

Teran Kras

posebnosti in skrivnosti
edinstvenega kraškega vina

Interreg
Italia-Slovenija

AGROTUR+



Cofinanziato
dall'Unione europea
Sofinancia
Evropska unija



Skrivnostno bogastvo v čaši terana

kraško vino brez primere



Odkrijte 7 skrivnosti temnordečega, rubinastega vina teran.

2750L

TERAN

Teran je ena najbolj privlačnih in tudi najbolj skrivnostnih vinskih posebnosti v Evropi.

V vsaki kapljici, ki nas pritegne z značilno aromo in poboža z neponovljivim okusom, je povabilo k spoznavanju teranovega značaja. Najprej trte refošk, ki jo na Krasu imenujejo tudi teranovka. Za drugačnost njenih plodov so zaslužne edinstvene značilnosti kraških tal. Na planoti Kras so drugačne tudi podnebne razmere, ki krepijo teranov značaj. Presenetljivo drugačna je celo kultura pridelave, ki se je plemenitila več tisoč let.

Teran je edinstven.

Preden ga z užitkom in spoštljivo okusimo, naj nas očarajo še njegove žlahtne skrivnosti. Nekatere lahko odkrivamo v starih zapisih in v legendah, ki jih ohranja ljudsko izročilo. Vse več jih razkrivajo znanstvene raziskave. Nekatere pa so preprosto vtkane v življenje na Krasu.

Teran je neprecenljivo bogastvo Krasa.



Teran

svetovna vinska posebnost

Na Krasu uspeva vinska trta sorte refošk, ki daje vino teran.

Sorta refošk ni privilegij Krasa. Dobro uspeva tudi v sosednjih pokrajinah, kjer njen pridelek imenujejo refošk. Na Krasu ima ta sorta tako drugačne, celo izjemne razmere, da je njeno vino v več pogledih posebno. Veliki rdeči grozdi, ki se pred trgatvijo košatijo na tradicionalnih visokih latnikih in v sodobnejših vinogradih, so ob skrbni obdelavi in posebni klimi, ki razvaja planoto Kras, iz kraške rdeče zemlje – jerine v svoje jagode shranili čudovito drugačnost.

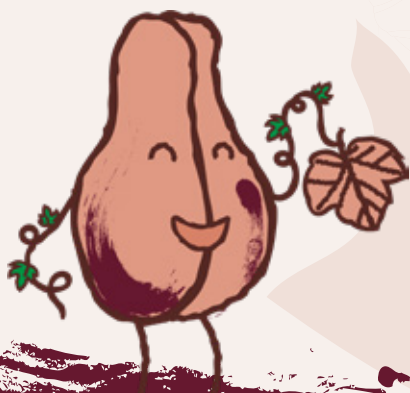
Teran, ki ga na Krasu pridelajo po tradicionalnih postopkih, lahko tudi nepoznavalci zlahka prepoznajo po zelo

temni rdeči barvi, po značilnem vonju, ki spominja na jagodičevje, ter prijetni kislosti. Ob strokovno vodenem okušanju lahko s svojimi čuti zaznamo še veliko več ...

Refošk ali teran?

Vinska sorta refošk, ki uspeva na slovenskem in na italijanskem območju planote Kras, v slovenski in hrvaški Istri, v Vipavski dolini, Goriških Brdih ter v italijanski Furlaniji, je že pred stoletji sprožala vprašanja, zakaj je njeno vino v različnih deželah tako drugačno in ali ne gre morda za različne sorte. Z razvojem znanj so strokovnjaki postopno našli odgovore. Razloge za različnost vin moramo iskati v sestavi tal in podnebnih razmerah.

Teran s Krasa izstopa v več pogledih. Njegova edinstvena sestava, med drugim večja vsebnost rdečih barvil in skupnih kislin, ga značilno ločuje od drugih refoškov in ostalih rdečih vin. Zaradi vseh posebnih lastnosti ter tradicionalne pridelave na območju vinorodnega podokoliša Kraška planota je **teran v Sloveniji zaščiten z oznako PTP – priznано tradicionalno poimenovanje**. V Italiji se za teran uporablja označba DOC.



