

Ponuda svjetskih i hrvatskih vina u turizmu

Bačić, Bruno

Undergraduate thesis / Završni rad

2024

Degree Grantor / Ustanova koja je dodijelila akademski / stručni stupanj: **Šibenik University of Applied Sciences / Veleučilište u Šibeniku**

Permanent link / Trajna poveznica: <https://um.nsk.hr/um:nbn:hr:143:443436>

Rights / Prava: [In copyright](#)/[Zaštićeno autorskim pravom.](#)

Download date / Datum preuzimanja: **2024-12-24**

Repository / Repozitorij:

[VUS REPOSITORY - Repozitorij završnih radova Veleučilišta u Šibeniku](#)



VELEUČILIŠTE U ŠIBENIKU
ODJEL STUDIJA MENADŽMENTA I TURIZMA
PRIJEDIPLOMSKI STRUČNI STUDIJ TURISTIČKI
MENADŽMENT

Bruno Bačić

PONUĐA SVJETSKIH I HRVATSKIH VINA U TURIZMU

Završni rad

Šibenik, 2024.

VELEUČILIŠTE U ŠIBENIKU
ODJEL STUDIJA MENADŽMENTA I TURIZMA
PRIJEDIPLOMSKI STRUČNI STUDIJ TURISTIČKI
MENADŽMENT

PONUDA SVJETSKIH I HRVATSKIH VINA U TURIZMU

Završni rad

Kolegij: Nutricionizam u turizmu

Mentor(ica): dr. sc. Nikolina Gaćina, v. pred.

Student(ica): Bruno Bačić

Matični broj studenta(ice): 1219064444

Šibenik, kolovoz 2024.

IZJAVA O AKADEMSKOJ ČESTITOSTI

Ja, **Bruno Bačić**, student Veleučilišta u Šibeniku, JMBAG **1219064444** izjavljujem pod materijalnom i kaznenom odgovornošću i svojim potpisom potvrđujem da je moj završni rad na preddiplomskom stručnom studiju turističkog menadžmenta pod naslovom:

Ponuda svjetskih i hrvatskih vina u turizmu

isključivo rezultat mog vlastitog rada koji se temelji na mojim istraživanjima i oslanja se na objavljenu literaturu, a što pokazuju korištene bilješke i bibliografija.

Izjavljujem da nijedan dio rada nije napisan na nedozvoljen način, odnosno da je prepisan iz necitiranog rada, te da nijedan dio rada ne krši bilo čija autorska prava.

Izjavljujem, također, da nijedan dio rada nije iskorišten za bilo koji drugi rad u bilo kojoj drugoj visokoškolskoj, znanstvenoj ili obrazovnoj ustanovi.

U Šibeniku, kolovoz 2024.

Student: Bruno Bačić

PONUĐA SVJETSKIH I HRVATSKIH VINA U TURIZMU

Bruno Bačić

Stjepana Radića 46, 22000 Šibenik

bbacic@vus.hr

Sažetak:

Ovaj rad bavi se proučavanjem svjetske te hrvatske ponude vina, kao i njihovih najbitnijih vinskih pokrajina. U prvom dijelu rada opisuje se povijest vina te njegov kulturološki i ekonomski utjecaj na društvo. Nakon povijesti prva na redu država je Francuska gdje se opisuje njezine kategorizacije te zakonske regulative kao i najbitnije vinske regije poput *Bordeauxa*, *Sauternes*, *Burgundije* i dr. U svim tim regijama objašnjena su vina karakteristična za tu pokrajinu. U Italiji se objašnjavaju karakteristična vina za pokrajine *Toskanu*, *Veneto* te *Sicilijanska* vina te utjecaj starih Grka i Etruraca na to područje. Nakon Francuske i Italije u ovom radu objašnjene su vinske pokrajine *Sad-a* i *Argentine* kao zemalja *Novog svijeta*, njihova povijest i utjecaj Europljana te poteškoće s kojima su se te zemlje morale nositi. U trećem dijelu rada opisane su vinske regije Hrvatske, i to redom: *Istra*, *Slavonija* i *Dalmacija*. Za svaku od ovih regija opisane su karakteristične i autohtone sorte tih pokrajina. U vinskoj regiji *Istre* opisana je *Istarska malvazija*, *Teran* i *Muškat momjanski*, u vinskoj regiji *Slavonije* *Frankovka* i *Graševina* te njezine sličnosti s vinima drugih država. U vinskoj regiji *Dalmacije* opisana su autohtona vina kao *Crljenak Kaštelanski* te njegova sličnost sa *Zinfandelom* i *Primitivom*, *Bogdanuša*, *Grk* i *Dingač*.

(41 stranica / 6 slika / 24 literaturnih navoda / jezik izvornika: hrvatski)

Rad je pohranjen u digitalnom repozitoriju Knjižnice Veleučilišta u Šibeniku

Ključne riječi: vino, vinske regije, ponuda vina

Mentor: dr. sc. Nikolina Gaćina, v. pred

Rad je prihvaćen za obranu dana:

BASIC DOCUMENTATION CARD

Šibenik University of Applied Sciences

Batchelor Thesis

Department of Management and Tourism Studies

Professional Undergraduate Studies of Tourism Management

OFFER OF WORLD AND CROATIAN WINES IN TOURISM

Bruno Bačić

Stjepana Radića 46, 22000 Šibenik

bbacic@vus.hr

Abstract:

This work deals with the study of world and Croatian wine supply, as well as their most important wine regions. The first part of the paper describes the history of wine and its cultural and economic impact on society. After the history, the first country in line is France, where its categorizations and legal regulations are described, as well as the most important wine regions such as Bordeaux, Sauternes, Burgundy, etc. In all these regions, the wines characteristic of that province are explained. In Italy, the characteristic wines of the provinces of Tuscany, Veneto and Sicilian wines are explained, as well as the influence of the ancient Greeks and Etruscans on the area. After France and Italy, this paper explains the wine regions of the United States and Argentina as countries of the New World, their history and the influence of Europeans, and the difficulties these countries had to deal with. In the third part of the work, the wine regions of Croatia are described, namely: Istria, Slavonia and Dalmatia. For each of these regions, characteristic and autochthonous varieties of those provinces are described. In the wine region of Istria, Istrian Malvasia, Teran and Muskat momjanski are described, in the wine region of Slavonia Frankovka and Graševina and its similarities with the wines of other countries. In the Dalmatian wine region, autochthonous wines have been described as Crljenak Kaštelanski and its similarity to Zinfandel and Primitiva, Bogdanuša, Grk and Dingač.

(41 pages / 6 figures / 24 references / original in Croatian language)

Thesis deposited in Polytechnic of Šibenik Library digital repository

Keywords: wine, wine region, offer of wine

Supervisor: dr. sc. Nikolina Gaćina, v. pred.

Paper accepted:

SADRŽAJ

1. UVOD.....	1
2. POVIJEST VINA.....	2
3. SVJETSKA VINA.....	4
3.1.Vina Francuske	4
3.1.1. Regija Bordeaux	6
3.1.1.1.Sauternes.....	7
3.1.1.2. Pomerol.....	7
3.1.1.3. Graves.....	8
3.1.2. Regija Burgundija	8
3.1.3. Regija Beaujolaise	9
3.1.4. Alsace	9
3.1.5. Champagne	9
3.2.Vina Italije	10
3.2.1. Toskana	10
3.2.2. Veneto regija	12
3.2.2.1. Prosecco	13
3.2.2.2. Valpolicella	13
3.2.3. Sicilijanska vina	14
3.3. Vina Argentine	15
3.4. Vina SAD-a.....	16
3.4.1. Cabernet Sauvignon	17
3.4.2. Chardonnay	19
3.4.3. Zinfandel	20

4. VINA HRVATSKE.....	23
4.1.Vina Istre	24
4.1.1. Istarska Malvazija	24
4.1.2. Teran	26
4.1.3. Muškat momjanski	27
4.2.Vina Slavonije.....	28
4.2.1. Graševina	28
4.2.2. Frankovka	29
4.3.Vina Dalmacije	30
4.3.1. Crljenak Kaštelanski	30
4.3.2. Bogdanuša	31
4.3.3. Grk	32
4.3.4. Dingač	34
5. ZAKLJUČAK	36
LITERATURA.....	39
PRILOZI.....	41

