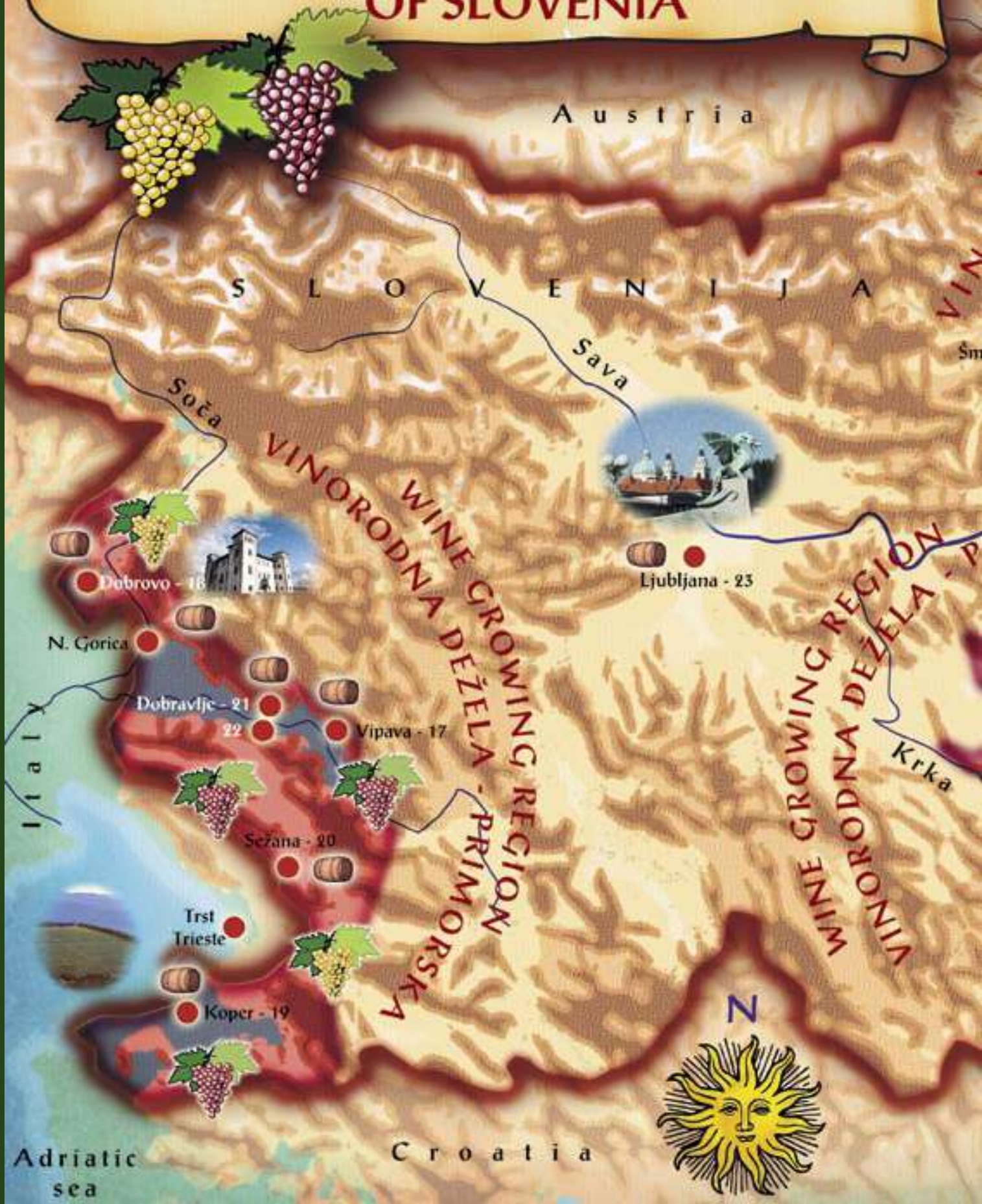
of the vineyard architecture, then the first sentence of this introduction has a more than solid footing. Slovenes are world record holders for the sheer number of wineries, the cottages known here as *zidanice* and traditional cellars, if not in absolute terms, then certainly in per capita terms. This is a priceless asset that Slovenia takes with it into the EU nations' treasure trove of nature and culture.

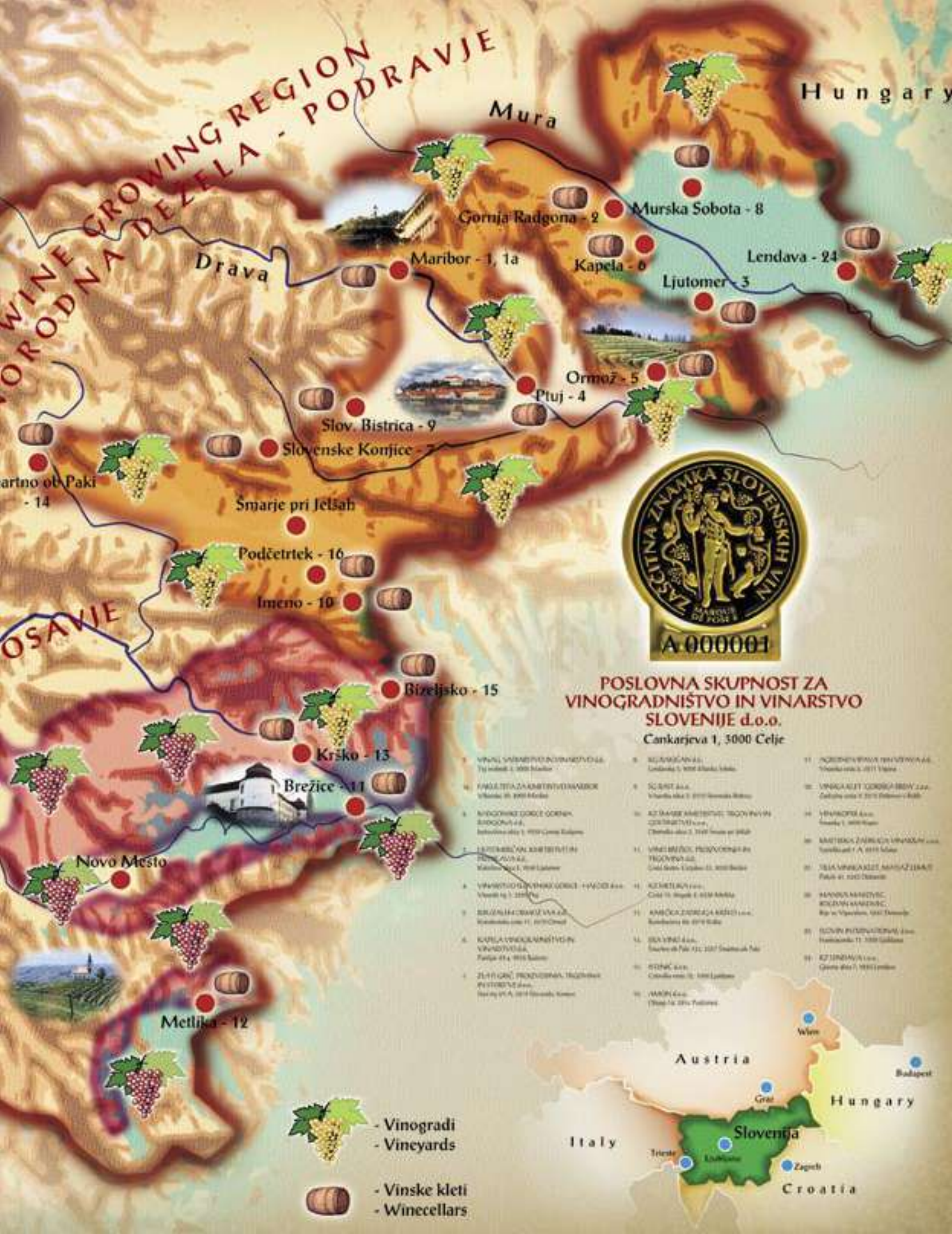
There are two symbols on Slovenia's crest and flag: Mt Triglav and the sea, which symbolically and geographically define the country and the soul of the people living in this small piece of Central Europe between Italy, Austria, Hungary and Croatia. But the national anthem is *Zdravljica*, the Toast, an ode to Slovenia's winemaking soul. It is over 150 years old, but according to former American president Bill Clinton, it is as fresh as if written by the poet yesterday. It is not so much the legacy of the past, but rather the inheritance of the future, as the Slovenian Viticulture and Winemaking Business Association wrote of Slovenian wines. And it is for this reason that I have written this book. If by doing so I add a new tile to the mosaic of national awareness and my country's profile abroad, I will be a happy man.

The Author,

Gabrije pod Gorjanci, St Martin's Day 2004

VINORODNE DEŽELE SLOVENIJE WINE GROWING REGIONS OF SLOVENIA





WINE GROWING REGION
PORODNA DEZELA - PODRAVJE

Hungary

Mura

Drava

artno ob Paki
- 14

Gornja Radgona - 2

Murska Sobota - 8

Maribor - 1, 1a

Kapela - 6

Lendava - 24

Ljutomer - 3

Ormož - 5

Ptuj - 4

Slov. Bistrica - 9

Slovenske Konjice - 7

Šmarje pri Jelsah

Podčetrtek - 16

Imeno - 10

OSAVJE

Bizeljsko - 15

Krško - 13

Brežice - 11

Novo Mesto

Metlika - 12



POSLOVNA SKUPNOST ZA
VINOGRADNIŠTVO IN VINARSTVO
SLOVENIJE d.o.o.
Cankarjeva 1, 3000 Celje

- | | | |
|--|---|--|
| 1. VINA L. VINEZARSTVO IN VINOGRADNIŠTVO d.o.o.
Trzinjska 1, 3000 Maribor | 8. SLOVENSKE VINE
Lendavska 3, 8000 Lendava, Lendava | 11. INČENIČEVI VINOGRADNIŠTVO d.o.o.
Trzinjska 1, 3000 Maribor |
| 2. VINOGRADNIŠTVO IN VINOGRADNIŠTVO d.o.o.
Vilharjeva 26, 8000 Maribor | 9. SLOVENSKE VINE
Vilharjeva 26, 8000 Maribor | 12. VINOGRADNIŠTVO GORNA BRVA d.o.o.
Zalavska 1, 2000 Zalaegerszeg, Hungary |
| 3. VINOGRADNIŠTVO GORNA GORNA
BEOGRADSKA d.o.o.
BEOGRADSKA 1, 4000 Celje, Celje | 10. KZ VINOGRADNIŠTVO TRGOVINA IN
POSREDOVANJE d.o.o.
Cankarjeva 1, 3000 Celje, Celje | 13. VINOGRADNIŠTVO PRODUKCIJA IN
TRGOVINA d.o.o.
Cankarjeva 1, 3000 Celje, Celje |
| 4. VINOGRADNIŠTVO IN VINOGRADNIŠTVO
TRGOVINA d.o.o.
Cankarjeva 1, 3000 Celje, Celje | 11. VINOGRADNIŠTVO PRODUKCIJA IN
TRGOVINA d.o.o.
Cankarjeva 1, 3000 Celje, Celje | 14. KUMARICA d.o.o.
Cankarjeva 1, 3000 Celje, Celje |
| 5. VINOGRADNIŠTVO IN VINOGRADNIŠTVO
TRGOVINA d.o.o.
Cankarjeva 1, 3000 Celje, Celje | 12. VINOGRADNIŠTVO PRODUKCIJA IN
TRGOVINA d.o.o.
Cankarjeva 1, 3000 Celje, Celje | 15. ANČIČEVI VINOGRADNIŠTVO d.o.o.
BEOGRADSKA 1, 4000 Celje, Celje |
| 6. VINOGRADNIŠTVO IN VINOGRADNIŠTVO
TRGOVINA d.o.o.
Cankarjeva 1, 3000 Celje, Celje | 13. VINOGRADNIŠTVO PRODUKCIJA IN
TRGOVINA d.o.o.
Cankarjeva 1, 3000 Celje, Celje | 16. SLOVENSKE VINE
Lendavska 3, 8000 Lendava, Lendava |
| 7. VINOGRADNIŠTVO IN VINOGRADNIŠTVO
TRGOVINA d.o.o.
Cankarjeva 1, 3000 Celje, Celje | 14. VINOGRADNIŠTVO PRODUKCIJA IN
TRGOVINA d.o.o.
Cankarjeva 1, 3000 Celje, Celje | 17. VINOGRADNIŠTVO PRODUKCIJA IN
TRGOVINA d.o.o.
Cankarjeva 1, 3000 Celje, Celje |
| 8. VINOGRADNIŠTVO IN VINOGRADNIŠTVO
TRGOVINA d.o.o.
Cankarjeva 1, 3000 Celje, Celje | 15. VINOGRADNIŠTVO PRODUKCIJA IN
TRGOVINA d.o.o.
Cankarjeva 1, 3000 Celje, Celje | 18. VINOGRADNIŠTVO PRODUKCIJA IN
TRGOVINA d.o.o.
Cankarjeva 1, 3000 Celje, Celje |
| 9. VINOGRADNIŠTVO IN VINOGRADNIŠTVO
TRGOVINA d.o.o.
Cankarjeva 1, 3000 Celje, Celje | 16. VINOGRADNIŠTVO PRODUKCIJA IN
TRGOVINA d.o.o.
Cankarjeva 1, 3000 Celje, Celje | 19. VINOGRADNIŠTVO PRODUKCIJA IN
TRGOVINA d.o.o.
Cankarjeva 1, 3000 Celje, Celje |
| 10. VINOGRADNIŠTVO IN VINOGRADNIŠTVO
TRGOVINA d.o.o.
Cankarjeva 1, 3000 Celje, Celje | 17. VINOGRADNIŠTVO PRODUKCIJA IN
TRGOVINA d.o.o.
Cankarjeva 1, 3000 Celje, Celje | 20. VINOGRADNIŠTVO PRODUKCIJA IN
TRGOVINA d.o.o.
Cankarjeva 1, 3000 Celje, Celje |

- Vinogradi
- Vineyards
- Vinske kleti
- Winecellars







VINORODNI PARADIŽ
NA SONČNI STRANI ALP
THE WINEMAKING PARADISE
ON THE SUNNY SIDE OF THE ALPS



Posnetek originala Gorskih bukev, ki jih je župnik z Rake Andrej Recelj leta 1582 prvi prevedel v slovenski jezik.

(Arhiv Republike Slovenije)

Copy of the original Vineyard Books first translated into Slovene in 1582 by Andrej Racelj, the parish priest of Raka.

(Archive of the Republic of Slovenia)

ZGODOVINSKI MEJNIKI

Slovenija je starodavna vinorodna dežela. O tem pričajo številne arheološke najdbe. O vinogradništvu in vinarstvu lahko govorimo že pred prihodom Rimljanov, ko so na našem ozemlju živeli Iliri in Kelti. Ornamenti na znameniti vaški situli (Vače, geografsko središče Slovenije) iz 6. stoletja pred Kristusom kažejo na zabave, ki vključujejo vino. S Kelti je povezana tudi iznajdba sodov, ki so še danes nepogrešljivi del vinskega posodja.

Rimski pisec Strabo v zadnjem stoletju pr. n. št. že piše o vinogradih v panonskem svetu. Plinij st. v 1. st. n. št. omenja znamenito pucinsko vino iz vinogradov ob reki Timav blizu Devina pri Trstu. Je imel v mislih predhodnika današnjega kraškega terana?

Tacit, prav tako 1. st. n. št., piše o vinski postojanki Poetovia (Ptuj), kar potrjujejo številne najdbe anfor, vrčkov in drugega vinskega posodja.

Po naselitvi Slovencev, ki so se vinogradništva učili hkrati s pokristjanjevanjem, se vinogradi omenjajo najprej v drugi polovici 9. st. v Kocljevi kneževini ob Blatnem jezeru. V tem času je salzburška nadškofija pridobila Ptuj in obsežno posest na Dravskem polju ter ob Sotli. Listine iz naslednjega stoletja omenjajo prve vinograde na Štajerskem. Konec 11. stoletja pisani viri navajajo obsežna vinogradniška območja na južnih pobočjih Kozjaka, v ptujskem okolišu, v okolici Radgone in drugih krajih Slovenske Štajerske. Prav gotovo so bili vinogradi pred letom 1100 zasajeni tudi že na Dolenjskem, kar lahko sklepamo iz darovnice oglejskega patriarha Peregrina, ki je stiškemu samostanu ob ustanovitvi poleg dvorca bajnof (Weinhoff - vinski dvor) in cerkve Matere božje daroval na Trški Gori tudi več vinogradov.

Katoliška cerkev je skladno s svojim bibličnim izročilom vino vpeljala v svojo liturgijo, kar je imelo pri širjenju trte ugodne in daljnosežne posledice. Visoki srednji vek je bil zelo naklonjen ustanavljanju redovnih skupnosti, ki so v svojem okolju širile verski, kulturni in gospodarski vpliv. Uglednim fevdalnim rodbinam je ustanovitev samostana pomenila povečevanje njihove moči. Redovne skupnosti so se načrtno polotile širjenja vinogradništva, kjer koli je bilo to mogoče. Ne samo za lastne evharistične potrebe, temveč tudi za prodajo. Vinogradništvo in vinska trgovina sta sčasoma pomenila temelj njihove gospodarske moči.

Benediktinski samostan Admont, ki so ga leta 1074 ustanovili na Gornjem Štajerskem, je bil največji vinogradniški posestnik v Slovenskih goricah. Za razvoj vinogradništva na Ptujju so zaslužni minoriti. Na Dolenjskem so se vinogradništva na Bajnofu (1135) in v Kostanjevici na Krki (1243) načrtno polotili cistercijani. Za njimi so to storili kartuzijani v Pleterju (1404), kjer še danes pridelujejo cviček in druga vina.

Vinogradi so nastajali s krčenjem prisojnih pobočij primernih gozdnatih gora, zato so te vinograde imenovali gorske. Redovne skupnosti in fevdalci so oddajali vinograde v najem kmetom in drugim slojem prebivalstva, ki ni predvideval osebne podložnosti. Vinogradniki so se imenovali gorniki in so tvorili ti. gorsko skupnost, ki se je obvezno sestajala najmanj enkrat na leto. Pravna in druga razmerja med njimi je že v 13. stol. urejevalo ti. gorsko pravo in kasneje patent (Gorske bukve) štajerskega deželnega kneza Ferdinanda iz leta 1543, ki jih je župnik z Rake na Dolenjskem, Andrej Recelj, leta 1582 prevedel v slovenski jezik. Gorske bukve so bile pri nas v veljavi vse do prihoda Napoleona.

O stanju vinogradništva na Kranjskem veliko izvemo iz bogato ilustrirane knjige Slava vojvodine Kranjske polihistorja Janeza Vajkarda Valvasorja (1689), ki dokaj podrobno opisuje



Bakrorez gradiča Bajnof (Weinhoff) pod Trško Goro, ki ga je oglejski patriarh Peregrin leta 1135 skupaj z bližnjimi vinogradi daroval cistercijanskemu samostanu v Stični.

(J. V. Valvasor: Slava vojvodine Kranjske, 1689)

A copper engraving of Bajnof (or Weinhoff) Manor below Trška Gora. In 1135 Peregrin, the Patriarch of Aquileia, gifted the manor together with the nearby vineyards to the Cistercian monastery at Stična.

(J. W. Valvasor, The Glory of the Duchy of Carniola, 1689)



*Običajna slika večstoletnega
vinskega tovorništva na naših
tleh.*

*(J. V. Valvasor: Slava vojvodine
Kranjske, 1689)*

*An everyday scene reflecting the
centuries-old tradition of wine
transporting in the Slovene lands.*

*(J. W. Valvasor, The Glory of the Duchy
of Carniola, 1689)*

kakovost vina in vinsko trgovino na Dolenjskem in v Vipavski dolini. Vina iz slovenskih dežel so bila vedno spoštovana na dunajskem dvoru. Posebej so bila cenjena sladka vina iz okolice Gorice, muškati iz Proseka, bela vipavska vina, kraški teran in istrski refošk. Enako velja za štajerska vina iz Maribora, Ptuja, Radgone, Ljutomera, Jeruzalema ...

Za napredek vinogradništva na Slovenskem je imelo velik pomen ustanavljanje kmetijskih družb konec 18. in v začetku 19. stoletja. V tem obdobju se je v zgodovino štajerskega vinogradništva z zlatimi črkami zapisal nadvojvoda Janez Habsburški, brat cesarja Franca, ki je vodil Kmetijsko družbo za Štajersko, ustanovljeno leta 1819. Ta izjemno izobražen in svobodomiselen Habsburžan se je poročil z navadno meščanko in leta 1822 kupil posestvo na Janževem Vrhu, imenovanem tudi Prinčev Vrh, ki ga danes bolj poznamo pod znamenitim imenom Meranovo. Janez se je na naših tleh prvi polotil načrtne obnove vinograda na zrigolani zemlji s posajenimi trtami v ravnih vrstah in s tedaj najbolj kakovostnimi francoskimi in nemškimi sortami (renski rizling, laški rizling, traminec, sivi in modri pinot ...), na katerih še danes sloni pridelava najkakovostnejših štajerskih vin.

Na Kranjskem je dr. Janez Bleiweis leta 1843 začel izdajati Kmetijske in rokodelske novice, v katerih so v podlistku izhajali vinogradniški prispevki Matije Vertovca, župnika iz Šentvida nad Vipavo. Ta je že naslednje leto izdal prvo slovensko vinogradniško knjigo Vinoreja.

Še pred tem (1841) je Franz Trummer izdal sistematični ampelografski opis 282 sort vinske trte, ki jih je našel v ampelografskem vrtu Kmetijske družbe v Gradcu in v slovenskih vinogradih.

Leta 1871, zgolj deset let po ustanovitvi prve vinarske šole tedanje Avstro-Ogrske v Klosterburgu pri Dunaju, je bila ustanovljena podobna šola v Mariboru. Kmalu zatem (1873) je bila ustanovljena kmetijska šola na Slapu pri Vipavi, ki pa se je leta 1886 preselila na Grm pri Novem mestu. Tu je njen učitelj in kasnejši ravnatelj Bohuslav Skalicky leta 1896 ustanovil prvo poskusno in vzorno klet, edino te vrste v vsej vesoljni Avstro-Ogrski. Vina, ki jih je donegoval v tej kleti, je Skalicky leta 1903 predstavil na prvi razstavi kranjskih vin v Pragi.

Te šole so odigrale zgodovinsko vlogo v spopadu z glivično boleznijo (peronospora in oidij) in trtno ušjo, največjo katastrofo, ki jo je po letu 1880 v svoji zgodovini doživelo slovensko vinogradništvo.

Hkrati s šolami so začela rasti tudi prva vinogradniška društva. Prvega so leta 1871 ustanovili v Mariboru, ki se mu je v letu dni pridružilo še šest podobnih v Radgoni, Cmureku, Ormožu, Ljutomeru, na Ptuju in v Brežicah. V teh težkih časih so vzniknile tudi prve vinarske zadruge, najprej v Mariboru (1890), nato pa še v Vipavi (1894), Ormožu (1898) in drugod.

Slovenija premore ta čas po podatkih Poslovne skupnosti za vinogradništvo in vinarstvo Slovenije d.o.o. 24.568 ha vinogradniških površin. Podatek, da je bilo na današnjem slovenskem ozemlju po katastru iz leta 1820 z vinsko trto zasajenih okoli 50.000 ha, govori, da so bili naši kraji v minulih stoletjih veliko bolj vinogradniški, kot pa so danes. To potrjuje tudi tale podatek: od osemsto tisoč Slovencev jih je pred pojavom trtne uši kar tristo tisoč v celoti ali delno živelo od vinogradništva in vina. Vino je prinašalo veliko dohodka trgovcem in mestom, ki so imela pravico do mitnin. Vina so prevažali po določenih vinskih cestah, za katere so se potegovala posamezna mesta. Kolikšen vir dohodka je pomenila trgovina z vinom, nam govori pravcata vinska vojna med Ptujem in Mariborom v 14. in 15. stoletju. Tudi Slovenska Bistrica in Radgona sta se tolkli za vinsko cesto.



*Poskusni vinograd na Veselici
nad Metliko okoli leta 1910.*

(Foto: Belokranjski muzej Metlika)

*Experimental vineyard at Veselica
nad Metliko, circa 1910.*

*(Photograph: Museum of Bela Krajina,
Metlika)*



Martinovanje v starih časih.
(Foto: Iz arhiva Slovenskega
etnografskega muzeja v Ljubljani)

*St. Martin's day festivities in olden
times*
(Foto: From the archive of the Museum
of Slovenian Ethnography)



Priprave na trgatav v Beli krajini po prvi svetovni vojni.
(Foto: Iz arhiva Slovenskega etnografskega muzeja v Ljubljani)

Preparations for harvesting in Bela Krajina after the First World War
(Foto: From the archive of the Museum of Slovenian Ethnography)



Katastrofa, ki jo je povzročila v slovenskem vinogradništvu in narodnem gospodarstvu trtna uš, je konec 19. stoletja povzročila valove izseljevanja v Združene države Amerike, kar še zlasti velja za Dolenjsko in Belo krajino. Tako ni naključje, da se odgovor na šaljivo vprašanje, katero je tretje največje slovensko mesto, glasi: Cleveland!

Slovensko vinogradništvo je bilo v zgodovini vedno na stičišču različnih vplivov, zaradi česar se je lahko kosalo z najboljšimi v Evropi. Tako kot danes, ko je ni tehnologije pridelave vina na svetu, ki je ne bi poznali tudi pri nas, je bilo tudi v preteklosti. Alojz Klenošek iz Radgone je že leta 1850 začel s pridelavo penine, za katero je dobil na mednarodni razstavi vin leta 1855 v Parizu visoko priznanje. Najugodnejšo oceno sta dobila tudi vino z Janškega Vrha (Johannisberg) pri Limbušu in Ljutomerčan.

Na razstavi leta 1866 na Dunaju sta bila najboljša jagodni izbor muškata iz Kamnice pri Mariboru in Kodeličev šipon iz Radgone. Na svetovni razstavi v Philadelphii leta 1876 so vzbudila vsesplošno pozornost vina iz Peker in Ljutomera. Vina iz Peker so leta 1835 pili celo na ruskem dvoru v St. Petersburgu.

Slovenska vina sodelujejo na vseh pomembnejših svetovnih ocenjevanjih ves čas po drugi svetovni vojni in tudi v času samostojne Slovenije. Naša vina so prejela najodličnejša priznanja na ocenjevanjih v Bruslju, Montpellieru, Bordeauxu, Veroni, Londonu, Montrealu, Gradcu, Bratislavi, Zagrebu in v Ljubljani. Lani je bilo v Ljubljani že jubilejno, petdeseto ocenjevanje vin pod pokroviteljstvom OIV (Mednarodnega urada za trto in vino s sedežem v Parizu), ki uživa velik ugled v tujini.

Velik prispevek h kakovosti in mednarodnemu ugledu slovenskih vin je dala tudi leta 1969 vpeljana zaščitna znamka slovenskih vin, ki poteka danes po mednarodno uveljavljenem pravilniku pod okriljem Poslovne skupnosti za vinogradništvo in vinarstvo Slovenije d.o.o.

Že dolgo vemo, da ni primernejšega darila, kot je steklenica izbranega vina, v katerem se zrcali tisočletna tradicija in kultura posamezne dežele. Polagoma začenjamo tudi Slovenci dojemati, da je lahko prav vino naš največji ambasador in lakmus prepoznavnosti.

*Štajerska preša na vijak iz
okolice Slovenskih Konjic pred
drugo svetovno vojno.*

*(Foto: Iz arhiva Slovenskega
etnografskega muzeja v Ljubljani)*

*A Štajerska screw press from the
area of Slovenske Konjice from
before the Second World War*

*(Foto: From the archive of the Museum
of Slovenian Ethnography)*



Obdelovanje vinograda je prenekateremu kajžarju in gostaču že v 15. stoletju pomenilo osnovni vir skromne eksistence.

(Foto: Stojan Kerbler, 1974)

Even by the 15th century tending a vineyard represented the main means by which many cottagers and tenants scraped a modest living.

(Photograph: Stojan Kerbler, 1974)

OSEBNA IZKAZNICA SLOVENSKEGA VINARSTVA

OSNOVNI PODATKI

- Površina vinogradov - 24.568 ha
- Letna pridelava vina - povprečno 100 milijonov litrov
- Letna poraba - 40 litrov na prebivalca
- 3 vinorodne dežele in 14 vinorodnih okolišev
- 45 dovoljenih in priporočenih sort
- 66 % vinogradov na strmih legah
- 70 % vin v kakovostnem razredu

(Po podatkih Poslovne skupnosti za vinogradništvo in vinarstvo Slovenije d.o.o.)

SLOVENIA WINE PROFILE

BASIC PROFILE

- Total area under wine - 24.568 ha
- Annual wine production - average yield
100 million litres
- Annual consumption per capita - 40 litrov
- 3 wine-growing region and 14 wine-growing districts
- 45 accepted and recommended varieties
- 66 % of vineyards on slopes
- 70 % of wines achieve quality wine status

IMPORTANT MILESTONES

Slovenia is an ancient land of wine. Countless archaeological findings bear witness to this: viticulture and winemaking date back to before the appearance of the Romans, when the land was populated by Celts and Illyrians. Decorations on the famous village amphora (found at Vače, the geographical centre of Slovenia) from the 6th century BCE show festivities involving wine. The Celts are also associated with the invention of barrels, still an essential part of winemaking equipment even today.

