

"Spasit ćemo od zaborava autohtonu sortu pušipel"

Razgovara **Sunčana Barušić**

Sa samo 30 godina, David Štampar, mag. ing. agr., izabran je za predsjednika udruge Hortus Croatiae, koja ove godine, devetanaesti put do sada, organizira Urbanovo, enogastro manifestaciju koja promiče proizvode Međimurja. Njegov Sauvignon berbe 2016. prošle je godine osvojilo broncu na Decanteru, a zahvaljujući i vinariji Štampar autohtona sorta pušipel neće pasti u zaborav, nego, dapače, od nje proizvode vina vrhunske kvalitete.

• **Vinarija Štampar započela je s radom 1913. godine. Koliko se u tom razdoblju promijenio način rada i karakteristika vina?**

Godine 1913. imamo prvi zapis na ulazu u podrum na freški, tako da su se naši preci i prije bavili vinom, ali i ostalom poljoprivredom. Od onda pa do danas jedino što je ostalo isto su sorte pušipel i graševina. Pristup proizvodnji se modernizirao, podiglo se novih nasada, sagradili smo podrum i počeli s proizvodnjom pjenušaca i crvenog vina. Danas su naša vina čisti odraz terroira našega gornjeg Međimurja.

• **Prošle ste godine osvojili broncu na Decanteru za Sauvignon berbe 2016. Što se od tada promijenilo u vašoj vinariji?**

Sauvignon je kod nas u Međimurju našao pravi dom što se tiče klime i tla i mogu slobodno reći kako smo bili svjesni da oduvijek proizvodimo vina te sorte. Ovo nam je veliko priznanje za ono što radimo te dokaz našim konzumentima i ljubiteljima naših vina.

• **Koja je najbrojnija sorta u vašim vinogradima?**

Pušipel. Nacionalno i kroz programe EU, radimo na podizanju kvalitete i afirmiranja ove jedine važne autohtone sorte u Međimurju. Svojstva su mu niži sladori od prosječne sorte i više kiseline. Pušipel je lagano i pitko vino, živahnog karaktera i decentnih voćno citrusnih aroma pomiješanih s grafitnim mineralnim tonovima, a predikatna vina (kasne i ledene berbe) visoko su koncentriranih sladora i jednako koncentriranih kiselina

• **Od 2015. godine ste predsjednik udruge Hortus Croatiae. Ispričajte nam malo o toj udruzi i koji su njezini ciljevi?**

Udruga je osnovana 1992. i danas ima 30 članova, od kojih 24 vinara. Naša udruga brine se za organizaciju manifestacije Urbanovo, koja se 18., 19. i 20. svibnja ove godine odvija 19. put do sada. Udruga se brine za zajednički nastup na sajmovima, za to da zajednički odlučujemo o dugogodišnjim i kratkoročnim planovima, da svake godine



organiziramo jedno stručno studijsko putovanje za naše vinare u Hrvatskoj te u jednu poznatu vinsku regiju Europe.

• **U vinariji proizvodite samo mirna vina ili pravite i pjenušce?**

Uglavnom proizvodimo mirna vina, a od berbe 2013. i pjenušce.

• **Imate li podatke o tome piju li se vina iz Međimurja samo u kontinentalnoj Hrvatskoj ili i uz obalu mora?**

Većina ih se pije na kontinentu, no u posljednje vrijeme sve više piju i na obali jer su naša vina zaista lagana ljetna vina. Treba spomenuti da se krenulo i s izvozom.

• **Privatno, volite li više piti crna ili bijela vina?**

Bijela.

• **Kako se snalazite u kuhinji?**

Pomažem suprugu, ali baš se ne snalazim.

• **Meso ili riba?**

Meso.

• **Zima ili ljeto?**

Ljeto.

• **Čime si zasladite dan?**

Čokoladom.

• **Planovi za budućnost?**

Dovršiti hotel iznad vinarije i njegovati Vina Štampar stalno podužujući kvalitetu. Vjerujem da će se rezultati toga pokazati.