

HRVATSKO ZAGORJE

BAJKA na DLANU, ALI...

Priradio MIHOVIL VINSKI

PÒJD'MO V KAJKAVSKI KRAJ! BÚ LIJEPE!
IPAK, ZAPRÀV, i V STVÀRNOSTI TAJ KOTIČEK LEPE NAŠE Z VRÈDENOSTIMA AMBIJENTA i KULTURNO-POVIJESNIH SPOMENIKA, V SAKEM SLUČĀJU DVÒRCIH, PA i Z VINOM i Z GASTRONOMIJOM, MORA BLISTĀTI ÒNAK KAK ZDAJ BLISTA F TURISTIČKIM PROSPEKTIMA TERIMA SE REKLAMIÈRA



Lijepo uređeno izletište-prenočište Zelenjak pored spomenika himni Lijepa naša

Kamo ste krenuli? U Zagorje! Idemo u istom smjeru, zar ne? Ali, koje vam je točno, odredište? Ili lutate? Čovjek ste bez cilja? Naprotiv, gdje god da se zaustavim u Zagorju, neću pogriješiti. Moje je odredište zaustaviti dan, uživati. U hrani s tisuću blagotvornih okusa i domaćih ruku djelu. U vinu svih mirisnih nota. Gdje god da stanem u Zagorju, bit će to dobro mjesto za zabavu i provjetranje uma, duše i tijela. Zastanite i vi!



Zastanite i vi! Spomenik himni Lijepa naša u Zelenjaku, između Klanjca i Kumrovca

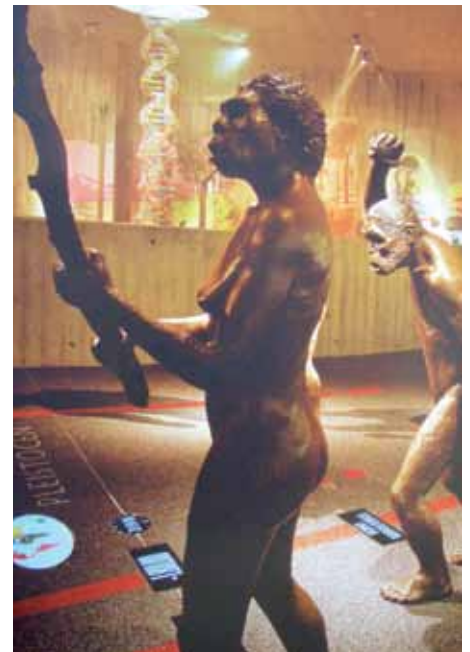
Ovakvim dijalogom s, kako je navedeno, *putnikom koji zna što hoće*, u raskošnim novim brošurama društveni, politički i turistički čelnici Hrvatskog zagorja pozivaju u svoju regiju. Župan Krapinsko-zagorske županije **Siniša Hajdaš Dončić**, zamjenica župana **Sonja Borovčak**, predsjednik Hrvatske gospodarske komore Županijske komore Krapine **Ivica Cerovečki**, v.d. direktora Turističke zajednice Krapinsko-zagorske županije **Ksenja Tomić** nedavno su u Zagrebu, uz okusnu potporu protagonistica festivala domaćih slastica zvanog **Babičini kolači** i vinarije **Vinski vrh**, održali prezentaciju turističkih mogućnosti i turističkih prospekata Hrvatskog zagorja. Ljeto je prošlo i, logično, sad je u turističkome smislu aktualna unutrašnjost.

Hrvatsko zagorje, koje se diči Čehom, Lehom i Mehom i s puno znamenitih ličnosti kao što su Matija Gubec, Ljudevit Gaj, Ksaver Šandor Đalski, Antun Mihanović, Antun Augustinčić, predsjednici Tito i Tuđman, te s nizom prirodnih ljepota, s nalazištem pračovjeka i s Muzejem krapinskih neandertalaca u Krapini, s Muzejem seljačkih buna i Gupčevom lipom u Gornjoj Stubici, sa svetištem u Mariji Bistrici, s dvorcima, spomenicima među kojima je i onaj himni Lijepa naša postavljen između Klanjca i Kumrovca, sa Starim selom s etno-izložcima u Kumrovcu, brojnim toplicama (sedam ih je čak!), Tjednom kajkavske kulture u Krapini, s Vuglec-bregom, Vinskim vrhom, vinarijom Šafran, debelo međunarodno pozlaćenime Borisom Drenškim Bodrenom i s još nekih 25 vinskih gospodarstava registriranih i za prihvata gosta, s priredbama u Gornjoj Stubici koje dočaravaju viteške borbe te s mogućnostima jahanja odnosno uživanja u kasačkim utrkama na hipodromu u Oroslavju, sa (zaštićenim) zagorskim puranom, štruklima, Bakhovim napitkom... , svakako je zanimljiva i atraktivna regija.



