

VINUM FAMILIAE za PAPU

Priredio ŽELIMIR LOZICA • Snimio MARKO ČOLIĆ

Google prevoditelj / translator: http://translate.google.com/translate_t

VINOGRADARI i VINARI VRBNIKA i NOVOG VINODOLSKOGA UDRUŽILI SU SE U ASOCIJACIJU ŽLAHTINA, a PRVI ZAJEDNIČKI PROJEKT S KOJIME SU IZAŠLI TE I TE KAKO SKRENULI NA SEBE PAŽNJU BIO JE VINO NAMIJENJENO BENEDIKTU XVI

Je li to utjecaj Istre, koja je u blizini, u neposrednom susjedstvu, ili se, jednostavno, neke stvari bolje nego drugdje u nas shvaćaju u sjeverozapadnome dijelu naše Primorske vinorodne regije?

Tko će ga znati, ali - važno da se dogodilo: pri Hrvatskoj gospodarskoj komori – Županijskoj komori Rijeka, eto, osnovana je Udruga vinogradara i proizvođača vina žlahtina. Utemeljitelji su **Ivan Sokolić, Ivica Dobrinčić Šipun, Miroslav Palinkaš Pavlomisir, Željko Juranić Nada, Franjo Toljanić PZ Gospoja** te **Ivan Katunar**, danas predsjednik Udruge, kojoj su se naknadno pridružili i **PZ Vrbnik i Anton Katunar**.

Osnovna je zadaća Udruge, rečeno je za **Svijet u čaši, unaprjeđenje kvalitete vina, razvijanje i provedba marketinških, edukativnih i instruktivnih aktivnosti te unaprjeđenje strukovnih aktivnosti, sve s ciljem promicanja i zaštite interesa članova**. Udruga djeluje na poboljšanje vinogradarsko-vinarske proizvodnje u Hrvatskom primorju i Kvarneru, organizira strukovnu pomoć i predavanja, surađuje s resornim ministarstvom i strukovnim institucijama, osmišljava i priređuje strukovno važna putovanja vinogorjima po zemlji i inozemstvu, sudjeluje na sajmovima i izložbama... Udruga nastoji njegovati tradicijske običaje i svetkovine vezane uz vinogradarstvo i vinarstvo i gastronomiju svojega kraja.

Osnivanjem Udruge u osnovi je formalizirano okupljanje županijskih proizvođača vina i vinara da bi se ojačala pozicija ovdašnjih vinarskih snaga na širem tržištu.

Članovi udruge Žlahtina priredili su i dali tiskati zajednički katalog, a početkom srpnja organizirali su dvodnevni festival žlahtine, prvi dan bio je Dan otvorenih podruma, dakle lokalni vinari dočekivali su goste u svojim vinarijama,, a idućeg dana vrbnički vinari, ali i krčki te paški proizvođači maslinova ulja i sira nastupili su sa svojim



Opjevani Vrbnik nad morem. Žlahtina, koja je naziv dobila po riječi žlahtno, plemenito, najviše se uzgaja u Vrbničkome polju na Krku, a dosta je ima i kod Novog Vinodolskoga

proizvodima na štandovima u Vrbniku na Škujici i Placi, ugostitelji su nudili domaće specijalitete, prikazani su i neki stari zanati i vještine, među njima i šišanje ovaca i tradicijska proizvodnja sira.

Da ukratko i predstavimo članove udruge Žlahtina, počev od one u vlasništvu predsjednika udruge **Ivana Katunara**:

KUĆA VINA IVAN KATUNAR

Kuću vina Katunar vode otac i sin, oba **Ivana Katunara**. Nastavljaju familijarnu tradiciju proizvodnje vina. Ispred obiteljske kuće sagrađen je novi podrum, ukopan, opremljen inox-cisternama s kontroliranom temperaturom. U vinoteci-kušaonici iznad podruma mogu se uz vino degustirati i različiti drugi proizvodi dobiveni od grožđa iz vlastitih nasada, primjerice rakije proizvedene destilacijom fermentiranog tropa.

Vina u ponudi: žlahtina, chardonnay, muškat, te crna sansigot i merlot.



U kušaonici Ivana Katunara, Mira Katunar, Ivanovca supruga predstavlja proizvode koje nudi ta kuća.



