OSNOVNA ŠOLA DRAGA BAJCA VIPAVA
Vinarska cesta 4, 5271 Vipava

RAZISKOVALNA NALOGA

ANALIZA STANJA IN VIZIJA VINOGRADNIŠTVA IN VINARSTVA ZGORNJE VIPAVSKE DOLINE

Tematsko področje: geografija

Avtorji:
Matic Lozej, 9. razred
Ian Laharnar, 9. razred
Tai Bratož, 9. razred

Mentorica:
Andreja Jamšek, mag. geog.

Vipava, marec 2023

Raziskovalna naloga je bila opravljena na OŠ Draga Bajca Vipava.

Mentorica: Andreja Jamšek, mag. geog.

Datum predstavitve:

KLJUČNA DOKUMENTACIJSKA INFORMACIJA

ŠD Osnovna Šola Draga Bajca Vipava, šolsko leto 2022/2023

KG vinogradništvo / vinski turizem / zgornja Vipavska dolina / …

AV BRATOŽ, Tai / LAHARNAR, Ian / LOZEJ, Matic

SA JAMŠEK, Andreja

KZ 5271 Vipava, SLO, Vinarska cesta 4

ZA Osnovna Šola Draga Bajca Vipava

LI 2023

IN **ANALIZA STANJA IN VIZIJA VINOGRADNIŠTVA IN VINARSTVA ZGORNJE VIPAVSKE DOLINE**

TD raziskovalna naloga

OP **47** str., **5** preglednice, **6** slik, **3** grafi, **40** virov.

IJ SL

JI sl

AI Povzetek

Zgornja Vipavska dolina temelji na dolgi vinski tradiciji. Razvoj vinogradništva in vinarstva sega v čas pred rimsko dobo. Zaradi ugodne klime in matične podlage, ki je omogočila razvoj odlične rodovitne prsti, se je vinska trta ohranila vse do danes. Skozi čas se je vinogradništvo in vinarstvo seveda spreminjalo. Danes pa je ena pomembnejši kmetijskih panog v tem delu Slovenije. Temelji tako na avtohtonosti kot tudi vrhunskosti vinske kapljice. Vedno več mladih prevzemnikov kmetij se odloča, da bo vinsko tradicijo nadaljevalo v smeri večje prepoznavnosti in kakovosti svojih produktov. Marsikateri vinar je v ta namen ustvaril svojo blagovno znamko, ki jo uspešno trži tako na domačem kot tujem trgu. V ospredje vedno bolj vstopa tudi vinski turizem. Skupaj z odlično kulinariko vsako leto privabijo več obiskovalcev. Da bi lahko čim bolje pripravili analizo stanja ter predstavili vizijo vinogradništva in vinarstva v zgornji Vipavski dolini, smo pridobili mnenja nekaterih lokalnih deležnikov.

KAZALO VSEBINE

1. UVOD 7

1. 1. Cilji in namen raziskovalne naloge 7

1. 2. Metode dela 8

2. 1. Geografska lega in površje 9

2. 2. Podnebje in rastlinstvo 10

2. 3. Kamninska podlaga in prst 12

3. DRUŽBENOGEOFRAFSKE ZNAČILNOSTI ZG. VIPAVSKE DOLINE 14

3. 1. Prebivalstvo 14

3. 1. 1. Spolna in starostna sestava prebivalstva 14

3. 1. 2. Izobrazbena sestava prebivalstva 16

3. 2. Gospodarstvo 16

3. 2. 1. Kmetijstvo in industrija 16

3. 2. 2. Načrti za razvoj podeželja 17

3. 2. 3. Strategija prilagajanja kmetijstva v občini Ajdovščina na podnebne spremembe v Vipavski dolini za obdobje 2018-2021 18

4. VINOGRADNIŠTVO IN VINARSTVO ZG. VIPAVSKE DOLINE 19

4. 1. Zgodovina in pomen vinogradništva in vinarstva 19

4. 2. Poslovni subjekti 20

4. 2. 1. Vinska klet Vipava 20

4. 2. 2. Vinogradniki in vinarji zgornje Vipavske doline 21

4. 2. 3. Vinski turizem 22

5. ANALIZA STANJA IN VIZIJA VINOGRADNIŠTVA IN VINARSTVA V ZG. VIPAVSKI DOLINI 25

5. 1. Predstavitev lokalnih deležnikov 25

5. 2. Analiza stanja vinarstva in vinogradništva 26

5. 2. 1 Vinogradniki in vinarji zgornje Vipavske doline 26

5. 2. 2 Podjetje Šraml d.o.o. 29

5. 2. 3. Nika Gregorič, enologinja vinske kleti Vipava 30

5. 3. Priložnosti in izzivi vinarstva in vinogradništva 31

5. 3. 1. Vinogradniki in vinarji zgornje Vipavske doline 31

5. 3. 2. Podjetje Šraml d.o.o. 32

5. 3. 3. Nika Gregorič, enologinja Vinske kleti Vipava 32

5. 4. SWOT-analiza 33

6. ZAKLJUČEK 34

7. LITERATURA IN VIRI 36

8. PRILOGE 39

8. 1. Strukturiran vprašalnik za vinogradnike in vinarje 39

8. 2. Strukturiran vprašalnik za vinsko klet Vipava 41

8. 3. Strukturiran vprašalnik za podjetje Šraml d.o.o. 43

ZAHVALA

Zahvaljujejo se naši mentorici Andreji Jamšek, učiteljici geografije, ki je vseskozi spremljala in usmerjala naše delo ter nas spodbujala, da smo raziskovalno nalogo tudi uspešno zaključili. Zahvaljujemo se tudi Evi Vanovšek, učiteljici geografije, ki nam je na začetku naše raziskovalne poti pomagala izbrati temo in postavila usmeritve za naše uspešno raziskovanje.

Posebna zahvala gre vsem, ki so sodelovali v intervjujih: vsem vinarjem in vinogradnikom, g. Denisu Šramlu, direktorju podjetja Šraml d.o.o., in ge. Niki Gregorič, enologinji in direktorici proizvodnje v Vipavski kleti Vipava.

1. UVOD

Nacionalna himna, Prešernova Zdravljica, ki časti vinsko trto in njene sadove ter povezuje evropske narode, je bila najverjetneje napisana na pobudo Matije Vrtovca, znanega kot vipavskega vinogradnika. A zgodovina vipavske vinske tradicije sega daleč nazaj v čas, preden so naše ozemlje osvojili rimski vojaki.

V preteklosti so na tem območju prevladovale manjše samooskrbne kmetije, danes sledijo trendu razvitejših držav, kjer prevladuje specializirano kmetovanje.

Vinogradništvo in vinarstvo postajata vedno bolj uspešni panogi kmetijstva v zgornji Vipavski dolini, zato smo se odločili, da ju podrobneje raziščemo in predstavimo. Vinogradništvo je v geografskem terminološkem slovarju opisano kot *»panoga kmetijstva, ki se ukvarja z gojenjem vinske trte v vinogradih za pridobivanje vina, namiznega grozdja, grozdnega soka, žganja, vinskega kisa in s predelavo grozdja v vino, njegovim negovanjem in skladiščenjem«* (vir 8). Vinarstvo pa kot *»del vinogradništva, ki vključuje postopke predelave grozdja v vino«* (vir 9).

Namen raziskovalne naloge je analizirati stanje vinogradništva in vinarstva v zgornji Vipavski dolini ter predstaviti vizijo vinogradništva in vinarstva, kot jo vidijo nekateri lokalni deležniki. V teoretičnem delu smo preučili nekatere naravne in družbene dejavnike, ki vplivajo na razvoj omenjene dejavnosti. V raziskovalnem delu pa smo predstavili mnenja lokalnih deležnikov, ki so na različne načine povezani z vinogradništvom in vinarstvom v domačem okolju.

1. 1. Cilji in namen raziskovalne naloge

Osnovna naloga raziskovalne naloge je predstaviti vinarstvo in vinogradništvo zgornje Vipavske doline ter predstaviti izzive in priložnosti vipavskih vinogradnikov in vinarjev.

Cilji raziskovalne naloge so:
- predstaviti zgodovino vinogradništva in vinarstva v zgornji Vipavski dolini,
- preučiti naravne in družbene dejavnike, ki vplivajo na razvoj vinogradništva in vinarstva v zgornji Vipavski dolini,

- predstaviti stališča in vizijo lokalnih vinogradnikov in vinarjev ter ostalih deležnikov.

Postavili smo si tri hipoteze:
- HIPOTEZA 1: vinski turizem postaja pomembna oblika turizma v zgornji Vipavski dolini,
- HIPOTEZA 2: vinogradništvo zgornje Vipavske doline ima širši regionalni in državni pomen, saj oskrbuje državo z vinom,
- HIPOTEZA 3: vipavski vinogradniki in vinarji tesno sodelujejo z lokalnimi podjetji.

1. 2. Metode dela

Raziskovalna naloga je sestavljena iz dveh delov: teoretičnega in raziskovalnega. V teoretičnem delu raziskovalne naloge smo uporabili metodo analize pisnih virov, statističnih podatkov (pridobljenih na SURSU) in drugih virov. S pomočjo omenjenih virov smo raziskovalno temo opisali, s pridobljenimi informacijami na terenu pa predstavili stališča in vizijo lokalnih deležnikov. V raziskovalnem delu smo uporabili metodo strukturiranih oz. poglobljenih intervjujev. Intervjuje smo opravili z desetimi uspešnimi vinarji, enologinjo vinske kleti Vipava ter direktorjem podjetja Šraml d.o.o.

2. NARAVNOGEOGRAFSKE ZNAČILNOSTI ZG. VIPAVSKE DOLINE

2. 1. Geografska lega in površje

Zgornja Vipavska dolina leži med visoko planoto Nanos na severu ter nizko planoto Kras na jugu. Na vzhodu meji na Pivško podolje, na zahodu pa preide v Goriško raven. Naplavno površje ob reki Vipavi sestavlja ravninski svet. Sicer pa je za zgornjo Vipavsko dolino značilno, da je v njej veliko gričevnatega sveta, ki na območju Vrhov dobi značaj hribovja (vir 1).

Obravnavano območje obsega Občino Ajdovščina in Občino Vipava. Občini sta del Goriške statistične regije. Občina Vipava je srednje velika občina. Njena površina znaša 107 km^2, kar jo v Sloveniji med občinami po površini uvršča na 63. mesto (vir 19). Občina Ajdovščina meri 246 km^2. Po površini se med slovenskimi občinami uvršča na 18. mesto (vir 18).

Tretja občina, ki leži v zgornji Vipavski dolini, je Občina Sežana. Vendar le manjši del te občine obsega najbolj jugovzhodni del doline.

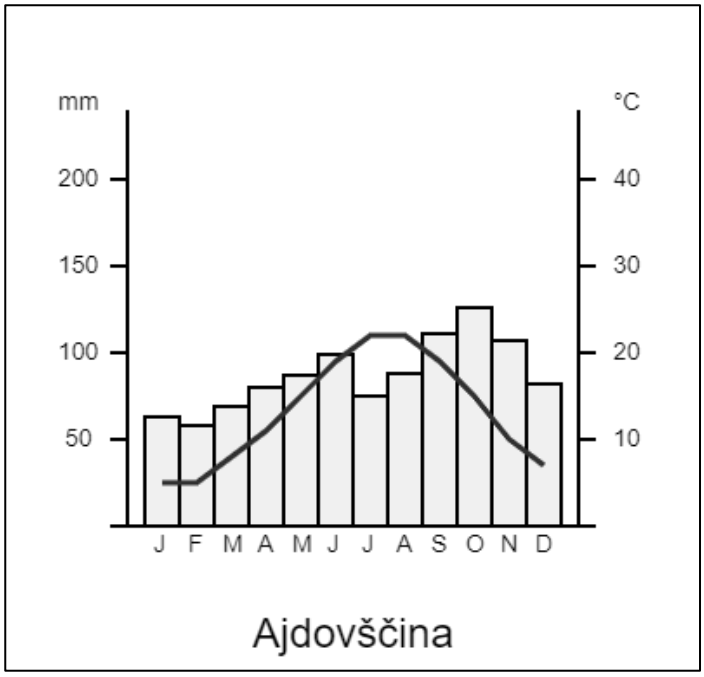
Glavne značilnosti pokrajine so prevlada fliša, submediteransko podnebje, ki omogoča posebne kulture in zgodnje pridelke, ter razraščanje terciarnih dejavnosti zaradi prometno prehodne obmejne lege.

Slika 1: Zgornja Vipavska dolina (vir 10).

2. 2. Podnebje in rastlinstvo

Vipavska dolina je najbolj v kraško notranjost segajoč “zaliv” sredozemskih podnebnih vplivov. Sredozemske podnebne poteze se odsevajo v značilnih temperaturnih nihanjih, količini in razporeditvi padavin, v vetrovnih razmerah. Poletja so zmerno vroča s povprečno julijsko temperaturo 20,9 stopinj Celzija. Pozimi je čutiti močan vpliv mrzlih celinskih zračnih gmot, tako da so dolgoletni januarski povprečki komaj 2,9 stopinje Celzija. Temperature se v smeri proti zahodu zaradi manj izrazite burje nekoliko zvišajo (vir 1).

