



**Maslac
tradicionalni
talijanski SPAR
PREMIUM
125 g**
1 kg = 12,72 €



-11%
1,79
1,59 €
Provjeri ponudu

LIFESTYLE

DOMAĆI RADNIK ILI STRANI PLAĆENIK? U BERBI AUTOHTONIH SORTI VINOVE LOZE HRVATSKOG ZAGORJA ZATEKLI SMO I TRI NEPALCA - EVO NJIHOVE PRIČE

“Tu smo šest mjeseci i odlično nam je! Inače, mi pravimo vino od kukuruza ili riže, ovo još nismo probali”

Objavljeno: 15.09.2024. | Vanja Hozmec



Domaći radnik ili strani 'plaćenik'? Priča o stranim radnicima nešto je s čime se susrećemo na svakom koraku. Direktno ili indirektno, htjeli ili ne htjeli, jer činjenica je, oni su ovdje, u Hrvatskoj, i sve ih je više. Mnogima od njih Hrvatska je 'nova Njemačka', obećana zemlja u kojoj će zaraditi dovoljno da ima za kruh i da još toliko pošalje svojoj obitelji u Nepal, Indiju

ili na Filipine. Nezaobilazna su tema, ali ne samo tema, oni su osobe, a ne neka roba koju smo uvezli. A kako se kreće tržište rada, njihov priljev neće stati, dapače. Pa kako onda olakšati njihovu asimilaciju u hrvatsko društvo? Tema je to kojom se vrijedi pozabaviti i za koju vrijedi pronalaziti kvalitetne sugovornike – što u samim stranim radnicima, što u njihovim poslodavcima, što u političarima, što u njihovim najmodavcima ili jednostavno, njihovim hrvatskim, odnosno zagorskim susjedima i sugrađanima.

A mi smo susreli trojicu Nepalaca u berbi autohtonih sorti vinove loze Hrvatskog zagorja u Komoru Začretnom. Radi se o Trgocentrovim zaposlenicima – Arunu, Babuu i Rusanu, koji su se, kažu nam, dobro snašli na svom poslu, pa tako i sada u berbi grožđa po zagorskim bregima.

TEKST SE NASTAVLJA NAKON OGLASA



Uz našu Black Friday ponudu, uštedite 35% i iskoristite najveći Falkensteiner popust u godini!



POZNATA HRVATICA U NEVIĐENOM IZDANJU: Nabila je duboki dekolte, a kad vidite koliko je kratka haljina...

Sponsored by Midas 



-Tu smo šest mjeseci i odlično nam je. Lijepo nam je ovdje živjeti, ne fali nam jako dom jer nas ovdje tretiraju kao dio obitelji, dobro se osjećamo u Zagorju – kažu nam, a onda otkrivaju da se u Nepal grožđe samo jede, a ne prave od njega vino.

– Mi pravimo vino od kukuruza ili riže, ovo još nismo probali – istaknuli su, dodajući kako ne planiraju otići iz Hrvatske tako brzo.

– Imam u Nepal suprug i kćer, šaljem im svakog mjeseca nešto novca, a nešto i meni ostane za život ovdje. Lijepo je u Hrvatskoj, nisam došao ovdje s mnogo očekivanja, a sada se ne žurim, možda čak i obitelj dođe za mnom – kazao nam je Arun, na kojeg se nadovezao Babu, kojeg u Nepal, barem nam tako kaže, čeka djevojka:

– Istina, ljudi su ovdje jako gostoljubivi. Trude se naučiti nas i jezik, iako neke riječi koje znamo nisu za javnost, ali prigodne su kad ti nešto ne ide od ruke – smije se Babu.

Rusan, najstariji od nepalske trojke, govori nam kako ga je život natjerao da napusti suprugu i dva sina. Naravno, privremeno, a truditi će se, kaže, da to bude što kraće.

– Nismo više mogli preživljavati, krenuo sam prema Europi. Prvotna destinacija bila je Austrija, međutim, splet okolnosti želio je da dođem u Hrvatsku, tu u Zagorje. I nije mi žao.

Lijepo mi je tu – zaključio je Rusan, a onda je našu priču prekinuo poslovođa – valja ići brati grožđe.

Naime, Trgocentar u svojim vinogradima uzgaja sljedeće autohtone sorte – Starohrvatska belina, Svetokriška belina, Crvena volovina, Modra kosovina, Mala belina, Dišeća ranina, a plodovi ovog projekta ovih se dana beru na bregima iznad Začretja.

Agronom Zdravko Jakuš, voditelj Trgocentrovih vinograda i voditelj proizvodnja loznih cijepova, rekao je da je ove godine berba uranila, no rezultati su zasad dobri.



