

Jasmina Spahalić • Živa Deu • Drago Ivanšek



Gadova peč

OB PETLETNICI DELOVANJA
VINOGRADNIŠKO-TURISTIČNEGA DRUŠTVA
GADOVA PEČ

Jasmina Spahalić • Živa Deu • Drago Ivanšek

Gadova peč

OB PETLETNICI DELOVANJA
VINOGRADNIŠKO-TURISTIČNEGA DRUŠTVA
GADOVA PEČ

GADOVA PEČ

Ob petletnici delovanja Vinogradniško-turističnega društva Gadova peč

Avtorji: Jasmina Spahalić, Živa Deu, Drago Ivanšek

Urednica: Jasmina Spahalić

Lektorica: Jasmina Spahalić

Pisec spremne besede: prof. dr. Janez Bogataj

Prevajalka: Maja Matrič

Fotografi: Boštjan Colarič, Goran Rován, Nejc Pisanski in drugi

Oblikovanje in priprava za tisk: Fotografika, Boštjan Colarič s.p.

Tisk: Tiskarna IGMA-GRAF, Martin Škofljanec s.p.

Založba: samozaložba Vinogradniško-turistično društvo Gadova peč

Naklada: 500

Gadova peč, 2013

CIP - Kataložni zapis o publikaciji
Narodna in univerzitetna knjižnica, Ljubljana

061.2:634.8(497.4Cerklje ob Krki)
634.8(497.4Gadova peč)

SPAHALIĆ, Jasmina

Gadova peč : ob petletnici delovanja Vinogradniško-turističnega društva Gadova Peč / Jasmina Spahalić, Živa Deu, Drago Ivanšek ; [pisec spremne besede Janez Bogataj ; prevajalka Maja Matrič ; fotografi Boštjan Colarič, Goran Rován in drugi]. - Vinogradniško-turistično društvo : Gadova peč, 2013

ISBN 978-961-281-044-3

1. Gl. stv. nasl. 2. Deu, Živa 3. Ivanšek, Drago 4. Turistično-vinogradniško društvo (Gadova peč)
267318272

Vsebina/Contents

Vedno bolj cvičkova kot pa »gadova« peč!	7
GADOVA PEČ V NARAVNI IN KULTURNI PODOBI.	9
Lega in oblikovanost površja	9
Toplo podnebje ugaja vinski trti	10
Naselja in prebivalstvo	11
Posebnosti	17
STOLETJA OHRANJAJO GADOVO PEČ	23
Izvor imena Gadova peč	25
Vinorodna lega Gadove peči	25
Zapisi o Gadovi peči	34
Družine Lazarini-Gregorič/Kruhan, Kerin/Jarkovič in še mnogi drugi so zaznamovali Gadovo peč	35
Nastanek cvička	45
CVIČEK	45
Danes ima svoj posebni status	47
Cviček PTP	50
»VLAŠKI HRAMI«, OBJEKTI S POSEBNO ARHITEKTURNO VREDNOSTJO	57
HRAMI IN ZIDANICE	67
Projekt »Dežurne« zidanice	68
S kolesom ali peš po Gadovi peči	68
Dežurne zidanice	70
VINOGRADNIŠKO - TURISTIČNO DRUŠTVO GADOVA PEČ	79
Častni člani društva.	86
Ocenjevanje vin.	96
Ne naredi kruha moka ampak roka.	97
VIZIJA RAZVOJA GADOVE PEČI	101
Literatura.	104
Viri	104
Avtorji	106

It is becoming a matter of Cviček, above all!

Whenever Gadova peč is mentioned, one cannot help but think of cviček. This wine, probably the one most perfect unifying force to encourage the National Assembly in its decision to protect the cviček, has grown and developed into a recognizable symbol of our country. This wine's good reputation reaches all the way back in the period before the Second World War, when "cviček from Gadova peč" had already established its quality – or in more modern terms, cviček was an established brand name even then.

After receiving my diploma, I spent two years working at the Dolenjska Museum. Many individuals asked me, if I did any field work "around Gadova peč" since that was "where the best cviček was made". However, Gadova peč does not only boast with the production of cviček, but also with its name - "Gad" is the Slovenian expression for an adder. Adders are not merely frightful creatures; they are covered with a veil of mystery and peculiarity. It is not surprising that many folk tales have been created around the name itself.

Nowadays, many of these popular and often unfounded explanations of the name become the perfect basis for a type of storytelling which represents the elemental characteristics of a certain place or region. For this reason exactly, I welcome the publisher's decision to publish a monograph on the local area and the local region. In fact, it is a monograph on the people and their cultural heritage on the one hand and their modern endeavours on the other. The story's red thread is, of course, cviček, as well as some other wines, produced by the knowledgeable and hardworking local winegrowers and vintners. Each year, they are the ones who fill the glasses of those who realise, that bottles of wine are not only meant to be drunk, but are more than that – they are a vital part of everyday life and the festivals of the locals living in winegrowing areas.

An in-depth reading or just quickly leafing through the book will reveal numerous details about Gadova peč in terms of the local people's winegrowing activity. Let me be more detailed about this winegrowing area, which is still dotted with houses - these were rightfully named vineyard cottages or sheds after the Second World War. The state of things in this area, as elsewhere in the Dolenjska region and the two other winegrowing areas of Slovenia, is of great concern. The winegrowing area has lost its representative image; its authenticity has completely been destroyed. Instead of the old cottages and sheds, we see some strange masterpieces of construction and local amateur creativity in building. In the decades following the Second World War, many have begun taking over foreign elements, without even realising the great richness of our local and regional features which are a part of our cultural heritage. We were no longer innovative or creative; instead we began combining the foreign with the impossible. In this spirit, for example, we managed to create modern varieties of noble vines. We came up with new, often tacky and contentless celebrations, dedicated to wine. We began placing barrels and presses in areas that never welcomed them before. Costumed knights have become a regular attraction of the winegrowing hills. Each year we brag with every asphalted kilometre of the Slovenian wine roads... This can by no means be a starting point of contemporary tales of the wine, tourism and other contents. Neither does it define the development of local practices in winegrowing and viticulture, enabled by the professionalism and hard work of the winegrowing associations' members. The above mentioned issues need rethinking, making this monograph well worthy of our attention in terms of considering which way to direct our future endeavours to. We should, above all, be oriented towards starting from a technical and professional basis in order to co-create the recognizable and distinct features of this exquisite natural and cultural environment, instead of relying on random opinions within the range of "picturesque" amateurism. The latter should be left to the adder bites!

Professor, Doctor of Philosophy Janez Bogataj

Vedno bolj cvičkova kot pa »gadova« peč!

Kadarkoli slišimo za Gadovo peč, najprej pomislimo na cviček. To vino, ki je bilo verjetno edini najbolj popolni in združevalni motiv pri odločanju slovenskega Državnega zbora, ko je odločal o njegovi zaščiti, je v zadnjih desetletjih kakovostno »zraslo« in postalo eno od razpoznavnosti naše države. Sloves dobrega vina iz tega dela Slovenije sega sicer v leta pred drugo svetovno vojno, ko je bil »cviček iz Gadove peči« že uveljavljena kakovost, če uporabim sodobnejši izraz, uveljavljena tržna znamka.

Ko sem se po diplomi zaposlil za dve leti v Dolenjskem muzeju, so me številni posamezniki spraševali, če hodim tudi kaj na teren »okoli Gadove peči«, češ, »tam imajo najboljši cviček«. Gadova peč nima le sreče s cvičkom ampak tudi s samim imenom. Ti gadi niso le strah zbujajoče kače ampak dajejo vtis nečesa posebnega, skrivnostnega. Zato ni presenetljivo, da se je spletlo kar nekaj ljudskih razlag o tem imenu.

Danes vsem strokovno nepreverjenim in pogosto neutemeljenim razlagam imena pogosto pravimo, da so lahko odlična izhodišča za t.i. zgodbe, ki predstavljajo temelje predstavitev nekega kraja ali pokrajine. Prav zato pozdravljam odločitev založnika, da objavi monografijo o domačem kraju in pokrajini, pravzaprav o njenih prebivalcih, njihovi kulturni dediščini na eni in sodobnih prizadevanjih na drugi strani. Rdeča nit te zgodbe je seveda cviček in tudi nekaj drugih vin, ki jih posamezni vinogradniki in vinarji s primernim znanjem in delovnim prizadevanjem vsako leto ponudijo vsem tistim, ki spoznajo, da s kozarci in steklenicami vina ne ustvarjamo določenih popitih količin ampak predvsem vsakdanjike in praznike prebivalcev tistih okolij, kjer raste vinska trta.

Podrobno prebiranje ali le površno prelistavanje knjige o Gadovi peči odkrije vrsto podrobnosti, ki spremljajo vinogradniško leto tukajšnjih ljudi. Naj izpostavim vinogradniško pokrajino, ki je še vedno posejana s stavbami, še po drugi svetovni vojni upravičeno poimenovanimi hrami in zidanice. Stanje na tem področju je danes povsod na Dolenjskem in tudi v drugih dveh slovenskih vinorodnih deželah nad vse zaskrbljujoče. Vinogradniška pokrajina je izgubila svojo značilno razpoznavnost, istovetnost, popolnoma je uničena! Namesto hramov in zidanic opazujemo neke čudne mojstrovine samograditeljstva in lokalne ljubiteljske stavbne ustvarjalnosti. V desetletjih po koncu druge svetovne vojne smo začeli sprejemati razne tuje vsebine in se verjetno nismo zavedali velikih bogastev v naših lokalnih in regionalnih posebnostih, ki smo jih podedovali s kulturno dediščino. Nič več nismo bili inovativni, ustvarjalni ampak smo začeli prevzemati druge vsebine, ter jim dodajali neke nemogoče vsebine. Tako smo npr. ustvarili sodobno plemstvo za posamezne vinske sorte, si izmislili nova, kičasta, vsebinsko nemogoča martinovnja, sode in preše smo še začeli postavljati po pokrajini, kjer jih nikoli ni bilo, med vinskimi goricami so se začeli sprehajati kostumirani vitezi in vsako leto smo se pohvalili, koliko (kilo)metrov asfalta nam je uspelo položiti na vinskih cestah Slovenije ... To seveda ne morejo biti izhodišča sodobnim vinskim, turističnim in še kakšnim zgodbam. To tudi ne sooblikuje siceršnjega odličnega vinogradniškega in vinarskega napredka, ki ga s strokovnostjo in poštenim delom ustvarjajo člani vinogradniških društev. Prav zato je pričujoča publikacija o Gadovi peči primerno delo za naše razmisleke, po kateri poti in po katerih poteh bomo usmerili naša prihodnja prizadevanja. Zagotovo v smereh, ki bodo primerno in na strokovno utemeljenih osnovah sooblikovale razpoznavnosti in posebnosti tega čudovitega naravnega in kulturnega okolja, ne pa po naključnih občutkih in znotraj palete »slikovitega« ljubiteljstva. To slednje je treba prepustiti gadjim pikom!

Prof. dr. Janez Bogataj





*Prvo poglavje
Drago Ivanšek*

GADOVA PEČ V NARAVNI IN KULTURNI PODOBI



Lega in oblikovanost površja

Gorjanci so obmejno hribovje v jugovzhodni in delno tudi v vzhodni Sloveniji. Na ozemlju občine Brežice se že precej znižajo, saj najvišja vzpetina, Goli Cirnik, le za dobrih 20 metrov preseže 600 metrov nadmorske višine. Na severni strani se pobočja Gorjancev v glavnem bolj strmo spuščajo proti Krški kotlini. Pred samo kotlino je ponekod širši, drugje pa ožji pas nižjih vzpetin – gričev, ki predstavljajo gričevnat svet pod Gorjanci. V krajevni skupnosti Cerklje ob Krki je teh gričev kar precej, med njimi pa po višini in prepoznavnosti izstopa Gadova peč. Dviga se v južnem delu krajevne skupnosti in jugozahodnem delu občine Brežice; na jugovzhodu se območje Gadove peči že stika z obmejnim ozemljem sosednje države Hrvaške.

*Skrita pred pogledi s polja ravnega,
na osoji strm breg in gozd,
pod Gorjanci mirno spi
v opoju sonca žarkega.*

*Težak na pobočju je bil korak,
ko sem po strmi poti stopal,
a na vrhu se je trud poplačal,
kjer pogled zajel veliko je lepot okrog.*

*Med trtami sem stal
in videl pokrajino kot v pravljici lepo;
tu hrib, tam dol in vas in gozd,
v daljavi pa vinogradi in hrami ždiijo.*

D. Ivanšek

Gadova peč se razteza južno in vzhodno od Vinjega Vrha. Široko glavno sleme te vinske gorice se najprej razteza v smeri zahod – vzhod, nato pa se v vzhodnem delu obrne proti jugu. V zahodnem delu najvišja točka meri 335 metrov nadmorske višine. Pobočja tega dela vzpetine so nekoliko nagnjena proti jugu in zahodu. V osrednjem delu se glavno sleme nekoliko zniža in tudi razširi ter malo uravna, nato pa se počasi dviga proti vzhodu. V tem delu vzpetina tudi doseže najvišjo nadmorsko višino 353 metrov. Proti jugu se glavno sleme le počasi znižuje, je tudi kar precej uravnano. Po slemenu je speljana krajevna cesta, okoli nje pa so številne zidanice, počitniške hišice in tudi hrami. Na zahodni in severozahodni strani se glavno sleme Gadove peči nadaljuje v Vinji Vrh.

Južna in jugozahodna pobočja Gadove peči se strmo spuščajo v manjšo dolino potoka Skradnica. Višinska razlika med najvišjim delom vinogradniške pokrajine in dnem doline doseže tudi več kot 100 metrov. Precej strma so tudi vzhodna pobočja, ki se spuščajo v dolino Piroškega potoka. Na severni strani so pobočja bolj strma v osrednjem delu, bolj položna pa se znižujejo v zahodnem delu (proti Vinjemu Vrhu) in tudi na vzhodu. Severna pobočja so tudi precej bolj razgibana kot južna in jugozahodna. V vzhodnem delu se glavno slemo Gadove peči, ki je tu še precej široko, postopno znižuje proti Stojanskemu vrhu. Na zahodni in vzhodni strani tega slemena so nastala še nekatera manjša, stranska slemena.

Toplo podnebje ugaja vinski trti

Gorjanci so prehodna pokrajina med dinarsko in panonsko Slovenijo. Gričevnat svet pod Gorjanci, še zlasti območje Gadove peči in druga vinorodna območja v okolici, pa lahko prištevamo med panonska gričevja. Podnebje je zmerno celinsko s povprečno letno temperaturo okoli 10 °C. Povprečne julijske temperature so okoli 20 °C, v zadnjih letih tudi nekoliko višje, januarske pa okoli -1 °C. Visoke temperature v poletnih mesecih in tudi na začetku jeseni ugajajo vinski trti. Prisojna pobočja Gadove peči se še posebej dobro ogrejejo, še zlasti zgornji in srednji del pobočij. Spomladi in jeseni, ko je Krška kotlina zjutraj in dopoldne velikokrat ovita v meglo, se Gadova peč že koplje v soncu.

Vinograde včasih spomladi prizadeneta pozeba in slana, vendar jim več nevarnosti preti poleti, ko se v času neviht pojavlja tudi toča. Ob nevihtah so tudi močnejše padavine. Zraven dobre naravne lege je za vinsko trto ugodna tudi kamninska podlaga. V kamninski sestavi se pojavljajo in menjavajo med seboj laporji, glinovci, peščenjaki in apnenec, vendar so lapornata tla tista, ki omogočajo najboljše pogoje za rast vinske trte.

Vinogradništvo ima v Gadovi peči že zelo dolgo tradicijo. Večina vinogradov ima južno in jugozahodno lego. Vinska trta je rastlina, ki potrebuje veliko sončnih dni zaradi svetlobe in toplote. Sonce je pomembno zaradi boljšega zorenja grozdja. Na močno nagnjenem zemljišču nad dolino potoka Skradnica so temperature višje, saj sončni žarki bolj segrevajo zemljo. V zgornjem in srednjem delu prisojnih pobočij tako v glavnem raste vinska trta, v spodnjem delu, nad dnem doline, pa listnati gozd, v katerem je veliko kostanja. Osojna pobočja v glavnem porašča listnati gozd. Največ ga je v Bukovju vzhodno od Vinjega Vrha. Na tem severnem ter strmem pobočju Gadove peči, ob krajevni cesti in nekaj metrov pod njo, med drevesi prevladuje kostanj. Na severni strani so tudi vinogradi. Predvsem na stranskih slemenih so pobočja obrnjena proti soncu – na južno, jugozahodno in zahodno stran. Domačini so to izkoristili in na ta zemljišča zasadili vinsko trto. Na več mestih v Gadovi peči so vinogradniki zasadili tudi figovce, kar je še dokaz več, da so v tej vinski gorici podnebne razmere ugodne.



Naselja in prebivalstvo

Na območje Gadove peči segata naselji Stojanski Vrh in Vinji Vrh. To sta manjši vaški naselji, ki sta tesno povezani z Gadovo pečjo, saj imajo tam vinograde številni domačini.

STOJANSKI VRH

Vas ima gručasto jedro, del vasi pa je razložen proti jugu, proti Gadovi peči, kjer je bilo v preteklosti več zaselkov. Danes so posamezne stanovanjske zgradbe s stalno poselitvijo le v Topolovi Dragi in Grubljah. Do kraja najlažje pridemo po prenovljeni cesti iz Brvi, ki ležijo severno od Stojanskega Vrha. Jedro vasi leži na slemenu griča na nadmorski višini okoli 230 metrov. V severnem delu vasi je večja vrtača; v njej in tudi ponekod v okolici je prst bolj rdečkasta. Proti zahodu, kjer na sosednjem griču leži Poštena vas, se zemljišče spusti v manjšo suho dolino. Temu območju domačini pravijo Sevsko. V dolini so njive in travniki, na robu, pod vasjo, pa tudi dva manjša vodna izvira. Voda iz njiju ne teče daleč, saj kmalu ponikne v tla. Vzhodno od vasi se v smeri sever – jug razteza dolinski svet Piroškega potoka. Pobočja nad dolino so v glavnem porasla z listnatim gozdom. Na robu doline so trije manjši vodni izviri, iz katerih voda odteka v Piroški potok.

Okoli jedra vasi so manjše njive in travniki, domačini so posadili tudi nekaj sadnega drevja. V južnem delu vasi je vse več vinogradov; okolico pa poraščajo tudi manjši listnati gozdovi. V naselju prevladujejo novejši ali obnovljene stanovanjske zgradbe, nekaj hiš je tudi starejših. Prevladujejo enostanovanjske in pritlične hiše. Med gospodarskimi poslopi je še vedno največ lesenih, ohranilo se je tudi nekaj kozolcev. Vsaka družina ima nekaj zemlje. Vaščani se ukvarjajo s poljedelstvom in vinogradništvom, pridelujejo pa v glavnem za domače potrebe. Največ zaposlenih se na delo vozi v Brežice in Krško. Stojanski Vrh je naselje, kjer je število prebivalstva močno upadalo do leta 1991. Po letu 2000 prebivalstvo počasi narašča. Vzrok je predvsem ta, da so se nekatere družine, ki so prej živele v bližnjih mestih (Brežice, Krško), vrnil v domačo vas.

Preglednica 1: Gibanje števila prebivalcev Stojanskega Vrha v letih 1948–2013.

1948	1953	1961	1971	1981	1991	2002	2013 *
109	102	84	80	69	47	51	55

* Podatek sem pridobil od domačinov.

Vas ima že zelo dolgo zgodovino. Stojanski Vrh je bil omenjen že leta 1228, ko naj bi bil v lasti stiškega samostana. V središču vasi je spominsko obeležje štirim domačinom, padlim borcem med drugo svetovno vojno na Slovenskem. To obeležje je tesno povezano in se dopolnjuje z ostankom vaškega vodnjaka ter predstavlja zanimiv primer kulturne dediščine v kraju. V bližini je tudi lepo oblikovano leseno versko znamenje.



Jugovzhodno nad Gadovo pečjo se dviga gozdnati Kičer, ki je že na Hrvaškem. The forests of Kičer, located in Croatia, elevate southeast of Gadova peč. (foto: D. Ivanšek)



V osrednjem in zahodnem delu so vinogradi novejši in lepo obdelani. Vineyards in the central and western parts are fairly new and well kept. (foto: D. Ivanšek)



Stari vinograd na strmem pobočju. An old vineyard on a steep slope. (foto: D. Ivanšek)



Jedro vasi Stojanskega vrha z Gorjanci v ozadju. Central part of the village with Gorjanci in the back. (foto: D. Ivanšek)



Sončne lege zahodnega dela Gadove peči. Sun positions in the western parts of Gadova peč. (foto: B. Colarič)



*Kamnita kapelica, kjer Vinji Vrh prehaja v Gadovo peč.
The stone chapel. (foto: D. Ivanšek)*



*Obnovljeni »podkleteni hram« iz vzhodnega dela Gadove peči.
A refurbished cellared cottage located in the eastern part of
Gadova peč. (foto: D. Ivanšek)*



*Strma prisojna pobočja okoli Topolove Drage porašča vinska
trta. V ozadju se vidi gozdnati Goli Cirknik. The sunny slopes
surrounding Topolova Draga are covered with vineyards. Goli
Cirknik can be seen in the back. (foto: D. Ivanšek)*



*Pogled na zgornji del vasi Vinjega vrha ob krajevni cesti v Ga-
dovo peč. A view of the upper part of the village Vinji Vrh
located along the road to Gadova peč. (foto: D. Ivanšek)*



VINJI VRH

Je manjše razloženo naselje na severnih pobočjih in delno na slemenu istoimenskega griča. Tako vzpetina kot vas sta dobili ime po vinski trti in vinu. Kraj leži južno od Cerkelj ob Krki, domačije pa so raztresene na nadmorski višini od 270 pa do približno 300 metrov. Dober kilometer zahodno leži Vrhovska vas, skozi katero je proti Vinjemu Vrhu in Gadovi peči speljana asfaltirana cesta. Po vijugasti in ozki asfaltirani cesti se lahko v vas pripeljemo tudi iz Poštene vasi, ki leži severno. V severnem delu vasi je manjši uravnan svet, kjer imajo domačini nekaj njiv. Drugače pa na Vinjem Vrhu prevladujejo vinogradi, precej pa je še starejšega sadnega drevja.

