

Kako bogata je ta dolina!

Ni ga popotnika, ki bi se mu na poti od osrednje Slovenije proti obali ali od zahodne meje proti osrčju slovenske dežele oko ne ustavilo na kopastem Nanosu. Prav tam, za ovin-kom, pod Nanosom, izvira reka Vipava. Na svoji poti proti Soči je skupaj z **burjo** in **soncem**, ki se tu ne more odločiti,



ali bi vzhajalo nad Alpami ali nad morjem, ustvarila rajsko dolino doživetij in dobrot. • **Zgornja Vipavska dolina**, ki se razteza na 350 kvadratnih kilometrih občin Vipave in Ajdovščine in ima dobrih 23 tisoč prebivalcev, je presen- tljivo stičišče sredozemskih in celinskih značilnosti. V dolini, ki ima za dva meseca daljšo pomlad kot osrednja Slovenija, uspevajo sredozemski sadeži, na terasastih pobočjih vino- gradi in sadovnjaki kljubujejo burji, ki dokazuje svojo moč tudi z 180 km na uro, a na vrhu kraških planot zna biti zimski mraz hud kot malo kje drugod. • **Z razglednih točk** Nano- sa, Hrušice, Trnovskega gozda ali Vipavskih gričev popotnik ugleda dvorce in gradove, naselja posebne arhitekture, cer- kve in vse tiste obdelane koščke rodovitne zemlje.

Kako je bilo včasih

Vinska trta je na Vipavskem doma najmanj poldrugo tisoč- letje in sega v rimske čase. Ljubezen in spoštovanje do vin- ske trte in vina pa sta še vedno zakoreninjena v miselnosti Vipavcev. Pridelava vina je v Vipavski dolini način življenja. Že Janez Vajkard Valvasor, znameniti slovenski historiograf



in poznavalec slovenskega ozemlja je v svoji Slavi Vojvodi- ne Kranjske pred več kot 300 leti zapisal, da na Vipavskem pridelajo dosti več vina kot žita in Vipava je bila takrat verje- tno tudi edini kraj s trto v grbu. • Kasneje si je celo gospoda na Dunaju sladkala življenje z vipavskim vini. Od tu izhaja tudi znameniti duhovnik Matija Vertovec, ki je v 19. stoletju napisal Vinorejo, **prvi slovenski učbenik** o vinogradni- štvu in vinarstvu. Na Slapu nad Vipavo je bila ustanovljena **prva kmetijska šola** na Slovenskem, konec 19. stoletja pa so kmetje ustanovili **prvo Vinarsko zadruho** na Slo- venskem. Iz nje se je razvila ena največjih kleti v Sloveniji Vipava 1894.

Zakaj je naše grozdje tako sladko

Na Vipavskem **sonce spomladi hitro ogreje zemljo** in življenjski sokovi v trtah se začno zgodaj pretakati. Za zimsko rez vinske trte je februarja drugje po Sloveniji še dovolj časa, na Vipavskem pa so trte v glavnem že porezane in skrbno povezane ob žice, kole in količke. Ob spomladanskih dežev-



jih se zemlja napoji vode, ko pa se pomlad prevesi v poletje, nastopi vročina in čas preizkušnje. Vinogradniki trtam po- magajo in vrhno plast zemlje v vinogradih rahljajo, da vlaga ostaja v zemlji, in poskrbijo za godna, humusna tla. Trte ne samo preživijo poletje, ampak se tudi obložijo z grozdem, ki se hitro debeli in dozoreva. **Grozdje** postaja vse slajše, si- joče, dišeče in bolj obarvano. Nestrpno čakajo vinogradniki, da ga v veseli družbi potrgajo, sprešajo in predelajo v vino. Trte pa se kmalu po trgatvi pogreznejo v zaslužen zimski počitek.

Kako pripraviti repo tropinko

Sveži repi najprej odrežemo zelene liste, repke pustimo. V pripravljeno kad najprej položimo plast tropin, ki smo jih prihranili pri trgatvi, nanjo pa plast repe. Postopek ponavljaj- mo, dokler nam repe ne zmanjka, na vrhu morajo biti tropi- ne. Vse skupaj zalijemo z mlačno vodo in pustimo v toplem prostoru približno pet do šest tednov. Repo tropinko vsakič posebej vzamemo iz kadi in jo naribamo. Iz nje pripravimo mineštro – joto ali repo v kozici.

