

Kako bogata je ta dolina!

Ni ga popotnika, ki bi se mu na poti od osrednje Slovenije proti obali ali od zahodne meje proti osrju slovenske deele oko ne ustavilo na kopastem Nanosu. Prav tam, za ovinikom, pod Nanosom, izvira reka Vipava. Na svoji poti proti Soiji je skupaj z **burjo** in **soncem**, ki se tu ne more odloiti,



ali bi vzhajalo nad Alpami ali nad morjem, ustvarila rajsko dolino do ivetij in dobrot. • **Zgornja Vipavska dolina**, ki se razteza na 350 kvadratnih kilometrih ob in Vipave in Ajdovine in ima dobrih 23 tiso prebivalcev, je presenetljivo stiši e sredozemskih in celinskih zna ilnosti. V dolini, ki ima za dva meseca dalj o pomlad kot osrednja Slovenija, uspevajo sredozemski sade i, na terasastih pobo jih vinogradni in sadovnjaki kljubujejo burji, ki dokazuje svojo mo tуди z 180 km na uro, a na vrhu kra kih planot zna biti zimski mraz hud kot malo kje drugod. • **Z razglednih to k** Nanosa, Hru ice, Trnovskega gozda ali Vipavskih gri ev popotnik ugleda dvorce in gradove, naselja posebne arhitekture, cerkve in vse tiste obdelane ko ke rodovitne zemlje.

Kako je bilo v asih

Vinska trta je na Vipavskem doma najmanj poldrugo tiso letje in sega v rimske ase. Ljubezen in spo tovanje do vinske trte in vina pa sta e vedno zakoreninjena v miselnosti Vipavcev. Pridelava vina je v Vipavski dolini na in ivljenja. e Janez Vajkard Valvasor, znameniti slovenski historiograf



in poznavalec slovenskega ozemlja je v svoji Slavi Vojvodine Kranjske pred ve kot 300 leti zapisal, da na Vipavskem pridelajo dosti ve vina kot ita in Vipava je bila takrat verjetno tudi edini kraj s trto v grbu. • Kasneje si je celo gospoda na Dunaju sladkala ivljenje z vipavskim vini. Od tu izhaja tudi znameniti duhovnik Matija Vertovec, ki je v 19. stoletju napisal Vinorejo, **prvi slovenski u benik** o vinogradni tvu in vinarstvu. Na Slapu nad Vipavo je bila ustanovljena **prva kmetijska ola** na Slovenskem, konec 19. stoletja pa so kmetje ustanovili **prvo Vinarsko zadrugo** na Slovenskem. Iz nje se je razvila ena najve jih kleti v Sloveniji Vipava 1894.

Zakaj je na e grozdje tako sladko

Na Vipavskem **sonce spomladi hitro ogreje zemljo** in ivljenjski sokovi v trtah se za no zgodaj pretakati. Za zimsko rez vinske trte je februarja drugje po Sloveniji e dovolj asa, na Vipavskem pa so trte v glavnem e porezane in skrbno povezane ob ice, kole in koli ke. Ob spomladanskih de ev



jih se zemlja napoji vode, ko pa se pomlad prevesi v poletje, nastopi vro ina in as preizku nje. Vinogradniki trtam pomagajo in vrhno plast zemlje v vinogradih rahljajo, da vlaga ostaja v zemlji, in poskrbijo za godna, humusna tla. Trte ne samo pre ivijo poletje, ampak se tudi oblo ijo z grozdem, ki se hitro debeli in dozoreva. **Grozdje** postaja vse slaj e, si jo e, di e e in bolj obarvano. Nestrpno akajo vinogradniki, da ga v veseli dru bi potrgajo, spre ajo in predelajo v vino. Trte pa se kmalu po trgatvi pogreznejo v zaslu en zimski po itek.

Kako pripraviti repo tropinko

Sve i repi najprej odre emo zelene liste, repke pustimo. V pripravljeno kad najprej polo imo plast tropin, ki smo jih prihranili pri trgatvi, nanjo pa plast repe. Postopek ponavljamo, dokler nam repe ne zmanjka, na vrhu morajo biti tropine. Vse skupaj zalijemo z mla no vodo in pustimo v toplem prostoru pribli no pet do est tednov. Repo tropinko vsaki posebej vzamemo iz kadi in jo naribamo. Iz nje pripravimo mine tro joto ali repo v kozici.