Večina hiš je starejših, a so v glavnem obnovljene; nekatere stanovanjske zgradbe so nenaseljene. Med vinogradi je tudi nekaj zidanic in počitniških hišic. Na Vinjem Vrhu je največ prebivalcev živelo leta 1910 (105), po drugi svetovni vojni, pa leta 1953. Po letu 1971 je prebivalstvo močno upadalo vse do leta 2002. V tem obdobju so se mladi odselevali, v vasi pa je v glavnem ostalo starejše prebivalstvo. V zadnjem obdobju je prebivalstvo ponovno v porastu.

V kraj so se priselile posamezne družine, med njimi tudi Romi, in zaradi tega je v kraju precej več prebivalcev kot ob statističnem popisu prebivalstva leta 2002.

Preglednica 2: Gibanje števila prebivalcev Vinjega Vrha v letih 1948–2013.

1948	1953	1961	1971	1981	1991	2002	2013 *
69	76	64	65	56	42	35	46

* Podatek sem pridobil od domačinov.

Na tem ozemlju so se ljudje naselili že pred stoletji. Po ustnem izročilu je v severnem delu vasi stala cerkvica, ki naj bi jo porušili Turki. Na tem mestu raste danes stoletna lipa. Nekateri domačini imajo še kamnite bloke, ki so ostali od cerkvice.

V času druge svetovne vojne je Vinji Vrh sodil pod nemško okupacijsko oblast. Po južnem pobočju Gadove peči in Vinjega vrha, pod vinogradi, je potekala meja med Nemčijo in Italijo. Do leta 1943 so imeli Nemci na Vinjem Vrhu močno vojaško postojanko. Na mestu, kjer so imeli obmejno stražarnico, sta še vedno vidna ostanka dveh betonskih stebrov. Mejo so Nemci močno zastražili, mejno ozemlje zaminirali in postavili bodečo žico. Zaradi večkratnih napadov partizanskih enot in po porazu, oktobra 1943, so se umaknili v Bušečo vas in se tam močno utrdili v prostorih šole. Nemški okupator je na začetku druge svetovne vojne na Slovenskem iz Vinjega Vrha izgnal okoli 50 domačinov. Najprej so jih odpeljali v zbirno taborišče na grad Brestanica (Rajhenburg), od tam pa v nemška taborišča. Nekaterim domačinom se je uspelo rešiti izgnanstva, saj so pobegnili na italijansko okupacijsko ozemlje. Na izpraznjene domove so Nemci naselili kočevske Nemce »Kočevarje«, ki pa niso bili najboljši gospodarji, in ob vrnitvi iz izgnanstva so ljudje našli domačije in kmetije v precej slabem stanju. Najslabše stanje je bilo v vinogradih, saj jih »Kočevarji« niso znali obdelovati, in vinsko trto so marsikje celo posekali.

Posebnosti

Na strmih pobočjih Gadove peči so vinogradniki ponekod uredili terase za lažjo, zlasti strojno obdelavo vinogradov. Ponekod so strma pobočja z zemeljskimi deli tudi preuredili in jih spremenili v bolj položna. Posebnost Gadove peči so stari vinogradi, kjer je vinska trta privezana samo na kole. Več takšnih vinogradov je v vzhodnem delu vinorodnega območja, njihovi lastniki pa so v glavnem državljani sosednje države Hrvaške. Podobo vinogradniške pokrajine popestrijo stare zidanice in nove počitniške hišice, ohranilo pa se je tudi nekaj lesenih hramov iz obdobja pred drugo svetovno vojno. Nosilni deli hramov so iz lesenih tramov, stene pa iz debelih brun ali plohov. V preteklosti so imeli v teh stavbah v lesenih sodih shranjeno vino. V hramih je bil tudi prostor za različno posodo in orodje, ki so ga potrebovali pri trgatvi in drugih opravilih v vinogradu. Če je bil hram večji, so imeli v njem, drugače pa ob njem, tudi leseno stiskalnico - »prešo« z veliko kamnito utežjo za stiskanje grozdja. Posebnost tega območja so tudi t. i. podkleteni hrami, z zidanim spodnjim (vinska klet) in lesenim zgornjim delom. Na mestu, kjer Vinji Vrh prehaja v Gadovo peč, stoji kamnita kapelica. Zgrajena je bila že pred prvo svetovno vojno. V notranjosti kapelice je kip stoječe Marije, na vrhu stoji kamniti križ, njene stene pa so odete v bršljan. Okolica je urejena. Ob straneh so zasajene ciprese, pred njo pa drugo okrasno grmičevje in rože. Skozi Stojanski Vrh, Gadovo peč in Vinji Vrh ter naprej proti Vrhovski vasi in tudi Pošteni vasi, poteka Podgorjanska vinska turistična cesta za območje občine Brežice. Na območju Gadove peči je tudi zaključek učne poti. Šolska učna pot Cerklje ob Krki – Gadova peč je prvič zaživela že leta 1996. Takrat je bila ena prvih šolskih učnih poti v Sloveniji. Ustanovljena je bila z namenom, da bi učenci cerkljanske osnovne šole in tudi drugi obiskovalci, naravne procese in značilnosti pokrajine spoznavali v živo z opazovanjem, orientacijo, meritvami ... Pokrajina v Cerkljah ob Krki, reka Krka, Bušeča vas in termalni izviri, Poštena vas ter Vinji Vrh in Gadova peč ponujajo veliko možnosti za pridobivanje znanja. V okviru mednarodnega projekta »Z glavo za naravo« smo učno pot v letih 2011 in 2012 obnovili ter jo nekoliko razširili. Na posameznih mestih ob poti so postavili informativne table, da bo šolska učna pot bolj prepoznavna in bo obiskovalcem ponudila več informacij o pokrajini. Takšna stoji tudi na začetku Gadove peči. Za lažjo orientacijo smo ponekod postavili še smerokaze. Šolska učna pot ni namenjena samo šolajoči se mladini, ampak vsem tistim izletnikom in popotnikom, ki želijo spoznavati lepote naše pokrajine in kulturno dediščino v tem delu Slovenije. Izletniki in vsi drugi ljudje, ki uživajo v lepih razgledih in odkrivanju zanimivosti pokrajine, imajo v Gadovi peči več primernih mest, od koder lahko opazujejo prelepo okolico. Najlepši je pogled na gričevnato pokrajino in številne vinograde.

Na severnem podnožju Gorjancev je kar precej vinorodnih območij. Najbližje so Belinje, vinogradniška pokrajina okoli Brezovice, Razkrižje in Grublje, ki na jugu prehajajo v Gadovo peč. Na severu in severovzhodu sta Piroški vrh in Stan-kovo, kjer stoji cerkva svetega Petra in Pavla. Številni vinogradi so še dlje proti severovzhodu pod Šentviško goro. Na zahodu preko Šutenskega vrha vidimo tudi vzhodni del Bočja, vinsko reber nad Podbočjem v krški občini. Od vzpetin v gričevnatem svetu je potrebno omeniti še Izvir na severovzhodu.

Gorjanci se dvigajo na jugu, vzhodu ter jugozahodu. Na jugu je Planinska gora, pod njo pa se vidi tudi vas Planina, ki leži na nadmorski višini 684 metrov. Na vzhodu se lepo vidita z gozdovi porasli vzpetini Srednji gaj in Goli Cirknik. V gričevnatem svetu in na Gorjancih je več manjših vasi. V celoti vidimo le nekatere. Več vasi se vidi na ravnini Krškega polja na severu, med njimi tudi Cerklje ob Krki. Še severneje je Krško, kjer se dobro vidi tudi Jedrska elektrarna Krško. Brežice se ne vidijo tako dobro, s posameznih razglednih točk se vidijo le višje stavbe v mestu. Ob lepem vremenu se vidi še veliko dlje, še zlasti proti severu, zahodu in severozahodu. Pogled seže tudi do belih vrhov slovenskih Alp. Vsakdo, ki rad opazuje in raziskuje pokrajino, ne bo razočaran. S sabo pa je priporočljivo imeti zemljevid, saj bosta tako orientacija ter spoznavanje bližnje in daljne okolice lažja.

Gadova peč in its natural and cultural image

POSITION AND SURFACE

Gadova peč lies south and east of Vinji Vrh. Its wide main ridge first travels from the west to the east and then meanders towards the south. In the eastern part, the highest peak measures 335 metres. Here, the slopes slightly gravitate towards the south and the west. In the central part, the ridge descends and widens slightly, which makes it a bit flatter. From there, it continually ascends towards the east where it reaches its highest point at 353 metres. Towards the south, the ridge finally slowly descends and the surface is flatter again. The local road is traced along the ridge, surrounded by many vineyard cottages, sheds and summer houses. In its western and north-western part, the ridge continues into Vinji Vrh. Southern and south-western slopes of Gadova peč descend steeply into the small valley of the Skradnica creek. The difference in height between the highest and the lowest point of this winegrowing area reaches over 100 metres. Also quite steep are the eastern slopes, which descend into the valley of the Piroški creek. Diverse northern slopes are steep in their central part and gradually become less steep towards the west (towards Vinji Vrh) and the east. At its eastern part, the still quite wide main ridge of Gadova peč gradually descends towards Stojanski vrh. Several smaller ridges were created west and east of the main ridge. Two smaller settlements extend into the Gadova peč area, namely Stojanski vrh and Vinji Vrh. These small villages are an inseparable part of the Gadova peč area since that is where many locals have their vineyards.

STOJANSKI VRH

This nucleated village spreads towards Gadova peč on the south, where many more settlements existed in the past. These days, individual permanently settled residential buildings can be found only in Topolova Draga and Grublje. The easiest way to access the village is by taking the newly rebuilt road from Brvi, a village located northern of Stojanski vrh. The central part of the village is located on the ridge at an altitude of 230 metres. In the northern part we can find a larger sinkhole where the soil is red. On the west, where the settlement Poštena vas is located on a neighbouring hill, the surface descends into a smaller dry valley. This area is called Sevsko by the locals. In the valley, we can find fields and meadows and, just beneath the edge of the village, there are two water springs. From here, the water does not flow far; instead it disappears in the ground. East of the village, the valley of the Piroški creek extends from the north to the south. The slopes rising above the valley are mainly covered with deciduous forests. At the edge of the valley, there are three smaller water springs from which the water flows into the Piroški creek. Around the centre of the village, we can find smaller fields and meadows; the locals have also planted some fruit trees. The number of vineyards increases in the southern part, with smaller deciduous forests covering the surface as well. The majority of residential houses are new or have been refurbished; there are also a few older houses. Locals live mainly in family houses or ground houses. The majority of the outbuildings are still made of wood and there are even several preserved "kozolci". Each family has some land. The villagers are mainly farmers or winegrowers, producing in order to meet their own needs. Most of them work in the nearby towns of Brežice and Krško. The population of Stojanski vrh decreased significantly until 1991, but has slowly been growing since 2000. The reason for this is that many families from Stojanski vrh, who moved to the nearby towns (Krško, Brežice), started returning to their village.

VINJI VRH

This small settlement is spread over the northern slopes and a part of the ridge of the Vinji Vrh hill. Both the village and the hill were named after vine and wine. The village is located south of Cerklje ob Krki. The homesteads are scattered between the altitudes of 270 and 300 metres. A good kilometre away, we can find Vrhovska vas, a village located along the road to Vinji Vrh and Gadova peč. A winding asphalt road will take you to Vinji Vrh also from the northern Poštena vas. In the northern part of the village, there is a small flat area which has been used as fields by the



locals. Apart from this, the surfaces in Vinji Vrh are covered mainly with vineyards and old fruit trees. The houses are old, but mostly refurbished; some of the houses are uninhabited. Among the vineyards, we can find several cottages and summer houses. The population of Vinji Vrh peaked in 1910 (105 inhabitants) and once again in 1953, after the Second World War. After 1971, the population was in serious decline until 2002. In this period, the younger generations moved away, leaving the elders in the village. Lately, however, the population has been increasing. Several individual families, including the Roma people, have moved to the village, hence increasing the number of inhabitants since the 2002 census survey.

INTERESTING FACTS

At the spot where Vinji Vrh becomes Gadova peč, we can find a stone chapel. It was built before the Second World War. It is topped with a stone cross and its walls are covered in ivy. Inside, there is a statue of the standing Virgin Mary. The surroundings are neatly kept with cypresses growing on the sides and other decorative plants in the front. The Cerklje ob Krki – Gadova peč educational path, which was established in 1996, finishes in the area of Gadova peč. Back then, it was one of the first such paths in Slovenia. It aims at providing the pupils of the Cerklje ob Krki elementary school and other visitors with first-hand knowledge of the natural processes and landscape characteristics by observing the surroundings, orientation, measuring, etc. Much can be learned from the landscape in Cerklje ob Krki, the Krka river, Bušeča vas and the nearby thermal springs, Poštena vas, Vinji Vrh and Gadova peč.

As part of the international project “Z glavo za naravo”, the educational path was renewed and extended in 2011 and 2012. In order to make the path more recognizable and offer the visitors more information on the area, informational boards have been placed along the way. One such board can be found at the entrance to Gadova peč. To make orientation easier, several signposts have also been positioned. The educational path is not intended only for schoolchildren, but also for all travellers who would like to become more familiar with the beauties of our region and the cultural heritage of this part of Slovenia. Travellers, and all those who want to discover the local attractions, can enjoy beautiful views from several very suitable locations in Gadova peč, from where they can fully appreciate the incredible landscape. There is no lovelier view, than a view of the vineyards and the hilly landscape. The northern parts of Gorjanci are covered with numerous winegrowing areas, such as Belinje, a winegrowing area near Brezovica, Razkrižje and Grublje which continue into Gadova peč on the south. On the north and northeast, we have Piroški vrh and Stankovo, where the Saint Peter and Paul church is located. Even more vineyards can be found in the northeast beneath Šentviška Gora. On the west, beyond Šutenski vrh, eastern parts of Bočje, a winegrowing area above Podbočje in the Krško region, can be seen. We should not forget to mention another hill in the north-eastern area, Izvir. Gorjanci rise in the south, east and southwest. In the south, we can find Planinska gora and, located at its foot at the altitude of 684 metres, is the village Planina. Towards the east, we can see the forests of nearby hills Srednji gaj and Goli Cirknik. The hilly world of Gorjanci hides many smaller villages. Only some can be fully seen. Several villages can be seen on the Krško plain in the north, including Cerklje ob Krki. Further north is the town of Krško and we can clearly see the Nuclear power plant Krško. The town of Brežice is more difficult to see; only the tallest buildings can be seen from certain viewpoints. When the weather is nice, the view reaches far towards the north, west and northwest – all the way to the snowy peaks of the Julian Alps.



S severnega dela Gadove peči se lepo vidi vinorodno Belinje, pogled pa seže še daleč proti severozahodu. (foto: B. Colarič)



Winegrowing area Belinje can be seen from the north of Gadova peč. The view reaches far to the north-west.



Drugo poglavje
Jasmina Spahalić

STOLETJA OHRANJAJO GADOVO PEČ



Pesnik Tone Pavček je o dolenjskih vinogradih zapisal: »Zrasli na božji dlani, s soncem obsijani, človeku darovani za srečo in za bližino raja. Vinogradi: po najlepših krajih sveta gredo in po sredi srca. Domujejo v millem podnebjju in so polni miline. Povsod so, koder hodi prijazno sonce gret položna pobočja in kjer ne gospodarijo hudi mrazi.«¹

V Gadovo peč nas pripelje pot skozi Krajevno skupnost Sv. Križ, danes Podbočje. Kot kraj sv. Križ se prvič omenja leta 1249. Do leta 1958 je bil Sv. Križ samostojna občina. Po drugi svetovni vojni so ga preimenovali v Podbočje in vključili v občino Krško. V takratno občino so sodili tudi kraji Brvi, Bušeča vas, Dolenja in Gorenja Pirošica, Izvir, Poštena vas, Stojanski Vrh (Grubljava, Topolova Draga, Cepinova draga, Gadova peč), Vinji Vrh in Vrhovska vas.²

Na Zgodovinsko bogastvo kraja spominjajo obnovljeni spomeniki: znameniti kamniti most, ki je edina tovrstna ohranjena tehnična dediščina na območju širše regije; kamniti kip leva, predvidoma romanski (12. stoletje), ki naj bi predstavljal del rimske nagrobne arhitekture s Starega Gradu. Njegovo kopijo so postavili na novem trgu v Podbočju, pred cerkvijo Sv. Križa leta 1999.³ Nad Podbočjem je bil znameniti Stari Grad, kjer je bila tudi kovnica denarja, o čemer priča najdeni kovanec, ki je upodobljen v znaku Krajevne skupnosti Podbočje.

*Ime Gadova Peč
se pojavi po
uveljavitvi
Gorskih bukev na
Kranjskem konec
16. ali na začetku
17. stoletja.*

¹ Drago Medved: Vinski brevir (kako razumeti vino); Ljubljana, Rokus, 1997, str. 55.

² Povzeto po: Mitja Guštin: Križevcem ob Visokem jubileju; Ob 750-letnici Sv. Križa; izdajatelj: Krajevna skupnost Podbočje; Tiskarna Pleško d. o. o., Ljubljana; urednik: France Novak; Podbočje 2000.

³ Povzeto po: Medved Drago: Turistično spoznavanje kulturnozgodovinskih dragocenosti občine, str. 36.

Dinamično dogajanje v 20. stoletju je tudi na našem področju pustilo posledice. Povojne razmere med Gorjanci in Krko so bile dokaj težavne. Gospodarstvo in proizvodnja sta bila do okupacije na zelo nizki ravni. Na nižjih predelih Gorjancev so se preživljali z enostavnejšimi kmečkimi opravili. Na višjih predelih pa z izkoriščanjem obširnega bukovega gozda, večinoma za prodajo in industrijske namene. So pa ti kraji bili že od nekdaj znani po pridelovanju znanega dolenskega cvička, ki je bil zelo pomemben pridelek in dodatek v prehrani. Delavstva v teh krajih skoraj ni bilo. Po večini je bilo delo le sezonske narave, posamezniki pa so že v mladih letih iskali delo in zaslužek v drugih krajih, tako doma kot v tujini.

Skozi vsa zgodovinska obdobja slovenskega vinogradništva so odsevali vsi pomembnejši zgodovinski dogodki. Iz zgodovinskih dejstev razberemo, da gojenje vinske trte na tem območju sega že v leto 238 pr. n. št. Vina s tega območja so že v času Rimljanov slovela po kakovosti, in ta sloves zadržala skozi ves srednji vek. Dr. Stane Granda v svoji študiji utemelji, da vinsko trto v naše kraje niso zanesli Rimljani: »Drži pa, da so Rimljani in vsi gospodarji ali naseljenci našega ozemlja, tudi nemški kolonisti in različni fevdalni gospodje, ki so prihajali za njimi, prinesli s seboj tudi druge, nove in boljše sorte trt.«⁴ Od 4. stoletja naprej je tudi krščanstvo vplivalo na razvoj vinogradništva zaradi uporabe vina pri bogoslužju. Proti koncu 10. stoletja je zavladal fevdalni družbeni red, prebivalstvo pa je prešlo v podložništvo fevdalcev. Ravno iz teh časov se je ohranilo pri nas nekaj dokumentov, ki pričajo o položaju oziroma pomenu vinogradništva. Med temi dokumenti so vsekakor najpomembnejše »Gorske bukve« iz leta 1543. Poleg Gorskih bukev so zelo pomembni dokumenti urbarji⁵, ki dajejo zelo dober vpogled v razširjenost takratnega vinogradništva v naših krajih.⁶

Okoli leta 1880 se pojavi zelo nevarna trsna uš. Na Veliki Dolini in pri Sv. Križu v Krškem okraju so jo odkrili leta 1884. V razmeroma kratkem času je uničila vse vinograde žlahtne trte. Grozilo je izumrtje vinske trte in konec vinogradništva. Rešitev se je pokazala v cepljenju evropske žlahtne trte na odporno ameriško trto kot podlago. »Z državno pomočjo so zaradi izredne privrženosti naših vinogradnikov tej kulturi povsod razmeroma hitro obnovili nasade.«⁷ S tem se je začela tudi temeljita prenova vinogradnih površin in slovenskega vinogradništva nasploh.

Pomembno je poudariti, da vinogradi niso imeli vedno enake podobe kot danes. Vrste niso bile ravne, ker so sadili trse mešano. V 19. stoletju so vinogradi dobili približno takšno podobo, kakršno poznamo danes. Terasasto obliko pa so vinogradi dobili v zgodnjih šestdesetih letih 20. stoletja.

⁴Stane Granda, K zgodovini cvička, 2005, str. 283

⁵ Posebni zapiski, podobni zemljiški knjigi, ki so jih vodili fevdalci o dohodkih kmetov, njihovih dajatvah in tlaki.

⁶ Povzeto po: Lojze Hrček: Pomen vinogradništva za Slovenijo, posebej za Dolenjsko; Razvoj in stanje ter perspektive te panoge v prihodnje; Ob 750-letnici Sv. Križa, Podbočje 2000.

⁷ Lojze Hrček: Pomen vinogradništva za Slovenijo, posebej za Dolenjsko; Razvoj in stanje ter perspektive te panoge v prihodnje; Ob 750-letnici Sv. Križa, Podbočje 2000, str. 153.

Izvor imena Gadova peč

Ime Gadova peč se pojavi po uveljavitvi Gorskih bukev na Kranjskem konec 16. ali na začetku 17. stoletja. Pred tem se je imenovala Kačja pečina. Spremembo imena so narekemale prve peči, ki so se pojavile v preurejenih hramih naseljencev v gorskih vinogradih te gorice. Janez Bogataj ugotavlja, da ime ne izvira od peči, temveč od gadov, ki se zadržujejo na skalnatem območju, po toploti, primerljivi s pečjo.⁸

Razlage domačinov so različne kot npr.: da so ženske v peči peklo kruh in ko so se vrstile, so v topli peči videle veliko gadov. Pravijo tudi, da je neka gospodinja na domačiji imela delavce, ki jih je želela nagraditi za dobro delo s cvičkom. Ni pa vedela, da se je v sodu skrival gad. Tako so se delavci zastrupili, ker je v vinu bil strup gada. Naj bi veljalo tudi, da je kmeta v poletnem času v vinogradu presenetil gad, zvit okoli lesenega kola; gad se je grel, kmetu pa je bilo vroče in je zavpil nekaj o preklemski gadovi peči.⁹ Tako naj bi nastalo ime Gadova peč. In nenazadnje velja tudi, da je kmet šel po pijačo, klet je pozabil zakleniti in ko se je vrnil, je na sodu, kot bi se grel na peči, ležal gad in varoval vino.