Writing in the 1st century BCE, the Roman author Strabo mentions vineyards in Pannonia. In the 1st century CE, Pliny the Elder wrote of the famous Pucinum wine made on the banks of the Timavo in the vicinity of Devin, near Trieste. Was he talking about the forerunner of today's teran? Tacitus, also writing in the 1st century CE, mentions the winemaking settlement of Poetovio (Ptuj), and there have been numerous findings of amphorae, jugs and other winemaking equipment to support this.

The first mention of vineyards after the arrival of the Slovenes, who learned viticulture at the same time as becoming Christians, came in the second half of the 9th century in the principality of Kocelj, near Balaton. Biblical heritage saw the Catholic Church introduce wine into its liturgy, and this had far-reaching and beneficial consequences for the spread of the vine.

A huge advance in viticulture in Slovenia came with the creation of the agricultural societies at the end of the 18th century and beginning of the 19th century. The major figure in winemaking in Styria at this time was Archduke Jan Habsburg, brother of the emperor Franz, who headed the Styrian Agricultural Society established in 1819. This extremely educated and free-thinking member of the Habsburg dynasty married a commoner and in 1822 bought an estate at Janžev Vrh, also named Prinčev Vrh, which today is better known under the famous name of Meranovo. Archduke Jan was the first in Slovenia to embark on a well-planned replanting of vineyards on deep-ploughed land with the vines planted in even rows using the finest French and German varieties of the period (riesling, welschriesling, gewürztraminer, pinot gris and pinot noir), which even today form the basis for many of Štajerska's finest wines.

In 1871, just ten years after the establishment of the first winemaking school in Austria-Hungary at Klosterneburg near Vienna, a similar school was established in Maribor. Shortly afterwards, in 1873, an agricultural school was established at Slap in the Vipava Valley, moving to Grm near Novo Mesto in 1886. By the end of the century, phylloxera had wiped out over half of Slovenia's vineyards. In the meantime the first nurseries had appeared (Juršinci, near Ptuj, 1891), and they began grafting selected European varieties onto American rootstocks.

Throughout history, viticulture in Slovenia has always been a point of contact for various influences, the reason it could match the best in Europe. As it is today, when there is no winemaking technology known in the world that is not found here, so it was in the past. It was back in 1850 that Alojz Klenošek of Radgona began producing sparkling wine, for which he received a commendation at the international festival of wines held in Paris in 1855. Slovenian wines have competed at all the most important world tastings in the post-war period, both before and after independence, and have received accolades in Brussels,

Montpellier, Bordeaux, Verona, London, Montreal, Graz, Bratislava, Zagreb and Ljubljana. This year saw the 50th Ljubljana Wine Fair, under the aegis of the Paris-based OIV; the fair enjoys a good reputation abroad. Another major contribution was made to the quality and international reputation of Slovenia wines in 1969 with the introduction of the seal of quality for wines of Slovenia, which is still in place today, applying internationally accepted rules under the supervision of the Slovenian Viticulture and Winemaking Business Association.





VINORODNE DEŽELE IN OKOLIŠI
WINE REGIONS AND DISTRICTS



Pravilnik o razdelitvi vinogradniškega območja v Republiki Sloveniji, absolutnih vinogradniških legah in o dovoljenih ter priporočenih sortah vinske trte

I. SPLOŠNA DOLOČBA

1. člen

Ta pravilnik določa razdelitev vinogradniškega območja v Republiki Sloveniji na vinorodne dežele, vinorodne okoliše, vinorodne podokoliše, vinorodne ožje okoliše, vinorodne kraje in vinorodne lege (v nadaljnjem besedilu: vinorodne enote), absolutne vinogradniške lege ter dovoljene in priporočene sorte in podlage vinske trte za pridelavo mošta, vina in drugih proizvodov iz grozdja in vina, ki se smejo saditi v posameznih vinorodnih okoliših.

II. VINORODNE ENOTE

2. člen

Vinogradniško območje v Republiki Sloveniji se glede na ekološke pogoje, lastnosti vin in druge dejavnike (npr. tradicijo, ipd.) deli na tri vinorodne dežele (Podravje, Posavje in Primorska), ki se naprej delijo na vinorodne okoliše. Vinorodni okoliši se lahko delijo na vinorodne podokoliše, vinorodne ožje okoliše, vinorodne kraje in vinorodne lege.

3. člen

- (1) Vinorodna dežela je najširše geografsko območje s podobnimi podnebnimi in talnimi razmerami, ki skupaj z ostalimi dejavniki vplivajo na glavne organoleptične lastnosti vina, pridelanega na območju vinorodne dežele.
- (2) Vinorodni okoliš je geografsko območje, ki predstavlja osnovno enoto razdelitve vinogradniškega območja, ima relativno izenačene podnebne, reliefne, talne in druge dejavnike ter določen trsni izbor vinskih sort. Zaradi vpliva teh dejavnikov imajo vina, pridelana v posameznem vinorodnem okolišu, podobne in za vinorodni okoliš značilne organoleptične lastnosti.
- (3) Vinorodni podokoliš je geografsko opredeljeno pridelovalno območje, po obsegu manjše od vinorodnega okoliša, v katerem se zaradi ekoloških in agrobioloških razmer, kakovost in organoleptične lastnosti vin ločijo od ostalih vin, pridelanih v drugih delih tega okoliša.
(4) Vinorodni ožji okoliš je geografsko opredeljeno pridelovalno območje, po obsegu manjše od vinorodnega podokoliša, v katerem agroekološke razmere omogočajo posebno kakovost in organoleptične lastnosti vina določenih sort vinske trte, ki se tradicionalno gojijo na tem območju.
- (5) Vinorodni kraj in vinorodna lega sta najmanjši geografsko opredeljeni pridelovalni območji, s specifičnimi podnebnimi, reliefnimi, talnimi, višinskimi in drugimi agrobiološkimi razmerami, ki pri določenih sortah vinske trte omogočajo pridelavo grozdja in vina, ki se po kakovosti in organoleptičnih lastnostih razlikuje od grozdja in vina, pridelanega v ostalih pridelovalnih območjih istega vinorodnega okoliša, ter so za to območje pridelovalci izrazili interes za uporabo naziva vinorodnega kraja ali vinorodne lege pri označevanju vina.

4. člen

- (1) Opisne in grafične meje vinorodnih enot določi ministrstvo, pristojno za kmetijstvo (v nadaljnjem besedilu: ministrstvo), na podlagi strokovnih analiz podatkov o klimi, tleh, matični kameninski osnovi, lastnostih vina, tradiciji pridelave grozdja in vina in drugih kriterijev. Pri določitvi meja vinorodnih krajev in vinorodnih leg se upošteva tudi interes pridelovalcev za uporabo naziva vinorodnega kraja ali vinorodne lege pri označevanju vina.
- (2) Meje vinorodnih enot morajo biti geografsko zaokrožene in potekajo po mejah katastrskih občin oziroma po v naravi določenih mejah (npr. potoki, reke, ceste, poti, ipd.).

5. člen

- (1) Opisne meje vinorodnih enot so navedene v prilogah 1, 2 in 3, ki so sestavni del tega pravilnika.
- (2) Grafične meje vinorodnih enot določi in vodi ministrstvo v katastru vinogradov, ki ga vodi v skladu s predpisom, ki ureja register pridelovalcev grozdja in vina in kataster vinogradov (v nadaljnjem besedilu: kataster vinogradov).

III. ABSOLUTNE VINOGRADNIŠKE LEGE

6. člen

- (1) Vinska trta se lahko goji le znotraj posameznih vinorodnih enot na absolutnih vinogradniških legah.
- (2) Absolutna vinogradniška lega je tista, na kateri vinska trta glede na naravne pogoje zagotavlja količinsko in kakovostno optimalne pridelke grozdja.
- (3) Glede na razmere za rast in razvoj vinske trte se absolutne vinogradniške lege razvrstijo v razrede absolutnih vinogradniških leg. Osnova za razvrstitev v razrede absolutnih vinogradniških leg je metodika, ki jo na predlog strokovnih institucij potrdi minister, pristojen za kmetijstvo (v nadaljnjem besedilu: minister), in ki kot kriterij za razvrstitev upošteva nadmorsko višino, ekspozicijo, nagib, klimatološke značilnosti, pedološko zgradbo tal ter človeške in druge dejavnike (npr. tradicijo, ipd.).
- (4) Kriteriji iz prejšnjega odstavka se določijo za vsak vinorodni okoliš posebej, če je potrebno pa tudi za ožjo vinorodno enoto.
- (5) Absolutne vinogradniške lege in njihova razvrstitev v razrede absolutnih vinogradniških leg se vodijo v katastru vinogradov na katastrsko parcelo natančno.
- (6) Pripadnost posameznega vinograda k posameznemu razredu absolutne vinogradniške lege ugotovi in vodi ministrstvo v registru pridelovalcev grozdja in vina, ki ga vodi v skladu s predpisom, ki ureja register pridelovalcev grozdja in vina in kataster vinogradov. Če so katastrske parcele znotraj vinograda v različnih razredih absolutnih vinogradniških leg, se vinograd razvrsti v tisti razred absolutnih vinogradniških leg, v katerem se nahaja večji del površine vinograda.

IV. SORTE IN PODLAGE VINSKE TRTE

7. člen

- (1) V določenem vinorodnem okolišu in v vseh manjših vinorodnih enotah znotraj tega vinorodnega okoliša se lahko sadijo le tiste sorte vinske trte in podlag, ki jih določa ta

pravilnik. Glede na agrobiološke in tehnološke lastnosti so sorte vinske trte razvrščene v priporočene ali dovoljene sorte.

- (2) Za posamezen razred absolutnih vinogradniških leg znotraj posameznega vinorodnega okoliša se lahko določi dodatne pogoje za sajenje posameznih sort vinske trte. Dodatni pogoji so lahko tehnološki ali pa predstavljajo zožitev seznama sort vinske trte, ki se smejo saditi znotraj posameznega razreda absolutnih vinogradniških leg v posameznem vinorodnem okolišu.
- (3) V določenem vinorodnem okolišu se lahko z namenom preizkušanja sort v skladu s predpisi, ki urejajo semenski material kmetijskih rastlin, gojijo tudi sorte vinske trte in podlag, ki niso predpisane za ta vinorodni okoliš. Vina vinskih sort, ki so vključene v postopek preizkušanja sort, se ne smejo posebej polniti in označevati z imenom teh sort, dokler postopek preizkušanja ni končan in niso uradno vpisane med priporočene in dovoljene sorte vinske trte za posamezen okoliš.

8. člen

- (1) Priporočene sorte so sorte vinske trte, ki v določeni vinorodni enoti zagotavljajo pridelavo deželnih in kakovostnih vin ter predstavljajo gospodarsko osnovo za razvoj vinogradništva in vinarstva v določeni vinorodni enoti.
- (2) Dovoljene sorte so sorte vinske trte, ki v določeni vinorodni enoti niso širše uveljavljene kot samostojne sorte, vendar pa lahko v določenih agroekoloških razmerah izboljšajo ali dopolnijo kakovost vina s te vinorodne enote. Kot dovoljene sorte se štejejo tudi stare lokalne sorte, ki so sorte vinske trte, ki so nekoč že rasle v vinogradih v posamezni vinorodni enoti, se gojijo v zelo omejenem obsegu in na majhnih površinah ter so znane le kot lokalna posebnost, s katero se popestri ponudba vina določene vinorodne enote.

9. člen

V posameznih vinorodnih okoliših vinorodne dežele Podravje se smejo saditi naslednje sorte vinske trte:

1. v mariborskem vinorodnem okolišu:
 - a) priporočene sorte: Laški rizling, Renski rizling, Sauvignon, Beli pinot, Sivi pinot, Chardonnay, Rumeni muškat, Traminec, Dišeči traminec;
 - b) dovoljene sorte: Zeleni silvanec, Šipon, Muškat Ottonel, Ranina, Rizvanec, Kraljevina, Bela žlahtnina, Kerner, Modri pinot, Modra frankinja, Žametovka, Rdeča žlahtnina, Zweigelt;
2. v radgonsko-kapelskem vinorodnem okolišu:
 - a) priporočene sorte: Laški rizling, Renski rizling, Beli pinot, Sivi pinot, Chardonnay, Sauvignon, Traminec, Dišeči traminec, Šipon, Ranina;
 - b) dovoljene sorte: Rizvanec, Zeleni silvanec, Muškat Ottonel, Rumeni muškat, Modri pinot, Bela žlahtnina, Kerner, Modra frankinja, Rdeča žlahtnina, Zweigelt;
3. v ljutomersko-ormoškem vinorodnem okolišu:
 - a) priporočene sorte: Laški rizling, Šipon, Beli pinot, Chardonnay, Sauvignon, Renski rizling, Sivi pinot, Muškat Ottonel, Rumeni muškat, Dišeči traminec, Traminec;
 - b) dovoljene sorte: Rizvanec, Zeleni silvanec, Ranina, Bela žlahtnina, Kerner, Modra frankinja, Modri pinot, Rdeča žlahtnina, Zweigelt;
4. v vinorodnem okolišu Haloze:

- a) priporočene sorte: Laški rizling, Renski rizling, Šipon, Sauvignon, Beli pinot, Chardonnay, Rumeni muškat, Muškat Ottonel, Dišeči traminec, Traminec, Sivi pinot, Modri pinot;
 - b) dovoljene sorte: Rizvanec, Zeleni silvanec, Ranina, Kraljevina, Ranfol, Bela žlahtnina, Kerner, Rdeča žlahtnina, Modra frankinja, Zweigelt;
5. v vinorodnem okolišu Srednje Slovenske gorice:
- a) priporočene sorte: Laški rizling, Beli pinot, Chardonnay, Sauvignon, Šipon, Dišeči traminec;
 - b) dovoljene sorte: Rumeni muškat, Rizvanec, Zeleni silvanec, Sivi pinot, Traminec, Renski rizling, Ranina, Ranfol, Kerner, Muškat Ottonel, Bela žlahtnina, Modra frankinja, Portugalka, Modri pinot, Rdeča žlahtnina, Zweigelt, Žametovka, Gamay;
6. v prekmurskem vinorodnem okolišu:
- a) priporočene sorte: Laški rizling, Renski rizling, Šipon, Zeleni silvanec, Sauvignon, Sivi pinot, Beli pinot, Chardonnay;
 - b) dovoljene sorte: Rizvanec, Ranina, Rumeni muškat, Muškat Ottonel, Traminec, Dišeči traminec, Bela žlahtnina, Kerner, Modri pinot, Modra frankinja, Rdeča žlahtnina, Zweigelt.
7. v šmarsko-virštajnskem vinorodnem okolišu:
- a) priporočene sorte: Laški rizling, Sauvignon, Beli pinot, Chardonnay, Modra frankinja, Modri pinot;
 - b) dovoljene sorte: Zeleni silvanec, Renski rizling, Traminec, Dišeči traminec, Ranina, Rizvanec, Rumeni muškat, Muškat Ottonel, Sivi pinot, Šipon, Kraljevina, Kerner, Bela žlahtnina, Žametovka, Portugalka, Rdeča žlahtnina, Gamay, Zweigelt.

10. člen

V posameznih vinorodnih okoliših vinorodne dežele Posavje se smejo saditi naslednje sorte vinske trte:

1. v bizeljsko-sremiškem vinorodnem okolišu:
- a) priporočene sorte: Laški rizling, Beli pinot, Sivi pinot, Chardonnay, Sauvignon, Rumeni plavec, Modra frankinja, Žametovka;
 - b) dovoljene sorte: Zeleni silvanec, Renski rizling, Dišeči traminec, Traminec, Šipon, Ranina, Ranfol, Rumeni muškat, Rizvanec, Kraljevina, Bela žlahtnina, Kerner, Modri pinot, Portugalka, Šentlovrenka, Gamay, Zweigelt, Rdeča žlahtnina, Neuburger;
2. v vinorodnem okolišu Dolenjska:
- a) priporočene sorte: Laški rizling, Beli pinot, Sivi pinot, Chardonnay, Modra frankinja, Žametovka;
 - b) dovoljene sorte: Zeleni silvanec, Renski rizling, Sauvignon, Rumeni muškat, Kraljevina, Ranina, Rumeni plavec, Kerner, Traminec, Dišeči traminec, Bela žlahtnina, Ranfol, Scheurebe, Modri pinot, Rdeča žlahtnina, Portugalka, Šentlovrenka, Zweigelt, Gamay;
3. v vinorodnem okolišu Bela krajina:
- a) priporočene sorte: Laški rizling, Beli pinot, Sauvignon, Sivi pinot, Chardonnay, Rumeni muškat, Modra frankinja, Žametovka;
 - b) dovoljene sorte: Zeleni silvanec, Renski rizling, Ranina, Kraljevina, Traminec, Dišeči traminec, Kerner, Bela žlahtnina, Modri pinot, Gamay, Zweigelt, Portugalka, Šentlovrenka, Rdeča žlahtnina.

11. člen

V posameznih vinorodnih okoliših vinorodne dežele Primorska se smejo saditi naslednje sorte vinske trte:

1. v vinorodnem okolišu Goriška Brda:
 - a) priporočene sorte: Rebula, Furlanski tokaj, Beli pinot, Sauvignon, Malvazija, Sivi pinot, Chardonnay, Merlot, Cabernet sauvignon;
 - b) dovoljene sorte: Rumeni muškat, Pikolit, Prosecco, Verduc, Refošk, Cabernet franc, Modri pinot, Barbera, Syrah, Gamay, Glera, Klarnica, Pergolin, Pokalca, Poljšakica;
2. v vinorodnem okolišu Vipavska dolina:
 - a) priporočene sorte: Rebula, Malvazija, Laški rizling, Sauvignon, Pinela, Zelen, Beli pinot, Sivi pinot, Chardonnay, Merlot, Barbera, Cabernet sauvignon;
 - b) dovoljene sorte: Furlanski tokaj, Rumeni muškat, Pikolit, Vitovska grganja, Prosecco, Modri pinot, Cabernet franc, Refošk, Syrah, Glera, Klarnica, Pergolin, Poljšakica;
3. v vinorodnem okolišu Kras:
 - 3.1. v v1očene sorte: Malvazija, Refošk;
 - b) dovoljene sorte: Vitovska grganja, Chardonnay, Sauvignon, Sivi pinot, Beli pinot, Merlot, Cabernet sauvignon;
 - 3.2. v vinorodnem podokolišu Vrhe:
 - a) priporočene sorte: Rebula, Malvazija, Laški rizling, Sauvignon, Pinela, Zelen, Beli pinot, Sivi pinot, Chardonnay, Merlot, Barbera, Cabernet sauvignon;
 - b) dovoljene sorte: Furlanski tokaj, Rumeni muškat, Pikolit, Vitovska grganja, Prosecco, Modri pinot, Cabernet franc, Refošk, Syrah, Glera, Klarnica, Pergolin, Poljšakica;
4. v koprskem vinorodnem okolišu:
 - a) priporočene sorte: Malvazija, Chardonnay, Refošk, Merlot, Cabernet sauvignon;
 - b) dovoljene sorte: Rumeni muškat, Beli pinot, Sivi pinot, Sauvignon, Maločrn, Cabernet franc, Modri pinot, Syrah, Gamay, Cipro.

12. člen

V posameznih vinorodnih enotah se smejo uporabljati naslednje podlage vinske trte:

- (Vitis berlandieri x Vitis riparia) – Kober 5BB
- (Vitis berlandieri x Vitis riparia) – 125 AA
- (Vitis berlandieri x Vitis riparia) – SO4
- (Vitis berlandieri x Vitis riparia) – Binova
- (Vitis berlandieri x Vitis riparia) – V-M
- (Vitis berlandieri x Vitis riparia) – VI-M
- (Vitis berlandieri x Vitis riparia) – 8 BČ
- (Vitis berlandieri x Vitis riparia) – 5C
- (Vitis berlandieri x Vitis riparia) – 420 A
- (Vitis berlandieri x Vitis rupestris) – Paulsen 1103
- (Vitis berlandieri x Vitis rupestris) – Richter 110
- (Vitis berlandieri x Vitis rupestris) – Ruggeri 140
- (Vitis riparia x Vitis rupestris) – 3309 Couderc
- (Vitis riparia x Vitis cinerea) – Boerner
- (Vitis rupestris) – Rupestris du Lot
- (Vitis riparia) – Riparia portalis



*Gadova Peč je sinonim za
cviček in njegovo zibelko -
vinski hram.*

(Foto: Jurij Popov)



*Gadova Peč is a synonym for
cviček, and its cradle - the vinski
hram*

(Photograph: Jurij Popov)



Vinorodna dežela Podravje /9.813 ha

V Podravju je po površini največ vinogradov, po skupnem pridelku pa se ta vinorodna dežela uvršča na drugo mesto (za Primorsko). Obsega severovzhodni del Slovenije in poteka po obronkih Pohorja in od Kozjaka prek Slovenskih goric do Haloz in Kozjanskega. Na vzhodu, v okolici Lendave in na Goričkem, je Prekmurski vinorodni okoliš.

Za to vinorodno deželo so značilna bela in vrhunska vina, zlasti sortna vina. Na tem območju imajo poseben sloves vina posebnih kakovosti, kot so pozna trgatev, izbor, jagodni izbor, suhi jagodni izbor in ledeno vino.

Glavna sorta v vseh okoliših je še vedno laški rizling, ki ga je po zadnjih podatkih okoli 30 odstotkov. Vendar moramo ob tem takoj poudariti, da je glavnina laškega rizlinga v starejših vinogradih. V minulih desetih letih so vinogradniki obnovili le dobrih 10 odstotkov površin z laškim rizlingom. Poleg te sorte so v vinogradih v večjem deležu zastopani še sauvignon, chardonnay, beli pinot, renski rizling, šipon, traminec, rumeni muškata in kerner. V zadnjih letih se je povečala predvsem obnova površin z renskim rizlingom in rumenim muškatom, žal velikokrat na legah, ki so neprimerne za ti dve sorti. Vse omenjene sorte se pojavljajo na trgu kot sortno vino, nekatere tudi v zvrsteh vina.

Vinorodna dežela Štajerska je v nekaterih okoliših posebej zaznamovana s ti. gosposkimi zidanicami in viničarijami, ki nemo pričajo o zgodovini in tradiciji tukajšnjega vinogradništva.



Podravje Wine Region /9,813 hectares

Podravje has the largest area under vine, but is ranked second behind Primorska in terms of total production. The region comprises the north-eastern part of Slovenia, and runs along the slopes of the Pohorje massif and from Kozjak via Slovenske Gorice to Haloze and Kozjansko. The district of Prekmurje lies to the east, based around Lendava and Goričko. This region typically produces white, high-quality wines, varietals in particular. It is famed for its wines of predicate quality, namely late harvest, auslese, beerenauslese, trockenbeerenauslese and icewine. Some districts of the wine country of Štajerska are particularly noted for their elegant zidanice and viničarije, or vineyard cottages and vineworkers' homes, which bear silent testimony to the history and tradition of viticulture here.



Ljutomersko-Ormoški vinorodni okoliš /1.985 ha

To je okoliš bogate vinske tradicije s središčema Ormož in Ljutomer. Segra od meje okoliša Srednje Slovenske gorice do hrvaške meje, na severu do Panonske nižine in na jugu do Drave. Jeruzalem, Železne Dveri, Slamnjak, Svetinje, Vinski Vrh, Temnar, Kog in drugi kraji so vrhunske lege za najkakovostnejše sorte.

Vina: Slava tukajšnjih vin temelji na laškem in renskem rizlingu, šiponu, sauvignonu, belem pinotu in chardonnayju. Našel pa se bo tudi kak dober primerek sivega pinota in muškata otonela ter v novejšem času tudi zweigelta ali modrega pinota. Ljutomerski rizling je bil po drugi svetovni vojni prvo vino, ki smo ga v takratni Jugoslaviji izvažali na angleški trg in celo na kraljevski dvor. V tem vinorodnem okolišu pridelajo največ vina posebnih trgategov z najstarejšo tradicijo v Sloveniji. V zadnjem času tudi na ormoškem vinorodnem območju pridelujejo peneče vino in hranijo stara arhivska vina. Znani zvrsti sta jeruzalemčan in ljutomerčan. Omeniti velja tudi Klub šipon, ki skrbi za dvig kakovosti stare domače sorte šipon.



Ljutomer-Ormož /1,985 hectares

This district with a rich winemaking tradition is based around Ormož and Ljutomer, and stretches from the Srednje Slovenske Gorice to the Croatian border, from the Hungarian Plain in the north and to the Drava in the south. Areas such as Jeruzalem, Železne Dveri, Slamnjak, Svetinje, Vinski Vrh, Temnar and Kog are excellent sites for the very finest varieties.

The wines: the reputation of the local wines rests on laški rizling (welschriesling), renski rizling (riesling), šipon (furmint), sauvignon, beli pinot (pinot blanc) and chardonnay. There are also fine examples of sivi pinot (pinot gris), mušakat otoneel (muscat ottonel) and, in recent times, zweigelt and modri pinot (pinot noir). This district produces the largest quantity of predicate-quality wines, and has the oldest tradition of doing so. The recent era has also brought the production of sparkling wines and the collection of old wines to Ormož. Jeruzalemčan and Ljutomerčan are the famous local blends, while mention should be made of the Klub Šipon, which is helping to raise the quality of the old local variety of šipon.



Mariborski vinorodni okoliš /1.830 ha

Obsega podokoliš, ki poteka ob obronkih Pohorja, od Ruš, Limbuša, Peker do Slovenske Bistrice in Slovenskih Konjic, in podokoliš Kozjak in Gornje Slovenske gorice, ki se razprostira severno od Drave pa vse do avstrijske meje.

Vina: Značilnost okoliša je velika raznolikost pokrajine in vin. Kraja Limbuš in Pekre sta znana po vrhunskih legah za sauvignon, renski rizling in laški rizling. Kdo ne pozna vinskega kraja Ritoznoj, po katerem nosi ime znamenita zvrst ritoznojčan? V zadnjih letih je s teh leg znana zvrst merančan. V Slovenski Bistrici so zastopani laški rizling, renski rizling, beli pinot, sivi pinot in chardonnay. V Slovenskih Konjicah je območje povečini belih sort, od rdečih sta zastopani predvsem frankinja in žametovka. Na Kozjaku in Gornjih Slovenskih goricah rastejo skoraj vse bele evropske kakovostne sorte, med katerimi prevladujejo laški rizling, renski rizling, beli pinot, sivi pinot, chardonnay, traminec in rumeni muškat. Veliko število sort je prej ovira kot prednost za organiziran nastop na trgu, prednost pa je v pestrosti ponudbe. Meljski hrib in Kamnica se lahko pohvalita z vrhunskimi vini in vini posebnih kakovosti, prav tako Svečina, Jakobski Dol in Kungota. Znameniti so renski rizling in druga vina s Kalvarije nad Mariborom. Znana zvrst - mariborčan.



Maribor /1,830 hectares

Encompasses the sub-district running along the slopes of Pohorje from Ruše, Limbuš and Pekre to Slovenska Bistrica and Slovenske Konjice, and the sub-district of Kozjak and Gornje Slovenske Gorice, which stretches north of the Drava all the way to the Austrian border.

The wines: this district has huge diversity in its landscape and wines. The towns of Limbuš and Pekre are renowned for their excellent sites for sauvignon, renski rizling and laški rizling. And who is not familiar with the area of Ritoznoj, after which the famous blend of Ritoznojčan is named? Merančan, another famous blend, has also been produced here in recent years. Laški rizling, renski rizling, beli pinot, sivi pinot and chardonnay feature in Slovenska Bistrica, while Slovenske Konjice is primarily an area for white varieties, although the red varieties frankinja (blaufrankisch) and žametovka are also found there. Kozjak and Gornje Slovenske Gorice are home to almost all good-quality European white varieties, with laški rizling, renski rizling, beli pinot, sivi pinot, chardonnay, traminec (gewürztraminer) and rumeni muškat (muscat blanc) prevalent among them. Wines of the highest quality, including predicate-quality wines, are made at Meljski Hrib, Kamnica, Svečina, Jakobski Dol and Kungota. The renski rizling and other wines from Kalvarija above Maribor are deservedly famous, while Mariborčan is the most prominent blend.



Radgonsko-Kapelski vinorodni okoliš /843 ha

Razteza se med Muro in Ščavnico. Najbolj znani vinogradi so na Policah ter na Kapeli in v njeni okolici. Uveljavljeni ožji okoliši so: Hercegovščak, Janžev Vrh, Kapelski Vrh in Murščak.

Vina: To območje je svetovno znano po pridelovanju grozdja za peneča vina, po znanem vrhunskem tramincu in zlasti po zvrsti janževca. Omeniti je treba tudi ranino kot posebnost radgonskih gor, ki je v svetu znana tudi kot Bouvierjeva ranina in se je iz radgonskih gor širila v Avstrijo in celo Nemčijo.



Radgona-Kapela /843 hectares

Extends from the Mura to the Ščavnica, with the finest vineyards lying in Police and in Kapela and its surroundings. High-profile sites include Hercegovščak, Janžev Vrh, Kapelski Vrh and Murščak.

