

Rodna Gruda

Vinska vigred – pomlad na sončni strani Gorjancev

Vinska vigred – Spring on the Sunny Side of Gorjanci

Objavljeno dne/Published on: 07.06.2013

Avtor članka/Article Author: Blanka Markovič Kocen, foto: B. M. K.

Sredi maja je Metlika in z njo vsa Bela krajina zaživela v tradicionalni, letos že enaintrideseti turistično-kulturni in seveda tudi kulinarični prireditvi Vinska vigred. Organizator, Turistično društvo Vigred, ki stopa že v četrto desetletje, je Belo krajino tudi tokrat predstavil kot z vinom bogato in kulinariko pestro deželo na sončni strani Gorjancev.

In the middle of May, Metlika and the rest of Bela krajina blossomed with the traditional 31st annual Vinska Vigred, a touristic, cultural and culinary event. The organizer Tourism Association Vigred has been working for three decades and presented Bela krajina as a region on the sunny side of Gorjanci that is rich with wine and food.



Jožef Prus, eden najboljših slovenskih vinarjev

»Tradicionalna Vinska vigred se je razvila iz zelo majhne prireditve, danes pa se že lahko pohvalimo s tem, da poteka tri dni, v petek, soboto in nedeljo, in jo običajno obišče kar 30 000 obiskovalcev,« nam je povedala Milena Pavlovič, podpredsednica Turističnega društva Vinska vigred, pri kateri sem se ustavila ob prihodu na prireditev. »Upamo si reči, da bo letošnji obisk mogoče nekoliko manjši, tudi zaradi gospodarske krize, so pa ljudje, ki pridejo, naši zvesti gostje. Ti pripeljejo tudi prijatelje in znance, ki Vigredi morda še ne poznajo.« In prav temu je prireditev namenjena: druženju prijateljev, sorodnikov, ki se že

dlje časa niso videli, pohodnikom, turistom, srečanju poslovnih partnerjev. Po besedah Pavlovičeve na Vigredi gostijo vse generacije, od malo starejših do mladih in mladih po srcu ter otrok. Program se odvija v starem mestnem jedru, na treh trgih, z glasbo in zabavo. »Vigred pač pomeni pomlad, pričakovanje, novo rast...« pojasnjuje sogovornica.

Med gosti tudi zamejci

Ker je Metlika je pobratena z občino Ronchi iz Italije in z Wagno iz Avstrije, na prireditev in tudi sicer v to belokranjsko mesto prihajajo zamejci, pokušina najboljših belokranjskih vin, kot so metliška črnina, belokranjec in druga, pa pritegne marsikaterega turista. V Beli krajini se pohvalijo, da so leta 1986 iznašli prvo ledeno vino. »Žal ni bilo na Štajerskem, ampak v Beli krajini,« poudarja Pavlovičeva. »Tu smo namreč inovativni, pridni, gostoljubni, mogoče pa se premalo promoviramo.«

Da je Bela krajina vinska deželica, ni skrivnost. Na sončni strani Gorjancev in med reko Kolpo je namreč vedno rasla vinska trta, od katere so ljudje živeli. Ker služb ni bilo, je bila prodaja vina pogosto edini dohodek družine na kmetiji.

Skrivnosti dobrih vinarjev

Med številnimi vinarji, ki so se predstavljali na Vigredi, sem se ustavila pri Prusu, ki že nekaj let zapored osvaja naslov slovenskega vinarja leta, poleg tega pa je trikratni svetovni šampion na Vinu Ljubljana. Dva šampionska naslova je osvojil tudi letos, in sicer za belokranjca PTP in za vino iz sušenega grozdja sauvignon 2001. Kaj pa je skrivnost dobrega vinarja? »Najprej stroka, potem odlična, raznolika vinogradniška tla, od ilovnatih za rdeče sorte do peščeno-lapornatih za rumene muškate, primerne klime, mikrolokacij, tehnologije predelave...« odgovarja Jožef Prus in se pohvali z novo, sodobno vinsko kletjo, ki jim pri tem, da lahko uspešno pridelujejo vina, izdatno pomaga. »V prodajni ponudbi imamo vsako leto kar 40 različnih artiklov.« Seveda veliko

pripomoreta tudi trud družine, natančnost, ljubiteljstvo do vina, kar je prvi pogoj. »Cela družina je vpeta v vinarstvo in tako tudi uspevamo,« še dodaja sogovornik.

