

KMETIJSKA KNJIŽNICA
KRALJEVSKE BANSKE UPRAVE DRAVSKE BANOVINE

KNJIGA 4

**TRSNI IZBOR IN VINSKI
TIPI
ZA DRAVSKO BANOVINO**

**Z VINARSKIM ZEMLJEVIDOM
DRAVSKE BANOVINE**

V LJUBLJANI 1955

**IZDALA IN ZALOŽILA KRALJ. BANSKA UPRAVA
DRAVSKE BANOVINE**

|| 70853



IN-39480 276

6246/1948

TISKALI J. BLASNIKA NASL.,
UNIVERZITETNA TISKARNA, LITOGRAFIJA IN KARTONAŽA
D. D. V LJUBLJANI
ODGOVOREN L. MIKUŠ

Predgovor.

Temelj vsakega naprednega vinogradništva je dober trsni izbor. Od njega je za dolgo vrsto let odvisna kakovost pridelka, pa tudi konkurenčna sposobnost in dobičkanosnost vinogradništva. Upravičeno se tedaj v vseh naprednih vinorodnih deželah posveča temu uprašanju posebna pažnja.

Pomanjkanje trsnega izbora je postajalo tudi v naši banovini vedno bolj pereče, dokler ni uprašanje njegove izdaje dokončno dozorelo. Ko se je kralj. banska uprava odločila izpolniti to občutno vrzel v naši vinogradniški pospeševalni službi in sklenila izdati „Trsni izbor za Dravsko banovino“, je imela v načrtu knjigo popolnejše oblike. Predvsem naj bi jo dopolnjevale Kreutzerjeve slike posameznih trsnih sort v naravnih barvah, kakor tudi slike ameriškanskih podlag in pogledi na naše najlepše gorice.

Tako izdanje pa bi zahtevalo neprimerno večjih sredstev, ki jih v današnji gospodarski krizi ni na razpolago. Na drugi strani pa započeta obnova naših goric nujno zahteva, da dobi sleherni slovenski vinogradnik „Trsni izbor“ v roke in obnovi svoje vinograde na temelju v njem začrtanih smernic. Zato se je banska uprava odločila, da brez odlašanja izda „Trsni izbor“, četudi zaenkrat le v skromnejši obliki. Ker pa bo prvo izdanje knjige predvidoma hitro razprodano, bo treba kmalu misliti na drugo izdanje, ki naj bi se izvršilo v prvotno nameravani ilustrirani obliki. V tem izdanju se bo upoštevala tudi strokovna kritika morebitnih nedo-

statkov, tako da bo bodoči popoln, ilustriran Trsni izbor poleg svoje praktične surhe tudi lahko doma in v svetu dostojno reprezentiral vinogradništvo Dravske banovine.

„Trsni izbor za Dravsko banovino“ je plod izkušenj slovenskih vinogradnikov in prizadevanj merodajnih vinarskih strokovnjakov cele Dravske banovine. Sestavil ga je g. ing. Ivo Zupanič, ravnatelj na Grmu. Razpravo o vinskih tipih je napisal g. ing. Fran Lukman s sodelovanjem g. Andreja Žmavca, ravnatelja v pokoju. Dokončno uredil, dopolnil in poenotil je snov g. ing. Sergij Goriup. Rokopis je pregledal in stilistično opilil ravnatelj dr. Janko Lokar.

V Ljubljani, dne 2. marca 1935.

Ing. Jos. Zidanšek,
načelnik kmetijskega oddelka
kralj. banske uprave.

Uvod.

Ako se ozremo v preteklost našega vinogradništva, v 19. stoletje, vidimo, da je takrat gojil naš vinogradnik v svojem vinogradu nešteto trsnih sort, povečini domačih, pa tudi nekaj tujih, katere je prenesel iz sosednjih, pa tudi iz oddaljenih vinorodnih pokrajin. Vse te številne sorte so popisane v Trummerjevi ampelografiji iz leta 1841. in k tej ampelografiji je izdelal Kreutzer izvirne barvane slike, katere hrani Vinarska šola v Mariboru. Oboje je velike strokovne vrednosti za zgodovinsko preteklost našega vinogradništva.

Velik preobrat v trsnem izboru ne le pri nas, temveč tudi v drugih vinorodnih krajih je povzročil vpad trsne uši. Napadla je naše vinograde, uničevala jih je dolga leta ter jih končno uničila. Obnova vinogradov je zahtevala ogromno duševnega dela, nič manj pa denarnih in fizičnih žrtev. Treba je bilo najti čim hitrejši izhod iz te gospodarske katastrofe in se zateči k proti trsni uši odporni ameriški podlagi. S stališča racionalnosti ni kazalo več razmnoževati vsega vprek, temveč je bilo treba izbirati sorte po njih kakovosti. V ta namen je predlagal pokojni ravnatelj za vinarstvo in sadjarstvo pri deželnem odboru v Gradcu Anton Stiegler trsni izbor, ki je služil za podlago razprav na anketi 28. januarja 1904., ki jo je sklicalo bivše štajersko namestništvo v Gradcu. Sodelovali so: Stiegler, Matjašič, Zweifler, Zabavnik, Bouvier sen., Wib-

mer, Barta in dr. Na podlagi te ankete je sestavil l. 1905. takratni ravnatelj vinarske in sadjarske šole v Mariboru Fr. Zweifler trsni izbor za posamezne vinorodne okoliše nekdanje Štajerske, v katerem navaja le po nekoliko dobrih kvalitetnih sort brez manjvrednih domačih, ki dado sicer mnogo, a slabega vina. Slovenski prevod je pripravil pokojni ravnatelj Ivan Belle.

Ta trsni izbor se je pri vinogradnikih na žalost premalo upošteval; deloma je bilo temu krivo dejstvo, da so vinogradniki vsaj v začetku obnovitvene dobe obnavljali svoje vinograde s pomočjo zelenega cepljenja ter jemali cepiče iz starih vinogradov, katere še trsna uš ni bila uničila. Dejstvo je, da so vinogradi čim pozneje so se obnavljali tem boljši, kar se tiče trsnih sort, tako glede kakovosti kakor tudi glede števila sort.

Trsni izbor ali sortiment je bil po vojni v delovnem načrtu vseh strokovnih organizacij, ki so zastopale koristi našega vinogradništva in vinogradnikov. Zbiranje in priprava materiala za trsni izbor je bilo poverjeno pokojnemu vinarskemu ravnatelju Antonu Puklavcu. Vpokojitev in bolezen sta ga zadrževala na uresničenju osnutkov, prerana smrt pa mu je presekala nit življenja in nit dela dne 22. avgusta 1930.

23. avgusta 1930. se je vršila prva anketa radi trsnega izbora v Mariboru. Na tej so se določili posamezni vinorodni okoliši Dravske banovine in določili so se nabitelji strokovnjaki za posamezne okoliše.

Ti so proučili okoliše ter izdelali predloge za nov trsni izbor. Na ta način se je zbral material za vso banovino z Belokrajino vred, ki je leta 1931. zopet pripadla k Dravski banovini.

Na anketi 16. aprila 1932. v Mariboru so se določili dokončno vinorodni okoliši ter trsni izbori za Dravsko banovino po posameznih okoliših z izjemo krško-kostanjeviškega, novomeško-mokronoškega in črnomaljsko-metliškega vinorodnega okoliša, ki so bili še nekoliko izpremenjeni in dopolnjeni na anketi dne 23. septembra 1934. na Grmu pri Novem mestu. Na seji glavnega odbora Vinarskega društva v Mariboru dne 1. II. 1935. sta se še naknadno uvrstili v Trsni izbor za posebne prilike podlagi riparia \times rupestris 3309 in solonis \times riparia 1616.

Obe anketi in sejo glavnega odbora v Mariboru je sklicalo Vinarsko društvo za Dravsko banovino s sodelovanjem kralj. banske uprave, anketo na Grmu pa kralj. banska uprava na predlog podružnice Vinarskega društva v Novem mestu.

Vinorodni okoliši Dravske banovine.

Dravska banovina je razdeljena glede na pridelovanje vina na sledeče okoliše:

- I. **Pohorje** — obronki Pohorja, ki se razprostirajo od Ruš vzdolž ceste: Ruše—Maribor—Konjice do Stranic. Ta okoliš se deli na tri dele:
 - a) **Pekre** — pogorje od Ruš do vključno Pekar;
 - b) **Vzhodni obronki Pohorja: Razvanje—Fram—Slovenska Bistrica;**
 - c) **Vinarije—Konjice.**
- II. **Kozjak in Gornje Slovenske gorice** — pogorje med Dravo od Selnice do ceste: Sv. Martin—Vurberk—Sv. Lenart—Sv. Ana, med Ščavnico ter med severno državno mejo. Ta okoliš se deli na dva dela:
 - a) **Kozjak in Gornje Slovenske gorice** zapadno od železnice Maribor—Špilje.
 - b) **Gornje Slovenske gorice** vzhodno od železnice Maribor—Špilje.
- III. **Srednje Slovenske gorice.** Meje: Cesta Sv. Martin—Vurberk—Sv. Lenart—Sv. Ana—Ščavnica do ceste: Cezanjevci—Savci—Velika Nedelja, železnica do Ptuja, od tam Drava do Sv. Martina.
- IV. **Ormoško-ljutomerske gorice.** Meje: Ščavnica, vzhodna banovinska meja, cesta: Središče—Ormož—Velika Nedelja—Savci—Cezanjevci do Ščavnice.

- V. **Gornje-radgonske gorice** tvori pogorje med Muro in Ščavnico.
- VI. **Prekmurske gorice** tvori pogorje v srezih Dol. Lendava in Murska Sobota.
- VII. **Haloze in obrobno pogorje.** Meje: Vzhodna banovinska meja do železnice Rogatec—Grobelno—Pragersko—Ptuj ter Drava do meje. Ta okoliš se deli na 4 dele:
- a) Spodnje ali vzhodne Haloze: leže jugovzhodno od ceste Borl—Sv. Barbara v Halozah. Sem spadajo občine: Zavrč (bivše občine: Gorenjski vrh, Turški vrh in Zavrč) in Sv. Barbara v Halozah (bivše občine: Sv. Barbara v Halozah, Sv. Elizabeta, Slatina, Gradisce, Gruškovec).
 - b) Srednje Haloze: leže zapadno od ceste Borl—Sv.Barbara in vzhodno od ceste Jurovci—Žetale. Sem spadajo občine: Leskovec (bivše občine: Veliki Okič, Skorišnjak, Vel. Varnica, Sv. Andraž v Halozah), Pobrežje (bivše občine: Dravci in Vareja), in deloma Podlehnik (bivše občine: Podlehnik, Gruškovje, Sedlašek).
 - c) Gornje ali zapadne Haloze: leže zapadno od ceste Jurovci—Žetale. Sem spadajo občine: Podlehnik deloma (bivše občine: Sv. Trojica, Nova Cerkev in kat. občina Strajna od bivše upravne občine Dolena), Ptujška gora (bivša občina Ptujška gora in od bivše upravne občine Dolena, kat. občina Dolena), Žetale (bivše občine: Žetale, Dobrina in Črmožiše), Majšperk (bivše občine: Majšperk, Sv. Bol-

fenk v Halozah in kat. občina Sveča od bivše upravne občine Stoprce), Jelovec—Makole (bivše občine: Sv. Ana, Jelovec, Dežno in kat. občina Stoprce od bivše upravne občine Stoprce) in od občine Poljčane bivša občina Hrastovce.

d) **Obrobno pogorje**: na obronkih Donačke gore in Boča do železnice Rogatec—Grobelno—Pragersko.

VIII. Šmarsko-rogaško-kozjanski in celjski okoliš: V srezu Šmarje, južno od železnice Rogatec—Grobelno ter v celjskem srezu južno in vzhodno od železnice Grobelno—Celje—Laško.

IX. Drameljsko-savinjski okoliš med železnico: Šoštanj—Celje—Poljčane ter Dravinjo do Konjic.

X. Bizeljsko in Posavje v brežiškem srezu.

XI. Krško-kostanjeviški okoliš v krškem srezu na levem in desnem bregu Krke, izven zapadnega dela s središčem v Mokronogu.

XII. Novomeško-mokronoški okoliš v novomeškem srezu in v zapadnem delu sreza Krško s središčem v Mokronogu. Sem spadajo tudi vinogradi v srezu Litija.

XIII. Črnomaljsko-metliški okoliš v srezih: Črnomelj in Metlika.

Ti okoliši so določeni v glavnem glede na že dosejaj več ali manj tipično produkcijo vina, deloma pa tudi glede na kakovost zemlje. Te okoliše so proučili priznani vinarski strokovnjaki ter izdelali predloge za trsni izbor na podlagi dosedanjih izkušenj tamošnjih vinogradnikov kakor tudi s posebnim ozirom na potrebe in zahteve vinske trgovine in potrošačev.

