

# Na posestvu Berce tudi spomladi živijo svoje delo – in vino

Že v januarju so se na posestvu Berce vrnili v svoje vinograde. Vsako trto so posebej obrezali in povezali šparone, še preden je trto začelo prebujati toplo pomladansko sonce. Zdaj pa pomagajo izčrpani zemlji z dognojevanjem, da bo lahko optimalno hranila trte do jeseni, ko jih bodo te obdarile z dobro letino. To opravilo je, kot povedo, letos še posebej zanimivo, saj prvič dognjujejo z doma pridelanim kompostom. Začrtali so nove smernice pridelovanja grozdja na čim bolj sonaraven in trti prijazen način.



Novih izzivov jim ne manjka tudi na področju znamenčenja in iskanja novih prodajnih poti do kupcev. »V marcu smo uspešno izvedli kampanjo oglaševanja za naše marmelade. Snujemo ideje za pripravo zanimivih dogodkov, naš ustvarjalni duh pa nas že spodbuja k snovanju novih izdelkov in priprave vina letnikov, ki so dozoreli za stekleničenje. Zazrti v prihodnost že snujemo ideje za nove darilne komplete naših gurmanskih okusov Vipavske,« povedo.

## Velikonočne jedi in vino

»Pri nas dela ne moremo in nočemo ločevati od osebnega življenja. Ker svoje delo živimo, smo v dvajsetih letih razširili vinogradniške površine iz enega na trideset hektarjev. Vsako leto smo širili hektarje svojih vinogradov in zasadili trte, iz katerih lahko ponudimo trgu vse možne različice vina, ki jih ponuja Vipavski vinorodni okoliš,« poudarjajo Bercevtovi. Pod blagovno znamko Vina Berce najdete bele, rdeče in rose sorte. Navdušujejo ljubitelje suhih, polsuhih in sladkih vin ter penin. S širokim naborom naših vin lahko pokrivajo kosilo s 13 hodi, vedno z drugaćim vinom, ki lepo zaokroži okus določene jedi. Zraven velikonočne šunke in pihov priporočajo Berce chardonnay ali avtohtono sorto vina Berce zelen, na katerega so še posebej ponosni, saj je bil izbran za



županovo vino leta 2022. Poleg velikonočnih potic pa se odlično poda njihova Berce oranžna rebula ali Berce polsladki rose.

Priporočajo, da na njihovi spletni strani ([www.posestvo-berce.si](http://www.posestvo-berce.si)) poiščete rubriko »V dobri družbi«. V njej so recepti, ki vas bodo spodbudili k spajanju hrane in vina in uporabi njihovih domačih izdelkov v kuhinarki. »V duhu priprav na velikonočne praznike vam priporočamo, da med recepti poiščete Potico naših korenin. To je čudoviti in razkošen recept za potico, ki ga je za vas pripravil chef Uroš Stefeljn. Enologinja Stanka Berce k njej priporoča Berce oranžno rebulo,« še dodajo.

## Pestra ponudba izdelkov za na domačo mizo

»Nikoli ne iščemo bližnjic in nikomur ne bi ponudili ničesar, česar ne bi z vsem srcem postregli na domači mizi. V veselje nam bo, če bodo za velikonočne praznike naši izdelki našli svoje mesto tudi na vaši praznični mizi,« pravijo Bercevtovi. Njihove izdelke lahko kupite v vseh Inter-sparovih trgovinah, v top in hipermarketih Mercatorja, v nekaterih trgovinah kmetijskih zadrug in manjših zasebnih trgovincah. Udobno iz domačega kavča pa lahko nakupujete v spletni trgovini [www.posestvo-berce.si](http://www.posestvo-berce.si), kjer bodo v aprilu za vas pripravili posebne

ugodnosti na vinih, ki ne smejo odmanjkati poleg velikonočnih jedi – to so sorte zelen, chardonnay, rebula in polsladki rose. Če boste želeli za praznike koga obdariti z gurmanskimi okusi Vipavske, lahko na njihovi spletni strani izbirate med 11 skrbno sestavljenimi darilnimi kompleti. »Naša unikatno oblikovana darilna embalaža je primerna in prilagojena za pošiljanje po pošti. Za naročila preko spletne strani imamo tudi dobro urejeno dostavo. Če naročite danes do 11. ure, je zagotovljena dostava na želeni naslov že naslednji dan,« še pojasnijo.



Za konec pa povabijo tudi na obisk – po predhodni najavi. Pripravili vam bodo pravo kulinarčno gurmansko razvajanje. V njihovi ljubki domači trgovini pa si boste lahko v živo ogledali njihov celoten nabor izdelkov in darilno kolekcijo gurmanskih dobrot Vipavske.