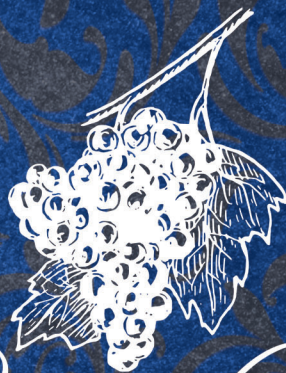


*Po poti
modre frankinje*



Modra frankinja kot osnova vinskega turizma v Sevnici

Jasna Potočnik Topler
Andrej Lisec
UREDNIKA



Univerzitetna založba
Univerze v Mariboru



Univerza v Mariboru

Fakulteta za turizem

PO POTI MODRE FRANKINJE

Modra frankinja kot osnova
vinskega turizma v Sevnici

Urednika

Jasna Potočnik Topler

Andrej Lisec

Oktober 2019

Naslov	Po poti modre frankinje
Podnaslov	Modra frankinja kot osnova vinskega turizma v Sevnici
Title	On the Route of the Blaufränkisch
Subtitle	The Blaufränkisch as the Basis of Wine Tourism in Sevnica
Urednika <i>Editors</i>	Jasna Potočnik Topler (Univerza v Mariboru, Fakulteta za turizem) Andrej Lisec (Univerza v Mariboru, Fakulteta za logistiko)
Avtorji <i>Authors</i>	Jasna Potočnik Topler (Univerza v Mariboru, Fakulteta za turizem), Andrej Lisec (Univerza v Mariboru, Fakulteta za logistiko), Vita Petek (Univerza v Mariboru, Fakulteta za turizem), Katja Murkovič (Univerza v Mariboru, Fakulteta za turizem), Vasja Omahne (Univerza v Mariboru, Fakulteta za logistiko), Jana Podvinšek (Univerza v Mariboru, Fakulteta za logistiko), Lovro Požarnik (Univerza v Mariboru, Fakulteta za organizacijske vede), Nika Prevodnik (Univerza v Mariboru, Fakulteta za turizem), Tjaša Špenko (Univerza v Mariboru, Fakulteta za turizem), Karmen Enci (Univerza v Mariboru, Fakulteta za logistiko)
Jezikovni pregled <i>Language editing</i>	Anja Benko
Tehnična urednika <i>Technical editors</i>	Jan Perša (Univerzitetna založba Univerze v Mariboru)
Oblikovanje ovitka <i>Cover designer</i>	Jan Perša (Univerzitetna založba Univerze v Mariboru)
Slika na ovitku <i>Cover graphics</i>	Grozdje in zlati vzorec (Pixabay.com CC0)
Projekt <i>Project</i>	Študentski inovativni projekt za družbeno korist 2016–2020
Projektna skupina <i>Project group</i>	Luka Gošek (Univerza v Mariboru, Fakulteta za turizem), Katja Murkovič (Univerza v Mariboru, Fakulteta za turizem), Vasja Omahne (Univerza v Mariboru, Fakulteta za logistiko), Jana Podvinšek (Univerza v Mariboru, Fakulteta za logistiko), Lovro Požarnik (Univerza v Mariboru, Fakulteta za organizacijske vede), Nika Prevodnik (Univerza v Mariboru, Fakulteta za turizem), Tjaša Špenko (Univerza v Mariboru, Fakulteta za turizem) in Karmen Enci (Univerza v Mariboru, Fakulteta za logistiko)
Mentorji <i>Mentors</i>	Jasna Potočnik Topler (Univerza v Mariboru, Fakulteta za turizem, vodja projekta), Andrej Lisec (Univerza v Mariboru, Fakulteta za logistiko) in Matej Imperl (KŠTM Sevnica)

Založnik / Published by

Univerzitetna založba Univerze v Mariboru
Slomškov trg 15, 2000 Maribor
Slovenija
<http://press.um.si>, zalozba@um.si

Izdajatelj / Co-published by

Univerza v Mariboru, Fakulteta za turizem
Cesta prvih borcev 36, 8250 Brežice
Slovenija
<https://ft.um.si>, ft@um.si

Izdaja
Edition Prva izdaja

Vrsta publikacije
Publication type E-knjiga

Dostopno na
Available at <http://press.um.si/index.php/ump/catalog/book/439>

Izdano
Published Maribor, oktober 2019



© Univerza v Mariboru, Univerzitetna založba

Besedilo/ Text © Avtorji, 2019

To delo je objavljeno pod licenco Creative Commons Priznanje avtorstva 4.0 Mednarodna.
/ This work is licensed under the Creative Commons Attribution 4.0 International License.

<https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>

CIP - Kataložni zapis o publikaciji
Univerzitetna knjižnica Maribor

634.8 (497.4)

PO poti modre frankinje [Elektronski vir] / urednika Jasna Potočnik
Topler, Andrej Liseč. - El. publikacija. - Maribor : Univerzitetna založba
Univerze, 2019

Način dostopa (URL): <http://press.um.si/index.php/ump/catalog/book/439>

ISBN 978-961-286-307-4

doi: [10.18690/978-961-286-307-4](https://doi.org/10.18690/978-961-286-307-4)

1. Potočnik Topler, Jasna

COBISS.SI-ID 97430273

ISBN 978-961-286-307-4 (PDF)

DOI <https://doi.org/10.18690/978-961-286-307-4>

Cena
Price brezplačni izvod

Odgovorna oseba založnika prof. dr. Zdravko Kačič,
For publisher rektor Univerze v Mariboru



Javni študentski, razvojni,
invalidski in preživninski
sklad Republike Slovenije



EVROPSKA UNIJA
EVROPSKI
SOCIALNI SKLAD
NALOŽBA V VAŠO PRIHODNOST



REPUBLIKA SLOVENIJA
**MINISTRSTVO ZA IZOBRAŽEVANJE,
ZNANOST IN ŠPORT**



Univerza v Mariboru

Fakulteta za turizem

PO POTI MODRE FRANKINJE

JASNA POTOČNIK TOPLER IN ANDREJ LISEC

Univerza v Mariboru, Fakulteta za turizem, Brežice, Slovenija, e-pošta:

jasna.potocnik1@um.si

Univerza v Mariboru, Fakulteta za logistiko, Celje, Slovenija, e-pošta:

andrej.lisec@um.si

Povzetek Vse več destinacij vidi svojo priložnost preboja na trg skozi vinski turizem. Oblikujejo se novi produkti, sklepajo nova partnerstva in tržijo nova doživetja. V sklopu *Študentskega inovativnega projekta za družbeno korist* (ŠIPK) 2016–2020 se je skupina študentov različnih fakultet Univerze v Mariboru v sodelovanju z *Zavodom za kulturo, šport, turizem in mladinske dejavnosti Sevnica* lotila priprave nove vinske poti, ki v ospredje postavlja modro frankinjo. Vinogradnike, vinarje, gostinske in nastanitvene obrate, lokalne kulturne in naravne znamenitosti ter druge privlačnosti Občine Sevnica smo združili pod enim imenom – »*Modra vinska pot*«. Gre za ime, ki v slovenskem jeziku nosi dva pomena. Če ga razumemo dobesedno, pomeni 'modro barvo grozdne kožice modre frankinje', hkrati pa besedo 'modro' razumemo kot 'modrost in odgovornost'. Monografija predstavlja Sevnico, njeno zgodovino in njene značilnosti. Opredeljena je turistična ponudba območja in podrobneje predstavljen vinski turizem na izbrani destinaciji. Oblikovana je nova vinska pot, ki med seboj povezuje lokalne pridelovalce vina modre frankinje, ne manjkajo pa niti gostilne in restavracije, ki to vino uporabljajo kot sestavino svojih jedi. Povezovanje lokalnih ponudnikov in njihovo tesno sodelovanje tako pri realizaciji projekta kot pri njegovem nadaljnjem nadgrajevanju sta bistveni za prepoznavnost Sevnice po produktih, ustvarjenih iz modre frankinje.

Ključne besede:

vinski turizem,
vinska pot,
vino,
modra frankinja,
Sevnica.

ON THE ROUTE OF THE BLAUFRÄNKISCH

JASNA POTOČNIK TOPLER & ANDREJ LISEC

University of Maribor, Faculty of Tourism, Brežice, Slovenia, e-mail:
jasna.potocnik1@um.si

University of Maribor, Faculty of Logistics, Celje, Slovenia, e-mail:
andrej.lisec@um.si

Abstract Today, many destinations see their opportunities in wine tourism. New products are created, new partnerships made, and new experiences marketed. Within the framework of the Student Innovation Project for Social Benefit (ŠIPK) 2016–2020, a group of students from various faculties within the University of Maribor, in collaboration of the Institute of Culture, Sport, Tourism and Youth Affairs Sevnica, began preparations for the new wine route, putting forward the newly established autochthonous Slovenian variety, the Blaufränkisch. The winemakers, restaurants and accommodation establishments, local cultural and natural sights and other attractions of Sevnica are joined under the same name – »Blue Wine Route«. It is a name which bares two meanings in the Slovene language. Literally, it means the blue colour representing the blue skin of Blaufränkisch grapes. On the other hand, however, »modro« represents wisdom and responsibility. This monograph presents Sevnica, its history and characteristics. The tourist offer of the area is defined and a more detailed presentation of wine tourism offered. A new wine route has been formed, connecting local wine producers of Blaufränkisch as well as inns and restaurants that use it. Their close cooperation is crucial for the recognition of Sevnica by the Blaufränkisch variety.

Keywords:

wine tourism,
wine route,
wine,
Blaufränkisch,
Sevnica.

KAZALO

1	ŠTUDENTSKO PROJEKTNO DELO ZA DRUŽBENO KORIST IN NJEGOVI REZULTATI.....	1
2	VINO IN TURIZEM.....	5
3	PROJEKT <i>PO POTI MODRE FRANKINJE</i>	13
3.1	Predpostavke in omejitve projekta	13
4.2	Uporabljene metode dela	14
4	DEFINICIJA KLJUČNIH POJMOV NA PODROČJU VINSKEGA TURIZMA.....	15
5	OBČINA SEVNICA.....	21
5.1	Zgodovina Sevnice	22
5.2	Občina Sevnica danes	22
5.3	Gospodarstvo v Občini Sevnica	23
6	ANALIZA TURIZMA V OBČINI SEVNICA	25
6.1	Analiza in vrednotenje turistične ponudbe v Občini Sevnica.....	25
6.1.1	Naravna dediščina.....	25
6.1.2	Kulturna dediščina.....	26
6.1.3	Nastanitvene kapacitete.....	27
6.1.4	Gostinska ponudba	29
6.1.5	Aktivnosti in doživetja	31
6.1.6	Prireditve	33
6.1.7	Turistična društva	35
6.2	Turistični obisk v Občini Sevnica	36
6.3	Pomen turizma za Občino Sevnica	40
7	VINSKI TURIZEM NA OBMOČJU SEVNICE IN POSAVJA	41
7.1	Obstoječa ponudba vinskega turizma in povezovanje turističnih ponudnikov na območju Sevnice.....	43
7.2	Obstoječa ponudba vinskega turizma v Posavju.....	44
7.3	Povzetek obiskov izbranih ponudnikov na terenu	46
7.3.1	Mednarodna strokovno-izobraževalna konferenca o modri frankinji, 4. 3. 2019... ..	46
7.3.2	Obisk Gradu Sevnica, izbranih vinogradnikov in gostinskih obratov	48
7.3.3	9. Festival modre frankinje na Gradu Sevnica, 6. 6. 2019	54

8	TRENDI NA PODROČJU VINSKEGA TURIZMA.....	55
8.1	Splošni svetovni in domači trendi turističnega trga.....	55
8.2	Trendi razvoja in trženja vinskega turizma v tujini in Sloveniji	56
8.3	Identifikacija značilnosti »vinskega turista«.....	57
8.4	Trajnost.....	58
9.4.1	Trajnost lokalne pridelave in potrošnje.....	60
9.5	Predlogi za trajnostno pridelavo vina	61
9	VZPOSTAVITEV NOVE VINSKE POTI NA OBMOČJU SEVNICE..	67
9.1	Modra vinska pot.....	67
10.2	Povezava vinske poti z okoljem v Sevnici	68
9.3	PSPN (SWOT) analiza vinske poti	76
9.3.1	Prednosti.....	77
9.3.2	Slabosti	78
9.3.3	Priložnosti.....	78
9.3.4	Nevarnosti	79
9.4	Zaključna prireditev projekta	79
10	STRATEGIJA TRŽENJA TURISTIČNEGA PRODUKTA VINSKEGA	
	TURIZMA	83
10.1	Spletna promocija.....	83
10.1.1	Analiza obstoječega stanja spletne promocije turističnih produktov v Sevnici...83	
10.1.2	Idejna zasnova spletne promocije vinske poti.....	86
10.3	Idejna zasnova za promocijo produkta preko tiskanih medijev.....	87
10.3	Obcestne table	89
10.4	Logotip.....	89
10.5	Turistična tabla v mestu Sevnica.....	90
10.6	Mobilna aplikacija.....	91
10.7	Predlog širitve Modre vinske poti	91
10.8	Predlog trženja skozi pripravljene pakete	92
11	ZAKLJUČEK	95
	LITERATURA IN VIRI	97

1 ŠTUDENTSKO PROJEKTNO DELO ZA DRUŽBENO KORIST IN NJEGOVI REZULTATI

JASNA POTOČNIK TOPLER

Pred vami je monografija, ki je nastala na osnovi terenskega in namiznega raziskovanja v okviru *Študentskega inovativnega projekta za družbeno korist*, na kratko imenovanega tudi ŠIPK. Gre za projekt, ki omogoča sodelovanje univerz in fakultet z neprofitnimi organizacijami. V njem smo sodelovali študenti, visokošolski učitelji in strokovnjaki iz lokalnega okolja, kar nam je omogočilo spoznavanje novih okolij, turističnih deležnikov in posameznikov, ki se ukvarjajo z vinarstvom, razvijanje inovativnih oblik učenja za razvoj kompetenc, pridobivanje praktičnih izkušenj in razvoj dobrih praks. V našem primeru so študenti v okviru izbranega projekta proučevali različne domiselne in inovativne rešitve za izzive negospodarskega in neprofitnega sektorja na področju Sevnice. V projektu ŠIPK, ki smo ga naslovlili ***Po poti modre frankinje: Modra frankinja kot osnova vinskega turizma v Sevnici*** se je Fakulteta za turizem Univerze v Mariboru povezala z Javnim zavodom za kulturo, šport, turizem in mladinske dejavnosti Sevnica (KŠTM Sevnica). Ker gre za interdisciplinarni projekt, smo poleg študentov Fakultete za turizem Univerze v Mariboru k vključitvi povabili še študente Fakultete za logistiko Univerze v Mariboru in Fakultete za organizacijske vede Univerze v Mariboru. Projekt oziroma program sofinancirata Ministrstvo za izobraževanje, znanost in šport Republike Slovenije in Evropska unija iz Evropskega socialnega sklada.

Z razvijanjem naših rešitev na področju nadaljnega razvoja vinskega turizma v Sevnici smo se ukvarjali štiri mesece, in sicer od začetka marca do konca junija 2019, še pred samim začetkom pa je rasla ideja o modri frankinji kot izjemnem potencialu Sevnice, zato smo projekt *Po poti modre frankinje: Modra frankinja kot osnova vinskega turizma v Sevnici* tudi prijavi na javni razpis. Prepričani smo namreč, da je vinski turizem pomembna veja turizma, ki jo je mogoče nadgrajevati, k čemur smo zagotovo prispevali tudi z našim projektom, v okviru katerega smo razvili nov turistični produkt – modro pot, ki je različica vinske ceste z vključenimi ponudniki in primerna točka druženja več generacij. Za njeno oblikovanje smo se odločili, ker menimo, da je primerna dopolnitev ponudbe vinskega turizma, ki bo z dobro vsebino povezala različne generacije, hkrati pa omogočila vključenost lokalnih deležnikov v razvoj turizma, kar je temelj trajnostnega razvoja destinacij.

V projektu smo raziskali optimalne možnosti za oblikovanje trase naše modre vinske poti, ki predstavlja nov turistični produkt in ki poleg gibanja, zdravega načina življenja in medgeneracijskega sodelovanja omogoča spoznavanje sevniških naravnih lepote, etnoloških znamenitosti, kulturnih znamenitosti in kulinaričnih posebnosti na osnovi modre frankinje, ki jo je mogoče ponuditi v različnih kombinacijah.

Ker se zavedamo pomena vključevanja čim več deležnikov, seznanjanja z njihovimi dejavnostmi, informiranja in povezovanja, smo k sodelovanju pri oblikovanju vsebine modre poti povabili lokalne ponudnike, z njimi izvedli intervjuje, testno delavnico in diskusijo, kaj mora modra pot, posvečena modri frankinji in povezovanju deležnikov ter vseh generacij, vsebovati in ponujati. To je namreč temelj uspešnega lansiranja novega produkta, katerega cilj je med drugim okrepiti identiteto kraja in nadaljnji razvoj trajnostnega turizma, ki mora temeljiti na vključenih domačinih. Eden od ciljev projekta je bil krepitev lokalne identitete, in sicer s ciljem čim boljšega poznavanja lastnega kraja, njegovih značilnosti in posebnosti ter vključevanje tega znanja v turizem in promocijo trajnostnega turizma kot edinega sprejemljivega v Sevnici. Glavni cilj je bil, da bi območje Sevnice postalo še bolj prepoznavno po modri frankinji. V projektu so sodelovali študenti Fakultete za turizem Univerze v Mariboru, ki je bila prijaviteljica projekta: Luka Gošek, Katja Murkovič, Tjaša Špenko in Nika Prevodnik, študenti Fakultete za logistiko Univerze v Mariboru: Karmen Enci, Jana Podvinšek in Vasja Omahne ter študent Fakultete za organizacijske vede

Univerze v Mariboru: Lovro Požarnik. Mentorji projekta so bili: predstavnik sodelujočega partnerskega zavoda Matej Imperl, ki je zaposlen kot svetovalec za razvoj pri KŠTM Sevnica, izr. prof. dr. Andrej Lisec s Fakultete za logistiko in doc. dr. Jasna Potočnik Topler s Fakultete za turizem Univerze v Mariboru.

Monografija predstavlja projekt od njegove zasnove do konca izvedbe in je eden od rezultatov študentskega projektne delo, drugo poglavje pa prikazuje povezovanje vina in turizma ter pozitivne učinke tovrstnega povezovanja.

2 VINO IN TURIZEM

JASNA POTOČNIK TOPLER IN VITA PETEK

O vinskem turizmu je bilo napisanih veliko znanstvenih, strokovnih in poljudnih člankov. Hall in Mitchell (2005) ga opredeljujeta kot obisk vinogradov, vinskih kleti, vinskih festivalov in dogodkov, povezanih z vinom, kjer sta degustacija in doživetje atributov vinske regije glavna motivacijska dejavnika za obiskovalce. Wolf (2008, str. 267) ga opredeljuje kot podtip kulinaričnega turizma, ki zajema iskanje edinstvene in nepozabne izkušnje, med potovanjem povezane s hrano in pijačo. Vinski turizem lahko torej definiramo kot iskanje in uživanje vina ter dejavnosti, povezane z vinom, med potovanjem. Ostali avtorji ga definirajo kot vse aktivnosti, ki so na voljo turistu v vinski regiji: obisk vinskih kleti, degustacija vin, nastanitve, restavracije in aktivnosti, povezane z vinskimi produkti in z lokalno tradicijo. Wade (2009) je prišel do zaključka, da lahko vinski turizem obravnavamo in raziskujemo s treh zornih kotov: (1) kot strategijo, s katero turistične destinacije razvijejo in tržijo atrakcije, ki so povezane z vinom; (2) kot obliko potrošniškega obnašanja, kjer vinske destinacije obiskujejo ljubitelji vina in nudijo z vinom povezane produkte; (3) kot neposredno predstavitev vina potrošniku v vinarjevi kleti, s tem pa izobraževanje in direktno prodajo. Na osnovi vseh definicij, ki smo jih navedli, in vseh opredelitev v tem poglavju vinski turizem opredeljujemo kot turizem, ki temelji na obiskovanju vinskih dežel in s tem vinskih kleti, na degustiranju in spoznavanju vina, njegove pridelave, vključuje pa lahko tudi obiskovanje vinskih festivalov, znamenitosti na določeni

vinski destinaciji in povezovanje vina s kulinariko, ki je značilna za obiskano področje.

Sodobni turisti lahko izbirajo iz široke palete destinacij in se želijo namesto igranja pasivne vloge aktivno vključiti v različne dejavnosti. Vse priljubljenejši je zato tematski turizem, h kateremu lahko kot eno od vrst uvrstimo vinski turizem, pri katerem ima ključno vlogo vse, kar je povezano s kulturo, hrano, z družbo, okoljem in dediščino različnih geografskih regij, oziroma z drugimi besedami s kulturnimi in z zgodovinskimi viri, ki odražajo identiteto določenega geografskega območja. V tem smislu se zdi, da vino, kuhinja, kultura in turizem tvorijo popolno simbiozo za turiste, ki znajo ceniti vse to in si na potovanju želijo poizkusiti različne izdelke ter spoznati destinacijo skozi kulinariko (Sánchez-Cañizares, López-Guzmán, 2012).

Ko govorimo o vinskem turizmu v Posavju, ne moremo mimo treh posebnosti. Prva je vinska sorta modra frankinja, druga je turizem v zidanicah in zadnja so repnice.

Modro frankinjo najdemo pod različnimi imeni, kot so *Blue Franconian*, *kéékfrankos*, *francia*, *burgund mare*, *Blauer Limberger* (v Nemčiji), *Blaufränkisch* (v Avstriji), *frankonka* (na Hrvaškem), *Noir de Franconie* (v Franciji) in še nekaj drugimi. Gre za sorto, ki v Sloveniji nosi ime *modra frankinja*. Je ena najpomembnejših lokalnih vinskih sort v srednji Evropi. Njene prve omembe segajo v leto 1862, ko je bila trta predstavljena v okviru vinorodne razstave na Dunaju, vendar je sorta mnogo starejša (Gilby, 2017; Modra frankinja, b. d.; Nemanič, 2014, str. 78). Trta modre frankinje je prepoznavna po velikih okroglastih listih, ki niso pretirano narezljani. Zgornja zelena stran jeseni pordeči. Grozd je velik in valjaste oblike, jagode pa so temno modre barve in imajo debelo jagodno kožico. Meso je sočno, sladko in nekoliko trpko. Sorta je v Sloveniji razširjena v dveh vinorodnih deželah (v Podravju in Posavju) in v petih vinorodnih okoliših (v štajerski Sloveniji, Prekmurju, bizeljsko-sremiškem okolišu, na Dolenjskem in v Beli krajini). Je sorta, ki lahko daje visoko kakovostno vino in je v vseh omenjenih okoliših vodilna po kakovosti med rdečimi sortami.

V Sloveniji je trenutno zasajenih 2.759.316 trsov modre frankinje, ki rastejo na slabih 700 hektarjih vinogradniških površin. To predstavlja 4,68 odstotka vseh zasajenih trt v Sloveniji (MKGP, b. d.). Prepoznavna je po bogati sadni aromi, ki po vonju spominja na jagodičevje. Po barvi je vino običajno modrikasto-rdeče barve, pri čemer je le-ta odvisna od tehnologije pridelave. Še posebej mlado vino je izrazito sadnega okusa, medtem ko s starostjo pridobiva žametnost in kompleksnost arome. Vino ima po navadi srednje vrednosti tanina in primerno kislost. Odlikuje ga velika vsebnost antioksidantov, še posebej resveratrola, ki znižuje splošno stopnjo holesterola v krvi. Poleg tega zvišuje blagodejno visoko lipoproteinsko gostoto (HDL), ki varuje srce. Istočasno preprečuje rakava obolenja, zato je zmerno uživanje modre frankinje še posebej priporočljivo (Modra frankinja, b. d.).

Druga posebnost so zidanice. Posejanost vinogradniške pokrajine z zidanicami in s hrami je posebnost Dolenjske, Bele krajine in Posavja ter ključna priložnost za razvoj turizma. Veliko je namreč zidanic, ki jih vinogradniki intenzivneje koristijo le v jesenskem času trgatve in v času posameznih opravil, sicer pa so prazne. Mnoge so urejene: spodnji prostori služijo za vinogradniško opremo, predelavo grozdja in shranjevanje vina, v zgornjih prostorih pa imajo prenočišča, kuhinje in sanitarije. Te zidanice je možno oddajati v najem gostom, vključno z možnostjo na primer prodaje vina, suhomesnatih izdelkov, zelišč, rokodelskih izdelkov. Predstavljajo zagotovilo trajnostnega razvoja številnih oblik turizma, skladnega regionalnega razvoja, razvoja podeželja, ohranjanja kulturne dediščine, podlago za oblikovanje drugih turističnih produktov in ustvarjanje zdrave konkurenčnosti s poudarkom na dvigu kakovosti stacionarnega turizma (hoteli, moteli, prenočišča in podobno). Na območju Dolenjske, Bele krajine in Posavja primanjkuje turistične ponudbe in nočitvenih kapacitet v naravnem okolju, zato so lahko zidanice v funkciji nastanitvenega obrata s celostno oskrbo ali v funkciji sobodajalstva nov in inovativen turistični produkt ter nova dodana vrednost slovenskega podeželja. Ohranjanje zidanic skozi turistično ponudbo pomeni obstoj kvalitetne kulturne kmetijske krajine, preprečevanje zaraščanja kmetijskih površin, zmanjševanje degradacije okolja zaradi črnih gradenj (dograditve), ki se pojavljajo pri stalnih naselitvah v zidanicah, ki postajajo stalna bivališča, saj veliko lastnikov majhnih vinogradniških površin in starejših zidanic zaradi stroškov vzdrževanja le-te proda. Potenciranje turizma v zidanicah bi vzpostavilo ravnovesje med ekonomsko koristnostjo, njihovim ohranjanjem kot stavbne krajinske dediščine

in dodatno turistično ponudbo podeželja. Po svoji arhitekturi, zunanjem videzu in po tem, kje se nahajajo in kakšne dogodke lahko nudijo, so zidanice atraktivnost in predmet zanimanja turistov. Prav tako kot receptivni dejavnik turizma nudijo in omogočajo bivanje, brez česar seveda ni mogoče koristiti vsebin mnogih turističnih proizvodov. In ne nazadnje: dostopnost zidanic (asfaltirane ceste, parkirišča, kačipot, signalizacije), ki omogoča krajše ali daljše obiske drugih zanimivosti in dogodkov v okolju, jih postavlja v položaj vsebinskega nosilca organizacije in delovanja turistične destinacije (Klemenc idr., 2009; Visit Dolenjska, b. d., Turizem v zidanicah, b. d.).

