

Kmečka zadruga Krško dopolnila 80 let

KRŠKO - V Kmečki zadrugi Krško so 14. novembra s slovesnostjo, združeno z martinovanjem, obeležili 80 let delovanja. Ob tem so predstavili tudi projekt Spremljanje nekaterih parametrov kakovosti in geografskega porekla vina cviček PTP, s katerim bodo, v kolikor bo obrodil rezultate, zvišali kakovost, zaščitili pridelave cvička in geografsko poreklo.

Prvič je bil cviček z imenom uradno poimenovan leta 1885, ko ga je s tem nazivom predstavil na razstavi in degustaciji vin ravnatelj Kmetijske družbe Grm. Sicer pa se je o tem lahkem rdečkastem vinu razpisal tudi pisatelj Janez Tr-



Predsednik zadruga Jože Urbanč z direktorjem zadruga Janezom Živičem

dina v zbirki Bajke in povesti o Gorjancih, čeprav ne ravno laskavo, ko je v zgodbi z naslovom Jutroviča zapisal: „Vino, katero jim je trta rodila (kmetom na Gorjancih op.p.), je bilo zvečne tako kislino in prazno, da so ga imenovali sosedje: cukovec, cviček, žvižgalec, zelnica, nedolžna kri“.

K pridelavi in dvigu kakovosti tega dolenskega posebnega in k njegovi prepoznavnosti pa je nedvomno prispevala Kmečka zadruga Krško. Najprej kot Vinarska zadruga Kostanjevica na Krki, ki je bila ustanovljena v prostorih tamkajšnje samostanske vinske kleti leta 1928 z namenom, da pospeši pridelavo grozdja, združi pridelovalce in jih zaščiti pred izkoriščanjem vinskih trgovcev, predvsem pa dvigne kakovost vina, s tedaj že uveljavljenim imenom cviček. Že tedaj so si člani v Vinarski zadrugi, teh je bilo desetletje po ustanovitvi že okoli 600, prizadevali za zaščito cvička, saj so s tem namenom že pripravili t.i. vinogradniško matico, ki je vsebovala vse zbirne podatke o pridelovalcih tako na levem kot desnem bregu reke Krke, a do realizacije zaščite cvička ni prišlo, saj ga je prekinilo obdobje 2. svetovne vojne.

Po končani vojni so v Vinarski zadrugi nadaljevali s širitvijo

leta 1952 pripojili k Kmetijski zadrugi Kostanjevica na Krki, ki se je leta 1965 združila s Kmetijsko zadrugo Krško, ta pa je bila še istega leta preimenovana v Agrokombinat Krško. Ker je zaradi širitve vinogradniških površin postala klet v Kostanjevici premajhna, zaradi zaščite spomeniškega varstva pa je ni bilo mogoče razširjati, je bil leta 1971, ko je cviček dobil svoje mesto tudi v Zakonu o označevanju vin, pri leskovškem gradu dograjen obrat za predelavo grozdja. V Agrokobinatu Krško so z združitvijo z Mercatorjem leta 1981 zgradili še novo polnilnico in svojo ponudbo razširili tudi s sortami belih vin, z modro frankinjo in s predikatnimi vini ter sedež podjetja preselili na lokacijo leskovške grajske kleti.

Leta 1993 je bila na podlagi Zakona o lastniškem preoblikovanju ustanovljena današnja Kmečka zadruga Krško, ki je poleg vinske dejavnosti



Prireditve se je udeležilo preko 600 gostov, program pa je povezovala Jasna Kuljaj, v ospredju z očetom Ivom.

prevzela tudi odkup grozdja in ostalih kmetijskih pridelkov, kakor tudi posestvo na Sremitiču, trgovine, odkup mleka in živine. Temu so sledila krizna leta poslovanja, ki so jih v zadrugi na prelomu stoletja premagali predvsem s finančno pomočjo Občine Krško ter Slovenske zadruške kmetijske banke. V letu 2001 so uspeli zakonsko zaščititi cviček z geografskim poreklom in blagovno znamko, v letu 2004 pa ustanovili tudi Konzorcij cvička



Slovesnost ob jubileju delovanja so v KZ združili tudi z martinovanjem. Obredni krst mošta sta opravila svetnika sv. Martin in Vinusius Veritasius, ki sta ju tradicionalno uprizorila Cveto Bahč z Zdol in Ivan Urbanč iz Podbočja, ritualu pa sta se pridružila tudi cvičkova princesa Vesna Komatar in kralj cvička Janez Colnar.

skupnega nastopa na trgu trenutno vključenih dvanajst članov. Sicer pa je v Kmečko zadrugo, v kateri je okoli 30 zaposlenih, danes včlanjenih okoli 260 članov.

Po besedah direktorja zadruga Janeza Živiča so tekom let za čim kvalitetnejšo pridelavo in

septembrom letos pa so v Zadrugi Konzorcij cvička začeli tudi z uvedbo pilotnega dvoletnega projekta Spremljanje nekaterih parametrov kakovosti geografskega porekla vina cviček PTP, ki ga izvajajo v sodelovanju s Kmetijskim inštitutom Slovenije in s Kmetijsko-gozdarskim zavodom Novo mesto.

Kakor je povedal vodja projekta dr. Franc Čuš iz Kmetijskega inštituta, so se projekta lotili, ker je Pravilnik o vinu z oznako tradicionalnega poimenovanja cviček preohlašen in nezadosten za njegovo zaščito, zaradi česar prihaja do vse pogostejših zlorab, ob tem pa bi želeli preučiti tudi možnost izboljšanja senzorične kakovosti vina cviček PTP z izvedbo biološkega razkisa oziroma jabolčno mlečne kisline fermentacije. Slednje so že začeli izvajati na Kmetijskem inštitutu in pri dveh pridelovalcih, v nadaljevanju projekta pa nameravajo v vinu cviček PTP določiti tudi naravno izotopsko sestavo stabilnih izotopov vodika, kisika in ogljika v vodi ter etanolu iz vina, v zadnjem delu projekta pa se nameravajo posvetiti še raziskavi vsebnosti ostankov fitofarmaceutskih sredstev ter prisotnosti kvasovk bakterij v vinih, ki so pripravljena