

PJE- NUŠCI

Plešivica
Jastrebarsko





PLEŠIVICA

*Plešivica je podregija Središnje
bregovite Hrvatske. Obuhvaća
vinogorja: Samobor, Plešivica–Okić,
Sveta Jana, Krašić i Ozalj–Vivodina*

Uzgoj vinove loze na ovom području započeli su Tračani i Kelti prije naše ere. Vinogradi su posađeni na tlima nastalima prije 1,8 milijuna godina. Klima je umjereno kontinentalna s oborinama čiji je raspored tijekom godine odličan za uzgoj vinove loze.

U takvim uvjetima vrhunski su se snašle ponajbolje svjetske sorte rajnski rizling, crni pinot, chardonnay i sauvignon i prekrasno dopunile tradicijski austrougarski sortiment.

Vinogradari i vinari odlično su obrazovani za uzgoj loze i proizvodnju vina, a dodatna znanja stječu redovitim putovanjima po najboljim vinskih regijama Europe i svijeta.

S Plešivice već više od 30 godina stižu ponajbolji hrvatski pjenušci, a tijekom posljednjeg desetljeća vinari su se smjestili na svjetski vrh jantarnim, dugomaceriranim bijelim vinima.

VINARI PLEŠIVIČKIH PJENUŠACA

*Franjo Jambrović (1926.– 2006.)
zaslužan je za to što su plešivički
pjenušci najbolji u Hrvatskoj, a i šire.
Pjenušcem Zlatni perlan začeo je
80-ih godina prošlog stoljeća modernu
eru proizvodnje pjenušaca klasičnom
metodom druge fermentacije u boci.*

Dobra berba – Piena ●

Ivančić Griffin ●

Kurtalj ●

Gregorić Ž. ●

Jagunić ●

Korak ●

Braje ●

Tomac ●

Šember ●

Kunović ●

● Kolarić – Coletti

● Tomac & Bajda



PJENUŠCI & ŠAMPANJCI

PJENUŠCI su vina s povećanom količinom ugljikova dioksida koji je nastao drugom fermentacijom u boci ili tanku, a vinu daje posebnu svježinu. Vina kojima je ugljikov dioksid dodan mogu se nazivati pjenušavima, ali ne i pjenušcima.

ŠAMPANJCI su pjenušci samo iz francuske regije *Champagne*, proizvedeni po strogim pravilima koja je propisao *Le Comité Interprofessionnel du vin de Champagne (CIVC)*, udruženje uzgajivača grožđa, proizvođača vina i trgovaca.

PJENUŠCI SU POPUT LJUDI

Teško je ljude svrstati u kategorije po karakteru, a nije lako ni pjenušce. No, četiri su osnovne kategorije, pjenušci s duhom, sa srcem, s tijelom i s dušom. Svaka se pije u drugoj prilici ili uz drukčije jelo.

- ❶ **S duhom** → lagani i osvježavajući, idealan aperitiv i osvježenje, ružičasti su savršeni uz jagode
- ❷ **S tijelom** → bijeli od crnog grožđa, pristaju sirovim školjkama i jelima od bijele ribe i bijelog mesa
- ❸ **Sa srcem** → odležani pjenušci su za svečane prilike i laganija jela od crvenog mesa
- ❹ **S dušom** → pjenušci od najboljeg grožđa i iz najboljih godina odlični su uvijek kad su pri ruci

BIJELO VINO I OD CRNOGA GROŽĐA

Pjenušci se uglavnom rade kao bijeli ili ružičasti, bez obzira koriste li se samo bijele sorte grožđa ili i crne. Posebne oznake na etiketama *blanc de blancs* (bijelo od bijeloga) ili *blanc de noirs* (bijelo od crnoga) imaju ako su samo od bijelog chardonnaya ili samo od crnog pinota. Sorte se, naravno mogu miješati kako proizvođač želi.

PROIZVODNJA PJENUŠACA

Ponajbolja pjenušava vina proizvode se dvostrukom fermentacijom: prvom se u bačvama ili tankovima napravi mirno vino, a potom nastupa »šampanjizacija« u šest koraka

1.