Tretja edinstvena značilnost Bizeljskega so **repnice**. To so naravne hladilnice, izkopane več metrov pod površjem v kremenčev pesek, ki ga je pred milijoni let naplavilo Panonsko morje. Imajo stalno temperaturo in vlago ter tako predstavljajo idealni prostor za shrambo pridelkov in vina. Na območju Bizeljskega naj bi jih bilo več kot sto, kakšnih trideset jih je menda še v funkciji, vendar ne tako kot nekoč, ko so v njih spravljali poljščine, predvsem repo, po kateri so izkopani rovi tudi dobili ime. Zdaj jih kmetje zaradi izjemnih pogojev (stalna temperatura v njih je osem stopinj in vlaga je od 80- do 90-odstotna) uporabljajo za staranje in hrambo vin. Prve repnice so začeli na območju Bizeljskega kopati pred dvesto leti. Najgloblja je repnica bizeljskega vinarja Janeza Šekoranje, ki sega kar 12,5 metra v globino. V njih lahko obiskovalci pokušajo vina, nekje pa ga postrežejo tudi z drugimi domačimi kulinaričnimi posebnostmi, med katerimi prednjači bizeljski ajdov kolač (Stanković, 1. 7. 2017).

Strokovnjaki nemškega trsničarskega inštituta Geilweilerhof so leta 2016 odkrili, da je ta mednarodno razširjena rdeča sorta grozdja več kot le avtohtona, saj celo izvira iz Slovenije. Pred več kot 300 leti se je rodila prav na naših tleh, in sicer v vinogradih slovenske Štajerske. Genetska baza omenjenega inštituta po novem zajema 26 različnih sort vinske trte slovenskega izvora. Na tem seznamu pa ni refoška in šipona. Refoški je italijanski, šipon pa madžarski. So pa pinela, ranina, ranfol, zelen, vitovska grganja, klarnica, žametovka in še več širši javnosti povsem neznanih sort, ki rastejo v ampelografskem vrtu Kromberk pri Novi Gorici (dišečka, gnet, verbena, vrtovka, zunek).

Vinogradniško območje v Republiki Sloveniji se glede na ekološke pogoje, lastnosti vin in druge dejavnike in v skladu z 2. členom *Pravilnika o razdelitvi vinogradniškega območja v Sloveniji* deli na tri vinorodne dežele, ki se naprej delijo na 9 vinorodnih okolišev. Slednji se lahko delijo na vinorodne podokoliše, vinorodne ožje okoliše, vinorodne kraje in vinorodne lege (ZVin, 2017).

Območje sevniške občine spada v vinorodno deželo Posavje, ki je znana predvsem po cvičku in modri frankinji. Skozi mesto Sevnica teče reka Sava, ki je tudi mejnik za dva vinorodna okoliša, dolenskega in bizeljsko-sremiškega, kar pomeni, da Sevnica spada pod oba omenjena. Vinogradi severno od reke Save spadajo v vinorodni okoliš Bizeljsko – Sremič in podokoliš Sremič, južno od Save pa v dolenski vinorodni okoliš in podokoliš Krško (Javni pregledovalnik grafičnih podatkov, b. d.).

Da bi ugotovili trenutno stanje vinskega turizma v Sevnici, smo na osnovi terenskega dela in tako imenovanega namiznega raziskovanja naredili njegov posnetek. Pomembno vlogo v vinskem turizmu v Sevnici igra sorta modra frankinja in festival v njeno čast. V okviru projekta *Okusi Posavja* so popisali vinarje v Posavju. Našteli so jih kar petindvajset, trije od teh pa so iz Občine Sevnica. To so: Gostilna Jelen Malus, Vinska klet Mastnak in Kmetija Kobal. Spletna stran *Visit Sevnica* med vinotoči v svojem okolju našteje samo Hišo vina Kamensko, med vinskimi kletmi pa štiri ponudnike: Gostilno Janc, Malusovo zidanico, Vinsko klet Mastnak in Vinski dvor Deu. Pod izletniškimi turističnimi kmetijami so zapisane tri: Turistična kmetija Celestina, Kmetija in vinska klet Hrovat, Turistična kmetija Klenovšek – Grobelnik (*Visit Sevnica*, b. d.). Naša analiza jih je v Sevnici sicer pokazala več. Pri pregledu stanja smo namreč našli še pomembnega deležnika, in sicer Grajsko vinoteko, kjer na južnem pobočju uspeva 500 trt modre frankinje, iz katerih vsako leto pridelajo grajsko vino, tako imenovano grajsko kri (*Grad Sevnica*, b. d.). Pri pregledu smo našli tudi Vina Kozinc iz Dolnjih Impolj, Domaine Slapšak iz Tržišča ter Andreja in Janka Kobala iz Zabukovja nad Sevnico.

Pomembno vlogo na področju vinogradništva ima *Zveza društev vinogradnikov Dolenjske* (ZDVD). Zaradi uresničevanja skupnih interesov na področju pridelave, negovanja in prometa vin s tega območja združuje vinogradniška društva z območja Dolenjske in iz Posavja. Vanjo je včlanjenih 32 vinogradniških društev, skupaj preko 5000 vinogradnic in vinogradnikov (ZDVD, b. d.). V

Sevnici delujejo štiri vinogradniška društva, med njimi tudi *Društvo vinogradnikov Sevnica – Boštanj*. Njihovi vinogradi in zidanice ležijo v vinorodni deželi Posavje, v vinorodnem okolišu Dolenjska in bizeljsko-sremiškem vinorodnem okolišu. Društvo deluje v Občini Sevnica, na levem in desnem bregu reke Save, in združuje preko 200 vinogradnikov in vinarjev. Organizirajo strokovna izobraževanja, tečaje in predavanja, strokovne izlete in ogledne razstave, vinskih kleti in vzornih vinogradnikov, pohode po vinskih goricah, društveno ocenjevanje vin in sodelujejo pri ocenjevanju vin v organizaciji *Zveze društev vinogradnikov Dolenjske* na *Tednu cvička* (Društvo vinogradnikov, 6. 3. 2018). Šentjanž je ena od krajevnih skupnosti Občine Sevnica in tudi tam že od leta 1997 deluje *Društvo vinogradnikov Šentjanž* (Društvo VŠ, b. d.).

V okviru projekta »*Vinski turizem – stanje in priložnosti*« sva doc. dr. Jasna Potočnik Topler in asist. Vita Petek izvedli raziskavo, v kateri sva skozi intervjuje z vinarji, gostinci in župani posavskih občin ugotavljali trenutno stanje na terenu. Zanimalo naju je, kaj za vinarje oziroma njihovo podjetje pomeni vino, koliko litrov modre frankinje letno pridelajo, koliko let se že ukvarjajo z njo, ali so v zadnjih treh letih opazili porast pri prodaji vina te vrste in ali menijo, da Slovenija dovolj izkorišča dejstvo, da je modra frankinja avtohtona vrsta. Zanimalo naju je tudi, kako bi opisali omenjeno vino in ali menijo, da ga Posavje kot regija dovolj promovira. Za konec intervjuja so se najina vprašanja navezovala na *Festival modre frankinje* v Sevnici, oceno povezave gostincev in vinarjev na področju Posavja, na interes za povezovanje z drugimi vinarji za pospeševanje prodaje in na to, kako trenutno tržijo/promovirajo svoje vino.

Pri gostinskih ponudnikih naju je zanimalo, ali v njihovi ponudbi hrane lahko zasledimo sestavino modra frankinja, ali jo ponujajo kot pijačo, ali jo je mogoče naročiti – pri koliko ponudnikih, ali menijo, da v primerjavi s cvičkom modra frankinja že dominira v Posavju, kako ocenjujejo povezavo gostincev in vinarjev na področju Posavja, kakšne kombinacije jedi z modro frankinjo poznajo. Za konec sva še vprašali, ali bi znali definirati glavne elemente tako imenovane posavske kulinarike, če bi sestavili posavski krožnik, kaj bi bilo na njem, ali imajo lokalne dobavitelje, ali menijo, da se katere od tradicionalnih jedi Posavja danes premalo pripravljajo in si zaslužijo boljše vključevanje v kulinarčno/turistično ponudbo, bi se želeli kdaj vključiti v kakšen model povezovanja in na kakšen način izvajajo promocijo.

Skozi dvajset intervjujev z vinarji sva ugotovili, da je večinsko mnenje precej podobno. Vsi skupaj prepoznavajo, da se je kakovost vina modre frankinje dvignila in da je na drugi strani promocija pripomogla k večji prepoznavnosti te vrste. Zavedajo se pomembnosti povezovanja, priložnosti in prednosti, ki jih vse to prinaša. V večini so odprti za nove ideje, sodelovanja in prevladuje prepričanje, da bodo le tako lahko konkurenčni na trgu in uspešni. Gostincem so pomembne lokalne sestavine in dejstvo, da ponujajo lokalna vina. Trenutno povezanost med seboj ocenjujejo kot dobro. Po končanih intervjujih sva zaključili, da imajo odlične predispozicije za vrhunsko kulinariko in da nekateri posamezniki že izstopajo na tem področju, a je potrebno na celotnem območju Posavja marsikaj nadgraditi, dopolniti in združiti, saj je to, kot kažejo dobre prakse iz tujine in domačih območij, recept za uspeh.

Vinski turizem je panoga turizma, ki je v vzponu in je zaradi tega zanimiva za preučevanje. Pomembno je, da se kot država zavedamo, kakšen potencial imamo na tem področju: od kakovostnih vin do narave in ostalih komponent, ki jih lahko ponudimo. To moramo poskusiti čim boljje izkoristiti. Pri tem se moramo povezati in se ne deliti na regije, saj uspeh leži ravno v povezovanju in skupnem nastopu na trgu.

Reference

- Društvo vinogradnikov SB (6. 3. 2018). *Izbrano županovo vino za leto 2018*. Pridobljeno iz: <https://www.drustvo-vinogradnikov.si/234-izbrano-zupanovo-vino-za-leto-2018>, 6. 5. 2018.
- Društvo VŠ (b. d.). Pridobljeno iz: <http://vds.sentjanz.si/>, 5. 9. 2019.
- Grad Sevnica (b. d.). *Grad Sevnica – Sevnica Castle*. Pridobljeno iz: <http://www.grad-sevnica.com/grajska-vinoteka.html>, 5. 3. 2018.
- Gilby, C. (2017). *Vino*. Pridobljeno iz: <http://www.modrafrankinja.com/upload/urejevalnik/datoteke/Revija%20Vino%203-2017-%20modro%20-%20modra%20frankinja.pdf>, 5. 3. 2018.
- Hall, C. M., in Mitchell, R. (2005). Wine Marlborough: A profile of visitors to New Zealand's oldest wine festival. *Journal of Hospitality and Tourism*, 3(1), str. 77–90.
- Javni pregledovalnik grafičnih podatkov (b. d.). Pridobljeno iz: <http://rkg.gov.si/GERK/WebViewer/>, 5. 4. 2018.
- Klemenc, S., Pavlin, M., Prah Zupet, M., Petavar Dobovšek, D., Colarič-Jakše, L. M., in Homan, D. (2009). *Priročnik: Turizem v židanicah*. Pridobljeno iz: https://lasdbk.si/site/assets/files/1039/mirna_pec_brosura_turizem_v_zidanicah.pdf, 12. 4. 2018.
- MKGP (b. d.). *Vinogradništvo in vinarstvo*. Pridobljeno iz: http://www.mkgp.gov.si/si/delovna_podrocja/kmetijstvo/kmetijski_trgi/vino/, 17. 3. 2017.

- Modra frankinja* (b. d.). Pridobljeno iz: <http://www.modra-frankinja.com/>, 5. 9. 2019.
- Nemanič, J. (2014). *Kako optimalno pridelati, ovrednotiti modro frankinjo v Posavju*. Pridobljeno iz: <http://www.modra-frankinja.com/upload/urejevalnik/datoteke/KAKO%20OPTIMALNO%20PRIDELATI%20MF%20Strokovni%20clanek%20Julij%20Nemanic.pdf>, 13. 5. 2018.
- Sánchez-Cañizares, S. M., in López-Guzmán, T. (2012). Gastronomy as a tourism resource: profile of the culinary tourist. *Current Issues in Tourism*, 15(3), 229–245.
- Stanković, D. (2. 8. 2013). Turizem v zidanicah; Mnogi se ne zavedajo, za kakšno tržno nišo gre. *Dnevnik*. Pridobljeno iz: <https://www.dnevnik.si/1042600737>, 21. 2. 2018.
- Turizem v zidanicah* (b. d.). Pridobljeno iz: <http://www.kompas-nm.si/turizem-v-zidanicah.html>, 5. 9. 2019.
- Visit Dolenjska* (b. d.). Pridobljeno iz: <https://www.visitdolenjska.eu/>, 5. 5. 2018.
- Visit Sevnica* (b. d.). Pridobljeno iz: <https://www.visit-sevnica.com/si/>, 4. 3. 2018.
- Wade, R. I., in Pun, K. (2009). *Winery visitation in the wine appellations of Pelee Island and Lake Erie North Shore*.
- Wolf, E. (2008). Wine Tourism. V G. G. Brostrom in J. Brostrom (ur.), *The Business of Wine: An Encyclopedia*. Westport, Connecticut; London: Greenwood Press.
- Zveza društev vinogradnikov Dolenjske (ZDVD). *V Občini Sevnici smo izbrali županovo vino, tokrat cviček*. Pridobljeno iz: <http://www.zdvd.si/214-v-obcini-sevnici-smo-ponovno-izbrali-zupanovo-vno>, 3. 6. 2018.
- ZVin (2017). *Zakon o vinu* (Uradni list RS, št. 105/06, 72/11, 90/12 – ZdZPVHVVR, 111/13 in 27/17 – ZKme-1D).

3 *PROJEKT PO POTI MODRE FRANKINJE*

LUKA GOŠEK, KATJA MURKOVIČ, VASJA OMAHNE,
JANA PODVINŠEK, LOVRO POŽARNIK, NIKA PREVODNIK,
TJAŠA ŠPENKO IN KARMEN ENCI

3.1 Predpostavke in omejitve projekta

Predpostavljamo, da vino modra frankinja s turističnega vidika do sedaj še ni bilo zadostno predstavljeno in ni bilo vključeno v turistično ponudbo v Občini Sevnica ter da lahko v tem smislu z našim snovanjem modre vinske poti prispevamo k vinskemu turizmu oziroma k njegovemu razvoju. Predpostavili smo, (1) da med vinskimi ponudniki, ki bodo želeli biti del naše vinske poti, obstaja veliko idej in predlogov, ki bi lahko imeli pomembno vlogo pri razvoju modre frankinje, (vinske) turistične ponudbe v Sevnici in okolici; (2) da bomo uspeli pridobiti verodostojne podatke in bomo zbrali dovolj informacij, da bomo lahko kar natančneje opredelili pojem vinskega turizma in vinskega turista; (3) da bomo uspeli izbrati dovolj vinskih ponudnikov, ki so tako ali drugače povezani s samo tradicijo vinskega turizma v Občini Sevnica in bodo pripravljeni sodelovati z nami in v našem projektu.

Omejitve pri razvoju in snovanju našega produkta vinske poti so bile naslednje: (1) vezani smo bili na vinske ponudnike, na njihovo pripravljenost in čas sodelovanja; (2) imeli smo omejen čas za pripravo in izvedbo celotne projektne naloge (štirje meseci); (3) delno nas je omejevala tudi regija, saj smo se v projektni nalogi in končnem produktu osredotočali predvsem na Sevnico.

4.2 Uporabljene metode dela

Najprej smo analizirali stanje na področju turizma in vinskega turizma v Sevnici in njeni okolici. Osredotočili smo se na oblikovanje trajnostnega turističnega produkta z vidika logistike. Sledila je analiza poznavanja modre frankinje in stanja vinskega turizma ter medgeneracijskega sodelovanja v Občini Sevnica, kar je vključevalo študij literature in terensko delo, izvedbo intervjujev oziroma anket. Glede na dobljene informacije smo med primernimi trasami poiskali najustreznejšo za vinsko cesto, tako da je ustrezne težavnostne stopnje in vključuje sevniške ponudnike, znamenitosti in posebnosti.

Sledilo je testiranje trase vinske poti oziroma ceste, torej nekakšen poskusni pohod po njej, čemur je sledila evalvacija in preverjanje prednosti, slabosti, priložnosti in nevarnosti z analizo PSPN (SWOT).

Na koncu je sledila vsebinska zasnova modre poti, ki je vključevala identifikacijo naravnih, etnoloških, zgodovinskih, kulturnih in kulinaričnih posebnosti Sevnice, izbiranje najprimernejših identifikacijskih elementov Sevnice za vključitev v vsebino modre poti, oblikovanje strategije za medgeneracijsko povezovanje in sodelovanje oziroma t. i. »vključenih« in »izključenih« posameznikov na način, da bo modra pot zanimiv izletniški in turistični produkt, ki bo živel v praksi tudi po zaključku projekta in ki bo primerna točka za druženje različnih generacij.

4 DEFINICIJA KLJUČNIH POJMOV NA PODROČJU VINSKEGA TURIZMA

LUKA GOŠEK, KATJA MURKOVIČ, VASJA OMAHNE,
JANA PODVINŠEK, LOVRO POŽARNIK, NIKA PREVODNIK,
TJAŠA ŠPENKO IN KARMEN ENCI

Vinogradništvo spada med pomembnejše in donosnejše kmetijske panoge. Gre za gospodarsko dejavnost, ki se ukvarja z gojenjem vinske trte in pridelovanjem grozdja, medtem ko pojem vinarstva povezujemo s predelovanjem grozdja v vino in nego vina (Slovar slovenskega knjižnega jezika /SSKJ, 2019a in SSKJ, 2019b/). Vinski svet je razdeljen na vinorodne dežele, ki po velikosti opredeljujejo največje območje znotraj države. Te so razdeljene na enote, imenovane vinorodni okoliši, še manjši pa so vinorodni podokoliši.

Vino so pridelovali in z njim trgovali že stari Grki in Rimljani, za zibelko vinogradništva in vinarstva pa štejemo Gruzijo. Njihov način predelave grozdja v posebnih posodah, imenovanih kvevri, se je prenesel v osrednjo Evropo, kjer ponekod živi še danes. Vinarji vse manj posegajo v predelavo in ustvarjajo t. i. naravna vina (tudi oranžna vina). Poleg Evrope se je vinogradništvo razvilo tudi drugod po svetu.

Po geografskem poreklu vina danes v grobem delimo na dva dela. Stari svet predstavljajo dežele Evrope, njegove glavne predstavnice pa so: Španija, Francija in Italija. Večji poudarek dajejo tradiciji, geografskemu poreklu, poznavanju leg in sledijo zakonodaji. Vino je zanje dobrina, letniki pa se med seboj razlikujejo, saj so odvisni od t. i. terroirja, na katerega zvesto prisegajo in ga omenjajo praktično povsod (kombinacija sorte, tal in podnebja ter vpliv človeka). Novi svet je liberalnejši in se poslužuje uporabe sodobnejših tehnologij. Izpopolnjuje svoj marketinški pristop, gradi na blagovnih znamkah in je dobičkonosno usmerjen. Vino je zanje blago, njihovi letniki pa so precej stabilnejši. Vina novega sveta prihajajo iz Avstralije, Nove Zelandije, Južne Afrike, Argentine, Čila in ZDA (Cesar, b. d., in Cerkvencik, b. d.).

Kaj pa pravzaprav je vino? Vino je kultura. Je alkoholna pijača, ki jo pijemo zaradi gastronskega učinka in boljšega teka, pomiri razburjen želodec, oplemeniti dušo in dopolni hrano. S slednjo nastopata kot celota. Lahko deluje tudi kot rahlo poživilo in v zmernih količinah ugodno vpliva na človekovo tako psihično kot fizično počutje. Vino je živo bitje in ima kot človek življenjska obdobja. Vse se začne z zorenjem sadeža na vinski trti, nadaljuje s trgatvijo in nato z alkoholnim vrenjem, ki rodi vino, doseže svoj vrh, potem pa s staranjem (odvisno, katera vina, in ne takoj) začenja izgubljati svoj potencial in počasi umira (Terčelj, 2007).

Z besedo 'vino' se običajno navezujemo na 'grozdno vino', ki je globalno najbolj razširjeno, lahko pa ga pridelamo tudi iz drugega sadja (npr. jabolk ali hrušk) in tudi iz žitaric (npr. riževo vino). Po barvi vina delimo na bela, rdečkasta, rose, rdeča, vse pogosteje pa se uporablja tudi besedna zveza 'oranžna vina' – to so macerirana bela vina, ki pa jih veliko število poznavalcev vin še vedno povsem ne priznava. Po vsebnosti nepovretega sladkorja jih delimo na suha, polsuha, polsladka in sladka, glede na kakovost pa namizna oziroma deželna, kakovostna in vrhunška. Posebnost so vina posebnih kakovosti: jagodni izbori, suhi jagodni izbori, ledena vina, vina iz sušenega grozdja, likerska vina ...

Glavne trgatve grozdja se običajno odvijajo v obdobju od avgusta do oktobra, odvisno od zelenega končnega izdelka. Vinogradnik svoje vino začne ustvarjati že v vinogradu, grozdje pa trga, ko doseže željen faktor zrelosti za izbran tip vina. Po prevozu grozdja v klet jagode najprej ločijo od pecljev in listja, nato pa jih stresejo v drozgalnik, ki opravlja nalogo odpiranja grozdnih jagod in ločuje meso od grozdne kožice. Pri pridelavi belih vin se na tej točki odstrani kožica, grozdje se stisne, s pomočjo selekcioniranih kvasovk pa sprožijo fermentacijo oziroma alkoholno vrenje, medtem ko pri rdečih med naštetu vključimo še postopek maceracije, ki v grobem predstavlja podaljšan stik grozdnega soka z jagodno kožico, kar da rdečemu vinu značilno rdečo barvo in prisotnost taninov. Po fermentaciji sledi zorenje vina, ki je po dosegu zelenih parametrov filtriran, stekleničen in nato predstavljen trgu kupcev (Wondra, 2015).

Po besedah Mojce Bordon, članice vinogradniške in vinarske družine iz Dekanov, vino »igra pomembno vlogo v posameznikovem vsakdanjem življenju in je več kot le pijača, saj je postalo proizvod, ki je tesno povezan z življenjskim slogom posameznika in se dopolnjuje s hrano, z zabavo, umetnostjo in ne nazadnje tudi s turizmom« (Bordon, 2009).

Kaj pa kultura pitja, uživanja vina in vinska kultura? Kultura pitja vina je predvsem bonton uživanja in postrežba vina – kateri kozarci so primerni za uporabo katerega vina in ob kakšnih priložnostih, kakšna je optimalna temperatura izbranega vina, kakšno je pravilno zaporedje degustiranja vin, kako spajati vino s hrano, kako ga kvalitetno predstaviti in kako ga postreči. Je tudi del vinske kulture. Slednje pa poleg kulture uživanja vina definirajo šege in običaji, navade, način življenja pa tudi okolje, v katerem človek živi. Vina se torej razlikujejo od države do države, od regije do regije. Vključujemo tudi znanje o pridelavi vina, vinorodnih deželah, okoliših in posameznih krajih, sortah, o drugih lastnostih vina ter o njegovih zdravilnih učinkih. Dvig kulture pitja vina, ki je osnovno gonilo vinskega festivala, dosežemo s tem, da o vinu vemo več kot le to, da je le prijetna alkoholna pijača (Terčelj, 2007).

V svetu vina se pogosto srečujemo s francoskim pojmom 'terroir'. Gre za preplet več dejavnikov, ki dajejo vinu njegov pečat, po čemer vino lahko tudi prepoznamo. Terroir je v osnovi trikotnik, ki povezuje podnebje, tla in sorto, v sami sredini pa najdemo človeka. Predstavlja torej določeno geografsko območje in njegove klimatske značilnosti, kot so npr. izpostavljenost soncu, bližina voda

(morje, reke) in gorskih verig, sestava tal (kremen, ilovica, apnenec, lapor ...). Pomembno vlogo pri določanju ima sorta grozdja, ki vinu doda svoje karakteristike, glavni element pa je človek. Ta z načinom pridelave, obnovo vinogradov, oskrbo tal, gnojenjem, gojitvenimi oblikami trte in rezi, obremenitvijo posamezne trte, časom trgatve ter lokalno tradicijo doda še zadnjo piko na i. Vsaka regija ima svojo zmes opisanih značilnosti, ki vinu da njegovo kakovost in njegov karakter. Vsak terroir je unikaten in praktično neponovljiv na drugem območju, saj nanj vpliva preveč od človeka neodvisnih dejavnikov (Škvarč, b. d.).

Vinorodni okoliš ima z *Zakonom o vinu* (ZVin, 2006) določeno, katere so njegove 'priporočene' in katere 'dovoljene' sorte grozdja v območju. Priporočene sorte so gospodarsko pomembnejše, predstavljajo glavnino pridelave v okolišu in zagotavljajo pridelavo tako deželnih kot kakovostnih vin, medtem ko so dovoljene sorte zastopane v manjšem obsegu in se običajno uporabljajo za izboljšanje ali dopolnitev kakovosti vin. Vse pogosteje se srečujemo tudi z izrazoma 'avtohtone' in 'udomačene' sorte. Slednje so tujega porekla, ki se npr. v Sloveniji (določa ZVin) pridelujejo že več kot 50 let, medtem ko je avtohtona sorta tista, ki je nastala iz avtohtonega izvornega genetskega materiala in se prideluje ter razmnožuje znotraj določenega območja. Goji se v omejenem obsegu in velja za lokalno posebnost (Škvarč, b. d., in Cerkvenik, b. d.).

Vinski turizem je relativno nova oblika turizma in se je na trgu pojavila šele na prelomu tisočletja, ko so iskali novosti, ki bi privlačile turiste in obiskovalce na izbranih destinacijah. Vino se je izkazalo za zadosten razlog, da ljudje zapustijo dom. Vinogradniki in vinarji so v tem videli možnosti za razvoj, širitev in dobiček. Tisti, ki so si to lahko privoščili (gledano predvsem iz dveh vidikov: ekonomskega, saj je bil potreben velik vložek tako v infrastrukturo kot marketing in številne druge elemente, in logističnega, saj bi za tak podvig potrebovali zadostno količino zaloge), so vina začeli prodajati v restavracije in vinoteke, začeli so jih izvažati v tujino, hkrati pa so resneje pričeli graditi na strategiji razvoja in trženja svoje znamke.

