



BILTEN

2013



DRUŠTVENI IZLET v Prekmurje





Društvo vinogradnikov Cerklje ob Krki v letu 2012

uštvo je bilo v letu 2012 zelo aktivno na vseh področjih. Zaradi razširitve dejavnosti so na zboru članov 17. 2. 2012 popravili statut in spremenili oz. dodali novo ime društva, Vinogradniško, turistično in kulturno društvo Cerklje ob Krki.

februarju smo organizirali društveno ocenjevanje vin, v Restavraciji Štefanič, kamor so prinesli 178 vzorcev vin in dosegli: 90 velikih zlatih medalj, 52 zlatih medalj, 19 srebrnih medalj in 7 pisnih priznanj. Med vsemi temi vzorci je bilo samo 19 izločenih vira kakovostno neustreznih vzorcev vin. Zmagovalci so postali: CVIČEK: Družina mše – Martinovi, DOLENJSKO RDEČE: Gramc Marjan, ŽAMETNA ČRNINA: Receršo, MODRA FRANKINJA: Gramc Boris, Ojsteršek Franc, DOLENJSKO BELO: Ajsteranc, Šporar Tomas, BELA ZVRST: Lopatič Marjan, ZWEIGELD: Medvedec Ida, ane, GAMAY: Žibert Franc, RUMENI PLAVEC: Jalovec Jože, KRALJEVINA: Kerinopold, LAŠKI RIZLING: družina Prah, BELI PINOT: Kralj Anton, CHARDONAY: Medvedec Ida, Stane, LAŠKI RIZLING – polsuho: Ajster Anton, RUMENI MUŠKAT: družina Tomše, LAŠKI RIZLING – polsladko: Tomše – Martinovi, BELI PINOT – polsladko: Kralj Anton, RENSKI RIZLING – polsladko: Tomše – Martinovi, SAUVIGNON – polsladko: Tomše – Martinovi, RUMENI MUŠKAT – polsladko: Tomše – Martinovi, SAUVIGNON – sladko, jagodni izbor 2010 – družina Mandelc in ŽAMETNA ČRNINA – ledeno vino 2009, sladko: družina Prah. Šampion prireditve je bila družina Mandelc, sauvignon, jagodni izbor z 19,23 točke. Čestitke in pohvale za odlično prireditev medalj in priznanj je bila 25.3.2012 v domu KS na Čatežu.



Na velikonočni ponedeljek smo z veliko pomočjo Stankovčanov organizirali odprte hrame in žegnanje konj. Na 40. tednu cvička v Novem mestu smo tekmovali z 24 vzorci in dosegli največji uspeh društva. Z oceno 16,43, kar je bila najvišja ocena cvička na ocenjevanjih v sklopu tedna cvička do sedaj, je naš član Tomše Franc – Martinovi, postal KRALJ CVIČKA. Dosegli smo še 4 velike zlate medalje, 10 zlatih, 2 srebrni medalji, 5 pisnih priznanj in zahvalo. Na obhajanje našega kralja smo organizirali avtobusni prevoz. Kralja smo počastili z vsemi častmi! V sklopu Tedna cvička smo tudi predstavili naše cvičkorele in doge več tisoč obiskovalcem te prireditve.

Na večja septembra smo organizirali že tretjo slikarsko kolonijo Doga tempore ex in cvičkorel pri našem kralju Tomše Francu v Globočicah. Odprtje razstave je bilo v sklopu praznovanja občinskega praznika v restavraciji Štefanič v Brežicah.

Obhajali smo se tudi povabilu cvičkove princese Tjaše Metelko in organizirali delavnico cvičkorela za otroke na Studencu. Na 50. vzorci vina smo sodelovali na ocenjevanju vin na Veliki Dolini. 3. 11. 2012 so nas z obiskom počastili prijatelji iz / Šentjernej, kateri so se sprehodili po naših lepih vinskih goricah.

Na dnjo soboto v novembru smo organizirali tradicionalni izlet članov društva. Tokratni cilj je bila Gornja Radgona, Ormož, Ljutomer ... S tem smo zaključili zelo delovno in uspešno leto 2012.

hvaljujem se vsem članom, članom upravnega in nadzornega odbora za podporo in uspešno izvedena vsa dela!

Vinogradniški pozdrav,
predsednik
Jože Prah

40. teden cvička odprt v duhu cvičkorela in našega kralja

Vinogradniško, turistično in kulturno društvo Cerklje ob Krki premika meje v občini Brežice s tem pa širi dober glas, umetnost in nenazadnje dobro kapljico širom naše lepe Slovenije.

V petek, 11. maja 2012, je potekala v Novemu mestu že štirideseta Cvičkarija, ki je imela za vinogradniško društvo poseben pomen. Slavnostna otvoritev se je pričela ob 16. uri s predstavitvijo naše cvičkorele in doge, ki smo jih ustvarili že na tradicionalni Doga tempore ex – cvičkorel koloniji. Lahko se pohvalimo, da si je naša dela ogledalo več tisoč obiskovalcev tega dogodka, saj se je marsikatero oko ob degustaciji najboljših vin v Hiši kulinarike ustavilo na razstavljenih cvičkorelih in dogah. Tako kot je poseben cviček, so posebni tudi naši cvičkoreli in doge.

Društvo se je pridružilo vinogradniški povorki in s ponosom predstavilo našega še nekronanega kralja cvička Franca Tomšeta iz Globočic, ki je pridelal najboljši cviček z oceno 16.43. Bil je veliko govora o našem posebnem – cvičku. Kot je povedal gospod Kuljaj, se je cviček iz zaničevanja in ničredne kislice v 40-ih letih zbristral in postal evropski in celo svetovni posebnost.

Ob 21. uri je dotedanji kralj cvička Anton Unetič predal svojo krono novemu kralju Francu Tomšetu. Z bučnim aplavzom smo iz publike našega kralja podpirali člani in prijatelji društva. Kot pravi naš Franc, mu je naziv kralj cvička v čast, prav tako pa ima posebno težo, ki jo bo s ponosom širil po Sloveniji in preko meja. To je tudi lepa promocija za društvo in turistično kmetijo Martinovi, ki jo njegova družina s pridnim delom uspešno predstavlja.

Po kronanju se je nadaljevalo druženje, preizkušanje vin ter kulinarčnih dobrot na novomeškemu trgu in hramu kralja ter seveda drugih vinogradniških društev.

Tadej Baškovič



Kraljevo leto Franca Tomšeta

Leto se je hitro obrnilo in že bo treba predati krono novemu kralju. Zdi se mi, kot da je bilo prejšnji mesec, ko sem izvedel, da je bil naš cviček izbran za kralja. Leto je bilo kar razgibano, saj sem bil povabljen na različne prireditve, ki sem se jih zelo rad obiskal, če sem le mogel. Imel sem priliko spoznati večji del vinorodne dežele Dolenjske, kjer sem opazil zelo pestro in bogato delovanje vinogradniških društev. Obseg delovanja ni samo na področju vinogradništva in vinarstva, ampak tudi na kulturnem, izobraževalnem, pohodniškem in turističnem področju. Večina društev ima to srečo, da ima sposobne in zagnane posameznike, ki večino organizacijskih stvari speljejo dobro.

Povsod sem bil zelo lepo sprejet in vsem povedal, da mora biti cviček naš ponos, ki ga z veseljem pridelujemo. Na koncu sem vedno dodal kakšno hudomušno prigodo, ki sva jo doživela s princeso Tjašo. Opisal vam bom dve.

Bilo je ob otvoritvi vinske vigredi v Metliki, na najinem prvem pohodu. Pod roko sem peljal princeso Tjašo, nakar se pred mano ustavi fant, Tjašinih let, in me pogleda rekoč: «Stric, ni vam lahko!» Bil sem presenečen, saj mi res ne bi bilo lahko v več pogledih, ampak da kralju pravi stric ...



Zgodilo se je pri pohodu na Triglav poleti. Imel sem namen iti na vrh in se slikati s krono. Naenkrat je bila huda nevihta in postalo me je strah, kaj bom predal naprej novemu kralju, če mi vanjo udari strela. Ker je bilo slabo vreme, smo se kratkočasili v jedilnici na Kredarici. Ob harmoniki smo peli in nazdravljali. Ko sem ponudil vino k sosednji mizi, me je športni mladenič s pločevinko v roki vprašal, kaj točim. Odvrnil sem: «Cviček seveda.» «Ne, hvala, cviček, adijo tiček,» je dodal. Takoj sem stopil v bran cvičku. «Za kralja cvička pa to ne velja. Poglejte mojo četico, ki sem jo pripeljal sem gor. Vaša je verjetno še večja, ker ne pijete cvička?» Da bi še podkrepil zadevo sem rekel: «Žena je pa doma, na koncu je noseča z dvojčki.» Začudeno je zinil. Po prigovarjanju dveh prijateljev, je le rekel, da ima enega otroka. Ker pa je cviček že deloval tudi na moj jeziček, sem dodal: »A, samo enega, pa še ta je od poštarja, ki pije cviček?« Čez par minut so že odšli iz sobe in smo imeli cel večer mir pred njimi... Na začudene poglede otrok sem odgovoril, da je treba braniti vrednote cvička na vsakem koraku ... Pohod na vrh pa smo uspešno opravili drugo jutro.

Rad bi se zahvalil vsem društvom, ki ste me tudi obiskali na naši turistični kmetiji. Še posebej hvala vsem soustvarjalcem mojega »kraljevega leta«: Cvičkovi princesi Tjaši Metelko, organizatorjem tedna cvička, domačemu vinogradniškemu društvu Cerklje ob Krki, občini Brežice in vsem drugim, ki ste mi pomagali. Ob mnogih mojih odsotnostih pa so največje breme krone nosili družinski člani. Tako sem bil brez skrbi, da je bilo na kmetiji vse postorjeno in gostje lepo postreženi.

Na koncu bi Vam rad povedal naslednje: Spoštujmo naš trud, delo in skrbi v vinogradu in vinski kleti. Pri prodaji vina ne podcenjujmo svojega dela z nižanjem prodajne cene. Druge vinarje imejmo za soustvarjalce, partnerje ali celo vzornike naše cvičkove zgodbe. Pospesujmo spoznavanje vina in kulturnega pitja, predvsem pri mladih. Dosledno in pošteno delo se nam bo vsem obrestovalo.

Novemu kralju Robertu Jarkoviču pa želim uspešno kraljevanje in naj nadaljuje to častno poslanstvo.

Vsem vinogradnikom želim uspešno leto s kakovostnim grozdom in čim manj vremenskih nepravil. Vino naj postane pijača za zdravje, veselje in dobro voljo.

Življenje je prekratko, da bi pili slabo vino, Bog Vas živi !



Kralj cvička 2012
Franc Tomšič

Društveno ocenjevanje vin letnika 2012

Ocenjevati vina je zelo zahtevno in strokovno delo. V našem društvu ocenjujejo večinoma domači ocenjevalci, ki imajo ustrezno strokovno usposobljenost, kar je zelo dobro, saj tako delajo tudi v sosednjih društvih. Ocene vin niso nič slabše, kot če bi ocenjevali tuji, dragi ocenjevalci. Veliko članov da svoja vina ocenjevati za primerjavo tudi v druga društva. V sosednjih društvih so poleg ocenjevalnih komisij tudi domači ocenjevalci, ki se uvajajo, trenirajo in preizkušajo svoje organoleptične in degustacijske sposobnosti. S tem si pridobijo veliko znanja in izkušenj. S takim načinom dela bi morali pričeti tudi v našem društvu. Medsebojno pokušanje, degustiranje in ocenjevanje vina zelo veliko prispeva k dobri kvaliteti in oceni vina. Tega bi moralo biti med vinogradniki čim več.

