



Cvičkarija

ZBORNIK 2023



ORGANIZATOR CVIČKARIJE 2023:
DRUŠTVO NOVOMEŠKIH ŠTUDENTOV



ZAVOD ZA ŠPORT,
KULTURO, TURIZEM
IN MLADINO
NOVO MESTO

V SKLOPU FESTIVALA CVIČKA SKUPAJ S PARTNERJI:
ZAVOD NOVO MESTO
MESTNA OBČINA NOVO MESTO
DRUŠTVO VINOGRADNIKOV DOLENJSKE IN BELE KRAJINE
POP-UP WINE FESTIVAL

Zbornik Cvičkarije 2023

ISSN: 2784- 7632

Odgovorna urednica: Ema Koncilija

Tisk: Izdajanje časopisov Jože Dolinšek s.p.

Naklada: 100 izvodov

Cena: brezplačno

Novo mesto, 27. 5. 2023

GLAVNI
TRG

27.
MAJ

Always
Cvičk!

Kazalo

Nagovor	4
Cviček Cvičkarije 2023	5
Vinogradniki in vinarji	7
Program Cvičkarije 2023	35
Cviček se predstavi	36
Društvo novomeških študentov	39

Nagovor

Leta 2022 smo z Društvom novomeških študentov v sklopu 30-letnice kluba ponovno obudili festival Cvičkarija. Lansko leto je Cvičkarija potekala na Novem trgu, kjer so nastopili Dan D, Društvo mrtvih pesnikov, Kingston, Mladi Dolenjci, Sašo Đukić in Rock Otočec fantje, Plateau idr. Po desetih letih se je v Novem mestu ponovno zaslišala himna: *Pozitivna energija*, kljub dežju smo uspeli skupaj z obiskovalci pričarati magično vzdušje.

Letošnje leto smo se po nekajmesečnem dogovarjanju z Zavodom Novo mesto, Društvom vinogradnikov Dolenjske in Bele krajine ter Pop up wine festivalom, odločili za sodelovanje. Cvičkarija bo tako tudi letos potekala v sklopu Festivala cvička. Glavna novost je, da bo tokrat, prvič v svoji zgodovini, izvedena na Glavnem trgu, kjer nas boste lahko našli v soboto, 27. 5. 2023, od 14.00 dalje.

Z nami se boste lahko zabavali ob kmečkih igrah, kupili nov *Always cviček!* merch, sodelovali na srečelovu, okušali vino in cviček na stojnicah vinarjev, ki so sodelovali na tekmovanju *Cviček Cvičkarije 2023*, uživali v nastopih Mestne godbe Novo mesto, Pihalnega orkestra Kostanjevica na Krki, Mažoret Novo mesto, Mažoret Trebnje, Plesnega studia Novo mesto, Big banda Medicinske fakultete ter koncertu skupin Drugi vagon, Big foot mama in Ansambla Stil.

Letošnja Cvičkarija je začetek nove zgodbe sodelovanja in nadaljevanje zgodbe *Festivala cvička*. Kaj bo prihodnje leto pa bomo še videli. Morda se ponovno selimo v Ljubljano?

Cviček Cvičkarije 2023

Vzporedno s Cvičkarijo se po desetih letih vrača tudi izbor *Cvička Cvičkarije*. Vse se je začelo leta 2002, ko smo v Društvu novomeških študentov iskali način, kako obiskovalcem Cvičkarije ponuditi čim bolj kvaliteten cviček. K sodelovanju smo povabili Kmetijsko-gozdarski zavod Novo mesto, ki nam je (sprva zgolj interno) pomagal ugotoviti, katerim vinogradnikom je uspelo pridelati najboljši cviček, tega pa smo potem vključili v gostinsko ponudbo. Naslednje leto je interni izbor (tudi na željo vinogradnikov) prerasel v resno ocenjevanje s svojimi pravili in posebnostmi. Leta 2003 smo na pobudo obiskovalcev tudi javno objavili ime zmagovalca. Od leta 2005 zmagovalni cviček nosi ime *Cviček Cvičkarije*.

