

Poduzetništvo kao zamašnjak razvoja lokalne sredine: Razvoj vinogradarstva u općini Štrigova

Štampar, Ena

Undergraduate thesis / Završni rad

2023

Degree Grantor / Ustanova koja je dodijelila akademski / stručni stupanj: **University of Zagreb, Faculty of Organization and Informatics / Sveučilište u Zagrebu, Fakultet organizacije i informatike**

Permanent link / Trajna poveznica: <https://urn.nsk.hr/urn:nbn:hr:211:677431>

Rights / Prava: [Attribution-NonCommercial-NoDerivs 3.0 Unported / Imenovanje-Nekomercijalno-Bez prerada 3.0](#)

Download date / Datum preuzimanja: **2025-02-19**



Repository / Repozitorij:

[Faculty of Organization and Informatics - Digital Repository](#)



**SVEUČILIŠTE U ZAGREBU
FAKULTET ORGANIZACIJE I INFORMATIKE
VARAŽDIN**

Ena Štampar

**PODUZETNIŠTVO KAO ZAMAŠNJAK
RAZVOJA LOKALNE SREDINE: RAZVOJ
VINOGRADARSTVA U OPĆINI ŠTRIGOVA**

ZAVRŠNI RAD

Varaždin, 2023.

SVEUČILIŠTE U ZAGREBU
FAKULTET ORGANIZACIJE I INFORMATIKE
V A R A Ž D I N

Ena Štampar

Matični broj: 0016147530

Studij: Ekonomika poduzetništva

**PODUZETNIŠTVO KAO ZAMAŠNJAK RAZVOJA LOKALNE
SREDINE: RAZVOJ VINOGRADARSTVA U OPĆINI ŠTRIGOVA**

ZAVRŠNI RAD

Mentor/Mentorica:

Izv. prof. dr. sc. Kristina Detelj

Varaždin, svibanj 2023.

Ena Štampar

Izjava o izvornosti

Izjavljujem da je moj završni rad izvorni rezultat mojeg rada te da se u izradi istoga nisam koristio drugim izvorima osim onima koji su u njemu navedeni. Za izradu rada su korištene etički prikladne i prihvatljive metode i tehnike rada.

Autorica potvrdila prihvaćanjem odredbi u sustavu FOI-radovi

Sažetak

Poduzetništvo je u Međimurskoj županiji godinama izrazito napredovalo. Takozvani „gornji kraj“ Međimurske županije kao što je Štrigova te njezina okolica, najpoznatiji je po vinogradarstvu. Mali vinogradari, koji po samo nekoliko redova vinograda pamte svoje početke, danas su izrazito napredovali te stvorili svoj imidž koji je na daleko poznatom glasu, ne samo u Međimurskoj županiji već u cijeloj Lijepoj Našoj odnosno Hrvatskoj. Ovim radom želim pokazati njihove same početke, dugogodišnji razvoj te velika postignuća i rezultate. Također, namjera je iz tako rečeno prve ruke odnosno na temelju intervju-a s vlasnicima triju vinarija Međimurja, iznijeti njihove planove za budućnost, koga smatraju konkurencijom te planiraju li širenje posla van kruga obitelji. Osim izabranih vinogradara, govorit će se o razvoju poduzetništva u samoj Hrvatskoj odnosno napreduje li ili stagnira te u kakvom je odnosu s ostalim državama Europske unije što se poduzetničke aktivnosti tiče. U radu se prikazuje i razvoj čitavog vinogradarstva u Međimurju od davne 1992. godine kada je osnovano društvo vinogradara i vinara Međimurske županije pod nazivom Hortus Croatiae, prvo na ovom području te kojima je nekada to bio samo hobi dok su danas širom svijeta poznati po proizvodnji vrhunskih vina.

Ključne riječi: poduzetništvo; Međimurska županija; općina Štrigova; vinogradarstvo; vinarstvo; razvoj; povijest

Sadržaj

Sadržaj	iii
1. Uvod.....	1
2. Poduzetnička aktivnost Hrvatske	2
2.1. GEM istraživanje	2
2.2. Rezultati GEM istraživanja	2
2.3. Utjecaj pandemije COVID-19 na poduzetničku aktivnost.....	3
3. Međimurska županija kao vinska regija	5
3.1. Razvoj vinogradarstva i vinarstva kronološki.....	5
3.2. Međimurska vinska klasa	7
4. Općina Štrigova.....	9
4.1. Položaj općine Štrigova.....	9
4.2. Povijest Štrigove	10
4.3. Međimurska vinska cesta	10
4.3.1. Vinske kuće i kušaonice općine Štrigova jesu:	11
4.3.2. Pravilnik o Međimurskoj vinskoj cesti	11
4.4. Vinske sorte štrigovskog kraja	13
4.5. Urbanovo	14
4.6. Mađerkin breg	15
5. Vinarija Štampar	17
5.1. Povijest vinarije Štampar.....	17
5.2. Slava van Međimurja.....	17
5.3. O vinariji na temelju intervjua	18
6. Vinarija Cmrečnjak	20
6.1. Povijest vinarije Cmrečnjak	20
6.2. Postignuća i sorte	20
6.3. O vinariji na temelju intervjua	21
7. Vinarija Kocijan	23
7.1. Povijest	23
7.2. Podrum	23
7.3. O vinariji na temelju intervjua	24
8. Zaključak	27
Popis literature.....	28
Popis slika.....	30

1. Uvod

Tema ovog završnog rada jest prikazati poduzetničku aktivnost na lokalnoj razini, točnije u općini Štrigova na primjeru vinogradara i vinara Međimurske županije koji su posljednjih godina izrazito napredovali i postigli zavidan uspjeh.

Na početku samog rada prikazat će se poduzetnička aktivnost Hrvatske na temelju rezultata GEM istraživanja odnosno povećava li se ili stagnira u Hrvatskoj u odnosu na druge zemlje Europske unije. Nakon prikaza poduzetničke aktivnosti na razini Hrvatske slijedi opis vinogradarstva i vinarstva Međimurske županije gdje će se govoriti o samim počecima kada je osnovano prvo društvo vinogradara i vinara na tom području te njihovom razvoju, kronološki kroz godine. Opisuje se općina Štrigova, u kojoj se dešava sam razvoj, njezina povijest i atrakcije kao što je Mađerkin breg. Ključni dio ovog rada jesu vinarija Štampar, Cmrečnjak i Kocijan s kojima je proveden intervju u kojem daju informacije o svojim planovima za budućnost, daljnjem proširenju te o osobnom viđenju konkurencije u Hrvatskoj i samoj Međimurskoj županiji. Osim izabranih, govori se o postignućima svih vinarija općine Štrigova, kao i o sortama po kojima su daleko prepoznatljive.

Kako i sama, kao autor ovog dijela, dolazim iz Međimurske županije, imala sam priliku saznati informacije iz prve ruke i približiti ih široj publici. Osim što mi je tema bliska, vrlo mi je značajna, jer smatram da je Međimurska županija, a ponajviše takozvani gornji kraj posljednjih godina na poduzetničkoj razini izrazito napredovao što želim ovim radom i prikazati. Također, želim potaknuti druge da baš kao ja promoviraju uspjeh malih poduzetnika na lokalnoj razini te da potiču i pridaju značaj mladim poduzetnicima koji tek ulaze u ovaj svijet. Cilj ovog rada, ujedno i sama motivacija, jest potaknuti druge da prepoznaju te promoviraju vrijednosti i kvalitete svog lokaliteta.

Podaci korišteni za izradu ovoga rada jesu preuzeti iz izvora koji se odnose na stručnu literaturu iz područja poduzetništva u Republici Hrvatskoj, znanstveni i poslovni članci iz područja poduzetništva u Međimurskoj županiji te podaci dostupni na relevantnim internetskim stranicama, kao i slike koje su preuzete s istih. Za potrebe rada provedeni su intervjui u svrhu prikupljanja podataka o vinogradarima Međimurske županije. Na temelju podataka rađeno je kvalitativno istraživanje.

2. Poduzetnička aktivnost Hrvatske

Singer, Šarlija, Pfeifer i Oberman Peterka (2022) navode kako poduzetničku aktivnost u Republici Hrvatskoj možemo procijeniti putem Global Entrepreneurship Monitora odnosno GEM istraživanja koje je pokrenuto 1999. godine od strane tada deset najrazvijenijih zemalja. Ovim istraživanjem utvrđuje se o čemu ovisi poduzetnička aktivnost u nekoj zemlji, zašto postoje razlike između zemalja te što vlada može učiniti po tom pitanju. Vlada izgrađuje poduzetničku okolinu koja tada stimulira poduzetničku aktivnost pojedinaca.

2.1. GEM istraživanje

„GEM istraživanje provodi se u godišnjoj dinamici, prikupljanjem podataka od odrasle populacije i eksperata. Podaci prikupljeni od reprezentativnog uzorka odrasle populacije izražavaju samoevaluaciju, očekivanja i percepciju o pojedinim aspektima poduzetničkog procesa (od individualnih atributa i društvenih vrijednosti do pojedinih faza životnog ciklusa poduzetničkih aktivnosti: pokretanje, rast, izlazak). Intervjui s izabranim ekspertima daju uvid u njihova mišljenja o kvaliteti poduzetničke okoline i interakcija poduzetnika s poduzetničkom okolinom.“ (Singer i ost., 2022, str. 9)

Singer i ostali (2022) navode kako je u posljednjem istraživanju provedenom 2021. godine sudjelovalo 50 zemalja od kojih je jedna i Hrvatska. Ona sudjeluje od 2002. godine, a pripada i uspoređuje se s državama Europske unije i sa zemljama s visokom razinom bruto domaćeg dohotka po stanovniku. U Hrvatskoj je uzorak svake godine 2000 odraslih ispitanika, a što je veći broj, to je veća mogućnost za utvrđivanjem razlika u poduzetničkoj aktivnosti unutar zemlje. U istraživanju sudjeluju i eksperti, kojih je 2021. godine bilo 37 te oni daju ocjene i vrednuju kvalitetu i važnost komponenti poduzetničke okoline.

