

Вина

ХОРВАТИИ

жива традиција

СОВРЕМЕННАЯ ХОРВАТИЯ



Страна, жаждущая быстрых перемен, успехов и признаний на переходе в новое десятилетие, полностью меняет свой подход к стилю жизни и способу промышлять. Стремление к быстрому обогащению и молниеносное развитие торговли из девяностых заменили более умеренные проекты в медленном темпе, такие как вложения в заброшенные виноградники, сельский туризм, семейные гостиницы, рыболовство, оливководство, экологическое сельское хозяйство и первоклассные рестораны.

Вызывавшие впечатление мировые бренды заменил возврат к традиционным продуктам из богатейшей исторической сокровищницы. Расширение *фастфуд* сети приостановлено еще в середине прошлого десятилетия, когда мультинациональные компании поняли, что окупаемость не соответствует желаемым срокам. Предприимчивые рестораны превратились в настоящие гедонистические Мекки, а те, более простые, тематические, с несколькими хорошими и свежими блюдами, стали местами ежедневных встреч.

В моде возврат к природе и традиции

Виноделие полностью развито. Новое поколение виноделов образовано, владеет знаниями, имеет ясные цели и собственные убеждения, и качественную технологию. Ускоренный рост доли международных сортов на протяжении прошедших десятилетий сдается, и автохтонные сорта, которые находились под угрозой исчезновения, полностью стабилизировались. Опыт передается из самых развитых европейских регионов, используются консультантские услуги самых известных мировых энологов, биодинамическая концепция очень прогрессивна, быстро развиваются все винные регионы.





ХОРВАТИЯ В ЦИФРАХ

ПЛОЩАДЬ Общая площадь протягивается на **56538 км2** суши и **31067 км2** территориальных вод.

НАСЕЛЕНИЕ Среди **4437460** жителей хорваты составляют большинство в примерно 90 процентов. Среди меньшинств доминируют сербы, словенцы, венгры, итальянцы, чехи, цыгане и немцы.

СТОЛИЦА **Загреб** с примерно **800000** жителей - экономический, транспортный, культурный и академический центр страны.

БОЛЬШИЕ ГОРОДА **Сплит, Риека, Осиек**

ОФИЦИАЛЬНЫЙ ЯЗЫК **Хорватский**

УСТРОЙСТВО ВЛАСТИ **Многopартийная республика**

ДЕНЕЖНАЯ ЕДИНИЦА **1 куна = 100 лип**

ПРОТЯЖЕННОСТЬ БЕРЕГА **5835,3 км**, из чего 4058 приходится на берег островов, скал и рифов.

САМАЯ ВЫСОКАЯ ГОРА **Динара 1831 м**

САМАЯ ДЛИННАЯ РЕКА **Сава 940 км (часть)**

ДРУГИЕ ВАЖНЫЕ РЕКИ **Драва, Дунай, Купа, Зрманя, Цетина и Мирна**

ГЕОГРАФИЧЕСКОЕ ПОЛОЖЕНИЕ Размещается в южной части средней Европы. Граничит со Словенией на северо-западе, Венгрией на северо-востоке, Сербией и Боснией и Герцеговиной на юго-востоке, с Черногорией на юге, и на море с Италией. Своеобразной вытянутой формы, протягивается от самой восточной границы на Дунае, через равнины Славонии, затем от северо-западной части, где притрагивается к крайним склонам Альп, затем спускается к морю возле Истрии и Кварнера, и вдоль берега через Далмацию до конечной южной границы с Черногорией.

КЛИМАТ Типичный континентальный на суше и типичный средиземноморский в приморской части.

ВИННАЯ ХОРВАТИЯ

Хорватия - это страна с развитой винной культурой, которая знает, что такое истинное качество вина и которая им расслабленно наслаждается. Для многих поколений в более близкой и далекой истории, вино представляло намного больше средства для удовлетворения экзистенциальных потребностей. Продажа и сделки с вином были всего лишь попутным продуктом - результатом семейных рабочих встреч по выходным в малюсеньких виноградниках, и продавались только те количества вина, которые не были зарезервированы для «собственных нужд». Большинство вин потреблялось веселыми компаниями друзей, о чем живо свидетельствует стих народной песни с северо-запада Хорватии, который звучит так: «Еще ни один загорец* не продал вина, да попила его дружина!»

Статистические данные, наверное, не настолько симпатичны, как упомянутый стих, но звучат они еще более убедительно. Почти половина виноградников в Хорватии не зарегистрирована для торговли вином, и вино из таких виноградников используется только для собственных нужд.

О страсти хорватов к вину свидетельствует тот факт, что почти половина всего произведенного вина никогда не поступит на рынок, а употребится дома.

Вторая половина, предназначенная для рынка, все еще относительно неизвестна вне Хорватии. Главная причина заключается в том, что у Хорватии десятилетиями не было значительного экспорта. Именно, распадом Югославии и образованием новых границ, до недавнего времени отечественные вина из других республик стали импортными, трудно доступными винами, чем воспользовалась отечественная винная индустрия для многолетнего постоянного роста. Отечественное производство, которое вследствие военных действий за это время даже сократилось, никак не могло удовлетворить внутренние потребности, так как и спрос за это время вырос. Только на протяжении последних лет, после многолетнего массового восстановления виноградников, появляются первые избыточные количества вина, и возникает потребность в экспорте.

* житель Загорья

ВИННАЯ ИСТОРИЯ

Виноделие в Хорватии имеет очень длительную традицию, которая уходит минимально 2500 лет вглубь времен. Самый древний артефакт, подтверждающий выращивание виноградной лозы и производство вина, – это чеканная монетка города Виса с одноименного острова, что в Адриатическом море. Датируется 5-им столетием до н.э. На одной стороне монеты находится гроздь, а на другой амфора для хранения вина. Такие археологические и письменные находки можно найти по всей прибрежной полосе, от Далмации до Истрии. В континентальную часть Хорватии виноделие пришло несколько столетий позже. Частично распространяли его коренные жители иллирийцы, частично фракийцы, и чуть позже, большей частью римляне. Самым известным распространителем винной культуры был римский император Марк Аврелий Пробус, который приказал засадить огромные площади виноградом от долины реки Рейн в Германии до Подунавья в Хорватии. Страстному и напористому императору, любителю виноградной лозы, эта страсть в конце концов стоила. Он принуждал своих собственных легионеров работать над разведением и обслуживанием этих неизмеримых виноградников, в чем они его настолько упрекнули, да и погубили.

В приморской Хорватии вино производят с 6-ого столетия до н.э., а в континентальной - с 2-ого столетия после н.э.

Выращивание виноградной лозы на протяжении последующих столетий было прервано только в частях Хорватии, оккупированных Османской Империей в 16 веке, и после их ухода виноградарство снова заживает. На окончательный сегодняшний сортимент в Хорватии, также и в большей части Европы, существенно повлияла филлоксеры с конца 19 столетия, после которой, особенно в континентальной части Хорватии, большая часть автохтонных сортов исчезла. На место старых сортов пришли, в основном, австрийские и немецкие, сорта новых правителей – Габсбургов. Французские сорта введены чуть позже, первая волна в начале 20-ого столетия и вторая во второй половине 20-ого столетия. Истрия и Далмация также оказались под нашествием филлоксеры, но, благодаря специфичности почвы и климата, автохтонным сортам удалось выжить и господствовать до сегодняшнего дня.





ВИННАЯ ХОРВАТИЯ В ЦИФРАХ

ЗАРЕГИСТРИРОВАННЫЕ ПРОИЗВОДИТЕЛИ	17 тыс.
ОБЩАЯ ПЛОЩАДЬ ВИНОГРАДНИКОВ	33 тыс. га
ВИННЫЕ ЗАВОДЫ С КОНТРОЛИРУЕМЫМИ НАИМЕНОВАНИЯМИ ПО ПРОИСХОЖДЕНИЮ	800
ВИНА С КОНТРОЛИРУЕМЫМИ НАИМЕНОВАНИЯМИ ПО ПРОИСХОЖДЕНИЮ	2.5 тыс.
ОБЩЕЕ КОНТРОЛИРУЕМОЕ ПРОИЗВОДСТВО	61 млн. литров
ДОЛЯ РЕГИОНОВ В КОЛИЧЕСТВЕ ГЕКТАРОВ ВИНОГРАДНИКОВ	континентальная 49% приморская 51%
ДОЛЯ РЕГИОНОВ ПО ЧИСЛУ ВИНОГРАДАРЕЙ	континентальная 32% приморская 68%
ОБЩЕЕ ЧИСЛО ВЫРАЩИВАЕМЫХ СОРТОВ	200
ОБЩЕЕ ЧИСЛО АВТОХТОННЫХ СОРТОВ	60
ВЕДУЩИЕ СОРТА	грашевина мальвазия плавац малы

Три ведущих сорта вместе охватывают 47 процентов поверхностей.

*Всего лишь несколько стран славятся таким
диапазоном различных винных регионов,*

от средиземноморской жары...



...до холодных склонов Альп

ПРИМОРСКАЯ ХОРВАТИЯ

*Автохтонные сорта выращиваются
вдоль всего хорватского побережья.*





Приморская Хорватия делится на три крупных региона, пять субрегионов и 31 винодельческий район:

- Истрия
- Хорватское приморье
- Далмация:
 - северная Далмация
 - средняя и южная Далмация
 - Далматинская загора

Далмация значительно теплее Истрии и Приморья и Далматинской загоры, большей частью благодаря близости моря и высоким горным склонам в тылу Истрии, и самой высокой хорватской горе Динара сзади далматинской глубины. Поэтому сортимент в этих областях полностью отличается друг от друга. В отличие от континентальной Хорватии, здесь полностью преобладают автохтонные сорта.

Международные сорта вводят только в течение последних пятнадцати лет. В более теплых краях Далмации вина более концентрированные, с высшими содержаниями алкоголя и несколько более легкими кислотами, а в более холодных частях Истрии, Кварнера и далматинской глубинки, более подчеркнуты ароматы и освежающий характер вина.

Далмация:

средиземноморский климат

Истрия и Приморье:

смесь средиземноморского и континентального климата





ДАЛМАЦИЯ



Далмация делится на три субрегиона: северная Далмация, средняя и южная Далмация, и Далматинская загора. В северной Далмации, за исключением винодельческого района г. Примоштен, виноградники размещаются вдали от берега моря, поэтому вина здесь более свежие и более оживленные, чем в южной Далмации, и при этом у них нет признаков континентального климата, которые, напротив, можно найти в Далматинской загоре. Средняя и южная Далмация – это типичный средиземноморский регион, и почти все сорта, которые там можно встретить, это автохтонные сорта. В связи с приспособлением к климату и почве в течение многих столетий, лучшие результаты получают на солнечных, склоненных к морю откосах. Далматинская загора исторически была ориентирована к внутренней части, и большинство торговли совершалось местно или было направлено к сегодняшней Боснии и Герцеговине. Прибрежная, напротив, Далмация на кораблях экспортировала свое вино по всей Европе. Именно по этим причинам и по стилю, и по ассортименту эти три региона сильно отличаются друг от друга. В северной Далмации очень хорошо приспособились красные сорта из долины Роны – сира (syrah) и гренаш (grenache) – которые здесь находят похожие условия, что и на родине. Еще в значительном количестве в наличии имеется автохтонная плавина. Среди белых сортов, в основном, это автохтонные дебит и мараштина. Во внутренности Далмации, особенно в Имотском поле, доминирует белый автохтонный сорт куюнджуша, чьи легкие и нежные вина в общем производстве вина участвуют даже до 90 процентов. Прибрежная полоса - место, где лучше всех растут красные сорта плавац малы, бабич и, с недавних пор, цинфандель (хорватский црленак). Белые сорта нашли себе место на острове Корчула, откуда приходят некоторые из самых лучших вин Хорватии. Среди них в особенности выделяется пошип.

ЮЖНАЯ ДАЛМАЦИЯ

ТИПИЧНЫЕ ПРЕДСТАВИТЕЛИ КРАСНЫХ СОРТОВ

- **плавац малы**

ТИПИЧНЫЕ ПРЕДСТАВИТЕЛИ БЕЛЫХ СОРТОВ

- **пошип**
- **грк**
- **мальвазия дубровачка**
- **мараштина или рукатац**

САМЫЕ ЗНАЧИТЕЛЬНЫЕ ВИНОДЕЛЬЧЕСКИЕ РАЙОНЫ

- **винодельческий район Пелешац**
- **винодельческий район Корчула**
- **винодельческий район Конавле**

Виноградарство и виноделие в эту часть Хорватии пришло с греческими колонизаторами, как и в остальную часть Далмации. Центрами дальнейшего распространения по оставшейся части региона были их колонии, сегодняшний Цавтат (Эпидавр) и Корчула (Коркира). На Корчуле и Пелешце традиция, без больших проблем, сохранилась с тех пор и по сей день, но на прибрежной полосе, в связи с немирными историческими обстоятельствами и влиянием Османской Империи, ситуация была намного более тяжелой. Большею частью заслуги за сохранение виноградарства в эти трудные времена принадлежат Дубровачкой Республике. Виноградарство в Республике очень ценилось, о чем свидетельствуют многие документы и городские статуты, в которых регулируется производство и торговля вином. Такие исторические обстоятельства способствовали развитию и сохранению автохтонных сортов, которые в большинстве месторасположений сохранились до настоящего времени.

Климат во всем регионе классический средиземноморский, но, все-таки, более влажный и чуть более прохладный, чем климат на островах средней Далмации. Прямым последствием этих различий является и существенное различие в стиле вин этой области по отношению к средней Далмации, даже и когда речь идет об одном и том же сорте, как плавац малы или мараштина.

Плавац малы и мараштина, которая в этом регионе часто называется рукатац, – самые часто выращиваемые сорта. Плавац малы имеет два абсолютно разных лица.



