



# Urbanovo 2018.

## Festival za generaciju novih vinskih hedonista

Međimurje se budi gastronomski i enološki: mlada generacija vinara dokazat će da će se o njima još mnogo pričati

piše Sunčana Barušić  
snima Siniša Uštulica

Čuju se samo koraci između brdašaca koja su stepenasto obrađena i okružena lozom, čiji mladi listići najavljuju, vinogradari se nadaju, plodnu godinu, uz blago pirkanje vjetrića i zujanje marljivih pčela radilica koje gotovo izbezumljene ne znaju hoće sletjeti li na rascvjetale voćke, posute poput šećerne vate po krajolik, ili u vrtove vrijednih domaćica koje kao da se natječu čiji će biti ljepši i uredniji. To se čuju vaši koraci koji malo lijevo, malo desno, pa uspon, pa nizbrdo vode po vinskim cestama, od jednog do drugog vinara koji otvaraju vrata svojih podruma i srdačno dočekuju svakog gosta.

### VINSKE CESTE

Ne, niste se našli u nekoj drugoj zemlji, nego u najsjevernijem dijelu Hrvatske, u županiji koju još (s pravom) nazivaju "hrvatski cvjetnjak" ili "mala Švicarska". Nalazite se u Međimurju koje će vas, vjerujte, oboriti s nogu, a osim predivnih krajolika pružit će vam i mogućnost da na 36 kilometra-



**AMBICIJE I ŽELJE ZA PROMJENAMA**  
Međimurski župan Matija Posavec i David Štampar, vinar i predsjednik udruge "Hortus Croatiae" s ostalim vinarima unose velike promjene u vinarstvo Međimurja

ra vinske ceste kušate sjajna vina i kušate hranu koja se priprema isključivo od lokalnih namirnica. Da budemo konkretniji, to nije san, nego stvarnost jer zašto ne bi Međimurje, koje je uostalom dobitnik nagrade europske destinacije izvrsnosti EDEN 2016. za turizam i lo-

**Branimir Jakopić**  
vlasnik je vinarije i restorana Terbotz



kalnu gastronomiju, postalo vaše omiljeno izletišta, mjesto udaljeno samo nešto više od sat vremena od Zagreba, mjesto u kojem ćete zadovoljiti sva osjetila, iskoristiti termalne izvore (u Termama Sveti Martin, sa četiri zvjezdice), kušati lokalnu hranu, sjajna vina i upiti nevjerojatno puno pozitivne energije, sretni da i mi posjedujemo tako nešto lijepo, netaknuto.

Pa ako vas dosad nismo uspjeli nagovoriti da se uputite u Međimurje, evo razloga zašto posjetiti taj predivni dio naše

zemlje. Naime, od 18. svibnja do 1. lipnja u Gornjem Međimurju počinje Urbanovo - Dani vina u županiji Zrinskih.

### FESTIVAL PUŠIPELA

Centralni je događaj svakako Festival Pušipela u pitomjoj Štrigovi, nedaleko od poznatog vinskog

**Na jednom će se mjestu moći kušati vina iz 24 međimurske vinarije, a održat će se i cooking show poznatih restorana**

središta, koji se održava prvog vikenda, od 18. do 20. svibnja, a na njemu će se okupiti i najbolji međimurski vinari iz Društva vinogradara i vinara Hortus Croatiae.

Tako ćete na jednom mjestu moći degustirati vina iz 24 vinarije - Agromedimurje, Alojz Novak, Belović, Cmrečnjak, DGA Pjenušci, Dvanajščak-Kozol, Hažić, Horvat, Jakopić, Kerman, Knehtl-Medenjak, Kocijan, Kojter, Kossi, Kunčić, Lovrec, Mundarov breg, Nemeč, Novak, Preiner, Solum, Štampar, Tomšić i Turk.

Taj međunarodni vinski festival tako postaje mjesto na kojem se može probati sve ono najbolje što Međimurje daje, a čiju kvalitetu potvrđuju brojne nagrade u proteklih nekoliko godina. Dovoljno je reći kako su prošle godine međimurski vinari osvojili 3 medalje s Decantera u Londonu, od čega je i jedna platinasta, istaknuo je predsjednik udruge Hortus Croatiae David Štampar.

