

**ICC (Inter-Country Committee) Srbija – Slovenija  
projekat Vrhunska vina  
Izveštaj o poseti grupe iz Srbije Sloveniji, 6. - 10. april 2016. godine**

Izveštaj se odnosi na realizaciju 1. faze projekta Vrhunska vina Srbije i Slovenije, odnosno posete grupe iz Srbije Sloveniji, koja je realizovana od 6. do 10. aprila 2016. godine. Projekat realizuju Rotary klubovi Srbije i Slovenije u okviru Inter-Country Committee Srbija – Slovenija.

Osnovni utisak je odlična organizacija, a zatim srdačnost i predusretljivost domaćina rotarijanaca. Smatra se da je ovaj deo projekta uspešno realizovan. Pored detaljnog sagledavanja stanja vinarstva u Primorskoj regiji Slovenije, ostvareni su prijateljski kontakti sa predstavnicima Visoke škole za vinogradarstvo i vinarstvo iz Vipave, što pruža priliku da se uspostavi saradnja sa odgovarajućom strukom iz Srbije kao i za razmenu znanja i iskustava.

**Domaćini:** Martin Šinigoj, DG  
Janez Lipeč, RC Zagorje Kum, predsednik slovenačkog dela ICC-a  
Dušan Černigoj, RC Ajdovščina, član ICC-a SLO-SRB i rukovodilac slovenačkog dela projekta  
Zmago Petrič, RC Ajdovščina  
Marijan Močivnik, RC Ajdovščina  
Jože Petrovčič, RC Ajdovščina  
Jordan Štrekelj, RC Nova Gorica  
Elvis Bužinel, RC Koper (satelitski klub Medana Goriška)  
Tamara Glavina, RC Koper  
Edvard Svetlik, RC Idrija  
Janez Podobnik, RC Idrija, podpredsednik ICC-a SLO  
Miro Kragelj, RC Zgornji Brnik  
Marko Femc, RC Zgornji Brnik  
Jusuf Korać, RC Zgornji Brnik

**Gosti:** Dejan Čikara, DG  
Vlada Matić, ICC, RC Čukarica  
France Presetnik, ICC Srbija, RC Beograd Skadarlija, predsednik srpskog dela ICC-a  
Petar Pavasović, RC Beograd Dedinje, rukovodilac srpskog dela projekta  
Olivera Stevanović, RC Beograd Skadarlija, član srpskog dela projekta  
Jelena Agatunović, RC Beograd Dunav, član srpskog dela projekta  
Uroš Đukić, RC Beograd Skadarlija, član srpskog dela projekta  
Branislav Bata Đurković, VTT, RC Beograd Singidunum  
Nenad Tutunović, RC Čačak  
Pavle Bogetić, RC Beograd Zemun  
Marina Cvijanović, RC Beograd Zemun

**Cilj posete:** Obilazak Primorske regije Slovenije sa posetom vinarijama i upoznavanje i druženje članova ICC Srbije i Slovenije.

*Da počnemo ovaj izveštaj od belih vina. „Tako mala zemlja a tako mnogo dobrih vina“, bio bi najkraći opis stanja kada su u pitanju bela vina Slovenije. Ne postoji nijedna zemlja na svetu koja na tako malom prostoru može da pruži toliku raznolikost aroma, ukusa, stilova i sorti kao što je to u stanju Slovenija. Čini se da danas ova zemlja predstavlja prozor, doduše samo odškrinut, kroz koji svet može da se upozna sa vinarskim Balkanom. A Slovenija je stekla imidž vinarske zemlje*

*Autor dela Izveštaja je DG Dejan Čiikara*

*prvenstveno zahvaljujući izvrsnim belim vinima, koja su svoje mesto pronašla u respektabilnim vinskim vodičima i prestižnim restoranima širom sveta. Nesumnjivo, glavni razlozi za to su veliki trud, rad i posvećenost slovenačkih vinara, a naročito jedan pažljivo osmišljen i organizovan nastup na tržištu.*

*Ako biste pre dvadeset godina pitali nekog zaljubljenika u vina za ex-Yu vinarstvo i uopšteno za vina Balkana, verovatno bi vas samo čudno pogledao i odmahnuo glavom. Danas je ta slika znatno drugačija, a upravo je Slovenija počela da utire stazu ka globalnom tržištu vina i da sa Balkana skida veo egzotike.*

