

UNIVERZA V LJUBLJANI
BIOTEHNIŠKA FAKULTETA
ODDELEK ZA AGRONOMIJO

Kristina NEMANIČ

**TRŽNA ANALIZA VINOGRADNIŠTVA NA OBMOČJU BELE
KRAJINE**

DIPLOMSKO DELO
Visokošolski strokovni študij

**THE MARKET ANALYSIS OF BELA KRAJINA WINEGROWING
SECTOR**

GRADUATION THESIS
Higher professional studies

Ljubljana, 2007

Diplomsko delo je zaključek visokošolskega študija agronomije, opravljeno na Katedri za Agrarno ekonomiko Oddelka za agronomijo, Biotehniške fakultete. Raziskava je bila izvedena na območju Bele krajine.

Študijska komisija Oddelka za agronomijo je za mentorico diplomskega dela imenovala prof. dr. Katjo Vadnal

Komisija za oceno in zagovor:

Predsednik: prof. dr. Ivan KREFT

Univerza v Ljubljani, Biotehniška fakulteta, Oddelek za agronomijo

Član: prof. dr. Katja VADNAL

Univerza v Ljubljani, Biotehniška fakulteta, Oddelek za agronomijo

Član: prof. dr. Zora Korošec KORUZA

Univerza v Ljubljani, Biotehniška fakulteta, Oddelek za agronomijo

Datum zagovora:

Delo je rezultat lastnega raziskovalnega dela. Podpisana se strinjam z objavo svoje naloge v polnem tekstu na spletni strani Digitalne knjižnice Biotehniške fakultete. Izjavljam, da je naloga, ki sem jo oddala v elektronski obliki identična tiskani verziji.

Kristina Nemanič

KLJUČNA DOKUMENTACIJSKA INFORMACIJA

ŠD	Vs
DK	UDK 634.8:339.13 (497.4, Bela krajina) (043.2)
KG	vinogradništvo/grozdje/vino/sorte/trženje/tržna analiza/Bela krajina/Posavje/anketa/intervju
KK	AGRIS E72
AV	NEMANIČ, Kristina
SA	VADNAL, Katja (mentorica)
KZ	SI-1000 Ljubljana, Jamnikarjeva 101
ZA	Univerza v Ljubljani, Biotehniška fakulteta, Oddelek za agronomijo
LI	2007
IN	TRŽNA ANALIZA VINOGRADNIŠTVA NA OBMOČJU BELE KRAJINE
TD	Diplomsko delo (visokošolski strokovni študij)
OP	VIII, 43 str. [10], 12 pregl., 14 sl., 3 pril., 21 vir.
IJ	sl
JI	sl /en
AI	Bela krajina leži na skrajnem jugovzhodnem delu, Slovenije in je najbolj prepoznavna po brezah in vinogradništvu. Namen raziskave je analizirati stanje vinogradništva na območju Bele krajine, poznavanje belokranjskih sort vinske trte in tržni položaj belokranjskih vin znotraj države in v tujini. Podatki, potrebni za analizo, so zbrani z metodo ankete in intervjuja. Anketiranje obiskovalcev prireditve Vinska vigred je bilo namenjeno ugotavljanju poznavanja vinogradništva in vin, še posebej belokranjskih vin. Z anketiranjem t.i. majhnih vinogradnikov in z intervjuji t.i. velikih vinogradnikov smo pridobili njihove ocene sedanjih in prihodnjih razmerah, v katerih deluje oziroma bo delovalo belokranjsko vinogradništvo. Rezultati kažejo, da ravno položaj vinogradništva ter kakovost vin močno vplivata na splošno poznavanje pokrajine. Obiskovalci pokrajine dobro poznajo belokranjska vina in jih tudi radi poskušajo, vsako leto se vračajo na prireditev Vinska vigred. Prireditve se jim zdi primeren promocijski ukrep za prepoznavanje pokrajine. Belokranjski vinogradniki in njihova vina imajo, kljub naraščajoči konkurenci na trgu vina, dovolj dober tržni položaj, ki ga še utrjujejo s kakovostjo vin in njihovo načrtno promocijo.

KEY WORDS DOCUMENTATION

DN	Vs
DC	VDC 634.8:339.13 (497.4, Bela krajina) (043.2)
CX	winegrowing/grape/wine/varieties/marketing/market analysis/Bela krajina/Posavje/questionnaires/interviews
CC	AGRIS E72
AU	NEMANIČ, Kristina
AA	VADNAL, Katja (supervisor)
PP	SI-1000 Ljubljana, Jamnikarjeva 101
PB	University of Ljubljana, Biotechnical Faculty, Department of Agronomy
PY	2007
TI	MARKET ANALYSIS OF BELA KRAJINA WINEGROWING SECTOR
DT	Graduation thesis (higher professional studies)
NO	VIII, 43 p. [10], 12 tab., 14 fig., 3 ann., 21 ref.
LA	sl
AL	sl /en
AB	Bela krajina lies on the south / east side of Slovenia and it is known by its winegrowing and birch trees. The aim of the research is to analyze the situation in winegrowing sector in the region of Bela krajina, as well as the recognition of wines from Bela krajina and market position of the winegrowing sector at home and abroad. The data needed for analysis, were collected by survey and interview. Surveying the visitors of Vinska vigred performance was aimed to identify the level of knowledge about winegrowing and vines, these from Bela krajina in particular. By questioning so called small winegrowers and by interviewing so called large winegrowers we gathered their opinions on present and future situation of winegrowing in Bela krajina. Results show that the position of winegrowing and vine quality have a strong influence on the recognition of the area. Visitors of the area know the wines from Bela krajina and they like to test them. They are repeatedly visiting Vinska vigred, and they see this performance as a proper promotion tool to strengthen the recognition of the area. Winegrowers from Bela krajina and their wines maintain a good market position, in spite the increasing competition on the wine market. They are improving their market position by systematic promotion.

KAZALO VSEBINE

	str.
Ključna dokumentacijska informacija	III
Key words documentation	IV
Kazalo vsebine	V
Kazalo preglednic	VI
Kazalo slik	VII
Kazalo prilog	VIII
1 UVOD	1
1.1 POVOD	1
1.2 CILJ RAZISKAVE	1
2 ZGODOVINA VINOGRADNIŠTVA BELE KRAJINE	2
2.1 METLIKA SKOZI ČAS IN DANES	2
2.2 OBČINI ČRNOMELJ IN SEMIČ SKOZI ZGODOVINO	3
2.3 RAZMERE NA PODROČJU PRIDELOVANJA OD LETA 1991 DO DANES	4
2.4 PREDSTAVITEV VINORODNEGA OKOLIŠA BELA KRAJINA	5
2.5 POVRŠINSKA PREDSTAVITEV PO OBČINAH	5
2.5.1 Trsni izbor za vinogradniški okoliš Bela krajina	6
2.5.1.1 Žametovka ali kavčina	7
2.5.1.2 Modra frankinja	8
2.5.1.3 Laški rizling	9
2.5.1.4 Rumeni muškat	10
2.6 KMETIJSKO TRŽENJE	11
2.6.1 Kmetijski trg	11
2.7 RAZISKAVA TRGA	12
2.7.1 Konkurenca	12
2.7.2 Analiza rezultatov	12
2.8 PROBLEM SIVE EKONOMIJE	14
2.9 KMEČKI TURIZEM – VEDNO BOLJ PRILJUBLJEN NAČIN PRIVABLJANJA LJUDI	14
2.9.1 Stanje kmečkega turizma v Beli krajini in drugod po Sloveniji	15
2.10 VINSKA VIGRED, PRIREDITEV, KI PRIVABLJA ŽE 24. LET	15
2.10.1 Metliška črnina, nesporna kraljica belokranjskih vin	17
3 METODA DELA IN VIRI PODATKOV	18
4 REZULTATI	19
4.1 REZULTATI ANKETE MED OBISKOVALCI VINSKE VIGREDI 2006	19
4.1.1 Poznavanje panoge na območju	19
4.1.2 Spoznavanje belokranjskih vin in njihovih lastnosti	20
4.1.3 Mnenje anketiranih o kakovosti belokranjskih vin	21
4.1.4 Poznavanje belokranjskih sort vin med anketiranimi	22
4.1.5 Primerjava sorte pridelane v Beli krajini in drugod	23
4.1.6 Pogostost obiska Vinske vigredi in ocena prireditve	25

4.1.7	Vinska vigred, kot oblika promocije	26
4.1.9	Nakup vin po izbiri anketirancev	28
4.2	REZULTATI ANKETE MED VINOGRADNIKI LETA 2006	29
4.3	POGOVORI S ŠESTIMI BELOKRANJSKIMI VINOGRADNIKI IN PREDSTAVNIKOM VINSKE KLETI METLIKA	30
4.3.1	Predstavitev velike vinogradniške kmetije	30
4.3.2	Predstavitev vinogradniško turistične kmetije	31
4.3.3	Predstavitev večje vinogradniško turistične kmetije	32
4.3.4	Predstavitev vinogradniško vinarske kmetije	33
4.3.5	Predstavitev turistične kmetije	33
4.3.6	Predstavitev trsničarske kmetije	34
4.3.7	Pogovor s predstavnikom vinske kleti Metlika	35
4.4	PRIMERJAVA BELOKRANJSKEGA VINOGRADNIŠTVA Z OSTALIMI	37
5	RAZPRAVA IN SKLEPI	38
5.1	RAZPRAVA	38
5.2	SKLEPI	39
6	POVZETEK	41
7	VIRI	42

ZAHVALA

PRILOGE

KAZALO PREGLEDNIC

Preglednica 1: Vinogradi po katastrskih občinah v letu 2005 (Geodetska pisarna Črnomelj, 2005)	5
Preglednica 2: Trsni izbor v vinorodni deželi Posavje, vinorodni okoliš Bela krajina. (Pravilnik ..., 2003)	7
Preglednica 3: Anketirani obiskovalci po starosti in spolu, Vinska vigred 2006	19
Preglednica 4: Anketirani obiskovalci po poznavanju vinogradništva, Vinska vigred 2006	19
Preglednica 5: Anketirani po poznavanju belokranjskih vin in njihovih lastnosti, Vinska vigred 2006	20
Preglednica 6: Anketirani obiskovalci po oceni ustreznosti belokranjskih vin, Vinska vigred 2006	21
Preglednica 7: Anketirani po poznavanju sort vin, pridelanih na območju Vinska vigred, 2006	22
Preglednica 8: Anketirani po oceni belokranjskih sort vin v primerjavi z drugimi, Vinska vigred, 2006	23
Preglednica 10: Vinska vigred kot oblika promocije po mnenju anketiranih, Vinska vigred 2006	26
Preglednica 11: Mnenje anketiranih o cenah vin, Vinska vigred 2006	27
Preglednica 12: Anketirani po virih nabave vin, Vinska vigred, 2006	28

KAZALO SLIK

Slika 1: 'Žametovka' (sorte grozdja; Žametovka, 2006) html	8
Slika 2: 'Frankinja' (kmetija-sempolajc; sorte grozdja: Frankinja, 2006)	9
Slika 3: 'Laški rizling' (sorte grozdja; Laški rizling, 2006)	10
Slika 4: 'Rumeni muškat' (sorte grozdja; Rumeni muškat, 2006)	11
Slika 5: Tržni splet (Vadnal, 2003)	13
Slika 6: Anketirani obiskovalci po poznavanju vinogradništva, Vinska vigred 2006	20
Slika 7: Anketirani po poznavanju belokranjskih vin in njihovih lastnosti, Vinska vigred 2006	21
Slika 8: Anketirani obiskovalci po oceni ustreznosti belokranjskih vin, Vinska vigred 2006	22
Slika 9: Anketirani po poznavanju sort vin, pridelanih na območju Vinska vigred, 2006	23
Slika 10: Anketirani po oceni belokranjskih sort vin v primerjavi z drugimi, Vinska vigred, 2006	24
Slika 11: Anketirani po pogostosti obiska in po oceni prireditve Vinska vigred, Vinska vigred, 2006	25
Slika 12: Vinska vigred kot oblika promocije po mnenju anketiranih, Vinska vigred 2006	26
Slika 13: Mnenje anketiranih o cenah vin, Vinska vigred 2006	27
Slika 14: Anketirani po virih nabave vin, Vinska vigred, 2006	28

KAZALO PRILOG

PRILOGA A	Strokovna anketa na temo vinogradništva v Beli Krajini
PRILOGA B	Splošna anketa na temo vinogradništva v Beli Krajini
PRILOGA C	Slike in fotografije s področja vinogradništva Bele Krajine

1 UVOD

Vinogradništvo je imelo v življenju Belokranjcev že od nekdaj velik pomen. Ta agrarna gospodarska dejavnost je bila pomembna z vidika splošnega gospodarstva Bele krajine in tudi v sklopu gospodarstva posameznih kmetij (Dular, 1994). Skozi čas se je njen pomen spreminjal, zlasti po drugi svetovni vojni, ko so za preživetje prebivalstva nastajale tudi druge oblike gospodarskih dejavnosti. Belokranjski kmet, tudi tisti, ki sta mu bila poljedelstvo in živinoreja glavni dejavnosti, je bil od nekdaj vezan na lastni vinski pridelek. Tradicija, da ima kmet doma svoje vino, se nadaljuje tudi v sedanji čas.

1.1 POVOD

Bela krajina je vinorodni okoliš z staro vinogradniško tradicijo, ki izvira iz časov starih Rimljanov in je še vedno zasidrana v življenju tamkajšnjih prebivalcev.

1.2 CILJ RAZISKAVE

Cilj diplomskega dela je raziskati stanje vinogradništva na območju Bele krajine, poznavanje belokranjskih sort vinske trte in tržni položaj belokranjskih vin znotraj države in v tujini.

2 ZGODOVINA VINOGRADNIŠTVA BELE KRAJINE

Vinogradništvo je že od nekdaj zasidrano v življenju Belokranjcev, prvi podatki segajo že v 13. st., na območju današnjega Semiča. Nad krajem se razprostira gora, nasajena z vinogradi, Semiška gora. Na 547 m visokem vrhu še danes stoji nekoliko porušen grad Smuk, po katerem je vrh dobil ime in ostanki starih samorodnic (Bukovec, 2006). Takrat so kmetje gojili nekatere, danes že skoraj izumrle stare lokalne sorte ('Podbel' 'Volovina', 'Zelenika', 'Lipovka') ter 'Kraljevino'. »V Beli Krajini ni videti hiše, ki ne bi imela kleti oziroma 'zidanice' ali posajene vinske trte, kar priča o načinu življenja na tem delu države. Vse tri občine so zelo dejavne v pridelovanju vinske trte, najbolj to uspeva občini Metlika, kjer stoji Vinska klet in KZ, ustanovljena že leta 1929 « (Dular in sod., 1983).

2.1 METLIKA SKOZI ČAS IN DANES

Mesto Metlika ima zelo bogato a tudi žalostno preteklost kar se tiče vinogradništva, prvi podatki segajo v čas starih Rimljanov, Ilirov in Keltov. Rimljani so bili znani kot dobri gojitelji vinske trte, izkazalo se je, da so nekaj svojega znanja prenesli na tedanje prebivalstvo. Skozi obdobje srednjega veka je mesto preživljalo težke čase, množične vdore Turkov, trajali so kar 170 let. Veliko vinogradov in zidanic je bilo požganih, ljudje so bežali s svojih domov, najhuje je bilo leta 1705, ko je zgorelo celo mesto (Dular in sod., 1983). Sledila so leta industrijskega razvoja in gospodarstva, majhen del takratnih krajanov se je ukvarjal z vinogradništvom. V tistem času so začele delovati tako imenovane 'zidanice', ki pa so obstajale že v 17. st., to so poslopja, zidana, v namen skladiščenja pridelka. Služile so predvsem kot izposojevalnice žita in vina za ljudi iz soseske. Leta 1885 je Belo krajino v celoti zadela velika nadloga, trsna uš. Ta je uničila skoraj vse vinograde v območju. Metliški vinogradniki so z vztrajnostjo in trdim delom obnovili svoje vinograde, svoj pridelek so uvažali na Hrvaško, ter v notranjost države. Veliko jih je obupalo, ker niso bili kos tej uničujoči nadlogi, šli so na tuje, predvsem v Ameriko. Tisti najbolj prizadevni so ostali in po navodilih države z novimi ukrepi pridelovanja ter cepljenja na ameriško trto nekoliko ustavili propad vinogradov (Dular in sod., 1983).

Vinogradniki iz okolice Metlike, so se leta 1929 povezali, zaradi velike ekonomske ter vinarske krize. S tem so se ognili razpadu dejavnosti oziroma obstoju vinogradništva na tem območju. Nastala je prva vinska zadružna klet na tem delu države, štela je 135 članov in je uspešno reševala vse belokranjske vinogradnike pred propadom. Zgrajena je bila leta 1929 ob železniški progi, žal so jo med vojno močno poškodovali, tako da so jo morali v celoti prenoviti, kar so tudi storili, začasno je delovala pod zasebno lastjo. Med drugo svetovno vojno so Metliko terorizirali italijanski in nemški vojaki, požgali so skoraj vso mesto, tudi vinsko klet. Ponovna gradnja kleti in obnova vinogradov se je začela leta 1954, trajala je vse do leta 1966, spet je bilo treba začeti znova (Dular in sod., 1983).