Na ocenjevanje so člani društva oddali 167 vzorcev vin. Vina so bila primerne kvalitete, zato ni bilo veliko izločitev. Največ je bilo izločenih cvičkov (19), kar je po mojem mnenju zaskrbljujoče. Imeli smo veliko predavanj, vodenih degustacij in podobnega z izkušenimi strokovnjaki, pa kljub temu rezultati kletarjenja cvičkov niso zadovoljivi. Glavna napaka pri cvičkih je bil bekser (H2S), ki bi se ga dalo v večini primerov s pravočasnimi pretoki in dožveplanjem ter pri nekaterih z minimalno uporabo antibekserja odpraviti.

Kvaliteta vin je bila tudi odraz vremena v preteklem letu, saj je suša prizadela marsikateri vinograd tako močno, da se je razvoj aromatičnih snovi v grozdu zmanjšal ali pa celo ustavil. Kljub temu da ja grozdje na izgled zelo lepo in zdravo, pa so nekatera vina zaradi suše slabšega okusa in manj aromatična. Veliko na kvaliteto vplivajo tudi lege vinogradov. Nekateri vinogradi ležijo na manj primernih ali neprimernih legah za pridelavo grozdja. To se vsako leto močno odraža na kvaliteti vina, pa čeprav je bilo kletarjenje dobro izvedeno, zato taka vina na ocenjevanju dobijo nekoliko nižje ocene. Poleg cvička so čedalje večji ponos vinogradnikov tudi modre frankinje, katerih kvaliteta vsako leto narašča, kar se vidi tudi po zelo lepih ocenah. Kletarjenje frankinj je zelo zahtevno in vinogradnik potrebuje zato veliko izkušenj in znanja. Frankinje pokažejo svojo veličino in kakovost šele drugo ali tretje leto kletarjenja. Dolenjska bela in rdeča ter ostala sortna vina so bila zelo dobre kvalitete in so odražala tipičnost letnika 2012, napak in izločitev je bilo zelo malo, kar je zelo pohvalno.

Spoštovane vinogradnice in vinogradniki! Vino je duša in telo vinogradnika in rezultat vestnega in marljivega dela, zato vam želim še veliko uspeha in veselih trenutkov pri vašem delu v vinogradu in kleti, seveda ob dobri kapljici!

Roman Baškovič, predsednik ocenjevalne komisije





Letnik 2012 je bil radodaren s soncem. V mnogih vinogradih tudi suša trsom ni prizadela večjih težav. Tako smo tudi na našem ocenjevanju na kmetiji Martinovih delovno preživeli popoldne zadnjega februarja.

Naša komisija je ocenila 84 cvičkov in dve penini. Cvički so presenetili s svojo kakovostjo, igrivostjo. Bili so bogato obarvani, tipično sadni, sveži in sploh taki, kot morajo biti. Čestitam vam za napredek, ki ste ga dosegli v zadnjih 10-ih letih, odkar sem nekajkrat ocenjeval vaša vina. Komisija, katere vodenje mi je bilo zaupano, je, lahko zapišem, zelo zbrano ocenila prinesena vina. Ocene, ki smo jih podali, odražajo ustreznost kletarjevega pristopa pri tehnologiji pridelave in donegovanja vina. Seveda vse prevečkrat pozabljam tudi celoletni vinogradnikov prispevek h kakovosti pridelanega grozdja. Kletar lahko s svojim premišljenim pristopom ohrani kakovost, jo nadgradi, seveda če je vinogradnik pridelal dober temelj - to je odlično kakovostno grozdje. Zadnja dva letnika sta taka bila.

Samo ocenjevanje vin je bilo izvedeno zelo vzorno in na visokem strokovnem nivoju. Tak način pozdravljam in se društvu posebej zahvaljujem za to. Seveda so lahko tudi člani društva hvaležni za tak pristop aktivnim posameznikom, ki vlagajo veliko energije in svojega prostega časa za skupno dobro.

Ravno tako sta sama organizacija in potek degustacije pripomogla k temu, da je le-ta potekala v prijetnem vzdušju, saj smo pokušali sama odlična vina.

Pri ocenjenih cvičkih nimam veliko pripomb ali priporočil. Grozdje je bilo odlično zrelo in zdravo. Trsi so v veliki večini »zmogli dozoreti« količine, ki so jim bile naložene. Predelava je bila hitra, pri primernih temperaturah, kar se kaže v primernih barvnih odtenkih in svežini vina kljub značilnostim letnika. Taki cvički so odražali lepo prikupno barvo, pitkost in primerno svežino. Kisline so bile ukročene in harmonija vina vsled temu.

Nekaj malega vin je bilo v naši komisiji izločenih zaradi bekserja ali oksidacije, ki sta dve najpogostejši napaki pri predelavi vin v tem času. Obe napaki sta v tej fazi razvoja vina še obvladljivi, seveda odsvetujem čakanje in ravnanje po principu: se bo že uredilo ...

Pri redkih izjemah je bila maceracija nekoliko predolga in pri previsokih temperaturah, kar se kaže v globljih odtenkih barve ali v preveč taničnih cvičkih. Le-ti so bili prekategorizirani v deželna rdeča vina.

Seveda je vedno možno pridelati še boljše vina, ravno tako slabša. Prepričan pa sem, da ste že davno tega izbrali prvo možnost in ob nenehnem izobraževanju in izpopolnjevanju ter sodelovanju na ravni društva in med društvi, ste prišli že zelo daleč, za kar vam vsem skupaj čestitam in želim, da nadaljujete začrtano smer. Visoko povprečno kakovost vaših vin ohranite do uživanja in druženja ali prodaje vaših vin.

Lepo pozdravljam vse aktivne člane!

Jernej Martinčič, univ.dipl.ing.kmet
trsničar in vinogradnik

Predsednik komisije A: Jernej Martinčič, člani: Roman Baškovič, Sandi Plevanič, Branko Bosina in Damjan Melkuž





Najprej pohvala strežbi in lepemu ambientu, kjer je naša komisija ocenjevala kar veliko različnih vin. Ocenjevali smo od belih do sortnih belih vin tudi z ostankom sladkorja oziroma belih aromatičnih sort. Poleg teh smo ocenjevali še žametno črnino, dolensko rdečo, zweigelt ter lepo število modrih frankinj.

Dolenjska rdeča so bila zastopana s 6 vzorci in so bila povprečna. Marsikatero dolensko rdečo bi ustrezalo cvičku, vendar je izstopala grobost in po vsej verjetnosti tudi alkohol. Zweigelt in game sta bila kljub polnosti vina ob pomanjkanju žvepla in prisotnosti H₂S izločena. Izredno presenečeni smo bili nad modrimi frankinjami, saj so bile izredno bogate in polnega okusa ter izrazito temne. Le redko katere so bile cvičkove oziroma gladke. Ostale so bile zelo visoko uvrščene, vendar moram pripomniti, da so vsebovale veliko tanina, in tako bile še neizdelane in grobe. Ta izrazito mogočna vina rabijo čas, da dozorijo tanini. Ta vina bodo v večini primerov naslednje leto vrhunska vina.

Pri vzorcih, ki imajo preveč kisline in so zaradi tega neharmonični, treba izmeriti in nato korigirati kisline. Biološki razkis vin nam še vedno dela težave in bi bilo temu potrebno posvetiti več časa.

Izredna pohvala gre belim sortnim vinom, ki so preprosto odlična. Bela vina z ostankom sladkorja so nas navdušila do te mere, da so bile ocene vrhunske. Ta vina so res izdelana in pohvale vredna. Izredno malo je bilo cika, skoraj ni omembe vredno. Bilo je nekaj napak, kot je zaprtost v povezavi z H₂S ter oksidacij.

Vsem vinogradnikom čestitam za kvalitetna vina in za tako malo napak ter izločitev. Letnik je izjemen! Hvala za povabilo in za prelepo druženje v prekrasnem ambientu s prelepo strežbo.

Jože Zupančič

Predsednik komisije B: Jože Zupančič, člani: Franci Ajster, Martin Žugič, Marjan Preskar in Jože Prah





Razdelitev medalj - ocenjevanje 28.2.2013

VRSTA VINA	VZ	ZM	SM	PP	IZL	SKUPAJ
CVIČEK	28	18	8	1	19	74
MODRA FRANKINJA	6	17	7	1	5	36
ŽAMETNA ČRNINA			1	1		2
DOLENJSKO RDEČE	12	3			15	
DOLENJSKO BELO	9	3			1	13
BELA ZVRST	6	2			2	10
ZWEIGELT					1	1
GAMAY					1	1
KRALJEVINA				1		1
LAŠKI RIZLING		1			1	2
BELI PINOT	1					1
CHARDONAY	1	1				2
LAŠKI RIZLING - POLSUHO	1					1
RUMENI MUŠKAT	1	1				2
RENSKI RIZLING	1					1
SAUVIGNON	2					2
RUMENI MUŠKAT	1					1
PENINA			1		1	2
SKUPAJ	57	55	20	4	31	167

Cviček

Vinogradnik(ca)	Naslov	Gorca	Ocena	Diploma
Družina Barbič-Barkovič 1	Cerklje ob Krki 66	Piroški vrh	16,27	VZ
Zorko Andrej	Žejno 33	Straža	16,23	VZ
Preskar Marjan 2	Boršt 28	Stankovo	16,23	VZ
Račič Bogdan	Cerklje ob Krki 39	Piroški vrh	16,23	VZ
Ozimec Roman	Sobenja vas 34	Bamberg	16,20	VZ
Preskar Marjan 1	Boršt 28	Stankovo	16,20	VZ
Junko Mojca	Dolenja Pirošica 3a	Piroški vrh	16,20	VZ
Jeke Aleš	Vel. Mraševo 55	Gazice	16,20	VZ
Tomše - Martinovi 2	Globočice 8	Stankovo - Sleme	16,20	VZ
Miha Dvornik	Sobenja vas 35	Bamberg	16,20	VZ
Tomše - Martinovi 1	Globočice 8	Stankovo - Sleme	16,17	VZ
Kvartuh Gregor	Poštena vas 5	Slinovce	16,17	VZ
Družina Jurečič	Hrastje 2b	Vitovec	16,17	VZ
Račič Branko	Cerina 11	Straža	16,13	VZ
Strgar Branko	Podbočje 95	Gazice	16,13	VZ
Erjavšek Martin	Žejno 1	Gornja straža	16,13	VZ
Plevanič Natalija	Gor. Skopice 27	Malenški vrh	16,13	VZ
Družina Barbič-Barkovič 2	Cerklje ob Krki 66	Piroški vrh	16,13	VZ
Dornik Bojan	Hrastje pri Cerkljah 16	Gazice	16,10	VZ
Baškovič Vinko	Žejno 9	Straža	16,07	VZ
Horžen Stanko 1	Boršt 19	Pekel	16,07	VZ
Prah Ivan-Micka	Krška vas 40	Kozelc	16,07	VZ