Pretekla leta so častni naslov *Cviček Cvičkarije* osvojili:

Cviček Cvičkarije 2003: Marjan Jelenič, Vinotoč klet Jelenič

Cviček Cvičkarije 2004: Alojz Pirc, Vinogradništvo in vinarstvo Pirc

Cviček Cvičkarije 2005: Janez Colnar, Kmetija Colnar

Cviček Cvičkarije 2006: Janez Colnar, Kmetija Colnar

Cviček Cvičkarije 2007: Janez Colnar, Kmetija Colnar

Cviček Cvičkarije 2008: Družina Kerin

Cviček Cvičkarije 2009: Vinotoč Malnar

Cviček Cvičkarije 2010: Vinogradništvo in vinarstvo Pirc

Cviček Cvičkarije 2011: Vinotoč Malnar

Cviček Cvičkarije 2012: Vinska klet Krško

Cviček Cvičkarije 2022: Vinska klet Krško

Letos smo ponovno kontaktirali dolgoletne sopotnike Cvičkarije, pridelovalce cvička, ki so vsi z navdušenjem pozdravili obuditev festivala. Prvi korak je bilo vzorčenje, ki so ga opravili člani DNŠ marca, ko so obiskali zidanice vinarjev.



Letos je bilo ocenjevanje nekoliko drugačno od prejšnjih let. Prvič smo se odločili za tri različne žirije. Glasovi vseh treh žirij so bili enakovredni, rezultat je seštevek vseh žirij. Prvo žirijo je predstavljal Kmetijsko-gozdarski zavod Novo mesto, drugo žirijo je sestavljala ekipa študentov strokovnjakov na področju gastronomije in vina, tretjo žirijo pa so sestavljali študenti, udeleženci dogodka *Cviček Cvičkarije*, ki je potekal 31. marca v Ljubljani v Aula Cafe. Študenti, ki so se na degustiranje prijavili, so na začetku dobili glasovnico, kamor so po vrsti razporedili zmagovalne cvičke. Degustacij se je udeležilo preko 100 študentov, ki so se po koncu glasovanja zabavali na koncertu *Mladih Dolenjcev* in DJ Nick-a. Na dogodku je bil razglašen tudi zmagovalni cviček:

Cviček Cvičkarije 2023: Hiša vina Grabnar

Vinogradniki in vinarji

Hiša vina Grabnar	8	Vinotoč Malnar	22
Vinska klet Bajnof	10	Vina Martinčič	24
Vinska klet Colnar	12	Klet Pirc	26
Vina Jarkovič in Vinska knjižnica Jarkovič	14	Kartuzija Pleterje	28
Kmetija Karlovček	16	Vino Štemberger	30
Vina Kerin	18	Zajc	32
Vinska klet Krško	20	Vinarna Rotovž	34

Hiša vina Grabnar

Hiša Vina Grabnar

Franc Grabnar

Ardro pri Raki 17

8274 Raka

E-mail: grabnar.franc@siol.net

Gsm: 051 306 334



Kmetija Grabnar ima dolgoletno tradicijo. Sam sem že četrta generacija, ki se ukvarja s kmetijstvom. Leta 2015 sem od očeta in mame pri 21 letih prevzel domačo kmetijo.

Vsi moji predniki so se 100 % posvečali kmetiji in niso klonili pod pritiskom časa, tako se je kmetija širila in napredovala.

V zadnjih letih smo zgradili novo sodobno vinsko klet, ker so bili prejšnji prostori premajhni in nefunkcionalni. Skupna površina kleti je 1000 m². Trenutna kapaciteta kleti je 450.000,00 l vina. Opremljena je z vso sodobno tehnologijo, ki jo sproti še dopolnjujemo.

Celotno količino vina tržimo sami (trgovske verige in posamezni gostinci), tudi dostavljamo sami.

Najbolj smo poznani po vinu CVIČEK PTP, ki pri nas obsega 90 % proizvodnje.



S CVIČKOM PTP smo dosegli tudi visoka priznanja:

- ŠAMPION na ocenjevanju VINO SLOVENIJA v Gornji Radgoni leta 2019 in 2021,
- KRALJ CVIČKA 2020,
- MLADI VINAR DOLENJSKE leta 2020 in 2022 obakrat z modro frankinjo,
- NA DECANTERJU LONDON leta 2021: srebrno za sauvignon in rose ter bronasto za CVIČEK.

Letos sem dodal še naslov festivala *Cvičkarija 2023, Cviček Cvičkarije 2023!*

Vinska klet Bajnof

Vinska klet Bajnof

Sevno 1

8000 Novo mesto

E-mail: info@cvelbar.si

Spletna stran: www.cvelbar.si

Gsm: 041 358 176



Začetki vinske posesti Bajnof segajo v 13. stoletje, ko so stiški menihi pod Trško goro pozidali svoj vinski dvor – Weinhof – Bajnof. Stiški so na Bajnofu uredili največjo in po tedanjih merilih najboljšo vinsko klet na Dolenjskem. Vseskozi so skrbeli za napredek kmetijstva v teh krajih, še posebej vinogradništva in vinarstva. Na Bajnofu so se stoletja šolali in izpopolnjevali najboljši dolenjski vinogradniki. V viharnih dneh druge svetovne vojne so dvorec požgali, po vojni pa do tal podrli.