Vipavska dolina prejme letno povprečno okoli 1400 mm padavin (vir 26), pobočja Banjšic, Trnovskega gozda in Nanosa, ki so pregrada za vlažne jugozahodne vetrove, pa znatno več. Največ padavin je pozno spomladi in jeseni, najmanj pa pozimi. Najbolj suh je februar. Toča klesti v povprečju en dan na leto, pa vendar so ti ekstremi, žal, vedno bolj pogosti (vir 1).



Graf 1: Klimogram Ajdovščina (vir 26).

V Vipavski dolini prevladuje obsredozemsko rastlinstvo. Burja med drugim mehansko obremenjuje predvsem visoko, izpostavljeno rastje. Zato so drevesne krošnje obrnjene v smeri vetra, debla pa upognjena (vir 1).

Na začetku stoletja je gozd pokrival le petino površja območja, zaradi zaraščanja pašnikov pa danes pokriva že tretjino ozemlja. Najpomembnejše drevo je hrast, ki porašča dobre tri četrtine gozdnih zemljišč.

Med kulturnimi rastlinami je najznačilnejša vinska trta. Zgornja Vipavska dolina ima namreč bogato vinsko tradicijo, ki riše slikovito pokrajino, prijazno očem.

Slika 2: Vinograd (vir 15).

2. 3. Kamninska podlaga in prst

Tla so se v zgornji Vipavski dolini začela počasi razvijati na dobrih petdeset milijonov let starih flišnih laporovcih in peščenjakih. Te, s kalcijevim karbonatom ravno prav bogate kamnine, so nastale v morju v geološkem obdobju eocena. Laporovci so drobneje zrnati, v njih so bolj ali manj zlepljeni drobci kamnin, ki so veliki le nekaj stotink milimetra. Tla na njih so zato težja in dlje zadržujejo vodo. Peščenjaki so praviloma sestavljeni iz večjih, do enega milimetra velikih delcev. Tla na njih so zato nekoliko lažja in bolj suha. Zanimivo je, da velik del fliša sestavljajo delci starejših kamnin, ki so bili na sedanje mesto preneseni od drugod. Med te delce spadajo v veliki meri tudi fosili (vir 5).

Nastanek, razvoj in oblikovanje prsti se je v zgornji Vipavski dolini začel, ko so tektonske sile dvignile flišne kamnine nad morsko gladino. V milijonih let je pod vplivom vremenskih

pojavov, kemijskih procesov in tudi ob sodelovanju živali in rastlin na flišnih kamninah nastala nekaj decimetrov do nekaj metrov debela plast rodovitnih tal z značilno, za občutljivo vinsko trto tako pomembno, strukturo. Kjer erozijski procesi tal niso odnašali ali prenašali, je talni profil debel nekje okrog enega metra. Zgornjih nekaj decimetrov tal je bogatejših z organskimi snovmi, polnih življenja in zato navadno tudi malo temnejših. Trta, s svojimi globoko segajočimi koreninami, ne srka življenja le iz zgornjega pač pa tudi iz najglobljega dela tal, tj. razpadajoče matične kamnine. In ne le to, tudi skozi trdno matično kamnino najdejo korenine pot k mineralom, ki bogatijo pridelek (vir 5).

3. DRUŽBENOGEOFRAFSKE ZNAČILNOSTI ZG. VIPAVSKE DOLINE

3. 1. Prebivalstvo

Po prebivalstvu spada Občina Vipava na 93. mesto, Občina Ajdovščina pa na 19. mesto med slovenskimi občinami. V zadnjih petih letih prebivalstvo počasi narašča, večjih razlik v spolni sestavi (razmerje moški-ženska) v Občini Vipavi ni, v občini Ajdovščini pa se nakazuje povečano število pripadnikov moškega spola. V nadaljevanju so v tabelah navedeni podrobnejši podatki o sestavi in izobrazbi prebivalstva (vir 18, 19).

3. 1. 1. Starostna sestava prebivalstva

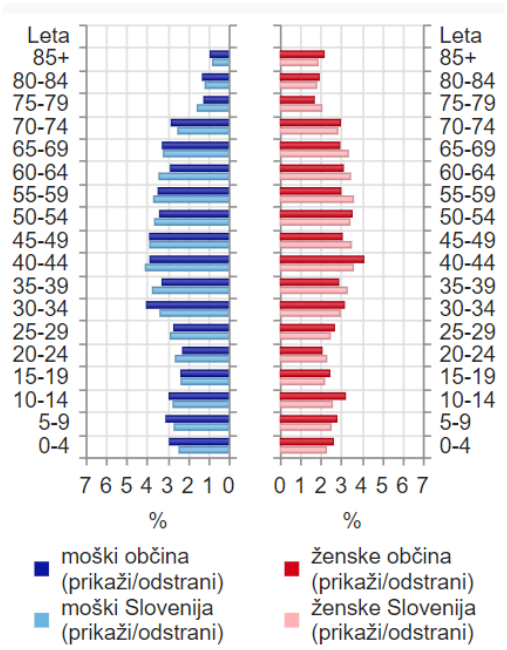
V Občini Vipava in Občini Ajdovščina se izkazuje trend naraščanja prebivalstva (preglednica 1). Temu prispeva dejstvo, da se v obe občini priseljuje vedno več mladih parov. Bližina hitre ceste ponuja dobro prometno dostopnost do večjih mest (Ljubljana, Koper, Nova Gorica).

Preglednica 1: Prebivalstvo po spolu v Občini Vipava in Občini Ajdovščina (vir 20).

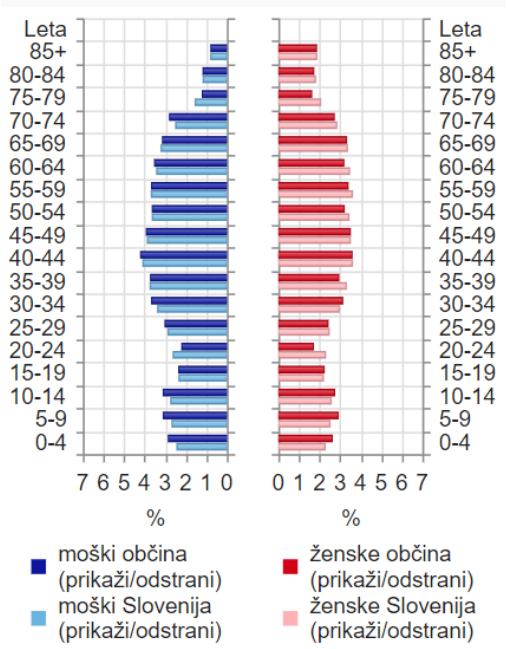
		2018	**2019**	**2020**	**2021**	**2022**
Spol - skupaj	**Ajdovščina**	19130	19249	19418	19704	19727
	Vipava	5580	5600	5703	5767	5822

Med prebivalci Občine Vipava je bilo število najstarejših, tako kot v večini slovenskih občin, večje od števila najmlajših. Na 100 oseb, starih 0–14 let, je prebivalo 120 oseb starih 65 let ali več. Razmerje nam pove, da je bila vrednost indeksa staranja za Občino Vipava nižja od vrednosti tega indeksa za celotno Slovenijo (ta je bila 139). Pove pa tudi, da se povprečna starost prebivalcev Občine Vipava dviga v povprečju počasneje kot v celotni Sloveniji (vir 19).

Tudi v Občini Ajdovščina je bilo število najstarejših, tako kot v večini slovenskih občin, večje od števila najmlajših. Na 100 oseb, starih 0–14 let, je prebivalo 117 oseb starih 65 let ali več. Podobno kot v Občini Vipava je indeks staranja prebivalstva nižji od slovenskega povprečja (vir 18).



Graf 2: Starostna piramida Občine Vipava, Slovenija, 2021 (vir 19).



Graf 3: Starostna piramida Občine Ajdovščina, Slovenija, 2021 (vir 18).

V Občini Vipava je največ prebivalcev med 40. in 44. letom, prav tako tudi v občini Ajdovščina. V Občini Vipava prevladujejo ženske med 40. in 44. letom ter med 75. in 85.+ letom, v Občini Ajdovščina opazimo enako situacijo (graf 2, 3).

Povprečna starost občanov Občine Ajdovščina je bila leta 2021 42,8 leta in je bila tako nižja od povprečne starosti prebivalcev Slovenije (43,8 let). Povprečna starost občanov Občine Vipava pa je bila 42,7 leta in je bila prav tako nižja od povprečne starosti prebivalcev Slovenije (vir 18, 19).

3. 1. 2. Izobrazbena sestava prebivalstva

Iz preglednice lahko razberemo, da je v Občini Ajdovščina največ moških z nižjo poklicno ter srednjo strokovno izobrazbo. Največ žensk ima osnovnošolsko izobrazbo, sledijo ženske, ki so dosegle visokošolsko stopnjo izobrazbe ter srednjo strokovno izobrazbo. V Občini Vipava je izobrazbena struktura tako pri moških kot ženskah podobna (preglednica 2).

Preglednica 2: Izobrazbena struktura v Občini Vipava in Občini Ajdovščina (vir 20).

		Leto 2022			
		Osnovnošolska	**Nižja poklicna, srednja poklicna**	**Srednja strokovna, srednja splošna**	**Višješolska, visokošolska - Skupaj**
Moški	**Ajdovščina**	1527	2720	2420	1532
	Vipava	414	684	705	531
Ženske	**Ajdovščina**	2232	1082	2084	2392
	Vipava	615	306	635	800

3. 2. Gospodarstvo

3. 2. 1. Kmetijstvo in industrija

Vipavska dolina je kmetijska pokrajina. Najpomembnejši kmetijski panogi sta sadjarstvo in vinogradništvo, manj pomembna kmetijska panoga pa je živinoreja. Kmetijstvo v Vipavski dolini je po 2. svet. vojni doživelo velik preobrat. Zaradi načrtne deagrarizacije se je veliko malih kmetov zaposlilo drugje ter s tem opustilo kmetijsko dejavnost. V Vipavski dolini so se posledično razširile gozdne površine. V zadnjem času lahko opazimo vidni napredek v kmetijski panogi vinogradništvo. Ne samo v Vipavski dolini in Sloveniji, vipavskih vinarji

pišejo zgodbo o uspehu tudi preko meja in celo preko svetovnih morij. Mladi prevzemniki kmetij z delavnostjo in idejami pomembno prispevajo k razvoju te kmetijske panoge (vir 4).

Razvoju kmetijstva je sledil razvoj živilskopredelovalne industrije. Del se je oblikoval iz Kmetijskega kombinata, iz katerega izhaja podjetje Vipava 1894 z veliko vinsko kletjo in mlekarno, ki se je leta 1982 preselila iz Podnanosa v Vipavo. Danes žal ta ne obratuje več. V Ajdovščini je še vedno sedež podjetja Mlinotest, ki nadaljuje 200-letno tradicijo mlinarstva. Mlajše podjetje je Fructal, ki je nastalo leta 1945 in iz obrtniške žganjekuhe in predelovalnice marmelad zraslo v veliko in sodobno podjetje, kjer izdelujejo in uspešno tržijo izdelke iz sadja in drugih plodov narave (vir 3). Vrsto let je na področju predelave in trženja mesa uspešno poslovalo podjetje MIP (na Goriškem), ki pa sedaj deluje v manjšem obsegu pod novim lastnikom Perutninarstvo Pivka. Poleg zgoraj omenjenih podjetij je v zgornji Vipavski dolini v preteklosti delovalo veliko uspešnih podjetij, npr. Lipa, Primorje ipd, ki pa so, vsaj nekatera tudi zaradi velikega pohlepa lastnikov, propadla. V zadnjih letih zgodbo o uspehu pišejo večja visokotehnološko razvita podjetja, kot sta npr. Pipistrel in Incom. Vsako leto pa imamo vedno več manjših uspešnih podjetij (vir 4).

3. 2. 2. Načrti za razvoj podeželja

Med splošne cilje za razvoj podeželja spadajo (vir 13):
- spodbuda podjetniškega okolja,
- aktiviranje podjetniške miselnosti,
- dvig kvalitete bivanja,
- povečanje dostopnost do storitev za lokalno prebivalstvo na podeželju,
- zagotovitev trajnostnega razvoja območja Vipavske doline,
- zmanjšanje neenakosti in večanje vključenosti ranljivih skupin.

Da bi dosegli zgoraj omenjene cilje moramo slediti naslednjim smernicam (vir 12):
- ustvariti pogoje za nova delovna mesta,
- spodbuditi rabo lokalnih izdelkov in storitev,
- razvijati znanja,
- izboljšati kvaliteto in povečati obseg infrastrukture za osnovne storitve,

- povečati dostopnost do storitev za lokalno prebivalstvo na podeželju,
- omogočiti nove dejavnosti za ranljive skupine,
- ohraniti in izboljšati okolje v Vipavski dolini.

