

La valle è immensa

Chi attraversa la Slovenia dal centro verso il litorale o dal confine a ovest verso il cuore del Paese può vedere il monte Nanos. Proprio lì, dietro la curva e sotto la montagna sorge il fiume Vipava. Percorrendo la pianura verso l'Isonzo il fiume, **la bora e il sole**, che non sa se sorgere sopra le Alpi o sopra il mare, hanno creato



un paradiso avventuroso e abbondante. **La Valle di Vipava** si estende a ovest su 350 chilometri quadri ed unisce i comuni di Vipava e Ajdovščina (Aidussina). Con i suoi 23.000 abitanti è un interessantissimo punto di incontro fra le caratteristiche meridionali e quelle continentali. La primavera allunga la sua visita nella valle per due mesi. Qui troviamo la frutta meridionale, le vigne a terrazza e i frutteti che devono far fronte alla bora e dimostrare la loro forza in lotta coi pericolosi 180 chilometri l'ora. Per non parlare del freddo inverno, più pungente degli altri luoghi della Slovenia. Chi viaggerà per Nanos, Hrušica e per la Selva di Trnovo o per le colline di Vipava vedrà palazzi e castelli, architetture particolari dei villaggi, chiese e tutti quei pezzi di terra coltivata e fertile.

Una volta era così

La produzione vinicola fu introdotta originariamente nella Valle di Vipava più di mille anni fa dai Romani e il loro amore e rispetto per quest'arte si riscontra ancora oggi nell'atteggiamento degli abitanti. **Qui la produzione vinicola è considerata uno stile di vita**, proprio come lo era nel 1689, quando il famoso scrittore e storico sloveno Janez Vajkard Valvasor pubblicò la sua classica descrizione della regione, "La Gloria del Ducato di Carniola". Nel



suo libro, Valvasor sosteneva che la valle di Vipava producesse più vino che pane e lo dimostrava osservando che anche lo stemma di Vipava conteneva l'effigie di una vite! Certamente questa regione è sempre stata molta fiera della sua produzione vinicola. Nel Medioevo, quando i vini di Vipava erano particolarmente famosi alla corte di Vienna, le autorità locali fecero di tutto per impedire ai produttori vinicoli italiani di usare la dicitura "Vipava" per descrivere i loro prodotti, di qualità inferiore. E a ragion veduta! La qualità e la dedizione sono sempre state il segreto dei superbi vini prodotti nella regione e i produttori vinicoli locali hanno sempre compreso il bisogno di ricercare e sperimentare nuove tecniche. Non stupisce dunque che **il primo libro** sulla produzione vinicola sia stato pubblicato in questi luoghi da Matija Vertovec e che qui sia stata istituita anche **la prima scuola agraria**, cosè come **la prima associazione vinicola**. E tutto questo più di cento anni fa!

Perché la nostra uva è così dolce?

In primavera il **sole** alla Valle di Vipava **riscalda velocemente la terra** ed i liquidi vitali delle piante incominciano presto a circolare. Potare le viti a febbraio è un po' presto, ma da noi è già tardi. Nelle piogge primaverili la terra può riempirsi d'acqua; quando invece la primavera si sporge nell'estate incomincia il caldo e il tempo di



dura prova. I viticoltori aiutano i vitigni erpicando lo strato superiore della terra nei vigneti affinché l'umidità restasse nella terra e preparando inoltre il terreno alla siccità. Le viti così non solo sopravvivono l'estate, ma si coprono di uva che ben presto diventa grossa e matura. **L'uva**, di giorno in giorno più dolce e splendente, acquista profumo e colore. I viticoltori aspettano impazienti il momento per coglierla in buona compagnia di amici, per pigiarla e trasformarla in vino. Le viti, invece, si immergono in un meritato letargo.

Come si prepara la rapa alle vinacce

Tagliate alla rapa le foglie verdi e lasciate le codine. In un tino disponete uno strato di vinacce che avrete risparmiato dopo la vendemmia, sopra mettetene uno di rape. Continuate a riempire il tino fino all'esaurimento degli ingredienti, terminando con le vinacce. Bagnate con acqua tiepida e lasciate al caldo per circa cinque o sei settimane. All'occorrenza prendete le rape alle vinacce dal tino e grattugiatele. Potete preparare dell'ottima jota o semplicemente la rapa rosolata..

(Preso dal libro: "Da ne bi pozabili, Planina pri Ajdovščini, Običaji in recepti naših prednikov, Aktiv gospodinj, 2005")

Jota - minestra di crauti o rape

Pelate e cuocete le patate. Cucinate a parte i crauti o le rape. A cottura terminata scolate le patate, risparmiando l'acqua di cottura. Sminuzzatele bene, aggiungete i crauti o le rape cotte e bagnate il tutto con l'acqua delle patate. Unite i fagioli cotti. Mettete dell'olio e un po' di farina in una casseruola.

