



# BILTEN



2017



# Strokovna ekskurzija »Po deželici cvička«



foto: Tadej Baškovič

fotografija iz naslovnice: Tadej Baškovič

## Drage vinogradnice in vinogradniki!

Vinogradniško leto 2016 je bilo za nas, člane in članice Vinogradniškega, turističnega in kulturnega društva Cerklje ob Krki pestro, natrpano, delovno in seveda tudi zabavno – ob delu v vinogradu so nas povezovale mnoge društvene aktivnosti, kjer smo si izmenjevali mnenja in nasvete ter utrjevali naše medčlanske vezi. Tako smo lahko bili jeseni, v najpomembnejšem letnem času za vinogradnike, zadovoljni in ponosni na pridelke v naših kletih – zdaj pa seveda že gledamo novim zmagam naproti.

Naše leto smo začeli z zborom članov in izvolitvijo novega vodstva (upravnega odbora, nadzornega odbora in disciplinske komisije) v februarju. Občni zbor smo organizirali v gasilskem domu na Skopicah.

V najkrajšem mesecu leta smo izvedli tudi – sedaj že tradicionalni – Prešernov pohod. Štartali smo v Vitovcu pri vinski kleti Prah, nadaljevali pot čez Stankovo preko Kraške vasi do Martinovih, kjer so nam gostoljubno postregli, nato pa smo se vrnili nazaj v Vitovec na zaključek. Med potjo so nam v svojih vinskih kletih za pokušino natočili in poskrbeli tudi za naše želodčke še Martin Jurečič, Mihael Tomše, Radovan Ivanšek, Franc Tomše, Marjan Preskar in Boris Kranjc.

Konec marca smo v okviru društva organizirali ocenjevanje vin in podelitev priznanj, ki se je odvijalo v Domu krajanov na Čatežu. Oddanih je bilo 206 vzorcev. Vina so bila primerne kvalitete, zato ni bilo veliko izločitev. Na podelitvi nas je s svojo prisotnostjo počastila tudi aktualna vinska kraljica Slovenije, Sara Stadler. Ob tej priložnosti smo izdali tudi letni bilten, ki vsebuje rezultate ocenjevanja vin, strokovne vinogradniške nasvete in prikaz dogajanja v društvu skozi leto s foto arhivom.

Ko so se temperature začele spomladansko višati, se je začel bližati tudi čas oddaje vzorcev vin za prireditve 44. Teden cvička. (Rezultati (število prejetih medalj oz priznanj): VZM: 7, ZM: 11, SM: 8, PP: 11). Članica našega društva pa je tudi družina Mandelc, katere vino souvignon, suhi jagodni izbor, letnik 2013 je na 44. Tednu cvička postalo šampion prireditve. Maja smo Cvičkarijo društveno obiskali v Trebnjem, kjer smo imeli svojo stojnico in celo kandidatko za cvičkovo princeso, Kludijo Kolar! Naši princeski sicer ni uspelo osvojiti laskavega naziva, a se je odlično pomerila s svojima visokokonkurenčnima tekmicama in ponosno zastopala barve našega društva.

V juniju, prvem poletnem mesecu, je Šentjernej gostil slikarsko kolonijo Doga tempore ex - Cvičkorel, kjer so spet nastale odlične likovne stvaritve, 25. junija pa smo predstavljali društvo na prireditvi Brežice, moje mesto in istočasno organizirali prireditev ob dnevu državnosti na sv. Vidu v sodelovanju s Krajevno skupnostjo Čatež ob Savi. Pester junij je okronalo še predavanje Zelena dela v vinogradu, izvedeno v vaškem domu na Žejnem.

V istem prostoru je v septembru potekalo še predavanje Priprava na trgatve – verjamemo, da smo se nanjo res dobro pripravili in jo še boljše izvedli ter kvalitetno kletarili; glede tega smo se imeli priložnost dokazati v oktobru na pokušini mladih vin, ki je potekala v gasilskem domu Dolenja Pirošica.

Ga. Ivanka Badovinac nas je v začetku decembra seznanila o napakah v vinu, 27. decembra pa je bilo sv. Vidu že tradicionalno žeganje vin.

Vinogradniško uspešno in pestro leto se je izteklo. Ob tej priložnosti se želim zahvaliti vsem članom za zvesto sodelovanje, pomoč in podporo v društvu – z nadaljnjim optimizmom in pripravljenostjo bomo skupaj lahko dosegali vedno nove uspehe, se razvijali, nadgrajevali in rasli, kar pa je tudi naš glavni namen. Na zdravje v letu 2017!



Vinogradniški pozdrav,

Melita Ostrbenk, predsednica

## Društveno ocenjevanje vin 2017

V četrtek, 23. februarja 2017, je potekalo društveno ocenjevanje vin VTKD Cerklje ob Krki v domu na Skopicah. **Komislija A** s predsednikom **Prah Jožetom** in člani: Bizjak Ljubo, Preskar Marjan, Žugič Martin in Bosina Brane ter **komisija B** kateri je predsedoval **Župančič Jože** in člani komisije: Plevanič Sandi, Ajster Franc, Mlekuž Damjan in Baškovič Tadej. Ocenjenih je bilo **156 vzorcev**, od tega je bilo **8%** vzorcev izločenih zaradi napak. Ocenjevanje je potekalo po Pravilniku o društvenemu ocenjevanju vin.

