

»Mladi za napredek Maribora 2023«

40. srečanje

NA SVETU LEPŠE ROŽ'CE NI

ZGODOVINA

RAZISKOVALNA NALOGA

AVTOR: MILAN STOŠIČ, DEJA MLAKAR, AMADEJA SMODIŠ
MENTOR: NATALIJA EKART MISLETA, ANJA FERLIN

ŠOLA: DOM ANTONA SKALE MARIBOR
ŠTEVILO TOČK: 160 / 170

Maribor, marec 2023

»Mladi za napredek Maribora 2023«
40. srečanje

NA SVETU LEPŠE ROŽ'CE NI

ZGODOVINA
RAZISKOVALNA NALOGA

Maribor, marec 2023

NA SVETU LEPŠE ROŽ'CE NI

Na svetu lepše rož'ce ni,
kot je ta vinska trta,
pozimi spi, spomlad' cveti,
v jesen' nam vince daje.

Tud' druge rožice cveto,
pa tega ne storijo,
kar je storila ravno ta,
ki nas je napojila.

Po hribčkih je nasajena,
lepo je razpeljana,
od kmetiča obdelana,
od sonca obsijana.

Noben'ga taz'ga kraja ni,
da bi ne b'la poznana,
nobene dobre volje ni,
da bi ne bla spošt'vana.

Otrokom sladko grozdje da,
možem pa dobro vino,
za vsakega veselje ima,
zato jo vsi častimo.

(Anton Martin Slomšek)

POVZETEK

V raziskovalni nalogi smo opisali vinsko trto, ki je pri nas ena najbolj priljubljenih rastlin. V centru Maribora že več kot 400 let raste Stara trta, katera je ponos Maribora, Slovenije in obče vinske kulture.

Tudi vinogradništvo ima v Sloveniji zelo pomembno vlogo. Številne turistične kmetije in kmečki turizmi nam ponujajo bogat izbor vin, katere pridelujejo večinoma sami. Ob rujni kapljici pa se priležejo še dobrote narejene po receptih naših babic, po možnosti iz krušne peči.

Stara trta ali najstarejša trta nasvetu je vpisana tudi v Guinnessovo knjigo rekordov. Izvedeli smo, da je prvo grozdje rodila na prelomu med 16. in 17. stoletjem. Preživela je vpade turkov, okupatorjevo bombardiranje med drugo svetovno vojno in vse požare hiše, na kateri že raste več stoletij. Je ena od največjih slovenskih kulturnih in vinskih posebnosti.

Obe avtorici raziskovalne naloge sva doma prav iz vinorodnega okoliša, ena iz Ljutomersko – Ormoškega, druga iz Ptujskega polja, zato nama je delo v vinogradu in kasneje vzdrževanje vina poznano. Slednje zahteva veliko truda in odgovornosti, da lahko skozi leto ohranimo rujno kapljico. Medtem ko je bila od tretjega avtorja želja spoznati zgodbe in o Stari trti, ter vse različne prireditve v današnjem času, ki se odvijajo v njej v čast. Skupaj z mentoricama smo mu ugodile in spisali smo nalogo.

Da ima vinska trta posebno vlogo v našem življenju je zapisal že slovenski škof in pesnik Anton Martin Slomšek. V Zdravljici pa jo omenja tudi naš največji slovenski pesnik France Prešeren.



Slika 1: Zdravljica, 1. kitica (vir: <https://sl.wikipedia.org/wiki/Zdravljica>)

ZAHVALA

Nastajanje naše naloge sta ves čas spremljali naši mentorici, katerima gre zahvala za naš rezultat.

Prisrčna hvala pa tudi vsem, ki so karkoli prispevali in nam pomagali pri nastajanju te raziskovalne naloge z nasveti in spodbudo.

Posebna hvala gospodu Borisu Jernejšku.

KAZALO

1	UVOD.....	8
2	HIPOTEZE	11
3	O ZGODOVINI VINSKE TRTE IN VINOGRADNIŠTVA.....	12
3.1	Antika in zgodnji srednji vek	12
3.2	Vino kot dajatev.....	13
3.3	Tihotapljenje vina v času beneške nadvlade	13
3.4	Izolsko rebulo naročal sam cesar.....	14
3.5	Propad in preporod vinogradov	14
3.6	Slabe razmere med obema vojnama	15
3.7	Malvazije in refoška največ	15
4	VINOGRADNIŠTVO IN VINARSTVO.....	16
4.1	Vinorodna dežela Podravje	16
4.1.1	Ljutomersko-Ormoški vinorodni okoliš	16
4.2	Vinorodna dežela Posavje	18
4.3	Vinorodna dežela Primorska	18
5	O STARI TRTI, NAJSTAREJŠI TRTI NA SVETU.....	19
5.1	Sorta in količina vina Stare trte	20
5.2	Prireditve v čast Stari trti	20
5.3	Himna Stare trte	20
5.4	Vinoteka v Hiši Stare vinske trte.....	22
5.5	Cepiči s certifikatom potomke najstarejše trte tudi v drugih občinah	23
6	VINSKE KLETI NEKOČ IN DANES	24
6.1	Zgodovina vinske arhitekture	24
7	VINSKA KLET PTUJ, BISER VINSKE TRADICIJE NA SLOVENSKEM.....	26
8	VINAGOVA KLET V MARIBORU	30
9	ZDRAVJE IN ALKOHOL.....	31
9.1	O škodljivosti alkohola.....	32
10	DRUŽBENA ODGOVORNOST V PROJEKTU MLADI ZA NAPREDEK MARIBORA	33
11	ANALIZA HIPOTEZ	34
	ZAKLJUČEK.....	36
	LITERATURA IN VIRI.....	38

KAZALO SLIK

Slika 1: Zdravljica, 1. kitica (vir: https://sl.wikipedia.org/wiki/Zdravljica)	4
Slika 2: Romantična cesta med vinogradi v obliki srca (vir: https://www.vandraj.si/t/spicnik/)	9
Slika 3: "Vaški godec" (vir: avtorica)	10
Slika 4: "Veseli trgač" (vir: avtorica)	10
Slika 5: Terasasti vinogradi v Jeruzalemu ((https://www.gov.si teme/vinogradnistvo-in-vinarstvo/))	17
Slika 6: V vinorodnem okolišu Kras na rast trte pomembno vpliva z železom bogata rdeča zemlja - terra rossa (https://www.gov.si teme/vinogradnistvo-in-vinarstvo/). ..	19
Slika 7: Zdravljiva Stari trti (https://sites.google.com/site/hstmaribor/stara-trta)	21
Slika 8: Grozdje Stare trte (https://www.visitmaribor.si/si/kaj-poceti/znamenitosti/4953-stara-trta-najstarejsa-trta-na-svetu)	21
Slika 9: Hiša Stare trte (https://www.visitmaribor.si/si/kaj-poceti/znamenitosti/4953-stara-trta-najstarejsa-trta-na-svetu)	22
Slika 10: Vinoteka v Hiši Stare vinske trte (https://www.visitmaribor.si/si/kaj-poceti/znamenitosti/4953-stara-trta-najstarejsa-trta-na-svetu)	22
Slika 11: Potomka Stare trte v občini Starše (vir: avtorica)	23
Slika 12: Vaška hiša z vinsko kletjo v občini Starše (vir: avtorica)	24
Slika 13: V vinski kleti Ptuj ((https://www.google.com/search?q=vinska+klet+ptuj+trgovina&client=firefox-b-d&source=lnms&tbm=isch&sa=X&ved=2ahUKEwjAxM6tk5P9AhWI6CoKHea0C4AQ_AUoAnoECAEQBA&biw=1366&bih=615&dpr=1))	30
Slika 14: Vinagova klet (https://www.google.com/search?client=firefox-b-d&q=mariborska+vinska+klet).	31
Slika 15: Nadziranje količine popitega alkohola (https://www.triglavzdravje.si/zdravstveni-nasveti/pasti-uzivanja-alkohola/)	33

1 UVOD

Slovenija je majhna, a bogata vinorodna dežela v osrčju Evrope. Zaradi raznolikega podnebja, pokrajine, tal ter načinov pridelave se ponaša z izjemno pestrim izborom vinskih sort. Vino pridelujemo v devetih vinorodnih okoliših, ki so združeni v tri vinorodne dežele. Pridelek vina je med 800.000 in 900.000 hektolitri letno. Med 60 gojenimi sortami vinske trte prevladujejo bele sorte (<https://www.gov.si teme/vinogradnistvo-in-vinarstvo/>, 2022).

Vinska trta nam daje vino, ki je alkoholna pijača in nastane kot rezultat alkoholnega vrenja grozdnega soka oziroma mošta. Beseda izhaja iz latinskega izraza *vinum* (sorodno starogrškemu *οἶνος*), 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 (*Vitis sp.*) je le nekaj deset primernih za vzgojo grozdja za vino. Te sorte botaniki poimenujejo s skupnim imenom *Vitis vinifera*. Vsaka posamezna sorta ima svoje uradno ime, po navadi pa še več ljudskih, lokalnih in nacionalnih različic, kar ustvarja svojevrstno zmedo med laiki in poznavalci. S tem v zvezi poznamo osnovno delitev vina na:

- sortna vina, ki so pridelana iz posameznih sort vinske trte
- zvrsti (fr. *cuvée*), ki so tako rekoč mešanice različnih sortnih vin (<https://sl.wikipedia.org/wiki/Vino>).