(povzeto po Da ne bi pozabili, Planina pri Ajdovščini, Običaji in recepti naših prednikov, Aktiv gospodinj, 2005)

Jota – mineštra iz kislega zelja ali repe

Krompir olupimo in skuhamo. Posebej skuhamo kislo zelje ali repo. Ko je krompir kuhan, ga odcedimo, vodo pa prihra- nimo. Krompir dobro pretlačimo, dodamo kuhano zelje ali repo in vse skupaj zalijemo z vodo, v kateri se je kuhal krom- pir. Dodamo kuhan fižol. V ponev damo maščobo in moko. Popražimo, da moka malo zarumeni, dodamo česen in ko za- diši, prilijemo zajemalko tekočine iz jote. Vse skupaj kuhamo še 5 minut. Odlična priloga joti je dobra domača klobasa.

(povzeto po Da ne bi pozabili, Planina pri Ajdovščini, Običaji in recepti naših prednikov, Aktiv gospodinj, 2005)

Skozi vasi in vinograde, čez polja, griče in travnike

Po Vertovčevih poteh. Podajte se po tematski pohodni poti skozi vasi Zgornje Vipavske doline, kjer je delal in živel **Matija Vertovec** (1784–1851). Organiziran pohod pote- ka vsako leto prvo nedeljo po martinovi nedelji z izhodi- ščem pri starem hrastu na Ustjah pri Ajdovščini. Krožna pot



vam bo vzela 4 do 5 ur. Lahko pa se po tej označeni poti napotite sami. Prepustite se doživetjem ob poti in uživajte ob prečudovitih razgledih na Vipavsko dolino. Ob klepe- tu s prijaznimi domačini pokusite kozarček dobrega vina. (glej zemljevid 8) • **Med vrhpoljskimi vinogradi.** Tradiciona lni pohod je organiziran zadnjo nedeljo v februarju in traja 3 do 4 ure. Pot poteka skozi vinograde mimo znamenitega dvorca Zemono, Starega Vipavskega gradu, ob soteski hu- dournika Bela in znane plezalne stene Bela, visoko nad vas Vrhpolje in nazaj skozi vinograde na izhodišče. Člani Vinarsko turističnega društva Vrhpolje organizirajo ogled kleti in de- gustacijo svojih vin, ob poti je možno kupiti odprto ali uste- kleničeno vino. (glej zemljevid 9)

Na zdravje, popotnik!

Utrip Vipavske doline zaznamujejo **običaji**, ki jih Vipavci skrbno ohranjajo zato, da bi se zavedali svojih posebnosti in svojih bogastev. Popotnik lahko na vsakem koraku občuduje prepletenost ljudskih običajev in vinske trte ter vina. • Najpo- membnejši dogodek v vinogradu je **trgatev**. Tradicija vino- gradništva v Vipavski dolini sega daleč v preteklost. Trgatev, po domače »b'ndima«, je bila vedno ena najlepših, a obel- nem najtežjih dni v letu. Bila je dogodek, ko so plante napol- nili veseli trgači, ki so poprijeli za »fouče« (ukriviljene nože) in z zrelim grozdem polnili brentače. Od takrat se do danes ni veliko spremenilo. Mnogi vinogradniki in vinarji na trgatev vabijo trgače od blizu in daleč, da bi z lastnimi rokami obču- tilili veličastje vipavskih trt. Trgatev po Vipavski dolini v celoti poteka ročno in traja cel mesec ali več, kar pomeni, da je grozdje res pravočasno obrano in takoj predelano. Kako veli- ka reč je za Vipavce trgatev, pričajo zapisi o tem, da je nekoč začetek trgatve napovedovalo grmenje možnarjev. • Sledi čakanje na vino. Ko vino zori, Martin gosti! Novembrska **martinovanja** so v Vipavski dolini skorajda zahvalni dnevi za dobro letino. Odmevna in poznana je tradicionalna prire- ditev **Vinski hrami Vipavske doline med martinom in božičem**, ko se predstavijo posamezne vasi s svojo kulturno, umetniško in drugo ponudbo. • Vipavska vinska bogastva z vsemi dobrotami vabijo goste celo leto. • Spomladi in jeseni lahko v Vipavski dolini obiščete **osmice**. To so kmetije, ki za osem dni odprejo svoja vrata in takrat ponujajo domačo hra- no in pijačo. Navada izvira iz časov Marije Terezije, ko se je oblast na tak način borila proti revščini med kmeti. Kmetu je bilo s tem omogočeno, da je lahko svoj lasten pridelek prodal potrošniku brez davka. Osmice so označene s šopom bršljanovih vej in s kažipoti.