Po letu 1977 je tovarna zdravil Krka v nekdanjih grajskih hlevih uredila sodobno vinsko klet, ki jo je od začetka vodil Alojz Cvelbar; kasneje je Cvelbar vzel klet in pripadajoče vinograde na Trški gori v najem, po njegovi prezgodnji smrti leta 2002 pa sta gospodarstvo na Bajnofu prevzela njegova sinova Marko in Rok. Leta 2004 sta stari najemnik, Vinogradništvo Cvelbar, in knjižni lastnik nepremičnin, Kmetijska šola Grm, sklenila sporazum o dolgoročnem sodelovanju, ki zagotavlja nadaljnji razvoj Vinske kleti Bajnof, bližnji kmetijski šoli pa omogoča izvajanje sodobne vinogradniške in kletarske prakse.



Na osončenih legah Trške gore in Kogla na 6 hektarih s sodobno vinogradniško opremo in na okolju prijazen način pridelujemo kakovostno in zdravstveno neoporečno grozdje, kar velja tudi za izbrane okoliške vinogradnike, s katerimi poslovno sodelujemo. Tehnologija predelave grozdja in donegovanja mošta v vino sledi novim zahtevam stroke in željam potrošnikov. Zmogljivost Vinske kleti Bajnof je 200.000 litrov, in to v cisternah iz nerjavne pločevine in hrastovih sodih. Imamo sodobno polnilno linijo, primerne skladiščne prostore in priročen laboratorij.

Na Bajnofu pridelujemo pestro paletu vin. Seveda je naše prvo vino cviček, ki mu delajo družbo cvičkova in trškogorska penina, modra frankinja; od belih pa kvintet in trškogorsko belo, sivi pinot in rose.

Vinska klet Colnar

Vinska klet Colnar

Lešnica 8

8222 Otočec ob Krki

E-mail: info@colnar.si

Spletna stran: www.colnar.si

Gsm: 031 288 724

Facebook: facebook.com/vinskakletcolnar

Instagram: [@vinskakletcolnar](https://instagram.com/@vinskakletcolnar)



Družina Colnar se z vinogradništvom in vinarstvom ukvarja že vrsto let. Trenutno na štirih parcelah obdelujemo 10 hektarjev vinogradov, kar znese približno 60.000 trt. Poleg *Cvička*, ki predstavlja 60 % pridelanega vina, imamo v ponudbi tudi *Laški rizling*, *Collis*, *Rose*, *Penino*, *Belo vino* in *Modro frankinjo*. V zadnjih letih smo veliko pozornosti namenili predvsem napredku na področju tehnologije in pridelave vina, saj želimo kvaliteto naših vin nenehno izboljševati in predvsem zadovoljiti vsakega še tako zahtevnega potrošnika. Še posebej ponosni smo, da je bila kvaliteta *Cvička* opažena in tudi uradno priznana z naslovom *kralj Cvička 2022*. Na ta način smo prejeli potrditev, da gremo v pravo smer. Še naprej se bomo trudili pri pridelavi visoko kvalitetnega vina in tudi pri tem, da bodo naši vinogradi zgledno urejeni.



Vina Jarkovič in Vinska knjižnica Jarkovič

Vins Jarkovič d.o.o.

Brod v Podbočju 15a

8312 Podbočje

E-mail: info@vina-jarkovic.si

Spletna stran: www.vina-jarkovic.si

Gsm: 041 747 229



Le streljaj od vijugave reke Krke leži v Posavju vas Brod v Podbočju. Tu lahko najdete prav edinstveno vinsko klet – Vinsko klet Jarkovič z Vinsko knjižnico. To je mesto, kjer vina pišejo prav posebne zgodbe, ki jih lahko »prebirate« v njihovi Vinski knjižnici. Vinska knjižnica je del kleti, namenjen nakupu in degustaciji vin.

Zakaj ime Vinska knjižnica?

Dobro vino ima, podobno kot dobra knjiga, svojo zgodbo. Ta se začne spomladi in nadaljuje poleti v vinogradu ter doseže svoj vrhunec jeseni v vinski kleti. Čisto na koncu vino svojo s soncem obsijano pripoved prišepne pivcu, ki lahko v požirku vina okusi trud in ljubezen vinogradnika in vinarja. Vsako vino je avtorsko delo vinarja in dobra vina si zaslužijo izbrano občinstvo. V družini Jarkovič smo predani promociji vinske kulture naših krajev in že več generacij skrbno pišemo, zbiramo in negujemo svoje zgodbe o vinih.



