

1 FESTIVAL VINA

Općine Pušća



Donja Pušća,
30.11. – 1.12.2019.

„Mogu nas lišiti mnogih stvari, mogu nam uzeti sve, ali nikako ne mogu sjećanja na ono što smo vidjeli, okusili, doživjeli. ... Atmosferu, mirise, ukuse. **Vino.** ... „

Radno vrijeme: 10.00 – 19.00 h / Organizator: Općina Pušća / www.pusca.hr



ORGANIZATOR I DOMAĆIN SAJMA:

Općina Pušća

SUORGANIZATOR SAJMA:

Udruga Trilikum

TISAK:

Tiskara HLAD, www.hlad.hr

POKROVITELJI FESTIVALA:

Bermes d.o.o.

Berry maline

Winner rent a car

MEDIJSKI POKROVITELJI:

TV Zapad

Jabuka TV

Jutarnji list

Zaprešićki kraj

Prigorski kaj



JutarnjiLIST



Prigorski kaj

ČINJENICE O VINU KOJE SIGURNO NISTE ZNALI!

- Velika čaša s uskim otvorom povećava arome vina. Arome se šire i imaju malo prostora za bijeg.
- U staroj Grčkoj, domaćin bi prvi uzeo gutljaj vina kako bi gostima pokazao da nije otrovano. Odatle dolazi izreka „piti za nečije zdravlje / uzdravlje“.
- Pošto se kušanje vina uvelike sastoji od mirisanja, žene su bolji kušači zbog razvijenijeg čula mirisa.
- Starim Rimljankama bilo je zabranjeno piti vino i muž koji je zatekao ženu kako pije, mogao ju je ubiti.
- Najstarija boca vina datira čak u 325. godinu poslije Krista. Nađena je kraj grada Speyera u Njemačkoj, unutar rimskog sarkofaga. Sada se nalazi u Povijesnom muzeju Pfalz.
- Kušači vina vrte vino u čaši, kako bi ga potakli da pusti sve arome. Upravo stoga ne pune čašu više od trećine kako se arome ne bi prelile.
- Kada kušate vino, zadržite ga u ustima trenutak ili dva i onda ga ili progutajte ili ispljunite u za to namijenjeno mjesto. Jako dobro vino zadržati će ukus dugo u Vašim ustima. Loše vino imati će suprotan učinak.
- Hamurabijev zakonik (1800 B.C.) uključuje zakon koji kažnjava prodavače vina koji varaju. Potapalo ih se u rijeci.
- Najgore mjesto za čuvanje vina najčešće je kuhinja. Vino se ne treba držati niti u frižiderima, temperatura je prehladna.
- Združivanje vina i hrane stvara sinergiju trećeg okusa koji niti jelo, niti vino, sami ne mogu ponuditi.
- Bogatija, teža jela obično idu uz bogatija, teža vina. Lagana hrana zahtjeva lagana vina. Crveno vino poslužuje se uz crveno meso, bijelo vino s mesom i ribom i slatko vino uz deserte.
- Čaše se uvijek trebaju držati za držak kako toplina ruke ne bi podigla temperaturu vina.
- Europska vina dobivaju nazive prema geografskim lokacijama, dok neeuropska vina dobivaju nazive prema različitim sortama grožđa.
- 1998. žene u Italiji pokrenule su prvu žensku organizaciju posvećenu vinu Le Donne del Vino.
- Centar grčkog društvenog i intelektualnog života bio je simpozij (symposium) što doslovno znači „piti zajedno“. Nazvan je prema njihovoj navici miješanja vina i intelektualnih diskusija.
- Od jedne tona grožđa dobije se 60 sanduka vina ili 720 boca.
- Kombinacija vrste zemlje, klime, nagiba i izloženosti suncu stvara terroir vinograda, zbog čega je svaki vinograd i svako vino jedinstveno.

- Standardna čaša crvenog ili bijelog vina sadrži oko 110 kalorija. Slađe vino ima više kalorija.
- S godinama crveno vino će izgubiti boju i na kraju će biti boje cigle, dok će bijela vina dobiti boju, postati zlatna ili smeđe-žuta.

Ljubitelji vina i oni koji će ovim I. Festivalom vina Općine Pušća tek postati, upoznati će novu Općinu Pušća kao mirisno, autohtono i fantastično mjesto za uživanje, mjesto za život.

