

3. SLOVENSKI

festival  predikatov

Katalog vin



Metlika,
29. februar 2020



festival predikato^v

PROGRAM

13.00 začetek festivala

14.00 slovesno odprtje festivala

- nagovor predsednika DV Metlika
- nagovor predsednika uprave Kolpa d.d.
 - nagovor župana občine Metlika
 - nagovor kraljice Metliške črnine
 - nagovor slovenske vinske kraljice
 - prihod Evropskega reda vitezov vina
- in razglasitev zmagovalca viteškega turnirja
- slavnostni nagovor dr. Julija Nemaniča

*Prelepo rumeno kak čisto zlato,
le pijmo pošteno to žlahtno blago!
Sladko vince piti ...*

Ne uživamo jih vsakodnevno,
niso temu namenjena.
Pride pa trenutek, ko slavnostno druženje
ovenčamo sladko s sladkim.

... to me veseli!

PRIREDITVENI PROSTOR

13.00 – 20.00

Belokranjke dvorijo predikatom

PREDAVALNICA

15.30

dr. Julij Nemanič: Kakšne jedi ponujati
k predikatnim vinom?

Prigrizki Gostišča Kapušin, Krasinec

Število mest je omejeno,

prijave na 041 217 950

PREDAVALNICA

17.00

Ivanka Badovinac, KGZS – Zavod Novo mesto:

Pridelava vin posebnih trgatev in pokušina

predikatov prejšnjega tisočletja

Število mest je omejeno,

prijave na 041 217 950



Spoštovani,

Prestopno leto je nekaj posebnega in prav je, da dan več izkoristimo na poseben način. Zato je Društvo vinogradnikov Metlika že pred leti na ta dan organiziralo Slovenski festival predikatov. Tradicija se ohranja in tudi letos bomo lahko uživali v dobrotah, ki jih omogoča narava, doneguje pa vinogradnik z veliko znanja in pridnim delom svojih rok.

Sam festival nam poleg možnosti okušanja nudi tudi izobraževalni del, preko katerega se lahko naučimo pravilnega odnosa do vina in povezave z odlično belokranjsko kulinariko.

Posebnost letošnjega festivala pa leži tudi v izbiri same lokacije festivala in nakazuje na povezanost lokalnega gospodarstva z odličnimi vinarji naše občine. Te povezanosti in pomena vinarstva kot gospodarske panoge se zavedamo tudi v občini Metlika, zaradi česar sodelujemo pri promociji lokalnih vin in vinarjev ob različnih priložnostih, še posebej pa s prireditvami v naši občini, kot so Vinska vigred, Mlada Portugalka, Večer penin in Slovenski festival predikatov.

Vsem želim prijetne trenutke ob pokušanju najboljšega, kar nam narava in vinogradniki lahko ponudijo.

Darko Zevnik
župan občine Metlika



Predikati SO vina v trendu časa

V zadnjem desetletju se je pojavila misel, da so zgolj suha vina v trendu časa. Kulinarična doživetja v slovenskem prostoru so našla svoje mesto za poznavalce dobre hrane. In pridelati izjemno suho vino, ki ob hrani zaživi, je gotovo pravi izziv vinarja. Vendar vsak pravi poznavalec vina ve, da ni slavnostnega druženja s hrano brez predikatnega vina.

Slovenija se lahko pohvali z izjemnimi naravnimi danostmi za pridelavo vin posebnih kakovosti. Jesenske meglice in topli jesenski dnevi zdravo grozdje preoblikujejo v grozdje z žlahtno gnilobo *Botrytis cinerea*. Grozdni sok se skoncentrira, začnejo se popolnoma novi procesi v jagodi in ob vestnem kletarjenju lahko donegujemo izjemna slajša vina. Zadnja leta se spopadamo z novimi izzivi. Deževne jeseni, tople zime in številčnejše jate ptic zmanjšujejo količino predikatnih vin. Zato bodo verjetno v prihodnje ta vina vse bolj redka in zato tudi vse bolj cenjena. V Društvu vinogradnikov Metlika se zavedamo naravnih danosti v naših vinorodnih deželah in želimo poudariti posebnost pridelave in ponudbe teh vin.

Na 3. slovenskem festivalu predikatov bomo lahko okušali preko 70 različnih predikatov vseh kategorij ob pestri ponudbi prigrizkov. Postavili smo ga v razstavni prostor uglednega metliškega podjetja Kolpa d.d. in tako povezali vinarstvo in gospodarstvo. Naš trud ima namen, da nagovorimo tako gostince kot tudi posameznike, da znajo svojim gostom ponuditi tudi predikatno vino. To namreč ni vino, ki ni v trendu, ampak je vino za posebne trenutke.

