

DALMACIJA

NINSKI STANOVİ – S POLA MILIJUNA TRSOVA De GEORGIIS!

Priradio MARTIN KLETARIĆ

ZADARSKI UGOSTITELJ S RESTORANIMA NA SILBI i U VIRU DAMIR JURJEVIĆ IMA, ŠTO NA SPOMENUTOM OTOKU, ŠTO NA OBALI, UKUPNO OKO 550.000 SADNICA VINOVE LOZE, DEVET HEKTARA MASLINIKA, VOĆNJAK S 12.000 STABALA VIŠNJE MARASKE i PROSTRANE PAŠNJAKE ZA OVCE, KOZE, PERAD...

Novo proizvođačko ime na vinskoj karti Hrvatske – De Georgiis, te novi i to površinom poprilični vinogradi: Zadraniin Damir Jurjević, koji je za naziv svoje vinske kuće izabrao latinsku inačicu njegova prezimena i koji na Silbi ima 52 hektara terena od čega je devet hektara pod vinovom lozom u rodu i već odande ima i prva vina na tržištu, a 8,5 ha je pod maslinom dok su ostalo pašnjaci za koze, ovce i za perad, ovoga je proljeća u Ninskim stanovima kod Zadra na 125 hektara zasadio još oko pola milijuna loza! Prvi cijep u zemlju mu je stavio ministar poljoprivrede, ribarstva i ruralnog razvoja Petar Čobanković.

Može li ta ministrova ceremonijalno-radna nazočnost utjecati i na uspjehnost prodaje etiketa De Georgiis?

Damir Jurjević, veli, ima viziju kako sa svojim proizvodima na tržištu. S obzirom na prirodne uvjete proizvodnje te njegovo čvrsto usmjerenje na eko-produkciju i s obzirom na visokokvalitetne sorte (Pošip, Maraština, Debit, Chardonnay, Cabernet sauvignon, Cabernet franc, Merlot, Syrah), vina sa Silbe te najmanje 20 posto količine proizvedene u Ninskim stanovima bili bi u butelji u kategoriji ekskluzivnijih, dio grožđa od Maraštine možda i Debita predviđen je za pjenušice elaborirane klasičnom šampanjskom metodom, dio pak mirnoga vina u boci bio bi, pod prepoznatljivom etiketom, za širi potrošački sloj i prodavao bi se kroz trgovačke lance, a dio bi se plasirao u ugostiteljskim objektima preko šankomata. U Ninskim stanovima Jurjević posjeduje i 12.000 stabala višnje maraske, plodove koje bi pretvarao u sirup i voćni sok, a dio sirupa od maraske koristio bi za spravljanje ekspedicijskog likera za količinu pjenušaca što je kani ponuditi kao aromatiziranu. Perad, ovce i koze drži i radi svježeg mesa i mlijeka, a i radi prerađevina.

- Tlo u Ninskom stanovima puno je kamena, tako da smo velike komade morali usitnjavati mljevenjem. Pri projektiranju vinograda vodilo se računa o mogućem nedostatku vode, prvenstveno usljed globalnog zatopljenja, pa smo, posebice i radi toga da sačuvamo mlado trsje, ugradili sustav navodnjavanja kap po kap – kaže za Svijet



Sadnja na Jurjevićevu posjedu u Ninskim stanovima. Prvi od novih pola milijuna trsova u Ninskim stanovima Zadraniinu Darku Jurjeviću zasadio je ministar poljoprivrede Petar Čobanković




u čaši Darko Jurjević, koji je sa svojim vinom pred međunarodnom javnosti debitirao na hrvatskom štandu na ovogodišnjem sajmu vina ProWein u Düsseldorfu.

Kako se uopće odlučio ući u segment vinogradarstva i vinarstva?

