



Mednarodna strokovno-izobraževalna konferenca o modri frankinji

V ponedeljek, 4. marca 2019, je v Kulturni dvorani Sevnica potekala Mednarodna strokovno-izobraževalna konferenca o modri frankinji, ki jo je Javni zavod za kulturo, šport, turizem in mladinske dejavnosti (KŠTM) Sevnica organiziral v okviru projekta »Modra frankinja – žametno vino regije Posavje«.

V uvodnem delu so zbrane nagovorili **ga. Mojca Pernovšek**, direktorica KŠTM Sevnica, **g. Srečko Ocvirk**, župan Občine Sevnica in **mag. Tanja Strniša**, državna sekretarka na MKGP. Sledile so predstavitve (s klikom na naslov predstavitve si lahko predstavitve prenesete) gostujočih predavateljev:

[Geološke značilnosti Posavja s poudarkom na kamninski sestavi](#)

Klemen Teran, univ. dipl. inž. geol., Geološki zavod Slovenije

Tla vinogradov Posavja in vloga tal v opredelitvi 'terroirja'
prof. dr. Borut Vrščaj, Kmetijski inštitut Slovenije

[Modra frankinja v vinorodni deželi Posavje](#) (analitični pregled površin vinogradov, količine pridelave po kakovostnih razredih, starostna struktura vinogradov, trendi...)

Ivanka Badovinac, Jernej Martinčič, Andrej Bajuk, KGZS Zavod Novo mesto

[Kako brati podnebne podatke za razumevanje vpliva 'terroirja' na slog vina](#)

dr. Katja Šuklje Antalick, Kmetijski inštitut Slovenije in dr. Guillaume Antalick, Univerza v Novi Gorici, Center za raziskavo vina

[Polifenolna struktura zelo kakovostnih in vrhunskih modrih frankinj, vloga terroira na polifenolno sestavo grozdja ter digitalna orodja za spremljanje vinogradov \(primer projekta Agrotur II\)](#)

dr. Klemen Lisjak, Kmetijski inštitut Slovenije

Predstavitve primera dobre prakse vinarja iz Gradiščanske (Burgenland)
Franz Reinhard Weninger, Horitschon/Sopron, Avstrija

[Predstavitve analize o izvoru modre frankinje](#)

dr. Erika Maul, Inštitut Julius Kühn, Siebeldingen, Nemčija



Evropski kmetijski sklad za razvoj podeželja: Evropa investira v podeželje



Center za podjetništvo in turizem



Konec leta 2016 so nemški znanstveniki – arheologi genetskih zapisov pozabljenih trt - potrdili, da je modra frankinja avtohtona slovenska sorta – izvira namreč iz spodnje štajerske (Posavje je del tega območja), s čimer je najboljša rdeča sorta Celinske Evrope dobila svoj izvor in dom, s tem pa slovenski pridelovalci modre frankinje tudi izjemno zgodbo in osnovo za poslovno priložnost.

Imeli smo to čast, da je (prvič v Sloveniji!) raziskavo in rezultate predstavila dr. Erika Maul, soavtorica raziskave iz nemškega inštituta Julius Kühn iz Siebeldingena.

Mnogim aktivnostim KŠTM Sevnica na področju turizma in kulture je modra frankinja rdeča nit, saj smo v njej prepoznali odlično in izjemno priložnost za spodbujanje vinskega turizma in oblikovanje edinstvenega turističnega produkta. Leta 2007 z zasaditvijo grajskega vinograda, leta 2010 je bila urejena grajska vinoteka, od leta 2011 vsako leto poteka osrednji dogodek - Festival modre frankinje z mednarodnim ocenjevanjem. V lanskem letu je bila urejena Klet modre frankinje, poseben promocijsko-prodajni prostor.

Na konferenci so strokovnjaki okoli 150 zbranim vinarjem, vinogradnikom, gostinskim ponudnikom in predstavnikom strokovne in splošne javnosti predstavljali različne tematike, ki stremijo predvsem k poudarjanju zavedanja značilnosti t.i. »terroirja« in kakovosti pridelave vin kot temeljnih predpogojev za pridelavo okolju značilnih modrih frankinj vrhunskih kakovosti, ki se lahko brez kančka občutka podrejenosti postavijo ob bok vinski ponudbi na domačem in svetovnih trgih.

