

Mladi za napredek Maribora

RAZISKOVALNA NALOGA

TEKSTILSTVO

# VINSKA KRALJICA

0eç d ! K P 0EUVROZÁ 0EÚËÜ Ò P 0EÁKÙU P 0S  
T ^} d ! K 0SÒ P 00EŠWSQ ÈÁ 0EÖÖÁ SWZT Q  
¥[ | 0EÜ ÒÖ P 00EÁ U ŠEÁZÁ Ú ÓŠSUX0E P RÒÁ 0EÜ ÓUÜ

Srednja šola za oblikovanje Maribor

Maribor 2013

## **KAZALO**

<b>1. POVZETEK.....</b>	<b>3</b>
<b>2. UVOD.....</b>	<b>4</b>
<b>3. TEORETIČNI DEL.....</b>	<b>5</b>
<b>3.1.ZGODOVINA.....</b>	<b>5</b>
<b>3.2.VINO.....</b>	<b>5, 6</b>
3.2.1. KAKOVOSTI VIN.....	7
3.2.2. SLOVENSKA VINA.....	7, 8
3.2.3. SEZNAM SLOVENSКИH VIN.....	9
<b>3.3.STARA MARIBORSKA VINSKA TRTA.....</b>	<b>10</b>
3.3.1. SVEČANA TRGATEV NAJSTAREJŠE TRTE NA SVETU.....	11
<b>3.4.SEZNAM DOSEDANJИH SLOVENSКИH KRALJIC.....</b>	<b>12, 13, 14</b>
<b>3.5.LANSKA VINSKA KRALJICA.....</b>	<b>15</b>
<b>3.6.LETOŠNJA VINSKA KRALJICA.....</b>	<b>16, 17, 18, 19</b>
<b>4. PRAKTIČNI DEL.....</b>	<b>20</b>
<b>4.1.CILJ.....</b>	<b>20</b>
<b>4.2.IZDELAVA SKIC.....</b>	<b>21, 22, 23, 24</b>
<b>4.3.IZBRANA OBLEKA ZA VINSKO KRALJICO.....</b>	<b>25</b>
4.3.1. SKICA.....	26, 27
4.3.2. LIKOVNA ANALIZA.....	28
4.3.2.1.BARVE.....	28, 29, 30, 31
<b>4.4.MATERIALI.....</b>	<b>32</b>
<b>4.5.POTEK DELA.....</b>	<b>33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 41, 42</b>
<b>5. ZAKLJUČEK.....</b>	<b>43</b>
<b>6. VIRI IN LITERATURA.....</b>	<b>44</b>
<b>6.1.SPLETNI VIRI.....</b>	<b>44</b>
<b>6.2.KNJIŽNI VIRI.....</b>	<b>44</b>
<b>6.3.VIRI SLIK.....</b>	<b>45</b>

## 1. POVZETEK

V raziskovalni nalogi z naslovom Vinska kraljica, smo si zadali nalogo, da bomo pregledali in raziskali pojme mariborska, vinska kraljica, stara trta, lent,..in kot zaključek vsega izdelali prav posebno obleko za letošnjo izbrano mariborsko vinsko kraljico. Za to smo se odločili tudi zato, ker se sami izobražujemo na prav posebni šoli, kjer imamo glavni predmet izobraževanja Modno oblikovanje.

Hkrati smo se odločili, da bomo pregledali tudi zgodovino oblek mariborskih vinskih kraljic, ki so ta častni naziv že nosile. Pričeli smo tudi s sodelovanjem z Zavodom za razvoj turizma v Mariboru, ki nekako že od samega začetka skrbi za izbor deklet in naročil obleko za izbrano kandidatko. Ko je bila v jeseni letošnja kandidatka izbrana, smo najprej pričeli z risanjem idejnih skic. Pri tem smo upoštevali vse elemente, ki morajo biti prepoznavni in vidni v obleki. Npr. stara vinska trta s svojimi značilnimi listi in barvo grozdja. Ko smo imeli narisanih že veliko skic, smo s privoljenjem zavoda izbrali najboljši model glede na izbrano kandidatko. Potem smo obleko skrojili in sešili. Končna obleka je morala biti gotova do Martinovega, kjer se mariborska vinska kraljica prvič predstavi v javnosti.

Zanimalo nas je mnenje Mariborčank in Mariborčanov o obleki. Izvedli smo tudi intervju z letošnjo vinsko kraljico Maribora.

## 2. UVOD

Za raziskovalno nalogo o vinski kraljici smo se odločili, ko je naša šola pričela s sodelovanjem z Zavodom, za turizem, Maribor-Pohorj od katerega je dobila povabilo za izdelavo obleke za letošnjo vinsko kraljico. V raziskovalni nalogi smo poizkusili raziskati čim več stvari, ki so vpletene v dani naziv.

Zanimala nas je zgodovina mariborske vinske kraljice. Poiskali smo leto, ko se je ta izbor začel. Želeli smo odgovore na vprašanja, zakaj in kje se je izbor začel, ter kaj je sploh namen tega tekmovanja. Opisali smo delo vinske kraljice, predvsem pa, kakšno mora biti njeno znanje o vinu in vinogradih ter vinorodnih pokrajinah Slovenije.