Skrivnost 1

Teranu daje značaj edinstven splet naravnih danosti in tisočletne tradicije pridelave.



Vino teran

izjemna posebnost Krasa

Je sloves terana izvit iz trte?

V zadnjih stoletjih so lastnosti terana preučevali številni strokovnjaki. Bistvene značilnosti in posebnosti so dobro poznane, nekatere lastnosti pa so, tudi zaradi spreminjajočih se podnebnih razmer, še vedno predmet preučevanja. Že to, kar vemo o teranu danes, preprosto navdušuje.

Med rdečimi vini, pridelanimi v tem delu Evrope, ima teran nadpovprečno vsebnost rdečih barvil – antocianinov, ki jim znanstveniki pripisujejo številne pozitivne učinke na človekovo zdravje. Poleg izrazite barve teran odlikujejo tudi vonj po jagodičju in gozdnih sadežih, bogata mineralnost, zmerna vsebnost

taninov, večja vsebnost ekstrakta in prijetna kislost. Razlog za takšno kislost, ki naj bi ob pitju terana zbuja tek, je v ugodnem razmerju med vinsko in mlečno kislino. Vina v povprečju vsebujejo okrog 12 vol. % alkohola, zato se teran uvršča med vina z manj alkohola.

Teran in zdravje.

Mediterranska prehrana, ki vključuje velik delež rastlinske hrane in po tradiciji vključuje tudi vino, varuje naše zdravje. Ta živila poleg koristnih hranil vsebujejo tudi veliko molekul, imenovanih polifenoli, ki vplivajo na celično vitalnost. Izsledki raziskav¹ so pokazali, da "prehranski polifenoli ščitijo telo pred rakom, kroničnimi boleznimi



srčno-žilnega sistema, živčnega sistema, kroničnimi vnetnimi boleznimi, presnovnimi boleznimi in debelostjo".

Vino je zelo bogato s polifenoli. Posebej teran, saj se ponaša z visoko vsebnostjo rdečih barvil – antocianinov, ene od podskupin polifenolov. Te nekoliko skrivnostne molekule so predmet številnih znanstvenih raziskav, ki v zadnjem času razkrivajo tudi pozitivne učinke na delovanje naših možganov. Zmerni uživanje terana lahko varuje naše zdravje. A pozor! Ta učinek je opazen, če popijemo en deciliter vina² ali dva na dan. Če popijemo več, se korist izgubi, saj telo ne more absorbirati koristnih molekul in jih izloči. Za pretirano pitje pa tako ali tako vemo, da škoduje zdravju.



Skrivnost 2

Zaradi izjemne vsebnosti rdečih barvil ima lahko teran ob zmernem uživanju blagodejne učinke na naše zdravje.





Kras

edinstven vinski terroir

Samo pokrajina tolikih posebnosti lahko rodi posebno vino.

V geološkem pogledu je Kras edinstven svet. Planoto Kras, ki leži v jugozahodni Sloveniji in deloma sega čez mejo do Tržaškega zaliva v Italiji, geologi imenujejo matični Kras. To je svet apnenca, ki je topen v vodi. Tu so se začela prva raziskovanja jam, tu je človek postavil temelje krasoslovja in tu so kraški pojavi dobili ime. K njihovu nastajanju so v geološki zgodovini pripomogle različne podnebne razmere, danes pa je za Kras značilen preplet mediteranske in celinske klime. Močna burja, hladnejše noči, a veliko sonca in toplote, primerne padavine, a zaradi sestave tal in poroznosti kamnin tudi pogosta suša.

Na tej kamniti planoti, ki mora preživeti brez površinskih voda, se je kraški človek naučil živeti. Iz na videz trde in puste pokrajine je ustvaril edinstveno kulturno krajino, eno najstarejših v Evropi. S kamnom je gradil, tisto malo zemlje, ki jo je narava namenila vmes, pa je skrbno uredil za kmetovanje. Davno tega je začel gojiti tudi udomačeno trto ...

