

Vina

HRVATSKE

niznica raznolikosti

MODERNA HRVATSKA



Zemlja žedna brzih promjena, uspjeha i afirmacije na ulasku u ovo novo desetljeće mijenja u potpunosti svoj pristup načinu života i privređivanja. Glad za brzim bogaćenjem i strelovit razvoj trgovine iz devedesetih zamjenili su umjereniji i polaganiji projekti poput ulaganja u zapuštene vinograde, seoski turizam, obiteljske hotele, ribarstvo, maslinarstvo, ekološku poljoprivrednu i vrhunske restorane.

Impresioniranost svjetskim brendovima zamijenjena je povratkom tradicionalnim proizvodima iz prebogate povijesne riznice. Ekspanzija fast food lanaca zaustavila se još sredinom prošlog desetljeća, kada su multinacionalne kompanije uvidjele kako povrat ulaganja ne ide željenom brzinom. Ambiciozni restorani pretvorili su se u prave hedonističke meke, a oni jednostavni, tematski, s nekoliko dobrih i svježih jela, mjesta su svakodnevног okupljanja.

*U modi je povratak prirodi
i tradiciji.*

Vinarstvo je u potpunosti razvijeno. Nova generacija vinara je školovana, vlasta znanjem, ima jasne ciljeve i vlastita uvjerenja te kvalitetnu tehnologiju. Ubrzan rast udjela internacionalnih sorti iz proteklih desetljeća je posustao, a autohtone sorte kojima je prijetilo izumiranje potpuno su se stabilizirale. Iskustva se prenose iz najrazvijenijih europskih regija, koriste se konzultantske usluge najpoznatijih svjetskih enologa, biodinamički pokret je vrlo živ, bujuju sve vinske regije.



HRVATSKA U BROJKAMA



POVRŠINA Ukupna se površina proteže na **56.538 km²** kopna i **31.067 km²** teritorijalnih voda.

STANOVNIŠTVO Među **4.437.460** žitelja Hrvati čine većinu od oko 90 posto. Među manjinama dominantni su Srbi, Slovenci, Mađari, Talijani, Česi, Romi i Nijemci.

GLAVNI GRAD **Zagreb**, s oko **800.000** stanovnika, ekonomski je, prometni, kulturni i akademski centar zemlje.

NAJVEĆI GRADOVI **Split, Rijeka, Osijek**

SLUŽBENI JEZIK **Hrvatski**

USTROJ VLASTI **Višestранačka republika**

NOVAC **1 Kuna** = 100 lipa

DUŽINA OBALE **5835,3** km, od čega 4058 otpada na obalu otoka, stijena i grebena.

NAJVIŠI VRH **Dinara, 1831 m**

NAJDUŽA RIJEKA **Sava, 940 km** (dio)

OSTALE VAŽNE RIJEKE **Drava, Dunav, Kupa, Zrmanja, Cetina i Mirna**

GEOGRAFSKI POLOŽAJ Smještena u južnom dijelu Srednje Europe. Graniči sa Slovenijom na sjeverozapadu, Mađarskom na sjeveroistoku, Srbijom te Bosnom i Hercegovinom na jugoistoku, s Crnom Gorom na jugu, te na moru s Italijom. U obliku pereca proteže se od najistočnije granice na Dunavu, preko ravne Slavonije, zatim sjeverozapadnog dijela gdje dotiče krajnje obronke Alpa, potom se spušta do mora kod Istre i Kvarnera, te uz obalu preko cijele Dalmacije do krajnje južne granice s Crnom Gorom.

KLIMA Tipična kontinentalna u unutrašnjosti i tipična mediteranska u primorskom dijelu.

VINSKA HRVATSKA



Hrvatska je zemlja s razvijenom vinskom kulturom koja prepoznaje istinsku kvalitetu vina te u njemu opušteno uživa. Bezbrojnim je generacijama kroz bližu i dalju povijest vino predstavljalo mnogo više od sredstva za namirenje egzistencijalnih potreba. Prodaja i posao s vinom bili su tek usputni produkt obiteljskih radnih vikend-druženja u malešnim vinogradima, a prodavale su se samo one količine koje nisu bile rezervirane za „vlastite potrebe“. Većina se vina trošila u veselim prijateljskim okupljanjima, o čemu živo svjedoči stih narodne pjesma sa sjeverozapada Hrvatske koji glasi: „Još ni jeden Zagorec nije prodal vina, već mu ga je popila njegova družina!“ Statistički podaci možda nisu tako simpatični kao spomenuti stih, ali zvuče još uvjerljivije. Gotovo polovina vinograda u Hrvatskoj nije registrirana za promet vinom, te se vino iz tih vinograda koristi samo za vlastitu upotrebu.

*O strasti Hrvata prema vinu svjedoči
činjenica da gotovo polovina ukupno
proizvedenog vina nikada ne dode na tržiste,
već se potroši kod kuće.*

Druga polovina, namijenjena tržištu, još uvijek je prilično nepoznata izvan Hrvatske. Najvažniji razlog tome je taj što Hrvatska desetljećima nije imala značajan izvoz. Naime, raspadom Jugoslavije i stvaranjem novih granica, dojučerašnja domaća vina iz drugih republika postala su uvozna i teže pristupačna, što je domaća vinska industrija iskoristila za dugogodišnji stalni rast. Domaća proizvodnja, u međuvremenu čak i osakaćena zbog ratnih djelovanja, nikako nije mogla zadovoljiti domaće potrebe jer je i potrošnja u međuvremenu rasla. Tek se zadnjih godina, nakon višegodišnjeg masovnog obnavljanja vinograda, počinju javljati prvi viškovi vina i stvarati potreba za izvozom.

VINSKA POVIJEST

Vinarstvo u Hrvatskoj ima vrlo dugu tradiciju koja seže minimalno 2500 godina unatrag. Najstariji artefakt koji dokazuje uzgoj vinove loze i proizvodnju vina je kovani novčić grada Visa s istoimenog otoka u Jadranskom moru. Datira iz 5. stoljeća prije Krista. Na jednoj strani novčića nalazi se grozd, a na drugoj amfora za čuvanje vina. Takvih se arheoloških i pisanih nalaza može pronaći po cijelom obalnom području, od Dalmacije do Istre. U kontinentalni dio Hrvatske vinarstvo je stiglo nekoliko stoljeća kasnije. Raširili su ga dijelom starosjedioci Iliri, dijelom Tračani, a nešto kasnije najvećim dijelom Rimljani. Najpoznatiji širitelj vinske kulture je bio rimske car Marcus Aurelius Probus koji je dao zasaditi goleme površine vinograda od doline rijeke Rajne u Njemačkoj do Podunavlja u Hrvatskoj. Strasnog i upornog cara ljubitelja vinove loze ta je strast konačno skupo koštala. Naime, tjerao je vlastite legionare da rade na podizanju i održavanju tih silnih vinograda, što su mu oni toliko zamjerili da su ga na kraju pogubili.

*U primorskoj Hrvatskoj vino se proizvodi od
6. stoljeća prije Krista, a u kontinentalnoj od
2. stoljeća poslije Krista.*

Uzgoj vinove loze u kasnijim je stoljećima bio prekidan jedino u dijelovima Hrvatske koje je okupiralo Otomansko carstvo u 16. stoljeću, da bi njihovim odlaskom vinogradarstvo opet oživjelo. Na konačni, današnji sortiment u Hrvatskoj je, kao i u najvećem dijelu Europe, presudno utjecala filoksera s kraja 19. stoljeća, nakon koje je naročito u kontinentalnom dijelu Hrvatske velik dio autohtonih sorti izumro. Na mjesto starih sorti došle su pretežno austrijske i njemačke, sorte novih vladara - Habsburgovaca. Francuske su sorte uvedene nešto kasnije, prvi val početkom 20. stoljeća i drugi val u drugoj polovini 20. stoljeća. Istra i Dalmacija su također bile pogodjene filokserom, ali su se zbog specifičnosti tla i klime autohtone sorte uspjele održati i ostati dominantne do današnjih dana.





VINSKA HRVATSKA U BROJKAMA

REGISTRIRANI PROIZVOĐAČI GROŽĐA

17.000

UKUPNA POVRŠINA VINOGRADA

33.000 ha

VINARIJE S KONTROLIRANIM PORIJEKLOM

800

VINA S KONTROLIRANIM PORIJEKLOM

2500

UKUPNA KONTROLIRANA PROIZVODNJA

61.000.000 litara

ZASTUPLJENOST REGIJA U KOLIĆINI HEKTARA VINOGRADA

Kontinentalna 49%
Primorska 51%

ZASTUPLJENOST REGIJA PREMA BROJU VINOGRADARA

Kontinentalna 32%
Primorska 68%

UKUPNI BROJ SORTI KOJE SE UZGAJAJU

200

UKUPAN BROJ AUTOHTONIH SORTI

60

VODEĆE SORTE

graševina
malvazija
plavac mali

Tri vodeće sorte zajedno pokrivaju 47 % površina.

*samo nekoliko zemalja ima takav raspon
razlicitosti vinskih regija,
od mediteranske vreline...*



...do hladnih obronaka Alpa

PRIMORSKA HRVATSKA

*Lista autohtonih vinskih sorti
duga je poput hrvatske obale*





Primorska se Hrvatska dijeli na tri veće regije, pet podregija i 31 vinogorje:

- Istra
- Hrvatsko primorje
- Dalmacija:
 - sjeverna Dalmacija
 - srednja i južna Dalmacija
 - Dalmatinska zagora

Dalmacija je značajno toplija od Istre i Primorja te Dalmatinske zagore. Ponajviše zahvaljujući blizini mora i visokim planinskim obroncima u pozadini Istre, te najvišoj hrvatskoj planini Dinari u pozadini dalmatinskog zaleđa. Zbog togaje sortiment u tim područjima potpuno različit. Za razliku od kontinentalne Hrvatske, ovdje u potpunosti prevladavaju autohtone sorte. Internacionale sorte uvode se tek tijekom posljednjih petnaestak godina. U toplijim dijelovima Dalmacije vina su koncentriranija, s višim alkoholima i nešto blažim kiselinama, a u hladnijim dijelovima Istre, Kvarnera i dalmatinskog zaleđa naglašenje su aromi i osjećavajući karakter vina.

*Dalmacija:
mediteranska klima*

*Istra i Primorje:
mješavina mediteranske
i kontinentalne klime*





DALMACIJA



Dalmacija se dijeli u tri podregije: sjeverna Dalmacija, srednja i južna Dalmacija te Dalmatinska zagora. U sjevernoj su Dalmaciji, s izuzetkom Primoštenskog vinogorja, vinogradi udaljeni od obale pa su ovdje vina svježija i življa nego u južnoj Dalmaciji, a pritom nemaju obilježja kontinentalne klime koja se pak mogu naći u Dalmatinskoj zagori. Srednja i južna Dalmacija tipična je mediteranska regija i gotovo su sve sorte koje se tamo mogu naći autohtone. Zbog višestoljetnog prilagođavanja klimi i tlu najbolje rezultate daju na osunčanim obroncima okrenutima moru. Dalmatinska zagora je povjesno bila okrenuta unutrašnjosti i većina se trgovine odvijala lokalno ili je bila usmjerenja prema današnjoj Bosni i Hercegovini. Priobalna Dalmacija je pak brodovima izvozila svoje vino diljem cijele Europe. Zbog tih su razloga i stilski i sortimentom te tri regije veoma različite. U sjevernoj Dalmaciji vrlo su se dobro snašle crne sorte iz doline Rhone - syrah i grenache - koje ovdje pronalaze slične uvjete kao i u domovini. Veoma je prisutna još i autohtona plavina. Kod bijelih sorti ponajviše su prisutni autohtoni debit i maraština. U zaleđu Dalmacije, s naglaskom na Imotsko polje, dominira bijela autohtona sorta kujundžuša čija blaga i nježna vina imaju udio u ukupnoj proizvodnji do čak 90 posto. Obalni pojas mjesto je u kojem najbolje uspijevaju crne sorte plavac mali, babić i odnedavno crljenak. Bijele sorte pronašle su svoj dom na otoku Korčuli odakle dolaze neka od najboljih bijelih vina Hrvatske. Među njima se navije ističe pošip.

JUŽNA DALMACIJA

TIPIČNI PREDSTAVNICI CRNIH SORTI

- **plavac mali**

TIPIČNI PREDSTAVNICI BIJELIH SORTI

- **pošip**
- **grk**
- **malvasija dubrovačka**
- **maraština ili rukatac**

NAJVAŽNIJA VINOGORJA

- **vinogorje Pelješac**
- **vinogorje Korčula**
- **vinogorje Konavle**



Vinogradarstvo i vinarstvo u ovaj je dio Hrvatske stiglo također s grčkim kolonizatorima, kao i u ostatak Dalmacije. Središta daljnog širenja po ostatku regije su bile njihove kolonije, danačnji Cavtat (Epidaurus) i Korčula (Korkyra). Na Korčuli i Pelješcu tradicija se održala bez većih problema od tada do danas, no na obalnom dijelu je zbog trusnih povijesnih okolnosti i utjecaja Otomanskog carstva situacija bila znatno teža. Najzaslužnija za očuvanje vinogradarstva u to teško vrijeme bila je Dubrovačka Republika. Vinogradarstvo je u njoj bilo veoma cijenjeno, što dokazuju mnogi dokumenti i gradski statuti u kojima je regulirana proizvodnja i trgovina vinom. Takve su povijesne okolnosti pogodovale razvoju i očuvanju autohtonih sorti koje su se na većini položaja očuvale do danas.

Klima je u čitavoj regiji klasična mediteranska, ali ipak dosta vlažnija i nešto hladnija od one na otocima srednje Dalmacije. Izravna je posljedica tih razlika i bitna razlika u stilu vina s ovog područja u odnosu na srednju Dalmaciju, pa čak i kada je u pitanju ista sorta poput plavca malog ili maraštine.