Nova gradnja kleti je potekala na drugi lokaciji skoraj 7 let, večino dela so opravili vinogradniki sami s pomočjo konjske vprege. Postavili so jo na mesto kjer stoji še danes ob glavnem mestnem križišču in je v lasti KZ Metlika.

Na začetku so imeli pridelovalci veliko smole, predvsem kar se tiče temperatur, ki so se gibale okrog 12° C, odstopanja pa so bila le 2 do 3 stopinje. Takratna vinska klet ni imela

lastne obratovalnice za prevzem niti polnilnice, zato je bilo poslovanje zelo težko in neuspešno, od leta 1958 pa do leta 1966 se je zamenjalo veliko upraviteljev, zadnji izmed teh je postala kmetijska zadruga Metlika, začeli so se boljši časi na poslovnem in pridelovalnem območju. 1967 leta je bila dograjena sprejemnica pridelka, predelovalnica grozdja ter prva polnilnica. Naslednje leto je vinska klet prvič etiketirala steklenice z imenom 'Metliška črnina', ki je imela tudi ZGP (Zaščiteno geografsko poreklo), kakovostno stopnjo ter ostale elemente. Po letu 1967 se je pot pridelave vina in usposobljenost kleti počasi vzpenjala, okoli leta 1975 so v kleti zamenjali hranilne posode s hrastovimi sodi, leta 1980 pa kupili posodo iz nerjavečega jekla s prostornino 1.150.000 litrov, sledilo je še nekaj učinkovitih sprememb pri predelavi. Rezultati so se začeli kazati po letu 1980, 'Metliška črnina' je pričela dobivati priznanja na vidnejših vinogradniških ocenjevanjih.

Trsne cepljenke so morali uvažati iz Srbije, bili so v navezi s srbskimi pridelovalci. Izkazalo se je, da je kvaliteta teh cepljenk slabša od pričakovanj domačih naročnikov, zato so se leta 1973 odločili za skupinsko obnovo. Imeli so kar nekaj težav, a so uspeli z novim načinom zasaditve podlag ter učinkovito oskrbo. Po letu 1980 je šel razvoj vinogradništva in vinarstva samo navzgor, Metlika je postala vinorodni kraj, tudi za tujce, ki so jo začeli obiskovati.

2.2 OBČINI ČRNOMELJ IN SEMIČ SKOZI ZGODOVINO

Podatki za obe občini segajo v čas starih Rimljanov. Znano je, da je bil rimski sončni bog Mitrej zaščitnik lovcev in vojakov, po grški mitologiji ga primerjajo z Aresom. Prvi podatki o njem izvirajo iz 3. stoletja našega štetja. Ljudje so ga začeli častiti, zaradi njegove zmage nad pobesnelim bikom. V njegovo čast so se tamkajšnji prebivalci ukvarjali pretežno z lovom, ter vzgojo vinske trte, zemlja je bila primerno bogata, postavili so mu tudi spomenik, ki stoji še danes v kraju Rožanec pri Črnomlju. Kasneje, v 13. st., so semiško in črnomaljsko ozemlje prevzeli Kočevarji, ki so prišli iz območja današnje Bavarske, s seboj so prinesli čisto nov način življenja in dela, bili so zelo dobri vinogradniki. V bližini vinogradov so si zgradili začasna bivališča, kleti in hleve za živali, ta poslopja stojijo še danes in so še vedno v dobrem stanju. Ti priseljenci so živeli v teh krajih, približno 600 let. Območje je utrpelo veliko turških upadov, tako kot Metlika, vendar ni bilo tolikokrat požgano, ostala je tudi ljubezen do vinogradov.

V Črnomlju se je v 19. st. prvič, pojavila želja o združenju belokranjskih vinogradnikov, a se ni uresničila. V tem času je bolj malo podatkov o vzgoji trte v Semiču. Bilo pa je to leto prodora trsne uši, ki je začela pustošiti po kmetijskih območjih. Ker ni bilo drugega vira preživetja, so se prebivalci Semiča in Črnomlja množično preseljevali v večja mesta ali v tujino (Kanada, Amerika, Avstralija, Nemčija). Sledila so leta obnavljanja vinogradov, vendar je ostalo še veliko samorodnic, predvsem 'Šmarnice' in 'Izabele'.

Konec 2. svetovne vojne je prinesel nov način gojenja trte v okviru kmečke zadruge, ki je bil slabo sprejet pri tamkajšnjih ljudeh. Vinogradniki so se predramili šele leta 1976, ko so ustanovili društvo belokranjskih vinogradnikov, začeli so prirejati številne razstave, strokovna predavanja in ekskurzije.

Veliko škode je vinogradništvu povzročila industrializacija, od 700 ha vinogradov so obdelovali le tretjino, panogo je pred zatonom rešilo ljubiteljsko ukvarjanje (Bukovec, 2000). Leta 1981 je društvo vinogradnikov Bele krajine organiziralo prvo vinsko prireditev v Semiču, imenovala se je Vinska vigred in je privabila veliko število ljudi v ta kraj do leta 1983, ko se je preselila v Metliko. Danes se v Semiču s pridelavo vina in trsov ukvarjajo predvsem šolani posamezniki, agronomi ali veliki ljubitelji vina. V povprečju ima vsak vinogradnik 10 do 20 arov vinograda, redki več kot 1ha.

2.3 RAZMERE NA PODROČJU PRIDELOVANJA OD LETA 1991 DO DANES

Leto 1991 je postalo prelomno leto za belokranjske vinogradnike kot tudi za ostale po vsej državi, prišlo je do osamosvojitve Slovenije, s tem so se odprla vrata na evropski trg. Leta 1992 je prišel v veljavo Zakon o vinu in drugih proizvodih iz grozdja in vina. Ta je prinesel veliko sprememb v način pridelave vina in vzgojo vinske trte na območju. Vinogradniki so se najbolj posvetili pridelavi sort 'Žametovka' in 'Modra frankinja' ter 'Kraljevina'. Večina vinogradnikov se ni strinjala z zakonom o pridelavi sort, zato so skrivoma gojili tudi druge sorte, kar se je izkazalo za dober ukrep.

»Vse do leta 1996 so vinogradniki na našem območju delovali kot društvo, to leto pa so se odcepili črnomaljski vinogradniki in ustanovili svoje društvo« (Nemanič in sod., 2000). Ta odcep ni bistveno vplival na pridelovanje trte na območju, dobili pa so še eno vinsko klet, kar je bil cilj Črnomaljcev, tako je razpadlo prvotno društvo. Od leta 1996 se stanje vinogradništva na območju ni bistveno spremenilo, povečalo se je samo število neregistriranih privatnih pridelovalcev, ki predstavljajo problem za ostale, ki se s panogo preživljajo.

Nedvomno so si belokranjski vinogradniki ustvarili precejšen ugled med ostalimi pridelovalci vinske trte in vina pri nas in v tujini. O tem pričajo številna mednarodna in državna priznanja na področju vinogradništva, kar nekaj jih je zapisanih v knjižici Antona Omerzela, drugače pa so podatki na voljo tudi v predstavitveni knjigi Vinstvo Bele krajine, imenovani Črna kraljica iz leta 2000 (Nemanič in sod., 2000).

V knjigi so predstavljeni nekateri dobri in uspešni pridelovalci vina na območju, zapisane so izjave vseh akterjev, ki so sodelovali pri nastanku knjige in zgodovinski pregled panoge na območju, podkrepjen s slikovnim materialom.

V Beli krajini že od leta 1979 prirejajo razstave vin in ocenjevanja, prisotni so vsi strokovnjaki na področju, ki prihajajo iz različnih koncev države. Celoten dogodek vsako leto podpirajo vse tri občine, poteka pa v Metliki, znotraj KZ.

Za konec še izjava strokovnjaka in enologa dr. Nemaniča: »V Beli krajini imamo edinstvene vinogradniške lege, ki jih je treba še bolj kot prej povezati z značajem vin.« (Nemanič, 2005)

2.4 PREDSTAVITEV VINORODNEGA OKOLIŠA BELA KRAJINA

Bela krajina ima zelo raznoliko klasifikacijo tal, podlaga je predvsem dinarsko kraškega izvora, pretežno dolomit in apnenec, ter kraški pojavi; uvale in vrtače. Po analizah, ki so bile opravljene na teh tleh, so ugotovili več kot 20 različnih tipov tal, kar je pravo odkritje za poznavalca pedologije, vede o tleh (Geodetska pisarna Črnomelj, 2005). Talne razmere so idealne za gojenje vinske trte in njeno nadaljnjo rast, vsebujejo lapor, pesek, glino, ilovico, melj in kombinacije le teh, prevladuje ilovica. Za to območje je značilno celinsko podnebje z milejšimi zimami in toplimi poletji, nekoliko spominja na primorsko.

2.5 POVRŠINSKA PREDSTAVITEV PO OBČINAH

Bela krajino sestavljajo tri občine: Semič, Metlika in Črnomelj. Vsaka od teh občin ima pod okriljem več katastrskih občin, katerih podatki so vpisani v zemljiški knjigi na geodetski upravi v Črnomlju. Znano je, da so vinorodni predeli Bele krajine in Dolenjske precej razdrobljeni po celotnem območju kar pomeni, okrog 35 % vsega vinogradniškega območja v državi. Razlog za tako razporejenost je predvsem v reliefu pokrajine, veliko je kamnite podlage. Večina vinorodnih krajev leži na nadmorski višini 300 m, le nekaj jih je v ravnih predelih, večji so zapisani v tabelah (Geodetska pisarna Črnomelj). Celoten belokranjski okoliš zavzema 702 ha (Škvarč in sod., 2002), niso pa vsi registrirani.

Preglednica 1: Vinogradi po katastrskih občinah v letu 2005 (Geodetska pisarna Črnomelj, 2005)

Vinorodni podokoliš	Ha	Vinorodni kraj/vinorodna lega
Kot	54,79	Semiška gora, Gorenjci, Gradnik
Drašiči	136,96	Vinomer, Vidošiči, (Sv. Ana), Repica, Radovica
Mavrlen	71,67	Plešivica, Vinica (Žeželj)

2.5.1 Trsni izbor za vinogradniški okoliš Bela krajina

Belokranjci so najbolj ponosni na svojo kulturo in svoje vino. V Beli krajini gojijo veliko sort vinske trte, ki jih lahko najdemo po vsej Sloveniji in svetu, vendar se območje razlikuje od drugih. Kot je omenjeno v predhodnem poglavju ima Bela krajina več vrst tal, kar omogoča dobro uspevanje različnih sort.

Da bi ohranili arheološko dediščino, kulturo in zgodovino območja, so se vse tri občine odločile za projekt 'Belokranjska vinska turistična cesta'. V projektu aktivno sodelujejo vsi pridelovalci vinske trte in vina na območju, kar je pripomoglo k boljšemu prepoznavanju območja in belokranjskih vin. Vinska cesta se razteza od Drašičev, Vinomera, Semiške gore, Dubličke gore, Tanče gore, Adlešičev do Vinice.

Trsni izbor za posamezno pridelovalno območje in okoliše je določen z Zakonom o vinu in drugih proizvodih iz grozdja in vina (Zakon...,1997), sicer s Pravilnikom o rajonizaciji vinorodnih območjih RS Slovenije, o sortah vinske trte, ki se smejo saditi in o območjih za pridelavo kakovostnih vin (Pravilnik ..., 2003). Glede na botanične in tehnološke lastnosti delimo sorte vinske trte na priporočene in dovoljene v vinorodnem okolišu (Cvelbar, 1996)

Priporočene sorte: so glavne sorte žlahtne vinske trte, ki na določenih območjih zagotavljajo pridelavo vin z geografskim poreklom (namizna, kakovostna, vrhunska) ter predstavljajo gospodarsko osnovo za razvoj vinogradništva na določenem vinorodnem okolišu.

Dovoljene sorte: so dopolnilne sorte žlahtne vinske trte, ki v posameznih vinorodnih območjih kot samostojne niso širše uveljavljene za proizvodnjo vin. V določenih agroekoloških razmerah lahko prisotnost teh sort v vinu kakovost vina izboljša ali dopolni, če pa vino dovoljene sorte doseže stopnjo kakovostnega ali vrhunskega vina, se tako vino lahko označi tudi s sorto.

Preglednica 2: Trsni izbor v vinorodni deželi Posavje, vinorodni okoliš Bela krajina. (Pravilnik ..., 2003)

Priporočene sorte: 'Laški rizling', 'Beli pinot', 'Chardonay', 'Modri pinot', 'Žametovka', 'Šentlovenka', 'Sivi pinot'
Dovoljene sorte: 'Zeleni silvanec', 'Rumeni plavac', 'Gamay', 'Kerner', 'Zweigelt', 'Sauvignon', 'Kraljevina', 'Ranina', 'Renski rizling', 'Rdeča žlahtnin', 'Traminec', 'Dišeči traminec', 'Portugalka'

2.5.1.1 Žametovka ali kavčina

Ampelografski in botanični opis sorte

Sinonimi: kavčina oziroma 'Žametna črnina', na tujem ji pravijo Kollner blauer, Hainerblauer, Grossevalche, Kavčina crna.

Izvor sorte : žametovka ali kavčina, naj bi bila slovenska avtohtona sorta in je najbolj razširjena sorta pri nas, spada v skupino Proles pontica. (Hrček in Korošec- Koruza, 1996)

Grozdi: velik, kompakten, zbit, nekoliko razvejan.

List: petdelen, nazobčan z značilnim robom, spodnja stran lista nekoliko dlakava.

Jagoda: srednje velika, okroglasta, moknata, temno modre do vijoličaste barve.

Rozga: svetlo rjava, črtasta. Razdalja med členki je 6-12cm.

Lega in tla: sončna lega, topla, rahla in rodovitna tla.

Rodnost in rodovitnost: 'Žametovka' je masovnica, kar pomeni, da obilno rodi.

Rez: naj bo krajša; 2 šparona 1 reznik, zaradi preobremenitve trte.

Redčenje: potrebno, s pletvijo zmanjšamo nevarnost okužb in povečamo učinkovitost pršenja, poveča se oplodnja (Maljevič, 2003)

Vrščikanje: sredi avgusta, pustimo okrog 13 listov na mladikah.

Oskrba in zaščita: škropimo proti sivi plesni in peronospori (Maljevič, 2003).

Čas zorenja: pozna sorta.

Pomen sorte: pomembna sestavina vina 'Metliška črnina' in 'Cviček'



Slika 1: 'Žametovka' (sorte grozdja; maj 2006)

2.5.1.2 Modra frankinja

Ampelografski in botanični opis sorte

Sinonimi: Frankonia nera, Frankovka, Franconien noir, Blaufrankische, Limberger, Frankinja crna (Nemanič in sod., 2000).

Izvor: ni še čisto znano, od kot izvira, znano pa je, da so jo v 18. st. gojili v Avstriji. poimenovali so jo po njenem gojitelju Limbergerju, spada v skupino Proles pontica.

Grozd: srednje velik, vejnat, nekoliko strnjene strukture, okrog 200 g težak, valjast.

List: petokrp, nazobčan listni rob, temno zelene barve, izrazitejše listne žile.

Jagoda: vijoličasto do modro obarvana, kroglasta, odebeljena jagodna kožica, vsebuje večjo količino fenolnih snovi in taninov (v pečkih), jagodna kožica vsebuje zdravilno snov resveratrol (12,6 mg /l), bioaktivna snov, ki pomaga pri težavah s srcem (Nemanič in sod., 2000).

Rozga: rjavo rdečkasta, nekoliko črtasta.

Rez: krajša, lahko pustimo 2 šparona in 1 reznik.

Lega in tla: rada ima rodovitna in nekoliko peščena tla, ter sončno lego.

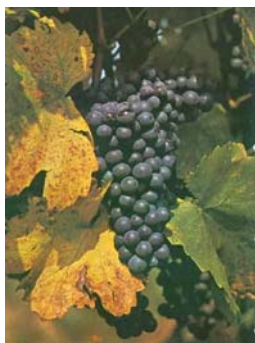
Rodnost in rodovitnost: stalen in obilen pridelek, spada med masovne sorte.

Redčenje: avgusta, po potrebi.

Oskrba in zaščita: prašenje oz zračenje tal po potrebi, škropimo proti rdečem pajku, sivi plesni (*Botrytis cinerea*) in peronospori.

Čas zorenja: pozna sorta.

Pomen sorte: nepogrešljivi člen 'Metliške črnine'.



Slika 2: 'Frankinja' (kmetija sempojajc; sorte grozdja, maj 2006)

2.5.1.3 Laški rizling

Ampelografski in botanični opis sorte

Sinonimi: graševina, Welshriesling, Riesling italien blanc.

Izvor: spada v zahodno evropsko skupino Proles occidentalis, izvira iz Francije (Hrček in Korošec-Koruza, 1996).

List: srednje velik okroglast in tridelen, svetlo-zelen, spodnja stran rahlo dlakava.

