



Okušaj

briške dobrote





Brda

dežela opojnih trenutkov

Kjer se razgledi že odpirajo proti Benetkam, Furlaniji in Benečiji, se razkriva čisto drugačen, čarobni svet Brd. Ugnezdena na pol poti med Alpami in Jadranskim morjem imajo Brda čarobno moč ter blagodejno vplivajo na tamkajšnje življenje. Še več, Brda so edinstvena in samosvoja, bogata, pisana in živahna, polna življenja, v vseh letnih časih.



Časi pravljič so sicer mimo, briška pravljica pa postaja vse bolj resnična. Obilje barv, okusov in vonjav še vedno pritegne pozornost slehernega popotnika, ki obišče Brda. Bistvo ostaja vedno isto – prvinski užitek ob jedi, omamnost doživetja vina in radoživo občutenje veselega druženja.



Sočno

briško sadje

Vse, kar tu zraste, ima še posebno poln okus.

Obilica sonca daje pridelkom sladkost, zemlja in vetrovi z gora jim podarjajo svežino.

Ves svet že od nekdaj pozna Brda predvsem po češnjah. Je že tako, da so prav briške češnje najbolj okusne. Prav zato je Praznik češenj, poleg martinovega, ena osrednjih prireditev, ki v Brda pritegne veliko oboževalcev. Ljubki mali sadeži na pecljih, posebno tisti prvi, sočni in rdeči, hrustljavi in napeti, očarajo vse generacije. Kaj je lepšega, kot splezati na drevo in se jih do siteda najesti? Ali pa se preprosto zlekniti pod senčno krošnjo in uživati v sladkem brezdelju... Tudi marelice, breskve, fige, kaki in kostanj najbolj teknejo v Brdih, kjer se jih nagledamo, si jih nabereimo in bogastvo okusov, vonjav in barv z užitkom odnesemo še domov.



Izvrstno

briško vino



Vse je tako preprosto in bogato hkrati, prvinsko in prestižno obenem.

Briško vino je posebna zgodba. Polna doživetij, spominov, radoživega druženja, pa tudi svetovnih izkušenj. Izročilo stoletij daje sadove. Mlada generacija vinarjev prevzema znanje, izkušnje, obenem pa ustvarja, tvega in si utira poti v svet. V Brdih se vedno pogostejše rojevajo velika vina, posebno bela. Ponovno se uveljavlja rebula, nekdanj zapostavljena, zdaj znova iskana. Trte, bistveno manj obremenjene kot nekoč, pa tudi naravi prijazneje obdelana zemlja, hvaležno vračajo izkazano skrb. Vsako leto znova, v veselje Bricev in vseh, ki radi prihajajo v Brda.



Ustvarjalna

briška kuhinja



Briška kuhinja, tako zelo mediteranska, neverjetno iznajdljiva in ustvarjalna. Polna privlačnih starinskih potez, pomlajena z novimi kombinacijami in preoblečena v svetovljanska oblačila.

Vse leto sveže sestavine, okusna in sočna zelenjava, domače mesnine (še posebej salame in pršut), dišeča bela polenta, bogastvo dišavnic in divjih poganjkov (hmelj, divji beluši, loboda), pa še izjemno briško oljčno olje, ki se v Brda po dveh velikih pozebah leta 1929 in 1955 ponovno vrača, so samo nekateri izmed poudarkov briške kuhinje. Ko boste pokusili še krodegine, markandele, pa skoraj pozabljene kostanjeve jedi, zavohali koromačev cvet, naredili požirek dobrega domačega tropinovca ali methanega (zdravilnega žganja), boste opojnost Brd začutili še drugače. Tisto glavno pa seveda vedno dodajo ljudje, izkušene roke in dobro srce. Vse je pripravljeno z ljubeznijo, ki so je v enaki meri deležni tako družinski člani kot gostje.



OKUŠAJ

briško

hrano



1 Belica



BELICA

Medana 32, 5212 Dobrovo v Brdih

telefon: +386 (0)5 304 21 04

fax: +386 (0)5 395 91 09

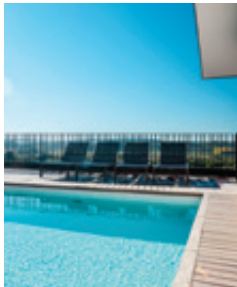
e-mail: info@belica.net

spletna stran: www.belica.net

Pričakujemo vas, v edinstvenem ambientu briške domačije, kjer se lahko prepustite užitkom ob hrani, vrhunskih vinih, degustacijam in udobni nastanitvi. Prepričani smo, da se boste težko uprli naši kulinariki, ki temelji na tradicionalnih briških jedeh in doma pridelanih mesninah (pršut, šalam, panceta). K vrhunski hrani spadajo tudi odlična vina iz domače kleti, za zaključke obedov pa različna žganja iz domačih zelišč. Poskrbeli smo, da se pri nas lahko odpočijete: na voljo je 8 lepo urejenih sob in 2 praktično in očarljivo urejena apartmaja. Za obujanje spominov na obisk pri nas si privoščite nakup domačih izdelkov v naši trgovinici.



2 Fana Estate



Vipolže 19 b, 5212 Dobrovo v Brdih

telefon: +386 (0)5 304 23 00

fax: +386 (0)5 395 95 01

e-mail: info@fana.si

spletna stran: www.fanaestate.si

Na posestvu Fana spodbujamo in verjamemo v kreativnost, zato ponujamo prostor, ki navdihuje in sprošča. Vrhunsko opremljena konferenčna dvorana, moderno opremljeni apartmaji in vinska klet omogočajo celovito doživetje za organizacijo poslovnih srečanj in zasebnih dogodkov. Izvrstna lokacija nad vinorodno pokrajino in dizajnersko opremljena vila z bazenom pa je hkrati idilična lokacija za pobeg iz hitrega tempa vsakdanjega življenja. Mogočna klet omogoča degustacije hišnih vin.



3

Hiša Štekar



Snežatno 26 a, 5211 Kojško

telefon: +386 (0)5 304 65 40

gsm: +386 (0)41 413 083

fax: +386 (0)5 304 65 41

e-mail: hisastekar@siol.net

spletna stran: www.stekar.si

Vrata naše hiše so odprta skozi celo leto, nudimo vam tradicionalno briško hrano s pridihom sodobne kulinarike in naše ekološko pridelano vino. Nudimo vam tako kosila, večerje in degustacije po predhodnem naročilu. Lepo vabljeni v našo hišo na kulinarčno in vinsko uživanje s prelepim razgledom na briške griče.



Hotel San Martin Šmartno



Šmartno 11, 5211 Kojsko

telefon: +386 (0)5 330 56 60

gsm: +386 (0)51 335 660

e-mail: info@sanmartin.si

spletna stran: www.sanmartin.si

Hotel San Martin je nov in eleganten družinsko voden **boutique hotel**, ki se nahaja ob robu vasi **Šmartno v Goriških Brdih**. S hotela se širijo čudoviti **panoramski razgledi** na okolico vinskih hribov ter dolin s čudovitimi vasicami na vrhu hribov. Hotel razpolaga z trinajstimi dvopostelnimi sobami, v katerih so ležišča lahko tudi narazen, dvema družinskima sobama, dvema suitama ter apartmajem. Za poslovna srečanja imamo večjo konferenčno sobo ter sobo za sestanke. Hotel nudi tudi bio-zeliščno finsko savno, ki se lahko uporablja za zasebni najem, solno sobo ter vinoteko, kjer se skriva širok izbor vrhunskih vin z okolice, odlično restavracijo ter bar z zunanjo teraso.