Это - из лучших мест расположения, как Дингач или Поступ, и другое - с пелешских или иных полей из внутренней части. Плавац малы с крутых склонов Дингача может конкурировать с лучшими мировыми винами, как крепостью, так и полнотой и постоянностью, в то время как вино из внутренней части Пелешца чудесно трансформируется, как будто бы это не один и тот же сорт, в легкое и свежее вино фруктового характера. Главная причина такой разницы заключается в микроклимате, который доминирует во внутренней части полуострова Пелешац. Из-за высоты над морем, особенно весной и осенью, это почти континентальный климат с типичными холодными ночами и весенними заморозками, когда уменьшается и общее воздействие солнца. Кроме того, плавац малы для первоклассных результатов нуждается исключительно в тощей почве, а поля во внутренней части глубоки и богаты. Курьез Пелешца по отношению к большинству остатка Хорватии заключается в том, что на этикетке, кроме немногих исключений, название сорта указывается только тогда, когда приходит с худших мест расположения, а у наилучших вин название сорта не указывается, только с гордостью подчеркивается место расположения, например, как Дингач, Поступ или Жуляне. Таким образом, часто бывает, что один и тот же винодел под этикеткой Дингач имеет великолепное вино, а под этикеткой Плавац или Плавац малы вино в несколько раз худшего качества, чем первое. Но, несмотря на проблемы, связанные с плавцами из внутренней части, Пелешац является абсолютным лидером Хорватии по количеству первоклассных и высококачественных красных вин, и поэтому плавац малы суверенно осваивает титул первого энологического символа южной Далмации.

С мараштиной дело обстоит существенно более равномерно. Это не сорт со специальными требованиями, и он хорошо приспосабливается к различным условиям, поэтому находим его вдоль всего Адриатического побережья, и до о. Црес. В этом регионе находится во всех его частях, от острова Ластово и Корчула до виноградников в Конавле. Мараштина отличается хорошей способностью накапливать сахар в винограде, но на рынке, как правило, умеренно крепкого алкоголя, приятных и оживленных кислот.

Следующие три белых сорта качеством выделяются как самые важные экспортные потенциалы Далмации. Это пошип, грк и мальвазия дубровачка. Пошип – это сорт исключительного потенциала, чье качество на рынке уже уважают, и в последние годы регистрируется постоянный рост производства. Происхождение с о. Корчула, где преимущественно и выращивается. Это гибрид двух также автохтонных сортов, братковина и златарица, имеет способность накапливать очень высокое содержание сахара, даже до 25 граммов на литр, затем экстракты, и при этом ему удается сохранить солидные кислоты. Результат, при правильном выращивании и винифицировании, может быть очаровательным

– полное и могучее вино с прекрасными ароматами и все же еще достаточно освежающего характера. Это, вместе с шардоне и мальвазией истрийской, - единственный белый сорт, который с легкостью борется с баррик бочками, чьи ароматы не перекрывают его первичные ароматы, а гармонично дополняют их.

Общее в грке и мальвазии то, что оба сорта связаны с очень узкой территорией выращивания, и вне этой территории их практически не бывает, что, конечно, ничуть не уменьшает их качество. Грк - это сорт, который отлично приспособился к специфичной песчаной почве возле Лумбарды на о.Корчула. Мальвазия по внешнему виду и ароматам очень похожа на большую средиземноморскую семью мальвазии (Malvasia), но, благодаря изоляции, она развилась в автохтонный сорт данного края. Мальвазия наилучшие результаты дает, когда ее просушивают и предлагают как десертное вино типа прошек (просекко), в то время как грк наилучше проявляет себя в обычном сухом виде, где его сильные ароматы, полное тело и слегка горьковатый вкус точно передают средиземноморский темперамент.



СРЕДНЯЯ ДАЛМАЦИЯ

ТИПИЧНЫЙ ПРЕДСТАВИТЕЛЬ КРАСНЫХ СОРТОВ

- плавац малы

ТИПИЧНЫЙ ПРЕДСТАВИТЕЛЬ БЕЛЫХ СОРТОВ

- вугава

САМЫЕ ЗНАЧИТЕЛЬНЫЕ ВИНODEЛЬЧЕСКИЕ РАЙОНЫ

- винодельческий район Хвар
- винодельческий район Вис
- винодельческий район Брач

Виноградарство и виноделие Хорватии возникло как раз в этом регионе. Может быть, что первая лоза, из которой произвели вино, была посажена где-то на другом месте, и это нам, скорее всего, никогда достоверными источниками не удастся подтвердить. Но, международная известность древнегреческих колоний на островах Вис и Хвар, полученная благодаря их прославленным винам в античные времена, с правом придают им похвальный титул колыбели хорватского виноделия. О значимости виноделия для населения этих островов лучше всего свидетельствуют картины винограда и винных чаш на чеканных монетах этого периода, и многочисленные археологические находки греческих чаш и посуды для вина. Виноградарство быстро распространилось по всей Далмации, и непрерывно осталось одной из самых значительных сельскохозяйственных культур. Римляне виноградарству придали большее значение, чем их предшественники, и распространили его по всей Империи. Хорваты, по переселению в эти края, с легкостью отказались от своих медов, и приняли, и до сих пор сохранили местную традицию виноделия.

Климатические, также как и педологические условия всего региона, очень схожи. Климат - классический средиземноморский с небольшим количеством осадков и особенно жарким и сухим летом, а почвы - различные типы красноземов и коричневых приморских почв на, в основном, известковых скалах. Но, важнее общих условий региона - это специфические условия, которыми отличаются лучшие места расположения, такие как Ивана Долац и Святая Неделя на о. Хвар. Общая их характеристика - это размещение на склонах в непосредственной близости моря, где хорошо прогреваются солнцем, и находятся под стабилизирующим воздействием моря, не допускающего резких перепадов температуры.



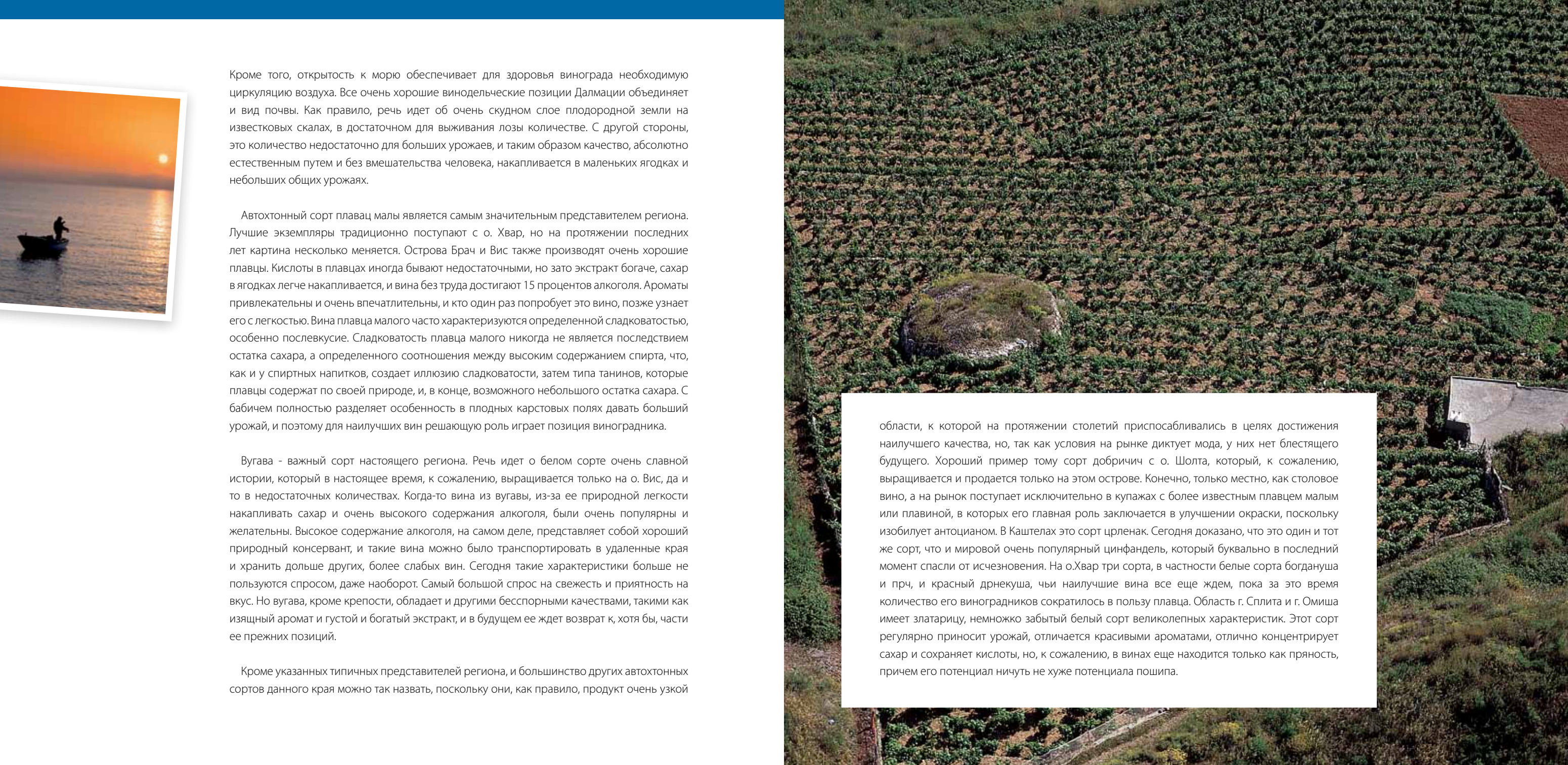


Кроме того, открытость к морю обеспечивает для здоровья винограда необходимую циркуляцию воздуха. Все очень хорошие винодельческие позиции Далмации объединяет и вид почвы. Как правило, речь идет об очень скудном слое плодородной земли на известковых скалах, в достаточном для выживания лозы количестве. С другой стороны, это количество недостаточно для больших урожаев, и таким образом качество, абсолютно естественным путем и без вмешательства человека, накапливается в маленьких ягодах и небольших общих урожаях.

Автохтонный сорт плавац малы является самым значительным представителем региона. Лучшие экземпляры традиционно поступают с о. Хвар, но на протяжении последних лет картина несколько меняется. Острова Брач и Вис также производят очень хорошие плавцы. Кислоты в плавцах иногда бывают недостаточными, но зато экстракт богаче, сахар в ягодах легче накапливается, и вина без труда достигают 15 процентов алкоголя. Ароматы привлекательны и очень впечатлительны, и кто один раз попробует это вино, позже узнает его с легкостью. Вина плавца малого часто характеризуются определенной сладковатостью, особенно послевкусие. Сладковатость плавца малого никогда не является последствием остатка сахара, а определенного соотношения между высоким содержанием спирта, что, как и у спиртных напитков, создает иллюзию сладковатости, затем типа танинов, которые плавцы содержат по своей природе, и, в конце, возможного небольшого остатка сахара. С бабичем полностью разделяет особенность в плодных карстовых полях давать большой урожай, и поэтому для наилучших вин решающую роль играет позиция виноградника.

Вугава - важный сорт настоящего региона. Речь идет о белом сорте очень славной истории, который в настоящее время, к сожалению, выращивается только на о. Вис, да и то в недостаточных количествах. Когда-то вина из вугавы, из-за ее природной легкости накапливать сахар и очень высокого содержания алкоголя, были очень популярны и желательны. Высокое содержание алкоголя, на самом деле, представляет собой хороший природный консервант, и такие вина можно было транспортировать в удаленные края и хранить дольше других, более слабых вин. Сегодня такие характеристики больше не пользуются спросом, даже наоборот. Самый большой спрос на свежесть и приятность на вкус. Но вугава, кроме крепости, обладает и другими бесспорными качествами, такими как изящный аромат и густой и богатый экстракт, и в будущем ее ждет возврат к, хотя бы, части ее прежних позиций.

Кроме указанных типичных представителей региона, и большинство других автохтонных сортов данного края можно так назвать, поскольку они, как правило, продукт очень узкой



области, к которой на протяжении столетий приспосабливались в целях достижения наилучшего качества, но, так как условия на рынке диктует мода, у них нет блестящего будущего. Хороший пример тому сорт добричич с о. Шолта, который, к сожалению, выращивается и продается только на этом острове. Конечно, только местно, как столовое вино, а на рынок поступает исключительно в купажах с более известным плавцем малым или плавиной, в которых его главная роль заключается в улучшении окраски, поскольку изобилует антоцианом. В Каштелах это сорт црленак. Сегодня доказано, что это один и тот же сорт, что и мировой очень популярный цинфандель, который буквально в последний момент спасли от исчезновения. На о.Хвар три сорта, в частности белые сорта богдануша и прч, и красный дрнекуша, чьи наилучшие вина все еще ждем, пока за это время количество его виноградников сократилось в пользу плавца. Область г. Сплита и г. Омиша имеет златарицу, немножко забытый белый сорт великолепных характеристик. Этот сорт регулярно приносит урожай, отличается красивыми ароматами, отлично концентрирует сахар и сохраняет кислоты, но, к сожалению, в винах еще находится только как пряность, причем его потенциал ничуть не хуже потенциала пошипа.

