

BERBA U OBITELJSKOM VINOGRADU MIHALJEVIH U KUTJEVU: OVOGODIŠNJI UROD POKAZAO JE VISOKU KVALITETU GROŽĐA, ŠTO JE JOŠ JEDAN ARGUMENT DA GRAŠEVINA NAPOKON BUDE PRIZNATA KAO AUTOHTONA SORTA

BERAČI BRŽI OD ČVORAKA, GRAŠEVINE K'O U PRIČI, BIT ĆE VIŠA I ZA DOMAĆINE, ZA GOSTE I ZA IZVOZ



PRVI TEST: Branko Mihalj bio je zadovoljan rezultatima prvog sanjotoka – 25,5 posto šećera znači 13,1 posto alkohola...

Berači iz bosanske Posavine

U berbu grožđa stiglo je i 14 berača iz bosanske Posavine pod "vodstvom" fra Ante Tomasa, bosanskog franjeva iz Potočana u općini Odžak. Fra Ante je prije službovao u Zravoru, općina Bosanski Brod i Derventa, pa je dio berača, i to šest, stiglo iz Zravora, a osmorica iz Potočana. Fra Anto sa svojim zaplijanima beračima već treću godinu dolazi u berbu grožđa u vinograd Mihaljevih, ali poznavstvo, koje je prerastalo u prijateljstvo, s Brankom Mihaljem traje još od 1995. godine, kada se se Hrvati vraćali u svoje opustošene domove u bosansku Posavinu, a Branko im je nesebično pružio pomoć. Tada stvorena prijateljstva i poznavstva još uvijek traju. Tako Anto Miloš i Stipo Tomas iz Zravora i klub Zravorac već osam godina njeguju suradnju sa župom sv. Franje Asiškog iz Kutjeva. Ta se suradnja očituje na gospodarskom i kulturnom planu. Krajnji je cilj ovakvih okupljanja povezivanje Hrvata s obije obale Save, pojašnjava fra Anto i dodaje kako on slavonsku i bosansku Posavinu smatra jednim prirodnom regionom gdje obale Save ne razdvajaju nego povezuju ljude. No, vezu s berbom, osim u prijateljstvu, treba tražiti i u podatku da se u župi Zravorac nalazi i selo Vinska. Upućenim je znano da se na području franjevačkog samostana Plehan prije Drugog svjetskog rata proizvodilo vino Plehanac. Dolaskom socijalizma i velikim porezima na čokot vinograda su u Posavini nestali, objašnjava fra Anto. Međutim, stari je vinograd teško iskiti jer uvijek negdje ostane zaboravljeni trs iz kojeg ponovo nikne loza. Tome svjedoči i mladi Ivan Radoš Pape, koji donedavno nije imao nikakve veze s vinogradima, ali je zatim ljubav ponovo probudena povratkom u zavičaj. Pape je s prijateljima iz Potočana prvi put ovako organiziranu berbu. Iako su Potočani nekad imali 150.000 čokota, od njih je ostalo samo sjemenje. No, mladi su odlučni u namjeri da ih ponovo zasade i obnove posavska vinogradi...



Branko Mihalj, iako po struci stomatolog, poštujući obiteljsku tradiciju, roditeljski je vinograd u kutjevačkom gorju utrućio i posvetio se proizvodnji graševine. Zanesenost vinogradom prenio je i na obitelj i prijatelje, a kad je vrijeme berbe, kao nedavno graševine, vinograd Mihaljevih pun je i ljudi i rada i pjesme...

Roberta SORIĆ

I ma neka "tajna veza" između vinogradarske i obiteljske tradicije. Posebice u krajevima gdje se uzgoj vinove loze i prerada grožđa prenosi s koljena na koljeno, prednja to nije nimalo lak i rutinski posao. Jednom takvom "isprijetanju" tradicije, odnosno obiteljske i vinove loze, svjedočili smo tijekom berbe u vinogradu Mihaljevih u Kutjevu. Dakle, krenimo redom, prvo s upoznavanjem ovih vrijednih Kutjeva. Branko Mihalj najmlađi je od petoro djece koji su s roditeljima Matijom i Ivanom došli iz Hercegovine u Kutjevo. Uz kuću su kupili i stari vinograd, iskrčili ga i zasadili novu lozu. Iako prema vlastitim riječima, Branko kao dijete nije volio raditi u vinogradu, danas je situacija posve drukčija. Roditeljski je vinograd s nekadšnjih 1,5 proširio na 5 hektara, a isto je i član Udruge Kutjevaški vinari koja nastoji promovirati graševinu kao autohtonu sortu. Ljubav prema vinogradu je kao i sam vinograd - ne daje plodove odmah, prve godine, već se treba dosta namučiti dok ne sazri grožđe za prvu berbu. Uglavnom, ljubav prema vinogradarstvu i vinarstvu, i u Brankovom slučaju duga je i trajna. Čvrsta poput loze, obavila ga i više ga ne pušta. Branko kao svoje uzore, kad su vinograd i vinogradarstvo u pitanju, uvijek ističe oca Ivana, ali i Ivana Jambrovića, koji su na njega prenijeli svoje znanje i iskustvo te utjecali na njegovo opredjeljenje da se ozbiljnije posveti starijim bobicama posadne kutjevačke loze, ali i zemlji na kojoj ona, loza, raste.