Vina so bila letos primerne kvalitete, kar pove že samo število izločitev (13 vzorcev oziroma 8%), največ izločenih je bilo Cvičkov. Edini napaki, ki sta bili razlog izločenja sta bila bekser (H2S) ter rahla oksidacija – torej nič kritičnega, saj se da s pravočasnimi pretoki in do zveplanjem popraviti. Dosegli smo 42 velikih zlatih medalj, 67 zlatih medalj, 33 srebrnih medalj, 1 pisno priznanj. **Najboljši cviček v društvu v letu 2016 je pridelal Unetič Darko z oceno 16,30. Šampion ocenjevanja je postala družina Tomše-Martinovi z vinom Sauvignon pozna trgatev letnik 2015 z oceno 19,00.** Čestitke zmagovalnim družinam in vsem vinogradnikom in vinogradnicam za dobro kletarjeno vinsko kapljico.



*Franc Ajster, predsednik ocenjevalne komisije*



## Poročilo predsednika komisija A:

Spoštovane vinogradnice, spoštovani vinogradniki.

Na letošnjem ocenjevanju vin sem imel čast voditi ekipo, ki je ocenjevala pretežno bela vina. Sestavljali so jo Brane Bosina, Martin Žugič, Marjan Preskar in Ljubo Bizjak.

Najprej smo ocenili 15 modrih frankinj tekočega letnika (2 izmed njih smo ocenili z odličnima ocenama) in 7 vzorcev letnika 2015. Vse frankinje so bile naravnost čudovite, z najvišjo – vrhunsko oceno 18,4. Izločena je bila le ena zaradi H2S-a. Ocenili smo zelo lep gamay z 18,03 in en modri pinot s 17,73. Nato smo ocenjevali 13 enkratnih dolenskih belih vin. Najvišje ocenjeno vino je dobilo oceno 17,17. Ocenili smo tudi 14 vzorcev bele zvrsti čudovitih arom in okusov z najvišjo oceno 17,77. Imeli smo tudi kraljevino – 16,87 točke in 3 zelo lepe laške rizlinge, ocenjene s 17,6 točke. Izločili smo en laški rizling zaradi H2S-a in oksidacije. Imeli smo renski rizling – suhi, ki je bil ocenjen s 17,60. Chardonay je bil izločen zaradi oksidacije.

Sauvignon – suhi si je zaslužil vrhunsko oceno 18,13. Še naprej smo ocenjevali sortna vina, ki so si bila med seboj zelo konkurentna, ampak vseeno odlična. Izpostavil bi dva traminca – polsuha, ki sta bila prava poezija arom in okusov, zato sta si oba prislužila vrhunsko oceno. Sledili so rumeni muškati, skoraj vsi z vrhunskimi ocenami. Poskusili smo tudi sauvignon, ki je dosegel kar 19 točk – to vino je postalo tudi šampion letošnjega tekmovanja. Ocenili smo tudi eno penino, ki je bila resnično dobra v vseh pogledih. Skletarili smo čudovita vina kljub ne preveč dobremu letniku in pogojih, ki smo jih imeli. Še naprej vam želim polne kleti tako dobrih vin in tudi veliko dobrih ocen v nadaljnjih tekmovanjih.



Lep vinogradnišk pozdrav,  
*Prah Jože*

## Poročilo predsednika komisija B:



V četrtek smo ocenjevali vina v vašem društvu. Po lepo izpeljani degustaciji, smo prišli do naslednjih zaključkov. Ocenjevali smo cvičke pri katerih se je videlo, da so izrazito temni po barvi, naokus izredno bogati polnega okusa, skoraj na meji za dolensko rdeče. Velika večina vin je imelo tudi povečane tanine, kar je dalo vinu precej trpkosti. Ko se bodo vina segrela je priporočljivo vsa trpka vina očistiti taninov. Po čiščenju bodo ta vina samo še boljše, bolj pitka in tako bodo pridobila na oceni. Pridelki zaradi pozebe so bili manjši in tako je tudi rezultat vina zelo dober. Vina so bila v velikem odstotku nagrajena z 16 ali več točkami, kar je izredna pohvala vinogradnikom. Napak vina je bilo za vzorec. Od bolezenskega stanja pa smo imeli en cik in prvič se je pojavila bolezen *Bretanomyces*-okus in vonj po konjskem znoju oziroma nedefiniran vonj in okus. V letošnjem letu se pojavlja vsepovsod in je verjetno to napaka pri biološkem razkisu vina. V jeseni bo potrebno kleti in vso kletarsko opremo dobro razkužiti, ker gliva *bretanomyces* je trdovratna. Na to temo bo potrebno v jesenskem času opozoriti vse vinogradnike.

Degustacija je potekala v zelo lepem vzdušju in se ob tej priložnosti zahvaljujem vsem vinogradnikom za lepe vzorce, lepo postrežbo in za povabilo na degustacijo. Vaše društvo dela zelo dobro in tudi ocene so rezultat trdega dela.

