

Vitica Goriška

vino | kuhinja | ljudje

Brda

Nova Gorica

Vipavska dolina

Kras

Vitice se, kot naše poti, vijejo med Brdi, Vipavsko dolino in Krasom. Prepletejo se na križpotju doživetij, v Novi Gorici in njeni okolici.





Zakaj Vitica?

Trta, *vitis vinifera*, ta žlahtna rastlina, ki človeka spremlja že tisočletja, se opore oprijemlje z viticami – sprva krhkimi, nežnimi, komaj opaznimi, svetlo zelenimi, sčasoma vedno temnejšimi, močnejšimi in zavitimi, v jeseni olesenelimi in skoraj neuničljivimi. Kakor človek, ki v teh krajih kljubuje času, spremembam in drvečemu ritmu vsakdanjega življenja.

Vitica, simbol življenjske energije, odraz zdrave rasti, vztrajnosti in iznajdljivosti... Na vinogradniških žicah pogosto ostane celo takrat, ko vse listje odpade in grozdja že zdavnaj ni več... Kratka ali dolga, bolj ali manj zavita in vijugasta, je prav podobna tudi cestam in potem, po katerih se plečejo naša vinsko kulinarična raziskovanja, odkrivanja in doživetja.

Sončna Goriška

Posebna in raznolika





Goriška, s svojimi naravnimi, zgodovinskimi in drugimi čudesi, obarvanimi povsem mediteransko, ponuja pisan šopek doživetij za slehernega obiskovalca. Že leta privablja različne občudovalce in poznavalce, ki jo obiskujejo iz različnih razlogov, zaradi njene raznolikosti in posebnosti. Vsak si lahko najde nekaj zase, za svoj okus in si poteši svojo radovednost.

Vino, kuhinja in ljudje...

Vedno več pa je takih, ki so že odkrili, ali pa vsaj zaslutili, da je to dežela, ki omogoča vrhunska doživetja vina. Vrhunska doživetja in vrhunska vina. Za naključne raziskovalce, ljubitelje, pa tudi za dobre in izkušene poznavalce. Seveda pa vino ni nikdar samo. Veliko boljše se poda k skrbno pripravljeni domači hrani in v prijetni družbi dobrih ljudi.



Nova Gorica

*izhodišče za vrhunška vinska
in druga doživetja okusov*

Nova Gorica, živahno mesto na skrajnem zahodu Slovenije, tik ob italijanski meji, nam s svojo okolico ponuja obilo prijetnih trenutkov. Številni prihajajo sem zaradi Soče in njenih čarov, drugi zaradi iger na srečo in vrhunske ponudbe zabave, tretji zaradi pečatov zgodovine, vrednih ogleda. V zadnjih letih prihajajo v Novo Gorico tudi ljubitelji vrtnic od blizu in daleč, saj se, ob številnih rožnih nasadih v mestu (z rdečo vrtnico v grbu), na bližnji Kostanjevici bohoti zbirka dišečih starinskih vrtnic burbonk, druga po velikosti v Evropi.

V Novi Gorici in njeni okolici **nikomur ne bo dolgčas**. V neposredni bližini Nove Gorice k ogledu vabijo **starodavni Solkan** (prvič omenjen leta 1001) s svojim slikovitim mostom in njegovim največjim kamnitim lokom na svetu, pobočje in greben **Sabotina** (s kavernami in drugimi obeležji iz 1. svetovne vojne, del **Poti miru**), razgledna **Sveta Gora**, znano romarsko svetišče, in še marsikaj. V neposredni bližini, v Gradu Kromberk, **Goriški muzej** ponuja na ogled več razstav. Ogleda vreden je tudi **Trg Evrope**, ki na simbolični način povezuje somestje Nove Gorice v Sloveniji in Gorice v Italiji.

Hoteli, restavracije in gostilnice na vsakem koraku ponujajo **mediteranske jedi**, med njimi veliko domačih dobrot, ki jih vselej spremlja žlahtna kapljica... Seveda pa se za manj zahtevne najdejo tudi preprostejše rešitve, dosegljive na vsakem koraku.



Posebnosti

Za eno-gastronomske podvige pa je Nova Gorica naravnost idealno izhodišče. Tu je namreč **stičišče treh vinorodnih okolišev**, znanih daleč po svetu po svojih značilnostih in posebnostih. Dva izmed njih, briški in kraški, se nadaljujeta na italijansko stran meje, kjer prav tako dozorevajo vrhunska vina.

Do nobenega izmed vinorodnih okolišev ni daleč. Največ dobre pol ure vožnje. Vzemite si nekaj dni in se prepustite

raziskovanju, namigom, nasvetom in doživetjem. Možnosti za udobno namestitev je v Novi Gorici in okolici dovolj, možnosti za raziskovanje in doživetja še več. Tudi ponudba taksijev je povsem dostopna in obenem modra odločitev. Presenečeni boste nad gostoljubjem gostincev, hotelirjev, turističnih kmetij, predvsem pa vinogradnikov in vinarjev, domačinov, ki vam doživetje vina znajo najbolje približati.



Kroglice iz polente



Hrana pristnih okusov



Kromberški grad



Solčanski most

Zbirka burbonk, starinskih vrtnic

Na Kostanjevici, vzpetini tik nad Novo Gorico, se na vrtu frančiškanskega samostana bohoti zbirka dišečih vrtnic iz družine burbonk, vrtnic 19. stoletja. Svoj prostor so našle ob grobnici zadnjih francoskih kraljev Burbonov, vredna ogleda pa je tudi bogata **Škrabčeva knjižnica**. Zbirka je druga največja v Evropi, njena posebnost pa je tudi v vzgoji, ki burbonkam omogoča več prostora kot kjerkoli drugod po svetu. Tako lahko razvijejo in pokažejo vse svoje čare.