1. UVOD

Cilj ovog završnog rada je prezentirati svjetsku i hrvatsku vinsku scenu te dobiti uvid u različitosti svake sorte kroz organoleptička svojstva. Prvo poglavlje rada bavit će s povijesti vina i njegov utjecaj kroz stoljeća na društvo i ekonomije. U ovom radu prikazano je kako vino već od 18. stoljeća postaje simbol nacionalnog identiteta u Francuskoj i kako se u 20. stoljeću događaju promjene modernizacije i marketinga te vino dobiva još veći utjecaj u društvu. U nastavku rada tj. u drugom poglavlju tema su svjetska vina, počevši sa Francuskom u kojoj su vina jedinstveno klasificirana, njezine najbitnije vinarske pokrajine kao i vina su karakteristična za određeno područje. Zatim je prikazana Italija kao raznolika vinska zemlja, karakterističnosti sjevera i juga i tradicijskom utjecaju na proizvodnju vina. U nastavku rada također je opisana Argentinska vinska scena kao vodeća u Južnoj Americi te utjecaj Francuske na nju. Za kraj svjetske vinske scene opisana je utjecaj vinarstva Sjedinjenim Američkim Državama koja iako jedna od mlađih vinskih tradicija postaje vodeća u proizvodnji vina. U trećem poglavlju ovog rada su Hrvatska vina. Prikazane su tri glavne regije u proizvodnji vina, istarska, slavonska i dalmatinska kao i njihove najbitnije sorte.

2. POVIJEST VINA

Vino, ne samo kao piće, već i kao kulturni fenomen ima duboko ukorijenjenu povijest koja se proteže kroz stoljeća, oblikujući društva, ekonomiju i čak religijske običaje. Promatranjem povijesti vina, posebno od 1500. do 2000. godine, primjetno je kako, osim što se razvitak vina prilagođavao promjenama kroz vrijeme, i samo vino je aktivno oblikovalo te promjene. (Slow Wine Guide, 2021.)

Razdoblje od 1500. do 1700. godine karakterizira njegova integracija u europske kolonijalne pothvate. Kako su europske sile širile svoje granice, tako su širile i vinograde, uvodeći vino u novi svijet. Ovo je doba također obilježeno pojavom vinogradarskih inovacija kao odgovor na promjene klime i bolesti vinove loze, poput filoksere koja je opustošila europske vinograde u 19. stoljeću.

U razdoblju od 1700. do 1900. godine vino postaje simbol nacionalnog identiteta, posebno u regijama poput *Bordeaux*-a i *Douro*-a. Razvoj pojma *terroira*¹ i uspostava kontroliranih oznaka podrijetla (npr. *Port wine*) stvorili su temelj za moderno razumijevanje i vrednovanje. Također, ovaj period obilježava rast znanstvenog pristupa vinogradarstvu, uključujući razumijevanje fermentacije i sazrijevanje kvasaca (Slow Wine Guide, 2021.).

Razdoblje od 1900. do 2000. godine donosi globalizaciju vinske industrije, s naglaskom na inovacije u proizvodnji i marketingu. Uvođenje tehnologija poput kontrolirane fermentacije i mehanizacije transformiralo je vinsku industriju, omogućivši proizvodnju na masovnoj razini. Također, razvoj vinskih zakona i regulativa, kao što su europska prava na sadnju, igrali su ključnu ulogu u oblikovanju modernog vinskog tržišta. Kulturološki i društveni utjecaj pokazuje da vino nije samo ekonomski proizvod već i ključni element društvenih i kulturoloških praksi. Vino igra centralnu ulogu u mnogim religijskim obredima, a njegova konzumacija često je povezana s društvenim normama i zdravstvenim blagodatima. Interkulturalne razmjene, poput širenja vinove loze u Kinu tijekom Tang dinastije, pokazuju kako vino može služiti kao sredstvo međunarodnog dijaloga i razumijevanja. Kroz analizu povijesnih zapisa i znanstvenih istraživanja, jasno je da vino nije samo piće već i živi dokument ljudske civilizacije, reflektirajući šire društvene, ekonomske i ekološke trendove. Svako razdoblje u povijesti vina donosi nova otkrića i izazove, a njegova trajna

¹ *Terroir* – izraz kojim se karakteriziraju organoleptička svojstva s područja gdje je vino proizvedeno. (Cambridge dictionary, 2024.)

prisutnost u ljudskim kulturama potvrđuje njegovu neizmjernu vrijednost (Slow Wine Guide, 2021.)

3. SVJETSKA VINA

Pod nazivom svjetska vina podrazumijeva se vina Starog i vina Novog svijeta. Pod nazivom države Starog svijeta prvenstveno se odnosi na sve države koje imaju dugu tradiciju proizvodnje vina, neke od najpoznatijih su Francuska, Italija, Španjolska, Portugal i Njemačka. Pod nazivom države Novog svijeta su sve one države koje su u posljednjih nekoliko desetljeća ili stoljeća krenule u proizvodnju vina, neke od najpoznatijih su Sjedinjene Američke Države, Argentina, Čile, Australija i dr.

3.1 Vina Francuske

U cijelom svijetu Francuska vina su standard. Francuska je blagoslovljena prikladnom klimom, različitim vrstama tla te uz stručnost proizvođača vina u vinogradarstvu i vinarstvu proizvode vina *par excellence*. Vino je bitan dio života Francuza. Koristi se u raznim kulinarskim jelima pripreme koje francuska jela čine tako jedinstvenim i ukusnim. Francuska je trenutno najveći svjetski proizvođač vina po količini (Wine folly, 2024.). Gotovo svaka vrsta vina proizvodi se u stilovima koji variraju od modernog do vrlo tradicionalnog. Najbolje vinske regije su *Alsace, Bordeaux, Burgundija, Champagne, Loire, Rhone Valley, Provence* i *Languedoc-Roussillon* (Alonso i sur., 2019).

Aplikacijski sustav stvoren je 1935. godine kako bi se zaštitila autentičnost vina i život proizvođača. Francuski sustavi klasifikacije vina služe kako bi se informirali kupci (potrošači) o procesu korištenom za izradu svake boce i kako bi se navela kvaliteta vina. Francuski sustav kvalifikacije vina definira granice i unutar svakog područja propisuje dopuštenost sorta grožđa, prinos, sadržaj alkohola, uzgoj, vinifikacija, dozrijevanje praksa i postupak označavanja (Wine folly, 2024.).

Francuski zakoni o vinu provode se vrlo strogo. Vinski zakoni mnogih zemalja proizvođača vina slijede sustav francuskih zakona o vinu.

Ciljevi *Francuskog zakona o vinu* su (Alonso i sur., 2019):

- sprječavanje prijevare i zlouporabe,
- pomoć proizvođačima u postizanju i održavanju najviših standarda kvalitete vina.

Također prema navedenom zakonu francuska vina se klasificiraju u tri kategorije:

1. *Appellation d'Origine Controlee* (AOC)
2. *Vins delimites de qualite superieure* (VDQS)
3. *Vins De Table* (VDT).

AOC je najviši standard kvalitete vina. Ova oznaka osigurava:

- područje proizvodnje,
- korištene sorte grožđa,
- metode uzgoja vinograda kao što je rezidba itd.,
- maksimalan prinos po hektaru,
- minimalni udio alkohola,
- metode vinifikacije i konzerviranja.

VDQS vina su vrhunske kvalitete proizvedena u ograničenim (zatvorenim) prostorima uz zajamčene sljedeće uvjete:

- područje proizvodnje,
- korištene sorte grožđa,
- minimalni udio alkohola,
- metode vinogradarstva i vinifikacije

Iako vina moraju biti vrhunske kvalitete da bi zaslužila oznaku VDQS, ona su i dalje manje fina od AOC vina.

Treća kategorija označavanja vina, VDT, podijeljena je u dvije podkategorije (Alonso i sur., 2019):

1. *Vin de pays* (VP)
2. *Vin de consommation courante* (VCC)

Vins de pays (VP) oznaka je za lokalno ili seosko vino. Ova vina su srednje kvalitete te moraju biti napravljena od preporučenog grožđa uzgojenog u određenom području ili selu. Ta vina moraju imati minimalni udio alkohola i dolaziti s mjesta navedenog na etiketi.

Vins de consommation courante (VCC) oznaka je za vina za svakodnevnu konzumaciju i prodaje se na čaše, bokal ili vrč u kafićima i barovima diljem Francuske. Često potpuno autentična Francuska vina mogu se miješati s drugim vinima s područja Europske unije sličnog stila. Vina izvan Europske unije ne smiju se miješati s francuskim vinima.