Dvorci i perivoji obilježja su Hrvatskog zagorja. Koliko ih je uređeno i u kojoj su mjeri adekvatno uređeni i sa sadržajima?

Brežuljkasto Hrvatsko zagorje ne samo da je posuto dvorcima, perivojima, toplicama, nego je i svo vinorodno, obuhvaća šest vinogorja, to su vinogorje Pregrada i vinogorje Klanjec, na zapadu regije i uz državnu granicu sa Slovenijom, vinogorje Stubica na jugu i na granici sa Zagrebačkom županijom i Gradom Zagrebom, vinogorje Zabok u središtu regije, zatim vinogorje Krapina na sjeveru, ono također graniči



Krapina: prizor iz Muzeja neandertalaca

sa Slovenijom. A vinogorje Zlatar na istočnom je dijelu Hrvatskog zagorja, sjeverno od njega nalazi se Varaždinska županija. U ovo relativno novije vrijeme Hrvatsko zagorje, koje valjda oduvijek prate priče o lijepim pitomim vinorodnim brežuljcima i stanovnicima kao velikim ljubiteljima Bakhova nektara te šala da je tamo *redovno već u zraku prisutno barem 0,3 promila*, dugo je glede **ozbiljne**

tržišne proizvodnje plemenite kapljice pa i (kvalitetnijeg) turizma duboko spavalo, da bi se oko vina unatrag desetak godina stvari počele mijenjati, i sad tamo postoje tri i te kako relevantna proizvođača kapljice, dva već afirmirana i u međunarodnim okvirima. Napokon se - dosta vremena nakon odlaska iz Klanjca agilne turističke djelatnice Lidije Jambrešić koja je mnogo učinila na popularizaciji Klanjca, Tuheljskih Toplica i Kumrovca te narodnih običaja i domaćih jela toga područja, i dugo nakon odlaska neumornog Rude Ivančića iz Zaboka – eto jače počelo uvažavati lijepe mogućnosti regije i za turizam. Šteta ih je, dakako, ne nastojati maksimalno iskoristiti, to više što Zagreb kao veliki potencijalni emitivni centar nije daleko, a u susjedstvu su Slovenija i Austrija stanovnike kojih i te kako zanimaju sadržaji što ih Hrvatsko zagorje može izvući kao adute iz rukava.



Teritorij Hrvatskog zagorja i njegova vinogorja



Zgrada u kojoj žive Bodrenovi i u kojoj su mali vinski podrum, arhiva i kušaonica. Odmah iza kuće rađa se novi Bodrenov podrum s mnogo više prostora i za proizvodnju i dozrijevanje vina, ali i za kušanje, prezentacije i izravnu prodaju

Samo, da bi došlo do željene realizacije, I USTVARNOSTI Hrvatsko zagorje uređenošću ambijenta i kulturno-povijesnih spomenika, vinom i gastronomijom... mora blistati onako kako blista u turističkim prospektima kojima se reklamira. Da bi imalo ponudu na višoj kvalitativnoj razni pa sve do elitističke - predsjednik HGK **Nadan Vidošević** na prezentaciji Hrvatskog zagorja u Zagrebu lijepo je primijetio da Hrvatskoj općenito nedostaje elitne ponude! - **nužno je da ono što pruža priroda i ono što su nam ostavili**



Boris Drenški Bodren, iz Rusvice u okolici Pregrade prema Humu na Sutli, s obitelji: mali ali slatki, s jako dobrom berbom međunarodnih medalja za svoje visoke predikate.

preci bude stalno i dovoljno oplemenjivano ljudskom brigom, i rukom, a ne da ostaje prepušteno samo sebi i da propada. Primjer uređenosti izletišta Vuglec Breg pokazuje kako je moguće imati i elitna turistička odredišta... a, po onome što vidimo preko tv-ekrana, najnoviji, najaktualniji primjer zapuštanja objekata, srozavanja turizma na niske grane i zatvaranja radnih mjesta je Kumrovec...