Nato smo še napisali značilnosti in pomen stare vinske trte v Mariboru in trgatve le te. To trto sva opisali predvsem zaradi sodelovanja vinske kraljice na tej trgatvi. Zapisali sva tudi seznam nekaj kraljic do zdaj in posebej izpostavili lansko oz. prejšnjo mariborsko vinsko kraljico. Ker pa raziskovalna naloga temelji predvsem na končnem izdelku – obleki za vinsko kraljico, smo se odločili, da opravimo tudi intervju z letošnjo kandidatko. Cilj naloge je bila izdelava obleke za letošnjo mariborsko vinsko kraljico, kar pa si lahko preberete v praktičnem delu naloge.

Menimo, da se z nalogo obnašamo tudi družbeno odgovorno, saj s tem širimo in ohranjamo mariborsko, štajersko in slovensko tradicijo ter običaje, ki so za našo družbo še kako potrebni.

### 3. TEORETIČNI DEL

#### 3.1. ZGODOVINA

Naziv za vinsko kraljico se je pričeli deliti leta 1996. Podeli se enkrat letno, nagrado pa podelijo slovenski vinarji po vzoru evropskih držav. Vinska kraljica oziroma ti. »plemenita glasnica slovenskih vin in vinske kulture« je predstavnica slovenskega vinogradništva in vinarstva, na osnovi javnega natečaja pa jo izbere posebna komisija.

Pogoji ki jih mora imeti kandidatka :

- Slovensko državljanstvo
- Poznati mora okoliščine vinarstva in vinogradništva v Sloveniji
- Starost ( 18 – 25 let )
- Biti mora samska
- Znanje enega svetovnega jezika
- Vozniško dovoljenje [1]

Nosilec projekta Vinska kraljica Slovenije je Pomurski sejem. [2]

#### 3.2. VINO

Vino je alkoholna pijača, ki nastane kot rezultat alkoholnega vrenja grozdnega soka oziroma mošta. Beseda izhaja iz latinskega izraza vinum, ki se nanaša tako na vino kot na trto. Proces alkoholnega vrenja, ki poteka v prisotnosti mikroorganizmov (gliv kvasovk), rad steče v vsakršni sladki tekočini. Sladkor se v tem procesu počasi pretvarja v alkohol.

Od več sto različnih sort trte je le nekaj deset primernih za vzgojo grozdja za vino. Vsaka posamezna sorta ima svoje uradno ime, po navadi pa še več ljudskih, lokalnih in nacionalnih različic, kar ustvarja tudi svojevrstno zmedo med poznavalci.

S tem v zvezi poznamo osnovno delitev vina na:

- sortna vina, ki so pridelana iz posameznih sort vinske trte
- zvrsti , ki so tako rekoč mešanice različnih sortnih vin.

V evropskem prostoru obstaja temeljna razlika v pojmovanju vina med romanskim in germanskim kulturnim svetom. Romanska ljudstva (Francozi, Italijani, Španci, Portugalci...) bolj poudarjajo značilnosti, ki jih ponuja rastišče trte, zato so zanje pomembnejše zvrsti, npr. burgundec, bordojec, portovec, ki imajo nekako relativno stalno podobo in značilnosti. Po drugi strani pa prostor germanskega vpliva (Nemčija, Avstrija, tudi Slovenija...) bolj poudarja posamezne sorte in sortne značilnosti. Tržijo torej npr. renski rizling, traminca, sivi pinot... To pa nikakor ne pomeni, da Nemci ne poznajo zvrsti ali Italijani sortnih vin. Gre zgolj za pretežne trende in tradicijo.

Vino je posebej zanimivo iz več razlogov. Gre za priljubljeno in pomembno pijačo, ki spremlja in bogati številne evropske in mediteranske kuhinje, od preprostih tradicionalnih do najbolj prefinjenih in izdelanih. Bolj kot kateri koli drug pridelek odseva raznolikost dežele, lokalne kulture kvasovk ter podnebje in pogoje, pri katerih zori grozdje in pri katerih poteka njegova predelava.

Vino se v številnih kulturah uporablja v verskih obredih. Trgovanje z vinom je številna področja zgodovinsko močno zaznamovalo. Premnogim pripadnikom revnejših slojev prebivalstva v deželah posajenih s trto je izkupiček od vina pomenil glavni vir prihodka, trgovina z vinom pa je bila osnova gospodarstva tudi marsikaterega samostana (le-ti so sicer imeli veliko vlogo pri razvoju in napredku v vinogradništvu).[5]



Slika 1: Kozarca za vino

### 3.2.1. KAKOVOSTI VIN

Vino po kakovosti delimo na:

