

Posestvo Berce, Draga pri Dornberku

Od namiznih k vrhunskim vinom



Razvoj posestva se je začel s predelavo breskev v marmelado.



Matjaž in Miha Berce v kleti, ki je stara dobrih 20 let in bo za pridelek pretesna, ko bodo rodni še mladi vinogradi.

Darja Zemljčič

Družina Berce je ena starejših v Dornberku v Vipavski dolini, saj segajo njene korenine po zgodovinskih virih vse do leta 1610, vinograde pa naj bi obdelovali že konec 15. stoletja. Vendar pa sta se Stanka kot diplomirana živilska tehnologinja in Matjaž kot diplomirani agronom po študiju najprej lotila pridelave zelenjave in predelave sadja v marmelade. Dolgoročno pa se je izkazalo, da je bila to le ena od stopnic na poti k vinarstvu, v katerem so se v zadnjih dvajsetih letih uveljavili pod blagovno znamko Vindor in se na sedanji poti k vinom še višje kakovosti preimenovali v Posestvo Berce.

Tako Matjaž kot Stanka izhajata iz tradicionalnih vinogradniških družin, in takšna je bila tudi od nekaj njuna dolgoročna vizija, ko sta začela ustvarjati skupaj na posestvu Matjaževih staršev. Od mame Bogdane in očeta Franca, ki sta bila ob nima aktivna še dolga leta, sta namreč leta 1999 podedovala hektar vinogradov in prav toliko breskev. Matjaž je bil leta 2004 celo prvi v ukrepu mladi gospodar, prek katerega prejmejo mladi gospodarji nekaj zagonskih sredstev za naložbe na kmetijo. Ta sredstva je vložil v klet in degustacijski prostor.

»In še vedno vlagamo v kmetijo ter smo ponovno pred tem, da bomo morali vlagati, ker brez tega ni mogoče napredovati,« doda poleg obeh staršev sedaj že sin Miha, študent prvega letnika živilske tehnologije na Biotehniški fakulteti v Ljubljani. To pomeni, da stopa po maminih stopinjah, medtem ko starejši Marko na isti fakulteti že zaključuje študij agronomije.

Družina Berce s 120.000 trtami v normalnem letniku pridelala nekaj nad 100.000 litrov vina, lani pa ga je bilo zaradi suše le 80.000 litrov. 15 hektarjev vinogradov je obnovljenih, zato na polno rodnost še čakajo. Glavne sorte so malvazija, sivi pinot, tokaj in sauvignon, med rdečimi pa cabernet sauvignon, merlot, poleg njih pa še chardonnay, rebula, zelen, rumeni muškat, pokalca in klarnica kot avtohtona dornberška sorta. Vinograde imajo kar na 18 lokacijah na razdalji 15 kilometrov. Sveža vina so namenjena v glavnem trgovinam. Zrela, s katerimi se ukvarjajo zadnjih sedem let, pa gostinstvu, na trgu pa dosegajo ceno od sedem do 30 evrov za steklenico.

»Potem ko ni bilo več mogoče normalno prodajati breskev, sva leta 2003 začela samostojno podjetniško pot s kuhanjem marmelad, žganja in predelavo kisov pod imenom Roženplatz, pod katerim so izvažali pridelke in vino iz Dornberka že na dunjski dvor.

Na kmetiji smo imeli kar pet dopolnilnih dejavnosti, ki pa smo jih potem združili v samostojno podjetje. Vmes pa sva širila vinograde, ki sva jih v glavnem najemala od okoliških kmetov in bivših vinogradnikov, ki se z njimi niso več želeli ukvarjati.«

Da bi dobil zemljo v najem, je Matjaž vsak vikend preverjal oglasne deske po okoliških krajih in tam je lahko zasledoval, kako vipavska kmetijska zadruga vsak mesec prodaja zemljišča v vrednosti približno 30.000 evrov. To je počela 15 let, dokler ni prišla do točke nič.

S PROPADOM VIPAVSKE KLETI SE JE ZRUŠIL TRG VIPAVSKIH VIN

»Vinograde smo tako razširili iz enega na sedanjih 30 hektarjev, od tega imamo 10 hektarjev v najemu od države na Biljenskih gričih. Ostalih 20 hektarjev pa je razkropljenih na razdalji 15 kilometrov. Naš najstarejši vinograd na enem hektarju, ime-

nuje se Bozna, pa je v lasti naše družine že 600 let. V bistvu smo si utrlj pot v trgovine z marmeladami, kisi in žganji, ki so jim postopno sledila vina.«

V najetih vinogradih niso mogli pridelati grozdja za vina najvišje kakovosti, v kategoriji namiznih in kakovostnih vin pa so tudi vsi zasebni vipavski vinarji na trgu močno čutili posledice propadanja največje vinske kleti v dolini.

