

## SEMINARSKA NALOGA

### V OKVIRU PROGRAMA TURISTIČNI VODNIK TURISTIČNEGA OBMOČJA BELA KRAJINA

#### Vinogradništvo v Beli krajini

Janez Trdina:

»Največjo važnost in čast v Beli krajini si je pridobila vinska trta, kajti tukajšnji svet leži tako lepo proti soncu, apnena zemlja služi tako krasno trsu in grozdju, da sodi brez ugovora med najprve vinske v celi Avstro-Ogrski«.

Udeleženec/ka izobraževanja:  
Nina Prešeren

Mentorica:  
Mira Ivanovič

Kraj in datum: Semič, 28. 06. 2020

## Kazalo

1. Zgodovina razvoja vinogradništva v Beli krajini .....	1
Ključni naravni dejavniki za razvoj vinogradništva .....	2
Še nekaj besed o dveh najbolj tržnih vinih v Beli krajini.....	3
Vinogradniška zanimivost – soseska zidanica .....	3
History of the development of viticulture in Bela krajina .....	4
Key natural factors for the development of viticulture .....	5
A few more words about the two most remarkable wines in Bela krajina.....	6
Viticultural curiosity - a vineyard cottage called “soseska zidanica” .....	7
Slikovne priloge k prvemu delu seminarske naloge .....	8
2. Turistični produkt in sodobna interpretacija kulturne dediščine .....	11
Primer interpretacije trtne uši z interpretatorjem .....	11
Spominek – varalica.....	11
Dve posebnosti: Šokec, Marvin ali »Markwein« .....	12
Delovna vinska pešpot.....	13
Viri in literatura .....	15

## 1. Zgodovina razvoja vinogradništva v Beli krajini

Z geografskega vidika je Bela krajina izjemno primerna za gojenje vinske trte. Najzgodnejše omembe o pridelovanju vinske trte na področju Bele krajine spadajo v sredino 13. stoletja. Zgodovinarji ocenjujejo, da so iz tega stoletja tudi prvi semiški vinogradi razporejeni širom Semiške gore. Valvasor, ki je precej strokovno popisal Kranjsko je zapisal »Semiška gora je bogata in popolnoma prekrita s trto, ki daje dobro, močno, vino (Slava vojvodine ...1689, str. 226). Grajske kleti in soseske so v 19. stoletju nasledile manjše zidanice, ki jih najdemo že na franciscejskem katastru iz leta 1822. Vinogradništvo je imelo izjemno velik gospodarski pomen v Beli krajini. Poleg glavne dejavnosti – poljedelstvo in paše oz. živinoreja je dohodek od prodaje vina belokranjskemu kmetu nudil finančno varnost in stabilnost. Konec 19. stoletja pa Belo krajino prizadene pojav trtne uši, ki je imela na vinogradništvo in posledično preživetje družin velik vpliv.

Trtna uš je žuželka in je splošno znani škodljivec, ki uničuje korenine vinske trte in postopoma povzroči odmiranje rastline. Najprej je trtna uš prišla v Francijo in sicer leta 1965, od tam pa so sadike prenesli naprej do Avstro-Ogrske. Ta izjemno odporna žuželka se je kljub trudu in preprečevanju njenega širjenja postopoma naselila v skoraj vsa območja, kjer uspeva vinska trta. V tedanjem slovenskem prostoru so trtna uš zasledili leta 1880.

Izkušnje vinogradnikov so pokazale, da so na trtno uš prilagojene ameriške trte, ki so jo cepili z domačimi sortami. Te trte so uspešno kljubovale trtni uši in postopoma so se vinogradi začeli obnavljati. Prvi, ki je zasadil vinograd z ameriškimi cepiči je bil Paul Lackner na Doblički Gori. Absolutno velja, da je trtna uš uničila belokranjske vinograde in mnoge kmete spravila ob zasluzek od prodaje vina, kar je botrovalo k izseljevanju iz Bele krajine, ki je trajalo vse tam od konca 19. stoletja do začetka 20. stoletja. Trtna uš ni edini razlog za izseljevanje ampak je zagotovo k temu tudi prispevala.

V tem času se je razširila tudi samorodna vinska trta šmarnica, ki je uspešno kljubovala oidiju in peronospori, ki sta tudi veljali za hudi trtni bolezni na Kranjskem. Šmarnica je odporna na oidiju in peronosporo. Gre za belo in aromatično sorto grozdja, ki je odporna proti peronospori in oidiju, zato je ni potrebno tretirati s FFS<sup>1</sup>v takšni meri kot ostale sorte. V preteklosti je bila celo prepovedana, saj naj bi zaradi metilnega alkohola povzročala duševne motnje in slepoto. Stroka je to teorijo ovrgla in prodaja vina iz šmarnice je spet dovoljena.

Manj znana samorodna<sup>2</sup> vinska trta je izabela. V Dragi pri Sinjem Vrhu uspeva še danes in sicer v teh krajinah sorto poimenujejo tudi kot črna bučevina. Domačini znajo povedati, da ko mošt vre, da glasno buči – od tod ime bučevina. Tradicionalno se te trte priveže s trakovi iz lipovega lubja. Tudi za izabelo velja, da je kot samorodnica zelo odporna proti boleznim. Izabela je bila uvožena in sicer iz Amerike v Nemčijo, od koder se je razširila v naš prostor. Zanje so značilni zelo veliki listi, zato so jo sadili kot brajdo pred hišo, da je delala senco. Fortunova brajda pri Sinjem Vrhu je zaradi svojih izjemnih dimenzij (dolžina brajde 105) in izjemne starosti (107 let) kategorizirana kot naravna vrednota in naravni spomenik. Brajda ima 49 trt, ki so bile posajene leta 1904. Nekaj let pozneje so bile cepljene na zeleno. Sorta izabela je po pričevanju lastnika cepljena na podlago montikola oz. pravzaprav je podlaga »Rupestris du Lot«. Značilnost te podlage je, da se njene korenine razraščajo pod zelo navpičnim kotom, zato dobro uspeva

<sup>1</sup> Fitofarmacevtska sredstva

<sup>2</sup> Samorodnica je vinska trta, ki ni cepljena in raste iz svojih korenin. Skoraj vse evropske sorte vinske trte so cepljene in kot take niso samorodnice. Po napadu trtna uši v Evropi v 19. stoletju, so vinogradniki začeli evropske sorte vinske trte cepiti na ameriške samorodnice, ki so bile odporne proti navedenim škodljivcem, tako jim je uspelo ohraniti domače sorte. Odporne so tudi proti oidiju in peronospori in jih skoraj ni potrebno škropiti. Samorodnice so v večini rdeče sorte z nekaj izjemami.

tudi v manj rodovitnih tleh in prenese veliko apna v njih. Zaradi izjemne starosti trt in njihovega izjemnega habitusa, je Fortunova brajda razglašena za naravno vrednoto in naravni spomenik.