Konoba Gospoja, s vinotekom Gospoja obitelji Toljanić

Kontakt: Braće Trinajstić 3, Vrbnik; tel. 051/ 857 157; e-mail: ikatunar@gmail.com

PZ VRBNIK

Vinarsko-vinogradarska zadruga Vrbnik najveći je proizvođač vina na otoku Krku. Osnovana je davne 1904. godine. Stoljećima su vrbnički težaci njegovali vinovu lozu te nakon udruživanja uspjeli sačuvati njezin jedinstveni proizvod - žlahtinu. U poljoprivrednoj zadruzi, koja okuplja 126 zadrugara, preradi se oko 70 posto ukupnog uroda Žlahtine. Podrum PZ Vrbnik nalazi se u luci Vrbnik pokraj samog mora. Izgrađen je davne 1930. godine, a danas raspolaže najsvremenijom opremom za preradu grožđa i proizvodnju vina s kapacitetom od oko 100 vagona vinskih sudova.



Upravitelj PZ Vrbnik Slavko Zakija i enolog Marinko Vladić. Posebnost u ponudi PZ Vrbnik je pjenušac Valomet, koji se rađa pod morem (otud i naziv Valomet), naime butelje s baznim vinom stavljaju se na drugu fermentaciju i na dozrijevanje na kvascima – u more, a kad dođe za to vrijeme vade se uz veliku pompu pa i uz nazočnost ministara. Boca Valometa nakon što se pjenušac popije može se iskoristiti kao suvenir i ukras, naime u tijeku njena boravka pod morem na njoj se učvrste brojne školjke i to joj daje atraktivan izgled...

Vina u ponudi: Zlatna žlahtina, Zlatna žlahtina grand cru, pjenušac Valomet, crno vino Namori.

Kontakt: Namori 2, Vrbnik, tel. 051/ 857 101; e-mail: pz-vrbnik@ri.t-com.hr; www.pz-vrbnik.hr

PZ GOSPOJA

Osnivač je težak **Ivan Toljanić**, današnji vlasnik njegov sin **Franjo**. Spoj tradicijskog uzgoja vinove loze dopunjuje se u proizvodnji vina modernim načinom, uz uporabu suvremene tehnologije. Da bi se

zadržala prepoznatljiva kvaliteta vina, puno posla obavlja se ručno. Sudjeluju i pomažu svi članovi brojne obitelji Toljanić. Proširena djelatnost je u restoranu Gospoja, konobi Vrbnička žlahtina, kušaonici vina i pizzeriji Gospoja. Cilj je što više vlastitih proizvoda plasirati kroz svoje ugostiteljske objekte. Na taj se način unutar kuće odvija proces od *polja do stola*.

Vina u ponudi: žlahtina Toljanić, Misno vino, Gospoja crno.

Kontakt: PZ Gospoja, Frankopanska 1, Vrbnik, tel. 051/ 857 142; e-mail: info@gospoja.hr; www.gospoja.hr

KATUNAR

I današnja vinarija Katunar nastavak je stoljetne obiteljske tradicije vinogradarstva i vinarstva. Među prvima na otoku **Anton Katunar** uvodi kontroliranu hladnu fermentaciju, nabavlja nove barrique i proizvodi pjenušce, po metodi charmat. Za hrvatske prilike, pogotovu kao otočna vinarija, ima znatne površine i kapacitete, ali u svjetskim mjerilima podrum Katunar spada u manje boutique vinarije. U tim okvirima uspješno širi prisutnost na vanjskim tržištima.

Vina u ponudi: žlahtina, žlahtina barrique, chardonnay, Nigra crno, Nigra riserva, rosé, pjenušac Porin, Biser mora.

Kontakt: Sv. Nedilja bb, Vrbnik, tel. 051/ 857 393, e-mail: info@katunar.com; www.katunar.hr

NADA

Vinarija Nada **Željka Juranića** izrasla je u neizostavni element poslovanja istoimenog restorana, koji na vrhu poznate vrbničke stijene nad morem neprekidno djeluje od 1974. godine. Od ranog proljeća do kasne jeseni vrata restorana Nada svakodnevno su otvorena svim ljubiteljima mediteranske kuhinje, sljubljene sa dobrom kapljicom vina iz vlastite proizvodnje. Sastavni dio ponude vinarije Nada je mogućnost, uz prethonu najavu, razgledavanja proizvodnog dijela. Juranić se, postavljanjem velikih ekrana spojenih na kompjuter odakle dolaze snimke i podaci na više jezika o vinariji i konobi, pobrinuo da predstavljanje svojega objekta učini atraktivnijim i efikasnijim. U sklopu vinarije nalazi se i rustikalna sala za degustacije, koja može primiti stotinjak posjetitelja. Restoran i vinarija Nada međusobno su razdvojeni ugodnom kratkom šetnjom uz stare gradske zidine s kojih se pruža veličanstveni pogled na Velebitski kanal.



