

## Međimursko vino – od Rima do Decantera

*Janko Kašlan*

*Filozofski fakultet, Sveučilište u Zagrebu*

### Sažetak

Rad 'Međimursko vino – od Rima do dekantera' daje sustavan pregled iznimne tradicije proizvodnje vina u Međimurju. Kao jedna od najvažnijih gospodarskih grana za Međimurce, ali i mnogobrojne gospodare i vladare kraja između Mure i Drave, svoje korijene vuče iz doba Rimskog Carstva da bi se u modernom dobu, u drugoj pol. 20. i početkom 21. st. u potpunosti realizirala te predstavila svijetu. Cilj je rada kroz oslonac na brojna vrela prikazati razvoj i brojne promjene u uzgoju vinove loze i proizvodnji vina kroz dugu povijest, ali i ispričati priču o povezanosti velikog dijela međimurskog stanovništva s ovom gospodarskom granom. Velike zasluge u stvaranju međimurskih vina je zasigurno podobno tlo i klima u kombinaciji s novima sortama, tehnikama, ali i udruživanje vinara te izniman skok u kvaliteti i promociji čime je stvorena postojanost vina što je dovelo do sjajnih rezultata prepoznatih na nacionalnom i svjetskom nivou.

**Ključne riječi:** vinarstvo, vinogradarstvo, vinska cesta, Urbanovo, pušipel, Decanter

**Vrsta članka:** Izvorni znanstveni rad

**Primljeno:** 21.2.2024.

**Prihvaćeno:** 29.5.2024.

**Napomena:** Dekanter je naziv za posudu koja se koristi za držanje vina ili tekućine koja može sadržavati sediment. Dekanteri imaju raznolik oblik i dizajn, a tradicionalno su izrađeni od stakla ili kristala. Njihov volumen obično je jednak standardnoj boci vina (0,75 l). Danas je sinonim za manifestaciju u Londonu gdje se dijele svjetske nagrade za vino - Decanter World Wine Awards.

**DOI:** 10.2478/crdj-2024-0006

## Uvod

Međimurje, regija smještena na sjeveru Hrvatske, predstavlja geografski i klimatski mozaik koji oblikuje njezinu jedinstvenu prirodnu baštinu. Ovo područje je zarobljeno između rijeke Mure na sjeveru i Drave na jugu, pružajući raznolike pejzaže koji se kreću od nizinskih područja Donjeg Međimurja do brežuljkastih visoravni Gornjeg Međimurja. Takva konfiguracija terena čini Međimurje primjerom kako prirodna topografija može utjecati na lokalne klimatske uvjete.

Klima Međimurja karakteristična je po svojim oštrim kontrastima, s toplim ljetima i hladnim zimama, što odražava kontinentalni klimatski utjecaj. Prosječne temperature variraju, čineći srpanj najtoplijim mjesecom, dok siječanj donosi zamrznute dane, često sa snježnim pokrivačem koji dodatno naglašava hladnoću zime.

Oborine su ravnomjerno raspoređene tijekom godine, s izraženim maksimumom tijekom ljeta, što je pogodno za poljoprivredu, posebno vinogradarstvo, koje je duboko ukorijenjeno u kulturu i gospodarstvo regije. Ovi klimatski uvjeti, zajedno s plodnim tlima, omogućuju uzgoj različitih sorti grožđa koje proizvode vina visoke kvalitete, čineći Međimurje poznatim u vinskim krugovima.

Ovaj članak istražuje kako se prirodno-geografske značajke Međimurja odražavaju na njegovu klimu, biljni i životinjski svijet, te kako lokalno stanovništvo adaptira i koristi ove uvjete za održiv život i razvoj svojih gospodarskih aktivnosti. Kroz detaljno razmatranje i analizu, čitatelji će dobiti dublji uvid u dinamičan odnos između prirode i ljudi u ovoj fascinantnoj hrvatskoj regiji.

## Klimatske i prirodno-geografske karakteristike Međimurja

Međimurje se nalazi na dodiru Panonske nizine i istočnih Alpa, dviju velikih morfoloških cjelina ovog dijela Europe. Geografski pripada rubnoj, jugozapadnoj zoni panonskog prostora. Prema prirodno-geografskim osobinama diferenciraju se dvije mikro regionalne cjeline: brežuljkasto Gornje i nizinsko Donje Međimurje. Gornje Međimurje ima izrazita svojstva niskog pobrđa čije apsolutne visine ne prelaze 350 metara (najviša kота Mohokos 344,5, Robadje 339, Sveti Juraj na Bregu 320 m i dr.), a početak je reljefno nešto izrazitijih Slovenskih gorica ("Značajke Međimurskog podneblja", CREDU, 2024.).

Klima se očituje u vrućim ljetima i hladnim zimama. Srednja godišnja temperatura zraka iznosi oko 10°C. Topli dio godine u kojem je srednja temperatura viša od godišnjeg prosjeka traje od sredine travnja do sredine listopada i poklapa se s vegetacijskim razdobljem. Najtopliji mjesec je srpanj sa srednjom mjesečnom temperaturom od 19°C, a najhladniji siječanj sa srednjom mjesečnom temperaturom od -1°C i jedini je mjesec u godini čija je srednja temperatura niža od 0°C. Ukupne godišnje količine oborina iznose oko 900 mm, s maksimumom u toplom dijelu godine (travanj do rujanj) i sekundarnim maksimumom u kasnu jesen. Sušnih razdoblja nema. Snježni pokrivač se javlja godišnje između 45 i 50 dana (od listopada do svibnja). U

prosjeku se može očekivati da je od 21 do 28 dana snježni pokrivač visine 10 cm i više. Međimurje je relativno bogato vlagom tijekom cijele godine. Godišnji hod količine naoblake ima maksimum zimi, a minimum u srpnju i kolovozu. Vedri dani su najučestaliji ljeti, dok ih u razdoblju od studenog do veljače gotovo i nema. Područje Međimurja s oko 2000 sati sijanja sunca godišnje spada u srednje osunčana područja Hrvatske. Najdulje mjesečno trajanje sijanja sunca je u srpnju, oko 9 sati dnevno. Godišnje ima oko 40 do 60 dana s maglom. U ljetnim mjesecima magla se pojavljuje rijetko. Mraz pak se javlja od rujna do svibnja, pri čemu je najopasniji onaj koji se pojavi u vegetacijskom razdoblju. Tuča se javlja prosječno jednom godišnje, a s najvećom se vjerojatnošću može očekivati da se to dogodi od svibnja do srpnja.

Na teritoriju Međimurja izdvajaju se slijedeći tipovi tla: ilovasto-glinasto tlo na vapnenačkoj podlozi u brježnom dijelu, glinasta ilovača ispod briježnog dijela i uz Muru, treset i mulj u Donjem Međimurju uz Muru, šljunkovito zemljište na potezu Gornji Hrašćan - Donji Hrašćan, crnica i ilovača u središnjem platou i pijesci i šljunkovito tlo uz Dravu. Prema analizi tla Međimurja vidljivo je da glavnina tla Gornjeg Međimurja pripada podzolima različitog stupnja podzoliranosti više erodirana tla, čiji matični supstrakt čine ilovasti lapori, pijesci i pješčenjaci. Nastala su devastacijom šuma na strmijim padinama viših brežuljaka, a koriste za ratarske, odnosno vinogradarsko-voćarske kulture. Na reljefno najvišim položajima Gornjeg Međimurja (iznad 260 m) prevladavaju mineralno-karbonatna tla (smeđa i žućkastosiva). Nastala su površinskom erozijom otkrivanjem vapnenih lapora glinastog ili ilovastog sastava. Ova su tla znatne potencijalne plodnosti, ali je ona umanjena ispiranjem fizioloških hranjivih biljnih hranjiva naglim otjecanjem vode niz strme padine. Tla se koriste za vinograde, pa je i ovdje borba protiv erozije jednako važna ("Značajke Međimorskog podneblja", CREDU, 2024.).

Klimatske pogodnosti, izuzetni položaji i sastav tla omogućuju izvrsne rezultate pojedinih sorata. Osobito sauvignona, muškata žutog, chardonnaya, silvanca zelenog, pinota sivog i pušipela, a pozitivni toplinski klimatski zaokret u minulih dvadeset godina dao je priliku za nasade cabernet sauvignona i gamaya.

## Prvi spomeni vina iz međimorskog kraja

Tomičić (1986, str. 196) u svom djelu *Arheološka slika antike u Međimurju* ističe da prve važnije vijesti o etničkim skupinama koje su živjele u Međimurju donosi grčki geograf Strabon (65. god. prije Krista - 24. god. po Kristu) te u svom djelu "Geografija" spominje rijeku Dravu (Drabos) i plemena Panona. U "Monumentum Ancyranum" - svom političkom testamentu rimski car Tiberije ističe: "Plemena Panona, koje prije mojeg principata nikada rimska vojska nije posjetila, doveo sam, nakon što ih je pokorio Tiberije Neron, moj tadašnji pastorak i legat, pod vlast rimskog naroda i proširio sam granice sve do obala Dunava". Plinije Stariji (23. - 79. godine) pak piše da tamo gdje teče rijeka Drava žive Serreti, Serapilli, Iasi i Andizeti. Prema klasičnom filologu A. Mayeru u Međimurju su

živjela plemena Serapilla, a njihovo ime govori da koriste "žitne jame". Serapilli su, prema tome, autohtono stanovništvo koje je pomiješano s Keltima dočekalo rimske osvajače.

U vremenu od 9. do 12. godine nakon Krista Rimljani su zauzeli Međimurje i ono je ušlo u sastav njihove provincije Gornje Panonije (Pannonia superior). Pripadalo je u upravno područje Res publica Poetoviensis sa sjedištem u današnjem Ptuju. Rimsko osvajanje i boravak Rimljana u provinciji Panoniji u koju je bilo uključeno i Međimurje ostavilo je značajne tragove materijalne i duhovne kulture. Rimljani su u Međimurju sagradili ceste na već ranije poznatim i trasiranim pravcima. Jantarski put od Aquileie (Akvileje) preko Emone (Ljubljane), Celeie (Celja), Poetoviae (Ptuja) kroz bregovit dio Međimurja i prijelaza preko Mure kod Halicanuma (Sveti Martin na Muri) vodio je na Savariu (Szombathely) i dalje prema sjeveru kroz takozvana moravska vrata do Baltika. On ujedno pokazuje i pravac rimskih osvajanja. U visini antičkog naselja Curta (Središće ob Dravi) odvajao se pravac koji je preko Mure nastavljao do Aquincuma (Budimpešte). Dakle, dvije važne prometnice rimskog imperija značajne za opću komunikaciju istoka sa zapadom odvajale su se upravo na području današnjeg Međimurja, navodi Tomičić (1986, str. 199).

Tu je cesta izlazila iz brdima zaklonjenog i lako branjivog pojasa u Panonsku nizinu što je, za obranu, tražilo osnivanje vojničkih logora i držanje stalnih posada. Uz te vojničke logore oformila su se i naselja civila. Uz brojna naselja Plinije stariji u svojim putopisima (Itinerarii) najviše se zadržao u opisu Strida, vrlo vjerojatno današnje Štrigove, ukazujući na vrlo razvijeno vinogradarstvo u njegovoj okolini. Rudolf Horvat u svom djelu "Poviest Međimurja" (str. 20) navodi da su se vina proizvedena u tom kraju, prema tvrdnjama Plinija Starijeg, transportirala i prodavala čak u Rimu. U 8.st. u Međimurje su došli Hrvati i ovdje se trajno naselili. Kalšan (2006, str. 18) pak u svom djelu "Međimurska povijest" ističe da su, našavši relativno razvijeno vinogradarstvo, nastavili uzgajati vinovu lozu.

## Razvoj međimurskog vinogradarstva u srednjem vijeku

Podaci o Međimurju u razvijenom srednjem vijeku govore o intenzivnoj izgradnji feudalnih odnosa. Uzgoj vinove loze i proizvodnja vina spominje se u brojnim dokumentima kojima se reguliraju imovinski odnosi. Već 1261. godine, u vrijeme hrvatsko-ugarskog kralja Bele IV., u ispravama grofa Henrika Güssinga, jednog od feudalnih gospodara u Međimurju, nalazimo podatke o uzgoju vinove loze s pomno nabrojenim obavezama podložnika u okviru radne rente. Naime, govori se da kmetovi moraju u vinogradima kopati, rezati, vezati, brati i prešati. Posebno se u ispravi napominje da kmetovi moraju nabavljati kolje za vinograde. I druga vrela govore o uzgoju vinove loze. Kalšan (2006, str. 35) navodi podatak da su španovi obilazili kmetске vinograde i sakupljali 1/4 vina za grofovsku pivnicu, te da to najbolje govori o naturalnim obavezama kmetova prema gospodararu, odnosno da se prvi puta u drugoj polovici 13. stoljeća spominje "gornica" u takvom iznosu. Desetinu vina kmetovi su davali već u 13. stoljeću i crkvi.

Kralj Ljudevit I. Anžvinac darovao je 30. listopada 1350. godine za osobite vojničke zasluge, za sva vremena, Međimurje s utverdama Štrigovom i Čakovcem nekadašnjem erdeljskom vojvodi i namjesniku Napulja Stjepanu Lackoviću (Aporu) i njegovim sinovima Dioniziju, Nikoli, Emeriku, Stjepanu i Ladislavu. Darovnica za Međimurje jedan je od najvažnijih povijesnih dokumenata o Međimurju izdanih u 14. stoljeću. Iz nje je vidljiva gospodarska i socijalna struktura svjetovnoga vlastelinstva. Kalšan (2006, str. 36) navodi da se u ispravi redom nabrajaju nastanjena i pusta sela, crkve i kapele koje su u njima podignute, vinogradi, šume, gajevi, šikare, potoci, ribnjaci, pravo ribarenja, oranice obrađene i zapuštene, sadašnje i buduće, mlinovi, porezi, prihodi, prava, plodovi i koristi na posjedima i u svim selima koja pripadaju spomenutom posjedu.

Zagrebački kaptol je kao vjerodostojno mjesto izdao 12. listopada 1352. godine ispravu o kupoprodaji posjeda Ledenica u Međimurju. Kupac posjeda bio je tada ban Hrvatske i cijele Slavonije Stjepan Lacković, gospodar Čakovečkog vlastelinstva, a prodavatelji su bili Bela i Nikola, sinovi Benedikta, odnosno unuci Radyna od Svetog Ivana kod Kapornaka u današnjoj Mađarskoj. Bela je u svoje ime i ime svojih sinova Matije, Benedikta i Ivana, a Nikola u svoje ime i ime svog sina Benedikta, prodali su posjed Ledenice banu Stjepanu Lackoviću sa svim pravima i приходima u trajno vlasništvo. Posjed Ledenice nalazio se na prostoru sjeverno od današnjeg Šenkovca do sela Brezje. Nažalost, točnu lokaciju danas je nemoguće utvrditi. U ispravi se spominju samo susjedi, tj. vlasnici susjednih posjeda. U susjedstvu je vinograd župne crkve svetog Nikole u Kapornaku, vinograd Zoryan Ivana od Wrathne, vinograd Petra, sina Kolara iz Kapornaka i posjed magistra Stjepana, sina bana Mikca, navodi Turk (2017, str. 28).