„U Hrvatskoj se rezultati GEM istraživanja uvijek interpretiraju u vremenskom kontekstu koji je duži od jedne godine (najčešće trogodišnje razdoblje), radi uočavanja promjena. Na taj način se potvrđuje ili opovrgava stabilnost uočenih tendencija i obrazaca poduzetničkog djelovanja u Hrvatskoj, te identificiraju kritična područja koja zahtijevaju intervencije od razine pojedinca do institucija.“ (Singer i ost., 2022, str. 9)

2.2. Rezultati GEM istraživanja

Singer i ostali (2022) navode kako se Hrvatska našla na zadnjem mjestu 2021. godine od 19 zemalja Europske unije koje su sudjelovale u GEM istraživanju odnosno na temelju

rezultata dokazano je da u Hrvatskoj poduzetnička okolina na poduzetničku aktivnost djeluje više ograničavajuće nego stimulirajuće. Kompozitnim indeksom NECI, koji procjenjuje snage cjeline nacionalnog poduzetničkog okvira, Hrvatskoj je dodijeljena ocjena 3.6, dok je u Nizozemskoj najbolje ocijenjena poduzetnička okolina s visokih 6. Na poduzetničku aktivnost 2021. godine u Hrvatskoj prema ocjenama eksperata stimulirajuće djeluju samo dvije komponente, a to su dinamika domaćeg tržišta te raspoloživost i kvaliteta fizičke infrastrukture odnosno telekomunikacijska i prometna. Ograničavajuće komponente pak su vladine politike prema regulatornom okviru, niska razina transfera istraživanja u poslovni sektor, prisutnost značajnih barijera ulaska na tržište te nedovoljan doprinos obrazovanja izgradnji poduzetničkih kompetencija mladih.

Hrvatska je, kako Singer i ostali (2022) ističu, prema rezultatima GEM istraživanja, iznad prosjeka EU što se tiče namjera, uočenih prilika i uvjerenosti u vlastite sposobnosti za pokretanje poslovnog pothvata. U Hrvatskoj 2021. godine 21,7% odrasle populacije, koja je sudjelovala u anketi, ima namjeru pokrenuti vlastiti poslovni pothvat. Ovaj rezultat je duplo veći nego kod ostalih zemlja EU, koje su bile predmet istraživanja, što upućuje na činjenicu da građani Hrvatske češće posežu za pokretanjem vlastitog posla, nego pronalasku istog.

Singer i ostali (2022) tvrde kako bi se iz ovih rezultata dalo zaključiti da građani Republike Hrvatske smatraju kako uspješni poduzetnici imaju visok status u društvu pa je to jedan od razloga čestog pribjegavanja pokretanju vlastitog poslovnog pothvata, što nažalost nije slučaj. Zbog takvog stava koji se ne slaže s činjenicom da uspješni poduzetnici imaju visok status u društvu, Hrvatska se našla zadnja od EU zemalja koje su bile 2021. godine uključene u GEM istraživanje. Unatoč tome, oko 60% ispitanika smatra kako je biti poduzetnik, dobar izbor karijere.

Kad govorimo o regionalnoj rasprostranjenosti poduzetničke aktivnosti u Hrvatskoj, kako Singer i ostali (2022) navode, razlike su stabilne, no u razdoblju od 2019. pa sve do 2021. godine pojavili su se određeni obrasci promjena što se tiče intenziteta poduzetničkih aktivnosti po regijama. Kontinuirani rast novopokrenutih poslovnih pothvata bilježi se u samo dvije regije, od kojih je prva Istra, Primorje i Gorski Kotar, dok je druga Sjeverna Hrvatska Lika i Banovina je i dalje regija s najnižom poduzetničkom aktivnosti te s najmanje onih koji vide priliku u svojoj sredini. U ovoj su regiji ljudi uglavnom primorani ući u poduzetničku aktivnost kako bi zaradili za život.

2.3. Utjecaj pandemije COVID-19 na poduzetničku aktivnost

Singer, Šarlija, Pfeifer i Oberman Peterka (2021) navode kako je pandemija COVID-19 osiromašila prihode domaćinstva u cijelom svijetu pa se tako u Hrvatskoj s tom činjenicom

slaže 39,7% ispitanika, u Sloveniji 44,7%, dok u Nizozemskoj znatno nižih 21,5%. Ispitanici svih zemalja ističu kako poznaju više ljudi koji su zatvorili svoje poslovanje od onih koji su pokrenuli poslovni pothvat zbog pandemije. U Hrvatskoj je 40,7% ljudi zatvorilo poslovanje, dok je 15,9% njih otvorilo isto. U Sloveniji je taj odnos 25,4% naprema 6,4%, dok je u Nizozemskoj 25,9% naprema visokih 16%. Možemo uočiti kako je razina pokrenutih poslovnih pothvata u Hrvatskoj i Nizozemskoj skoro pa jednaka, dok je razina zatvaranja poslovanja između te dvije zemlje znatno velika. „Od svih koji imaju poslovne pothvate ne starije od 3,5 godine (TEA), u Hrvatskoj 29% prati prilike koje nastaju zbog pandemije, u Sloveniji 32,3%, ali u Nizozemskoj čak 41%.“ Može se primijetiti kako Nizozemska, u odnosu na Hrvatsku i Sloveniju, najbolje uočava prilike.

3. Međimurska županija kao vinska regija

Goričanec, Perčić i Lesjak (2022) navode kako je Međimurska županija odnosno Međimurje, smješteno na krajnjem sjeveru Lijepe Naše, najmanja vinska regija u Hrvatskoj. Takozvana pejzažna čipka gornjeg Međimurja nalazi se na 300 metara nadmorske visine sa stotine tisuća trsova i dvadesetak bijelih sorti čija je vrijednost potvrđena s najvažnijim svjetskim priznanjima. Najviše se ističu pušipel, sauvignon, muškati žuti, silvanac zeleni, rajnski rizling i pinot sivi. Pušipel je jedina autohtona vinska sorta Međimurja takozvana međimurska robna marka iznimno visoke kvalitete te idealna za pjenušce. Pušipel je do 2007. godine bio zapostavljena vrsta, dok se u prastarim dokumentima on naziva Moslavac. U Sloveniji je također zastupljen pod imenom šipon, u Mađarskoj kao furmint, dok se u Austriji on naziva mosler. Možemo sa sigurnošću reći da ima visoki potencijal za najkvalitetnije vino na prostoru Međimurja.

Goričanec i ostali (2022) navode kako od crvenih sorti vina dominiraju merlot, pinot crni, syrah i cabernet sauvignon koji su po prvi puta posađeni krajem devedesetih godina dvadesetog stoljeća. Međimurje broji oko tridesetak obiteljskih vinarija odnosno vinskih kuća od kojih je desetak njih bilo nagrađivano od strane najstrožih svjetskih vinskih ocjenjivačkih panela. Međunarodni festival Pušipela zvan Urbanovo održava se već dvadeset godina svakog svibnja u Štrigovi gdje se drže vinske radionice, ocjenjuju vina, otvaraju se vrata vinskih podruma te se održava glamurozni vinski bal.

3.1. Razvoj vinogradarstva i vinarstva kronološki

Goričanec i ostali (2022) navode kako je 1992. godine osnovano društvo vinogradara i vinara iz gornjeg Međimurja od strane njih samih pod nazivom Hortus Croatiae čiji su osnivači vinogradari i vinari gornjeg Međimurja. Bilo je to prvo takvo društvo u Hrvatskoj na čelu s profesorom Franjom Lovrecom kao predsjednikom društva. O sastancima i aktivnostima dogovarali su se preko Lista Međimurje.

„Organizirane su prve edukacije, izleti i obilasci talijanskih, austrijskih, mađarskih te hrvatskih vinskih područja.“ Godinu dana nakon osnutka, međimurski vinari počeli su osvajati medalje, a sklapali su se i prvi poslovi. Godine 1996. došlo je do promjene predsjednika kada je za novog izabran Branimir Jakopić. Bio je organiziran prvi tečaj koji se održava i danas te kojim se stječe zvanje vinogradar odnosno vinar. Na predavanjima se moglo učiti o poboljšanju

kakvoće vina te je iste godine pokrenut rad prve hrvatske Savjetodavne službe sa sjedištem u Čakovcu. U Međimurju je godine 1998. otvorena prva Vinska cesta na području Hrvatske kako bi se razvijao turizam, privukli potrošači, a vinogradari i vinari pak bi bili dostupniji. Također, iste godine, uz Milorada Šubića, Hortus Croatiae vodi i dipl. ing. agr. Marijan Čižmešija. Godine 1999. društvo dobiva sufinanciranje od strane Međimurske županije na međunarodnom sajmu pod nazivom Vinovita, a razmišlja se i o osnivanju manifestacije gdje bi se okupili domaći proizvođači i potrošači vina iz cijele Hrvatske. U konačnici 2000.godine po prvi puta održava se takva manifestacija pod nazivom Urbanovo koja živi i dan danas. (Goričanec i ostali, 2022)

Goričanec i ostali (2022) navode kako su na Međunarodnom festivalu vina i kulinarstva pod nazivom Zagreb VINOcom članovi društva Hortus Croatiae izlagali po prvi puta. Zagreb VINOcom održavao se u Lisinskom, a od 2006. godine pa do danas ovaj se festival smatra najrepresntivnijom vinskom pozornicom za vina Međimurske županije. Godinu nakon, članovi društva pokrenuli su projekt pod nazivom Pušipel odnosno zavičajno ime sorte šipon, furmint i mosler. Tada su od ove sorte vina stvorili brand i zaštitili ime, a danas je ovo vino poznato po iznimnoj kvaliteti.



