

Sogovorniki pri Najstarejši trti (z leve):
Katja Gönc, Saša Arsenovič, Lina Kopše,
Kaja Sajovic in Blaž Brodnjak
Foto: Barbara Gavez Volčjak

Barbara Gavez Volčjak

K je drugje kot pri Najstarejši trti na Lentu bi lahko Zavod za turizem Maribor pripravil pogovor o učinkih in pričakovanjih naziva, ki ga je mesto letos v začetku leta prejelo na platformi European Best Destinations. Pod naslovom Vinska prestolnica Evrope – in kaj sledi? so organizatorji napovedali večer zgodb, idej in pogledov na prihodnost vinske destinacije.

Po besedah moderatorke **Katje Gönc** so bili prvi odzivi javnosti po razglasitvi naziva nekje med šokom in veseljem, takoj nato pa se je po družabnih omrežjih razlezel dvom: kako smo lahko premagali tako sloveči vinski destinaciji, kot sta Bordeaux in Porto?

V odgovor skeptikom so na Zavodu izdali promocijsko revijo na 120 straneh z naslovom Maribor - vinska prestolnica Evrope, da pokažejo in dokažejo, zakaj je mesto do naziva upravičeno in bi moralo biti nanj ponosno. Poleg najstarejše trte, edine na svetu, ki ima tudi svoj muzej, in vinogradov v neposredni in tudi širši okolici mesta k temu prispeva tudi živahna vinska kultura, ki jo med drugim negujejo z vinskimi večeri pri Najstarejši trti (lokalu, da ne bo pomote, ker zaradi poenotene blagovne znamke Najstarejša trta včasih nastaja zmeda). Naziv je prinesel dogajanje tudi v okolici, od fine dinin-ga do vrhunske bistrojske ponudbe. A na zavodu še vedno čutijo, da je treba dvomljivce prepričevati, da si Maribor skupaj s celotno Štajersko naziv zasluži. Predvsem pa bi ga moral znati bolje (iz)tržiti. Zato je bil pogovor namenjen tudi pogledu v prihodnost pridelave in predelave grozdja v času podnebnih sprememb, trženja destinacije in blagovnih znamk ter sobivanju s turisti.

K nazivu prispeval trud številnih

Svoje poglede na vinogradniško in vinarsko tradicijo in prihodnost Štajerske so razkrili župan **Aleksander Saša Arsenovič**, ki se v vinoteki Rožmarin ponaša z impresivno zbirko butelj, **Lina Kopše** iz Hiše vina Doppler, **Blaž Brodnjak**, tokrat ne kot bančnik, temveč kot predstavnik posestva Familija Estate, in **Kaja Sajovic**, novinarka in kulinarična kritičarka.

Arsenovič meni, da je k nazivu vinske prestolnice pripomogel trud vseh gostincev v mestu, ki ponujajo lokalna vina. Nosi ga sicer Maribor, vendar je k njemu prispevalo tudi dobro delo vseh vinarjev v vinorodnem okolišu Štajerska Slovenija. Ta ima po besedah Blaža Brodnjaka izjemen potencial. "Maribor je v vzponu, ki ga ni mogoče ustaviti," je popihal na dušo županu, prisotnim vinarjem in



VINSKA PRESTOLNICA EVROPE

Zakaj si Maribor resnično zasluži ta naziv

Po izidu promocijske revije Maribor - vinska prestolnica Evrope je Zavod za turizem Maribor pripravil javni pogovor o prihodnosti (vinskega) turizma v mestu

sodelavcem Zavoda za turizem Maribor, a takoj dodal, da Haloze, kjer sam nadaljuje družinsko tradicijo, še niso na enakem nivoju kot na primer mikrolokacije okoli Kungote ali Ormoža. Resnici na ljubo so bile Haloze leta 2024 razglašene za najboljšo vinsko destinacijo po oceni spletnega portala VinePair, torej si že utirajo pot na svetovni vinarski zemljevid. Po Brodnjakovih besedah jim manjka ustrezna gostinska ponudba na enako visokem nivoju. A izpostavil je tudi konkretne težave: "Haloze so imele nekoč 3000 hektarjev vinogradov, danes jih imajo 500. Imajo čudovite razglede, nikoli pa ne bodo zazidljive, ker so prestrne. Če jih ne bomo revitalizirali, bodo izumrle." Na kmetijskem ministrstvu se po njegovih besedah premalo zavedajo, da so gorske vinogradniške kmetije, med katere zaradi strmih pobočij spadajo tudi haloške, brez podpornih mehanizmov ogrožene. Zato je med drugim postavil tezo, da je Slovenija na pragu izgube statusa vinske dežele.