(povzeto po Da ne bi pozabili, Planina pri Ajdovini, Obi aji in recepti na ih prednikov, Aktiv gospodinj, 2005)

Jota mine tra iz kislega zelja ali repe

Krompir olupimo in skuhamo. Posebej skuhamo kislo zelje ali repo. Ko je krompir kuhan, ga odcedimo, vodo pa prihranimo. Krompir dobro pretla imo, dodamo kuhano zelje ali repo in vse skupaj zalijemo z vodo, v kateri se je kuhal krompir. Dodamo kuhan fi ol. V ponev damo ma obo in moko. Popra imo, da moka malo zarumeni, dodamo esen in ko za di i, prilijemo zajemalko teko ine iz jote. Vse skupaj kuhamo e 5 minut. Odli na priloga joti je dobra doma a klobasa.

(povzeto po Da ne bi pozabili, Planina pri Ajdovini, Obi aji in recepti na ih prednikov, Aktiv gospodinj, 2005)

Skozi vasi in vinograde, ez polja, gri e in travnike

Po Vertov evih poteh. Podajte se po tematski pohodni poti skozi vasi Zgornje Vipavske doline, kjer je delal in ivel **Matija Vertovec** (1784 1851). Organiziran pohod pote ka vsako leto prvo nedeljo po martinovi nedelji z izhodom pri starem hrastu na Ustjah pri Ajdovini. Kro na pot



vam bo vzela 4 do 5 ur. Lahko pa se po tej ozna eni poti napotite sami. Prepustite se do ivetjem ob poti in u ivajte ob pre udovitih razgledih na Vipavsko dolino. Ob klepetu s prijaznimi doma ini pokusite kozar ek dobrega vina. (glej zemljevid 8) • **Med vrhpoljskimi vinogradi**. Tradicionalni Ini pohod je organiziran zadnjo nedeljo v februarju in traja 3 do 4 ure. Pot poteka skozi vinograde mimo znamenitega dvorca Zemono, Starega Vipavskega gradu, ob soteski hournika Bela in znane plezalne stene Bela, visoko nad vas Vrhpolje in nazaj skozi vinograde na izhodi e. Iani Vinarsko turisti nega dru tva Vrhpolje organizirajo ogled kleti in degustacijo svojih vin, ob poti je mo no kupiti odprto ali usteleni eno vino. (glej zemljevid 8)

Na zdravje, popotnik!

Utrip Vipavske doline zaznamujejo **obi aji**, ki jih Vipavci skrbno ohranjajo zato, da bi se zavedali svojih posebnosti in svojih bogastev. Popotnik lahko na vsakem koraku ob uduje prepletenost ljudskih obi ajev in vinske trte ter vina. • Najpomembnej i dogodek v vinogradu je **trgatev**. Tradicija vinogradni tva v Vipavski dolini sega dale v preteklost. Trgatev, po doma e »bndima«, je bila vedno ena najlep ih, a obenem najte jih dni v letu. Bila je dogodek, ko so plante napolnili veseli trga i, ki so poprijeli za »fou e« (ukriviljene no e) in z zrelim grozdem polnili brenta e. Od takrat se do danes ni veliko spremenilo. Mnogi vinogradniki in vinarji na trgatev vabijo trga e od blizu in dale , da bi z lastnimi rokami ob utili veli astje vipavskih trt. Trgatev po Vipavski dolini v celoti poteka ro no in traja cel mesec ali ve , kar pomeni, da je grozdje res pravo asno obrano in takoj predelano. Kako velika re je za Vipavce trgatev, pri ajo zapisi o tem, da je neko za etek trgatev napovedovalo grmenje mo narjev. • Sledi akanje na vino. Ko vino zori, Martin gostil Novembrska **martinovanja** so v Vipavski dolini skorajda zahvalni dnevi za dobro letino. Odmevna in poznana je tradicionalna prideditev **Vinski hrami Vipavske doline med martinom in bo i em**, ko se predstavijo posamezne vasi s svojo kulturno, umetni ko in drugo ponudbo. • Vipavska vinska bogastva z vsemi dobrotami vabijo goste celo leto. • Spomladi in jeseni lahko v Vipavski dolini obi ete **osmice**. To so kmetije, ki za osem dni odprejo svoja vrata in takrat ponujajo doma o hrano in pija o. Navada izvira iz asov Marije Terezije, ko se je oblast na tak na in borila proti rev ini med kmeti. Kmetu je bilo s tem omogo eno, da je lahko svoj lasten pridelek prodal potro niku brez davka. Osmice so ozna ene s opombr ljanovih vej in s ka ipoti.