Soffriggete finché la farina non avrà preso un colore giallo dorato, aggiungete aglio e quando si sentirà l'odore, bagnate con un mestolo di acqua della jota. Cucinare per 5 minuti. Un ottimo contorno è sicuramente una buona salsiccia nostrana.

(Preso dal libro: "Da ne bi pozabili, Planina pri Ajdovščini, Običaji in recepti naših prednikov, Aktiv gospodinj, 2005")

Attraverso i villaggi e vigneti, per i campi, colline e prati

Sulle orme di Vertovec. Intraprendete il sentiero tematico attraverso i villaggi dell'Alta Valle di Vipava dove lavorò e visse **Matija Vertovec** (1784 – 1851). L'escursione organizzata si svolge ogni anno in novembre, la prima domenica dopo la festa di San Martino con il punto di partenza davanti alla vecchia quercia a Ustje



presso Ajdovščina. La camminata per il sentiero circolare richiederà da 4 a 5 ore. Naturalmente potrete incamminarvi anche da soli per il sentiero ben tracciato. Abbandonatevi agli avvenimenti lungo il percorso e conversando con i gentili paesani assaggiate un bicchierino di buon vino. (guardi la mappa ) • **Tra i vigneti di Vrhpolje.** L'escursione tradizionale si organizza l'ultimo sabato di febbraio e dura da 3 a 4 ore. Il percorso conduce attraverso i vigneti, davanti al famoso palazzo Zemono e al vecchio castello di Vipava, lungo la stretta del torrente Bela e della parete di Bela, ben nota da arrampicatori, sopra il paese di Vrhpolje, scende nuovamente tra i vigneti per finire al punto di partenza. I membri dell'associazione turistico – vinaria di Vrhpolje organizzano la visita delle cantine e l'assaggio dei vini, lungo il percorso si possono inoltre comprare vini aperti o imbottigliati. (guardi la mappa )

Alla salute, viaggiatore

L'impulso della Valle di Vipava è caratterizzato dalle **usanze**, che gli abitanti conservano in mondo da non dimenticare la propria singolarità e ricchezza. La più importante di esse è il vino con la festa significativa – la vendemmia. La tradizione della viticoltura nella valle di Vipava risale lontano nel passato. • **La vendemmia** o »b'ndima« nella parlata locale fu sempre uno dei più belli, ma anche più faticosi giorni dell'anno. Fu un vero evento, quando allegri vendemmiatori invasero i vigneti, presero i cosiddetti »foč« (falcetti) e riempivano le bigonce con uva matura. Da allora fino ad oggi poco o niente è cambiato. Molti sono i viticoltori e vinai che invitano alla vendemmia visitatori da tutte le parti per fargli sentire sotto le proprie mani la grandiosità delle viti della valle di Vipava. La vendemmia infatti vi si svolge completamente a mano e dura tutto il mese e anche di più sicché l'uva viene raccolta a tempo e trasformata immediatamente. Dell'importanza che la vendemmia ha per gli abitanti della valle, ne testimoniano delle note su come una volta davano l'inizio alla vendemmia – con i tuoni dai mortai. Poi bisogna attendere il vino. Quando matura il vino dà da mangiare Martino! Le festività di S. Martino a novembre sono alla Valle di Vipava dei veri e propri giorni di ringraziamento per la buona annata. Conosciutissima, suscitando grande interesse, è la manifestazione tradizionale "Le cantine vinarie della Valle di Vipava" che si svolge tra la **festa di San Martino** ed il Natale, quando singoli paesi si presentano con la propria cultura, con la propria arte e con la più svariata offerta. • Le ricchezze vinarie e cibi prelibati della regione invitano gli ospiti durante tutto l'anno. • In primavera e autunno nella Valle di Vipava potrete visitare le famose **»osmice«**. Così vengono chiamate le fattorie, che per otto giorni aprono le loro porte e vi offrono cibi e bevande fatti in casa. L'usanza trae le origini dal periodo di Maria Teresa, quando le autorità in tal modo combattevano contro la miseria tra i contadini. Le »osmice« sono segnate da una frasca di edera e anche con le indicazioni.