– Imamo dobre ulazne parametre, i šećere i kiseline. Ono što krasi naše autohtone sorte Hrvatskog zagorja su upravo te kiseline. Kad su ekstremi, kao ove godine kada smo imali prekomjernu sušu, onda se u bobicama gubi postotak suhe tvari, a time i kiselina. Šećera bude u takvim ekstremima bude dovoljno, no bitna je ta kiselina koja daje aromu i punoću – pojasnio je Jakuš.



Potom je otkrio i koliko će se ove godine količinski brati u Komoru Začretskom.

– Ovdje imamo hektar starog matičnjaka koji je tu od 2016. godine, 5000 čokota, i još imamo u vinogradu iznad na pet hektara ukupno 20.000 komada koje ove godine beremo. Što se prinosa tiče, Belina bi imala potencijala za 5 do 6 kilograma, no moramo voditi računa prije svega o kvaliteti pa računamo s do 4 kile. Za premium linije, one aromatičnije, pak računamo do 2 kilograma po trsu.

Direktor Trgocentra Darko Bratković istaknuo je kako je matičnjak autohtonih sorti na bregu iznad Začretja zasađen prije osam godina, a sveukupno se može naći preko 10 sorti.



– Perjanica je sigurno Belina starohrvatska, zatim Svetokriška belina, Dišeća ranina i Volovina koja je muškatna sorta. Od crnih pak imamo Modru kosovinu. Naravno, u matičnjaku se nalaze i one više zastupljene sorte. Dobivamo kvalitetna vina koja su svježja, citrusnih okusa i koja su se u trendovima pokazala kao najbolja za plasman na tržište – kazao je direktor Bratković istaknuvši kako Trgocentar već godinama ima vlastito vino koje prodaje kroz trgovačke centre i ugostiteljske objekte, ali do sad to nisu bile dovoljne količine, pa se od ove berbe očekuje širi iskorak. Što se pak radnika tiče, kaže da je, kao i mnogi hrvatski poslodavci, morao posegnuti za stranom radnom snagom. Što se tiče naše trojke, kaže, zadovoljan je kako rade, dečki su OK, i da će uskoro moći ruku pod ruku s domaćim radnicima. Dodao je i da su njihova vina osvojila brojne nagrade što je pokazatelj dobrog smjera očuvanja autohtonih sorti.



– Inače, Starohrvatska belina je roditelj Chardonnaya, tako da imamo veliki kapital u marketinškom smislu. Napravili smo puni krug te smo unazad pet godina napravili i pomake na prodaji loznih cijepova. Ove godine imamo u proizvodnji 100.000 loznih cijepova. Većinom se radi o autohtonim sortama – kazao je Bratković naglasivši da su time samodostatni i ne ovise o vanjskim utjecajima.

Krapinsko – zagorska županija već duže vrijeme radi na tome da se zagorski autohtoni proizvodi zaštite, stave na tržište i predstave prema van, stoga je u berbu stigao i župan Željko Kolar.



– Vino je pitanje ponosa i tradicije Zagorja, a njegova je kvaliteta u posljednjih 20-ak godina nevjerovatno porasla. Usudio bih se reći da u Hrvatskoj nema niti jedne vinske regije koja je toliko napredovala. S obzirom na to da imamo sjajnih autohtonih sorti, nama je u interesu bilo da ih revitaliziramo, da napravimo matičnjake i da ih ponovno vratimo na naše brege. Kroz suradnju s Agronomskim fakultetom i Trgocentrom smo od 2006., kada smo krenuli s projektom, se uvjerali da naše autohtone sorte itekako mogu biti konkurentne, da su u Europi trend autohtoni proizvodi i smatramo da je pred našom vinskom pričom lijepa budućnost. Nadamo se da će u narednih pet do 10 godina svi ozbiljni vinogradari imati neku od ovih naših sorti u svom vinogradu – rekao je župan Kolar.

– Kada govorimo o europskoj zaštiti autohtonih proizvoda, mi smo kao regija tu najdalje otišli – imamo puricu, mlince, bagremov med, štrukle – ostalo nam je vino i imat ćemo zaokruženu gastro-autohtonu ponudu. Kada govorimo o zaštiti zagorske beline, već smo okupili ekipu vrhunskih marketinških stručnjaka kako bi ovaj naš sjajan proizvod uspješno brendirali – zaključio je Kolar.

****Tekst je napisan uz financijsku potporu Agencije za elektroničke medije temeljem Programa ugovaranja novinarskih radova u elektroničkim publikacijama***