Na okus vina vplivajo sestava zemlje, podnebje in vinarske tradicije. Slovenske vinogradnike od zahodnih do vzhodnih vinskih gričev povezuje ljubezen do trte, kar se kaže v kakovosti slovenskih vin. Nekateri slovenski vinarji osvajajo najvišje nagrade in priznanja. Pozno poletje in zgodnja jesen sta za zanje najlepši čas, saj takrat obirajo sadove preteklega dela in zato je v vinogradih v času trgatav zelo veselo (<https://www.slovenia.info/sl/zgodbe/sezona-trgatev-trka-na-vrata-in-srcu>, 2023).



Slika 2: Romantična cesta med vinogradi v obliki srca (vir: <https://www.vandraj.si/t/spicnik/>)

V domačih vinogradih pridelujemo zvrst, saj imamo mešane nasade. Največ imamo Laškega rizlinga, Šipona, Traminca, Sauvignona, Rumene muškata in Muškata otonela.

Poseben čas v letu je tudi čas trgatve. Trgateve so od nekdaj veljale za družabni dogodek. Ko je grozdje dovolj zrelo oziroma ima v sebi pravšnjo količino sladkorja, se zbere vsa družina in tisti, ki jim priskočijo na pomoč pri obiranju sladkih grozdnih jagod. Čas trgatve se med pokrajinami nekoliko razlikuje. Trgatev se običajno začne ob osmih zjutraj, ko gospodar in gospodinja pozdravita goste, nato pa se začne delitev vinogradniških škarij. Trgači se med delom radi šalijo vriskajo in pojejo, da kmalu prikličejo tudi odmev iz sosednjih vinogradov. Da je delo v vinogradu še bolj prijetno, poskrbijo zvoki harmonike. Med trgatvijo sta običajno organizirani dve krepki malici, nato pa sladica s pečenim kostanjem in zabava, ki se zna raztegniti dolgo v noč (<https://www.slovenia.info/sl/zgodbe/sezona-trgatev-trka-na-vrata-in-srca>, 2023).



Slika 3: "Vaški godec" (vir: avtorica)

"Vaški godec" gospod Boris Jernejšek, nekoč član ansambla Fantje izpod Vurberka, se vsako trgatev z veseljem odzove našemu povabilu. S svojo frajtonarico zabava trgače, pa tudi mošta nateče več ob prijetnih vižah. Celotno trgatev pa nam popestri s številnimi šalami in vici, saj mu vloga komedijanta pisana na kožo.



Slika 4: "Veseli trgač" (vir: avtorica)

Trta je namreč Slovencem ljuba rastlina zato jo pogosto vidujemo na vrtovih, zaradi številnih dobrih lastnosti, ki jih lahko s pridom izkoristimo tako v praktične kot v okrasne namene. Posebno zdaj, ko so se na trgu pojavile tudi nekatere kakovostne in odporne sorte, pa je to samo še razlog več, da se odločimo za gojenje vinske trte

dobesedno na domačem pragu. Seveda pri vinski trti takoj pomislimo na vino, a to ni edini način predelave grozdja. Grozdni sok je osvežujoča in bogata pijača, podobno kot jabolčnik. Skuhamo pa lahko tudi grozdno marmelado. Vinska trta nam bo lepo uspevala, če bomo zanjo ustrezno poskrbeli. Z lepo oporo in sajenjem na primerno mesto pa bo pravi okras vrta in ponos lastnika (Mabič, 2010).

2 HIPOTEZE

V namen lažjega raziskovanja in povezovanja naloge v celoto, smo si zastavili naslednje tri hipoteze:

1. Vinska trta je na slovenskih tleh bila že pred našim štetjem.
2. Naši vrstniki vedo, da se najstarejša ohranjena vinska trta nahaja v Mariboru.
3. Vinske kleti že od nekdaj predstavljajo sestavni del bivalnih hiš.

Da bi zastavljene hipoteze potrdili ali ovrgli, smo preučili kar nekaj literature, preiskali splet in opravili kratki vprašalnik z našimi vrstniki.

3 O ZGODOVINI VINSKE TRTE IN VINOGRADNIŠTVA

Gojenje vinske trte na Slovenskem ima dolgo tradicijo. Kelti so že štiri stoletja pred našim štetjem začeli saditi vinsko trto na našem območju, kasneje pa so jo Rimljani še dodatno raznašali po ozemlju današnje Slovenije. Posebno zaslužen za razširjanje vinogradništva pri nas je bil rimski cesar Probus, ki je svojim vojščakom ukazal razmnoževanje samo najboljših sort. Velik vpliv na razvoj vinogradništva je imelo tudi krščanstvo, za katerega je vino sestavni del obreda. Tako so za dvig vinogradništva in kakovost vin v srednjem veku skrbeli predvsem menihi, ki so v 11. stoletju pripomogli k začetku vzpona vinogradništva. Svojo vlogo je odigralo tudi Gorsko pravo iz 13. stoletja, ki je uvedlo zakupnino za vinograde (Mihelčič, 2009).

Vinska trta je ena izmed najpomembnejših kulturnih rastlin v mediteranskem prostoru in hkrati najstarejših med sadnimi drevesi. Vinogradništvo in vinarstvo ima v slovenski Istri zelo dolgo tradicijo. Zgodovinski viri pričajo, da je bilo območje tržaškega zaliva zasajeno z vinsko trto že pred več kot tremi tisočletji. Vinska trta bi naj bila prinesena iz starih grških naselbin iz osrednje Dalmacije. Sprva so trto zasadili ob robovih vrtov ali v posameznih vrstah sredi drugih kultur (plante). Večinoma so jo gojili zraven določenega drevesa (vrbe, klenu, fige, leske, najpogosteje pa zraven oljke), ki je služilo kot opora trti, kasneje so za ta namen začeli uporabljati trstiko. V zaledju Izole so trto sadili na vrtovih, njivah in med oljkami, kar je botrovalo slabemu pridelku. Zaradi vse večjega povpraševanja so kasneje začeli sekati oljna drevesa, tako da so nastali čisti vinogradi (https://www.traven.si/traven/index.php?option=com_k2&view=item&id=1502:zgodovina-vinogradnistva&Itemid=2160, 2023).

3.1 Antika in zgodnji srednji vek

V času rimske nadvlade so del kmetijskih proizvodov istrskega podeželja namenili lokalnemu trgovanju, del pa so izvozili. Takrat je bila pomembna predvsem trgovska povezava z Akvilejo, najpomembnejšim trgovskim središčem severnega Jadrana, do katere je bilo najlažje in ceneje priti po morju. O tem pričajo številni ostanki rimskih pristanišč, kot so tista v Simonovem zalivu in Viližanu pri Izoli.

Vino je bilo pomembno vpeto v življenja in razvoj tega območja. Zgodovinar Plinij je tako zapisal, da so zavidljivo starost 86 let rimske cesarice Livije pripisovali prav

pogostemu uživanju vina z imenom Pucinum, ki je po mnenju nekaterih strokovnjakov predhodnik refoška. Vpadi Langobardov, Obrov in Slovanov na prehodu v 7. stoletje so močno prizadeli gospodarstvo Istre. Romansko prebivalstvo se je umaknilo v naselja na gričih in v obalna mesta, vinogradništvo pa se je omejilo na ozek pas v njihovem zaledju (https://www.traven.si/traven/index.php?option=com_k2&view=item&id=1502:zgodovina-vinogradnistva&Itemid=2160, 2023).

3.2 Vino kot dajatev

V srednjem veku je glede obdelovanja in vzdrževanje vinogradov odločala komuna (mestna občina), ki se je zavedala pomena kultiviranih tal. V statutih je bila vrsta odlokov, s katerimi so želeli doseči razširjanje vinogradov, njihovo zaščito in večji donos. Obdelovalci vinske trte na rtu Ronek so bili deležni davčne olajšave za obdobje kar dveh desetletij. Izola je morala vsakemu oblastniku letno med drugim dajati 100 urn dobrega vina, in sicer najprej Benečanu Vitalu Candianu, ta je Izolo kmalu poklonil oglejskemu patriarhu, ta pa leta 1031 opatinjam sv. Marije v Gradežu. Kljub prehodu pod beneško oblast je Izola še dolgo v novi vek plačevala omenjeno dajatev, vendar v denarni obliki (https://www.traven.si/traven/index.php?option=com_k2&view=item&id=1502:zgodovina-vinogradnistva&Itemid=2160, 2023).

