



Destination Management Company

Lj. Gaja 6B, 49215 Tuheljske Toplice
Croatia
HR-AB-49-080598784

T: +385 49 556 833

F: +385 49 556 851

info@potepuh.hr

www.potepuh.hr



ČAROLIJA VINA

Klub Vinske Kapljice

Hrvatsko zagorje, upoznavanje s vinom

(1 dan, cijele godine)

Dođite u Hrvatsko zagorje, kraj poznat po svojoj bogatoj kulturi, povijesti i očaravajućem brežuljkastom pejzažu. Teritorij i vinogradi, gastronomija i vino - dan koji će vam približiti umijeće proizvodnje i kušanja vina te zahtjevnu umjetnost spajanja vina i hrane.

Naučit ćete o vinima kontinentalne Hrvatske koja karakteriziraju ovaj kraj.



Naši vinski vodiči, profesionalni sommelieri, uvest će vas u svijet vina i predstaviti opojne i svježe note Rajnskog rizlinga, Chardonnaya, Pinota... te vam pokazati kako osjetiti punoću svih vinskih aroma.

Raznolikost i bogatstvo vina najbolje ćete upoznati uz slasna regionalna jela i stare zagorske specijalitete, kao što su zagorske štrukle – nacionalni ponos i zaštićeno kulturno dobro!



Sažetak programa:

- * Obilazak i upoznavanje vinarije Vinski vrh, uz vodstvo vlasnika vinarije
- * Kušanje nekoliko kvalitetnih i vrhunskih vina kuće
- * Bogati ručak – gastronomija Hrvatskog zagorja
- * Interaktivna radionica o posluživanju i kušanju vina
- * Praktičan prikaz načina posluživanja bijelog i crvenog vina
- * Sljubljivanje vina i hrane

O Vinskom vrhu

Vinarija Vinski vrh proizvodi vina isključivo iz vlastitih vinograda koji se protežu na 25 hektara južnih obronaka zagorskih brežuljaka. *Terroir (klima, položaj i tlo)* predstavlja idealne uvjete za uzgoj vinove loze. Posebni ukusi vina koji nastaju iz tla na kojem je grožđe dozrelo oživljavaju u plemenitim kapljicama rajnskog rizlinga, sivog pinota, chardonnaya, traminca, crnog pinota...

9.30-10.00 – Dolazak u vinariju Vinski vrh, smještenoj na vrhu čarobnog brijega, sa spektakularnim pogledom na četiri najviša vrha sjeverozapadne Hrvatske. Uz pozdrav i dobrodošlicu domaćina, u romantičnom ambijentu vinske kuće za goste poslužiti će se tradicionalni, domaći zagorski doručak.

10.10-10.30 – Vođeni obilazak objekta, podruma i vinograda. Vlasnik vinarije Tomislav Bolfan povest će vas na put kroz vinski podrum te vam objasniti proces proizvodnje vina i što utječe na njihovu prepoznatljivost. Šetnja kroz podrum i vinograde na najbolji način uvest će vas u svijet vina Vinskog vrha i tradiciju vinogradarstva u Hrvatskom zagorju.

10.30 – 12.30 – Degustacija posebno odabranih najboljih vina Libertin, uz praktični prikaz i profesionalno vodstvo sommeliera. Naučiti ćete tehnike kušanja vina i upoznati jedinstvene arome i obilježja vina hrvatskog vinske regije Zagorje:

Otvaranje – naučiti ćete otvoriti bocu vina kao profesionalac

Posluživanje – naučite pravilno poslužiti vino, u prikladnim čašama za svaku vrstu vina, te koje su pravilne temperature posluživanja

Kušanje – naučite kako zaista kušati vino i uživati u svim njegovim aromama

Obilježja vina - naučite raspoznavati vina prema osnovnim karakteristikama sorti i načinu proizvodnje. Na kraju, upoznajte vina Vinskog vrha i naučite uživati u njihovim svježim i opojnim aromama.

12.45 – 14.05 – Bogati gurmanski ručak u romantičnom ambijentu, s pogledom na okolne vinograde. Očekuje vas jedinstven izbor karakterističnih regionalnih jela, u idealnoj kombinaciji s Libertin vinima.

14.15 – 15.00 – Degustacija barrique i predikatnih vina

Nakon ručka, slijedi degustacija barrique vina i predikatnih vina. Naš sommelier upoznat će vas s načinom dobivanja barrique vina i uz njegovo vođenje, kušat ćete barrique vino Pinot crni te naučiti kako prepoznati barrique vina.

Nakon toga krenut ćete na put kroz stvaranje predikatnih vina i uživati svim osjetilima u kapljici napravljenoj od pažljivo odabranih bobica. Sommelier će vam objasniti proces dobivanja predikatnih vina i približiti vam njihove specifičnosti.

Po završetku, sommelier vam stoji na raspolaganju kako biste ga pitali dodatne činjenice o vinu i vinskoj kulturi koje želite znati.

15.30 – 16.30 – (Dodatna opcija) : Zlatne gorice (Varaždinsko vinogorje)

U blizini grada Varaždina smjestila se eno-gastronomska oaza opuštanja – Zlatne gorice, na vrhu brijega, okružena vinogradima, sa spektakularnim pogledom na zagorske brežuljke.

U „vinskom hramu“ Vile Donata dočekat će vas *Vincilir*. „Vincilir“ je nekada bilo ugledno zanimanje koje je zahtijevalo znanje i iskustvo u vinogradarskim poslovima, a radio je za plemićke obitelji te vodio brigu o njihovim vinogradima. Danas je vincilir domaćin ovog vinskog hrama i vodi posjetioce kroz mirise i okuse ovoga kraja.

18.00 – 19.00 - Kušanje vina - uz vodstvo vincilira, kušat ćete kvalitetna vina Zlatnih gorica, a karakteristična za ovo vinogorje – chardonnay, rajnski rizling i graševinu. Sada već možete upotrijebiti danas stečeno znanje i prepoznati arome koje karakteriziraju svaku sortu.

U blizini Zlatnih gorica nalaze se vinogorje Štrigova gdje se stvaraju vrhunska predikatna vina. Kušat ćemo Šipon (Moslavac) – kasna berba, a degustaciju ćemo završiti s izbornom berbom Traminca.



CIJENA: na upit