Kako lahtno je na e vino

Vipavci na son njih pobo jih Vipavskih gri ev lahko pridelujejo kar 25 sort vinske trte. Najbolj raz irjene bele sorte so: **rebula, sauvignon, malvazija, la ki rizling in chardonnay**, rde e pa: **merlot, barbera** ter **cabernet sauvignon**. Poleg na tetih pridelujejo e doma e vinske sorte **zelen, pinela, klarnica, polj akica, glera, pergu lin, vitovska grganja** ter **pikolit** in svetovno poznane sivi in beli pinot, rumeni mu kat, zeleni sauvignon, prosecco, ter rde e modri pinot, cabernet franc, refo k in syrah. Izbor sort se spreminja, prav tako razmerje med belimi in rde imi sortami, ki pa se je ustalilo na pribli no 35 % rde ih sort in 65 % belih. Pred petdesetimi leti so prevladovali zgolj bele sorte, danes pa je vinorodni okoli Vipavska dolina poznan tudi po odli nih rde ih vinih. Sorte merlot, cabernet sauvignon in barbera so se na vipavskih tleh zelo dobro udoma ile. Potroniki se poleg sortnih vin na trgu sre ujejo tudi z vipavskimi zvrstmi me animi vini, ki so e pred ve kot tisto leti obvladovala trg z vinom v slovenskih de elah. Danes so glavne sorte »Vipavca« malvazija, rebula, sauvignon in la ki rizling. • e elite ob utiti pristnost in svojstvenost vipavskih vinogradov, morate poskusiti **zelen** in **pinelo**. Obe sorti veljata za avtohtoni posebnosti Vipavske doline, ki sta v preteklosti skoraj utonili v pozabo. Na sre o se doma ini v zadnjih letih znova vra ajo k zapu ini svojih dedov in marsikje zopet gojijo obe sorti. • Pridelovalci doma e vinske sorte zelen na obmo ju Zgornje Vipavske doline so v letu 2003 ustanovili gospodarsko interesno zdru enje **Konzorcij Zelen**, katere mu so se v letu 2006 pridru ili e pridelovalci pinele. Glavni namen zdru enja je zavarovati kakovost doma ih vinskih sort zelena in pinele, utrditev njunih sortnih zna ilnosti ter pove ati prepoznavnost teh doma ih vinskih sort.

Vipavska vinska cesta

Vinorodni okoli Vipavska dolina ima 2.566 hektarjev vinogradov. Po njem poteka Vipavska vinska cesta ena izmed dvajsetih vinskih cest v Sloveniji in ena izmed tirihi na Primorskem. S ponudbo 30 vinskih krajev ter ponudnikov, ki so ozna eni z usmerjevalnimi tablami je zgornjevipavska vinska cesta ena najve jih vinskih cest v Sloveniji. Od Ljubljane je oddaljena le uro vo nje po avtocesti. • Osnovna ponudba je **ponudba vina**. Na turisti nih kmetijah, vintoih in osmicah pa obiskovalci lahko u ivate tudi v doma pridelani in predelani hrani in pija i. Poleg tega si lahko gostje ogledate naravne ter kulturne znamenitosti, se sprehodite po ozna enih tematskih poteh, obi ete zanimive prideditve, si kupite spominek ali kak drug izdelek doma e in umetne obrti ter si nabereite novih energij ob raznovrstnih portnih dejavnosti, u ivate v kolesarjenju ali se odlo ite za sprehod po nebu. • Da boste kar najbolje postre eni, je priporo ljivo, da **svoj obisk najavite** po telefonu. Za ve informacij se obrnite na TIC Ajdovina ali TIC Vipava. • Med ljudmi, ki celo leto trdo delajo v svojih vinogradih, poljih in kleteh, boste na li prvobitnost in pristno toploto kme kih domov, ki pogreje du o za tiste te ke ase, ko ne gre vse tako, kot bi hoteli.



INFO:

TIC Ajdovina
Lokarjev drevored 8, 5270 Ajdovina
T 00386 5 36 59 140
m 00386 51 304 607
E-naslov: tic.ajdovscina@siol.net
www.tic-ajdovscina.si

TIC Vipava
Glavni trg 1, 5271 Vipava
T 00386 5 368 70 41
m 00386 51 215 226
E-naslov: tic.vipava@siol.net

www.vipavska-dolina.si

Dru tvo Vinogradnikov in vinarjev Brje na Vipavskem
Brje 73, 5263 Dobravlje

Dru tvo Vipavskih vinogradnikov in vinarjev
Lo e 35, 5271 Vipava

Vinarsko turisti no dru tvo Vrhpolje
Vrhpolje 95, 5271 Vipava

Konzorcij Zelen g.i.z.
Vinarska cesta 5, 5271 Vipava



Burji in soncu porojeno vino