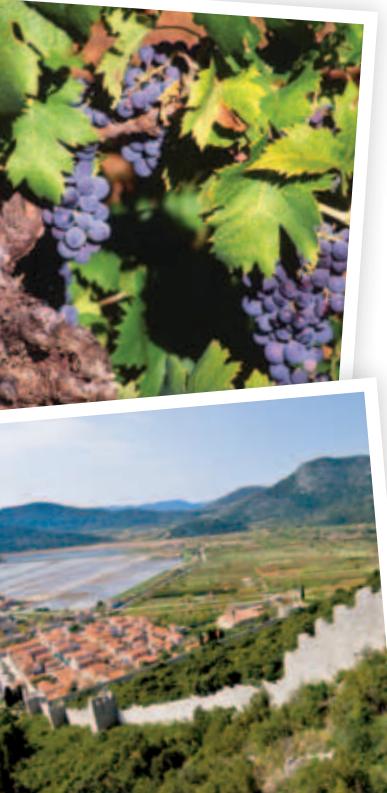


Plavac mali i maraština, koja se u ovom dijelu često naziva i rukatac, najzastupljenije su sorte. Plavac mali ima dva vrlo različita lica. Ono s najboljih položaja, poput Dingača i Postupa, i ono s peljeških ili inih polja iz unutrašnjosti. Plavac mali sa strmih dijelova Dingača može konkurirati najboljim svjetskim vinima, i snagom i punoćom i postojanošću, dok se ono iz unutrašnjosti Pelješca čudesno transformira, kao da nije ista sorta, u lagano i svježe vino voćnog karaktera. Najveći uzrok takvoj razlici je mikroklima koja vlada unutrašnjošću Pelješca. Zbog visoke nadmorske visine, naročito u proljeće i jesen, vlada gotovo kontinentalna klima s tipičnim hladnim noćima i proljetnim mrazovima, a i ukupna izloženost suncu je smanjena. Osim toga, plavac mali za vrhunske rezultate treba isključivo škrto tlo, a polja u unutrašnjosti su duboka i bogata. Kuriozitet je Pelješca, u odnosu na većinu ostatka Hrvatske, da se na etiketi - uz časne iznimke - ispisuje ime sorte samo onda kad dolazi s inferiornih položaja, dok se kod najboljih vina ime sorte ne spominje nego se s ponosom ističe samo položaj poput Dingača, Postupa ili Žuljane. Tako je vrlo čest slučaj da isti vinar pod etiketom Dingač ima sjajno vino, a pod etiketom Plavac ili Plavac mali vino nekoliko puta manje kvalitete od prvog. No, usprkos stilskim razlikama kod plavaca iz unutrašnjosti, Pelješac je apsolutni lider Hrvatske po količini vrhunskih i visoko kvalitetnih crnih vina i zbog toga plavac mali suvereno osvaja titulu prve eno-ikone južne Dalmacije.

S maraštinom je stvar bitno ujednačenja. Ona nije sorta s posebnim zahtjevima i dobro se prilagođava različitim uvjetima, pa je zbog toga pronalazimo duž cijele jadranske obale, sve do Cresa, a u ovoj je regiji prisutna u svim njenim dijelovima, od otoka Lastova i Korčule do konavoskih vinograda. Imala je sposobnost prikupljanja šećera u grožđu, ali je najčešće na tržištu umjereno jakog alkohola, te ugodnih i živahnih kiselina.

Sljedeće tri bijele sorte kvalitetom se nameću kao najvažniji izvozni potencijali Dalmacije. To su pošip, grk i malvasija dubrovačka. Pošip je sorta iznimnog potencijala, čija je kvaliteta na tržištu prepoznata, pa posljednjih godina bilježi stalni porast proizvodnje. Poriheklo vuče s Korčule gdje ga se najviše i uzbaja. Križanac je dviju također autohtonih i vrlo kvalitetnih sorti, bratkovine i zlatarice, ima sposobnost prikupljanja vrlo visokih sladora, čak do 25 grama po litri, zatim ekstraka, a istodobno uspijeva sačuvati solidne kiseline. Rezultat, ako ga se ispravno uzgoji i vinificira, može biti očaravajući – puno i moćno vino, s prekrasnim aromama, a još uvijek dovoljno osjećajućeg karaktera. To je, uz chardonnay i malvaziju istarsku, jedina bijela sorta koja se s lakoćom nosi s barrique bačvama, čije arome neće prekriti njezine primarne, nego će ih skladno nadopuniti.

Zajedničko je grku i malvasiji to što su obje sorte vezane uz vrlo usko uzgojno područje i izvan njega ih praktično nema, što naravno nimalo ne umanjuje njihovu kvalitetu. Grk je sorta koja



se odlično prilagodila specifičnom pjeskovitom tlu oko Lumbarde na Korčuli, dok je malvasija po izgledu i aromama vrlo slična svojoj velikoj mediteranskoj porodici Malvasia, točnije radi se o istoj sorti koju u Italiji nazivaju malvasia delle lipari. Malvasija najbolje rezultate daje kada se prosuši i služi kao slatko vino tipa prošek, dok je grk ipak najbolji u normalnom suhom izdanju, gdje njegove snažne aromе, puno tijelo i blago gorkasti okus vjerno interpretiraju mediteranski temperament.

SREDNJA DALMACIJA

TIPIČNI PREDSTAVNIK CRNIH SORTI

- **plavac mali**

TIPIČNI PREDSTAVNIK BIJELIH SORTI

- **vugava**

NAJVVAŽNIJA VINOGORJA

- **vinogorje Hvar**
- **vinogorje Vis**
- **vinogorje Brač**

Vinogradarstvo i vinarstvo Hrvatske rodilo se upravo u ovoj regiji. Možda je prva loza od koje se napravilo vino posaćena negdje drugdje, što vjerojatno nećemo nikada pouzdano saznati, no međunarodna slava koju su zahvaljujući svojim čuvenim vinima još u antičko doba posjedovale starogrčke kolonije na Visu i Hvaru s pravom im daje laskavu titulu kolijevke hrvatskog vinarstva. O važnosti vinarstva za stanovništvo tih otoka najbolje svjedoče slike grožđa i vinskih peharu na kovanicama iz tog doba te mnogobrojni arheološki nalazi grčkih peharu i posuda za vino. Vinogradarstvo se brzo raširilo po cijeloj Dalmaciji i u kontinuitetu je ostalo jedna od najvažnijih poljoprivrednih kultura. Rimljani su vinogradarstvu dali još veći značaj od prethodnika i proširili ga duž cijele svoje imperije, a Hrvati su se po dolasku na ova područja lako odrekli svojih medovina, te preuzeli i do danas sačuvali lokalnu tradiciju vinarstva.

Klimatski su, kao i pedološki uvjeti cijele regije, vrlo slični. Klima je klasična mediteranska, s malo padalina i naročito vrelim i sušnim ljetima, a tlo su različiti tipovi crljenica i smeđih primorskih tala na uglavnom vapnenačkim stjenama. Međutim, važniji od općenitih uvjeta regije su specifični uvjeti koje posjeduju najbolji položaji poput Ivana Dolca i Svetе Nedelje na Hvaru. Zajednička im je karakteristika smještaj na kosinama u neposrednoj blizini mora, gdje su vrlo dobro izložene suncu, ali i stabilizirajućem utjecaju mora koje ne dopušta prevelike temperaturne skokove. Osim toga, otvorenost prema moru osigurava za zdravlje grožđa nužno redovno strujanje zraka. Sve jako dobre vinogradarske položaje Dalmacije objedinjuje i vrsta tla. U pravilu se radi o vrlo tankom sloju plodne zemlje koja leži na vapnenačkim stjenama, ima je dovoljno da loza preživi, a opet nedovoljno za velike prinose, pa se kvaliteta na potpuno prirodan način i bez ljudskih intervencija koncentriра u malim bobicama i malim ukupnim prinosima.





Autohtona sorta plavac mali najvažniji je predstavnik regije. Najbolji primjeri tradicionalno stižu s Hvara, ali se posljednjih godina slika donekle mijenja, jer su Brač i Vis također proizveli također veoma dobre plavce. Kiseline u plavaca znaju biti nedostatne, ali je zato ekstrakt bogatiji i šećer se u bobicama lakše nakuplja pa vina s lakoćom dostižu 15 posto alkohola. Arome su atraktivne i vrlo upečatljive, te se jednom kušano vino kasnije s lakoćom prepoznaće. Vina od plavca malog često posjeduju izvjesnu slatkastost, naročito na aftertasteu, koja nije posljedica ostatka šećera, nego određenog omjera između visokog alkohola koji kao i kod žestokih pića stvara privid slatkosti, zatim tipa tanina koji plavci prirodno posjeduju, te tek na kraju eventualnog malog ostatka šećera. S babićem u potpunosti dijeli osobinu da u plodnim kraškim poljima daje veće prinose, pa je za najbolja vina presudna pozicija vinograda.

Vugava je važna sorta ove regije. Riječ je o bijeloj sorti vrlo slavne povijesti koja se danas, nažalost, uzgaja samo na Visu, a tamo u nedovoljnim količinama. Nekoč su vina od vugave, zbog njene prirodne lakoće nakupljanja šećera i vrlo visokih alkohola, bila vrlo popularna i poželjna. Visok alkohol je u stvari dobar prirodni konzervans, pa su takva vina mogla biti transportirana na duže relacije i čuvana dulje vrijeme od ostalih, slabijih vina. Danas se takve karakteristike više ne traže, već obrnuto, najtraženije su svježina i pitkost. Međutim, vugava osim snage ima i druge neosporne kvalitete, poput profinjene aromе i gustog i bogatog ekstrakta, pa je u nastupajućim godinama čeka povratak na barem dio njenih nekadašnjih pozicija.

Osim navedenih tipičnih predstavnika regije, i većina ostalih autohtonih sorti ovoga kraja moguće bi se tako nazvati, jer su najčešće proizvod vrlo uskog područja kojem su se stoljećima prilagođavale kako bi dale najbolju kvalitetu, ali zbog pomodnosti tržišta nemaju tako blistavu budućnost. Dobar primjer je dobričić s otoka Šolte, koji se nažalost samo tamo i uzgaja i prodaje. Naravno, samo lokalno kao stolno vino, dok na šire tržište izlazi isključivo u kupažama s poznatijim plavcem malim ili plavinom u kojima mu je glavna uloga popravljanje boje zbog antocijana kojima obiluje. U Kaštelima je to crljenak, danas dokazano ista sorta kao i svjetski megapopularan zinfandel, koji je doslovno u zadnji čas spašen od izumiranja. Hvar ima trolist sorte, bijele bogdanuš i prč, te crnu drnekuš, čija najbolja vina još uvijek čekamo, dok se u međuvremenu vinograđi smanjuju u korist plavca. Splitsko-omiški kraj ima zlataricu, pomalo zanemarenou bijelu sortu sjajnih karakteristika. Redovito rodi, krasnih aroma, odlično nakuplja šećer i čuva kiseline, no nažalost u vinima se još nalazi samo kao začin, a potencijal joj je najmanje jednak dobar kao u pošipa.



SJEVERNA DALMACIJA

TIPIČNI PREDSTAVNICI CRNIH SORTI

- **babić**
- **syrah**
- **grenache**
- **plavina**

TIPIČNI PREDSTAVNICI BIJELIH SORTI

- **debit**
- **maraština**

NAJVAŽNIJA VINOGORJA

- **vinogorje Primošten**
- **vinogorje Pirovac Skradin**
- **vinogorje Promina**
- **vinogorje Benkovac Stankovci**

Sjeverna je Dalmacija veliko geografsko područje s različitim klimatološkim uvjetima, no unatoč tome u cijeloj regiji prevladavaju iste sorte. Kod bijelih sorti to su maraština i debit, a kod crnih prvenstveno plavina, te babić, lasina, merlot, syrah i grenache. Zanimljivost regije je da su sva vina, i bijela i crna, bogata kiselinama, što u stvari odskače od očekivanja, jer nas poznati krajolik u kojem dominira isjavajuća vrelina i snažni vjetrovi navodi na krivi trag. Umjesto očekivanih punih i taničnih crnih vina, uglavnom prevladava svjež, nježan i vrlo pitak stil tipičan za plavine. S bijelim vinima je slično, vrckave kiseline maraštine i njene blage arome najčešći su primjer prosječnog vina regije. Međutim, ima i drugačijih vina od navedenih primjera, naravno puno manjih količina, ali ipak većeg značaja. Naročito se to odnosi na probrane položaje poput primoštenskih vinograda babića, te prominskih i oklajskih debita.

Babić je autohtona sorta koja vuče porijeklo baš iz sjeverne Dalmacije. Etimološki putokazi upućuju na otok Pag ili na šibenski kraj kao njeno izvorište. Posjeduje, kao i neke velike sorte poput plavca malog, osobinu da u plodnim poljima obale ili zaleđa daje mršava vina prosječne kvalitete, ali zato u škrtim i neljubaznim uvjetima kamenjara, uz dobru izloženost suncu i male prinose, postiže fantastične rezultate. Odlično čuva visoku razinu kiselina koje ublažuju dojam snažnog alkohola, te u suglasju s obilnim taninima i bogatim ekstraktom daju vinu dozu slasnosti. Posebno mu dobro leži dozrijevanje u hrastovim bačvicama, čiji utjecaj obogaćuje



DALMATINSKA ZAGORA



TIPIČNI PREDSTAVNIK BIJELE SORTE

- **kujundžuša**

TIPIČNI PREDSTAVNICI CRNE SORTE

- **trnjak**
- **merlot**

NAJVAŽNIJA VINOGORJA

- **vinogorje Imotski**
- **vinogorje Vrgorac**

Zahvaljujući teškim povijesnim okolnostima i izoliranosti Dalmatinske zagore, brojne su autohtone sorte u uskim lokalnim područjima, poput kujundžuše i trnjaka u Imotskom, sačuvale svoj originalni identitet i brojnost. Istodobno, u današnje se doba uzgaja sve više i popularnih stranih sorti poput cabernet sauvignona, merlota, pinota sivog. Uvjeti za uzgoj vinove loze su u pedološkom smislu uobičajeni kao i u ostaku Dalmacije i Primorja. Podloga su uglavnom vapnenačke stijene, na kojima se najčešće nalaze razni tipovi crljenice, ali i drugih tala. S klimom je drugačije, vrlo je specifična, ljeti je sušna mediteranska, dani su vreli, često i toplijii nego na obali, dok je tijekom ostalih godišnjih doba, jeseni, zime i proljeća, više kontinentalna, s jesenskim poledicama i proljetnim mrazovima. Zbog toga su i vina stilski značajno različita od otočnih i priobalnih, gdje more ima stabilizirajući utjecaj. Osim dviju navedenih, sljedeće najvažnije sorte su medna, zlatarica i žilavka kod bijelih, te vranac, okatac, rudežuša i blatina kod crnih.

Kvalitetom se posebno izdvajaju dvije sorte, kujundžuša i trnjak. Kujundžušin puni potencijal još nije otkriven, no nekoliko vrlo dobrih vina potpuno različitih stilova najavilo je njene višestruke mogućnosti i visoku kvalitetu. Kujundžuša je uvijek nježna u alkoholima, ali istodobno i blaga s kiselinama, pa je njeno vino uvijek lagano i veoma pitko. Arome su u skladu s tijelom vina, vrlo decentne i lijepo. Lagane voćne note agruma obično su podržane umjerenom mineralnošću. Trnjak je pak vrlo ugodnih, blagih aroma crnog bobičastog voća poput malina i kupina, skladnog i pitkog okusa, također voćnog karaktera, bez trpkih tanina i visokih alkohola. To crno vino odiše svježinom i pitkošću. Dobro podnosi i sljubljivanje s barrique bačvama, kada arome postaju kompleksnije.

Ostale sorte nalaze se u manjim količinama. Kod bijelih, pinot sivi i chardonnay daju najbolje rezultate, dok se kod crnih najbolje snalaze bordoške sorte.