Proučevali so gg.: Blažević Josip, sreski kmetijski referent v p.: Pohorje, Kozjak in Gornje Slovenske gorice; Zabavnik Josip, višji kletarski nadzornik v p.: Srednje Slovenske gorice; Žnidarič Jakob, sreski kmetijski referent v Ljutomeru: Ormoško-ljutomerske, gornje-radgonske in prekmurske gorice; Zupanc Josip, sreski kmetijski referent v Ptuj: Haloze in obrobno pogorje; Štamberger Franc, sreski kmetijski referent v pok.: Šmarsko-rogaško-kozjanski in celjski okoliš; Goričan Franc, višji sadjarski nadzornik v p.: Drameljsko — savinjski okoliš; Žmavc Andrej, kletarski nadzornik in ravnatelj vinarske in sadjarske šole v Mariboru v p.: Bizeljsko in Posavje; Gombač Franc, višji kletarski nadzornik v p.: Krško-kostanjeviški ter črnomaljsko-metliški okoliš; Flego Anton, strokovni učitelj na banovinski kmetijski šoli na Grmu: Novomeško-mokronoški okoliš.

Na podlagi izdelanih predlogov za izbor trsnih sort in ameriških podlag za posamezne okoliše je sklenila anketa vinogradnikov in strokovnjakov, sklicana od Vinarskega društva in kraljevske banske uprave, na seji glavnega odbora Vinarskega društva dne 16. aprila 1932. v Mariboru, da se naj v bodoče goji v posameznih okoliših le po ena glavna in po dve pomožni sorti, v prav posebno ugodnih položajih in zemljah še tudi kaka posebna kakovostna ali poskusna sorta. Število podlag je skrčeno na minimum ter so določene skoraj za vse okoliše iste, izbirati jih je treba seveda z ozirom na prikladnost za zemljo. Prav tako so za celo banovino določene enotne namizne sorte, ki naj služijo v prvi vrsti prodaji grozdja, a so tudi uporabne po večini kot vinske sorte.

Trsni izbori za posamezne okoliše.

I. Pohorje:

- a) P e k r e: renski rizling, beli burgundec, zeleni silvanec;
- b) R a z v a n j e — F r a m — S l o v e n s k a B i - s t r i c a: laški rizling, renski rizling, beli burgundec;
- c) V i n a r i j e — K o n j i c e: laški rizling, zeleni silvanec, beli burgundec, modri burgundec, vraneek, modra frankinja;

Kot posebne sorte v vseh treh predelih se priporočata rdeči traminec in rulandec.

Podlage: riparia portalis, rupestris št. 9 (Goethe), berlandieri × riparia Teleki Kober 5BB in berlandieri × riparia Teleki 8B v splošnem; posebej za posebne primere: riparia × rupestris 3309 in solonis × riparia 1616.

II. Kozjak in Gornje Slovenske gorice:

- a) Z a p a d n o o d ž e l e z n i c e M a r i b o r — Š p i l j e: beli burgundec, laški rizling, zeleni silvanec; na Kozjaku, zlasti pri Sv. Urbanu in Kamnici, rumeni muškat;
- b) V z h o d n o o d ž e l e z n i c e M a r i b o r — Š p i l j e: beli burgundec, laški rizling, zeleni silvanec.

Za posebno ugodne lege v obeh predelih:
renski rizling in mušklatni silvanec ter izjemoma
modre sorte za oba predela: modra portugalka,
modra frankinja in modri burgundec.

Podlage: iste kakor pod 1.

III. **Srednje Slovenske gorice:** laški rizling, zeleni silvanec in beli burgundec splošno, posebej v ugodnih legah rdeči traminec, rulandec in modri burgundec.

Podlage: kakor pod 1.

IV. **Ormoško-ljutomerske gorice:** šipon, laški rizling in beli burgundec splošno, posebej zeleni silvanec, mušklatni silvanec, Bouvierjeva ranina in modri burgundec.

Podlage: kakor pod 1.

V. **Gornje-radgonske gorice:** laški rizling, beli burgundec in zeleni silvanec splošno, posebej šipon, renski rizling, bela klevna in Bouvierjeva ranina.

Podlage: kakor pod 1.

VI. **Prekmurske gorice:** laški rizling, zeleni silvanec in beli burgundec splošno, posebej modri burgundec mesto kadarke in bela klevna za poskus.

Podlage: kakor pod 1.

VII. **Haloze in obrobno pogorje:**

a) **Spodnje Haloze:** renski rizling, laški rizling in šipon splošno, posebej burgundec in zeleni silvanec;

b) **Srednje Haloze:** laški rizling, beli burgundec in zeleni silvanec splošno, posebej renski rizling in rdeči traminec;

c) **Gornje Haloze:** renski rizling, laški rizling in rdeči traminec splošno, posebej beli burgundec in zeleni silvanec;

d) **O b r o b n o p o g o r j e**: laški rizling, beli burgundec in zeleni silvanec, za poskus rani rdeči veltlinec.

P o d l a g e: kakor pod 1. in rupestris monticola.

VIII. **Šmarsko-rogaško-kozjanski in celjski okoliš**: laški rizling, zeleni silvanec in beli burgundec splošno, posebej rdeči traminec in Bouvierjeva ranina za poskus.

P o d l a g e: kakor pod 7.

IX. **Drameljsko-savinjski okoliš**: zeleni silvanec, laški rizling in beli burgundec splošno, posebej modra frankinja.

P o d l a g e: kakor pod 7.

X. **Bizeljsko in Posavje**: laški rizling, zeleni silvanec in beli burgundec splošno, posebej rdeči traminec ter modre sorte: žametasta črnina, modra frankinja in modra portugalka.

P o d l a g e: kakor pod 1.

XI. **Krško-kostanjeviški okoliš**: V tem okolišu naj se goji več črnih sort kot belih, in sicer $\frac{2}{3}$ črnih in $\frac{1}{3}$ belih. Od modrih sort: žametasta črnina, modra frankinja in modra portugalka; od belih: rdeča kraljevina, laški rizling in žlahtnina splošno, posebej beli burgundec, zeleni silvanec in rdeči traminec.

P o d l a g e: kakor pod 7.

XII. **Novomeški-mokronoški okoliš**: rdeča kraljevina, laški rizling in žlahtnina splošno, beli burgundec, zeleni silvanec in rdeči traminec ter modre sorte: žametasta črnina, modra frankinja in modra portugalka.

P o d l a g e: kakor pod 7.

XIII. Črnomaljsko-metliški okoliš: rdeča kraljevina, laški rizling in žlahtnina splošno, posebej beli burgundec, zeleni silvanec in rdeči traminec, ter modre sorte: žametasta črnina, modra frankinja in modra portugalka.

P o d l a g e : kakor pod 7.

Za vse okoliše se zaenkrat priporočajo sledeče namizne sorte: biser iz Čabe kot najranejša, bela, rdeča in muškata žlahtnina, modra portugalka, rumeni muškat, muškat Ottonel in muškat Hamburg.

Za vinogradništvo v srezih Laško in Litija, kjer je ta panoga kmetijstva bolj postranskega pomena in za katere ni določen posebni trsni izbor, velja to, kar je določeno za sosednje sreze, oziroma vinarske okoliše.

Popis plemenitih sort.

1. Sorte za bela vina.

Renski rizling.

Domovina renskega rizlinga je Nemčija, in sicer znameniti vinorodni kraji Porenja.

Rast renskega rizlinga je srednjemočna. Enoletni les je tanek, svetlorjav, črtast z belkastim bleskom, medčlenki so kratki ter so navadno že najnižja očesa rodovitna. List je srednje velik, globoko zarezan, topozobčast, hrapav, na zgornji strani temnozelen, na spodnji sivozelen in precej kosmat. Vršički so rumenzeleni, volneno kosmati in nekoliko rdečkasti. Grozd je majhen z drobnimi jagodami, kratek in širok, večinoma enostaven in malo vejast. Grozdni in jagodni pecelj sta kratka. Jagoda je okrogla, zelenkaste, oziroma rumenzelenkaste barve, z rjavimi pikicami in sivobelkasto naprašena. Jagodna kožica je tanka, meso gosto z izrazitim okusom, ki spominja na aromo vina.

Dozori pozno. Rodovitnost je srednja, vendar pa enakovredna. Kakovost vina je izredno fina s fino cvetico in z značilnim sortnim okusom.

Renski rizling spada v najboljše, tople in suhe lege. Vzgoja je nizka s kratkimi šparoni. Proti peronospori, oidiju in spomladanskim mrazom je precej odporen; prav

tako prenaša v primeri z drugimi sortami dobro zimski mraz.

Glede podlag ni izbirčen.

B e l i b u r g u n d e c

je francoska sorta, ki se pa pri nas čim dalje bolj širi.

Beli burgundec je srednje bujne rasti, ima temno-rdečerjav enoletni les z lahkim vijoličastim bleskom, zlasti na členkih, s temnimi črtami in pikicami. Medčlenki so kratki ali srednje dolgi. List je srednje velik, okrogel ali trodelen, gladek, ostrozobčast, na zgornji strani živo-zelene, na spodnji bleдозелene barve. Vršički so belkasti, volneno kosmati. Grozd je kratek, nabit, valjast, na kratkem, debelem peclju. Jagoda je okrogla ali nekoliko podolgovata, drobna, rumenozelene barve, močno naprašena. Jagodna kožica je tanka, jagodno meso je sočno, zelo sladko ter finega okusa.

Dozori bolj rano. Rodovitnost je srednja. Vino je izredno dobro z nežno, prijetno cvetico.

Beli burgundec spada v dobro, rodovitno zemljo, njegovo mesto je ob vznožju vinograda. Rezati ga je treba stalno na šparone. Ta sorta ni preveč odporna proti glivičastim boleznim, zlasti jo rad napada oidij. Hude zime ne prenaša dobro.

Na običajnih podlagah uspeva prav dobro.

B e l a k l e v n a

je različek belega burgundca.

Rasti je srednje močne. Enoletni les je svetlorjav, temnobleščeč. List je srednjevelik, okrogel, debel, hrpav, malo zarezan, topozobčast. Listna zareza pri peclju je navadno zaprta. Vršički so rumenozeleni, volnenoko-

smati. Grozd je majhen, nabit, valjast, na kratkem peclju. Jagoda je bolj okrogla, rumenozelena, malo naprašena. Jagodna kožica je tanka, meso sočno in sladko, vendar slabšega okusa kakor pri belem burgundcu.

Bela klevna rodi bogato ter dozori nekoliko prej nego beli burgundec. Uspeva dobro tudi v bolj nizkih, nekoliko vlažnih zemljah. V jeseni rada gnije. Zanj primerna je dolga rez. Vino daje prav dobro, vendar pa zaostaja po kakovosti za vinom belega burgundca, zlasti ker nima izrazite burgundčeve cvetice.

Glede podlag klevna ni izbirčna.

Š i p o n.

Domovina je Hrvaška in Slovenija. Ponekod ga imenujejo tudi moslavec, pošip in poščip. Najbolj razširjen je v ormoško-ljutomerskih, gornje-radgonskih goricaх ter Halozah.

Šipon je izredno močne in bujne rasti. Enoletni les je močen, rumenorjave barve z dolgimi medčlenki. List je velik, plitvozarezan s kratkimi in ostrimi zobmi, temnozeleno barve, na spodnji strani močno kosmat. Vršički belkasto kosmati in upognjeni. Grozd je dolg in malo deljen. Jagoda je nekoliko podolgovata, zelena ali rumenozelena, na solnčni strani z rjavimi lisami. Jagodna kožica je debela, meso je sočno in sladkokislega okusa.

Šipon dozori pozno, zato spada le v najboljše in najtoplejše lege. Glede zemlje ni izbirčen, vendar pa mu najbolje prija lahka, suha zemlja, zlasti peščena ilovica. Radi bogate rodovitnosti je zanj najprimernejša rez na daljše reznike, vzgoja pa na krake tako, da so mladice enakomerno razdeljene okoli kola.

Proti glivičastim boleznim je še dovolj odporen, v jeseni rad gnije, za zimski mraz je zelo občutljiv.

Kakovost vina je odvisna od jeseni. V toplih in suhih jesenih napravi do pozne trgatve tudi cibebe, iz katerih se da napraviti fino, naravno sladko vino visoke kakovosti. Popolnoma zrelo in zdravo grozdje da prvovrstno kvalitetno vino s fino cvetico, ki prihaja do svojega popolnega izraza šele v pravilno vzgojenem starem vinu.