The wines: this district is renowned for its sparkling wines, for its top-quality traminec, and above all for the blend Janžavec. Special mention should be made of ranina, a variety from Radgonske Gorice known around the world as bouvier, which has spread to Austria and even as far afield as Germany.



Šmarsko-Virštanjski vinorodni okoliš /1.508 ha

Z Bizeljskega proti Kozjanskemu se širijo vinogradi Šmarsko-Virštanjskega okoliša, ki so že naravno povezani z značilnostmi sort in kakovostjo vin Podravja. Najboljša vina bomo našli v ožjih vinorodnih okoliših: Sladka Gora, Dramlje, Tinsko in Virštanj.

Vina: Sorte za bela vina prevladujejo nad rdečimi. Med belimi sortami ima glavno besedo laški rizling, med rdečimi pa frankinja in žametovka. Tukajšnji vinogradniki se ponašajo tudi z dobrim sauvignonom in še kakšnim sortnim vinom. Znana zvrst: virštanjčan (beli in rdeči).



Šmarje-Virštanj /1,508 hectares)

The vineyards of this district spread from Bizeljsko towards Kozjansko, and have a natural connection with the varietal characters and quality of wine found in Podravje. The best examples come from the areas of Sladka Gora, Dramlje, Tinsko and Virštajn.

The wines: white varieties prevail over reds. The main white is laški rizling, while frankinja and žametovka are the most notable red varieties. The winemakers here are also doing good things with sauvignon and a few other varietals, while Virštanjčan, red and white, is the most famous blend.



Vinorodni okoliš Haloze /1.502 ha

Razteza se južno od Ptuja na desnem bregu Drave. To je vinorodno območje s strmimi pobočji, ki jih v svetu redko najdemo, zlasti zaradi krajših in osamljenih vinorodnih vrhov, zasajenih z vinsko trto. To vinorodno območje slovi že iz rimskih časov po izjemnih vinorodnih legah v Hrastovcu, Turškem, Gorenjskem in Velikem Vrhju v Zavrču ter Majskem Vrhju, Gorci in Janškem Vrhju pri Podlehniku.

Pridelava na teh ekstremno strmih legah je zelo draga. Teh leg nista zarasla grmičevje in gozd, ker so bili vinogradi urejeni na terasah, zaradi česar je bila obdelava vinogradov na večjih strminah lažja.

Haloze mejijo oz. prehajajo na eni strani že v območja vinorodne dežele Posavje (proti Rogatcu in Brežicam), na drugi strani pa mejijo na Mariborski vinorodni okoliš proti Slovenski Bistrici in Slovenskim Konjicam.

Vina: Najpomembnejša sorta haloških goric je laški rizling, omeniti pa velja še dišeči traminec, beli pinot, sauvignon, renski rizling, rizvanec in od rdečih sort modri pinot, od katerih ima na podlagi dolgoletnih izkušenj domala vsak svojo gorico. Znana polsuha zvrst je haložan, ki mu polnost okusa in svežosti dajejo šipon, laški rizling in sauvignon.



Haloze /1,502 hectares

Extends south of Ptuj on the right bank of the Drava. With its short, isolated, vine-covered peaks, this is a district of a type rarely seen in the world. It has been famed since Roman times for the exceptional sites at Hrastovec, Turški Vrh, Gorenjski Vrh, Veliki Vrh at Zavrč, and Majski Vrh, Gorca and Janški Vrh near Podlehnik. Cultivation is an expensive business on these extremely steep slopes. Haloze borders and even extends into the Posavje region (towards Rogatec and Brežice) on one side, and the Maribor district towards Slovenska Bistrica and Slovenske Konjice on the other.

The wines: the most important variety here is laški rizling, but traminec, beli pinot, sauvignon, renski rizling, rizvanec (mueller thurgau) and, of the red varieties, modri pinot all have a significant role, each of them granted certain sites based on years of winemaking experience. Haložan is a well-known off-dry blend, given fullness of flavour and freshness by šipon, laški rizling and sauvignon.



Prekmurski vinorodni okoliš /1.410 ha

Sestavljata ga dva geografsko zaokrožena podokoliša: Lendavske gorice in Goričko. Značinnost tega okoliša je posestna razdrobljenost, ki že spominja na Dolenjsko, kar še posebej velja za Lendavske gorice.

Vina: V zadnjih desetletjih se okoliš uveljavlja kot vinorodno območje za pridelavo kakovostnih in vrhunskih vin ter vin posebnih kakovosti. Pri slednjih sta največkrat zastopani sorti chardonnay in laški rizling, ki ima tudi sicer glavno besedo med vsemi sortami v tem okolišu, od rdečih sort pa frankinja (največ na Goričkem) in v zadnjem času tudi modri pinot. Znana so tudi zvrstna bela vina: lendavčan, goričanec, pozvačin ...



Prekmurje /1,410 hectares)

Consists of two geographically distinct sub-districts: Lendavske Gorice and Goričko. One feature of this district is the small size of the estates, also reminiscent of Dolenjska, in particular in Lendavske Gorice.

The wines: in recent decades this district has established itself as a maker of quality wines and predicate wines, the latter most often being made from chardonnay or laški rizling, which are the principal varieties overall. Prominent among the reds are frankinja (mostly in Goričko) and, recently, modri pinot, while there are also a number of well-known white blends such as Lendavčan, Goričanec and Pozvačin.



Vinorodni okoliš Srednje Slovenske gorice /735 ha

Je naravno nadaljevanje Mariborskega vinorodnega okoliša od župnijskih goric Juršinskega vrha s starodavno Herbersteinovo kletjo do ptujskega Mestnega vrha in Zavrha, kjer so se nekoč s svojimi vinogradi postavljali ptujski meščani.

Vina: Okolica Lenarta, Vurberga in drugih krajev vse do Mestnega Vrha pri Ptujju je znana predvsem po najkakovostnejših sortnih in zvrstnih belih vinih. V omenjenih krajih so tudi odlične lege (Vurberg), na katerih pridelujejo vrhunska vina in vina posebnih kakovosti (beli pinot in chardonnay), v zadnjih letih pa še rumeni muškat, sauvignon, kerner in modri pinot. V tem okolišu je tudi najstarejša trsničarska zadruga (v Juršincih), ki je bila ustanovljena v letu 1905.



Srednje Slovenske Gorice /735 hectares)

A natural continuation of the Maribor district, from the parish hills of Juršinski Vrh with the ancient Herberstein cellar to Ptuj's own Mestni Vrh and Zavrh, where the inhabitants of Ptuj once tended their own vines.

The wines: the areas of Lenart, Vurberg and other sites all the way to Mestni Vrh near Ptuj are known above all for varietal wines of the very highest quality and their fine white blends. There are excellent sites in these areas (Vurberg in particular), where high-quality wines and predicate-quality wines are made, primarily from beli pinot and chardonnay, or in recent years from rumeni muškat, sauvignon, kerner and modri pinot. This district is also home to the oldest vine nursery cooperative (in Juršinci), established in 1905.



Vinorodna dežela Posavje /7.700 ha

V neposredni bližini Novega mesta pa vse do severne hrvaške meje se razteza vinorodna pokrajina s posebnimi značilnostmi pridelave, predelave in nege vina. Vinorodno pokrajino predalpskega pogorja vlažijo in hladijo vetrovi z Alp, ki se mešajo z značilnimi tokovi z jugovzhoda. Tu rodijo sorte, ki dajejo posebna vina, zlasti lahka rdeča, rdečkasta in bela vina z več kisline ter nežno vinsko cvetico. Za to vinorodno deželo so pomembne naslednje zvrsti vina: cviček, bizeljsko belo in rdeče vino (bizeljčan), metliška črnina, belokranjec itn. Najbolj znana zvrst je popularni cviček. Trte za sortna bela vina in zvrsti rastejo na strmih in položnih gričih na levem bregu Save vse do Sotle. Naravne danosti omogočajo pridelavo lahkih belih vin s prijetno kislino. V zadnjih letih se le-tem pridružujejo vrhunska vina posebnih kakovosti - od poznih trgategov do jagodnih izborov in ledenih vin.

Značilnost te dežele so tudi številne zidanice in hrami, ki so na prečudovit način zaznamovali tukajšnjo vinogradniško krajino.



Posavje Wine Region /7,700 hectares

From the immediate vicinity of Novo Mesto all the way to Croatia's northern border, there is a region that has its own style of vinegrowing, winemaking and aging. Set in the foothills of the Alps, the Alpine winds cool this region, raising the humidity as they mix with the currents from the north-east. It is home to varieties that yield wines of a particular character, light reds, rosés and whites with high acidity and a gentle loral aroma. The most important wines are cviček, red and white Bizeljčan, Metliška Črnina and Belokranjec, of which cviček is the most popular. Another feature of this region is the large number of zidanice and traditional cellars, which decorate the local landscape in a most wonderful manner.



Vinorodni okoliš Dolenjska /4.870 ha

To je največje zaokroženo vinogradniško območje v Sloveniji, ki je bilo pred drugo svetovno vojno razdeljeno na dva okoliša. Za ta vinorodni okoliš na območju Trebnjega, Mokronoga, Novega mesta, Šentjerneja, Pleterij, Kostanjevice, Leskovca pri Krškem in tudi drugod je značilen dolenjski cviček. Prevladujeta dva tipa tal, in sicer kraška ilovica na apnenčasti podlagi ter peščeno lapornata tla. Med sortami trt ima tu glavno besedo avtohtona žametovka, ki določa vinske značilnosti cvička.

Strnjene vrste hramov in novejših zidanic na vinorodnih grebenih že na daleč krajinsko opredeljujejo deželo cvička.

Vina: Med vini ima tu daleč največ besede slovenski vinski posebnost cviček. To še zlasti velja za čas po njegovi zaščiti s priznanim tradicionalnim poimenovanjem (PTP). Poleg cvička se na vinskih ocenjevanjih največkrat pojavljata dolenjsko belo in rdeče vino ter rdeče in bele sorte: modra frankinja, laški rizling, sauvignon, chardonnay, beli in sivi pinot ...



Dolenjska /4,870 hectares

The largest wine district in Slovenia, divided into two districts before the Second World War. Areas such as Trebnje, Mokronog, Novo Mesto, Šentjernej, Pleterje, Kostanjevica and Leskovec pri Krškem are famed for their cviček. The principal variety here is the indigenous žametovka, which is also what gives cviček its character. The compact old cellars and newer zidanice on the rolling hills of the vineyards have long been the defining feature of the land of cviček.

The wines: it is that uniquely Slovenian wine cviček that has the final word here, particularly in the period since it was granted the status of traditional speciality guaranteed (designated PTP in Slovene). Alongside cviček the most common wines to appear at tastings are Dolenjsko Belo and Dolenjsko Rdeče, and varietal wines, both red and white, made from modra frankinja, laški rizling, sauvignon, chardonnay, beli pinot and sivi pinot.



Vinorodni okoliš Bela krajina /1.130 ha

Razprostira se prek Gorjancev vse do hrvaške meje in kočevskih gozdov. Tu se mešajo kontinentalni in mediteranski vremenski vplivi. Tudi za vinorodno Belo krajino so značilne številne zidanice. Belokranjska posebnost so tako imenovane soseske zidanice, od katerih danes kot etnološka znamenitost deluje 230 let stara zidanica v Drašičih.

Vina: Najznačilnejša vina tega okoliša sta zvrsti (rdeča) metliška črnina in (bela) belokranjec. Pridelujejo in negujejo še druga vrhunska sortna vina, roseje in mlada rdeča vina (portugalka) ter vrhunska vina sorte frankinja. V zadnjih letih dosegajo zavidljive rezultate z vini posebnih trgatev. V Beli krajini so leta 1985 prvi v Sloveniji in takratni Jugoslaviji pridelali ledeno vino iz sorte laški rizling.



Bela Krajina /1,130 hectares

Extends over Gorjanci all the way to the Croatian border and the forests of Kočevje. Here the influences of the continental and Mediterranean climates mix. Zidanice are also a feature of the landscape here, with the communal zidanice being unique to Bela Krajina. The zidanica at Drašiči, 230 years old, is a fine example of outstanding ethnological interest.

The wines: the best-known wines from this district are the red blend Metliška Črnina and the white blend Belokranjec. Other top-quality varietal wines are made, including rosés and youthful reds made from portugalka (portugieser) and excellent frankinjas. In recent years enviable results have been achieved with predicate-quality wines, and it was in Bela Krajina in 1985 that the first laški rizling icewine was made in Slovenia, or indeed, Yugoslavia.



Bizeljsko-Sremiški vinorodni okoliš /1.700 ha

Se razprostira na levem bregu Save. Vinske gorice se od Bizeljskega do gričev nad brežiško, krško in sevniško ravnico, od Save do Sotle, nastavljajo vročim sončnim žarkom. Značilnost tega okoliša so tako imenovane repnice, vinske kleti, globoko vkopane v mivkasto zemljo, v katerih zorijo najžlahtnejši primerki bizeljske kapljice.

Vina: Okoliš slovi po sortah, ki dajejo prijetno belo in rdeče kakovostno vino (bizeljčan). Znan je tudi po pridelavi sortnih vin, kot so frankinja, laški rizling pozne trgatve ter beli in modri pinot. Lepe uspehe so dosegli tudi s peninami in v novejšem času z domačo sorto rumeni plavec, ki ima velik potencial, če trta ni preobložena in če je grozdje na njej še v pozni jeseni.



Bizeljsko-Sremič /1,700 hectares

Lying on the left bank of the Sava, from Bizeljsko to the hills above the plains of Brežice, Krško and Sevnice, from the Sava to the Sotla, these slopes catch the warm rays of the sun. A feature of this district are the repnice, wine cellars dug deep into the sandy soil, home to the finest examples of Bizeljsko wine.

The wines: the district is known for the varieties that make up its pleasant white and red quality wines (Bizeljčan). It is also famed for the production of varietal wines such as frankinja, late harvest laški rizling, beli pinot and modri pinot. There has been success with sparkling wines and more recently with the local variety, rumeni plavec, which has great potential, particularly if the yield per vine is restricted and the harvest is delayed until late autumn.



Vinorodna dežela Primorska /7.055 ha

Vinorodna dežela Primorska meji na Italijo in obkroža Goriška brda in koprsko obalo, Kras in Slovensko Istro ter na severu Vipavsko dolino. Milo sredozemsko podnebje se najbolj čuti na Koprskem. Vinska trta si je tukaj našla ugodno, toplo in sončno podnebje. V tej vinorodni deželi je več kot tretjina vseh slovenskih vinogradov, ki dajejo dobri dve petini slovenskega vina. Razmerje med belimi in rdečimi vinskimi sortami je bilo pred leti v prid belih, zdaj se ponovno nagiba v korist rdečih, vendar so med posameznimi okoliši velike razlike. Največji delež belih sort je v Goriških brdih, nekaj manjši na Vipavskem, najmanjši pa na Krasu in v okolici Kopra.



Primorska Wine Region /7,055 hectares

The Primorska region borders Italy, encompassing Goriška Brda and the Koper coast, the Karst and Slovenian Istria, and the Vipava Valley in the north. The mild Mediterranean climate is felt most by Koper. Here the vines find a generous, warm, sunny climate, and the region is home to more than one-third of Slovenia's vineyards, producing more than two-fifths of its wine. Years ago white varieties were favoured above reds, but now red varieties are once again returning to prominence, although the ratio greatly varies from district to district: Goriška Brda has the highest proportion of white varieties, with a little less in Vipava, and the Karst and Koper less still.



Koprski vinorodni okoliš /2.400 ha

Je rahlo razgibano območje, ki se razprostira po slovenski obali med Debelim Rtičem in Piranom do slovensko-hrvaške meje.

Vina: V tem najtoplejšem delu naše države pridelujejo kakovostna in ognjevitna vrhunska sortna rdeča vina ter nekaj kakovostnih rdečih in rdečkastih (rose) vin. Od sortnih rdečih vin je najbolj znan refošk, od belih pa malvazija. Pridelujejo tudi barrique vina (cabernet sauvignon in merlot) in različne penine. Lepe uspehe so dosegli tudi z rumenim muškatom, chardonnayjem in sivim pinotom. Vse več je tudi zvrstnih rdečih in belih vin.



Koper /2,400 hectares

A gently undulating area, it extends along the Slovenian coast from Debeli Rtič and Piran to the Croatian border.

The wines: the warmest part of Slovenia produces quality wines and powerful high-quality varietal red wines, and some quality reds and rosés. The best-known varietal red wine is made from refošk (known as refosco in Italy), or malvazija (malvasia) among the whites. Barriques are used for cabernet sauvignons and merlots, and there are a variety of sparkling wines made here, while recent successes have been achieved with rumeni muškati, chardonnay and sivi pinot. There are also more and more white and red blends.



Vinorodni okoliš Kras /575 ha

S suhim podnebjem in močnimi vetrovi (burjo) zaznamovan okoliš je območje znanega terana, ki je iz grozdja sorte refošk, v katerem se izraža vpliv kraške zemlje (tera rossa) in velja za slovensko posebnost. Padavin je v normalnih okoliščinah celo preveč za vinsko trto. Manj jih je v juliju in avgustu. Okoliš se deli na dva podokoliša: Vrhe in Kraška planota.

Vina: Poleg terana velja omeniti še njegov vrhunski različek s komercialnim nazivom teranton. To je vrhunsko rdeče vino, prav tako pridelano iz sorte refošk, a grozdje je trgano kasneje in pridelano s staranjem v hrastovih sodih. Poleg zvrsti kraševca pridelujejo tudi rose iz več sort grozdja. Belih vin je manj, a se kljub temu najdejo lepi sortni primerki (malvazija, rebula, laški rizling, chardonnay ...) ter bele zvrsti in penine.



Karst /575 hectares

With its dry climate and strong winds (the burja), this district is home to the famous teran, made from refošk grapes, which captures the expression of the local soil, the terra rossa, and is a uniquely Slovenian speciality. Under normal circumstances the precipitation here would be too heavy for growing vines, but there is much less in July and August. The district is divided into two sub-districts: the higher peaks of Vrhe, and the Karst plateau.

The wines: in addition to teran, there is also an excellent variant known commercially as Teranton. This is a high-quality red wine, also made from refošk grapes, but harvested later, and aged in oak barrels. A blend named Kraševac and a number of rosés are also made from several different varieties. There are fewer white wines, but decent varietal examples are to be found (malvazija, rebula [known in Italy as ribolla], laški rizling and chardonnay), along with some white blends and sparkling wines.



Vinorodni okoliš Goriška brda /1.980 ha

Je zelo razgiban del vinorodne dežele Primorske ob italijanski meji na zahodnem robu naše države, kjer se pobočja onkraj meje polagoma spuščajo v Furlansko nižino. Podnebje je ugodno za vinsko trto, zime so mile, poletja pa vroča. Padavine čez leto niso enakomerno porazdeljene. Brda so pod vplivom sredozemskega podnebja. Tla na tem območju so težka za obdelavo in slabo založena z organsko snovjo, kar lahko povzroči motnje v prehrani vinske trte.

Vina: Značilni vini tega okoliša sta rebula in furlanski tokaj. Izredno kakovost dosejajo vina sort beli pinot in chardonnay. Od rdečih pa sta značilna merlot in cabernet sauvignon. Omeniti velja tudi penine rebule in drugih sort.



Goriška Brda /1,980 hectares

On the Italian border in the far west of Slovenia, a land of steep rolling hills that gently fall away into the Friulian lowlands on the other side of the border. The climate is ideal for the vine, with mild winters and warm summers. Precipitation is unevenly distributed throughout the year, and the district is under the influence of the Mediterranean climate. The soil is hard to cultivate, with a low level of organic matter, and this can disrupt the vine's nutritional needs.

The wines: this district is well known for its rebula and furlanski tokaj (tocai friulano), while beli pinot and chardonnay also reach excellent quality. The principal reds are merlot and cabernet sauvignon, while there are notable sparkling wines made from rebula and from other varieties.



Vinorodni okoliš Vipavska dolina /2.100 ha

Z južne in severne strani je utesnjen s Trnovsko in Kraško planoto. Na vzhodu jo omejuje hribovje Nanosa, zahodna stran pa je odprta proti Furlanski nižini in Jadranskemu morju. Količina padavin je zadostna, vendar je njihova razporeditev neugodna, saj jih včasih primanjkuje prav v času rasti jagod.

Vina: Od belih sort so poleg rebule zastopane znane starejše sorte kot sta zelen in pinela. Pridelujejo tudi vrhunska vina sort beli pinot in sauvignon, med rdečimi pa cabernet sauvignon, barbera in merlot. Omeniti velja tudi zvrsti belega vina: vipavec in vrtovčan. V novejšem času se Vipavci ponašajo tudi s peninami in merlotom, donegovanim po tehnologiji barrique. Uveljavila so se tudi rdečkasta vina (rose) pa tudi stara arhivska vina in vinsko žganje.

(Opis vinorodnih dežel in okolišev je delno povzet po knjigi Stanka Vršiča in Maria Lešnika: Vinogradništvo; Ljubljana, Kmečki glas, 2001)



Vipava Valley /2,100 hectares

Bounded to the north and south by the Trnovo and Karst plateaux, with the Nanos massif to the east, the west end opens to the Friulian lowlands and the Adriatic. There is sufficient precipitation, although not perfectly distributed, as sometimes there is not enough rain when the berries are growing.

The wines: among the whites, in addition to rebula, there are other notable ancient varieties such as zelen and pinela. Beli pinot and sauvignon also make high-quality wines, as do cabernet sauvignon, barbera and merlot among the reds. There are two noteworthy blends: Vipavec and Vrtovčan. The locals can be proud of their recent achievements with sparkling wines and barrique-aged merlots, while rosés, wines with long bottle-aging and wine-based spirits are also prominent.

(Descriptions of wine regions and districts are partly taken from Vinogradništvo by Stanko Vršič and Mario Lešnik, published by Kmečki Glas in 2001)



VINORODNE DEŽELE IN OKOLIŠI

PODRAVJE	9.813 ha
1. MARIBORSKI	1.830 ha
2. RADGONSKO-KAPELSKI	843 ha
3. LJUTOMERSKO-ORMOŠKI	1.085 ha
4. HALOZE	1.502 ha
5. SREDNJE SLOVENSKE GORICE	735 ha
6. PREKMURSKI	1.410 ha
7. ŠMARSKO-VIRŠTANJSKI	1.508 ha
POSAVJE	7.700 ha
1. BIZELJSKO-SREMIŠKI	1.700 ha
2. DOLENJSKA	4.870 ha
3. BELA KRAJINA	1.130 ha
PRIMORSKA	7.055 ha
1. GORIŠKA BRDA	1.980 ha
2. VIPAVSKA DOLINA	2.100 ha
3. KRAS	575 ha
4. KOPRSKI	2.400 ha
SLOVENIJA SKUPAJ	24.568 ha

(Po podatkih Poslovne skupnosti za vinogradništvo in vinarstvo Slovenije d.o.o.)



WINE REGION AND DISTRICTS

PODRAVJE	9.813 hectares
1. MARIBOR	1.830 hectares
2. RADGONA-KAPELA	843 hectares
3. LJUTOMER-ORMOŽ	1.085 hectares
4. HALOZE	1.502 hectares
5. SREDNJE SLOVENSKE GORICE	.735 hectares
6. PREKMURJE	1.410 hectares
7. ŠMARJE-VIRŠTANJ	1.508 hectares
POSAVJE	7.700 hectares
1. BIZELJSKO-SREMIČ	1.700 hectares
2. DOLENJSKA	4.870 hectares
3. BELA KRAJINA	1.130 hectares
PRIMORSKA	7.055 hectares
1. GORIŠKA BRDA	1.980 hectares
2. VIPAVA VALLEY	2.100 hectares
3. KARST	575 hectares
4. KOPER	2.400 hectares
SLOVENIA TOTAL	24.568 hectares

(Source: The Commercial Union for Viticulture and Wine of Slovenia, Ltd..)





SORTE IN VINA NA SLOVENSKEM
GRAPE VARIETIES AND WINES IN
SLOVENIA

ZGODOVINSKI RAZVOJ TRSNEGA IZBORA

Pri opredeljevanju sort vinske trte in vin na Slovenskem se nehote srečamo s francosko besedo *terroir*. Njen pomen si strokovnjaki z različnih področij različno razlagajo. V glavnem pa so si enotni, da beseda predstavlja skupek najrazličnejših dejavnikov, ki v končni posledici določajo način gojenja vinske trte ter tip in kakovost vina iz nje. Nemanič in Martinčič poudarjata njegovo razumljivo in pomembno vlogo v pojmu zaščita porekla vin, kjer je *terroir* poimenovan z geografskim imenom. Pri našem opisovanju sort vinske trte in vin na Slovenskem se bomo držali opredelitve agronomov, ki z besedo *terroir* pojmujejo značilnosti lokalne klime, tal in topografije, k čemur je potrebno dodati še lokalno vinogradniško tradicijo in kulturo. Tu pa že trčimo na značilnosti posameznih sort vinske trte, ki so jih vinogradniki v treh slovenskih vinorodnih deželah spoznali skozi stoletja.

Posledice njihovih spoznanj in izkušenj se neposredno odražajo v današnjem trsnem izboru za posamezne vinorodne okoliše in tipu njihovih vin. Pri karakterju samih vin pa seveda ne bi smeli pozabiti na tehnologijo njihove pridelave, kar pa že sodi v vinogradniško tradicijo in kulturo. Pri opisovanju posameznih sort se ne bomo držali ampelografske metodologije OIV (Mednarodni urad za trto in vino) iz leta 1984, ker je ta knjiga namenjena širšemu krogu domačih in tujih bralcev.

Letos mineva sto let od prvega strokovnega trsnega izbora za posamezne vinorodne okoliše nekdanje Štajerske. Te je že leta 1881 opredelil ampelograf Rudolph Goethe in so v glavnem še danes takšni, kot so bili takrat. Prvi trsni izbor je leta 1904 v obliki strokovnega predloga sestavil Anton Stiegler, vodilni vinarski strokovnjak pri štajerskem deželnem odboru v Gradcu, po strokovnih razpravah pa leta 1905 objavil ravnatelj Štajerske vinarske in sadjarske šole v Mariboru Franc Zweifler. Slovenski prevod je pripravil potovalni učitelj in kasneje ravnatelj kmetijske šole v Št. Juriju Ivan Belle.

Brez dvoma je poglavitni krivec za to trtna uš, ki je po letu 1880 (najprej so jo odkrili v okraju Brežice v občinah Kapele in Pišece ter v koprskem okraju v občinah Izola in Piran) katastrofalno uničevala slovenske vinograde. Trtna uš je do konca stoletja uničila že polovico vseh slovenskih vinogradov. Kmalu se je kot edina rešitev za to nadlogo izkazalo cepljenje evropskih trt na podlage ameriške divje trte. Po tem spoznanju so z državno pomočjo začele nastajati prve trsnice, ki so začele cepiti odbrane sorte evropske trte na ameriško podlago. Prvo državno trsnico na našem ozemlju so sredi osemdesetih let 19. stoletja ustanovili v Kostanjevici na Krki, ki so ji kmalu sledile še druge. Leta 1903 je bilo v Slovenskih goricah že okroglo 50 ha nasadov: matičnjakov, trsnic in poskusnih vinogradov. Dve leti kasneje so v Juršincih ustanovili prvo trsničarsko zadrugo na Spodnjem Štajerskem in Avstriji nasploh.

Stiegler-Zweiflerjev izbor je vseboval le po nekaj kakovostnih sort za posamezni okoliš, iz katerega je izpadla množica tradicionalnih in po mnenju strokovnjakov manjvrednih sort. Za bela vina je priporočal naslednje sorte: **laški rizling, beli pinot, belo in rdečo žlahtnino, renski rizling, šipon, rumeni muškat, zeleni silvanec in traminec. Za rdeča pa: modro frankinjo, žametovko in vranek (drobna črnina)**. Zanimivo je, da je Stiegler pri svojem izboru že takrat izpustil štajersko belino (Weisser Heunisch), ki je bila stoletja skupaj s šiponom nosilna bela sorta na Štajerskem.

Brez dvoma je na ta izbor zelo vplivalo delo nadvojvode Janeza Habsburškega, ki je že

leta 1822 kupil posestvo v Vrhovem Dolu nad Limbušem in na njem uredil vzorčne vinograde. V njih je poleg šipona zasadil nove sorte vinske trte iz Porenja in Pomozelja: laški in renski rizling, traminec, beli in sivi pinot (rulandec) ter modri pinot. Hkrati je poskusno nasadil še množico drugih sort iz Madžarske, Italije in celo s Krima.

Trsna uš je v mnogočem prekinila gojenje množice tradicionalnih sort vinske trte tudi na Dolenjskem in Primorskem. Leta 1897 so na izrednem zasedanju kmetijske družbe v Novem mestu razpravljali o sortah, ki naj bi jih cepili na ameriške podlage. Priporočili so kraljevino, zeleniko, ki je dobra, če dozori, grganjo, vipavsko sipo, šipon, laški rizling, belo in rdečo žlahtnino, veltlinec ter žametno črnino, drobno črnino in plavec. Kot vidimo, takrat še niso omenjali modre frankinje, ki je danes nosilna sorta v metliški črnini in sestavni del cvička. Ta vsekakor pride na Dolenjsko šele po letu 1905 kot posledica štajerskega trsnega izbora, dokončno pa z vinskim zakonom iz leta 1929. V večjem obsegu pa so jo začeli saditi šele po drugi svetovni vojni.