3.3 Tihotapljenje vina v času beneške nadvlade

Beneška republika je vselej želela imeti nadzor nad svojimi kraji, zato je imela striktno davčno politiko. Prav zaradi tega se je razvilo tihotapstvo (predvsem vina), pri čemer je bil tihotapec vsak, ki je trgoval z vinom, ne da bi plačeval davke. Tihotapce so ostro kaznovali, z zaporom najmanj dveh let ali celo z izgnanstvom. Benečani so uvajali vse strožje ukrepe proti tihotapljenju, vključno s kaznimi, vendar se je to do konca Beneške republike (1797) le še širilo (https://www.traven.si/traven/index.php?option=com_k2&view=item&id=1502:zgodovina-vinogradnistva&Itemid=2160, 2023).

3.4 Izolsko rebulo naročal sam cesar

Novograjski škof Giacomo Filippo Tommasini je nedvomno opisal najcelovitejšo podobo istrskega vinogradništva v obdobju Beneške republike. V svojem delu iz 17. stoletja je naštel tedanje poglavitne sorte trt in vrste vin z vinskimi okoliši, opisal načine obdelave vinogradov in pridelave vina ter nakazal smernice istrske vinske trgovine in možnosti razvoja. Čudil se je istrskim kmetom, da gredo na njivo, ko je sonce že visoko, namesto da bi šli vsaj dve uri prej, kot je bilo drugod v navadi. Istrani pa so raje zjutraj še malo pospali, preden so šli delat pa srknili še malo »ta dobrega«. Prav tako novograjski škof Tommasini zapiše, da so "v Kopru delali dobre in zelo čislane muškate, ki so jih tudi izvažali in so bili tako blagega okusa kot kretske". Med znana dobra vina tistega časa je spadala tudi izolska bela rebula, ki je bila sladka in prijetnega okusa, in iz Istre jo je vsako leto naročal sam cesar. Slovela pa je še po tem, da ni bila pretežka ne za želodec in ne za glavo. Da je Istra res slovela kot kraj, kjer pridelajo veliko vrst zelo dobrih vin, potrjujejo tudi pričevanja polihistorja Valvasorja konec 17. stoletja, ki Istro primerja s svetopisemsko deželo Kanaan, kjer se pretakata med in mleko, medtem ko se v Istri pretakata olje in vino. Kasneje se poleg terana med 13. in 15. stoletjem pojavijo zapisi o rebuli (https://www.traven.si/traven/index.php?option=com_k2&view=item&id=1502:zgodovina-vinogradnistva&Itemid=2160, 2023).

3.5 Propad in preporod vinogradov

Po letu 1853 so začeli vinogradi propadati, tako se je do leta 1869 zaradi grozdne plesni pridelek grozdja zmanjšal za tretjino, pridelano vino pa ni zadoščalo niti za lastne potrebe. Čez dobrih 10 let pa je trto napadla še trtna uš, ki je uničila skoraj vse vinograde. V tem obdobju so se vinogradi močno zmanjšali: leta 1876 so vinogradi zavzemali 70% kmetijske površine, leta 1900 pa samo še 13%. Zaradi opustošenja vinogradov so začeli z obnovo, tako da so kmetje sadili nove vrste trt, predvsem amerikanko, ob obnovi pa je takratna vlada kmetom odpisala davke za naslednjih 10 let. Po prehodu v 20. stoletje si je vinogradništvo ponovno opomoglo. Krčenje starih in zasajanje novih ameriških trt, ki so dajale skoraj dvakratni pridelek, je trajalo do 1. svetovne vojne (https://www.traven.si/traven/index.php?option=com_k2&view=item&id=1502:zgodovina-vinogradnistva&Itemid=2160, 2023).

Marija Tereza je zaradi razširjenega ponarejanja vin poskrbela za ureditev vinske avtohtonosti in kmetom dovolila 8-dnevno prodajo neobdavčenega vina (od koder izhajajo današnje »osmice«). V 18. stoletju je koprski razsvetljenec Gian Rinaldo Carlo v Istro prinesel sodobnejše pojmovanje vinogradništva. Eksperimentiral je s številnimi sortami (zlasti toskanskim trebbianom, sangiovesejem, carmignanom), pripisujejo pa mu tudi uveljavitev domače malvazije kot sorte z resnično vrhunskim potencialom. V 2. polovici 19. stoletja je v kletih, ki so vzdane v vzpetine Belvederja v Kopru, francoska družba J. Champion & Cie. Vins de Champagne iz Reimsa pridelovala penine. Prav v teh prostorih je kasneje nastal današnji Vinakoper (https://www.traven.si/traven/index.php?option=com_k2&view=item&id=1502:zgodovina-vinogradnistva&Itemid=2160, 2023).

3. 6 Slabe razmere med obema vojnama

Po 1. svetovni vojni je nad pridelovalce grozdja in vina prišla nova nesreča. Leta 1919 je vinograde v celoti uničila toča, ki je pridelek uničevala tudi v naslednjih letih, nato jih je prizadela še peronospora in suša. Po vojni italijanska oblast ni imela posluha za vinogradnike, pa čeprav je kmetom predstavljala glavni vir dohodka, in med drugim uvedla odredbo o prometu z vinom, ki je prepovedala prodajo vina z manj kot 10% alkohola.

Zaradi splošne gospodarske krize kmetje niso mogli pokriti niti proizvodnih stroškov, zato so mnogim zaplenili posest. Zaradi slabega položaja vinogradništva so namesto vinske trte začeli sejati zlasti žito, ponekod pa grah in krompir.

V okolici Izole so pred 2. svetovno vojno vinogradniki pridelovali zlasti refošk oz. črno vino, belo vino pa v okolici Kort. Pred prvo svetovno vojno so mnogi pridelovali tudi peneči ali sladki refošk, ki pa je bil precej dražji od običajnega. Prodajali so ga večinoma v Trst in v druge večje kraje Avstro-Ogrske (https://www.traven.si/traven/index.php?option=com_k2&view=item&id=1502:zgodovina-vinogradnistva&Itemid=2160, 2023).

3.7 Malvazije in refoška največ

Krčenje vinogradov se je nadaljevalo po 2. svetovni vojni. Opuščenih je bilo 598 ha vinogradov, to je kar 75% nekdanjih vinogradniških nasadov. Mnoge terase, na

katerih so bili vinogradi, so sedaj zapuščene, na nekaterih so kmetje posadili sadno drevje in povrtnine ali pa na njih rasteta redek gozd ali grmičevje. Vendar Istra še vedno premore dobre vinogradnike in vinarje, predvsem pa smo Istrani ponosni na svoje grozdje in dobro vino ter na dolgo tradicijo vzgajanja trte.

Danes sta najbolj razširjeni vrsti vin na območju Istre malvazija med belimi in refošk med črnimi vini, nekateri pa jima dodajajo tudi muškat. Vinsko trto še zdaj gojijo na dva stara načina: v pergolah ali latnikih (starejši) in v paredih ali vrstah (novejši način), (https://www.traven.si/traven/index.php?option=com_k2&view=item&id=1502:zgodovina-vinogradnistva&Itemid=2160, 2023).

4 VINOGRADNIŠTVO IN VINARSTVO

4.1 Vinorodna dežela Podravje

Vinorodna dežela Podravje leži na severovzhodu države. Sestavljata jo dva vinorodna okoliša. Za majhen, nekoliko toplejši vinorodni okoliš Prekmurje, ki obsega 440 ha, so najbolj značilna vina iz modre frankinje in bele aromatične sorte. Osrednji del dežele Podravje je vinorodni okoliš Štajerska Slovenija, ki je s 5.400 ha največji vinorodni okoliš v Sloveniji. Hladno Pohorje na zahodu in dotik tople Panonske nižine na vzhodu sooblikujeta zmerno hladno klimo. Kombinacija peščeno-ilovnatih, občasno tudi lapornatih in apnenčastih tal daje na strmih gričih, pogosto urejenih v terase, odlične razmere za avtohtoni šipon ter za vina iz belih aromatičnih sort.

Najbolj poznane so sauvignon, renski rizling, sivi pinot, rumeni muškat, traminec in chardonnay, ki jih gojimo v okolici znanih krajev in mest Ljutomer, Jeruzalem, Ormož, Svečina, Slovenska Bistrica in Slovenske Konjice. Okoliš Štajerska Slovenija je poznan tudi po penečih vinih. Mesto Gornja Radgona se lahko pohvali z več kot 150-letno tradicijo pridelave penin (<https://www.gov.si teme/vinogradnistvo-in-vinarstvo/>, 2022).

4. 1. 1 Ljutomersko-Ormoški vinorodni okoliš

Tam, kjer se reka Drava začne poslavljaliti od prelepe slovenske zemlje in se s svojo desno polovico že spušča Hrvaški v naročje, stoji mestece Ormož. Tu se začno in razprostirajo vse do Ljutomera Ljutomersko-Ormoške gorice v severovzhodni

Sloveniji. Še enkrat se naša planinska dežela vzvalovi in kakor s čipkami obrobljena zaključuje svojo mejo na Kogu. Tu je svet po vseh gričih zasajen z vinsko trto. Sem prihaja sonce s panonske ravnine in Prekmurskih gor, se sprehaja po zelenilu trte in grozdja ter se udomlja in plemeniti trsje v Ljutomersko-ormoškem vinorodnem okolišu. Tukaj je rasla trta že v prazgodovini, o čemer pričajo fosilni ostanki panonskega morja, tu so v rimski dobi in še kasneje govorili gosposki *In vino veritas*, preprosti pa garali in pili, tod so nekoč uživali sad vinogradov grofje Celjski, salzburški nadškofje, gospodje Viltuški in še mnogi.