Marica - Hiša Marica



Šmartno 33, 5211 Kojsko

telefon: +386 (0)5 304 10 39

e-mail: info@marica.si

Spletna stran: www.marica.si

Hiša Marica stoji za mogočnim obzidjem slikovite srednjeveške vasice Šmartno. Nekoč vojaška utrdba, danes romantično naselje, kjer se zdi, da se je čas ustavil. Rustikalno obnovljena domačija je ime dobila po naši „noni“ Marici, ki nas je razvajala z domačimi dobrotami. Nudimo sezonske tradicionalne jedi s pridihom sodobnosti in domač pršut zorjen na posestvu Belica. Na voljo vam je sedem prostornih sob z mediteranskim karakterjem. Organiziramo tudi izlete po Brdih ter bližnji okolici z ogledi in pokušinami.



Okrepčevalnica pri Marjotu



Bizjak Izidor s.p., Gonjače 28 c, 5211 Kojsko

telefon: +386 (0)5 304 10 29

gsm: +386 (0)51 227 321

fax: +386 (0)5 304 38 09

e-mail: gostisce@primarjotu.si

spletna stran: www.primarjotu.si

Na enem najvišjih briških gričev se tik ob razglednem stolpu, od koder se vam razprostira pogled od Alp do Jadrana, nahaja okrepčevalnica pri Marjotu s 130 sedeži v notranjosti in letnim vrtom. Poleg domačih briških in drugih jedi, vam pripravijo tudi ribje jedi. Možnost ogleda mini kmečkega muzeja. Odprto: petek, sobota in nedelja, ostali dnevi po naročilu. Poleg hrane pa našim gostom nudimo pet zračnih in nadstandardno opremljenih sob, vsaka ima tudi kuhinjski kotiček in kopalnico. Gostišče je oddaljeno od prometnih poti in vam zato ponuja številne možnosti za sproščujoče sprehode med vinogradi in sadovnjaki.





Gostinstvo, Dean Ambrožič s.p., Delpinova ulica 18, 5000 Nova Gorica

telefon: +386 (0)5 395 95 06

fax: +386 (0)5 395 95 07

e-mail: dean.ambrozic@gmail.com

spletna stran: www.slovenia.info

Restavracija v pritličju srednjeveškega dvorca v središču čudovite briške pokrajine je odprtega tipa, zato v njej prirejamo različna praznovanja, kot so poroke, obletnice in rojstni dnevi. Naša ponudba obsega široko izbiro jedi. Pripravljajo hladno-tople bankete in jedi, ukvarjamo pa se tudi s cateringom.



8 Restavracija, hotel, vinoteka Gredič



GREDIČ

Ceglo 9, 5212 Dobrovo

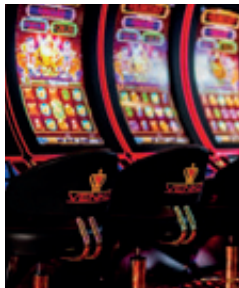
gsm: +386 (0)40 477 817

e-mail: info@gredic.si

spletna stran: www.gredic.si

V Ceglem najdete dobro znan dvorec Gredič, kjer se nahajajo vrhunska restavracija, hotel s sedmimi grajskimi sobami in vinoteka z največjim izborom vin v Brdih. Restavracija Gredič vam v prelepem ambientu s pogledom na briške vinograde ponuja vpogled v lokalno kuhinjo, predstavljeno na moderen in inovativen način, s primesmi bogate kulinarčne mediteranske kulinarčne zakladnice. Vse sestavine so kontroliranega lokalnega izvora in ob spremljavi vrhunskih vin bo obisk Grediča zagotovo nepozabno gastronomsko doživetje. Vabljeni!





Trine d.o.o., Neblo 11, 5212 Dobrovo v Brdih

telefon: +386 (0)5 398 87 50

fax: +386 (0)5 398 87 78

e-mail: info@venko.si

spletna stran: www.venko.si

IGRALNI SALON VENKO ponuja srečo na 192 igralnih avtomatih in elektronski ruleti s 8 igralnimi mesti. Vse dni v tednu se lahko prepustite gurmanskim užitkom vrhunske RESTAVRACIJE à la carte s poudarkom na mediteranski kuhinji, ki jo dopolnjuje pestra izbira vrhunskih briških vin. HOTEL ponuja 70 ležišč: 26 dvoposteljnih sob, 4 dvoposteljne sobe z možnostjo dodatnega ležišča in dva apartmaja. Imamo tudi sodobno opremljeno KONFERENČNO DVORANO na 144 m² površine, primerno za organizacijo poslovnih srečanj in sestankov.



10 Villa Eva



Kozana 28, 5212 Dobrovo v Brdih

telefon: +386 (0)41 604 120

telefon: +386 (0)31 342 604

e-mail: info@villa-eva.si

spletna stran: www.villa-eva.si

V Kozani se skriva domačija z nasadom sadja in oljk lokalnih sort, ki so v Brdih že izumrle. Tja smo ponovno pripeljali češnjo kozanko, marelico floker, hruško vrtulanko ter 300 oljčnih dreves, tudi v Brdih nekoč že prisotne črnice in belice. V nasadu boste našli še kaki, granatna jabolka in mandarine. V Vili EVA lahko prespite in se razvajate v masažni kadi, savni ali zunanjem bazenu, svoje kulinarične sposobnosti pa lahko preizkusite v moderni notranji ali zunanji kuhinji. Če si zaželite sprostitev, si v bogati knjižnici izberete svojo najljubšo knjigo. Dan lahko zaključite ob kozarčku našega vina na terasi ob bazenu, kjer se vam odpira prekrasen pogled na briško gričevje.



11

Apartmaji in sobe



Češnjegaj

Vipolže 74, 5212 Dobrovo

gsm: +386 (0)41 830 360, +386 (0)31 400 268

e-mail: info@cesnjevaj.si, zlatka.princic@gmail.com

spletna stran: www.cesnjevaj.si

Apartmaji in sobe se nahajajo v osrčju Goriških Brd, obdani z nasadi češenj, figovcev in drugih sadnih dreves, ki v vsakem letnem času nudijo sprostitev in razvajanje za dušo in telo. V bližnji in širši okolici imate možnost ogleda kulturnih in zgodovinskih znamenitosti, kolesarjenja, pohodništva, obiskov zasebnih vinskih kleti, degustacij in bogate lokalno kulinarične ponudbe.

12

Bužinel - restaurant, rooms & wine



BUŽINEL

Plešivo 37 a, 5212 Dobrovo v Brdih

telefon: +386 (0)5 304 50 82

fax: +386 (0)5 395 91 55

e-mail: info@buzinel.si

spletna stran: www.buzinel.si

Tradicija gostinstva seže v leto 1992, vinarstva pa v 1962. Gostom nudimo morske dobrote, vino pridelano v naši kleti z možnostjo prenočitve. Vse skupaj z lepim razgledom na vinograde.

13

Hiša vina Oton Reya



Kozana 18 a, 5212 Dobrovo

gsm: +386 (0)31 352 200

e-mail: o.reya@siol.net

spletna stran: reyavineyards.com

Pri nas v Brdih je preprosto lepo. Sonce, brajde, široko nebo, ki spaja pogled med gorami in morjem. Med brajdami je prijazna hišica, kjer pijemo dobro vino in uživamo v radodarnosti narave. Hiša vina Oton Reya se nahaja v vasi Kozana na mirni lokaciji z izjemnim razgledom. Nad vinsko kletjo nudi prenočišče za 4 osebe v dveh ločenih enotah (spalnica z zakonsko posteljo in podest z dvema posteljama), kuhinjo in veliko samostojno teraso. Poleg degustacij vina nudimo domač zajtrk in sezonske dobrote. Odlična iztočnica za izlete v hribe ali na morje, kolesarjenje in pohodništvo ob odkrivanju bogate kulturne dediščine.