BLENDANJE



Miješaju se vina različitih sorata, s različitih položaja pa i iz različitih berbi. Svaki proizvođač u ovoj fazi ima svoje male tajne.

2.

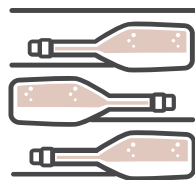
PUNJENJE U
BOCE



Vinu se pri punjenju dodaje tiražni liker, mješavina vina, kvasaca i hrane za kvasce, a boce se zatvaraju metalnim krunskim čepom.

3.

DRUGA
FERMENTACIJA



Boce se slažu vodoravno u podrum sa stalnom temperaturom od oko 12 stupnjeva i prepuštaju preradi likera u mjehuriće koja traje četiri do šest tjedana.

4.

NJEGA NA
FINOM TALOGU
(*SURLIE*)



Kvasci koji su odradili drugu fermentaciju postali su taj fini talog koji će tijekom višemjesečnog ili višegodišnjeg sazrijevanja pjenušcu dati posebne arome i okus.

5.

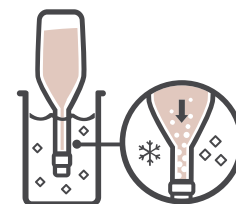
REMUAGE
ILI RIDLING



Boce se iz vodoravnog položaja pažljivo i postepeno okreću u okomiti kako bi se talog skupio u grliću boce. Nekad se to radilo ručno, sad postoje strojevi.

6.

DEGORŽIRANJE



Grlić boce se zamrzne i pri otvaranju krunskog čepa tlak izbaci talog. Dodaje se liqueur de dosage, koji regulira arome i slatkoću šampanjca i boca zatvara plutenim čepom.



MET

ODE

KLASIČNA (ŠAMPANJSKA)

Druga fermentacija je u bocama i daje više finijih mjehurića. Dulje traje stoga su vina kompleksnija i zrelija.

TANKOVSKA (*CHARMAT*) METODA

Druga fermentacija je u tankovima. Pjenušci su brže gotovi, proizvodnja je ekonomična, a vina su svježija, jednostavnija i povoljnija.

RURALNA METODA

Potječe iz talijanskog Pijemonta, a mjehurići nastaju u bocunima jednom fermentacijom. Vina se pretaču u boce i čuvaju do proljeća.

PÉT NAT

Prirodna pjenušavost (*pétillant naturel*) je proizvodnja u boci jednom fermentacijom. Stalno je na kvascima, vina su osvježavajuća, lagana, često i mutna.

PRIRODNA BISERVINA

Druga fermentacija je u tanku, traje kratko i vina imaju upola manji tlak nego ostala proizvedena dvjema fermentacijama pa ih zovu i polupjenušavima.

GAZIRANA BISERVINA

Mirnom vinu dodaje se ugljikov dioksid kao što se radi i s mineralnom vodom. To može biti fino vino, ali nema kompleksnost koja nastaje prirodnom drugom fermentacijom.





PJENUŠKA OTVARANJE

Čep se drži, a boca vrti

- Bocu treba prije otvaranja dobro ohladiti, što će spriječiti nekontrolirano izlivanje, a pjenušac treba odmah i poslužiti.
- Nožićem treba prerezati foliju koja štiti vrh boce i čep. Dobro je skinuti je cijelu zato što ostaci metala na boci izgledaju neuredno.
- Čistim ubrusom treba prihvatiti vrh boce, žicu, kapicu i čep zajedno. Tako će se izbjeći da čep izleti, a žica neće ozlijediti dlan.
- Bocu nakosite i odvinite žicu koja drži čep. Neka ostane na vrhu boce jer će se tako lakše zadržati čep, ako odluči 'izaći' sam.
- Čvrsto primite čep jednom rukom, drugom prihvatite dno boce i lagano ga zavrtite. Ako se vrti čep, može puknuti u boci.
- Kad se čep pokrene, pritisak će ga početi izbacivati. Treba ga puštati polako i izvaditi nakon što se čuje da je malo zraka izašlo.
- Čistim ubrusom treba obrisati mrvice pluta, ako su ostale s unutarne strane vrha boce, te pjenušac poslužiti pazeći da pjena ne izlazi iz čaše.

