

Zemlja **vina**

Villány – Baranja – Erdut



Vinska avantura bez granica

Dvije zemlje, jedna Baranja

Oduvijek na razmeđu naroda i kultura, povijesna pokrajina Baranja danas je i teritorijalno podijeljena između dviju zemalja. Dok njen veći, središnji i sjeverni dio pripada Mađarskoj, baranjski jugoistok, tzv. „dravski trokut“ (mađ. Drávaszög) dio je Hrvatske.

Iako ispreplitanje kulturnih utjecaja nije uvijek teklo glatko – bilo je u povijesti epizoda što su poput požara prohujale Baranjom – na krilima svoje plodnosti i radišnih ljudi ova regija uvijek se iznova vraćala, još ljepša, pitomija i multikulturno bogatija. Sela nastanjena Mađarima, Hrvatima, Srbima i Nijemcima, kao i različitim subetničkim skupinama, iznjedrila su raznovrsne tradicije, baštinu i običaje. U punom smislu riječi, bio je ovo panonski melting pot. Iz tog lonca raznolikosti i međusobnog uvažavanja proizašla su naposljetku i neka vrhunska umijeća. Jedno od njih je i umjetnost proizvodnje vina.



Poniklo iz izuzetnog podneblja i klimatskih uvjeta, baranjsko vinarstvo i vinogradarstvo danas teži što vidljivijem pozicioniranju na vinskoj karti svijeta. Pravo za to daju mu kako tradicija i postojeća tehnologija, tako i ljubav prema vinu, neprekidnom učenju te međusobnom osnaživanju različitih dijelova zajedničke prekogranične regije.

S tim je povezana i težnja da se administrativne, potezom pera stvorene granice nadiđu te postanu tek povijesni spomen u okviru zajedničke nam Europske unije. Uloga vina pritom nije beznačajna. Naprotiv, kao i toliko puta kroz povijest, ono i danas ima sposobnost otvaranja svakih vrata. U našem slučaju, ovo znači etabliranje hrvatske i mađarske Baranje kao jedinstvene eno-gastronomске destinacije. Ujedno to znači i podsjetnik – više nas toga povezuje nego što nas razdvaja.

Podite stoga s nama! Upoznajte Baranju, njena vina, gastronomsku ponudu i ostale turističke sadržaje koji ovo područje uistinu čine posebnim!


Smještaj i povijest

Baranjska vinska povijest

Kao malogdje u ovom dijelu Europe, vinarska tradicija Baranje seže daleko u prošlost. Njegovano još za rimskih vremena, nakon velikih osmanskih ratova tijekom 16. stoljeća vinarstvo u 17. stoljeću doživljava novi uzlet. Za to su uvelike bili zaslužni južnoslavenski doseljenici u opustjelu Baranju. Oni sa sobom donose nekoliko sorti grožđa, od kojih je najpoznatija i do danas očuvana – katarke. Slaveni donose i svoje tehnike proizvodnje i vinarskih postupaka.



Tijekom 17. stoljeća proizvodnja katarke širi se cijelom južnom Transdanubijom (dio Ugarske uz desnu obalu Dunava), budući da su osmanske vlasti pozdravljale djelatnost koja donosi velike porezne prihode, ali i nemalu životnu radost.



Razvoj baranjskog vinogradarstva i vinarstva krajem 17. stoljeća ponovno je zakočen višegodišnjim ratom. U njemu je ujedinjena austrijsko-mađarsko-njemačko-hrvatska vojska tzv. Svete lige porazila Osmanlije, pomaknuvši granicu između Austrijskog i Osmanskog (Turskog) carstva dalje prema Balkanu. Jedna od presudnih bitaka odvila se upravo u Baranji, 1687. kod Haršanja (mađ. *Nagyharsány*).

Dugotrajno mirnodopsko razdoblje koje je nastupilo početkom 18. stoljeća i potrajalo sve do 1914. godine rezultiralo je zlatnom epohom južnopanonskog vinarstva. Uz već prisutne Mađare i Slavene, Baranju nastanjuju i Nijemci koji sa sobom donose i kulturu uzgoja sorte portugizac.

Sve se ovo odvija u sklopu novoosnovanog veleposjeda Belje (mađ. *Bellye*) koji austrijski car Leopold I. 1690. dodjeljuje vojskovođi Eugenu Savojskom zbog njegovih ratnih zasluga. Iako se sjedište vlastelinstva smjestilo u Bilju na krajnjem jugu Baranje, njegove su granice na sjever sezale sve do brežuljaka oko Vilanja (mađ. *Villány*), ujedno i srca baranjskog vinogorja.

JESTE LI ZNALI?

Zbog njegove ratne vještine, Eugena Savojskog (1663-1736), glasovitog već u ono vrijeme, i danas smatraju jednim od najvećih vojskovođa u europskoj povijesti.

Dok je Vilanj pripadao beljskom vlastelinstvu, sva okolna sela potpala su pod veleposjed Batthyány-Montenuovo, sa sjedištem u Boji (mađ. *Bóly*). Mnogo više od ove, na putanju razvoja baranjske vinske povijesti odrazila se podjela regije nakon Prvog svjetskog rata. Kako je uvodno rečeno, sjeverni i veći dio ostao je u Mađarskoj, dok je južni i manji pripojen novonastaloj jugoslavenskoj državi.

Iako su obje zemlje nakon Drugog svjetskog rata bile socijalističke, pri čemu su obje u vinarstvu poticale kvantitetu na račun kvalitete, mađarska vinska industrija u većoj se mjeri oslanjala i na samostalne male proizvođače. Oni su nakon uvođenja slobodnog tržišta početkom 1990-ih uparili vještine stečene u velikom industrijskom sustavu s poduzetničkom inicijativom, zbog čega je Vilanjsko vinogorje doživjelo strelovit uzlet.





Zemlja vina danas

Viljansko vinogorje

Kako je svojedobno zapisao mađarski filozof i književnik Béla Hamvas (1897-1968), „vilanjsko vino je elegantno, to je vino za kavalire i dame. Da se mene pita, na balovima bih posluživao samo njega. Odlično je za pirove, dražesno i nepretenciozno (...) Ruku pod ruku s ovim vinom idu uređena brada, frak, smoking i dekolte. Za ćaskanje uz ples nema boljeg od uljudnog i finog vilanjskog crnog.“

JESTE LI ZNALI?

Vilanjska crna vina imaju visok udio kemijske tvari resveratrol, prirodnog fenola i jednog od najjačih antioksidansa.

Ono što je Hamvas znao prije mnogo desetljeća, danas je poznato i diljem svijeta. Naime, u asortimanu svake bolje vinoteke s međunarodnom ponudom pronaći ćete i barem jedno do dva vilanjska vina.

Obilježja

Vilanjsko vinogorje odlikuje umjereno topla i vlažna klima, s mikroklimatskim obilježjima koja na južnim padinama poprimaju odlike submediteranske klime. Ovdašnji blagi brežuljci (tek toliki da imaju nagib), prosječne visine oko 150 metara, sazđani su od tla bogatog organskim tvarima (npr. lesom). Na blago nagnutim padinama, ovdašnje grožđe godišnje upije blizu 2.500 sunčanih sati. Oko nedalekog Šikloša (mađ. *Siklós*) tlo je bogatije kalcijem, zbog čega više odgovara kiselijim vinima.

Osim po vilanjskim podrumima, područje je čuveno i po romantičnim vinskiim šorovima Plakinje (*Palkonya*), Keveše (*Villánykövesd*), Haršanja i Aršanja (*Kisharsány*). Prije stotinu i više godina, umjetnički urešeni podrumi i vinske „klijeti“ (osobito oko Šikloša) bili su glavni proizvodni pogoni, dok su danas srce baranjskog vinskog gostoprinstva.

Druge ovdašnje vinske mikrolokacije prepoznatljive su već i s etiketa izvanrednih vina: *Jammertál* (*Siralomvölgy*), *Csillagvölgy* (*Szterntal*), *Remete-dűlő*, *Ördögárok* (*Teufelsgraben*) i *Kopár-dűlő*, *Agancsos*, *Bocor*, *Fekete-hegy*, *Gombás*, *Makár*, *Mandolás* i *Pillangó*.



TIP

Iako naizgled istovjetni, čuveni vinski podrumi u Plakinji građeni su tijekom nekoliko različitih povijesnih razdoblja.



Slavonsko-baranjska vinogorja

Osječki trg Svetog Trojstva ne nosi oduvijek svoje današnje ime. Nekoć su ga, naime, zvali Vinskim trgom. Ovamo je sve do prve polovine 20. stoljeća svake srijede i subote dovoženo baranjsko vino namijenjeno stanovnicima čuvene Tvrđe, uglavnom vojnicima. Vino je utkano u sve pore grada i njegove vinorodne okolice.

Govoreći o tome, danas je manje poznata činjenica da su srce hrvatskog vinarstva i vinogradarstva zapravo Slavonija i hrvatski dio Baranje. Ovdje se nalazi najveći povijesni vinski podrum u zemlji (Kneževi Vinogradi; mađ. *Hercegszöllös*), najveći plantažni nasad (Erdut), jedna od najvećih drvenih bačava na svijetu (također u Erdutu). Tu je i – a što je najvažnije – niz odličnih vinara čiji je popis svake godine sve dulji. Njihova vina također postupno zauzimaju svoje mjesto u vinotekama diljem Europe i svijeta.

Dok se vilanjsko vinogorje vrti oko jednog centra – Vilanja – slavonsko-podunavska vinska regija sastoji se od nekoliko zasebnih vinogorja. Ovdje naglašavamo važnost onih smještenih na području Osječko-baranjske županije. Na njenom sjeverozapadu smjestilo se vinogorje Feričanci, na jugozapadu Đakovačko vinogorje, na istoku Erdutsko, a na sjeveru Baranjsko. Upravo ova dva posljednja sastavni su dio naše destinacijske priče.

JESTE LI ZNALI?

Ono što Mađari nazivaju vinskom regijom, Hrvatima je vinogorje. Što je pak kod Mađara vinogorje, Hrvatima je vinska cesta.



Obilježja

Srce hrvatskog baranjskog vinogorja svakako je tamošnje Bansko brdo, znano i kao Planina. Njenim blagim padinama pruža se more milijuna čokota, dok se usječeni u njenim lesnim klancima kriju čuveni vinski podrumi poznatiji kao gatori. Erdutsko vinogorje poznato je po najvećem plantažnom vinogradu u Hrvatskoj, smještenom na 500 ha površine osunčanog dunavskog poluotoka. Kako bi najveći vinograd pratili odgovarajući skladišni uvjeti, u Erdutu se smjestila i ogromna hrastova bačva kapaciteta 75.000 litara. Namijenjena je čuvanju odlične erdutske graševine, najraširenije vinske sorte kontinentalne Hrvatske.

