

# Mladi prevzemniki kmetij

Vinarstvo Simonič, prvo ime belokranjskih penin

## Penine so danes dostopne vsakomur

Darja Zemljič

Ljubiteljem vinskih mehurčkov, ki se zadnja leta bolj kot ob jubilejih z njimi hladijo v vročih poletnih dnevih, je dobro znano, da so začeli v vinorodni deželi Posavje penine prvi pridelovati Isteničevi iz Bizeljskega. Nekoliko manj znano pa je, da jim je pred 20 leti sledilo s klasičnimi peninami kot prvo v Beli krajini vinarstvo Simonič iz Semiča, ki je po svojem domačem kraju poimenovalo tudi svoje penine. Njihov ustvarjalec zadnja leta pa je mladi prevzemnik Gregor Simonič.

Gregorjev oče Ivan, po izobrazbi agronom, izvira iz družinske kmetije iz Črešnjevca pri Semiču in ta deli zgodbo večine belokranjskih kmetij, le da je malo večja od povprečne. Na 18-hektarskem posestvu je bilo vsega po malo, od gozda, travnikov, sadovnjaka do vinograda. Do izteka prejšnjega tisočletja so imeli na kmetiji še živali, pridelovali so tudi breskve, jabolka in kis. Zatem je družina zšla v podjetniške vode, Ivan je kupil parcelo v središču Semiča, kjer je bila prej stara žaga, in tam postavil trgovino in klet. Vodil je prvo franšizno Mercatorjevo prodajalno v Sloveniji, v svojem podjetju je imel v času razcveta do 19 zaposlenih.

Kmetijo je v tem obdobju specializiral samo v pridelavo penin. Del zemlje je dal v najem, del sadovnjakov na območju Črešnjevca in Semiške gore pa skrčil in posadil trto, ki daje na teh legah zelo kakovostno grozdje za penine, v katerih sta zaželena nekoliko višja vsebnost kisline in lažje telo. V skupaj 2,5 ha vinogradov so glavne sorte chardonnay, laški rizling, sauvignon, modra frankinja, kerner in traminec. Prva penina pod blagovno znamko Semiška penina je bila napolnjena leta 1998



Ivan Simonič je napolnil prvo penino pred 20 leti, zdaj ima že naslednika Gregorja.

je zadnja tri leta prevzel sam. V zatavljenih vinogradih je po hektarju zasajenih od 7000 do 8000 trt, kar omogoča večje pridelke, dokup grozdja pa je potreben le v slabših letnikih. Lege omogočajo v celoti strojno obdelavo, imajo tudi stroj za vršičkanje in defoliator, zato najem delovne sile ni potreben. Klet s skla-

frankinje), zlata penina ter posebnosti: jantarna, Poseidon penina in peneča medica.

Vse zorijo od dveh do pet let, večino polnitev predstavljajo polsuhe z okrog 18 g/l ostanka sladkorja, saj so med slovenskimi pivci tudi najbolj priljubljene, med polnitvami pa so tudi takšne z zelo posebno vsebino. Edini v Slove-



Penine Simonič so na trgu pod osmimi etiketami, pive so našle tudi posebnosti, kot sta barikirana penina in penina s sokom iglavcev.

### PROSTOR ZA »PENJENJE«

Večino semiških penin prodajo Simoničevi na slovenskem trgu, nekaj pošiljk pa je šlo tudi v Avstrijo, na Kitajsko in v Veliko Britanijo. Naprodaj so že od sedmih evrov naprej, kar je dokaj ugodna cena glede na to, da so že osnovni stroški od vina do celotne opreme (etikete,



Gregor Simonič v zorilnici penin

in pri pivcih leta 2000, leta 2001 pa je polsuha penina iz kleti Simonič že osvojila drugo mesto med peninami na ocenjevanju vin v Gornji Radgoni. To je bila spodbuda za nadaljnjo rast te vinske kleti, v letniku tako sedaj povprečno napolnijo med 25.000 in 30.000 steklenicami.

Medtem ko je Ivan utrdil sloves in trg za svoje penine, sta zrasla tudi njegova naslednika. Mlajši sin Primož je letos zaključil gimnazijo in se je vpisal na ekonomijo, morda bo v bodočnosti prevzel družinsko podjetje, v katerem sta sedaj zaposlena oba starša. Starjši Gregor je pred tremi leti uspešno zaključil študij hortikulture na Biotehniški fakulteti v Ljubljani. Z magisterijem iz vinogradništva že tri leta nadaljuje delo na domačem posestvu in v kleti, letos januarja pa je oddal vlogo za mladega prevzemnika, odgovor pričakuje do avgusta.