Želimo da ovaj festival bude mjesto gdje će naši vinari, ali i vinari iz susjednih mjesta pokazati čime raspolažemo i što nudimo.

Program I. Festivala vina Općine Pušća koji se održava u sklopu već tradicionalnih manifestacija Općine Pušća, XVI. Poljoprivrednog božićnog sajama i XV. Izložbe rakije Zagrebačke županije ne bi bio tako bogat da u njemu ne sudjeluju razna društva i udruge sa svojim aktivnostima kako bismo prikazali svim posjetiteljima bogatstvo i tradiciju ovoga kraja kroz ples i pjesmu.

Posjetite Općinu Pušća od 30. studenoga do 01. prosinca 2019. godine, uživajte u vrhunskoj kapljici, tradicionalnim delicijama te bogatom kulturno – umjetničkom programu.



POPIS IZLAGAČA I. FESTIVALA VINA OPĆINE PUŠĆA

OPG MAKOVIĆ

Matije Gupca 24, Hrebine

Mob: 098/232-561; 091/1521-969

E-mail: davormakovic@gmail.com

Vinogradarstvo i podrumarstvo obiteljska je tradicija 50 godina naslijeđena od oca. Na domaćim izložbama i ocjenjivanjima kvalitetna i vrhunska vina Maković osvojila su više brožčanih, srebrnih i zlatnih diploma.

Kvalitetna i vrhunska vina sa kontroliranim podrijetlom iz Hrebinsko – Pušćanskog vinogorja su: Sauvignon, Chardonnay, Rajnski rizling, Graševina, Zweigelt, Žuti muškatac.



OPG MATEJA HERCIGONJA

Kumrovečka cesta 183A, Gornja Pušća

Mob: 099/5763-767

E-mail: hercigonja.mateja1996@gmail.com

Obitelj Hercigonja bavi se uzgojem grožđa i proizvodnjom vina u Zaprešićkom vinogorju već cijeli niz generacija. U 18. godini života uspostavljen je OPG Mateja Hercigonja. Slobodno vrijeme provodi se u obiteljskom podrumu pomažući obitelji u proizvodnji i prodaji vina. Prije odlaska u ruke kupaca svaka butelja se ručno pakira. Najpoznatiji obiteljski proizvodi iz podruma su Zeleni silvanac, Rajnski rizling, Graševina i Crni pinot.



OPG DARIO VUGEC

Trešnjevačka 1, Donja Pušća

Mob: 091/1751-911

E-mail: dajuvugi@gmail.com

OPG Dario Vugec je osnovan 2008. godine s ciljem promicanja kvalitete vina na području Općine Pušća i šire koji ima 4 ha vinograda i kapacitet podruma 40.000 l.

Najzastupljenije sorte su: Rajnski rizling, Sauvignon, Graševina, Zeleni silvanac, Chardonnay, Žuti muškati, Manzoni, Frankovka, Merlot i Blauburger.



OPG ŽNIDARIĆ

Ante Kovačića 26, Hrastina

Mob: 091/2229-220

E-mail: franjo.znidaric@gmail.com

Mladi poljoprivrednici poduzetničkog duha, supružnici Franjo i Daniela, osnovali su 2016. godine ovo, sada već jako uspješno gospodarstvo. Osnovna djelatnost je proizvodnja sortnih vina vrhunske kvalitete, čemu svjedoče brojne diplome i nagrade sa nacionalnih i međunarodnih ocjenjivanja. Osim vrhunskih vina, u sklopu ovoga gospodarstva možete pronaći modernu kušaonu vina, kao i tehnološki moderan podrum. Na gospodarstvu možete uživati u vrhunskim domaćim delicijama u prekrasnom ambijentu ugostiteljskog objekta Izletišta 4 Srca.

Sorte vina: Chardonnay, Rajnski Rizling, Zeleni Silvanac, Graševina, Muškati Žuti, Cabernet Sauvignon, Sauvignon, Cuvée..



OPG MARIO PUŠIĆ

Krajgorska 35, Kraj Gornji

Mob: 098/845-948

E-mail: mario.pusic2@gmail.com

OPG Pušić osnovan je 2009. godine s ciljem sadnje novog vinograda i promicanja kvalitete vina. Stari vinograd pomlađen je 2006. godine, a 2009. godine posađeno je 3.500 cijepova u suradnji s poljoprivrednom savjetodavnom službom. Trenutno se vinograd prostire na 8000 m² i ima 4500 trsova asortimana: Rajnski rizling, Graševina, Pinot sivi, Chardonnay, Sauvignon i Muškati žuti.