I baranjsko, i erdutsko vinogorje smješteno je u podunavskom području, zbog čega se ovdašnju kapljicu često naziva i „vinima s Dunava“. Osim najpopularnije graševine, područje karakterizira i niz drugih sorti. S obzirom na svoj terroir, pojedine mikrolokacije specijalizirane su i za proizvodnju specifičnih vina.



Tipične sorte

Vilanjsko vinogorje

Iako u posljednje vrijeme i ovdje nalazimo sjajna bijela vina, ovo područje proslavila su njegova crna vina (bijełe sorte tradicionalno su zaštitni znak nedalekog Šikloša). S vilanjskih brežuljaka dolaze nam kako svježša suha vina, tako i slađa vina iz kasnije berbe. Vilanjska crna vina posebna su i po tome što svako od njih nosi pečat svog proizvođača, njegov stil, osjećaj i prepoznatljivu vinsku filozofiju. U cjelini bi se moglo reći da zbog mikroklimatskih uvjeta vilanjska vina imaju nešto od mediteranske snage i životnosti. Uz tradicionalne sorte – kadarku, portugizac i frankovku – uzgajaju se i cabernet franc i sauvignon, merlot i pinot noir koji ovdje zbog specifične klime vilanjskih obronaka poprima i specifični buke.

U ponudi praktički svakog vilanjskog vinara pronaći ćete portugizac, ovdje znan kao *kékoportó*. Njegovo grožđe prerađuje se na nekoliko različitih načina, zbog čega i portugizac kao vino dijelimo u više kategorija.

Danas vilanjskim vinogorjem dominira globalno raširena sorta cabernet franc. No, stjecajem specifičnih mikroklimatskih uvjeta i procesa prerade, vilanjski cabernet franc nazivamo vilanjskim francom (*Villányi Franc*), odajući time priznanje podneblju i tradiciji koji ga stvaraju i čine međunarodno prepoznatljivim.



Baranjsko i Erdutsko vinogorje

Slavonija i hrvatska Baranja već desetljećima su kraljevstvo bijelih sorti. Iako i ovdje možete pronaći niz globalnih sorti, vinski zaštitni znak ove regije je graševina, na mađarskom poznata i kao „vlaški rizling“ (olaszrizling). U Slavoniji je ova sorta raširena do te mjere da je mnogi, iako porijeklo vjerojatno vuče sa šireg područja srednje Europe, smatraju autohtonom sortom istoka Hrvatske. Pored različitih varijacija navedenog vinskog šampiona, slavonsko-baranjske bačve čuvaju i berbe traminca, chardonnayja, rajnskog rizlinga, sauvignon blanca te pinota sivog.

Iako se tijekom posljednjih godina i njihova proizvodnja povećava, crna vina manje su zastupljena. Prednjači frankovka, a kušati možete i vrlo dobri cabernet franc, cabernet sauvignon, merlot te pinot noir.

Pored navedenih sorti, u Erdutskom vinogorju proizvode i bijelo desertno vino muškat-ottonel, a od crnih sorti zweigelt, u posljednje vrijeme i vranac te gamay (borgonju), jednu od najstarijih vinskih sorti uopće.

JESTE LI ZNALI?

Portugizac u Vilanju katkad nazivamo i „oportó“. Zbog toga postoji mogućnost da ga se pobrka s portom, čuvenim portugalskim desertnim vinom. Osim naziva, međutim, dvije sorte nemaju nikakve veze.



Naselja zemlje vina

▶ Dalj (Dálya)

Općina Dalj poznata je kao mjesto rođenja znanstvenika Milutina Milankovića. U njegovoj rodnoj kući danas se nalazi znanstveni centar s malim muzejom. Dvije najviše zgrade Dalja su dvije crkve – pravoslavna i katolička. Prva je posvećena Sv. Dimitriju, a druga Sv. Josipu. Vrijedi prošetati i ovdšnjom šetnicom uz Dunav, dugom oko dva kilometra. Ako ogladnite, svratite u jednu od najpoznatijih gostionica u županiji, Stari mlin.



▶ Erdut (Erdőd)

Mjesto poznato po utvrdi iz 15. stoljeća, uzdignutoj nad obalama Dunava. Osim romantične utvrde, ovdje se nalazi i dvorac Adamović-Cseh iz 18. stoljeća, danas integriran u kompleks erdutske vinarije, čuvene po nizu ovdje već opisanih znamenitosti (velika vinska bačva i dr).



▶ Osijek (Eszék)


Najveći grad u Slavoniji te četvrti po veličini u Hrvatskoj. Privredni i kulturni centar cijele slavonsko-baranjske regije. Samo neke od osječkih atrakcija su konkatedrala Sv. Petra i Pavla, građena od tri milijuna opeka, najveći zoološki vrt u Hrvatskoj, čuvena secesijska avenija, rijeka Drava i njena promenada te velika fortifikacija Tvrđa u kojoj se danas, uz ostalo, nalazi i odlična Regionalna vinoteka.



▶ Đakovo (Diákóvár)

Gradić smješten u srcu Slavonije, poznat po prekrasnoj katedrali Sv. Petra, jednoj od najljepših crkava u Hrvatskoj. Među đakovačkim znamenitostima ističu se i folklorna priredba „Đakovački vezovi“, kao i čuvena konjička ergela, jedna od najstarijih u Europi.



▶ Harkány (Harkanj) 


Naseljen od srednjeg vijeka, Haršanj je najveću slavu stekao u 19. stoljeću, nakon što je János Pogány, radnik iz Đuda (*Gyúd*), 1823. kopajući kanal naišao na ljekovitu vodu, momentalno osjetivši njen blagotvorni učinak na svoju bolnu nogu. Zahvaljujući toplicama, Haršanj je danas turističko središte šireg područja.



▶ Kneževi Vinogradi (Hercegszőlős) 


Dom najvećeg očuvanog povijesnog vinskog podruma u Hrvatskoj. Njegov najstariji dio potječe iz 1526. godine, a danas se nalazi u vlasništvu vinarije „Belje“. Kneževi Vinogradi su u etničkom smislu Baranja u malom, budući da ovdje zajedno žive Mađari, Hrvati i Srbi.



▶ Nagyharsány (Haršanj) 


Smješten na starom prometnom pravcu, ovaj gradić u povijest ulazi kao poprište već spomenute velike bitke 1687. godine, poznate i kao Druga mohaćka bitka. Osim parka skulptura, posjetitelje ovamo privlače i vizure obližnjih vilanjskih vinograda i dravske nizine. Zaštitni znak mjesta su i uzvisina Szársomlyó te biljka mađarski mrazovac. Na planu (nematerijalne) kulturne baštine sve je značajniji umjetnički festival *Ördögkatlan* („Vražji kotao“) koji u Haršanj privlači goste iz cijele Europe.



▶ Našice (Nekcse) 


Gradić smješten na brežuljcima zapadnog dijela Osječko-baranjske županije. Znamenit po dvorcu plemićke obitelji Pejačević iz 19. stoljeća. Ovdje je neko vrijeme živjela i Dora Pejačević (1885-1923), prva hrvatska skladateljica i kompozitorica 58 djela, među njima i prvog klavirskog koncerta u povijesti hrvatske glazbe.



▶ Palkonya (Plakinja) 


Godine 2007. ovo selo steklo je naslov Europskog sela kulture. Omiljeno je zbog svoje tišine, neposrednosti i romantičnog ambijenta pedesetak vinskih podruma poredanih uz rub mjesta. O blagdanu Duhova u Plakinji se održava tradicionalni dan otvorenih podruma, što je ujedno i dobra prilika za posjet tamošnjoj crkvi s crvenom kupolom, jednoj od najljepših kružnih crkava u Mađarskoj.



▶ Siklós (Šikloš) 

Centar privrednog i kulturnog života okolnog područja, danas najpopularniji zbog tvrđave i toplica. Njegova nad nizinom Drave nadvijena utvrda jedan je od najočuvanijih zamaka u Mađarskoj. Tradicijom uzgoja bijelih sorti šikloško područje odudara od ostatka vinske regije. Vrlo je popularan i Festival zamka (*Siklói Várfesztivál*), posvećen oživljavanju ovdašnje burne povijesti.



▶ Villány (Viljan) 


Gradić po kojem je nazvano čitavo okolno vinogorje. Njegov vinarski šor, oblikovan tijekom 18. stoljeća, i danas je središte vinskih užitaka u južnoj Mađarskoj. Vrijedi posjetiti i Muzej vina, uređen u nekadašnjem Teleki-podrumu. Ovdje posjetitelji mogu upoznati tradicionalni vinarski pribor, pisane dokumente te tzv. boce metuzaleme, stare gotovo sto godina! Glavni festivalski događaji su festival Rosé te Vilanjski festival crnoga vina.




▶ Villánykövesd (Keveša) 

Još jedno od vinorodnih sela vilanjskog kraja. Poznato po svojim trokatnim podrumima, ali i po umjetnički vrlo vrijednoj baštini lokalnih vinskih šorova.




- ▶ Zmajevac (Vörösmart)  Smješteno nedaleko od Dunava (nekoć na samoj obali), ovo mjesto čuveno je po svojoj vinarскоj tradiciji utjelovljenoj u gatorima, vinskim podrumima izdubljenima u lesnoj padini baranjske Planine. Drugi ključan naziv zmajevačkog kraja jesu surduci, tj. klanci koji vode do gatora.




- ▶ Karanac (Karancs)  Jedno od najlikovitijih sela hrvatske Baranje, poznato po autentičnim, tradicionalnim kućama, mnoštvu vinarija i odličnih rustikalnih restorana. U sklopu jednog od njih nalazi se i poetična Ulica izgubljenog vremena, s prikazima brojnih tradicijskih zanata ovog područja.



- ▶ Aljmaš (Almás)  Selo uz Dunav nedaleko od Erduta, najpoznatije po velikom marijanskom svetištu, obližnjem ušću Drave u Dunav te mnoštvu romantičnih kuća za odmor utonulih u zelenu padinu što se uzdiže nad moćnom rijekom.



- ▶ Tikveš (Tököspuszta)  Nekadašnja pustara skrivena u šumama Kopačkog rita, jednog od posljednjih izvornih močvarnih područja u Europi. U tikveškom lovačkom dvorcu danas je ureden posjetiteljski centar koji predstavlja povijest i prirodnu baštinu ovog područja, prožetu silom velikih rijeka i čuvenih povijesnih ličnosti, od Habsburgovaca, preko Karadorđevića, do Josipa Broza Tita.



JESTE LI ZNALI?

Karakteristični „smrad“ harkanjske ljekovite vode dolazi od sumpora, ključnog čimbenika njene blagotvornosti.



Zemlja vina kroz godinu

Programi nadahnuti vinom

Obilazak podruma

Dok su u mnogim zemljama središta vinarija zatvorena, nedostupna mjesta, u zemlji vina domaćini rado otvaraju vrata svojih podruma. Uz malo sreće, posjetitelj će moći kušati različita vina ravno iz bačve, saznajući usput različite zanimljivosti o proizvodnji baranjskih vina. Ipak, osobito u vrijeme vinogradarskih radova, vrlo je važno unaprijed se najaviti, kako iznenadnim posjetom ne bi bio narušen osjetljivi ritam radova u vinogradu.

