

VRANAC U POSJETU PLAVCU

Priredio VELIMIR BOHAČ

ZA VRIJEME NEDAVNE SABATINE, DELEGACIJA VINSKE KUĆE PLANTAŽE 13. JUL IZ PODGORICE U CRNOJ GORI UZVRATILA JE POSJET KLASTERU PLAVAC MALI

Kao nastavak ovogodišnje marketinške aktivnosti klastera Grozd Plavac mali d.o.o. Zagreb, kad je početkom lipnja organizirano vrlo uspješno studijsko putovanje u Crnu Goru pod radnim nazivom *Putevima Plavca malog i rođaka mu Vranca*, u studenome su Plavci bili domaćini, upravi **Plantaža 13. Jul** iz Podgorice, kojoj su se pridružili predstavnici Nacionalnog udruženja vinogradara i vinara Crne Gore i Zadrugnog saveza Crne Gore. Uzvratni posjet zbio se u okviru ovogodišnje Sabatine, održane u hotelu Lav Le Meridien u Podstrani.

interesantni su im bili i popratni sadržaji, kao rasprava o aktualnim problemima struke i zadrugarstva, burza vina, ples šampiona.

Crnogorskoj delegaciji od 18 članova priređena je večera dobrodošlice u poznatom stobrečkom restoranu Epetium, a u ime organizatora pozdravne govore održali su **Velimir Bohač**, direktor klastera Grozd plavac mali d.o.o., i **Željko Stipinović**, predsjednik Udruge plavac mali Zagreb. Svečanoj večeri nazočili su i predstavnici klastera: **Andrija Carić** i **Frančesko Duboković** (PZ Svirče), **Nikša**

Sveučilišta u Zagrebu), **Ivana Gavrilović** i **Ivan Ljubenkov** (Kemijsko-tehnološki fakultete Sveučilišta u Splitu), a od Udruge plavac mali Zagreb uz predsjednika **Stipinovića** bili su **Ivica Rilje**, **Josip Vehovec**, **Jurica Papa**, **Kurt Atzert** i **Krešo Škalec**. Svojim prisustvom ovaj događaj uveličala je novinarka **Meri Šilović**, zlatno pero vinskog priloga Slobodne Dalmacije.

Tijekom večeri uz pomno odabrane specijalitete dalmatinske kuhinje vlasnika restorana **Luke Plosnića**, počasnog člana Udruge plavac mali Zagreb, kušalo se nekoliko plavaca, a kao vino večeri izabran je plavac proizveden na Agronomskom fakultetu u Zagrebu, pokušalište Jazbina.

O tome vinu nešto su rekli i njegovi autori. Prof. **Edi Maletić** opisao je i komentirao tijekom večere degustirani crljenak, umjesto **Zlatana Plenkovića** koji je nažalost bio odsutan. Bilo je prilike i za **Nikšu Mimicu** da nešto kaže o svome novom vinu - **Pribidragu** (Kaštelanski crljenak/ Zinfandelu), koji je inače osvojio zlatnu medalju na ovogodišnjoj Sabatini.

Pretresene su mnoge teme i razmijenjena su iskustva.

Sljedeći dan pošlo se u posjet otoku Hvaru. Prva stanica bila je u Svetoj Nedjelji, u Bilom idru **Zlatana Plenkovića**.

Ulogu stručnog vodiča u autobusu preuzeo je prof. **Ivan Pejić** s Agronomskog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu, koji je svoju zadaću profesionalno odradio sve do **Ivana Dolca**. Tu su goste dočekali **Andrija Carić**, upravitelj poljoprivredne zadruge Svirče i njegov pomoćnik **Frančesko Duboković**. Oni su sa dva automobila preuzeli dio menadžmenta i



Zajednička fotografija na otočiću u Svetoj Nedjelji koji je zaštitni znak na etiketi Zlatana Plenkovića (oznaka slike: 1491 kod Plenkovića)

Gostima iz Crne Gore Sabatina se prilično dopala kao manifestacija, pa razmišljaju o tome da i oni kod sebe organiziraju takvu priredbu. Uz strukovni program Sabatine,

Mimica (Kuća sretnog čovjeka), **Edo Šumanovac** (Unex grupa), **Matko Galinović** (Metali Muć), **Željko Horvat** (Horvat univerzal), profesori **Edi Maletić** i **Ivan Pejić** (Agronomski fakultet



Starorimska gozba kod Andra Tomića u Jelsi: Željko Stipinović, predsjednik udruge Plavac mali Zagreb, pojavio se kao rimski car, a Verica Maraš, izvršna direktorica Plantaža 13. Jul, kao carica...

provozali ga do vrha strmih vinograda odakle pogled nizbrdo ledi krv u žilama i izaziva grč u trbuhu i bljedilo lica! Kao na kakvom safariju! Carić i Duboković svoje su putnike sretno dovezli do autobusa, a oni nisu mogli prikriti svoje oduševljenje viđenim i proživljenim. Postalo im je jasno zašto se na ovim padinama cijena grožđa kreće od 35 do 40 kuna za kilogram, sada govore kako bi cijena mogla biti i viša!