V manj ugodnih jesenih da kislasta, rezka vina, ki se prav dobro pijejo s slatino.

Glede podlag ni izbirčen.

R d e č i t r a m i n e c

izvira najbrž iz Tramina na Tirolskem ali pa iz Nemčije, ker je tam najbolj razširjen.

Rdeči traminec je slabe ali srednjemočne rasti. Enoletni les je tanek, temnorjave barve, hrapav s kratkimi medčlenki. List je majhen ali srednjevelik, okrogel, večkrat širši nego daljši, trodelen s plitvimi zarezi, mehurčast, topozobčast, na zgornji strani temnozelen, nekoliko ščetinasto kosmat, na spodnji strani sivozelen in močno kosmat. Vršički so belkastokosmati. Grozd je kratek, vejnat, zgoraj širši nego spodaj in nabit. Grozdni pecelj je kratek in debel. Jagoda je drobna, podolgovata, svetlordeče barve, sivkastomodro naprašena ter pikčasta. Jagodna kožica je debela in trda, jagodno meso je sluzasto, sladko s sortnim značajem.

Rdeči traminec ne dozori pozno, radi tega uspeva tudi v manj ugodnih legah, v dobri, močni zemlji prav dobro. Njegovo mesto je ob vznožju vinograda. Obrezovati se mora na šparone, da primerno rodi. Odpornost

proti glivičastim boleznim, gnitju in zimskemu mrazu je prav dobra, — pač pa je občutljiv za pomladanski mraz.

Kakovost vina je izborna; vino je miho, močno ter ima izrazito cvetico, ki spominja nekoliko na muškato.

Glede podlag ni izbirčen.

Zeleni silvanec.

Domovina mu je Avstrija.

Silvanec je srednjemočne, grmičaste rasti. Enoletni les je svetlorjav s temnimi črtami, gosto pikčast, s kratkimi medčlenki. List je srednje velik, okrogel topozobčast, skoraj brez zarez, tanek, valovit, na zgornji strani sočnozelen, na spodnji svetlozelen. V jeseni spremeni silvanec med prvimi barvo listja, ki postane rumenkasto. Vršički so svetlozeleni in gladki. Ob listnem peclju je zarez lista navadno zaprta. Grozd je kratek, debel, nabit, valjast. Grozdni pecelj je kratek in tanek. Jagoda je srednjevelika, okrogla, zelena in pikčasta. V dobi popolne zrelosti nastanejo na jagodi rjave lise. Jagodna kožica je debela; jagodno meso je sočno in prijetno sladko.

Silvanec ne dozori pozno. Rodovitnost je dobra.

Vino je miho in harmonično, s fino cvetico.

Zeleni silvanec dobro uspeva v toplih, pa tudi v nižjih, bolj suhih legah. V spomladi začne pozno odganjati, zato pa tudi les pozno dozori.

Za razne bolezni je silvanec precej občutljiv. Hudo zimo prenaša zelo slabo. Vzgojo zahteva nizko ter kratko rez.

Uspeva dobro na vseh običajnih podlagah. Posebno primerna podlaga v lapornati zemlji je rupestris št. 9 (Goethe).

Rumeni muškata

je splošno razširjena sorta ter je najbrž orientalskega porekla. Strnjenih nasadov rumenega muškata je razmeroma malo. Znani so le vinogradi, zasajeni s to sorto, na obronkih Kozjaka pri Kamnici nad Mariborom in pri Sv. Urbanu na Kozjaku pri Mariboru.

Rumeni muškata je precej močne rasti. Enoletni les je močen, svetlordečerjave barve z dolgimi medčlenki. List je srednje velik, malo zarezan, ostrozobčast, temnozelen. Na koncu razmeroma dolgih zobov so rumene kepice. List je nekoliko mehurčast in na spodnji strani nekoliko kosmat. Vršički so svetlozeleni in malo rdečkasti (bronsirani). Grozd je precej velik, valjast, večinoma nedeljen z nabitimi jagodami. Jagoda je srednje velika, okrogla, zelenorumena, na solnčni strani pečena. Jagodna kožica je debela, jagodno meso gosto s prijetnim muškatačnim okusom že tudi v nezreli jagodi.

Rodovitnost je srednja, vendar enakomerna. Rumeni muškata dozori pozno. Zanj so primerne le bolj suhe, lapornate, kamenite in najboljše lege. Občutljiv je zlasti za oidij in zimski mraz. V jeseni ob dolgotrajnem deževju jagode rade pokajo in gnijejo. Rez na reznike je za kakovost grozdja in vina najboljša. Vino iz popolnoma zrelega grozdja je zlasti kot mlado vino prav dobro s prijetno muškatačno aromo. V slabih letih pa da radi obilne kisline neharmonična vina.

Rumeni muškata dobro uspeva na običajnih podlagah.

Radi finega muškatačnega okusa je rumeni muškata tudi zelo cenjena namizna sorta ter se radi tega priporoča, da se razširi tam, kjer se prodaja namiznega grozdja izplača.

Laški rizling

je že od nekdaj naša domača sorta ter se sadi v zadnjem času v splošnem najbolj.

Rasti je laški rizling srednjemočne s tankim rumeno-rjavim enoletnim lesom. Medčlenki so dolgi. List je srednjevelik, peterodelen, globoko zarezan, ostrozobčast, gladek, svetlozelene barve, na spodnji strani ščetinasto kosmat. Vršički so svetlozeleni in kosmati. Grozd je srednje dolg, valjast, nabit, na dolgem peclju navadno z rodovitnim kolencem (majhen stranski grozdič na peclju). Jagoda je drobna, svetlozelena, pikčasta na solnčni strani pečena. Jagodna kožica je tanka, jagodno meso je sočno in sladko, brez posebnega okusa.

Dozori bolj pozno. Če je trs preobložen, tudi v dobrih legah slabo dozori. Rodovitnost je prav dobra. Iz popolnoma zrelega grozdja da laški rizling prijetno vino z izrazitim sortnim značajem.

Laški rizling spada v najboljše lege. Za dobro kakovost vina ga je treba obrezovati le na reznike. Za glivičaste bolezni ni preveč občutljiv. Tudi zimski mraz dobro prenaša.

Uspeva na vseh običajnih podlagah dobro, izvzemši ripario, na kateri rodovitnost ni zadovoljiva.

Žlahtnina

spada splošno med najbolj razširjene sorte. Najdeš jo v vseh vinorodnih krajih celega sveta. Radi tega je pa tudi število različkov žlahtnine izredno veliko. Domnevajo, da je domovina žlahtnine Azija, odkoder je prišla na Francosko ter se je od tam razširila po ostalih evropskih vinorodnih krajih. Žlahtnina prihaja v poštev kot vinska, pa tudi kot namizna sorta. Med belo in rdečo

žlahtnino, ki sta pri nas najbolj razširjeni, ni bistvene razlike ne v kakovosti grozdja ne vina.

Žlahtnina je močne rasti. Enoletni les je močen, rdeče-rjave barve, rjavočrtast in pikčast. Medčlenki so dolgi. List je srednje velik, podolgovat, tanek, peterodelen, globoko zarezan, mehurčast, svetlozelene barve, topozobčast. Vršički so rjavo-rdečkasti (bronsirani). Za žlahtnino so prav značilne tudi dolge vitice. Grozd je srednje velik, nekoliko deljen. Jagoda je srednje velika, okrogla, z ozirom na različek rumenozelena ali rdeča. V dobi popolne zrelosti dobe jagode bele žlahtnine na solnčni strani rjave lise. Jagodna kožica je debela, meso je gosto, vendar sočno in prijetno sladko, brez posebnega sortnega značaja.

Žlahtnina je naša najranejša sorta ter je radi tega kakor tudi radi prikupljive oblike in velikosti grozda in jagode v naših razmerah najvažnejša namizna sorta.

Rodovitnost je dobra in enakomerna, ako se ne osipa v dobi cvetenja radi neugodnih vremenskih razmer. Žlahtnina ljubi ne presuho, rodovitno zemljo. Občutljiva je zlasti za peronosporo; hude zime ne prenaša dobro.

Najboljša je za žlahtnino kratka rez na reznike. Žlahtnina daje lahko, harmonično vino z malo kisline.

Uspeva na vseh običajnih podlagah prav dobro.

R d e č a k r a l j e v i n a

je zelo razširjena na Hrvaškem, Dolenjskem in Bizeljskem, kjer jo imenujejo tudi moravno.

Kraljevina je zelo bujne rasti. Enoletni les je močen, svetlosivorjave barve z dolgimi medčlenki. List je okrogel, trodelen, malo zarezan, ostrozobčast, gladek, svetlozelen. Vršički so rdečkasti in gladki. Grozd je srednje

velik, podolgovat, valjast, včasih deljen; jagoda je drobna, okrogla, svetlordeče barve na solnčni strani ter zelenkaste barve na senčni strani. Jagodna kožica je tanka; jagodno meso je sočno, sladko, brez arome.

Rdeča kraljevina je pozna sorta, ki bogato rodi; spada le v boljše, tople in zavarovane lege, v bolj suho zemljo, da more grozdje primerno dozoreti. V jeseni rada gnije. Za mraz je precej občutljiva. Zanja primerna je le kratka rez. Največ kraljevine je cepljene na podlagi riparia portalis, na kateri prav dobro uspeva.

Rdeča kraljevina daje lahko vino brez posebnega značaja.

R u l a n d e c

spada botanično k skupini burgundcev ter je v vsem sličen modremu burgundcu (gl. modri burgundec) s to razliko, da je enoletni les rdečerjav, da je list bolj bledezelene barve, da je jagoda umazanosivordeče barve in da nekoliko prej dozori kakor modri burgundec, rodi pa nekoliko več.

Rulandec daje plemenito vino, ki spada v naših razmerah med najmočnejša ter ima v dobrih letih fino sortno cvetico.

M u š k a t n i s i l v a n e c (sauvignon)

je izrazita francoska sorta, ki se je razširila zlasti po vojni tudi pri nas.

Rasti je srednjemočne. Enoletni les je razmeroma tanek, s kratkimi medčlenki, svetlorjav, sajast. List je srednjevelik, tro- ali peterodelen, hrapav, topozobčast, zelo temnozelen, od zgoraj, spodaj modrozelenkast in volneno kosmat. Vršički so rumenozeleni, belkasto kosmati.

Grozd je majhen, kratek, valjast, včasih vejast, na kratkem grozdnem peclju. Jagoda je drobna, navadno podolgovata in svetlorumene barve. Kožica je debela, meso je gosto, sladko, z izrazitim sortnim okusom.

Rodovitnost je srednja in neenakomerna.

Dozori v srednji dobi zorenja. Muškatni silvanec začne odganjati nekoliko bolj pozno kot druge sorte ter je proti boleznim dovolj odporen. Dobro uspeva le v boljših, toplih legah v rodovitni zemlji, ako se obrezuje na šparone. Vino je prvovrstno, s posebno fino sortno cve-tico, zlasti kot mlado vino.

Glede podlag muškatni silvanec ni izbirčen.

Bouvier-jeva ranina.

Odkod izhaja ta sorta je neznano. L. 1900. jo je našel Clotar Bouvier sen. v svojem vinogradu v Hercegovščaku pri Gornji Radgoni ter jo je razmnožil radi izvestnih dobrih lastnosti, zlasti radi zgodnje zrelosti in radi male množine kisline v vinu.

Rasti je ranina močne. Enoletni les je rjav, črtast in pikčast s kratkimi medčlenki. List je srednje velik, širok in navadno trodelen, ostrozobčast z rumenimi kepicami, temnozeleno barve. Vršički so rdečkasti in kosmati. Grozd je srednje velik, podolgovat, nabit. Jagoda je okrogla, svetlozelena, naprašena; jagodna kožica je debela. Meso je sočno, sladko, z nekoliko muškatnim okusom.

Bouvierjeva ranina dozori rano, v drugi polovici septembra, rodovitnost je zadovoljiva in enakomerna. Glede rezi je zanjo najprimernejša rez na šparone.

Uspeva na vseh običajnih podlagah.

Rani rdeči veltlinec

je najbolj razširjen na Nižjeavstrijskem.

Rasti je precej bujne z močnim enoletnim lesom temnorjave barve. Medčlenki so dolgi. List je velik, temnozelen in topozobčast, peterodelen, na spodnji strani volnenokosmat. Vršički so svetlozeleni, nekoliko rdečkasti in kosmati. Grozd je srednjevelik, le malo deljen z gostimi jagodami in na kratkem peclju. Jagoda je srednjevelika, okrogla, svetlordeče barve ter sivomodro naprašena. Jagodna kožica je debela, meso je sluzasto in prijetno sladkega okusa.