*Zupančič Jože*



# Rezultati ocenjevanja

## CVIČEK

Vinogradnik(ca)	Gorca	Ocena	Dipl.
Unetič Darko 1	Belinje	16,30	VZ
Tomše-Martinovi 2	Stankovo	16,23	VZ
Preskar Marjan 1	Stankovo	16,20	VZ
Plevanič Sandi	Malenški vrh	16,20	VZ
Kvartuh Franc	Belinje	16,20	VZ
Družina Barbič-Barkovič 2	Piroški vrh	16,20	VZ
Plevanič Natalija	Malenški vrh	16,17	ZM
Tomše-Martinovi 1	Stankovo	16,17	ZM
Družina Tomše 1	Stankovo	16,17	ZM
Kvartuh Darko	Belinje	16,17	ZM
Kvartuh Gregor	Poštena vas	16,17	ZM
Horžen Stane 2	Pekel	16,17	ZM
Baškovič Roman	Gadov peč	16,17	ZM
Preskar Marjan 2	Stankovo	16,17	ZM
Unetič Darko 2	Belinje	16,17	ZM
Ozimc Roman	Bambreg	16,13	ZM
Popijač-Boyd 1	Piroški vrh	16,13	ZM
Lapuh Milan-Marija	Piroški vrh	16,10	ZM
Baškovič Tadej	Bambreg	16,10	ZM
Baškovič Vinko	Straža	16,10	ZM
Ajster Matej	Piroški vrh	16,10	ZM
Unetič Franc 2	Belinje	16,10	ZM
Družina Barbič-Barkovič 1	Piroški vrh	16,10	ZM
Lopatič Maka, Vladko	Vitovec	16,10	ZM
Popijač-Boyd 2	Piroški vrh	16,10	ZM
Kovič Iztok	Lačenberg	16,07	ZM
Družina Prah	Vitovec	16,07	ZM
Laktič Miroslav	Straža	16,07	ZM
Družina Tomše 2	Stankovo	16,07	ZM
Družina Zorko	Straža	16,07	ZM
Junko Mojca	Piroški vrh	16,07	ZM
Kvartuh Jaka	Jugovec	16,03	ZM
Plevanič Toni	Veniše	16,03	ZM
Kvartuh Drago	Belinje	16,03	ZM
Račič Branko	Straža	16,00	ZM
Piltaver Martin	Vitovec	16,00	ZM
Špolar Mirko	Lačenberg	16,00	ZM
Družina Jurečič	Straža	16,00	ZM
Družina Mandeljč	Impolje	16,00	ZM
Preskar Martin	Straža	16,00	ZM
Ajster Gramc Andrej	Piroški vrh	16,00	ZM

Vinogradnik(ca)	Gorca	Ocena	Dipl.
Hribar David	Belinje	16,00	ZM
Krčelič Vinko	Skočica	15,97	ZM
Ajster Franc	Piroški vrh	15,97	ZM
Kožar Jože	Gadov peč	15,93	ZM
Horžen Stane 1	Pekel	15,93	ZM
Oštrbenk Franc	Straža	15,93	ZM
Kerin Leopold	Piroški vrh	15,93	ZM
Kralj Anton	Vitovec	15,93	ZM
Ivanšek Radovan	Stankovo	15,93	ZM
Stelja Milan	Straža	15,93	ZM
Oštrbenk Darko	Straža	15,80	SM
Oštir Alojzija	Grublje	15,80	SM
Mlekuž Damjan	Lačenberg	15,77	SM
Novoselc Bojan	Gadne	15,77	SM
Beribak Anton	Bambreg	15,73	SM
Piškur Aleksander	Reber	15,67	SM

## MODRA FRANKINJA

Vinogradnik(ca)	Gorca	Ocena	Dipl.
Žabkar Jože	Leskovec	18,10	VZ
Popijač-Boyd	Piroški vrh	18,10	VZ
Ajster Gramc Andrej	Piroški vrh	18,03	VZ
Unetič Darko	Belinje	18,03	VZ
Preskar Marjan 2	Stankovo	18,03	VZ
Krčelič Vinko	Skočica	17,83	ZM
Baškovič Vinko	Straža	17,80	ZM
Žibert Zdenka	Pekel	17,77	ZM
Preskar Marjan 1	Stankovo	17,77	ZM
Sintič Boštjan	Piroški vrh	17,73	ZM
Preskar Bogdan	Stankovo	17,63	ZM
Mlekuž Majda	Lačenberg	17,57	ZM
Ivanšek Fanika	Stankovo	17,50	SM
Družina Jurečič	Straža	17,30	SM
Družina Zorko	Straža	17,23	SM
Preskar Marjan 2015	Stankovo	18,40	VZ
Popijač-Boyd 2015	Piroški vrh	18,30	VZ
Družina Tomše 2015	Stankovo	18,13	VZ
Kvartuh Franc 2015	Belinje	18,03	VZ
Ivanšek Emilija 2015	Stankovo	18,00	ZM
Ivanšek Radovan 2015	Stankovo	17,93	ZM
Tomše-Martinovi 2015,barrique	Stankovo	18,37	VZ

## ŽAMETNA ČRNINA

Vinogradnik(ca)	Gorca	Ocena	Dipl.
Plevanič Sandi	Malenški vrh	16,37	SM
Recer Aleksander	Gazice	16,37	SM
Ivanšek Emilija	Stankovo	16,23	SM
Ajster Franc	Piroški vrh	16,20	SM
Družina Jurečič	Vitovec	16,20	SM

## DOLENJSKO RDEČE

Vinogradnik(ca)	Gorca	Ocena	Dipl.
Skočaj Miran	Piroški vrh	16,53	ZM
Baškovič Benjamin	Osredki	16,33	SM
Žibert Franc	Pekel	16,27	SM
Krulc Stane	Orehovec (pišece)	16,27	SM
Gramc Marjan	Vitovec	16,07	SM
Žabkar Jože	Leskovec	16,00	PP

## DOLENJSKO BELO

Vinogradnik(ca)	Gorca	Ocena	Dipl.
Družina Jurečič	Straža	17,17	VZ
Plevanič Sandi	Malenški vrh	17,10	VZ
Slakonja Ignac	Lačenberg	17,10	VZ
Krčelič Vinko	Skočica	17,07	VZ
Družina Jurečič	Vitovec	17,03	VZ
Žibert Franc	Pekel	17,03	VZ
Unetič Darko	Belinje	17,00	VZ
Plevanič Natalija	Malenški vrh	17,00	VZ
Kožar Jože	Gadova peč	16,97	VZ
Šporar Tomas	Vitovec	16,87	VZ
Družina Prah	Vitovec	16,83	VZ
Mlekuž Damjan	Lačenberg	16,77	VZ
Zadnik Stane Družina	Sveti vid	16,77	VZ
Oštrbenk Lara	Straža	16,63	ZM