Leta 1841 je ampelograf Franz Xaver Trummer v svojem delu Systematische Classification und Beschreibung der im Herzogthume Steiermark vorkommenden Rebensorten sistematično popisal 282 sort vinske trte. Našel jih je v ampelografskem vrtu Kmetijske šole v Gradcu in v vinogradih Štajerske, Dolenjske in Primorske. Brata Kreuzer sta za to ampelografijo naslikala kar 180 akvarelov, od katerih jih je danes ohranjenih še 126.

Štiri leta kasneje (1845) je župnik Matija Vertovc v svoji knjigi Vinoreja, ki je prvo slovensko delo o vinogradništvu, v posebnem poglavju o sortimentu podrobno opisal tudi sorte vinske trte na Vipavskem, Goriškem in v Brdih. Navedel je 19 belih žlahtnih (rebola, gerganija, gerganija v Brdih, muškateljka, malvazija, belina, čedajc, ovčji rebic, pinjela, laška, pikolit, lipovščina, sivka, zelen, rudeča petlja, črni ošip, kostenica, rujavka in sipa), 16 belih manj žlahtnih (glera, volovna, belopopka, dišečka, dišečka laška, rečigla, ošip, klarna meja, vertenca, dolga petlja, berščina, egiptarca, marvinj, glavačica bela, meskljer, pergola in auguštana) in 12 rdečih sort (oberfelder, refošk, refoškat ali šušovna, bersamin, rašpica, sladkočern, penjel, penjelic, gnjet, kifilc in pergola črna). Razen nekaterih (rebula, malvazija, pinela, zelen, refošk), ki so še danes v sortnem izboru primorskih vinorodnih okolišev, drugih skorajda ni več videti v tamkajšnjih vinogradih. Pač, nekatere kot lokalno posebnost ponovno najdemo v pravilniku o dovoljenih in priporočenih sortah vinske trte, ki je bil sprejet leta 2003.

Grof Breckerfeldt s Starega gradu pri Otočcu v poročilu kmetijski družbi v Ljubljani leta 1780 opisuje 21 sort, ki jih je našel v treh bližnjih goricah (Trška Gora, Grčevje in Vinji Vrh). Večino od njih najdemo kasneje v omenjenem Trummerjevem sistematičnem opisu. Enako velja tudi za avtorje (Zalokar: Umno kmetovanje in gospodarstvo, 1854) po Trummerju. Iz tega gre sklepati, da je bil trsni sortiment kontinentalne Slovenije dolga stoletja bolj ali manj enak. Štajerci začnejo v večjem obsegu saditi najkakovostnejše bele evropske sorte šele desetletja po prihodu Janeza Habsburškega, medtem ko se vinogradniki jugovzhodne Slovenije še naprej oklepajo tradicionalnih sort. Dolenjce v tem pogledu nista omajala niti prvi trsni izbor niti Rihard Dolenc, ravnatelj grmske kmetijske šole, ki ni bil naklonjen cvičku in je zagovarjal le pridelavo čistih belih ali rdečih vin. Dolenjski kmet je ne glede na vsa strokovna mnenja še naprej tradicionalno vztrajal pri mešanici belih in rdečih sort. Le njemu se imemo zahvaliti za cviček, ki je tudi zato resnično avtohtona dediščina.

Primorski vinorodni okoliši niso bili zajeti niti v prvem (1905) niti v drugem (1935)

uradnem slovenskem trsnem izboru. Prvič so prišli na vrsto šele leta 1948 z revizijo takratnega trsnega izbora, ki je bil sprejet 1953.

Če je prvi uradni trsni izbor narekovala obnova po trtni uši uničenih slovenskih vinogradov, pa drugega lahko jemljemo kot posledico katastrofalne pozebe leta 1929. Delo za določitev novih vinorodnih okolišev in trsnega izbora zanje je trajalo skorajda pet let. Končno so leta 1935 objavili trinajst vinorodnih okolišev in njihov trsni izbor za celotno Dravsko banovino, ki so ga določili tri leta poprej. Vinorodni okoliši so bili tile: Pohorje, Kozjak in Gornje Slovenske gorice, Srednje Slovenske gorice, Ormoško-Ljutomerske gorice, Gornje Radgonske gorice, Prekmurske gorice, Haloze in obrobno pogorje, Šmarsko-Rogaško-Kozjanski in Celjski okoliš, Drameljsko-Savinjski okoliš, Bizeljsko in Posavje, Krško-Kostanjeviški okoliš, Novomeško-Mokronoški okoliš in Črnomaljsko-Metliški okoliš.

Trsni izbor so sestavljale naslednje bele sorte: **renski rizling, beli burgundec (beli pinot), bela klevna (chardonnay), šipon, rdeči traminec, zeleni silvanec, rumeni muškat, laški rizling, žlahtnina, rdeča kraljevina, rulandec (sivi pinot), muškadni silvanec (sauvignon), Bouvierjeva ranina in rani rdeči veltlinec. Rdeče sorte: modri burgundec (modri pinot), modra frankinja, modra portugalka, žametna črnina in vranek.**

Novi sortni izbor je predvideval v glavnem le tri sorte za posamezni okoliš. Med navedenimi naj bi bila prva sorta glavna tako za bele kot rdeče sorte. Ta naj bi zavzemala kar 50 % vinogradniške površine. Druga in tretja sorta naj bi dopolnila ostalo površino. Z nekaj izjemami so bili skoraj v vseh okoliših v ospredju laški rizling, beli burgundec in zeleni silvanec, s čimer so hoteli opredeliti tudi tip bodočega vina Dravske banovine. Ostale sorte naj bi sadili le v omejenem obsegu, na posebnih legah in zemljah. Če med prvimi tremi sortami niso bili navedeni renski rizling, rdeči traminec, rulandec in muškadni silvanec, so bile te sorte v trsnem izboru zgolj zaradi možnosti ljubiteljskega gojenja.

Pridelovanje rdečih sort so v glavnem omejili na Bizeljsko in Posavje, celotno Dolenjsko in vinarije pri Slovenskih Konjicah. Posebej so podčrtali, da naj bi bilo v bodoče pridelovanje črnine v vseh drugih okoliših bolj postranskega pomena.

Po drugi svetovni vojni je značilno krčenje sort v izboru posameznih vinorodnih okolišev. Duh takratnega časa je dajal prednost količini pred kakovostjo, kar še zlasti velja za posamezna območja (Posavje, Primorska), ki so tradicionalno nosile pečat količinske pridelave. Sortni sestav narekuje tudi vsakokratna moda uživanja vin, kar še zlasti velja za osemdeseta leta, v katerih so kraljevala bela vina. Močne želje po spremembi oz. dopolnitvi trsnega izbora iz leta 1976 so se delno uresničile že leta 1980, še bolj pa leta 1987, ko so občutno dopolnili trsni sortiment.

Zgodba zase pa je aktualni trsni izbor iz leta 2003, ki poleg popravljanja nekaterih napak, storjenih v preteklosti, odraža okoliščine na vinskem trgu po osamosvojitvi Slovenije. Značilno zanj je, da več ali manj vsi dobijo vse, kar si želijo; vinorodni okoliši v Posavju najkakovostnejše bele sorte, ki so bile pred tem »rezervirane« za posamezne štajerske okoliše, in narobe, spričo mode rdečih vin pravilnik tudi Štajercem omogoči sajenje rdečih sort. S tem se je končala stoletna tradicionalna delitev vinorodnih dežel na rdeče in bele, ki je bila načrtana še pred drugo svetovno vojno. Seveda pa s tem ni rečeno, da bodo poslej vsi sadili in pridelovali prav vsa vina. Tradicija v vinogradništvu nekaj velja in verjeti je, da se bodo tržne modne muhe kmalu umirile.

V vinorodno deželo Posavje se ponovno vrača ranfol (sinonim: štajerska belina), ki je bil pomotoma izpuščen v pravilniku iz leta 1987 in ki z manjšim deležem tradicionalno nastopa v tukajšnjih belih vinih, še zlasti pa v cvičku. Zakaj sta se na spisku dovoljenih sort znašla neuburger (Bizeljsko-Sremiški okoliš) in scheurebe (vinorodni okoliš Dolenjska), sam bog ve. Ne da bi omalovaževali njune odlike, lahko mirno zapišemo, da ju doslej spričo prevladujočih tradicionalnih vin (rdeči in beli bizeljčan, cviček, dolenjsko belo) in množice drugih kakovostnih sort razen zelo redkih posameznikov ni nihče pogrešal.

Pravilnik o trsnem izboru iz leta 2003 na Primorsko poleg možnosti sajenja nekaterih tradicionalnih lokalnih sort uvaja novost - francosko rdečo sorto syrah, ki ji po svetu sledi vedno več občudovalcev. Verjamemo, da bodo Primorci z njo kakovostno obogatili svoj vinski sortiment. In ne samo oni, saj je bil prvi hektar te sorte predlani poskusno nasajen tudi že v Sremiču (Bizeljsko-Sremiški vinorodni okoliš).

Če se držimo pomenske opredelitve besede terroir, potem v Sloveniji v grobem lahko govorimo o dveh vinogradniških conah, primorski in kontinentalni. Toda samo v grobem, kajti Slovenija je edinstven primer mešanice klim (Alp, Panonske nižine in Sredozemlja), mikroklim, topografskih značilnosti, tipov zemlje in leg pa tudi kulture in vinogradniške tradicije. Malo je vinogradniških območij, kjer bi nasploh lahko sadili le eno sorto. Prav zato v posameznih vinorodnih okoliših tudi prevladujejo vodilne sorte in množica drugih. Načelno pa velja, da bomo na neko lego na podlagi stoletnih izkušenj posadili tisto sorto, ki bo izkazala najboljšo kakovost, najsi nastopa sama ali v tradicionalnih zvrsteh, v čemer je iskati novo posebnost v tako in tako že pregovorni pestrosti slovenskega vinogradniškega sveta.



HISTORICAL DEVELOPMENT OF THE VARIETIES USED

Next year will see Slovenia celebrate the 100th anniversary of the first expert study of varieties used and approved in individual areas of Štajerska (Styria). Undoubtedly the main factor behind this was phylloxera, which caused catastrophic destruction in Slovenian vineyards in the years after 1880. Previously, in 1841, in his work *Systematische Classification und Beschreibung der im Herzogthume Steirmark vorkommenden Rebensorten*, the ampelographer Franz Trummer had carried out a systematic inventory of 282 grape varieties. These he found in the vine nursery of the Agricultural College at Graz and in the vineyards of Štajerska, Dolenjska and Primorska.

After the Second World War there was a decline in the number of varieties used by individual regions. The spirit of that time was quantity over quality, particularly in the regions of Posavje and Primorska, which had traditionally flown the flag of high-yield production. The current range of approved varieties dating from 2003 is a story in and of itself, and in addition to correcting certain mistakes of the past it reflects the circumstances on the wine market following Slovenia's independence. To sum up, more or less everybody can get what they want.

Risba bratov Kreuzer sorte vranek iz ampelografskega atlasa agronomov Hermanna Goetheja iz Maribora in Rudolfa Goetheja iz Brumatha iz Alzacije, 1874. Sorto so zvrščali v znamenito konjiško črnino in cviček ter druga rdeča vina iz Posavja.

A drawing by the Kreuzer brothers of the variety Vranek from the ampelography atlas of agronomists Hermann Goethe from Maribor and Rudolph Goethe from Brumath Alsac, 1874. It was a component of the famous konjiška črnina and cviček, and other red wines from Posavje.





BELE SORTE
WHITE VARIETIES



Beli pinot

- Sinonimi:*** *Pinot bianco (it.), Pinot blanc (fr.), Klevner (avs.) ...*
- Izvor:*** *Francija, Burgundija.*
- Tradicija:*** *Pri nas ga najdemo že v 19. stoletju.*
- Trta:*** *Kot vsi pinoti ima tudi beli pinot manjše grozde. Zori srednje pozno. Občutljiv na bolezni.*
- Vino:*** *Nežno, aromatično, diskretne in zapeljive cvetice. Nastopa kot sorta in v zvrsteh.*
- Kakovost:*** *Od kakovostnega do vrhunskega razreda.*
- Razširjenost:*** *Sadimo ga v vseh treh vinorodnih deželah.*
- Odličnost:*** *Najboljši na Štajerskem.*



Pinot Blanc

- Synonyms:*** *Pinot Bianco (Italy), Klevner (Austria)*
- Origin:*** *Burgundy, France*
- Tradition:*** *present in Slovenia in the 19th century*
- Quality:*** *quality and high-quality*
- Distribution:*** *planted in all three regions*
- Best areas:*** *Štajerska*



Chardonnay

- Sinonimi:** *Bela klevna (slo.), Morrillon (avs.), Baunois (fr.) ...*
- Izvor:** *Francija - Burgundija.*
- Tradicija:** *Posamezne trse najdemo že v 19. stoletju. Dolgo so ga zamenjevali z belim pinotom.*
- Trta:** *Z manjšimi grozdi, zato je potrebna primerna obremenitev. Srednje pozna sorta. V deževni jeseni rad gnije.*
- Vino:** *Za Francoze najboljša bela sorta na svetu. Glede na terroir se vino zelo razlikuje. V kontinentalnih severnih deželah daje plemenita, sortno polna in vina bogatega sadnega okusa. V toplejših, južnejših vinorodnih deželah bomo v vinu zaznali okus po agrumih. Osnovno vino te sorte praviloma nastopa kot glavna sestavina domala v vseh peninah.*
- Kakovost:** *Od kakovostnega do vrhunskega razreda. Zelo primerno vino za predikate in staranje. Suho vino iz toplejših vinorodnih dežel se lepo obnese tudi v barrique sodih. Sveže vino nastopa v mnogih peninah.*
- Razširjenost:** *Je najbolj razširjena kakovostna bela sorta na svetu. Francozi ga imajo za narodnega izdajalca, ker uspeva povsod po svetu. Pri nas ga sadimo v vseh treh vinorodnih deželah.*
- Odličnost:** *Najboljši na Štajerskem, vedno bolj se z njim ponašajo tudi Primorci.*



Chardonnay

- Synonyms:*** *Morrillon (Austria), Baunois (France)*
- Origin:*** *Burgundy, France*
- Tradition:*** *individual vines in the 19th century; long confused with beli pinot*
- Quality:*** *quality and high-quality*
- Distribution:*** *the most widespread white variety in the world; planted in all three regions in Slovenia*
- Best areas:*** *best in Štajerska, but Primorska is producing better and better examples*



Furlanski tokaj*

- Sinomi:** Tokaj (slo.), Tocai friulano (it.) ...
- Izvor:** Italija - Furlanija.
- Tradicija:** Vertovc ga v svoji Vinoreji med najpomembnejšimi sortami ne omenja. Pomeni, da je moral v večjem obsegu zaiti v Goriška brda hkrati s cepljenjem na ameriško podlago. Danes je priporočena sorta v Brdih in dovoljena v vinorodnem okolišu Vipavska dolina.
- Trta:** Bujne rasti, prija ji visoka kordonska vzgoja. Dobro rodi in daje najboljše vino na globljih, peščeno ilovnatih tleh.
- Vino:** Je slamnato rumene barve z značilno, srednje intenzivno cvetico in vonjem po mandljih.
- Kakovost:** Običajno je kakovostno vino z višjo stopnjo alkohola. Primerno je tudi za staranje.
- Razširjenost:** Furlanski tokaj nima po trti in vinom nič skupnega z madžarskim tokajem, ki je vino likerskega tipa in iz sorte furmint (šipon). Pri nas je druga najbolj razširjena sorta v Goriških brdih. **
- Odličnost:** Pri nas bomo dobili res dobrega v Brdih.

* Pred zaključkom redakcije je furlanski tokaj v Sloveniji uradno dobil novo ime - zeleni sauvignon.



Tocai Friulano

- Synonyms:** Tokaj (Slovenia)
- Origin:** Friuli-Venezia Giulia, Italy
- Tradition:** not mentioned by Vertovc in his *Vinoreja*, which means that it must have moved to Goriška Brda in large numbers at the same time as American rootstock grafting was undertaken; today a recommended variety in Goriška Brda and also allowed in Vipava
- Quality:** usually a quality wine with a high alcohol content, but also suited to aging
- Distribution:** nothing to do with Hungary's tokaj, a sweet wine made primarily from furmint, furlanski tokaj is the second most widespread variety in Goriška Brda
- Best areas:** the name says it all - it really only reaches the highest quality in Brda

** Žal v prihodnje po uredbi komisije EU ne bomo mogli več uporabljati naziva tokaj, ker je komisija priznala Madžarom pravico do izključne uporabe geografskega naziva. Predlogi za novo ime (zeleni sauvignon, sauvignonasse, točaj) so vsi po vrsti slabi. Prva dva zato, ker tokaj nima nič skupnega s sauvignonom, tretji pa ni nič drugega kot zavajanje potrošnika.



Kerner

- Sinonimi:** Kerling (angl.)
- Izvor:** Nemčija.
- Tradicija:** Kerner je sorta novejšega datuma, ki je Augustu Heroldu leta 1929 uspela s križanjem rdeče sorte trollinger in bele sorte renski rizling na raziskovalnem inštitutu v Weinsbergu. Ime je dobila po zdravniku in pesniku Justinusu Kernerju v tem nemškem mestu, ki se je navduševal nad njo. K nam je prišla v zadnjih desetletjih.
- Trta:** Svojevstvena. Zelo rodna in bogata z zalistniki ter zato potrebna zelenih del. Odporna proti vsem vrstam pozebe. Zori srednje pozno.
- Vino:** Polno, bogato, v polni zrelosti grozdja celo z muškatno cvetico.
- Kakovost:** Od kakovostnega do vrhunskega razreda. Kerner je lahko zelo dobro predikatno vino.
- Razširjenost:** Pri nas ga je največ na Štajerskem, v času mode belih vin pa je našel svoj prostor tudi pod dolenskim in belokranjskim soncem. Marsikje je nadomestil samorodnico.
- Odličnost:** Najboljši na Štajerskem. Vrhunske primerke najdemo tudi v Beli krajini in drugod po Posavju.



Kerling

Synonyms: *Kerner (Germany, Slovenia)*

Origin: *Germany*

Tradition: *a variety developed more recently as a successful cross between trollinger (a red variety) and riesling (white) at the research institute in Weinsberg; arrived in Slovenia in recent decades*

Quality: *quality and high-quality, but also very good predicate-quality wines*

Distribution: *mostly found in Štajerska, but with the fashion for white wines it has also found a place in Dolenjska and Bela Krajina, replacing the hybrid varieties found there*

Best areas: *at its best in Štajerska, but high-quality examples also made in Bela Krajina and elsewhere in Posavje*



Kraljevina

- Sinonimi:** *Koenigstraube (nem.), imbrina (hrv.) ...*
- Izvor:** *Hrvaška, Slovenija.*
- Tradicija:** *Ena redkih domačih sort, ki so jo cepili tudi po trtni uši. Tradicionalno zastopana v vseh treh vinorodnih okoliših vinorodne dežele Posavje.*
- Trta:** *Spomladi odganja nekoliko kasneje. Trta je bujne rasti, zato zahteva zelena dela. Rodi srednje do velike grozde in sodi med zelo rodne sorte. Občutljiva je na glivične bolezni. Ločimo dva različka, zeleno in rdečo kraljevino, a so si ampelografi enotni, da gre za eno sorto. Različna obarvanost grozdja naj bi bila posledica zemlje in predvsem starosti trte.*
- Vino:** *Tipično namizno vino, velike pitnosti in mehkih kislin. Kot sorta večinoma ne nastopa sama, je pa obvezen sestavni del mnogih zvrstnih belih vin vinorodne dežele Posavje. Je tudi nosilna bela sorta v znamenitem cvičku.*
- Kakovost:** *Namizni razred, čeprav so Belokranjci na lapornati legi iz nje pridelali tudi ledeno vino z visoko oceno.*
- Razširjenost:** *Največ kraljevine je v Beli krajini in na Dolenjskem. Od nekdaj so jo sadili tudi na Bizeljskem in Šmarsko-Virštanskem vinorodnem okolišu. V trsnem izboru jo najdemo med dovoljenimi sortami Mariborskega vinorodnega okoliša in haloških goric.*
- Odličnost:** *Odlična je predvsem v zvrsteh (v cvičku, belokranjcu, dolenjskem belem vinu, belem bizeljčanu itd.), ki jim daje milino in pitnost.*



Kraljevina

- Synonyms:** *Königstraube (Germany), Imbrina (Croatia)*
- Origin:** *Croatia, Slovenia*
- Tradition:** *one of the rare domestic varieties still planted after the arrival of phylloxera; traditionally found in all three wine districts of the Posavje region*
- Quality:** *table wine, although at sites with marly soils good icewine is made in Bela Krajina*
- Distribution:** *most planted in Bela Krajina and Dolenjska, but also long found in Bizeljsko and Šmarje-Virštanj*
- Best areas:** *at its best in blends such as cviček, Belokranjec, Dolenjsko Belo and white Bizeljčan, to which it adds mildness and drinkability*



Laški rizling

- Sinonimi:** *Welschriesling (nem.), Riesling italico (it.), Olasz Rizling (madž.), graševina (hrv.) ...*
- Izvor:** *Francija, najverjetneje Champagne.*
- Tradicija:** *Laški rizling ima pri nas častivredno zgodovinsko brado. Laški pa ga imenujemo najverjetneje zato, ker se je k nam od 15. stol. dalje širil iz Italije.*
- Trta:** *Izredno hvaležna z bujno rodnostjo. Razmeroma odporna proti glivičnim boleznim kot tudi proti pozebam.*
- Vino:** *Zelenkastih odtenkov. Sadno, z bogato in lepo vkomponirano kislino. V dobrih letnikih s svojstveno prepoznavnostjo in primerno za sortno polnitev. Laški rizling je nepogrešljiva sestavina mnogih naših zvrsti.*
- Kakovost:** *Od namiznega do vrhunskega, odvisno od obremenitve in letnika. V ugodnih letnikih daje nepozabne predikate. Zna posekati vse druge sorte, kar se je zgodilo leta 1983 in tudi deset let pozneje.*
- Razširjenost:** *Laški rizling je najbolj razširjena bela sorta na slovenskih tleh. Doma je po vsej Štajerski in Dolenjski, lepo pa uspeva tudi v Brdih in Vipavski dolini.*
- Odličnost:** *Štajerci so z njim dosegli največ.*



Riesling Italico

- Synonyms:** *Welschriesling (Germany), Olasz Rizling (Hungary), Graševina (Croatia), Laški rizling (Slovenia)*
- Origin:** *France, probably Champagne*
- Tradition:** *laški rizling has a venerable history in Slovenia*
- Quality:** *from table wine to high-quality wine, depending on the yield and the vintage. In good years it produces unforgettable predicate wines. Capable of surpassing all other varieties, which it did in 1983 and again ten years later.*
- Distribution:** *the most widespread white variety in the country, found all over Podravje and Posavje, and having success in Goriška Brda and Vipava*
- Best areas:** *the finest examples come from Podravje*



Malvasija

- Sinonimi:** *Malvasia bianca (it.), Weisser Malwasier (nem.) ...*
- Izvor:** *Grčija.*
- Tradicija:** *Z grškimi in rimskimi trgovci je že v davnih časih potovala po Sredozemlju. V Istri so jo dokumentirano gojili že v 13. stoletju. Vertovc jo omenja kot tradicionalno kakovostno sorto v vseh vinorodnih okoliših Primorske.*
- Trta:** *Dozoreva zgodaj. Ugajajo ji flišna tla, kjer tudi obilno rodi.*
- Vino:** *Vino je polno, prijetnega okusa, s svojstveno aromo in cvetico.*
- Kakovost:** *Od kakovostnega do vrhunskega razreda.*
- Razširjenost:** *Največ malvasije bomo našli v koprskem zaledju, sadijo pa jo tudi v ostalih treh primorskih vinorodnih okoliših.*
- Odličnost:** *Najboljšo sem pil v Kopru, a se tudi drugod najdejo odlični primerki.*



Malvasia

- Synonyms:** *Malvasia Bianca (Italy), Weiser Malwasier (Germany)*
- Origin:** *Greece*
- Tradition:** *Greek and Roman traders spread it all over the Mediterranean in ancient times, while it was documented in Istria in the 13th century*
- Quality:** *quality to high-quality*
- Distribution:** *Koper has the most malvasia, but it is planted in all three regions of Primorje*
- Best areas:** *at its best in Koper, but excellent examples are to be found elsewhere*



Muškat otonel

- Sinonimi:** Muscat Ottonel (fr.), Muscat Ottonel weisser (nem.).
- Izvor:** Francija.
- Tradicija:** V Sloveniji o njej ne moremo govoriti, čeprav so posamezne kleti v Prlekiji in drugod na Štajerskem v minulem desetletju z njim dosegle zavidljivo raven. Sorto je iz pešk leta 1852 vzgojil Francoz Mureau Robert.
- Trta:** Vidi se ji, da je iz številne družine muškatov. Rodi manj kot slavnejši rumeni muškat. Trta je občutljiva na glivične bolezni.
- Vino:** Raritetno, z razmeroma visokim alkoholom ter polno in zaokroženo muškatno cvetico, ki ni vsiljiva. Vino zahteva zelo skrbno nego. Pravo kakovost doživimo šele z leti v steklenici.
- Kakovost:** Od kakovostnega do vrhunskega razreda.
- Razširjenost:** V Sloveniji ga je zelo malo. Nekaj so ga posadili posamezni pridelovalci na Štajerskem. Mošt sem poskusil tudi že v Beli krajini.
- Odličnost:** Štajerci imajo najboljšega.



Muscat Ottonel

Synonyms: *Muscat Ottonel weisser (Germany)*

Origin: *France*

Tradition: *none to speak of in Slovenia, although in the last decade certain winemakers in Prlekija and elsewhere in Štajerska have achieved enviable results with it*

Quality: *quality and high-quality*

Distribution: *very little in Slovenia; planted by individual winemakers in Štajerska*

Best areas: *Štajerska*



Pikolit

- Sinonimi:** *Pikolit weisser (nem.), Piccoletto bianco (it.), kek nyelu (madž.) ...*
- Izvor:** *Italija.*
- Tradicija:** *Pikolit je bil že v najstarejših časih prisoten v Furlaniji, Vipavski dolini, na Goriškem in Madžarskem. Med najkakovostnejšimi sortami na Vipavskem ga v svoji Vinoreji omenja tudi že župnik Vertovc.*
- Trta:** *Je močne rasti. Na spodnji strani lista ob ožilju je oranžno kosmata. Daje majhen, vendar izboren pridelek. Če trta ni dovolj naložena, se ob cvetenju rada osipa. Grozd je stožčast, vase zaprt ter redkih jagod. Ker trta malo rodi, so jo izločali iz vinogradov. Danes nastopa bolj kot lokalna posebnost.*
- Vino:** *Božansko, polno, z dosti alkohola. Običajno polsladko do sladko. Grozdje pikolita so že v starih časih po pozni trgatvi še sušili. Znano je, da ga je grof Silverio De Baguer nekoč odnesel kot darilo na papeški dvor v Vatikan. Pije se ga vedno kot poslastico.*
- Kakovost:** *Vrhunska.*
- Razširjenost:** *Pikolita je zelo malo. Danes je kot dovoljena sorta prisoten v sortimentu briškega, kraškega in vipavskega vinorodnega okoliša.*
- Odličnost:** *Najboljšega imajo Vipavci in Brici.*



Pikolit

Synonyms: *Pikolit Weisser (Germany), Piccoletto Bianco (Italy), Kek Nyelu (Hungary)*

Origin: *Italy*

Tradition: *pikolit has been found in Friuli, Vipava, Goriška Brda and Hungary since ancient times*

Quality: *high-quality*

Distribution: *there is very little pikolit, although now it is allowed in Goriška Brda, Vipava and the Karst*

Best areas: *Vipava and Brda*



Pinela

- Sinonimi:** *Pinella (it.).*
- Izvor:** *Avtohtona domača sorta, doma je na Vipavskem.*
- Tradicija:** *Je ena najstarejših primorskih sort. Otokar iz Guele jo v svojem epu Avstrijska rimana kronika omenja že konec 13. stoletja. Vertovc jo je že leta 1845 uvrstil med najkakovostnejše sorte. V novejšem času se krog njenih občudovalcev povečuje.*
- Trta:** *Zahteva južne, dobro osončene lege. Dokaj bujna. Najboljše vino daje na lapornatih in peščenih tleh.*
- Vino:** *Svojevstveno, pitno, z nežno cvetico in aromo. Posebej dozoreno in odbrano grozdje daje vrhunske primerke.*
- Kakovost:** *Od kakovostnega do vrhunskega razreda.*
- Razširjenost:** *Največ je bomo našli na Vipavskem. Drugod je skorajda ne sadijo.*
- Odličnost:** *Neponovljiva v zadružni kleti v Vipavi kot tudi pri nekaterih zasebnih pridelovalcih.*



Pinela

- Synonyms:*** *Pinella (Italy)*
- Origin:*** *indigenous to Vipava*
- Tradition:*** *one of the oldest Primorska varieties, classified among the very highest-quality varieties by Vertovc in 1845; recently its circle of admirers has grown*
- Quality:*** *quality and high-quality*
- Distribution:*** *mostly in Vipava, barely planted anywhere else*
- Best areas:*** *excellent at the Vipava cooperative winery and certain private producers*



Ranfol

- Sinonimi:** Štajerska belina (slo.), Weisser Heunisch (nem.) ...
- Izvor:** Slovenija, Hrvaška.
- Tradicija:** Ranfol z različki je bil do pojava trtne uši ena nosilnih sort štajerskega belega vina.
- Trta:** Zelo rodna trta s srednje velikimi grozdi. Kot vse trte z veliko rodnostjo tudi ranfol na preobloženem trsu nakopiči malo sladkorja v grozdju. Razmeroma odporen na glivične bolezni, le gnije rad.
- Vino:** Lahko, pitno, brez posebnih arom in cvetice.
- Kakovost:** Tipično konzumno namizno vino.
- Razširjenost:** Našli ga bomo še v Halozah kot dovoljeno sorto in na Dolenjskem, kjer je ponovno uvrščen v trsni izbor.
- Odličnost:** Najboljši v haloških zvrsteh, z manjšim deležem nastopa ponekod tudi v cvičku.



