

Zagorje, Észak-Horvátország

A horvátok „Etyekje”

Déli szomszédaink szerencsések: a kis országnak közel **6000 KM (!) TENGERPARTJA** van (ha a szigetek partvonalát is beleszámoljuk). A nyár végével azonban a horvátok, főleg a zágrábiak **HÉTVÉGI KIRUCCANÁSAIK** céljából gyakrabban keresik fel az északi régiót, Zagorjét, elsősorban a számtalan, egész évben élvezhető **GYÓGYFÜRDŐ** miatt. És mostanában egy újabb érv is szól a vidék mellett: egyre jobb borok és **PEZSGŐK** készülnek Zagorjében!



A **MAGYAR FÜLNEK KEDVES HANGZÁSÚ** toplice szó fürdőt jelent, Zagorje, a Zágrábtól északra elterülő régió térképe pedig bővelkedik toplicékben. Az ország gyógyvizeinek több mint 70%-a ebben a térségben található, szinte nincs kisváros medence nélkül. Az egyik legjelentősebb a Tuheljske Toplice gyógyító iszappal és óriási medencekomplexummal, a másik pedig a Krapinske Toplice, ugyancsak minden vízi jóval. A fürdőturizmusra jó néhány vendéglő szakosodott házias, ízes fogásokkal – és leginkább a közeli Karlovac sörével, mert a helyi boroknak nem volt nagy keletje. A helyzet azonban változóban van. Nem történt csoda, csak a helyiek világot láttak, a messzire kerültek hazaértek, és egyre többen ismerik fel, hogy a turizmus nagy kincs, amelynek egyik eleme bor, és együtt még több vendéget hozhatnak a vidékre.

Nem kell az Alpokig menni

Svájcban járva számos (sí)paradicsomi falut találunk idilli, fenyőillatot árasztó rönkházakkal. Zagorje is erdős-hegyes vidék (a szó jelentése is „hegyen túli”), a Medvednica-hegység fái pedig az alpesi falvak házaihoz hasonlóan kiapadhatatlan építőanyag-forrásnak számítanak.

Boris Vuglec az egyik falucska kétszobás kis rönkházában született és nevelkedett testvéreivel. Imádta, ahogy télen hó fedte a dombokat, bent meg ropogott a tűz a kemencében, és a háznak mindig kellemes fa- és füstillata volt. Ahogy felnőttek a testvérek, nagyvárosokba és leginkább külföldre költöztek, így tettek a szomszédok is, míg végül a faházas tündérfalu teljesen elnéptelenedett. A szerény, halk szavú Boris azonban határozott elképzeléssel tért haza, amit meg is valósított. Szülőháza mellé

A PEZSGÓK MEGSZÁLLOTTJA

Boris Vuglec olthatatlan pezsgőimádata hasznos a zagorjei turizmusnak: fehér, rozé és vörös (!) pezsgői nagy népszerűségnek örvendenek

megvásárolta a szomszéd házakat is, egy kisebb üdülő-komplexumot hozott létre, a zagorjei bor rossz hírére pedig fittyet hányva azért is nekilátott jó bort készíteni, sőt első fecskéként pezsgőt is. Az igazi buborékimádó keze alatt mindenből pezsgő lett, zöld veltelini, olaszrizling, kékfrankos – semmi nem úszta meg.

Boris Vuglec faházai 32 vendéget tudnak elszállásolni egy időben, a területen van még sportpálya, lehet kerékpárt kölcsönözni, a kicsiket játszótér várja, mellette kedves pónilovakkal. A faházak még ma is egykori tulajdonosaik nevét viselik, de mindegyik a mai igények szerint felszerelt, fürdőszobás, wi-fivel ellátott kényelmes üdülőház. A Vuglec Breg remek éttermet is üzemeltet, állandóan tele van, helyiek és turisták egyaránt kedvelik házias fogásait.