HRVATSKO PRIMORJE



TIPIČNI PREDSTAVNICI BIJELIH SORTI

- [žlahtina](#)
- [gegić](#)

NAJAVAŽNIJA VINOGORJA

- [vinogorje Krk](#)
- [vinogorje Pag](#)

Važna vinska regija iznimno duge i bogate povijesti čije prave razmjere tek površno slutimo. Danas je nažalost, utjecajem i površinom vinograda spala na ostatke ostataka nekadašnje važnosti i veličine, o čemu najbolje svjedoče napuštene čuvene bakarske terase i prazni vinograđi okoline Novog Vinodolskog.

Kultura uzgoja vinove loze i pravljenja vina seže u predimsko doba, a prema nekim autorima, upravo se ilirskim plemenima nastanjenim na ovom području pripisuje izum drvene baćve. Otoči Krk, Cres, Rab, Susak, Pag, kao i uski obalni pojas podno Velebita i Učke vrvjeli su vinogradima, za čije su širenje s otoka Krka bili najzaslužniji knezovi Frankopani i Crkva. Duga i bogata tradicija vinogradarstva u osvit je novog doba naprasno prekinuta pojmom kataklizmičke filoksere, nakon koje se većina vinograda više nikad nije oporavila. Neke su autohtone sorte nestale u potpunosti dok su druge poput žlahtine, trojšćine ili gegića opstale samo na malim površinama otočkih polja.

Svojevrsni povratak autohtonih sorti Primorja na vinsku scenu Hrvatske započeo je prije petnaestak godina i na sreću, taj početni zamah do danas ne staje. Prva se i u velikom stilu vratila žlahtina, koja je u zadnjih desetak godina postala nezaobilazno vino u ponudi većine restorana i trgovina. Njen osvježavajući karakter, krasan i prozračan miris, nježnih cvjetnih i zrelih voćnih aroma, te lagan, gladak i svilenkast okus osvojio je vinoljupce diljem zemlje, pa je s pravom ponijela titulu neprikosnovene eno-ikone Primorja.



Sljedeća eno-ikona – gegić, svoj je povratak na nacionalnu scenu tek započela. Posljednjih nekoliko godina s Paga nam stiže ta intrigantna sorta, okusom i solidnim tijelom donekle slična malvaziji, no mirisom vrlo specifična. Posjeduje cijeli dijapazon aroma, od finih mineralnih tonova, preko intenzivnih voćnih, do kompleksnih začinskih. Među poznatim i popularnim sortama nema pandana, pa će u dolazećim godinama biti vrlo zanimljivo pratiti reakciju tržišta na njena originalna svojstva. Najbolja kvaliteta i ujednačenost stila se doduše tek očekuju, povećanjem uzgoja i selekcioniranjem najboljih klonova.

ISTRA

TIPIČNI PREDSTAVNICI BIJELIH SORTI

- **malvazija**
- **muškat**

TIPIČNI PREDSTAVNICI CRNIH SORTI

- **teran**
- **merlot**
- **cabernet sauvignon**

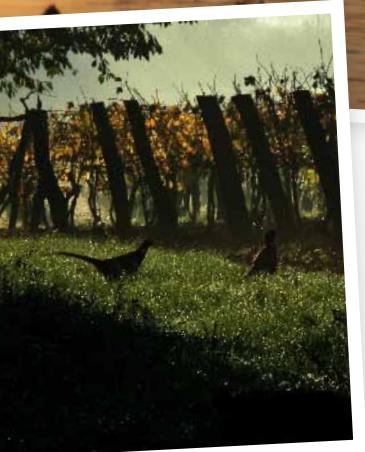
NAJAVAŽNIJA VINOGRORJA

- **vinogorje Zapadna Istra; Buje, Umag, Poreč**
- **vinogorje Centralna Istra; Pazin, Motovun**

Povijest vinove loze u Istri jednako je duga kao i povijest njene civilizacije. Uvjerljivi je dokaz za to naziv uvale Kalavojna kod Pule, kojeg su joj nadjenuli još kolonijalni Grci, a u prijevodu znači Uvala dobrog vina.

Povoljna klima, topla ljeta i stabilizirajući utjecaj mora u obalnom području zapadne Istre oko Umaga i Buja, te visoka nadmorska visina vinograda središnje Istre, uglavnom smještenih na obroncima Čićarije, vrlo su povoljno djelovali na razvoj i njegovanje tisućljetne tradicije vinarstva. Danas je zahvaljujući toj neprekidanoj tradiciji Istra jedna od najvećih vinogradarskih regija u Hrvatskoj, čija ukupna površina prelazi 6000 hektara vinograda.

Zanimljivost je Istre da su dvije sorte absolutno dominantne u svim njenim dijelovima, usprkos bitno različitim klimatsko pedološkim uvjetima kod pojedinih. Riječ je o malvaziji i teranu. Obalni dio zapadne Istre odlikuje blaga mediteranska klima, te položaji koji su uglavnom okrenuti i nagnuti prema moru s kojeg dolaze vjetrovi i zračne struje neophodne za zdravlje vinograda. Unutrašnjost (središnja Istra) bez izravnog utjecaja mora više je kontinentalnog karaktera. U dolinama se znaju zadržati magle, a temperature su, naročito noću, i nekoliko stupnjeva niže. Klasični, visoki vinogradarski položaji uspješno anuliraju prvu različitost, no razlika u temperaturi svakako značajno utječe na konačni izgled i stil vina. Obalna vina su zrelijia, s dominirajućim voćnim aromama, dok su ona iz unutrašnjosti živilja, bogatija mineralima i notama cvijeća.



Velika se važnost pridaje vrsti tla. Crljenica prevladava u obalnim dijelovima dok je u unutrašnjosti dominantna „bijela zemlja“, pa shodno tome proizvođači iz pojedinih dijelova često naglašavaju superiornost jednog tla nad drugim, ovisno odakle agitator dolazi. No, obje su zemlje vrlo plodne i same po sebi nisu posebno pogodne za vrhunska vina, no zbog podloge koja se nalazi ispod tla, a u čitavoj Istri je najčešće vapnenačka, stvar se bitno mijenja. Za dobar vinogradarski položaj dubina tla do vapnenačke podlove ne smije biti prevelika, a samo tlo mora biti dovoljno propusno, pa će u tom slučaju vina s jednog i drugog tla biti vrlo dobra, uz naravno male razlike u karakteru aroma i okusa.

Najvažnija eno-ikona Istre je malvazija. Riječ je o sorti koja je posljednjih desetak godina probila lokalne okvire, obilježila vinarsku scenu cijele Hrvatske te je jedan od najsnažnijih izvoznih aduta. Obilnog i bujnog roda, desetljećima je služila kao jednostavno stolno vino, no pojavom nove generacije modernih vinara sredinom devedesetih, koji su značajno smanjili urode, otkrili smo novu malvaziju. Danas je kraljez iznimno obilje primarnih aroma koje se kreću u rasponu od mineralnih nota i tonova agruma, preko cvjetnih miomirisa do zrelog kontinentalnog i južnog voća. Okus također posjeduje jako dobar potencijal, redovno bogat ekstraktom, nekad blažeg i osvježavajućeg karaktera, a nekad snažniji, puniji i zrelijiji, u obje varijante jednako dobar.

Teran je sljedeća eno-ikona Istre. On je, kao i malvazija, vrlo bujna sorta, nešto viših kiselina, pa mu je prilikom berbe potrebna velika pažnja i strpljenje, te osjetno smanjivanje uroda. U takvim slučajevima vino postaje vrlo atraktivno. Prekrasne duboke crvene boje s ljubičastim refleksima, bogato voćnim aromama crnog koštčavog voća poput višanja i trešnja, pomiješano s listom paprati ili ribiza, sjajnog kabernetskog omjera kiselina i ekstrakta koji okusu daje čvrstinu, solidnog tijela te obilnih i ugodnih tanina koji na aftertasteu, nakon što iščezne kiselina, ostavljaju slatkasti dojam.

Obje sorte su autohtone (samonikle) istarske. Malvaziju se povezuje s velikom mediteranskom porodicom Malvasie, ali joj analizama nije pronađena nikakva sličnost. Teran se smatra izdvojenim klonom porodice Mondeuse Noir, u koju još spada i susjedni talijanski refosco kojeg se također može naći u Istri pod imenom refošk.

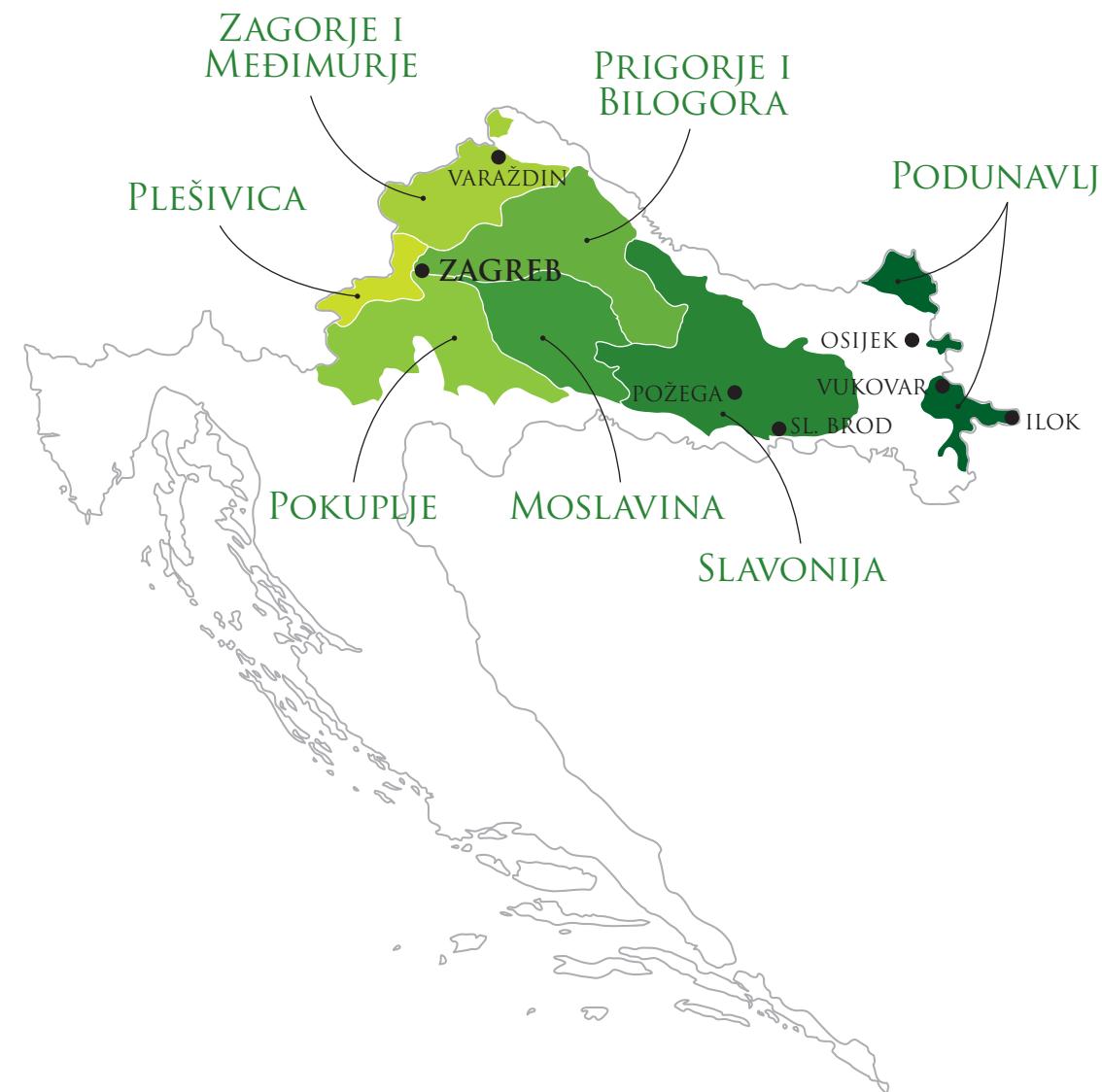
Bordoške sorte cabernet sauvignon, merlot, cabernet franc i petit verdot u Istri pokazuju izvanredne rezultate, pa se sve više uzgajaju. Merlot je danas čak zastupljenija sorta od domaćeg terana. Kod bijelih je poslije malvazije drugi po važnosti muškat. Ovdje se on naziva muškat momjanski ili muškat bijeli i klon je velike sorte Muscat e Petit Grain. Češće se proizvodi kao slatko vino, ali ga se u posljednje vrijeme sve više proizvodi kao potpuno suho.



KONTINENTALNA
HRVATSKA

*vruća ljeta,
hladne zime*





Kontinentalna se Hrvatska dijeli na četiri veće regije, sedam podregija i 35 vinogorja:

- **Podunavlje**
- **Slavonija**
- **Središnja Hrvatska**
 - Moslavina
 - Pokuplje
 - Plešivica
- **Sjeverozapadna Hrvatska**
 - Zagorje i Međimurje
 - Prigorje i Biologora

Kontinentalnu Hrvatsku karakteriziraju hladne zime i topla ljeta. Ipak, podregije središnja Hrvatska i sjeverozapadna Hrvatska značajno su hladnije od Slavonije i Podunavlja, pa se zbog toga u zapadnim dijelovima s posebno dobrim uspjehom uzgajaju aromatične sorte poput sauvignona ili muškata, te na hladnoću otporan rajnski rizling.

Sjeverni i središnji dijelovi idealni su za aromatične sorte i visoke predikate.

Kako odmičemo prema istoku, do izražaja dolaze burgundske sorte iz porodice pinota, od kojih ponajviše pinot crni, te chardonnay, a tu nastupa i najvažnija sorta kontinentalne Hrvatske – graševina. Graševina se može naći u svim kontinentalnim podregijama, ali najbolje rezultate daje baš u Slavoniji i Podunavlju. Na krajnjim istočnim granicama uz rijeku Dunav ponajbolje se nalaze traminac, frankovka, te bordoške sorte cabernet sauvignon i merlot. Tek u istočnijem dijelu kontinentalne Hrvatske se obrađuju pretežno veći vinogradi za razliku od čitavog ostatka Hrvatske gdje su tradicionalno vinogradarske parcele vrlo male i kreću se prosječno oko jednog hektara površine.

Slavonija i Podunavlje carstvo su graševine.