СЕВЕРНАЯ ДАЛМАЦИЯ

ТИПИЧНЫЙ ПРЕДСТАВИТЕЛЬ КРАСНЫХ СОРТОВ

- бабич
- сира
- гренаш

ТИПИЧНЫЙ ПРЕДСТАВИТЕЛЬ БЕЛЫХ СОРТОВ

- дебит
- мараштина

САМЫЕ ЗНАЧИТЕЛЬНЫЕ ВИНОДЕЛЬЧЕСКИЕ РАЙОНЫ

- винодельческий район Примоштен
- винодельческий район Пировац и Скрадин
- винодельческий район Промина
- винодельческий район Бенковац и Станковци

Северная Далмация представляет собой большую географическую территорию с различными климатическими условиями, но, вопреки этому, во всем регионе преобладают одни и те же сорта. Среди белых сортов мараштина и дебит, а среди красных, в первую очередь плавина, потом бабич, ласина, мерло, сира и гренаш. Регион интересен тем, что все вина, как красные, так и белые, богаты кислотами, что на самом деле противоречит ожиданиям. Известный нам ландшафт с доминирующей излучающей жарой и сильными ветрами приводят нас в заблуждение. Вместо ожидаемых полных и таниновых красных вин, в основном преобладает свежий, нежный и очень приятный на вкус стиль, типичный для плавин. С белыми винами похожая ситуация, так как живые кислоты мараштины и ее нежные ароматы, как правило, представляют собой образец вина среднего типа в регионе. Но, есть и другие отличающиеся от указанных примеров вина, значительно меньших количеств, но большего значения. Это особенно относится к подобранным местам расположения как виноградники бабича в г. Примоштен, и виноградники дебита в г. Промина и г. Оклай.

Бабич – автохтонный сорт, место происхождения которого как раз северная Далмация. Этимологические указатели показывают на остров Паг или на окрестности г. Шибеник как его источник. Как некоторые великие сорта, в частности плавац малы, отличается особенностью в плодородных полях побережья или внутренней части давать тощие вина среднего качества, а в скудных и нелюбезных условиях карста, на солнечных местах с

небольшим урожаем достигает фантастических результатов. Отлично сохраняет высокий уровень кислот, смягчающих эффект крепкого алкоголя, и, в согласии с обильными танинами и богатым экстрактом, придающих вину дозу сладости. Особенно хорошо ему подходит созревание в дубовых бочках, чье воздействие обогащает аромат и укрощает танины. Последнее время увеличивается число высококачественных вин бабич на рынке, и, учитывая изложенное выше, этому сорту с полным правом можно присудить титул энтологического символа северной Далмации.

Следующий сорт этого края, который на протяжении наступающих лет мог бы засветиться на национальной сцене – это дебит. Его полный потенциал еще не раскрыт, но несколько очень хороших вин абсолютно разных стилей, предсказывает его поливалентность и высокое качество. Из-за прочной кожицы, относительно высокого уровня кислот и способности качественно накапливать сахар, сорт очень годится для просушивания и производства десертных вин типа прошек (просекко). Затем, в связи с богатым экстрактом, этот сорт дает полные вина, и поэтому годится для созревания в дереве и на дрожжах. Это его второе, более комплексное лицо. Последнее, третье и самое простое лицо приходит в варианте регулярного урожая и будет гармоничным и освежающим с привлекательными первичными ароматами цитрусовых и минералов.

Международные сорта прижились в самых северных частях региона, в окрестностях г. Задар, г. Бенковац и г. Станковцы. Мерло является сортом с самым длительным стажем, в последнее время сажают каберне совиньон, а сира, гренаш и сенсо (cinsault) пришли три десятилетия назад. Поскольку винодельческие районы имеют характеристики южной Роны, места их происхождения, не удивительно, что вина из этих сортов бывают отличного качества.



ДАЛМАТИНСКАЯ ЗАГОРА

ТИПИЧНЫЙ ПРЕДСТАВИТЕЛЬ БЕЛОГО СОРТА

- куюнджуша

ТИПИЧНЫЙ ПРЕДСТАВИТЕЛЬ КРАСНОГО СОРТА

- трняк
- мерло

САМЫЕ ЗНАЧИТЕЛЬНЫЕ ВИНОДЕЛЬЧЕСКИЕ РАЙОНЫ

- винодельческий район Имотски
- винодельческий район Вргорац

Благодаря тяжелым историческим обстоятельствам и изоляции Далматинской загоры, многочисленные автохтонные сорта в узких местных зонах, такие как куюнджуша и трняк в г. Имотски, сохранили свою идентичность и численность. В то же время, сейчас все чаще выращиваются и популярные международные сорта, такие как каберне совиньон, мерло, пино серый. Условия для выращивания виноградной лозы, с педологической точки зрения, такие же, как и в остальной части Далмации и Приморья. Подпочва в основном состоит из известковых скал, на которых, как правило, находятся различные типы краснозема, и других почв. Что касается климата, то дело обстоит совсем иначе, поскольку климат очень специфичен: летом засушливый средиземноморский, с жаркими днями, нередко более теплыми, чем на побережье, а в остальные времена года, осенью, зимой и весной, климат континентальный, с осенними гололедами и весенними заморозками. Поэтому и вина по стилю значительно отличаются от вин островов и побережья, где море оказывает стабилизирующее влияние. Кроме двух указанных сортов, значительные сорта следующие: медна, златарица и жилавка среди белых сортов, и вранац, окатац, рудежуша и блатина среди красных сортов.

Качеством особенно выделяются два сорта, куюнджуша и трняк. Полный потенциал куюнджуши еще не раскрыт, но несколько очень хороших вин, абсолютно разных стилей, говорит в пользу его многосторонних возможностей и высоко качества. Куюнджуша всегда имеет нежные алкоголи, и одновременно мягкие кислоты, и ее вино всегда легко и пригодно для питья. Ароматы в соответствии с телом вина, очень сдержаны и красивы.

Легкие фруктовые нотки цитрусовых обычно поддержаны умеренной минеральностью. Трняк, с другой стороны, очень приятных, мягких ароматов темных ягод, малины и ежевики, складного и приятного вкуса, также фруктового характера, без терпких танинов и высокого содержания алкоголя. Это красное вино дышит свежестью и легкостью при питье. Хорошо переносит и соединяется с баррик бочками, когда ароматы становятся более сложными.

Другие сорта приходят в небольших количествах. Среди белых сортов пино серый и шардоне дают лучшие результаты, а среди красных лучше всех приспосабливаются бордоские сорта.



ХОРВАТСКОЕ ПРИМОРЬЕ

ТИПИЧНЫЕ ПРЕДСТАВИТЕЛИ БЕЛЫХ СОРТОВ

- жлахтина
- гегич

САМЫЕ ЗНАЧИТЕЛЬНЫЕ ВИНДЕЛЬЧЕСКИЕ РАЙОНЫ

- винодельческий район Крк
- винодельческий район Паг

Важный винный регион с исключительно длинной и богатой историей, о чьих настоящих масштабах можно только догадываться. В настоящее время, к сожалению, влияние и площадь виноградников упали, и остались всего лишь остатки остатков прежней важности и значения, о чем как раз свидетельствуют запущенные славные террасы г. Бакар, и пустые виноградники в окрестностях г. Нови Винодолски.

Культура выращивания виноградной лозы и приготовления вина уходит в доримские времена, а по некоторым авторам, именно иллирийским племенам, обитающим на этой территории, приписывается изобретение деревянной бочки. Острова Крк, Црес, Раб, Сусак, Паг, а также узкая прибрежная полоса под Велебитом и Учкой, кипели виноградниками, для распространения которых с острова Крк самыми заслуженными следует считать князей Франкопан и Церковь. Длительная и богатая традиция виноградарства в рассвет новой эры напрасно прервана нашествием катаклизмической филлоксеры, после которой большинство виноградников больше никогда не восстановилось. Некоторые автохтонные сорта исчезли полностью, в то время как другие - жлахтина, тройщина или гегич сохранились только на небольших площадях островских полей.

Своего рода возврат автохтонных сортов Приморья на винную сцену Хорватии начался лет пятнадцать назад и, к счастью, этот начальный подъем по сегодняшний день не останавливается. Первая, со стилем, вернулась жлахтина, которая на протяжении последних лет десяти стала неизбежным вином в предложении большинства ресторанов и магазинов. Ее освежающий характер, красивый и прозрачный запах, нежных цветочных и спелых фруктовых ароматов, и легкий и шелковистый вкус покорила любителей вина по всей стране, поэтому с правом она завоевала титул бесспорного энологического символа Приморья.



Следующий энологический символ – гегич, свой возврат на национальную сцену только что начал. Последние несколько лет с о. Паг пришел этот интригующий сорт, вкус и солидное тело которого, в определенной степени, напоминает мальвазию, но очень специфичного запаха. Отличается целым диапазоном ароматов, от изящных минеральных тонов, потом интенсивных фруктовых, до сложных пряных ароматов. Среди известных и популярных сортов у него пандана нет, и в будущем будет очень интересно наблюдать за реакцией рынка на его оригинальные свойства. Самое лучшее качество и равномерность стилиа, правда, только ожидают, увеличением развода и селекцией лучших клонов.



ИСТРИЯ

ТИПИЧНЫЕ ПРЕДСТАВИТЕЛИ БЕЛЫХ СОРТОВ

- мальвазия
- мускат

ТИПИЧНЫЕ ПРЕДСТАВИТЕЛИ КРАСНЫХ СОРТОВ

- теран
- мерло
- каберне совиньон

САМЫЕ ЗНАЧИТЕЛЬНЫЕ ВИНОДЕЛЬЧЕСКИЕ РАЙОНЫ

- винодельческий район западной Истрии (Буе, Умаг, Пореч)
- винодельческий район центральной Истрии (Пазин, Мотовун)

История виноградной лозы в Истрии полностью совпадает с историей ее цивилизации. Об этом свидетельствует название бухты Калавойна, что возле г. Пула, как ее называли еще колониальные греки, что в переводе значит Бухта хорошего вина.

Благоприятный климат, теплые лета и стабилизирующее воздействие моря в прибрежной полосе западной Истрии возле г. Умаг и г. Буе, а также высота над уровнем моря виноградников центральной Истрии, в основном размещенных на склонах Чичарии, оказали благоприятное действие на развитие и сохранение тысячелетней традиции виноделия. Сегодня, благодаря этой непрерывной традиции, Истрия является одним из самых больших виноградарских регионов в Хорватии, чья общая площадь превышает 6000 гектаров виноградников.

Интересно для Истрии то, что два сорта абсолютно доминируют во всех ее частях, вопреки по сути разным климатическим и педологическим условиям. Речь идет о мальвазии и теране. Прибрежная часть западной Истрии отличается мягким средиземноморским климатом, и позициями, в основном направленными и наклоненными к морю, откуда приходят ветры и воздушное течение, необходимые для здоровья виноградников. Внутренность (центральная Истрия), без прямого воздействия моря, более континентального характера. В долинах иногда задерживается туман, а температуры, особенно ночью, на несколько градусов ниже. Классические высокие виноградарские места расположения успешно аннулируют первое различие, но разница в температуре, в любом случае, значительно



влияет на окончательный внешний вид и стиль вина. Прибрежные вина более спелые, с преобладающими фруктовыми ароматами, в то время как вина из внутренней части более оживленные, богаче минералами и нотками цветов.

Большое значение придается виду почвы. Краснозем преобладает в прибрежной полосе, в то время как во внутренней части доминирует «белая земля», и производители из отдельных частей часто подчеркивают превосходность одной почвы над другой, в зависимости от того, откуда агитаторы приходят. Но, обе земли очень плодородны, и сами по себе не особо подходят первоклассным винам, но поскольку подпочва во всей Истрии, как правило, известковая, то дело существенно меняется. Для хорошего виноградарского месторасположения глубина почвы до известковой подпочвы не должна быть слишком большой, а сама почва должна быть проницаемой. В таком случае вина с той и с другой почвы будут хороши, с, конечно, небольшой разницей в характере ароматов и вкуса.

Самым важным энологическим символом в Истрии является мальвазия. Речь идет о сорте, который на протяжении последних лет десяти вышел за местные границы, отметив виноградарскую сцену всей Хорватии, и является одним из самых важных экспортных козырей. Имея обильную и буйную урожайность, десятилетиями мальвазия служила как обыкновенное столовое вино, но с появлением нового поколения современных виноделов в середине девяностых, значительно уменьшивших урожайность, нам раскрылась новая мальвазия. Сегодня ее красит исключительное изобилие первичных ароматов, колеблющихся от минеральных ноток и тонов цитрусовых, через цветные благоухания, до спелых континентальных и южных фруктов. Вкус также имеет очень хороший потенциал, регулярно богатый экстрактом, порой более мягкого и освежающего характера, порой более крепкого, более полного и спелого - в обоих вариантах одинаково хорошего.

Теран является следующим энологическим символом Истрии. Как и мальвазия, теран очень буйный сорт, несколько высшего содержания кислот, во время сбора урожая которого необходимо быть внимательным и набраться терпения, и значительно уменьшить урожайность. В таких случаях вино становится очень привлекательным. Это вино прекрасного глубокого красного цвета с фиолетовыми оттенками, богатое фруктовыми ароматами красных косточковых фруктов, таких как вишня и черешня, смешанных с листьями папоротника или смородины, отличного каберне соотношения кислот и экстрактов, придающих вкусу твердость, солидного тела и обильных и приятных танинов, которые в послевкусии, после исчезновения кислоты, оставляют сладостное впечатление.



Оба сорта автохтонные (самобытные) истрийские сорта. Мальвазию связывают с большой средиземноморской семьей мальвазии (Malvasie), но в анализах не найдено никакого сходства. Теран считается выделенным клоном семьи Mondeuse Noir, к которой еще относится и итальянский рефоско (refosco), которого также можно найти в Истрии под названием рефошк.

