



Pohod po Gornji Radgoni

Romana Fras

Na sončno soboto 6. maja, smo imeli člani pomurske sekcije organiziran pohod po mestu sejmov in penine. Takšen je namreč slogan občine Gornja Radgona.

Ob 14. uri smo se zbrali v Lisjakovi strugi pri reki Muri. Gozdni park Lisjakova struga je naravni biser, namenjen rekreaciji, sprostitvi ter spoznavanju naravne dediščine. Od tam smo se peš odpravili po urejeni sprehajalni poti ob reki Muri do podjetja Radgonske gorice.

Ob 14.30 uri smo imeli voden ogled po njihovih kletih. Radgonske gorice so del vinorodnega podokoliša Radgonsko – Kapelske gorice. V podjetju upravljajo s 500 ha vinogradniških površin. Podjetje je najbolj prepoznavno po Srebrni in Zlati radgonski penini, Janževcu, radgonskem Biseru ter Tramincu s črno etiketo. Radgonska penina je prva in najstarejša slovenska penina, saj je 2012 leta bila 160 letnica njene pridelave.

Zbrali smo se v Domu penine, kjer nas je čakal vodič. Od tam smo se odpravili do prve kleti, ki se imenuje klet Pod skalo. Tukaj na posebnih stojalih zorijo steklenice Zlate radgonske penine. V drugi kleti, ki se imenuje klet Pod rimskim kolesom, se hranijo dragoceni letniki različnih vrhunskih vin in penin. Klet ima vgrajeno rimsko kolo, ki skupaj s sončno svetlobo, ki pronica skozenj, simbolizira razvoj vinogradništva in vinarstva v Radgonskih goricah. Po kratkem hodniku prispemo v tretjo klet, klet Pod slapom. Klet Pod slapom ima vse značilnosti kraških podzemnih jam. Voda, ki pronica skozi apnenčasto površje, ustvarja kapnike. Na stropu kleti so vidne školjke in fosili, kar dokazuje, da je nekoč na tem ozemlju bilo Panonsko morje. Slap, ki priteče iz grajskega hriba ustvarja čarobno vzdušje, čemur bodo pritrtili mnogi pari, ki so za svoj civilni poročni obred izbrali klet Pod slapom. V tej kleti nam vodič pove bistvene razlike pri pridelavi Srebrne in Zlate radgonske penine.

Vino – to je chardonnay za Zlato radgonsko penino se po prvem vretju v sodu napolni v steklenice, kjer po dodatku kvasovk in tiražnega likerja poteka druga oz. sekundarna fermentacija. Steklenice so v vodoravnem položaju od 2 do 3 let. Po končanem zorenju se steklenice postavijo na posebna stojala, kjer se vsak dan ročno tresejo. Sledi degoržiranje, vrat steklenice se zamrzne, pritisk, ki se je nabral v steklenici pa izvrže zamrznjene kvasovke. Po dodanem odpremnem likerju se steklenica zapre in etiketira. Srebrna radgonska penina se pripravlja po tankovski metodi, kar pomeni, da sekundarna fermentacija poteka v visokotlačnih nerjavečih cisternah. Sekundarna fermentacija in zorenje traja šest do devet mesecev. Po dodatku odpremnega likerja vino pod tlakom filtrirajo in nadtlačno napolnijo v steklenice, zaprejo in etiketirajo. Osnovno vino predstavljajo sorte: laški rizling, šipon in chardonnay ter traminec za Traminčevo penino. Razlika v pridelavi in času pridelave je velika, vendar kot pravimo zaposleni, tako različni, obe odlični.

Po ogledu se odpravimo v Dom penine, kjer smo poskusili vino Traminec in Hugoja.

Nato smo se po stopnicah odpravili na radgonski grad, ki stoji na 265 metrov visokem griču z lepi razgledom. Ogledamo si grajski park in mini živalski vrt. Po končanem ogledu se ustavimo v Pivnici Golar, kjer smo poskusili njihova izvrstna piva. Ker smo tukaj v neposredni bližini Avstrije, se prek mostu odpravimo na razgledno ploščad tik ob gladini reke Mure. Po krajšem počitku smo se odpravili nazaj po poti ob reki Muri do Lisjakove struge. Nekaj metrov vstran od Lisjakove struge se nahaja gostilna Izvir, kjer smo se okrepčali s picami.

Popoldan je v družbi članov in nečlanov – pridružil se nam je namreč nekaj družinskih članov, hitro minil. Tako smo se okrog osme ure zvečer poslovili in odpravili domov.