Iz pripovedovedi je očitno, da je to območje dobilo ime po kačah – gadih, ki jih je bilo nekdanje veliko. Da pa je res bilo v teh krajih dosti kač, nam pripoveduje tudi Franc Horžen iz Gadove peči. Na njegovi domačiji sprva ni bilo nikogar; kače so imele mir in si ustvarile mirno domovanje. V letu 2010, se je njegova družina odločila za ustanovitev ribogojnice. V času dela na domačiji je gospodar odšel po vino, kača pa se je skrivala za vrati kleti. Najprej kače ni opazil. Šele ko je zamahnil proti njemu, se mu je ta začel oprijemati okoli roke. Kača ga je močno pičila in hitro je odšel v bolnišnično oskrbo. Ob vrnitvi na domačijo, je videl še enega gada, ravno tako za vrati kleti. Pravi, da je v prvem mesecu videl približno pet gadov, za tem pa nobenega več.

Vinorodna lega Gadove peči

Gadova peč se razteza južno in vzhodno od Vinjega vrha. Je eno najbolj znanih vinorodnih območij v gričevnatem svetu pod Gorjanci. Pravilnik o seznamu geografskih označb za vina in trsnem izboru opredeljuje vinorodno lego Gadovo peč pod vinorodnim podokolišem Gorjanci.¹⁰

Da je vinogradništvo postalo bogata tradicija in oblika preživetja, veliko pove tudi sama opredeljenost področja. Zato podajam podatke, ki so nastali na podlagi 9. točke prvega odstavka 42. člena zakona o vinu in drugih proizvodih iz grozdja in vina (Uradni list RS, št. 70/97 in 16/01), pravilnik o razdelitvi vinogradniškega območja v Republiki Sloveniji, absolutnih vinogradniških legah in o dovoljenih ter priporočenih sortah vinske trte.¹¹

»2.2. Vinorodni podokoliš Gorjanci

Meja vinorodnega podokoliša Gorjanci poteka od mejnega prehoda Obrežje po meji vinorodnega okoliša Dolenjska proti zahodu do naselja Ratež, po potoku Brusničica in po Vrtaškem potoku proti jugovzhodu do južne meje vinorodnega okoliša Dolenjska in po njej proti vzhodu do mejnega prehoda Obrežje.

⁸ Ivo Kuljaj, Zidanice;Vinske kleti in hrami na slovenskem; Založba Magnolija, Ljubljana 2003.

⁹ Povzeto po: Drago Rustja: Tam je doma tista reč; 4. 9. 2005, št. 9, leto 4, str. 13.

¹⁰Zaradi sugestij v nadaljevanju avtorice navaja natančne navedbe iz uradnih dokumentov.

¹¹ Uradni list RS, št. 69/2003 z dne 16. 7. 2003: <http://www.uradni-list.si/1/content?id=44585>

2.2.1. Vinorodni ožji okoliš Koritno-Gadova Peč

Meja vinorodnega ožjega okoliša Koritno-**Gadova Peč** poteka od mejnega prehoda Obrežje po severni meji vinorodnega podokoliša Gorjanci proti zahodu, za naseljem Bušeča vas preide na vzhodno mejo katastrske občine Podbočje in vzhodno mejo katastrske občine Planina do južne meje vinorodnega podokoliša Gorjanci in po njej proti vzhodu do mejnega prehoda Obrežje.

2.2.1.1. Vinorodna lega Gadova Peč

Meja vinorodne lege **Gadova Peč** poteka po cesti **Gadova Peč**-Vinji Vrh, se pred naseljem Vinji Vrh obrne proti jugozahodu do zahodne meje vinorodnega ožjega okoliša Koritno-**Gadova Peč**, poteka po njej proti jugu do ceste **Gadova Peč**-Premagovce ter ob gozdu proti severovzhodu in zahodu do ceste Stojanski Vrh-Vinji Vrh in po njej.

2.2.2. Vinorodni ožji okoliš Bočje-Kostanjevica

Meja vinorodnega ožjega okoliša Bočje-Kostanjevica poteka po zahodni meji vinorodnega ožjega okoliša Koritno-**Gadova Peč**, po severni meji vinorodnega podokoliša Gorjanci do naselja Gornja Prekopa, po zahodnih mejah katastrskih občin Kostanjevica in Orehovec proti jugu do južne meje vinorodnega podokoliša Gorjanci in po njej proti vzhodu.

2.2.2.1. Vinorodna lega Bočje

Meja vinorodne lege Bočje poteka ob gozdu vzdolž hriba Bočje proti zahodu in naselju Žabjek, po cesti za naselje Oštrc proti jugu, se pred potokom Sušica usmeri proti vzhodu, poteka nad potokom do naselja Dol in po poti na hrib Bočje.

2.2.2.2. Vinorodna lega Stari grad

Meja vinorodne lege Stari grad poteka po zahodni meji vinorodne lege Bočje, proti jugu do južne meje katastrske občine Podbočje in po njej proti zahodu, proti zahodu in severu do ceste proti naselju Žabjek v Podbočju in po njej, poteka proti severu, prečka cesto Brod-Žabjek in poteka proti severovzhodu do meje vinorodne lege Bočje.

2.2.2.3. Vinorodna lega Zavode

Meja vinorodne lege Zavode poteka od stika ceste Žabjek-Oštrc s severno mejo katastrske občine Oštrc proti jugu pod krajem Zavode do vzhodne meje katastrske občine Oštrc, nato proti zahodu do naselja Jablanice, prečka cesto Žabjek-Oštrc v naselju Jablanice, zajame naselji Jablanice in Zavode ter poteka proti severu do severne meje katastrske občine Oštrc.

2.2.2.4. Vinorodna lega Zajčki

Meja vinorodne lege Zajčki poteka po cesti Kostanjevica-Jablanice, se pod krajem Zajčke odcepi proti severu, izvzame naselje, se obrne proti jugozahodu in poteka pod naseljem Globočice pri Kostanjevici ter proti jugu do ceste Kostanjevica-Jablance.

2.2.3. Vinorodni ožji okoliš Šentjernej-Tolsti vrh

Vinorodni ožji okoliš Šentjernej-Tolsti vrh obsega območje vinorodnega podokoliša Gorjanci, ki leži zahodno od zahodne meje vinorodnega ožjega okoliša Bočje-Kostanjevica.«

Elaborat za zaščito vina s priznanim tradicionalnim poimenovanjem »CVIČEK PTP«, ki je bil izdan s strani Zveze društev vinogradnikov Dolenjske navaja, da je vinorodni okoliš Dolenjska, v katerem se lahko prideluje vino CVIČEK PTP razdeljen na štiri **ožje okoliše**, s skupno okoli 2.500 ha kakovostnejših vinogradniških leg:¹² [o.p. avtorica: izpostavljam samo okoliš, kjer opisuje Gadovo peč).

Gorjanski ožji vinorodni okoliš: (cca 550 ha)

- Brezovica v Podbočju z legami: Šutenski vrh, Brezovica v Podbočju (Polšnica), Hrastek, Premagovce, Trebelnik: (skupaj cca 65 h);
- Bočje z legami: Bočje, Dol, Stari grad v Podbočju, Lebica (od Dola proti Staremu gradu), Gradinje, Blatnik-Vinjar: (skupaj cca 95 ha);
- Zavode z legami: Zavode, Kolajevč (med Slivjem in Slinovcem), Gunda, Avguštine, Zajčke, Jablance: (skupaj cca 75 ha);
- Črneški vrh z legami: Črneški vrh (Dolšce), Mohor, Oštrc (Oštrski hrib): (skupaj cca 65 ha);
- Kočarija z legami: Kočarija (Hrvaška gora, Kroglink): (skupaj cca 30 ha);
- **Gadova peč z legami:** Gadova peč, Završe, Vinji Vrh, Belinje, Stojanski vrh: (skupaj cca 60 ha);
- Piroški vrh z legama: Piroški vrh in Pekel: (cca 50 ha);
- Vitovec z legami: Vitovec, Malenski vrh, Stankovo: (skupaj cca 70 ha);
- Velika Dolina z legama: Velika Dolina, Cerina, Dobeno, Žejno, Cirknik, Gaj, Zgornja Ribnica, Rajec (Vrški, Vošijec, Bugana), Brezje pri Veliki Dolini in Koritno: (skupaj cca 40 ha).

Glavni namen elaborata je zaščita imena, pridelave in geografskega porekla vina Cviček PTP. Zato je prav, da se še posebej navedejo **lege**.

V gorjanskem ožjem okolišu:

1. Brezovica v Podbočju z legama: Brezovica in Šutenski vrh; (240 – 350 m)
2. Bočje z legami: Bočje, Dol, Gradinje, Vinjar; (240 – 350 m)
3. Zavode z legami: Zavode, Avguštine, Zajčke; (240 – 360 m)
4. Gadova Peč z legami: Gadova Peč, Završe, Belinje, Stojanski vrh, Vinji Vrh; (250 – 400 m)
5. Vitovec z legami: Vitovec, Malenski vrh in Stankovo; (220 – 260 m)
6. Piroški vrh z legama: Piroški vrh in Pekel; (230 – 280 m)
7. Velika Dolina z legami: Velika Dolina, Koritno, Žejno; (220 – 280 m)

¹² Zveza društev vinogradnikov Dolenjske: Elaborat za zaščito vina s priznanim tradicionalnim poimenovanjem »cviček ptp«; Ljubljana, avgust 1999, str. 13, 14.



Zbrana družba na Krču nad Podbočjem. A merry company on Krč above Podbočje. (hrani: družina Kerin)



*Frenk Kerin s prijatelji v Gadovi peči leta 1936. Frenk Kerin and his friends in Gadova peč back in 1936.
(hrani: družina Jarkovič)*



*Franci Kerin – Frenk.
(foto: Drugi zbornik Kerinov & Stritarjev)*



Franc Komatar na Vinjem vrhu v vinogradu 1973. Franc Komatar in a vineyard in Vinji Vrh in 1973. (hrani: družina Komatar)



Sajenje trt na Markovo nedeljo, leta 1970. Planting the vines on Saint Mark's Sunday in 1970. (hrani: Družina Komatar)



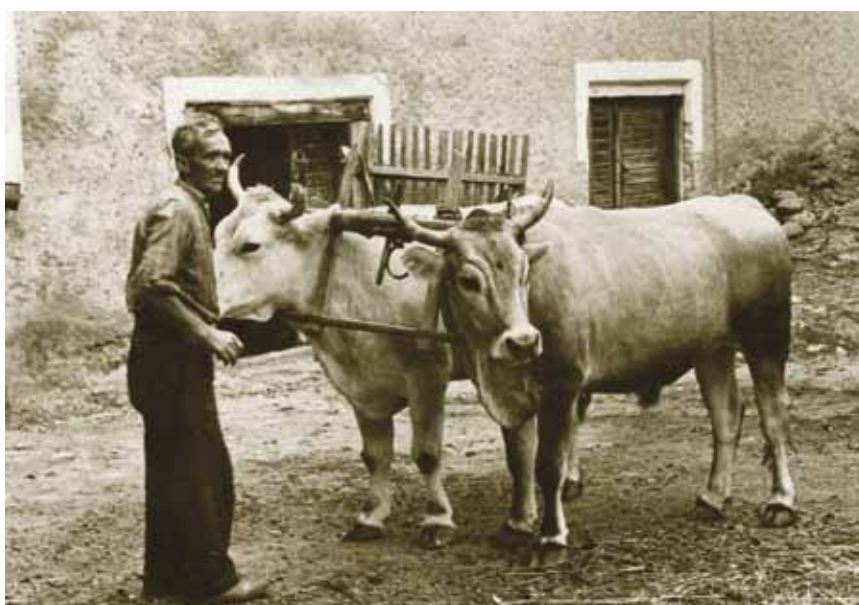
Najstarejša preša v Gadovi peči iz leta 1906. Še danes služi svojemu namenu. The oldest press in Gadova peč dates back in 1906. It still serves its purpose. (foto: B. Colarič)



Inicialki prvega lastnika Franca Gregoriča, na portalu nad vinsko kletjo v Gadovi peči št. 12. The first owner, Franc Gregorič, has preserved his initials on the portal above the wine cellar in 12 Gadova peč. (foto: B. Colarič)



*Zbrana družba ob pokušini vina. A merry company at a wine tasting.
(hrani: Gregor Gramc)*



*Brez volovske vprege sprva ni šlo. In the old days, they could not do it without
a yoke of oxen. (hrani: Kristina Urbanč)*

Zapisi o Gadovi peči

O vinski gorici pišejo tudi starejši časopisi. V Dolenjskem listu, 29. Septembra 1951 je Jože Dular objavil: »Dolenjci so vam gadje! Kaj ne bi bili, ko pa imajo Gadovo peč, kjer cviček izvira. Pa tudi brez nje bi bili še zmerom to, kar so! Kaj pa Belinje, Razkrižje in Brezovica, Škorec, Piroški vrh, Gradišček in Banovec, Dol, Bofje, Stari Grad in še cela vrsta svetokriških goric? In oba Vinja vrha, Trška Gora, Grčevje, Nova Gora, Straški hrib, Ljuben, vsa obkrška dolina, Lisec in Šmaver nad Dobrničem in še in še. Saj ne bi prišel do konca, če bi tudi hotel. Vsaka strmina, ki je obrnjena v poldan in večer, se ponaša s trto. Vse vrste so tod posajene: črnina in belina, lipina in volovina, želodina, podpivec in tičina, šmarnica, amerikan, portugalka, kraljevina, zelenika, pinjola in bog ve še katera. Kdo bi našteval! Vse »vinske rožice«, katerih plodovi v jeseni napolnijo sode, so zbrane na teh čudovitih hribcih. Dolenjci so vam gadje! Ne poznajo turizma, kot ga poznajo Gorenjci. Njihova gorska tura sega do zidanice in nič dlje. To pa je za skromne ljudi nazadnje čisto dovolj.«¹³

Ob določenih zapisih si lahko živo predstavljamo čase trgovanja z vinom, kot na primer iz zapisa leta 1858, ko Dolenjec Gorenjcu pohvali svoje vino: »Komu zmed vas niso znane gorice: Razkriže, Bočje, Brezovic, Gadova peč, Stari Grad? Vina v teh goricah niso le močne in zdrave, temuč tudi terdne, in se deržijo po več let; zlasti so za poletni čas varne in hvaljene. Vi gorenski tovorniki pridete večidel do Kerškega, do koder tudi vaše barigle v lepih rajdah priplavajo; ondi postojite, in pozvedujete: kje da bi se dalo dobro vince kupiti. Kerčane za Križevske gorice dobro vedo in dobroto njih vina dobro poznajo. 23. dan preteklega mesca sušca je neki tovornik v Križevski gorici nad Bočem vina kupil, ker je še nekaj barigelj praznih imel; druge je bil v Kerških goricah natočil. Ko je Križevskega vina le v eni zidanci pokusil, je rekel: »Dete! To so vina to! Pa jih Kerčani tako grajajo! Mi je prav žal, da sem ga že kupil. Ako bi ga še ne bil, bi bil vse barigle tukaj natočil.« Ali vidite tedaj brezvestno obrekovanje, ktero sosedu zraven sebe živeti ne da. Dosti bolj po keršanski ljubezni je imel navado nek drug Kerčan, ki zdaj že v črni zemlji počiva, tovornikom reči: »Prijatelj! tako je vino moje; če ni za Vas, si pa drugje pomagajte.« To je bil dober sosed, pošten mož! Gorenci! nikar lažnivim obrekovalcem ne verjemite. Le sami pridite pogledat, pokusiti in se prepričati; kaj pa je eno uro od Kerškega v vinske gorice, ktere se vprek Kerke proti jugu Vašim očem odprejo? Ne bo Vara žal! Vince boste dobili, da ga boste veseli, čisto kot sonce.«¹⁴

Da bi vino najbolje razumeli, se je potrebno zavedati, da se osemdeset odstotkov vsega grozdja na svetu pridelava v vino. Ter da je vinska trta lepa v vseh štirih letnih časih. »Na pomlad se prebuja v brstenju, saj jo že v pozni zimi prebudi vinogradnik z rezatvijo. Poleti se razbohoti v rasti, da jo je treba krotiti, jeseni daje pridelek, njeni listi pa se obarvajo s čudežno mavrico nepozabne lepote. Pozimi je trta tiha, čeprav ob hudem mrazu zna tudi zastokati, saj njen les poka. Še ko jo izruvamo, je njen les nekaj plemenitega.«¹⁵

¹³ Jože Dular: Dolenjci so gadje; Dolenjski list, Novo mesto, 29. september 1951, str. 3.

¹⁴ Novice; Gospodarske, obrtniške in narodne; Ljubljana, 7. april 1858, str. 1.

¹⁵ Drago Medved: Vinski brevir (kako razumeti vino); Ljubljana, Rokus, 1997, str. 18.

Družine Lazarini-Gregorič/Kruhan, Kerin/Jarkovič in še mnogi drugi so zaznamovali Gadovo peč

V 19. stoletju je vinograde v Gadovi peči imela tudi plemiška družina Lazarini. Kasneje so njihovo posestvo prevzeli Gregoriči.

Knjiga duš nam izpričuje: »Franc Kerin je kupil 28. 2. 1907 vinograd v Gadovi peči od Janeza Gregoriča, ravnatelja Avstro-Ogrske banke v Ljubljani za 12.300 goldinarjev. Zahteval pa je 35.000 goldinarjev. V treh letih je Kerin vse plačal. Prvi obrok je imel iz ženine dote, je pravil sam 14. 5. 1939.«¹⁶

V obdobju med obema vojnama je vino iz Gadove peči počasi dobivalo na prepoznavnosti. Tik pred drugo svetovno vojno leta 1938, je vinograde prevzel **Franc Kerin** mlajši, bolj znan pod imenom Frenk. Janez Banič se ga spominja takole: »Nekako do konca druge vojne je bil Franci. Ne vem, kdo ga je začel klicati Frenk, morda so bili to ribniški fantje, ime se ga je vsekakor prijelo. Njegov rojstni dan sem si zapolnil že v otroških letih, ko nam je mama pripovedovala, da ga je prinesel Miklavž.«¹⁷

Franca Kerina – Frenka se spominjajo tudi kot ljubitelja konj. Najbolj zanimiv je bil otrokom: »V času, ko so nam še voli vlekli na pol lesen plug, se nam je zdel Frenk, s svojim dirkalnim konjem čudo, ki smo ga gledali odprtih ust in iskrecih oči; sam sveti Elija na gorečem vozu na oblakih bi menda ne vzbudil močnejšega doživetja, kot ga je zbudil v naših otroških očeh Franci Kerin. Po mostu počasi, skozi Brod v rahlem, elegantnem kasu, potem pa vse hitreje, od Križaja kot blisk proti Naklem.«¹⁸

V Gadovi peči je Franc Kerin povečal vinograd; nasadil je precej trt Portugalke in drugih plemenskih sort. Imel je tudi trgovino in gostilno z vinom ter znal gospodariti z denarjem. Kot zelo razgledan kletar je vzgajal izvrsten cviček, ki so ga razvažali vse do Dunaja. Znana je bila tudi njegova bogata zbirka vin. Zaupanje so mu izkazali tudi z izvolitvijo za svojega poslanca v tedanji slovenski parlament – Republiški zbor. Poslanec je bil od 15. decembra do 15. januarja 1958. Vključil se je tudi v Zvezo vinogradnikov Dolenjske, kjer so leta 1972 ustanovili Vinogradniško podružnico Podbočje, ki je delovala pod okriljem zveze Dolenjske.

Lojze Hrček se njegovega dela spominja takole:

»Živo se spomnim na primer dobrega prijatelja in odličnega vinogradnika, zdaj že pokojnega Franca Kerina (Frenka), s katerim sva se dogovorila, da v Gadovi peči zasadi poskusni nasad rdečih sort vinske trte. Namen poskusa je bil poiskati ustrezno sorto, s katero bi zamenjali žametovko, takrat smo jo imenovali žametna črnina, ker smo imeli s to sorto velike težave zaradi poznega dozorevanja, brez nje pa poštenega cvička ni bilo mogoče pridelati.«¹⁹

¹⁶ Status animarum – stanje duš; Župnišče Sv. Križ, str. 303.

¹⁷ Janez Banič, Trte, št. 8, leto 1998.

¹⁸ Povzeto po: Andrej Stritar: Drugi zbornik Kerinov in Stritarjev 1841/2010; Ljubljana 2011, str. 40.

¹⁹ Lojze Hrček: Ob 750-letnici Sv. Križa, Podbočje 2000, str. 162.



Pretakanje vina v sedemdesetih letih. (hrani: Gregor Gramc)
Grape basket carrier.



Brentar, 19. 10. 1964. (hrani: Gregor Gramc)
Grape basket carrier on 19th of October 1964.



Trgatev v Gadovi peči, 6. 11. 1964 (hrani: Gregor Gramc)
Vintage in Gadova peč on the 6th of November 1964.



Prevoz vina z volovsko vprego. (hrani: Gregor Gramc)
Wine transported by a yoke of oxen.



*Nakupovalci vina s tovornjakom; fotografija je nastala okoli leta 1955. Na sliki: G. Kozole, Janez Božič in Franc Hribar.
Wine pickers on a lorry, photo is estimated to date in the 1955s. (hrani: Franc Hribar)*



Vesela družčina na Grubeljski noči - Vinji Vrh, 6. 7. 1978. (hrani: Družina Komatar)
Merry visitors of the Grubeljska noč event.