14

Kmetija Štekar 1672



Janko Štekar, Snežatno 31 a, 5211 Kojsko

gsm: +386 (0)40 221 413

e-mail: info@kmetijastekar.si

spletna stran: www.kmetijastekar.si

Ekološka pridelava v naših sadovnjakih in vinogradih na zračnih, toplih legah, daje zdravo in okusno sadje in vino, na kmetiji s prelepim razgledom pa vas pričakujejo prijetne sobe, kjer si lahko odpočijete telo in srce ter napojite svoje čute. V poletni vročini se ohladite v naravnem bazenu, se nam jeseni pridružite na trgatvi, odkrivajte skrivnosti naših vin in okuse Brd.

15

Kmetija z nastanitvijo Breg



Breg pri Golem Brdu 3, 5212 Dobrovo v Brdih

telefon: +386 (0)5 304 25 55

e-mail: mirelaperesin@tiscali.it

spletna stran: www.turizembreg.com

Turistična kmetija Breg se nahaja tik ob italijanski meji, nad reko Idrijo s pogledom na vinorodno Furlansko pokrajino. Topla in zračna lega omogočata odlično rast vinogradov, oljčnikov in sivke, katerih pridelke lahko dobite na kmetiji.

Ponudba hrane je briško-furlanska, vedno obarvana v sezonski preobleki.

Gostje si lahko odpočijejo dušo in telo v prijazno obnovljenih sobah na robu vasi.

16

Valentinčič Turizem



Uroš Valentinčič s.p., Podsabotin 48 a, 5211 Kojsko

telefon: +386 (0)5 304 65 78, +386 (0)41 651 939

fax: +386 (0)5 304 65 79

e-mail: uros.valentincic@siol.net

spletna stran: www.valentincic.si

Na naši domačiji lahko doživite prijetne sproščujoče trenutke – s kolesom se boste popeljali preko briških gričev, pohajkovali po bližnjih gozdnih poteh in poklepetali s prijatelji ob kozarcu dobrega domačega vina. To je kraj, kjer so lepota, eleganca in mir združeni v tisto pravo harmonijo, ki bo vaše počitnice spremenila v enkratne. Ponujamo nočitev z zajtrkom oz. najem apartmaja, degustacijo domačih dobrot in pristnih buteljčnih vin. Možnost izposoje koles.

17

Vino@Modana



Medana 16, 5212 Dobrovo v Brdih

telefon: +386 (0)5 395 96 00

e-mail: vino@modana.si

spletna stran: www.modana.si

Nahajamo se v Medani na »placu« pri cerkvi. Poleg svežih rib in sezonsko začinjenih jedi lahko pri nas okušate pršut »na taji«, buteljčna vina briških proizvajalcev »na kozarec«, francoske šampanjce in ostrige. Dodatna ponudba: vina za domov.

18

Ošterija Klinec



Medana 20, 5212 Dobrovo v Brdih

telefon: +386 (0)5 395 94 09

gsm: +386 (0)40 663 322

e-mail: klinec@klinec.si

spletna stran: www.klinec.si

Ošterija Klinec iz Medane združuje tradicionalno briško gostoljubje s ponudbo sodobne družinske restavracije: ekološko pridelana vina iz lastne kleti, gurmansko uživanje v sezonski, lokalno pridelani domači hrani in doživetje slikovite, z naravnimi in kulturnimi znamenitostmi bogate pokrajine Goriških Brd.

Turistična kmetija Pri Bregarju



Podsabotin 18, 5211 Kojsko

gsm: +386 (0)40 601 216 (Slo, Ang)

gsm: +386 (0)31 866 094 (Slo, Ita)

e-mail: info@pri-bregarju.si

spletna stran: www.pri-bregarju.si

Naša turistična kmetija se nahaja v vasi Podsabotin, na samem začetku Goriških Brd, te slikovite gričevnate pokrajine na skrajnem zahodu Slovenije. Idilična kmetija se razprostira na »Bregu«, ob vznožju hriba Sabotin, po katerem je vas dobila tudi ime. Poleg razgleda vas bo na kmetiji očarala domačnost in pristnost, drevoredi sadnih dreves, oljčni nasadi in zeleni vinogradi, kjer se porodi zlahna kapljica... Okusite naše domače dobrote in se sprostite v objemu narave.



20 Apartma in sobe Verderber



Hruševlje 4 a, 5212 Dobrovo v Brdih

gsm: +386 (0)41 836 377

e-mail: info@verderber.si

spletna stran: www.verderber.si

V objemu briških vinogradov in sadovnjakov stoji hiša, ki ponuja gostoljubje in sprostitev v naravi. Veliko je možnosti za daljše sprehode, planinarjenje ali kolesarjenje, poleti pa se lahko osvežite v naravnih tolmunih Kotline. Uživajte lahko v dobri hrani bližnjih gostiln in igralnice Venko (2 km). Možnost degustacije vin v sosedovi kleti Fabricijo. Nudimo apartma, sobe ali celotno hišo (za 12 do 16 oseb).

21 Apartma sobe Pulec



Plešivo 50, 5212 Dobrovo v Brdih

telefon: +386 (0)5 395 92 05

gsm: +386 (0)40 849 049

+386 (0)41 355 114

e-mail: apartma.pulec@gmail.com

Apartma in sobe Pulec so v osrčju Goriških brd, obdani z vrtom, sadovnjakom in vinogradom. Lokacijo odlikujejo izreden razgled in čudovite terase, kjer si gostje lahko odpočijejo in naužijejo sonca. Posebno ugodno bivanje za družine.

22 Domačija Kabaj Morel



Šlovrenc 4, 5212 Dobrovo v Brdih

telefon: +386 (0)5 395 95 60

e-mail: info@kabaj.si

spletna stran: www.kabaj.si

Poleg lastnih vin blagovne znamke KABAJ ponujamo briško-furlanske jedi, začinjene z lastno domišljijo. V prijetnem ambientu je na razpolago 6 dvoposteljnih sob s pomirjujočim razgledom na vinograde. Degustacijo posebnih vin lahko doživite tudi v arhitekturno zanimivi kleti.

23 Vila Kozana



Kozana 94, 5212 Dobrovo

telefon: +386 (0)5 398 87 00

fax: +386 (0)5 304 10 53

e-mail: repcija@hotel-brda.si

spletna stran: www.hotel-brda.si

Mlada ekipa Vile Kozana se želi povezati s tradicionalno domačo hrano. Goriška brda navdušujejo celoten kolektiv, najbolj pa mladega, nadarjenega kuharja Tima, ki rad ustvarja moderne, domače in privlačne jedi. V restavraciji Vila Kozana ali baru Oskarja Reya si lahko lačne želodčke potešite s tradicionalnimi biškimi jedmi ali a' la carte ponudbo in ob enem uživate v božanskem razgledu na Alpe, pa tja do Dolomitov. Vabljeni v dobro družbo, odlično hrano in lokalno vino.

24 Picerija – in Bar Belvin



Plešivo 38, 5212 Dobrovo v Brdih

telefon: +386 (0)5 395 95 23

e-mail: info@belvinpub.com

Spletna stran: www.belvinpub.com,
www.pulec.com

Od nekdaj slovimo po odličnih picah iz krušne peči in ostalih jedeh. Ob vikendih nudimo kosila z raznovrstno hrano. Nudimo tudi igrišči za tenis, odbojko na mivki in otroška igrala.

25 Sobodajalstvo Cukjati Radovan



Ceglo 13 a, 5212 Dobrovo v Brdih

telefon: +386 (0)5 304 21 62

e-mail: vanda.cukjati@gmail.com

Kmetija leži na mirnem in lepem kraju v bližini glavne poti. Gostom ponujamo 4 sobe z 9 ležišči z možnostjo uporabe kuhinje z balkonom in TV sprejemnikom. Pri nas lahko kupite češnje, fige, hruške, slive, kaki in grozdje.