Ranfol

- Synonyms:** *Štajerska Belina (Slovenia), Weisser Heunisch (Germany)*
- Origin:** *Slovenia, Croatia*
- Tradition:** *ranfol and its clones have been the backbone of white blends in Štajerska for centuries*
- Quality:** *typical table wine*
- Distribution:** *found in Haloze, where it is an allowed variety, and Dolenjska, where it has once again been listed among the used varieties*
- Best areas:** *at its best in Haloze blends, and also found occasionally in cviček*



Ranina

- Sinonimi:** *Bouvierjeva ranina (slo.), radgonska ranina (slo.), Bouviertraube (nem.), special (lok.).*
- Izvor:** *Slovenija.*
- Tradicija:** *Leta 1900 jo je v svojem vinogradu na Hercegovščaku odkril vinogradnik, kletar in trsničar, švicarski Francoz Bouvier. Odbral je najboljše trse in jih cepil. Nekateri domnevajo, da gre za križanec belega pinota in zelenega silvanca. Ampelograf Metekovič navaja, da gre za francosko sorto Muscat de Saumur.*
- Trta:** *Rodi redno, a ne preobilno. Grozd je majhen do srednje velik in zbit. Dozoreva zgodaj, po čemer je tudi dobila ime. Grozdje dosega visoko vsebnost sladkorja in nizke kisline.*
- Vino:** *Za sladokusce, ki odkrivajo bogastvo v različnosti. Odlika vina je nežnost s svojevrstno, v zrelosti rahlo muškato cvetico.*
- Kakovost:** *Od kakovostnega do vrhunškega razreda.*
- Razširjenost:** *Najdemo jo v vseh vinorodnih okoliših kontinentalne Slovenije. Sortnega vina ni na pretek.*
- Odličnost:** *Najboljša vina daje na izbranih legah goric Gornje Radgone, Kapele, Ljutomera in Ormoža.*



Bouvier

- Synonyms:** *Bouvierjeva Ranina (Slovenia), Radgonska Ranina (Slovenia), Bouviertraube (Germany), Special (local)*
- Origin:** *Slovenia*
- Tradition:** *discovered in 1900 in his vineyard at Hercegovščak by Swiss - French winemaker and vine expert, Clotar Bouvier, who collected and grafted the best examples; some believe it to be a cross between pinot blanc and sylvaner*
- Quality:** *quality to high-quality*
- Distribution:** *found in all districts with a continental climatic influence, but few varietal examples exist*
- Best areas:** *selected sites in Gornja Radgona, Kapela, Ljutomer and Ormož*



Rebula

- Sinonimi:** *Ribolla bianca (it.), Ribolla gialla (it.), rebula žuta (hrv.) ...*
- Izvor:** *Italija.*
- Tradicija:** *V Brdih in na Vipavskem ena najstarejših sort. Pesnik Otokar iz Geule jo omenja že konec 13. stoletja. O njej so znani tudi zapisi Santonima iz 15. stoletja, ki jo je našel celo na Koroškem, Štajerskem in Kranjskem.*
- Trta:** *Poznamo več vrst rebule, pri nas največ belo in rumeno rebulo. V Brdih in na Vipavskem največ gojijo rumeno - zlato rebulo. Trta redno in bogato rodi. Dozoreva srednje pozno, doseže pa dovolj veliko vsebnost sladkorja in razmeroma visoke kisline.*
- Vino:** *Harmonično, sadno in za Primorsko nenavadno osvežujoče, ki se poda k mnogim jedem, posebej k morskim. Brici vino rebule uporabljajo tudi za svoje penine.*
- Kakovost:** *Od namiznega do kakovostnega razreda. Odlika vina je pitnost. Pravo komercialno vino.*
- Razširjenost:** *Največ je je zasajene v Goriških brdih in na Vipavskem. V Brdih predstavlja celo tretjino vsega vinskega pridelka.*
- Odličnost:** *Goriška brda.*



Ribolla

- Synonyms:** *Ribolla Bianca (Italy), Ribolla Gialla (Italy), Rebula Žuta (Croatia)*
- Origin:** *Italy*
- Tradition:** *one of the oldest varieties in Goriška Brda and Vipava, mentioned in the 15th century by Santonimo, who found examples in Carinthia, Styria and Carniola*
- Quality:** *table and quality, with drinkability to the fore; a commercial wine*
- Distribution:** *planted most widely in Goriška Brda and Vipava, accounting for one-third of total production in the former*
- Best areas:** *Goriška Brda*



Renski rizling

- Sinonimi:** Riesling (nem.), Rheinriesling (avs.), Riesling Renano (it.) ...
- Izvor:** Nemčija, Porenje.
- Tradicija:** Pri nas jo je prvi načrtno posadil najvojvoda Janez Habsburški, ki je leta 1822 kupil posestvo nad Limbušem. Francozi se zavedajo, da je renski rizling glavni tekmeč njihovemu chardonnayju za svetovni vinski prestol, zato so jo v Franciji razen v Alzaciji prepovedali saditi.
- Trta:** Rodi majhne grozde z razmeroma majhnim pridelkom. Novejši kloni so povečali rodnost, a žal na škodo kakovosti. Rodi pozno in ima izjemno lastnost, da na koncu dolgega dozorevanja akumulira veliko sladkorja, pri čemer pa ne izgubi kaj dosti na kislini.
- Vino:** Nekateri ga razglašajo za kralja. Odlikuje ga pahljača plemenitih cvetličnih in sadnih vonjav, njegovo odličnost pa bomo iskali v harmoniji kislin, plemenitega okusa in stopnje alkohola. Vse to daje pri renskem rizlingu samo pravočasno pozna trgatev na ustrezni legi v dobrem letniku. Če to ni izpolnjeno, ni »renc« nič posebnega.
- Kakovost:** Od kakovostnega do vrhunskega razreda. Ima izjemno lastnost dolgotrajnega zorenja v steklenicah. Najboljši »renci« so na vrhu šele po treh letih.
- Razširjenost:** Renski rizling ni izdajalec domovine kot chardonnay. Mnogi so prepričani, da je še vedno najboljši v svoji domovini. Pri nas ga bomo našli največ na Štajerskem pa tudi na Dolenjskem in v Beli krajini.
- Odličnost:** Izbrane lege na Štajerskem.



Rheinriesling

- Synonyms:** *Riesling (Germany), Riesling Renano (Italy)*
- Origin:** *Rhine Valley, Germany*
- Tradition:** *first planned plantings in Slovenia made by Archduke Jan Habsburg, who bought an estate above Limbuš in 1822*
- Quality:** *quality and high-quality, with the ability to age for years in the bottle; the finest rieslings only begin to peak after three years*
- Distribution:** *most common in Štajerska, but also in Dolenjska and Bela Krajina*
- Best areas:** *selected sites in Štajerska*



Rizvanec

- Sinonimi:** *Mueller-Thurgau (nem., avs.).*
- Izvor:** *Nemčija.*
- Tradicija:** *Sorta je križanec renskega rizlinga in zelenega silvanca. V Nemčiji, posebej v deželi Franken, je zelo razširjena. Pri nas smo jo zasadili po drugi obnovi v nekaterih okoliših v Podravju.*
- Trta:** *Zgodaj in obilno rodi. Zahteva globoka in ne presuha tla. V naših razmerah zgodaj dozori.*
- Vino:** *Opazna je nežna cvetlična cvetica in rahel muškatni vonj. Značilna zanj sta nizka stopnja alkohola in kisline, zato je najboljši v prvem letu.*
- Kakovost:** *Od namiznega do kakovostnega razreda.*
- Razširjenost:** *Pri nas ga bomo našli v omejenem obsegu v nekaterih vinorodnih okoliših na Štajerskem, zelo redko na Dolenjskem.*
- Odličnost:** *Njena odličnost se pri nas kaže predvsem v nekaterih tradicionalnih štajerskih zvrsteh vina, v katerih blaži včasih preostro kislino rizlinga in šipona in povečuje njihovo pitnost.*



Mueller Thurgau

- Synonyms:** *Rizvanec (Slovenia)*
- Origin:** *Germany*
- Tradition:** *a riesling-sylvaner cross, found in Slovenia after the second replanting in certain districts of Podravje*
- Quality:** *table to quality*
- Distribution:** *limited amounts found in certain districts in Štajerska, and rarely in Dolenjska*
- Best areas:** *at its best in certain traditional white blends from Štajerska, where it mitigates the sometimes excessive acids of rizling and šipon, making the wine easier on the palate*



Rumeni muškat

- Sinonimi:** Gelber Muskateller (nem.), Muscat a Petits Grains (fr.), žuti muškat (hrv.) ...
- Izvor:** Mala Azija.
- Tradicija:** Menda je prav rumeni muškat sorta, ki jo je Noe vzel na svojo barko in jo otel pred vesoljnim potopom. Je torej ena najstarejših sort plemenite vinske trte. V naših vinogradih jo omenjajo že najstarejši zapisi. Grof Breckerfeld s Starega gradu pri Otočcu ga v svojem poročilu iz leta 1780 navaja kot eno od sort v dolenskih vinogradih.
- Trta:** Rodi srednje bogato in ima dolgo vegetacijsko dobo. Grozdje je srednje velikosti z debelejšimi jagodami zlato rumene barve, ki na soncu v polni zrelosti dobijo rjavo opečnate odtenke. Bogate primarne aromatične vonjave in okus zaznamo že v grozdju. Je občutljiva na pozebe in glivične bolezni.
- Vino:** Božansko za občudovalce aromatičnih vin. Posebej rade ga pokušajo ženske. Zahteva veliko kletarskega znanja in skrbno nego.
- Kakovost:** Od kakovostnega do vrhunskega razreda. V ugodnih letnikih primeren za predikate, ki težko zatajijo sorto.
- Razširjenost:** Muškat iz Frontignana v Languedocu je občudoval že Karel Veliki. Pri nas ga bomo našli največ na obronkih Kozjaka, na nekaterih izbranih legah v Beli krajini in na Koprskem.
- Odličnost:** Odličen je v vseh treh vinorodnih okoliših. Koprski se po značaju že približuje muškatom iz Italije in južne Francije.



Muscat blanc

- Synonyms:** *Gelber Muskateller (Germany), Muscat á Petits Grains (France), Źuti Muškat (Croatia)*
- Origin:** *Asia Minor*
- Tradition:** *it's presence in Slovenia is documented in the oldest records; in his report of 1780 Count Breckerfeld of Stari Grad pri Otočcu mentions it as one of the varieties found in Dolenjska*
- Quality:** *quality and high-quality, but capable in good years of making predicate-quality wines that proclaim the variety*
- Distribution:** *found mostly in Kozjak, and certain sites in Bela Krajina and Koper*
- Best areas:** *excellent in all three districts; Koper's is most similar to those of Italy and the south of France*



Rumeni plavec

- Sinonimi:** *Debeli klešec (slo.), plavec žuti (hrv.), Plavez gelber (nem.) ...*
- Izvor:** *Slovenija, Hrvaška.*
- Tradicija:** *Tradicionalna trta vinorodne dežele Posavje, zlasti na Bizeljskem.*
- Trta:** *Pozno zoreča, bujna sorta, z veliko rodnostjo. V jeseni grozdje ne gnije.*
- Vino:** *Z redno trgatvijo daje sorta namizno, lahko kiselkasto vino. Sortnega vina praktično ni. Ga bomo pa našli v belih mešanih bizeljskih vinih kot tudi v rdečem bizeljčanu ter tu in tam v manjšem deležu tudi v cvičku.*
- Kakovost:** *Namizni razred. V novejšem času so posamezni vinogradniki, ki so trto malo obremenili in čakali s trgatvijo v pozno jesen, z njim dosegli zavidljive, vrhunske rezultate. Sorta s potencialom.*
- Razširjenost:** *Največ ga je na Bizeljskem.*
- Odličnost:** *Bizeljsko.*



Rumeni Plavec

- Synonyms:** *Debeli Klešec (Slovenia), Plavec Žuti (Croatia), Plavez Gelber (Germany)*
- Origin:** *Bizeljsko in Slovenia, Zagorje in Croatia*
- Tradition:** *traditionally found in Posavje, Bizeljsko in particular*
- Quality:** *table, but in recent times winemakers who restrict the yield per vine and delay the harvest until late autumn have had enviable results; a variety with potential*
- Distribution:** *most common in Bizeljsko*
- Best areas:** *Bizeljsko*



Sauvignon

- Sinonimi:** Sauvignon blanc (fr.), muškadni silvanec (sl.).
- Izvor:** Francija.
- Tradicija:** Pri nas se je začel pojavljati v 19. stoletju na Štajerskem. Kljub temu se v prvem objavljenem trsnem izboru leta 1905 še ni pojavil, pač pa ga kot dovoljeno ljubiteljsko sorto v štajerskih vinorodnih okoliših zasledimo v objavljenem izboru leta 1935.
- Trta:** Na globoki zemlji dokaj bujna, z majhnimi zeleno rumenkastimi grozdi. Dobro prenaša nizke temperature. Grozdje v jeseni rado gnije. Značilnost: velika košatost s številnimi zalistniki, ki zahtevajo veliko zelenih del.
- Vino:** V tako imenovanih severnih legah se vino odlikuje z zelo bogatimi primarnimi buketnimi snovmi. V glavnem ločimo dva tipa sortnih arom - po bezgovem cvetju ali pokošeni travi. Sauvignon je lahko čudovito sortno vino ali trden steber v vsaki zvrsti, v kateri veliko prispeva k nevsiljivi in prijetni cvetici. Skupaj s sorto semillon daje svetovno znana sauternska vina iz Bordeauxa.
- Kakovost:** Od kakovostnega do vrhunskega razreda. V ugodnih letnikih nas bo razveselil z neponovljivimi predikati.
- Razširjenost:** Podobno kot chardonnay tudi sauvignon najdemo po vsem svetu. Pri nas ga je največ na Štajerskem, našli pa ga bomo tudi na Primorskem in Dolenjskem.
- Odličnost:** Sauvignon je nedvomno sorta, ki ga odlikuje bogastvo mineralnih in buketnih snovi v harmoniji s svežino kislin. Najboljši je torej na Štajerskem, kjer bomo poleg čudovitih sortnih primerkov našli tudi njegove zvrsti: janževce, haložan itd.



Sauvignon

- Synonyms:** *Sauvignon Blanc (France), Muškatni Silvanec (Slovenia)*
- Origin:** *France*
- Tradition:** *started to appear in Slovenia in Štajerska in the 19th century*
- Quality:** *quality and high-quality, with superb predicate wines in good years*
- Distribution:** *most common in Podravje, but also found in Primorska and Posavje*
- Best areas:** *at its best in Podravje, where in addition to making wonderful varietal wines, it forms a part of blends such as Janževc and Haložan*



Sivi pinot

- Sinonimi:** *Rulander (nem.), Tokay (alz.), Pinot grigio (it.) ...*
- Izvor:** *Francija, Burgundija.*
- Tradicija:** *Pri nas ga je po vsej verjetnosti prvi načrtno zasadil Janez Habsburški. Domovinsko pravico na naših tleh je dobil v trsnem izboru iz leta 1935.*
- Trta:** *Sivi pinot je prvi odkril v svojem vinogradu trgovec Rulaend iz Speyerja ob Renu, ki je sorto prinesel iz Burgundije. Nemci ga zato imenujejo Rulaender. Je mutant starejšega modrega pinota in po vsej verjetnosti predhodnica chardonnayja in belega pinota. Trta se po ampelografskih značilnostih bistveno ne razlikuje od drugih pinotov, daje pa malo pridelka. Grozdiči pa praviloma nakopičijo veliko sladkorja.*
- Vino:** *Kompleksno, z močno hrbtnico in skladnega okusa. Ima značilno cvetico in okus po eksotičnem sadju. Na ocenjevanjih je praviloma visoko ocenjen. V dobrih letnikih se pri vinu tolerirajo bakreni in celo rose barvni odtenki. Vina s pozameznih območij se med seboj zelo razlikujejo.*
- Kakovost:** *Od kakovostnega do vrhunskega razreda. Če ga ne napade zgodnja siva gniloba in je grozdje na trti še v pozni jeseni, se lahko nadejamo čudovitih predikatov.*
- Razširjenost:** *V Sloveniji ga gojimo v vseh treh vinorodnih deželah.*
- Odličnost:** *Štajerski so še najbolj podobni alzaškim.*



Pinot gris

- Synonyms:** *Rulander (Germany), Tokay (Alsace), Pinot Grigio (Italy)*
- Origin:** *Burgundy, France*
- Tradition:** *first planned plantings in Slovenia likely to have been made by Jan Habsburg*
- Quality:** *quality and high-quality, with excellent predicate wines if it is not attacked early by grey rot and remains on the vine late into autumn*
- Distribution:** *found in all three wine regions*
- Best areas:** *examples from Štajerska are most similar to those from Alsace*



Šipon

- Sinonimi:** Furmint (madž.), moslavac (hrv.), Mosler (avst.) ...
- Izvor:** Neznani. Trta verjetno izvira iz črnomorskega bazena. Bilo je več poskusov, s katerimi so skušali dokazati avtohtonost, a ni noben uspel.
- Tradicija:** Tradicionalna trta ljutomersko-ormoških goric ter drugih štajerskih vinorodnih okolišev. Radi ga sadijo tudi Prekmurci. Slovensko ime naj bi izviralo iz Napoleonovih časov, ko so francoski oficirji vino hvalili "si bon", domačini pa so to razumeli kot šipon.
- Trta:** Redno in obilno rodi. Zori pozno, grozdje v deževni jeseni rado gnije. Trta rada pozebe. Mošt je bogat s kislinami.
- Vino:** Vino normalnih trgategv je sveže in živahno. Ima značilno in nevsiljivo cvetico.
- Kakovost:** Zelo različna, od namiznega do vrhunskega razreda. Določata jo predvsem obremenjenost trte in čas trgatve. Če je vreme v pozni jeseni ugodno, se lahko nadejamo celo kakšnega vrhunskega predikata. V novejšem času se je za njegovo kakovost in promocijo zavzel Klub šipon.
- Razširjenost:** Pri nas ga je največ v ljutomersko-ormoških goricah. Po zastopanosti je v podravski vinorodni deželi takoj za laškimi rizlingom. Šipon oz. furmint je sorta, iz katere Madžari pridelujejo znamenite tokajce.
- Odličnost:** Najboljši je v ljutomersko-ormoških goricah. Nastopa kot sortno vino, še več pa ga bomo našli v znamenitih zvrsteh (mariborčanu, haložanu, janževcu, ritoznojčanu, lendavčanu ...), ki jim daje svežino in pitnost.



Mosler

- Synonyms:** *Furmint (Hungary), Moslavac (Croatia), Šipon (Slovenia)*
- Origin:** *unknown, but probably from the Black Sea basin; there have been several attempts to prove that it is indigenous, but none has succeeded*
- Tradition:** *a traditional variety in the hills of Ljutomer and Ormož and other districts of Štajerska, but also planted in Prekmurje; the Slovenian name is said to date from Napoleonic times, when French officers used the expression »si bon«, which the locals rendered as šipon*
- Quality:** *varies greatly, from table to high quality, depending on yield and time of harvest; given a good late autumn the odd excellent predicate-quality wine can be found, and recently the Klub Šipon has worked to promote quality and the variety in general*
- Distribution:** *most common in Ljutomer-Ormož, but under its Hungarian name, furmint, it is the principal variety used to make the famous tokaj*
- Best areas:** *at its best in Ljutomer-Ormož, as a varietal wine, but also found in a number of well-known blends (Mariborčan, Haložan, Janževc, Ritoznojčan and Lendavčan), to which it adds freshness and drinkability*



Traminec, rdeči in dišeči

- Sinonimi:** Gewuertztraminer (nem.), Traminer Aromattico (it.), Traminer roter(nem.).
- Izvor:** Južna Tirolska, Tramin.
- Tradicija:** Pri nas ga je verjetno prvi načrtno posadil nadvojvoda Janez Habsburški v tridesetih letih 19. st. Najdemo ga že v prvem uradnem izboru leta 1905.
- Trta:** Poznamo dve vrsti traminca, rdečega in dišečega. Trta zahteva globoka in rodovitna tla ter najboljše lege. To je sorta majhnih grozdov, ki daje malo pridelka.
- Vino:** Enkratno, s prepoznavnim vonjem in izraženim buketnim okusom. Posebej to velja za dišeči traminec, ki daje zlato rumeno vino, z visokim alkoholom in ekstraktom ter nežno in milo kislino.
- Kakovost:** Traminec je praviloma vrhunske kakovosti.
- Razširjenost:** Največ čudovitih tramincev bomo našli v Alzaciji v deželi Franken. Po kakovosti prav nič ne zaostajajo vina iz naših radgonsko-kapelskih goric ter nekaterih drugih štajerskih vinorodnih okolišev. Pozamezni rajski primerki traminca iz Bele krajine potrjujejo upravičenost uvrstitve te sorte v trsni izbor Dolenjske in Bele krajine.
- Odličnost:** Izbrane lege v radgonskih gorica in v posameznih ožjih vinorodnih okoliših ljutomersko-ormoških vinogradov.



Traminer (Red and Aromatic)

- Synonyms:** *Gewürtztraminer (Germany), Traminer Aromatico (Italy)*
- Origin:** *Tramin, South Tyrol*
- Tradition:** *first planned plantings in Slovenia likely to have been made by Jan Habsburg in the 1830s*
- Quality:** *traminec usually makes high-quality wines*
- Distribution:** *the finest gewürztraminer comes from Alsace in Franken, but those from Radgona-Kapela and certain other districts of Štajerska want for nothing in comparison; some heavenly examples from Bela Krajina confirm the wisdom of approving the variety for use there and in Dolenjska*
- Best areas:** *selected sites in the hills of Radgona and individual areas in Ljutomer-Ormož*



Zelen

- Sinonim:** *Dišava (slo.).*
- Izvor:** *Domača sorta iz Vipavske doline.*
- Tradicija:** *Zelen je tradicionalna sorta zgornje Vipavske doline.*
- Trta:** *Je srednje močne rasti, zahteva pa sončne, tople in rodovitne lege. Suha tla mu ne ugajajo. Daje malo pridelka vrhunske kakovosti.*
- Vino:** *Je svetlo rumene barve z zelenkastim odtenkom, srednje visokega alkohola in kisline, ima značilno aromo in cvetico s sadnim tonom hruške in jabolka.*
- Kakovost:** *Pri skromni obremenjenosti trte lahko govorimo samo o vrhunski kakovosti, ki si jo ta sorta resnično zasluži.*
- Razširjenost:** *Zelena je zelo malo in še tisto malo, kar ga je, bomo našli v njegovi tradicionalni domovini - Vipavski dolini, kjer je sorta (poleg kraškega podokoliša Vrhe) tudi edino dovoljeno saditi. Po vsej verjetnosti je sorta pred propadom rešila skrb za kakovost in identiteto domačega vinogradništva.*
- Odličnost:** *Zgornja Vipavska dolina, dobri primerki se najdejo tudi v Brdih in na Krasu.*



Zelen

- Synonym:** *Dišava (Slovenia)*
- Origin:** *indigenous to Vipava*
- Tradition:** *zelen is traditional in the Upper Vipava Valley*
- Quality:** *with low yields the very highest quality is attained, which is what the variety deserves*
- Distribution:** *there is very little zelen, and most is found in its homeland of Vipava*
- Best areas:** *the Upper Vipava Valley, but good examples also found in Brda and the Karst*



Zeleni silvanec

- Sinonimi:** *Gruener Sylvaner (nem.), zoeldszilvant (mad.), mušica (slo.) ...*
- Izvor:** *Kavkaz.*
- Tradicija:** *Tipična kontinentalna sorta, ki jo po pisanih virih v Sloveniji najdemo že v 19. st. V Avstriji jo omenjajo že pred več kot 800 leti. Domovinsko pravico na naših tleh je dobila s prvim trsnim izborom leta 1905.*
- Trta:** *Drugačna od drugih. Spomladi požene poganjke gladkih in značilno svetlo zelenih lističev. Internodiji so kratki, zato zahteva redčenje. Daje manjše grozde pikčastih jagod. Rodnost je srednja. Trta zahteva rahlo in humozno zemljo.*
- Vino:** *Za ljubitelje, ki cenijo milo in zaokroženo pitno vino. Je slamnato rumene barve s poudarjenimi zelenimi niansami. Silvanec zmore šibko aromo, zato je zelo primeren za zvrščanje z drugimi sortami. V slabih letnikih je dobrodošel celo v cvičku.*
- Kakovost:** *Običajno doseže kakovostni razred. Ob pravilni obremenitvi trte in ugodnih vremenskih pogojih pri dozorevanju lahko seže tudi med vrhunske brate. Se pa ne bo bratil s predikati.*
- Razširjenost:** *Sorta je doma v vinorodnih okoliših obeh kontinentalnih vinorodnih dežel, Podravja in Posavja, kamor se počasi vrača.*
- Odličnost:** *Največ so z njim dosegli Štajerci.*



Sylvaner grüner

- Synonyms:** *Cruener Sylvaner (Germany), Zoeldszilvant (Hungary), Syilvaner (Romania), Mušica, Zeleni Silvanec (Slovenia)*
- Origin:** *the Caucasus*
- Tradition:** *a typical continental variety, found in Slovenia in the 19th century according to written sources*
- Quality:** *usually quality wine; with the right yield levels and good weather during ripening it can reach high-quality, but never predicate quality*
- Distribution:** *at home in the districts of the continental regions, Podravje and Posavje, to which it is slowly returning*
- Best areas:** *Štajerska has seen the best results*



Žlahtnina, bela in rdeča

- Sinonimi:** *Beli španjol (slo.), Gutedel weisser (nem.), Chasselas dore (fr.) in rdeči španjol (slo.), Gutedel roter (nem.), Chasselas rouge (fr.) ...*
- Izvor:** *Francija.*
- Tradicija:** *Stara francoska sorta z mnogimi različicami, ki je bila vedno prisotna v vinogradih kontinentalne Slovenije. Posebej priljubljena je v Švici, kjer jo tudi največ sadijo.*
- Trta:** *Srednje bujna, spomladi značilen rdeči ton mladja z dolgimi viticami, listje se v jeseni prebarva v rumeno. Daje reden in srednje velik pridelek. Zori zgodaj in je bila tudi naša prva namizna sorta. Bela in rdeča žlahtnina se v bistvu razlikujeta zgolj po barvi grozdja.*
- Vino:** *Poleg namiznega grozdja daje sorta tudi neverjetno pitno, lahko in milo vino, brez posebne cvetice in arome. Zelo primerno za zvrščanje s kislinsko bogatejšimi sortami.*
- Kakovost:** *Namizni do kakovostni razred, odvisno od letnika in obremenjenosti trte.*
- Razširjenost:** *V obeh vinorodnih deželah kontinentalne Slovenije najbrž ne bomo našli večjega kompleksa sortnega vinograda žlahtnine. Kljub temu je v sortimentu skoraj vseh vinorodnih okolišev. V novejšem času jo še največ sadijo Dolenjci in Belokranjci za zvrščanje posameznih vin.*
- Odličnost:** *Nezahtevno in posebej pitno vino žlahtnine pride v manjšem odstotku do izraza v cvičku in belokranjcu pa tudi v kakšnem štajercu.*



Chasselas (White and Red)

- Synonyms:** *Beli španjol (Slovenia), Gutedel Weisser (Germany), Chasselas Dore (France); Rdeči španjol (Slovenia), Gutedel Rother (Germany), Chasselas Rouge (France)*
- Origin:** *France*
- Tradition:** *old French variety with many clones, long found in vineyards in Slovenia's continental regions*
- Quality:** *table to quality, depending on the year and the yield*
- Distribution:** *large žlahtnina vineyards are unlikely to be found in either Posavje or Podravje*
- Best areas:** *undemanding and easy-drinking, it is found in small proportions in cviček, Belokranjec and some of the Štajerska blends*





RDEČE SORTE
RED VARIETIES



Barbera

- Sinonimi:** *Barbera d'Asti (it.), Barbera blauer (nem.) ...*
- Izvor:** *Italija.*
- Tradicija:** *Pri nas, največ v vipavskem vinorodnem okolišu, so jo začeli širiti v drugi polovici 20. st.*
- Trta:** *Rodi redno in bogato. Dozoreva pozno in grozdje v jeseni ne gnije. Nakopiči veliko sladkorja in, kar je njena posebnost, tudi visok odstotek kislin. Trta zahteva sončne lege ter plodna peščeno-ilovnata tla.*
- Vino:** *Je temno rdeče barve, srednje močnega telesa, sveže in prijetno harmoničnega okusa. Sortno vino običajno zahteva biološki razkis, po katerem se kisline lepo zgladijo s sorazmerno visokim alkoholom. Vino je zelo primerno za zvrščanje z drugimi kislinsko manj bogatimi vini, ki se pijejo že prvo leto po trgatvi, kar velja npr. za rdeči vipavec.*
- Kakovost:** *Od kakovostnega do vrhunskega razreda. Vrhunska barbera zahteva odlične lege, dober letnik ter nekajletno zorenje.*
- Razširjenost:** *Pri nas jo je največ v Vipavski dolini.*
- Odličnost:** *Najboljše primerke premore vipavski vinorodni okoliš.*



Barbera

Synonyms: *Barbera d'Asti (Italy), Barbera Blauer (Germany)*

Origin: *Italy*

Tradition: *mostly Vipava, where it began to spread in the second half of the 20th century*

Quality: *quality and high-quality, although high-quality barbera demands excellent sites, a good year and several years of aging*

Distribution: *most common in Vipava*

Best areas: *the best examples come from Vipava*



Cabernet franc

- Sinonimi:** *Cabernet Franco (it.), Gros Cabernet (nem.), Breton (fr.) ...*
- Izvor:** *Francija.*
- Tradicija:** *V primorsko vinorodno deželo je zašel v novejšem času.*
- Trta:** *Je rodnejša in bujnejša od cabernet sauvignona. Zahteva dolgo rez.*
- Vino:** *Običajno ne dosega kakovosti cabernet sauvignona. Nima izrazite arome, a je ta mehkejša in sadnejša kot pri cabernet sauvignonu.*
- Kakovost:** *Kakovostni razred.*
- Razširjenost:** *Največ ga je na Koprskem in v Brdih.*
- Odličnost:** *Sortnega vina je pri nas malo. Običajno se družijo s cabernet sauvignonom in ga prodajajo kot cabernet. Najboljšo kakovost lahko ponudijo Koprčani in Brici.*



Cabernet Franc

Synonyms: *Cabernet Franco (Italy), Gros Cabernet (Germany), Breton (France)*

Origin: *France*

Tradition: *a more recent arrival in Primorska*

Quality: *quality*

Distribution: *mostly in Koper and Goriška Brda*

Best areas: *sold a little as a varietal, but often combined with cabernet sauvignon and sold as cabernet; the best examples come from Koper and Goriška Brda*



Cabernet sauvignon

- Sinonimi:** Cabernet (avs.), Bordeaux Vauchese (fr.) ...
- Izvor:** Francija, čeprav se Španci s tem ne strinjajo.
- Tradicija:** Trta je prišla k nam hkrati z bliskovito ekspanzijo v minulih treh desetletjih po vsem vinorodnem svetu.
- Trta:** Spomladi pozno odganja in pozno dozoreva. Daje srednje velik pridelek. Odporna je proti suši in je za tla od vseh najplemenitejših trt še najmanj zahtevna. Podobno kot chardonnay med belimi sortami je tudi ta trta zelo prilagodljiva na klimatske in druge rastne okoliščine.
- Vino:** Mnogi ga štejejo za najkakovostnejšo sorto med rdečimi vini. Mlado vino zna biti robustno. Prava kakovost pride zaradi bogate taninske osnove do izraza šele z leti. Vino je lepo rubinasto, granatno rdeče barve, ki s staranjem razvije značilni sortni buket. Cabernet sauvignon je ustvarjen za zorenje v barrique sodčkah. Slavnih rdečih bordojev ne bi bilo brez te sorte.
- Kakovost:** Vrhunska, včasih odvisna od rastnih razmer, tehnologije zorenja in let.
- Razširjenost:** Pri nas je zastopana v vseh štirih primorskih vinorodnih okoliših, najsi bo sama ali v zvrsteh.
- Odličnost:** Vipavci stavijo na svojega, enako velja za Koprčane.