- namizno vino: tovrstno vino obravnavajo kot najmanj kvalitetno. Večinoma ni sortno in je pogosto narejeno iz grozdnih sort, ki ne dosežejo sladkorne stopnje za kakovostno vino. Zato je dovoljeno dodatno sladkanje.
- kakovostno vino: narejeno je iz grozdja, ki je obrano v polni zrelosti, njegova sladkorna stopnja pa se giblje med 70-85° , vsebovati mora 6 do 10 g skupnih kislin/liter. Tudi pri kakovostnih vinih je dovoljeno dodatno sladkanje.
- vrhunsko vino: je vino najvišje kvalitete; grozdje, iz katerega je pridelano, je obrano v polni zrelosti oz. prezrelosti. Sladkorna stopnja mora biti nad 85° , tako kot pri kakovostnih vinih pa (odvisno od sorte vrhunskega vina) 6 do 10 g skupnih kislin/liter. Vrhunsko vino se ne dosladkava.[5]

### 3.2.2. SLOVENSKA VINA

Seznam slovenskih vin vsebuje vina, ki jih pridelujemo v Sloveniji. Vina imajo različne kakovosti (glej zgoraj) in več sladkornih stopenj (zelo suho, suho, polsuho, polsladko in sladko), najti pa je tudi že kar pester izbor najrazličnejših penin, tako iz rdečih kot belih sort. Slovenski vinogradniki gojijo 45 dovoljenih oziroma priporočenih sort vinske trte. 70 % slovenskih vin sodi v kakovostni razred. Slovenski vinogradi obsegajo skupaj 24.568 ha površine, od tega je 66 % vinogradov na strmih legah.

Najbogatejši slovenski vinski arhiv je Ptujška klet, v kateri so zbrana vina od leta 1917 dalje.

V povprečju se v Sloveniji letno proizvede 100 milijonov litrov vina. Po podatkih statističnega urada je povprečna letna poraba na prebivalca 40 litrov. Geografsko ima Slovenija tri vinorodne dežele, to so:

- Podravska,
- Posavska in
- Primorska, ter
- 14 vinorodnih okolišev.[6]



Slika 2: Vinorodni okoliši Slovenije



### 3.2.3. SEZNAM SLOVENSКИH VIN

#### **Rdeče sorte**

Modra frankinja

Modri pinot

Zweigelt

Modra frankinja (frankovka)

Žametovka (žametna črnina ali tudi modra kavčina)

Modra portugalka

Rdeča kraljevina

Šentlovrenka

Modri pinot

Gamay

Barvarica

#### **Bele sorte**

Laški rizling

Renski rizling

Šipon

Zeleni silvanec

Radgonska ranina

Chardonnay Sauvignon

Traminec

Rumeni muškat

Muškat otonel

Sivi pinot

Beli pinot

Kerner

Rizvanec

Ranfol

#### **Zvrsti**

Haložan

Virštanjčan

Konjičan

Pekrčan

Kapelčan

Lendavčan

Janževc

Ljutomerčan

Ritoznojčan

Mariborčan [6]

### 3.3. STARA MARIBORSKA VINSKA TRTA

Stara trta je okrog 440 let stara vinska trta, ki raste v osrednjem delu mesta Maribor na Lentu, točno v Vojašniški ulici 8 v Pristanu. Nahaja se ob južni strani pročelja te enonadstropne hiše. Leta 2004 je bila vpisana v Guinnessovo knjigo svetovnih rekordov kot najstarejša med vsemi vinskimi trtami na svetu. Hiša Vojašniška 8 in Stara trta sta zavarovani kot kulturni spomenik lokalnega pomena. Gre za eno nastarejših domačih sort vinske trte na Slovenskem, imenovano modra kavčina ali žametna črnina. Starost Stare trte so po letnicah ugotovili z metodo sondaže in s pomočjo mikroskopa. [7]



Slika 3 : Stara vinska trta v Mariboru

### 3.3.1. SVEČANA TRGATEV NAJSTAREJŠE TRTE NA SVETU

Trgatev najstarejše žlahtne trte na svetu je postala najpomembnejša trgatev na svetu. Ob velikem slavju se zbere na Lentu na tisoče Mariborčanov in drugih ljubiteljskih gostov, predstavnikov države, diplomatskega zbora, zastopnikov društev, vinskih redov in bratovščin, vinskih kraljic in drugih. Trgatev najstarejše trte na svetu poteka po starih štajerskih šegah, opravijo pa jo brači iz bližnjega Šempetra. Grozdje z najstarejše trte gre v nadaljnjo kletarjenje na fakulteto za kmetijstvo in biosistemske vede. Vino Stare trte se polni v zato posebej oblikovane stekleničke oblikovalca Oskarja Kogoja in so namenjene izključno za protokolarna darila. Za vsakoletno trgatev je veliko zanimanje domačih in tujih medijev. Ob trgatvi je organiziran tudi vrhunski kulturni program. [7]

### 3.4. SEZNAM DOSEDANJIH VINSKIH KRALJIC

Lea Marija Colarič Jakše – 1. Cvičkova princesa (1999 – 2000)



Slika 4: Cvičkova princesa

Vesna Komatar – 10. Princesa cvička (2008)



Slika 5: Princesa cvička

Silvija Kostelic – 1. Kraljica metliške črnine (2008)



Slika 6: Silvija Kostelic

## Vinska kraljica

Svetlana Širec – Vinska kraljica Slovenije (2008)