JURIŠ NA VINOGRAD

Vinograd Branka Mihalja čini 80 posto graševina, a ostali sortimenti čini cabernet, sauvignon i caribernet frank, muškati ruža, traminac, rajski rizling i portugizac. Kad berba počne, u Brankov se vinograd doslovo sa svih strana svijeta slijevaju brojni prijatelji, rođaci i znanci. Jato čvoraka što je kružilo povrh vinograda brzo je odustalo jer je vidjelo da s ovakvim jatom berača nema šanse. Početak berbe ima svoj uobičajeni, tradicionalni neberački

VRIJEDNI GOSTI: Anto Miloš i Stipo Tomas, iz zavičajnog kluba Zravorac, u berbi su kod Mihaljevih već treću godinu...

uvod. Prije ulaska u vinograd, svi sudionici berbe prvo su, naravno, omrslili brke obilnim gurmanskim doručkom na kojem nije nedostajalo kvalitetnog ličnog sira, šampionskog kulena Vasclava Hruške, domaćeg kruha iz krušne peći... ali je nedostajalo mjesta na širokom masivnom stolu na terasi kada su se poslagale sve delicije. Sve pod kontrolom držala Brankova supruga Beta koja je vodila računa da berači ne odu gladni u berbu, ali i organizirala rad u kuhinji.

BOGAT I SLADAK UROD

Berba kod Mihaljevih traje nekoliko tjedana, što zbog velike površine vinograda što zbog sortimenta, ali prije zbog gostoljubivosti domaćina čiji je ljubaznosti teško odoljeti. A kad se krene u akciju, onda brojni prijatelji i obitelji Mihalj "obrstu" vinograd prije nego što jato čvoraka i primijeli grožđe. Eto, prva je berba, i to portugizca, održana još 19. rujna, jer je ove godine zbog specifičnih vremenskih uvjeta i vegetacija ranija je grožđe prije dospjelo za berbu. No, Branko Mihalj strog vodi računa da se pobere samo ona količina grožđa koja se taj dan može i preraditi. Ubrano grožđe od trsa do preše ne prijeđe 200 metara tako da svježe dospijeva u preradu. Na taj način sačuvali su sve kvalitete pojednog sortimenta što se, kasnije, i osjeti u dobivenom vinu. Pri berbi graševine prvo očištanje samotoka pokazalo je vrijednost 110 oxala, što je prema tablicama, 25,5 posto šećera, a to, pak, znači da je očekivani alkohol 15,1. Branko pojašnjava kako je graševina sorta koja se uzgajala samo na području nekadašnje Austro-Ugarske, a središnji joj je prostor svojedobno upravio bilo Kutjevo, koji sa svojim obroncima i klimom predstavlja idealni areal za ovu sortu grožđa. Inače, Udruga Kutjevaški vinari pokušava dokazati da je graševina autohtona sorta ovog kraja. Dobili su priznanje, tada bi markicom mogli svjedočiti da je vino podrijetlom iz kutjevačkog vinograda, što je posebno važno priklom plasmana na tržište uključujući inozemno. Valja podsjetiti kako je za graševinu karakteristično, između ostalog, i to da rodi samo dva kilograma grožđa po trsu u širokom uzgoju, što je sedam tona po hektaru, pojašnjava Mihalj. Dodaje i da su svi članovi



R. SORIĆ



NIŠTA BEZ PJESME: Sunce je još sjalo kad je berba završena, pa je i na red došlo iće i pite, da se snaga vrati...

Udruge prihvatili svjetske standarde kvalitete vina, koji su stroži od zahtjeva Hrvatskog zavoda za vinarstvo, a radi poboljšanja kvalitete vina, čemu će pridonijeti i povećanje standarda u podrumu. Zbog ograničene, male količine vina koju može proizvesti kutjevačko vinogorje, Mihalj budućnost kutjevačke graševine vidi upravo u toj eskluzivnosti te ističe kako 70 posto vina treba proći "uz pricu" u sklopu ponude seoskog turizma.

