



Čičkanija

Zbornik 2022



ORGANIZATOR CVIČKARIJE 2022:
DRUŠTVO NOVOMEŠKIH ŠTUDENTOV



ZAVOD ZA ŠPORT,
KULTURO, TURIZEM
IN MLADINO
NOVO MESTO

V SKLOPU FESTIVALA CVIČKA SKUPAJ S PARTNERJI:
ZAVOD NOVO MESTO
MESTNA OBČINA NOVO MESTO

Zbornik Cvičkarije 2022

ISSN: 2784- 7632

Odgovorna urednica: Ema Koncilija

Oblikovanje: Ema Koncilija in Žiga Serini

Tisk: Izdajanje časopisov Jože Dolinšek s.p.

Naklada: 150 izvodov

Cena: brezplačno

Novo mesto, 28. 5. 2022

NOVI
TRG

28.
MAJ

Always
Cvick!



Kazalo

Nagovor	4
Cvičkarija in Always Cvičk!	5
Dolenjsko vinogradništvo in Teden cvička	8
Cviček Cvičkarije 2022	14
Vinogradniki in vinogradniška društva	16
Program Cvičkarije 2022	54
Cviček se predstavi	65
Merch Cvičkarije 2022	68
Organizatorji festivala	69
Sponzorji	72



Nagovor

Leto 2022 je za Društvo novomeških študentov posebno v dveh pomenih – prvi je nedvomno obeležitev 30 let neprekinjenjega obstoja in delovanja društva, drugi pa obuditev Cvičkarije, ki se v Novo mesto vrača po desetletju premora. Verjetno ne rabimo posebej poudarjati, da so bili prvi poskusi, da bi začutili koncept Cvičkarije s strani nekoga, ki je o prireditvi delal povzetke zgolj na podlagi pričanj roditeljev ali fotografij predhodnikov, svojevrsten izziv. Bomo, če ohranimo vse tradicionalne elemente preteklih Cvičkarij, sploh lahko pritegnili aktualno novomeško mladino? In po drugi strani, če celotno zadevo moderniziramo, lahko sploh še obdržimo bit in rdečo nit prireditve?

Potem pa je vsak košček sestavljanke vodil k drugemu; izbor za naj Cviček Cvičkarije k vinarjem, načrtovanje prireditve k različnim društvom, skupinam, partnerjem ... in prav vsak obisk je odprl nekaj novih zgodb. In globlje kot smo zvedavo brskali, bolj smo se znali z njo poistovetiti. Zahvaljujoč dolgi tradiciji in bogati dediščini ter vehementnemu govoru in močnemu emocionalnemu naboju v srcih vseh preteklih organizatorjev pa tudi obiskovalcev, katerih spomini so dolgi pavzi navkljub še vedno sveži, smo bit začutili. Začutili smo, kaj je Cvičkarija (bila), kakšno sporočilo nosi in zakaj jo lahko upravičeno označimo za simbol "Dolenjstva" ter zastavonošo na področju turistično-promocijskih festivalov v regiji. No, čisto na koncu, pa še nehote prišli do spoznanja, da se v zadnjem desetletju pravzaprav ni kaj dosti spremenilo. Še vedno se ponašamo z bogato enološko ponudbo, naši najljubši lokalni bandi ostajajo isti, močna lokalpatriotska zavest meščanov, brez katere Cvičkarija ne bi (ponovno za)živela, pa ni minila, kvečjemu se je okrepila.

Lana Klemenčič, koordinatorica Cvičkarije 2022

Cvičkarija in Always Cvičk!

Cvičkarija je nastala in se razvijala kot nacionalni promotor Dolenjske, njenih običajev in vrednot s poudarkom na dolenjskem posebnosti – cvičku. Tekom let izvajanja je doživela kar nekaj korenitih sprememb, vseskozi je raslo tudi njeno število prireditvenih lokacij in obiskovalcev, vendar pa od ustanovitve do danes njen primarni namen ostaja isti – predstavitev in promocija etnoloških in enoloških značilnosti Dolenjske.

Kot sta se razvili dve blagovni znamki, Cvičkarija in Always Cvičk!, ki poosebljata festival, tako sta se izoblikovala tudi dva vsebinsko ločena dela vsake prireditve znotraj Cvičkarije. Popoldanski del je namenjen predstavitvi dolenjske kulturne dediščine in vinogradnikov, na večernem delu pa se odvijajo koncerti slovenske (zlasti lokalne) glasbe.

Nastanek in razvoj festivala Cvičkarija

Ideja o Cvičkariji se je razvila iz močne lokalpatriotske zavesti nekaterih članov tedaj novoustanovljenega Društva novomeških študentov. Mnogi drugi študentski klubi so bili takrat že prepoznavni s svojimi prireditvami, Dolenjcem pa nekako še ni uspelo oblikovati blagovne znamke, s katero bi se lahko poistovetila večina študentov v Ljubljani. Besede so vodile k dejanjem in nastajati je začel načrt prve Cvičkarije.





Cvičkarija 2022

Po desetletnem premoru festivala Cvičkarija smo se ga letos v sklopu Festivala cvička končno odločili obuditi. Vsebinsko bo kot vselej ločen na dva dela, etnološko-enološkega in zabavnega.

Etnološko-enološki del

V tem delu programa festivala Cvičkarija ostajamo zvesti svojemu poslanstvu izpred deset-in-več let, zato bo popoldanski program pretežno etnološko-enološki. Predstavitve vinogradnikov in njihovih strokovnih ocenjevanj bodo dopolnjene z vsebinsko primernimi zabavnimi vsebinami: plesom, godbo, mažoretami in kulinariko, ki bodo popoldanski del festivala povezale v smiselno celoto.

11. maja 1994 je DNŠ organiziral prvo Cvičkarijo v menzi študentskega naselja Rožna dolina, ki pa je tako pokala po šivih, da so bili organizatorji prisiljeni omejiti vstop. Naslednja tri leta se je posledično prireditev v Ljubljani preselila na Gospodarsko razstavišče, po letu 2001 pa še v Križanke. Leta 1999 je bila Cvičkarija prvič organizirana v Mariboru, v študentskem središču ŠTUK, dve leti kasneje, 2003, pa prvič tudi doma, v Novem mestu. Istega leta je izšel tudi zbornik *10 Cvičkarij*, leto kasneje pa sta Cvičkarija in Always Cvičk postali naši zaščiteni blagovni znamki. V letu 2005 se je Cvičkarija prvič predstavila tudi na obali. Od leta 2006 je DNŠ-jeva prireditev sodelovala pri organizaciji Tedna cvička v Novem mestu, do leta 2012 pa je nadaljevala zgodbo najbolj razširjene enološke prireditve v Sloveniji, ki jo je na vseh štirih lokacijah vsakoletno obiskalo preko 17.000 udeležencev.



Zabavni del

Če smo se pri popoldanskem delu odločili ohraniti čim več tradicionalnih elementov Cvičkarije, bomo večerni del modernizirali in ga prilagodili trenutno aktualnim trendom. Kljub svežini, ki jo bodo prinesle nove programske smernice, pa bomo ostali zvesti osnovnim kriterijem kakovosti s slovensko (avtorsko) glasbeno produkcijo. Ob vseh novostih tako pogloblavitno vodilo ostajajo sproščenost, mladost in zabava, kar bo na splošno (z)družilo vse stare in nove obiskovalce Cvičkarij.



Podatki o organizatorju

Organizator in lastnik blagovnih znamk Cvičkarija in Always Cvičk! je Društvo novomeških študentov (Dilančeva 1, 8000 Novo mesto, www.drustvo-dns.si).