Vinski turizem lahko opredelimo s številnimi definicijami, ki se od avtorja do avtorja razlikujejo. Preprosto bi lahko rekli, da zajema vsa potovanja in obiske, ki so na neki točki povezani z vinom in z njegovo pridelavo. Hall in drugi avtorji (2000, v Špenko, 2018) ga definirajo kot »obisk vinogradov, vinskih kleti in vinskih prireditev, kjer sta pokušina vina in/ali odkrivanje značilnosti vinske regije primarna motivacijska dejavnika za obiskovalce,« medtem ko Getz in Brown (2006, v Špenko, 2018) menita, da je gre za »obliko vedenja potrošnika, strategijo, s katero turistične destinacije oblikujejo lokalni razvoj in tržijo lokalna vina, ter marketinško priložnostjo za vinarje, ki lahko tako svoje proizvode prodajo neposredno kupcu.« Vinski turizem bi lahko opredelili tudi kot doživljajski turizem, saj sta sama izkušnja in doživetje zanj bistvenega pomena.

5 OBČINA SEVNICA

LUKA GOŠEK, KATJA MURKOVIČ, VASJA OMAHNE,
JANA PODVINŠEK, LOVRO POŽARNIK, NIKA PREVODNIK,
TJAŠA ŠPENKO IN KARMEN ENCI

»Občina Sevnica leži v vzhodnem delu osrednje Slovenije. Njeno ozemlje zajema del spodnjega Posavja in Posavskega hribovja. Z občinama Krško in Brežice tvori Posavsko regijo.« (Terčelj, 1989, str. 8)

Občina Sevnica je umeščena med hribe in griče širšega zaledja spodnjega toka reke Save. Tam se prepletajo značilnosti slovenskega predalpskega in subpanonskega sveta, ponekod pa lahko zasledimo tudi kraško površje. Površje občine je močno razgibano. Najvišji vrh predstavlja Veliko Kozje (993 metrov nadmorske višine) sledi pa mu Lisca (948 metrov nadmorske višine). Najnižjo točko predstavlja meja občine pri Kladju, kjer se reka Sava spusti na 160 m nadmorske višine. Občina se nahaja na območju zmerne celinskega podnebja z značilnimi povprečnimi temperaturami v hladnejših mesecih med 0 in -3 °C ter v toplejših med 15 in 20 °C. Občina v celoti pripada porečju reke Save. Dobre tri petine njenega ozemlja porašča gozd, prevladuje listnati in mešani (Vintar Mally, 2015, str. 19–21).

Selnica se razteza na 272,2 km² ozemlja in je dvanajsta največja občina v Sloveniji. Občino tvori 11 krajevnih skupnosti, skupaj 119 naselij. Največje med njimi je Sevnica, ki je edino mestno naselje; v njem se nahaja tudi sedež občine. Naziv najmanjšega naselja si delita dve naselji – Dedna gora in Znojile pri Studencu, vsako s sedmimi prebivalci (Vintar Mally, 2015, str. 22–23).

5.1 Zgodovina Sevnice

Območje občine Sevnice je bilo poseljeno že v prazgodovini, kar nakazujejo najdbe v okolici Kaplje vasi. Najdbe iz halštatske dobe v Boštanju pričajo, da so tam živeli Kelti in Iliri. Pod oblast rimskega imperija je to območje prišlo na začetku našega štetja. Najdišče na Ajdovskem gradu nad Vranjem nam pripoveduje o nemirnih časih preseljevanja ljudstev, saj so tam našli sledove poznoantičnega in zgodnjekrščanskega naselja iz 5./6. stoletja našega štetja. Območje Sevnice so prizadeli turški vpadi in kmečki upori. Slednji so leta 1573 zasedli kraj Sevnico. Posledično so zato v 16. stoletju utrdili gornji sevniški grad. Trške pravice je Sevnica pridobila leta 1322, pravice do sejmov pa ji je podelil salzburški nadškof leta 1513. Konec 19. stoletja je bila tu ustanovljena prva čitalnica v Posavju, nekaj let kasneje pa se ji je pridružil tudi tabor, na katerem so številni narodnozavedni Slovenci zahtevali Zedinjeno Slovenijo. Leta 1862 je skozi mesto stekla železnica, posledično so zgradili njeno postajo zunaj trškega jedra, kjer je začel nastajati novi del mesta. Industrijsko se je začela Sevnica razvijati na začetku 20. stoletja. Že pred prvo svetovno vojno so imeli tovarno kopit in parno žago. Med drugo svetovno vojno je bila Sevnica vključena v Hitlerjev selitveni program, zato je to obdobje med prebivalci pustilo globoke in boleče posledice. Mesto so postali leta 1952. (Visit Sevnica, b. d. a)

5.2 Občina Sevnica danes

V občini je danes dobro poskrbljeno za vzgojo in izobraževanje. Na kar osmih lokacijah je poskrbljeno za predšolsko vzgojo, katero je v šolskem letu 2014/15 obiskovalo okoli 640 otrok. V istem letu je osnovno šolo obiskovalo 1400 učencev; od vseh osnovnih šol je največja Osnovna šola Sava Kladnika Sevnica, ki jo obiskuje okoli 600 učencev. Slednja ima tudi dve podružnici v Loki pri Zidanem Mostu in na Studencu.

V Občini Sevnica se zavedajo, da so mlajše generacije temelj razvoja in prihodnosti. Prizadevajo si, da bi postali mladim čim prijaznejša občina. Leta 2013 so prejeli tudi certifikat *Mladim prijazna občina*, kar dokazuje, da zagotavljajo prijaznejše razmere za življenje in razvoj mladih v domači občini. Omogočajo jim sodelovanje v Mladinskem svetu Občine Sevnica, nudijo jim finančno podporo in zagotavljajo uporabo prostorov za njihovo organizacijo. Njihovo izobraževanje podpirajo tudi s štipendiranjem in z infrastrukturno podporo.

Leta 2003 je bil v občini ustanovljen Mladinski svet Občine Sevnica, pod katerim okriljem je nastal tudi *Mladinski center Sevnica*, ki danes deluje v okviru *Javnega zavoda za kulturo, šport, turizem in mladinsko dejavnost*. V svojih prostorih ponuja mladim uporabo računalnikov, igranje raznih družabnih kot tudi računalniških iger. Organizirajo likovne in računalniške delavnice, tečaje tujih jezikov, razna predavanja in turnirje. Letno izpeljejo različne dogodke in prireditve, kot so pustovanje za najmlajše, Kitariado, silvestrovanje v središču mesta in poletni program na bazenu. Mladi se v Sevnici lahko zbirajo tudi v *Salezijanskem mladinskem centru Sevnica*, ki deluje v prostorih župnišča v starem mestnem jedru. Skozi leto organizirajo razne dogodke, kot so oratorij, mini oratorij, miklavževanje, zimovanje, otroški pevski zbor (Zelič, 2015, str. 301–309).

5.3 Gospodarstvo v Občini Sevnica

Sevnica je med največjimi občinami Posavja gospodarsko najšibkejša. V obdobju 2010–2013 je bruto dodana vrednost na zaposlenega v povprečju znašala le 25.303 €, za razliko od Brežic (34.715 € na zaposlenega) in Krškega (56.866 € na zaposlenega) (Vintar Mally, 2015, str. 23).

Na območju občine je do druge svetovne vojne gospodarstvo temeljilo na gozdarstvu in kmetijstvu, le delno tudi na industriji in rudarstvu, saj so začetki gospodarstva na tem območju povezani z naravnimi danostmi. Na začetku 19. stoletja so na območju današnjega Krmelja pričeli z izkopavanjem rjavega premoga, pol stoletja kasneje so v dolini potoka Hinja odkrili novo žilo premoga, zato je tam nastala tovarna cinka, zraven pa je naselje za tovarniške delavce. Sevnica je bila pred prvo svetovno vojno zaradi tovarne cinka, tovarne kopit in parne žage najmočnejša med industrijskimi kraji v Posavju in okolici. Industrija se je v Občini Sevnici razvijala tudi po drugi svetovni vojni, in sicer je bilo takrat v kraju ustanovljenih več podjetij, kot so *Stilles*, *Jutranjka*, *Lisca* in *Kovinsko podjetje*.

V devetdesetih letih je Sevnica predstavljala središče konfekcijske industrije, katere največji izvoznici sta bili podjetji *Jutranjka* in *Lisca*. Po osamosvojitvi Slovenije so se obdržala podjetja, ki so bila v večini izvozno usmerjena, manjša in s tem lažje prilagodljiva spremembam na trgu. V občini si danes prizadevajo zagotavljati čim boljše razmere za razvoj gospodarstva. Imajo celo pripravljene površine za morebitne investitorje v nekaterih poslovnih conah, in sicer z namenom razvoja podjetništva in obrtništva (Zelič, 2015, str. 239–241).

Danes ima v Sevnici še vedno sedež tekstilno podjetje *Lisca*, katerega zametki segajo v začetek 50. let prejšnjega stoletja, ko se je skupina delavcev zbrala v majhni obrtni delavnici in začela ustvarjati ženske nedrčke, saj so zaznali poslovno priložnost. Ta obrt je nato v nekaj letih prerasla v proizvodnjo, s katero je podjetje prodrlo na svetovni trg. Oblikovanju perila so dodali še program kopalk, kasneje pa še spalni program in program vrhnjih oblačil. *Lisca* na domačem trgu proda približno petino svojih izdelkov, ostalo pa v ostalih 29 državah po svetu. Danes ima v Sloveniji 25 franšiznih prodajaln, v ostalih državah pa še približno sto (Lisca, d. d., 2019).

V Selnici deluje tudi podjetje *Kopitarna*, ki jo je konec 19. stoletja ustanovila družina Winkle, originalno iz Nemčije. Bližina širnih gozdov okoli Sevnice je močno pripomogla k odločitvi za ustanovitev podjetja, saj so bila takrat vsa čevljarska kopita izdelana iz lesa. Sredi 20. stoletja je podjetje dobilo ime *Kopitarna Sevnica*, ki ga uporablja še danes. Proizvodnjo so s časom iz kopit razširili na cikle in drugo obutev, mnogi izdelki pa so pridobili certifikat kakovosti in ustreznosti za uporabo pri delu. Danes so njeni izdelki eni od najpopularnejših znamk v Evropi, predvsem na Balkanu (Kopitarna Sevnica, b. d.).

V Sevnici že od leta 1945 deluje podjetje *Stilles*. Združila ga je skupina mizarjev, ki so sprva obnavljali staro pohištvo, kasneje pa so začeli izdelovati pohištvo po naročilu. Ker se je delo iz leta v leto povečevalo, so leta 1947 ustanovili *Mizarsko produktivno zadrugo Sevnica*. In ravno v tem obdobju je podjetje opremljajo številne reprezentančne in protokolarne objekte ter si v tedanji Jugoslaviji pridobilo sloves najkvalitetnejšega proizvajalca pohištva. Dve desetletji kasneje je podjetje bilo preimenovano in dobilo ime, pod katerim posluje še danes – *Stilles, stilno pohištvo in notranja oprema*. Kupcem nudijo pohištvo kakovostnega razreda, v povprečju pa 95 % celotne prodaje izvozijo na svetovne trge (Stilles, d. o. o., 2019).

6 ANALIZA TURIZMA V OBČINI SEVNICA

LUKA GOŠEK, KATJA MURKOVIČ, VASJA OMAHNE,
JANA PODVINŠEK, LOVRO POŽARNIK, NIKA PREVODNIK,
TJAŠA ŠPENKO IN KARMEN ENCI

6.1 Analiza in vrednotenje turistične ponudbe v Občini Sevnica

Med ponudbo lahko opredelimo primarno (naravnogeografski turistični elementi ter družbeni in kulturni elementi Občine Sevnica, ki so najbolj vpeti v turizem in jih lahko imenujemo znamenitosti) in sekundarno ponudbo (turistično infrastrukturo in super strukturo/storitve). Obe sta predstavljeni v nadaljevanju.

6.1.1 Naravna dediščina

Na območju Občine Sevnica so naravne danosti vključene v različne varstvene režime: Naturo 2000, zavarovana območja in ekološko pomembna območja. Največji strnjeni območji, ki sodita v evropsko omrežje Natura 2000, sta Bohor in Kamenški potok (K razvoju turizma v Občini Sevnica za obdobje 2019–2024, 2018).

Med naravnimi vrednotami je v Občini Sevnica registriranih 51 enot, od tega 15 jam, 20 naravnih vrednot, vezanih na vodo, in 9, vezanih na rastline. Med njimi je več takšnih, ki so (bolj ali manj turistično) prepoznane in obiskane: skalne pečine na Velikem Kozjem in travniki na Lisci, rastišče Clusijevega svišča (encijana) na Lovrencu, ki je prikazano na sliki 1, platane pri Gradu v Sevnici, rastišče rumenega sleča pri Boštanju, na Topolovcu in Vrhku, Stranjski potok s slapom Bojanco. Zavarovani območji narave na območju občine Sevnica sta Grad Sevnica z grajskim parkom – spomenik oblikovane narave in rastišče Clusijevega svišča na Lovrencu – naravni spomenik. Ekološko pomembna območja so predvsem območja ob vodotokih sevniške občine, mednje sodijo številne že omenjene naravne vrednote in pa večji predeli kraškega sveta okoli Hudega Brezja ter življenjski prostori v najvišjih in najbolj odmaknjenih predelih Posavskega hribovja (Strategija razvoja turizma v Občini Sevnica za obdobje 2019–2024, 2018).

Kar se tiče ostale naravne dediščine, sta tu še hribovji Veliko Kozje in Lisca, rastlina rumeni sleč, ki raste nad Boštanjem, reke Sava, Mirna, Sevnična, Blanščica in številni potoki, soteske, slapiči, jezera in ribniki ter tudi kraški pojavi (Vranja, Raja peč in drugo) (Zavod KŠTM, 2018).

6.1.2 Kulturna dediščina

Območje občine Sevnica ima pestro, bogato in dobro ohranjeno kulturno dediščino. V register nepremične kulturne dediščine je vpisanih 276 enot. Med njimi je več kot polovica posvetnih stavb, skoraj 70 sakralnih objektov, 34 enot arheološke dediščine, poleg pa naštetje tudi enote naselbinske kulturne dediščine, vrtno arhitekture, kulturne krajine in tako naprej. Najprepoznavnejši element kulturne dediščine na Sevniškem je brez dvoma sevniški grad z lutrovske kletjo, grajskim parkom in vinogradom, ki stoji na vzpetini nad starim mestnim jedrom. Naslednja, tudi zelo pomembna, kulturna dediščina na tem območju je Ajdovski gradec, ki je prikazan na sliki 2. Gre za arheološko najdišče, ki sodi med najbolj raziskana naselja iz časov preseljevanja ljudstev v 5. in 6. stoletju našega štetja v tem delu Evrope. Kmečko življenje v občini Sevnica in okolici se kaže skozi kulturno krajino, ki jo krasijo raznoliki kozolci, ki so tipični predstavniki sevniškega podeželja (Občina Sevnica, 2019).

Dediščina življenja z rekama Savo in Mirno ter z njunimi pritoki ponuja številne zgodbe, ki so danes izziv za oživitve in predstavitev. Splavarstvo, brodarstvo, mlinarstvo, žagarstvo, lovljenje podusti, ki je bilo pretežno ženska dejavnost, kavsarji na Šmarčni, motvozarji na Loki, kolnarji ... Ob njih pa kovači, kolarji, mizarji, sodarji, opekarji, čevljarji, peki, mesarji, vrvarji, pletilci, krojači, tkalci, ki so ključno prispevali k razvoju kasnejše sevniške industrije (tekstilna, kovinsko-predelovalna, lesna). Mnoge spretnosti so danes že skoraj pozabljene, turizem pa je priložnost za njihovo ponovno obuditev in spodbudo (Občina Sevnica, 2019).

Kulturna dediščina v občini se odraža tudi v starem mestnem jedru Sevnica, številnih cerkvah (Sevnica, Boštanj, Loka, Čelovnik, Kampilje), rudarski dediščini v Krmelju, spomenikih, kipih in podobno (Zavod KŠTM, b. d.).

Razgibano podeželje ponuja kulinarčna doživetja. Izbiro Sevnice je mogoče tudi okusiti, saj tukaj najdemo krajevne kulinarčne posebnosti, med katerimi so najbolj znani sevniška salama, ocvirkovka, pečenka krškopoljca, med vini pa modra frankinja in cviček.

6.1.3 Nastanitvene kapacitete

Nastanitvena ponudba na območju občine Sevnica je raznolika. Prenočiti je mogoče na turističnih kmetijah, v planinskih kočah na Lisci, živi turizem v zidanicah, imajo pa tudi hostel in hotel. V občini je bilo ob koncu leta 2018 14 registriranih ponudnikov prenočišč, ki so skupno nudili 241 ležišč (v 84 sobah, dveh apartmajih in eni hiši). Ponudniki prenočitvenih storitev so razporejeni po celotni občini Sevnica in se po večini nahajajo izven območja rečne doline v Šentjanžu, Krmelju, Vrhu nad Boštanjem, Malkovcu, na Lisci in tako dalje (Občina Sevnica, 2019).

Pomembnejši ponudniki nastanitvenih kapacitet so:

- Hotel Ajdovec, ki je bil po prenovi ponovno odprt v letu 2018 ter ima 25 ležišč v 11 sobah in dveh apartmajih; ponuja enoposteljne, dvoposteljne in delux sobe;
- Gostilna s prenočišči Repovž z 8 ležišči v 5 sobah;
- Gostišče Dolinšek z 8 ležišči v 4 sobah;
- Gostišče Močivnik z 9 ležišči v 5 sobah;
- Turistična kmetija Grobelnik z 22 ležišči v 10 sobah;
- Turistična kmetija Celestina z 8 ležišči v 4 sobah;
- Vinski dvor Deu z 18 ležišči v 9 sobah;
- Gostišče Felicijan s 15 ležišči v 6 sobah;
- Picerija Javor z 20 ležišči v 8 sobah;
- Tončkov dom na Lisci, ki je z 42 ležišči v 16 sobah največji med ponudniki;
- Hostel Trimček na Blanci z 22 ležišči v 5 sobah (odprt v aprilu 2018);
- Youth hostel v Sevnici z 38 ležišči.

Poleg naštetih sta v registru nastanitvenih obratov še Apartment Ana (3 ležišča v sobi) in hiša »Neokrjnena narava« s 3 ležišči. V registru tudi ni zabeleženo Gostišče Barbara iz Krmelja, ki ga najdemo na uradni spletni strani sevnške ponudbe in oglašuje 24 ležišč. Začasna ležišča (47) so na voljo tudi v Jurkovi koči na Lisci, ki jo upravlja *Planinsko društvo Lisca Sevnica*. Spletni strani za rezervacijo prenočišč (Booking.com in AirBNB) pa sicer na sevnškem podeželju pokažeta še nekaj ponudnikov, ki oddajajo v najem manjše kapacitete (vikende, zidanice). V občini lahko prenočimo tudi z avtodomom, in sicer pri Gradu Sevnica, kjer je na voljo oskrbovano parkirišče, in na Lisci ter pri Srednji šoli Sevnica, kjer parkirišči nista oskrbovani (Strategija razvoja turizma v Občini Sevnica za obdobje 2019–2024, 2018).

6.1.4 Gostinska ponudba

Gostinske storitve so v turistični ponudbi nepogrešljive in večkrat prvi ali celo edini stik obiskovalca na določeni lokaciji oziroma destinaciji. Sevniška ponudba je raznolika in pri pregledu stanja ponudbe smo se osredotočili predvsem na ponudnike prehrane. Spletni portal Ajpes.si v Sevnici beleži 25 obratov s prehrano.

V nadaljevanju izpostavljamo ključne ponudnike sevniškega gostinstva.

- Gostilna Repovž ima 300-letno tradicijo gostilništva, ki se danes odraža v vrhunski kulinariki, temelječi na lokalnih sestavinah in spoštovanju tradicije. Zgodbo dopolnjuje oziroma začena ekološka kmetija, od koder prihaja večina hrane, ki se predstavi na dodelanih krožnikih, prav tako jo lahko kupite v njihovi trgovini. Ostale sestavine prihajajo s kmetij iz bližnje okolice.
- Restavracija Ajda, ki se je odprla spomladi 2018 hkrati z obnovljenim Hotelom Ajdovec. Sledijo vzorom sodobnih trendov v kulinariki, s katero bi se radi približali meščanom, prav tako pa želijo nagovoriti obiskovalce iz širše okolice.
- Gostišče Dolinšek je umeščeno v zelo prijetno okolje, ponuja širši nabor jedi, s katerimi večkrat nagovarja zaključene družbe (poroke, praznovanja, poslovna srečanja). Pod imenom Martin Gourmet catering tržijo postrežbo na različnih dogodkih, nudijo degustacije, kulinarčne večere pa pripravljajo tudi doma.
- Gostilna Janc sodi med tipične središčne vaške gostilne, kjer danes streže četrta generacija. Specializirani so za postrežbo večjih skupin.
- Tončkov dom na Lisci, katerega najemnik je Gostinstvo Krašovec, je daleč naokoli najbolj priljubljena izletniška točka. Njihova ponudba se osredotoča na nekaj preverjenih klasičnih jedi iz planinskih postojank, ki jih dopolnjuje ponudba pic in velik nabor palačink.
- Ponudba Vinskega dvora Deu se prilagaja različnim strukturam gostov, prevladujejo pa najavljene skupine, kot so zaključene družbe, poroke, slavlja.

- Gostilna Kregl je naslednica stare gostilne s tradicionalno recepturo za pripravo bikovih prašnikov in kuhanega govejega jezika. Obe specialiteti sta sicer v okolju bistveno podcenjeni in širše domala neprepoznani. Njihova ponudba temelji na malicah, imajo pa tudi jedi po naročilu, kjer poleg klasičnega nabora jedi poskrbijo za lokalni jedilnik. Med njihovimi storitvami je tudi catering.
- Gostilna Vrtovšek se nahaja v središču starega dela Sevnice in ima več kot 150-letno tradicijo. Ponujajo pester nabor jedi v izdatnih porcijah, znani pa so predvsem po vsakoletni prireditvi – *Salamijadi*.
- Druga najstarejša in še delujoča gostilna je Gostilna Plaustainer. Njihova ponudba temelji na malicah; znamenitost gostilne so vampi, pripravljene po starem in nespremenjenem receptu.
- Najmlajša od sevniških gostiln je Gostilnica Plus, ki se sooča z relativno skromnim obiskom. Današnja ponudba je zelo pestra, a v klasičnih okvirih.
- Picerija Rondo je v Sevnici v zadnjem času najbolj priljubljena. Dobra lokacija, pestra in relativno kvalitetna ponudba (pice, mehiška hrana, testenine) ter prijetno okolje soustvarjajo uspešno poslovanje trenutno najbolj obiskanega prehranskega obrata v mestu. Ponudbi so ne dolgo nazaj dodali lokalni pridihi v obliki domačih ekoloških testenin.
- Druga picerija v občini je Picerija Javor v Krmelju, ki ima po zadnjih podatkih tudi 20 ležišč v 8 sobah. Poleg pic njihova ponudba temelji na vsakodnevnih malicah.
- Gostišče Barbara je osrednji gostinski obrat v Krmelju in se dopolnjuje s Prehrano pri Marjani. Ponudba temelji na malicah in kosilih, ob koncih tedna gostijo zaključene družbe.
- Gostišče Majcen Ulčnik ima več desetletno tradicijo in privablja predvsem zaključene družbe, naslanja se na lokalne pridelke, ponudbo domačih jedi pa dopolnjuje z moderno kuhinjo.
- Gostilna Jelen Malus svojo ponudbo gradi na gostinskem objektu v Tržišču v povezavi z zidanico na Malkovcu. Zanašajo se na tradicijo, domačnost in lokalne pridelke.
- Gostilna ob Ribniku na Zavrattu ima poleg rib v ponudbi še kosila in pice, njeni stalni gostje pa so ribiči (Občina Sevnica, 2019).

Sevniška občina poleg naštetih ponudnikov gostinskih storitev premore še več manjših obratov: Hambi 2 go in Pepi ham; okrepčevalnice: Mica, Ars, Orehovo, Trimček; kavarne: Kruhek (tudi pekarna), Julija (slaščičarna), Graščakova hči na odlični lokaciji na sevniškem gradu in Desetka v centru Sevnice (Občina Sevnica, 2019).

6.1.5 Aktivnosti in doživetja

Občina Sevnica ima s svojo razgibano in s pestro podeželsko pokrajino dober potencial za razvoj številnih aktivnosti in doživetij. Nekatera med njimi že lahko najdemo v turistični ponudbi. Če se osredotočimo na glavne aktivnosti in doživetja v Občini Sevnici, so to pohodništvo, planinstvo, kolesarjenje, ribolov ter ostale aktivnosti.

Pohodništvo in planinstvo

Ključno privlačnost pohodnikov in planincev predstavljajo vrhovi Posavskega hribovja z Lisco na čelu. Veliko Kozje, Lovrenc, Lisco, Ješivec in Skalico povezuje Zasavska planinska pot. Sicer pa na vsakega od omenjenih vrhov vodi še več označenih in neoznačenih poti. V občini je vzpostavljenih tudi več pešpoti. Nekatero med njimi so redno vzdrževane in skupaj z informacijsko infrastrukturo predstavljajo zanimive učne oziroma tematske poti. Občina ima tudi *Planinsko društvo Lisca Sevnica*, ki danes velja za eno močnejših društev v občini in regiji z okoli 400 člani in 17 odseki ter skrbi za organizirano dejavnost in infrastrukturo, povezano z njo. Danes je mreža planinskih in pohodniških poti dobro razvejana, poti so v dobrem stanju, ob poteh so urejena parkirišča in počivališča, kar je zelo redek primer v slovenskem merilu. Vezana na pohodništvo in planinstvo je tudi mlada prireditev z naslovom *Sevniški planinski maraton*, ki od leta 2015 naprej ob koncu avgusta vsako leto privablja pohodnike, planince in tudi tekače. Prireditev organizira *Planinsko društvo Lisca Sevnica* z udeležbo okoli 50 prostovoljcev. Je tekmovalnega in rekreativnega značaja, s ponudbo krožnih poti različnih dolžin in težavnosti, primernih tako za družine z otroki kot izkušene tekače, maratonce. Najbolj izpostavljena in zelo priljubljena turistična točka v občini je nedvomno Lisca, ki je s svojimi skoraj tisoč metri nadmorske višine in odličnim razgledom ena od osrednjih točk sevniške turistične ponudbe, ki letno privablja zelo veliko raznolikih obiskovalcev, predvsem pohodnikov, planincev, kolesarjev, ljubiteljev

narave in športov na prostem, pa tudi izletnikov, ki jo dosežejo z avtomobilom. Predstavlja simbol, s katerim se identificirajo Sevnčan. Njim predstavlja tudi najpomembnejši poligon rekreacije in sprostitve. Je klasična »hišna gora«, kot jo poznajo vsa mesta v bližini vzpetin. Zanj velja širša priljubljenost, zato jo upravičeno imenujejo »izletniški biser Posavja« (Občina Sevnica, 2019).