Vrlo je zanimljiva isprava izdana 15. lipnja 1454. godine u Nedelišću i s njom je Johannes Reichmutter, pisar grofova Celjskih, kupio vinograd Khnorr u Međimurju. U ispravi se spominje mnoštvo imena povijesnoj znanosti do sada posve nepoznatih. Navodi se da je vinograd zvan Khnorr na brdu Marka Wassellera smješten između vinograda Mihaela Czigana od Sischkowecza (Žiškovca) i vinograda Thomasa od Drasymertza (Držimurca). Prodavatelji vinograda Khnorr su Erazmo od Loke i njegova supruga Elizabeta, stanovnici trgovišta Prelog. Raniji pak vlasnik vinograda bio je Jakob Kranjec, brat Luke, upravitelja marofa u Štrigovi. Ispravu, odnosno kupoprodajni ugovor još su istoga mjeseca potvrdili Ivan Lamberg, upravitelj vlastelinstva grofova Celjski i nažalost neimenovani sudac trgovišta Nedelišće. Johannes Reichmutter je vinograd Khnorr kupio za stotinu maraka bečkih pfenniga. To je bila vrijednost osam godišnjih pisarskih plaća, odnosno za tu se svotu moglo u to vrijeme kupiti 30 konja, ističe Perči (1988, str. 148-150) u svom radu "Dva ugovora iz 15. stoljeća s pečatom Nedelišća". Uz Ivana Ernušta Hampa znatne posjede je u Međimurju imala i obitelj Fadan de Thwran. Christopherus Fadan de Thwran je 1496. darovao pavlinima u današnjem Šenkovcu mlin na dva kola na svom posjedu u Krištanovcu. Njegov sin Sigismund Fadan de Thwran 1506. godine darovao je pavlinima vinograd u Zasadbregu.

Na Čakovečkom vlastelinstvu u vrijeme feudalnog gospodstva grofova Zrinski (16.-17. stoljeće) vinarstvo i vinogradarstvo je kao vrlo rentabilna grana poljoprivrede imalo ogromnu gospodarsku važnost. Kada je Nikola Zrinski Sigetski 1546. godine postao feudalni gospodar, Salamon (1865, str. 332 - 336) ističe da je Međimurje bilo prekriveno

velikim šumama koje su se odmah počele krčiti kako bi se na plodnoj zemlji počeli saditi voćnjaci i vinogradi. U procjeni vrijednosti posjeda grofa Jurja IV. Zrinskog koja je obavljena u vremenu od 18. siječnja do 15. veljače 1592. godine specificirani su i prihodi od vina na Čakovečkom vlastelinstvu. Od vina iz alodijalnih vinograda u utvrdi Čakovec popisano je 300 bačvi, odnosno 6.600 urni, odnosno vjedra (cubulus seu urna – količina od 1 cubulusa, odnosno kupljenika – weinkubela, mjere koja se tada koristila u Međimurju, iznosila je 47,41 litara) vrijednosti 6.600 forinti, a u prostorima Novae Curiae kraj Čakovca 22 bačve vina u vrijednosti od 535 mađarske forinte (jedno vjedro vrijedilo je jednu forintu), prema Barabasu (1895, str. 339). Pored toga u podrumu vinograda Span na selničkom brijegu bilo je vina u vrijednosti 2.200 mađarskih forinti, u podrumu vinograda Bassa na Ciganjščaku bilo je vina u vrijednosti 600 forinti, u podrumu vinograda Zaszad u Zasadbregu bilo je vina u vrijednosti 440 forinti, u podrumu vinograda Longoschyak kod Štrigove također vina u vrijednosti 440 forinti, u vinogradu Elek na brijegu Globoka vina u vrijednosti 220 forinti, te u vinogradu Turk seu Torok na globočkom brijegu vina u vrijednosti 660 forinti, iznosi podatke u svom djelu Barabas (1895, str. 352).

Isti autor nam navodi prihode od gornice Juraj IV. Zrinski dobivao je iz sljedećih vinograda: Zasadbreg - 2.150 forinti, Frkanovec - 2. 710 forinti, Lopatinec – 1.960 forinti, Dragoslavec – 1.542 forinte, Vukanovec – 974 forinte, Vugrišinec – 1.481 forinte, Lohovec – 1.629 forinti, Martinuševec – 1.150 forinti, Stanetinec – 1.652 forinte, Leskovec – 3.334 forinte, Razkrižje – 834 forinte, Štrigova – 2.352 forinte, Hrastice – 3.197 forinti, Selnica – 3.780 forinti i Zebanec – 2.693 forinte

Vino i vinska davanja spominju se i u poznatom dokumentu Jurja IV. Zrinskoga, na slici 1 ispod, kojim je 29. svibnja 1579. godine dao velike povlastice stanovnicima podgrađa svoje čakovečke utvrde i u stvari Čakovec pretvorio u trgovište. "... Dužni su nadalje građani Čakovca, kad obave berbu vinograda, predati 25 sudova vina. Ta se obveza narodnim jezikom zove stotinjak. Nikome drugome više nisu dužni davati vina. Želimo da se građani Čakovca slobodno kreću, da kuće slobodno mogu kupovati i prodavati. Želimo i zapovijedamo da trgovina bude posve slobodna. Dužni su spomenuti građani i stanovnici plaćati desetinu od prihoda vina, žita i ostalih plodina i to preračunato u novcu. Zato svake godine na prvu nedjelju Adventa dužni su građani nama ili našim ljudima položiti ili isplatiti 127 mađarskih forinti. Početak te obveze teče od 1580. godine i to prve nedjelje Adventa. Građani Čakovca tim iznosom plaćaju svoj porez caru i kralju i osim te obveze druga ne postoji. Želimo da ni jedan građanin te obveze ne bude oslobođen, da je plaća i načelnik grada, prisežnici i ostali građani podjednako..."





Slika 1. Povelja Jurja IV. Zrinskog izdana 29. svibnja 1579. godine kojom je Čakovec postao slobodno trgovište (Muzej Međimurja Čakovec, inv. broj 102)

O važnosti vinograda i prihoda od vina govore i vrlo česta otimanja i pljenidbe vinograda i prihoda od vina koja su Zrinski činili svojim podložnicima i samostanima. Najpoznatiji takav slučaj bio je kada je Juraj IV. Zrinski, protestant, 1570. godine ukinuo pravo pavlinskog samostana u Sv. Heleni na desetinu vina, te im oduzeo vinograd Fadan u Zasadbregu. Već 27. siječnja 1627. godine skrbnici malodobnih grofova Nikole i Petra, zagrebački biskup Petar Domitrović i protonotar Hrvatskog sabora Stjepan Patačić darovali su svetojelenskim pavlinima dio gornice i desetine iz vinograda u današnjem Zasadbregu. Radilo se o količini od oko 5 tisuća litara vina godišnje. Pavlini su to dobili za usluge pri pokopu njihova oca bana Jurja V. Zrinskog, a mogli su koristiti do punoljetnosti mladih grofova. Pored toga pavlinskom je samostanu vraćen vinograd u Zasadbregu koji im je oporukom ostavio Krsto Fadan de Thwran 1496. godine, a koji im je oduzeo Juraj IV. Zrinski. Pavlinima je istom zgodom vraćeno i pravo na održavanje poznatih sajmovia koje im je također oduzeo Juraj IV. Zrinski. Bedeković (1752, str. 273) u svom poznatu djelu "Natale solum..." ističe da su najveći prihodi samostana na tim sajmovima bili od prodaje vina. Uglavnom, skrbnici tada malodobnih grofova Zrinskih pobrinuli su se da svetojelenskom samostanu budu vraćena prava i imanja koja im je oduzeo njihov djed protestant Juraj IV. Zrinski. Za uzvrat pavlini su se obvezali služiti svetu misu svaki tjedan te za godišnjicu smrti bana Jurja V. Zrinskoga.

Većina vina proizvedena u Međimurju plasirana je preko mreže vlastelinskih gostionica i gostionica koje su bile u najmu (*iura regalia minora*). Veliki potrošači bili su vojnici u obrambenom sustavu, a dio vina bio je namijenjen izvozu.

U slučaju da se vino počelo kvariti postojali su recepti za ozdravljenje vina. U slučaju da je vino potamnilo i izgubilo boju, kuhar savjetuje da se u bačvu ubaci med, tri lonca vode i zdjela šljunka. Ako pak vino smrdi treba izvaditi vreli kruh iz krušne peći, staviti u vrećicu, narezan na komade i pustiti u vino. Tri puta treba to ponoviti i tako će vino imati dobar miris. Varga (2016, str. 178) u svom djelu donosi sačuvan savjet čakovečkog dvorskog kuhara za aromatiziranje vina i čuvanje da se ne ukiseli: "Da bi imao vino muškarnog mirisa, uzmi cvijet bazge čim se otvorio, lijepo osuši u hladu i na

vjetru, sačuvaj u čistoj zdjeli da ne pokupi prašinu, a kad je berba stavi u vrećicu, objesi u mošt i neka vrije zajedno i svakako izvadi iz bureta dva puta i iscijedi u bure, i tako radi dok ne provrije, ali nakon iscjeđivanja, vrećicu ponovo pusti u mošt". Uz bazgu, koristili su se i slatki korijen, muškatni oraščić, galanga (začinska biljka iz Azije) te tamjan. Varga (2016, str. 179) donosi i upute anonimnog kuhara na dvoru Zrinskih u Čakovcu o podrumu za vino koji piše kako on mora dubok, zidan i nadsvođen, a prozori neka budu okrenuti sjeveru. Mora biti udaljen od svakog izvora nečisti, a vatra se u njemu ne smije ložiti. Jednom godišnje u podrumu treba izmijeniti pod, bilo da je šljunčan ili od nabijene zemlje. U svakom trenutku podrum mora biti čist, a vrata i prozori zatvoreni, osobito za vrijeme grmljavine. Ponekad se prozori mogu otvoriti ujutro ili navečer radi prozračivanja. U jesen u vrijeme berbe zbog vrenja mošta i u proljeće u vrijeme pretakanja vina prozore je potrebno držati otvorenim. Oprema podruma u kojima se proizvodi i čuva vino ne spominje se često u povijesnim vrelima. Ipak, u dokumentu "Inwentario universorum frumentorum in hoc dominio Chakthornensis" iz 1672. godine u vinskih podrumima čakovečke tvrđave nalazili su se: željezni obruči, bušilice, ventili, ljestve, posude za skupljanje vina koje kaplje iz bačvi, pečatno željezo, različite posudice za mjerenje (pinta, ica, seksterius), lijevci i šipke.

Posebno je upečatljiv opis Međimurja Jacoba Tolliusa (2000, str. 6) u pismu Nikoli Witsenu. Tollius je u Čakovec krenuo iz Graza s rođakom grofa Nikole Zrinskog, grofom Pöttingom 1660. godine: "Tri dana poslije stigli smo u Čakovec, utvrdu i glavni stan grofa Zrinskog. Čitavo je to područje vrlo plodno i čitavo rodi žitom i izvrsnim vinom, te se čini kao da su se Cerera i Bakho nadmetali koje će od njih dobiti tu zemlju pod svoju zaštitu. Među vinima ističe se lutenberško, a budući da je njegov okus slađi od bilo kojeg meda, priznajem da ne znam u čemu bi ono moralo ustupati pred španjolskim vinima. I u Hrvatskoj i u Austriji i drugdje slavno je ono ugarsko vino koje je dobilo ime po obližnjem Tokaju. No ono je, barem po mojemu mišljenju, jače i valja reći da vodi opijanju ljudi, dok je ono prvo blaže i krijepi ih."

Sredinom 17. stoljeća Zrinski su imali 10 alodijalnih vinograda, osam u gornjem i dva u donjem Međimurju. Bili su to vinogradi na brdu Kozlovčak, na brijegu Batanji, na brijegu Šantavec, kod sela Frkanovec, na brijegu Popovčak, na brijegu Strmec, dva vinograda kod Banfija, te vinogradi kod Legrada i Kotoribe. Svaki je vinograd imao klijet s pivnicom za vino i posebnog službenika (vincilira) koji se o njemu brinuo. U Čakovcu se nalazila centralna pivnica. Samo iz vlastitih vinograda dobivali su oko 1 000 vedara vina, a putem gornice i vinske desetine još oko 1 100 vedara. Prema podacima iz popisa o pljenidbi prihoda vlastelinstva nakon Zrinsko-frankopanskog ustanka, iz 1672. godine, ukupna količina vina u podrumima vlastelinstva iznosila je 2.161 vedro. Ukupna vrijednost vina dobivenog od gornice i vinske desetine iznosila je godišnje oko 7.600 forinti. Ako se tome pridoda i vrijednost vina iz vlastitih vinograda onda je ukupna vrijednost vina godišnje akumuliranih u podrumima vlastelinstva iznosila oko 15.000 forinti. Vrijednost žitarica proizvedenih na međimurskom vlastelinstvu bila je gotovo deseterostruko manja. Prema tome, vino je, kako navodi Modrić (1974, str. 40), donosilo najveće prihode. Ekonomijom dijela Čakovečkog vlastelinstva u vlasništvu komore upravljao je 1672. godine provizor. Njemu su bili podložni svi službenici i sluge.



Iste prihode kao provizor imao je godišnje i vlastelinski računovođa. Pored računovodstva, brinuo se o vinotočju i prodaji vina. Imao je i pomoćnika. Vlastelinski ključar se brinuo o podrumima i vinu. Gornica ili vinska daća je bila najvažnija feudalna naturalna daća. Određivala se prema veličini kmetskog vinograda, odnosno prema broju kopača koji ga mogu okopati tijekom jednoga dana. Čakovečko je vlastelinstvo 1672. godine dobilo 4.371 vedro gornice. Gornica je davala preko 40 % prihoda vlastelinskog vina. Dakle, ostalih 60 % vina proizvedeno je u vlastelinskim ili alodijalnim vinogradima. Prema tadašnjim cijenama, tvrdi Adamček (1980, str. 583), to je gorničko vino vrijedilo 4.371 forintu, odnosno oko četvrtine vrijednosti naturalne rente. Godine 1692. međimurski su podložnici dali 3.660 vedara vina gornice, što je tada donosilo 42 % ukupnih prihoda od vina. I na ostalim plemićkim posjedima u Međimurju gornicom je ostvareno oko 40 % vrijednosti vlastelinskih prihoda od vina.

Tijekom 18. stoljeća preko stotinu plemićkih obitelji živjelo je u Međimurju. Njihovi su posjedi bili razmjerno mali. Najveće prihode donosile su im državne službe, zakup malih kraljevskih prava od Čakovečkog vlastelinstva, u prvom redu točarenje, mesarenje i držanje brodova (skela) na Muri i Dravi, te prihodi od vinograda. Uglavnom su svi u gornjem Međimurju imali vinograde. Kalšan (1999, str. 4) daje primjer plemićke obitelji Keresztury iz Domašince (imali su kuću i u Varaždinu) koja je imala vinograd u Vučetincu. Kuća u vinogradu imala je 4 sobe, kuhinju, komoru i podrum. Kuća za vincilira je imala dvije sobe, kuhinju i nadstrešnicu za kola. Tu je bila i nastamba - huta - s ognjištem. U huti se za nevremena mogla skloniti i stoka. Obitelj Keresztury je imala i krčmu u Murščaku. Krčma je imala sobu, kuhinju i štagalj.

