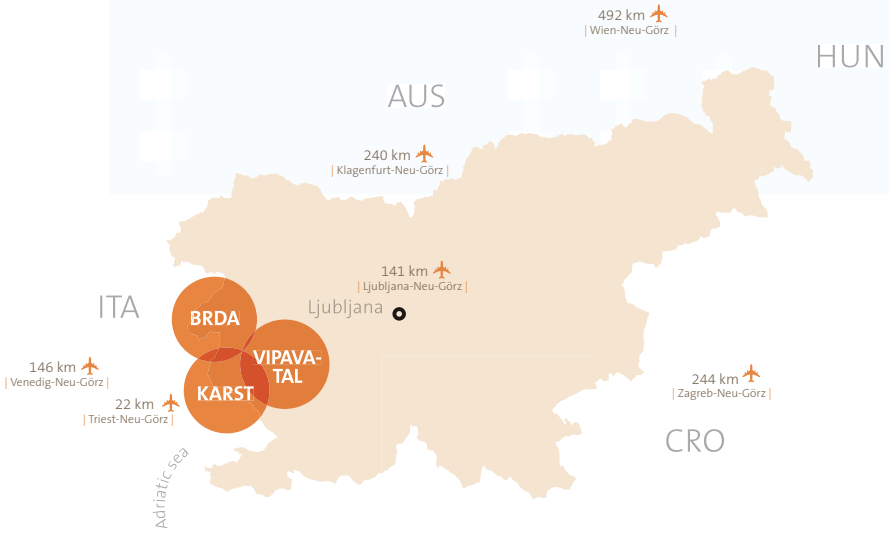
Weinranke von Goriška

Wein / Küche / Menschen

I FEEL SLOVENIA

Die Ranken schlingen sich, wie unsere Wege, zwischen Brda, Vipava-Tal und Karst. Sie verfließen ineinander an der Kreuzung der Erlebnisse, in Nova Gorica und ihrer Umgebung.



Wieso Weinranke?

Die Rebe, vitis vinifera, diese edle Pflanze, die die Menschheit schon seit Jahrtausenden begleitet, umklammert ihre Stütze mit Ranken - zuerst zerbrechlichen, zarten, kaum erkennbaren, hellgrünen, mit der Zeit immer dunkleren, stärkeren, im Herbst verholzten und fast unzerstörbaren. Genauso wie Menschen, die in diesen Gegenden der Zeit, den Änderungen und dem rasenden Rhythmus des alltäglichen Lebens trotzen.

Die Ranke, das Symbol der Lebensenergie, das Ausdruck gesundes Wachstums, der Ausdauer und Findigkeit ... An den Weinbau-Drähten verweilt sie sogar dann, als alle Blätter abfallen und die Trauben schon längst geerntet sind... Kurz oder lang, mehr oder weniger verdreht und verschlungen, ähnelt sie auch sehr an unsere Straßen und Wege, durch die sich unsere weinkulinarische Forschungen, Entdeckungen und Erlebnisse verflechten.

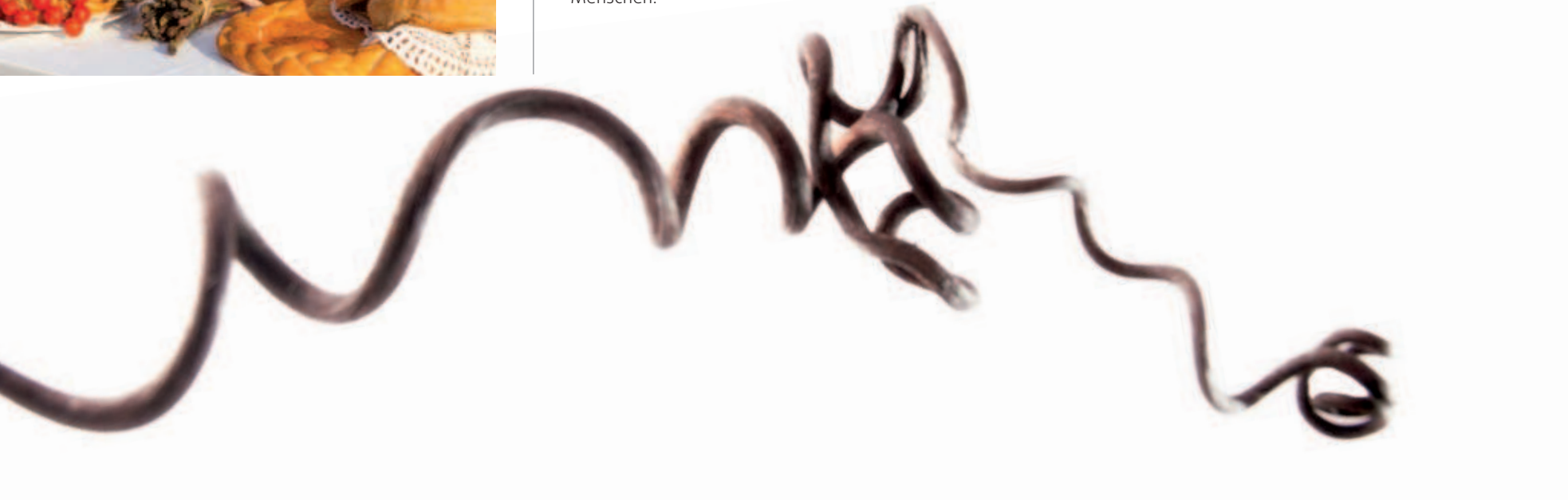
Die sonnige Goriška

Besonders und vielfältig

Goriška, mit ihren natürlichen, geschichtlichen und anderen Wundern, ganz mediterran gefärbt, bietet einen bunten Strauß der Erlebnisse für jeden Besucher. Schon seit Jahren lockt sie verschiedene Bewunderer und Kenner an, die sie aus verschiedenen Gründen besuchen, vor allem aber wegen ihrer Vielfältigkeit und Besonderheit. Hier kann jeder etwas für sich finden, für seinen eigenen Geschmack und kann so seine Neugierde befriedigen.

Wein, Küche und Menschen...

Immer größer ist die Zahl derjenigen, die schon entdeckt, oder zumindest geahnt haben, dass dies ein Land ist, das Spitzen-Weinerlebnisse ermöglicht. Spitzenerlebnisse und Spitzenweine. Für zufällige Forscher, Liebhaber, sowie auch für gute und erfahrene Kenner. Natürlich aber ist Wein nie allein. Viel besser eignet er sich zur sorgfältig zubereiteten heimischen Kost und in der Gesellschaft guter Menschen.



Nova Gorica

Ausgangspunkt für Spitzenerlebnisse der Weinkultur und Kulinarik

Nova Gorica, eine lebhafte Stadt am äußersten Westen von Slowenien, knapp an der italienischen Grenze, bietet uns mit ihrer Umgebung eine Menge angenehmer Momente. Viele kommen hierher wegen Fluss Soča und seiner Reize, die Anderen wegen Glücksspiele und Spitzen-Partyangebot, die Dritten wegen der sehenswürdigen Geschichteprägungen. Während der letzten Jahre kommen nach Nova Gorica auch die Rosen-Liebhaber von nah und fern, weil sich, neben den vielen Rosenpflanzungen in der Stadt (mit roter Rose im Stadtwappen), auf der nahegelegenen Kostanjevica eine Sammlung duftender, altertümlicher Bourbon-Rosen befindet, zweitgrößte in Europa.