Poudarjati je treba lokalnost in pristnost

Saša Arsenovič je menil, da se Štajerci predvsem premalo zavedamo svojih sposobnosti, zato bi morali dogodek izkoristiti za povezovanje in utrjevanje samozavesti in ugotavljanje, katere so naše prednosti. Globalne sorte, karšni sta na primer sauvignon in chardonnay, nikoli ne bodo naš vodilni produkt, zato bi morali dajati prednost vinom, s katerimi se lahko postavimo, na primer šiponu, je dejal Arsenovič. Brodnjak je predlagal, da bi stavili na dve nacionalni sorti, to sta po njegovem mnenju laški rizling, za katerega pa bi morali uveljaviti poimenovanje grašica, in modra frankinja. "Sicer pa imamo globalne sorte na zelo visoki ravni in lahko turistom v treh dneh ponudimo vsa svetovna vina, če se povežemo na nacionalni ravni. Predlagam, da ustanovimo Slovenian Wine and Gourmet Board, ne da vsi plačujemo članarino v nekih združenjih, pa od tega

nimamo nič," je bil konkreten Brodnjak. Tudi Kaja Sajovic je menila, da moramo poudarjati lokalnost in pristnost, saj si tuji obiskovalci najbolj zapomnijo tisto, po čemer se destinacija razlikuje od drugih. "Tujci, ki pridejo k nam, ne iščejo Michelinovih zvezdic, ampak avtohtono kulinariko, ki pa je v Ljubljani recimo ni. Naš največji zaklad so gostilne, ki ponujajo žgance in štruklje. Lokalne zgodbe najbolj navdušijo in to lokalnost moramo ohraniti," je menila sogovornica. Lina Kopše je dodala, da redko kje v svetu obiskovalce na nekem posestvu ali v restavraciji sprejme družinski član: "Ohraniti moramo to butičnost in majhnost, zaradi katerih se gostje pri nas dobro počutijo."



"Tujci, ki pridejo k nam, ne iščejo Michelinovih zvezdic, ampak avtohtono kulinariko, ki pa je v Ljubljani recimo ni. Naš največji zaklad so gostilne, ki ponujajo žgance in štruklje"

Vinogradništvo se sooča s težavami

Sogovorniki niso mogli mimo ugotovitve, da se vinogradništvo in vinarstvo soočata s težavami. Lina Kopše je poudarila, da sta letos poznopomladna pozeba in poletna suša oklestili večino grozdja. Brodnjak je podnebne spremembe označil za novo realnost, zaradi katere bodo nujni zaščitni ukrepi sajenja sort, ki so odporne proti suši, oroševanje, namakanje in zaščita pred točo. "To moramo razumeti na sistemski ravni in se problema lotiti dolgoročno," je menil in dodal še, da je treba družinske kmetije radikalno razbremeniti birokracije. Da ta ne duši le kmetov, ampak tudi samo javno upravo, je rekel Arsenovič, saj da MOM od države še ni dobila soglasja za upravljanje Račjega dvora, kjer naj bi uredili kapacitete za predelavo in nego grozdja iz mestnih vinogradov na Kalvariji, Piramidi in Mestnem vrhu. V teh želi MOM vzpostaviti tudičasne prodajne točke, "da se turisti ne bodo vozili po vino v Avstrijo", je razkril župan. In še, da namerava na dan Maribora na Piramidi simbolno zasaditi prve trse novega vinograda, za katere upa na pomoč donatorjev in mecenov.

Piko na i dobro obiskanemu pogovornemu večeru je postavil **Jure Struc**, direktor Zavoda za turizem Maribor, z besedami: "Hvala vsem v mestu, ki ste verjeli v proces, ampak to je šele začetek."



Žametna večerja med vinogradi na Kalvariji je prispevala k imidžu Maribora kot kulinarične prestolnice. Foto: Tadej Regent