

S CVIČEKOM PREMA HRVATSKOJ

Priradio MARTIN KLETARIĆ • Snimio MARKO ČOLIĆ

Google prevoditelj / translator: http://translate.google.com/translate_t

PODRUM KZ KRŠKO ŽELI SE NAMETNUTI SVOJIM TRADICIJSKIM KISELKASTIM, SVJEŽIM I NISKOALKOHOLNIM VINOM I U LIJEPOJ NAŠOJ. PA JE POJAČAO MARKETING U TOME PRAVCU...

Sa cvičekom u pohod na Hrvatsku, tako bi se mogle nazvati želja i ambicija podruma **Kmečke zadruge Krško** iz oko 50 kilometara od Zagreba udaljenog slovenskoga gradića Krškoga, u srcu tamošnje vinorodne oblasti Dolenjska.

Cviček je zaštitni znak Dolenjske, domaćini ga reklamiraju kao *svjetsku vinsku posebnost*, i sada kad je to, kako smo čuli za nedavna boravka u Krškome, najprodavanije vino u Sloveniji, KZ Krško, na čelu s direktorom **Janezom Živičem** kani se s tim vinom - oko kojega je 2004. formiran Konzorcij za zaštitu i promociju cvičeka s 12 lokalnih vinskih posjeda te proizvodnja kojega je, od nedavno, uređena konzorcijskim pravilnikom a što je, kao slijed, iznjedrilo i posebnu službenu apelacijsku oznaku PTP ili *priznato tradicionalno poimenovanje odnosno priznati tradicijski naziv* - nametnuti i na hrvatskom tržištu. U tome smislu KZ Krško, zadruga s 265 članova koja je u posljednjih 10 godina u opremanje i modernizaciju investirala dva milijuna eura (dobar dio sredstava dobiven je iz fondova EU), koja je s podrumskim kapacitetom od četiri milijuna litara i s ukupnom godišnjom produkcijom od 1,5 milijuna litara gdje cviček čini čak 90 posto, nastupila je na petom međunarodnom festivalu vina i kuhinje Zagreb Vino.com 2010 krajem studenoga lani u zagrebačkom hotelu The Regent Esplanade. Bio je to samo



Janez Živič, direktor KZ Krško iz Krškoga: Cviček je najprodavanije vino u Sloveniji, još donedavno naš podrum prodavao ga je godišnje i po 1,3 milijuna litara. Namjera nam je, sad kad se proizvodi po konzorcijskom pravilniku i znatno je ujednačeniji i bolji nego prije, osvježiti sjećanje na nj i kod potrošača u Hrvatskoj

jedan od prvih konkretnih koraka s ciljem ostvarenja namjere da se cviček dostojno zastupljen nađe i pred kupcima u Lijepoj našoj.



U KZ Krško, uz cviček, imaju i jednosortna vina i od drugih kultivara, ali njih je u sasma maloj količini: u podrumima u starome dvorcu dio frankovke dozrijeva u velikim bačvama, a dio, koji se puni pod oznakom Prestige, i u barriqueu

SLOVENIJA

VINOGRORJE DOLENJSKA



CVIČEK PTP

Svjetska vinska
posebnost

CVIČEK PTP - SVJEŽE I LAGANO

Cviček ptp Vinskog podruma Krško oduševljava svježom voćnom aromom koja podsjeća na maline, jagode i ribiz. To je suho vino s niskim postotkom alkohola, do 10,0 vol. %, lagano, svježe, pitko, a ujedno i živahno.

VINSKA POSEBNOST

To je vino s bogatom višestoljetnom tradicijom, proizvedeno od crnih i u manjoj mjeri bijelih sorata koje dozrijevaju u vinorodnom kraju Dolenjske. Danas je cviček zaštićen u Europskoj uniji oznakom ptp, priznati tradicionalni naziv, što mu osigurava visoku kvalitetu i stroga pravila po kojima se može proizvesti samo u svojoj jedinjoj domovini, Dolenjskoj u Sloveniji.

SLAGANJE S MNOGIM JELIMA

Cviček ptp Vinskog podruma Krško je izvrsno vino za svaki dan. Odlično se slaže s brojnim jelima jer svojom lakoćom i živahnošću nadopunjuje mnogo različitih okusa, a osobito dobro pristaje uz suhomesnata i mesna jela.

Kmečka zadruga Krško z.o.o.
Rostoharjeva 88
8270 Krško, Slovenija
Tel.: +386 (0)7 48 82 500
info@kz-krsko.si

WWW.KZ-KRSKO.SI

Zastupnik za Hrvatsku:
Valentić d.o.o.
10360 Sesvete
ZAGREB CROATIA
Tel.: 01 201 38 88
Fax.: 01 201 39 99
valentic-go@inet.hr

RIBLJI RESTORANT
GASPAR

BALTAZAR

melkior
vinski BAR

BALTAZAR
Zagreb, Nova Ves 4
tel. 4666-999
fax. 4666-825

Mjesto gdje vino otkrije dušu ...