3.1.1 Regija Bordeaux

Bordeaux je vjerojatno najpoznatija vinska regija u Francuskoj. Vinogradsku regiju *Bordeaux* razdvajaju dvije rijeke *Dordogne* i *Garonne* na lijevu i desnu obalu. Područje sjeverno od rijeke *Dordogne* zove se desna obala, a područje južno od rijeke *Garonne* zove se lijeva obala. Najpoznatije vinske regije desne obale su *Pomerol*, *Saint Emilion*, *Cotes de Blaye*, a lijeve obale je *Medoc*.

Najbolja vina u svijetu, i crvena i bijela, dolaze iz Francuske i posebno iz regije *Bordeaux*. U regiji *Bordeaux* nalazi se približno 125.000 hektara vinograda te je jedna od najklasificiranih vinskih regija u Francuskoj. U regiji *Bordeaux* proizvodi se oko 70% vina AOC kvalitete od čega dvije trećine su crveno, a ostatak bijelo vino. *Bordeaux* vina su uvijek bila popularna u Britaniji. Svijetla crvena vina iz Bordeauxa poznata su kao "Klaret". Vina ove regije nazivaju se riječju *chateau* (posjedi) (Tassa, 2021).

Glavne sorte crnog grožđa koje se koriste su:

- *Cabernet sauvignon*
- *Cabernet franc*
- *Merlot*
- *Petit Verdot*.



Slika 1. Bordeaux vinska regija

Izvor: autor Julio Frangen <https://keyassets.timeincuk.net/inspirewp/live/wp-content/uploads/sites/34/2015/07/Bordeaux-map-simple.gif>

3.1.1.1. Sauternes

Sauternes proizvodi slatko bijelo vino izuzetne kvalitete. Grožđe koje se koristi u proizvodnji slatkih vina zahvaćeni su korisnim gljivicama *Botrytis cinerea*, čije će spore ispariti vodu u grožđu i uzrokovati da se smežura. Ovo se naziva "plemenita trulež". Prezrelo „plemenito“ gnjilo grožđe se ručno bere za proizvodnju soka od koncentriranog šećera koji rezultira prirodno vrlo slatkim vinom. Vino popularno iz ove regije je *Chateau d'Yquem*. (Tassa, A. 2021.)

3.1.1.2. Pomerol

Pomerol je poznat po punom crvenom okusu s dobrim mirisom. Popularno vino iz ove regije je *Chateau Petrus*.

3.1.1.3. Graves

Naziv 'graves' odnosi se na prirodu tla koje je šljunčano. Iako je ovo područje poznato po bijelim vinima, također proizvode i izvrsna crvena vina. Crvena vina su robusnija i nešto suše od crvenih vina *Medoc*. Popularno vino iz ove regije je *Chateau Haut Brion (Les Vins de Saint-Emilion Pomerol Fronsac, 2024)*.

3.1.2. Regija Burgundija

Nekoliko najuzbudljivijih vina na svijetu dolazi iz Francuske regije Burgundija. Burgundija je regija s različitim vrstama tla, podijeljena u brojne okruge: *Chablis, Côte d'Or* (podijeljen na *Côte de Nuits* i *Côte de Beaune*), *Côte Chalonnaise, Mâconnais* i *Beaujolais*. Burgundska vina su baršunasta i suptilne crvene ili senzualne i karakteristične bijele (Burgundy – Wines of France, 2024.). Burgundija je područje malih vinograda često podijeljenih između mnogih vlasnika kao rezultat zakona o nasljeđivanju. Pa tako vinograd *Clos de Vougeot* ima više od sedamdeset pet vlasnika. Nisu svi vlasnici vinograda dobri vinari što rezultira vinima različitog karaktera iz istog vinograda. Većina vinara fermentira vina i prodaju ih u rifuznom stanju kupcima.

Trgovci igraju značajnu ulogu u marketingu vina. Između vinara i trgovaca, postoje kuriri (brokери) koji znaju sve vinare, kvalitetu vinograda, kakvo je vino dostupno i koliku cijenu vinari žele. Također znaju što trgovci traže i koliku cijenu su spremni platiti. Kuriri mogu imati i ekskluzivne ugovore s određenim vinarima pa na taj način mogu ponuditi trgovcima vina koja su im inače teže dostupna.

Četiri sorte grožđa se koriste za proizvodnju vina u Burgundiji te se prema tome proizvode i četiri vrste vina tj. crvena vina Crni pinot i *Gamay* te bijela vina *Chardonnay* i *Aligote*.

U okrugu *Cote de Nuits* proizvode se voćna crvena vina punog tijela dobre boje, mirisa i ukusa. Popularna vina ove regije su *Chambertin* i *Clos Vougeot*. U okrugu *Cote de Beaune* proizvode se crvena i bijela vina, ali je ova regija popularaa zbog svojih bijela vina. Popularna bijela vina ove regije su *Le Corton* i *Charmes*. U orkugu *Cote Chalonnaise* najpopularniji je pješnušac *Cremant de Bourgogne*. U okrugu *Maconnaise* najpopularnije je bijelo vino *Pouilly-fuisse* AOC kvalitete (Alonso i sur., 2019).

3.1.3. Regija *Beaujolaise*

U regiji *Beaujolaise* proizvode se lagana i voćna crvena pića koja se piju mlada. Ova vina su jako popularna jer su cjenovno povoljna. U ovoj regiji postoje tri specifične kategorizacije kvalitete vina (Orford-Williams, 2020):

- *Beaujolais* – ova oznaka označava bazična vina te samim time i najpovoljnija vina
- *Beaujolais Villages* – ova oznaka označava vina podrijetlom iz određenih sela u *Beaujolaisu*
- *Cru* – ova oznaka označava ime sela koje proizvodi vino najveće kvalitete u regiji *Beaujolaise* pa samim time i najskuplje vino ove regije

Najpopularnije vino ove regije je *Beaujolais Nouveau* koje se stavlja na tržište trećeg četvrtka u mjesecu studenom svake godine, a radi se od grožđa koje je ubrano šest do osam tjedana prije.

3.1.4. Regija *Alsace*

Najistočnija francuska regija *Alsace* je jako plodna vinogradska regija zahvaljujući rijeci Rajni koja teče na istoku regije u kojoj se proizvode bijela vina. Bijela vina ovog područja su svježja, suha, lagana, fina i slatkasta. Za razliku od ostalih francuskih regija u kojima se vina nazivaju po područjima u kojima se proizvode, u ovoj regiji se vina nazivaju po grožđu od kojeg se proizvode. U ovoj regiji posebna pažnja se posvećuje načinu proizvodnje vina i koriste se prirodni kvasci za fermentaciju, a vina odležavaju u inox tankovima. *Alsace* je regija koja koristi smeđe boce za punjenje vina. *Alsace* također proizvodi pjenušac, koji je poznat kao *Cremant de Alsace*, a proizvodi se od sorti *Chardonnay* i *Pinot Noir* (Alsace Wine Guide, 2024.).

3.1.5. Regija *Champagne*

Regija *Champagne* se nalazi na sjeveroistoku Francuske, a poznata je po proizvodnji pjenušavog bijelog vina koje nosi ime po ovoj regiji. Šampanjac je pjenušavo vino proizvedeno od grožđa uzgojenog u regiji *Champagne* slijedeći pravila koja zahtijevaju sekundarnu fermentaciju vina u boci kako bi se stvorila karbonizacija (Champagne Wine Region, 2024.). Neki koriste pojam šampanjac kao generički pojam za pjenušac, ali većina zemalja rezervira termin isključivo za

pjenušava vina koja dolaze iz regije *Champagne* i proizvode se prema definiranim postupku koji se naziva *methode champenoise*. Prema *Francuskom zakonu o šampanjcu* iz 1908. godine naziv šampanjac može se upotrijebiti samo na pjenušava vina proizvedena u regiji *Champagne*, a sva ostala pjenušava vina moraju biti označena kao 'pjenušac' ili pod nekim drugim nazivom.

