

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.

Među bijelim vinima najbolju je ocjenu (85,33 boda) zavrjedila malvazija od **Benvenuti**.

- Lijep je osjećaj kada se uzastopce dobivaju priznanja, pa nam i ovo zlato iz Gračišća puno znači. Širimo asortiman s novom malvazijom, muškatom i teranom, a povećat ćemo i površinu pod vinogradima. Sada imamo 6,5 hektara, ove godine ćemo zasaditi još pola hektara, a potom i više – veli Livio Benvenuti.

U čast boga Peruna

U okolici Gračišća imanje je tamošnjeg poznatog vinara **Adriana Putinje**. On je jedan od pokretača te njihove vinske priredbe, i zadovoljan je, kaže, njenim razvojem i popularnošću. No, Putinja je zanimljiv i zato jer je prije par godina svoju malvaziju prozvao imenom vrhovnog boga starih Slavena Peruna. Povod je bio logičan – jedan mu je vinograd na obližnjem brdu Perunčevac, a kako mu je vino stolnog razreda, morao je za nj naći neki fantazijski naziv.

Putinja sada napuni do 4000 boca, u planu mu je povećanje proizvodnje do 10.000 (sadit će još Malvazije istarske). Uz nju, uzgaja Pinot bijeli, Cabernet sauvignon i Cabernet franc, Refošk i Teran, uzima grožđe i od kooperanata. S grožđem od Malvazije iskušava i dulju maceraciju.

Valjalo bi mu razmisliti o stvaranju brenda Perun posebne linije svojih vina, s jače istaknutom opremom boce, pa i crnih, jer mu je vrlo dojmljiv cabernet sauvignon. Mogla bi se oformiti i udruga proizvođača vina Perun!

Baš to, jako istaknuto ime Perun na svoja bijela i crna vina stavio je novi vinar iz Nove Vasi pokraj Poreča **Veljo Peruničić**, kojega smo sada po prvi puta vidjeli, u Gračišću. I ovdje je izbor božanskog imena očigledan (Peruničić). S bratom **Blažom** Veljo uzgaja oko 16.000 trsova, već u rodu i tek posađenih – i to Malvazije istarske, Chardonnaya, Cabernet sauvignona i Merlota. A kako je Perun i glavni gromovnik, u šali Peruničići kažu kako žele da njihova vina budu *kao munja i grom*.

U čitavoj je priči zanimljiva i sprega enologije i etnologije. Naime, Odsjek za etnologiju Filozofskog fakulteta u Zagrebu provodi projekt Sakralna interpretacija krajobrazza, kojem je voditelj profesor dr. **Tomo Vinščak**, pa se istražuje vjeru starih Hrvata prije pokrštavanja, proučavaju se toponimi vezane uz Peruna i druga božanstva, a ostvarena je i tijesna suradnja s Putinjom. 🍷



Reže se pršut, a Sandi Paris vodi degustacije vina



Pobjednici na ocjenjivanju vina u Gračišću su Andrej Schifflin s merlotom i Livio Benvenuti s malvazijom



Među nagrađenim vinarima na ocjenjivanju kapljice u Gračišću bio je i Veljo Peruničić (na slici sasvim desno, s brkovima), koji je svoja vina krstio imenom vrhovnog boga starih Slavena Peruna