Slavnostno odprtje asfaltirane ceste v Gadovi peči. A ceremonial opening of the road to Gadova peč. (hrani: VTD Gadova peč)

Frenk Kerin ni imel svojih potomcev in skrbeti za večje število trt v vinogradu, je postajalo čedalje težje. Leta 1995 je tako za novega gospodarja bogate domačije v Gadovi peči izbral trsničarja in vinogradnika **Antona Jarkoviča** z Broda pri Podbočju.

Tako je del Gadove peči prišel pod okrilje družine Jarkovič, ki še danes nadaljuje Frenkovo tradicijo. Že leta 1996 so začeli z obnovo vinogradov. Zaradi dotrajanosti objektov so tudi izgradili novo vinsko klet, ki je bila dokončana leta 2002. Družina Jarkovič dosega na raznih vinskih tekmovanjih visoke rezultate. Dvakrat so prejeli naziv Kralja cvička (leta 2000 in 2007) – Toni Jarkovič, dvakrat prvaka cvička Dolenjske (leta 2004 in 2009) ter na državnem ocenjevanju v Gornji Radgoni naslov šampiona cvička za leto 2009.²⁰ Družina Jarkovič - Robert Jarkovič se lahko tudi pohvali z nazivom Kralja cvička za leto 2013. Ta naziv je uradno dobil na 41. tednu cvička v Novem mestu. Družina Jarkovič poleg zelo kakovostnega cvička ponuja tudi modro frankinjo, modro frankinjo barrique, chardonnay in modri pinot vrhunskih kakovosti.

Nikakor ne smemo pozabiti na mogočne veleposestnike, **družino Gregorič**. Gregoričevi so živeli ne daleč stran od družine Kerin. Hiši sta gledali skoraj druga v drugo. Bili so zelo močni veleposestniki in zelo dobri in skrbni gospodarji. Ana Turk s Planine se jih spominja kot zelo prijazne in gostoljubne. Gospa Ana se še danes spominja, v kateri sobi je bivala v njihovi hiši. Obuja spomine tudi na otroške dni in prijetno igranje z njihovimi otroki. Danes v hiši, kjer najdemo nad portalom inicialki F. G., bivata sestri Kruhan-Martinjak. Njun oče Alojz Zemljčič, je posest kupil leta 1966. V njihovi vinski kleti lahko obiskovalec občuduje najstarejšo prešo, iz leta 1906, s katero si pomagajo še danes.

Ob tem ne moremo mimo slavnih mož, ki so si prizadevali za obnovo vinogradov v Gadovi peči: **Rihard Dolenc**, ki si je prizadeval za obnovo na Trški Gori, Gadovi peči, Beli krajini in Posavju. V ta namen je ustanovil trsnico, poskusni vinograd ter prirejal razstave grozdja in vina. G. Dolenc je bil kmetijski strokovnjak, vzgojitelj, izobražen naravoslovec in med vodilnimi strokovnjaki tistega časa. Od leta 1873 dalje je bil ravnatelj sadjarske in vinorejske šole na Slapu pri Vipavi, ki jo je leta 1886 preselil na Grm pri Novem mestu. Na obeh mestih je uspešno deloval, vodil kmetijske podružnice in ustanavljal zadruge. Dr. Granda poda mnenje, da vse dokler ni prišla šola v Novo mesto, za dolenjsko vinogradništvo ni imel pravih vzpodbud. Njemu podoben je bil tudi Jože Likar, ki si je ves čas prizadeval za gospodarski razvoj vinogradništva in sloves Dolenjskega cvička. Že pred drugo svetovno vojno je za Gadovo peč in okolico sestavil vinogradniški kataster, izdelal matično knjigo in elaborat za zaščito dolenjskega cvička, po vojni pa je to delo nadaljeval ter razvijal uspešno propagando za izboljšanje kakovosti dolenjskih, belokranjskih, posavskih in bizeljskih vin.²¹

Starejši zapisi nas napotijo tudi k **družini Unetič**. Martin Unetič je bil leta 1960 znan kot dober gospodar in eden najstarejših vinogradnikov te okolice. Zasedimo zapis njegovega pripovedovanja, kako je Gadova peč dobila takšno poimenovanje: »Gadova peč je dobila ime, zato ker je bilo v laporni zemlji veliko strupenih kač, ki so jih videli domačini, ko so začeli pripravljati zemljo za vinograde. Avstrijska oblast je ukazala trte posekati, kole pa smo morali zvoziti na kupe, da so jih potem zažgali. Trte so potem ponovno sadili. Leta 1894 so Prišli strokovnjaki iz Ljutomera, da so vsem vinogradnikom trte pocepili z najboljšimi novimi vrstami. Leta 1895 so prinesli že cepljene trte, spet iz Ljutomera.«²²

²⁰ Povzeto po: Vinogradniško društvo Podbočje, 40 let; Za društvo Ivan Stopar, str. 17 - 18.

²¹ Povzeto po: Krško skozi čas; Zbornik ob 500-letnici mesta; Krško 1977, str. 551, 558

²² Dolenjski list; Novo mesto, 23. Junij 1960, str. 7.

Spominja se tudi, kako so leta 1902 pridelali izredno veliko slabega vina, prav tako leta 1909, medtem ko sta bili letini 1911 in 1917 odlični po kvaliteti, čeprav je bilo vina zelo malo. Leta 1929 sta z okrajnim glavarjem Tomšičem obiskala zidanico in si ogledala vinograd. Ključ je Unetič obesil na trto za zidanico in ko sta se vrnila z ogleda, je na njem visel gad. Takrat je tudi glavar Tomšič dejal, da verjame v Gadovo peč.

V nekoliko mlajšem času pa ne moremo mimo **družine Komatar**, ki veljajo za enega izmed stebrov novodobne Gadove peči. Kot pravijo; vsaka pokrajina ima svojo zgodovino o ljudeh, kateri zanjo skrbijo in ji dajejo poseben čar.

V Gadovi peči, na kmetiji, kjer sta Martin in Terezija Hribar, s svojimi otroki Slavkom, Ivanko in Reziko obdelovala zemljo in vinograde, se je začela vinogradniška zgodba. Sin Slavko je prevzel kmetijo in si za ženo vzel Faniko iz Mladja. Spomladi leta 1957, ko so se trte prebudile, se jima je na Vinjem vrhu rodila Jožica Hribar. Gospa Jožica je že od rane mladosti bila vpeta v čare vinograda. Že v tretjem razredu Osnovne šole je sama okopavala in pomagala v vinogradu. S svojo marljivostjo si je služila denar pri vinogradniku Kerinu. Spominja se, da ji je Kerin nekega dne dejal, da ko bo odrasla, bo sigurno v svojem vinogradu in kleti negovala trto ter vino. Iz mladostnih izkušenj pri očetu in delom v sosednjih vinogradih, sedaj prenaša znanje na svoje vinograde. Tako Jožico vinska trta spremlja na vseh življenjskih poteh, tudi svojega moža Fonzi je spoznala v vinogradu. Fonzi in Jožica sta se poročila leta 1974 in prav tisto leto so dobili pri hiši prvo diplomo za cviček, katerega je prejel Franc Komatar. Ob delu v službi in doma na kmetiji, sta Fonzi in Jožica dobila tri hčerke; Jožico, Mojco in Vesno. Vinogradniška družina Komatar v Gadovi peči obdeluje vinograde in predeluje vina, katera tržijo po Sloveniji. Prvo vino so stekleničili leta 1974 - v »arhivu« je še mogoče najti kakšno vino iz prvotnih let, s katerimi bodo nazdravljali vnuki.

Družina Kodrič je v zgodovini Gadove peči pustila svoj pečat. Še posebej so jim hvaležni člani Turistično-vinogradniškega društva, za širokosrčno deljenje domače posesti za ogromen sod, katerega so pripeljali iz grajske vinske kleti gradu Brežice, hramček in brajde prijateljstva, pri kateri trte sadijo ob svečanih priložnostih pomembni gostje in prijatelji Gadove peči. Lahko zapišemo, da je omenjeni prostor, osrednji prostor »Gadovopeških vinogradnikov«. Družina Kodrič je tudi v sorodstvenih vezeh z družino Komatar. Namreč, najstarejša Komatarjeva hčerka Jožica je poročena z Marjanom Kodričem.

Where the name Gadova peč originates from

The name Gadova peč appeared at the end of the 16th or the beginning of 17th century, soon after the “Gorske bukve” – a collection of rules and regulations regarding winegrowing - were put into force in the Kranjska region. Up until then, it was referred to as the Kačja pečina. A change of name was brought upon by the first furnaces (in Slovene “peč”), which were an element of refurbished vineyard cottages of the local settlers. Professor Bogataj, however, explains that the name has nothing to do with furnaces. Instead, it is related to adders, animals which like warm rocky areas, comparable to furnaces. 1

A historic overview

All major historic events have resonated through various historic periods of the Slovenian viticulture. Sources show that the beginnings of winegrowing in this area can be traced all the way back to 238 BC. Wine from this area was highly valued already in the Roman times and preserved that reputation all the way through the Middle Ages. Roman conquering has taken winegrowing all over Slovenia, though there are claims that vine was grown on Slovenian soil as early as the Illyrian and the Celtic era. The fact that wine barrels are a Celtic invention is well known. Due to the use of wine for religious ceremonies, Christianity started to influence winegrowing significantly already in the 4th century. Towards the end of the 10th century, with the ascent of the feudal system, serfdom was enforced upon most of the population by their feudal lords. There have remained some written sources from this period which describe the status and importance of winegrowing. Among the most important sources are the so-called »Gorske bukve«, which date back to 1543. Another important document from that period is the so-called »urbar« - a predecessor of the land registry documenting peasants' incomes, duties and serfdom - as it offers a unique insight into the then winegrowing in our area2.

An extremely dangerous vine louse appeared around 1880. In 1884, it was discovered in Velika Dolina by Sveti Križ in the Krško district. In a relatively short period, it managed to destroy all the noble vine varieties, causing an immense historic disaster. The solution was soon found as the European noble vine was grafted onto the resilient American vine. “National aid and extreme dedication of our winegrowers resulted in a fairly quick renewal of our vineyards.” 3 This point was also the beginning of a thorough reform of the vineyards and winegrowing in Slovenia.

It is worth noting that vineyards did not always look as they do nowadays. The vine was not planted in straight lines as various vine sorts grew together. Vineyards took their modern form in the 19th century, while the terraced form was introduced in the 1960s.

Families which left their mark on Gadova peč: the Lazarini-Gregorič/ Kruhan families, the Kerin-Stritar/Jarkovič families and many others

In the 19th century, vineyards in Gadova peč were cultivated by landowners and merchants, the Lazarini – Gregorič family. From them, the vineyards were bought by Franc Kerin Senior's family, who also started branding the civček wine from Gadova peč.

During the mid-war period, wine from Gadova peč started gaining recognition. Just before the Second World War, in 1938, Franc Kerin Junior, also known as Frenk, took over the vineyards. Here, he is described by Janez Banič: “Up until the end of World War II, he was Franci. I do not know who started calling him Frenk, perhaps the boys from Ribnica. The name stuck with him. I remembered his birthday as a child, as my mother explained that he was brought by Saint Nicholas.”4



Franc Kerin – Frenk is also remembered as a horse lover and the children were fascinated by him. “Back in the days when our half-wooden ploughs were pulled by oxen, Frenk and his racing horse seemed out of this world. We would watch him with our jaws dropped and sparks in our eyes; as children we could not be more impressed by Saint Elijah on a chariot of fire in the clouds than by Franc Kerin. Slowly, across the bridge, elegantly trotting through Brod and then faster and faster from Križaj, like a lightning, towards Naklo.”⁵

Franc Kerin extended the vineyards in Gadova peč, introducing numerous noble vines, including the Portuguese vine. He also owned a shop and a pub selling wine and could handle money very well. As an expert winegrower he produced excellent cviček, which even made its way to Vienna. He was also known for his extensive wine collection. He was voted into the Slovenian Parliament – then called the “Republiški zbor”. He was a representative in the parliament from the 15th of December to the 15th of January, 1958. He became a member of the Winegrowers’ association of Dolenjska, which introduced their Podbočje winegrowers’ subsidiary in 1972.

Since Frenk did not have any offspring and taking care of his extensive vineyards became more demanding in time, the wealthy Gadova peč estate was assigned a new landlord in 1995 - winegrower Anton Jarkovič from Brod near Podbočje. Ever since then, Frenk’s tradition has been preserved by the Jarkovič family. They began the vineyard renovation already in 1996 and, since the existing objects were worn down, built a new wine cellar which was finished in 2002. The Jarkovič family have experienced success in various wine competitions. Toni Jarkovi

was named the King of Cviček twice, in 2000 and in 2007; they won two titles in the Dolenjska Cviček Championship in 2004 and in 2009 and the National Cviček Championship title in Gornja Radgona in 2009.⁶ Robert Jarkovič was named the King of Cviček in 2013 – a title he won at the 41st Week of Cviček in Novo mesto. Apart from high quality cviček, the Jarkovič family also offer high quality “modra frankinja”, “modra frankinja barrique”, “chardonnay” and “modri pinot”.

We should mention another powerful landowner, the Gregorič family, who lived near the Kerin family. Their homes were almost opposite each other. The Gregorič family were mighty and very competent landowners. Ana Turk from Planina recalls them as very nice and hospitable. Mrs Ana still remembers which room she stayed in when she was in their home. She joyfully recalls playing with their children in the childhood. The house is nowadays home to the Kruhan-Martinjak sisters. Their father, Alojz Zemljič, bought the land in 1966. In their wine cellar, visitors can admire the oldest wine press which dates back to 1906 and is still in use.

In recent history, we must also mention the Komatar family, a pillar of the modern Gadova peč. As they say, each region has its history, including the people who look after it and make it unique. Winegrowing in Gadova peč goes all the way back to Martin and Terezija Hribar who, together with their children Slavko, Ivanka and Rezika, cultivated land and vineyards on their farm. Their son Slavko took over the farm and married Fanika from Mladje. In the spring of 1957, as the vines awoke from deep winter sleep, their family was enriched by an additional member, daughter Jožica Hribar, who was born in Vinji Vrh. Mrs Jožica was captivated by the charm of the vineyards from an early age on. Already as a young girl, she worked in the vineyards and her hard work for winegrower Kerin earned her some money. She remembers Kerin telling her that someday, when she is older, she will be cultivating vine and making wine in her own vineyard and wine cellar. She has been bringing her early day experience in winegrowing into her own vineyards. Her life has been marked by vine in all aspects. She met her husband Fonzi in a vineyard. Jožica and Fonzi got married in 1974, the same year they received their first cviček certificate, awarded to Franc Komatar. Managing steady jobs, the household and the vineyard works, they had three daughters: Jožica, Mojca and Vesna, and were later joined by their nephew Miha. Winegrowing family Komatar are currently cultivating the vineyards and making wine in Gadova peč. Their wine is marketed all over Slovenia. Their first wine was bottled in 1974 and is still kept in the archives for their grandchildren to toast with.





Nastanek cvička

Enolog Darko Marjetič je zapisal, da je cviček po vsej verjetnosti nastal, ko je bil vinogradnik prisiljen ob vinograd postaviti hram ali zidanico za najnujnejše orodje ali pa zato, da se je imel kam zateči pred neurji. Sčasoma je v hramu ali zidanici nastala klet, in ker mali vinogradnik ni imel dovolj ustrezne vinske posode, s tem tudi možnosti za spravilo posameznih sort, je prešal vse sorte (bele in rdeče) skupaj.



O pridelovanju cvička nam ponuja dokaz pisatelj Janez Trdina, ki v svojih zapisih med cenami vin v dolenjskih gostilnah že leta 1870 navaja cene za vino cviček.

*Oblika vinskega tovorništva. A form of wine camaraderie.
(Janez Vajkard Valvasor: Slava vojvodine Kranjske 1689)*

Tako so nastale posebne zvrsti vina oziroma mešanice. Tako je tudi nastal cviček. Pri vsakem vinogradniku je bil drugačen, razlikoval se je od gorice do gorice.²³

Dr. Stane Granda pa zelo nazorno opiše nastanek cvička, ki je eno najpopularnejših slovenskih vin in hkrati sinonim za dolenjsko vinogradništvo, ali natančneje kletarstvo. »V bistvu je rezultat kletarstva. Trta, ki bi dajala cviček, ne raste, saj je cviček mešanica žametne črnine, modre frankinje in beline ali rizlinga ali plavca, to je rdečih in belega vina. Okoli polovice mora biti vina prve sorte, najmanj pa belega. Ima značilno rdečo barvo in prijetno kislost.«²⁴ Janez Vajkard Valvasor je konec 17. Stoletja v svoji Slavi vojvodine Kranjske zapisal, da se ima lahko Dolenjska za srečno deželo. Slavni polihistor je razlog za njeno srečo našel v številnih vinogradih in imenitnih vinih dolenjskih gor. Po Valvasorjevih zapisih so njena vina prekašala celo Vipavska in Laška. Vendar »Valvasor ne omenja cvička, ampak March-Wein, Marhwein, kar pa verjetno ni pravilno prevajati kot cviček, saj je ime March-Wein nastalo po Slovenski marki, starejšemu imenu za velik del Dolenjske. Valvasorjevo poimenovanje dolenjskega vina govori le o njegovem geografskem poreklu, ki ima gotovo tudi določene značilnosti, a jih danes ne poznamo. Vsekakor imamo premalo podatkov, da bi smeli Valvasorjevo pisanje o vinu povezovati s cvičkom.«²⁵

Ime cviček se je začelo oprijemati dolenjskega rdečega vina, nekako po letu 1870, saj ga zasledimo pri Kersniku, Trdini, Mencingerju in drugih. »Kakšno vino je to natančno bilo, ne vemo. Je bolj oznaka okusa in kvalitete kot tisto, pod čimer danes poznamo cviček.«²⁶ Morda ga je prav Janez Mencinger najbolj spoznal v času svojega službovanja, v letih 1862 – 1871 v Brežicah pri odvetniku Radoslavu Razlagu, ki je imel vinograd na kranjski strani. O pridelovanju cvička nam ponuja dokaz tudi pisatelj Janez Trdina, ki v svojih zapisih med cenami vin, v dolenjskih gostilnah, že leta 1870 navaja cene za vino cviček. S tem dokazuje tudi, da je bil cviček že posebna vrsta vina. Predvsem je pomembno, da je bil cviček v tem času pridelan iz grozdja avtohtonih in drugih žlahtnih trt, ki so jih gojili na Dolenjskem.

V Trdinovih Bajkah in povestih zasledimo zanimive zapise. Kot na primer, nazorni prikaz v primerjavi slovenskih vin in tujih dragih vin: »Denarjev je potrošil se ve, da največ za draga francoska, španjolska in ogorska vina, ali izkušnja ga je izučila, kako dobro se prileže želodcu tudi domača kapljica, zlasti tista, ki dozoreva v Gadovi Peči, v Drénovcih, Grčevji, v obeh Trških gorah (novomeški in krški).«

Sam Grof je v pripovedi imel kapljico iz Gadove peči še kako v čisljih. Podajam odgovor Grofa, ob vprašanju, katerega vina si želi: »To vprašanje je jako nepotrebno, dajala mi boš na sodbi zanje Bogu težek odgovor. Mislim, da mi ni treba praviti, da želim tistega vina, ki je najboljše, najslajše, najmočnejše, z eno besedo, vina, katerega bom čutil v vseh žilah in mišicah, v vseh kosteh in laseh. Taka vina so pri nas: muškat, gadovec in sladka repica. Ta božja pijačica ne rase pri nas, ali jaz vem, da jo imajo in časte v tem gradu že od nekdanj.« In res časte najboljše dolenjsko vino gadovec: »Peter si je nalival najprej muškata in ga pocedil dober bokal, potem pa postavil predse veliko majoliko gadovca, ki zori v Gadovi peči in ga smatrajo vsi izvedenci za najboljše dolenjsko vino. Gadovec ima svojstvo, da omehča človeku srce in mu podari čudovito prijaznost in ljubeznivost.«

²³ Darko Marjetič, Kako je nastal cviček; Ivo Kuljaj: Cviček, Ljubljana, Magnolija, 2001, str. 40.

²⁴ Stane Granda: K zgodovini cvička. V: Ad fontes, Otorepčev zbornik [ur. Darja Mihelič], Ljubljana 2005, str. 298.

²⁵ Stane Granda: K zgodovini cvička. V: Ad fontes, Otorepčev zbornik [ur. Darja Mihelič], Ljubljana 2005.

²⁶ Stane Granda: K zgodovini cvička. V: Ad fontes, Otorepčev zbornik [ur. Darja Mihelič], Ljubljana 2005, str. 300.

V 20. letih 20. stoletja postane cviček tudi prvič v svoji zgodovini predmet večje pozornosti domačih vinskih strokovnjakov. O tem nam govori tudi knjiga Kletarstvo, ravnatelja grmske kmetijske šole Buhoslava Skalickega iz leta 1924, v kateri prvič doslej najdemo tudi strokovno navodilo o pripravi cvička. Skalicky v drugem poglavju, za tiste čase zelo cenjenega kletarskega priročnika, piše o pripravljanju vina. Poleg belega vina in črmine se poloti tudi cvička. Takole je zapisal: »Cviček (šiler, šilher) imenujemo pri nas svetlordeče, kislato vino, ki je ponekod (v Ljubljani, na Gorenjskem itd.) sicer zelo priljubljena pijača, ki pa drugod nima trgovske vrednosti. Zato naj se izdeluje v omejeni množini.«²⁷ Pomembno je omeniti, da je k izboljšanju kakovosti cvička, v tridesetih letih, največ pripomogla Vinarska zadruga v Kostanjevici. Ustanovljena je bila leta 1928. Po njeni zaslugi so gorice krško-kostanjeviškega območja – vinogradi Bočja, Gadove Peči, Piroškega Vrha, Trške Gore pri Krškem, Goleka in Drenovca, slovele po pridelavi kakovostnega cvička. Predvsem pa so popravili cvičku ugled posamezni pridelovalci in tudi gostilničarji, ki so ga znali vključiti v svojo kulinarično ponudbo.

