

## Muzej vina i seljačkog stvaralaštva

Turistički dio manifestacije bio je u znaku bogatog eno-gastronomskog programa i zabavnih sadržaja. U suradnji s lokalnim agroturizmima i konobama Brtonigle, organizirane su degustacije autohtonih istarskih specijaliteta kroz za tu priliku posebno pripremljene istarske menije *Putevi okusa Brtonigle*. Kao domaćini bili su Konoba Astarea, Agroturizam Vinerino, Konoba Silvano, Konoba-vinoteka San Rocco, Agroturizam Dalla Cargnella, Agroturizam Klaj, Agroturizam Sterle, Konoba Luciana i Konoba Morgana.

Otvorena je nova, lijepo uređena gradska vinoteka, kao prva faza budućeg Muzeja vina i seljačkog stvaralaštva. U vinoteci će se održavati razne degustacije i prezentacije, ovaj put uz, dakako, malvaziju, vina su na kušanje ponudili proizvođači Chianti Classica iz Toscanne, regije s kojim Istra dobro surađuje.

I ovaj put ulicama Brtonigle održana je uvijek atraktivna međunarodna utrka s bačvama. Utrka s bačvama ulicama Brtonigle koju je cijelo vrijeme pratio ritam limene glazbe ZT-a Buje, donijela je i najveću zabavu posjetiteljima. Sudjelovalo je pet ekipa – iz Buja, Umaga, Oprtlja, ekipa SeeNet i gosti iz Italije iz mjesta Premariacco.



Atrakcija ulicama Brtonigle: utrka s bačvama!

Natjecalo se u pet disciplina – ženski te muški slalom s bačvama, guranje bačve stazom od jednog kilometra, punjenje boca malvazijom, punjenje bačava s 250 litara vode. Pobjedu su ove godine odnijeli gosti iz mjesta Premariacco.

**poljoprivredna zadruga**

DROPI

vinoteka/vinarija/pršutoreznica

Krešićeva 32, Borongaj  
10 000 Zagreb  
Hrvatska

web: [www.dropi.hr](http://www.dropi.hr)  
e-mail: [ivanka@dropi.hr](mailto:ivanka@dropi.hr)  
tel/fax: 01/2308-017  
gsm: 098/485-894

Tradiciju je oživjelo i pokretanje stare vršilice za vršanje žita proizvedene 1922. godine, čiji je vlasnik **Ecio Radin** iz Valentića. Za zabavni dio programa pobrinuli su se **Franko Krajcar** u pratnji grupe Indivia, brtoniške klape Volta i grupe Komedijska iz Čakovca. 🍷



Kutjevački vinari  
ušaga vinari i vinogardari

# GRAŠEVINA U PRVOME PLANU

Priredio MIHOVIL VINSKI

Google prevoditelj / translator: [http://translate.google.com/translate\\_t](http://translate.google.com/translate_t)

**U KUTJEVU je PROMOVIRANA MONOGRAFIJA o VINSKOM SINONIMU SLAVONIJE i NAJRAŠIRENOJOJ SORTI u HRVATSKOJ. U PODIZANJE NIVOA MANIFESTACIJE POSVEĆENE NAJPOPULARNIJOJ LOKALNOJ KAPLJICI u KOJOJ se VIDI REGIJSKA ROBNA MARKA, u POBOLJŠANJE OPĆENITO SADRŽAJA a POSEBICE GASTRO-PONUDE i SMJEŠTAJA te u MARKETING PREMA TURISTIČKI ZANIMLJIVIM EMITIVNIM SREDINAMA DOMAĆIN je ULOŽIO, OČITO je, PREMALO TRUDA, SRCA i NOVCA**

**T**radicijski dvodnevni Festival graševine 2011, u organizaciji udruge Kutjevački vinari, okupio je na središnjem trgu – Trgu Graševine – u Kutjevu vinogradare i vinare iz kutjevačkog područja koji su prisutnima na kušanje nudili svoju kapljicu. Vinarima su se u ponudi pridružili i neki proizvođači delikatesa Zlatne doline.