26 ZOI Apartmaji



ZOI Turizem Zvonka Kabaj Tomšič s.p.
Vipolže 11, 5212 Dobrovo

gsm: +386 (0)40 582 121

e-mail: info@zoitur.si

spletna stran: www.zoitur.si

Apartmaji se nahajajo v vasi Vipolže pod srednjeveškim dvorcem Vila Vipolže. Nudimo nove sodobno opremljene apartmaje za 2-5 oseb z zunanjim bazenom v mirnem okolju. Odlično izhodišče za obisk briških kleti, kolesarjenje, pohodništvo, golf...

Briške lepote in dobrote odsevajo spoštovanje preteklosti, ljubezni do narave in odgovornosti do njene zapuščine.

Bogati kulturi in naravni dediščini, vrhunski enogastronomiji, raznolikim možnostim aktivnega preživljanja počitnic ter eni najlepših poročnih destinacij, noto gostoljubja dodajo pristne briške kmetije in sodobni hoteli, ki nudijo udobje tako gostom z izbranimi okusi kot pustolovcem, željnim drugačnosti.



OKUŠAJ

briška

vina





Biljana 38, 5212 Dobrovo v Brdih

telefon: +386 (0)5 395 92 30

gsm: +386 (0)41 711 760

fax: +386 (0)5 395 92 31

e-mail: bjana@siol.net

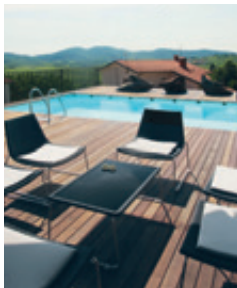
spletna stran: www.bjana.si

BJANA je blagovna znamka vin, ki slovi predvsem po penečih vinih pridelanih po klasični metodi. V ponudbi imamo štiri različne penine, katerih skupna značilnost je, da so zelo suhe, lepo dozorele in pridelane iz sort rebula, chardonnay in modri pinot. Penina Cuvee prestige je pridelana iz vina, ki je vrelo in zorelo v 225- litrskih hrastovih sodih barrique.

Poleg vin imamo na kmetiji tudi dve dvoposteljni sobi.



Edi Simčič Wine Estate



Vipolže 39 a, 5212 Dobrovo v Brdih

gsm: +386 (0)30 602 564

e-mail: info@edisimcic.si

spletna stran: www.edisimcic.si

Blagovna znamka Edi Simčič z dolgoletno tradicijo sledi naravi, človeku in ustvarja linijo z globino, enkratnostjo in svežino.

Rezervirajte svoj termin ogleda kleti, pokušine in nakupa. Okronajte obisk Brd z najemom naše vile Alma Vista (www.almavista.si) in si privoščite oddih med vinogradi. Dobrodošli!



29 Erzetič, Višnjevik



ERZETIČ®
— 1725 —

Višnjevik 25 a, 5212 Dobrovo v Brdih

telefon: +386 (0)5 395 94 60

gsm: +386 (0)51 643 114

e-mail: info@vina-erzetic.com

spletna stran: www.vina-erzetic.com

Družinska zgodba Erzetičevih iz Višnjevika je že od leta 1725 tesno povezana z naravo, vinogradništvom in vinarstvom. Zvesti ostajajo briški zemlji, združujejo tradicionalne načine pridelave grozdja in vina s sodobnimi znanji in tehnologijo ter tako oplemenitijo odlična sortna vina. Posebnost je zorenje vina v velikih glinenih amforah, ki so vkopane v tla novozgrajene vinske kleti. V idealnih podzemnih pogojih je opravljen celoten postopek od predelave grozdja, skrbno nadzorovanega zorenja vina, do ustekleničenja.





Zadružna 9, 5212 Dobrovo v Brdih

telefon: +386 (0)5 33 10 144

fax: +386 (0)5 331 01 09

e-mail: info@klet-brda.si

spletna stran: www.klet-brda.si

Klet Brda je največja pridelovalka in izvoznica slovenskih vin, ki s prepoznavnim slogom osvaja ljubitelje vina doma in v kar 26 državah sveta. Klet združuje 400 briških vinogradniških družin, ki že več kot pol stoletja soustvarjajo uspešno zgodbo briškega vinarstva. Naše poslanstvo je, da v vinu izrazimo edinstvenost terroirja Goriških brd ter z uspešnim trženjem prispevamo k razvoju področja in dobrobiti tukajšnjih ljudi. Naše glavno vodilo pri vsakodnevem delu je globoko spoštovanje narave in njenih ciklov, saj se kakovost rodi v vinogradu.



31 Ščurek Vino - Wine



Plešivo 44, 5212 Dobrovo v Brdih

gsm: +386 (0)51 200 295 (Uroš), +386 (0)51 200 295 (Primož)

+386 (0)40 604 881 (Tomaž)

e-mail: stojan.scurek@gmail.com

spletna stran: www.scurek.com

Če nas obiščete, vam razkažemo klet, vinograde in vam pripravimo degustacijo naših vin, ki jih lahko tudi kupite. Obiski so možni od ponedeljka do sobote med 10. in 18. uro. Zaželeno je najava.



32 Vina Sosolič



Vina Sosolič, Zali Breg 10 a, 5212 Dobrovo v Brdih

telefon: +386 (0)5 304 51 31

gsm: +386 (0)41 713 366, +386 (0)31 210 582

fax: +386 (0)5 304 51 31

e-mail: vina.sosolic@siol.net

spletna stran: www.vina-sosolic.com

Nudimo vam predvsem naravna vina visoke kakovosti. Možna degustacija s prigrizkom v lepem ambientu s krušno pečjo in ognjiščem, ki sprejme do 50 ljudi. Prostor je v sklopu kleti in je primeren tudi za razna srečanja, konference in praznovanja. Potrebna je predhodna najava.





Grajska cesta 10, 5212 Dobrovo v Brdih

telefon: +386 (0)5 395 92 10, +386 (0)31 342 369

fax: +386 (0)5 395 92 11

e-mail: info@vinotekabrda.si

spletna stran: www.vinotekabrda.si

Predstavitve Brd, vodene pakušine, tematski razgovori o vinu in vinarjih, seminarji ali zgolj sproščen klepet ob kozarčku in prigrizkih z izbranimi krajevnimi mesninami in siri. Nabava vina in drugih domačih dobrot (med, marmelade, žganja, sušeno sadje) – vse to lahko doživite na enem samem mestu, pod oboki grajske kleti na Dobrovem.



34

Čarga 1767



Č A R G A
S I N C E 1 7 6 7

Pristavo 2, 5212 Dobrovo v Brdih

gsm: +386 (0)41 692 292

fax: +386 (0)5 304 25 00

e-mail: info@carga.si

spletna stran: www.carga.si

NA MESTU, KJER SONCE POLJUBLJA VINOGRAD.

KJER SE ZEMLJA SPAJA Z NEBOM.

KJER SE MOČ ZNANJA GENERACIJ DRUŽI Z LJUBEZNIJO.

KJER JE TRADICIJA ODGOVORNOST IN DELO SVOBODA.

35

Dolfo



Marko Skočaj, Ceglo 3 d, 5212 Dobrovo v Brdih

gsm: +386 (0)40 757 677

fax: +386 (0)5 395 91 67

e-mail: vinadolfo@gmail.com

spletna stran: www.dolfo.eu

Naša ponudba temelji na predhodnem dogovoru, možen je ogled vinograda, strokoven ogled kleti, degustacija vin, postrežemo pa tudi z domačimi suhomesnatimi dobrotami, frotljo, različnimi siri. Za zahtevnejše skupine pripravimo značilne tople briške jedi z izbranim vinom. Možnost nakupa vin.