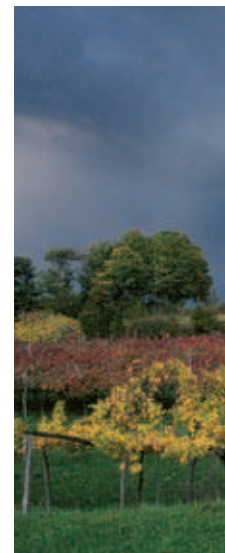
Goriški radič

Vrtnicam je na las podoben tudi siljeni radič, ki ga redki kmetje še vedno pridelujejo v Solkanu in okolici. Ta slovita posebnost je imela vedno visoko ceno. Nekdaj je omogočala kmetom preživetje, danes pa postaja ena izmed najbolj iskanih kulinarčnih poslastic, pripravljenih na številne načine.



Vinorodni okoliši

Brda, Vipavska dolina in Kras



Posebnosti



Trije vinorodni okoliši vabijo. Vipavska dolina, Kras in Brda, tri četrtine Vinorodne dežele Primorske, četrti del, Slovenska Istra, ostaja ob morju. Tri zaokrožene pokrajine, vsaka s svojim značajem, sortami, priporočenimi sortami, najboljšimi legami, vremenskimi pogoji, značilnimi tlemi, pa tudi vinogradniškim in kletarskim izročilom, kulinarično podobo ter današnjimi doživetji narave in navad. Skratka z vsem, kar ustvarja **terroir**, kakor radi rečemo skupnemu vinskemu značaju nekega območja. Veliko skupnega imajo, pa vendar tudi vsak svoje značilnosti, posebnosti, skrivnosti, zgodbe in doživetja. Vsem pa je skupno, da jih masovna industrijska proizvodnja še ni načela. Še vedno so daleč od masovnosti in zanje k sreči niti nimajo pravih možnosti. Tako lahko ohranjajo svoj pester in zanimiv značaj, starodavno izročilo pa spajajo z najsodobnejšimi spoznanji. Povsod se v različnih smereh in slikovitih legah raztezajo razmeroma majhni **terasasti vinogradi**, povprečno 200 m nad morjem, ki skoraj brez izjeme sledijo oblikovanosti pokrajine in z večinoma lesenimi koli polepšajo pokrajino. Nekateri bolj na ravnem, drugi v bregu, tretji na vrhu griča, hribčka, pa pod robom gozda, ob potočku... Nepogrešljiv sestavni del prepoznavnosti primorske pokrajine, pa naj bo vipavska, briška ali kraška.

Tudi vzgoja trte je povsod podobna: klasični enojni ali dvokraki guyot, z obrezovanjem šparonov. Ponekod, zlasti v nižjih predelih, na značilnem primorskem oz. kraškem **latniku**. Vinogradi so sestavljeni iz vodoravnih vrst, teras, brez izjeme so ročno obrezani, rozge ročno povezane oz. pritrjene, grozdje brez izjeme obirajo ročno. Z ljubeznijo, z občutkom, polnim veselega pričakovanja. Grozdje v tem sončnem delu Slovenije resnično dobro uspeva in vina zato dosegajo **visok delež skupnega ekstrakta**. Dobre lastnosti se kažejo tudi v grozdnem soku, ki je v zadnjih letih, kakor tudi drugi sokovi, vse bolj priljubljen.

Skupno vsem trem vinorodnim okolišem je tudi **bogato vinogradniško in vinarsko izročilo**, ki še posebej pride do izraza ob **trgatvi**, ki je vedno vesel in družaben dogodek, **ter ob martinovem**, ko v večini vinorodnih krajev pripravijo značilne martinove jedi (gos, mlinci, kostanj...), to je čas blagoslavljanja in pokušanja mladega vina, prijetnega druženja, primerjanja, ocenjevanja...





Brda

najbolj gričevnat vinorodni okoliš

• *Višnjevik*

• *Šmartno*

• *Dobrovo*

• *Medana*



Brda

najbolj gričevnat vinorodni okoliš



Briška pokrajina in podnebje

Brda so brez dvoma eden **najbolj poznanih vinorodnih okolišev** v Sloveniji. Vinogradi se raztezajo na približno 1800 hektarih in dajejo krajini viden pečat: vsepovsod griči, vmes vasice, cerkvice, gozdiči, potočki. Najdemo jih povsod, od nižinskih predelov pod Vipolžami do strmih vinogradov, ki silijo tja pod Korado.

Tla sestavljata pretežno lapor in peščenjak, ki dajeta trti v terasastih vinogradih skorajda idealne pogoje za rast. Tudi podnebje ji je naklonjeno, veliko sonca se naužije, zime pa so mile in skorajda brez snega. Zaradi lege na področju, kjer se stika mediteransko in predalpsko podnebje, prihaja občasno do hude burje in poleti celo toče, ki predstavlja hudo nevarnost za dobro letino.



Briška oljka



Briška vinska klet

Šmartno

Trta in vino

Tod uspevajo vrhunska bela in rdeča vina, ki jih izvažajo na vse konce sveta. Odlikujejo jih predvsem izrazita sortna cvetica, prijetna svežina, sadnost v okusu ter bogat ekstrakt. Med belimi slovi predvsem **rebula**, ena najstarejših in povsem udomačenih sort, pravi biser med briškimi vini, ki predvsem v zadnjih letih ponovno zavzema prvo mesto med belimi sortami.