Vinske ceste dosta se spominju kao ponuda koja učinkovito privlači brojne goste. Na vinskim cestama u Hrvatskom zagorju

trenutno najzanimljivije i pažnje posebno vrijedno svakako je troje, kako je malo prije spomenuto **relevantnih** proizvođača, a to su, konkretno, posjed **Vinski vrh** kod Hrašćine između Brezničkog Huma i Konjšćine, zatim posjed **Šafran**, u Brezničkom Humu, oba s lijepim količinama vina, i **Bodren**, iz Rusvice u okolici Pregrade, za razliku od prvo dvoje, **mali, ali slatki**, specijaliziran za desertne visoke predikate. Podsjetimo, na značajnim međunarodnim ocjenjivanjima, među njima i onom najvećem na svijetu u organizaciji britanske vinske revije Decanter, Vinski vrh i

Bodren osvajali su medalje visokoga sjaja, Bodren se može pohvaliti baš i bogatom berbom odličja. Šafran tek treba krenuti u svijet..

Svo troje vlasnika – **Tomislav Bolfan, Stjepan Šafran i Boris Drenški**, iako je obiteljski vezano uz vinograd i vino, u profesionalnome smislu u vinski svijet dolazi iz nekih drugih zanimanja. Ljubav prema plemenitoj kapljici, želja da kroz vino kao vrlo cijenjeni proizvod afirmiraju svoj

kraj, zavičaj, te poduzetnički duh našli su kod njih sretan spoj.

Vinski vrh: 100.000 trsova

Tomislav Bolfan na vrlo kvalitetnim 16 do 30 posto nakošenim južnim i jugoistočnim pozicijama na nadmorskoj visini od 250 do 380 metara ponad Hraščine posjeduje ono što je za Hrvatsko zagorje, znano po malim parcelama, do jučer bio

samo san - 20 hektara vinograda s oko 100.000 trsova! Moguće je da će se još malo i širiti, veli, najviše za pet hektara, izgledi za kupnju kvalitetnih parcela postoje... Bolfan uzgaja svjetski cijenjene sorte, primjerice Rizling rajnski, Sauvignon bijeli, Pinot sivi, Traminac, Muškat žuti, te od bijelih i nešto Graševine i Rizvanca, a od crnih Pinot crni, Cabernet sauvignon, nešto Frankovke. Količinski najviše je Sauvignona, Rizlinga i



Na hrptu brda ponad Hraščine: tradicijska drvena kuća posjeda Vinski vrh, s lijepo uređenim restoranom i gostinjskim sobama



Rijetkost u nas: Tomislav Bolfan, na slici s voditeljem podruma Ivanom Belčecom u svom restoranu Libertin, odustaje od dosadašnjeg jednog jedinog modela butelje kojega je rabio za sva vina, i odlučio je svoju kapljicu puniti u modele boca tradicijski povezane s pojedinom sortom, tako pinoti – pokazuje - idu u burgundijsku, a sauvignon u bordošku bocu



Pogled s Vinskog vrha prema dolje, preko trsja, na selo Hraščina

ČESTITAMO Vetropack Straži 150. obljetnicu!

Pinota crnog. Na hrptu brijega na adresi Gornjaki lijepa je i dosta velika - zelenilom vinograda, te zelenilom livade s pedantno pošišanom travom okružena - drvena kuća na betonskom temelju unutar kojega je prije bio vinski podrum a sad su, svaki sa svojim ulazom - ured, prodavaonica vina i suvenira te recepcija za posjetitelje. Ta kuća služi turističkoj ponudi, naime u njoj su lijepo uređeni restoran - degustacijski prostor Libertin te pet komfornih dvokrevetnih soba za noćenje. S obzirom na ambijent, sve bolja i bolja vina, mogućnost uživanja i u domaćoj hrani te različite ciljano organizirane programe, Vinski Vrh postao je važan, nezaobilazni punkt vinske ceste Hrvatskim zagorjem.

Podrum za preradu grožđa i dozrijevanje vina kao i skladište preseljeni su u novu građevinu pored te drvene turističke kuće, gradnja toga objekta nije međutim još i posve dovršena jer iznad podruma, koji je sada na znatno većem prostoru nego što je bio prije i koji kao proizvodna jedinica jeste građevinski završen te suvremeno opremljen, planirano je kompletiranje zdanja velikom dvoranom što bi služila za razne simpozije, konferencije, okrugle stolove, škole vina, degustacije...

