



## SPOROČILO ZA JAVNOST

V okviru promocije kakovostnih in vrhunskih vin ZGP Ožji vinorodni okoliš Slovenske Konjice je bila včeraj v prostorih vinske kleti Zlati Grič organizirana zanimiva okrogla miza na temo **PRIHODNOST KAKOVOSTNIH IN VRHUNSKIH VIN ZGP ŠTAJERSKA SLOVENIJA VINORODNEGA OKOLIŠA SLOVENSKE KONJICE.**

Na okrogli mizi so sodelovali:

- g. Janez Lešnik, direktor in solastnik vinske kleti Zlati grič,
- g. Jurij Brumec, enolog in partner vinske kleti VINUM Loče,
- g. Sašo Topolšek, enolog vinske kleti Zlati grič,
- g. Vojko Korošec, v.d. direktor LTO Rogla-Zreče,
- ga. Tjaša Kangler, vodja TIC KONJICE,
- g. Dejan Brečko, direktor proizvodnje vinske kleti Zlati grič,
- ga. Ivica Podkrajšek, kmetijka svetovalka pri KZG Celje.

Glavna debata, ki je razgrela razpravljalce za dobri dve uri, je pokazala važnost tovrstnih sreačanj, ki jih v taki obliki še ni bilo. Okrogla miza o kakovosti kakovostnih in vrhunskih vin ZGP je jasno pokazala, da so se udeleženci z vseh področij začeli zavedati pomembnosti skupnega nastopa tako na turističnem kot na čisto enološkem področju. Kot je strogo ugotavljal g. Brumec, ima Slovenija že kot država problem prepoznavnosti, ki se v celoti preliva tudi na prepoznavnost slovenskih vin. Trenutno so štajerska vina zelo blizu okusom potrošnikov bivše Jugoslavije, s trdom se potencialno da prodreti na vzhodnih trgih, medtem ko jih najzahtevnejši angleški in ameriški trg še zavračata. G. Topolšek in g. Brumec sta med značilne okuse uvrstila lahka, prijetna sortna vina s sortno cvetico in malo višjimi kislinami in sladkorji. “To je okus, ki ga najoptimalneje omogoča zemlja in klima”, so jasni vsi, potrebno pa je prilagajanje modnim trendom suhih vin – vendar pa nikakor ne zanemariti tradicionalnega polsuhega tipa štajerskih vin, ki se počasi spet vračajo.

G. Lešnik kritično ugotavlja, da se štajerska vina težko prebijajo celo na bližnjem trgu kot je slovenska prestolnica tudi zato, ker do sedaj ni bilo potrebe po stekleničenem vinu in marketinškem nastopu štajerskih vinarjev. Medtem so Primorci s svojim kontinuiranim trdom in učenjem pri sosedih, najboljših trgovcih Italijanih v svoj posel vnesli veliko svežine in se dobira uveljavili kor “dežela, kjer se proizvaja najboljšo vino”. O tem, da kvalitetno gledano to nikakor ni res, so se strinjali vsi. Vsi se zavedajo premale izkoriščenosti svojih potencialov, ki pa jih po mnenju g. Brečka že začenjajo izkoriščati s sodobnim pristopom vinogradništvu in nabavo tehnologije. G. Korošec je omenil premalo spodbujanja razvoja novih vinarjev na področju Slovenskih Konjic, kajti le več njih lahko ustvari kvaliteto. Do zdaj, kritično ugotavlja,

se v Konjicah niso mogli boriti tako za pozornost vinopivcev kot tudi turistov, ker praktično ni bilo vinskega objekta, v katerega bi lahko pripeljali večje skupine.

Vsi sodelujoči, med njimi tudi oba enologa so ugotavljali, da med štajerskimi vinarji ni zvezd, prav tako bi na prste ene roke lahko naštel vse vrhunske enologe v Sloveniji. Še bolj ostro se je odzvala ga. Ipavec s stališča kmetijske svetovalne službe, ki je kritizirala sedanji sistem, ki ne vzpodbuja sajenja vinogradov na idealnih legah, ampak celo destimulira posameznike, da bi se še ukvarjali z vinogradništvom. Po drugi strani pa je glavni vzrok v trenutni situaciji vin Ožjega vinorodnega okoliša Slovenske Konjice tudi v tem, da gostinci tega področja ne razpolagajo z zadostnim sommelierskim znanjem, da bi ta vina primerno predstavili in znali ponuditi gostu. Izobražene sommeliere ima trenutno samo vinsk klet Zlati grič, ostali ponudniki gostinskih storitev na tem področju pa niti ne kažejo pretiranega interesa za dvigovanje vinske kulture. Zadnji in največji problem po ge. Podkrajšek pa so mladi, ki jih ne izobražujemo dovolj o pomembnosti in lastnostih kakovostnega in vrhunškega vina ZGP Štajerska in še posebej o vinih okoliša in zato le-ti po 18. letu raje posegajo po uvoženih alkoholnih pijačah, ki jih potem mešajo z brezalkoholnimi.