PODUNAVLJE

TIPIČNI PREDSTAVNICI BIJELIH SORTI

- **graševina**
- **traminac**

TIPIČNI PREDSTAVNICI CRNIH SORTI

- **frankovka**
- **cabernet sauvignon**
- **merlot**

VINOGORJA

- **vinogorje Srijem**
- **vinogorje Erdut**
- **vinogorje Baranja**



Obronke Fruške gore i Baranjske planine koji se izdižu iz ravnica Srijema i Baranje kao idealne položaje za uzgoj vinove loze prepoznali su još stari Rimljani koji su lozu i donijeli u ovaj kraj. Čuvena antička tradicija uspješno je nastavljena i njegovana tijekom Srednjeg vijeka, s duljom stankom za vrijeme opsade Turaka. Nakon njihovog odlaska novi gospodari, kasnosrednjovjekovne plemićke loze Odeschalchi, Eltz, Chech, te vojvode Savojski, vratili su stare običaje uzgoja vinove loze koji se na istim položajima njeguju i danas.



Oštре zime, prohladna proljeća, vrela ljeta i umjereno tople jeseni, glavne su klimatske karakteristike koje ovu ljudsku regiju čine idealnom za uzgoj mnogih sorti vinove loze. Iznimno je važno da se sade na spomenutim obroncima, jer su ravničarske depresije kojima ovaj kraj obiluje podložne zimskom smrzavanju, a ono, kada se dogodi, zahtijeva vađenje kompletnih vinograda, te jesenskom truljenju zbog slabog strujanja zraka. Nadmorska visina koju posjeduju iločki Principovac ili Kneževi vinogradi i vjetrić koji tamо uvijek pirka, čine ove položaje zdravim i idealnim za najveće vinarske domete.



Dvije su se sorte u tim uvjetima odlično snašle: graševina i traminac. Graševina je danas bitno popularnija i zastupljenija sorta, no nije uvijek bilo tako. Prije stotinjak godina to je mjesto držao danas ponešto zapostavljeni traminac. Traminac ovdje često dolazi kao suho ili polusuho vino, za



razliku od ostatka Europe i svijeta gdje je najčešće vrlo sladak. To ga čini posebnim i nastavi li se njegova kvaliteta ovako dobro razvijati kao posljednjih godina, mogao bi ostaviti značajan trag i na međunarodnoj sceni. Graševina je pak sorta koja najbolje pograđa ukus prosječnog Hrvata, a ovdje ima stvarno izvrstan potencijal. S kontroliranim prinosima i pravodobnim rokovima berbe posjedovat će prekrasan miris cvjetno voćnih aroma, a aroma u ustima će biti konkretna, blago pikantna, sočna i osvježavajuća.

SLAVONIJA



TIPIČNI PREDSTAVNICI BIJELIH SORTI

- **graševina** sinonim *Welschriesling*
- **chardonnay**
- **pinot gris**
- **sauvignon blanc**
- **rajnski rizling** sinonim *Riesling*
- **silvanac zeleni** sinonim *Sylvaner*

TIPIČNI PREDSTAVNICI CRNIH SORTI

- **pinot crni** sinonim *Pinot Noir*
- **frankovka** sinonim *Blaufrankische*
- **merlot**
- **cabernet sauvignon**

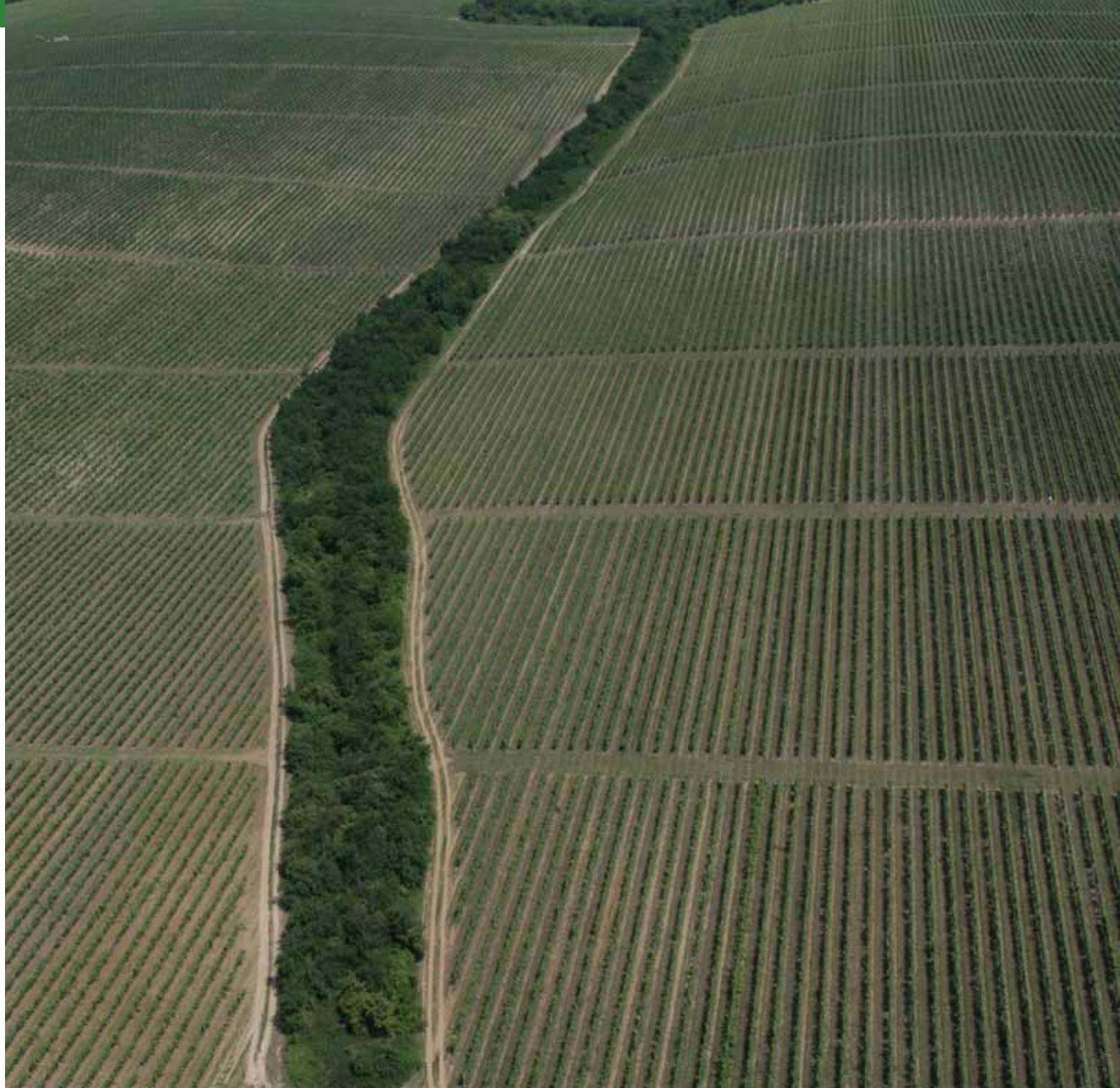
ISTAKNUTA VINOGORJA

- **vinogorje Daruvar**
- **vinogorje Đakovo**
- **vinogorje Feričanci**
- **vinogorje Kutjevo**
- **vinogorje Orahovica**
- **vinogorje Slavonski Brod**

A close-up photograph of a vineyard, showing rows of grapevines and some green plants growing between them.

Slavonija je velika vinska regija s dugom tradicijom uzgoja vinove loze po obroncima svih svojih brda, od Bilogore do Papuka. Tako veliku regiju u jedinstvenu cjelinu objedinjuje klima koja je gotovo jednaka u svim njenim dijelovima. Najvažnija joj je značajka da su jeseni toplige od proljeća, što povoljno djeluje na prirodni proces nakupljanja grožđanog sladara, glavnog uzročnika visoke kvalitete vina.

*Kutjevo je srce
kontinentalnog vinarstva.*





Povijest vina u Slavoniji je bila burna. Arheološki nalazi ukazuju na činjenicu da se vino i u ovom kraju proizvodilo još za Rimljana, no čini se da je njihov odlazak bio poguban za vinovu lozu, jer se njen uzgoj ponovno spominje tek u 13. stoljeću. Zasluge za povratak vinske kulture u Slavoniju prije svega pripadaju cistercitim iz samostana u Kutjevu koji su po svojem dolasku u ove krajeve organizirali svu poljoprivrednu proizvodnju, pa tako i za kršćansku kulturu važne vinove loze. Za vrijeme vladavine Turaka, vino opet nestaje sa scene i vraća se tek nakon njihovog povlačenja. Tada su glavni nosioci povratka bili opet Crkva, prvenstveno u vidu Đakovačke biskupije, ali i plemstvo poput grofova Janković iz Daruvara. Sljedeći težak udarac vinarstvu Slavonije nanijela je biljna uš zvana filoksera ili žilogriz, krajem 19. stoljeća. Kratkoročna posljedica je bila uništena proizvodnja, a dugoročna dolazak novih sorti uglavnom njemačkog porijekla, poput graševine (Welschriesling), silvanca zelenog ili rajskega rizlinga, te nestanak dotadašnjih autohtonih sorti. Nakon Drugog svjetskog rata njemačkim su se sortama pridružile još i francuske, pretežno iz familije Pinota, te tako stvorile konačnu sliku današnjeg sortimenta.

Graševina je svakako najvrjednija slavonska eno-ikona, koja je nažalost često neshvaćena zbog njenog nedovoljno „nobl“ imena, ali i zbog nekih primjeraka iz ravničarskih dijelova od proizvođača koji ne mare dovoljno za kvalitetu. Graševini idealno odgovara slavonska klima i bogato tlo. Njena kasna priroda odlično se poklopila s prohладnim proljećima i toplim jesenima. Kada se vinograd izdigne na kvalitetan položaj, zbog strujanja zraka anulira se njena najveća manja (sklonost truljenju). Zatim, kada se izloži suncu na za to primjerenim kosinama, zbog kvalitetnog prikupljanja sladora, te se smanji prinos, rezultat u boci mora biti fantastičan.

Graševina je u Slavoniji našla najbolje uvjete za uzgoj.

Aroma kod slavonskih graševina je vrlo bogata, obično prevladavaju voćne nijanse, prvenstveno jabuka, a povremeno i drugog zrelog voća. Gotovo u pravilu susrećemo i nježne nijanse badema, zatim herbalne note koje vrlo često podsjećaju na kamilicu, zeleni čaj i sijeno. Arome slatkastog cvijeća i meda rastu u vinu sukladno ostatku neprovrelog šećera i uvjetovane su kasnijim rokovima berbe, pa će primjeri kasnih i izbornih berbi obilovati aromama livenog cvijeća, meda od bagrema i slatkog od dunje. Okus je kod graševina uvijek dovoljno živ zahvaljujući prirodno visokim kiselinama, koje u suglasju s bogatim ekstraktom, malom

količinom neprovrelog šećera i solidnim alkoholom stvaraju u ustima osjećaj punoće i slasnosti. Završetak obično karakterizira blaga gorkastost na aftertasteu koja daje graševini konačni jedinstveni izričaj.

Rajnski rizling je druga slavonska eno-ikona, ali je vezana uz mnogo užu površinu od graševine. Najbolja vina dolaze gotovo isključivo iz kutjevačkog vinogorja. Ondje je rajnski rizling vrlo bogat aromama, pretežno cvjetnog karaktera s primjesama agruma i tragovima „ozbiljnih“ i decentnih nota kerozina. Pun okus i idealni aromatski sklop ostvaruje se tek nakon jedne godine ležanja, pa je za najbolju kvalitetu potrebno malo pričekati. Stilski su vina najsličnija uzorima iz njemačke regije Pfalz.

Sve burgundske sorte se ovdje jako dobro snalaze. Kvalitetom iskaču chardonnay i pinot crni, a povremeno i pinot sivi. Bordoške sorte su također prisutne, bijele i crne. Cabernet sauvignon uspijeva u najboljim godinama, dok merlot i sauvignon blanc redovno daju izvrsne rezultate.

Izvanredna slatka vina ovjenčana najvišim odlicjima.

Na najvišim položajima slavonskih brda uzgaja se grožđe za visoke predikate. Ledene berbe gotovo redovito uspijevaju, te zajedno s berbama prosušenih bobica osvajaju najviša odličja na najpoznatijim svjetskim natjecanjima poput Decanter World Wine Awards ili Mundus Vini.



MOSLAVINA

TIPIČNI PREDSTAVNICI BIJELIH SORTI

- škrlet
- dišeća ranina

NAJBOLJA VINOGORJA

- vinogorje Voloder - Ivanićgrad

Moslavina je jedna od rijetkih vinorodnih regija kontinentalne Hrvatske koja se uspjela oduprijeti modi sadnje popularnih francuskih i njemačkih sorti te kao najvažnije kultivare sačuvati svoje iznimne autohtone sorte. Povijest vina u Moslavini je vrlo duga. Prvi spomen datira još iz doba Rimljana i cara Klaudija kada su rimski pisci zabilježili vino legionara iz Siscije (Sisak) s obronaka gore Mons Claudius, što je antički naziv za današnju Moslavačku goru. Dalje je, kroz Srednji vijek, za kontinuitet vinogradarstva bila zaslužna Crkva, najviše čazmanski kaptol, te plemstvo poput grofova Erdödy, koji su imali poznate vinograde u Voloderu.

Najkvalitetniji položaji nalaze se na južnim padinama Moslavačke gore. Karakterizira ih rascjepkanost parcela među kojima su one veće od par hektara pravi kuriozitet. Danas je usitnjenost parcela glavni uzrok slaboj zastupljenosti moslavačkih vina na širem tržištu, pa je prodaja vina pretežno usmjerenja na regiju i na grad Sisak. No, ta tržišna inferiornost ima i svoju svjetlu stranu, jer je vjerojatno presudni čimbenik očuvanja starih sorti, škrleta, dišeće ranine i moslavca, bio upravo za male parcele prirodan, tradicionalni način sadnje.

*Moslavina je regija laganih
i osvježavajućih vina.*

Najpoznatiji predstavnik regije i prava moslavačka eno-ikona je škrlet. Riječ je o autohtonoj sorti koju uzbajaju svi vodeći vinari i svojevršni je kontinentalni pandan krčkoj žlahtini. Nizak sadržaj ekstrakta, slab do umjeren alkohol i nešto više kiseljine glavne su osobine svakog škrleta



zahvaljujući kojima vina uvijek imaju nježan i živahan karakter. Arome su također nježne, pretežno voćnih nota poput jedva zrelih jabuka i mladih krušaka, te blagih herbalnih primjesa sušenog bilja, dok se u boljim primjercima mogu još naći i lijepo izražene minerale note krema i škriljevca. Kvaliteta često varira. Nekad ovisi o proizvođaču, a često i o podtipu sorte. Škrlet zeleni je rodniji, a škrlet žuti je manje rodan ali posjeduje bolji potencijal za kvalitetu. U svakom slučaju, škrlet je sorta u dolasku kod koje tek treba provesti tipsku i klonsku selekciju pa ćemo najkvalitetnija izdanja, kao i nove osobine sorte, otkrivati u nadolazećim godinama.

