

**VJESNIKOV REPORTER U NAJVEĆOJ
POGRANIČNOJ HRVATSKO-SLOVENSKOJ TURISTIČKOJ ZONI**

Po Kupi i Žumberku samo uz turističku propusnicu

MILAN JELOVAC

Za razliku od globalne, visoke politike koja među sobne odnose Zagreba i Ljubljane posljednje desetljeće trasira po logici jedan korak naprijed, dva koraka nazad, život i suradnja Hrvata i Slovenaca uz granicu, čvrstim koracima grabi naprijed.

Uvjerio se u to i Vjesnikov reporter posjetom najvećoj zajedničkoj pograničnoj turističkoj zoni, otvorenoj nedavno temeljem Sporazuma o pograničnom prometu i suradnji (SOPS), kojom će život uz granicu postati kvalitetniji i sadržajni.

Najveća od ukupno pet istovrsnih hrvatsko-slovenskih pograničnih turističkih zona nazvana je »Po Kupi i Žumberku« – odnosno »Po Kolpih i Gorjanjih«, kako se ti toponimi zovu na slovenskom.

Prostire se na 1665 četvornih kilometara, a u njenu realizaciju uključilo se deset gradova s hrvatske i jedanaest sa slovenske. Od Žumberka do Cabra s hrvatske, odnosno od Sentjerneka do Bloke sa slovenske strane.

Turističku zonu utemeljenu sredinom svibnja nakon godinu dana ucrtavanja staza, postavljanja oznaka, tiskanja karata i uobičajavanja sadržaja, može se obići uz turističku propusnicu koja s hrvatske strane stoji oko 20 kuna po danu za jednu osobu, dok je sa slovenske strane znatno jeftinija, stoji tek oko šest kuna.

Višestoljetna povezanost ljudi

Potvrda se izdaje uz osobnu iskaznicu ili putovnicu, a vrijedi za granične i malogranične prijelaze, prelazne neobilježene granice, za vožnju čamcima (bez motora) ili pivanje Kupom kao gonicom. Zona prati čak 204 kilometara zajedničke granične crte na kojoj je 14 službenih graničnih prijelaza i još četrnaest označenih koji će se moći prelaziti s turističkom propusnicom.

Da je riječ o turistički iznimno sadržajnom području svjedoče činjenice o ukupno 215 povijesnih i kulturnih lokaliteta. Tu su i dva plovna puta namijenjena raftingu na Kupi, te 128 markirane planinarske i biciklističke staze. Turisti će u zoni moći koristiti uslugama ukupno 168 gostionica, te 55 prenoćišta i kampova. Riječ je o projektu koji je verificirala međudržavna mješovita komisija za granice, osmišljenog po uzoru na slovensko-austrijske i slovensko-talijanske projekte »Ljudi ljudima«.



SVETA GERA: Vojarnu treba pretvoriti u planinarski dom, predlažu Žumberčani



VIVODINSKI ŽUPNIK ANDRIJA MARKAČ: Mnogi Slovenci i danas nedjeljom dolaze u Vivodinu na misu

Kako je moguće da odnosi dvije susjedne države na mikrozoni budu kud i kamo bolji nego na globalnoj, državnoj razini?

»To je posve logično, jer ljudi s obje strane granice veže stoljetna povezanost«, pojašnjava gradonačelnik slovenske općine Kostel, Valentin Južnič. Pokazujući rukom na 26 kilometara dugačak krug oko općine Kostel u kojima su smještene i Delnice, Skrad i Brod Moravice, predlaže i druge zajedničke programe. Primjerice izgradnju ekološke punionice pitke vode koja bi se financirala iz fondova Europske unije.

Uostalom hrvatsko-slovenska suradnja na lokalnoj razini, uz Kupu datira još iz srednjeg vijeka. Tada su se, prepri-



ATRAKTIVNA PONUDA: Raftingom po Kupi

čavaju legendu slovenski domaćini iz »Kompas Novo Mesto« u Laminjoj Dragi susretale slovenske vještice sa svojim hrvatskim kolegicama s dvanaest kilometara zračne linije udaljenog Kleka.

Kod stare kovačije Rudija Verderbergera, čiji mehani-

zam pokreću vode Kupe, razmjenjivale bi se najnovije čarolije, a nerijetko i u slovenske vještice, kaže legenda, odlazile put Kleka.

Što s vojarnom na Sveti Geri?

Šalu na stranu, no odnosi



GRANICA DUGA 214 KILOMETARA: Uz 14 postojećih prijelaza, granica će se s turističkom propusnicom moći prelaziti na još 14 obilježenih mjesta

Sada su na potezu turisti kojima je nedirnuti prostor uz Kupu, Kočevski rog i Žumberak odnedavno potpuno otvoreni. Također se sada postavlja pitanje hoće li i visoka politika respektirati iskustva s lokalne razine

Slaže se s njim i predsjednik Mjesnog odbora Radatovića, žumberačkog sela nadomak Svetog Geri, koja je također dio zajedničke turističke zone. »Zajedno smo živjeli pet stotina godina u istoj državi, vežu nas prijateljstva i krvne veze«, no to veli, moraju shvatiti i oni na vrhu, u Ljubljani i Zagrebu, kaže taj tridesetogodišnjak. Vojarnu na Sveti Geri, dodaje, trebalo bi pretvoriti u planinarski dom.

