



BIOTEHNIŠKI
IZOBRAŽEVALNI
CENTER LJUBLJANA



SEM

BIOTEHNIŠKI IZOBRAŽEVALNI CENTER LJUBLJANA IN
SLOVENSKI ETNOGRAFSKI MUZEJ

RAZSTAVA SLOVENSКИH PENEČIH VIN IN PENIN

20. 1. 2021 – 14. 2. 2021

Razstavo so pripravili študenti in predavatelji BIC Ljubljana, Višje strokovne šole, programa gostinstvo in turizem. Slovenija ima bogato kulturno dediščino pridelave penin, ki jo razstava tudi predstavlja. Na ogled je 160 penin 75 slovenskih proizvajalcev.

KAZALO VSEBINE

1. ZANIMIVOSTI IZ SVETA PENIN	4
1.1 METODE PRIDELAVE PENEČIH VIN	5
1.2 KLASIFIKACIJA PENIN GLEDE NA OSTANEK REDUCIRAJOČIH SLADKORJEV	5
1.3 DELITEV PENIN PO BARVI	5
1.4 DELITEV PENIN PO KAKOVOSTNIH RAZREDIH	6
2. PREDSTAVITEV SODELUJOČIH PENEČARJEV, PENEČIH VIN IN PENIN PO VINORODNIH DEŽELAH IN OKOLIŠIH	7
2.1 VINORODNA DEŽELA PODRAVJE	7
2.1.1 Vinorodni okoliš Štajerska Slovenija	8
2.1.2 Vinorodni okoliš Prekmurje	13
2.2 VINORODNA DEŽELA POSAVJE	14
2.2.1 Vinorodni okoliš Bizeljsko – Sremič	15
2.2.2 Vinorodni okoliš Dolenjska	17
2.2.3 Vinorodni okoliš Bela krajina	18
2.3 VINORODNA DEŽELA PRIMORSKA	19
2.3.1 Vinorodni okoliš Goriška Brda	20
2.3.2 Vinorodni okoliš Vipavska dolina	22
2.3.3 Vinorodni okoliš Kras	24
2.3.4 Vinorodni okoliš Slovenska Istra	25
2.4 PENEČE MEDICE	27
2.5 NEKAJ BESED O BIC LJUBLJANA	28
2.5.1 Penine v študijskem procesu BIC Ljubljana	28

1. ZANIMIVOSTI IZ SVETA PENIN

Začetek proizvodnje penečega vina pripisujejo patru, oskrbniku benediktinskega samostana Hautvillers Dom Pierre Pérignonu (1639 – 1715), ki mu je prvemu uspelo v steklenici ločiti preostale kvasovke od vina in dobiti čisto peneče vino. Metoda pa se imenuje »méthode champenois« in se zunaj območja Šampanje lahko imenuje le kot »tradicionalna metoda«, proizvod pa »Crémant«. Po vsem svetu je to vino zaslovelo kot šampanjec (Vir: <http://www.vinsvignesvignerons.com/Lexique/La-methode-traditionnelle-ou-champenoise>).

4

Do njegovega nastanka je prišlo po naključju. Vino je namreč v jeseni prenehalo fermentirati in se je ponovno prebudilo spomladi, ko je že bilo napolnjeno v steklenice. Dolgo je to veljalo za napako. Prav Dom Pérignon bi naj to napako spremenil v regularni postopek.

Kontrolirana proizvodnja šampanjca se je v Šampanji začela šele v 18. in 19. stoletju. Kasneje se je kaj hitro razširila po Evropi. (Vir: Klavdija Topolovec Špur, Pridelava penečih vin, Gornja Radgona, 2015)

Prva omemba penine se v slovenskem prostoru pojavi 10. decembra 1853 v Bleiweisovih Novicah: »Šampanjsko ali peneče vino – penina – je dandanašnji gospodi naj bolj ljubo in mило. Ni prave veselice ali slovesnosti, kjer se penina ne peni. Penina, pa se ve, ni naravno ali navadno izvirelo vino, temuč je umetno pripravljeno. To umetnost so našli francozki Šampanjci in so bili dolge leta edini posestniki te skrivnosti, ki jim je kaj lepih penozov donašala. Tudi v našem cesarstvu so se že nekateri penine lotili, slobodno rečem, da še ni nobeden tak izverstne zmogel, kakor zdaj naš verli Radgončan Alojz Kleinošek. Marsikteri jo čislajo više od francozkih, posebno za važnega vzroka voljo, da zdravju zmirom ljubi. Gospod Kleinošek pa je to imenitno reč tudi po pravem začel. Podal se je v Šampanjo, kjer je pri izverstnem vinorejcu in peničarju za drage dnarje v njegovi vinarni čez polleta sam pomagal, delal in še drugod pridno zvedoval, dokler je skrivnosti do živega prišel. Vrativši se počne leta 1850 iz slovenskega vina kraj Radgone penino pripravljati. Konec leta 1852 se je srečno dognana Kleinošekova penina že v prodajo razposlala. Mahoma se je tako dopadla, da je v nekaj mesecih že 12.000 steklenic poličnih prodano.« (Vir: Dr. Janez Bleiweis, Novice kmetijskih, obrtnijskih in narodnih reči, 10. 12. 1853)

V Sloveniji imamo izjemno dobra vina različnih slogov, med njimi je veliko penin zelo visoke kakovosti. To dokazuje tudi ocenjevanje Decanter World Wine Awards (DWWA), ki je največje in najvplivnejše ocenjevanje na svetu in poteka v Londonu. Rezultati ocenjevanja so za Slovenijo odlični, saj so leta 2020 naši vinarji prejeli 5 platinastih, 7 zlatih, 60 srebrnih in 114 bronastih medalj.

Med petimi najprestižnejšimi platinastimi medaljami je tudi ena penina: peničar Miran Sirk je prejel platinasto medaljo za cuve prestige extra brut, letnik 2015. Med sedmimi zlatimi medaljami so štiri penine ki so jih prejele naslednje kleti: klet Bjana za blanc de noir extra brut (2016), klet Gross za furmint brut nature (2013) in klet Dveri-Pax za DP šipon brut (2016).

1.1 METODE PRIDELAVE PENEČIH VIN

Klasična oz. tradicionalna metoda pridelave penečega vina: Bistvo klasične oz. tradicionalne metode pridelave penečega vina je sekundarna fermentacija, ki poteka v steklenicah. Optimalna temperatura je 9–12 °C.