Predstavitvam je sledila razprava in pogostitev s pokušino posavskih in avstrijskih modrih frankinj in jedi z modro frankinjo iz lokalnega okolja. Po konferenci smo vsi bogatejši z novimi znanji in izkušnjami, ki jih bodo mnogi zagotovo uporabili v praksi. Predvsem pa z organizacijo tovrstnih dogodkov krepimo zavedanje, da je razvoj poleg obveznega znanja bistveno hitrejši le s povezovanjem in sodelovanjem. Pozitivni odzivi udeležencev nam dajejo potrditev, da smo na pravi poti.

Rok Petančič
KŠTM Sevnica



Evropski kmetijski sklad za razvoj podeželja: Evropa investira v podeželje



O projektu:

Projekt »**Modra frankinja – žametno vino regije Posavje**« (akronim projekta: »Modra frankinja«) je povezava in nadgradnja projektov iz prejšnjih obdobij, zlasti projekta »Modra frankinja - žametno vino Posavja«, ki ga je KŠTM Sevnica kot vodilni partner v okviru projektov LAS Posavje izvajal skupaj s tremi partnerji že v obdobju 2013-2014, projekta »Turizem v zidanicah«, katerega vodilni partner je bil CPT Krško in drugih projektov. Rezultati, učinki, predvsem pa odziv strokovne javnosti, vinarjev, gostinskih ponudnikov in javnosti so bili odlični ter motivacija za nadgradnjo aktivnosti.

Projekt je sestavljen iz večplastnih aktivnosti, ki delujejo od spodaj navzgor, od posameznih pridelovalcev, vinogradnikov, vinarjev, gostincev, obrtnikov in s povezovanjem vseh se dosegajo trajni sinergijski učinki. Že učinki projekta izpred štirih let kažejo izjemno ugodne učinke, kot so povečana prepoznavnost Modre frankinje, povečano povpraševanje

in povečanje MF v gostinski ponudbi v regiji in izven nje ter vzpostavljena sodelovanja med vinogradniki, vinarji in gostinskimi ponudniki. Vino modre frankinje z lokalno pridelano hrano ustvarja kulinarične produkte in nov turistično prepoznan produkt Posavja, ki bo trajno privabljal goste v regijo.

Projekt postavlja trdne temelje in osnove za vzpostavitev **poslovnega modela**, ki bo povezal pridelovalce modre frankinje v Posavju, s čimer bo postavljen osnovni pogoj za vzpostavitev prepoznavne blagovne znamke vina Modra frankinja iz Posavja, kar bo skupaj z regionalno značilnimi jedmi Posavja postal slovensko **prepoznaven kulinarično-turističen produkt**. Projekt skozi **delavnice, izobraževanja, konference, promocijske aktivnosti** in **javne prireditve**, katerih vrhunec predstavlja vsakoletni Festival modre frankinje, ki bo letos potekal 6. junija na Gradu Sevnica, povezuje pridelovalce vina modra frankinja, vinarje, gostinske in ostale turistične ponudnike ter tako vzpostavlja **trajnostni sistem uporabe lokalne pridelave vina in hrane** skozi kratke verige **od pridelovalcev do potrošnikov**. Zelo pomembno je, da so učinki projekta trajnostno naravnani, rezultati in učinki projekta pa so prenosljivi tudi na druga območja.

Partnerji projekta smo:

1. Javni zavod za kulturo, šport, turizem in mladinske dejavnosti Sevnica (nosilec projekta)
2. Kmečka zadruga Sevnica, z.o.o. (KZ Sevnica)
3. Center za podjetništvo in turizem Krško (CPT Krško)
4. Zavod za podjetništvo, turizem in mladino Brežice (ZPTM Brežice)

Projekt »Modra frankinja – žametno vino regije Posavje« je sofinanciran s pomočjo Evropskega kmetijskega sklada za razvoj podeželja: Evropa investira v podeželje. Za vsebino je odgovoren KŠTM Sevnica. Organ upravljanja, določen za izvajanje Programa razvoja podeželja RS za obdobje 2014-2020, je Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano.