### Ključni naravni dejavniki za razvoj vinogradništva

Belokranjski vinogradi se malenkost razlikujejo od tipičnih vinorodnih območij, saj niso sklenjeni v enotnem kompleksu ampak so razdeljeni na manjše otoke, kjer so pogoji za uspevanje vinske trte ugodnejši.

Vinska trta velja za občutljivo vrsto. Kakovost pridelka je na koncu odvisna od številnih naravnih dejavnikov od temperature, svetlobe, padavin, tal, mikroklime. Podnebje je eden izmed važnih dejavnikov uspešnega gojenja vinske trte in klima Bele krajine je zanjo ugodna. Za Belo krajino velja, da leži na prehodnem klimatskem območju med klimo osrednje Slovenije in subpanonskim podnebjem. Podnebje Bele krajine je D. Ogrin po svoji klasifikaciji podnebnih tipov Slovenije umestil v zmernocelinsko podnebje jugovzhodne Slovenije oz. subpanonsko podnebje Bele krajine. Zanj je značilno, da so povprečne aprilske in oktobrske temperature enako visoke, kar velja tudi za subpanonsko podnebje in od tod poimenovanje »subpanonsko podnebje Bele krajine«. Povprečna letna količina padavin znaša med 1200 mm do 1300 mm, predvsem zaradi bližin višjega dinarskega sveta (v subpanonskem pa med 800 mm – 1000 mm). Značilen je submediteranski padavinski režim kar pomeni, da gre za kombinacijo pravega sredozemskega in celinskega padavinskega režima. Zanj je značilen primarni višek padavin v jeseni in sekundarni na prehodu pomladi v poletje. Primarni minimum padavin je na prehodu zime v pomlad in sekundarni minimum v poletnih mesecih. Kljub odprtosti proti Panonski nižini in nekaterim skupnim potezam z ostalimi pokrajinami s subpanonskim podnebjem v Sloveniji izločamo podnebje Bele krajine kot poseben podtip podnebja. Zaradi južne lege so belokranjska poletja tudi nadpovprečno topla in so na ravni zalednega submediteranskega podnebja. Glede toplotnih razmer ima Bela krajina za gojenje vinske trte izredno ugodno lego. Povprečne temperature v posameznih mesecih ugodno vplivajo na razvoj trte in zorenje grozdja, vegetacijski ciklus se tu prične povprečno 14 dni pred ostalimi slovenskimi pokrajinami. Za gojenje vinske trte najbolj odločajo toplotne razmere in velja, da so najboljša vina na območjih, kjer se giblje srednja letna temperatura med 10-11°C. Ravno toliko pa znaša povprečna srednja temperatura, ki so jo izmerili na Vinomeru nad Metliko in v Črnomlju in se giblje ravno med 10°C in 11°C, kakor je idealno za gojenje vinske trte.

Belo krajino z severa in vzdolž zahoda proti jugu obrobljajo visoke dinarske planote; Kočevki Rog, Poljanska gora in na severovzhodu Gorjanci, ki ščitijo Belo krajino pred hladnejšimi severnimi vetrovi. Na jugu je nižinski del kjer Belo krajino omejuje Kolpa. Z juga pritekajo topli vetrovi, ki včasih prinesejo tudi toplejši vpliv z morja. Drugo pomembno vlogo pri gojenju vinske trte odigra matična podlaga. Belokranjski ravniki gradijo pretežno kredni apnenci in dolomiti, mestoma se izmenjujejo s triasnimi in jurskimi apnenci, ki so značilni bolj za območje okoli Kočevskega roga in Gorjancev. Geološka posebnost je fliš v okolici Drašičev, gre za nepropustno kamnino, ki jo gradita lapor in peščenjak.

Belokranjski vinogradnik je dobro poznal primerne lege za sajenje vinske trte. Izogibal se je sajenju kvalitetnih trt v nižinah, saj se tu pojavlja temperaturni obrat (v kotlini nižja temperatura kot višje na pobočju). Vedno je znal izkorisčati ti. termalni pas, ki je že od nekdaj posejan z vinogradi. Strnjene vinograde torej najdemo v mikro-klimatsko ugodnejših legah, višje nad ravnikom. Kar se tiče kraškega ravnika pa so vinogradi posejani po osamelcih: Kučar, Velika in Mala Plešivica, Preložnik, Žeželj. Med vinogradniško najbolj kvalitetna območja štejemo sklenjene vinograde prisojnih pobočij: Drašiči, Vidošiči, Vinomer, Radovica, Bojanja vas, Lokvica, Gradnik, Semič, Kot pri Semiču, Rodine, Stražnji Vrh, Doblička Gora in Tanča Gora.

## Še nekaj besed o dveh najbolj tržnih vinih v Beli krajini

Najbolj znano vino v Beli krajini je zagotovo **Belokranjec**. Gre za zvrst kakovostnega belega vina z geografskim poreklom Bele krajine. Sestavljen je iz različnih sort vin v katerem kot osnova prevladuje Laški rizling, nato Kraljevina, Beli pinot, Chardonnay, Savignon, Sivi pinot, Zeleni silvanec in Renski rizling. Razmerja v vinu so odvisna sicer od letine a se mora kletar držati predpisane zakonodaje, če želi pripraviti pravega Belokranjca s poreklom. Vino je suho in bogatega okusa, ki se poda k različnim jedem – predvsem belemu mesu.