Njena ubrana cvetica spominja na dozorele fige, jabolka in hruške. Sledijo ji aromatični sauvignonasse (nekdanji znani in priljubljeni briški tokaj), **beli in sivi pinot, chardonnay in sauvignon**, med rdečimi pa predvsem **merlot in cabernet sauvignon, cabernet franc in nekatere druge rdeče sorte**. Med razmeroma redkimi briškimi predikatnimi vini je še posebej zanimiv **pikolit**, katerega cvetica spominja na zrele marelice in med.

Če kje v Sloveniji, potem lahko prav za Brda trdimo, da premorejo mlajšo generacijo vinarjev, ki spretno in inovativno združuje tradicionalno s sodobnim znanjem o trti in vinu, raziskuje, išče, sledi svetovnim trendom, s pomočjo vrhunskih vin promovirajo Brda v vinskem in poslovnem svetu. Med njimi izstopajo pridelovalci tako imenovanih **oranžnih vin** (vin s podaljšano maceracijo) oz. pridelovalci vina **v amforah**.

Posebnosti

Briška kuhinja

Tudi v kuhinji se pozna, da je okusno vse, kar zraste v tej čudoviti gričevnati deželi. Obilje sonca poskrbi za sladkost, vetrovi z bližnjih gora podarjajo svežino grozdju, sadju in drugim pridelkom. Če odmislimo **grozdje**, še posebej slovijo briške **češnje**, **marelice**, **fige** in **kaki** v jeseni. Preprosta in bogata hkrati, polna zelenjave in drugih pridelkov z domačih vrto in njiv, je briška kuhinja prav gotovo eden najlepših primerov mediteranske kuhinje. Svoje dodaja še vrhunsko **oljčno olje**, ki ima, zaradi svoje mejne lege (podobno kot tisto ob Gardskem jezeru), še posebno blagodejne lastnosti in okus. Poudariti je tudi vredno, da se Brici tudi z vrhunskim oljčnim oljem na mednarodnih tekmovanjih uvrščajo v sam vrh. V Brdih najdemo vse leto sveže sestavine, domača zelenjava, sočna in okusna, je vsak dan na krožniku. Pokusiti morate **briško kuhinjo** (mineštro), **različne frtalje** z zelišči, jedi z divjimi beluši in drugimi divjeraslimi poganjki ter vršički (hmelj, loboda, pokalica...), pa seveda **belo briško polento**, pripravljeno z belo koruzno moko. Domiselnost in ustvarjalnost nimata meja, tako v pripravi kot začinjanju briških jedi. Tudi v Brdih uporabljajo številna zelišča in dišavnice, ki naredijo jedi še bolj dišeče, okusne in lažje prebavljive, celo zdravilne. Slovijo tudi izvrstne briške **salame** in **pršut**, ki ga v teh krajih nimajo navade prekajevati. Za Brda je značilno tropinovo žganje, z dodatki zelišč pa se imenuje mathano, kar pomeni zdravilno. V Brdih je moč dobiti tudi odličen med, spomladi robinjev (akacijev), poleti pa lipov in kostanjev.

Ko ste že tu...

Če si v Brdih niste ogledali **Šmartnega**, utrjenega srednjeveškega naselja, z značilnimi gasami, ganjki in žbatafurji, podoba Brd ne more biti popolna. Na **gradu Dobrovo**, renesančnem dvorcu iz 18. stoletja, si lahko ogledate stalno postavitev del svetovno znanega **slikarja Zorana Mušiča** (nekaj njegovih del je na ogled tudi v dvorani, ki se imenuje po njem v Bukovici, njegovem rojstnem kraju), ljubitelji narave, razgledov in občudovalci dramatičnih vremenskih pojavov pa se v Gonjačah se lahko povzpnete na **razgledni stolp** ali se sprehodite na botanično izjemno bogato **Korado**. Ogledati si morate tudi **Krčnik**, naravni kamniti most, ki se pne čez **Kožbanjšček**, potok v najbolj odročnem predelu Brd. Če boste v Brdih aprila, ujemite dneve, ko se Brda odenejo v belo, **ko cvetijo češnje**. Teh prizorov zlepa ne boste pozabili... V aprilu se udeležite prireditve **Brda in vino**, ob martinovem (november) pa **martinovanja** v Šmartnem. To sta osrednji briški vinski prireditvi, ko lahko po šmartenskih kletah pokušate številna vrhunska briška vina in briške jedi, prisluhnete zanimivi glasbi in drugim nastopom, na stojnicah pa kupite kaj posebej zanimivega in pristnega. Dobro se je prijel tudi **Praznik rebule in oljčnega olja**, ki kmalu po prvomajskih praznikih v Višnjevik, rojstni kraj rebule, pritegne precej obiskovalcev. Množično zabavo, pestro kulinarično ponudbo in priložnostni kolesarski maraton ponuja **Praznik češenj**, navadno prvi teden v juniju.

Rebula - stara sorta in mladostni značaj

Rebula daje tudi imenitna suha peneča vina. Kristalna na pogled ter živahna, sveža in mineralna v ustih je priljubljeno aperitivno vino, ki spremlja številne slovesne dogodke, družinske, poslovne, javne. Ni torej naključje, da je samo v Brdih mogoče naštetih več kot 40 različnih vrhunskih etiket tega priljubljenega vina. Brez dvoma predstavlja najbolj obetavno sorto te očarljive pokrajine.