- Zadovoljite vašu potrebu za iskustvom tišine i mira u zelenim meditativnim ambijentima vinograda vinarije Vinski vrh. Kad stignete na naš posjed, zvuk tišine i predivan krajolik svakako će vas barem na trenutak ostaviti bez daha. Odaberite i rezervirajte na vrijeme jednu od pet soba što ih čuvaju vile Ejra, Luba, Zlatousta, Vit i Daran, po kojima su sobe nazvane. Otkud vile? Na ovim kosinama vinogradi su bili i prije par tisuća godina, postoje materijalni dokazi da su u ovdašnjem vinu uživali i rimski vojnici, a priča kaže da su ih, uz kapljicu, oduševljavale i hrabrile pjesmom upravo i vile što su, s vilenjacima, obitavale u ovim krajevima... Opojna kušnja! *Z vilama snočka sem bil, zmislim se oblina belih, vusnic toplih i ruk mehkih, sikud po mene...* A stol pun probranuga vina Libertin... – smije se Tomislav Bolfan, koji poziva na svoje imanje na višedimenzionalni doživljaj, konkretno na ciljani dolazak na razna događanja koja organizira, a to su npr. vođene degustacije vina i eno-gastronomske večeri, tj. večere sa sljedovima prigotovljenih od domaćih namirnica i na domaći način i prikladno sljubljenih s vinima Vinskog vrha i s bluesom u izvedbi **Tomislava Golubana** i njegove glazbene grupe...



Tomislav Bolfan okrenuo se prema produkciji s eko-predznakom. Nakon što nas je proveo trsjem i objasnio na koji način namjerava raditi u vinogradu, pokazao je nešto do jučer također nezamislivo za Zagorce - grožđe što je nakon zelene berbe s ciljem smanjenja prinosa završilo na tlu. U podrumu posjeda Vinski vrh koriste se, uz inoks, velike bačve – kazuje Tomislav Bolfan, i, za crno vino, barrique.

WELLNES & VINO i RIMSKA REKREACIJA

Turistički programi što ih uz autobusni prijevoz nudi Vinski vrh planirani su kao cjelodnevni, u trajanju od osam sati ujutro, kad je polazak autobusom iz Zagreba, do 17,30 sati kad je povratak u Zagreb, te kao kasnopopodnevni-večernji, s polaskom iz Zagreba u 16 sati i povratkom u Zagreb oko 23 sata. Cjelodnevni program na tragu je boravka Rimljana u tim krajevima: rimski zagorski doručak u rustikalnom vinskom podrumu u Budinščini, rekreativno jahanje uz poduku instruktora iz Konjičkog kluba Budinščina, dolazak na Vinski vrh, dobrodošlica iznenađenja, razgled podruma, slow food ručak s vinima Bolfan, mogućnost rekreacije streličarstvom, odnosno šetnjom, obilazak dućana s vinom i suvenirima. A popodnevno-večernji izlet pak obuhvaća kupanje na bazenima u Mariji Bistrici, korištenje saune, masažu, zatim dolazak na Vinski vrh, razgled, degustaciju vina, slow food večeru. ■

Libertin, Primus, Paidia

Ima Bolfan što za ponuditi: pobrinuo se da mu ponuda okusne hrane – za toplu jela nužno je prethodno najaviti se! – odlično funkcionira, a što se tiče vina o njima dovoljno govore medalje osvojene 2010. na značajnim međunarodnim ocjenjivanjima Decanter World Wide Award i Concours Mondial de Bruxelles. Najnovije, i vrlo važno: Tomislav Bolfan, koji, inače, strukovnu pomoć vezano uz vina ima u **Ivanu Belčecu**, voditelju podruma, enologu **Luki Koščaku** i enologu-savjetniku iz Slovenije **Andreju Rebernišku**, krenuo je u proizvodnji eko-kolosijekom!



- Malo-pomalo iznjedrili smo četiri linije naših vina, po tipu i kakvoći. Osnovna je s nazivom **Libertin**, i u njoj su vina koja iz podruma izlaze već na proljeće u godini što slijedi berbu. Riječ je o mješavinama sorata koje karakteriziraju mladost i svježina te niži alkohol, dakle prikladna je to kapljica za pijuckanje na dužu stazu. Stepnica iznad su vina **LIBERTIN**, od libertas, sloboda, ta vina duže leže na finom talogu s kvascem i izlaze početkom ljeta, zatim je linija **PRIMUS** sa zrelim i s ozbiljnim te snažnijim jače alkoholnim suhim, tek u nekom slučaju polusuhim vinom s izraženijim aromama i starime barem godinu dana, a vrh čini linija **PAIDIA**, slatki visoki predikati kao igra, strast. Uspjeli smo se napokon solidno tržišno pozicionirati, nakon dužeg perioda