Tankovska ali charmat metoda pridelave penečega vina: Naknadna oz. sekundarna fermentacija poteka v visokotlačnih cisternah – avtoklavih pri temperaturi 14–16 °C. (Vir: Klavdija Topolovec Špur, Pridelava penečih vin, Gornja Radgona, 2015)

1.2 KLASIFIKACIJA PENIN GLEDE NA OSTANEK REDUCIRAJOČIH SLADKORJEV

Peneče vino je glede na ostanek reducirajočih sladkorjev lahko:

popolnoma suho (brut nature) – vsebuje manj kot 3 g/l reducirajočih sladkorjev;

izredno suho (extra brut) – vsebuje manj kot 6 g/l reducirajočih sladkorjev;

zelo suho (brut) – vsebuje manj kot 15 g/l reducirajočih sladkorjev;

suho (extra dry) – vsebuje od 12 g/l do 20 g/l reducirajočih sladkorjev;

polsuho (sec) – vsebuje od 17 g/l do 35 g/l reducirajočih sladkorjev;

polsladko (demi sec) – vsebuje od 33 g/l do 50 g/l reducirajočih sladkorjev;

sladko (doux) – vsebuje več kot 50 g/l reducirajočih sladkorjev.

Odstopanja med analizno določenimi in deklariranimi vrednostmi koncentracije reducirajočih sladkorjev pri penečih vinih so lahko za največ 5 g/l.

Vir: Pravilnik o pogojih, ki jih mora izpolnjevati grozdje za predelavo v vino, o dovoljenih tehnoloških postopkih in enoloških sredstvih za pridelavo vina in o pogojih glede kakovosti vina, mošta in drugih proizvodov v prometu.

1.3 DELITEV PENIN PO BARVI

Peneča vina se delijo na:

bela, ki so pridelana predvsem iz belih sort grozdja;

rose, ki so pridelana predvsem iz rdečih sort grozdja po metodi pridelave belih penečih vin;

rdeča, ki so pridelana predvsem iz rdečih sort grozdja.

Vir: Pravilnik o pogojih, ki jih mora izpolnjevati grozdje za predelavo v vino, o dovoljenih tehnoloških postopkih in enoloških sredstvih za pridelavo vina in o pogojih glede kakovosti vina, mošta in drugih proizvodov v prometu.

1.4 DELITEV PENIN PO KAKOVOSTNIH RAZREDIH

Peneča vina razvrščamo v naslednje razrede:

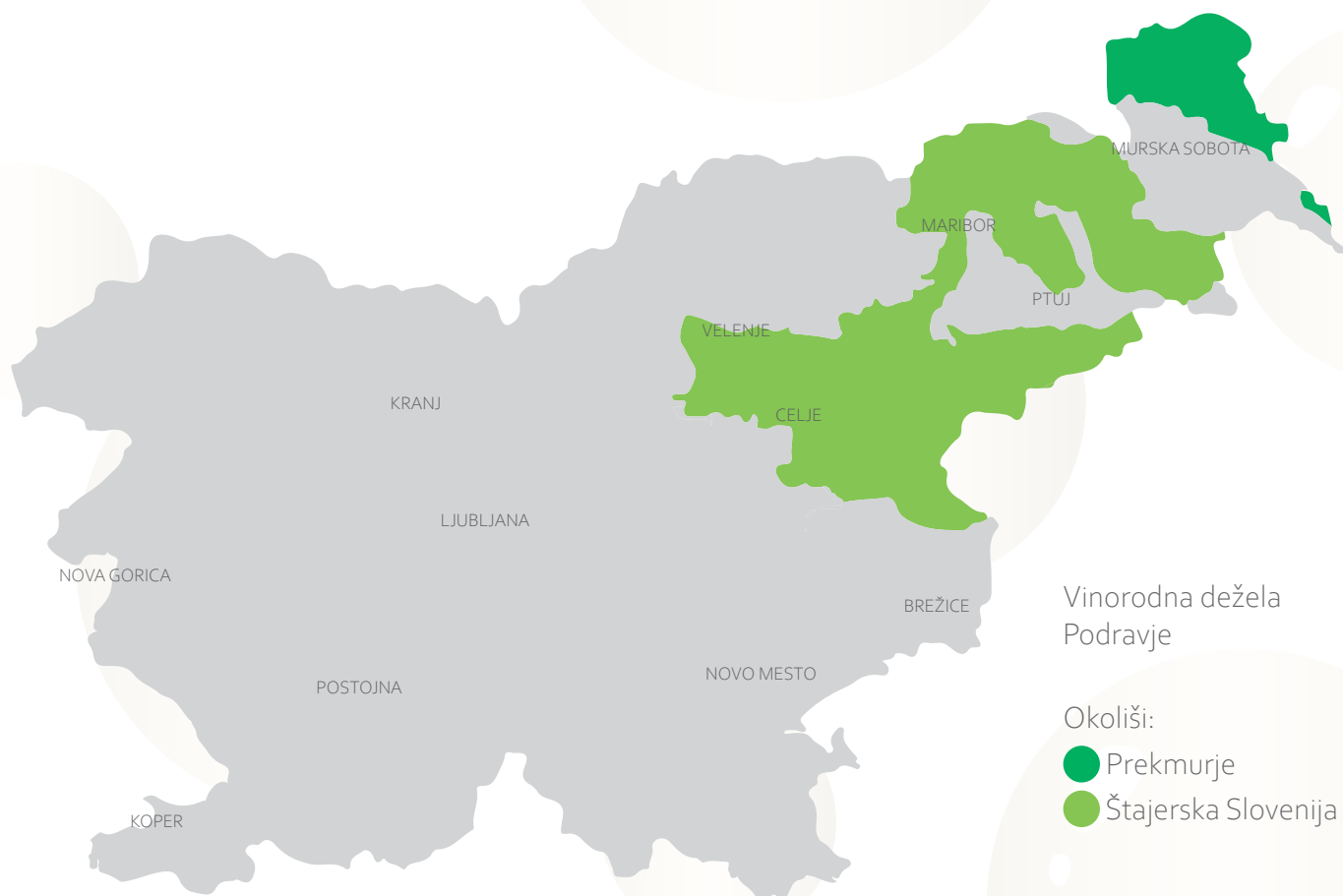
1. razred namiznih penečih vin,
2. razred kakovostnih penečih vin, kamor uvrščamo:
 - kakovostno peneče vino pridelano na določenem pridelovalnem območju (v nadaljnjem besedilu: kakovostno peneče vino PDPO), kakovostno peneče vino PDPO, ki je pridelano v Republiki Sloveniji je lahko kakovostno peneče vino z zaščitenim geografskim poreklom (v nadaljnjem besedilu: kakovostno peneče vino ZGP) ali vrhunsko vino z zaščitenim geografskim poreklom (v nadaljnjem besedilu: vrhunsko peneče vino ZGP);
 - kakovostno peneče vino.