Kraška rdeča zemlja je nekaj posebnega.

Pomembna značilnost planote Kras so karbonatna tla, apnenec, na katerem je skozi milijone let nastajala rdeča

zemlja, imenovana tudi terra rossa ali jerina. Znanstveniki sklepajo, da je rdeča zemlja davno preoblikovan sediment glin in ilovic s pomembno prisotnostjo netopnega ostanka apnencev in dolomitov ter različnih primesi. Med njimi ima pomembno vlogo prisotnost kremena oz. roženca, ki vpliva na kemijske in fizikalne lastnosti tal, ob prisotnosti železovega oksida pa daje zemlji značilno rdečo barvo. Na skladih apnencev iz različnih geoloških dob sta nastala dva osnovna tipa kraških tal, ki se razlikujeta predvsem po globini in deležu prisotnega kremena.

Kraška tla so zaradi svoje sestave težka, a dobro odcedna in zračna. V poletnih mesecih brez dežja so lahko tudi sušna. Raziskave dokazujejo, da ima zmeren sušni stres za posledico večjo vsebnost rdečih barvil, ki so prepoznavna lastnost terana. Zaradi specifične zgradbe kraških tal lahko trta s svojimi koreninami, ki rastejo celo skozi razpoke v apnencu, doseže zelo globoke vodne vire. To je še ena posebnost kraškega okolja.



Skrivnost 3

V kraški rdeči zemlji se skrivajo razlogi za posebne lastnosti terana.



Zgodovina terana

najmanj tri tisočletja pridelave

*Presenetljivo arheološko
odkritje: prazgodovinske
grozdne peške.*

Do nedavna so pisni viri omogočali sklepanje, da so trto na Krasu gojili že pred več kot dva tisoč leti. Zadnja arheološka izkopavanja v kletnem prostoru prazgodovinskega objekta, na mestu današnje vinoteke Grad Štanjel, so prinesla presenetljiva odkritja³ in so ta čas prestavila za vsaj pol tisočletja nazaj. Raziskovalci so v arheoloških plasteh našli zoglelene semena in plodove. Največjo pozornost so pritegnile številne zoglelene peške udomačene vinske trte, ki sodijo v čas začetka 4. st. pr. n. št. Med najdbami iz tega časa so tudi deli keramičnega silosa z ohranjenim

t. i. venetskim napisom, ki predstavlja trenutno najstarejši napis na keramiki v Sloveniji. Arheometrične študije najdene keramike so pokazale, da je bila posoda izdelana lokalno in, glede na sledi alkohola in številnost pešk, namenjena predelavi in ne shranjevanju vina. Dragocena odkritja pričajo o obstoju vinarstva na Krasu v času prazgodovine, natančneje ob koncu starejše železne dobe.

Sloves terana skozi stoletja.

Raziskovalce zgodovine terana še vedno vznemirjajo zapisi rimskega pisca in učenjaka Plinija Starejšega (23 do 79 n. št.), ki je v svojih zapisih omenjal pucinsko vino, "... najbolj črno vino od

vseh ... ki raste ob Jadranskem morju, nedaleč od izvira Timava, na skalnatih hribih ..." Plinij navaja, da je Livija, žena cesarja Avgusta, pripisovala svojo visoko starost pucinskemu vinu. Kljub nekaterim dvomom danes prevladuje prepričanje, da je opisoval teran.