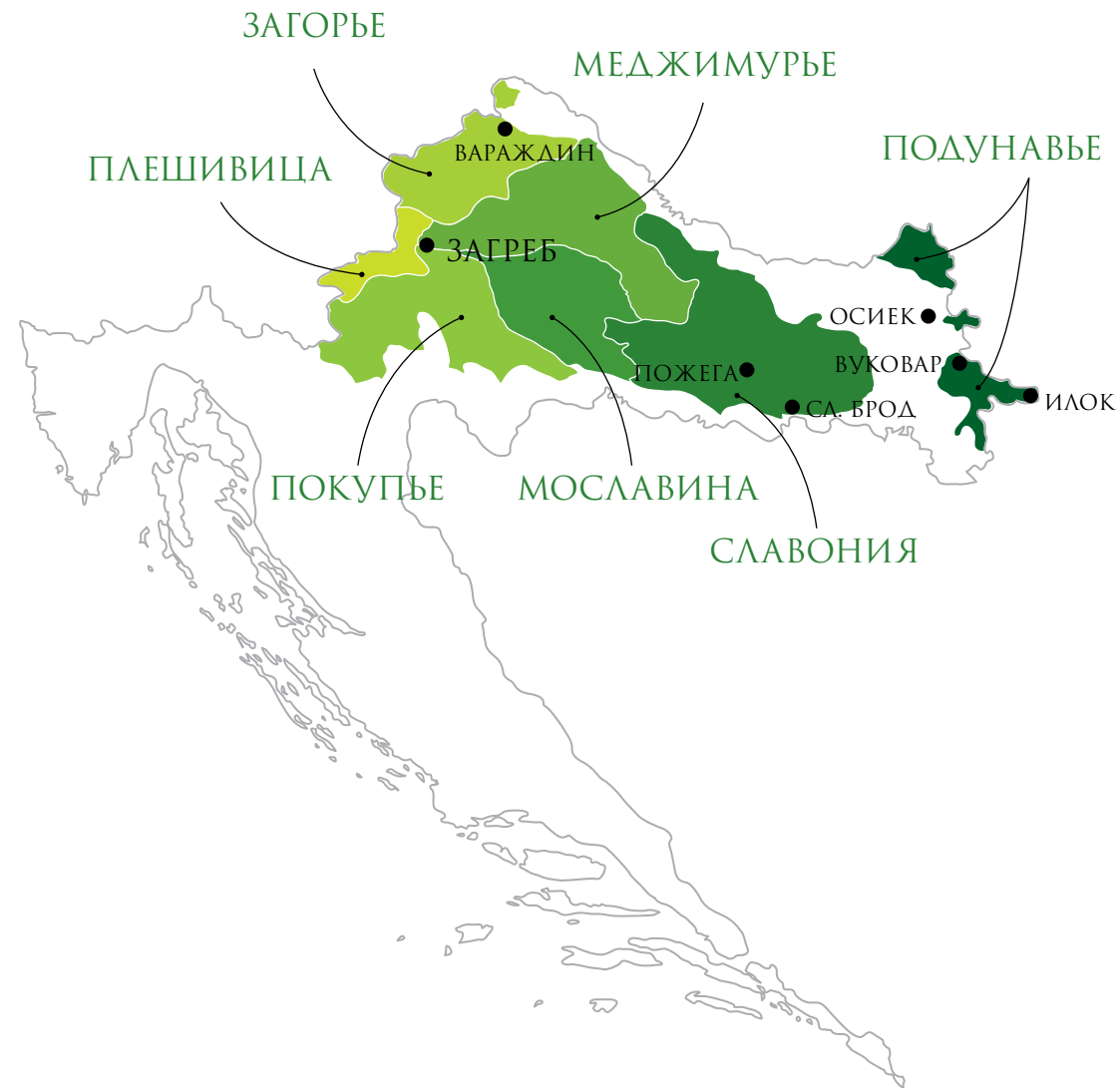
Бордоские сорта каберне совиньон, мерло, каберне франс и петит вердо в Истрии показывают исключительные результаты, и их все больше выращивают, и так, например, доля участия мерло сегодня больше доли местного терана. Среди белых сортов, после мальвазии, второй по значению мускат. Здесь его называют мушкат момьянский или мушкат белый, и он является клоном большого сорта Muscat e Petit Grain. Его чаще производят как десертное вино, и в последнее время все более как совсем сухое вино



КОНТИНЕНТАЛЬНАЯ
ХОРВАТИЯ

*Жаркие лета и
холодные зимы.*





Континентальная Хорватия делится на четыре крупных региона, семь субрегионов и 35 винодельческих районов:

- Подунавье
- Славония
- центральная Хорватия
 - Мославина
 - Покупье
 - Плешивица
- северо-западная Хорватия
 - Загорье и Меджимурье
 - Пригорье и Билогора

Континентальную Хорватию характеризуют холодные зимы и теплые лета. Субрегионы центральной Хорватии и северо-западной Хорватии значительно холоднее Славонии и Подунавья, и поэтому в западных частях с особенно хорошим успехом выращивают ароматные сорта, как совиньон или мускат, и устойчивый к холоду рейнский рислинг.

Северные и центральные части идеальны для ароматных сортов и высоких предикатов.

Отодвигаясь к востоку, выделяются бургундские сорта из семьи пино, в первую очередь, пино черный, и шардоне, и здесь на сцену выходит важнейший сорт континентальной Хорватии – грашевина. Ее можно найти во всех континентальных субрегионах, но лучшие результаты дает как раз в Славонии и Подунавье. На крайних восточных границах вдоль реки Дунай лучше всех чувствует себя траминац (траминер), франковка и бордоские сорта каберне совиньон и мерло. Лишь в восточной части континентальной Хорватии обрабатывают преимущественно крупные виноградники, в отличие от оставшейся части Хорватии, где традиционно виноградарские участки очень небольших размеров, площадью в примерно один гектар.

Славония и Подунавье – царство грашевины.



ПОДУНАВЬЕ

ТИПИЧНЫЕ ПРЕДСТАВИТЕЛИ БЕЛЫХ СОРТОВ

- **грашевина**, синоним *Welschriesling*
- **траминац** синоним *Gewürtztraminer*

ТИПИЧНЫЕ ПРЕДСТАВИТЕЛИ КРАСНЫХ СОРТОВ

- **франковка** синоним *Blaufränkische*
- **каберне совиньон**
- **мерло**

ВИНОДЕЛЬЧЕСКИЕ РАЙОНЫ

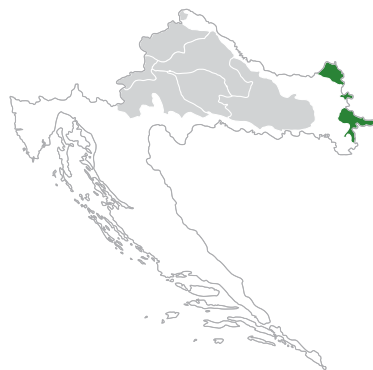
- **винодельческий район Срием**
- **винодельческий район Эрдут**
- **винодельческий район Бараня**

Склоны Фрушкой горы и Бараньской горы, поднимающиеся из равнины Сриема и Барани, древние римляне, которые лозу и принесли в этот край, считали идеальными местами расположения для выращивания виноградной лозы. Знаменитая античная традиция успешно продолжилась и сохранилась в средние века, с длительным перерывом во время осады турков. После их ухода, новые властелины, дворянский род поздних средних веков, Одескалки, Эльц, Чех, и герцоги Савойские, вернули старые обычаи выращивания виноградной лозы, которые на тех же позициях сохранились по сегодняшний день.

Острота зимы, прохладные весны, жаркие лета и умеренно теплые осени – главные климатические характеристики, позволяющие этому прелестному региону стать идеальным регионом для разведения многих сортов виноградной лозы. Необыкновенно важно сажать их на упомянутых склонах, поскольку впадины, которыми этот край обилует, зимой иногда замерзают, и тогда приходится выдергивать весь комплекс виноградников, и иногда осенью гниют из-за слабой циркуляции воздуха. Высота над уровнем моря илочкиго Принциповца или Княжеских виноградников и ветерок, который там всегда веет, делают эти места расположения здоровыми и идеальными для наивысших винодельческих достижений.



Два сорта в этих условиях отлично проявили себя, это грашевина и траминац. Грашевина сегодня намного более популярный и чаще выращиваемый сорт, но не было всегда так. Лет сто назад эти позиции держал сегодня немножко забытый траминац. Здесь он часто появляется как сухое или полусухое вино, в отличие от остатка Европы и мира, где, как правило, очень сладкий. Это делает его особенным, и если его качество и в дальнейшем будет так хорошо развиваться, как на протяжении последних лет, то он мог бы оставить значительный след и на международной сцене. Грашевина, в свою очередь, такой сорт, который лучше подходит вкусу заурядного хорвата, и здесь она имеет действительно великолепный потенциал. С контролируемой урожайностью и своевременными сроками сбора урожая, у нее будет прекрасный запах цветочно-фруктовых ароматов, и аромат во рту будет конкретный, слегка острый, сочный и освежающий.



СЛАВОНИЯ

ТИПИЧНЫЕ ПРЕДСТАВИТЕЛИ БЕЛЫХ СОРТОВ

- **графевина**, синоним *Welschriesling*
- **шардоне**
- **пино gris**
- **совиньон бланк**
- **рейнский рислинг**, синоним *Riesling*
- **силванац зеленый**, синоним *Sylvaner*

ТИПИЧНЫЕ ПРЕДСТАВИТЕЛИ КРАСНЫХ СОРТОВ

- **пино черный**, синоним *Pinot Noir*
- **франковка**, синоним *Blaufränkische*
- **мерло**
- **каберне совиньон**

ЗНАЧИТЕЛЬНЫЕ ВИНОДЕЛЬЧЕСКИЕ РАЙОНЫ

- **винодельческий район Дарувар**
- **винодельческий район Джаково**
- **винодельческий район Феричанцы**
- **винодельческий район Кутьево**
- **винодельческий район Ораховица**
- **винодельческий район Славонски Брод**

Славония – крупный винный регион с длительной традицией выращивания виноградной лозы на склонах всех гор, от Билогоры до Папука. Такой большой регион в единое целое объединяет климат, который почти один и тот же, во всех ее частях. Важнейшая характеристика климата то, что осень теплее весны, и это оказывает благоприятное действие на естественный процесс концентрации виноградного сахара, являющейся основной причиной высокого качества вина.

Кутьево – сердце континентального виноделия



История вина в Славонии была бурной. Археологические находки указывают на тот факт, что вино и в этом крае производилось еще во времена римлян, но, кажется, что их уход оказался пагубным для виноградной лозы, так как ее развод снова упоминается только в 13 веке. Заслуги за возврат винной культуры в Славонию, в первую очередь, принадлежат цистерцианцам из монастыря в Кутьево, которые своим приходом в эти края полностью организовали сельское хозяйство, в том числе и важную для христианской культуры виноградную лозу. Во время правления турков, вино опять исчезает со сцены и возвращается только после их ухода. Главными представителями возврата тогда являлись Церковь, в лице Епархии г. Джаково, и дворяне, такие как графы Янкович из г. Дарувара. Следующий тяжелый удар виноделию Славонии нанесла растительная тля – филлоксера или жилогрыз, под коней 19 столетия. Краткосрочным последствием было уничтоженное производство, а долгосрочным - приход новых сортов, в основном немецкого происхождения, таких как грашевина (Welschriesling), силванац зеленый (сильванер) или рейнский рислинг, и исчезновение до этого времени автохтонных сортов. После Второй мировой войны к немецким сортам присоединились еще и французские сорта, преимущественно из семьи пино, и таким образом создали окончательную картину сегодняшнего сортимента.

Грашевина, несомненно, самый ценный энологический символ Славонии, который, к сожалению, часто не признан по причине недостаточно престижного названия, и некоторых образцов производителей из равнинной части, не уделяющих должного внимания качеству. Грашевине идеально подходит славонский климат и богатая почва. Ее поздняя природа отлично совпала с прохладными веснами и теплыми осенями. Когда виноградник поднят на качественную позицию, циркуляция воздуха аннулирует ее самый большой изъян – склонность к гниению. Затем, когда она прогревается солнечными лучами на подходящих склонах, из-за качественной концентрации сахара, и когда уменьшится урожайность, результат в бутылке должен быть фантастическим.

Грашевина в Славонии нашла лучшие для себя условия для выращивания.

Аромат у славонских грашевин очень богатый, обычно преобладают фруктовые оттенки, в первую очередь яблока, и временами других спелых фруктов. Как правило, встречаются и нежные оттенки миндаля, потом гербарной нотки, часто напоминающие ромашку,

зеленый чай и сено. Ароматы сладостных цветов и меда растут в вине соответственно остатку непроброженного сахара, и обусловлены более поздними сроками сбора, так что и образцы поздних и выборочных сборов обильно ароматами луговых цветов, меда акации и варенья айвы. Вкус у грашевины всегда достаточно оживленный, благодаря естественно высокому содержанию кислот, в согласии с богатым экстрактом непроброженного сахара и солидным алкоголем, образующие во рту ощущение полноты и вкусности. Послевкусию обычно характеризует легкой горьковатостью, которая грашевине придает окончательное уникальное проявление.

Рейнский рислинг представляет собой второй энологический символ Славонии, который связан с намного более узкой территорией, чем грашевина. Лучшие вина приходят исключительно из винодельческого района г. Кутьево. Там рейнский рислинг очень богат ароматами, в большинстве случаев цветочного характера с примесью цитрусовых, и следами «серьезных» и легких ноток керосина. Полный вкус и идеальная ароматная композиция достигаются только через год выдержки, так что до лучшего качества приходится немножко подождать. По стилю вина наиболее похожи на образцы из немецкого региона Пфальц.

Все бургундские сорта здесь хорошо приспособились. Причина тому, скорее всего, заключается в том факте, что субрегион находится на той же параллели, что и Бургундия. Качеством выделяются шардоне и пино черный, и временами пино серый. Бордоские сорта имеются как белые, так и красные. Каберне совиньон хорошо растет в лучшие годы, в то время как мерло и совиньон бланк регулярно дают отличные результаты.

Превосходные десертные вина, овсянные наивысшими наградами.