(2) Namesto oznak kakovostno peneče vino ZGP in vrhunsko peneče vino ZGP se lahko uporablja oznaka **penina**.

Vir: Pravilnik o pogojih, ki jih mora izpolnjevati grozdje za predelavo v vino, o dovoljenih tehnoloških postopkih in enoloških sredstvih za pridelavo vina in o pogojih glede kakovosti vina, mošta in drugih proizvodov v prometu.

2. PREDSTAVITEV SODELUJOČIH PENIČARJEV, PENEČIH VIN IN PENIN PO VINORODNIH DEŽELAH IN OKOLIŠIH

7



2.1 VINORODNA DEŽELA PODRAVJE

2.1.1 VINORODNI OKOLIŠ ŠTAJERSKA SLOVENIJA



● BIOTEHNIŠKA ŠOLA
MARIBOR

Vrhunsko peneče vino

Sortni sestav: chardonnay
Alkohol: 11,5 vol. %
Klasična metoda



● DVERI PAX,
JARENINA

DP Brut

Sortni sestav: chardonnay, modri pinot
Alkohol: 12,5 vol. %
Klasična metoda



● DVERI PAX,
JARENINA

DP Brut Rose

Sortni sestav: modri pinot
Alkohol: 12,5 vol. %
Klasična metoda



● DVERI PAX,
JARENINA

DP Brut Šipon

Sortni sestav: šipon
Alkohol: 12,0 vol. %
Klasična metoda



● HIŠA VINA DOPPLER,
KUNGOTA

Diona brut

Sortni sestav: chardonnay
Alkohol: 12,5 vol. %
Klasična metoda



● HIŠA VIN EMINO,
PODČETRTEK

Boemme classic

Sortni sestav: laški rizling, chardonnay
Alkohol: 12,0 vol. %
Klasična metoda



● HIŠA VIN EMINO,
PODČETRTEK

Boemme Rumeni muškat

Sortni sestav: rumeni muškat
Alkohol: 12,0 vol. %
Klasična metoda



● HIŠA VIN EMINO,
PODČETRTEK

Boemme Rose

Sortni sestav: žametna črnina
Alkohol: 11,5 vol. %
Klasična metoda



● KLET JELENKO,
SLOVENSKE KONJICE

Frančišek Classic

Sortni sestav: chardonnay
Alkohol: 12,42 vol. %
Klasična metoda



● KLET JELENKO,
SLOVENSKE KONJICE

Frančišek Fruit jagoda

Sortni sestav: žametna črnina
Alkohol: 12,3 vol. %
Klasična metoda



PENINA CVITANIČ,
GORIŠNICA

Jurka

Sortni sestav: jurka
Alkohol: 12,0 vol. %
Klasična metoda



PENINA CVITANIČ,
GORIŠNICA

Penina Cvitanič

Sortni sestav: zeleni silvanec
Alkohol: 12,5 vol. %
Charmat metoda



PENINA CVITANIČ,
GORIŠNICA

Penina ROSE Cvitanič

Sortni sestav: modri pinot
Alkohol: 12,0 vol. %
Klasična metoda



PENINA CVITANIČ,
GORIŠNICA

QUATRO

Sortni sestav: gemaj, kvinton, šmarnica,
jurka
Alkohol: 12,0 vol. %
Klasična metoda



POSESTVO DVOR,
PESNICA

Dvorska penina

Sortni sestav: rumeni muškata
Alkohol: 11,5 vol. %
Klasična metoda



PUKLAVEC FAMILY WINES,
ORMOŽ

Sortni sestav: beli pinot, chardonnay
Alkohol: 11,5 vol. %
Charmat metoda



RADGONSKE GORICE,
GORNJA RADGONA

Zlata radgonska penina

Sortni sestav: chardonnay
Alkohol: 12,0 vol. %
Klasična metoda



RADGONSKE GORICE,
GORNJA RADGONA

**Zlata radgonska penina – selection
brut**

Sortni sestav: modri pinot
Alkohol: 12,0 vol. %
Klasična metoda



RADGONSKE GORICE,
GORNJA RADGONA

Zlata radgonska penina – suho

Sortni sestav: chardonnay
Alkohol: 12,0 vol. %
Klasična metoda



RADGONSKE GORICE,
GORNJA RADGONA

Zlata radgonska penina – polsuho

Sortni sestav: chardonnay
Alkohol: 12,0 vol. %
Klasična metoda



● RADGONSKE GORICE,
GORNJA RADGONA

Zlata radgonska penina – Ciconia

Sortni sestav: chardonnay
Alkohol: 12,0 vol. %
Klasična metoda



● RADGONSKE GORICE,
GORNJA RADGONA

Zlata radgonska penina – Millesime

Sortni sestav: chardonnay
Alkohol: 12,5 vol. %
Klasična metoda



● RADGONSKE GORICE,
GORNJA RADGONA

Zlata radgonska penina – rose

Sortni sestav: modri pinot
Alkohol: 12,0 vol. %
Klasična metoda



● RADGONSKE GORICE,
GORNJA RADGONA

**Zlata radgonska penina – selection
rose**

Sortni sestav: modri pinot
Alkohol: 12,0 vol. %
Klasična metoda



● RADGONSKE GORICE,
GORNJA RADGONA

PET NAT ranina Bio vino

Sortni sestav: ranina
Alkohol: 11,5 vol. %
Pet nat metoda



● RADGONSKE GORICE,
GORNJA RADGONA

**Srebrna radgonska penina –
polsladko muškata**

Sortni sestav: rumeni muškata
Alkohol: 10,0 vol. %
Charmat metoda



● RADGONSKE GORICE,
GORNJA RADGONA

**Srebrna radgonska penina – rose
sladko**

Sortni sestav: Zweigelt
Alkohol: 11,0 vol. %
Charmat metoda



● RADGONSKE GORICE,
GORNJA RADGONA

Srebrna radgonska penina – suho

Sortni sestav: laški rizling, šipon,
chardonnay
Alkohol: 12,0 vol. %
Charmat metoda



