

Vinski vlak

po Vipavski dolini



Foto: Určš fotograf

Vipavska dolina ponuja preplet naravnih lepot, športnih izzivov, bogatega izročila, kulturnih znamenitosti in lokalnih vinsko-kulinaričnih posebnosti, zaradi katerih jo bomo vedno znova raziskovali – s kolesom, peš in odslej tudi z Vinskim vlakom.



Foto: Wine Train Slovenia

Maja se v Vipavski dolini vedno veliko dogaja. A še pred odprtjem tradicionalnega majskega festivala Okusi Vipavske, ki je s ponudbo vin in dobrot tudi letos navdušil, smo dolino obiskali na povabilo Zavoda za turizem Nova Gorica in Vipavska dolina v sodelovanju z Lokalno akcijsko skupino V objemu

sonca, Mestno občino Nova Gorica in Konzorcijem vinarjev Vipavske doline. Skupaj so pripravili študijsko turo Skok v Rajsko dolino za domače in tuje novinarje – pravo doživetje, v središču katerega je bilo vino in potovanje z Vinskim vlakom po stari železniški progi.

Na železniški postaji v Novi Gorici so nam tople dobrodošlice s kavo, pecivom in pesmijo pripravile kmečke žene iz Dornberka in nas pospremile na Vinski vlak, na katerem smo med vožnjo po stari železniški progi nazdravili z letošnjo županovo penino (penina Carmi 2020, vina Colja). Na postaji v Prvačini so nas sprejele članice društva za ohranjanje kulturne dediščine aleksandrink in z nami delile zgodbe, ki so močno zarezale v življenje številnih tamkajšnjih družin. Tudi zaradi njih lahko danes v teh krajih družine ostanejo skupaj in gradijo lepšo prihodnost s tistim, kar jim daje narava. Vse to so dokazali številni oljkarji in vinarji, ki so se nam v Prvačini predstavili na kmetiji Leban.

Pot z Vinskim vlakom se je nadaljevala proti gradu Rihemberk. Tu sta nas grof in grofica Rihemberška v srednjeveških kostumih popeljala na prisrčno duhovit ogled gradu. Dan se je končal ob polni mizi dobrot na turistični kmetiji Baša v Dornberku, kjer so bile jedi, ki so jih pripravili različni ponudniki, spojene s predavanjem o značilnostih vinorodnega okoliša Vipavska dolina in degustacijo izbranih vin Vipavske doline. Spoznali smo odlične vinske kleti, s katerimi ob obisku Vipavske ne morete zgrešiti: Colja, Leban, Lisjak, Berce, Bizjak, Čebtron, Barkola, Kraljič, Dornberg in Zgonik. A v Vipavski dolini so še številni drugi vinarji, ki jih ne gre spregledati – tudi zato se bomo tja radi vračali.



Foto: Miha Bratina



Foto: Marjan Močivnik



Foto: Uroš Rog



Foto: Wajdišna Travel Agency

Konzorcij vinarjev Vipavske doline

V Vipavski dolini je druženje ob dobrem vinu osrednjega pomena. Z zavedanjem, da so skupaj močnejši, so se leta 2020 številni vinarji Vipavske doline združili v konzorcij, ki skrbi za prenos znanja in razvijanje boljših vinskih zgodb. Med drugim so ustanovili skupno blagovno znamko kakovostnih vin z oznakama **Vipavska dolina – Izbrano** in **Vipavska dolina – Terasa** izbrano. Prepoznali ju boste po zlati nalepki na vratu steklenice. Oznako Vipavska dolina – Terasa izbrano podeljujejo izključno vinom, ki ustrezajo najvišjim kriterijem kakovosti in pridelave. Na strmih terasah vipavskih gričev, kjer so pogoji za obdelovanje težji in pridelki po trti majhni, namreč uspeva grozdje, ki daje najboljša vina. Nadzor in certificiranje opravljajo zunanji strokovnjaki, ki pregledujejo vinograde in preverjajo ustreznost ter sledljivost tehnoloških opravil, degustacijska komisija pa potrjuje senzorično kakovost vina.