Jakot, novo ime stare sorte

Eni najpomembnejših belih vinskih sort so dolga leta rekli tokaj. Ko je Madžarska ime zaščitila za svoje značilno vino, sta se Slovenija in Italija morali poimenovanju odpovedati. Italijani so skovali novo, friulano, slovenski vinarji pa so se zatekali k nadomestnim imenom kot težko izgovorljivi sauvignonasse ali zeleni sauvignon. V letu 2013 je tokaj dobil novo ime – jakot.

MOTNIK, pozabljeno "gluhovrhujsko" vino

Pavel Medvešček, dober poznavalec briškega izročila, je leta 1964 zapisal recept za posebno vino, ki so ga pripravljali kmetje z Vrhovlja pri Kožbani (po domače Gluho Vrhovlje) izključno iz grozdja pokalice. Po treh dnevih so grozdje stisnili, mošt dali v sod, okajen z dimom zelišč in ga začinili s smolo divje češnje. Vino so pili pred spanjem za zdravilo, v kleti pa izključno s prijatelji, ki so ga znali ceniti. "Pijanci ga ne smejo niti videti, kaj šele piti, to bi bil smrtni greh," so povedali takrat.



Češnjeva pita



Alpe Adria Trail





Vipavska dolina

najbolj zelen vinorodni okoliš



Vipavska dolina

najbolj zelen vinorodni okoliš



Vipavska dolina

bogata, kar se odraža na vipavskih vinih. Ob trti tu odlično uspeva tudi sadje, še posebej okusne so breskve, češnje, fige, kaki in marelice. Slikovito pokrajino z obdelano zemljo v dolini bogatijo simpatične strnjene vasice na obrobjih, vmes pa se sončijo vedno skrbno urejeni mali terasasti vinogradi.

Vipavska pokrajina in podnebje

Izrazito zelena dolina s središčem v Ajdovščini in reko Vipavo, po kateri nosi ime, je na eni strani razgledno dvignjena nad reko Vipavo, z druge strani pa ji zavetje dajejo obronki Krasa. Trta tod že stoletja lepo uspeva, saj ji narava naklonjeno daje vse, kar potrebuje. Prinesli so jo že Rimljani, ki so viden pečat pustili v Castru v Ajdovščini, na Hrušici (Ad Pirum) in pri sv. Pavlu nad Vrtovinom. Rimskodobne arheološke najdbe si lahko ogledate tudi v muzejski zbirki v Ajdovščini, v Kulturnem domu v Bukovici (najdbe preprežnega cestnega postajališča) in v gostilni Stara pošta na Hrušici pri Podkrajju.

Kamninsko podlago sestavlja fliš, menjajoče se plasti peščenjaka in laporja, ki s preperevanjem ustvarjajo debelo plast prsti, bogate z minerali. V neposredni bližini, na Gori in v Trnovskem gozdu, je povsem drugačen, apnenčast, svet, z obiljem snega pozimi in svežimi temperaturami poleti. Milo submediteransko podnebje se na Vipavskem kaže z obilico sonca in dovolj padavinami. Vipavci uspešno kljubujejo burji, ki tu in tam pokaže svoje zobe in zaradi katere so strehe vsepovsod obtežene s kamni. Sestava zemlje je



Castra, Ajdovščina

Trta in vino

Vipavska dolina vabi na svojo Vipavsko vinsko cesto, gostoljubno vas bo sprejela na številnih turističnih kmetijah in v svojih hramih. Vipavska vina so elegantna, harmonična vina z bogato cvetico, sveža in pitna, nekatera tudi z bogatim ekstraktom, redkeje starana. Tu odlično uspevajo **rebula, chardonnay, sauvignon, beli in sivi pinot, pa tudi laški rizling in malvazija**, iz katerih ponovno oživljajo priljubljene bele in rdeče zvrsti, ki jih poznamo kot vino vipavec. In seveda avtohtona bela vina, kot sta **pinela in zelen**. Za njuno promocijo že leta skrbi zelo dejaven Konzorcij Zelen. Poznavalce bosta gotovo zamikali tudi starodavni **klarnica in vitovska grganja**. Med rdečimi vini bomo uživali v **cabernet sauvignonu, modrem pinotu in barberi**, najbolj pa zna presenetiti **merlot**, ki daje na nekaterih legah Vipavske doline edinstvena vina.



Posebnosti

Matija Vertovec, oče vipavskega vinogradništva

Z Vipavskega je bil doma duhovnik Matija Vertovec, ki je s svojo znamenito Vinorejo (1844) vplival na razvoj vinogradništva in kletarstva na Slovenskem. Vsako leto zato organizirajo pohoda: pohod Z Vrtovcem v rojstni kraj slovenske himne in Pohod po Vertovčevih poteh, ki se ga udeleži veliko število domačinov in lahko v lepem vremenu postane edinstveno doživetje!



Zdravice in kozarec glo-glo

Izročilo govori o posebnem visokem kozarcu s cevastimi in okroglimi deli, ki so ga v 18. stoletju uporabljali v Lanthierjevi graščini v Vipavi in iz katerega so ob pitju prihajali prijetni, skladni glasovi, da so gostije zvenele kot pravcati koncerti. Dvorec je med drugimi obiskal tudi beneški dramatik Carlo Goldoni. Kozarec je del nastajajoče muzejske zbirke v obnovljeni Lanthierjevi graščini.