Slika 1. Boca Pušipela više vinarija

Godine 2008. festival Urbanovo seli se u Štrigovu te se službeno otvara prva boca Pušipela. Predsjednik udruge postaje Zdravko Dvanajščak, a gornje Međimurje postaje sve razvijenije, što turistički, što gospodarski zahvaljujući podizanju kakvoće vina. Godine 2015.

ponovo dolazi do promjena u društvu. Umrežuje se takozvano staro i mlado poimanje vinogradarstva i vinarstva te na scenu izlazi vinska mladost Međimurja pod vodstvom Davida, današnjeg vlasnika i voditelja vinarije Štampar. Po prvi puta organizirano je Međunarodno ocjenjivanje vina u Štrigovi čemu je potpomogla općina Štrigova. Pokreću se susreti koji se odvijaju uglavnom ponedjeljkom u mjesecima kad je obim posla manji i na kojima se degustiraju razna vina, a vinari druže, komentiraju i donose zaključke. Iste se godine šalju prvi uzorci vina na Decanter i IWC odnosno International Wine Challenge. (Goričanec i ostali, 2022)

Projekt pod nazivom MLADO Međimurje po uzoru na vinogradare Austrije pokrenut je 2018. godine. Tada su ponuđena mlada vina niskog alkohola, laganog okusa te intenzivnog, ali i privlačnog mirisa. Iste godine Hortus Croatiae u suradnji sa studijem Reci Da predstavlja originalnu bocu za Pušipel. Dvije godine nakon toga, odnosno 2020., društvo izlazi u javnost s novim projektom zvanim GO! V GOrice gdje vinarije otvaraju svoja vrata, dok 2022. godine festival Urbanovo ponovo uvodi novine izborom novog mjesta održavanja koje je od tada obnovljeni Dom kulture u centru Štrigove. (Goričanec i ostali, 2022)

Ove godine, odnosno 2023., Društvo vinogradara i vinara Međimurske županije dobilo je novog predsjednika koji za sebe govori kako je najstariji najmlađi član ovog društva. Robert Horvat, novoizabrani predsjednik, poznati je međimurski vinar iz Svetog Urbana kojeg je djed uključio u društvo već kao trinaestogodišnjaka. Njegov djed bio je i jedan od osnivača Hortus Croatiae, a kada bi odlazio na sastanke uvijek bi ga vodio sa sobom. Robert nastavlja obiteljsku tradiciju, kao već treća generacija vinara, pošto se i njegov otac bavio vinogradarstvom. Po odlasku oca u mirovinu, Robert preuzima obiteljski posao i vodstvo vinarije. "Zahvalan sam svojim roditeljima što su me još od djetinjstva uvodili u ovaj posao, a ja sada znanje koje sam dobio nastojim prenijeti na svog sedmogodišnjeg sina Martina." (Čolaković, 2023)

3.2. Međimurska vinska klasa

Goričanec i ostali (2022) navode kako članovi društva vinogradara i vinara Međimurske županije pod nazivom Hortus Croatiae od samog početka imaju istu misiju, a to je proizvesti vino vrhunske kvalitete i zauzeti prestižne potrošačke destinacije cijelog svijeta. U tome im potpomaže njihovo zajedništvo, solidarnost i složnost čiji je rezultat nekoliko milijuna litara godišnje produkcije vina koje zauzima police diljem svijeta. Mogu se pohvaliti i s pedesetak

najprestižnijih svjetskih medalja kvalitete. Kvalitetu ovih vina prepoznaju Decanter¹, IWC² i CMB³, najprestižnija svjetska natjecanja, s kojih su vinarije Međimurja donijele brojne medalje te ih na tržištu visoko lansirale.

Do prije šest, sedam godina, vinarije su osvajale razne medalje, no ni jedna nije bila priznanje koje uvažava cijeli svijet, sve dok vinarije Cmrečnjak, Štampar, Belović i Dvanajščak-Kozol nisu poslale svoja vina na International Wine Challenge odnosno IWC. Prvim pokušajima osvajane su tek preporuke, no nakon njih stizale su i prve medalje. (Goričanec i ostali, 2022)

Godine 2016. vinariji Cmrečnjak dodijeljeno je prvo srebro za Sauvignon i bronca za Ledenu berbu Graševine od strane DWWA, odnosno Decanter Wine World Awards. Ovo je bila velika potvrda vinariji o visokoj kvaliteti njihovih vina, ali i veliko ohrabrenje te poticaj za druge vinarije Međimurja. (Goričanec i ostali, 2022)

Goričanec i ostali (2022) navode kako godinu dana nakon, odnosno 2017.-te, Decanterovu broncu za Sauvignon osvaja vinarija Štampar, dok platinastu medalju osvaja vinarija Jakopić s Izbornom berbom posušenih bobica Graševine. Nakon ovih triju nagrada, Međimurje je krenulo biti zapaženo diljem svijeta.

Nova godina donijela je i nove medalje pa je tako vinarija Jakopić 2018. godine osvojila veliko zlato za Pušipel Prestige izborne berbe bobica, dok je vinarija Cmrečnjak osvojila čak dva srebra, jedno za Sauvignon te drugo za Pušipel Classic. Iste godine još jedno srebro odlazi u vinariju DGA Pjenušci za pjenušac Sibon brut, dok dvije vinarije osvajaju broncu. Prva od njih je vinarija Kocijan s broncom za Sauvignon, dok druga odlazi u vinariju Solum za prvu kreaciju pjenušca Solum Blanc de Blancs. (Goričanec i ostali, 2022)

Osvajanje medalja s najprestižnijih svjetskih natjecanja u Međimurju već postaje rutina pa je tako 2019. godine bilo osvojeno jedanaest medalja, 2020. petnaest, dok je 2021. godine u ruke vinara Međimurja otišlo čak osamnaest medalja koje potvrđuju kontinuitet te visoku kvalitetu proizvoda ovih vinarija. (Goričanec i ostali, 2022)

¹ Decanter je medijski brend vina i načina života vina. Uključuje tiskani i digitalni časopis, kušanje finih vina, web stranicu s vijestima, pretplatnu web stranicu - Decanter Premium i Decanter World Wine Awards.

² International Wine & Spirit Competition godišnje je natjecanje vina i alkoholnih pića.

³ Concours Mondial de Bruxelles poznato je svjetsko vinsko ocjenjivanje.

4. Općina Štrigova

„Rajski je to kutak, kažu. Tamo su zelenozlatni brijezi ukrašeni vinogradima čiji urod daje božansko piće, šume čiste zrak, skriveni zemljani putevi jačaju tijelo, a udoline griju obiteljski domovi. Štrigova je tamo gdje se zemlja i nebo sljubljuju. Ona je tamo gdje je svatko kao doma, a dom je taj kojem se opet i opet vraćate.“ Ljudi su u ovom kraju opušteni i rado se oslanjaju jedni na druge, žive u harmoniji s prirodom pa se tako često navodi da sve što je moderan svijet zaboravio u Štrigovi još uvijek živi. (Turistička zajednica općine Štrigova, bez dat.)

4.1. Položaj općine Štrigova

Općina Štrigova nalazi se u Međimurskoj županiji odnosno na krajnjem sjeveru Hrvatske. Graniči sa susjednom državom Slovenijom, a prostire se na 44.79 kvadratnih kilometara površine. Nalazi se na nadmorskoj visini od 202 metra i podijeljena je na deset naselja. (Turistička zajednica općine Štrigova, bez dat.)

Naselja od kojih se sastoji općina Štrigova jesu:

- Banfi,
- Grabrovnik,
- Jalšovec,
- Leskovec,
- Prekopa,
- Robadje,
- Stanetinec,
- Sveti Urban,
- Štrigova i
- Železna Gora. (Turistička zajednica općine Štrigova, bez dat.)

Sva ta naselja zajedno broje gotovo tri tisuće stanovnika koji se najčešće bave poljoprivredom, vinogradarstvom, turizmom i ugostiteljstvom, dok je život tamo miran i poželjan. Zaštitni znak ovog prostora jest Međimurska vinska cesta koja je 2007. godine proglašena najboljim originalnim turističkim proizvodom kontinentalne Hrvatske. Općinu Štrigova krase tridesetak kušaonica i vinskih podruma koji se savršeno uklapaju u pejzaž ovoga kraja. (Turistička zajednica općine Štrigova, bez dat.)

Frančić (2012) navodi kako je Štrigova jedino međimursko naselje koje se već stoljećima može pohvaliti dvjema crkvama od kojih je jedna župna crkva svete Marije Magdalene, čiji se titular spominje već 1334. godine i to u prvome popisu župa Zagrebačke biskupije. Druga crkva jest crkva svetoga Jeronima, sagrađena na temeljima starije, stradale u potresu 1738. godine. Štrigova također ima jednu od najstarijih osnovnih škola u Međimurju i Državni arhiv za Međimurje s arhivskom građom od 255 fondova i zbirki te koji od 2003. godine djeluje u obnovljenoj zgradi stare osnovne škole.

4.2. Povijest Štrigove

Postoje mnoge legende o postanku općine Štrigova odnosno o nestanku srednjovjekovnog grada na Štrigovčaku. Jedna od njih ukazuje na to da je tvrđava grada razrušena u vrijeme turskih pohoda, dok druga govori kako je vatra progutala zdanje kao Božja kazna zbog oholosti grofova Celjskih. Što se tiče prve vinove loze koja je posađena na brežuljcima ovog prostora, prema predaji, nju su posadili stari Rimljani. (Portal za kulturni turizam, bez dat.)