Ga. Kangler vodja TIC-a Slovenske Konjice je pouzdarica, da Slovenske Konjice že v svojem imenu "mesto cvetja in vina" nosijo žlahtno kapljico in da je mesto kot tako, še posebej pa Združenje vinogradnikov, ogromno naredilo za popularizacijo znotraj mej mesta in ožje regije. Na žalost pa mnjkajo dogodki, ki so bodisi zamrli, ki bi na področje Slovenskih Konjic masovno pripeljali truište. Vinska ponudba je zanimiva popestritev, še posebej pa trenutno vleče nova vinska klet, zgrajena sredi vinorograda Škalce, in pa Otakarjeva peninska klet, kjer zorijo penine sredi Žičke kartuzije.

Razpravljalci so bili zadovoljni, da je bilo srečanje organizirano, saj so se ideje kresal še po zaključku uradnega dela – skupni nastop pa je edini način popularizacije vinske kulture in boljše prezentnosti na trgu kakovostnih in vrhunskih vin ZGP Ožjega okoliša Slovenske Konjice.

#### IZJAVE:

G. Janez Lešnik, direktor in solastnik vinske kleti Zlati grič: Zadovoljni smo, da smo kot pobudniki skupnega nastopa začeli delati prve korake k vzpostavljanju partnerskega odnosa med proizvajalci vin, vinogradniki, ter turističnimi delavci Ožjega okoliša Slovenske Konjice – le to je način, da bomo povečali tako kakovost kot prepoznavnost kakovostnih in vrhunskih vin ZGP.

G. Jurij Brumec, enolog in partner vinske kleti VINUM Loče: Smo šele na začetku. Trend v svetu so sveža, značilna, alkoholno krepkejša vina, naša mala klet e veliko lažje prilagaja modnim trendom v vinski industriji. Nismo obremenjeni s preteklostjo, kar je pokazala tudi prva velika nagrada - Trofeja za vino Suhi jagodni izbor Laški rizling 2006 na tekmovanje Decanter. Naš cilj je cenovno višji rang vin s temu primerno višjo dodano vrednostjo in pridelava suhih belih in rdečih vin, saj so odlični predikati možni le v izjemnih letnikih.

G. Sašo Topolšek, enolog vinske kleti Zlati grič: Spremljanje novih trendov je izjemno važno. Celotne marketinški in enološki razvoj regije trenutno leži na največji kleti Zlati grič, tu je še kakovostno izrsta klet Vinum Loče, ostaLI PA REDKO STEKLENIČIJO SVOJA VINA. Zato je vinske klet Zlati grič motor vseh sprememb, kar je obveza in velika odgovornost. Treba je začeti v vinogradih, šolanju enologov in seveda v marketingu. Vse mora delovati kor celota. Važno je prežeti tradicijo z novimi tehnologijami, največji probme p a je razvoj blagovne znamke in količinsko

premalo stekleničenega vina v regiji. Čaka nas še dosti dela, da bomo dosegli konstantno kvaliteto vin.

G. Vojko Korošec, v.d. direktor LTO Rogla-Zreče: Formalnega povezovanja vinogradnikov do zdaj sploh ni bilo. To so začetki organiziranja marketinškega pristopa. Verjamem, da lahko pridelamo vrhunska vina za vinske gurmane v Sloveniji in po svetu. Naš cilj bi moral biti prodaja 80% vsega vina po ceni med 4 i 5 euri, zadaj pa še zmeraj večino vina prodamo kot namizna in kakovostna vina z neprivlačno ceno za vinarje.

Ga. Tjaša Kangler, vodja TIC KONJICE: Že s samim imenom "Mesto cvetja in vina", ki ga omenjamo v prav vsaki ponudbi, se trudimo turistom izpostaviti pomen vinogradništva v regiji. Zdaj je možnost izkoriščanja z novo pridobitvijo sodobne vinske kleti Zlati Grič še povečana. Turistom pa je važno ponuditi več – doživetje. Zato morajo skupaj delati tako vinarji, kot Uniturs, Zerme Zreče – ljudje ne prihajajo sem zaradi vina, ampak prvenstveno na oddih na smučanje ali v terme. Nova klet je zagotovo povečala interes za vino, kar bo zanimivo nekaj let, važna pa je tudi zoričnica penin, ki odlično spaja dah zgodovine z vinsko tradicijo.

G. Dejan Brečko, direktor proizvodnje vinske kleti Zlati grič: Končno smo se začeli zavedati, da moramo aktivno delati na promociji in prepoznavnosti štajerskih vin, prvi korak pa je proizvodnja vina v svetovnem trendu. To ni konec, to je šele začetek osveščanja, ki se začne pri proizvajalcih – nuno je najti skupni način, kako navdušiti ciljno občinstvo.

Ga. Ivica Podkrajšek, kmetijka svetovalka pri KZG Celje: Pomembno je razmišljanje v pozitivni smeri. Skupna promocija, ki bo zajela celo dolino, je neizbežna, važno je, da skupaj delamo na izboljšavi tehnoloških postopkov. Enako važno je, da se začne proces osveščanja prebivalstva v smeri vinske kulture, še posebej odraščajočo mladino (staro 18 let in več, op.p.).