

Okusi tradicije in inovacije: zeliščna vina, ki odkrivajo podeželje

BIC Ljubljana, vodilni partner evropskega pilotnega projekta *Sadno zeliščna vina*, skupaj s sodelujočimi partnerji pionirsko razvija nova vina, ki združujejo bogastvo sadnih in zeliščnih okusov. Namen projekta ni le iskanje novih okusov, temveč tudi ohranjanje tradicije, ki sega globoko v zgodovino, saj so se vina že pred stoletji plemenitila z aromatičnimi zelišči in začimbami. Prav na tem temelju se v projektu preizkušajo raznoliki recepti za vina, ki temeljijo tako na grozdnih kot sadnih vinih, kar odpira nove tržne možnosti za kmetije, usmerjene v vinogradništvo ali sadjarstvo.

Vermut, eden najbolj znanih predstavnikov zeliščnih vin, ima bogato zgodovino, ki sega vse do antike, ko so ljudje odkrivali zdravilne in aromatične lastnosti različnih rastlin. Sama beseda vermut izhaja iz nemške besede za pelin, kar nakazuje glavno sestavino tega vina. Vermut kot zeliščno vino se je skozi stoletja razvijal v Evropi, največji razcvet pa je doživel v Italiji in Franciji, kjer so ga cenili tako zaradi okusa kot tudi zaradi domnevnih zdravilnih lastnosti. Znan je predvsem kot aperitiv, pa tudi kot sestavina v mnogih znamenitih koktajlih, med katerimi je znan martini, ki je zaznamoval tudi film in popkulturo.



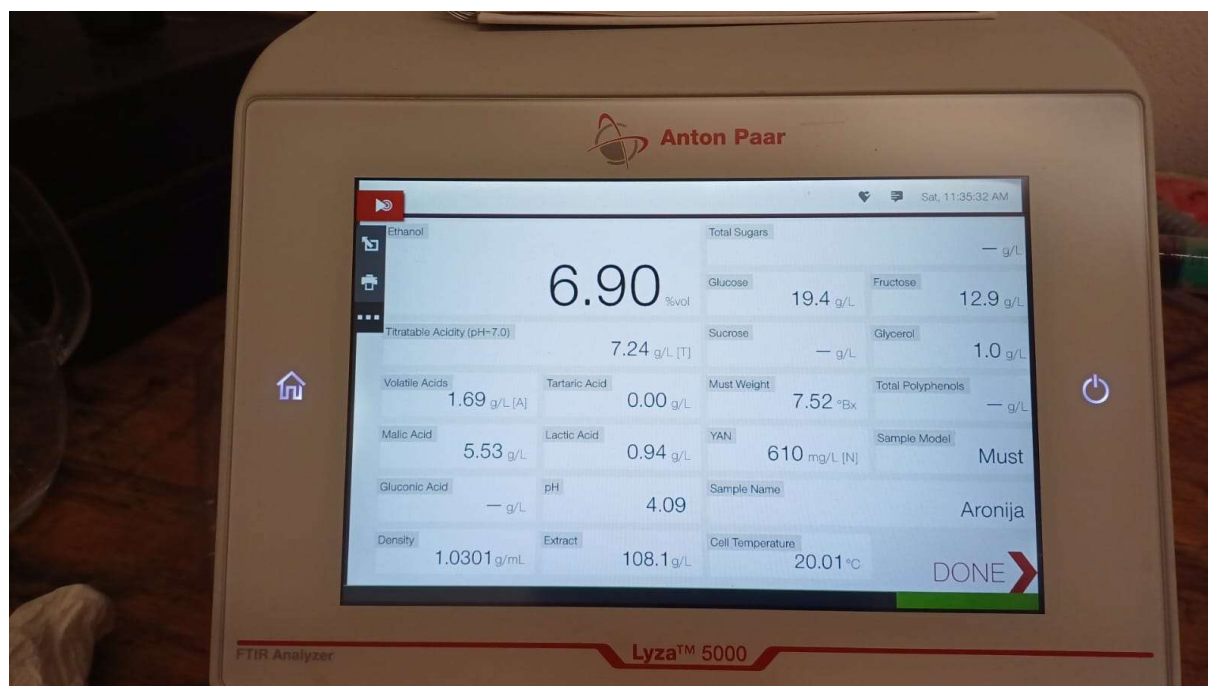
Nekatere najbolj prepoznavne znamke zeliščnih vin, ki so razširjene po vsem svetu, so Wermut, Lillet, Martini, Carpano in Cocchi. Ta vina se med seboj razlikujejo po sestavinah, slogu ter okusu, bodisi sladkem bodisi suhem. Na primer, Martini je verjetno eden najbolj razširjenih predstavnikov suhega vermuta, medtem ko Lillet, ki prihaja iz Francije, slovi po svoji nežni sladkobi in rahlem sadnem okusu. Tudi Cocchi, italijanski predstavnik zeliščnih vin, je po tradiciji sladko vino, ki združuje italijansko vinarsko dediščino s posebno mešanico zelišč.