Podajte se na raziskovanje, spoznajte zgodbe vinarjev spodnje Vipavske doline, odkrijte pristna vina in se razvajajte ob domačih dobrotah.



Barkola

Začetki Kmetije Barkola segajo v leto 1898, ko je Ivan Kavčič - Zanut v Dragi pri Dornberku kupil hišo in bližnji vinograd. Bogata tradicija in izkušnje se danes prepletajo z novimi znanji, tehnologijo in zanosom mlade generacije, ki na samooskrbni kmetiji vzreja tudi kokoši in prašiče ter goji žito, sezonsko sadje in zelenjavo. Vinogradi so postavljeni na pobočjih s tudi do 40-odstotnim naklonom, na katerih sonce skrbi za optimalno zorenje, zračnost, da so trte manj dovzetne za bolezni. Največ pridelajo belih sort, med njimi chardonnay, rebulo, sauvignon in sivi pinot, med rdečimi pa so najpomembnejše merlot, cabernet franc in cabernet sauvignon. Posebno ponosni so na visokokakovostna vina, ki nosijo oznako Terasa izbrano. Ta so pridelana iz najboljših letnikov, zorijo pa jih v sodčkih barik z dodanimi finimi drožmi.

Večino grozdja po mletju, odstranjevanju pecljevine in stiskanju jagod sicer fermentirajo pod inertnim plinom v sodih iz inoksa s kontrolirano temperaturo. Maceracija rdečih vin poteka 15 dni.

Na Kmetiji Barkola se lahko dogovorite za degustacijo, ki jo prilagodijo željam obiskovalcev in obogatijo z narezki iz domačih mesnin ter sveže pečenim kruhom. Tudi nakup lahko opravite kar pri njih ali pa se dogovorite za dostavo.

Več informacij:

040 300 693

kmetijabarkola@gmail.com



Posestvo Berce

Posestvo Berce se ponaša z izjemno zgodovino, saj prvi zapisi o priimku v kraju Dornberk in zapis o plačilu fevda za vinograd, ki ga imajo v lasti še danes, segajo vse do leta 1400. Danes družina uspešno vodi družinsko posestvo, katerega vinogradi se razprostirajo na 32 hektarjih. Poleg vina ponujajo tudi domače izdelke, kot so kis, marmelade, žganje in olje grozdnih pečk. Sortni nabor obsega merlot, cabernet sauvignon, refošk, barbera, shiraz, beli in sivi pinot, malvazija, rebula, rumeni muškat, sauvignon, chardonnay, zeleni sauvignon, rdeča rebula in klarnica. Od pridelanih vin velja izpostaviti merlot, ki je na prestižnem mednarodnem tekmovanju Concours Mondial de Bruxelles nedavno prejel zlato medaljo za odličnost.

Trgatev vsako leto poteka kar 25 dni, tehnološke postopke pridelave pa ves čas razvijajo in nadgrajujejo v skladu z novim znanjem in sodobnimi evropskimi normativi. Zorenje poteka v različnih tipih posod, od cistern iz inoksa do hrastovih sodov različnih velikosti.

Na posestvu vas bodo z veseljem sprejeli v degustacijskem prostoru, kjer boste lahko preizkusili vina in druge izdelke, na voljo pa je več degustacijskih paketov. Vino in izdelki so sicer naprodaj tudi v večjih trgovskih poslovnih sistemih, večini kmetijskih zadrug, nekaterih zasebnih trgovinah in spletni trgovini.