**Metliška črnina** je suho rdeče vino z geografskim poreklom iz Bele krajine. Vino sestavlajo rdeče sorte, ki v Beli krajini dobro uspevajo; Frankinja, Žametna črnina, Šentlovrenka, Gamay, Portugalka, Modri pinot. Obe vini imata zaščiteno označbo porekla PTP (priznano tradicionalno poimenovanje) in sta edini belokranjski vini s to označbo in s tem vrhunska tržna produkta. Ali kot pravi Zakon o vinu in drugih proizvodih iz grozdja in vina: »*Z oznako priznano tradicionalno poimenovanje (PTP) se lahko označijo vina, če je za tako označevanje predhodno izdelan elaborat, ki opredeljuje geografsko območje in lastnosti vina ter utemeljuje uporabo tradicionalnega poimenovanja.*«

Metliško črnilo pridelujejo različni vinogradniki, med tržno najbolj znanimi pa je steklenica iz KZ Metlika. Prva Vinska zadruga v Metliki je bila ustanovljena 14. 11. 1909. Danes predstavlja enega najbolj pomembnih in vidnejših stebrov Kmetijske zadruge Metlika. Leta 1958 so zgradili klet, ki ima dolga 108 m in je v obliki tunela v celoti skritega pod zemljo. V vinski kleti ohranjajo temperaturo med 12 in 13 stopinj Celzija in v njej lahko hranijo 3 milijone litrov vina. Klet prevzema in odkupuje grozdje od nekaj več kot 100 belokranjskih vinogradnikov, ki so člani oz. kooperanti kleti. Izrednega pomena za razvoj belokranjskega vinogradništva je leta 1968 leta uvedena nova blagovna znamka Metliška črnina, s čimer si Vinska klet Metlika lasti naziv »zibelka« Metliške črnine.

Bela krajina proizvaja še številna druga zanimiva vina. Znana je tudi po pridelavi prvega Rosé vina leta 1981, ki dandanes žanje vse večji interes med uporabniki. Pionirska je bila tudi pridelava prvega ledenega vina<sup>3</sup> leta 1986, ki je bilo eno prvih na območju takratne države Jugoslavije. Boter obeh vin je dr. Julij Nemanič, ki je bil med leti 1977 in 1988 zaposlen kot vodja vinske kleti Metlika.

Poleg Vinske kleti Metlika je v Beli krajini več znanih vinarjev. V Metliki so znane vinogradniške družine: Šturm, Prus, Pečarič in Šuklje. V Semiču sta precej prepoznavni družina Malnarič in Simonič – slednji sploh po zlati semiški penini in pa medeni penini.

Vse te in številne druge družine ter Vinska klet Metlika se predstavijo tudi na Vinski vigredi. Danes se ta veliki dogodek organizira v Metliki, svoje pomembne začetke pa je imel v Semiču. Leta 1978 je bilo ustanovljeno Društvo vinogradnikov Bele krajine in pripravljena je bila prva razstava belokranjskih vin po II. svetovni vojni. Zbrali so kar 209 vzorcev iz cele Bele krajine. Ta tradicionalni dogodek je še nekaj let potekal v Semiču, nato pa prvič v Metliki (leta 1983). Od leta 1986 poteka samo še v Metliki, sedaj ga poznamo pod imenom »Vinska vigred«.

## Vinogradniška zanimivost – soseska zidanica

Največji razcvet so soseske zidanice doživljale vse od 17. stoletja naprej. Gre za posebno obliko vaške skupnosti v katero so vaščani dali določeno količino svojega najboljšega vina kot »zakup članstva« v soseski. Soseska zidanica je to vino tržila in z izkupičkom pomagala domačinom pri nakupu skupnega orodja, finančno pomagala pri vzdrževanju vasi itd. Po pojavu trtne uši so soseske zidanice začele izginjati. Po 2. svetovni vojni so zmrle vse razen tiste v Draščih, ki še danes obratuje a bolj v turističnem smislu. Zanimivost soseske je tudi to, da so v njej člani pili »na rovaš«, kar bi danes pomenilo »na kredit«, svoj dolg pa so beležili s prav posebnimi paličicami, svojo je imela vsaka hiša včlanjena v sosesko zidanico.

<sup>3</sup> Ledena vina se pridelajo iz grozdja, ki je popolnoma pomrznilo na vinski trti.

V Semiču tovrstne soseske zidanice več ni. Se pa v času Jožefinskih reform pojavi tako imenovani »pušelšank«. Gre za neke vrste domačo gostilno v vinorodnem območju. Ta tradicija izvira iz časa Jožefa II., ki je v 18. stol izdal zakon s katerem je dovolil prodajo doma izdelanega vina, hrane in mošta. V Semiškem koncu je bil »pušelšank« v Simoničevi zidanici in v Košcovi zidanici na Podrebru, lahko pa tudi še kje drugje.

## History of the development of viticulture in Bela krajina

From a geographical point of view, Bela krajina is extremely suitable for viticulture. The earliest mentions of viticulture in the area, date back to the middle of the 13th century. Historians estimate that the first Semič vineyards are distributed throughout the Semiška gora mountain. Valvasor, the researcher of Carniola wrote: »Semiška gora is rich and completely covered with vines, which gives good, strong, wine (Slava vojvodine... 1689, p. 226). In the 19th century, the castle cellars and cellars called »soseska zidanica« were replaced by small vineyard cottages, which can already be found in the Franciscan cadastre from 1822. Viticulture always had significant economic value in Bela krajina. In addition to the main activity - agriculture and grazing or. livestock farming, viticulture provided financial security and stability in the families as they sell wine for their living. At the end of the 19th century, Bela krajina was affected by the appearance of phylloxera plague, which had a great influence on viticulture and the consequent survival of families.

Phylloxera plague is a well-known disease that destroys the roots of the vine and gradually causes the plant to die. The phylloxera plague first came to France in 1865, and from there the seedlings were transferred on to the Austro-Hungarian Empire. Despite the efforts and prevention of its spread, this extremely resistant insect has gradually settled in almost all areas where vines thrive. Phylloxera plague were found in the then Slovene area in 1880.

The experience of winegrowers has shown that American vines, grafted with domestic varieties, are adapted to the phylloxera plague. These vines successfully defied Phylloxera plague and gradually the vineyards began to recover. The first to plant a vineyard with American cuttings was Paul Lackner on Doblička Gora. It is absolutely true that the Phylloxera plague destroyed the Bela krajina vineyards. Farmers were used to sell their wine and make their living, now this opportunity was gone. This led to emigration from Bela krajina, which lasted there from the end of the 19th century to the beginning of the 20th century. The Phylloxera plague is not the only reason for emigration, but it certainly contributed to it.