Drugi važni predstavnik regije je dišeća ranina. Ponekad se pojavljuje i pod nazivom dišeća belina ili petrinjska ranina. Nažalost, slabo je zastupljena kao samostalno vino, ali svoj vrlo važan doprinos daje kao aromatski „začin“ mnogim vinima regije, a posebno škrletu i graševini. Karakteriziraju je izražene i atraktivne muškatne arome, te prozračan i živahan okus poželjno naglašenih kiselina.

PLEŠIVICA



TIPIČNI PREDSTAVNICI BIJELIH SORTI

- **rajnski rizling** sinonim *Riesling*
- **sauvignon blanc**
- **chardonnay**

TIPIČNI PREDSTAVNICI CRNIH SORTI

- **portugizac** sinonim *Portugieser*
- **pinot crni** sinonim *Pinot Noir*

NAJAVAŽNIJA VINOGORJA

- **vinogorje Plešivica**
- **vinogorje Sveta Jana**
- **vinogorje Vivodina**

Povijest ove šarmantne regije slična je ostalim sjevernim i sjeverozapadnim vinskim regijama. Za očuvanje tradicije vinarstva od Srednjeg vijeka do danas, zaslužni su Crkva i plemstvo, te bogati gradovi Samobor i Jastrebarsko. Shodno tradiciji i malim uzgojnim parcelama, u velikom se broju vinograda sačuvala starinska praksa uzgoja loze uz kolac i miješani sortiment u kojem se osim starih domaćih loza mogu još uvijek pronaći i američke loze, tj. direktno rodni hibridi (direktor) Noah, Isabelle i Delaware. U monokulturnim vinogradima apsolutno dominiraju poznate internacionalne sorte chardonnay, rajnski rizling, silvanac zeleni, graševina, rizvanac i portugizac dok se autohtone šipelj, plavec žuti, kraljevina, belina i moslavac mogu pronaći samo još u spomenutim miješanim vinogradima.

Regija je poznata po velikom broju kvalitetnih proizvođača među kojima je nekolicina u samom vrhu hrvatskog vinarstva i njihova se vina mogu nositi s najkvalitetnijom konkurencijom.

Klima je tipično kontinentalna, oštре zime i puno padalina inače najviše pogoduju aromatskim sortama poput sauvignona i muškata, koji i ovde daju odlične rezultate, no ipak je jedna druga sorta, malo drugačijih karakteristika, u specifičnim uvjetima najboljih položaja, dosegla vrhunac kvalitete. Riječ je o rajnskom rizlingu.

Plešivica je savršeno mjesto za Riesling.



Naime, najbolje vinogradarske položaje ove regije karakterizira velika nadmorska visina na kojoj je zrak „zdrav“ i stalno strui, osim toga, visoki položaji nalaze se na strmim kosinama koje omogućuju idealan kontakt loze i grožđa sa suncem, pa su prirodni uvjeti kao stvoreni za rajnski rizling, lozu koja voli hladnu i istodobno sunčanu klimu. Ovdje vino od rajnskog rizlinga dolazi u tri različita, ali jednakom atraktivna stila. Prvi je stil jednostavniji, posljedica je redovne berbe, prevladavaju arome vinogradarske breskve i jabuka uz blage primjese poljskog cvijeća, tijelo je lagano do srednje, kiseline vrckave, a okus syjež. Drugi je znatno kompleksniji, grožđe se bere tek kad su šećeri postali veoma visoki, a arome znatno kompleksnije, pri čemu su voćne postale zrele, poput finih kompota od breskvi i marelaca, a cvjetne note sladče, pa najčešće prevladava bagrem; okus je puniji zahvaljujući visokom alkoholu i solidnom ekstraktu, te je vino konačno snažno, bogato i slasno. Treći je stil vrlo sladak, kasna ili izborna berba, krasiti ga intenzivan miris meda od bagrema i slatkog od marelice, te je punog i dugotrajnog okusa. Jedna sorta s tri jednakom izvrsna lica na tako malom području svakako zaslужuje laskavi naziv jedinstvene eno-ikone plešivičkog kraja.

*Portugizac s Plešivice je
hrvatski Beaujolais Nouveau.*

Druga eno-ikona je portugizac. Nije riječ o tako kvalitetnoj sorti kao kod prethodnika, ali vinarima u ovom slučaju to nije ni namjera. Radi se o mladom i veselom vinu koje je zbog kratkog mu životnog vijeka potrebno potrošiti do kraja zime. Svake godine u studenom, svi vinarji regije pune ovo nježno crno vino voćnih aroma maline i blago kiselkastog okusa, pod istom etiketom i gotovo ga u mjesec dana kroz prigodne svečanosti u potpunosti rasprodaju. Sama činjenica da su se vinari okupili i plasirali vino pod istom etiketom, te da je vino uspješno, veselog i društvenog karaktera, dovoljna je za status eno-ikone.

MEĐIMURJE I VARAŽDIN

TIPIČNI PREDSTAVNICI

- **sauvignon blanc**
- **muškat žuti** sinonim *Muscat a Petit Grain*

NAJBOLJA VINOGORJA

- **vinogorje Međimurje**
- **vinogorje Varaždin**

Krajnji sjeverozapad Hrvatske je, za razliku od ostalih kontinentalnih dijelova, ostao pošteđen turskog osvajanja, pa je ovdje vinogradarstvo sačuvalo kontinuitet još od antičkog doba. Glavna karakteristika ovog područja velika je rascjepkanost parcela, zbog čega većina vina nikad ne dospije na tržište već se popije kod kuće i u društvu prijatelja. Krupnije posjede kroz Srednji vijek imali su jedino Crkva i mnogobrojno plemstvo, a danas ih ima samo nekoliko poduzeća. Sljedeća osobitost koju ova regija posjeduje u odnosu na ostatak Hrvatske je vlažna i prohладna klima s najvećim brojem padalina u prosjeku.

Takva je klima nepovoljna za dobar dio sorti poput graševine (osim u vidu predikata) koje se ovdje tradicionalno mnogo sade, ali je za aromatične sorte poput sauvignona ili muškata žutog idealna.

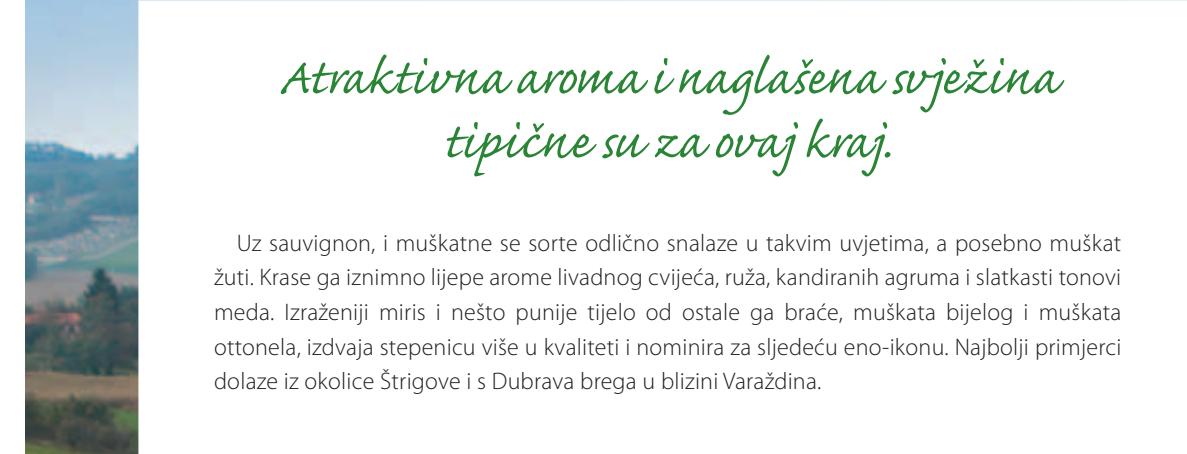
Pitoma brda i prohладna klima...

Najbolji položaji za proizvodnju vina su Stanetinski vrh i Železna gora u međimurskom vinogorju, te Sv. Barbara u Varaždinskom vinogorju. To su lijepi, izdignuti i prilično strme padine koje omogućavaju da se toplina slabašnog jesenjeg sunca maksimalno iskoristi za prikupljanje neophodnih prirodnih šećera u grožđu.

Sauvignon bijeli u ovakvim uvjetima pokazuje jedno od svojih najzavodljivijih lica. Vlažna jutra tijekom cijelog ljeta i suha jesen kada temperature više nisu tako visoke, poželjni su ideal za raskošne i atraktivne arome osvježavajućeg karaktera poput ogrozda, svježe pokošene trave, bazge i zelene paprike. Prirodno visoke kiseline u grožđu, koje doduše zahtijevaju strpljenje prilikom berbe, donose okusu potrebnu svježinu i sočnost te čine ovo vino atraktivnog mirisa vrlo pitkim i osvježavajućim. Istinska eno-ikona ovog kraja.

Atraktivna aroma i naglašena svježina tipične su za ovaj kraj.

Uz sauvignon, i muškatne se sorte odlično snalaze u takvim uvjetima, a posebno muškat žuti. Krase ga iznimno lijepi arome livadnog cvijeća, ruža, kandiranih agruma i slatkasti tonovi meda. Izraženiji miris i nešto punije tijelo od ostale ga braće, muškata bijelog i muškata ottonela, izdvaja stepenicu više u kvaliteti i nominira za sljedeću eno-ikonu. Najbolji primjeri dolaze iz okolice Štrigove i s Dubrava brega u blizini Varaždina.



HRVATSKO ZAGORJE

TIPIČNI PREDSTAVNICI BIJELIH SORTI

- **kraljevina**
- **silvanac zeleni** *sinonim Sylvaner*
- **pinot bijeli** *sinonim Pinot Blanc*

NAJVAŽNIJA VINOGORJA

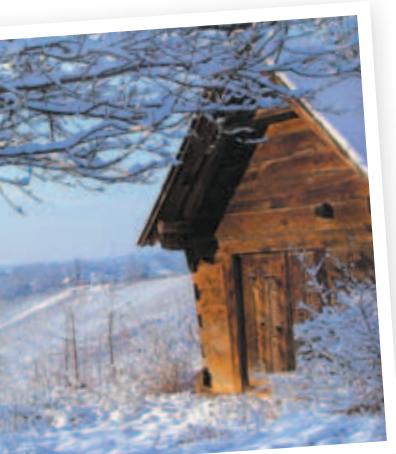
- **vinogorje Zelina**
- **vinogorje Pregrad**

Povijest vinarstva u Zagorju i Prigorju vrlo je bogata i burna. Naime, vino je stoljećima bilo važan izvor prihoda svih slojeva stanovništva, od zagrebačkog Kaptola i Biskupije, preko slobodnih kraljevskih gradova Gradeca i Križevaca, sve do običnih seljaka koji su lozu tretirali kao glavnu poljoprivrednu kulturu. Najburniji period bila je svakako seljačka buna Matije Gupca kojoj je, kako se smatra, jedan od najvažnijih povoda bilo ograničavanje trgovine i prisvajanje viškova vina od strane omrznutog feudalca Tahya. No, kontinuitet uzgoja loze nastavio se sve do današnjih dana, a najznačajnije nasljeđe neprekinute tradicije je usitnjenošć parcela ove, inače po ukupnoj površini najveće, kontinentalne vinske regije.

Ovdje je vinarstvo omiljeni hobi.

Tradicionalno mali vinogradi i hobističko vinogradarstvo pogodovali su još jednoj lokalnoj specifičnosti. Vinogradi su često bazirani na miješanim sortama loza među kojima se ponekad pronalaze direktno rodni hibridi poput Noah i Isabelle (u narodu poznatiji Noja, Direktor ili Izabela).

Čuvanje tradicionalnog načina sadnje ima i svoju dobru stranu, ponajprije izraženu kroz čuvanje autohtonih sorti ovoga kraja. Kraljevina, moslavac, belina, zelenac, plavec žuti i šipelj neke su od važnijih sorti koje sporom prilagođavanju trendovima mogu zahvaliti svoj opstanak. No, moderno vinarstvo je mnoge vinare nagnalo da u vinogradima posade monokulture uglavnom internacionalnog porijekla, poput chardonnaya, silvana, sauvignona, pinota bijelog, pinota sivog, graševine i traminca, koji kada se pridodaju postojećim autohtonim i američkim



sortama čine sortiment kraja vrlo bogatim. Od stranih se sorti, unatoč nekim vrlo dobrim vinima pojedinih proizvođača, niti jedna još nije nametnula kao standard i tipični predstavnik regije.

Kraljevina je tradicionalno najzastupljenija sorta, ali gubi udio u vinogradima iz godine u godinu. Na njeno mjesto dolaze pretežno internacionalne sorte.

slatka botritična vina proslavila su ovaj kraj.

Kako je ova regija najhladnija vinska regija u Hrvatskoj, u vinu i grožđu se uvijek može naći visoka razina kiselina. U suhim vinima kiseline znaju dominirati i možda ponekad remetiti ravnotežu. Zbog toga je sve popularniji uzgoj slatkih vina u kojima je takva razina kiselina poželjna. Ledene berbe i izborne berbe prošušenih bobica koje dolaze iz ovih krajeva smatraju se najboljima u Hrvatskoj, što su proteklih godina dokazali brojni trofeji i zlatne medalje s natjecanja poput Decanter World Wine Awards. Od ukupno osam prošlogodišnjih zlatnih medalja za Hrvatsku, četiri su došle iz ove regije.



VAŽNIJE VINSKE
SORTE HRVATSKE

Bijele sorte

GRAŠEVINA

NAJČEŠĆI SINONIMI

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

Graševina je svakako internacionalna sorta čije se porijeklo još nije sa sigurnošću utvrdilo. Neki izvori navode da je to francuska sorta, drugi da je rumunjska, a postoje i varijante da je talijanska ili austrijska. Prefixi welsch, laški, olasz i vlašky na raznim jezicima znače „from Wallachia“ ili na hrvatskom – „iz Vlaške“, što jasno upućuje na to da sorta dolazi iz južne Rumunjske, kako se taj predio zove već stoljećima. No, u samoj Rumunjskoj je pak nazivaju Riesling Italico. Porijeklo ipak nije toliko važno kao činjenica da je graševina ponajviše sorta podunavskih zemalja. Naime, uzgajaju je sve podunavske zemlje; Rumunjska, Srbija, Hrvatska, Mađarska, Češka i Austrija, te još dvije koje to nisu – Italija i Slovenija.

Takvu je popularnost izgradila ponajprije zbog svojih za vinogradare zahvalnih osobina, poput velike i redovne rodnosti, te odlične prilagodljivosti različitim tlima i tipovima kontinentalne klime.

Internacionalni imidž joj je već godinama narušen zbog dvaju razloga. Prvi je osrednja kvaliteta kakvu je socijalistička ekonomija većine spomenutih zemalja desetljećima njegovala, a drugi je loše odabrano ime koje koristeći riječ Riesling u većini svojih sinonima prosječnom potrošaču u stvari poručuje kako je to kopija pravog Rieslinga. A nije. Takva je ocjena nepravedna. Graševina je sorta značajno drugačijih svojstava od Rieslinga i nikako ih ne treba brkati.

