

VAS DIATRETUM DARUVARENSE ("Carski krunski pehar") Vinogradarstvo od Rimljana do Jankovića i danas

Polazak je iz smjera Zagreba prema Daruvaru te je dolazak u Daruvar predviđen u dopodnevnim satima!

Priča o vinogradarstvu i vinarstvu daruvarskog kraja počinje s prikazom vinogradarske mehanizacije na obiteljskom gospodarstvu jer će na taj način posjetitelji imati najbolji uvid kako su se nekada obrađivali vinogradi.

Priča se nastavlja u vinogradima Vinarije Daruvar, koji su smješteni u Đulovcu, gdje će biti organiziran ručak na otvorenom (posjetitelji će imati mogućnost sudjelovanja u pripremi ručka na tradicionalan način – čobanac i češke knedle te štrudla kao desert). Također, ovisno o godišnjem dobu može se organizirati i berba grožđa.

Nakon "teorijskog i praktičnog dijela" slijedi kušanje vrhunske kapljice, koja dolazi iz tih vinograda, i vrhunskog sira u podrumu dvorca Janković ("Sljubljivanje vina i sira"). Kako su vidjeli jedan dio proizvodnog procesa vina tako će imati pogled i u sami proces proizvodnje sira u mini sirani Biogal, koje su netom kušali uz vino.

Dolaskom na obiteljsko poljoprivredno imanje, posjetitelji će također nakon kušanje vina imati priliku vidjeti kako se radi, na tradicionalan način, bačva te će imati prilike i sudjelovati u stvaranju bačve.

Također, na Slavonskoj banani običi će obiteljske vinograde, kušati će vino u vinogardima i dobiti sliku za uspomenu. Postoji mogućnost i berbe grožđa na etno imanju, gaženje grožđa u kaci (bačvi) kako se nekada radilo i svatko će dobiti na poklon bocu vina sorte koju su brali!

Nakon uzbudljivog dana slijedi večera na etno imanju u stilu slavonskih vinara uz koju će ih zabavljati tamburaši sa slavonskim pjesmama!

Povratak u Zagreb je planiran u večernjim satima.