Cabernet Sauvignon

- Synonyms:*** Cabernet (Austria), Bordeaux Vauchese (France)
- Origin:*** France, although this is disputed by the Spanish
- Tradition:*** arrived in Slovenia during its explosion across the wine world in the last three decades
- Quality:*** high-quality, sometimes depending on the growing conditions, the maturation techniques and the age
- Distribution:*** found in all four districts of Primorska, either alone or in blends
- Best areas:*** winemakers in Vipava believe theirs to be the best, while those in Koper feel the same way



Frankinja

- Sinonimi:** *Modra frankinja (slo.), Blaufraenkische (avs.), Limberger (nem.), frankovka (hrv.), Franconina nera (it.), kekfrankos (madž.) ...*
- Izvor:** *Podonavske dežele.*
- Tradicija:** *V Sloveniji je dobila domovinsko pravico v prvi obnovi po trsni uši. V trsnem izboru leta 1905 nastopa kot ena od treh rdečih sort, na katerih naj bi slonela pridelava rdečih vin kontinentalne Slovenije.*
- Trta:** *Bujne rasti z največjim listom med vsemi žlahtnimi trtami našega sortimenta. Daje razmeroma velik pridelek. Neproblematična za glivične bolezni in pozebo. Pomanjkljivost: ob cvetenju se rada osiplje. Vešči vinogradniki se temu postavijo po robu z zelenimi deli in dodatkom bora k škropivom.*
- Vino:** *Če bi ga imeli Francozi, bi bilo svetovno znano. V mladosti malce robato, a z velikim potencialom za staranje, če je grozdje ob trgatvi doseglo vsaj 85 stopinj Oe. Globoko rubinaste barve, v mladosti sveže, z leti v sodu pa dobi okus po murvi, praženi kavi in čokoladi. Po analizah, ki so jih opravili domači in tuji strokovnjaki, ima vino frankinje največ antioksidativnih snovi (resveratrol) med vsemi najkakovostnejšimi rdečimi sortami.*
- Kakovost:** *Kakovostni in vrhunski razred. Slednjega običajno dosega po dveh ali treh letih staranja v sodu. Vino dobro dozorelega grozdja lepo zraste tudi po barrique tehnologiji.*
- Razširjenost:** *Frankinja je pri nas največ v Beli krajini, na Dolenjskem in Bizeljskem ter v Šmarsko-Virštanjskem okolišu. Po novem trsnem izboru je videti, da v njej vidijo možnosti tudi vinogradniki štajerskih vinorodnih okolišev.*
- Odličnost:** *Bela krajina, Dolenjska in Bizeljsko. Poleg sortnega vina se njena odličnost kaže tudi v zvrsteh: metliški črnini, cvičku, rdečem bizeljčanu, virštanjčanu, rdečem konjičanu ...*



Blaufraenkisch

- Synonyms:** *Modra Frankinja (Slovenia), Limberger (Germany), Frankovka (Croatia), Franconina Nera (Italy), Kekfrankos (Hungary)*
- Origin:** *the Danube Basin*
- Tradition:** *found its home in Slovenia during the first replanting after the outbreak of phylloxera*
- Quality:** *quality and high-quality, the latter usually reached after two or three years of barrel-aging; very ripe grapes also respond well to new oak*
- Distribution:** *frankinja is most commonly found in Bela Krajina, Dolenjska, Bizeljsko and Šmarje-Virštanj*
- Best areas:** *Bela Krajina, Dolenjska and Bizeljsko; in addition to varietal wines its quality is also seen in blends such as Metliška Črnina, cviček, Rdeči Bizeljčan, Virštanjčan and Rdeči Konjičan*



Gamay, barvarica in žlahtni

- Sinonimi:** Gamay noir (fr.), Gamay black (angl.), Schwarz Meloschentraube (nem.), game bojadiser (srb.) ...
- Izvor:** Francija.
- Tradicija:** Pri nas smo ga uvrstili v trsni izbor v sedemdesetih letih prejšnjega stoletja na pobudo Belokranjcev, ki so z njim v slabih letnikih skušali popravljati napake socialistične obnove vinogradov in barvo metliške črnine.
- Trta:** Hvaležna, da je kaj. Rodi dobro in redno. Občutljiva na oidij in gnilobo. Zahteva globoko in rodovitno zemljo z zmerno vlažnostjo. Razlika med obema različicama se poleti kaže v obarvanosti mladja. Listi barvarice čisto pordečijo. Žlahtni gamay da malo večje grozdje kot barvarica, ta pa jo prekaša po antocianih. Gamay barvarica je ena redkih žlahtnih trt, katerih barvilo vsebuje že jagodni sok.
- Vino:** Je globoko rdeče barve, brez posebnega okusa in arome. Zaslovelo je zaradi francoske pokrajine Beaujolais z 22.000 ha vinogradniških površin, iz katere prihaja istoimensko svetovno znano mlado vino z zaščitenim geografskim poreklom. Pri nas ga razen redkih izjem zvrščamo v rdeča vina za korekcijo barv.
- Kakovost:** Navadno dosega namizni, konzumni razred. Pri skromnejši obremenitvi trte in tehnološki zrelosti grozdja pa zna na dobrih legah prijetno presenetiti.
- Razširjenost:** Pri nas ga je največ v posavski vinorodni deželi, nekaj tudi v Šmarsko-Virštanjskem vinorodnem okolišu. Po novem trsnem izboru ga je dovoljeno saditi tudi v koprskem in briškem vinorodnem okolišu.
- Odličnost:** V zadnjem času s potencialom te sorte presenečajo na Bizeljskem. Nasploh se odlika sorte kaže predvsem v lepo obarvanih zvrsteh: metliški črnini, portugalki, tudi cvičku ...



Gamay

- Synonyms:** *Gamay Noir (France), Gamay Black (England), Schwarz Meloschentraube (Germany), Game Bojadiser (Serbia)*
- Origin:** *France*
- Tradition:** *approved for use in the seventies at the proposal of winemakers in Bela Krajina trying to correct the errors of the communist-inspired vineyard replanting and the colour of Metliška Črnina in bad years*
- Quality:** *usually table, but with low yield and good ripeness it can surprise in good sites*
- Distribution:** *most common in Posavje, but also found in significant quantities in Šmarje-Virštanj*
- Best areas:** *Bizeljsko has recently surprised with this variety's potential, but its character generally emerges in colourful blends such as Metliška Črnina, portugalka and cviček*



Merlot

- Sinonimi:** *Pulliat vignole (fr.), Bigney Vitraile (angl.) ...*
- Izvor:** *Francija.*
- Tradicija:** *Pri nas razmeroma mlada sorta, ki je na Primorsko začela intenzivneje prihajati po drugi obnovi vinogradov.*
- Trta:** *Srednje bujna, ljubi apnenčasta tla z malo ilovice. Odgovarjajo ji povišane vzgoje. Zahteva redno gnojenje. Zori zgodaj, zato jo rade obiščejo ptice. Od tod (po kosih) tudi njeno ime. Sorta v grozdju nakopiči veliko sladkorja z razmeroma nizkimi kislinami. Tipična mediteranska trta.*
- Vino:** *Intenzivno rubinaste barve, mehko, nežno, z dosti alkohola, s staranjem razvije lepo cvetico. V mladosti ni tako grobo kot druga težka rdeča vina. Hitreje zori kot cabernet sauvignon, zato je v zvrsti to prava družba, ki se odlikuje po žametastem okusu. To velja tudi za slovite bordojske. Znano in najdražje vino na svetu iz slavnega Chateau Petrus je prav merlot, ki ga rodijo stare trte.*
- Kakovost:** *Vrhunska.*
- Razširjenost:** *Vinorodna dežela Primorska, na Krasu ga je najmanj.*
- Odličnost:** *Koprski in briški sta najboljša, najsi bo sortno vino ali v zvrsteh: caprisu, koprčanu, kraševcu ...*



Merlot

- Synonyms:** *Pulliat Vignole (France), Bigney Vitraile (England)*
- Origin:** *France*
- Tradition:** *a variety relatively new to Slovenia, with major cultivation in Primorska after the second vineyard replanting*
- Quality:** *high-quality*
- Distribution:** *Primorska, least common in the Karst*
- Best areas:** *Koper and Goriška Brda, either as a varietal or in blends such as Capris, Koprčan or Kraševac*



Modri pinot

- Sinonimi:** *Pinot noir (fr.), Blauburgunder (nem.), modri burgundec (sl.), burgundac crni (srb.) ...*
- Izvor:** *Francija, Burgundija.*
- Tradicija:** *Oče vseh pinotov. Opisuje ga že Plinij na začetku našega štetja. Pri nas ga gojimo že vsaj dve stoletji. Prvi ga je v dvajsetih letih 19. stol. načrtno posadil nadvojvoda Janez Habsburški.*
- Trta:** *Je prej šibke kot močne rasti. Daje razmeroma majhen pridelek, z majhnimi in zbitimi grozdi.*
- Vino:** *Poleg cabernet sauvignona je modri pinot glavna rdeča francoska sorta. Mnogi so prepričani, da je to najkakovostnejša rdeča sorta kontinentalnih oz. severnih pridelovalnih območij. Toda resnično veliko vino modrega pinota zraste le na vrhunskih legah v odličnih letnikih. Je zelo zahteven za kletarjenje. Sortno vino zahteva daljše zorenje v leseni posodi. Vino je zelo primerno tudi za šampanjske zvrsti. V najboljših peninah je tudi do dve tretjini modrega pinota, donegovanega po tehnologiji pridelave belih vin.*
- Kakovost:** *Vrhunska na dobrih legah v odličnih letnikih in po nekaj letih staranja v leseni posodi.*
- Razširjenost:** *Pri nas ga je razmeroma malo. Še največ v vinorodni deželi Posavje.*
- Odličnost:** *Bela krajina, Bizeljsko. V novejšem času z njim poskušajo tudi posamezne kleti na Štajerskem.*



Pinot Noir

- Synonyms:** *Blauburgunder (Germany), Modri Burgundec (Slovenia), Burgundac Crni (Serbia)*
- Origin:** *Burgundy, France*
- Tradition:** *the father of all pinots, found in Slovenia for at least two centuries; first planned plantings made by Jan Habsburg in the 1820s*
- Quality:** *high-quality in good sites in excellent years and after several years' aging in wood*
- Distribution:** *relatively little in Slovenia, most being found in Posavje*
- Best areas:** *Bela Krajina, Bizeljsko; some winemakers in Štajerska have also made strides recently*



Portugalka

- Sinonimi:** *Blauer Portugieser (nem.), Portugaise noire (fr.), modra portugalka (sl.) ...*
- Izvor:** *Avstrija, Madžarska.*
- Tradicija:** *Pri nas so jo prvič uvrstili v trsni izbor leta 1935. Danes je je največ v Beli krajini.*
- Trta:** *Spomladi odganja bolj pozno, dobro uspeva v bolj suhi zemlji in zelo zgodaj zori. Rodovitnost je zadovoljiva. Je občutljiva na glivične bolezni.*
- Vino:** *Najboljše je mlado vino, ki se po kakovosti lahko meri z znamenitim beaujolaisem, česar se pri nas premalo zavedamo. Je modro rdeče barve, lahko, sveže, milo in pitno vino. Zaradi nizkih taninov ni primerno za staranje. V manjšem odstotku nastopa tudi kot sestavina različnih zvrsti: metliške črnine, cvička, dolenskega rdečega vina ...*
- Kakovost:** *Od namiznega do kakovostnega razreda, ki ga dosega v dobrih letnikih.*
- Razširjenost:** *Največ je je v Beli krajini.*
- Odličnost:** *Bela krajina.*



Portugiesser black

- Synonyms:** *Blauer Portugieser (Germany), Modra Portugalka (Slovenia)*
- Origin:** *Austria, Hungary*
- Tradition:** *first approved in 1935, now mostly found in Bela Krajina*
- Quality:** *table to quality, attaining the latter level in good years*
- Distribution:** *most common in Bela Krajina*
- Best areas:** *Bela Krajina*



Refošk

- Sinonimi:** Teran (sl.), Refosco (it.), Refosco d'Istria (it.), Teran noir (fr.), Mondeuse (fr.), kraški teran (sl.) ...
- Izvor:** Slovenija, Hrvaška; Kras, Istra.
- Tradicija:** To je tisočletna avtohtona trta Krasa in Istre, ki je vedno dajala slovita, kot zajčja kri temna istrska in kraška vina, o čemer piše že rimski zgodovinar Plinij.
- Trta:** Robustne rasti, nezahtevna glede zemlje, srednje odporna proti glivičnim boleznim. Zgodaj brsti. Zahteva zelena dela. Je velike rodnosti, zato je potrebna odstranjevanja čezmernega nastavka. Trta v grozdju nakopiči dosti sladkorja in kislin. Posamezni ampelografi ločujejo dva različna refoška: tistega z zelenim pecljem in drugega z rdečim. Prevladuje mnenje, da gre pri različni obarvanosti peclja verjetno za posledico lege, tal, vremenskih vplivov in obremenjenosti trte.
- Vino:** Je privlačne rubinaste barve z vijoličastim odtenkom ter vonjem po malinah in ribezu. Refošk zahteva ustrezno maceracijo, saj ga pijemo že prvo leto. V vinu so lepo vkomponirani tanini s kislinami, ki mu dajejo razmeroma svež okus. To je vino slovenske Istre. - Popolnoma drugačen tip vina pa daje trta refošk na Kraški planoti, ki ga imenujemo kraški teran. To je čudovito temno vino z največjim odstotkom mlečne kisline med vsemi vini pri nas, ki nastane z biološkim razkisom. Kraški teran je poleg cvička druga slovenska posebnost, ki je zaščitena po merilih priznanenga tradicionalnega poimenovanja.
- Kakovost:** Oba vina, refošk in teran sodita v kakovostni razred. Staran teran, komercialno imenovan teranton in donegovan po posebni metodi, praviloma dosega vrhunski razred.
- Razširjenost:** Refošk je doma v slovenski Istri, kraški teran na Krasu.
- Odličnost:** Dosegata jo tam, kjer sta doma.



Refosco

- Synonyms:** *Teran (Slovenia), Refosco d' Istria (Italy), Teran Noir (France), Mondeuse (France), Kraški Teran (Slovenia)*
- Origin:** *Karst, Slovenian and Croatian Istria*
- Tradition:** *a variety indigenous to Istria and the Karst, where for thousands of years it has produced a wine as dark as rabbit's blood, and written about by Roman historian Pliny*
- The wine:** *that made in Slovenian Istria is an attractive ruby colour with traces of purple and a raspberry and redcurrant aroma. The variety yields an entirely different type of wine on the Karst plateau, the wine known as teran. It is wonderfully dark, with the malolactic fermentation creating the highest level of lactic acid of any wine in Slovenia. Along with cviček, it is a Slovenian speciality protected by the traditional speciality guaranteed criteria*
- Quality:** *both refošk and teran are quality wines*
- Distribution:** *refošk is found in Istria, kraški teran in the Karst*
- Best areas:** *their home areas*



Šentlovrenka

- Sinonimi:** Sankt Lorenz Traube (nem.), Magdalena nera (it.), Saint Laurent (fr.), lovrenac crni (hrv.) ...
- Izvor:** Francija, čeprav je že po sinonimih moč soditi, da si njen izvor različno razlagajo. Po prvi verziji naj bi bilo ime vezano na občino Saint Laurent, po drugi pa naj bi se ime nanašalo na čas zorenja, na god sv. Lovrenca (Saint Laurent, 10. avgusta).
- Tradicija:** K nam je prišla po pomoti v drugi obnovi vinogradov. Cilj sajenja te sorte je bil predvsem izboljšati metliško črnino in cviček. Zgodilo se ni niti eno niti drugo, zato je ta sorta pri nas v upadanju.
- Trta:** Spominja na družino pinotov. Je bolj šibke rasti in listje v jeseni pordeči. Zori zelo zgodaj, v prvi zoritveni dobi. Čeprav dosti rodi, v rodnosti ne dosega modre frankinje. V deževnih letnikih rada gnije.
- Vino:** V dobrih letnikih in s primerno obremenitvijo trte zna biti vino šentlovrenke primerno za daljše zorenje. Izstopajoči mladostni tanini se lepo vkomponirajo z razmeroma niskimi kislinami v vino bordojskega značaja, ki nekoliko spominja na modri pinot. Ampak takšni letniki so pri šentlovrenki redki. Sortnega vina skorajda ni v prometu. Večina šentlovrenke se zameša v mlado portugalko, metliško črnino ali v cviček.
- Kakovost:** V dobrih letnikih je v kakovostnem razredu.
- Razširjenost:** Največ šentlovrenke je v Beli krajini in na Dolenjskem.
- Odličnost:** Bela krajina.



Saint Laurent

- Synonyms:** *Sankt Lorenz Traube (Germany), Magdalena Nera (Italy), Lovrenac Crni (Croatia)*
- Origin:** *France, although the synonyms suggest an alternative explanation is possible*
- Tradition:** *arrived during the second replanting*
- Quality:** *quality, in good years*
- Distribution:** *most common in Bela Krajina and Dolenjska*
- Best areas:** *Bela Krajina*



Žametovka

- Sinonimi:** Žametna črnina (slo.), modra kavčina (hrv.), Koelner blauer (nem.) ...
- Izvor:** Slovenija
- Tradicija:** Stoletna avtohtona rdeča sorta goric kontinentalne Slovenije, ki pa so jo na na Štajerskem izpodrinile kakovostne bele sorte. Štajerci so z njo radi obrobjali vinograde ali jo sadili na brajdah. Ohranjen spomin na te čase lahko občudujemo na mariborskem Lentu, kjer kljubuje času več kot 400 let star trs žametne črnine. To je najstarejša živeča plemenita trta na svetu, ki ima pri nas status naravnega spomenika in je uvrščena v Guinnessovo knjigo rekordov.
- Trta:** Prej močne kot srednje rasti. Izredno hvaležna sorta, odporna na glivične bolezni, ki daje obilo pridelka. Po rodnosti je ne dosega nobena druga sorta slovenskega sortimenta. Vendar je vino s preobloženih trt slabše kakovosti, z visokim odstotkom kislin, zato jo režemo na kratko. To nam omogoča bolj gosto sajenje v vrsti, 70 do 80 cm. Žametovka pozno zori in včasih in jagodni kožici, ki je pravo bogastvo nežnih vonjav po gozdnih sadežih, ne nakopiči dovolj barvil.
- Vino:** Žametovka praviloma daje namizno rdeče, sveže vino nežnih, žametnih taninov (od tod tudi njeno ime), ki pa ima izjemno odliko - osvežujočo pitnost. Sortnega vina ne bomo našli v prometu, saj je vino žametovke sestavni del vseh vrstnih rdečih vin posavske vinorodne dežele pa tudi drugih. Vsekakor pa vino žametovke določa sortne značilnosti znamenite slovenske vinske posebnosti - cvička.
- Kakovost:** Namizni razred.
- Razširjenost:** Največ žametne črnine je posajene na Dolenjskem, na Bizeljskem, v Beli krajini in Šmarsko-Virštanjskem vinorodnem okolišu. Zdaj je kot priporočena sorta uvrščena v trsni izbor mariborskega vinorodnega okoliša, predvsem za pridelavo rdečih konjskih vin.
- Odličnost:** Občudujemo jo lahko predvsem zaradi pitnosti in bogastva vonjav vrstnih rdečih vin, v katerih nastopa: cvičku, metliški črnini, rdečem bizeljčanu, rdečem sremičanu, rdečem virštanjčanu, dolenskem rdečem vinu in tudi v belokranjskem roseju, v katerem je žametovka prav tako nosilna sorta.



Žametna Črnina

- Synonyms:** *Žametovka (Slovenia), Modra Kavčina (Croatia), Koelner Blauer (Germany)*
- Origin:** *Slovenia*
- Tradition:** *a red variety that has made its home in the continental areas of Slovenia for centuries, it is now being supplanted in Podravje by noble white varieties; the oldest noble vine in the world, classified as an official site of outstanding natural beauty and listed in the Guinness Book of Records, is a Žametna Črnina in Maribor*
- The wine:** *Žametovka usually gives a fresh red table wine with soft, velvety tannins (it takes its name from the Slovenian word for velvet, žamet) and a very refreshing, easy-drinking character. It is impossible to find a varietal for sale, as it is a component of all red blends in Posavje and others elsewhere. But its varietal character is nevertheless revealed in the Slovenian speciality cviček.*
- Quality:** *table*
- Distribution:** *most heavily planted in Dolenjska, Bizeljsko, Bela Krajina and Šmarje-Virštanj*
- Best areas:** *its easy-drinking qualities and rich aromas can be admired in red blends such as cviček, Metliška Črnina, red Bizeljčan, red Sremičan, red Virštanjčan and Dolenjsko Rdeče, and also Belokranjski Rosé, in which it is the main variety*





OSTALE MANJ POMEMBNE SORTE
OTHER LESS IMPORTANT VARIETIES

Poleg opisanih sort Pravilnik o dovoljenih in priporočenih sortah omogoča tudi sajenje nekaterih v naših gorinah manj znanih tujih sort ter starih lokalnih sort, ki jih gojimo v omejenem obsegu in so pomembne zgolj kot lokalna posebnost.

Takšne tuje dovoljene sorte:

- **Neuburger** - Bizeljsko-Sremiški vinorodni okoliš
- **Scheurebe** - Vinorodni okoliš Dolenjska
- **Syrah** - Vsi okoliši Vinorodne dežele Primorska
- **Zweigelt** - Vsi okoliši Vinorodnih dežel Podravje in Posavje.

Stare domače lokalne sorte:

- **Cipro, maločrn** - Koprski vinorodni okoliš;
- **Glera, klarnica, pergolin, poljšakica, prosecco** - Vinorodni okoliši: Goriška brda, Vipavska dolina in Kras v podokolišu Vrhe;
- **Pokalca, verduc** - Vinorodni okoliš Goriška brda;
- **Vitovska grganja** - Vinorodna okoliša Vipavska dolina in Kras v podokolišu Vrhe.

DELEŽI SORT V SLOVENIJI V % /VARIETALS IN %

Laški rizling (Welschriesling)	18,1
Chardonnay	7,6
Sauvignon (Sauvignon blanc)	6,2
Refošk (Refosco)	5,9
Žametovka (Koelner blauer)	5,6
Šipon (Furmint)	5,2
Rebula (Ribolla gialla)	4,9
Merlot	4,9
Renski rizling (Riesling)	4,7
Beli pinot (Pinot blanc)	3,8
Malvazija (Malvasia)	3,8
Sivi pinot (Pinot gris)	3,1
Modra frankinja (Blaufränkisch)	3,0
Cabernet sauvignon	2,2
Ostale (other)	21

(Po podatkih Poslovne skupnosti za vinarstvo in vinogradništvo Slovenije d.o.o.)

TRADICIONALNE SLOVENSKE ZVRSTI VINA

Zgodovinski prikaz vinogradništva na Slovenskem in razvoj trsnega izbora nam govorita, da so bila v minulih stoletjih zvečine vsa slovenska vina zvrsti. Takšna vina so bila običajno sestavljena iz sort, ki so rasle v posameznih zaokroženih vinorodnih območjih, po katerih so dobila tudi imena. Vinogradniki razvitejših vinogradniških krajev so pazili le na to, da so zvrščali posebej bele in rdeče sorte; tam pa, kjer vino ni imelo izrazito komercialnega značaja ali so ga pridelovali bolj za domačo porabo, pa tudi na to ne. Tako je na primer nastal cviček in še nekatera druga vina, rdeči bizeljčan, rdeči sremičan, rdeči virštanjčan ... Sortna vina so se v Sloveniji v večji meri začela pojavljati šele s trsnim izborom na ameriške podlage cepljenih sort po katastrofalnem uničenju naših vinogradov s trsno ušjo. Po svoje je to tudi logično, saj se je tedaj število sort v naših vinogradih z nekdanjih nekaj sto skrčilo na nekaj deset sort. Kljub temu pa ne bi mogli reči, da na Slovenskem tudi že prej nismo poznali sortnih vin. Posamezne sorte že konec 13. stoletja opeva Otokar iz Geule. O sladkasti rebuli (ribolli) konec 15. stoletja piše kronist Paolo Santonino. Grof Franc Anton pl. Breckerfeld s Starega gradu blizu Otočca v svojem poročilu kmetijski družbi v Ljubljani leta 1780 omenja pripravo treh sortnih vin: tičenske črnine, lipine in zelenike. Načrtne pridelave najkakovostnejših belih sort (renskega rizlinga, traminca, sivega in modrega pinota ...) se je po letu 1822 v Vrhovem Dolu nad Limbušem polotil nadvojvoda Janez Habsburški ...

Skladno s takim zgodovinskim izročilom ima danes vsak vinorodni okoliš v Sloveniji vsaj eno znano zvrst vina, hkrati pa je treba dodati, da v posameznih kletah nenehno nastajajo nove zvrsti, s katerimi skušajo vinarji pritegniti pozornost kupcev. Poleg tega pa se nenehno spreminja tudi sortni značaj uveljavljenih zvrsti, s čimer skušajo pridelovalci dvigniti njihovo kakovostno raven, ki je pri nekaterih vinih dejansko že vrhunska. Po tej plati smo Slovenci nekje na sredi med Francozi in Nemci. Prvi v svojih slavni zvrsteh praviloma poudarjajo geografsko poreklo, drugi pa sorto ali oboje. V Sloveniji smo nekatere od tradicionalnih zvrsti (npr.: metliška črnina, belokranjec, bizeljčan ...) že zaščitili po merilih zaščitenegega geografskega porekla, kar je bržda tudi najbolj primerno.

