Stare domače sorte vinske trte v Sloveniji: muzej ali prihodnost?

Največ starih sort ohranjenih na Primorskem

Slovenija je nedvomno tradicionalno vinogradniško-vinarska država, kar potrjujejo tudi številne stare domače in pogosto že pozabljene sorte žlahtne vinske trte, ki so jih v preteklosti gojili v mnogih vinogradih, danes pa se jih večina ohranja le še v genskih bankah ali kolekcijah. Njihovo večstoletno prisotnost v naših vinogradih potrjujejo ampelografije avtorjev Trummer (1841), Vertovec (1844) in Goethe (1887), kar dokazuje, da imamo v Sloveniji res veliko in pestro kulturno dediščino, ki pa se je zaveda le peščica.

Sedanja slovenska zakonodaja v trsnem izboru dovoljuje pridelavo vina iz vsega skupaj 52 sort, od katerih je le malo takšnih, ki jih lahko opredelimo kot udomačene ali tradicionalne. Nekatere udomačene lokalne sorte, kot so laški rizling, rebula, refošk, radgonska ranina, žametovka, portugalka in druge, so dobile pomembno mesto v nekaterih vinorodnih območjih, kjer že več desetletij kljubujejo globalizaciji vinogradništva in vinarstva. Vendar je na drugi strani tudi veliko takšnih sort, ki so šle v pozabo, njihova imena pa se pojavljajo le še v starih zapisih in dokumentih. Te trte rastejo še kot posamezne trte ob hišah ali gospodarskih poslopjih predvsem kot latniki ali brajde, opaža pa se jih tudi v starejših vinogradih, ki so običajno v lasti starejših vinogradnikov, ki še vedno pomnijo imena, ki se že od nekdaj uporabljajo za te posamezne trte. Največ starih sort se je po današnjih razpoložljivih podatkih ohranilo na Primorskem, tj. v Vipavski dolini, Goriških brdih, slovenski Istri in na Krasu, kar pa lahko pripišemo predvsem temu, da so sami vinogradniki in trsničarji poskrbeli, da se te sorte niso porazgubile in izginile iz naših vinogradov. Morda je vzrok za to prav entuziazem vinogradnikov, strokovnjakov in znanstvenikov, trsničarske tradicije ali zavedanja pomena kulturne dediščine ali kombinacija vsega tega. Poleg vsem poznanih sort rebula, refošk, malvazija, zelen in pinela najdemo tudi take, ki nas presenetijo s svojimi imeni, izgledom ali okusom. Naj naštejemo nekatere: bontempa, cipro, črna borgonja, gnjet, maločrn, pokalca, sladki teran, sladkočrn so rdeče sorte; še številčnejša pa je skupina belih sort: beli muškat, beli refošk, beli teran, borgonja, cencukna, cohovka, cundra, čedajc, danijela, dišečka, dolga petlja, drenik, duranija, glera, briška glera, guštana, istrska belina, izolana, kanarjola, klarnica, laščina, markaduška, pagadebiti, pergolin, pika, pikolit, planinka, pogrozdnica, pokov zelen, poljšakica, racuk, rečigla, rožica, sevka, sušc, števerjana, trevolina, tržarka, verdasa, virbina, vitovska grganja, volovnik, vrtovka, zelenika in zunek. Večina poimenovanj sort izvira iz izstopajočih lastnosti sorte (npr. sorta pika naj bi dobila ime po piki oziroma »popku« na vrhu jagode), prvotnega pridelovalca (npr. klarnica ime po Klari, ki naj bi to sorto gojila na vrtu) ali domnevnega kraja izvora (števerjana po kraju Števerjan v italijanskih Brdih), po času zorenja (auguštana po mesecu avgustu, ko sorta dozori) in podobno.

Vina iz starih sort so na sejmu Vino Ljubljana na Gospodarskem razstavišču predstavili na degustaciji Tamara Rusjan, specialistka za vinarstvo na KGZ Nova Gorica, prof.dr. Denis Rusjan, Biotehniška fakulteta v Ljubljani, Andreja Škvarč, Selekcijsko trsničarsko središče Vrhpolje in Radojko Pelengić, Kmetijski inštitut Slovenije.

Do sorte skozi množico sinonimov

Na naštete sorte je opozoril že Matija Vertovec, ki jih je ovekovečil v prvi strokovni knjigi o vinogradništvu in vinarstvu v slovenskem jeziku z naslovom Vinoreja za Slovence, ki je izšla leta 1844. V knjigi je natančneje opisal petintrideset belih in dvanajst rdečih sort, ki so jih pridelovali na Primorskem, od katerih se je do danes ohranilo zgolj enaindvajset.