Frančić (2012) navodi kako mjesto Štrigova za sada nema svoju monografiju, kao što imaju mnoga međimurska naselja, koja bi sadržavala podatak o najstarijem zapisu imena naselja. Postoji podatak, no bez izvora, koji govori o tome da prvi dokumenti o postojanju Štrigove potječu već iz trinaestog stoljeća.

„Na preciznije datiranje prvoga spomena imena toga međimurskog naselja naišli smo u knjizi Magyarország történelmi földrajza mađarskoga povjesničara Dezse Csánkija.“ U toj se knjizi prije spomenuti mađarski povjesničar poziva na razne povijesne izvore i donosi potvrde o imenu današnje Štrigove, sve od trinaestog do kraja petnaestog stoljeća kronološki. Štrigova pak se po prvi puta prikazuje na zemljovidima Ugarske, u 16. stoljeću, koji su ujedno prvi regionalni zemljovidi sjeverne Hrvatske. Osim Štrigove, na ovim se zemljovidima spominje i grad Čakovec. Autori ovog zemljovida, odnosno najstarijeg kartografskog izvora s imenom Štrigova, su Lazarus i Wolfgang Lazius. (Frančić, 2012)

4.3. Međimurska vinska cesta

Primarno mjesto koje se može posjetiti u općini Štrigova jesu podrumi i vinske kušaonice Međimurske vinske ceste. Kušanja su stručno vođena te dopunjena izborom tradicijskih hladnih narezaka. Može se birati između različitih visokokvalitetnih sortnih vina, vrhunskih predikata izbornih berbi i ledenih vina. Višestruko nagrađivana vina iz bijelih sorti

štrigovskog kraja jesu sauvignon, graševina, rajnski rizling, chardonnay, bijeli i sivi pinot, traminac, zeleni silvanac i žuti muškatac. Od crvenih vina može se isprobati crni pinot te cabernet sauvignon, dok će se rose nakon samo prvog kušanja zasigurno svidjeti svima. (Turistička zajednica općine Štrigova, bez dat.)

4.3.1. Vinske kuće i kušaonice općine Štrigova jesu:

- Podrum i kušaonica Belović,
- Vinska hiža Cmrečnjak,
- DGA pjenušci,
- Kušaonica Dvanajščak Kozol,
- Kušaonica obitelji Dvanajščak,
- Obiteljsko gospodarstvo Hažić,
- Podrum obitelji Horvat,
- Kušaonica obitelji Jakopić,
- Vinska kuća Kerman,
- Vinogradarstvo i podrumarstvo Kocijan,
- Vinska kuća Kojter,
- Vinogradarstvo i podrumarstvo obitelji Kossi,
- Vinogradarstvo i podrumarstvo Knehtl Medenjak,
- Vinotoč Kunčić,
- Podrum obitelji Lebar,
- VINO Lovrec,
- VINA Alojz Novak,
- Kušaonica Novak,
- Vinogradarstvo i podrumarstvo obitelji Petković,
- Vinogradarstvo i podrumarstvo obitelji Štampar,
- Podrum Štrigova d.o.o.,
- Vinogradarstvo i podrumarstvo Tomšić,
- Vinogradarstvo i podrumarstvo Turk i
- Vinogradarstvo i podrumarstvo obitelji Židov. (Turistička zajednica općine Štrigova, bez dat.)

4.3.2. Pravilnik o Međimurskoj vinskoj cesti

„Gospodarstva iz članka 4. i 5. Pravilnika o MVC, pored osnovnih uvjeta utvrđenih

Pravilnikom, moraju biti uređena i opremljena u skladu s tradicijom gornjeg Međimurja, pri čemu objekt mora biti uređen i opremljen tako da omogućuje nesmetano i sigurno kretanje i boravak gostiju, dok vanjski izgled objekta i okoliš gospodarstva mora biti čist i uređen.“ (Turistička zajednica Međimurske županije, 2014)

Postoje određeni standardi kvalitete te označivanje gospodarstava Međimurske vinske ceste. Ovisno o vrsti usluge, gospodarstva se kategoriziraju i označavaju osnovnim znakovljem na način da gospodarstvo koje je obilježeno jednim grozdom označava proizvodnju, prodaju i degustaciju vina te srodnih proizvoda, koji su pretežito dobiveni od grožđa, u proizvodnom prostoru s do najviše deset osoba istovremeno. U gospodarstvu obilježenom s dva grozda odvija se proizvodnja, prodaja i degustacija u vinskom podrumu (ili drugom objektu odgovarajućem za tu namjenu) fizički odvojenom od proizvodnog prostora u čemu može boraviti više od deset osoba istovremeno. U gospodarstvu s tri grozda se osim prije svega navedenog pruža i usluga pripreme i usluživanja hladnih i toplih jela u posebno uređenom objektu koji prije svega za pružanje ugostiteljskih usluga ima dozvolu. Također, gospodarstvo s tri grozda obavezno je sudjelovati u dežurstvu na Međimurskoj vinskoj cesti. Gospodarstvo najviše kategorije odnosno obilježeno s četiri grozda, osim svega prije navedenog, pruža usluge pripreme i usluživanja hladnih i toplih jela u objektu od posebnog kulturno-povijesnog značaja za vinogradarstvo i vinarstvo Međimurske županije ili pak sadrži stalne programe koji se odvijaju na samom gospodarstvu i koji su prije svega od značaja za razvoj enogastronomske ili turističke ponude Međimurske županije. Gospodarstvo obilježeno s četiri grozda, također je obavezno sudjelovati u dežurstvu na Međimurskoj vinskoj cesti. Raspored samog dežurstva utvrđuje Savjet Međimurske vinske ceste. (Turistička zajednica Međimurske županije, 2014)

Gospodarstva Međimurske vinske ceste osim znakovlja za kategorizaciju mogu sadržavati simbol kreveta koji prikazuje da gospodarstvo ima registriranu djelatnost za pružanje usluge smještaja na vlastitom imanju, no pri čemu postoji usklađenost s minimalnim tehničkim uvjetima utvrđenim zakonskim propisima Republike Hrvatske. Znakovlje za kategorizaciju koje uza se ima simbol žlica i vilica označava da gospodarstvo ima registriranu djelatnost za pružanje usluge pripremanja i usluživanja hrane koje također treba biti u skladu s važećim zakonskim propisima Republike Hrvatske, dok simbol bicikl označava da gospodarstvo nudi posebne pogodnosti i dodatne uvjete za prihvat cikloturista, usklađeno s kriterijima Cyclists Wellcome za čije je utvrđivanje zadužena Turistička zajednica Međimurske županije ili neka druga ovlaštena nacionalna ili međunarodna biciklistička asocijacija. (Turistička zajednica Međimurske županije, 2014)

4.4. Vinske sorte štrigovskog kraja

Izdvajamo nekoliko vrsta sorti vina po kojima je štrigovski kraj daleko prepoznatljiv. Jedna od njih je bijeli pinot odnosno bijelo suho do polusuho vino koje sadrži od 10 do 13,5 volumnog postotka alkohola. Ugodne je izražene sortne arome i svijetložute boje sa zelenkastim refleksima. Može se jesti uz riblje specijalitete te jača, masnija i začinenija jela od bijelog mesa što daje idealnu kombinaciju. (Turistička zajednica općine Štrigova, bez dat.)

Chardonnay je bijelo suho do poluslatko vino s od 10,5 do 13 volumnim postotkom alkohola. Specifične je sortne arome i okusa, žutozelenkaste boje te označeno bogatim ekstraktom. Slaže se s raskošnim jelima od bijelog mesa, slatkovodne ili morske ribe, a može se poslužiti i uz desert. (Turistička zajednica općine Štrigova, bez dat.)

Graševina kao sorta osim što je idealna za bijela vina, daje i fantastične rezultate u proizvodnji predikata. Kao i chardonnay, graševina je također žutozelenkaste boje te sadrži od 10 do 13 volumnog postotka alkohola. Odiše svježinom te dobrom aromom, a nabolje se slaže s jelima od bijelog mesa, dok se predikati u većini slučajeva poslužuju uz međimursku gibanicu, orehnjaču i makovnjaču. (Turistička zajednica općine Štrigova, bez dat.)

Rajnski rizling bijelo je suho do polusuho vino žutozelenkaste boje, bogate arome i osvježavajućeg okusa. Sadrži od 10,5 do 13,5 volumnog postotka alkohola te se idealno slaže s jelima od bijelog mesa i plemenitih vrsta riba, dok polusuhi tip ovog vina odlično ide uz desert. (Turistička zajednica općine Štrigova, bez dat.)

Sauvignon odiše raskošnom sortnom aromom nalik cvijetu bazge te je skladnog i punog okusa. Ovo suho do polusuho bijelo vino vrhunske kvalitete i žutozelenkaste boje sadrži 10,5 do 13 volumnog postotka alkohola, a poslužuje se i kao aperitiv. Kao i ostale sorte, također se slaže uz jela od bijelog mesa. (Turistička zajednica općine Štrigova, bez dat.)

Sivi pinot je puno vino, krepkog i zaokruženog okusa ugodne kiselosti s 10,5 do 13 volumnog postotka alkohola. Kvalitetno je suho do polusuho bijelo vino zlatnožute boje te lijepe i trajne arome nalik mirisu ruže. Servira se uz plemenitu ribu i jela s većinskim dijelom tjestenine u sebi. (Turistička zajednica općine Štrigova, bez dat.)

Pušipel, šipon ili moslavac, kako ga još nazivaju, izražene je sortne arome, punog, ali i osvježavajućeg okusa. Ovo bijelo suho vino žutozelenkaste boje najbolje odgovara težim

jelima kao što je na primjer meso iz tiblice, delicija ovoga kraja, a sadrži 10 do 12,5 volumnog postotka alkohola. (Turistička zajednica općine Štrigova, bez dat.)