На самых высоких месторасположениях славонских гор выращивают виноград для высоких предикатов. Ледяные сборы почти регулярно удаются, и вместе со сборами просушенных ягод завоевывают наивысшие награды на самых известных мировых соревнованиях, таких как Decanter World Wine Awards или Mundus Vini.



МОСЛАВИНА

ТИПИЧНЫЕ ПРЕДСТАВИТЕЛИ БЕЛЫХ СОРТОВ

- шкрлет
- дишеча ранина

ЗНАЧИТЕЛЬНЫЕ ВИНОДЕЛЬЧЕСКИЕ РАЙОНЫ

- винодельческий район Володер – Иваничград

Мославина один из редких винодельческих районов континентальной Хорватии, которому удалось устоять перед модой посадки популярных французских и немецких сортов, и в качестве самых значительных культивируемых сортов сохранить свои исключительные автохтонные сорта. История вина в Мославине очень длительна. Первое упоминание датируется временами римлян и императора Клавдия, когда римские писатели записали вино легионеров из Сиссии (Сисак) со склонов горы Mons Claudius, что античное название сегодняшней Мославачкой горы. Дальше, через средние века, в непрерывности виноградарства заслугу несет Церковь, в первую очередь Чазманский капитул, и дворяне, такие как семья графов Эрдеды, у которых были известные виноградники в Володере.

Самые качественные места расположения находятся на южных склонах Мославачкой горы. Их характеризует раздробленность участков, среди которых те, площадью в несколько гектаров, настоящий курьез. Сегодня раздробленность участков главная причина слабого участия мославачких вин на более широком рынке, и продажа вина, в основном, направлена на регион и город Сисак. Но, эта рыночная неполноценность имеет и свою положительную сторону, так как, по всей видимости, она и есть тот самый решающий фактор сохранения старых сортов, таких как шкрлет, дишеча ранина и мославац, и для мелких участков естественный, традиционный способ посадки.

Мославина – регион легких и осветляющих вин

Самый известный представитель региона и настоящий энологический символ Мославины – шкрлет. Речь идет об автохтонном сорте, который выращивают все ведущие виноделы, и это своего рода континентальный аналог крчкой жлахтине. Низкое содержание экстракта, слабый до умеренного алкоголь, и чуть больше кислоты, это главные особенности любого шкрлета, благодаря которому вина всегда имеют нежный и оживленный характер. Ароматы также нежны, преимущественно фруктовых ноток наподобие едва ли спелых яблок и молодых груш, благих травянистых примесей высушенных растений, пока в лучших образцах можно еще найти и хорошо выраженные минеральные нотки кремния и сланца. Качество часто варьирует. Иногда зависит от производителя, а часто и от подтипа сорта. У шкрлета зеленого урожайность большая, у шкрлета желтого – менее, но у него лучший потенциал для качества. В любом случае, шкрлет – это сорт, чье время впереди, и в отношении которого еще следует провести типовую и клоновую селекцию, так что самые качественные выпуски, также как и новые характеристики сорта, будем раскрывать на протяжении наступающих лет.

Второй важный представитель региона – это дишеча ранина. Иногда появляется и под названием дишеча белина или петриньска ранина. К сожалению, она слабо представлена как отдельное вино, но значителен ее вклад в качестве ароматной «пряности» во многих винах региона, особенно в шкрлете и грашевине. Характеризуют ее выраженные и привлекательные мускатные ароматы, прозрачный и оживленный вкус желаемых выраженных кислот.



ПЛЕШИВИЦА

ТИПИЧНЫЕ ПРЕДСТАВИТЕЛИ БЕЛЫХ СОРТОВ

- **рейнский рислинг**, синоним *Riesling*
- **совиньон блан, шардоне**

ТИПИЧНЫЕ ПРЕДСТАВИТЕЛИ КРАСНЫХ СОРТОВ

- **португизац**, синоним *Portugieser*
- **пино черный**, синоним *Pinot Noir*

ЗНАЧИТЕЛЬНЫЕ ВИНОДЕЛЬЧЕСКИЕ РАЙОНЫ

- **винодельческий район Плешивица**
- **винодельческий район Святая Яна**
- **винодельческий район Виводина**

История этого обаятельного региона похожа на остальные северные и северо-западные винодельческие районы. В сохранении традиции виноделия из средних веков по сегодняшний день заслужены Церковь, дворяне и богатые города Самобор и Ястребарско. Согласно традиции и небольшим участкам, в большинстве виноградников сохранилась старинная практика выращивания виноградной лозы на кольях и смешанный сортимент, в котором, кроме старых отечественных сортов, все еще можно найти и американские лозы, прямые родные гибриды Noah, Isabelle и Delaware. В монокультурных виноградниках абсолютно доминируют известные международные сорта шардоне, рейнский рислинг, силванац зеленый, грашевина, ризванас и португизац (португизер), в то время как автохтонные сорта шипель, плавец желтый, кралевина, белина и мославац можно найти только в упомянутых смешанных виноградниках.

Регион славится большим количеством качественных производителей, среди которых некоторые находятся на самом верху хорватского виноделия, и их вина могут конкурировать с наилучшей конкуренцией.

Климат типично континентальный, острые зимы и большие осадки как раз подходят ароматным сортам, как совиньон и мускат, которые и здесь дают отличные результаты, однако, один другой сорт, несколько других характеристик, в специфичных условиях лучших мест расположений, достиг вершин качества. Речь идет о рейнском рислинге.

Плешивица идеальное место для рислинга.

Именно, лучшие виноградные места расположения настоящего региона характеризует большая высота над уровнем моря, на которой воздух «здоров» и постоянно циркулирует. Кроме того, высокие места расположения находятся на крутых уклонах, обеспечивающих идеальный контакт лозы и винограда с солнцем, в связи с чем природные условия как будто бы созданы для рейнского рислинга – лозы, любящей холодный и одновременно солнечный климат. Здесь вино из рейнского рислинга приходит в трех разных, но в равной степени привлекательных стилях. Первый стиль более простой, появляется в результате регулярного сбора, преобладают ароматы виноградных персиков и яблок, с мягкими примесями луговых цветов, мягкого до среднего тела, живых кислот, и свежего вкуса. Второй стиль более сложный стиль. Виноград собирают только тогда, когда содержание сахара стало очень высоким, а ароматы значительно более сложными, при этом фруктовые стали спелыми, наподобие нежных персиковых и абрикосовых компотов, а цветочные нотки стали слаще, и, как правило, с преобладающей акацией. Вкус полнее, благодаря высокому алкоголю и солидному экстракту, и вино, в конце - крепко, богато и сладостно. Третий стиль очень сладок, позднего или выборочного сбора, отличается интенсивным запахом меда акации и абрикосового варенья, полного и длительного вкуса. Один сорт с тремя в равной степени великолепными лицами на таком небольшом пространстве абсолютно заслуживает лестного названия единственного энологического символа плешивичкого края.

Португизац, с Плешивицы – это хорватский боттеле нуво (Beaujovais Nouveau)

Второй энологический символ – это португизац. Речь не идет о настолько качественном сорте, как у предшественника, но у виноделов в этом случае и нет таких намерений. Речь идет о молодом и веселом вине, которое, из-за короткого жизненного пути, необходимо употребить до конца зимы. Каждый год в ноябре все виноделы региона заполняют это нежное красное вино фруктовых ароматов малины и слегка кисловатого вкуса под одной и той же этикеткой, и почти за месяц на разных торжествах и гуляньях полностью продают его. Тот самый факт, что виноделы собрались и поставили вино под одной и той же этикеткой, и что вино успешного, веселого и общительного характера, достаточно для статуса энологического символа.



МЕДЖИМУРЬЕ И ВАРАЖДИН

ТИПИЧНЫЕ ПРЕДСТАВИТЕЛИ БЕЛЫХ СОРТОВ

- **совиньон блан**
- **мускат желтый**, синоним *Muscat a Petit Grain*

ЗНАЧИТЕЛЬНЫЕ ВИНДЕЛЬЧЕСКИЕ РАЙОНЫ

- **винодельческий район Меджимурье**
- **винодельческий район Вараждин**

Крайний северо-запад Хорватии, в отличие от остальных континентальных областей, не был захвачен турками, так что здесь виноградарство сохранило непрерывность еще со времен антики. Основная характеристика настоящей территории заключается в сильной раздробленности ее участков, в связи с чем большинство вин никогда не поступит на рынок, а его употребят дома и в компании друзей. Более крупные имения в средние века были только у Церкви и многочисленного дворянства, а сегодня у всего лишь несколько предприятий. Следующая особенность, которой этот регион отличается от остатка Хорватии, это влажный и прохладный климат с самым большим количеством осадков в среднем.

Такой климат не благоприятен для большей части сортов, как, например, грашевины (кроме как в форме предикатов), которую здесь традиционно много сажают, но для ароматных сортов как совиньон или мускат желтый, климат идеален.

Спокойные холмы и прохладный климат...

Лучшие места расположения для производства вина Станетински врх и Железная гора в винодельческом районе Меджимурья, и Св. Варвара в Вараждинском винодельческом районе. Это красивые, поднятые и достаточно крутые склоны, позволяющие максимально использовать теплоту нежного осеннего солнца для сбора необходимых натуральных сахаров в винограде.

Совиньон белый в таких условиях показывает одно из своих самых завораживающих лиц. Влажные утра на протяжении всего лета и сухая осень, когда температуры больше не высокие, желательный идеал для роскошных и привлекательных ароматов освежающего характера, таких как крыжовник, свежескошенная трава, акация и зеленый перец. Естественно высокое содержание кислот в винограде, которые, правда, требуют

терпения во время сбора, дают вкусу необходимую свежесть и сочность, и делают это вино привлекательного запаха очень пригодным для питья и освежающим. Истинный энологический символ данного края.

Привлекательный аромат и подчеркнутая свежесть типичны для этого края.

Вместе с совиньоном и мускатные сорта отлично проявляют себя в таких условиях, особенно мускат желтый. Отличается исключительно красивыми ароматами луговых цветов, роз, цукатов цитрусовых и сладких оттенков меда. Более выраженный запах и чуть более полное тело, чем остальные его братья, мускат белый и мускат оттонел, выделяют его на ступеньку выше по качеству и номинируют на пост следующего энологического символа. Лучшие образцы приходят из окрестностей Штриговы и Дубрава брега, что возле г. Вараждина.



ПРИГОРЬЕ И ЗАГОРЬЕ

ТИПИЧНЫЕ ПРЕДСТАВИТЕЛИ БЕЛЫХ СОРТОВ

- **кравелина**
- **силванац зеленый**, синоним *Sylvaner*
- **пино белый**, синоним *Pinot Blanc*

ЗНАЧИТЕЛЬНЫЕ ВИНОДЕЛЬЧЕСКИЕ РАЙОНЫ

- **винодельческий район Зелина**
- **винодельческий район Преграда**

История виноделия в Загорье и Пригорье очень богата и смутна. Именно, вино на протяжении столетий было важным источником доходов всех слоев населения, от Капитула г. Загреба и Епархии, через свободные королевские города Градец и Крижевцы, до обычных крестьян, которые к виноградной лозе относились как к основной сельскохозяйственной культуре. Самый бурный период, бесспорно, был период крестьянского восстания Матия Губец, одним из самых важных поводов которого, так считается, было ограничение торговли и присвоение избыточного количества вина мерзким феодалом Тахи. Но, непрерывность в выращивании лозы сохранилась по сегодняшний день, и самое значительное наследие этой непрерывной традиции – раздробленность участков, с точки зрения площади самого крупного континентального винного региона.

Виноделие здесь – популярное хобби

Традиционно небольшие виноградники и хобби виноградарство способствовали еще одной местной особенности. Виноградники часто засажены смешанными сортами лоз, среди которых иногда находятся прямо родные гибриды, такие как Noah, Delaware и Isabelle (в народе известные под названием ноя, директор или изабелла).

Традиционный способ посадки имеет и свою хорошую сторону, в первую очередь выраженную через сохранение автохтонных сортов настоящего края. Кравелина, мославац, белина, зеленац, плавец желтый и шипель – это некоторые более значительные сорта, которые за свое существование могут поблагодарить медленное приспособление к трендам. Тем не менее, современное виноделие заставило многих виноделов в

виноградниках сажать монокультуры, в основном международного происхождения, такие как шардоне, силванац, совиньон, пино белый, пино серый, грашевина, траминац, которые, в соединении с существующими автохтонными и американскими сортами, делают сортимент края очень богатым. Среди иностранных сортов, вопреки некоторым хорошим винам отдельных производителей, ни один из них пока не навязался как стандарт и типичный представитель региона.

Кравелина, с другой стороны, традиционно самый часто встречающийся сорт, из года в год теряет долю в виноградниках. На ее место приходят, в основном, международные сорта.

Десертные ботритисные вина прославили этот край.

Так как этот регион самый холодный винный регион в Хорватии, в вине и винограде всегда можно найти высокий уровень кислот. В сухих винах кислоты иногда доминируют и, возможно, порой нарушают равновесие. Поэтому все популярнее становится развод десертных вин, в которых такой уровень кислот желателен. Ледяные сборы и выборочные сборы просушенных ягод из этих краев считаются самыми лучшими в Хорватии, что на протяжении прошедших лет подтверждено многочисленными трофеями и золотыми медалями с соревнований, таких как Decanter World Wine Award. Из всего восьми прошлогодних золотых медалей Хорватии, четыре пришли из этого региона.