Danes ima svoj posebni status

Šele novi Zakon o vinu in drugih proizvodih iz grozdja in vina iz leta 1997 je vpeljal pojem priznanega tradicionalnega poimenovanja, ki omogoča zaščito geografskega porekla, imena in pridelave vin s tradicijo. V tem zakonu sta s to oznako posebej označena vina cviček in teran, vendar zakon določa, da je treba za popolno zaščito izdelati elaborat in vina na njegovi podlagi zaščititi s posebnim pravilnikom, ki ga izda minister za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano. Glede cvička je bilo vse to z mnogim trudom in zapleti leta 2001 z novelo zakona o vinu jasno določeno, da je pridelovalno območje cvička samo znotraj vinorodnega okoliša Dolenjska.

Zdravko Mastnak v pogovoru izpostavi, da je bila predvsem želja vseh društev in velikih kleti po zaščiti vina cviček. Tako je dr. Bojan Pretnar, prvi dal idejo o zaščiti imena cviček in Dolenjska. Potreben je bil dokument, ki ga spiše patentni urad Slovenije. Omenjeni dokument – blagovna znamka, kot tradicionalno ime Cviček Dolenjska, predložijo na Kmetijsko ministrstvo, sekretarki Špeli Terpin. Dokument, ki je bil odobren s strani patentne pisarne, je bil za ministrstvo ničeln. V tem času že Vino Brežice (Slovin), polni cviček Mercator, kjer imajo dolenjskega vina le 5 odstotkov. Pobudniki, z Zdravkom Mastnakom v prvi vrsti, so se odločili za pritisk javnosti na ministrstvo. Kmalu za to pobudo je Ciril Smrkol sklical strokovno komisijo pod vodstvom dr. Jurija Nemaniča in vsemi ostalimi zainteresiranimi pridelovalci ter društvi. Spisali so Elaborat o zaščiti cvička. Pravilnik, v katerem jasno piše, da se mora cviček polniti (pridelati in donegovati) izključno na Dolenjskem. Na drugi strani je želel Marjan Sedej (Mercator) v patentni pisarni doseči zaščito blagovne znamke cviček Mercator. To jim tudi uspe. G. Mastnak z ekipo doseže, da so iz pravilnika naredili zakon. Tako je bil cviček zaščiten kot priznana tradicionalna poimenovanje, enako tudi teran.

Ugotavljali so, da je žametna črnina morda zelo podobna tudi na Bizeljskem, in tako bi lahko poimenovali vino cviček Markwein. Konec 60. let 20. stol. začne cviček oblikovati svojo podobo tudi po drugih pokrajinah. V 80. letih začnejo cviček polniti celo na sosednji hrvaški strani. Tako je cviček izgubljal vrednost. V 90. letih 20. stol. Agrokombinat Krško prodaja vino za moč, in tako je vino postalo dobrina ter vrednota. Z osamosvojitvijo Slovenije je začel cviček pridobivati na veljavi, leta 2000 se odločijo za zakon, v letu 2001 pa je zakon odobren in sprejet. Težava, ki se pojavlja na trgu, je soodvisna krivda, tako majhnega pridelovalca kot velikega, ki želi pridelati večje količine vina.

²⁷ Ivo Kuljaj, Cviček; Prvo uradno imenovanje, Ljubljana, Magnolija, 2001, str. 45.



Poleg cvička je v Gadovi peči priljubljena tudi modra frankinja. Apart from cviček, the »modra frankinja« is a favourite at Gadova peč, as well.



Pobudniki zaščite cvička imenujejo Elaborat »Sveto pismo dolenjskega cvička«, saj so na ministrstvu bili upoštevani šele takrat, ko je patentni urad odobril elaborat.²⁸

Cviček je s posebnim elaboratom, ki so ga skladno z zakonom o vinu izdelali priznani strokovnjaki (Julij Nemanič – vodja delovne skupine ter člani Franc Bezjak, Peter Bracar, Mitja Kocjančič, Boris Koruza, Darko Marjetič, Zdravko Mastnak, Katarina Merlin, Jože Peternel in Jože Simončič), pravilnikom o zaščiti in novelo zakona o vinu dobil, kot že izpostavljeno, poseben status. Z njim pa tudi naslednje prednosti:

- Pridelava in trženje potekata po natančno določenih pravilih, ki so plod evropske tradicije in sodobne vinske zakonodaje;
- S posebnim statusom, dodeljenem cvičku, smo priznali dejstvo, da vina s takšno tipiko ni mogoče pridelati nikjer drugje na svetu. Priznali smo harmonijo med tlemi, klimo in sortami ter izoblikovano tehnologijo pridelave grozdja in nege vina. S tako zaščito smo zavarovali našo dediščino, to pa je velika nacionalna pridobitev;
- Z nižjim pragom, 15,0 točk (po Buxbaumu), smo cvičku zaradi izjemnosti (unikat med vini) v bistvu priznali kakovostni razred in s tem potrdili zgodovinsko izročilo. S tem smo ohranili in pomagali k ugledu in obstoju tega vina v naši nacionalni vinski ponudbi. »Obsodba« na kakovostni razred »deželnega vina«, kakršno je opredeljeval nekdanji zakon o vinu, je bila krivična in odraz slabega trenutka slovenske stroke v tistem času;
- S takim statusom cvička bo pospešena tudi ekonomska selekcija, saj bodo kot pridelovalci cvička odpadli kletarji, ki ne morejo zadostiti minimalnim zahtevam in so doslej z nizko kakovostjo in ceno ovirali razvoj vinorodnega okoliša. S Pravilnikom o zaščiti cvička poznamo na trgu samo cviček PTP. Drugega cvička ni, saj ga v primeru, da kandidat za cviček ne dosega s pravilnikom določenih standardov in organopolitični značaja cvička, ni mogoče več preimenovati v dolensko rdeče vino. Samo v cvičku je dovoljeno zvrščanje rdečih in belih sort grozdja, dolensko rdeče vino pa je lahko sestavljeno samo iz rdečih vinskih sort.

Zaščita cvička usmerja v:

- Poenotenje pridelave grozdja glede na kakovost;
- Spoštovanje predpisane tehnologije predelave grozdja in nege vina;
- Iskanje bolj domiselne in kakovostnejše predstavitve in ponudbe cvička na trgu.²⁹

Cviček PTP

Z imenom cviček PTP je lahko označeno samo rdečkasto vino, pridelano v Vinorodnem okolišu Dolenjska iz grozdja žametovka, frankinja in kraljevina in v (manjši meri) iz drugih sort, predpisanih za ta vinorodni okoliš. Cviček je po posebnem pravilniku danes zaščiten po standardih OIV (Mednarodna organizacija za vino in trto), ki vina razvršča v štiri stopnje zaščite (1. oznaka izvora, 2. Oznaka porekla, 3. Tradicionalno poimenovanje, 4. Zaščita geografskega porekla). Cvičku je priznana stopnja zaščite tradicionalno poimenovanje. Cviček kot tradicionalno vino Dolenjske zelo jasno lahko povežemo s poreklom. Ravno zato pravilnik o zaščiti jasno določa, da imena cviček na nalepki steklenice ni dovoljeno uporabljati brez oznake priznane tradicionalno poimenovanje (skrajšano: PTP), h kateri je nujno dodati tudi ime izvora (Dolenjska). Torej mora na nalepki pisati: CVIČEK PTP, DOLENJSKA.³⁰

²⁸ Povzeto po pogovoru z Zdravkom Mastnakom.

²⁹ Julij Nemanič, Poseben status cvička; Ivo Kuljaj, Cviček, Ljubljana, Magnolija 2001, str. 229.

³⁰ Ivo Kuljaj, Priznana tradicionalno poimenovanje; Cviček, Ljubljana, Magnolija 2001, str. 232.

Ko smo že pri cvičku iz Gadove peči, naj spomnim na anekdoto, ki je povezana s to cvičkovo mikrolokacijo. Kdor je hotel kar najbolje prodati svoj cviček, se je hvalil, da je iz Gadove peči. In ker je bilo vedno več Dolenjcev, ki so trdili, da je njihov cviček iz Gadove peči, so kmalu dobili odgovor: »Če bi bil res ves cviček iz Gadove peči, kakor trdite, potem bi ta morala biti velika kakor Rusija!«³¹

Teden Dolenjskega cvička - Cvičkarija

Nikakor ne moremo mimo največje vinske prireditve v Sloveniji – Cvičkarije. Društvo novomeških študentov že od leta 1994 skrbi, da je cviček postal predmet zabave in promocije, ki nenehno širi krog ljubiteljev cvička doma in v tujini. Leta 1997 so k sodelovanju povabili že vse Dolenjske občine. Pomen Cvičkarije je razširiti delovanje med vinogradniki in Turistično zvezo, ki krepijo promocijo Dolenjske in se širijo na območja Evropske unije. Festival Cvičkarija je postal največji sejem in eden največjih festivalov v Sloveniji nasploh. Ponujajo najboljše vino tekočega leta, s katerim se dobitnik takšnega priznanja s ponosom pohvali. Največja dolgoletna partnerja festivala sta Zveza društev vinogradnikov Dolenjske ter Vinska klet Krško.

Vsako leto je program vsebinsko ločen na dva dela: kulinarični in zabavni del. V prvem delu ostajajo zvesti svojemu poslanstvu – predstavitve vinogradnikov, rokodelcev, društev kmečkih žena. V zabavnem delu pa so še vedno zvesti slovenski avtorski glasbeni produkciji.

Največji pomen Cvičkarije je bogata promocija cvička in dolenjske pokrajine. Sodelovanje na festivalu lahko omogoči nova poznanstva in morebitne nove poslovne priložnosti.

V letu 2013 se je prireditev odvijala na posestvu Centra biotehnike in turizma Novo mesto, na Bajnofu. Mogoče je bilo občutiti utrip povezanosti vinogradniških društev ob njihovih povorkah, nato tudi trud in veselje vsakega vinogradnika ob podeljevanju diplom.

Zaključimo misli o cvičku s pozivom g. Julija Nemaniča, da je treba ohraniti ta dragoceni zaklad – cviček, in ohraniti svetlejšo prihodnost s povezovanjem vinogradnikov in društev. »Sedanja cvetoča ekonomika v pridelavi cvička (podprta z elaboratom o cvičku s priznanim tradicionalnim poimenovanjem – PTP in vinsko zakonodajo) mora vlagati v prihodnost. Ta bo svetlejša, če se bo velika pozitivna energija med dolenjskimi vinogradniki usmerjala v obnovo vinogradov, z njihovim povezovanjem s tržnimi kletmi in v spoštovanje pravilnika o zaščiti cvička PTP.«³²

³¹ Drago Medved, Vinski brevir (kako razumeti vino); Ljubljana, Rokus, 1997, str. 61.

³² Julij Nemanič, Ohranimo dragoceni zaklad; Ivo Kuljaj, Cviček, Ljubljana, Magnolija 2001, str. 20 - 21.



Kralj cvička 2013, Robi Jarkovič. The King of Cviček, Robi Jarkovič.



Tedna cvička v Novem mestu so se udeležili tudi vinogradniki iz Gadove peči. The Week of Cviček in Novo mesto.

CVIČEK

The cviček wine was mentioned already in 1870 by the author Janez Trdina. He included cviček in the wine pricelist of pubs in the Dolenjska region. This proves that cviček was already a specific wine sort. Vital to this is that the cviček wine was produced from grapes of autochthonous and other noble vines grown in the Dolenjska region. From what Trdina wrote, we can also deduce that the main characteristics of cviček were sourness and low alcohol content. Ivo Kuljaj, author of the book *Cviček*, explains these qualities were most often a result of “early vintage, vine overload and low quality wine storage.” But this was true of other wines from the Dolenjska region as well. Poor and uneducated winegrowers from Dolenjska were not able to improve the production and storage of wines long into the 20th century. This is evident from the expressions people used to label bad wine. The evidence of cviček being a domestic wine lies hidden in its sort content, basis of which was, and still is, “žametna črnina”. It is important to note that the greatest improvement of the quality of cviček in the 1930s was due to the Winegrowers’ cooperation in Kostanjevica, which was established in 1928. Owing to it, the winegrowing hills of the Krško and Kostanjevica regions – Bočje, Gadova peč, Piroški Vrh, Trška Gora near Krško, Golek and Grenovec – gained a good reputation for quality wine production. Most importantly, the image of cviček was improved by individual producers, as well as pub owners, who managed to make it an element of their culinary range.

The origins of Cviček

Ethnologist Darko Marjetič explained that cviček was most likely created when a winegrower was forced to set up a vineyard cottage or a wine storage shed to keep his tools or find refuge in case of a storm. In time, however, a cellar was built in the cottages and sheds. Since the poor winegrower did not have enough barrels, he would press all the wine sorts (white and red) together. This was how special domestic blends were made. It is also how cviček was made. It differed between winegrowers from one vineyard covered hill to the other. A specific study was produced in accordance with the Wine Act, the protection policy and the amending Wine Act by renowned wine experts, such as Dr. Julij Nemanič – head of the working group and its members Franc Bezjak, Peter Brcar, Dr. Mitja Kocjančič, MA Boris Koruza, Darko Marjetič, Zdravko Mastnak, Katarina Merlin, Jože Peternel and Jože Simončič, granting cviček a special status.

Cviček PTP

According to regulations and the International organization of wine and vine (OIV) standards, cviček is a protected label. The OIV classifies wine according to four criteria of protection: appellation of origin, geographic indication, traditional name and geographic origin protection. Cviček is protected with the mark of recognized traditional denomination, which makes it a traditional wine from the Dolenjska region and can therefore easily be linked to its origin. For this reason specifically, the protection policy clearly states that the brand name cviček is to be used only in combination with the mark recognized traditional denomination (in Slovene, “PTP”) whilst stating the origin of the wine (Dolenjska). Therefore, a bottle label must include the following: CVIČEK, PTP, DOLENJSKA.

The week of Cviček in Dolenjska – Cvičkarija

One cannot overlook the largest event dedicated to cviček – Cvičkarija. The Dolenjska students’ society has been making cviček the centre of fun and promotion since 1994, hence widening the circle of cviček lovers in Slovenia and abroad. In 1997, the society invited all the municipalities from the Dolenjska region to participate in the event. The festival is dedicated to presenting the ethnologic and oenological characteristics of the Dolenjska region. Its aim is to boost the cooperation between winegrowers and the Tourist Association of Slovenia, as well as reinforce the promotion of the Dolenjska region across the European Union. Cvičkarija has become the largest fair and one of the largest festivals in Slovenia in general. It awards enviable top quality wine certificates as best wines of the year are on offer. The two main organising partners of the event are the Dolenjska Winegrowers’ association and Wine cellar Krško.







»VLAŠKI HRAMI«, OBJEKTI S POSEBNO ARHITEKTURNO VREDNOSTJO

Poleg postavitve samostojnega gospodarskega objekta ob z vinsko trto zasajeni kmetijski površini, se gospodarnost in racionalnost slovenskega kmečkega človeka, lastnika ali najemnika, zrcali tudi v njihovi arhitekturi.



Arhitekturo slovenskega podeželskega prostora sestavljajo tudi objekti zvezani z vinogradništvom, kmetijsko dejavnostjo, ki je se je na našem ozemlju utrdila že v rimski dobi. Zato zvezno razvite domačije v pokrajinah z za rast vinske trte ugodnimi talnimi in podnebnimi pogoji sestavljajo tudi prostori oziroma objekti, potrebni za gojenje vinske trte, pridobivanje in hrambo vina. Ker je arhitektura slovenskih domačij, razvitih do sredine prejšnjega stoletja, ki jo imenujemo tudi identitetna, zaradi različnih naravnih in ustvarjenih danosti izjemno raznolika, se med seboj razlikujejo tudi vinogradniške dejavnosti, prilagojene oblikovani gospodarski prostori, oziroma samostojno stoječi objekti, ki so jih postavili zunaj strnjenih vaških kompleksov, v bolj ali manj oddaljenih vinogradih. Orodje in pridelovanje vina je bilo tako pri roki. Poleg postavitve samostojnega gospodarskega objekta ob z vinsko trto zasajeni kmetijski površini, se gospodarnost in racionalnost slovenskega kmečkega človeka, lastnika ali najemnika, zrcali tudi v njihovi arhitekturi.

Arhitekture, izvrstno prilagojene uporabnosti, ukrojene po meri človeka in prostorsko skrčene na najmanj, so izdelane iz priročnih gradiv; lesa, kamna in slame.

V zadnjih desetletjih so se kmečke domačije, ki so stoletja sooblikovale tudi razpoznavne značilnosti posameznih slovenskih pokrajin, močno spremenile. Domiselno, izvirno, lepo in do okolja prijazno arhitekturo, ki je bila izvrstno prilagojena lokalnim dejavnikom, so zamenjale nove, globalno oblikovane, tehnološko visoko razvite gospodarske in novim zahtevam bivanja

prilagojene stanovanjske stavbe. Ker tudi samostojno stoječi objekti namenjeni vinogradništvu, niso več stregli novim zahtevam, so bili odstranjeni, ali pa do nerazpoznavnosti prezidani. Toda tu in tam, posebej še od razvoja odmaknjenih krajih, razmajani hrami in razpokane zidanice še stojijo. Veliko lesenih hramov - ti so se tu ohranili še v izvorni obliki, je tudi v Gadovi peči, v krajinsko pestrem vinorodnem okolju, kateremu visoko vrednost daje še ohranjen krajinski vzorec in njemu pripadajoča stara gospodarska poslopja, ki so tu dobila tudi novo stanovanjsko dimenzijo. Iz vaških naselbin razvitih ob vznožju vinogradov, so se mnogi začasno, manj premožni pa tudi za stalno naselili v razširjenih hramih in zidanicah. Ker je bilo med njimi tudi veliko hrvaških pribežnikov izpod turške oblasti, v hrvaškem jeziku imenovanih Vlahov, se je hramov in zidanic, tudi v skromne stanovanjske hiše razvitih, oprijelo ime »vlaški«.

Kljub temu, da je večina »vlaških hramov« v slabem gradbenem stanju, okna lezejo nekam navzven, vrata se sesedajo v tla in skozi špranje v stenah vdira v prostor zdaj mraz, zdaj vročina ... njihova arhitektura še ni izgubljena. Kamniti podstavki so še vedno trdni, prav tako tudi deli kamnitih zidov ob pečeh in nekdanjih kuriščih, s sivo patino časa oviti tramovi, plohi in deske, zvezani v izvirne konstrukcijske elemente, pa razkrivajo tradicionalna vedenja o obdelavi lesenega gradiva in vedno bolj spoštovana mojstrstva tesarjev. Hrami, postavljeni nad zidane kleti ali na izdane podstavke so bili sprva enoprostorni, z razvojem, posebej če so v hramu živeli dalj časa, pa se je več funkcionalen, enoprostoren objekt namenjenemu spravi orodja, predelavi grozdja in počitku, razširil v več celičnega sestavljenega iz sobe za bivanje in gospodarskih prostorov namenjenih živini in hrambi orodja, predelavi grozdja in hrambi vina. Tlorisi razvitih objektov so enoosni, lesene masivne obodne stene, ki jih s skupnim imenom imenujemo »kladne«, pa so izdelane iz tu prevladujočega lesa, kostanja, hrasta in bukve. Stene so sestavljene iz debelih plohov, ki so na vogalih sestavljeni v vogalno vaz ali pa ujeti v pokončne kvadratno oblikovane stebre. Stiki med vodoravno položenimi plohi so zatesnjeni z ilovico, mahom ali apneno malto. Redko so bile lesene stene v celoti ometane z apneno malto in beljene. Prekriva jih strma dvokapnica, pokrita z glinastimi strešniki, ki so zamenjali slamo, okna so majhna, vsi stavbni členi pa zvezani v lepo in skladno arhitekturo.

Danes, ko smo že skoraj izgubili čut za vrednote, ko nekritično zavračamo stare stvari, češ, da niso sodobne, imajo ohranjeni objekti, veliko dediščinsko vrednost. Zaradi majhnega števila ohranjenih so izjemni, zaradi starosti so zgodovinsko vredni, zaradi ohranjene stare tehnike gradnje in tedaj uveljavljenih meril lepega so pomembne arhitekturne ostaline, enako etnološke, gospodarske in tako dalje.

Njihova arhitektura se mora kot kazalec dela slovenske stavbne kulture ohraniti. Vendar ne v muzejski obliki, ampak z dodanim razvojem. »Vlaški hrami«, popravljeni, rekonstruirani in posodobljeni so z vsemi svojimi vrednotami in vrednostmi izjemno izhodišče bodočemu gospodarskemu razvoju Gadove Peči, v katerem se vinarstvo postopoma nadgrajuje z vinsko trgovino in turizmom visoke zahtevne stopnje. Zaradi »vlaških hramov«, objektov posebnih arhitekturnih vrednosti, začrtana razvojna vizija tudi ni nedosegljiva.

Gadova peč, slavna vinska gorica, nikakor speča lepota; obogatena z mogočnimi vinogradi ter zgodovinsko slikovitostjo zidanic in hramčkov.

»Vlaški hrami«, objects of special architectural value

An inseparable part of the Slovenian countryside architecture are objects related to winegrowing, a branch of agriculture which was present in our area already in the Roman period. Therefore, an important element of homesteads are not only vineyard favourable soil and suitable climate, but also the buildings necessary for vine cultivation, production and storage of wine. Slovenian farms, which were built in the first half of the 20th century, boast with extremely diverse architectural features, also known as the identity. The diversity is a result of different natural and manmade resources and is also reflected in outbuildings intended for winegrowing, as well as individual buildings which are located outside the villages in more or less distanced vineyards. Hence, winegrowing tools were had at hand. The rationality of the Slovenian farmer, landowner or tenant is evident in the placement of an individual outbuilding in the close vicinity of the vineyard and also in the architecture itself. Architecture, perfectly suited and tailored to meet the needs of people, scaled down to their smallest size, made of handy materials, wood, stone and straw.

In recent decades, the farms, which once distinctively formed traditional features of individual Slovenian regions, have changed dramatically. Once imaginative, unique, environment-friendly architecture, which was perfectly suited to local needs, has been replaced with new, globally designed, highly technological outbuildings, suited to the new demands of living. Individual objects, needed for vine cultivating, also did not meet contemporary demands and were removed or rebuilt beyond recognition. Every here or there, however, particularly in secluded areas, one can still find old cracked vineyard cottages. Many wooden cottages in the picturesque Gadova peč winegrowing area have preserved their original form. The area is furthermore enriched by its preserved cultural landscape and its old outbuildings, which have now gained a residential dimension as well. Many less wealthy people left a home at the foot of the vineyard and moved to the extended cottages, either temporary or permanently. Since many of them were Croatian refugees - also known as Vlahi - fleeing from the Turks, many cottages and from them developed modest houses became known as "vlaški hrami".

