

Od

20. januar 2021

Do

14. februar 2021

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

Razstavo **Slovenske penine** je pripravil BIC Ljubljana je v sodelovanju s SEM. 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 vodenege ogleda. V kolikor pa bo muzej mogoče obiskati, bo razstava na ogled do predvidoma 14. februarja 2021.

V Sloveniji imamo bogato dediščino proizvodnje penehih vin (več kot 250), katerih kakovost je zelo visoka. V SEM je razstavljenih več kot 160 penin 70 slovenskih proizvajalcev, vključno s penimi medicami, predstavljene so slovenske vinorodne dežele, metode pridelave, klasifikacija in delitev penehih 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 peninarja 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.

Kratko zgodovinsko ozadje penehih 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 mило. 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 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.

Avtorji razstave: dr. sc. Gordana Vulič, Boštjan Humski, Katja Orehek Hati in študenti BIC Ljubljana, Višja strokovna šola, program Gostinstvo in turizem

Strokovna sodelavka razstave: Barbara Peternel

Kustosinja in kordinatorica razstave: mag. Maja Kostric Grubišič, SEM

Besedila: dr. sc. Gordana Vulič, Katja Orehek Hati

Fotografije: Katja Orehek Hati, Barbara Peternel, mag. Dejan Cvitkovič

Video: mag. Dejan Cvitkovič za BIC Ljubljana, Blaž Verbič za SEM

Grafično oblikovanje

: Maja Kocjan, SEM, Denis Brezovar

Komuniciranje: mag. Maja Kostrič Grubišič, SEM in Nina Meh Savič, Boštjan Ozimek, BIC Ljubljana

Katalog Slovenske penine, 2021 (pdf, 3.17 MB) [1]



Links

[1] https://www.etno-muzej.si/files/exhibitions/katalog_penin_27._1._2021_-_za_splet.pdf

[2] https://www.etno-muzej.si/files/exhibitions/img_1351-fotoblazverbic_large.jpg

[3] https://www.etno-muzej.si/files/exhibitions/img_1353-fotoblazverbic_large.jpg

[4] https://www.etno-muzej.si/files/exhibitions/img_1360-fotoblazverbic_large.jpg

[5] https://www.etno-muzej.si/files/exhibitions/img_1367-fotoblazverbic_large.jpg