Evropski kmetijski sklad za razvoj podeželja: Evropa investira v podeželje



Center za podjetništvo in turizem



O modri frankinji:

Modra frankinja je tudi obvezni sestavni del cvička, ki je že v 90. letih 20. stoletja ustvaril pomembno prepoznavnost v slovenskem prostoru in leta 2001 pridobil oznako PTP (priznana tradicionalno poimenovanje). Prav tako nosi modra frankinja pomemben delež sestave Metliške črnine PTP in rdečega Bizeljčana PTP. Kot samostojno vino pa modra frankinja nosi izjemen potencial za razvoj in prepoznavnost, ki je v določeni meri še neizkoriščen. Tudi in predvsem zato so naša prizadevanja posvečena modri frankinji.

Modro frankinjo najdemo pod različnimi imeni, kot so Blue Franconian, kékfrankos, franconia, burgund mare, Blauer Limberger (Nemčija), Blaufränkisch (Avstrija), frankovka (Hrvaška), Noir de Franconie (Francija) in še nekaj drugimi. Je ena najpomembnejših lokalnih vinskih sort v srednji Evropi, njene prve omembe pa segajo v leto 1862, ko je bila trta predstavljena v okviru vinorodne razstave na Dunaju. Vendar je sorta še mnogo starejša. Beseda izvira iz besede Franconia, imena pokrajine, ki je bila v srednjem veku ena izmed najbolj znanih nemških vinorodnih okolišev. Mnogo njenih poimenovanj v drugih jezikih vključuje besedo »modro« (npr. blau ali kék) zaradi njenih jagodnih kožic, ki imajo moder odtenek. Zgodba o njenem nemškem imenu »blaufränkisch« pa sega v srednji vek, ko so z besedo frankisch ("frankovski") poimenovali sorte, da bi tako pokazali njihovo superiornost v primerjavi z manj cenjenimi »hunskimi« sortami (heunisch).

Modra frankinja je najbolj kakovostna rdeča vinska sorta v vinorodni deželi Posavje. Po zadnjih podatkih je tudi edina rdeča vinska sorta v Sloveniji, katere število zasajenih trsov se povečuje. Prav tako kakovost in poleg domače priljubljenosti postaja tudi vedno bolj kakovostno in tudi izvozno priljubljeno vino.

»Modra frankinja je zagotovo ena najbolj podcenjenih sort. Številni pridelovalci vina v Sloveniji in okolici se raje ukvarjajo z mednarodnimi sortami, ki so pogosto neprimerne njihovemu terroirju, namesto da bi pridelovali vina iz lokalnih, predvsem pa avtohtonih sort, vključno z modro frankinjo. Običajno pojasnilo vinarjev je, da frankinja nima kakovostnega potenciala. Kot pravi pregovor: "Nihče ni prerok v svoji domovini."

Kaj je tako posebna pri tej lokalni sorti, ki jo domačini včasih podcenjujejo? Prvič, vino modre frankinje je prijetno sveže, sortno in sadno, lahko pa iz te sorte pridelamo tudi vrhunska vina. Poskusite najboljše primerke iz Gradišanske v Avstriji in prepričani boste! Najboljša vina modre frankinje se lahko nedvomno primerjajo z najboljšimi francoskimi "cruji" iz severne Rone, Beaujolaisa ali Burgundije, s katerimi delijo tudi nekaj senzoričnih značilnosti.

Modra frankinja tudi odlično zrcali terroir in posledično ponuja širok nabor slogov glede na podnebje in tla, kjer raste. Zato ni presenetljivo, da so nekateri vinski kritiki poimenovali modro frankinjo kar modri pinot vzhoda. Poleg naštetega imajo modre frankinje odličen potencial staranja, saj ohranjajo svežino in razvijajo kompleksnost še desetletja po stekleničenju.

Modra frankinja je pozna sorta, ki potrebuje tople dneve in hladne noči, da doseže optimalno fenolno dozorelost in da izrazi kompleksne note gozdnega sadja, začimb in pikantnosti. Zato so najboljše rastišča za modro frankinjo v vzhodni Sloveniji, kjer je občutiti vpliv celinskega podnebja.«

dr. Guillaume Antalick, iz članka na portalu Ovinu.si



Evropski kmetijski sklad za razvoj podeželja: Evropa investira v podeželje