Iskrena zahvala vsem sodelujočim na festivalu, ki s svojimi vini in kulinariko dokazujete, da znamo pridelovati odlična predikatna vina, ki se podajo k izbranim jedem. Veliko pripravljenosti podpreti naš dogodek je izkazala Kolpa d.d., za kar smo ji zelo hvaležni. Hvala tudi vsem, ki ste pomagali, da bo slovenski Festival predikatov kakovostno izpeljan in vas hkrati vabim, da obiščete naslednji Festival predikatov 29. februarja 2024.

Janez Stopar
predsednik DV Metlika



Spoštovane, spoštovani, gospe, gospodje!

Predikati niso samo sladka vina. So veliko več, so vinski dragulji, so najbolj žlahtno vino, ki ga je možno pridelati. Malo je v svetu vinogradov, kjer se lahko pridelala grozdje za vina posebne kakovosti, kot predikate uradno poimenujemo v slovenskem jeziku. Samo na redkih legah, predvsem severne poloble, v vinorodnih območjih srednje in jugovzhodne Evrope: Nemčija, Francija, Madžarska, Avstrija ... Slovenija in še kje na manj znanih legah.

Lahko rečemo, da so Bela krajina, vinorodni deželi Posavje in Podravje med srečnimi območji, kjer mikro-podnebje omogoči ustvarjati ta izjemna vina. Toda malo je letnikov, ko sovpadе več vremenskih pojavov, da se lahko grozdje požlahtni z glivico *Botrytis cinerea* in dočaka trgategv koncem oktobra, novembra ali celo decembra. Mokra jesen lahko prekriža načrte, ko je že vse dobro kazalo. Grozdje zaradi vlage napade siva plesen in uniči ves pridelek. Na žalost je bilo tako tudi lani na mnogih legah.

Da spadajo predikati med redka vina, govorijo tudi količinski podatki. V najboljših letnikih v Evropi ni bilo predikatnih vin niti za četrto odstotka, na svetovni ravni mogoče niti za promilo. Torej to čudežno dozorevanje ali prezorevanje jagod v sožitju z žlahtno glivico je izven naših načrtovanj, posredi je višja sila.

Samo grozdne jagode na primernih legah in tleh, ki so bile deležne posebne nege vinogradnika, so optimalne zrelosti in so sposobne sprejeti, naseliti žlahtno glivico. Le-ta jagodnega soka ne le zgosti, ampak popolnoma spremeni vsebino grozdne jagode, predvsem razvije nove arome in čudežno zboljša okus sladkorja.

Vsak vinogradnik, ki jeseni svoje trte, namenjene pridelavi predikatov, zavije v mreže, zasluži vse spoštovanje. Poleg želje in volje je treba veliko, veliko postoriti in potrpeti, da se ta najbolj žlahtna kaplja iztrga iz več nevarnosti, ki ji grozijo.

In ker je gostitelj »festivala« Kolpa d.d., je tu veliko simbolike z imenom tega uglednega podjetja. Nenadomestljive zasluge za belokranjske predikate ima namreč reka Kolpa. V prvih jesenskih tednih, ko se ohlajajo noči, Kolpo zjutraj pokriva gosta megla. Vetrček z juga zjutraj nosi meglice v trtja. Zrele, že zlato obarvane jagode, ki čakajo na žlahtnenje, se orosijo, trosi glivice na jagodni kožici vzklijejo. Če sledi sonce, ogreje jagode, žlahtna glivica zaživi, preluknja jagodno kožico in začne svojo čudežno alkimijo v jagodnem soku. Torej zdravo prezrelo grozdje, megla na Kolpi, sončno popoldne z rahlim vetrom, ki suši jagode, in jesen brez dežja. A nazadnje, toda zelo pomembno – vinogradnik, ki zna



oceniti, ali je na tej legi letos možno največ doseči s pozno trgatvijo ali izborom ali jagodnim izborom ali ... Če se vse to zgodi, imamo odlične predikate.

Kljub vsemu današnjemu znanju, vse možnim laboratorijskim aparataram, še ni razjasnjen metabolizem glivice. Rezultat je božanski, nastanejo številne nove arome in okusi, ki so dali tem vinom primat med vsemi kategorijami vin, ki jih svet pozna.

Z ogrevanjem ozračja se možnosti zmanjšujejo. Grozdje bo zrelo že avgusta, ko še ne bo jesenskih meglic. Letos nimamo prave zime, Kolpa ni zamrznila, ledenih trgatev bo vse manj.