● RADGONSKE GORICE,
GORNJA RADGONA

Srebrna radgonska penina – polsuho

Sortni sestav: laški rizling, šipon,
chardonnay
Alkohol: 12,5 vol. %
Charmat metoda



● RADGONSKE GORICE,
GORNJA RADGONA

Radgonski biser

Sortni sestav: laški rizling, rizvanec
Alkohol: 11,5 vol. %
Charmat metoda – biserna vina



● RADGONSKE GORICE,
GORNJA RADGONA

Traminčeva penina

Sortni sestav: dišeči traminec
Alkohol: 11,5 vol. %
Klasična metoda



● STEYER VINA,
APAČE

Vaneja, dišeča penina

Sortni sestav: traminec
Alkohol: 12,5 vol. %
Klasična metoda



● TURISTIČNA KMETIJA
HLEBEC, KOG

Revolution cuvee

Sortni sestav: bela zvrst
Alkohol: 11,0 vol. %
Klasična metoda



● TURISTIČNA KMETIJA
HLEBEC, KOG

Louis XIV Special Sparkling Cuvee

Sortni sestav: zeleni silvanec
Alkohol: 12,0 vol. %
Klasična metoda



● VINO GROSS,
HALOZE

Furmint brut nature

Sortni sestav: šipon
Alkohol: 12,0 vol. %
Klasična metoda



● VINA JARC, ZGORNJA
KUNGOTA

Max Brut rose

Sortni sestav: modri pinot
Alkohol: 12,5 vol. %
Klasična metoda



● VINA KAURAN,
JAKOBSKI DOL

Kim

Sortni sestav: modri pinot
Alkohol: 12,5 vol. %
Klasična metoda
z zlatimi lističi



● VINA KAURAN,
JAKOBSKI DOL

Penina Victoria

Sortni sestav: modri pinot
Alkohol: 12,0 vol. %
Klasična metoda



● VINA KAURAN,
JAKOBSKI DOL

Penina Victoria

Sortni sestav: modri pinot
Alkohol: 12,0 vol. %
Klasična metoda



● VINA KAURAN,
JAKOBSKI DOL

Penina Muscat

Sortni sestav: rumeni muškat
Alkohol: 12,5 vol. %
Klasična metoda



VINA ZALOŽNIK,
SLOVENSKE KONJICE

Rose penina

Sortni sestav: modra frankinja
Alkohol: 11,5 vol. %
Klasična metoda



ZLATI GRIČ D.O.O.,
SLOVENSKE KONJICE

Konjiška penina Rosé brut

Sortni sestav: modra frankinja
Alkohol: 12,5 vol. %
Klasična metoda



ZLATI GRIČ D.O.O.,
SLOVENSKE KONJICE

Konjiška penina vintage

Sortni sestav: beli pinot
Alkohol: 13,0 vol. %
Klasična metoda



VINA ZAVEC,
VIDEM PRI PTUJU

Penina Zavec

Sortni sestav: chardonnay, sauvignon,
rumeni muškat
Alkohol: 13,0 vol. %
Klasična metoda



ZLATI GRIČ D.O.O.,
SLOVENSKE KONJICE

Konjiška penina bela

Sortni sestav: beli pinot
Alkohol: 13,0 vol. %
Klasična metoda



HIŠA PENIN FRANGEŽ,
GORNJA RADGONA

FRUTTI breskev

aromatizirana pijača na osnovi vina
Alkohol: 11,0 vol. %
Charmat metoda

2.1.2 VINORODNI OKOLIŠ PREKMURJE



VINA KRAMPAČ,
KOPRIVA

Bubbly white brut

Sortni sestav: šipon
Alkohol: 11,5 vol. %
Klasična metoda



VINA GJERKEŠ,
ROGAŠOVCI

Sec

Sortni sestav: chardonnay
Alkohol: 11,5 vol. %
Klasična metoda



VINA GJERKEŠ,
ROGAŠOVCI

Brut

Sortni sestav: chardonnay
Alkohol: 12,0 vol. %
Klasična metoda



VINA GJERKEŠ,
ROGAŠOVCI

Brut rose

Sortni sestav: modri pinot
Alkohol: 12,0 vol. %
Klasična metoda



2.2 VINORODNA DEŽELA POSAVJE

2.2.1 VINORODNI OKOLIŠ BIZELJSKO – SREMIČ

15



● KELITIS KMETIJA KELHAR

Mario rose

Sortni sestav: modri pinot, chardonnay
Alkohol: 12,0 vol. %
Pet nat metoda



● PENINE ISTENIČ,
BIZELJSKO

No. 1

Sortni sestav: chardonnay, rumeni
plavec, modri pinot
Alkohol: 12,0 vol. %
Klasična metoda



● PENINE ISTENIČ,
BIZELJSKO

Barbara

Sortni sestav: chardonnay, rumeni
plavec, laški rizling
Alkohol: 12,5 vol. %
Klasična metoda



● PENINE ISTENIČ,
BIZELJSKO

Miha

Sortni sestav: modri pinot, modra
frankinja
Alkohol: 12, vol. %
Klasična metoda



● PENINE ISTENIČ,
BIZELJSKO

Prestige Extra Brut

Sortni sestav: chardonnay, modri pinot
Alkohol: 13,0 vol. %
Klasična metoda



● PENINE ISTENIČ,
BIZELJSKO

Gourmet Rose

Sortni sestav: modri pinot
Alkohol: 12,0 vol. %
Klasična metoda



● PENINE ISTENIČ,
BIZELJSKO

Desirée red

Sortni sestav: modri pinot, modra
frankinja
Alkohol: 12,0 vol. %
Klasična metoda



● PENINE ISTENIČ,
BIZELJSKO

Desirée

Sortni sestav: chardonnay, rumeni
plavec, laški rizling
Alkohol: 12,0 vol. %
Klasična metoda



● PENINE ISTENIČ,
BIZELJSKO

Desirée DeLight

Sortni sestav: chardonnay, rumeni
plavec, laški rizling
Alkohol: 10,0 vol. %
Klasična metoda