O Vinski kleti

Na posestvu se že več generacij ukvarjamo z vinogradništvom in vinarstvom, natančneje že vse od leta 1868, kakor je vklesano na prešnem kamnu iz zidanice v Zavodah. Prav posebno pozornost posvečamo kakovosti naših vin, kar dokazujejo priznanja in medalje s prestižnih svetovnih ocenjevanj. Pridelujemo mirna, peneča in rose vina. Zelo ponosni smo na vina: Modro frankinjo in Modri pinot Divine, še posebej pa kupcem priporočamo dolenskega posebneža Cviček PTP, za katerega smo na prestižnem vinskem tekmovanju Decanter v Londonu prejeli srebrno medaljo in 86 točk.

Blagovno znamko naših vin predstavlja kamnit lev, katerega kip je bil odkrit med arheološkimi izkopavanji na bližnjem griču, Starem gradu nad Podbočjem, in ki danes krasi trg v vasi Podbočje.

Kmetija Karlovček

Karlovček d.o.o.

Nejc Rumpret

Vrh pri Šentjerneju 5

8310 Šentjernej

E-mail: info@karlovcek.si

Spletna stran: www.karlovcek.si

Gsm: 031 622 878



Lega vinogradov: 15 različnih lokacij: okolica Šentjerneja, Vinjega vrha, Klevevža, Trške gore

Vrste vin: Cviček PTP, penine, rose, belo, modra frankinja

Smo vinogradniško sadjarska kmetija iz okolice Šentjerneja. Imamo lastno pridelavo grozdja za vino, jabolk, hrušk namiznega grozdja breskev in češenj. Kmetija danes obsega 30 ha sadovnjakov in 20 ha vinogradov, pohvali pa se lahko s proizvodi, kot so vino *Cviček PTP*, *Modra frankinja*, *Rose*, *Jernejeva penina*, gazirano vino *Bisera*, 100 % jabolčni sok, jabolčni kis, korenčkov sok, breskov sok, jabolčni čips in bučno olje. Vsi pridelki so pridelani v skladu s pravili kontrolirane integrirane pridelave.

Grozdje za cviček in ostala vina pridelujemo v okolici Šentjerneja na Pleterskem hribu in Drči, v okolici Krškega, na Trški gori in na Vinjem vrhu ter na Griču pri Klevevžu. Jabolka imamo prav tako zasajena na Griču pri Klevevžu in v okolici Šentjerneja. Domači sadovnjak pa smo obnovili in v njem pridelujemo ekološka jabolka.



Vina Kerin

Vina Kerin

Karmen in Alojz Kerin

Straža pri Krškem 2

8270 Krško

E-mail: lojze.kerin@gmail.com

Spletna stran: www.vina-kerin.com

Telefon: 07 49 30 762 / 031 306 053



Glavnina trt v naših vinogradih, ki se razprostirajo tik pod hišo, predstavljajo sorte cvička: žametna črnina, modra frankinja, laški rizling in kraljevina. Poleg tega pa v naših sodih zorijo še kerner, sivi pinot in modra frankinja. Naša vina tržimo v večjem delu Slovenije. Vsako leto sodelujemo na ocenjevanjih, kjer dosegamo odlične uvrstitve. V letu 2008 je naš cviček prejel naziv Cviček Cvičkarije. V naših vinogradih raste 30.000 trsov.

Na južnem koncu Gornjedolenjske vinske ceste, le malo nad Krškim, vas pot pripelje v vas Stražo, kjer stoji Hiša frankinje. Zaokrožajo jo gozdovi, pašniki, sadovnjaki in vinogradi. Prav tem v zadnjih letih posvečamo veliko pozornosti. S ponosom tradicije in mladostnim zagonom negujemo trte in pridelujemo grozdje, ki nam daje vino vrhunske kakovosti. Veseli smo, da cviček nosi svoje ime in žlahten okus svežine vse dlje po Sloveniji. Zavedamo se nepogrešljive vrednosti znanja, zato se intenzivno posvečamo izobraževanju na področjih vinogradništva, vinarstva, somelierstva in trženja.



Vinska klet Krško

Kmečka zadruga Krško z.o.o.

direktor Jure Grubar

Rostoharjeva ulica 88

8270 Krško

E-mail: info@klet-krsko.si

Spletna stran: www.klet-krsko.si

Telefon: 07 48 82 500 / 031 203 397

Facebook: Klet Krško

Instagram: [@klet_krsko](https://www.instagram.com/klet_krsko)



Lega vinogradov: Vino pridelujemo v dveh vinorodnih okoliših znotraj Vinorodne dežele Posavje. Grozdje za cviček in penine prihaja z Dolenjske – iz vinogradov naših skoraj 200 kooperantov, sortna vina pa skrbno pridelamo na svojih lastnih vinogradniških površinah – visoko nad Krškim, na sončni vinorodni legi Sremič.