During this time, the native »Noah grape« also spread, successfully defying vine diseases such as powdery mildew and downy mildew, which were also considered to be serious vine diseases in Carniola. »Noah grape« is resistant to powdery mildew and downy mildew. It is a white and aromatic grape variety that is resistant to downy mildew and powdery mildew, so it does not need to be treated to the same extent as other varieties. In the past, it was even banned because it was said to cause mental disorders and blindness due to methyl alcohol. Experts have refuted this theory and the sale of »Noah grape« wine is again allowed.

A less-known native vine is called »Izabelle Blau«. It still thrives in Draga near Sinji Vrh today, and in these area the variety is also called »črna bučevina«. The locals know how to say that when the must boils, it roars loudly - hence the name »bučevina« that means »loud« in slovenian language. Traditionally, these vines are tied with ribbons made of linden bark. »Izabelle Blau« is also considered to be very resistant to diseases. This native vine was imported from America to Germany, from where it spread to our area. It is characterized by very large leaves, so it was planted like a »brajda« in front of the house to make shade. Fortunova brajda near Sinji Vrh is categorized as a »naravna vrednota« and

»naravni spomenik« due to its exceptional dimensions (length 105 m) and exceptional age (107 years). Brajda has 49 vines that were planted in 1904. A few years later they were grafted on green. According to the owner's testimony, the »Izabelle blau« variety was grafted on the basis of montikol or in fact, the basis is "Rupestris du Lot". A characteristic of this substrate is that its roots grow at a very vertical angle, so it grows well even in less fertile soils and tolerates a lot of lime in them. Due to the exceptional age of the vines and their exceptional habitus, the »Fortunova brajda« has been declared a natural value and a natural monument.

#### Key natural factors for the development of viticulture

Bela krajina vineyards differ slightly from typical vine-growing areas, as they are not concluded in a single complex but are divided into smaller islands, where the conditions for vine growth are more favorable. The vine is considered a sensitive species. The quality of the crop ultimately depends on many natural factors from temperature, sunlight, precipitation, soil, microclimate. The climate is one of the important factors in the successful cultivation of vines and the climate of Bela krajina is favorable for it. Bela krajina is considered to be located in a transitional climate zone between the climate of central Slovenia and the sub-Pannonian climate.

According to his classification of climate types of Slovenia, D. Ogrin placed the climate of Bela krajina in the temperate continental climate of south-eastern Slovenia or sub-Pannonian climate of Bela krajina. It is characterized by the fact that the average April and October temperatures are equally high, which also applies to the sub-Pannonian climate and hence the name »sub-Pannonian climate of Bela krajina«. The average annual rainfall is between 1200 mm and 1300 mm, mainly due to the proximity of the higher Dinariids (in the sub-Pannonian area between 800 mm - 1000 mm).

The sub-Mediterranean precipitation regime is typical, which means that it is a combination of a true Mediterranean and continental precipitation regime. It is characterized by a primary peak of precipitation in autumn and a secondary at the transition from spring to summer. The primary minimum of precipitation is at the transition from winter to spring and the secondary minimum in the summer months.

Due to its southern position, Bela Krajina's summers are also above-averagely warm and are at the level of the hinterland sub-Mediterranean climate. Regarding the thermal conditions, Bela krajina has an extremely favorable position for growing vines. Average temperatures in individual months have a favorable effect on the development of the vine and the ripening of grapes, the vegetation cycle here begins on average 14 days before other regions in Slovenia. Thermal conditions in Bela krajina are the most decisive for the cultivation of vines. The best areas for viticulture are where the average annual temperature is between 10-11 ° C. The average mean temperature measured at Vinomer above Metlika and in Črnomelj, is exactly between 10 ° C and 11 ° C, which is ideal for growing vines.

Bela krajina is bordered by high Dinaric plateaus; Kočevki Rog, Poljanska gora and in the northeast with Gorjanci mountain, which protect Bela krajina from colder northern winds. To the south is the lowland part where Bela krajina is bordered by the Kolpa. Warm winds come from the south, which sometimes bring a warmer influence from the sea. Another important role in the cultivation of vines is played by the soil and rocks. The Bela Krajina plain is built mainly of Cretaceous limestones and dolomites, and in some places they alternate with Triassic and Jurassic limestones, which are more typical of the area around Kočevski Rog and Gorjanci. The geological specialty is the flysch in the vicinity of Drašiče, it is a rock built of marl and sandstone.

The Bela krajina winegrower was well acquainted with suitable locations for planting vines. He avoided planting quality vines in the lowlands, as a temperature reversal occurs here (lower temperature in the basin than higher on the slope). He always knew how to take advantage of a thermal belt that has always been planted with vineyards. Vineyards are therefore found in micro-climatically more favorable locations, higher above the plain. As far as the karst plain is concerned, the vineyards are planted on small hills as Kučar, Velika and Mala Plešivica, Preložnik, Žeželj. The highest quality areas for viticulture are include sunny slopes as Drašiči, Vidošiči, Vinomer, Radovica, Bojanja vas, Lokvica, Gradnik, Semič, Kot pri Semiču, Rodine, Stražnji Vrh, Doblička Gora and Tanča Gora.

#### **A few more words about the two most remarkable wines in Bela krajina**

The most famous wine in Bela krajina is definitely »Belokranjec«. It is a type of quality white wine with the geographical origin of Bela krajina. It consists of various varieties of wines in which the Italian Riesling predominates, followed by Kraljevina, Beli pinot, Chardonnay, Savignon, Pinot Gris, Zeleni Silvanec and Rhine Riesling. The proportions depend on the harvest, but the cellarman must adhere to the prescribed legislation if he wants to prepare a real »Belokranjec« with an origin. The wine is dry and rich in flavor, which goes well with various dishes - especially white meat.

»Metliška črnina« is a dry red wine with a geographical origin from Bela krajina. The wine consists of red varieties that thrive well in Bela krajina; Frankinja, Velvet Black, Šentlovrenka, Gamay, Portuguese, Pinot Noir. Both wines have a protected designation of origin (PTP) and are the only Bela Krajina wines with this sign and thus top market products.

»Metliška črnina« is produced by various winegrowers, and among the most well-known on the market is a bottle from KZ Metlika. The first Wine Cooperative in Metlika was founded on 14 November 1909. Today it represents one of the most important and visible pillars of the Metlika Agricultural Cooperative. In 1958, they built a basement, which is 108 m long and is in the form of a tunnel completely hidden underground. The wine cellar maintains a temperature between 12 and 13 degrees Celsius and can store 3 million liters of wine. The cellar buys grapes from a little more than 100 Bela krajina winegrowers who are members or subcontractors for KZ Metlika. In 1968 a »Metliška črnina« brand was introduced, which is extremely important for the development of Bela Krajina viticulture.