● PENINE ISTENIČ,
BIZELJSKO

Rare

Sortni sestav: bela zvrst
Alkohol: 11,5 vol. %
Klasična metoda



PENINE ISTENIČ,
BIZELJSKO

Rumeni muškat extra brut

Sortni sestav: rumeni muškat
Alkohol: 12,5 vol. %
Klasična metoda



PENINE ISTENIČ,
BIZELJSKO

Passion

Sortni sestav: bela zvrst
Alkohol: 12,0 vol. %
Klasična metoda



VINA ZAJC

Zajc penina rosé

Sortni sestav: modra frankinja
Alkohol: 11,0 vol. %
Charmat metoda



VINA ZAJC

Zajc peneče vino muškadni rizling

Sortni sestav: laški rizling, rumeni muškat
Alkohol: 11,5 vol. %
Charmat metoda



VINSKA KLET
MASTNAK

Penina Valentina rose

Sortni sestav: modri pinot in laški rizling
Alkohol: 12,0 vol. %
Klasična metoda



STEYER VINA, APAČE

Rumeni muškat

Sortni sestav: rumeni muškat
Alkohol: 12,5 vol. %
Klasična metoda



VINSKA KLET
MASTNAK

Penina Blaufrankisch

Sortni sestav: modra frankinja
Alkohol: 12,0 vol. %
Klasična metoda



VINSKA KLET
MASTNAK

Penina Valvasor

Sortni sestav: chardonnay, modri pinot
in laški rizling
Alkohol: 12,0 vol. %
Klasična metoda

2.2.2 VINORODNI OKOLIŠ DOLENJSKA



● DOMAINE SLAPŠAK,
TRZIŠČE

Penina brut

Sortni sestav: modri pinot, chardonnay,
žametna črnina
Alkohol: 12,5 vol. %
Klasična metoda



● KARTUZIJA PLETERJE
KMETIJSTVO D.O.O.,
ŠENTJERNEJ

Penina Pleter

Sortni sestav: chardonnay
Alkohol: 12,0 vol. %
Klasična metoda



● KMETIJA KARLOVČEK,
ŠENTJERNEJ

Jernejeva penina rose

Sortni sestav: žametna črnina in modra
frankinja
Alkohol: 11,0 vol. %
Klasična metoda



● VINO KOZINC,
STUDENEC

Joker Bela frankinja

Sortni sestav: bela frankinja
Alkohol: 12,0 vol. %
Klasična metoda



● VINSKA KLET
FRELIH, D. O. O.,
ŠENTRUPERT

Frelih Brut

Sortni sestav: žametovka
Alkohol: 11,5 vol. %
Klasična metoda



● HUBA MARTINČIČ,
STUDENEC

Sonatina

Sortni sestav: beli pinot in kraljevina
Alkohol: 11,0 vol. %
Klasična metoda



● KLET KRŠKO

Kraljevska penina

Sortni sestav: cviček
Alkohol: 10,5 vol. %
Klasična metoda



● MARTINČIČ D. O. O.,
ŠENTJERNEJ

Penina Martinčič

Sortni sestav: modri pinot, chardonnay
Alkohol: 12,0 vol. %
Klasična metoda



● VINSKA KLET COLNAR,
OTOČEC

Penina brut natur

Sortni sestav: kraljevina
Alkohol: 11,5 vol. %
Klasična metoda



● VINSKA KLET
FRELIH, D. O. O.,
ŠENTRUPERT

Penina od fare rose

Sortni sestav: žametovka
Alkohol: 10,5 vol. %
Klasična metoda



● GRM NOVO MESTO –
CENTER BIOTEHNIKE IN
TURIZMA

Grmska penina

Sortni sestav: kraljevina, laški rizling
Alkohol: 12,0 vol. %
Klasična metoda



● KMETIJA HROVAT,
BOŠTANJ

Penina Jaka

Sortni sestav: laški rizling, kraljevina
Alkohol: 12,0 vol. %
Klasična metoda



● KMETIJA HROVAT,
BOŠTANJ

Penina rose T.A. Miha

Sortni sestav: modra frankinja,
žametna črnina
Alkohol: 11,0 vol. %
Klasična metoda

