

SVETOIVANJSKI DANI - ZELINA 2010

ŠAMPIONSKI TROFEJ OTIŠAO U KUTJEVO!

Priradio MARTIN KLETARIĆ
Snimio MARKO ČOLIĆ

TRADICIJSKA MANIFESTACIJA ZAGREBAČKOG PRIGORJA VEZANA UZ DAN sv. IVANA KRSTITELJA TE SA SMOTROM PLEMENITE KAPLJICE KONTINENTALNE HRVATSKE TREBALA BI SE, POGOTOVU ZBOG BLIZINE MNOGOLJUDNOG ZAGREBA ALI I GRADA VARAŽDINA, BOLJE USTROJITI KAO PREPOZNATLJIV TURISTIČKI SADRŽAJ KRAJA S PRIKLADNIM PROMIDŽBENIM I DOHODOVNIM EFEKTOM ZA DOMAĆINA

U gradu Sveti Ivan Zelina potkraj lipnja uz Ivanje je po tradiciji manifestacija Svetoivanjski dani s izložbom vina kontinentalne Hrvatske, ove godine bila je 42. po redu.

U Zelini su u sklopu lipanjske svečanosti uz dan sv. Ivana Krstitelja organizirani Ivanjski sajam na Placu, razne prezentacije, kulturno-zabavni i sportski programi...



Šampionski naslov s 42. izložbe vina u Zelini otišao je Kutjevo d.d. u Kutjevo

Ove godine u zabavnom programu nastupali su razni folkloriši, zatim **Gazde, Kraljevi ulice**, grupe **KIM** i **Kavaliri z Bednje**, akrobati i žongleri, u sportskome dijelu pak biciklisti, motociklisti, reprezentacija Hrvatske u hokeju



Župan Zagrebačke županije Stjepan Kožić, državni tajnik za poljoprivredu Mikočič, gradonačelnik Zeline Vlado Žigrović, predsjednica Gradske skupštine Mira Čegec i Vinska kraljica Zagrebačke županije Ivana Puhelek na kušanju kraljevine

igrala je protiv Zelinčana, veterani NK Dinamo igrali su protiv NK Zeline. Među prezentacijama pažnju su privukle ona u organizaciji poduzeća **MAM-VIN** i revije **Svijet u čaši** a vezana uz na zelinskom ocjenjivanju nagrađena vina u kombinaciji s različitim sirevima iz ponude zagrebačkog Dukata (domaći sirevi iz Sirele, te francuski i talijanski sirevi kuća Président i Galbani), **zatim ona vezana uz Kraljevinu Zelina kao marku vina Zagrebačke županije, pa i ona vezana uz vinariju Vinski Vrh iz Hrašćine, ovogodišnjeg partnera zelinskog sajma. Gosti Svetoivanjskih dana bili su proizvođači vina iz istarskog Gračišća.**



Damir Juršetić iz Vrbovca i ove godine sa svojim je vinom bio visoko plasiran, to upućuje na vrlo važan kontinuitet u kakvoći

U predvečerje ispred dvorane Ivana, u kojoj se i odvijala izložba vina, sireve iz programa kuće Dukat i vina od Plavca maloga iz proizvodnje članova Klaster Plavac mali moglo se kušati uz enomobil pokretnog Ateljea okusa revije **Svijet u čaši i MAM-VIN-a**, a **kupnjom proizvoda sudjelovalo se u plemenitoj akciji Svijeta u čaši i MAM-VIN-a te Hrvatskog radija i HRT-a Boca vina - jedna mina pokrenutoj radi prikupljanja novčanih sredstava za razminiranje Hrvatske.**

Belje i Jarec-Kure

Uoči sajma bili su, po običaju, strukovno ocjenjivanje vina i izbor butelje najljepšeg izgleda. Među 297 uzoraka iz kontinentalne Hrvatske koji su došli na kušanje najboljima su se i opet superiorno pokazala visokopredikatna slatka vina. Vrlo uvjerljivi **pobjednik** zelinskog ocjenjivanja je **Kutjevo d.d.**, s dva vina koja su osvojila po 94 od mogućih 100 bodova a to su, kao prvo na rang-listi, Graševina 2007 izborna berba prosušenih bobica te, na drugome mjestu, Graševina 2008 ledeno vino. Na treće mjesto plasirao se mali proizvođač iz vrbovečkoga kraja **Damir Juršetić** s Muškatom 2009 (93/100), četvrti je Traminac 2007 ledeno vino **Iločkih podruma** (91), a peti je Sauvignon 2009 od **Mladine d.d.** (91). Slijede Graševina 2006 izborna berba od **Feravina**, pa Traminac 2006 od **Branka Čegeca** iz Zeline, Chardonnay 2008 od **Belja** i Chardonnay 2008 Goldberg od **Belja**, a listu od prvih 10 završava Zweigelt 2008 od **Feravina**. Na njega se dovezuje Syrah 2008 od **Feravina**.