Slika 7: Svetlana Širec

Majda Dreisiebner – Mariborska vinska kraljica (2005 – 2008)



Slika 8: Mariborska vinska kraljica

Polona Divjak – 1. Cerkvenjaška vinska kraljica (2008 – 2010)



Slika 9: Polona Divjak

## Vinska kraljica

Aleksandra Kelemina – 2. Kogovska vinska kraljica (2010 – 2012)



Slika 10: Aleksandra Kelemina

Lea Mlečnik – Vipavska vinska kraljica (2011)



Slika 11: Lea Mlečnik

Martina Baškovič – Vinska kraljica Slovenije (2012)



Slika 12: Martina Baškovič

### 3.5. LANSKA VINSKA KRALJICA

Lanskoletna nosilka krone vinske kraljice Maribora je bila Ksenija Arbeiter. Stara je 28 let, rojena na Ptuju. Prihaja iz vasi Cirkulane v Halozah, iz domačije obdane z grički vinske trte. Po končani Srednji šoli za gostinstvo in turizem Maribor je diplomirala na Višji strokovni šoli za gostinstvo in turizem Maribor ter na Visoki poslovni šoli Maribor, ljubezen do vina in turizma pa združila z delom v vinogradništvu Fürst-Gross, kjer je zaposlena.

Z vinogradništvom so se ukvarjali že Ksenjini daljni predniki, danes pa to tradicijo nadaljuje tudi njena družina. Doma so ljubiteljski vinogradniki – v lasti imajo dva vinograda na strmih legah – tako da ji težko delo in trud, ki ju je potrebno vložiti v skrb za vinograd, nista tuja. Z veseljem se odpravi tja, še posebej v času trgatve, ko celoletno delo doseže vrhunec.[3]

Krono vinske kraljice je nosila od leta 2010 do leta 2012.[4]



Slika 13: Ksenija Arbeiter, lanska vinska kraljica Maribora

### 3.6. LETOŠNJA VINSKA KRALJICA



Slika 14: Mojca Kren, letošnja vinska kraljica Maribora



## INTERVJU

Z Mojco Kren, letošnjo vinsko kraljico smo izvedli intervju. Odgovorila nam je na nekaj vprašanj o njenem delu in o obleki.

### **Kolike ste stari in od kod prihajate?**

Stara sem 22 let in prihajam iz majhne vasice Svečine.

### **Zakaj ste se odločili za sodelovanje na izboru za vinsko kraljico?**

Za sodelovanje na izboru je bilo najbolj ključno to, da prihajam iz vinogradniške družine, torej sem že od malih nog v stiku z vinogradom in pridelavo vina, poznana mi je bila vloga vinske kraljice (navsezadnje je bila tudi moja mama kraljica, vendar svečinska vinska kraljica). Da pa sem res zbrala pogum in se prijavila, ker ta vloga vendarle ni tako enostavna, potrebuješ veliko časa, ljubezni do vinogradništva, spoštovanja do vinogradnikov in zavedati se moraš odgovornosti, ki jo nosiš, pa sta veliko pripomogli dve, sedaj že bivši mariborski vinski kraljici, ki sta me k temu spodbudili. Pa tudi trenutno sem absolventka študija arheologije, tako da imam tudi kanček več časa.

### **Kako je potekal izbor?**

Izbor je potekal 10 dni pred samim kronanjem in sicer v Hiši Stare trte na Lentu pred petčlansko komisijo. Komisijo je sestavil Zavod za turizem Maribor-Pohorje (v nadaljevanju: Zavod), ki tudi dejansko razpiše izbor in tudi del komisije so sestavljali člani le-tega, ki so zastavljali vprašanja povezana s turizmom, t.j. mariborske vinske ceste, turistična ponudba, Stara trta, Hiša Stare trte... Drug segment komisije, ki pa je preverjal mojo podkovanost v vinogradniški stroki, pa mi je seveda zastavljala vprašanja s tega, vinogradniško-vinarskega področja. Poleg teh klasičnih vprašanj, pa je na koncu sledil preizkus v postrežbi vina. S seboj sem morala prinesiti tudi en vzorec vina, ga ustrezno predstaviti, izbrati pravi kozarec in komisiji postreči, torej naliti v kozarce.

### **Kakšni so pogoji za izbor vinske kraljice?**

Na izbor za Mariborsko vinsko kraljico se lahko prijavijo dekleta, katerih starši so vinogradniki v mariborskem vinorodnem podokolišu, okoliša Štajerska-Slovenija ali pa so same kakorkoli povezane z vinogradništvom (dijakinje in študentke ustrezne smeri). Dekleta ne smejo biti v letu prijave starejša od 25 let. Imeti morajo primerno znanje iz vinogradniške stroke. Hkrati morajo biti pripravljena sodelovati na prireditvah in srečanjih, ki jih za predstavitev Maribora in vin mariborskega vinorodnega podokoliša pripravlja Zavod za turizem Maribor (vir: izbor za novo Mariborsko vinsko kraljico-povabilo zainteresiranim dekletom).

### **Kako so vas izbrali?**

Izbrali so me glede na pokazano znanje na samem izboru. Po izboru so se člani komisije, še isti dan posvetovali in me soglasno izbrali za novo Mariborsko vinsko kraljico.

