



STRADA TURISTICA DEL VINO ŠMARJE - VIRŠTANJ (VTC 10)

*... dove si svegliano i sensi.*

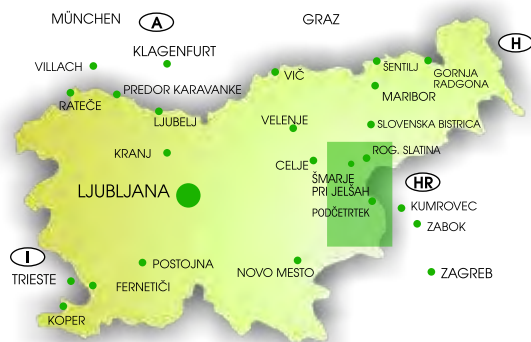
DIE TOURISTISCHE WEINSTRASSE VON ŠMARJE - VIRŠTANJ (VRC 10)

*... wo die Sinne erwecken.*



Fondo europeo di agricoltura per lo sviluppo di campagna  
Europa investe in campagna  
Der Europäische Fonds zur Entwicklung des Landes  
Europa investiert ins Land





La strada turistica del vino di Šmarje - Viršanj che conduce tra le colline della Slovenia occidentale accanto al confine sloveno - croato, passa per le creste soleggiate dei vigneti dei comuni di Šmarje pri Jelšah, Rogaška Slatina, Rogatec, Podčetrtek e Kozje (parzialmente si estende anche nei comuni di Bistrica ob Sotli e Šentjur).

Questa zona è famosa per vini bianchi caratteristici e per le qualità che sono determinate dal clima pannonico che si distingue per le grandi differenze tra le temperature diurne e notturne, con il periodo estivo prevalentemente secco e con veri e propri inverni.

Sulla strada turistica del vino non ci sono solo cantine e vigneti, ma numerose curiosità naturali e culturali, la zona offre tanti piaceri acquatici (Rogaška Slatina e Terme Olimia), una parte della strada attraversa uno dei più grandi territori protetti della Slovenia (Kozjanski park) dove è rimasto vivo l'artigianato antico (vetreria, tagliapietre, produzione di organi etc.). La strada circondata da vigne è veramente molto interessante, perciò è consigliabile salire subito in macchina, su una bicicletta o fare quattro passi a piedi per conoscerla da vicino.

Die touristische Weinstrasse von Šmarje – Viršanj befindet sich im Ostslowenien ganz in der Nähe der slowenisch – kroatischen Grenze und führt an sonnigen Rücken der Weinberge der Gemeinden Šmarje pri Jelšah, Rogaška Slatina, Rogatec, Podčetrtek und Kozje (mit einigen Abzweigungen auch der Gemeinden Bistrica ob Sotli und Šentjur).

Diese Region ist an eleganten Weissweinen verschiedener Sorten bekannt, geprägt durch das pannonische Klima mit grossen Temperaturunterschieden zwischen Tag und Nacht, mit einer verhältnismässig trockenen Sommerzeit und kalten Wintern.

Die touristische Weinstrasse bedeutet nicht nur Weinberge und -keller, da gibt es zahlreiche Natur- und Kulturdenkmäler, Wasserquellen, die viele Wassergenüsse anbieten (Rogaška Slatina und Terme Olimia), die Trasse schlängelt sich teilweise durch eines der grössten Schutzgebieten Sloweniens (Kozjanski park), an ihren Rändern findet man anderswo schon fast verstorbene alte Gewerbe (Glasbläserei, Steinmetz-Kunst, Orgelbau, uä.)

Sehr interessant ist die mit Weinreben umgebene Strasse, deswegen unser Rat: schnell ins Auto, aufs Fahrrad oder zu Fuss, um sie näher kennenzulernen.









# Cappuccetto rosso nella vigna

## Rotkäppchen in einem Weinkeller

C'era una volta una dolce bimbetta che viveva in un blocco di case in una città; le volevano tutti bene specialmente la nonna di Kozjansko che le fece un berretto rosso. Poichè, le stava molto bene, lei non voleva portare altro e così, la chiamarono sempre Cappuccetto Rosso. Una mattina d'autunno sua madre disse: »Cappuccetto Rosso, mi preoccupò molto perchè la nonna già da due giorni non risponde al cellulare e alla posta elettronica. Prendi la tua bicicletta, vai per la strada turistica del vino a vedi come sta«. Cappuccetto Rosso, che sentiva fortemente la mancanza della nonna, ubbidì subito a sua madre e si recò subito sulla VTC 10 che la conduceva per i pittoreschi borghi e colline di Kozjansko e Obsotelje. Il cinguettio degli uccelli, il rumore dei caratteristici spaventapasseri »klopotecc« e le grida di gioia dei giovani che nelle soleggiate vigne portavano delle bigonce piene di uva la accompagnarono lungo tutta la strada. Vicino a Santa Emma si fermò per raccogliere un bel mazzo di fiori per la nonna. Guardò verso il bosco per scorgere il suo amico lupo che inizialmente, scherzando, l'aveva fatta spaventare un pò, ma che poi invece l'accompagnava docilmente fino alla casetta della nonna. Questa volta non lo vide da nessuna parte e Cappuccetto Rosso conoscendo bene il carattere straordinario del lupo, pensò che il lupo birichino si trovasse sicuramente in qualche allegra compagnia. A dire il vero la natura era così bella che senza che lei se ne rendesse conto pian piano si fece sera. Quando arrivò alla casetta della nonna era già buio pesto. La porta era spalancata, nessuna luce era accesa, solo sul comodino come sempre era accesa una lampada a petrolio. Si avvicinò al letto, scostò le coperte e scorse la nonna che però aveva un aspetto strano.