PAŽNJA! Opreza nikad dosta ni tijekom obilaska podruma u vrijeme berbe i zrenja mošta. Naime, ovi procesi oslobađaju bezbojni, smrtonosni plin bez mirisa, ugljikov monoksid. Kako bi se spriječile neugodne situacije, važno je da se u podrum nikad ne ulazi bez vlasnika ili stručne osobe.

Vinske večeri

Mnoge od lokalnih vinarija svoju vinsku kartu uparaju s ponudom domaćih specijaliteta. Osim na domaćinskoj atmosferi i gostoprimstvu, naglasak je pritom i na jelima nadahnutima vinom. Ovo načelo kulminira tijekom vinskih večeri. Riječ je o kombiniranoj uživanciji u jelu i piću skrojenoj za svaki ukus i džep. Izbor seže od tradicijskih piknika na dekici, do sofisticiranih degustacijskih večera s mnogobrojim sljedovima jela i gotovo kazališno-kabaretnim programom.

Degustacije

Jedini uvjet za ovaj tip aktivnosti jest pravodobna najava, kako bi se domaćini stigli pripremiti. Degustacije u pravilu obuhvaćaju kušanje nekoliko različitih vina, uz stručno vodstvo. Moguće su vertikalne degustacije (kušanje samo jedne sorte), degustacije po godištima, degustacije isključivo jednog godišta itd.

PAŽNJA! S obzirom na to da mogu uključivati niz slijedova, tijekom degustacije važno je biti umjeren. Iako su mogući i posebni paketi, kao općenita degustacijska mjera uzima se 0,5 decilitara.

Doživite berbu!

Ako volite spajati ugodno s korisnim, sudjelovanje u berbi, sve popularnijem vidu eno-turističkih aktivnosti, doživljaj je koji morate iskusiti. Berbe se održavaju organizirano, pod vodstvom domaćina koji osigurava i potrebnu opremu za rad (škare, rukavice, sanduk za grožđe).

Ture vinogorjem

Posjet najpoznatijim vinarijama organiziran kao tura kroz vinogradarski krajolik terenskim vozilom odličan je način za stjecanje dojma o bogatstvu i ljepoti pojedinog vinogorja. Osim uživanja u krajoliku i odličnim vinima, ovu vrstu sadržaja odlikuje i upoznavanje malih tajnih velikih vinarskih majstora.





Od zamka do zamka – graditeljska baština

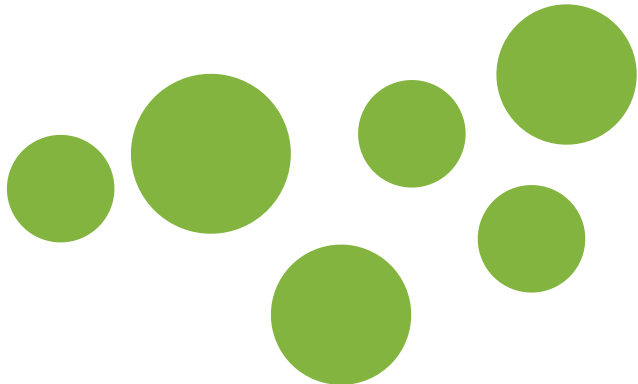
Tvrđava Šikloš

Gradnja najstarijeg dijela šikloške tvrđave povezuje se s godinom 1260. i obitelji Soklyósi. Tijekom stoljeća utvrda je bila u posjedu brojnih plemićkih obitelji, svaka od kojih ju je u nekoj mjeri dogradila ili preradila. Tako je s vremenom šikloška tvrđa postala zanimljivo stjecište nekoliko različitih arhitektonskih stilova.

Godine 1395. vlasnik tvrđave postaje Miklós Garai mlađi. Tijekom dinastičkih sukoba na prijelazu iz 14. u 15. stoljeće ovaj velikaš u Šikloš je sklonio kralja Žigmunda Luksemburškog. Ti događaji ovjekovječeni su izložbom koju je u tvrđavi moguće obići.

Početak 16. stoljeća, 1507., tvrđavu osvaja velikaš Imre Perényi. Za baranjsku i širu povijest podjednako je značajna i njegova žena Doroteja Kanizsai, osoba koja je nakon katastrofalnog poraza od Turaka na Mohačkom polju 1526. dala sahraniti poginule vojnike. U godinama nakon spomenute bitke u Šiklošu je bila skrivena i sama kruna Sv. Stjepana., simbol srednjovjekovnog Ugarskog Kraljevstva.

Šikloš pod Osmanlije pada 1543. nakon osmodnevnog opsade. Pod turskom vlašću ostaje sve do kraja 17. stoljeća i već spomenutog oslobodilačkog pohoda Svete lige. Tvrđava je kulturnim spomenikom proglašena 1929. godine. Od početka ovog stoljeća o njoj brine lokalna samouprava.





JESTE LI ZNALI?

Jedna od prvih izložbi u tvrđavi održana je 1956., a bila je posvećena povijesti mučenja. U sklopu tvrđave se nalazi i gotičko-renesansna kapela iz 16. stoljeća, u kojoj se vjenčanja održavaju i danas.

Šiklošku tvrđavu krase status atrakcije za sve generacije. Od najmlađeg do najstarijeg člana obitelji, ovdje će svatko naći ponešto za sebe. Južno muzejsko krilo nudi postave različitih izložbi (vinski muzej i vinoteka, inscenacija srednjovjekovnog zatvora i mučilišta, povijest oružja, spomen-soba kapetana Tenkesa, molitvena ćelija Doroteje Kanizsai, izložba o I. i II. svjetskom ratu, o hrvatskoj i srpskoj manjini itd). U sjevernom krilu nalaze se četiri dvorane s različitim interaktivnim, igrificiranim sadržajima za djecu.

Neizostavni dio obilaska je i šetnja kruništem tvrđave, odakle puca prekrasan pogled na cijelo Vilanjsko vinogorje te brdo Tenkeš (Tenkes). U tvrđavi se nalazi i zanimljivi tematski kafić, dok je tijekom ljetne sezone oplemenuju i mnogobrojni kulturno-umjetnički i glazbeni sadržaji (predstave, izložbe, koncerti i dr).



TIP

Tijekom Festivala tvrđave, najpoznatije šikloške manifestacije, posjetitelji mogu „odjenuti“ povijesne viteške oklope.



BORGona

Tvrđava je dom i jedne posebne atrakcije – orgulja od vinskih boca. Izrađene prema uputama slavne orguljaške manufakture iz Pečuha, šikloške vinske orgulje sastoje se od niza pištaljki na vinskim bocama različitih veličina. Na njima se obavezno svira bar jednom u tri mjeseca.

ZEMLJA VINA

Podrumi Plakinje

Svega nekoliko minuta od Vilanja smjestila se Plakinja, uspavano, melankolično seoce oplemenjeno vizurom autentičnih baranjskih vinskih podruma te ranije opisanom kružnom crkvom crvenog krova.

Ruku pod ruku s prekrasnim vidicima idu podjednako upečatljive šetnice, bilo središtem mjesta, bilo vinskim šorom iz 18. stoljeća. Njegova dodatna vrijednost je i to što su mnoge vinarije otvorene tijekom cijele godine, nudeći pritom osim vina i različite domaće slastice.





Park skulptura u Nagyarsányju

Osim što njegovoj vizuri daje dozu mističnosti, brdo Szársomlyó ponad Haršanja vjekovima je imalo i praktičnu funkciju – služilo je kao jedan od glavnih izvora građevnog kamena u Baranji. Nakon što je kamenolom prestao s radom, od 1960-ih ovdje nastaje kiparska kolonija.

Na radost umjetnika, lokalnog stanovništva i krajolika, do danas je ovo mjesto steklo međunarodnu prepoznatljivost, uz sad već impozantni broj od 136 na licu mjesta izrađenih kamenih skulptura, raspoređenih po samom koku te duž okolnog šetališta.

Svetište Đud (Máriagyűd)

U podnožju brda Tenkeš sjeverno od Šikloša smjestio se Đud ili Jud, jedno od najpoznatijih mađarskih marijanskih svetišta te omiljena lokacija mnogih vjenčanja. Marijanska tradicija ovog mjesta seže sve do početaka 11. stoljeća, kad benediktinci ovdje podižu kapelu s kipom Djevice Marije. Njega su, kaže predaja, pronašli kraj obližnjeg posvećenog izvora.

Za vrijeme turske vladavine originalna skulptura nestaje, međutim popularnost svetišta raste nakon Haršanjske bitke 1687. U to se vrijeme, prema predaji, Gospa ovdje nekoliko puta ukazala. Vjeruje se da se, među ostalim, prikazala i samom šikloškom kapetanu. Kako je područje zbog rata i dalje bilo nesigurno, u to vrijeme doneseni novi kip Gospe prebačen je u osječku tvrđavu, gdje se u franjevačkoj crkvi i danas nalazi.

Đudska hodočasnička crkva s dva tornja građena je u baroknom stilu sredinom 18. stoljeća. Od pape Benedikta XVI. dobila je status *Basilica Minor*.

Iločki vinski podrum

Smješten na zapanjujućem platou visoko iznad Dunava, Ilok (mađ. *Újlak*) nekoć je bio jedno od glavnih središta Srijema, dok je danas najistočnija točka Hrvatske. Ovdašnji kraj oduvijek je bio poznat po odličnim vinima – u srednjem vijeku crnima, a danas bijelima.

Iločki vinski podrum izuzetni je trag vinarske povijesti ovoga kraja, čuvene i po nekim drugim detaljima. Primjerice, tijekom krunidbene svečanosti engleske kraljice Elizabete II. uzvanicima je služen upravo iločki traminac.

Osijek – konkatedrala Svetog Petra i Pavla

Ravničarskim osječkim krajolikom dominira najviša građevina u Hrvatskoj istočno od Zagreba – 90 metara visoka konkatedrala Sv. Petra i Pavla. Ova prekrasna neogotička crkva građena je na inicijativu biskupa Josipa Jurja Strossmayera (1815-1905), a posvećena je 1900. godine. Projektirao ju je arhitekt Gerhard Franz Lagenberg (1842-1895), gotovo u cijelosti je građena dobrovoljnim prilozima, a u nju je uzidano čak tri milijuna crvenih ukrasnih opeka. Zbog toga su je svojedobno zvali i „ridom crkvom“. Tijekom srpskih napada na Osijek 1991-1992. prilično je oštećena, tako da njena obnova djelomično traje i danas.