САМЫЕ ЗНАЧИТЕЛЬНЫЕ
ВИННЫЕ СОРТА
ХОРВАТИИ

Белые сорта

ГРАШЕВИНА

СИНОНИМЫ

Welschriesling, Laški rizling, Olasz rizling, Vlašsky ryzlink, Riesling Italico

Грашевина - международный сорт, происхождение которого пока с уверенностью не установлено. Некоторые источники указывают, что это французский сорт, другие, что румынский, а есть и такие варианты, по которым это итальянский или австрийский сорт. Первые части названий *welsch, laški, olasz, vlašsky* на разных языках значат «из Влашской», что ясно указывает на южную Румынию как на место происхождения, по столетнему названию региона. Но, в самой Румынии его называют *Riesling Italico*. Происхождение, однако, не настолько важно как факт, что грашевина, большей частью, сорт стран Дунайского бассейна, и ее выращивают во всех странах, в том числе в Румынии, Сербии, Хорватии, Венгрии, Чехии и Австрии, и еще в двух не принадлежащих к этой группе странах, в частности в Италии и Словении.

Такой популярностью обзавелась, в первую очередь благодаря своим, для виноградарей, подходящим характеристикам, таким как богатые и регулярные урожаи, отличная приспособленность к различным почвам и типам континентального климата.

Международный имидж ее нарушен уже некоторое время по двум причинам. Во-первых, среднее качество, которое поддерживалось социалистической экономикой большинства указанных стран; во-вторых, неудачно подобранное имя, которое, со словом «рислинг» в большинстве синонимов заурядному

потребителю практически сообщает, что это копия настоящего рислинга. Но, это не так. Такая оценка несправедлива. Грашевина - сорт значительно иных свойств, чем рислинг, и их никак нельзя путать.

Несмотря на то, где она появилась, грашевина, бесспорно, в Хорватии нашла себе новую родину, поскольку, кроме того, что она убедительно самый часто встречающийся сорт, больше нигде не выращивается ни приблизительно в таких количествах. Например, во многих континентальных винодельческих районах занимает более 50 процентов общей виноградарской площади. Хорваты ее настолько полюбили, что назвали ее особым именем, связанным с внешним видом ягоды на одном этапе спелости, когда очень напоминает зеленый горошек.

Грашевина, противно заблуждениям, в хороших регионах может дать превосходное качество. В Хорватии в этом лидируют три региона, Бараня и Илок на Дунае, и Кутьево в центральной Славонии. Толстые залежи тощего лесса вдоль Дуная и летние жары естественно редуцируют урожайность и концентрируют содержание мелких ягод. Поэтому бараньские грашевины всегда обильно сахаристостью, алкоголем и телом. Чуть ниже возле Дуная, в Илоке, защищенном Фрушкой горой, ароматы более свежие и уровень кислот чуть выше, поэтому и вина более ароматные и легкие. По богатству ароматов лидирует регион Кутьево, который

на склонах холмов не получает структуру как вина из Барани, но который имеет привлекательный и оживленный характер с превосходным соотношением кислот, неотразимо напоминающий сочные яблоки. В регулярных сборах диапазон ароматов идет от свежих фруктовых, наподобие яблока и цитрусовых, до легких травянистых ноток. В более теплых годах ароматы идут к экзотическим фруктам, а в поздних сборах, соответственно, увеличению количества сахаристости, образуются обильные цветочные, и потом медные нотки. Грашевина также годится для очень поздних, выборочных и ледяных сборов, особенно в северных краях, где кислоты сохраняются вопреки высокой сахаристости. Общая характеристика всех грашевин – специфичное остро-горьковатое послевкусие.



*Незаметный сорт
в Хорватии расцвел и
приобрел новое значение.*

МАЛЬВАЗИЯ ИСТРИЙСКАЯ

СИНОНИМ

Malvasia Istriana

Мальвазия истрийская (*Malvasia Istriana*) на протяжении десятилетий считалась частью большой семьи средиземноморских мальвазий (*Malvasia*, *Malmsey*), у которой с ней, кроме названия, нет много общего. В частности, большинство мальвазий выращивают для десертных вин, в то время как мальвазия истрийская, как правило, сухая. Ампелографические различия также достаточно значительны. У большинства однофамильцев (*Malvasia delle Lipari*, мальвазия дубровачка) гроздь более рыхлая, более вытянутая и плечистая, и заметны различия в листе. Многолетние подозрения относительно сродства с большой семьей мальвазий подтверждены недавними генетическими исследованиями, в ходе которых надежным ДНК анализами доказано, что этот сорт ни с одним из них не сроден. Поэтому сегодня мы знаем, что мальвазия истрийская представляет собой автохтонный сорт Истрии. Отличается пышным ростом и средней до высокой урожайностью, из-за чего требует большого ухода за виноградниками, и солидной устойчивости к грибковым заболеваниям, таким как ботритис и оидиум. Хорошо накапливает сахар, и средние содержания в сухом вине идут от 11,5% до 13,5% алкоголя. Средние общие кислоты в вине варьируют от пяти до шести граммов на один литр, а сухой экстракт примерно 20 граммов на литр.

Мальвазию истрийскую выращивают по всей Истрии, немножко в соседнем словенском приморском регионе, и еще ее можно найти в итальянском регионе Фриули.

Это достаточно большая территория, которая предлагает различные микроклиматические условия, вследствие которых вино из мальвазии истрийской появляется в нескольких стилях. Общество истрийских виноделов дополнительно защитило стиль и качество своих вин маркировкой «IQ» (*Istrian Quality*) на горлышке бутылки. Это не обозначение самого лучшего качества, а покупателю гарантирует стилевую и качественную равномерность основной линии. Лучшие производители кроме «IQ» мальвазии производят и высшую категорию.

Первичные ароматы созревшей мальвазии сочетание фруктовых и цветочных ароматов, таких как яблоки, персики и нектарины с цветом акации, поддержанных более или менее выраженными, но всегда присутствующими минеральными нотками. Минеральность также содержится во вкусе в виде легкой солёности и нежно горьковатого окончания. Внешний вид и стиль отдельной мальвазии меняются в зависимости от места расположения.

Мальвазии западной Истрии, с месторасположением ближе к берегу, имеют более выраженную минеральность, которая иногда полностью лишена других ароматов. Но, в основном, она появляется в сочетании с нежными фруктовыми ароматами как персик. Тот же субрегион, западная Истрия, на чуть более повышенных местах расположения характеризуют привлекательные цветочные ароматы, смешанные со спелыми фруктами.



*С маркировкой IQ,
мальвазия истрийская
сухое и осветляющее
вино.*

Мальвазии центральной Истрии и те, с еще более высоких мест над уровнем моря, характеризует выраженная фруктово-яблочная и нектариновая, и более оживленные и освежающие кислоты. Южную Истрию, напротив, характеризует чуть более сладкая фруктово-банановая, направленная на более экзотические фрукты и почти постоянный аромат банана. Такие различия в стилях не вызваны только разнообразием мест расположения, но и подтипами мальвазии, процесс каталогизации которых как раз ведется. Мальвазия исключительно хорошо переносит старение, и на рынке можно преимущественно найти два основных типа: свежая, предназначенная для потребления в течение двух лет мальвазия и созревшая, готовая к выходу на рынок не ранее, чем в третьем году со сбора урожая.

ПОШИП

СИНОНИМЫ

пошип белый, пошипак, пошиплица

Очень успешный и все более популярный белый сорт со светлым будущим. Происхождение с о. Корчула, смесь двух отечественных сортов, братковины и златарицы, которые также автохтонные корчуланские сорта. Выращивается в основном на о. Корчула, на соседних островах Млет, Ластово, Хвар, Брач и на полуострове Пелешац. Великолепно приспособился к основному месторасположению, дает хороший урожай, имеет отличную способность накапливать высокие сахара, до 25 граммов на литр, затем экстракты и, самое значительное для жаркого средиземноморского климата, отлично сохраняет кислоты.

Сорт отличается блестящей способностью приспособиться к разным способам винификации. На рынок поступает в двух стилевых категориях. Первая категория ароматна и свежа, ферментирована в танках из нержавеющей стали, и представляет 80 процентов общего производства. Ароматный комплекс очень богат и привлекателен: свежие совињон тона покошенной травы и крыжовника смешиваются с фруктовыми примесями цитрусовых и континентальных фруктов, и оттенками минеральности. Вкус также свежего характера, но очень солидного тела, более крепкого алкоголя, и с хорошей частью необходимых кислот.

Вторая стилевая форма значительно отличается. Некоторые образцы получают брожением и дополнительным sur lie выдержкой в дубовых бочках, пока у других брожение производится в танках из



Самый значительный белый сорт Далмации, синоним первоклассного качества.

нержавеющей стали, а выдержка в баррик бочках. В результате получают сложные и крепкие вина с потенциалом хранения до десяти лет, крепкого алкоголя, полной и почти жирной текстуры, с послевкусием привлекательной сласти. На ароматный профиль значительно влияют дрожжи, которые придают ему аромат поджаренного ломтика хлеба, иногда находятся и тона ванилина и средиземноморских трав, и при этом важно, что успешно сохраняет и первичный фруктовый оттенок, в первую очередь цитрусовых, и временами высушенных фруктов или цукатов.

ШАРДОНЕ

Самый распространенный белый сорт в Хорватии. Выращивается во всех регионах, включая даже и Далмацию. Истрия имеет интересный стиль, преимущественно богатый запахами со свежими фруктовыми ароматами, как правило, с высшим содержанием кислот, но и солидного среднего тела, спелого и сочного вкуса и умеренного алкоголя. Несколько производителей, как Деграсси и Матошевич, созревают вино в баррик бочках, и получают интересные результаты: более крепкий и более острый вкус, более богатый и созрелый характер, алкоголь регулярно превышает 13%, чуть меньшей интенсивности и большей сложности ароматов. На севере Хорватии, в Меджимурье, Загорье, Пригорье и на Плешивице, в основном, преобладает легкий и свежий стиль, тонкого до среднего тела, гладкий и пригодный для питья, умеренных фруктовых ароматов, чаще всего, обильных яблоками и цитрусовыми. Кроме этого легкого стиля, у некоторых виноделов очень значительные результаты с предикатами, вина интенсивной сахаристости обильно и прекрасными ароматами абрикосов и меда.

В Славонии шардоне меняется в крепкое и серьезное вино, которое, когда поступает из нержавеющей стали, фруктового и аппетитного характера, а когда выдерживается в баррик бочках и получается sur lie



Роскошный и богатый, когда приходит из Славонии, Подунавья и Истрии, а свежий и пахучий с северо-запада Хорватии.

технологией, достигает вершины качества. Подунавье производит крепкие и полные образцы, почти жирные в текстуре, с высокими содержаниями алкоголя и очень спелыми ароматами.

РЕЙНСКИЙ РИСЛИНГ

СИНОНИМ
Riesling

Рислинг - сорт, который столетиями приспособлялся к прохладному немецкому климату и который лучшие результаты получает в таком или приблизительно таком климате. Но, рислинг, как и шардоне, отличается свойством отличной приспособленности и к другим, абсолютно отличающимся геоклиматическим условиям. В частях Хорватии с более холодным климатом особенно уважают устойчивость лозы к низким температурам, которая с легкостью перенесет, правда, сегодня все реже и реже, зимние температуры -20°C. Урожайность от умеренной до большей, и зависит от нескольких факторов, в первую очередь от географического. Регулярный год в хорватских континентальных условиях может, без больших трудностей, достичь 10000 литров на гектар. Рислинг имеет единственную способность достигать высокие содержания сахара в спелом винограде, и при этом сохранить и очень высокие содержания кислоты, достигающие и до 15 граммов на литр. Из-за этой характеристики и, конечно, своего изящного аромата, это почти идеальный сорт для предикатов всех видов, а поздний сбор урожая был бы желательным минимумом. В Хорватии находим три стиля. Один стиль - это очень легкое, освежающее и кислотатое вино, как правило, последствие регулярных сроков сбора урожая в северных частях.

Второй стиль – зрелое и аппетитное вино, оживленных кислот, также освежающего характера с очень богатым ароматным комплексом, в котором, регулярно, находим цветочные ароматы акации, персика, и для сорта очень характерные, острые, но как пряность, приятные следы



С западных частей континентальной Хорватии рислинг легкий и осветляющий, а с восточных зрел и крепок.

бензина. В этом стиле особенно хороший результат получают виноделы, которые сбор урожая производят после регулярных сроков (поздний сбор), но допускают, чтобы весь сахар брожением превратился в алкоголь. Третий стиль – это упомянутые предикаты, выборочные и ледяные сборы, очень сладкие вина, которые буквально трещат цветными и медными ароматами и имеют способность выдержки в бутылках на протяжении десятилетий. Свою наилучшую сторону проявил в регионах Плешивица и Кутьево, а успешно выращивается и в других континентальных регионах, в первую очередь в Подунавье и Славонии, где вина несколько крепче с более спелыми ароматами и более интенсивного цвета.

ЖЛАХТИНА

Автохтонный сорт Хорватского приморья, который, в основном, выращивают на узкой территории острова Крк. До появления филлоксеры она была намного чаще представлена, и выращивали ее во всем субрегионе. Сегодня в Хорватии жлахтина снова очень популярна, и это, по всей вероятности, единственный сорт, чье полное количество удается продать в бутылках. Жлахтина имеет приличную урожайность и крупные ягоды, и в виноградниках смотрится как предназначенный для еды сорт, а не для вина, но, она производит вина отличного качества. Вина из жлахтины всегда нежны, более мягких алкоголей, которые колеблются от 11% до 12% и, как правило, не превышают 12,5%.

Ароматы обычно также нежны и очень приятны. Преимущественно находится сочетание нежных фруктовых ароматов, как яблоко, и спелых цитрусовых с нотками лугового растения и мягкими примесями цветов. Вкус нежен, благодаря более мягким алкоголям, но и более низким содержаниям кислот, чем принято



Жлахтина дает нежные и легкие вина привлекательного аромата.

у вин с таким низким содержанием алкоголя. Поэтому отличается определенной пригодностью для питья и привлекательностью, которую потребители просто обожают. Не предназначается для более длительных выдержек, но вопреки нежной структуре выдерживает до трех лет старости без больших нарушений качества.