Es lebte einmal in einem Wohnblock in einer Stadt ein süßes und nettes Mädchen, das hatte jedermann lieb, der sie nur ansah, am allerliebsten aber ihre Grossmutter aus Kozjansko. Einmal strickte sie ihm ein schönes rotes Barett, und weil ihm das so wohl stand, und es nichts anders mehr tragen wollte, hiess es nur das Rotkäppchen.

Eines Herbsttages sprach die Mutter zu ihm: »Rotkäppchen, ich mach mir Sorgen, die Grossmutter ist schon seit zwei Tagen per Handy nicht zu erreichen und auf die E-Mail beantwortet sie auch nicht. Nimm dein Fahrrad, begeben dich auf die touristische Weinstrasse von Šmarje – Virštanj, fahre bis zum Weinkeller der Grossmutter und schau nach, wie es ihr geht.« Rotkäppchen, das die Grossmutter schon sehr vermisst hatte, brauchte die Mutter das nicht zweimal zu sagen. Schon führte sie die VTC 10 durch malerische Märkte, über Berg und Tal von Obsotelje und Kozjansko. Auf dem Weg hörte es, wie die Vögel zwitscherten, wie die Klappen rappelten, es hörte auch das lustige Jauchzen der Jünglinge, die inmitten der Weinberge Büthen voller Trauben trugen. Dort in der Nähe von Heiligen Emma blieb es stehen um der Grossmutter einen frischen Blumenstrauss zu pflücken. Es schaute zum Walde nach, um seinen Freund Wolf zu erblicken, der es öfters so zum Spass zuerst erschreckt hatte, nachher aber bis zum Weinkeller der Grossmutter begleitete. Diesmal war der Wolf nicht zu sehen und Rotkäppchen, das seinen merkwürdigen Charakter gut kannte, dachte, er sollte sicherlich irgendwo in einer netter Gesellschat gewesen sein. Übrigens war es aber inmitten der Natur so schön, dass es gar nicht gemerkt hatte, wie es schon zu dämmern begann. Als es bis zum Weinkeller der Grossmutter gekommen war, wurde es schon stockfinster. Die Tür war weit offen, es war kein Licht zu sehen, nur auf dem Nachttisch flimmerte so wie in alten Zeiten eine Petroleumlampe. Es trat näher, zog den Vorhang zurück und auf dem Bett erblickte es die Grossmutter, die ganz wunderlich aussah.



»Oh, nonna che orecchie grandi!«  
»Per sentirti meglio!«  
»Oh, nonna che occhi grandi!«  
»Per vederti meglio!«  
»Oh, nonna che mani grandi!«  
»Per afferrarti meglio!«  
»Oh, nonna che bocca spaventosa!«  
»Per beeeere meglio!«

Ad un tratto nella casetta della nonna si accesero tutte le luci e da tutte le parti si sentì gridare: »Sorpresa!« Il lupo con addosso la camicia da notte della nonna e con un fiasco in mano balzò dal letto, mentre alla porta della cucina da dove arrivavano stuzzicanti profumi dal forno appare la nonna perfettamente sana e molto allegra. C'era anche il cacciatore, che non portava un fucile nelle mani ma una fisarmonica e già si sentirono i primi suoni della canzone »Apinelle« di Slak. Pian piano Cappuccetto Rosso si riprese dalla sorpresa, rise di cuore e abbracciò la nonna, il lupo invece la prese per la vita e la fece girare per tutta la stanza. I vicini sentendo la musica allegra vennero nella casetta, dopo si associarono anche i turisti, che stavano trascorrendo le vacanze nella vicina casetta. Tutta la notte ballarono, mangiarono e bevettero, continuando a fare brindisi. Lasciamo alla nostra immaginazione il seguito, ma non successe niente di indecoroso, tutti assaggiarono il buonissimo vino in maniera moderata e freschi come una mela di Kozjansko aspettarono il primo mattino. Solo il lupo che di tanto in tanto si beveva anche dei bicchierini di grappa, il giorno successivo ebbe un po' di mal di testa.

Ecco, anche questa variante di Cappuccetto Rosso, chiediamo scusa ai fratelli Grimm, è andata a buon fine, anzi di più: il lupo peloso è rimasto vivo con tutti i suoi sensi. E proprio di sensi si parla in tutta la nostra storia. Non solo nel famoso dialogo tra il lupo e Cappuccetto Rosso, del quale si pensa subito quando si parla di loro, sono i sensi quelli più importanti in tutte le fiabe. E in una fiaba simile ma in una fiaba vera e propria, vi invita la strada turistica del vino di Šmarje – Virštanj. Che cosa vi aspetta su questa strada, lo conoscerete con parole e immagini nelle pagine seguenti, io e Cappuccetto Rosso invece vi invitiamo a seguirci. Guardate, ascoltate, tastate, odorate e provate. Insomma, godete! Però non occorre avere paura di incontrare un lupo, perchè qua sicuramente non lo vedrete. La cosa più grave che Vi può succedere sarà quella di essere fermati da qualche vinaio che vi inviterà nella sua cantina.