## BELA ZVRST

Vinogradnik(ca)	Gorca	Ocena	Dipl.
Kranjc Boris	Vitovec	17,77	ZM
Unetič Darko	Belinje	17,47	SM
Tomše-Martinovi	Stankovo	17,40	SM
Preskar Bogdan	Stankovo	17,37	SM
Junko Mojca	Piroški vrh	17,30	SM
Krulc Stane	Orehovec (Pišece)	17,27	SM
Unetič Franc	Stojanski vrh	17,27	SM
Lopatič Albert 1	Mrzлак	17,23	SM

Vinogradnik(ca)	Gorca	Ocena	Dipl.
Oštir Alojzija	Grublje	17,23	SM
Družina Zorko	Straža	17,20	SM
Gregorič Boštjan	Mrzlavski gaj	17,20	SM
Lopatič Albert 2	Mrzлак	17,10	SM
Tomše Adolf		17,83	ZM
Sintič Boštjan	Piroški vrh	17,53	ZM

## KRALJEVINA

Vinogradnik(ca)	Gorca	Ocena	Dipl.
Baškovič Vinko	Straža	16,87	VZ

## ROSE

Vinogradnik(ca)	Gorca	Ocena	Dipl.
Petrič Anton	Straža	16,37	SM

## GAMAY

Vinogradnik(ca)	Gorca	Ocena	Dipl.
Sintič Boštjan	Piroški vrh	18,03	VZ

## MODRI PINOT

Vinogradnik(ca)	Gorca	Ocena	Dipl.
Slakonja Ignac	Lačenberg	17,73	ZM

## BELI PINOT

Vinogradnik(ca)	Gorca	Ocena	Dipl.
Kralj Anton	Vitovec	17,77	ZM

## LAŠKI RIZLING

Vinogradnik(ca)	Gorca	Ocena	Dipl.
Preskar Marjan	Stankovo	17,60	ZM
Ajster Franc	Piroški vrh	17,50	SM
Unetič Darko	Belinje	17,40	SM

## RENSKI RIZLING

Vinogradnik(ca)	Gorca	Ocena	Dipl.
Hribar David	Belinje	17,63	ZM

## RUMENI PLAVEC

Vinogradnik(ca)	Gorca	Ocena	Dipl.
Oštrbenk Franc	Straža	17,27	SM

## CHARDONNAY

Vinogradnik(ca)	Gorca	Ocena	Dipl.
Medvedec Stanko, Ida	Mrzlavski gaj	17,80	ZM

**SAUVIGNON**

Vinogradnik(ca)	Gorca	Ocena	Dipl.
Tomše-Martinovi	Stankovo	18,30	VZ
Francetič Vlado	Mladine	18,13	VZ

**RUMENI MUŠKAT suho**

Vinogradnik(ca)	Gorca	Ocena	Dipl.
Baškovič Tadej	Bambreg	18,00	ZM

**RUMENI MUŠKAT polsuhi**

Vinogradnik(ca)	Gorca	Ocena	Dipl.
Baškovič Tadej	Bambreg	18,23	VZ

**RUMENI MUŠKAT polsladki**

Vinogradnik(ca)	Gorca	Ocena	Dipl.
Tomše-Martinovi	Stankovo	18,23	VZ
Družina Tomše	Stankovo	18,20	VZ
Baškovič Benjamin	Osredki	18,07	VZ

**RUMENI MUŠKAT sladki**

Vinogradnik(ca)	Gorca	Ocena	Dipl.
Račič Branko	Straža	18,17	VZ
Oštrbenk Melita	Straža	18,03	VZ

**TRAMINEC polsuhi**

Vinogradnik(ca)	Gorca	Ocena	Dipl.
Sintič Boštjan	Piroški vrh	18,10	VZ

**TRAMINEC polsladki**

Vinogradnik(ca)	Gorca	Ocena	Dipl.
Preskar Marjan	Stankovo	18,50	VZ

**Jagodni izbor SAUVIGNON sladki**

Vinogradnik(ca)	Gorca	Ocena	Dipl.
Družina Mandeljč	Impolje	18,70	ZM

**Pozna trgatav SAUVIGNON sladki**

Vinogradnik(ca)	Gorca	Ocena	Dipl.
Tomše-Martinovi	Stankovo	19,00	VZ

**BELA PENINA**

Vinogradnik(ca)	Gorca	Ocena	Dipl.
Unetič Darko	Belinje	18,23	ZM

**CVIČEK**

Vinogradnik(ca)	Gorca	Letnik.	Ocena
Unetič Darko	Bušeča vas 37 B		16,30
Ajster Franc	Račja vas 6a		16,13
Družina Tomše-Martino	Globočice 8		16,10
Tomše Tončka	Globočice 2		16,07
Družina Prah	Velike Malence 16		15,93
Baškovič Tadej	Žejno 12		15,93
Hribar David	Bušeča vas 33		15,93
Družina Jurečič	Žejno 7		15,90
Žibert Franc	Gorenje Skopice 10		15,60

**DOLENJSKO RDEČE**

Popovič Klemen	Globočice 3		15,63
----------------	-------------	--	-------

**DEŽELNO RDEČKASTO VINO**

Preskar Marjan	Boršt 28		16,07
----------------	----------	--	-------

**MODRA FRANKINJA**

Družina Tomše-Martino	Globočice 8	2013	18,13
Ajster Franc	Račja vas 6a		18,13
Družina Tomše-Martino	Globočice 8		17,90
Unetič Darko	Bušeča vas 37 B		17,73
Preskar Marjan	Boršt 28		17,60

