**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 penečih vin (več kot 250), katerih kakovost je zelo visoka. V SEM je razstavljenih več kot 160 penin 70 slovenskih proizvajalcev, vključno s penečimi medicami, predstavljene so slovenske vinorodne dežele, metode pridelave, klasifikacija in delitev penečih 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 peničarja 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 Vulić, Boštjan Humski, Katja Orehek Hati*, in študentje Višje strokovne šole, program gostinstvo in turizem na BIC Ljubljana.

**Kratko zgodovinsko ozadje penečih vin**

Prva omemba penine v slovenskem prostoru se pojavi 10. decembra 1853, ko Bleiweisove novice leta poročajo, da je »*šampanjsko ali peneče 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 čisto peneče 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 *peneče vino*.

**O BIC Ljubljana**

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

Študenti BIC Ljubljana lahko peneča 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 pripravljal SEM za obeležje naziva **Slovenija - Evropska gastronomska regija.** Med njimi so **Kulinarične zgodbe SEM** (**Miza od prehranjevanja do mnogoterih sporočil** in iz področja 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 čebele doma* (2018), idr.

**Kontakt:**

*- Maja Kostric Grubišić*, Služba za komuniciranje, SEM, E: [etnomuz@etno-muzej.si](mailto:etnomuz@etno-muzej.si),

T: 010 3008 700

*- Boštjan Ozimek*, Odnosi z javnostmi, BIC Ljubljana, E: [bostjan.ozimek@bic-lj.si](mailto:bostjan.ozimek@bic-lj.si)

****