Grozd: majhen ali srednje velik, zbit valjast, pogosto nekoliko vejnat.

Jagoda: majhna, okrogla, nekoliko podolgovata (v zbitem grozdu), jagodna kožica je zelenkasto rumena in posuta z oprhom.

Rozga: svetlo rjava temnejša na nodijih.

Rez: srednje dolga, ker so pri tej sorti že najnižja očesa, šparonska oblika.

Lega in tla: je ena najzahtevnejših sort, rada ima rodovitna apnena in dovolj vlažna tla (Maljevič, 2003).

Dozorevanje: pozna sorta.

Bujnost: srednje močna ali pogojena z razmerah (mladi trsi).

Rodnost in rodovitnost: velik pridelek, mnogi jo štejejo med 'masovnice' (Hrček in Korošec-Koruza, 1996; Maljevič, 2003), dobra rodnost.

Zaščita in oskrba: občutljiva na peronosporo in oidij; škropljenje, odporna na pozebo, obiranje zalistnikov med rastjo (Maljevič, 2003).

Pomen sorte: primerna za pozne trgatve, priporočena sorta za vse vinorodne okoliše.



Slika 3: 'Laški rizling' (sorte grozdja; 2006)

2.5.1.4 Rumeni muškat

Ampelografski in botanični opis sorte

Sinonimi: muškat bjeli, muškat žuti, Muskato bianco, Muskat blanc de Frontigan (Hrček in Korošec-Koruza, 1996).

Izvor: izhaja že iz časov starih Rimljanov, ti so jo prinesli iz Male Azije in Egipta, imenovali so jo 'Uva Apiana' (grozdje, ki privlači čebele), spada v skupino Proles orientalis (Šikovec, 1996).

List: srednje velik, tri do pet delen, temno zelen, z ostrimi zobci, listna rebra so nekoliko rdečkasta.

Grozd: srednje velik, zbit, valjast tudi nekoliko razvejan.

Jagoda: srednje velika, zeleno rumene barve, kroglasta z debelo kožico.

Rozga: srednje debela, sivkasto rjave barve.

Rez: dolga, tudi mešana, šparonska gojitvena oblika.

Lega in tla: najboljša južna lega, lapornata tla, topla in odcedna (Maljevič, 2003).

Bujnost: bujna sorta.

Rodnost in rodovitnost: bogat pridelek, redna rodnost (Hrček in Korošec-Koruza, 1996).

Dozorevanje: pozna sorta.

Zaščita in oskrba: kontrola rasti med vegetacijo in redčenje po potrebi, zaščita pred boleznijo (glivične bolezni in gniloba) ter pozebo (rada pozebe).

Pomen sorte: primerna za pozne trgatve, daje kakovostna vina z močno aromo in polnim okusom (Šikovec, 1996).



Slika 4: 'Rumeni muškat' (sorte grozdja, vina, 2006)

2.6 KMETIJSKO TRŽENJE

2.6.1 Kmetijski trg

Trg je gospodarsko področje srečevanja ponudbe in povpraševanja. Sestavljajo ga vsi potencialni kupci in ponudniki. Pri razčlenjevanju področja trga kmetijskega pridelka uporabljamo naslednja osnovna merila: vrsta dejavnosti (v tem primeru vinska trta), namen (korist, ki jo kupec pričakuje od izdelka), tehnologija (način pridelave izdelka), ter kupec oziroma. stranka. Velikost trga merimo na dva načina : s tržnim potencialom in s sedanjim obsegom prodaje. Trg tudi razmešča prvine pridelovanja med različne rabe in s tem oblikuje ustrezne količine, količine, sestave in cene ponudbe pridelka in storitev. Po stanju na trgu se ravna tako ponudniki kot kupci (Vadnal, 2003)

Tržni potencial je maksimalni možni obseg prodaje, ki ga lahko dosežejo vsi ponudniki ob idealni kombinaciji in medsebojnim učinkovanjem vseh dejavnikov povpraševanja. Tržni delež je kazalec njegove tržne moči in je ponavadi glavni tržni cilj. Če je tržni delež manjši od 15 %, pridelovalec nima nikakršne tržne moči (Vadnal, 2003).

Kmetijsko trženje razumemo kot splet dejavnosti, ki so potrebne za učinkovito pot pridelka od pridelovalca do končnega kupca – od njive do mize. Zato so naloge kmetijskega trženja naslednje: ugotavljanje porabnikovih potreb, razvoj strategij za zadovoljevanje porabnikovih potreb, ocena porabnikovega odziva na tržne strategije, oblikovanje in razvoj poslovnega poslanstva in poslovnih ciljev, ugotavljanje tržnih možnosti in tveganj ter oblikovanje konkurenčnih prednosti.

2.7 RAZISKAVA TRGA

Pomen tržne raziskave je posredno oz neposredno spremljati stanje na trgu ter stanje konkurentov. Raziskava trga, zmanjša tudi tveganje trženja.

Trg raziskujemo z različnimi načini spraševanja:

- intervju ali osebno spraševanje,
- telefonsko spraševanje,
- spraševanje po pošti ali internetu.

Prednosti in pomanjkljivosti različnih načinov povpraševanja:

- najbolj poceni je telefonsko spraševanje, ki je omejeno na čas;
- anketiranje po pošti je najbolj pogodu anketiranim, ker si lahko vzamejo več časa za odgovore, ki pa niso vedno njihovi, dostikrat premalo odgovorov, ni končano v določenem terminu (Vadnal, 2003);
- osebno spraševanje je najbolj korektno, spraševanje je zaključeno v točno določenem času, je najdražja metoda tržne raziskave, ni veliko usposobljenih spraševalcev.

Naloge tržnega raziskovanja so:

- pridobivanje podatkov,
- izbira elementov tržnega spleta,
- pomemben faktor pri razvoju tržnih strategij,
- ugotoviti tržno ceno porabnikov oz. kupcev,
- spreminjanje tržne strategije.

2.7.1 Konkurenca

Dejavnik v trženju, ki omogoča dobro in kakovostno tržno poslovanje. Ponudbe so podobne, cena je drugačna. Dobro poznavanje konkurence na trgu je odločilen faktor za nadaljnjo poslovanje. Preden začne pridelovalec načrtovati podjetje mora dobro poznati poslovno okolje. Vedeti mora, kdo so konkurenti, kakšen je njihov način trženja, njihove prednosti in slabosti in kako se kupci odzivajo (Kočar, 2004).

2.7.2 Analiza rezultatov

Rezultate ankete moramo urediti, obdelati in predstaviti na ustrezen način v skladu z raziskavo, ki smo jo delali i z zastavljenimi cilji. Upoštevati moramo tudi metode ki smo jih uporabili pri analizi. Na koncu predstavitve podamo kratke in jasne sklepe.

Naloge kmetijskega trženja

Ključni cilj kmetijskega trženja je, da postane pridelovalec v očeh kupcev oziroma porabnikov najboljši ponudnik pridelka in da si na trgu pridobi položaj, ki ga drugi pridelovalci enakega pridelka ali storitve ne morejo ogroziti. Te naloge so:

- ugotavljanje porabnikovih potreb,
- razvoj strategij za zadovoljevanje porabnikovih potreb,
- ocena porabnikovega odziva na tržne strategije,
- oblikovanje in razvoj poslovnega poslanstva in poslovnih ciljev,
- ugotavljanje tržnih možnosti in tveganj,
- oblikovanje prednosti konkurence (Vadnal, 2003).

Orodja trženja

Orodja trženja so bistveni elementi kmetijskega trženja in poslovanja na trgu, so ključni pri opravljanju nalog, povezana so v tržni splet, ta je sestavljen iz naslednjih enot:

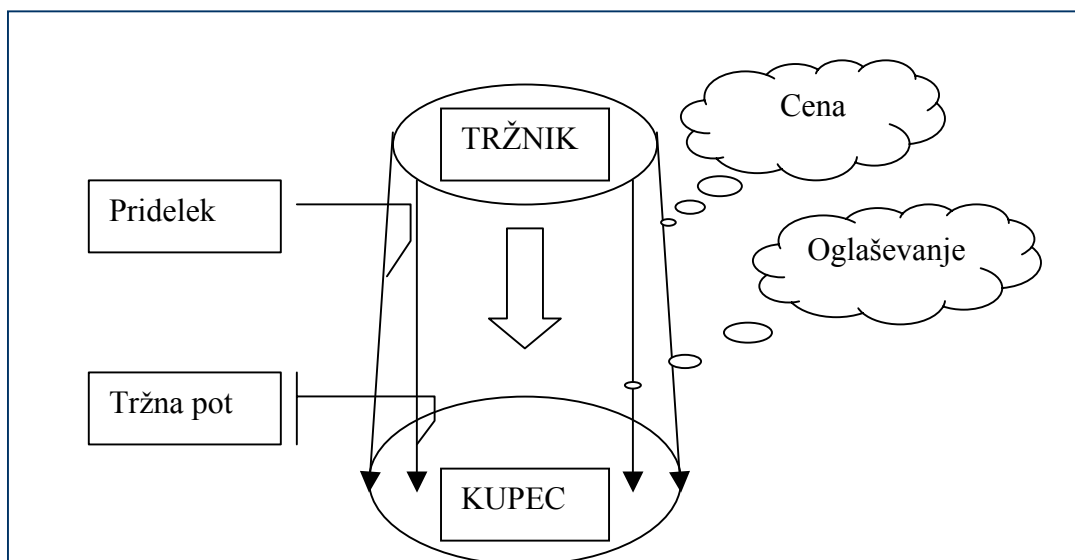
- pridelek,
- cena,
- tržne poti,
- reklame ali oglaševanja

Pridelek: je skupek snovnih in nesnovnih značilnosti, s katerimi zadovoljujemo porabnikove potrebe in želje.

Cena pridelka: edina sestavina tržnega spleta, ki prinese dobiček, če je pravilno uporabljena.

Tržna pot: vsebuje vsa opravila, ki so potrebna za srečevanje ponudbe in povpraševanja na trgu.

Reklama ali oglaševanje: namenjena stalnemu stiku med kupcem in ponudnikom, spodbuja k nakupu pridelka.



Slika 5: Tržni splet (Vadnal, 2003)

2.8 PROBLEM SIVE EKONOMIJE

Bela krajina je vinogradniško območje, ki premore veliko pridelovalcev vinske trte in vina, ki imajo manj kot 0,50 ha vinograda, pa vendar dobro živijo na račun te postranske dejavnosti, kar moti ostale vinogradnike, ki jim je panoga edini vir dohodka. Že v zgodnjih 90 letih prejšnjega stoletja se je tak način postranskega zaslužka začel širiti, razliko so ugotovili enologi pri vsakoletnem ocenjevanju vin, kakovost je bistveno slabša. Danes se te dejavnosti učinkovito nadzorujejo in spremljajo upamo, da bodo ilegalni pridelovalci prijaviili svoj obstranski zaslužek, število je vidno upadlo.

Privatizacija te vrste lahko močno škoduje ugledu belokranjskih vinogradnikov v Sloveniji in na tujem, ker se kvaliteta proizvoda po kakovosti ne more primerjati s produktom usposobljenih pridelovalcev.

Dejstvo je, da se večina ljudi začne ukvarjati s pridelavo vina predvsem zaradi dodatnega zaslužka, na srečo so tu tudi strokovno podkovani ljudje in veliki ljubitelji vinske trte. Nekateri so panogo vključili v svoje turistične kmetije, ki v Beli krajini zelo dobro poslujejo.

Drugače pa so pridelovalci gonilna sila vinogradništva na območju Bele krajine, kar dokazujejo njihovi uspehi na različnih mednarodnih ocenjevanjih. Domov prinašajo zlata, srebrna in platinasta priznanja ter nagrade za svoje produkte. Za belokranjske vinogradnike je značilno, da imajo ob vinogradih tudi zidanice, le 50 od 1500 vinogradnikov je nima. Večina pridelovalcev ne proda svojega grozdja zadrugi, ampak ga približno polovico predela doma v vino. Večji vinogradniki pa so usmerjeni v poslovanje na trgu, sami stekleničijo vino ter ga prodajajo. Nekaj kmetij, ki jih je vedno več, sprejema na dom turiste, s tem se povečuje tudi dohodek od vina in višja kakovost ponudbe (Prunk in sod., 1994).

2.9 KMEČKI TURIZEM – VEDNO BOLJ PRILJUBLJEN NAČIN PRIVABLJANJA LJUDI

Kmečki turizem je zelo dobra in uspešna kombinacija dveh različnih panog, ki se ujemata ter prinašata dobiček osebi, ki se s to panogo ukvarja. Recept za uspeh pri ukvarjanju s kmečkim turizmom je lepa, mirna lokacija, nekje v naravi z vsemi ugodnostmi podeželja. Danes veliko šteje domačnost, udobnost, preprostost ter gostoljubje domačinov in okolice. Bela krajina premore kar nekaj teh lokacij, katere se lahko pohvalijo s kakovostnimi pridelki lastne pridelave.

Pridelovalcem na turističnih kmetijah pomagajo tudi občine s svojimi prispevki, reklamirajo se s pomočjo medijev, predvsem radia, ter kmetijskih revij, udeležijo se tudi prireditve Vinska vigred.

Tisti, ki na svojih kmetijah obdelujejo tudi vinograd, bi se morali osredotočiti na pridelavo ene sorte in ne na vse sorte, ki so priporočene za Belo krajino, ker to ni gospodarno. Treba je upoštevati zahteve tal posameznih sort, ker tla v veliki meri vplivajo na kakovost grozdja, sorta lahko razvije svoj značaj le na določenih tleh (Nemanič, 2005).

2.9.1 Stanje kmečkega turizma v Beli krajini in drugod po Sloveniji

Kmečki turizem je ena priljubljenejših dejavnosti na območju in drugod po Sloveniji, kar je razvidno iz vsakoletnih množičnih obiskov iz tujine. Če upoštevamo lokacije na katerih so postavljene kmetije, je to odlična priložnost za boljše prepoznavanje Slovenije, kot napredne dežele v panogi kmetijstvo. Tudi politika cene in tržno poslovanje na kmetijah je na visokem nivoju in se lahko primerja z ostalimi po Evropi, konkurenca je primerno močna, predvsem zaradi povpraševanja.

Živimo v časih, ko si vse več ljudi po napornem delavniku želi mirnega sproščujočega okolja, sprehode v naravi, domače hrane in počitka, prav to je bistveni cilj delovanja turističnih kmetij, hkrati tudi boljše poznavanje kmečkega okolja. Na slovenskih kmetijah tako srečamo goste iz mestnega okolja, ki si želijo predvsem spremembe, ter svežega zraka. V gosteh imajo tudi obiskovalce, ki prihajajo iz tujine, prevladujejo Nemci, Avstrijci, Hrvati, Italijani, Čehi, tudi Francozi (Turizem, 2006).

Glede na povpraševanje je Bela krajina med priljubljenejšimi lokacijami pri nas, predvsem zaradi bogate kulture, lepe in čiste pokrajine, ter gostoljubja ljudi. Vsako leto se za obisk Bele krajine odloči vedno več turistov, ki se zelo radi vračajo v ta del Slovenije. Največ povpraševanja je v pomladanskem času, saj takrat poteka največja belokranjska prireditev, imenovana 'Vinska vigred'

Kar se tiče ostale ponudbe se obiskovalci odločijo za obisk Bleda, Bohinja, ter pokrajinskih lokacij, ki ponujajo domače udobje, ponudbo domače hrane ter vina (okolica Ptuja, Maribora, G. Radgone, Brežic in Krškega, Šentjerneja, Novega mesta, Vipave, Kopra in Sežane)

2.10 VINSKA VIGRED, PRIREDITEV, KI PRIVABLJA ŽE 24. LET

Zamisel za to prireditev se je porodila v Semiču, v začetku leta 1978 prejšnjega stoletja, namen prireditve je bil predvsem ocenjevanje vin pridelanih na tem območju, ter priložnost mladih vinogradnikov, da prodrejo na trg. Prva prireditev je bila organizirana leta 1981, in je privabila veliko obiskovalcev iz cele Slovenije, vendar pa ni prinesla pričakovanega učinka zato so jo preselili v Metliko, kjer so leta 1983 organizirali uradno prvo Vinsko vigred. Ta organizacija pa je prinesla več od pričakovanj, zato je pokrovitelj prireditve postala občina Metlika, potekala je na Trgu svobode in na grajskem dvorišču (Gašperič, 2004).

Znani belokranjski humorist Toni Gašperič je v letaku za vinsko vigred napisal: »Vinska vigred je v nedrjih Bele krajine. Tu postanejo zaradi dobre kapljice reveži bogatejši, nesrečni srečni, 'skregani' prijatelji in neumni pametni. Ostanite tu vsaj toliko časa, da se nasrkate vsega, vsega za kar ste že pozabili, da obstaja.«

Vinska vigred v Beli krajini je največja etnološko-vinska prireditev v slovenskem prostoru in ima velik pomen tudi za turizem, saj jo vsako leto obišče več kot 35.000 ljudi med njimi je veliko tudi tujih obiskovalcev, predvsem Hrvatov, Nemcev, Avstrijcev. Za nekatere je to priložnost, da srečajo stare znance, katerih že dolgo niso videli.