Rani rdeči veltlinec bogato rodi in rano dozori. Bolezni ga ne napadajo preveč. Primerni so zanj tudi manj ugodni položaji z bolj suho zemljo. Obrezovati ga je treba le na reznike. V poštev prihaja tudi za vzgojo na brajdah. Kakovost vina je radi male množine kisline prav dobra, vendar pa brez posebne arome.

Dobro uspeva na običajnih podlagah.

2. Sorte za rdeča vina.

Modri burgundec

je francoska sorta.

Rasti je bolj slabe ali srednjemočne s tankim enoletnim lesom, temnosivorjave barve s sajastimi lisami. Medčlenki so kratki ali srednjedolgi. List je srednjevelik, trodelen, topozobčast, globoko zarezan, na zgornji strani mehurčast, temnozelen, na spodnji strani nekoliko kosmat. Pravitako so tudi vršički malo kosmati. V jeseni spremeni listje barvo ter postane temno ali rjavordeče. Grozd je majhen, nabit, valjast. Grozdni pecelj je kratek

in debel. Jagoda je drobna, okrogla ali ovalna, temno-vijoličastomodre barve in modro naprašena. Kožica je srednjedebela, jagodno meso je sočno, sladko, brezbarvno s finim sortnim okusom.

Zori rano kakor rulanec. Rodovitnost je srednja in neenakomerna; odvisna je pa od kakovosti zemlje in pravnega dela. Zanj je primerna rodovitna, globoka in nekoliko vlažna zemlja; radi tega je njegovo mesto ob vznožju vinograda. Obrezovati se mora izključno na šparone. Rada ga napada peronospora. Modri burgundec da, ako popolnoma dozori, prvovrstno harmonično črnino lepe vinskordeče barve z lepo cvetico.

Glede podlag ni izbirčen.

Modra frankinja

je razširjena zlasti na Nižjeavstrijskem skupaj z modro portugalko (Vösslau), ponekod po Nemčiji in posamezno tudi pri nas.

Modra frankinja je močne rasti. Enoletni les je močen, sivorjav, črtast. List je velik, okrogel, malo zarezan, ostrozobčast, debel, gladek, temnozelen. Vršički so svetlozeleni in gladki. Grozd je velik, nekoliko deljen. Jagoda je srednje velika, okrogla, temnomodra, malo naprašena. Jagodna kožica je debela in trdna. Jagodno meso je sočno in sladko, vendar kislejše nego pri modri portugalki, kateri je frankinja v obliki grozda precej podobna.

Dozori kakih 8 do 10 dni za modro portugalko ter spada že med bolj pozne sorte. Rodovitnost je zelo zadovoljiva. Dobro uspeva le v bolj topli in suhi zemlji. Najbolj ji prija kratka rez. Modra frankinja je precej odporna proti boleznim kakor tudi proti zimskemu mrazu. Kako-

vost vina je prav dobra z izrazitim sortnim značajem; dobro se meša z milejšim vinom modre portugalke.

Na običajnih podlagah uspeva prav dobro.

Modra portugalka.

Domovina ji ni Portugalska, temveč Nižjeavstrijska, kjer se goji ta sorta že od nekdanj (Vösslau).

Portugalke je močne rasti z debelim enoletnim lesom rdečerrjave barve z dolgimi medčlenki. List je velik, globoko zarezan, valovit, ostrozobčast, gladek, svežezelene barve. Ob koncu vegetacijske dobe postane list na robovih rdečkast. Vršički so svetlozeleni in gladki. Grozd je precej velik kakor pri modri frankinji, malo vejnat. Jagoda je srednjevelika, popolnoma okrogla, temnomodra in svetlonaprašena. Jagodna kožica je tanka, jagodno meso je redko in prijetno sladko.

Dozori rano ter spada med najboljše rane sorte. Radi tega se upošteva tudi kot namizna sorta. Rodovitnost je zadovoljiva in enakomerna. Najbolje uspeva v bolj suhi zemlji; posebno ji prija suha pomlad in suha jesen. Proti peronospori je portugalke precej odporna, rad jo pa napada oidij. Zimski mraz slabo prenaša. Tudi gnije v vlažni jeseni rada. Pri nizki vzgoji je najboljša kratka rez.

Modra portugalke daje milo, prijetno vino, ki je primerno zlasti za mešanje z drugimi črninami.

Glede podlag ni izbirčna.

Žametasta črnina.

Sodeč po razširjenosti v starih in tudi deloma v sedanjih vinogradih je domovina žametaste črnine Dravska banovina.

Rasti je izredno močne. Enoletni les je precej debel, rdečerjave barve ter postane, ko popolnoma dozori, be-lorjav. List je peterodelen z globokimi zarezi, ostro-zobčast, na zgornji strani temnozelen, na spodnji vol-nenokosmat. Za spoznavanje te sorte je zelo značilen zob v stranskih zarezah lista. Vršički so svetlozeleni, rdeč-kasti in volneno kosmati. Grozd je zelo velik, vejnat, na-bit; včasih je redek in z zelenimi, nerazvitimi jagodami. Grozdni pecelj je dolg, jagoda je velika, okrogla, temno-modre barve in belo naprašena. Jagodna kožica je de-bela, jagodno meso je gosto in sladko.

Rodi bogato, dozori pa pozno; radi tega spada le v dobre lege in je na mestu le pozna trgategv. Odpornost proti boleznim kakor tudi proti zimskemu mrazu je do-bra. Dobro prenaša kratko kakor tudi dolgo rez. Žame-tasta črnina je primerna za brajde na toplih, solnčnih stra-neh. Za pridelovanje dolenskega cvička je žametasta čr-nina glavna sorta. Vina so lahka, kislata. Z izbero in s pozno trgatvijo bo treba kakovost vina zboljšati.

Uspeva dobro na običajnih podlagah.

V r a n e k

je pristna štajerska sorta starih vinogradov, zlasti v Vi-narijah v konjiškem srezu, kjer je dal skupno z modro kavko svoj čas znamenito konjiško črnino.

Vranek je močne rasti. Enoletni les je svetlorjavo-rdeče barve, temnopikčast. List je srednjevelik, netočno peterodelen, z ostrimi in dolgimi zobmi, bleščeče temno-zelene barve, na obeh straneh gladek. Vršički so gladki, svetlozeleni in nekoliko rdečkasti. Grozd je srednjevelik, sličen grozdu portugalke; jagoda je srednjevelika, okrogla

ali podolgovata, temnomodre barve, naprašena, jagodna kožica je tanka, meso sočno, sladko s sortnim značajem.

Ker je cvet vraneka ženskega spola, t. j. z dobro razvito plodnico in okrnjenimi prašniki, je v dobi cvetenja navezan na prah drugih sort; zato rodi vranek dobro le v mešanih nasadih.

Ker pozno dozori, spada le v dobre lege z bolj suho zemljo. Zanj je primerna dolga rez. Vranek daje močno barvano črnino srednje kakovosti. V poštev prihaja le v Vinarijah v konjiškem srezu.

3. Namizne sorte.

Od namiznih sort, ki so določene v izboru za Dravsko banovino, so popisane spredaj: rumeni muškata, rdeča in bela žlahtnina ter modra portugalka.

Biser iz Čabe

je umetno vzgojena sorta, katero je vzgojil neki Stark. Prvi v večjem obsegu je gojil to sorto veleposestnik Julius Neukom v Vršču.

Čabski biser je srednje močne, včasih tudi slabe rasti. Enoletni les je tanek svetlosivorumene barve. List je srednjevelik, okrogel, z le plitvimi zarezi, na gornji strani gladek, normalno zelene barve, na spodnji strani ščetinastokosmat. Vršički so nekoliko bronsirani. Grozd je srednjevelik in na dolgem peclju. Jagoda je srednjevelika, večinoma okrogla, rumenozelene barve, v dobi popolne zrelosti postane popolnoma rumenkasta. Jagodna kožica je precej debela, meso sočno, sladko in nekoliko muškatanega okusa.

Ta sorta je najranejša namizna sorta; dozori v naših razmerah že v drugi polovici avgusta ter je radi tega kot namizna sorta vredna vsega upoštevanja in vredna, da se pri nas primerno razmnoži. Proti boleznim je še dovolj odporna. Dobro uspeva le v rodovitni zemlji; zanjo je v naših razmerah primerna le kratka rez.

Glede podlag ni izbirčna.

M u š k a t n a ž l a h t n i n a

je poseben različek navadne bele žlahtnine, kateri je po svoji zunanosti skoraj popolnoma podobna (gl. žlahtnina). Kako je ta sorta nastala, ni znano.

Rasti je nekoliko slabše kakor bela žlahtnina; enoletni les je nekoliko tanjši, a enake barve; tudi list in vršički so enaki. Grozd je bolj redek kakor pri beli žlahtnini. Jagoda ima posebno prijeten muškati okus, ki je tem močnejši, čim bolj je jagoda pečena od solnca. Obrezuje se le na reznike.

M u š k a t H a m b u r g

je vzgajil Venn l. 1870. v Bristolu na Angleškem, radi česar ga imenujemo Angleži tudi Venns Seedling.

Trs raste močno ter ima močen enoletni les. List je podolgovat, zgoraj gladek, spodaj nekoliko volneno kosmat, globoko zarezan s širokimi zobmi. Vršički so zeleni, močno bronsirani in nekoliko kosmati. Grozd je srednjevelik, podolgovat, redek, vejnat in na dolgem peclju. Jagoda je podolgovata, srednjevelika, temnomodra in naprašena na dolgem jagodnem peclju. Jagodna kožica je tanka, meso je zelo sočno, sladko in s prijetnim muškatinim okusom.

Muškat Hamburg dobro uspeva v srednjerodovitni, ne prevlažni zemlji, v sončnih in toplih legah. Kot bujno rastoča sorta prenaša le kratko rez. Rodi dobro, dozori pa bolj pozno; proti boleznim je dovolj odporen.

V naših vinogradniških razmerah prihaja v poštev le kot pozna namizna sorta.

Muškat Ottonel

je srednje močne rasti. Enoletni les je srednjemočen, temnordečerjave barve, s kratkimi medčlenki. List je srednje velik, okrogel, globoko zarezan s širokimi zobmi. Srednje veliki grozd ima okrogle jagode rumenozelene barve z rjavimi lisami na sončni strani. Jagodna kožica je debela; jagodno meso je sladko s finim muškarnim okusom. namizna sorta. Razen tega ima tudi prednost, da daje

Muškat Ottonel dozori precej rano ter je prav dobra izborna vino z najfinejšim muškarnim okusom.

Popis ameriških podlag.

Riparia portalis

je v Dravski banovini med najbolj razširjenimi ameriški podlagami. Imenujejo jo tudi velikolistno ripario, katero je vzgojil Vialà na veleposestvu Portalis na Francoskem.

Rasti je izredno močne, pravtako je tudi enoletni les močen, z dolgimi medčlenki, v prerezu okrogel ali ovalen, svetlordečerjave barve, gladek ali nekoliko črtast. List je zelo velik, srčaste oblike, tanek, nekoliko valovit, izrazito trodelen. Zobje so enakomerni, kijasti. Listna ploskev je na zgornji strani bolj temnozeleno, na spodnji strani svetlozelene barve, ob žilah nekoliko ščetinasto kosmata. Mladice so sivozelene, na solnčni strani rjavordeče barve in nekoliko naprašene. Vršički so bledezeleni. Cvet je moškega spola z močno razvitimi prašniki in okrnjeno plodnico.

Riparia portalis začne rano odganjati ter les v jeseni dobro dozori. Okorenini se dobro in se da dobro cepiti, ker je sorodnost do evropskih sort prav dobra. Ugodno vpliva tudi na zorenje in kakovost grozdja. Ker širi svoje korenine v zemlji bolj na široko kakor na globoko, je *riparia portalis* primerna podlaga le za izrazito rodovitno zemljo, ki ni prevlažna in ne presuha. Proti trsni uši

je dovolj odporna, občutljiva je pa za večje množine apna v prašni obliki. V taki zemlji riparia žolti in sčasoma propade. V primerni zemlji je riparia portalis v naših razmerah med glavnimi ameriškimi podlagami.

Rupestri s št. 9 (Goethe)

je selekcioniral Herman Goethe, bivši ravnatelj vinarške in sadjarske šole v Mariboru.

Rupestri s št. 9 (Goethe) je močne rasti kakor riparia portalis. Enoletni les je močen, rdečerjave barve, črtast, z dolgimi medčlenki. List je precej velik, ledvičaste oblike, širši nego daljši, topozobčast, debel, modrozeleno barve. Vršički so svetlozeleni, letne mladice so zelene, temnordeče nadahnjene. Cvet je moškega spola.