TEMPERATURA POSLUŽIVANJA PJENUŠACA

6 — 8 °C

Slatka i aromatična pjenušava vina, biser vina, gazirana vina.

8 — 10 °C

Pjenušci proizvedeni tankovskom metodom (charmat).

8 — 10 °C

Mlađi pjenušci proizvedeni klasičnom metodom.

10 — 12 °C

Odležani pjenušci proizvedeni klasičnom metodom.

Pjenušce treba ohladiti na stupanj do dva niže kako bi se tijekom otvaranja i posluživanja zagrijali na preporučenu temperaturu.

ČAŠE

Lijepo je gledati perlanje pjenušca, podizanje mjehurića s dna čaše prema vrhu, lijepo ga je mirisati, kušati i slušati...



COUPE ili SAUCER / TANJUR

Široka i plitka čaša bila je popularna u prvoj polovici 20. stoljeća. Lijepo izgleda, no u njoj se jako brzo gube mjehurići i arome.



FLUTE / FLAUTA

Elegantna, visoka i uska čaša primjerena je samo najjednostavnijim pjenušcima zato što ne omogućuje uživanje u aromama koje nude oni zreli.



TULIP / TULIPAN

Širi se pa pri vrhu sužava i omogućuje razvoj aroma koje pri kušanju usmjerava u nos. Za ozbiljne je pjenušce, a što su zreliji traži veću i širu.

PLEŠIVIČKIH
VINARA

PJE- NUŠCI



Nakon druge fermentacije, vino je na kvascima u boci odležalo dvije godine. Zato se uz voćne arome osjećaju korica kruha i brioš.



Perla ravnomjerno i dugo, okus je osvježavajuć i vino je izvrstan aperitiv, a dobro gasi žeđ za toplih dana

TOMAC MILLENNIUM

Brut

U baznom vinu je 70% mješavine sorata iz starog vinograda i 30% chardonnaya. Metoda je klasična.

Kroz arome šumskih jagoda, citrusa, suhog voća probijaju se i kvaščani mirisi



Pristaje salatama s bijelim mesom, škampima i kozicama te tjesteninama s mesnim umacima koji nisu previše začinjeni

TOMAC ROSÉ

Brut

Proizveden je od crnog pinota klasičnom metodom, a na kvascima je u boci odležao dvije godine.

U boci na kvascima
odležava gotovo četiri
godine pa miriše po
bademima, kruhu,
maslacu, medu...



Dobro prati školjke,
rakove, lososa, jela
od bijelog mesa,
tjestenine s bijelim
umacima

TOMAC DIPLOMAT

Extra Brut

Pjenušac izrazito šampanjskog stila. Bazno vino je od chardonnaya začinjeno s 20% žutog plaveca.

Bazno vino je od
chardonnaya
(50%) i mješavine
bijelih sorata iz
starog vinograd.



Decanter je berbu
2010. uvrstio među
75 najzбудljivijih
vina svijeta u 2016.
godini

TOMAC AMFORA

Brut Nature

Prvi pjenušac na svijetu proizveden od baznog vina odnjegovanog u amfori.

Od graševine je, iz vinograda koji obrađuju po biodinamičkim načelima, bez herbicida, insekticida i sličnih kemijskih zaštitnih sredstava



Odlično pristaje bučnici, fino prati masnija jela poput svinjskih pečenja, a sam izvrsno gasi žeđ

TOMAC PÉT NAT 2019.

Prvi hrvatski pjenušac proizveden starom metodom predaka (*méthode ancestrale*) na etiketi ima obiteljskog ljubimca, jazavčara Huga.

Miriše po jagodi, malini i trešnji, alkoholi su niski, okus mu je izrazito svjež, živahan i sočan



Odličan je aperitiv, lijepo gasi žeđ, a posebno ga preporučuju uz tjesteninu s kozicama u crvenom umaku

TOMAC PÉT NAT ROSÉ 2019.

Od crnog pinota je i proizveden starom metodom u kojoj se fermentacija iz tanka nastavlja u boci.