Zdravljica – rojstvo slovenske himne

Melodija Prešernove Zdravljice, ki je leta 1989 postala slovenska državna himna, je zborovska skladba, del skladatelja Stanka Premrla iz Podnanosa (1880-1965).



Dornberk



Kozliček s popečeno polento



Vipavska jota



Vipavska vinska klet

Vipavska kuhinja

Vipavska kuhinja je plemenito preprosta, a zato nič manj pestra in domiselna, še vedno pristna in polna zdravega kulinarичnega izročila, tesno povezana z letnimi časi. Mediteranski pridelki, iz katerih kuhajo značilne jedi, so sočni, okusni in zdravi, k njim pa se imenitno prilegajo vrhunska vipavska vina. Prave vipavske kuhinje ni brez **vipavskega pršuta in vrhunskih sirov**, še posebej nanoškega, z zaščitenim geografskim poreklom. Slastne

so tudi šelinka, zeliščna frtalja, gostljava ječmenka in jota. Vino je vedno spremljalo tudi **vampe s polento (koruzno)**, ob velikonočnih praznikih **kozlička** ali **jančka**, včasih tudi divjačino, v času okoli božiča pa tradicionalne koline. Sladke **vipavske štruklje** rado spremlja vino iz sušenega grozdja, kot je **pikolit**.

Vipavska dolina

najbolj zelen vinorodni okoliš



Pasji rep

Ko ste že tu...

Če se boste potepali po Vipavski dolini, ne smete spregledati njenih številnih naravnih lepôt, kot so **izviri Vipave**, **botanično bogat Nanos**, pa znamenito **Otliško okno** in mogočen **izvir hudournika Hublja**. Ob rekah Hublju in Vipavi naj bi se v davnem letu 394 odvila odločilna bitka med Teodozijem in Evgenijem, ki ji je sledil razpad rimskega imperija. Tudi kulturna dediščina zgornje Vipavske doline, kot sta dvorec **Zemono** in **Lanthierjeva graščina** v Vipavi, bo očarala marsikoga. Več kot zanimiva je tudi zgodba o Antonu Lavrinu, prvem avstrijskem konzulu v Egiptu, vredna ogleda sta njegova **egipčanska sarkofaga** na vipavskem pokopališču. Kogar zanima tehniška dediščina, naj poišče nekdanje **fužine ob Hublju**, med najbolj slikovitimi vasmí pa sta prav gotovo **Vipavski Križ in Goče**. Kogar privlačijo **adrenalinska doživetja**, se lahko preizkusi v jadralnem padalstvu, zmajarstvu, plezanju, pa tudi gorskem kolesarjenju. Svoje plezalne sposobnosti lahko preizkusite tudi na dveh urejenih plezališčih, Gradiška tura (drugo



Izvir Hublja

največje plezališče v Sloveniji) in Bela. V Športnem parku Pale v Ajdovščini so na voljo **proga za 4-kros** in druge discipline te vrste, tu se pričinja zanimiva **naravoslovna učna pot učna pot "Ob Hublju"**. Skratka, možnosti je, tudi zaradi prijaznega vremena, za kolesarjenje in pohodništvo, nešteto. Bogata je tudi paleta prireditev, še posebej tistih z vinskim in družabnim značajem: februarja se lahko pridružite **pohodu med vrhpoljskimi vinogradi**, se udeležite degustacij v okviru **Festivala vin** v Šempasu, v času velikonočnih praznikov je zanimiva prireditev **Druženje s pinelo na Planini**, maj prinaša festival vina in kulinarike **Okusi na Vipavskem**, pa tudi **festival zelena**, jesen ponuja množično **Vipavsko trgatve**, vinski hrami Vipavske doline pa so še posebej gostoljubni med martinovim in božičem... Turistična društva vse leto prirejajo praznike, posvečene značilnim dobrotam teh krajev (breskve, polenta, kostanj...)

Posebnosti



Vipavski Križ



Kaki

Vipavska jota

To je značilna vipavska jed, pripravljena iz repe tropinke (to pomeni, da je naravno kisana z dodatkom grozdnih tropin) ali zelja, krompirja in fižola, po možnosti s kosom prekajene svinjine ali domačo klobaso.

Breskve na Vipavskem

Iz breskev, ki so jih nekdaj na Vipavskem pridelovali predvsem za predelovalno industrijo, v zadnjih letih uspešno izdelujejo nadvse okusen sok in druge poslastice: marmelade, likerje in drugo.

Zelen in pinela, avtohtoni par

Znano je, da najboljši zelen prihaja iz okolice Podnanosa, saj tu pride njegova sadnost najbolj do izraza, najboljše pinele pa iz okolice Planine pri Ajdovščini. Obe vini sta pri majhnih obremenitvah trte vrhunski, prvega odlikuje dolg zaton po tropskih sadežih, njo pa nežna in sadna cvetica.



Lanthierjeva graščina, Vipava



Nabiranje zelišč

Na spodnjem koncu Vipavske doline si lahko ogledate tudi **vas Tabor**, strnjeno naselje nad Dornberkom, pa **dvorec Vogrsko**, **Renški grad**, zanimive so tudi **Gregorčičeva pot** blizu Gradišča nad Prvačino, **energijska tematska pot od Lijaka do Sekulaka**, pa tudi številne **konjeniške poti**. Ljubitelji ribolova

bosta brez dvoma pritegnili Soča in Vipava. Tu se razteza majhno umetno jezerce **Vogršček**, sicer namenjeno predvsem namakanju, pa vendar prikladno za številne možnosti za **šport in rekreacijo**: ribolov, sprehode, tek, kolesarjenje in drugo.