Traminac je bijelo suho do polusuho vino iznimne kvalitete, svijetložute boje, fine pitkosti i vrlo izraženog te ugodnog sortnog mirisa. Sadrži od 10,5 do 12,5 volumnog postotka alkohola, odlično se slaže uz desertna jela, a u suhoj varijanti idealno ide uz jela od bijelog mesa i plemenite ribe. (Turistička zajednica općine Štrigova, bez dat.)

Zeleni silvanac je bijelo suho do polusuho vino punog okusa i ugodne sortne arome. Žutozelenkaste je boje, a doseže od 11 do 13 volumnog postotka alkohola. Najbolje se slaže uz kuhanu pastvu odnosno jela od plemenite ribe. (Turistička zajednica općine Štrigova, bez dat.)

Žuti muškati je raritetno hrvatsko vino zelenkasto žute boje i intenzivne muškate arome te skladnog okusa i naglašene svježine. Ovo bijelo suho do poluslatko vino ima od 10,5 do 13 volumnog postotka alkohola, može biti u ulozi aperitiva, a često se poslužuje uz desert. (Turistička zajednica općine Štrigova, bez dat.)

Crni pinot svjetlije je rubinski crvene boje skladnog okusa i ugodne sortne arome. Ovo suho crno vino međimurskog vinogorja, koje odiše blagom notom trpkosti, poslužuje se uz jela od tamnog mesa i uz zrele dobro fermentirane sireve, a sadrži između 11 i 12,5 volumnog postotka alkohola. (Turistička zajednica općine Štrigova, bez dat.)

4.5. Urbanovo

Manifestacija pod nazivom Urbanovo održava se od 2000. godine s ciljem promocije Međimurske vinske ceste kao najprepoznatljivijeg turističkog proizvoda općine Štrigova. Manifestacija nudi širok spektar sadržaja od kojih Festival Pušipela publici približi međimursku vinsku marku, dok su otvoreni podrumi na Međimurskoj vinskoj cesti prava atrakcija na koju dolaze ljudi iz cijele Hrvatske. U sklopu manifestacije održavaju se i Vinske igre, dok ovom događaju članica i članova Društva vinogradara i vinara Međimurske županije, pod nazivom Hortus Croatiae, podršku pruža Međimurska županija, Općina Štrigova i Turistička zajednica Međimurske županije. (Portal za kulturni turizam, bez dat.)



Slika 2. Festival pušipela 2022. godine

4.6. Mađerkin breg

Brijeg niži svega par metara od najviše točke Međimurske županije i s kojeg se vide čak četiri države naziva se Mađerkin breg. Ova atrakcija pruža pogled na Austriju, Sloveniju, Mađarsku i Slovačku, a za vedrih dana vidi se Zagorje pa čak i Sljeme. Od Štrigove je udaljen dva kilometara, dok od grada Čakovca petnaest. Mađerkin breg u zadnje je vrijeme postao glavna atrakcija zbog ugostiteljskog objekta koji se na njemu nalazi u vlasništvu vinarije Štampar. Osim što se kušaju butelje vina vrhunske kvalitete, mogu se i kupiti suveniri označeni Decanter medaljama. Mađerkin breg ime je dobio po Emiliji Krauthaker, rođenoj u Budimpešti i poznatijoj kao „Mađerka“. Ona je kao mađarska balerina i supruga Alberta Krauthakera na brijeg doselila 1940. godine. Uz njih, na brijegu je živjela još jedna obitelj koju su zajedno s obitelji Krauthaker uništila poratna vremena iza Drugog svjetskog rata. Sedamdesetak godina kasnije, posjede kupuju vinogradarske obitelji Cmrečnjak i Štampar te je danas Mađerkin breg kultno mjesto međimurskog vinogorja. (Vinarija Štampar, bez dat.)

Na Mađerkinom bregu nalazi se i Vidikovac visok 27 metara koji je izgrađen u sklopu projekta pod nazivom CSA-CycleSeeing Attractour te koji je trajao od 1. rujna 2020. godine do 31. srpnja 2022. godine. Kod vidikovca se nalazi biciklističko odmorište na kojem posjetitelji mogu servisirati bicikle, a zahvaljujući projektu održano je i nekoliko biciklijada. Osim njih održane su i radionice, izrađena je promotivna brošura pograničnog područja, a razvijena je i web aplikacija pomoću koje se može izmjeriti ekološki otisak. Na samom Vidikovcu, posjetitelji se nalaze na 361 metara nadmorske visine što je najviša točka Međimurske županije. (Općina Štrigova, bez dat.)



Slika 3. Mađerkin breg



Slika 4. Vidikovac-Mađerkin breg

5. Vinarija Štampar

Vinarija Štampar, čiji je vlasnik David Štampar, nalazi se u Štrigovi, na adresi Sveti Urban 2. Podrum vinarije Štampar napravljen je davne 1913. godine od strane majstora Ištvana Grabara. Najprije je u tom podrumu i vinogradima vina stvarala obitelj Novak, no od sredine dvadesetih godina dvadesetog stoljeća pa sve do danas, posjed imanja i svih vinograda stoji iza prezimena Štampar. Počeli su sa svega 3000 trsova jedne sorte te nekoliko bačava, dok danas tržištu nude izuzetno kvalitetna vina od desetak reprezentativnih sorti vinogorja Međimurja. (Vinarija Štampar, bez dat.)

5.1. Povijest vinarije Štampar

Kroz godine se izmijenilo nekoliko generacija obitelji Štampar. Godine 1928. po prvi puta na imanje dolazi loza Štampar odnosno Bolfenk Štampar i to za zeta obitelji Novak. Tada vina Novak postaju vina Štampar te Bolfenk stavlja na tržište prva čista sortna vina. Iza njega, godine 1963. vinariju preuzima Franjo Štampar, a 1968. se na brijegu Krpec sadi Pušipel. Imanje se 1986. zahvaljujući Bojanu Štamparu preusmjerava samo na vinogradarstvo i vinarstvo te se odmiče od poljoprivrede. Godine 1987. Bojan Štampar dobiva sina Davida, a tri godine nakon rođen je Benjamin. Posljednji sin rođen je 1993. godine i zove se Franjo. Vinarija Štampar je po prvi puta izašla na tržište s prvim buteljama Graševine i Muškata žutog pod etiketom Bojana Štampara 1991. godine. Iste godine vinarija sudjeluje na festivalima i sajmovima u Sloveniji i Hrvatskoj. Godine 1996. osvojeno je prvo zlato ikada u Hrvata za Muškat žuti, a 2000. su sudjelovali na Urbanovom koje je tada krenulo s održavanjem. Vinarija Štampar je doprinijela pokretanju krunskog projekta 2006. godine pod nazivom Pušipel koji je osmišljen unutar društva Hortus Croatiae. Godine 2014. obitelj kupuje prestižne položaje terasa na Mađerkinom brijegu, a vinariju preuzima sin David. (Vinarija Štampar, bez dat.)

5.2. Slava van Međimurja

Vinarija Štampar poznata je po dugoj tradiciji te se malo njih u Hrvatskoj može pohvaliti činjenicom da ista obitelj proizvodi vina na istom mjestu odnosno imanju dulje od stoljeća. Prvi koji je fokus prebacio isključivo na proizvodnju grožđa i vina bio je Bojan Štampar. On je proizveo pušipel, nekoć zvani šipon, kojim se izdignuo iz prosjeka, no nije se u potpunosti uspio izmaknuti iz lokalnih okvira i takozvanih rinfuznih vina. Vinarija Štampar nacionalno je

poznata tek proteklih nekoliko godina zahvaljujući Davidu koji je s tankih i slatkastih vina, koja potrošači navodno vole, prešao na takozvana terroirska vina koja su originalna i najbolje izražavaju lokalne specifičnosti. Rinfuzna vina u restoranima točila su se u vrčevima kao otvorena kućna vina te su bila ugodni recept većine međimurskih vinara, a posuđen iz susjedne države Slovenije. Mogu se opisati kao lagana bijela vina s ostatkom šećera, no u ostatku svijeta potrošači ih ne konzumiraju već suha vina te zbog toga David prelazi na kvalitetu i moderna vina kojima će se probiti u ostatak države, a i šire. (Špiranec, 2021)

„Prvi je korak bio pušipel, kojem su zajedno s drugim međimurskim vinarima zaštitili naziv i oko kojeg je usuglašen zajednički stil kad dolazi pod nazivom Pušipel Classic.“ Iza njega dolaze sauvignon, pinot sivi i muškati žuti. Najveći iskorak vinarije Štampar bili su pjenušci. Prepoznali su da je Međimurje idealno podneblje za njihovu proizvodnju. (Špiranec, 2021)

5.3. O vinariji na temelju intervjua

David Štampar, vlasnik vinarije, ističe kako za sada imaju devet zaposlenih, a ideju o širenju posla van obitelji nema u planu. Isto tako ne razmišlja o sklapanju bilo kakvog partnerstva, jer smatra kako je to teško u ovom poslu i da ne bi funkcioniralo. Vinarija najviše vina prodaje preko distribucije odnosno kroz hotele, restorane, barove i kafiće. Zadnje dvije, tri godine nekih 10% vina proda se na Mađerkinom bregu kroz ugostiteljski objekt. Doba godine u kojem se proda najviše vina njihove vinarije jest razdoblje od travnja pa sve do prosinca ili uže rečeno od svibnja do mjeseca rujna. David navodi kako je travanj predsezona kao i listopad posezona. Nešto manje vina prodaje se prije Božića odnosno u studenom i prosincu dok iza Nove godine pa sve do četvrtog mjeseca prodaja je najslabija. (Štampar, 2023)