samo ulaganja eto ostvaruje se i prihod, sad se lakše diše i možemo sebi komotnije priuštiti i iskorak na neke nove puteve, jedan od tih je bio-produkcija. Već duže vrijeme iz zdravstvenih razloga razmišljam o eko-proizvodnji vina. Prije nekoliko godina imao sam ozbiljnih problema s nekom kožnom bolešću, i u nastojanju da ih se riješim došao sam do spoznaje o tome koliko su za zdravlje važni pravilna prehrana i zdravo uzgojene namirnice te na zdrav način proizvedena jela i pića. Uspio sam se izliječiti samo jedući isključivo sirovo voće i povrće te orašaste plodove, i redovitim prakticiranjem posta. Pročitao sam dosta knjiga s tematikom o zdravlju, i te su mi knjige otvorile oči glede današnje poljoprivrede i moderne proizvodnje hrane, ukazujući mi brojnim primjerima na raširenu uporabu raznih aditiva, kemijskih preparata kojima nije mjesto u ljudskom organizmu a u njemu završava baš kroz hranu i pića. S obzirom na tegobe i s obzirom na način na koji sam ozdravio, zaključio sam da mi je organizam bio zagađen hranom i pićem, i otud moja čvrsta odluka na zaokret prirodnom obliku proizvodnje u vinogradu. Za svoje potrebe uredio sam i eko-vrt s raznim povrćem

IDEJA – Kad jednom u životu osjetiš poriv da učiniš novi korak, tada prvo tražiš mjesto na koje ćeš stupiti. Mjesto koje pruža mogućnost i priliku što ih već u prvi tren vidiš, ali i osjećaš da je to ono mjesto koje tražiš. Jedina prava mogućnost za ostvarenje cilja zadana je kroz povijest i iskustvo ljudi a utvrđena je zemljom i položajem.

Bolfan je, napominje, još prije tri godine u svojim vinogradima zabranio sistematike, insekticide i pesticide. Ove godine prva mu je sezona s organskim načinom uzgoja, taj oblik počeo je na šest hektara. Eko-pristup pomalo će širiti dok sav posjed ne bude pod tim režimom, a nakana mu je, zapravo, biodinamska produkcija.

- Biodinamika je disciplina u kojoj se rabe razni pripravci što revitaliziraju tlo, čuvaju i favoriziraju mikrobiološku aktivnost u tlu. Ciljam na oznaku Demeter. Stupio sam u kontakt s ustanovom koja se bavi biodinamikom, dobivam savjete i oni nadziru moje postupke.

Šteta je što kod nas nedostaje literature na tu temu. Organizirano sam bio na više strukovnih putovanja po Austriji i Njemačkoj, i kod tamošnjih vinogradara/vinara biodinamičara vidio sam kako treba raditi. Vinograde ostavljam zatravljenima, biodinamičkim kompostima trebam pomoći povratku mikroorganizama u tlo, prinose po trsu već sam osjetno smanjio tako da ne idem s više od kile do 1,5 kg roda po trsu, enzime sam odbacio, a kad se tlo dovoljno oporavi namjeravam i potpuno odustati i od kupovnih selekcioniranih kvasaca za fermentaciju, rabiću samo one iz mog vinograda, dakle autohtone, zatim, vinima ću dati maksimalno vremena da dozriju pa i stabiliziraju se, posebice se to odnosi na liniju Primus kod koje igram na kartu vremena a ne kartu brzine kombinirane s filtracijama.

CILJ – Dostići vrhunac u vinu, potpuno prirodnom vinu, cilj je do kojega želimo doći uz primjenu 100 posto prirodnog načina uzgoja vinove loze i, potom, prerade mošta u vino. Vino s opojnom svježinom, različitim mineralnim i voćnim PRIRODNIM aromama, cvjetnim sortnim mirisima, vino za osobe koje traže više, koje znaju prepoznati razliku...

Šafran: 84.000 trsova!