Leonardo da Vinci je zapisal, da bi morali biti narodi, ki imajo vinsko trto bolj srečni. V Italiji, kjer se je pred 500 leti rodil veliki genij da Vinci, skoraj nimajo pogojev za taka vina. Zato smo mi lahko še bolj srečni, ker jih imamo. Naša odgovornost je, da svoje poslanstvo uresničujemo.

Tudi današnji festival potrjuje osveščenost, odgovornost vinogradnikov, vinarjev, da se zavedajo priložnosti in svojega poslanstva. Torej, naša domovina bo ostala tudi z vinske strani žlahtna dežela.

Z željo, da bi vsak od vas prisotnih našel vino, ki ga bo prepričalo, da srka nektar, kot so rekli stari Grki pijači bogov, in mu bo ponudilo finese žlahtnega grozdja, vam želim veliko sproščenih trenutkov in užitkov.

Na zdravje in nasvidenje tudi čez štiri leta na --- festivalu predikatov!

dr. Julij Nemanič

POZNA TRGATEV 1 - 13

1

MODRA FRANKINJA 2015,
Vinska klet Samoel Malnarič,

Vavpča vas 40a, Semič

alk.: 11,0 vol.%, sk.kisl.: 7,0 g/L, ost.slad.: 35 g/L

2

LAŠKI RIZLING 2018,
Vina Murgelj, Silvester Murgelj,

Prečna 9, Novo mesto

alk.: 11,0 vol.%, sk.kisl.: 4,6 g/L, ost.slad.: 42 g/L

3

LAŠKI RIZLING 2009,
DOLC 1834,

Drašiči 13, Metlika

alk.: 12,0 vol.%, sk.kisl.: 7,3 g/L, ost.slad.: 43 g/L

4

LAŠKI RIZLING 1994,
KZ Metlika z.o.o.,

C. XV. brigade 2, Metlika

alk.: 11,5 vol.%, sk.kisl.: 4,9 g/L, ost.slad.: 34 g/L

5

CHARDONNAY 2017,
Vinska klet Samoel Malnarič,

Vavpča vas 40a, Semič

alk.: 13,5 vol.%, sk.kisl.: 6,5 g/L, ost.slad.: 40 g/L

6

CHARDONNAY 2009,
DOLC 1834,

Drašiči 13, Metlika

alk.: 13,0 vol.%, sk.kisl.: 6,7 g/L, ost.slad.: 47 g/L

7

RENSKI RIZLING 2015,
Vinska klet Prus,

Krmačina 6, Metlika

alk.: 11,0 vol.%, sk.kisl.: 6,2 g/L, ost.slad.: 122 g/L

8

TRAMINEC 2019,
Malenšek Anton,

Stara cesta 20, Semič

alk.: 10,7 vol.%, sk.kisl.: 6,5 g/L, ost.slad.: 29 g/L



9

**TRAMINEC 2018,
Mavretič (družina),**

Drašiči 2b, Metlika

alk.: 11,0 vol.%, sk.kisl.: 6,1 g/L, ost.slad.: 78 g/L

10

**TRAMINEC 2018,
Vinska klet Prus,**

Krmačina 6, Metlika

alk.: 12,5 vol.%, sk.kisl.: 6,2 g/L, ost.slad.: 129 g/L

11

**RUMENI MUŠKAT 2017,
Vinska klet Prus,**

Krmačina 6, Metlika

alk.: 11,0 vol.%, sk.kisl.: 6,7 g/L, ost.slad.: 114 g/L

12

**RUMENI MUŠKAT 2015,
Vinska klet Samoel Malnarič,**

Vavpča vas 40a, Semič

alk.: 10,5 vol.%, sk.kisl.: 7,0 g/L, ost.slad.: 50 g/L

13

**RUMENI MUŠKAT 2011,
Stariha Jože,**

Drašiči 46, Metlika

alk.: 13,7 vol.%, sk.kisl.: 4,8 g/L, ost.slad.: 45 g/L

IZBOR 14 – 30

14

MODRA FRANKINJA 2017,

Vinska klet Prus,

Krmačina 6, Metlika

alk.: 12,5 vol.%, sk.kisl.: 5,0 g/L, ost.slad.: 101 g/L

15

KRALJEVINA 2011,

DOLC 1834,

Drašiči 13, Metlika