Vrste vin: Ponosni smo na vsako steklenico, ki odide iz naše kleti, s posebno strastjo pa pridelujemo CVIČEK – v največjih količinah na svetu in vselej v koraku s časom. Vztrajno se postavljamo tudi na zemljevid dolenjskih peničarjev – pri klasičnih mehurčkih preferiramo domači sorti (žametovko in kraljevino), pri charmat liniji Turn Emotion pa še laški rizling in rumeni plavec ter modro frankinjo. Modra frankinja izstopa tudi v segmentu naših mirnih sortnih vin.

Klet Krško je kot največja klet v Vinorodni deželi Posavje v lokalnem okolju poznana že od leta 1928. V steklenice ne polnimo le vina, temveč tudi zgodbe, mite in legende, na katerih gradimo svojo celostno podobo in prepoznavnost blagovne znamke Turn. Naša vina so prežeta z osebno noto enologa in specifikami posameznega letnika ter edinstvenega rastišča, kar jim daje prefinjen in izrazit karakter s poudarkom na sortnosti.



Odkrijte zgodbo sicer največje cvičkove kleti na svetu, kjer si tradicija in sodobnost podajata roki. Prepustite se ambientu stare grajske kleti Šrajbarskega turna, kjer vina Kleti Krško domujejo že skoraj stoletje, v njihovih okusih pa uživajte v udobju sodobno urejenega Vinsko gastronomskega centra Turn.

Zaupajte izkušeni in srčni ekipi, ki edinstveno izkušnjo sproti usklajuje z željami in atmosfero preprostih vinoljubov do najzahtevnejših vinskih poznavalcev.

Rezervacija degustacij in ogledov: narocila@klet-krsko.si

Vinotoč Malnar

Vinotoč in vinogradništvo Malnar

Bršljin 28

8000 Novo mesto

Telefon: 07 33 21 788

Gsm: 041 739 144

Naši vinogradi se nahajajo na sončni Trški gori. Trenutno obdelujemo 1 hektar vinograda, načrtujemo pa širitev na 2 hektara.

Glavnino sort gojimo za dolenskega posebneža: žametna črnina, modra frankinja, kraljevina, laški rizling, rumeni plavec in nekaj žlahtnine, kot so: beli pinot, sauvignon, chardonay in portugalko.

Poleg vinogradništva se družina ukvarja še z dopolnilno dejavnostjo vinotoč, kjer poleg ostale ponudbe nudimo vina lastne trgatve: cviček, modro frankinjo, belo zvrst, beli pinot p. suhi. V sezoni moštov in mladih vin pa tudi portugalko.

V ponudbi imamo tudi domače suhomesnate izdelke, ki se odlično dopolnjujejo v harmoniji z dolenskim posebnežem, cvičkom.

Po dogovoru je možna tudi degustacija vin v naši kleti.



Vina Martinčič

Martinčič d.o.o.

Šmalčja vas 16

8310 Šentjernej

E-mail: info@martincic.si

Spletna stran: www.martincic.si

Telefon: 031 202 166 / 041 903 755



V Šmalčji vasi pri Šentjerneju stoji družinska vinogradniško-vinarska in trsničarska kmetija Martinčič. Začetki naše dejavnosti segajo več kot sto let nazaj, ko so naši predniki posadili prvi vinograd in ugotovili, da Dolenjska zemlja in nebo dajeta vinski trti poseben dom, ki nam omogoča, da iz njenega sadeža naredimo žlahtno kapljico. V zibelki cvička so se odločili za kakovost in prisluhnili naravi. »Raje manj in boljše,« so rekli, ko so šli obdelovat vinograde.

Od nekdaj smo radi prisluhnili naravi. Tako kot oni nekoč, gremo tudi danes radi v osončene vinograde, zato je tisto, kar ponujamo, izbrano, pristno, vrhunsko. Vina so nadaljevanje zgodbe iz vinograda, saj tudi v kleti velja, da je manj več. To se zlasti izraža v doseganju višjih ekstraktov. Vina so zaradi nežne, dosledne in hitre predelave grozdja zelo sveža, prijetno sadna, z bogato paleto okusov in predvsem pitka. Glava ostane tudi dan po veseli noči lahka in bistra.