Dott. Tone Kregar,  
storico e sociologo, cantante a autore (gruppo pop Mi2)

»Ei, Grossmutter, was hast du für grosse Ohren!«  
»Dass ich dich besser hören kann!«  
»Ei, Grossmutter, was hast du für grosse Augen!«  
»Dass ich dich besser sehen kann!«  
»Ei, Grossmutter, was hast du für grosse Hände!«  
»Dass ich dich besser packen kann!«  
»Ei, Grossmutter, was hast du entsetzlich grossen Mund!«  
»Dass ich besser saaaufen kann!«

In dem Moment ging das Licht auf und von allen Seiten donnerte es: »Überraschung«. Der Wolf, im Nachthemd der Grossmutter und mit einer Korbflasche in seiner Pfote, kriechte aus dem Bett, die Grossmutter erschien aber ganz frisch und munter aus der Küche, woher atemberaubende Düfte aus dem Herd und dem Ofen kamen. Da war auch der Jäger, aber statt einer Büchse hielt er eine Ziehharmonika in der Hand und schon hörte man die ersten Takte der »Bienchen« von Slak.

Als sich Rotkäppchen vom ersten Schock erholt hatte, lachte es vom ganzen Herzen, umarmte seine Grossmutter, dann trat zu ihr der Wolf, fasste es um den Leib und schon drehten sie sich durch den Raum. Dem lustigen Reigen schliessten sich die Nachbarn, gleich nachher kamen auch die Urlauber, die sehr gerne in einem naheliegenden Wochenendhaus weilten. Die ganze Nacht war es ganz lustig mit viel Tanz, Trinkliedern, Essen und Trinken. Die Einzelhieten überlassen wir der Phantasie, es gab aber keine grösseren Unanständigkeiten und da sie die guten Weine ganz mässig getrunken hatten, erwarteten sie den nächsten Morgen ganz frisch wie die Äpfel von Kozjansko. Na ja, vielleicht war nur der Wolf dereinige, der ab und zu mit einem Schnäpchen »durchgehaut« hatte, und deswegen am nächsten Morgen wegen Kopfweh jammerte.

**So, auch diese ein bisschen angepasste Variante von Rotkäppchen, bitte um Verzeihung an die Brüder Grimm, endete glücklich, noch mehr: der »Zottelige« ist mit allen seinen Sinnesorganen ist am Leben geblieben. Und gerade um die Sinne geht es in der ganzen Geschichte. Um die Sinne geht es nicht nur im Dialog zwischen dem Wolf und Rotkäppchen, welches mir bei Erwähnung der beiden sofort einfällt, um die Sinne geht es beim Begreifen aller Märchen. Und in solch ein Märchen, diesmal ein wahres Märchen, lädt Sie die touristische Weinstrasse von Šmarje – Virštanj. Was erwartet Sie, erfahren Sie in Bild und Text auf den nächsten Seiten, Rotkäppchen und ich aber laden Sie ein, mitzukommen. Schauen Sie an, hören Sie zu, tasten Sie, riechen Sie, kosten Sie! Kurz und gut, Sie sollen all das richtig geniessen! Und bitte keine Angst von einem Wolf! Sicherlich werden Sie ihm da nicht begegnen. Das Schlimste, was passieren könnte, Sie begegnen einem Weinbauer, der Sie in seinen Weinkeller einlädt.**

Dr. Tone Kregar  
Historiker und Soziologe, Sänger und Autor (Popgruppe Mi2)





# Guardate Schauen Sie an



L'occhio è quello che per primo nota i colori, conosce un paesaggio ondeggiante e un sorriso degli abitanti del posto. L'occhio è una specie di obbiettivo che memorizza, uno scatto che custodisce gli sguardi, una fotografia della natura viva e non viva. La strada turistica del vino di Šmarje-Virštanj offre tantissime vedute e momenti interessanti. Cantine sui versanti, vigne vestite con i colori della stagione, sicuramente i migliori sono quelli dell'autunno, un sorriso di un vinaio che con un bicchiere in una mano e con una caraffa nell'altra Vi invita sul banco, sotto un pergolato fresco e ombreggiato.

Qua non ci sono immagini forti che potrebbero accecare l'occhio. C'è invece un paesaggio incantevole di cantine di vino pieno di un fascino fatale tra la natura e l'uomo, ci sono delle piccole cose e delle bellezze che solo qua ottengono il loro incanto. Il pane fatto in casa che viene servito ancora caldo sul tavolo con salumi nostrani e uova sode. Ci sono le piccole vigne ampie e ordinate nei paesi Sladka Gora, Cerovec pod Bočem, Tinsko, Virštanj....

La zona è famosa per gli eleganti e pregiati vini bianchi (Riesling, Sauvignon, Pinot bianco, Chardonnay, Silvaner, Traminer ...) e per i vini che possono crescere solo nel clima pannonico. I vini si distinguono per la loro presenza seducente – colori luccicanti e tipici per vini di classe, che riflettono le sfumature dal verde-giallo al giallo-verde. Le vigne di questa zona hanno anche le condizioni ottimali per la produzione dei vini rossi, tra i quali il più famoso è il Blaufränkisch, che si riflette nei colori melograno e rubino, il suo odore di fragole invece ispira per il suo gusto di frutta. 80 : 20 – in percentuale – a favore dei vini bianchi; questo è il risultato nelle vigne di Šmarje – Virštanj.