U 18. stoljeću gotovo sve međimurske župe imaju vlastite vinograde, a posebne vinograde u svom vlasništvu imaju i pojedini župnici. Mihovljanska župa je 1789. preseljena u Čakovec, a gvardijan Franjevačkog samostana imenovan je župnikom - imala je dva vinograda, kod Selnice i u Lopatincu. Župnik je imao vinograd kod Lopatinca kojeg je 50 kopača moglo okopati za jedan dan. Župa u Nedelišću imala je tri vinograda. Dva u Dragoslavcu i jedan u Lopatincu, ukupno na 80 kopača. Župa u Belici imala je vinograd na 20 kopača u Merhatovcu. Župa u Macincu imala je vinograd na Pernjaku, na 12 kopača, a župa u Vratišincu na brijegu Praporčan, na 30 kopača. Župa u Selnici imala je vinograd na 12 kopača. Na Selniščaku je vinograd imala i župa u Gornjem Mihaljevcu i to na 25 kopača. Župa u Štrigovi imala je tri vinograda, na Slatnjaku na 36 kopača, na Trnovčaku na 20 kopača i kod Globokog na 25 kopača. Župnik je imao 4 vlastita vinograda na ukupno 125 kopača. Župa u Svetom Jurju na Bregu je imala 3 vinograda na ukupno 50 kopača. Župnik je imao svoj vinograd na 8 kopača, a isto tako i kapelan svoj vinograd na 13 kopača. Župa u Svetom Martinu na Muri imala je jedan vinograd na 50 kopača, a župnik je na Kapelščaku imao svoj vinograd na 40 kopača.

Upravo zbog ovako velikih vinograda koje župe posjeduju, župnici u gornjem Međimurju tijekom 18. st. od seljaka potražuju umjesto u naturi (vinu) davanje u novcu. Očito je da zbog velike proizvodnje, a time i ponude, župnici teško plasiraju vino na tržištu. Osim toga tu su i objektivne okolnosti jer feudalni gospodari Međimurja, grofovi

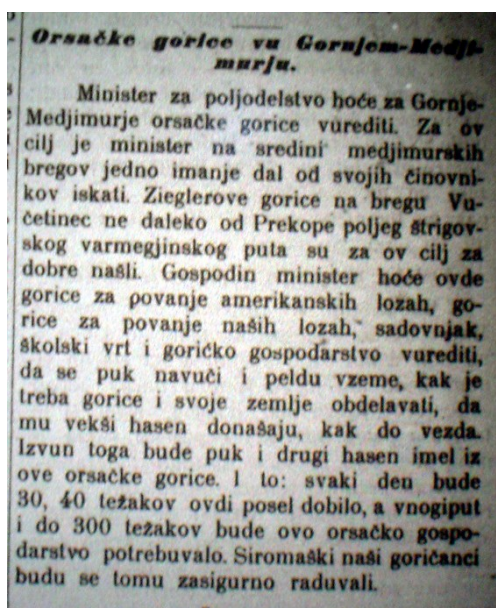
Althan, još uvijek drže pravo točarenja u svojim rukama. Čakovečki Franjevački samostan do 18. stoljeća imao je samo vinograd - Praporčan. Odmah pošto je bio uveden u posjed Međimurja 1791. godine grof Juraj Feštetić je kao patron samostana odredio da se samostanu iz vlastelinskih pivnica svake godine preda 32 vedra vina. Kasnije u želji da se riješe ove obaveze Feštetići su ustupili samostanu 3 vinograda u Lopatincu veličine 3/4 jutra i jedan iste veličine u Sv. Roku.

Zanimljiv podatak o Štrigovi i štrigovskom kraju kao atraktivnom mjestu za provođenje odmora donosi Josip Bedeković (2017, str. 274): "Ovo mjesto najviše uljepšavaju tri velike i elegantne zgrade na najbližim vinogradskim brjegovima: Althanova sagrađena ne prije mnogo godina, sasvim nova Čakijeva i nešto starija Esterhazijeva. One su podignute u tom kraju kako bi se ova gospoda ponekad, naročito u jesensko vrijeme berba, zbog ugodnosti mjesta i ljekovitosti zraka, mogla u zamjenu za napor svojih javnih i privatnih poslova dobiti veseli odmor u lovu na divljač, na ptice i drugim gospodskim razonodama i zabavama. Pa, iako Esterhazijeva i Čakijeva obitelj nama niti jedan posjed u Međimurju, ipak ima kao i mnoge druge iz Hrvatske i Štajerske svojim novcem kupljene vinograde po raznim brežuljcima kako bi za svojim stolom sebi i uglednim gostima mogli nazdraviti čašom jeftinijeg čistog vina. To je ono što sam kanio iznijeti o trgovištu Štrigovi i njegovom nekoć biskupskom, a danas župnom sjedištu".

U strukturi zemljišnih površina Čakovečkog vlastelinstva (Međimurja) početkom 18. stoljeća vinogradi su činili 1,6 posto, odnosno pod vinogradima je bilo 1.833 jutara obradivog zemljišta. Polako, ali sigurno povećavale su se u Međimurju površine pod vinogradima. Simonffy (2002, str. 117) donosi strukturu poljoprivrednih površina u Međimurju 1851. godine: oranica 40,28 %, livada 19,67 %, vinograda 1,76%, pašnjaka 17,82 %, šuma 20,24 % i tršćaka 0,23 %. U vremenu od 1857. do 1895. godine došlo je do uočljivih promjena u strukturi poljoprivrednog zemljišta u Međimurju. Površina oranica povećana je za 8%, livada za 3 %, a površina šuma je smanjena za 6 %. To je razumljivo jer je od 1855. godine u Čakovcu radila velika šećerana koja je inicirala krčenje šumskih površina i sadnju šećerne repe. Ostale se površine nisu bitnije promijenile.

Iako se površine pod vinogradima nisu mnogo promijenile došlo je do brze promjene sortimenta u vinogradarstvu. Naime, filoksera je 1882. godine gotovo uništila sve stare sorte te se nakon toga pristupilo masovnoj sadnji na američkoj podlozi. U drugoj polovici 19. stoljeća grofovi Feštetići su u vlastitoj režiji obrađivali gotovo 16 hektara vinograda u Međimurju. Barun Vinko Knežević, vlasnik velikog posjeda u Štrigovi i Leskovcu, krajem 19. i početkom 20. stoljeća bavio se intenzivnim uzgojem vinove loze i sustavno stare vinograde mijenjao novim. Uz već tada afirmirani Voćni i lozni rasadnik u Vukanovcu izvršena je relativno brzo zamjena starih sorti novima. Upravo ta okolnost doprinijela je visokoj kvaliteti sortimenta za međimurska vina te kasnije otvorila mogućnosti, pored ostalog i za osnivanje "tvornice pjenušca" u Čakovcu. Do 1902. godine vlasnik Voćnog i loznog rasadnika u Vukanovcu bio je javni bilježnik Kalman Ziegler, a tada ga je otkupila država. O osnivanju državnog voćnog i loznog rasadnika Vukanovec pisano je u lokalnom listu Medjimurje u ožujku 1898. godine, ovdje na slici

2, kao o važnom projektu koji država provodi u obnovi međimurskih vinograda i bržem razvoju vinogradarstva.



Slika 2. Članak o uvođenju američkih vrsta za lozne podloge (Medjimurje – Muraköz, 27.03.1898.).

### Bolesti vinove loze i borba protiv njih

Godine 1880. u Monarhiji se pojavila peronospora (plamenjača) koja je vrlo brzo došla i u Međimurje. Bolest je to na vinovoj lozi i drugom kulturnom bilju. Naziv je nastao od lat. imena uzročnika *Plasmopara viticola*, Berkely&Curtis, Berlese & de Toni. Napada sve zelene dijelove biljke, najviše list na kojem se prvi znaci oboljenja prepoznaju pojavom uljanih mrlja koje na donjoj strani lista dobivaju bijelo-sivkastu prevlaku. Oboljela mjesta ubrzo posmeđe i osuše se, što znači da je tkivo na tim mjestima odumrlo. Zimske spore gljive što se nalaze na otpalom lišću kad za to nastupe povoljni uvjeti, prokliju u tzv. makrosporangije iz kojih vjetrom i kišom zoospore dospiju na list i druge zelene organe loze. ("Peronospora", vinopedia.hr)

Upravo kada su se vinogradari uspjeli s njom uhvatiti u koštac, došla je i filoksera, odnosno trsov ušenac, lisna uš iz por. Phylloxeridae, dugačka oko 1 mm. Pojavljuje se u nekoliko oblika (virginoparni, seksuparni, partenogenetski i dr.), i to u vezi s izmjenom generacija i promjenama načina života. Filoksera je tipičan monofagni štetnik, tj. napada samo vinovu lozu, njezine nadzemne i podzemne dijelove, pa se morfološki razlikuju oblici koji žive na lišću od oblika koji žive na korijenju. Filoksera na američkoj lozi uzrokuje šiške na lišću, a na europskoj (domaćoj) lozi, sisanjem sokova, uzrokuje kvržice na korijenju, zatim truljenje i napokon ugibanje loze ("Filoksera"). Kao i drugdje u sjevernoj Hrvatskoj i u Međimurju je filoksera, koja je prvi puta primijećena kod sv. Margarete 1886. godine, uništila gotovo sve stare sorte na vlastitom korijenu. Nakon toga pristupilo se masovnoj obnovi vinograda na američkoj podlozi. Zamjena je obavljena relativno brzo i to na kolju. U toj akciji afirmirao se voćni i lozni rasadnik

Vukanovec, tada u vlasništvu Kalmana Zieglera, na slici 3, javnog bilježnika iz Čakovca te barun Viktor Knežević, vlasnik velikih vinograda u Štrigovi i Leskovcu.



Slika 3. Kalman Ziegler  
(Kalšan V., Kalšan J., 2012)

Tekst baruna Viktora Kneževića o peronospori u listu *Medjimurje – Muraköz* (1.10.1889.):

*"Novi beteg vinskog trsa*

*Peronospora viticola de Bery zove se novi trsov beteg koji bude vinske naše nasade još predi opustošil nego do njega phylloxera dojde, ako se za vremena neposkrbimo za uništenje njegovo.*

*Kada su u Francuskoj počeli pustošiti trsnu vuš, ter amerikansko trsje saditi redili, najednokrat opazili su da listje od trsa već vu majušu i junijušu opadati počimlje, a grozdje je tak kiselo da mošt komaj 8 gradov dosegne, jednom rečju već se je gojenje trsja čisto beskorisno skazalo kada su na to došli, da trsje polek kolja gori i doli s vitriolom (kupfervitriol) namazanoga lepo zeleno listje trsja sivo postane, a za prvim mrzlim deždjem meseca septembra već trsje golo stoji, vu njem se nemore cukor delati, niti stabljike trsa nemoreju dozreliti ter uz najmanju zimu pomrznu i ovak budući prirod prikračuju.*

*Zrok tomu je amerikansko trsje, potlam presađenja ovoga reznosil je neizmernim hitrinom plesen (glavice plesnivoće) po vsih i najdaleših orsagov tak da se vezda već tijam vu Češkoj gori pokazuje. Pri nas opaža se od 1881. -ga leta i to vu vse vekšoj meri. 1888. leta smo samo zato dobro vino dobili ar su ovo leto sve moguće dobre okolnosti letinu pospešile.*

*Beteg najbolje se razvija onda, kada su velike rose a osobito onda kada za mrzlim deždjom toplo sonce nastane. 1886. leta pak smo baš vu julijušu i augustušu izvanrednu sušu imali ter je bil stalni veter, k tomu većje grozdje vu početku septembra bilo za jesti tak da je oko 15. septembra peronospora i opadanje listja na zrelo grozdje nadošlo, ovak više naškoditi nije moglo.*

*Najraneše pokazuje se peronospora pri burgundskom trsju i takozvanom Gutedel, koje već prema koncu augustuša listja stoji, nu kak rano trsje ipak najbolše vino daje. Najduže zadrži liste dobro gnojeno mlado trsje osobito na ilovastoj zemli.*



*Nu zato ipak peronospora navele veliku nevolju prouzrokuje, zato jako nespretno delamo ako se proti njoj ne branimo. Ar 1886. letinu morti za 20 -30 let nedobimo, a trsna vuš bude već brščas za kakvih 10 let trsje naše na nikaj spravila."*

Filoksera je do 1890-tih nanijela znatnu štetu na području Međimurja. Održavana su predavanja na više lokacija o tom štetniku, a poznato je i ono baruna Kneževića održano u štrigovskoj državnoj školi pred brojnim auditorijem (*Medjimurje – Muraköz*, 29.11.1891.). Novine su dramatično izvještavale o ovoj pošasti, poprativši i posjet ministarskog poslanika Deáka Tamása koji je "pregledao međimurske gorice" i iz osobnog iskustva upozorio da bez organizirane obrane od ove bolesti za "6 godina ljudi neće ni kaplicu vina prešati vu celom Medjimurju" (*Medjimurje – Muraköz*, 6.12. 1892.) te da će županija Zala po tom pitanju poduzeti mjere. Nastojalo se u tom vremenu poticati cijepljenje na "američke loze kojim nemre nikaj filoksera naškoditi" Medjimurju (*Medjimurje – Muraköz*, 6.12. 1892.) s naglaskom da "države koje su to napravile sada prešaju bolje vino". U jednom članku u listu *Međimurje* iz 1892. opisuje se dobrobit sadnje "divjih američkih lozah", ali se i upozorava na troškove posjeta znalca koji će ljude naučiti baratanju novim američkim lozama jer se "za jednoga gospodara se to neizplati, da bi si zvučenoga vincerlina dal donesti, koji bi ga navčil na baratanje s američkim lozama, zato treba, da gospodari vu društvu stupiju, pak se onak braniju", navodi se u članku (*Medjimurje - Muraköz*, 6.12. 1892.). Postojala je organizirana prodaja cijepova, kao što se može vidjeti na oglasu (slika 4). Još 1898. godine mađarsko Ministarstvo poljoprivrede postavilo je sa sjedištem u Čakovcu Inspekciju za vinarske i vinogradarske poslove. Inspekciji su bili dodijeljeni i kotarevi Nagykanizsa, Letina i Nova. U čakovečkoj Učiteljskoj školi otvorena je katedra za poljoprivredu. Učenici škole podučavani su o uzgoju voćaka, obradi i plantažiranju vinograda, povrtlarstvu i drugim znanjima i vještinama.

<b>Hirdetés.</b>	<b>Oglas.</b>
A csáktornyai áll. tanítóképző-intézet szőlőtelepén	Vu čakovečkoj ors. preparandiji moći je dobiti za 4 ft. 50 kr. po jesero komadah
<b>AMERIKAI RIPARIA SIMA szőlővessző</b>	<b>AMERIKANSKIH LOZAH</b> (veničje)
kapható ezrével 4 ft 50 krajcsárért	Ovdí moći dobiti takaj sa fal cěnu 4 - 6 let stare cepe (jabukove i hruškove).
Ugyanitt kaphatók jutányos áron jó minőségű 4 - 6 éves alma- és körtefa csemoték.	<b>Ravnateljstvo.</b>
708 2-2	
Az igazgatóság	

Slika 4. Oglas o prodaji cijepova u Učiteljskoj školi u Čakovcu (*Medjimurje – Muraköz*, 31. 03. 1895.)



## Protugradna obrana

Protugradna obrana u Međimurju se uvela još 1898. godine i o njoj je prvi puta pisao lokalni list Medjimurje nazivajući rampe za rakete "štukama", a cijeli postupak "strelanjem na oblake". Novinar naglašava da je na bregu Globoka već postavljena "štuka" kojoj je cijena 70 forinti, i da "vu štrigovskoj okolici hoćeju ljudi na 11 mestih postaviti štuke za streljati vu oblake i to: na bregu Stanetinec, Rimščak, Robadi, Šprinc, Veščica ili Rackaniža, Globoko, Strmec, Orehovčak, Prekopa, Ciganjščak i Štrigovčak." (*Medjimurje – Muraköz*, 19. 06. 1898.). Inicijativa o postavljanju protugradne obrane vrlo je brzo primljena i realizirana. Već početkom rujna iste 1898. godine Imbra Josipović, ministar u mađarskoj kraljevskoj vladi došao je u Međimurje i u Orehovčaku kod Štrigove posjetio dr. Oszkara Kissa varaždinskog kraljevskog notara, zastupnika u državnom parlamentu i međimurskog posjednika. Tu je u Orehovčaku ministar pregledao postavljenu rampu "za streljanje protiv oblakov".