Susret šampiona s mladom graševinom - Vlade Krauthakera, i šampiona sa zreloom graševinom - Antuna Adžića, uz vinograde na Kutjevačkom Mitrovcu

## KUMOVI i – METEOROLOGIJA

Vlado Krauthaker po tradiciji svake godine uz Festival graševine ima kuma graševini. Nakon bračkog ugostitelja **Stanka Marinkovića**, ove godine kum je bio **Dražen Lesica**, vlasnik i voditelj znanog restorana Rivica u Njivicama na Krku. Lesica je Krauthakeru donio prigodan dar – na drvenoj ploči starim, glagoljaškim pismom ispisano Živjela Graševina! Na slici je i veliki poklonik Krauthakerovih vina mr. **Ivan Čačić**, ravnatelj Hrvatskog meteorološkog zavoda. Krauthaker tijesno surađuje sa Zavodom, Čačićem i njegovom ekipom, a podaci koje mjeri meteorološka stanica u njegovim vinogradima od velike su koristi za predviđanje meteo-situacije i na duži rok, što vinogradarima uvelike može pomoći da se na vrijeme i pravilno opredijele za zahvate u trsju prikladne za omogućavanje ljepšeg dozrijevanja grožđa s obzirom na specifične okolnosti u toj godini. ■



Kolač za šampiona: Kutjevo d.d. – redovito s predikatima pobjednik na domaćim i/ili zlatni na međunarodnom ocjenjivanjima

Festivalu graševine 2011 prethodilo je strukovno vrednovanje vina od te sorte. Na ocjenjivanju je ukupno bilo 99 uzoraka vina, a tri su ponijela titulu šampiona. Šampion festivala 2011 u kategoriji mlade graševine, dakle iz berbe 2010., je graševina **Vlade Krauthakera**, šampion u kategoriji starijih godišta je graševina 2009. **Antuna Adžića**, dok je u kategoriji predikata šampion izborna berba prosušenih bobica 2007. od **Kutjeva d.d.**

Inače, četiri su graševine osvojile Veliko zlato festivala, 30 graševina dobilo je zlatnu medalju, dok je 55 graševina osvojilo srebrnu, a devet brončanu medalju. Dakle, 98 nagrađenih. Po ovome ispada da samo jedna od 99 graševina s ocjenjivanja nije dobila nikakvo odličje.

U sklopu Festivala graševine održana je promocija monografije *Kutjevačka graševina - Nadarbina Zlatne doline*. Na predstavljanju monografije istaknuta je važnost ove sorte grožđa u Hrvatskoj. Festival graševine 2011 bio je i prigoda za održavanje skupštine Udruge ljubitelja graševine.

- Najbolja promocija za naša vina njihova je vrhunska kvaliteta, koja se kontinuirano potvrđuje domaćim i inozemnim nagradama i priznanjima. Kroz ovaj, sada već tradicionalni festival želimo još intenzivnije promovirati našu poznatu graševinu, koja s razlogom nosi titulu kraljice hrvatskih vina, na što smo iznimno ponosni. Festival je i prilika da se predstave i drugi proizvodi, kao



U posljednje vrijeme priča se i o njima: Branko Mihalj, te Robert Čamak. Mihaljeva i Čamakova kutjevačka graševina bitnose međusobno razlikuju



i mogućnosti za razvoj turizma na lokalnom području. Gostima koji nas posjećuju moramo ponuditi raznovrsne i zanimljive sadržaje – naglasila je **Zorica Tandara**, predsjednica udruge Kutjevački vinari.

Isad se nameću važna pitanja: protagonisti lokalne scene već godinama silno hvale sve veću i, kako vele, već visoku kakvoću vina od Graševine, već dugo godina postoji ideja o festivalu graševine, pa i o međunarodnoj smotri graševina, uz sudjelovanje i proizvođača iz okolnih zemalja s uzorcima na kutjevačkome ocjenjivanju, ali i osobno kao izlagača u Kutjevu. U Kutjevu je formirana i udruga Kutjevački vinari. Uz pomoć eksperata iz Njemačke održano je nekoliko strukovnih skupova u koje su bili uključeni lokalni proizvođači – članovi udruge, s ciljem da se dođe do definicije što je to organoleptički gledano KUTJEVAČKA GRAŠEVINA.