Polako se otvara, svake minute aroma je bogatija, krušku i limun obogaćuju breskva pa kesten, korica kruha, brioš... Okus je raskošan.



Vino za posebne prilike. Može popratiti obrok od predjela do deserta.

KORAK *Blanc de Blancs 2016.*

Chardonnay koji dozrijeva 48 mjeseci u boci na kvascima, bazno vino odležano u velikoj drvenoj bačvi.

Zrelih je, a nježnih aroma, sasvim suho i finih tanina, za marinirano meso tune ili sabljarke, najfinija jela od lososa, steakove...



Poslužite ga ohlađeno u široj champagne čaši. Idealna temperatura za posluživanje je 6-8 °C.

KORAK *Rosé Nature 2017.*

Dobiven od pinota crnog, bazno vino fermentirano i odležano u *barrique* bačvicama te nakon toga tri godine na kvascima u boci.

*Zlatnožute je boje,
miriše po bijelom
koštunjavom voću
i briošu, a okusom
dominira mineralnost*



Zahvaljujući svježini
dobar je aperitiv, a
dovoljno je moćan
da poprati i jela od
ribe i bijelog mesa ili
paštete

ŠEMBER
Brut

Proizveden klasičnom metodom druge fermentacije u boci
od chardonnaya, bijelog pinota i žutog plaveca.

*Nježne je ružičaste
boje, mjehurići su
sitni, ali uporni,
mirisi voćni i cvjetni,
a okus izrazito suh i
osvježavajuć*

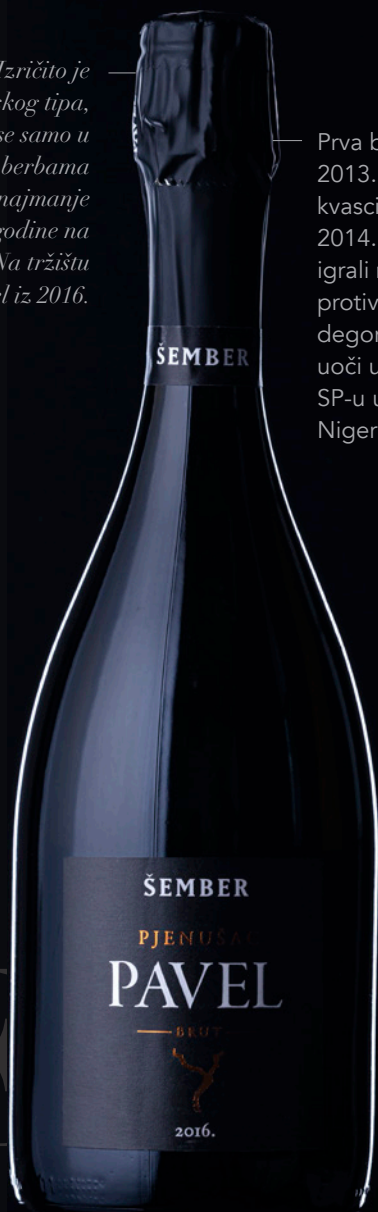


Vraća snagu nakon
napornog dana,
osvježava za toplu
vremena, a fino
pristaje i ponajboljim
jelima od plodova
mora

ŠEMBER
Brut Rosé

Ružičasti pjenušac je samo od crnog pinota,
a druga fermentacija odvija se u boci.

Izričito je šampanjskog tipa, radi se samo u najboljim berbama i odležava najmanje tri godine na kvascima. Na tržištu je Pavel iz 2016.



Prva berba bila je 2013. Odležavanje na kvascima počelo je 2014. kad su Vatreli igrali na SP-u u Brazilu protiv domaćina, a degoržiran je 2018. uoči utakmice na SP-u u Rusiji protiv Nigerije.

ŠEMBER
Pavel

Pjenušac Pavel je od chardonnaya (90%) i žutog plaveca s istoimenog položaja i proizveden je klasičnom metodom druge fermentacije u boci.

Isprva miriše na brioš i koricu kruha, potom se osjete jabuka i citrusi među kojima je najviše limete, a na kraju i ananas



Dobro prati različitu hranu, od bijele ribe bogatog okusa poput kovača i velike orade, do hladnih mesnih pečenja s puno povrća

JAGUNIĆ
Three Stars Brut 2017.