Il nostro vino generoso

Sui pendii soleggiati dei colli di Vipava gli abitanti locali coltivano ben 25 specie di viti. Le più diffuse sono: **ribolla, sauvignon, malvasia, riesling italico e chardonnay**, tra le qualità rosse invece coltivano **merlot, barbera ed cabernet sauvignon**. Oltre a queste vengono coltivate le specie autoctone come **zelen, pinela, klarnica, poljšakica, glera, pergulin, vitovska grganja e pikolit** nonché i conosciutissimi pinot grigio e bianco, moscato giallo, sauvignon verde, prosecco e le rosse – pinot blu, cabernet franc, refosco e syrah. La selezione delle viti cambia, come cambia pure la proporzione tra le qualità bianche e rosse che però si è stabilizzata a circa 35 % nel confronto di specie rosse contro il 65 % delle bianche. Circa 50 anni fa prevalevano quelle bianche, oggi invece il circondario vinifero della Valle di Vipava è conosciuto anche per le qualità rosse. Le specie come merlot, cabernet sauvignon e barbera si sono acclimatizzate molto bene in questo territorio. Oltre ai vini scelti i consumatori possono trovare sul mercato anche specie di vini misti locali che ben 400 anni fa dominavano il mercato del vino nelle terre slovene. Oggi le specie principali del vino »Vipavec« sono la malvasia, ribolla, sauvignon e riesling italico. • Volendo sentire la schiettezza e specificità dei vigneti della regione di Vipavsko dovete assaggiare **lo zelen ed la pinela**. Le due specie autoctone sono considerate singolarità della valle di Vipava che nel passato furono quasi dimenticate. Fortunatamente negli ultimi anni, rispettando il patrimonio degli antenati, la gente locale ricomincia a coltivare ambedue le specie. • Nel 2003 i coltivatori dello zelen, la specie autoctona, fondarono nell'Alta valle di Vipava l'associazione d'interesse economico **Konzorcij Zelen**, alla quale si associarono nel 2006 anche i coltivatori della pinela. L'intenzione principale dell'associazione fu quella di proteggere la qualità delle specie locali come lo zelen ed la pinela, di consolidare le loro qualità caratteristiche nonché di aumentare la loro riconoscibilità.

La strada del vino di Vipava

Il circondario vinifero della Valle di Vipava ha 2566 ettari di vigne. Su essi passa la strada vinaria – una delle venti in Slovenia e una delle quattro nel litorale. Ma la più estesa è proprio quella a Vipava. Con l'offerta di 30 località vinicole e di loro produttori, segnalati sui pannelli indicatori, la strada del vino dell'Alta valle di Vipava è una delle maggiori strade del vino in Slovenia. Da Ljubljana (Lubiana) ci si arriva in un'ora di autostrada. • **L'offerta principale è quella del vino** di qualità. Gli agroturismi, enoteche e osmice offrono ai loro visitatori specialità gastronomiche e bevande prodotte e trasformate a casa. Inoltre, gli ospiti potranno visitare monumenti naturali e culturali, passeggiare per i sentieri tematici segnalati, visitare manifestazioni interessanti, comprare un ricordino o qualche altro prodotto dell'artigianato domestico o artistico e poi riacquistare nuove energie dedicandosi a diverse attività sportive, andando in bicicletta o decidendo di dare un'occhiata dall'alto con diversi mezzi per volare. Per essere serviti nel miglior modo possibile si consiglia di **annunciare le visite** per telefono. • Per maggiori informazioni si consiglia di rivolgersi al TIC Ajdovščina o TIC Vipava. • Fra la gente che lavora duro tutto l'anno nelle proprie vigne, nei campi e nelle cantine, troverete l'autenticità e il genuino delle case rustiche, il quale vi riscalerà l'anima quando non va tutto così come voi vorreste.



INFO:

TIC Ajdovščina
Lokarjev drevored 8, 5270 Ajdovščina
☎ 00386 5 36 59 140
@ 00386 51 304 607
E-mail: tic.ajdovscina@siol.net
www.tic-ajdovscina.si

TIC Vipava
Glavni trg 1, 5271 Vipava
☎ 00386 5 368 70 41
@ 00386 51 215 226
E-mail: tic.vipava@siol.net

www.vipavska-dolina.si

LE ASSOCIAZIONI DI PRODUTTORI DEL VINO
Društvo Vinogradnikov in vinarjev
Brje na Vipavskem
Brje 73, 5263 Dobravlje

Društvo Vipavskih vinogradnikov in vinarjev
Lože 35, 5271 Vipava

Vinarsko – turistično društvo Vrhpolje
Vrhpolje 95, 5271 Vipava

Konzorcij Zelen g.i.z.
Vinarska cesta 5, 5271 Vipava



Il vino nato al sole

e alla bora



BATUJE – Nel cuore della Valle di Vipava. Le condizioni geografiche nelle prossimità del fiume Vipava permisero l'insediamento precoce della zona, di cui testimoniano i siti archeologici. Nella chiesa di Santa Anna si può ammirare il presbiterio gotico con gli affreschi della fine del Quattrocento. (📄 5262 Črniče) #1

- S&V Rijavec, Milan Rijavec, Batuje 40, 📞 36 66 082

BRJE – Vinai esperti. Il villaggio è situato sull'altura presso i colli di Vipava. La sua superficie è molto agitata ed ha creato un paese veramente pittoresco. Sul punto più alto si trova S. Martino, un paesino con la chiesa, da dove si ha una vista stupenda. I viticultori della zona hanno istituto l'associazione vitivinicola già a cavallo del secolo (1899), con lo scopo di unire le proprie conoscenze ed esperienze. Tra i soci fondatori dell'associazione c'era anche il poeta Simon Gregorčič. (📄 5263 Dobravlje) #1