alk.: 13,5 vol.%, sk.kisl.: 5,8 g/L, ost.slad.: 66 g/L

16

CHARDONNAY 2017,

Vina Jelenič,

Jablance 10, Kostanjevica na Krki

alk.: 16,7 vol.%, sk.kisl.: 6,3 g/L, ost.slad.: 4 g/L

17

CHARDONNAY 2015,

Berkovič Andrej,

Orešje na Bizeljskem 80, Bizeljsko

alk.: 12,5 vol.%, sk.kisl.: 5,8 g/L, ost.slad.: 50 g/L

18

CHARDONNAY 2013,

Vino Graben,

Kumrovška cesta 6, Bizeljsko

alk.: 13,8 vol.%, sk.kisl.: 4,3 g/L, ost.slad.: 15 g/L

19

CHARDONNAY 2011,

Bevec Jože,

Dolenja Dobrava 10, Trebnje

alk.: 12,5 vol.%, sk.kisl.: 6,0 g/L, ost.slad.: 83 g/L

20

SIVI PINOT 2017,

Vina Plut,

Drašiči 48, Metlika

alk.: 12,0 vol.%, sk.kisl.: 6,4 g/L, ost.slad.: 76g/L

21

LAŠKI RIZLING 2009,

Vina Murgelj, Silvester Murgelj,

Prečna 9, Novo mesto

alk.: 11,7 vol.%, sk.kisl.: 5,9 g/L, ost.slad.: 52 g/L

22

LAŠKI RIZLING 2009,

Kmečka zadruga Krško z.o.o.,

Rostoharjeva ulica 88, Krško

alk.: 11,0 vol.%, sk.kisl.: 6,5 g/L, ost.slad.: 127 g/L



23

TRAMINEC 2012,

Jarkovič Robert,

Brod v Podbočju 23, Podbočje

alk.: 15,0 vol.%, sk.kisl.: 4,6 g/L, ost.slad.: 56 g/L

24

RUMENI MUŠKAT 2016,

Vinska klet Prus,

Krmačina 6, Metlika

alk.: 11,0 vol.%, sk.kisl.: 6,6 g/L, ost.slad.: 157 g/L

25

RUMENI MUŠKAT 2011,

DOLC 1834,

Drašiči 13, Metlika

alk.: 13,5 vol.%, sk.kisl.: 5,8 g/L, ost.slad.: 66 g/L

26

RUMENI MUŠKAT 2011,

Vina Plut,

Drašiči 48, Metlika

alk.: 13,0 vol.%, sk.kisl.: 5,5 g/L, ost.slad.: 68 g/L

27

SAUVIGNON 2017,

Hiša vina Pečarič,

Čurile 7, Metlika

alk.: 11,0 vol.%, sk.kisl.: 7,0 g/L, ost.slad.: 110 g/L

28

SAUVIGNON 2017,

Vinska klet Prus,

Krmačina 6, Metlika

alk.: 10,5 vol.%, sk.kisl.: 7,8 g/L, ost.slad.: 144 g/L

29

SAUVIGNON 2009,

Gorjup Nejc, Vinotoč Gorjup,

Belski vrh 85, Zavrč

alk.: 12,5 vol.%, sk.kisl.: 6,5 g/L, ost.slad.: 80 g/L

30

SAUVIGNON 2010,

Kmečka zadruga Krško z.o.o.,

Rostoharjeva ulica 88, Krško

alk.: 11,4 vol.%, sk.kisl.: 7,7 g/L, ost.slad.: 53 g/L

JAGODNI IZBOR 31 – 36

31

**KRALJEVINA 2010,
DOLC 1834,**

Drašiči 13, Metlika

alk.: 12,0 vol.%, sk.kisl.: 9,2 g/L, ost.slad.: 124 g/L

32

**KERNER 2016,
Mavretič (družina),**

Drašiči 2b, Metlika

alk.: 11,2 vol.%, sk.kisl.: 6,4 g/L, ost.slad.: 105 g/L

33

**CHARDONNAY 2007,
DOLC 1834,**

Drašiči 13, Metlika

alk.: 12,5 vol.%, sk.kisl.: 7,0 g/L, ost.slad.: 126 g/L

34

**RUMENI MUŠKAT 2017,
Hiša vina Pečarič,**

Čurile 7, Metlika

alk.: 9,5 vol.%, sk.kisl.: 6,3 g/L, ost.slad.: 151 g/L

35

**RUMENI MUŠKAT 2017,
Vinska klet Prus,**

Krmačina 6, Metlika

alk.: 11,0 vol.%, sk.kisl.: 8,4 g/L, ost.slad.: 153 g/L

36

**SAUVIGNON 2013,
Vinska klet Prus,**

Krmačina 6, Metlika

