



Vinske ceste

Koprivničko-križevačke županije



Vinografija

Sejevni dio Koprivničko-križevačke županije smjestio se uz rijeku Dravu po kojoj je i kršten melodičnim imenom Podravina. Po-dra-vina... zemlja Drave i vina! Ali, ne bilo kakvog vina, već vina dobivenog iz trsova koji rastu u pijesku... Da dobro ste čuli, u pijesku! Naime, Bog, duhovit kakav ponekad zna biti, naredio je tisućljetnim vjetrovima da nanesu na sunčanu Bilogoru pijesak pa je zato tlo ovdje sličnog sastava kao ono u Francuskoj. I vina su zato posebna i imaju posebno ime, zovu ih

Vina sa podravskih pijesaka

Pozivamo Vas u šetnju kroz stoljeća Bilogorom, Koprivničkom i Đurđevačkom vinskom cestom.

U Prigorju, južnom dijelu naše Županije prostrtom pod kamenom planinom Kalnik, tlo je vapnenasto, što uz specifičnu klimu i nadmorsku visinu također daje jedinstven rod. Vino ovoga kraja prožeto je dugom tradicijom brojnih plemićkih obitelji pa se s pravom kaže da su

Prigorska vina plemenita



podravina i prigorje



Gorička kultura

Ovdje, na sjeveru Hrvatske, vinske ceste vijugaju od gorica do gorica, od kleti do kleti. Za one koji ne znaju što su to gorice – to je vinogradarski posjed, malo carstvo ovdašnjeg domaćina koje sadrži vinograd i klet. Kleti – vinogradarske kućice s vinskim podrumom bile su nekad, a ostale su i danas, mjesta okupljanja, odmora i druženja ovdašnjih vinogradara. Mjesto seljačke muke, ali i mjesto dokolice i kontemplacije. Mjesto seoske kulture, ali i mjesto inspiracije vrhunskim slikarima podravskoga naivnog slikarstva. Ovdje je Krleža pisao o "vidicima punim blage nostalgije", o podravskim vinogradima po kojima odzvanjaju klopoci i javlja se kos. Ovdje je podravski pjesnik Fran Galović, u zbirci pjesama "Z mojih bregov" pjevao:

Crn bel, crn bel
V trsju popeva, grozdje dozreva
Crn bel.....

Arhitektura kleti je pak poezija za sebe. Kleti su bile građene od hrastovih planki i pokrivene raženom slamom. U Prigorju je sačuvan niz takvih originalnih kućica blizu Kalnika, kod sela Hižanovec, na lokaciji Obrež. Naravno, zaštićene su kao izuzetan spomenik kulturne i narodne baštine.

Svojevrsan "muzej" goričkoj kulturi je P.R.C. – mjesto susreta tradicionalne arhitekture i obrta s vrhunskom domaćom kuhinjom. Ovaj kompleks smjestio se nedaleko Koprivnice, a u njegovu je sastavu i tradicionalno uređen restoran "Podravska klet".

Ono što je Krleža rekao za navedene stihove Frana Galovića vrijedi i za goričku kulturu općenito: "Genijalno i jednostavno kao sve genijalne stvari."