»Vipavska klet nam je vsem zbijala ceno z dumpinškimi cenami svojih vin, tako da se je s propadanjem sesul trg odprtih vin, ki smo jih prodajali tudi sami. Uničili so ime vipavskih vin in vsi, ki smo bili v tej zgodbi, bomo potrebovali še nekaj let, da se bomo tega otresli. Oškodovanih je bilo več kot 700 kooperantov, nekaterim še sedaj dolgujejo denar. In zaradi tega je še vedno okrog kleti Vipava nakopičena negativna energija, zamere na terenu so še vedno hude,« pojasni Stanka že poosamosvojitveno zgodovino.

NOV KONCEPT Z IZGUBO NAJVEČJEGA KUPCA

V letu 2016 se je zgodil za kmetijo Berce še en pretres – s stečajem KZ Cerknica so izgubili največjega kupca vin. »Z drugo smo imeli dogovorjeno stalno tedensko in mesečno prodajo v 25 vinotočih. Posledično je šel večji del vina v kise in žganjekuho, dolžni so nam ostali tudi denar. Sedaj lahko rečem temu le hvala bogu, ker smo tako istega leta zastavili v vinogradništvu nove smernice: manjši delež odprtih vin in pre-



Miha Berce z nagrajenim cabernet sauvignonom 2017, ki je bil izbran kot županovo vino Nove Gorice v 2022.

hod v razred zorjenih, strukturnih vrhunskih vin. Ciljna cena je zato od 15 evrov navzgor po steklenici in večji delež prodaje v gostinstvu. Spodbuda za nov način dela pa sta oba sinova – Marko in Miha, ki že delata na kmetiji,« pritegne Stanka še Matjaž, ki je z Markom glavni v vinogradih.

Ta cilj so si lahko zastavili šele s svojimi vinogradi, ki so obdelani konvencionalno. Z novimi cilji so najprej znižali pridelek na 1,3 kilograma po trti. Tri četrt vinogradov je na strminah, na terasah. Na ravninskih, ob Vipavi, kjer je pridelava sicer lažja, pa so imeli na dveh hektarjih cabernet sauvignona težave s peronosporo, zato so ga zamenjali s tolerantnim cabernet volosom. Posebej so se začeli ukvarjati tudi s kakovostjo prsti, zato vsako leto na petih hektarjih trtam dodajo še humus. Najstarejši vinograd, v katerem sta rebula za oranžno vino in merlot, pa obdelujejo na ekološki način, čeprav v uradno certifikacijo z le delom površin ni mogoče vstopiti. Več kot polovico površin že potrgajo strojno, s čimer so mo-

čno skrajšali čas trgatve in tudi stroške po kilogramu pridelanega grozdja.

Največ energije cela družina vlaga v novo blagovno znamko Posestvo Berce, v kateri so sveža vina malvazija, refošk ter bela in rdeča zvrst. Bogatejša, ki zorijo v kleti 18 do 36 mesecev, pa so v glavnem rdeča vina ter zelen in rebula, na trgu je sedaj v glavnem letnik 2020. Posebnost njihovih vin je tudi, da uporabljajo za kletarjenje izključno slovensko selekcionirano kvasovko. Avtohtonim pa se Stanka, ki vodi ves proces od vrenja do stekleničenja v svojem hišnem laboratoriju, izogiba, ker je rezultat po njenih izkušnjah zelo nepredvidljiv in je zato na večjih količinah tveganje preveliko.

Delež zorjenih vin povečujejo postopno, za večji prestop v ta razred pa bo nujna tudi naložba v novo klet, v katero bodo lahko spravili več lesene posode, ki jo že intenzivno dokupujejo. Čeprav sta oba sedanja nosilca kmetje še zelo vitalna, je to že izziv za oba naslednika. Največji izziv za ta družinski načrt pa je pridobitev parcele čim bližje sedanji kleti ob domačiji, kjer površine sicer so, a niso naprodaj.

Delo zadnja leta se jim obrestuje, saj sta bili dve njihovi vini – zelen 2021 in cabernet sauvignon 2017 – odlikovani z imenovanjem za županovo vino leta 2022 v občini Nova Gorica.

Odlična silaža 2023

FILMENO FAO 290 **NOVO**
Pridelek zagotovljen



- izjemen pridelek zelene mase in suhe snovi
- odlična prebavljivost (NFD vrednost)

MULTIPEL FAO 370
Za zrnje in silažo

- izjemno kakovostna silaža
- zdravo zrnje

AURELIO® DKC4943 FAO 390
Preprosto popoln

- zelo toleranten hibrid na mikotoksine
- dober mladostni razvoj

ABSOLUTO® DKC5065 FAO 410
Največji delež

- optimalen hibrid za zrnje in silažo
- energetske bogata silaža

AKCIJA

OPTIPLUS tretiranje po ceni standardnega



Želite izvedeti več?

SAATBAU d.o.o.	05/995 61 50
Janez VREČEK	041/533-693
Andrej VENCELJ	051/663-757
Jernej PETERKOVIČ	041/467-667
Barbara BELŠAK	051/660-573
Blaž KRANCELBINDER	051/241 446

www.saatbau.com/si