alk.: 10,5 vol.%, sk.kisl.: 7,5 g/L, ost.slad.: 229 g/L



SUHI JAGODNI IZBOR 37 – 52

37

LAŠKI RIZLING 2019,
Mavretič (družina),

Drašiči 2b, Metlika

alk.: 11,6 vol.%, sk.kisl.: 6,5 g/L, ost.slad.: 110 g/L

38

RENSKI RIZLING 2011,
Vinska klet Prus,

Krmačina 6, Metlika

alk.: 10,5 vol.%, sk.kisl.: 9,5 g/L, ost.slad.: 404 g/L

39

RENSKI RIZLING 2001,
Vinska klet Prus,

Krmačina 6, Metlika

alk.: 10,3 vol.%, sk.kisl.: 7,9 g/L, ost.slad.: 194 g/L

40

TRAMINEC 2015,
Rajakovič Josip,

Krašič 48, Krašič, Hrvaška

alk.: 9,0 vol.%, sk.kisl.: 6,0 g/L, ost.slad.: 260 g/L

41

TRAMINEC 2008,
Mavretič (družina),

Drašiči 2b, Metlika

alk.: 11,9 vol.%, sk.kisl.: 6,8 g/L, ost.slad.: 118 g/L

42

TRAMINEC 2006,
Vinska klet Prus,

Krmačina 6, Metlika

alk.: 9,9 vol.%, sk.kisl.: 7,2 g/L, ost.slad.: 220 g/L

43

SAUVIGNON 2011,
Mavretič (družina),

Drašiči 2b, Metlika

alk.: 11,8 vol.%, sk.kisl.: 6,7 g/L, ost.slad.: 115 g/L

44

SAUVIGNON 2011,
KZ Metlika z.o.o.,

C. XV. brigade 2, Metlika

alk.: 10,1 vol.%, sk.kisl.: 6,3 g/L, ost.slad.: 212 g/L

45

SAUVIGNON 2009,

Kmetija Absec,

Mihelja vas 12a, Črnomelj

alk.: 10,5 vol.%, sk.kisl.: 8,5 g/L, ost.slad.: 249 g/L

46

SAUVIGNON 2001,

Vinska klet Prus

Krmačina 6, Metlika

alk.: 11,3 vol.%, sk.kisl.: 7,0 g/L, ost.slad.: 255 g/L

47

RUMENI MUŠKAT 2016,

Rajakovič Josip,

Krašič 48, Krašič, Hrvaška

alk.: 9,0 vol.%, sk.kisl.: 6,3 g/L, ost.slad.: 255 g/L

48

RUMENI MUŠKAT 2011,

Vina Plut,

Drašiči 48, Metlika

alk.: 11,0 vol.%, sk.kisl.: 5,4 g/L, ost.slad.: 173 g/L

49

RUMENI MUŠKAT 2011,

Vinska klet Prus,

Krmačina 6, Metlika

alk.: 11,0 vol.%, sk.kisl.: 7,0 g/L, ost.slad.: 313 g/L

50

RUMENI MUŠKAT 2009,

KZ Metlika z.o.o.,

C. XV. brigade 2, Metlika

alk.: 10,9 vol.%, sk.kisl.: 7,2 g/L, ost.slad.: 163 g/L

51

RUMENI MUŠKAT 1999,

KZ Metlika z.o.o.,

C. XV. brigade 2, Metlika

alk.: 9,5 vol.%, sk.kisl.: 7,8 g/L, ost.slad.: 223 g/L

52

ZVRST 2000,

DOLC 1834,

Drašiči 13, Metlika

alk.: 8,9 vol.%, sk.kisl.: 12,8 g/L, ost.slad.: 245 g/L



LEDENO VINO 53 – 65

53

LAŠKI RIZLING 2016,

Vinska klet Prus,

Krmačina 6, Metlika

alk.: 10,0 vol.%, sk.kisl.: 4,0 g/L, ost.slad.: 349 g/L

54

LAŠKI RIZLING 2016,

KZ Metlika z.o.o.,

C. XV. brigade 2, Metlika

alk.: 9,4 vol.%, sk.kisl.: 7,0 g/L, ost.slad.: 230 g/L

55

LAŠKI RIZLING 1998,

DOLC 1834,

Drašiči 13, Metlika

alk.: 9,8 vol.%, sk.kisl.: 7,9 g/L, ost.slad.: 176 g/L

56

LAŠKI RIZLING 1997,

KZ Metlika z.o.o.,

C. XV. brigade 2, Metlika

alk.: 7,8 vol.%, sk.kisl.: 4,8 g/L, ost.slad.: 238 g/L

57

CHARDONNAY 2007,

Grajska klet Šturm,

Trg svobode 4, Metlika

alk.: 12,5 vol.%, sk.kisl.: 7,0 g/L, ost.slad.: 160 g/L