Festival je u znaku pušipela - autohtone međimurske sorte vina i zaštićene robne marke, za koju organizatori iz Društva vinogradara i vinara Hortus Croatiae i Međimurske županije provode klonsku selekciju s ciljem dobivanja klona "pušipel međimurski" i daljnje zaštite autohtonosti. Međimurci, vrijedni kakvi jesu, ne staju na tome, nego su stvorili i unikatnu bocu u kakve će se puniti pušipel, što je prvi takav primjer u cijeloj Hrvatskoj.

Na manifestaciji od petka do nedjelje, očekuje se i degustacija međimurskih specijaliteta, cooking show restorana Mundaoka i Le Batat.

Drugog vikenda manifestacije međimurski će vinari otvoriti svoja vrata na Danima otvorenih podruma, a svakako pogledajte i doživite vinsku cestu te Maderkin breg s kojeg pogled puca na 5 država - Hrvatsku, Sloveniju, Austriju, Mađarsku, pa čak i Slovačku. Ma mogli bismo nabrajati još mnogo toga, a vjerujemo da je najjednostavnije - dodite u Štrigovu, u Međimurje u koje ćete se odmah zaljubiti! ✓

### promo

S dolaskom lijepog vremena svi ljubitelji proljetnog roštiljanja napokon dolaze na svoje. Čak i ako nemate dvorište ili ne živite u blizini prostrane livade gdje možete zapaliti vatru i jednostavno postaviti svoju rešetku, to ne znači da ne možete uživati u hrani kao s pravog roštilja! Kako biste za obitelj i prijatelje s lakoćom pripremili ukusan pečeni obrok poslužiti će vam praktične daske za sjeckanje namirnica, keramičke tave za pečenje mesa ili ribe, ploča za pečenje veće količine hrane za gladno društvo, ali i efektni mlinci za papar i sol za kraj, redom proizvodi iz Konzumove nove linije Chop&Grill. Ukusno marinirano meso, svježe povrće i hladno piće sve su što nam treba kako bi prava proljetna gozba mogla početi! ✓

### U ODABRANIM KONZUM PRODAVAONICAMA

## Chop&Grill posuđe za pečenje

Grill tave za meso, ribu i povrće u kojima ćemo ovo proljeće i ljeto pripremati pravu roštiljadu



**LAKO ČIŠĆENJE**  
Keramičke posude za pečenje mogu se prati i u perilici posuđa



**RESTORAN TERBOTZ**  
(vinarstvo i podrumarstvo)Železna Gora 113,  
40312 Štrigova

Vlasnik: Branimir Jakopić

Chef: Silvija Horak

Tel.: 040/857444

www.terbotz.hr,

e-mail: terbotz@terbotz.hr

Otvoren od 11 do 23 (petkom i

subotom do 01).

Ponedjeljkom zatvoren

**ODABIR VINA**Isključivo vina međimurskih  
vinara; 12 etiketa vlastite vina-  
rije (uključujući pjenušac i dva  
desertna vina) - 80 do 775 kn; 11  
butelja susjednih vinara i dvije  
etikete pjenušaca - 95 do 250  
kn; tri etikete voćnih vina - 30 do  
150 kn; 11 vina toče na čaše - 10  
do 75 kn.**CIJENE**Međimurska pretepena juha 27  
kn, heljdini žganci 35, pačja prsa  
155. Košaricu tri vrste  
odličnog domaćeg  
kruha naplaćuju  
4 kn.Radovan  
Marčić

## Ovako bi trebalo izgledati izvorno hrvatsko kulinarstvo

U vinskoj međimurskoj meki, nadomak Svetom Urbanu i Štrigovi, na vrhu Železne Gore smjestio se obiteljski restoran Terbotz za svaku preporuku

**J**ako ugodno gastronomsko iznenađenje. Toliko ugodno da još ne vjerujem da se tako dobro može jesti u ovom sjeverozapadnom kutku Hrvatske.