Merlot 2008 od Belja – onaj koji je zablistao na Decanterovu ocjenjivanju u Londonu i jedini iz Hrvatske dobio zlato



S dobro posjećene i po komentarima nazočnih vrlo uspjele prezentacije raznih sireva - iz programa zagrebačke kuće Dukat - u kombinaciji s nagrađenim vinima sa zelinske izložbe, a u realizaciji MAM-VIN-a i revije Svijet u čaši.



PUREK – JAK S KRALJEVINOM

Ovogodišnji dobitnik nagrade *Ljerka Habuzin* za najbolju kraljevinu **Stjepan Puhelek Purek** osobito se posvećuje upravo kraljevini, i nedavno kad se širio s vinogradima zasadio je upravo nju!

ali i priznanje Regional Trophy, na ovome zelinskim vrednovanju završio je u ukupnom plasmanu na 16. mjestu, a u kategoriji crnih vina na trećemu, iza spomenuta dva uzorka od Feravina.

Na dodjeli odličja na pozornici ispred dvorane *Ivana* proglašeni su, na temelju broja osvojenih medalja, i **najuspješniji sudionici** ovogodišnjeg **ocjenjivanja** vina, u kategoriji velikih proizvođača to je baranjsko **Belje** iz koncerna Agrokora, a u kategoriji obiteljskih proizvođača to je gospodarstvo **Jarec-Kure** iz Zeline.

Stjepan Puhelek Purek, dobitnik nagrade *Ljerka Habuzin* za Kraljevinu, u svojoj novouređenoj lijepoj kušaonici, sa kćerima Natašom i Ivanom

Sad na tri vlastita hektara i jednome u zakupu ima 6000 trsova Kraljevine, te 4500 trsova Sauvignona bijeloga i 1500 panjeva Graševine. Veli da mu se kraljevina traži kao alva i da je s obzirom na teškoće što ih danas proizvođači vina imaju s plasmanom on prezadovoljan kako mu ide prodaja. Ističe, k tome, da vino trži isključivo u boci, bolje partije u butelji a ostalo u litrenoj.

Puheleki Pureki sukladno povećanju površina pod trsjem povećali su i podrumski prostor, onaj stari i manji dio ostavili su za skladište napunjenih butelja i za boce s kraljevinom pomiješanom s 25 posto sauvignona na sekundarnoj fermentaciji za pjenušac, a novi veći i moderno opremljeni nalazi se u novoj kući koju su sagradili s namjerom da na katu uredi pet dvokrevetnih komfornih soba za turiste. Svojedobno se u Zelini najavljivalo otvaranje novih bazena pa je to bio jedan od motiva da uđu u gradnju, a drugi je motiv lijepi, prostrani i šaranom poribljeni Puhelekov ribnjak tik uz njegove vinograde. Puhelek smatra da bi mogao privući dosta ribiča, a ribiči vole fino jesti – Purekovi imaju ukusne nareske vlastite produkcije a s njima je moguće dogovoriti se i za toplu jela - i piti, nakon čega, dakako, nije uputno sjedati za volan...

Tata Stjepan, mama **Biba** te kćeri, obje s diplomom Katedre za vinogradarstvo, vinarstvo i voćarstvo zagrebačkog Agronomskog fakulteta – **Nataša**, inače prva vinska kraljica Zagrebačke županije a onda i Hrvatske, te **Ivana**, aktualna vinska kraljica Zagrebačke županije, uredili su vrlo lijepu kušaonicu s pedesetak sjedećih mjesta, dakle za jedan autobus, no ljeti goste mogu primiti i vani, na dvorištu. ■



Žiri za izbor najljepše butelje, među članovima je i donator nagrade narodni umjetnik Ivan Antolković

OBRAZLOŽENJE

Doc.dr.sc. **Ivana Žiljak Stanimirović**, dizajnerica i članica žirija za izbor najljepše boce vina:

- Etiketa vina Chardonnay 2008. proizvođača Jarec-Kure koja je pobijedila na ocjenjivanju dizajna butelja na 42. Sajmu vina kontinentalne Hrvatske. Sastoji se od dva dijela – glavne, i uske horizontalne omotnice pri dnu

butelje i na kojoj se uredno i po zadanim propisima nalaze sve potrebne obavijesti o vinu. Na taj način gornja, glavna etiketa ostala je slobodna i čista, rezervirana za brand, sortu i godinu – ujedno tri najvažnija podatka. Na glavnoj etiketi dominira prepoznatljivi grb obiteljskog gospodarstva Jarec-Kure. Naziv sorta ispisan je jednostavnom elegantnom tipografijom. Boje na etiketi su beige i zlatna – definirane prema boji vina. Zlatna boja izvrstan je izbor za vrhunsko vino. ■

Inače, trofeji koji se daju dobitnicima kao medalje golemi su i donekle zastrašujućega izgleda, pa kao sljed našega mišljenja preporučujemo organizatorima da se pobrine da ubuduće budu graciozniji i elegantniji.

I ovaj put glavne nagrade s natjecanja u sjeverozapadnome dijelu Hrvatske otišle su izvan toga dijela Lijepe naše.

Nagradu *Ljerka Habuzin* za najbolju zelinsku kraljevinu osvojio je **Stjepan Puhelek Purek**, inače otac prve a i aktualne vinske kraljice Zagrebačke županije – **Nataše** i **Ivane Puhelek**.

U izboru najljepše butelje pobjednik je ove godine Chardonnay 2008 proizvođača **Stjepana Jareca** i **Kristijana Kurea** iz Zeline. Obitelj Jarec-Kure primila je nagradu **Ivan Antolković**, nazvanu po zelinskom likovnom umjetniku koji je, inače, bio i jedan od članova žirija.

Treba li događanje skratiti?

Svetoivanjski dani i izložba vina, **čije održavanje košta ali na te troškove bi trebalo gledati kao na dobro ulaganje u određenu materijalnu dobit grada**, otvoreni su u srijedu navečer i trajali su do nedjelje navečer. Bili smo tamo na otvorenju i u dva sljedeća dana, na otvorenje je te večeri došlo dosta uzvanika što je i logično jer među njima bili su vinari koji su trebali primiti svoje medalje, zatim lokalni političari, novinari, ali i oni snalažljivi i uvijek dobro informirani o tome gdje se što događa koji su tu vidjeli lijepu prigodu za besplatnu degustaciju vina i za domijenak. U vrijeme poslije, barem dok smo mi tamo bili, u dvorani *Ivana* vidjeli smo uistinu premalo posjetitelja. Pa čak i neki štandovi predviđeni za dogovorene izlagače, a i za **službenog partnera izložbe** zjapili su prazni, **osobito je nedopustivo da prazan bude štand upravo PARTNERA izložbe**. Nešto je življe bilo na prostorima oko zgrade gdje je dvorana *Ivana*, žitelji Zeline i okolice

izašli su se zabaviti, no ovakva priredba trebala bi biti usmjerena i na goste iz znatno šireg areala, **kao svojevrsni prepoznatljivi zelinski turistički sadržaj**.

Svetoivanjski dani između dva praznika i s vikendom u nastavku drugoga praznika odveli su zasigurno mnoge kontinentalce na more, ali, opet zasigurno, u Zagrebu, koji je jedva pola sata vožnje udaljen od Zeline, mnogo je stanovnika-potencijalnih gostiju Zeline ostalo i doma. Koliko su snažnu animaciju organizatori usmjerili i realizirali prema Zagrepčanima s jedne strane i Varaždincima s druge strane, to znaju oni sami, mi o tome možemo tek logično zaključivati... Ako su organizatori i zadovoljni posjetom u subotu i nedjelju (naime komercijalno gledano to po nama nikako ne mogu biti u srijedu, četvrtak i petak), to znači da bi bilo dobro priredbu skratiti i da je sasvim dovoljno da otvorenje bude u petak uvečer i da ona traje do nedjelje uvečer. 🍷

REKREACIJA u PARKU KOS u HRNJANCU

Željko Kos iz Hrnjanca, sela uz Nespeš a kod Zeline, s vrlo lijepo uređenim ali još ne i za turizam s posve dovršenim svojim objektom naime namjerava parkovni dio dvorišta još proširiti i pretvoriti ga i u igralište/zabavište za velike i male, mnogo polaže na vinski turizam.