*Nakon dugog perioda, pre 90-ih prošlog veka, na našim prostorima najteži zadatak je bio skinuti etiketu jeftinih i masovnih vina kod kojih je u proizvodnji jedini i ujedno najvažniji cilj bio proizvesti maksimalne količine. U tu misiju prva je krenula Slovenija. Nekoliko najupornijih malih proizvođača uspeo je da preživi i da nakon devedesetih godina pokrene slovenačko vinarstvo kakvo danas poznajemo.*

*Sam geografski položaj i reljef daju Sloveniji veliku raznolikost mikroklimatskih uslova. Najveći broj vinograda nalazi se u podnožju Alpa i u oblasti prema Jadranskom moru i Panonskoj niziji. U Sloveniji se izdvajaju tri glavna vinska regiona: primorski, posavski i podravski. Najpoznatiji region je primorski i to je bila regija koju je naš "vinski tim" posetio. Podregija Goriška brda, koja je i najpopularnija među našim ljubiteljima vina, nalazi se na granici sa Italijom i to sa njihovom regijom Friuli Venezia Julia. Inače, vinari iz ove oblasti bili su i pioniri stvaranja međunarodne reputacije kvalitetnih slovenačkih vina, a neki od njih već su stekli i zavidan ugled u profesionalnim krugovima širom sveta.*

*Goriška brda prepoznatljiva su po autohtonij sortij Rebula, od koje se proizvodi neverovatno širok spektar prilično različitih vina, ali su vrlo zastupljene i internacionalne sorte – Pinot Gris, Sauvignon Blanc, Chardonnay i Tocai Friulano. Osim Brda, slovenački deo Istre oko luke Koper je takođe veoma dobra regija, iz koje dolaze sjajna vina. Nalazi se na Istarskom poluostrvu i najzastupljenija sorta je, naravno, malvazija. Dolina Vipave, kao još jedan od podregiona, karakteristična je po laganim, hrskavim i osvežavajućim vinima od sorti beli pino i Laški rizling, kao i od dve autohtone sorte – Zelen i Pinela.*

*U širem smislu, za slovenačka bela vina možemo reći da su vrlo osvežavajuća, sa izraženim aromama belog voća, te citrusnim i herbalnim tonovima, sa povišenim nivoom vrlo prijatnih kiselina i uglavnom dobro izbalansirana. Takođe, s obzirom na to da Sloveniju karakteriše nešto hladnija klima pa se berba odvija u kasnijem periodu godine, često se mogu sresti izuzetna prirodno slatka vina.*

*Ali, ono što impresionira posetioce, ponekad više od samih vina, jeste izgled vinograda i vinarija u Sloveniji, a posebno u Goriškim brdima. Možda je to samo*

subjektivan utisak, ali po mnogo čemu, prvenstveno po uređenosti, sve to izgleda jako slično čuvenim vinskim regionima u svetu. Vinogradi se inače uglavnom nalaze na predivnim terasama na obroncima brda i sve to deluje jako idilično i romantično. Međutim, kad dođe vreme berbe romantika biva zamenjena teškim radom, jer se, zbog konfiguracije terena, uglavnom upražnjava ručna berba pre mehaničke, a posle tri tone ubranog merloa nekako počnete da preispitujete svoju ljubav prema vinu. Naravno, samo u šali.

Treba reći da danas i u Srbiji slovenačka vina vrlo dobro kotiraju, mada su sredinom osamdesetih godina bila mnogo popularnija. U to vreme na srpskom tržištu izbor ovih vina bio je prilično ograničen, tako da su ona iz vinarija Vinska klet - Dobrovo i Vipava bila najčešći izbor čak i vrhunskih poznavalaca vina. Ta vina su svakako i tada bila više nego korektna, ali je verovatno njihova umerena cena doprinela tadašnjoj velikoj popularnosti. Nažalost, danas to ne možemo da kažemo za većinu novih slovenačkih vina koja se pojavljuju na našem tržištu, jer je njihova cena rame uz rame sa vinima iz najpoznatijih vinskih regiona sveta. Doduše, i kvalitet ovih vina iz godine u godinu je na sve višem nivou.

Slovenačka bela vina su vrlo prisutna na našem tržištu, a neki od najpoznatijih proizvođača su: Movia Aleša Kristančiča, zatim Ščurek, Edi Simčič, Ludvik Glavina (vinarija Santomas), Vinarija Erzetič, Marjan Simčič, Jordan Štrekelj, Dušan in Marko Kristančič, Vinska klet Dobrovo (svi iz Goriških brda i sa Krasa) i Vipava 1894.