David smatra kako je vinarija zasigurno najpoznatija po sorti sauvignon koji se ujedno i najviše prodaje, dok za glavnu prednost navodi fokus na kvaliteti, što se u posljednje vrijeme reflektira kroz prodaju. Također smatra da je velika prednost ta da se fokus što više stavlja na proizvodnju visokokvalitetnih vina i na prodaju kroz butelje. Posao vinarije se sada u globalu sastoji od prodaje butelja, a ne jeftinih litrenih rinfuznih vina. Troškovi su se povećali i na rinfuznom vinu više nema zarade. David ističe prodaju kroz butelje kao veliku prednost i budućnost. Negativna stvar koju izdvaja u odnosu na druge vinare jest ta da nemaju u planu otvaranje svojeg podruma na način da bi služio degustacijama. Vinariji je lakše kroz ugostiteljski objekt na Mađerkinom bregu prezentirati svoja vina, zbog čega su se odlučili upravo na tu soluciju. Svjesni su kako je to samo sezonski posao, kad je lijepo vrijeme što je također jedna od mana. David ističe kako bi ljudi voljeli da vinarija posjeduje kušaonu te da bi

rado došli, no to im za sada još uvijek nažalost nije u planu. Vinarija na Mađerkinom bregu ima još neke planove, tako će se i ubuduće bazirati na to područje. (Štampar, 2023)

„Loša strana vinogradarstva u Međimurju je ta da se previše bavimo jeftinim rinfuznim litrenim vinima, a jako smo malo i specifično vinogorje koje može dati iznimno dobra, kvalitetna vina, od pjenušaca svjetskog ranga do najboljih sauvignona na svijetu, zasigurno. Glavni je problem taj što mi toga kao ljudi nismo svjesni ni Međimurski vinari isto tako te bih to izdvojio kao glavni nedostatak. Prednost vinogradara i vinara Međimurja u odnosu na one u ostatku zemlje je ta što smo izrazito marljivi i radišni te se polako razvijamo, ali u dobrom smjeru.“ David smatra kako je konkurencija velika, a da je vina premalo. Prostora ima zasigurno, međutim da bi se istaknuo među ostalima treba se boriti. Konkurencijom jedino smatra međimurske vinare, zbog sličnosti proizvoda odnosno vina, dok se vinogradarstvo u ostatku Hrvatske dosta razlikuje zbog drugačijeg sortimenta i klime. „Prije smatram konkurencijom nekog vinara iz Međimurja, nego van njega, jer ostatak države nije prepoznatljiv po pušipelu, dobrim pjenušcima ili sauvignonu kao što smo upravo mi. Možemo si biti konkurencija u nekim drugim sortama, ali one nisu ni toliko bitne za ovo područje pa si iz tog razloga nismo. Tržište je veliko, no ako se uspiješ probiti svojim proizvodom, tada konkurencija ni ne igra neku ulogu.“ (Štampar, 2023)

„Osobno imam dojam da se vinogradarstvo u Hrvatskoj kroz godine povećava, no smanjuje se što govore papiri odnosno sama statistika, makar mogu reći da se sadi dosta novih trsova vinove loze. Vidim to na način da se smanjuje ono što možda nije bilo dobro i da se sada širi tako rečeno jedna dobra i zdrava priča, odnosno vinari koji su dobri se šire, a oni loši da postepeno otpadaju.“ Za sada su dvije nagrade koje David može izdvojiti najznačajnijima za svoju vinariju. Prva je Decanter, zlato za pjenušac Urban White 2020. godine i druga nagrada prošle godine odnosno 2022. godine za sauvignon. To su dvije najbitnije nagrade koje su ovu vinariju jako dobro lansirale na hrvatsko tržište. Planovi za budućnost jesu dovršiti i dograditi podrum te neke skladišne kapacitete. Na taj način žele zaokružiti proizvodni ciklus da bude u potpunosti automatizirani za što bržu, ali i što kvalitetniju proizvodnju vina. Također im nedostaju još neke stvari u podrumu te imaju u planu posaditi još trsova na kojih dva do tri hektara površine. Kao što je i sam prije već istaknuo, vinarija ima još neke planove što se tiče Mađerkinog brega, a drugih planova za sada nemaju. (Štampar, 2023)

6. Vinarija Cmrečnjak

Vinarija Cmrečnjak nalazi se u Štrigovi, na adresi Sveti Urban 273, a osnovao ju je i pokrenuo Rajko Cmrečnjak. Vinarija na tržište stavlja 17 vrsta vrhunskih vina, a u njezin rad uključena je cijela obitelj. Rajka je naslijedio sin Marko koji redovito osvaja medalje i nagrade za svoj uloženi trud i rad. (Vinarija Cmrečnjak, bez dat.)

6.1. Povijest vinarije Cmrečnjak

Početak devedesetih godina ova se obitelj bavila poljoprivredom, odnosno svinjogojstvom, ratarstvom i stočarstvom. Tada su posjedovali tek 2 hektara vinograda za njihove potrebe, no 1992. odlučili su fokus prebaciti isključivo na vinogradarstvo i vinarstvo. Iste godine dobili su certifikat za geografsko podrijetlo te su napunili prvu butelju sa svojom etiketom. Vinarija je krenula s proširenjem podruma i borbom za plasman na tržištu, a najprije su krenuli s djelovanjem na državnoj razini. U tom pogledu razlikuju se u odnosu na druge vinarije koje su prvo započele s djelovanjem na lokalnoj razini. Godine 1993. osvojili su zlatnu medalju za kvalitetu na izložbi vina pod nazivom Vino u Hrvata. Također su osvojili i brojne medalje na izložbama Vinovita u Zagrebu, a kako su godine tekle, ponovo su proširili podrumске kapacitete i povećali proizvodnju grožđa i vina. Osim kvalitete vina, bitna im je i kvalitetna oprema na koju uvijek stavljaju naglasak. Kako su djeca krenula njihovim stopama, odlučili su proširiti vinogradski teren te danas raspolažu s 27 hektara. (Vinarija Cmrečnjak, bez dat.)

6.2. Postignuća i sorte

Od samo nekoliko trsova, ova je obitelj stvorila imperij za samo dva desetljeća i nekoliko godina od kako se napunila prva butelja. Ponose se i Mađerkinim bregom koji se smatra najkvalitetnijim vinogradarskim položajem u Međimurju, dok im se podrum proteže na 1000 kvadrata. Ističu kako je njihov slogan kvaliteta tradicije te da ga se drže sve od sadnje pa do punjenja u butelje. (Vinarija Cmrečnjak, bez dat.)

„U lepezi bijelih sorti perjanice vinarije su sauvignon, pušipel, muškati žuti, pinot sivi, rajnski rizling, silvanac zeleni i graševina. Brojne berbe iz minulih godina potvrdile su ekstra visoku klasu sauvignon i rizling izdanja, a bez ikakvih dvojbi kultne kreacije pjenušca Polaris, vina Pušipel Classic, Pušipel Mađerka, Xtreme Cmrečnjak i Xtreme Cmrečnjak na kvadrat dolaze iz nasada pušipela.“ (Varaždinske vijesti, 2022)

Hrvatska eno-gastro scena može uživati i u buteljama crvenih sorti pod etiketom vinarije Cmrečnjak kao što su pinot crni i merlot. Manifestacija pod nazivom Urbanovo uveliko je doprinijela u rastu kvalitete vina kao i nacionalni te međunarodni festivali i izložbe. Na pojačanu vidljivost vina ove vinarije na državnom, ali i svjetskom tržištu presudno su utjecale svjetske medalje s IWC i CMB ocjenjivanja te s Decantera. „Godinu 2022. Cmrečnjaki su označili znakom jubileja, originalnim kalendarom velikih dimenzija, zanimljivim rokovnikom, majicama, vrećicama, ekstra izdanjem Pinota sivog i najvažnije - susretima s prijateljima.“ (Varaždinske vijesti, 2022)

6.3. O vinariji na temelju intervjua

Za sada svi članovi obitelji podjednako rade sve poslove. Trenutno je vinarija na nekih 30 hektara vinograda, a o širenju ne razmišljaju, jer za to treba potpuno druga organizacija posla. Tada bi trebali nove ljude za rad u podrumu i vinogradu, a Marko Cmrečnjak smatra da je u današnje vrijeme nestašica radne snage. Za sada vinarija ima osam zaposlenika uz pet članova obitelji. Marko o partnerstvu ne razmišlja uopće, jer to nije tipična proizvodna industrija već poljoprivredna proizvodnja gdje dolazak do nekog proizvoda traje godinu dana. Za tako dug proizvodni proces neki partneri nemaju strpljenja i tada dolazi do nepotrebnog brzanja za koje vino nije. Za vino ipak treba vremena kako bi ono u konačnici bilo dobro i kvalitetno. (Cmrečnjak, 2023)

Marko ističe kako se online proda najmanje vina. Vinarija ima nekoliko posrednika u Zagrebu preko kojih prodaje vino dalje, nešto vina još dostavljaju i prodaju direktno, a na prodaju kroz vinoteku otprilike otpada 30%. Najveća prodaja vina vinarije Cmrečnjak je odmah poslije Korizme kad kreće Urbanovo i Dani otvorenih podruma pa sve do godišnjih odmora, recimo između 15. travnja do 15. lipnja odnosno 1. srpnja. Drugo razdoblje najveće prodaje vina je 12. mjesec. „Najprodavanija sorta vina naše vinarije jest Pušipel po kojem je Međimurje daleko poznato, dok je sorta po kojoj smo mi najpoznatiji sauvignon. Smatram da će u roku godinu dana ili pak dvije svi vinari Međimurja biti poznati upravo po Pušipelu.“ (Cmrečnjak, 2023)

