



ŠENTJERNEJSKO *glasilo*

GLASILO OBČINE ŠENTJERNEJ – Letnik XXV – Številka 176 – November 2023



03 : OBČINA OBVEŠČA

*Svetniki razpravljali o
varnostni situaciji v občini*

11 : OBRAZI OBČINE

*Mišel Gorenc –
šentjernejski kralj cvička*

42 : NASVET ZA VAS

*Ideje za
adventno dekoracijo*

Predstavljamo šentjernejskega kralja cvička MIŠELA GORENCA

STARŠI VESELJE DO VINOGRADNIŠTVA IN VINARSTVA PRENESLI NA MLAJŠI ROD

V tokratni številki smo se pogovarjali z MIŠELOM GORENCEM, aktualnim šentjernejskim kraljem cvička. Mišel prihaja iz vasi Vratno oziroma iz njenega zaselka Stražnik. Po izobrazbi je kmetijsko-podjetniški tehnik. Študij nadaljuje na Višji strokovni šoli Grm Novo mesto, kjer zaključuje program Upravljanje podeželja in krajine ter ima v načrtu izobraževanje še nadaljevati naprej tudi na visoki šoli. Je član družine Gorenc, znane predvsem po vinogradništvu in vinarstvu. Svoj prosti čas rad preživlja zunaj v naravi, zelo rad pomaga doma na kmetiji, rad plava, smuča in občasno hodi v hribe.

Piše: SABINA JORDAN KOVAČIČ

Foto: osebni arhiv MIŠELA GORENCA



Kako se je začela vaša pot v vinogradništvu? Kakšna je zgodovina vinogradništva v vaši družini?

Zelo rad sem v naravi in to je tudi tu delno vplivalo na to, da sem se že zelo kmalu veselil preživeti svoj čas tudi v vinogradu. Najprej smo imeli malo vinograda cca. 1000 trsov, kjer so se vsa dela opravljala za hobi. Če povem kakšen primer, se je takrat za košnjo uporabljalo še vrtno kosilnico in mami je šla z njo kosit, jaz pa sem imel za igračo eno vrtno kosilnico in sem hodil zadaj za mami. Tudi pri opravljanju ostalih del sem s starši hodil v vinograd, bil sem ra-

doveden in jih opazoval, spraševal ter seveda tudi pomagal.

Pri obeh starših, kot je bilo nekaj tipičnega povsod, so imeli že tudi njuni starši, skrbniki nasajen vinograd in lastno vino, tako sta se oba tudi srečevala z začetki pridobivanja znanja in izkušenj. Potem, ko sta lastništvo površin prevzela, sta oskrbo vinograda nadaljevala in nekaj pridelka se je prodalo, ostalo pa je bilo doma, namenjeno za predelavo v vino ... Pozneje se je en vinograd, ki je pokrival polovico parcele obnovil in na drugi polovici, kjer je bila njiva, se je tudi to spremenilo v vinograd in kupilo

traktor ter osnovne priključke. Mami je hodila v službo, oče pa se je ukvarjal še s prevozi. Pozneje, leta 2010, je bila naprodaj sosednja parcela, na kateri je večji del površine bil zasajen s trsi in smo se odločili za nakup le-te. Po tem smo se začeli resno ukvarjati s profesionalno predelavo grozdja v vina in trženjem le-teh. Glede na to, da se trudimo pridelovati in tržiti le najbolj kvalitetna vina, se je od samega začetka povpraševanje po njih dvigovalo in tako je to, da zadovoljimo vse stranke, zahtevalo tudi, da smo se povečevali in si rekli, da se gremo zares, da si zadovoljimo prihodek, ki bo

nadomestil tudi tega od opravljanja prevozov, s katerimi se je oče takrat prenehal ukvarjati.

Kje vse so vaši vinogradi in katera vina pridelujete?