Dvorac Eltz u Vukovaru

Prekrasno barokno zdanje podignuto je tijekom 18. stoljeća kao središte ogromnog posjeda koji je 1736. kupio Filip Karl von Eltz, nadbiskup Mainza i njemački knez izbornik (imao pravo biranja cara). U vlasništvu obitelji Eltz dvorac i okolni park površine gotovo tri ha ostali su sve do 1945. godine.

U jesen 1991., tijekom užasne opsade Vukovara od strane JNA i srpske paravojske, dvorac je kao i ostatak grada posve uništen. Obnova je dovršena dvadesetak godina kasnije, čime je možda i najmonumentalnijoj svjetovnoj građevini u Slavoniji vraćen stari sjaj. Od 1968. u dvorcu djeluje Muzej grada Vukovara koji je 2013. godine dobio novi, vrlo zanimljivi postav s preko 1.500 eksponata.

Osječka tvrđava („Tvrđa“)

Ogromni fortifikacijski kompleks smješten uz rijeku Dravu između osječkog Gornjeg i Donjeg grada podignut je tijekom 18. stoljeća za potrebe vojnog zapovjedništva tadašnjom austrijskom Vojnom granicom prema Osmanskom Carstvu. Iako su pojedini dijelovi Tvrđe s vremenom razgrađeni, jedinstveni spomenik ipak je do našeg vremena stigao u razmjerno očuvanom i autentičnom obliku. Budući da u sklopu Tvrđe možete pronaći i niz pojedinačnih kulturnih spomenika (crkve, palače i dr.), kao i neponovljivi ambijent uspavane austro-ugarske provincije, ovo mjesto se odnedavno nalazi i na listi kandidata za listu svjetske baštine UNESCO-a.

Muzej Vučedolske kulture u Vukovaru

Lokalitet Vučedol jugoistočno od Vukovara smatra se ishodištem kulture koja je u 4. i 3. tisućljeću prije naše ere svoj utjecaj proširila područjem koje danas pokrivaju teritoriji 13 zemalja jugoistočne i srednje Europe. Priznanje izumiteljima prvog indoeuropskog kalendara, prve serijske metalurške proizvodnje te nemalog broja drugih civilizacijski značajnih ostvarenja odano je kroz fascinantni Muzej vučedolske kulture, otvoren 2015. godine.







Ladanjski spa

Zemlja vina nije slavna samo po svojim vinima, već i po termalnim izvorima i toplicama. Iako odlične wellness i spa sadržaje možete pronaći i u sklopu pojedinih vinarskih domaćinstava, nemojte propustiti ni čuvene toplice – dragocjene tragove pradavnog Panonskog mora!

Thermal spa Siklós

Šikloške toplice otvorene su tijekom cijele godine, nudeći svojim gostima bazene različitih veličina, saune i sportske terene. Šest bazena za odrasle opremljeno je masažnim krevetima, a tu su i specijalne kabine, tuševi, vodena struja, dva divovska tobogana te niz drugih sadržaja za sve članove obitelji.

Unutarnji bazen za sjedenje, s temperaturom vode 36-38 stupnjeva Celzijevih, idealan je za one sklone ljenčarenju u vodi. Onim aktivnijima namijenjen je vanjski bazen za plivanje, dužine 33 metra. Wellness segment, uz ostalo, sadrži i po dvije finske i infracrvene saune, jednu vanjsku rusku saunu, aroma-kabinu, parnu kupelj te jednu solnu sobu.



TIP

Šikloške toplice tijekom ljetnih mjeseci svoju ponudu obogaćuju koncertima i noćnim kupanjem.

Harkanjske toplice

Toplice u Harkanju najpoznatije su ljekovito kupalište u Mađarskoj. Njihovoj legendarnoj „mirisnoj“ sumpornoj vodi mnogobrojne generacije duguju vitalnost i zdravlje. Kao što smo već naveli, voda je otkrivena slučajno, 1823. godine. No, onodobni vlasnici harkanjskog područja, grofovi Batthyány, prepoznali su priliku te dali izgraditi prvo kupalište.

Ipak, zbog rubnog smještaja u odnosu na ostatak Mađarske, toplice su puni razvoj doživjele tek nakon 1945. godine, kad su postale dostupne širem krugu posjetitelja i korisnika. Do 1960-ih harkanjsko lječilište prometnulo se u najpoznatije i najposjećenije u zemlji.

Osim tradicionalnih kupališnih sadržaja, toplice svojim posjetiteljima danas nude i prekrasnu plažu, niz zabavnih sadržaja, uključujući i bogati aquapark za mlade (i one koji se tako osjećaju).

Ljekovita voda za tijelo i dušu

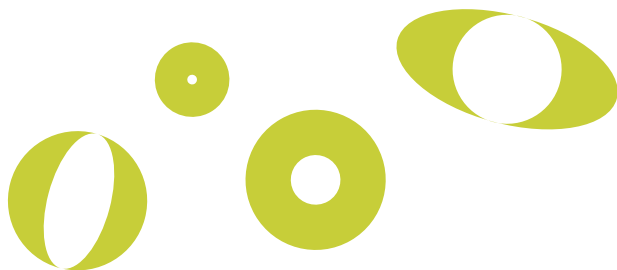
Harkanjska ljekovita voda, čuvena i u širim europskim okvirima, izvire na dubini 50-70 metara, a na površinu izbija pri prosječnoj temperaturi od 62 °C. Sadrži više od 1000 mg mineralnih tvari po litri. Od blagotvornih elemenata, u njoj se osobito ističe otopljeni karbonil-sulfid (COS). Po izbijanju na površinu, oslobođen od tlaka, ovaj spoj se odmah počinje razgrađivati, pretvarajući se u plin sumporovodik. Zbog toga harkanjska voda ima svojstveni sumporasti odor.

Plin u organizam prodire kroz kožu te udisanjem. Dokazano je da se pritom ugrađuje u hrskavična tkiva, regenerirajući ih i jačajući. Zahvaljući intenzivnom učinku sumporovodika, već i jedna kura u harkanjskom lječilištu pozitivno utječe na probleme s kretanjem i zglobovima; ublažava simptome osteoporoze, kroničnih ginekoloških upala, kao i problema povezanih s cirkulacijom. S obzirom na ove odlike, lječilište je naročito popularno među starijom populacijom, iako ni mladi ne zaobilaze primjerice ovdašnji veliki vanjski bazen, otvoren cijele godine.

Bizovačke toplice

Zapadno od Osijeka smjestilo se mjesto Bizovac, a u njegovoj blizini i čuveni izvor slane mineralne vode. Ona ovdje izvire pri temperaturi od 84 °C, što je čini najtoplijom jednom hipertermalnom vodom slanjačom u Europi – čak triput slanijom od mora!

Osim lječilišnih tretmana, Bizovačke toplice nude i vodene atrakcije na unutarnjim i vanjskim bazenima Aquapolisa, uživanje u sauni ili masaži te rekreaciju na raznolikim sportskim terenima. U cjelini gledano, idealna ponuda za obiteljsku razonodu tijekom cijele godine.







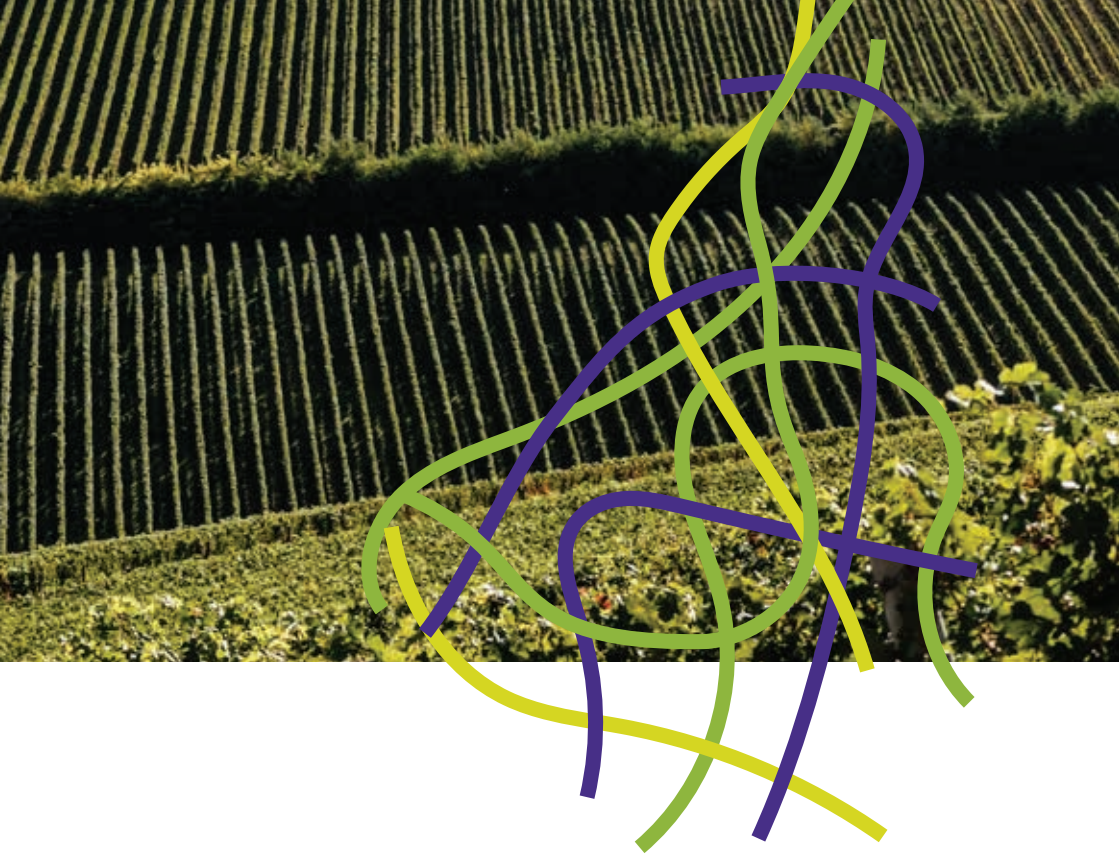
Zeleni doživljaji

Bez ustručavanja možemo reći da će zemlja vina razmaziti sve one koji tragaju za spojem aktivnog odmora i razonode. Jahanje, pješačke ture i bicikliranje samo su neke od mogućnosti koje vam se ovdje pružaju na planu povezivanja uživanja i aktivacije u jedno neponovljivo iskustvo!

Pješačke ture

Najpoznatija i najzanimljivija pješačka ruta mađarskom Baranjom svakako je Plava staza južnom Transdanubijom (*South-Transdanubian Blue Trail*), poznata i kao staza Pála Rockenbauera (po čuvenom mađarskom TV-putopiscu i ljubitelju prirode). Ruta prolazi šumovitim srcem gore Meček (*Mecsek*), smještene u okolici prekrasnog Pečuha. Na trasi se nalazi i zanimljiva, gotovo 500 m duga špilja Abaliget (*Abaligeti-barlang*).