Još nešto vezano uz Branka Mihalja. Osim što je ugledni vinogradar, Branko je zapravo mr.sc. stomatologije i predavač



DOMAĆE JE DOMAĆE: Elizabeta-Beta Mihalj, domaćica berbe, gostima je ponudila svoj specialitet - kruh s ribanim krumpirom...



Majka, baka i prabaka Matija Mihalj

Svi poslovi oko berbe grožđa i vinograda odvijaju se pod bludnim okom Brankove majke Matije Mihalj. Iako danas ima respektabilne 93 godine, ova vitalna žena i dalje redovito pohodi berbe grožđa. Inače, Matija je sa suprugom i petero djece 1953. godine došla u Kutjevo iz Rakitnog, općine Posušje u Hercegovini, kako bi djeci omogućili školovanje. "Prođali smo svoju zemlju koju smo imali u Hercegovini i došli smo u Kutjevo. Tu smo kupili kuću i tablu s 12 redova vinograda", prisjeća se baka Matija. Već nakon dvije godine proširili su vinograd sa 16 novih redova, pa onla na ukupno 53 reda. "Već deset godina sam udovica, ali se ne osjećam ni sama ni osamljeno. Brojna smo obitelj, mojih petero djece i njihova djeca redovito me obilaze, međusobno se posjećuju i poštujemo, a berba je još jedna prilika da se svi okupimo", zadovoljno će vitalna starica. Tako su se i u ovogodišnjoj berbi okupila sva njena djeca: kećer Ružica, Mila i Anda te sinovi Mirko i Branko, koji su svojoj majci Mariji podarili sveukupno jedanaestero unučadi i jednog prauunuka Josipa, već studenta na prvoj godini prava...

KO U VOJSKI:

Dok su se berači znojili u vinogradu, Ranko Bek, majstor "kazana" skuhao im je gulaš od divljači...



na Medicinskom fakultetu u Osijeku, na katedri maksilofacijalne kirurgije. Također je i pročelnik Društva "Braća hrvatskog znanja" za Požeško-slavonsko županiju, član lovačkog društva i još mnogo toga, ali kroz sve te obveze i svoj posao, provlači se njegova ljubav prema korjenjima, odnosno prema vinogradima, lozi, vinu...

NJEMAČKE POHVALE

Tijekom ovogodišnje berbe, vinograd Mihaljevih obišli su članovi GTZ-a, njemačkog društva za tehničku pomoć. Pri tom je Volker Emmerich, stručnjak za vinogradarstvo i enologiju, izrekao samo pohvalne riječi za vinogradar, Branko je zapravo jedno kvalitetnim, dok je podru-

marstvo i nasade vinograda ocijenio vrlo modernim. Budući da je već nekoliko puta posjetio kutjevačko vinogorje, ali i llok, koji su pilot-regije za njihov projekt, Emmerich smatra da nema ni kvalitetnijih ni stručnijih zastupnika hrvatskih vinogradara za vinogradarskim regijama Europe.

I dok se Emmerich nakon ove stručne i nepristrane ocjene uputio prema lloku, berači su pobrali sve što je toga dana bilo predviđeno pa su se uputili na zasušeni obioj. Motivlu zahvalnosti vodio je fra Anto, nakon čega je beračima i gostima poslužen bogati ručak koji je pozeo gulašem od divljači, a za- većinom domaćom orahačima i makovjačom. Ručak je ujedno bio i kraj berbe za taj dan jer preša, iako najsuvremeniji mo-

ČVORCI BEZ ŠANSE:

U svejki berbi pa i kod Mihaljevih važna je brzina, što više pobrali i spremili u "kace"...

del, ima manji kapacitet od brojnih prijatelja obitelji Mihalj. Iako se berba nastavlja tek kada se pobrano grožđe ispreša. No, da kraj berbe ne znači i kraj druženja pobrinuo se Branko koji je na svoje imanje pozvao i kutjevačke svirače... Pjesma i druženje prolegli su se do kasnih večernjih sati. Svi su bili umorni od posla, ali zadovoljni i sretni što je, eto, dan završio. A ono jato čvoraka s početka priče? E, za njih ni bobica, a i kako bi, uz ovako dobro organiziranu i posjećenu berbu. Šansu da se "omrse" vjerojatno će potražiti na nekom drugom obronku, u drugom vinogradu...