Many "vlaški hrami" are in poor condition, the windows are being pushed out, the doors are being pushed into the ground and large cracks let wind, cold and heat into the rooms – but their architecture is still present. The stone basis is still solid, as are parts of stone walls by the furnaces and old fireplaces. Traditional knowledge of the wood handling master carpenters is evident in the old and grey beams, planks and boards intertwined into unique constructional elements. Cottages built above cellars were first a functional single room, intended for tools storage, grape processing and resting. Through time, they became multi-spatial, including a living area and outbuildings for cattle, tools, grape processing and wine storage. Ground plans of the extended objects reveal a one-axis frame with solid wooden outer walls, called "kladne". They were made from local wood, mainly chestnut, oak and beech trees. The walls consist of thicker planks which were bound at the corners or inserted into vertical square-shaped pillars. Horizontally positioned planks were sealed with clay, moss or lime mortar. Rarely, the wooden walls were entirely covered and whitened with lime. Steep gable roofs were covered with clay tiles, which replaced straw. The windows were small and, together with other elements, gave shape to a beautiful and harmonious architecture.

Nowadays, when the sense of value has almost disappeared, when we discard the old as outdated, the architectural value of the preserved objects presents an important feature of our heritage. Low in number makes them outstanding, their age makes them a historic relic and the old construction techniques and old aesthetic make them an important architectural, ethnological and economic remain.

Such architecture is an evidence of the Slovenian culture of building and should therefore be preserved – not as a museum exhibit, but through further development. "Vlaški hrami", reconstructed and updated, together with their value and worth, are an excellent starting point giving way to the future economic development of Gadova peč, which is slowly upgrading winegrowing with wine trading and high demanding tourism. Due to "vlaški hrami", objects of special architectural value, their vision of the future is by no means out of reach.



Preprosta enoprostorna lesena hrama, postavljena na kamnit podstavek. Stene so sestavljene ali iz v vogalih prekrižanih tramov in brun (slika zgoraj) ali iz debelih plohov, ki so v vogalih v pokončne kvadratno oblikovane stebre. (foto: Matjaž Deu)

Simple single-room wooden cottages built on a solid stone basis. The walls are made either of beams and logs, which crossover in the corners (Photo 1), or of thick planks, which are inserted into square-shaped pillars in the corners.



Poleg hramov postavljenih na kamnit podstavek so v okolju Gadove peči številno zastopani tudi hrami postavljeni na kamnito klet, ki je z delnim vkopom izvrstno prilagojena razgibanemu terenu. Uporabnost hrama je tako razširjena še na hrambo vina. (foto: Matjaž Deu)

Apart from cottages built on square-shaped bases, many cottages in Gadova peč were built upon cellars. These were partially underground due to the dynamic terrain of the area. This made the cottages useful as wine-storing facilities as well.



Ker so se nekateri v od vaških naselij oddaljena vinorodna okolja začasno ali celo stalno naselili identiteto objektov po uporabi prilagojenih vinogradniški dejavnosti v Gadovi peči sestavljajo tudi skromne domačij s sobo za bivanje, hlevom in drugimi gospodarskimi prostori. Razvile so se iz lesenih hramov in zidanih zidanic. (foto: Matjaž Deu)

Some have chosen to live in the secluded winegrowing areas of Gadova peč either temporary or permanently. Buildings, once intended for wine production and storage, were therefore extended into modest homesteads, adding a living area, barn and other outbuildings – all originating from the old wooden cottages and sheds.



Izvirno ohranjena zidanica izdelana iz kamnitega gradiva, lokalnega kamna in peska. Ker je večina zidanih vinogradniških objektov preoblikovana ali porušena, so še ohranjene posebej vredne. (foto: Matjaž Deu)

A vineyard shed preserved in its original form, made of local stone and sand. This makes it exceptional, since many old vineyard buildings have been ruined or refurbished.

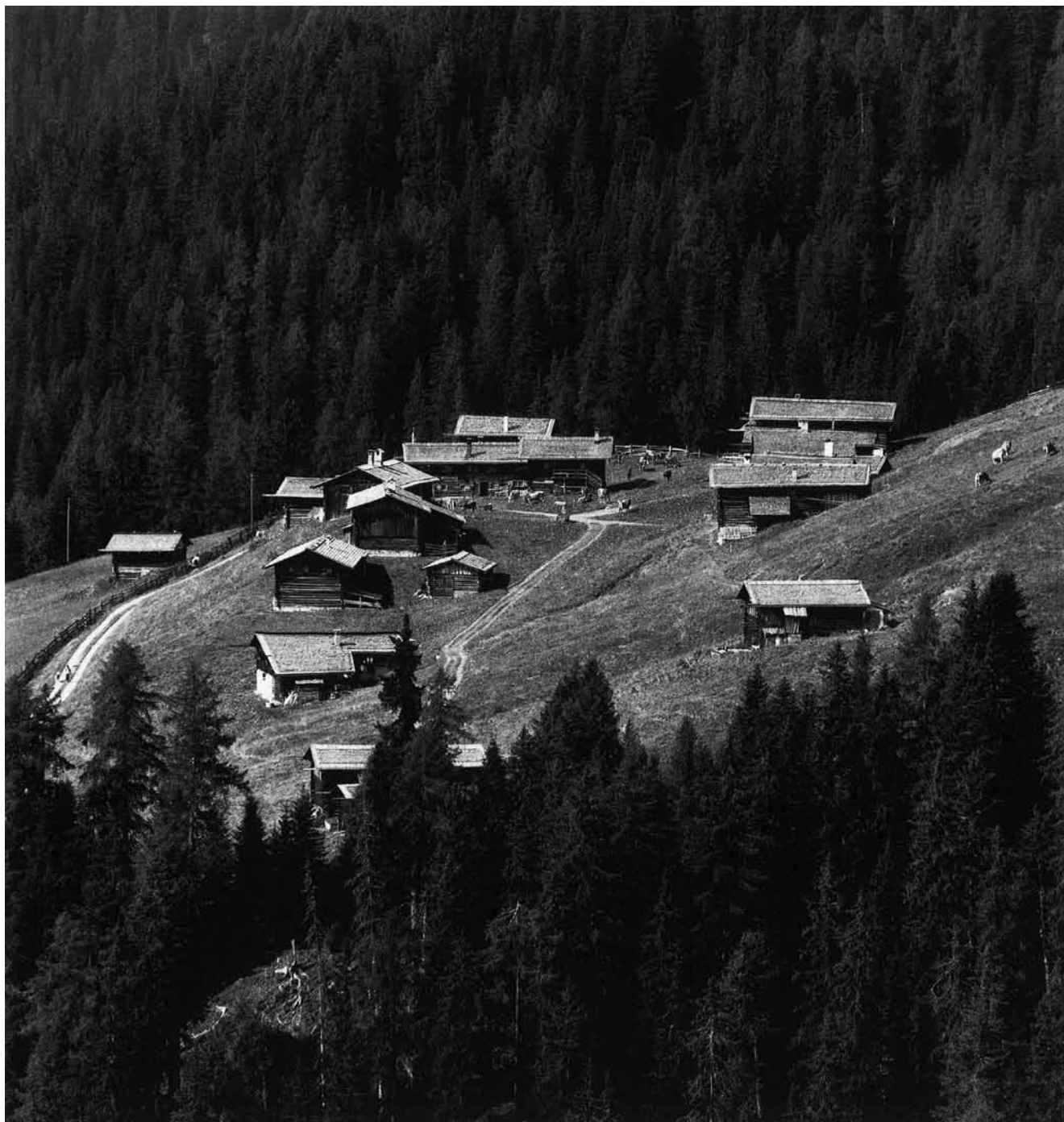
Žal je z izjemo zapuščenih hramov in zidanic, ki prav zaradi kakovosti gradnje še vztrajajo v naš čas, večina preoblikovanih brez večjega občutka za razvojno varovanje naše stavbne kulture, so med njimi tudi izjeme. (foto: Matjaž Deu)

Apart from certain well-built exceptions, many vineyard cottages and sheds have been transformed without taking into account and protecting our culture of building.



V izvirno arhitekturo vinogradniških objektov so vtkana mnoga vedenja o uporabnem in lepem v arhitekturi. Še danes se kažejo v obdelavi in domišljeni vgradnji, ki je vredna posnemanja. (foto: Matjaž Deu)

The original architecture of the vineyard buildings is complemented with the knowledge of use and aesthetic in the architecture. Nowadays, it can still be seen in the imaginative construction and is worth recreating.



Tuji vzori, ki kažejo, da je razvojno varovanje stavbne dediščine mogoče, da je to tudi edina pot varovanja lastne kulture in bodoče kakovosti bivanja. Pogled na vzdrževano in delno prenovljeno naselje gospodarskih objektov namenjenih živinorejski in turistični dejavnosti v Davosu. A look abroad reveals that protecting our architectural heritage can be achieved. It is a vital part of preserving our culture and future quality of living. View of a maintained and partially refurbished group of outbuildings, intended for livestock production and tourism in Davos. (Vir: Kirchners, Ernest Ludwig, 2003: 48, 56 . Die architektur der Davoser Alphütten . verlag Scheidegger & Spiess, Zurich)



Rekonstruiran in sodobni turistični dejavnosti namenjen star objekt, začasno bivališče pastirjev v švicarskem Val d'Herensu. An old building, once a home to shepherds from the Val d'Herens area in Switzerland, has been reconstructed to meet the needs of modern tourism. (Vir: Minguet, Josep Maria. 2009: 68 in 69. Small Hotels & Rural hotels. Instituto Monsa de Ediciones, Barcelona.)





Da so začeli postavljati različne vrste hramov in zidanic, je sprva botrovala potreba po shranjevanju vinogradniškega orodja. Prav pa so prišli tudi ob večjih delih in še zlasti ob trgatvi. Kasneje pa so postali stalna bivališča vinogradnikov. Iz zgodovinskih virov lahko sklepamo, da se je večje naseljevanje v vinskih gorica začelo konec 15. stoletja, ki ga označuje zaton kolonizacije ravninskega dela zemljišč. Kmečkemu prebivalstvu, nerazvita obrt in porajajoča se industrija nista mogli nuditi ustreznih pogojev življenja. Tako je bil v vinorodnih deželah edini izhod naselitev v hramu. S tem se začne spreminjati namembnost hrama, saj dobi novo, stanovanjsko obliko. Nekdanje vasi ob vznožju vinogradov pa se začnejo širiti z bajtarskimi naselji v vinograde. Hrami so bili grajeni iz lesenih brun ter pokriti z običajno kritino tistega časa – s slamo. To so bile večina enoprostorne stavbe na kamnitih temeljih in z ilovnatimi tlemi.

Glede naselitev v zidanice in hrame Sergij Vilfan sklepa, glede na starejše vire, da so naseljevanju v vinogradih služili za osnovo predvsem hrami in še redkeje zidanice. S časom razvoja in spremembami njihove funkcije v stanovanjski objekt sta pogojevali dve zunanji spremembi: sprememba naselja z bajtarsko razširitvijo v vinograde in sprememba objektov samih, predvsem s postavitvijo peči.

Avtor opominja tudi, da šele katastrske mape iz leta 1825 dajejo vpogled v naselbino, ki pričajo o funkciji in obstoju posameznih objektov. Mogoče je tudi razbrati razmere v zadnji dobi podložništva in stanja 18. Stoletja; tudi še starejše.

Odprli so dežurne zidanice, ki so odprte vsak petek, soboto in nedeljo, preko dežurnih telefonov pa vsak dan.

Večina vzrokov za različne oblike naseljevanje v vinskih gorica, pred zemljiško obvezo in po njej, je bila v tem, da nerazvita obrt in industrija ni bila zmožna absorbirati vse odvečne podeželske delovne sile, v kolikor pa jo je nerazviti kapitalizem na Dolenjskem uporabil, ji ni ustvaril zadostnih eksistenčnih pogojev. »Naseljevanje v vinogradih je bil socialno-zgodovinsko pomemben pojav v dolenskem vinogradniškem območju, ki je odtisnil svoj pečat tudi razvoju dolenske naselbine in stavbni podobi objektov v dolenskih vinskih gorica.«¹

Projekt »Dežurne« zidanice

Projekt dežurni hrami in zidanice je inovativen projekt društva Gadova peč. Namen projekta je, da vinska gorica predstavi svoje vinogradnike in njihovo ponudbo. Tako je Podgorjanska vinska cesta odprta za vse obiskovalce čez celo leto. Vsak petek, soboto in nedeljo, sta odprti dve zidanici oziroma hrama, v katerih vinogradniki postrežejo s kulinaricnimi dobrotami. Projekt je lep primer, kako si lahko vinogradniki pomagajo med seboj in naredijo nekaj več sami zase. Pravijo, da če ne morejo prodati cvička po normalni ceni na trgu, pa naj trg pride k njim. Želeli so svoj prigranar priderek ponuditi tudi naključnim obiskovalcem. Ta izziv so sprejeli, in ga leta 2011 pričeli izvajati. Društvo s ponosom predstavlja "dežurne hrame in zidanice".

S kolesom ali peš po gadovi peči

Poleg kulinaricnih užitkov vinska cesta ponuja možnost kolesarjenja vseh težavnostnih stopenj. Ponuja tudi številne pešpoti po vinorodnih gričih, ki se lahko začnejo ali končajo v Gadovi peči.

Pot lahko vodi v smer naselja Premagovce. Če pohodnik pot nadaljuje po cesti v gozd, prispe do potoka Skradnica. Od potoka naprej pelje pot na območje Završe. Ponovno skozi gozd pa v Trebelnik, mimo mogočnega kozolca. Nato se odpre pogled v dolino, ali na vrhove gorjancev. Z omenjene točke se vidi tudi vas gradec. Ob poti naprej je vas Planina (679 m). Na Planini je bilo leta nazaj smučišče, ostanki tega so vidni še danes (stebri vlečnice ...). Na vrhu smučišča je položna asfaltna cesta, ki vodi mimo mejnega prehoda med slovenijo in Hrvaško. V zimskem času pa Planina omogoča tek na smučeh. Pot nazaj proti osrčju Gadove peči vodi skozi strm spust v vas Premagovce. Pot je prehodna v treh urah, ki jo lahko organizira tudi Vinogradniško-turistično društvo Gadova peč.

Pot s kolesom omogoča »izlet« v samostan Pleterje (40 km), Kostanjevico na Krki (30 km), Terme Čatež (27 km). Bolj zahtevne poti so možne na območju gradu Mokrice. Mogoče je kolesarjenje tudi na Planino.

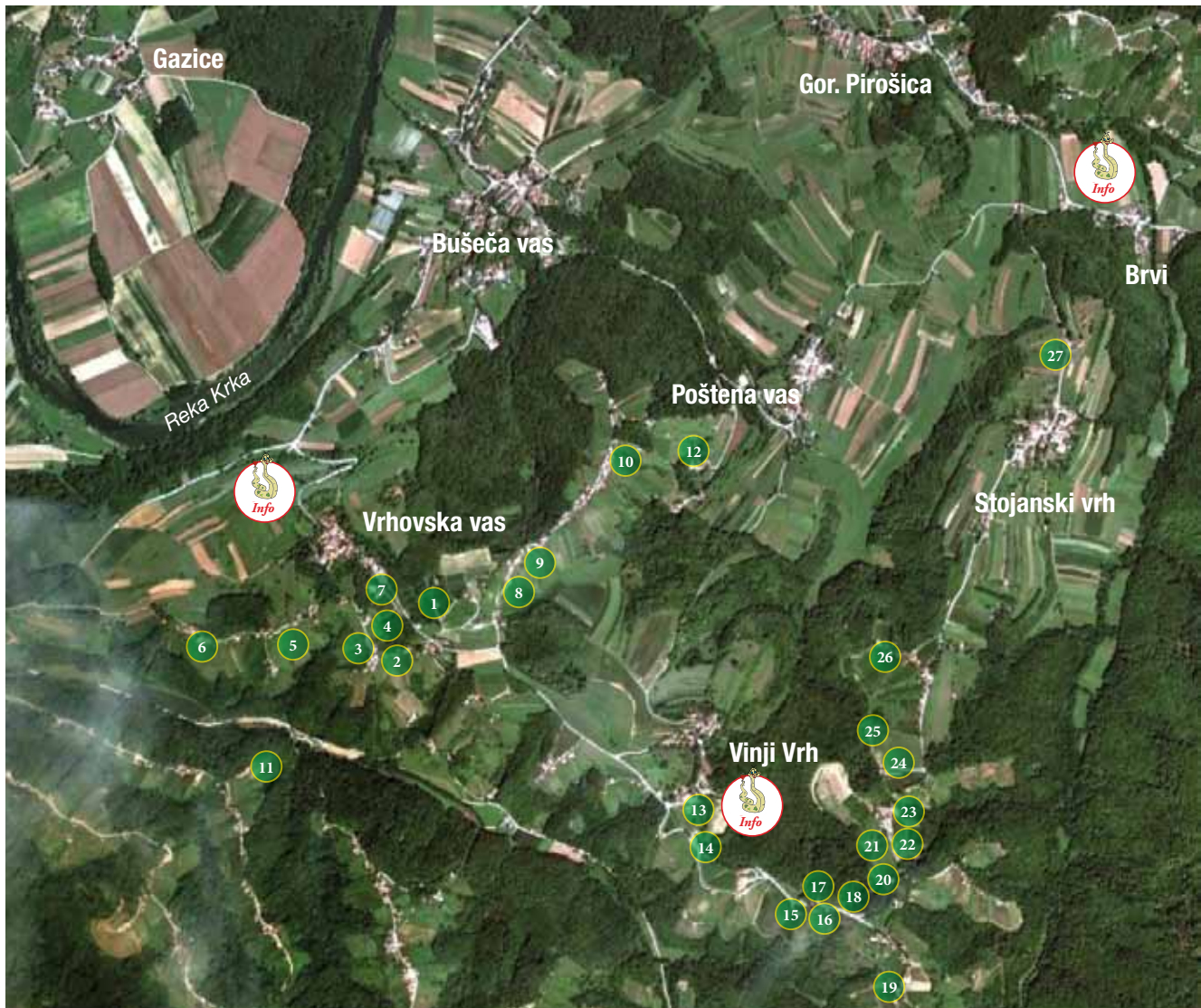
»V Vinogradniško-turističnem društvu Gadova peč smo vam na voljo za pomoč pri vseh oblikah športne rekreacije. Lahko vam pripravimo »vikend pakete«, v okviru katerih vas popeljemo na pohode, kolesarjenje in čolnarjenje. V zabavnih večerih pa se v naših dežurnih zidanicah najde vedno dovolj prostora za vse obiskovalce.« (A. Zakšek)

¹ Povzeto po: Sergij Vilfan: Od vinskega hrama do bajte. (prispevki k zgodovini bajtarstva in gosaštva v dolenskih vinogradih); slovenski etnograf 5, 1952.



Anton Zakšek in učenci na pohodu po Gadovi peči. Anton Zakšek and students hiking around Gadova peč.

Dežurne zidanice



**Kontakt
Vinogradniško-
turističnega društva
Gadova peč:**

031 30 80 62

vtdgadovapec@gmail.com

HRAMI IN ZIDANICE



1) ZIDANICA KODRIČ



2) ZIDANICA V. KUNTARIČ



3) ZIDANICA D. KUNTARIČ



4) ZIDANICA ANDREJAŠ



5) ZIDANICA DRUŽINE ŠTEFANIČ



6) ZIDANICA PISANSKI

HRAMI IN ZIDANICE



7) ZIDANICA UNETIČ



8) ZIDANICA DRUŽINE KUNTARIČ



9) ZIDANICA BAZNIK



10) ZIDANICA KUS



11) ZIDANICA DORNIK



12) ZIDANICA DRUŽINE KODRIČ

HRAMI IN ZIDANICE



13) MAKETA VLAŠKI HRAM VTD



14) HRAM DRUŽINE KODRIČ



15) ZIDANICA KVARTUH



16) ZIDANICA KRuhan



17) ZIDANICA MARTINJAK



18) HRAM SLEMENŠEK

HRAMI IN ZIDANICE



19) HRAM DRUŽINE GRAMC



20) ZIDANICA ZAKŠEK



21) ZIDANICA ZAJC



22) HRAM ŠTEFANIČ



23) ZIDANICA URBANČ



24) VINSKA KLET - HIŠA VIN KOMATAR

HRAMI IN ZIDANICE



25) ZIDANICA OŠTIR



26) ZIDANICA DRUŽINE SMUKOVIČ



27) VINSKA KLET PEŠEC







Spoštovani jubilanti!

Za mnoge peta obletnica delovanja neke ustanove ne predstavlja posebno velik dosežek. Pri delovanju društva v teh kriznih časih pa je proslavitev petega rojstnega dneva zagotovo velik in pomemben mejnik za pogled na dosedanjo prehojeno pot in pogled v naprej k nadaljnjemu razvoju društva v katerem se na prostovoljni ravni zbirajo posamezniki, ki jim ni vseeno, kako se bo nadaljevala uspešna zgodba vinogradništva in vinarstva v Gadovi peči in na Dolenjskem.

Vinogradniško-turistično društvo Gadova peč sicer sodi med najmlajša vinogradniška društva na Dolenjskem, vendar pa ste s svojim dosedanjim delom in nekaterimi svojimi novimi pristopi zaorali pomembno ledino v prepoznavnosti delovanja Zveze društev vinogradnikov Dolenjske. Imel sem to čast, da sem vodil Zvezo prav v času, ko ste ustanovili društvo in v tem petletnem obdobju pripravili najodmevnejše dogodke na katerih sem tudi sam sodeloval. V spominu mi bodo ostali nepozabni sprejemi za obe cvičkovi princesi Vesno Komotar in Martino Baškovič, podoknici za princeso Vesno in za ves cvet cvičkovih princes, pa sprejem za slovensko vinsko kraljico Martino Baškovič in še več drugih prirediteljev. Za izjemno poslanstvo obeh »vaših« cvičkovih princes in Vinske kraljice Slovenije, gre veliko zaslug vodstvu društva, ki ga je prvih pet let neumorno vodil Ivan Urbanč, zdaj pa je žezlo vodenja predal Martini z obljubo, da ji bodo ostali člani društva stali ob strani in ji pomagali.