Zgodba o vermutu je tesno povezana z zgodbo slavnega filmskega detektiva Jamesa Bonda, ki je v svojih filmih pogosto naročal martini, mešan (in nikoli stresen) koktajl, v katerem je v ospredju prav vermut. Bond je s tem populariziral uživanje vermuta po svetu in ga postavil na zemljevid sodobne popkulture, kar je vplivalo na njegovo prepoznavnost, zlasti v kombinaciji z džinom ali vodko. Ta kulturni lik je dodatno povečal zanimanje za vermut in prispeval k njegovemu prestižnemu statusu, pijači za posebne priložnosti.



Zgodovinsko gledano so bila zeliščna vina, kot je vermut, večinoma pripravljena iz grozdnega vina, vendar se v sodobnem svetu odpirajo vrata tudi sadnim vinom. Projekt *Sadno zeliščna vina* je s tem namenom ustvaril tudi zeliščna vina, ki temeljijo na negrozdnih sadnih vinih, kar pomeni, da so bile za osnovo uporabljene druge vrste sadja. Na ta način so razvili zeliščno vino iz ekološkega jabolčnega vina z dodatkom medu ter zeliščno vino iz aronije in ameriških borovnic, prav tako z medom. Ta vina se ločijo od tradicionalnih grozdnih zeliščnih vin, hkrati pa prinašajo nove okuse, arome in možnosti za inovativne tržne poti. S tem projekt odpira pot še večji raznolikosti vin, ki zadovoljujejo okuse sodobnih potrošnikov, iščočih izvirnost in posebnost.



Poleg teh posebnih sadno-zeliščnih vin, ustvarjenih brez grozolja, so se v projektu *Sadno zeliščna vina* preizkusili tudi z nekaterimi vrhunskimi grozdnimi vini, med katerimi izstopajo kakovostna zvrst sivega pinoja, sovinjona in kraljevine ter premium rdeče vino frankinje. Ti recepti združujejo najboljše lastnosti grozdnih vin in bogastvo naravnih zeliščnih arom, kar vodi do edinstvenih okusov, ki so lahko bodisi suhi bodisi sladki.

V okviru projekta se preizkušajo različne kombinacije, kar omogoča tudi ustvarjanje novih produktov za raznolike okuse. Razvoj zeliščnih vin je tako postal pomemben inovativni korak, ki združuje tradicionalne tehnike in sodobne želje potrošnikov po edinstvenih in kakovostnih produktih. Tako imajo vinogradniške in sadjarske kmetije možnost razvoja in ponudbe zeliščnih vin, kar lahko postane atraktivno za trg, ki išče nekaj drugačnega. Zeliščna vina so lahko še posebej zanimiva za potrošnike, ki želijo obogatiti kulinarične izkušnje ali preprosto uživati v vinu z značajem.

BIOTEHNIŠKI IZOBRAŽEVALNI CENTER LJUBLJANA

Ižanska cesta 10, 1000 Ljubljana, Tel>01/280 7 600, Fax>01/280 7 620, bic@bic-lj.si, www.bic-lj.si



BIC
LJUBLJANA

Pri pridelavi vermuta se destilat zelišč tradicionalno doda v vino med fermentacijo, skupaj z zelišči in začimbami. Zato vermut ni destilat ali liker, ampak vino, ki ima od 16 do 18 volumskih odstotkov alkohola. Recepti in postopek pridelave pa so strogo varovane skrivnosti mojstrov te opojne pijače.



 **PROGRAM
RAZVOJA
PODEŽELJA**



Evropski kmetijski sklad za razvoj podeželja: Evropa investira v podeželje

Projekt »**Sadno zeliščna vina**« smo v projektne partnerstvu izvedli BIC LJUBLJANA, UL - Biotehniška fakulteta, KGZS – ZAVOD LJ, Združenje za prenos znanja na podeželju, podjetji MBvision, d. o. o., in ZPC, zeliščno posestvo Cvetka, d. o. o., ter čebelar Košale oz. kmetije Kerin, Ocepek in Radej. Sofinancirata ga Evropska unija iz Evropskega kmetijskega sklada za razvoj podeželja in Republika Slovenija v okviru Programa razvoja podeželja 2014–2020. Organ upravljanja, določen za izvajanje Programa razvoja podeželja, je MKGP. Odgovarja BIC LJUBLJANA.

**GIMNAZIJA
IN VETERINARSKA ŠOLA**
Cesta v Mešni log 47, 1000 Ljubljana
Tel>01/280 3 700, fax>01/280 3 720
gvs@bic-lj.si > www.bic-lj.si/gvs

**ŽIVILSKA IN
NARAVOVARSTVENA ŠOLA**
Ižanska cesta 10, 1000 Ljubljana
Tel>01/280 7 610, fax>01/280 7 620
zs@bic-lj.si > www.bic-lj.si/zs

VIŠJA STROKOVNA ŠOLA
Ižanska cesta 10, 1000 Ljubljana
Tel>01/280 7 606, fax>01/280 7 620
vss@bic-lj.si > www.bic-lj.si/vss

**MEDPODJETNIŠKI
IZOBRAŽEVALNI CENTER**
Ižanska cesta 10, 1000 Ljubljana
Tel>01/280 7 609, fax>01/280 7 620
mic@bic-lj.si > www.bic-lj.si/mic



**Družbeno
odgovoren
delodajalec**
Napredni certifikat P.R.S. 0007/2020 - NI