In Nova Gorica und ihrer Umgebung **wird sich niemand langweilen**. In der unmittelbaren Nähe von Nova Gorica lädt **jahrhundertealtes Solkan** ein (erstmals im Jahr 1001 erwähnt), mit seiner malerischen Brücke und deren weltweit größtem Steinbogen, der Hang und Kamm von **Sabotin** (mit Kavernen und anderen Merkmalen aus dem 1. Weltkrieg, ein Teil des **Weges des Friedens**), der Aussichtspunkt **Sveta Gora** (dt. Heiliger Berg), bekannte Wallfahrtskirche und noch vieles mehr. In unmittelbarer Nähe, im Schloss Kromberk, bietet das **Museum von Goriška** die Besichtigung mehrerer Ausstellungen. Sehenswert ist auch der **Europaplatz,** der symbolisch die zwei Städte verbindet – Nova Gorica in Slowenien und Gorizia in Italien.

Die Hotels, Restaurants und Gasthäuser auf jedem Schritt bieten **mediterrane Gerichte,** darunter viele hausgemachte Gaumenfreuden, die immer von einem edlen Tropfen begleitet werden... Natürlich finden sich auch für die weniger Anspruchsvollen, einfache Lösungen, die Sie auf jedem Schritt erreichen können.

Besonderheiten

Für die önologisch-gastronomisches Unterfangen ist Nova Gorica geradezu ideeller Ausgangspunkt. Hier ist nämlich der **Berührungspunkt dreier Weinbaugebiete,** weit herum bekannt für ihre Eigenschaften und Besonderheiten. Zwei von den, Brda und Karst, verfließen weiter, auf die italienische Seite der Grenze, wo ebenso Spitzenweine heranreifen.
Bis zu keinem der Weinbaugebiete ist es sehr weit. Höchstens gute halbe Stunde Fahrt. Nehmen Sie sich ein paar Tage und überlassen Sie sich dem Erforschen, den Tips und Erlebnissen.
Es gibt genug gemütliche Unterbringungen in Nova Gorica und ihrer Umgebung und noch mehrere Möglichkeiten für Erforschen und Erlebnisse. Auch das Angebot an Taxis ist völlig erschwinglich und zugleich eine weise Entscheidung. Sie werden überrascht sein, über die Gastfreundlichkeit der Gastwirte, Hoteliers, touristischen Bauernhöfe, vor allem aber der Weinbauer, der Heimischen, die Ihnen das Erlebnis des Weins am besten näher bringen.

Polenta-Kügelchen

Gerichte mit unverbildeten Geschmäcken

Schloss Kromberk

Solkan-Brücke

Sammlung der Bourbon-Rosen, der altertümlichen Rosen

Auf Kostanjevica, der Erhöhung über Nova Gorica, prangt im Garten des Franziskanerklosters eine Sammlung duftender Rosen aus der Familie der Bourbon-Rosen, der Rosen des 19. Jahrhunderts. Sie haben ihren Platz auch an der Gruft der letzten französischen Könige, der Bourbone, gefunden. Sehenswert ist aber auch die reiche Bibliothek von Dr. Stanislav Škrabec. Die Sammlung ist die zweit größte in Europa, und ihre Besonderheit ist auch die Art der Züchtung, die den Bourbon-Rosen mehr Freiraum ermöglicht, als irgendwo anders auf der Welt. So können sie alle Ihre Reize entwickeln und zeigen.

Chicorée von Goriška

Den Rosen aufs Haar ähnlich ist auch die getriebene Chicorée, die wenige Bauer noch immer in Solkan und seiner Umgebung anbauen. Diese berühmte Besonderheit hatte immer einen hohen Preis. Einst ermöglichte sie den Bauern das Überleben, heutzutage aber wird sie nach und nach zu einem, der am meisten gesuchten kulinarischen Leckerbissen, vorbereitet auf zahlreiche Weisen.

Weinbaugebiete

Brda, Vipava-Tal und Karst

Besonders

Die drei Weinbaugebiete laden ein. Vipava-Tal, Karst und Brda stellen drei Viertel der Weinbauregion Primorska vor, der vierte Teil, Slovenska Istra, bleibt am Meer. Drei abgerundete Regionen, jede mit ihrem eigenen Charakter, ihren eigenen Sorten, empfohlenen Sorten, besten Lagen, Wetterbedingungen, spezifischem Boden, sowie auch mit Weinbau- und Klellereiüberlieferung, kulinarischem Bild und heutiger Erfahrung der Natur und Gewohnheiten. Im kurzen, mit allem, was den **Terroir** erschafft, wie man gern den gemeinsamen Weincharakter eines Gebietes bezeichnet. Sie haben viel gemeinsam, trotzdem aber auch jedes seine eigene Merkmale, Geheimnisse, Geschichten und Erlebnisse. Sie alle haben aber einen Punkt gemeinsam; die industrielle Massenproduktion hat sie noch nicht angetastet. Immer noch weit weg von Massenproduktion, und glücklicherweise haben sie auch keine richtigen Möglichkeiten dazu. Auf diese Weise können sie ihren bunten und interessanten Charakter erhalten, und die jahrhundertealte Überlieferung mit den modernsten Erkenntnissen verbinden. Überall erstrecken sich in verschiedenen Richtungen und auf malerischen Lagen, relativ kleine **Terrassen-Weinberge,** durchschnittlich 200 m über Meer, die fast alle, ohne Ausnahme, der Form der Landschaft folgen und mit ihren hölzernen Rebpfählen die Landschaft verschönern. Einige auf der Ebene, andere am Hang, die Dritten auf den Hügel, oder am Waldrand, am Bach... Unentbehrlicher Bestandteil der charakteristischen Landschaft von Primorje, sei es in Vipava-Tal, Brda oder Karst.

Auch die Erziehung der Weinrebe ist überall ähnlich: klassische Guyot-Erziehung mit einem oder zwei Strecker, mit dem Schneiden von Rebenbogen. Stellenweise, vor allem in den niedrigen Gegenden, auf der, für Primorje bzw. Karst, landeseigenen **Pregola.** Die Weinberge sind in horizontalen Reihen und Terrassen eingerichtet, ohne Ausnahme von Hand beschnitten, die Weinranken sind von Hand verbunden bzw. befestigt, die Trauben werden immer von Hand geerntet. Mit Liebe, dem Gefühl voll von fröhlicher Erwartung. Die Trauben gedeihen in diesem sonnigen Teil von Slowenien richtig gut, deswegen haben die Weine einen **hohen Anteil von Gesamt-Trockenextrakt.** Die guten Eigenschaften zeigen sich auch im Traubensaft, der während der letzten Jahre, sowie auch die anderen Säfte, immer populärer wird.

Alle drei Weinbaugebiete haben auch die **reiche Weinbauüberlieferung** gemeinsam, was insbesondere bei der Weinlese zum Ausdruck kommt, die immer ein fröhliches und geselliges Ereignis ist, **sowie am Martinstag,** als man in den meisten Weinbauorten landeseigene Martinsgerichte vorbereitet (Gans, Fladenbrot, Kastanien...); das ist eine Zeit von der Segnung und Verkostung vom jungen Wein, vom angenehmen Zusammensein, Vergleichung, Bewertung...

Brda

das hügeligste Weinbaugebiet

Brda

das hügeligste Weinbaugebiet

Šmartno

Die Landschaft und das Klima von Brda

Brda ist ohne Zweifel eines der **bekanntesten Weinbaugebiete** in Slowenien. Die Weinberge erstrecken sich auf ungefähr 1800 Hektar und verleihen der Landschaft einen sichtbaren Siegel: überall Hügel, dazwischen Dörfer, Kirchen, Wälder, Bäche. Man findet sie überall, von Tiefland unter Vipolže, bis zu den steilen Weinbergen, die bis hin unter Korada reichen.