58

RENSKI RIZLING 2016,

Vinska klet Prus,

Krmačina 6, Metlika

alk.: 10,0 vol.%, sk.kisl.: 9,5 g/L, ost.slad.: 369 g/L

59

TRAMINEC 2016,

Vinska klet Prus,

Krmačina 6, Metlika

alk.: 10,5 vol.%, sk.kisl.: 4,2 g/L, ost.slad.: 358 g/L

60

TRAMINEC 2007,

Vinska klet Prus,

Krmačina 6, Metlika

alk.: 10,1 vol.%, sk.kisl.: 10,4 g/L, ost.slad.: 360 g/L

61

**SAUVIGNON 2016,
Vinska klet Prus,**

Krmačina 6, Metlika

alk.: 10,5 vol.%, sk.kisl.: 9,2 g/L, ost.slad.: 346 g/L

62

**SAUVIGNON 2011,
Vinska klet Prus,**

Krmačina 6, Metlika

alk.: 11,8 vol.%, sk.kisl.: 6,5 g/L, ost.slad.: 120 g/L

63

**RUMENI MUŠKAT 2016,
Vinska klet Prus,**

Krmačina 6, Metlika

alk.: 10,5 vol.%, sk.kisl.: 8,5 g/L, ost.slad.: 335 g/L

64

**RUMENI MUŠKAT 2009,
Hiša vina Pečarič,**

Čurile 7, Metlika

alk.: 11,4 vol.%, sk.kisl.: 7,8 g/L, ost.slad.: 260 g/L

65

**RUMENI MUŠKAT 2007,
Stariha Jože,**

Drašiči 46, Metlika

alk.: 13,9 vol.%, sk.kisl.: 7,8 g/L, ost.slad.: 87 g/L



VINO IZ SUŠENEGA GROZDJA 66 – 73

66

MODRA FRANKINJA 2012,
KZ Metlika z.o.o.,
 C. XV. brigade 2, Metlika
 alk.: 10,3 vol.%, sk.kisl.: 5,3 g/L, ost.slad.: 229 g/L

67

MODRA FRANKINJA 2010,
Vinska klet Prus,
 Krmačina 6, Metlika
 alk.: 10,0 vol.%, sk.kisl.: 10,1 g/L, ost.slad.: 376 g/L

68

RENSKI RIZLING 2001,
Vinska klet Prus,
 Krmačina 6, Metlika
 alk.: 9,8 vol.%, sk.kisl.: 7,7 g/L, ost.slad.: 220 g/L

69

SAUVIGNON 2011,
Hoznar (družina),
 Ručetna vas 8, Črnomelj
 alk.: 9,0 vol.%, sk.kisl.: 7,3 g/L, ost.slad.: 247 g/L

70

SAUVIGNON 2011,
Kmetija Absec,
 Mihelja vas 12a, Črnomelj
 alk.: 9,8 vol.%, sk.kisl.: 8,6 g/L, ost.slad.: 267 g/L

71

SAUVIGNON 2009,
Vinska klet Prus,
 Krmačina 6, Metlika
 alk.: 10,4 vol.%, sk.kisl.: 7,5 g/L, ost.slad.: 358 g/L

72

RUMENI MUŠKAT 2018,
Hiša vina Pečarič,
 Čurile 7, Metlika
 alk.: 11,5 vol.%, sk.kisl.: 7,6 g/L, ost.slad.: 153 g/L

73

RUMENI MUŠKAT 2013,
Vinska klet Prus,
 Krmačina 6, Metlika
 alk.: 9,0 vol.%, sk.kisl.: 9,6 g/L, ost.slad.: 345 g/L



VINA PO PRIDELOVALCIH

Bevec Jože, Dolenja Dobrava 10, Trebnje

CHARDONNAY	IZBOR	2011	št. vz. 19
------------	-------	------	------------

Berkovič Andrej, Orešje na Bizeljskem 80, Bizeljsko

CHARDONNAY	IZBOR	2015	št. vz. 17
------------	-------	------	------------

DOLC 1834, Drašiči 13, Metlika

LAŠKI RIZLING	POZNA TRGATEV	2009	št. vz. 3
CHARDONNAY	POZNA TRGATEV	2009	št. vz. 6
RUMENI MUŠKAT	IZBOR	2011	št. vz. 24
KRALJEVINA	IZBOR	2011	št. vz. 15
KRALJEVINA	JAGODNI IZBOR	2010	št. vz. 29
CHARDONNAY	JAGODNI IZBOR	2007	št. vz. 31
ZVRST	SUHI JAGODNI IZBOR	2000	št. vz. 50
LAŠKI RIZLING	LEDENO VINO	1998	št. vz. 53