- Činjenica je da vino, posebice rajnski rizling i posebice ono u butelji, ide slabije. Naša velika prednost je blizina Zagreba i to što su brojni Zagrepčani već odavna navikli na asfalta pobjeći na selo i u prirodu ovamo, na dobru domaću hranu i fino, osvježavajuće vino. Vidimo veliku šansu u plasmanu vina privatnim kupcima, potrošačima koji ga odnose doma. **Razmišljali smo dosta o tome kako biti što privlačniji za goste, i došli do zaključka da uz to što imamo lijepo uređeni ambijent svakako trebamo ponuditi i neke zabavne sadržaje atraktivne za cijelu obitelj.** Kako još imamo podosta zemlje uz naše dvorište, kanimo cijelo dvorište urediti u zeleni prostor na kojemu bi se mogli zabaviti mališani, a u predahu degustacija ili uz degustacije, i stariji. U tom budućem parkiću na travi postavili bismo naprave za igru djece, kao npr. ljuljačke, dječje tobogane, a za odrasle bismo možda instalirali i mini kuglane, tako da se rekreiraju na zabavan i ležeran način, što bi ih dodatno potaknulo da se i duže zadrže kod nas. Bilo bi dobro za cijeli naš kraj da i drugi naši susjedi-proizvođači vina razmišljaju na taj način – veli Željko Kos, koji na naše promptno pitanje o funkcioniranju udruge Zelvin i udruge Kraljevina Zelina samo odmahuje glavom.

Kosovi obrađuju četiri hektara pod trsjem, od toga je 1,2 ha u zakupu. Uzgajaju Kraljevinu, Chardonnay, Rizling rajnski, Kerner, Pinot crni (samo 2500 trsova, prva ozbiljnija berba bila je 2008.) U dogovoru sa stručnjacima sa zagrebačkog Agronomskog fakulteta u Zagrebu u pokusu su oko proizvodnje crnog pinota u barriqueu, u nekoliko tehnoloških varijanti. Za Pinot crni odlučili su se zato što se nadaju da bi u boljim godinama za crno od njega mogli proizvesti odličan crnjak a u drugim godištima na nj računaju za rosé odnosno kao na izvorište dobre sirovine za pjenušac. ■



Željko Kos u svom podrumu s velikim bačvama i barriqueom



Kosovi su lijepo uredili svoje domaćinstvo

PETKOVIĆ d.o.o.
import-export

Goran Petković

Creska 49, 51550 Mali Lošinj - Hrvatska
Tel/fax: 00385 51 232 897
GSM: 00385 91 521 1044 • 00385 99 213 4069
petkovic@ri.t-com.hr • www.petkovic.hr

TRAŽITE VRHUNSKU KVALITETU?
(proizvoda, usluga i cijene?)

NAŠLI STE JE!

GRO-PROM d.o.o.
CENTAR VRHUNSKIH VINA HRVATSKE

Brezovička 21
Tel.: 01/6545 418 • Fax. 01/6545 414
e-mail: info@gro-prom.hr
www.gro-prom.hr

Kad selo mami grad ...
Portugizac - Crni pinot
Rajnski rizling
Sauvignon

Sus lis
CHARDONNAY

Domaća hrana u ugodnom ambijentu

KORAK

Plešivica 34, 10450 Jastrebarsko
Tel./fax: 01/ 6293 088
Mob.: 098/ 410 345

PLASMAN MAKSIMALNO na KUĆNOM PRAGU

Mario Jurišić i njegov tast Đuro Kos iz obiteljskog gospodarstva Kos-Jurišić u Nespešu kod Zeline, koji gospodare sa četiri hektara vinograda (Kraljevina, Graševina, Chardonnay, Pinot sivi, Kerner) podijelili su se u poslovima: Đuro je zadužen za trsje, u vinogradu na poziciji Voćaki, a Mario za podrum u Nespešu. Obojica su pak, zajedno s Đukinom kćerkom a Marijovom suprugom aktivni na prihvat u gostiju, obično s programom najprije u novim dvjema kušaonicama – jednoj većoj, za oko 50 osoba i jednoj manjoj za intimnija društva, smještenima pored podruma u Nespešu, a poslije i u kleti na brdu Voćaki iznad vinograda.



