

March/ Mars 2023

**The biography of Mr. Alojz FILIPIČ,
knight of the Alliance of the Knights of the Slovenian Order of Wine (Z.S.R.V.V.)**

Alojz FILIPIČ is a Slovenian oenologist. After graduating from the secondary wine school in Maribor, he studied food technology (oenology section) in Ljubljana and obtained his master's degree in oenology in 1969 with a thesis on "Secondary Products of Wine Technology" from Professor Miran Veselič.

Afterwards, he did several internships throughout Europe. He worked for almost two years (1970-71) in the largest wine cellar in Europe in Breisach am Rhein (near Freiburg), Germany, where he was involved in clarification, fining, as well as preparing young wines for marketing.

He completed an internship organised by ACTIM (Agence pour la coopération technique, industrielle et économique) in Paris, where he visited fifteen of the most modern wineries (for wine and sparkling wine) at the time (in the 1980s).

In 1976, he was an intern at the sparkling wine cellar in Saint-Cyr-en-Bourg near Saumur, where he was responsible for bottling, riddling and disgorging. He also did two shorter internships: the first in Italy (at Asti spumante) and the second in Spain (Segura Viudas, Codorniu, Freixenet).

Most of his career as an oenologist was spent in the still and sparkling wine cellar in Gornja Radgona. He started working there in 1973 and his 33-year career was crowned with many successes. An average of three million litres of wine (still and sparkling) were produced each year.

He often collaborated with the University of Ljubljana in the field of yeast selection for sparkling wines. In Slovenia, both traditional and charmat methods of producing sparkling wines are used. Slovenian sparkling wines, produced according to the traditional method, have won numerous awards at sparkling wine competitions.

Mr Filipič was a member of international competition juries, participating in numerous Slovenian and international competitions. He is the author of numerous specialist articles on wines and sparkling wines.

He presented Slovenian wines abroad (in France, Germany, Sweden, the United Kingdom, Denmark, the Netherlands, the United States in Las Vegas). He taught at several hotel and gastronomy schools, as well as in wine societies.

In 1996, he became a Knight of the Order of the Coteaux de Champagne (Grand Chapter of the Austrian Embassy, Vienna, 1996).

In 2004 he became a knight of the Alliance of Knights of the Slovenian Order of Wine, in which he is very active.

He has participated several times in the General Assembly of F.I.C.B. in Paris.

**La biographie de Monsieur Alojz FILIPIČ,
chevalier de l'Alliance des Chevaliers de l'Ordre Slovène du Vin**

Alojz FILIPIČ est un œnologue slovène, né le 22 août 1943 à Lahonci près de Ormož, résidant à Cankarjeva 14, 9250 Gornja Radgona, Slovénie, et retraité depuis quinze ans.

Après avoir fini l'école secondaire vitivinicole à Maribor, il a fait ses études de technologie alimentaire (section d'oenologie), à Ljubljana, et il a obtenu sa maîtrise d'oenologie en 1969 avec le mémoire sur "Les produits secondaires de la technologie du vin" chez le professeur Miran Veselič.

Ensuite, il a effectué plusieurs stages à travers l'Europe. Il a travaillé presque deux ans (1970-71) dans la plus grande cave à vin d'Europe à Breisach am Rhein (près de Freiburg) en Allemagne, où il s'est occupé de la clarification, du collage, ainsi que de la préparation du vin jeune pour la commercialisation.

Il a accompli un stage organisé par l'ACTIM (L'Agence pour la coopération technique, industrielle et économique) de Paris, dans le cadre duquel il a visité quinze chais (des vins et des vins mousseux) les plus modernes à l'époque (dans les années quatre-vingt).

En 1976, il était stagiaire dans la cave des vins mousseux à Saint-Cyr-en-Bourg près de Saumur où il était chargé de l'embouteillage, du remuage et du dégorgement. Il a fait également deux stages plus courts : le premier en Italie (chez Asti spumante) et le deuxième en Espagne (Segura Viudas, Codorniu, Freixenet).

La plupart de sa carrière d'œnologue s'est déroulée dans la cave des vins tranquilles et mousseux à Gornja Radgona. Il a commencé à y travailler en 1973 et les 33 ans de sa carrière ont été couronnés par beaucoup de succès. On y produisait en moyenne trois millions litres de vins (tranquilles et mousseux) par an.

Il a souvent collaboré avec l'Université de Ljubljana dans le domaine de la sélection des levures pour les vins mousseux. En Slovénie, on utilise les deux méthodes de production des vins mousseux : méthode traditionnelle et méthode charmat. Les vins mousseux slovènes, produits selon la méthode traditionnelle, ont remporté de nombreux prix aux concours des vins mousseux.

Monsieur Filipič était membre des jurys de concours internationaux, participant aux nombreux concours slovènes et internationaux.

Il est l'auteur de nombreux articles spécialisés sur les vins et vins mousseux.

Il présentait les vins slovènes à l'étranger (en France, en Allemagne, en Suède, au Royaume-Uni, au Danemark, au Pays Bas, aux États-Unis à Las Vegas).

Il enseignait dans plusieurs écoles d'hôtellerie et de gastronomie, ainsi qu'aux sein des sociétés de vigneron.

En 1996, il est devenu le chevalier d'Ordre des Coteaux de Champagne (Grand Chapitre d'Ambassade d'Autriche, Vienne, 1996).

En 2004, il est devenu le chevalier d'Alliance des Chevaliers de l'Ordre Slovène du Vin, au sein de laquelle il est très actif.

Il a plusieurs fois participé à l'Assemblée générale de la F.I.C.B. à Paris en tant que représentant slovène.