Cene primorskih belih vina dosta variraju – od prilično skromnih, koje nude Vinska klet Dobrovo za svoju osnovnu liniju i Vipava, čija su vina takođe vrlo korektna za tu cenu, dok se sa druge strane cene vina malih vinarija, koje sada i najčešće srećemo u beogradskim restoranima, kreću od 10-ak EUR koliko koštaju Kristančič Sivi Pinot ili sjajna Rebula Erzetič, dok Movia pripada visokoj klasi vina sa Sauvignon blanc, Veliko belo i Malvazija-Invasia 2005. (vinarija Santomas).

Danas Slovenija ima neverovatnih 28.000 proizvođača, koji proizvode 80-90 miliona litara vina godišnje. Ukupna površina pod vinogradima je oko 22 hiljade hektara. Bela vina čine najveći deo proizvodnje i predstavljaju ukupno oko 70% od ukupne količine. Izvoz vina iz Slovenije uglavnom je baziran na ex-Yu tržišta, a u poslednje vreme i tržišta Češke i Amerike, Italije i Kine postaju vrlo važna za ova vina.

Da kažemo nešto i o crvenim vinima lako je Slovenija uglavnom poznata po belim vinima, u vinskim kartama ove zemlje danas srećemo vrlo interesantnu lepezu crvenih vina. Ta specifičnost rezultat je proizvodnje sortnih vina od nekih internacionalnih sorti koje su inače nestandardne za dobijanje sortnih vina, a uporedo sa tim i negovanja nekoliko autohtonih sorti koje daju vrlo osobena vina.

Ali da bismo u potpunosti razumeli vinarstvo i vina ove zemlje trebalo bi da se osvrnemo na malo dalju istoriju. Koreni vinarstva u Sloveniji sežu do 2.500 godina unazad, do doba vladavine Kelta i Ilira na tim prostorima, koji su i započeli tamošnju vinarsku priču. Njih su nasledili Rimljani, koji su inače po celoj Evropi širili kulturu gajenja vinove loze i proizvodnje vina i upravo u vreme njihove vladavine vinarstvo u ovoj maloj zemlji doživelo je veliki procvat. Međutim, dolaskom starih Slovena vinarstvo je skoro zamrlo u ovim regijama, a ponovni procvat doživljava tek prelaskom Slovena u hrišćanstvo.

Tada su, kao i u većem delu tadašnje Evrope, vinogradi bili u vlasništvu crkve. Tek od XV veka kao vlasnici se pojavljuju najpre plemićke porodice, a kasnije i nadolazeća buržoazija i upravo iz tog perioda potiče i vinogradarski zakon poznat kao Gorsko pravo, koji je regulisao prava između vlasnika i onih koji su obrađivali vinograde.

Kao i celu Evropu i Sloveniju je zatim zahvatila filoksera koja je uništila skoro sve vinograde i tako bez posla i sredstava za egzistenciju ostavila veliki broj ljudi. Jedan deo nekadašnjih vinara i vinogradara je spas potražio u novim zemljama, poput Amerike i Australije. O posledicama filoksere najbolje govori podatak da je Slovenija pre ove pošasti imala oko 51.000 hektara pod vinogradima (podatak je iz 1850. godine), a kako veliki broj nikada nije obnovljen danas je to svega oko 22.000 hektara. Međutim, za površinu zemlje kakva je Slovenija i to je zavidna brojka, a kako su slovenački vinari vrlo organizovani, vredni i sistematični, možemo očekivati da će se u budućnosti taj broj konstantno uvećavati.

Sam pristup Slovenaca vinarstvu oduvek je bio značajno determinisan geografskim položajem, jer se ova zemlja nalazi na raskrsnici puteva koji povezuju istočne i zapadne, odnosno južne i severne delove Evrope, što je za posledicu imalo veliki uticaj raznih vinskih kultura iz okruženja. Zato danas osećamo prisustvo italijanskog, francuskog, austrijskog i nemačkog stila u slovenačkom vinarstvu, što je uz izvornu crtu ovog podneblja dalo jedan specifičan rezultat.