Bez obzira na to gdje je nastala, graševina je sigurno u Hrvatskoj pronašla svoju novu domovinu, jer osim što je ovdje uvjerljivo najzastupljenija sorta, nigdje se drugdje ne uzgaja ni približno u tolikim količinama. Primjerice, u mnogim kontinentalnim vinogorjima zauzima više od 50 posto ukupnih vinogradarskih površina. Hrvati su je toliko zavoljeli da su joj dali i posebno ime koje je proizašlo iz izgleda bobice u jednoj fazi zrenja kada je vrlo slična zelenom grašku.

Graševina je, suprotno zabludama, u dobrim regijama u stanju dati izvrsnu kvalitetu. U Hrvatskoj u tome prednjache tri regije, Baranja i Ilok naslonjene na Dunav, te Kutjevo iz središnje Slavonije. Debele naslage siromašnog prapora uz Dunav i ljetne vreline prirodno reduciraju prinose i koncentriraju sadržaj malih bobica. Zbog toga baranjske graševine uvijek obiluju sladoricom, alkoholom i tijelom. Nešto niže uz Dunav, u Iloku, koji je zaklonjen Fruškom gorom, arome su svježije i kiselije nešto više pa su i vina aromatičnija i lakša. Prema bogatstvu aroma prednjaci regija Kutjevo koja na padinama svojih brda ne dobiva strukturu kao vina iz Baranje, ali ima vrlo atraktivn i živahan karakter s izvrsnim omjerom kiselina, zbog čega neodoljivo podsjeća na sočne jabuke. U redovnim berbama arome se kreću od svježih voćnih, poput jabuka i citrusa, do laganih herbalnih nota. U toplijim godinama arome se kreću prema egzotičnom voću, a u kasnijim berbama sukladno povećanju količine sladora, nastupaju obilne cvjetne, a potom

*Neugledna sorta u Hrvatskoj
je procijetala i dobila
novo značenje.*

i medne note. Graševina je također pogodna za vrlo kasne, izborne i ledene berbe. Naročito u sjevernijim krajevima gdje kiseline opstaju usprkos visokom sladoru. Zajednička karakteristika za sve graševine je specifičan pikantno-gorkasti aftertaste.



MALVAZIJA ISTARSKA

NAJČEŠĆI SINONIM

Malvasia Istriana

Malvazija istarska (Malvasia Istriana) desetljećima se smatrala dijelom velike porodice mediteranskih malvazija (Malvasia, Malmsey) s kojom je, doduše, osim imena nije mnogo toga povezivalo. Naime, većina se malvazija užgaja za slatka vina dok je malvazija istarska u pravilu suha. Ampelografske su razlike također dosta velike. Kod većine imenjaka (Malvasia delle Lipari, malvasija dubrovačka) grozd je više rastresit, izduženiji i plećat, a vidne su razlike i u listu. Dugogodišnje sumnje u srodnost s velikom familijom malvasija potvrđene su nedavnim genetičkim istraživanjima tijekom kojih je pouzdanim DNK analizama dokazano kako nije u srodstvu ni s jednom od njih. Stoga danas znamo da je malvazija istarska autohton sorta Istre. Odlikuju je bujan rast i srednji do visoki prinosi, zbog čega zahtijeva veliki angažman u vinogradu, te solidna otpornost na glivične bolesti. Dobro nakuplja sladore pa su prosječne vrijednosti u suhom vinu od 11,5% do 13,5% vol. alkohola. Prosječne ukupne kiseline u vinu se kreću od pet do šest grama po litri, a suhi ekstrakt oko 20 grama po litri.

Malvazija istarska se užgaja diljem čitave Istre, zatim ponešto u susjednoj slovenskoj primorskoj regiji, a može je se pronaći i u talijanskoj regiji Friuli. To je prilično veliko područje koje nudi različite mikro klimatske uvjete zbog

kojih vino od malvazije istarske dolazi u nekoliko stilova. Udruga istarskih vinara dodatno je zaštitila stil i kvalitetu svojih vina oznakom "IQ" (Istrian Quality) na grlu boce. To nije oznaka za najvišu kvalitetu, već kupcu garantira stilsku i kvalitativnu ujednačenost bazne linije. Bolji proizvođači pored "IQ" malvazije proizvode i višu kategoriju.

Primarne su arome zrele malvazije kombinacija voćnih i cvjetnih aroma poput jabuka, bresaka i nektarina s cvjetom bagrema, podržanih više ili manje izraženim, ali uvijek prisutnim mineralnim notama. Mineralnost se također proteže kroz okus u vidu blage slanosti i nježno gorkastog završetka. Izgled i stil pojedine malvazije se mijenja ovisno o položaju kojeg dolazi. Malvazije zapadne Istre, čiji su položaji bliže obali, imaju istaknutiju mineralnost koja je ponekad u potpunosti lišena ostalih aroma. No češće su u kombinaciji s nježnim voćnim aromama poput breskve. Istu podregiju, zapadnu Istru, na malo povišenim položajima odlikuju atraktivne cvjetne arome pomiješane sa zrelim voćem. Malvazije središnje Istre i one s još većim nadmorskim visinama karakterizira naglašena voćnost jabuka i nektarina, te živilje i osvježavajuće kiseline. Južnu Istru pak odlikuje nešto slada voćnost usmjerenja egzotičnjem voću i gotovo redovitoj aromi banana. Takve razlike u stilovima nisu uzrokovane



*Kad nosi oznaku IQ,
malvazija istarska je
suho i osvježavajuće vino.*

samo raznolikošću položaja već i podtipovima malvazije čije je sredivanje i katalogizacija upravo u tijeku. Malvazija izvanredno podnosi starenje, pa se na tržištu mogu pronaći pretežno dva osnovna tipa: svježa, predviđena za potrošnju u roku do dvije godine, te zrela, koja je spremna za tržiste najranije u trećoj godini od berbe.

POŠIP

NAJČEŠĆI SINONIMI

pošip bijeli, pošipak, pošipica

Vrlo uspješna i sve popularnija autohtona bijela sorta pred kojom je svijetla budućnost. Porijeklo vuče s Korčule, križanac je dviju domaćih sorti, bratkovine i zlatarice, koje su također autohtono korčulanske sorte. Uzgaja se uglavnom na Korčuli, ali je prisutna i na obližnjim otocima Mljetu, Lastovu, Hvaru, Braču te na poluotoku Pelješcu. Izvanredno se prilagodila svom matičnom staništu, daje dobar rod, ima odličnu sposobnost prikupljanja visokih šećera, do 25 grama po litri, zatim ekstrakta te, što je najvažnije za vruću mediteransku klimu, odlično čuva kiseline.

Sorta pokazuje sjajnu prilagodljivost različitim načinima vinificiranja. Na tržište dolazi u dvije stilске kategorije. Prva je aromatična i svježa, fermentirana u inoks tankovima i predstavlja 80 posto ukupne proizvodnje. Aromatski kompleks je vrlo bogat i atraktivran. Svježi sauvignonovi tonovi pokošene trave i ogroza miješaju se s voćnim primjesama agruma i kontinentalnog voća, te nijansama mineralnosti. Okus je također svježeg karaktera, ali vrlo solidnog tijela, jačeg alkohola, te s dobrom pokrivenošću neophodnih kiselina.

Drugi stilski izričaj je značajno drugačiji. Neki se primjerici dobivaju vrenjem i naknadnim sur lie odležavanjem u hrastovim bačvama, dok se kod drugih vrenje obavlja u inoks tankovima a odležavanje u baricima. Rezultat su kompleksna i snažna vina, s potencijalom čuvanja do deset



Najvažnija bijela sorta Dalmacije, sinonim za prvaknu kvalitetu.

godina, snažnog alkohola, pune i gotovo masne teksture, s atraktivnom slasti na retrookusu. Na aromatski profil značajno utječu kvaci koji mu daju aromu prepečenca, potom zna biti i vaniličnih tonova i mediteranskih trava, a važno je što uspješno čuva i primarnu voćnost, ponajviše agruma te ponekad i sušenog ili kandiranog voća.

CHARDONNAY

Najrasprostranjenija bijela sorta u Hrvatskoj. Prisutan je u svim regijama uključivši čak i Dalmaciju. Istra njeguje zanimljiv stil, uglavnom bogat mirisima sa svježim voćnim aromama, najčešće viših kiselina, ali i solidnog srednjeg tijela, zrelog i sočnog okusa te umjerenog alkohola. Nekoliko proizvođača poput Degrassija i Matosovića dozrijevaju vino u barrique bačvicama te ostvaruju zanimljive rezultate: snažniji i pikantniji okus, bogatiji i zrelijiji karakter, alkohol redovno preko 13%, nešto manji intenzitet i veću kompleksnost aroma. Na sjeveru Hrvatske, u Međimurju, Zagorju, Prigorju i na Plešivici uglavnom prevladava lagani i svježi stil, tanko do srednje tijelo, glatko i pitko, umjerenih voćnih aroma koje najčešće obiluju jabukama i agrumima. Osim tog laganog stila, nekolicina vinara ima vrlo zapažene rezultate s predikatima, vina su intenzivne slatkoće, a obiluju i prekrasnim aromama marelica i meda.

U Slavoniji se chardonnay mijenja u snažno i ozbiljno vino, koje je, kada dolazi iz inoksa, voćnog i slasnog karaktera, a kada je odležano u barrique bačvama i dobiveno sur lie tehnologijom dostiže vrhunac kvalitete. Podunavlje proizvodi snažne i pune primjerke, gotovo masne u teksturi, s visokim alkoholima i vrlo zrelim aromama.



Raskošan i bogat kad dolazi iz Slavonije, Podunavlja i Istre, a svjež i mirisan sa sjeverozapada Hrvatske.

RAJNSKI RIZLING

NAJČEŠĆI SINONIM

Riesling

Riesling je sorta koja se stoljećima prilagođavala prohладnoj njemačkoj klimi i najbolje rezultate postiže u takvoj ili približno takvoj klimi, no činjenica je da kao i chardonnay posjeduje svojstvo odlične prilagodljivosti i drugim, potpuno različitim geoklimatskim uvjetima. U dijelovima Hrvatske s hladnjom klimom posebno se cijeni otpornost loze na niske temperature, koja će s lakoćom podnijeti, doduše danas sve rjeđe, zimske temperature od -20°C . Rodnost je umjerena do velika, ovisi o više faktora, a najviše o geografskom. Normalna godina u hrvatskim kontinentalnim uvjetima može bez većih problema dosegnuti 10.000 litara po hektaru. Riesling ima jedinstvenu sposobnost da postigne visoke šećere u zrelem grožđu, a da pritom zadrži i vrlo visoke kiseline koje sežu i do 15 grama po litri. Zbog te je karakteristike i, naravno, svoje profinjene aromе, gotovo idealna sorta za predikate svih vrsta, a kasna berba bila bi poželjni minimum. U Hrvatskoj nalazimo tri stila. Jedan je vrlo lagano, osvježavajuće i kiselkasto vino, najčešće posljedica redovnih rokova berbe u sjevernijim krajevima.

Drugi je stil zrelo i slasno vino, živahnih kiselina, također osvježavajućeg karaktera s vrlo bogatim aromatskim kompleksom u kojem ćemo redovno pronaći cvjetne aromе bagrema, zatim breskve i za sortu vrlo karakteristične, oštре, ali kao začin ugodne tragove benzina. U ovom stilu posebno dobar rezultat postižu vinari koji berbu



*sa zapadnih dijelova
kontinentalne Hrvatske
lagan je i osvježavajuć,
a s istočnih zreo i snažan.*

obavljuju iza redovnih rokova (kasna berba), ali dopuštaju da sav ili gotovo sav šećer prevri u alkohol. Treći su stil spomenuti predikati, izborne i ledene berbe, vrlo slatka vina koja doslovno pršte cvjetnim i mednim aromama i imaju sposobnost odležavanja u boci desetljećima. Svoje je najbolje lice pokazao u regijama Plešivica i Kutjevo, a uspješno se uzgaja i u ostalim kontinentalnim regijama, posebno u Podunavlju i Slavoniji gdje su vina nešto snažnija sa zrelijim aromama i intenzivnjom bojom.

ŽLAHTINA

Autohtona sorta Hrvatskog primorja koja se uzgaja uglavnom u uskom području otoka Krka. Do pojave filoksere bila je značajno zastupljenija, te se uzgajala u čitavoj podregiji. Danas je u Hrvatskoj opet vrlo popularna i vjerojatno jedina sorta čija se kompletan količina uspijeva prodati u buteljama. Prilično je rodna i ima velike bobice, pa u vinogradu djeluje kao sorta namijenjena jelu a ne vinu, međutim proizvodi vina odlične kvalitete. Vina od žlahtine su uvijek nježna, blažih alkohola koji se kreću od 11% do 12%, a u pravilu ne prelaze 12,5%.

Arome su obično također nježne ali vrlo ugodne. Najčešće se nalazi kombinacija nježnih voćnih aroma poput jabuka i zrelih agruma s notama livadnog bilja i blagim primjesama cvijeća. Okus je nježan zahvaljujući blažim alkoholima, ali i nižim kiselinama od onih uobičajenih kod vina s ovako niskim alkoholima. Zbog toga posjeduje stanovitu pitkost i privlačnost koju potrošači jednostavno obožavaju. Nije namijenjena duljim odležavanjima, ali će unatoč nježnoj strukturi izdržati do tri godine starosti bez većih poremećaja u kvaliteti.



*Žlahtina daje nježna
i lagana vina
atraktivne aromе.*

SAUVIGNON BIJELI

NAJČEŠĆI SINONIMI

Sauvignon blanc, Muskat Silvaner



Sauvignon se pretežno uzgaja u kontinentalnoj Hrvatskoj gdje je zastupljen u svim podregijama, ali se uspješno uzgaja i u primorskoj Hrvatskoj, naročito u Istri. U kontinentalnim dijelovima u vino uglavnom dolazi sam, bez miješanja s drugim sortama, u većini je slučajeva predodređen za brzu potrošnju, dok se kvalitetnija manjina vinificira na način koji traži kraće ili dulje odležavanje. U drvene bačvice (barrique) dolazi rijetko, ponajviše u podregiji Slavonije, ali i kao takav pokazuje zanimljive rezultate jer uspješno čuva osvježavajući karakter aroma poput ogrozda, svježe pokošene trave, bazge i mineralnih nota, te svježinu, sočnost i pitkost okusa, svoje glavne uzdanice.

U Istri ga se često miješa s drugim sortama, ponajviše malvazijom i chardonnayom, ali povremeno dolazi u bocu i sam. Miješanje sauvignona s drugim sortama u Istri posljedica je utjecaja tradicije iz susjednih regija slovenskih Brda i talijanskog Collia. U takve kupaze se ne ide s mladim i svježim vinima već sa zrelim i dobro strukturiranim, da bi mu intenzivna aroma bila nešto slabija kako bi se mogla harmonično uklopiti u bouquet s ostalim sortama.