СОВИНЬОН БЕЛЫЙ

СИНОНИМ

Sauvignon blanc, Muskat Silvaner

Совиньон, в основном, выращивают в континентальной Хорватии, где его можно найти во всех субрегионах, но с успехом его выращивают и в приморской Хорватии, особенно в Истрии. В континентальных частях в вино преимущественно входит один, без смешивания с другими сортами. В большинстве случаев предусматривается для быстрого потребления, пока более качественная меньшая часть винифицируется с более короткой или длительной выдержкой. В деревянные бочки (баррик) поступает редко, как правило, в субрегионе Славонии, но и в таком виде показывает интересные результаты, поскольку успешно сохраняет освежающий характер ароматов как крыжовник, свежескошенная трава, акация и минеральные нотки, а свежесть, аппетитность и пригодный для питья вкус и есть его основные преимущества.

В Истрии его часто смешивают с другими сортами, чаще всего с мальвазией и шардоне, но временами приходит в бутылки один. Смешивание совиньона с другими сортами в Истрии является следствием влияния традиции из смежных регионов, словенские Брда и итальянский Коллио. В такие купажи не идут с молодыми и свежими винами, но со спелыми и хорошо структурированными, чтобы интенсивный его аромат был несколько слабей для гармоничного соединения в букет с остальными сортами.



Хорватские совиньоны часто обильно ароматизируются акацией.

В холодных регионах с достаточным количеством осадков цель одна – как можно более интенсивный и привлекательный аромат, и постоянный и освежающий вкус, что является очень привлекательной характеристикой для большинства потребителей. Лучшие результаты этого стиля достигают виноделы из Меджимурья, к северо-западу самого выдвинутого винного региона. Меджимурье выделяется среди остальных и соотношением цены и качества, поскольку их совиньоны всегда привлекательны как ароматом, так и ценой. После Меджимурья лучшим потенциалом для свежего и ароматного стиля отличается регион Вараждин, потом Пригорье и Плешивица.

ТРАМИНАЦ

СИНОНИМЫ

Gewürtztraminer, пахучий траминац, траминац красный

Король ароматных сортов, когда-то намного более популярный, чем сегодня, из-за прочно доминирующей грашевины. После времен стагнации, в последнее время картина меняется к лучшему. Выращивание и продажа траминаца (траминера) опять набирают силы. В Хорватии выращивается во всех континентальных регионах с различным успехом. Более холодные регионы северо-западной Хорватии сажают его часто, с различным успехом в сравнении с другими популярными ароматными сортами – совиньоном и мускатом желтым. Предикаты, как правило, великолепны, с исключительным соотношением сахара, кислот и ботритисных пряностей, а сухие вина легкие и предназначены для потребления в течение двух лет.

В Славонии и Подунавье дело наоборот пропорционально; ароматный совиньон и мускаты не получают такие хорошие результаты, но зато траминац раскрывается во всей его красе. Предикаты из Илока или Кутьева настолько хороши, что и самые жесткие оппоненты десертных и ароматных вин задыхаются, разоруженные сильными цветочными и медовыми ароматами, богатым, крепким и часто острым, сохраняющимся вкусом. Изъян многих предикатов – это то, что за сладостью нет ничего, но в данном случае сладкий вкус всего лишь начало, за которым идет характер, постоянность и крепость. У сухого (без остатков сахара) траминаца также великолепный характер: алкоголь несколько больше грашевины, солидный



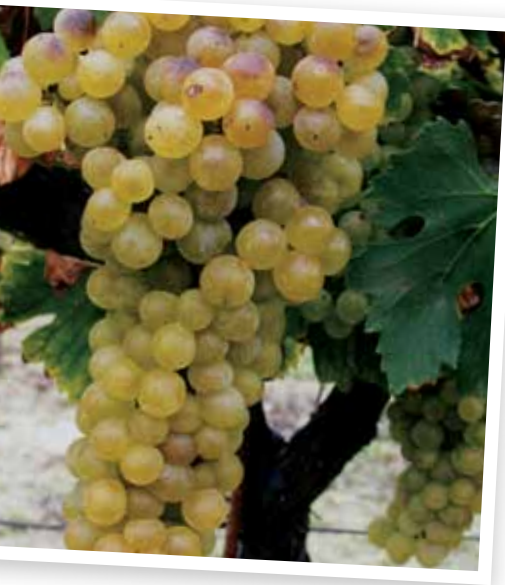
Жизнь десертных вин из траминаца из Хорватии длится столько, сколько и вся человеческая жизнь.

экстракт и кислоты, придающие ему фруктовость и аппетитность, и одинаково привлекательные ароматы, с, правда, чуть менее медовыми, но более цветочными и фруктовыми нотками.

МАЛЬВАЗИЯ ДУБРОВАЧКА

СИНОНИМЫ

Malvasia delle Lipari, Malvasia di Sardegna, Malvasia de Sitges



*Мальвазия наилучше
проявляет себя в форме
прошека – сладкого и
крепкого, типичного для
Далматии вина.*

Долгое время ее считали сортом дубровачкого края, но недавние научные исследования установили, что речь идет о члене большой средиземноморской семьи мальвазий, которую еще можно найти в некоторых странах, в том числе в Италии и Испании. В Хорватии доказано, что это один из старейших сортов, чье название упоминается в документах Дубровачкой Республики еще в 14 веке. Сегодня его развод сократился на узкую территорию в окрестностях Дубровника и Конавле. Из-за формы рассыпчатой грозди и толстой кожицы, годится для производства традиционного прошека – десертного вина из просушенных ягод.

С легкостью накапливает высокий сахар и десертные вина мальвазии одновременно очень сладкие и очень крепкие. Ароматы привлекательны, от медных тонов, через цукаты из цитрусовых, ликерных примесей, до сухого инжира и грецких орехов.

ДЕБИТ

Сорт, который когда-то очень ценили, и чье место обитания было под угрозой военных действий, в связи с чем производство в девяностых резко сократилось и упало как никогда. Сегодня снова растет популярность сорта и его доля в виноградниках. Предание говорит, что название получил по дани, которую надо было оплачивать в вине. Так как именно вино дебита было очень качественно, власть настаивала на том, чтобы именно этот сорт использовался для оплаты долга (дебет).

Похожие примеры есть и в других частях Далмации. Так, например, плавац малы на Корчуле называют пагадебит (пагаре дебит). Дебит из всех далматинских сортов имеет наилучшее соотношение кислот и сахара, поэтому, как правило, дает единственное белое вино освежающего характера из Далмации. Свежий характер частично заслуга места расположения. В частности, виноградники дебита не находятся на берегу, а во внутренней части Далмации, в окрестностях г. Шибеник и г. Скрадин, где температуры ночью значительно ниже, чем на берегу.



*Очень качественный сорт,
хорошо хранящий светлость,
с потенциалом для более
длительной выдержки.*

ГРК



*Верная картина
исторически традиционного
белого вина Далмации.*

Еще одна драгоценность из сокровищницы автохтонных сортов Хорватии. Выращивают его большей частью на острове Корчула, и производят в небольшом объеме. Его трудно выращивать, так как у него цвет однополый, функционально женский, и его необходимо сажать вместе с другим сортом – опылителем. На Корчуле эта роль, чаще всего, предназначена популярному сорту плавац малы. Из-за этого редкого явления, гроздь грка часто полна недоразвитыми ягодами, придающими ему специфичный внешний вид. Дает крепкие и полные вина, когда вина сухие, а временами используется и для прошека – далматинского типа очень сладких вин.

ШКРЛЕТ



*Идеальное летнее вино,
дискретное, оживленное и
освежающее.*

Автохтонный сорт континентального региона, который выращивают на узкой территории субрегиона центральной Хорватии, в основном в винодельческом районе Мославины. Шкрлет – континентальный пандан жлахтины, только он несколько более дискретен в ароматах и у него несколько больший уровень кислот. Оживленные и легкие вина, до 12,5% алкоголя, предлагают как идеальное летнее вино, когда обычно и достигают полной формы. Жизнь среднего шкрлета длится до двух лет, а его лучше употребить в течение первого года. Из-за очень изящного, правда, дискретного аромата и освежающего характера, исключительно идет к пище, особенно к той легкой, летней.

Последнее время, наряду с ростом популярности автохтонных сортов, растет и его популярность, и, следственно, развод, но пока не выходит за рамки главного винодельческого района.

ВУГАВА

*Дает полные, крепкие и
зрелые вина.*

Происхождение вугавы неизвестно, считается автохтонной, а предполагается, что это очень древний сорт, чье появление уходит во времена антики. Вместе с плавцем малым вугава в мировых путеводителях и атласах, как правило, самый часто упоминающийся далматинский сорт, но, ее слава непропорциональна сегодняшнему рыночному интересу.

Причина заключается в том, что на рынок вугава поступает, как правило, в традиционной форме, с очень высокими содержаниями алкоголя и перезревшими ароматами, немодными в настоящее время характеристиками. Выращивают ее исключительно на острове Вис.

КУЮНДЖУША

*Дискретные, мягкие и
легкие вина.*

Происхождение куюнджуши неизвестно, но считается автохтонным сортом. Название, по одному преданию, обязана она турцизму (золотая), который описывает золотой цвет ягоды в зрелой фазе, а по другому, фамилии Куюнджич, одной из первых разводивших ее семей. Выращивается исключительно в субрегионе Далматинская загора в окрестности города Имотски.

Также как и жлахтина, дает нежные вина с более мягкими кислотами, и из-за ее мягкого характера она очень пригодна для питья, излюблена на своей родине, где участие в виноградниках идет и до 90 процентов. Ароматно дискретна, появляются нежные следы фруктов, смешанные с мягкой минеральностью. Вкус нежен, с алкоголем от 11% до 12%, и не чересчур выраженными кислотами.



САМЫЕ ЗНАЧИТЕЛЬНЫЕ
ВИННЫЕ СОРТА
ХОРВАТИИ

Красные сорта

ПЛАВАЦ МАЛЫ

СИНОНИМ

Пагадебит черный

Король красных вин в Хорватии. Поколения любителей хороших вин создали ожидаемые стандарты качества в отношении всех красных сортов на основании сортовых свойств этого великого автохтонного сорта. Так, даже некоторые более деликатные и более нежные сорта, как пино черный или франковка, несправедливо и недостаточно оценены из-за противных карстным плавцам характеристик. Это единственный выращиваемый в Хорватии сорт, который редко приходит на рынок под настоящим названием сорта. Его обычно находим под придуманными названиями, которые, как правило, обозначают географическое положение как Дингач, Поступ, Плавац малы, Жуляна, Иван Долац, Плавац Бол, Плавац Мурвица, но и под придуманными названиями неопределенного характера, как Стагнум, Златан Плавац, Вилла Спонца, Фарос, Каштелет, Пелешац, или просто Плавац.

Плавац малы является автохтонным сортом средней и южной Далмации. Несколько лет назад, благодаря сотрудничеству калифорнийского ампелографа Кароль Мередиф с известного Университета Дейвис и наших специалистов с Агрономического факультета Эдия Малетича и Ивана Пеича, и многосторонней поддержке «нашего» калифорнийского винодела Миленка Гргича, установлена родительская пара сортов, скрещиванием которых образовался плавац малы. Оба родителя также наши автохтонные сорта, с тем, что один из них буквально был перед исчезновением, а другой практически

находится только на Шолте. Первый - каштеланский црленак или прибидраг идентичен прославленному калифорнийскому сорту цинфандель и итальянскому примитиво, а другой сорт – добричич уже долгое время, в основном, служит всего лишь для улучшения цвета другим сортам.

Сорт, великолепно приспособленный к жаркому средиземноморскому климату и тощей почве. Более того, плавцы с южных солнечных карстных склонов дают полные, сильные и здоровые вина отличного качества и длительной жизни, а плавцы «из полей», как говорится в Далмации, дают вина худшего качества. То же самое относится и к урожайности, которая, правда, регулярна и надежна, но бывает и обильной и очень скромной, так что урожай варьирует от 4000 литров до 15000 литров на гектар, в зависимости от расположения. Когда вино приходит с хороших мест расположения, тогда его знаменитые сильные характеристики выходят на первый план. Вина обычно обильно танинами, иногда и очень терпкими, содержание алкоголя очень высоко, от 13% до 16%, как правило, вина слегка сахаристые, что чаще является следствием соединения высокого содержания алкоголя, танина и глицерола, чем самого остатка сахара, и очень богатого и полного тела. Запах плавца малого легко узнать. В основном это сочетание сахаристых ноток сухих или даже поджаренных фруктов, с мягкими ароматами черешен, смородины и сухослива, и легко запоминающихся мускусных ноток (запах дичи).



Ароматы становятся намного богаче, если вино при созревании выдерживают в баррик бочках. В таком случае к указанным ароматам еще присоединяются темный шоколад, кофе, ванилин, черный перец и многие другие, но больше запаха выигрывает вкус, поскольку слегка грубые танины формируются и смягчаются, структура вина становится более прочной, а вино более долговечным.

Не только, что сорт автохтонно далматинский, но и его разведение, к сожалению, также сузилось только на те границы, и его, в основном, можно найти на всех больших островах и узкой прибрежной полосе средней и южной Далмации. По количеству виноградников лидирует полуостров Пелешац, сразу за ним Хвар, и потом другие острова, в том числе Брач, Вис, Млет, Ластово.... От самих островов или берега, то есть макроокружения, намного важнее места расположения, так что на сегодня лучшие вина приходят с мест расположения Дингач, Поступ и Трстеник на Пелешце, Иван Долац и Святая Неделя на Хваре, и Мурвица с Брача.

Король красных сортов.

Конечно, некоторые хорошие места расположения все еще не открыты, поскольку соединяющую все места расположения нитку можно найти в еще многих местах на Адриатике, и поэтому, благодаря и большой заинтересованности в этом сорте, в наступающих годах можно ожидать новых виноделов и новооткрытые места расположения.