Po njegovih besedah se belokranjska vina lahko kosajo tako z vini v evropskem kot tudi v svetovnem merilu. Prusovi jih prodajajo na Madžarsko, Slovaško, tudi na Hrvaško, v London, Bruselj... Pred kratkim so v Londonu dobili zlato medaljo med 14 000 vzorci.

Vino kot hrana

Belokranjska vina, na primer metliška črnina in vina PTP (podedovano tradicionalno poreklo), se pijejo pri jagenjčku in odojčku, kar smo lahko videli tudi na Vigredi, rumeni muškati in druga predikatna vina, jagodni izbori in ledeno vino pa tudi k sladicam. »Smo edina pokrajina v Sloveniji, ki lahko pridela vse kategorije vin, od rdečih, belih, suhih, polsuhih, polsladkih, do predikatnih vin,« poudarja Prus, ki pritrjuje, da je vino tudi hrana oziroma njena dopolnitev. »Zmerno pitje vina krepi zdravje in temu se reče kultura pitja vina. Tej so namenjene degustacije, ocenjevanja vin, pri katerih se izobražujejo tako mladi kot starejši,« dodaja.

In v kateri fazi pridelave vina trenutno smo? »V maju smo v fazi poganjkov v vinogradu, grozdje je deset dni pred cvetenjem. V naši kleti še nismo stisnili letnika 2012, kajti pripravljamo t.i. oranžno ali jantarno vino, ki je bilo potrغانo konec oktobra in ga bomo stiskali po vinski vigredi,« pojasnjuje Prus.

»Belokranjska pečenka«

Obisk Vinske vigredi sem nadaljevala pri Društvu kmečkih žena Metlika. Ker smo o najbolj tipični tamkajšnji jedi, belokranjski pogači, izčrpnije pisali že v prejšnji številki Rodne grude, sem Nado Pezdirč tokrat povprašala o belokranjskih sladicah in izvedela, da največ pečejo belokranjsko in prosto povitico, pa tudi številna druga sladka peciva. Pezdirčeva opaža, da narašča povpraševanje po vlečenem testu, iz katerega lahko pečejo tako sladko kot slano pecivo. »Naša kulinarčna posebnost je tudi tako imenovana belokranjska pečenka, to sta jagenjček in odojček, ki ju pečemo na poseben način, na ražnju.

Po podrobnejše informacije o pečenih jagenjčkih, ki jih na Vigredi ni manjkalo, pa sem se napotila k domačinu Dušanu Štriclju, ki je sicer reden obiskovalec Vigredi. »Najprimernejša teža jagenjčka za peko na ražnju je med 12 in 14 kilogramov. Preden ga nataknemo na palico, ga nasolimo, zvežemo z vrvjo in ga damo v peč na ogenj ali na prostem na žerjavico. Vmes ga dosolimo, drugih začimb ne uporabljamo. Čas peke je odvisen od velikosti jagenjčka, načeloma pa se peče od 2,5 do 3 ure. Ko je zlatorumen, ga prebodemo in poskusimo, ali je pečen. Jagenjčke pečemo vse leto, najbolj pa spomladi in poleti,« sem izvedela.

Obisk Vinske vigredi sem zaključila pri Jakobini Pahor Pugelj, ki je letos prejela prvo nagrado za najlepši belokranjski spominek. Mojstrica domače obrti je izdelala belokranjski par, deklico in dečka iz ovčje volne, oblečena v laneno oblačilo, ki ju lahko vidite na fotografiji.

In prihodnje leto spet pridem. Zagotovo.