Dolenjsko vinogradništvo in Teden cvička

Vinogradništvo na Dolenjskem ima, dokazano v uradnih listinah, že skoraj 900-letno tradicijo. Dolenjski griči so bili že od nekdaj zasajeni z vinsko trto. Tako je na primer za Trško goro znano, da so na njej in na sosednjih gričih, kot so Grčevje, Knežija in drugi, svoje vinograde, pristave in vinske kleti imeli že stiški menihi. Leta 1135 je namreč ustanovitelj Stiškega samostana, oglejski patriarh Peregrin, podpisal ustanovno listino, s katero Stiškemu samostanu med drugim podarja tudi kraj Wingarten, katerega ime se je skozi zgodovino spreminjalo v Wimperk pa Weinperg in tudi Stadperg in kot je nesporno dokazal zgodovinar Jože M. Grebenc, so to bila imena za današnjo Trško goro.

Pod Trško goro je stal tudi znameniti dvorec, današnji Bajnof, z vinskimi kletmi, leta 1274 imenovan Weinperg, kasneje Weinhoff. Tudi Valvasor je v svoji knjigi *Slava vojvodine Kranjske* omenjal dolenjsko vinogradništvo in vino »Marwein«, kasneje Marvin, kar je bilo predhodno ime za cviček. Napisal je tudi, da je to vino prav zdravo ter da rodi veselje. Pri opisu Trške gore pri Novem mestu pa je zapisal, da ta velika vinska gorica osrečuje svoje posestnike z odličnim, sladkim in močnim vinom.

Jože Likar pa je v svoji knjigi *Naš cviček* leta 1954 zapisal: Dolenjsko vino je bilo v tem času (v času Valvasorja) zelo čislano in zahtevano. Dostavljali so ga pridno v Ljubljano in od tam odvažali v druge kraje.





Da je naše vino imelo tak sloves, je pripisati takratnemu vinogradniškemu redu in življenju, ki ga je vodila »gorska palica«. Gorska palica so bile »Gorske bukve«, to je gorski zakon Ferdinanda I. iz leta 1543, ki se ga je naš vinogradnik držal z vso konzervativnostjo pa tudi z neverjetno doslednostjo. Kdor se tega reda ni držal, je moral stopiti v krog sodnega gorskega zbora, da so mu odšteli kazen. Pozna trgatev je bila za tiste čase pravilo za dobro vino, slabo vino pa v veliko sramoto vinogradniku.

Gorsko pravo je pri nas prenehalo veljati z okupacijo Francozov. Stara vinogradniška šega in navada je šla v zaton in z njo tudi dobro dolensko vino. Naše vinogradništvo je bilo na poti propada. Vinograde so začeli opuščati in skrajno zanemarjati.

Zato ne čudi, da je Janez Trdina nekaj stoletij kasneje o cvičku pisal samo slabšalno. Leta 1870, ko je navajal cene vin v Jermanovi gostilni v Ločnem pri Novem mestu, je zapisal: "Vino je bilo cviček, da najstarejši ljudje niso pomnili take kislice." Trdina je tudi natančno popisal ljudski glas za slaba dolenska vina. Po njegovih zapisih so Dolenjci za svoja slaba vina uporabljali slabšalne izraze, kot so: cuckovina, cuckovec, cviček, cvičkovec, žvižgouc ...

Nova doba vinogradništva na Dolenjskem se je začela leta 1971 oziroma 1972. Pred tem vinogradniki še niso bili organizirani v nobenem združenju niti se ni nihče načrtno in strokovno ukvarjal z razvojem vinogradništva. Vinogradniki so bili prepuščeni sami sebi, zato v tem delu Slovenije ni bilo pravega razvoja in napredka. Jeseni leta 1971 je bila na posvetu vinogradnikov v Kostanjevici, ki ga je sklical Agrokombinat Krško, podana prva pobuda za ustanovitev društva.



Zamisel je dokončno dozorela na ocenjevanju vin novomeško-mokronoškega vinorodnega okoliša, ki je bilo 3. aprila 1972. Takrat sta se povezala Tit Doberšek, referent za kmetijstvo na novomeški občini, in Alfonz Čučnik, takratni direktor Hmeljnika.

Ustanovni občni zbor, na katerem so ustanovili Društvo vinogradnikov Dolenjske, je bil 18. junija 1972 v prostorih Hotela Otočec. Ta dogodek štejemo tudi za začetek delovanja Zveze društev vinogradnikov Dolenjske, ki letos praznuje 50 let delovanja.

Vse potrebne pravne akte za ustanovitev društva sta pripravila Tit Doberšek in Alfonz Čučnik. Pobuda za ustanovitev društva je naletela na velik odziv. Na ustanovni občni zbor je bilo povabljenih 91 vinogradnikov iz občin Novo mesto, Sevnica in Trebnje, udeležilo pa se jih je kar 110. Ustanovitev društva vinogradnikov je naletela na velik pozitiven odmev tudi pri takratni politiki, ki je podpirala nadaljnji razvoj in delovanje društva in vinogradništva. Leta 1993 pa se je Društvo vinogradnikov Dolenjske preoblikovalo v Zvezo društev vinogradnikov Dolenjske.

Vinogradniki so tako začeli organizirano in pod strokovnim vodstvom prenavljati vinograde. Pozitivno vlogo je odigralo tudi trgovsko podjetje Hmeljnik Novo mesto, ki se je ukvarjalo s trgovanjem vina, kasneje pa tudi z vinogradništvom in trsničarstvom.

Po zaslugi društva in pod strokovnim vodstvom Tita Doberška so vinogradniki začeli krčiti šmarnico in zasajati trsni izbor, prilagojen dolenjskim klimatskim razmeram in cvičku. Premik se je začel tudi na področju kletarjenja. Zasluga strokovnega dela v društvu in rednih ocenjevanj vin je bila, da so se začeli vinogradniki izobraževati tudi v kletarjenju in tako je kakovost vina iz leta v leto napredovala, ravno tako tudi kakovost in sloves cvička. Ocenjevanje vin še tudi danes gradi stalno rast kakovosti vina in željo ter potrebo po izobraževanju.

Saj navsezadnje je vinogradništvo od nekdaj bilo in je to tudi še danes pomemben dejavnik razvoja podeželja kot ekonomskega in družbenega prostora. Je del kmetijstva kot močne gospodarske panoge in z njim povezane



samooskrbe ter turizma. Krepi zavest o pomenu lokalno pridelane hrane, ohranja kulturno krajino in z njo prijetno domačnost celotnega bivanjskega okolja. V želji in prizadevanjih po zdravem življenjskem okolju pa v vinogradništvo počasi vstopa tudi ekološka pridelava.

TEDEN CVIČKA

Že ob ustanovitvi društva so se vinogradniki poenotili, da dolensko vinogradništvo potrebuje neko vsakoletno krovno prireditev, z namenom druženja, trženja in promocije dolenskih vin, še posebej cvička. Že takoj na začetku so to prireditev poimenovali Teden cvička.



Prireditev je že v nekaj letih prerasla v največjo vinogradniško, vinarsko prireditev v Sloveniji. Začela se je v Novem mestu, če štejemo pod Novo mesto tudi Otočec, kjer je bila dvakrat. Tako bo v dolenski prestolnici letos že osemindvajseta prireditev, zato Novo mesto upravičeno štejemo za zibelko Tedna cvička. Seveda pa se je Teden cvička zaradi različnih razlogov odvijal tudi po drugih krajih. Tako je bil dvanajstkrat v Kostanjevici, šestkrat v Trebnjem, dvakrat v Šentjerneju in enkrat v Šentrupertu. Sestavni del vsakoletne prireditve je bilo tudi ocenjevanje vin. Število vzorcev je v najboljših letih preseгло številko 1200, kar je edinstveno v Sloveniji in tudi širše.