Prireditev je polna glasbe, starih običajev in obrti, priložnost trgovcev s stojnicami, spoznavanja novih ljudi, poudarek pa je seveda na ocenjevanju vin in njihovi prepoznavnosti. Celotna prireditev traja kar tri dni in tri 'noči', začne se konec tedna, v petek in konča v nedeljo. Vsako leto se še pred odprtjem organizira seminar društva Belokranjskih vinogradnikov, ki je namenjen podelitvi diplom in priznanj najboljšim pridelovalcem za posamezne sorte. Na seminarju so prisotni nekateri, ki nekaj pomenijo v slovenskem in belokranjskem vinogradništvu z dr. Julijem Nemaničem na čelu. Skupaj z njim so bili v strokovni komisiji tudi ostali ugledni slovenski enologi: Dr. Mitja Kocjančič, dr. Dušan Terčelj, mag. Anton Vodovnik in dr. Mojmir Wondra z Biotehniške fakultete v Ljubljani (Nemanič in sod., 2000).

Vinska vigred je postala pomembna vinogradniško vinarska prireditev, ki že ima svojo tradicijo in turistično atraktivnost. Je praznik, ki tri dni v letu združi Belokranjce in njihove številne prijatelje ter znance z vseh koncev Slovenije in tujine. Je ljudsko rajanje ob pokušanji najboljših vin, ob belokranjskih kulinarčnih specialitetah, ter ob bogatem in zabavnem in kulturnem programu. Je tudi odlična priložnost za mlade vinogradnike, za katere je ocena na vigredi zelo pomembna. Vinska vigred je mnogim vinogradnikom, ki pridelujejo vrhunska vina, pomagala v svet, mnoge je vzpodbudila, da so visoko dvignili kakovost svojih vin, stotinam in tisočim pa pravcato oplemenitev utečenega načina življenja. Vse to nosi v sebi ena sama velika prireditev Vinska vigred v Beli krajini naj ji bo naklonjenih še veliko dobrih let! (Nemanič in sod., 2000).

Letos mineva 24 let od prve organizacije Vinske vigredi, zato je bila letošnja še toliko bolj slavnostna in izredno dobro obiskana. Organizator je za letošnjo prireditev uredil poseben prostor z slikami iz zgodovine, katere prikazujejo prvo vinsko klet, trsnico v Vinomerju, sorte, katere so sadili takrat, prve steklenice Metliške črnine in slikovni material vseh dosedanjih prireditev. To leto je prireditev v vseh treh dneh obiskalo okrog 40.000 ljudi, kar je največ do sedaj, število priča o tem kako prepoznavna je »vigred« med ljudmi. Vsi Belokranjci upajo, da bo tako še naprej.

Stroške prireditve si delijo organizator, sponzorji, ter občina Metlika. »Ekonomično stališče po končani prireditvi se izenači s investicijo« (Dragovan, 2006). Gospod župan vsako leto slavnostno odpre in zaključi prireditev z upanjem, da bo drugo leto še bolj obiskana in dobro ocenjena.

2.10.1 Metliška črnina, nesporna kraljica belokranjskih vin

Metliška črnina je vino pridelano iz dveh poglavitnih rdečih sort grozdja, to sta 'Modra frankinja' in 'Žametovka'. Vino 'Metliška črnina' je opeval tudi Janez Trdina že leta 1873, zapisal je: « Po semiško vino hodijo Kočevarji in Ribničani, metliško ima kupcev na izbero, zlasti z Gorenjskega. Metliška in bližnja vivodinska vina čaka brez dvoma lepa bodočnost, ker ne morejo z njimi lahko tekmovati glede ognjenosti in jakosti niti domača niti tujska. » (Nemanič in sod., 2000).

Največji proizvajalec 'Metliške črnine' v Beli krajini je KZ Metlika, kdaj je vino dobilo ime ni znano, domnevajo, da je bila poimenovana v 19. st., z imenom 'černina'. »Kot je na splošno znano, da najboljše vino tista trta, ki raste na sončnih in skopih tleh, na katerih trpi, prav taka so belokranjska vinorodna tla« (Nemanič in sod., 2000). V časih, ko se je rojevala 'Metliška črnina' ni bilo mineralnih gnojil, ki bi trto silila v bujno rast. Pridelava vina v takratnih časih je bila precej drugačna, ker takrat grozdja še niso pečljali, posledično je bilo vino bolj obarvano, tanini pa so mlado vino varovali pred predčasnim kvarjenjem. Iz tega sklepamo, da je vino dobilo ime po svoji izraziti barvi, katera vključuje tanine, aromo, okus po rdečih gozdnatih sadežih.

Janez Trdina je o 'Metliški črnini' zapisal še tole: »Ko bi težka in močna metliška vina podpiralo nekoliko umnejše kletarstvo, bi gotovo prišla v prvo vrsto vseh avstrijskih vin«. Kot je zaznati iz zapisane izjave, je bil Trdina dober poznavalec in ljubitelj Metliške črnine, čeprav ji v tej najbolj znani izjavi namenja kritiko.

Do leta 1999 so 'Metliško črnino' pridelali iz treh oziroma štirih rdečih sort od takrat dalje pa se prideluje le iz dveh; 'Žametne črnine' in 'Modre frankinje'. Takšno odločitev je sprejelo društvo belokranjskih vinogradnikov, predvsem zaradi prevelike razlike med končnimi izdelki, različnih proizvajalcev. Osnovna sestavina za 'Metliško črnino' je 'Modra frankinja', vsebuje zdravilne snovi v jagodni kožici (resveratrol), katere pomagajo pri boleznih srca in ožilja, vinu daje značilno obarvanost, 'Žametna črnina' pa poskrbi vsebnost kislin in taninov.

Danes je 'Metliška črnina' ena izmed priljubljenjših vin pri nas in tudi v tujini in med najbolj iskanimi rdečimi vini. Naš priznan enolog in poznavalec vin je v zbirki Vinstvo Bele krajine povedal: »Slovenski vinogradniki so lepo izkoristili nezanimanje Francozov za 'Modro frankinjo', saj bi drugače oni sami izkoristili izredno kakovost te sorte. Na srečo do tega ni prišlo, zato je to prednost slovenskih oziroma belokranjskih pridelovalcev, saj bodo tujci tako odkrili to kakovost v Metliški črnini« (Nemanič in sod., 2000).

Sorta 'Žametna črnina', pa ni samo pomemben člen 'Metliške črnine', ampak tudi sestavina ki, dopolnjuje dolenski 'Cviček'.

3 METODA DELA IN VIRI PODATKOV

Pri proučevanju stanja belokranjskega vinogradništva in tržnega položaja belokranjskih vin smo uporabili metodo ankete in metodo intervjujev.

Anketo po metodi osebnega spraševanja smo opravili med obiskovalci prireditve Vinska vigred 2006. Anketo smo izvedli 20. maja 2006. V anketi je bilo pripravljeno sodelovati 25 obiskovalcev Vinske vigredi 2006.

Pri anketiranju smo uporabili vprašalnik (priloga B), s katerim smo pridobili informacije o:

- poznavanju vinogradništva in še posebej belokranjskega vinogradništva
- poznavanju belokranjskih vin in njihovih lastnosti ter kakovosti
- prireditvi Vinska vigred in o njeni vlogi pri promociji belokranjskega vinogradništva ter belokranjskih vin
- tržnem in trženjskem položaju belokranjskih vin
- socioekonomskih značilnostih anketiranih.

Podatke, zbrane z anketo, smo obdelali z metodami opisne statistike in jih predstavili v preglednicah in slikah.

V anketo po metodi osebnega spraševanja smo zajeli 12 ti. majhnih vinogradnikov. Pri anketiranju smo uporabili vprašalnik (priloga A), s katerim smo pridobili informacije o:

- trajanju ukvarjanja z vinogradništvom
- oceni položaja vinogradništva v Beli krajini in o njegovi konkurenčnosti
- prihodnosti vinogradništva v Beli krajini
- prireditvi Vinska vigred
- socioekonomskih značilnostih pridelovalcev

Z metodo intervjuja smo zbrali informacije o oceni sedanjega položaja vinogradništva in vinarstva v Beli krajini, kot tudi o njegovi tehnološki, ekonomski in trženjski prihodnosti. Pogovore smo opravili z 6 ti. velikimi belokranjskimi vinogradniki in z direktorjem osrednje vinske kleti.

4 REZULTATI

4.1 REZULTATI ANKETE MED OBISKOVALCI VINSKE VIGREDI 2006

Cilj ankete je ugotoviti poznavanje belokranjskega vinogradništva in panoge. Vprašanja so vsebovala splošno znanje ljudi na temo vinogradništva, na območju Bele krajine. Starost anketiranih od 18 do 60 let, spol pretežno moški.

Preglednica 3: Anketirani obiskovalci po starosti in spolu, Vinska vigred 2006

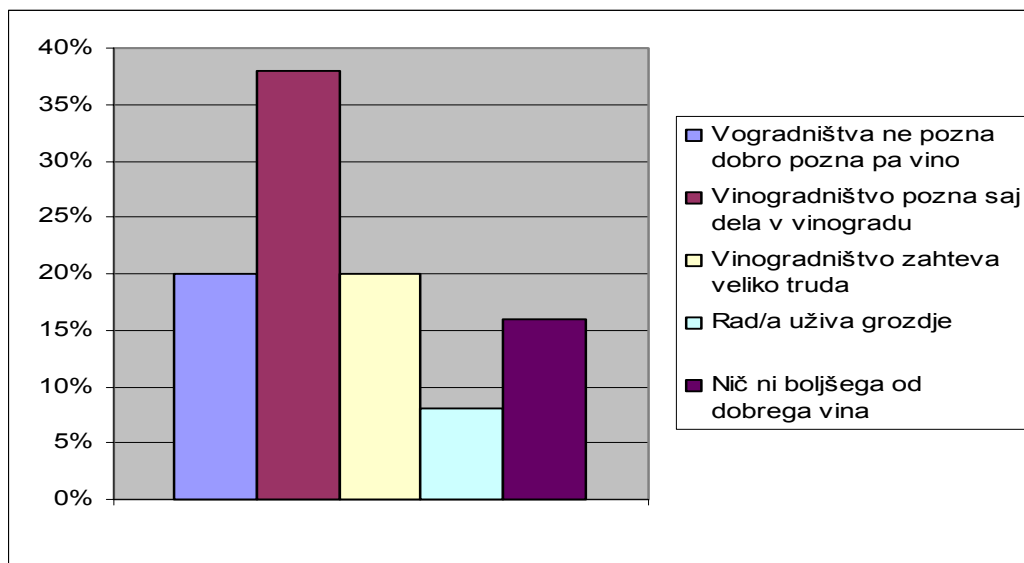
Starost v letih	Vsi	Moški		Ženske	
	število	število	sestava, % (vsi=100)	število	sestava, % (vsi=100)
18-27	11	8	40,0	3	60,0
27-35	5	3	15,0	2	40,0
35-50	3	3	15,0	-	-
50-60	4	4	20,0	-	-
60 in več	2	2	10,0	-	-
Vsi	25	20	100,0	5	100,0

4.1.1 Poznavanje panoge na območju

Na vprašanje koliko se spoznajo na vinogradništvo, so odgovorili tako: 38 % vprašanih dela v vinogradu, 20 % pozna končni izdelek t.j. vino, 20 % vprašanih meni, da vinogradništvo zahteva veliko dela. 8 % vprašanih rado je grozdje, 16 % vprašanih pozna panogo preko pitja dobrega vina. Podatki so zabeleženi v spodnji tabeli in prikazani na grafu.

Preglednica 4: Anketirani obiskovalci po poznavanju vinogradništva, Vinska vigred 2006

ODGOVORI	ŠTEVILO	SESTAVA V % (VSI)
Vinogradništva ne pozna dobro, pozna pa vino	5	20,0
Vinogradništvo dobro pozna saj dela v vinogradu	9	38,0
Vinogradništvo zahteva veliko dela	5	20,0
Rad/a uživa grozdje	2	8,0
Nič ni boljšega od dobrega vina	4	16,0
Vsi	25	100,0



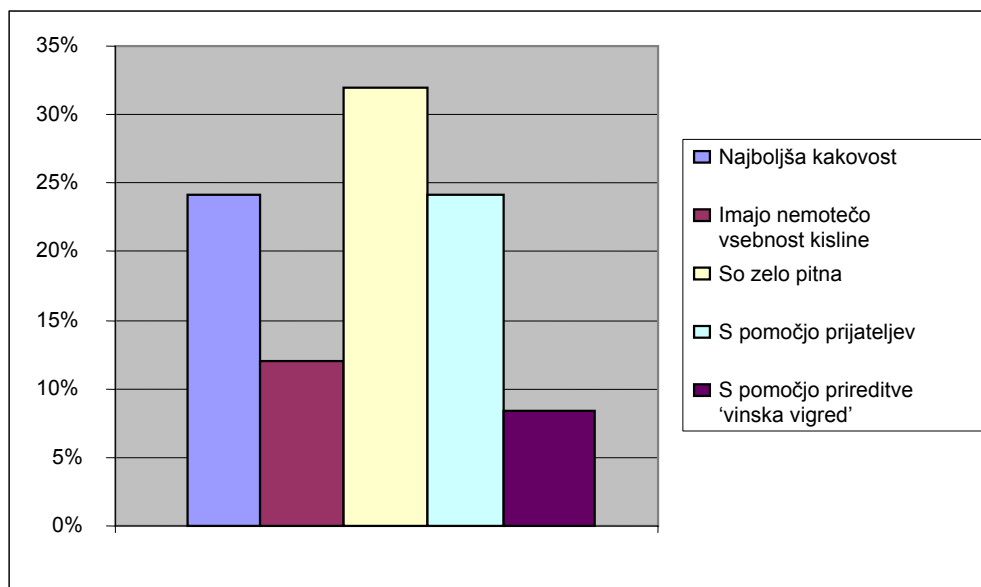
Slika 6: Anketirani obiskovalci po poznavanju vinogradništva, Vinska vigred 2006

4.1.2 Spoznavanje belokranjskih vin in njihovih lastnosti

Na drugo vprašanje ankete so sodelujoči odgovarjali naslednje: 32 % vprašanih meni, da so belokranjska vina dobro pitna. 24 % anketiranih, je belokranjska vina spoznalo s pomočjo prijateljev. 24 % anketiranih pravi, da so belokranjska vina najboljša. 12 % vprašanih meni, da imajo belokranjska vina nemotečo vsebnost kislin. 8 % anketiranih je spoznalo belokranjska vina skozi prireditev Vinska vigred.

Preglednica 5: Anketirani po poznavanju belokranjskih vin in njihovih lastnosti, Vinska vigred 2006

Odgovori	Število	Sestava v % (vsi= 100)
Belokranjska vina je spoznal na 'Vinski vigredi'	2	8,0
Belokranjska vina je spoznal s pomočjo prijateljev	6	24,0
Belokranjska vina so pitna	8	32,0
Belokranjska vina so najboljša	6	24,0
Belokranjska vina so kiselkasta vendar jih to ne moti	3	12,0
Vsi	25	100,0



Slika 7: Anketirani po poznavanju belokranjskih vin in njihovih lastnosti, Vinska vigred 2006

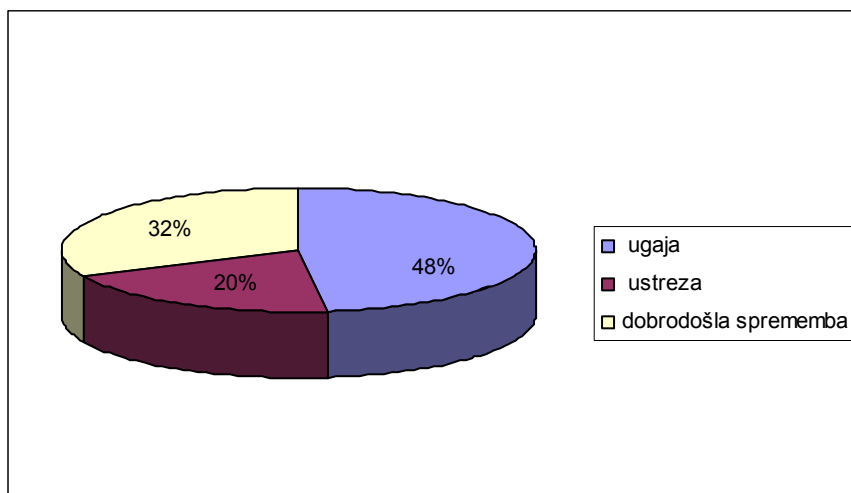
4.1.3 Mnenje anketiranih o kakovosti belokranjskih vin

Na tretje vprašanje so odgovarjali tako: 48 % anketiranim, vino ugaja. 20 % vprašanih pravi da vino ustreza, 32 % anketiranih pa ima raje sladka vina, vendar so odprti za spremembe.

Podatki so v spodnji preglednici. Vprašanje nima več možnih odgovorov.