Naši vinogradi so v večjih vinskih goricah naše občine, in sicer se začnejo od vasi Cerov Log pa vse do vasi Mali Ban. Nekaj vinogradov je naših, nekaj pa jih imamo v najemu, kajti povpraševanje po naših vinih se je na trgu hitro dvigovalo in tako smo najlažje in najhitreje zadovoljili stranke, ter s tem tako tudi poskrbeli k ohranitvi več vinogradov. Saj bi se drugače nekatere odstranilo, kar pa je po mojem mnenju tudi slabost, saj se s tem ne ohranja tradicije in se spreminja izgled krajine. Kot pri večini dolenskih vinarjev je tudi pri nas glavno vino dolenski posebnež cviček. Namreč to vino je posebno s kar velikim povpraševanjem pri nas in seveda ga lahko pridelujemo le v vinorodnem okolju Dolenjska, saj je zaščiten, zato je prav po mojem mnenju, da to izkoristimo. Poleg cvička v manjših količinah pridelujemo še suha vina kot tudi ostala vina, in sicer med mešanimi še dolensko belo vino, sortnimi pa rose, modro frankinjo zorjeno v barik sodih, polsuhi rumeni muškati in občasno se najde še kaj drugega predvsem za degustacijo.

Kje ste nabrali največ znanja? Kje/Na kakšen način se izobražujete? Zagotovo je poleg teorije potrebna tudi praksa ...

Znanje je osnova za dobro pridelavo in predelavo grozdja in tu se učimo ves čas. Veliko znanja se prenaša iz strani staršev in ostalih ljudi z izkušnjami iz tega področja, nekaj se naučiš seveda tudi s svoje strani v praksi. Poleg pridobljenega znanja iz starševske strani, je bilo veliko pridobljenega tudi v šoli, potem na udeležnih tečajih in kot sem že prej omenil, kar veliko z izkušnjami v praksi, ki je pomembna, saj si s tem bolj in lažje predstavljaš teoretično znanje in ga tako tudi oceniš, ali je vedno popolnoma pravilno, ali tudi ne čisto.

Družina Gorenc se ponaša s kar šestimi nazivi za šentjernejskega kralja cvička. Koliko so te nagrade pomembne za vinarja?

Res je. Če bi igrali na loteriji, bi težko tolikokrat zadeli in to tu je podobno, ampak nam je uspelo. To nam pomeni zelo veliko, saj je to pokazatelj, da se znamo dobro potruditi. To je nagrada celoletnega truda in s takim vinom je lažje biti uspešen na trgu, saj je dokazano kakovosten in tako dobiš večjo voljo tudi za naprej.

Lahko rečemo, da so starši veselje do vinarstva in vinogradništva prenesli na mlajši rod. Je oče vaš učitelj/mentor?

Drži, da so starši veselje do vinogradništva in vinarstva pomagali prenesti tudi na mene in sem zato zelo hvaležen, da imam take starše. Kajti to, da starši znajo prenesti na mladi rod svoje



znanje in veselje, ima velik pomen, seveda pa je potem to pot lažje nadaljevati in nadgrajevati. Oče ima tu prakse in izkušnje že kar nekaj ter to deli z mano in mi tako tudi pomaga.

Kaj vse je potrebno pri pripravi vina? Zagotovo so potrebne tudi različne analize ... Bolj zaupate njim, ali se zanašate na svoj okus in znanje?

Osnova je zdravo, dozorelo grozdje in higiena



pripomočkov, naprav, prostora od vinograda do končnega cilja, kjer ga pustimo, da poteka proces fermentacije in ravno tako velja pozneje za posode, kjer shranjujemo vino ... Pri predelavi grozdja je ves čas potrebno tudi spremljanje procesov alkoholnega vretja, ostanka sladkorjev, temperature, kisline ... pozneje žveplo ... Pri tem nam veliko pomagajo rezultati analize vin, katere med drugim opravlja tudi Društvo vinogradnikov Šentjernej in te



so zelo velikega pomena, da veš kje si in ali je potrebno še kaj. Tu je potem potrebno še zraven uporabiti znanje ter stvari pravilno peljati naprej. Na kakovost vina ima vsekakor vpliv poleg ostalih stvari tudi okus.

Vemo, da je dela v vinogradih veliko. Kdo vsem vam pomaga?