### **Kakšne je vaše delo zdaj ko ste vinska kraljica?**

Delo, ki ga opravljam kot vinska kraljica je v prvi vrsti promocija vina, vinogradnikov in vinarjev mariborskega vinorodnega podokoliša. Poleg tega, bi se lahko imenovala tudi ambasadorka Stare trte, saj predstavljam tudi njo. Seveda pa je to dvoje največkrat zaobjeto v obliki prireditve v mestu Maribor npr. trgateg Stare trte, Martinovanje, rez Stare trte...; zadnje čase pa se veliko povezujemo t.i. lokalne vinske kraljice (npr. Cerkvenjaška, Kogovska, vinska kraljica Radgonsko-Kapelskih goric, kraljica terana...) ter se medsebojno povabimo na številne z vinom in vinogradništvom povezane dogodke in prireditve. Potem pa so tudi različne degustacije, promocije (npr. imam svoje kraljičino vino, poleg tega pa tudi vina, ki jih pridelujemo doma). Odzovem se tudi na povabila televizijskih in radijskih oddaj. Mogoče se sliši naziv vinska kraljica morda kot nepomemben oz. neznamen vendar pa je moj urnik kar čez celo leto lepo zapolnjen.

### **Se vam je zdela ideja za sodelovanje z našo šolo dobra?**

Ta ideja se mi zdi še vedno zelo dobra. Pomembno se mi zdi, da se povežejo določene institucije in se iz tega naredi nekaj dobrega. Mislim, da bi moglo biti veliko več sodelovanja na taki ravni. Mislim, da ste tudi same dijakinje (kolikor sem se imela možnost pogovarjati) dobile malo boljši občutek, ko dejansko delate nekaj kar bo praktično uporabljeno in ne bo končalo zgolj na modelu oz. na lutki.

### **Glede na to, da morate obleko nositi ob vseh letnih časih in ob vsakem vremenu, ali se vam zdi dovolj primerna?**

Sem jo že preizkusila v mrazu in ja, me je kar zazebló. Krilo je pač zelo tanko in problem je tudi, ker pod krilom seveda ne moreš nositi pajkic oz. debelih žab, ker seveda zgleda le-to zelo neestetsko, ker se moraš po navadi povzpeti na oder ali pa se vsaj sprehoditi po stopnicah. Zato pa toliko večjo vlogo odtehta zgornji zelen del, po katerim si lahko tudi pozimi oblečem npr. tanjši črn pulover, saj si zgornjega dela ne rabim sneti. Seveda je doživela tudi dež oz. mokro cesto, kjer se je mokrota nesramno grdo vzpenjala. Vendar pa upam, da bo čim več lepih, sončnih dni, ko pa teh problemov zagotovo ne bo.

### **Ali vam je obleka všeč?**

Čisto iskreno, ko sem jo prvič zagledala sem bila kar šokirana, ker nisem pričakovala takšne barve, sploh intenzivnosti modre, verjetno ker je moj oblačilni slog vse prej kot izstopajoč. Ampak sem se navadila na barvo, na model in mi sedaj po eni strani celo godi, ko sem nekoliko izstopajoča, sploh ko se postavimo vinske kraljice skupaj. Najbolj všeč mi je ta zeleni zgornji del.

### **Kako so vam všeč barve?**

Kot sem že odgovorila zgoraj, sem se sedaj že navadila na modro. Zelo všeč pa so mi vse ostale barve, zlasti zelena in tisti pisan sredinski del, kjer so neverjetno lepo usklajene barve in vzorci.

**Ste že kdaj nosili takšno obleko?**

Za maturantski ples sem nosila dolgo, enodelno vijolično obleko. Drugače pa seveda, mislim, da mlada dekleta takšnih dolgih, slavnostnih oblek nismo vajene in jih seveda ne nosimo. Je pa povsem drugačen občutek v taki obleki, se mi zdi, da te prav prisili k lepšemu vedenju -lepi drži, bolj mirnim in uglajenim gestam.

**Kako se počutite v njej?**

Torej ja, navadila sem se na njo in ona name, skupaj nama je prijetno. ☺

**Kaj bi in če bi kaj bi spremenili?**

Hmm...na tej obleki ne bi ničesar, ker je takšno kot je svojstvena. Če bi bila na mestu, da bi odločala o novi »kraljevski« obleki, bi si pa želela najprej videti več predlogov in morda na tistem mestu debatirati, kaj mi je všeč na posamezni npr. skici in kaj ne. Seveda je pa za to potreben čas in to bi v glavnem tudi spremenila, kar bi bilo veliko lažje tudi za vašo šolo.

**Kakšni so bili odzivi na vašo obleko?**

Ja mislim, da je vedno tako, da obstajajo ljudje, ki hvalijo in ki grajajo. V glavnem pa največkrat slišim, da je taka obleka, kot je narejena, za postavo in tip človeka kot sem jaz, ker sem velika, svetlega tena in barve las, s svetlimi očmi. Slišala pa sem že tudi neumestne pripombe v smislu, da sem kot »dravska vila«, in ne kot vinska kraljica.