3. 2. 3. Strategija prilagajanja kmetijstva v občini Ajdovščina na podnebne spremembe v Vipavski dolini za obdobje 2018-2021

Med dokumenti, ki smo jih zasledili, je tudi *Strategija prilagajanja kmetijstva v občini Ajdovščina na podnebne spremembe v Vipavski dolini za obdobje 2018-2021*.

Podnebne spremembe so izmerljivo dejstvo. Za te spremembe je v največji meri odgovoren človek in njegova dejavnost. To zavedanje je osnova za našo prilagojenost in pripravljenost. Vizija je, da bo kmetijstvo v občini Ajdovščina do leta 2021 odporno na pričakovane podnebne spremembe v Vipavski dolini. Namen strategije je krepitev lokalnih zmogljivosti kmetijskega sektorja za prilagajanje podnebnim spremembam. Cilj je povzeti strokovna izhodišča za prilaganje lokalnega kmetijstva na podnebne spremembe in pripraviti nabor prioritetnih ukrepov in priporočil za prilaganje lokalnega kmetijstva na podnebne spremembe (vir 6).

V zgornji Vipavski dolini so nekaj tovrstnih dobrih praks že vpeljali. To so na primer: protitočne mreže, zelen protivetrni pas, namakanje z mikro razpršilci, kapljično namakanje, veliki in mali zadrževalnik vode, poskusni nasadi eksotičnih rastlin, spremljanje agro-meteoroloških spremenljivk ipd. (vir 6).

Slika 3: Protitočne mreže (vir 16).

4. VINOGRADNIŠTVO IN VINARSTVO ZG. VIPAVSKE DOLINE

4. 1. Zgodovina in pomen vinogradništva in vinarstva

Tako vinogradništvo kot vinarstvo imata v Vipavski dolini dolgo zgodovino, kar lahko razberemo že iz Jožefinskega katastra iz konca 18. stoletja. V njem lahko vidimo, da je bil večinski del obdelovane zemlje posajen z vinsko trto. Vinogradniki so leta 1844 dobili knjigo *Vinoreja za Slovence* avtorja Matije Vrtovca, ki je kmete spodbudila k sajenju slajših francoskih sort. V njej so pridobili koristne nasvete, kako pridelovati grozdje. Po 1. svetovni vojni se je zaradi vpliva sosednje Italije cena domačega vina zelo znižala. Pred 1. svetovno vojno je bilo potrebno za liter vina odšteti 30 lir, pred 2. svetovno vojno pa le še 3 lire. To je povzročilo, da je veliko vipavskih kmetij propadlo (vir 22).

Zgodovina vinogradništva sega že v čas pred prihodom Rimljanov v Vipavsko dolino. Pri vinogradništvu ja zelo pomembna prst in seveda vrsta trte, ki jo sadimo v vinogradih. Vipavska dolina je znana po belih sortah vin, saj tu belo grozdje najbolje uspeva. Zelo priljubljene sorte so sauvignon, malvazija, laški rizling, chardonnay in beli pinot. Posebno mesto ima sorta zelen, ki je avtohtona vipavska vrsta. Tu uspavajo tudi sivi pinot, rumeni muškat in zeleni sauvignon. Rdečih sort je v Vipavski dolini manj. Med rdečimi vini je priljubljen merlot. V kleteh pa boste našli tudi cabernet sauvignon, barbero, refošk in modri pinot. O bogati vinski zgodovini Vipavske doline priča tudi dejstvo, da so se omenjene sorte tu najbolj ohranile.

Vinska trta (Vitis vinifera) spada v družino vinikovk, ki ima približno 600 vrst. Značilna je predvsem v Sredozemlju. Vinska trta je trajna, olesenela gojena rastlina. Po naravi je vzpenjavka, ki se razrašča po drevju, grmovju in ob drugi opori. Vinogradnik z zimsko in poletno rezjo posega v trs in mu uravnava rast, rodnost in s tem kakovost pridelka. Vinska trta potrebuje oporo. Podzemni organi vinske trte so podzemno deblo in korenine podlage, nadzemni žlahtni del je sestavljen iz debla, krakov in rozg. Na mladicah (zelenih enoletnih poganjkih) so listi, zalistniki, očesa, kabrnki (po cvetenju grozdi), vitice in rastni vršički. Olesenela mladica je rozga. Trta obrodi v jeseni, pridelke se obira od septembra pa do približno sredine oktobra. Ta običaj se imenuje trgatev ali bndima, ki je eden največjih vipavskih običajev (vir 28).

Ko grozdje poberemo, ga sprešamo - stisnemo, da iz njega nastane mošt. Včasih so ljudje uporabljali lesene preše, tj. stiskalnice na ročno stiskanje ali pa so grozdje stiskali kar v sodih z nogami. Danes so bolj popularne pnevmatske stiskalnice. Ostanke, ki ostanejo v preši, imenujemo tropine, iz katerih se izdeluje močno žganje imenovano tropinovec. Mošt se nato vlije v sode. V sode dodamo glive kvasovke in žveplo, katerih količina je odvisna od količine mošta in sladkorne stopnje v njem. Mošt nato vre približno do praznika sv. Martina, ki ga obhajamo 11. novembra.

Prav bogata tradicija je v Vipavsko dolino privabila tudi Fakulteto za vinogradništvo in vinarstvo, ki ima svoje proste v Lanthierijevem dvorcu v Vipavi. Nekatera podjetja intenzivno sodelujejo z lokalnimi vinogradniki in vinarji, mednje sodi tudi podjetje Šraml iz Podnanosa.
V podjetju izdelujejo stroje za stiskanje grozdja (pnevmatske stiskalnice), predelavo sadja, naprave za polnjenje steklenic ipd.

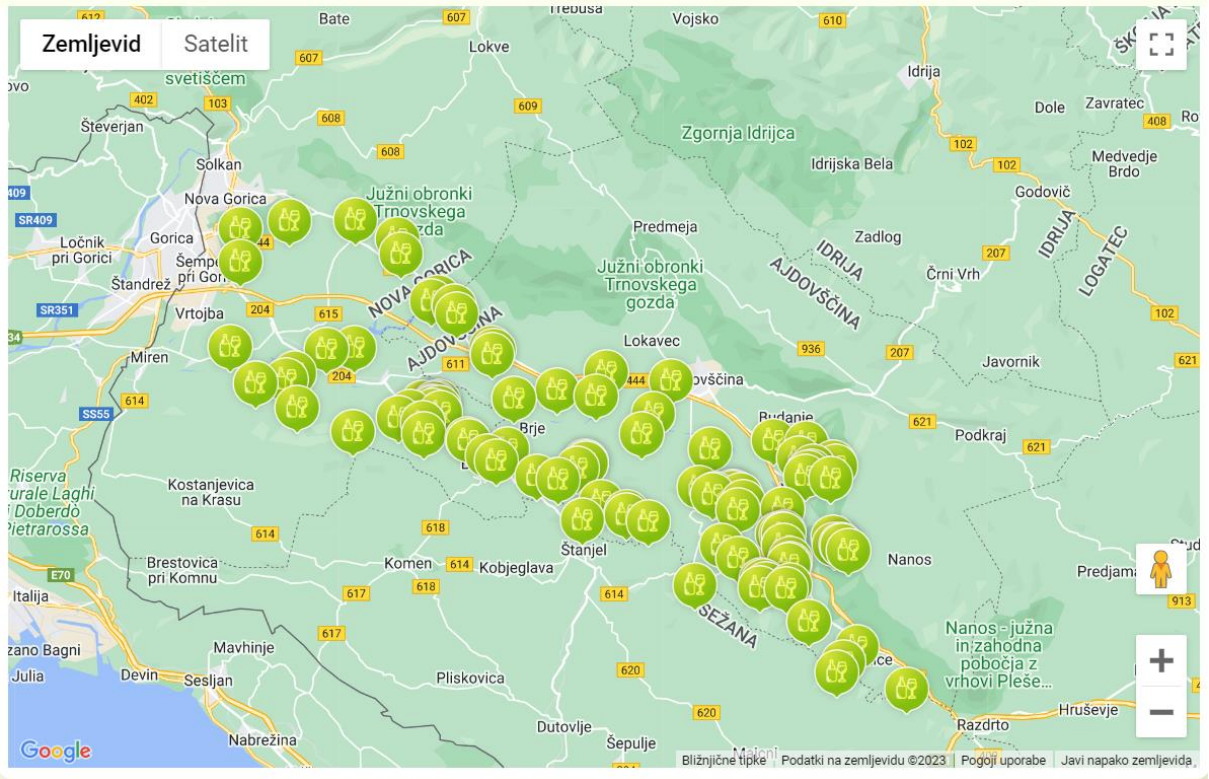
4. 2. Poslovni subjekti

4. 2. 1. Vinska klet Vipava

Vinska klet Vipava je bila ustanovljena davnega leta 1894 in je bila takrat prva vinska klet na Slovenskem. Zgodovina vinske kleti je zelo pestra, saj je preživela dve svetovni vojni ter italijansko okupacijo. Sedaj je v lasti avstrijskega vinarja Hannesa Sabathia. Delujejo v smeri pridelave najboljših vin, ki jih je mogoče dobiti iz Vipavske doline – s pristnim značajem ter jasno prepoznavnostjo (vir 24). Več o njihovem delu in viziji je predstavljeno v raziskovalnem delu, kjer smo predstavili mnenje ge. Nike Gregorič, enologinje, zaposlene v Vinski kleti Vipava.

4. 2. 2. Vinogradniki in vinarji zgornje Vipavske doline

Vinogradnikov in vinarjev je v zgornji Vipavski dolini veliko. Večina ima poleg kmetijske dejavnosti tudi dopolnilno turistično dejavnost – vodene degustacije, oglede kleti, prodajo domačih izdelkov, namestitve ipd.



Slika 4: Vinarji in vinoteke Vipavske doline (vir 23).

Seznam vinarjev zgornje Vipavske doline:

Vinarstvo Avin, Posestvo Burja, Petrič – vina s tradicijo, Vina Vidus, Lavrenčič estate – wines, Cejkotova domačija, Jamšek 1887 vina, Pri Nežnih – Vina Potočnik, Vinska klet Dora Erzelj, Posestvo Rouna, Hiša vin Rondič, Florjanov hram, Vina Poljšak, Vinska klet Wipach, Vina Krapež, Vipava 1894 d.o.o., Vino Marc, Posestvo Cultus, Vina Benčina, Kmetija Rehar, Wintura, Kmetija Tomažič, Vinska klet Miška, Vina Povh, Vinska klet Žorž 1696, Nafa, Monvi, Vina/wines Ranarum, Guerilla, Vina Pregeljc, Pasji rep, Kodre, Deple, Sutor, Darko Rosa, Tomasvin, Vinska klet Ferjančič, Kmetija Žvokelj, Vinska klet Škerjanec, Anima Wine, Kmetija Trošt, Kmetija Ferjančič (vir 11).

Robert Gorjak, avtor vinskega vodnika, je leta 2017 izbral devet najboljših vin v Vipavski dolini (vir 14).

Mednje sodijo:

- Merlot GR vinarstva Batič,
- Primus stranice vinarstva Burja Estate, ki ga vodi Primož Lavrenčič,
- Pinela iz vinarstva Fedora vinarja Valterja Kobala,
- Retro selection vinarstva Guerila, katerega lastnik je Zmago Petrič,
- Ana cuvee vinarstva Mlečnik vinarja Klemna Mlečnika,
- Zelen vinarstva Pasji rep, katerega lastnik je Samo Premrn,
- Rebula reserve vinarstva Slavček v lasti Franca Vodopivca,
- Malvazija vinarstva Sutor, ki ga vodi Mitja Lavrenčič,
- Modri pinot vinarstva Tilia estate vinarja Matjaža Lemuta.

4. 2. 3. Vinski turizem

Vinski turizem je oblika turizma pri katerem se obiskuje vinograde, vinarje, vinske kleti, vinske festivale in druge tovrstne prireditve, pri čemer kot glavni motiv obiskovalcev nastopa degustacija vina in/ali doživljanje posebnosti vinske regije. Podobno razmišlja tudi g. Gačnik, ki vinski turizem opredeljuje kot posebno zvrst gastronomskega ali kulturnega turizma, kjer je potovanje usmerjeno k holističnemu doživetju kulture vina, tako v ruralnih kot urbanih okoljih (vir 17).

Namen vinskega turizma je kupcu dati doživetje in predstaviti, kako je vino, ki ga je ravnokar kupil, bilo proizvedeno. To doda vinu vrednost in poviša možnost, da bo ta kupec postal stalna stranka, kar vinarjem veliko pomeni.

Vinski turizem predstavlja velik del dobička, zato veliko vinarjev ponuja tudi degustacije za zaključene družbe. Namen degustacije je, da kupec poizkusi več vrst vina.

Po zadnjem Zakonu o vinu iz leta 2006 je vinorodna Slovenija razdeljena na 3 vinorodne dežele in 9 vinorodnih okolišev: (1) vinorodna dežela Podravje (vinorodni okoliš Prekmurje, vinorodni okoliš Štajerska), (2) vinorodna dežela Posavje (vinorodni okoliš Bizeljsko Sremič, vinorodni

okoliš Dolenjska, vinorodni okoliš Bela krajina) in (3) vinorodna dežela Primorje (vinorodni okoliš Goriška Brda, vinorodni okoliš Vipavska dolina, vinorodni okoliš Kras, vinorodni okoliš Slovenska Istra) (slika 5) (vir 25).