Več informacij:

www.posestvo-berce.si

041 505 659

info@posestvo-berce.si





Vina Bizjak

Prepoznavni znak Kmetije Bizjak so vratca soda, ki jim po domače pravijo portel. Ta vodijo v klet, zapolnjeno z bogastvom, na katerega je gospodar upravičeno ponosen, saj je plod trdega dela več rodov. Na izbranih legah spodnje Vipavske doline že več desetletij na naravi prijazen način negujejo vinsko trto, iz katere pridelujejo najboljše grozdje, saj je le takšno lahko osnova vrhunskih vin. Na ilovnatolapornatih terasah prevladujejo rdeče sorte, flišnat teren pa je primeren za rdeča in bela vina, kot so rebula, zelen, chardonnay in sauvignon, v dolini pa najboljše uspevata malvazija in sauvignon.

Grozdje vsako leto skrbno trgajo ročno, posebna pozornost pa je namenjena čim krajšemu času od obiranja do predelave v kleti. To je namreč ključnega pomena, da ne pride do nepotrebne oksidacije. Potek fermentacije določijo glede na tip vina, da bi zagotovili primerne sortne arome, pa ves čas skrbno bdijo nad temperaturo. Rdeča in bela macerirana vina zorijo v hrastovih sodih barik, za rebulo pa uporabljajo tudi akacijeve sode.

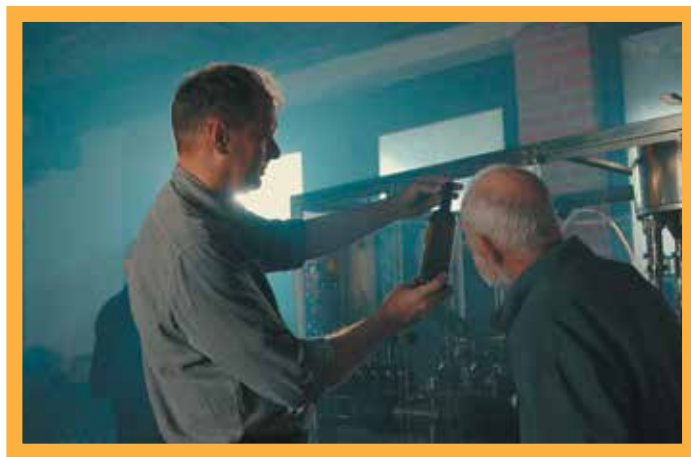
Na Kmetiji Bizjak se lahko na degustaciji oglasite tudi brez predhodne najave, po dogovoru pa lahko to popestrijo tudi z izborom domačih suhomesnatih izdelkov. Vina lahko kupite na kmetiji, na voljo pa so tudi v številnih vinotekah, gostilnah in restavracijah po vsej Sloveniji.

Več informacij:

www.vinabizjak.si

041 850 654

vinabizjak@siol.com



Vinarstvo Lisjak

Prvi zapisi, ki pričajo o obstoju kmetije, segajo v leto 1730, leta 1978 pa je Vinarstvo Lisjak med prvimi zasebniki v državi pridobilo dovoljenje za stekleničenje vina. Uspešne letine in rastoča prodaja so spodbudile nadaljnjo modernizacijo, ki je omogočila pridelavo večjih količin grozdja ter kar najbolj kakovostna vina. Vinogradi imajo odlično južno lego, ki ponuja odlične pogoje za rast številnih sort, kot so beli pinot, sivi pinot, chardonnay, sauvignon, zelen, pinela, rebula, rumeni muškata, merlot, cabernet sauvignon, cabernet franc in barbera. Pri belih vinih je pravi izziv avtohtone vipavske sorte – zelen, pinela in rebula. Med kupci je izredno priljubljen tudi beli pinot, pri rdečih sortah pa merlot, ki je šele leta 1955 prispel iz Francije. V vinogradih kmetije Lisjak je bilo posajenih prvih tisoč cepljenk merlota v Sloveniji.