Kras

najbolj kamnit vinorodni okoliš

Miren ●

Komen ●

●
Štanjel

Kras

najbolj kamnit vinorodni okoliš



Ruj

Kraška pokrajina in podnebje

Svetovno znana pokrajina, približno 300 m nad morjem, po kateri je dobil ime ves kraški svet, se vzpenja nad Vipavsko dolino in sega proti jugu tja do Jadranskega morja. Kamen, burja, impozantne jame in jamski pleti, pa skopa rdeča zemlja in gostoljubni Kraševci so skupni imenovalci, ki dajejo utrip tukajšnjemu življenju.

Vinorodni okoliš Kras je najmanjši vinorodni okoliš v Sloveniji, saj se razteza le na dobrih 550 hektarih površin. Tamkajšnje podnebje je razmeroma suho in pozimi ostreje, zanj pa so značilni močni vetrovi, predvsem severnik – burja. Na rast trte v teh krajih močno vpliva tudi rdeča zemlja, terra rosa, bogata predvsem z železom in s silikati, prav to pa daje vinu značaj, polnost, sadnost in visoko stopnjo ekstrakta.

Trta in vino

Najznačilnejša sorta trte, ki tu najlepše uspeva, je **refošk**. Iz nje pridelujejo znamenito vino, vrhunsko posebnost, **kraški teran**, rdeče vino z značilno barvo in poudarjeno svežino v okusu. Tako izročilo kot stroka se strinjata, da se najboljši teran pije v okolici Tomaja. Terana načeloma ne starajo, izjeme, ustvarjene iz posebej odbranega grozđa določenih vrhunskih letnikov, ki jih zorijo v leseni posodi, pa imenujejo **teranton**, znan po svoji plemenitosti in harmoničnosti. Na Krasu najdemo tudi merlot in cabernet sauvignon, predvsem tam, kjer refošk ne uspeva najbolje.

Kraševci pridelujejo tudi bela vina, med njimi še sauvignon, malvazijo, rebulo, vitovsko grganjo, chardonnay in celo laški rizling. Najti je tudi vinsko zvrst, ki ji pravijo **kraševvec**, znani sta tudi sveža zvrst **terra rossa** (refošk, merlot in cabernet sauvignon) in **jerina**, starana zvrst iz istih sort grozđa.



Reka Vipava in Mirenski grad



Okolica Mirna

Kraška kuhinja

Tudi **kraška kuhinja** je brez dvoma nekaj posebnega. Po eni strani skromna, po drugi mediteransko razkošna in velikodušna. Predvsem pa tesno povezana z letnimi časi in izrazito okusna, saj pridelava v taki zemlji in takem podnebjju v zelenjavi in drugi hrani že sama po sebi poudari ravno okus, visoka vsebnost eteričnih olj pa daje izrazitejši značaj zeliščem in dišavnicam, ki so nenadomestljiva sestavina kraške kuhinje. Z njimi so začinjali številne jedi: koromačev cvet, žajbljevi listi, lovor, brinove jagode, žepek... Med mesnimi jedmi imajo jedi iz mesa drobnice (jagnjetina, kozlič) ponovno vse večjo veljavo.

Kraški pršut, šelinka, šelna na oblič, koromač, frtalje, toči, jedi s teranom in pršutom... Polenta, njoki, bleki... Pa ajdove jedi, štruklji s skuto, koprivami in špinačo... Vse to so jedi preteklika, vendar se v novih preoblikah pogosto znajdejo na krožnikih najboljših restavracij in gostiln. Skladnost in odprtost te kuhinje kažeta na izvirnost in pristnost, pa tudi na povezanost z navadami Slovencev na Tržaškem.

Ko ste že tu...

Kras je dal ime kraškemu pojavu po vsem svetu. Če boste potovali po njem, ne smete izpustiti vzpona na **razgledni Trstelj**, od koder se vidi daleč v gore in na morje. Ne smete zamuditi niti ogleda **Škocjanskega jamskega spleta**, poleg Postojnske jame enega največjih te vrste v Evropi. Edinstven primer kamnite kraške arhitekture predstavlja **naselje Štanjel**, z ozkimi gasami in številnimi atraktivnimi kamnoseškimi detajli. V Lipici boste lahko občudovali lepoto svetovno znanih konj **lipicancev**. Jamarji se boste znašli v oblubljeni deželi, toliko jam ni skoraj nikjer na svetu. Ena izmed največjih jesenskih lepot Krasa pa je brez dvoma **ruj, grmovje**, ki v rdeče obarva kamnito krajino in ponuja obilo fotografskih krajinskih motivov.

Zelo razgledno je tudi **Cerje**, z monumentalnim spomenikom žrtvam vseh vojn na tem območju, od koder vodijo številne sprehajalne in poučne poti. Med prireditvami ne spreglejte **praznika terana in pršuta**, v teh krajih znajo biti poleg **martinovanj** (npr. na Brjah) izjemno slikovita tudi **pustovanja**.

Tudi ogled katere izmed **pršutaren** je lahko doživetje, ki se ga boste še dolgo spominjali.

Posebnosti

Osmice - stara navada.