Grajska klet Šturm, Trg svobode 4, Metlika

CHARDONNAY	LEDENO VINO	2007	št. vz. 55
------------	-------------	------	------------

Gorjup Nejc, Vinotoč Gorjup, Belski vrh 85, Zavrč

SAUVIGNON	IZBOR	2016	št. vz. 29
-----------	-------	------	------------

Hoznar (družina), Ručetna vas 8, Črnomelj

SAUVIGNON	VINO IZ SUŠENEGA GROZDJA	2011	št. vz. 67
-----------	--------------------------	------	------------

Jarkovič Robert, Brod v Podbočju 23, Podbočje

TRAMINEC	IZBOR	2012	št. vz. 22
----------	-------	------	------------

KZ Krško z.o.o., Rostoharjeva ulica 88, Krško

LAŠKI RIZLING	IZBOR	2009	št. vz. 21
SAUVIGNON	IZBOR	2010	št. vz. 28

Kmetija Absec, Mihelja vas 12a, Črnomelj

SAUVIGNON	SUHI JAGODNI IZBOR	2009	št. vz. 43
SAUVIGNON	VINO IZ SUŠENEGA GROZDJA	2011	št. vz. 68



KZ Metlika, C. XV. brigade 2, Metlika

LAŠKI RIZLING	POZNA TRGATEV	1994	št. vz. 4
SAUVIGNON	SUHI JAGODNI IZBOR	2011	št. vz. 42
RUMENI MUŠKAT	SUHI JAGODNI IZBOR	2009	št. vz. 48
RUMENI MUŠKAT	SUHI JAGODNI IZBOR	1999	št. vz. 49
LAŠKI RIZLING	LEDENO VINO	2009	št. vz. 52
LAŠKI RIZLING	LEDENO VINO	1997	št. vz. 54
MODRA FRANKINJA	VINO IZ SUŠENEGA GROZDJA	2012	št. vz. 64

Malenšek Anton, Stara cesta 20, Semič

TRAMINEC	POZNA TRGATEV	2019	št. vz. 8
----------	---------------	------	-----------

Mavretič (družina), Drašiči 2b, Metlika

TRAMINEC	POZNA TRGATEV	2018	št. vz. 9
KERNER	JAGODNI IZBOR	2016	št. vz. 30
SAUVIGNON	SUHI JAGODNI IZBOR	2011	št. vz. 41
LAŠKI RIZLING	SUHI JAGODNI IZBOR	2009	št. vz. 35
TRAMINEC	SUHI JAGODNI IZBOR	2008	št. vz. 39
SAUVIGNON	LEDENO VINO	2011	št. vz. 60

Hiša vina Pečarič, Čurile 7, Metlika

SAUVIGNON	IZBOR	2017	št. vz. 26
RUMENI MUŠKAT	JAGODNI IZBOR	2017	št. vz. 32
RUMENI MUŠKAT	LEDENO VINO	2009	št. vz. 62
RUMENI MUŠKAT	VINO IZ SUŠENEGA GROZDJA	2018	št. vz. 70