- Kmečki turizem Birsa, Oskar Birsa, Brje 18/a, 📞 36 88 113, 📞 031/742 437
- V&V Pečenko, Danilo Pečenko, Brje 32, 📞 36 47 558, 📞 041/603 371
- Vinska klet Koron, Borut Koron, Brje 73/a, 📞 36 88 103, 📞 040/620 866
- Kmetija Čehovin, Aleš Čehovin, Brje 76/b, 📞 36 88 111, 📞 041/507 675, 📞 041/953 448
- Vinska hiša Mansus, Bogdan Makovec, Brje 79, 📞 36 47 560, 📞 041/648 524, 031/649 613
- Vina Kavčič, Miran Kavčič, Brje 84, 📞 36 47 675, 📞 040/287 882
- V&K Furlan, Boris Furlan, Brje 90, 📞 36 47 682, 📞 041/359 282
- Vina Ličen, Jože Ličen, Brje 104, 📞 36 47 523, 📞 040/ 246 362
- V&V Stegovec, Boža Stegovec, Brje 121 – Sv. Martin, 📞 30 57 700, 📞 031/ 200 111, 041/369 633

BUDANJE – Calore solare, frutta ed uva squisita. Il villaggio deve il nome al gentiluomo ungaro Budi che li possedeva un palazzo. L'ultima casa di Budanje è "Na Avžlaku" dove una volta c'era l'ufficio daziario (dogana). Gli abitanti coltivano la frutta – la più famosa è l'albicocca di Budanje- nelle zone più alte. Un po' più in basso ci sono invece le viti. Nel secolo precedente praticavano a Budanje anche la filatura della seta. (📄 5271 Vipava) #4

- Trsničarstvo VITIS, Ivan Ferjančič, Budanje 5/1, 📞 36 45 285, 📞 041/651 211
- Domačija Kobal, Ivan Kobal, Budanje 7/a, 📞 36 45 000, 📞 041/698 549

ČRNIČE – Villaggio estremamente antico. Qui passava la via romana. L'embrione degli abitati Ravne e Črniče fu probabilmente la fortificazione Tabor sulla collina sopra il villaggio che dapprima servi ai romani, più tardi funse da difesa dagli attacchi dei turchi. Merita visitare il cimitero militare della grande guerra, proclamato per monumento culturale. (📄 5262 Črniče) #1

- Kmečki turizem Kosovel, Janko Kosovel, Črniče 46, 📞 36 66 310
- S&V Ušaj, Davorin & Stojan Ušaj, Črniče 56, 📞 36 66 075, 📞 041/455 387, 041/518 171
- S&V Kosovel, Aleš Kosovel, Črniče 84a, 📞 36 66 148, 📞 041/ 484 907
- Turistična kmetija Arkade, Silva & Jordan Cigoj, Črniče 91, 📞 36 44 770, 📞 041/614 708

DOBRAVLJE – Borgate, disperse lungo la strada principale. Nella vasta campagna, chiamata Dobrava, che diede il nome al villaggio, si innalza la chiesa di San Pietro del 1641, un vero museo del famoso pittore barocco Anton Cebej. (📄 5263 Dobravlje) #2

- Vinska klet Plahuta, Katarina & Drago Plahuta, Dobravlje, (IV. Prekomorske 74, Ajdovščina), 📞 366 17 90, 📞 041/ 822 971

ERZELJ – Villaggio piccolo, passato tempestoso. Rappresenta la punta avanzata della cresta dei colli di Vipava. Al villaggio troviamo le mura del castello dei patriarchi di Aquileia del 14°secolo e le torri che proteggevano gli abitanti dai turchi. Erzelj ha una vecchia chiesa dedicata a S. Michele. La gente del paesino è molto accogliente e invita i visitatori a vedere le loro cantine. Molte case, da rispettore per la loro età, producono vini eccellenti. (📄 5271 Vipava) #3

- Kmetija Volk, Branko Volk, Erzelj 6, 📞 36 48 818, 36 48 813
- Kmetija Volk, Dušan Volk, Erzelj 11, 📞 36 48 027, 📞 041/556 358
- Vinski hram Ferjančič, Milan Ferjančič, Erzelj 18, 📞 36 48 801
- V&K Miška, Stano Miška, Erzelj 22, 📞 36 48 806, 📞 041/583 955
- V&K Bizjak, Bojan Bizjak, Erzelj 31, 📞 36 48 807, 📞 041/ 207 134

GABERJE – Ottima uva per un ottimo vino. A Gaberje, sotto Ostri vrh, Trešnik e Planina, gli abitanti si occupano soprattutto della coltivazione del vino e delle ciliegie. Il versante sud è particolarmente adatto alla vigna. (📄 6222 Štanjel) #3