Slijedio je izvrstan ručak u konobi Napoleon u Jelsi. Nakon Dalmatinskog pjata s ribljom paštetom, slanom srdelom i salatama od hobotnice, pravo oduševljenje izazvalo je glavno jelo – brudet od gofa od 12 kg, s palentom. Uz to su se jelo savršeno sljubila vina PZ Svirča: bijelo od Bogdanuše, rose/ opolo i, na kraju, plavac.

Sve to bio je samo uvod u degustaciju u tvrtki Bastijana d.o.o. iz Jelse. Njezin osnivač i vlasnik, enolog **Andro Tomić** dočekao nas je i proveo prostorijama koje odišu istančanošću stila, konceptualno su interesantne i rijetko viđene degustacijske dvorane na ovim prostorima. Degustacijska gozba u starorimskom stilu započela je svečanim ulaskom u rimsko ruho odjevenih i lovorovim vijencem okićenih carice **Verice Maraš**, koja je inače izvršna direktorica Plantaža 13. Jul, i cara, **Željka Stipinovića**, predsjednika Udruge Plavac mali- Zagreb.

Birani zalagajčići, s pršutom, sirom i kruhom savršeno su prijali s pet što bijelih što crnih vina, dakako crnima od Plavca maloga, a na kraju je kao točka na i poslužena gorgonzola s prošekom!

Vrijeme nam je za tili čas prohujalo i trebalo je hitro na trajekt iz Starigrada za Split, na Ples šampiona Sabatine.

Posjet otoku Hvaru bio je pun pogodak i nezaboravan doživljaj kako za goste iz Crne Gore tako za sve prisutne članove Udruge i klastera. Ostatak će zabilježen kao još jedna uspješna promocija plavca u režiji klastera i Udruge plavac mali Zagreb.

- Vjerujemo da smo ovom razmjenom posjeta i aktivnostima klastera na jačanju gospodarske suradnje između Hrvatske i Crne Gore na pravom putu, te da smo odškrinuli vrata budućim zajedničkim projektima koji će to i pokazati kroz IPA-program prekogranične suradnje – kazao je predsjednik Udruge Plavac mali Zagreb Željko Stipinović. 🍷

NAGRADE HGK ZA DIZAJN

Centar za dizajn Hrvatske gospodarske komore dodijelio je nedavno nagrade za vizualni identitet vina, jedna je bila u kategoriji bijeloga a jedna u kategoriji crnog vina, uvjet je da je vino proizvedeno najmanje u 2500 litara. Dobitnici su **Željko Kos**, vinogradar i vinar iz Hrnjanca kod Svetog Ivana Zelina te dizajner **Vanja Cuculić** iz Studija Cuculić, za vino Rajnski rizling Kos, te **Saints Hills d.o.o.** sa sjedištem u Splitu, i dizajnerica **Mary Lewis** iz studija Lewis Moberly, za Dingač 2008. Pohvale za dizajn dobili su **Cuculić i Badel 1862 Vinarija Daruvar** za Graševinu Daruvar, **Sabina Ostojić** iz Kičendizajna i **Branko Mihalj** za Graševinu 2008, i **Sergio Gobbo Studio Gobbo d.o.o** i **Franko Radovan** za Malvaziju istarsku 2009, te kod crnih vina **Mirta Bogdanić MIT d.o.o.** i OPG **Dušica Siber** za Cabernet sauvignon 2008 Super, **Nebojša Ugješić Artifeks** i **Ilija Jakobović** za vino Jakob 2007 i ponovno **Cuculić i Badel 1862** ali **PZ Svirče** za Plavac Hvar 2008.

Čelnik Centra za dizajn HGK **Luka Mjeda** navodi kako su u posljednje vrijeme hrvatska vina znatno napredovala kakvoćom i da je logično da se htjelo potaknuti proizvođače da se sada i više potrudu oko dizajna pakovina, kako bi svojim proizvodima povećali dodanu vrijednost i stekli bolje šanse na tržištu. U strukovnom žiriju za izbor najboljih bili su ove godine, uz Luku Mjedu, dizajneri **Ivan Doroghy**, **Danijel Popović**, **Maša Vukmanović** i dr. sc. **Ivana Žiljak**, zatim **Ivana Alpeza** iz Hrvatskog centra za poljoprivredu, hranu i selo, te **Davor Butković** kao predstavnik medija. Željko Kos na svojem je gospodarstvu organizirao prigodnu prezentaciju nagrade, a na slici je s dizajnerom Vanjom Cuculićem i Lukom Mjedom



KATUNAR BRAO PLAVAC I SYRAH!

Prvo ma - muško! Tako bi se slikovito mogla opisati prva berba u novom vinogradu **Antona Katunara** u Baški na otoku Krku, na položaju Šupele. Katunar, smješten poprilično na sjeveru u odnosu na ono sto traži Plavac mali, brao je upravo i grožđe Plavca!