Kolesarjenje

Sevnica z okolico ima dober potencial za razvoj kolesarskega turizma – v različnih oblikah. Naravne danosti omogočajo razgibano izkušnjo tako na cestnih kot makadamskih in gozdnih poteh; na Sevniškem lahko na dobrih terenih preizkusite vsako vrsto kolesa. Infrastruktura se postopoma razvija. Stanje cest sicer ni optimalno, najdejo pa se manj prometne in dobro urejene ceste, ki potrebujejo le močnejši povezovalni element. Pomembno infrastrukturo za kolesarjenje predstavljajo novo nastali objekti ob hidroakumulacijah reke Save. Tereni za gorsko turno in gorsko kolesarjenje so v razvoju. Precej močna sekcija »spustašev« (ljubiteljev downhill vožnje) ureja svoje površine na Brunku (sicer v Občini Radeče). Ravno tako kot za pohodništvo je središčna lega edinega mestnega naselja z dobro železniško povezavo zelo pomembna in dobrodošla. Ob vseh železniških postajah lahko najdemo neposredno navezavo na kolesarske površine ob Savi. Problematični odseki so deli poti, ki vodijo od reke v notranjost, na grebene vzpetin, kjer je izkušnja vožnje znova boljša. Osrednja kolesarska pot v Sevnici nosi ime *Sevniški cokelj* in na 22 kilometrih dolžine obvozi akumulacijo boštanjske elektrarne in se vmes poda mimo ključnih znamenitosti mesta. Nosilec razvoja kolesarske dejavnosti v občini je zelo aktivno *Kolesarsko društvo Sevnica*, ki združuje privrženca različnih oblik kolesarjenja. Poleg skrbi za urejanje novih poti organizirajo več kolesarskih prireditev. Najbolj prepoznavna je *Skok na Lisco*, poleg nje pa še *Sevniški maraton*, *24 ur Lisce*, *Od zore do mraka* in druge (Občina Sevnica, 2019).

Ribolov

Ribiška družina Sevnica ima okoli 200 članov, znotraj nje pa tudi sekciji za muharjenje in ribolov s plovcem. Sedež imajo v Ribiškem domu ob ribniku Loke na Zavratcu, kjer je tudi Gostišče pri ribniku. Gospodaritjo oziroma upravljajo s 16 različnimi revirji: potokoma Hinja in Bistrica, reko Mirno na več lokacijah, reko Savo ter ribniki: Bruna vas, Gustav Krmelj in Krmelj, Loka, Mirna, Sevnica,

Štrit in Prelesje. Glede na prireditve, ki so jih sevniški ribiči gostili v zadnjih nekaj letih, je moč zaključiti, da ribolov predstavlja izjemno pomemben segment turizma na Sevnškem. Ribiških prvenstev (predvsem na reki Savi) se udeležuje več sto ribičev, ki na območju občine bivajo več dni. Predstavljajo torej pomembne goste, ki so se jim nekateri ponudniki že uspeli (vsaj delno) prilagoditi (Občina Sevnica, 2019).

Ostale aktivnosti

Med prepoznane in potencialno turistično zanimive aktivnosti poleg že predstavljenih uvrščamo še nekatere aktivnosti v naravi.

- Tradicionalno potovanje s konjem, ki trenutno temelji na društvenih aktivnostih *Društva rejcev in ljubiteljev konj Šentjanž* in *Društva konjerejcev in konjenikov Sevnica*.
- Jadralno padalstvo. Padalci so na Lisci svojevrstna atrakcija, saj lahko njihovo letenje opazujemo z neposredne bližine med obedovanjem na terasi Tončkovega doma. Lokalno *Društvo za letenje z jadralnimi padali Kondor* iz Radeč organizira več druženj padalcev, njihova osrednja prireditve pa je avgustovski dogodek *Para Lisca*.
- Športno plezanje, za katerega je trenutno urejenih približno 15 smeri, potenciala pa je še za dvakrat toliko. Plezališče uradno še ni odprto zaradi pridobivanja dovoljenj naravovarstvenikov in lokalne skupnosti. Vpliv plezalcev kot turistov je v tem primeru zelo lokalni.
- Urbane, rekreativne aktivnosti. V poletnem času je urejen bazen pri *Športnem domu Sevnica*, na isti lokaciji so mogoči športi v dvorani in na odprtih športnih površinah, 24 ur na dan je dostopen fitness, v središču mesta se lahko odločimo za bowling, ženski del populacije pa za obisk *Studia Vitaja* (fitness in skupinske vadbe) (Občina Sevnica, 2019).

6.1.6 Prireditve

V Občini Sevnica se letno odvije več sto prireditev v organizaciji različnih društev. Med njimi so pomembne športne prireditve – *Sevniški planinski maraton*, *Sevniški kolesarski maraton*, kolesarski *Skok na Lisco* in *Gorski tek na Lisco*. Večja glasbena dogodka sta *Večje žur* in *Kitariada*. Slednja kljub dolgoletni tradiciji še

nima stalnega datuma. Pomemben prispevek za sevniško kulinarčno sceno ima *Sevn'ska kubinja* na trgu. Med najbolj obiskane pa sodijo *Martinovanje na Studencu*, *Košnja na Lisci*, *Sevniška salamiada* in *Festival modre frankinje*.

Festival modre frankinje

Prireditvev, ki poteka vsako leto drugi četrtek v juniju, je zelo dober kulturni, gastronomski in družabni dogodek. Na njem predstavljajo odličen nabor vin in posamezne ponudnike hrane. Obisk skozi leta izrazito narašča in prerašča zmoglosti pokritega prizorišča. Veliko konceptov je prinesenih iz velikih in visokokakovostnih sorodnih prireditvev, kar pomaga graditi kakovost celotne zgodbe. Skozi leta se je izkazal izjemen potencial prireditve, ki pa ima še prostor za napredek. Z vzpostavitvijo festivalskega dogajanja, ki je vse od začetka leta 2011 umeščeno na sevniški grad, se je postopno začel projekt, ki je danes postal prepoznaven na državni ravni in tudi izven naših meja. Projekt festivala ima za cilj povečati: obseg, razširjenost in kakovost vina modre frankinje; znanje in kakovost negovanja tega vina; njegovo prepoznavnost; vzpostaviti želi lokalno oskrbno verigo (predvsem na relaciji pridelovalec – gostinec); razširiti prepoznavnost samega festivala. Pred osrednjim dogodkom, na katerem sodelujejo in se predstavljajo številni vinarji iz širšega okolja, strokovna komisija oceni prijavljene vzorce glede na različne kategorije in razglasi najboljše med njimi. Logotip *Festivala modre frankinje* je prikazan na sliki 1 (O vinu, b. d. a).



Slika 1: Logotip Festivala modre frankinje

Vir: Modra frankinja, 2019

Sevniška salamiada

Prireditev z eno najdaljših tradicij je *Sevniška salamiada*, katere začetki segajo v leto 1962. Gre za prvo tovrstno prireditev na Slovenskem. Do danes je ohranila svoje izročilo in se z nekaj spremembami vseskozi in neprekinjeno ohranila v Gostilni Vrtovshek. Nad njeno organizacijo bdi *Društvo salamarjev Sevnica*. Prireditev vsako leto poteka na dan mučenikov – 10. marca, vstop na prizorišče pa je dovoljen zgolj moškim. Cilj salamiade je izbor najboljše salame, ob tem pa gre seveda za velik družabni dogodek, ki se je iz gostilne razširil na pokrite površine na trgu v starem delu Sevnice. Salamiada je pomemben in priljubljen dogodek v Sevnici, ki skozi leta venomer raste – prireditev je postala množična, obisk je ocenjen na okoli 1000. Glede na močno tradicijo in tržno uspešnost prireditve je moč zaključiti, da bo *Sevniška salamiada* na bolj ali manj nespremenjen način potekala tudi v bodoče (Občina Sevnica, 2019).

Košnja na Lisci

Košnja na Lisci je tradicionalna prireditev, kjer kosci pokosijo travnike s kosami, in sicer na način, kot so to počeli pred motorizirano opremo. Hkrati gre za travnike, ki so zaradi svojih specifik prepoznani kot naravna vrednota. Prireditev pod Lisco organizira *Kulturno, športno in turistično društvo Blaž Jurko Razbor*, in sicer s pomočjo prijateljev iz okoliških krajev in ob podpori Občine Sevnica, KŠTM Sevnica in Turistične zveze Slovenija. Poleg etnološkega dela, ki predstavlja košnjo in spravilo sena po starem, seveda z vozom – lojtrnikom, grabljicam, kosci in pesmijo, malice iz domačih prekajenih mesnih dobrot, ocvirkove puhle in ajdove potice, je v program prireditve uvrščena tudi tržnica izdelkov domače obrti in lokalno pridelane hrane (Občina Sevnica, 2019).

6.1.7 Turistična društva

Danes za samo turistično prepoznavnost Občine Sevnica skrbi *Turistična zveza občine Sevnica – TZOS*, ki je bila ustanovljena leta 2003. V njej se med seboj povezuje devet društev, ki skrbijo za razvoj turističnih dejavnosti v občini. Razvoj turizma spodbuja tudi *Javni zavod za kulturo, šport, turizem in mladinske dejavnosti Sevnica – KŠTM Sevnica*. Preko turistične agencije *Doživljaj Posavje* organizirajo

turistična vodenja in izlete. Turistična agencija ponuja tudi prodajo spominkov, avtohtonih izdelkov in pridelkov. Pod vodstvom KŠTM deluje tudi *Turistično-informacijska pisarna Sevnica* (Zelič, 2015).

Pomembni društvi v občini z vidika turizma sta še *Društvo vinogradnikov Sevnica – Boštanj* in *Planinsko društvo Lisca Sevnica* (Krajevna skupnost Sevnica, 2016).

Društvo vinogradnikov Sevnica – Boštanj deluje v Občini Sevnica. Na levem in desnem bregu Save združuje skoraj 250 vinogradnikov in vinarjev. Svoje vinograde in kleti imajo na območjih krajevni skupnosti Sevnica, Boštanj, Blanca, Zabukovje in Loka pri Zidanem Mostu (Krajevna skupnost Sevnica, 2016).

Njihove glavne naloge so zbiranje vzorcev za društveno ocenjevanje in vin za županovo vino, društveno ocenjevanje vin, izvedba strokovnih predavanj, organizacija tradicionalnih pohodov po vinskih gorah, izvedbe strokovnih ekskurzij, promocija vin in vinogradnikov (Društvo vinogradnikov, b. d.).

Glavne dejavnosti *Planinskega društva Lisca Sevnica* so organizacija in izvedba planinske dejavnosti, izletov, pohodov, vzponov, srečanj, tekmovanj in taborjenj. Društvo izvaja tudi akcije za različne ciljne in starostne skupine ter krepí medgeneracijsko sodelovanje. Izvaja trajnostni planinski turizem in skrbi za planinske objekte, naprave in oznake (Planinsko društvo Lisca, 2016).

6.2 Turistični obisk v Občini Sevnica¹

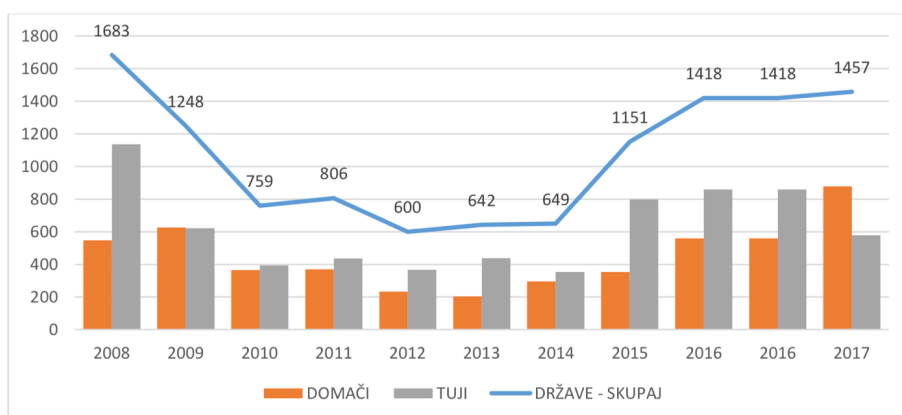
Prihodi in prenočitve

Če se osredotočimo na število prihodov in prenočitev turistov v občini, je možno opaziti postopno rast vrednosti v zadnjih letih, predvsem med prihodi domačih turistov, ki so v letu 2017 močno prehiteli tujce, ujeli pa so jih tudi pri prenočitvah. Glede na poslovanje in poročanje posameznih ponudnikov lahko sklepamo, da je Sevnica pretežno enodnevna destinacija – veliko gostov se ustavi prehodno, mnogim je občina enodnevni cilj ob preživetljanju počitnic v katerih od bližnjih term (Laško, Šmarješke Toplice, Terme Čatež, Podčetrtek itn.). To ne nazadnje potrjuje obisk ključnih točk sevniške ponudbe, na primer sevniškega

¹ Celotno pod poglavje 4.2 je povzeto po *Statističnem uradu Republike Slovenije*, b. d.

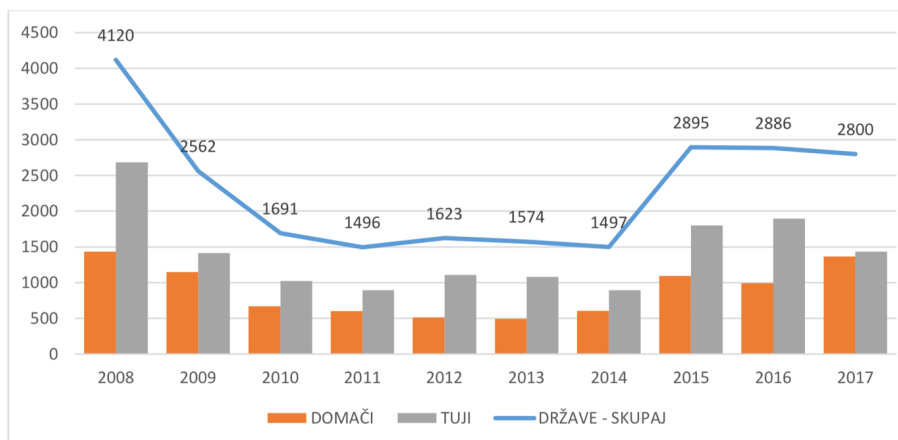
gradu, kjer beležijo število prodanih vstopnic (teh je bilo v letu 2017 več kot 10.000).

Kot je razvidno iz dveh grafov (grafa 1 in grafa 2) v nadaljevanju, je bilo v Sevnici največje število prihodov turistov v letu 2008, in sicer 1683. Prav tako je z nočitvami: v letu 2008 jih je bilo ustvarjenih kar 4120, skoraj enkrat več kot leta 2017. Če se osredotočimo na bližnjo zgodovino, je bilo leta 2017 zabeleženih 1457 prihodov turistov v Občino Sevnica in 2800 nočitev. Izračunamo lahko tudi povprečno dobo bivanja, ki je kazalnik, ki pokaže, kako dolgo ostane prijavljeni gost na destinaciji. V letu 2017 je bila v Občini Sevnica povprečna doba bivanja turistov 1,9 dni.



Graf 1: Prihodi turistov v Občino Sevnica

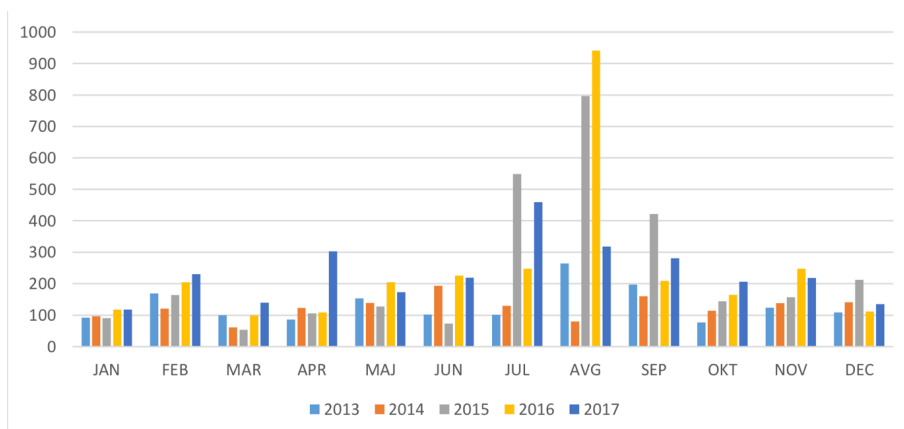
Vir: Statistični urad Republike Slovenije, 2019



Graf 2: Nočitve turistov v Občini Sevnica

Vir: Statistični urad Republike Slovenije, 2019

Podatki mesečnih vrednosti prenočitev, kot je razvidno iz grafa 3, kažejo na sezonskost. Obisk Občine Sevnica je najvišji v poletnih mesecih – na prvem mestu je avgust, za njim julij.



Graf 3: Sezonskost nočitev turistov v Občini Sevnica

Vir: Statistični urad Republike Slovenije, 2019

Enodnevni obiskovalci

Enodnevni obiski destinacije so bistveno pogostejši, njihovo število pa je moč le grobo oceniti, in sicer na podlagi seštevka obiska pri najpomembnejših ponudnikih, turistično prepoznavnih točkah in prireditvah. Po podatki turistično-informacijske pisarne v Sevnici so v letu 2017 v njihovih prostorih zabeležili več kot 4.000 obiskovalcev, približno četrtina si je ponudbo Sevnice in njene okolice ogledala v obliki vodenih izletov.

Največ zanimanja je bilo za grad in staro mestno jedro, redkeje so se obiskovalci podali k podeželskim ponudnikom. Opažajo, da si veliko gostov Sevnico ogleda v lastni režiji. Najpomembnejši točki dnevnega obiska v občini sta Grad Sevnica in Lisca, gotovo pa jima lahko ob bok postavimo tudi najpomembnejšega gostinskega ponudnika – Gostilno Repovž v Šentjanžu. Obiskanost gradu iz leta v leto narašča, kar je nekako skladno z rastjo in s širitvijo ponudbe.

Ob več kot 10.000 prodanih vstopnicah je potrebno dodati gotovo še vsaj enkrat toliko obiskovalcev, ki si grad ogledajo iz neposredne bližine, se ustavijo na turistično-informacijski točki ob vhodu ali v grajski kavarni, se sprehodijo po grajskem parku, obišejo kakšno od številnih prireditev in podobno. Pomembno k obisku prispevajo številne prireditve v občini. Med najbolj množične sodijo: obeleževanje 1. maja na Lisci, *Martinovanje na Studencu*, *Festival modre frankinje*, razviden is slike 2, *Sevniška salamijada*, *Košnja na Lisci* in podobno. Večina naštetih dogodkov dosega do 1000 obiskovalcev, posamezni pa tudi več (Občina Sevnica, 2019).



Slika 2: 9. Festival modre frankinje na Gradu Sevnica

Vir: O vinu, b. d.

6.3 Pomen turizma za Občino Sevnica

Brez dvoma predstavlja turistična dejavnost vse pomembnejši segment gospodarstva na občinski ravni, česar se vsi vpleteni zavedajo – na področju turizma je bilo v zadnjih letih narejenih zelo veliko pozitivnih premikov, izpeljanih več projektov, investicij, ureditev, nadgrajenih prireditev. Občina Sevnica namreč ima potencial za razvoj, predvsem trajnostnega in sonaravno usmerjenega turizma. Ta lahko pomeni veliko priložnost za razcvet obsežnega podeželskega območja s prevladujočo kmetijsko rabo. Skladno z današnjimi trendi je območje zelo primerno za razvoj odličnih (eno)gastronomskih produktov, ki temeljijo na zdravih, doma pridelanih sestavinah. Ob tem pa nudi tudi številne možnosti aktivnega preživljanja prostega časa, ki ga lahko popestrijo zanimiva doživetja (Občina Sevnica, 2019).

7 VINSKI TURIZEM NA OBMOČJU SEVNICE IN POSAVJA

LUKA GOŠEK, KATJA MURKOVIČ, VASJA OMAHNE,
JANA PODVINŠEK, LOVRO POŽARNIK, NIKA PREVODNIK,
TJAŠA ŠPENKO IN KARMEN ENCI

Slovenija je vinorodna dežela, izredno bogata z legami, ki omogočajo pridelavo vrhunskih vin. Razdeljena je na tri vinorodne dežele: Primorsko, Podravje in Posavje. Na severovzhodnem delu države najdemo največjo vinsko deželo Podravje, razdeljeno na okoliša štajerska Slovenija in Prekmurje, medtem ko na jugozahodnem delu leži dežela s kar 43 % tržnim deležem – Primorska (Koželj, b. d.). Ta se deli na slovensko Istro, Kras, Vipavsko dolino in Goriška brda. Na jugovzhodnem delu najdemo deželo Posavje, ki jo nadalje delimo na bizeljsko-sremiški, dolenski in belokranjski okoliš.

Slovenija ima dolgo zgodovino vinogradništva in vinarstva, vinski turizem pa je v porastu šele v zadnjih letih. Kakovost vin je vse boljša in vse manj je napak pri njegovi predelavi. Vse več je izobraženega kadra, ljudje se spoznavajo s kulturo pitja vina in povprašujejo po vinsko obarvanih produktih, zato se temu primerno spreminja tudi ponudba na trgu.

Posavje predstavlja najmanjšo vinorodno deželo v državi, v svetu pa je prepoznavno predvsem po okolišu Dolenjske in njegovi najbolj razširjeni zvrsti – cvičku, ki je poleg italijanskega chiantija edino vino, kjer je dovoljeno med seboj mešati tako bele kot rdeče sorte grozdja. V Sloveniji prevladuje pridelava belih sort grozdja, Posavje pa je njena edina dežela, kjer večji del trga zavzamejo rdeča vina. Ta so v veliki meri pripadniki nižjega cenovnega razreda in se prodajajo v večjih količinah.

Ena od glavnih sort Posavja, ki je prisotna tudi v vinorodni deželi Podravje, je modra frankinja. Sorta, nekoč prepoznavna predvsem po svoji prisotnosti v številnih lokalnih zvrsteh, je danes vodilna po kakovosti rdečega grozdja na območju. Ima značilno bogato sadno aromo, po vonju pa spominja na rdeče jagodičevje. V letu 2016 je Inštitut Julius Kuhn iz Siebeldingna v Nemčiji pod okriljem dr. Erike Maul predstavil analizo o izvoru modre frankinje. Ugotovili so, da ta izvira iz območja današnje Slovenije, natančneje iz južnega dela pokrajine Štajerske, in je zato tudi uradno slovenska avtohtona sorta. Tako kot teran ima tudi ta sorta visoko vsebnost antioksidantov, ki lahko v zmernih količinah pozitivno učinkujejo na človekovo zdravje.

Modra frankinja je torej rdeča sorta grozdja, ki vse bolj pridobiva na svoji prepoznavnosti po svetu. Jancis Robinson, globalno prepoznavna poznavalka vin in avtorica številnih del na temo vina, v enem od zapisov opredeljuje »*Blaufrankischs*«, torej modro frankinjo, kot avstrijsko ime za vedno bolj spoštovano sorto rdečega grozdja iz osrednjega dela Evrope. Velja za drugo najpogosteje sajeno rdečo sorto v Avstriji in opisuje vina z izrednim karakterjem, opazno svežino, globoko barvo, prisotnimi tanini in začinjenim okusom. Omenjena je kot razširjena sorta v okolišu Bele krajine, medtem ko sta na območju Bizeljsko – Sremič prepoznavni sorti rumeni plavec in zvrst bizeljčan (Robinson, 2015, str. 85 in 671). Tudi MacNeil (2015) več pozornosti nameni cvičku, modro frankinjo pa omenja zgolj kot odličen primer rdečega vina v Beli krajini. Drugi viri, ki datirajo nekaj let nazaj, modro frankinjo opredeljujejo kot regionalno posebnost, ki pridobi z zorenjem v lesenih sodih. Njen potencial v svetu je vse vidnejši, številni poznavalci je ne vidijo zgolj kot eno od sestavin slovenskih zvrsti, temveč kot samostojno sorto odlične kakovosti (Johnson in Robinson, 2013).

7.1 Obstoječa ponudba vinskega turizma in povezovanje turističnih ponudnikov na območju Sevnice

Za turistično industrijo predstavlja vino eno od privlačnosti destinacije, vinarjem pa je vinski turizem izjemna priložnost za vzpostavitev stika s potrošniki. V okviru vinskega turizma so bile oblikovane vinske ceste, označeni so bili itinerarji, po vinorodnih regijah namenjeni odkrivanju vinogradov in vinskih kleti peš, s kolesom ali z avtom, organizirani so obiski vinogradov, izleti, prenočitve v vinogradih in tečaji etnologije v smislu izboljšanja znanja o vinu in njegovi kulturi, obiski vinarjev in njihovih vinskih kleti, obiski muzejev, ki predstavljajo vinski svet ter njegovo tradicijo, prireditve, festivali in sejmi. Bogata vinska ponudba je lahko tudi eden od glavnih motivov za prihod turistov (Gačnik, b. d.).

Območje Sevnica ima na področju vinogradništva bogato in raznoliko obstoječo ponudbo. Sorta modra frankinja v sevniškem območju igra pomembno vlogo. V njeno čast se v Sevnici prireja celo poseben *Festival modre frankinje*. Vinogradnike območja povezuje *Zveza društev vinogradnikov Dolenjske*, znotraj katere se ponudniki povezujejo. Znotraj njih deluje *Društvo vinogradnikov Sevnica – Boštanj*, ki deluje v Občini Sevnica in združuje skoraj 250 vinogradnikov ter vinarjev. Organizirajo strokovna izobraževanja, tečaje in predavanja, strokovne izlete, ogleds razstav, vinskih kleti in vzornih vinogradnikov, pohode po vinskih goricah, društveno ocenjevanje vin, sodelujejo pri ocenjevanju vin v organizaciji *Zveze društev vinogradnikov Dolenjske na Tednu cvička*. Svoje vinograde in kleti imajo na območjih krajevnih skupnosti Sevnica, Boštanj, Blanca, Zabukovje in Loka pri Zidanem Mostu, nekaj članov pa prihaja tudi iz drugih krajev (Društvo vinogradnikov, b. d.). Vinogradniška društva sevniške občine v sodelovanju s Srečkom Ocvirkom, županom Občine Sevnica, organizirajo izbor za županovo vino, ki je namenjeno promociji občine in ima status protokolarnega vina (Ocvirk, 2019).