Preglednica 6: Anketirani obiskovalci po oceni ustreznosti belokranjskih vin, Vinska vigred 2006

ODGOVORI	ŠTEVILO	SESTAVA V % (VSI =100)
Vino ugaja	12	48,0
Vino ustreza	5	8,0
Vino je dobrodošla sprememba kljub preferenci sladkih vin	8	32,0
Vsi	25	100,0



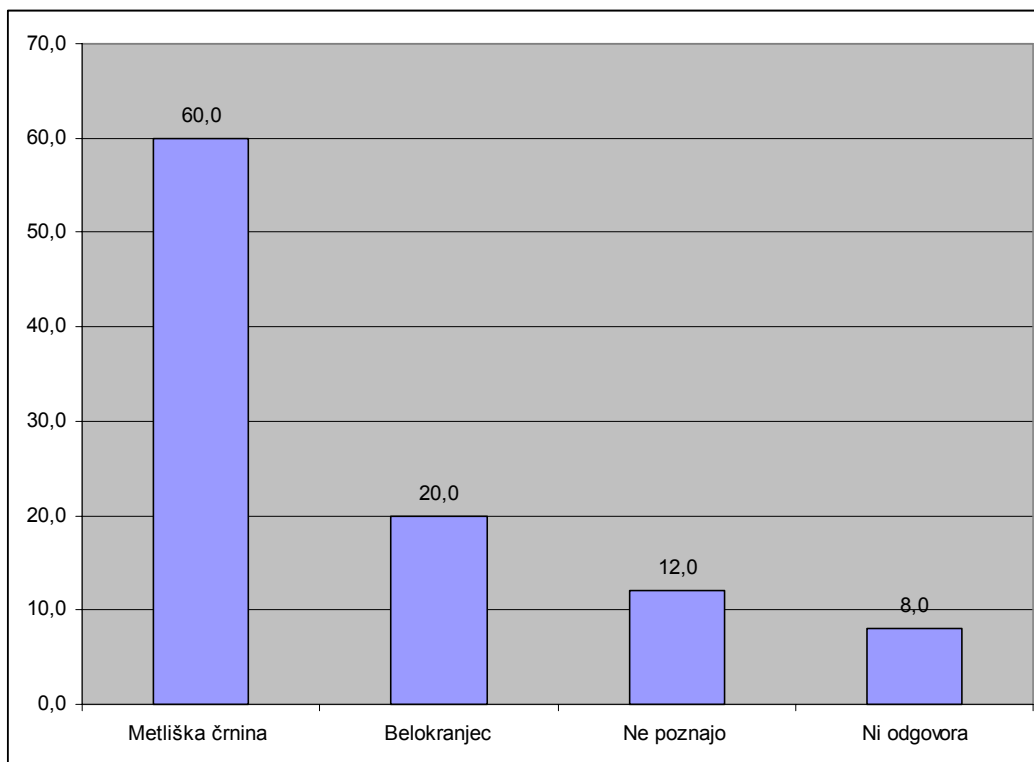
Slika 8: Anketirani obiskovalci po oceni ustreznosti belokranjskih vin, Vinska vigred 2006

4.1.4 Poznavanje belokranjskih sort vin med anketiranimi

Četrto vprašanje je bilo dober pokazatelj poznavanja belokranjskih vin. 48 % anketiranih pozna 'Metliško črnino', 32 % vprašanih je že poskusilo vino 'Belokranjec', 12 % vprašanih ne pozna belokranjskih vin, 8 % vprašanih ni odgovorilo. Pri tem vprašanju je bilo možno več odgovorov, nekateri so obkrožili po dva odgovora.

Preglednica 7: Anketirani po poznavanju sort vin, pridelanih na območju Vinska vigred, 2006

ODGOVORI	ŠTEVILO	SESTAVA V % (VSI= 100)
Metliška črnina	15	60,0
Belokranjec	5	20,0
Ne poznajo	3	12,0
Ni odgovora	2	8,0
Vsi	25	100,0



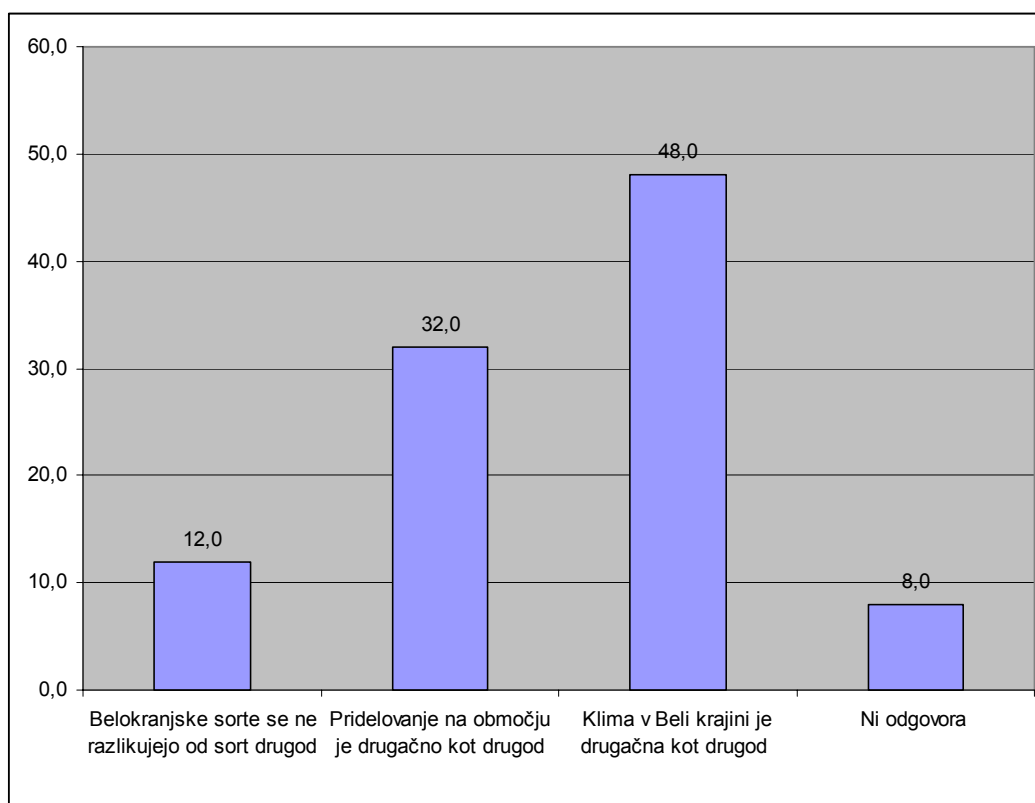
Slika 9: Anketirani po poznavanju sort vin, pridelanih na območju Vinska vigred, 2006

4.1.5 Primerjava sorte pridelane v Beli krajini in drugod

Peto vprašanje je zajemalo poznavanje sort vinske trte pridelane v Beli krajini, kakšna je razlika med belokranjsko sorto in sorto pridelano drugod po Sloveniji. 48 % anketiranih meni, da je razlika v klimi, 32 % vprašanih pravi, da se razlikujejo po načinu pridelave, 12 % anketiranih razlike ne ve, 8 % vprašanih ni odgovarjalo. Vprašanje je vsebovalo več možnih odgovorov.

Preglednica 8: Anketirani po oceni belokranjskih sort vin v primerjavi z drugimi, Vinska vigred, 2006

ODGOVORI	ŠTEVILO	SESTAVA V % (100=VSD)
Belokranjske sorte se ne razlikujejo od sort drugod	3	12,0
Pridelovanje na območju je drugačno kot drugod	8	32,0
Klima v Beli krajini je drugačna kot drugod	12	48,0
Ni odgovora	2	8,0
Vsi	25	100,0



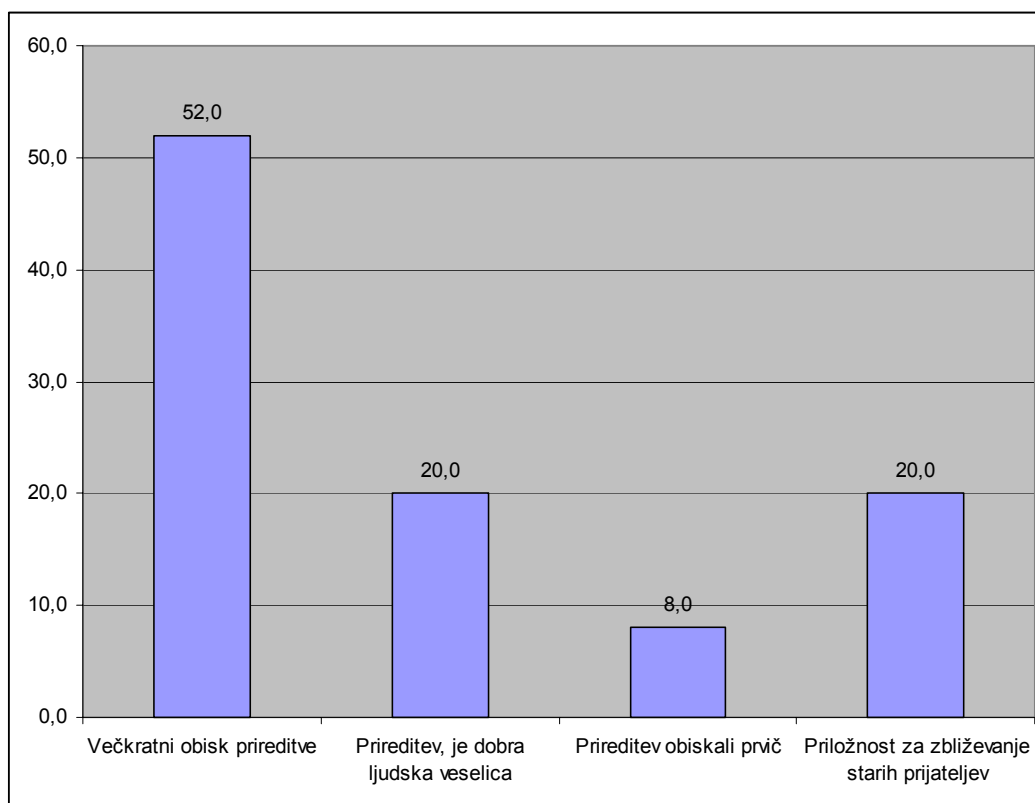
Slika 10: Anketirani po oceni belokranjskih sort vin v primerjavi z drugimi, Vinska vigred, 2006

4.1.6 Pogostost obiska Vinske vigredi in ocena prireditve

Šesto vprašanje je zajemalo prireditev Vinska vigred na katero so odgovarjali tako: 52 % vprašanih prireditev obišče večkrat, 20 % meni da je to dobra ljudska veselica, 8 % vprašanih je prireditev obiskalo prvič, ostalih 20 % tam sreča stare prijatelje, tu je bilo možnih več odgovorov.

Preglednica 9: Anketirani po pogostosti obiska in po oceni prireditve Vinska vigred, Vinska vigred, 2006

ODGOVORI	ŠTEVILO	SESTAVA V % (100= VSI)
Večkratni obisk prireditve	13	52,0
Prireditev, je dobra ljudska veselica	5	20,0
Prireditev obiskali prvič	2	8,0
Priložnost za zблиževanje starih prijateljev	5	20,0
Vsi	25	100,0



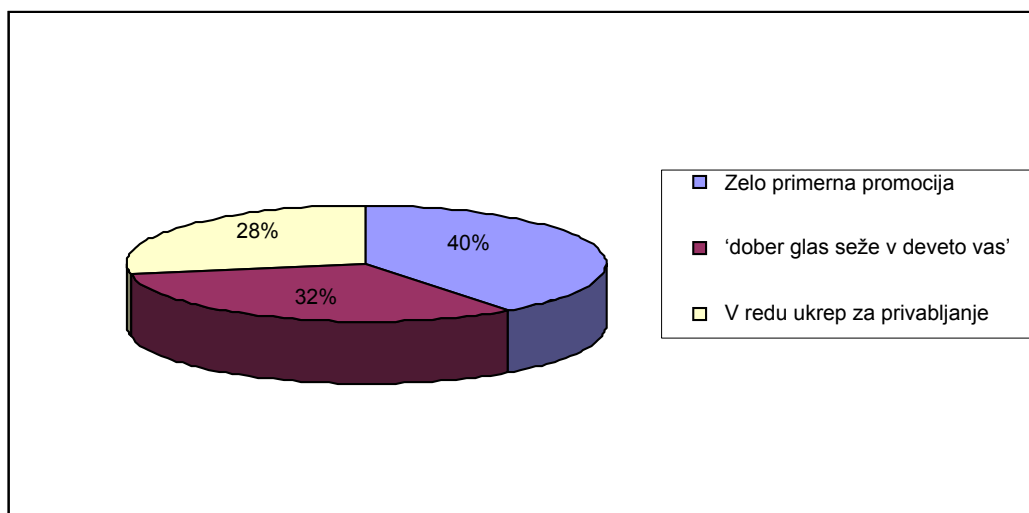
Slika 11: Anketirani po pogostosti obiska in po oceni prireditve Vinska vigred, Vinska vigred, 2006

4.1.7 Vinska vigred, kot oblika promocije

40 % anketiranih meni, da je prireditvev zelo primerna za promocijo pokrajine, 32 % anketiranih pravi, da 'dober glas seže v deveto vas', 28 % se zdi to primeren ukrep za privabljanje ljudi v naše kraje, drugih argumentov ni bilo. Anketirani so obkroževali samo po en odgovor, lahko bi jih obkrožili več.

Preglednica 10: Vinska vigred kot oblika promocije po mnenju anketiranih, Vinska vigred 2006

ODGOVORI	ŠTEVILO	SESTAVA V % (100=VSI)
Zelo primerna promocija za pokrajino	10	40,0
'dober glas seže v deveto vas'	8	32,0
V redu ukrep za privabljanje obiskovalcev	7	28,0
Vsi	25	100,0



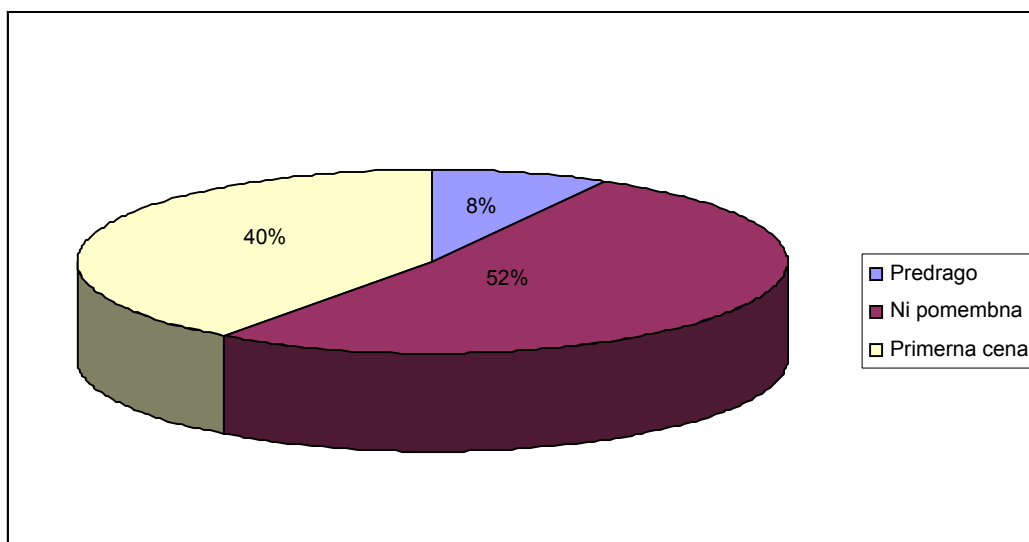
Slika 12: Vinska vigred kot oblika promocije po mnenju anketiranih, Vinska vigred 2006

4.1.8 Politika cen na trgu z vinom

Zanimivo je mnenje anketirancev o ceni izdelka (v tem primeru vina), katera 52 % vprašanim ni pomembna, 40 % vprašanim se zdi cena ustrezna, samo 8 % jih meni, da so vina predraga.