Osmica je tradicionalna oblika (osemdnevne) prodaje odprtega vina z geografskim poreklom. Osmico je vinogradnik priredil doma, v kleti ali na borjaču. Kmet je tako višek svojega pridelka lahko prodal, za nekatere pa je to bil celo edini vir zaslužka. Danes lahko ista domačija organizira osmico največkrat dvakrat letno po deset dni. Osmico oznanja šopek zelenja, bršljana, t. i. fraska, ki na kažipotu usmerja v pravo smer.



Teran - svetovni posebnosti

To je izredno kakovostno vino, z značilno karminasto rdečo barvo ter visoko vsebnostjo mlečne kisline, alkoholna stopnja pa navadno ni visoka. Njegov izrazit sadni okus spominja na maline in ribez. Teran je polno vino, sveže in mineralno, odlično se prilega kraškemu pršutu ter številnim domačim kraškim jedem. Vsebuje resveratrol, antioksidant, ki blagodejno deluje na srce in ožilje ter upočasnjuje procese staranja.



Špargljeva jed



Cerje

Prireditve

pridite in obiščite

PRIREDITEV	KRAJ	MESEC
FESTIVAL VIN ŠEMPAS	Šempas	konec marca
BRDA IN VINO	Šmartno	konec aprila
DRUŽENJE S PINELO	Planina pri Ajdovščini	velikonočni ponedeljek
PRAZNIK REBULE IN OLJČNEGA OLJA	Višnjevnik	začetek maja
DAN ODPRTIH KLETI	Zalošče	maj
OKUSI NA VIPAVSKEM	Zemono	prva polovica maja
IZVIRNA VIPAVSKA	Vipava in okolica	zadnji vikend v maju
FESTIVAL VINA ZELEN	Vipava	zadnja nedelja v maju
DNEVI ODPRTIH KLETI	Brda	konec maja
PRAZNIK ŠPARGLJEV	Orehovlje	zadji vikend v maju
PRAZNIK ČEŠENJ	Dobrovo	začetek junija
PRAZNIK POLENTE	Ozeljan	julij
MOHORJEVO	Šempas	julij
MOHORJEVO	Renče	julij
POLETJE V BUKOWCI	Bukovica	avgust
PRAZNIK BRESKEV	Prvačina	avgust
B'NDIMSKA KVATRNICA	Branik	avgust
VIPAVSKA TRGATEV	Vipava	drugi vikend v septembru
VINSKI HRAMI VIPAVSKE DOLINE	Vipavska dolina	od martinovega do božiča
PRAZNIK KOSTANJA	Vitovlje	oktober
POHOD PO VERTOVČEVH POTEH	Ustje	prva nedelja po martinovem vikendu
MARTINOVANJE	Brje na Vipavskem	november
MARTINOVANJE	Šmartno	začetek novembra
MARTINOVANJE	Vogrsko	november
MARTINOVANJE V OZELJANU	Ozeljan	november

● Brda

● Vipavska dolina

● Kras



Uporabne informacije in nasveti



Praznik polente, Ozeljan



Festival vin, Sempas



Martinovanje, Brda



Praznik češenj, Dobrovo



Martinovanje, Brje na Vipavskem



Vipavska trgatev, Vipava



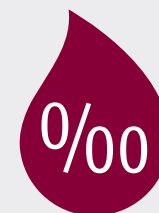
Praznik špargljev



Poletje v Bukovici

Nasveti policije voznikom

Vozite le trezni! Če boste uživali alkoholne pijače (ne glede na zaužito količino), se ne odločite za vožnjo v cestnem prometu. Če ste uživali alkohol, naj vozi kdo, ki alkoholnih pijač ni užival, ali uporabite javna prevozna sredstva. Dosledno upoštevajte tudi druga cestnoprometna pravila, še zlasti pravila o hitrosti, prednosti, prehitevanju, uporabi varnostnih pasov in mobilnih telefonov ter varnostni razdalji.