Vinogradnik(ca)	Naslov	Gorca	Ocena	Diploma
Baškovč Tadej	Žejno 12	Bamberg	16,07	VZ
Plevanič Sandi	Gor. Skopice 27	Malenški vrh	16,03	VZ
Baškovč Roman	Kocbekova 31	Topolova draga	16,03	VZ
Kranjc Klara	Rozmanova 20, Krško	Vitovec	16,03	VZ
Andolšek Darko	Vel. Mraševo 30	Gazice	16,03	VZ
Videnič Janko	Gazice 42e	Gazice	16,03	VZ
Lajkovič Tone	Črešnjice 64	Gazice	16,00	ZM
Stelja Milan	Ob potoku 14, Brežice	Straža	16,00	ZM
Petrovič Dragan	Vitovec 51a	Vitovec	16,00	ZM
Gramc Marjan	Prečna pot 4, Brežice	Vitovec	16,00	ZM
Lopatič Marjan	Dolenja Pirošica 13	Piroški vrh	16,00	ZM
Žugič Jože	Šolska 9, Brežice	Gazice	16,00	ZM
Popijač Boris	Dol. Pirošica 18	Piroški vrh	15,97	ZM
Ajster Anton	Krška vas 6	Pekel	15,97	ZM
Oštir Alojzija	Ašerčeva 8a	Grublje	15,97	ZM
Žugič Martin	Črešnjice 52	Gazice	15,93	ZM
Gramc Tone	Vel. Malence 50	Vitovec	15,93	ZM
Družina Kranjc	Rozmanova 20, Krško	Vitovec	15,90	ZM
Ajster G. Andrej	Račja vas 6a	Piroški vrh	15,90	ZM
Kvartuh Drago	Orehovec 8a	Belinje	15,87	ZM
Hribar Janez	Bučeca vas 33	Belinje	15,87	ZM
Plevanič Toni	Gor. Skopice 22	Veniše	15,87	ZM
Lekše Alojz	Nova pot 4	Križe	15,87	ZM
Družina Tomše	Globočice 2	Stankovo	15,87	ZM
Boyd John	Dol. Pirošica 18	Piroški vrh	15,83	SM
Družina Jurečič	Žejno 7	Straža	15,80	SM
Kvartuh Franc	Poštena vas 5	Belinje	15,80	SM
Družina Prah	Vel. Malence 16	Vitovec	15,77	SM
Hribar David	Bučeca vas 33	Belinje	15,77	SM
Unetič Franc	Vrhovska vas 11	Belinje	15,73	SM
Kerin Leopold	Račja vas 6a	Piroški vrh	15,73	SM
Oštrbenk Franc	Žejno 16	Straža	15,73	SM
Dušak Andreja	Cerklje ob Krki 10	Kozelc	15,53	PP

Modra frankinja

Ajster Anton	Krška vas 6	Pekel	18,17	VZ
Horvat Jože	Prilipe 20	Straža	18,17	VZ
Preskar Marjan	Boršt 28	Stankovo	18,07	ZM
Kalin Marjan	Gor. Skopice 42	Pekel	18,00	ZM
Družina Tomše	Globočice 2	Stankovo	18,00	ZM
Slakonja Gregor	Cerina 9d	Straža	18,00	ZM
Tomše - Martinovi	Globočice 8	Stankovo - Sleme	17,93	ZM
Družina Krulc	Mostec 47	Hudo	17,93	ZM
Jeke Aleš	Vel. Mraševo 55	Gazice	17,93	ZM
Prah Dušan, Karolina	Krška vas 40	Kozelc	17,87	ZM
Junko Mojca	Dolenja Pirošica 3a	Piroški vrh	17,83	ZM



Vinogradnik(ca)	Naslov	Gorca	Ocena	Diploma
Žibert Zdenka	Gor. Skopice 10	Pekel	17,80	ZM
Kvartuh Franc	Poštena vas 5	Belinje	17,80	ZM
Jože Jurečič	Hrastje 21	Drenovec	17,77	ZM
Dušak Andreja	Cerklje ob Krki 10	Kozelc	17,77	ZM
Jurečič Martin	Hrastje 2b	Vitovc	17,77	ZM
Baškovč Vinko	Žejno 9	Straža	17,73	ZM
Popijač Boris	Dol. Pirošica 18	Piroški vrh	17,70	ZM
Račič Bogdan	Cerklje ob Krki 39	Piroški vrh	17,67	SM
Videnič Janko	Gazice 42e	Gazice	17,63	SM
Družina Barbič-Barkovič	Cerklje ob Krki 66	Piroški vrh	17,63	SM
Ivanšek Radovan	Globočice 9	Stankovo	17,57	SM
Ajster G. Andrej	Račja vas 6a	Piroški vrh	17,50	SM
Radanovič Boris	Kapele	Kapele	17,37	SM
Bizjak Sergeja	Boršt 10	Mrzlak	16,30	PP

Modra frankinja - barique in starejši letnik

Popijač Boris	Dol. Pirošica 18	Piroški vrh-2011 barique	18,30	VZ
Tomše - Martinovi	Globočice 8	Stankovo -2011 barique	18,27	VZ
Tomše - Martinovi	Globočice 8	Stankovo Sleme 2011	18,17	VZ
Jože Jurečič	Hrastje 21	Drenovec- 2009	18,13	VZ
Žibert Zdenka	Gor. Skopice 10	Pekel- 2011	18,00	ZM
Šporar Majda	Krška vas 48c	Vitovec- 2011	17,67	SM

Žametna črnina

Dušak Andreja	Cerklje ob Krki 10	Kozelc	16,17	SM
Lopatič Albert	Boršt 10	Mrzlak	15,90	PP

Dolenjsko rdeče

Družina Žibert	Gor. Skopice 10	Pekel	16,50	ZM
Družina Barbič-Barkovič	Cerklje ob Krki 66	Piroški vrh	16,50	ZM
Baškovič Benjamin	Mrzlava vas 16	Osredki	16,40	ZM
Družina Krulc	Mostec 47	Hudo	16,37	ZM
Špolar Mirko	Cerina 13	Lačenberg	16,33	ZM
Preskar Martin	Cerina 3d	Straža	16,30	ZM
Horžen Stanko 2	Boršt 19	Pekel	16,30	ZM
Špiler Alfonz	Župeča vas 29	Piroški vrh	16,40	ZM
Andrejaš Karl	Hrastje pri Cerkljah 2a	Razkrižje	16,40	ZM
Kalin Marjan	Gor. Skopice 42	Pekel	16,40	ZM
Račič Janez	Cerina 3	Straža	16,40	ZM
Družina Žibert	Gor. Skopice 10	Pekel	16,40	ZM
Logar Vili	Gregorčičeva 19	Kozelc	16,20	SM
Ajster Franc	Račja vas 6a	Piroški vrh	16,17	SM
Piltaver Martin	Prečna pot 4, Brežice	Vitovec	16,10	SM

Dolenjsko belo

Vinogradnik(ca)	Naslov	Gorca	Ocena	Diploma
Družina Jurečič	Žejno 7	Straža	17,07	VZ
Rožman Maja	Čolnarska 16	Mrzlak	16,90	VZ
Kodrič Benjamin	Gor. Skopice 19	Vitovec	16,87	VZ
Unetič Franc	Vrhovska vas 11	Belinje	16,83	VZ
Dušak Janez	Cerklje ob Krki 10	Kozelc	16,80	VZ
Plevanič Sandi	Gor. Skopice 27	Malenški vrh	16,77	VZ
Kožar Jože	Poštena vas 6	Gadova peč	16,77	VZ
Lapuh Jože	Zgornji Obrež 21	Čele	16,77	VZ
Družina Prah	Vel. Malence 16	Vitovec	16,60	VZ
Družina Žibert	Gor. Skopice 10	Pekel	16,53	ZM
Horžen Stanko	Boršt 19	Pekel	16,47	ZM
Vočanec Franc	Dol. Skopice 6	Stankovo	16,40	ZM

Bela zvrst

Družina Barbič-Barkovič	Cerklje ob Krki 66	Piroški vrh- polsuho	18,00	VZ
Baškovič Benjamin	Mrzlava vas 16	Osredki- polsladko	17,80	VZ
Prah Dušan	Krška vas 40	Kozelc- polsuho	17,73	VZ
Kalin Marjan	Gor. Skopice 42	Pekel	17,33	VZ
Oštir Alojzija	Ašerčeva 8a	Grublje	17,27	VZ
Tomše - Martinovi	Globočice 8	Stankovo - Sleme	16,87	VZ
Plevanič Toni	Gor. Skopice 22	Veniše	16,37	ZM
Zorko Andrej	Žejno 33	Straža	16,30	ZM

Kraljevina

Kerin Leopold	Račja vas 6a	Piroški vrh	16,53	PP
---------------	--------------	-------------	-------	----

Laški rizling

Ajster Anton	Krška vas 6	Pekel	17,80	ZM
--------------	-------------	-------	-------	----

Laški rizling - polsuho

Družina Krulc	Mostec 47	Hudo	18,10	VZ
---------------	-----------	------	-------	----

Chardonnay

Medvedec Stanko, Ida	Cankarjeva 13, Brežice	Mrzlavski gaj	17,77	ZM
----------------------	------------------------	---------------	-------	----



Chardonnay - polsuho

Vinogradnik(ca)	Naslov	Gorca	Ocena	Diploma
Žibert Sabina	Gor. Skopice 10	Pekel	18,10	VZ

Sauvignon

Tomše - Martinovi	Globočice 8	Sleme	18,33	VZ
Medvedec Stanko, Ida	Cankarjeva 13, Brežice	Mrzlavski gaj	18,17	VZ

Rumeni muškata - polsuho

Družina Tomše	Globočice 2	Stankovo	18,37	VZ
Ajster Franc	Račja vas 6a	Piroški vrh	17,97	ZM

Rumeni muškata - polsladko

Tomše - Martinovi	Globočice 8	Sleme	18,30	VZ
-------------------	-------------	-------	-------	----