## 4. PRAKTIČNI DEL

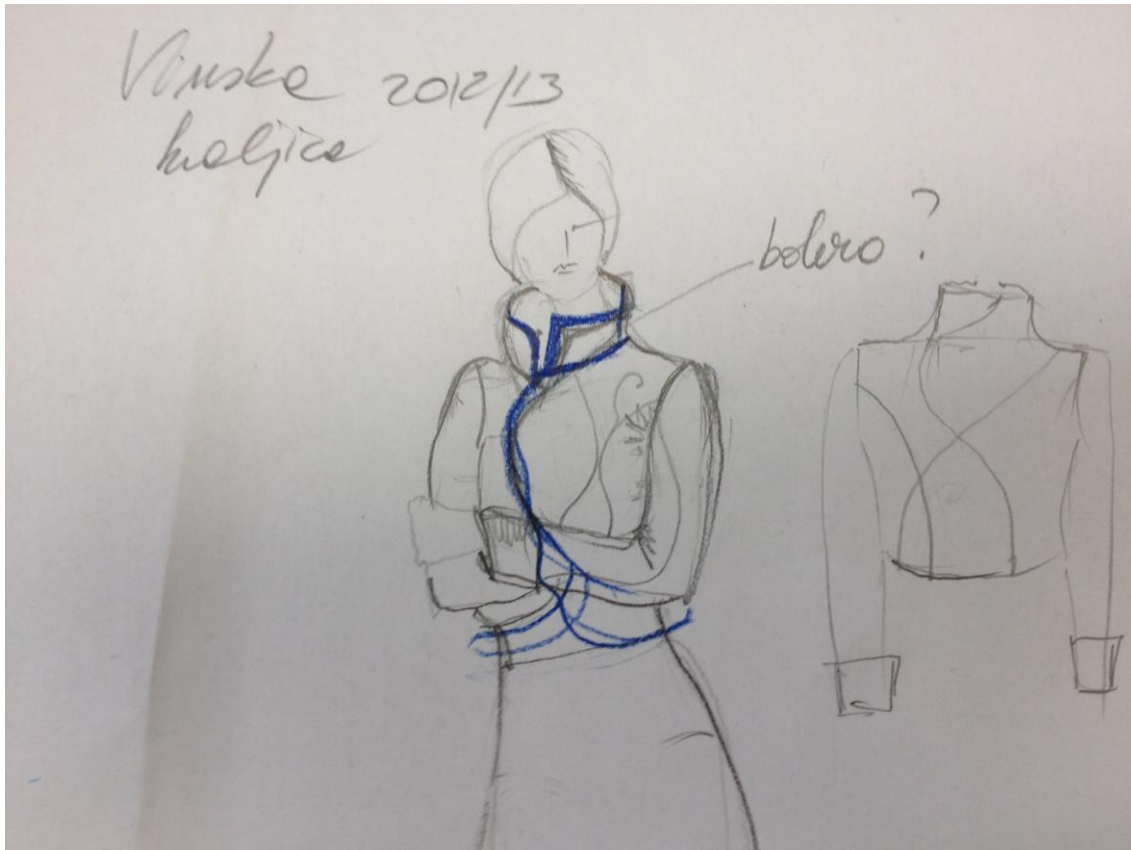
### 4.1.CILJ

Cilj praktičnega dela raziskovalne naloge je bil izdelati obleko za letošnjo Mariborsko vinsko kraljico. Najprej smo morali počakati na samo kronanje vinske kraljice, saj se takrat oznanilo njeno ime. Za vinsko kraljico letošnjega leta je bila izbrana Mojca Kren, naziv pa se ji je podelil za dve leti. S tem, ko vinski kraljici poteče mandat se menja tudi njena obleka. Obleka mora izražati oziroma vsebovati detajle mariborske vinske trte, saj le to kraljica tudi simbolizira. Prvič javnost vidi obleko na martinovo, ko se mošt spremeni v vino. Izdelati smo morali:

- OBLEKO
- BOLERO
- MOŠNJIČEK
- LENTO

#### 4.2. IZDELAVA SKIC

Na šoli smo pri modnem oblikovanju pričeli z risanjem skic za vinsko kraljico. Pri končnem izbranem modelu smo upoštevali dejstvo, da mora biti obleka dolga in prilagojena za vse letne čase, saj jo mora vinska kraljica skupaj s krono nositi ob najrazličnejših priložnostih. Odločili smo se za princes oziroma A linijo obleke, ki zelo lepo poudari vzdolžno linijo telesa. Zgornji del obleke je odprt in brez rokavov in tako primeren za nošnjo poleti, ko je izredno vroče. Zaradi tega smo za zimski čas in hladnejše dneve dodali bolero, ki si ga kraljica lahko ogrne po želji.