## Proizvodnja pjenušca

U Čakovcu je 23. studenoga 1904. godine počela radom "Međimurska tvornica šampanjca Strahija i kompanjoni". Na čelu dioničkog društva stajao je Čakovčanin Karlo Strahija, na slici 5. Proizvodnjom je rukovodio Juraj Streck, u to vrijeme vrlo cijenjen stručnjak za proizvodnju pjenušca. Strojevi su nabavljeni u Francuskoj i Njemačkoj, a pjenušac se proizvodio po francuskoj metodi. Osnovna namjera tvrtke bila je oplemenjena međimurska vina plasirati na tržištima Austro-Ugarske Monarhije i Europe. Tvornica je vino za proizvodnju pjenušca nabavljala od pouzdanih vinogradara u gornjem Međimurju. U obrazloženju registracije za proizvodnju pjenušca stoji da su međimurska vina po kvaliteti jednaka vinima iz Tokaja. O tome svjedoči i kratki tekst u lokalnom: "Ova šampanija se "Animo" zove i delaju ju vu prvoj medjimurskoj fabriki šampanije, koju fabriku Strahia i njegovi drugi držiju gori. Fabrika je blizu banhofa vu negdasnjoj Hacklinovoj hiži. Veliju da je ova šampanija izvrstna i da se piti, samo ako človek peneze ima", navodi se u članku (*Medjimurje – Muraköz*, 16. 09. 1906.).



Slika 5. Karlo Strahija  
(Kalšan V., Kalšan J., 2012)

Međimurski je pjenušac najprije na tržište plasiran pod nazivom "Torlei", a na etiketi je bio mali goli crnac, kao što se može vidjeti na slici 6. Kasnije je bio poznat na tržištu pod nazivom "ANIMO SEC". Na crvenoj etiketi uz tekst ANIMO SEC stajao je tekst MURAINSULANER CHAMPAGNER-FABRIK A..G. Csáktornya (Međimurska tvornica šampanjca, dioničko društvo), prikazuje slika 7.



Slika 6. "Pijmo samo Animo šampanjac! Prijatno piće! Domaća proizvodnja!"  
(*Medjimurje – Muraköz, 16.12.1912.*)

Tvrtka je 1909. godine poslovala likvidno uz 150.000 kruna vrijednosti kapitala, no već je 1912. upala u tešku financijsku situaciju, o čemu govori članak u novinama (*Medjimurje – Muraköz, 11. 07. 1909.*). Uprava je sazvala izvanrednu skupštinu za studeni i predlagala ozbiljnu raspravu o daljnjem poslovanju. Nakon sveobuhvatne rasprave odlučeno je da tvrtka nastavi rad te je radila do sredine 1914. Godine, donose novine (*Medjimurje – Muraköz, 10. 10. 1912.*). Tada je proizvodnja vjerojatno zbog ratnih prilika bila ugašena. Nakon I. svjetskoga rata nitko nije ni pokušao obnoviti proizvodnju, a zgradu koja i danas postoji, preuzela je firma "Elemer Vajda".



Slika 7. Etiketa Međimurske tvornice šampanjca Čakovec  
(*Kalšan J., privatna kolekcija*)

## Vinogradarstvo u Kraljevini SHS (kasnije Jugoslaviji)

Nakon nastanka nove države, Kraljevine SHS (kasnije Jugoslavije), proizvodnja vina je postala i izvor zarade za novu vlast. O tome govori i podatak da su organizirane prodaje vina u Međimurju u državnim vinogradima u Vugrišincu (bili su to vinogradi državnog dobra Vukanovec, a ne međimurskog veleposjeda grofa Feštetića) ističe se u tadašnjim novinama (*Volja Naroda*, 30.1.1919.). Bila su to u prvom redu vina pušipel (odnosno pošipel, tj. šipon) i rizling. Te se sorte i izrijeком spominju kada je župa Presvetog Trojstva iz Nedelišća prodavala 1920. godine svoj vinograd u Gornjem Mihaljercu. Šipon (Moslavac) je sorta vrlo rodna i stoga primamljiva za vinogradare. Kasno dozrijeva i zahtijeva tople položaje. To je vodeća i najstarija sorta grožđa u Međimurju. Ime šipon potječe od "c'est sibon" što u prijevodu znači – tako je dobro. Vino je obično zlatnožute boje sa zelenkastim odsjajem. Karakterizira ga nježni okus i prijatan miris. Šipon je relativno puno vino, umjerene jačine, izražene kiselosti, te fine i naglašene svježine. Izuzetno je pitko vino i pije se rashlađeno na temperaturu od 10° C. Rizling laški – graševina je sorta koja zahtijeva najbolje položaje, plodna i ne previše suha tla. Ubraja se u kasne sorte i u lošim godištimama ne može dobro dozrijeti. Boja vina je zeleno žućkasta (kao čaj od kamilice) i ima karakterističan blagi okus na jezgru badema. ("Upoznajte vinske sorte ...", 2024.).

Država je donošenjem Zakona o vinu nastojala kontrolirati proizvodnju i tržište vina prenijevši veliki dio ovlasti u cijelom procesu proizvodnje na lokalnu samoupravu. Berbu grožđa za jelo dozvoljeno je bilo obaviti kad je koja sorta sazrijela. Opća berba grožđa za proizvodnju vina ne smije se obavljati prije roka, koji utvrde općinske vlasti u sporazumu sa poljoprivrednim organima. Tko obavlja berbu prije roka (§ 8. z. o vinu) kazni se po upravnoj vlasti prvog stupnja zatvorom od 1—14 dana ili novčano od 25—1000 Din (§ 30. z. o vinu). Općinska vlast može dati dozvolu za početak berbe i prije početka opće berbe i to samo za rane vinske sorte. Općina je o tom dužna izvijestiti državnog kontrolnog organa.

Svaki vinogradar vlasnik ili zakupnik dužan je čim obavi berbu, usmeno ili pismeno prijaviti općinskom poglavarstvu u kojim se nalazi njegov vinograd koliko je grožđa dobio berbom, koliko je od toga dobio mošta, odnosno vina, a koliko komine i za kakvu će svrhu i do koga vremena iskoristiti kominu. Ako vinogradar sam ne prerađuje grožđe u vino već ga prodaje drugima, onda mjesto navedene prijave podnosi nadležnoj općinskoj vlasti prijavu sa naznakom koliko je grožđa dobio i komu ga je prodao. Kupac grožđa dužan je podnijeti prijavu općinskoj vlasti gdje obavlja preradu grožđa, zatim od koga je i koliko grožđa kupio, koliko je vina i komina od toga dobio i za koju će svrhu i do kojega vremena upotrijebiti dobivenu kominu. Općinske vlasti ove će podatke slati kotarskim načelnicima, a ovi državnom vinarskom nadzorniku. Prekršaj kazni Upravna vlast prvoga stepena zatvorom od 1—14 dana ili novčano od 25 do 1000 Din, stoji u tadašnjim tjedniku (*Jugoslavija*, 26.9.1931).

**Prodaja vinograda u Međimurju.**

Daje se na znanje, da bude se s dopušćenjem slavne uprave dobara grofa Feštetića kao Patrona, visoke kr. zem. vlade, i Preč. Nadb. Duhovnog stolca u Zagrebu od 2. jula 1920., br. 5782. dne 5. septembra o. g. u 2 vuri po poldne u gornjem Mihaljevcu (Međimurje) na župnom dvoru iz slobodne ruke putem javne licitacije prodati jedan vinograd, vlasništvo župne crkve u Nedelišću.

Vinograd je 1/4 vure daleko od gornjeg Mihaljevca, na jako lepom mestu. A sastoji se:

1. Iz dva stanja — hiža, preša i štala, u slabom stanju.
2. Iz jedne rali (1600 □ klafr.) i 918 □ klaftrov zasadjelog vinograda (pušipel, rizling i nekaž dezertnih vrsti), u najboljem stanju.
3. Iz jedne rali (1600 □ klafr.) i 661 □ klaft. oranice.
4. Iz 330 □ klaftrov senokoše i sadovnjaka.

Vinograd bude se prodati sa letošnjim sadom (voćem) i ljetošnjom vinskiom berbom. Nu od berbe oduzet će se četiri hektolitara mošta u ime stroškov.

Gdo bi hotel pogledati vinograd, neka se najavi pri veleč. gospodinu F. Tkalcu, plebanu u Gornjem Mihaljevcu, koj će mu pokazati vinograd, a predložiti katasteri i gruntovnički arak.

Vinograd bude se prodati uz sledeće kondicije:

- a) Vinograd je procenjen po svedočanstvu občinskoga poglavarstva u gor. Mihaljevcu na 75.000 kruna. Ova svota bude izključna cena vinograda.
- b) Svaki licitator ima položiti 10 procenta izključne cene, kao zalogu.
- c) Kupec ima položiti odmah iza licitacije jednu trećinu kupovne cene, koja bude se metnula u blagajnu podružnice I. hrv. štedionice u Čakovcu. A ostale dve trećine ima izplatiti za tri tjedna, to jest do 26. septembra god. 1920. u blagajnu gore pomenute štedionice iza odobrenja kupoprodajnog ugovora po Prečastnom nadb. duhovnom stolu u Zagrebu, kada bi kupec mogel odmah gruntovnički prenesti vinograd na svoje imo.

U Nedelišću, dne 9. augusta 1920.

**Ludovik Filipich**  
župnik.

Slika 8. Oglas u listu Međimurske novine o prodaji vinograda od 12. kolovoza 1920. (Međimurske novine, 12. 08. 1920.).

Između dva svjetska rata - U Gornjem Međimurju veće su površine bile pod vinogradima i voćnjacima. Vinograde je posjedovala i Crkva te ih prodavala interesentima, kao što se može vidjeti u oglasu na slici 8. Uz voćni i lozni rasadnik Vukanovec isticalo se nekoliko vrsnih vinogradarskih obitelji, osobito obitelji Murai, Terboz, Krauthaker, Franetović (na slici 9) i Fodroczy.



Slika 9. Jerko Franetović, čakovečki odvjetnik, nekada vlasnik dvorca Banfi (Kalšan V., Kalšan J., 2012)



Veliki župan Mariborske oblasti dr. Schaubach je na temelju oglasa Ministarstva za poljodjelstvo je 30. srpnja 1927. godine, a po Zakonu o obnovi i razvoju vinogradarstva od 30. prosinca 1921., odnosno po pravilniku na temelju toga zakona od 24. veljače 1923. pozvao vinogradare na jesenski tečaj. Tečaj je trajao 4 dana, a održavao se u Pekrama kod Maribora i u Kapeli kod Slatine – Radenci. Program tečaja je, donosi *Uradni list ljubljanske in mariborske oblasti* od 17.9.1927., bio: priprema i čišćenje posuda za berbu, mjerenje šećera i kiselina u moštu, branje grožđa, uvjeti pravilnoga vrenja, pravljenje bijelog i crnog vina, korištenje sumporovog dioksida pri proizvodnji vina, korištenje metabisulfita itd., pretakanje, umjetno čišćenje i filtriranje vina, uvjeti koje treba zadovoljiti dobar podrum, glavne bolesti vina i njihovo sprečavanje i liječenje, konzerviranje svježeg grožđa i voća, sušenje voća i grožđa, konzerviranje voća i povrća sterilizacijom i konzerviranje mošta (bezalkoholno vino), rukovanje podrumskim pripravcima i njihovo pravilno skladištenje i kuhanje rakije od komine. Uz besplatan smještaj, svaki polaznik tečaja dobiva 10 dinara dnevno kao prilog za hranu. Osim toga, na kraju tečaja odlični polaznici dobivaju nagrade u alatu. Tečajevi su prvenstveno bili namijenjeni mladim poljoprivrednicima i vinarima, a potom i ostalima koji žele pohađati tečajeve o svom trošku.

Na velesajmu vina koji je održan početkom svibnja 1936. godine u Zagrebu, a koji je bio priređen samo za propagandu vina iz Savske banovine, nagrađeni su mnogi naši vinogradari iz Čakovca za odlična vina, prenose tadašnje novine (*Međimurje*, 13.5.1936.). Prve ozbiljne vijesti o štetnosti "direktora" u Međimurju su se pojavile pojavile 1922. godine. Prema najnovijem zakonu o unapređenju vinogradarstva uopće je zabranjeno saditi direktore. Tu zabranu prenosi i *Glas Međimurja i Zagorja* (1.12.1922.) "jer je dokazano, da direktori nisu tako otporni protiv trsne uši, te prije ugibaju od cijepljenih američkih podloga, a uz to se kvare njima i vino, koje nije podesno za izvoz". Naporima za razvoj vinogradarstva i vinarstva te u borbi protiv sadnje i uzgoja direktora na svom prostoru pridružile su se i vlasti Mariborske oblasti. Veliki župan mariborske oblasti dr. Schaubach raspisao je natječaj za polaznike devetomjesečnog vinogradarskog i voćarskog tečaja koji se održao od 15. veljače do 15. studenoga 1928., donosi tadašnji *Uradni list ljubljanske in mariborske oblasti* od 9. siječnja.1928. godine. Tečaj se održavao na dvije lokacije u rasadnicima u Pekri kraj Limbuša i Kapeli kod Slatine – Radenci. Tečaj je bio besplatan i namijenjen osnovnoj praktičnoj izobrazbi u vinarstvu i voćarstvu.

### **Kampanja protiv Direktora**

Stjepan Koydl iz Slavonske Požege u rujnu 1929. godine je objavio svoj članak u mnogim hrvatskim novinama, pa tako i u *Varaždincu*, 14. rujna 1929. godine. Zbog vrlo široko postavljenog problema članak je izazvao veliku pozornost javnosti.



