**Il.Bistrica: 110 - letnica brkinske žganjekuhe**

V Ilirski Bistrici že vrsto let konec septembra občina Il.Bistrica v sodelovanju s TIC Il.Bistrica, Društvom za razvoj podeželja med Snežnikom in Nanosom, Kmetijsko gozdarskim zavodom Nova Gorica in Društvom brkinskih sadjarjev ,organizira regijsko kmetijsko tržnico. Letos so jo poimenovali Kmetijsko obrtni sejem.

 V soboto 22.09. 2018 je bil v okviru prireditve organiziran posvet Stanje in trendi kmetijstva na Primorskem,na prireditvenem prostoru pa je bil poleg stojnic tudi razstavni kotiček – prikaz žganjekuhe , degustacija žganj, razstava jabolk, hrušk in sliv.

Nosilna tema prireditve je bila letos » 110 let žganjekuhe v Brkinih«, saj je bilo leta 1908 podeljeno prvo dovoljenje za kuhanje žganja v Brkinih, katerega lastnica je Elvira Miše iz Sabonj. Njen pranono Jozef Šlosar je po prejetju »Izvidnega razpregleda« za žganjarno lahko kuhal žganje. Danes to poslanstvo nadaljuje sin Matjaž Miše, ki je tudi predsednik Društva brkinskih sadjarjev.

Brkini so od nekdaj znani po sadjarstvu. Prvi zametki so znani proti koncu 18. stoletja. Pridelovanje so pospeševali umni sadjarji, to so bili predvsem župniki in učitelji. Med drugim so skušali doseči , da bi novoporočenci zasadili po nekaj sadnih dreves. Na podlagi tedaj izdanih predpisov so okrajne gosposke v postojnskem okrožju še v prvi polovici prejšnjega stoletja zahtevale od ženinov, da zasadijo 24sadnih dreves ,preden so jim izdale ženitne oglasnice.

Za razvoj sadjarstva v takratnem kranjskem območju Brkinov si je leta 1820 prizadevala Kranjska kmetijska družba v Ljubljani in njeni podružnici v Ilirski Bistrici in Postojni.Za sadjarstvo v istrskem južnem območju Brkinov paje skrbela Tržaška kmetijska družba in podružnice v Podgradu, Kozini, Divači in Sežani.

Vikar Peter Aleš je v času službovanja ( 1786 -1868) na Premu, v Jelšanah in v Trstu delil kmetom požlahtnjena sadna drevesa in cepiče raznih sort ter jih učil nege sadnega drevja.

Janez Bleiweis (1808 -1882) je kot tajnik Kmetijske družbe v Ljublani leta 1857 organiziral anketo in zbor sadjarjev v Il.Bistrici, kjer so sprejeli sadni izbor za takratno Notranjsko, Vipavo in Brkine.Zaradi enostranske pridelave sliv je Bleiweis naročil Rihardu Dolencu (1848 – 1919) naj pripravi načrt sadne sušilnice in napiše Napoved, kako se češplje suše in slivovec kuha (1870). Zato so Brkini poleg svežih jabolk in sliv v Trst in Reko prodajali tudi suho sadje in žganje. Znana je bila dragocena, več let stara brkinska slivovka.

Josip Potepan ( 1848 -1893) je bil nadžupan v Jablanici pri Il. Bistrici. Na svojem posestvu je obnovil sadovnjake s plemenitimi sortami. Zavzemal se je za napredek kmetijstva. Boril se je za ohranjanje domačih pijač: brinovca, tropinovca, jagodovca in slivovca.

Matija Rant ( 1848 – 1917) je kot učitelj in šolski upravitelj služboval v Trnovem in na Premu. V šoli in na vasi je poučeval čebelarstvo in sadjarstvo. Matija Rant ima velike zasluge za razcvet brkinskega drevesničarstva in sadjarstva. Tudi Gustav Pirc ( 1859 – 1923) ima za razvoj šolskih vrtov in drevesnic na brkinskih gričih veliko zaslug.

Po zaslugi družine Dujc iz Zavrhka in družine Dekleva - Žagarjevih iz Buj je med leti 1885 in 1890 na razstavi v Parizu in na Dunaju brkinsko jabolko in češpljo lahko občudovala vsa evropska smetana.

