



Foto: Sašo Dravinec

Pod novo veliko označevalno tablo v Štorjah z opozorilom, da se začneja območje, kjer pridelujejo teran, so se postavili (z leve): Primož Štoka, Marjan Colja, dr. Miran Vodopivec, Boris Lisjak in Edvin Štoka

S triletnim mednarodnim projektom do novih spoznanj o teranu

Na Kras na teran!

Dutovlje bodo prihodnje dni središče Krasa, saj bo od jutri do nedelje na sporedu tradicionalni Praznik terana in pršuta. Oba sta svojevrstna zaščitna znaka kraških krajev, a ima teran veliko močnejši avtohtoni naboj, navsezadnje se sme tako imenovati zgolj vino s Krasa.

KRAS ▶ Teran je vino iz sorte refošk, ki zraste na rdeči zemlji. Ta mu prija in ga dela svojskega, njegove najboljše lastnosti pa so standard, uveljavljen v EU, zaradi česar se nobeno drugo vino v skupnosti ne sme imenovati enako. Kraševci so ponosni na svoj teran, ki je v zadnjem času spet bolj na očeh javnosti. Pa ne le zaradi vetra okrog imena, ki ga je dvignilo hrvaško negodovanje ob ugotovitvi, da evropska pravila pač ne dovoljuje tovrstnega poimenovanja za vino iz hrvaške Istre. Kraški pridelovalci terana so v zadnjem času postali agilnejši predvsem za-

radi intenzivnejše promocije, ki je sofinancirana iz evropskega projekta Agrotur, začetega pred poldrugim letom.

Skrb za dvig kakovosti terana

Agrotur je mednarodni projekt, podprt iz fondov EU, v katerem z vodilnim partnerjem, Kmetijskim inštitutom Slovenije, oba kraška konzorcija, slovenski in italijanski, v sodelovanju z univerzami iz Nove Gorice, Trsta in Vidma pričakujeta uporabne podatke za optimiziranje in višjo kakovost pridelave in predelave re-

Nagrajeni terani

Na Prazniku terana in pršuta bodo vse tri dni v pokušino ponujali enajst najbolj ocenjenih teranov in posebnega prazničnega ocenjevanja. Komisija, ki jo je vodil dr. **Miran Vodopivec**, v njej pa so bili še **Tamara Rusjan, Mojca Mavrič Štrukelj, Majda Brdnik, Iztok Klenar, Boštjan Zidar** in dr. **Ivan Žezlina**, je ocenila 36 teranov, najvišjo oceno - 18,28 točke - pa je podelila vinu **Bogomila Starca** iz Tomaja. Najboljši terani so po ocenah zelo izenačeni. V pokušini bodo še vina iz kleti **Borisa Lisjaka** (Dutovlje), **Mira Stojana Benčiča** (Križ), **Pupis, Borisa Škerlja, Petelin-Rogelja** (vsi so iz Tomaja), **Štoka** (Krajna vas), **Davida in Rajka Štoka** (Dutovlje), **Durcik-Petelin** (Pliskovica), **Širca-Kodrič** (Godnje) in **Vinakras** (Sežana).

foška in terana, nove znanstvene podatke o njegovi blagodejnosti ter usmeritve za bolj sonaravno kmetovanje. Med cilji projekta je tudi nov pospešek turizmu na Krasu, ki naj bi ga reorganizirali tako, da bi si gostje Kras privoščili za daljši čas, kot si ga zdaj.

Nemara najbolj vidni projektni dosežek zadnjih tednov so velike obcestne table, ki prihajajoče na območje pridelave terana pozdravijo na najpomembnejših prometnicah v Štorjah, Štanjelu, Brestovici in Sežani ter v Repentabru na italijanski strani Krasa. Kmalu pa bo na voljo še zgibanica, ki jo bodo natisnili v štirih jezikih, v mogočni nakladi 50.000 izvodov.

Tradicija in novi prijemi

"Nekatere odgovore na naše dileme že imamo, za natančnejše podatke pa bo treba počakati do zaključka projekta konec prihodnjega leta. Naši vinogradniki delajo poskuse za ugotovitev optimalnega zmanjšanja

listne mase in za najbolj ustrezno obremenitev trte z grozdi. Ukvarjamo se tudi z raziskovanjem pospeševanja biološkega razkisa, ki naj poteka v času vrenja, kar bi omogočilo, da bi bili terani prej pripravljeni za tržišče," je o strokovnih nalogah, povezanih s teranom v projektu Agrotur, povedal njegov idejni oče dr. **Miran Vodopivec**. Tako kot drugi vinogradniki tudi sam nestrno pričakuje degustacijo petih teranov, pridelanih po različnih postopkih v vinogradu in kleti na posestvu **Borisa Lisjaka**, predsednika Konzorcija kraških pridelovalcev terana. *"Še bolj zanimivo bo prihodnje leto, ko bomo lahko primerjali vzorce dveh let,"* pa je v prihodnost zazrt Lisjak. Enološki sodelavci projekta se ukvarjajo še z enim vprašanjem, kako zmanjšati vsebnost kisika v vinu, s čimer bi mu dlje ohranili za teran značilno svežino, po letošnji trgatvi pa bodo nadaljevali poskuse o vplivu različnih načinov potapljanja klobuka v času maceracije.

SAŠO DRAVINEC

Praznik terana in pršuta

Jutri se v Dutovljah začne tradicionalni, že 43. Praznik terana in pršuta. Ob 19. uri bodo ob predstavitvi nove *Teranove poti* svoja vina ponudili dutovski vinarji. Popjutrišnjem bo ob isti uri vodena Vinakrasova degustacija *Teran skozi čas*, vertikalna pokušina od arhivskih do svežih teranov. V nedeljo se bodo ob 14. uri predstavili vinogradniki in vinarji ter pršutarji, ob 17. uri bo podelitev priznanj za najboljše terane v ocenjevanju v okviru praznika, ob 19. uri pa bo v Bunčetovi domačiji v središču Dutovelj prireditev *Kras malo drugače*, na kateri se bo s svojimi vini in suhimi mesninami predstavilo pet vinarjev, ki ubirajo nekoliko samosvoje kraške poti: **Branko in Vasja Čotar, Jožko Renčel, Emil Tavčar, Sebastjan Štemberger** in **Milena Raspopovič**. Njen soprog **Svetozar** bo s sodelavci iz gostilne *Na gradu* v Ljubljani na borjaču Bunčetove domačije na odprtem ognju skuhal divjačinski golaž, svoje kozje sire pa bo v pokušino ponudil **Matjaž Žerjal** iz Tomaja. Izčrpneje o programu *Praznika terana in pršuta* ter *Rocka na Krasu* v jutrišnjih Primorskih novicah.