Vino i hrana

U svakoj kleti na vinskoj cesti, uz vino će domaćin iznenada servirati i hranu. Izobilje plodova prirode Podravine i Prigorja učinili su ovu regiju ne samo enološkim, nego i gastronomskim centrom. Još od početka vremena ove su se dvije grane spojile i od tada ih veže nerazdvojna "pajdašija". Svaki domaćin zna da se za vrhunski gastronomski užitek hrana i vino moraju spojiti na pravi način, u pravi trenutak i na pravom mjestu. Ambijent intimnih i toplih drvenih kleti je pravi hram bogu jela i pića. Bijela vina koristimo kao aperitiv. Predjela od šunke i kobasica pratimo bijelim suhim vinom, a predjela na bazi sira crnim vinom. Posebno je iznenađenje za naše goste "prga", sušeni i dimljeni sir u obliku malene piramide, čiji recept je obiteljska tajna i ponos svake domaćice. Bijela vina također kombiniramo uz jela na bazi ribe iz rijeke Drave ili jednog od brojnih podravskih jezera. Ali pazite, uz ribu s roštilja idu jaka vina, i bijelo i crno. Crno vino idealno je uz meso s roštilja te uz domaću i lovnu divljač kojom su šume ovog kraja blagoslovljene. Za desert se opet vraćamo na početak nastanka vina: ako ste ovdje u vrijeme dozrijevanja grožđa, najslade je uz vino "grozdje zobati" ili grickati. Tako su to radili i stari Rimljani prije više od tisuću godina kada su u ovaj, nama najljepši dio svijeta, donijeli kulturu vina.



Kalendar događanja

U koje god doba godine Vas sudbina donese u gorice, tamo ćete uvijek nekoga pronaći. Uvijek je nečiji rođendan, imendan, krštenje... uvijek netko nešto slavi. Svi su pozvani na slavlje i svaki zalutali putnik je dobrodošao. Kad se ne slavi i ne pjeva, uvijek se nešto radi. Vinograd i vino zahtijevaju posebnu njegu tijekom cijele godine, njegu koja zahtijeva gotovo religiozni zanos. Krćanstvo i vino su se isprepleli još od Isusovog pretvaranja vode u vino, a neraskidivo su vezani i do danas kroz svetu misu. Vjerojatno zato i vinogradarski kalendar prati onaj kršćanski. **Vincekovo** (u siječnju) određuje početak nove vinogradarske godine te se vinogradar obvezuje:

do Jožefova, lozu obrezati,
do Đurdeva, lozu povezati,
do Sofije, gorice okopati,
za Ivanje, početi špricati,
za Bartolovo, klopoca postaviti,
za Malu mešu, grozdje pribrati,
za Miholje, grozdje pobrati,
za Lukovo, poslušati mošteka jel se primiril
za Martinje, mošteka pokrstiti
za Vincekovo, se to ponoviti.

Ako možete planirati vrijeme svog dolaska, svakako odaberite jedan od ovih datuma, nećete požaliti.



22.1. Vincekovo – početak nove vinogradarske godine; obrezuje se trs te se poškropi, tj. "krsti" starim vinom i na njega se objese kobasice kao simboli plodnosti. Cijeli običaj je popraćen pjesmom i svirkom, kuša se mlado vino i sprema se tradicionalna hrana prema receptima naših starih.

24.8. Bartolovo – postavljanje "klopoca", drvene sprave koja se koristi za plašenje ptica i koja označava početak odbrojavanja dana do berbe, događaj je također popraćen pjesmom i svirkom koja traje do dugo u noć.

Rujan – mjesec koji obiluje aktivnostima povezanim s pripremom za skorašnju berbu. Svakodnevno se posjećuju vinogradi uz nestrpljivo praćenje i iščekivanje dozrijevanja grožđa. Vrhunac iščekivanja događa se krajem rujna, kada veselo klicanje i smijeh berača, uz zvuk brujanja preša, otkrivaju da je počela berba. "Zobanje" grožđa, kušanje mošta, smijeh, veselje i muzika, uz nezaobilaznu domaću hranu, čine "štimmung" koji možete osjetiti u svakom vinogradu.

11.11. Martinje – stari narodni običaj koji je duboko ukorijenjen u tradiciju Podravine. To je običaj "krštenja" mošta u mlado vino na način da se imitira crkveno krštenje uz stroga pravila prema kojima svako "krštenje" ima domaćina, biskupa sa svojom svitom, kuma, suca, vinotoču i ostale sudionike. Najznačajniji je događaj u vinogradarskoj godini te se tradicionalno slavi uz domaća jela, piće i pjesmu, kako u kletima, tako i u restoranima.

