

1. - 14. 11. 2010.

MARTIN JE (bio) u ZAGREBU

Priredio MARTIN KLETARIĆ • Snimio MARKO ČOLIĆ

SREDIŠNJI TRG I ULICE GLAVNOGA GRADA BILE SU u STUDENOME U ZNAKU MLADOGA VINA i KOBASICA, a PAJO i HADŽI, VINSKI BIŠKUPI, FOLKLORAŠI i GLAZBENI SASTAVI ZABAVLJALI SU DOMAĆINE i NJIHOVE GOSTE

Martin je u Zagrebu, a može i - Martinje u Zagrebu. Tradicija martinjskih svečanosti u sjeverozapadnome dijelu Hrvatske dugačka je, mlado vino slavi (lo se) po podrumima/kletima, restoranima, međutim ulični svirači – duet **Kraljevi ulice**, konkretno

mlado vino i nastupima folklornih ansambala i glazbenih sastava. Revija **Svijet u čaši** i njen izdavač **MAM-VN** d.o.o. također su se, ove godine, vrlo aktivno uključili, između ostaloga sa svojim *Vinskim salonima*, zamišljenim na vrlo zanimljiv način.

Dok su se, kako se to moderno veli, eventni na središnjem zagrebačkom trgu odvijali pod golemim šatorom nazvanime **VinoGrad** a u kojemu su se, u režiji koncerna **Agrokor**, nudili prigodni zimski specijaliteti i brojna vina, te oko toga šatora, dotle su *Vinski saloni Svijeta u čaši /MAM-VN-a* bili raspoređeni po boljim restoranima u središtu grada, konkretno u objektima **Katedralis** (blizu Katerdale), **Gastronomadi** (kod Jelačićeva trga), **VIP** (na Cvijetnom trgu), **Pantheon Wine bar** (kod Uspinjače), **Muzej** (Trg Maršala Tita gdje su HNK i Muzej za umjetnost i obrt).



Zlatko Petrović Pajo i Miran Veljković Hadži, odnosno Kraljevi ulice: od njih je prije desetak godina krenula inicijativa za manifestaciju Martin je u Zagrebu

Zlatko Petrović Pajo i Miran Veljković Hadži prije desetak godina došli su na zamisao da Martinje prebace i na gradske ulice i trgove, poglavito na zagrebački Jelačić-plac, i da od njega učine novembarsku turističku atrakciju metropole. Tako je nastala dvotjedna manifestacija *Martin je u Zagrebu*.

Pajo i Hadži reći će kroz smijeh da je to *festival dobre energije*. Društvenu i turističku vrijednost događanja prepoznali su i Grad Zagreb i Turistička zajednica grada Zagreba, koji su pružili punu podršku.

Pajo i Hadži zamislili su to događanje kao seriju prezentacija sezonskih proizvoda sela zagrebačke okolice, od (mladoga) vina do sira, kruha, kolača, tradicijskih predmeta..., sve začinjeno ceremonijalima krštenja mošta na

MARTINJSKE ISKRICE TOMISLAVA SUPEKA

- Nakon proslave Martinja nikad sam ne dolazim doma. Dobri me ljudi uvijek donesu!
- Ako je vino lijek, plave kuverte treba davati i konobaricama
- Hrvati iskrenije slave Martinje nego sve državne blagdane
- Nije sve u flaši, nešto je i u demižonu.
- Voda je najzdravije piće. A – znamo kako je zdravlje skupo...



Pipsi, za mlade, u Agrokorovom šatoru VinoGrad na Trgu bana Jelačića

ODA VINSKOG TREZVENJAKA

Vino pijmo samo dok razum gospodari glavi. Blagujmo umjerenost, da ostanemo pametni i zdravi.

U društvu – čašu po čašu istini smo sve bliže
No, ne zaboravimo umjerenost dok vino niz grlo kliže ■

u četvrtom od Pinota (bijelog, sivog i crnoga), tu su i vina od Plavca maloga. U suradnji sa zagrebačkom putničkom agencijom **Ibus**, koja se želi nametnuti kao vodeća u vinskim sadržajima i prema vinskim destinacijama, osmišljena je zanimljiva nova vinsko-pješačka tura Zagrebom, naime Ibus bi zainteresirane u grupama do oko najviše 20 osoba rado

najbližu značajnu kulturno-povijesnu točku (primjerice: u restoranu Katedralis reklo bi se nešto vezano uz Kaptol i Katedralu, u Europskom domu Gastronomada kod Trga bana Jelačića o banu s crticama iz hrvatske povijesti, u wine-baru Pantheon kod Uspinjače, gdje je, na strmini kojom ona vozi, nekad bio baš vinograd, kazalo bi se par riječi o Uspinjači, Gornjem gradu, gričkome topu, a u restoranu Muzej na Trgu Maršala Tita iznijelo bi se zanimljivosti vezane uz Hrvatsko narodno kazalište, Muzej za umjetnost i obrt, Pravni fakultet. Uz kušanje vina u svakome lokalnu goste bi se s nekoliko rečenica upoznalo sa sortom od koje je vino što se kuša. Pilot-tura s uspjehom je već, nedavno, i održana.