Prireditev pa ni ostala samo na nivoju družabnega, veseličnega dogodka v trajanju enega vikenda. Postopoma je pridobivala svečane in kulturne vsebine. Tako so na pobudo Janeza Pavlina uvedli nazive: *kralj cvička*, *ambasador cvička* in *cvičkova princesa*. Leta 1992 so razglasili prvega *kralja cvička*. To je postala Anica Kos s Tolstega vrha. Leta 1999 so razglasili prvega ambasadorja cvička, kar je postal Miloš Kovačič, direktor TZ Krka, in istega leta izbrali tudi prvo *cvičkovo princeso*. To je postala Lea Marija Colarič. Tako je osrednja tridnevna prireditev Teden cvička pridobila



svečane vsebine kot so: povorka vseh društev vinogradnikov in svečana otvoritev, razglasitev kralja cvička, izbor in razglasitev cvičkove princese in ambasadorje cvička ter podelitev priznanj in medalj za ocenjena vina.

Teden cvička pa ni samo osrednja tridnevna prireditev. Obogatili so ga tudi s kulturnimi, rekreativnimi, kulinarčnimi in družabnimi vsebinami in dogodki, ki se odvijajo cel mesec. To so bili ali so: likovna delavnica Cvičkorel, fotografska delavnica, srečanje vinogradniških pevskih zborov, nastopi plesnih in glasbenih skupin, cvičkova maša, nastop frančiškanskega pevskega zbora, Pohod po Slakovi poti, Kolesarska dirka po dolini reke Krke, nastop mestne godbe in mažoretk, nastop folklorne skupine, dobrodelna akcija, Cvičkova kuhinja, tekmovanje v kuhanju golaža, razglasitev najboljših salam za leto 2022 v Sloveniji, novinarske konference, Mednarodna akademija razvoja cvička, Svečana akademija ob 50-letnici ... Zato je Teden cvička bistveno več kot le prireditev. Je tradicija, je gibalno razvoja in napredka, je del identitete Dolenjske.

Tako Teden cvička vedno bolj pridobiva na slovesu in pomenu kot pomemben promocijski dogodek za dolensko vinogradništvo in še posebej za promocijo našega posebneža, cvička. Postal je tudi pomemben turistični produkt in tradicionalen vinarski dogodek. Zveza društev vinogradnikov Dolenjske ga neprekinjeno prireja že od leta 1972, torej letos že petdesetič. Celó v času covida-19 prireditev ni odpadla, res pa je bila izvedena v okrnjenem obsegu, brez javnega zabavnega programa.

Razveseljivo je, da se Teden cvička letos, po nekaj letih, ponovno vrača v Novo mesto, v dolensko metropolo, na prenovljeni Glavni trg. Še posebej je to razveseljivo, ker Zveza društev vinogradnikov Dolenjske letos praznuje 50 let delovanja in bo ta prireditev ravno v Novem mestu, zibelki Tedna cvička.

Letos bo 50. Teden cvička potekal v organizaciji Zavoda Novo mesto in v okviru prvega Festivala cvička. To prireditvi daje nov pristop in nove vsebine. Družbo mu bo po večletnem premoru ponovno delala Cvičkarija na Novem trgu in prvič tudi Pop Up Wine Festival na Grmskem gradu. Protokolarni program Tedna cvička, ki je v pristojnosti in organizaciji Zveze društev vinogradnikov, pa bo tudi letos zajemal: ocenjevanje vin,

povorko vinogradniških društev in slavnostno otvoritev, razglasitev kralja in ambasadorja cvička, izbor in razglasitev cvičkove princese, sprejem in predstavitev lokalnih vinskih kraljic Slovenije ter podelitev priznanj in medalj za ocenjena vina. Za veselo vzdušje in zabavo pa bodo poskrbeli znani in popularni izvajalci in ansambli kot so: Modrijani, Tanja Žagar, Čuki, Etno banda Poseben Gušt, Foksnerji. Prireditve bodo povezovali Lojze Bojanc, Luka Bregar in Jasna Kuljaj.

Sestavni del praznovanja pa bo tudi Slavnostna akademija ob 50-letnici Zveze društev vinogradnikov Dolenjske, ki pa bo predvidoma septembra.

In za konec: ob tem visokem jubileju je potrebno izraziti iskreno spoštovanje do vseh generacij vinogradnikov, ki v okviru Zveze društev vinogradnikov Dolenjske ustvarjajo ta edinstveni tradicionalen dogodek, ter čestitati Zvezi društev vinogradnikov Dolenjske za petdesetletno vztrajnost, trdo delo in dosežke, med katerimi pa je treba vsekakor na prvo mesto postaviti zakonsko zaščito cvička, ter ji zaželei uspešno delo v prihodnje!



Jože Bašelj, podpredsednik Upravnega odbora ZDVD



Cviček Cvičkarije 2022

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

Pretekla leta so častni naslov *Cviček Cvičkarije* osvojili:

Cviček Cvičkarije 2003: Marjan Jelenič, Vinotoč klet Jelenič

Cviček Cvičkarije 2004: Alojz Pirc, Vinogradništvo in vinarstvo Pirc

Cviček Cvičkarije 2005: Janez Colnar, Kmetija Colnar

Cviček Cvičkarije 2006: Janez Colnar, Kmetija Colnar

Cviček Cvičkarije 2007: Janez Colnar, Kmetija Colnar

Cviček Cvičkarije 2008: Družina Kerin

Cviček Cvičkarije 2009: Vinotoč Malnar

Cviček Cvičkarije 2010: Vinogradništvo in vinarstvo Pirc

Cviček Cvičkarije 2011: Vinotoč Malnar

Cviček Cvičkarije 2012: Vinska klet Krško



Letos smo po desetih letih ponovno kontaktirali dolgoletne sopotnike Cvičkarije, pridelovalce cvička, ki so vsi z navdušenjem pozdravili obuditev festivala. Sledilo je vzorčenje, ki ga je opravila naša ekipa na terenu, in degustacije. Prvo komisijo sestavljajo strokovnjaki Kmetijsko gozdarskega zavoda Novo mesto, ki opravijo tudi analizo vzorcev, drugo komisijo pa sestavljamo člani organizacijskega odbora Cvičkarije ter ljubitelji cvička. Letos smo se zbrali na Loki, 2. aprila, kjer smo dokončno izbrali *Cviček Cvičkarije 2022*.

Cviček Cvičkarije 2022: Vinska klet Krško



Vinogradniki in vinogradniška društva

Vinska klet Krško	17	Vina Jarkovič	37
Kmetija Karlovček	19	Jarkovič Gadova Peč	39
Vinska klet Colnar	21	Vina Martinčič	41
Vina Zajc	23	Kartuzija Pleterje	43
Klet Pirc	25	Turizem Švirt	45
Vina Goričar	27	Društvo vinogradnikov Šentjernej	47
Vinska klet Frelih	29	Društvo vinogradnikov Šentrupert	49
Vina Štemberger	31	Društvo vinogradnikov Škocjan	50
Vinska klet Bajnof	33	Društvo vinogradnikov Trška gora	52
Vina Kerin	35		



Vinska klet Krško

Kmečka zadruga Krško z.o.o.

direktor Jure Grubar

Rostoharjeva ulica 88

8270 Krško

E-mail: info@klet-krsko.si

Spletna stran: www.klet-krsko.si

Telefon: 07 48 82 500 / 041 254 867



Lega vinogradov: kot zadruga združujemo preko 150 družin in vinogradnikov vinorodnega okoliša Dolenjska, največ jih je v okolici Leskovca: Veliki Trn, Venišče, Senuše, Golek, Trška Gora, Nemška Gora in Libelj.

Vrste vin: Smo največja cvičkova klet na svetu. Poleg cvička pridelujemo tudi belo zvrst prešerno, sortna vina, kot so modra frankinja, beli pinot, sauvignon in peneča vina pridelana iz naših udomačenih sort, kot so žametovka, kraljevina, laški rizling, rumeni plavec.