Der Boden besteht vor allem aus Mergel und Sandstein, die der Rebe in Terrassenweinbergen fast ideelle Wachstumsbedingungen verleihen. Auch das Klima bekommt ihr, sie kostet viel Sonne aus und die Winter sind mild und fast ohne Schnee. Brda liegen auf einem Gebiet, wo sich das mediterrane und das alpine Klima begegnen, deshalb gibt es gelegentlich starke Bora und sogar Hagel im Sommer, der sehr gefährlich für gutes Weinjahr ist.

Olive aus Brda

Weinkeller von Brda

Rebe und Wein

Hier gedeihen rote und weiße Spitzenweine, die in alle Teile der Welt exportiert werden. Sie auszeichnen sich vor allem durch ausgeprägtes Sortenbukett, angenehme Frische, Früchtigkeit der Geschmacks und reiches Extrakt. Unter den Weißweinen ist vor allem **Rebula,** als eine der ältesten und völlig eingebürgerten Sorten, ein richtiger Juwel unter den Weinen von Brda, der vor allem während der letzten Jahre wieder den ersten Platz unter den weißen Sorten besetzt. Ihr harmonisches Bukett erinnert an reife Feigen, Äpfel und Birnen. Sie wird gefolgt vom aromatischen Sauvignonasse (einst bekannter und beliebter Tokajer aus Brda), **Weiß- und Grauburgunder, Chardonnay und Sauvignon,** unter den roten vor allem **Merlot und Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und andere rote Sorten.** Unter den relativ seltenen Prädikatsweinen von Brda ist noch besonders **Picolit** interessant, dessen Bukett an reife Aprikosen und Honig erinnert. In Slowenien kann man vor allem in Brda behaupten, dass dort auch eine jüngere Weinbauergeneration ist, die gekonnt und innovativ das Traditionelle mit den modernen Kenntnissen über Weinrebe und Wein vereint, forscht, sucht und die weltlichen Trends verfolgt. Mit Hilfe von Spitzenweinen promovieren sie Brda in der Wein- und Geschäftswelt. Unter ihnen ragen die Anbauer der sogenannten **orangen Weine** (der Weine mit verlängerter Mazeration) bzw. die Anbauer der Weine **in Amphoren** hervor.

Besonderheiten

Die Küche von Brda

Alles, was in dieser wunderschönen Landschaft heranwächst, ist voll von Geschmack. Die Sonne sorgt für die Süße, die Bergwinde schenken den **Trauben,** dem Obst und anderen Erzeugnissen Frische. Außer Trauben, sind aus Brda bekannt noch **Kirschen, Aprikosen, Feigen und Kakipflaumen** in Herbst. Einfach und reich zugleich, voll von Gemüse und anderen Erzeugnissen aus den heimischen Gärten und Äcker, ist die Küche von Brda; bestimmt eines der schönsten Beispiele der mediterranen Küche. Seine Note gibt noch das **Olivenöl** dazu, das wegen seiner Grenzlage wohltuende Eigenschaften und viel Geschmack hat. Das Spitzenolivenöl aus Brda wird bei den internationalen Wettbewerben ganz an die Spitze platziert. In Brda findet man durch das ganze Jahr frische Zutaten, und heimisches Gemüse ist jeden Tag auf dem Menü. Sie müssen einfach die **"Kuhnja" von Brda** (Minestra) probieren, sowie auch **verschiedene "Frtalja-s"** (Eierkuchen) mit Kräutern, Gerichte mit Wildspargeln und anderen wilden Sprossen (Hopfen, Melde, Klatschnelke...), sowie auch die **weiße Polenta von Brda,** vorbereitet mit weißem Maismehl. Einfallsreichtum hat keine Grenzen, sowohl bei der Zubereitung, als beim Würzen der Gerichte von Brda. Auch in Brda werden zahlreiche Kräuter und Gewürze benutzt, die die Gerichte noch geschmacksvoller und verdaulicher machen, sogar heilend. Berühmt sind auch die **Salamis und Schinken** aus Brda, die man hier gewöhnlich nicht räuchert. Charakteristisch für Brda ist der Tresterschnaps, den man mit Zusatz von Kräutern "Mathano" nennt, was heilend bedeutet. Man kann in Brda auch Honig bekommen, im Frühling Robinie (Akazie), im Sommer Linde und Kastanie.

Kirschenkuchen

Wenn Sie schon hier sind...

Ihr Bild von Brda ist erst dann vollständig, als Sie sich **Šmartno** angesehen haben, das mittelalterliche Dorf, mit seinen Gassen, "Gank" (Galerien) und "Žbatafur" (spezielle Küchenanbauten).

Im **Schloss Dobrovo,** dem Renaissanceschloss aus dem 18. Jahrhundert, steht die Dauerausstellung des **Malers Zoran Mušič** zu Schau (seine Arbeiten sind auch im Saal, in seinem Geburtsort Bukovica, ausgestellt); die Naturliebhaber, Aussichten-Jäger und Bewunderer dramatischer Wettererscheinungen können in Gonjače den **Aussichtsturm** besteigen oder auf der botanisch reichem **Korada** spazieren gehen. Sie sollen sich auch **Krčnik** ansehen, eine natürliche Steinbrücke, die sich über **den abgelegenen Bach Kožbanjšček** erstreckt. Kommen Sie nach Brda im April, als Brda sich in weiße Kirschenblüten einhüllen. Diese Bilder vergessen Sie bestimmt noch lange nicht... Kommen Sie im April zur Veranstaltung **Brda und Wein,** und am Martinstag (im November) zum **Martinsfest** in Šmartno. Das sind zwei zentrale Weinveranstaltungen in Brda, als Sie in den Kellern von Šmartno zahlreiche Spitzenweine und Gerichte von Brda verkosten können, interessanter Musik und anderen Auftritten zuhören können oder an Ständen was Interessantes und Unverbildetes kaufen können. Auch das **Fest von Rebula und Olivenöl** ist haften geblieben, als bald nach Maifeiertagen nach Višnjevik, den Geburtsort von Rebula, viele Besucher kommen. Ein Massenfest, buntes kulinarisches Angebot und der Fahrradmarathon; das alles bietet Ihnen das **Kirschenfest,** gewöhnlich in der ersten Juniwoche.

Alpe Adria Trail

Rebula – alte Sorte und junger Charakter

Schaumweine aus Rebula sind ein Kristall auf den Blick, quirlig, frisch und mineralisch im Mund. Sie sind beliebt als Aperitifweine zu festlichen Ereignissen. Es ist kein Zufall, dass man nur in Brda mehr als 40 verschiedene Spitzenetiketten dieses Weins findet. Zweifellos stellt sie die meistversprechende Sorte von Brda vor.

Jakot, neuer Name alter Sorte

Eine bedeutende weiße Weinsorte wurde viele Jahre Tokajer genannt. Als Ungarn den Namen für sein landeseigenes Wein geschützt hat, mussten Slowenien und Italien auf diesen Namen verzichten. Die Italiener haben den Namen "Friulano" geprägt, die Slowenen haben aber zu Ersatznamen gegriffen, wie "Sauvignonasse" oder "Grüne Sauvignon". Seit 2013 hat der Tokajer einen neuen Namen – "Jakot".

MOTNIK, der vergessene Wein

Pavel Medveščeк, hat 1964 den Rezept geschrieben, für besonderen Wein, den die Bauer aus Vrhovlje pri Kožbani (auch "Gluho Vrhovlje") ausschließlich aus Traube "Pokalca" gemacht haben. Nach drei Tagen wurden die Trauben gepresst, der Most in ein, mit Kräutern geräucherten Fass getankt, und mit Baumharz einer Wildkirsche gewürzt. Man hat ihn vor dem Schlaf als Medizin getrunken, im Keller aber nur mit Freunden, die ihn zu schätzen wussten. "Die Säuferdürfen ihn nicht mal sehen, und schon gar nicht trinken, das wäre eine Todsünde", sagte man.