2.2.3 VINORODNI OKOLIŠ BELA KRAJINA



● VINA ŠTURM

Belokranjska penina

Sortni sestav: bela zvrst
Alkohol: 12,0 vol. %
Klasična metoda



● VINA ŠTURM

Penina Ana

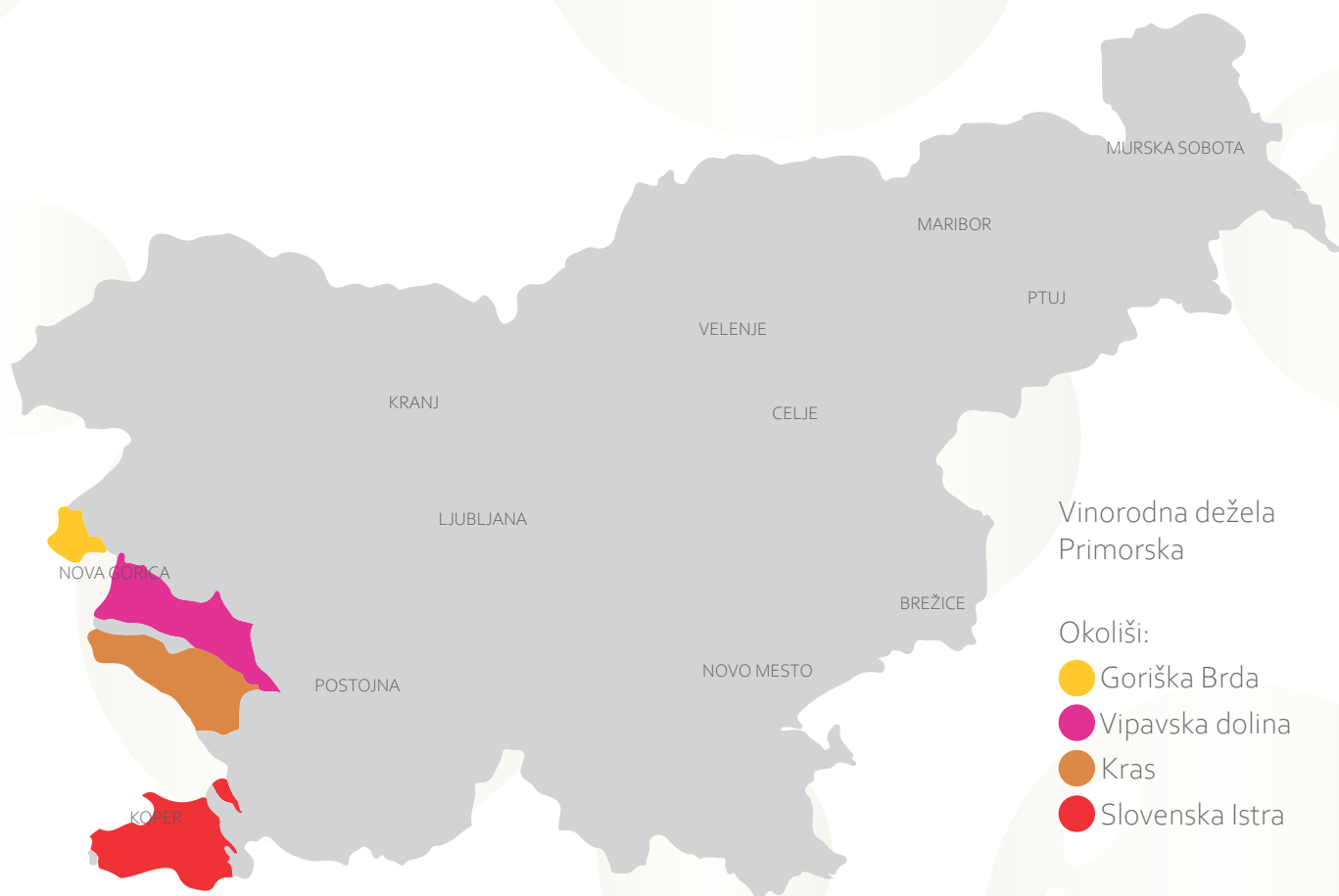
Sortni sestav: modri pinot
Alkohol: 11,5 vol. %
Klasična metoda



● VINSKA KLET
METLIKA

Metliška penina

Sortni sestav: chardonnay, beli pinot
Alkohol: 12,5 vol. %
Klasična metoda



2.3 VINORODNA DEŽELA PRIMORSKA

2.3.1 VINORODNI OKOLIŠ GORIŠKA BRDA



● BJANA, MIRAN SIRK,
DOBROVO

Bjana Blanc de Noir

Sortni sestav: modri pinot
Alkohol: 12,0 vol. %
Klasična metoda



● BJANA, MIRAN SIRK,
DOBROVO

Bjana brut

Sortni sestav: chardonnay, rebula
Alkohol: 13,0 vol. %
Klasična metoda



● BJANA, MIRAN SIRK,
DOBROVO

Bjana brut rose

Sortni sestav: modri pinot, rebula
Alkohol: 12,5 vol. %
Klasična metoda



● BJANA, MIRAN SIRK,
DOBROVO

Bjana cuvee prestige

Sortni sestav: chardonnay, rebula
Alkohol: 13,0 vol %
Klasična metoda



● BJANA, MIRAN SIRK,
DOBROVO

Bjana brut zero

Sortni sestav: chardonnay, rebula
Alkohol: 13,0 vol %
Klasična metoda



● ČARGA,
DOBROVO

Donna Regina

Sortni sestav: rebula, chardonnay
Alkohol: 12,5 vol. %
Klasična metoda



● DOMAČIJA MEDOT,
DOBROVO

Medot

Sortni sestav: rumena rebula, modri
pinot, chardonnay
Alkohol: 12,5 vol. %
Klasična metoda



● DOMAČIJA PULEC,
DOBROVO

Pulec

Sortni sestav: rebula, chardonnay
Alkohol: 11,5 %
Charmat metoda



● DRUŽINSKA KMETIJA
JAKONČIČ, DOBROVO

Mosaic

Sortni sestav: rebula, beli pinot
Alkohol: 12,0 vol. %
Klasična metoda



● FERDINAND, MATJAŽ
ČETRTIČ, VINA
FERDINAND, KOJSKO

Sinefnis rebolium brut

Sortni sestav: rebula
Alkohol: 12,0 vol. %
Klasična metoda



● KLET BRDA,
DOBROVO

Peneča rebula

Sortni sestav: rebula
Alkohol: 12,0 vol. %
Charmat metoda



● KLET BRDA,
DOBROVO

Peneči muškat

Sortni sestav: rumeni muškat
Alkohol: 8 vol. %
Charmat metoda

21



● KLET BRDA,
DOBROVO

Rose Quercus

Sortni sestav: modri pinot
Alkohol: 12,0 vol. %
Charmat metoda



● KLET BRDA,
DOBROVO

Bagueri brut

Sortni sestav: modri pinot, rebula
Alkohol: 12,5 vol. %
Klasična metoda



● KLET BRDA,
DOBROVO

Bagueri rose

Sortni sestav: modri pinot, rebula
Alkohol: 12,0 vol. %
Klasična metoda



● MOVIA,
DOBROVO

Puro

Sortni sestav: chardonnay, rebula
Alkohol: 13,0 vol. %
Klasična metoda



● SILVERI,
DOBROVO

Silveri cuvee brut

Sortni sestav: chardonnay, rebula
Alkohol: 12,5 vol. %
Klasična metoda



● VINA EMERAN REYA,
DOBROVO

Brut natur

Sortni sestav: chardonnay, rebula
Alkohol: 12,5 vol. %
Klasična metoda



● VINA EMERAN REYA,
DOBROVO

Penina rose

Sortni sestav: merlot, barbera, refošk
Alkohol: 12,5 vol. %
Klasična metoda



● VINA KRISTANČIČ,
MEDANA

Pavo Cristatus

Sortni sestav: beli pinot, rebula
Alkohol: 12,0 vol. %
Klasična metoda



VINARSTVO ERZETIČ,
DOBROVO

Sentio brut

Sortni sestav: chardonnay, rebula
Alkohol: 12,5 vol. %
Klasična metoda



VINARSTVO MUŽIČ,
DOBROVO

Mužič Rebula

Sortni sestav: rebula
Alkohol: 11,5 vol. %
Klasična metoda

22



VINOGRADNIŠKO VINARSKA
KMETIJA MARKO SKOČAJ,
DOBROVO

Dolfo Spirito

Sortni sestav: chardonnay, modri pinot
Alkohol: 12,5 vol. %
Klasična metoda

2.3.2 VINORODNI OKOLIŠ VIPAVSKA DOLINA



KMETIJA SLAVČEK,
DORNBERK

Viktorija brut nature

Sortni sestav: rebula, laški rizling
Alkohol: 12,0 vol. %
Klasična metoda



PRI NEŽNIH – VINA
POTOČNIK, PODNANOS

Penina zelen

Sortni sestav: zelen
Alkohol: 12,0 vol. %
Klasična metoda



VINA LISJAK,
DORNBERK

Penina Lisjak

Sortni sestav: chardonnay, rebula, modri
pinot
Alkohol: 12,0 vol. %
Klasična metoda



