

# Zavod za turizem, kulturo, mladino in šport Brda

Trg 25 maja 2, 5212 Dobrovo v Brdih, tel.: +386 (0)5 395 95 95, e-mail: tic@brda.si



4. ekskluzivno vinsko doživetje Vila Vipolže, 26. avgust 2021

**Vila Vipolže, 26. avgust 2021**

**Sporočilo za javnost: Briška rebula po letu premora zopet privabila svetovne vinske pisce**

**Četrtek, 26. avgusta 2021 se je v Vili Vipolže v Brdih odvijal že četrti ekskluzivni mednarodni vinski dogodek Brda – Home of Rebula Wine Experience, ki ga organizira Konzorcij Brda s trinajstimi priznanimi briškimi vinskimi hišami v sodelovanju in s koordinacijo Zavoda za turizem, kulturo, mladino in šport Brda. Namen dogodka je mednarodnim in domačim strokovnim medijem večplastno predstaviti globino te sorte, ki združuje vinarje iz Slovenije (Brda) in Italije (Collio).**

**Direktorica ZKTMŠ Brda, Tina Novak Samec:** *V samo petih letih smo uspešno pozicionirali blagovno znamko Brda, home of rebula na svetovni trg ter uporabo slovenskega izraza »rebula« za to izjemno vinsko sorto, poprej v svetu poznano kot »ribolla gialla«. Dokaz temu so zveneča imena iz mednarodnega prostora, katera so se udeležila letošnje in preteklih edicije. Iz leta v leto narašča povpraševanje po tem ekskluzivnem dogodku, katerega se lahko udeležijo le skrbno izbrani povabljeni vinski pisci in strokovnjaki. Letošnji dogodek Brda, home of rebula je za Slovenijo še toliko pomembnejši zaradi naziva Evropske enogastronomske regije, ki seveda daje velik pomen vinu in vinskemu turizmu. Slednji postaja iz leto v leto prav zaradi naših vinarjev eden glavnih razlogov za obisk Slovenije in njenih vinskih regij.*

**MASTER CLASS, BRDA HOME OF REBULA OSREDNJE PRIZORIŠČE**

Dogodek povezuje 13 priznanih vinarjev iz dveh držav, a ene same regije: Goriških brd. Na Masterclassu *Brda – home of Rebula*, sodelujejo:

Marjan Simčič <https://www.simcic.si/>,

Edi Simčič <http://www.edisimcic.si/>,

Dolfo <http://www.dolfo.eu/>,

Ferdinand Wines <http://www.ferdinand.si/>,

Ščurek <http://www.scurek.com/www/>,

Klet Brda <http://klet-brda.si/>,

Zanut <https://www.zanut.si/sl/vina>,

Moro <https://www.moro-wines.com/>,

Medot <https://www.medot-wines.com/>,

Erzetič <http://www.vina-erzetic.com/> iz Slovenije ter

Kristian Keber <https://www.facebook.com/kristian.keber.7>,

Gradis’ciutta <https://www.gradisciutta.eu/en/> in

Jermann [www.jermann.it](http://www.jermann.it) z italijanske strani Brd.

**Priznani briški vinar in predsednik vinskega Konzorcija Brda, Marjan Simčič:** *Ponosen sem, da je naša ideja o skupni čezmejno predstavitvi avtohtone sorte Rebula, ki zajema dva vinorodna okoliša Brda / Slovenija in Collio / italija v tako kratkem času prerasla v mednarodno prepoznaven vinski dogodek poimenovan Wine Experience Brda, home of Rebula. Po petih letih skupne promocije sta iz začetne drzne ideje sorta Rebula in vinorodni okoliš Brda/Collio pridobila svojo identiteto in mednarodno prepoznavnost. Verjamem, da bo tudi širši krog vinogradnikov / vinarjev v Brdih prepoznal to kot dobro priložnost za promocijo našega teritorija in nas v prihodnjem obdobju podprl s tem, da se nam bo pridružil.*

Osrednji del dogodka je Masterclass – velika vertikalna degustacija rebul vse od letnika 2016 pa do aktualnega letnika 2020. Degustacijo je vodil **Gašper Čarman**, eden najvidnejših vinskih strokovnjakov v Sloveniji, lastnik vinske distribucijske mreže, uvoznik tujih vin in najboljši sommelier Slovenije v letih 2013 in 2015.

**Aleks Simčič iz vinske hiše Edi Simčič** je kot eden izmed prvih pobudnikov za organizacijo tega dogodka izpostavil: *Organizatorji Masterclassa Brda Home of Rebula smo zelo veseli in ponosni, da smo lahko danes tukaj z vsemi, ki so se zbrali v tako velikem številu. Minilo je dve leti od zadnjega dogodka, dve leti, ki sta spremenili marsikaj v našem življenju, ravno tako tudi v življenju vinarjev. Borba za preživetje, težka izkušnja, po drugi strani še večji usmeritvi in pozornosti na samo proizvodnjo vin, nove in pozitivne izkušnje, ki so nam dale še večjo vnemo in zagon, jasno s ciljem po še boljših vinih po še boljših Rebulah. Ko smo organizatorji poskusili letošnja vina z namenom razvrstitve vin v degustacijski red, se je v vinih izredno refleksiral čas zadnjega leta, pozornost, detalji, skrb, finese. Z velikim veseljem, entuziazmom in samozavestjo smo naša vina danes predstavili. Želimo si, da svetovni pisci to skupno izkušnjo odnesejo s seboj in delijo naša vina s svetom*.