Geografske značilnosti Ljutomersko-ormoških gor

Tla so sestavljena iz peska, proda, gline, ilovice in laporja. Na tem delu Slovenije se čutijo vplivi panonskega in sredozemskega morja, kjer je padavin več v pomladanskem in jesenskem obdobju. Poleti je padavin manj in temperature v poletnih mesecih dostikrat presežejo 30 stopinj Celzija. Zime so hladne in vlažne, kar so izredni pogoji za ledeno trgat.

Značilne sorte okoliša

Šipon, Laški rizling, Renski rizling, Sauvignon, Chardonnay, Sivi pinot, Traminec, Rumeni muškat, Muškat ottonel, Zeleni silvanec in Modri pinot.



Slika 5: Terasasti vinogradi v Jeruzalemu (<https://www.gov.si teme/vinogradnistvo-in-vinarstvo/>)

4.2 Vinorodna dežela Posavje

Najmanjša vinorodna dežela Posavje leži na jugovzhodu Slovenije, kjer pridelajo največ modre frankinje v Sloveniji. Sestavljajo jo trije precej raznoliki vinorodni okoliši. Apnenčasta in razmeroma topla Bela krajina (300 ha) na južni strani Gorjancev je najmanjši slovenski vinorodni okoliš. Velika temperaturna razlika med dnevom in nočjo omogoča pridelavo aromatičnih vin, ki hkrati ohranijo svežino. Bela krajina je znana po modri frankinji in rumenem muškatu.

V vinorodnem okolišu Dolenjska na desnem bregu Save (1.350 ha) so ponosni na svoje tradicionalno lahkotno rdečkasto vino z geografsko označbo Cviček. Posebnost okoliša so predikatna vina, ki po kakovosti sežejo v sam svetovni vrh.

Vinorodni okoliš Bizeljsko-Sremič (700 ha) ima celinsko klimo s panonskimi vplivi in raznoliko prst. Med vini prevladujeta beli in rdeči Bizeljčan, v zadnjem času pa se uveljavlja tudi modra frankinja. Posebnost okoliša so repnice, v mivkasto zemljo vkopane vinske kleti.

Mlajša generacija vinarjev ugotavlja, da dajeta Bizeljsko-Sremič in Dolenjska, najhladnejša slovenska vinorodna okoliša, odlične razmere za peneča vina iz avtohtone žametovke in rumenega plavca ter chardonnayja in modrega pinota (<https://www.gov.si teme/vinogradnistvo-in-vinarstvo/>, 2022).

4.3 Vinorodna dežela Primorska

Najtoplejša vinorodna dežela Primorska leži na jugozahodu Slovenije. Njeni štirje vinorodni okoliši v različni meri čutijo vpliv toplega Jadranskega morja. Ponos vinorodnega okoliša Kras (560 ha) je vino z geografsko označbo Teran – vino globoke vijoličaste barve. Grozdje sorte refošk, iz katerega ga pridelujejo, raste na kraški rdeči apnenčasti zemlji (terra rossa), bogati z železom.

Ozka in dolga Vipavska dolina s flišnatimi tlemi uživa v hladnem alpskem zraku, ki se spušča s severa, in toplih vetrovih, ki prodirajo iz Tržaškega zaliva. 2.100 ha velik vinorodni okoliš se ponaša z dvema avtohtonima sortama, pikantnim zelenom in bogato pinelo. Najbolj razširjena sorta je merlot, najbolj pristen in unikaten značaj Vipavske doline pa odražajo bele zvrsti – poleg zelena in pinele še sorti malvazija in

rebula. Popoldanski hladni vetriči iz Alp in topli vetrovi iz Tržaškega zaliva ter flišnata tla vplivajo tudi na edinstvenost vinorodnega okoliša Goriška Brda (1.800 ha). Bele zvrsti na osnovi chardonnayja in rebule ter rdeče zvrsti na temelju merlota in obeh cabernetov dajejo nekatera izmed najbolj priljubljenih vin v državi. Izjemno karakterni vina daje rebula, ki je zasajena na več kot četrtini vinogradniških površin.

Vinorodni okoliš Slovenska Istra (1.850 ha) s pretežno flišnatimi tlemi je najtoplejši slovenski vinorodni okoliš. Samo tukaj uživajo vinogradi pogled na morje. Refošk in malvazija sta kralj in kraljica Slovenske Istre (<https://www.gov.si teme/vinogradnistvo-in-vinarstvo/> , 2023).



Slika 6: V vinorodnem okolišu Kras na rast trte pomembno vpliva z železom bogata rdeča zemlja - terra rossa (<https://www.gov.si teme/vinogradnistvo-in-vinarstvo/>).

5 O STARI TRTI, NAJSTAREJŠI TRTI NA SVETU

V osrednjem delu starega mestnega jedra na Lentu, pred Hišo Stare trte še danes domuje najstarejša trta na svetu. Žametovka oz. modra kavčina je s potrjeno starostjo več kot 400 let vpisana v Guinnessovo knjigo rekordov kot najstarejša trta sveta, ki še vedno rodi žlahtne sadove. Stara trta simbolizira bogato vinsko kulturo Maribora, Štajerske in Slovenije.

Stara trta je bila posajena ob koncu srednjega veka, ko so Maribor oblegali Turki. Preživela je kljub srditim bojem med napadalci in branilci mesta, saj je bila današnja Hiša Stare trte nekoč del mestnega obzidja. Trdoživki niso do živega prišli niti požari, ki so bili zaradi lesenih ostrešij in slamnatih streh v poznem srednjem veku

precej pogosti, niti trtna uš, ki je pomorila večino ostalih trt, prav tako ne zavezniško bombardiranje mesta, ko je bila Hiša Stare trte delno porušena, a je tej vzdržljivi rastlini uspelo preživeti.

Danes je Stara trta tudi edina rastlina, ki ima lasten muzej v Hiši Stare trte. Danes potomke Stare trte rastejo skoraj na vseh kontinentih in v številnih krajih v Sloveniji. Mariborski oktet in Neuvirtovi Štajerci so trti v čast posneli himno. Trti v čast so v Mariboru in okolici urejene tudi mnoge slikovite vinske ceste in številne vinske kleti (<https://www.visitmaribor.si/si/kaj-poceti/znamenitosti/4953-stara-trta-najstarejsa-trta-na-svetu>, 2023).

5.1 Sorta in količina vina Stare trte

Grozdje Stare trte, sorte žametovka ali modra kavčina, je eno izmed najstarejših udomačenih žlahtnih vinskih sort na Slovenskem.

Od 35 do 55 kg simboličnega letnega pridelka vin je ustekleničenega v 2,5 dcl stekleničke znamenitega umetnika Oskarja Kogoja, ki predstavljajo dragoceno protokolarno darilo - letno jih napolnijo nič več kot 100.

5.2 Prireditve v čast Stari trti

Rez Stare trte - svečana prireditev s podarjanjem cepičev trte izbranim mestom.

Festival Stare trte - vrhunski turistični kulinarično-vinsko-kulturni festival, ki se konča s svečano trgatvijo Stare trte.

Martinovanje - največje enodnevno martinovanje v Sloveniji.

5.3 Himna Stare trte

Ob vinskih kozarcih je navada, da se zapoje. O ljubezni, bolečini, radostih in resnici. Zato je Stara trta dobila svojo himno, ki so jo njej v čast posneli Mariborski oktet in Neuvirtovi Štajerci

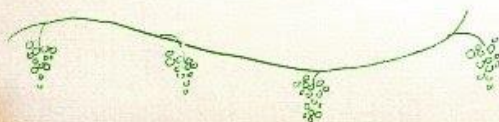
ZDRAVICA STARI TRTI

(besedilo V. Samac, glasba M. Reichenberg)

kitica



priпев (skupni)



1. Stari trti čmo zapet
ji zaželeti mnogo let:
(priпев)

*Kupico zdaj dvignimo,
spoštljivo ji nazdravimo,
spoštljivo ji nazdravimo,
s kozarci trčimo!*

2. Naša trta sivih las
po celem svetu gre tvoj glas:
(priпев)...

3. Naša si in naša boš
si biser Mariborskih rož!
(priпев)...

Slika 7: Zdravljiva Stari trti (<https://sites.google.com/site/hstmaribor/stara-trta>)



Slika 8: Grozdje Stare trte (<https://www.visitmaribor.si/si/kaj-poceti/znamenitosti/4953-stara-trta-najstarejsa-trta-na-svetu>)



Slika 9: Hiša Stare trte (<https://www.visitmaribor.si/si/kaj-poceti/znamenitosti/4953-stara-trta-najstarejsa-trta-na-svetu>)

5.4 Vinoteka v Hiši Stare vinske trte

Vinoteka Hiše Stare trte je prava zakladnica vin mariborskega vinorodnega okoliša, saj je v njej zastopanih okoli 55 lokalnih vinarjev, ki prispevajo v zbirko več kot 200 različnih vinskih etiket, med katerimi je najti tudi peneče vino Oceanus, ki več mesecev zori na dnu Piranskega zaliva, v zemlji zorjeno oranžno vino Dolium in podobna (<https://www.visitmaribor.si/si/kaj-poceti/znamenitosti/4953-stara-trta-najstarejsa-trta-na-svetu>).