Prosinac – ledena berba vrhunac je i završetak vinogradarske godine. Ostavljeno neobrano grožđe bere se na temperaturama ispod nule s ciljem stvaranja predikatnog vina.



Križevački štatuti i

Velika martinjska špelancija

Dokument koji obilježava i slavi skup pravila lijepog ponašanja, "štatuta" i "regula" prema kojima se može sudjelovati na vinsko pajdaškim veselicama. Pravila sežu daleko u povijest, sve do 14. stoljeća kada su napisana te se otada čuvaju, uz neznatne dopune, do današnjih dana. Uz pravila su predviđene i kazne koju određuje varoški sudac, a pravila se u današnje vrijeme poštuju na svim veselicama i zabavama ovoga vinogradarskog kraja. Križevački štatuti, ali i Koprivničke regule te vinsko – pajdaške regule (pravila) po kojima se od davnina zabavljaju purgeri križevački i purgeri koprivnički (i ne samo oni), slaveći razne događaje u obitelji, većem društvu ili gradu, poštuju se i izvan granica Koprivničko-križevačke županije. Oni koji se vesele po "štatutima" mogu puno popiti i ostati trijezni jer će piti "s pameću i ne prekomjerno".

Velika Martinjska špelancija turistička je manifestacija koju ne smijete propustiti. Tridesetak „martinjskih biskupa“ iz cijele Hrvatske među sobom bira Velikog meštra martinjskog ceremonijala kojemu će predati pečat i biskupsku kapu prvog među jednakima. Novoizabrani Veliki meštar obnaša svoj „vinifikat“ narednih godinu dana i propisuje od kada do kada će se održavati martinjske špelancije i po kojim pravilima. Na kraju izdaje testimoniume ostalim „martinjskim meštrima“ da idu u svijet širiti vinovjeru. Po jedinstvenom ritualu oni na kraju krste mošt u vino i vlasniku izdaju „krsni list“ kao dokaznicu da je „mošt“ preveden u finu vinsku kapljicu koja će se rado piti.



Vinogorje Kalnik

Prekrasne pitome uzvisine oko nestvarno lijepe planine Kalnik kao da su Božjom voljom stvorene za uzgoj vinove loze. Stari Prigorci od davnina su uočili sve prednosti ovoga krajolika namijenjenog ovoj mitskoj biljci.

Kalnički plemenitaši, kojima je titulu dodijelio ugarski kralj Bela IV., uzgajali su ovdje velik broj autohtonih sorata, a u novije vrijeme dobar glas prati bijelo vino "Kalnička graševina".

Posebna priča je klešćec – autohtona kalnička sorta koja je kroz povijest bila jedna od glavnih sorti u kalničkom vinogorju, ali je s vremenom gotovo nestala. Kao u bajci, danas se ta sorta polako vraća, a klešćec nam ponovo šapuće povijest ovog vinogorja, u kojem su prebivali kraljevi i plemenitaši, i čije se vino serviralo na carskim stolovima.

Vinogorje Koprivnica-Đurđevac

Vinogorje Koprivnica – Đurđevac proteže se uzduž cijele planine Bilogore, po beskrajnim bajkovitim brežuljcima, čiji je sastav tla pretežno pjeskovit, što posebno odgovara trsju. Stari Podravci su od davnina ovdje uzgajali autohtone sorte, a u novije vrijeme zastupljene su najviše graševina, pinot, chardonnay, rajnski rizling, sauvignon, silvanac zeleni, traminac, frankovka, portugizac, plemenka, zweigelt, kao i neke druge, rjeđe sorte.

Upravo ovdje, u Podravini, smještene su Koprivnička i Đurđevačka vinska cesta. Imena su dobile po gradovima koji su početne točke za ulazak u taj čarobni svijet gorica, a koji su se smjestili na mjestu gdje se obronci Bilogore, načičkani "kletima", spajaju s plodnom ravnicom rijeke Drave.