БАБИЧ

синонимы

бабица, бибичевич, пажанин, рогулянац, шибенчанац

Автохтонный сорт, который в этот короткий обзор самых значительных сортов в Хорватии, не вошел в связи с большим участием, напротив, благодаря своим отличным сортовым характеристикам и большому качественному потенциалу.

Происхождение из средней или северной Далмации, как это перечисленные синонимы дают понять. На упоминание сорта бибич у большинства любителей вина создается картина каменных террас г. Примоштен или, так называемого, примоштенского «каменного кружева», так часто встречающегося в разных рекламных и туристических пропагандистских роликах. Но, эта картина на самом деле красиво вызывает представление, в каких условиях нуждается бибич для производства первоклассного вина. Плодные почвы, такие как Равны котары, каштеланские поля или поля Далматинской загоры, не показали особо успешными для выращивания этого сорта. Как плавац малы, так и бибич нуждается в более тощей земле, прямом солнце и небольших урожаях. Но, в отличие от плаваца малого, без проблем сохраняет кислоты, которые достигают семи граммов на литр, и вина чуть более оживленного характера.

Бибич не особенно привлекателен как молодое вино из бочек нержавеющей стали. В таком вине преобладают растительные нотки как папоротник и зеленые овощи, а среди фруктов преимущественно можно найти ежевику. Но, с созреванием винограда растет участие фруктовых ароматов, а когда еще при этом созревает в новых дубовых бочках, ароматы становятся комплексными и очень приятными. Это, кстати, характеристика еще некоторых великих сортов, как, например, сира.

Бибича не стоит производить как легкое вино, поскольку вкус и есть как раз тот момент, когда его потенциал начинает выделяться. Его повышенные уровни кислот фантастически сочетаются с высоким содержанием алкоголя и обильными (не терпкими!) танинами, и тело становится полным и очень сильным, одновременно годным для питья и очень аппетитным. При меньшем содержании алкоголя тело тоньше, кислоты подчеркиваются, и вино тогда, правда, освежающего характера, но неуравновешенное и пустоватое.

Особенно хорошо ему подходит созревание в дубовых (баррик) бочках. Учитывая тот факт, что его первичные ароматы не цветные или фруктовые,

*Великолепное
качество,
богатое вино,
которое требует
длительной
выдержки.*

при созревании получает очень много через положительное воздействие дуба и баррик, который приручает, возможно, слишком выраженные танины, дополнительно подчеркивает полноту, и малолактичной ферментацией, притупляющей кислоты, дает поддержку в виде гармонизации экстремальных величин, которые такое вино имеет по натуре.



ТЕРАН

СИНОНИМЫ

Refosco d'Istria, Terrano

Теран – это автохтонный истрийский сорт. До недавнего времени считался лишь прижившимся сортом, в частности подвидом рефоска (refosco) из Италии, но это не правильно. Недавно проведенными ДНК анализами установлено окончательное несходство этих двух сходных сортов.

Теран до филлоксеры, в начале прошлого столетия, был намного более распространен. Сегодня его находим только в Истрии, и в небольших количествах в Словении и Италии, а когда-то он распространялся вдоль прибрежной полосы и на всех островах Кварнера.

Самые значительные характеристики терана как сорта, это высокие уровни кислот, иногда даже выше 10 граммов на литр, большие количества антоциана (главного вионового окраски), в результате чего получается, как правило, темный рубиновый цвет с фиолетовыми оттенками, и очень богатый экстракт, который, правда, зависит от урожая и места расположения. Запах терана очень специфичен и легко узнаваем, обычно напоминает спелую ежевику, с обильными примесями растительных ноток, как папоротник, или иногда перец, и, как молодое вино, с примесью парного мяса. Последние несколько десятилетий потихоньку терял позиции, уступая перед прорывающимися французскими сортами, такими как каберне франко, каберне совиньон и мерло, по отношению к которым даже по качеству несколько уступал. На рынок, как правило, поступал как свежее, кисловатое и легкое вино освежающего характера, без больших



*Блестящее и живое вино с
великолепным потенциалом
для выдержки.*

амбиций. К счастью, последние годы ситуация значительно меняется, поскольку лидирующим виноделам Истрии удалось произвести классные вина, которые превзошли все международные панданы. Решительным фактором было уменьшение урожайности, своевременный сбор урожая и созревание в баррик бочках. Таким способом выращенные и винифицированные вина указали на абсолютно другую сторону терана. Кислоты больше не вызывают гримасы, даже, еще заметно присутствующие, подчеркивают сочность, цвет из рубиново-фиолетового меняется в исключительно темно-красный; очень богатый экстракт и высокое содержание алкоголя дают выраженное тело, в то время как изящные, приуроченные танины подчеркивают характер. Такое вино, в конечном итоге, имеет и хорошую перспективу для старения, но чьи окончательные достижения все еще придется подождать, но сейчас, бесспорно, знаем, что превышают десять лет.

МЕРЛО

Этот французский сорт в Хорватии очень популярен. Уже десятилетия сажают его во всех регионах как континентальной, так и приморской Хорватии. В Истрии, например, по участию превышает автохтонный теран, а в больших количествах его можно найти даже и на крайнем юге Хорватии, в окрестностях Дубровника. Это очень удобный для выращивания сорт, не слишком прихотливый по вопросу почвы. Хотя ему больше всего подойдут классические виноградарские места расположения, водопроницаемые, на склонах, под прямым действием солнца и без длительных периодов влаги, его качество сильно не упадет ни на менее качественных местах расположения, когда обеспечено правильное созревание и умеренный урожай. Как раз из-за этих «приспосабливаемых» качеств, сорт с успехом распространился по всей Хорватии.

В Славонии и Подунавье дают полные, богатые и фруктовые вина, приятных фруктовых ароматов, преимущественно сливы, но не испытывает ни недостаток в остальных темных фруктах. Чуть более мягких танинов, частично у него не хватает кислот, которые, также как и танины, обычно дополняют купажем с десятью процентами каберне франка или какого-то другого богатого кислотами и танинами сорта. В Истрии особенности мерло более сходны с теми оригинальными с правой стороны Жиронды. Кислоты и танины более выражены, когда вино молодо, в связи с чем требует более длительного созревания.



Ключ успеха мерло преимущественно заключается в урожаях. Виноградари, которые осознанно смогут пойти на уменьшение, добиваются отличных результатов и высшей степени комплексности и классности, которая еще дополнительно пополняется купажами с другими сортами. Интересные результаты также получают в средней Далмации возле г. Дрниш, в Конавле на крайнем юге Далмации и Хорватии.

КАБЕРНЕ СОВИЊОН

Хорватия выращивает каберне совиньон, по примеру остатка мира, во всех своих винных регионах. Самый популярный, самый распространенный и самый ценный красный сорт в мире, в Хорватии удовлетворяет только второму критерию. Популярность велика, но не настолько как мерло, и качество не настолько признано, как у плавца малого. Каберне выращивают почти во всех регионах, с различным успехом. Обязательно следует выделить субрегион Подунавье и его винодельческий район Бараня, который изумляет богатством ароматов и роскошными вкусами, из Истрии последнее время поступает несколько отменных экземпляров, с острова Паг, которому в купаже с мерло из года в год регулярно удается отнести свои образцы к самой вершине хорватского и европейского качества.

Способность приспособления к различным климатическим и педологическим условиям представляет собой одно из самых значительных качеств данного сорта. В прохладных холмах Меджимурья несколько виноделов в купаже с сира произвели великолепные экземпляры доминирующего фруктового стиля. На другой стороне, поскольку каберне цветет поздно и созревает долго и медленно, жаркий климат с длительными солнечными периодами ему не подходит, так как ускоряет образование сахара и время сбора урожая, при чем все остальные существенные элементы остаются недостаточно развитыми, в жаркой Далмации еще не дает особых результатов.



Одна из самых значительных характеристик каберне совиньона, отличающая его от всех остальных красных сортов, это его естественная склонность к созреванию в дубовых (баррик) бочках. Каберне, как и дубовые бочки, изобилует танинами, которые длительным созреванием в бочке, в течение от 18 до 24 месяцев, гармонизируют из терпких в приятные, придают вину исключительно длинную жизнь, и при этом им удается сохранить первичные особенности и фруктовость. Конечно, в таком случае вина достигают вершину качества обычно лишь во второй декаде.

ФРАНКОВКА

СИНОНИМЫ

Blaufränkische

Этот важный средневропейский сорт можно найти во всех субрегионах континентальной Хорватии. Самые многочисленные образцы приходят из восточных субрегионов, как Славония и Подунавье, а самые известные винодельческие районы для выращивания франковки – Феричанцы и винодельческий район Срием (Илок). В этих восточных частях естественно повышенные кислоты несколько ниже, и, соответственно, сахар в винограде чуть выше, и вина роскошные, как правило, фруктового характера, с всегда присутствующей завораживающей свежестью. По стилю приходят в двух вариантах. Первый вариант следствие созревания в танках из нержавеющей стали, где более выражена фруктовость, оживленный характер и интенсивный рубиновый цвет. Второй стиливой вариант следствие созревания в деревянных бочках с проведенной малолактичной ферментацией, где кислоты значительно ниже, фруктовость более спела, полное тело мягче, а вкус комплексный и роскошный.

Когда франковка приходит из центральной и северо-западной Хорватии становится легким вином исключительно фруктового и освежающего характера, который по стилю напоминает австрийский цвейгельт, несмотря на то, созревало ли вино в деревянных или бочках из нержавеющей стали. Кроме обыкновенных



*Лучшие франковки
приходят из восточных
регионов Хорватии, в
частности из Подунавья и
Славонии.*

красных и сухих вин, какие находим во всем регионе континентальной Хорватии, в Илочком краю, на самом Дунае, из франковки производят и полусухое игристое вино, чья популярность на отечественном рынке последние годы стремительно растет.

ПИНО ЧЕРНЫЙ

СИНОНИМЫ

Pinot Noir

Выращивают его во всех континентальных регионах, и в Истрии. В каждом регионе у него другой характер. Ароматно самый привлекательный приходит из центральной и северо-западной Хорватии, особенно из субрегиона Плешивица. В этих краях пино черный очень хорошо представляет первичные ароматы фруктового характера, как клубника и малина, пока вкусом доминирует освежающий характер выраженных кислот. У лучших виноделов пик качества достигает только через несколько лет выдержки, частично в бочках, частично в бутылках, поскольку, несмотря на последующее появление вторичных и третичных ароматов, все еще отлично сохраняет свежесть и фруктовость.

В восточной части континентальной Хорватии, в частности Славонии, и особенно в Кутьево, становится немножко мягче и полнее, чуть более темного цвета. Здесь условия очень сходны с условиями его родины Бургундии, и характер вина к этому приспособился. В соответствии с этим меняются и ароматы, которые также фруктового характера, но с обильным наличием более острых пряных ноток. На крайнем востоке континентальной Хорватии, в Подунавье, пино черный радикально меняет лицо. Цвет становится полностью темным, а ароматный профиль более подходит калифорнийскому характеру, чем бургундскому. Ароматы из фруктовых перешли в джемовые, а вкус исключительно полон и роскошен, с длительным



Пино черный отлично приспособился к континентальному региону Хорватии, где его результаты лучше результатов других международных красных сортов.

послевкусием, которое оставляет слегка сладковатый привкус во рту еще долго после питья. Другие регионы выращивают его в очень небольшом количестве, и поэтому для них нельзя определить стилевую категорию.

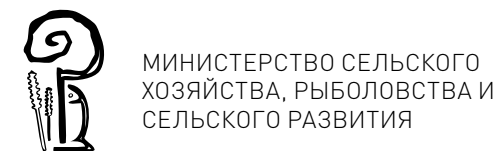
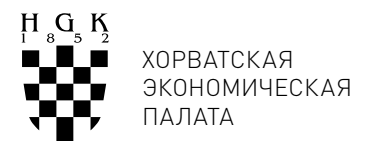
ПЛАВИНА

Плавина представляет собой приморский пандан континентальной франковке. Распространена в практически всех приморских регионах, за исключением Истрии, от кварнерских островов до самого юга Далмации. В то время как у двух самых значительных красных сортов Далмации не хватает, или они более мягких кислот, у плавина нет таких склонностей.

Вина из плавина регулярно свежего характера, более нежных до средне крепких алкоголей, и для приморской Хорватии необычно мягких танинов, и оттого-то они исключительно мягки и годны для питья. Из-за таких характеристик плавина часто используется для купажа с более сильным плавцем малым и бабичем, где своей мягкостью и несколько высшим уровнем кислот способствует гармонии первого вина. В последнее время появилось определенное число производителей из северной и средней Далмации с весьма амбициозными высококачественными плавинами как моно сортами в бутылках. Они, таким образом, показали возможность дальнейшего развития и позиционирования плавина как третьего самого значительного автохтонного красного сорта Далмации.



В отличие от остальных красных далматинских вин, плавина дает нежные, светлые и мягкие вина фруктового характера.



ИЗДАТЕЛЬ Хорватская экономическая палата

ОТ ИЗДАТЕЛЯ **Надан Видошевич**, председатель Хорватской экономической палаты

КОНТАКТ Сектор сельского хозяйства, пищевой промышленности
и лесного хозяйства

ТЕЛ +385 1 4826 066

+385 1 4826 068

ФАКС +385 1 4561 545

E-MAIL poljoprivreda@hgk.hr

АВТОР Саша Шпиранец

ДИЗАЙН РЕДИЗАЙН д.о.о.

ФОТОГРАФИИ Архив Хорватской экономической палаты

ТИПОГРАФИЯ ПРИНТЕРА ГРУППА д.о.о., Загреб

ТИРАЖ 2000 экз.

г. Загреб, мая 2010 года