Marko navodi kako su prednosti vinogradara i vinara Međimurja to što su izrazito radišni ljudi, dok im je veliki nedostatak to što se ne vole prezentirati i minimalno rade na marketingu. Reklamiraju se eventualno nešto malo na Facebook-u, a Marko navodi kako ni on sam ne voli prezentacije i slične stvari. Kao prednost ističe klimu te veliki sortiment. „Dosta smo vezani na našu klimu koja je pogodnija u odnosu na dalmatinsku. Tamo je jako vruće te im je zbog toga

veliki problem napraviti moderna vina koja su suha i tako rečeno laganijeg alkohola.“ Dalmatinska bijela vina zbog klime sadržavaju preveliki postotak alkohola te im to radi problem kod prodaje gdje ljudi prije izabiru ona sa manjim postotkom. (Cmrečnjak, 2023)

Prednost vinarije Cmrečnjak u odnosu na druge vinarije u Međimurju jest ta što je tehnološki najnaprednija što je jako bitno kod proizvodnje vina. Također ima najbolje opremljen podrum, dok Marko kao nedostatak ponovo izdvaja nedovoljan marketing. „Drugi kvalitativno slabiji vinari jače rade marketing od nas pa na taj način kompenziraju. Još bih izdvojio jednu našu jaču stranu, a to je stalni kontinuitet kvalitete kojeg priznaju naši potrošači, ali i konkurencija.“ Marko smatra kako konkurencija na tržištu trenutno nije velika, jer je potražnja vina enormna zadnjih recimo godinu dana. Navodi kako iz prve ruke zna da će nekim vinarima do nove berbe ponestati vina što nije slučaj ove vinarije koja ima stalne kooperante i konstantnu proizvodnju vina što je i najbitnije te stalnu kvalitetu koja ne varira previše. (Cmrečnjak, 2023)

Što se tiče smanjenja vinogradarstva u Hrvatskoj kroz godine, smanjuju se površine pod vinogradima, ali se kvaliteta povećava skoro pa eksponencijalno. Za par godina Hrvatska će postati država koja proizvodi izrazito skupa vina u ograničenim količinama i koja se sva prodaju. Dobar dio zasluga tu odnosi turizam, ali i kvaliteta koja pokriva tu, kako Marko navodi, visoku cijenu u usporedbi s nekim vinima iz država Južne Amerike kao što je na primjer Čile. (Cmrečnjak, 2023)

Najznačajnija nagrada prema riječima Marka, koju je osvojila vinarija Cmrečnjak, jest prva nagrada Decanter-a 2016.-te godine za sauvignon. Ta nagrada nije bila zlato već srebro, ali je to bio prvi Decanter u Međimurju. Kasnije su se priključili i drugi vinari Međimurja što je dobra stvar, jer su sada kao regija jaki. „Bilo je boljih nagrada nakon ove, ali bih nju izdvojio kao nama najznačajniju.“ Planovi za budućnost ove vinarije ovise o radnoj snazi. Posjeduju još otprilike 10 hektara površine na kojoj se mogu saditi novi trsovi vinove loze, ali za sada to stoji. Vinarija ima dobro plaćene radnike koji su zadovoljni, no nema nove mlade radne snage. Sezonski radnici su većinom stariji ljudi koji uskoro odlaze u mirovinu, dok mladih nema te Marko to smatra najvećim problemom za daljnji razvoj. „Za sada imamo planove odnosno gotove projekte za kušaonu te vinoteku na Mađerkinom bregu no ponovo dolazimo do istog problema, a to je radna snaga. Imamo samo planove za ugostiteljski dio, a o daljnjem širenju površine vinograda ne razmišljamo, jer je trenutna situacija vrh organizacije posla pri kojoj još uvijek možemo imati sve pod kontrolom.“ Najvažniji plan za budućnost jest daljnje dizanje kvalitete vina što ova vinarija smatra ključnim za dobro poslovanje. (Cmrečnjak, 2023)

7. Vinarija Kocijan

Vinarija Kocijan nalazi se u mjestu Štrigova. Sada već dugogodišnju obiteljsku tradiciju najprije je započeo Vladimir Kocijan, dok vinariju danas vodi njegov sin Petar sa suprugom mu Andrejom. Vinske sorte koje uzgajaju na trenutnih 8 hektara vinograda jesu moslavac, pušipel, chardonnay, graševinu, sauvignon, rajnski rizling, traminac mirisavi, te merlot i cabernet sauvignon. Vinogradi se nalaze u mjestu Banfi te Orehovčaku, a preuzimanjem obiteljske tradicije, Andreja i Petar, uveli su novu tehnologiju u vinogradarstvo i vinarstvo. Vinarija je uključena u projekt pod nazivom Mlado Međimurje kojim se kupcima i distributerima predstavljaju butelje mladog vina. (Miva, bez dat.)

7.1. Povijest

Vladimir Kocijan, inače rodom iz Pušćina, u Štrigovu je došao za zeta. Završio je Poljoprivrednu školu u Križevcima pa mu vinogradarstvo i vinarstvo nikada nisu bili strani pojam. Prije nego što je dao otkaz 1993. godine i s obitelji počeo proizvodnju vina, Vladimir je trinaest godina radio u podrumu tvrtke Agromeđimurje u Štrigovi na poziciji poslovođe. Već osamdesetih godina obitelj je krenula sa sadnjom vinograda, a smatra kako je otkaz i pokretanje vlastitog posla, koje je donijelo puno odricanja i rada, bila dobra odluka. Sin Petar također je završio poljoprivrednu školu, a od malih je nogu vezan uz vinograde. Vladimir Kocijan ističe kako sinu Petru obim posla ne pada teško, a sam smatra da je za upuštanje u ovaj posao, kasnije potreban nasljednik. Ističe da je uloženo previše da bi nakon njega sve nestalo, a u obiteljski posao, osim sina, uključene su i supruga Milena, njezina majka Julijana Belović, kćerka Martina te Petrova supruga Andreja. (Portal o vinu, bez dat.)

7.2. Podrum

U proljeće 2020. godine, Vinarija Kocijan krenula je sa gradnjom modernog podruma s pratećom infrastrukturom investicije vrijedne 2,5 milijuna kuna. Prije samih građevinskih radova, vinarija je imala duge pripreme, uglavnom administrativno-tehničke prirode. Ovaj najmodernije izgrađen i opremljen podrum u ovom dijelu domovine, po mišljenju Petra Kocijana, prostire se na 670 kvadratnih metara. Na ideju o gradnji podruma, došli su s ciljem da sve bude tako rečeno pod jednim krovom, odnosno prešaonica, posude za zorenje vina i butelje te prostrana kušaonica. Sada posjeduju podrum u kojem se odvija cijeli proces stvaranja vina, a od 670 kvadratnih metara, 550 kvadrata je novog prostora, dok je ostatak prijašnji podrum. Ova moderna građevina, po mišljenju Petra Kocijana, njihovim ionako

vrhunskim vinima donosi još snažniju kakvoću. U startu im je primarno bilo da podrum bude moderan, odnosno da ne odiše starinskim duhom što znači drvenarija, stare cigle te razni glineni i željezni alati. Podrum je ugodan za radove i boravak kupaca, dok se kušaonica sastoji od čak sedamdesetak sjedalica. (Mesarić, 2021)



Slika 5. Podrum vinarije Kocijan

7.3. O vinariji na temelju intervjua

Plan je da posao vinarije Kocijan ostane isključivo obiteljski te da se ne šire dalje što se tiče količine proizvodnje vina, ali da i dalje rade na poboljšanju kvalitete. „Što se tiče sklapanja partnerstva s nekim od drugih vinara, smatram da tada to više nije samo tvoj posao te dolazi do raznoraznih sukoba interesa i mišljenja.“ Navodi kako iz svog pogleda i rezultata ali i iz razgovora s drugim vinarima, online odnosno preko web shopa se proda jako mala količina vina čak zanemarive brojke. Najviše vina vinarije Kocijan prodaje se kod njih doma, dostavom i preko distributera. (Kocijan, 2023)

„Možda se ljeti proda najviše vina kad je sezona na Jadranu, ali mi imamo kušaonu gdje prodajemo vino ne samo ljeti već tokom cijele godine.“ Vinarija također direktno prodaje vina restoranima tokom cijele godine pa Petar ističe kako prodaja nema veze s time koje je doba godine. Najprodavanija sorta vina kod većine vinarija u Međimurju jest pušipel. Ukoliko se ne nalazi na prvom mjestu, tada je zasigurno na drugom i to od kako su vinogradari i vinari Međimurske županije sa njime završili odnosno zaokružili njegovu priču time da su napravili

bocu, čašu za pušipel i klonsku selekciju, ali naravno i zbog svoje kvalitete. Ukoliko kod neke vinarije pušipel zauzima drugo mjesto, tada je na prvom zasigurno sauvignon. Takav slučaj je i kod vinarije Kocijan, dok im je na trećem mjestu rajnski rizling. (Kocijan, 2023)

„Mi, vinogradari i vinari Međimurja, funkcioniramo kao ekipa odnosno kao udruga Hortus Croatiae. Međusobno smo si jako dobri. Ja se s dva, tri vinara mogu reći na dnevnoj bazi čujem, a s ostalima svakako jednom tjedno.“ Petar ističe kako si jesu konkurencija, ali lojalna i zdrava. „Najlošije je kad si u poziciji gdje imaš samo nelojalnu konkurenciju.“ Što se tiče vinogradara i vinara u Međimurju u odnosu na one u ostatku Hrvatske, Petar smatra kako nema prednosti i nedostataka. Velika je razlika u sortimentu, jer Međimurje ima autohtonu sortu Pušipel, u Istri imaju malvaziju, Slavonija ima graševinu, Korčula ima pošip i grk. „Ukoliko se mi želimo mjeriti s Istrom, naš nedostatak jest more. Smatram da ako bi mi posjedovali more, da bi bili jači od Istre. Nama samo more fali, a to možemo nazvati jedino prirodnim nedostatkom.“ Petar navodi kako ne može izdvojiti neke prednosti, jer smatra da je sve stvar poslovanja. (Kocijan, 2023)