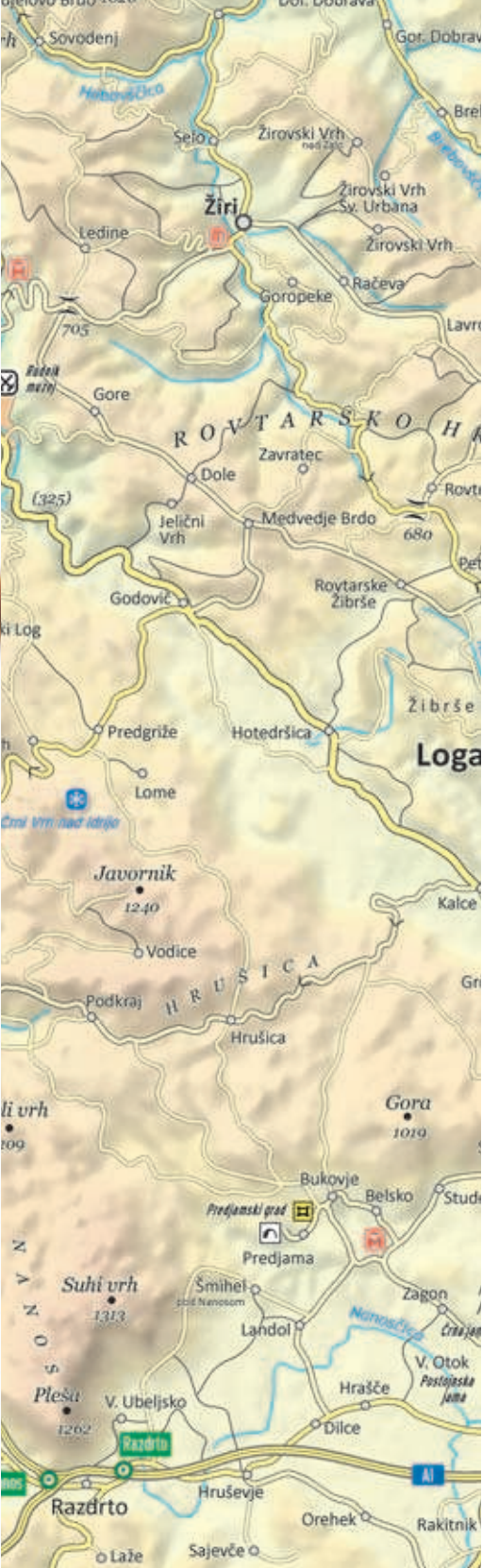


Dovoljena stopnja alkohola v krvi

Do vključno 0,24 miligrama v litru izdihanega zraka ali 0,50 grama alkohola na kilogram krvi smejo imeti vozniki, pod pogojem, da tudi pri nižji koncentraciji alkohola ne kažejo znakov nezanesljivega ravnanja. Globa za vožnjo pod vplivom alkohola znaša od 300 do 1.200 evrov.

pridite in obiščite





Turistične informacije in vinoteke

TIC Nova Gorica

Delpinova 18b
SI-5000 Nova Gorica
t: 05 330 46 00
tzticng@siol.net
www.novagorica-turizem.com

TIC Brda

Grajska cesta 10
SI-5212 Dobrovo v Brdih
t: 05 395 95 94
tic@obcina-brda.si
www.brda.si

TIC Ajdovščina

Cesta IV. prekomorske 61a
SI-5270 Ajdovščina
t: 05 365 91 40
tic.ajdovscina@siol.net
www.tic-ajdovscina.si

TIC Vipava

Glavni trg 1
SI-5271 Vipava
t: 05 368 70 41, 051 215 226
tic.vipava@siol.net
www.izvirna-vipavska.si

TIC Temnica

Temnica 10
SI-5296 Kostanjevica na Krasu
m: 031 310 800
info.temnica@siol.net

INFO TOČKA

Mladinski hotel Pliskovica
Pliskovica 10
SI-6221 Dutovlje
m: 041 947 327
info@hostelkras.com

TIC Miren

Miren 5c
5291 Miren
m: 051 202 060
tic.miren@siol.net

OBČINA Renče – Vogrsko

Bukovica 43, SI-5293 Volčja Draga
t: 05 338 45 00
info@rence-vogrsko.si
www.rence-vogrsko.si

VINOTEKA BRDA, d. o. o.

Grajska cesta 10
Dobrovo 5212 Dobrovo v Brdih
t: 05 395 92 10
info@vinotekabrda.si
www.vinotekabrda.si

Mama, restavracija in vinoteka

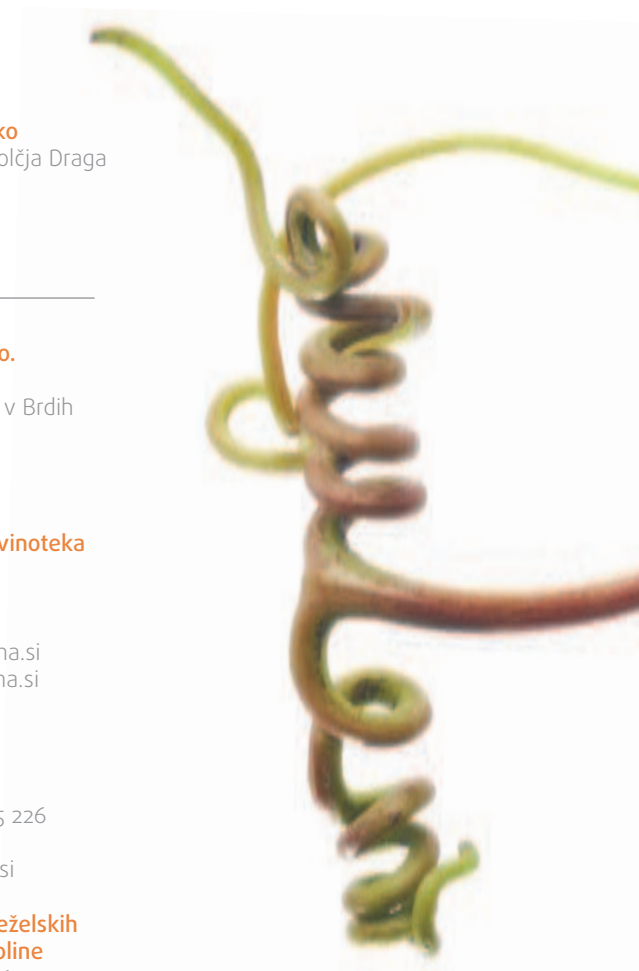
Ajševica 33
SI-5000 Nova Gorica
t: 05 33 65 728
info@restavracija-mama.si
www.restavracija-mama.si

Vinoteka Vipava

Glavni trg 1
SI-5271 Vipava
t: 05 368 70 41, 051 215 226
tic.vipava@siol.net
www.izvirna-vipavska.si

Prostor za trženje podeželskih produktov Vipavske doline

Cesta IV. prekomorske 61c
SI-5270 Ajdovščina
www.solum-eu.eu



Legenda

-  TIC
-  vinoteke
-  hotel
-  kamp

-  naravna znamenitost
-  grad
-  cerkev

MERILO 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.smaragdna-pot.com