S svojimi koreninami prodira globoko v zemljo ter glede zemlje ni izbirčna podlaga. Posebno dobro se je izkazala v lapornati zemlji. Tudi apna prenaša več nego riparia. Okorenini in cepi se dobro. Proti trsni uši je zelo odporna. Napada jo pa rada ponekod šiškarica.

Dozori popolnoma in ne zadržuje zorenja grozdja. Poleg riparie je rupestri s št. 9 (Goethe) dosedaj glavna ameriška podlaga v vinogradih bivše Štajerske, kjer je najbolj razširjena.

Rupestri s monticola.

Poleg riparie in solonis so se regenerirali na tej podlagi prvi vinogradi po opustošenju po trsni uši.

Tudi rupestri s monticola je selekcionirana oblika navadne rupestri s.

Rasti je srednjemočne in izrazito grmičaste. Enoletni les je bolj tanek, rdečkastorumene ali rdečerjave barve. Medčlenki so bolj kratki. List je majhen, ledvičast, svetlozelene barve, gladek s širokimi, kijastimi zobmi. Vršički so svetlozeleni, najmlajši listki so zloženi v obliki ladjice. Letne mladice so svetlozelene, na solnčni strani rdečkaste, nekoliko naprašene. Cvet je moškega spola.

Okorenini se dobro ter gre s svojimi koreninami globoko v zemljo. Pravtako se dobro cepi ter daje močne in trpežne trse. Glede zemlje ni izbirčna podlaga ter je posebno primerna za kamenite, suhe lege. Rupestris monticola prenaša mnogo apna in je zelo odporna proti trsni uši. Les dozori bolj pozno, radi tega spadajo matičnjaki le v zavetne, tople lege. Na rodovitnost evropske sorte vpliva zelo ugodno ter nekoliko zavlačuje zorenje grozdja. Radi tega je primerna podlaga le za najboljše lege in kvantitetne sorte, ki dajo le vino povprečne kakovosti.

Berlandieri \times riparia Teleki Kober 5 BB se smatra kot selekcija križanke berlandieri \times riparia Teleki 8 B, katero je izvedel Kober, znani avstrijski strokovnjak, radi česar se imenuje tudi Koberjeva podlaga.

Križanka je zelo močne rasti z močnim enoletnim lesom, ki je čokoladnorjave barve, gladek, svetlikast, deloma temnočrtast. List je velik, srčaste oblike, nekoliko valovit, precej debel in robusten, trodelen, podoben listu čiste berlandieri, ki nas spominja na list velikolistne lipe, na gornji strani temnozelen, gladek, s temnim bleskom, na spodnji strani hrapav. Pri listnem peclju je list izrezan v obliki črke U. Glavna listna žila izstopi le malo iz listne ploskve ter ima kakor tudi stranske žile na zgornji strani

lista fine in kratke ščetinice; na spodnji strani so ščetinice redkejšje, a daljše. Zobje na robu lista so veliki, deloma s ščetinicami. Listni pecelj je srednjedolg in ščetinastokosmat. Mladi listi so bledezeleni, najmlajši so zloženi v obliki ladjice. Vršički so močno upognjeni, belozelenkasti, narahlo temnordeče obrobljeni. Letne mladice so gladke, robate, zelene, na solnčni strani temnorjavordeče barve. Cvet je moškega spola.

Proti trsni uši je Koberjeva podlaga popolnoma odporna. Okorenini se zelo dobro, ker gre s svojimi koreninami globoko v zemljo. Posebno dobro se cepi z zelenim veltincem, tramincem, burgundcem, renskimi in laškimi rizlingom, silvancem, s portugalko in z modro frankinjo. Uspeva dobro v vsaki, tudi v najbolj apneni zemlji (nad 60%), vendar pa ji suha in plitva zemlja kakor tudi premočna ne prija.

Na njej cepljene sorte rasejo močno in so rodovitne; grozdje dozori prej kakor pri trsih, cepljenih na riparii. Ta podlaga je posebno razširjena na Nižjeavstrijskem, kjer jo hvalijo kot univerzalno podlago. Pri nas se je začela širiti v zadnjem času in se zabeležujejo dobri uspehi.

Berlandieri × riparia Teleki 8 B

je najbrže križanka berlandieri Rösséguier in riparie portalis, katero je selekcioniral Sigmund Teleki iz Villany-ja na Ogrskem iz semenjakov pešk, katere je prejel l. 1896. od Rösséguier-a iz Alénje na Francoskem.

Ta podlaga je v primeri s prejšnjo manj izenačena ter predstavlja mešanico različnih tipov, ker se je porabljalo za razmnoževanje večje število medsebojno sličnih semenjakov.

V glavnem pa je po svojih lastnostih in sposobnostih kot podlaga enaka Koberjevi podlagi.

Solonis \times riparia 1616.

To križanko je vzgojil Francoz Couderc.

Rasti je močne; enoletni les je ploščnat, rumenorjave barve, gladek, svetlomodikasto navdahnjen. List je precej velik, srčast, trodelen, robat, ostrozobčast; zobi na koncu glavnih žil so dolgi, vitki in ostri. Žile na spodnji strani lista so ščetinasto kosmate. Mladice so gladke, bledo zelene, na solnčni strani v spodnjem delu meseno rdeče, v zgornjem delu temnordeče barve. Vršički so svetli in bledozeleni. Cvet je dvospolen, neznaten.

Solonis \times riparia 1616 je podlaga za globoko, težko, bolj vlažno zemljo. Okorenini se dobro ter se da dobro cepiti. Odpornost proti trsni uši je prav dobra. Ugodno vpliva na rodovitnost ter pospešuje zorenje grozdja kakor tudi lesa.

Riparia \times rupestris 3309.

Vzgojil jo je Couderc.

Rasti je močne; enoletni les je ploščnat, svetlordeče rjav, gladek s srednje dolgimi medčlenki. List je srednje velik, širok, srčast, trodelen, tanek, po svojem značaju bolj podoben podlagi rupestris kakor riparii. Mladice so sivozelene, na solnčni strani rjavordeče. Zalistniki se bujno razvijajo, vršički so rumenozeleni. Cvet je moškega spola.

Riparia \times rupestris 3309 je zelo odporna podlaga proti trsni uši. Okorenini in cepi se dobro. Uspeva dobro v vseh zemljah ter dobro prenaša sušo. Posebno prikladna

je ta podlaga za suhe in kamenite zemlje v dobrih solnčnih legah. — Na tej podlagi cepljeni trsi so rodovitni. Zorenja grozdja in lesa niti ne pospešuje niti ne zavlačuje.

*

Tu obravnavani trsni izbor naj služi kot podlaga bodočemu vinogradništvu v Dravski banovini. Sestavljen je, lahko rečemo, pravilno; v kolikor pa bi se izkazale sčasoma pomanjkljivosti, se bo ta trsni izbor spremenil in popravil. Pravilen je radi tega, ker predvideva v glavnem le tri sorte za vsak posamezni okoliš, torej je številčno zelo omejen. Med temi tremi sortami je prva navedena glavna tako za bele kakor za modre sorte ter naj zavzame v vinogradu do 50% površine; druga in tretja sorta izpolnita prilično ostalo polovico. Z malimi izjemami je v ospredju skoraj v vseh okoliših laški rizling, beli burgundec in zeleni silvanec, tako da je s tem podan tudi tip bodočega vina v Dravski banovini.

Sorte, ki so navedene za prvimi tremi, tako belimi kakor tudi modrimi sortami, se priporočajo v posebnih razmerah, oziroma legah le v manjšem obsegu in so bolj ljubiteljske sorte. V kolikor niso navedene med prvimi tremi sortami so renski rizling, rdeči traminec, rulandec in muškadni silvanec ljubiteljske sorte, ki pa se lahko v primerni legi in zemlji prav dobro izplačajo.

Pridelovanje rdečih vin je v glavnem omejeno na Bizeljsko in Posavje, celo Dolenjsko in Vinarije. V vseh drugih okoliših je in naj bo v bodoče pridelovanje črnine bolj postranskega pomena.

Da se bo mogel trsni izbor učinkovito izvajati, je potrebno, da je trsničarstvo rajonirano.

Banovinskim trsnicam v P e k r a h in na V i n a r s k i š o l i v M a r i b o r u pripadajo okoliši: Pohorje, Kozjak,

Gornje Slovenske gorice in Haloze; banovinski trsnici v K a p e l i : ormoško-ljutomerske in gornje-radgonske ter prekmurske gorice; banovinski trsnici v D r a m l j a h : šmarsko-rogaško-kozjanski in celjski ter drameljsko-savinjski okoliš; banovinski trsnici v L e s k o v c u : Bizeljsko in Posavje ter krški okoliš; banovinskim trsnicam v K o s t a n j e v i c i , banovinski trsnici v Drašičih in kmetijski šoli na G r m u pripadajo kostanjeviški, novomeški-mokronoški in črnomaljski-metliški okoliš.

Kar se tiče zasebnih trsničarjev, smejo le-ti proizvajati sorte in podlage, ki so določene v tem trsnem izboru in smejo oddajati vinogradnikom le one sorte, ki so določene za njihov okoliš.

Vinski tipi Dravske banovine.

Vina Dravske banovine se odlikujejo od vin ostalih banovin predvsem po izrazitejši cvetici in ugodnejši aromi. Iz večine vsebujejo precej več skupne kisline kot vina z našega juga. Največ je belih vin, ki se navadno rada čistijo in so bolj ali manj zelenkasta ali rumenkasta; manj je rdečih in črnih vin. Slovenska vina so v splošnem izrazit tip severnih vin.

Južna vina kupujejo običajno po odstotkih alkohola, kar za kvalitetna vina iz tega severnega pasa, ki se odlikujejo po divni vinski cvetici in celotni ubranosti okusa, ni odločilno; ona so posebno slastna, uglajena ako imajo okoli 12 volumnih % alkohola ter okoli 6% kisline in so docela povpreta zrela, zato tudi stanovitna.

Vina Dravske banovine imajo na sploh 8—15 prostorninskih odstotkov alkohola ter 5—10 in tudi nekaj več ‰‰‰ kisline, mošči pa ustrezno kakih 14—25, izjemoma celo 30 odstotkov sladkorja po klosterneuburški moštni tehtnici in 7—14, pri izredno kislih letnikih in v najbolj neugodnih proizvodnih razmerah pa še nekaj več ‰‰‰ kisline. Marsikatera izrazita kislica je vseeno prijetno dišča in dobro služi za mešanje z ustrežajočimi drugimi vini, ki jih tako lahko znatno popravimo, poenačimo in izenačimo z zahtevami vinskega trga. V Dravski banovini so dani vsi pogoji za proizvodnjo samostalnih tipičnih vin, ki bi bila iz leta v leto sposobna za neposredni potrošek, torej brez posebnega kletarskega umetničenja kot

izvirni proizvodi. To bomo mogli doseči s smotrno obnovo goric, ki je po večini že nujna, ako se bomo preudarno držali smernic, ki jih zarisuje „Trsni izbor za Dravsko banovino“ iz leta 1932.

V Dravski banovini razlikujemo po kvaliteti vina dva pridelovalna predela: severnovzhodni kvalitetni predel z izrazito kvalitetno proizvodnjo in vzhodni ter jugovzhodni predel z izrazito kvantitetno proizvodnjo.

Seveda je povsod širom vinorodne Dravske banovine mnogo prehodov: v vsakem predelu, odnosno v vsakem vinarskem okolišu nahajamo celo vrsto goric, ki tu niso posebej navedene in bi jih po dobroti pridelka morali izločiti iz tega predela, odnosno tega vinarskega okoliša in prištevati k drugemu.

Leta 1932. je bil določen trsni izbor za Dravsko banovino po 13 vinarskih okoliših z upoštevanjem ugotovljenih proizvodnih razmer; kajti vsak vinarski okoliš zase prideluje že oddavna prav izrazito svojstvene vinske tipe.

Vinski tipi po vinarskih okoliših.

I. Pohorje.

a) Najboljši del tega okoliša — P e k r e z Janževim vrhom, Bistrico in Vrhovim dolom — prideluje sloviti „pekrčan“.

Vseh vinogradov v tem okolju je kakih 240 ha (srez Maribor desni breg). Letna proizvodnja znaša povprečno po 20—25 hl na ha.

1. P e k r č a n je belo vino z ljubko cvetico in s svojstveno ugodno aromo; v njem prevladujejo renski rizling, beli burgundec, silvanec in laški rizling, deloma tudi šipon.