Slika 5: Vinorodne dežele in okoliši po zadnjem »Zakonu o vinu« (vir 7).

Razvitost vinskega turizma se deli na 4 stopnje, ki označujejo kvaliteto in razvitost vinskega turizma. Te stopnje so: 1. začetna, 2. uvajalna, 3. razvojna, 4. zrelostna. Vipavska dolina in Goriška Brda sodijo v 3. stopnjo, kar je sam vrh Slovenskega vinskega turizma (vir 17).

Tako Občina Vipava kot Občina Ajdovščina stavita na krepitev vinskega turizma. Obiskovalcem so na voljo različni vodeni ogledi vinogradov, vinskih kleti, degustacijski dogodki, npr. vipavsko doživetje Postani vinar za en dan ipd. V prostorih Lanthierijevega dvorca v Vipavi, kjer domuje tudi Fakulteta za vinogradništvo in vinarstvo, si lahko obiskovalci ogledajo vinski muzej. Eden izmed največji dogodkov v zgornji Vipavski dolini, ki vsako leto privabi številne obiskovalce, je prireditev Vipavska trgatev v mesecu septembru.

Zavedati se moramo, da je prihodnost slovenskega vinskega turizma odvisna od več dejavnikov. Pomembno bo strateško razvojno medsektorsko delovanje in priprava ustrezne nacionalne strategije. Vinarji bodo morali pridobiti ustrezna specifična znanja s področja vinskega turizma in kulture, turistični delavci pa znanja s področja vinske in kulinarične kulture (vir 17).

Po oceni ga. Urške Grmek, zaposlene na Turističnemu informacijskemu centru v Vipavi približno 80 % tujih gostov v TIC-u sprašuje po vinskih degustacijah. V okviru Zavoda za turizem TRG Vipava poleg pisarne TIC-a deluje tudi Vinoteka Vipava, kjer so v ponudbi vina iz celotne Vipavske doline. Goste tu seznanimo z vipavskimi vini, imajo pa tudi možnost nakupa različnih vin različnih proizvajalcev. Goste usmerjajo na degustacije k vinarjem. Že nekaj let pripravljajo skupen program »odprtih kleti« v poletnem času (v prilogi). Turisti tako lahko obiščejo vinske kleti brez predhodne najave. Vipavski vinarji imajo vsako leto bolj dodelano ponudbo – oblikovan urnik, ponudbo vin, prigrizkov, ogledov kleti in vinogradov (vir 11).

Po podatkih SURSA lahko vidimo (preglednica 3), da se turistični obisk Občine Vipava in Ajdovščina v zadnjih letih povečuje. Občini sta v letih 2018, 2019 izkazovala velik turistični obisk, ki pa se je v letu 2020 zaradi virusa SARS CoV-2 močno zmanjšal. Leta 2021 pa ponovno zaznavamo rast turističnega obiska. Po podatkih, ki smo jih pridobili na TIC-u Vipava med tujimi gosti prevladujejo Francozi in Nizozemci, ki so tudi najbolj zainteresirani za obisk vinskih kleti in okušanja kulinaričnih vipavskih dobrot (vir 11).

		Prihodi turistov				
Občina		**2018**	**2019**	**2020**	**2021**	**2022**
Ajdovščina	**Skupaj**	13797	15008	8683	12230	18877
	Domači	3913	3223	4642	5949	5667
	Tuji	9884	11785	4041	6281	13210
Vipava	**Skupaj**	7517	9134	6168	9429	10910
	Domači	1052	1142	3613	4494	2864
	Tuji	6465	7992	2555	4935	8046

Preglednica 3: Prihodi domačih in tujih turistov v Občini Vipava in Ajdovščina (Vir 21).

5. ANALIZA STANJA IN VIZIJA VINOGRADNIŠTVA IN VINARSTVA V ZG. VIPAVSKI DOLINI

Z namenom, da potrdimo/ovržemo hipoteze ter z namenom, da pridobimo mnenje lokalnih deležnikov, ki so na različne načine vpleteni v razvoj vinogradništva in vinarstva v zgornji Vipavski dolini, smo v mesecu februarju 2023 opravili 12 poglobljenih intervjujev.

Na intervjuje smo se posebej pripravili. Oblikovali smo 3 okvirne strukturirane vprašalnike; enega za lokalne vinogradnike in vinarje, drugega za vinsko klet Vipava in tretjega za podjetje Šraml d.o.o. Na željo intervjuvanca smo mu vprašalnik poslali v pregled.

Lokalne deležnike smo kontaktirali preko e-pošte in po telefonu in se dogovorili za termin srečanja. Nekatera srečanja so potekala v živo, druga mnenja smo pridobili preko e-pošte (deležniki so na vprašanja odgovorili pisno).

Zaradi boljše preglednosti smo poglavje razdelile na dva dela. V prvem delu je podana ocena stanja vinogradništva in vinarstva v zgornji Vipavski dolini, v drugem delu pa je predstavljena vizija vinogradništva in vinarstva v zgornji Vipavski dolini.

5. 1. Predstavitev lokalnih deležnikov

Kot smo že omenili, smo opravili 12 poglobljenih intervjujev. V preglednici 3 so imena intervjuvancev.

Preglednica 4: Izbrani lokalni deležniki na področju vinogradništva in vinarstva.

Ime in priimek	Delovno mesto	Naziv organizacije	Področje delovanja
Lucija Petrič	vinarka	Vina Petrič	vinarstvo, vinogradništvo
Urban Petrič	vinar	Petrič – vina s tradicijo	vinarstvo, vinogradništvo, turizem, marketing in prodaja
Špela Štokelj	vinarka	Posestvo Štokelj	vinarstvo, vinogradništvo
Jože Lozej	vinar	Kmetija Lozej	vinarstvo, vinogradništvo

Dušan Benčina	vinar	Vina Benčina	vinarstvo, vinogradništvo
Adam Žvanut	vinar	Moser	vinarstvo, vinogradništvo
Samo Premrn	vinar	Pasji Rep	vinarstvo, vinogradništvo
Miran Žvanut	vinar	Anima wine	vinarstvo, vinogradništvo
Mitja Lavrenčič	vinar	Sutor	vinarstvo, vinogradništvo
Janko Trošt	vinar	Vidus	vinarstvo, vinogradništvo
Nika Gregorič	enologinja, direktorica prodaje	Vipava 1894	vinarstvo, marketing, nabava
Denis Šraml	direktor	Šraml d.o.o.	marketing, vodenje podjetja

5. 2. Analiza stanja vinarstva in vinogradništva

5. 2. 1 Vinogradniki in vinarji zgornje Vipavske doline

Vinogradništvo in vinarstvo ima v zgornji Vipavski dolini dolgo tradicijo. Vsem sogovornikom je skupno, da nadaljujejo vinsko tradicijo ene ali več generacij. V nekaterih primerih je pred prevzemom vinogradništvo družini predstavljalo zgolj dopolnilno dejavnost na kmetiji. Danes v skoraj vseh primerih predstavlja glavno kmetijsko panogo. Sklepamo torej lahko, da govorimo o specializiranem in intenzivnem kmetovanju, v zadnjih letih pa tudi o sonaravnem kmetovanju. Na kmetijah povečini delajo družinski člani. V nekaterih primerih gre za družinska podjetja, kjer so na kmetiji zaposleni člani družine. Nekateri v času povečanega obsega dela najamejo tudi zunanje delavce.

Večina intervjuvanih vinogradnikov in vinarjev ima v svojih vinogradih zasajenih 10.000 trt, nekateri tudi preko 50.000, npr. posestva Benčina, Vidus in Burja (vir 29, 31, 38). Med belimi sortami vin prevladujejo: zelen, rebula, malvazija, sauvignon, laški rizling in chardonnay; manj pogosteje pa se pojavljajo pinela, rumeni muškat, vitovska gerganja. Med rdečimi sortami prevladujejo: merlot, cabernet sauvignon, barbera, manj pogosto pa se pojavljajo refošk in

modri pinot. Med vinogradniki in vinarji sta najbolj cenjenimi avtohtoni stari vipavski sorti pinela in zelen. Vinarji za svoje produkte, posebej bi tu lahko izpostavili vino zelen, prejemajo visoka mednarodna priznanja na ocenjevanjih, kot je npr. mednarodno ocenjevanje vin Decanter World Wine Awards.

Raziskava je pokazala, da imajo uveljavljeno lastno znamko tisti vinarji, ki imajo v svojih vinogradih zasajenih več kot 20.000 trt. Mednje sodita na primer Urban Petrič winery in Posestvo Štokelj (vir 34, 36).

Večina svoje vino stekleniči in ga prodaja v obliki buteljk/beg in boxov. Cene vin se razlikujejo, odvisne so od kakovosti vina in prepoznavnosti blagovne znamke. Cene se gibajo med 7 in 40 evrov za buteljko (0.75 L).

Količina pridelanega vina je odvisna od vremenskih razmer. Na eni vinski trti naj bi letno pridelali 2 L vina, vendar je lahko zaradi poletne suše ali spomladanske pozebe količina manjša, in sicer le okrog 1,5 L/trto. Pri biodinamični (sonaravni) pridelavi je količina še manjša.

Intervjuvani vipavski vinarji ocenjujejo, da so v lanskem letu (v letu 2022) proizvedli 170.000 l vina. Od tega je bilo v tujino prodano okrog 51.000 l vina. Vinarji prodajo približno 70 % vina na domačem in 30 % vina na tujem trgu. V prihodnosti si vipavski vinarji želijo, da bi prodali vsaj polovico svojih vinskih produktov v tujino. Države v katere vipavski vinarji izvažajo svoje vinske produkte so Nemčija, Avstrija, Hrvaška, Bosna in Hercegovina, Srbija, Kanada, ZDA in Avstralija (vir 29, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 38, 39, 40).

Vinarji svoje produkte prodajajo na domu, preko spleta, v restavracijah in v vinskih barih. Vipavski vinarji imajo na svojih domovih urejene degustacijske sobe in čudovite kleti. Svoja vina promovirajo s pomočjo socialnih omrežij, lastnih spletnih strani in na različnih sejmih. Največja in najboljša promocija je, po mnenju intervjuvancev, še vedno promocija od ust do ust. Prepoznavnost v tujini vinarji najlažje dosežejo z udeležbo na različnih mednarodnih tekmovanjih, kjer stkejo nova poznanstva (vir 29, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 38, 39, 40).

Letni pridelek pobirajo od začetka septembra pa do sredine oktobra, takrat grozdje tudi popolnoma dozori. V Orehovici zaradi nekoliko drugačne klime s trgatvijo začnejo že konec avgusta. Večino grozdja vinarji poberejo ročno, v ravninskih vinogradih pa nekateri uporabljajo posebne kombajne. Takšen način trganja grozdja opravijo zjutraj, saj mora za optimalno predelavo imeti grozdje največ 13 stopinj Celzija (vir 35).

Večino grozdja stiskajo v pnevmatski stiskalnici (preši), ki omogoča optimalno stiskanje in vinu ne doda nobenih vonjav in priokusov. Nekateri vinarji pri pridelavi grozdja ne uporabljajo stiskalnic, ker se poslužujejo drugačnega načina pridelave grozdja v vino. Vino zori v lesenih sodih (barikih), shranjujejo pa ga v cisternah iz nerjavečega jekla – inox cisterne.

V zadnjem času postaja priljubljeno tudi shranjevanje v betonskih sodih t. i. betonskih jajcih (slika 6).

Slika 6: Betonsko jajce za shranjevanje vina (vir 28).

Vipavski vinarji strmijo k čimbolj ekološki pridelavi vina, ki pa v praksi ni v vinogradništvu ni izvedljiva. Danes brez osnovnega škropljenja vinske trte, vinogradništvo na tem prostoru ni mogoče. Nekateri vinarji se poslužujejo biodinamične pridelave (posestvo Pasji rep in Burja), ki je dražja (op. a. tudi subvencionirana), kar posledično pomeni višjo ceno produktov – vina (vir 31, 35).

5. 2. 2 Podjetje Šraml d.o.o.

Podjetje Šraml je bilo ustanovljeno pred 27 leti. Podjetje je vodilni slovenski proizvajalec visokokakovostne opreme in naprednih tehnologij za proizvodnjo vina, sokov in ciderja ter linij za polnjenje in pakiranje končnih izdelkov. Podjetje zaposluje okrog 100 ljudi. Želijo si, da bi lahko zaposlovali le lokalne delavce, a žal delovne sile v domačih krajih ni dovolj (vir 37).