Bela krajina produces many other interesting wines. It is also known for the production of the first Rosé wine in 1981, which is now gaining increasing interest among consumers. The production of the first ice wine was in 1986, which was one of the first in the territory of the state of Yugoslavia. The godfather of both wines is dr. Julij Nemančić, who was employed between 1977 and 1988 as the manager of the Metlika wine cellar.

In addition to the KZ Metlika Wine Cellar, there are several famous winemakers in Bela krajina. There are well-known wine-growing families in Metlika: Šturm, Prus, Pečarič and Šuklje. In Semič, the Malnarič and Simonič families are quite recognizable - the latter in terms of golden Semič sparkling wine and honey sparkling wine.

All these and many other families and the Metlika Wine Cellar are also presented at the »Vinska vigred« festival. Today, this great event is organized in Metlika, and it had its important beginnings in Semič. In 1978, the Association of Winegrowers of Bela Krajina was founded and the first exhibition of Bela Krajina wines after World War II was prepared. They collected as many as 209 samples from all over Bela krajina. This traditional event took place in Semič for a few more years, and then for the first time in Metlika (in 1983). Since 1986, it has only been held in Metlika, now it is known as »Vinska vigred«.

### Viticultural curiosity - a vineyard cottage called "soseska zidanica"

Neighborhood vineyard cottages called »soseska zidanica« have experienced the greatest prosperity since the 17th century. It is a special form of village community in which the villagers have given a certain amount of their best wine as a "ticket" for entering membership in the »soseska zidanica«. »Soseska zidanica« sold the wine and used the money to help the locals buy agriculture tools, financially help maintain the village, and so on. After the appearance of Phylloxera plague, the »soseska zidanica« cottages began to disappear. After the Second World War, all were not used anymore except the one in Drašiči, which still operates today, but more in terms of tourism. The interesting thing about the neighborhood is that the members drank "na rovaš", which today would mean "on credit", and they recorded their debt with very special sticks. Each house had its own stick for membership in the »soseska zidanica«.

There is no such cottages in Semič anymore. However, during the Josephine reforms, the so-called "pušelšank" appeared. It is a kind of home inn in the wine-growing area. This tradition dates back to the time of Joseph II, who in the 18th century issued a law allowing the sale of home-made wine and food. In the Semič region, there was a "pušelšank" in »Simonič« vineyard cottage and in »Košec« vineyard cottage in Podreber, but it could also be elsewhere.

## Slikovne priloge k prvemu delu seminarske naloge

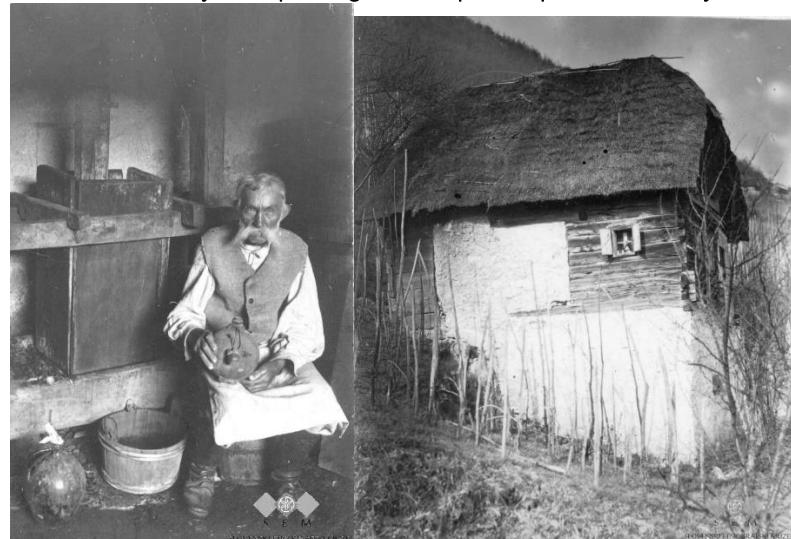
Kartografija prikazuje Vinorodno območje Slovenije, ki se deli na tri vinorodne dežele in devet vinorodnih okolišev. Bela krajina spada v vinorodno območje Posavja.



Fortunova brajda



Levo: belokranjski vinogradnik pri preši v kleti (Miha Rožman, roj. 7.7.1850). Desno: primer viničarske hiše. Viničarji so v zameno za stanovanje in za plačilo v pridelku ali denarju obdeloval tuj vinograd.



Pogled na Semiško goro med leti 1928 in 1947.



SLOVENSKI ETNOGRAFSKI MUZEJ

Na semiške vinograde in njihovo obnovo so vplivali tudi Kočevarji. Tisti, ki bo bili bolj premožni so namreč imeli v Kotu pri Semiču svoje vinograde, kamor so hodili delat. Kočevarji so imeli svoje vinograde sicer na območju Semiške gore in tudi Poljanske gore. Semiška gora med leti 1928 in 1947 kaže drugačno podobo. Danes smo priča stihiskemu razvoju poselitve Semiške gore, ki se je v zadnjih desetletjih spremenila v popolnoma poseljeno in pozidano območje. Stare zidanice, ki so nekdaj bile namenjene le spravilu pridelka in pripomočkov, so danes pravzaprav stanovanjske hiše. Danes smo priča široki poselitvi, ki se prepleta tudi s turistično ponudbo (vinske ceste, oddajanje zidanic). Vse novogradnje in nadomestne gradnje ali obnove, bi morale slediti tipiki vinogradniškega območja, kjer ni prostora za pisane fasade in pretirane dimenzije.

Pogled na Semiško goro med leti 1928 in 1947. Manjše zidanice najdemo že na franciscejskem katastru iz leta 1822. Desno vidimo kostanjeve kolce kot oporo za trto.



Podoba nekdanje zidanice, katere namen je bil spravilo pridelka in orodja.



Semiška penina z zlatimi lističi



Medeja – medeno peneče vino



Semiško penino z zlatimi lističi proizvaja vinarska družina Simonič. Zanimiv produkt je tudi njihovo medeno vino. Obe vini veljata za posebnost. Na podoben način se lahko oblikuje novo sortno vino z imenom »Marvin«.