Chardonnay, rajnski rizling i stare plešivičke sorte s položaja Hrvojka »zvijezde« su koje su dale bazno vino za ovaj pjenušac.

Miriše nježno po vinogradarskoj breskvi, potom i korici kruha tipičnoj za zrele pjenušce, a na kraju se osjeti i ananas



Svjež je i ugodno slastan, dobar aperitiv i jako fina pratnja mariniranoj bijeloj morskoj ribi ili hladnoj paniranoj piletini s krumpir salatam

Privlačne je boje lososova mesa, mjehurići su sitni i trajni, a isprva fino miriše na borovnice i kupine, potom i na maline i jagode



Nježna slatkoća daje mu više punoće nego slasti. Pristaje uz jagode, ali i savijaču od višanja bez šećera s finim sladoledom od vanilije.

JAGUNIĆ

Blanc de Blancs Brut Nature 2016.

Pjenušac od chardonnaya napravljen je klasičnom metodom bez reguliranja okusa i aroma ekspedicijским likerom.

JAGUNIĆ

La Bulle Rosé 2018.

Ružičasti extra sec pjenušac proizveden je od crnog pinota i portugisca klasičnom metodom druge fermentacije u boci.

Prava je i dobra »bomba« pjenušac TomBa čiji je naziv sastavljen od prvih slova vinarevih obiteljskih prezimena.



Zelenkaste je boje, fino i dugo perla i svježeg je okusa. Nakon druge fermentacije tri godine odležava na kvascima.

TOMAC & BAJDA *TomBa, Brut*

Zelenog silvanca je 50%, kao i tradicijske plešivičke mješavine desetak sorata iz starog vinograda. Metoda je klasična.

Naziv ukazuje na mikrolokaciju, kratica je od Laškovečki pjenušac, a nakon druge fermentacije u boci odležava najmanje dvije godine



Dobar je aperitiv, gasi žeđ, pristaje jagodama, a ima i dovoljno tijela da fino popratit tradicionalne plešivičke nareske

GREGORIĆ *La Pjen Brut Rosé*

Portugizac je osnova, daje boju i voćnost, a ima malo sivog pinota za tijelo, žutog plavca za svježinu te rizlinga za mineralnost.

*Pun je za pjenušce
tipičnih voćnih i
kvašćanih aroma,
čvrste je strukture s
ugodnim, plemenitim
kiselinama*



*Lijepo prati kuhanu
šunku s francuskom
salatom, nereske od
hladnog svinječeg
pečenja, carsko
meso sous-vide...*

KURTALJ *DRI Brut*

Chardonnaya je 60%, šipona i žutog plavca 40% u pjenušcu nazvanom prema početnim slovima nasljednika Donne, Roka i Ivana.

*Raskošne je arome
marelica, zelenih
jabuka, bijelog
cvijeca, kandiranog
voća te zrelog,
punog, kompleksnog,
istovremeno i
nježnog okusa*



*Poput svih najboljih
zrelih pjenušaca
odlično pristaje
sirovim kamenicama,
rižotima od plodova
mora, mariniranoj
bijeloj ribi i nježnim
jelima od najfinijih
plodova mora poput
kvarnerskog škampa*

KURTALJ *Cuvée Prestige 2015. Extra Brut*

U pjenušavoj perjanici vinarije je 80% chardonnaya i 20% crnog pinota, a na kvascima u boci provodi najmanje pet godina.

Prekrasne je nježne ružičaste boje, a u voćnim aromama maline, kupine i šumske jagode ima i zavodljivih cvjetnih nota



Okus je svjež i harmoničan, dovoljno nježan da pjenušac bude ugodan aperitiv, a izvrsno prati plešivički copanjek, slani kolač od tijesta i sira, te gušćju paštetu

KURTALJ
Rosé Brut

U baznom vinu je 80% crnog pinota koji je začinjen tradicijskom mješavinom bijelih sorata iz starog vinograda.