Tradicionalno najbolj znane slovenske zvrsti vina so:

cviček, metliška črnina, belokranjski rose, belokranjec, bizeljčan (rdeči in beli), sremičan (rdeči in beli), virštanjčan (beli in rdeči), mariborčan, pekrčan, ritoznojčan, ljutomerčan, jeruzalemčan, haložan, konjičan, kapelčan, lendavčan, janžavec, vipavec, krašavec (rdeči in beli), briško belo in rdeče, koprčan, capris (beli in rdeči) itd.

PENEČA VINA

Pestrost in raznolikost slovenskega vinogradniškega sveta bomo zaznali tudi na področju pridelave penečih vin, ki naj bi jih v opatiji Hautvillers pri Epernay v Champagni davnega leta 1668 začel pridelovati oslepeli kletar Dom Perignon. Verjetno je ni dežele na svetu, kjer bi na tako majhnem prostoru, kot je Slovenija, našli tolikšno število najrazličnejših penin. Tudi sicer se Slovenija ponaša s častivredno tradicijo pridelovanja takšnih vin. Prvi, ki je dokumentirano začel s pridelovanjem penin, je bil Alojz Klenošek iz Radgone. Možak, ki je nekaj let poprej skušal priti do dna vsem skrivnostim penečih vin v njihovi domovini, francoski Champagne, je leta 1850 začel s pridelavo penine v domači Radgoni. Prve steklenice je poslal na trg leta 1852, kar so na prvi strani pod naslovom »Štajerska penina Kleinošekova« pospremile tudi takratne Bleiweisove Novice. Iz njihovega pisanja zvedemo, da je bilo v nekaj mesecih razprodanih več kot dvanajst tisoč steklenic, kar pove dovolj o kakovosti Klenošekove penine. To je leta 1855 potrdilo tudi visoko priznanje, ki ga je Klenošek za svojo penino dobil na razstavi v Parizu. Če vemo, da so v staroslavni vinogradniški Španiji prvo steklenico šampanjca pridelali leta 1872, v italijanskem Piemontu 1865, na Madžarskem pa leta 1882, potem je na dlani, da smo bili Slovenci med prvimi v Evropi, ki so sledili Francozom. Najbrž tudi zaradi tega nismo imeli nobenih jezikovnih zadreg, ko je pridelovalcem iz Champagne uspelo zaščititi ime šampanjec. Pri priči smo ga nadomestili z lepim slovenskim izrazom penina, ki so ga Novice uporabile pred več kot 150 leti.

Leta 1882 je švicarski Francoz Clotar Bouvier ustanovil Šampanjsko tvrdko Radgona. Od takrat v Gornji Radgoni neprekinjeno teče pridelava penin po klasičnem postopku.

Radgonskemu vzoru so kasneje sledile še druge kleti. Janez Istenič je bil prvi zasebnik v takratni Jugoslaviji, ki je leta 1969 v Stari vasi na Bizeljskem začel s pridelavo penin po klasičnem postopku. Danes premorejo Isteničevi najširšo ponudbo klasičnih penečih vin v Sloveniji.

Danes v Sloveniji skorajda ni več resnejše kleti, najsi bo večja ali manjša, ki se ob svojih vinskih produktih ne bi ponašala tudi z lastno penino, pridelano po takšni ali drugačni metodi. Svoji penini imata celo slovenska vinska posebnosti, kraški teran in cviček, kar pove vse o razširjenosti pridelave in modnosti penečega vina v Sloveniji.



Število pridelovalcev penine se v Sloveniji stalno povečuje, kar velja tudi za krog njenih občudovalcev.

(Foto: Marijan Močivnik)

The number of sparkling wine producers in Slovenia continues to rise, as does the number of admirers

(Photograph: Marijan Močivnik)



Cviček je pravcati vinski fenomen, saj se ga dandanašnji med vsemi slovenskimi vini največ popije.

(Foto: Marijan Močivnik)

Cviček is a genuine phenomenon among wines, with the largest consumption of all Slovenian wines in recent times

(Photograph: Marijan Močivnik)

SLOVENSKA VINSKA POSEBNEŽA

Kako dolgočasen bi bil ta svet, ko bi v galopirajoči globalizaciji vsi pridelovali le chardonnay in cabernet sauvignon ter morda še kakšno vino francoske sorte. Bogastvo svetovne kulturne in naravne dediščine pa je pravzaprav v različnosti. Vinska Slovenija ima tu kaj pokazati. Med opisanimi sortnimi in zvrstnimi vini velja namreč posebej omeniti slovenski vinski posebnosti - cviček in teran, ki smo ju na podlagi posebej izdelanih elaboratov in pravilnikov zaščitili v nacionalni zakonodaji po merilih priznanega tradicionalnega poimenovanja PTP. To smo storili še pred vstopom v Evropsko unijo.

Cviček

Cviček je tradicionalno in prevladujoče vino dolenjskega vinorodnega okoliša. Je zvrst rdečih in belih sort vinske trte z nizko vsebnostjo alkohola (8,5 - 10%). Glavna rdeča sorta, ki v največji meri določa vinske značilnosti cvička, je avtohtona žametna črnina (40 do 50 %, izjemoma do 60 %). Med belimi sortami v cvičku ima glavno besedo kraljevina (od 10 do 15 %). Da bi ohranili tipiko cvička, se razmerje v zastopanosti sort v cvičku od letnika do letnika spreminja. Vsekakor pa mora biti delež rdečih sort najmanj 65 %, delež belih sort pa najmanj 25 %. Razen žametne črnine in kraljevine sta v cvičku s pomembnejšim deležem zastopana še frankinja (15 do 20 %, izjemoma v slabem letniku celo do 30 %) in laški rizling (do 10 %). Poleg omenjenih v cviček lahko zvrščamo še devet drugih sort, vendar njihov delež ne sme preseči 15 %.

Cviček je lahko, skorajda netaninasto, suho, izjemno pitno vino rdečkaste barve z rubinastim in vijoličastim odtenkom. Zaradi poudarjenih kislin deluje zelo sveže. Če je vino pravilno kletarjeno, bomo v cvetici zaznali nežno razkošje dišav po gozdnih sadežih. Zaradi prisotnosti mlečne kisline in siceršnje dietetičnosti je vino zelo cenjeno pri sladkornih in drugih bolnikih. To odliko mu zaradi vsega naštetega in prisotnosti flavonoidnih snovi priznava tudi medicina.

Prava priložnost za cviček se skriva v novih predpisih EU, ki določajo, da bo potrebno na steklenici obvezno navajati vsebnost skupnega žvepla v vinu. Cviček ima ob potrebni skrbi za pridelavo zdravega grozdja in umnem kletarjenju lahko zelo malo skupnega žvepla. Konzorcij pridelovalcev cvička bi lahko ob premaknjeni lestvici "suhosti" vina navzgor izkoristil nizek alkohol in prav tako nizko energetske vrednosti vina, podobno kot Nemci, ki so svojčas za suha vina (do 4 g/l sladkorja) uvedli rumen zaščitni znak in za vina, deklarirana za diabetike, navedli še podatke o energetske vrednosti. To so argumenti, ki govorijo v prid tezi dr. Julija Nemaniča, da je cviček vino sodobnega človeka.

Cviček pa poleg tega ni samo vino, ki ima v žametovki na mariborskem Lentu najstarejšo trto na svetu, temveč je med vsemi vini na zemeljski obli tudi rekorder po številu zidanic, hramov in kleti, kar je lahko velik adut v obogatitvi slovenske turistične ponudbe. Gre torej resnično za pravo slovensko posebnost.

Kraški teran

Teran je vinska posebnost zato, ker nastane iz grozdja sorte refošk. Ta daje v koprskem zaledju in drugod po Istri, najsi bo v slovenski ali hrvaški, popolnoma drug tip vina. Tudi teran torej opredeljuje terroir, ki ga poleg trte določa 300 m nadmorske višine Kraške planote med Tržaškim zalivom in Vipavsko dolino z njeno burjo, ostrejšo klimo in značilno terro rosso.

Kraški teran zaslužno užiava zakonsko zaščito po merilih priznanega tradicionalnega poimenovanja. Ne samo, da je pridelan po tradicionalnem postopku, tudi sicer se ga drži dolga zgodovinska brada. Kraško "črno" vino, znano pod imenom pretorijansko vino severnega Jadrana, so pred Rimljani cenili že Grki. O tem v 1. st. n. št. piše rimski učenjak Plinij, ki navaja, da je Julija, žena cesarja Avgusta, dočkala za tedanje razmere visoko starost 82 let zahvaljujoč ravno uživanju pucinskega vina (predhodnik kraškega terana?). Po Plinijevih zapisih so to vino pridelovali na kamnitih gričih nedaleč od izvira Timava. Na Kraški planoti torej.

Kraški teran je posebnost tudi po senzoričnih značilnostih. Vino je goste temnordeče barve z nižjim alkoholom (9 do 11 %) in višjimi kislinami (8 do 11 g/l) kot refošk. Vino je suho, dokaj sveže, saj se večino terana popije že prvo leto, z blagim taninskim okusom, njegov vonj pa spominja na maline, borovnice in druge gozdne sadeže. Odlikuje se po bogatem ekstraktu, ki mu daje polnost in čvrsto hrbtenico. Značilnost kraškega terana sta visoka deleža mlečne kisline in aminokislin.

Kraški teran že od nekdaj velja za zdravilno vino, kar pripisujejo bogastvu njegovih kislin in močni vsebnosti nekaterih zdravilnih fenolnih snovi, ki v telesu delujejo kot antioksidanti.

Ne glede na to, da ga tuji degustatorji zaradi nekaterih njegovih izstopajočih neharmoničnih lastnosti praviloma ne ocenjujejo visoko, pa le-ti priznavajo, da je vino v domačem okolju ob kraškem pršutu neponovljivo in pravcata zakladnica kulinarčnih užitkov. Tudi v tem pogledu kraški teran upravičeno užiava naslov slovenskega posebnega.



Teran, rdeč kot zajčja kri.
(Foto: Marijan Močivnik)

Teran, red like rabbit's blood
(Photograph: Marijan Močivnik)

ZAŠČITA KAKOVOSTI SLOVENSКИH VIN

Skrb za kakovost slovenskih vin ima veliko tradicijo. Prvi zakonski predpisi, ki so ščitili poreklo vina, pridelovalce in porabnike, so se pri nas pojavili hkrati (1905) z avstrijskimi in nemškimi. Zelo napreden za takratni čas je bil tudi jugoslovanski vinski zakon iz leta 1929.

Po drugi svetovni vojni je tudi slovensko vinogradništvo plačalo davek duhu takratnega časa, ki je dajal prednost količinam pred kakovostjo. Po ustavi iz leta 1974, ki je omogočala sprejemanje republiške zakonodaje, smo tega leta v Sloveniji dobili lastno vinsko zakonodajo. Ta je sledila dosežkom vodilnih vinogradniških držav v Evropi. Velik vpliv na takšen razvoj dogodkov je imelo mednarodno ocenjevanje vin Vino Ljubljana pod pokroviteljstvom Mednarodnega urada za trto in vino (OIV - Office International de la Vigne et du Vin) s sedežem v Parizu, ki je lani slavilo že Abrahama. Enako pomembna pa je tudi leta 1969 vpeljana zaščitna znamka slovenskih vin v okviru poslovnega združenja Styria, ki se je kasneje preoblikovalo v Poslovno skupnost za vinogradništvo in vinarstvo Slovenije. Podeljevanje zaščitnih znamk je potekalo po mednarodno uveljavljenem pravilniku. Najprej so podeljevali le zlate zaščitne znamke za vina z več kot 17 točkami po Bauxbaumovi metodi. Danes morajo vina za pridobitev takšne znamke doseči več kot 18,1 točke. Kasneje so vpeljali še srebrno zaščitno znamko za kakovostna vina in rdečo za vina z geografskim poreklom. Slednjo so morali zaradi tožbe lastnika nemškega vinskega pečata DLG umakniti. So pa namesto nje leta 1998 uvedli zaščitni znak slovenskih deželnih vin.

Skrb slovenskih vinarjev, da bi hodili vstric z najnaprednejšimi v Evropi in svetu, kaže vinski zakon iz leta 1997 s kasnejšimi dopolnitvami in številnimi podzakonskimi predpisi. Ti so popolnoma usklajeni s predpisi EU.

Danes so slovenska vina razvrščena in zaščitena po različnih merilih: po metodah doneganja, po kakovosti in po geografskem izvoru. Zakon razvršča vina po kakovostnih stopnjah glede na kakovost grozdja, hektarski pridelek, sladkorno stopnjo, izplen, organoleptične ocene in druge prvine.

Po kakovosti vina v ožjem pomenu besede razvrščamo v razred namiznih in razred kakovostnih vin.

1. Razred namiznih vin se deli na

- namizna vina in
- deželna vina (PGO).

Namizna vina brez porekla ne smejo nositi zaščitnega znaka slovenskih vin. Mešanje uvoženega in slovenskega vina je strogo prepovedano. Izvoz slovenskega vina s slovenskim geografskim poreklom lahko poteka le v originalno polnjeni embalaži. Tako ostre omejitve ne pozna nobena evropska država. Uveljavljata jih le dve vinorodni deželi: francoska Alzacija in španska Rioja.

Označevanje geografskega porekla temelji na delitvi vinogradniškega območja na dežele, okoliše, podokoliše, ožje okoliše, kraje in lege.

Deželna vina v kategoriji namiznih vin, ki nosijo oznako PGO (priznana geografsko oznako), so lahko pridelana zgolj iz grozdja navedene vinorodne dežele.

2. Kakovostna vina z oznako ZGP (zaščiteno geografsko poreklo) so v celoti pridelana iz grozdja na območju, ki ni večje od vinorodnega okoliša. Grozdje mora biti iz sort,

ki so za okoliš priporočene, vino pa mora biti donegovano po značilnem enološkem postopku. Kakovostno vino mora na organoleptičnem preizkusu dobiti najmanj 16,1 točke po Bauxbaumovi metodi.

To vino je lahko dosladkano samo v izjemno slabih letnikih po predhodnem dovoljenju pooblaščenih ustanov. Glede tega velja omeniti še dodatno zaščito z razvrstitvijo slovenskega vinorodnega območja v dve coni, ki ju je Slovenija morala sprejeti na zahtevo Italije pred vstopom v EU. Tako je zahodno vinorodno območje (Primorska) uvrščena v cono CII, vzhodno (Podravje in Posavje) pa v cono B.

Minimalna vsebnost naravnega alkohola mora po tej razvrstitvi v coni B znašati 6 vol %, v coni CII pa 8,5 vol. %. Dosladkanje v neugodnih letnikih je v coni B dovoljeno za največ 2,5 vol. % do izjemoma 3,5 % alkohola. V coni CII je dosladkanje možno za največ 2 vol. % alkohola. V tej coni je dovoljeno tudi dokisanje. Grozdja in vina iz teh dveh con ni dovoljeno mešati.

Razred kavostnih vin se deli še na podrazred vrhunskih vin posebnih kakovosti, ki ga sestavljajo:

- vrhunsko vino pozna trgatav
- vrhunsko vino izbor
- vrhunsko vino jagodni izbor
- vrhunsko vino suhi jagodni izbor
- vrhunsko ledeno vino
- vrhunsko arhivsko vino

Za vsa ta vina, ki morajo na organoleptični oceni dobiti najmanj 18, 1 točke po Bauxbaumu, so predpisane tudi minimalne sladkorne stopnje grozdja ob trgatvi. V vonju in okusu teh vin mora biti izražena aroma plemenite plesni (*Botrytis cinerea*).

3. Poleg omenjenih oznak geografskega porekla zakon predvideva še oznako PTP (priznana tradicionalno poimenovanje), ki ne predvideva neposredne uporabe imena geografskega porekla. Označuje vina z določenega vinorodnega okoliša, ki so si tradicionalno pridobila značaj določenega geografskega porekla. Za takšna vina zakon eksplicitno določa slovenski vinski posebnosti: kraški teran in cviček. Za vina, ki želijo nositi oznako PTP, mora biti predhodno izdelan poseben elaborat in sprejet pravilnik o zaščiti, ki ga podpiše minister.
4. Po načinu donegovanja ali pridelave pa nosijo slovenska vina še druge oznake. Tudi kategorije teh vin se znotraj delijo še na posamezne razrede. Takšna vina so:
 - mlada vina
 - vina barrique
 - peneča vina
 - posebna vina.

Slovenija je z vstopom v EU sprejela tudi novo kategorizacijo vin glede na vsebnost reducirajočih sladkorjev. Po novem so mirna vina:

- suha, če imajo do 9 g/l ostanka sladkorja in če vsebnost skupnih kislin ni večja od 2 g/l pod mejo sladkorja;
- polsuha, če je ostanka sladkorja od 9 do 12 g/l in če so kisline večje od 7 g/l;
- polsladka z ostankom sladkorja od 12 do 45 g/l;
- sladka z več kot 45 g/l ostanka sladkorja.

OZNAČEVANJE SLOVENSКИH VIN

Pravilnik o označevanju vina, mošta in drugih proizvodov iz grozdja in vina ter o njihovi embalaži (Ur. l. RS 40/2001) skrbi za prepoznavnost slovenskih vin, zato je potrebno zanje na etiketi obvezno navesti »Pridelano v Sloveniji«. Oznaka geografskega izvora je najbolj vidna in napisana z največjimi črkami.

Naš vinski zakon opredeljuje tri vrste oznak, ki kažejo na geografsko pridelavo vina:

- a) priznana geografsko oznako za deželna vina
- b) priznana tradicionalno poimenovanje za cviček in teran
- c) zaščiteno geografsko poreklo za kakovostna in vrhunska vina

Obvezne oznake na glavnem vidnem polju (etiketi):

- vrsta proizvoda (npr.: vino, peneče vino, zgoščen grozdni mošt)
- oznaka kakovosti (namizno vino, deželno vino PGO, priznano tradicionalno poimenovanje PTP, kakovostno vino ZGP, vrhunska vina ZGP),
- oznaka vinorodne dežele za deželna vina PGO oz. oznaka vinorodnega okoliša za kakovostna vina ZGP ali vina s priznanim tradicionalnim poimenovanjem PTP
- oznaka polnilca vina
- oznaka pridelovalca vina
- oznaka države pridelovalke vina.

Obvezne oznake, ki so lahko izven glavnega vidnega polja (na stranski etiketi):

- serijska številka polnitve
- številka odločbe o ocenitvi vina (na kontrolnem listku)
- vsebnost alkohola (zaokrožena na 0,5 %)
- nazivna prostornina
- letnica pridelave grozdja za kakovostna vina ZGP in deželna vina PGO
- za namizna vina tudi pridelovalec vina, če ta ni tudi polnilec
- oznaka ostanka nepovretega sladkorja (suho, polsuho, polsladko, sladko)
- podatki o uvozniku (za uvožena vina).

Dovoljene oznake, ki so lahko na glavnem vidnem polju (etiketi):

- sodelujoči pri procesu pridelave
- lastna trgateg, ustekleničeno na kmetiji, pridelal in polnil
- polnjeno za, originalno polnjeno za ipd.
- barva vina
- oznaka do dveh sort grozdja.

Ob izpolnjevanju pogojev so dovoljene tudi naslednje oznake:

- morebitna odlikovanja
- blagovna znamka oz. fantazijsko ime
- oznaka za integrirano oz. ekološko pridelavo
- pozna trgateg, izbor, suhi jagodni izbor ipd. za vrhunska vina ZGP
- oznaka za arhivsko vino
- mlado vino oz. novo vino.



Malo je dežel na svetu, ki bi se lahko kosale s Slovenijo po raznolikosti in pestrosti njenih vin.

(Foto: Marijan Močivnik)

There are few countries in the world comparable to Slovenia in terms of the diversity and range of its wines

(Photograph: Marijan Močivnik)

TRADITIONAL SLOVENIAN BLENDS

The history of viticulture in Slovenia and the development of the range of varieties approved and used shows that in previous centuries practically all Slovenian wines were blends. These wines were usually made from the varieties that grew in the distinct wine areas from which they took their names. And in keeping with this tradition, each wine district in Slovenia has at least one well-known blend that bears a name of geographical origin. There are also blends such as Janževac that have names with no geographical connection.

The best-known traditional blends are cviček, Metliška Črnina, Belokranjski Rosé, Belokranjec, Bizeljčan (red and white versions), Sremičan (red and white versions), Virštanjčan (red and white versions), Mariborčan, Pekarčan, Ritoznojčan, Ljutomerčan, Jeruzalemčan, Haložan, Konjičan, Kapelčan, Lendavčan, Janževac, Vipavec, Kraševac (red and white versions), Briško Belo, Briško Rdeče, Koprčan, and Capris (red and white versions).

SPARKLING WINES

The diversity and richness of Slovenian winemaking is also seen in the field of sparkling wines, said to have been really created by the blind Dom Perignon at Hautvillers Abbey near Epernay in Champagne back in 1868. There is probably no country in the world that in an area as small as Slovenia has such a diverse range of sparkling wines. And Slovenia also has a venerable tradition in making such wines. The first person to be documented as producing sparkling wines was Alojz Klenošek of Radgona, who after years spent thoroughly researching the secrets of sparkling wines in their homeland of Champagne then began making them himself in his hometown in 1850. Then in 1892 Swiss winemaker, Clotar Bouvier, established a sparkling wine producing company called Radgona, and sparkling wines have been made in Gornja Radgona ever since then using the traditional method. The example of Radgona was subsequently followed by other wineries. Janez Istenič was the first private producer to do so in Yugoslavia, and in 1969 he began making wines using the traditional method at Stara Vas in Bizeljsko. Today Istenič has the largest range of traditional-method sparkling wines in Slovenia. Now there is barely a winery in the country, small or large, that does not have a sparkling wine standing proudly in its range, whether produced using the traditional method or another method. Even those Slovenian specialities cviček and teran have sparkling versions, which says everything about the quality of production and the fashionability of sparkling wines in Slovenia.

SLOVENIAN SPECIALITIES

What a boring world it would be if galloping globalisation saw every winemaker in the world producing only chardonnay, cabernet or perhaps one or two other French varieties. The richness of the world's natural and cultural heritage is in its very diversity. And here

Slovenian wine has something to say for itself. Among all these varietal wines and blends there are two specialities that are worthy of a specific mention: *cviček* and *teran*. Special reports and rules were drawn up for them and they now receive protection under national legislation according to the traditional speciality guaranteed criteria. This was done before Slovenia joined the European Union.

Cviček

Cviček is the traditional and dominant wine of Dolenjska. It is a blend of red and white varieties with a low alcohol content (8.5% to 10%). The principal red variety, that which contributes most to the character of the wine, is *žametna črnina* (usually 40% to 50%, sometimes up to 60%), while the prevalent white variety is *kraljevina* (10 to 15%). The relative proportions change from year to year, the aim being to stay true to the character of the wine, but in any case red varieties must account for at least 65% of the blend, and whites at least 25%. Other significant varieties are *frankinja* (usually 15% to 20%, occasionally up to 30% in bad years) and *laški rizling* (up to 10%), while there are nine others that can play a role, although they may not exceed 15% of the blend.

Cviček is a light, almost tannin-free, dry, easy-drinking pink-coloured wine with hints of ruby and purple. Its high acidity makes it very refreshing. With proper cellaring the aroma reveals gentle but rich forest fruits. The high level of lactic acid and other nutritional properties make it appreciated by diabetics and other people with illnesses, while in addition the flavonoid content means its beneficial attributes are recognised by the medical profession.

A genuine opportunity for *cviček* lies in the new EU regulations that stipulate that the total sulphur content of wine must be stated on the bottle. With the right attention to the good condition of the grapes and wise handling in the cellar, its total sulphur content can be very low. With a shift in the measurement scale for residual sugar, the *cviček* producers' consortium could better exploit the low alcohol content and the wine's low calorific value, like the Germans, who once introduced a yellow label for dry wines (up to 4 g/l of residual sugar) and cited calorific information for wines declared as suitable for diabetics. These are arguments in support of Dr Nemanič's proposition that *cviček* is a modern wine for contemporary people. In addition *cviček* is not just a wine that boasts the oldest vine in the world in the shape of the *žametovka* in the Lent district of Maribor, but of all the wines on the face of the earth it is a record-holder in terms of the number of *zidanice*, traditional cellars and wineries it involves, which could be a trump card for tourism in Slovenia. It really is a Slovenian speciality.

Kraški Teran

The first special thing about *teran* is that it is made from *refošk* grapes, which in Koper and elsewhere in Slovenian and Croatian Istria produce a totally different wine. *Teran* is thus defined by its *terroir*, and the Karst plateau at an altitude of 300 metres between the Gulf of Trieste and the Vipava Valley, with its *burja*, its harsher climate and its *terra rossa*. *Teran* fully

deserves legal protection according to the traditional speciality guaranteed criteria. Not only is it made by a traditional procedure, it also has a long, long history. Even before the Romans, the Greeks enjoyed the black wine of the Karst under the name of Praetorian wine of the north Adriatic. Writing in the 1st century CE, Pliny says that Livia, wife of Augustus, attributed her longevity (she lived to be 82, a rare age for those times) to the drinking of Pucinum wine, perhaps the forerunner of teran. According to Pliny the wine was made on stony hills near the source of the Timavo. Or, put otherwise, on the Karst plateau.

Kraški teran is also a special case in sensory terms. The wine is a deep, dark red colour, with lower alcohol (9% to 11%) and higher acidity (8 to 11 g/l) than refošk. It is dry, and rather refreshing, the majority being drunk in the first year, with very soft tannins and an aroma of raspberries, blueberries and other forest fruits. It has an exceptional level of extraction, which gives it fullness of body and a firm backbone. Another feature is the high level of lactic acid and amino acids. Kraški teran has long been considered a healthy wine, thanks to its rich acid content and the high levels of certain phenolic substances that act as antioxidants in the body. Even though foreign tasters do not rate teran highly because of its prominent inharmonious characteristics, the same tasters recognise that, in its home environment and served with Karst prosciutto, it is an unrepeatable and genuine culinary experience to be treasured. In this sense too, teran justifiably bears the name of a Slovenian speciality.

QUALITY PROTECTION FOR SLOVENIAN WINES

Concern for the quality of Slovenian wines has a long tradition. The first legislation to protect the origin of wines, producers and consumers appeared in Slovenia in 1905, the same time that it did in Austria and Germany. The Yugoslav wine law of 1929 was also very advanced for its time. The desire of Slovenian winemakers to march abreast of the most progressive winemakers in the rest of Europe and the world is shown in the 1997 law and its subsequent amendments, and in a number of regulations. These are all fully in line with EU legislation. Today, Slovenian wines are classified and protected according to a variety of criteria: the method of production and aging, quality and geographical origin. The law classifies wine into different quality brackets according to the quality of the grapes, the yield per hectare, the level of residual sugar, the overall yield, tasting and assessment, and other elements. It is also worth mentioning the additional protection afforded by Slovenia's wine regions being classified in two zones, as requested by Italy before Slovenia joined the EU. Primorska, in the west, is placed in Zone CII, while Podravje and Posavje in the east are placed in Zone B.

LABELLING OF SLOVENIAN WINES

One of the concerns of the rules on the labelling of wines, must and other grape and wine products and on their packaging (Ur. l. RS 40/2001) is that Slovenian wines are recognisable, and therefore the phrase Pridelano v Sloveniji (Made in Slovenia) must be cited on the label. The indication of geographical origin is the most visible and is written in the largest letters. The other indications that must be on the front label are:

- the type of product (e.g., wine, sparkling wine, concentrated grape must)
- the quality (table wine, country wine, traditional speciality guaranteed, quality wine, high-quality wine)
- the wine region for country wines, or the wine district for quality wines and traditional speciality guaranteed wines
- the bottler
- the producer
- the country of production





SLOVENSKE VINSKE ZNAMENITOSTI
OTHER INTERESTING FEATURES OF
SLOVENIAN WINE

VINSKE KLETI, ZIDANICE IN HRAMI

Slovence je Bog obdaril s posebno rento - vinsko trto in vinogradi, ki rastejo v geografsko in klimatsko različnih svetovih. Njihovo raznolikost je marljiv slovenski narod zaznamoval s številnimi vinogradniškimi objekti, ki jim dajejo poseben čar.

Na Dolenjskem, Štajerskem in Primorskem je po mojem približnem izračunu več kot dvajset tisoč zidanic, vinskih hramov in kleti. Večina od njih je komunalno opremljena. Koliko denarja, dela in znoja je bilo prelitega, da so zrasi vsi ti številni objekti, ki jih obkrožajo lepo urejeni vinogradi, zelenice in številne škarpe!? Brez upa, da bi mi kdo povedal vsaj približno številko, vem, da gre za ogromno, a žal v gospodarskem pogledu zvečine neizkoriščeno bogastvo.