Usporedno s pripremama za prezentaciju na festivalu u Zagrebu, KZ Krško se pobrinulo i za provedbu analize tržišta ovdje, da uopće vidi kako hrvatski potrošači reagiraju na pojam cviček. Naziv i vino nisu nepoznati Hrvatima, naime u vrijeme dok još nije bilo državnih granica Hrvati su češće odlazili i do Kostanjevice na Krki (Forma Viva), na pečene patke, i okolice Krškoga posebice prema nekad vrlo popularnom restoranu Tri Lučke na brdu ponad Krškoga, i tu su se susretali upravo i s cvičekom, a cviček je tada kao vino bio nazočan na policama u Hrvatskoj. Njegove su posebnosti ta da je mješavina dviju crnih vinskih sorata – Kavčine crne u Sloveniji zvane Žametna črnina, i Frankovke, kao nosećima, i dviju bijelih sorata – Graševine i Kraljevine u maloj količini, zatim živa ružičasta boja, niski stupanj alkohola, izraženija kiselost, te svježina i voćnost. Zbog navika potrošača u sjeverozapadnome dijelu Hrvatske u konzumaciji vina i općenito za stolom bio je i u nas dosta popularan. U anketi što ju je KZ Krško s partnerima provelo u Hrvatskoj pokazalo se da je sjećanje na nj još živo, a na prezentaciji u Esplanadi pokazani interes posjetitelja za cviček u KZ Krškome je okvalificiran kao ohrabrujući, i Živič i društvo krenuli su u potragu za uvoznikom i distributerom u Lijepoj našoj. Našli su ga u tvrtki Valentić, koja se, za početak, glede prodajnih mjesta dogovorila s velikim trgovinama Kaufland, Interspar, Metro, i s prvim pošiljkama za Hrvatsku trebalo je krenuti već početkom siječnja ove godine.

Oko 50.000 eura za promidžbu

- U prvome naletu bio bih zadovoljan i tek s nekoliko tisuća prodanih litara cvičeka u Hrvatskoj, ali u konačnici ipak očekujem znatno više, iz niza razloga: Cviček PTP koji nudimo sad je pravilnikom uređeno vino, rezultat tog konzorcijskoga pravilnika i dobivanja oznake PTP svakako su jamstvo znatno više kakvoće od one prije kad je svatko radio kako je htio. Zatim, cviček je ugodno lagano svježije vino prikladno da se, baš stoga što mu je alkohol nizak, popije i sâm, radi osvježanja, ali i da bude dobar pratitelj hrane, posebice one uobičajene u kontinentalnome dijelu, i posebice uz hladne mesne nareške. Alkohol u njemu neće vas omamiti, i nakon poneke čašice



Cviček dobro prija uz hladni narezak, posebice uz domaću, tradicijski proizvedenu salamu

poslije jela i dalje ste orni za posao a nakon kratkog vremena po konzumaciji možete i bezbrižno i za volan. Kiselina pomaže probavi, a obzirom da u cvičeku nema neprovreloga sladora čašica je podobna i za dijabetičare. Riječju, cviček se odlično uklapa u suvremeni način života. Inače, mi članovi Konzorcija obično s Cvičekom PTP izlazimo na tržište početkom godine koja slijedi berbu, no po konzorcijskome pravilniku cviček smije izaći na tržište kao novo mlado vino već s prvim danima studenoga u godini berbe, određeno je da se cviček na policama trgovina smije nalaziti najviše 1,5 godinu od berbe, a ono što bi eventualno od te berbe zaostalo, kao neprodano, mora se povući s polica. Svjestan sam toga da je danas u ponudi pravo more vina odasvud i da sve ovo do sada izneseno nije i dovoljno da se nametnete potrošaču na nekom drugom, novome tržištu, pa u suradnji s partnerom iz Hrvatske Valentićem pripremamo i niz promotivnih akcija s besplatnim degustacijama po većim trgovinama, za to smo za 2011. godinu pripremili sredstva u

visini od 50.000 eura – kaže za **Svijet u čaši** Janez Živič.

Vežano uz KZ Krško, u kojemu kao enolog radi **Rudi Kos**, valja spomenuti i da, uz cviček, koji postoji i kao pjenušac, u količinama od po nekoliko tisuća litara svakoga KZ proizvodi i zasebno puni zeleni silvanac, lijepi, nježni i aromama vrlo tipičan (izvršna cijena: 3,5 eura na polici!), pa chardonnay i bijeli pinot, sve u inoksu, zatim frankovku dozrijevanu oko godinu dana u velikoj hrastovoj bačvi (mekana, pitka, sortno fino prepoznatljiva), te frankovku dozrijevanu i u barriqueu (Prestige), a otprilike jedan posto od ukupno proizvedene količine vina otpada na visoke slatke predikate od Graševine i Sauvignona. Sva ta vina, koja kakvoćom doista vrlo lijepim svjetlom obasjavaju KZ Krško, teško je, neka (predikati) gotovo nemoguće naći u redovnoj prodaji, ona služe više u promotivne svrhe - za strukovna ocjenjivanja i za darove uglednicima što posjete podrum. 🍷



Dio podruma u starome dvorcu koji služi i kao kušaonica