A tiszta, jól felszerelt borászatban (2003-ban indult, mindössze 4 hektáron természetesen szőlőt) nagyon sokféle – talán túl sokféle – korrekt, egyszerű, jó ivású bor készül. A pezsgők is korrektek, a palackos erjesztésük kifejezetten élvezetesek, egyelőre a különleges, kirobbanóan finom tétel még nem készült el, de minden esély és lehetőség adott. Addig is érdemes náluk megpihenni akár egy hétvégére vagy hosszabb időre, mert mérsékelt áron (a kétágyas szoba 74 €) élvezhetjük egy régi világ meghitt hangulatát, hozzá jókat ehetünk és ihatunk ugyancsak barátságos áron. Én komolyan tervezem, hogy visszamegyek a télen. A környéken síelni is lehet (45 kilométerre, Sljemében), de nekem tökéletesen elég lesz a szánkózás a faházak között, aztán meg a kemence mellett a Vuglec Bregnél kóstolt kedvenc pezsgő végtelen kortyolgatása: a Pjenušac Rose, azaz rozé pezsgő palackos erjesztéssel készült pinot noirból és egy kis kékfrankosból, eperfagyíllata van, nagyon tiszta, gyümölcsös íze és csak 9,2 gramm/liter cukortartalma. Aztán ha eljön az este, tesztek még egy hasábot a tűzre, és jöhet az első bizarrnak tűnő vörös pezsgő, amely ugyancsak pinot-ból és kékfrankosból (frankovkából) készül, tanninban, piros gyümölcsökben gazdag, érdekes, egyszerre könnyed és nehézkes ital – epp szánkózás utánra, kemence mellé.



Mézédes hedonizmus

Míg a hegyes-dombos vidék szőlőinek magas savait az egyik borász a pezsgőben változtatta előnnyé, egy másik édes borokban, a cukor és a sav tökéletes egyensúlyában látja a megoldást. A Bodren, Boris Drenski birtoka igazi garázsborászat, az elv pedig egyszerű: kizárólag természetes édesborokat készítenek. Talán a kastélyokkal pettyezett dombvidék ihlette az édes tobzódást, a birtok tulajdonosa mindenestre meglehetősen arisztokrata hozzáállással indított: hazai versenyekkel nem bajlódott, a londoni Decanter World Wine versenyre annál szorgosabban küldte borait. Annyi érmet nyert, hogy egy egész brosúrát megtöltött az érmes borokkal, legnagyobb büszkesége a 2009-es jégborával elnyert Regionális Trófea (az angol versenyen egy-egy ország vagy nagyobb régió aranyérmeinek legjobbja nyeri el ezt a megtisztelő címet).

Ahogy Vuglec Bregnél, a Bodrennél is főleg nemzetközi fajtákat találunk, de Boris Drenski azt tervezi, hogy telepít a krapinska belina fajtából is, ami a chardonnay őse (ahogy februári számunkban Györffy Zoltán észak-horvátországi szőlőfajtákról szóló cikkében is olvashattuk).

A Bodren-borok egyik-másika meglehetősen édesség-hangsúlyos, de mindegyik mesésen tiszta, gazdag és kon-



TESTNEK ÉS LÉLEKNEK

Zagorje a kastélyok vidéke (balra a szépséges Trakošćan kastély), és a vargányáé – a tányéron a maga egyszerűségében, grillezve illatozik

A nők ereje

A zagorjei utazást nők szervezték. A Women on Wine (WOW) szervezet 2011-ben alakult, ma már közel 100 tagja van. Harcos amazonok, furfangos feleségek, lelkes ifjú leányok – minden női szeszélyt bevetnek céljaik elérése érdekében, meglehetősen sikeresen: a legjelentősebb horvát rendezvényeken tartottak kóstolókat, 2013 márciusában pedig megszervezték az első horvát nemzetközi rozéfesztivált Zágórában, a sikeres Pink Ünnepet, amit 2014-ben terveik szerint meg is ismételnék – természetesen nőnapon. Alica Petrač, a nőgyógyász egyik tagja és egyben a Petrač borászat első asszonya kiállítóként vett részt a rozérendezvényen, és nagyra értékelte annak szerveztségét, és még valamit: „A rozé női kedvenc, nagyon sok hölgy vendég volt, a női vásárlók pedig jó vásárlók. Keresik az újat, kifinomultak, és ha arra érdemeset találnak, akkor szívesebben nyúlnak mélyebben a pénztárcájukba” – mondja az eredendő közgazdász birtokigazgató.