Vipava-Tal

das grünste Weinbaugebiet

Vipava-Tal

das grünste Weinbaugebiet

Vipava-Tal

Die Landschaft und das Klima von Vipava-Tal

Das ausgesprochen grüne Tal mit dem Mittelpunkt in Ajdovščina und dem Fluss Vipava, dem es seinen Namen verdankt, ist auf einer Seite über den Fluss Vipava erhoben, von der anderen Seite bieten ihm Unterschlupf Abhänge von Karst. Hier gedeiht die Weinrebe schon seit Jahrhunderten, weil ihr die Natur wohlgesinnt alles gibt, was sie braucht. Die Rebe haben schon die Römer hierher gebracht, die so ein sichtbares Siegel in Castra in Ajdovščina, sowie auch in Ad Pirum in Hrušica und beim St. Paulus über Vrtovin gelassen haben. Die römischen archäologischen Funde können Sie auch in der Museumssammlung in Ajdovščina, im Kulturhaus in Bukovica (Überreste einer Straßenhaltestelle für Überspannen) und im Gasthaus „Stara pošta" (Alte Post) in Hrušica bei Podkraj besichtigen. Die Felssohle ist zusammengesetzt aus Flysch, wechselnden Schichten von Sandstein und Mergel, die durch Verwitterung eine dicke Schicht mineralreicher Erde ausbilden. In unmittelbarer Nähe, auf Gora in Ternowaner Wald, ist eine völlig andere Welt, mit Kalkstein, viel Schnee im Winter, und frischen Sommertemperaturen. Das milde submediterrane Klima, das sich in der Region von Vipava mit einer Fülle an Sonne und genug Regenfälle zeigt, trotzt erfolgreich der Bora, die ab und zu ihre Zähne zeigt und wegen der die Dächer überall mit Steinen beschwert sind. Die Zusammensetzung der Erde ist reich, was spiegelt sich an den Weinen von Vipava wieder. Neben der Rebe gedeiht hier gut auch Obst, besonders wohlschmeckend sind Pfirsiche, Kirschen, Feigen, Kakipflaumen und Aprikosen. Die malerische Kulturlandschaft im Tal bereichern geschlossene Dörfer an den Randgebieten, dazwischen sonnen sich die immer sorgfältig geordnete kleine Terrassen-Weinberge.

Castra, Ajdovščina

Rebe und Wein

Das Vipava-Tal lädt Sie auf seine Weinstraße an. Die Weine von Vipava sind elegant und harmonisch mit reichem Bukett, frisch und trinkbar, einige auch mit reichem Extrakt, nur selten werden sie aber gealtert. Hier gedeihen **Rebula, Chardonnay, Sauvignon, Grau- und Weißburgunder, sowie auch Welschriesling und Malvasierwein,** aus denen die beliebten weißen und roten Sorten wiederberlebt werden, bekannt als der Wein "Vipavec". Und natürlich auch die autochthonen weißen Weine, wie **Pinela und Zelen.** Für deren Promotion sorgt schon seit Jahren sehr aktives Konsortium Zelen. Die Kenner werden bestimmt auch Lust auf die altertümlichen **Klarnica und Vitovska Grganja** bekommen. Unter den roten Weinen kann man

Dornberk

Kitzlein mit gerösteter Polenta

"Jota" (Eintopf aus Bohnen, Kartoffeln und Sauerkraut oder sauren Rüben) aus Vipava

Weinkeller von Vipava

den **Cabernet Sauvignon, Blauburgunder und Barbera** genießen, am meisten dürfte Sie aber der **Merlot** überraschen, der auf einigen Lagen in Vipava einzigartige Weine gibt.

Die Küche von Vipava-Tal

Die Küche von Vipava-Tal ist edel und einfach zugleich, deshalb aber nicht weniger bunt und einfallsreich, immer noch unverbildet und voll von gesunder kulinarischer Überlieferung, eng mit den Jahreszeiten verbunden. Die mediterranen Erzeugnisse, aus denen man landeseigene Gerichte kocht, sind saftig, geschmackvoll und gesund, dazu passen ausgezeichnet die Spitzenweine von Vipava. Es gibt keine Küche von Vipava-Tal ohne Vipava-Trockenschinken und Spitzenkäse, insbesondere noch Nanos-Käse, geschützt mit Herkunftsangabe. Sehr geschmackvoll sind auch "Šelinka" (Sellerieeintopf), "Frtalja" mit Gewürzen (Eierkuchen), dickflüssige "Ječmenka" (Gerstensuppe) und "Jota" (Eintopf aus Bohnen, Kartoffeln und Sauerkraut oder sauren Rüben). Der Wein hat immer auch **die Kutteln mit Polenta (aus Mais) begleitet,** zum Osterfest das **Kitzlein** oder **Lämmchen,** manchmal auch Wildfleisch, zum Weihnachten hat man ihn beim traditionellen Schlachtfest getrunken. Die süßen **Teigtaschen aus Vipava** werden oft von Wein aus getrockneten Trauben begleitet, wie z. B. **Picolit.**

Besonderheiten

Matija Vertovec, der Vater des Weinbaus von Vipava

Aus der Vipava-Gegend stamm auch der Priester Matija Vertovec, der mit seiner berühmten "Vinoreja" (Weinbau) (1844) sehr die Entwicklung von Weinbau und Kellerei in Slowenien beeinflusst hat. Deshalb werden jedes Jahr Wanderungen organisiert: die Wanderung mit Vrtovec zum Geburtsort slowenischer Hymne und die Wanderung entlang der Wege von Vrtovec, an der eine große Zahl der Einheimischer teilnimmt und die beim schönen Wetter zum einzigartigem Erlebnis werden kann!

Trinksprüche und das Glass "glo-glo"

Die Überlieferung spricht über ein hohes Glas mit röhrenartigen und runden Teilen, das man im 18. Jahrhundert im Schloss Lanthieri in Vipava benutzt hat und aus welchen beim Trinken angenehme, harmonische Laute kamen, so dass die Gastmahle als richtige Konzerte klangen. Das Schloss hat unter anderen auch der venezianische Dramatiker Carlo Goldoni besucht. Das Glas ist ein Teil der entstehenden Museumssammlung in erneutem Schloss Lanthieri.

Das Trinklied "Zdravljica"– die Geburt slowenischer Hymne

Das Trinklied "Zdravljica" – die Geburt slowenischer Hymne Die Melodie von Prešerns "Zdravljica", die im Jahr 1989 slowenische Nationalhymne wurde, ist ein Chorwerk, das Werk des Komponisten Stanko Premrl aus Podnanos.

Vipava-Tal

das grünste Weinbaugebiet

Pasji rep

Wenn Sie schon hier sind...