Kako žlahtno je naše vino

Vipavci na sončnih pobočjih Vipavskih gričev lahko pri- delujejo kar 25 sort vinske trte. Najbolj razširjene bele sor- te so: **rebula, sauvignon, malvazija, laški rizling** in **chardonnay**, rdeče pa: **merlot, barbera** ter **cabernet sauvignon**. Poleg naštetih pridelujejo še domače vinske sorte **zelen, pinela, klarnica, poljšakica, glera, pergu- lin, vitovska grganja** ter **pikolit** in svetovno poznane sivi in beli pinot, rumeni muškat, zeleni sauvignon, prosecco, ter rdeče – modri pinot, cabernet franc, refošk in syrah. Izbor sort se spreminja, prav tako razmerje med belimi in rdečimi sor- tami, ki pa se je ustalilo na približno 35 % rdečih sort in 65 % belih. Pred petdesetimi leti so prevladovale zgolj bele sorte, danes pa je vinorodni okoliš Vipavska dolina poznan tudi po odličnih rdečih vinih. Sorte merlot, cabernet sauvignon in barbera so se na vipavskih tleh zelo dobro udomačile. Potro- šniki se poleg sortnih vin na trgu srečujejo tudi z vipavskimi zvrstmi – mešanimi vini, ki so že pred več kot štiristo leti ob- vladovala trg z vinom v slovenskih deželah. Danes so glavne sorte »Vipavca« malvazija, rebula, sauvignon in laški rizling. • Če želite občutiti pristnost in svojstvenost vipavskih vino- gradov, morate poskusiti **zelen** in **pinelo**. Obe sorti veljata za avtohtoni posebnosti Vipavske doline, ki sta v preteklosti skoraj utonili v pozabo. Na srečo se domačini v zadnjih le- tih znova vračajo k zapuščini svojih dedov in marsikje zopet gojijo obe sorti. • Pridelovalci domače vinske sorte zelen na območju Zgornje Vipavske doline so v letu 2003 ustanovili gospodarsko interesno združenje **Konzorcij Zelen**, katere- mu so se v letu 2006 pridružili še pridelovalci pinele. Glavni namen združenja je zavarovati kakovost domačih vinskih sort zelena in pinele, utrditev njunih sortnih značilnosti ter povečati prepoznavnost teh domačih vinskih sort.

Vipavska vinska cesta

Vinorodni okoliš Vipavska dolina ima 2.566 hektarjev vinogradov. Po njem poteka Vipavska vinska cesta – ena iz- med dvajsetih vinskih cest v Sloveniji in ena izmed štirih na Primorskem. S ponudbo 30 vinskih krajev ter ponudnikov, ki so označeni z usmerjevalnimi tablam, je zgornjevipavska vinska cesta ena največjih vinskih cest v Sloveniji. Od Lju- bljane je oddaljena le uro vožnje po avtocesti. • Osnovna ponudba je **ponudba vina**. Na turističnih kmetijah, vino- točih in osmicah pa obiskovalci lahko uživajo tudi v doma pridelani in predelani hrani in pijači. Poleg tega si lahko go- stje ogledate naravne ter kulturne znamenitosti, se spreho- dite po označenih tematskih poteh, obiščete zanimive pri- reditve, si kupite spominek ali kak drug izdelek domače in umetne obrti ter si nabereite novih energij ob raznovrstnih športnih dejavnosti, uživajte v kolesarjenju ali se odločite za sprehod po nebu. • Da boste kar najbolje postreženi, je priporočljivo, da **svoj obisk najavite** po telefonu. Za več informacij se obrnite na TIC Ajdovščina ali TIC Vipava. • Med ljudmi, ki celo leto trdo delajo v svojih vinogradih, poljih in kleteh, boste našli prvobitnost in pristno toploto kmečkih domov, ki pogreje dušo za tiste težke čase, ko ne gre vse tako, kot bi hoteli.