36

Družinska kmetija Jakončič



Kozana 5, 5212 Dobrovo v Brdih

telefon: +386 (0)5 304 12 15

fax: +386 (0)5 304 38 08

e-mail: info@jakoncic.eu

spletna stran: www.jakoncic.eu

37

Kmetija "Moro"



MORO

Goriška Brda



Vipolže 62, 5212 Dobrovo v Brdih

telefon: +386 (0)5 304 50 18

gsm: +386 (0)41 754 664

e-mail: boris.j1@siol.net

Ob predhodni najavi nudimo degustacijo ter ogled kleti in vinogradov za največ 50 oseb.

38

Kmetija Prinčič



Kozana 11, 5212 Dobrovo v Brdih

telefon: +386 (0)5 304 12 72

gsm: +386 (0)41 721 929

fax: +386 (0)5 304 12 72

e-mail: info@princic.si

spletna stran: www.princic.si

V VINU JE NAJVEČ SONCA.

39

Kmetija Šibav



Neblo 45, 5212 Dobrovo v Brdih

gsm: +386 (0)31 863 512, +386 (0)41 818 163

fax: +386 (0)5 395 96 35

e-mail: sibav@siol.net

spletna stran: www.vino-sibav.si

V novem objektu, zgrajenem v slogu briške arhitekture, ponujamo degustacije odličnih vin (do 35 oseb). Prostor je primeren tudi za delovne sestanke, za prenočitve pa sta na voljo dve dvoposteljni sobi z zajtrkom.

40

Kristančič iz Medane



Medana 29, 5212 Dobrovo v Brdih

telefon: +386 (0)5 395 95 33

gsm: +386 (0)31 333 289

e-mail: vinarstvo.kristancic@siol.net

spletna stran: www.kristancic.com

Kmetija se nahaja v središču vasi Medana, kjer stoji vinoteka KRISTANČIČ v kateri se lahko kupi vsa vina iz lastne proizvodnje, olivno olje in sezonsko sadje. Po prehodnem naročilu so možne tudi degustacije in vodeni ogledi kleti. Odprto vsak dan od 8:30-15:30 oziroma po dogovoru.

41

Movia



Ceglo 18, 5212 Dobrovo v Brdih

telefon: +386 (0)5 395 95 10

fax: +386 (0)5 395 95 11

e-mail: movia@siol.net

spletna stran: www.movia.si

Na svetovnem vinskem trgu je Movia danes sinonim za vina, ki navdušujejo s svojim izrazitim značajem in izjemno elegantnostjo. V njih zaznamo zvestobo najbolj žlahtni vinogradniško-vinarski tradiciji, ki pogosto presega okvire splošno sprejetih in veljavnih enoloških praks. Vina Movia so pridelana z največjo mero spoštovanja do narave. Najbolj prepoznavna vina kleti Movia so Puro, Lunar, Turno, Gredič, Veliko rdeče, Veliko belo, rebula, modri pinot, sivi pinot, chardonnay.

42

Simčič – Marjan Simčič



SIMČIČ MARJAN®



Ceglo
SINCE 1860

Ceglo 3 b, 5212 Dobrovo v Brdih

telefon: +386 (0)5 395 92 00

fax: +386 (0)5 395 92 01

e-mail: info@simcic.si

spletna stran: www.simcic.si

43

Vinarstvo in sadjarstvo Na Bregu



na bregu
vinarstvo in sadjarstvo
M A R I N I Č

Marinič Tatjana & Žan, Šmartno 77, 5211 Kojško

telefon: +386 (0)5 304 10 90

gsm: +386 (0)31 321 378

e-mail: nabregu.marinic@gmail.com

spletna stran: www.vinagisela.info

»Na bregu« najslikovitjše in ene najstarejših vasi v Brdih, znane po svojem obzidju in cerkvi sv. Martina, Šmartnem, je doma družina Marinič. Skozi vse leto vam lahko ponudimo sveže sadje (češnje, breskve, marelice, kaki, fige, mandarine, kivi), kvalitetno domače oljčno olje, poleg belega in črnega vina pa naši najbolj znani penini Gizela (belo brut in rose brut). Njihovo pristnost in okusnost vam lahko postržemo ob kamnu in krušni peči ali na terasi s čudovitim razgledom na briško krajino.

44

Vinska klet Ferdinand, Matjaž Četrlič



ferdinand
BRDA

Kojško 5 c, 5211 Kojško

gsm: +386 (0)41 621 494, +386 (0)41 510 636

e-mail: info@ferdinand.si

spletna stran: www.ferdinand.si

Prva in najpomembnejša sorta v kleti Ferdinand je rebula, ki ji posvečamo veliko pozornosti in jo predstavljamo v vseh linijah vin – kot sveže vino (klasična rebula), zorjeno v hrastovih sodih (Época), kot macerirano rebulo (Brutus) in v penini Sinefinis. Vina pridelujemo v okolici vasi Kojško, kjer se Brda vpenjajo v predalpski svet. Nadmorska višina vinogradov (med 150 in 300 m) z izrazitimi temperaturnimi razlikami med dnevom in nočjo ter posebna lega, omogočata pridelavo harmoničnih, sortno tipičnih vin s prijetno svežino. Naša vina so slogovno in tehnično dovršena, obenem pa imajo osebno, unikatno noto, ki izvira iz ljubezni do narave in vinarske strasti. Zato so edinstvena.

45

Zanut



ZANUT

Neblo 27, 5212 Dobrovo v Brdih

telefon: +386 (0)31 757 672

e-mail: vino@zanut.si

spletna stran: www.zanut.si

Na kmetiji Zanut s spoštljivim odnosom do Narave in tradicije ter novimi znanji in sodobno tehnologijo ustvarjamo zgodbo mednarodno priznanih karakternih vin - vin z dušo in telesom. Pri nas lahko vsa vina iz naše ponudbe kupite, po predhodni najavi organiziramo tudi degustacije in ogled kleti.

46 Blažič



Plešivo 30, 5212 Dobrovo v Brdih

telefon: +386 (0)5 304 54 45

gsm: +386 (0)31 375 744

e-mail: vina.blazic@siol.net

spletna stran: www.vina-blazic.si

47 Domačija Kumar-Primar



Šmartno 1 a, 5211 Kojsko

telefon: +386 (0)5 304 11 72

gsm: +386 (0)40 746 288

e-mail: info@primar-vino.com

spletna stran: www.primar-vino.com

Na naši kmetiji vam ponujamo odlično vino, oljčno olje, sadje, ter žganje, marmelade in podobne domače izdelke. Pripravimo vam lahko degustacijo vin, ter ogled naše kmetije; zaželeno pa je vnaprejšnja prijava. V neposredni bližini pa lahko obiščete tudi srednjeveško vas Šmartno, ter razgledni stolp v Gonjačah.

48 Domačija Radikon



Kozana 128, 5212 Dobrovo v Brdih

telefon: +386 (0)5 304 13 00

gsm: +386 (0)40 295 292

fax: +386 (0)5 304 38 33

e-mail: domacija.radikon@siol.net

spletna stran: www.radikon.si

Hraniti, nadaljevati in razvijati se v spoštovanju do tradicije in svojih korenin. Prisrčno vabljeni na Domačijo Radikon, kjer se nenehno trudimo posredovati strasti, ki jih vlagamo v naše delo - naša vina.

49 Emeran Reya



**Edvard Reya, Kozana 2,
5212 Dobrovo v Brdih**

gsm: +386 (0)41 403 629

fax: +386 (0)5 304 36 76

e-mail: reya@siol.net

Na kmetiji, ki stoji na vrhu griča s prelepim razgledom, lahko pokusite vrhunska buteljčna vina in narezek domačih mesnih dobrot. Obdelujemo deset hektarov vinogradov, ki ležijo na severozahodu, in dajo odlična vina, med katerimi še posebej izstopa cabernet franc.