Wenn Sie im Vipava-Tal umherstreifen, dürfen Sie seine zahlreiche Naturschönheiten nicht übersehen, wie **die Quellen von Vipava, botanisch reicher Nanos,** das berühmte **Felsenfenster "Otliško okno"** und die mächtige **Quelle von Wildbach Hubelj,** wo sich im fernen Jahr 394 die entscheidende Schlacht zwischen Theodosius und Eugenius abgewickelt sollte, gefolgt vom Zerfall des Römerreichs. Auch das Kulturerbe des oberen Vipava-Tals, wie **Schloss Zemono** und **Schloss Lanthieri** in Vipava, wird so Manchen bezaubern. Mehr als interessant ist auch die Geschichte über Anton Lavrin, den ersten österreichischen Konsul im Ägypten, Sie müssen sich einfach seine **ägyptischen Sarkophage** im Friedhof von Vipava ansehen. Wer an technischem Erbe interessiert ist, soll das ehemalige **Hammerwerk am Hubelj** besuchen, und die beiden malerischen Dörfer **Vipavski Križ und Goče** sind bestimmt einen Besuch wert. Wer von **Adrenalinerlebnissen** angereizt wird, kann sich im Gleitschirmfliegen, Drachenfliegen, Klettern, sowie auch im Mountainbiking versuchen. Ihre Kletterfähigkeiten können Sie auch in zwei Klettergärten auf die Probe stellen, in "Gradiška tura" (zweitgrößter Klettergarten in Slowenien) und "Bela". Im Sportpark Pale in Ajdovščina steht Ihnen **die 4-Cross-Strecke** zu Verfügung, sowie auch andere derartige Disziplinen, hier beginnt auch der interessante **Naturlehrpfad "Ob Hublju" (Am Hubelj).** Kurz und gut, es gibt hier unzählige Möglichkeiten für Radfahren und Wandern, auch wegen des freundlichen Wetters. Bunt ist auch die Palette der Veranstaltungen, insbesondere der, mit geselligem Charakter und Weincharakter: im Februar können Sie sich der Wanderung unter den Weinbergen von Vrhpolje anschließen, an Verkostungen im Rahmen des Weinfestivals in Šempas teilnehmen, während des Osterfestes ist die Veranstaltung **Zusammensein mit Pinela in Planina** interessant, Mai bringt dann den Festival des Weins und Kulinarik **Geschmacke im Vipava-Tal,** sowie auch das **Festival von Zelen,** der Herbst bietet die massenhafte **Weinlese in Vipava-Tal,** die Wienkeller von Vipava-Tal sind noch besonders gastfreundlich zwischen Martinsfest und Weihnachten... Die touristischen Vereine veranstalten durch das ganze Jahr Feste, gewidmet den landeseigenen Gaumenfreuden dieser Gegenden (Pfirsiche, Polenta, Kastanien...).

Hubelj-Quelle

Besonderheiten

Vipavski Križ

Kakipflaume

Schloss Lanthieri, Vipava

Kräutersammeln

"Jota" aus Vipava

Das ist ein landeseigenes Gericht, vorbereitet aus Weißer Rübe "Tropinka" (das bedeutet, dass sie auf natürliche Weise, mit Zusatz von Traubentrester gesäuert wird) oder Sauerkraut, Kartoffeln und Bohnen, möglichst mit einem Stück Räucherspeck oder einer hausgemachten Wurst.

Pfirsiche in Vipava-Tal

Aus Pfirsichen, die man einst in Vipava-Tal vor allem für Verarbeitungsindustrie angebaut hat, stellt man in den letzten Jahren erfolgreich sehr geschmackvollen Saft und andere Gaumenfreuden her: Marmeladen, Liköre und Anderes.

Zelen und Pinela, das autochthone Paar

Es ist bekannt, dass der beste Zelen aus der Umgebung von Podnanos kommt, weil hier seine Früchtigkeit am besten zum Ausdruck kommt, die besten Pinelen dagegen, aber aus der Umgebung von Planina bei Ajdovščina. Die beiden Weine haben bei niedrigen Belastungen der Rebe Spitzenqualität, der erste wird durch den langen Abgang mit Tropenfruchtaroma ausgezeichnet, Pinela dagegen aber durch zartes und fruchtiges Bukett.

Im unteren Teil von Vipava-Tal können Sie auch den Dorf **Tabor** besichtigen, einen geschlossenen Dorf über Dornberk, den **Schloss Vogrsko, Schloss Renče,** interessant sind auch: der **Gregorčič Weg** in der Nähe von Gradišče nad Prvačino, **Energie-Themenweg von Lijak bis Sekulak,** sowie auch zahlreiche **Reiterwege.** Die Angelliebhaber werden bestimmt von den Flüssen Soča und Vipava angezogen. Hier erstreckt sich ein kleiner künstlicher See **Vogršček,** bestimmt zwar vor allem für die Bewässerung, trotzdem aber gelegen für zahlreiche **Sport- und Erholungsmöglichkeiten:** Angelsport, Spaziergänge, Laufen, Radfahren und Anderes.

Karst

das steinigste Weinbaugebie

Karst

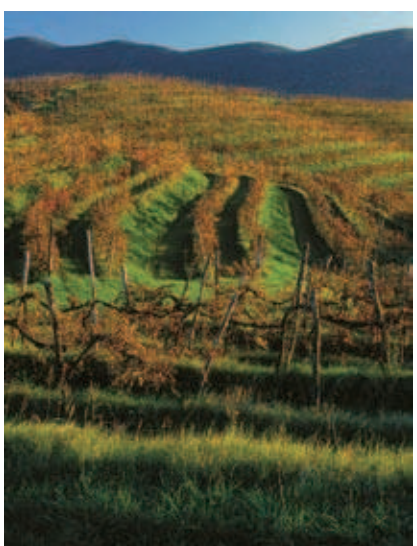
das steinigste Weinbaugebie

Perückenstrauch

Die Landschaft und das Klima von Karst

Die weltweit bekannte Landschaft, ungefähr 300 m über dem Meer, der die ganze Karstwelt den Namen verdankt, erhebt sich über den Vipava-Tal und reicht am Süden bis hin zum adriatischen Meer. Stein, Bora, imposante Höhlen und Höhlensysteme, sowie die karge rote Erde und gastfreundliche Karstbewohner, sind Hauptnenner, die dem Leben hier den Puls vergeben. **Das Weinbaugebiet Karst** ist das kleinste Weinbaugebiet in Slowenien, denn es erstreckt sich nur über gute 550 Hektar Land. Das Klima ist dort relativ trocken und im Winter rauer, charakteristisch dafür sind starke Winde, vor allem der Nordwind – Bora. Das Wachstum der Rebe in dieser Gegend beeinflusst stark die rote Erde, Terra Rosa, mit viel Eisen und Silikaten, was dem Wein seinen Charakter, die Fülle, Früchtigkeit und hohen Extraktgehalt verleiht.

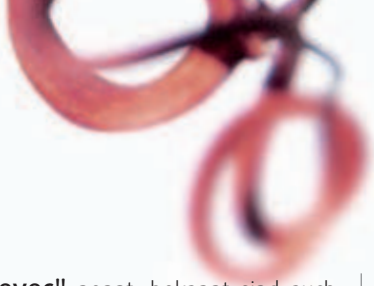
Fluss Vipava und das Schloss Miren



Umgebung von Miren

Rebe und Wein

Die landeseigene Rebsorte, die hier bestens gedeiht, ist **Refosco**. Daraus erzeugt man berühmten Wein, eine Besonderheit, **Karst Terrano,** roter Wein mit charakteristischer Farbe und betonter Frische im Geschmack. Sowohl die Überlieferung, als auch die Fachleute sind sich einig, dass man den besten Terrano in der Umgebung von Tomaj trinkt. Terrano wird nicht gealtert, die Ausnahmen, aus erlesenen Trauben bestimmter Spitzenjahrgänge, gereift in hölzernem Gefäß, werden **"Teranton"** genannt, bekannt nach seinem Edelmut und Harmonie. Im Karst kann man auch den Merlot und Cabernet Sauvignon finden, vor allem dort, wo Refosco nicht so gut gedeiht. Man baut auch Weißweine an, darunter Sauvignon, Malvasierwein, Rebula, Vitovska grganja, Chardonnay und Welschriesling. Man findet sogar



Besonderheiten

eine Weinsorte, die man **"Kraševec"** nennt, bekannt sind auch die frische Sorte **"Terra Rossa"** (Refosco, Merlot und Cabernet Sauvignon) und **"Jerina",** gealtert aus den gleichen Rebsorten.