Na območju deluje kar nekaj vinarjev, turističnih kmetij in posebna Grajska vinoteka s svojim posebnim grajskim vinom, imenovanim grajska kri. Ponujajo pokušino in nakup vin iz bizeljsko sremiškega in gornje-dolenjskega vinorodnega okoliša. Eden od vinarjev in ponudnikov vin v sevniškem območju je Malusova zidanica (Malkovec – »naravni amfiteater«) s svojo Gostilno Jelen Malus v vasi Tržišče. Ponudnik vina Vinska klet Mastnak (enolog Zdravko Mastnak, inž. agronomije) predstavlja vinsko tradicijo, ki sega 25 let nazaj. Njihova klet ima novo, najsodobnejšo avtomatsko polnilno linijo, ki je primerna za polnjenje 4.000

steklenic dnevno. Je klet očarljivih penin in modre frankinje. Posestvo Krakovo je posebno poslovno sodelovanje sklenilo s posestvom Selo, Radohova vas (Martin Odlazek), saj z roko v roki pridelujeta in tržita cviček PTP (Visit Sevnica, b. d. c). Potem je tukaj še Kmetija Kobal s svojim »paradnim konjem«, modro frankinjo (O vinu, b. d. b). V Sevnici najdemo vinotoč – Hišo vina Kamenško, pridobitev iz leta 2014. S svojo značilno zidaniško arhitekturo ponujajo ponudbo in degustacijo nagrajenih vrhunskih vin v kombinaciji s posebnim kulinaričnim doživetjem. Med vinskimi kletmi v Sevnici najdemo štiri ponudnike: Gostilno Janc, že omenjene Malusovo zidanico, vinsko klet Mastnak in Vinski dvor Deu (Petek, 2018).

7.2 Obstoječa ponudba vinskega turizma v Posavju

»Posavje se lahko pohvali kot eno najboljših slovenskih in celo evropskih območij modre frankinje. Posavska modra frankinja se lahko zaradi svojega polnega in bogatega okusa, vonja, barve in zdravilnih lastnosti skupaj z lokalno pridelano hrano poveže v bogate vinsko-kulinarične zgodbe. Konec leta 2016 so mednarodni arheologi genetskih zapisov pozabljenih trt potrdili, da je modra frankinja avtohtona sorta spodnje Štajerske, s tem pa so slovenski pridelovalci vina pridobili izjemno osnovo za poslovne priložnosti.« Na temo razvoja modre frankinje, skozi katero so želeli prikazati njen izjemen kulinarični in turistični potencial ter pomen, je bilo izpeljanih že nekaj projektov oziroma nadgradnja letih (Modra frankinja, b. d. b). Vinorodna dežela Posavje vključuje: (1) vinorodni okoliš Bizeljsko – Sremič, (2) vinorodni okoliš Dolenjsko ter (3) vinorodni okoliš Bela krajina. Vina vinorodne dežele Posavje so: cviček, rdeči in beli bizeljčan, modra frankinja, prav tako pa tudi bela sortna vina (Visit Krško, b. d. a).

Na območju Posavja najdemo številne vinarje s ponudbo svojih vin. Hiša frankinje Kerin se nahaja v kraju Straža pri Krškem. Njihova posebnost je, da se ukvarjajo pretežno s pridelavo modre frankinje. Nato imamo Hišo vina Grabnar, ki se nahaja v vasi Ardor pri Raki. Gre za družino, ki se ukvarja predvsem s pridelavo slovenskega posebnega – cvička. Hiša trte, vina in čokolade Kunej se nahaja v Brestanici. Izhajajo iz družinske tradicije vinogradništva in vinarstva, ki sega v konec 19. stoletja. V letu 2013 so na trg lansirali prav posebno pijačo – rdeče vino, oplemeniteno s temno čokolado Chocolat Imperial. V Kleti Krško poleg vina ponujajo tudi informativne in izobraževalne degustacije na področju vina, kot so na primer: »Pod grajskimi oboki z grofi Auerspergi«, »Popotovanje skozi

zgodovino po vinski cesti», »*Naša vina so bila navdih za Prešernov stih*«, »*Žlahtna pot modre frankinje*«, »*Prijatelj cviček – svetovni vinski posebnost*«, za dijake in študente »*Vino v vseh odtenkih*« ter za strokovnjake in sommelierje »*Pustite se razpajati*«. Na posavskem območju sta tudi Vinska klet in Vinska knjižnica Jarkovič, ki se nahajata v vasi Brod pri Podbočju. Njihov sortiment predstavljajo rdeča vina, kot so cviček, modra frankinja, modri pinot, gamay, med belimi vini pa zlasti laški rizling in laški rizling – izbor. Vsa njihova vina so na voljo za pokušino in nakup v Vinski knjižnici. Vinska klet Dular se nahaja v Kostanjku. Gostom nudijo sauvignon, modro frankinjo, hišno rdeče in belo vino, pri pridelavi svojih vin pa ne uporabljajo herbicidov in kemikalij (Visit Krško, b. d. b).

Nato je tu Vinska klet Golob, ki se nahaja ob vinogradu, v katerem pridelujejo modro frankinjo, žametno črnino, zweigelt, laški rizling, chardonnay, sauvignon in rumeni muškat. Obiskovalcem je na voljo ogled kleti, v kateri stoji stara lesena preša s kamnom, in degustacija. Vinska klet Jarkovič leži v središču vinske gorice Gadove Peči, kjer pridelujejo cviček in modro frankinjo, modro frankinjo barique, chardonnay in modri pinot vrhunskih kakovosti. Obiskovalcem nudijo možnost ogleda in degustacije v vinski kleti in degustacijski sobi v Gadovi Peči. Vinska klet Kodela leži ob bizeljsko-sremiški vinski cesti. Svojim obiskovalcem ponujajo ogled vinske kleti, možnost degustacije, nakup vina ter najem prostora za piknik. Vinska klet Molan se nahaja v Čelah. Gostijo v starodavni vinski kleti, kjer se preko vodenih degustacij predstavi tudi široka paleta domačih belih in rdečih vin. Vinska klet Pirc leži sredi vasice Ravni. Njihova glavna dejavnost je pridelovanje slovenske avtohtone vrste vina – cvička. Pozornost usmerjajo v pridelavo modre frankinje in v vino dolensko belo. Prejeli so številna priznanja z različnih ocenjevanj, za letnik 2000 celo naziv »kralja cvička«. Vinarstvo Žaren se nahaja v Nemški vas, ob gornji dolenski vinski cesti. Ukvarjajo se s pridelavo cvička, dolenskega posebnega. Svojim obiskovalcem ogled vinogradov, nakup jabolk, ogled vinske kleti častitljive starosti preko 300 let ter prodajo cvička in modre frankinje. Vinotoč družine Resnik leži neposredno ob bizeljsko-sremiški vinsko-turistični cesti na Bučerci. V svoji ponudbi imajo ogled kleti, degustacijo in nakup svojih hišnih vin, napovedanim gostom pa postrežejo še z domačim narezkom (Visit Krško, b. d. b).

7.3 Povzetek obiskov izbranih ponudnikov na terenu

Zavedamo se, da je za obisk primerov dobrih praks ključno, da ustvarimo kvaliteten končni produkt. V času projekta smo se udeležili Mednarodne strokovno-izobraževalne konference o modri frankinji, obiskali smo Grad Sevnica in različne ponudnike vina ter Festival modre frankinje v Sevnici.

7.3.1 Mednarodna strokovno-izobraževalna konferenca o modri frankinji, 4. 3. 2019

Projektna ekipa se je v sklopu snovanja nove vinske poti na območju Sevnice odpravila raziskovat tudi na teren (slika 5). Naš prvi stik s poznavalci sorte je bila udeležba na Mednarodni strokovno-izobraževalni konferenci o modri frankinji, ki se je odvijala 4. marca 2019 v Kulturni dvorani Sevnica. Njen glavni organizator je bil *Javni zavod za kulturo, šport, turizem in mladinske dejavnosti Sevnica* (KŠTM), dogodek pa je nastal v okviru že obstoječega projekta »*Modra frankinja – žametno vino regije Posavje*«. Poleg gospe Mojce Pernovšek, direktorice KŠTM Sevnica, gospoda Srečka Ocvirka, župana Občine Sevnica, in gospe magistre Tanje Strniša, državne sekretarke na MKGP, ki so v uvodu vsem zbranim namenili nekaj besed, smo prisluhnili še 10 gostujočim predavateljem, ki so nam podrobneje predstavili različne poglede in pristope k izbrani sorti grozdja. Klemen Teran, univ. dipl. inž. geol., z Geološkega zavoda Slovenije, je predstavil geološke značilnosti Posavja s poudarkom na kamniški sestavi, prof. dr. Borut Vrščaj s Kmetijskega inštituta Slovenije je govoril o tleh vinogradov Posavja in o vlogi tal v opredelitvi 'terroirja', predstavniki KGZS Zavoda Novo mesto (Ivanka Badovinac, Jernej Martinčič, Andrej Bajuk) so spregovorili o analitičnem pregledu površin vinogradov, količini pridelave po kakovostnih razredih, starostni strukturi vinogradov, trendih ... in tako še natančneje opredelili modro frankinjo v vinorodni deželi Posavje.

V nadaljevanju sta dr. Katja Šuklja Antalick s Kmetijskega inštituta Slovenije in dr. Guillaume Antalick z Univerze v Novi Gorici, Centra za raziskavo vina, predstavila, kako brati podnebne podatke za razumevanje vpliva 'terroirja' na slog vina. Sledil je nastop dr. Klemna Lisjaka, prav tako predstavnika Kmetijskega inštituta Slovenije, na temo polifenolnih struktur kakovostnejših primerkov modre frankinje v povezavi polifenolnih snovi s terroirjem ter z digitalnimi orodji, ki jih vinogradniki uporabljajo za lažje spremljanje vinogradov.

Pred zaključkom konference nam je Franz Reinhard Weniger iz avstrijske Gradiščanske predstavil svoj način pridelave grozdja in poslovanja v svetu vina. Kot zadnja je na oder stopila dr. Erika Maul z nemškega Inštituta Julius Kuhn, ki je govorila o analizi o izvoru modre frankinje, ki je bila leta 2016 dokazana kot avtohtona slovenska sorta. Sledila so vprašanja in kritike udeležencev, razprava ter kasneje pogostitev s pokušino modrih frankinj in drugih lokalnih pridelkov iz nje.



Slika 3: Obisk Mednarodne strokovno-izobraževalne konference o modri frankinji

Vir: Jana Podvinšek, osebni arhiv

7.3.2 Obisk Gradu Sevnica, izbranih vinogradnikov in gostinskih obratov

V mesecu maju je projektna skupina ponovno odšla na obisk Sevnice in njenega okoliša. Srečali smo se z več različnimi ponudniki vina, za katere smo menili, da so primerni in ki smo jih želeli uporabiti v zasnovi naše vinske poti. Najprej smo se ustavili v samem srcu okrožju: na Gradu Sevnica. Rok Petančič, svetovalec za kulturo pri KŠTM Sevnica, nas je podrobneje seznanil z delovanjem sevniškega gradu in z njegovo turistično ponudbo. Ogledali smo si celotno poslopje, grajsko dvorišče, se sprehodili čez grajski vrt vse do grajske vile, spregovorili nekaj besed o vinogradih modre frankinje pod nami, vstopili v klet modre frankinje, nato pa ogled zaključili v grajski kleti. Tam nas je čakala pogostitev z narezkom in degustacija dveh frankinj bližnjih vinogradnikov. Spregovorili smo o sami zgodovini omenjene vinske sorte na tem območju, o sodelovanju z lokalnim prebivalstvom in z drugimi deležniki ter o že obstoječih produktih iz modre frankinje, obenem pa smo bili povabljeni na Festival modre frankinje, ki poteka v mesecu juniju. Izkoristili smo priložnost in Roka Petančiča povprašali še o nekaj nejasnostih, predlogih in idejah, ki smo jih imeli v zvezi z modro frankinjo. (Utrinek s terenskega dela na Gradu Sevnica je razviden iz slike 4.)



Slika 4: Pogostitev na Gradu Sevnica

Vir: Tjaša Špenko, osebni arhiv

Drugi del obiska je bil namenjen ogledu Posestva Krakovo in Vinske kleti Mastnak. Sprejel nas je Zdravko Mastnak, lastnik vinske kleti. Na kratko nam je opredelil pomen vinskega turizma na tem območju in njegov razvoj skozi zadnja leta, nato pa spregovoril o svojih koreninah in nam razkazal vinsko klet. Ob ogledu smo razpravljali o idejah, ki bi jih želeli uresničiti v prihodnje, poti, po kateri si želijo v prihodnosti nadaljevati, in o možnostih, da bi se zastavljeno tudi uresničilo. Obisk smo zaključili s povabilom vinarja k projektu.

V drugi polovici meseca je projektna skupina obiskala še nekaj ponudnikov v širši regiji – Vinarstvo Kerin, Klet Žaren in Klet Krško. Odpravili smo se na teren, kjer smo si ogledali dobre prakse ponudnikov, ki v svojo ponudbo uspešno vključujejo modro frankinjo in izdelke iz nje.

Pri Vinarstvu Kerin, znanem tudi pod imenom Hiša frankinje, nas je sprejel gospod Lojze Kerin. Opisal nam je njihov pristop do obiskovalcev in turistov ter nam predstavil njihovo tradicijo ter izbiro imena 'Hiša frankinje'. Nadaljevali smo z ogledom tehnološke in zorične kleti ter degustacijskega prostora, nato pa se spustili nižje v klet, kjer se nahaja arhiva. Do nje vodi zanimiv, v kamen obdan hodnik. Poklepetali smo o njihovih vinih. Gospod Kerin je poudaril, kako pomemben je vpliv zemlje in podnebja na samo kvaliteto in lastnosti vina, z njim smo spregovorili o sami ponudbi, cenah aranžmajev in ponujenih doživetjih, pomembnosti kulture pitja vina, organiziranih dogodkih in manjših koncertih. Omenil nam je tudi sobo, ki bo urejena nad samo kletjo v prihodnje in bo namenjena najemu za zasebne zabave ter praznovanja. Ogled smo zaključili z degustacijo v domači prodajalni modre frankinje na belo oziroma »bele frankinje«. Gre za belo vino, pridelano iz rdečega grozdja z malce drugačnim postopkom. Zaupal nam je tudi, da je idejo za to vino dobil od vina Blanc de Noir (s tem izrazom se pogosto srečujemo pri francoskih šampanjcih in pomeni 'belo vino iz rdečega grozdja'). Med pogovorom smo izvedeli, da sodeluje z ostalimi vinarji, ne nazadnje je z vinarstvom Kozinc izdal tudi vino Kozinc in Kerin. Je eden od vinogradnikov, čigar vino je prav tako v liniji First Lady. Na koncu je z nami delil še to, da včasih med degustacijo poskrbi za animacijske vložke, kot je na primer igranje harmonike, ob katerem z gosti tudi zapoje, seveda pa je vse odvisno od skupine, ki ga obišče.

Naša naslednja postaja je bilo Vinarstvo Žaren (slika 5), ki je za razliko od družinskega podjetja Kerin usmerjeno bolj industrijsko, saj ima v lasti enega največjih kosov vinogradov na tem območju. Pred kratkim so na trgu predstavili novo blagovno znamko Albiana, ki jo predstavljajo vina višje kakovosti in višjega cenovnega razreda, ime pa je dobila po njihovih prednikih – gospodu Albinu in gospe Ani, ki sta pred več desetimi leti živela na domačiji. Gospod Jernej Žaren nas je z enologom Miho, ki je tam zaposlen, popeljal skozi pridelovalni obrat in nam predstavil posebne zorične sode, narejene iz domačega lesa dreves, ki so jih posekali, da so lahko uredili vinograd. Tako danes vino iz tistega območja zori v sodih, narejenih iz lesa dreves, ki so prej rastla na istem mestu. Po ogledu

pridelovalnih obratov sta nas popeljala v degustacijski prostor, ki je zelo moderno opremljen. Na začetku sta nam predvajala promocijski film o blagovni znamki Albiana in vinarstvu Žaren, nato pa smo degustirali rose vino, pridelano iz modre frankinje, in klasično modro frankinjo. Med pogovorom smo izvedeli, da ponujajo nastanitve v zgornjih prostorih, ki smo si jih kasneje tudi ogledali.



Slika 5: Obisk vinarstva Žaren

Vir: Tjaša Špenko, osebni arhiv

V sklopu našega dela na terenu smo obiskali še vinsko Klet Krško, ki je v lasti *Kmečke zadruge Krško*. Skoznjjo smo se sprehodili in ogledali smo si ogromne posode iz nerjavečega jekla, v katerih hranijo cviček, saj ta predstavlja kar 90 % njihove celotne proizvodnje. Nadaljevali smo v starejši del kleti, ki je nekoč spadal pod Šrajbarski turn, danes pa tam hranijo zorilne sode za kakovostnejše vino, kot je na primer modra frankinja. Predstavili so nam njihovo arhivsko klet, ki bazira predvsem na posebnih vinih in posebnih letnikih, nato pa ogled zaključili v degustacijskem prostoru. Ob domačem narezku in sveže pečeni pogači smo degustirali njihov cviček in vzorca modre frankinje: enega iz linije Classic in enega

iz linije Premium, ki se med seboj razlikujeta predvsem v kakovosti, načinu in trajanju zorenja.

Zadnji obiskani ponudnik modre frankinje je bila restavracija Ajda v Sevnici. Opazili smo, da imajo raznoliko in obsežno ponudbo modrih frankinj različnih pridelovalcev, predstavljenih v privlačnih vinskih vitrinah. Posebej za nas so pripravili 3-hodni degustacijski meni z jedmi, v katere je bila vključena modra frankinja. Hladno predjed, ki jo lahko vidimo na sliki 6, je sestavljala sevniška klobasa, kuhana v modri frankinji, z ocvirki krško-poljskega prašiča in s hrenom. Naslednjo jed, ki jo vidimo na sliki 7, so sestavljali sirovi štruklji, zrezek in omaka iz modre frankinje, medtem ko so nam za sladico, ki jo vidimo na sliki 8, postregli mousse iz temne čokolade z modro frankinjo v sredici.



Slika 6: Hladna predjed v restavraciji Ajda

Vir: Tjaša Špenko, osebni arhiv



Slika 7: Glavna jed v restavraciji Ajda

Vir: Tjaša Špenko, osebni arhiv



Slika 8: Sladica v restavraciji Ajda

Vir: Tjaša Špenko, osebni arhiv

7.3.3 9. Festival modre frankinje na Gradu Sevnica, 6. 6. 2019

6. junija 2019 je bil na grajskem vrtu Gradu Sevnica že deveto leto zapored organiziran vinsko-kulinarični dogodek – *Festival modre frankinje*. Ponujali so pokušine tako slovenskih kot tujih vin iz modre frankinje, izbrano lokalno kulinariko in kulturno-glasbeni program. Tekom popoldneva so bile podeljene nagrade za najboljše primere frankinj v različnih kategorijah. Obiskovalcem so omogočili ogled gradu in slepo degustacijo štirih vzorcev frankinje v grajski kleti, kot novost pa so tokrat prvič pripravili dogodek spajanja vina in glasbe, ki se je odvijal v dvorani Alberta Felicijana. (Utrinek s festivala je predstavljen na sliki 9.)



Slika 9: Obisk Festivala modre frankinje in fotografija s strokovnim sodelavcem Matejem Imperlom (KŠTM Sevnica)

Vir: Katja Murkovič, osebni arhiv

8 TRENDI NA PODROČJU VINSKEGA TURIZMA

LUKA GOŠEK, KATJA MURKOVIČ, VASJA OMAHNE,
JANA PODVINŠEK, LOVRO POŽARNIK, NIKA PREVODNIK,
TJAŠA ŠPENKO IN KARMEN ENCI

8.1 Splošni svetovni in domači trendi turističnega trga

Trendi se v svetu nenehno spreminjajo in tudi vinski turizem ni izjema. Nekoč so bila popularna predvsem težja alkoholna vina posebne kakovosti. Po slovenskem *Zakonu o vinu* (ZVin, 2006) jim pravimo likerska vina, mednje pa uvrščamo madeiro (iz Portugalske), portovec (iz Portugalske), sherry (iz Španije), marsalo (iz Italije) ... Imenovana vina imajo med 17 in 22 % volumskega alkohola in visoko stopnjo nepovretega sladkorja. Največja uvoznica tovrstnih vin pred nekaj sto leti je bila Velika Britanija. Tam so jih uživali predvsem ob posebnih priložnostih na angleškem dvoru kot v kolonijah. Čez čas so trg zasedla močnejša in krepkejša rdeča vina, ki pa niso presegla 15 % alkohola in so vsebovala opazno manj ostanka nepovretega sladkorja. Priljubljena so bila predvsem tista, ki so dlje časa zorela v lesenih sodih, kar jim je dalo priokus karamele, vanilje, marmelade ... Ena od zadnjih sprememb v povpraševanju so lahka bela vina. Ljudje se vse bolj odmikajo od težjih in alkoholnih vin ter iščejo nežnejše primerke, v katerih lahko uživajo tudi v toplih poletnih mesecih. Eden zadnjih trendov so oranžna vina. To so bela vina, pridelana na način rdečih, kar

jim da prepoznavno močno rumeno do oranžno oziroma jantarno barvo. Po okusih so polnejša in bolj aromatična ter predvsem izredno specifična in zahtevna. Nekoliko težje jih je spajati s hrano, zaradi rahlo oksidativnega okusa pa jih marsikdo kritizira.

8.2 Trendi razvoja in trženja vinskega turizma v tujini in Sloveniji

»Tematika gastronomskega turizma Slovenije je ena ključnih rastočih marketinških zgodb slovenskega turizma. Za njen preboj in kvalitetna izhodišča, trajnostne naravnosti in učinkovite promocije na tujih trgih nujno potrebujemo jasno zastavljeno vizijo in smernice razvoja vinskega turizma v Sloveniji.« To je zapisala Janja Viher (2018, str. 16) v publikaciji *Vinsko-kulinarični trendi*, ki je izdelek Zavoda SloVino in je namenjen strokovnim javnostim v sektorjih HoReCa, vinogradništvu, vinarstvu in enogastronomskem turizmu.

Citat iz prejšnjega odstavka lahko uporabimo kot izhodišče za naše raziskovanje. Potrebno je namreč proučiti trenutne trende v Sloveniji, da bomo ugotovili, kje se nahajamo, kaj počnemo na področju vinskega turizma in kaj ponujamo t. i. vinskemu turistu. Slovenija je država z izjemno geografsko in podnebno lego, ki pripomore k ustvarjanju izvrstnih pogojev za pridelavo vina. Ustvarjajo se vrhunska vina, ki so prepoznana in priznana tudi izven meja države. S pravnimi in z jasno zastavljenimi smernicami lahko poskrbimo, da bo glas o slovenskem vinu dosegel še širšo množico in privabljal ljubitelje vina, ki bodo širili kulturo njegovega pitja.

V svetovnem merilu obstajajo destinacije, ki slovijo po tem, da jih imenujemo »dežele vina«. Označimo jih lahko kot države s primeri dobrih praks na področju vinskega turizma. Iz tovrstnih analiz lahko ugotovimo, kakšni so svetovni trendi na področju tovrstnega turizma, kaj pravzaprav ponuditi potencialnemu turistu in kako ga prepričati v obisk ravno naše destinacije. Gastronomska doživetja, ki jih obiskovalcev izkusi, so eden glavnih načinov, ki pripomorejo k odkrivanju kulture in načina življenja lokalnega prebivalstva.

8.3 Identifikacija značilnosti »vinskega turista«

»Klasičen primer turista v svetu je Anglež iz prejšnjega stoletja – svetovni popotnik v karirastih hlačah, ki vtika nos v vse, kar ga ne briga, ki je malo čudnega obnašanja, ima pa polno denarnico v žepu« (Planina, Mihalič, 2002, v Špenko, 2018). Ta definicija je sicer humorna, a vendar ena 'zgodnejših' definicij *turista*. Slednjega danes opredelimo kot osebo, ki v kraju zunaj svojega običajnega okolja prenoči vsaj eno noč, medtem ko je *obiskovalec* tisti, ki ga nočitev ne zavezuje in v povprečju preživi na destinaciji manj kot en dan (SURS, 2003 v Špenko, 2018). Pri *vinskem turistu* je situacija nekoliko zapletenejša. V preteklosti je imel ta naziv nekoliko negativen pridih, saj so ga ljudje povezovali s pretiranim uživanjem alkoholnih pijač, smešnim obnašanjem, z nespoštovanjem in nenamernim uničevanjem lastnine (Petek, 2018, v Špenko, 2018). Getz (2000, v Špenko, 2018) *vinske turiste* opredeljuje kot ljudi srednjih let, ki prihajajo iz vinskih držav, imajo višje dohodke in so do neke mere izobraženi na področju vina ter njegove predelave. Največkrat prihajajo iz bližnje okolice oziroma pokrajine, medtem ko določene vinske destinacije privlačijo predvsem tujce. Nemalokrat gre za pare brez otrok. Primarni motivi vinskih turistov in obiskovalcev so obiski vinskih kleti in degustacija vin, kulinarčni večeri in doživetja, obiski vinskih festivalov in prireditev, izobraževanje in delavnic na temo vino, vinskih poti in cest ... Zajema torej širok spekter aktivnosti, ki so običajno neposredno povezane z vinom in njegovo predelavo. Tako kot klasičnega turista tudi vinskega opredeljujejo številni dejavniki, kot so motivacija, življenjski slog, interesi, vrednote, osebnost in tudi kraj, iz katerega prihajajo (Petek, 2018, v Špenko, 2018).

Motivi za potovanja ljudi so različni. Vinski turist mora biti v stiku z elementom, ki je povezan z vinskim turizmom: z vinom, vinsko kletjo, festivalom in drugimi dogodki, vinskimi hoteli, restavracijami, obiski vinogradov ... Na odločitev za obisk tovrstnih destinacij vpliva motivacija, percepcije, pretekle izkušnje, trenutne preference, informiranost o tematiki, izobraženost, pričakovanja kot tudi stopnja užitka med zadnjim obiskom vinskih dežel. V grobem bi lahko vinske turiste delili glede na primarne motive, kamor uvrščamo vinske degustacije in nakup vina, in sekundarne, ki zajemajo obiske kulinarčnih, vinskih in podobnih festivalov (Mitchell idr., 2000, v Afonso, b. d.).