Dugo perla i prekrasne je ružičaste boje, podjednako je lijepo gledati ga u finoj čaši i uživati u gutljaju za toplijih dana



Prija uz hladna predjela s ne previše pikantnim suhomesnatim proizvodima, nježno pečeno bijelo meso i lagane voćne deserte

COLETTI
Rosé Brut

Grožde crnog pinota kratko je macerirano pa je pjenušcu dalo diskretan fini miris jagoda i malina te iznimno svjež okus.

Dvije godine odnjegovan je na kvascima i odlikuju ga dugotrajno perlanje u čaši, te svjež, prvenstveno mineralan okus



Odličan aperitiv, fino gasi žeđ, može popratiti riječnu i morsku ribu nježnijih okusa te jela od peradi bijelog mesa

COLETTI *Blanc Natur Brut*

U baznom vinu je 50% starih plešivičkih sorata kao posveta vinogorju, 30% rizlinga za svježinu i mineralnost, a chardonnay daje punoću.

Sasvim je suh, prije zatvaranja klasičnim šampanjskim čepom arome i slatkoća nisu mu regulirane ekspedicijskim likerom



Sorta mu je osigurala punoću, a svježine ima dovoljno da pravi dobro društvo sirovim kamenicama, ali i mesnim jelima

COLETTI *Grigio Blanc Nature*

Pune tri godine odležao je na kvascima ovaj pjenušac od sivog pinota nakon druge fermentacije u boci.

Dominantne arome ovog zrelog pjenušca su karamela, maslac i vanilija iza kojih se osjete svježi mirisi citrusa



Brut Nature znači da mu za degoržiranja nisu dodavali liker pa je sasvim suhog, ali kompleksnog i kremastog okusa

GRIFFIN ZERO *Brut Nature*

Proizveden je klasičnom metodom od chardonnaya iz vinograda na 400 metara nadmorske visine.

Sorta je poznata po voćnim aromama pa i ovaj pjenušac fino miriše po marelici, zelenoj jabuci i limeti, a osjeti se i cvijet bagrema



Izražene je svježine i odličan aperitiv, a pristaje širokoj paleti hladnih predjela poput lososa i salata od plodova mora

GRIFFIN *Brut*

Sto posto je od sorte Müller-Thurgau, znane i kao rizvanac, po čemu je raritet i u europskim razmjerima.

*Zahvaljujući finim
kiselinama dobro
gasi žeđ i idealno je
osvježenje za tople
ljetne dane*



— Odlično pristaje
pečenjima od
peradi bijelog mesa,
jelima s lososom i
ne previše slatkim
voćnim desertima

GRIFFIN *Rosé*

Ružičasti pjenušac od portugisca miriše po kupini, višnji, jagodi i ljubičicama, glatkog je i zaokruženog okusa.

*Fino miriše po
borovnici, malini,
višnji i grožđicama.
Okusom dominira
voće, a nježni tanini
daju mu dozu zrelosti.*



— Hladna predjela, ali i
tjestenina s mesnim
umacima pravo su
mu društvo. Pristaje
i voćnim kolačima
te palačinkama s
marmeladama.

GRIFFIN *Dark Side*

Rijetki su crveni pjenušci u svijetu, kod nas gotovo da ih i nema, a Griffin Dark Side odličan je za upoznavanje tog stila.

Proizveden je tradicionalnom metodom druge fermentacije u boci, nakon koje na kvascima odležava dvije godine



Može se popiti kao aperitiv, a dobro pristaje i uz čokoladne kolače

KUNOVIĆ MR. K
Brut

U baznom vinu je čak 75% rajnskog rizlinga, a ostalo su chardonnay i mješavina bijelih sorata iz starog vinograda.

Lijepa je boja, živog perlanja, ugodnog voćnog mirisa i skladnog okusa s finim osvežavajućim kiselinama.



S izraženom svježinom i nježnih 11,5% alkohola dobar je izbor za pijuckanje tijekom toplih dana

PIENA
Brut

Proizveden je metodom *charmat*, što znači da se druga fermentacija odvijala u tanku, od mješavine plešivičkih sorata.