U vinskoj međimurskoj meki, nadomak Svetom Urbanu i Štrigovi na vrhu Železne Gore restoran je Terbotz, koji je izrastao usporedo s vinskim obiteljskim usmjerenjem pa je on jako dobar

i mudar nastavak vinogradarstva i podrumarstva obitelji Jakopić.

**RESTORAN I KUŠAONICA** Uz dvjestotinjak godina star i danas jako oronuo dvorac mađarske obitelji Zichy-Terboz, točnije na temeljima jedne od pokrajnjih gospodarskih zgrada, Jakopići su sagradili sasvim novo, prostrano zdanje svog restorana. Od stare zgrade sačuvan je i pomno restauriran u kušaonicu njihovih vina

samo vinski podrum. (Da su i u vinskoj priči jako ozbiljni, svjedoči i prošlogodišnji platinasti Decanter (95 bodova) za izbornu

**Ovaj je restoran potvrda da se s vjerom u klasične naslijeđene recepte itekako može polučiti sjajan kulinarski uspjeh**

berbu graševine iz 2015.).

Međimurska pretepena juha, koju sam jeo na početku, s pogledom na ubave brežuljke s uzoranim njičama i tek prolistalim vinogradima, ulijevala je optimizam u nastavak objeda. Vrlo jednostavna i jako "po domaću", s malo kiselog vrhnja i komadićima dimljenog mesa, začinjena s malo crvene paprike.

**PRAVA DOMAĆA HRANA** Nastavak je bio još bolji: još jedno domaće i siromaško jelo - heljdini žganci. Očito jako uspješna kuharica, to je obično jelo podignula je na jako visoki nivo prelivši ih s vrlo malo prepečenog špeka na luku, na kojem je, izgleda, kratko zagrijala vrhnje. S tim preljevom heljdini su žganci odjednom postali jako profinjena kombinacije. Samo klize niz grlo, a sa svakim novim zalogačem ponovni ushit. Malo zdrobljenih bućinih sje-

**DVOSTRUKO IZNENAĐENJE U CENTRU ZAGREBA**

## Kokteli i burgeri od povrća za lagani ručak u gradu

50 burger&champagne bar predstavio je novu ponudu vegetarijanskih i mesnih jela, ali i pripadajućih pića

Piše: Sunčana Barušić  
Snima: Dragi Vođa

**N**a zagrebačkom Europskom trgu, u 50 burger&champagne bar uglavnom se išlo na dobar burger, a moglo se, uz probane etikete vina na čaše, popiti i šampanjac. Bila je to novost u ondašnjoj zagrebačkoj ponudi koju su vlasnica Adena Lavin i chef Nikola Marković ovog proljeća htjeli promijeniti.

I ponuda je promijenjena: osim klasičnog, chef odsad priprema jako dobre veganske burgere, ali i salatu od kvinoje i cikle, Yasai salatu u kombinaciji s avokadom, wakame algama, enoki gljivama i tofuom. Ljubitelji mesa neće ostati uskraćeni pa treba probati svinjski ramen, pileća krilca s umakom od plavog sira i štapićima od celera ili hrskavu salatu od junetine s povrćem i oraščićima. Novost je dvostruka jer sada uz ova jela egzotičnih naziva nude i koktele, prateći tako svjetski trend u uparivanju hrane i pića.

Kako kod kuće možete pripremiti ukusan vege burger odao nam je chef Nikola Marković. ✓



**PROLJETNI MENI** Chef Nikola Marković uveo je brojne novosti u ponudu zagrebačkog 50 burger&champagne bara

menki po krajevima tanjura i vrlo malo kosanog peršina po vrhu svega te dva cvijetka bila su uspjela dekoracija. Cvijeće kao ustupak trendu, ali ovdje jako simpatično - klinčić i maslačak iz njihova vrta.