Die Küche von Karst

Auch die **Küche von Karst** ist etwas Besonderes. Auf der einen Seite bescheiden, auf der anderen mediterran prachtvoll. Vor allem aber eng verbunden mit den Jahreszeiten und sehr geschmackvoll, weil der Anbau in solcher Erde und solchem Klima allein, dem Gemüse und anderem Essen den Geschmack verleiht, hoher Gehalt ätherischer Öle verleiht aber den ausgeprägten Charakter den Kräutern und aromatischen Gewürzpflanzen, die eine unersetzliche Zutat in der Küche von Karst sind. Mit denen hat man zahlreiche Gerichte gewürzt: Fenchelblüten, Salbeiblätter, Lorbeer, Wacholderbeeren, Winter-Bohnenkraut... Unter den Fleischgerichten bekommt das Kleinvieh (Lamm, Böckchen) wieder mehr Bedeutung. Karst-Schinken, "Šelinka" (Sellerieeintopf), "Šelna na oblič" (Selleriegericht), Fenchel, "Frtalja" (Eierkuchen), "Toč" (Soße), Gerichte mit Terrano und Schinken... Polenta, Gnocchi, "Bleki" (Pasta, geschnitten in Quadrate)... Sowie auch Gerichte aus Buchweizen, Teigtaschen mit Frischkäse, Brennnessel und Spinat... Es sind Gerichte aus Vergangenheit, die aber in neuen Verkleidungen oft ihren Weg auf die Teller der besten Restaurants finden. Harmonie und Offenheit dieser Küche zeigen auf Originalität und Echtheit, sowie auch Verbundenheit mit den Gewohnheiten der Slowenen auf dem Gebiet von Triest.

Wenn Sie schon hier sind...

Dem Karst verdanken ihren Namen alle Karsterscheinungen weltweit. Wenn Sie dadurch reisen, müssen Sie einfach den **Aussichtspunkt Trstelj** besteigen, von wo man in der Weite die Berge und das Meer sehen kann. Lassen Sie sich auch die Besichtigung **des Škocjan Höhlensystems** nicht entgehen, neben Postojna Höhle, eines der größten dieser Art in Europa. Ein einzigartiges Beispiel steinerner Karstarchitektur stellt die **Siedlung Štanjel** vor, mit engen Gassen und zahlreichen attraktiven Steinmetzdetails. In Lipica bewundern Sie die Schönheit weltbekannter **Lipizzaner-Pferde.** Die Höhlenforscher befinden sich hier im gelobten Land, denn so viele Höhlen gibt es fast nirgendwo auf der Welt. Eine der schönsten Herbsterscheinungen im Karst ist bestimmt **der Perückenstrauch, ein Strauch,** der die steinerne Landschaft rot einfärbt und viele photographische Landschaftsmotive bietet. Ein schöner Aussichtspunkt ist auch **Cerje,** mit dem Denkmal den Opfern aller Kriege auf diesem Gebiet, von wo zahlreiche Spazierwege und Lehrpfade führen. Unter den Veranstaltungen dürfen Sie das **Terrano und Schinken Fest** nicht übersehen, in dieser Gegend sind neben den Martinsfesten (z.B. in Brje) sehr malerisch auch **Faschingsfeste.** Auch ein Besuch eines der **Betriebe für Trocknen von Karstschinken** kann zum richtigem Erlebnis werden, dass Sie noch lange in Erinnerung behalten.

Straußwirtschaft ("Osmica") – alte Gewohnheit

Die Straußwirtschaft ist eine traditionelle Form des (achttägigen) Verkaufs offener Weine mit Herkunftsangabe. Die Straußwirtschaft hat ein Weinbauer Zuhause, im Keller oder im Hof veranstaltet. Der Bauer konnte so den Überschuss seiner Erzeugnisse verkaufen, für einige war das sogar die einzige Einnahmequelle. Heutzutage kann dasselbe Hofgut die Straußwirtschaft höchstens zweimal im Jahr für zehn Tage veranstalten. Die Straußwirtschaft wird mit einem grünen Strauß verkündet, aus Efeu, eine sog. "Fraska", die auf einem Wegweiser den richtigen Weg zeigt.

Terrano – eine weltweite Besonderheit

Das ist ein sehr hochwertiger Wein, mit der charakteristischen karmesinroten Farbe und hohem Gehalt der Milchsäure, der Alkoholgehalt ist aber gewöhnlich nicht hoch. Sein ausgeprägter fruchtiger Geschmack erinnert an Himbeeren und Johannisbeeren. Terrano ist ein voller Wein, frisch und mineralisch, es passt ausgezeichnet zum Karstschinken und zahlreichen heimischen Gaumenfreuden von Karst. Er enthält Resveratrol, ein Antioxidans, das wohltuend das Herz und Blutgefäße beeinflusst, und verlangsamt die Alterungsprozesse.

Spargelgericht

Cerje

Veranstaltungen

kommen Sie, und besuchen Sie

VERANSTALTUNG	ORT	MONAT
WEINFESTIVAL ŠEMPAS	Šempas	Ende März
BRDA UND WEIN	Šmartno	Ende April
ZUSAMMENSEIN MIT PINELA	Planina bei Ajdovščina	Ostermontag
FEST VON REBULA UND OLIVENÖL	Višnjevik	Anfang Mai
TAG DER OFFENEN WEINKELLER	Zalošče	Mai
GESCHMACKE IN VIPAVA-TAL	Zemono	erste Hälfte Mai
ORIGINELL VIPAVA-TAL	Vipava mit Umgebung	letztes Wochenende im Mai
WEINFESTIVAL VON ZELEN	Vipava	letzter Sonntag im Mai
TAGE DER OFFENEN WEINKELLER	Brda	Ende Mai
SPARGELFEST	Orehovlje	letztes Wochenende im Mai
KIRSCHENFEST	Dobrovo	Anfang Juni
POLENTAFEST	Ozeljan	Juli
MOHORJEVO	Šempas	Juli
MOHORJEVO	Renče	Juli
SOMMER IN BUKOWCA	Bukovica	August
PFIRSICHFEST	Prvačina	August
B'NDIMSKA KVATRNICA	Branik	August
PFIRSICHFEST	Prvačina	August
WEINLESE IN VIPAVA-TAL	Vipava	zweites Wochenende im September
WEINKELLER VON VIPAVA-TAL	Vipava-Tal	von Martinsfest bis Weihnachten
KASTANIENFEST	Vitovlje	Oktober
WANDERUNG ENTLANG DER WEGE VON VERTOVEC	Ustje	erster Sonntag nach St. Martin Wochenende
MARTINSFEST	Brje na Vipavskem	November
MARTINSFEST	Šmartno	Anfang November
MARTINSFEST	Vogrsko	November
MARTINSFEST IN OZELJAN	Ozeljan	November

- Brda
- Vipava-Tal
- Karst

Polentafest, Ozeljan

Weinfestival, Šempas

Martinsfest, Brda

Kirschenfest, Dobrovo

Martinsfest, Brje na Vipavskem

Weinlese in Vipava-Tal, Vipava

Spargelfest, Orehovlje

Sommer in Bukovica

sie und besuchen sie

Nützliche Informationen und Ratschläge

km/h

Polizeiempfehlungen für die Fahrer

Fahren Sie nur nüchtern! Wenn Sie Alkoholgetränke trinken (ungeachtet der eingenommenen Menge), sollen Sie sich nicht für das Fahren entscheiden. Falls Sie Alkohol getrunken haben, soll einer fahren, der keine Alkoholgetränke getrunken hat, oder benutzen Sie öffentliche Verkehrsmittel. Beachten Sie auch andere Straßenverkehrsvorschriften, insbesondere die Regel über Geschwindigkeit, Vorfahrt, Überholen, Benutzung der Sicherheitsgurte und Mobiltelefone, sowie auch über Sicherheitsabstand.