Klet Krško se ponaša s skorajda stoletno bogato zgodovino in tradicijo, kar ji daje neponovljivo identiteto. V steklenice ne polnimo le vina, temveč tudi zgodbe, mite in legende, na katerih gradimo svojo celostno podobo in prepoznavnost. Z vsakim požirkom vam razodevamo zgodbo o zemlji, trsih in ljudeh, ki so skozi zgodovino ustvarili vse to, na kar smo danes še posebej ponosni.



V čudovitem grajskem okolju, kjer si tradicija in sodobnost podata roke, smo za obiskovalce pripravili izvirne vodene ogledne in vinsko gastronomske pakušine. Preko zgodb, mitov in legend vas bomo popeljali v skrivnosti kletarjenja in pridelovanja vrhunskega vina. V vinsko-gastronomskem centru TURN sledimo zahtevam sodobnih turistov in popotnikov. Skupaj z nami se prepustite legendam Šrajbarskega turna in spoznajte lokalno gastronomijo ter bogato zgodovinsko in kulturno zapuščino Posavja.

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



Kmetija Karlovček

Karlovček d.o.o.

Nejc Rumpret

Vrh pri Šentjerneju 5

8310 Šentjernej

E-mail: info@karlovcek.si

Spletna stran: www.karlovcek.si

Gsm: 031 622 878



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

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

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

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





Vinska klet Colnar

Vinska klet Colnar

Lešnica 8

8222 Otočec ob Krki

E-mail: info@colnar.si

Spletna stran: www.colnar.si

Gsm: 031 288 724

Facebook: facebook.com/vinskakletcolnar

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



VINSKA KLET COLNAR

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





Zajc, družinska klet (od 1858)

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

Marko Zajc, Božidar Zajc

Pod Trško goro 1

8000 Novo mesto

E-mail: info@zajc.si

Spletna stran: zajc.si

Telefon: 07 33 82 576 / 041 620 479



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

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

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



Zajc®



Klet Pirc

Klet Pirc

Janez Pirc

Ravni 3

8270 Krško

E-mail: janec.pirc@siol.net

Gsm: 031 672 008



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

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



Vina Goričar

Ribogojstvo Goričar d.o.o.

Slivje 2

8312 Podbočje

E-mail: info@goricarwines.com

Spletna stran: goricarwines.com

Telefon: 07 49 88 243 / 051 609 107

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



Vina Goričar ali GoričarWines je družinsko podjetje, v katerem se že več kot tri generacije ukvarjamo s pridelavo in predelavo grozdja, iz katerega naredimo odlično vino – cviček. Grozdje pridelujemo sami v lastnih vinogradih, odkupujemo pa ga tudi od vinogradnikov, s katerimi sodelujemo že vrsto let. S tem omogočamo obstoj nekaterih vinogradov, ki bi drugače ostali neobdelani in zapuščeni.

Naša misija je, da dvignemo kvaliteto in sloves cvička. Te naloge smo se lotili tako, da smo se povezali z enologom Urošem Bolčino, ki nam je pomagal pri pridelavi cvička na neklasičen način. Naš cviček ima nizko stopnjo alkohola, je izredno obstojen, ima nizko vsebnost sladkorja in žvepla, je izredno aromatičen ter sadnega okusa. Všeč je tako ljubiteljem cvička kot večini tistih, ki cvička do sedaj niso ljubili.

Pri oblikovanju etikete in celotne zunanje podobe nas je vodila ljubezen do vina in rib, oboje se namreč prepleta v našem družinskem življenju in poslu. Ples pol ribe, pol človeka predstavlja lahkotnost vina, ki je v steklenici.

Vino polnimo v steklenice 0,75l, končno podobo pa zaključuje tudi pokrovček z družinskim grbom. Na retro etiketi smo kot prvi v Sloveniji zabeležili tudi energetska vrednost vina.



Moderni cviček, novost v slovenskem prostoru, se odlikuje po naslednjih lastnostih:

- ima izrazito sadni vonj in okus, ki se z dodatkom mineralne vode samo še poudari;
- žveplo dodamo pred stekleničenjem;
- vino po alkoholnem vrenju zori na kvasovkah, ki jih mešamo 2x tedensko. Na ta način ohranjamo sadnost in preprečujemo oksidacijo. Zaradi tega je moderni cviček izredno obstojen in zdrži načet v hladilniku tudi do 4 tedne (ampak, ko ga boste enkrat odprli, ga boste spili, ker je odličen);
- odlično se poveže s kaviarjem in lahki jedmi;
- je vino, ki ljubi družabne ljudi in prijateljske pogovore;
- je rose provansalskega tipa.

Naše vino lahko kupite:

- V ribarnici na našem domačem naslovu Slivje 2, Podbočje.
- V trgovinah Špar po celotni Sloveniji.
- V vinoteki Drinx, Trebnje (tudi preko spleta).
- V trgovini Učilna okusov v Ljubljani (poleg Zmajskega mostu).

Vinska klet Frelih

Vinska klet Frelih d.o.o.

Šentrupert 35

8232 Šentrupert

E-mail: vinska.klet@frelih.si

Spletna stran: frelih.si

Telefon: 07 34 34 300



Tradicija vinogradništva in vinarstva v družini Frelih v Šentrupertu je letos dopolnila 130 let. Leta 1892 se je iz Vipavske doline v to hišo priženil Jožef Frelih. Takrat je bil vinograd v Zadrugi velik nekaj 10 arov. Skozi desetletja so Frelihovi vinograd obnavljali in povečevali do današnje velikosti 4,5 hektarja. Zasajenih je okoli 23.000 trt. Glavnino, slabih 20.000 trt, predstavljajo rdeče sorte: žametna črnina, modra frankinja in modri pinot. Dobrih 3.000 pa je belih sort – to sta zeleni silvanec in malo sivega pinota.

Količinsko je bil glavni proizvod Frelihove vinske kleti vsa leta cviček. Josip Frelih mu je posvetil veliko truda, izboljšal je njegovo kvaliteto, ga pred približno 40 leti prvi napolnil v buteljko, mu dal lepo etiketo in ga poimenoval 'Cviček od fare'. Josip Frelih je za posestvo skrbel kar 60 let, od leta 1945 do 2006, bil je tudi ambasador cvička.

Od leta 2006 do 2014 je posestvo vodil Peter, najmlajši od treh sinov Josipa in Justine, po njegovi prezgodnji smrti pa žena Veronika, skupaj s hčerko Veroniko.



V zadnjih letih količino pridelanega cvička zmanjšujemo, povečujemo pa predvsem količino penin. Od mirnih vin že dolga leta pridelujemo modro frankinjo in zeleni silvanec, od leta 2016 pa še modri pinot, nekaj sivega pinota, ter dve zvrsti Echo belo in Echo rdeče. Ta nova mirna vina so nastala v sodelovanju z enologom Urošem Bolčino, s katerim smo se povezali pred začetkom trgatve letnika 2016.

Tradicija pridelave penin Frelih sega v leto 1991, ko je Josip Frelih napolnil prvo serijo bele penine, ki jo je poimenoval Penina Kappelman. Tej sta zelo kmalu sledili polsuhi penini: rose *Penina od fare* ter bela *Šentruperška penina*. Od leta 2017 imamo še zelo suho penino *Rose brut*. Penina Kappelman je postala zelo suha *Penina brut*. Od leta 2021 pa imamo še tretji Echo – Echo extra brut, zelo suho rose peneče vino.

Vino Štemberger

Štemberger vinogradništvo d.o.o.