Številni avtorji so na podlagi pridobljenih podatkov oblikovali svoje modele in kategorije, ki bi kar najnatančneje opredelile gosta v okolju vinskega turizma. Glede na motive in vpletenostjo v svet vina jih lahko razdelimo v tri kategorije. Ljubitelj vina je izkušen obiskovalec vinskih kleti in vinotek, zrel in odrasel, z višjim dohodkom in izobrazbo, ki vino najpogosteje kupi v kleti sami. V drugo kategorijo spadajo tisti, ki se zanimajo za vino. Ti so najverjetneje obiskali tudi druge vinske regije, vendar vino ni primarni razlog za potovanje. Njihov zaslužek je povprečen, izobrazba pa univerzitetna. V zadnjo skupino pa sodijo radovedni turisti, ki jim vinska klet predstavlja zgolj eno od atrakcij na destinaciji. Tudi njihov dohodek je povprečen, prav tako izobrazba (Charters in Ali-Knight, 2002; Hall in Mitchell, 2008, v Afonso, b. d.). Avtorji se strinjajo, da bi za boljši vpogled v svet vinskega turista bilo potrebno vključiti čim več opisanih spremenljivk, med katerimi so daleč najpomembnejši motivi, življenjski stil, zanimanja, vrednote in osebnost (Gallowat idr., 2008, v Afonso, b. d.).

Yuan idr. (2005, v Afonso, b. d.) obiskovalcem vinskih festivalov kot glavne motive pripisuje vino, festival, pobeg in socializacijo. Vse to vpliva na izbiro destinacije, medtem ko potencialne vinske turiste opredeljujejo motivi, kot so privlačnost destinacije, kulturni produkti, raznolikost (Getz in Brown, 2006, v Afonso, b. d.), izkušnja lokacije, osebni razvoj in vinsko doživetje (Sparks, 2007, v Afonso, b. d.), atmosfera (Cohen in Ben-Nun, 2009, v Afonso, b. d.), poleg samega vina pa tudi prosti čas in kulturna dediščina (Clemente-Ricolfe idr., 2012, v Afonso, b. d.). Pravi vinski turist je tisti, ki ga motivira vino in vinsko obarvane značilnosti oziroma elementi na destinaciji, ugled, učenje, izobrazba, znanje, izobraženost zaposlenih in odlično razmerje med kakovostjo in ceno (Galloway idr., 2008, v Afonso, b. d.), medtem ko vinskega obiskovalca poleg vina privlači estetika vinogradov, izobraževalna izkušnja, domačnost, novosti in druženje (Alebacki idr., 2015, v Afonso, b. d.).

8.4 Trajnost

V zadnjih desetletjih se je povečala ozaveščenost o vplivih človekovih dejavnosti na okolje, predvsem zaradi trenutnih vzorcev potrošnje in proizvodnje. Čeprav je bila trajnost že priznana kot temelj za prihodnost človeštva, pa sta objava poročila Brundtlanda »*Naša skupna prihodnost*« (WCED, 1987) in *Konferenca o trajnostnem razvoju* iz Ria leta 1992 umestili trajnost v središče glavnih mednarodnih, nacionalnih in celo regionalnih programov. Trenutno obstaja

veliko strategij ali politik za spodbujanje ali olajšanje prehoda na trajnostni razvoj na svetovni, nacionalni ali regionalni ravni ali posebej izdelani za posamezna področja dejavnosti. Primer na svetovni ravni je: trajnostni razvoj ZN (UN, 2015). Primer na regionalni ravni je: Strategija Evropske unije za trajnostni razvoj (CEC, 2009) (Martins idr., 2018).

Pojem trajnosti se nanaša tudi na izdelke, saj le-ti ogromno vplivajo na okolje, družbo in imajo različne ekonomske vplive. Tem vidikom pravimo tri dimenzije trajnosti, na katere mora nek izdelek imeti pozitiven vpliv, če želimo zagotoviti njegovo trajnost. Pomemben deležnik so potrošniki, ki postajajo glede tega čedalje bolj ozaveščeni (Garcia idr., 2019).

Ozaveščenost in trajnostno naravnane politike, ki jih sprejemajo države, podjetja motivirajo in spodbujajo k izdelavi trajnostnih izdelkov ali k nudenju trajnostnih storitev.

Ker smo se pri projektu ukvarjali z načrtovanjem vinske poti, lahko poudarimo, da se pojem trajnosti izdelkov pojavlja tudi na področju vinarstva. Vseeno so koncepti trajnostnega vinogradništva in vinarstva trenutno premalo razviti in obstaja potreba po smernicah ali standardih, ki bi podpirali vinarje pri izboljšanju njihove trajnostne uspešnosti in obenem pri nenehnih izboljšavah na področju trajnosti. To je spodbudilo več organizacij, ki zastopajo vinogradnike in proizvajalce (Dodds idr., 2013) – na primer *Mednarodno organizacijo za trto in vino* (v nadaljevanju OIV), največjo večstransko mednarodno organizacijo, ki deluje v vinskem sektorju, da zagotovijo informacije in orodja za razvijanje proizvodnih procesov v skladu z načeli trajnostnega razvoja. Poleg tega so v nekaterih regijah za pridelavo vina začele nastajati projektne skupine in skupnosti (na primer kalifornijski program trajnostnega vinogradništva in trajnostni vinogradniški Maclaren Vale v Avstraliji). Namen teh organizacij in programov je vzpostaviti posebne programe trajnostne proizvodnje, razviti primere dobrih praks trajnostne proizvodnje, zagotoviti nenehno izboljševanje, spodbujati koristi trajnostnih vinogradniških praks, uspešnost, doseženo v smislu trajnostnega razvoja, in upoštevati cilje vseh ustreznih deležnikov (Martins idr., 2018).

Produkt je lahko trajnosten le, če ima manjši vpliv na okolje skozi celoten življenjski cikel izdelka, ki je v našem primeru deljen na: vse aktivnosti, povezane s pridelavo vina (na uporabo gnojil, energije, vode itd.), na steklenice (če je le-ta v steklenici), transport, uporabo strojev pri pridelavi, odvoz praznih steklenic itd. V nadaljevanju tako predstavljamo pozitivne učinke trajnosti v smislu lokalne porabe in potrošnje ter trajnostna navodila, ki bi jih morali ponudniki, vključeni v vinsko pot Sevnice, upoštevati pri pridelavi vina, da bi le-ti bili trajnostno naravnani in bi prispevali k trajnosti končnega produkta, ki je vinska pot.

9.4.1 Trajnost lokalne pridelave in potrošnje

Zaradi omenjene pomembnosti trajnosti na področju vinarstva in gostinstva moramo poudariti resnost pojma *lokalno*. V prispevku »*Lokalno trajnostna oskrba in kratke verige*«, ki ga je izdalo *Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prebrano Republike Slovenije* (MKGP, b. d.), piše, da Slovenija z domačo pridelavo ne pokriva svojih potreb po kmetijsko-živilskih proizvodih, zato zagotavljanje prehranske varnosti pri nas predstavlja pomembno strateško in politično vprašanje. Doseganje čim višje osnovne prehranske varnosti je vodilo predvsem kmetijske in prehranske politike. Prav lokalno trajnostna oskrba s hrano je njun skupni imenovalc, kar tudi poudarjamo v tem poglavju. Je tudi izredno pomemben dejavnik pri vinski poti v Sevnici. Eden od strateških ciljev razvoja proizvodnje hrane in kmetijskih dejavnosti v Sloveniji je zagotavljanje prehranske varnosti s stabilno pridelavo varne, kakovostne in potrošniku dostopne hrane. Največkrat lokalno pridelana hrana res predstavlja kakovost v primerjavi s hrano, ki je uvožena, to pa predstavlja negativne okoljske učinke, ki so posledica daljših transportnih poti hrane. Vprašanje lokalne in regionalne samooskrbe s hrano postaja ponovno pomembno zaradi pričakovanih večjih težav z oskrbo hrane v svetovnem merilu in zaradi omenjenih učinkov daljših prehrabnih transportnih poti. Zagotavljanje hrane lokalnemu prebivalstvu s trajnostnim izkoriščanjem domačih proizvodnih virov je strateška opredelitev slovenske države, ki določa tudi njeno politično in ekonomsko suverenost. Prehranska politika torej želi pospešiti ponudbo in povpraševanje po kakovostni in zdravju koristni hrani, pridelani lokalno in na trajnostni način, ter s tem izboljšati oskrbo prebivalstva z lokalno trajnostno pridelano hrano, kar pa je pomembno tudi pri spodbujanju lokalne hrane in vina pri vinski poti. MKGP (b. d.) v prispevku »*Lokalno trajnostna oskrba in kratke verige*« nadalje navaja določene pozitivne učinke lokalno pridelane hrane, kot so npr.:

- izboljšanje zdravja prebivalstva kot posledica uživanja s stališča prehranske vrednosti kakovostnejše hrane (višja hranilna vrednost, višja vsebnost vitaminov), trajnejšega zagotavljanja virov živil in posledično manjše možnosti deficita določenih mikrohranil v prehrani;
- varovanje okolja (dolgi transporti živil prispevajo k povečani porabi fosilnih goriv, hrupu in onesnaženju zraka, povečani uporabi embalaže in dodajanju umetnih barvil ter konzervansov živilom);
- urejenost in obdelanost podeželja;
- ohranjanje delovnih mest na podeželju;
- zmanjšanje revščine in družbene neenakosti;
- zmanjšanje odvisnosti od zunanje trgovine, kar je pomembno predvsem v času motene oskrbe (pričakovano je: večje nihanje cen kot posledica globalizacije in nadaljnje liberalizacije na področju kmetijstva, večje in spremenjeno povpraševanje, gibanje cen energentov, pogostejši ekstremni vremenski pojavi in s tem povezane letine ter zaloge, večja raba surovin v proizvodnji biogoriv, surovine predstavljajo tudi potencialno donosne naložbe na mednarodnih finančnih trgih ...).

Zaradi omenjenih okoljskih bremenitev in številnih pozitivnih učinkih lokalno pridelane hrane smo v vinski poti upoštevali zgoj ponudnike iz Sevnice, ki v večini hrano in vino pridelajo sami ter se trudijo, da je izvor le-te čim bližje Sevnici.

9.5 Predlogi za trajnostno pridelavo vina

Mednarodna organizacija za trto in vino (angl. *International Organisation of Vine and Wine* oziroma OIV /2008/) zagovarja, da so dejavnosti v vinskem sektorju močno odvisne od narave in naravnih virov, kot so sončna energija, podnebje, voda, tla, ter od uspešnega vključevanja teh elementov v ekološke procese (npr. gojenje trte). Zato je varovanje in ohranjanje teh naravnih vrednot s pomočjo okoljsko trajnostnih praks nujno za dolgoročno ohranjanje okolja ter za manjšanje negativnih vplivov na okolje. Zato predstavljajo načela in okvir za trajnostno pridelavo vina. Naslednja načela so osnova za spodbujanje usklajenega in učinkovitega pristopa k zavezanosti mednarodnega vinogradniškega in vinskega sektorja okoljski trajnosti. Le-ta predstavljamo kot neka načela (našteta v

nadaljevanju), ki bi se jih vključeni ponudniki v modri vinski poti morali držati ali k njim vsaj stremeti.

- Izbira ustreznega programa okoljske trajnosti mora temeljiti na zmožnosti programa, da zadovolji tri vidike trajnostnega razvoja: gospodarsko, okoljsko in socialno trajnost. Tridelna bilanca med posameznimi podjetji se lahko razlikuje, saj podjetja zahtevajo fleksibilnost pri vzpostavljanju programov okoljske trajnosti v posameznih operativnih okoljih, kar pomeni, da se npr. neko vinogradništvo bolj osredotoči na okoljski vidik, a mora le-ta vseeno zadovoljiti vse 3 vidike trajnostnega razvoja.
- Razvoj trajnostnih dejavnosti naj temelji na oceni tveganja negativnih vplivov na okolje pri pridelavi vina. Prednost je treba dati tveganjem, ki so pomembna v posameznih geografskih regijah, v katerih so vinogradi in ponudniki.
- Ocena tveganja za negativne vplive na okolje s strani ponudnikov bi morala upoštevati:
 - izbiro lokacije vinograda ali lokacij ponudbe vina,
 - upravljanje tal,
 - porabo in izbiro energije,
 - upravljanje z vodo,
 - kakovost zraka,
 - odpadno vodo,
 - upravljanje s človeškimi viri.
- Za zagotovitev stalnega nadzora in izboljšav je potrebno vzpostaviti proces načrtovanja dejavnosti za okoljsko trajnost, izvajanje dejavnosti, oceno njihove učinkovitosti in spremembo dejavnosti za uporabo v prihodnosti.
- Programi okoljske trajnosti v vinskem sektorju bi morali vključevati »samooценjevanje« in druge oblike vrednotenja, da bi ocenili pomanjkljivosti in zmanjšali okoljske bremenitve.
- Izboljšati je potrebno možnosti za obveščanje in izobraževanje, povezane z izzivi, s katerimi se sooča trajnostni razvoj, in sicer v zvezi s trajnostnimi vprašanji, da se vzpostavi splošna ozaveščenost o mednarodnem vinskem sektorju med ponudniki in tudi odjemalci.

- Mednarodni vinogradniški in vinski sektor bi moral priznati pomembnost medsektorskega sodelovanja pri upravljanju naravnih virov za dobro ekološko in družbeno upravljanje, vključno z vložki in z opremo, kar pomeni, da bi morali tudi ponudniki, vključeni v vinsko pot, sodelovati pri trajnosti.
- Med druge pomembne dejavnike OIV (2008) navaja še napotke za lokacijo in infrastrukturo, ki se uporablja pri vinogradništvu. Ti bi bili pomembni za ponudnike pri vinski poti v Sevnici.
- Zgradbe in pripadajoča infrastruktura morajo biti načrtovane in zgrajene ob upoštevanju vizualne in funkcionalne združljivosti z lokalnim okoljem, optimalne uporabe vode in potrebe po zmanjšanju onesnaževanja okolja.
- Klet, zgradba in objekti, ki jih je treba opremiti, morajo po potrebi vključiti sisteme za ravnanje z odpadno vodo in sisteme za ravnanje z odpadki.
- Med pripravo tal za predelavo vin in infrastrukture za pakiranje je potrebno čim bolj omejiti škodo in škodljive učinke na pokrajino ter okolje. Izbira gradbenega materiala mora upoštevati toplotno inercijo in izolacijo, in sicer z namenom energijske učinkovitosti.
- OIV (2008) navaja napotke za proizvodno opremo in vhodne elemente, ki so potrebni za pridelavo vina in bi jih ponudniki, ki so vključeni v vinsko pot v Sevnici, morali upoštevati.
- Zaradi čedalje večje problematike z vodo in omejenostjo le-te ter z energijo, ki je potrebna za pridelavo, bi bilo potrebno omejiti proizvodnjo vina in pakiranje na najnižjo možno raven z optimizacijo infrastrukture ter uporabljati opremo in procese z največjo energetsko učinkovitostjo. Na ta način bi lahko omejili porabo vode, nastajanje odpadne vode ter zmanjšali porabo energije.
- Oprema, ki jo ponudniki uporabljajo za delo na vinogradih, proizvodnjo vina, predelavo in pakiranje izdelkov, mora biti zasnovana ob upoštevanju varnosti in učinkovitosti delovanja, zlasti v zvezi z energijo, vodo, zmanjšanjem hrupa in onesnaževanjem okolja.

Predlogi in načela na področju odpadkov, ki bi jih ponudniki iz Sevnice morali upoštevati, so naštet v nadaljevanju (OIV, 2008).

- Skladiščenje in obdelavo odpadkov ter trdnih odpadkov je potrebno izvajati na posebnih področjih, ki zmanjšujejo tveganje kontaminacije in drugih negativnih vplivov na okolje. Ta območja morajo biti urejena na način, ki zmanjšuje njihov negativni vpliv na videz pokrajine, okolja in potencial onesnaževanja.
- Trdne odpadke je treba selektivno razvrščati in skladiščiti, da se olajša njihova ponovna predelava, recikliranje ali prilagojena odlaganja z majhnim vplivom na okolje.
- Skladiščiti bi morali neuporabne ali zastarele fitosanitarne izdelke v njihovi originalni embalaži, in sicer ločeno od uporabnih izdelkov.
- Prazno fitosanitarne embalažo in embalažo gnojila je treba po potrebi sprati in izprazniti v zaščitenem prostoru, ki omejuje tveganje za okolje. Embalažo je treba odstraniti v skladu z lokalnimi predpisi.
- Odpadke, umazane s fitosanitarnimi proizvodi, je treba hraniti v skladiščih za fitosanitarne proizvode ali v zaščitenem prostoru, kar omejuje tveganje negativnega vpliva na ljudi in okolje.
- Ločevanje kontaminiranih in nekontaminiranih tekočih odpadkov je bistvenega pomena na vseh lokacijah. Idealno bi bilo, da se zasnova prilagodi tako, da se olajša ločevanje tekočih odpadkov in da se čim bolj zmanjša potencialno onesnaženje ozračja.
- Sistemi za čiščenje odpadnih voda bi morali biti prilagojeni velikosti predelovalnega obrata in obdobjem njegove končne proizvodnje. Sistemi obdelave morajo dati prednost agronomskim ali biološkim procesom z učinkovito rabo energije.

Pomembne napotke za sevniške ponudnike pa OIV (2008) podaja tudi za področje trajnostne proizvodnje vina, skladiščenje in ohranjanje vin. Zapisani so v nadaljevanju.

- Temperaturne in hranilne režime med predelavo grozdja je treba prilagoditi ob upoštevanju nadzora fermentacije in kakovosti proizvodov. Prav tako je potrebno upoštevati optimalno porabo energije.
- Operacije, ki vključujejo fizične postopke, kot so centrifugiranje, filtriranje, ogrevanje/hlajenje, ali enološke postopke je treba izvajati ob

upoštevanju higiene, učinkovite rabe energije in upravljanja stranskih proizvodov.

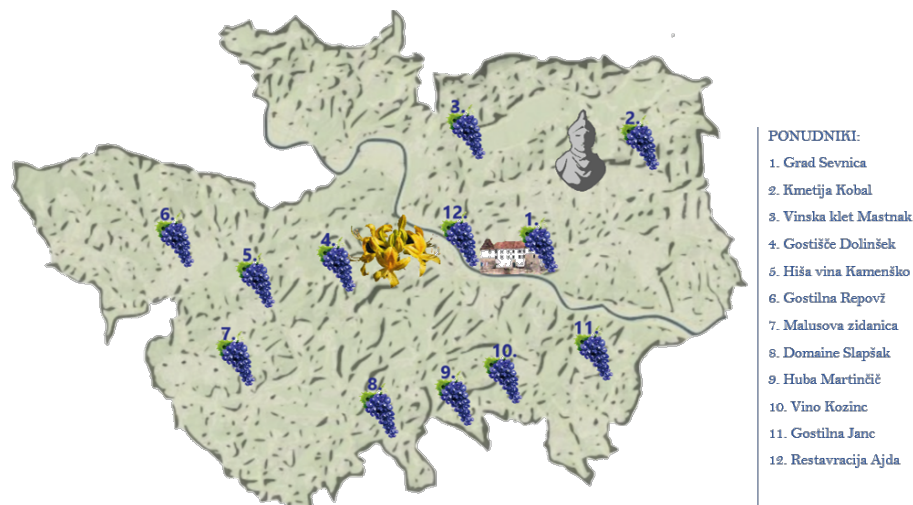
- Zorenje in staranje se običajno izvaja v inertnih ali lesenih posodah.
- Leseni zabojniki zahtevajo posebno pozornost v zvezi s higieno zaradi porozne narave površin v stiku z vinom. Čiščenje in sterilizacija morata omogočiti uporabo vroče vode ali pare, ne pa kemičnih sredstev za čiščenje ali sterilizacijo. Prav tako se mora pri tem postopku gledati na učinkovito rabo vode.
- Razmisliti je treba o zagotavljanju optimalnega upravljanja materialov (npr. steklenic) ob koncu življenjskega cikla izdelka.
- Posebej si je treba prizadevati za učinkovito upravljanje embalažnih materialov, kadar ti niso več uporabni.
- Naslednji materiali se lahko reciklirajo in prizadevati si je treba za njihovo učinkovito upravljanje:
 - steklena, plastična ali kartonasta embalaža, v kateri je vino;
 - tesnila iz plute ali plastike;
 - zunanja embalaža, kot so etikete in kartonasta embalaža, v kateri je vino.
- Uporabljenih materialov za embalažo mora biti čim manj, hkrati pa se mora omogočiti optimalno ohranjanje in predstavitev proizvoda.
- Čiščenje in sterilizacija površin opreme za pakiranje, ki pridejo v stik z izdelkom, bi moralo biti izvedeno z vročo vodo ali s paro, namesto uporabe kemičnih sredstev za čiščenje ali sterilizacijo ob upoštevanju porabe energije in razpoložljivosti vode.

9 VZPOSTAVITEV NOVE VINSKE POTI NA OBMOČJU SEVNICE

LUKA GOŠEK, KATJA MURKOVIČ, VASJA OMAHNE,
JANA PODVINŠEK, LOVRO POŽARNIK, NIKA PREVODNIK,
TJAŠA ŠPENKO IN KARMEN ENCI

9.1 Modra vinska pot

Novo vinsko pot, ki bo povezovala ponudnike modre frankinje na območju Sevnice, smo poimenovali *Modra vinska pot*. V ospredju so predvsem tisti vinogradniki, vinarji, gostinski obrati in drugi ponudniki izbranega vina, ki se nahajajo znotraj občine Sevnice. Odločili smo se, da za začetek izberemo 12 različnih ponudnikov in pustimo odprte roke nadaljnji širitvi poti v prihodnosti. *Modra vinska pot* je krožno naravnana. Za izhodiščno točko smo izbrali Grad Sevnica. Tam je ponudba frankinje zelo obširna, hkrati pa predstavlja odličen vir informacij o sami okolici. Od točke do točke se lahko obiskovalci gibljejo s kolesom, z avtomobilom ali z drugim prevoznim sredstvom. Poleg že omenjenih ponudnikov smo vključili tudi nekaj lokalnih kulturnih in naravnih znamenitosti ter posebnosti regije. Opis *Modre vinske poti* in zemljevid (slika 10) vinske poti z označenimi in vključenimi ponudniki sta predstavljena v nadaljevanju.



Slika 10: Zemljevid modre vinske poti

Vir: lastni vir

10.2 Povezava vinske poti z okoljem v Sevnici

V nadaljevanju predstavljamo posamezne točke, ki jih obiščemo, če se odpravimo na krožno *Modro vinsko pot*.

1. **Grad Sevnica** stoji na razglednem griču nad starim mestnim jedrom Sevnice, od koder je lep razgled na mesto. Turistom in obiskovalcem nudijo ogled gradu, njegovih prostorov, grajskega parka, grajskega vinograda, grajske kleti in tudi kleti modre frankinje. Sama grajska vinoteka ponuja pester izbor vin in prigrizkov, vodene pokušine, nakup izbranih vin in salam, najem za pogostitve, srečanja in podobno. Klet modre frankinje pa se nahaja v grajski vili nad grajskim vinogradom in je promocijsko-degustacijski prostor, namenjen predstavitvi in trženju modre frankinje kot najbolj kakovostne rdeče vinske sorte v vinorodni deželi Posavje. S tem si to vino še dodatno utrjuje mesto v Sevnici, Posavju, krepi lastno identiteto, obenem pa ponuja možnosti za še boljšo ponudbo vinsko-kulinaričnih produktov. V kleti so predstavljene modre frankinje iz vseh vinorodnih okolišev, kjer jo pridelujejo, tudi iz tujine, omogočen je voden ogled kleti ter nakup vina. Grad ponuja tudi izbrano lokalno značilno kulinariko in pogostitve na različne načine: od narezkov, prigrizkov do obilnejših cateringov, kosil, večerij in podobno;

vse po predhodnem dogovoru (Grad Sevnica, b. d.). Grad Sevnica vsako leto prvi četrtek v mesecu juniju gosti tudi *Festival modre frankinje*, na katerem svoje izbrane vrste modre frankinje predstavijo in prijavijo na tekmovanje različni vinogradniki iz Slovenije ter tudi od drugod. Pot do Gradu Sevnica gostu ponudi še ogled starega mestnega jedra in sprehajalne poti ob reki Savi.

2. Druga točka naše poti je **Kmetija Kobal** v Trnovcu. Začetki gojenja vinske trti na njihovi kmetiji segajo v leto 1931, ko so predniki morali zapustiti svoj dom na Primorskem, v Trnovcu pa so zasadili svoj prvi vinograd – s tem je modra frankinja postala njihov paradni konj. Pri njih se je izkazala kot absolutna zmagovalka in Kobalovi se ji predano posvečajo tako v vinogradu kot v kleti, gostom pa ponujajo degustacijo njihove modre frankinje (MojaObčina.si, b. d.).

Na poti med drugim in tretjim ponudnikom turisti naletijo na arheološko najdišče **Ajdovski gradec**, ki sodi med najbolj raziskana naselja iz časov preseljevanja ljudstev v 5. in 6. stoletju našega štetja v tem delu Evrope. Gre za enega od večjih starokrščanskih središč na območju Alp in eno bolje raziskanih poznoantičnih višinskih naselbin na Slovenskem. Poleg vznemirljive zgodovine arheološkega parka lahko ponudniki sodobnim obiskovalcem ponudijo tudi moderne vsebine, ki na privlačen način prikažejo življenje gradiščarjev v času obstoja naselbine. Tukaj niso samo goli zidovi in ruševine, pač pa se dogaja veliko stvari. Na Ajdovskem gradu potekajo vodeni ogledi za najavljene skupine, animirani ogledi za otroke, izkustvene arheološke delavnice za vse nadobudneže, ki bi na pristen in doživet način želeli spoznati, kako so nekoč ljudje živeli na tem območju in s čim vse so se ukvarjali. Okoliš v tem delu Sevnice ljudem ponuja tudi veliko sprehajalnih poti (Zavod KŠTM, b. d.).