*Odlično pristaje
burgeru od
pikantne češnjovke
u domaćem slatkom
pecivu, specijalitetu
obiteljskog
gospodarstva*



S obzirom da ima neprovrela prirodnog sladora, treba ga dobro ohladiti prije posluživanja

BRAJE *Pét-Nat Crni*

Čisti portugizac, tipične je tamne boje i sortnog mirisa po bobičastom voću, punijeg, a i dalje svježeg okusa.

*Sasvim je suh,
miriše po crvenom
bobičastom voću, a
nakon što se malo
otvori u čaši i po
kompotu od trešanja*



Izvršno pristaje panna cotti od jagoda i sličnim laganim voćnim desertima, a pokrit će i predjela od narezaka

BRAJE *Pét-Nat Rosé*

Ružičasti Pét-Nat je od crnog pinota, najbolje crne sorte za proizvodnju pjenušavih vina i ima izraženu svježinu.



Metoda je stara, zovu je i prirodna, a bazno vino nastavlja fermentirati i nakon što se pretoči u bocu pa zatvori krunskim čepom

Malo ove austrijske sorte ima i u Austriji, nije blisko vezana sa zelenim veltlin-cem, a kod nas vina od nje radi samo Robert Braje



BRAJE *Pét-Nat Bijeli*

Od crvenog veltlinca Robert Braje radi bijeli pjenušac Pét-Nat. Punog je okusa, kompleksan, ali fino osvježava.



FUN FACTS

DANI MJEHURIĆA

Dan pjenušavih vina ove godine je 5. lipnja. Slavi se od 2017. godine na inicijativu *Freixeneta*, najvećeg svjetskog proizvođača pjenušaca, prve subote u šestom mjesecu.

Četvrtog petka u listopadu je Međunarodni dan šampanjaca. Slavi se od 2009. godine, a u 2021. godine bit će to 22. listopada.

JEDINO VINO KOJE SE MOŽE I SLUŠATI

Lijepo je gledati perlanje pjenušca, podizanje mjehurića s dna čaše prema vrhu, lijepo ga je mirisati, kušati i slušati: perlanje je nježna *glazba* koja nalikuje vrenju vode, ali je tiša i uhu puno ugodnija.

VINTAGE ILI NONVINTAGE

Vintage pjenušci na etiketi imaju oznaku berbe, rade ih samo u godinama u kojima je grožđe bilo vrhunsko. Odležavaju dulje, skuplji su i od berbe do berbe različiti. No, kvaliteta je uvijek visoka.

Non vintage pjenušci svake su godine slični. To se postiže dodavanjem *reserve*, određenog postotka starijeg vina kojim se ujednačavaju arome i okus pa kupac uvijek zna što će dobiti u boci.



ŠTO (NE) TREBA ZNATI O ŠAMPANJCIMA & PJENUŠCIMA

49 mil.

U boci pjenušca je oko 49 milijuna mjehurića, izračunao je Amerikanac Bill Lembeck prema odnosu volumena tekućine i plina. Promjer mjehurića je bio, tvrdi, pola milimetra.

250 mil.

Francuz Bruno Deturtre posebnom je kamerom tri godine snimao kako se stvaraju mjehurići u boci te računalnim programom izračunao da ih ima čak 250 milijuna.

65 km/h

Pri tlaku od 6 bara u boci, čep leti brzinom od 65 kilometara na sat, ako se makne žica koja ga pridržava i pusti da ga pritisak sam izbací, izračunali su Amerikanci.

40 km/h

Nijemci su, pak, divljački zatresli bocu pjenušavog vina u kojem je tlak bio 2,5 bara i čep je letio 40 kilometara na sat. Drugu bocu ostavili su satima na suncu i čep je, tvrde, bio 2,5 puta brži.

54,2 m

Amerikanac Heinrich Medicus je 1988. čep iz šampanjske boce izbacio 54,2 metra u daljinu.

262,5 lit.

Marylin Monroe okupala se kadi koju je ispunila s 350 boca šampanjca. Uludo je potrošila 262,5 litara tog prekrasnog pića.

Unatoč brzini, šampanjski čep ne može ozlijediti čovjeka. Municipija u paintballu, primjerice, leti nekoliko puta brže.