Gregor Štemberger

Na Žago 1

8310 Šentjernej

E-mail: vino.stemberger@gmail.com

Spletna stran: www.vino-stemberger.com

Gsm: 041 824 114



VINA IZ KLETI
ŠTEMBERGER

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

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

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

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



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

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

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



Vinska klet Bajnof

Vinska klet Bajnof

Sevno 1

8000 Novo mesto

E-mail: info@cvelbar.si

Spletna stran: www.cvelbar.si

Gsm: 041 358 176



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

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



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

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



Vina Kerin

Vina Kerin

Karmen in Alojz Kerin

Straža pri Krškem 2

8270 Krško

E-mail: lojze.kerin@gmail.com

Spletna stran: www.vina-kerin.com

Telefon: 07 49 30 762 / 031 306 053



kerin

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

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





Vina Jarkovič in Vinska knjižnica Jarkovič

Vins Jarkovič d.o.o.
Brod v Podbočju 15a
8312 Podbočje
E-mail: info@vina-jarkovic.si
Spletna stran: www.vina-jarkovic.si
Gsm: 041 747 229



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

Zakaj ime Vinska knjižnica?

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



O Vinski kleti

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

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

Nagrajena vina

- Cviček Jarkovič PTP 2018: DWWA Decanter World Wine Awards: bronasta medalja, 86 točk
- Rose Antik: naziv PortoRose2 Sommelier Selection 2019 za mirna rose vina
- BBQ red blend (rdeča zvrst): GAIWC – Great America International Wine Competition New York 2019: srebrna medalja
- Penina LIONESS: GAIWC – Great America International Wine Competition New York 2020: bronasta medalja

Jarkovič Gadova Peč

Jarkovič Gadova Peč d.o.o.

Robert Jarkovič

Brod v Podbočju

8312 Podbočje

E-mail: robi.jarkovic@siol.net

Spletna stran: gadovapec.si

Gsm: 041 730 155

Facebook: facebook.com/JARKOVICgadovapec

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



Začetek vinske kleti Jarkovič, ki se nahaja v Gadovi peči, sega v leto 1995. V naslednjih nekaj letih je ob vznožju Gorjancev in na desnem bregu reke Krke nastala nova moderna klet z degustacijskimi prostori in sobami. Te še danes vabijo številne goste, ki si radi ogledajo tamkajšnjo prečudovito pokrajino in poskusijo kozarec dobrega vina. Zgodbo vinogradništva družine Jarkovič v Gadovi peči sta pričela oče Anton in sin Robert Jarkovič. Skozi leta pa se ta nadaljuje in ključ kleti predaja v roke mlajše generacije. V naši kleti poleg cvička, ki je prejel veliko odličij, med drugimi tudi dvakratni naziv Kralja cvička, nudimo tudi druga vina, kot so *Chardonnay*, *Sauvignon*, *Laški rizling*, dišeči *traminec*, *Rose*, *Modra frankinja* in *Modra frankinja barrique*.

Pridelava vina pa ni edina vinogradniška panoga, s katero se ukvarjamo, saj ima nekoliko daljšo tradicijo pridelava trsnih cepljenk, ki v letu 2022 praznuje že 45 let. Trsničarstvu veliko pozornosti namenjamo še danes, saj večje količine pridelanih cepljenk prodajamo po Sloveniji, izvažamo pa jih tudi na tuji trg.



V prihodnosti imamo zastavljenih še veliko izzivov, hkrati pa želimo ohraniti dolgo tradicijo naše panoge in še naprej pridelovati vrhunsko vino. Upamo, da bosta lepota narave in žlahtna kapljica v naše kraje pritegnili še veliko vinoljubcev.



Vina Martinčič

Martinčič d.o.o.

Šmalčja vas 16

8310 Šentjernej

E-mail: info@martincic.si

Spletna stran: www.martincic.si

Telefon: 031 202 166 / 041 903 755



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

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





Kartuzija Pleterje

Kartuzija Pleterje d.o.o.

Drča 1

8310 Šentjernej

Spletna stran: www.kartuzija-pleterje.si

Odgovorna oseba: Jože Simonič

E-mail: info@pleter.si

Telefon: 041 630 730

Lega vinogradov: Pleterski hrib

Vrste vin:

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

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



KARTUZIJA PLETERJE



Turizem Švirt

Turizem Švirt

Jelše pri Otočcu 5

8222 Otočec

E-mail: svirtj.joze@gmail.com

Spletna stran: turizem-svirt.si

Gsm: 068 646 717



Kmetija je velika približno 23 hektarov. Od tega je 6 hektarov gozdov in 3 hektari vinogradov. Ostalo so travniki in njive. Naši vinogradi se nahajajo v Grčevju in nad Trško goro (Kamenje). Letos smo na novo zasadili 1400 trt, nove zasaditve pa nameravamo tudi v prihodnjih letih.

Naša kmetija je bila prvotno usmerjena v živinorejo in pridelavo mleka. V hlevu je bilo do 225 glav živine, oddali smo do 200 litrov mleka na dan. Imeli smo tudi sadovnjak in izdelovali jabolčni sok.

Z vinogradništvom smo se začeli intenzivneje ukvarjati po letu 2005, ko smo nehali s pridelavo mleka. Leta 2015 smo začeli dopolnilno dejavnost izletniškega turizma. Leta 2018 je bil naš cviček izbran za županovo vino.

Kot v vsaki dolenski kleti, tudi pri nas prevladuje cviček, čedalje večji poudarek pa dajemo na vrhunska vina in zvrsti, kot so dolensko belo, zweigelt, modra frankinja in laški rizling. Slednji sorti zorimo tudi v hrastovih barrique sodih, preden gredo v prodajo.



Trenutno se ukvarjamo z živinorejo (prodaja mesa in suhomesnatih izdelkov), pridelavo in prodajo vin ter turizmom. Lahko sprejemamo skupine, ki štejejo do 80 ljudi. Od ponedeljka do petka nudimo tudi malice. Večji del vsega, kar vam ponudimo, na mizo prihaja iz naše ali pa iz okoliških kmetij. Kruh pečemo v krušni peči.

Društvo vinogradnikov Šentjernej

Društvo vinogradnikov Šentjernej

Trg Gorjanskega bataljona 8

8310 Šentjernej

E-mail: info@dv-sentjernej.si

Spletna stran: www.dv-sentjernej.si/



Začetki Društva vinogradnikov Šentjernej segajo v leto 1972, kar pomeni, da društvo letos obeležuje 50. obletnico obstoja in delovanja. Ves čas obstoja je bilo društvo tudi član Društva vinogradnikov Dolenjske in kasneje Zveze društev vinogradnikov Dolenjske. Društvo šteje preko 200 članov, ki imajo svoje vinograde pretežno na območju Občine Šentjernej. Članstvo v društvo predstavljajo manjši vinogradniki, kot tudi veliki, ki se s to dejavnostjo preživljajo. Se pa društvo lahko pohvali z več strokovnjaki na področju vinogradništva in vinarstva, kar pa se odraža tudi na raznolikosti ponudbe vin, kot tudi visoki kvaliteti slednjih. Paradni konj med vini je še vedno Cviček, se pa v zadnjem času povečuje pridelava izvrstnih penin in posameznih sortnih vin. Visoka kvaliteta vin, ki jih pridelajo člani društva, je odraz nenehnega izobraževanja članov, kot tudi dober prenos znanja iz večjih pridelovalcev na manjše. V okviru društva deluje tudi Vinogradniški oktet, ki s pesmijo popestri večino prireditev društva.



Društvo je v tem letu pridobilo svoje prostore »Vinogradniško klet«, ki se nahaja na Dolenji Brezovici pri Šentjerneju. Slednja je bila v uporabo predana dne 7. 5. 2022, s svečano otvoritvijo. Ta pridobitev je društvu v velik ponos. Klet bo v bodoče dana v uporabo širši javnosti, posebej z namenom osveščanja ljudi o vinu in vinogradništvu.