Kada su u pitanju crvena vina, najznačajnije sorte koje se koriste u ovoj regiji su:

Barbera  
Cabernet frank  
Cabernet sauvignon  
Kraški teran  
Merlot  
Modri pinot  
Refošk

**Barbera** je prilično poznata našim ljubiteljima vina, a to je sorta koja dolazi iz Pijemonta. Svoj dom u Sloveniji pronašla je u rejonu Vipave i Primorja, a u njima daje vina duboke rubincrvene boje sa dosta visokim sadržajem alkohola i prijatnim i lepo balansiranim kiselinama. Arome ovih vina podsećaju na note ljubičice i maline.

**Kaberne frank** je blizak rođak kaberne sovinjona i potiče iz Bordoa. U Sloveniji se najviše gaji u rejonu Goriških Brda i Primorju i od njega se vrlo često proizvode čista sortna vina, iako se on u svetu uglavnom koristi u kupažama, najčešće upravo sa kaberne sovinjonom. Daje jaka taninska vina punog tela i jako lepo stari. Takođe, često se može sresti i u kupažama sa kaberne sovinjonom.

**Kaberne sovinjon**, najprodavanije crveno vino na svetu, je takođe poreklom iz Bordoa, a u Sloveniji se gaji najviše u regiji Primorja, iako ga ima u drugim regijama poput Goriških Brda i Vipave. Vina karakteriše visok sadržaj alkohola i odličan balans kiselina koje jako dobro sazrevaju. Arome koje se izdvajaju su borovnica i malina, dok se kod odležalih vina javljaju arome lešnika, cimeta i tosta.

**Teran** je sorta koja je blizak rođak refoška i karakteristična je za Sloveniju, naročito za njen primorski deo i Kras, oblast karakteristična po crvenoj glini. Taj geografski region se zove Kraški plato i pripada regiji Primorje, a specifičan je po tlu koje je bogato gvoždem i zato predstavlja idealan teroar za ovu sortu. Kraški Teran daje vrlo specifična vina, koja se jednostavno vole ili ne. To su puna i aromatična vina, bogata taninima i kiselinama, jakih zemljanih aroma i somotaste teksture. Karakteristična su po tome da su najbolja za konzumaciju dok su mlada, naročito u svojoj prvoj godini starosti.

**Merlo** je takođe veoma zastupljen u slovenačkom vinarstvu. I on potiče iz Bordoa, a u Sloveniji je zastupljen u regijama Primorje i Goriška Brda. Tamo je ova sorta veoma popularna kad je u pitanju odležavanje u hrastovim buradima, odnosno barikiranje, a daje vina plemenite strukture i finog ukusa, sa karakterističnom aromom maline.

*Plava Frankinja (Franconier Bleu) je sorta poznata u mnogim vinskih regijama Evrope. Tako je u Francuskoj poznata i pod imenom Franconier Noir, u Nemačkoj kao Lemberger, dok je nama najpoznatija austrijska verzija Blaufraenkischer. Gaji se uglavnom u rejonima Smarje, Bela krajina i Posavje. Daje vina izrazito punog tela sa srednjim nivoom alkohola i aromama koje asociraju na začine i suvo voće. Modra **Modri Pino** je jedna od varijacija poznatog Pinot Noir-a i u Sloveniju je došao preko austrijskih i nemačkih vinara, koji cene ovu sortu i smatraju je kraljem crvenih vina. Gaji se u skoro svim vinskih regijama Slovenije: Primorju, Posavju, Podravju i Beloj krajini (Dolenjska). U stanju je da da sjajna vina koja imaju i dobar potencijal odležavanja i namenjena su pravim ljubiteljim. Arome variraju od svežeg voća, posebno maline kada je vino mlado, do sekundarnih aroma tartufa, drveta i duvana kod vina koja su odležala.*

**Refošk** je veoma stara sorta koja se gaji u regijama severoistočne Italije, Istre i slovenačkog primorja. Mlada vina karakteriše voćna aroma posebno maline i crne ribizle. Refošk nema neki veliki potencijal starenja i u vinu se uglavnom uživa dok je mlado.

