

ZRCALO

radionica



Igor Jambrešić sa svojim vinom

zdravlja i užitka

Na imanju Igora Jambrešića najprije je niknula plantaža kupina, a potom je od njih proizvedeno prvo vino »Kupilek«

MARINKA ĐAKOVIĆ

Kažu da Zagorci najveću čast iskažu prijatelju ili znancu kad ga pozovu u klet i nazdrave mu »kupicom« domaćeg vina. No taj običaj Igor Jambrešić, vlasnik IDANove, obrta za proizvodnju i preradu voća iz Novih Dvora pokraj Klanjca, ne ponavlja samo u opuštenom prijateljskom društvu, nego i svaki put kad svoje vino »Kupilek« nudi kupcima, proizvedeno od kupina. To je neobičan napitak za Zagorje u kojem se od davnina pjevaju pjesme o grožđu i slavi vinarska tradicija. Zato smo došavši u dom našeg 31-godišnjeg domaćina s nestrpljenjem iščekivali da probamo njegov »Kupilek«. I dok okruženi bačvama od inoxa u podrumu obiteljske jednodatnice ustima prinosimo lijepo oblikovanu »kupicu« od prozirnog stakla, primijećujemo da »Kupilek« ima lijepu tamno crvenu boju, ali i da je veoma jak. Takvu ocjenu kao da je naš domaćin očekivao, pa je počeo pričati o svom neobičnom desertnom vinu.

»Dakako da je jako, jer je zakonom propisano da kupinovo vino mora imati 14 do 22 posto alkohola. Riječ je o prirodnom konzervansu, odnosno čuvaru arome, boje i sastava tog napitka. Tako alkohol sprječava da se željezo iz kupina ne spoji s kisikom i u vinu stvori hrđu, pa je veći postotak alkohola bolje i zdravije rješenje nego da se dodaju kemijski »čuvari«. Kad bi se to činilo više ni čašica »Kupileka« na dan ne bi bila jednako ljekovita, pa ni višetjedna kura kojom se zbog manjka željeza u krvi popravlja krvna slika i loša cirkulacija. U tom slučaju ni »Kupilek« ne bi prijao kao odlično desertno vino uz slatke kolače i »teška« mesna jela«, uvjerava nas Igor Jambrešić.

Iako je tek zakoračio u četvrto desetljeće, ne zaboravlja nam napomenuti da ima višegodišnje iskustvo u uzgoju kupina, jer

je o prvom grmu brinuo kad su ga posadili njegovi roditelji Dragica i Ivan. Iako su oboje tehničari po zanimanju, prijatelji agronomi lako su ih nagovorili da se počnu baviti voćarstvom. Plodnu zemlju na obali rijeke Sutle poslali su na analizu na zagrebački Agronomski fakultet. Stručnjaci su im uskoro poručili da je idealna za uzgoj jagodičastog voća, pa su ubrzo sklopili ugovor s tadašnjom Donom, proizvođačem voćnih sokova i pekmeza iz Stubice. Otkup je bio osiguran. Samo je trebalo preorati livadu ispod peradarstva, te posaditi oko 700 grmova kupina.

»Tada moji roditelji ništa nisu znali o uzgoju tog voća, pa su stalno morali učiti iz voćarskih priručnika i savjetovati se s agronomima Done. No kad je ta tvrtka propala bili su prepušteni sami sebi, a svladana abeceda kupinarstva nije im bila dovoljno znanje za samostalnu preradu voća. U pomoć im je priskočila Dragica Trsek Penzezić iz Poljoprivredno-savjetodavne službe Krapinsko-zagorske županije, dok su od stručnjaka Zavoda za vinarstvo iz Zagreba doznali recepturu za

proizvodnju kupinova vina. Potom se sve činilo lako, ali znam da su roditelji od berbe do berbe učili na pogreškama i usavršavali svoj recept. Tako su prolazile prve godine devedesetih kada sam bio zadužen da prodajem boce našeg »Kupileka« na zagrebačkoj trešnjevačkoj tržnici«, prisjeća se naš domaćin.

Dok nas nakon degustacije vodi na plantažu sa 1500 grmova, odaje da se nakon završene osnovne škole upisao u srednju tehničku u Zagrebu. No ne da bi postao poljoprivrednik, nego kao njegov otac strojarski tehničar.