INFO:

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

www.vipavska-dolina.si

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



Burji
in soncu
porojeno
vino



BATUJE - V osrčju Vipavske doline: Geografske danosti v bližini reke Vipave so omogočale zgodnjo poselitev, o čemer priča tudi arheološko najdišče. V cerkvi sv. Ane lahko občudujete gotski prezbitერი s freskami s konca 15. stoletja. (☎ 5262 Črniče) #1

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



BRJE - Vinarji z izkušnjami: Številni zaselki ležijo na vzpetini v območju Vipavskih gričev. Razgibana površina ustvarja slikovito krajino. Nad vasio je zaselek Sv. Martin, od tam je lep razgled. Že leta 1899 so vinogradniki ustanovili vinogradniško vinarsko društvo, med soustanovitelji je bil tudi pesnik 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 - Sončni kraj odličnega sadja in vina: Vas je dobila ime po ogrskemu plemiču Budi, ki je imel v vasi dvorec. Zadnja budanjska hiša je Na Avžlaku, tu je bila včasih mlinica. V višjih predelih gojijo Budanjski sadje med katerim slovijo budanjske marelice ter zgodnje češnje, v nižini pa dobro uspeva vinska trta. (☎ 5271 Vipava) #4

- Trsnicarstvo VITIS, Ivan Ferjančič, Budanje 5/j, 📞 36 45 285, 📞 041/651 211
- Domačija KobaI, Ivan KobaI, Budanje 7/a, 📞 36 45 000, 📞 041/698 549



ČRNIČE - Izjemno staro strjeno naselje: Tod mimo je tekla Rimska cesta. Zametek naselij Ravne in Črniče je varjetno utrdba Tabor na griču nad vasio, ki je najprej služila Rimljanom, kasneje pa kot obramba pred Turki. Ogledati si velja vojaško pokopališče iz 1. svet. vojne, ki je proglašeno za kulturni spomenik. (☎ 5262 Črniče) #1

- Kmečki turizem Kosovel, Janko Kosovel, Črniče 46, 📞 36 66 310
- S&V Ušaj, Davorin in 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 in Jordan Cigoj, Črniče 91, 📞 36 44 770, 📞 041/614 708



DOBRAVLJE - Zaselki, raztreseni ob glavni cesti: Na prostranem polju, imenovanem Dobrava, po katerem je vas dobila ime, stoji cerkev sv. Petra iz leta 1641, ki je pravi mali muzej znamenitega baročnega slikarja Antona Cebeja. (☎ 5263 Dobravlje) #2

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



ERZELJ - Vasica z burno preteklostjo: Leži na vrhu Vipavskih gričev. Tu najdemo obzidje gradu oglejskih patriarhov iz 14. stoletja in obrambne stolpe proti Turkom. V zavetje vasi vas vabi 600 let stara cerkev sv. Mihaela in polne kleti erzelskih vin. Nekaterе med njimi se lahko pohvalijo s spoštljivo starostjo, vino v njihovih sodih pa s tradicionalno vipavsko odličnostjo. (☎ 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
- Vinogradništvo in kletarstvo 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 - Odlično grozdje za še boljše vino: Gaberje so strnjeno naselje, ki leži v dolini pod Ostrim vrhom, Trešnikom in Planino. Domačini se ukvarjajo predvsem s pridelavo vina in češenj, predvsem na južnih pobočjih hribovja so odlične vinogradniške lege. (☎ 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 - Vas s 60 velbanimi kletmi: Vas je kulturni spomenik. V hišah iz peščenjaka z mnogimi kamnoseškimi detajli in častljivimi letnicami, marsike še kritimi s skrilavci, se skrivajo znamenite goške obokane kleti. Več kot 60 jih je še v vasi, v njih so nekoč pridelovali kar 54 višinskih sort. Danes goški vinarji še vedno navdušujejo s kakovostjo svojih vin. (☎ 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
- Cejkovota Domačija, Davorin Mesesnel, Goče 44, 📞 031/398 496