Slika 10: Vinoteka v Hiši Stare vinske trte (<https://www.visitmaribor.si/si/kaj-poceti/znamenitosti/4953-stara-trta-najstarejsa-trta-na-svetu>)

5. 5 Cepiči s certifikatom potomke najstarejše trte tudi v drugih občinah

Leta 2012 je mestna občina Maribor občini Starše podarila cepič potomke stoletne žametne črnine. Tedaj so se v občini odločili tudi pridelovati svoj kvinton, potomko pa poimenovali La brajde. Vsakoletno se zato odvija več dogodkov in kulturnih prireditev povezanih z vinsko trto. Leto se prične z rezom trte, ki ga izvaja občinski viničar z viničarsko skupino in občinsko vinsko kraljico, vsak izmed občanov pa lahko dobi cepič potomke. V avgustu se izvede postavitve klopote, jeseni pa trgatve in martinovanje. Občinski viničar skrbi za trto čez vso leto, pomembno vlogo pa ima tudi vahtar, ki zvesto čuva potomko in odganja vrabce. Omenimo še klopotec, simbol vinskih gor, kateri nam oznanja jesenko lepoto in s klopotanjem igra svojo pesem. Na dan Martinovega pa mošt postane vino.



Slika 11: Potomka Stare trte v občini Starše (vir: avtorica)

Vino, pridelamo iz potomke Stare trte se v občini uporablja za protokolarna darila. Vino je potrebno skozi leto tudi pravilno negovati in hraniti. Zato so se odločili, da s pomočjo evropskih sredstev v eni izmed vasi v občini oživijo nenaseljeno vaško hišo. V njej so uredili vinsko klet in druge prostore za predstavitev lokalne kulturno-turistične ponudbe. Hkrati pa je to tudi priložnost za razvoj turizma na podeželju



Slika 12: Vaška hiša z vinsko kletjo v občini Starše (vir: avtorica)

6 VINSKE KLETI NEKOČ IN DANES

Že od nekdaj so vino hranili v vinskih kletih. Za Slovenijo je značilno, da je posejana z njimi. Danes ima že skoraj vsaka občina svojo vinsko klet, ne toliko zaradi velikih količin vina, ampak bolj iz kulturno-zgodovinskega vidika.

6.1 Zgodovina vinske arhitekture

Enologija je imela v zgodovini evropskih civilizacij izjemno pomembno vlogo, vendar se je proizvodnja vin skoraj do 20. stoletja le redko odražala v arhitekturi. Vinske zgradbe se v preteklosti niso uveljavile kot samostojne arhitekture, zato jih danes komajda poznamo. Pridelovanje kvalitetnih vin, pogosto priznано kot mojstrstvo združevanja enoloških in alkimističnih sposobnosti vinarjev, se je vršilo v hladnih in temačnih podzemnih prostorih gradov, podeželskih vil in samostanov, ki so bili najprimernejši zaradi ustreznih klimatskih pogojev. Tudi kmetje so si vinske kleti, ki so nudile nizko stopnjo vlažnosti in stalno temperaturo, potrebno za alkoholno vrenje, pogosto uredili v naravnih podzemnih votlinah. Arhitekturni kompleksi, namenjeni izključno vinarski dejavnosti, so se pojavili na prehodu iz 18. v 19. stoletje v vinorodni francoski pokrajini Bordeaux, ki se ponaša z izjemno bogato enološko tradicijo. Pred koncem 18. stoletja so bili prostori, namenjeni predelavi vina, vključeni v grajski kompleks (beseda »château« je v aristokratskih krogih povezovala vino in razkošno arhitekturo). Pomožne zgradbe so se običajno prilagajale prevladujočemu slogu grajske arhitekture, zato pred 19. stoletjem ne moremo govoriti o stavbni tipologiji

vinske arhitekture. V 18. stoletju je prevladovala klasična paladijevska pomožna stavba s posameznimi lokalnimi arhitekturnimi elementi, obdana s parki, ki so segali do gradu ali podeželske vile. Napredek v razvoju vinske arhitekture zasledimo v delu nekaterih arhitektov francoske neoklasicistične šole, ki so v gradnji vinskih kleti uveljavili enotno tipologijo (proizvodni prostori so bili vedno nameščeni okoli kvadratnega dvorišča nasproti bivalnega dela podeželskega dvorca). Prvo avtonomno gospodarsko poslopje v zgodovini arhitekture, namenjeno izključno proizvodnji vina in njegovi prodaji, zasledimo šele v 19. stoletju, ki so ga v splošnem zaznamovali historični slogi. Pojavili so se tudi prvi priročniki, ki so poleg novosti, povezanih z razvojem vinske tehnologije prvič v zgodovini obravnavali tudi ustrezno funkcionalno zasnovane vinske arhitekture. Konec 19. stoletja se je tako uveljavil klasični model ureditve večnadstropne zgradbe, v kateri se je proizvodni proces začel nad zemljo in se nadaljeval v kletnih nadstropjih. Taka ureditev je namreč zagotavljala naravno klimatizirano okolje, omogočala pa je tudi hitro pretakanje vina po gumijastih ceveh, ki je izkoriščalo naravni padec med nadstropji. V drugi polovici 19. stoletja se je težišče novosti v vinski arhitekturi iz pokrajine Bordeaux preneslo v Španijo. Leta 1862 je inženir Joseph Coogan po načrtih Gustava Eiffela zgradil prvo železobetonsko centralno zasnovano vinsko klet, ki vse do konca 20. stoletja ni imela posnemovalcev (La Real Bodegas de La Concha, Jerez de la Frontera, Andaluzija). Na prehodu iz 19. v 20. stoletje je novo kreativno poglavje v zgodovini vinske arhitekture prispevala skupina katalonskih arhitektov, Gaudijevih učencev. Najproduktivnejši član skupine, César Martinell Brunet, je med leti 1914 in 1925 projektiral več kot 40 vinskih kleti, ki so se oblikovno zgledovale po katalonskih gotških cerkvah in so zaradi svoje monumentalnosti dobile vzdevek »vinske katedrale«. Ponoven razcvet vinske arhitekture zasledimo šele v sedemdesetih letih 20. stoletja, ko je proizvodnjo vina zajela prava tehnološka revolucija (pojavi se jekleni sodi, naprave za kontrolo fermentacije in umetno klimatizirani prostori), ki je povzročila nekontrolirano širitev stavbnih kompleksov, pogosto predimenzioniranih in v nesoglasju z naravno krajino. Številne vinske zadruge po celem svetu so svoja prizadevanja usmerile v marketing, zlasti v oblikovanje premišljene vizualne podobe tako svojih izdelkov kot tudi vinskih kleti. V znani vinorodni pokrajini Napa Valley v ZDA je v osemdesetih letih zraslo okoli 30 vinskih kleti, veličastnih postmodernističnih arhitekturnih celot, v katerih poleg degustacij vin prirejajo tudi razstave in koncerte. Gre za t.i. »vinski turizem«, osnovan na povezavi kulture pitja vina, umetnosti in športa. Druga veja sodobne vinske

arhitekture se osredotoča na iskanje ravnotežja med tradicijo (cenjena vina še vedno zorijo v lesenih sodih) in novimi potrebami, ki jih narekuje modernizacija predelovalnega postopka. V zadnjem desetletju zasledimo celo vrsto kvalitetnih »avtorskih kleti«, katerih skupni imenovalec ni enotna tipologija, temveč prilagajanje terenu, pokrajini in stavbni zgodovini posameznega vinorodnega območja ter uporaba lokalnih materialov. Tudi v Sloveniji je v zadnjem desetletju vedno več vinarjev, ki se zavedajo, da za prodor na svetovni trg ni dovolj zgolj kvalitetno vino, temveč je pomembna celostna podoba izdelka, ki vključuje tako lokalno zgodovinsko tradicijo kot sodobne tržne prijeme. Novim smernicam sledi tudi razvoj slovenske vinske arhitekture, vendar številni naročniki še vedno prisegajo na preverjene tradicionalne stavbne vzorce, čeprav zgodovina kaže, da se je vinska arhitektura v preteklih stoletjih prilagajala prevladujočim stavbnim slogom. Primerov sodobnega arhitekturnega oblikovanja, kot je Vinska klet Brič (Novi Brič, 2002), avtorjev Borisa Podrecce in Marka Lavrenčiča, namreč v Sloveniji ni veliko (<http://www.kreadom.com/podjetje/clanki/vinske-kleti-nekoc-in-danes>, 2023).