3.2. Vina Italije

Stari grčki i etruščanski doseljenici proizvodili su vina prije Rimljana, a Rimljani su voljeli ispijati vino uz svaki obrok pa je zbog velike potrebe stanovništva potican razvoj vinograda i proizvodnja vina. Stoljećima su neovisna kraljevstva i države unutar poluotoka stvarala vlastita vina autohtonih sorti i promovirali ih nazivima prema njihovim mjestima proizvodnje. Vino je oduvijek bilo dio života u talijanskoj kulturi i smatralo se važnim izvorom trgovine i bogatstvo. Rana vina iz Toskane iz 13. stoljeća dobro su poznata danas te se u nekim regijama na jugu nastavljaju proizvoditi danas vrlo sličnim načinima. Talijanska vina općenito su suša, gorča i trpkija od francuskih ili španjolskih (Vergamini, i sur., 2018).

3.2.1. Toskana

Toskana, smještena u srcu Italije, između Apenina i Tirenskog mora, poznata je po svojim umjetničkim gradovima poput Firence i Siene, kao i po idiličnom krajoliku koji je odigrao ključnu ulogu u stvaranju nekih od najcjenjenijih vina na svijetu. Kulturno bogata i povijesno značajna, Toskana je dom velikih umjetnika, inovatora i, naravno, vinara.



Slika 2. Vinska regija Toskane

Izvor: autor Donald Strachan <https://www.tuscanynowandmore.com/discover-italy/wine-other-italian-drinks/5-niche-tuscan-wines-pairing>

Vinogradarstvo u Toskani seže daleko u povijest, s dokazima o obrađivanju vinove loze još u vrijeme Etruraca, drevnog naroda koji je obitavao u Italiji prije Rimljana. Međutim, moderna povijest toskanskih vina počinje mnogo kasnije s uspostavom prve zakonski regulirane vinarske zone na svijetu *Chianti* u 1716. godini. U 19. stoljeću barun Bettino Ricasoli formulirao je slavnu recepturu za *Chianti* vino, postavši jedan od pionira modernog vinogradarstva u regiji. Klima Toskane idealna je za uzgoj vinove loze s toplim, sunčanim ljetima i blagim zimama. Međutim, različitosti u mikroklimama i tlima unutar regije omogućavaju vinogradarima da eksperimentiraju i proizvedu raznovrsne vinske stilove. Karakteristično vapnenačko tlo, poznato kao "*galestro*", i kombinacija s "*alberese*" kamenom stvaraju iznimne uvjete za uzgoj *Sangiovese* sorte grožđa, srži većine toskanskih vina. *Sangiovese* je zvijezda regije, osnova za najpoznatija i najcjenjenija toskanska vina *Chianti* i *Brunello di Montalcino*. Ova sorta grožđa proizvodi vina s bogatim aromama crvenog voća i robustnim taninima, idealna za starenje. *Merlot* i *Cabernet Sauvignon* također su popularni koji često miješaju te međunarodne sorte s lokalnim *Sangioveseom* za stvaranje složenih, moćnih vina.

Toskana se ponosi svojom dugom tradicijom vinogradarstva, ali nije imuna na inovacije. Uvođenje modernih tehnika u vinograde i podrumima povećalo je kvalitetu i međunarodnu konkurentnost toskanskih vina. Mnogi vinari danas koriste satelitsko mapiranje i dronove kako bi nadzirali vinograde te lakše pratili vlažnost tla i zdravlje vinove loze te na taj način po potrebi poboljšali kvalitetu grožđa (Vergamini, i sur., 2018).

3.2.2. Veneto regija

Regija Veneto, smještena u sjeveroistočnoj Italiji, regija je koja privlači ljubitelje vina svojim raznolikim i ukusnim vinima. Veneto je dom nekim od najpoznatijih vinarija na svijetu, koje kombiniraju tradicionalne tehnike s naprednom tehnologijom za proizvodnju iznimnih vina.

Veneto uživa u umjerenom kontinentalnoj klimi s toplim ljetima i hladnim zimama, što pruža idealne uvjete za uzgoj različitih sorti grožđa. Regija je podijeljena na ravnice i brdovite dijelove; ravnice su poznate po proizvodnji pjenušavih vina kao što je *Prosecco*, dok brdovita područja proizvode bogata crvena vina poput *Amaronea*. Tradicionalne metode vinarstva u *Venetu* još uvijek su dominirajuće, ali su suvremene inovacije unaprijedile proizvodnju vina. Novije tehnike u vinifikaciji, poput kontrolirane fermentacije i upotrebe modernih tehnologija za obradu grožđa, omogućuju vinarima da proizvode vina konzistentne kvalitete koja zadovoljavaju i najzahtjevnije kupce. Osim toga, trend organskog i biodinamičkog vinogradarstva raste što *Veneto* regiju čini pokretačem u proizvodnji održivih i ekološki prihvatljivih vina.

Vina iz regije *Veneto*, uključujući *Prosecco*, *Valpolicella* i *Amarone*, zauzimaju važno mjesto na svjetskom tržištu. i postala su sinonim za talijansku vinsku izvrsnost.

Tri glavne sorte grožđa koje definiraju vinarski identitet Veneta su (Veneto wine,2024.):

- *Glera* - primarno se koristi za proizvodnju *Prosecca*. *Prosecco* je lagano i osvježavajuće pjenušavo vino te je idealno za aperitive i slavlja.
- *Corvina* – sorta grožđa koja je osnova za *Amarone* i *Valpolicella*. Grožđe *Corvina* daje bogata, kompleksna crvena vina s notama suhog voća, tamne čokolade i začina. Poseban proces sušenja grožđa prije fermentacije rezultira intenzivnim i moćnim vinima s dugim potencijalom starenja.
- *Rondinella* – sorta grožđa koja se često se miješa s *Corvinom*, doprinoseći strukturi i boji u *Valpolicella* i *Amarone* vinima. Grožđe sorte *Rondinella* doprinosi cvjetnim i voćnim notama, čineći vina iz ove regije još slojevitijima i kompleksnijima.

Uz ove sorte, *Veneto* također proizvodi izvrsna bijela vina kao što su *Soave* i *Pinot Grigio*, dodatno obogaćujući vinarski portfelj regije. Raznolikost stilova i sorti čini *Veneto* jednim od najzanimljivijih vinarskih regija Italije, privlačeći ljubitelje vina iz cijelog svijeta koji žele istražiti njegovu bogatu vinarsku tradiciju i inovacije (Winalist, 2024).

3.2.2.1. Prosecco

Prosecco, jedno od najpoznatijih i najpristupačnijih pjenušavih vina na svijetu, često se smatra neizostavnim dijelom mnogih društvenih događanja i proslava. Njegova svježina, prijatna aroma i lagana pjenušavost učinili su ga omiljenim izborom za aperitive i prigodne zdravice.

Prosecco potječe iz sjeveroistočne Italije, primarno iz regija *Veneto* i *Friuli Venezia Giulia*. Ovo područje, posebno zone *Conegliano* i *Valdobbiadene*, poznato je po proizvodnji vrhunskog *Prosecca*. Karakteristični brežuljci i mikroklima ovih područja idealni su za uzgoj *Glera* sorte grožđa, prethodno poznatog kao *Prosecco* grožđe, čime se osigurava visoka kvaliteta vina.

Povijest *Prosecca* seže unatrag kada je ovo vino bilo poznato pod imenom grožđa iz kojeg se proizvodi. S promjenama u zakonodavstvu EU i radi zaštite geografske oznake, grožđe je preimenovano u *Glera*, a naziv *Prosecco* zadržan za vino. Razvojem metoda proizvodnje i povećanjem globalne popularnosti, *Prosecco* je postao sinonim za kvalitetna pjenušava vina dostupna širokoj populaciji.

Prosecco se proizvodi korištenjem metode zvane '*Metodo Italiano*' ili '*Charmat metoda*'. Ova tehnika uključuje drugu fermentaciju vina u velikim čeličnim spremnicima pod visokim pritiskom, što mu daje prepoznatljivu pjenušavost. *Prosecco* dolazi u nekoliko stilova *Spumante* (potpuno pjenušavo), *Frizzante* (polupjenušavo) i *Tranquillo* (mirno, bez mjehurića). *Prosecco* karakteriziraju voćne note zelene jabuke, kruške i bijele breskve uz nježne cvjetne tonove koji pridonose njegovoj svježini i lakoći. *Prosecco* je vino koje zbog svoje pristupačnosti, svježine i univerzalne privlačnosti zaslužuje posebno mjesto na globalnoj vinskoj sceni (Macneil, 2015).

Idealna temperatura za posluživanje *Prosecca* je između 6°C i 8°C. *Prosecco* se često koristi u koktelima poput *Bellinija* ili *Aperol Spritza*, ali je izvanredan i sam za sebe, posebno kao aperitiv ili uz lagane obroke.