Restoran i konoba Nada Željka Juranića – privlačan interijer. Podrum Nada: Željko Juranić koristeći, u skladu s modernim vremenom, kompjuter i velike ekrane za prikazivanje slike i podataka, nudi vrlo učinkovito i na nekoliko jezika objašnjenja o svom vinskih podrumu, konobi, vinu Žlahtina i Vrbniku.



Soba u kojoj je nekad živio današnji biskup Josip Bozanić. Željko Juranić pokazuje je kao kuriozitet gostima koji žele zaviriti u dio Bozanićeva života u mladosti.

Vina u ponudi: Žlahtina Nada, Brajda, prošek Nada, pjenušac Nada

Kontakt: Glavača 22, Vrbnik, tel. 051/ 857 065; e-mail nada@ri.t-com.hr ; www.nada-vrbnik.hr

ŠIPUN

Po povratku sa studija agronomije, **Ivica Dobrinčić** organizira i na obiteljskoj razini razvija posao proizvodnje loznih cjepova, podiže matični vinograd bezvirusnih loznih podloga, povećava nasade Žlahtine te počinje s komercijalnom proizvodnjom vina robnog naziva Žlahtina Šipun. Godišnja produkcija je oko 30.000 boca. Sudjeluje u programima revitalizacije autohtonih sorata vinove loze i projektima klonske selekcije Žlahtine. Planovi su usmjereni na povećanje površina nasada Žlahtine i Sansigota na perspektivnijim položajima za uzgoj loze s ciljem proizvodnje što kvalitetnijeg grožđa i vina, uz pronalaženje novih mogućnosti za potpuno iskorištenje potencijala sorte.

Vina u ponudi: žlahtina Šipun

Kontakt: Šipun 16, Vrbnik, tel. 091/ 508 7027, e-mail: sipun@hi.t-com.hr

VINARIJA PAVLOMIR

Vinarija Pavlomir je iz Novog Vinodolskoga. Područje Vinodola – Vallis vineari - povijesno je poznato po proizvodnji grožđa i vina. Godine 1905. tamo je bilo 615 ha pod trsjem, a dominirale su sorte Žlahtina, Vrbić, Žumić, s time da je Žlahtina bila vodeća. Vinarija Pavlomir ima 31 ha vinograda, od čega je 50 posto pokriveno Žlahtinom, a ostalo su Chardonay, Muškat žuti, Pinot bijeli, Frankovka i Cabernet sauvignon. Podrum je kapaciteta 160.000 litara i nalazi se usred vinograda na malom brežuljku udaljenom od mora samo 1,5 km.

Kontakt: Novljansko Polje bb, Novi Vinodolski, tel. 051/248 296, e-mail: miroslav.palinkas@gmail.com

Za Svetog Oca

Sedam vinara vrbničkog i vinodolskog vinogorja ujedinjeni u udrugu Žlahtina izašlo je sa svojim prvim zajedničkom projektom-buteljom: kupažom najboljih žlahtina, vinom nazvanim Vinum Familiae, koje su darovali svetom ocu **Papi Benediktu XVI** kad je nedavno bio u Hrvatskoj. Žlahtina Vinum Familiae točila se gostima za vrijeme Papinog pohoda Lijepoj našoj. To je najekskluzivnija edicija bijeloga vina od grožđa Žlahtine.

Ova i takve aktivnosti trebale bi ojačati poziciju primorskih vinara na hrvatskom tržištu i na drugim tržištima. Vinum Familiae uz to što se referira na obitelj, središnju temu papina posjeta, u određenom smislu simbolizira i zajedništvo primorskih vinara okupljenih u udruzi, ali i lokalnih ljudi koji stoljećima svoje svečanosti slave u krugu obitelji i uz čašu domaćega vina.



Žlahtina Vinum Familiae punjena je u 500 butelja, dio je nje bio službeno vino u protokolu posjeta pape Benedikta XVI, dio je darovan papi, a ograničena manja serija ponuđena je u javnu prodaju, i to preko zagrebačke vinoteke Dobra vina. 🍷

Članovi udruge Žlahtina izašli su s buteljom Vinum Familiae, u kojoj je najbolja Žlahtina iz njihovih podruma. Vino, napunjeno u 500 butelja, bilo je dio službenog protokola za nedavnog boravka pape Benedikta XVI u Hrvatskoj.

MIVA

PRODAJA VRHUNSKIH I
KVALITETNIH HRVATSKIH I
UVOZNIH VINA

Ulica grada Vukovara 56a • 10 000 Zagreb • Hrvatska
Tel +385 (0)1 61 70 714 • Fax +385 (0)1 61 50 076
info@miva.com.hr • www.miva.com.hr