2. Odbrana pekrška vina: renski rizling, šipon (moslavec), beli burgundec, rulandec, traminec, silvanec kažejo pri dobrem kletarstvu vse značilne odlike v najvišji meri. Mnogi vinarski strokovnjaki so mnenja, da rastejo v pekrških goricah naša najboljša vina severnega tipa, posebno renski rizling, ki ne zaostaja za povprečnimi renskimi vini prav nič, marveč jih često celo prekaša.

Pekrška vina trošijo predvsem v Mariboru in okolici, v manjši meri pa tudi po vsej Dravski banovini in še mnogokod po državi; precej teh vin izvozijo v Avstrijo.

Med pekrškimi vini slovijo najbolj sočni pridelki z Janževega vrha.

b) Vzhodni obronki Pohorja: Razvanje — Fram — Slovenska Bistrica.

V tem okolju je kakih 500 ha vinogradov (srez Maribor desni breg). Povprečni letni pridelek znaša približno po 20—25 hl na ha.

3. Belo vino (pohorčan, framčan, slovenjbistričan itd.). To so navadna (povprečna) potrošna vina brez izrazite cvetice in arome. Vsebujejo po največ laškega rizlinga, veliko pa je v njih tudi starih manjvrednih sort: belina, peček, ranfol, javor itd.

4. Odbrana framska in slovenjbistriška vina izvirajo večinoma iz mlajših čistih nasadov v boljših legah, kažejo v precejšnji meri značilne odlike renskega rizlinga, belega burgundca, traminca, laškega rizlinga i. dr.

Najboljše gorice tega okolja so pri Framu in pri Slovenski Bistrici. Znane so značke radizeljčan, kovačevaščan, ritoznojčan i. dr.

Vina tega okolja potrošijo po največ v bližnji okolici, po Dravskem polju in deloma v Mariboru.

c) Vinarije — Slovenske Konjice.

V tem okolju je kakih 400 ha vinogradov (srez Slovenske Konjice) s povprečno letno proizvodnjo po 25 hl na ha.

5. Belo konjiško vino (konjičan); radi razmeroma nizkih leg in deloma slabših trsnih sort je to v glavnem bolj šibko, včasih medlo, vendar ugodno pitno, milo potrošno vino brez posebne arome in cvetice; v njem prevladuje laški rizling poleg silvanca in belega burgundca ter raznih starih manjvrednih sort.

6. Konjiško rdeče in črno vino je bilo nekdanj na glasu; pridelovali so ga večinoma iz vraneka in še nekaterih drugih boljših ali slabših modrih sort; pozneje so pridelovali tega vina manj in manj, v letu 1932. pa je konjiška črnina postala spet priljubljena; vendar je danes malo nasadov z modrimi sortami.

7. Konjiška odbrana vina pridelujejo že v precejšnjih količinah; njih kakovost ne zaostaja mnogo za dobroto odbranih vin od drugod radi ugodne cvetice in arome.

Konjiška vina trošijo doma, v konjiški okolici, pa tudi v Ljubljani, Celju, Slovenjgradcu, Kamniku itd.

Na najboljšem glasu so gorice na Škalcah in v Vinarijah.

II. Kozjak ali Kobansko in Gornje ali zapadne Slovenske gorice.

Ta okoliš (v srezu Maribor levi breg) ima zapadno od železnice Maribor—Špilje kakih 1050 ha in vzhodno navedene železnice 1620 ha, skupaj približno 2670 ha vinogradov.

Povprečni letni pridelek znaša po 20—25 hl na ha.

8. Bela vina iz gornjih Slovenskih goric in s Kozjaka (Kobanskega) so vobče prav dobra potrošna vina prijazne barve in prijetnega okusa z dokaj ljubko cvetico. V boljših vinih je največ belega burgundca, laškega rizlinga in silvanca, v slabših pa razen teh tudi še nekaj starih domačih sort: belina, ranfol, peček poleg precej žlahtnine, moslavca i. dr.

9. Muškats Kozjaka, odnosno s Kobanskega (Kamnica, Sv. Urban.) Po Kozjaku (Kobanskem) pri Mariboru raste najboljši muškats v Dravski banovini in daleč okoli; osobito je cenjen muškats iz goric pri Kamnici in Sv. Urbanu. Kaže najodličnejše lastnosti muškatsnega vina, vendar vobče samo kot novo vino.

10. Črnih in rdečih vin iz gornjih Slovenskih goric je malo, in sicer v glavnem le od sort: modra portugalka, modra frankinja, modri burgundec.

11. Odbrana slovenjgoriška vina: renski rizling, beli burgundec, muškatsni silvanec (sauvignon), silvanec, traminec, modri burgundec, modra portugalka i. dr.; v tem predelu se nahajajo večja vinogradna posestva, ki pridelujejo res prav dobra odbrana vina, sposobna tudi za buteljska vina, ki jih pa potrošači dandanes na žalost mnogo premalo čislajo.

Najbolj znane lege v tem vinarskem okolišu so: Marihorska Kalvarija, Kamnica, Sv. Urban, Košaki, Meljski hrib, Sv. Peter, Sv. Barbara, Vurberk, Plač, Špičnik, Vajgen, Jareninski vrh, Ciringa, Vrtiče, Stara gora, Sv. Jurij ob Pesnici itd.

Največ vina iz tega okoliša gre v Maribor, pa v Ljubljano, na Gorenjsko, v Avstrijo itd.

III. Srednje Slovenske gorice.

V tem okolišu je kakih 2060 ha goric (srez Maribor levi breg 500 ha, srez Ptuj 1100 ha, srez Ljutomer 460 ha) s povprečno letno proizvodnjo po 20—25 hl na ha.

12. Bela vina iz srednjih Slovenskih goric so v splošnem bolj šibka, včasih nekoliko medla, vendar dobra, pitna potrošna vina brez posebnih odlik; mestoma so pa lege in zemlje, ki rode boljšo kapljico.

Trošijo jih najbolj v krajih proizvodnje, potem v Mariboru in po ostali banovini.

Nekaj teh vin tudi izvozijo.

13. Odbrana vina iz srednjih Slovenskih goric, in sicer iz boljših leg nudijo pri pravilnem kletarstvu prav dobro kapljico.

IV. Ormoško - ljutomerske gorice.

To je vzhodni predel Slovenskih goric. Vseh goric v tem okolišu je kakih 2300 ha (v srezu Ptuj 1350 ha, v srezu Ljutomer 950 ha).

Povprečna letna proizvodnja znaša po 20—25 hl na ha.

14. Lj u t o m e r č a n je belo vino sicer raznih sort, vendar povsod izredno priznано in hvaljeno; čislajo ga predvsem tudi v Gradcu, na Dunaju in drugod v Avstriji. Ima vobče jako izrazito, ugodno cvetico in svojstveno aromo, in sicer po odlikah posameznih vinskih vrhov v nepopisno lepih kakovostnih odtenkih. Najbolj cenjen je ljutomerčan iz Jeruzalema, znan pod imenom j e r u z a - l e m č a n, potem z vrhov Svetinje, Brebrovnik, Kajžar, Vinski vrh, Strmec, Železne dveri, Slamnjak, Gresovščak, Radomerščak, Ilovec, Plavčak, Gomila itd.

Osnovo teh vin tvori v glavnem šipon (moslavec, pošip, poščip); potem laški rizling, silvanec in druge žlahtne sorte.

Ljutomersko - ormoško novo vino često ne povre do kraja že jeseni ter ostane tudi še čez zimo bolj ali manj sladko. Vzroki zato so: hladno vreme ob poznih trgatvah, zato neugodna, prenizka vrelna toplina, ki redno vrenje zadržuje ali celo onemogoča, osobito v slabih kletih; tu pa tam pretirano žveplanje moštov, zlasti tudi moštov od bolnega grozdja (razsluzenje); morebitna oslabeledost prirodnih vinskih kvasnic; pomanjkanje ali nesmotrna raba čistih vinskih kvasnic in drugi nedostatki kletarstva. Še do leta 1932. so potrošniki zahtevali sladka (nepovreta) vina, odtlej pa jih bolj in bolj odklanjajo. Vinogradniki skrbe zdaj že sami za to, da jim novo vino že takoj po trgatvi kar mogoče dodobra povre.

15. Odbrana ormoško-ljutomerska vina pridelujejo v znatnih količinah. Znani so predvsem ljutomerski ali jeruzalemski šipon (moslavec), muškatni silvanec (sauvignon), rulandec, renski rizling, traminec, beli burgundec, pa tudi silvanec, modri burgundec (za črnino), muškat, laški rizling, modra portugalka i. dr.

V kakovostno dobrih letih daje predvsem šipon (moslavec) krasna vina z divno cvetico in sijajnega okusa; v kakovostno slabih letih pa baš šipon slabo dozori in daje bolj kislá, navadna potrošna vina. Za šiponom ne zaostajajo in ga često celo prekašajo vrste: muškatni silvanec (kot novo vino), renski rizling, traminec (dišeči traminec) rulandec, beli burgundec.

Strokovnjaki so po večini mnenja, da rastejo v ormoško-ljutomerskem okolišu naša najboljša vina sever-

nega tipa, ki se morejo kosati z marsikatero odlično značko oddavna glasovitih renskih vin.

V izredno ugodnih letih, kakor je bilo predvsem leto 1931., deloma tudi 1932., puščajo napredni večji vinogradniki grozdje boljših sort na trsju celo do Martinovega (11. novembra) in izjemoma še bolj dolgo; tako dobijo izbrana vina „ljutomerski ali jeruzalemski izbor“, specijalitete, katerih mošti imajo često 30 in tudi še več % sladkorja po klosterneuburški moštni tehtnici. Ni dvoma, da se ti izbori morejo kolikor toliko uspešno meriti s slovitimi „jagodnimi izbori“ v vinorodnem Porenju in Tokaju.

Črnih in rdečih vin pridelujejo v tem okolišu prav malo.

Vina tega okoliša so pred svetovno vojno največ použili po Srednjem in Gornjem Štajerskem, predvsem v Gradcu, potem na Dunaju. Danes tega vina razmeroma vse premalo izvozijo in so zategadelj vprav ta izborna vina v primeri z drugimi najbolj padla v ceni. Trošijo jih sedaj po vsej Dravski banovini, pa v Zagrebu in po Hrvatskem Zagorju in Medjimurju, le manjše količine izvažajo v Avstrijo.

V. Gornjeradganske gorice.

obsegajo kakih 1130 ha (od tega v srezu Maribor levi breg kakih 50 ha). Letna proizvodnja znaša približno po 20—25 hl na ha.

16. Gornjeradgansko belo vino je dobro ali prav dobro potrošno vino, ponekod tudi z izrazito cvečico in aromo; v njem je največ laškega rizlinga, manj belega burgundca, silvanca, šipona in drugih, deloma boljših, deloma slabših starih domačih sort.

17. O d b r a n a g o r n j e r a d g o n s k a v i n a: beli burgundec, silvanec, moslavec, renski rizling, Bouvierjevo ranino in druga vina izvrstne kakovosti pridelujejo v boljših legah.

Znane so gorice: Kapela, Murščak, Radenski vrh, Orehovski vrh, Črešnjevci i. dr.

Gornjeradgonska vina izvažajo v precejšnji meri, največ pa jih potrošijo doma, po Murskem polju in drugod v Dravski banovini.

VI. Prekmurske gorice.

V srezu Dolnja Lendava je kakih 800 ha goric, od teh 228 ha samorodnic. V srezu Murska Sobota pa vsega 370 ha goric, od teh 195 ha samorodnic; v obeh srezih je tedaj kakih 747 ha zasajenih z žlahtno trto. Samorodnice odpravljajo. Mnogo nekdanjih goric — predvsem v srezu Murska Sobota (Goričko) — je menda trajno opuščenih.

Pridelek srednje dobre letine znaša približno po 25 hl na ha.

18. P r e k m u r s k a v i n a so v splošnem navadna potrošna vina brez kake cvetice in arome, včasih medla. V njih je razen laškega rizlinga in silvanca tudi precej manjvrednih starih domačih sort (belina, slankamenka, krejaca i. dr.), torej tudi madžarskega izvora.

Vina iz novih nasadov so boljša in enotnejša, ker so od boljših sort. V nekih lendavskih vinih ugajajo svojstvena cvetica, aroma in sočnost; uporabljajo jih tudi kot buteljska vina.

V lendavskih goricah pridelujejo tudi črnino pod imenom „modri burgundec“ iz raznih modrih vrst, predvsem iz modre portugalke, modre frankinje in kadarke.

Najboljše prekmurske gorice so lendavske, in sicer v občinah Dolnja Lendava in Orešje. Lendavsko vino poznajo Madžari pod imenom „slovensko vino“ („tot-borok“).

Skoraj vsa prekmurska vina potrošijo v Prekmurju in Medjimurju.