Beli pinot - polsladki

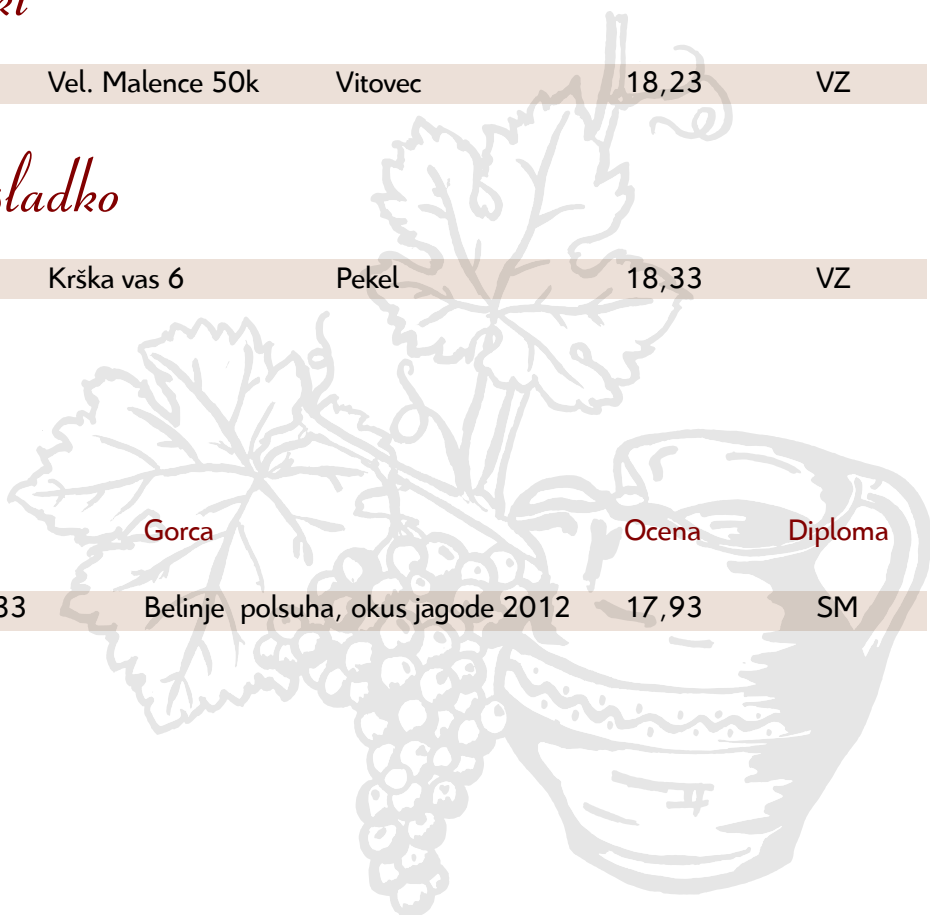
Kralj Anton	Vel. Malence 50k	Vitovec	18,23	VZ
-------------	------------------	---------	-------	----

Renski rizling - polsladko

Ajster Anton	Krška vas 6	Pekel	18,33	VZ
--------------	-------------	-------	-------	----

Rdeča penina

Vinogradnik(ca)	Naslov	Gorca	Ocena	Diploma
Hribar Janez	Bučča vas 33	Belinje polsuha, okus jagode 2012	17,93	SM



Doga tempore ex III - cvičkorel - kolonija Pri Martinovih

Že tretje leto se je v organizaciji društva odvila tradicionalna kolonija Doga ex tempore III – Cvičkorel v Globočicah na Turistični kmetiji Pri Martinovih. Društvo je bilo zelo veselo povabila aktualnega kralja cvička Franca Tomšeta, ki je umetnike odprtih rok povabil na kmetijo in jih razvajal z domačimi kulinaričnimi dobrotami. S svojimi kraljevskimi šalami in zgodbami je popestril ustvarjanje in umetnikom pričal sonce v oči, njegov sin Martin pa je raztegnil meh. Kljub težko pričakovanemu dežju (bilo je zelo sušno poletje), ki je ustvarjalce kolonije spremljal skozi cel dan, je nastalo veliko izjemnih cvičkorelov in poslikanih dog, ki so jih ustvarili: Andrej Pinterič, Anton Zorko, Branka Benje, Branko Bosina, Darko Oštrbenk, Janez Muhvič, Jožica Petrišič, Jože Šterk, Mija Baškovč, Nevenka Ruškovič, Olga Piltaver, Rajko Baškovč, Sonja Kostanjšek, Stojan Ržek, Tadej Baškovč, Tatjana Potokar, Vesna Komatar in Vladka Sumrek. V večernih urah je sledila simbolična razstava na kmetiji. Nastalo je preko 30 cvičkorelov z različno tematiko in več kot deset dog. Stojan Ržek, udeleženec kolonije, je zbranim predstavil nekaj svojih pesmi. Na obisk je prišla tudi Ledinšča s Črnca, v vlogi Vladke Sumrak, ki je zbranim razložila nekaj zanimivosti o vinu. Vsem zbranim sta lepo popestrila večer. Sledila je še simbolična zahvala udeležencem in gostitelju ter seveda ogled nastalih del ob kapljici odličnega kraljevskega cvička.

Nastali »cvičkoreli« in doge so bili na ogled 26. oktobra v Restavraciji Štefanič, kjer je bila otvoritev razstave v okviru praznika Občine Brežice. Na otvoritvi je nastopila Vokalna skupina Solzice in MPZ Brežice.



Tadej Baškovč



Slap v kleti



V mesecu novembru smo se odpravili proti glavi naše kokoške s postanki in raziskovanjem lepote Slovenije. Seveda ekskurzija ne bi bila takšna brez tradicionalnih rebrc, ki so tekstile vsem izletnikom. Ob dobrih rebrcih paše tudi kapljica dobrega cvička, ki ga ni manjkalo.

S polnimi želodci smo pot nadaljevali v smeri Maribora, kjer se nam je začelo prikazovati sonce in v avtobusu se je slišala dobra volja in viden je bil nasmešek na marsikaterih ustih. Prvi strokovni postanek je bil Gornja Radgona, kjer smo si ogledali kleti Pod skalo. Občudovali smo klet, kjer hranijo steklenice za klasično pripravo penine, v kleti Pod rimskim kolesom hranijo različne buteljke različnih letnikov in seveda zadnjo, najlepšo klet Pod slapom, v

kateri je naravni slap, ki daje kleti poseben čar. Lahko bi se reklo, da je to duša radgonske kleti.

Po degustaciji penine smo pot nadaljevali preko Radencev do gradu v občini Grad. Grad je znan po svojih 365 sobah. Izkopavanja dokazujejo nastanek v 11. stoletju. Po pripovedovanju naj bi ga začeli graditi vitezi templarji. Med obema vojnoma in do leta 1990 je grad propadal. Sedaj se že več kot 15 let trudijo z obnovitvenimi deli. Gradu vlivajo podobo preteklosti in jo povezujejo s prihodnostjo. V gradu delujejo različne organizacije za razvoj Goriškega in okolice, prav tako se v gradu razvija apartmajski kompleks in še marsikaj drugega. V gradu in okolici je tudi veliko energijskih točk, ki pozitivno delujejo na telo. Polni energije smo se odpravili v Lendavske gorice.

V imenu Hiše vina Cuk nas je sprejela prijazna Eva, ki nas je vodila skozi degustacijo hišnih vin. Med degustacijo šestih vin smo dobili še dva perca (podobno prestam, vendar postreženo iz peči na mizo). Za konec nas je popeljala še v domačo klet, kjer smo eno zapeli skupaj z našim kraljem. Glede na to, da nas je ura priganjala, smo s težkim srcem zapustili klet in se odpravili v Jeruzalem, kjer smo imeli kosilo. Siti in veseli smo se odpravili proti domu. Na poti v našo deželico cvička pa nas je pot zanesla še k Nujcu na Bizeljsko.



Jadej Baškovič



Austrijska Štajerska vinska cesta

Štajerska je bila pred več kot 800 leti temelj za zvezno deželo Avstrijo. Avstrija je v osnovi dežela belega vina, saj okoli dve tretjini vseh površin, poraslih s trto, pripada beli vinski trti. Vinska cesta Spodnje Avstrije v 830-kilometrskem



loku vodi skozi prostrano podeželje, vije se od Spitzza ob Donavi na zahodu, preko Retza na severu in Poysdorfa na vzhodu ter preko Hainburga vse do Badna na jugu. Na površini 51.000 ha letno pridelajo 2,5 milijona hl vina.

Štajerska vinorodna pokrajina obsega jugovzhodni Štajerski (okraja Radgona in Feldbach), južno Štajerski (okraj Lipnica) in zahodno Štajerski (okraji Gradec-okolica, Voitsberg in Deutschlandsberg) okoliš, s skupaj 4000 ha vinogradi s prav tolikimi vinogradniki. Južna Štajerska obsega okolico Leibnitza ter dele zahodnega in vzhodnoštajerskega gričevja. To je svet dokaj strnjenih vinogradov na gričevju, ki se razprostirajo proti in ob slovenski meji, svet, kjer stoletja gojijo vinsko trto. Če se popeljete po tej cesti, boste Spodnjo Avstrijo doživel z ene njenih najlepših plati. Videli boste čudovite vinske gorice,

vinska gostišča, vinske restavracije »heurige« in vinogradniška posestva.

Skorajda ni trte, ki je v deželi vina Avstriji ne bi našli. Donegujejo lahka, suha bela vina, močna, polna rdeča vina ter sladka vrhunska vina in elegantno peneče se penine ali frizzante. Bogato uspevajo predvsem sorte kot blaue zweigelt, rumeni muškat, sauvignon blanc in beli burgundec ter laški rizling. Za blagovno znamko regije velja schilcher, ki je posebne vrste rosé, je čebulne do rubinsko rdeče barve in ga stiskajo iz wildbaškega grozdja.

Paradno vino je zeleni silvanec, ki so ga zaradi njegovega visokega in zagotovljenega pridelka vse do 1980. leta pretežno pridelovali kot preprosto vino za odprto točenje v gostinstvu ali kot »Doppler« (avstrijska oznaka za dvalitrsko steklenico). Kasneje so spoznali, da lahko zeleni silvanec ob ustrezni omejitvi pridelka ustvari odlična, mnogoplastna in trdoživa vina. V sam vrh sodijo tudi rizlingi, ki se po kakovosti uvrščajo k tistim iz Nemčije in Alzacije ter segajo v sam svetovni vrh.

Še posebej zelo pozna, izbrana vina s kamnitih tal regije Wachau, dolin Kremstal, Kamptal in Traisental se odlikujejo po svoji mineraliki, svoji prefinjeni kameno-sadni noti iz marelic in vinogradniških breskev ter svoji sočno-sadni aromatičnosti. Najboljše med njimi je mogoče skladiščiti, tudi do več desetletij, saj ohranijo svojo kompleksnost. Paradni konj avstrijske Štajerske je predvsem sauvignon blanc. Ta široko razširjena sorta se kaže predvsem po tipični noti črnega ribeza in je še posebej aromatična in sočna. Sledita mu rumeni muškat, ki se pogosto pije kot aperitiv, ter po rožnih cvetovih dišeči traminec. Dobro uspevajo tudi sorte burgundca, kot so beli burgundec, sivi burgundec in chardonnay, ki največkrat dozoreva v barikih. Regionalna specialiteta sta tudi pozni rdeči sorti »zierfandler« in »rotgipfler«, ki zraven majhnega območja na Madžarskem uspevata izključno v termalni regiji južno od Dunaja.



Gostilniško in vinsko kulturo ter festivale ob trgatvi, kot v Gamlitzu (prvi vikend v oktobru) je mogoče najti ob Južnoštajerski vinski cesti, Sausalski vinski cesti in »Klopotčevi« vinski cesti. Znane so tudi ulice z vinskimi kletmi, po katerih ljubitelji vina hodijo od kleti do kleti in pokušajo vino, na ogled vabijo tudi stoletja stari, ogromni kletni oboki v gradovih in samostanih. Klet v samostanu Stift Klosterneuburg severno od Dunaja – eno najstarejših in največjih vinogradniških posesti v Avstriji – na primer, leži neverjetnih 36 metrov globoko v zemlji. Doživljajska klet Retzer Erlebniskeller se razprostira na več kot 21 km pod severnim delom Weinviertler Stadt. V štajerskem gradu Seggau, se nahaja ena najstarejših vinskih kleti Evrope: 300 let stara, 72 metrov dolga in 8,5 metrov visoka.