*"Protiv 'direktora'*

*Potreba energičnih mjera, da se unište takozvani direktori. Pošto se razne izravno ili direktno vodeće vrsti američke loze (direktorit) još uvijek — i to unatoč postojećih zakona i naredaba, kojima se zabranjuje širenje i držanje spomenutih nevaljanih vrsti loze — razmnožavaju i sade, to bi trebalo bezuvjetno i odmah — u interesu očuvanja našeg plemenitog vinogradarstva — uznastojati, da se daljnja sadnja rečenih "direktora" onemogućí, a postojeći nasadi iskrče ili — ako se nalaze na pravim i prvorazrednim vinogradskim položajima i tlu — cijepe (oplemene). Pored toga što direktori (Noah ili Nojet) (Delaware, Othello i t. d.) upropašćuju naše plemenito vinogradarstvo, čine oni još i ovu štetu:*

*1. Oduzimaju tlo krušaricama (pšenici, ječmu, kukuruzi, krumpiru), raznom povrću i vočkama, te drugom potrebnom i korisnom bilju, uslijed čega otežavaju prehranu pučanstva. Naš narod potrebuje kruha i druge zdrave i krepke hrane, te osvježavajućeg pića (voćno vino, voćni sokovi), a ne nevaljanog vina od direktora.*

*2. Vino od direktora ubija kako zdravlje trošilaca, tako i njihovu otpornu snagu, te svaku volju za intenzivan rad i razmišljanje. Uslijed toga bi trebalo i Ministarstvo narodnog zdravlja poduzeti korake protiv sađenja takovih vrsti loze, odnosno konzumiranja ovog vina, i to tim više, što redoviti trošioci vina od direktora postaju rabijatni, tako, te čine razna nasilja i druge nepodopštine, poradi čega se s jedne strane daje u ruke oružje apstinentima u njihovoj borbi protiv uživanja vina — dakle i plemenitog — u opće, dok s druge strane čine sebi trošioci vina od direktora razne neprilike i štete. Na osnovu burgenlandskog zakona o direktorima izričito je zabranjeno sađenje i razmnožavanje glasovite Noah Ipze, Jacqueza, Elvire, Clintona, i svih onih vrsti direktora, koje zaista pridonose kako upropaštavanju vinogradarstva, tako i samih vinogradara . . . Noah je naročito zabranjen, budući da je teško fizičko djelovanje uživanja Noah-vina, koje je ustanovljeno u južnoj Štajerskoj, Hrvatskoj i drugdje nastupilo također i u Burgenlandu. Nadinspektor ing. H. Bauer konstatirao je, da trošioci Noah-vina čine žalostan utisak, te da degeneriraju zajedno sa svojim obiteljima i t. d., dok su vlasnici cijepljenih vinograda zdravi i snažni, imaju brojnu obitelj, ukratko: ne pokazuju uslijed uživanja plemenitog vina nikakve poremećaje u svojem zdravlju.*

*3. Vino od direktora oštećuje naš glas kao važne vinorodne države u Evropi, sprječava izvoz našeg plemenitog vina, onemogućuje prosperitet onim našim naprednim vinogradarima, koji su prinuđeni baviti se plemenitim vinogradarstvom, jer ne mogu svoja zemljišta na brjegovima iskorišćivati drugim kulturama. Mađarska je politika svojevrjemenom bila ta, da se propagandom za sadnju nevaljanih direktora uništi naše vinogradarstvo, kako bi se onda uzmogla mađarska fina vina stavljati nesmetano bez konkurencije hrvatsko-slavonskih vina — na svjetsko vinsko tržište! U pismu od 25. februara t. g., u kojem mi poznati rumunjski vinogradarski stručnjak M. Ambrosijun. u Mediaschu odgovara na moj upit o direktorima u Rumunjskoj — navodi spomenuti stručnjak između ostaloga i ovo: Kako ćete iz navedene studije, koja Vam je zasebno ođaslana, razabrati, direktori su osobito jako rašireni u Besarabiji, dok ih je u Sedmogradskoj jedva naći. I u Sedmogradskoj je prije nekoliko godina u velikom opsegu zasađivana vrsta Delaware, dok danas međutim ne pada više niti jednom vinogradaru kod nas na pamet, da sadi direktore. Naši vinogradari prelaze danas više nego ikada prije na plemenito vinogradarstvo. U Besarabiji te u nekim dijelovima Stare Rumunjske trebati će, dakako, strogih mjera sa strane države, a da bi se uzmogli direktori*

iskorijeniti! Prema izvještaju prof. dr. F. Zweigelta zaključeno je i na 14. međunarodnom poljoprivrednom kongresu u Bukareštu (od 7. do 10. juna t. g.), da se imadu poduzeti stroge mjere protiv sađenja direktora. Na prvom slovenskom vinogradarskom kongresu, koji je održan koncem maja t. g. u Krškem, govorio je referent za vinogradarstvo nadinspektor F. Gombač, koji je otklonio sve direktore, kao i neke druge vrsti loze.

4. Direktori smanjuju vrijednost zemljišta (posjeda), budući da se oni ne mogu smatrati kulturom, već naprotiv — nekulturom. Uslijed smanjivanja vrijednosti zemljišta (posjeda) oštećuje se tako podjednako i ekonomska, a time i porezna snaga vlasnika, narodni imetak, te vjeresija (kreditiranje).

5. Neke velepecare kupuju vino od direktora za pečenje rakije, uslijed čega oštećuju s jedne strane naše gljivarstvo, dok s druge strane na taj način potpomažu širenje nesretnih direktora... Čine, dakle, time u isti mah dvije štete po naše narodno gospodarstvo.

Iz gore navedenih razloga trebalo bi protiv direktora poduzeti slijedeće mjere — i to:

1. Direktore je trebalo u opće već u zametku uništiti, a ne dopustiti, da se oni u tako velikom opsegu rašire, a i danas još šire — kako je to nažalost kod nas slučaj. Nije stoga sada vrijeme, da se o direktorima mnogo i dugo konferira, već je naprotiv u interesu opstanka i rentabilnosti našeg plemenitog vinogradarstva, te time skopčane narodne privrede bezuvjetno potrebno, da se protiv daljnjeg sađenja direktora, dotično za prisilno krčenje ili cijepljenje postojećih nasada, poduzmu odmah efikasne mjere. U brzom i energičnom postupku stoji uspjeh, pa zaštitnici direktora moraju brzo osjetiti snagu vlasti. Sada je hora, zlo ukloni...

2. Osnivanje vinograda moralo bi se učiniti ovisnim o dozvoli nadležnih vlasti (vinogradarskih stručnjaka), kao što je to n. pr. slučaj i sa građevinskom dozvolom. Sadnju vinograda trebalo bi staviti u opće pod kontrolu, i to kako poradi izbora položaja i tla za vinograd, tako i poradi izbora podloga i evropskih vrsti loze za pojedini vinorodni predjel.

3. Gradovi i općine morale bi, da u interesu prometa stranaca u našim krajevima, te u interesu dobrog glasa naših vina (veće konzumiranje!) porade oko sprječavanja sadnje, dotično proizvodnje grožđa, kao i točenja vina od direktora.

4. U vinorodnim krajevima zasađeni direktori imali bi se cijepiti, ali i to samo u ovim slučajevima: a) ako su zasađeni na prvorazrednim vinogradskim položajima, b) ako je dotično zemljište bilo prije sadnje loze 70—80 cm duboko porahljeno (rigolano) c) ako razmak između redova i trsova iznosi 120—125 cm. u četverokut, i d) ako se cijepljenje s obzirom na starost i razvitak direktora uopće još isplati!

5. Sve nasade direktora trebalo bi oporezovati sa 2—3 Dinara po čokotu. Popisivanje direktora u pojedinim općinama imali bi izvršavati organi financijske kontrole, kojima bi valjalo u tu svrhu osigurati izvjesnu posebnu nagradu.

Osim borbe protiv sadnje i uzgoja "direktora" vinogradari i stručna javnost borila se i protiv sve učestalijih bolesti koje su napadale vinograde. Na brojnim predavanjima i u novinama govorilo o najefikasnijim metodama i recepturama zaštite vinograda. Karakterističan je članak objavljen u varaždinskom listu *Podravska oblast*, 26.5.1928. godine. Autor članka, potpisao se inicijalima i naveo da je gospodarski stručnjak, piše da je jedan od najvažnijih poslova svakog vinogradara obrana vinove loze od peronospori, oidiuma i grozdovog moljca. Napominje da postoje sasvim sigurna i u praksi probana sredstva obrane protiv oidiuma i peronospori, ali još uvijek nema

efikasnije obrane od grozdovog moljca iako je znanost utvrdila, da su arsenovi preparati u obrani protiv toga crva zadovoljavajući. No siguran uspjeh obrane protiv svih ovih bolesti biti će samo onda, ako se sredstva obrane upotrijebe u pravo vrijeme i na pravi način. Potom autor daje kratke upute o vremenu i načinu upotrebe pojedinih sredstava obrane: *Oidium se suzbija sumporenjem, a sumporiti se mora prvi put, kad su mladice do 10 cm duge, drugi put pred cvatnju grožđa, a treći put za vrijeme cvatnje. Nastupi li u mjesecu lipnju kišovito i maglovito vrijeme, to valja do kraja tog mjeseca sumporiti svakih 8—10 dana. Ako nam sumpor kiša ispere, valja sumporenje ponoviti. Svako jutro vinograda treba 50 kg fino samljevenog sumpora godišnje. Peronospora se suzbija škropljenjem rastopine modre galice i vapna. Vinograd valja škropiti najmanje četiri puta i to prvi put, kad su mladice 15—20 cm duge, drugi put pred cvatnju, treći put poslije cvatnje, a četvrti put u prvoj polovici mjeseca srpnja. Grozdov moljac suzbija se arsenovim preparatima, od kojih su dva poznata i kod nas isprobana. To su "Arsokoll" što ga u promet stavlja jedna češka tvornica, te "Arsol" što ga proizvodi "Kaštel" d. d. u Karlovcu. "Arsokoll" odnosno "Arsola" valja upotrijebiti svakako kod dragog štrcanja, dakle pred cvatnju prvi put a drugi put iza cvatnje.*

## Međimursko vinogradarstvo nakon II. svjetskog rata

Voćni i lozni rasadnik Vukanovec je nakon II. svjetskog rata prvo postao državno dobro pod upravom Ministarstva poljoprivrede NR Hrvatske, a potom Kotarsko poljoprivredno dobro Čakovec. Nastavio je proizvodnju sortnih rasada. Bile su to sorte traminac, sauvignon, zeleni silvanac, rajnski rizling, graševina i moslavac, a od stolnih bijela plamenka i žuti muškat. Od crnih sorti u rasadu je imao frankovku, crni burgundac i portugizac.

Obnova starih i podizanje novih vinograda bila je osnovna zadaća Seljačke radne zadruge u Železnoj Gori i nabavno prodajnih zadruga u Štrigovi, Svetom Urbanu, Stanetincu, Preseki, Gornjem Mihaljvcu, Prekopi, Selnici i Svetom Martinu na Muri. Brži razvoj vinogradarstva započeo je tek nakon 1950. godine kada se u obradu vinograda uvodi nova tehnologija. Širi se razmak između redova, kolje zamjenjuju stupovi i žica, uvodi se novi način rezidbe, umjetna gnojiva, zaštitna sredstva, a leđne prskalice zamjenjuju motorne.

Prvi plantažni vinograd na terase podignut je 1953. godine. Podigao ga je Kotarski voćni i lozni rasadnik u Vukanovcu. Bio je to prvi vinograd na terase u tadašnjoj Jugoslaviji (*Međimurje*, 15.10.1953.). Vinograd na terasama uređuje se na strmim terenima. Terasama se spriječilo razorno djelovanje vode, omogućio oranje zemljišta i uspješnije sazrijevanje plodova. Socijalistički sektor imao je 1957. godine oko 30 hektara mladih vinograda uzgajanih na suvremeni način. Planirana je postupna zamjena starih vinograda plemenitom lozom i 1961. godine ostvariti 1.700 hektolitara prvorazrednog vina u koje bi se mogao plasirati na širem jugoslavenskom tržištu (*Međimurje*, 17.7.1957.). To bi značilo povećanje od 17 % u odnosu na 1957. godinu. Vrlo ambiciozan plan razvoja vinogradarstva i vinarstva predvidio je i izgradnju vinarskog podruma.

Gradnja vinskog podruma u Štrigovi započela je 1959. godine kao neposredna posljedica osnivanja Vino - voćarskog saveza Međimurja 1957. godine. U Savez su se učlanile poljoprivredne zadruge u Štrigovi, Željeznog Gori, Lopatincu, Selnici, Svetom Martinu na Muri, Gornjem Mihaljevcu i Preseki te Voćni i lozni rasadnik Vukanovec. Pored unapređenja vinogradarstva i voćarstva Savez je posebnu pozornost usmjerio vinarstvu te oplemenjivanju međimurskih vina. Podrum je otvoren 1960. godine (na slici 9). Projekcija proizvodnje grožđa u Međimurju 1961. godine bila je sljedeća: Poljoprivredne zadruge 200 tona, a ostali dio socijalističkog sektora 83 tone. Računalo se da će privatni sektor proizvesti 2.600 tona. Ukupno se trebalo proizvesti 2.883 tona grožđa.

Izgradnja druge faze, Vinarskog pogona u Štrigovi završena je 29. rujna 1963. Radilo se o izgradnji betonske cisterne zapremine 20 vagona vina i prostora za smještaj drvenih bačvi kapaciteta 14 vagona vina. Time je štrigovski podrum dostigao kapacitet od ukupno 100 vagona vina. Investitor izgradnje bila je Poljoprivredna zadruga, a pored podruma u Štrigovi zadruga je tada imala i manje podruma u Prekopi, Tkalecu, Vukanovcu i Željeznoj Gori. Izgradnjom novih kapaciteta u Štrigovi navedeni su podrumi služili kao specijalne pogonske jedinice za pojedine faze rada, navode Bičak i Puklavec u svom radu (1982, str.3).



Slika 9. Svečano otvaranje podruma u Štrigovi 1960. godine  
(Kalšan, J., privatna kolekcija)

Zakon o vinu donesen je 1976. godine i omogućio je zaštitu geografskog podrijetla vina. Time je izvan zakona stavljena svaka divlja proizvodnja i stihijski plasman u kojem se nije vodilo računa o kvaliteti. Već 1980. godine bilo je u Međimurju registrirano preko 260 proizvođača vina. Svi su oni bili upisani u Registar proizvođača grožđa, mošta i vina Općine Čakovec. Općinska uprava Čakovec iskoristila je mogućnost koju je pružao zakon te je vođenje registra proizvođača prenijela na mjesne urede, dok su se zbirni podaci vodili u Općinskom sekretarijatu za privredu. Na taj način išlo se na ruku proizvođačima koji su se registrirali u najbližem mjesnom

uredu: Štrigovi, Gornjem Mihaljvcu, Lopatincu, Selnici i Svetom Martinu na Muri. Općina Čakovec je među prvima u Hrvatskoj započela s registracijom vinogradara. U Međimurju je registracija vinogradara započela 1. ožujka, a dovršena 30. kolovoza 1978. godine.

U registar se upisuje obveznik poreza iz osobnog dohotka od samostalnog obavljanja poljoprivredne djelatnosti, odnosno drugi korisnik zemljišta. Upis se obavlja na temelju pismene prijave proizvođača u dva istovjetna primjerka od kojih jedan ostaje kod voditelja registra, a drugi služi kao dokument o registraciji samom proizvođaču. Oni bez registracije neće moći stavljati u promet ni grožđe, ni mošt, ni vino. Posebno se to ticalo kooperanata Poljoprivredne zadruge jer će u protivnom doći u pitanje njihova obaveza - isporuka grozda. Isto to vrijedilo je i za proizvođače koji vino plasiraju na području susjedne Slovenije, navodi list Međimurje od 27.6.1980. godine. Jednim potezom, uvođenjem registra proizvođača uveden je red u proizvodnju i plasman grožđa i vina u Međimurju.