Tudi različni kasnejši dokumenti pričajo, da je bil teran dolga stoletja izjemno cenjen. V 13. stoletju so kmetje v tržaškem prostoru svoje dajatve vladarjem in zemljiškim gospodom lahko plačevali z vinom, s teranom in rebulo. O izvoru imena teran so razpravljali že v petnajstem stoletju. Ugledni pisci, ki so od 17. pa do začetka 20. stoletja opisovali vinogradništvo v tem delu Evrope, so teran omenjali kot pomembno in posebno vino. V drugi polovici 19. stoletja je trtna uš tudi na Krasu skorajda uničila vinograde, ki so jih zaradi dveh svetovnih vojn obnavljali počasi in z velikim trudom. Sloves terana pa ni nikoli presahnil. Z obnovami vinogradov se je ob koncu prejšnjega stoletja začel njegov preporod.



11

Skrivnost 4

**Najdene zoglelene
grozdne peške izpred
2400 let pričajo o
izjemni dediščini
pridelave vina na Krasu.**



Vinogradi in kletarstvo

izjemno izročilo



Skrivnost 5

Značilni tehnološki postopek pridelave terana je pomembno izročilo Krasa.

Latnik je svojevrsten simbol Krasa.

Skrbno negovani vinogradi bogatijo kraško kulturno krajino. Vse do druge polovice preteklega stoletja so na Krasu trte najpogosteje opirali na latnik, značilno kraško gojitveno obliko s stebri in prečnimi latami, ob katerih steblo trte doseže do 1,6 metra višine. Značilni latniki danes predstavljajo le še desetino kraških vinogradov, a ostajajo del žlahtne tradicije. Preostali del vinogradov je zasajen po klasičnem enokrakem ali dvokrakem sistemu guyot. Jeseni, ko se vinogradi obarvajo v paleto rdečih odtenkov in ustvarijo impresivne vedute, na Krasu zažari ikonična podoba njegove krajine.

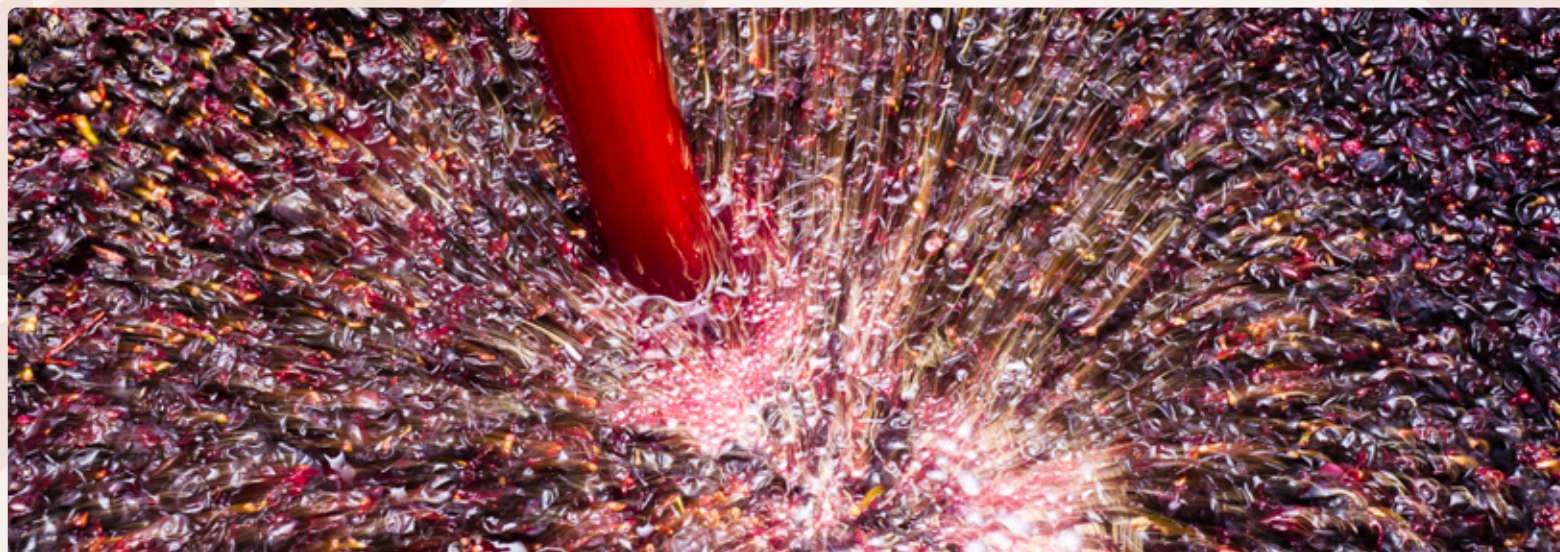
Tradicionalno kletarjenje je ključ do dobrega terana.