V taisti ampelografiji (Vertovec, 1844) so opisane tudi sorte, ki jih je še vedno mogoče srečati v vinogradih na Dolenjskem in Štajerskem, to sta na primer žametovka in kraljevina. Poleg teh dveh pa so v knjigi navedene še sorte, gojene pod imeni belina, černina, češplevna, javor, ipavščina ali lipavšina, kavčnja, keržatna, kraljevina, kratkopecel, kozi sis, lipec ali podlipec, lipina, mozlevina, muškatelj, peles ali pelesovna, podbelec, primoršina, rumenija, šipna, špatnja, šklji-na, tičina, zelenika in želodna. Zavedati se je treba, da se je veliko teh sort že izgubilo in da so nekatera imena oziroma poimenovanja le sinonimi oziroma homonimi ali drugače povedano – za isto sorto se uporabljajo različna imena ali pa se za različne sorte uporablja isto ime. Na primer za sorto belina se pogosto uporabljajo nazivi heunisch weiss, gouais, štajerska belina, belina debela, belina drobna, belina pikasta in še več, saj je v mednarodnem katalogu sort vinske trte (European *Vitis* Database; www.eu-vitis.de/index.php) navedenih za to sorto kar 213 sinonimov.

Da bi čim prej razčistili tovrstne dileme, se že vrsto let na Oddelku za agronomijo Biotehniške fakultete v sodelovanju s Kmetijskim inštitutom Slovenije in KGZ Nova Gorica in Maribor trudimo ugotoviti istovetnost posameznih sort z opisovanjem fenotipa ter preverjanjem genotipa.

V novi kolekciji 140 različnih sort

Ko pišemo o starih sortah, je neizbežno omeniti, da smo v Sloveniji k sistematičnemu zbiranju in ohranjanju genskega bogastva rodu *Vitis* pristopili leta 1986. Postopno smo začeli z ustanavljanjem genskih bank, tj. zbirk različnih sort vinske trte. V zbirke so vključene večinoma stare vinske sorte žlahtne vinske trte, ki jih najdemo le še pri nas. V zbirnikih so navedene predvsem morfološke lastnosti posameznih sort vinske trte, ki jih poskušamo dopolniti oziroma nadgraditi s podatki, ki jih pridobivamo s pomočjo genskih analiz. Dobro je, da se ob opisu posamezne sorte priloži tudi slika oziroma fotografija pomembnejših delov trte (grozd, list, vršiček), ki jih prav tako najdemo v starih ampelografijah. V le-teh lahko vidimo upodobitve sort različnih avtorjev, na primer Vinzenza in Conrada Kreuzerja, ali pa ilustracije Zdenka Turkovića v njegovem Ampelografskem atlasu.

> Nekatere udomačene lokalne sorte so dobile pomembno mesto v nekaterih vinorodnih območjih, kjer že več desetletij kljubujejo globalizaciji vinogradništva in vinarstva.

Pomembno je, da stare sorte v čim večjem številu ohranimo in zaščitimo, preden povsem izginejo iz naših vinogradov, kajti stare domače sorte so del naše kulturne in naravne dediščine in jih v drugih vinorodnih deželah ne najdemo. Poseben pomen ima ureditev kolekcij – genskih bank starih domačih sort vinske trte. Zbiranje in ohranjanje različnih sort vinske trte je pomembna naloga, ki jo Mednarodni urad za vinsko trto in vino – O. I. V. – nalaga svojim članicam po vsem svetu. V Sloveniji smo se je načrtno lotili že leta 1986. Med letoma 1986 in 1997 sta dr. Zora Korošec-Koruza z Biotehniške fakultete Univerze v Ljubljani in mag. Boris Koruza s Kmetijskega inštituta Slovenije poskrbela za ureditev kolekcijskih vinogradov s starimi primorskimi sortami na treh lokacijah – v Ložah in Kromberku v Vipavski dolini in v Dobrovem v Goriških brdih. V Kromberku in v Dobrovem trte še rastejo, v Ložah pa je stara kolekcija že izkrčena. V letih 2010 in 2011 smo v sodelovanju s podjetjem Vinakoper v vinogradu na Pradah v bližini Kopra posadili štiriindvajset starih istrskih sort. Sodelavca Davor Mrzlić in Majda Brdnik sta v slovenski Istri poiskala več zanimivih starih vinogradov in nabrala cepiče skoraj izginulih sort.