**ŽAMETNA ČRNINA**

Družina Jurečič	Hrastje 2b		15,90
-----------------	------------	--	-------

**DOLENJSKO BELO**

Družina Jurečič	Žejno 7		16,63
Žibert Franc	Gorenje Skopice 10		16,47
Družina Plevanič	Gorenje Skopice 27		16,40
Lapuh Marija	Cerklje ob Krki 34a		16,33

**BELA ZVRST**

Unetič Darko	Bušeča vas 37 B		17,00
Družina Tomše-Martino	Globočice 8		16,67

**RENSKI RIZLING**

Ajster Anton	Krška vas 6		17,47
Hribar David	Bušeča vas 33		16,67

**SIVI PINOT**

Ajster Anton	Krška vas 6		17,60
--------------	-------------	--	-------

**SAUVIGNON**

Družina Tomše-Martino	Globočice 8		17,63
-----------------------	-------------	--	-------

**TRAMINEC**

Preskar Marjan	Boršt 28		18,17
Unetič Darko	Bušeča vas 37 B		17,03

**RUMENI MUŠKAT**

Tomše Miha	Globočice 2		18,13
Družina Tomše-Martino	Globočice 8		18,13
Družina Barbič-Barkovič	Cerklje ob Krki 66		17,70
Ajster Franc	Račja vas 6a		17,50

**ROSÉ**

Družina Tomše-Martino	Globočice 8		16,67
Družina Tomše-Martino	Globočice 8		16,63

**JAGODNI IZBOR SAUVIGNON**

Družina Mandelc	Radna 11	2013	18,77
-----------------	----------	------	-------

**SUHI JAGODNI IZBOR SAUVIGNON**

Družina Mandelc	Radna 11	2011	19,43
-----------------	----------	------	-------

## 44. teden Cvička

Zveza društev vinogradnikov Dolenjske je pod generalnim pokroviteljstvom Občine, 44. Teden cvička v Trebnjem. Skupaj s konjeniki Češnjic, trebanjskimi mažoretami, občinskim pihalnim orkestrom in kočijami z gosti je pisana množica vseh 32 vinogradniških društev zveze vinogradnikov Dolenjske zakorakala po znamenitem Golievem trgu ter s tem tudi slovesno odprla ta izjemni dogodek. Zbrane so v velikem prireditvenem šotoru nagovorili podpredsednik ZDVD in organizacijskega odbora 44. Tedna cvička Miran Jurak, predsednik ZDVD Matjaž Jakše in ostali. V vročici petkove noči je bil okronan novi kralj cvička Franc Medle iz DV Janez Trdina – Brusnice Gabrje. Za izjemne dosežke in promocijo cvička pa sta se v knjigo ambasadorjev cvička zapisala Tone Hrovat in Tone Anderlič. Pod šotori na Golievem trgu nas je v pozne nočne ure zabaval ansambel Pogum. Glavnina dogajanja osrednje prireditve je potekala v soboto, ko nas je pozdravilo kar devet lokalnih vinskih kraljic Slovenije ter tri nekdanje vinske kraljice Slovenije iz vinorodne dežele Posavje. Govoru se je pridružila tudi aktualna slovenska vinska kraljica Sara Stadler ter 17. cvičkova princesa Eva Somrak. Kljub bučnemu navijanju za našo kandidatko za cvičkovo princeso Kludijo Kolar je strokovna komisija razglasila za 18. cvičkovo princeso protikandidatko domačinko Anjo Mrhar iz DV Čatež pod Zaplazom. V nadaljevanju so bila na osrednjem prireditvenem prostoru podeljena priznanja za najboljše ocenjena vina vinogradnikov. Šampion ocenjevanja je postala družina Mandelc iz VTKD Cerklje ob Krki za vino sauvignon z oceno 19,43. V okviru 44. Tedna cvička je ves čas pestrega dogajanja potekala degustacija nagrajenih vin ter bogata razstava stare vinogradniške opreme.

Vir: lokalno.si



## 44. TEDEN *cvička*



## Strokovna ekskurzija »Po deželici cvička«

Tokrat nas je pot najprej vodila v Šentrupert. Prva postojanka je bila pri Hišnih vinih Frelih. Njihova zgodba se je začela leta 1892, ko se je stari oče Jožef Frelih preselil v Šentrupert. Prišel je iz Vipavskega, od koder je prinesel znanje in veselje do vinske trte. Bil je eden prvih, ki je zasadil na ameriški podlagi cepljene trse. Danes na približno petih hektarjih obdelujejo 23.000 trt. Poleg okusne obare smo degustirali tudi hišne penine, modro frankinjo in izreden zeleni silvanec.

V objemu prijetne atmosfere smo potrkali tudi na vrata sosednje cerkve sv. Ruperta, katere zgodovino nam je predstavil sam župan Šentruperta, Rupert Gole. Nedaleč od cerkve stoji tudi Dežela kozolcev; ob ogledovanju le-te pod strokovnim vodstvom pa smo obujali spomine na preteklost, ko je vsak kozolec še krasilo seno.

Iz Šentruperta smo se odpeljali na grad Grm v Novemu mestu. Zgraditi ga je dal Kristof Mordax leta 1586. V osemdesetih letih 19. stoletja je grad prešel pod ozemlje dežele Kranjske. V njem je dobila prostore na novo ustanovljena kmetijska šola. Ob ustanovitvi se je šola imenovala Vinarska, sadjarska in poljedelska šola na Grmu pri Rudolfovem. Šola je v gradu delovala od leta 1886 do leta 1990, ko so jo preselili v Bajnof pod Trško goro.