V podjetju si prizadevajo, da sledijo željam potrošnikov, veliko vlagajo tudi v novejšo tehnologijo, ki olajša delo. Želje in potrebe potrošnikov se stalno spreminjajo. Trenutno je v porastu zanimanje za polnilne linije za predelavo sadja. Večino svojih izdelkov/strojev izvozijo v tujino, saj je domači trg premajhen. Povpraševanje za njihove izdelke/stroje je v Sloveniji majhno, saj so le-ti višjega kakovostnega in cenovnega razreda. Kljub vsemu pa v podjetju opažajo, da se tudi slovenski kmetje odločajo za nakup dražje opreme v primeru, da del kupnine poravna država v obliki subvencij. Lepo sodelujejo z nekaterimi lokalnimi vinarji npr. s posestvi Burja, Pasji rep, Vidus. Poskušajo ugoditi njihovim željam in zadovoljiti njihove potrebe. Žal z vinsko kletjo Vipava ne sodelujejo, saj po njihovem mnenju ti svoje proizvodne opreme ne posodabljajo pogosto (vir 37).

V podjetju si prizadevajo, da čim bolj upoštevajo želje stranke. To je lahko tudi dobra promocija za podjetje. Podjetje svoje izdelke/stroje promovira preko socialnih omrežij, na različnih mednarodnih sejmih, vsako leto priredijo tudi dan odprtih vrat (vir 37).

V podjetju so še vedno najbolj ponosni na svojega »paradnega konja« – pnevmatsko stiskalnico. Ponosni pa so tudi na polnilne linije (vir 37).

5. 2. 3. Nika Gregorič, enologinja vinske kleti Vipava

Poglobljeni intervju smo opravili tudi z enologinjo Niko Gregorič, zaposleno v vinski kleti Vipava na delovnem mestu vodja proizvodnje. Pojasnila nam je bogato vinsko tradicijo vipavske kleti, ki se piše že od leta 1894. V preteklosti se je podjetje ukvarjalo s pridelavo in predelavo grozdja, danes pa se ukvarja samo še s predelavo grozdja. Zaposlenih v vinski kleti ni veliko, trenutno imajo 25 delovnih mest. Pri izbiri kadra so posebej previdni in pozorni, da zaposlijo lokalno prebivalstvo, saj se domači strokovnjaki najbolj spoznajo na predelavo grozdja iz našega okolja (vir 30).

Ga. Gregorič je kot vodja proizvodnje zadolžena za proizvodnjo vina, sklepanje pogodb z vinarji, dobavo steklenic in vse potrebne embalaže. Grozdje v podjetje dobavlja med 250 in 300 kmeti, ki glede na količino letno niha. Kaže se trend manjšanja števila kmetov, ki oskrbujejo vinsko klet z grozdjem. Največji razlog za to je po mnenju ge. Gregorič, da je med dobavitelji grozdja veliko starejših kmetov, kjer mlajša generacija vinske tradicije ne nadaljuje (vir 30).
Letno odkupijo približno 2.000.000 kg (2000 toni) grozdja, cena pa je odvisna od letine, sorte in morebitnih pogodb, ki jih imajo kmetje sklenjeni s kletjo. Ga. Gregorič posebej poudari, da je celoten odkup grozdja lokalen (od vipavskih kmetov). Odkupijo različne sorte, v nadaljevanju poudarimo najpomembnejše: zelen, sauvignon, pinela, malvazija, laški rizling, merlot in barbera (vir 30).

Vinska klet Vipava na letni ravni proizvede od 1.100.000 L (11.000 hl) do 1.500.000 L (15.000 hl) vina, 10 % proizvedenega vina je najvišje kakovosti (premium). Vino, ki ga proizvedejo, prodajajo v trgovinah, zadnje čase tudi na Amazonu. Večino vina prodajo na domačem trgu, okrog 80 %, ostalih 20 % pa prodajo v tujino (vir 30).

Vinska klet Vipava svoje proizvode promovira s pomočjo socialnih omrežij ter z udeležbo in promocijo svojega dela na različnih dogodkih. V prihodnosti želijo organizirati dogodke za zaključene skupine, kjer bi pripravili degustacije svojih vin. Želja vinske kleti Vipava je, da bi svoje proizvode ohranili na domačem in tujem trgu v podobnih količinah (vir 30).

5. 3. Priložnosti in izzivi vinarstva in vinogradništva

5. 3. 1. Vinogradniki in vinarji zgornje Vipavske doline

Vinogradništvo postaja po mnenju anketirancev vse bolj pomembna kmetijska panoga zgornje Vipavske doline, saj so tu odlični pogoji za to. Kot je zapisal vinar g. Petrič: »Imamo odlično zemljo, pozicijo in klimo za vrhunska vina, ki jih lahko pridelamo na ekološki način. V neposredni bližini imamo tudi univerzo in kmetijski zavod, na katera se lahko obrnemo za strokovni nasvet.« (vir 33). Mladi vinarji poizkušajo nove metode pridelave in predelave grozdja v vrhunska vina, ki dosegajo lepe uspehe na mednarodnih tekmovanjih.

Žal pa se še vedno srečujemo s konflikti generacij. Starejši mlajšim ne zaupajo in kmetije tudi zaradi tega propadejo. Začeti iz nič je skoraj nemogoče, saj so cene zemljišč, kamor bi postavili nov vinograd ali vinsko klet, zelo visoke.

Veliko nevarnost vinski trti po mnenju vinarjev predstavljajo pogoste naravne nesreče, kot so poletna suša, neurja s točo, spomladanska pozeba … Zavedajo se, da se bo v prihodnjih letih Vipavska dolina soočala s posledicami podnebnih sprememb, kar predstavlja za vipavske vinarje svojevrsten izziv (vir 29-40).

Občasno smo v odgovorih zaznali zaskrbljenost, bojazen, da je kupcu pomembnejša nizka cena kot kvalitetno vino. Vipavski vinarji pa kljub vsemu verjamejo, da bodo z dvigom vinske kulture dosegli tudi premike na tem področju (vir 29, 38, 33).

Vipavska vina so ena najkvalitetnejših vin na svetu, ki lahko dosegajo visoko ceno. Tega se zavedajo tudi naši sogovorniki. Mladi vinarji imajo, po mnenju vprašanih, vizijo in originalnost, kar za starejše po večini ne moremo trditi (vir 29-40).

Vipavski vinarji so že dokazali, da lahko s povezovanjem med seboj naredijo veliko za promocijo svojih vin. Že leta so na tem območju znane »osmice« in »odprti hrami«, ki vsako leto privabijo veliko ljudi. Velik potencial ima tudi vinski turizem, ki se vedno bolj razvija.

5. 3. 2. Podjetje Šraml d.o.o.

G. Denis Šraml, direktor podjetja Šraml d.o.o., nam je v intervjuju zaupal, da vipavskim vinarjem napoveduje svetlo prihodnost. Meni, da so na pravi poti. Ceni njihov trud in željo po sodelovanju. Želi si, da bi vipavski vinarji bolj cenili svoje delo, saj sodijo v sam svetovni vrh (vir 37).

5. 3. 3. Nika Gregorič, enologinja Vinske kleti Vipava

Vipavskemu vinogradniku in vinarju napoveduje svetlo prihodnost. Uspeh vidi v večjih investicijah, ki bi jih namenili tej kmetijski panogi (vir 30).

5. 4. SWOT-analiza

Na podlagi novih spoznaj, ki smo jih pridobili s pomočjo pisnih in internetnih virov, statističnih podatkov in mnenj lokalnih deležnikov smo pripravili SWOT-analizo: Vinogradništvo in vinarstvo zgornje Vipavske doline.

Preglednica 5: SWOT analiza Vinogradništva in vinarstva v zgornji Vipavski dolini.

Prednosti:	*Slabosti:*
- ugodna geografske lega - ugodno podnebje - rodovitna prst - ugodni nakloni - avtohtona vina - specifičnost teritorija - tradicionalna kulinarika in osmice - tradicionalna prireditev »odprti hrami« - vinske ceste - delovni ljudje	- slaba povezanost in organizacija vinarjev - odsotnost skupne turistične perspektive za razvoj vinskega turizma - pomankanje finančnih sredstev - konflikti generacij pri prevzemu kmetij - visoke cene zemljišč - odsotnost enotne nacionalne strategije - visoka povprečna starost prebivalstva
Priložnosti	*Nevarnosti*
- optimizacija pridelave - vinski turizem - celovita vinska ponudba - ambicioznost mladih vinarjev	- podnebne spremembe - poletna suša - neurja s točo - spomladanska pozeba - bolezni vinske trte - nezainteresiranost mladih za tovrstno kmetijsko dejavnost - konflikt interesov med generacijami

6. ZAKLJUČEK

Vinogradništvo in vinarstvo imata bogato zgodovino in tradicijo v zgornji Vipavski dolini. Razvoj vinogradništva in vinarstva so omogočili ugodno podnebje, rodovitna prst in geografska lega. Na prihodnost vinogradništva in vinarstva bodo vplivali tako naravni kot družbeni dejavniki. Raziskava je pokazala, da največjo nevarnost po mnenju intervjuvancev za vinogradništvo in vinarstvo v zgornji Vipavski dolini predstavljajo poletne suše in spomladanske pozebe, ki vplivajo tako na količino kot kakovost pridelka. Izpostavili so tudi negativen družbeni vidik. Ostaja velika verjetnost, da bo v prihodnjih letih primanjkovalo mladih, ki bi prevzeli družinsko tradicijo. Delo v vinogradu in vinski kleti je občasno naporno, prostega časa je malo, naravne nesreče pa seveda vplivajo na manjši pridelek in posledično na manjši zaslužek. Intervjuvanci so opozorili tudi na trenja znotraj družine, znotraj več generacij. Želje in vizija mlajših se velikokrat razlikuje od želje in vizije starejši.

Raziskava je pokazala, da vprašani, kljub pomislekom optimistično zrejo v prihodnost in vipavskemu vinogradništvu in vinarstvu napovedujejo svetlo prihodnost. Zavedajo se, da bo za uspeh potrebno povezovanje in sodelovanje ter strpnost med njimi. Priložnost je po mnenju intervjuvancev tudi vinski turizem.

Ocenjujemo, da smo na začetku raziskovanja postavljene cilje dosegli.

V raziskovalni nalogi smo si postavili tri hipoteze, ki smo jih s pomočjo strokovne literature in mnenj intervjuvancev potrdili.

- HIPOTEZA 1: Vinski turizem postaja pomembna oblika turizma v zgornji Vipavski dolini.

Vipavski vinski turizem sodi v 3. razvojno fazo, kar predstavlja le korak do najvišje stopnje razvitosti. Mladi prevzemniki kmetij vidijo vizijo vinogradništva in vinarstva v razvoju vinskega turizma. Nekateri ponujajo vodene degustacije vin, možnost bivanja v apartmajih ipd. Po podatkih Zavoda za turizem TRG Vipava se povečuje število turistov, ki Občino Vipava in Ajdovščino obiščejo z namenom doživeti kulinarično in vinsko izkušnjo. To se kaže tudi v povečani prodaji vinskih produktov, ki jih ponujajo v Vinoteki Vipava.

To hipotezo lahko potrdimo.

- HIPOTEZA 2: Vinogradništvo zgornje Vipavske doline ima širši regionalni in državni pomen, saj oskrbuje državo z vinom.

Prodaja vipavskega vina se vrši tako na domačem, slovenskem trgu kot tudi v tujini. V letu 2022 so proizvedli 170.000 l vina. Od tega je bilo v tujino prodano okrog 51.000 l vina. Iz tega sledi, da vinarji prodajo približno 70 % vina na domačem in 30 % vina na tujem trgu. Vipavska vina so pogosto predstavljena na različnih vinskih sejmih doma in v tuji, kjer vinarji posegajo pa najvišjih priznanj.

To hipotezo lahko potrdimo.

- HIPOTEZA 3: Vipavski vinogradniki in vinarji tesno sodelujejo z lokalnimi podjetji.

Vinogradništvo in vinarstvo imata v zgornji Vipavski dolini velik pomen. Vinogradniki in vinarji so bili v preteklosti močno odvisni od vinske kleti Vipava, danes se jih večina podaja na samostojno pot. Kljub temu pa tesno sodelujejo z nekateri lokalnimi podjetji, npr. s podjetjem Šraml d.o.o.

To hipotezo lahko potrdimo.

7. LITERATURA IN VIRI

Literatura

Vir 1: Perko, D., Orožen Adamič, M. 1998. Slovenija – Pokrajine in ljudje. Atlas Slovenije v sliki in besedi. Mladinska knjiga, Ljubljana.

Vir 2: Prus, Tomaž: Tla. Vipavska dolina: neživi svet, rastlinstvo, živalstvo, zgodovina, umetnostna zgodovina, gmotna kultura, gospodarstvo in naravovarstvo, ur. Jernej Pavšič, Ljubljana, Slovenska matica, 2014.

Vir 3: Škvarč, Andreja: Kmetijstvo. Vipavska dolina: neživi svet, rastlinstvo, živalstvo, zgodovina, umetnostna zgodovina, gmotna kultura, gospodarstvo in naravovarstvo, ur. Jernej Pavšič, Ljubljana, Slovenska matica, 2014.

Vir 4: Vister, Andreja: Gospodarski potenciali. Vipavska dolina: neživi svet, rastlinstvo, živalstvo, zgodovina, umetnostna zgodovina, gmotna kultura, gospodarstvo in naravovarstvo, ur. Jernej Pavšič, Ljubljana, Slovenska matica, 2014.