Rajakovič Josip, Krašič 48, Krašič, Hrvaška

RUMENI MUŠKAT	SUHI JAGODNI IZBOR	2016	št. vz. 45
TRAMINEC	SUHI JAGODNI IZBOR	2015	št. vz. 38

Stariha Jože, Drašiči 46, Metlika

RUMENI MUŠKAT	POZNA TRGATEV	2011	št. vz. 13
RUMENI MUŠKAT	LEDENO VINO	2007	št. vz. 63

Vina Jelenič, Jablance 10, Kostanjevica na Krki

CHARDONNAY	IZBOR	2017	št. vz. 16
------------	-------	------	------------



Vina Murgelj, Silvester Murgelj, Prečna 9, Novo mesto

LAŠKI RIZLING	POZNA TRGATEV	2011	št. vz. 2
LAŠKI RIZLING	IZBOR	2009	št. vz. 21

Vina Plut, Drašiči 48, Metlika

SIVI PINOT	IZBOR	2017	št. vz. 20
RUMENI MUŠKAT	IZBOR	2011	št. vz. 25
RUMENI MUŠKAT	SUHI JAGODNI IZBOR	2011	št. vz. 46

Vino Graben, Kumrovska cesta 6, Bizeljsko

CHARDONNAY	IZBOR	2013	št. vz. 18
------------	-------	------	------------

Vinska klet Prus, Krmačina 6, Metlika

TRAMINEC	POZNA TRGATEV	2018	št. vz. 10
RUMANI MUŠKAT	POZNA TRGATEV	2017	št. vz. 11
RENSKI RIZLING	POZNA TRGATEV	2015	št. vz. 7
SAUVIGNON	IZBOR	2017	št. vz. 27
MODRA FRANKINJA	IZBOR	2017	št. vz. 14
RUMENI MUŠKAT	IZBOR	2016	št. vz. 23
SAUVIGNON	JAGODNI IZBOR	2013	št. vz. 34
RUMENI MUŠKAT	JAGODNI IZBOR	2009	št. vz. 33
RUMENI MUŠKAT	SUHI JAGODNI IZBOR	2011	št. vz. 47
RENSKI RIZLING	SUHI JAGODNI IZBOR	2011	št. vz. 36
TRAMINEC	SUHI JAGODNI IZBOR	2006	št. vz. 40
SAUVIGNON	SUHI JAGODNI IZBOR	2001	št. vz. 44
RENSKI RIZLING	SUHI JAGODNI IZBOR	2001	št. vz. 37
LAŠKI RIZLING	LEDENO VINO	2016	št. vz. 51
RUMENI MUŠKAT	LEDENO VINO	2016	št. vz. 61
RENSKI RIZLING	LEDENO VINO	2016	št. vz. 56
TRAMINEC	LEDENO VINO	2016	št. vz. 57
SAUVIGNON	LEDENO VINO	2016	št. vz. 59
TRAMINEC	LEDENO VINO	2007	št. vz. 58
RUMENI MUŠKAT	VINO IZ SUŠENEGA GROZDJA	2013	št. vz. 71
MODRA FRANKINJA	VINO IZ SUŠENEGA GROZDJA	2010	št. vz. 65
SAUVIGNON	VINO IZ SUŠENEGA GROZDJA	2009	št. vz. 69
RENSKI RIZLING	VINO IZ SUŠENEGA GROZDJA	2001	št. vz. 66



Vinska klet Samoel Malnarič, Vavpča vas 40a, Semič

CHARDONNAY	POZNA TRGATEV	2017	št. vz. 5
MODRA FRANKINJA	POZNA TRGATEV	2015	št. vz. 1
RUMENI MUŠKAT	POZNA TRGATEV	2015	št. vz. 12



Belokranjke dvorijo predikatom

Velika večina slovenskih vinskih kleti je zasnovanih družinsko. Gospodar nosi levji delež skrbi in odgovornosti in vabi vse člane svoje družine, da stopajo z njim v korak. Ne samo delo v vinogradu in v kleti, ki je skrito obiskovalcem, tudi pomoč pri promociji, prodaji in vsakodnevnih zapletih član družine sprejme kot način življenja.

Kdo prvi poskusi naš novi letnik? Mi – družina.

Kdo prvi izve, kaj bo v naši kleti letos novega v tehnologiji predelave grozdja? Mi – družina.

Kdo pozno v noč hiti, da bo danes naše delo zaključeno? Mi – družina.

Tako nas je tudi nekaj žena in deklet iz belokranjskih vinogradniških družin podprlo zamisel naših vinarjev, da organizirajo festival predikatov. Vemo, da se vsaka slavnostna pojedina zaključi s sladico. In le-ta doseže svoj vrhunec, če jo kombiniramo s pravilno izbiro vina. Pobrskale smo po naših receptih in izbrale nekaj tradicionalnega, nekaj sodobnega, nekaj drznega ... Kot Belokranjke ne moremo mimo različnih potic, pit, zaščitene belokranjske povitice in pogače, ne moremo izpustiti ajde. Naše ideje smo oblikovale, jim dale življenje in jih samozavestno poslale, naj dvorijo predikatom, draguljem med vini.

Marija Bajuk, Katja Jakljevič, Melita Kajin, Sonja Kapušin, PolaBekeraj, Polona Pečarič in Marija Škof smo združile mladost in zrelost, svoj pogum in izkušnje. To je naš pogled na vina posebnih kakovosti – samo drzen vinar jih je zmožen donegovati, samo drzna gostiteljica jih je zmožna ponuditi na svoji mizi.



Festival predikatov 2020

Metlika, 29. februar 2020

Izdalo Društvo vinogradnikov Metlika, Mestni trg 24, Metlika

Zbral in uredil: Društvo vinogradnikov Metlika

Lektorirala: Polona Pečarič

Oblikovanje in grafična podoba: SMAK printtisk, Silvester Murgelj s.p.

Tisk: SMAK printtisk, Silvester Murgelj s.p.

Naklada: 300 izvodov

februar 2020





LASDBK
Lokalna akcijska skupina
Dolenjske in Bele krajine



Več o festivalu na
www.vinogradniki-metlika.si

OPERACIJA »HIŠA DOBROT BELE KRAJINE«

Naložbo sofinancirata Republika Slovenija in Evropska unija iz Evropskega sklada za regionalni razvoj (ESSR).

Prijavitelj in nosilec projekta je Občina Metlika. Partnerji v projektu: TD Vigred Metlika in Društvo vinogradnikov Metlika