## 2. Turistični produkt in sodobna interpretacija kulturne dediščine

Turizem na podlagi doživljanja naravne in kulturne dediščine danes ni več le ogledovanje ampak je doživljanje in razumevanje. Brez kakovostne interpretacije si tega ni mogoče več zamisliti. Interpretacija naravne in kulturne dediščine ima vse elemente strateškega komuniciranja: načrtovana je z namenom doseganja določenih ciljev, usmerjena je k ustreznim ciljnim skupinam, širši namen izvajanja aktivnosti pa je doseči spremembe odnosa in vedenja ljudi ter organizacij do obravnavane tematike. Če želimo, da je interpretacija dobra, jo moramo oblikovati z misljijo na naslednje cilje: izobraževalni (kaj se obiskovalec nauči), vpliv na čustvovanje (kakšna čustva želimo pri obiskovalcu spodbuditi) in vedenjski (sprememba odnosa oz. vedenja iz odklonilnega v pozitivnega). Interpretacija vinogradništva ni nujno, da je vedno povezana samo z degustacijo in opisovanjem sort. Predstavila bom nekaj možnih idej in didaktičnih rešitev za sprejem manjše skupine obiskovalcev.

### Primer interpretacije trtne uši z interpretatorjem

Naš cilj je vzbuditi interes pri poslušalcih in na čustven način obeležiti kako huda tragedija je to bila. Ker trtne uši in podobnih bolezni, ki bi vplivale na domače kmetijske izdelke ni v našem spominu, moramo to bolečino in bedo prikazati čim bolj ilustrativno. V tovrstnih primerih so najboljše kopije časopisov iz obdobja, ki poroča o dogodku. Obiskovalce prosimo za pozornost in se skušamo čim bolj preleviti v interpretatorja in čim bolj doživeto prebrati citat iz Dolenjskih novic. Takšno interpretacijo si obiskovalci bolj zapomnijo kot suhoporno naštevanje koliko arov vinogradov je bilo uničenih.

Primer dobrega citata: »*Nas čakajo slabí časi, ako se bolj pridno ne poprimemo sadja in živinoreje, ker trte se habi in uničuje leto za letom. Ljudje kolje iz vinogradov prodajajo za kurjavo! Vsi nasveti v boj proti trtni uši in peronospori so doslej bob ob steno. Zaradi pomanjkanja novcev, gredo ljudje v Ameriko.*« Ali pa »*prišla je trtna uš in z njo tudi revščina ... dokler smo imeli trtja, imeli smo vina in kruha, vina smo nekoliko prodali in kupili kruha*<sup>4</sup>«.

Tak način interpretacije lahko uporabljamo ne glede na temo. Primer o dobrem semiškem vinu: »*To leto je bilo semiško vino močno in zdravo in se je skoraj za 2 krajcarja dražje prodajalo kakor vipavsko ali drugo dolenjsko vino. Ker pa se je zdelo vino premočno, so ga mešali z vipavskim in slabim dolenjskim vinom in ga takega prodajali za semiško vino s primernim dobičkom*<sup>5</sup>«.

### Spominek – varalica

Del turistične ponudbe je vsekakor tudi prodaja. Gostje zelo radi kupijo lokalne dobrote in vina kar jim moramo tudi ponuditi. Potrebno pa je poskrbeti tudi za manjše in cenovno ugodne spominke, ki goste spomnijo na obisk lokacije. Nakupovanje lokalnih dobrot, obiskovanje restavracij, muzeje in celo nakupovanje vsakodnevnih potrebščin (živila) vpliva na lokalno in državno ekonomijo. Tudi na lokalno ekonomijo imajo dobro premišljeni in izdelani spominki lahko določen vpliv. Danes so spominki lahko trivialne narave in so namenjeni le in izključno prodaji in nekemu zaslужku (razglednica, majica, obesek za ključe). Če pa želimo, da ta spominek dobi določeno vrednost in ne predstavlja samo tipičnega turističnega spominka, mu moramo dodati posebno zgodbo. Tudi znan etnolog Janez Bogataj meni, da bi bilo na slovenski ravni dobro, da bi imeli do 3 produkte s katerimi bi predstavljali Slovenijo kot celoto. Sicer je za vsako mesto značilen svoj spominek (Ljubljana – zmaj, Bled – otok, Piran – Tartini). Potrebna je spominkarska piramida in mi rabimo vrh te piramide. Nepotrebno je proizvajati nove spominke, še meni Bogataj<sup>6</sup>. Kljub tem željam se v Sloveniji po različnih mestih še vedno pojavljajo spominki, ki predstavljajo mesto ali zaključeno geografsko območje. Zanimiv spominek za Belo krajino in tudi semiško

<sup>4</sup> Dolenjske novice, 6/1890, št. 3, (1.1) str. 20.

<sup>5</sup> Kmetijske novice, 1/1843, št. 14 (4. 10.) str. 56

<sup>6</sup> <https://www.rtvsl.si/gospodarstvo/peстра-ponudba-spominkov/8588>

območje bi bila replika »varalice«. Gre za vinski vrč z luknjami, ki jih moramo ustrezeno zatisniti, da iz njega lahko pijemo oz. natočimo vino. Tovrstni vrči sicer niso značilni za Belo krajino in so bili k nam verjetno prineseni od drugod. Semič kot tak ponuja marsikatero prepoznavno dedičino, ki bi jo lahko uporabili kot spominek. Vrč varalica pa je še posebej zanimiv, saj moramo pri nalivanju vina zatisniti vse luknje. Da pa obiskovalce animiramo (ne samo k nakupu spominka – to je posledica), bi moral interpretator dedičine demonstrirati kako se tak vrč pravilno zatisne, da se vino ne polije. Interpretator bi poskusil z vinom, medtem ko bi v vrče za obiskovalce nalili vodo. Pri tem se gostje zabavajo in doživijo nek pozitiven vtis (tudi če se polijejo malo z vodo ni storjena škoda), ki jih napelje k nakupu spominka. Glede na to, da nismo odkrili nobene utemeljene zgodovinske povezave Semiča in tega vrča bi bilo nujno, da se ta replika spominka prodaja na način, da interpretator ta zgodovinska dejstva res pojasni. Varalica v muzejski zbirki v Semiču je približno iz zadnje četrtine 19. stoletja, saj je na njej dobro vidna glazura, ki nam omogoči določitev starosti. Varalica je bila na to območje prinesena ali pa narejena kot replika izdelka videnega druge. Varalico vidim v povezavi predvsem kot šaljiv način ob katerem lahko razložimo nekdanje pivske navade (te so lahko navezane na Semič), ki so prevladovale na tem območju in ob tem spomnimo na kulturo pitja vina<sup>7</sup>. Spominek v obliki tega vrča bi moral izdelati certificiran rokodelec iz naravnega materiala.

