

Josip Vrbanek: Kinezi nude milijun i pol eura, ali nemam srca prodati vinski podrum iz 1938.

Kod nas je većina toga postavljena krivo, kaže ovaj iskusni agronom koji je 26 godina radio u Institutu za voćarstvo, bio prvi predsjednik Hrvatske voćarske zajednice te 12 godina prvi čovjek udruženja vinara Vivodina.



1.430 190 0

Još 1978. godine **Josip Vrbanek** posadio je prvu plantažu jabuka, a onda još tri te i danas ima najveću proizvodnja prirodnog octa u Hrvatskoj, koja iznosi 6.000 litara dnevno. Onda je prije skoro dvadeset godina, 2003., kupio od Badela stari vinski podrum Vivodina i krenuo na velika vrata u vinogradarstvo i vinarstvo u kraju koji se nalazi s "krive" strane Plešivice, u Karlovačkoj županiji.

"Godišnja proizvodnja vina iznosi 60.000 do 70.000 boca, iako kapacitet starog vinskog **podruma Vivodina** iznosi čak milijun litara, a nedavno smo krenuli s njegovim izvozom i na američko tržište", kaže nam ovaj iskusni agronom koji je 26 godina radio u Institutu za voćarstvo, bio prvi predsjednik Hrvatske voćarske zajednice (HVZ), te 12 godina prvi čovjek udruženja vinara Vivodine. Sada u 73. godini života kuje nove planove, ali i nudi rješenja za boljitak domaće poljoprivrede.

Propuštena prilika da voćarstvo bude dohodovno

Prema njegovim riječima, **udruživanje** poljoprivrednika, bez obzira na vrstu proizvodnje, nema alternative jer se ono pokazalo kao najbolje rješenje u nizu uspješnih agrarnih zemalja. S druge strane, samo u Vivodini ima 15 vinara, među kojima s čak četiri Vrbaneka, ali svatko gura svoje vino, bez obzira koliko ga i kakvog ima na tržištu. Drži da je kod nas većina toga postavljena krivo, "na glavu" umjesto na noge, od nedorečenih zakona, otežane proizvodnje do otvorenog tržišta, i zato su napustili konzumni uzgoj jabuka te se okrenuli eko uzgoju za jabučni sok i proizvodnji prirodnog octa. Ujedno, jedini u Hrvatskoj imaju onaj od meda, ali i plavca malog.

"Sirovina je ta koja je presudna za kvalitetan **prirodni ocat**, a kako onaj iz uvoza stoji pet, šest kuna po litri na domaćem tržištu, sami možete zaključiti što je i kakav je", otkriva Vrbanek, nezadovoljan što struka jače ne drži konce u agraru.



U proizvodnju vina krenuo je 2003. godine

Prije 19 godina su ambiciozno ušli u proizvodnju vina, a nakon Nizozemske izvoze i u SAD, te su nedavno zaposlili i mladu agronomkinju Ivanu Štajcer, koja se više bavi enološkim poslovima.

Napominje da je propuštena prilika da i kod nas poljoprivreda, posebno voćarstvo, ali i vinarstvo, bude dohodovna grana. Primjerice, jedna Švicarska, za koju se teško može reći da je poznata vinogradarska zemlja, ima 15.000 ha vinograda, a mi smo pali ispod 20.000 ha.

Dakle, kod nas ta proizvodnja, napominje, **nije isplativa**. "I mlađi ljudi, kao što su moji sinovi, nažalost ne rado ulaze u vinski podrum, pa se stariji sin okrenuo više hidroponskom uzgoju rajčica, čija godišnja proizvodnja iznosi 1.350 tona, dok mlađi ne želi ni čuti za poljoprivredu", kaže.

No, supruga, koja je po struci ekonomist, pouzdan je i jak oslonac, te su udružili snage na sadašnjim poslovima, ističe naš sugovornik. Naime, ulaganja su, jako velika, te su uložili milijun eura u vinogradarstvo i vinarstvo, kad su od šest vlasnika kupili tri hektara vinograda na čak 24 parcele. "Uloženo ni nakon 19 godina, još uvijek, nismo vratili. Istina, imamo otvorenu ponudu, ali ne mogu prodati Kinezima stari vinski podrum Vivodina iz 1938. godine, koji su gradili i moji preci, iako za njega nude milijun i pol eura", iskreno će Vrbánek.

Uvođenje eura je pun pogodak za vinare

Ovaj se iskusen stručnjak uzda u skoro uvođenje eura u Hrvatsku, za koje drži da će olakšati poslovanje izvozno orijentiranim vinarima, koji polako, ali sigurno, gube domaće tržište. Naime, on drži da naša država "olako tolerira 50 milijuna litara uvezenog smeća od vina".

Naš sugovornik ističe da ne trebamo stalno otkrivati **'toplu vodu'** u poljoprivredi. Primjerice, navodi, južni Tirol u Austriji ima 12.000 poljoprivrednih gospodarstva, koji u prosjeku imaju veličinu voćnjaka od jedan i pol ha, od čega mogu živjeti. "A ja nisam mogao od konzumne proizvodnje jabuka, jer nikada nisam dobio više od jedne i pol kune za prvu klasu jer nisam bio suvlasnik hladnjače", navodi stručnjak koji u ponudi ima i aceto balsamico, kao i čips od jabuka.



Poznati su po proizvodnji octa

Istina, kaže, nije ni uzgoj grožđa i proizvodnja vina jeftina. Grožđe kod nas košta ove godine pet kuna po kilogramu, a imaju ga 50 tona, plus troškovi radne snage, što sve skupa iznosi 80.000 kuna po berbi, jer treba platiti i cjevove, stupove, žicu, koju uvoze iz Italije. No, čuli smo, više neće tamo kupovati 225 litarske barrique bačve.

Pjenušac od autohtone dišeće ranine, ali i lovrijenac

Što se tiče etiketa vina, Vrbanek ih ima devet, a na primjedbu je li to možda malo previše, spremno kaže da nije jer potrošači za razliku od ugostitelja, vole imati na raspolaganju više etiketa. No, čuli smo da traminac više neće imati u ponudi jer su se navike potrošača promijenile i više traže rose, koje rade od dvije sorte, frankovke i portugisca. On se uzda i u rijetku francusku sortu **lovrijenac**, koja je kod nas malo poznata, ali daje odlična vina, a ime je dobila po zaštitniku ovoga kraja Sv. Lovre, odnosno Saint Laurenta. Međutim, na putu im stoje i 'vina' po cijeni od 19,99 kn za plastična pakiranja od tri litre, koje je, kaže, po toj cijeni nemoguće proizvesti.

Njegova nagrađivana vina je probao i francuski predsjednik Emmanuel Macron za vrijeme nedavnog posjeta Zagrebu, kad je na vinskoj listi u hotelu Esplanade bio i Vrbanekov sivi pinot. Nakon takve reklame, njega je ostalo još samo 500 butelja, otkriva.



Vinogradi s druge strane Plešivice

Vrbaneč drži da vino prije svega treba piti, a ne čuvati, iako crna odležavaju najmanje dvije godine, a najčešće su to i tri do četiri godine u starom podrumu u kojemu ima i veliku drvenu bačvu iz 1941. godine. Jedini ima i prvi pjenušac proizveden klasičnom metodom od **dišeće ranine**, autohtone sorte iz Hrvatskog zagorja, a koje ukupno ima zasađene manje od tri ha u Hrvatskoj, a koji će na tržištu biti kroz nekih 18 mjeseci.

*Tekst je financiran sredstvima Agencije za elektroničke medije u okviru javnog natječaja za poticanje kvalitetnog novinarstva