‰

Erlaubter Alkoholgehalt im Blut

Bis zu einschließlich 0,24 Milligramm pro Liter Ausatmungsluft oder 0,50 Gramm Alkohol pro Kilogramm Blut dürfen die Fahrer haben, unter der Bedingung, dass sie auch bei niedrigerem Alkoholgehalt keine Anzeichen unsicherer Handlung zeigen. Geldbuße für Fahren unter Alkoholeinfluss beträgt von 300 bis 1.200 Euro.

Cividale del Friuli
(Čedad)
Kanal
Deskle
Korada
812
Banjšice
Sveta gora
681
Solkan
NOVA GORICA
(84)
GORIZIA
(GORICA)
Kromberk
Rožna Dolina
Šempeter
Vrtojba
Miren
Prvačina
Renče
Gradisca
(Gradišče)
d' Isonzo
Ajdovščina
(106)
Vipava
Branik
Trstelj
643
Idrija
Sp. Idrija
Idrijsko hrbrovje
Trnovski gozd
M. Golak
1495
V. Češevnik
1349
Čaven
1185
V. Modrasovec
1353
Oblakov vrh
721
Planinca
1170
Jelenk
1107
Potok
1064
Vipavska dolina
Vipavska brda
Vipavska Krasa
Cormòns
(Krmin)
Capriva del Friuli
(Koprivno)
S. Lorenzo
(Šlovrenc)
Mariano del Friuli
(Marjan)
Romàns d' Isonzo
(Romans)
Villesse
(Vileš)
Ronchi d. Legionari
(Ronke)
Staranzano
(Štarancan)
MONFALCONE
(TRŽIČ)
Sistiana
(Sesljan)
Aurisina
(Nabrežina)
Duino
(Devin)
Golfo di Panzan
ITALIA
ITALIJA
Gorizia
Gradisca
Monfalcone
Sistiana
Vipava
Ajdovščina
Šempeter
Vogrsko
Selo
Solkan
Kanal
Idrija
Ter
673
Volnik
546
Strmec
863
Gradišče pri Vipavi
Izvir Vipave
Izvir Hubelja
Izvir Ljaka
Veliko tečenje jetra v Paradani
Divje jezero
Kanal ob Idrijci
Otlica
Kovk
Gozd
Žagolič
Žapuže
Budanje
Col
Višnje
Vrhpolje
Duplje
Tevče
Velike Žablje
Male Žablje
Vipavski Križ
Dobravlje
Ustje
Brje
Preserje
Saksid
Tabor
Dornberk
Žalošče
Gradišče nad Prvačino
Orehovlje
Bilje
Bukovica
Savogna d'Isonzo
(Sovodnje)
Gabria Inf.
(Dol. Gabrje)
Farra
Gradisca
RA17
Mossa
(Moš)
Corona
Fogliano
(Redipuglia)
S. Martino
(Martinščina)
Redipuglia
(Redipolje)
Doberdò
(Doberdob)
Opatje selo
Kostanjevica
na Krasu
Temnica
Jamiano
(Jamlje)
Sela
na Krasu
Vojščica
Sveto
Komen
Brestovica
pri Komnu
Gorjansko
Volčji Grad
Ceroglie dell' Ermada
(Cerovlje)
Malchina
(Mavhinje)
Brje
pri Komnu
Pliskovica
Veliki Dol
S. Pelagio
(Šempolaj)
Sales
(Saležu)
Sgonico
(Zgonik)
Kobjeglava
Tomačevica
Gabrovica
pri Komnu
Hruševica
Kobdilj
Štanjel
Šmarje
Sp. Branica
Gaberje
Slap
Erzelj
Lože
Goče
Manče
Podraga
Poreče
Podnanos
Štjak
Ponikve
Avber
Kopriva
Dobravlje
Dutovlje
Tomaj
Kazlje
Vrabče
Lozice
Krajna vas
Kreplje
Križ
Štorje
Dolenja vas
Škrbina
Lokve
Lokovec
Čepovan
Lazna
Podlaka
Grgar
Ravnica
Trnovo
Voglarji
Loke
Šmihel
Ajševica
Ozeljan
Stara Gora
Vitovlje
Šempas
Osek
Ravne
Črniče
Malovše
Gojače
Batuje
Vrtovin
Stomaž
Kamnje
Potoče
Cesta
Lokavec
Predmeja
Zadlog
Čekovnik
Vojsko
Sr. Kanomlja
Sp. Kanomlja
Gor. Kanomlja
Idrijske Krnice
Gorenja Trebuša
Trebuša
Šebrelje
Lazec
Otalež
Jazne
Bate
Grgarske Ravne
Levpa
Kal
nad Kanalom
Kanalski Vrh
Morsko
Anhovo
Plave
Golo Brdo
Kožbana
Prepotto
(Praprotno)
Albana
(Ibana)
Gagliano
(Galjan)
Cormòns
Fojana
Dobrovo
Biljana
Šmarmo
Kojsko
Hum
Podsabotin
Kozana
Medana
Pleševo
Ceglo
Vipolže
Gornje Cerovo
S. Floriano del Collio
(Stevergan)
Piuma
(Pevma)
Neblo
Hruševlje
Vedrijan
Imenje
Gonjače
Vrhovlje
Višnjevik
S. Andrat
Koren
Borgnano
(Borjan)
Romans
Villesse
Ronchi
Staranzano
Monfalcone
Duino
Sistiana
Aurisina
Gradisca
Gorizia
Farra
Savogna d'Isonzo
Gabria Inf.
Fogliano
Redipuglia
Doberdò
Opatje selo
Kostanjevica
Temnica
Jamiano
Sela
Vojščica
Sveto
Komen
Brestovica
Gorjansko
Volčji Grad
Ceroglie dell' Ermada
Malchina
Brje
Pliskovica
Veliki Dol
S. Pelagio
Sales
Sgonico
Volnik
Kobjeglava
Tomačevica
Gabrovica
Hruševica
Kobdilj
Štanjel
Šmarje
Sp. Branica
Gaberje
Slap
Erzelj
Lože
Goče
Manče
Podraga
Poreče
Podnanos
Štjak
Ponikve
Avber
Kopriva
Dobravlje
Dutovlje
Tomaj
Kazlje
Vrabče
Lozice
Krajna vas
Kreplje
Križ
Štorje
Dolenja vas
Ter
673
Volnik
546
Strmec
863
Gozd
Žagolič
Žapuže
Budanje
Col
Višnje
Vrhpolje
Duplje
Tevče
Velike Žablje
Male Žablje
Vipavski Križ
Dobravlje
Ustje
Brje
Preserje
Saksid
Tabor
Dornberk
Žalošče
Gradišče nad Prvačino
Orehovlje
Bilje
Bukovica
Savogna d'Isonzo
(Sovodnje)
Gabria Inf.
(Dol. Gabrje)
Farra
Gradisca
RA17
Mossa
(Moš)
Corona
Fogliano
(Redipuglia)
S. Martino
(Martinščina)
Redipuglia
(Redipolje)
Doberdò
(Doberdob)
Opatje selo
Kostanjevica
Temnica
Jamiano
(Jamlje)
Sela
Vojščica
Sveto
Komen
Brestovica
Gorjansko
Volčji Grad
Ceroglie dell' Ermada
(Cerovlje)
Malchina
(Mavhinje)
Brje
Pliskovica
Veliki Dol
S. Pelagio
(Šempolaj)
Sales
(Saležu)
Sgonico
(Zgonik)
Volnik
546
Kobjeglava
Tomačevica
Gabrovica
Hruševica
Kobdilj
Štanjel
Šmarje
Sp. Branica
Gaberje
Slap
Erzelj
Lože
Goče
Manče
Podraga
Poreče
Podnanos
Štjak
Ponikve
Avber
Kopriva
Dobravlje
Dutovlje
Tomaj
Kazlje
Vrabče
Lozice
Krajna vas
Kreplje
Križ
Štorje
Dolenja vas
Ter
673
Gozd
Žagolič
Žapuže
Budanje
Col
Višnje
Vrhpolje
Duplje
Tevče
Velike Žablje
Male Žablje
Vipavski Križ
Dobravlje
Ustje
Brje
Preserje
Saksid
Tabor
Dornberk
Žalošče
Gradišče nad Prvačino
Orehovlje
Bilje
Bukovica
Savogna d'Isonzo
(Sovodnje)
Gabria Inf.
(Dol. Gabrje)
Farra
Gradisca
RA17
Mossa
(Moš)
Corona
Fogliano
(Redipuglia)
S. Martino
(Martinščina)
Redipuglia
(Redipolje)
Doberdò
(Doberdob)
Opatje selo
Kostanjevica
Temnica
Jamiano
(Jamlje)
Sela
Vojščica
Sveto
Komen
Brestovica
Gorjansko
Volčji Grad
Ceroglie dell' Ermada
(Cerovlje)
Malchina
(Mavhinje)
Brje
Pliskovica
Veliki Dol
S. Pelagio
(Šempolaj)
Sales
(Saležu)
Sgonico
(Zgonik)
Volnik
546
Kobjeglava
Tomačevica
Gabrovica
Hruševica
Kobdilj
Štanjel
Šmarje
Sp. Branica
Gaberje
Slap
Erzelj
Lože
Goče
Manče
Podraga
Poreče
Podnanos
Štjak
Ponikve
Avber
Kopriva
Dobravlje
Dutovlje
Tomaj
Kazlje
Vrabče
Lozice
Krajna vas
Kreplje
Križ
Štorje
Dolenja vas
Ter
673
Volnik
546
Strmec
863