3.2.2.2. Valpolicella

Valpolicella, jedan od najznačajnijih i najprepoznatljivijih talijanskih vina, dolazi iz regije *Veneto*, smještene u sjeveroistočnom dijelu Italije. Ovo vino poznato je po svojoj svestranosti i bogatom spektru stilova, od svježih, voćnih vina do složenih i intenzivnih izvedbi kao što su *Amarone* i *Recioto della Valpolicella*. *Valpolicella* se primarno proizvodi od tri glavne sorte grožđa: *Corvina*,

Rondinella i *Molinara*. *Corvina* je najcjenjenija među njima, poznata po svojoj sposobnosti da proizvede vina s bogatim aromama crvenog voća i izvanrednom strukturom. *Rondinella* dodaje tijelo i boju, dok *Molinara*, koja se sve manje koristi, pridonosi kiselosti i svježini vina. *Valpolicella* vina mogu varirati od laganih i voćnih do duboko bogatih i kompleksnih. Tipične arome uključuju note crne trešnje, maline i začina. *Amarone*, posebno, poznat je po svojim moćnim aromama suhog voća, tabaka i tamne čokolade (Macneil, 2015).

Valpolicella se uzgaja u posebno definiranom području koje uključuje dijelove provincija Verona, padine koje gledaju prema Alpama i dolinu rijeke *Adige*. Teritorij ovog područja karakterizira kamenito i vapnenačko tlo koje je idealno za odvodnju, ključno za zdravlje vinove loze. Klima je umjerena s toplim ljetima i hladnim zimama, što omogućuje postizanje optimalne zrelosti grožđa. *Valpolicella* se može proizvoditi različitim metodama, uključujući tradicionalnu fermentaciju za svježija vina, dok se za *Amarone* koristi proces sušenja grožđa koji koncentrira šećere i arome. Nakon sušenja, grožđe se fermentira na nižim temperaturama, što rezultira bogatijim i alkoholnijim vinom. Vina zatim mogu odležavati u hrastovim bačvama što dodatno doprinosi složenosti okusa. *Valpolicella* vina se najbolje serviraju na temperaturi od 15-18°C. Mlađa vina treba piti relativno brzo, dok *Amarone* ima potencijal starenja od desetak pa čak i više godina zbog svoje strukture i kiseline. Vremenski uvjeti tijekom godine berbe igraju ključnu ulogu u profilu vina. Toplije godine obično proizvode bogatija i alkoholnija vina, dok hladnije godine naginju ka većoj kiselosti i svježini (Macneil, 2015).

3.2.3. Sicilijanska vina

Sicilija, otok bogate povijesti i kulture, nezaobilazno je središte za ljubitelje vina. Otok je poznat po svojoj raznolikosti krajolika koji se kreće od bujnih dolina do suhih obala, pružajući idealne uvjete za uzgoj vinove loze. Njegova povijest vinogradarstva seže u davnu prošlost, s dokazima o uzgoju vinove loze još od vremena Feničana i Grka koji su naseljavali Siciliju. Vinogradarstvo na Siciliji ima korijene u drevnoj prošlosti, s tragovima prvih nasada vinove loze koji datiraju iz doba kada su otok naseljavali Grci. Ovi drevni kolonizatori donijeli su sa sobom napredne tehnike uzgoja vinove loze, a Sicilija je brzo postala poznata kao „*Zemlja vina*“. Kroz stoljeća, Sicilija je bila pod utjecajem raznih osvajača koji su svi na neki način oblikovali vinogradarstvo na otoku. Sicilija ima

mediteransku klimu koja je idealna za uzgoj vinove loze. Topla, suha ljeta i blage zime omogućuju grožđu da sazrijeva pod idealnim uvjetima. Vulkan Etna, koji dominira pejzažem, ima poseban utjecaj na vinograde koji se nalaze na njegovim obroncima, dajući vinu jedinstveni mineralni okus zbog vulkanskog tla. (SUFISA wine report tuscan, 2018)

U Siciliji se uzgajaju tri glavne sorte grožđa (SUFISA wine report tuscan, 2018):

- **Nero d'Avola** - najpoznatija autohtona sorta Sicilije, karakterizira ga duboka, rubinska boja, proizvodi snažna, robusna vina koja dobro stare i odlično se spajaju s bogatom sicilijanskom kuhinjom.
- **Grillo** - bijela sorta koja je tradicionalno korištena za proizvodnju *Marsale*, ali danas proizvodi i visokokvalitetna suha bijela vina. Ova sorta daje vina s izraženim citrusnim notama i svježinom koja odražava morski utjecaj sicilijanskih vinograda.
- **Catarratto** - još jedna dominantna bijela sorta na Siciliji. Ova sorta čini osnovu mnogih bijelih mješavina i poznata je po svojoj sposobnosti da proizvede svjež, aromatična vina koja savršeno prate plodove mora, jedan od stupova sicilijanske kuhinje.

3.3. Vina Argentine

Argentinska vina, s *Malbecom* na čelu, odražavaju bogatu vinogradarsku baštinu i inovativni pristup koji su omogućili ovoj zemlji da se istakne na globalnoj vinskoj karti. Visinske razlike, suho zemljište i posebne klimatske karakteristike regije Mendoza, zajedno s dugom tradicijom vinogradarstva koja seže još od španjolskih misionara, stvorile su idealne uvjete za uzgoj vina visoke kvalitete. Ova tri izdvojena soja *Malbec*, *Cabernet Sauvignon* i *Bonarda* predstavljaju srž argentinske vinarske industrije, svaki donoseći svoj jedinstveni karakter i doprinoseći globalnom uspjehu argentinskih vina (Higgins, 2021).

Malbec je zvijezda argentinske vinarske scene, prilagođen visokim nadmorskim visinama Anda i sušnim klimama što rezultira vinima koja su bogata, intenzivno aromatična s notama tamnog voća

i cvjetnih tonova. Ova sorta, iako porijeklom iz *Bordeauxa*, našla je svoj pravi dom u Argentini, posebno u *Mendozi* gdje su klima i teren idealno prilagođeni za njezin uzgoj (Higgins, 2021).

Cabernet Sauvignon je međunarodno priznata sorta koja zauzima važno mjesto u argentinskoj vinogradarskoj industriji. Zbog svoje sposobnosti da dobro sazrijeva u različitim klimatskim uvjetima, *Cabernet Sauvignon* u Argentini daje robusna vina s dubokim okusima i firmom strukturom, što ih čini idealnim za starenje (Higgins, 2021).

Bonarda, iako manje poznata na globalnoj sceni, predstavlja jednu od najzastupljenijih sorti u argentinskim vinogradima, posebno u *Mendozi*. Ova sorta proizvodi sočna, voćna vina koja su vrlo pristupačna i izuzetno popularna na domaćem tržištu. Njena popularnost raste i na međunarodnom tržištu zahvaljujući njezinim vibrantnim okusima i mekoj taninskoj strukturi (Higgins, 2021).

3.4. Vina Sjedinjenih Američkih Država

Američka vinarska scena, iako relativno mlada u usporedbi s europskim vinogradarskim tradicijama, prošla je kroz značajne faze razvoja koje su duboko oblikovale njezinu sadašnju dinamiku i raznolikost. Od ranih eksperimenata s vinovom lozom do danas, kada SAD stoji kao jedan od vodećih svjetskih proizvođača vina, priča o američkom vinu je priča o inovaciji, adaptaciji i neizmjenjivom duhu (University of California Press, 2024.).

Vinogradarstvo u Americi započinje dolaskom europskih doseljenika, koji su donijeli sa sobom znanje i tradiciju proizvodnje vina. Prvi ozbiljni pokušaji vinogradarstva datiraju iz doba kad su Francuski Huguenoti osnovali naselja na Floridi u srednjem 16. stoljeću, koristeći autohtonu sortu grožđa *Scuppernong*. Međutim, veći uspjeh zabilježen je tek s dolaskom španjolskih misionara koji su, krećući se prema sjeveru iz Meksika, počeli saditi razne sorte grožđa u Kaliforniji, što je rezultiralo boljim prinosima i kvalitetnijim vinima zahvaljujući mediteranskoj klimi regije. Prva komercijalno uspješna vinarija osnovana je sredinom 19. stoljeća u *Cincinnatiju*, Ohio, od strane Nicholasa Longwortha, koji je proizvodio pjenušava vina od domaće sorte grožđa *Catawba*. Ovo razdoblje također je obilježila migracija europskih vinara koji su donijeli svoje sorte i tehnike u regije poput Kalifornije tijekom zlatne groznice 1849. godine. Uvođenje sorti poput *Zinfandela* i

Carignane postavilo je temelje za buduću ekspanziju vinogradarstva u regiji (University of California Press, 2024.).