U susjedstvu Vinskoga vrha posjed je Šafran. **Stjepan Šafran**, poduzetnik iz sektora metalne industrije iz Brezničkog Huma i, do prije nekog vremena, i predsjednik Hrvatske obrtničke komore, tradicijsko obiteljsko vinogradarsko-vinarsko gospodarstvo, koje je prije četiri godine registrirao kao obrt za proizvodnju i prodaju vina, pretvorio je u suvremeni i

vrlo ozbiljni vinski pogon. Šafran kao pravi poduzetnik ništa ni u ovoj po tradiciji obiteljskoj djelatnosti koja je sada eto ušla duboko u sferu tržišnog profesionalizma, ne prepušta slučaju – strukovni savjetnici su mu prof. dr. **Nikola Mirošević** sa Zavoda za vinogradarstvo i vinarstvo zagrebačkog Agronomskog fakulteta, te Savjetodavna služba u poljoprivredi RH.

Vinska kuća Šafran iz Brezničkog Huma obilježila je nedavno prigodnom svečanošću uspješan dovršetak 2006. godine započetog projekta podizanja novih vinograda i izgradnje podruma. Obiteljsko gospodarstvo Šafran sada ima jednu od najmodernijih vinarija na području vinorodne oblasti Zagorje – Međimurje. Projektom kapitalnih ulaganja odobrenim od strane Ministarstva poljoprivrede, ribarstva i ruralnog razvoja obuhvaćeni su sadnja čak 84.000 trsova vinove loze te gradnja i opremanje vinskog podruma ukupne površine 800 četvornih metara, a u kojemu je moguće skrbiti o 300 tisuća litara vina.



Stjepan Šafran sa suprugom i strukovnim suradnikom prof. dr. Nikolom Miroševićem



Šafran u novom podrumu opremljenom i s nekoliko velikih drvenih bačava


Sjedište vinske kuće Šafran nalazi se u neposrednoj blizini izlaza s autoceste Zagreb-Varaždin za Breznički Hum. Objekt posjeduje i veliku kušaonicu koja se po potrebi pretvara u restoran (pored se nalazi kuhinja), i sasvim sigurno vrlo je važna točka na vinskoj cesti Hrvatskim zagorjem.

Vlasnik vinarije, Šafran, predstavlja svoje vinsko gospodarstvo:

- Moderni vinski posjed Šafran izrastao je iz višestoljetne obiteljske tradicije uzgoja vinove loze i proizvodnje vina. Imamo 16 je hektara mladih vinograda od jedne do šest godina starosti s ukupno 83.155 trsova. Sortiment je sljedeći: Graševina bijela, 4,40 hektara s 26.734 trsova, Rizling rajnski, 3,21 ha s 15.811 trsova, Pinot sivi, 1,70 ha i 9.250 panjeva, Traminac mirisavi, 1,10 ha i 5.200 čokota, Muškat žuti, 1,90 ha i 9.046 trsova, Sauvignon bijeli, 2,12 ha i 10.433 trsova, Manzoni bijeli, 0,94 ha i s 4.714 loza, Blauburger crni, 0,22 ha s 1.225 trsova, Portugizac crni, 0,10 ha s 500 trsova, Lovrijenac crni, 0,10 ha s 400 trsova. Vinogradi, na nadmorskoj visini od 230 do 310 metara i različito eksponirani a s obzirom na blagi reljef cjelodnevno

osunčani, u vinogorjima su Varaždin i Zlatar. Blagi brežuljkasti pristranci čine značajku reljefa na prostorima prijelaznog gorja između Kalnika, Ivančice i Medvednice. U suvremeno opremljenoj vinariji proizvode se i pune vina različite kategorije kakvoće, od kvalitetnih do predikatnih.

Iz berbe 2009. vina su

vrlo topla, s dosta visokim alkoholima inače neuobičajenim za Hrvatsko zagorje ali očito klimatske promjene i rad u vinogradu podređen želji vlasnika da dobije zahtjevnije vino odražavaju se i u ovome kraju. Graševina (kvalitetno s k.p., suho) je s 13,3 vol %, sivi pinot (vrhunsko, suho) s čak 15 vol %, manzoni (kvalitetno, suho) s 14,2 vol %, sauvignon (vrhunsko, polusuho), s 14,3, traminac (vrhunsko polusuho) s 13,7 vol%. Umjerenijih maligana su Rajnski rizling (kvalitetno, suho), s 12,3 vol%, te Muškat žuti (kvalitetno, poluslatko) s 12,1 vol %. 



Posjed poduzetnika Stjepana Šafrana u Brezničkom Humu: vinarija na vrhu brežuljka, stambena zgrada dolje, ambijent sav u zelenilu, djeluje poput parka