Das Auge merkt als das erste die Farben, erkennt eine wellige Landschaft, nimmt das Lächeln der Einheimischen wahr. Das Auge ist ein Objektiv des Gedächtnisses, ein Auslöser, mit welchem ein Blick, ein Foto der lebendigen und unlebendigen Natur gespeichert werden. Die touristische Weinstrasse von Šmarje – Virštanj bietet unzählige Ausblicke und interessante Momente an. Die Weinkeller auf Berglehnen, Weinberge in die Farben der Jahreszeiten bekleidet, die im Herbst besonders attraktiv wirken und das Lächeln eines Weinbauers, der mit einem Glas in einer Hand und mit einem Krug in der anderen Sie auf eine Bank, in den Schatten und in die Frische der Weingeländer einlädt.

Da gibt es keine markanten Bildnisse, von denen das Auge ganz hingenommen würde. Doch hier sind die liebliche Landschaft der Weinberge mit einer fatalen Anziehungskraft zwischen der Natur und dem Menschen, viele Kleinigkeiten und die Schönheiten diejenigen, die nur da voll zum Ausdruck kommen. Das noch ein bisschen warme hausgebackene Brot aus einem Backofen, dem auf dem Tisch in der Frische eines Weingeländers ein Aufschnitt mit hausgemachter Salami und hart gekochten Eiern Gesellschaft leisten. Die Weite der schön gepflegten Weinberge auf Sladka Gora, in Cerovec unter Boč, in Tinsko, Virštanj....

Die Region ist an eleganten Weissweinen typischer Sorten (Riesling, Sauvignon, Pinot Blanc, Chardonnay, Grüner Silvaner, Rhein-Riesling, Traminer...) und an Sorten, die als solche nur im pannonischen Klima geschaffen werden können, bekannt. Diese Weine sind durch ein verführerisches Aussehen geprägt – glänzende sortenbedingte Farben, die grün-gelbe bis gelbgrüne Nyancen reflektieren. Die hiesigen Weinberge bieten sehr gute Bedingungen auch für den Bau der Rotweine, unter welchen der Blaufränkisch der bekannteste ist. Dieser Wein strahlt granat-rubinrote Farben aus und begeistert uns mit einem eleganten Fruchtgeschmack geprägt durch ein markantes Bouquet nach Beerenobst. 80 : 20 - in Prozenten - zugunsten der Weissweine ist das meiste Ergebnis in den Weinbergen von Šmarje – Virštanj.





Quando pensiamo al paesaggio sloveno ben ordinato, la maggior parte di noi vede davanti a sé l'immagine di una vigna su una collina (con una cantina di vino). Le cantine di vino, che da noi quasi dappertutto si chiamano »gorce«, si stringono l'una contro l'altra sulle creste ondegianti di una zona vinifera. L'architettura è vecchia ma anche nuova, tradizionale e moderna, ma sembra che tutti e due gli stili si diano la mano creando un paesaggio tipico della strada turistica del vino di Šmarje – Virštanj. Rimarrete entusiasti dall'architettura delle cantine di vino contemporanea e da quella tradizionale – ogni cantina di vino è unica, con la sua propria anima, con il suo ordine, unica nella spiegazione del cantiniere, perciò il nostro consiglio è: recatevi alla ricerca dell'architettura delle cantine vinicole della VTC 10. Per poter provare la loro architettura nel modo più originale possibile, in una di esse potrete anche passare qualche notte. Sicuramente non vi lasceranno indifferenti.

Immer als wir uns eine gut geordnete slowenische Gegend vorstellen möchten, haben wir meistens einen Weinberg auf einem Hügel (und einen Weinkeller) vor den Augen. Die Weinkeller, die bei uns meistens »gorca« benannt werden, liegen dicht einer neben dem anderen an sonnigen Kämmen der Weinberge. Die Architektur ist alt und neu, traditionell und modern, aber es scheint, die beiden Baustile geben sich Hand und bilden damit die typische Gegend der touristischen Weinstrasse von Šmarje – Virštanj. Sie werden von der modernen und traditionellen Weinkeller-Architektur der touristischen Weinstrasse begeistert sein – jeder Weinkeller ist ein Unikat, mit seiner eigenen Seele, wohlgeordnet, mit Erklärung eines Weinbauers, deswegen unser Ratschlag – begeben Sie sich zur Entdeckung der Weinkeller-Architektur von VTC 10. Um die ursprüngliche Wein-Architektur und Natur im vollen Ausmass zu erleben, können Sie in einem Weinkeller auch übernachten. Solch ein Erlebnis lässt Sie nicht gleichmütig.





# Ascoltate Hören Sie zu



Quando sarete in bicicletta, a piedi o in macchina per la strada turistica del vino di Šmarje – Virštanj vi consigliamo di fare un pò di sosta per ascoltare.