Stazu je moguće prolaziti u komadu (20-24 km), uživajući pritom u vinorodnim krajolicima i šumama. S druge strane, bit će jednako zanimljiva i ako je podijelite na manje, „zvjezdaste“ etape. Pejzaž je brežuljkast do brdovit te vrlo živopisan i raznolik. Od „opreme“ potrebni su vam sportska/pješačka obuća te koliko-toliko dobra kondicija.



PAŽNJA! Nikad nemojte silaziti s označene trase, kako zbog očuvanja okolne prirode, tako i zbog izbjegavanja napasti pretjeranog kušanja plodova u vinogradima i voćnjacima. Također, važno je ponijeti dovoljnu količinu vode, budući da prirodnih izvora nema mnogo.

Poučna staza čudesne bobice (*Butcher's Broom Educational Path*)

Đud je zanimljiv ne samo kao svetište, nego i mjesto intrigantne poučne šetnice posvećene bodljikavoj veprini (*Ruscus aculeatus*), grmolikoj biljci čije crvene, inače otrovne bobice lokalno stanovništvo smatra čudesnima.

Staza počinje nedaleko od đudске bazilike, na kraju ulice Tenkeš (*Tenkes*), a u podnožju istoimenog brda. Kružna je, duga 6 km te ispunjena brojnim edukativnim panelima kroz koje ćete upoznati prirodna obilježja kraja i zanimljivosti o ovdašnjim šumama. Doživljaj upotpunju i osmatračnice, mjesta za paljenje logorske vatre i odmorišta. Obilazak traje oko tri sata.

Biciklizam

U praktički svakom mjestu mađarske Baranje (npr. kod većine ugostitelja) možete unajmiti bicikl. Promet je na cijelom području razmjerno rijedak, putovi su kvalitetni i nezahtjevni, drugim riječima – svoje biciklističke izlete možete oplemeniti čašicom-dvije vina. Krajolik vilanjskog vinogorja prekrasan je, posebice ako ga otkrivamo sa skrivenih, za biciklizam idealnih staza.

Ono što valja imati na umu jest da u slučaju nailaska poljoprivrednih vozila, istima damo prednost kako bi nesmetano mogla obavljati svoj posao.

Vinogradi na kotačima (*Rolling vineyards – Gördülő dűlők*)

Popularna ljetna manifestacija koja na najbolji način prezentira gore opisana „enociklistička“ bogatstva vilanjskog vinogorja. Održava se krajem lipnja, a posjetiteljima nudi mogućnost obilaska trima trasama, biciklima ili pješice. Konkretno, radi se o:

MTB ruti brdom Tenkeš (40 km, 580 m visinske razlike)

Ruti Vilanj-Šikloš (15-25 km)

Rekreacijskoj piknik-turi Tenkešom (10 km)

Nezaboravno iskustvo zajamčeno!





Kopački rit

Fascinantna zelena oaza smjestila se na krajnjem jugoistoku Baranje, na prostranom sutoku Dunava i Drave, nedaleko od Osijeka. Kopački rit najstariji je park prirode u Hrvatskoj, osnovan 1976. godine. Čarobnim ga čine močvare, ritovi, riječni meandri i pješćani sprudovi oblikovani snagom ponajprije Dunava, ali i Drave.

S površinom od oko 200 km², radi se o jednom od posljednjih netaknutih močvarnih staništa u Europi. Bez obzira na to u koje doba godine ga posjetili, ovdje ćete naići na prekrasne prizore i zvukove prirode: cvijeće u cvatu, potopljeno orijaško drveće, riku veličanstvenih jelena te nebrojeno mnoštvo ptica. Među njima se ponajviše ističe orao štekavac ili bjelorepan sa svojim zapanjujućim rasponom krila od oko dva metra.

S tim u vezi, Kopački rit iznimno je važan ornitološki rezervat. Ovdje se 140 vrsta ptica gnijezdi, a još mnoge u Ritu nalaze odmorište tijekom napornih interkontinentalnih sezonskih seoba.

Bogatstvo ovog jedinstvenog područja posjetiteljima se predstavlja kroz različite edukativne programe, vožnju čamcem, promatranje ptica i fotosafari, poučne „vodene“ šetnice itd. Postoji i mogućnost samostalnog najma čamaca ili bicikala, a tu je i odlični centar za posjetitelje.



Zlatna Greda

U 19. stoljeću gospodarsko dobro, Zlatna Greda je danas eko-centar smješten u okruženju zelenog mora kopačkih šuma i močvara. Osim pohađanja eko-škole i raznih edukativnih programa, ovdje možete uživati i u aktivnostima kao što su jahanje, bicikliranje, promatranje životinja ili veslanje. Tu je i adrenalinski park, prvi u slavonsko-baranjskoj regiji.

Mađarski mrazovac

Iako ga danas češće nalazimo u mediteranskim dijelovima Hrvatske, mađarski mrazovac (*Colchicum hungaricum* Janka; mađ. *magyar kikerics*), svojevrsni je simbol zaštite flore u Mađarskoj. Naime, radi se o prvoj zaštićenoj biljci u Mađarskoj. Godine 1867. botaničar Viktor Janka otkrio ga je i na južnim, klimatski submediteranskim padinama brda Szársomlyó. Starijim generacijama mrazovac je poznat i s nekadašnje kovanice od dvije forinte.

Radi se o biljci koja u proljeće cvate među prvima. Katkad, rastvarajući svoje prekrasne bijelo-ružičaste latice već u siječnju, preduhitri čak i visibabe. Padine Szársomlyója gdje danas jedino raste pod strogom su zaštitom, a turistički obilasci staništa mogući su samo uz pratnju. Stoga početkom veljače Nacionalni park Dunav-Drava organizira i vođene obilaskе ove jedinstvene ljepote.



Događanja tijekom godine



Događanja tijekom godine

Zemlju vina obilježavaju različite manifestacije koje se svake godine održavaju u čast vinu, bilo kao tradicijska događanja povezana s običajima i blagdanima, bilo kao suvremeni eventi nadahnuti duboko ukorijenjenom kulturom vina. Upoznajmo ih!

Siječanj – veljača

Festival WineOs

Međunarodni festival vina, gastronomije i hedonističkog življenja održava se u Osijeku tijekom siječnja. Uz ostalo, događanje obogaćuju i brojne radionice na kojima vinski znalci prenose svoje znanje mlađim generacijama.

Vinceška / Vincekovo

Iako kao povijesna osoba nije imao veze s vinom, Sv. Vinko kao svetac tradicionalni je zaštitnik vinogradara i vinara. Njegov god 22. siječnja jedna je od najvažnijih svečanosti u vinogradarskoj sezoni. U vinogradima se tom prilikom blagoslivljaju i zarezuju čokoti, ispijaju zdravice te daju pučke prognoze vinogradarske godine. Riječima jedne od njih:

„Ako vince curi, klet i podrum puni. Ako je vince sjajno, cakli se, podrum će se napuniti; ako ne curi, ostat će prazan; ako samo curka, kaplje, u bačvi bit će vina manje.”



Svibanj – Lipanj

Festival BorZsongás

Kraj prvog svibanjskog tjedna rezerviran je za festival koji slavi proljeće, prirodu, život i usjeve u naponu snage. BorZsongás održava se u Vilanju a posjetiteljima nudi sadržaje poput prezentacije tradicijskih obrta, vožnje konjskim zapregama te druženja sa životinjama. Njegov neizostavni dio su i tematski obilasci vinogorja, uz sudjelovanje u različitim običajima vinogradarskog proljeća.

Cjelinu doživljaja zaokružuju brojni koncerti (blues, jazz, pop itd.), nastupi romskih svirača, stand-up večeri, mađarska plesna večer i plesni tečajevi. Odlična gastronomska i vinska ponuda se, naravno, podrazumijevaju.

Večer vina i umjetnosti

Triput godišnje, u svibnju, srpnju i listopadu, osječka Tvrdra vraća se svojim vinskim korijenima, postajući mjestom održavanja Večeri vina i umjetnosti. Brojni posjetitelji mogu uživati u programima koji povezuju ove dvije životne radosti (jazz koncerti, predstave, svjetlosne instalacije). Nepca i dušu pritom krijepe vina iz cijele Slavonije, Podunavlja, ali i susjednih zemalja.

Vinatlon

Početkom lipnja mjesta Kneževi Vinogradi, Suza i Zmajevac ugošćuju Vinatlon. Događanje je posvećeno vrhunskim vinima, panonskom životnom stilu i svjetonazoru koji djeluje u skladu s filozofijom polupune a ne poluprazne čaše.

Vinski grad Erdut

U Erdutu se svakog svibnja održava srednjovjekovnom poviješću nadahnut sajam, ujedno posvećen prezentaciji lokalne vinske kulture i ponude. Ovime se povijesna baština i vinarska tradicija, dva zaštitna znaka Erduta, na najbolji mogući način sjedinjuju u jedno.

Duhovski otvoreni podrumi

Plakinjski vinski podrumi svoja vrata tradicionalno otvaraju povodom blagdana Duhova, u sklopu manifestacije Palkonyai Nyitott Pincék (eng. Pentecostal Open Cellars). Tijekom dva dana posjetitelji mogu iz prve ruke doživjeti tradiciju lokalnog vinarstva, ali i uživati u koncertima, umjetničkim programima te odličnoj gastronomiji i općoj atmosferi.

Srpanj – Kolovoz

Vinogradi na kotačima

Popularna ljetna manifestacija izvornog naziva *Gördülő dűlök* (eng. *Rolling vineyards*) održava se krajem lipnja. Kako smo već naveli, obuhvaća obilazak najpoznatijih dijelova Vilanjskog vinogorja biclom ili pješice, zahtjevnijim ili rekreacijskim trasama. U svakom slučaju, uz bogatu gastronomsku ponudu te vrhunska vilanjska i šikloška vina, odnosno domaće bezalkoholne napitke za one koji bicikliraju. Ulaznice za event potrebno je unaprijed kupiti.

Rosé Festival Vilanj

Najveseliji festival Vilanjskog vinogorja održava se svakog srpnja, privlačeći mnogobrojne posjetitelje. Kako mu i ime kaže, festival je posvećen autohtonim vinskih sortama ovdašnjeg vinogorja, počevši od mitske katarke.

Osim eno- i nezaobilaznog gastronomskog dijela, Festival u sklopu tematskog „Vinskog grada“ nudi i mnoštvo sadržaja za djecu, mlade i ostale putnike namjernike. Zaštitni znak eventa su i čuveni Rosé maraton te Futa Villány polumaraton koji svake godine privuku nekoliko tisuća trkača. Festival krasi i jedno luckasto pravilo – poželjno je da *outfit* posjetitelja bude *pinky*, tj. rosé.