Center biotehnike Grm in Marko Cvelbar so nas pogostili v 300 let stari kleti. Degustacijo je vodil Tone Pezdirc, ki nam je prestavil šolska vina, ki jih dijaki sami pridelujejo v šolskemu vinogradu. Ogledali smo si tudi sobano, v kateri so maturirali nekateri naši člani.

Odprtih rok nas je z navdušenjem sprejel tudi Jernej Martinčič. Opisal nam je proizvodnjo in trend trsnih cepljenk, ki jih v velikem odstotku izvažajo v tujino. Predstavil nam je tudi kletne prostore in polnilnico. Sledila je degustacija vin. Prvi je bil seveda na vrsti cviček, ki je bil iskriv, nežen in piten. Vsekakor pa je bil vrhunec dneva, ko nam je v kozarce natočil modro frankinjo Plus, ki je bila dobra za pet plusov - polna okusov in prijetnih arom je klicala po še.

S poznim kosilom v gostilni Gadova peč v Podbočju smo ekskurzijo zaključili in tako zopet obiskali nekaj odličnih vinogradnikov na Dolenjskem. Čeprav smo poizkušali nam domače in že dobro znano vino, lahko zatrdimo, da nam je bilo lepo. Okusili smo veliko odličnih vin in zagotovo se bomo še vrnil, saj Dolenjska in naš cviček skrivata v sebi še veliko biserov.

*Jadej Baškovč*



## Črna pegavost vinske trte (*Phomopsis viticola*)

*Phomopsis viticola*, povzročiteljica črne pegavosti vinske trte, je ena od gliv, ki v vinogradih lahko povzročijo veliko škode. Gre za bolezen lesa, ki jo v Sloveniji poznamo v vseh vinorodnih deželah. Najbolj prizadene sorte z manj bujno rastjo, na primer 'Sivi pinot', 'Chardonnay', 'Muškat ottonel', 'Laški rizling', 'Traminec', 'Zeleni silvanec', 'Rizvanec', itd., saj gliva težje oslabi močan rodni les, kot šibek rodni les manj bujnih sort.

Okužene rozge čez zimo značilno pobelijo, nato izpod površja izrastejo črne bradavičaste tvorbe, piknidijska trosišča, ki spomladi, takoj po odganjanju vinske trte, dozoriijo in začnejo bruhati trosi. V tem obdobju prihaja do glavnih okužb mladik. Te se navadno zgodijo v deževnem vremenu na bazalnem delu poganjka. Okužbe so hujše in bolj obširne, če je v času odganjanja in začetne rasti mladik hladno in deževno vreme, in trta raste počasneje. Na mestu okužbe se razvijejo črne nekrotizirane ranice eliptične oblike. Z rastjo mladike se ranica podaljšuje in razpoka v globino. Pri močnih okužbah mladika zakrni in lahko tudi popolnoma propade. Če proti črni pegavosti vinske trte več let zapored nič ne ukrenemo, gliva polagoma preraste celoten trs. Bolezen se iz leta v leto stopnjuje, sčasoma pričnejo odmirati celotni kraki ali kordoni. Lahko propade celoten trs. Okužene trte moramo več let zdraviti, da spet vzgojimo zdrav rodni les. Razvoj glive na ostalih delih trte pri nas ni tako pomemben. Na listih opazimo točkasta razbarvanja z vijolično črno piko na sredini. Pege se počasi večajo, listi pričnejo rumeneti in veneti ter odpadejo pozneje kot zdravi listi. Mladi lističi se skodrajo. Jagode se spremenijo v temno modre posušene rozine neprijetnega, plesnivega okusa.

Pri varstvu se poslužujemo tako preventivnih, kot tudi kemičnih ukrepov. Okužene dele trt izrezujemo, jih odstranjujemo iz vinograda ter sežgemo, ali zakopljemo. Gliva se namreč razvija tudi na odrezanem lesu na tleh. Če tak les mulčimo, s tem še pospešimo razvoj glive.

Kemično varstvo opravljamo v fenofazi odganjanja ter začetne rasti mladik. Pomembno je, da ustavimo izbruhe spor iz piknidijskih trosišč. Če to uspešno storimo, smo bolezen ustavili. Kemična eradikcija micelija iz lesa ni možna. Glede na potrebe in vremenske razmere izvedemo eno do dve škropljenji letno v času odganjanja. Prvo škropljenje opravimo, ko so mladike velike 2-3 cm, drugo pa, ko so mladike dolge 6-10 cm. V suhih pomladih so razmere za razvoj glive slabe. V deževnih in hladnih pomladih prvo škropljenje opravimo, ko so mladike dolge 1-2 cm in drugo, ko so dolge 3-5 cm.

V Sloveniji so za namen kemičnega varstva pred črno pegavostjo vinske trte registrirana sredstva na podlagi propineba (Antracol, Antracol combi), ditianona (Delan), folpeta (Folpan), metirama (Polyram) in strobilurinskih pripravkov (Stroby WG, Quadris, Universalis), s tem, da ima slednji le stransko delovanje. Stransko delujejo tudi pripravki na podlagi mankozeba (Dithane, Manfil). Tuje in vitro raziskave so pokazale, da strobilurini proti glivi učinkujejo že v najnižjih koncentracijah. Med preizkušenimi fungicidi sta bila najučinkovitejša trifloksistrobin (pripravek Nativo 75 WG) in penkonazol (Topas), ki sta v Sloveniji registrirana za varstvo pred oidijem vinske trte. Rast micelija so dobro inhibirali tudi pripravki na podlagi azoksistrobina, krezoksim-metila, spiroksamina in mankozeba. Največji odmerek aktivne snovi za zaviranje rasti micelija je bil potreben pri pripravkih na podlagi folpeta. Aktivne snovi, ki so registrirane samo za varstvo pred oidijem vinske trte, učinkujejo le na micelij glive *Phomopsis viticola* in ne preprečujejo kalitve trosov glive. Od sredstev na tržišču omenimo še Mikal Flash (fosetil-Al + folpet), ki prav tako deluje proti črni pegavosti, toda učinek ima le njegova kontaktna komponenta, folpet. Za zelo učinkovit pripravek proti črni pegavosti vinske trte, ki v zgoraj navedeni raziskavi ni bil zajet, velja ditianon (Delan). Ta je zelo primeren za uporabo v antirezistenčni strategiji, kjer se velikokrat uporablja folpet. Vsa naštetna sredstva, razen tistih, ki so namenjena varstvu pred oidijem vinske trte, so sicer registrirana za zaščito pred peronosporo vinske trte.