3. Pot nadaljujemo do **Vinske kleti Mastnak** na posestvu Krakovo, ki se nahaja nedaleč stran od Sevnice. Tam je dokončan sodoben objekt (površina: 1400 m², površina vinske kleti: 600 m², kapaciteta: 300.000 steklenic) z urejenimi podzemnimi kletnimi površinami, ki prevzamejo vsakega obiskovalca. V podzemnih globinah se nahajajo posebni prostori za predelavo grozdja, sodoben del z novo tehnologijo priprave vina, zorilni del za penine – postopek klasične metode vrenja v steklenici in posebni del za zorenje modre frankinje. Vinska klet Mastnak nudi tudi

degustacijo vrhunskih vin, treh mirnih in šestih penečih vin. Poleg postrežbo prigrizke, domače salame znanih zmagovalcev *Selniške salamijade*. Od njihove vinske kleti se je po različnih pohodniških poteh možno odpraviti tudi na Lisco. (Na sliki 11 je predstavljeno posestvo Krakovo, kjer lahko posameznik obiše Vinsko klet Mastnak /Vina Mastnak, 2018/.)



Slika 11: Posestvo Krakovo – Vinska klet Mastnak

Vir: Vina Mastnak, 2018

4. **Gostišče Dolinšek** je točka, ki gostom in obiskovalcem ponuja domačo in moderno kulinariko na visoki ravni ter jedi iz modre frankinje. Ob dvoranih za velike družbe imajo prijetno teraso, ki nudi lep razgled, pod njo pa vinsko klet z galerijo nakita iz plemenitih kovin. Ob kulinarinem razvajanju gostom ponujajo vinski list domačih in tudi tujih vinarjev ter prav dobro vedo, kateri od njih prideluje najboljšo modro frankinjo (Gostišče Dolinšek, b. d.).



Slika 12: Gostišče Dolinšek

Vir: Gostišče Dolinšek, b. d.

Rastišče rumenega sleča lahko gost zasledi na poti od Gostišča Dolinšek do naslednjega ponudnika. Gre za rastlino rumeni sleč ali, kot ji pravijo domačini, azaleja, ki sodi med ogrožene rastlinske vrste. V Sloveniji imamo štiri manjša nahajališča te znamenite rastline – enega od njih skriva tudi na pogled čisto običajni gozd gradna, kostanja in bukve pri Boštanju. Rastišče obsega približno dva hektara in na njem uspeva nekaj sto grmov rumenega sleča, ki vsako leto v maju bujno cvetijo in semenijo. V skrbi za njegovo ohranitev so lokalna skupnost, Osnovna šola Boštanj, *Zavod za gozdove Slovenije* in *Zavod Republike Slovenije za varstvo narave* že leta 2004 mimo rastišča speljali *Naravoslovno učno pot azaleja*. Informacijske table, ki so postavljene ob poti, označujejo nahajališče, pojasnjujejo njegov naravovarstveni pomen in razkrivajo botanične zanimivosti rumenega sleča, njegovo strokovno in slovensko ime vrste, podatke o splošni razširjenosti in posebnosti (Zavod Republike Slovenije za varstvo narave, b. d.).

5. Peta postojanka je **Hiša vina Kamenško**, ki se nahaja v Krmelju in ponuja veliko razlogov za obisk (prikazana je na sliki 16). Ponujajo izredno kulinarično ponudbo z izborom vrhunskih vin z medaljami iz različnih ocenjevanj, imajo prostor za približno 70 oseb za različne

dogodke, poleg tega pa tudi več teras s kaminom za poletne piknike. Njihova posebna ponudba oziroma doživetje je umetniško oblikovana podzemna vinska klet, kjer hranijo vse vrste vina iz domače proizvodnje. Posebni užitki so ob poizkušanju vina, ki se ga sami lahko postrežete iz lesenih ali kovinskih sodov (Hiša vina Kamenško, 2014).



Slika 13: Hiša vina Kamenško
Vir: Hiša vina Kamenško, 2014

Na poti od Hiše vina Kamenško do naslednje postojanke je v Trzišču moč videti **pletenko velikanko**, ki ima simbolni pomen – je znamenje časa v prostoru. Gre za prostorsko obeležje nekdanj razširjenega ljudskega izdelka. Čas razširjenih pletenih vrbovih izdelkov se je iztekel. Ročno pletenje steklenic zamenjujejo v plastiko oblečene steklenice, kjer je pletenje le še odtis v plastični masi – nič več dejanski preplet viter, ki so oblike dajale trdnost in trajnost. Pletenka ni več pletenka v klasičnem pomenu, saj jo posnema le po obliki, presega pa v merilu, materialu in namembnosti. Grajena je v velikosti manjše hiše, saj v višino dosega 5,5 metra (razvidna je na sliki 14) (Posavski obzornik, 2019).



Slika 14: Pletenka velikanka v Tržišču

Vir: *Posavski obzornik*, 2019

6. Naslednji ponudnik je **Malusova zidanica** v Malkovcu na Dolenjskem. V družini Malus sta gostinstvo in vinogradništvo tradicija. V vasi Tržišče je tudi Gostilna Jelen Malus, kjer vam nudijo kulinarične dobrote, pripravljene, kot so jih delali njihovi predniki. V Malkovcu, ki se mu reče tudi naravni amfiteater, pa imajo zidanico. V vinski kleti nudijo pokušnjo več vrst domačega kruha (cvičkov, čebulni, ržen, koruzni in drugi), pokušnjo domače jetrne paštete ali domačih suhomesnatih dobrot in degustacijo njihovih vin (Visit Sevnica, b. d. b).
7. Družinsko posestvo **Domaine Slapšak** je sedma točka na naši poti in se nahaja na Telčah v osrčju dolenskih gričev. Sončna pobočja posestva na nadmorski višini 500 m ter laporno skrilasta in apnenčasta prst dajejo ugodne pogoje za pridelavo bistrin in kristalnih vin. V njihovi kleti nastaja elegantna penina, ob izjemnih letinah pa tudi modra frankinja, ki svoj karakter izoblikuje v hrastovem sodu. Nudijo degustacijo njihovih penin in modre frankinje. Na obrobju njihovega domačega vinograda in

posestva obiskovalci lahko koristijo tudi počivališče za avtodome. Izjemen razgled in okolica, posejana z vinotoči in s turističnimi kmetijami, obogatijo izlet z nepozabno izkušnjo. Možno se je dogovoriti tudi za domač – kmečki zajtrk (Domaine Slapšak, b. d.).

8. Osmo točko poti je **HUBA** – Martinčič vinogradništvo in vinarstvo. To je mlado družinsko posestvo, katerega bistvo je strast do originalnega življenja. Ime HUBA je sestavljeno iz kratic besedne zveze: harmonija ustvarjalnosti harvitega amfiteatra. Pri njih si je možno ogledati njihovo vinsko klet in degustirati modro frankinjo, njihova posebnost pa je trajnostno naravnana pridelava vin ter kmetijsko-okoljski podnebni program (Huba Martinčič, b. d.).
9. Naslednja postojanka je **Vino Kozinc**, ki se nahaja na Studencu. Njihov cilj je izkoristiti naravne danosti Dolenjske in iz najboljšega ustvarjati najboljše. Njihova klet premore širok spekter vin. Poudarek je na mladih, svežih, mirnih vinih in na peninah, vendar iz najboljših južnih leg prihajajo tudi strukturna in zrela vina. Ponujajo ogled vinske kleti in degustacijo njihovih vin in penin, kot posebnost pa nudijo penino iz bele frankinje (Modra frankinja, b. d. a).
10. Predzadnja postojanka je **Gostilna Janc** (slika 15) na Studencu pri Sevnici. Ponujajo tako tradicionalno kulinariko kot vrhunske jedi iz modre frankinje. Poleg gostinske ponudbe je pri njih mogoč ogled vinske kleti. V njihovi neposredni bližini si lahko ogledate kapelo Matere božje in župnijsko cerkev Marijinega brezmadežnega spočetja (Gurman, b. d.).



Slika 15: Gostilna Janc

Vir: Gurman, 2004–2019

11. Pot se zaključi v **Restavraciji Ajda** v Sevnici, kjer prav tako ponujano kulinariko lokalne pridelave in jedi iz modre frankinje, vendar je tu raven kuhanja najvišja. Imajo obširno ponudbo modrih frankinj s celotnega območja občine Sevnica, zraven restavracije pa spada tudi nastanitveni objekt Hotel Ajdovec in Slaščičarna Julija, ki ponuja torto in sladoled iz frankinje (Hotel Ajdovec, 2018). (Slika notranjosti Restavracije Ajda je prikazana na sliki 16.)



Slika 16: Restavracija Ajda

Vir: Hotel Ajdovec, 2018

9.3 PSPN (SWOT) analiza vinske poti

Da bi lahko za vinsko pot opredelili tudi neko celovito strategijo v prihodnosti in videli priložnosti, prednosti, slabosti in nevarnosti, s katerimi se oziroma bi se lahko ta soočala, smo uporabili analizo PSPN (angl. *SWOT analysis*). Slednja predstavlja neko orodje za identifikacijo priložnosti in prednosti, nevarnosti in slabosti produkta/storitve, kar lahko izkoristimo za učinkovito načrtovanje za prihodnost. V primeru napak in morebitnih nevarnosti se lahko le-tem izognemo. Analizo PSPN lahko vidimo kot uporabno orodje, saj predvideva alternative in je uporabna za večino podjetij ter področij (Helms & Nixon, 2010).

Na podlagi začetnic analize PSPN je to podpoglavje razdeljeno na štiri dele, kjer so naštetje in opisane prednosti, slabosti, priložnosti in nevarnosti.

9.3.1 Prednosti

Načrtovana *Modra vinska pot* ima številne prednosti pred ostalimi slovenskimi vinskimi potmi, zato moramo le-te na podlagi analize PSPN izpostaviti.

- Veliko število vključenih ponudnikov in razglednih točk > Celotna vinska pot vsebuje številne razgledne točke, kjer se turisti lahko ustavijo in uživajo v naravi, na drugi strani pa nudi celovito kulinarično ponudbo. Zagotavlja lokalne jedi in modre frankinje, ki pri vsakem vinarju predstavljajo drugačen, vendar podoben okus.
- Kakovost vina ponudnikov in posebna vina > Velik delež vključenih ponudnikov ima zelo kakovostno modro frankinjo, ki na tekmovanjih dosega visoka mesta (npr. Vinarstvo Kerin), obenem pa le-ta vsebuje antioksidante. Prav tako prednost predstavlja bela frankinja, ki je posebno vino in daje naši vinski poti dodano vrednost.
- Edina vinska pot v Posavju > Glede na dejstvo, da bi to bila edina vinska pot v Posavju, bi s tem izredno spodbudili vinski turizem v Sevnici in na splošno pozitivno vplivali na turizem.
- Spodbujanje sodelovanja med vinarji in ponudniki > Večkrat je v praksi izkazano nesodelovanje med vinarji in ponudniki hrane. Modra vinska pot bi lahko predstavljala primer dobre prakse sodelovanja različnih ponudnikov vina in hrane.
- Pozitiven vpliv na razvoj vinskega turizma v Sevnici in posavski regiji > V Sloveniji obstaja več vinskih poti, ki so bolj znane ter posledično v regije kot kraje privabljajo turiste. Glede na to, da se vinska pot nahaja v Sevnici, bi lahko pozitivno vplivala na celotno regijo, še bolj pa, če bi se pot razširila na celotno regijo Posavja.
- Ponudba prenočišč > Za ogled večjega števila ponudnikov je izrednega pomena, da se ogled izvede v več dneh. *Modra vinska pot* vsebuje ponudnike, ki omogočajo tudi prenočitve, kar predstavlja dobro prednost (primer je npr. sevniški grad).

9.3.2 Slabosti

Vedno pri vinskih poteh obstajajo tudi slabosti, na katere moramo biti pozorni in jih moramo poskusiti izboljšati.

- Omejenost trga > Glede na dejstvo, da je to vinska pot, lahko to predstavlja problem pridobivanja turistov, ki ne pijejo vina ali pa so mlajši od 18 let. Vseeno ponudniki ponujajo lokalno pridelano hrano, a bistvo vinske poti je vino, zato je omejenost trga prva slabost.
- Tekmovanje z razvitimi vinskimi potmi v ostalih slovenskih regijah > Problem se pojavlja zaradi dejstva, ker je v Sloveniji že nekaj vinskih poti, ki so se že dobro uveljavile in lahko vplivajo na pridobivanje turistov.
- Usklajenost vinarjev > Ko se nekdo odloči za obisk vinske poti, je vedno težko zagotoviti, da bi ponudniki vina lahko izvedli ogled vinske kleti. Za restavracije in gostilne to ne predstavlja problema, saj so le-te odprte večino časa.
- Dostopnost določenih ponudnikov in slabe linije javnega potniškega prevoza (JPP) med ponudniki > Zaradi razgibanega terena lahko ta težava predstavlja neko omejitev za turiste, med ponudniki pa so slabše povezave JPP, kar pomeni, da morajo turisti najeti avtomobile ali pa vse lokacije prehoditi peš.

9.3.3 Priložnosti

Priložnosti *Modre vinske poti* so izredno pomembne za prihodnost koncepta in morajo biti ob morebitni implementaciji glavni cilji načrta.

- Širitev *Modre vinske poti* v Posavje > Glede na dejstvo, da Sevnica spada pod Posavje in da obstaja veliko odličnih ponudnikov modre frankinje ter zanimivih turističnih lokacij tudi izven Sevnice, bi lahko s širitvijo *Modre vinske poti* v Krško in ostale dele Posavja spodbudili sodelovanje celotne regije ter naredili *Modro vinsko pot* še celovitejšo.
- Ponudba športnih dejavnosti > Zaradi trenda športa v turizmu, predvsem kolesarjenja, bi lahko *Modra vinska pot* pri ponudnikih vključevala še ponudbo izposoje koles (tudi električna kolesa, ki so primernejša za strme poti), kar bi združilo vinski in športni turizem.

- Trendi vinskega turizma > Dejstvo je, da je vinski turizem čedalje bolj popularen (Thanh & Kirova, 2018), kar predstavlja resen potencial za pridobivanje novih turistov in za samo razpoznavnost *Modre vinske poti*.
- Ozaveščenost o trajnosti in pomembnosti lokalne ponudbe in potrošnje > Ta priložnost igra čedalje pomembnejšo vlogo pri pridobivanju novih turistov, zato je izrednega pomena, ker bi pot lahko tržili kot trajnostni produkt (v poti so vključeni lokalni ponudniki, ki ponujajo samo lokalne proizvode).

9.3.4 Nevarnosti

Vsako podjetje ali izdelek se sooča z nevarnostmi, ki lahko ogrozijo poslovanje in obstoj. Enako je z *Modro vinsko potjo*.

- Konkurenčne vinske poti > Kot smo že omenili, v Sloveniji obstaja kar nekaj razpoznavnih vinskih poti, ki bi lahko ogrozile prepoznavnost *Modre vinske poti* in vplivale na manjše število turistov.
- Ozaveščenost o pitju alkohola > Zaradi več opozoril o škodljivih učinkih alkohola bi lahko to dajalo negativno podobo vinske poti.

9.4 Zaključna prireditev projekta

Zaključna predstavitev ŠIPK-projekta *Po poti modre frankinje: Modra frankinja kot osnova vinskega turizma v Sevnici* je potekala v ponedeljek, 10. 6. 2019, ob 17.30, v Restavraciji Ajda v središču Sevnice. Dogodka so se udeležili vsi sodelujoči študenti Univerze na Primorskem (Luka Gošek, Katja Murkovič, Vasja Omahne, Lovro Požarnik, Nika Prevodnik, Tjaša Špenko in Karmen Enci), mentorja projekta (doc. dr. Jasna Potočnik Topler s Fakultete za turizem Univerze v Mariboru in izr. prof. dr. Andrej Lisec s Fakultete za logistiko Univerze v Mariboru) in Matej Imperl, svetovalec za razvoj KŠTM Sevnica. S svojo prisotnostjo nas je poleg povabljenih vinogradnikov in vinarjev, predstavnikov gostinskih obratov in drugih izbranih ponudnikov *Modre vinske poti* počastila tudi gospa Mojca Pernovšek, direktorica KŠTM. Po uvodnem pozdravu je sledila predstavitev projekta vsem prisotnim. Opredeljeni so bili namen, predmet in cilji razpisa, sledil je pregled dela študentov na terenu.

Na sliki 17 je vabilo na zaključno predstavitev našega, ki smo ga objavili na spletnih omrežjih.



VABILO

SPOŠTOVANI,

VABIMO VAS, DA SE NAM PRIDRUŽITE NA
ZAKLJUČNI PREDSTAVITVI PROJEKTA

ŠIPK - PO POTI MODRE FRANKINJE:
MODRA FRANKINJA KOT OSNOVA
VINSKEGA TURIZMA V SEVNICI,

KI SE BO ODVIJALA 10. 06. 2019
V RESTAVRACIJI AJDA V SEVNICI
OB 17:30.

EKIPA PROJEKTA ŠIPK, FAKULTETA ZA TURIZEM
BREŽICE IN KŠTM SEVNICA

REPUBLICA SLOVENIJA
MINISTRSTVO ZA IZOBRAŽEVANJE,
ZNANOST IN ŠPORT

EVROPSKA UNIJA
EVROPSKI
SOCIALNI SKLAD

Javni štipendijski, razvojni,
invalidski in preživninski
sklad Republike Slovenije

Univerza v Mariboru
Fakulteta za turizem

Slika 17: Vabilo na zaključno prireditev projekta

Vir: lastni vir

V sklopu projekta smo, kot je predstavljeno višje v knjigi, obiskali Mednarodno strokovno-izobraževalno konferenco o modri frankinji, Grad Sevnica z okolico, Posestvo Krakovo – Vinsko klet Mastnak, Vinarstvo Kerin – Hišo frankinje, Klet Žaren – Albiano, Klet Krško, Restavracijo Ajda in se udeležili 9. Festivala modre frankinje na Gradu Sevnica. Predstavitev je v nadaljevanju vključevala kratek uvod v sorto modre frankinje in podrobnejši oris *Modre vinske poti* ter posameznih ponudnikov, ki so se strinjali, da bi pri projektu sodelovali. Zasnovan je bil zemljevid z označenimi točkami in drugimi znamenitostmi, ki se nahajajo na načrtani poti, lastna brošura s kontaktnimi podatki izbranih ponudnikov in lastni logotip. Omenjene so bile možnosti poznejše širitve in nadgradnje vinske poti, sledila je predstavitev idej promocije in trženja le-te na območju Sevnice ter tudi nekoliko širše. (Na sliki 21 vidimo utrinek z zaključne predstavitve projekta.)



Slika 18: Utrinek iz zaključne prireditve projekta

Vir: Jasna Potočnik Topler, 2019

Študenti so nekaj besed namenili kulturi pitja vina, o kateri se danes vse premalo pogovarjamo. Predstavitve se je zaključila z zahvalo vsem partnerjem, ki so omogočili izvedbo projekta, mentorjem, ki so nas pri tem usmerjali in podpirali, ter seveda vsem ponudnikom *Modre vinske poti*, ki so z nami delili svoje zgodbe in nas spoznali s svetom modre frankinje. Sledila je pogostitev, ki jo je pripravila Restavracija Ajda. Ponudili so nam 3-hodni degustacijski meni z jedmi, ki so vsaka na svoj način vključevale sorto modre frankinje, poslovali pa smo se s pokušino posebne zvrsti štirih lokalnih modrih frankinj, združenih v znamko First lady. (Na sliki 19 je projektna ekipa v Restavraciji Ajda in utrinek iz kulinarичnega doživetja z modro frankinjo.)



Slika 19: Kulinarični zaključek projekta v Restavraciji Ajda

Vir: Jasna Potočnik Topler, osebni arhiv, 2019

10 STRATEGIJA TRŽENJA TURISTIČNEGA PRODUKTA VINSKEGA TURIZMA

LUKA GOŠEK, KATJA MURKOVIČ, VASJA OMAHNE,
JANA PODVINŠEK, LOVRO POŽARNIK, NIKA PREVODNIK,
TJAŠA ŠPENKO IN KARMEN ENCI

10.1 Spletna promocija

Dandanes se produkti in storitve promovirajo na spletu. Svojo ponudbo podjetja približajo ciljnim skupinam in končnemu kupcu. Učinkovita spletna promocija je ključna za uspešnost posameznega podjetja ali organizacije.

10.1.1 Analiza obstoječega stanja spletne promocije turističnih produktov v Sevnici

Na spletu pod ključno besedo »Sevnica« najdemo dve večji spletni strani, in sicer stran Občine Sevnica in turistično naravnano stran *Visit Sevnica*.

Spletna stran Občine Sevnica, ki jo lahko vidimo na sliki 23 (dostopna na: <https://www.obcina-sevnica.si/>), je vsebinsko zelo bogata in uporabniku ponudi praktično vse podatke, ki jih potrebuje glede omenjene občine. Če se osredotočimo na turistični vidik, lahko na podstrani »Zanimivosti« najdemo podrobni zgodovinski pregled pomembnejših dogodkov v kraju, predstavljena je

Sevniška kolesarska pot, zemljevid občine in mesta, fotografija turistično-informativne table Občine Sevnica, panoramska kamera Sevnice, podatki iz meteorološke postaje, vozni red in drugo. Pod zavihkom »Izleti v sevniško okolico« (Občina Sevnica, b. d.) najdemo z zemljevidi opremljene opise izletniških poti. Na isti podstrani najdemo tudi povezave do spletnih strani o Gradu Sevnica (dostopno na: <http://www.grad-sevnica.com/>) in do posavskega biografskega leksikona (dostopen na: <http://www.posavci.si/kraji/sevnica/41/>).

Na spletni strani Občine Sevnica ni zaslediti nobenega gradiva o modri frankinji.



Slika 20: Spletna stran Občine Sevnica

Vir: Občina Sevnica, b. d.

Spletna stran *Visit Sevnica*, ki jo vidimo na sliki 21 (dostopna na: <https://www.visit-sevnica.com/si/>), je turistično naravnana in trojezična. Vsebine o občini, mestu, doživetjih in znamenitostih so predstavljene na privlačen način s slikovnim in z video gradivom. Pod vsakim opisom se nahaja še povezava do zunanje spletne strani posameznega ponudnika, kjer je vse še podrobneje opisano. Na podstrani »Turistični paketi« lahko najdemo eno- ali

večdnevne izlete na območju Sevnice. Podstran »Kulinarika in nastanitve« takoj omeni modro frankinjo kot simbol tega okoliša. Pod razdelkom »Kulinarika« so predstavljeni ponudniki gostinskih storitev glede na različne skupine (gostišča, picerije, vinotoči, vinske kleti ...). Poleg opisa posameznega ponudnika se nahaja še slikovno gradivo, lokacija, delovni čas in pa kontakt, ki v nekaterih primerih vsebuje tudi njihov spletni naslov za še več informacij.



Slika 21: Spletna stran *Visit Sevnica*

Vir: *Visit Sevnica, b. d.*

Gradivo o modri frankinji najdemo na podstrani »Doživetja« – »Modra frankinja«. Gre za krajše besedilo, v katerem je omenjen *Festival modre frankinje* s fotografijami. Na dnu opisa se nahaja povezava do spletne strani o modri frankinji (dostopno na: www.modra-frankinja.com).

Spletna stran »Projekt modra frankinja«, ki jo vidimo na sliki 22, je na videz moderna in pregledna. Obiskovalcu ponuja gradivo o *Festivalu modre frankinje*, o vinogradnikih in vinarjih, o gostinskih ponudnikih, zanimivostih o vinu s kulinaricnimi recepti, najdemo pa tudi slikovne in video vsebine. Spletna stran

ima veliko pomanjkljivost, in sicer ni večjezična, ampak je nekaj vsebine napisane samo v slovenščini, nekaj pa samo v angleščini.



Slika 22: Spletna stran *Projekt modra frankinja*

Vir: Modra frankinja, b. d.

10.1.2 Idejna zasnova spletne promocije vinske poti

Predstavitve vinske poti na spletu bi lahko izpeljali na dva načina, ki ju opisujemo in predstavljamo v nadaljevanju.

1. Samostojna spletna stran

Predlaga se preprosta »one page« spletna stran, kjer bi na eni sami strani na pregleden in zanimiv način predstavili vinsko pot. Prednost tega načina sta svoboda in možna kreativnost pri predstavitvi. Vsebina bi bila prikazana na zanimiv in inovativen način, neodvisna od že obstoječe spletne strani.

2. Podstran na obstoječi spletni strani *Visit Sevnica* ali *Projekt modra frankinja*

Na kratek in jedrnat način bi lahko vso vsebino strnili na podstran ene od že obstoječih spletnih strani, ki smo ju predstavili – *Visit Sevnica* ali *Projekt modra frankinja*. Prednost tega načina je preprostost, izpeljano bi lahko bilo brez večjih stroškov in pa razširili bi prepoznavnost že obstoječih strani. S slabostmi bi se srečali predvsem glede omejenosti obsega vsebine in glede omejenosti tehnične in vizualne podobe zaradi že obstoječe spletne strani.

10.3 Idejna zasnova za promocijo produkta preko tiskanih medijev

Predlagamo, da bi se vinska pot promovirala preko brošur, ki bi se nahajale na večjih turističnih lokacijah v Sevnici in pri vsakem od vinarjev, ki je v vinsko pot vključen.

S kolegi smo izdelali brošuro in jo natisnili na trši papir rjavo bež barve. Brošura da takoj vtis, da gre za vinski turizem in na kratko predstavi naš produkt. (Na sliki 23 sta priloženi sliki obeh strani brošure.)

MODRA VINSKA POT

Pot modre frankinje je nastala v sodelovanju Javnega zavoda za kulturo, šport, turizem in mladinsko dejavnost Sevnica s Fakulteto za turizem v Brežicah. Pot je zasnovana tako, da si gost sam oblikuje svoj itinerarij z izbiro med izbranimi ponudniki.

MODRA FRANKINJA

Modra frankinja je sorta rdečega vina, ki izvira iz slovenske Štajerske, kar so leta 2016 potrdili na Inštitutu Juliusa Kühna v Nemčiji. Trta modre frankinje je prepoznana po velikih okroglastih listih, ki niso pretirano narezljani, njihova zgornja stran pa jeseni pordeči. Grozdi so veliki in valjaste oblike, jagode pa so temno modre barve ter imajo debelejšo kožico. Meso je sladko, sočno in nekoliko trpko. V njej se nahaja veliko antioksidantov, še posebej resveratrola, ki znižuje splošno stopnjo holesterola v krvi ter zvišuje blagodejno visoko lipoproteinsko gostoto, ki varuje srce. Istočasno preprečuje rakava obolenja, zato pa je zmerno uživanje modre frankinje priporočljivo.