Vrste vina koje su uzgajali međimurski vinogradari i vinari i s kojima su krenuli u afirmaciju međimorskog vinogradarstva uz ranije pobrojane bili su i:

- **Urbanček** je bijelo kvalitetno polusuho vino s zaštićenim geografskim porijeklom vinogradarske lokacije Stanetinski vrh. Vino se dobiva sljublivanjem laškog rizlinga, bijelog pinoa i muškarnog silvanca. Urbanček je svijetlo žute boje zelenkasta odsjaja, specifičnog okusa i mirisa, izrazile punoće, harmonije i svježine, tipične arome i razvijena bukea koji su karakteristični za sortno grožđe. Poslužuje se rashlađen na 10 do 11 stupnjeva C.
- **Štrigovčanec** je kvalitetno bijelo suho vino s zaštićenim geografskim podrijetlom međimorskog vinogorja. Proizvodi se preradom grožđa sorti sauvignona bijelog, crvenog traminca, rajnskog rizlinga i graševine. Vino je svijetložute boje zelenkasta odsjaja, suptilna mirisa, skladnog i svježeg okusa. Umjerene količine alkohola uz primjeren sadržaj ukupnih kiselina daju pitko vino. Kao i druga laganija bijela vina, Štrigovčanec se pije rashlađen na temperaturi od 10 stupnjeva C.
- **Rizvanac** (Müller-Thurgau)- sortu je uzgojio 1882. profesor Müller iz Thurgaua iz rajnskog rizlinga i zelenog silvanca. Vrlo je popularna sorta u Njemačkoj i Burgenlandu (Gradišće u Austriji). U Njemačkoj po zasađenim površinama prednjači ispred rajnskog rizlinga i silvanca. To je rana sorta grožđa a dozrijeva otprilike kao muškarn otonei. Ovo nježno vino diskretnog mirisa i relativno niskog sadržaja kiselina, najbolje je kao mlado vino jer tada dolazi do izražaja u svojoj svježini.
- **Bijeli pinot** - sorta nije osjetljiva što se tiče položaja, no vina iz vapnenastih tla su bolja, izrazitijeg mirisa. Ubraja se u srednje rane sorte i uz pravilnu njegu daje dobar urod. Vina burgundca bijelog su aromatična, puna, nježna i prijatna mirisa, sortna te razvijena bukea. To je skladno vino čiji okus završava laganom nježnom gorčinom. Boja se prelijeva od žuto zelenkaste prema zlatno žutoj. Vino se odlično slaže s pikantnim jelima, kao i ribom, peradi, bijelim mesom i raznim slasticama. Poslužuje se rashlađeno na temperaturu od 10 do 12°C.
- **Kerner** je križanac između trollingera i rajnskog rizlinga, kojeg su uzgojili u Njemačkoj u Weinsbergu. a ime mu dali po pjesniku Justinusu Kerneru. Vino je



svježe, voćnog okusa, ima nježan buke, koji malo podsjeća na rajnski rizling, dok miris u sebi sadrži muškatne komponente. Kerner se od svih križanaca rajnskom rizlingu najviše približio. Dobar je za kupažu s drugim vinima.

## Međimursko vinogradarstvo u Republici Hrvatskoj

Početak devedesetih godina 20. stoljeća od države zapostavljeni međimurski su vinogradari i vinari počeli izlagati svoja vina na domaćim i međunarodnim izložbama vina, te postizati značajne rezultate. Prije toga desetak njih uspjelo je dobiti zaštitu geografskog podrijetla za svoja vina. Geografsko porijeklo bila je garancija kvalitete vina i davalo sigurnost u plasmanu vina na tržištu. Uspjesi na izložbama i velike mogućnosti da ta djelatnost postane ponovo važna gospodarska grana u Međimurju nametnuli su pitanje razvoja, udruživanja, zajedničkog nastupa na tržištima, povezivanja s drugim komplementarnim djelatnostima, te stvaranja i svih drugih pretpostavki nesmetanog djelovanja. Osnova svih nastojanja bilo je zajedničko djelovanje i razvitak strateškog plana međimurskog vinarstva i vinogradarstva. Zbog toga je osnovana strukovna udruga pod imenom "Hortus Croatiae". U nazočnosti stotinjak zainteresiranih, od kojih je 78 postalo utemeljiteljima, u Rasadniku u Vukanovcu osnovano Društvo vinogradara i vinara Međimurja (DVM), kojemu je aklamacijom prihvaćeno ime "Hortus Croatiae" (Hrvatski cvjetnjak). Kako je uvodno rekao prof. Franjo Lovrec, za međimurske vinogradare ovo je povijesni trenutak, jer se ostvaruje i "želja, a istovremeno i velika nada u očekivanju realizacije zajedničkih ciljeva i interesa".

Među gostima i uzvanicima bili su Anton Jurinec, predsjednik Izvršnog vijeća Skupštine općine Čakovec, Dubravko Mikulić, predsjednik Gospodarske komore regije Varaždin, dr. Zvonimir Bartolić, predsjednik Ogranka Matice hrvatske Čakovec, Vesna Nikolić, tajnica Turističkog društva Čakovec, sveučilišni profesori s Agronomskog fakulteta u Zagrebu dr. Dubravka Premužić i Nikola Mirošević zatim Ivan Enjingi iz Požege, najveći privatni vinogradar u Hrvatskoj, kao i istaknuti novinari i pisci o vinu Srećko Ljubljanić i Željko Suhadolnik. U raspravi o prijedlogu odluke o utemeljenju Društva, prijedlogu Statuta, prijedlogu plana prihoda i rashoda i drugim osnivačkim aktima i pitanjima sudjelovali su Dražen Videc, Milan Židov, Ladislav Zuzel. Josip Ranteš, Marijan Majcan, August Požgan, Alojzije Srpak, Srećko Ljubljanić, Stjepan Matanović Željko Brezovački, Ivan Novak, Josip Bogdan, Josip Novak, Darko Cvijović i drugi. Svi predloženi dokumenti prihvaćeni su jednoglasno ili uz neznatan broj glasova protiv. Tako list *Međimurje* od 3. travnja 1992. Godine navodi da je za predsjednika DVM "Hortus Croatiae" jednoglasno izabran Franjo Lovrec, posjednik vinograda i podruma u Svetom Urbanu i profesor glazbe na tadašnjoj Pedagoškoj akademiji u Čakovcu, a za tajnika Ladislav Zuzel, pravnik iz Čakovca. Od deset predloženih kandidata u Upravni odbor javnim glasovanjem izabrani su Zdravko Holcinger - Giga, Martin Jakopić, Marijan Majcan, Dražen Videc, Bojan Štampar i Milan Židov. U Nadzorni odbor Društva birani su Vinko Ignac, Josip Novak i August Požgan. Svi dužnosnici izabrani su na rok od četiri godine.

Ciljevi i zadaci DVM "Hortus Croatiae" su da okupljanjem i aktiviranjem svoga članstva, te suradnjom s ostalim strukovnim i drugim organizacijama, a poglavito Sekcijom za vinogradarstvo i vinarstvo Hrvatskog agronomskog društva, poradi na unapređivanju i razvitku vinogradarske i vinarske proizvodnje u Međimurju. To će se postići širokim opsegom djelatnosti, među koje, između ostalog, spadaju: zalaganje za razvojno-stvaralački rad i uvođenje suvremene i gospodarski svrhovite tehnologije u vinogradarskoj i vinarskoj proizvodnji, organizacija stručnih ekskurzija, posjeta, predavanja, seminara, tečajeva i drugih oblika stručnog usavršavanja članstva, priređivanje različitih smotri, izložbi, sajмова i drugih oblika predstavljanja vinogradarskih i vinarskih proizvoda svoga članstva, te oživljavanje, njegovanje i promocija tradicionalnih proslava, svetkovina, narodnih običaja i susreta vezanih za vinogradarstvo i vinarstvo Međimurja, istaknuto je u listu *Međimurje* od 3. travnja 1992. godine.

### Predikati i pjenušci

U međimurskom vinogorju proizvodnja predikatnih vina počela je početkom devedesetih godina 20. stoljeća. Prva sorta koja je dozorila do kasne berbe bila je graševina. Prvo predikatno vino bilo je poticaj najiskusnijim vinogradarima da krenu prema izbornoj berbi. Prva izborna berba graševine brala se već slijedeće 1992. godine.

Predikatna vina su vrhunska vina. Razlikuju se sljedeće kategorije:

- **Kasna berba** je vino proizvedeno od grožđa, koje je ubrano u stanju potpune zrelosti i čiji mošt sadrži šećera najmanje 94 °Oe (eksla), a dio grožđa je lagano napadnut plemenitom plijesni.
- **Izborna berba** – vino proizvedeno od pažljivo probranog grožđa, čiji mošt sadrži šećera najmanje 105 °Oe. U toj se berbi iz vinograda poberu samo najbolji plemenitom plijesni zaraženi grozdovi.
- **Izborna berba bobica** – vino proizvedeno od prezrelih ili plemenitom plijesni napadnutih dijelova grozdova ili bobica, čiji mošt sadrži šećera najmanje 127 °Oe.
- **Izborna berba prosušanih bobica** – vino proizvedeno od prosušanih bobica, čiji mošt sadrži šećera najmanje 154 °Oe. Grožđe iz te berbe nalikuje grožđicama koje se kupuju u trgovinama.
- **Ledeno vino** – vino proizvedeno od grožđa, koje se bere nakon što je temperatura nekoliko prethodnih dana bila manja od -7 °C i prerađeno u smrznutom stanju, a čiji mošt sadrži šećera najmanje 127 °Oe (*Predikatna Vina - Podrum Štrigova, 2024*).

Nakon prvih uspješnih rezultata s graševinom, proizvodnja predikatnih vina nastavila se i s drugim sortama Međimorskog vinogorja: pinot bijeli, sauvignon, moslavac, traminac, ... Za proizvodnju tih vrhunskih vina prvi i osnovni uvjet je dobar položaj. Proizvodnja vrhunskih predikatnih vina moguća je samo od grožđa proizvedenog na specifičnim položajima za pojedine sorte. Drugi uvjet je gljiva *botrytis cinerea*, koja uzrokuje plemenitu plijesan na grozdovima vinove loze. Najbolji predikati međimorskog vinogorja od sorte graševina proizvedeni na jugoistočnom karbonatnom

položaju na velikoj nadmorskoj visini. Predikati od sorte moslavac proizvedeni su gotovo isključivo na pjeskovitim južnim strmim terasastim terenima najzapadnijeg dijela vinogorja, uz Slovensku granicu. Suprotno tome, traminac se pokazao najboljim na laganim sjeveroistočnim nagibima pjeskovitih tla, na položajima gdje stalno pušu vjetrovi. Pinot bijeli, a isto tako i pinot crni, postigli su najbolje rezultate na jugozapadnim karbonatnim tlima Železne gore. Sauvignon je za razliku od većine ostalih sorti postigao najbolje rezultate na težim ilovastim tlima (*PROIZVODNJA PREDIKATNOG GROŽĐA I VINA U MEĐIMURSKOM VINOGRORJU – Uprava Za Stručnu Podršku Razvoju Poljoprivrede, 2024*).

Događanje u nedjelju 27. prosinca 1992. godine, u vinogradu varaždinske obitelji Matanović na Stanetinskom vrhu u Svetom Urbanu, ušlo je u povijest međimurskoj i hrvatskog vinogradarstva i vinarstva. Obavljena je prva ledena berba grožđa prema svim najzahtjevnijim pravilima struke i znanosti, temeljem koje se dobiva najviši vinski predikat, ledeno vino. Na brojnim Izložbama vina Stjepana i Vlatka Matanovića dobila su najviša odličja. Poznati su kao promicatelji suvremenog vinogradarstva i vinske kulture, a nezaobilazne su njihove zasluge za priznavanje geografskog porijekla vina s brojnih lokaliteta međimurskog vinogorja. Za ovaj poduhvat Matanovići su ostavili preko 300 trsova grožđa sorte graševina, poznate i pod nazivom laški rizling. Pri njihovom pridržavanju i poštivanju Matanovići su usko surađivali s Agronomskim fakultetom i Državnim hidrometeorološkim zavodom u Zagrebu. Kako donosi list *Međimurje* (8.1.1993.), izračunato je da će dobiti bruto oko 150 litara, a u redovnoj berbi urod s istih trsova bio bi bruto oko 700 litara.

Nakon zatvaranja Međimurske tvornice šampanjca u Čakovcu 1914. godine dugi niz godina nitko nije proizvodio pjenušce u Međimurju. Ipak, kada je 2004. službeno proglašena Godinom hrvatskih pjenušaca, sredinom ljeta održano je predstavljanje javnosti hrvatskih pjenušaca u Vinariji Katunar u Vrbniku, pojavili su se hrvatski vinari, proizvođači pjenušaca, a među njima i Dejan Jambrović iz Lopatina. Iako je on na predstavljanje poslao samo svoje boce pjenušca bila je to nacionalna promocija i znak da se u Međimurju ponovno proizvodi pjenušac po klasičnoj metodi.

Danas je vodeći proizvođač pjenušca vinarija "DGA pjenušci" sa svojim vinogradima i pogonom u Banfiju. Francuska fraza C'est bon ili u prijevodu "tako je dobro" koju su navodno govorili Napoleonovi vojnici pijući šipon na prolazu kroz gornje Međimurje, bila je poticaj za osmišljavanje imena međimurskog pjenušca Gordana Horvata i Alena Švende imenom SIBON. S proizvodnjom pjenušaca počeli su 2011. godine. Proizvode ih klasičnom metodom odležavanja na kvascima. Na kvascu leže minimalno 18 mjeseci. Pjenušce proizvode od tradicionalne međimurske sorte šipona/pušipela. Brut i Extra Brut rade od 100% šipona, a Rose Extra Sec od cabernet sauvignona. Krenuli su s proizvodnjom od 2.000 boca godišnje, danas procjenjuju proizvodnju na otprilike 15.000 boca. Sibon brut vinske kuće DGA pjenušci osvojio je srebrnu medalju na Decanteru 2018. (Radić, 2019.) Vinarija Štampar, uz proizvodnju vrhunskih vina proizvodi i vrhunski pjenušac. Urban white extra brut pjenušac vinarije Štampar dobio je zlatnu medalju i prema rezultatima Decantera 2020. titulu najboljeg hrvatskog

pjenušca. Urban white vinarije Štampar i Sibon brut vinske kuće DGA pjenušci osvojivši visoka priznanja na najvećem svjetskom ocjenjivanju vina Međimurje su svrstali u vinsku regiju s najboljim pjenušcima u Hrvatskoj (*Međimurje S Ponosom Ponijelo Titulu Vinske Regije S Najboljim Pjenušcima*, 2020).

## Međimurska vinska cesta

Međimurska se vina mogu kušati u podrumima i vinskim kušaonicama Međimurske vinske ceste. Višestruko nagrađivani uzorci vina su iz bijelih sorti sauvignon, chardonnay, graševina, rajnski rizling, bijeli i sivi pinot, traminac, zeleni silvanac, žuti muškat. Ljubitelji crvenih vina imaju nešto uži izbor u crnom pinotu i cabernetu sauvignon, a nudi se i rose. Ne zazire se ni od mješavina, koje međimurski vinari sjajno komponiraju. Ipak, ponose se visokokvalitetnim sortnim vinima i vrhunskim predikatima izbornih berbi i ledenih vina. U kušaonicama i vinskim podrumima kušanja su stručno vođena, dopunjena izborom tradicijskih hladnih narezaka.