VINA RANARUM,
DUPLJE

Penina - beli pinot

Sortni sestav: beli pinot
Alkohol: 11,0 vol. %
Charmat metoda



VINSKA KLET COLJA,
BRANIK

Carmi

Sortni sestav: malvazija, chardonnay,
rumeni muškat
Alkohol: 13,0 vol. %
Klasična metoda



VINSKA KLET GUERILA,
AJDOVŠČINA

Castra

Sortni sestav: rebula, zelen, pinela
Alkohol: 12,0 vol. %
Klasična metoda
Ekološko vino, biodinamično vino



VINSKA KLET SAKSIDA,
DORNBK

Saksida Rose

Sortni sestav: modri pinot
Alkohol: 12,0 vol. %
Charmat metoda



VINSKA KLET VIPAVA 1894,
VIPAVA

Zelena Charmat Vipava 1894

Sortni sestav: zelen
Alkohol: 12,0 vol. %
Charmat metoda



VINSKA KLET VIPAVA 1894,
VIPAVA

Rose Vipava 1894

Sortni sestav: merlot
Alkohol: 13,0 vol. %
Charmat metoda



VINSKA KLET GUERILA,
AJDOVŠČINA

Castra Rose

Sortni sestav: merlot, cabernet sauvignon
Alkohol: 12,5 vol. %
Klasična metoda
Ekološko vino, biodinamično vino



VINSKA KLET SAKSIDA,
DORNBK

Saksida Blanc

Sortni sestav: rebula, chardonnay
Alkohol: 11,5 vol. %
Klasična metoda



VINSKA KLET VIPAVA 1894,
VIPAVA

Brut Vipava 1894

Sortni sestav: rebula, malvazija, laški rizling
Alkohol: 12,0 vol. %
Charmat metoda



VINSKA KLET VIPAVA 1894,
VIPAVA

Theodosius

Sortni sestav: rebula, laški rizling,
rumeni muškat
Alkohol: 12,5 vol. %
Charmat metoda



VINSKA KLET VIPAVA 1894,
VIPAVA

Zelen klasika Vipava 1894

Sortni sestav: zelen
Alkohol: 13,0 vol. %
Klasična metoda

2.3.3 VINORODNI OKOLIŠ KRAS



● POSESTVO JAZBEC,
ŠTANJEL

Chateau Intanto

Sortni sestav: refošk
Alkohol: 12,0 vol. %
Klasična metoda



● VINA KOBAL,
ŠTANJEL

Zlata teranova penina Tera

Sortni sestav: refošk
Alkohol: 12,0 vol. %
Charmat metoda



● VINA KOBAL,
ŠTANJEL

Bela penina Malvazija

Sortni sestav: malvazija
Alkohol: 12,5 vol. %
Charmat metoda



● VINA KOBAL,
ŠTANJEL

Penina rose

Sortni sestav: refošk
Alkohol: 12,5 vol. %
Klasična metoda



● VINA SANABOR,
ŠTANJEL

Floridia

Sortni sestav: modri pinot
Alkohol: 12,5 vol. %
Klasična metoda



● VINA SANABOR,
ŠTANJEL

Pallidia

Sortni sestav: malvazija
Alkohol: 13,0 vol. %
Klasična metoda



● VINSKA KLET »PRI
STARČIH – TAVČAR«

Terra n'rose

Sortni sestav: refošk
Alkohol: 11,5 vol. %
Charmat metoda



● VINSKA KLET »PRI
STARČIH – TAVČAR«

Terra nova

Sortni sestav: refošk
Alkohol: 12,0 vol. %
Charmat metoda



● VINAKRAS,
SEŽANA

Penina rose

Sortni sestav: refošk
Alkohol: 12,0 vol. %
Charmat metoda



● VINA ŠTOKA,
DUTOVLJE

Prima

Sortni sestav: teran
Alkohol: 12,0 vol. %
Klasična metoda

2.3.4 VINORODNI OKOLIŠ SLOVENSKA ISTRA



● KMETIJA BORDON,
DEKANI

Evina penina

Sortni sestav: refošk, cabernet
sauvignon, merlot
Alkohol: 12,0 vol. %
Klasična metoda



● POSESTVO BRIČ,
ŠMARJE

Penina Brič brut

Sortni sestav: chardonnay, sivi pinot,
refošk
Alkohol: 12,5 vol. %
Charmat metoda



● VINAKOPER,
KOPER

Capris Grand cuvee, brut natur

Sortni sestav: chardonnay
Alkohol: 13,0 vol. %
Klasična metoda



● VINAKOPER,
KOPER

Capris rose

Sortni sestav: refošk, merlot
Alkohol: 12,5 vol. %
Charmat metoda



● VINAKOPER,
KOPER

Capris refošk

Sortni sestav: refošk
Alkohol: 12,5 vol. %
Charmat metoda



● POSESTVO BRIČ,
ŠMARJE

Penina Brič sivi pinot

Sortni sestav: sivi pinot
Alkohol: 11,5 vol. %
Charmat metoda



● VINA KLENART,
ŠKOFIJE

KlenArt

Sortni sestav: chardonnay
Alkohol: 13,0 vol. %
Klasična metoda



● VINAKOPER,
KOPER

Capris cuvee

Sortni sestav: malvazija, chardonnay,
beli pinot
Alkohol: 12,0 vol. %
Charmat metoda



● VINAKOPER,
KOPER

Capris muškata

Sortni sestav: rumeni muškata
Alkohol: 11,0 vol. %
Charmat metoda



● VINAKOPER,
KOPER

Capris Marine sec

Sortni sestav: malvazija, chardonnay,
beli pinot
Alkohol: 11,5 vol. %
Charmat metoda