Internetni viri

Vir 5: Burja. Vinogradi. Tla. http://www.burjaestate.com/#vinogradi_sidro (marec 2023).

Vir 6: Cvejić, R., Kompare, K. (ur) Strategija prilagajanja kmetijstva v občini Ajdovščina na podnebne spremembe v Vipavski dolini za obdobje 2018-2021. https://www.ajdovscina.si/mma/strategija_kmetijstvo_oa_6_tisk_verzijapdf/2020070211073504/?m=1593680855 (februar 2023).

Vir 7: Gačnik, A., Kerma, S. Vinski turizem. file:///C:/Users/Uporabnik/Downloads/vinski%20turizem.pdf (februar 2023).

Vir 8: Geografski terminološki slovar. Vinogradništvo. https://isjfr.zrc-sazu.si/sl/terminologisce/slovarji/geografski/iskalnik?iztocnica=vinogradni%C5%A1tvo (marec 2023).

Vir 9: Geografski terminološki slovar. Vinarstvo. https://isjfr.zrc-sazu.si/sl/terminologisce/slovarji/geografski/iskalnik?iztocnica=vinarstvo (marec 2023).

Vir 10: Geopedia 2023. Geografska lega. http://www.geopedia.si/#T105_x428776_y80296_s11_b4 (februar 2023).

Vir 11: Interno gradivo TIC-a Vipava (februar 2023). Shranjeno pri avtorjih.

Vir 12: Las Vipavska dolina. O Las. Cilji in vizija. https://www.las-vipavskadolina.si/cilji-in-vizija/ (februar 2023).

Vir 13: Občina Vipava. Program razvoja podeželja. https://www.ajdovscina.si/prp_projekti_eksrp_las_vipavska_dolina/ (februar 2023).

Vir 14: O vinu. 9 veličastnih iz Vipavske doline. https://www.ovinu.si/601/9-velicastnih-iz-Vipavske-doline (februar 2023).

Vir 15: Portal Ona. Slikovno gradivo. Vinograd. https://www.google.com/search?q=vinogradi+v+vipavski+dolini&tbm=isch&ved=2ahUKEwjKnIHzhcD9AhWWgP0HHTY9AjIQ2-cCegQIABAA&oq=vinogradi+v+vipavski+dolini&gs_lcp=CgNpbWcQAzoGCAAQCBAeOgQIABAeOgUIABCABFCYDFjwRWDLSGgAcAB4AIABcogBvw-SAQQxNC42mAEAoAEBqgELZ3dzLXdpei1pbWfAAQE&sclient=img&ei=Rw4CZIrdFZaB9u8PtvqIkAM&bih=902&biw=1920#imgrc=C_wjDIeD0U5_PM (marec 2023).

Vir 16: Predikat. Protitočne mreže. Slikovno gradivo. https://www.predikat.si/protitocne-mreze (februar 2023).

Vir 17: Sommelier.si Academy. Vinski turizem na Slovenskem. Aleš Gačnik. https://sommelier.si/strokovno/vinski-turizem/ (februar 2023).

Vir 18: SURS. Slovenske regije in občine. Občina Ajdovščina. https://www.stat.si/obcine/sl/Municip/Index/1 (februar 2023).

Vir 19: SURS. Slovenske regije in občine. Občina Vipava. https://www.stat.si/obcine/sl/Municip/Index/195 (februar 2023).

vir 20: SURS. Prebivalstvo, staro 15 ali več let, po izobrazbi in spolu, občine, letno. https://pxweb.stat.si/SiStatData/pxweb/sl/Data/-/05G2014S.px/table/tableViewLayout2/ (februar 2023).

Vir 21: SURS. Prihodi in prenočitve domačih in tujih turistov po: občine, država, meritve, leto. https://pxweb.stat.si/SiStatData/pxweb/sl/Data/-/2164525S.px/table/tableViewLayout2/ (februar 2023).

Vir 22: Vipavska dolina. Izbrano. Zgodovina vinarstva v Vipavski dolini. https://govipwines.com/sl/zgodovina-vinarstva (februar 2023).

Vir 23: Vipavska dolina. Zemljevid Vipavske doline. Raziščite dolino, poiščite zanimive kraje. https://www.vipavskadolina.si/ (februar 2023).

Vir 24: Vipava 1894. https://www.vipava1894.si/ (februar 2023).

Vir 25: Zakon o vinu. Ur. l. RS, št. 105/06. Spremembe: Ur. l. RS št. 72/11, 90/12 – ZdZPVHVVR, 111/13 in 27/17 – ZKme-1D. http://pisrs.si/Pis.web/pregledPredpisa?id=ZAKO4816 (februar 2023)

Vir 26: Weatherbase. Ajdovščina. https://www.weatherbase.com/weather/weather.php3?s=143070&cityname=Ajdovscina-Slovenia (februar 2023).

Vir 27: Wine&egg. Betonsko jajce za shranjevanje vina. Slikovno gradivo. https://www.wine-egg.com/ (marec 2023).

Vir 28: Wikipedia. Vinska trta. https://sl.wikipedia.org/wiki/Vinska_trta (februar 2023).

Ustni viri

Vir 29: Benčina, D. Vinar. Ustno sporočilo, 19. 2. 2023.

Vir 30: Gregorič. N. Ustno sporočilo, 1. 3. 2023.

Vir 31: Lavrenčič, M. Vinar. Ustno sporočilo, 26. 2. 2023.

Vir 32: Lozej, J. Vinar. Ustno sporočilo, 19. 2. 2023.

Vir 33: Petrič, L. Vinarka. Pisno sporočilo, 23. 2. 2023.

Vir 34: Petrič, U. Vinar. Pisno sporočilo, 25. 2. 2023.

Vir 35: Premrn, S. Vinar. Ustno sporočilo, 25. 2. 2023.

Vir 36: Štokelj, Š. Vinarka. Pisno sporočilo, 23. 2. 2023.

Vir 37: Šraml, D. Ustno sporočilo, 23. 2. 2023.

Vir 38: Trošt, J. Vinar. Ustno sporočilo, 23. 2. 2023.

Vir 39: Žvanut, A. Vinar. Ustno sporočilo, 25. 2. 2023.

Vir 40: Žvanut, M. Vinar. Ustno sporočilo, 25. 2. 2023.

Posnetki shranjeni pri avtorjih raziskovalne naloge.

8. PRILOGE

8. 1. Strukturiran vprašalnik za vinogradnike in vinarje

Spoštovani.

Smo učenci 9. razreda na OŠ Draga Bajca Vipava. Pri predmetu geografija je trenutno v nastajanju raziskovalna naloga Analiza stanja in vizija vinogradništva in vinarstva zgornje Vipavske doline. Z namenom ugotavljanja stališč in mnenj krajevnih vinogradnikov in vinarjev v zgornji Vipavski dolini smo vam pripravili nekaj vprašanj, ki nam bodo v pomoč pri oblikovanju naše raziskovalne naloge.

Hvala za sodelovanje in vaš čas.

STRUKTURIRANI VPRAŠALNIK ZA INTERVJU

<u>Osnovni podatki intervjuvanca</u>
Ime in priimek:
Delovno mesto:
Naziv organizacije/kmetije/društva:
Področje delovanja:
Izobrazba:

Vprašanja:

1. Katere sorte vina pridelujete?
2. Koliko trt imate? (več/manj kot 10.000)
3. Ali ima vaša kmetija blagovno znamko?
4. Kolikšno ceno dosegajo vaše buteljke/beginboxe?
5. Na kakšen način stiskate grozdje?
6. Kdaj in na kakšen način trgate grozdje?
7. S kakšnim namenom pridelujete vino (lastna uporaba, za sorodnike, prodaja)?
8. Kakšnega načina pridelave se poslužujete (ekološko, biodinamično, konvencionalno)?

9. Koliko L vina pridelate letno?
10. Kako promovirate svoje vino?
11. Kateri so vaši produkti?
12. Kako in kje prodajate svoje produkte?
13. Kje in na kakšen način shranjujete vino?
14. Kakšni so bili vaši začetki?
15. Kakšni so vaši cilji v prihodnje?
16. Kakšen tip kmetije imate?
17. Kdo dela na vaši kmetiji (zaposleni)?
18. Kakšno prihodnost napovedujete vipavskemu vinogradniku in vinarju?
19. Prosim, navedite prednosti, slabosti, priložnosti in nevarnosti, ki bodo po vašem mnenju vplivale na prihodnost vinogradnikov in vinarjev v zgornji Vipavski dolini.

8. 2. Strukturiran vprašalnik za vinsko klet Vipava

Spoštovani.

Smo učenci 9. razreda na OŠ Draga Bajca Vipava. Pri predmetu geografija je trenutno v nastajanju raziskovalna naloga Analiza stanja in vizija vinogradništva in vinarstva zgornje Vipavske doline. Z namenom ugotavljanja stališč in mnenj lokalnih podjetij, ki tesno sodelujejo z okoliškimi vinogradniki in vinarji smo vam pripravili nekaj vprašanj, ki nam bodo v pomoč pri oblikovanju naše raziskovalne naloge.

Hvala za sodelovanje in vaš čas.

STRUKTURIRANI VPRAŠALNIK ZA INTERVJU

<u>Osnovni podatki intervjuvanca</u>

Ime in priimek:

Delovno mesto:

Naziv organizacije/kmetije/društva:

Področje delovanja:

Izobrazba:

Vprašanja:

1. Koliko časa deluje vaše podjetje in s čim se ukvarja?
2. Koliko zaposlenih imate v podjetju?
3. Koliko vam pomeni zaposlovanje lokalnega kadra in sodelovanje z lokalno skupnostjo?
4. Kakšna je vaša funkcija v podjetju?
5. Koliko kmetij vam dobavlja grozdje?
6. Se število kmetij skozi leta veča ali manjša?
7. Koliko grozdja odkupite letno?
8. Kakšna je cena grozdja in od česa je odvisna?

9. Koliko odkupljenega grozdja je iz zgornje Vipavske doline (Občina Vipava in Ajdovščina)?
10. Katere sorte grozdja odkupujete?
11. Koliko vina pridelate na letni ravni?
12. Končni izdelek je seveda kvalitetno vino. Koliko % prodaje je namenjenih za domači in koliko za tuji trg?
13. Kako promovirate vaše izdelke?
14. Kakšni so vaši cilji in plani za v naprej?
15. Kakšno prihodnost napovedujete vipavskemu vinogradniku in vinarju?
16. Prosimo, navedite prednosti, slabosti, priložnosti in nevarnosti, ki bodo po vašem mnenju vplivale na prihodnost vinogradnikov in vinarjev v zgornji Vipavski dolini.

8. 3. Strukturiran vprašalnik za podjetje Šraml d.o.o.

Spoštovani.

Smo učenci 9. razreda na OŠ Draga Bajca Vipava. Pri predmetu geografija je trenutno v nastajanju raziskovalna naloga Analiza stanja in vizija vinogradništva in vinarstva zgornje Vipavske doline. Z namenom ugotavljanja stališč in mnenj lokalnih podjetij, ki tesno sodelujejo z okoliškimi vinogradniki in vinarji smo vam pripravili nekaj vprašanj, ki nam bodo v pomoč pri oblikovanju naše raziskovalne naloge.

Hvala za sodelovanje in vaš čas.