Vina su proizvedena i njegovana u vlastitom podrumu te su na tržištu označena s:

ZAŠTIĆENA OZNAKA IZVORNOSTI
„ZAGORJE - MEĐIMURJE“,
Kvalitetno vino KZP.



OPG ĐURINSKI

I. odvojak Đurinski 7, Hruševac Kupljenski

Mob: 098/9009-895

E-mail: stdjurinski@yahoo.com

Uzgoj vinograda i proizvodnja grožđa i vina obiteljska je tradicija koja prenosi se već stotinjak godina s koljena na koljeno. Djed Matija zasadio je vinograd na lokaciji Kosovčak gdje su bile zastupljene sorte graševina, štajerska belina, dišeča ranina, imbrina (kraljevina), a od crnih sorata kapčina, portugizec i modra frankovka.

Tako smo 2004. godine iskrčili stari i zasadili novi vinograd na istoj lokaciji sa novim sortama grožđa.

Danas proizvodimo kvalitetna i vrhunska, predikatna i barrique vina s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom. Ponosni smo što smo na području zaprešićkoga kraja prvi krenuli s proizvodnjom vina kasnih, izbornih i ledenih berbi, sa kojima postižemo izvrsne rezultate, te smo prepoznatljiviji na vinskoj karti Hrvatske i šire.

Sorte vina: Traminac, Graševina, Couve Leona – Ledeno vino, Muškati žuti, Sauvignon Blanc, Pinot Blanc, Couve, Cabernet Sauvignon & Frankovka, Graševina.



OPG IVAN KELEMEN

B. Kelemena 7, Hruševac Kupljenski

Mob: 091/3310-804

E-mail: hrvojekelemen@hotmail.com

Obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo Ivan Kelemen nalazi se na osunčanim brežuljcima Hruševca Kupljenskog, mjesta u sklopu grada Zaprešića. Godine 1996. zasadili smo prve čokote, odnosno 700 čokota miješanih sorta za vlastite potrebe. Na području zaprešićkog kraja 2002. godine osnovana je udruga vinara Trilikum u koje smo se kao OPG učlanili. Udruga Trilikum organizirala je ocjenjivanje vina za područje zaprešićkog kraja gdje je stručna ocjenjivačka komisija naše vino ocijenila zlatnom medaljom što nam je dalo poticaj za proširenje proizvodnje te su nam se otvorila vrata za plasman vina na tržište. Sve veća potražnja za našim vinom potaknula nas je na proširenje vlastitog vinograda te uzimanje vinograda u najam. Povećana količina zahtjeva dodatne edukacije. U organizaciji udruge vinara Trilikum završavamo edukaciju za vinara i podrumara. Od proizvodnje vina za vlastite potrebe danas smo došli do proizvodnje od 10 do 11 tisuća litara godišnje.

Danas proizvodimo četiri sorte vina: miješano vino, graševinu, muškat žuti i sauvignon. Trud i ljubav prema vinima nagrađivani su brojnim medaljama i priznanjima na izložbama vina od 2002. godine, a najveće priznanje za nas su zlatne medalje za muškat žuti na ocjenjivanjima Zagrebačke županije te Kontinentalne Hrvatske.

OPG je obiteljski posao u kojem sudjeluju svi članovi obitelji sa potpunom posvećenošću i dobrom voljom te ulažu svaki slobodan trenutak u naporan rad u vinogradu kako bi osigurali kvalitetno grožđe koje je ključ ovako nagrađivanom vinu. Naš cilj je da uložnim trudom i ulaganjem u nova znanja podignemo naš proizvod na još višu razinu.



AGROPRODUKT D.O.O.
VINARIJA MEDEA
Željeznička cesta 15, Vodnjan
Mob: 099/4267-841
E-mail: info@medea.hr

Mlada smo vinarija smještena u gradu Vodnjanu u blizini Pule. Mlad smo tim koji povezuje ljubav prema dvije stvari, vinu i Istri. Stoga stojimo iza svježih i užitnih vina, odrazu onog najboljeg ovdje – bogate zemlje i grožđa koje iz nje raste. Ono što nastaje je Medea, inspirirana našim ljudima, podnebljem, spojem kontinenta i Jadrana, bogatom gastronomskom i kulturnom tradicijom.