*Kao i kod belih vina, uglavnom su slična imena prisutna na našem tržištu. Vipava i Goriška Brda u svojoj ponudi imaju i Cabernet Sauvignon i Cabernet Franc, dok je Movia prisutna sa Modrim Pinotom i daleko poznatijim vinom Veliko Rdeče. Kristančič takođe predstavlja svoj Cabernet Sauvignon, Erzetič srpskom tržištu nudi sjajan Amfora Cabernet Sauvignon, a Santomas (Ludvik Glavina) čuveni Antonius Cabernet Sauvignon 2005.*

Kao što je pomenuto, Slovenija se deli na 3 vinska regiona: Podravski, Posavski i Primorski koji su međusobno različiti po vinskoj istoriji, vinskoj kulturi, običajima, sortnom sastavu, klimatskim uslovima itd. Ovoga puta je organizovan obilazak celokupne primorske regije, koja se deli na 4 vinska dela: Kras, Slovenska Istra, Vipavska dolina i Goriška brda.

Osnovne sorte vinskog grožđa u Primorskom su Malvazija, Zelen, Vitovska Grganja – belo i Refošk (Teran) – crno grožđe.

Poseta je započeta u četvrtak 07.04.2016. godine dočekom gostiju u Logatcu i njihovim smeštajem u Gostioni Jeršin, adresa: Cankarjeva cesta 1, Logatec; <http://www.jersin.si/2013/index.php>

Nakon ručka putovalo se u pravcu Sežane – Kras gde smo posetili vinariju **Štrekelj** - Jordan Štrekelj Gorjansko 83a, Komen; <http://www.ekantina.com/>.

Vinarija Štrekelj ima sledeća vina:

1. Teran,
2. Coupage Nobile (Cabernet sauvignon i Teran),
3. Malvazija,
4. Cuvée Moment (Malvazija, Vitovska grganja i Chardonnay),
5. Vitovska grganja (autohtona bela sorta vina) i Chardonnay.

Degustirali smo sledeća vina:

1. Chardonay
2. Cuve Moment (Malvazija, Chardonnay, Vitoska Grganja)
3. Teran 2014

#### 4. Teran 2011

U popodnevnim časovima putovanje je nastavljeno u pravcu Kopra - Slovenska Istra gde smo posetili imanje i vinariju **Santomas** - Ludvik & Tamara Glavina, Šmarje 10, Šmarje pri Kopru; <http://www.santomas.si/sl/>. Domaćin nam je bila Tamara. Na imanju se proizvodi i maslinovo ulje. Vinarija Santomas se ističe po tome što imaju 6 etiketa koje je Robert Parker (jedan od najpriznatijih enologa na svetu) ocenio u rasponu od 91 do 94+.

Vinarija Santomas u ponudi ima sledeća vina:

1. Refošk (mlado vino, Refošk)
2. Cabernet Sauvignon (mlado vino, Cabernet i Sauvignon)
3. Malvazija (mlado vino od Istarske malvazije)
4. Rosé Cashmere (mlado vino, Refošk, Merlot, Cabernet sauvignon i Syrah)
5. Refošk Antonius Sergaše (Refošk)
6. Cabernet Sauvignon Antonius (Cabernet Sauvignon)
7. Grande cuvée Certeze (Refošk)
8. Cuveé Quattro (Cabernet Sauvignon, Refošk, Syrah, Merlot)
9. Mezzo Forte (Refošk, Merlot, Cabernet Sauvignon)

Degustirali smo sledeća vina:

1. Malvazija
2. Refošk
3. Mezzo Forte
4. Antonius
5. Grand Cuvee

Večera je bila organizovana u restoranu Stari Kaštel <http://www.starikastel.com/index.php/hr/> koji se inače nalazi u Hrvatskoj opštini Buje, a lociran je na samoj granici sa Slovenijom. Restoran, pogled, okolina, osoblje, sve je fenomenalno i toplo preporučujem posetu. Jedan od vlasnika je član Lions organizacije.

U petak, 08.04.2016. godine krenuli smo u pravcu Vipavske doline <http://www.izvirna-vipavska.si/sl/turisticno-vodenje-po-vipavi-male-slovenske-benetke>, sa posebnim akcentom na razgledavanju i poseti izvora reke Vipave.

Posetili smo Visoku školu za vinogradarstvo i vinarstvo, <http://www.ung.si/sl/studij/visoka-sola-za-vinogradnistvo-in-vinarstvo/>,

Degustirali smo sledeća 'univerzitetna' autohtona vina:

1. Zelen
2. Roze

U razgovoru sa dekanom fakulteta je konstatovano interesovanje za uspostavljanje saradnje sa odgovarajućom strukom iz Srbije kao i za razmenu studenata, znanja, iskustava....