Pomemben – inovativen dosežek društva v tem kratkem obdobju je ureditev dežurnih zidanic, projekta, ki bi ga morali posnemati v vseh drugih dolenjskih vinogradniških društvih, da bodo vinske gorice obiskane in bodo vinogradniki prodali tisto, kar so z velikim veseljem pridelali. Tudi zgraditev vlaškega hrama je pomemben dosežek v promociji društva in vinske gorice. Društvo se je podalo na novo pot promocije vinskega posebneža cvička z organizacijo Cvičkovega festivala narodno zabavne glasbe.

Za dosedanjo prehojeno pot in delovanje društva izrekam iskrene pohvale in zahvale, v prihodnje pa želim, da boste »gadki« ostali prebujeni in da boste »sikali« nove in nove ideje, ki bodo promovirale Gadovo peč, cviček in dolenjsko vinogradništvo.

Pa srečno novim zmagam naproti.

*Jože Žura, predsednik Upravnega odbora
Zveze društev vinogradnikov Dolenjske v obdobju 2005-2013*



Šesto poglavje
Jasmina Spahalić

VINOGRADNIŠKO - TURISTIČNO DRUŠTVO GADOVA PEČ



Vinogradniško društvo je začelo delovati januarja leta 2008, pod vodstvom Ivana Urbanča. Želeli so strniti vrste in izkoristiti blagovno znamko Gadova peč kot priložnost promocije vinske gorice in njenih leg, in ne nazadnje za krepitev turistične dejavnosti hramov in zidanic. Želeli so vrniti vinski gorici njeno slavo in ponos, kar jim zagotovo uspeva. Tudi člani društva vinogradnikov Cerkelj ob Krki; Komatar Alfonz, Molan Stan-ko, Kožar Karel in tudi drugi, so bili tisti, ki so poskušali skozi svoje društvo za Gadovo peč storiti kaj dobrega, z organizacijo različnih strokovnih predavanj in drugih aktivnosti. Franc Kerin – Frenk je poskušal ustanoviti vinogradniško društvo Gadova peč. Po pričevanju Komatar Alfonza, ki je bil pri teh poskusih zraven, so imeli celo sestanek iniciativnega odbora, vendar kaj več od tega niso uspeli storiti. Izgubili so se celo zapisi iz zbora vinogradnikov. V Grublah, kjer je imel zidanico Stanko Molan, Ivan Butkovec in Komatar Fonzi, so se vinogradniki povezali v neformalno skupnost in prirejali »Grubeljske noči«.

Slikar Jože Marinč je za Gadovo peč dal pobudo, da organizira prvo slikarsko kolonijo. Deset akademskih slikarjev je v slikah upodobilo Gadovo peč in bližnjo okolico. Zidanci družine Urbanč in Komatar sta bili središče tridnevne slikarske kolonije.

*Želeli so vrniti
vinski gorici njeno
slavo in ponos, kar
jim zagotovo uspeva.*

Leto 2000 prinese Gadovi peči novo cesto, katere trasa se prične na Vinjem Vrh, in zaključi na Stojanskem Vrh. Na otvoritvi so prisostvovali predstavniki javnega življenja iz Slovenije in sosednje Hrvaške. Kmalu za tem so že odpirali cesto v Belinje. Karel kožar, vinogradnik iz vinogradniškega društva

Cerklje ob Krki in predsednik krajevne skupnosti Cerklje ob Krki, je bil tisti, ki ima pri tem največ zaslug. Na dogodku sta Tone Anderlič in cvičkova princesa Zdenka Mirtek, v družbi poslanca Jožeta Avšiča in izvajalca Ivana Urbanča, predali cesto namenu. V tem času tudi vinogradniško društvo Podbočje povečuje aktivnosti, predvsem v prepoznavnosti vinskih gor. Pričnejo s projektom "Odrta vrata zidanic in Hramov". (Bočje, kot začetek, Šutenski Vrh in Gradišček ter Gadova peč). Društvo se poveže v organizacijskem smislu z vinogradniškim društvom Cerklje ob Krki. Ivan Urbanč, takrat predsednik Krajevne skupnosti Podbočje in član podboškega društva, prevzame vodenje projekta. Pisalo se je leto 2005. V projektu je 46 hramov in zidanic odprlo svoja vrata. Natisnjena je bila tudi prva zgibanka Gadove peči. Ambasadorja cvička Ivan Kuljaj in Ivan Urbanč, pa napišeta nekaj besedila o dogodku in vinski gorici. Alenka Brce, zaposlena v tiskarni Žarn oblikuje podobo "gada", ki postane prepoznavni simbol vinogradniškega društva Gadova peč.

V naslednjih letih dobi Gadova peč nov vodovod, zgradijo novo cesto od Poštene vasi do Vinjega Vrha skozi Jugovec, nato se za nekaj časa infrastrukturni objekti zaključijo. V vinogradnikih pa se poraja misel o ustanovitvi Vinogradniškega društva Gadova peč. Štefan Stipič, Komatar Alfonz, Marjan Kodrič, Kvartuh Bojan in Kus Branko so bili med prvimi, ki so z Ivanom Urbančem razdelali idejo o ustanovitvi društva. Štefan Stipič pa je pripravil vse potrebne ustanovne akte. Tako se 18. 11. 2007 v zidnici člana Borisa Srpčiča ustanovni zbor društva. Za predsednika izvolijo Ivana Urbanča, za podpredsednika Kus Franca, blagajnik postane Stipič Štefan, mesto tajnika pa zaupajo Kvartuh Srečku. V 15 članski odbor izvolijo še Kvartuh Bojana, Unetič Franca, Kvartuh Darka, Kodrič Marjana, Komatar Alfonza, Komatar Miho, Kodrič Ivana, Baznik Miho, Zakšek Antona in Dornik Antona ter ostale.

Društvo vinogradnic in vinogradnikov Gadova peč postane prvo tovrstno društvo, ki tudi formalno daje ženskam priznanje, z vpisom ženske oblike imena v naziv društva. Društvo že v prvem letu postane polnopravni član Zveze vinogradnikov Dolenjske.

Z novim letom in novim zborom članstva, ki se iz dneva v dan povečuje, je ocenjevanje vin »ustanovnega« letnika prva naloga, ki postane tradicija. Tako prvi prvak Gadove peči v cvičku postane vinogradnik Kvartuh Franc. Kmalu za tem organizirajo neformalni konzorcij pod okriljem društva, in investirajo v pridobitev prireditvenega šotora. Tako društvo 14. aprila 2008 organizira v Poštenu vasi svoj prvi dogodek, pod imenom »Praznik kruha vina in dobre volje.« V tem letu naziv častnih članov društva dobijo; Vladislav Deržič, Anton Jarkovič in Ivan Molan. Že prvi Dogodek je pokazal, da so kos tovrstnim izzivom in z njimi nadaljujejo naprej. Kot na primer s predstavitev društva v Ljubljani; s konjsko vprego in velikim sodom. Kmalu za tem Vesna Komatar zmagava v tekmovanju za cvičkovo princeso, na tednu cvička v Novem mestu. Vesni so pripravili velik sprejem v zidnici njene družine. Temu dogodku so prisostvovali župani, poslanci in tudi Jože Avšič. Društvo ponovno organizira strokovna predavanja, trgatve, sodelovanja na dogodku Brežice moje mesto itd.

Društvo je bilo uspešno tudi pri sprejetju novega zakona o turizmu in zidanicah. Medtem društvo poskuša realizirati začrtane cilje za naprej, kot je že drugo ocenjevanje vin, katerega vodi enologinja iz zavoda za kmetijstvo Novo mesto, Katarina Melin. Društvo dobi novega zmagovalca - kralja cvička Gadove peči - Bojana Kvartuha iz Poštene vasi. Vse to se dogaja že na drugem dogodku »Praznik vina kruha in dobre volje« v Poštenu vasi, kjer komisija ocenjuje tudi najboljše izdelke iz kruha vinogradnic in vinogradnikov.

Na tednu cvička Vesna Komatar preda krono princese. Oče Alfonz ji postavi v spomin majhen hram, ob katerega so zasadili potomko najstarejše trte na svetu, žametno črnino z mariborskega Lenta.

V tem letu se srečajo članice in člani društva na večjih prireditvah, med njimi ponovno v Brežicah. Predstavijo se tudi v oddaji »Na lepše«. V tem letu je prireditev »Jesen v Gadovi peči« na novem prireditvenem prostoru Jožice in Marijana Kodriča. Ob tej priložnosti župan Občine Brežice Ivan Molan preda društvu društveni prapor.

V tretjem letu delovanja društvo, kot običajno, postavi letne cilje v zidnici Jarkovič. V tem letu komisijo za izbor cvičkovih princes prepriča Martina Baškovič. Predstavili so se tudi v oddaji »Na zdravje«. Društvo šteje kot velik dogodek postavitev velikega soda. Približno tristo ljudi je sod premikalo »na roke«, med njimi so bili: Ivo Danev, župani, poslanci in minister. Kmalu za tem društvo organizira tradicionalno prireditev – Martinovanje.

Zbor članov leta 2011 prinese spremembe v imenu in delovanju društva. Društvo se preimenuje v Vinogradniško-turistično društvo Gadova peč. Vzrok je bil izključno zaradi novih priložnosti in razširjene vsebine delovanja. Odločili so se tudi za 47 članski upravni odbor. 15 članski operativni organ, pa postane izvršni odbor, ki je izvoljen med člani upravnega odbora. S tem je društvo obdržalo operativnost, za večje aktivnosti pa tudi številčno večji upravni odbor. To leto prinese društvu tudi novega zmagovalca cvička - Kuntarič Stanko iz Podbočja, ter mnoga druga priznanja vinogradnikom iz ocenjevanj na tednu cvička.

Ob postavitvi makete »Vlaškega« hrama si je društvo zastavilo nov projekt in novo turistično ponudbo – zaščita vlaških hramov v Gadovi peči in sosednjih vinskih gorah, s tem pa tudi novo turistično ponudbo za obiskovalce.

Gadovo peč obdaja bližina avtoceste in turistična središča, kot so Terme Čatež, Kostanjevica na Krki, Mokrice itd. Reka Krka pa gorico obdaja skoraj ob vznožju, ki nudi nove turistične zanimivosti. In ne nazadnje Gadova Peč ni znana le kot dom dobrega vina, okusnih dobrot in prijaznih ljudi, temveč je postala priljubljena destinacija vseh popotnikov.





Ustanovni zbor 18. 11. 2007. The founding assembly, 18th of October, 2007.



Zdenka Mirtek, 4. Cvičkova princesa. Zdenka Mirtek, 4th Princess of Cviček.



Vesna Komatar, 10. cvičkova princesa. Vesna Komatar, 10th Princess of Cviček.



Martina Baškovič, 12. cvičkova princesa in Vinska kraljica Slovenije. Martina Baškovič, 12th Princess of Cviček and The Queen of Wine.



Promocijski hram v Gadovi peči. A promotional vineyard cottage.



Hram za 10. Cvičkovo princeso. A vineyard cottage for the 10th Princess of Cviček.



Projekt Dežurne zidanice in hrami. The “Sheds and cottages on-call” project.



Cepič stare trte z Lenta pri hramu desete cvičkove princese - Vesne Komatar. A scion of the old vine from Lent, located by the vineyard cottage of the 10th Princess of Cviček.



Podoknica Nedeljskega Dnevnika za 13 princes cvička. The "Nedeljski dnevnik" serenade in honour of the thirteen Princesses of Cviček.



»Cvičkorel«, tehnika risanja s cvičkom - Vinogradniško društvo Cerklje ob Krki. »Cvičkorel«, drawing technique.

Častni člani društva

Ladislav Deržič – nekdanji župan Brežic, ki si je prizadeval za pozitivne odnose z vinogradniki iz sosednjih držav.

Anton Jarkovič – vinogradnik iz Gadove peči, ki je z dograditvijo najsodobnejše pridelovalne kleti, dal osnovo za turistično dejavnost ob dolenski vinsko-turistični cesti.

Ivan Kuljaj – ambasador cvička, vitez vina Slovenskega reda in svetovalec pri izvedbi projektov društva.

Oldrich Kettner – nekdanji direktor Vipap-a Krško, ki je svoj pečat pustil tudi v Gadovi peči.

Cvetko Bahč – je veliko prispeval pri inovativnosti in vodenju prireditev za društvo.

Katarina Merlin – ambasadorica cvička, vitezinja vina in priznana enologinja.

Zdravko Mastnak – enolog - nekateri ga imenujejo tudi »Oče novega cvička«.

Franc Bogovič – nekdanji župan Krškega, ki je velik zaveznik in podpornik pri uresničevanju projektov društva.

Andrej Vizjak – poslanec, ki je pripomogel k razvoju Gadove peči.

Roman Končar – uspešen režiser, ki je med drugim spisal tudi »odo o cvičku«.

Janez Živič – direktor Kmečke zadruge Krško, ki veliko da na tradicijo vina.

Uspešno sodelovanje z ostalimi društvi

Vinogradniško-turistično društvo Gadova peč zelo uspešno sodeluje tudi z ostalimi vinogradniškimi društvi. Ob tem izpostavljamo vinogradniško društvo Podbočje in Cerklje ob Krki. Člani društva vinogradnikov Cerklje ob Krki prirejajo kolonije Doga tempore ex in Cvičkorel. Ob tej priložnosti sodelujejo ljubitelji umetnosti in ustvarjajo z različnimi vini in spoznavajo tehnike »cvičkorela.« Poleg tega se posvečajo slikanju tudi na doge. Društvo svoje umetnije poda tudi na ogled in s tem priredi razstavo svojih del. Tako so imeli 28. Oktobra 2012 na ogled postavljenih kar nekaj svojih del v restavraciji Štefanič v Brežicah, kjer je bilo tudi odprtje razstave. Svoja dela so razstavljali tudi v Cvičkovem hramu na Raki.³³ Še en dokaz več, kako je lahko žlahtna kapljica v uporabi za različne namene.

Cvičkove princeze

Lea Marija Colarič Jakše, 1999

Urška Zalar, 2000

Saša Jerele, 2001

Zdenka Mirtek, 2002

Erika Avgustinčič, 2003

Irena Zupančič, 2004

Anita Hrastar, 2005

Barbara Kramar, 2006

Sonja Žagar, 2007

Vesna Komatar, 2008

Vesna Perko, 2009

Martina Baškovič, 2010

Jasmina Podlesnik, 2011

Tjaša Metelko, 2012

Ambasadorji cvička

Miloš Kovačič, 1999

Darko Marjetič, 2000

Zdravko Mastnak, 2001

Katarina Merlin, 2002

Ivo Kuljaj, 2003

Anton Jarkovič, 2004

Ivan Urbanč, 2005

Stane Tomazin, 2006

Lojze Slak, 2007

Jože Simončič, 2008

Ivan Vizlar, 2009

Tone Pavček, 2010

Stane Erman, 2011

Josip Frelih, 2012

Ivan Pungerčar, Franc Martinčič, Peter Brčar 2013

³³ Povzeto po: Tadej Baškovič; Bilten 2012 – Društvo vinogradnikov Cerklje ob Krki.

Oda cvičku

Od kar se kaj spomnim, bilo je tako,
od nékdaj hodili smo v vinsko goró,
vsi trije rodovi, ded, oče in jaz,
v ljubezni do cvička nam tekel je čas.

Že davno mi oče je vcepil v glavó,
da vzljubil srčno sem to rdeče zlato,
ponosen na vino sem to troedino,
za vekomaj vpeto je v duše globino.

Zatorej jesen vsako pel bom in vriskal,
ko kapljica žlahtna v kletih dozori,
družino bom svojo srčno k sebi stiskal,
želel, da še dolgo bi skupaj bili!
Vse dókler po zemlji dolenski bom stopal,
očetov vinograd bom v srcu imel,
ob času trgatve od sreče bom jokal,
s prijatelji hvalnico cvičku bom pel!

V preteklih so letih nam marsikaj vzeli,
ponižali v hlapce so kleni naš rod,
vse dobro kar naši so dedje imeli,
hoteli so tujci odnseti od tod.

A vendar do zdaj nismo níkdar klonili,
s krvjo smo branili vsak trte nasad,
vso žalost v majolke smo pisane zlili,
to ena najlepših je naših navad.

Zatorej jesen vsako pel bom in vriskal,
ko kapljica žlahtna v kletih dozori,
družino bom svojo srčno k sebi stiskal,
želel, da še dolgo bi skupaj bili!
Vse dókler po zemlji dolenski bom stopal,
očetov vinograd bom v srcu imel,
ob času trgatve od sreče bom jokal,
s prijatelji hvalnico cvičku bom pel!

Roman Končar



Postavitev velikega soda z maskoto gada v Gadovi pečī, oktobra 2010. The placement of a giant barrel with its mascot, the adder in October, 2010.



Zgodovinski dogodek ob sprejemu slovenske vinske kraljice Martine Baškovič. V množici prisotni: Franc Bogovič, Andrej Vizjak in igralec Roman Končar. (novi častni člani). V ozadju so posavski župani, vinske kraljice, ambasadorji cvička, kralj cvička in cvičkova princesa ter voditeljica in častna članica Jasna Kuljaj. A historic event – a reception in the honour of the Wine Queen, Martina Baškovič.



Teden cvička v Novem mestu leta. The Week of Cviček in Novo mesto.



Predstavili smo se v oddaji Na zdravje. Our TV appearance was featured in the “Na zdravje” show.



Sprejemu 12. cvičkove princese se je poleg negdanjih cvičkovih princes, udeležil legenda slovenske narodnozabavne glasbe in ambasador cvička z ženo Lojze Slak. A reception in the honour of the 12th Princess of Cviček was attended by Lojze Slak himself. (foto: v kleti ambasadorja cvička Ivana Urbanča).



Obisk v Beli krajini pri prvi slovenski vinski kraljici. Visit at the Bela krajina.



*Prva postavitve društvenega šotora v Pošteni vasi.
The first setting of the social tent in Poštena vas.*



Obnova sode. A barrel renovation.



*Delovna akcija društva v "Avšičevem" vinogradu.
A community work campaign at the Avšič vineyard.*



Krst mošta. The must baptism.



Teden cvička v Ljubljani, leta 2008. The week of Cviček in Ljubljana.



Ocenjevanje vina. Wine appraisal.

Ocenjevanje vin³⁴

REZULTATI OCENJEVANJA PO LETIH ZA VINO CVIČEK

leto	Št. vzorca	Priimek in ime	Gorica	Povprečje	Priznanje
2008	36	Kvartuh Franc	Belinje	16,03	VZM
	78	Jarkovič Anton	Gadova peč	16,00	ZM
	58	Špiler Janez	Belinje	15,97	ZM
2009	5	Kvartuh Bojan	Gadova peč	16,07	VZM
	55	Baznik Miha	Belinje	16,00	ZM
	19	Dušak Andrej I	Pekel	16,00	ZM
2010	70	Hribar Franc	Razkrižje	16,33	VZM
	17	Kvartuh Bojan	Gadova peč	16,27	VZM
	2	Duhanič Tine	Gazice	16,23	VZM
2011	73	Kuntarič Stane	Jugovec	16,33	VZM
	53	Kvartuh Franc	Belinje	16,30	VZM
	17	Burja Alojz	Gradišček	16,27	VZM
2012	26	Komatar Miha	Grublje	16,20	VZM
	43	Kvartuh Bojan	Gadova peč	16,17	VZM
	47	Rožman Janez	Vitovec	16,17	VZM

FRANC KVARTUH iz Poštene vasi, je v letu 2008 dosegel najvišjo oceno 16,03 za vzorec svojega cvička, pridelanega na pobočju vinorodnega Belinja. Franc Kvartuh pravi, da je pričakoval tak uspeh že takrat, ko je med več cvički izbiral vzorec za ocenjevanje. Kajti lansko leto je bilo ugodno za kakovosten in tudi količinsko bogat pridelek, čeprav je bilo kletarjenje bolj zahtevno. Hkrati dodaja, da je za dober cviček neizogibno lepo grozdje, brezhibno čista vinska posoda in ostala oprema ter seveda trgatev ob pravem času. In Franci Kvartuh pripravlja cviček tako, da ločeno pobere grozdje in kletari s posameznimi vini ter jih šele ob prvem pretoku tipizira v cviček. Zanj nameni 70 odstotkov žametne črnine, desetino je modre frankinje in dve petini je belih sort, torej kraljevine, rumenega plavca in laškega rizlinga.

BOJAN KVARTUH. Prejemnik velike zlate medalje v letu 2009 s katero dokazuje svojo ljubezen do vinogradništva in kletarjenja. Bojan Kvartuh je osebno prepričan, da morajo biti vinska trta, vinogradnik in kletar eno, tesno povezani s srcem in dušo vse leto, ves čas zorenja. Seveda je, dodaja, za odličen cviček poleg vsega tega izredno pomembna tudi lega vinograda. Kakovostno grozdje, ustrezno pripravljena vinska posoda in trgatev ob pravem času, ko jesenski sončni žarki in primerna vlažnost zagotovijo tehnološko zrelost grozdnih jagod in sokov v njih. Bojan Kvartuh ima že dovolj izkušenj za dober pridelek, o čemer pričajo številna priznanja in diplome, ki krasijo vinsko klet.

³⁴ Vsi podatki povzeti iz biltenov Vinogradniško-turističnega društva Gadova peč.

HRIBAR FRANC se vinogradništvu in kletarjenju posveča z vso ljubeznijo od spomladanske rezi, od katere je v mnogo čem odvisen pridelek, do trgatve. Vmes G. Franc redno opravi še zeleno rez, in na začudenje mnogih poreže tudi odvečno grozdje, za trgatve pa se sploh odloči med zadnjimi! Vinogradniška opravila mu predstavljajo veselje in sprostitvev ob vsakodnevnem stresnem delu. Dokaz za trdo delo in voljo je strma lega vinograda, kjer dozori sladko grozdje, ki daje odlično vino. Tudi g. Hribar se lahko pohvali s številnimi priznanji, diplomami, sodelovanji na sejnih in drugih predstavitev.