Slika 15: skica bolera



Slika 16 : skica



Slika 17: skica

Vinska kraljica



Slika 18: skica



### 4.3. IZBRANA OBLEKA ZA VINSKO KRALJICO

Za izbran model smo se odločili zaradi njegove zanimivosti kombiniranja različnih tkanin, ki se med seboj zelo lepo dopolnjujejo. Zanimiva je tudi trikotna linija ob vratnem izrezu, ki se trenutni kraljici lepo poda. Vzorec na sredinskem delu je sestavljen iz različnih likov in ploskev, ki spominjajo na obliko grozdov in vinske liste z viticami. Barve se tudi lepo podajo barvi polti in las Mojce Kren, ki je svetla in nežna.

Bolero, ki se poljubno nosi čez obleko je organskih oblik, ki se pojavljajo v samih zaključkih na dolžini in pri zapiranju spredaj. To so linije vinogradov in hribčkov na katerih v Sloveniji pridelujemo tako žlahtno kapljico. Bolero je v celoti podložen in ojačan, tako, da se njegova oblika ne spreminja ali deformira. Na zgornjem delu je ovratnik stoječ in tudi krožno zaključen.

Celoten bolero je krojen po telesu, na zunanji strani pa je okrašen z ročno spleteno zlato črno vrvico, ki je v obliki vitic kot zaključek ročno prišita na podlago. Zapenjanje na boleru je skrito in ga zato še polepša.

4.3.1. SKICA



Slika 19: izbrana skica

Vinska kraljica

TEHNIČNA SKICA OBLEKE IN BOLERA

#### 4.3.2. LIKOVNA ANALIZA BARVE

##### 4.3.2.1. BARVE

Barva obleke je bila izbrana na podlagi barv iz narave. Ker gre za vinsko kraljico, smo navdih iskali v vinogradih. Barve, ki se tam pojavljajo so :

- Temno rdeča
- Modra
- Vijoličasta
- Rjava
- Zelena



Slika 22: Vinograd - jesen

Mi smo za osnovno barvo obleke izbrali modro barvo, saj je takšna tudi barva grozdja. Lepo se je podala tudi izbrani kraljici, ki je svetle polti in las. Tej barvi smo kombinirali tudi druge odtenke modre, zelene in rjave, ki so barve narave in vinogradov in lepo dopolnjujejo našo zgodbo. Na obleki zasledimo tudi zlate detajle, ki ji dajejo še večjo vrednost in jo popestrijo.

Barvi sta med seboj komplementarni, kar pomeni, da sta si nasprotni in sta nekoliko nenavaden par.



Slika 23: Modra in rjava barva

Opazimo tudi, da se pojavi kontrast svetlo – temno, saj je modra zelo svetla, rjava pa veliko temnejša.

Barve so večinoma hladne, saj je osnovni dodana bela.



Slika 24: Barvni krog



Slika 25: Grozd in list trte

#### 4.4.MATERIALI

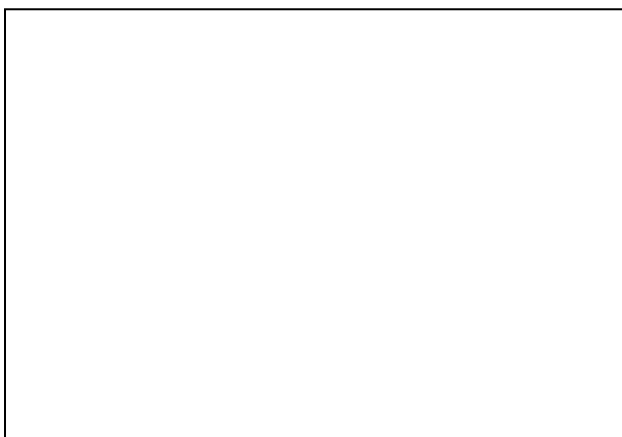
Pri izdelavi obleke smo uporabili tkanine:



Viskoza



Umetna tkanina s kovinskimi nitmi



Podloga- poliester



Prešita viskoza s soloflisom



#### 4.5.POTEK DELA

Ko smo imeli izdelano skico smo pričeli z risanjem kroja. Osnovni kroj za obleko smo zmodelirali in mu dodali vstavke ter označili dele, kjer pride vstavljena druga tkanina. Kroj smo nato položili na tkanino, ga obrisali in skrojili.



Slika 26: krojenje podloge



Slika 26: krojenje podloge



Slika 27: krojenje vzorčaste tkanine

Skrojene dele smo nato sestavili in zašili. Dele, ki morajo biti ojačani smo podložili in zalepili z lepljivo medvlogo.

## Vinska kraljica

Za zgornji stranski del obleke smo se odločili, da bomo izdelali novo tkanino. To smo naredili tako, da smo osnovno tkanino in soloflis, ki je bil na hrbtni strani tkanine prešli s sukancem in jo nato polikali. S paro smo dobili efekt zmečkanke, ki se je odlično vključila v levi in desni del princes kroja.





Slika 28, 29, 30: izdelava nove tkanine



Slika 31: obleka v izdelavi

Na sliki je vidna preoblikovana tkanina v zgornjem delu obleke.



Slika 32: popestritev čevljev

Vinski kraljici smo popestrili tudi čevlje tako, da smo ji na čevlje s z zlato-črnim trakom naredili vzorec, ki je ustreza obleki.