50 Kmetija Benedetič



Vipolže 65, 5212 Dobrovo v Brdih

gsm: +386 (0)41 821 638

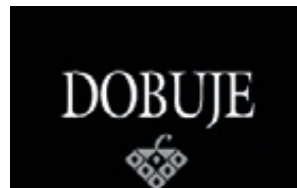
+386 (0)31 254 982

e-mail: info@benedetic.si

spletna stran: www.benedetic.si

Kmetija leži na obrobju Brd, tik ob meji z italijanskim vinorodnim področjem Collio, kjer se briško gričevje že nekoliko zniža. Vinogradniško in vinarsko znanje se prenašata iz roda v rod že od leta 1923, ko sta Valentin Keber in njegov zet Andrej Benedetic od grofa Teuffenbacha kupila 2 ha vinograda z imenom Brgalotišče. Vinograd je dobil ime po velikih kamnih, balotah po briško, ki so ležali v brajdah. Naslednje generacije so skrbno gospodarile in večale površine in danes se vinogradi raztezajo na desetih hektarjih.

51 Kmetija Dobuje



Snežeče 16, 5212 Dobrovo v Brdih

gsm: +386 (0)41 773 721

telefon: +386 (0)5 395 92 20

e-mail: info@dobuje.com

spletna stran: www.dobuje.com

Na kmetiji ponujamo degustacijo naših naravnih vin z možnostjo ogleda vinogradov in kleti.

52 Mavrič - Anton in Jožko



Šlovrenc 9, 5212 Dobrovo v Brdih

telefon: +386 (0)5 304 52 07

fax: +386 (0)5 395 95 17

e-mail: jozkomavric@siol.net

Družinsko kmetijo Mavrič lahko obiščete v Šlovrencu, nasproti cerkve Sv. Lovrenca. Iz bližnjih prisojnih leg na 15 hektarjih pridelamo vsako leto sladko belo in črno grozdje in iz njega stisnemo žlahtno vino. Degustacije so na voljo ob predhodni najavi. Najbolje je priti spomladi, ko zorijo češnje, pa spet poleti, ko so breskve najbolj sladke, ter ponovno jeseni, ko je vino mlado in kostanj pečen, in pozimi, ko je vino polnoletno. Vabljeni k Mavričevim pri cerkvi, na domačijo s pogledom na klet.

53 Nando



NANDO



G O R I Š K A B R D A

**Andrej Kristančič, Plešivo 20,
5212 Dobrovo v Brdih**

gsm: +386 (0)40 799 471

e-mail: andrej.kristancic@volja.net

Kmetija Nando obsega 7 hektarjev vinogradov, v katerih raste 70 % belih in 30 % rdečih sort grozdja. Največji poudarek dajemo naravni pridelavi, tako v vinogradu kot v kleti.

54 Posestvo Zarova, družina Peršolja



Gonjače 1 v, 5211 Kojsko

telefon: +386 (0)5 304 37 00

gsm: +386 (0)41 631 242

e-mail: posestvo.zarova@gmail.com

Na naši kmetiji ponujamo vrhunska in odprta vina ter sadje skozi vso sezono (češnje, marelice, breskve, nektarine, slive, fige, kaki in kivi). Prijazno vabljeni vsi, ki si želite spoznati in okušati delček naše kmetije v osrčju Goriških Brd.

55 Prinčič Jožef & Damjan



**Kozana 118 a,
5212 Dobrovo v Brdih**
telefon: +386 (0)5 304 36 46
e-mail: princic.damjan@gmail.com

Naša osnovna dejavnost je vzgoja vinske trte, ki se razprostira na 5 ha vinogradov. Odlični talni in klimatski pogoji in spretno roke pridelajo odlična vina na naraven način.

56 Reia



Neblo 32, 5212 Dobrovo v Brdih
gsm: +386 (0)31 632 230
e-mail: vino@reia.si
spletna stran: www.reia.si

Stara domačija z biodinamičnim vinogradništvom, vinarstvom in sadjarstvom. Sveže in sušeno lokalno sadje – češnje, marelice, fige, pituralke, kaki ... Pridelava vin avtohtonih sort po tradicionalnem načinu kletarjenja – malvazija, rebula, jakot pa tudi chardonnay, sauvignon, merlot in cabernet. Dobrodošli na obisk in nakup ter degustacije po dogovoru.

57 Ronk



RONK

Vipolže 94, 5212 Dobrovo v Brdih
gsm: +386 (0)41 846 470,
+386 (0)40 554 451
e-mail: info@vinaronk.si
spletna stran: www.vinaronk.si

Na kmetiji s čudovitim razgledom nudimo degustacije vrhunskih briških vin ob domačem narezku. Zaželeno predhodna najava.

58 Vinarstvo Pulec



Plešivo 38, 5212 Dobrovo v Brdih

gsm: +386 (0)41 775 958

e-mail: info@pulec.com

spletna stran: www.pulec.com

Kmetija Pulec stoji v vasi Plešivo, v bližini Medane. Lega vinogradov, odlična zemlja, vremenski pogoji in dolgoletne izkušnje, so glavni ključ za pridelavo odličnih vrhunskih vin.

59 Vinarstvo Šibav

...izbran okus tudi za največje ljubitelje...



**Dušica Šibav, univ. dipl. ing.,
Fojana 15, 5212 Dobrovo v Brdih**

telefon: +386 (0)5 304 50 62

gsm: +386 (0)41 588 579

fax: +386 (0)5 304 50 62

e-mail: dusica@sibauvino.si

spletna stran: www.sibauvino.si

60 Vinarstvo Zalatel



**Hruševlje 6
5212 Dobrovo v Brdih**

gsm: +386 (0)31 629 328

e-mail: valter.zalatel@zalatel.si

spletna stran: www.zalatel.si

V kleti Zalatel si prizadevamo, da belim vinom ohranimo njihov sortni značaj in svežino, pri rdečih pa eleganco izpili zorenje v hrastovih sodih. Izbor vin sloni na najbolj značilnih sortah briškega vinorodnega okoliša: rebuli, sivem pinotu, chardonnayu, sauvignonasseu, belem pinotu, rumenem muškату, malvaziji in sauvignonu med belimi vini ter merlotu, cabernet sauvignonu in cabernet francu med rdečimi.

OKUŠAJ

briško

sadje



61



Kmetija Jericijo



Čebelarstvo
in
Oljkarstvo

**Marjan Jericijo, Podsabotin 17 a
5211 Kojsko**

gsm: +386 (0)40 881 458

e-mail: marjan.jericijo@gmail.com

Ponujamo akacijev, cvetlični, lipov, kostanjev, gozdni in hojev med, med s sokom rdeče pese, propolis, cvetni prah, medico, medeni liker in sveče iz čebeljega voska ter oljčno olje.

62



Sadno zeliščna hiša Kikrca



Sadno
Zeliščna Hiša
KIKRCA
100% ročno
predelane
dobrote

**Drnovk 1 h, 5212 Dobrovo,
Šmartno 1c, 5211 Kojsko**

gsm: +386 (0)41 951 736

e-mail: kikrca@gmail.com

spletna stran: www.kikrca.si

Proizvajamo 100% naravne in ročno izdelane izdelke iz sadja in zelišč. Sadje, ki je bilo še včeraj na drevesu, je danes že v kozarčku. Kuhamo ga čim krajši čas, da obdrži čim več vitaminov, okusa, arome in barve. V srednjeveški vasi Šmartno, le par korakov izven vaškega jedra, vam ponujamo tudi vodene degustacije naših vrhunskih izdelkov.