Klet Pirc

Klet Pirc
Janez Pirc
Ravni 3
8270 Krško
E-mail: janec.pirc@siol.net
Gsm: 031 672 008



Vinogradniška kmetija Klet Pirc se nahaja sredi prisrčne in majhne dolenske vasice, imenovane Ravni. Njihov najbližji sosed je sveti Vid, svetnik, ki mu je posvečena cerkev v njihovi neposredni bližini. Vse okrog se na strmih in sončnih legah na lapornatih tleh razprostirajo njihovi žlahtni vinogradi, razgled iz ravanskega grička pa seže vse do Krškega polja na eni in Gorjancev na drugi strani. V vinogradu in kleti že tri generacije zapored združujejo stare družinske izkušnje z najsodobnejšimi izsledki na področju vinogradništva in vinarstva. Poleg dolenskega posebneža, cvička, vam ponujajo tudi vrhunsko modro frankinjo različnih letnikov, dolensko belo zvrst *Pečino*, vrhunski laški rizling, laški rizling izbor in jagodni izbor, letošnjo novost, penino *Ravanko*, tako rose kot tudi belo.

Njihova vina odlikujejo svežina, minerali in sadnost. Z veseljem sprejmejo goste na degustacijo v njihovi kleti in v posebni kmečki degustacijski sobi, ki je nastala iz nekdanje "štale", kakor jo še danes sami imenujejo. Dobrodušno vam postrežejo tudi z narezkom iz doma pridelanih suhih mesnin in domačim kruhom. Veseli so vsakega gosta od blizu in daleč, ki želi okusiti svežino in karakter njihovih vin ter se sprostiti od vrveža vsakdanjega življenja. Ob priložnostih zaigra tudi harmonika ali kitara. V prihodnosti načrtujejo tudi ponudbo nastanitev v bližnji stari vili, kjer bodo gostje lahko okusili pristno podeželsko dogodivščino.



Kartuzija Pleterje

Kartuzija Pleterje d.o.o.

Drča 1

8310 Šentjernej

Spletna stran: www.kartuzija-pleterje.si

Odgovorna oseba: Jože Simonič

E-mail: info@pleter.si

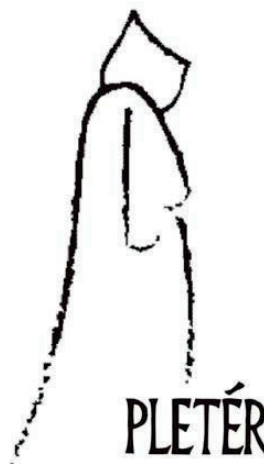
Telefon: 041 630 730

Lega vinogradov: Pleterski hrib

Vrste vin:

- cviček
- mašno vino
- vrhunska sortna vina: modra frankinja, chardonnay, sivi pinot, sauvignon
- predikatna vina: pozne trgatve, izbori, jagodni izbori ter Isedeno vino
- penine

Pleterska klet je ena najstarejših kleti v Sloveniji, saj je bila zgrajena v začetku 15. stoletja, ko je Herman drugi postavil prvo kartuzijo. Po ponovni naselitvi kartuzijanov iz Francije, leta 1903, so ti menihi v Pleterje prinesli francosko vinsko kulturo, ki so jo prilagodili za naše razmere, zato je naša klet tako cvičkova kot klet ostalih zvrsti, sortnih vin, predikatov ter penin.



KARTUZIJA PLETERJE



Vinogradništvo Štemberger

Štemberger vinogradništvo d.o.o.

Gregor Štemberger

Na Žago 1

8310 Šentjernej

E-mail: vino.stemberger@gmail.com

Spletna stran: www.vino-stemberger.com

Gsm: 041 824 114



VINA IZ KLETI
ŠTEMBERGER

Vinogradništvo Štemberger je mlado družinsko podjetje iz Šentjerneja. Obdelujemo vinograde na Pleterskem hribu in na obronku Šentjerneja, na Grbah. Poleg lastnih kapacitet v podjetju združujemo okoli trideset vinogradnikov kooperantov, od katerih že vrsto let odkupujemo grozdje.

Vina iz naše kleti so *Cviček PTP*, *Modra Frankinja*, *Decibel'ga*, *Sivi Pinot* ter že mnogim dobro poznani *Rose* in *Bela šentjernejska penina*. Od leta 2000 se ukvarjamo tudi s pridelavo penin, za kar smo se že dobro specializirali.

Pomemben del naše dejavnosti so degustacije ter sprejem skupin v naši kleti. Goste nagovorimo že pred vhodom, kjer jih na kratko seznanimo z zgodovino naše dejavnosti. Temu sledi ogled kleti in prostorov. Za manjšo skupino pripravimo del kleti, v kateri je vinoteka, kjer jim postrežemo z domačimi dobrotami in vinom.

