

U Bornsteinu šest respektabilnih vinara predstavilo svoj izbor mladih vina

Sommelier, vlasnici restorana i barova te predstavnici medija uživali su mladim međimurskim vinima i biranim delicijama u sklopu drugog po redu Wine Tuesdaya u Vinoteci i wine baru Bornstein

Cilj drugog po redu Wine Tuesdaya bio je kušati i ocijeniti mlada vina koja su netom brana i sva nose godište 2018. Vina su iznimno lagana, lepršava i pitka. Odlikuje ih mineralnost, voćnost i svježina.

Obitelj Dvanajščak - Kozol jedna je od mlađih obitelji vinogradara i vinara u Međimurju. Nastavljajući tradiciju roditelja, Rajka i Zdravko od 1990. do 1992. zasađuju svoje prve nasade. Obitelj danas obrađuje 8 ha vinograda koji su smješteni na odličnim, osunčanim i povišenim položajima u okolini naselja Dragoslavec, pod nazivima Grofovo, Okrugli vrh i Mohokos. Tea Dvanajščak predstavila je cuvee dvije sorte - sauvignon i pinot bijeli. Obje sorte brane su oko 15. 09. 2018. i već sada pokazuju svoj potencijal.

Obitelj Preiner vinarska je obitelj koja se već niz godina bavi vinogradarstvom i svakim je danom sve uspješnija i bolja u proizvodnji odličnih vina. Ovu obitelj čine Darko i Štefica Preiner te sin Nenad i kći Ljerka, a tu je i baka Sabina Preiner. Planovi obitelji Preiner su u budućnosti sagraditi novi podrum i kušaonicu, a, kao što sami kažu, želja i planova ima puno, ali će ih svojim radom i ljubavlju prema vinu i ostvariti! Kušali smo Silvanac zeleni 2018. Grožđe je brano početkom rujna.

Obitelj Cmrečnjak njeguje dugogodišnju tradiciju vinogradarstva i podrumarstva. Prvi obiteljski podrum datira iz davne 1884. godine, a danas je u njemu smještenja obiteljska arhiva. Osim sudu tržišta, dostignuća ozbiljnog vinarstva podvrgavaju se sudu i ocjenama struke te je obitelj Cmrečnjak od 1993. godine dosad redovito sudjelovala na brojnim domaćim i međunarodnim ocjenjivanjima, osvojivši zavidnu kolekciju medalja i priznanja. Povećanjem nasada i stalni rast potražnje za kvalitetnim vinima obitelji Cmrečnjak zahtjevali su već 2002. godine gradnju novog podruma. Kušali smo Rizvanac..Grožđe je brano oko 21. 8. 2018.

Obitelj Kocijan njeguje vinograde koji se nalaze na lokacijama u Banfiju i Orehovčaku te iz njih proizvodi odlična bijela vina sorti pušipel, graševina, chardonnay, rajnski rizling, sauvignon, traminac mirisavi, kupažu Štrigovska zvona te crveno vino cabernet sauvignon. Kušali smo chardonnay. Grožđe je brano 3. 9. 2018.

Obitelj Štampar i njihova vina počinju svoj život već u vinogradu, kako nekad – tako i danas. Počelo se sa svega 3000 trsova jedne sorte, u starohrvatskoj hrastovoj preši iz 1927. godine i jedva nekoliko trošnih bačava u malom podrumu. Danas, u stalnom traganju za savršenstvom spoja tradicije, znanja i inovacija, Štampari izbirljivom i zahtjevnom tržištu nude izuzetno kvalitetna i nagrađivana vina od desetak reprezentativnih sorti Vinogorja Međimurje. Kušali smo Silvanac zeleni. Grožđe je brano 15. 9.2018.

Obitelj Kunčić smještena je u mjestu Banfi na zadnjim metrima sjeverozapadne Hrvatske. Granična crta sa Slovenijom prolazi preko dvorišta i kuće obitelji Kunčić, a s terase njihove vinarije prolama se pogled na krajobraz slovenskog Pomurja i nešto udaljeniju Mađarsku. I podrum i vinogradi ogledni su primjer marljivog i brižnog pristupa vinarstvu te neprekidnog ulaganja, što na kraju, naravno, rezultira vinom izvrsne kvalitete. Kušali smo cuvee chardonnaya, muškata žutog i sauvignona. Grožđe je brano 15. 9. 2018.

Delicijski dio podržali su OPG Mesnica Oletić s tradicijom u proizvodnji svježeg mesa, vrhunskih mesnih prerađevina i divljači koja traje već četiri desetljeća te OPG Moravec, u sklopu njega se nalazi farma sa 150 grla bijelih sanskih koza te sirana u kojoj nastaju najrazličitiji proizvodi od kozjeg mlijeka.