Rok Zupančič, predsednik DVŠ



Društvo vinogradnikov Šentrupert

Društvo vinogradnikov Šentrupert

predsednik: Stanislav Grm

Hom 7

8232 Šentrupert

Spletna stran: vinogradniki.sentrupert.net

Telefon: 031 341 937

Društvo vinogradnikov Šentrupert združuje približno 100 članov pretežno iz občine Šentrupert. Vinorodne gorice se razprostirajo po gričevju nad Šentrupertom. Znane so: Apnenik, Okrog, Zadruga, Hom, Sela, Hrastno in Vrhe. Za svoje člane izvajamo strokovne ekskurzije, tečaje in ocenjevanje vin članov. Društvo sodeluje s sosednjimi društvi in Zvezo društev vinogradnikov Dolenjske.

Člani našega društva so sodelovali že na ustanovnem zboru ZDVD že leta 1972 na Otočcu. Društvo vinogradnikov Dolenjske se je v nekaj letih razširilo in leta 1980 je bilo ustanovljeno samostojno društvo Šentrupert, ki se je včlanilo v zvezo. Društvo se je povečevalo, z nastankom novih občin pa se je obseg zmanjšal na približno 100 članov.

Društvo vsako leto s pomočjo sponzorjev prireja družabno prireditev *Cviček na trgu*. Letos bo prireditev v soboto, 4. junija 2022. Ob tej priliki izdamo društveni bilten, kjer predstavimo dejavnost društva in podelimo diplome iz dolenjskega ocenjevanja.

Društvo vinogradnikov Škocjan

Društvo vinogradnikov Škocjan

predsednik: Franci Matko

Male Poljane 13

8275 Škocjan

Mail: dv.skocjan@gmail.com

Gsm: 041 385 635



Danes Društvo vinogradnikov Škocjan deluje kot samostojno društvo in šteje 140 članov, ki obdelujejo svoje vinograde na Vinjem vrhu, Telčah, Pijani Gori, Zagradski gori, Hribu, Segonjah, Bojniku, Lepem stanu, Starih vinih in še nekaterih manjših zaselkih v skupni površini 100 hektarov vinogradov. Društvo združuje za slovenske razmere srednje in manjše vinogradnike, ki imajo v svojih vinogradih zasajenih največ sort za zvrst cviček. Za svoje člane organiziramo strokovna predavanja, posvete in tečaje s področja vinogradništva in kletarstva, organiziramo izlete, ocenjevanja in pokušine vin.

Da člani Društva vinogradnikov Škocjan pridelujemo kakovostna vina, smo dokazali z desetimi prvimi mesti na *Tednu cvička*, od tega sta dva člana "Kralja Cvička" osvojila po dvakrat. Pridelati znamo tudi odlična sortna vina, ki potrjujejo skrb za kakovost naših vin. V bodoče si želimo, da bi naši vinogradniki in kletarji s sledenjem novostim ohranjali nivo kakovosti svojih vin.



Začetki povezovanja vinogradnikov na področju, ki danes združuje vinogradnike v Društvo vinogradnikov Škocjan, segajo v leto 1972, ko je dozorela ideja o ustanovitvi Društva vinogradnikov Dolenjske. Nekateri še danes zelo dejavni člani se še spominjajo ustanovnega občnega zbora v hotelu na Otočcu. Do leta 1993, ko je bila ustanovljena Zveza društev vinogradnikov Dolenjske, so naši člani delovali kot podružnica omenjenega dolenjskega društva.



Društvo vinogradnikov Trška gora

Društvo vinogradnikov Trška gora

Sevno 13

8000 Novo mesto

Mail: dv.trskagora@gmail.com

Spletna stran: trskagora.si

Gsm: 041 385 635



Društvo vinogradnikov Trška gora sodi med najstarejša pa tudi najaktivnejša vinogradniška društva na Dolenjskem. Letos praznuje že 50 let delovanja, ki jo obeležujemo s številnimi dogodki.

Med pomembnejšimi poslanstvi društva je skrb za izobraževanje članov o vinogradništvu in kletarjenju, izobraževanje degustatorjev, ter ocenjevanje vin in udeležba na tekmovanjih. Zavezani smo promociji Trške gore kot zanimive turistične destinacije, ter splošni promociji tradicije vinarstva Dolenjskem, predvsem pa dolenjskega posebneža – cvička, kamor sodi tudi tradicionalno sodelovanje na Tednu cvička.

Svoje vinograde in zidanice imajo naši člani na izjemnih legah v vinorodnih gorica Trške gore, Golušnika, Kamenske gore, Dobrave, Lapor in Razborov, pa tudi drugih vinskih gorica.

Izrazito se zavedamo pomena izobraževalnih vsebin in vključevanja mladih: od prikaza spomladanske rezi, zaščite vinske trte in zelenih del v vinogradu, predavanj o pripravi na trgatev in negi mladega vina, vodenih degustacij in ocenjevanj vinskega letnika. Izobraževalne vsebine dopolnjuje bogato družabno dogajanje in sodelovanje na številnih prireditvah v dolenjskem vinorodnem okolišu.



Društvo skupaj z Mestno občino Novo mesto in Zavodom za turizem prireja dve tradicionalni in dobro obiskani prireditvi – pohod Po obronkih Trške gore in pohod Po Slakovi poti, ki se uvrščata med najbolj obiskane slovenske pohodniške prireditve. Po dveh koronskih letih se je letos 9. Pohoda po Slakovi poti udeležilo preko 1200 pohodnikov, ljubiteljev cvička in Slakove glasbe iz vse Slovenije.

Zavedamo se pomena cvička in drugih vin pri promociji dolenjskega turizma. Obenem pa ima znamenita vinska gorica, ki se dviga nad Novim mestom, tudi bogato kulturno dediščino. Na vrhu Trške gore, ki ponuja čudovit razgled po dobršnem delu Dolenjske, je znamenita Marijina romarska cerkev, o kateri je pisal že Valvasor, in ena najmogočnejših lip na slovenskem ter spomenik ljudskemu godcu Lojzetu Slaku. Poleg Slaka so na Trški gori še zidanice skladatelja Marjana Kozine, harmonikarjev Henčka Burkata in Franca Potočarja ter drugih znanih Novomeščanov. Turistično ponudbo dopolnjujejo prenočitvene zidanice, v zadnjih letih pa smo s projektom Odprte zidanice, ponudbo še približali obiskovalcem in pohodnikom ob koncih tedna, ko se je možno pri nas vedno okrepčati.

Predsednik DVTG Marjan Lisac



Program Cvičkarije 2022

Popoldanski program

Degustacije cvička, kmečke igre ...

Mažorete Novo mesto

Društvo podeželskih žena Dolenjske Toplice

Mažorete Trebnje

Plesni studio Novo mesto

Mestna godba Novo mesto

Folklorna skupina Kres

Pihalni orkester Kostanjevica na Krki

Večerni program

Plateau

Dan D

Društvo mrtvih pesnikov

Kingston

Sašo Đukić in Rock Otočec fantje

Mladi Dolenjci

Novomeška tržnica

Zavod Situla je v letu 2020 v sodelovanju z Mestno občino Novo mesto zaživel projekt Novomeška tržnica, ki se odvija vsako soboto na Glavnem trgu. V sklopu te lahko vsakokrat na več kot 15 stojnicah najdete široko ponudbo kmetijskih in obrtniških produktov, ki so pred mestno hišo razdeljeni po naslednjih sklopih:

- ekološka pridelava sadja, zelenjave, gozdnih plodov in raznih kmetijskih izdelkov;
- integrirana pridelava;
- hortikultura z bogatim naborom svežih zelišč in dišavnic;
- končni produkti (sokovi, marmelade, vina, med...) ter
- gostinstvo s svežo ponudbo domačega piva.