»Bila je to pogreška, jer sam svakog ljeta od početka srpnja do sredine rujna pomagao brati kupine i potom proizvoditi vino. Subotom sam zagrebačkim kupcima prodavao netom ubrano voće i nudio boce vina. Pritom mi je bilo zanimljivo slušati komentare o ljekovitosti »Kupileka«, pa sam maštao da proširim i usavršim proizvodnju i prodaju vina. To me potaklo da studiram na višoj ekonomskoj školi i diplomiram na

temi Proizvodnja ljekovitog vina od kupina. Odlična ocjena potaknula me da 2003. od roditelja preuzmem vodstvo obrta i posadim nove grmove. Ubrzo sam promijenio dizajn boca, te od tada naš desertni i ljekovit napitak punimo u visoke i uske boce od pet i sedam i pol decilitara. Zato smo promijenili i etiketu »Kupileka«, te je na prijedlog grafičkih dizajnera upotpunili cvijetom i plodovima kupine«, kazuje mladi vinar i priznaje kako vino ne bi mogao proizvoditi bez pomoći roditelja.

Mama Dragica i dalje je zadužena da u proljeće uz pomoć sezonskih radnica iz susjedstva okopa kupinjak, pa da tijekom ljeta svaki drugi dan obire iste grmove. Berba uvijek počinje u rano jutro, prekida se oko podneva i nastavlja predvečer. Dio plodova odmah se odvaja za prodaju, dok se ubrano u kantama odnosi u predvorje podruma i premješta u velike »škafove«. Kupine se nakon nekoliko dana prešaju i ostavljaju vriti, a baš je to u proizvodnji vina dio posla Igorova oca Ivana.

»Naizmjenice s tatom provjeravam snagu vrenja, da bismo vino nakon pet do sedam dana pretočili u bačve od inoxa. Taj posao završavamo potkraj rujna i tada za berače tradicionalno upriličimo slavlje uz pečenu puricu, roštilj, kolač od kupina i natjecanje u beli. No time ne prestaje moja briga za »Kupilek«, jer svakih 30 dana nosim ga na analizu u slovenski enološki laboratorij Kmečke zadruge na Bizelj-skom. Uz to, »Kupilek« prezentiram

i na sajmovima, bocama opskrbljujem specijalizirane prodavaonice i smišljam strategiju za osvajanje novih tržišta. Iako godišnje prodam 20.000 boca planiram izvoz u Austriju i Njemačku. Kako mama od kupina kuha odličan džem i priprema izvrsne sokove, ponukala me da možda jednom tim proizvodom upotpunim ponudu. Unatoč tome i dalje ću ostati vjerni kupcima kojima svakog ljeta nudim svježe kupine koje su i meni od djetinjstva najdraže voće«, govori Igor Jambrešić, potičući nas da usred visokih i gustih grmova na plantaži ubere i jedemo krupne tamnocrvene jagodičaste plodove koliko god možemo.



DANIEL KASAP

Riba u foliji

za četiri osobe

- ✓ 4 pastreve
- ✓ 1 poriluk
- ✓ 2 mrkve
- ✓ 1 naranča
- ✓ 1 grančica
- ✓ sušenog kopra
- ✓ pileći temeljac
- ✓ maslac
- ✓ muškati oraščić
- ✓ mljevena paprika
- ✓ sol, papar

Očistite, operite i mekanim kuhinjskim papirom obrišite pastrve. Posipajte ih iznutra i izvana narezanim koprom, soli i paprom. Na uske trakice narežite bijeli dio poriluka i mrkvu. Otopite maslac, pa mu dodajte sok od pola naranče, malo muškarnog oraščića i prstohvat paprike. Na tanke kolutiće narežite pola naranče, pa svaku pastrvu položite na komad aluminijske folije. Okružite je narezanom mrkvom i porilukom, a na ribu stavite prerezan kolutić naranče. Ribu pošćropite sa dvije žličice pilećeg temeljca i žličicom netom pripremljenog umaka od maslaca, narančina soka, muškarnog oraščića i paprike. Zatvorite aluminijske paketiće i pecite ih nešto više od četvrtine sata u pećnici zagrijanoj na 250 stupnjeva Celzijevih.

Pastrva



s voćem i povrćem

GASTRO

Marinirana pastrva

za četiri osobe

- ✓ 4 pastreve
- ✓ brašno
- ✓ pola litre ulja
- ✓ češnjak
- ✓ 1 list lovora
- ✓ 2 dl vode
- ✓ 2 dl vinskog octa
- ✓ bočica
- ✓ kiselih krastavaca
- ✓ bočica
- ✓ ukiseljene mrkve
- ✓ sol, papar

Pastrve očistite, operite i iznutra i izvana obložite tankim slojem brašna. Pržite ih na ulju, a u drugoj tavi na malo ulja pržite narezan češnjak i kad požuti dodajte mu vodu, ocat i sol. Nakon nekoliko minuta umiješajte sitno narezana četiri kisela krastavca i mrkvu, pa tim umakom prelijte pečene i iz tave izvađene pastrve. Kad se ohlade odložite ih u hladnjak i nakon nekoliko sati poslužite ohlađene i marinirane.