Američki vinogradari suočavali su se s mnogim izazovima, uključujući bolesti vinove loze kao što su filoksera i Pierceova bolest, koje su u različitim razdobljima štetile vinograde. Još jedan značajan udarac bio je Prohibicija (1920-1933), koja je gotovo uništila vinogradarstvo i proizvodnju alkohola. Mnoge vinarije su zatvorene, a industrija se morala ponovno izgraditi nakon ukidanja prohibicije (University of California Press, 2024.).

Nakon Prohibicije, vinarije kao što su *Paul Masson*, *Almaden* i *Gallo* počele su proizvoditi vina u većim količinama, često se fokusirajući na pristupačna stolna vina. Međutim, 1960-ih i 1970-ih godina počinje preporod kvalitete, s novim valom vinara u Dolini Napa koji su se fokusirali na proizvodnju vina po uzoru na francuske stilove. Vinarije poput *Stag's Leap Wine Cellars* i *Chateau Montelena* postigle su međunarodno priznanje pobjedama na testiranju vina u Parizu 1976. godine, što je znatno povećalo ugled američkih vina. Od 1980-ih, američko vinogradarstvo doživljava revoluciju u smislu tehnološkog napretka, održivih praksi i razvoja novih regija za vinogradarstvo izvan tradicionalnih područja poput Kalifornije, Oregona i Washingtona. Države poput Virginije, Teksasa i New Yorka postale su cijenjene za svoje jedinstvene sorte i stilove vina. Također, rast interesa za lokalno proizvedena vina i turizam povezan s vinom dodatno su ojačali industriju.

Danas, SAD stoji kao jedan od vodećih svjetskih proizvođača i potrošača vina, s bogatom paletom sorti i stilova koji odražavaju širok spektar klimatskih, geografskih i kulturnih utjecaja. Američka vinarska scena je vibrantna i inovativna, što potvrđuje njezin rast i prilagodbu kroz stoljeća (Parker Wong i Gariglio, 2021).

3.4.1. Cabernet Sauvignon

Cabernet Sauvignon je jedna od najpoznatijih i najcjenjenijih sorti crnog grožđa na svijetu, a njezin uspjeh u Sjedinjenim Američkim Državama pokazuje kako se jedna sorta može uspješno prilagoditi i razviti u novom okruženju, postajući ključni element nacionalne vinarske kulture.

Cabernet Sauvignon svoje korijene vuče iz *Bordeauxa* u Francuskoj, ali je svoj put do Americi našao u 19. stoljeću. Prvi značajni unos *Cabernet Sauvignona* u SAD dogodio se tijekom zlatne groznice, kada su europski imigranti donosili vinske sorte kako bi zadovoljili svoju žudnju za vinom. Međutim, pravo priznanje i širenje ove sorte započelo je 1960-ih i 1970-ih godina u

Kaliforniji, posebno nakon slavnog testiranja vina u Parizu 1976. godine, gdje je *Cabernet Sauvignon* iz Doline Napa iznenadio svijet pobijedivši protiv renomiranih francuskih *Bordeauxa*. Ovaj događaj, poznat kao „Sud Pariza“, ne samo da je postavio *Cabernet Sauvignon* kao vrhunsku sortu u SAD-u, već je i označio dolazak američke vinarske industrije na svjetsku scenu. Dolina Napa je srce proizvodnje *Cabernet Sauvignona* u SAD-u. Klima u Napi je idealna za *Cabernet* zbog toplih dana i hladnih noći koje pomažu u razvoju kompleksnosti i strukture tanina u vinu. Tlo bogato šljunkom i niskom plodnošću idealno je za ograničavanje prinosa, što dovodi do koncentriranijeg i izražajnijeg voća. Iako je poznatiji po *Pinot Noiru*, okrug Sonoma također proizvodi izvanredne *Cabernet Sauvignone*. Klimatski uvjeti u okrugu Sonoma su malo hladniji nego u dolini Napa, što omogućuje sporiju zrelost i stvaranje vina s više kiselosti i svježine. Država Washington postaje sve poznatija po svojim *Cabernet Sauvignonima*, posebno u regijama kao što su *Columbia* i *Walla Walla*. Ove regije imaju suhu kontinentalnu klimu s dugim sunčanim danima, što je idealno za *Cabernet Sauvignon*, omogućavajući duboku zrelost i bogatstvo. U SAD-u, *Cabernet Sauvignon* često prolazi kroz produženu maceraciju kako bi se izvukli maksimalni tanini i boja. Fermentacija se obično odvija u kontroliranim temperaturama kako bi se zadržale različite arome. Američki vinari također često koriste novi francuski hrast za dozrijevanje, što vinima daje bogate note vanilije, začina i dima. Razlika u pristupu može uključivati i eksperimentiranje s različitim vrstama hrasta (npr. američki hrast) ili korištenje veće proporcije novih bačvi za jači utjecaj drveta. *Cabernet Sauvignon* je među najtraženijim i najcjenjenijim crnim vinima u SAD-u. Njegova popularnost proizlazi iz robusnih, bogatih okusa koji odlično pariraju s američkim ukusima za meso i bogata jela. Također, *Cabernet Sauvignon* često simbolizira visokokvalitetno vino, što ga čini popularnim izborom za posebne prigode i poklone. Na međunarodnom tržištu, američki *Cabernet Sauvignon* percipira se kao konkurentan, visokokvalitetan izbor. Pobjeda u Parizu 1976. godine postavila je standard i otvorila vrata za izvoz američkih *Cabernet Sauvignon* vina, često postižući visoke cijene i priznanja na međunarodnim natjecanjima (University of California Press, 2024.). Ukratko, *Cabernet Sauvignon* je stup američke vinarske industrije, prilagođen i razvijen na različitim američkim terenima koji proizvode jedinstvena, visokokvalitetna vina. Njegova trajna popularnost među potrošačima i uspjeh na tržištu svjedoče o njegovoj centralnoj ulozi u američkoj i globalnoj vinarskoj sceni (Parker Wong i Gariglio, 2021).

3.4.2. Chardonnay

Chardonnay, jedan od najraširenijih i najomiljenijih bijelih vinskih sorti na svijetu, uživa posebno mjesto u srcima američkih vinara i ljubitelja vina. U Sjedinjenim Američkim Državama, ova sorta se uzgaja od hladnih obala Oregona do sunčane Kalifornije, što rezultira širokim spektrom stilova i okusa (Parker Wong i Gariglio, 2021).

Chardonnay je poznat po svojoj sposobnosti da uspijeva u različitim klimatskim uvjetima, što ga čini idealnim za uzgoj u mnogim američkim vinogradarskim regijama. U hladnijim regijama, poput Oregonove Willamette doline ili dijelova obalnog područja Sonome, *Chardonnay* razvija više kiselosti i svježine s izraženijim mineralnim notama. U toplijim klimama, kao što su dolina Napa ili centralna dolina Kalifornije, grožđe dozrijeva do veće razine šećera, što rezultira bogatijim, voćnijim vinima s nižom kiselošću. Stilovi *Chardonnaya* koji se proizvode u SAD-u variraju od osvježavajućih, minimalno obrađenih vina do bogatih, kremastih vina. Razlike u klimi i terenu (kombinacija klime, tla i topografije) igraju ključnu ulogu u određivanju krajnjeg stila vina. Na primjer, *Chardonnay* iz hladnijih područja često ima svjetliju strukturu i više cvjetne i voćne arome, dok vina iz toplijih regija mogu biti punija, s izraženijim okusima vanilije i tropskog voća zbog veće izloženosti suncu i dužeg perioda sazrijevanja. Praksa korištenja hrastovih bačvi u proizvodnji *Chardonnaya* značajno utječe na profil okusa vina. Fermentacija ili starenje u novim hrastovim bačvama dodaje dimenziju složenosti vina, donoseći arome kao što su vanilija, prženi bademi i začini. Međutim, prekomjerna upotreba hrasta može dominirati prirodnim karakteristikama grožđa, što je nekad bio trend u američkoj proizvodnji *Chardonnaya*. Suprotno tome, fermentacija ili starenje u bačvama od nehrđajućeg čelika ili u starijem hrastu pomaže u očuvanju i naglašavanju prirodnih voćnih i mineralnih nota *Chardonnaya*, pružajući svježije i čišće vino. Trendovi u proizvodnji *Chardonnaya* u SAD-u se mijenjaju, s većim naglaskom na uravnoteženim vinima koja odražavaju svoje područje proizvodnje. Iako neki proizvođači i dalje preferiraju bogat, hrastom vođen stil, sve je više onih koji se okreću metodi koja ističe prirodnu čistoću i eleganciju vina. Preferencije potrošača imaju velik utjecaj na stilove *Chardonnaya* koji se proizvode u SAD-u. Potražnja za manje obrađenim, "prirodnijim" vinima raste, što potiče vinare da proizvode vina s manje dodataka i intervencija. Ovaj trend prema autentičnosti i transparentnosti u vinogradarstvu i vinifikaciji usmjerava proizvođače ka stvaranju vina koja više odražavaju specifičnosti svojih vinograda. Zaključno, *Chardonnay* u SAD-u predstavlja izvanredan primjer kako klima, teren,