Krajem kolovoza brao se Syrah, nešto kasnije Žlahtina, a krajem rujna Plavac mali. Katunarov nasad Plavca nalazi se na najsjevernijem položaju u nas, što je samo po sebi činjenica vrijedna pažnje. Iz ove prve berbe dobilo se oko 2000 litara syraha, te oko 20.000 litara žlahtine.

- Jako sam zadovoljan berbom, novo vino je odlično. Ova žlahtina, iz vinograda koji se nalazi na padini, bitno je drukčija od one iz polja. To je vino onakvo kakvog se sjećam iz mladih dana, a znam žlahtinu u zadnjih pedesetak godina. Ovdje na kosini brijega ona daje najbolje od sebe - ocjenjuje Anton Katunar.



*ČESTIT BOŽIĆ I
SRETNU NOVU
GODINU ŽELI
VAM TURISTIČKA
ZAJEDNICA
ZAGREBAČKE
ŽUPANIJE*

WINE PRODUCERS FROM PLEŠIVICA WINE ROAD

- | | | | |
|------------------------------|------------------------|---------------------|------------------------|
| 1 Siniša Šoškić | 10 Velimir Korak | 20 P. Z. Plešivica | 30 Restoran Ivančić |
| 2 Mladina d.d. | 11 Stjepan Kolarić | 21 Zdravko Režek | 31 Boltina hiža |
| 3 Drago Režek | 12 Josip Braje | 22 Franjo Gregorić | 32 Klet Jana |
| 4 Velimir Jagunić | 13 Ljubomir Kunović | 23 Zdenko Vučinić | 33 Šumski dvor Kolarić |
| 5 Zdenko Šember | 14 Josip Lacković | 24 Darko Španić | 34 Branko Puščak |
| 6 Gospodarstvo Kurtalj | 15 Davor Sirovica | 25 Vladimir Popović | 35 Stjepan Sirovica |
| 7 Rober Braje | 16 Vladimir Majcenović | 26 Franjo Stanišić | 36 Martin Petrović |
| 8 Tomislav Haramija | 17 Zvonimir Ivančić | 27 Ante Ledić | |
| 9 Seosko gospodarstvo Cibani | 18 Ivan Stipković | 28 Krešimir Režek | |
| | 19 Lagradi d.o.o. | 29 Zvonimir Tomac | |

Prikaz Plešivičke vinske ceste, s brojevima kao oznakama za prihvat turista registriranih gospodarstava



Na osunčanim amfiteatralnim obroncima Plešivičkog gorja nalazi se vinski raj rizlinga, chardonnay-a, crnog pinot-a te autohtone sorte portugizac. Regija predivnih brežuljaka, očaravajućih šuma i beskrajnih vinograda savršena je za uzbudljive programe jahanja. Osim što se može uživati u terenskom jahanju Plešivica nudi raznoliku ponudu vina i hrane domaće proizvodnje. Najbolji način da se čovjek saživi s prirodom jest da i sam na leđima najplemenitije životinje postane kao ona, slobodan i nepredvidljiv. Plešivička regija je ispunjena i brojnim povijesnim znamenitostima poput dvorca obitelji Erdody iz sedamnaestog stoljeća.

Našim specijalnim aranžmanima prilagođenim vašim mogućnostima, doživjeti ćete prirodnu ljepotu, gastronomsku, enološku i etno kulturu regije kao i neopisivu ljepotu u svijetu čuvenog Nacionalnog parka – Plitvička jezera.

Ključne aktivnosti i atrakcije

- terensko jahanje na sportskim konjima
- degustacije vina i jela plešivičke regije
- izlet u Nacionalni park Plitvička jezera

Ostali uvjeti provedbe

Ovaj je aranžman moguće realizirati u trajanju od 1 do 8 dana za 2 do 20 osoba i po cijeni već od 880,00 kuna po osobi za najkraći program. Program aktivnosti za osmodnevni aranžman s cijenom već od 4485,00 kuna po osobi obuhvaća: 1. dan dolazak u Jasku i smještaj, 2. dan terensko jahanje do dvorca "Šumski dvor", 3. dan terensko jahanje od Jaske prema Karlovcu, 4. dan jahanje u okolici Krašića, 5. dan izlet autobusom u NP Plitvička jezera, 6. dan jahanje u okolici Jaske, 7. dan obilazak Plešivičke vinske ceste, 8. dan prijevoz do zračne luke. Cijena cjelokupnog aranžmana uključuje 7 noćenja s doručkom, 4 organizirana jahanja s vodičem, izlete na Plitvička jezera i Plešivičku vinsku cestu (ulaznice i degustacije), prijevoz prema programu. Stručno vođenje je moguće na nekoliko svjetskih jezika. Dodatne informacije možete pronaći na stranici www.ibus.hr ili nam se obratite izravno na broj telefona tel. +385 1 3694 333, fax. +385 1 3648 631, ili putem e-mail adrese ibus@ibus.hr.