Predelava grozdja in zorenje vina sta na Krasu vedno slonela na osebnih izkušnjah vinarja in lokalnem izročilu. V stoletjih, med dobrimi in slabšimi letinami ter posebej ob vseh značilnih lastnostih terana, se je na Krasu razvil značilen tehnološki postopek pridelave.

Obrano grozdje predelajo v drozgo, nato sledi maceracija. To je naraven proces, v katerem se iz kože jagod sprostijo dragocena rdeča barvila, iz pešk pa tudi tanini. Za teran je značilna visoka vsebnost skupnih kislin, predvsem jabolčne kisline, zato je v postopku predelave izjemno pomemben biološki razkis, naraven proces razgradnje jabolčne kisline v mlečno kislino. Ta nepogrešljiv proces v mladem vinu zniža koncentracijo kislin ter značilno vpliva na vonj in okus vina. Prava mala čarovnija, ki so jo pridelovalci terana poznali in prakticirali že nekoč, le da so takrat, brez sodobnih znanj, morali dati procesu razkisa več časa, vse tja do pomladi.

Vitovska grganja – bela posebnost Krasa.

Tudi nekatera bela vina so pravi ponos Krasa. Posebej cenjena je vitovska grganja, stara lokalna bela vinska sorta, ki odlično uspeva na slovenskem in italijanskem delu planote Kras. S svojo značilno aromo, ki spominja na mandlje, bogati vinsko ponudbo in poudarja raznolikost Krasa.



Pridelovalci terana

skrbniki neprecenljive tradicije

Vinska odličnost je odraz duše Krasa.

V tem kamnitem svetu je rodovitna zemlja skopo odmerjena, v vsak vinograd je vložena veliko truda številnih generacij. Zato je pridelek dragocen. Iz spoštovanja do zemlje in izročila preteklih rodov so kraški vinarji razvili odličnost, ki navdušuje ljubitelje posebnih vin. Tudi kleti so posebne. Sezidane so iz kamna, večinoma pod zemljo, kjer se ponekod dotikajo kraških jam. V teh posvečenih prostorih, kjer v sodih zorijo skrbno pridelana vina, kraški

vinarji z veseljem sprejemajo obiskovalce in svoja vina ponudijo v pokušino, običajno ob rezinah kraškega pršuta in drugih domačih dobrot. Teran potrebuje primerno spremljavo, da bi ga lahko okusili v vsej njegovi polnosti.

Obiščite kraške vinarje, prisluhnite njihovim zgodbam in začutite čarobnost njihovih kleti.



Sledite povezavi in izberite vinarja.



15

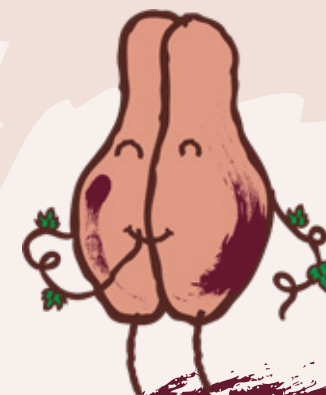
Kras je barvit in gostoljuben.

Rdeča zemlja, rdeče vino in pršut, v jeseni tudi rdeči ruj ... Med skrivnostnimi odtenki Krasa, sivobelega kamna, belih konjev lipicancev, zelenih borov in pisano cvetočih kraških gmajn, lahko povsod začutite tudi toplino gostoljubja. Med zgodbami, ki jih brez besed pripoveduje kraška krajina, o katerih pričajo stari zidovi, vasi in skrbno urejeni vrtovi ter jih ohranjajo muzejske zbirke, je vredno ostati dlje in doživeti več. Prisluhnite burji, uživati v vonju divjih kraških zelišč in okušati teran je razkošje, ki ga lahko izkusite le na Krasu.