Touristische Informationen und Vinotheken

TIC Nova Gorica
Delpinova 18b
SI-5000 Nova Gorica
t: +386 (0)5 330 46 00
tzticng@siol.net
www.novagorica-turizem.com

TIC Brda
Grajska cesta 10
SI-5212 Dobrovo v Brdih
t: +386 (0)5 395 95 94
tic@obcina-brda.si
www.brda.si

TIC Ajdovščina
Cesta IV. prekomorske 61a
SI-5270 Ajdovščina
t: +386 (0)5 365 91 40
tic.ajdovscina@siol.net
www.tic-ajdovscina.si

TIC Vipava
Glavni trg 1
SI-5271 Vipava
t: +386 (0)5 368 70 41, +386 (0)51 215 226
tic.vipava@siol.net
www.izvirna-vipavska.si

TIC Temnica
Temnica 10
SI-5296 Kostanjevica na Krasu
m: +386 (0)31 310 800
info.temnica@siol.net

INFO-PUNKT
Mladinski hotel Pliskovica
Pliskovica 10
SI-6221 Dutovlje
m: +386 (0)41 947 327
info@hostelkras.com

TIC Miren
Miren 5c
5291 Miren
m: +386 (0)51 202 060
tic.miren@siol.net

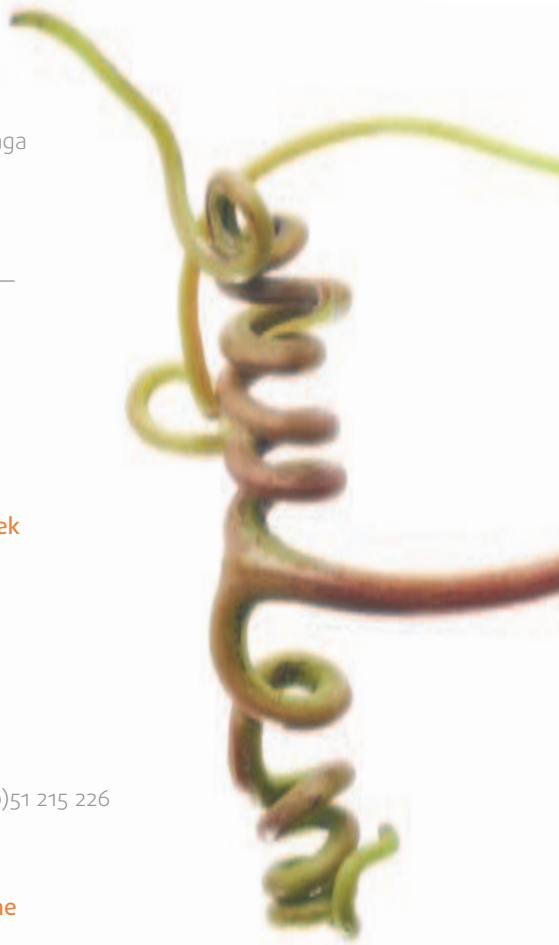
GEMEINDE Renče – Vogrsko
Bukovica 43, SI-5293 Volčja Draga
t: +386 (0)5 338 45 00
info@rence-vogrsko.si
www.rence-vogrsko.si

VINOTHEK BRDA, d. o. o.
Grajska cesta 10
Dobrovo 5212 Dobrovo v Brdih
t: +386 (0)5 395 92 10
info@vinotekabrda.si
www.vinotekabrda.si

Mama, Restaurant und Vinothek
Ajševica 33
SI-5000 Nova Gorica
t: +386 (0)5 33 65 728
info@restavracija-mama.si
www.restavracija-mama.si

Vinothek Vipava
Glavni trg 1
SI-5271 Vipava
t: +386 (0)5 368 70 41, +386 (0)51 215 226
tic.vipava@siol.net
www.izvirna-vipavska.si

Vermarktungsplatz für ländliche Produkte aus Vipava-Tal
Cesta IV. prekomorske 61c
5270 Ajdovščina
www.solum-eu.eu



Legende

- TIC (Touristeninformationszentrum)
- Vinotheken
- Hotel
- Campingplatz
- Natursehenswürdigkeiten
- Schloss
- Kirche

Maßstab 1 : 180 000

www.novagorica-turizem.com

www.brda.si

www.izvirna-vipavska.si

www.tic-ajdovscina.si

www.rence-vogrsko.si

www.miren-kostanjevica.si

www.emerald-trail.com

Investing in your future
Operation Part Financed by The European Union
European Regional Development Fund

SMARAGDSTRASSE

Herausgegeben von: *RDO Smaragdna pot, 2013* | ***Text:*** Katja Kogej | ***Produktion:*** Markacija d.o.o. | ***Fotographien:*** Leo Caharija, Marijan Močivnik, Mirko Bijuklič, Bogdan Kladnik, arhiv TZ TIC Nova Gorica, arhiv TIC Ajdovščina, arhiv TIC Vipava, Markacija d.o.o. | ***Druck:*** Gorenjski tisk d.o.o. | ***Auflage:*** 17.500