Prof. dr. Urška Perenič

Prof. ddr. Igor Grdina

Klet

Klet je lahko obogatena s kulturnozgodovinsko vsebino. To je smiselno narediti s pomočjo knjige Vinoreja Matije Vertovca. Tule je dostop do tiste verzije knjige, ki na koncu vsebuje sezname trt v posameznih slovenskih vinorodnih predelih: https://www.dlib.si/details/URN:NBN:SI:DOC-KKDT51RR (PDF knjige je prevelik, da bi ga pripenjal – 92 MB). To se da uporabiti za oblikovanje notranjosti. Lahko seveda tudi še kaj drugega iz te knjige.

Oblikovalec oziroma arhitekt se bo odločil, kaj bi dal v ta prostor. Gotovo je prostor, ki je namenjen poskušanju žlahtne kapljice, v drugačnem položaju kakor podstrešje, ki je namenjeno himni, ki opeva tudi trto. Zveza gotovo je; poskušajmo to povezavo in enotnost hiše okrepiti s kakimi vsebinami iz Vertovčeve knjige in morda tudi iz članka v Novicah z dne 19. julija 1843 (št. 3, 1. letnik): PDF / https://www.dlib.si/details/URN:NBN:SI:doc-BTHXA0A8 (str. 11, 12)- Zadnji odstavek Vertovčevega članka bi bil v podstrehi, ker je neposredno navezan na nastanek Prešernove Zdravljice, je dejansko poziv Prešernu, ki je bil znan kot pesnik ljubezni. Ostali del pa se da uporabiti v kleti – ni nujno celota, ampak kak posamezni odstavek, saj je zelo zaneseno hvaljena kapljica.

Gotovo je, da poskuševalci ne pridejo prebirat traktatov v degustacijski prostor; a koga bi kaj pa le lahko pritegnilo. Mogoče seznam sort, pa kakšna zanesena Vertovčeva izjava; mogoče kaj drugega iz Vinoreje. Ampak to bi izbral nekdo, ki se dobro spozna na vinogradništvo in kletarstvo ter vino, midva takšna nisva.

Lahko se pa seveda tudi kaj ilustrira – pa se kakšna Vertovčeva izjava da v stripovski oblaček.

Predstavitev Vertovca samega bi bila pa v srednji etaži, ki je namenjena Šembidu/Podnanosu. V kleti bi to bilo vsiljivo. Prek Vertovca se poveže celota, vse tri etaže; Vertovec bi bil vsaj malo prisoten v vseh; Premrl v dveh, tj. v srednji etaži, kjer gre za predstavitev kraja in njegovih prebivalcev. Prešeren samo v eni (s tem se razblini strah, da bo zasenčil kogar koli).