V podeželskih nastanitvah boste našli mir in razvajanja s tradicionalnimi okusi. In tudi kozarec terana.



Sledite povezavi in izberite nastanitev.



Skrivnost 6

Vsak pridelovalec terana ohranja hišno skrivnost, zato so terani različni.



Kulinarične posebnosti

preplet okusov Krasa

Kras razvaja sladokusce.

Njegovi značilni okusi se napajajo iz kraške rdeče zemlje, razvaja jih sonce in utrjuje burja, plemenitijo se na zraku z vonjem po soli, ki prihaja z morja. Zato so včasih prijetno trpki, včasih opojno sladki, a vselej pristni, po starem izročilu negovani do odličnosti. Lahko jih raziskujete v vinskih hramih, kjer kraljujeta teran in vitovska grganja. Lahko obiščete pršutarne, kjer zorijo sloviti kraški pršut, gastronomsko posebnost Krasa z zaščiteno geografsko označbo, in druge kraške mesnine. Na marsikateri domačiji bodo poleg suhih mesnin na krožnik dodali domač sir. Med lokalnimi pridelki izstopa tudi oljčno olje, ki na Tržaškem Krasu dosega izjemno kakovost. Tergeste DOP je edino ekstra deviško oljčno olje z zaščiteno označbo porekla. Okusiti morate tudi kraški med, ki je v svojo aromo ujel vse dišeče razkošje kraške gmajne.

Pravi čar je v spajanju okusov.

Domača kuhinja je preprosta, z ravno pravšnjo mero navdiha sosednjih kulinaričnih kultur. Ob kraškem pršutu, s katerim se na Krasu začne vsako kulinarično razvajanje, ne prezrite značilnih domačih jedi, kot so kraška jota, mineštre, zeliščne frtalje in tudi polenta. Zaupajte domačinom, ki znajo ob vsaki jedi ponuditi tudi primerno vino. Šele takrat, ko se s svojimi čuti sprehodimo skozi različne, a vselej harmonične okuse, lahko dojamemo, kako poseben je Kras. Obiščite gostilne in restavracije, vinske kleti in turistične kmetije, pršutarne in sirarne, oljkarje in čebelarje. Značilne kraške osmice, ki jih kmetije za kratek čas odprejo največ dvakrat letno, so morda najbolj vznemirljiva priložnost za raziskovanje pristnih kraških okusov. Ob vsakem srečanju s pridelovalci kraških dobrot in mojstri kulinarike vas bo očarala njihova ljubezen do zemlje in tradicije Krasa.

Kras je neponovljiv. Prepustite se njegovim okusom.



Sledite povezavi in izberite med ponudniki dobrot.



Skrivnost 7

Teran spodbuja tek. Baje so ga v Trstu nekoč prodajali celo v lekarnah.



Teran kot navdih

v verzih in slikarskih barvah Krasa

Že od nekdaj je Kras s svojimi lepotami navdihoval umetniško ustvarjanje. Pesniki in pisatelji, slikarji, kiparji in arhitekti so Krasu podarili izjemno zapuščino. Posebej dva, pesnik in slikar, ki sta rojena na Krasu in sta intimno ljubezen do rodnega okolja prelila v impresivne umetniške izpovedi.

Srečko Kosovel 1904-1926

Eden največjih slovenskih pesnikov, imenovan tudi lirik Krasa, je v svojem kratkem, a intenzivnem ustvarjalnem življenju raziskoval različne umetnostne smeri. Svoj umetniški vrhunec je dosegel kot konstruktivist, a se pisanju tradicionalne lirike ni nikoli odrekel. Kras, pokrajina, trte in vino se v njegovih verzih prepletajo kot iskanje enosti z naravo.