- Ugostitelj sam po profesiji i imam restorane u Viru i na Silbi. Kad sam bolje upoznao Silbu, zaljubio sam se u nju zbog njenih ljepote, mira i ekološke očuvanosti, te sam i poželio tu imati mali vinograd za sebe. Tamo sam 2001. posadio najprije 1100 loza i nešto maslina. Kad se vidjelo da vinograd daje jako dobar rezultat i s obzirom da se vino moglo dobro plasirati, tada naime nitko nije ni sanjao globalnu ekonomsku krizu, 2004. donosim odluku da krenem i najozbiljnije s proizvodnjom vina, ali i maslinova ulja. Obratio sam se za strukovnu pomoć ekspertima iz Poljoprivredne savjetodavne službe Zadarske županije, konkretno **Gordani Dragun** i **Zdravku Bušiću**, a sa svojim iskustvom priskočio je prijatelj iz Bizeljskoga **Bojan Kostelc**. U neposrednoj blizini vinograda na Silbi sagradio sam, u zemlju posve ukopani vinski podrum, i suvremeno ga opremio, a uz podrum je i prostrana kušaonica za vino ali i za druge specijalitete domaće kuhinje što ih nudimo u našem restoranu u susjedstvu. Da bih gostima maksimalno olakšao dolazak do nas, u pravi raj netaknute prirode, u uvali Draga koja je jedva stotinjak metara od našega restorana dao sam urediti 20 sidrišta i ponton za dnevni vez plovila – kaže Jurjević, koji eto ima solidno zaokružen put od proizvodnje do plasmana, međutim s vinom sa sadašnjih trsova na Silbi i onime sa 500.000 trsova u Ninskim stanovima koji će doći u rod sutra-prekosutra, trebat će se i te kako dodatno pomučiti za prodaju.



Jurjević je prva vina na Silbi proizveo 2006, a pod svojom etiketom De Georgiis trenutno je na tržištu s vinima iz 2009. od Pošipa, Chardonnaya, Syraha i Merlota. 

Prve butelje Darka Jurjevića. Na međunarodnoj pozornici Darko Jurjević je s etiketom De Georgiis i s berbom 2009. debitirao ove godine na sajmu ProWein u Düsseldorfu

ADRIATICO u NEW YORKU

Istranka Lidija te njen sin **Joe Bastianich**, svjetski glasoviti ugostitelji s restoranima u New Yorku te s vinskim podrumom u Furlaniji, kod mjesta Cividale del Friuli blizu Udina, ušli su u vinski projekt *Adriatico*, u koji se uklopila i kapljica iz hrvatske Istre. *Bastianich Adriatico* uključuje bijela vina autohtonih sorata Furlanije, slovenske Primorske (Goriška brda) i naše Istre, a konkretno od kultivara Furlanski Tokaj, Rebula i Malvazija istarska. Tokaj, s nazivom Friulano, Bastianichi proizvode sâmi, rebulu, s oznakom Ribolla gialla, proizvodi **Marjan Simčič**, a malvaziju, koju smo ove godine na Vinistri upoznali pod nazivom MaDeBaKo (početna slova proizvođača te Bastianičevih) trojica istarskih vinara – **Moreno Degrassi**, **Gianfranco Kozlović** i

Ivica Matošević, svaki je u mješavinu dao po jednu trećinu svoje malvazije. Vina su iz vinograda starih od 7 do 50 godina za Tokaj, 35 do 50 godina za Rebulu i 25 godina za Malvaziju, sva tri su rađena isključivo u inoksu s time da po pola godine dozrijevaju na finom talogu. Bastianichi su tiskali letak vezan uz sva tri vina, riječ je o na neki način osobnim kartama vina, na letku su, uz navode bitnih podataka o vinima, i ilustracije što govore iz koje zemlje i iz kojega dijela koje od tih zemalja dolaze. Vina su namijenjena za plasman u Lidijinom restoranu Felidia i u Bastianichevim objektima. Količine im se kreću od 600 kartona sa po 12 butelja za rebulu preko 1000 kartona sa po 12 butelja za malvaziju do 6000 kartona sa po 12 butelja za tokaj.



KUTJEVO d.d. IDE U PJENUŠCE!

Kutjevačka vinska kuća **Kutjevo d.d.** uskoro bi, čuje se, trebala krenuti i s komercijalnom proizvodnjom pjenušaca. Već desetljećima kod potrošača u Hrvatskoj vrlo popularno s mirnim bijelim vinom i već debelo dokazano