Vinarija obitelji Štampar u stalnom traganju za savršenstvom spoja tradicije, znanja i inovacija izbirljivom i zahtjevnom tržištu nudi izuzetno kvalitetna i nagrađivana vina od desetak reprezentativnih sorti međimorskog vinogorja. Na položajima brežuljaka Svetog Urbana i Krpeca u Robadju dozrijevaju sorte pušipela, graševine, silvanca zelenog, chardonnaya, pinota sivog, rajnskog rizlinga, muškata žutog, sauvignona, cabernet sauvignona i gamaya. Nasadi daju standardne berbe, kasne berbe, izbor prosušenih bobica i ledene berbe. Podrum i kušaonica Belović smještena je u Železnoj Gori s predivnim pogledom na obiteljski vinograd i dio Štrigove. Od 13 sorti koje uzgaja obitelj Belović, najpoznatiji je sauvignon, okićen brojnim medaljama kao najbolje bijelo hrvatsko vino 2001. godine. Podrum Štrigova ima 65 hektara vinograda. Proizvode plemenita vina od najcjenjenijih sorti vinove loze. Vina su profinjenog bukea, fine arome, prijatnog i osvježavajućeg okusa te umjerene jakosti. Najveća su vinarija s najboljom ponudom kvalitetnih vina na području Varaždinske i Međimurske županije. Mnoga nagrađivana vina čine Podrum Štrigova ozbiljnim sudionikom na hrvatskom tržištu i šire. Uz veleprodaju plasman vina organiziran je putem vlastitih vinoteka u Čakovcu, Varaždinu i Bjelovaru. Prvi podrum obitelji Cmrečnjak, danas Vinska hiža Cmrečnjak, spominje se u Svetom Urbanu još 1884. godine. Vinom se promišljeno, intenzivno i uspješno bave od 1990. U posao je uključena cijela obitelj. Ponudu sortnih vina upotpunjuju predikatnim vinima i izbornim berbama. U ponudi 10 vrsti vina, 1 crno, ostale bijele vrste, pjenušci, bijeli i rose, te pušipel classic i prestige. Nude domaće hladne nereske, razgledavanje podruma i mogućnost organiziranog razgledavanja vidikovca Mađerkin breg.

Obitelj Dvanajščak ugostit će vas u Jurovčaku, iznad Toplica Sv. Martin, u svojoj kušaonici vina, a uz vino ponudit će vam i vlastite mesne i suhomesnate proizvode. Obitelj Dvanajščak Kozol iz Dragoslavca jedna je od mlađih vinogradarskih obitelji u Međimurju, nastavljajući tradiciju svojih roditelja. Zemljopisno porijeklo dobili su 1996., a mogu se pohvaliti i prvim proizvedenim crnim pinotom u Međimurju. Obiteljsko gospodarstvo Hažić osim chardonnaya i graševine, za koju posjeduju i zemljopisno porijeklo, još se bavi proizvodnjom jabuka i domaćeg meda. Smješteni su u Jurovčaku,

u neposrednoj blizini Toplica Sv. Martin. Obitelj Horvat iz Svetog Urbana vinogradarstvom se počela baviti prije 40-tak godina, a druga generacija obitelji intenzivnije se počinje vinom baviti od početka ovog stoljeća. Godine 1998. dobili su zemljopisno porijeklo za svoja vina. Vinarija Jakopić se nalazi na Međimurskoj vinskoj cesti u Železnoj Gori u naselju Orehovčak. Obitelj Jakopić među prvima u Međimurju ima zemljopisno porijeklo nasada iz kojih proizvode vrhunska i kvalitetna vina. Osim rajnskog rizlinga i sauvignona, odlična je i njihova mješavina vina. Goste prima u vlastitom dvorcu, kuriji Terbotz građenoj početkom 19. stoljeća. Vinska kuća Kerman u vinogradima smještenima na južnoj strani Svetog Urbana uzgaja deset vrsta bijelih vina: pušipel, graševinu, silvanac zeleni, rajnski rizling, urbansku kapljicu, muškat žuti, traminac mirišljavi, pinot sivi, chardonnay i graševinu, a od crnih vina: pinot crni, cabernet sauvignon i zweigelt. U vinskim kućama u Nedelišću i Svetom Urbanu organizira degustacije, promocije i domjenke uz domaće specijalitete. Vinarija obitelji Alojza Novaka nalazi se na brijegu Kozlovčaku, jednom od najpoznatijih i najtajnovitijih štrigovskih brjegov, a stvara posebno kvalitetna vina na tradiciji koja seže u 1814. godinu. Ponos kuće su sauvignon, rizling rajnski, traminac, graševina, moslavac, pušipel, pinot i osobito Urbanska kap. Prezenteraju ih i nude uz autohtone međimurske specijalitete. VINO Lovrec na obiteljskom imanju vinskog viteza Franje Lovreca gostima se u izletničko-kulturno-edukativnom turizmu nudi kulturno-povijesni prikaz razvoja vinogradarstva i vinarstva kao i osvrt na sačuvane materijalne spomenike kulturne baštine i nematerijalne sadržaje mikrolokaliteta "Pri zidu – Pernjak" u Svetom Urbanu. Između ostalog to su stari vinski tradicijski podrum spominjan u dokumentima već 1522. g., obelisk iz 1822. g., etno-eno zbirka, spomenici parkovne arhitekture i drugo. Vinogradarstvo i vinarstvo Židov na Međimurskoj vinskoj cesti gdje se Železna Gora spaja sa Svetim Urbanom nalazi se imanje poznate međimurske vinarske obitelji Franje Lebara, na kojem se nalazi vinska kuća njegove kćerke Jasne i supruga Milana Židova, vinogradara i vinara, koji su objeručke prihvatili činjenicu da su nasljednici velikog vinara Franje, vinskog viteza i uspješnog vinogradara. Muškat žuti, rizling rajnski, sauvignon, pušipel, chardonnay i sorte su grožđa koje uzgajaju na probranim vinogradarskim površinama i na osnovu bogate obiteljske tradicije stvaraju vina iznimne kakvoće.

Na samom ulazu u međimursku prijestolnicu vina Štrigovu nalazi se vinska kuća obitelji Kocijan. Njeguje obiteljsku tradiciju, ali i prate te provode nove tehnologije u vinogradarstvu i vinarstvu, a svojim mirisavim tramincom, vrhunskim vinom vinulo se u sam vrh hrvatskog vinarstva. Vinarija Kunčić nalazi se na zadnjim metrima gdje se Hrvatska zemljopisno nadovezuje na susjednu Sloveniju. Vina Dragutina Kunčića, donedavno svjetskog prvaka u pikadu, a danas vrsnog vinogradara i vinara vina spadaju u red najboljih u domovini i regiji. Najbolje vino i ponos kuće je muškat žuti, koji je zapravo simbol Vinarije koja se nezaustavljivo penje na ljestvici uspješnosti. Muškat žuti Vinarije Kunčić stvara se iz najboljeg grožđa koje raste na obroncima Banfija, na sunčanoj strani Alpa. Vinarija obitelji Borisa Novaka smještena je na Banfiju tamo gdje se spajaju ljutomersko-ormoške podzemne stijene, na kojima se proizvode najbolja vina u ovom dijelu Europe, Moderan, prostran i lijep vinski hram te gospodarstvo i obiteljska kuća pak se nalaze na vrhu brijega Banfija, pedesetak metara



od hrvatsko-slovenske granice. Pored vrhunske graševine ističu se još i izvrsni chardonnay, pušipel, rizling rajnski, sauvignon i crni pinot, vina koja će zadovoljiti ukus najprobranijih potrošača. Sva ova vina stvaraju se u modernijim podrumima te dozrijevaju i dobivaju okus izvornoga međimurskog vina. Pokraj vinskog hrama nalazi se kušaonica s oko 50 sjedećih mjesta.

Kruna Međimurske vinske ceste je Mađerkin breg, s novoizgrađenim vidikovcem. Brijeg je svega par metara niži od najviše točke Međimurja. Pogled s njega dopire do Austrije, Slovenije, Mađarske i Slovačke. Za vedrih dana vidi se Zagorje, čak i Sljeme. Brijeg je ime dobio po Emiliji Krauthaker, rođenoj u Budimpešti, poznatijoj kao "Mađerka". Bila je supruga Alberta Krauthakera, posjednika i vinogradara. Na brijegu su živjele samo dvije obitelji – Strahonja na sjevernom dijelu brijega i Emilija, Mađerka, na južnom dijelu brijega. Još osamdeset godina 20. stoljeća stajala je napuštena njezina vila građena početkom 19. stoljeća, potom srušena u akciji izgradnje vinogradarskih terasa Podruma Štrigova. Mađerkin breg danas je u vlasništvu vinogradarskih obitelji Cmrečnjak i Štampar. Udaljen od Čakovca petnaestak kilometara, a od Štrigove samo dva, Mađerkin breg postaje zanimljiva i atraktivna destinacija. Postaje vinski salon pod vedrim nebom, te mjesto kulinarskih i enoloških uživanja i koncertne i ležerne zabave.

### Izložbe i sajmovi

Međimurski su vinari prvi značajniji nastup u osvit stvaranja samostalne Republike Hrvatske imali na međunarodnom sajmu poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda u Gornjoj Radgoni, Slovenija, koji je trajao od 16. do 26. kolovoza 1990., a na njemu je sudjelovalo gotovo 1.200 izlagača. Devetočlana komisija priznatih slovenskih enologa, 6. i 7. kolovoza ocjenjivala je dospjele uzorke vina slovenskih vinogradarskih područja, ali i međimurskog vinogorja. Nagrade je uručivao Maks Bastl, tadašnji ministar za tržište i opće gospodarske poslove Slovenije. Međimursko su vinogorje na radgonskom sajmu zastupala četiri predstavnika s ukupno 11 uzoraka: Franjo Lovrec, Albina i August Bobnjar, Stjepan Matanović i Mirko Žižek čija su vina nagrađena s 3 zlatne i 8 srebrnih medalja. Od ukupno 23 sorte Međimurci su sudjelovati sa 7 sorti, ističe list *Međimurje* od 31.8.1990.

Druga po redu Izložba vina međimursko-varaždinske regije, održana prvog vikenda u lipnju 1992. u "Međimurskoj niži" u Balogovcu bila je veliki je doprinos razvitku ove gospodarske grane u sjeverozapadnoj Hrvatskoj. Organizator izložbe bila je HGK - GK Varaždin, a pokrovitelj Hrvatska gospodarska komora. Suorganizatori su bile općine Čakovec, Ivanec, Ludbreg, Novi Marof i Varaždin, te vinarije Varaždin i Štrigova. Na otvaranju izložbe govorili su Ivica Gaži, predsjednik Hrvatske gospodarske komore, Marčelo Popović, ministar turizma u Vladi RH, Dubravko Mikulić, Predsjednik GKH - Regionalne komore Varaždin, Anton Jurinec, predsjednik Izvršnog vijeća SO Čakovec i Stjepan Matanović, dopredsjednik Organizacijskog odbora. Najviše izlagača bilo je iz Međimurja, a potom s područja varaždinsko-viničkog vinogorja. Vina iz međimurskog vinogorja dobila su i najviše zlatnih diploma. Prema listu *Međimurje* od 12. 6.1992., pet zlatnih odličja za svoja vina dobio je Stjepan Matanović. po tri Albina i August Bobnjar,

kao i Viktor Kotolenko, a po jedno zlato Mladen Mišak, Josip Pokos, August Jambrović, Ivan Horvat i Franjo Lebar. Najuspješniji društveni izlagač bila je Vinarija Štrigova Poljoprivrednog dobra Čakovec, čija su četiri vina dobila zlatne diplome.

Na tradicionalnoj 24. po redu izložbi vina sjeverozapadne Hrvatske u Svetom Ivanu Zelini sudjelovali su vinogradari i vinari iz devetnaest općina, koji su na ocjenjivanje dostavili 197 uzoraka. Dodijeljene u 24 zlatne medalje, 97 srebrnih, 42 brončane i 34 priznanja. Izložba je protekla u znaku međimurskih vina. Nastupilo je ukupno 15 međimurskih proizvođača sa 29 uzoraka. Međimurci su primili 12 zlatnih, 16 srebrnih i 1 brončanu medalju. Drugim riječima, vina međimorskog vinogorja osvojila su polovicu svih zlatnih priznanja. Od 20 mogućih bodova stručne komisije 19.1 dobila je kasna berba graševine iz vinograda Stjepana Matanovića u Sv. Urbanu, a još tri vina dobila su 19 bodova. Matanoviću su pripale 4 zlatne medalje. Zlatne medalje za tri vina primili su ih Albina i August Bobnjar, a po jednu Dražen Videc, Franjo Lebar, Ivica Maleković, Josip Ranteš i Vinarski podrum Štrigova. Dobitnici srebrnih medalja bili su: Josip Kocijan, Ivan Horvat, Bojan Kalchbrenner, Rajko Cmrečnjak, Bojan Štampar, Josip i Pavao Novak, Bolfek Štampar i Martin Jakopić. Srebrnim medaljama ocijenjena su i vina pojedinih proizvođača koji su osvojili i zlato, donosi Međimurje od 3. srpnja 1992. godine.

U dvorcu Šaulovec kod Varaždina u organizaciji Hrvatske gospodarske komore – Regionalne komore Varaždin održana je prvog vikenda lipnja 1993. Izložba vina zagorsko-međimorskog podrajona, na kojoj je 88 proizvođača izložilo ukupno 128 uzoraka vina. Vina je ocjenjivala posebna stručna komisija, kojoj je na čelu bila prof. dr. Dubravka Premužić. Komisija se ravnala po strogim kriterijima, tako da su za neke uzorke ocjene i ispod očekivanih. Otvorenju su bili nazočni župani Varaždinske i Međimurske županije dr. Zvonimir Sabati i Marijan Ramušćak. List *Međimurje* (11.6.1993.) donosi da je šampionom izložbe proglašena ledeno vino graševina Stjepana Matanovića iz Varaždina, čiji se vinograd nalazi na Stanetinskom bregu u Svetom Urbanu.

## Urbanovo

**"Urbanovo - Dani vina u Županiji Zrinskih"** je tradicionalna manifestacija koja sa održava od 2000. godine s ciljem promocije Međimurske vinske ceste kao turističkog proizvoda te Međimurja kao poželjne turističke destinacije. Projekt Urbanovo se razvijao godinama, a sam naziv "Dani vina u županiji Zrinskih" govori o namjeri da se ovom manifestacijom predstavi cjelovitost povijesnog nasljeđa, te bogatstvo turističke enološke i gastronomske ponude Međimurja. Uz stalni porast broja izlagača i posjetitelja, Urbanovo je s godinama preraslo granice županije, te danas, zahvaljujući partnerstvu i suradnji s drugim županijama i vinskim regijama Hrvatske - Zadarska, Istarska, Primorsko-goranska, Osječko-baranjska, Zagrebačka - predstavlja manifestaciju od državnog karaktera i značaja, a stalnim sudjelovanjem stranih izlagača iz Slovenije, Austrije i Mađarske dobila je međunarodni karakter. Urbanovo je postalo i ključni međimurski vinski festival pušipela u organizaciji udruge Hortus

Croatiae. Već poslovično, izlažu svi vodeći vinari te javnosti i stručnjacima na uvid nude svježa vina iz prethodne berbe, kao i vina starijih godišta. Međimurska su vina zahvaljujući i Urbanovu sve prisutnija širom Hrvatske, a zadnjih godina raste i izvoz na strana tržišta. Projekt Pušipel se pokazao punim pogotkom, jer su vina pod tim nazivom, izvan domicilne županije, najtraženija vina međimurskih vinograda.