MODRA VINSKA POT



1. Grad Sevnica
Cesta na grad 17, 8290 Sevnica
T: +386 7 81 63 440
+386 51 650 239

2. Kmetija Kobal
Trnovec 12, 8292 Zabukovje nad Sevnico
T: +386 41 377 988
+386 51 394 609

3. Vinska klet Mastnak
Orežje nad Sevnico 10, 8290 Sevnica
T: +386 8 16 07 246
+386 41 690 136

4. Gostišče Dolinšek
Vrh pri Boštanju 23, 8294 Boštanj
T: +386 7 81 41 593

5. Hiša vina Kamensko
Kamenško 23, 8297 Šentjanž
T: +386 41 626 133

6. Gostilna Repovž
Šentjanž 14, 8297 Šentjanž
T: +386 7 818 36 61

7. Malusova zidnica
Malkovec, 8295 Tržišče
T: +386 41 471 260

8. Dorming Slapšak
Telče 3a, 8295 Tržišče
T: +386 40 221 908

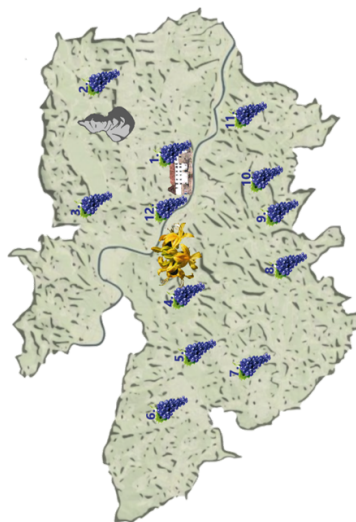
9. Huba Martinčič
Mala Hubajnica 7a, 8293 Studenec
T: +386 41 905 733

10. Vino Kozince
Dolnje Impolje 5, 8293 Studenec
T: +386 41 876 047

11. Gostilna Jane
Studenec 44, 8293 Studenec
T: +386 7 81 89 106

12. Restavracija Ajda
Trg svobode 1, 8290 Sevnica
T: +386 7 81 61 051

MODRA VINSKA POT



Slika 23: Brošura *Modra vinska pot*

Vir: lastni vir

10.3 Obcestne table

Veliko smo premišljevali o možnostih promocije naše vinske poti. Po pregledu zakonov, ki veljajo v Republiki Slovenija, smo ugotovili, da je pri promociji alkoholnih pijač potrebno biti zelo previden. Kvalitetno vino ima več zdravilnih učinkov, vendar jih preko oglasnih sporočil ni dovoljeno omenjati. Pri našem produktu je smiselno oglaševati modro frankinjo kot vrsto vinske trte, tako da jo ne povežemo neposredno z vinom. Tekom projekta smo imeli možnost spoznati odlično kulinariko, v kateri je kot sestavina uporabljena modra frankinja. Porodila se nam je ideja, da geografsko območje (za enkrat občina Sevnica) označimo z obcestnimi tablami, ki bi goste informirale o tem, da se nahajajo na območju, ki je znano po vrhunski modri frankinji. Gre za trajni način oglaševanja in po našem mnenju za zelo efektiven.

Po spletu smo iskali primere že obstoječih tabel za označevanje območja, znanega po vinu ali določeni vrsti vinske trte. V Sloveniji ta način oglaševanja še ni razvit in bi bil inovativen ter unikaten.

Naša ideja je, da bi obcestne table vsebovale motive grozdja in izrek dobrodošlice: »Dobrodošli v regiji modre frankinje« ali pa »Dobrodošli na območju modre vinske poti«.

Lokacija obcestnih tabel bi bila v bližini začetka občine Sevnica (iz različnih smeri) in pa seveda na preglednih cestnih odsekih, da voznikom ne bi preveč odvzela pozornosti.

10.4 Logotip

Izdelali smo logotip (slika 24), ki bo prepoznaven znak naše vinske poti. Glede njegove podobe smo se odločili za preproste in prepoznavne simbole: grozdje in vinski sod. Uporabljali bi ga na lokacijah vsakega vinarja, ki bi bil vključen ponudbo, v brošuri, na spletni strani in povsod drugod, kjer bi bila omenjena vinska pot.



Slika 24: Logotip *Modre vinske poti*

Vir: lastni vir

10.5 Turistična tabla v mestu Sevnica

V središču mesta Sevnica se že nahaja tabla, na kateri je relief občine Sevnica z okolico in z označenimi znamenitostmi. Naša ideja je, da bi se na primerni lokaciji v središču mesta postavila še informacijska tabla naše *Modre vinske poti*, na kateri bi bil zemljevid z označenimi vsemi vinarji, ki sodelujejo v naši poti. Poleg zemljevida bi tabla vsebovala kontaktne informacije vseh vinarjev.

Najbolj optimalno in tudi turistom zanimivo bi bilo, da bi za oglasno tablo postavili velik zaslon, na katerem bi prikazovali zemljevid vinske poti in kot promocijo še kakšno drugo oglasno sporočilo. Glede na to, da dopuščamo širitev vinske poti, bi z oglaševanjem na zaslonu prihranili veliko dela, saj bi v tem primeru dodelali le sliko in jo na novo objavili na zaslon.

10.6 Mobilna aplikacija

Promocijo vinske poti bi lahko razširili tudi preko mobilne aplikacije, ki bi bila predvsem informativne narave. Preko nje bi se uporabniki seznanili s podrobnostmi vinske poti in stopili v kontakt z vinarji. V primeru širitve ponudbe v sklopu vinske poti bi mobilno aplikacijo nadgrajevali.

10.7 Predlog širitve *Modre vinske poti*

Iz zasnovane vinske poti lahko vidimo, da le-ta vključuje zelo pestro ponudbo lokalne kulinarike in ponuja kakovostna vina, obenem pa bi v primeru realizacije le-ta imela tudi izredno pozitiven vpliv na lokalno skupnost Sevnice (podpora lokalnih ponudnikov in gostišč) in na razvoj vinskega turizma v Sevnici. Čeprav načrtovana trenutna vinska pot vsebuje pestro ponudbo, lahko določene aspekte vedno izboljšamo in celotno vinsko pot tudi razširimo. Zato predlagamo njeno širitev, ki bi vključevala še druge ponudnike iz ostalih krajev Posavja, kot je npr. Krško, ki vsebuje številne kakovostne ponudnike vina in hrane. Ponudniki, ki bi bili primerni za razširjeno vinsko modro pot, so naštetih v nadaljevanju.

- Vinarstvo Kerin > Njihovi vinogradi se hranijo na sončnih dolenskih gričih nad zelenim Krškim poljem, kjer se reka Sava razliva med rodovitnimi ravnici (Vinarstvo Kerin, b. d.). Imajo pestro ponudbo vina in šampanjcev, prav tako pa bi lahko z vinom bela frankinja dodali *Modri vinski poti* neko dodano vrednost, saj je vino brez barve, pridelano pa je iz rdečega grozdja.
- Albiana, Vinska klet Žaren > Vinska klet Žaren predstavlja enega od ponudnikov, ki bi bil v primeru širitve vinske poti vključen, saj lahko vinarstvo Žaren organizira ogled kmetije in kleti z degustacijo vina, obenem pa ponujajo še možnost prenočitve v moderno opremljenih sobah, kar prav tako predstavlja dodano vrednost za turiste, saj lahko ti brez skrbi uživajo v degustaciji vina.
- KZ Krško > *Kmečka zadruga Krško* velja za eno večjih predelovalnic vina, kar bi lahko predstavljalo zanimivo točko za turiste. Prav tako lahko gostje poskusijo različne vrste modre frankinje in si ogledajo zelo veliko vinsko klet, ki prav tako vsebuje določena starana vina.

Poudariti moramo, da bi s širitvijo *Modre vinske poti* v celotno regijo vse ponudnike še bolj spodbudili k sodelovanju, kar bi jih motiviralo k pridobivanju še več turistov in gostov, obenem pa bi jim ponudniki zagotavljali odlične storitve. Širitev bi imela pozitiven vpliv na privlačnost in uspešnost celotne regije ter ne zgolj na del te, *Modra vinska pot* pa bi predstavljala razgibano in celovito vinsko pot pestre ponudbe.

10.8 Predlog trženja skozi pripravljene pakete

Vinska pot bi se lahko tržila tudi skozi predhodno pripravljene pakete, na katerih bi bil poudarek na fleksibilnosti. Ideja je, da bi si obiskovalec na podlagi paketa sam izbral, h katerim vinarjem bi rad odšel in imel medtem tudi nekaj časovne svobode (čas veljavnosti paketov vsaj dva dni). Vsakemu bi bili na voljo vsi vinarji in vse restavracije, ki so vključene v vinsko pot, izbrati pa bi jih moral toliko, kolikor obiskov mu omogoča njegov aranžma.

Osredotočili smo se na tri različne aranžmaje.

- **Mini paket** > Vključuje obisk dveh vinskih kleti in en obrok v izbrani restavraciji. Čas veljavnosti aranžmaja je 2 dni.
- **Maxi paket** > Vključuje obisk petih vinskih kleti in dva obroka v izbrani restavraciji. Čas veljavnosti aranžmaja je 3 dni.
- **Ponudba za pare** > Vključuje obisk treh vinskih kleti in dva obroka v izbrani restavraciji. Posebnost tega paketa je, da vključuje še prenočitev na dogovorjeni lokaciji (Grad Sevnica in drugi ponudniki nočitev). Čas veljavnosti aranžmaja je 2 dni.

Paketi bi se prodajali na fizičnem prodajnem mestu na Gradu Sevnica, možna pa bi bila tudi spletna prodaja. Za gosta bi bilo idealno, da bi izrazil željo po tem, kdaj in katerega vinarja bi želel obiskati, ekipa pa bi s temi vinarji stopila v kontakt in uredila rezervacijo. Težava, ki bi jo lahko zasledili pri prodaji teh aranžmajev, je ta, da bi bili vinarji v določenem obdobju prezasedeni in gostu ne bi mogli zagotoviti dovolj obiskov. Možnost prenočitve bi ponudili kot možnost doplačila, ugodnejše cene pa bi poskušali pridobiti s promocijo nočitev različnih ponudnikov.

Gostje bi ob nakupu aranžmaja prejeli vizitko z univerzalno kodo, vrsto paketa in datumom veljavnosti. Preko nje bi se vinarji in restavracije lahko prepričale, da gre za njihove najavljene goste in da so pri njih vsekakor dobrodošli. Da bi v občini poleg vina zaživele tudi druge atrakcije, se nam zdi pomembno, da bi gostom preko nakupa paketa omogočili še kakšne dodatne ugodnosti za storitve.

Po pregledu ponudb paketov vinske poti v Sloveniji na spletu je edina opazna *Mariborska vinska pot*. Njihova ponudba vsebuje 2 ali 3 postojanke, obisk pa je možen v okviru njihovih odpiralnih časov. Ponovno pridemo do ugotovitve, da ni večje konkurence in da bi na slovenski trg spet prodrli z unikatnim in s prvim svojevrstnim doživetjem.

11 ZAKLJUČEK

LUKA GOŠEK, KATJA MURKOVIČ, VASJA OMAHNE,
JANA PODVINŠEK, LOVRO POŽARNIK, NIKA PREVODNIK,
TJAŠA ŠPENKO IN KARMEN ENCI

Slovenski turizem je področje oziroma dejavnost, ki v sebi skriva še mnoge potencialne priložnosti za razvoj in napredek. Predvsem je potrebno strmeti k temu, da se naravne danosti, ki so nam na voljo na slovenskih tleh, kar najbolje izkoristi in se njihove prednosti primerno poudari, izpostavi oziroma promovira na način, da so te prepoznane ne le doma, temveč tudi preko slovenskih meja.

Skozi projekt, ki smo si ga kot projektna skupina zadali, smo imeli priložnost поблиžje spoznati Sevnico, njene ljudi in produkt, ki je na tamkajšnjem območju zelo cenjen: vinsko sorto modra frankinja. Opazili smo, da si lokalna skupnost želi dvigniti raven storitev, ki jih ponujajo svojim obiskovalcem. Že na začetku našega raziskovanja smo ugotovili, da je lokalno prebivalstvo zainteresirano za sodelovanje in za končni produkt.

Končni produkt projekta je nova vinska pot, ki povezuje ponudnike modre frankinje na območju Sevnice. V prvotnem načrtu smo v ospredje postavili predvsem tiste vinogradnike in gostinske ponudnike, ki se nahajajo znotraj Občine Sevnica. Razvili smo koncept povezovanja posameznih ponudnikov, obenem pa smo predstavili možnosti širitve vinske poti na širše področje.

Med projektnim delom smo raziskovali Občino Sevnica skozi njeno zgodovino, njene značilnosti in ponudbe na področju turizma. Zanimali smo se tudi za svetovne trende na področju vinskega turizma in ugotavljali, kakšen pravzaprav je vinski turist in kaj potrebuje. V naše razmišljanje smo vključili vidike trajnosti na vseh aspektih turistične panoge. Ključni prednosti tovrstne poti sta povezovanje lokalnih ponudnikov in njihovo tesno sodelovanje. Le s takšnim odnosom bo namreč prišlo do realizacije in izpopolnitve projekta.

Vsi sodelujoči pri projektu ŠIPK *Po poti modre frankinje: Modra frankinja kot osnova vinskega turizma v Sevnici* si v prihodnje želimo, da bi Občina Sevnica postala znana predvsem kot dežela dobrega vina, prijaznih ljudi in izjemnih doživetjih ter da bi širila svojo prepoznavnost kot dežela modre frankinje na nacionalni kot mednarodni ravni.

LITERATURA IN VIRI

- Afonso, C. (2017). *Wine tourism consumers: who are they and what motivates them?* A field work applied to Porto, Rioja and Bordeaux. Pridobljeno iz: http://www.greatwinecapitals.com/sites/default/files/resources/downloads/wine_tourism_gwc_final_0.pdf, 15. 5. 2019.
- Bordon, M. (2009). *Kultura uživanja vina v Sloveniji; Primer vinogradniške kmetije Bordon*. Diplomsko delo. Univerza v Ljubljani: Fakulteta za družbene vede, Ljubljana.
- CEC (2009). *Mainstreaming Sustainable Development into EU Policies; 2009 Review of the European Union Strategy for Sustainable Development, COM (2009) 400 Final. Commission of the European Communities*. Pridobljeno iz: <https://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=COM:2009:0400:FIN:EN:PDF>, 29. 5. 2019.
- Cerkvenik, D. (b. d.). *Zakonodaja na področju vinarstva* (interno gradivo). Društvo Sommelier Slovenije. Nova Gorica: Društvo Sommelier Slovenije.
- Cesar, S. (b. d.). *Evropska vina in vina novega sveta* (interno gradivo). Društvo Sommelier Slovenije. Nova Gorica: Društvo Sommelier Slovenije.
- Dodds, R., Graci, S., Ko, S., Walker, L. (2013). *What drives environmental sustainability in the New Zealand wine industry? An examination of driving factors and Practices*. International Journal of Wine Business Research 25(3), 164–184.
- Domaine Slapšak (b. d.). *Vinski turizem*. Pridobljeno iz: <https://www.domaine-slapsak.com/sl/turizem.html>, 10. 6. 2019.
- Društvo vinogradnikov (b. d.). *O društvu*. Pridobljeno iz: <https://www.drustvo-vinogradnikov.si/o-drustvu>, 20. 6. 2019.
- Gačnik, A. (b. d.). *Od gastronomije do gastronskega turizma: Posavje*. Pridobljeno iz http://posavje.com/wp-content/uploads/dr.-Ale%C5%A1-Ga%C4%8Dnik-GT-POSAVJA_splet.pdf, 18. 6. 2019.
- Garcia, S., Cordeiro, A., Nääs, I. D. A., Costa Neto, P. L. D. O. (2019). *The sustainability awareness of Brazilian consumers of cotton clothing*. Journal of Cleaner Production 215, 1490–1502.
- Gostišče Dolinšek (b. d.). *O nas*. Pridobljeno iz: <https://www.gostisce-dolinsek.si/o-nas>, 10. 6. 2019.

- Grad Sevnica (b. d.). *Ponudba na gradu*. Pridobljeno iz: <http://www.grad-sevnica.com>, 10. 6. 2019.
- Gurman (b. d.). *Gostilna Janc*. Pridobljeno iz: <https://www.gurman.eu/gostilne/boljsi-gostinski-lokali/gostilna-janc>, 10. 6. 2019.
- Helms, M. M., Nixon, J. (2010). Exploring SWOT analysis – where are we now? *Journal of Strategy and Management*, 3(3) str. 215–251.
- Hiša vina Kamenško (2014). *Kaj ponujamo?* Pridobljeno iz: <http://www.hisa-vina.si/index-1.php>, 10. 6. 2019.
- Hotel Ajdovec (2018). *Restavracija Ajda*. Pridobljeno iz: <https://www.hotel-ajdovec.com/restavracija-ajda/>, 10. 6. 2019.
- Huba Martinčič (b. d.). *Nekaj o nas*. Pridobljeno iz: <http://www.vina-huba.si>, 10. 6. 2019.
- Javni zavod za kulturo, šport, turizem in mladinske dejavnosti Sevnica (b. d.). *Kultura*. Pridobljeno iz: <https://www.kstm.si/grad-sevnica.html>, 10. 6. 2019.
- Johnson, H., in Robinson, J. (2013). *The Wine Atlas* (7. izdaja). London: Octopus Publishing Group.
- Lisca, d. d. (2019). *Lisca*. Pridobljeno iz: <https://www.lisca.si>, 1. 6. 2019.
- Kopitarna Sevnica (b. d.). *Kopitarna Sevnica*. Pridobljeno iz: <https://www.kopitarna.com>, 2. 6. 2019.
- Koželj (b. d.). *Vinska Slovenija – Primorska*. Pridobljeno iz: <https://www.kozelj.si/vinski-svet/vinska-slovenija/primorska>, 5. 6. 2019.
- Krajevna skupnost Sevnica (2016). *Društva v KS Sevnica*. Pridobljeno iz: http://www.ks-sevnica.si/6_drustva_v_ks_sevnica.php, 12. 6. 2019.
- MacNeil, K. (2015). *The Wine Bible* (2. izdaja). New York: Workman Publishing.
- Martins, A. A., Araújo, A. R., Graça, A., Caetano, N. S., Mata, T. M. (2018). *Towards sustainable wine: Comparison of two Portuguese wines*. *Journal of Cleaner Production* 183, 662–676.
- Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano. (b. d.). *Lokalno trajnostna oskrba in kratke verige*. Pridobljeno iz: http://www.mkgp.gov.si/si/delovna_podrocja/promocija_lokalne_hrane/lokalno_pridelana_zelenjava/lokalno_trajnostna_oskrba_in_kratke_verige/, 18. 6. 2019.
- Modra frankinja (b. d. a). *Vinogradnik Vino Kozinc*. Pridobljeno iz: <http://www.modra-frankinja.com/vinogradnik/vino-kozinc.html>, 10. 6. 2019.
- Modra frankinja (b. d. b). *O projektu*. Pridobljeno iz: <http://www.modra-frankinja.com/o-projektu.html>, 20. 6. 2019.
- Petančič, R. (2014). *Sevnica – Intervju z Bojanom Kobalom*. Pridobljeno iz: <https://www.mojaobcina.si/sevnica/novice/bojan-kobal.html>, 10. 6. 2019.
- Petek, V. (2018). *Modra frankinja kot osnova vinskega turizma v Sevnici*. Brežice: Fakulteta za turizem.
- Posavski Obzornik (2019). *Benečani bi bili ponosni na ta umotvor*. Pridobljeno iz: <https://www.posavskiobzornik.si/panorama/dr-marin-rbeneani-bi-bili-ponosni-na-ta-umotvorl>, 10. 6. 2019.
- O vinu (b. d. a). *Koledar dogodkov – 9. Festival modre frankinje*. Pridobljeno iz: <https://www.ovinu.si/koledar/166>, 10. 6. 2019.
- O vinu (b. d. b). *Andreja in Janko Kobal*. Pridobljeno iz: <https://www.ovinu.si/vinar/165>, 1. 6. 2019.
- Občina Sevnica (b. d.). *Izleti v sevnško okolico*. Pridobljeno iz: <https://www.obcina-sevnica.si/zanimivosti/izleti-v-sevnisko-okolico>, 11. 3. 2019.

- Občina Sevnica (2019). *Strategija razvoja turizma v Občini Sevnica za obdobje 2019–2024*. Pridobljeno iz: https://www.obcinasevnica.si/uploads/obcina/projekti/strategija_turizma/strategija_turizma_sevnica_1.del.pdf, 20. 4. 2019.
- Odprli novo polnilno postajo za električna vozila v Sevnici [elektro-celje.si]. Pridobljeno iz: <https://www.elektro-celje.si/si/aktualno/novice/2016/05/2224-Odprli-novo-polnilno-postajo-za-elektricna-vozila-v-Sevnici>, 11. 3. 2019.
- Ogrinec, D. (2013). *Cas je za počasni turizem*. Pridobljeno iz: <https://www.delo.si/zgodbe/nedeljskobranje/cas-je-za-pocasni-turizem.html>, 12. 3. 2019.
- OIV (2008). *Guidelines for Sustainable Vitiviniculture; Production, Processing and Packaging of Products – Resolution CST 1/2008*. Pridobljeno iz: <http://www.oiv.int/public/medias/2089/cst-1-2008-en.pdf>, 10. 3. 2019.
- Planinsko društvo Lisca (2016). *O nas*. Pridobljeno iz: <http://www.pd-lisca.si/>, 20. 6. 2019.
- Robinson, J. (2015). *The Oxford Companion to Wine* (4. izdaja). Oxford: Oxford University Press. Str. 85 in 671.
- Slovar slovenskega knjižnega jezika (SSKJ) (2019a). *Vinarstvo*. Pridobljeno iz: <https://fran.si/iskanje?FilteredDictionaryIds=130&View=1&Query=vinarstvo>, 25. 5. 2019.
- Slovar slovenskega knjižnega jezika (SSKJ) (2019b). *Vinogradništvo*. Pridobljeno iz: <https://fran.si/iskanje?FilteredDictionaryIds=130&View=1&Query=vinogradnistvo>, 25. 5. 2019.
- Statistični urad Republike Slovenije (b. d.). *Občine*. Pridobljeno iz: <https://pxweb.stat.si/pxweb/Database/Obcine/Obcine.asp>, 18. 5. 2019.
- Stilles, d. o. o. (b. d.). *O nas*. Pridobljeno iz: <https://stilles.si/hotel/o-podjetju/>, 14. 4. 2019.
- Škvarč, A. (b. d.). *Vinogradništvo* (interno gradivo). Društvo Sommelier Slovenije. Nova Gorica: Društvo Sommelier Slovenije.
- Špenko, T. (2018). *Portovec in madeira kot nosilca vinskega turizma na Portugalskem*. Diplomsko delo. Portorož: Fakulteta za turistične študije – Turistica.
- Thanh, T. V., Kirova, V. (2018). *Wine tourism experience; A netnography study*. Journal of Business Research, 83, str. 30–37.
- Terčelj, M. M. (1989) *Etnološka topografija slovenskega etničnega ozemlja: 20. stoletje*. Občina Sevnica.
- Terčelj, D. (2007). *Kultura vina na Slovenskem*. Ptuj: Tovarna tradicij.
- UN (2015). *UN Sustainable Development Goals – 17 Goals to Transform Our World. United Nations*. Pridobljeno iz: <http://www.un.org/>, 10. 3. 2019.
- Viher, J. (2018). *Vinsko kulinarčni trendi, Vino in kulinarika – 5-zvezdično doživetje Slovenije*. Zavod SloVino. Pridobljeno iz: <https://issuu.com/slovino/docs/spletna-verzija-trendi-2018-slovino>, 23. 4. 2019.
- Vina Mastnak (2018). *Posestvo Krakovo*. Pridobljeno iz: <https://www.vinamastnak.com/posestvo-krakovo/>, 10. 6. 2019.
- Vintar Mally, K., Klenovšek, D., Košar Starič, T., Gržan, K., Peterle Udovič, P., Zelič, O. Z., Orehovec, M. (2015). *Monografija Občina Sevnica*. Str. 19–53, 69–76, 205–209, 237–294, 299–346.

- Visit Krško (b. d. a). *Vina vinorodne dežele Posavje*. Pridobljeno iz: <https://www.visitkrsko.com/okusi-posavja/vina-vinorodne-dezele-posavje/>, 14. 6. 2019.
- Visit Krško (b. d. b). *Vinske kleti in vinotoči*. Pridobljeno iz: <https://www.visitkrsko.com/gastronomija/vinske-kleti-in-vinotoci/>, 20. 6. 2019.
- Visit Sevnica (b. d. a). *Visit Sevnica*. Pridobljeno iz: <https://www.visit-sevnica.com>, 1. 6. 2019.
- Visit Sevnica (b. d. b). *Malusova zidanica*. Pridobljeno iz: <https://www.visit-sevnica.com/si/malusova-zidanica.html>, 10. 6. 2019.
- Visit Sevnica (b. d. c). *Vinska klet Mastnak*. Pridobljeno iz: <https://www.visit-sevnica.com/si/vinska-klet-mastnak.html>, 20. 6. 2019.
- WCED (1987). *Our Common Future. World Commission on Environment and Development*. Pridobljeno iz: <http://www.un-documents.net/our-common-future.pdf>, 10. 3. 2019.
- Wondra, M. (2015). *Tehnologija pridelave vina* (interno gradivo). Društvo Sommelier Slovenije. Nova Gorica: Društvo Sommelier Slovenije.
- Zakon o vinu (ZVin). (2006). *Uradni list RS*, št. 105/06, 72/11, 90/12 – ZdZPVHVVR, 111/13 in 27/17 – ZKme-1D. Pridobljeno iz: <http://pisrs.si/Pis.web/pregledPredpisa?id=ZAKO4816>, 25. 5. 2019.
- Zavod KŠTM (b. d.). *Ajdovski gradec*. Pridobljeno iz: <https://www.kstm.si/ajdovski-gradec.html>, 10. 6. 2019.
- Zavod Republike Slovenije za varstvo narave (b. d.). *Rumeni sleč in naravoslovna učna pot azuleja*. Pridobljeno iz: http://www.zrrsvn.si/sl/informacija.asp?id_meta_type=63&id_informacija=464, 10. 6. 2019.
- Zelič, O. Z. (2015). *Odtisi stoletij od visokega srednjega veka do danes*. V O. Z. Zelič (ur.), *Občina Sevnica* (str. 111–204).



Javni štipendijski, razvojni,
invalidski in preživninski
sklad Republike Slovenije



EVROPSKA UNIJA
EVROPSKI SKLAD
NALOŽBA V VAŠO PRIHODNOST



REPUBLIKA SLOVENIJA
**MINISTRSTVO ZA IZOBRAŽEVANJE,
ZNANOST IN ŠPORT**



Univerza v Mariboru

Fakulteta za turizem