Na obmejnem območju nastajajo novi projekti, kot je projekt VinoCool, kjer živi in ustvarja kar nekaj vinarjev, ki pridelujejo vino prihodnosti že danes: vino iz grozdja, pridelanega na ekološki ali biodinamičen način, povezujejo se v skupnih nastopih na zahtevnih vinskih trgih pod blagovno znamko »Ekovino Štajerska«.

Jože Piltaver

Društvo vinogradnikov in kletarjev Šempeter

V letu 2012 smo navezali stike z Društvom vinogradnikov in kletarjev Šempeter. Skupni cilj prijateljstva je izmenjava strokovnih mnenj, nasvetov in seveda prijetno druženje ob pridelani kapljici.



Društvo vinogradnikov
in kletarjev ŠEMPETER



Delovanje vinogradniško kletarskega društva iz Bistrice ob Sotli sega že več kot dve desetletji nazaj, ko smo se vinogradniki pričeli zbirati ob raznih priložnostih, teh pa je bilo toliko, da smo začutili potrebo po spremembah in si zadali ne povsem enostaven cilj – izboljšati kvaliteto vina na našem vinorodnem območju. Tako smo začeli s pripravo raznih izobraževanj, tečajev in prireditev, posredno pa se je urejenost naših vinogradov in kvaliteta vin iz leta v leto izboljševala, in tako danes na raznih tekmovanjih širše po Sloveniji že beležimo zelo dobre rezultate.

Danes društvo združuje okoli 65 članov, ki s skupnimi močmi sodelujemo in organiziramo razne dogodke, povezane z vinsko trto in vinom. Najuspešnejši vinogradniki predstavljamo svoje vino na marsikaterem sejmu ali dogodku, doma in v okolici, za ostale vinogradnike in obiskovalce prirejamo dan odprtih vrat »Od hrama do hrama« - obiskovanje vinskih kleti v kraju in pokušino vin, ob strokovnem pristopu pa smo pridobili še čast za negovanje več kot pol drugo stoletje stare občinske vinske trte. Šempeterski vinogradniki se družimo še ob praznovanju martinovega, delovni degustaciji mladega vina, ob raznih izobraževanjih ter na tradicionalnem prazniku vina in salam. Letos smo priredili že 12. ocenjevanje salam in 21. ocenjevanje vin. Veseli smo, da se našega praznika udeležujejo vinogradniki in kmetje iz okoliških in tudi bolj oddaljenih krajev, med njimi so prav tako prisotni člani iz prijateljskih društev TD Sladka gora in VTKD Cerklje ob Krki. Z njimi bomo najbrž še večkrat poklepetali o prireditvi iz leta 2006, ko smo v Bistrici ob Sotli organizirali finale slovenskih salamiad. Naše prijateljstvo smo v letih obstoja našega društva razširili do kmetijsko-vinarskega zavoda iz Maribora, Zvezo salamarjev iz Sevnice, smo člani v Zvezi društev vinogradnikov Vinis s sedežem v Mariboru ter Zvezi salamarjev Slovenije s sedežem v Sevnici.



Peronospora vinske trte

(*Plasmopara viticola*)

Za seboj imamo dve neproblematični leti, ko peronospora vinogradnikom ni delala preveč preglavic. Vendar prav ta občutek, velikokrat zavede vinogradnike in ob ugodnih pogojih, padejo na izpitu. Zakaj? Zato, ker mislijo, da če lani ni bilo problemov, jih tudi letos ne bo, kar pa ni pravilo. Ponavljamo še enkrat, spolni trosi ali oospore prezimijo v odpadlem listju in so lahko v latentnem stanju tudi več let. Prav iz tega razloga moramo vsako vegetacijo jemati enako resno in ukrepe prilagajati klimatskim pogojem. Špekulacije si lahko privoščimo le v suhih pomladih, v mokrih pa nikakor ne, kljub prejšnjemu letu brez okužb.

Da se klima spreminja in s tem tudi pogoji za peronosporo, ki je vedno bolj agresivna, je dejstvo. Na relativno majhnem slovenskem prostoru za kmetijstvo, so klimatski pogoji zelo različni. Zato je potrebno upoštevati lokalne klimatske pogoje in se glede varstva njim tudi prilagajati. Spremljanje fenoloških faz, padavin in temperature na določenem področju so minimalni pogoji, ki jih mora opravljati vsak vinogradnik, saj varstva vinogradov na pamet NI več. Če je možno, si vodite majhen klimatološki in fenološki dnevnik. Res je, da si povprečne dnevne temperature ne morete izračunati, lahko pa spremljate temperaturo, padavine in trajanje omočenosti listja na najbližji postaji vašemu vinogradu, na spletnem naslovu, ki ga najdete v poglavju "**Vreme in prognozična obvestila**". Če je možno, padavine spremljajte z običajnim dežemerjem. To so osnovni podatki, ki jih je potrebno spremljati, saj so lahko razlike med lokacijami velike. Fenološke faze lahko spremljate prav po fenofazah ali pa kar po dolžini mladice, zapisujte pa si razvojne spremembe kabrnkov in grozdja.

Biološko lahko peronospora okuži vinsko trto, ko ima prvi razprti listič premera 3 cm, pri temperaturi nad 6° C, kajti takrat se stome (dihalni organi) ponoči že odpirajo in tukaj so tudi vstopna mesta za okužbo. Zaradi izredno zgodnjih okužb, gledano na fenološko fazo trte, se že pojavljajo dvomi tudi o tem argumentu. Če je vreme od tega trenutka suho in brez padavin, ni potrebe po uporabi fungicidov, vendar naj bo prvo tretiranje vseeno opravljeno najkasneje pri dolžini mladice 10 cm, pri res sušnem vremenu in tudi takšni prognozi, pa najkasneje pri dolžini 25-30 cm. V primeru deževnega vremena se nikakor ne ozirajte na nizke temperature, češ da okužba ni možna, ampak zaščitite vaš vinograd v čim krajšem času.

PERONOSPORA OSEBNO

Peronospora je bila leta 1878 prinešena iz Amerike v južno Francijo. V nekaj letih se je razširila po Evropi. Gliva lahko okuži vse zelene dele vinske trte.

Biologija glive in opis okužbe: peronospora spada v razred gliv plesnivk (*Phycomycetes*), v družine peronospor. Gliva prezimi v obliki oospore v odpadlem listju, ki je bilo jeseni okuženo. Čez zimo in spomladi listje propade, oospore pa prispejo v tla. Tam ob ustreznih vlagi in toploti kalijo v makrosporangije, v katerih je do 60 zoospor. Ob dežju makrosporangij počni, zoospore pa veter in dežne kapljice zanesejo na zelene dele vinske trte. Na mokri listni površini se premikajo s pomočjo bičkov in iščejo listne reže (stome-dihalni organi vinske trte). Ko jo najdejo, poženejo skozi njo kalček in prodrejo v notranjost zelenega organa trte. V medceličnih prostorih zelenega tkiva razvijajo micelij (telo glive), ki s havstori (t.i. sesalne koreninice) prodre v celico in se z njo prehranjuje, napadene celice pa odmrejo. V tem trenutku je izvršena **primarna okužba**.

Od tega trenutka dalje steče tudi inkubacija (čas od okužbe pa do pojava prvih simptomov oziroma

znakov bolezni), ki pa je odvisen od temperature. Simptomi se najprej kažejo v obliki oljnih madežev, ob koncu inkubacije pa se pri temperaturi nad 12° C in nad 70 % relativne zračne vlage, na spodnji listni strani, v lokaciji oljnega madeža, pojavijo razmnoževalni organi v obliki belih plesnivih prevlek. Te so sestavljene iz drevesasto razraslih trosonoscev ali sporangioforov, ki nosijo zoosporangije ali konidije. Vsak razpade v 5-8 zoospor, ki povzročajo sekundarno okužbo. Jeseni se na okuženih listih spet tvorijo zoospore, ki prezimijo na odpadlem listju in spomladi povzročajo primarne infekcije. Nekateri viri navajajo, da so te okužbe možne celo do meseca julija, kar je mogoče, saj lahko te oospore v latentnem stanju preživijo tudi nekaj let.

Okužba listja je možna tudi že v mesecu maju, seveda če so za to pogoji.

Okužba na listih: na listu opazimo rumenkaste



pege, t.i. "oljne madeže", ki se na spodnji listni strani čez nekaj časa prekrijejo z belo plesnivo prevleko.

Da pride do pojava te prevleke, morajo biti iz



polnjeni določeni pogoji vlage in temperature. Pege se večajo, porjavijo in sušijo, listje pa lahko, če je teh peg veliko, tudi odpade. Pri močni okužbi in izgubi veliko listja je kvaliteta grozdja slabša, saj je zmanjšana asimilacijska površina. Močno napadene trte čutijo posledice še naslednje leto. Poleti in v začetku jeseni se lahko pojavi še pozna peronospora, kjer pege mejijo na listne žile, na spodnji strani pa je zelo gosta plesniva prevleka.



Okužba kabrnkov: kabrnki so najbolj občutljivi od faze ko se ločijo od mladice pa do cvetenja. Če so okuženi v tem času ne pride do cvetenja in le-ti se popolnoma posušijo. Če pride do okužbe med cvetenjem so kabrnki in kasneje grozdčič pokriti z belo plesnivo prevleko, postajajo zelenorjavi in se zvijajo. Inkubacija na kabrnkih traja počasneje, zato se simptomi tudi kasneje pokažejo. Zato včasih pride do negotovanja vinogradnikov nad slabo učinkovitostjo fungicidov.

Če gliva napade samo del kabrnka, se le-ta obarva in posuši. Pri popolnoma okuženih kabrnkih lahko pride do velikega izpada pridelka. Posebej občutljivi so kabrnki v deževnem času, tik pred cvetenjem, ko so kapice na cvetu le privzdignjene.



Okužba jagod je možna skozi jagodno kožico, dokler jagode ne dosežejo velikosti graha, oziroma ko se na njih pojavi t.i. poprh.

Kasneje se lahko okužijo le še skozi pecljevino, kajti grozdni in jagodni peclji so občutljivi, dokler ne dosežejo 2/3 svoje velikosti.

Tako lahko gliva okuži jagodo skozi pecelj, vendar je slika poškodbe drugačna, kajti jagode najprej postanejo vdrtne, svetlorjave, potem temnije, vendar brez bele plesnive prevleke. Ta pojav velikokrat tudi strokovnjaki zamenjajo s "sončnim ožigom", posledica pa je potem napačno svetovanje. Na takšnih jagodah se nikoli ne pojavi bela plesniva prevleka, saj so listne reže na jagodni kožici zaprte in skozi nje ne morejo izraščati sporangiofori, ki tvorijo belo plesnivo prevleko.



Kasneje se pričnejo jagode grbančiti ter dobijo značilno rjavovijolično barvo. Rečemo jim tudi "usnjate jagode". V suhem vremenu se posušijo



jo in odpadejo, v mokrem pa začnejo gniti. Če gliva močno napade pecelj, lahko grozd tudi odpade.