REKLI SU O ŠAMPANJCIMA (A VRIJEDI I ZA PJENUŠCE)

Šampanjce pijem
samo u dva slučaja:
Kad sam zaljubljena
i kad nisam.

**COCO
CHANEL**
*modna
dizajnerica*



Žena ostaje lijepa
i nakon što popije
šampanjac.

**MADAME de
POMPADOUR**



Pijem šampanjac kad sam
sretna i kad sam tužna.
Ponekad ga pijem kad sam
sama, a obavezno ga pijem
u društvu. Pijuckam ga
kad nisam gladna, a pijem
kad osjetim glad. Inače ga
nikada ne pijem. Osim kad
sam žedna.

LILY BOLLINGER
vinarka

Nakon pobjede
zaslužili ste
šampanjac.
Nakon poraza
vam treba.

**NAPOLEON
BONAPARTE**
vojskovođa

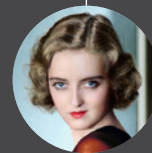


Prodajem samo one
šampanjce koje ne
mogu sam popiti.

**VICTOR
LANSON**
vinar

U životu svake
žene dođe
trenutak kad
joj samo čaša
šampanjca može
pomoći.

BETTE DAVIS
glumica



To je Dom Pérignon iz
1955. Bilo bi šteta razbiti
ga, zavapio je Dr. No u
istoimenom filmu kad
je James Bond bocom
krenuo na njegova
tjelohranitelja. Više volim
berbu 1953., hladno je
odvratio Sean Connery i
udario protivnika.

SEAN CONERY
glumac

Žao mi je samo
zbog toga što
nisam popio
više šampanjca.

Lord
**MAYNARD
KEYNES**
(na samrti)





INFO

Vinogradarstvo i vinarstvo obitelji Tomac, Donja Reka 5, Jastrebarsko
+385 98 351 036 / tomac@tomac.hr

Vinogradarstvo i vinarstvo Korak, Plešivica 34, Jastrebarsko
+385 99 2764 204 / korak@korakwinery.com

Šember P.G., Pavlovčani 11b, Jastrebarsko
+385 91 628 2476 / zdenkosember@gmail.com

Jagunić PG, Plešivica 25, Jastrebarsko
+385 98 1856 132 / dominik.jagunic1@gmail.com

Kuća dobrog vina Tomac & Bajda, Ante i Davida Starčevića 31, Jastrebarsko
+385 98 414 587 / tomek.tomac@gmail.com

OPG Željko Gregorić, Vlačkovec 45, Jastrebarsko
+385 98 304 262 / vino.gregoric@gmail.com

Gospodarstvo Kurtalj, Plešivica 59, Jastrebarsko
+385 98 315 844 / drago.kurtalj@gmail.com

Kolarić Vina, Hrastje Plešivičko 24, Jastrebarsko
+385 98 227 678 / franjo.kolaric@zg.t-com.hr

Vinarija Griffn Ivančić, Plešivica 62, Jastrebarsko
+385 95 363 0541 / kresimir@ivancic.hr

OPG Kunović Ljubomir, Breznik Plešivički 41, Jastrebarsko
+385 98 357 750 / opg.ljubomir.kunovic@gmail.com

Dobra berba d.o.o., Ivančići 11, Jastrebarsko
+385 99 313 4715 / info@dobraberba.hr

Vinogradarstvo i vinarstvo Robert Braje, Lokošin Dol 1, Jastrebarsko
+385 98 202 695 / braj robert@net.hr

Izdavač:

Turistička zajednica Grada Jastrebarskog
Vladka Mačeka 2, Jastrebarsko
01 6272 940, info@tzgj.hr, www.tzgj.hr

Za izdavača:

Petra Masnec, voditeljica ureda

Urednica:

Petra Masnec

Tekstovi:

Ivo Kozarčanin

Fotografije:

Domagoj Kunić, arhiva Turističke zajednice
Grada Jastrebarskog

Prijevod na engleski jezik:

Rea Berger

Dizajn i grafička priprema:

Dizajn studio Franetić

Tisak:

Kreativni tisak d.o.o.

Jastrebarsko, 2021.



Grad
Jastrebarsko



Turistička zajednica
grada Jastrebarskog