Z ohranjanjem starih domačih sort nadaljujemo tudi na Kmetijsko-gozdarskem zavodu Nova Gorica in v Selekcijskem trsničarskem središču Vrhpolje. V sodelovanju s sodelavci s Kmetijskega inštituta in Biotehniške fakultete smo se odločili za ureditev nove kolekcije starih sort in uredili nov vinograd ter postopoma v letih od 2012 do 2015 posadili približno 140 različnih sort vinske trte oziroma biotipov, saj ugotavljamo, da imajo nekatere sorte več tipov. Več kot 80 je starih primorskih sort, posadili pa smo tudi standardne oziroma primerjalne sorte in nekaj sort iz ostalih vinorodnih dežel Slovenije.

Poleg ohranjanja naravne in kulturne dediščine ter biotske raznovrstnosti gojenih rastlin stare sorte omogočajo nadaljnje žlahtniteljsko delo. Različne sorte so pomembne pri selekciji vinske trte, ko odbiramo in izbiramo tipe in klone posameznih sort vinske trte, kot tudi za vključevanje zanimivih starih sort za nadaljnja križanja in pridobivanje novih sort. Naša želja je, da bi se razširilo znanje in poznavanje starih sort med vinogradniki in drugimi, ki jih zanimajo trte in vinogradništvo.

Andreja Škvarč, KGZS Kmetijsko-gozdarski zavod Nova Gorica
Radojko Pelengić, Kmetijski inštitut Slovenija
Denis Rusjan, Biotehniška fakulteta Univerze v Ljubljani

Štajerska mlada vina

Pubeci drugič v Mariboru in Ljubljani

Štajerski vinarji so se lani povezali in začeli s projektom Pubec predstavljati mlada vina. Letos se je 36 štajerskih vinarjev »Pubecev« predstavilo na salonu štajerskih mladih vin.

Vino »pubec« je dobilo ime po štajerskem izrazu za fanta, dečka, ki v projektu nagajivo simbolizira mlado vino. Obenem se poimensko sklada s Štajersko kot vinorodno regijo, ki jo projekt tudi povezuje. Živahnost, energičnost in mladostno navihanost prinaša tudi letošnji letnik mladega vina pubec – napolnili so kar 50 tisoč buteljk. »Letošnja vina pod tem imenom odražajo sortno značilne iskrive barve, v vonju so izjemno dišeči, sveži, s poudarjeno cvetico, kar je odraz tudi vinskega letnika,« je letošnja vina opisala **Tadeja Vodovnik Plevnik** s Kmetijsko-gozdarskega zavoda Maribor. Ob tem poudarja, da je povezovanje zelo pomembno, združiti toliko vinarjev pod eno streho je velik uspeh. Po-

Obiskovalci so lahko najprej v štajerski prestolnici, nato pa še v Ljubljani ob okusni štajerski kulinariki in glasbeni spremljavi premierno pokušali letošnja odlična štajerska mlada vina. Štajerski vinarji pa želijo z enotnim in celovitim pristopom doseči večjo prepoznavnost tega vina na slovenskem in tudi tujem trgu. Med predstavniki »Pubecev« najdete pisano druščino vinarjev s Štajerske; med njimi so največje vinske kleti kot tudi manjši, družinski vinogradniki: Vinarstvo Anderlič, Vinogradništvo Cvitanič, Hiša vina Doppler, Vino in turizem Janez Dreisibner, Dveri pax, d. o. o., Hiša vin Emino, Kmetijska zadruga Šmarje, z. o. o., Vino Falot, Kmetija Fleisinger, Vinogradništvo Frešer, Vino Gaube, Vino Greif, Vinarstvo Hafner, Vinogradi Horvat, Vino Jamnik, Vino Jarc, P&F Jeruzalem Ormož, Vina Joannes, Vino Kolar, Vina Kotolenko, Vinogradništvo Ivan Kramer, Vino Kro-

stvo in biosistemske vede – Meranovo, Vinogradništvo Mulec, PRA-VINO, Družinsko posestvo Čurin-Prapotnik, Vino-turizem Pungračič, Radgonske gorice, d. d., Steyer Vina, Vina Toplak, Vino Valdhuber, Vina Vehovar in Vinogradništvo Vračko.

Borut Cvetko, pobudnik projekta, pravi, da je »PUBEC« lani zaoral ledino v segmentu mladih vin na Slovenskem, sedaj pa se njegova pot nadaljuje. Lani se je pod tem imenom predstavilo 27, letos pa že 36 vin – kar pomeni, da se je projekt uveljavil, da raste in da je bil prepoznan kot dober. Vsi tisti, ki so lani še mogoče dvomili v uspeh projekta, so letos s pomočjo izkušenj drugih vinarjev ugotovili, da je povezovanje tisto, ki skrbi za boljšo promocijo vseh vinarjev in vsakega posebej. 2. salon štajerskih mladih vin podpira tudi Zavod za turizem Maribor – Pohorje, ki je dogodek kot enega od vrhuncev uvrstil v program Festivala Stare trte, ki se bo končal z naj-