Nakon toga smo posetili proizvođača Inox vinarske opreme, Jaklič, Vipava [www.jaklic.com](http://www.jaklic.com).

Ručak je bio organizovan na imanju **Svetlik** – Edvard & Ivi Svetlik Kamnje 42 b, Dobravlje; <http://www.svetlik-wine.com/rs/index.html>. Edvard i Ivi su vlasnici malog hotela Kendov dvorec.

Vinarija Svetlik ima uglavnom maceriranu Rebulu u više različitih varijanti.

Degustirali smo sledeća vina:

1. Sivi pinot, vinarija Tilia-Matjaž Lemut
2. Rebula
3. Rebula 2012
4. Rebula 2010
5. Rebula 2015
6. Rebula 2013

Karakteristika ovih vina je da su boje ćilibara. Ručku je prisustvovao i DG Martin Šinigoj.

U popodnevnom časovima smo posetili redakciju Revije Vino, Dobravlje <http://www.revija-vino.si/vinoportal/> i degustirali vina **Piana**; <http://www.piana.si> Marjan Močivnik se bavi dizajnom, fotografijom i izdavač je specijalizovanog vinskog časopisa, Vino. U prošlosti, i Dušan Černigoj je bio vlasnik i direktor Revije Vino.

Vinarija Piana u ponudi ima:

1. Sauvignon
2. Malvazija
3. Rosé
4. Merlot

Degustirali smo sledeća vina:

1. Piana Sovignon Blanc
2. Piana Merlot

Po mišljenju velikog broja učesnika, ova dva vina su među najbolje ocenjenim.

U večernjim časovima smo posetili vinariju **Guerila** – Zmago Petrič, Planina 111, Ajdovščina <http://www.guerila.si/vina/>.

Zmago proizvodi isključivo biodinamička vina, koja su još uvek u povoju na tržištu i vinska publika nije dovoljno upoznata sa takvim ukusom. Kvasci koje koristi su isključivo spontani, iz vinograda na kojima vino raste.

Veliki utisak je ostavio vinski podrum (u izgradnji), koji će, kada bude pušten u funkciju, izgledati impresivno.

Vinarija Guerila u ponudi ima sledeća vina:

1. Rosé

2. Zelen
3. Pinela
4. Roma
5. Cuba
6. Tabu
7. Nika
8. Castra (beli penušavac)
9. Castra rosé (rose penušavac)
10. Retro
11. Rebula
12. Tabu Red

Degustirali smo sledeća vina:

1. Castra rose
2. Zelen
3. Pinela
4. Chardonay
5. Chardonay (bez laboratorijskog selekcioniranog kvasca)
6. Pinela 2014
7. Rose
8. Roma
9. Retro
10. Rebula
11. Tabu
12. Cuba
13. Malvasia

Večera je organizovana na seoskom imanju 'Avin' Gradišče, u blizini Vipave, gde se održavala tradicionalna „Osmica“.

Osmica podseća na seosku birtiju, ali je karakteristična po tome što se taj naziv zadržao iz vremena od pre nekoliko vekova u nazad, iz doba Kraljice Marije Terezije. Tada su seljaci imali pravo, da 8 dana u toku godine prodaju svoje proizvode bez poreza, tako da je cela manifestacija dobila ime Osmica. To ime i običaj su se do danas zadržali.

U Subotu 09.04.2016. smo se uputili ka Novoj Gorici – Goriška Brda gde smo se smestili u Hotelu Lipa, Trg Ivana Roba 7, Šempeter pri Novi Gorici; <http://hotellipa.com/>, a zatim se uputili u pravcu Goriških Brda i posetili imanje **Bjana** – Miran & Petra Sirk, Biljana 38, Dobrovo <http://www.bjana.si/>

Objekat u kome se nalazi vinarija i deo podruma, potiču iz 1288. godine. Nakon drugog svetskog rata, objekat je oduzet vlasnicima, a 1990 Miran ga je vratio u vlasništvo porodice. Od tada ga obnavlja i sada izgleda fenomenalno.

Degustirali smo sledeće penušavce:

1. Bjana Brut
2. Bjana Rose
3. Bjana Brut Zero



Vrlo je interesantan bio Brut Zero u kome uopšte nema dodanog likera ili šećera.

Ručak je organizovan u ribljom restoranu BUŽINEL, Plešivo 37/a, 5212 Dobrova, Goriška Brda <http://www.buzinel.si>, čiji su vlasnici Elvis i Katja bužinel i vlasnici vinskog podruma.