Tok,tok. Vento. Tok,tok,tok,tok ... tok,tok invita il suono di uno spaventapasseri tra le vigne. Nel periodo della vendemmia nelle vigne c'è come in un apiario – allegro, diligente e sonoro. »Bigoncia!« si sente da una collina a sinistra. Subito dopo: »Bigoncio!« da una collina a destra. Naturalmente, deve essere chiaro, che tutti i vendemmiatori sono ugualmente bravi. Là in fondo si sente una fisarmonica.

Ascoltate il rumore caratteristico delle vecchie presse che schiacciano il vecchio legno. Si sente ancora in pochi posti perciò tendete le orecchie. Una volta, quando c'erano le presse di pietra, questo suono si sentiva per tutto il tempo della vendemmia, di giorno e di notte finchè durava la pigiatura dell'uva. Per questo le donne dovevano portare agli uomini alla pressa tante castagne arrosto. Adesso, che vengono usate le presse idrauliche e altre attrezzature moderne, questa abitudine non si vede quasi mai, benchè le castagne siano rimaste una compagnia obbligatoria del mosto e del vino novello. Ma una cosa vale ancora sempre: la vendemmia è lavoro, mentre una vera festa del vino è la festa di San Martino.

Malgrado il fatto che le immagini esterne di una vendemmia nel corso del tempo siano cambiate restano uguali l'importanza e il motivo di questo avvenimento – la vendemmia rimane un avvenimento sociale e di compagnia. La vendemmia e le sue abitudini che noi molte volte vediamo in un modo idealizzato, sono cambiate, sono diventate più moderne, alcune abitudini anzi sono sparite. Dall'altra parte invece sono numerose le vigne e le cantine vinicole dove queste abitudini sono rimaste vive fino ai tempi odierni, soprattutto dove le uve vengono coltivate per parenti a amici che aiutano a coglierle e dopo anche a bere il vino.



Als Sie sich auf einem Fahrrad, zu Fuss oder in einem Auto auf die touristische Weinstrasse begeben, sollen Sie für einen kleinen Augenblick stehenbleiben und zuhören.

Tok, tok. Wind. Tok, tok, tok, tok...tok, tok, man hört eine Klapper, die Sie in die Weinberge einlädt. In der Zeit der Weinlese ist es in den Weingärten so wie in einem Bienenhaus –

lustig, fleissig und laut. »«Büttel!« hört man von einem Hügel an der linken Seite. Sofort nachher von einem Hügel an der rechten Seite: »Büttel!« Selbstverständlich, man soll klar sein, dass alle Weinleser in den Weingärten gleich fleissig sind. Ganz hinten hört man noch die Stimme einer Ziehharmonika.

Hören Sie, wie getrocknetes Holz von einem schweren Stein zum Boden bedrängt wird und dabei knallt? Man hört so was noch ganz selten, Sie sollen deswegen noch besonders aufmerksam sein. In den Zeiten der alten Weinpressen mit einem Stein zur Belastung, war so ein Klang in der Zeit der Weinlese

immer zu hören, man presste die Weintrauben sozusagen die ganze Nacht, deswegen mussten die Frauen den Männern an einer Presse genügend gerösteter Kastanien besorgen.

Heutzutage, als hydraulische Pressen und noch modernere Press-Geräte verwendet werden, ist dieser Brauch schon fast ausgestorben, obwohl Kastanien ein treuer Begleiter von Most und jungem Wein geblieben sind. Aber eines gilt: die Weinlese heisst Arbeit, ein richtiger Festtag ist aber der Martinsfest.

Obwohl sich die äusserlichen Bildnisse einer Weinlese mit der Zeit immer wieder ändern, sind die Bedeutung und der Zweck dieses Geschehnisses gleich geblieben – die Weinlese bleibt wie immer ein geselliges und soziales Ereignis. Einerseits haben sich die Art und Weise ehemaliger Weinlesen und mit denen verbundenen Bräuche, die öfters ein bisschen idealisiert in unseren Vorstellungen leben, geändert, sie wurden modernisiert und hie und da auch unterlassen. Andererseits bleiben sie aber in manchen Weinbergen noch immer lebendig, wenigstens dort, wo Trauben für eigene Bedürfnisse, für Verwandte und Freunde gezüchtet werden, die bei der Weinlese wie auch später beim Trinken behilflich sind.





Dove c'è l'allegria ci sono anche i picchiettii con i bicchieri. Si dice che se si picchia con i bicchieri anche le orecchie abbiano qualcosa di vino, altri invece dicono che così vengono cacciati via i geni malvagi e i cattivi pensieri. »Alla salute« si sente da lontano, dopo un sorriso, tra picchiettii di bicchieri e discorsi ad alta voce.

Wo die Freude ist, stösst man mit Weingläsern. Man sagt, man stösst mit den Gläsern, dass auch die Ohren was vom Wein haben. Zugleich sollten damit auch böse Geister und schlechte Gedächtnisse vertrieben werden. »Aufs Wohl!« höre ich irgendwo in der Ferne und nachher Lachen, gefangen zwischen Stößen der Weingläser und lauter Gespräche.



# Toccate Betasten Sie



Prima di tutto – il vino non si può toccare. Non è vero! Si tocca una vite, un acino di un grappolo colto, si sente come i granelli d'uva scivolano tra le mani.... Tutto questo fa parte di una goccia di vino.