VINAKOPER,
KOPER

Capris Marine Brut

Sortni sestav: malvazija, chardonnay

Alkohol: 12,0 vol. %

Charmat metoda



VINSKA KLET GORDIA,
ANKARAN

Natural Bubbles rose

Sortni sestav: refošk, merlot

Alkohol: 11,5 vol. %

Pet nat metoda

2.4 PENEČE MEDICE



ČEBELARSTVO ODER,
ZGORNJA POLSKAVA

Peneča medica Carnica

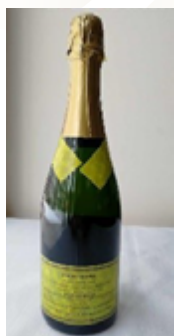
mešani medovi
Alkohol: 12,0 vol. %
Klasična metoda



ČEBELARSTVO ODER,
ZGORNJA POLSKAVA

Peneča medica Mana

gozdni med
Alkohol: 12,0 vol. %
Klasična metoda



ČEBELARSTVO VOGRINEC
VLADO, MARIBOR

Peneča medica

lipov med
Alkohol: 10,28 vol. %
Klasična metoda



ČEBELARSTVO ČANČ,
VELENJE

Naravna peneča medica

lipov med
Alkohol: 10,7 vol. %
Klasična metoda



ČEBELARSTVO JERE,
DOBRUNJE

Peneča medica Jere

mešani medovi
Alkohol: 10,9 vol. %
Klasična metoda



ČEBELARSTVO ODER,
ZGORNJA POLSKAVA

Peneča medica Nektar

cvetlični med
Alkohol: 12,0 vol. %
Klasična metoda



ČEBELARSTVO ODER,
ZGORNJA POLSKAVA

Peneča medica Ana

cvetlični med
Alkohol: 12,0 vol. %
Klasična metoda



KMETIJA IVAN SIMONIČ,
SEMIČ

Medeja peneča medica

cvetlični med
Alkohol: 10,58 vol. %
Klasična metoda



ČEBELARSTVO MAKSIMILJAN
PRAH, PRAGERSKO

Peneča Maksimiljana

mešani medovi
Alkohol: 11,0 vol. %
Klasična metoda

2.5 NEKAJ BESED O BIC LJUBLJANA

Biotehniški izobraževalni center Ljubljana je danes eden izmed desetih največjih šolskih centrov v Sloveniji. V okviru devetih srednješolskih in dveh višješolskih izobraževalnih programov omogočamo dijakom, študentom in odraslim udeležencem pridobiti poleg splošnih tudi strokovna znanja in kompetence s področij veterine, živilstva in prehrane, biotehnologije, naravovarstva ter **gostinstva in turizma**.

28

Novembra 2020 smo kot prva šola v Sloveniji prejeli **nagrado Evropske komisije Vet Excellence Award**, ki je BIC Ljubljana v kategoriji odličnost v poklicnem in strokovnem izobraževanju in usposabljanju uvrstila v sam vrh inovativnega poklicnega in strokovnega izobraževanja in usposabljanja v Evropi.

Decembra 2020 smo prejeli tudi **državno nagrado za izjemne dosežke na področju šolstva** za leto 2020.

2.5.1 PENINE V ŠTUDIJSKEM PROCESU BIC LJUBLJANA

Med študijskim procesom študentom BIC Ljubljana, Višje strokovne šole ponujamo številna znanja s področja penečih vin/penin (pridobivanje, vrste, senzorične lastnosti ...) kot tudi znanja in spretnosti o pravilni postrežbi le-teh, ujemanju s hrano ter o kulturnem uživanju slovenskih in tujih penečih vin/penin. Povezava izobraževalnega procesa z gospodarstvom je za mlade zelo pomembna, zato na BIC Ljubljana pri višješolskih programih tesno sodelujemo z različnimi podjetji in v izvedbo strokovnih vaj vključujemo slovenske vinarje, ki študentom predstavijo svoja vina in penine, zgodbe in vinorodne dežele.

IN ZA KONEC NEKAJ CITATOV O PENINAH....

- »Brez penine ne morem živeti. Kadar zmagujem, si jo zaslužim, kadar izgubljam, jo potrebujem.« (Napoleon Bonaparte)
- »V vsakem življenju ženske pride čas, ko je edina stvar, ki pomaga, kozarec šampanjca.« (Bette Davis)
- »Penina je edina pijača, po pitju katere je ženska še lepša!« (Madame Pompadour)
- »Ker sem prava ženska, ki vedno najde moč, si našminka ustnice z rdečo, nadene kanček najljubšega parfuma, sama sebi nazdravi s kozarcem penine in gre v življenju naprej. Življenje je vendar lepo in zunaj je sonce.« (Marylin Monroe)
- »Pitje penine ti da občutek, kot da je vsak dan nedelja.« (Marlene Dietrich)
- »Penino pijem le ob dveh priložnostih, ko sem zaljubljena ali ko nisem.« (Coco Chanel)
- »Penina mora biti ohlajena, suha in brezplačna.« (Winston Churchill)
- »Penina, glasba in sosedova žena.« (Lord Byron)
- »Pridite hitro, jaz pijem zvezde!« (Dom Pierre Pérignon)
- »Šampanjec pijem samo, ko sem vesela ali žalostna. Včasih ga pijem, ko sem sama. Ko imam družbo, je obvezen. V njem uživam, ko se mi mudi ali ko imam čas, sicer pa se ga nikoli ne dotaknem, razen če sem žejna.« (Lily Bollinger)



BIOTEHNIŠKI
IZOBRAŽEVALNI
CENTER LJUBLJANA



SEM

LJUBLJANA, 2021
WWW.BIC-LJ.SI



I FEEL
SLOVENIA



REPUBLIKA SLOVENIJA
SLUŽBA VLADE REPUBLIKE SLOVENIJE ZA RAZVOJ
IN EVROPSKO KOHEZIJSKO POLITIKO



REPUBLIKA SLOVENIJA
MINISTRSTVO ZA KULTURO



Interreg 
SLOVENIJA – HRVAŠKA
SLOVENIJA – HRVAŠKA
Evropska unija | Evropski sklad za regionalni razvoj
Evropska unija | Evropski fond za regionalni razvoj