Pri močnem napadu je lahko pridelok izredno prizadet.

Okužba mladice: to se zgodi redko, le ob zelo močnem potencialu glive. Okužene mladice so lahko prevlečene z belo plesnivo prevleko, kasneje porjavijo in se posušijo. Če so napadeni le medčlenki, les jeseni slabše dozori. Gliva okuži tudi vitice in listne peclje.



PRIPOROČILA ZA ZATIRANJE PERONOSPORE V SEZONI 2013

Tretiranja do cvetenja

Do cvetenja opravimo najmanj dva do tri preventivna tretiranja, ki so neprimerno cenejša in varnejša, kot da pričnemo s prvim tretiranjem s sistemikom 7-10 dni po optimalnem roku za dotikalne fungicide.

V večini primerov so takšne strategije »nagrajene« s peronosporo. Za začetna tretiranja priporočamo klasične dotikalne (preventivne) fungicide kot so **Dithane DG/M-45 ali MANFIL 75 WG - 0,20 % ali Folpan 80 WDG - 0,15 %**.

V primeru res obilnih in dolgotrajnih padavin lahko uporabite tudi **ELECTIS 75 WG v konc. 0,18 %** ali najnovejši fungicid **MILDICUT v konc. 0,40 %**, ampak to res le v izrednih pogojih, ko je dostop v vinograd zaradi vremenskih pogojev nemogoč.

Tretiranja pred, med in po cvetenju do strnjenja jagod

Pred cvetenjem pričnemo s sistemskimi in lokosistemskimi pripravki, pri katerih prav tako razmaki med škropljenji ne smejo biti daljši od 9-12 dni, seveda zopet odvisno od vremena, prirastka in uporabljenega sredstva.

Sistemskimi fungicide uporabljamo v času tik pred, med in takoj po cvetenju, saj ima večina njih delovanje le do takrat, ko jagode dosežejo velikost graha. Kasneje je njihova distribucija oz. mobilnost po rastlini in predvsem v jagodi veliko slabša. V tem času priporočamo uporabo fungicida **ELECTIS 75 WG - 0,18 %** ali sistemčnega fungicida **FANTIC F WG - 0,20 %**, ki ima sistemsko delovanje in s tem preventivno in kurativno učinkovitost. Njegov najbolj optimalni čas uporabe je pred cvetenjem in tudi po oplodnji. V primeru deževnega vremena damo absolutno prednost novemu dotikalnemu fungicidu **MILDICUT - 0,40 %**, ki ga lahko uporabimo v bloku do 3 krat zapored, tja do strnjenja jagod. Trenutno je to najbolj učinkovit preventivni fungicid, ki pa ima tudi eradikativno delovanje, kar pomeni, da blokira pege. V času od jagod velikosti graha pa do začetka zapiranja grozdov spet priporočamo **ELECTIS 75 WG - 0,18 %**, ki pa ga lahko uporabljamo tudi izmenično z **MILDICUTom**. V tem času je zelo primerna tudi uporaba novega, sistemčnega fungicida **MOMENTUM F v konc. 0,40 %**, ki ga je priporočljivo uporabljati v bloku do 3 krat, s presledki 12-14 dni. V izjemno mokrih in za peronosporo ugodnih letih, priporočamo pred takšnim blokom uporaba fungicida **MILDICUT**.

Tretiranja od strnjenja jagod do mehčanja

Ko se grozdi zaprejo, priporočamo v mokrem vremenu še naprej uporabo **Electisa** ali **Mildicuta**, sicer pa preidemo na dotikalne fungicide kot sta **FOLPAN 80 WDG - 0,15 %** ali **DITHANE DG/M-45** ali **MANFIL 75 WG - 0,20 %**. Časovni

razmak med sistemikom in kontaktnimi fungicidi naj ne bo daljši od 8 dni. V zadnjih nekaj letih je veliko govora o negativnem vplivu bakrenih fungicidov oz. bakra na sortno cvetico, še posebej aromatičnih sort kot so različni muškati, sauvignon, traminec, idr. Pri teh sortah se priporoča uporaba bakrenih fungicidov ali kombinacij le v času do pričetka mehčanja oz. barvanja. V tem času priporočamo npr. **„ŠAMPIONSKO KOMBINACIJO“ (Folpan 80 WDG-0,1% + Champ formula 2 FLO-0,15 % ali Champion 50 WG-0,15 %)** ali pa čiste bakrene fungicide, kot sta **CHAMP formula 2 FLO-0,20 %** ali **CHAMPION 50 WG-0,20-0,25 %**.

Zaključna tretiranja

Pri izbiri sredstva se odločamo predvsem iz stališča zdravstvenega stanja in sorte. Opravimo jih lahko s čistimi bakrenimi pripravki, pri čemer moramo upoštevati to, da pri vseh tretiranjih, ki vsebujejo baker, ne presežemo skupne količine tega elementa več kot 5 kg na hektar. Zato uporabljamo visokokvalitetne pripravke z nizko vsebnostjo bakra kot sta **CHAMP formula 2 FLO-0,20 %** ali **CHAMPION 50 WG-0,20-0,25 %**.

V izredno mokrih jesenih lahko za zadnje tretiranje uporabimo tudi kombinacijo **ELECTISA** ali **MILDICUTA** s **Championom** ali **CHAMPom**.

V primeru aromatičnih sort, kjer se želimo izogniti morebitnemu zmanjšanju sortne cvetice zaradi bakrenih fungicidov, priporočamo za zaključna tretiranja uporabo fungicida **ELECTIS 75 WG v konc. 0,18 %**.

V praksi je dobro znano, da ta pripravek nima nobenega vpliva na fermentacijo, če pa ga uporabljamo v kombinaciji z žvepleniimi fungicidi, npr. Močljivim žveplom, pa se mu delovanje podaljša za dober teden dni.

Kako ukrepamo, če že pride do okužbe?

Učinkovitost je zelo odvisna od intenzivnosti okužbe ali več okužb, vremenskih pogojev in seveda izbiri FFS. Zelo pomemben je tudi čas uporabe določenega sredstva. Če vemo, da je prišlo do okužbe in je inkubacija v teku, lahko pred iztekom le-te in pred pojavom prvih simptomov (npr. oljnih madežev na listju), uporabimo fungicide na osnovi ciazofamida (**MILDICUT**). Za to sredstvo

je značilno, da se po izteku inkubacije res pojavijo oljni madeži, vendar ne pride do sporulacije, to je pojava **bele plesnive prevleke**, ki je vir nadaljnjih okužb. Če pa so se simptomi (oljni madeži in bele plesnive prevleke) že pojavili, priporočamo uporabo fungicida **MILDICUT-0,40 %** v presledku največ 5-7 dni. Mildicut v svetovnem merilu trenutno velja za enega najzaneslivejših fungicidov za zatiranje peronospore, tako preventivno kot tudi kurativno in eradikativno, se pravi, da briše pege. Uporabljamo ga lahko v vseh fazah pojava peronospore, saj preprečuje sporulacijo, deluje na oljne madeže, kakor tudi na bele plesnive prevleke, tako na listju kot na grozdju.

Zaradi zaščite pred morebitnim pojavom odpornosti (rezistence) na peronosporo, ga v primeru večkratne eradikativne uporabe priporočamo v kombinaciji s kakšnim dotikalnim fungicidom, kot je **Folpan** ali pa **Dithane**. Priporočila se tudi dodajanje sredstev na osnovi fosfitov, kot sta **LABIFITO v konc. 0,15-0,30 %** ali **PROTIFERT fosfit K v konc. 0,25-0,35 %**.

Če pride do pojava peronospore na grozdju, kar vidimo kot rjavo-vijolične deformacije na jagodah brez bele plesnive prevleke, ni več pomoči, kajti škode ni več moč preprečiti. Preprečiti pa moramo nadaljnje okužbe. Poškodovane jagode niso vir za nove okužbe, vendar moramo kljub temu dobro zaščititi še zdrave zelene dele, posebej pecljevino pred nadaljnjimi okužbami. Zato so najprimernejši fungicidi **MILDICUT** ali **ELECTIS 75 WG** ali **FOLPAN 80 WDG** ali **DITHANE M-45/DG** ali **MANFIL 75 WG** vedno v polnem odmerku ali v kombinaciji z bakrenimi fungicidi kot sta **CHAMP form2 FLO** ali **CHAMPION 50 WG**. Pri obilnih padavinah imata prednost **ELECTIS 75 WG** in **MILDICUT**. Opravimo 2-3 tretiranja v razmakih na 5 dni.

Če se pojavi peronospora v avgustu na vršičkih mladice ali zalistnikih, to rešujemo s takojšnjim vršičkanjem in tretiranjem z dotikalnim fungicidom.

KARSIA, Dutovlje, d.o.o.,
Marketing&Razvoj
Svetovanje:
Drago Majcen, 031-394-227
Primož Štepic, 051-319-517
info@karsia.si, www.karsia.si



MOMENTUM F

Najcenejši dan zaščite!! **NOVO!**



MOMENTUM F

Popolna sistemčna zaščita vinske trte pred peronosporo v času pred cvetenjem pa do zapiranja grozdov!

Uporaba v bloku (3 X) na 12-14 dni!

Vsebuje: aluminijev fosetil 50 % + folpet 25 %

Koncentracija: 0,40 %

Odmerek: 400 g/100 L vode oz. 4 kg/ha

Embalaža: 1 kg in 10 kg

Mladi in vino - delavnica za mlade

Na pododo kralja cvička Franca Tomšeta se je 1. septembra 2012 odvila prva delavnica z naslovom Mladi in vino na turistični kmetiji Pri Martinovih v Globočicah. Tomše je mladim razkril svoje razmišljanje o današnjem popivanju in uživanju veliko različnih in škodljivih alkoholnih pijač. Predvsem ga moti dejstvo, da se na zabavah popije vse več žganih alkoholnih pijač in tudi vin z napako. Rad bi, da mladi vedo, kaj pijejo in da se da tudi ob samo enem kozarčku lepo zabavati. Med drugim je mladina je prisluhnila Romanu Baškovču, agronomu, ki opravlja svoje delo na področju vinarstva. Baškovč je udeležencem predstavil kratko vsebino vinske trte in vina kot pijače, ki v zmernih količinah lahko prej koristi kot pa škoduje. Nato je sledila degustacija suhih vin. Seveda ni šlo brez kraljevskega



cvička, modre frankinje in barrique frankinje. Sledil je premor, ko je mladino pozdravila aktualna cvičkova princesa Tjaša Metelko. Dekleta in fante je nagovorila z recitalom Pavčkove Hvalnice cvičku in nekaj besedami o pitju in kulturi vina. Sledila je še degustacija polsuhih, polsladkih in sladkih vin, ki so jih Martinovi pridelali v svojem vinogradu. Zbrani pa so lahko poizkusili tudi žametno črnino - ledeno trgatav iz leta 2007, ki jo je pridelala družina Prah in prvi lanski mošt.

Tomše je bil nad udeležbo navdušen, saj je bil dogodek lepo obiskan. Koliko pa bo mladini to pripomoglo pri uživanju alkohola, kot bi se reklo po pameti, bomo videli v prihodnosti.