Ricordate il piacere nel cogliere i primi acini d'uva di quest'anno? Avevano solo poco zucchero però erano le prime e per questo le migliori dell'anno. Soprattutto perchè sono »proibite« perchè una regola che vale tra i vinai dice che da un grappolo non ancora maturo non si devono cogliere gli acini, anzi il toccarli è da sconsigliare.

Provate il lavoro in una vigna – prendete le forbici in mano e aiutate nella vendemmia, girate una zappa per coltivare una vigna e mettete una bigoncia piena d'uva sulle spalle.

In fin dei conti come già detto prima, la strada turistica del vino è molto di più che solo vino. Sentite la stretta di mano di una gentile padrona di casa o di un bravo cantiniere, sentite il calore del pane casalingo sul palmo di mano.... Fate scivolare la mano sulle mele dei frutteti di Kozjansko, sul grano dei campi e sentirete come è piacevole il calore delle acque termali nelle piscine di Rogaška Slatina e delle terme Olimia.



Da würde einer sagen – den Wein kann man doch nicht betasten. Doch es geht! Man berührt eine Rebe, eine gepflückte Weinbeere, man fühlt wie die Kerne einer Traube unter den Fingern fließen... das alles ist Teil eines Weintropfens.

Erinnern Sie sich noch, was für ein Genuss es war, als Sie die ersten Weinbeeren in diesem Jahr gepflückt haben? Sie hatten ganz wenig Zucker, aber sie waren die ersten und deswegen unter der besten des Jahres. Noch mehr deswegen, weil sie »verboten« sind, da unter den Weinbauern die Regel gilt, man darf aus einem noch nicht gereiften Trauben keine Beeren pflücken, sogar um sie zu berühren ist nicht empfehlenswert.

Berühren Sie auch die Arbeit in einem Weinberg – nehmen Sie eine Schere in die Hand, helfen Sie bei einer Weinlese, drehen Sie eine Hau beim Bebauen eines Weingartens, nehmen Sie eine Bütte auf die Schulter.

Und endlich, wie schon erwähnt, die touristische Weinstrasse ist viel mehr als nur der Wein. Fühlen Sie den freundlichen Handdruck einer Hausfrau und eines fleissigen Weinbauers, die Wärme eines frisch gebackenen Brotes in der Handfläche

und... Lassen Sie die Hand auf den Äpfeln in einem Obstgarten von Kozjansko gleiten, berühren Sie Getreide auf einem Acker, fühlen Sie, wie angenehm warm die Thermalwässer in den Bädern von Rogaška Slatina und in den Thermen Olimia sind.







Toccate la natura, di notte osservate le farfalle, scivolote sull'erba bagnata di rugiada del mattino, concedetevi un pic nic nella natura. E per sentire l'essenza del paesaggio toccate la terra – qua e là corre tra le dita, in qualche luogo invece la terra argillosa rimane appiccicata in una zolla. Così è la terra di Obsotelje e Kozjansko, dove cresce la vite. Imprevedibile, ribelle, ma nello stesso tempo buona e fertile.

Berühren Sie die Natur, nachts beobachten Sie Schmetterlinge, gehen Sie barfuss durch das Gras im Morgentau und leisten sich einen Picknick in der Natur. Und um die Ursprünglichkeit der Landschaft wirklich zu fühlen, berühren Sie die Erde – hie und da fließt sie zwischen den Fingern, anderswo bleibt die Lehmerde in einen Klumpen zusammengeklebt. So ist die Erde von Obsotelje und Kozjansko, wo die Weinrebe wächst. Unvoraussehbar, rebellisch aber zugleich gut und fruchtbar.



# Odorate Riechen Sie



Si dice che molte volte l'uomo vada a naso. Il naso lo conduce fin là, dove gli odori seducono anche gli altri sensi. Sulla strada turistica del vino Šmarje – Virštanj questo invece non è così facile. Tanti profumi e tante direzioni che non si sa più dove recarsi. A sinistra, a destra, diritto? A naso! Da sinistra si sente il profumo di un pane casalingo e di un dolce tipico »zafrkjača« ancora caldo, a destra si sentono i profumi di un arrosto casalingo, delle salsiccie fatte in casa, delle patate e di un contorno tipico »mlinci«. Da qualche posto di fronte invece si sente l'odore caldo di un antipasto »kozjanski krap« condito con i ciccioli.... Tutto tradizionale, fatto sulla base di una ricetta casalinga con un pizzico di contemporaneità.

Ai cibi fa compagnia il vino. Nel profumo dei vini della zona vinifera di Šmarje – Virštanj è espresso l'odore forte, che in ogni singola qualità viene espresso in uno sfarzo di profumi di frutta, fiori e piante. Per molti di noi invece gli odori dei vini sono un'enigma. »Si sente l'odore di un fieno appena falciato « oppure »Ha il profumo di albicocche«. Sono solo i nasi più sensibili e le persone che sanno abbandonarsi ad un momento speciale e al vino che possono riconoscere questi profumi.