7 VINSKA KLET PTUJ, BISER VINSKE TRADICIJE NA SLOVENSKEM

Vinska klet Ptuj, biser vinske tradicije na Slovenskem. Najstarejše mesto na Slovenskem slovi že od nekdaj po zgodovinsko pogojeni in odlični raznovrstni kulinariki ter predvsem po odličnih vinih. Mesto ima za seboj že sedem stoletij tradicije pridelovanja in negovanja vin v svojih kletih. Ugodna sestava tal in vremenski pogoji omogočajo v Halozah in Slovenskih goricah rast številnih žlahtnih sort vinske trte. Čudovit je pogled z obzidja ptujskega gradu proti jugu, na hribovje, podobno okamnelemu valovju, z obrisi Ivanjščice, Maclja, Donačke gore in Boča v ozadju. Na ptujskem območju ima gojenje vinske trte dolgo tradicijo, saj so na sončnih rebrih teh hribov so začeli gojiti vinsko trto že Kelti in Iliri. To domnevo potrjujejo številne izkopanine, med drugimi tudi vinogradniški nož (vinjak) v obliki, ki so jo poznali že Kelti. Prihod Rimljanov pa je v 1. stoletju vinogradništvo še pospešil. O tem pričajo številni antični spomeniki. Vino so shranjevali v amforah, trebušastih lončenih posodah, ki so jih v kletih zakopavali v zemljo, pivsko posodje pa je bilo lončeno ali stekleno. V nemirnih časih preseljevanja narodov in propada zahodnega rimskega cesarstva je za

nekaj časa zamrlo tudi vinogradništvo. Plemena Ilirrov in Keltov na območju sedanjih Haloz ki so preživela prej omenjeno viharo obdobje, so bila le površno romanizirana in ohranila tudi svoje običaje, način dela in življenja. Vinogradništvo je ponovno oživel s stalno naselitvijo Slovanov, ki so se zlili s staroselci in se od njih naučili obdelovati vinsko trto ter osvojili vinogradniško tehnologijo.

Čeprav se je razcvet vinogradništva nadaljeval v fevdalizmu, bi lahko težko rekli, da je vinorodna trta prinesla haloškemu človeku srečo in blagostanje. Za pridobivanje vina se je v srednjem veku zanimala predvsem cerkev, zato so bili vinogradniki predvsem v lasti posvetne in cerkvene gospode. Fevdalni red, načrtno kolonizacijo in smotrno izrabo zemljišč na ptujskem območju so torej utrjevali menihi iz dominikanskega in minoritskega samostana, ki so bili tudi najboljši vinogradniki in kletarji. Zraven obširnih posesti predvsem v Halozah, pa so bili minoriti tudi graditelji prvih večjih kleti in prav z ustanovitvijo minoritskega samostana v letu 1239, lahko tudi govorimo o začetkih ptujske vinske kleti. Najstarejša, še danes ohranjena vinska klet na Ptuj, se namreč nahaja ravno v kleti minoritskega samostana. V stoletjih, ki so sledila, so se cerkvi poleg ptujskega plemstva v vinski trgovini pridružili še številni meščani. Ptujčani so vina iz Haloz in Slovenskih goric izvažali v Gradec, Salzburg in tudi naprej na sever. Velik konkurent pri trgovanju z vini pa je bilo mesto Maribor. Znana je tako imenovana "vinska vojna" za privilegije med mestoma, ki je trajala od začetka 14. do sredine 17. stoletja. Kletarjenje je bilo v tem času na visoki ravni. Vino so hranili v lesenih sodih, pravi mojstri kletarjenja pa so bili zlasti menihi. V drugi polovici 19. stoletja je pri nas večino vinogradnikov uničila trtna uš iz Amerike in primorala deželno vlado z organizirano obrambo proti tej nadlogi.

Vinograde so obnovili s trsi, ki so jih cepili na ameriško podlago, kljub temu, pa so mnogi kmetje in vinogradniki pri tem obubožali. V stiski so zemljo prodali ptujskim in graškim meščanom nemške narodnosti. Sami niso imeli drugega izhoda, kot da so se zaposlili pri novih lastnikih. Pojavila se je nova družbena skupina, tako imenovani "viničarji", katerih položaj je bil zelo beden. Praktično so naprej živeli na nekdanjem svojem posestvu, vinograde obdelovali za nove lastnike oziroma gospoda in živeli od njihove miloščine. Šele po 2. svetovni vojni so problem viničarstva rešili z agrarno reformo. Obsežna sklenjena vinogradniška zemljišča predvsem nedomačinov so tako po

omenjeni reformi prešla v posest Kmetijskega kombinata Ptuj, ki je na večjih sklenjenih položnejših zemljiščih uredil terasne nasade.

Dinamika izrabe haloških zemljišč je bila skozi stoletja zelo različna. Iz franciscejskega katastra lahko ugotovimo, da je bilo leta 1824 na območju Haloz 2244 ha vinogradov (8,9 %), največji obseg pa je dosegla leta 1900. V Halozah so takrat vinogradi pokrivali 3168 ha, od tega v vinorodnih Halozah 2279 ha (16,3 % vsega površja), v gozdnatih pa 889 ha (8 %). Od takrat naprej se je njihova površina zmanjševala, pojav pa pripisujejo kot del širšega procesa opuščanja intenzivnih oblik kmetijskega gospodarjenja. Temu se v zadnjih desetletjih pridružujeta še ozelenjevanje in pogoždovanje. Do začetka devetdesetih let 20. stoletja se je na območju Haloz površina vinogradov zmanjšala za 1026 ha in se je v večjem delu 20. stoletja zmanjševala z dinamiko 210 ha na vsakih deset let. Čas po osamosvojitvi je z denacionalizacijo dodal novo komponento v razvoju Haloz. Zaradi razmaha gradnje počitniških bivališč v šestdesetih in sedemdesetih letih že od prej veliko lastnikov vinogradov in sadovnjakov ni prihajalo iz Haloz oziroma se s to pokrajino ni poosebljalo.

Mnogi ljubiteljski vinogradniki danes opuščajo pridelavo in prodajajo zemljišča. Po denacionalizaciji in vstopu Slovenije v Evropsko unijo so prav tujci postali lastniki kakovostnih vinogradov, s tem pa se (v času krize še toliko bolj) že nakazujejo nekateri neugodni procesi, ki so bili značilni že v času pred drugo svetovno vojno. Po nekaterih podatkih je bilo leta 2000 na območju vinogradov za 1389,2 ha (6,5 %), sadovnjakov pa 427,7 ha (2,0 %). Kar 48,7 % Haloz so pokrivali gozdovi, 28,6 % pa travniki. Pozidanih in ostalih sorodnih zemljišč je bilo 1038,2 ha (4,9 %). Leta 2011 so na območju Haloz njive in vrtovi pokrivali 996,8 ha vsega površja (4,7 %), vinogradi 1022,9 ha (4,8 %), sadovnjaki 582,4 ha (2,7 %), travniki 5598,3 ha (26,3 %), zemljišča v zaraščanju 864,0 ha (4,1 %) in gozd 11.196,1 ha (52,7 %).

Do leta 2011 so se površine njiv in vrtov zmanjšale za 212,8 ha (ali za slabih 18 %), vinogradov za 366,3 ha (za 26,4 %), medtem ko so se zemljišča v zaraščanju povečala za 385,9 ha (ali za 80,7 ha), površina gozdov pa za 850,7 ha (za 8,2 %). Podatki torej nakazujejo splošno težnjo ozelenjevanja in zaraščanja. Kljub temu ima Vinska klet Ptuj, ki je danes v lasti skupine Perutnine Ptuj, velike uspehe. Stara klasična klet s stalno temperaturo in vlago nudi najboljše pogoje za zorenje vina, zelo

bogata pa je ptujska vinska vinoteka izbranih letnikov. Ptujška vinska klet se ponaša z najstarejšim letnikom v Sloveniji in širše oziroma z "Zlato trto" iz leta 1917, ki jo je že pred drugo svetovno vojno uskladiščil vinski trgovec Josef Ornig. Ob začetku druge svetovne vojne je dal klet zazidati in vinoteka je nepoškodovana pričakala osamosvojitve leta 1945. V vinskem arhivu lahko obiskovalec zasledi arhivska vina kot so Laški Rizling, Sauvignon, Traminec, Chardonnay in Renski Rizling izbor.

Izbor vin v ptujski kleti je torej zelo bogat. Danes se ljubitelji in poznavalci navdušujejo z vinsko cvetico šipona, laškega rizlinga, belega borgundca, sauvignona, muškata otonela, rumenega muškata, renškega rizlinga in modre frankinje. Ptujski vinski kleti so se leta 2007 izpolnile stoletne sanje. Njihova vina so postala blagovna znamka, ki je svoje okuse postavila v objeme pričakovanj sodobnih potrošnikov na vseh kontinentih. Izjemen potencial fantastičnih vinogradniških leg Haloz in Slovenskih goric so ujeli v steklenice s preprostim spoznanjem in sporočilom "Pullus, vino z okusom". Beseda "pullus" izhaja iz latinščine in pomeni piščanec in tudi poganjek, mladika. Okusi vina so štirje: grenak, kisel, sladek in slan. Pullus vina potrjujejo svojo vrhunsko kakovost z nagradami iz vsega sveta. K potrošnikovim željam usmerjen, donegovan pa tako, da v sebi ohranja vse sortne in druge lastnosti narave, je Pullus najbolj zdravo vino na trgu. V ptujskem vinu odsevata odlično poreklo, bogata in z vinsko zgodovino oplemeniteni tradicija ptujskega vinarstva ter izpopolnitev pričakovanj potrošnikov. Posebej priporočam obisk njihovih spletnih strani, kjer je več kot 30 vrst vin Pullus odlično predstavljenih, kot do Bela vina, Rdeča vina, Penine, Posebne polnitve, Arhivska vina in Nagrajena vina.