KUNTARIČ STANE. Francu in Bojanu Kwartuhu ter Francu Hribarju se je tokrat pridružil Stane Kuntarič. Stane je doma iz Podbočja, a ima vinograd v Jugovcu. Vinogradniki si je leta 2011 prislužil 16,33 točk na ocenjevanju za svoje vino cviček. V istem letu je postal tudi kralj cvička v Vinogradniškem društvu Podbočje. G. Kuntariču so v posebno zadovoljstvo pohvale, da je vino kakovostno in pitno, saj se vedno trudi, da je vino dobro, tako za družino in prijatelje, pa tudi za ocenjevalne komisije v okviru vinogradniških društev, kamor redno oddaja vzorce cvička. Obiskuje tudi različna izobraževanja o vinogradništvu in kletarjenju.

MIHA KOMATAR. V letu 2012 je Miha Komatar za bilten Vinogradniškega društva pravil, da je treba spremljati grozdje že v njegovem dozorevanju, nato v trgatvi, ki je potekala polnih 15 dni, in nato biti tudi pozoren pri delu v vinski kleti. Miha je mnenja, da je vino živa stvar, zato je potrebno po trgatvi tudi redno spremljati in pokušati mošt, dokler ne postane vino in potem zanj pravilno poskrbeti.

Ne naredi kruha moka ampak roka

Članice Vinogradniškega društva Gadova peč so zelo dejavne v peki kruha. Pekovsko znanje jemljejo iz dediščine ljudskega ustvarjanja.

Ocenjevanje kruha na prireditvi; Praznik vina, kruha in dobre volje

Leto	Vrsta kruha	nagrajenka
2010	Ajdov kruh z orehi	Jožica Komatar
	Kruh s slanino in drobnjakom	Vera Andrejaš
	Kruh z Ajdovo kašo	Petra Kodrič

2011		
Beli kruhi	Bela sončnica	Antonija Zakšek
	Kruh za moške	Breda Mešiček
	Beli čebulni kruh	Vera Andrejaš

Mešani kruhi	Koruzno-ajdov kruh z orehi	Jožica Kwartuh
	Koruzni kruh	Suzana Zorko
	Ajdov kruh z orehi	Jožica Komatar









Sedmo poglavje
Ivan Urbanč

VIZIJA RAZVOJA GADOVE PEČI



Ko smo se pred dobrimi petimi leti vinogradnice in vinogradniki dogovorili, da ustanovimo društvo, smo imeli jasne cilje in vizijo, kaj hočemo.

Kot motiv smo med drugim zapisali tudi to, da hočemo Gadovi peči vrniti staro slavo, ter storiti več za prepoznavnost te, nekoč slavne vinske gorice. Danes po petih letih, v čemer nedvomno govori naša knjiga, lahko rečemo, da nam je uspelo. Gadova peč je zahvaljujoč društvu in množici prijateljev, minulih petih let, na dobri poti povrnitve starega, dobrega imena.

Poleg vseh pozitivnih rezultatov, ki smo jih nedvomno dosegli, je pomembno tudi to, da smo se dodobra spoznali, v vseh pogledih. Skratka danes vemo, kdo smo, koliko smo sposobni in kar je še bolj pomembno, koliko smo pripravljeni in imamo interes se vključevati v projekte, ki so pred nami. To pa ponovno pomeni veliko nesebičnega razdajanja naših članov in članic za cilje, v katere, če jih hočemo uresničiti, moramo verjeti. Ob tem pa tudi pripravljenost širšega družbenega in tudi političnega ter gospodarskega okolja, da nam pri naši viziji stojijo ob strani. Na osnovi vsega kar je, v tej smeri že storjenega, lahko ugotovimo, da Gadova peč ima to široko podporo. Gadova peč je pripravljena in skupaj z vsemi, ki gradimo zgodbo »nove« Gadove peči, sposobna na nove izzive.

*Želeli so vrniti
vinski gorici njeno
slavo in ponos, kar
jim zagotovo uspeva.*

Turizem, je nedvomno tista panoga, ki je ob vinogradništvu in vinarstvu priložnost, za vinogradnike, ki lahko vidijo v tem svojo poslovno priložnost. V ta namen so že storjeni koraki v smislu organizacije dežurnih zidanic in hramov, kot edinstvenega tovrstnega projekta na Dolenjskem.

Projekt se je pokazal kot dober, sicer potreben določenih organizacijskih sprememb, a kljub temu še kako potreben, da Gadova peč ostaja kot ena redkih vinskih goric, ki je zmožna v zidanicah in hramih sprejeti goste. Zato menim, da vizija razvoja Gadove peči mora slediti tem ciljem, upoštevajoč dognanja in izkušnje iz aktivnosti preteklih petih let.

Če pa se hočemo razvijati v tej smeri, moramo zagotoviti določene nujno potrebne pogoje. Gadova peč mora, če želi pridobiti goste, poleg kulinarike, neokrnjene narave in prijaznih ljudi, ponuditi gostu še kaj več. Najprej moramo poskrbeti za podobo Gadove peči, ki mora biti urejena. Tu mislim, da je potrebno izdelati idejno zasnovo in kasneje izvedbeni projekt za zunanjo ureditev vinske gorice in njenih leg. Vključno z vinsko gorico in tudi vasi ob vznožju le te. Tudi arhitekturo, ki je bila v preteklosti prepuščena ljudski ustvarjalnosti in je premalo upoštevala tradicionalno gradnjo, bo potrebno urediti, in v kolikor je še možno rekonstruirati. Poiskati bo tudi potrebno še kakšne znamenitosti, ki bodo dodatno pritegnile potencialne goste Gadove peči. Veliko priložnost za to vidim tudi v »Vlaških« zidanicah in njihovi zgodovini. Gadova peč ima poleg »domačih« vinogradnikov posebnost, ki se odraža z vinogradniki iz predela sosednje države. Gre tako za Hrvate, kakor potomce »Uskokov« - Vlahe, tako jih imenujejo v teh krajih. Mi pa imamo priložnost, da skozi to posebnost, katero bomo na primeren način predstavili, postanemo še bolj zanimivi kot turistična destinacija. Vizija razvoja vinske gorice Gadova peč, kot si jo predstavljam, je turizem v povezavi z vsemi danostmi v lepo urejenem in prijaznem okolju Gadove peči. To pa niso in ne smejo biti samo sanje in pobožne želje, pač pa dejstvo in priložnost za Gadovo peč in njene ljudi. Postane lahko primer dobre prakse, na kakšen način se boriti ter razvijati poslovne priložnosti v vinskih goricah.

V prvem delu tega zapisa govorim o urejenem prostoru, arhitekturi in seveda dobrem vinu. Kot dejstvu bo potrebno primerno usposobiti tudi vinogradnike in njihove objekte. V ta namen bo treba s pomočjo pristojnih občinskih in državnih zavodov zagotoviti usposabljanja za vinogradnike, kakor tudi zagotavljati primernejšo zakonsko podlago, ki bo stimulirala razvoj turizma v vinskih goricah. Ob vsem tem pa bo skorajda nujno, poleg obstoječega informiranja, ki ga ima Gadova peč že tradicionalno vzpostavljenega, na tem področju še marsikaj postoriti. Že takoj je nujno pristopiti k označevanju, oziroma postavitvi primernih smerokazov v Gadovo peč.

Prednosti in priložnosti Gadove peči:

- neokrnjena narava, urejeno okolje vinske gorice (v pripravi je idejna zasnova oz. projektna naloga za celovito ureditev Gadove peči); možnost kolesarjenja po vinski cesti; pohodništvo - Gadova peč je, kot smo zapisali v naši zgbanki cilj, ali pa izhodišče za pohodnike kakor tudi druge obiskovalce; nabiranje gozdnih sadežev, ki jih je v bližnjih gozdovih, času primerno veliko; kampiranje z avtodomi in ne nazadnje tudi s šotori pri zidanicah oziroma hramih; prenočitvene možnosti v zidanicah, za turiste, ki želijo imeti Gadovo peč za izhodišče, od koder bodo obiskovali in raziskovali zanimivosti v teh krajih. (čolnarjenje, že omenjeno pohodništvo in kolesarstvo itd.); sodelovanje na organiziranih trgatvah; obiski tradicionalnih prireditev v Gadovi peči (martinovanje, praznik »Kruha vina in dobre volje« itd); lokalna in regionalna hrana, dobra vina in prijazni ljudje; ogled znamenitosti - starodavne zidanice in hrami z opremo, »Vlaški« hrami z bogato muzejsko zbirko v Štefaničevi starodavni hiši na Stojanskem vrhu, znamenite kapelice itd.; degustacije vin in jedi v vinskih kleteh; obisk dežurnih zidanic in hramov; vodeni izleti.

To je le nekaj idej o možnostih v Gadovi peči, ki so že, ali pa še bodo realnost v bližnji prihodnosti. Gre za celovito ponudbo, ki mora biti vsebinsko vpeta v širše območje, z vsemi dejavniki in ponudniki. Tako bomo lahko skupaj s pestro ponudbo izkoristili priložnosti in zadovoljili naše potencialne goste. Še bolj se bomo morali truditi, ob pomoči poklicanih zavodov, izkoristiti bližino Term Čatež in ostalih bližnjih uveljavljenih turističnih destinacij.

Posebno poglavje v izkoriščanju turističnih možnosti, vidim v bližini Zagreba ter nacionalnega parka v Žumberku, ki nam z vstopom Hrvaške v EU ponuja nove možnosti.

Še posebno pomembno pa se mi zdi nadaljevati promocijske aktivnosti, ki smo jih v teh petih letih uspešno izvajali. Naše cvičkove princese, vinska kraljica, kralj in ambasador cvička, so tisti nazivi in posebnost Gadove peči, skozi katero lahko tudi v prihodnje promoviramo našo vinsko gorico. V ta namen moramo še bolj izkoristiti našo široko mrežo prijateljev, nekateri so celo naši častni člani. Tudi aktivnosti v smislu letošnje prireditve, ko organiziramo festival narodno zabavne glasbe, morajo postati stalnica. Še več, s tem festivalom se moramo utrditi kot organizator enega najboljših tovrstnih festivalov v naši deželi. Nedvomno je to pomembno tudi zato, ker z glasbo na zeleno temo širimo dober glas o Gadovi peči, cvičku in lepotah naših krajev ter prijaznih ljudeh, med Slovence.

Naj sklenem, Gadova peč mora postati še bolj prepoznavna in slavna, kot je to že nekoč bila. Imamo vse, kar je za to potrebno. Le nadaljevati moramo, tako kot smo začeli. Za vse pa bo kot že rečeno potrebno veliko dobre volje, požrtvovalnosti in nesebičnega razdajanja. Ob tem pa bi še posebno poudaril, da moramo biti usklajeni, ter dati prednost skupnemu cilju, pred morebitnimi ozkimi osebnimi interesi v smislu negiranja tistega, kar nekomu ni po godu. Gadove peči je za vse dovolj, pa naj si bo v centralni legi, naj leži vinograd na severni, vzhodni, zahodni ali na južni legi. V Jugovcu, Belinjah, Grubljah in povsod, kjer je v zakonu o cvičku opredeljeno, da leži vinska gorica Gadova peč. Še posebno pa bomo morali paziti tudi na to, da bomo tiste, ki jih bo čas in pot pripeljala v našo vinsko gorico za sosede, povedali, da so dobrodošli, da pa je naša želja da upoštevajo tudi naše navade in tradicijo, ki temelji tudi na slogi. Lep primer pravkar zapisanega, je nedvomno zgodba ljudi treh narodov, dveh veroizpovedi, ki že stoletja v Gadovi peči živijo v slogi.

Da pa se ne oddaljimo od tistega, kar je Gadovo peč naredilo nekoč slavno, pa moram reči nekaj tudi o vinu.

Vinogradnice in vinogradniki Gadove peči in njenih leg, bomo morali še naprej proizvajati dobra vina in še bolj uveljaviti blagovno znamko »Cviček iz Gadove peči.« Ne gre za to, da oporekamo kvaliteto drugim vinskim goricam, toda morali bomo zaščititi svoje in stremeti k temu, da bo vsak liter prodanega cvička iz Gadove peči res kvaliteten in brez zlorab. Le na tako poslovno in strokovno korekten način bodo naša vina, naš cviček, ohranjala tradicijo kvalitetnih vin iz Gadove peči. Mogoče bo tu nekaj težav, toda prepričan sem, da bomo uspeli. Več bo potrebno storiti tudi zato, da bomo poleg cvička proizvajali tudi ostala vina. Skratka morali bomo stremeti tudi k temu, da bo izbor naših vin, poleg kvalitete, širši.

Pred nami je veliko dela, toda kjer je volja, je tudi pot.

Literatura

- Hrček, L. (2000). Ob 750-letnici Sv. Križa, Podbočje.
- Judež, M. (1981). Klasično in sodobno vinarstvo; Ljubljana, Državna založba Slovenije.
- Kapš, P. (1998). Vino in zdravje; Vesel Novo mesto.
- Krušič, M. (1997). Krško: razgibana podoba. Občina Krško; Tiskarna Novo mesto.
- Kuljaj, I. (2001). Cviček; Založba Magnolija; Euroadria, d. o. o.
- Kuljaj, I. (2003). Zidanice (Vinske kleti in hrami na slovenskem); Ljubljana, Založba Magnolija.
- Medved, D. (1997). Bizeljsko – Sremič: Dežela vinske trte, vina in novega življenja. Bizeljsko: Schwarz d. o. o.
- Medved, D. (1997). Vinski brevir (kako razumeti vino); Ljubljana, Rokus.
- Medved, D. (2008). Turistično spoznavanje kulturnozgodovinskih dragocenosti občine, Občinska turistična zveza.
- Picelj, Z. ml. in Dizdar, Z. (1986). Narodnoosvobodilna borba na Gorjancih in v Žumberku. Skupnost spominskega območja Žumberak – Gorjanci.
- Primož P in T. Jeseničnik (2010). Najlepše vinske poti: Vodnik po slovenskih vinogradih. Ljubljana, Cankarjeva založba – Založništvo, d. o. o.
- Sergij Vilfan: Od vinskega hrama do bajte. (prispevki k zgodovini bajtarstva in gostaštva v dolenskih vinogradih); slovenski etnograf 5, 1952.
- Smrekar, L. (1977). Krško skozi čas. Zbornik ob 500-letnici mesta; Krško.
- Stane Granda, K zgodovini cvička; Otorepčev zbornik, 2005
- Zafošnik, T. (2010). Zgodba o najstarejši trti na svetu; Maribor: Umetniški kabinet Primož Premzl.

Viri

- Ivanšek, D. in učenci. (1994). Koliko poznam domači kraj. Cerklje ob Krki.
- Ivanšek, D. (1996). Šolska učna pot Cerklje ob Krki – Gadova peč. Cerklje ob Krki: OŠ Cerklje ob Krki.
- Ivanšek, D. (2004). Cerklje ob Krki nekoč in danes. Cerklje ob Krki: OŠ Cerklje ob Krki.
- Jakopič, A. (1978). Vodnik po partizanskih poteh: Delo je posvečeno 40-letnici Komunistične partije Slovenije. Ljubljana, Založba Borec.
- Kerin, A. (1995). Kerini&Stritarji 1879/1995; Linear s. p.
- Stritar, A. (2011). Drugi zbornik Kerinov in Stritarjev 1841/2010, Ljubljana: Društvo Kerini in Stritarji.
- Stopar, I.: Vinogradniško društvo Podbočje, 40 let.
- Trdina, J. (2012). Bajke in Povesti o Gorjancih. [elektronski vir]. Multima d. o. o.: <http://www.e-preberi.si/e-knjige/bajke-in-povesti-o-gorjancih.html>
- Turistično društvo Podbočje: Turistične zanimivosti v krajevni skupnosti Podbočje.
- Vinogradniško-turistično društvo Gadova peč. (2008 – 2012). Praznik vina, kruha in dobre volje. Bilteni društva, Reklame Žarn, Brežice.
- Jože Dular: Dolenjci so gadje; Dolenjski list, Novo mesto, 29. september 1951, str. 3.
- Novice; Gospodarske, obrtniške in narodne; Ljubljana, 7. april 1858, str. 1.
- Dolenjski list; Novo mesto, 23. Junij 1960, str. 7.
- Janez Banič, Trte, št. 8, leto 1998.
- Drago Rustja: Tam je doma tista reč; 4. 9. 2005, št. 9, leto 4, str. 13.
- Dolenjski list, Novo mesto, 29. September 1951, str. 3.

Dolenjski list, Novo mesto, 10. November 1951, str. 3.

Dolenjski list; Novo mesto, 23. Junij 1960, str. 7.

Novice; gospodarske, obrtniške in narodne; v Ljubljani, v sredo 7. aprila 1858, str.1.

Vinogradniško društvo Podbočje, 40 let; Za društvo Ivan Stopar, str. 17 - 18.

Status animarum – stanje duš; Župnišče Sv. Križ, str. 303.

Uradni list RS, št. 49/2007 z dne 4. 6. 2007.

Uradni list RS, št. 3/2000; <http://www.uradni-list.si/1/objava.jsp?urlid=20003&stevilka=132>

Uradni list RS, št. 66/2004; <http://www.uradni-list.si/1/objava.jsp?urlid=200466&stevilka=3000>

Statistični urad Republike Slovenije. Popis prebivalstva, gospodinjstev in stanovanj 2002.

Geodetski zavod Slovenije. Turistična karta občine Brežice. Ljubljana, 2003.

Na lepše: Gadova peč 5. Oktober 2009: oddaja slo ena; Marjana Grčman.

Sogovorniki:

Družina Baškovič – Gadova peč

Milan Gramc – za Stojanski Vrh in Gadovo peč

Franc Hribar – Gadova peč

Franc Horžen – Gadova peč

Andrej Kerin – Brod

Jožica Kodrič – za Vinji Vrh

Vesna Komotar – Gadova peč

Renata Kruhan – Gadova peč

Zdenka Mirtek – Gadova peč

France Novak – Pobočje

Vlado Podgoršek – Brežice

Turk Ana – Planina

Ivan Urbanč – Gadova peč

Silva Zemljič Martinjak – Gadova peč

Zdravko Mastnak - Sevnica

Fotografije na straneh od 78 do 97 - foto arhiv VTD Gadova peč.



Jasmina Spahalić

Diplomirana slovenistka, ki zaključuje magistrski študij slovenistike na Univerzi v Novi Gorici. Že njeno diplomsko delo, v katerem se je posvetila obravnavi slovenskega jezika v Slavi vojvodine Kranjske Janeza Vajkarda Valvazorja, je zbudilo pozornost strokovne javnosti. Ves čas je dejavna na področju kulture in javnega življenja. Pričujoča knjiga je njen „drugi otrok“, saj je leta 2012 kot soavtorica sodelovala pri izdaji knjige Trije kraji, eno mesto in celuloza. Bibliografski del objav vztrajno in uspešno dopolnjuje in poleg tega svojo ustvarjalnost nenehno posveča javnim nastopom, predavanjem, vodenjem prireditiv, kulturnih večerov, pripravi in vodenju razstav, urednikovanju in lektoriranju.



Dr. Živa Deu

Arhitektka, doktorica arhitekturnih znanosti, izredna profesorica na Univerzi v Ljubljani na Fakulteti za arhitekturo.

Nosilka predmetov Prenova in konservatorstvo ter Celovito varstvo dediščine in usmerjenega seminarja z naslovom Projektiranje in kompozicija IV in V. Temeljno področje pedagoško - projektno - raziskovalnega dela je celovito varstvo stavbne dediščine v prostorskem urejanju kulturnih krajin, urbanem urejanju naselij in arhitekturnem oblikovanju stavb, s ciljem ohranjanja prostorske, naselbinske in stavbne kulturne identitete, kot osnovnega pogoja za kakovost bivanja.

V ohranjanje in kakovostno nadgradnjo stavbne dediščine in s tem ohranjanju razpoznavnih značilnosti kulturnih krajin, so usmerjeni nastopi na znanstvenih in strokovnih konferencah, srečanjih ter posvetovanjih, številna izobraževalna predavanja, časopisni članki (preko 200 poljudnih člankov) in znanstveni, strokovni in poljudni prispevki v revijah in publikacijah (preko 200 znanstvenih in strokovnih člankov v revijah: Les /wood/, revija za lesno gospodarstvo; EGES, energetika, gospodarstvo, ekologija; Bioklimatske zgradbe /bioclimatic buildings; Varstvo spomenikov, Urbani izziv, Gradbenik, revija za gradbeništvo, gradbene materiale in projektiranje; HIŠE, revija za nove razsežnosti bivanja, AR in druge).

Z na videz sicer obrobni, za ohranjanje razpoznavnih značilnosti kulturnih krajin pa ne nepomembnimi projekti pedagoško, znanstveno in strokovno delo prenaša tudi v prakso, v uporabno življenje.

**Drago Ivanšek**

Več kot polovica njegovega življenja je tako ali drugače povezana z geografijo in spoznavanjem značilnosti domače pokrajine. Po končani gimnaziji v Brežicah (l. 1979) je na Filozofski fakulteti v Ljubljani študiral geografijo in sociologijo ter diplomiral na 1. stopnji. Poklicno je vseskozi povezan z Oš Cerklje ob Krki, kjer še posebej poskuša učencem približati domačo pokrajino in njene zanimivosti. Iz številnih raziskav in nalog so postopno nastajali prispevki in publikacije o značilnostih pokrajine v KS Cerklje ob Krki, delovni učbenik in priročnik za delo na terenu, sodeloval je tudi pri pisanju učbenikov, delovnih zvezkov in priročnikov za geografijo v 9. razredu ter družbo v 4. in 5. razredu. Za svoje poklicno delo je prejel več priznanj in nagrad, med drugim nagrado inovativni učitelj leta ter nagrado republike Slovenije na področju šolstva. Vsega tega ne bi bilo brez podpore njegove družine, saj so vsi – oba z ženo in tudi hčerka ter sin, poklicno povezani s prosveto, kjer dopolnjujejo drug drugega. Z ženo Lojzko tudi že celo desetletje urejata glasilo KS Cerklje ob Krki .