Festival Ördögkatlan

Događanje koje bismo po naški nazvali „Vražjim kotlom“ jedan je od najpoznatijih festivala u Mađarskoj. Održava se početkom kolovoza kad četiri baranjska sela – Aršanjac, Haršanj, Beremend i Keveša – postaju kulturno-kreativno-zabavna prijestolnica Mađarske. Posjetitelje iz svih dijelova zemlje te cijele Europe dočekuje bogat program kazališnih predstava, odličnih koncerata te drugih izuzetnih sadržaja na koje možda i ne biste očekivali naići u inače uspavanim selima južne Transdanubije.

Rujan – Listopad

Vinogradi na kotačima: berba

Ako su baranjski vinogradi čarobni u lipnju, kakav li ih je tek užitak biciklom obići početkom rujna, u vrijeme berbe? Riječju, neponovljiv, zbog čega najpoznatije „enociklističko“ događanje u mađarskom dijelu Baranje ima i svoje jesensko, berbeno izdanje. Prepustite mu se!

Vinski Maraton

U Zmajevcu se krajem rujna održava jedna od najveselijih vinskih fešti u Slavoniji i Baranji, a vjerojatno i šire. U utrci u kojoj rezultat nije imperativ, ali je važno sudjelovati te ponešto i popiti, goste iz cijele Hrvatske dočekuju otvorena vrata romantičnih zmajevačkih gatora, mnoštvo domaćih delicija te bogat glazbeni program.

Wine & Bike Tour Erdut

Početak rujna i vrijeme berbe rezervirani su i za event kojim u Erdutu sljubljuju cikloturizam i hedonističko uživanje u vinu – Wine & Bike Tour. Osim u vinu i dobroj hrani, posjetitelji mogu uživati i u kvalitetnom kulturno-umjetničkom programu pod zvijezdama, u zagrljaju Dunava.

Europski festival vinskih pjesama

Pod motom „Dobro vino stvaraju radost, prijateljstvo i pjesma!“ u Vilanju se krajem rujna već skoro trideset godina održava festival posvećen pjesmama o vinu (*Winesong Festival*). Događanje je dosad ugostilo oko 4.000 pjevača iz 38 zemalja svijeta, pronoseći tako diljem svijeta glas o mađarskoj glazbenoj tradiciji, vilanjskom vinarstvu i gostoprимstvu. Posjetitelji mogu uživati kako u velikim koncertima i zbarskim nastupima, tako i u intimnijim nastupima u vinskim podrumima. Što god odabrali, nećete pogriješiti!

Festival crnog vina

Kraj rujna i/ili početak listopada u Vilanju se odvija u znaku manifestacije Villányi Vörösbör Fesztivál (eng. *Villány Red Wine Festival*). Tijekom tri dana trajanja, ovaj najveći vilanjski festival, ujedno i jedan od najvećih svoje vrste u Mađarskoj, slavi „vilanjsko crno“ koje je proslavilo ovaj kraj. Od vinskih podruma do trgova i ulica, sve je posvećeno kulturi vina, bilo kroz glazbu, kulturne sadržaje ili izuzetnu eno-gastronomsku ponudu.

Studeni – Prosinac

Martinje

Uz dužno poštovanje prema svim ostalim vinskim svetkovinama, ipak je kruna vinarske godine blagdan Martinja. Ova svečanost prožeta je mnogobrojnim tradicijama i običajima. Kušanje mladih vina, svježih, lakih i punih životne radosti, čini martinjske dane po mnogočemu najposebnijim dijelom vinarske godine.

Martinjske degustacije upućuju nas i na obilježja berbe za nama, odnosno na to kako će teći zrenje proizvedenih vina. Budući da dobra kapljica ne može proći bez ukusne podloge, gotovo svi baranjski ugostitelji i vinari u ove dane pripremaju i tradicionalne martinjske večere. Njihov simbol je pečena guska, tj. guščji batak. Ovaj jelovnik nije slučajan. Prema predaji, smatrajući se nedostojnim biskupske časti, skromni Martin sakrio se među guske. Međutim, glasne kakve već jesu, one su ga odale, usmjerivši time njegov život prema slavi, svetosti, a naposljetku i legendi.

Franc&Franc

Od 2015. u Vilanju se tijekom studenog održava konferencija Franc & Franc. Okupljajući mađarske i inozemne stručnjake, događanje tematizira različite aspekte uzgoja i prerade sorte cabernet franc. U manje od desetljeća postojanja, manifestacija se pozicionirala kao nezaobilazno mjesto stručnih rasprava i uvida u tajne globalno raširene crne sorte.

Osim brojnih edukacija i panela, posebnost Franc & Franc konferencije je i Dan kušanja. Tijekom njega sudionici mogu obići vilanjske vinske podrume, kušajući raskoš kako njihovih, tako i cabernet franc vina pozvanih inozemnih izlagača.





Ne postoji nigdje drugdje na svijetu...

Životna radost REDy vina

Ovo lagano crno vino voćnih aroma plod je suradnje vilanjskih vinara. Kroz njega se posjetiteljima predstavlja veselo i radosno lice našeg vinogorja. REDy je vino kao stvoreno za bistroe i eno-gastronomski iskustva. Iako ne treba pretjerivati, svaka njegova čaša poziva na sljedeću. Budući da je u njega ugrađena duša Vilanjskog vinogorja, ovo vino dobrodošli su proizvoditi svi zainteresirani vinari.

Ipak, s ciljem osiguranja kvalitete, REDy oznaku dobit će samo oni koji prođu evaluaciju stručne komisije.

Ovo pitko, razigrano vino proizvodi se od kombinacije temeljene na čuvenom vilanjskom portugiscu, dodatno oplemenjene blauburgerom, zweigeltom, frankovkom ili drugim crnim sortama udomaćenima u našem kraju.

Konačni proizvod je lagano vino voćnog okusa, garnirano uzbudljivim notama koje poprimi od bačve. Ukratko, vino koje poziva na još. Osim po pitkosti, prepoznat ćete ga i po etiketama REDy boca, označenima prepoznatljivim slovom „Y“ koje oblikom podsjeća na crveni šal.

Potražiti ga možete u gotovo svim vinarijama i gostionicama vilanjskog kraja.





Villányi Franc

Kao što je ovdje već i istaknuto, cabernet franc je svjetski poznata vinska sorta koja danas dominira i Vilanjskim vinogorjem. Ipak, vilanjskom francu osobit pečat daje specifični *terroir* područja, obilježen pedološkim i mikroklimatskim uvjetima. Čokoti hranjeni lesno-vapnenačkom podlogom te okupani velikim brojem sunčanih sati daruju grožđem koje daje vino istodobno markatno i složeno, ali i poletno i svjež.

Tijekom godina posebnost vilanjskog franca potvrđena je istraživanjima, izložbama i degustacijama te je on danas međunarodno priznati brend. Zbog toga ni status Villányi Franc nije nimalo lako zaslužiti. Vino mora biti proizvedeno isključivo od cabernet franc sirovine, a može biti buteljirano u tri kategorije: *classicus*, *premium* i *super premium*. Jesu li ispunjeni svi kriteriji kako bi vino ponijelo naslov vilanjskog franca na kraju prosuđuje stručna komisija.

Kako bi dosegao optimum elegancije i uravnoteženosti, Villányi Franc mora godinu dana zriti u bačvama. U slučaju kategorije *super premium*, nakon godine provedene u bačvi čeka ga i godina dana zrenja u boci. Osim toga, *super premium* franc je i količinski ekskluzivniji. Dok hektar vinograda može dati do 6.000 litara *premium* franca, u slučaju *super premiuma* ista površina će dati samo 3.500 litara vina.

Mrazovac – oznaka zaštite podrijetla

Od 2006. godine kvalitetu vilanjskih vina jamči oznaka na kojoj je simbol mađarskog mrazovca. Tako mitska baranjska biljka postaje garancijom vjerodostojnosti, izvornosti i visokog vinarskog standarda vilanjskih vina.

Budući da proizlaze iz specifičnog podneblja i mikroklimatskih uvjeta, njihovu puninu i buke nemoguće je kopirati ili reproducirati negdje drugdje. Oznaka kvalitete pomaže da ove posebnosti budu klasificirane i prepoznate. Vina ovjenčana oznakom mrazovca dijelimo u tri kategorije:

Classicus: najbrojniji razred kvalitete koji obuhvaća karakteristična vilanjska vina

Premium: vina koja iskazuju mnogo više distinktivnih obilježja s obzirom na mikrolokaciju i proizvođača

Super premium: u ovu kategoriju ulaze vina spravljena isključivo od sorte cabernet franc, podložna vrlo strogim enološkim i drugim kriterijima te proizvedena na točno određen način



Slavonsko-baranjska graševina

S hrvatske strane granice vinskog scenom dominira graševina („vlaški rizling“, mađ. *olaszrizling*), vjerojatno najraznolikije bijelo vino ovog dijela Europe. Graševina može sve – biti podlogom odličnih „špricera“, ali i vrhunskih kontinentalnih vina. Može rezultirati reduciranim vinima, ali i ispunjenima aromom dugotrajnog zrenja. Voćnima, ali i kiselkasto-mineralnima. Riječju, potencijal sorte u Slavoniju i Baranju pristigle relativno kasno, sredinom 19. stoljeća, čini se neizmjenim.

U jedva 150 godina graševina se udomaćila na način da danas nitko više ne može točno reći koje je njeno podrijetlo – ona je ovdje „oduvijek“, a čini se i zauvijek. Neki smatraju da potječe iz Italije, na što bi upućivao i onaj atribut „vlaški“, drugim riječima, romanski. Istodobno, hrvatski pojam „graševina“ naznačivao bi istočno-balkansko porijeklo (što bi opet moglo završiti antičko-romanskim korijenima). Prema najnovijim istraživanjima, graševina nije stigla s antičkog juga, nego sa suvremenog sjevera – iz njemačkog vinarskog centra u Heidelbergu, kamo pak je uvezena iz Francuske. No, i ovo bi moglo objasniti atribut vlaški/romanski/talijanski – naime, u Ugarskoj i Slavoniji 19. stoljeća sve francusko običavalo se nazivati talijanskim.



Kako bilo, graševina se regijom proširila nakon što su dotadašnji nasadi krajem 19. stoljeća uništeni filokserom, pa je trebalo pronaći sortu koja bi ih efikasno mogla zamijeniti. Graševina je na svoje došla i tijekom socijalističkog razdoblja, čija planska vinska industrija je u otpornoj i rodnoj sorti razmjerno visokih sladora našla idealnu podlogu za masovnu vinarsku proizvodnju potrošnih vina.

Srećom, posljednjih godina razvija se i proizvodnja kvalitetnih graševina, a kroz specijalizirane programe (npr. *Listopad – mjesec graševine*) podiže se i svijest o njenim potencijalima i odlikama. Neke od njih su, kao što smo rekli, dobro podnošenje dugotrajnog zrenja te „otvorenost“ okusa i bukea koji podjednako mogu biti usmjereni prema kiselkastoj svježini, kao i prema osebnijim aromama što odražavaju specifičnosti terroira.