#### Dve posebnosti: Šokec, Marvin ali »Markwein«

Vinogradniška zbirka v muzejski hiši Semič je predstavljena v kleti, kjer je tudi urejen degustacijski prostor. Trenutno je v ponudbi zelo zanimivo vino imenovano »Šokec«, ki je pripravljeno iz različnih vin. Ob vsakoletnem ocenjevanju vzorcev se nabere tudi preko 200 različnih vzorcev vina, ki jih Društvo semiških vinogradnikov oceni in podeli priznanja. Ker ostane veliko vzorcev mладega vina, so se odločili, da to vino zmešajo in s kletarjenjem to vino pripeljejo do končnega okusa. Vino se zaradi različnih porekla vzorcev ne sme prodajati, se ga pa ponudi obiskovalcem za pokušino (suho, polsuho in rdeče).

Vino je nekdaj predstavljalo ključen vir prihodka in zgodovinski viri kažejo prve omembe tovorjenja vina iz ozemlja današnje Bele krajine na Kranjsko že v 15. stoletju. Stoletje kasneje se ga je dalo naročiti po gostilnah Ljubljane in v drugih kranjskih mestih. Z njim se je oskrbovalo tudi vojaštvo v Vojni krajini. Sprva ni užival dobre cene, bil je kar triinpokrat cenejši od vipavskega vina. Skozi 17. stoletje pa je obveljal za enega najboljših namiznih vin na Kranjskem in ta sloves ohranjal še veliko pozneje. Ta pridelek iz vina se je takrat imenoval Marvin oz. »Markwein«. Kot turistični produkt oz zanimivost predlagam, da se namesto imena »Šokec« lahko uporablja Marvin oz. »Markwein«, kar spet povežemo z zgodovinopisjem. Ob tem nujno velja poudariti, da gre pri vinu, ki so ga tedaj imenovali »Markwein« za vsa vina iz Dolenjske in Bele krajine in ne samo za vina iz območja današnjega Semiča.

Pri zamenjavi imena Šokec z Markwein bi lahko razložili to zgodovinsko dejstvo in bi si ob degustaciji tega vina naš obiskovalec ta podatek lažje zapomnil kot če ga prebere samo iz panoja. Seveda je nujno poudariti, da gre to za vzorce vin iz katerih je nastalo zelo okusno vino. Pri tem gre sicer za dve povsem različni zadevi a v praksi velja, da si določene podatke (ki jih je v muzejski razstavi ogromno) obiskovalci najlažje zapomnijo na nek bolj prijeten način kot je recimo degustacija. Poimenovanje tega vinskega produkta »Markwein« je možno ob ustreznih navedbi zgodovinskega dejstva in načina pridobivanja vina, ki ga obiskovalec degustira. V primeru, da bi vinogradniki želeli vino z imenom »Šokec« obdržati (po



Vrč varalica. Avtor fotografije: N. Prešeren

<sup>7</sup> Več o tem v knjigi: »Pij kume moj dragi«.

svoje je tudi zanimivo, saj se Semičane poimenuje tudi kot »Šokci«), se lahko oblikuje pravzaprav novo sortno vino. V bistvu bi bilo belokranjskem vinogradnikom ali pa še posebej semiškim lahko izliv, da svoje vino poimenujejo Marvin. Vino, kjer je poreklo točno določeno se namreč lahko trži, kar pa za vino Šokec ne velja. V resnici bi s trženjem vina s tem poimenovanjem lahko Bela krajina ali Semič (odvisno od vinarja) dobila novo in zanimiv tržni produkt. Podatka ali gre pri tem zgodovinskem dejstvu za izvoz belega ali rdečega vina (oz. sort) sicer nisem zasledila. V primeru, da se določen vinar loti izdelave vina s tem imenom, bo potreboval pomoč zgodovinarjev, ki bi raziskali primarne pisne vire, ki govorijo o vinu Marvin.

### Delovna vinska pešpot

Sodobna muzejska praksa kaže, da si obiskovalci največ zapomnijo ob kvalitetnem interpretatorju in ob tem, da se muzejskih predmetov lahko dotaknejo in sami sodelujejo pri neki aktivnosti. V sodobnem muzeju skorajda ne vidimo več nalepk »ne dotikaj se«, razen če gre res za izvirne muzejske predmete, ki jih dotikanje lahko poškoduje. Sodobna muzejska interpretacija se ustvarja preko zgodb in soudeležbe obiskovalca pri raziskovanju določene tematike. Pri spoznavanju vinogradništva lahko oblikujemo turistični produkt »delovne vinske pešpoti«.

Obiskovalci se zberejo v vinski kleti v Semiču, kjer si ogledajo vinogradniško zbirko in degustirajo vino, ki smo ga omenili v prejšnji točki. Nato se obiskovalcem razdeli škarje (vsakemu svoje) in vedro ter gremo peš do vinograda v katerem poteka trgatev. Pot nas vodi mimo vrta dr. Derganca. Tu so ob tipičnih kostanjevih kolih nasajeni trsi, ki jih v tržnih vinogradih skorajda več ne zasledimo; zeleni silvanec, kraljevina, belina, portugalka, šentlovrenka, podbel, siva kavčina, peteršiljeva rdeča in bela žlahtnina. Med sortami v vinogradu, ki jih zagotovo čaka boljša tržna prihodnost pa so: renski rizling, laški rizling, beli pinot, rumeni muškat, modra frankinja, žametovka, sovinjon in traminec. Namen vinograda je ohranjanje starejših sort. Naš gost pa lahko ob strokovnem vodenju primerja razlike med različnimi sortami, njihovi barvi in bujnosti.

Nato se podamo do vinograda in priključimo trgačem. V kolikor je mogoče, lahko naši gostje tudi odnesejo brento do traktorske prikolice. Zavedati se moramo, da marsikdo te izkušnje nima in da je tovrstno doživetje lahko za nekoga prav posebno doživetje.