VII. Haloze in haloško obrobno pogorje.

Ta okoliš obsega skupno kakih 3530 ha. Razdeljen je v 4 predele:

a) Spodnje Haloze s približno 1000 ha (središča so pri Zavrču in pri Sv. Barbari v Halozah).

b) Srednje Haloze s približno 700 ha (okoli Leskovca in Podlehnika).

c) Gornje Haloze s približno 1000 ha (720 ha v srezu Ptuj, 100 ha v srezu Maribor desni breg in 180 ha v srezu Šmarje pri Jelšah.)

č) Haloško obrobno pogorje s približno 830 ha (v srezu Šmarje pri Jelšah 600 ha, v srezu Maribor desni breg 200 ha in v srezu Konjice 30 ha).

Pridelek povprečne letine znaša po 20—25 hl na ha. Prave Haloze samorodnic skoroda ne poznajo.

19. Belo haloško vino pridelujejo v prvih treh predelih, ki tvorijo prave Haloze. Ta vina so bolj svetle barve, niso vselej tako polna in tudi nimajo vselej take cvetice in arome kot ljutomerska. Vendar pa so drugo k drugemu prav dobra in cenjena potrošna vina.

a) Najboljši haložan imajo v Spodnjih Halozah; tukaj slove predvsem zavrčan (okoli Zavrč), turškoverščan (iz Turškega vrha), pa tudi haložan od Sv. Barbare v Halozah je na dobrem glasu. V teh

sočnih vinih so šipon, laški rizling, tudi renski rizling, beli burgundec, silvanec in razne druge vrste.

b) Haložan iz srednjih Haloz ni nič manj znan, je pa po večini lažji kakor haložan iz Spodnjih in Gornjih Haloz (Leskovec, Okič, Varnica itd.). Vsebuje v glavnem domače sorte ranfol, belino, peček i. dr., so pa deloma zastopani tudi laški rizling, beli burgundec, silvanec. V gorica h bliže Gornjih Haloz nahajamo deloma v zglednih čistih nasadih razen naštetih kakovostnih sort tudi traminec in renski rizling, ki dado v dobrih legah vina, ki po svoji dobroti nič ne zaostajajo za kvalitetnimi vini iz Spodnjih in Gornjih Haloz. Priznana dobre gorice so osobito okoli Podlehnik a.

c) Haložan iz Gornjih Haloz je prav tako na dobrem glasu in zaostaja v boljših legah le malo za haložanom iz Spodnjih Haloz. V splošnem vsebuje največ laškega rizlinga poleg traminca, renskega rizlinga, belega burgundca in silvanca, nekoliko pa še domačih sort (belina, ranfol i. dr.). Posebno dobro znane gorice so: Janški vrh, Rodni vrh, Gorca, Domanjski vrh itd.

20. Odbrana haloška vina: renski rizling, beli burgundec, moslavec, traminec, silvanec kažejo pri pravilnem kletarstvu vse bistvene odlike, cvetico, aromo in sočnost imenovanih sort. Često jih zorijo ter dosežejo prav dobra in celo prvovrstna buteljska vina. Kar je povedano o nek ih lju tomersko-or moških specijalitetah pod 15, velja tudi za izbrana haloška vina, ki jih — seve iz najboljših let — nahajamo pri naprednih vinogradnikih v Podlehniku, na Janškem vrhu in Domanjskem vrhu. Znani so „haloški izbori“ od moštov z nad 30% sladkorja.

Pogostoma odbirajo tudi laški rizling, ki pa doseže navadno le kakovost dobrega potrošnega vina.

Črna in rdeča vina pridelujejo Haložani zaenkrat le v neznatnih količinah.

Haloška vina trošijo po vsej Dravski banovini, treba pa bi bilo zanje povečanega izvoza, kakor to zaslužijo.

21. Belo vino iz haloškega obrobnega pogorja je na sploh bolj lahko, šibko, včasih medlo, navadno potrošno vino, ki ga popijejo večinoma v bližnjih krajih. Razen starih domačih sort vsebuje še laški rizling poleg belega burgundca in silvanca.

Vse doslej obravnavane vinarske okoliše uvrščamo z večjo ali manjšo upravičenostjo — poslednje velja med drugim zlasti za posamezne dele Prekmurja, konjiškega Pohorja, srednjih Slovenskih goric in haloškega obrobnega pogorja — v skupino kakovostnih okolišev; saj pridelujejo vsaj v boljših legah in nasadih res cenjena kakovostna vina, ki vžigajo.

VIII. Šmarsko-rogaško-kozjanski in celjski okoliš.

Tu je približno 1780 ha vinogradov (1700 ha v srezu Šmarje pri Jelšah in kakih 80 ha v srezu Celje.)

Letni pridelek znaša povprečno po 30 hl na ha.

22. Šmarsko-kozjanska bela vina iz starejših nasadov so na sploh bolj lahka, šibka, včasih prav medla, manj polna potrošna vina, brez cvetice in brez posebne arome; prevladujejo stare domače sorte poleg laškega rizlinga, belega burgundca, silvanca in žlahtnine. Vina iz novejših, izboljšanih nasadov so mnogo bolj izrazita, skladna, prijetno aromatična. Dobe se tudi že odbrana vina z ljubko cvetico.

23. Šmarsko-kozjanska rdeča vina so pridelovali doslej v manjši meri; odslej pa bodo zasajali

gotovo več modrih sort. Barva teh vin je večinoma pre-svetla, včasih samo malo rdečkasta. Drugače so to lahka, bolj kislá, navadna potrošna vina mnogih starih domačih modrih sort, predvsem kavčine ali žametaste črnine, pomešanih z belimi sortami. Rdeča vina pridelujejo predvsem v kozjanskem sodnem srezu.

Najbolj znane gorice so v občinah Virštanj, Sv. Peter pod Sv. gorami, Buče, Verače, Lastnič, Imeno (Imenska gorica), Roganska gorica, Tinsko, Zibika itd.

Šmarsko-kozjanska vina trošijo v okolici proizvodnje, pa v Celju, po Savinjski dolini, v rudarskih revirjih (Trbovlje, Zagorje itd.) in po Gorenjskem.

IX. Drameljsko-savinjski okoliš.

Ta okoliš ima kakih 800 ha goríc, in sicer 480 ha v srezu Celje, 200 ha v srezu Slovenske Konjice, kakih 60 ha v srezu Šmarje pri Jelšah (Ponikva), 60 ha v srezu Slovenjgradec in malenkost v srezu Gornji grad (pri Šmartnem ob Paki in pri Mozirju).

Letna proizvodnja znaša povprečno kakih 30 hl na ha.

24. Drameljsko-savinjska bela vina so na sploh prav lahka, bolj kislá, često medlá potrošna vina brez cvetice in arome; razen laškega rizlinga, žlahtnine in silvanca je zastopanih še mnogo starih domačih sort (vrbovec, belina, javor, zelenika itd.). Vina iz novejših nasadov z boljšimi sortami so kajpak boljša, vendar na kako posebno dobroto tukaj ob meji vinorodnega pasa ni misliti. Slabše vinorodne lege zato tudi opuščajo in zasajajo s sadnim drevjem.

V manjši meri pridelujejo tod rdeča vina, za katera naj bi v bodoče služila kot osnova modra frankinja, morda tudi modra portugalka.

Vina tega okoliša popijejo po največ v domačem kraju, pa v Celju in po Savinjski dolini ter Šaleški in Milslnjski dolini.

X. Bizeljsko z brežiškim Posavjem.

Ta okoliš ima kakih 1860 ha vinogradov v srezu Brežice, v tako imenovanem savsko-sotelskem kotu, največ v občini Bizeljsko s 700 ha goric.

Na 1 ha pridelajo povprečno kakih 35 hl.

25. Bizeljčan, belo bizeljsko vino je svojstveno, značilno, prav dobro, zdravo potrošno vino posebnega, osvežujočega okusa, ki je posledica posebnih talnih in podnebnih razmer. Bizeljčan v ožjem pomenu besede pridelujejo v občini Bizeljsko, približno enako vino pa pridelujejo in prodajajo z imenom bizeljsko vino tudi še v sosednji občini Pišece (pišečan), potem v krajih Sromlje (sromeljčan), Videm, Sremič (sremičan), Pletterje, Artiče in Globoko, pa v sosednjih Kapelah, kjer so trsno uš najprej pri nas, namreč že leta 1880. zasledili, in drugod.

V teh vinih je največ laškega rizlinga in silvanca poleg žlahtnine in neštetihi starih domačih sort (plavec, kraljevina ali moravna, belina, lipovščina, zelenika itd.).

26. Bizeljski cviček ali bizeljsko rdeče vino je precej podobno dolenjskemu cvičku, vendar ima svoj poseben, prav svojstven okus, da ga lahko razločiš od dolenjca. Je to bolj ali manj lahko, pitno, dobro, zdravo potrošno vino prijetnega, osvežujočega okusa. V njem je največ žametaste črnine (kavčine) poleg modre frankinje in deloma tudi modre portugalka ter pre mnogih belih vrst. Vendar portugalko navadno odberejo in zase obdelajo.

Bizeljski cviček pridelujejo v istih občinah ko belo bizeljsko vino; v poslednjih letih proizvodnja narašča, ker ima dobro rdeče vino zopet več veljave.

Med drugim nahajamo v Pišecah vroče lege s kamenitim (apnenčevim) svetom, ki dajo nemara sploh najboljša črna in rdeča vina v Dravski banovini; tudi sremiška črnina je od nekdanj slovita. Na Bizeljskem (n. pr. v Drenovcu) doseže odbrani traminec zavidljivo dobroto, ki prekaša marsikatero specialiteto od drugod. Toda čistih nasadov je na žalost prav malo. Temu se ni čuditi; kajti tu je bil začetek novega vinogradništva pri nas. Najstarejši nasad na ameriški podlagi je na Bizeljskem (Janževa gorica), kamor so se iz drugih krajev hodili učiti novega vinogradništva, in sicer iz leta 1883., ko smo bili še vsi novinci v tem. Odtod velika zmešnjava s trsnimi sortami baš v savsko-sotelskem kotu, kar pa se bo lahko smotrno popravilo pri zopetni obnovi goric, ki nas že čaka.

Znane so gorice Drenovec, Janževa gorca, Kozja peč, Pišece i. dr., Nekateri zdravi pridelki slove oddavna po svoji ubranosti okusa.

Ta vina prodajajo v vse kraje Posavja navzgor, po vsem Gorenjskem in Savinjski dolini, pa tudi navzdol do Zagreba in še dalje.

27. Bela in rdeča vina iz sodnega sreza Sevnica so mnogo šibkejša od bizeljskih, torej prav lahka, tanka, često medla, bolj kislota potrošna vina. Pridelujejo jih približno iz istih vrst ko na Bizeljskem. Potrošijo jih v domači okolici in v rudarskih revirjih okoli Trbovelj.

Vsa doslej opisana vina (izvzemši prekmurska) rastejo na ozemlju bivšega Spodnjega Štajerskega. Zato jih

običajno nazivajo (posebno izven štajerskih mej) na kratko štajerc (štajersko vino).

Pod nazivom štajerc v ožjem pomenu besede pa razumemo prav za prav skoraj vsekdar samo belo kvalitetno štajersko vino iz kakovostnih okolišev I, II, IV, V in VII (Pohorje, Kozjak ali Kobansko in dele Slovenskih goric, ormoško-ljutomerske gorice, gornjeradgonske gorice in Haloze), torej vina opisana pod 1, 2, 3, 4, 7, 8, 9, 11, 13, 14, 15, 16, 17, 19 in 20.

XI. Krško-kostanjeviški okoliš.

Ta okoliš obsega kakih 2220 ha v srezu Krško in pridela, upoštevajoč pridelek poslednjih dveh let, povprečno 35—40 hl na ha.

28. Cviček. Dolenjski cviček, dolensko rdeče vino je svetlordeče kislasto vino prijetnega okusa; to vino je posebno priljubljeno v Ljubljani in sploh po bivšem Kranjskem ter po vsem okolju slovenskega Posavja; drugod je manj znano in ga manj cenijo, tujina pa ga vobče ne pozna. Osnova mu je žametasta črnina (kavčina), ki ji dodajajo še drugih modrih in belih sort, n. pr. modro frankinjo, žlahtnino, kraljevino ali moravno, silvanec, traminec, laški rizling, plavec in še neke stare domače sorte. Modrega grozdja mora biti vsaj polovica; grozdje zmastijo, tu pa tam tudi pecljajo ali robkajo, kot je edino pravilno, potem pa drozgo puste 2—3, izjemoma do 6 dni kipeti v kadi; nato drozgo izprešajo. Način priprave in obdelave drozge, ustrezajoča uravnava in pravilna voditev vrenja drozge vplivajo seve odločilno na kakovost proizvoda.