**KÖZGASZDÁSZBÓL
BOROSGAZDA**

**Alica Petrač (közében kék sállal)
a fővárosban újí gazdasági
hivatását, Zagorjében pedig a
borászatot vezeti**



centrált. A legjobbakban pedig az egyensúly is megvan, az általam kóstoltak közül ilyen volt a 2011-es Bodren Ice Wine (37 € a 2,5 deciliteres palackocska), azaz jégbor, amely pinot blanc, chardonnay és rajnai rizling szőlőfajtákból készült, füge és fahéjas almás rétes illatát árasztja, ízében citrusos, friss, zamatos almát is idéz. Masszív, 354 grammos cukortartalmát 8,2 gramm/liter sav egyensúlyozza.

Petrač – béklyók nélkül

Nem vagyok harcoss feminista, egyszerűen az a (a saját megfigyeléseimen alapuló) véleményem, hogy bátrabban, szabadabban valósítják meg elképzeléseiket a borászatok nem borászcsaládból származó vezetői, különösen ha történetesen nőneműek. Itthon tökéletes példa Debreczeni Mónika a Vylyan élén, akinek férje hirtelen halála után szakadt nyakába a birtok igazgatása, amit jó érzékkel, rengeteg tanulással és munkával végez azóta is – az ország egyik legjobb pincészetét köszönhetjük neki. Romániában a rendszerváltó igazságügy-miniszter felesége ugyan nem egyedül, hanem férje támogatása mellett építette fel a romokból az Avincis pincészetet – velük a VinCE Budapesten is találkozhattunk idén márciusban. Alica Petrač ugyancsak férjével fogott bele a borosgazdák életébe, de mára egyes szám első személyben beszél, ha mégis többszámot használ, akkor Igor Horvathra, a borászokra gondol. Igor hosszú hajjal, bőrkabátban motorozott be az életükbe több mint egy évtizede, a riasztó külső ellenére felvették, Alica azóta is áldja a pillanatot, amikor nem dőltek be a külsőnek (vagy inkább annak hiányának).

Igor első – csendes – forradalmát 2002-ben vitte végbe, ugyanis titokban készített egy tétel palackos erjesztésű pezsgőt csak olaszrizlingből (graševina). Imádtam.

Champagne-ra emlékeztető finom élesztősség, érlettség, mellé karakteres olaszrizlinges aromák – páratlan ital. (Mondanom sem kell, hiba volt a szálláshelyünként szolgáló rönkház hűtőjében hagyni belőle egy palackot, valahogy kinyílt, és újdonsült nőegyleti társaimmal kíméletlenül megittuk.)

A zagorjei kiránduláson a helyi média nagy erővel volt jelen, tévé, rádió, magazinok, bloggerek vettek részt velem együtt a Petrač kóstolóján is, ahol a csendes borként elkészített graševina kóstolásakor kitört a vita. A helyiek temették a fajtát, és nem értették, miért foglalkozik ennyit Igor a hitvány kis olaszrizlinggel. Bár első volt a sorban, a már említett pezsgőn kívül számomra ez volt a csúcás. Kirobbant a pohárból, frissességével, citrusosságával elbűvölt (nagyon alacsony hőfokon erjesztették, hogy megőrizze a frissességét) – míg az utána következő chardonnay-kkal kevésbé barátkoztam meg. Figyelemre



ŐSLÉNYPARK

A krapinai kiállítás kihagyhatatlan – színek, hangok, fények repítik a látogatót sokezer évvel korábbra

Elérhetőségek

- Petrač borászat
www.petrac.hr
- Vuglec Breg borászat és üdülőfalu
www.vuglec-breg.hr
- Bodren borászat
www.bodren.hr
- Turistainformáció
www.tzkz.hr
- Zagorje borvidék:
www.zagorskevinskeceste.net

méltó volt még a csak merlot-ból, préselés nélkül készült, finom seprőn tartott, szokatlanul gazdag, mégis könnyedén gyümölcsös, elegáns rozé, illetve a Karizma névre keresztelt bordeaux-i házastás 70% cabernet sauvignonból és 30% merlot-ból. Selymes textúra, finom gyümölcsösség, diszkrét fáság (vicces vagy inkább szomorú, de a helyi, szlavóniai tölgyből készült hordót a helyi kádárok kóklersége miatt Ausztriából vásárolják).