Eno-gastro pješačku turu Vinskim salonima Svijeta u čaši i MAM-VIN-a oveća grupa u organizaciji Ibusa vrlo je lijepo prihvatila. Na slikama su prizori s kušanja iz restorana Katedralis i Muzej



Ti saloni donose nešto drukčiji pristup promociji i ponudi hrvatskoga vina, naime **kapljica različitih proizvođača** nudi se u boljim, za početak zagrebačkim, ugostiteljskim objektima, na kušanje **po sortama svakoj zasebno**, tako da je u jednome objektu protagonist vino od Graševine, u drugome od Malvazije istarske, u trećem od Chardonnaya,

vodio na eno-turistički doživljaj metropolom na način da se u vremenu od nekoliko sati, obiđe, pred večer, pet do šest (zagrebačkih) restorana u kojima bi se uz male zalogaje, i uz objašnjenja, kušala vina od po jedne sorte a od više vinskih kuća, a na tom pješačkome putu turistički vodič Ibusa ispričao bi nekoliko zanimljivosti vezanih uz posjećenome restoranu

U Zagrebu je, inače, bio i uvod u Martinja u drugim našim krajevima. Kutjevnjani već po tradiciji organiziraju martinjsku svečanost na središnjem trgu u gradu, Trgu Graševine, ali prva njihova ovogodišnja Martinje s ceremonijalom krštenja mošta zbila su se u Zagrebu, jedno u restoranu VIP, gdje je od vinara bio **Vlado Krauthaker**, a drugo u wine baru Pantheon u središtu metropole, gdje je bio **Krunoslav Bartolović**, koji vinograde ima na području Kaptola (na 400 metara nadmorske visine) u Kutjevačkom vinogorju. Obojicu je pratio vinski kardinal **Vlado Bauer Požeški**, koji je vodio prigodni obred krštenja mošta na mlado vino. Bartolović je iskoristio ovu prigodu da prezentira svoja nova pakiranja – bočice od 0,20 lit, u koje je punio svoja najbolja vina, a koje su namijenjene kafićima, diskotekama, restoranima u vlakovima, na brodovima, za poslužnje u avionu... Uz male zalogaje što ih je pripremila **Dijana Brajković** iz Pantheona mogla su se kušati mnoga vina od Bartolovića, a, bogme, Krunoslav ima puno etiketa – Graševina Kaptol, Chardonnay, Pinot sivi, Sauvignon, Pinot crni, Merlot/ Syrah, Cabernet sauvignon, mješavine Kaptol bijeli i Kapotol crni... Bartolović brine o 18 hektara pod trsjem (ukupno je nešto manje od 100.000 trsova), pola je njegovo vlasništvo a pola je iz kooperacije. Vina drži, veli, dugo na finom talogu i dozrijeva ih u barriqueu i u bačvama zapremnine 400 litara. Bartolović, tehničar metalske struke kojemu je osnovna djelatnost vezana uz cinčaonicu i galvanizaciju, prvi je svoj vinograd zasadio na Kaptolu 1990. Njegova obitelj imala je inače trsje na obroncima Požeške gore. Bartolović se priređuje za sadnju novih oko pet hektara vinograda, omjer bijelih i crnih sorata kod njega je 50:50, veli da će ga takvime i očuvati. 🍷



Kutjevačko Martinje u zagrebačkom Pantheonu i u restoranu VIP: ceremonijal je vodio požeški vinski kardinal Vlado Bauer.

S mladuha, na zrelo i odležano

TRI ZNAMENA S KORLATSKOG KAMENA

Još manifestacija *Martinje u Zagrebu* nije ni završila, a već smo s mladuha bili na - poprilično odležnome vinu, ni manje ni više nego onome dugo najavljanome i, s obzirom na to gdje je sađeno trsje, s nestrpljenjem očekivanome: s kamenitog Korlata ponad Benkovca. **Badel 1862** priredio je pretpremijernu prezentaciju svojih novih vina, prvih iz njihova novog, 2005. godine zasađenog vinograda na poziciji Korlat kod Benkovca. Riječ je o vinima Merlot 2007, Syrah 2007 i Cabernet sauvignon 2007. Merlot i syrah su suhi a cabernet s malim ostatkom sladora, alkoholi su iznad 14 vol %, ukupna kiselost iznad 6 g/lit, vina su tamne neprobojne rubinske boje, s plemenitim mirisima u kojima se miješaju voćnost i začinske note, u ustima gusta ali ne i nabildana, fino zaobljena s dozom kremoznoga, s punim trima godinama na plećima vrlo, vrlo živa, sa zamjetnim ali mekanim tanimom, pred njima je još život i u boci će s vremenom zasigurno postajati boljima (koliko smo vidjeli, Badel 1862 pobrinuo se za kvalitetne čepove!). Ova su tri vina, proizvedena sada u ukupnoj količini od nešto manje od 10.000 litara (merlot 3500, syrah 4600 i cabernet sauvignon 1600 lit), tek iz druge berbe, zamislite onda što se s Korlata tek može očekivati kad trsje bude starije, zrelije!...