- Kmetija Kos, Samo Kos, Gaberje 7, 📞 36 48 623, 📞 040/982 152
- Klet Čehovin Bogdan, Bogdan Čehovin, Gaberje 92, 📞 36 48 632, 📞 041/885 266

GOČE – Conosciute per le 60 cantine con arcate. L'intero villaggio è un monumento culturale. Sulle case fatte di ghiaia troviamo incise date ammirevoli. Molte conservano anche lavori interessanti degli spaccapietre. Alcune case sono coperte di schisto. Molto famose sono le arcate – oltre 60 esempi. Una volta vi producevano ben 54 tipi di vino. Tutt'oggi i coltivatori di Goče sono apprezzati per la qualità dei loro vini, in particolare per la »pinela«. (📄 5271 Vipava) #3

- Fajdigov hram, Božo Fajdiga, Goče 4/a, 📞 36 45 513, 📞 031/ 299 093
- Kmetija Ferjančič, Jože Ferjančič, Goče 9, 📞 36 45 515, 📞 041/834 012
- Vino Povh, Stanko Povh, Goče 15, 📞 36 45 658, 📞 041/514 384
- Kmetija Furlan, Jože Furlan, Goče 20, 📞 36 45 539
- Cejkatova Domačija, Davorin Mesesnel, Goče 44, 📞 031/398 496

GRADIŠČE – Vigneti ai piedi del Nanos. Sul ripido pendio sopra Vipava giace il villaggio Gradišče. Il colle, illuminato dal sole, con sopra la chiesetta di S. Nicolò, tempo fa fu chiamato la Cima delle grazie. Da qui sarete premiati da una meravigliosa vista sulla valle, un po' più in alto invece potrete ammirare le pareti scoscese della Gradiška tura, conosciute soprattutto da rocciatori. (📄 5271 Vipava) #4

- Kmetija Ferjančič, Boris Ferjančič, Gradišče 11, 📞 36 85 283, 📞 031/892 585
- Vinarstvo Andlovic, Rajko & Anton Andlovic, Gradišče 18, 📞 36 65 149, 📞 041/678 634
- AVIN V&K, Franc Andlovic, Gradišče 39, 📞 36 65 345, 📞 041/ 708 087
- Vina Poljšak, Samuel Poljšak, Gradišče 39/a, 📞 36 65 359, 📞 041/441 001

LOKAVEC – Vecchio villaggio del fabbro. Il villaggio è situato ai piedi di Čaven e Gora. Le sorgenti carsiche e la vicinanza della selva di Trovo (la foresta) hanno reso possibile lo sviluppo delle segherie, dell'attività febbrile, dell'industria del mugnoio e persino della fbbicazione di birra. Nel 1865 i due fratelli Bavčar costruirono e provarono a Lokavec il primo aereo sloveno. In mezzo al villaggio si trova la chiesa di S. Lorenzo, restaurata nell'Ottocento dal famoso architetto Maks Fabiani. (📄 5270 Ajdovščina) #3

- Kmetija Černigaj – pri Lovrincovih, Lokavec 76/b, 📞 36 42 192, 📞 040/239 189

LOŽE, MANČE – Tante curiosità, ma la più grande è senza dubbio il vino. A Lože ci si arriva girando prima di arrivare a Vipava e attraversando un vec-



chio ponte del 1803. L'uva migliore si trova nella protezione del castello barocco Leutemberg costruito nel 12° secolo. Il villaggio di Manče giace sulla strada che unisce la Valle di Vipava al Carso. Nella pianura lungo il ruscello Močilnik ci sono campi coltivati e prati, il versante sud invece è ideale per la coltivazione della vigna. (📄 5271 Vipava) #3/4

- Turistična kmetija Rehar, Jože Rehar, Lože 9, 📞 36 45 730, 📞 041/ 549 781
- Kmetija Benčina, Dušan Benčina, Lože 18, 📞 36 85 355, 📞 041/650 662
- Kmetija Fajdiga AVE, Marjan Fajdiga, Lože 35, 📞 36 45 500, 📞 031/319 135
- Vino Jamšek, Ivan Jamšek, Manče 5, 📞 36 85 136, 📞 041/ 919 714

OREHOVICA – Per gli amatori del vino “zelen” centro di pellegrinaggio. Questo vino che proviene dalla piccola valle Pasji rep è stato nominato per la prima volta nel 1499 da un urbanista della contea goriziana. Anche Janez V. Valvasor nel suo libro “La Gloria del Ducato di Carniola” diede una particolare attenzione a queste vigne. (📄 5272 Podnanos) #4

- V&K Fabčič, Ivan in Simon Fabčič, Orehovica 2/a, 📞 36 69 200
- Pasji Rep Premm – Franc Premm, Orehovica 11a, 📞 36 69 119, 📞 041/745 020
- V&K Potočnik, Franc Potočnik, Orehovica 24, 📞 36 69 102