Preglednica 11: Mnenje anketiranih o cenah vin, Vinska vigred 2006

ODGOVORI	ŠTEVILO	SESTAVA V % (100=VSI)
Predrago vino	2	8,0
Cena ni pomembna	13	52,0
Ustrezna cena	10	40,0
Vsi	25	100,0



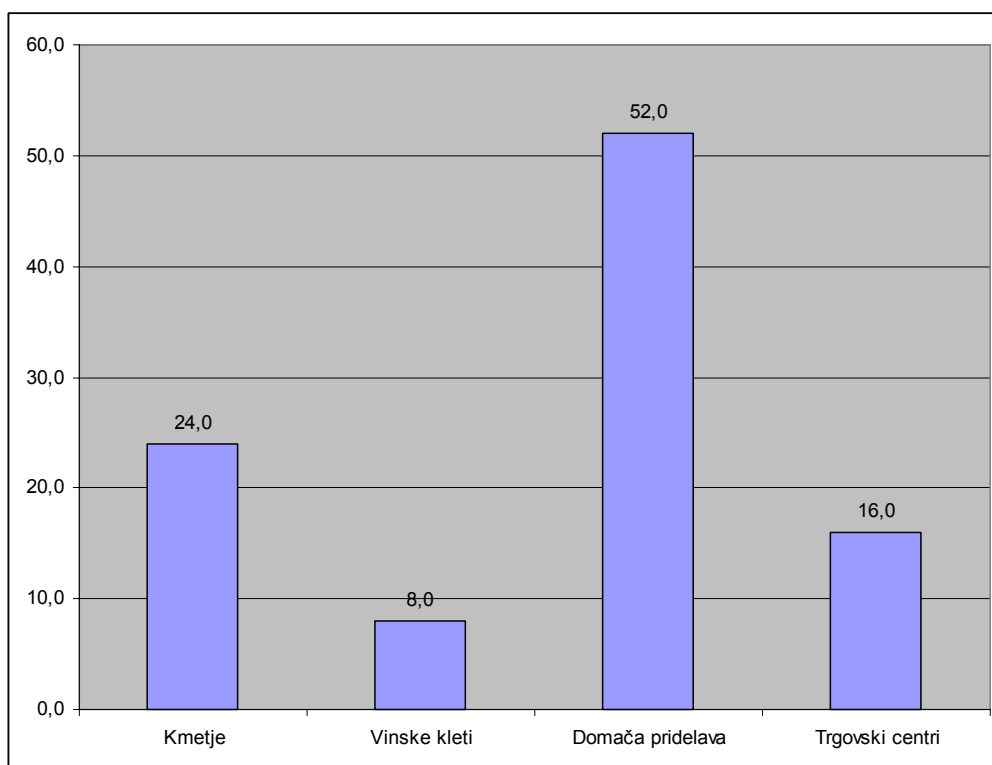
Slika 13: Mnenje anketiranih o cenah vin, Vinska vigred 2006

4.1.9 Nakup vin po izbiri anketirancev

Kar se tiče nakupa vin, jih raje pridelujejo doma (52 %), 16 % vprašanih se odloči za nakup v trgovskih centrih, 24 % vprašanih kupi vino pri samostojnih pridelovalcih (vinogradnikih), 8 % se odpravi v vinsko klet.

Preglednica 12: Anketirani po virih nabave vin, Vinska vigred, 2006

ODGOVORI	ŠTEVILO	SESTAVA V % (100=VSI)
Kmetje	6	24,0
Vinske kleti	2	8,0
Domača pridelava	13	52,0
Trgovski centri	4	16,0
Vsi	25	100,0



Slika 14: Anketirani po virih nabave vin, Vinska vigred, 2006

4.2 REZULTATI ANKETE MED VINOGRADNIKI LETA 2006

V anketi je sodelovalo 12 manjših vinogradnikov, katerim je panoga obstranska dejavnost, nekateri imajo tudi okrog 4000 trt. Starost anketirancev je bila od 18 do 60 let, spol moški.

O vlogi vinogradništva v njihovem življenju so odgovarjali tako: osem vprašanih je v panogo vpeljala ljubezen do trte, eden se s panogo srečuje že nekaj let, pri treh osebah pa je prisotna že od mladosti.

Drugo vprašanje ankete je zajemalo položaj vinogradništva na območju Bele krajine. Petim osebam se položaj vinogradništva zdi zadovoljiv. Trije menijo, da so veliko prispevali nekdanji prebivalci območja, štirje pa pravijo, da je sedanji položaj panoge primeren za prepoznavanje območja.

Mnenje vinogradnikov o konkurenci belokranjskih vinogradnikov je sledeče: osem oseb meni, da njihova priznanja veliko povedo o kakovosti pridelave. Trije so mnenja, da konkurenca ni predaleč. Eden pa pravi, da so v koraku s konkurenco.

Mnenja o prireditvi Vinska vigred so sledeča: šest oseb meni, da je prireditev primeren način promocije pokrajine. Dve osebi pravita, da je to dobra priložnost za uveljavitev mladih, neuveljavljenih vinogradnikov. Eni osebi prireditev predstavlja pivsko veselico, kar ga žalosti, dvema je prireditev nekakšna oblika zbliževanja ljudi iz različnih krajev. Eni osebi pa prireditev predstavlja prevelik strošek za organizatorja.

Vinogradništvo kot edini vir preživetja je možen le pri dobrem finančnem položaju in večjem številu trsov, tako meni šest vprašanih vinogradnikov. Trije bi se za to možnost odločili, če bi imeli ustrezno mehanizacijo in dostop do položaja konkurence. Ostali pa pravijo, da je vse odvisno od znanja posameznika in kakovosti pridelka.

Anketirani vinogradniki spremljajo položaj belokranjskega vinogradništva zunaj meja in so z njim zadovoljni. Osem anketiranih pravi, da je vinogradništvo v Sloveniji dovolj razvito, kar se vidi po številu pridelovalcev. Dva anketiranca pravita, da bi lahko ukrepali v primerih nelegalne pridelave, saj ti nimajo primerne znanja, da bi lahko konkurirali. Ostala dva anketiranca nista komentirala.

Po mnenju vseh 12 anketiranih oseb, bo Belo krajino v primeru zatona vinogradništva na območju promovirala gostoljubnost in ustrežljivost domačinov.

4.3 POGOVORI S ŠESTIMI BELOKRANJSKIMI VINOGRADNIKI IN PREDSTAVNIKOM VINSKE KLETI METLIKA

Vsak od t.i. velikih vinogradnikov ima več kot 5000 trsov, med rdečimi sortami prevladujeta 'Žametovka' in 'Frankinja' med belimi pa 'Beli pinot', 'Laški rizling' in 'Sauvignon'.

4.3.1 Predstavitev velike vinogradniške kmetije

V tej družini je vinogradništvo zasidrano že več kot petdeset let, začel je praded sedanjega gospodarja, ki pravi, da ne ve kako so njegovi predniki uspeli vzdrževati trto v tako težkem terenu, vendar se niso vdali, ampak so še bolj vneto odstranjevali kamenje. V družini so še trije mlajši fantje in mama, kateri pomagajo pri obdelavi vinograda, trgatvi in pridelavi vina. V celoti obdelujejo okrog 20.000 trt, na površini 6 ha, ceplejenke kupijo pri samostojnih pridelovalcih ali v KZ. Njihove trte so posajene na višini 300 do 400 m, kar se lahko po klimi primerja z Vipavsko dolino. Pridelujejo sorte: 'Modra frankinja', 'Žametovka', 'Kraljevina', 'Renski in Laški rizling', 'Kerner', 'Sivi pinot', 'Sauvignon' in 'Chardonnay'.

Vinograde obdelujejo sami, ročnega dela ni veliko, večji del je obdelan strojno, kajti trt je preveč, najeti bi morali več delovne sile, za katero pa pravijo, da ni potrebna. Veliko stroškov imajo z nabavo primerne mehanizacije in nabavo naravi primernih farmacevtskih sredstev. Gospod pravi, da so zadovoljni s trenutnim stanjem, malo ga skrbijo stroški stekleničenja in zamaškov, ker država vsako leto dvigne stroške pridelave. O prihodnosti vinogradništva na območju pravi, da ni nevarnosti o zatonu, ker Belokranjec preveč ceni vino in vinsko trto, da bi se ji odpovedal. Belokranjski vinogradniki imajo veliko možnosti za uspeh v panogi, če se bodo le posvetili samo obdelavi vinske trte.

Gospod je ponosni lastnik ene najbolj sodobnih kleti pri nas in ima zelo ugodne razmere za pridelavo dobrega in kakovostnega vina. Klet je etažna, vgrajena približno tri metre v tla moderno opremljena. Polovica posod je hrastovih, druga polovica pa je iz nerjavečega jekla; skupna prostornina vse posode je okrog 40.000 litrov. V spodnji etaži se bohota sodobna stiskalnica za predelavo vina. Celotna mehanizacija v kleti stane kar precej denarja, je tudi najsodobnejša na območju Bele krajine. Klet je bila zgrajena s pomočjo lastnega kapitala, pridobljenega z leti dela v vinogradu in bližnji industrijski tovarni.

Promocijo opravlja sam, na različne načine: s pomočjo radia, letakov, vinskih prireditev in ocenjevanj, raznih državnih in mednarodnih razstav. Te razstave so mu prinesle že veliko priznanj, predvsem za bela suha vina ('Sauvignon') in 'Modro frankinjo'. Večji delež pridelanega vina oddajo v gostinske objekte, kateri so tudi njihov največji odjemalec, nekaj gre v trgovske centre (okrog 3 % pridelanega vina) in specializirane trgovine. Pridetek ustekleničenega buteljčnega vina je okrog 10.000 litrov;

tu govorimo o polsladkih vinih in polsuhih vinih ('Renski rizling' in 'Chardonay'). Vino sorte 'Chardonay' je leta 2005 na mednarodnem vinskem ocenjevanju v Murski Soboti osvojilo zlato priznanje. Takšni dosežki pričajo o kakovosti vin družine, katera so pridelana s posebno vnemo in trudom. Nekaj promocije mu omogoči tudi prireditelj Vinska vigred, ki se jo vsako leto udeleži. Meni, da je Vinska vigred dobra priložnost za mlade vinogradnike, ki tam pridobijo nekaj izkušenj in predstavijo svoja vina. Njihov uspeh je odvisen od kakovosti pridelanega vina, saj si vse stroške pokrivajo sami, nekaj denarja pa odide k sponzorjem.

Stanje vinogradništva v Beli krajini in v celotni Sloveniji se je v zadnjih 10 letih močno izboljšalo, zato se lahko z vinogradništvom dokaj dobro živi. Pridelovalci z majhnimi površinami pa ne bodo dolgo držali stika ker jih bo pomanjkanje sredstev za nakup pri tem močno oviralo in bodo počasi potonili.

Gospod je s trdim delom in vztrajnostjo uspel ustvariti svoj cilj, tj. biti dober vinogradnik, prodajati kvalitetno vino in imeti svojo vinsko klet.

4.3.2 Predstavitev vinogradniško turistične kmetije

Lahko bi rekli, da ima družina poseben prostor med pridelovalci vina v Sloveniji. Gospod je eden najboljših vinogradnikov in vinarjev v državi, njegova vina so dosegla že celo vrsto medalj in priznanj. Vinogradništvo je že več kot 40 let zasidrano v družini, njihov dom se nahaja pri cerkvi sv. Ane, v kraju Vidošiči. V panogi sodeluje celotna družina imajo tudi enega zaposlenega, največ pridelajo sorte 'Rumeni muškat', katera je tudi njihov zaščitni znak. Prvi je s pridelavo sorte 'Rumeni muškat' začel gospodov oče, leta 1977. Ljubezen do sorte se je rodila v njegovih otroških letih, takrat je njegov stari oče uporabljal 'Rumeni muškat' predvsem za aromatiziranje sodov, on pa se je takrat odločil za pridelavo samo te sorte. V zgodnjih letih pridelovanja je z muškatom sodeloval na več belokranjskih razstavah vendar sorta ni še bila v trsnem izboru. Kasneje, leta 1983, pa so sorto le priznali in od takrat naprej spada med dovoljene sorte za belokranjski vinorodni okoliš.

Družina ima v lasti 4 ha parcel na katerih pridelajo okrog 15.000 trsnih cepljenk od približno 5.000 trt, pridelava poteka predvsem strojno. Pravijo, da jim stroški z mehanizacijo zaenkrat še ne delajo težav. Zgradili so novo klet pred letom 2000, stara klet je namenjena sprejemanju gostov in degustaciji vin, v novejši pa bo potekala predelava pridelka in shranjevanje vin. Notranjost nove kleti je sodobno in tradicionalno opremljena, posode za vrenje so iz hrastovega lesa in nerjavečega jekla.

Skupaj z Rumenim muškatom pridelujejo tudi sorte: 'Kraljevina', 'Sivi pinot', 'Modra frankinja', 'Renski in Laški rizling', 'Sauvignon', 'Traminec', 'Chardonay'. S pridelanimi vini je gospod prejel že veliko priznanj, državnih in mednarodnih tekmovanj, tudi zlato medaljo za 'Rumeni muškat' v Murski Soboti.

V svoji kleti prideluje tudi vina pozne trgatve sorte 'Kraljevine', barrique 'Modre frankinje', suhi jagodni izbor ter ledeno vino sorte 'Kraljevina'. Pravi, da ga konkurenca na območju in znotraj Slovenije ne skrbi, saj ima svoj način pridelave, ki daje dobre rezultate in kakovost pridelka. Vinska vigred mu predstavlja neko vrsto promocije celotne pokrajine,

ni pa ključna za uspeh mladega vinogradnika na tržišču, sam se je prebijal na drugačen način, skozi različne vinske razstave in ocenjevanja. O prihodnosti belokranjskega vinogradništva pravi, da so na dobri poti, ter v koraku s konkurenco, malo ga skrbi pritok tujih, cenejših vin, ki postajajo konkurenčna vinom, pridelanim v Evropi. Ta vina so zanj slabše kakovosti, ker vrhunska vina ne pridejo v Slovenijo, »ljudje bi morali ta vina zavrniti, pa jih kupujejo, ker se jim zdi domača pridelava precenjena«.

4.3.3 Predstavitev večje vinogradniško turistične kmetije

Njihova domačija leži v kraju Krmačina, tik ob hrvaški Vivodini, v kateri je vinogradništvo doma že več kot 50 let, začetnik je bil gospodarjev praded, vse delo se je opravljalo ročno na treh parcelah, število trsov je bilo okrog 3.000.

Danes imajo lasti 5 ha vinogradov površine, razdeljenih na 12 parcel in štiri vinorodne lege to so: Krmačina, Repica, Vidošiči in Kamenica. Vinograde obdelujejo strojno, na voljo imajo tudi strojni vršičkar, le nekaj malenkostnih del opravijo ročno (obiranje zalistnikov, pregled nasada), v lasti imajo 22.000 trsov. Pridelajo tudi trsne cepljenke (že 28 let) v sodelovanju s KZ Metlika, skupno število pride od 40 do 80.000 cepljenk na sezono. Zadruga poskrbi za siljenje in parafiniranje cepljenk, sortiranje in skladiščenje ter njihovo prodajo, predvsem vinogradnikom iz območja Bele krajine, Dolenjske ter sosednje Hrvaške. Ukvarjajo se tudi s čebelarstvom in turizmom kot dopolnilno dejavnostjo.

Klet je sodobno opremljena, vgrajena v tla, gornje nadstropje je namenjeno degustaciji in sprejemanju gostov, v spodnjem prostoru pa hranijo pridelano vino v inoks in hrastovi posodi, načrtujejo še širjenje kleti, ki bo vsebovala moderno polnilnico. Sprejemni prostor krasijo raznovrstna priznanja in medalje za pridelana vina, dosežena na mednarodnih in drugih vinskih tekmovanjih. Gospod je prejel že 5 priznanj z nazivom Šampion za svoja vina, najbolj odmeva zlato priznanje mednarodnega ocenjevanja v Parizu, namenjeno vinu 'Sauvignon. Vina stekleničijo sami, predvsem predikatna vina, jagodni izbor, ledeno vino ter suhi jagodni izbor. Veliko pridelajo vina 'Belokranjec' ter posebno različico 'Metliške črnine', sestavljeno iz 5 rdečih sort, imenovano Repičan. Pridelujejo tudi vina sort, 'Laški rizling', 'Renski rizling', 'Rumeni muškat' in 'Sivi pinot'. Posebnost pridelanih vin sta barrique vini sorte 'Gamay' in 'Modra frankinja'.

Pridelujejo sorte: 'Modra frankinja', 'Žametna črnina', 'Modra portugalka', 'Šentlovrenka', 'Gamay' (rdeče sorte), 'Kraljevina', 'Renski in Laški rizling', 'Sauvignon', 'Rumeni muškat', 'Kerner', 'Traminec' ter 'Sivi pinot' (bele sorte).

Gospod meni, da se s panogo dobro živi, vendar mora vinogradnik zelo dobro poznati trto in njene potrebe, če želi imeti kakovosten pridelek. Tudi njemu vinska vigred predstavlja dobro promocijo za prepoznavnost pokrajine, tudi priložnost za prodajo vin in mladega vinogradnika, ki se prebija na trgu.

Tudi sam se vsako leto udeleži Vinske vigredi in vinskega sejma v Ljubljani, na takšen način poskrbi za svojo lastno promocijo. Konkurenca znotraj Slovenije ga ne moti preveč pravi, da mora vinogradnik iti v korak s časom, res pa je da je dandanes biti konkurenčen težko, treba je imeti veliko sredstev. Prihodnost belokranjskega vinogradništva bo uspešna,

v primeru združenja večjih pridelovalcev, ki bodo lažje konkurirali prihodu tujega trga, bolj se morajo zavedati prednosti svojega področja, razbremeniti svoje trte, ter prepoznavati kvaliteten pridelek od slabega.

V Evropski uniji bi morali nekaj postoriti glede, cenovne politike na tržišču in nekoliko znižati sedanje cene vin, ker bodo s tem nekoliko ustavili prodor eksotičnih vin slabše kakovosti na evropski trg.