Posebno dober cviček, to zdravo, odlično osvežujočo poletno pijačo, rode med drugimi gorice Bočje,

Zajčki, Avguštime i. dr. v svetokriški in kostanjeviški občini (Gadova peč, Piroški vrh), sploh po vsem krškem srezu. (Glej tudi pod 30!)

Zadnja leta je čezdalje večje povpraševanje po dobrem cvičku, ki doseže razmeroma prav ugodno ceno.

29. Belo dolenjsko vino pridelujejo v krško-kostanjeviškem okolišu v manjši meri kot cviček. To je lahko, šibko, včasih medlo, kislasto, bolj ali manj rumenkasto navadno potrošno vino. V njem je največ kraljevine ali moravne, pa tudi žlahtnine, laškega rizlinga, silvanca in raznih manjvrednih starih domačih sort, n. pr. beline, podbela, zelenike, lipne ali lipovščine, plavca itd. Slabe sorte pridno odpravljajo in nadomeščajo z boljšimi.

Potrošijo jih izvečine doma in ob Savi navzgor do Ljubljane ter po Gorenjskem.

XII. Novomeško-mokronoški okoliš.

Ta okoliš obsega kakih 3070 ha vinogradov, in sicer približno 2230 ha v srezu Novo mesto, 760 ha vinogradov v srezu Krško in 80 ha v srezu Litija.

Letna proizvodnja znaša povprečno 35—40 hl na ha.

Ves okoliš prideluje približno taka vina ko krško-kostanjeviški okoliš, toda več belih, ima pa razmeroma malo res ugodnih vinorodnih položajev, odnosno pravih vinskih leg in zemelj.

30. Dolenjski cviček, rdeče dolenjsko vino in

31. Belo dolenjsko vino.

Za obe vini velja v splošnem to, kar je povedano o vinih krško-kostanjeviškega okoliša pod 28 in 29, samo,

da so dolenska vina (30 in 31) navadno nekoliko bolj šibka, kislá, medla.

Najboljše gorice v tem okolišu so Trška gora pri Novem mestu, Grčevje, Vinji vrh in Hmeljnik. Skoraj povsod drugod so bodisi lega, bodisi podnebne razmere bolj ali manj neugodne ali pa so vinogradi zasajeni še s starimi malovrednimi domačimi sortami. To velja osobito za litijsko-trebanjsko okolje na skrajni meji dolenskega vinarstva. Često tudi tod prezgodaj berejo in si s tem sami poslabšajo dobroto vina.

Tudi novomeško-mokronoška vina potrošijo po največ po Dolenskem in v Ljubljani, cviček tudi po Gorenjskem.

Po Dolenskem in Beli Krajini imajo ponekod navado, da pustijo tudi belo drozgo kipeti kakšen dan ali dva na tropu. Dolenjci pravijo, da vino „kuhajo na tropu“ (stari vipavski način). Tako dobijo bolj trdo, zagatno, nekoliko rumenkasto vino, ki je radi daljšega vrenja na tropu seve precej trpkega, kosmatega okusa. Domačini še vedno cenijo takšno vino, ki pa ni sposobno za prodajo; zato vinogradniki polagoma opuščajo ta stari način pridelovanja belega vina.

32. Dolenjsko črnino pridelujejo v manjši meri (v zadnjem času proizvodnja narašča) po vsem Dolenskem torej v krško-kostanjeviškem in novomeško-mokronoškem vinarskem okolišu, pa tudi po sosednjem Bizeljskem z brežiškim Posavjem.

Belokranjska črnina tudi ni mnogo drugačna. Pridelujejo jo predvsem iz žametaste črnine (kavčine) z manjšim pridatkom drugih modrih sort (modra frankinja, modra portugalka). Drozgo običajno puste kipeti 5—7 dni, nakar šele prešajo.

Dobra črnina je sijajna, granatnordeča ali rubina-stordeča, ni pretrda ne prekisla; zato je jako priljubljena osvežujoča pijača, ugoden nadomestek — vsaj od najboljših letin — za kraški teran.

Dolenjska črnina gre povsod lahko v denar.

33. O d b r a n a d o l e n j s k a i n b i z e l j s k a
v i n a.

Po Dolenjskem, Belokranjskem in Bizeljskem z brežiškimi Posavjem je nekaj večjih naprednih vinogradnikov, ki imajo zgledne čiste nasade in napravljajo odbrana vina: beliburgundec, silvanec, traminec, laški rizlingi. dr. Ta vina dosežejo pri pravilnem kletarjenju prav visoko stopnjo popolnosti in dokazujejo, da moremo tudi v tako imenovanem kvantitetnem okolišu pridelati prvovrstna uglajena kvalitetna vina.

V tem pogledu prednjačijo banovinska kmetijska šola na Grmu, graščine Klevevž, Prežek, Bršljin, Brežice, Bizeljsko, potem trapisti v Rajhenburgu s svojim sremičanom, kartuzijanci v Št. Jerneju in še nekateri drugi vinogradniki. Iskra kleveška odbrana vina iz goric v Bojniku so dala ime temu vinskemu vrhu in podžigajo.

XIII. Črnomaljsko-metliški okoliš.

Tu je kakih 1600 ha vinogradov, in sicer v srezu Črnomelj 1030 ha in v srezu Metlika 570 ha. Na ha pridelajo povprečno po 35—40 hl.

34. Metliško belo vino (metličan) je ponajveč iz kraljevine ali moravne s pridatkom žlahtnine, zelenega veltlinca, laškega rizlinga, podbela, plavca, zelenike itd. Najboljši položaji so v Drašičih, Vidošičih, Repici in Radovici. Metliško belo vino je na-

vadno nekoliko rumenkasto, a prav ugodno potrošno vino svojstvenega okusa.

35. **Semiško belo vino** (semičan). V njem je okoli 75% kraljevine ali moravne, 15% podbele, drugo pa tvorijo razne starinske domače sorte. Po dobroti zaostaja nekoliko za metličanom. Uvrščamo ga med navadna potrošna vina brez posebnih odlik. V novejšem času sade boljše trsne sorte, berejo pozneje in uvajajo umnejše kletarjenje.

36. **Črnomaljska bela vina** (črnomaljan) iz goric Maverlen, Stražni vrh, Rodine, Dobliče in Tanča gora so precej podobna semiškim vinom, imajo pa ponekod nekaj več žlahtnih sort, zlasti laškega rizlinga.

Vina iz goric ob Kolpi so vobče manj vredna radi slabših leg in sort.

Vina pod 34, 35 in 36 nazivajo navadno s skupnim imenom „belokrajnska vina“.

37. **Metliška črnina** (belokranjska črnina) je v glavnem podobna dolenjski črnini; napravljajo jo tudi iz istih sort torej predvsem iz žametaste črnine ali kavčine z manjšim dodatkom modre frankinje, modre portugalko in tu pa tam modrega burgundca. Njena dobroti često prekaša kvaliteto dolenjske črnine. V splošnem je malo pridelujejo, nje proizvodnjo pa so začeli povečavati.

Belokranjska (metliška in črnomaljska) vina trošijo predvsem po Beli Krajini in v Ljubljani; zadnji čas postajajo ta vina radi učinkovitega javnega priporočanja splošno bolj priljubljena, kot so bila kdaj prej.

38. **Portugalko** v manjših količinah napravljajo čisto zase (odbrano) skoraj po vseh vinarskih okoliših. Vendar imajo priznано izborno portugalko, predvsem v Drašičih, Vidošičih in Repici, prav tako okrog Krškega,

po Bizeljskem in Pišecah. Sicer nahajamo slastno portugalko tudi še drugod.

Vidi se, da priljubljenost portugalke pri potrošnikih narašča. Gostilničarji in točilci pa često grešijo, ker hranijo portugalko „za pozneje“, še čez naslednje poletje; kajti to vino je po svoji prirodnosti odrejeno za skorajšnji potrošek, že od konca septembra pa samo še v prvo zimo. Do kraja povreta na tropu in pomešana z manjšim delom modre frankinje ali žametaste črnine (kavčine) pa se dobro drži tudi do poletja.

Uporabljena literatura.

1. Franz Trummer: Classification und Beschreibung der im Herzogthume Steiermark vorkommenden Rebensorten.
2. Hermann Goethe: Handbuch der Ampelographie.
3. Babo u. Mach: Weinbau.
4. Dr. Karl Müller: Weinbaulexikon.
5. Stanko Ozanić: Gajenje stolnog grožda.

Najvažnejša slovenska in srbohrvatska literatura iz vinogradništva in kletarstva.

- Zweifler—Žmavc: Vinarstvo. Maribor 1925. Tiskarna Sv. Cirila.
- B. Skalicky: Kletarstvo. Ljubljana 1924. Zvezna knjigarna.
- F. Gombač: Umno kletarstvo. Ljubljana 1927. Kmetijska tiskovna zadruga.
- A. Žmavc: Vinski zakon in kletarski vedež. Maribor 1933. Samozaložba.
- Naše gorice, letnik 1927—1930. Maribor. Vinarsko društvo.
- B. Ranković: Novo vinarstvo. Beograd 1934.
- Ing. M. Stojanović: Novo vinogradarstvo. Beograd 1929.
- M. Bobanović—I. Bilić: Radnje oko vina. Split 1927.

Vinski okoliši, površina in pridelek vinogradov Dravske banovine.

Vinarski okoliš	Površina vinogradov	Povprečni pridelek na ha	Povprečni letni pridelek	
I. Pohorje:				
a) Pekre	240 ha	22·5 hl	5.400 hl	} 26.650 hl
b) Vzhodni obronki Po- horja: Razvanje—Fram—Slo- venska Bistrica . . .	500 „	22·5 „	11.250 „	
c) Vinarije—Slovenske Konjice	400 „	25—„	10.000 „	
	} 1.140 ha			
II. Kozjak (Kobansko) in gor- nje ali zapadne Slovenske gorice	2.670 „	22·5 „	60.075 „	
III. Srednje Slovenske gorice	2.060 „	22·5 „	46.350 „	
IV. Ormoško-ljutomerske go- rice	2.300 „	22·5 „	51.750 „	
V. Gornjeradgonske gorice .	1.130 „	22·5 „	25.425 „	
VI. Prekmurske gorice (brez samorodnic)	747 „	25· „	18.675 „	
VII. Haloze in haloško obrob- no pogorje:				
a) Spodnje Haloze . . .	1.000 „	22·5 „	22.500 „	} 79.425 hl
b) Srednje Haloze . . .	700 „	22·5 „	15.750 „	
c) Gornje Haloze . . .	1.000 „	22·5 „	22.500 „	
č) Haloško obrobno po- gorje	830 „	22·5 „	18.675 „	
	} 3.530 ha			

Vinarski okoliš	Površina vinogradov	Povprečni pridelek na ha	Povprečni letni pridelek
VIII. Šmarsko-rogaško-kozjan- ski in celjski	1.780 „	30.- „	53.400 „
IX. Drameljsko - savinjski .	800 „	30.- „	24.000 „
X. Bizeljsko z brežiškim Po- savjem	1.860 „	35.- „	65.100 „
XI. Krško-kostanjeviški . . .	2.220 „	37.5 „	83.250 „
XII. Novomeško-mokronoški .	3.070 „	37.5 „	115.125 „
XIII. Črnomaljsko-metliški . .	1.600 „	37.5 „	60.000 „
<u>Skupni povpreček . .</u>	<u>24.907 ha</u>	<u>28.5 hl</u>	<u>709.225 hl</u>

Vsebina.

	Stran
Predgovor	3
Uvod	5
Vinorodni okoliši Dravske banovine	8
Trsni izbori za posamezne okoliše	12
Popis plemenitih sort	16
1. Sorte za bela vina	16
2. Sorte za rdeča vina	26
3. Namizne sorte	30
Popis ameriških podlag	33
Vinski tipi Dravske banovine	40
Vinski tipi po vinarskih okoliših	41
1. Pohorje	41
2. Kozjak in zapadne Slovenske gorice	43
3. Srednje Slovenske gorice	45
4. Ormoško-ljutomerske gorice	45
5. Gornjeradgonske gorice	47
6. Prekmurske gorice	48
7. Haloze in haloško obrobno pogorje	49
8. Šmarsko-rogaško-kozjanski in celjski okoliš	51
9. Drameljsko-savinjski okoliš	52
10. Bizeljsko z brežiškim Posavjem	53
11. Krško-kostanjeviški okoliš	55
12. Novomeško-mokronoški okoliš	56
13. Črnomaljsko-metliški okoliš	58
Vinski okoliši, površina in pridelok vinogradov Dravske banovine	61