Komplimente pograničnoj turističkoj zoni upućuje i gradonačelnica Ozlja Biserka Vranjić. »Zona će do našeg, nadam se skorog, ulaska u EU život uz granicu učiniti lakšim i jednostavnijim, poboljšat će tržišnu ponudu, ali i zadržati ljude na ovim prostorima«.

Na potezu su turisti kojima je nedirnuti prostor uz Kupu, Kočevski rog i Žumberak odnedavno potpuno otvoreni. Ali i visoka politika koja bi trebala respektirati iskustva s lokalne razine.

ZAGREPCANI DOBILI NOVU PLANINARSKU STAZU

Za četiri sata od lica do Tomislavova doma

MARINA MAJIĆ

Iz centra Zagreba na vrh Medvednice, golo je pod kojim su Uprave šuma Zagreb u suradnji s Planinarskim savezom Zagreba (PSZ) i Gradom Zagrebom uređile prvu planinarsku stazu koja počinje u samom centru grada, kod restorana Dubravkin put, a završava kod Tomislavovog doma na Sijemenu. Očekuje se da će stazu dugu 11.618 metara u srijedu, 2. lipnja, zajedno s predsjednikom PSZ-a Zdravkom Cerajem otvoriti predsjednik Republike Stjepan Mesic, pored čijeg radnog mjesta, Predsjedničkih dvora na Pantovčaku, staza i prolazi. »To je prva takva staza u Europi, koja počinje u samom centru grada. Stranci se oduševavaju kad vide da u samom centru imamo autohtonu šumu. Nažalost, naše ljude to baš i ne zanima«, kaže Ljiljana Lončar, stručna suradnica za odnose s javnošću Uprave šuma Zagreb. Put koji od Dubravkinog puta do Tomislavca vodi kroz Cmrak, Kraljevec, Donje Prekrižje i



Šestine, traje četiri sata. Dio staze do šestinske crkve, zbog svoje blagosti i atraktivnosti, Ljiljana Lončar preporučuje svima. Stazu je osmislio upravitelj Radne jedinice Hortikultura, inž. Petar Širinić i ona cijelim svojim putem prolazi kroz Park šume grada Zagreba.

Prema riječima Ljiljane Lončar, staza će se stalno održavati, a na njoj su planirani i drugi sadržaji, poput postavljanja dječjih igrališta kod odmorišta. Na svom blažem dijelu kod Vile Weiss imat će i svoj poučni dio. Naime, pojedina će stabla biti obilježena tablama, na kojima će pisati sve o tom stablu: njegov hrvatski i latinski naziv, starost, visina i debljina. Istaknimo vrlo zanimljiv i zavidan životopis prvog planinara ZPS-a, 84-godišnjeg Zdravka Ceraja. Usto što još uvijek planinara, kao atletičar sudjelovao je na Mediteranskim igrama 1951. u Aleksandriji i Olimpijskim igrama u Helsinkiju 1952. godine. Osvajač je 26 državnih rekorda u trčanju na udaljenosti od 800 do 5000 metara. Jedinu je u Hrvatskoj dobio trofej za životno djelo od Hrvatskog olimpijskog odbora.



OTVORENJE: Stazu dugu 11.618 metara otvorit će u srijedu, 2. lipnja, predsjednik Republike Stjepan Mesic

CHRISTIAN DAVID GADLER

VINSKI RAZGOVORI

Istarski prilog Svjetskom danu vina – pravi potez!

PERO GABRIĆ

Strani i domaći turisti i vikendaši koji su danas (nedjelja, 30. svibnja) u Istri, a usput su vinolupci doći će, kako se ono kaže, »na svoj račun«. Naime, na današnji datum obilježava se Svjetski dan vina, a istarski vinari već se više godinu na originalan način uključuju u tu manifestaciju – Danom otvorenih podruma na svome Poluotoku! Ovaj put svoja vrata otvorilo je čak sedamdesetak podruma Bujštine, Poreštine, Pazinštine, Rovinjske... i najvjerjatnije, uostalom kao i dosad, nema dvojbe u dobar odziv ne samo pilaca nego i ljubitelja izleta.

Dan otvorenih podruma

Koliko istarski vinari drže do ovoga dana i prilike za promociju svojih proizvoda dokazuje i njihov nastup u Zagrebu od polovice do kraja ovoga tjedna. Naime, u znanj Vinotece Borstein Turistička zajednica Istarske županije i Istra-info Zagreb organizirali su degustaciju vina svojih majstora Marijana i Franca Armana, Coronice, Degrassija, Kozlovića, Markežića, Matoševića, Peršurića, Pilata... I ta »predigra« Danu otvorenih podruma bila je dobro izvedena.