Letni zbor članov



Več kot osemdeset članov, kar je polovica društva, se je udeležila letnega zbora članov na Čatežu, 15. februarja 2013. Člani so prisluhnil predavanju dr. Francija Čuša, na temo Pesticidi v vinu. Po končanemu predavanju je sledil letni občni zbor, kjer so predsednik, tajnik in blagajničarka podali letno poročilo. Predstavljen je bil tudi program dela za leto 2013, ki pa se ni bistveno ni razlikoval od prejšnjega leta. Društvo bo sodelovalo na različnih dogodkih in skrbelo za strokovno in družabno plat dejavnosti.



Vinogradniški pohod

Osmega februarja, na kulturni praznik, smo imeli prvi vinogradniški pohod po naših vinskih goricah. Začrtana trasa pohoda je bila Sobenja vas – Bambreg – Sv. Vid – Lačenberg – Straža – Žejno – Sobenja vas. Na pohod se je odzvalo nekaj več kot 30 članov, prijateljev društva in dva psa.

Ob devetih smo pohodniki krenili proti Bambregu med zasneženimi vinogradi. Prva postojanka je bila pri Baškovčevih, kjer smo se okrepčali s kuhanim vinom in vsakemu je pripadal kos ajdovega kolača. Veseli in okrepčani smo se



odpravili skozi Žejno proti Šentvidu. Ko smo prispeli k cerkvici Sv. Vida, je prišla na dan kultura. Prebrali smo nekaj pesmi Franceta Prešerna in krenili proti Lačenbergu. Pri vinski kleti Mlekuz smo imeli vinogradniško malico. Prav priljepljen se je deci cvička, ko smo pomalicali kranjsko klobaso. Seveda nas je povabil v svojo klet tudi Špolarjev Mirko in na poti proti Straži Račič Branko.

Ob zaključku smo pohodniki prispeli na Zidarsko pot 1, kjer ima svoj hram družina Franca Oštbenka – Ambija in nenazadnje brez Jurečičevega Bineta tudi ni bilo pohoda po tem koncu naših vinskih goric. Se vidimo drugo leto na naslednjemu kulturnemu pohodu po drugih vinogradniških gričih, kjer nas bo enkrat več kot letos.

Rez vinske trte

19. 2. 2013 smo izvedli strokovno in praktično predavanje REZ VINSKE TRTE v Peklu, pri Franciju Ajstru. Predaval je Jože Simončič, direktor KGZ Krka. Prikazal je rez trte na enoletnem vinogradu, nekajletnem in starem vinogradu. Po zanimivemu predavanju nas je pogostil vinogradnik Ajster z deci domačega in štucem klobase, da smo si slišamo in videno lažje zapomnili.



Sponzorji

Hvala vsem sponzorjem in donatorjem, za pomoč pri izdaji društvenega biltena.



O B Č I N A
BREŽICE



Krajevna skupnost

Cerklje

KS Mrzlava vas
KS Skopice
KS Krška vas
KS Čatež ob Savi
KS Velike Malence



PGD Pirošica

PGD Cerklje ob Krki
PGD Skopice
PGD Krška vas
PGD Cerina
PGD Sobenja vas



investicijski in izvajalski inženiring - Boršt d.o.o.



SPO Trobentica Brežice

BREŽICE, Boršt 12b, 8263 Cerklje ob Krki;
KRŠKO, MDB 2a, 8273 Leskovec pri Krškem,
Tel. 07/490 22 60, Fax: 07/490 22 63,
sl-inzeniring@siol.net, www.sl-inzeniring.si



KOVINSKA GALANTERIJA

Vijačno blago po naročilu, valjanje navojev, izdelava raznih kovinskih predmetov po naročilu - načrtu.

Alojz Lekše s.p.

Vihre 44a, 8273 Leskovec pri Krškem

Tel.: 07/492 07 70, fax: 07/492 15 33

GSM: 041 692 618

e-mail.: info@vijaki-lekse.si

www.vijaki-lekse.si



Zidarstvo in Fasaderstvo

Mihael Tomše s.p.
Globočice 2, 8262 Krška vas

Tel.: 07 / 499 30 45
Fax: 07 / 499 30 46
GSM: 041 / 733-804

turistična kmetija
Pri Martinovih

1798



Družina Tomše, Globočice 8, 8262 Krška vas
 Tel.: 07/49-61-057 www.martinovi.com

Globočice



60



28



NOVO

Za večje in
 bolj zdrave rastline.

100%
BIO

biocin™

Naravni koncentrat za krepitev rastlin.

100 % rastlinske sestavine
 100 % varno za okolje
 100 % brez genskih manipulacij

IMPONATURALIS D.O.O.
www.imponaturalis.com



Developed in
 SWITZERLAND

Primerno tudi za biološko in ekološko pridelavo rastlin (EU2092/91, BVL seznam št. 6746-00) TEL: 00386(0) 40 843 720



MONTAŽNO MIZARSTVO

Drago Kvartuh s.p.

Orehovec 8a

8311 KOSTANJEVICA na Krki

optika **rmc**

Bitla je ljubezen na prvi pogled

korekcijska očala najboljših znamk
strokovni nasveti
najsodobnejša diagnostika

www.optikarimc.net



INO BREŽICE d.o.o.
 Krška vas 34/b, 8262 Krška vas
 Te.: +386(0) 7 4959233, Fax.:+386(0) 7 4959151
 Mob. 041 561 187
 www.inobrezice.com, ino@inobrezice.si

PROIZVODNI PROGRAM:

- mulčerji INO (primerni za vinogradništvo, sadjarstvo, poljedelstvo in komunalno)
- razsivalniki mineralnih gnojil
- precizne pnevmatske sejalnice INO-BECKER za koruzo in ostale kulture
- dvovrstni vibracijski podrahljalniki s pnevmatsko napravo za globinsko dognojevanje



TRADICIJA, KAKOVOST, IZKUŠNJE

Kmetijska  *trgovina*
CERJAK

**Vse za kmetijstvo,
 vrtičkarstvo in vinogradništvo**

**Tel.: 07 49 93 900 | www.KmetijskaTrgovina.com
 Bukošek 69, Brežice**



Domača peka piškotov in tort

BRIGITA LOPATIČ S.P.

SOČNE TORTE RAZLIČNIH OBLIK IN VELIKOSTI,
SLADICE, PIŠKOTI, REZINE ...

Pokliči

040 / 362 - 065

ali nas obišči na naslovu

Dolenje Skopice 43, 8262 Krška vas

e-mail: brigitalopatic@gmail.com



Okusno in ugodno za vse priložnosti.



SUHOMONTAŽA

Boštjan DRENIK s.p.



- ▶ predelne stene in stenske obloge
- ▶ spuščeni stropovi
- ▶ obdelava mansard
- ▶ zunanji napušči
- ▶ obdelava špalet,...

RIGIPS (Armstrong) **KNAUF**

Boštjan Drenik s.p.

Vihre 40, d

8273 Leskovec pri Krškem

gsm: 041 791 059

tel/fax: 07 496 95 91

gordana.drenik@gmail.com

www.suhomontaza-drenik.si



VUGRAD Dejan Vukič s.p.
Ob stadionu 9
8250 Brežice
mob.: +386 31 347 650
e-mail: vugrad@siol.net
web: www.vugrad.si

PROJEKTIRANJE:

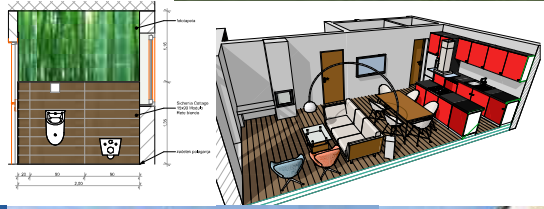
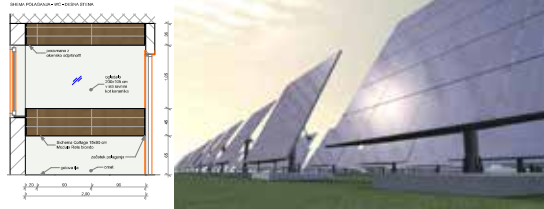
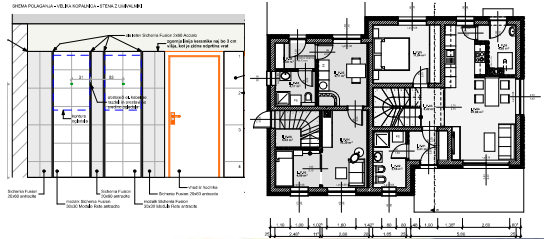
- + idejna zasnova (IDZ)
- + idejni projekti (IDP)
- + projekt za pridobitev gradbenega dovoljenja (PGD)
 - individualna gradnja, novogradnje, adaptacije, rekonstrukcije,
 - dozidave in nadzidave, legalizacije, spremembe namembnosti,
 - izdelava gradbenega dovoljenja za nezahtevne objekte** itd.
- + projekt za izvedbo (PZI)
- + projekt izvedenih del (PID)

TEHNIČNO SVETOVANJE

GRABENI NADZOR

3D VIZUALIZACIJE

CENITEV NEPREMIČNIN



SLIKOPLESKARSTVO

Martin TOMŠE s.p.



Cerina 26, 8250 Brežice, tel.: 07/ 496 13 86, GSM: 041/548 775



a v t o d e l i



Prave cene

loteks 

Obrtna ulica 14, Brežice
07/49-61-465

Z vami
na poti



VIDEO 
s t o r i t v e **Ivanšek**
031 613 264
www.video-ivansek.si

AVTOPREVOZNIŠTVO IN GRADBENA MEHANIZACIJA

Andrejaš

Boršt 16, Cerklje ob Krki
Tel.: 031 614 949



Pridelava grozdja in vina



Radovan Ivanšek

Globočice 9, 8262 Krška vas
tel.: 07/49 61 086, 041 638 884

SPLOŠNA GRADBENA DELA

Fasaderstvo - Sobopleskarstvo - Suha montaža

Ivica Daskijevič s.p.

Račja vas 25, 8263 Cerklje ob Krki

☎ 031 / 761 127, 031 / 786 378

TRGOVINA IN POSREDNIŠTVO

STANKO HORŽEN s.p.
BORŠT 19
8263 CERKLJE OB KRKI

Gostilna POHAK

Račič Bogdan s.p.
Cerklje ob Krki 39a

Tel.: 07 49 69 102

GSM: 031 393 590

e-mail: racic.bogdan@siol.net

Varilstvo Popović

Dragoslav Popović s.p.
MEHANSKA OBDELAVA KOVIN

Globočice 3, 8262 Krška vas
Tel.: 040 729 662, 07 49 65 021

IZDELAVA INOX, KOVANIH IZDELKOV
ATESTNO VARILSTVO, VARILSTVO NA TERENU



Vinogradništvo in vinarstvo

Franc Ajster

Račja vas 7, 8263 Cerklje ob Krki
GSM: 040 648 907

EVRO VINOGRADNIK

Evrovinogradnik d. o. o.
PE Ulica 11. novembra 45
8273 Leskovec pri Krškem
Tel.: 07 49 22 772
Mob.: 070 894 294

- vse za kmetijstvo, vrtnarstvo, sadjarstvo, vinogradništvo, travništvo, pašništvo in živinorejo;
- svetovanje s področja škropiv, gnojil, semenskega materiala in enologije;
- analiza vina po Oenofoss metodi (alkohol, sk.kisl., jab.kisl, hlapne kisl., pH, ost.sladkorja);
- krmila in ostali vitaminsko mineralni dodatki različnih proizvajalcev;
- analiza tal, gnojilni načrti in gnojilni nasveti;
- traktorji in vrtni traktorji ter kosilnice JOHN DEERE, FERRARI;
- gozdarski stroji, motorne žage in ostala delovna in osebna oprema;
- ekološki in čebelarski kotiček;
- SEMENSKA ŽITA, TRAVE
- Enološka sredstva in kletarski pripomočki

bar Mojca

Bar Mojca
Junko Mojca s.p.
Dolenja Pirošica 3a, 8263 Cerklje ob Krki



Cetin Jože s.p.