### OD SUHE PENINE DO PENEČE MEDICE

Gregor je začel delati v vinogradih in kleti že v mladostnih letih skupaj s očetom, s katerim si vsa opravila v vinogradih še vedno delita in jih v celoti opravi sama, kletarjenje pa

### ŠTEVILNE NAGRADE IN PRIZNANJA

Penine Simonič so prejele številne nagrade, v letu 2018 so na ocenjevanju Vino Slovenija v Gornji Radgoni prejeli dve zlati medalji, največji dosežek je šampion v 2008 na ocenjevanju Gast v Splitu, vsako leto pa prejmejo medalje in priznanja tudi na londonskem Decanterju.

diščem za zorenje penin, ki so jo v središču Semiča izgradili leta 2004, zadošča za sedanjí obseg pridelave, pred nekaj leti pa so dogradili še skladiščne prostore za vina, ki so že opremljena za prodajo.

Če bo uspelo Gregorju pridobiti sredstva na razpisu za mladega prevzemnika, razmišlja predvsem o dokupu kletarske opreme in zemlje za povečanje vinogradov. Ker pa so primerne parcele v Beli krajini zelo razdrobljene, bi bil najbrž potreben nakup več manjših zemljišč od številnih lastnikov.

»Priprava penin za trg je dolgotrajna, letnik 2018 bo na trgu šele leta 2021,« pravi Gregor, ko predstavlja njihove penine, ki so na trgu pod osmimi etiketami: semiška suha (brut), polsuha, barik, penina primus, rose (iz modre



Belokranjski vinogradi dajejo odlično osnovo tudi za peneča vina.

niji na primer napolnijo okrog 2000 steklenic jantarne penine, ki ji dodajo po degoržiranju ekspedicijski liker z dodatkom soka listov iglavcev, te pa naberejo v okoliških gozdovih sami. Ko so potrebovali v sodelovanjem s kuharskim mojstrom in nekdanjim Titovim kuharjem Jožetom Oselijem posebno penino, je nastala barikirana penina višjega kakovostnega razreda. Osnova zanjo sta chardonnay in laški rizling, ki zorita eno leto v hrastovih barikih, v tej zvrsti pa je še do tretjine nebarikiranega vina. Po takšni penini posegajo predvsem zahtevnejši gostje v restavracijah. Pivcem lahko ponudijo tudi semiško penino z zlatimi lističi, tistim, ki imajo radi tekoče »sladice«, pa penečo medico pod imenom Medeja. Osnova zanjo ni vino, temveč razredčen cvetni med, ki tako kot vino dvakrat prevre in se je izkazal kot najbolj primeren. Posebna je tudi penina Poseidon, ki zori eno leto v morju pri Zadru, kar naj bi ugodno vplivalo na kakovost vina, vsako steklenico pa edinstveno »opremi« morje. Gregor želi izbor vin dopolniti še z zelo suho klasično penino brut natur, ki ne presega 1 g/l sladkorja, po kakršnih posegajo večinoma poznavalci vin.

košarice, zamaški, steklenice) več kot dva evra po steklenici. Hkrati pa te cene omogočajo, da so danes penine dostopne vsakomur, zelo priljubljene so tudi med pivci, ki se z vinom šele spoznavajo. Ker so penine edini še rastoči del vinskega trga, so dobili tudi številno konkurenco, saj v Sloveniji že skoraj ni resnega vinarja, ki ne bi ponujal vsaj enega penečega vina, uradno registriranih je nekaj čez 100, v Beli krajini pa jih stekleniči okrog pet vinarjev. »Kljub konkurenci pa je povprečna cena penin še vedno precej višja, kot bi jo lahko dosegli z mirnimi vini. V tem primeru bi morali za enak dohodek pridelati precej več grozdja,« pojasni Gregor.

Klet Simonič pa ni znana le po kakovostnih vinih. Z veseljem namreč predstavijo tudi hudo domišnjo prostor za »penjenje«, ki ni prav nič povezan z ogljikovim dioksidom v peninah, pač pa lahko v njihovi degustacijski sobi, v kateri lahko sprejmejo do 60 gostov, obiskovali »popenijo« nad vsem, kar jih ježi. In to brez posledic, saj morajo med tem opravilom stopiti na prostor za penjenje – to je na polovico odrezan sod, na pol v zraku pa ni mogoče za hude besede nikomur naložiti kazni.