Mimo vseh teh zidanic, kleti in hramov ali pa v njihovi neposredni soseščini se vije dvajset vinsko-turističnih cest, ki naj bi stregle duši in telesu domačih in tujih obiskovalcev. Njihovi snovalci so v projekt vključili peščico takšnih ali drugačnih ponudnikov, nihče pa ni pomislil, da bi z nekaj elastičnosti in podjetnosti lahko v projekt vključili tudi številne zidanice, ki bi že zdaj lahko brez kakršne koli zadrege sprejele pod svojo streho domače in tuje turiste. V poplavi globalizacijskih in industrijskih vzorcev turistične ponudbe po svetu imamo Slovenci v naših zidanicah neprecenljiv biser unikatne možnosti na turističnem trgu.

Etnolog, prof. Janez Bogataj, je svojčas zapisal, da »razviti svet intenzivno oblikuje najrazličnejše mehkejše (Soft) oblike, ki vinske ceste spreminjajo v poti. Poti odkrivanja bogastev na mikro ravni ...«

Eno teh bogastev leži prav gotovo tudi v pestrosti vzorcev naše vinogradniške krajine, ki jih na tako majhnem prostoru, kot je naš, ne bomo našli nikjer na svetu. Pri tem bi se morali zavedati, da bistven del teh vzorcev predstavljata prav zgodovina in tradicija več kot tisočletnega drugovanja slovenskega človeka z vinsko trto.



Slovenija premore več kot dvajset tisoč zidanic, vinskih hramov in kleti, kar je glede na njeno majhnost prav gotovo svetovni rekord.

(Foto: Stojan Kerbler)

Slovenia has more than twenty thousand zidanice, vinski hrami and cellars, which given its small size must be a world record

(Photograph: Stojan Kerbler)

ŽAMETOVKA V MARIBORU

(najstarejša živeča plemenita trta na svetu)

Ta edinstvena trta na mariborskem Lentu je že leta 1939 padla v oči priznanemu slovenskemu ampelografu prof. dr. Lojzetu Hrčku. Posebno zanimanje mu je vzbudila, ko je na mariborskem rotovžu na neki oljni sliki neznanega avtorja iz 17. stol. opazil upodobljeno enako trto, kot raste ob hiši iz 16. stol. na Lentu. Hrček je pritegnil k sodelovanju spomeniško varstvo in prof. Erkerja z biotehniške fakultete v Ljubljani, ki je leta 1972 opravil sondažo (izvrtek) in ugotovil, da je trta stara najmanj 380 let. Natančne starosti ni mogel določiti, ker je nekaj centimetrov stržena že strohnelo.

Za več kot štiristo let staro trto, ki smo jo v Sloveniji leta 1981 razglasili za naravni spomenik in ki je uvrščena v Guinnessovo knjigo rekordov, je sprva skrbela mariborska agronomska šola, zdaj pa jo že vrsto let neguje viničar mesta Maribor mag. Tone Zafošnik.

Iz grozdja najstarejše trte na svetu, ki ji tudi trtna uš ni prišla do živega, še dandanašnji vsako leto po slovesni trgatvi naprešajo kakih 30 do 40 litrov mošta. Še posebej nas veseli, da trta vsako leto rojeva številne potomke. Največ se jih je kajpak vkoreninilo na Dolenjskem, v deželi cvička, katerega vinske značilnosti določa prav sorta žametovke. Zahvaljujoč tej trti ima cviček svojo najstarejšo trto na svetu.



Žametovka na mariborskem Lentu je stara več kot štiristo let in je uvrščena v Guinnessovo knjigo rekordov kot najstarejša plemenita trta na svetu.

(Foto: Joco Žnidaršič)

The Žametovka in the Lent area of Maribor is more than 400 years old, and according to the Guinness Book of Records is the oldest living vinifera vine in the world

(Photograph: Joco Žnidaršič)

VINSKI ARHIVI

Ljudje imajo do arhivskega vina zelo različen odnos. Nekateri ga sploh ne uživajo, drugim predstavlja vrhunski užitek, ki mora potekati v posebnem ambientu po strogo določenem obrednem zaporedju. V vsakem primeru pa pomeni steklenica arhivskega vina ohranjen spomin na vinski letnik. Nesporno je tudi, da posamezna vina določenih letnikov dosežejo svoj vrhunec šele z leti in so že po tej plati arhivska.

Slovenci se lahko pohvalimo z najstarejšo steklenico arhivskega vina iz davnega leta 1917, ki je dalo izvrsten letnik. Hranijo jo v znameniti ptujski kleti. Vino nosi naziv »Zlata trta 1917«, ki se je ohranilo največ po zaslugi vinskega trgovca in vinogradnika Ornika. Ta je pred drugo svetovno vojno uredil vinotečno klet. Med vojno pa jo je dal skupaj z najboljšimi vini zazidati in jih tako obvaroval pred nezaželenimi gosti.

Po vojni so ta del kleti ponovno odprli. Nekateri mislijo, da prehitro, saj naj bi veliko vinskih dragocenosti steklo po grlih evforičnih osvoboditeljev. Kljub temu se je v ptujski kleti poleg omenjene najstarejše steklenice ohranilo še kar nekaj znamenitosti: zeleni silvanec 1919, sauvignon 1921, renski rizling 1926, šipon 1927, traminec 1929, rulandec 1931, laški rizling 1933, renski rizling 1935, sauvignon 1937, renski rizling 1938, modri burgundec in rulandec 1941, rumeni muškat 1943, zeleni silvanec 1945 ... Kot zanimivost naj dodam, da so lani na večeru starin v Cankarjevem domu pokusili tudi šipon 1927 iz ptujske kleti, ki je bilo obenem tudi daleč najstarejše vino večera. Ne boste verjeli, ocenjevalci so si bili enotni, da je kralj večera prav omenjeni šipon. Nihče si ni znal razložiti tega fenomena skrivnosti vina in človeka, ki ga je pridelal. In vino še dandanašnji skrbi za njegovo vinogradniško slavo. Tako kot v stari Grčiji, ko je človek živel toliko časa, dokler se je ohranjal spomin na njegova slavna dela.

Večina drugih vinskih arhivov sega v čas po drugi svetovni vojni. Vinagova klet v Mariboru hrani vina od leta 1946 naprej, ljutomerska v Nunki grapi od leta 1952, ormoška in kapelska od 1956, najstarejše steklenice rebule iz velike vinske kleti Dobrovo v Goriških brdih so iz leta 1957.

Takšni so bili začetki vinskih arhivov v Sloveniji. Dandanes v naši državi ni resnejše kleti, ki se ne bi mogla pohvaliti z vsaj nekaj deset tisoč steklenicami arhivskega vina. Veliko vinskih arhivov premorejo tudi posamezniki.



*Renski rizling, letnik 1938
je samo eno od številnih
bogastev, ki jih v svojih
nederjih skriva Ptuj'ska klet.*

(Foto: Joco Žnidaršič)

*A 1938 Renski Rizling is just one
of a number of treasures hidden
in the depths of Ptuj's wine cellar*

(Photograph: Joco Žnidaršič)

VINSKO-TURISTIČNE CESTE

Leta 1993 je Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano začelo s projektom Vinske ceste Slovenije. Čudovita zamisel, ki ima svojo zgodovinsko osnovo v starodavnih poteh pestre vinske trgovine na naših tleh, ki so jih dobro poznali tudi romarji, vojaki in mnogi drugi popotniki, je brž dobila svoj praktični in tudi ekonomski smisel. Zdenko Ferletrič si pod pojmom vinske ceste v zborniku Kozarec sonca predstavlja »jasno in pregledno označeno pot, ki nas vodi skozi vinograde. Mimo razglednih točk, spomenikov kulturne dediščine in naravnih znamenitosti do vinogradniških in turističnih kmetij, vinskih kleti in vinotek, kjer nas povabijo na ogled in pokušine in nam postrežejo z dobro domačo hrano, njihovimi vini in drugimi dobrotami, predvsem pa z gostoljubjem in prijaznostjo. Vinska cesta je tudi to, kar obiskovalci vidijo in doživljajo, je projekt, ki ima drugačne razsežnosti in učinke. K hitrejšemu razvoju vinogradništva na posameznem območju lahko veliko prispeva tudi pohod oblike mehkega turizma kot dopolnilne dejavnosti na (pre)majhnih kmetijah ... Urejeni in obdelani vinogradi pripomorejo, da se kultivirana, obdelana krajina ne zaraste. Posamezni vinorodni kraji ali ves okoliš se s cesto promovirajo kot gospodarsko in kulturno zanimiv prostor z lastno identiteto. Za manjše vinogradnike pomeni vinska cesta možnost in priložnost, da pretežni del svojega pridelka prodajo doma, ne da bi bili primorani veliko časa posvečati promociji in trženju, kar je brez dvoma najbolj učinkovit način prodaje. Za vinogradnike ali kleti, ki svoja vina prodajajo tudi izven okoliša, pa skorajda ni učinkovitejše in cenejše reklame kot je obiskovalec, ki dobre volje in z lepimi vtisi zapušča njihovo klet.«

*Vinsko-turistična cesta po
Dolenjsko.*

(Foto: Jurij Popov)

A wine trail in Dolenjska

(Photograph: Jurij Popov)



KLOPOTEC

Slovenci smo v svetovno vinogradniško dediščino prispevali tudi klopotec, napravo za plašenje ptic v času zorenja grozdja. Da gre za resnično slovensko etnološko znamenitost, ni nobenega dvoma. O tem zgovorno priča isto ime, ki ga zanjo uporabljajo Avstrijci. Bolj ali manj je tudi znano, da je klopotec otrok Slovenskih goric in Haloz. Ni pa čisto jasno, kdo in kdaj ga je prvi postavil, saj o tem nimamo pisanih virov.

Po tradiciji se klopotec postavi na Veliki šmaren (15. avgusta), ko se grozdje že mehča in barva, in se pospravi, ko je grozdje pobrano oz. najkasneje na sv. Martina dan, ko se mošt spremeni v vino.

Seveda se danes zastavlja vprašanje, v kolikšni meri je klopotec ob vseh šumih in ropotih v goricah sploh še učinkovit. Vsekakor manj kot mreža, s katero mora pred ptiči zavarovati grozdje domala sleherni vinogradnik, ki čaka s trgatvijo. Kljub temu pa je pesem klopotca še vedno pomemben element veselega časa, v katerem se vinogradnik veseli plačila za svoj celoletni trud. Tudi zato klopotec v vinogradu lastniku poje in ne ropoče.

Posamezna vinogradniška društva in druge ustanove v postavljanju klopotca vidijo možnost pristnih turističnih prireditev. Z njimi lahko obiskovalcem vinskih cest predstavijo delček originalne slovenske vinogradniške dediščine.



*Klopotec je slovenski,
natančneje štajerski izum.*

(Foto: Joco Žnidaršič)

*The klopotec is a Slovenian,
or more precisely a Štajerska,
invention*

(Photograph: Joco Žnidaršič)

RED SV. FORTUNATA, KONVENT SV. URBANA, EVROPSKI RED VITEZOV VINA, VINSKA KRALJICA SLOVENIJE

Po osamosvojitvi so začeli slovenski vinogradniki in vinarji bolj skrbeti za lastno identiteto tudi z ustanavljanjem različnih častivrednih vinskih institucij, ki imajo v nekaterih vinorodnih deželah Evrope dolgo tradicijo. Tako so leta 1992 ustanovili samostojni Red sv. Fortunata, ki je bil že od leta 1984 prisoten v Sloveniji in sosednji Hrvaški. Red med drugim spremlja kakovostno raven vina in posameznim kletem kot tudi drugim hišam podeljuje nazive Maison de qualite (hiša kakovosti). V teh kletah vsako leto ocenjuje vina in trem najboljšim podeli naziv Prix de vin. Le-te zatem predlaga v mednarodno ocenjevanje za naziv Grand prix de vin, ki si ga je prislužilo že več slovenskih vin.

Poleg Reda sv. Fortunata velja omeniti Častivredni konvent sv. Urbana, ki od leta 1989 deluje v Mariboru, od leta 1993 pa tudi v Ljubljani. Med osamosvajanjem Slovenije je na Ptujju odprl svoj konzulat Gradiščansko-panonski red vitezov vina, ki se od leta 1996 imenuje Evropski red vitezov vina.

Leta 1995 so slovenski vinogradniki po tujih vzorih in v organizaciji Slovenske vinske akademije poskrbeli tudi za kronanje prve slovenske vinske kraljice. Kmalu potem so svoje kraljice ali princeze dobili tudi pridelovalci vin v nekaterih okoliših ali celo v posameznih vinorodnih krajih. Prve dame so začeli ustoličevati tudi pridelovalci posameznih vin, npr. princeso cvička. Mandat slovenske vinske kraljice in drugih tovrstnih prvih dam traja eno leto.

*Ni je kraljice čez domačo
lepotico s polno košaro
pravkar obranega grozdja.*

(Foto: Joco Žnidaršič)

*There is no queen to compare
with a home-grown beauty with
a full basket of justpicked grapes*

(Photograph: Joco Žnidaršič)



THE ŽAMETOVKA IN MARIBOR

(oldest noble vine in the world)

As far back as 1939 this unique vine in the Lent district of Maribor had caught the eye of the famous Slovenian wine expert Dr Lojze Hrček. His interest was truly awakened when he saw an oil painting by an unknown artist from the 17th century at Maribor's town hall that depicted the same vine growing by house number 16 in Lent. More than four hundred years old, this plant was declared an official site of outstanding natural beauty in Slovenia in 1981 and is listed in the Guinness Book of Records; having previously been cared for by the Maribor School of Agronomy it has now been tended for a number of years by the city viticulturalist, Tone Zafošnik.

WINE COLLECTIONS

The oldest wine in any collection in Slovenia dates from 1917, an excellent year, and is kept at the famous cellar in Ptuj. The wine bears the title Zlata Trta 1917, which translates as "golden vine", and it was largely thanks to a wine trader and winemaker named Ornik that it can still be appreciated. Before the Second World War he reorganised the cellar, and then during the war he collected the finest wines and walled them off, protecting them from the intrusions of unwanted guests. The majority of wine collections date back to the period after the war. The Vinag cellar in Maribor has stored its wine since 1946, Ljutomer's cellar at Nunska Grapa since 1952, Ormož and Kapela since 1956, while the oldest bottle of rebula at the large Dobrovo cellar in Goriška Brda dates from 1957. These were the beginnings of wine collections in Slovenia. Nowadays there is not a major cellar in the country that does not boast tens of thousands of bottles of old wines. Individuals can also build up substantial collections.

WINE TRAILS

In 1993 the Ministry of Agriculture, Forestry and Food initiated the Wine Routes of Slovenia project, borrowing the model from abroad (France, Germany, Austria, etc.). This wonderful idea, which has its historical basis in the ancient routes used by the wine trade in the Slovene lands and which were also well known to merchants, pilgrims, soldiers and other travellers, has quickly attained a practical and modern economic sense. Individual wine producing localities (or whole districts) are by means of the wine route promoted as commercially and culturally interesting areas with their own identity. For smaller winegrowers the wine routes mean an opportunity to sell the bulk of their produce at home without having to devote a lot of time to promotion and marketing – which is undoubtedly the most effective way to sell a product. For those winegrowers or cellars which also sell their wines outside

their own district there is almost no advertisement cheaper or more effective than the visitor who leaves their cellar in a good mood and with positive impressions.

KLOPOTEC

Another Slovenian contribution to the world's winemaking heritage is the klopotec, a device for scaring birds away when the grapes are ripening. There is no doubt that it is genuinely a Slovenian ethnological item; the Austrians use the same name for it. It is also more or less believed that the klopotec comes originally from Slovenske Gorice and Haloze. Traditionally it is put in place on Veliki Šmaren (15 August), when the grapes are already softening and colouring, and removed when the grapes have been harvested, or on St Martin's day at the latest, when must officially becomes wine.

THE ORDER OF ST FORTUNAT, THE CONVENT OF ST URBAN, THE EUROPEAN ORDER OF KNIGHTS OF WINE, THE WINE QUEEN

Since independence, Slovenian growers and winemakers have taken more time to forge their own identity by establishing a variety of honorary wine institutions of the type that have a great tradition in many European countries. Thus in 1992 an independent Order of St Fortunat was created, the order having had a presence in Slovenia and neighbouring Croatia since 1984. Another such institution is the Honorary Convent of St Urban, which has been active since 1989 in Maribor, and since 1993 in Ljubljana, too. As Slovenia moved to independence, the Burgenland-Pannonia Order of Knights of Wine opened a consulate in Ptuj, and since 1996 it has been named the European Order of Knights of Wine. Another idea adopted from abroad by winemakers was the coronation of a wine queen, and the first received her crown in 1995 in an event organised by the Slovenian Academy of Wine.

Slovarček

alkohol
alkoholno vino
aromatično vino
arhivsko vino
barbera
beli pinot

bistro vino
cabernet franc
cabernet sauvignon
chardonnay
cviček
deželno vino PGO

domače vino
ekstraktno vino
furlanski tokaj
gamay
harmonično vino
iskrivo vino
izbor
jagodni izbor
kakovostno vino ZGP

kerner
kislost
kislo vino
klasična metoda
kontrolirano poreklo
kraljevina
kraški teran
krepko vino
lahko vino
lastna trgatev in polnitev
laški rizling

ledeno vino
letnik
malvazija

Glossary

alcohol
alcohol wine
aromatic wine
archive wine
Barbera nera (it.)*
Pinot blanc (fr.),
Pinot bianco (it.)
brigt wine
Cabernet franc (fr.)
Cabernet sauvignon (fr.)
Chardonnay (fr.)
cviček
country wine with resognised
geographical indication
home-made wine
higin-extract wine
Toccai friulano (it.)
Gamay (fr.)
harmonius wine
brilliant wine
selection
beerenauslese
quality wine with protected
geographical origin
Kerling (ang.)
acidity
acidic wine
classical method
protected origin
Koenigstraube (nem.)
kraški teran
strong wine
light wine
produced and bottled by producer
Welschriesling (nem.),
Riesling italico (it.)
ice wine
vintage
Malvasia bianca (it.)
Weisser Malwasier (nem.)

mehko vino
merlot
mlado vino
modra frankinja

modra portugalka
modri pinot
moško vino
muškato tonel
namizno vino
nežno vino
okus po zamaški
ostanek sladkorja
pikolit

pinela
peneče vino
plemenito vino
polsladko vino
polsuho vino
posebno vino
pozna trgatav
prijetno vino
priznana geografska oznaka PGO
priznana tradicionalno
poimenovanje PTP
pridelano in polnjeno
ranina
ranfol
rebula
refošk
registrska številka (reg. št.)
renski rizling
rizvanec
rumeni muškato

rumeni plavec
sauvignon
serija
sivi pinot

soft wine
Merlot (fr.)
young wine
Blue Franconian (angl.),
Franconier noir fr.),
Blaufraenkisch (avs., nem.),
Blauer Limberger (nem.)
Blauer, Portugieser (nem.)
Pinot noir (fr.)
musky wine
Muscat Ottonel (fr.)
table wine
delicate wine
corked
residual sugar
Pikolit weisser (nem.),
Piccolito bianco (it.)
Pinella (it.)
sparkling wine
noble wine
semi sweet wine
semi dry wine
special wine
late vintage
pleasant wine
recognised geographical indication

recognised traditional denomination
produced and bottled
Bouviertraube (nem.)
Weisser Heunisch (nem.)
Ribolla gialla (it.)
Refosco (it.)
analysis registration number
Riesling (nem.)
Mueller-Thurgau (nem.)
Gelber Muskateller (nem.),
Muscat a Petits Grains (fr.)
Plavec gelber (nem.)
Sauvignon blanc (fr.)
serie
Pinot gris (fr.),
Rulaender (nem.)

sladko
sladkor
sveže vino
suhi jagodni izbor
suho vino
šentlovrenka
šipon
število steklenic v seriji
teran

tradicionalna metoda
traminec
vrhunsko vino
vsebina
zaščiteno geografsko poreklo ZGP
zelen
zeleni silvanec
zvrst
zweigelt
žametna črnina
žlahtnina

*** Opomba:**

Za prevode sort vinske trte smo uporabili izraze, ki se uporabljajo v posameznih deželah, navednih v oklepajih.

sweet
sugar
fresh wine
dry berries selection
dry wine
Sankt Lorenz Traube (nem.)
Furmint (madž.)
number of the bottles in series
Teran noir (fr.),
Mondeuse (fr.)
traditional method
Traminer (nem.)
premium wine
contents
protected designation of origin
zelen
Gruener Silvaner (nem.)
blend
Zweigelt (nem.)
Koelner blauer (nem.)
Gutedel (nem.),
Chasselas (fr.)

*** Note:**

The terms used in the individual countries stated in the parentheses were used for translation of grape varieties.

Literatura

- **Alkalaj, Mišo:** Vinorodna Slovenija, Enciklopedija vin; Ljubljana 1996.
- **Bogataj, Janez:** Vinogradništvo in vinarstvo na Slovenskem, Najlepše trte na Slovenskem; Maribor 1995.
- **Bogataj, Janez:** Sto srečanj z dediščino na Slovenskem; Ljubljana 1992.
- **Colnarič, Jože:** Vinogradništvo; Ljubljana 1991.
- **Dionizij, Amfora (Branko Avsenak):** Vinski tabernakelj; Maribor 1981.
- **Doberšek, Tit:** Vinogradništvo; Ljubljana 1986.
- **Dolenc, Metod:** Dolenjsko vinogradništvo v 18. stoletju, Gruda 1/1924; Ljubljana 1924.
- **Drame, Ines:** Vina in vinske ceste Slovenije; Ljubljana 2001.
- **Dular, Andrej:** Pij, kume moj dragi!; Ljubljana 1994.
- **Ferletič, Zdenko:** Kozarec sonca; Koper 1998.
- **Granda, Stane:** Ni spodbud za modernizacije, Vekov tek; Kostanjevica na Krki 2003.
- **Hrček, Lojze, Koruza, Zora:** Sorte in podlage vinske trte; Ptuj 1996.
- **Koloini, Borut, Mahnič, Andrej:** Vipavski izbor; Vipava 1994.
- **Kuljaj, Ivo:** Cviček, Ljubljana 2001.
- **Kuljaj, Ivo:** Zidanice, vinske kleti in hrami na Slovenskem; Ljubljana 2003.
- **Kuret, Vladimir:** Obnova in oskrba vinogradov; Ljubljana 1939.
- **Medved, Drago:** Šampanjec; Ljubljana 1999.
- **Medved, Drago:** Vinski brevir; Ljubljana 1997.
- **Mlinarič, Jože:** Vinogradi, vinogradništvo in vinska trgovina na mariborskem območju do uničenja vinogradov zaradi trtne uši; Zbirka ampelografskih upodobitev Vinzenza in Conrada Kreuzerja, Maribor 2001.
- **Nemanič, Julij:** Spoznavajmo vino; Ljubljana 1996.
- **Nemanič, Julij:** Trta, sveta rastlina, Črna kraljica; Ljubljana 2000.
- **Nemanič, Julij:** Vina Slovenije; Ljubljana 2004.
- Osebni zapiski, izkušnje in arhiv (1990 - 2004).
- **Poslovna skupnost za vinogradništvo in vinarstvo Slovenije d.o.o.:** Trta in vino; Celje 2001.
- Pravilnik o razdelitvi vinogradniškega območja v Republiki Sloveniji, absolutnih vinogradniških legah in o dovoljenih ter priporočenih sortah vinske trte, Uradni list Republike Slovenije št. 69/2003; Ljubljana 2003.
- **Rajher, Zdenko:** Korenine slovenskega vinogradništva, Vodnik po slovenskih vinorodnih okoliših; Ljubljana 1994.
- **Rajher, Zdenko:** Zaščita geografskega porekla in blagovne znamke vin v Sloveniji in nekaterih državah EU, Enološki dan, KIS, 2004; Ljubljana 2004
- **Skaza, Tone:** Vodnik po slovenskih vinorodnih okoliših (Srednje Slovenske gorice in Haloze z obrobim pogorjem); Ljubljana 1994.
- **Sršen, Tomaž:** Wines from Slovenia; Ljubljana 2002.
- **Šikovec, Slavica:** Vino, pijača doživetja; Ljubljana 1996.
- Trsni izbor in vinski tipi za Dravsko banovino; Ljubljana 1935.
- **Vertovc, Matija:** Vinoreja za Slovence, Ljubljana 1844.
- **Vršič, Stanko:** Vinogradništvo; Ljubljana 2001.
- **Zafošnik, Tone:** Slovenske trsnice; Maribor 1991.
- Zakon o vinu in drugih proizvodih iz grozdja in vina, Uradni list Republike Slovenije 70/1997; Ljubljana 1997.
- **Zalokaz, Janez:** Umno kmetovanje in gospodarstvo; Ljubljana 1854.
- **Zupanič, Ivo:** Zgodovina vinogradništva Slovenskih gor; Maribor 1969.

**TRTE IN VINA
NA SLOVENSKEM**

Ivo Kuljaj

Recenzija:

Dr. Mitja Kocjančič

Izdala:

Založba Magnolija

Za založbo:

Jolanda Kuljaj - Ajtnik

Prevod:

Amidas d.o.o.

Lektura:

Veronika Tratnik

Fotografija:

Matjaž Učakar

Marijan Močivnik

Joco Žnidaršič

Jurij Popov

Stojan Kerbler

Muzejsko gradivo

Oblikovanje in prelom:

P. Stanislav Hafner

Tisk:

Tiskarna Delo, d.d.

2005

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

634.84(497.4)

KULJAJ, Ivo

Trte in vina na Slovenskem / Ivo Kuljaj ;
[prevod Amidas ; fotografija Matjaž Učakar ...
et al.]. - Ljubljana : Magnolija, 2005

ISBN 961-6048-39-2

220084224



5



*Za pomoč pri izdaji knjige se zahvaljujem
Oldrichu Kettnerju in Petru Tevžu*

avtor

VIPAP

VIPAP VIDEM KRŠKO

Proizvodnja papirja in celuloze d.d.



Q radeče
papír



KMEČKA ZADRUGA KRŠKO
Matična cvičkova klet

kolpa·san®

kopalniška oprema



kolpa

www.kolpa.si

SEDEŽ:
Rosašnica 5
8330 Metlika
Slovenija

PRODAJA:
Betrkovaška cesta
8000 Novo Mesto
Slovenija

Tel: +386 7 38 33 300
Faks: +386 7 38 33 300
Slobo Kolari: +386 7 36 02 200
e-mail: info@kolpa.si



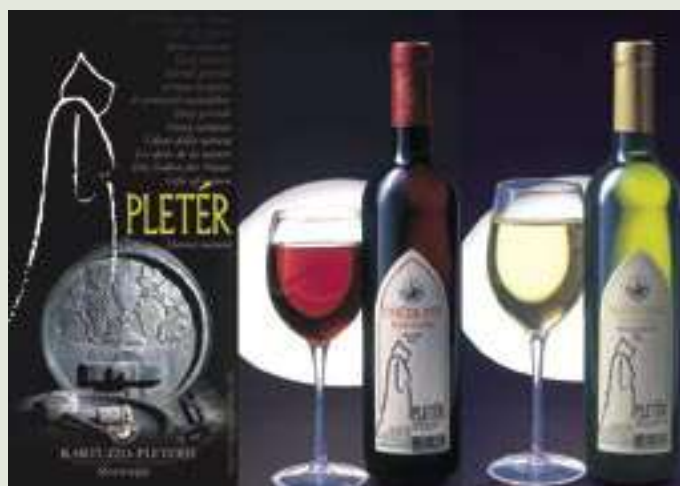
Bojan Brcar
Stane Jarkovič
Marjan Jelenič
Kartuzija Pleterje
Kmečka zadruga Krško
Alojz Pirc
Vinska zadruga Martinčič
Vinska klet Frelih
Robert Jarkovič
Marko Cvelbar



**Vinska klet Jarkovič
GADOVA PEČ**

Prvi klon žametne črnine s
certifikatom Kmetijskega
inštituta v Ljubljani.

Trsnica Jarkovič





Iskrenje vinske duše Zdravka Mastnaka
Penini: Valentina Valvasor





Otmar Šturm



Krc, d.o.o.

umetniški program
 avtomobilski program
 študentski program
 turistični program
 vokalni program

Razvoj kot način življenja
 Razvojne agencije za razvoj
AREX

Razvojne agencije, ki so del sistema razvoja, ki je del sistema razvoja, ki je del sistema razvoja...

ROLETARSTVO
MEDLE
 Poljanova 11, 1000 Ljubljana, Slovenija
 TEL: 01/4907711, 01/490 990, Fax: 01/4907111, 01/490 992
 http://www.medle.si, e-mail: info@medle.si

Noviše vrste
 vertikalne žaluzije
 zaslitte pred ložniki

Noviše vrste
 PVC okna
 PVC vrata

Noviše vrste
 Rolote
 žaluzije

Noviše vrste
 Tende
 Rolote
 Pilete

EVTUJAMO IZMERIMO IZDELAMO MONTIRAMO SERVISIRAMO



Adriatic

Zavarovalna družba d.d.





KAPELA
Vinogradništvo in vinarstvo d.d.



Radgonske gorice d.d.
Vino za vse okuse in generacije.

Vse za zunanjo ureditev doma v trgovinah



ŽIVEX
Trgovina za zunanjo ureditev

Volcja Draga 40
tel: 05 398 55 22

Ljubljana
Šmartinska 102
tel: 01 542 18 86

Štore
Obrtniška c. 4
tel: 03 780 24 24

www.zivex.si

Živex



Klub prijateljev metliške črnine