PODBREG, PODNANOS – Ai piedi dell'imponente Nanos. Podnanos è un agglomerato con strette viuzze dette »gase«, serrate intorno alla chiesetta di S. Vito. Nella località, caratterizzata da ponti, si è conservato un ricco patrimonio storico - culturale. Nel passato l'agglomerato portò il nome del patrono della parrocchia e si chiamò Šembid, nome ancor'oggi usato dagli abitanti locali. A Podnanos visse Stanko Premrl, musicista che compose la melodia della Zdravljica del Prešeren, oggi inno nazionale sloveno, suo nipote Janko Premrl - Vojko fu eroe nazionale. #4

- V&K Trošt, Bernard in Janko Trošt, Podbreg 18, 📞 36 69 279, 📞 041/401 204
- Vina Moser, Adam Zvanut, Podbreg 18/a, 📞 36 69 155, 📞 031/370 560
- »ROSA« V&K, Darko Rosa, Podnanos 43, 📞 36 69 174, 📞 041/769 138

PLANINA – In cima dei colli di Vipava. Il villaggio è stato abitato dai Celti e poi dai romani; questi piantarono le prime viti che poi si diffusero in tutta la Valle di Vipava. Situato sul piccolo monte sopra il vilaggio la chiesa di S. Paolo offre una visita stupenda sulla valle. Si dice che proprio accanto alla chiesetta avrebbero piantato la prima vite. Qui è stato trovato un cimitero celtico e, un po' più in basso, i resti di un castelliere. A Planina lavorò come parroco Matija Vertovec, che dava insegnamenti ai contadini come produrre del buon vino. I viticultori di Planina sono tutt'oggi particolarmente fieri del loro vino pinela. (📄 5270 Ajdovščina) #3

- Tribžanova kmetija, Bojan Tribžan, Planina 8/a, 📞 36 42 519, 📞 041/835 501
- Vinska klet Stokelj, Damjan Stokelj, Planina 9, 📞 36 80 204, 📞 041/483 777
- Županovi, Jože Marc, Planina 11, 📞 36 42 762, 📞 041/822 256
- V&V Viktor Marc, Viktor Marc, Planina 19, 📞 36 42 524, 📞 041/698 565
- Domačija Božič, Tomaž Božič, Planina 32, 📞 36 42 529, 📞 041/822 029
- Pri Kobalovih, Stefan Kobal, Planina 33/a, 📞 36 42 518, 📞 041/766 751
- Kmetija Karla Petriča, Karlo Petrič, Planina 40, 📞 36 42 757, 📞 040/239 188
- Kletarstvo Petrič, Anton Petrič, Planina 56/a, 📞 36 42 537, 📞 041/ 830 777
- V&V Pipan, Jože Pipan, Planina 62, 📞 36 42 584, 📞 031/846 271
- Božičev hram, Marjan Božič, Planina 66, 📞 36 42 592, 📞 041/238 551
- Kmetija Ferjančič, Peter Ferjančič, Planina 73, 📞 36 89 055, 📞 041/834 013
- Hram Franja Marca, Franjo Marc, Planina 77, 📞 36 42 838, 📞 041/238 884
- Kmetija Martina Marca, Martin Marc, Planina 82, 📞 36 42 585, 📞 041/520 923
- Fortunatov hram, Peter Marc, Planina 96, 📞 36 80 400, 📞 041/595 128
- Guerlija, Zmago Petrič, Planina 111, 📞 041/ 616 091

PODRAGA – Coltiva il ricordo dei secoli passati. La maggioranza delle viti di Podraga cresce a Ravno brdo, al confine tra i colli di Vipava e il Carso. Da oltre 500 anni si farebbero qui vini ottimi, affermano gli urbanisti di Vipava. (📄 5272 Podnanos) #4

- Posestvo Sutor, Primož & Edvard Lavrenčič, Podraga 30, 31, 📞 36 69 367, 📞 041/363 272
- Kmetija Fabčič - Tomasvin, Tomaž Fabčič, Podraga 52, 📞 36 86 029, 📞 041/508 308
- Kmetija Lozej, Jože Lozej, Podraga 58, 📞 36 69 058, 📞 041/589 424
- Kmetija Furlan, Klavdij Furlan, Podraga 84, 📞 36 69 469

POTOČE – Tra i campi e vigneti. Il villaggio, esteso lungo la strada principale, è circondato da campi, frutteti e vigneti, che crescono benissimo sui versanti soleggiati ai piedi del Čaven. (📄 5263 Dobravlje) #2

- Tilja vinska klet, Matjaž Lemut, Potoče 41, 5263 Dobravlje, 📞 36 46 684, 📞 031/399 748

SELO – Dove il vino e la cultura si danno la mano. Selo si trova su un immenso rovescio che si era spezzato dalle pareti ripide dal versante sud di Čaven. I campi e le vigne si trovano a nord. L'attività culturale di Selo era sempre forte – nel 1885 funzionava l'associazione di lettura. (📄 5262 Črniče) #1