STRUKTURIRANI VPRAŠALNIK ZA INTERVJU

<u>Osnovni podatki intervjuvanca</u>

Ime in priimek:

Delovno mesto:

Naziv organizacije/kmetije/društva:

Področje delovanja:

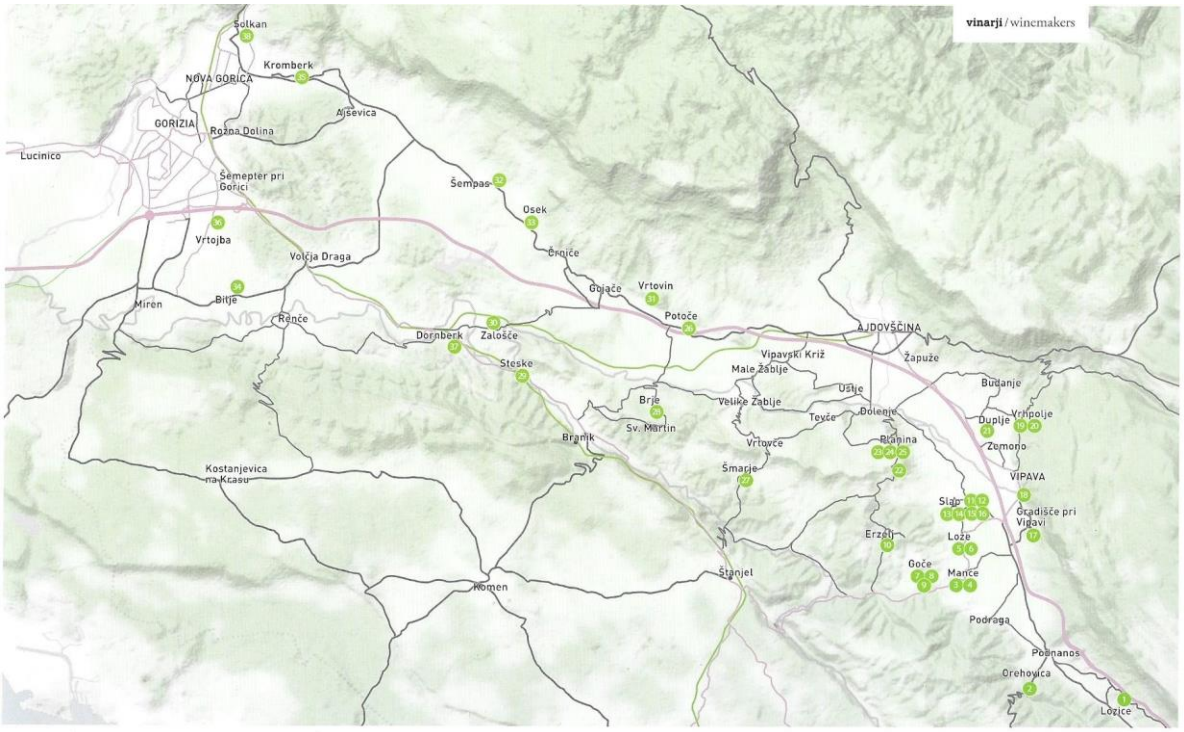
Izobrazba:

Vprašanja:

1. Koliko časa deluje vaše podjetje in s čim se ukvarja?
2. Koliko zaposlenih imate v podjetju?
3. Koliko vam pomeni zaposlovanje lokalnega kadra in sodelovanje z lokalno skupnostjo?
4. Koliko se je v teh letih spremenil način proizvodnje vaših produktov in produkti sami?
5. Koliko so se spremenile želje in potrebe kupcev?
6. Je vaše podjetje bolj usmerjeno v domači ali tuji trg?
7. Kako sodelujete z lokalnimi kmeti in kako z Vipavsko kletjo?
8. S katerimi lokalnimi vinarji sodelujete?
9. Ali se potrebe domačih kupcev razlikujejo od tujih?
10. So vam potrebe in želje kupcev ovira ali motivacija?

11. Kako se vaše podjetje promovira na domačem in tujem trgu?
12. Na kateri izdelek, področje delovanja ste najbolj ponosni?
13. Je katero področje, ki ga še ne pokrivate, pa bi ga želeli?
14. Kakšno prihodnost napovedujete vipavskemu vinogradniku in vinarju?
15. Prosimo, navedite prednosti, slabosti, priložnosti in nevarnosti, ki bodo po vašem mnenju vplivale na prihodnost vinogradnikov in vinarjev v zgornji Vipavski dolini.

8. 4. Vipavske odprte kleti (turistični letak)



	vinska klet / winery	odprto / open	ponudba / offer	cena / price	posebnosti / special offer
1	**Anima wine** Lozice 24 e, 5272 Podnanos T: +386 (0)40 585 373 E: info@anima-wine.com	Sre, čet, pet: 16.00–20.00, sob: 14.00–20.00, ned, pon, tor: po predhodni najavi; zaprto 1. 7. – 4. 7. in 8. 8. – 15. 8. *Wed, Thu, Fri: 4 PM to 8 PM, Sat: 2 PM to 8 PM, Sun, Mon, Tue upon prior request, closed from 1 to 4 July and from 8 to 15 August*	Degustacija 6 vzorcev vin s prigrizkom. *Tasting of 6 wine samples with snacks.*	15 €	Možnost degustacije v sadovnjaku s pogledom na pobočje Nanosa. *Tasting possible in the orchard with the view of Mt. Nanos.*
2	**Posestvo Burja** Orehovica 46, 5272 Podnanos T: +386 (0)70 900 075, E: info@burjaestate.com	Čet, pet, sob: 13.00–17.00 *Thu, Fri, Sat: 1 PM to 5 PM*	4 / 6 vzorcev vin s kulinarično spremljavo. *Tasting of 4 or 6 wine samples with snacks.*	18 € / 24 €	
3	**Jamšek 1887** Manče 5, 5271 Vipava T: +386 (0)31 617 944, E: vinojamsek@gmail.com	Pon–pet: 16.00–18.00, sob: 14.00–17.00 *Mon to Fri: 4 PM to 6 PM, Sat: 2 PM to 5 PM*	Degustacija 7 vzorcev vin, ki jo vodi strokovnjak z WSET izpitom II stopnje. *Tasting of 7 wine samples led by an expert with a WSET exam II level.*	15 €	Možnost ogleda vinogradov. 1. 7. – 11. 7. 2021 možnost nakupa vin brez degustacije. *Optional visit of the vineyards. From 1 to 11 July 2021 possible purchase of wines without tasting.*
4	**Vinska klet Škerjanec** Manče 19 b, 5271 Vipava T: +386 (0)41 988 581, E: skerjanec.peter@gmail.com	Tor, sre, čet: 12.00–15.00, zaprto 19. 7. – 25. 7. *Tue, Wed, Thu: noon to 3 PM, closed from 19 to 25 July*	Degustacija do 8 vzorcev vin. *Tasting of up to 8 wine samples.*	1 € VZOREC *sample*	Izven urnika možnost degustacij po predhodni najavi. *Tastings outside opening hours upon prior request.*
5	**Vina Benčina** Lože 18, 5271 Vipava T: +386 (0)31 650 662, E: b.darja6@gmail.com	Pon–ned: 14.00–18.00, *Mon to Sun 2 PM to 6 PM*	Degustacija 6 vzorcev vin, narezek z domačimi mesninami in siri. *Tasting of 6 wine samples, homemade cold cuts and cheese.*	25 €	Vinska fontana, ogled vinograda, instagram točka za fotografiranje (doplačilo). *Wine fountain, visit of the vineyard, Instagram spot (additional charge).*
6	**Kmetija Rehar** Lože 9, 5271 Vipava T: +386 (0)5 364 5730, +386(0)41 549 781 E: tk.rehar@gmail.com	Pon–ned: 10.00–21.00, zaprto 5. 7. – 25. 7. *Mon to Sun: 10 AM to 9 PM, closed from 5 to 25 July*	1 vzorec vina / 2 vzorca vina. *1 wine sample / 2 wine samples.*	2,5 € / 5 €	Postrežejo domač kruh in narezek. *Accompanied by homemade bread and cold cuts.*
7	**Vina Povh** Goče 1 c, 5271 Vipava T: +386 (0)40 745 310, E: info@vinapovh.com	Pon–sob: 11.00–17.00, zaprto: 28.6. - 19.7.2021 *Mon to Sat: 11 AM to 5 PM, closed: 28.6. - 19.7.2021*	Cena vzorca 2 / 3 €. Polna degustacija vključuje 7 vzorcev vina, narezek, pregled pridelovalnega procesa in obisk stare kleti. *Tasting of 7 wine samples accompanied with cold cuts; € 2-3 per sample; € 19 for entire tasting.*	19 €	
8	**Vinska klet Ferjančič** Goče 9, 5271 Vipava T: +386 (0)31 569 741, +386(0)41 577 732 E: vinskaklet.ferjancic@gmail.com	Pon–sob: 17.00–21.00, ned: po dogovoru *Mon to Sat: 5 PM to 9 PM, Sun upon request*	Degustacija vin v vinski kleti. *Tasting in the wine cellar.*	10 €	
9	**Vina Kodre** Goče 41, 5271 Vipava T: +386 (0)40 382 838 E: vinakodre@gmail.com	Pon, sre, ned: 13.00–17.00 *Mon, Wed, Sun: 1 PM to 5 PM*	Degustacija 5 vzorcev izbranih hišnih vin s prigrizkom. *Tasting of 5 wine samples with snacks.*	12 €	Degustacija v vinski kleti, opis pridelave od grozdja do vina. Po dogovoru je mogoč ogled vinogradov in vasi. Po predhodni najavi možnost degustacije izven urnika. *Tasting in the wine cellar, description of how the grapes are processed into wine. Visit of the vineyards and the village upon request. Tastings outside opening hours upon prior request.*
10	**Vinska klet Miška** Erzelj 22, 5271 Vipava T: +386 (0)41 583 955 E: miska.vina@gmail.com	Čet–pet: 18.00–20.00, sob: 17.00–20.00 *Thu, Fri: 6 PM to 8 PM, Sat: 5 PM to 8 PM*	Degustacija do 6 vzorcev vin in do 4 prigrizkov 2 osebi (1); 2–4 osebe (2); 4–10 oseb (3); več kot 10 oseb: po dogovoru. *Up to 6 wine samples and 4 snacks 2 persons (1), 2–4 persons: (2), 4–10 persons: (3), over 10 persons upon inquiry.*	(1) 25 € (2) 20 € (3) 18 €	Odlično izhodišče za kolesarske MTB ture. Označena pešpot po vasi. Hrib Tabor nudi prekrasen razgled na zgornjo Vipavsko dolino. Nakup v vinoteki. Možnost nakupa vina in ostalih izdelkov iz grozdja. Nakup izdelkov iz sivke lokalnega pridelovalca. *An outstanding starting point for MTB tours. Marked path through the village. Breath-taking views of the Upper Vipava Valley from mount Tabor. Purchase in the wine shop. Purchase of wine and other grape products. Purchase of local lavender products.*
11	**Vinska klet Žorž 1696** Slap 13, 5271 Vipava T: +386 (0)40 706 637, E: jernej.zorz@gmail.com	Pon–sob: 15.00–19.00, ned: 15.00–18.00 *Mon to Sat: 3 PM to 7 PM, Sun: 3 PM to 8 PM*	Degustacija 7 vzorcev vin in bogat domač narezek. *Tasting of 7 wine samples accompanied by an abbundant platter of home grown cold cuts.*	20 €	Možnost prenočišča in zunanje terase. Za zagotavljanje mize priporočajo predhodno najavo. *Accommodation and outside patio available. Reservations recommended.*
12	**Posestvo Rouna** Slap 15, 5271 Vipava T: +386 (0)41 551 105 (slo), +386 (0)31 500 266 (ang) E: vinarstvo.rouna@gmail.com	Pon–sob: 13.00–19.00, ned in prazniki zaprto *Mon to Sat: 1 PM to 7 PM, Sundays and holiday closed*	Degustacija vin z narezkom. *Wine tasting with cold cuts.*	13 €	Sprehod po vinogradih, možnost kampiranja. *Optional visit of the vineyard and camping near winery.*