4.3.4 Predstavitev vinogradniško vinarske kmetije

Domačija se nahaja v kraju Trnovec pri Metlika, z vinogradništvom se ukvarjajo že več let. Obdelujejo okrog 18.000 trt na površini 4.5 ha, delo opravljajo sami s pomočjo strojne obdelave. Od belih sort pridelujejo 'Laški in Renski rizling', 'Sauvignon', 'Sivi pinot' in 'Kerner', od rdečih pa 'Žametovko', Modro frankinjo' in 'Šentlovenko'.

Njihova klet je sodobna, opremljena z lesenimi sodi in s cisternami nerjavečega jekla, belega vina pridelajo okrog 2.000 l steklenic, rdečega pa od 3.000 do 4.000 l, njihov največji odjemalec so privatniki, nekaj gre tudi v gostinske lokale. Gospodar pravi, da se s panogo da dobro preživeti, če si v koraku s konkurenco, današnja konkurenca se mu zdi prevelika. »Vinogradnik mora biti dobro finančno preskrbljen, saj so stroški veliki, prihodek od vina pa je slab, treba je prodati večjo količino pridelka za isto ceno, kar kaže na slabo politiko cene«. Pred kratkim so odprli novo vinsko klet namenjeno sprejemanju gostov in degustaciji domačega vina, v njej radi pogostijo tudi mimoidoče obiskovalce.

Vinska vigred se mu zdi dobra priložnost za mlade vinogradnike, ki želijo prodati svoj pridelek in si tako pridobiti prepoznavnost. Prihodnost vinogradništva v Beli krajini bo temeljila na zdajšnjem položaju, ki je za vinogradnike precej ugoden, ni bojazni o propadu panoge na območju. Evropski pridelovalci vin bi morali nekoliko spremeniti tržno strategijo in politiko cen, če želijo uspešno ustaviti prodor vin, ki prihajajo iz eksotičnih držav. Težava je v tem, da so ta vina cenejša in ljudem bolj dostopna.

4.3.5 Predstavitev večje turistične kmetije

Kmetija leži v kraju Vidošiči ob cerkvi sv. Ane, zelo dobro so uskladili turistične dejavnosti s pridelavo trte. Pridelajo okrog 10000 do 20000 l vina iz 8.000 trsov, prevladujejo sorte: Žametna črnina, Modra frankinja, Kraljevina, Portugalka, Rumeni muškat, 'Laški rizling', 'Beli pinot', 'Chardonay', 'Traminec' in 'Kerner'. Poleg vinogradništva gojijo še druge dejavnosti kot so pridelava mesa, nudijo prenočišča, ter izlete po okolici, gojijo tudi jabolka za prodajo (okoli 2 ha). Kljub raznolikosti njihovih dejavnosti veljajo za eno najboljših vinogradniških družin, še vedno se udeležujejo katerih od vinskih prireditev in mimogrede odnesejo katero od žlahtnih priznanj. Njihova posebnost izmed pridelanih vin je 'Zeleni silvanec'.

Gospodar pravi, da goste k njim privabi lepa narava, čist zrak, mir in tišina ter njihovo gostoljubje. Konkurenca na vinogradniškem trgu ga ne zanima preveč, ker ima vsak svoje kvalitete, le vprašanje časa in denarja je, kdo bo bolj uspešen. Za preboj med konkurenco mora vinogradnik imeti veliko svojega kapitala in biti dobro finančno preskrbljen, če želi

uspeti. Prireditev vinska vigred je lahko dobra odskočna deska za neznane vinogradnike, vendar morajo upoštevati vse stroške, ki jih prireditev zanj prinese. Je pa zelo dobra promocija za celotno pokrajino, ker pripelje ogromno ljudi, v ta del Slovenije. Za prihodnost belokranjskega vinogradništva se ni treba bati, saj zaenkrat zelo dobro kaže.

4.3.6 Predstavitev trsničarske kmetije

Kmetija leži vasi Čurile, pri Metliki, poglavitna dejavnost družine je pridelava trsnih cepljenk, na leto pridelajo 110.000 cepljenk, sodelujejo tudi s kmečko zadrugo Metlika. V lasti imajo 8.000 trt vinograda, katere porabijo kot matično osnovo za cepljenke. Njihove cepljenke spadajo v prvi razred kakovosti, govora je o 50 % pridelka. Zaposlenih imajo šest ljudi, pomagajo tudi domači. Mehanizacija jim močno olajša delo, vinograd vršičkajo z napravo namenjeno temu opravilu. Veliko stroškov je z nabavo etiket, ki morajo biti urejene po standardih, rumene, rdeče in modre barve.

Njihovi odjemalci so vinogradniki iz belokranjskega območja, Dolenjske, Hrvaške, ter notranjosti Slovenije. Zaenkrat še nimajo težav z investicijami v panogo, saj dobro poslujejo. Pridelujejo cepljenke sort: 'Žametna črnina', 'Modra frankinja', 'Modra portugalka', 'Laški rizling', 'Gamay', 'Zweigelt', 'Beli pinot'. Prevladujeta sorti 'Žametna črnina' in 'Frankinja'. Gospod se trudi s svojim znanjem in tehniko pridelati kakovosten material za prodajo na tržišče. Vina doma ne pridelajo za prodajo, ampak za lastno uporabo, kar se pa cepljenk tiče pravi, da mora vinogradnik od sajenja naprej ustrezno skrbeti za trto in upoštevati njene zahteve. Z dobrim trsnim materialom se lahko Bela krajina zelo dobro meri s konkurenco po Sloveniji in zunaj nje.

Vinska vigred ni tako pomembna za pridelovalca trsnih cepljenk, zato ga ne zanima preveč, je pa dobra promocija za pokrajino in tudi belokranjsko vinogradništvo.

4.3.7 Pogovor s predstavnikom vinske kleti Metlika

Intervju je bil opravljen tik pred začetkom prireditve Vinska vigred, v času prvih priprav. Gospod je bil pripravljen sodelovati kljub svojemu zasedenemu urniku. Tema pogovora je bilo stanje vinogradništva na območju, vloga KZ in vinske kleti ter prihodnost belokranjskega vinogradništva.

V vinski kleti so prvi v Sloveniji pridelali ledeno vino (pozna trgatev) in vino rose, kar je zanimivo, ker so predikatna vina doma na severnih področjih. Prvo ledeno vino je bilo pridelano v pozni trgatvi leta 1986 (sorte 'Laški rizling'), vendar ni šlo vse po načrtih. Bilo je kar nekaj težav z dovoljenji pri prodaji tega vina, izdelati je bilo potrebno poročilo, ter celotni postopek pridelave, a na koncu se je vse uredilo. Isto leto so pridelali tudi vino sorte 'Portugalka', ki je bilo pridelano s postopkom karbonske maceracije (pridelava brez pecljanja in robkanja). To vino ima prav posebno mesto, saj ga pridelujejo samo v Beli krajini.

Gospod je še omenil zasluge vinske kleti pri priznavanju določenih in priporočenih sort za območje Bela krajina in njeno neposredno vlogo v razvoju vinogradništva. Raziskave o primernosti področja za pridelavo ostalih sort so trajale kar pet let, izvajane so bile v dveh strokah; vinogradniški in vinarski. »Rezultati so pokazali, kar smo mi že dolgo vedeli, Bela krajina je dobila dovoljenje za pridelavo sort: 'Renski rizling', 'Sauvignon', 'Chardonay', 'Sivi pinot', 'Beli pinot', 'Kerner', 'Rumeni muškat' in 'Zeleni silvanec'. Danes, na področju pridelujemo tudi Rdeči in Dišeči traminec, kar prej ni bilo možno. Sorto 'Traminec' so uvrstili v naš trsni izbor pred dvema letoma.«

Kmečka zadruga Metlika ima v lasti vinograde v Vinomerju pri Drašičih in v Vidošičih, tudi trsnica v Vinomerju dobro posluje, prideluje se okrog 15 sort na površini 25 ha (površina je deljena na dve pridelovalni legi) Največ se pridelujejo sorte: 'Modra frankinja', 'Žametna črnina', 'Portugalka', 'Rumeni muškat', 'Sauvignon', 'Kraljevina', 'Sivi in Modri pinot'. V manjših količinah pridelujejo tudi sorte 'Chardonay', 'Beli pinot', 'Renski in Laški rizling' ter 'Traminec'. Kar se tiče pridelave cepljenk in vzgoje matičnih rastlin sodelujejo tudi z večjimi pridelovalci trte na območju. Na območju sta dva pridelovalca trsnih cepljenk, ki skupaj pridelata 180.000 cepljenk za tržne namene, oba sta predstavljena v predhodnem podpoglavju.

Naslednja tema je bila konkurenca belokranjskega vinogradnika v okolišju, drugih območjih in v tujini. Konkurenca v Sloveniji gospoda Pezdirca ne skrbi preveč, saj meni da sta obe znamki vina 'Belokranjec' in 'Metliška črnina' že zasidrani v Slovenskem vinogradniškem trgu. Njegovo mnenje je, da bi se morali vinogradniki v Sloveniji in v Evropi združiti in delovati skupaj, kajti k nam prihajajo tuji eksotični trg pridelovalcev s cenejšimi pridelki. Evropsko združenje vinogradnikov ne bo dolgo konkurenčno novemu trgu s sedanjo politiko cen. Njihova prednost je predvsem v cenejši delovni sili in cenejšemu načinu pridelave. Danes na policah opazimo vina pridelana v J. Afriki, Avstraliji, Čilu, Braziliji, Argentini, ki so za polovico cenejših od vin pridelanih v Evropi, kar je zaskrbljujoč podatek.

Govora je bilo tudi o nelegalnem pridelovanju in prodaji vina na območju in po celotni državi. Vsi samostojni pridelovalci morajo biti vpisani v register pridelovanja in prijaviti obdelovalne površine od katerih imajo dobiček. Pridelovalec mora napisati letno poročilo o načinu pridelave ter postopke kletarjenja. Nekateri se tega strogo držijo, drugi pa se poslužujejo pridelave na črno. Žal je ilegalnih pridelovalcev še vedno veliko, čeprav se po letu 1998, pridelava in trg z vinom strogo nadzorujeta, kazni za kršitelje niso majhne. Vsak dober vinogradnik naj bi se udeležil katere od strokovnih sej, biti mora poučen o varstvu vinske trte, poznati mora potrebe vinske trte, jo pravilno oskrbeti ter pravilno predelati grozdje v vino (ustrezna mehanizacija in temperatura v kleti, primerno posodje). Če se vse lepo ujema, dober rezultat ne sme izostati. Takšnih vinogradnikov je na področju kar nekaj in ti prihajajo domov z odličnimi dosežki, ne samo znotraj države, temveč tudi s tujine.

Kar se tiče prihodnosti belokranjskih vinogradnikov pravi, da ni bojzani oziroma nevarnosti o zatonu panoge na območju. Če pa le pride do tega, se Belokranjci lahko ukvarjajo s turizmom, prikazom stare obrti, folkloro, predvsem s kulturnimi prireditvami. Bela krajina lahko nudi veliko s svojo lepoto in raznolikostjo, predvsem pa z ustrežljivostjo in prijaznostjo ljudi.

4.4 PRIMERJAVA BELOKRANJSKEGA VINOGRADNIŠTVA Z OSTALIMI

Prednosti belokranjskega vinogradništva pred ostalimi so: raznolikost tal, klima katera spominja na primorsko, ljubezen in navezanost ljudi na vinsko trto, način pridelave.

Tla na območju so precej raznolika od ilovnato peščenih, redzina, glinasto ilovnatih, rdeče rjava, sivo rjavih. Vzrok za takšno strukturo je v matični podlagi, katera temelji na osnovi dolomiti in apnenca. Drugače pa so tla v Beli krajini kislja, kar dokazuje poraščenost s steljniki in brezami. Kljub temu so ta tla primerna za vzgojo vinske trte. Najdemo tudi tla kraške ilovice in krednega fliša (zelo spominja na primorski Kras). Tla niso edini dejavnik, ki dobro vpliva na rast trte na območju, pomembni sta tudi temperatura in količina. Pri padavinah se kaže vpliv mediteranskega podnebja, pomemben je toplotni obrat, ki se v Beli krajini prične na višini 40 m nadmorske višine in sega vse do 250 m visoko. Srednja letna temperatura je 10,5 stopinj, kar je zelo ugodno za rast vinske trte ob ne prehladnih zimah (Nemanič in sod., 2000).

Gospod Maljevič je napisal več priročnikov o pravilni negi in vzgoji vinske trte, zanj je še vedno najboljša sorta 'Žametna črnina', ker pri njej pridelajo največjo možno količino sladkorja po trsu, kljub nizkemu procentu sladkorja (Maljevič, 2003). Glede na raziskavo v Beli krajini pridelajo največ sorte 'Žametna črnina', rez pri tej sorti je največkrat dvošparonska, kar nekoliko razbremeni težo same nosilnosti trte, takšna rez daje dobre rezultate. Pravi tudi, da je trto potrebno primerno obremeniti, seveda ustrezno njeni moči in zahtevam, večji delež vinogradnikov na območju upošteva njegove nasvete, pri vsem tem pa morajo paziti na velikost in gostoto listov.

5 RAZPRAVA IN SKLEPI

5.1 RAZPRAVA

Od 12 anketiranih t.i. imenovanih majhnih vinogradnikov se z vinogradništvom ukvarja osem oseb, zaradi ljubezni do trte, tri osebe se s panogo ukvarjajo že od malih nog, ena oseba pa se z njo srečuje že nekaj let. Štirje anketirani pravijo, da je položaj vinogradništva na območju zadovoljiv, trije dajejo zasluge svojim prednikom, ostalim pa se zdi primeren za prepoznavanje območja. Glede konkurenčnosti belokranjskih vinogradnikov se osem oseb strinja, da njihova priznanja na tekmovanjih veliko povedo, trije menijo, da so konkurenčni, eden pa meni, da so v koraku s konkurenco.

Šest oseb meni da je Vinska vigred dobra promocija za območje, dve osebi pravita, da je to priložnost za druženje s prijatelji, za eno osebo je prireditev prevelik strošek, dve osebi vidita v Vinski vigredi priložnost za mlade vinogradnike, ena oseba meni, da je prireditev premalo kulturna. Vinogradništvo kot edini vir dohodka je lahko uspešno le za tiste vinogradnike, ki imajo znanje ter pridelajo kakovostni pridelek, tako meni večina vprašanih. Trije menijo, da je pomembna primerna mehanizacija ter spremljanje novosti, ostali so mnenja, da je najpomembnejše finančno stanje vinogradnika in število trsov. Po mnenju vseh dvanajstih anketiranih je stanje oziroma položaj belokranjskega vinogradništva zunaj naših meja zelo ugoden, glede na podatke strokovnih oddaj.

Glede investiranja v panogo, na belokranjskem vinorodnem območju se osem vprašanih strinja, da bi tudi brez tega vinogradniki še naprej pridelovali dobra vina in obdelovali trto, že zaradi njihove navezanosti na njo. Dve osebi nad investiranjem države oziroma občine nima pripomb, ostali dve osebi pa pravita, da je bilo premalo narejeno v primeru nelegalne pridelave. V primeru zatona vinogradništva na območju je 12 vprašanih enotno odgovorilo, da bi bila Bela krajina prepoznavna predvsem po lepi okolici, ter ustrežljivih in gostoljubnih prebivalcih.

Od 25 anketiranih obiskovalcev Vinske vigredi jih 32 % meni, da so belokranjska vina zelo pitna (ne vsebujejo veliko žvepla, so lahko prebavljiva), 24 % anketiranih meni da so belokranjska vina najboljša, 24 % je belokranjska vina spoznalo s pomočjo prijateljev, 12 % vprašanih je mnenja, da imajo belokranjska vina nemotečo vsebnost kislin. Ostalih 8 %, pa je vina spoznalo na prireditvi vinska vigred.

48 % vprašanih, nima pripomb nad kakovostjo vin, pridelanih na območju, 20 % pravi, da jim je kvaliteta pridelka všeč, 32 % je pristašev sladkih vin, vendar so se privadili na spremembo.

Med 25 anketiranimi osebami, jih 38 % dobro pozna vinogradništvo saj pomagajo v vinogradu. 20 % anketiranih vinogradništva ne pozna dobro, pozna pa vino. 20 % anketiranih meni, da vinogradništvo zahteva veliko dela. 8 % vprašanih rado je grozdje, ostalih 16 % pa meni, da ni nič boljšega od dobrega vina.

Glede sorte vin pridelanih na območju, jih 60 % anketiranih pozna 'Metliško črnino', 20 % anketiranih ve za vino Belokranjec, 12 % anketiranih ne pozna nobenega vina pridelanega na območju, 8 % ni odgovarjalo. Kar se tiče razlike med belokranjskimi sortami in sortami pridelanimi drugod 48 % oseb odgovorilo, da je bistvena razlika v klimi, 32 % anketiranih meni da je to način pridelave, 12 % anketiranih razlike ne ve, 8 % pa ni podalo svojega mnenja.

