

Chef Franjo majstor je od čobanca za čiju pripremu je najvažnija vrhunska mljevena paprika

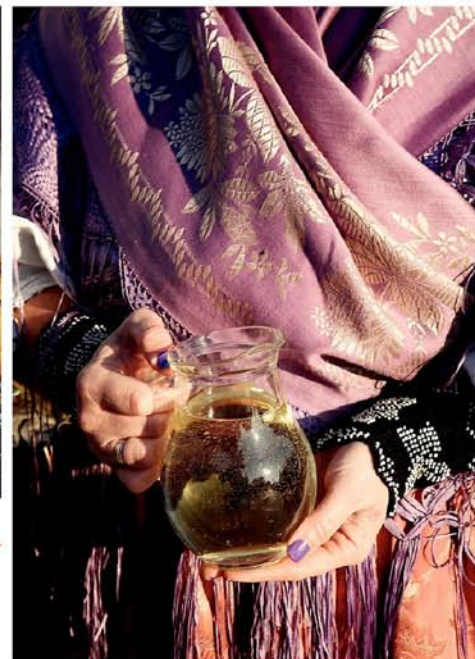


**K**ad Slavonci slave i kad vas pozovu u goste, to je uvijek nezaboravan doživljaj. O tome se priča i to se pamti. Ne kaže se uzalud da je široka slavonska duša jer oni su zaista posebni ljudi kojima u gostoprimstvu i srdačnosti nema ravnih.

To se sve prošli mjesec moglo osjetiti na blagdan Sv. Vinka koji se tradicionalno obilježava u mnogim slavonskim vinogradima i kućama. Vincekovo, Vinkovo, Vincekuša ili Vincelovo, kako ga Slavonci zovu, običaj je koji uključuje svečanu rezidbu i posvećenje vinove loze i zemlje. To je dan kad se obilježava početak radova u vinogradima, kad se usnula loza budi, a vinograd se tradicionalno kiti kobasicama i kulenom uz molitvu sv. Vinku za što plodniju i bogatiju godinu.

Tako je bilo i u vinogradu Vlade Krauthakera podno Papuka u prednjoj kutjevačkoj Zlatnoj dolini, gdje je Krauthaker sa svojim prijateljima vinarima iz Udruge kutjevačkih vinara te druge Graševina Croatia molio zaštitnika vinograda za zdravlje i snagu svojih trsova. No, Slavonci ne bi bili Slavonci pa se taj običaj ne slavi samo taj dan, barem ne u Kutjevu, on počinje već dan ranije, moglo bi se reći da se kreće susret sv. Vinku, a nastavlja se dan, dva nakon "službenog" posvećenja. Jer, prijatelji se dočekuju pjesmom, vinom, tradicionalnim jelima poput kobasica, slanina, švargla, slavonske juhe, pečenja, sarme, čobanca, kolača... A i ove godine u Kutjevu su stigli vinari i ugostitelji iz dalmatinskih gradova, s otoka Visa, Hvara, Brača s darovima: ribom, hoboticama, sipama, suhim smokvama, narančama, limunima... pa

Kada je riječ o hrani, kod Slavonaca je to prava gozba, a za Vincelovo se na stolu nađu: svinjska pečenja, patke sa ražnja, sarma, juha, čvarci, slanina, kuleni, kobasice...



*Stariji kažu da su nekada žene bile te koje su obrezivale vinograd i da su one došle na ideju obilježavanja Vincelova*

su se u Kutjevu miješali mirisi i okusi Mediterana i kontinenta.

Vincelovo se i ove godine dočekalo u vinariji Krauthaker čiji se vlasnik opet pokazao kao pravi domaćin, a tamošnju atmosferu teško je opisati u nekoliko riječi, no, ukratko - to su trenuci koji se nose cijeli život.

Glavno događanje bilo je na kutjevačkom Trgu graševine, gdje je Vincelovo službeno počelo paljenjem vincelovske vatre. No, vatra se palila i ispred brojnih kuća i vinarija u cijelom kutjevačkom kraju i na njoj su se pekale nezaobilazne

slavonske kobasice i slanina. Oni stariji kažu da su na ideju obilježavanja i slavljenja Vincekova došle žene.

**O**sam da su žene zasluzne što danas imamo Vincelovo. Jer, nekad su one puno radile u vinogradu i obrezivanje trsova je bio ženski posao pa su se stoga dosjetile da to nekako i obilježe - kaže Vlado Krauthaker

Bilo kako bilo, Vincelovova je bilo i bit će, u Kutjevu će se i dalje u prvom redu slaviti graševina, tamošnja najpoznatija i najvažnija sorta od koje taj

kraj takoreći živi. Kutjevački vinari su s pravom ponosni na svoju graševinu, na svoju dolinu, Papuk, i imaju zašto biti. Jer, to što njeguju i žive zlata je vrijedno, i toga su ti ljudi itekako svjesni pa neprestano rade na očuvanju naslijeđa i na razvoju i promociji svog kraja. Svi su zajedno u tome, nema tu nikakvog nadmetanja, nema podjele na vrhunska i loša vina i vinare, to su sve sjajni ljudi koji imaju zajednički cilj - raditi najbolja moguća vina poštujući zemlju koja im to omogućuje. I zaista im hvala na tome.



Nema fašće bez tamburaša koji na Vincelovo uvjeseljavaju dan i noć



## Prvo kušanje graševina, pošipa i drugih bijelih vina iz berbe 2015.

Dodite na premijerno kušanje graševina, pošipa i drugih bijelih vina berbe 2015. u hotel Esplanade u ponedjeljak, 8. veljače. Kušanje se održava u organizaciji Udruženja vinarstva pri HGK, Udruge Graševina Croatia, Udruge Vina Dalmacije i Udruge Bregovita Hrvatska.

Vrata En Primeura otvorena su od 14 sati profesionalcima te od 17 sati svim ljubiteljima vina. Uz kauciju za čašu moći ćete premijerno probati što je berba 2015. dala vodećoj sorti Slavonije, graševini, dalmatinskom pošipu te ostalim bijelim sortama iz ovih triju regija.