Man sagt, der Mensch geht öfters der Nase nach. Die Nase führt ihn immer dorthin, wo auch die anderen Sinne durch Wohlgerüche verlockt werden. Auf der touristischen Weinstrasse von Šmarje – Virštanj kann es aber zu einem Problem kommen. So viele Wohlgerüche und so viele Richtungen, dass man gar nicht mehr weiss, wohin man sich begeben soll. Links, rechts, geradeaus? Der Nase nach! Von der linken Seite vorbereitet sich durch die Luft Düfte nach hausgebackenem Brot und nach einem warmen Topfenkuchen »zafrkjača«, von der rechten Seite riecht man nach einem frischen Braten, nach hausgemachter Wurst, nach Kartoffeln und »mlinci«. Von irgendwo vorne kommt ein warmer Geruch nach »kozjanski krap« mit Grammeln... Alles traditionell, nach alten Rezepturen einer Hausfrau vorbereitet, mit einem Hauch der Gegenwart, vorbereitet.

Zu Speisen gehört der Wein. Das Bouquet der Weine aus der Weinregion von Šmarje-Virštanj ist stark duftend, was bei einzelnen Sorten im Prunk der Frucht-, Blumen- und Pflanzendüfte zum Ausdruck kommt. Doch sind für manche von uns die Düfte der Weine ein Rätsel. »Der Wein riecht nach frisch abgemähtem Heu« oder »Er riecht nach Aprikosen«. Diese Düfte erkennen nur die empfindlichsten Nasen oder diejenige, die sich einem bestimmten Augenblick und dem Wein voll übergeben.







Ma non solo nei vini, anche durante una gita tra il paesaggio potete sentire gli odori dell'erba appena falciata, di albicocche, mele ed altro. Come ogni paesaggio ha la sua anima questo ha anche il suo profumo - per te questo sarà l'odore di un pane appena cotto, per te l'odore di fieno, per te....

Aber nicht nur im Wein; auch als Sie durch die Gegend wandern, werden die Düfte nach frisch abgemehtem Heu, nach Aprikosen, Pfirsichen, Äpfeln und sonst was ähnlichem in Ihre Nase stossen. Wie jede Landschaft ihre eigene Seele hat, hat sie auch ihren eigenen Duft – für dich wird das der Duft nach frisch gebackenem Brot, für dich der Duft nach Heu, für dich....



# Provate Kosten Sie

Se nelle pagine precedenti le nostre papille sono state interamente provocate ecco che adesso anche i sensi vogliono assaggiare. I sapori dei vini di questa zona sono vivaci per l'acidità rinfrescante e ricchi di un contenuto adeguato di alcool, ricchi di profumi aromatici e gustosi da bere. A causa dell'influsso del clima pannonico caldo e secco oltre agli ottimi vini di qualità secchi e demiseccchi vengono prodotti anche dei vini eccellenti di pregio dolci e semidolci di qualità speciale. Questi vini si riflettono nei colori gialli dell'oro, nei teneri fiori e nel forte ma nobile odore. Il gusto del vino ha un carattere pieno e ricco di estratti, generoso e fortemente alcolico.

Provate le bontà di Obsotelje e Kozjansko che dalle pagine precedenti hanno sprigionato odori seducenti da sinistra e da destra. Assaggiate i vini prodotti in maniera ecologica e i cibi locali, qualcosa che significa un passo avanti o indietro nella natura (nel senso positivo della parola).

»Con vino acqua. Sempre,« dice la Società dei vinai sloveni. Fa sempre bene che su un tavolo oltre al vino ci sia anche dell'acqua ordinaria (o anche minerale). I vinai consigliano che vino e acqua non devono essere mischiati ma bevuti ognuno da solo. Con l'acqua viene neutralizzato il gusto e così ogni nuovo sorso di vino nella bocca può designare il suo carattere ottimale. I vini locali devono essere assaggiati con l'acqua locale, si consiglia di bere un bicchiere dell'acqua minerale Tempel o un bicchiere d'acqua di rubinetto.

Da die Papillen auf den vorherigen Seiten vollkommen aufgeregt wurden und nach erfüllten Sinnen auch kosten möchten, sollte das auch getan werden. Dem Geschmack nach sind die Weine dieser Gegend lebhaft und wegen erfrischender Säure mit einem entsprechenden Alkoholgehalt voll, reich an Extrakten, harmonisch und angenehm zum Trinken. Unter Einfluss des warmen und trockenen pannonischen Klima bekommt man ausser ausgezeichnete trockene und halbtrockene Sortenweine auch hochwertige süsse und halbsüsse Weine spezieller Qualität. Solche Weine weisen goldgelbe Farben auf, haben ein zartes Bouquet mit einem vornehmen Charakter edler Fäule. Im Geschmack sind sie aber typisch voll, reich an Extrakten, edel umgerundet und feurig.

Kosten Sie die Spezialitäten von Obsotelje und Kozjansko, die auf den vorherigen Seiten so atemberaubend von der linken und rechten Seiten riechten. Kosten Sie ökologisch erzeugte

Weine und Speisen dieser Gegend, etwas, was einen Schritt vorwärts oder zurück zur Natur bedeutet (im positiven Sinne des Wortes).

»Mit Wein Wasser. Immer,« muntert die Weingesellschaft Sloweniens auf. Es ist immer gut, neben Wein auch Normalwasser (oder auch Mineralwasser) auf Tisch zu geben. Die Weinbauer empfehlen, Wein und Wasser nicht zu mischen, sondern man soll beide separat trinken. Mit dem Wasser wird der Geschmack neutralisiert, womit jeder neue Schluck des Weines im Mund seinen besten Charakter entwickeln kann. Lokalweine soll man immer mit dem Wasser der Gegend kosten, deswegen trinken Sie ein Glas des Mineralwassers Tempel oder wählen Sie ein Glas Leitungswassers.