Tu sam se već sam sasvim opustio, zapravo uvijek strahujući kakvo će biti jelo koje naručujem nakon toliko toga lošeg pojednog po restoranima. Zadnje jelo bilo je potvrda mog ukupnog oduševljenja. Pačja prsa, s kojima se u posljednje vrijeme na puno mjesta prenemažu, ovdje su pripremili upravo do nevjerojatne slasti. Pačje meso pečeno tako da ostane meko, ali jako sočno, tek jedva ružičasto u sredini. Glazirano je decentno, tako da slatkoća jedva proviruje uz dominantni okus mesa ove peradi. Očito je u finalu pečenja bilo i jakog plamena jer se osjetila i natruha dima. Meso je bilo položeno na mlince prelivene umakom od pečenja. I taj jednostavni tradicionalni dodatak peradi ovdje je bio u najboljoj izvedbi. Dva

popečka od prosa, zapravo pravi raritet na tanjuru, u slasti bi se mogla nadmetati s heljdimim žgancima. Zapravo, razlog zadovoljstva shvatiš tek kad pojedješ ova njihova pačja prsa.

**TRADICIJSKA KUHINJA** Uspoređujući ih sa svim onim brojnim prijašnjim, vidiš dokle jednostavno, ali zanatski izbrušeno kuhanje može odvesti to tradicionalno jelo naše domaće kuhinje. Ovako pripremljenu pačetinu uvijek ću pamtit i nastojati se, sada kad sam ih napokon otkrio, što prije vratiti na ovu slasnu "goru".

Duboko se nadam da sadašnje male i vrlo uspjele pomake prema "modernoj" prezentaciji, koji se ogledaju u lijepom i smjernom izgledu tanjura, neće inficirati trendovski dodaci i tako bitno smanjiti izvornost njihove kulinarske ideje. Jela kakva sam ovdje jeo ogledni su primjer kakav bi trebao biti bazični standard hrvatskog kulinarstva, a, nažalost, jako je daleko od toga. ✓



**TRADICIONALNA JELA**  
Heljdimi žganci s vrhnjem zagrijanim na prepečenom luku (lijevo), glazirana pačja prsa s mlincima i umakom od pečenja (dolje lijevo) i medimurska pretepena juha s kiselim vrhnjem, dimljenim mesom i crvenom paprikom (dolje)



## Tri slasna burgera od kvinoje

**200 g kvinoje se potopi 30 min u hladnu vodu, kako bi se omekšala opna, nakon čega se ponovno ispere u hladnoj vodi. Prebaci se u lonac gdje se kuha s 400 g vode dok sva voda ne ispari. Kada se ohladi, dodaje se 1 jaje, 30 g grilanog sitno nasjeckanog luka, 30 g grilane sitno nasjeckane paprike. 170 g kvinoje formira se u burger u okruglom kalupu promjera 10 cm, nakon čega se peče 18 - 20 minuta na 180 Celzijevih stupnjeva.**

**Burger 1:** zelena salata lolo rosso, domaći kiselik krastavci, kečap i domaća majoneza u omjeru 1:1, posluženo u mekanom pecivu.  
**Burger 2:** miks ulja od sezama i tahinija: 3 žličice tahini paste, 1 žličica sezamova ulja, 150 ml tople vode, rajčica, crveni luk, zelena salata, svježe prokulice, posluženo u pita kruhu.  
**Burger 3:** kimchi (ukiseljeni kupus s čilijem), miks sezamova ulja i majoneze, hoisin glaze (burger se glazira tijekom pečenja), mlada miješana salata, posluženo u mekanom pecivu

# Nitko graševinu ne voli više od nas

Svaka četvrta boca koju su Hrvati i njihovi turisti popili tijekom jedne godine je od sorte graševina, a takvim se tržišnim udjelom mogu pohvaliti rijetko koje sorte

Saša Špiranec



Nijedna nacija na svijetu ne voli graševinu kao Hrvati. Omiljena je i u nekim drugim zemljama, primjerice u Austriji, gdje je druga po zastupljenosti iza grüner veltlinera, a daleko ispred chardonnaya, frankovke ili rieslinga. U Mađarskoj je jedan od najčešćih izbora kad je bijelo vino u pitanju, u Srbiji je po količini hektara također vodeća sorta kao i u nas, a u Sloveniji, Češkoj i Slovačkoj je ili pri ili na vrhu liste zastupljenosti. Međutim, nigdje je se ne uzgaja, ne samo u količinama kao u nas, nego ni s jednakom strašću, jer Austrijancima je nacionalni ponos veltlinac, Mađarima furmint, Srbima prokupac i tamjanika, Slovincima šipon i rebula, i tako dalje.