Da se ovogodišnji svibanj iskazao kao vinko-promotivni mjesec dokazuje i 11. po redu Vinski dani u Kutini koji su posvećeni vinima kontinentalne Hr-

vatske (u konkurenciji je ukupno 207 uzoraka) s naglaskom na naše – izvorne sorte! »Naše izvorne sorte – pun pogodak domaćina iz Kutine« bio je naslov ove rubrike 1. lipnja lanijske godine nakon jubilarnih (10.) kutinskih vinskih dana koje su organizatori izložbe zapravo posvetili tzv. autohtonim sortama i tako načinili značajan iskorak u tretmanu naše loze.

Zanimljivo je na istu temu

podsjeti da su lani organizatori porečke »Vinistre« svoju desetu, dakle jubilarnu, izložbu posvetili također izvornoj sorti – malvaziji i tom prilikom okupili sve proizvođače toga vina na Sredozemlju! Bio je i to pun pogodak i razumljivo je da je postavljeno pitanje znači li to zaokret u našim vinskim promocijama? Ovo-godišnja smotra u Kutini potvrđuje pozitivan odgovor!

U vinogradarsko-vinarskoj Hr-

vatskoj, podsjetimo, ima četrdesetak izvornih sorata, a od toga samo šest u njezinu kontinentalnom dijelu, a domaćini vinskog sajma u Kutini lani su animirali devet proizvođača i to lokalnog škrleta (Trdenić, Mikiaušić, Mesarić, Mikša, Bogdan, Kašner, Ipša), te moslavca (Smrdić, Bogdan), dišeće ranine (Mesarić), istarske malvazije (Agrolaguna Poreč, Peršurić, Marčeta), plavac mali, bogdanuša i parč

(Plančić, Hvar), kujundžuša (mota) i zelinska kraljevina. Za početak – vrlo dobro, a i ovogodišnji nastavak zadovoljava! Vinari su poslali četrdesetak uzoraka od desetak sorata (plavac mali, kraljevina, bogdanuša, škrlat, moslavac, dišeća ranina, malvazija...), dakle više ih je nego lani kad je ta akcija počela i, nadajmo se, manje nego na sljedećoj smotri, a organizatori zaslužuju posebne čestitke jer

vlastite izvore treba i štiti i unapređivati i povećavati površine pod tom lozom.

Prošle još dvije godine

Mi, nažalost, nemamo ni tehničkih ni ostalih presudnih mogućnosti poput, na primjer, kalifornijskih enologa i drugih vinar-skih stručnjaka da se proizvede svjetski poznati zinfandel, bijelo (posebno!) crno vino koje vuče porijeklo iz naših Kaštela i koje

je vrlo bliski rod našem plavcu malom, ali ohrabruje, pa makar koliko-toliko, da su zahvaljujući kutinskim organizatorima – na sceni i domaće izvorne sorte. Utoliko je kutinska vinska smotra vrednija i – ljepša, a što će dalje biti s vraćanjem na izvore pokazat će se.

Ipak, umjesno je pitanje – kada? Evo zašto: u našoj praksi glasoviti plavac mali i dalje je, posebno u odnosu na tretman

svoga »rodaka« zinfandela, u sporednoj ulozi u odnosu na onu u kojoj bi trebao i morao biti. Istina je i to da su Plenković, Skaramuča, Miloš, Tomić i drugi »morski« vinari svojim praktičnim potezima nedvojbeno ukazali na prednosti te glasovite izvorne sorte, ali dogodilo se i nešto drugo.

Još prije dvije godine profesor Agronomskog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu Mirošević, Majetić i Pejić službeno su obznaniili vezu zinfandel – plavac mali, ali od onda do danas gotovo se ništa dalje nije učinilo na nastavku te doista nesvakidašnje priče i njezine valorizacije.

U odnosu na svoga »mlađega brata« naš plavac mali i dalje nekako na – klupi za rezerve...

Novo u vodičima

Zapravo, normalno je ili očekivano da se na vinskim putovima izmjenjuju lijepe i manje lijepe priče ili obrnuto, a jedna od ugodnije iznenađujućih je u najnovijem vodiču »Dobri hrvatski restorani« (izdanje »Večernjeg lista« i VIP-neta), promoviranom sredinom ovoga tjedna. Zašto? Autori su nakon preporuke što u kojemu restoranu pojesti, naveli i – kojim vinom popratiti jelo, ali i kojim aperitivom započeti i digestivom završiti. Toga dosad nije bilo! I vrlo rijetko, a dobar im je potez i preporuka kamo i zašto, poći nakon jela po okolici restorana. Dakle, korak naprijed...



SVE VIŠE NADE ZA IZVORNE SORTE: Na Kutinskim danima vina '04. više uzoraka domaćih etiketa nego lani i valjda manje nego će ih biti dogodine



NAGRAĐENO VINO I LEPRŠAVA MODA: Čak s desetak vina Kutjevačkog podruma d.d. »zalivena« je uspjela modna revija u Klovičevim dvorima na zagrebačkom Gornjem gradu



VINARSKA ČESTITKA UGOSTITELJU: Prof. Franjo Lovrec, znani medimurski vinar (desno), na terasi zagrebačkog restorana Hrvatski kulturni klub čestita ugostitelju Drago Vukušiću 30. obljetnicu rada