vinifikacijske metode i potrošačke preferencije zajedno oblikuju vinsku industriju. Njegova prilagodljivost i široki spektar stilova čine ga stalnim favoritom na američkom vinskom tržištu, odražavajući bogatu i raznoliku vinogradarsku baštinu zemlje (Parker Wong i Gariglio, 2021).

3.4.3. Zinfandel

Zinfandel je jedna od najprepoznatljivijih vinskih sorti u Sjedinjenim Američkim Državama, posebno u Kaliforniji, gdje je postao simbol američkog vinarstva. Njegova povijest, genetička istraživanja, izazovi u vinifikaciji, te kulturni utjecaj čine ovu sortu jedinstvenim dijelom vinogradarske kulture SAD-a (Laffort, 2021).

Zinfandel je originalno europska sorta, s genetskim korijenima koji sežu do sorte *Crljenak Kaštelanski* iz Hrvatske i *Primitivo* iz Italije. Genetička istraživanja su pokazala da su ove tri sorte zapravo genetički identične, što je razriješilo dugogodišnju zagonetku o porijeklu *Zinfandela*. *Zinfandel* je u SAD stigao sredinom 19. stoljeća, tijekom kalifornijske zlatne groznice, kada su europski imigranti donijeli vinovu lozu sa sobom u potrazi za novim životom (Laffort, 2021).

Njegova prilagodba na kalifornijsku klimu i tlo bila je iznimno uspješna te brzo je postao popularan zbog svoje sposobnosti da producira jaka, robusna vina s visokim postotkom alkohola. Tijekom godina, *Zinfandel* je postao neizostavni dio kalifornijske vinske industrije, simbol otpornosti i snage američkog vinogradarstva (Laffort, 2021).

Genetička istraživanja imala su velik utjecaj na razumijevanje i unaprjeđenje uzgoja *Zinfandela*. Otkrićem njegovog europskog porijekla, vinarima je omogućeno bolje razumijevanje karakteristika sorte, što je dovelo do optimizacije uzgojnih metoda i sličnih vrsta koje su najbolje prilagođene pojedinim mikroklimama i tlima Kalifornije. Slične vrste unutar sorte *Zinfandel* omogućavaju proizvodnju raznolikih vinskih stilova, od laganih i voćnih do kompleksnih i bogatih vina. Slične vrste *Zinfandela*, koje variraju u veličini grožđa, boji i profilu tanina, omogućuju vinarima da eksperimentiraju s različitim stilovima vinifikacije. Ove slične vrste također pomažu u prilagodbi na različite uvjete uzgoja, što je ključno za održavanje kvalitete usprkos promjenjivim klimatskim uvjetima (Laffort, 2021).



Slika 3. Glavne vinske regije Kalifornije

Izvor: <https://www.winespectator.com/vintage-charts/region/california-zinfandel>

Zinfandel grožđe ima tendenciju neujednačenog zrenja unutar istog grozda, što zahtijeva pažljivo rukovanje i odabir tijekom berbe. Američki vinari su implementirali brojne inovativne prakse kako bi se suočili s ovim izazovima kao što su korištenje modernih tehnika upravljanja vinogradom koje omogućuju precizniju kontrolu zrenja i kvalitete grožđa. Tehnike hlađenja grožđa prije fermentacije i kontrolirana fermentacija pomažu u očuvanju voćnosti i svježine *Zinfandel* vina. Eksperimentiranje s različitim vrstama hrasta i vremenskim periodima odležavanja u bačvama omogućuje stvaranje slojevitih i kompleksnih *Zinfandel* vina (Laffort, 2021).

Zinfandel ima značajan kulturni utjecaj u SAD-u, gdje je često povezan s opuštenim, neformalnim pristupom vinu koji je privlačan širokom spektru potrošača. Vina od *Zinfandela* igrala su ključnu ulogu u popularizaciji konzumacije vina u Americi, pružajući pristupačnu i visokokvalitetnu opciju koja odražava američki duh inovativnosti i prilagodljivosti. Na međunarodnoj sceni, *Zinfandel* se često promovira kao jedinstveno američko vino koje demonstrira sposobnost SAD-a da proizvedu vrhunska vina koja mogu konkurirati najboljima na svijetu. Kroz međunarodne degustacije i

natjecanja, *Zinfandel* je stekao reputaciju za kvalitetu i raznolikost, što dalje jača njegov status kao ključne sorte u američkom vinogradarstvu (Laffort, 2021).

Zaključno, *Zinfandel* predstavlja ne samo vino već i kulturni simbol, odražavajući bogatu povijest i dinamičnu budućnost američkog vinogradarstva. Njegova sposobnost da se prilagodi i evoluirá s vremenom čini ga nezaobilaznim dijelom revolucije o američkom vinu.

4. VINA HRVATSKE

Vinarstvo u Hrvatskoj ima dugu tradiciju koja seže do 2500 godina u prošlost. Najstariji artefakt koji pokazuje uzgoj vinove loze i proizvodnju vina dolazi s Visa u obliku kovanog novčića grada Visa. Na jednoj strani novčića nalazi se grozd, a na drugoj amfora za očuvanje vina. Sličnih nalaza kao što su novčić može se pronaći diljem obale Hrvatske. Razvoj vinarstva u kontinentalnog Hrvatskoj krenuo je par stoljeća kasnije, a raširili su ga Iliri, a kasnije Rimljani. Rimski car Marko Aurelius Probus je naredio sagraditi vinograde goleme površine od doline rijeke Rajne u Njemačkoj do Podunavlja u Hrvatskoj.

Rimska invazija donijela je tehnološke inovacije i nove sorte poput Malvazije i Terana čime je započet proces koji je hrvatsko vinarstvo postepeno pretvarao u umjetnost. Srednji vijek donio je razmjenu znanja s vinskim silama poput Francuske i Italije, što je hrvatskim vinima omogućilo da steknu međunarodno priznanje. Tada hrvatsko vino počinje formirati svoj identitet, usvajajući i prilagođavajući strane utjecaje kako bi se obogatila domaća proizvodnja. 19. stoljeće obilježeno je inovacijama i osnivanjem vinskih škola, što dokazuje kako su Hrvati počeli shvaćati važnost znanja u proizvodnji kvalitetnog vina. Međutim, izbijanje filoksere, devastirajućeg insekta, bilo je teško razdoblje koje je zahtijevalo veliku snagu i odlučnost za oporavak i očuvanje vinske baštine. Nakon filoksere, hrvatski vinogradari pokazali su izuzetnu otpornost obnavljajući vinograde s novim, otpornijim sortama. Ovo razdoblje obnove pružilo je priliku za eksperimentiranje s autohtonim sortama, obnavljajući hrvatsku vinsku scenu i postavljajući temelje za moderno vinarstvo koje cijenimo danas (Valentić, 2022).

Unatoč izazovima kolektivizacije i industrijske proizvodnje tijekom socijalističkog razdoblja, individualni vinogradari i obiteljske vinarije uspjeli su sačuvati dušu hrvatskog vina, pokazujući nepokolebljivu predanost tradiciji. Razdoblje nakon osamostaljenja Hrvatske obilježilo je povratak tradicionalnim metodama i fokusa na kvalitetu vina. Ponovno oživljavanje starih, gotovo zaboravljenih sorti, poput plavca malog i graševine, naglašava kontinuitet i inovativnost hrvatskog vinogradarstva. Današnje hrvatsko vinarstvo doživljava svojevrsnu promjenu, s vinima koja osvajaju međunarodne nagrade i priznanja. To je potvrda kvalitete i jedinstvenosti koje hrvatska vina nude na globalnoj sceni (Valentić, 2022).