Ja, dela v vinogradih težko zmanjka skozi celo leto in tu se s starši trudimo ves čas, občasno pa še na pomoč priskočijo naši prijatelji, ki so zelo vztrajni in nas s tem veliko rešijo in smo jim zato res zelo hvaležni. Predvsem ob velikem obsegu nekaterih del, ki jih je potrebno opraviti na hitro, v kratkem času, bi bili sami zelo težko tako uspešni.

Glede na to, da ste član šentjernejskega društva vinogradnikov, ali se promovirate skupaj z drugimi vinogradniki? Na kakšen način skrbite za lastno predstavitev vin?

»Znanje je osnova za dobro pridelavo in predelavo grozdja in tu se učimo ves čas. Veliko znanja se prenaša iz strani staršev in ostalih ljudi z izkušnjami iz tega področja, nekaj se naučiš seveda tudi s svoje strani v praksi.«

Kot aktiven vinogradnik in član Društva vinogradnikov Šentjernej se tudi vsi mi udeležujemo promocijskih mest, skupaj z drugimi

vinogradniki, saj je tudi to velikega pomena za širjenje prepoznavnosti, tako nas kot našega kraja. Za lastno predstavitev vin skrbimo na način, da se pojavljamo na lokalnih prireditvah in še širše. Tu je predvsem potrebno obiskovalcem pravilno opisati vina, glede na njihove značilnosti in način, da jih to potem tudi poskusijo in nenazadnje tudi kupijo.

Zagotovo ste ponosni, da je vaš cviček postal županovo vino, kajne?

Ja, zelo smo ponosni, da je naš cviček že večkrat postal tudi županovo vino, saj se s tem še dodatno promovira to vino in občina se s tem lahko dobro ponaša.

Kako je z inovativnostjo v vaši dejavnosti? Je prisotna in kaj menite o njej?

Inovativnost je prisotna, kar precej, kar ni slabo, čeprav še ni čisto vse dobro dodelano, kar pokaže čas. Kot primer lahko naštejemo: opravljanje varstva rastlin z dronom oziroma brez-pilotnim zrakoplovom, potem so nekateri stroji za obdelavo tal v vrsti, eden le-teh je pletvenik oziroma mendalec trt, kateri poleg čiščenja debel hkrati pleve tudi travo v vrsti, potem se širi tudi strojno obiranje grozdja, obstajajo naprave, ki same ločujejo gnile (cikjene) jagode od zdravih, baterijski pripomočki za rez, vez trte, traktor, ki se v vrsti pelje sam in še veliko drugega. Tu menim, da je to super, saj nam je večina stvari v veliko pomoč, je pa podobno kot pri vsaki stvari, da imajo, poleg pozitivnih strani tudi kakšno negativno (npr. visoka cena, prenos bolezni, onesnaževanje okolja itd.). Ampak nam je večina v veliko pomoč, tako da imajo več pozitivnih strani.

Kako kot mladi vinar vidite priložnosti za vas?

Kot mladi vinar vidim priložnost ohranjanja obstoječih tržišč in z našimi vini vstopiti tudi na tržišča v tujino in s tem širiti prepoznavnost, potem doma zgraditi potrebne prostore za sprejemanje gostov in s tem ustvarjanje večjega prihodka.

Kakšni so vaši načrti za prihodnost?

Najprej imam namen nadaljevati šolanje in ob tem tudi pomagati doma. Po zaključku šolanja, pa še ne vem čisto kam me bo pot zanesla. Načrtovano je nadaljevati vinogradništvo in vinarstvo ter ostale stvari na naši obstoječi kmetiji in jo tudi še kaj nadgrajevati, ter tako morda ostati na njej ali pa poleg nje imeti drugje še delovno mesto. Na naši kmetiji je potrebno zgraditi novo klet, saj nas obstoječa za shranjevanje vina že prostorsko ovira, ker je premajhna. Potem pa še razviti druge reči, ki so v načrtu, saj bi radi registrirali dopolnilno dejavnost turizem na kmetiji in s tem povečali prihodek, ter tako tudi zagotovili dodatna delovna mesta in povečali ponudbo za turiste v naši občini. ■