Domačija Štemberger je bila zgrajena, ko se je stari oče vrnil iz Amerike. Takratna dejavnost je bila razpršena med trgovino in živinorejo, kasneje leta 1973 pa smo posadili prve trse na Pleterskem hribu.



S pridnim delom in ljubeznijo do negovanja vinograda in kleti se je izkazalo, da bi lahko kmetija zaživela od nove dejavnosti, vinogradništva. Domačijo smo tako postopoma spreminjali v tipično vinogradniško – kletarsko poslopje. Za dejavnost danes živi celotna družina. Obetavni rezultati pri prodiranju na trg nas ženejo k širitvam in spoznavanju novih pristopkov vzgoje trt in pridelave vina.

Zaradi izjemne mikroklimе in same lege vinogradov je moč pridelati izjemno kvaliteto vina, kar tudi dokazujejo številna priznanja in medalje, ki smo jih za naša vina prejeli na regionalnih kot tudi mednarodnih ocenjevanjih vin.

Letniki in vina, ki zorijo v naši kleti obetajo na vrhunska vina, planiramo pa tudi povečati svojo dejavnost ter nabor vin ter penin.

Zajc, družinska klet

Zajc Family Winery (Sporti d.o.o.)

Marko Zajc, Božidar Zajc

Pod Trško goro 1

8000 Novo mesto

E-mail: info@zajc.si

Spletna stran: zajc.si

Telefon: 07 33 82 576 / 041 620 479



Zajc je zgodba o veselju do življenja. Vina Zajc so drugačna, družabna in vsako zase samosvoja. Samozavestna in nikoli ljubosumna, so zgolj vesela vsakega ponovnega srečanja z našimi prijatelji.

Neprekinjena vinarska tradicija Zajc izhaja najkasneje iz leta 1858, ko je v družinsko last prišel tudi naš najstarejši cvičkov vinograd na Cirkniku pri Mokricah. Danes grozdje na vseh šestih legah (Cirknik, Knežija, Ivan dol, Sromlje, Silovec, Drenovec) negujemo naravi prijazno in ga obiramo ročno. Večinoma pridelujemo *Cviček*, modro frankinjo, rose ter rumeni muškat, najvišja odličja pa dosegamo tudi pri predikatih (ledena vina, suhi jagodni izbor) in bio vinih.

Po izgradnji nove kleti leta 2007 se krog prijateljev vin Zajc širi doma in v tujini, hvaležnost za zaupanje pa poskušamo vračati z odličnimi vini, novostmi in osvojenimi odličji na najpomembnejših vinskih tekmovanjih (Vino Slovenija, Decanter ...).



Zajc[®]

Vinarna Rotovž

"vesolje vinskih okusov"



Locirana v mestnem jedru Novega mesta je Vinarna stična točka ljubiteljev, poznavalcev in raziskovalcev vinskih okusov.

Vinarna stremi k povezovanju slovenskih vinarjev, še posebej pa je usmerjena na vina posavske vinske regije, med katere sodijo dolenski, posavski in belokranjski pridelovalci. Sam ambient obiskovalcu, poleg izredne izkušnje okušanja, nudi tudi prostor namenjen izobraževanju, degustacijam in dogodkom. Da doživetje Vinarne občutite v celoti, vam poleg vin nudimo tudi izbor vrhunskih vinjakov, ostalih žganih pijač, lokalnih ponudnikov brezalkoholnih napitkov in kulinarčnih dobrot. Seveda brez odlične kave ne gre.

Vse to pa imate na voljo tudi v naši posebni trgovinici.

Vabljeni!

Program Cvičkarije 2023

Popoldanski program

Degustacije cvička

Kmečke igre

Plesni studio Novo mesto

Big band Medicinske fakultete

Mažorete Novo mesto

Mažorete Trebnje

Mestna godba Novo mesto

Pihalni orkester Kostanjevica na Krki

Večerni program

Drugi vagon

Big foot mama

Ansambel Stil

Cviček se predstavi



SESTAVA CVIČKA

Dolenjski cviček je avtohtono vino, ki ga pridobimo z mešanjem približno 70 % vina rdečih ter 30 % vina belih vinskih sort. Med rdečimi sortami daje glavno podlago cvičku žametna črnina (v povprečju 45 %), med belimi pa kraljevina (povprečno 12 %), potem pa sta sestavini cvička še modra frankinja (12 %) ter laški rizling (10 %), v manjši meri pa tudi portugalka (7 %), plavec (4 %) in ostalo belo (10 %). Žametovka, naša avtohtona trta, daje cvičku njegovo poglavitno vinsko naravo, modra frankinja mu daje polnost, harmonijo in barvo, kraljevina pa mu znižuje kislost ter mu daje mehko in pitnost.