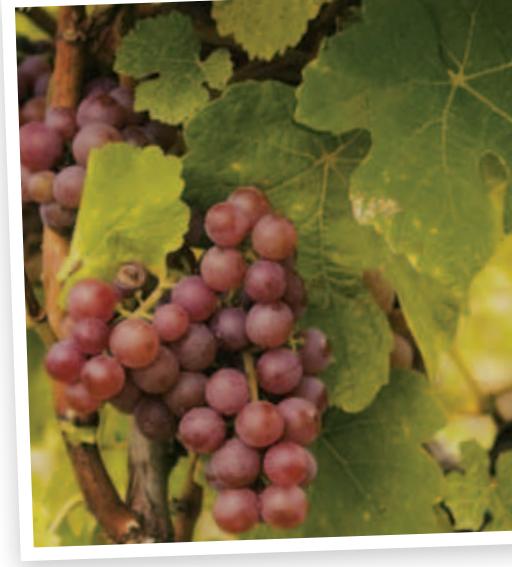
Hrvatski sauvignoni često obiluju aromom bazge.

U hladnjim regijama s dovoljno padalina cilj je što intenzivnija i atraktivnija aroma te postojan i osvježavajući okus, što je vrlo privlačna karakteristika za većinu potrošača. Najbolje rezultate tog stila postižu vinari iz Međimurja, prema sjeverozapadu najisturenije vinske regije. Međimurje odskače od ostalih i u omjeru cijene i kvalitete. Njihovi su sauvignoni uvijek atraktivni i aromom i cijenom. Poslije Međimurja najbolji potencijal za svježi i aromatični stil pokazuje regija Varaždin, potom Prigorje i Plešivica.

TRAMINAC

NAJČEŠĆI SINONIMI

Gewürztraminer, Mirisni traminac, Traminac crveni

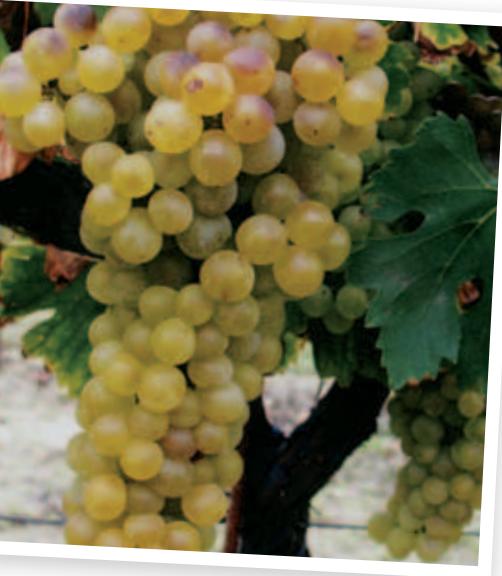


Kralj aromatičnih sorti, nekad višestruko popularniji nego danas, zbog čvrsto dominirajuće graševine. Nakon godina stagnacije, u posljednje se vrijeme slika mijenja nabolje. Uzgoj i prodaja traminca opet je u porastu. U Hrvatskoj se uzgaja u svim kontinentalnim regijama s različitim uspjesima. Hladnije regije sjeverozapadne Hrvatske sade ga vrlo često, s različitim uspjehom u usporedbi s druge dvije popularne aromatične sorte - sauvignonom i muškatom žutim. Predikati su u pravilu izvrsni, s izvrsnim omjerom sladora, kiselina i botritičnih začina, a suha vina su lagana i namijenjena potrošnji unutar dvije godine.

U Slavoniji i Podunavlju stvar je obrnuto proporcionalna, aromatični sauvignon i muškati ne postižu tako dobre rezultate, ali zato traminac dobiva puni sjaj. Predikati iz Iloka ili Kutjeva toliko su dobri da i najžešći oponenti slatkih i aromatičnih vina ostaju bez riječi, razoružani snažnim mednim i cvjetnim aromama, bogatim, snažnim i često pikantnim okusom koji traje. Mana je mnogih predikata to što iza slatkosti nema ničeg drugog, no u ovom je slučaju slatki okus tek početak iz kojeg slijedi karakter, postojanost i

slatka vina od traminca iz Hrvatske traju cijeli čovjekov životni vijek.

snaga. Suhu (bez ostatka šećera) traminac također ima sjajan karakter, nešto viši alkohol od graševine, solidan ekstrakt i kiseline koje mu daruju voćnost i slasnost, te jednako privlačne arome, s doduše manje mednih, ali više cvjetnih i voćnih nota.



MALVASIJA DUBROVAČKA

NAJČEŠĆI SINONIMI

Malvasia delle Lipari, Malvasia di Sardegna, Malvasia de Sitges

Malvasija je najbolja kao prošek - slatko i snažno vino tipično za Dalmaciju.

Dugo je smatrana autohtonom sortom dubrovačkog kraja, ali recentnim znanstvenim istraživanjima ustanovljeno je kako se radi o članu velike mediteranske porodice Malvasie koja se može pronaći još u nekoliko zemalja poput Italije i Španjolske. U Hrvatskoj je dokazano da je jedna od najstarijih sorti jer se njezino ime spominje u spisima Dubrovačke Republike još u 14. stoljeću. Danas je njen uzgoj sveden na usko područje okolice Dubrovnika i Konavala. Zbog forme rastresitog grozda i debele kožice pogodna je za proizvodnju tradicionalnog prošeka – slatkog vina od prosušenih bobica.

S lakoćom nakuplja visoke sladore pa su slatka vina od malvasije istodobno vrlo slatka i vrlo snažna. Arome su privlačne, od mednih tonova, preko kandiranih agruma, likerskih primjesa do suhih smokava i oraha.

DEBIT

Nekoć vrlo cijenjena sorta čije je stanište bilo ugroženo ratnim djelovanjima, zbog čega joj je proizvodnja u devedesetima pala na najniže grane u povijesti. Danas joj ponovno raste i popularnost i zastupljenost u vinogradima. Predaja kaže kako je ime dobila prema jednoj dači koja se morala plaćati u vinu. Kako je upravo vino od debita bilo vrlo kvalitetno, vlast je inzistirala da se baš ta sorta koristi za namirenje duga (debt).

Slični primjeri postoje i u drugim djelovima Dalmacije, pa se primjerice plavac mali na Korčuli zove Pagadebit (pagare debt). Debit od svih dalmatinskih sorti ima najbolji omjer kiselina i sladora, stoga najčešće daje jedino bijelo vino osvježavajućeg karaktera iz Dalmacije. Za taj svježi karakter su dijelom zaslužne i pozicije s kojih dolazi. Naime, vinogradi debita nisu na obali već u unutrašnjosti Dalmacije, u zaleđu Šibenika i Skradina, gdje su noćne temperature značajno niže od onih na obali.



Vrlo kvalitetna sorta koja dobro čuva svježinu i ima potencijal za duže odležavanje.

GRK

Vjerna slika povijesno tradicionalnog bijelog vina Dalmacije.

Još jedno blago iz riznice autohtonih sorti Hrvatske. Uzgaja se ponajviše na otoku Korčuli i proizvodnja mu je vrlo malena. Težak je za uzgoj jer mu je cvijet jednospolni, funkcionalno ženski, pa ga treba saditi zajedno s drugom sortom oprašivačem, a na Korčuli se ta uloga namjenjuje najčešće popularnoj sorti plavac mali. Zbog te rijetke pojave grozd grka je često pun zakržljalih bobica koje mu daju specifičan izgled. Daje jaka i puna vina kada su suha, a povremeno se koristi i za prošek – dalmatinski tip vrlo slatkih vina.

ŠKRLET

Idealno ljetno vino, diskretno, živahno i osvježavajuće.

Autohtona sorta kontinentalne regije koja se uzgaja u uskom području podregije središnje Hrvatske, uglavnom u vinogradu Moslavina. Škrlet je kontinentalni pandan žlahtini, samo što je nešto diskretniji u aromama i nešto viši s kiselinama. Živahna i lagana vina koja se kreću do 12,5% alkohola i služe kao idealno ljetno vino, kada obično i postižu punu formu. Životni vijek prosječnog škrleta proteže se do dvije godine, a najbolje ga je potrošiti u prvoj. Zbog vrlo fine, doduše diskretne arome i osvježavajućeg karaktera izvanredno ljubi hranu, naročito onu lagantu, ljetnu.

Posljednih godina, uporedo s porastom popularnosti autohtonih sorti, i njemu raste popularnost i posljedično uzgoj, no za sada ne izlazi iz svog matičnog vinograda.

VUGAVA

Daje puna, snažna i zrela vina.

Porijeklo vugave je nepoznato, smatra se autohtonom, a pretpostavlja se da je sorta vrlo stara te da njena pojava seže u antičko doba. Uz plavac mali, vugava je u svjetskim vodičima i atlasima najčešće spominjana dalmatinska sorta, ali je njena slava neproporcionalna današnjem tržišnom interesu.

Razlog leži u tome što na tržište dolazi najčešće u tradicionalnom obliku, s vrlo visokim alkoholima te prezrelim aromama, karakteristikama koje trenutno nisu u modi. Uzgaja se gotovo isključivo na otoku Visu.

KUJUNDŽUŠA

Diskretna, mekana i lagana vina.

Porijeklo je kujundžuše nepoznato, no smatra se autohtonom sortom. Naziv prema jednoj predaji duguje turcizmu (zlatna) koji opisuje zlatnu boju bobice u zreloj fazi, a prema drugoj prezimenu Kujundžić jednog od prvih uzgajivača. Uzgaja se isključivo u podregiji Dalmatinska zagora u okolini grada Imotskog.

Poput žlahtine, daje nježna vina s blažim kiselinama, tako da je zbog blagog karaktera vrlo pitka i omiljena u svojoj postojbini gdje joj se zastupljenost u vinogradima penje i do 90 posto. Aromatski je diskretna, pojavljuju se nježni tragovi voća pomiješani s blagom mineralnošću. Okus nježan, s alkoholima od 11% do 12% i ne odveć izraženim kiselinama.



VAŽNIJE VINSKE
SORTE HRVATSKE

Crne sorte

PLAVAC MALI

NAJČEŠĆI SINONIM

pagadebit crni

Kralj crnih vina u Hrvata. Generacije ljubitelja dobrih vina izgradile su očekivane standarde kvalitete prema svim crnim sortama na temelju sortnih svojstava ove velike autohtone sorte. Tako su čak neke suptilnije i nježnije sorte poput pinota crnog ili frankovke nepravedno i nedovoljno cijenjene zbog karakteristika suprotnih kršnim plavcima. Jedina je sorta koja se uzgaja u Hrvatskoj, a koja rijetko dolazi na tržiste pod pravim imenom sorte. Obično je nalazimo pod fantazijskim nazivima koji najčešće označavaju geografski položaj, kao što su Dingač, Postup, Plavac Mili, Žuljana, Ivan Dolac, Plavac Bol, Plavac Murvica, ali i pod fantazijskim nazivima neodređenog karaktera kao što su Stagnum, Zlatan Plavac, Villa Sponza, Faros, Kaštelet, Pelješac ili jednostavno samo Plavac.

Plavac mali autohtona je sorta srednje i južne Dalmacije, a od prije nekoliko godina, zahvaljujući suradnji kalifornijske ampelografkinje Carol Meredith sa znamenitog sveučilišta Davis i naših stručnjaka s agronomskog fakulteta Edija Maletića i Ivana Pejića, te svesrdnoj podršci „našeg“ kalifornijskog vinara Miljenka Grgića, utvrđen je roditeljski par sorte čijim je križanjem nastao plavac mali. Oba su roditelja također naše autohtone sorte, s time da je jedna doslovno bila pred izumiranjem, a druga praktički

prisutna samo na Šolti. Prva se zove kaštianski crljenak ili pribidrag i identična je slavnoj kalifornijskoj sorti zinfandel te talijanskoj primitivo, a druga je sorta dobrićić koja već godinama uglavnom služi samo za popravljanje boje drugim sortama.

Sorta je izvanredno prilagođena vreloj mediteranskoj klimi i škrtom tlu, štoviše, plavci s južnih krševitih padina izloženih suncu daju puna, snažna i zdrava vina odlične kvalitete i dugog životnog vijeka, dok plavci „iz polja“, kako kažu u Dalmaciji, daju vina lošije kvalitete. Tako je i s rodnošću, koja je doduše redovna i pouzdana, ali može biti obilna ili vrlo skromna, pa urod varira od 4000 litara do 15.000 litara po hektaru, ovisno o položaju. Kada vino dolazi s dobrih položaja, tada njegove čuvene snažne karakteristike dolaze do izražaja. Vina obično obiluju taninima, ponekad i vrlo trpkim, alkohol je vrlo visok, od 13% do 16%, najčešće su blago slatkasta što je češće posljedica spoja visokog alkohola, tanina i glicerola, nego samog ostatka šećera, te vrlo bogatog i punog tijela. Miris plavca malog lako je prepoznatljiv, u pravilu je kombinacija slatkastih nota suhog ili čak zapečenog voća, s blagim aromama trešanja, borovnica i suhih šljiva, te lako pamtljivim mošusnim notama (miris divljači). Arome postaju puno bogatije ako se vino ostavlja da dozrije

u barrique bačvama, pa se u tom slučaju navedenim aromama još pridodaju tamna čokolada, kava, vanilija, papar i mnoge druge, a od mirisa još više profitira okus, jer se pomalo grubi tanini zaokruže i omekšaju, struktura vina postane čvršća, a vino dugovječnije.

Osim što je sorta autohtono dalmatinska, njezin se uzgoj nažalost također sveo samo na te okvire, pa se može naći uglavnom na svim većim otocima i uskom obalnom dijelu srednje i južne Dalmacije. Po količini uzgoja prednjači poluotok Pelješac, odmah iza njega Hvar, a onda slijede ostali, Brač, Vis, Mljet, Lastovo... Od samih otoka ili obale, to jest makrolokacija, mnogo su



Kralj crnih sorti.

važniji položaji, tako da trenutno najbolja vina dolaze s položaja Dingač, Postup i Trstenik na Pelješcu, Ivan Dolac i Sveta Nedjelja s Hvara te Murvica s Brača. Sigurno je da neki dobri položaji još nisu ni otkriveni, jer nit poveznica navedenih položaja može se pronaći na još dosta mjesta na Jadranu, pa stoga, zahvaljujući i velikom zanimanju za ovu sortu, u nadolazećim godinama možemo očekivati nove vinare i novootkrivene položaje.

BABIĆ

NAJČEŠĆI SINONIMI

Babica, babičević, pažanin, roguljanac, šibenčanac

Autohtona sorta koja u ovaj kratki pregled najvažnijih sorti u Hrvatskoj nije ušla zbog svoje zastupljenosti ili važnosti, nego zbog svojih izvanrednih sortnih karakteristika i velikog kvalitativnog potencijala.