Novomeška tržnica s svojo prisotnostjo v mestnem jedru dodatno bogati prostor in s tem prispeva k njegovemu postopnemu oživljanju. Občanom vseh generacij omogoča izvrstno mesto za zbiranje, druženje ter oskrbo z domačimi izdelki, lokalnim kmetom in obrtnikom pa odlično izhodišče za predstavitev in promocijo.

Novomeška tržnica poteka vsako soboto med 9. in 13. uro na Glavnem trgu, za namen Cvičkarije pa se bo 28. 5. 2022 ta izjemoma odvijala v popoldanskem času na Novem trgu.



Društvo podeželskih žena Dolenjske Toplice

Društvo podeželskih žena Dolenjske Toplice je bilo ustanovljeno leta 2004, ko smo se na občnem zboru društva odločile in odcepile od Društva Kmečkih žena Novo mesto. Prva predsednica samostojnega društva je bila ga. Angelca Matkovič. Društvo trenutno šteje 108 članov.

Namen društva je predvsem medsebojno druženje, povezovanje, izobraževanje, ohranjanje kulturne dediščine in prenašanje znanja na mlajše generacije. Ob prijetnih druženjih skrbimo za izmenjavo naših izkušenj ter pridobivanje novih znanj na področju kulinarike in tradicionalnih obrti. V društvu pripravljamo razne tečaje, razstave, strokovne ekskurzije in pogostitve v občini Dolenjske Toplice in izven nje. Članice in člani se pridno udeležujemo prireditvev v občini in se odzovemo tudi povabilu v goste.

Velik del našega delovanja zavzema peka peciva ter drugih kulinarčnih dobrot ter priprava pogostitev. Skozi vse leto se pridno udeležujemo tekmovanj v peki pletenic, potic, kruha, jabolčnih zavitkov, šarkljev idr. Na tekmovanjih dosegamo številne uspehe priznanja, na katera smo zelo ponosne. Tekmujemo v peki potic, kruha, štrukljev, pletenic, vlečenih poticah ... ki jih organizirajo društva na državni ali društveni ravni.

V letu 2007 smo v društvu ustanovile dve kulturni sekciji, da bi s tem popestrile naša druženja. Tako je nastala folklorna skupina DPŽ in skupina ljudskih pevk Rožc DPŽ. Obe skupini zelo aktivno nastopata v občini Dolenjske Toplice in v gosteh. Folklorna skupina in ljudske pevke DPŽ nastopajo na revijah oziroma gostovanjih in prireditvah po vseh Sloveniji. V letu 2019 je folklorna skupina DPŽ dobila tudi ime: "IZVIR".



V letu 2015 smo osnovali dramsko sekcijo, ki že nastopa za potrebe društva in občine.

Izdali smo dve knjigi receptov, sekcija ljudskih pevk "Rožc" pa že tri CD-je. Sodelovale smo tudi v oddaji Dobro jutro na RTV Slovenija, kjer smo predstavile peko jablolčnega zavitka. Prispevke iz naših prireditev objavljajo tudi tv Golica, Vaš Kanal, radio Slovenija, radio Krka, radio Ognjišče itd.

Plesni studio Novo mesto



Večkratni svetovni prvaki. Mladi, člani, mame. Prinesli so nam Happy Novo mesto, ki ima krepko preko 60 tisoč ogledov. Najbolj zaželene predstave. Do zadnjega kotička napolnjene športne dvorane ob letnih produkcijah. Maturantski plesi in valete. Predvsem pa nasmejan in profesionalen kolektiv, ki ve, kaj hoče in kam gre. Začetki Plesnega studia Novo mesto segajo v leto 2007, ko se je alfa in omega studia Robi Grmek odločil, da poizkusi novo, drugačno zgodbo. Vse svoje izkušnje iz različnih plesnih šol in uspehe na številnih tekmovanjih je unovčil v novi plesni šoli, ki se je od samega začetka zavestno odločila, da bo »street« ples pripeljala v dolensko prestolnico. Najprej v majhni dvorani kulturnega doma. Ta je zaradi velikega odziva mladih hitro postala premajhna.

Selitev v bivšo Pionirjevo menzo. Večji prostori, večja zgodba. Novi plesi, novi plesni učitelji, nešteto novih uspehov. Kljub temu, da je bil prostor simpatičen, je bil zopet premajhen za vse. V sedmih letih je namreč Plesni studio Novo mesto postal sinonim za vrhunske rezultate in odlično vzgojo mladih. Torej, nova, najlepša dvorana v Bršljinu nasproti Policijske postaje. Izgovorov ni več. Pogoji, ki pristajajo aktualnim večkratnim svetovnim prvakom, so zagotovljeni.

Folklorno društvo Kres

Folklorno društvo Kres je bilo ustanovljeno v Novem mestu 21. septembra 1975. Člani društva so ljubitelji, ki jih kljub različni izobrazbi in starosti vežeta dobra volja in ljubezen do ljudskega izročila. Člani društva se v starosti od 5 do 75 let sestajajo v sedmih sekcijah društva.

Njihov osnovni namen je ohranjati ljudsko izročilo v čim manj potvorjeni obliki in na dostojni ravni. Sproščeni aplavzi na nastopih, mnoga priznanja in pohvalne ocene strokovnjakov so nagrada za njihovo vztrajno delo in spodbuda, da še naprej bogatiji svoj repertoar in stremijo po še zahtevnejši izvajalski ravni.



Klub novomeških mažoret

Klub Novomeških mažoret je bil ustanovljen leta 2007 in letos praznuje 15 let delovanja. V zadnjih letih se kljub oteženi situaciji pozna močan napredek v razvoju društva, s tem pa raste tudi zanimanje za mažoretno dejavnost v Novem mestu. Mažorete s svojimi nastopi popestrimo marsikatero športno, kulturno in drugo prireditev v svojem domačem kraju in drugje po Sloveniji. Z veseljem se odzovemo tudi povabilom na nastope v tujini. Največkrat nastopamo v sosednji Hrvaški, skupaj pa smo obiskale tudi že Bosno in Hercegovino, Črno Goro, Češko, Romunijo, Makedonijo in Francijo.

Trenutno v društvu pleše okoli 50 deklet, ki so razporejena v tri starostne skupine: cici (6-8 let), kadet (9-11 let) in junior (15-25 let). Vse tri starostne skupine zadnjih nekaj let na tekmovanjih osvajajo številne medalje in dokazujejo, da spadajo v sam mažoretni vrh. Poleg skupin so uspešne tudi solistke in pari. Dekleta tekmujejo tako s palico kot s cofi.



Poleg tekmovanj se redno udeležujemo različnih izobraževanj in seminarjev, kjer pridno nadgrajujemo svoje znanje in ga izmenjujemo s kolegicami iz drugih mažoretnih klubov. Polnoletna dekleta pošiljamo na sodniške seminarje, da lahko redno sodelujejo tudi pri delu v Mažoretni zvezi Slovenije. Verjamemo, da bo v bližnji prihodnosti s trdom in dobrim delom ponovno zaživela skupina senior, ki je trenutno edina manjkajoča starostna skupina v našem klubu.

Trebanjske mažorete



Trebanjske mažorete že sedemindvajseto leto delujemo kot sekcija KUD Občinski pihalni orkester Trebnje.

Trenutno v Trebnjem pleše več kot 120 mažoret v različnih skupinah. Vsako leto se udeležujemo državnega tekmovanja mažoret Slovenije in vedno posegamo po odličjih.

V društvu imamo deset licenciranih trenerk, sedem sodnic pripravnic in tri sodnice 1. stopnje.

Na prireditvi Cvičkarija 2022 se bodo predstavile mažorete iz senior in junior skupine.