GRADIŠČE pri VIPAVI - Vinogradi ob vznožju Nanosa: Na strmем pobočju nad Vipavo leži vas Gradišče. S soncem obsijan hrib s cerkvico sv. Nikolaja se je nekoč imenoval Hvalin breg. Od tu lahko uživati v čudovitem razgledu na dolino, malo višje pa občudujete prepadne stene predvsem plezalcem dobro poznane Gradišče ture. (☎ 5271 Vipava) #4

- Kmetija Ferjančič, Boris Ferjančič, Gradišče 11, 📞 36 85 283, 📞 031/892 585
- Vinarstvo Andlovic, Rajko in 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 - Staro kovaško naselje: Vas leži ob vznožju Čavna in Gore. Kraški izviri in bližina Trnovskega gozda so omogočili razvoj žagarstva, kovaštva in mlinarstva. V Lokavcu so bratje Bavčar I. 1865 naredili in preizkusili prvo slovensko letalo. Okrog vasi se razprostirajo polja in vinogradi. Sredi vasi stoji cerkev sv. Lovrenca, ki je bila v 19.stol. obnovljena po načrtih znamenitega arhitekta Maksa Fabianija. (☎ 5270 Ajdovščina) #3

- Kmetija Černigovj - pri Lovrinčevih, Lokavec 76/b, 📞 36 42 192, 📞 040/239 189



LOŽE, MANČE - Veliko znamenitosti, toda največje je vino: V gručasto vasico Lože boste še pred Vipavo zavili prek znamenitega mostu iz leta 1803. V zavetju baročnega gradu Leutemberg, zgrajenega že v 12. stoletju, gojijo Ložani grozdje za vrhunska vina. Manče ležijo ob cesti, ki povezuje Vipavsko



dolino s Krasom. V ravnini ob potoku Močilnik so obdelane njive in travniki, kružno od vasi pa bujno raste vinska trta. (☎ 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 - Središče ljubiteljev zelena: Vino zelen iz dolince Pasji rep prvič omenja že urbar goriške grofije leta 1499, posebno omembo pa je tem vinogradom v svoji Slavi vojvodine Kranjske namenil tudi Valvasor. (☎ 5272 Podnanos) #4

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



PODBREG, PODNANOS - Pod mogočnim Nanosom: Podnanos je gručasto naselje s ozkimi ulicami – »gasami«, strnjениmi okrog cerkvice sv. Vida. V kraju, ki ga krasijo mostovi, je ohranjena bogata kulturno-zgodovinska dediščina. V preteklosti se je kraj imenoval Sembid - po farnem zavetniku sv. Vidu – domačini ime še vedno uporabljajo. V Podnanosu je živel Stanko Premrl, ki je uglasbil Prešernovo Zdravljico, njegov nečak Janko Premrl - Vojko pa je narodni heroj. (☎ 5272 Podnanos) #4

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



PLANINA - Na vrhu Vipavskih gričev: Na vzpetini nad vasio stoji cerkev sv. Pavla, odkoder je lep razgled po vsej dolini. Tu je bilo najdeno keltsko grobišče, nižje pod cerkvijo so še vidni ostanki nekdanjega gradišča. Prav pri cerkvi naj

bi Rimljani posadili prvo vinsko trto. S Planine se je kasneje vinogradništvo razširilo po vsej Vipavski dolini. Na Planini je kot župnik služboval Matija Vertovec, ki je kmete učil »umnega vinogradništva«. Planinski vinogradniki se danes še posebej ponašajo z domačo vinsko sorto pinelo. (☎ 5270 Ajdovščina) #3