Medea stoji kao naziv naših šest vina, od sorti: malvazije, chardonnaya, rosea, merlota, cabernet sauvignona i terana, te jednog pjenušavog vina od sorte malvazija istarska.

Riječ je o svježim vinima s jedne strane namijenjenim intimnim trenutcima, za ručak, večeru ili opuštena druženja. S druge strane, jednako su namijenjena profesionalcima koji će ih poslužiti u vinskim barovima i restoranima. Učinili smo Medeu dostupnu svima. To su kvalitetna vina koja mogu zadovoljiti zahtjevne ljubitelje vina, isto kao i one koji tek ulaze u taj svijet.



VINA BALON

Pišeška cesta 2, Bizeljsko

Republika Slovenija

Tel: 041/745-948;041/595-574

E-mail: balon.marjana7@gmail.com

Vina Balon Bernard je obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo sa višegodišnjom tradicijom na području vinogradarstva i stočarstva. Nalazi se na početku Bizeljskog, 16 kilometara od Brežica, neposredno uz cestu koja povezuje Bizeljsko i Pišece. Bizeljsko – sremiški okoliš je zbog sastava tla i klimatskih uvjeta poznat kao najbolje vinogradarsko područje. U našoj vinskoj kleti imamo dugogodišnja iskustva na području vinarstva, te kod nas možete kupiti flaširana vina i pjenušce iz vinogorja Bizeljsko. Također, u kleti vam nudimo i degustaciju vina i vinsko savjetovanje. Tijekom godina stekli smo puno iskustava i nagrada na različitim natjecanjima na koje smo jako ponosni.

Vinska klet Balon Bernard vam nudi: Beli Bizeljčan, Gamay, Plava Frankovka, Žuti muškati, Žuti muškati sa listićima zlata, Chardonnay, Rose, Pjenušac Žuti muškati Vesna, Pjenušac Žuti muškati sa listićima zlata, Pjenušac Chardonnay Bernard, te posebna vina: misno vino Žuti muškati i misno vino Chardonnay.



OPĆINA GRAČIŠĆE

Loža 1, Gračišće

Tel: 052/687-111

E-mail: gracisce@gracisce.hr

Općina Gračišće smještena je u istočnom dijelu središnje Istre. Osnovana je 1993. godine teritorijalnim preustrojem RH i podjelom bivše Općine Pazin. Općina Gračišće sve je više prepoznatljiva po brojnim kulturnim i zabavnim manifestacijama. Izložba vina Gračišće koja će 2020. godine biti 27. po redu jedna je od najpoznatijih manifestacija kojom Gračišće privlači na tisuće ljudi. Izložbom se promovira vinarstvo na području Istarske županije te omogućava vinarima širu prepoznatljivost i važan doprinos gospodarskom razvoju Istre.

VINA ANĐELINI, Jakova Volčića 14, Pazin

(Kušaona Velanov Brijeg, Velanov Brijeg 42, Pazin)

Tel: 052/622-599; Mob: 098/254-426

E-mail: vina.andjelini@gmail.com

Vinova loza i vino stoljećima su dio kulture i života stanovnika središnje Istre, pa tako i Velanovog Brijega i obitelji Velan i Anđelini. Dokazana kvaliteta vina spoj je specifične klime, tla, tehnologije, a posebno ljubavi i poštovanja prema lozi. Danas se obrađuje 65.000 čokota raznog sortimenta, a posebno Malvazije, Chardonnaya, Merlota, Cabarnet Sauvignona, Syraha te Muškata.

VINA BAŽON, OPG MATEJ BAŽON

Marcani 130B, Gračišće

Tel: 052/621-997; Mob: 098/403-065

E-mail: vina.bazon@gmail.com

Nadomak srednjovjekovnog i po mnogočemu lijepog Gračišća počinje vinska priča obitelji Bažon. Poneseni entuzijazmom i ljubavlju prema grožđu i vinu, obiteljska tradicija je prenošena generacijama do današnjih dana. U novouređenoj rustičnoj kušaoni možete kušati odabrana bijela vina Malvaziju, Muškat, Malvazija Muškat i Chardonnay kao i crvena Merlot i Teran te osebujan Merlot Barrique.







FESTIVAL
VINA

Općine Pušća