Mentorice so Nuša Bedene, Ana Zarabec, Tina Dolenšek in Tajda Uršič.

Sestavila: mentorica Darja Korelec





Mestna godba Novo mesto

Kulturno-umetniško društvo Mestna godba Novo mesto je ena izmed najstarejših godb na območju Slovenije. Začetki godbeništvu v Novem mestu so, sicer po doslej znanih podatkih, segali v leto 1848. Nova odkritja arhivskih dokumentov z glasbenimi dejavnostmi v Novem mestu pa so pokazala, da je godba delovala že leta 1828. Ves čas svojega obstoja v Avstro-Ogrski je novomeška godba služila za parade in druge nastope uniformirane meščanske garde ter igrala na veselicah na prostem. Po razpadu Avstro-Ogrske so takoj zaživela nekdanja domoljubna društva in novomeški Sokol je v svojem društvu godbo takoj obnovil. Kot samostojno Kulturno-umetniško društvo Mestna godba Novo mesto pa delujejo od 28. marca 1996.

Danes je KUD Mestna godba Novo mesto vpeta v kulturno podobo Novega mesta. Namreč, tradicionalno igramo spodbudne koračnice za prvi maj in na žalnih komemoracijah za prvi november ter na nastopih organiziranih s strani organizatorjev Mestne občine Novo mesto, kot so na primer »Skoki v Krko«, pozdrav novomeških študentov »Grem domov v Novo mesto«, »Pustovanje«, itd. Z veseljem se tudi odzovemo povabilu na nastope v okolici Novega mesta, tako na prireditvah kot na gasilskih paradah.

Poleg nastopov na območju Dolenjske delujemo tudi izven mej Slovenije. V zadnjih letih smo se udeležili mednarodnega festivala v Bosni in Hercegovini, in sicer v mestu Bihač in v mestu Prijedorju ter gostovali v mestu Herceg Novi v Črni Gori. S slednjim orkestrom smo stkali že prave prijateljske odnose. Letos v mesecu juniju se bomo udeležili festivala »Slovenija v Draču 2022« v Albaniji.



Seveda ni zanemarljivo, da, poleg vseh tradicionalnih izvedb ter povabil na različne prireditve in festivale, na letni ravni organiziramo enega do dva lastna koncerta. Od leta 2018 dalje, ko smo praznovali 190. letnico obstoja godbe, vsako leto v poletnem času organiziramo mednarodno srečanje godb z naslovom »Novomeška zGodba«. Na srečanju gostimo tuje in slovenske godbe oziroma pihalne orkestre ter seveda mažorete. Srečanje je bilo lepo sprejeto tako s strani občanov kot gostujočih godb.

Zadnji dve leti sta bili za godbo nekoliko drugačni. Srečali smo se s pandemijo covid-19, zaradi katere smo svoje delovanje nekoliko prilagodili. Naša močna pripadnost godbi se je poznala v tem, da smo svoje delovanje prilagodili novim razmeram. Vaje ter letne sestanke smo tako izvajali virtualno, namesto letnih koncertov pa smo posneli, uredili, zmontirali in objavili posnetke na »YouTube« kanalu. Tako smo ostali povezani med seboj in z našimi poslušalci. V končni vrsti lahko rečemo, da smo sedaj še bolj povezani.

Pihalni orkester Kostanjevica na Krki

Pihalni orkester Kostanjevica na Krki ima bogato zgodovino, ki sega v konec 19. stoletja. Današnji pihalni orkester pa je svojo glasbeno pot začel pred 28 leti, ko se je naš (še vedno) nepogrešljivi član Andrej Jordan vprašal: "Kaj pa, če bi imeli v Kostanjevici ponovno svojo godbo?" Kupili so inštrumente in notni material, poiskali so dirigenta, izobrazili bodoče glasbenike in godba je postala nepogrešljiv del bogatega kulturnega programa v Kostanjevici na Krki.



Dirigent orkestra je že od vsega začetka Toni Homan, ki je z izredno prefinjenim občutkom za orkester in s primerno odmerjeno zahtevnostjo dosegel, da se je Pihalni orkester Kostanjevica na Krki razvil v zrel, kakovosten orkester, katerega poglobljena odlika je v barvi in mehki zvoka. Leta 2003 je orkester na tekmovanju v drugi težavnostni stopnji prejel zlato priznanje in se tako uvrstil v 1. kakovostno skupino. Danes orkester izvede dva samostojna koncerta in skoraj 30 nastopov letno. Njihove nastope še dodatno popestri predvodnik Matjaž Krhin, ki je več kot samo predvodnik, je plesalec, motivator in animator poslušalcev.

Cviček se predstavi



SESTAVA CVIČKA

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

IZVOR IMENA CVIČEK

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



OSEBNA IZKAZNICA CVIČKA

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

DOMOVINA CVIČKA

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

CVIČEK DANES

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

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

Morda niste vedeli ...

POZITIVNI UČINKI CVIČKA

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



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

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

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

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

Merch Cvičkarije 2022

Na Cvičkariji 2022 smo za vas pripravili raznolik merch:

- zelene in črno-sive majčke *Always cvičk!*,
- rdeče majčke *Cvičku matr je dobr!*,
- nogavice *Always Cvičk!*,
- nalepke in lizike ...





Organizatorji Cvičkarije 2022



**FESTIVAL
CVIČKA**



ZAVOD ZA ŠPORT,
KULTURO, TURIZEM
IN MLADINO
NOVO MESTO

Društvo novomeških študentov

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

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



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



V 2022 obeležujemo 30 let, odkar so mladi študentje, željni strukturiranega in kakovostnega mladinskega organiziranja, ustanovili Društvo novomeških študentov. V teh treh desetletjih delovanja se je po zaslugi njegovih predanih članov ob vseskozi spremljajoči neustavljivi želji po svetli in proaktivni prihodnosti mladih odvil marsikateri projekt, razvila marsikatera kompetenca in spletla marsikatera prijateljska vez.

V čast preteklim zmagam in hkrati z velikim ozirom na obetavno prihodnost društva v sklopu obletnice pripravljamo oz. že izvajamo niz dogodkov in izzivov, ki smo jih izbrali s pomočjo bivših predsednikov (vsak mandat predsednika mu je omogočal določitev enega izziva). Z njimi se želimo zahvaliti vsem, ki so pripomogli k razvoju DNS, kot ga poznamo danes, obenem pa pritegniti nove člane, ki bodo lahko zaznamovali naslednjih 30.

Blue Panel:

- Cvičkarja
- Publikacija 30 let
- Jaga jaje
- Najstevičnejši GDM
- Tabor DNS30
- DNS na Wikipediji
- 30 sledi DNS
- Digitalno opismenjevanje
- Murder Mystery
- Tarok bitka

Yellow Panel:

- Pohod na Triglav
- Plesni tečaj
- 30 otrok za 30 let
- Goginih 72 knjig
- Situla gosti 30 klubov
- Medgeneracijski GDM
- 30 darovalcev krvi
- DNS svica za druge
- UO streže v LokalPatriotu
- Prenova spletne strani

Light Blue Panel:

- Regata na Kočevskem jezeru
- Call of Duty izziv
- Adrenalinski park
- Sam svoj mojster
- 30 kuharjev za 30 let
- DNS jubilej: 30 let na svet
- Tečaj jadriranja
- 30 vrhov za 30 let
- DNS himna
- DNSnopc

Green Panel:

30 IZZIVOV



Sponzorji







GOSTILNICA

EUROTEK



4P
FITNESSCLUB
STEGNE


Pernod Ricard



RADIO
1


1974

par2par
Iskanje golf igrišča in oprema

NM
NOVOMONT

CARBON²
PRICE

STAR les


SLOVENSKA
VOJSKA