Hrvatska „kućna“ sorta

Graševina je najraširenija vinska sorta Hrvatske te joj pripada svaki peti čokot u zemlji. I kao vino omiljena je hrvatska sorta. U Slavoniji i Baranji uživa domaćinski status kakav na vilanjskom području ima cabernet franc.

Popularnost graševine proizlazi iz prozaičnog razloga – čak i u manje povoljnim godinama dat će razmjerno kvalitetan urod. Premda to samo po sebi nije razlog za uzeti

je u stručno enološko razmatranje, kad se temeljnim obilježjima sorte pridodaju odlike mikroklima, tla i vinarskog umijeća, krajnji dometi naizgled „potrošne“ graševine mogu biti zapanjujuće visoki, opsegom sežući od šampanjaca do desertnih vina.

Ranom berbom graševina će dati vino svježeg, voćno-cvjetnog karaktera, pucketavih kiselina i srednje razine alkohola. S druge strane, kao otporna sorta, dobro podnosi i kasnu berbu.

Zapravo je se često i ostavlja na čokotima sve dok je ne napadne

plemenita trulež (*Botrytis cinerea*). Zašto, pitate se? Zbog toga što susret bobice i gljivice rezultira pojavom osebujnih kemijskih svojstava, uz istodobno nakupljanje kiselina i šećera. Ako se sve ove faktore vješto uravnoteži, vino će u konačnici dati izvrsne voćne arome uz, istina, nešto veće udjele alkohola.

Osim u kasnoj, graševinu je moguće ubrati i ledenom berbom. Osnovni preduvjet za nju je višednevna temperatura zraka ispod ništice. Tako ubrani, smrznuti grodovi dat će platinasto-metalno vino vrlo zanimljivog okusa. Isto vrijedi i za odležane, zrele graševine koje, mada starije i od pet godina, mogu iskazivati izuzetna enološka obilježja.





Okusi zemlju vina!

Od svinjokolje do *fine dininga*

Vinorodna Baranja svoje stanovnike razmazila je i drugim darovima prirode, a posljedično i odličnom gastronomijom. Nije tajna: ovdje volimo ne samo dobro popiti, nego i pojesti. Ovaj osjećaj prenosimo i na svoje goste. Stoga, bilo da vam se na tanjuru nađu tradicionalni specijaliteti hrvatske, mađarske, njemačke ili srpske kuhinje, ili pak jela iz kozmopolitske suvremene gastronomije, jedno je sigurno – uživat ćete!

Kako i ne bi, kad sve što ovdje spravljamo, nastaje od zdravih lokalnih namirnica. Umijeće njihova pretvaranja u raznovrsne specijalitete otkrijte u našim restoranima, gostionicama, na vinarskim imanjima i seoskim domaćinstvima.

Osim što ih odlikuje tajni sastojak ljubavi, sva ovdašnja jela u sebi nose i nešto od uvodno spomenutih kulturnih prožimanja različitih naroda koji su u Baranji pronašli svoje mjesto pod suncem. Zahvaljujući tome, možemo reći da ovdje teško da ćete dvaput kušati isto jelo. Na radost svih gurmana, naša je kuhinja carstvo bezgraničnih mogućnosti i užitaka!

● Čobanac

Vrlo sličan mađarskom perkeltu (*pörkölt*), čobanac je originalno slavonsko-baranjsko jelo. Tradicionalno ga se pripravlja od različitih vrsta mesa (govedina, junetina, divljač), uz neizostavni luk i crvenu papriku. Što se ostalog tiče, vrijedi pravilo „koliko kuća, toliko recepata“. U ovom mnoštvu varijacija neospornim ostaje i to da se najbolji čobanac spravlja na otvorenoj vatri, u kotliću.

● Šaran na rašljama

Zahvaljujući Dunavu i Dravi, Baranja je raj za sve ljubitelje slatkovodne ribe. U ovom gastro-segmentu istinski autohtoni specijalitet je legendarni šaran na rašljama. Radi ovog naizgled jednostavnog jela vrijedi putovati kilometrima (uz napomenu da ga svakako unaprijed naručite). Specijalitet se priprema na način da se polovice šarana probodu granama koje se potom zabodu u zemlju uz žar. Na visokoj temperaturi mast se otopi, dok se meso u tom vlastitom soku malo-pomalo ispeče do savršenstva. Must try!



TIP

Iako općeraširen, gulaš je jelo kadro pružiti vrhunsko gastro-iskustvo, osobito kad ga se pripremi na tradicionalni način kakav prakticiraju u čardi „Tenkes“ podno istoimenog brda. Praćen domaćim kukuruznim kruhom i knedlama sa sirom, tenkeški gulaš vrhunac je gastronomije!

● Riblji paprikaš vs. riblja čorba

Ono što je Mađarima riblja čorba (iako vjerojatno ne znaju za istoimeni rock-sastav), Hrvatima je riblji, tj. fiš-paprikaš. Slično kao i kod čobanca, na osnovi nekoliko temeljnih pravila razvilo se mnoštvo varijacija na temu. Za mađarsku čorbu specifično je to da se najčešće spravlja od šarana, pri čemu pravi riblji slatkokusci kao sastojak neće odbiti ni riblje iznutrice, ikru ili riblje mlijeko, redom tajne adute prave domaće riblje čorbe.

I čorba, i fiš kuhaju se krčkanjem u kotliću na otvorenoj vatri te vrijede svake minute višesatnog čekanja. Obično se služe uz domaći kruh ili, još bolje, s domaćim rezancima.

● Šokački grah u loncu

Ovo pravo malo gastronomsko remek-djelo kroz povijest je bilo omiljeni „gablec“ baranjskih Šokaca-Hrvata. Pripravlja se tako da se u zemljani lonac ili ćup stave grah, dimljeno meso i kupus. Lonac se ukopa u zemlju te s jedne strane obrgli žarom. Ovo jelu omogućuje da se, zbog različitih temperatura s vanjskih strana, miješa samo od sebe. Nakon par sati „samokuhanja“ ovaj šokački *fast food* pretvara se u istinsko i nezaboravno *slow food* iskustvo suvremenih gurmana.

Grahu u čast danas se u nekoliko baranjskih mjesta održavaju i natjecanja, a u ponudi ga ima i više restorana te gostionica. Poželjno ga je naručiti unaprijed.



● Perkelt od pijevca

Tko ovo jelo umije pojesti elegantno, pravi je junak na megdanu! Radi se o čorbi s domaćim valjušcima ili njokima koja se tradicionalno priprema povodom berbenih svečanosti i drugih jesenskih veselja. Nekoć su se u perkelt stavljali i pijevčeva „muškost“ te krijesta, što je za okupljene oko stola predstavljalo pravu poslasticu. Osim toga, običavalo se reći kako je za pravi perkelt potreban što stariji pijevac, budući da njegovo meso i žile jelu daju okus i aromu mnogogodišnjih ljubavi i borbi. Tko voli, nek' izvoli!

● Hladetina

Ovo u (nekadašnjoj) srednjoj Europi široko udomaćeno jelo danas već predstavlja pravu kulinarsku egzotiku. Hladna, želatinasta poslastica od različitih komada svinjskog mesa i „bunceka“ na današnjim je jelovnicima vrlo rijetka, stoga ako naidete na nju na kakvom sezonskom meniju, nemojte se ni časa premišljati, eventualnim dvojabama usprkos!

● Kulen

Autohtona slavonsko-baranjska suhomesnata prerađevina najbolja je pripravljena od mesa crne slavonske svinje, poznate i kao „fajferice“. Meso ove izvorne pasmine pomiješano s prvoklasnom baranjskom crvenom paprikom daje suhomesnatu deliciju svjetskoga ranga. Ne treba stoga čuditi da je slavonsko-baranjski kulen EU zaštitila kao specijalitet izvornog geografskog porijekla.



TIP

Tajna fiš-paprikaša, gušćeg od riblje čorbe, je slatka crvena paprika. Ona mu daje okus i slojevitost okusa. Što se tiče ljute paprike, s njom treba biti OPREZAN, budući da je zaista ljuta i to treba imati u vidu. Od korisnih informacija, evo još jedne: riblji menu u pravilu čine tanjur čorbe s tijestom, riblji odrezak, a zatim ponovno tanjur čorbe.

● Gušćji batak

Delicija koju smo vam već predstavili pišući o vinskom blagdanu Martinja. Kako kaže i čuvena uzrečica vezana za ovu svetkovinu, „Tko na Martinje gusku ne jede, cijele godine glada.“ Kako do ovoga ne bi došlo, mnogi baranjski restorani organiziraju večere čijim jelovnicima gospodare gušćji specijaliteti: osim bataka, tu su i gušćji čvarci, noge te, naravno, neizostavni kiseli kupus te krumpir na tisuću i jedan način.

JESTE LI ZNALI?

U martinjskoj priči guskama jedna od glavnih uloga pripada zbog već spomenute legende. Nakon što su građani Toursa njegova dobročinstva i plemenitost htjeli nagraditi biskupskom čašću, skromni Martin odlučio se sakriti, smatrajući se nedostojnim iskazane časti. Međutim, učinio je to na pogrešnom mjestu – u gušćjem oboru. Uskomešane guske brzo su se razgakale, odajući položaj budućeg velikog biskupa i sveca.

● Štifolder

Čuvena domaća salama, odmilja zvana „štifi“, neizostavni je pratitelj svake prave gostioničarske vinske degustacije. Proizvodi se od svinjskog mesa dimljenog na hladnom zraku na kojem zrije dva mjeseca. Meso se potom prerađuje i puni u svinjsko crijevo do debljine salame. Danas je gotovo sveprisutni sastojak „štifija“ i crvena paprika, iako se još ponegdje može pronaći i tradicionalno spravljena salama bez paprike.

JESTE LI ZNALI?

Naziv „štifolder“ dolazi od imena Nijemaca koji su u 18. stoljeću u Baranju doselili iz Hessena, s područja opatije Fulda (*Stiftsfuldaer*). Stoga su sami sebe običavali nazivati *Stiffollerima*.

- Švargla (mađ. *disznósajt*)

Poznato i kao tlačénica, ovo jelo danas doživljava sudbinu sličnu onoj hladetine. Iako zbog specifičnih sastojaka nije osobito popularno među „bijelo meso / pljeskavica“ generacijom, riječ je o tradicijskom specijalitetu usko vezanom za običaj svinjokolje te životno načelo da se svaki jestivi komad teškom mukom uzgojene životinje može i mora ne samo iskoristiti, nego i pretvoriti u ukusnu deliciju.

- Sarma

Za ovo jelo ne može se reći da pati od manjka popularnosti. Raširena s obiju strana granice, sarma je nezaobilazni specijalitet zimskih mjeseci, ali i tradicionalnih svadbenih jelovnika. Jelo spravljeno od mljevenog mesa umotanog u listove kiselog kupusa (katkad i vinove loze) pravi je kalorijski „bombarder“, osobito ako ga upotpunite vrhnjem, pire krumpirom ili svježim domaćim kruhom. Bez brige, organizam u ravnotežu vraća uz sarmu nezaobilazno kiselkasto bijelo vino.