Ples v rdečem

Ce je še čaš,
napolnite jih z vinom,
če je še isker,
razpalite kres, ...

- Srečko Kosovel



Lojze Spacal 1907-2000

Tržaški slikar in grafik velja za enega najvidnejših, svetovno priznanih likovnih ustvarjalcev v povojnem slovenskem in italijanskem prostoru. Svoj ustvarjalni vrh je dosegel v grafičnih tehnikah, predvsem v linorezu in lesorezu. Motive je črpal iz domače pokrajine in jih preoblikoval v lasten likovni jezik. V njegovih grafikah so pogosto prisotni kraški vinogradi.



19

Doživetja v deželi terana

tradicionalni vinsko kulinarčni dogodki

V praznovanja letine so vtkane vse posebnosti Krasa.

Med raziskovanjem Krasa lahko obiskovalec na vsakem koraku začuti tukajšnjo predanost zemlji in hvaležnost za njene darove. Domačini s ponosom ohranjajo lokalno izročilo. Kot poklon darovom narave povsod po Krasu prirejajo tradicionalne dogodke, na katerih predstavijo svoje najboljše pridelke. Večina prireditev je posvečena vinskim in gastronomskim posebnostim Krasa, zato vsako leto privabljajo številne obiskovalce. Obiščite kraške vinarje, prisluhnite njihovim zgodbam in začutite čarobnost njihovih kleti.

Priložnosti za doživetje vinsko kulinarčnih posebnosti Krasa

V osrčju dežele terana – Tomaj, Dutovlje, Skopo, Križ; maj
Praznik terana in pršuta – Dutovlje in okolica; avgust
Martinovanje na Krasu – različni kraji na Krasu; november
Festival Kraška gmajna – različni kraji na Krasu; april – maj in september – oktober
Teranum in rdeča vina Krasa – Trst; marec
Morje in vitovska – Devinski grad; junij
Malvazije v pristanu – Milje; avgust
Vitovska underground – Briškovska jama; maj



Sledite povezavi in izvedite več.



Okusite teran *v njegovi rodni deželi*

Vse skrivnosti edinstvenega vina teran boste najlepše odkrivali ob obisku Krasa. Spoznali boste poseben terroir in njegove ljudi. Začutili boste čezmejno kulturo planote Kras, v kateri ima pomembno vlogo tudi teran.

Obiščite Kras

Vse informacije o pridelovalcih vin, znamenitostih, nastanitvah, restavracijah, vodenih doživetjih in dogodkih najdete na uradnih spletnih portalih območij na obeh straneh meje. Na teh portalih najdete tudi elektronsko različico te publikacije.

Visit Kras

www.visitkras.info



GAL Carso – LAS Kras

<https://trieste.green/sl/>



Kolofon

Izdajatelj: Projekt Agrotur, zanj Območna razvojna agencija Krasa in Brkinov d.o.o. v sodelovanju z GAL Carso – LAS Kras · **KD in besedilo:** Lučka Peljhan · **AD, oblikovanje in ilustracije:** Klemen Trupej · **Fotografije:** Marijan Močivnik, Jošt Gantar, Marko Pleterski in arhivi: Pršutarna Kras, Občina Komen

Viri in Opombe

- 1 Sabina Passamonti, Univerza v Trstu, v zborniku Trajnostni razvoj kmetijstva in turizma na čezmejnem Krasu, Projekt Agrotur II
- 2 Minister za zdravje opozarja: uživanje alkohola lahko škoduje zdravju!
- 3 doc. dr. Manca Vinazza, Univerza v Ljubljani, Filozofska fakulteta, Oddelek za arheologijo

Interreg
Italia-Slovenija

AGROTUR+



Cofinanziato
dall'Unione europea
Sofinancia
Evropska unija

Projekt Agrotur+ sofinancira Evropska unija v okviru Programa Interreg VI-A Italija-Slovenija 2021-2027.

www.ita-slo.eu/agrotur