Kocijan navodi kako je konkurencija dobra stvar i da je ima uvijek te da ona vinogradare potiče da se konstantno trude da njihov proizvod bude bolji od konkurentskog. „U svakom poslovanju ima dobre i loše konkurencije odnosno one koja nije tako rečeno zdrava i nje se treba držati po strani, ali ipak ne možemo pobjeći od nje.“ Smatra kako se vinogradarstvo u Hrvatskoj kroz godine smanjuje, no ne samo on već to potvrđuje i statistika. „Ne znam točne podatke odnosno brojke, no to je nažalost tako.“ (Kocijan, 2023)

Sve nagrade koje se mogu osvojiti na raznoraznim ocjenjivanjima vina su značajne, međutim najznačajnija je dakako Decanter u Londonu. „Trenutno isto čekamo jedne rezultate, sad početkom šestog mjeseca ćemo ih dobiti.“ Planovi za budućnost vinarije Kocijan jesu raditi na promociji vina i same vinarije te kušaone koju također posjeduju. Bitno je spomenuti su bili prvi te da su jedini na ovom području koji rade vinske degustacije odnosno radionice što se tiče vina i hrane na primjer sireva te sljubljanje tih dviju stvari. Dosad su imali nekoliko radionica na kojima su govorili o utjecaju čaše na vinu te nekoliko vinskih kvizova. Trenutno na tome rade s poantom dizanja kulture ispijanja vina na jednu višu razinu. Žele educirati sve ljude da se krene piti više kvalitetnih vina, a što manje takozvanih vina za gemišt te da odvoje čašu vina od čaše vode. Također i dalje imaju u planu konstantno obnavljati sortiment. (Kocijan, 2023)

Planovi vinarije Štampar, Cmrečnjak i Kocijan znatno se razlikuju, kao i doba godine kada prodaju najviše vina. David ističe kako je to razdoblje od svibnja do mjeseca rujna, Marko

navodi kako je to između 15. travnja do 15. lipnja, dok Petar smatra kako prodaja vina nema veze sa time koje je doba godine. Kao najznačajniju nagradu navode Decanter i dobro su upućeni u statistiku koja govori kako se vinogradarstvo u Hrvatskoj godinama smanjuje. Marko ipak smatra da se smanjuju površine pod vinogradima, no da se kvaliteta vina povećava, skoro pa eksponencijalno. Osobni dojam Davida jest kako se vinogradarstvo u Hrvatskoj godinama povećava, da se sade novi trsovi, ali i da se smanjuje ono što možda nije bilo dobro. Neki smatraju da imaju konkurenciju u ostatku Hrvatske, dok drugi smatraju da zbog posebnog sortimenta ovog kraja ista ne postoji. Najprodavanija sorta vina vinarija Kocijan i Štampar je sauvignon, dok je kod vinarije Cmrečnjak to pušipel. Što se tiče načina na koji se prodaje najviše vina, trojica vinogradara složila su se da to zasigurno nije online odnosno preko web shopa. (Štampar, Cmrečnjak, Kocijan, 2023)

8. Zaključak

Ovim radom prikazana je poduzetnička aktivnost takozvanog gornjeg kraja Međimurske županije odnosno općine Štrigova u kojoj su vinogradari iz svog hobija napravili rezultate poznate diljem svijeta. Prikazuje se njihov sami početak, tijekom razvoja njihovih vinarija te postignuća i nagrade koje su svojim trudom i radom osvojili. Na temelju provedene metode prikupljanja podataka, odnosno intervjua, iznose se informacije iz tako rečeno prve ruke gdje se saznaje o njihovim planovima za budućnost, stavovima i mišljenjima o konkurenciji, napretku ili stagnaciji vinogradarstva u Hrvatskoj te o mogućem širenju posla van obitelji. Osim samih vinogradara i vinara, prikazuju se atrakcije općine Štrigove i događanja u njoj samoj kao što je manifestacija Urbanovo te se ukratko opisuje njezina povijest. Dio rada posvećen je podrumima i vinskim kušaonicama Međimurske vinske ceste, kao i pravilniku nje same, o takozvanoj međimurskoj robnoj marki Pušipel i ostalim vinskim sortama.

Na samom početku rada opisuje se poduzetnička aktivnost u Hrvatskoj odnosno njezina stagnacija ili povećanje te usporedba nje same sa ostalim državama Europske unije, nakon čega dolazi dio posvećen prvom društvu vinogradara i vinara Međimurske županije. Kronološki se prikazuje razvoj društva Hortus Croatiae, od same 1992. godine kada je osnovano pa sve do danas. Naglasak se daje na slozi i međusobnom podržavanju, radi čega su vinogradari pojedinačno osvojili značajne medalje, također prikazane u radu.

Cilj ovog rada bio je prikazati razvoj triju sada već velikih i daleko poznatih vinarija od samo par trsova pa sve do butelja vrhunske kvalitete. Osim toga, želi se potaknuti druge da prepoznaju potencijal, promoviraju kvalitetu proizvoda i uspjeh poduzetnika na lokalnoj razini. Nažalost, kako vinogradari ističu, za sada nemaju u planu širenje vinarija, ne zbog njih samih već zbog nedostatka radne snage. Mladi ljudi odlaze van države, dok će trenutni sezonski radnici, koji su većinom starija populacija, uskoro otići u mirovinu.

Popis literature

1. Cmrečnjak, D. (19.5.2023). Osobna komunikacija [intervju].
2. Čolaković, I. (2023). *Robert Horvat na čelu Hortus Croatiae, društva koje je pušipel dovelo u vrh naše vinske scene*, preuzeto 3.7.2023. s <https://www.agroklub.com/vinogradarstvo/robert-horvat-na-celu-hortus-croatiae-drustva-koje-je-pusipel-dovelo-u-vrh-nase-vinske-scene/85132/>
3. Frančić, A. (2012). Ojkonim Štrigova kroz stoljeća. *Folia onomastica Croatica*, 21(2012). str. 37-58.
4. Goričanec, I., Perčić, D., Lesjak, L. (2022.) Jubilarne novine Hortus Croatiae. Studio Reci Da
5. Kocijan, D. (19.5.2023). Osobna komunikacija [intervju].
6. Kulturni-turizam.com. (2023). Portal za kulturni turizam, preuzeto 15.5.2023. s <http://www.kulturni-turizam.com/hrv/sadrzaj/strigova/>
7. Mesarić, S. (2021). *2,5 milijuna kuna za modernu vinariju*, preuzeto 17.6.2023. s <https://gospodarski.hr/rubrike/vinogradarstvo-rubrike/25-milijuna-kuna-za-modernu-vinariju/>
8. Miva.com.hr. (2023). Miva, preuzeto 16.5.2023. s <https://www.miva.com.hr/>
9. Portal o vinu (bez dat.). *Obitelj Kocijan iz Štrigove - proizvođači vrhunskih vina*, preuzeto 16.5.2023. s <https://www.vinarija.com/1927-obitelj-kocijan-iz-strigove-proizvodaci-vrhunskih-vina>
10. Opcinastrigova.hr. (2023). Općina Štrigova, preuzeto 23.5.2023 s <http://opcinastrigova.hr/>
11. Singer, S., Šarlija, N., Pfeifer, S., Oberman Peterka, S. (2021). Što čini Hrvatsku (ne)poduzetničkom zemljom? GEM Hrvatska 2019-2020, CEPOR
12. Singer, S., Šarlija, N., Pfeifer, S., Oberman Peterka, S. (2022). Što čini Hrvatsku (ne)poduzetničkom zemljom? GEM Hrvatska 2021, CEPOR
13. Strigova.info. (2023). Turistička zajednica općine Štrigova, preuzeto 19.5.2023. s <https://www.strigova.info/>
14. Špiranec, S. (2021). *Nakon duge neprekinute povijesti vinarija Štampar napokon stječe zasluženu slavu izvan Međimurja*, preuzeto 27.5.2023. s <https://www.jutarnji.hr/>
15. Štampar, D. (19.5.2023). Osobna komunikacija [intervju].
16. Turistička zajednica Međimurske županije (2014). Pravilnik o Međimurskoj vinskoj cesti, preuzeto 20.5.2023. s <http://www.visitmedimurje.com/>
17. Urbanovo.hr. (2023). Urbanovo, preuzeto 28.5.2023. s <https://www.urbanovo.hr/>

18. Varazdinski.hr (2022). *VIDIKOVAC NA MAĐERKINOM BREGU Jedno od najljepših mjesta kontinentalne Hrvatske dobilo novi turistički sadržaj!*, preuzeto 6.7.2023. s <https://varazdinski.net.hr/tak-blizu-a-tak-lepo/4262302/vidikovac-na-madjerkinom-bregu-jedno-od-najljepsih-mjesta-kontinentalne-hrvatske-dobilo-novi-turisticki-sadrzaj/>
19. Varaždinske vijesti (2022). *Vinarija Cmrečnjak slavi 30 godina djelovanja: Hvala svim prijateljima i vinoznancima*, preuzeto 23.5.2023. s <https://www.varazdinske-vijesti.hr/promo/vinarija-cmrecnjak-slavi-30-godina-djelovanja-hvala-svim-prijateljima-i-vinoznancima-60330>
20. Vecernji.hr (2020). *Pušipel – vinska sorta koja sve više kroji budućnost međimurskog vinogradarstva, ali i turizma*, preuzeto 28.5.2023. s <https://www.vecernji.hr/>
21. Vinarija-stampar.hr. (2023). *Vinarija Štampar*, preuzeto 24.5.2023. s <https://vinarija-stampar.hr/>

Popis slika

Slika 1. Boca Pušipela više vinarija.....	6
Slika 2. Festival pušipela 2022. godine	15
Slika 3. Mađerkin breg.....	16
Slika 4. Vidikovac-Mađerkin breg.....	16
Slika 5. Podrum vinarije Kocijan	24