	vinska klet / winery	odprto / open	ponudba / offer	cena / price	posebnosti / special offer
13	**Vina Petrič** Slap 53 a, 5271 Vipava T: +386 (0)41 991 210, E: vino.petric@gmail.com	Pon–sob: 13.00–19.00, ned: 15.00–19.00 *Mon to Sat: 1 PM to 9 PM, Sun: 3 PM to 7 PM*	Degustacija 5 / 7 vin z narezkom. *5 or 7 wine samples with cold cuts.*	15 € / 20 €	Zaradi covida-19 zaželena predhodna najava. *Reservations recommended due to COVID-19 restrictions.*
14	**Pregeljc** Slap 52, 5271 Vipava T: +386 (0)41 843 411, +386 (0)41 296 782 E: ipregeljc@siol.net, gpregeljc@gmail.com	Pon–pet: 15.00–21.00, sob–ned: 13.00–21.00 *Mon to Fri: 3 PM to 9 PM, Sat and Sun: 1 PM to 9 PM*	Degustacija 3–5 vzorcev vin s prigrizkom (domač kruh, pršut, sir, domači suhomesnati izdelki). *Tasting of 3 or 5 wine samples with snacks (homemade bread, prosciutto, cheese, home grown cold cuts).*	12 € - 25 €	Zaželena predhodna najava. Možnost vodenega ogleda, pohod po učni poti Med divje, do cerkvice sv. Pavla, Erzelja, Goč, ogled prizorišč nadaljevanke Najini mostovi, možen prikaz dela v vinski kleti, v vinogradu – poletna dela ali trgatev. *Reservations recommended. Possible guided tours, hike along the educational path Among the edible wild plants, up to the St. Paul church, Erzelj, Goče, visit to the locations where the series Najini mostovi is being filmed, get to know the work of a winemaker and in the vineyards (summer work or harvest).*
15	**Hiša vin Rondič** Slap 48, 5271 Vipava T: +386 (0)31 327 211, E: info@rondic.si	Pon, tor, čet, pet: 16.00–19.00 *Mon, Tue, Thu, Fri: 4 PM to 7 PM*	Degustacija 6 vin z lokalnimi prigrizki. *Tasting of 6 wine samples with local snacks.*	15 €	Po predhodni najavi možnost sprehoda ob vinogradih in degustacija v vinogradu. *A hike along the vineyards and tasting in the vineyard possible upon prior request.*
16	**Vino Marc** Slap 24, 5271 Vipava T: +386 (0)40 591 619, E: roman.vinomarc@gmail.com	Pon–sob: 12.00–19.00 *Mon to Sat: noon to 7 PM*	3 vzorci vina in mali narezek / 6 vzorcev vina in večji narezek. *3 wine samples with small cold cuts platter/6 wine samples with large small cuts platter.*	10 € / 15 €	Možnost degustacije v vinogradu, v stari kamniti "bajti" – cena z degustacijo 20 €. *Possible tasting in the vineyard, in the old stone shack (20€, tasting included).*
17	**Vina Poljšak** Gradišče pri Vipavi 39 a, 5271 Vipava T: +386 (0)41 441 001, +386 (0)41 438 795 E: info@vinapoljsak.com	Pon–ned: 9.00–20.00 *Mon to Sun: 9 AM to 8 PM*	Degustacija 5 vzorcev vin (1); degustacija 5 vzorcev vin in sir (2); degustacija 5 vzorcev vin in narezek (3). *Tasting of 5 wine samples (1); 5 wine samples with cheese(2); 5 wine samples with cold cuts (3).*	(1) 10 € (2) 12 € (3) 15 €	Ogled kleti in vinograda, govorimo slo, ang, nem, ital. *Visit of the cellar and vineyard. We speak Slovenian, English, German, Italian.*
18	**Vipava 1894** Vinarska cesta 5, 5271 Vipava T: +386 (0)5 36 71 200, E: info@vipava1894.si	Pon–pet: 10.00–14.00 *Mon to Fri: 10 AM to 2 PM*	Degustacija 3 vzorcev vin. *Tasting of 3 wine samples.*	5 €	Ogled kleti 2 €/osebo. *Visit of the wine cellar 2€/person.*
19	**Vina Krapež** Vrhpolje 95, 5271 Vipava T: +386 (0)40 249 723, E: vina.krapez@gmail.com	Pon–pet: 20.00, sob: 14.00, 5. 8. – 15. 8. po predhodni najavi. *Mon to Fri: 8 PM, Sat: 2 AM, from 5 to 15 August upon prior request*	Degustacija 3 / 5 / 7 vzorcev vin. *Tasting of 3/ 5/ 7 wine samples.*	10 € - 20 €	Izven urnika možnost degustacij po predhodni najavi. *Tastings outside opening hours upon prior request.*
20	**Kmetija Tomažič** Vrhpolje 77, 5271 Vipava T: +386 (0)31 438 536, +386 (0)51 344 217 E: kmetija.tomazic@siol.net	Pon–ned: 14.00–18.00, zaprto 31. 7. – 7. 8. 2021. *Mon to Sun: 2 PM to 6 PM, closed from 31 July to 7 August 2021*	Cena glede na izbran degustacijski meni. *Price based on the tasting menu of choice.*		Pon–ned: 9.00–20.00 možnost nakupa vin. *Mon to Sun 9 AM to 8 PM possible purchase of wines.*
21	**Vina Ranarum** Duplje 20, 5271 Vipava T: +386 (0)40 618 701, E: soterkovac@gmail.com	Pon–sob: 16.00–22.00, zaprto 26. 6. – 4. 7. 2021. *Mon to Sat: 4 PM to 10 PM, closed from 26 June to 4 July 2021*	Degustacija 7 vzorcev vin z narezkom. *Tasting of 7 wine samples with cold cuts.*	12 €	Možnost degustacije v naravi. *Possible open air tasting.*
22	**Guerila biodynamic wines** Planina 111, 5270 Ajdovščina T: +386 (0)51 660 265 E: guerila@guerila.si	Pon–pet: 11.00–17.00, sob: 14.00–18.00 Nedelja in prazniki zaprto. *Mon to Fri: 11 AM to 5 PM, Fri: 2 PM to 6 PM Sundays and holiday closed.*	Mini: 3 vzorci vina in tapas, klasik: 6 vzorcev vin in narezek, premium: 8 vzorcev vin in narezek. *Mini package: 3 wine samples and tapas; classic package: 6 wine samples with cold cuts, premium package: 8 wine samples with cold cuts.*	15 € - 35 €	Nudijo turistične namestitve v treh apartmajih. *Accommodation in three suites available.*
23	**Vina Štrancar** Planina 20 a, 5270 Ajdovščina T: +386 (0)31 308 630, E: strancar.maja@gmail.com	Pon–pet: 16.30–19.30, sob–ned: 14.00–19.30. *Mon to Fri: 4.30 PM to 7.30 PM, Sat and Sun: 2 PM to 7.30 PM*	Degustacija 3 / 5 vzorcev vin s prigrizki. *Tasting of 3/5 wine samples with snacks.*	18 € / 20 €	Ogled kleti in kmetije, po predhodni najavi tudi vinograda. Vsak gost prejme simbolično darilce. *Visit of the cellar and the farm, visit of the vineyard upon prior request. Small gift for every guest.*
24	**Posestvo Ferjančič** Planina 73, 5270 Ajdovščina T: +386 (0)70 361 246, E: vina@ferjancic.si	Pon–sob: 10.00–16.00 *Mon to Sat: 10 AM to 4 PM*	Degustacija 8 vzorcev vin z narezkom. *Tasting of 8 wine samples with cold cuts.*	25 €	Možnost krajše ali daljše degustacije. *Short or long tastings possible.*
25	**Kletarstvo Petrič** Planina 56, 5270 Ajdovščina T: +386 (0)40 501 348, E: kletarstvo.petric@gmail.com	Pon–sob: 15.00–18.00 *Mon to Sat: 3 PM to 6 PM*	Degustacija vin v vinski kleti. *Tasting in the wine cellar.*	8 €	Po predhodni najavi možnost degustacije v vinogradu med 18.00 in 19.00 - 20 €/osebo. *Tasting in the vineyard between 6 PM and 7 PM upon prior request. - 20€/person.*

	vinska klet / winery	odprto / open	ponudba / offer	cena / price	posebnosti / special offer
26	**Tilia Estate** Potoče 41, 5263 Dobravlje T: +386 (0)31 399 748, +386 (0)5 36 46 684 E: info@tiliaestate.si	Pon–sob: 10.00–17.00 *Mon to Sat: 10 AM to 5 PM*	Vinska degustacija: voden ogled kleti in degustacija 5–6 vin / vinska degustacija POLNO DOŽIVETJE: voden ogled vinograda, kleti in degustacija 8–9 vzorcev vin, prigrizek z lokalnimi produkti. *Wine tasting: guided tour of the cellar and tasting of 5 or 6 samples; FULL EXPERIENCE: guided tour of the vineyard and cellar, tasting of 8 or 9 wine samples, snacks prepared with local ingredients.*	- 10 € / 20 €	VEČERNA VINSKA DEGUSTACIJA: po dogovoru po 17.00: 10 vzorcev vin + žganih pijač, voden ogled vinograda in kleti, topla/hladna plošča z lokalnimi proizvodi (30 €), vodeni ogledi vinograda, kleti, med trgatvijo vinarskih opravil, pokušina sezonskih proizvodov. *EVENING WINE TASTINGS upon request after 5 PM: 10 wine samples and spirits, guided tour of the vineyard and cellar, cold/hot platter of local products (€ 30), guided tour of the vineyard and cellar, get to know the work during the harvest, tasting of seasonal products.*
27	**Retovc 1892** Šmarje 65 a, 5295 Branik T: +386 (0)41 698 530, E: dejan@pintarsped.si	Sob: 14.00–20.00 *Sat: 2 PM to 8 PM*	Degustacija 4 vzorcev vin. *Tasting of 4 wine samples.*	10 €	Izven urnika možnost degustacije po predhodni najavi. *Tastings outside opening hours upon prior request.*
28	**Vina Sveti Martin** Brje 121, 5263 Dobravlje T: +386 (0)41 369 633, E: peter@vinasvetimartin.si	Pon–ned: 9.00–20.00 *Mon to Sun: 9 AM to 8 PM*	Vrhunska degustacija s širokim izborom domačih dobrot. *Exquisite tasting accompanied by a wide range of homemade delicacies.*	25 €	Ogled kleti, ogled vinogradov, ogled cerkvice sv. Martina. *Visit of the cellar, vineyards, St. Martin's church.*
29	**Vina Bizjak** Steske 7 a, 5295 Branik T: +386 (0)41 850 654, E: vinabizjak@siol.net	Petek: 13.00–20.00 *Fri: 1 PM to 8 PM*	Ogled kleti in degustacija 5–10 vzorcev vin z narezkom. *Visit of the cellar and tasting of 5-10 wine samples with cold cuts.*	10 € - 20 €	
30	**Saksida wine & camping resort** Zalošče 12 a, 5294 Dornberk T: +386 (0)5 30 17 853, E: info@vinasaksida.com	Tor, čet, sob: 15.00–19.00 *Tue, Thu, Sat: 3 PM to 7 PM*	Degustacija 5 / 7 vin z domačim prigrizkom. *Tasting of 5 or 7 wine samples with homemade snacks.*	17 € / 22 €	Večerja in namestitev po predhodnem naročilu. *Dinner and accommodation upon reservation.*
31	**Fervin** Vrtovin 29 a, 5262 Črniče T: +386 (0)41 562 237, E: info@fervin.si	Ned: 14.00–19.00 *Sun: 2 PM to 7 PM*	Degustacija vin z ogledom kleti / degustacija vin z ogledom kleti in prigrizkom. *Wine tasting and tour of the cellar/wine tasting with tour of the cellar and snack.*	10 € / 12 €	Po predhodni najavi obiski tudi izven urnika. *Visit outside opening hours upon prior request.*
32	**Winery JNK** Šempas 57 c, 5261 Šempas T: +386 (0)41 506 689, E: info@jnk.si	Tor, čet: 15.00–17.00, sob: 10.00–13.00 *Tue, Thu: 3 PM to 5 PM, Sat: 10 AM to 1 PM*	Degustacija 4 vzorcev vin s prigrizkom. *Tasting of 4 wine samples with snacks.*	20 €	
33	**Lepa Vida** Osek 4 b, 5261 Šempas T: +386 (0)41 211 778, E: contact@lepavida.wine	Pon–sob: 14.00-19.00 *Mon to Sat: 2 PM to 7 PM*	Degustacija 5 + vin. *Tasting of 5 + wine samples.*	20 €	
34	**Vina Guštin** Bilje 124, 5292 Renče T: +386 (0)51 626 777, E: vinar.gustin@gmail.com	Pet: 16.00–18.00 *Fri: 4 PM to 6 PM*	Degustacija 4 / 6 vzorcev vin in narezek. *Tasting of 4 or 6 wine samples accompanied with cold cuts.*	10 € / 15 €	Ogled vinograda in oljčnika ter degustacija v prijetnem ambientu degustacijske hiške v gozdu. *Visit of the vineyard and olive plantation, tastings in the pleasant atmosphere of the hut in the woods.*
35	**Vina Cejsar – Lucija & Igor** Vinka Vodopivca 35, Kromberk, 5000 Nova Gorica T: +386 (0)41 383 034 E: lucija.zavrtanik@hotmail.com	Avgust: sre–pet: 15.00–19.00 *Wed to Fri in August: 3 PM to 7 PM*	Degustacija 2 vzorcev vin in narezek (domače suhomesnate dobrote). *Tasting of 2 wine samples accompanied with home grown cold cuts.*	7 €	Voden ogled vinograda in pešpoti do gradu Kromberk, možnost degustacije v vinogradu po predhodni najavi. V primeru ogleda in degustacije v vinogradu je potrebna primerna obutev. Govorijo tudi angleško in italijansko. *Guided tour of the vineyard and trail to Kromberk Castle, tastings in the vineyard upon prior request. Suitable footwear needed for the tour and tasting in the vineyard. We speak English and Italian as well.*
36	**Vina Koglot** Ulica 9. septembra 147 a, Vrtojba; 5290 Šempeter pri Gorici, E: vina.koglot@gmail.com	Pon–ned: po 18.00, zaprto 1. &. – 14. 8. 2021. *Mon to Sun after 6 PM, closed from 1 to 14 August 2021*	Degustacija vin. *Tasting of wines.*	10 €	Degustacija žganih pijač (vinjak, gin). *Tasting of spirits (brandy, gin).*
37	**Kmetija Slavček** Potok pri Dornberku 29, 5294 Dornberk T: +386 (0)41 742 182, +386 (0)51 634 323 E: kmetijaslavcek@gmail.com	Pon–pet: 12.00–17.00 *Mon to Fri: noon to 5 PM*	Degustacija 3 / 6 ali več ekološko pridelanih vzorcev vin. *Tasting of 3/6 or more organic wines.*	15 € / 30 €	Pridelujejo oranžna vina. Ob nakupu 6 ali več steklenic je degustacija zastonj. Doplačilo: prigrizek 7 € na osebo. *We focus on orange wines. Free tasting for purchase of 6 or more wine bottles. Additional charge: snacks € 7 per person.*
38	**Vina UOU** Cesta IX. Korpusa 96 f, 5250 Solkan T: +386 (0)41 320 291, E: info@pintarsped.si	Pon - ned: 8.00 - 20.00 *Mon - Sun: 8 AM to 8 PM*	Degustacija 3 vzorcev vin, vsak naslednji vzorec 1 € (največ 10 vzorcev). *Tasting of 3 wine samples, each next sample 1€ (max 10 samples).*	9 €	Po dogovoru možnost različnih jedi. *Possible snacks upon prior request.*