

SEM za naziv Slovenija – Evropska gastronomska regija 2021

Kdaj

20. January 2021

Sporočilo za javnost

Slovenski etnografski muzej

Ljubljana, 19. januar 2021

SEM za naziv Slovenija – Evropska gastronomska regija 2021

Razstava Slovenske penine

Slovenski etnografski muzej je vključen v promocijo naziva **Slovenija - Evropska gastronomska regija 2021** (že od kandidature za ta naziv naprej). Za leto 2021 je zasnoval cikel manjših lastnih razstav in razstavo o slovenskih peninah, pri katerih sodeluje Biotehniški izobraževalni center Ljubljana.

BIC Ljubljana je v sodelovanju s SEM pripravil razstavo **Slovenske penine**. Postavljena je v razstavni hiši SEM in bo od 20. januarja 2021, dokler je muzej za javnost zaprt, dostopna preko javljanj v živo na Facebooku (27. januarja, 3. in 10. februarja ob 11.00) in spletnega vodenega ogleda. V kolikor pa bo muzej mogoče obiskati, bo razstava na ogled do predvidoma 14. februarja 2021.

O razstavi Slovenske penine

V Sloveniji imamo bogato dediščino proizvodnje peninih vin (več kot 250), katerih kakovost je zelo visoka. V SEM je razstavljenih več kot 160 penin 70 slovenskih proizvajalcev, vključno s peninimi medicami, predstavljene so slovenske vinorodne dežele, metode pridelave, klasifikacija in delitev peninih vin po barvi ter razvrščanje v razrede.

Posebej izpostavljene so penine, ki so leta 2020 bile odlikovane na Decanter ocenjevanju. Gre za največje in najvplivnejše ocenjevanje na svetu, ki poteka v Londonu in na katerem je Slovenija leta 2020 dosegla izjemen uspeh in prejela 5 platinastih, 7 zlatih, 60 srebrnih in 114 bronastih medalj. Razstava vključuje tudi nagrajeno penino penin Mirana Sirka, Bjana cuve prestige extra brut 2015, ki se je uvrstila med pet najprestižnejših platinastih medalj in tudi dve penini nagrajeni z zlato medaljo: Vino Gross za Furmint brut nature 2013 in Vinska klet Dveri-Pax za DP šipon brut 2016.

Razstavo so pripravili predavatelji BIC Ljubljana, dr. sc. Gordana Vulič, Boštjan Humski, Katja Orehek Hati, in študentje Višje strokovne šole, program gostinstvo in turizem na BIC Ljubljana.

Kratko zgodovinsko ozadje peninih vin

Prva omemba penine v slovenskem prostoru se pojavi 10. decembra 1853, ko Bleiweisove novi-če leta poročajo, da je »šampanjsko ali penine vino – penina – dandanašnji gospodi najbolj ljubo in milo. Ni prave veselice ali slovesnosti, kjer se penina ne peni ...« (Dr. Janez

Bleiweis, Novice kmetijskih, obertnijskih in narodnih reči, 10. 12. 1853).

Začetke proizvodnje penečega vina pa povezujemo s Francijo, kjer je v 17. stoletju patru Dom Pierre Perignon prvemu uspelo v steklenici ločiti kvasovke od vina in dobiti isto peneno vino. Vino je kot šampanjec zaslovelo po vsem svetu. Francozi so naziv šampanjec zaščitili, metoda pridelave »methode champagne« pa se zunaj območja francoske pokrajine Champagne lahko imenuje klasična metoda, proizvod pa peneno vino.

O BIC Ljubljana

BIC Ljubljana v svojem izobraževalnem procesu, namenjenim študentom gostinstva in turizma, izpostavlja bogastvo dediščine slovenskih penenih vin o pridelavi, vrstah, senzoričnih lastnostih, o postrežbi penenih vin, ujemanju s hrano ter o uživanju slovenskih in tujih penenih vin in šampanjcev.

Študenti BIC Ljubljana lahko peneno vina spoznajo v praksi - kar v šolski vinoteki, ki je del Centra kulinarike in turizma KULT316, ki je le eden od primerov odličnih izobraževalnih pogojev tega centra. To je BICu Ljubljana (novembra 2020) prineslo nagrado Evropske komisije Vet Excellence Award, kar je Biotehniški izobraževalni center Ljubljana v kategoriji odličnost v poklicnem in strokovnem izobraževanju in usposabljanju uvrstilo v sam vrh inovativnega poklicnega in strokovnega izobraževanja in usposabljanja v Evropi. Prav tako je dobitnik državne nagrade za izjemne dosežke na področju šolstva za leto 2020.

Sodelovanje med SEM in BIC Ljubljana se bo nadaljevalo tekom celega leta 2021 ob drugih razstavah, ki jih bo pripravljala SEM za obeležje naziva Slovenija - Evropska gastronomska regija. Med njimi so Kulinarčne zgodbe SEM (Miza od prehranjevanja do mnogoterih sporov in izpodročja nesnovne dediščine Poprtniki, lecti in mali kruhki) in druge.

SEM s tovrstnim sodelovanjem in razstavami želi še posebej izpostaviti svojo muzejsko vlogo in obravnavati prisotnost kulinarike in gastronomije v različnih segmentih slovenske kulture ter opozoriti na njuno tesno prepletenost s vsemi plastmi življenja.

Že v minulih letih je tako realiziral več razstav, na primer: multimedijsko razstavo Spet trte so rodile, ki je obravnavala kulturo vina na Slovenskem (2008); Cockta – pijača vaše in naše mladosti (2010); Bomboni vseh generacij: 140 let Šumija (2016); Kruh med preteklo in sodobno ustvarjalnostjo (2017); Kjer so pebele doma (2018), idr.

Kontakt:

- Maja Kostric Grubišič, Služba za komuniciranje, SEM, E: etnomuz@etno-muzej.si,

T: 010 3008 700

- Boštjan Ozimek, Odnosi z javnostmi, BIC Ljubljana, E: bostjan.ozimek@bic-lj.si