Na trgatvi grozdje ročno potrgajo v zaboje, nato pa bele sorte nemudoma stisnejo in pustijo fermentirati. Zatem jih zorijo v cisternah iz inoksa. Za pridelavo rdečih sort grozdje najprej zmeljejo in macerirajo v posodah od 14 do 20 dni. Po končani maceraciji nastala drozga dalj časa zori v lesenih sodih.

Po predhodni najavi je možna degustacija vin na kmetiji, vina pa lahko kupite tudi pri nekaterih vinskih trgovcih ali se dogovorite za dostavo. Na kmetiji poleg vina ponujajo tudi breskve, hruške in kakije iz domačega sadovnjaka.

Več informacij:

041 338 551

lisjak.vino@gmail.com





Izletniška kmetija Kraljič

Na posestvu Kraljič se lahko pohvalijo z več kot pol stoletja dolgo uspešno vinarsko zgodbo, ki jo je še posebno zaznamoval vinograd Kamnovec, ki je njihov največji kompleks trsov in zelo priljubljena izletniška točka, saj ponuja čudovit razgled na celotno dolino. Na kmetiji, kjer ponujajo tudi prenočišča, lahko uživate v odličnih domačih jedeh ali pa se posladkate z breskvami, ki jih pridelujejo sami. Z veseljem vas bodo sprejeli tudi za večja praznovanja. Najbolj ponosni so na večkrat nagrajeno rdečo sorto barbera, gojijo pa tudi rebulo, chardonnay, sauvignon, malvazijo, refošk. Večje nasade teh so dopolnili tudi s sortami, kot so laški rizling, zeleni sauvignon (tokaj) in rumeni muškat.

Po trgatvi grozdje fermentira v sodih iz inoksa. V teh nato zorijo bele sorte, medtem ko rdeča vina dozori v sodih barik.

Na izletniški kmetiji Kraljič se lahko dogovorite tudi za degustacije, ki najpogosteje potekajo ob koncu tedna in jih prilagodijo željam obiskovalcev.

Več informacij:

051 338 199

kmetijakraljic@gmail.com



Čebron

Na posestvu Čebron se ljubezen do trte in vina že desetletja prenaša iz generacije v generacijo, v začetku devetdesetih let pa so ob nadgradnji koncepta posodobili tehnologije ter razširili in izpopolnili svojo gostinsko ter turistično ponudbo. Poleg vinskih dobrot na posestvu ponujajo tudi nastanitvene možnosti z zajtrkom ter pestro gostinsko ponudbo. V vinogradih je približno enakovredno zasajenih več različnih sort, kot so zelen, rebula, malvazija, sauvignon, chardonnay, rumeni muškat, roze ter cabernet sauvignon. Med posebnosti, na katere je družina Čebron še posebno ponosna, sodijo blanco (zvrst malvazije in chardonnaya), prejemnik Decanterjeve medalje, cabernet sauvignon, ki je osvojil več prestižnih nazivov, ter refošk rdeči pecelj, ki je na Vipavskem prava redkost.

Trgatev običajno poteka dopoldne med tednom, drozganju, ki poteka v hladnejših večernih urah, pa sledi krajša maceracija v zaprti stiskalnici. Naslednje jutro je na vrsti stiskanje z dodatkom inertnih plinov in bistrenje s flotacijo. Fermentiranje poteka v betonskih cisternah s kontrolirano temperaturo. Pridelano vino nato zori v betonskih posodah ali v lesenih sodčkih francoske izdelave. Rdeča vina se navadno starajo dve leti, bela pa zorijo eno leto, z izjemo cuvéeja blanco, ki se stara dve leti.

Degustacije potekajo po predhodnem dogovoru, vina pa lahko poskusite v nekaterih ljubljanskih vinotekah in poiščete v številnih manjših trgovinah po Ljubljani. Možni so tudi naročilo po spletu, osebna dostava ali osebni prevzem na posestvu.

Več informacij:

www.cebron.eu

041 500 155

dean.sp@siol.net