Mostec 46, 8257 Dobova • Tel.: 00386/07/4522 040, GSM: 041/331 744



KLEPARSTVO

BAZNIK EDVARD s.p.
Cerklje ob Krki 34
8263 Cerklje ob Krki

tel.: 07/49 59 411
fax: 07/49 59 412
gsm: 041/745 726



Slavka März

PRAH



PRAH VINOTOČ

JOŽE PRAH

VELIKE MALENCE 16, 8262 KRŠKA VAS
GSM: 051/247 550, TEL.: 07/49 59 360



Vina Preskar

Stančovo

Proizvodnja in prodaja vina
Preskar Marjan
Boršt 28
Td.: 040 796 791

Vrtnarstvo



Janez Conta s.p.

Račja vas 6, 8263 Cerklje ob Krki, **tel.: 041/353-989**



Gostilna pension Les



Pizze iz krušne peči, domače izbrane jedi in vedno dobra kapljica...

Prodaja in obkrep lesa



041 471 999



GLM-LOVŠE D.O.O.

Skupina Trta



Kud Anton Kreč Čatež ob Savi
Rimska cesta 12
8250 Brežice

✉ skupina.trta@gmail.com
☎ Miha - 041 733 804
☎ Vinko - 041 764 254

Skupina IBER

☎ 040 145 734 (Damijan)

✉ skupina.iber@gmail.com





WWW.ARTISK.SI

| tiskarna | grafični studio |
| tisk na tekstil | promocijska darila |

Usluge enobarvnega in večbarvnega tiska

vizitke, letaki, plakati, prospekti, knjige, vabila, kuverte, zloženke, vinske etikete, razglednice,...



Izdelava reklamnih napisov

jumbo plakati, transparenti, svetlobne table, označevalne table,...



Folijska dekoracija

dekoracija avtomobilov, dekoracija izložb in oken, dekoracija sten,...



Tisk na tekstil

na kape, majice, jakne, predpasnike, copate, torbe, dežnike,...



Darilni program

tisk na vžigalnike, svinčnike, obeske, ...



Oblikovanje in priprava za tisk

oblikujemo vam vse tiskovine po vaši želji.



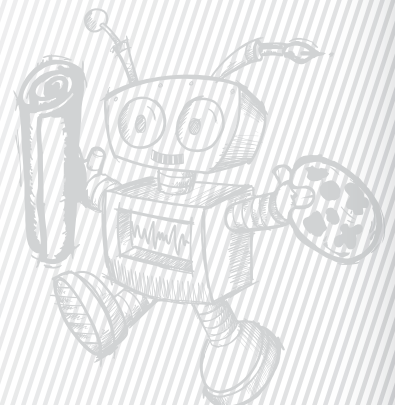
ARTISK Aleksander Rožman s.p.
Ulica bratov Gerjovičev 3
8257 Dobova
Tel.: 07 45 22 202

☎ 041 402 971

☎ 051 458 541

✉ artisk@siol.net

✉ branka@artisk.si



www.artisk.si

Rezultati ocenjevanja - 41. teden cvička

Vinogradnik(ca)	Naslov	Sorta	Letnik	Ocena
Ajster Anton	Krška vas 6	Laški rizling	2012	17,20
Ajster Anton	Krška vas 6	Modra frankinja	2012	17,50
Ajster Anton	Krška vas 6	Renski rizling	2012	17,47
Ajster Franc	Račja vas 7	Cviček PTP	2012	15,80
Barbič (družina)	Cerklje ob Krki 66	Cviček PTP	2012	16,10
Barbič (družina)	Cerklje ob Krki 66	Bela zvrst	2012	16,87
Baškovič Tadej	Žejno 12	Cviček PTP	2012	15,83
Jurečič (družina)	Hrastje 2b	Cviček PTP	2012	16,27
Jurečič Jože	Hrastje 21	Modra frankinja	2008	18,03
Mandelc (družina)	Radna 11	Sauvignon suhi jagodni izbor	2011	19,27
Plevanič Sandi	Gorenje Skopice 27	Cviček PTP	2012	15,90
Plevanič Sandi	Gorenje Skopice 27	Dolenjsko belo	2012	16,43
Preskar Marjan	Boršt 28	Cviček PTP	2012	16,20
Tomše Martinovi	Globočice 8	Cviček PTP	2012	16,27
Tomše Martinovi	Globočice 8	Bela zvrst	2012	17,00
Tomše Martinovi	Globočice 8	Laški rizling	2011	16,97
Tomše Martinovi	Globočice 8	Modra frankinja	2011	17,80
Tomše Martinovi	Globočice 8	Modra frankinja barrique	2009	18,07
Tomše Martinovi	Globočice 8	Rumeni muškat	2012	17,63
Tomše Martinovi	Globočice 8	Sauvignon	2012	17,40
Tomše Martinovi	Globočice 8	Laški rizling izbor	2009	18,10
Žibert Franc	Gor. Skopice 10	Dolenjsko rdeče	2012	16,70
Žibert Zdenka	Gor. Skopice 10	Modra frankinja	2011	17,60

Želiš zvedeti več o dogajanju v društvu. Obišči našo spletno stran: www.vtkd-cerklje.si

The screenshot shows the website interface for VTKD Cerklje ob Krki. At the top, there is a navigation menu with links: Domov, O društvu, Vinogradništvo, Turizem, Kultura, Galerija, Povezave, Sponzorji, and Kontakt. The main content area features a news article titled "41. Teden Cvička" dated 08.05.2013. The article text describes the 41st Cviček week event, mentioning the participation of members from various winegrower associations, the election of a new Cviček King (Robert Jarkovič), and the awarding of ambassadors (Peter Becar, Franc Martinčič, and Ivan Pungerčar). A photo shows a group of people holding a banner. To the right, there are smaller sections for "Naši vinogradniki" and "Galerija".



Foto utrinek iz 41. tedna cvička



Humor

CVIČKOVA ZDRAVILA

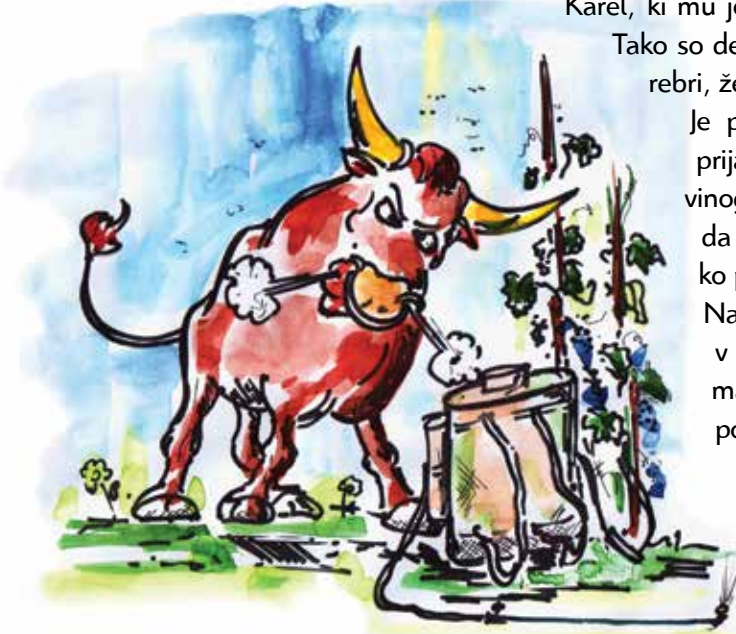
Našega osemdesetletnika iz Dolenje Pirošice si je v lanskem letu privoščil bik, in sicer tako, da ga je povaljal, vlekel po travi, mimogrede pa mu zlomil še tri rebra. Oskrbeli so ga v brežiški bolnišnici, vendar brez kakršnegakoli posega, le s tabletami proti bolečinam. Pa niso prav delovale. Čez dva dni ga je obiskal sosed Karel, ki mu je naš bolnik naročil, naj mu prinese dva litra zdravil.

Tako so delovala, da sta se čez dva dni, sicer še s polomljenimi rebri, že peljala domov.

Je pa ravno v tem času razsajala peronospora in naš prijatelj je Karlu potožil, češ da bo treba poškopit vinograd v Belinju. Karel, kot najboljši sosed, se je ponudil, da mu bo on poškopil, Ivan naj samo naredi špric, takoj ko pride iz Brežic, kjer mora nujno nekaj postoriti.

Naslednjega dne okrog enajstih je Karel po vseh debatah v Brežicah le prispel v Belinje, kjer pa je Ivan ravno malical. »No, to je pa ravno prav, sedaj bova pomalicala, potem ti bom pa vinograd pošprical.« »Ja,« pravi Ivan, »malcal boš, šprical pa ne, ker sem jaz že gotov.«

»Vedel sem, da so cvičkova zdravila močna, ampak da so takšna, da s tremi zlomljenimi rebri lahko poškopiš vinograd, tega pa nisem vedel,« se je muzal Karel, malici se pa ni odrekel.



AMBI & FERI d.o.o.

Razmišljate o novemu vinogradu? Bi radi podrli starega? Potrebujete nasvet pri podiranju in postavljanju sohov? Podjetje z dolgoletno tradicijo, AMBI & FERI vam priskoči na pomoč. Ambi je dolgoletni gradbinec z občutkom za »plajbo«. Feri pa izkušen prevoznik in odličen šofer sani po vinogradu. Če pokličete podjetje AMBI & FERI, vam bo tudi sosed nevoščljiv, kako lep vinograd imate!



Upravni odbor se bo povečal. Boter Gregor je že v veselemu pričakovanju.



Kjer je volja, tam je tudi moč.



...naša Neja.



Vabi na

PRAZNIK VINA

s podelitvijo društvenih priznanj

1. junija 2013

na Cerini s pričetkom ob 18. uri

Zabavala nas bo
skupina **IBER**

VABLJENI!

Za hrano in pijačo poskrbljeno!

Bogati srečelov
Degustacija vin



www.vtkd-cerklje.si



IZDALO: *VTKD Cerklje ob Krki, maj 2013*

UREDITEV BILTENA: *Tadej Baškovč*

LEKTORIRANJE: *Mojca Tomše Žibert*

FOTOGRAFIJE: *Tadej Baškovč, Robi Ivanšek, člani društva*

NAKLADA: *200 izvodov*

GRAFIČNO OBLIKOVANJE IN TISK: *ARTisk Dobova*