**Caroline Gilby**, *Master of Wine* iz Velike Britanije, priznana strokovnjakinja s področja vina, specializirana za vina Srednje in Vzhodne Evrope je sodelovala s predstavitvijo okušanih vin in različnih stilov rebule. Z udeleženci je delila svoj pogled na potencial, ki ga ima rebula kot vino z zelo širokim spektrom možnih slogov. Posvetila se je tudi strategijam promocije rebule in trenutnim nakupnim trendom v Veliki Britaniji in svetu, s posebnim poudarkom na razmerah, ki jih je povzročila pandemija Covid 19.

**Vinska strokovnjakinja Caroline Gilby** je ob tem dodala: *Današnji Master Class je bil zares izjemen. Prikazuje čezmejno povezovanje vinarjev s predstavitvijo vertikale rebul od svežih, do zrelih in maceriranih in sploh vseh stilov. Kvaliteta rebul je res izjemna, regija raste in se neverjetno hitro razvija.Vznemerljivo je opazovati kako se skozi interpretacijo in opis vsakega vina s strani vinarjev odražata posameznikova filozofija in osebna nota. Skozi trto in teritorij se reflektira vizija briških vinarjev.*

**Denis Rusjan**, izredni profesor na oddelku za agronomijo na Biotehniški fakulteti Univerze v Ljubljani je predstavil Terroir Brda kot živi biosistem in koncept trajnostne pridelave grozdja in vina, ki predstavlja uspešno sobivanje različnih, a enako pomembnih in enakovrednih deležnikov ekosistema.

**Stefano Cosma**, vinski strokovnjak, publicist ter poznavalec zgodovine rebule je predstavil položaj regije Brda - Collio in rebule v cesarski klasifikaciji iz leta 1785, ko so se v goriški grofiji odločili za razvrstitev najboljših vin tedanjega časa glede na njihovo kakovost.

Mladi in perspektivni vinar iz Collia, **Kristian Keber** v skupen nastop in promocijo verjame že od vsega začetka: *Brda in Collio sta bili stoletja skupen teritorij in izraz kakovosti je predstavljal njen vinum ribolium še preden je ta postal posamezna sorta. Danes, ko smo vsi del Evrope, bi bilo pravilno, da bi se naši opočnati griči znova združili v skupen okoliš, predvsem s pomočjo Rebule, tako bomo postali skupaj vplivnejši na mednarodnem trgu.*

*Brda, home of Rebula* je projekt, ki je leta 2017 združil briške vinarje iz Slovenije in Italije (Collio), ki so z rebulo že prodrli na tuje trge in začutili potrebo, da svetu razložijo, zakaj tako močno verjamejo v potencial te domače sorte. S koordinacijo ZKTMŠ Brda so tako doslej v Brdih gostili že preko 100 novinarjev iz različnih evropskih držav, ZDA in Kitajske, ki so objavili serijo člankov v relevantnih strokovnih medijih, kot so Decanter (Velika Britanija), Wines and Spirits (ZDA) ali časopisih nacionalnega dometa kot je italijanska La Repubblica.

Priznani hrvaški novinar **Davor Butković iz medijske hiše Put plava kamenica**: *Ta dogodek se je v letošnjem letu potrdil kot najbolje organiziran vinski dogodek v tem delu Evrope. Master Class Brda, home of rebula je najboljše, najpametnejše in najkoristnejše zastavljen koncept vinskega dogodka. V Brdih vedo kaj delajo. Dogodek je tako izobraževalne kot promocijske narave. Tu ne gre samo za promocijo vina ampak za promocijo celotne Slovenije. Priznati moram, da sem nad dogodkom še bolj navdušen kot sem bil v preteklih letih.*

**NOVO KULINARIČNO POPOTOVANJE, KOT PIKA NA i EVROPSKI GASTRONOMSKI REGIJI**

V letu 2020 je šest slovenskih restavracij dobilo težko pričakovane michelinove zvezdice. Kar dva od nagrajenih chefov - Tomaž Kavčič in Uroš Fakuč - bosta s svojimi kulinaričnimi kreacijami iskala odgovore na različne sloge rebule. Tomaž Kavčič je svoje krožnike v Vili Vipolže predstavil pod imenom Poklon rebuli. V večernem aperitivu bo Uroš Fakuč na Gradu Dobrovo v novem Domu rebule posvetil posebno pozornostjo spajanju jedi do izjemnega letnika rebule 2020. Zaključno večerjo z rebulami velikih letnikov bo gostil Uroš Klinec, priznani ustvarjalec briške kulinarične podobe. Tuji in domači vplivni goste bodo v Brdih specifike briških vinarjev, teritorija in vin spoznavali še v petek.

Mednarodna promocija rebule je pomembna informacija za domačo javnost, saj skušamo odličnost te domače sorte, Brd in Slovenije na ta način ponesti v svet, da bi kot (vinska) destinacija še naprej uspešno rasli glede na vrednost in prepoznavnost. Več informacij o dosedanjih izvedbah najdete na spletni strani: <https://brdahomeofrebula.si>.

Organizacijo dogodka so omogočili: vinski Konzorcij Brda, sodelujoči vinarji, Občina Brda, ZTKMŠ Brda (Zavod za turizem, kulturo, mladino in šport Brda), eVino in Slovenska turistična organizacija.

Vnaprej se vam zahvaljujemo za vaše objave in najave dogodka.

Za več informacij smo vam prijazno na voljo na:

press@brdahomeofrebula.si ali

tina.novak.samec@brda.si

Tina Novak Samec - 041 359 266

S prijaznimi pozdravi,

Uroš Peterc

Direktor

Konzorcij Brda

Marjan Simčič

Predsednik

Konzorcij Brda

V sodelovanju z:

ZTKMŠ Brda

Tina Novak Samec

Direktorica