**Bizeljsko, obsoteljska ravnica z bizeljskimi goricami je vpeta med Kozjanskim in mejno reko Sotlo.**

Po ogledu in eksperimentiranju v »Svetu energije« smo se s prijazno lokalno vodičko, Sonjo Klemenčič popeljali proti Bizeljskemu.

Nekaj panoramskih fotografij s poti proti Bizeljskemu sem naredila kar iz avtobusa.

Reka Sotla

Prispeli smo do vinarja in poznanega pridelovalca penine Isteniča.

Zgodovina penin Istenič, sega v davno leto 1968, ko je Janez Istenič izdelal svojo prvo steklenico penine v Stari vasi na Bizeljskem. Janez Istenič je svojo prvo penino poimenoval po svoji hčerki Barbari, ki je bila rojena istega leta. Posestvo Janeza Isteniča ima v Stari vasi odlične pogoje za pridelavo vin, v svoji želji po vrhunski kakovosti, pa so pri pridelavi sledili Robertu Mondaviju.

V degustacijski sobi, na posestvu Istenič namenjajo posebno pozornost kulturi pitja penin. Zraven vrhunskih penin Istenič, vam ponudijo tudi hladne narezke, po predhodnem naročilu, pa za vas pripravijo bogato izbiro toplih jedi. Nudijo vam možnost ugodnega nakupa njihovih vin.

Zaradi vrhunskih penin, odlične hrane in pokrajine, ki obiskovalcu vzame dih, se njihovi obiskovalci vedno radi vračajo. Na posestvu Istenič so prepričani, da lahko zadovoljijo potrebe še tako zahtevnih gostov, ki jih razvajajo z degustacijami vin in vrhunsko gurmansko hrano.

Še pokušnja penin in prigrizek.

Nekateri so tu kupili penino za domov.

Ogled zbirke majolik:

Obiskali smo Vinsko klet »Pr' Mrazi« v Bukovju, kjer družina Babič obdeluje svoje vinske gorice.

V kletnih prostorih kmetije, kjer smo okusili domače vino in pravi Bizeljski kolač, se nahaja zbirka majolik in glinenih vrčev z vseh kontinentov. Od leta 2000 e jih je nabralo že več kot 1300. Med njimi je tudi takih s posebnimi zgodbami, ki nam jih je gospodinja Lea zanimivo predstavila.

Na poti v Bukovje k Babičevim.

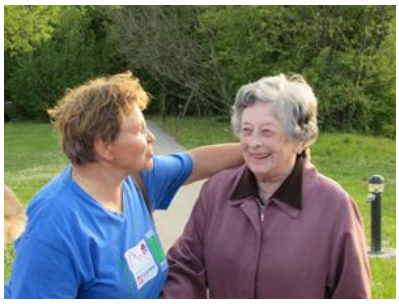
»Če hočeš dobre volje biti, moraš znati iz mene piti« piše na majoliki. Poskusili smo in uspeli.

Dobili smo vsak svojo buteljko vina in se odpeljali do cerkve Sv. Lovrenca , kjer nas je sprejel prijeten župnik.

Cerkev je bila nazadnje obnovljena med 2002 in 2005. V njej je služboval A.M. Slomšek. Od baročne opreme se je v cerkvi ohranil oltar Janeza Nepomuka, baročna prižnica iz 1854 in kropilnika pod zvonikom. Severna stranska kapela je posvečena Mariji. Glavna oltarna slika Sv. Lovrenca izvira iz 1854. Freske in orgle neznanega orglarja izvirajo iz 1800 in so bile restavrirane 2003. Slike križevega pota je cerkvi daroval takratni kaplan, sedaj blaženi A.M. Slomšek.

Opis cerkve je na filmčku!

Župnik nas je povabil v župnišče, kjer je tudi klet. Seveda smo okusili tudi župnijsko vino in zapeli.



Ustavili smo se pri g. Mariji Sušnik in si z njo ogledali stalno etnološko zbirko

Kaj pa »repnice«, je bilo za nas kaj novega? Seveda. Tudi gospodinja nas je navdušila s svojo predstavitvijo.

Kaj so repnice:

Repnice so jame, skopane v kremenčevem pesku, ki ga v takih količinah najdemo le v tem delu Evrope in ga je na območju Bizeljskega pred milijoni let naplavilo Panonsko morje. V starih Časih so se uporabljale za shranjevanje jabolk, krompirja, repe ( od tod tudi ime). Zaradi stalne vlage, kije okoli 80% in temperature od 8 do 10 stopinj Celzija, služijo sedaj kot vinske kleti za staranje in hrambo vseh vrst vin, od namiznih do kakovostnih ter odličnih penin.

## REPNICA NAJGER

Na Bizeljskem, na vrhu vasice Brezovica, se nahaja repnica Najger, ki jo mnogi uvrščajo med najlepše repnice. Iz nekoč majhne luknje, ki so jo začeli kopati že v 19. stoletju, danes stoji ena izmed največjih jam. Prvi prostor te repnice osupne vsakega obiskovalca. V čudoviti naravni stropni freski se z nekaj domišljije vidi najrazličnejše motive. V drugem delu repnice je prostor za shranjevanje odprtih vin, kjer se odvijajo tudi degustacije domače žlahtne kapljice – rdečega in belega bizeljčana, rumenega muškata, modre frankinje, barrique-modra frankinja, sivega pinota ter laškega rizlinga. Gospodinja gostom ponudi sirove plošče, domače narezke in domači kruh. Zadnji, tretji prostor Najgerjeve repnice, je namenjen zorenju vina v buteljkah, v četrtem, najglobljem in nazadnje izkopanem predelu, ki ima konstantno temperaturo in vlago, pa hranijo barrique. Če se želite po ogledu repnice še malo zadržati in zabavati pri nas, pa imamo za to namenjen prostor s sedišči za 50 ljudi. Vabimo vas, da nas obiščete in se o vsem tem prepričate na lastne oči.

Letos smo si izjemno privoščili Bizeljsko kosilo: bograč. Pa da nas ne bi to razvadilo ( po navadi peljemo hrano s sabo!).!

Zaključilo se je kot po navadi z razdelitvijo priznanj za naj fotografije in za vsaj 20 opravljenih pohodov v prejšnjem letu.

Želim, da bi nam bilo leto 2015 še bolj uspešno, vsaj kar se vremena tiče in s tem povezanih udeležbah na pohodih!

Srečno