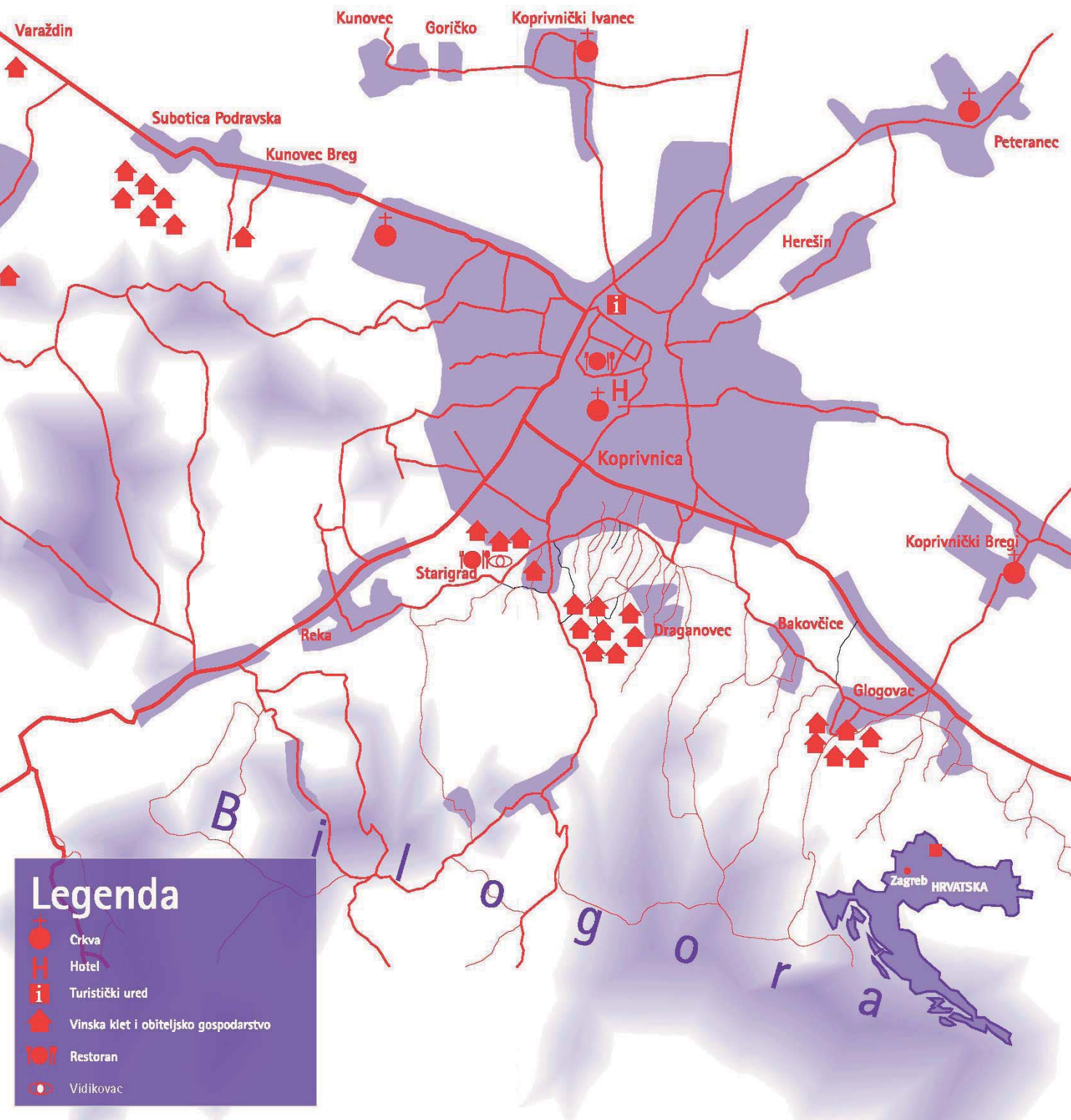
Koprivnička vinska cesta

Neposredna blizina kratkih i strmih osunčanih obronaka "podravske planine" Bilogore idealna je lokacija za uzgoj vinove loze te uz blagu kontinentalnu klimu pogodno područje za preradu njenih plodova. Ako tome pridodamo šumovit krajolik bogat hrastom iz kojeg se dobivaju najkvalitetnije bačve, nije teško zaključiti kako je koprivničko područje poznato po kvalitetnim vinima i bogatoj vinarskoj tradiciji. Upravo ove karakteristike mikrolokacije omogućuju proizvodnju široke palete sorti vinove loze iz koje dobivamo kvalitetna i vrhunska vina. Graševina, rajnski rizling, chardonnay, traminac, pinot te souvignon najpoznatije su sorte iz kojih vrijedne podravske ruke tradicionalnom recepturom stvaraju cijenjenu "kapljicu". Budući da Podravci drže do tradicije i tradicionalnih postupaka proizvodnje vina, zadržale su se aktivnosti koje stoljećima prate uzgoj vinove loze te su se pretvorile u vrijedno kulturno-turističko naslijeđe. Vincekovo u siječnju, podizanje klopoca u kolovozu, Martinje u studenom, berbe u rujnu i ledene berbe u prosincu i siječnju, samo su dio cjelogodišnjih događaja koji prate tradicionalan uzgoj vinove loze u kojima možete sudjelovati ukoliko posjetite Koprivničku vinsku cestu.

Karta Koprivničke vinske ceste

Kontakt

Turistička zajednica Koprivničko-križevačke županije
Nemčićeva 5, 48 000 Koprivnica
Tel.: +385 48 624 408
www.tz-koprivnicko-krizevacka.hr
ured@tz-kckz.com
Turistička zajednica grada Koprivnice
Trg Bana Jelačića 7, 48 000 Koprivnica
Tel.: +385 48 621 433
www.koprivnicatourism.com
tzg-koprivnica@kc.t-com.hr
Nositelj projekta Koprivničke vinske ceste
Zajednica vinogradara, vinara i voćara
Koprivničko-križevačke županije
Vjekoslav Indir – 099 66 51 703