- Vino Štrukelj, Tomo Štrukelj, Selo 2/a, 📞 041/790 741
- V&K Mrmolaj, Drago Mrmolaj, Selo 28/e, 📞 36 66 576, 📞 041/642 606

SKRILJE – Sui versanti soleggiati del Čaven. Gli antenati costruirono l'abitato di pietra, che spaccavano nella cava di pietra del villaggio. Per la sua struttura lo scisto - roccia marmosa, si spacca in lastre di pietra, dette ardesia, di diverse misure e per diversi usi. Da qui il nome del villaggio di Skrilje (= ardesia). (📄 5263 Dobravlje) #2

- Gostišče Rustja, Skrilje 91, 📞 36 46 550, 36 46 551

SLAP – Vini cantati già dal Valvasor. A Slap, nei pressi di Lože, le lacrime delle vigne sono particolarmente deliziose, scrisse 300 anni fa Janez V. Valvasor. Causa del sole che già la mattina splende sulle vigne. Il villaggio possiede la copia originale del libro sloveno più antico che tratta l'argomento del vino di

Matija Vertovec (del 1844). Slap diede luogo anche alla prima scuola slovena di agricoltura. (📄 5271 Vipava) #3/4

- Vinska klet Zorž, Jurij Zorž, Slap 13, 📞 36 45 735, 📞 041/698 556
- Kmetija Na Rovni, Dominik & Pavlo Zorž, Slap 15, 📞 36 45 783, 📞 041/551 105
- Kmetija Rončič, Peter & Rajko Rončič, Slap 48, 📞 36 85 309, 📞 041/ 653 595
- Kmetija Pregeljč, Igor Pregeljč, Slap 52, 📞 36 45 734, 36 87 125, 📞 041/843 411
- Kmetija V Malnu, Jakob & Davorin Furlan, Slap 63, 📞 36 45 713
- Kmetija Trošt, Stojan Trošt, Slap 72, 📞 36 45 722, 📞 041/594 285
- Kmetija Uršič, Erik Uršič, Slap 76, 📞 36 45 640, 📞 041/724 905
- Družina Marc, Miran Marc, Slap 83/a, 📞 36 87 126, 📞 041/362 825
- Turistična kmetija Na hribu, Joža Zorž, Slap 93, 📞 36 45 708, 📞 031/724 810

ŠMARJE – Dolce uva dei colli soleggiati. Šmarje, villaggio caratterizzato da strette viuzze dette »gase«, da ballatoi di legno e sporgenze del tetto, cornici delle finestre di pietra, portali e pozzi. Nella borgata di Jakulini nacque il sacerdote Matija Vertovec, maestro a numerosi contadini della zona di Vipava e uno dei più importanti scrittori sloveni del 19° secolo nel campo della viticoltura, agricoltura e chimica applicata. (📄 5295 Branik) #2

- Grofova klet, Miloš Gruntar, Šmarje 14, 📞 36 48 608, 📞 041/506 156
- Poljšakova kmetija v Brajdi, Darko Poljšak, Šmarje 28/a, 📞 36 48 692, 📞 041/275 267
- Kmetija Jejič, Zmago in Irena Jejič, Šmarje 48/b, 📞 36 48 622, 📞 041/386 118
- Šončni Škol, Gruntar & Sulič, Šmarje 55, 📞 36 48 762, 📞 041/371 180

USTJE, DOLENJE – Ai margini della città la quiete della campagna. L'abitato giace alla confluenza del fiume Vipava con il ruscello Jovšček e si estende sul pendio del monte, dove sta la chiesetta di S. Giovanni. La vecchia quercia davanti al villaggio è il punto di partenza della marcia chiamata Per i sentieri di Vertovec che continua verso Dolenje, fiancheggiando, nel boschetto sopra la borgata, la chiesetta di Sta. Margherita. Le sponde del fiume Vipava sono un ricco di giacimento di fossili. (📄 5270 Ajdovščina) #3

- Družina Stibilj, Marko Stibilj, Ustje 37/b, 📞 36 62 459, 📞 041/432 521
- Pridelava in prodaja vina Vidmar, Marjan Vidmar, Ustje 42, 📞 36 81 606, 📞 041/323 860
- Kmetija Pipan, Miran Pipan, Dolenje 28, 📞 36 42 802, 📞 040/265 507

VIPAVA – Sorgente del fiume Vipava. Già dai tempi di Valvasor 300 anni fa e oltre –la vite si trova nello stemma di Vipava. Il paese ha avuto una storia molto intensa. Una delle più grandi cantine in Slovenia, Vipava 1894, è stata fondata proprio a Vipava. Visita della cantina, degustazione di vini, cibo tradizionale di Vipava, nell'enoteca indimenticabile selezione di vini, per gli intenditori che per quelli meno esperti nell'arte enologica. Nella moderna Vinoteka Vipava nel centro della cittadina, dove le condizioni sono ideali per conoscere e gustare i vini della Valle di Vipava, potrete convincervi sulla lunga e ricca tradizione, sull'attaccamento della gente alla terra e alla vigna. (📄 5271 Vipava) #4