Mnenja o prireditvi Vinske vigred so deljena, za 48 % je to zelo dobra prireditev in jo večkrat obišejo, 32 % vprašanim prireditev predstavlja dobro ljudsko zabavo, 12 % prireditev predstavlja priložnost za srečevanja s starimi prijatelji, katere redkokdaj vidijo, 8 % vprašanih pa je prvič obiskalo prireditev. Vinska vigred se zdi primeren ukrep za promocijo Bele krajine 40 % vprašanih, 32 % vprašanih meni, 'da dober glas seže v deveto vas' (v tem primeru vino), 28 % vprašanih pravi, da je tovrsten ukrep v redu promocija.

Celotno mnenje o cenah vina kot pridelka, se zdi nepomembna 52 % vprašanih, 40 % meni, da je cena vin primerna, ostalih 8 % pa meni, da je cena vin predraga. Večina vprašanih vino pridelata doma, kar kaže dejansko navezanost Belokranjcev na trto in vino, 24 % vprašanih opravi nakup pri večjih privatnikih, 16 % vprašanih se odpravi v trgovske centre (Tuš, Mercator, Spar), ostalih 8 % pa se odpelje do vinskih kleti.

5.2 SKLEPI

Rezultati naše raziskave kažejo, da ravno položaj vinogradništva ter kakovost pridelka močno vplivata na splošno poznavanje pokrajine, kar je razvidno iz odgovorov anketirancev. Anketirani menijo, da bi krizo vinogradništva na območju dobro nadomeščala lepota pokrajine ter prebivalci s svojo domačnostjo in ustrežljivostjo, kar nakazuje na lepo turistično prihodnost. Veliko pove tudi podatek o mestu nakupa, saj večina vprašanih pije vino pridelano doma.

Belokranjski vinogradniki že imajo pomemben status med ostalimi pridelovalci v Sloveniji. Belokranjski vinogradniki se trudijo iti v korak s konkurenco, kar je nekaterim že uspelo, sedaj se merijo z evropskimi pridelovalci vin in osvajajo velika priznanja za svoje izdelke. Konkurenca jih ne zanima preveč saj so njihovi izdelki zadosten pokazatelj kakovosti, vsak ima svojo tržno strategijo in svojo politiko cene, ki se je drži. Dobro se zavedajo prednosti, katere so jim dane in od teh potegnejo največ kar lahko, ter stremijo še na boljše. Promocijo si uredijo sami, z udeležbo na raznih vinskih sejmi in tekmovanjih, sodelujejo na Vinski vigredi, izdelujejo letake s svojim logotipom in izkoriščajo prednosti radijskega medija.

Vsi sogovorniki so mnenja, da je prireditev Vinska vigred primeren in potreben ukrep za prepoznavanje Bele krajine kot vinogradniške in turistične pokrajine. Prireditev pritegne oziroma privabi obiskovalce celotne Slovenije in tujih držav, kateri se radi vračajo. Prihodnost belokranjskega vinogradništva jih ne skrbi preveč, saj je le-to zaenkrat v zelo dobrem položaju, tudi gledano z ekonomskega stališča.

Nekoliko manj svetla stran vinogradništva na območju je ilegalna prodaja vina in grozdja, kar moti večino prijavljenih pridelovalcev vinske trte. Na srečo se je tak način zaslužka nekoliko zmanjšal in ne leži več nad celotnim vinogradništvu (redno pregledovanje parcel in pridelovalcev, kot lastnikov). Slovensko vinogradništvo ima gledano v celoti lepo prihodnost v primeru združenja in sodelovanja večjih pridelovalcev med seboj.

Evropski pridelovalci bi morali nekaj ukreniti v primeru tujega predora na trg, saj jih tuji izdelki lahko izpodrinejo na vrhu, predvsem zaradi lažje dostopnosti, kar se tiče cen. Ta vina so slabše kakovosti, vendar pridelana s pomočjo cenejših delovnih moči (vina prihajajo iz Kitajske, Avstralije, Afrike, J. Amerike) in so že nekaj časa na trgovskih policah.

Na podlagi rezultatov tržne raziskave je bilo ugotovljeno, da je stanje vinogradništva na območju zadovoljivo in ekonomično donosno. Pridelovalci na območju dobro konkurirajo drug z drugim, hkrati pa dosegajo odmevne rezultate znotraj Slovenije in zunaj meja.

Obiskovalci pokrajine dobro poznajo belokranjska vina in jih tudi radi poskušajo, vsako leto se vračajo na tamkajšnjo vinsko prireditev Vinsko vigred. Prireditev se jim zdi primeren promocijski ukrep za prepoznavanje pokrajine.

6 POVZETEK

Cilj diplomskega dela je raziskati stanje vinogradništva na območju Bele krajine, poznavanje belokranjskih sort vinske trte in tržni položaj belokranjskih vin znotraj države in v tujini.

Pri proučevanju stanja belokranjskega vinogradništva in tržnega položaja belokranjskih vin smo uporabili metodo ankete in metodo intervjujev. Anketo po metodi osebnega spraševanja smo opravili med obiskovalci prireditve Vinska vigred 2006. Anketo smo izvedli 20. maja 2006. V anketi je bilo pripravljeno sodelovati 25 obiskovalcev Vinske vigredi 2006. V anketo po metodi osebnega spraševanja smo zajeli 12 ti. majhnih vinogradnikov. Z metodo intervjuja smo zbrali informacije o oceni sedanjega položaja vinogradništva in vinarstva v Beli krajini, kot tudi o njegovi tehnološki, ekonomski in trženjski prihodnosti. Pogovore smo opravili z 6 ti. velikimi belokranjskimi vinogradniki in z direktorjem osrednje vinske kleti.

Vinogradništvo na območju je v dobrem ekonomičnem stanju, njegova prepoznavnost se kaže v obisku ljudi ter v dobrem kakovostnem pridelku. Panoga je na območju zasidrana že stoletja in kaže, da bo tam tudi ostala. Vinogradniki na območju so s srcem predani svojemu delu, kar se vidi naj njihovem pridelku.

Anketa med obiskovalci Vinske vigredi je pokazala dejansko prepoznavnost Bele krajine v celoti in kot vinogradniško območje. Rezultati ankete med t.i. majhnimi vinogradniki pa so pokazali položaj belokranjskega vinogradnika na območju in v celotni Sloveniji. Manjši vinogradniki menijo, da je belokranjsko vinogradništvo dobro podkovo in ima lepo prihodnost.

Kvaliteta pridelanih vin je močno pripomogla k prepoznavnosti Bele krajine in njenih prebivalcev. Še ne dolgo tega se je v Beli krajini pridelovalo le nekaj sort vinske trte, vendar se pridelovalci s tem zakonom niso strinjali in so na pobudo KZ Metlika, pridelovali in vzgajali tudi ostale sorte. Kasneje se je ta odločitev izkazala za zelo dobro, zato so območju pripisali še ostale sorte.

Na območje so pričeli prihajati obiskovalci iz cele Slovenije, ki se vedno znova vračajo. Nazaj niso prihajali samo zaradi vina, ampak tudi zaradi prijaznosti in domačnosti prebivalcev. Iz tega je razvidno, da bo Bela krajina še naprej privabljala obiskovalce, če tudi bo vinogradništvo v krizi.

7 VIRI

- Bukovec I. 2006. Semič, Občina vinogradnikov in dobrih vin. Semič Občina Semič (osebni vir, maj 2006).
- Dragovan S. 2006. Vino naš največji ambasador. Metlika, Občina Metlika (osebni vir, maj 2006).
- Dular J., Dular A., Gačnik J. 1983. Vinska vigred v Beli krajini. Metlika, Društvo belokranjskih vinogradnikov: 60 str.
- Dular A. 1994. Pij kume moj dragi. Novo mesto, Dolenjska založba: 231 str.
- Gašperič T. 2004. 22. Vinska vigred v Beli krajini. Razstava belokranjskih vin. Metlika, Prireditveni odbor Vinske vigredi 2004: 55 str.
- Hrček I., Korošec-Koruza Z. 1996. Sorte in podlage vinske trte. Ptuj, SVA Veritas:191 str.
- Kataster vinogradov. 2005. Črnomelj
- Kmetija Sempolajc; turistična ponudba. 2006 (<http://www.kmetija-sempolajc.si/>) (maj 2006)
- Kočar M. 2004. Analiza trga za mlečne izdelke s kmetije 'Anka', Diplomsko delo. Ljubljana, Biotehniška fakulteta, Oddelek za agronomijo: 50 str.
- Maljevič J. 2003. Naravi in ljudem prijazno vinogradništvo. Novo mesto, KGZS. Zavod Novo mesto: 93 str.
- Nemanič J., Maljevič J., Kuljaj I., Dular A., Bednaršek-Brancelj A., Pezdirc A. 2000. Črna kraljica - Vinstvo Bele krajine. Ljubljana, Založba Magnolija: 216 str.
- Nemanič J. 2005. 23. Vinska vigred v Beli krajini. Razstava belokranjskih vin. Metlika: Prireditveni odbor Vinske vigredi 2005: 55 str.
- Omerzel A. 1992. Belokranjski vinogradniki, belokranjska vina, belokranjske vinske gorice; zbirka pregledov belokranjskih rastavljalcev vin. Metlika, Samozaložba: 83 str.
- Pravilnik o razdelitvi vinogradniškega območja v Republiki Sloveniji, absolutnih vinogradniških legah in o dovoljenih ter priporočenih sortah vinske trte. Ur. l. RS. 69-10681/03,
- Prunk J., Bunderl Rus N., Nemanič J. 1994. Vodnik po slovenskih vinorodnih okoliših, Ljubljana, Založba Grad: 229 str.

Slikovni material;

Šikovec S. 1996. VINO pijača doživetja,. Ljubljana, ČZD Kmečki glas: 321 str.

Škvarč A., Ozimič D., Maljevič J., Štabuc R., Novak E., Carlevaris B. 2002. Vinogradi in vina za tretje tisočletje. V: Korošec-Koruza Z. (ur.), Košmerl T. (ur.), Kocjančič M. (ur.), Nemanič J (ur.): 2. Vinogradniško vinarski kongres, Otočec, Krka zdravilišča, 31. 01. - 2. 02. 2002. Ljubljana. Zavod SloVino, Oddelek vinskega marketinga: 3 - 5 str.

Turizem, Slovenija 2006.

http://www.stat.si/tema_ekonomsko_turizem.asp (december 2006)

Vadnal K. 2003. Trženje, Študijsko gradivo visokošolskega strokovnega študija, Ljubljana, Biotehniška fakulteta, Oddelek za agronomijo: 90 str.

Zakon o vinu in drugih proizvodih iz grozdja in vina. Ur. l. RS št.70/97.

Sorte grozdja in vina; slikovni material

(<http://www.matkurja.com/projects/wine/wines>)

Sorte grozdja; slikovni material

(<http://www.agencija-k.si/index-files/image>)

Zgodovinski pregled Bele krajine; Občina Črnomelj, Občina Metlika in Občina Semič

(<http://www.Črnomelj.si/zgodovina>)

ZAHVALA

Zahvaljujem se svoji mentorici prof. dr. Katji Vadnal, za svetovanje pri izdelavi diplomskega dela. Posebna zahvala velja gospodu Slavku Dragovanu in gospodu Antonu Pezdircu za pomoč pri zbiranju virov in ključnih podatkov ter vsem trem občinam. Zahvaljujem se tudi vsem drugim vinogradnikom, ki so bili pripravljeni sodelovati v anketi oziroma odgovarjati na moja vprašanja.

PRILOGA A

Strokovna anketa na temo vinogradništva v Beli Krajini

Prosim vas za sodelovanje pri izdelavi diplomske naloge.

Obkrožite spol: M Ž

Starost:

- 18-27
- 27-35
- 35-50
- 50-63
- 60 in več

1. Se ukvarjate z vinogradništvom? Če se, koliko časa že?

- a) Da, že od mladosti
- b) Prej se nisem, zdaj pa se,že nekaj let
- c) Rad/a se ukvarjam s trto, ker me veseli.

2. Kakšen se vam zdi položaj vinogradništva v Beli Krajini?

- a) Lahko bi bilo bolje, drugače pa ni slabo
- b) To je ena redkih dejavnosti po kateri nas ljudje prepoznajo
- c) Lahko smo ponosni na dediščino naših prednikov.

3. Mislite,da so belokranjski vinogradniki konkurenčni ostalim po celi Sloveniji

- a) Ne zaostajajo prav veliko za konkurenco
- b) Zadnji čas dosegajo veliko priznanj za svoje izdelke, kar veliko pove
- c) Vedno je treba biti korak pred ostalimi.

4. Kakšno je vaše mnenje o prireditvi vinska vigred?

- a) Dobra promocija za to področje
- b) Predvsem priložnost za mlade vinogradnike in njihovo prihodnost
- c) Postala je prava pivska veselica, kar me žalosti
- d) Velik strošek za organizatorja
- e) Prireditev, ki zbere na kup ljudi iz cele Slovenije in tujine

5. Se po vašem spleča ukvarjati z vinogradništvom,koz z edinim virom preživetja

- a) Če imaš veliko število trsov in finance, se spleča
- b) Moraš biti v koraku s časom in mehanizacijo
- c) Vse je odvisno od tvojega znanja in kakovosti pridelka

6. Ali veste kakšno je stanje belokranjskega vinogradništva izven meja

- a) Ne bi vedel, nisem na tekočem
- b) Po podatkih, ki jih slišim skozi strokovne oddaje, ne kaže slabo.

7. Menite, da je vinogradništvo pri nas dovolj razvito, ali se premalo vlaga v panogo

- a) Nimam posebnih pripomb
- b) Nekaj bi lahko ukrenili v problemu ilegalne pridelave, to me moti
- c) Pri nas se vidi navezanost na vinsko trto

8. Zanima me po kateri stvari bi ljudje prepoznali Belo krajino, če bi panoga zamrla?

- a) Ne vem, upam, da do tega ne bo prišlo
- b) Ustrežljivost in gostoljubnost ljudi
- c) Stare obrti
- d) Folklor
- e) Rafting na Kolpi, kopanje.
- f) Drugo

Hvala za sodelovanje

PRILOGA B

Splošna anketa na temo vinogradništva v Beli Krajini

Starost:

- 18-27
- 27-35
- 35-50
- 60 in več

Spol: M Ž

1. Koliko se spoznate na vinogradništvo kot kmetijsko panogo?

- a) Ne prav dobro, končni izdelek mi je znan
- b) Dobro poznam, včasih pomagam v vinogradu
- c) Veliko dela
- d) Rad/a jem grozdje
- e) Nič ni boljše od dobrega vina

2. Koliko so vam znana belokranjska vina

- a) Najboljša so
- b) Nekoliko so kiselkasta, vendar me ne moti
- c) So zelo pitna (nimaš glavobola)
- d) Spoznal/a sem jih na vaši vinski prireditvi
- e) Spoznal/a sem jih s pomočjo prijateljev

3. Se pravi, da vam je kvaliteta pridelka všeč?

- a) Da
- b) Nimam pripomb
- c) Sicer sem pristaš/ica sladkih vin, a sem se privadil/a na spremembo

4. Katere sorte vin se po vašem pridelajo na našem področju?

- a) 'Metliška črnina'
- b) 'Belokranjec'
- c) Ne poznam dobro
- d) Ni odgovora

5. Ali veste v čem je razlika med belokranjsko sorto vina in sorto pridelano drugod?

- a) Ne
- b) V načinu pridelave
- c) Klima, tu je toplejše
- d) Ni odgovora

6. Ste že bili na prireditvi Vinska vigred, ki traja tri dni?

- a) Sem, že večkrat
- b) Dobra ljudska 'fešta', po domače
- c) Danes, prvič
- d) Srečaš ogromno ljudi in prijateljev, katere redko kdaj vidiš

7. Se vam zdi to primeren ukrep za privabitev ljudi v naše kraje?

- a) Seveda, zelo
- b) Dober glas seže v deveto vas
- c) V redu je
- d) Ni odgovora

8. Kakšno je vaše mnenje o cenah vin na splošno na prodajnih mestih?

- a) Cena je previsoka
- b) Cena je ustrezna
- c) Primerna cena

9. Kje ponavadi kupujete vino?

- a) Pri zasebnikih
- b) V vinskih kletih
- c) Pridelam doma
- d) V trgovinah (Spar, Mercator, Tuš)

Hvala za sodelovanje.

PRILOGA C

Slike in fotografije s področja vinogradništva Bele Krajine



Priloga C1: Gorice, Doblička gora pri Črnomlju



Priloga C2: Sorta, Laški rizling



Priloga C3: Sorta, Rumeni muškata



Priloga C4: Vinska klet



Priloga C5: Sorte vin Metliške vinske kleti (podpoglavje 4.3.7)



Priloga C6: Karta Belokranjske vinske ceste



Priloga C7: Vinomer pri Metliki (vinogradi kmetijske zadruške kleti)



Priloga C8: Sv. Ana pri Vidošičih (vinorodna lega spada pod vinorodni podokoliš Drašiči)



Priloga C9: Suhor pri Metliki



Priloga C10: Drašiči pri Metliki