Porijeklo vuče iz srednje ili sjeverne Dalmacije, kao što nabrojani sinonimi i sugeriraju. Na spomen sorte babić većini se ljubitelja vina ukaže slika kamenih primoštenskih terasa ili takozvane primoštenske „kamene čipke”, toliko puta viđene u raznim reklamama i turističkim propagandnim spotovima. No, ta slika u stvari krasno dočarava kakve uvjete treba babić da bi se od njega proizvelo vrhunsko vino. Plodna tla poput Ravnih Kotara, kaštelskih polja ili polja iz Dalmatinske zagore nisu se pokazala osobito uspješnim za uzgoj ove sorte. Slično kao i plavac mali, babić treba škrpite tlo, izloženost suncu i male prinose. No za razliku od plavca malog, bez problema čuva kiseline koje dosežu sedam grama po litri, pa su vina nešto življeg karaktera.

Babić nije osobito atraktivan kao mlado vino iz inoksa. U takvom vinu prevladavaju vegetalne note poput paprati i zelenog povrća, a od voća se najčešće može

naći kupina. Međutim, kada je grožđe dobro dozrelo, voćnim aromama raste udio, a kada još i dozrijeva u novim hrastovim bačvama, arome postaju kompleksne i vrlo ugodne. To je inače karakteristika još nekih velikih sorti poput syraha.

Babić se ne bi smio proizvoditi kao lagano vino, jer tek je okus onaj dio gdje njegov potencijal dolazi do izražaja. Njegove se povišene kiseline fantastično uklapaju s visokim alkoholom i obilnim (ne trpkim!) taninima, pa tijelo tada postaje puno i vrlo snažno, ali istodobno pitko i slasno. Dok bi manji alkohol prouzročio tanje tijelo, kiseline bi iskočile, vino bi bilo, doduše, osvježavajućeg karaktera, ali neuravnoteženo i praznjikavo.

Posebno mu dobro leži dozrijevanje u hrastovim (barrique) bačvama. S obzirom na to da mu primarne arome nisu cvjetne ili voćne, kod dozrijevanja dobiva jako puno kroz pozitivan utjecaj hrasta i barriquea koji pripitomljuje eventualne preizražene tanine, dodatno naglašava punoću te uz malolaktičnu fermentaciju koja otupljuje kiseline daje podršku u vidu harmoniziranja ekstremnih vrijednosti koje takvo vino prirodno posjeduje.

*Izvrsna kvaliteta,
bogato vino
koje traži dugo
odležavanje.*



TERAN

NAJČEŠĆI SINONIMI

Refosco d'Istria, Terrano

Teran je autohtona istarska sorta. Do nedavno je smatran samo udomaćenom sortom, to jest podvrstom refoška (refosco) iz Italije, što nije točno. Nedavno obavljenim DNK analizama utvrđena je konačna različitost tih dviju sličnih sorti.

Teran je prije filoksere početkom prošlog stoljeća bio značajno rašireniji nego danas. Danas ga nalazimo samo u Istri te u manjim količinama u Sloveniji i Italiji, dok se nekada protezao po obalnom području i svim otocima Kvarnera.

Najvažnije karakteristike terana kao sorte su visoke kiseline, ponekad čak preko 10 grama po litri, velike količine antocijana (glavnog krivca za boju), iz čega proizlazi u pravilu lijepa, tamna rubinska boja s ljubičastim refleksima, te vrlo bogati ekstrakt koji doduše ovisi i o prinosu i položaju. Miris je terana vrlo specifičan i lako prepoznatljiv, obično podsjeća na zrele kupine, uz obilne primjese vegetalnih nota poput paprati ili ponekad paprike, te kad je mlad, uz primjesu mirisa svježeg mesa. Posljednjih nekoliko desetljeća polako je gubio korak, ustuknuvši pred nadirućim francuskim sortama kao što su cabernet franco, cabernet sauvignon i merlot, od kojih je čak i kvalitetom bio nešto inferiorniji.

Na tržište je najčešće dolazio kao svježe, kiselkasto i lagano vino osvježavajućeg karaktera, bez većih ambicija. Na sreću, posljednjih se godina situacija značajno mijenja, jer su vodeći vinari Istre uspjeli proizvesti izvrsna vina koja su



Sjajno i živo vino s izvanrednim potencijalom za odležavanje.

nadmašila sve internacionalne pandane. Ključno je pritom bilo smanjivanje uroda, pravodobna berba te dozrijevanje u barrique bačvama. Tako uzgojena i vinificirana vina ukazala su na potpuno drugo lice terana. Kiseline više ne izazivaju grimase, već, još vidljivo prisutne, podupiru sočnost, boja se iz rubinski ljubičaste mijenja u izrazito tamno crvenu, vrlo bogat ekstrakt i viši alkohol zasluzni su za punije tijelo, dok fini, ukroćeni tanini naglašavaju karakter. Takvo vino konačno ima i lijepu perspektivu za starenje, čiji se konačni dometi još čekaju, ali sada zasigurno znamo da sežu preko deset godina.

MERLOT

Ova je francuska sorta u Hrvatskoj vrlo popularna. Već se desetljećima sadi u svim regijama i kontinentalne i primorske Hrvatske. U Istri je primjerice po zastupljenosti nadmašila autohton teran, a u većim količinama može se naći čak i u krajnjem jugu Hrvatske, u okolini Dubrovnika. Vrlo je zahvalna sorta za uzgoj, nije previše izbirljiva po pitanju tla, i makar će joj najviše odgovarati klasični vinogradarski položaji, vodopropusni, na kosinama, izloženi suncu i bez dugotrajnih perioda vlage, neće puno pasti u kvaliteti ni na manje kvalitetnim položajima ako joj se omogući pravilno dozrijevanje i umjeren prinos. Baš se zbog tih „prilagodbenih“ kvaliteta uspješno raširila po cijeloj Hrvatskoj.

U Slavoniji i Podunavlju daje puna, bogata i voćna vina, ugodnih voćnih aroma, najviše šljive, ali ne oskudjeva ni ostalim crnim voćem, nešto je blažih tanina, djelomično oskudjeva kiselinama, koje se, kao i tanini, obično dopunjaju kupažom s desetak posto cabernet franca ili neke druge sorte bogate kiselinama i taninima. U Istri je lice merlota sličnije onom originalnom s desne obale Gironde. Kiseline i tanini su naglašeniji kada je vino mладо, zbog čega traži dulje dozrijevanje. Ključ uspjeha kod merlota najviše leži u prinosima, te oni vinogradari koji smognu snage smanjiti ih postiću odlične rezultate i



viši stupanj kompleksnosti i izvrsnosti, koja se dodatno još nadopunjuje kupažiranjem s drugim sortama. Zanimljivi se rezultati također postižu u srednjoj Dalmaciji kod mjesta Drniš, te u Konavlima na krajnjem jugu Dalmacije i Hrvatske.

CABERNET SAUVIGNON

Hrvatska uzgaja cabernet sauvignon, po uzoru na ostatak svijeta, u svim svojim vinskim regijama. Najpopularnija, najraširenija i najcjenjenija crna sorta na svijetu u Hrvatskoj zadovoljava samo drugi kriterij. Popularnost joj jest velika, ali nije poput merlota, a ni kvaliteta joj nije toliko cijenjena kao kod plavca malog. Cabernet se također uzgaja u gotovo svim regijama, s različitim uspjehom. Svakako je potrebno izdvojiti podregiju Podunavlje i njeno vinogorje Baranja koje je zaprepastilo bogatstvom aroma i raskošnim okusima, potom Istru iz koje zadnjih godina stiže također nekoliko vrsnih primjeraka, te otok Pag koji u kupaži s merlotom iz godine u godinu redovito uspijeva svrstati svoje primjerke u sam vrh hrvatske, ali i europske kvalitete.

Sposobnost prilagođavanja raznim klimatskim i pedološkim uvjetima jedna je od značajnijih kvaliteta ove sorte. U prohladnim brdima Međimurja nekolicina vinara je u kupaži sa syrahom proizvela izvrsne primjerke dominantno voćnog stila. Na drugoj strani, kako cabernet cvjeta kasno te dozrijeva dugo i polako, pa mu vredna klima s dugim sunčanim razdobljima ne odgovara jer ubrzava stvaranje šećera i termin berbe dok ostali bitni elementi ostaju nedovoljno razvijeni, u vrućoj Dalmaciji još ne daje naročite rezultate.



Jedna od najvažnijih osobina cabernet sauvignona zbog koje on odskače od svih ostalih crnih sorti priroda je sklonost dozrijevanju u hrastovim (barrique) bačvama. Cabernet, kao i hrastove bačve, prirodno obiluje taninima koji se dugim dozrijevanjem u bačvi, u trajanju od 18 do 24 mjeseca, harmoniziraju iz trpkih u ugodne, daju vinu jedinstveno dug životni vijek, a pritom uspijevaju sačuvati primarne osobine i voćnost. Naravno, u takvom slučaju vina dostižu vrhunac kvalitete obično tek u drugoj dekadi.

FRANKOVKA

NAJČEŠĆI SINONIM
Blaufränkische

Ova važna srednjoeuropska sorta prisutna je u svim podregijama kontinentalne Hrvatske. Nabrojniji primjerici dolaze iz istočnjih podregija poput Slavonije i Podunavlja, a najpoznatija vinogorja za uzgoj frankovke su vinogorje Feričanci i vinogorje Srijem (Ilok). U tim istočnim dijelovima prirodno povišene kiseline su nešto niže, a sukladno tome, šećeri u grožđu nešto viši, pa vina znaju biti vrlo raskošna, u pravilu voćnog karaktera, s uvijek prisutnom zavodljivom svježinom. Stilski dolaze u dvije varijante. Prva je posljedica dozrijevanja u inoks tankovima gdje je naglašenija voćnost i živahnji karakter, te intenzivno tamno rubinska boja. Druga stilska varijanta je posljedica dozrijevanja u drvenim bačvama s provedenom malolaktičnom fermentacijom, gdje su kiseline osjetno niže, voćnost zrelija, tijelo punije i mekanije, a okus kompleksan i raskošan.

Kada frankovka dolazi iz središnje i sjeverozapadne Hrvatske, postaje lagano vino izrazito voćnog i osvježavajućeg karaktera koje stilski podsjeća na austrijski Zweigelt, bez obzira na to je li vino dozrijevalo u drvenim ili inoks bačvama. Osim redovnih crnih i suhih vina kakva



Najbolje frankovke dolaze iz istočnih dijelova Hrvatske, Podunavlja i Slavonije.

nalazimo u cijeloj regiji kontinentalne Hrvatske u Iločkom kraju, na samom Dunavu, od frankovke se proizvodi i polusuhi pjenušac čija popularnost na domaćem tržištu posljednjih godina naglo raste.

PINOT CRNI

NAJČEŠĆI SINONIM

Pinot Noir

Uzgaja se u svim kontinentalnim regijama, te u Istri. U svakoj od regija dolazi drugačijeg karaktera. Aromatski najatraktivniji dolazi iz središnje i sjeverozapadne Hrvatske, naročito iz podregije Plešivica. U ovim krajevima pinot crni jako lijepo izražava primarne arome voćnog karaktera poput jagoda i malina, dok okusom dominira osvježavajući karakter naglašenih kiselina. Kod najboljih vinara vrhunac kvalitete postiže tek nakon nekoliko godina odležavanja dijelom u bačvama, dijelom u bocama, jer bez obzira na posljedičnu pojavu sekundarnih i tercijarnih aroma još uvijek odlično čuva svježinu i voćnost.

Na istočnjem dijelu kontinentalne Hrvatske, u Slavoniji, te posebice u Kutjevu, postaje мало mekši i puniji, nešto tamnije boje. Ovdje su uvjeti vrlo slični matičnoj Burgundiji, pa se i karakter vina tome prilagodio. I dalje posjeduje lijepu svježinu, no punoča i visina alkohola nešto su naglašeniji. U skladu s tim se mijenjaju i arome koje su također voćnog karaktera, ali uz obilnu prisutnost pikantnijih začinskih nota. Na krajnjem istoku kontinentalne Hrvatske, u Podunavlju, pinot crni mijenja lice iz temelja. Boja postaje potpuno tamna, a aromatski profil se više približava kalifornijskom



PLAVINA



Pinot crni se izvrsno prilagodio kontinentalnoj regiji središnje Hrvatske gdje daje bolje rezultate od ostalih internacionalnih crnih sorti.

izričaju nego burgundskom. Arome su od voćnih prešle u džemaste, a okus je izrazito pun i raskošan, s dugačkim retrookusom koji ostavlja blago slatkasti dojam u ustima još dug po ispitanju. Ostale regije ga uzgajaju vrlo malo pa im se ne može odrediti stilska kategorija.

Plavina je primorski pandan kontinentalnoj frankovki. Raširena je u gotovo svim primorskim regijama s iznimkom Istre – od kvarnerskog otočja do samog juga Dalmacije. Dok dvije najvažnije crne sorte Dalmacije oskudijevaju ili su blažih kiselina, plavina nema tih sklonosti.

Vina od plavine su redovno svježeg karaktera, nježnijih do srednje jakih alkohola, te za primorsku Hrvatsku neobično blagih tanina, zbog čega su izrazito mekana i pitka. Zbog takvih se karakteristika plavina često koristi za kupažu s robusnijim plavcem malim i babićem gdje svojom mekoćom i nešto višim kiselinama pridonosi harmoniji prvog vina. Posljednjih se godina pojavio jedan broj proizvođača iz sjeverne i srednje Dalmacije s vrlo ambicioznim i visoko kvalitetnim plavinama kao monosortama u boci, te time ukazao na mogućnost daljnje razvitka i pozicioniranja plavine kao treće najvažnije autohtone crne sorte Dalmacije.

Za razliku od ostalih crnih dalmatinskih vina, plavina daje nježna, svježa i mekana vina voćnog karaktera.



HRVATSKA
GOSPODARSKA
KOMORA



MINISTARSTVO
POLJOPRIVREDE, RIBARSTVA
I RURALNOG RAZVOJA

IMPRESSUM

IZDAVAČ Hrvatska gospodarska komora

ZA IZDAVAČA Nadan Vidošević, Predsjednik HGK

KONTAKT Sektor za poljoprivredu, prehrambenu industriju i šumarstvo

Rooseveltov trg 2, HR - 10000 Zagreb

TEL +385 (0)1 4826 066

+385 (0)1 4826 068

FAX +385 (0)1 4561 545

E-MAIL poljoprivreda@hgk.hr

AUTOR Saša Špiranec

DIZAJN redesign

FOTOGRAFIJE Arhiva HGK (Izvor: Mario Hlača, Damir Fabijanić, Denis Perčić, Boris Kragić)

TISKAR **PRINTERA GRUPA d.o.o., Zagreb**

NAKLADA 2000 kom.

Zagreb, 2011.