Degustirali smo sledeća vina:

1. Elvis belo
2. Cvetko
3. Pullus Laški rizling, slatko belo vino iz sušenog grožđa proizvođača Ptujška klet iz Štajerske. Vino je na Decanteru dobilo zlatnu medalju i postalo međunarodni šampion, a doneo ga Dušan sa sobom.

U popodnevnim časovima smo posetili jedan od najvećih slovenačkih (i podruma na Balkanu) podrum **Vinska klet Goriška Brda**, Zadružna cesta 9, Dobrovo; <http://klet-brda.si/sl/>

Karakteristika ovog podruma je to da je to u stvari vinska zadruga koja je nastala posle II. svetskog rata. Pošto je većina vinara u okolini imala male zasade vina, na ovaj način su izbegli određene troškove, pre svega za nabavku zasada a nakon proizvodnje i za promociju i plasman vina. Danas ima oko 400 članova zadruge i svi oni odgajaju grožđe za zajednička zadružna vina pod nadzorom stručnjaka iz Goriških brda.

Vinska zadruga u ponudi ima vina različitih (kvalitetnih i cenovnih) linija:

1. Linija Aplus (A+belo i A+rdeče),
2. Linija Bagueri (Rebula, Sauvignon blanc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Chardonnay, Sivi Pinot, i penušavce: Rosé, Zero, Contesse i Brut),
3. Linija Krasno (Krasno Belo i Krasno Rdeče),
4. Linija Quercus (Muškat – Verduc, Rebula, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Sivi Pinot, Beli Pinot, Sauvignonasse (komercijalno ime za sortu Tokaj), Rosé, Cabernet Sauvignon, Merlot, Modri Pinot i penušavce: Penina Rosé i Penina Quercus),
5. Linija Vila Brici (Rebula Light, Sivi Pinot Light, Chardonnay Light, Merlot Light),
6. Linija Klet Brda (penušavce Muškat i Rebula),
7. Linija Fritzz (Rdeča pomoranča i Bezeg in limeta),
8. Linija Štorija (Belo, Rdeče, Bertova Štorija i Zalino vino)
9. Linija posebnih vina: Pikolit, Verduc, Motnik, Markiz, Syrah, Prvin, Bourbon, Merlot).

Degustirali smo sledeća vina:

1. Bagueri Rebula
2. Quercus Rebula
3. Bagueri Sovignon Blanc
4. Quercus Sovignon Blanc
5. Bagueri Chardonnay
6. Quercus Chardonnay

Na kraju smo sumirali utiske i dogovorili se o načinu izrade izveštaja o realizaciji projekta.

U nedelju, 10.04.2016. godine gosti iz Srbije su napustili Novu Goricu, čime je poseta završena.

Od navedenih vinarija koje smo posetili, vlasnici su rotarijanci, osim u vinarijama Bjana i Vinska klet Goriška Brda. Srdačnost i predusretljivost domaćina rotarijanaca su značajno doprineli uspehu posete.

**Naredna poseta:** Poseta grupe iz Slovenije Srbiji je planirana za period 26. – 29. maj 2016. Tom prilikom će se obilaziti vinarije u Vojvodini, odnosno na Fruškoj Gori – Sremskim Karlovcima, Paliću i Subotici.

Tokom 2017. i 2018. godine se planira dalja realizacija projekta sa posetama Sloveniji, tačnije Podravskoj i Posavskoj vinskoj regiji kao i poseta grupe iz Slovenije vinarijama u Župi, na Oplencu i dr.

Pored klubova koji su se već bratimili u okviru ICC-a Srbija-Slovenija, planirano je bratimljenje RC Beograd Zemun i RC Nova Gorica. Tim povodom, članovi RC Nova Gorica planiraju posetu godišnjoj proslavi RC Beograd Zemun, u septembru 2016. godine, na Lidu.

Za ICC Srbija

Za ICC Slovenija

France Presetnik, predsednik

Janez Lipec, predsednik

---

# Vinarija Štrekelj



# Vinarija Santomas





# VS za vinogradarstvo i vinarstvo



# Inox, Jaklič



# Vinarija Svetlik – Edvard & Ivi Svetlik



# Vinarija Piana





# Vinarija Guerila



# Vinarija Bjana





# Vinarija Bužinel



# Vinska klet Goriška brda