63 Hiša Marinič



Hiša  Marinič

Biljana 5 a, 5212 Dobrovo v Brdih

gsm: +386 (0)41 622 752

e-mail: bogdan.marinic@gmail.com

Ponujamo sveže češnje, marelice, fige in kaki, različne vrste žganja in likerje, pa tudi marmelade in med. Biološko polnovrednost in vrhunske okuse dosegamo z optimalnimi legami, skrbno ročno pridelavo in obiranjem popolnoma zrelega sadja. Čebelarimo in sonaravno kmetujemo.

64 Kmetija Drnovšček "Kovačevi"



Vedrijan 2 a, 5211 Kojsko

gsm: +386 (0)41 513 773

+386 (0)31 573 070

e-mail: drnovscek.kmetija@gmail.com

spletna stran: www.drnovscek.si

Smo družinska kmetija, ki se že več generacij ukvarja s pridelavo sadja, vinogradništvom in oljkarstvom. Ponujamo sezonsko sveže sadje, kot so jagode, češnje, marelice, breskve, hruške, fige, slive, kaki, kivi. V celoletni ponudbi je ekstra deviško oljčno olje iz ekološke pridelave in domače marmelade. Po predhodnem naročilu pripravimo vodene degustacije oljčnega olja za skupine do 50 ljudi, tudi v italijanskem in angleškem jeziku.

65 Kmetija Jelina



G O R I Š K A B R D A

SADJARSTVO IN VINOGRADNIŠTVO

Hum 16, 5211 Kojsko

telefon: +386 (0)5 304 63 30

gsm: +386 (0)41 479 192, +386 (0)41 248 111

e-mail: kmetijajelina@gmail.com

spletna stran: www.kmetijajelina.com

S 145- letno tradicijo kmetovanja in z integrirano, naravi prijazno pridelavo spomladi prodajamo jagode, češnje, marelice, hruške in fige, jeseni pa jesenske jagode, hruške, fige, slive in grozdje. Vse sadje, ki mu podnebje, tla in sonce dajejo veliko sladkorja in arome, je kakovostno, optimalno zrelo obrano in sveže. Več o kmetiji in urniku na: www.kmetijajelina.com

SPOZNAJ

briško

obrt



66



Galerija unikatne keramike Skubin



**Breg 6, Golo Brdo,
5212 Dobrovo v Brdih**
telefon: +386 (0)5 304 26 22
gsm: +386 (0)40 849 142
e-mail: isbreg6@gmail.com
spletna stran: www.ivanskubin.si

*Kjer se idila briške pokrajine
srečuje s tiho lepoto umetnin,
ki nastajajo iz dotika umetnikovih rok
z materio primo - glino...*

67



Gea Tanja Rusjan galerija keramike



Briška/Gotska hiša v Šmartnem
gsm: SLO +386 (0)40 455 822,
IT +39 349 295 4425
e-mail: gearusjan@gmail.com
spletna stran: gearusjan.wix.com/gallery

V pritličju najstarejše hiše v Šmartnem so na ogled unikatni keramični izdelki akademske kiparke Gee Tanje Rusjan. Etnološka razstava v zgornjih prostorih pa priča o razvoju briške hiše, in o življenju brcev s kratkim filmom Metoda in Milke Badjure "Brda" iz leta 1960.

ODPRTO sobota, nedelja, prazniki: 11:00-18:00,
od 1.12. do 31.3 sobota, nedelja, prazniki: 14:00-17:00.
Vstop prost. Možen ogled tudi po predhodnem dogovoru.

68



Nona Luisa naravna kozmetika



Šmartno 20, 5211 Kojsko
gsm: +386 (0)40 331 110
e-mail: info@nonaluisa.com
spletna stran: www.nonaluisa.com

Proizvodnja in prodaja kozmetičnih izdelkov iz oljčnega olja in likerjev iz vina. Ročna izdelava s certifikatom domače obrti, degustacija likerjev, izvajamo delavnice izdelave naravne kozmetike.

Odperto: vsak dan od 10h do 18h
jan-mar odperto od petka do nedelje med 11-17

Značilni

briški pridelki



Briške

češnje



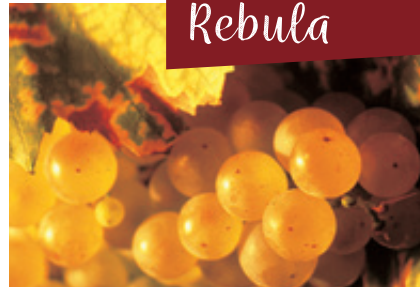
Stare sorte, kot črne in bele cepike, drugmbernce, napoleonke, čufarce, tercinke, čempevke, vedrjanke in druge, so Brici nosili v koših in prevažali z vozovi daleč naokoli, iz njih pa pripravljali številne okusne jedi. Cenili so jih že na cesarskem Dunaju, z njimi se je sladkala elita v daljnem Sankt Petersburgu, Pragi in drugih evropskih prestolnicah. Posebna poštna služba je tedaj poskrbela za sveže pošiljke, Bricem pa je to bil prvi zaslužek po dolgi zimi.

Fige



Zrele plodove figovca so Brici vedno cenili, tako spomladanske sorte, ki so jih uživali in prodajali sveže (medniče, belice, bonke, madone in druge), kot jesenske, vendimske, ki so jih predvsem sušili za prodajo pozimi. Otroci so večinoma prišli le do „rapulja“, ostanka ob peclju, ki so ga odrezali pri sušenih figah. Ker se ljudje vse bolj zavedajo dobrih lastnosti fig, se zanimanje zanje zopet povečuje.

Rebula



Za Brda značilna stara sorta se vrača v vinograde in kleti in med belimi vini ponovno zaseda svoje častitljivo mesto. Danes je rebula vino, ki ga ponovno občudujemo in cenimo. O njenem izvoru se širijo zanimive zgodbe. Prvič je pisno omenjena leta 1336 v Višnjeviku; njej v čast prirejajo tam vsakoletni praznik (prvo soboto po 1. maju). Izkušeni poznavalci napovedujejo, da čas rebule šele prihaja.

Madrjalca



Tako pravijo v Brdih belemu vratiču (*Tanacetum parthenium*), dišavnici grenkega okusa, ki jo Brike še vedno uporabljajo za začinske frotlje, jajčne omlete s svežimi zelišči. Uporabljajo izključno sveže liste, ki jih nasekljajo skupaj z ostalimi zelišči (koromačem, mladim rmanom, meliso, drobnjakom...) in na kratko popražijo z žvrkljanimi jajci v plitki ponvi. Rastlina je sicer znana po tem, da deluje protivnetno, lajša migreno in menstrualne krče ter spodbuja prebavo.

Med



Čebelarji imajo v Brdih veliko dela, saj njihove čebele nabirajo spomladi najprej na robiniji (pogovorno „akaciji“, po briško „rakacu“), potem na cvetju sadnega drevja in na cvetočih travnikih, pa tudi na lipi in kostanju. Nekateri med njimi so bili za svoje kakovostne pridelke in izdelke že večkrat nagrajeni. V Brdih lahko kupite tudi odličen cvetni prah, matični mleček, propolis, satje v medu ter čebelji vosek in izdelke iz njega.

Oljčno

olje



Oljka se v zadnjih letih pospešeno vrača v Brda. Briški oljkarji skrbijo za zdravje in rast več kot 20.000 oljčnih dreves, ki zaradi mejne lege dajejo vrhunsko olje. Vračata se tudi dve stari sorti, briška drobnica in črnica, ki dajeta sicer manjši pridelek, a zato izjemno okusno olje. Nekdaj so oljke rasle v okolici Šmartnega, Višnjevika, Gradnega in Slavč, danes pa jih srečamo skoraj povsod v Brdih. Oljčno olje kupimo pri kmetih, nekateri pa ga že polnijo pod blagovno znamko „uelije“, pridelek briških oljkarjev z obeh strani meje.