V času med obema vojnama so sadjarji sadje in žganje kot zdravilo prodajali v Trstu.

Med drugo svetovno vojno so sadjarji s tega območja s sadjem oskrbovali bolnišnice v Ljubljani ter partizanske bolnišnice na Primorskem in Notranjskem.

Iz starih zapisov ugotovimo, da je podjetje Sadje d.d. v letu 1946 v Brkinih odkupilo 4800 ton jabolk in 3200 ton sliv.

1945 je začelo v Ajdovščini obratovati Pokrajinsko podjetje za predelavo sadja, ki je prevzelo večje količine jabolk in češpelj. Presežke pa so sadjarji sami predelali v sadni sok ali žganje, prvič po skoraj tridesetih letih svobodno! Med fašistično vladavino je bila namreč zasebnikom prepovedana žganjekuha.

Po vojni so bile prve večje obnove sadovnjakov po letu 1952, ki so v šestdesetih letih prešli v polno rodnost in dosegali velike pridelke ter zadovoljive finančne rezultate. To je bila vzpodbuda za nadalnjo obnovo.

V zadnjih letih se površine intenzivnih nasadov kot eksktenzivnih zmanjšujejo, obnov je vedno manj, zato bi morali posvečati tej panogi večjo pozornost in jih obnavljati.

Zaradi pomembnosti po ohranitvi žganjekuhe in geografsko zaščitenega žganja Brkinski slivovec upamo, da bo v prihodnje več obnov tudi s slivovimi nasadi in se bo s tradicijo žganjekuhe nadaljevalo.

V okviru prireditve v Il.Bistrici smo pri Kmetijsko gozdarskem zavodu Nova Gorica v sodelovanju z Društvom brkinskih sadjarjev tudi v letošnjem letu organizirali ocenjevanje žganj. Pridelovalci oz. ljubitelji žganj, ki so letos dali vzorce v ceno so bili iz občin Ilirska Bistrica, Pivka, Hrpelje-Kozina, Piran in Ajdovščina.

34 vzorcev žganj v štirih kategorijah – sadna žganja, slivova, brinjevci in posebna žganja je ocenjevala tričlanska strokovna komisija iz Kmetijsko gozdarskega zavoda Nova Gorica, katere predsednica je bila Milena Štolfa, poleg pa še članica Danijela Volk in član Aleks Dariž. Da je vse potekalo kot mora je skrbela Mirjam Furlan.

Komisija je ocenjevala po pravilniku, ki določa 20 točkovni sistem, kjer se ocenjuje čistost, aromo, okus in harmoničnost.

Za zlato priznanje je bilo potrebno doseči 18,00 do 20,00 točk, za srebrno 16,5 do 17,99 točk in za bronasto 15,00 do 16,49 točk.

Bilo je podeljenih kar 22 zlatih priznanj, 5 srebrnih in 4 bronasta, kar priča o visoki kakovosti žganj. Od prvih ocenjevanj pa do danes je viden velik napredek, saj žganj z napakami skoraj ni več. Ocenjevanja niso namenjena le prejemanju priznanj, pač pa tudi zaradi informacije pridelovalcu o morebitnih napakah in odpravi le-teh posameznega vzorca.

Med posameznimi kategorijami je komisija izbrala žganja z najvišjo oceno in pridelovalcem podelila poleg zlatih priznanj še posebne plakete.

Med sadnimi žganji je najvišjo oceno dosegla viljamovka Franca Jelušiča iz Slop, med posebnimi žganji je bilo najboljše grozdno žganje iz sorte muškat Milana Brčina iz Portoroža, najboljši brinjevec je pridelal David Gvardjančič iz Račic, med slivovimi žganji pa je bilo najboljše žganje Angela Segulin iz Slop.

Vsi so poleg priznanj prejeli tudi priložnostno darilo – posebno polnitev slivovca iz Brkinov in kozarček ob obeležitvi 110 letnice žganjekuhe v Brkinih.

Po podelitvi priznanj so obiskovalci lahko vsa ocenjena žganja tudi poskusili.

Vsem iskreno čestitamo!

Milena Štolfa