Per un godimento perfetto oltre al vino occorre anche un bicchiere. Quando farete un brindisi con un vino di Šmarje-Virštanj può succedere che nella mano avrete un bicchiere creato e prodotto specialmente per ogni qualità di vino che verrà assaggiato. Nella Vetreria di Rogaška non vengono prodotti solo oggetti quotidiani ma viene creato l'equilibrio tra l'estetica e la funzionalità. Una serie di bicchieri speciali per vino è stata creata in collaborazione tra i designer e gli enologi, così il vino può sviluppare il suo gusto nella maniera più ottimale possibile.

Ein vollkommener Weingenuss entwickelt sich in einem entsprechenden Glas. Als Sie mit einem Wein der Gegend von Šmarje – Virštanj jemandem zutrinken möchten, kann passieren, dass Sie ein Glas in Hand haben, welches für eine ganz bestimmte Sorte des Weines, den Sie kosten, designiert und erzeugt wird. In der Glasfabrik von Rogaška werden nicht nur Produkte für den täglichen Gebrauch sondern auch solche, die Gleichgewicht zwischen Funktionalität und Estetik aufzeichnen, erzeugt. In Zusammenarbeit mit Enologen und Designer wurde eine Serie spezieller Weingläser produziert, worin die Weine ihren besten Charakter entwickeln können.



## RAZVOJNA AGENCIJA SOTLA

Aškerčev trg 24  
3240 Šmarje pri Jelšah  
T: + 386 3 817 18 60  
@: rasotla@siol.net  
www.ra-sotla.si

## TURIZEM ROGAŠKA SLATINA

Zdraviliški trg 1  
3250 Rogaška Slatina  
T: + 386 3 581 44 14  
@: info@turizem-rogaska.si  
www.rogaska-tourism.com

## KOZJANSKI PARK

Podsreda 45  
3257 Podsreda  
T: + 386 3 800 71 00  
@: kozjanski-park@kp-gov.si  
www.kozjanski-park.si, www.obcina-kozje.si

## TIC ŠMARJE PRI JELŠAH

Aškerčev trg 12  
3240 Šmarje pri Jelšah  
T: + 386 3 810 12 64  
@: tic@smarje.si  
www.smarje.si

## TURIZEM PODČETRTEK, BISTRICA OB SOTLI, KOZJE, GIZ

Škofja gora 1  
3254 Podčetrtek  
T: + 386 3 810 90 13  
@: tic@podcetrtek.si  
www.podcetrtek.si

## ZAVOD ZA KULTURO, TURIZEM IN RAZVOJ ROGATEC

Pot k ribniku 6  
3252 Rogatec  
T: + 386 3 818 62 00  
@: muzej.rogatec@siol.net  
www.rogatec.si



*Lustate.  
Geniessen Sie.*

**Opuscolo promozionale della strada turistica del vino Šmarje – Virštanj**

**Werbebrochure der touristischen Weinstrasse Šmarje - Virštajn**

**Editore / Verleger:** Občina Rogaška Slatina, Občina Šmarje pri Jelšah, Občina Kozje, ZKTR Rogatec, Turizem Podčetrtek, Razvojna agencija Sotla.

**Base cartografica / Kartografische Grundlage:** Kartografija, d. o. o.

**Contenuto / Inhalt:** Razvojna agencija Sotla, Simona Kmetič, s. p., Podoba - Matija Kvesić, s. p.

**Testo / Text:** dr. Tone Kregar, Tadeja Vodovnik Plevnik, Anita Čebular

**Traduzione / Übersetzung und Lektüre:** Gobec, d. o. o.

**Fotografie / Foto:** Domen Grögl, Tomo Jeseničnik, Teo Hrvoje Oršanič, Matjaž Jambriško, arhiv: Terme Olimia, Steklarna Rogaška.

**Stampa / Druck:** Podoba, Matija Kvesić, s. p.

**Tiratura / Auflage:** 10.000

**Pubblicato / Jahr der Ausgabe:** 2012

**Curatore della strada turistica del vino di Šmarje - Virštanj / Kurator der touristischen Weinstrasse Šmarje -**

**Virštanj:** Razvojna agencija Sotla, Aškerčev trg 24, 3240 Šmarje pri Jelšah,

T: 00 386 (0) 3 817 18 60, @: rasotla@siol.net, www: www.ra-sotla.si.

Responsabile per il contenuto: Razvojna agencija Sotla, Šmarje pri Jelšah. Autorità amministrativa per il Programma dello sviluppo rurale della Repubblica Slovenia nel periodo 2007-2013 è il Ministero dell'Agricoltura e Ambiente. Il progetto viene parzialmente finanziato dalla Comunità Europea. Für den Inhalt ist die Agentur »Razvojna agencija Sotla« in Šmarje pri Jelšah zuständig. Das Verwaltungsorgan zuständig für das Programm der Entwicklung des Landes der Republik Sloweniens für den Zeitabschnitt 2007 – 2013 ist das Ministerium für Landwirtschaft und Umgebung. Das Projekt wird teilweise von der Europäischen Gemeinschaft finanziert.