Mario Jurišić s obiteljskog gospodarstva Kos-Jurišić u Nespešu sa suprugom u jednoj od dviju prostorija za prihvat gostiju i za degustacije. Ovo je prostorija za manje skupine, a pored je lijepo uređeni veliki prostor s visokim stolovima i sjedalicama a za 40 do 50 osoba

- Opredijelili smo se za to da pokušamo vina maksimalno plasirati na kućnom pragu. Iako su krizna vremena, to nam zasad dobro uspijeva. Kod kuće lakše prodamo otvoreno vino, a sve je više potrošača koji zbog povoljnije cijene upravo takvo vino najradije i kupuju. Imamo sreću da smo vrlo blizu Zagreba i gostiju nam ne nedostaje. Da bismo ih privukli i boravak kod nas učinili ljepšime, posebno pazimo na to da dvorište držimo urednime, a lijepo smo i dotjerali i naše kušaonice. Vino je dobro, posebice chardonnay i sivi pinot koje jedine punimo u butelju, nudimo mesne prerađevine naše domaće proizvodnje, s cijenama ne pretjerujemo tako da smo zadovoljni i mi i gosti. Butelje doduše idu sada nešto sporije nego prije, međutim ne pada nam napamet da snižavamo cijenu, koja je za ta vina već i sada vrlo povoljna, iznosi kod nas u podrumu s pdvom oko 50 kuna – kaže za **SVIJET u ČAŠI** Mario Jurišić, koji je nedavno u organizaciji Zagrebačke županije bio u Belgiji na studijskom putovanju na kojemu je, nakon predavanja o organizaciji seoskih obiteljskih gospodarstava za turističku ponudu na selu, imao prilike posjetiti nekoliko domaćinstava i steći dragocjena iskustva na belgijskim primjerima. ■

NARODNE VESELICE S TURISTIČKIM POTENCIJALOM

UVIJEK VESELO GRAČIŠĆE

Priredili VITO ANDRIĆ i BRUNO SUŠANJ
Snimio MARKO ČOLIĆ

MALO MJESTO U SREDIŠNJOJ ISTRI NAŠLO JE PRAVI RECEPT ZA ORGANIZACIJU SJAJNE VINSKE PUČKE FEŠTE, i SVAKE GODINE USPIJEVA NA ENO-GASTRO DRUŽENJE PRIVUĆI UISTINU ZAVIDAN BROJ GOSTIJU. ALI, LOKALITET JE NE SAMO S ENO NEGO I S ETNO PREDZNAKOM, NAIME -POPRIŠTE JE ISTRAŽIVANJA ETNOLOGA NA TEMU VJERE STARIH HRVATA PRIJE POKRŠTAVANJA



Veselo na ulicama i trgovima Gračišća, uz malvaziju i teran

Živopisno je Gračišće je na osmoj Smotri vina središnje Istre i ove godine ugostilo tisuće posjetitelja. Bila je to prava fešta od vina. Izloženo je i degustiralo se, u 17 tematskih konoba, 289 uzoraka vina, a sudjelovala su 135 vinara iz općina i gradova središnje Istre. Najzastupljenija je od vina bila malvazija, sa 122 uzorka. Uz plemenitu kapljicu, uživalo se i u ostalim istarskim specijalitetima: pršutu, kravljem, ovčjem i kozjem siru, a posebna je atrakcija za sladokusce bio vol na ražnju. Svakog sata održavale su se degustacije vina koje je vodio **Sandi Paris**.

Stručni ocjenjivački sud, na čijem je čelu bila dr. **Sanja Radeka**, dodijelio je nakon ocjenjivanja vina 30 zlatnih, 72 srebrne i 62 brončane medalje. Najveći broj bodova

(89), i dakako zlato, dobio je merlot **Andreja Schifflina** iz Tinjana.

Schifflin se vinom bavi od 2003. godine. Završio je vinsku školu u Poreču. Nasade ima u okolici Tinjana, a nešto i u Vižinadi. Proizvodi merlot, cabernet sauvignon i malvaziju.

- Još sam u razvoju, ali svake godine idem naprijed, planiram daljnje širenje vinograda i asortimana. Uskoro ću useliti u novi podrum. Već sam ranije dobivao priznanja, ali ovo mi je najveće do sada. Tako visoko odličje, da budem iskren, zapravo nisam očekivao, iako znam da imam uistinu kvalitetno vino. To mi je veliki poticaj i potvrda da dobro radim – kaže Schifflin.