- Vipava 1894 Vipava d.d., Vinarska cesta 5, 📞 36 71 200
- Vinoteka Vipava, TIC Vipava, Glavni trg 1, 📞 36 87 041

VRHPOLJE, DUPLJE – Vino e tradizione. La forte bora di Vipava ha dotato la gente di volontà forte. Qui si produce del vino che è un piacere. Il vino rosso di Vrhpolje ha preso il nome dall'antico nome del villaggio – ”oberfelder” o vrhojec e lo hanno venduto anche alla corte Viennese. Prosecuzione della tradizione e cura particolare per la vigna sono assicurati dall'associazione Vinarsko-turistično društvo Vrhpolje, che una volta all'anno organizza La marcia nei vigneti di Vrhpolje. (📄 5271 Vipava) #4

- Vina Skrijj, Marko Skrijj, Vrhpolje 1, 📞 36 65 221, 📞 041/401 205
- Kmetija Žvokelj, Aleš Žvokelj, Vrhpolje 7, 📞 36 65 658, 📞 041/320 921
- Mežnarjeva kmetija, Ivan Premrl, Vrhpolje 26, 📞 36 65 453, 📞 041/363 026
- Kmetija Čurk, Peter Čurk, Vrhpolje 31, 📞 36 87 198, 📞 041/613 762
- Kmetija Tomažič, Jože Tomažič, Vrhpolje 77, 📞 36 65 318, 📞 041/ 707 534
- Vina Krapež, Martin Krapež, Vrhpolje 95, 📞 36 87 110, 📞 040/219 500
- Vina Monvi, Bojan Skrijj, Duplje 33, 📞 36 45 129, 📞 041/670 368

VRTOVIN – Viti contro il vento e il sole. Gli abitanti coltivano le viti sui versanti di Čaven. Nel centro del villaggio c'è la chiesa con la famosa statua di Maria con Gesù del 1460. Sopra il villaggio si trova un serbatoio d'acqua dalla forma di una torre. La torre, di 11 m, è il più vecchio esemplare di quest'altezza conservatosi dell'architettura romana sul territorio sloveno. (📄 5262 Črniče) #2

VELIKE ŽABLJE - Frutta e uva in abbondanza. Il villaggio si trova sulla riva sinistra del fiume Vipava. Sopra il villaggio i paesani coltivano la vigna, in basso invece si estendono frutteti con ciliegi e peschi e serre per ortaggi. (📄 5263 Dobravlje) #2

- Kmetija pri Petrovih, Franjo Slejko, Velike Žablje 15, 📞 36 46 125, 📞 040/575 322
- Kmetija Črv, Miroslav Črv, Velike Žablje 46, 📞 36 46 053, 📞 041/517 466

ZAVINO – Villaggio che porta il vino nel nome. Gli amatori della qualità autonota qui non rimarranno delusi: oltre i vari caratteristi'di della zona, la "gargania di Vitovlje". Secondo la leggenda, nel periodo austro-ungarico una sposa di Vitovlje avrebbe portato la vite di questo vino nel villaggio. (📄 5295 Branik) #2

- Furlanov hram, Bojan & Andrejka Furlan, Zavino 19, 📞 30 57 330, 📞 041/863 840
- Kmetija Bandelj, Zorko Bandelj, Zavino 21, 📞 30 57 213
- Družina Blagonja, Vladimir Blagonja, Zavino 25/a, 📞 30 57 331, 📞 031/369 041
- Kmetija Furlan, Branko Furlan, Zavino 33, 📞 30 57 101, 📞 041/728 587

V&V – viticoltura e industria vinicola, V&K – viticoltura e botticoltura, S&V – frutticoltura e viticoltura, 📄 – posta, codice postale, # – posizione à la carta, 🍷 – viticultura, industria vinicola e botticoltura, 🍷 – agriturismo, 🍷 – frutticoltura, 🍷 – organizza le osmiche, 🍷 – ristorante e trattorie, ☎ – telefono – prefisso +386 (0)5, 📶 – cellulare, 🏠 – alloggio per la notte, 🍷 – spazio per il picnic, 🍷 – il socio del Konzorcij Zelen

Ideazione e realizzazione editoriale: Razvojna agencija ROD, Ajdovščina, a cura di: David Bratož. La pubblicazione è stata resta possibile dai comuni di Ajdovščina e Vipava.
Testo: Razvojna agencija ROD, Ajdovščina in collaborazione con Kristina Pelicon.
Design: Studio Ajd.
Fotografie: Marjan Močivnik.
Titraturo: XXXX copie in sloveno, XXXX copie in inglese, XXXX copie in italiano.
Stampa: ???