Vinska klet je opremljena z zvočnimi in svetlobnimi efekti, ki se prepletajo s podobo čudovitih lesenih sodov. V vinskem arhivu se boste srečali z zakladi kleti, kot je že prej omenjeno najstarejše slovensko arhivsko vino iz leta 1917 iz Zlate trte in največji leseni sod, ki lahko shrani več kot 22.115 litrov vina. Kot zanimivost lahko povem, da je bil največji aktiven leseni sod v ptujski kleti s prostornino 40.410 litrov, ki pa ga sedaj hranijo v vinski kleti na ptujskem gradu. Prvi del ogleda poteka v vinski kleti, kjer se boste sprehodili mimo ogromnih sodov in si ogledali zaprašene steklenice vina v vinskem arhivu.

V vinskem hramu, kjer imajo prostora za cca 60 oseb, kjer ponujajo ogled odlične multivizijske predstavitve z naslovom "Ko se kaplja zaiskri". Čudovite fotografije

haloških gričev se prepletajo s sprehodom skozi preteklost in sedanost vinarstva na Ptuju. Predstava je obogatena tudi z glasbo in izbranim besedilom. Najčudovitejša pripoved o neminljivi ljubezni do vinske trte in vinski kulturi pa bo zvenela iz kozarcev, ko boste odlična vina spoznavali skozi pokušino. Multivizijska predstava je na voljo v Slovenščini, Nemščini, Angleščini in Italijanščini. Po končani degustaciji lahko v vinoteki kupite svoje najljubše vino. Dragocenosti Zakladnice tisočletij najdemo torej tudi pod mestnimi tlemi in pri tem nimam v mislih le neodkrita arheološka bogastva. Tudi v ptujski vinski kleti hranijo eno najpomembnejših zgodb, ki je sooblikovala podobo, značaj in preteklo ter sedanjo slavo Ptuja in okolice (<https://discoverptuj.eu/vinska-klet-ptuj-biser-vinske-tradicije-na-slovenskem/>, 2022).



Slika 13: V vinski kleti Ptuj (https://www.google.com/search?q=vinska+klet+ptuj+trgovina&client=firefox-b-d&source=lnms&tbn=isch&sa=X&ved=2ahUKEwjAxM6tk5P9AhWI6CoKHea0C4AQ_AUoAnoECAEQBA&biw=1366&bih=615&dpr=1)

8 VINAGOVA KLET V MARIBORU

V središču Maribora se razprostira ena največjih in najstarejših klasičnih vinskih kleti v Evropi. Najstarejši del kleti, ki se ponaša s površino 15.000 m² in z 2,1 kilometra dolgimi podzemnimi predori iz leta 1847. Nahaja se pod Mariborskim mestnim jedrom. Nasproti znamenitega "Kodžaka" stoji mogočna Kriehuberjeva palača, v kateri je bil sedež podjetja Vinag in je vhod v vinsko klet. Stavbo je med letoma 1847 in 1858 zgradil skupaj s povsem vkopano kletjo meljski graščak Alojz plemeniti Kreiehuber. Že takrat je veljala za eno največjih vinskih kleti. Dolžina njenih obokanih tunelov meri

okrog 2,5 km in obsega 20.000 m². V kleti je postavljenih okrog 140 ovalnih sodov, izdelanih iz slavonskega hrasta, vgrajenih je 75 betonskih cistern (https://sl.wikipedia.org/wiki/Vinagova_vinska_klet, 2023).

Najdragocenejša posebnost je zagotovo vinski arhiv, kjer hranijo steklenice najboljših letnikov.



Slika 14: Vinagova klet (<https://www.google.com/search?client=firefox-b-d&q=mariborska+vinska+klet>).

9 ZDRAVJE IN ALKOHOL

»Zdravje ni nekaj, kar dobiš za denar – za lastno življenje naj ti bo mar.«

Sebastian Kneipp (vir: https://www.terme-snovik.si/si/novice/kneipp_klub)

Alkohol je najpogostejša in najbolj zlorabljana droga v našem družbeno-kulturnem okolju, ki zato povzroča največ ekonomskih, socialnih in zdravstvenih težav. Zato si na ministrstvu v sodelovanju z ostalimi resorji in nevladnimi organizacijami prizadevamo za manjšo porabo alkohola, zlasti med mladimi, ter za strožjo zakonodajo na tem področju.

Alkohol je depresor centralnega živčnega sistema, ki z redno uporabo stopnjevano (napredujoče) uspava delovanje naših višjih možganskih centrov, med njimi tudi centra, povezanega z nadzorom našega vedenja in čustvovanja, kar povzroči sprostitvev vedenjskih in čustvenih zadržkov, oziroma popustitev zavor. Začetna evforija, ki jo povzroči, je posledica vpliva na možganske centre za samoobvladovanje. V svetu je alkohol šesti najpomembnejši vzrok za prezgodnjo umrljivost in obolevnost,

v Evropi pa celo tretji oziroma prvi vzrok umrljivosti med mladimi. Kar 4 % bremena bolezni v svetu lahko pripišemo alkoholu, v Evropi celo 8 %, kar zneso približno 125 milijard evrov oziroma 1,3 % bruto nacionalnega produkta na stari celini. Poleg nastanka različnih kroničnih bolezni, vključno z nekaterimi rakavimi obolenji, pri osebah, ki več let pijejo večje količine alkohola, je raba alkohola povezana tudi z večjim tveganjem za akutne zdravstvene posledice, kot so poškodbe, tudi zaradi prometnih nezgod. V Sloveniji zaradi zdravstvenih razlogov, povezanih z alkoholom, vsak dan v povprečju umreta dve osebi. Skupaj s smrtmi zaradi prometnih nezgod, katerih povzročitelji so alkoholizirani, pa vsako leto v povprečju umre več kot 725 oseb. Vse te smrti bi lahko preprečili (<https://www.gov.si teme/alkohol/>, 2023).

Alkohol je edina psihoaktivna substanca, ki kot taka ni mednarodno regulirana (kot so npr. tobak in prepovedane droge). Kljub številnim prizadevanjem za omejitev problemov, povezanih z rabo in zlorabo alkohola, ki potekajo zlasti na ravni Svetovne zdravstvene organizacije (WHO) in Evropske unije so še vedno prisotne velike potrebe po učinkovitejših ukrepih, kot so npr. omejevanje dostopnosti alkohola (vključno z davki in politiko cen), ukrepi za preprečevanje vožnje pod vplivom alkohola, prepoved oglaševanja alkoholnih pijač, svetovanje v osnovnem zdravstvu, vzgoja v družinah in šolskem prostoru ter nenazadnje upoštevanje etičnih meril oglaševanja in prodaje s strani alkoholne industrije (<https://www.gov.si teme/alkohol/>, 2023).

9.1 O škodljivosti alkohola

Pitje alkohola na način in v količinah, ki presegajo mejo manj tveganega pitja, prinaša grožnjo za zdravje in blagostanje posameznika, njegove družine, ožje in širše okolice ter celotne družbe. Alkohol deluje opojno, škodljivo in povzroča zasvojenost. Za škodljive učinke alkohola so še posebej občutljivi otroci in mladostniki, pitje alkohola med nosečnostjo pa ogroža tudi še nerojenega otroka in mu lahko zapušča trajne posledice (<https://www.gov.si teme/alkohol/>, 2023).



Slika 15: Nadziranje količine popitega alkohola (<https://www.triglavzdravje.si/zdravstveni-nasveti/pasti-uzivanja-alkohola/>)

10 DRUŽBENA ODGOVORNOST V PROJEKTU MLADI ZA NAPREDEK MARIBORA

Mladi lahko veliko pripomoremo k temu, da se ohranjajo naši vinorodni okoliši. S tem, ko pomagamo svojim staršem pri delu v vinogradu izkažemo tudi spoštovanje do narave in tistega, kar uspemo pridelati. Na nas mladih je, da ohranjamo običaje naših dedkov in babic, ter se poskušamo čim bolj vračati v njihov čas. To je bil čas, čas brez napetosti, stresa, zasvojenosti od mobilne tehnologije in uživanja prepovedanih substanc ali pomirjeval. Nemir, nespečnost, tesnoba in stres pa so zagotovo tisti dejavniki, kateri nas danes vsakodnevno spremljajo in pripeljejo do stanja anksioznosti. Dovolj je že, da podležemo eni od naštetih duševnih motenj, se predamo pomirjevalom, katera povzročajo eno najhujših oblik zasvojenosti in naredijo človeka brez voljnega. Ker ne želimo postati zasvojeni od zdravil, raje svoje vsakodnevne tegobe premagujemo z čim več gibanja na svežem zraku, z gobarjenjem, ribarjenjem, planinarjenjem...