- Tribažanova kmetija, Bojan Tribižan, Planina 8/a, 📞 36 42 524, 📞 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 42 519, 📞 041/698 565
- Domačija Božič, Tomaž Božič, Planina 32, 📞 36 42 529, 📞 041/822 029
- Pri Kobalovih, Stefan KobaI, 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
- Vinogradništvo in vinarstvo 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
- Guenla, Zmago Petrič, Planina 111, 📞 041/ 616 091



PODRAGA - Ohranjeni duh minulih stoletij: Kjer se Vipavsko gričevje dotakne obronkov Krasa, leži blagorodno Ravno brdo. Na njem raste večina podraških trt, ki po pričevanjih vipavskih urbarjev že več kot 500 let dajejo odlična vina. (☎ 5272 Podnanos) #4

- Posestvo Sutor, Primož in 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 - Med polji in vinogradi: Vas ob glavni cesti obdajajo polja, urejeni sadovnjaki in vinogradi, ki še posebej dobro uspevajo na prisojnih legah ob vznožju Čavna. (☎ 5263 Dobravlje) #2

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



SELO - Vino in kultura z roko v roki: Selo leži na obsežnem podoru, ki se je utrgal s strmih skalnatih sten na južnem pobočju Čavna. Južno od vasi ležijo njive in vinogradi. V Selu je bila vedno močna kulturna dejavnost - leta 1885 je tu že delovala bralno društvo. (☎ 5262 Črniče) #1

- Vino Štrukelj, Tomo Štrukelj, Selo 2/a, 📞 041/790 741
- Vinogradništvo in kletarstvo Mrmolja, Drago Mrmolja, Selo 28/e, 📞 36 66 576, 📞 041/642 606



SKRILJE - Na prisojnem pobočju Čavna: Naselje so predniki gradili iz kamna, ki so ga lomili v vaškem kamnolomu. Skrilavec - lapornata kamnina se zaradi strukture kolje v kamnite plošče, skrle, različnih velikosti in uporabnosti. Od tod tudi ime Skrilje. (☎ 5263 Dobravlje) #2

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



SLAP - Tukajšnja vina je opeval že Valvasor: »Solze vinogradov v Slapu, ki leži blizu Lož, so slastnejše,« je že pred več kot 300 leti zapisal Janez Vajkard Valvasor. Za to naj bi bilo krivo sonce, ki že jutrajt obsije vinograde. V vasi hranijo originalno najstarejšo slovensko knjigo o vinu – Vinoreja za Slovence (1844) Matije Vertovca. Na Slapu je delovala prva slovenska kmetijska šola. (☎ 5271 Vipava) #3/4

- Vinska klet Zorž, Jurij Zorž, Slap 13, 📞 36 45 735, 📞 041/698 556
- Kmetija Na Rovni, Dominik in Pavlo Zorž, Slap 15, 📞 36 45 783, 📞 041/551 105
- Kmetija Rondič, Peter in Rajko Rondič, Slap 48, 📞 36 85 309, 📞 041/ 653 595
- Kmetija Pregeljci, Igor Pregeljci, Slap 52, 📞 36 45 734, 36 87 125, 📞 041/843 411



- Kmetija V Malnu, Jakob in 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 - Sladko grozdje na sončnih gričih: Za Šmarje so značilne ozke ulice – gase, leseni ganki in napušči, kamniti okenski okvirji, portali in vodnjaki. V bližini vaške cerkve je ohranjena šest stoletij stara grofovska klet, ena izmed najstarejših kleti daleč naokrog. V zaselku Jakulini se je rodil duhovnik Matija Vertovec, učitelj vipavskih kmetov in eden najpomembnejših slovenskih strokovnih piscev 19. stoletja iz področja vinogradništva, kmetijstva in uporabe kemije. (☎ 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 Jejčič, Zmago in Irena Jejčič, Šmarje 48/b, 📞 36 48 622, 📞 041/386 118
- Sončni škol, Gruntar & Šulič, Šmarje 55, 📞 36 48 762, 📞 041/371 180