### Viri:

- Vršič S., Lešnik M. 2010. Vinogradništvo – druga dopolnjena izdaja. ČZD Kmečki glas, Ljubljana, str. 403
- Mostert L., Denman S., Crous P.W. 2000. In vitro Screening of Fungicides Against *Phomopsis viticola* and *Diaporthe perijuncta*. South African Journal of Enology and Viticulture



## »Dan kruha, vina in salam«

Že sam naslov prireditve pove dovolj, pa vendar – v sklopu festivala »Brežice, moje mesto« je mogoče poleg vseh ostalih aktivnosti prisluhniti tudi zvokom harmonike, obenem pa poizkusiti izjemne lokalne izdelke – domače salame, sir, slasten kruh in pa daleč naokoli opevano lokalno vino. Vse to se odvija na prireditvi Dan kruha, vina in salam. Dogodek že nekaj let povezuje različna društva naše občine. Na zabavnem večeru, ki ga gosti grajsko dvorišče, se obvezno okuša tudi županovo vino. Zmagovalec, ki ga izbere župan, dobi za nagrado pokal, ki ga hrani vse do nove prireditve naslednje leto. V kategoriji cviček je to postal Stanislav Barkovič iz VD Jesenice-Dolina, v kategoriji beli bizeljčan pa je najboljši vinogradnik v občini Brežice v 2016 postal Tomaž Jazbec iz DV Bizeljsko.



## Napake v vinih

V mesecu decembru smo medse povabili go. Ivanko Badovinac, univ. dipl. inž. agr., svetovalko za vinarstvo na KGZ Novo mesto. Teoretično in praktično smo spoznavali nezaželene napake vina, ki se kažejo kot spremembe vina v barvi, vonju in okusu. Povzročajo jih neustrezni postopki v kletarjenju, fizikalno-kemijski procesi ter prisotnost tujih, nezaželenih spojin v moštu ali vinu. Bolezen vina imenujemo vsako negativno organoleptično spremembo vina zaradi delovanja mikroorganizmov, zato moramo izvajati ustrezne postopke kletarjenja, skrbeti za vzdrževanje primerne higiene v kleti ter opravljati redno senzorično kontrolo vina po posameznih posodah. Ker pa sami nismo dovolj izkušeni in usposobljeni za prepoznavanje bolezni in napak vina, je nujno potrebno poiskati strokovno pomoč. Tako smo skupaj okušali vzorce vin in jih pokomentirali. Namen srečanja je bil prepoznati morebitne bolezni in napake v vinu ter svetovati o odpravi le-teh.



## Prešernov dan med vinogradi



Vinogradnice in vinogradniki VTKD Cerklje ob Krki smo tudi letos obeležili že peti Prešernov dan s tradicionalnim Prešernovim pohodom. Zbralo se nas je 50 pohodnikov in po Zdravljici, ki jo je recitirala naša članica Anita, smo se podali na pot.

Iz vasi Brvi smo jo mahnili proti Pošteni vasi, nato čez Belinje proti Gadovi peči, zaključili pa smo tam, kjer smo začeli. Ker nas je pot vodila mimo vinogradov in zidanic ob njih, so za naša grla in želodčke poskrbeli radodarni vinogradniki, ki so se pohvalili z odličnim pridelkom iz kleti, njihove gospe pa z izdelki iz pečice. Pozdravili in pogostili so nas tudi člani sosednjega društva, saj nas je pot vodila mimo njihovega »gada«.

Pohodniki smo bili prešerne volje in smo uživali ob Prešernovih in Pavčkovih besedah, ki sta jih odlično interpretirali Anita in Mija. Razšli smo se v upanju, da se drugo leto spet dobimo in prehodimo še kakšen drug del naše vinorodne dežele.

## *Društvo vinogradnikov in kletarjev Šempeter: Prehodili smo četrto stoletje*

»Kaj še zapisati?«, nas vinogradnike spreleti, ko vedno znova dobimo povabilo naših prijateljev, vinogradnikov iz Cerklje ob Krki, ki nas vsako leto povabijo, da za glasilo ob vašem prazniku zapišemo nekaj besed. Veseli smo vašega povabila in ni nam težko izbrati nekaj utrinkov našega lanskoletnega dela, ki se je pričelo z novico o izbiri o izbiri vinske kraljice Slovenije 2016. Plemenito poslanstvo je prvič v dvajsetletni zgodovini te institucije pripadlo Šempetranci, Sari Stadler. Na novo pot smo jo pospremili na slovesnosti ob kronanju v Radencih in naslednji dan pripravili sprejem v domačem Šempetru. Obilica ljudi je tisti večer prišla počastit Saro. Lepo je bilo videti, ko kraj zadira v enem ... Ko mlada perspektivna generacija, obdarjena z znanjem, lepoto, svežino, zagonom, našemu vinorodnemu okolju zarisuje pečat, opazen v širšem slovenskem prostoru. In lepo je videti, da se v tem uspehu prepletajo tudi dolgoletna društvena prizadevanja vinogradnikov ...