Jedan od tvorca vina - enolog dipl. ing. **Dubravko Ćuk**, direktor razvoja vinogradarstva i vinarstva u Badelu 1862, objašnjava da je pozicija Korlat, na kojoj Badel 1862 sada u komadu ima 110 hektara vlastitog nasada na nadmorskoj visini između 250 i 300 metara i u gustoći od 5500 trsova po hektaru, doista obećavajuća, zbog tla, klime i mikroklima. Teren je izrazito kamenit ali ipak i s dosta udjela zemlje, za sadnju je pripreman i tako da se kamenje usitnjavalo mljevenjem. Ambijent je prozračan, sa stalnim vjetroćem (smanjena opasnost o bolesti, dakle i manjacpotreba za prskanjima), ljeti je danju vrlo toplo do i vruće, što pomaže nakupljanju sladora u grožđu, a noću svježe, što omogućuje očuvanje kiselina i aroma, ljepše dozrijevanje. Iz tla dolazi mineralnost, a slador u grožđu ali, što je vrlo važno, istodobno i kiseline takvi su da im se može pozavidjeti. Godine 2005. kad se sadio vinograd bilo je dovoljno kiše pa su se

sve sadnice odlično primile. Uz Merlot, Syrah i Cabernet sauvignon, u sasma malim količinama i pokusno posađeni su Cabernet franc i Mourvèdre. Maceracija je, u Vinariji Benkovac, koja je u novije vrijeme tehnološki dobro opremljena, trajala šest dana u vinifikatorima a nakon alkoholnog vrenja vino je, od studenoga 2007. dozrijevalo u novom barriqueu 80 posto i 20 posto u inoksu, da bi nakon određenog vremena sljublivanja u velikim posudama bilo napunjeno početkom rujna 2010. Vizualni identitet vina – koji je osmislio **Studio Cuculić** – sjajan je, moderan, oprema elegantna, butelja je posebna, bordoška po tipu, zdepasta, teška, etiketa privlačnoga dizajna ugravirana je. Na prvi je pogled vidljivo da je projekt Korlat rađen maksimalno ambiciozno. Za ljubitelje plemenite kapljice odličina vijest: Badel 1862 ovoj svojoj perjanici izlaznu je cijenu, čuli smo, formirao tako da vina, inače prvenstveno namijenjena HORECA-i, na polici vinoteke ne bi smjela biti skuplje od nekih 90 kuna!

Dubravko Ćuk kazao je da je na Korlatu berba 2010. bila odlična – kišilo jeste ali u pravim trenucima, u berbi je bilo posve suho, i korlatsku sirovinu iz 2010. smatra najboljom do sada. U planu je da se vino ubuduće dozrijeva ne tek u barriqueu i inoksu, nego sve u drvu, ali kombinirano u barriqueu i u bačvicama zapremnine 400 litara. **Zvezdana Blažić**, predsjednica Uprave Badela 1862, s kojom su na slici Ćuk i **Dalibor Kulišić** iz prodaje, najavila je da bi Badel 1862 uskoro trebao dobiti koncesiju na novih 96 hektara na Korlatu, a da bi kad svo trsje tu dođe u rod od svakoga od ta tri vina trebalo godišnje biti i do 60.000 litara ■



**Najveći
i najopremljeniji
kongresni centar
u Hrvatskoj**



www.hotelantunovic.com



HOTEL ANTUNOVIĆ

ZAGREB

Zagrebačka avenija 100A,

HR-10090 Zagreb

tel: +385 1 2041 121,

fax: +385 1 2041 762

e.mail: rezervacije@hotelantunovic.com

www.hotelantunovic.com

Hotel raspolaže sa 158 suvremeno uređenih i prostranih soba koje uključuju 8 ekskluzivnih apartmana, te predsjednički apartman. U cijenu smještaja uključen je **bogati buffet doručak** koji poslužujemo u restoranu Argante, kao i **besplatne usluge našeg Aspa wellness centra** koji se sastoji od trim kabineta, jacuzzi-a, bazena s protustrujnim plivanjem, finske i bio-finske saune, parne kupelji i sunčane livade.

Kongresni centar Hotela Antunović Zagreb proteže se na dvije etaže ukupne površine **2500 m² u 20 dvorana**. Sve dvorane imaju izvor prirodnog svjetla, klimatizirane su, a komparativne prednosti su umreženi središnji sustav upravljanja svim električnim uređajima s digitalnim sustavom označavanja kao i **besplatni 10 Mbit/s** bežični internet.