USTJE, DOLENJE - Podeželski mir na obrobju mestnega vrveža: Nase-lje leži ob sotočju reke Vipave in potoka Jovščka ter se vzpenja po jugovzhodnem pobočju hriba, kjer stoji starodavna cerkvice sv. Janeza. Stari hrast pred vasio je izhodišče pohoda Po Vertovčevih poteh, ki se nadaljuje proti Dole-njam in v gozdčku nad zaselkom vodi mimo cerkvice sv. Marjete. Obrežje reke Vipave je bogato nahajališče fosilov. (☎ 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 - Mesto ob izviru reke Vipave: Že v Valvasorjevih časih - pred 300 leti in več - je imela Vipava v svojem grbu vinsko trto. V kraju z bogato zgodovino je ena izmed največjih vinskih kleti v Sloveniji VIPAVA 1894. Ogled kleti, degustacija vin, značilna vipavska hrana, izbor nepozabnih vin v enoteki bodo navdušili tako poznavalce kot manj izkušene ljubitelje žlahtnih posebnosti. V središču kraja lahko v sodobno urejeni Vinoteki Vipava, kjer so pravi pogoji za spoštljivo spoznavanje in okušanje vipavskih vin, spregovorite o izročilu, bogati tradiciji, o navezanosti ljudi na to zemljo in trto. (☎ 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 - Kraj, kjer je vino tradicija: Močna vipavska burja je zaznamovala ljudi s trdno voljo, ta pa vino in trto s posebno radoživostjo. Vrhpoljskemu rdečemu vinu so po starem imenu vasi rekli »Oberfelder« ali vrhpoljec in so ga prodajali celo na Dunaju. Nadaljevanje tradicije in posebno skrb za vinsko trto ohranja Vinarsko-turistično društvo Vrhpolje, ki enkrat na leto organizira Pohod med Vrhpoljskimi vinogradi. (☎ 5271 Vipava) #4

- Vina Škrli, Marko Škrli, 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 Curk, Peter Curk, 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 Škrli, Duplje 33, 📞 36 45 129, 📞 041/670 368



VRTOVIN - Trte kljubujejo vetru in soncu: Vrtovinci gojijo vinsko trto na pobočju Čavna. V središču vasi je cerkev, v njej pa znameniti kip Marije z Jezu-som iz leta 1460. Nad vasio, pod školjem sv. Pavla, stoji vodni zbiralnik, pozidan v obliki stolpa. Stolp je z 11 metri najstarejša tako visoka še ohranjena rimska arhitektura na Slovenskem. (☎ 5262 Črniče) #2

- Vinarija Batagelj, Gorazd Batagelj, Vrtovin 22, 📞 36 47 275
- Vinogradništvo in vinarstvo Kandus, Jožko Kandus, Vrtovin 30, 📞 041/687 238



VELIKE ŽABLJE - Sadja in grozđa v izobilju: Strnjeno naselje se razprostrta na levem bregu reke Vipave. Nad vasio imajo vaščani vinograde, pod vasio pa se raztezajo rastlinjaki in sadovnjaki, zasajeni predvsem s češnjami in breskvami. V Velikih Žabljah stoji tudi baročni dvorec iz leta 1669, cerkev sv. Florjana in veliko število kapelic. (☎ 5263 Dobravlje) #2

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



ZAVINO - Vas, ki ima vino v imenu: Ljubitelji avtohtonih sort tu res pridejo na svoj račun. Poleg tipičnih sort, ki so značilne za ta del doline, dobite tu tudi vitovsko grganjo. Ljudsko izročilo pravi, da je ta trta prišla v vas skupaj z nevesto, ki se je poročila iz Vitovelj že v času Avstroogrske. (☎ 5295 Branik) #2

- Furlanov hram, Bojan in 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 – vinogradništvo in vinarstvo, V&K – vinogradništvo in kletarstvo, S&V – sadjarstvo in vinarstvo, ☎ – pošta, poštna številka, # – lega na karti (številka polja), 🍷 – vinogradništvo, vinarstvo, kletarstvo, 🍷 – kmečki turizem, turistična kmetija, 🍷 – sadjarstvo, 🍷 – prirejanje osmic, ☎ – gostilna, ☎ – telefon – področna koda je 05, ☎ – mobilni telefon, ☎ –