Pušipel je međimurska vinska sorta čije je sinonim u Sloveniji šipon, u Mađarskoj furmint, a u Moslavini moslavac. Daje zanimljiva svježa, laganija i srednje jaka vina sa najčešće između 11 i 12 vol.% alkohola. Pušipel u okusu i mirisu podsjeća na mješavinu vinogradarske breskve i starinske crvene jabuke. O pečatu pojedinog godišta ovisi koji će okus prevladati. Sjajno je vino koje može stati uz bok svjetski poznatih i traženih bijelih vina. Na 1000 hektara međimurskih vinograda uzgaja se 14 različitih vinskih sorti, a sam pušipel prostire na čak 100 hektara. Krajem devedesetih godina 20. stoljeća Međimurci su usvojili naziv pušipel. Godine 2007. pretvorili su ga u međimursku zaštićenu robnu marku. U sklopu Phare Interreg IIIA fonda EU fond Gospodarska škola Čakovec je 2005. dobila sredstva za provođenje projekta „Organizacija ekonomskog klastera za ruralni prostor za bivše i sadašnje studente (učenike) Kmetijske šole Grm Novo Mesto i Gospodarske škole Čakovec". U Gospodarskoj školi Čakovec odlučeno je projekt posvetiti programu razvoja robnih marki autohtonih međimurskih proizvoda, konkretno vina, sira turuš, bučinog ulje i mesa iz tiblice. Zapostavljena sorta vina moslavac-šipon je ovim projektom revitalizirana. Godine 2011. Međimurska je županija u suradnji s Agronomskim fakultetom Sveučilišta u Zagrebu pokrenula projekt klonske selekcije sorte moslavac, odnosno u Međimurju pušipel, s ciljem popravljjanje kvalitete sadnog materijala i genetske osnove ove sorte. Stručnjaci s Agronomskog fakulteta izdvojili su pet klonskih kandidata koji su se pokazali najkvalitetnijima i koji su upotrijebljeni za podizanje certificiranog matičnjaka (Regionalni tjednik, *Klonska selekcija: „Pušipel je vrhunska sorta u kojoj leži budućnost međimurskog vinogradarstva!“*, 2020.)

Povijesna vrela su govorila da je ova sorta u prošlosti na području Međimurja davala vrhunska vina. Trebalo je, dakle, cjelokupnu tehnologiju proizvodnje podrediti podizanju kvalitete. Takvih primera dobre prakse bilo je kod pojedinih vinogradara u Međimurju (Matanović, Lovrec, Lebar...), a sjajan uzor su bila i vina poznatog mađarskog vinogradarskog područja Tokai i susjedstvo istočne Slovenije. Angažirani su eminentni stručnjaci koji su odredili tehnološke smjernice u proizvodnji. Nakon toga razrađen je marketinški plan upoznavanja javnosti s tijekom i rezultatima aktivnosti. Pozvan je povjesničar mr. sc. Vladimir Kalšan koji je sistematizirao povijesne činjenice o ovoj sorti i predložio novo - staro međimursko ime sorte – PUŠIPEL. Inače, ime pušipel se spominje 1920. godine prilikom prodaje vinograda u vlasništvu župe Nedelišće koji se nalazio u Gornjem Mihaljevcu. Pored pušipela u oglasu u prodaji spominje se da je u vinogradu i rizling i nešto desertnih sorti. Potom je zatražena i dobivena snažna medijska podrška. Okupljeni su i animirani vinogradari s ciljem da se uključe u cjelokupni projekt. Rezultat nije izostao. Petnaest gospodarstava koja su se uključila u projekt, uvažavajući tehnološke naputke, bitno su podigla kvalitetu vina, postali su

prepoznatljivi na tržištu. I to ne samo s Pušipelom, nego i za ostalima svojim kvalitetnim vinima (*Gospodarska škola Čakovec - Pušipel, 2024.*)

## Mlado međimurje

Nastupajući na brojnim sajmovima vina i drugim manifestacijama vezanim uz vino u Hrvatskoj i susjednim zemljama, neprestano tražeći novi oblike i metode afirmacije međimurskih vina mlada generacija vrlo sposobnih međimurskih vinogradara i vinara napravila je snažan proboj ne samo na Hrvatskoj već i na međunarodnoj sceni. Probijaju se na međunarodnoj sceni, ali ne zanemaruju ni svoje domaće sve izbirljivije kupce. Manifestacije su različite, a jedna od njih je i projekt "Mlado Međimurje". U business & city break hotelu Castellum u Čakovcu početkom studenoga 2018. započeo je proces predstavljanja projekt međimurskih vinara – **Mlado Međimurje**, inspiriran poznatim svjetskim vinskim regijama koje svake jeseni predstavljaju i prodaju svoja odabrana mlada buteljirana vina. Svoja vina predstavile su vinarije **Štampar, Preiner, Cmrečnjak, Kocijan, Dvanajščak-Kozol i Kunčić.**

Mlado Međimurje projekt je kojeg su se naše vinarije ozbiljno prihvatile te krenule marketinški na cijelu Hrvatsku. Prezentiranje projekta počelo je u Čakovcu, nastavlja se u Varaždinu i Zagrebu, u rukama je PR agencija koje se bave promocijom vina i vinskih regija, a na samom predstavljanju u Čakovcu prezentacija je bila povjerenu najboljem sommelieru u Hrvatskoj te sucu Decanterovih svjetskih natjecanja **Siniši Lasanu.** Lasan je istaknuo da u Međimurju poznaje mnoge vinare i prati njihov rad, a posebno se osvrnuo na međimurski sauvignon koji je po njemu najbolji na svijetu, naravno, uz dozrijevanje u pravilnim uvjetima. Međimursko tlo je bogomdano za ovu sortu vina. Dao je i podršku akcijama kao što su brendiranje međimurske sorte vina Pušipel, kreacije jedinstvene boce za tu sortu, koja je samim tim činom prva u Hrvatskoj dobila svoju unikatnu ambalažu (*Šest Međimurskih Vinara Prvi U Hrvatskoj Buteljiraju I Prodaju Kvalitetna Svježa Mlada Vina, 2018.*)

## Dekanter

Decanter World Wine Awards (DWWA) je najveće i najutjecajnije svjetsko ocjenjivanje vina. Nakon tridesetak godina velikog truda i upornosti međimurske vinske scene, 2016. godine, po prvi put u povijesti, u Međimurje su stigle prve dvije medalje. Samo dvije medalje svjetskog ranga bile su dovoljne da potvrde živost i potencijal Međimurja. Te godine srebro za svoj sauvignon dobila je vinarija Cmrečnjak, a broncu također za sauvignon vinarija Štampar. Medalje su bile presudna potvrda visoke klase međimurskih vina i veliko ohrabrenje drugim vinarijama na Međimurskoj vinskoj cesti. Sljedeće godine Decanterovu broncu sa Sauvignonom osvaja vinarija Štampar, a senzacionalnom dodjelom platinaste medalje trijumfira Izborna berba prosušenih bobica Graševine vinarije Jakopić. Međimurje je postalo zapaženo mjesto u svjetskim vinskim vodičima i izvješćima. Prvo zlato sa Decantera stiglo je za Pušipel Prestige izborne berbe bobica u vinariju Jakopić 2018. godine (Županić, 2018).

U skladu sa zbivanjima posljednjim godina, Općina Štrigova vodi politiku pretvaranja Dom kulture Štrigova u Svjetski centar Pušipela. Predsjednik Udruge vinara i vinograda Hortus Croatiae David Štampar istaknuo je kako su međimurska vina napravila izniman iskorak na Decanteru te da "dobivaju zaista mnogo nagrada i to u svim kategorijama, od klasičnih, svježih, pjenušavih, predikatnih, mladih i slatkih vina, tako da je stepenica kvalitete vina visoko podignuta..."da se međimurska vina pozicioniraju i postaju prepoznata u Hrvatskoj te nude u najboljim restoranima koja nose Michelin zvjezdicu." (*Međimurski Vinari Nagrađeni Decanterima Predstavili Svoja Vina, Na 33 Hektara Međimurskih Vinskih Cesta Imamo Po 1 Decanter - Međimurska Županija, 2021*)

## Zaključak

Proizvodnja vina u Međimurju ima višestoljetnu tradiciju i oduvijek je bila jedna od najvažnijih gospodarskih grana za ovdašnje ljude, ali i mnogobrojne gospodare i vladare ovog kraja. Mnoga vrela govore o iznimnim zaradama od prodaje vina, kao i količinama koje su se proizvodile na međimurskim "bregima". Zaključno s tim, vino je dio stila života svih Međimuraca, ili barem velikog dijela stanovništva između Mure i Drave. Kvaliteta tla, podobna klima u kombinaciji s novima sortama, tehnikama i pronicljivošću međimurskih vinara koji su udruživanjem povisili sveukupnu kvalitetu i postojanost međimorskog vina, doveli su do sjajnih rezultata prepoznatih na nacionalnom i svjetskom nivou.

## Literatura

1. Adamček, J. (1980). *Agrarni odnosi u Hrvatskoj od sredine XV. do kraja XVII. stoljeća*. Zagreb.
2. Barabas, S. (1895). *A Magyar Tortenelmi Tarsulat*. Budapest.
3. Bedeković J. (2017). *Knjiga o sv. Jeronimu, Iliriku i Međimurju*, prijevod Marko Rašić, Zagreb – Čakovec.
4. Bedeković, J. (1752). *Natale solum...* Bečko Novo Mjesto.
5. Bičak, I., Puklavec, J. (1982). *Vinogradarstvo. Međimurje*
6. *CREDU - Značajke Međimorskog podneblja*. (n.d.). <http://www.credu.skole.hr/radionice/geografija>
7. *filoksera - Hrvatska enciklopedija*. (n.d.). <https://www.enciklopedija.hr/clanak/filoksera>
8. *Glas Međimurja i Zagorja* (1. 12. 1922.), str. 3
9. *Gospodarska škola Čakovec - Pušipel*. (n.d.). <http://www.ss-gospodarska-ck.skole.hr/skola/projekti/pusipel>
10. Horvat, R. (1944). *Poviest Međimurja*. Zagreb.
11. *Jugoslavija* (26.9.1931), str. 4
12. Kalšan, V. (1999). *Međimursko plemstvo*. Muzej Međimurja Čakovec.
13. Kalšan, V. (2006). *Međimurska povijest*. vlastita naklada. Šenkovec.
14. Kalšan, V., Kalšan J. (2012) *Međimurski biografski leksikon*. Vlastita naklada. Šenkovec.



15. *Medjimurje – Muraköz* (1.10.1889.). Proglas baruna Viktora Kneževića: Novi beteg vinskog trsa, str. 3
16. *Medjimurje - Muraköz* (11. 07. 1909.), str. 3
17. *Medjimurje - Muraköz* (16. 09. 1906.). Medjimurska šampanija je vu Keszthelyu na izložbi premiju dobila, str. 2
18. *Medjimurje – Muraköz* (19. 06. 1898.). Strelanje na oblake., str. 2
19. *Medjimurje - Muraköz* (27.03.1898.). Orsačke gorice vu Gornjem – Medjimurju, str. 3
20. *Medjimurje – Muraköz* (29.11.1891.). Poziv, str. 3
21. *Medjimurje - Muraköz* (6. 12. 1892.). Filoksera, str. 3
22. *Međimurje – Muraköz* (10. 10. 1912.). Poziv, str. 3
23. *Međimurje* (11. 6. 1993.), str. 7
24. *Međimurje* (12. 6. 1992.), str. 1
25. *Međimurje* (13.5.1936.), str. 3
26. *Međimurje* (15.10.1953.), str. 5
27. *Međimurje* (17. 7.1957.), str. 5
28. *Međimurje* (27.6.1980.), str. 7
29. *Međimurje* (3. 4. 1992.), str. 13
30. *Međimurje* (31. 8. 1990.), str. 4
31. *Međimurje* (8. 1. 1993.), str. 12
32. *Međimurje s ponosom ponijelo titulu vinske regije s najboljim pjenušcima.* (2020, October 7). Međimurje Press. <https://medjimurjepress.net/vijesti/medimurje-s-ponosom-ponijelo-titulu-vinske-regije-s-najboljim-pjenuscima/>
33. *Međimurske novine* (12. 08. 1920.). Oglas, str.5
34. *Međimurski vinari nagrađeni Decanterima predstavili svoja vina, na 33 hektara međimurskih vinskih cesta imamo po 1 Decanter - Međimurska županija.* (2021, July 17). <https://medjimurska-zupanija.hr/2021/07/17/medimurski-vinari-nagrađeni-decanterima-predstavili-svoja-vina-na-33-hektara-medimurskih-vinskih-cesta-imamo-po-1-decanter/>
35. Modrić, R. (1974). *Povijesni spomenici obitelji Zrinskih i Frankopana* (vol. 1). Zagreb.
36. Muzej Međimurja Čakovec, Povijesni odjel, inv.br.102., *Povelja Jurja IV. Zrinskog od 29.5.1579.*
37. Perči, L. (1988). Dva ugovora iz 15. stoljeća s pečatom Nedelišća. *Muzejski vjesnik.*
38. *Podravska oblast* (26.5.1928., str. 3
39. *Predikatna vina - Podrum Štrigova.* (2021, January 4). Podrum Štrigova. <http://podrum-strigova.hr/predikatna-vina/https://www.savjetodavna.hr/2020/02/04/proizvodnja-predikatnog-grozda-i-vina-u-medimurskom-vinogorju/>
40. Radić, T. (2019, February 19). *Sa Sibonom u Novu Godinu.* Taste of Adriatic. <https://www.tasteofadriatic.com/post/2018/12/27/sa-sibonom-u-novu-godinu>
41. Salamon, F. (1865). *Az elso Zrinyek.* Heckenast Gustav. Pest.
42. Simonffy E. (2002). *A polgári földtulajdon kialakulása és a birtolmegoszlás Délnyugat-Dunántúlon.* Zalaegerszeg.

43. *Šest međimurskih vinara prvi u Hrvatskoj buteljiraju i prodaju kvalitetna svježa mlada vina.* (2018, November 8). Varazdinski.hr.  
<https://varazdinski.net.hr/vijesti/hrana-i-vino/3283119/sest-medjimurskih-vinara-prvi-u-hrvatskoj-buteljiraju-i-prodaju-kvalitetna-svjeza-mlada-vina/>
44. Tollius, J. (1700). *Epistole itinerariae....* Zrinski i Europa. Zagreb.
45. Tomičić, Ž. (1986). *Arheološka slika antike u Međimurju.* Međimurje, 9.
46. Turk Z. (2017). Srednjovjekovno plemstvo Međimurja. *Radovi Zavoda za znanstveni rad HAZU Varaždin*
47. Uradni list ljubljanske in mariborske oblasti, Ljubljana, 17. 9. 1927., str. 4
48. Uradni list ljubljanske in mariborske oblasti, Ljubljana, 9. 1. 1928., str. 22
49. V. (2023, March 2). *Plamenjača.* Vinopedia.<https://vinopedia.hr/plamenjaca/>
50. *Varaždinac* (14.9.1929.), str. 3
51. Varga, D. (2016). *Hrana, kuhinja i blagovanje u doba Zrinskih.* Zagreb.
52. *Volja naroda* (30. 1. 1919.), str. 3
53. Zapisnici Poglavarstva grada Varaždina, sv.VIII (1672-1684), Prothocollum, MOL, UC: 92 13 (b), 1672.
54. Županić, S. (2018, May 27). *Međimurju sve boje prestižne vinske nagrade Decanter 2018.* mnovine.hr.  
<https://www.mnovine.hr/medimurje/gospodarstvo/medimurju-sve-boje-prestizne-vinske-nagrade-decanter-2018/>

## O autoru

Janko Kalšan je profesor povijesti iz Čakovca. Diplomirao je 2009. godine na Odsjeku za povijest Filozofskog fakulteta Sveučilišta u Zagreb s temom "Zrinski posjed Međimurje u drugoj polovici 16.st". Doktorand je na poslijediplomskom doktorskom studiju Moderne i suvermene hrvatske povijesti u europskom i svjetskom kontekstu na istom fakultetu. Suautor je knjige *Međimurski biografski leksikon* te autor nekoliko znanstvenih i stručnih radova na temu povijesti Međimurja. Radi u Osnovnoj školi Strahoninec I aktivan je u Erasmus projektima. Autor se može kontaktirati na: jankokalsan@gmail.com