Bela

polenta



V Brdih so najpogosteje pripravljali belo polento in jo tudi bolj cenili kot rumeno. Belo moko, zmleto iz bele vrste koruze, so vsuli v osoljen krop in jo v bakrenem kotličku kuhali vsaj pol ure. Premožnejši so imeli celo strojček za polento, s pomočjo katerega so si olajšali naporno mešanje jedi.

Kuhano polento so navadno zvrnili na lesen ploč, jo narezali s sukancem in postregli kot glavno jed, začinjeno z različnimi omakami.

Frtalja



Značilna briška jed, pripravljena kot ocvrta omleta iz stepenih jajc, v katera Brici umešajo mešanico svežih, drobno sesekljanih dišavnic: srčno zelje (meliso), drobnjak, mlado zelenje koromača, madrjalco (beli vratič) in salvio romano (dišeči vratič). Nekateri jo „podaljšajo“ z malo moke in mleka.

Pršut



Svež pršut, ravno prav zrel in sočen, je poleg dobre domače salame ena najbolj priljubljenih predjedi v Brdih in sestavina toča, ki ga že stoletja postrežejo k beli polenti. K pršutu Brici vedno postrežejo kozarec dobrega vina, še posebej se prileže belo.



Ali ste vedeli ...



... da so nekdanj, ko so še uporabljali ognjišča, vedeževali iz gorenja: če je ogenj šumel, pihal ali pel, je napovedoval obisk tujca; če so se zublji divje prepletali, so lahko v hiši pričakovali prepir; če je ogenj gorel z visokim plamenom, pa je to napovedovalo lepo vreme.

... da so Brici med obema vojnama, v letih pomanjkanja in lakote, za preživetje lovili in jedli celo ptiče. Baje so najbolj teknili s polento.

... da so Brici izdelovanja prunel naučili tudi kmete številnih vasi na Bizeljskem. Najpodjetnejši so s seboj peljali 30–35 žensk, ki so slive olupile in učile domačinke tega zahtevnega opravila. Zahišar iz Šmartnega je skupino lupark (žaudarc – delavk) vodil peš do Škofje Loke, naprej pa so se peljali z vlakom.

... da je bilo kuhanje žganja pod Avstrijo strogo nadzorovano, pod Italijo pa prepovedano. Brici so se znašli in žganje kuhali na skrivaj. Najemali so celo Benečane, da so bili moški v primeru kontrole doma.

... da je nekdanj gospodinja na predvečer sv. Martina naredila „martinca“. V večje jabolko je nabodla vejice brinja, lovorja, pelina, sivke in rožmarina. Če se je jabolko posušilo, je to napovedalo dobro naslednjo trgatve, če pa je zgnilo, so to imeli za slabo znamenje.

... da so pozimi pogosto kuhali lipov čaj, ki so ga začinili z belim vinom. Če so ga pili tudi otroci, so gospodinje prej prižgale nad posodo ogenj, da je alkohol izgorel.

OKUŠAJ

briško

Česar ne da narava, dodajo ljudje, Brike in Brici, s svojo preprosto odprtostjo, gostoljubnostjo in radoživostjo. Vse, kar tu že od nekdaj pridelajo pridne roke, odraža ljubezen in odseva njihovo dušo.

Vino

Poleg češenj so za prepoznavnost Brd poskrbela tudi vrhunska vina. Ni naključje, da so briška vina, skupaj s tistimi z italijanske strani Brd, našla pot v svet, tudi v najboljše restavracije vseh celin. Trgatev je v Brdih velik praznik, ki vsako leto privabi trgače od vsepovsod.



Sadje

V svetu dobro poznano briško sadje, med katerim so nekdaj še posebej slovele prunele, ročno olupljene in na soncu posušene in izkoščičene slive, slovi po svojem edinstvenem okusu. Izbrane sočne sadeže, največ češnje, Brici še vedno prevažajo povsod po Sloveniji, v Brdih pa jih lahko kupite ob cesti ali pri kmetih.

Kuhinja

Vino ni nikoli rado samo, pravimo v Brdih, zato vedno spremlja briške jedi. Dišeče, okusne, nepozabne. Take s potezami Mediterana, Furlanije, pa tudi bližnjih gora, take s pridihom preteklosti in take z novimi, sodobnimi obrazi.



NAREČNE BESEDE...

tôč (omaka)

tônt (krožnik)

gláž (kozarec)

búč, štrtín, batón (različne vrste sodov)

brájda (vinograd)

kúhnja (zelenjavna juha, mineštra)

frtálja (značilna jajčna jed)

rmulíni (marelice)

prunéle (na poseben način predelane slive)

dzêj, cájna (koš, košara)

čšťêla (košara, ki se jo nosi na glavi)



... ki jih morate poznati



LEGENDA

-  turistična kmetija
-  ogled kmetije po predhodnem naročilu
-  prodaja sadja in zelenjave
-  prodaja vina
-  prodaja domačega žganja
-  degustacija
-  degustacija po predhodnem naročilu
-  ponudba jedi
-  hotel

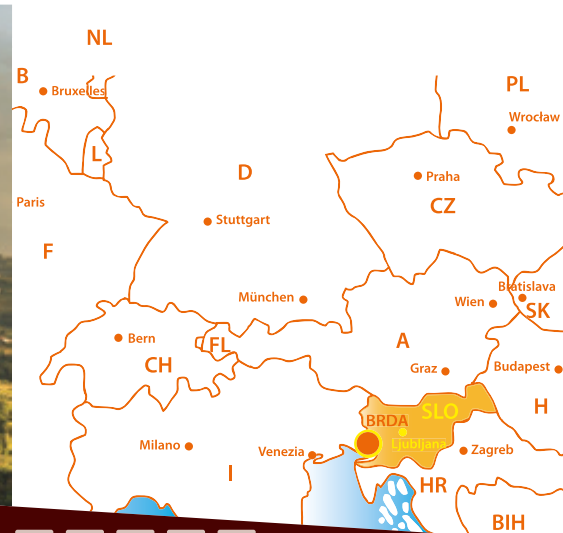
-  ponudba jedi po predhodnem naročilu
-  okrepevalnica
-  obisk kleti
-  obisk kleti po predhodnem naročilu
-  prenočišča
-  ekološka kmetija
-  prodaja izdelkov iz sadja
-  prodaja izdelkov iz medu
-  prodaja izdelkov iz oljk
-  degustacija oljčnega olja po predhodnem naročilu
-  degustacija in prodaja sira
-  catering
-  prodaja zeliščnih čajnih mešanic

-  izposoja koles
-  tenis
-  igrala za otroke
-  ogled domačih živali
-  dovoljene domače živali
-  brezplačni wireless
-  organizacija izletov in ogled
-  igre na srečo
-  domača obrt
-  umetnostna galerija
-  galerija unikatne keramike
-  dostop invalidi
-  izdelava kozmetike

-  kamper stop
-  odbojka na mivki
-  wellnes, savne
-  kongresna dvorana
-  najem dvorane
-  plavalni bazen
-  pohodništvo
-  naravna znamenitost
-  razgledišče
-  cerkev, kapelica ali znamenje
-  grad
-  informacije
-  izvajanje delavnic za skupine

I FEEL
SLOVENIA

www.brda.si



Turistično informacijski center Brda

Grajska cesta 10, 5212 Dobrovo

telefon: +386 (0)5 395 95 95

e-mail: tic@brda.si

Založil: ZTKMŠ Brda

Teksti: Katja Kogej

Produkcija: Markacija d.o.o.

Foto: Arhiv ZTKMŠ Brda, Damijan Simčič ZOSO photography