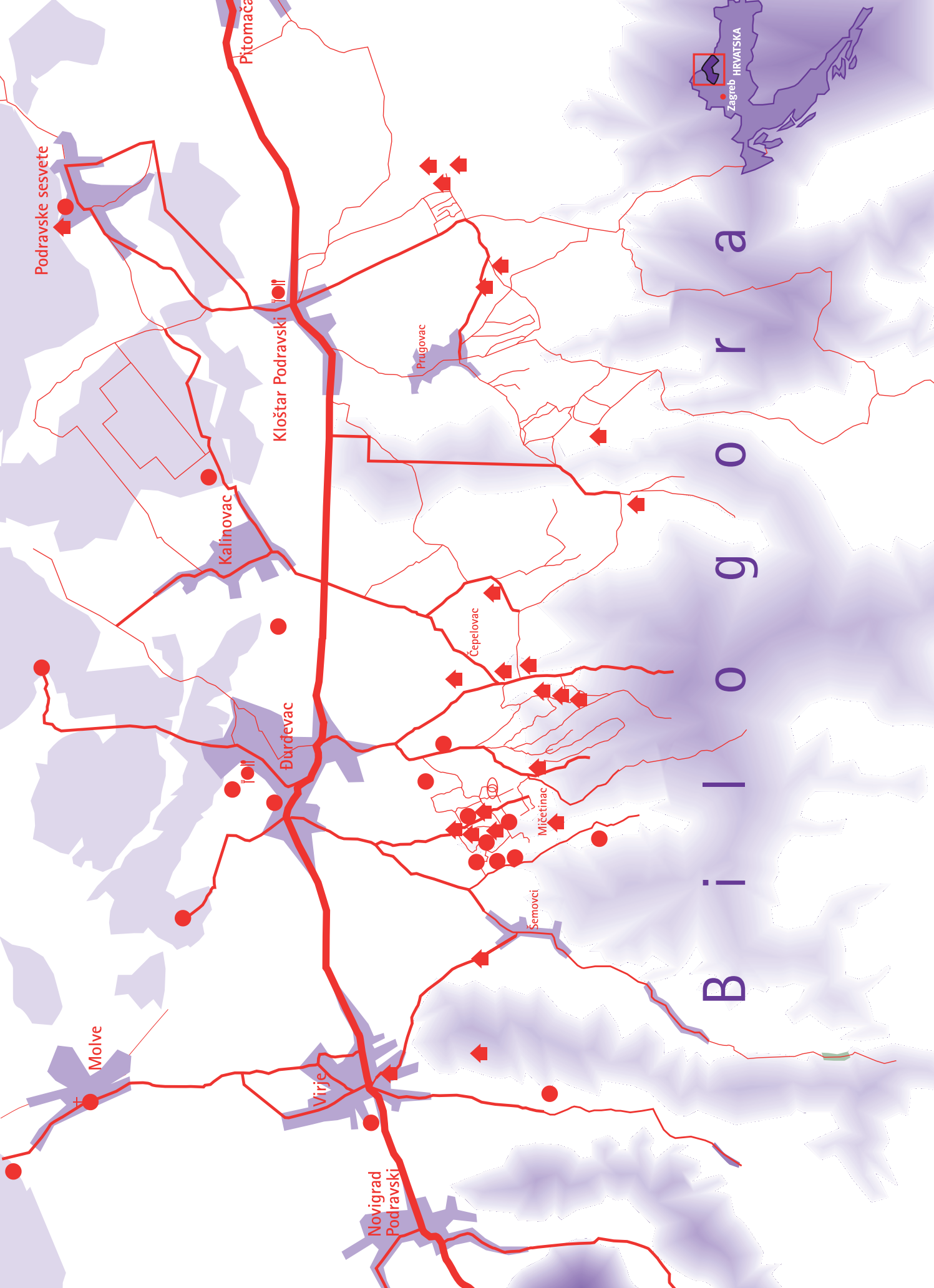


Durđevačke vinske ceste

Velika koncentracija pijeska u tlu daje specifičnu kvalitetu vina i podlogu sličnu vinorodnim krajevima Francuske. Taj pijesak, ostatak "male Sahare" u srcu Panonije, zajedno s geografskim položajem i klimom kakva se nalazi na Bilogori, ključan je faktor kvalitetnih vina. To su već shvatili stari Rimljani, a poslije njih i naši djedovi koji su marljivim radom i stoljetnim iskustvom pretvorili ovaj kraj u važno mjesto na europskoj karti proizvodnje kvalitetnih vina. Ostavivši nam u naslijeđe mnogo autohtonih vrsta grožđa, uz primjenu novih znanja i tehnologija, naša vina zbog pješčanog tla konkuriraju najpoznatijim hrvatskim vinima. Ipak, kroz godine se profiliralo nekoliko sorti vina za koje se smatra da najbolje uspijevaju na ovom području pa su zato i najzastupljenije među bilogorskim trsima.

Frankovka, graševina, rizling, chardonnay i pinot glavne su zvijezde gorica uz manje zastupljene sorte sauvignon ili silvanac. Mnoga zlatna odličja dobivena na međunarodnim izložbama dokaz su kvalitete vina s podravskih pijesaka.

Grad Đurđevac, Virje i Kloštar Podravski polazne su točke ove vinske ceste. U tim mjestima možete pronaći i restorane koji nude originalnu domaću hranu uz domaću zlatnu kapljicu. Virje je i svojim svecem zaštitnikom, svetim Martinom, dodatno povezano s vinskom tradicijom, tako da vrijedi biti u Virju tijekom proslave Martinja.