Recepti iz zemlje vina

Čobanac

40 dag svinjskog mesa
40 dag janječeg mesa
40 dag govedine
2 kom korijena peršina
2 kom mrkve
2 glavice luka
2 dl suhog crnog vina
Sol, papar, crvena paprika

Nasitno nasjeckani luk stavimo u kotao te ga prodinstamo. Potom dodajemo usitnjeno povrće, a zatim i komade mesa. Njih na ovoj podlozi najprije popržimo, a potom začinimo i zalijemo vodom onoliko koliko je potrebno da bude potopljeno. Začinimo po želji.

Nakon što meso omekša, dodajemo još vode (ako je prethodna isparila), a uz nju i vino. Istodobno kad i vino, možemo ukuhati i komadiće krumpira. Po želji, čobancu se može dodati i domaća pasirana rajčica.

Lečo (mađ. *lecsó*)

Iako prisutan i u drugim nacionalnim kuhinjama, povrtni ragu zvan lečo pravi je specijalitet mađarske tradicijske gastronomije. Lako se priprema, a vrlo je ukusan. Sastojci za četiri osobe:

2 kom luka

1 kg paprike

0,5 kg rajčice

Sol, papar

Češnjak

Po želji i: slanina, mast, kobasica, jaje

Luk narežemo na sitno te ga potom prodinstamo na masnoći dok ne poprimi staklastu teksturu. Papriku po želji naseckamo na kolute, kockice, trokute, bolje tanje nego šire. Potom je ubacimo u posudu i pomiješamo s lukom. Posolimo, dodamo papar, a s njim i češnjak te narezanu rajčicu. Jelo je sada potrebno pratiti, obraćajući pažnju na teksturu rajčice koja se ne smije raskuhati. Lečo po želji možemo obogatiti ukuhavanjem masti (zaprške), slanine, kobasice ili jaja.



Jedinstveni u kvaliteti – oznaka kvalitete i geografskog porijekla



Lokalne proizvode iz Vilanjskog vinogorja ubuduće će označavati zaštitna oznaka geografskog porijekla, što će posjetiteljima predstavljati najbolju garanciju kvalitete i lokalnog porijekla. Pod simbolom danas već nadaleko poznatog mađarskog mrazovca plasiraju se najbolja vilanjska vina te proizvodi iz ponude vinskog turizma. Ubuduće će u znaku najpoznatijeg mađarskog cvijeta biti i ostali odabrani proizvodi s vilanjskog područja



Ponesite kući lokalno i zanatsko

Neka iskustvo prekrasne Baranje ostane s vama i po završetku putovanja! Ponesite kući neku od vrhunskih lokalnih poljoprivrednih prerađevina, kulinarskih poslastica ili ručno rađenih obrtničkih proizvoda, npr. iz domene ljepote i zdravlja. Ukratko, lokalno, organsko, zdravo, a često i nadahnuto kulturom vina.





Gdje odsjesti u zemlji vina

Od pansiona do hotela visoke kategorije

U pogledu smještaja tijekom putovanja Baranjom uistinu možete birati. Od malenih, tradicijski uređenih pansiona, kuća za odmor i seoskih salaša uređenih u duhu njihova izvornog ambijenta, preko kampova smještenih u tihim, brežuljcima okruženim udolinama, do luksuznih hotela – zemlja vina nudi vam smještaj po mjeri kakvu želite i zaslužujete.

Kako će vas dočekati

Na našim seoskim domaćinstvima i vinarskim imanjima uvijek će vas dočekati netko iz obitelji domaćina, primajući vas širokog osmijeha i gostoljubiva pogleda. Neće vam trebati dugo da shvatite da se gostoljubivost i domaćinstvo ovdje mjere nešto drukčijim mjerama od onih uobičajenih u većini vinskih i ruralno-turističkih regija u drugim dijelovima Europe. Nakon što pak uđete u obiteljski vinski podrum, pozitivan prvi dojam bit će – u to uopće ne sumnjamo – definitivno i nepovratno potvrđen.



Vinski Hotel Crocus Gere,
Villány, ul. Diófás 4-12.
www.crocus-hotel.gere.hu

•
Hotel Ermitage
Villány, ul. Batthyány Lajos 15.
www.hotel.bock.hu

•
Hotel Cabernet
Villánykövesd, ulica Petöfi Sándor 29.
www.hotelcabernet.hu

•
Hotel Dráva i Apartmanske kuće Termal
Kemping
Harkány, ul. Bajcsy-Zsilinszki 6.
www.campingharkany.hu

•
Vinska manufaktura Jackfall
Kisjakabfalva, ul. Fő 23.
www.jackfall.com

•
Pansion i bistro Diófa
Villány, ul. Diófás 1.
www.geretamas.hu

•
Podrumarstvo Attila Gere
Villány, ul. Diófás 4-12.
www.gere.hu

•
Podrum Bock
Villány, ul. Batthyány Lajos 15.
www.bock.hu

•
Csillagvölgy – Podrumarstvo Gere & Schubert
Villány, kč. br. 061/27
www.csillag-volgy.hu

•
Podrumarstvo Tamás-a i Zsolta Gere
Villány, ul. Diófás 1.
www.geretamas.hu

•
Podrum Blum
Villány, ul. Baross G. 103.
www.blumpince.hu

•
Vinarija Sauska
Villány, kč. br. 048/10
www.sauska.hu

•
Podrumarstvo Stier
Villány, ulica Baross Gábor 56.
www.stier.hu

Podrumarstvo Csányi
Villány, Aleja Ady Endre 2.
www.csanyipinceszet.hu

•
Podrumarstvo Tamás-a Günzer-a
Villány, ul. Baross G. 104.
www.borpinceszet.hu

•
Obiteljski Posjed Günzer
Villány, ul. Oporto 6.
www.gunzer.com

•
Vinarija Koch – Podrumarstvo VinArt
Nagyharsány, Kolónia űor 56.
www.kochboraszat.hu

•
Podrum Leleovits
Villány, ul. Baross Gábor 101.
www.lelovits.hu

•
Kurija Malatinszky
Villány, ul. Batthyány Lajos 27.
www.malatinszky.hu

•
Podrumarstvo Ede Tiffán-a
Villány, ul. Erkel Ferenc 10.
www.tiffans.hu

•
Vinski posjed i Podrumarstvo Vylyan
Kisharsány, Fekete-hegy, kč. br. 092.
www.vylyan.hu

•
Gostiona Mandula
Villány, ul. Diófás 4-12.
www.mandula-etterem.gere.hu

•
Gostiona Óbor
Villány, ul. Batthyány Lajos 15.
www.hotel.bock.hu/etterem

•
Pansion i Bistro Diófa
Villány, ul. Diófás 1.
www.geretamas.hu

•
Gostiona Sauska 48
Villány, kč. br. 048/10.
www.sauska.hu

•
Hotel Patria
Osječka 1C, Beli Manastir
<http://www.hotelpatria.hr/en/>

Holet Lug (i restoran)
Šandora Petefija 64, Lug
<https://hotellug.hr/>

•
Didin konak (i restoran)
Petefi Šandora 93, Kopačevo
<https://www.didinkonak.hr/>

•
Ivica i Marica
Ive lole Ribara 8A, Karanac
<http://www.ivica-marica.com/>

•
Tri mudraca
Ive lole Ribara 27, Karanac
<https://www.trimudraca.com/>

•
Villa Katarina
Balinac 33, Aljmaš
<https://villakatarina.com.hr/>

•
Restoran vinarija Josić (i restoran)
Planina 194, Zmajevac
<http://josic.hr/>

•
Vina Belje
Šandora Petefija 2, Kneževi vinogradi
<https://shop.belje.hr/>

•
Vinarija Gerstmajer
Petefi Šandora 31, Zmajevac
<https://www.facebook.com/vinarija.gerstmajer>

•
Vina Kalazić
Planina 8, Zmajevac
<https://vina-kalazic.com/>

•
Obiteljski podrum Kolar
Maršala Tita 141, Suza
<https://kolarwines.suzabaranje.com/>

•
Podrumi Kusić (i prenočište)
Planina 180, Zmajevac
<https://www.facebook.com/podrumikusic>

•
Vina Pinkert
Maršala Tita 16, suza
<https://pinkert.hr/>

•
Vinarija Svijetli dvori
Kolodvorska 99a, Karanac
<https://svijetlidvori.hr/>

Vinarija Szabo
Kolodvorska 146, Karanac
<https://szabokaranac.com/>

•
Podrum Zajec (i prenočište)
Planina 187, Zmajevac
<https://www.facebook.com/Podrum-Zajec-164199780428433>

•
Vina Antunović
Ulica braće Radić 19, Dalj
<https://vina-antunovic.hr/>

•
Vinarija Brzica
Erdutska planina 18, Erdut
<https://www.brzica.com/>

•
Danubio Wine & Residence (i prenočište)
Stepaničevac 8, Aljmaš
<https://www.danubio.hr/>

•
Erdutski vinogradi
Trg Branka Hercega 1, Erdut
<https://www.erdutski-vinogradi.hr/index.php/hr/>

•
Vinarija Siber
Cesta Svetog Martina, Erdut
<https://vinasiber.com/>

•
Baranjska kuća (i prenočište i muzej)
Kolodvorska 99, Karanac
<https://www.baranjska-kuca.com/>

•
Restoran Citadela
Ulica Šandora Petefija 39, Vardarac
<https://www.citadela.com.hr/>

•
Restoran Darocz
Košuta Lajoša 39, Vardarac
<https://www.facebook.com/RestoranDarocz/>

•
Čingi Lingi čarda
Ulica kralja Zvonimira 98, Bilje
<https://www.facebook.com/cingilingicarda/>

•
Restoran Stari Mlin
Ulica braće Radić 23, Dalj
<https://restoranstarimlindalj.eatbu.hr/?lang=hr>



Program prekogranične suradnje
Mađarska-Hrvatska

Interreg

Europski fond za regionalni razvoj



Fotke:

Bencs János
Denis Despot
Dražen Pajtlar
Efekt media
Filip Beusan
Goran Mirković
Igor Seler
Kiss Zoltán
Krešimir Čandrić
MirkoS18 (CC BY-SA 4.0)
Nenad Milić
Nina Đurđević
Shutterstock
Villány-Siklósi Borút Egyesület
Vjeran Vidaković

*Prekogranična regija- gdje rijeke
spajaju, a ne razdvajaju*

PROJECT

Wine tour across borders

HUHR/1901/2.1.3/0095

PROJECT PARTNERS



Ova brošura je izrađena uz finansijsku pomoć Europske unije. Sadržaj brošure isključiva je odgovornost Turističke zajednice Osječko-baranjske županije i ni pod kojim uvjetima ne odražava stajalište Europske unije i/ili Upravljačkog tijela.