Graševina u Hrvatskoj, osim što je vodeća, ima i zapanjujućih 23% udjela u vinogradima, što se u produkciji vina penje na preko 30% udjela (zbog manjih prinosa dalmatinskih vinograda gdje je nema) i što se u konačnici, kad pridodamo još i uvoz te odbijemo izvoz, svodi na konačnih 24 do 26% tržišnog udjela, ovisno o godini. Dakle, svaka četvrta boca vina koju su popili Hrvati i njihovi turisti tijekom jedne godine je od

sorte graševina. Takvim tržišnim udjelom možda se može pohvaliti još samo riesling u Njemačkoj. Ljubav Hrvata i graševine ipak nije bila javna sve vrijeme. Naime, vina od nje je u prošlosti pratio glas običnosti, svakodnevnosti, pa su se uglavnom pila kod kuće, dok su se za prilike birale druge sorte, osobito one s internacionalnim nazivom.

Kako je trend pokondirene fascinacije onim što ne znaš izgovoriti (kad su vina u pitanju) ipak iza nas već solidan broj godina, tako je i ljubav prema graševini prestala biti tajna. Danas više nema enološki iole pismenog restorana da nema u ponudi barem nekoliko etiketa tog vina. U posljednja dva desetljeća graševina se stilski profilirala u četiri glavne skupine. Prva su suha i svježija vina, obično iz lanjske berbe namijenjena brzoz potrošnji.

Uglavnom umjerenog alkohola, s aromama voćnog profila, fermentirana i dozrijevana u inoksu, hlađenom da se očuva svježina. Tipični primjeri su vrhunska graševina iz Orahovice ili Belja. Druga skupina su graševine ubrane

**Posljednjih je godina graševina dobila i niz internacionalnih priznanja za kvalitetu poput IWC i DWWE u Londonu**



**STO LICA GRAŠEVINE**  
Od graševine se rade i predikatna vina, a ovisno o roku berbe i načinu te duljini odležavanja, njihova boja može biti od zlatne do jantarne

→ **KRAUTHAKER GRAŠEVINA MITROVAC 2016.**  
Prije godinu dana svjedočili smo vertikalnoj degustaciji Graševine Mitrovac deset godina unatrag i uvjerali se da je riječ o jednom od rijetkih domaćih bijelih vina koje su u stanju odležavati puno desetljeće. Mitrovac iz 2016. je jedna od najboljih Krauthakerovih graševina do sada i zbog umjerene cijene od 70-ak kuna jedna je od trenutno najboljih investicija za popunu vinske arhive. Bogata i zrela okusa, izrazito mirisna s dodirima plemenite plijesni i asociacijom na kasnu berbu.



→ **ANTUNOVIĆ GRAŠEVINA PREMIUM 2015.**  
O sada već slavnoj 2013. berbi iste ove etikete pisali smo u nekoliko navrata što zbog fantastičnih uspjeha koje je postizala na natjecanjima, što zbog samog vina koje nas je potpuno impresioniralo i razoružalo kvalitetom. Ova 2015. je znatno drukčija po snazi i punoći jer je elegantnija i s više svježine, ali je istog aromatskog profila s cvjetnim notama i aromama kandiranih agruma, iste duljine trajanja i možda još i većeg potencijala za odležavanje. Najbolje od ovog vina tek slijedi kroz godinu do dvije.



→ **KUTJEVO DD GRAŠEVINA LEDENO VINO 2009.**  
Vinarija koja je najzaslužnija za očuvanje statusa sorte i u vrijeme socijalizma, kad je ekonomija bila podređena količini i cijeni na uštrb kvalitete. I tada je Kutjevo znalo odvažiti najbolje grožđe i raditi od njega vrhunske ili arhivsko vino. Danas su bolji nego ikad prije i imaju kontinuitet kvalitete u svim cjenovnim razredima. U predikatima su nenadmašni. Ovaj slatki i savršeno izbalansirani nektar što miriši na suhe marelice i med najbolji je prilog toj tvrdnji. Možete ga čuvati više desetljeća.