TURISTIČKE ZAJEDNICE

TZ grada Koprivnice

Trg bana J. Jelačića 7, 48000 Koprivnica
tel: 048/621-433 fax: 048/623-178
www.koprivnicatourism.com
e-mail: tzg-koprivnica@kc.t-com.hr

TZ grada Križevaca

Nemčićev trg 6, 48260 Križevci
tel/fax: 048/681-199

TZ Područja đurđevačke Podravine

S. Radića 1, 48350 Đurđevac
tel/fax: 048/812-046
e-mail: tzdjurdjevac@gmail.com

TZ općine Molve

48327 Molve, Trg kralja Tomislava 27,
tel/fax: 048/892-024

TZ općine Kalnik

48269 Kalnik, Trg Stjepana Radića 5,
tel/fax: 048/857-249

TZ općine Ferdinandovac

48356 Ferdinandovac, Trg slobode 28,
tel: 048/856-141

SMJEŠTAJ

Hotel "Podravina", Koprivnica, 048/621-025

Hotel "Bijela kuća", Koprivnica, 048/240-320

Hotel "Picok", Đurđevac, 048/672-200

Hotel "Crna Mica", Hampovica, 048/891-020

Guest house standard, Križevci, 048/681-522

Apartmani "Marbis", Koprivnica, 048/622-183

Sobe za iznajmljivanje "Kapetanova kuća" Križevci, 048/712-387

KTC sobe i apartmani, Križevci, 048/682-593

Hotel Zlatan i Marinela, Koprivnica, 048/665-129

Domaćinstvo "Tara", Koprivnica, 048/634-091

Seljačko domaćinstvo "Ana Vincek", Miholjanec – Virje, 048/891-144

Domaćinstvo Jakopović, Molve, 048/892-141

Gospodarstvo Rakić, Križevci – Čabradi, 048/697-242

Lovački dom Peski, Đurđevac, 048/289-180, 048/289-188

Lovački dom Čambina, Ždala, 048/866-144, 048/866-115

Planinarski dom Kalnik, Kalnik, 048/857-091

Prenočište Lovačka kuća, Sokolovac, 048/838-600

Seosko domaćinstvo „Jastrebov vrh“, Bakovčice, 048/637-564

Prenočište Sunčano selo, Jagnjedovac, 048/864-293

RESTORANI

Podravska klet, Koprivnica, 048/634-069

Pivnica Kraluš, Koprivnica, 048/622-302

Šumski dom Crna gora, Koprivnica, 048/631-058

Restoran Klas, Koprivnica, 048/671-500

Rooster pub, Koprivnica, 048/210-199

Restoran Belo Virje, Virje, 048/897-361

Pivnica Đurđevačka hiža, Đurđevac, 048/672-200

Restoran Royal, Kloštar Podravski, 048/816-527

Gornjevinjska klet, Gornje Vine, Križevci, 048/714-545

Seljačko domaćinstvo Jurjević, Peteranec, 048/636-272

Gospodarstvo Nemec, Bakovčice, 048/637-564

Bistro Ribička hiža, Virje, 048/891-400

Restoran Tesoro, Koprivnica, 048/625-294

Restoran Prigorski dvori, Križevci, 048/270-850

Planinarski dom Kalnik, Kalnik, 048/857-091

Lovačka kuća, Sokolovac, 048/838-600

Obiteljsko izletište Novak, Cepidlak, 048/859-045



Vidimo se!



podravina i prigorje

Turistička zajednica Koprivničko-križevačke županije, Nemčićeva 5, 48000 Koprivnica
tel. +385 (0)48/624-408, fax. +385 (0)48/624-407, e-mail: ured@tz-kckz.com,
www.tz-koprivnicko-krizevacka.hr

Impressum:

Nakladnik: Koprivničko-križevačka županija Za nakladnika: mr.sc. Zdravko Mihevc
Tekst: Pikant marketing, Vjekoslav Prvčić Lektura: Maja Janeković
Fotografije: Arhiva Turističke zajednice Koprivničko-križevačke županije, Antonio Grgić,
Mirsad Mujanović, Pavao Toth
Dizajn logotipa: Antonio Grgić Dizajn i prijelom: Pikant marketing Tiskano u 2011. g.