Za izvedbo tega produkta moramo v času trgatve imeti na voljo vsaj 5-10 domačih družin z vinograji h katerim bi lahko obiskovalce pripeljali. Potrebno se je zavedati, da so naše gostje se prišli zabavati in ne delati. Skupino naj vodi turistični vodnik, samo delo v vinogradu naj traja med 15 – 30 min in sicer na način, da ne moti trgačev pri delu. Pomembno je, da turistični vodnik pozna sorte trsov v vinogradu in jih zna gostu tudi predstaviti, za kar je potrebna vnaprejšnja priprava in povezovanje z lastniki vinogradov.

Ta turistični produkt lahko izvajamo v času trgatve ali pa spomladi (gremo podbirat, rezat<sup>8</sup>, zanimivo je tudi ko se pobira rezje, ki se ga tudi zakuri in v žerjavici speče krompir). Prikaz tega se lahko izvede tudi v učnem vrtu dr. Derganca (peka, podbiranje).

Za lastnike manj moteč in do neke dobičkonosen produkt pa bi bila trgatev in odkup grozdja. Našemu gostu ponudimo izkušnjo trgatve vendar na način, da to grozdje (manjša količina na osebo – za prehrano) tudi odkupi. Lastnik vinograda se poveže s turistično agencijo in organizira trgatev samo za goste, ki to namizno grozdje tudi odkupijo. Najbolj enostavno za vinogradnika bi bilo, da en del vinograda zasadí z namiznimi sortami in le te potem ponudi kot trgatev – turistično doživetje.

<sup>8</sup> Ključno je, da turistični vodnik pozna to delo ali pa je potreben dogovor z lastnikom vinograda, ki to demonstrira.

Turistični produkt bi lahko združevali z že obstoječo »potjo po Semiški gori«. Gre za krožno pot, ki se prične in konča na Štefanovem trgu. Njeno najvišjo točko predstavlja planota Smuk, pot pa združuje različne kulturne, naravne, sakralne in zgodovinske znamenitosti ter semiške turistične ponudnike pri katerih lahko naročimo za naše goste kosilo (Čebelarstvo Pavlin, Izletniško kmetijo Jokovčan in Vinogradniško sadjarsko kmetijo Malnarič). Del poti celo poteka po Belokranjski vinski cesti. Obhod celotne poti traja 5 ur in skupaj z omenjenimi delavnicami lahko tvorimo celodnevno doživetje za družino z večjimi otroki.

## Viri in literatura

### Ustni viri:

1. dr. Julij Nemanič. Predavanje za turistične vodnike. Datum pripovedovanja: 04. 06. 2020.
2. Klemen Saje. Predavanje za turistične vodnike. Datum pripovedovanja: 22. 06. 2020.
3. Leon Gregorčič, Belokranjski muzej Metlika - varalica. Datum pripovedovanja: 24. 06. 2020.
4. Janez Weiss. Datum pripovedovanja: 24. 06. 2020.
5. Soseska zidanica. Predavanje za turistične vodnike. Datum pripovedovanja: 13. 06. 2020.
6. Plut Tone. Pušenšenk. Datum pripovedovanja: 28. 06. 2020.

### Pisni viri:

1. Dular, Andrej. Pij, kume moj dragi! Vinogradništvo in vinogradniki v Beli krajini. Dolenjska založba. 1994.
2. Ogrin, Darko. »Podnebni tipi v Sloveniji«. Geografski vestnik. Letnik 68, 1998. Str. 39-56.
3. Plut, Dušan. »Vinorodna posest v Beli krajini«. Geografski vestnik, 1940. Str. 67-75.
4. Plut Dušan. »Belokranjsko vinogradništvo - proučitev prirodnih pogojev«. Geografski obzornik. XXI št. 1974. Str. I.27-32.
5. Weiss Janez. Vinogradniška zbirka v Krajevni muzejski hiši Semič.

### Viri fotografij:

1. Zemljevid vinorodnih pokrajin. Pridobljeno 30. 06. 2020 s spletne strani <https://www.ovinu.si/zemljevid>
2. Fortunova brajda. Pridobljeno 30. 06. 2020 s spletne strani <https://www.kp-kolpa.si/krajinski-park-kolpa/narava-v-krajinskem-parku-kolpa/naravni-spomeniki/fortunova-brajda/>
3. Semiška penina z zlatimi lističi in medeno vino. Pridobljeno 30. 06. 2020 s spletne strani <https://semiskapenina.si/sl/page/8>
4. Arhivske fotografije Semiške gore. Pridobljeno 30. 06. 2020 s strani <https://www.etno-muzej.si/>
5. Vrč varalica. Arhiv vinogradniške zbirke. Fotografija: Nina Prešeren
6. Podoba nekdanje zidanice, katere namen je bil spravilo pridelka in orodja. Arhiv vinogradniške zbirke. Kopija fotografije: Nina Prešeren

### Spletne viri:

1. Pestra ponudba spominkov. Splet. 23. 06. 2020. <https://www.rtvslo.si/gospodarstvo/peстра-ponudba-spominkov/8588>. Splet.
2. Zakon o vinu in pridelkah iz vina in grozdja. Splet. 23. 06. 2020 [http://www2.gov.si/zak/Zak\\_vel.nsf/0/c12563a400338836c125654400360e21](http://www2.gov.si/zak/Zak_vel.nsf/0/c12563a400338836c125654400360e21)
3. Osnovna geološka karta. Geološki zavod Slovenije. Splet. Splet. 23. 06. 2020. <https://ogk100.geo-zs.si/>
4. KZ Metlika. Splet. 23. 06. 2020. <https://www.kz-metlika.si/>
5. Ledeno vino. Splet. 23. 06. 2020. <https://www.ovinu.si/579/Kdo-je-prvi-v-Sloveniji-pridelal-bozjo-kapljo>
6. Izabela. Splet. 23. 06. 2020 [https://www.dolenjskilist.si/2008/04/04/2426/novice/bela\\_krajina/Starodavne\\_trte\\_rezali\\_in\\_vezali\\_po\\_starem/](https://www.dolenjskilist.si/2008/04/04/2426/novice/bela_krajina/Starodavne_trte_rezali_in_vezali_po_starem/)
7. Fortunova brajda. Naravovarstveni atlas. Splet. 23. 06. 2020 <https://nva.gisportal.si/web/profile.aspx?id=ZO@ZRSVN>