Od staršev in starih staršev se želimo naučiti čim več. Lončarstvo, čebelarstvo, klekljanje, pletenje, pletarstvo, godbeništvo, ročne spretnosti, kuha in peka po receptih naših babic in seveda vinogradništvo, vse to so dejavnosti, katere nam vzamejo veliko časa in nas sproščajo, pa še veliko se naučimo. Tako, da bomo tudi mi lahko prenašali to znanje na poznejše generacije, iz roda v rod.

Menimo, pa tudi da smo sami odgovorni za svoje zdravje, zato apeliramo na vse, še posebej pa na mlade, da je pretirano pitje rujne kapljice pomeni tveganje za zdravje in lahko ima škodljive posledice.

Zato si želimo da bi ljudje začeli spoznavati dediščino, ki so jo ustvarili rodovi naših prednikov, dediščino, v kateri ima vinska kultura bistveno vlogo.

11 ANALIZA HIPOTEZ

Tekom našega raziskovanja smo pridobili vse ustrezne informacije, da lahko naše, na začetku zastavljene hipoteze potrdimo oziroma zavržemo.

Prvo hipotezo »Vinska trta je na slovenskih tleh bila že pred našim štetjem«, smo na podlagi preučene literature potrdili. Ugotovili smo namreč, da ima gojenje vinske trte na Slovenskem dolgo tradicijo. Kelti so že štiri stoletja pred našim štetjem začeli saditi vinsko trto na našem območju, kasneje pa so jo Rimljani še dodatno raznašali po ozemlju današnje Slovenije (Mihelčič, 2009).

V namen potrditve druge hipoteze »Naši vrstniki vedo, da se najstarejša ohranjena vinska trta nahaja v Mariboru«, smo vrstnikom zastavili naslednje vprašanje odprtega tipa: Kje na svetu se nahaja najstarejša ohranjena vinska trta?

Na zastavljeno vprašanje je odgovorilo 42 izprašanih vrstnikov, od tega 28 fantov in 14 deklet, starih od 14 do 21 let. Dobili smo sledeče odgovore:



Iz grafikona lahko razberemo, da je več kot polovica (23 izprašanih) pravilno odgovorila na zastavljeno vprašanje, zato lahko drugo hipotezo, da naši vrstniki vedo, kje se nahaja najstarejša ohranjena vinska trta, potrdimo.

Tretjo hipotezo »Vinske kleti že od nekdanj predstavljajo sestavni del bivalnih hiš« smo na podlagi preučene literature ovrgli, saj smo ugotovili, da so sicer vinske kleti prvotno bile del bivalnih hiš, vendar pa so se arhitekturni kompleksi, namenjeni izključno vinarski dejavnosti, pojavili na prehodu iz 18. v 19. stoletje v vinorodni francoski pokrajini Bordeaux, ki se ponaša z izjemno bogato enološko tradicijo (<http://www.kreadom.com/podjetje/clanki/vinske-kleti-nekoc-in-danes>, 2023). Torej smo ugotovili, da obstajajo tudi arhitekturni kompleksi, namenjeni izključno namenu vinske kleti.

ZAKLJUČEK

Vino je hrana za dušo in pijača za telo. S človekom sta nerazdružljiva že od pradavnine. O izvoru vinske trte kroži več mitov in legend, nekaj pa je gotovo – vinska trta je ena prvih kulturnih rastlin, iz katere se je človek hitro naučil pridobivati alkoholni napitek – vino. S človekom si deli tudi življenjska obdobja: grozdje najprej zori na trti, kot otroka ga mora negovati skrben vinogradnik, nato iz mošta z alkoholnim vrenjem preide v vino, vinar mora tega najstnika znati ukroti in ga voditi po pravi poti, da doseže svoj vrh in najvišjo kakovost. S starostjo pa začne izgubljati na svoji žlahtnosti in okusu. Človeka spremlja ob običajnih dnevih kot tudi ob posebnih priložnostih. Skozi zgodovino se je pojavljal v različnih oblikah in vlogah (Cvelbar, 2019).

Sezidal sem si vinski hram

Sezidal sem si vinski hram
tam gori, kjer vinograd 'mam.
Če kdo prijat'ljev ima čas,
naj pride k meni v vas.

To sladko vince pijemo
na sred' vinograda,
z veseljem ga zaužijemo,
k' tak dobrega nam dá.

Je hladno kakor grudnov led
po sodih vince dobrih let,
natočil ga bom en bokal
in še kaj zraven dal.

To sladko vince pijemo
na sred' vinograda,
z veseljem ga zaužijemo,
k' tak dobrega nam dá.

Bog živi ves slovenski svet,
ohrani trtico in klet,
na zdravje žen in vseh deklet
brez njih je prazen svet.

Lojze Slak je priredil ljudsko besedilo v eno največkrat slišanih pesmi, katero je posvetil vinski trti, vinu, prijateljem in ženskemu spolu. Ravno pesem pa je tista, ki spremlja vseskozi delo v vinogradu, pri katerem tudi mi pomagamo in prepevamo. Pridelek pa ni vedno odvisen le od nas samih, ampak ima nanj velik vpliv tudi narava. Izredni vremenski dogodki kot so vremenska ujma z vetrom, toča in suša nam vse pogostejše uničijo pridelek naših vinogradov.

In, ker je grozdje sadje z veliko vitamini, ki skrbi za naše srce in ožilje, je prav, da tudi mi skrbimo in za vinsko trto.

LITERATURA IN VIRI

- Alkohol*. Pridobljeno: 13. 2. 2023, s <https://www.gov.si teme/alkohol/>.
- Cvelbar, K. (2019). *In vino veritas*. Pridobljeno: 1. 2. 2019, s <https://www.erast.si/2019/12/in-vino-veritas/>
- Čas je za trgatev*. Pridobljeno: 11. 2. 2023, s <https://www.slovenia.info/sl/zgodbe/sezona-trgatev-trka-na-vrata-in-srca>.
- Kneipp, S. (2021). *TERME SNOVIK eko svet termalnih užitkov*. Pridobljeno: 6. 3. 2022, s <https://www.termesnovik.si/si/novice/v jesen vstopamo zdravo po kneippu>.
- Mabič, R. (2010). *Domača brajda*. Pridobljeno: 1. 2. 2023, s <https://siol.net/dom/vrt-in-okolica/domaca-brajda-258410>.
- Mihelčič, M. (2009). *Tipizacija žlahtne vinske trte (vitis vinifera l.) sorte 'kraljevina'*. Diplomsko delo. Ljubljana: Biotehniška fakulteta.
- Na svetu lepše rož'ce ni*. Pridobljeno: 1. 2. 2023, s <https://infoslo.si/content/uploads/2017/03/Na-svetu-lep%C5%A1e-ro%C5%BEce-ni-besedilo.pdf>.
- Pra – vino je žlahtna skrivnost*. Pridobljeno: 14. 2. 2023, s <http://www.pra-vino.si/index.php/vinogradi>.
- Sezona trgatev trka na vrata in srca*. Pridobljeno: 14. 2. 2023, s <https://www.slovenia.info/sl/zgodbe/sezona-trgatev-trka-na-vrata-in-srca>.
- Stara trta, najstarejša trta na svetu*. Pridobljeno: 12. 2. 2023, s <https://www.visitmaribor.si/si/kaj-poceti/znamenitosti/4953-stara-trta-najstarejsa-trta-na-svetu>.
- Vinagova vinska klet*. Pridobljeno: 13. 3. 2023, s https://sl.wikipedia.org/wiki/Vinagova_vinska_klet.
- Vino*. Pridobljeno: 1. 2. 2023, s <https://sl.wikipedia.org/wiki/Vino>.
- Vinogradništvo in vinarstvo*. Pridobljeno: 12. 2. 2023, s <https://www.gov.si teme/vinogradnistvo-in-vinarstvo/>.
- Vinska klet Ptuj, biser vinske tradicije na slovenskem*. Pridobljeno: 14. 2. 2023, s <https://discoverptuj.eu/vinska-klet-ptuj-biser-vinske-tradicije-na-slovenskem/>.

Vinske kleti nekoč in danes. Pridobljeno: 10. 2. 2023, s
[http://www.kreadom.com/podjetje/clanki/vinske-kleti-nekoc-in-danes.](http://www.kreadom.com/podjetje/clanki/vinske-kleti-nekoc-in-danes)

Zgodovina vinogradništva. Pridobljeno: 12. 2. 2023,
[https://www.traven.si/traven/index.php?option=com_k2&view=item&id=1502:zgodovina-vinogradnistva&Itemid=2160.](https://www.traven.si/traven/index.php?option=com_k2&view=item&id=1502:zgodovina-vinogradnistva&Itemid=2160)