Slika 34: mošnjiček in prstan

Ko smo obleko končali smo iz vzorčastega materiala, ki nam je ostal naredili še mošnjiček, ki ga bo vinska kraljica lahko uporabila za manjše priročne predmete kot so telefon, denar. Za ročaj mošnjička smo uporabili zlat trak. Iz enakega traka smo ji izdelali tudi prstan tako da smo trak zvali v zanimivo obliko.



Slika 35: izdelava lente

Na koncu smo izdelali tudi lento iz enake tkanine kot prstan in ročaj pri mošnjičku, tako da smo kos tkanine preložili na pol in ga sešili, nato smo nanj z tankim črnim trakcem, preko katerega smo sešili napis Mariborska vinska kraljica.



KONČNI IZDELEK



Slika 36: končni izdelek - spredaj



Slika 37: končni izdelek – zadaj

## 5. ZAKLJUČEK

V raziskovalni nalogi z naslovom Vinska kraljica sva raziskali zgodovino vinskih kraljic, napisali nekaj o vinih in vinorodnih okoliših Slovenije. Pisali sva o prejšnjih vinskih kraljicah po Sloveniji in pa napisali nekaj o prejšnji vinski kraljici Maribora. Nato sva z letošnjo novo Mariborsko vinsko kraljico sva opravili intervju in iz tega izvedeli koristne informacije za raziskovalno nalogo.

Ko sva pričeli s praktičnim delom sva najprej narisali nekaj skic in nato izbrale glavno. Glede na njo smo nato začeli risat kroje in krojit dele obleke. Potem smo dele sestavili, sešili, naredili smo tudi novo tkanino. In nastala je obleka. Le tej smo dodali tudi prstan, mošnjiček in okrasili čevlje. Z izdelkom sva na koncu zelo zadovoljni.

Raziskovalna naloga je temeljila predvsem na vinski kraljici Maribora Mojci Kren in zato se je med delom z njo veliko sodelovalo. Dobro se nama je zdelo, da sva jo spoznali tudi osebno.

Z informacijami, ki sva jih zbrali v tem delu sva se veliko naučili in meniva, da nama bo to delo zelo koristilo pri nadaljnjih projektih. Iz vsega tega sva spoznali, da se je vredno potruditi in iz tega izvedeti in se naučiti toliko uporabnih stvari.

## 6. VIRI IN LITERATURA

### 6.1. SPLETNI VIRI

- [1] <http://www.rtv slo.si/zabava/druzabna-kronika/klopotci-vinski-kraljici-niso-dali-spati/221015>, 5.1.2013
- [2] <http://www.slovino.si/kraljica.php> , 5.1.2013
- [3] <http://maribor-pohorje.si/mariborska-vinska-kraljica-ksenja-arbeiter.aspx> , 6.1.2013
- [4] <http://www.dopusti.com/zanimivosti-in-objave/vinsko-kraljestvo-slovenije-predstavitve/page/2/> , 6.1.2013
- [5] <http://www.revija-vino.si/vinoportal/> , 7.1.2013
- [6] <http://www.uradni-list.si/1/objava.jsp?urlid=200749&stevilka=2634> , 8.1.2013
- [6] <http://www.gurman.eu/index.php?S=1&Article=16> , 9.1.2013
- [7] <http://www.maribor2012.eu/nc/projekt/prikaz/967240/> 9.1.2013
- [8] <http://www.dopusti.com/zanimivosti-in-objave/vinsko-kraljestvo-slovenije-predstavitve/>, 20.1.2013

### 6.2. KNJIŽNI VIRI

- [8] Inventar najpomembnejše naravne dediščine Slovenije, Ljubljana 1988, 5.1.2013

### 6.3. VIRI SLIK

Slika 1: <http://okusno.je/clanek/vina/pravilna-izbira-in-postrezba-vina.html> , 18.1.2013

Slika 2: [http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/7/7d/Slovenia\\_wine\\_regions.JPG](http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/7/7d/Slovenia_wine_regions.JPG) , 8.1.2013

Slika 3: [http://www.slovenia.info/?arhitekturne\\_znamenitosti=8525&lng=1](http://www.slovenia.info/?arhitekturne_znamenitosti=8525&lng=1) , 13.1.2013

Slika 13: <http://maribor-pohorje.si/izleti-dogodki-zanimivosti.aspx> , 5.1. 2013

Slika 14: <http://www.mediaspeed.net/fotka.asp?id=1&foto=319956> , 7.1.2013

Slika 22: [http://hr.wikipedia.org/wiki/Datoteka:vinograd\\_Zuka%C4%8Da.JPG](http://hr.wikipedia.org/wiki/Datoteka:vinograd_Zuka%C4%8Da.JPG) , 24.1.2013

Slika 23: <http://www.redline.org/public-realm/u-student-property-development-boundary-design-in-newcastle-city-centre/> , 25.1.2013

Slika 24: <http://projekti.gimvic.org/2004/2d/barvevinterierih/indexpravi.htm> , 26.1.2013

Slika 25: [http://www.centerizobrazbe.com/Modra\\_frankinja.php](http://www.centerizobrazbe.com/Modra_frankinja.php) , 19.1.2013