A pincészet 10 hektáron termel szőlőt, de a lélegzet-elállító, lifttel megközelíthető erjesztő- és érlelőpince kapacitása jóval többet is elbírná, ezért a birtok még jelentős növekedés előtt áll. Hangulatos kóstolótermét érdemes felkeresni, nemcsak Alica Petrač és Igor Horvath vonzó személyisége, hanem az izgalmas borok miatt is.

Vargánya és kastélyrengeteg

Zagorje a fürdők mellett a kastélyokról és a gasztronómiájáról ismert. A kisebb és nagyobb dombok tetején középkori várak emelkednek, őszi-tavaszi túrázáshoz szórakoztató célpontként magaslanak a falvak fölé. Az egyik legjobb állapotban megőrzött erődítmény a XVI. századból származó, Desinićben található Velike Tabor kastély, de elragadó látványt nyújt a XIII. században épített, a későbbi évszázadokban pedig folyamatosan bővített Trakošćan kastély. A közelben, Kumrovecben található az egykori jugoszláv vezető, Josip Broz Tito szülőháza, de a vidéken született Franjo Tuđman, az első horvát elnök is, szülőháza Veliko Trgovišće településen látható. A legnagyobb attrakció Krapinában a neandervölgyi emberrel foglalkozó, néhány éve nyílt múzeum (Muzej Neandertalaca). Nyitáskor hosszú sorok kígyóztak a minden modern technikával létrehozott tárlat bejárata előtt, ma már azért könnyebben be lehet jutni, a kis sorbaállást pedig megéri a kiállítás – amely apropója természetesen az, hogy itt találták a legjelentősebb neandervölgyi leleteket.

A gasztronómia ugyancsak megér egy misét, de inkább

„A közelben, Kumrovecben található az egykori jugoszláv vezető, Josip Broz **Tito** szülőháza, de a vidéken született **Franjo Tuđman**, az első horvát elnök is, szülőháza Veliko Trgovišće településen látható. A legnagyobb attrakció Krapinában a **neandervölgyi emberrel foglalkozó, néhány éve nyílt múzeum (Muzej Neandertalaca).**”

néhány ebédet és vacsorát. Nagy vargányatermő vidék, a Vuglec Breg éttermében az egyik fogás nemes egyszerűségében csupán néhány nagy szelet grillezett vargánya volt különleges helyi fehér kukoricaliszttal lazán megfogatva. A vidék leveze a zagorska juha, vagyis zagorjei leves, amelyben a vargánya mellett krumpli, sárgarépa és füstölt szalonna van nagyon apró kockákra vágva, paradicsommal sűrítik és adnak neki színt. Többnyire az asztal közepére teszik a finoman fűszerezett kacsát, bárányt vagy kappant, hogy vegyen mindenki kedvére. Apropó kappan: horvátul kapon. A vargánya horvátul (kiejtve) vargányi. De a drága, ciklámen és csizma szavaink is érthetőek szomszédaink számára, és ez csak rövid tartózkodásom terméke. A nálunk is népszerű tökök rétes ott tökök-túrós változatban ismert, bunica néven kell keresni, és általában hihetetlenül finom, bár két szomszédos háznál is jelentős eltérés lehet a receptúrában. Kóstolják meg minél több helyen, megéri!



BÉRELHETŐ IDILL

A Vuglec Breg birtok faházai kemencével wifivel, tévével és felszerelt fürdőszobával teszik lehetővé a múltba vesztett falusi idillt – a modern kényelmi extrákkal együtt