Isprva se doista činilo da stvari idu dobrim putem, a onda se pokazalo da je koliko-toliko naprijed išlo dok je stvar vukla praktički jedna osoba. Unutar velikog broja kutjevačkih proizvođača vina premalo je onih koji su konstantno pouzdani i čije se graševine mogu kontinuirano svrstati u zaista visokokvalitetne, a kad se govori o kvaliteti, na žalost, od nekad, pa do sada, riječ je samo uvijek o istim proizvođačkim kućama. Jedno je hvaliti se

misleći da je to dobra propaganda a drugo je realnost, naime iza priča o visokoj kakvoći mora odgovarajuće uvjerljivo stajati vino. Što se tiče udruge, **Svijet u čaši** nije siguran da svi koji su zapisani kao njeni članovi i dišu doista kako bi to i trebali u tome svojstvu, a što se tiče udruge proizvođača na neke teritoriju - nezamislivo je da u njoj nema jedne od količinski i kvalitativno najrelevantnije lokalne kuće. Dobar pokušaj definiranja profila kutjevačke graševine nije došao do kraja, i danas pod istom apelacijskom oznakom postoje stilom i organoleptikom različite kutjevačke graševine, ne nužno loše ali svakako tržišno zbunjujuće. Posebice sada kad se s vinom želi krenuti i u izvoz a to znači da se treba obratiti potrošačima vani koji ne poznaju kutjevačku graševinu i koji će u različitim bocama unutar iste apelacijske oznake naići na ponešto drukčija vina, primjerice neko kao vrlo mlado, neko i koju godinu starije, neko suho, neko s manjim ili većim ostatkom sladora, neko iz redovne berbe a neko iz kasnije berbe o kojoj ponekad na etiketi i nema posebne naznake. Neko je vino samo iz inoksa, neko iz drva... Što se pak festivala kao priredbe tiče, međunarodni segment otpao je jer je valjda bilo problema da još netko iz udruge jače podmetne leđa u skupljanju uzoraka i animaciji (stranih) proizvođača za festival. Marketing vezan uz festival pokazao se slabime i neadekvatno usmjerenime, i umjesto

da u ta dva festivalska dana Kutjevo vrvi posjetiteljima odasvud, privučenima lijepim dvorcem, crkvicom uz podrum Kutjeva d.d., starim cistercitskim podrumom, Trgom graševine s malim zgodnim vinogradom, Trenkovim pandurima, vinarima i njihovom graševinom, proizvođačima kulena, šunki, bučina ulja, sira itd., okruglim stolovima na temu graševine, promocijama raznih izdanja vezanih uz slavonska vinogorja i graševinu, te da ti gosti i potroše na konzumacije, kupnju proizvoda i suvenira za ponijeti doma, da ostave novac i u kakvom tamošnjem restoranu i smještajnome objektu (kakvih, zapravo, nedostaje, posebice onih na višem nivou), tako da i grad i lokalni stanovnici nešto zarade, festival graševine u Kutjevu na razini je običnog lokalnog događanja, male seoske priredbe. Čak je i – iako izvještaj o festivalu razaslan iz udruge Kutjevački vinari govori o *brojnim posjetiteljima na manifestaciji* – bez, kako smo vidjeli, i unatoč krasnome sunčanome danu, nekog prevelikog odziva i lokalne publike. Moguće je da ih se tek navečer skupilo nešto više da bi poslušali nastup kakve glazbene zvijezde. **Istog** poslijepodneva u Pleternici, na natjecanju u prigotavljanju fiša – *posjetitelja koliko voliš...*

A Kutjevčani govore o nastojanjima da se razvija lokalni turizam! 🍷



Kutjevo d.d. - mogući turistički aduti: stari cistercitski podrum, najveća hrastova bačva, vino... Kad naiđe kakva grupa, svi se rado slikaju za uspomenu uz jednu od najvećih hrastovih bačava u Hrvatskoj, zapremnine veće od 45.000 litara!