IZVOR IMENA CVIČEK

Etimološke razlage cvičkovega imena vse napeljujejo na značilno kislost, tako hrvaška beseda “cvič”, ki označuje sirotko, torej vodo skisanega mleka, pa čakavski “šik”, ki pomeni kislino, in bolgarska beseda “cvik”, ki je sinonim za kislino mleko in sirotko. Nekateri etimologi so celo mnenja, da južnoslovanska beseda “cvik ali cik” pomeni vreti, enako kot romanska “fermenter”. Tisti bolj hudomušni pa se šalijo, da cviček pride od nemškega glagola “zwicken”, kar pomeni ščipati, črvičiti, trgati.



OSEBNA IZKAZNICA CVIČKA

Cviček:	suho, rdečkasto vino
Barva:	svetlorubinasta
Stopnja alkohola:	8,5-10 vol. %
Skupne kisline:	od 6,0 g/l dalje
Prebivališče:	dolenjski vinorodni okoliš
Cvetlica:	prijetna, rdeči sadeži, malina, jagoda, črni ribez
Okus:	prijetno mehko kiselkast, gladek, svež, netrpek

DOMOVINA CVIČKA

Cviček je možno pridelati samo v dolenjskem vinorodnem okolišu in nikjer drugje na svetu! Dolenjski vinorodni okoliš zajema področje na desni strani Save od Brega pri Litiji do Breganjščice, nato do Bregane in po vrhovih Gorjancev do kote 824, od tod po zračni črti do vasi Črmošnjice, Dvor, Smuka, Krka in Šmartno pri Litiji do reke Save. Ožji vinorodni okoliši so: Krško, Gorjanci, Novo mesto, Mokronog. Dolenjska ni nikjer, ne doma ne drugod, z nobenim vinom tako indetificirana kot s cvičkom.

CVIČEK DANES

Danes je cviček zaščiten z oznako PTP (priznано tradicionalno poimenovanje). Cvički, ki ustrezajo kriterijem cvička PTP so unikatna mešanica sort belega in rdečega grozdja, imajo nizko stopnjo alkohola (pod 10 %), so lahkotno vino rubinaste barve, unikatni, s količinsko omejeno proizvodnjo.

Povzeto po preteklih zbornikih in monografiji Cviček, Ljubljana: Magnolija 1997-

Morda niste vedeli ...

POZITIVNI UČINKI CVIČKA

- Pospešuje prebavo in tek.
- Preprečuje nespečnost.
- Preprečuje rakava obolenja.
- Priporočljiv za sladkorne bolnike.
- Krepi krvni obtok.
- Je odlično sredstvo proti staranju.
- Sredstvo proti nastanku krvnih strdkov.
- pomaga ljudem z malo kisline v želodcu.
- Pomaga pri nekaterih boleznih srca in ožilja.
- Pomaga pri prekomerni teži.
- Pomaga pri težavah s holesterolem.



*Lepšiga hriba nej,
ku je naš griček,
bulšiga vina nej,
ku je naš cviček.
(ljudska)*

*Dolenjc pa mora znati
svoj vinograd obdelovati.
Če tega ne bi znal,
bi cviček zaman drugje iskal.
(ljudska)*

*Če dala bo trtica
rujnega cvička,
bo slišala gora
pet' ga kot tička.
(ljudska)*

*Dokler kri po žilah teče,
se Dolenc cvičku ne odreče.*

Društvo novomeških študentov

Društvo novomeških študentov je samostojna, nepridobitna in nestrankarska organizacija, ki zastopa interese novomeških študentov, se zavzema za njihovo uresničitev in skrbi za izboljšanje kakovosti študentskega življenja.

Deluje na področju kulture, izobraževanja, sociale, športa in turizma ter preko delovanja sooblikuje aktualno družbeno, mladinsko in kulturno politiko na lokalnem nivoju ter študentsko politiko na nacionalnem nivoju. Svoje poslanstvo opravlja preko partnerstev z javnim in gospodarskim sektorjem, s sodelovanjem z ostalimi študentskimi in nevladnimi organizacijami ter vzporedno preko svojih treh zavodov – LokalPatriot – Mladinski klub DNŠ, Založba in knjigarna GOGA in Hostel Situla, s katerimi skupaj tvori Skupino DNŠ.

Skupina DNŠ deluje na področju mladine, kulture, založništva, izobraževanja, sociale, turizma in športa. Aktivnosti znotraj naštetih področij se izvajajo prek projektov, ki potekajo po vsej Sloveniji ter prek petih poslovnih enot: Infotočke DNŠ, Kluba LokalPatriot, Galerije Simulaker, Hostla Situla ter Knjigarne GOGA.