Tisti večer so se naše poti v blaženih občutkih razšle, leto pa se nadaljevalo s Sarinim kraljevskim pečatom na novih prireditvah. Ponosni smo na bogato sejensko dogajanje v našem kraju, ki nikoli ne mine brez vinogradnikov. Z dobro voljo ob vinski kapljici družino razveseljujemo na Jožefovem in Petrovem sejmu v Šempetru, na prazniku Kozjanskega jabolka ter ob priložnostih pogostimo naše kulturnike, goste večjih družabnih prireditev, romarje na Svetih gorah, obiskovalce našega kraja. Občinskim starim vinskim trtam, ki kažejo na dolgo tradicijo negovanja občinske vinske trte v našem okolju, že tudi mi dolga leta pridajamo častitljivi sloves, kajti vsako leto z rezatvijo in trgatvijo obeležujemo začetek in zaključek vinogradniške sezone. Tudi o šempeterskem prazniku vina in salam lahko govorimo z vse bolj pohvalnim prizvokom, čemur botrujejo zelo lepe ocene za sodelujoče proizvode vinogradnikov in salamarjev. Paleta vin naših vinogradnikov se iz leta v leto izboljšuje in širi, z lanskim zmagovalnim slamnatim vinom ali prav tako s pohvalnimi opisnimi ocenami nagrajenim »nojekom« (le-to slovenska zakonodaja ne umešča med vina, bil pa je presenetljiva posebnost ocenjevanja) smo se lahko prepričali, da imajo naši vinogradniki izostren čut in dobršno znanje za pridelavo kakovostnega vina, da pa morajo biti pri doseganju tistega željenega rezultata »najboljše, vrhunsko, tržno, izvorno« predani tudi iskanju novih zamisli, ki jih narekujejo sodobni trendi.



*Društvo vinogradnikov  
in kletarjev ŠEMPETER*

Pomirjeni z mislijo, da se lahko izbrana vina iz šempeterskih kleti kosajo z najboljšimi tudi v svetovnem merilu ter da se tukaj pridelajo zelo dobre salame sklepamo našo četrto stoletja dolgo društveno pot. Pomirjeni tudi ob misli, da smo v teh letih uspeli razgrniti tako zeleni društveni prapor, gostiti kar dva finala slovenskih salamiad, navezati prijateljski odnos s sorodnimi društvi znotraj domovine in preko njenih meja ter da smo v teh letih lahko kot vinsko kraljico Slovenije 2016 pospremili našo Saro Stadler. Pot gre za nas vinogradnike naprej. Pomlad nam že trka na vrata in budi naše vinske trte, s tem pa prihaja najprej slavnostna rezatev občinskih vinskih trt z godovniki Jožeti ter tradicionalni Šempeterski praznik vina in salam, ko bomo lahko spet okusili in nagradili najboljše proizvode naših kmetij. Vljudno vabljeni, da si ogledate našo lepo krajino z vinsko trto ali obiščete katero izmed kleti naših vinogradnikov, Naj vas dobra vinska kapljica družji v dobrem in nazdravimo še na mnoga leta!



## Donatorji

Hvala vsem donatorjem, za pomoč pri izdaji društvenega biltena.



O B Č I N A  
**BREŽICE**



**PGD Pirošica**

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



Krajevna skupnost  
**Cerklje**

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

SL - inženiring d.o.o.

ZIDARSTVO IN FASADERSTVO - Tomše Mihael, s.p.

ARTisk Dobova, Aleksander Rožman, s.p.

AVTOPREVOZNIŠTVO IN GRADBENA MEHANIZACIJA, ANDREJAŠ MERI s.p.

Turistična kmetija PRI MARTINOVIH

KOVINSKA GALANTERIJA - Alojz Lekše, s.p.

KARSIA Dutovlje d.o.o.

INO BREŽICE d.o.o.

VUGRAD - Vukič Dejan, s.p.

Kmetijska trgovina Cerjak

Očesna optika - Rimc Terezija, s. p.

LOTEKS d.o.o.

Raiffeisen d.o.o.

Marija in Milan Lapuh

Vrata Deržič – Rudolf Deržič s.p., SLIKOPLESKARSTVO - Tomše Martin, s.p., TPV prikolice d.o.o., MONTAŽNO MIZARSTVO -  
Kvartuh Drago, s.p., DOMAČA PEKA PIŠKOTOV IN TORT - Lopatič Brigita, s.p., SUHOMONTAŽA - Boštjan Drenik, s.p., BIOCIN,  
AGROMEHANIKA, d.d., Vrtni center EUROGARDEN, Optika "Keber" - Keber Damjan, s.p., Vinogradništvo Boyd – Popijač,  
AT d.o.o. – izdelava in montaža lesenih izdelkov, Vinogradništvo PEKEL – Anton Ajster, Splošna gradbena dela – Ivica Daskijevič s.p.,  
Vinska klet Krško, MARKET DUŠAK d.o.o.

# Prešernov dan med vinogradi



[www.vtkd-cerklje.si](http://www.vtkd-cerklje.si)



**IZDALO:** VTKD Cerklje ob Krki, marec 2017

**UREDITEV BILTENA:** Tadej Baškovč

**LEKTORIRANJE:** Lara Oštrbenk

**FOTOGRAFIJE:** Maja Baškovč, Tadej Baškovč, Meho Tokić

**NAKLADA:** 300 izvodov

**GRAFIČNO OBLIKOVANJE IN TISK:** ARtisk Dobova