4.1. Vina Istre

Istra nudi izrazito kvalitetna vina, zbog sorti koje se idealno prilagođavaju na to područje, ali i kao rezultat duge tradicije vinarstva. U nastavku rada obrađene su tri glavne sorte Istre, a to su: Istarska Malvazija, Teran i Muškati Momjanski.

4.1.1. Istarska Malvazija

Istarska Malvazija, jedna od najpopularnijih hrvatskih vinskih sorti, značajno je obilježila suvremeni vinski svijet svojim jedinstvenim karakteristikama i širokom rasprostranjenosti. Ova autohtona istarska sorta, dugo vremena smatrana dijelom šire obitelji mediteranskih *Malvazija*, u novije je vrijeme zaslužila priznanje kao zasebna varijanta zahvaljujući detaljnim genetičkim istraživanjima koja su potvrdila njenu jedinstvenost.

Iako su mnoge sorte *Malvazija* prisutne diljem Mediterana – od Slovenije do Kalifornije, pa čak i Portugala – *Istarska Malvazija* je svojim karakteristikama jasno odvojena od ostalih srodnih sorti. Povijesno, ime "Malvazija" vjeruje se da potječe iz Grčke, ali Istarska Malvazija se razlikuje u mnogočemu, od rasta do arome, čime potvrđuje svoju autohtonost. *Malvazija istarska (Malvasia Istriana)* je jedinstvena sorta grožđa koja se desetljećima smatrala dijelom šire obitelji mediteranskih malvazija, uključujući *Malvasia* i *Malmsey*. Međutim, osim imena, malo toga povezuje istarsku malvaziju s ostalim sortama iz te skupine, koje se uglavnom uzgajaju za proizvodnju slatkih vina, dok je istarska malvazija po pravilu suha (Brščić i sur., 2010).

Dok su kod drugih sorti malvazija, poput *Malvasia delle Lipari* ili *Dubrovačke Malvazije*, grozdovi obično rastresitiji, izduženiji i plećati, *Istarska malvazija* ima drugačiji oblik grozda i lista. Dugotrajne sumnje u srodnost s velikom obitelji *Malvazija* potvrđene su nedavnim genetičkim istraživanjima koja su putem DNK analiza jasno pokazala da *Istarska Malvazija* nije u srodstvu s drugim sortama iz te grupe. Prema tome jasno je da je *Istarska Malvazija* autohtona sorta Istre.

Istarska Malvazija odlikuje se bujnim rastom i srednjim do visokim prinosima, što zahtijeva znatan angažman u vinogradu, ali istovremeno posjeduje solidnu otpornost na gljivične bolesti. Ova sorta efikasno nakuplja sladore, zbog čega vina obično imaju alkoholni volumen od 11,5% do 13,5%. Ukupne kiseline u vinu kreću se od pet do šest grama po litri, dok suhi ekstrakt iznosi oko 20 grama po litri. *Istarska Malvazija* uzgaja se širom Istre, kao i u susjednoj slovenskoj obalnoj regiji i talijanskoj regiji *Friuli*. Zahvaljujući različitim mikroklimatskim uvjetima, vina od *Istarske Malvazije* dolaze u nekoliko stilova. (Brščić i sur., 2010).

Udruga istarskih vinara dodatno štiti stil i kvalitetu svojih vina oznakom “IQ” (*Istrian Quality*) na grlu boce, što nije oznaka najviše kvalitete, već garantira stilsku i kvalitativnu ujednačenost bazne linije. Bolji proizvođači pored vina s oznakom “IQ” proizvode i vina više kategorije. Primarne arome zrele malvazije su kombinacija voćnih i cvjetnih aroma poput jabuka, bresaka i nektarina s cvijetom bagrema, podržane više ili manje izraženim, ali uvijek prisutnim mineralnim notama. Mineralnost se proteže kroz okus u vidu blage slanosti i nježno gorkastog završetka.

Izgled i stil pojedine malvazije mijenjaju se ovisno o položaju s kojeg dolazi. *Malvazije* s položaja zapadne Istre, koje su bliže obali, imaju izraženiju mineralnost, ponekad potpuno lišene drugih aroma, ali češće u kombinaciji s nježnim voćnim aromama poput breskve. *Malvazije* iz zapadne Istre na malo povišenim položajima karakteriziraju atraktivne cvjetne arome pomiješane sa zrelim voćem, dok *Malvazije* središnje Istre i one s još većih nadmorskih visina karakterizira naglašena voćnost jabuka i nektarina te življe i osvježavajuće kiseline. Južna Istra odlikuje se nešto slađom voćnošću usmjerenom egzotičnijem voću, gotovo redovito s aromom banana.

Istarska Malvazija iznimno dobro podnosi starenje, zbog čega na tržištu moguće pronaći dva osnovna tipa: svježa vina, predviđena za konzumaciju u roku do dvije godine, i zrela vina, koja su spremna za tržište najranije u trećoj godini od berbe. Ova dinamika nudi širok spektar okusa i stilova, čime *Istarska Malvazija* zadržava svoje mjesto kao jedna od najznačajnijih i najfleksibilnijih sorti u regiji Istre (Vina Hrvatske, 2024.).



Slika 4: Malvazija: Neprikosnovena kraljica istarskih podruma

Izvor: <https://www.helloistria.com/hrana-i-vino/malvazija-neprikosnovena-kraljica-istarskih-podruma/>

U posljednjih trideset godina, *Istarska Malvazija* doživjela je značajan procvat, pridonoseći rastu i razvoju istarske vinske scene. Modernizacija vinogradarstva i marketinški naponi doveli su do

širenja priznanja *Istarske Malvazije* na međunarodnoj razini. Vinarije u Istri kontinuirano rade na unapređenju kvalitete i promociji svojih vina, što je rezultiralo rastućim interesom kako domaćih tako i međunarodnih ljubitelja vina. *Istarska Malvazija* dostupna je u širokom rasponu cijena, ovisno o godini proizvodnje i kvaliteti. Svježija vina su dostupna po pristupačnijim cijenama i namijenjena su brzom konzumiranju, dok zrela vina, koja su na tržištu dostupna tek nakon tri godine od berbe, dostižu više cijene i predstavljaju vrhunac kvalitete te sorte (Ministarstvo poljoprivrede, šumarstva i ribarstva; 2024).

4.1.2. Teran

Teran, jedno od najznačajnijih i najkarakterističnijih vina Istre, ima dugu i bogatu povijest koja seže sve do kasnog srednjeg vijeka. Kroz stoljeća, *Teran* se učvrstio kao neizostavni dio istarske vinske kulture, svojim robusnim i snažnim karakterom osvajajući kako lokalne tako i plemićke stolove (Vina Hrvatske, 2024.).

Prvi pisani tragovi o *Teranu* potječu iz 14. stoljeća kada se koristio za ugostiti carske izaslanike, što upućuje na njegovu važnost i cijenjenost već u ranoj povijesti. Tradicionalno, *Teran* je bio najraširenija sorta u Istri sve do početka 20. stoljeća, kada su se vinogradarske prakse počele mijenjati. Njegova popularnost među istarskim težacima i plemstvom temeljila se na njegovoj izražajnoj trpkosti i bogatim aromama koje su idealno popunjavale lokalnu kuhinju (Vina Hrvatske, 2024.).

Teran je poznat po svojoj intenzivnoj boji koju često opisuju kao "boju zečje krvi". Ova metafora nije samo vizualna karakteristika, već odražava i dubinu te kompleksnost koju *Teran* nudi. Vino je robusno s izraženim tonovima maline i papra koji dominiraju njegovim aromatičnim profilom. Ove karakteristike proizlaze iz velikih i mesnatih grozdova *Terana* koji rastu u istarskoj crvenici, poznatoj po svojoj plodnosti i sposobnosti da proizvede grožđe visoke kvalitete. (Ministarstvo poljoprivrede, šumarstva i ribarstva; 2024). *Teran* se danas proizvodi u mnogim renomiranim istarskim vinarijama koje nastavljaju njegovati ovu autohtonu sortu. Vinarije poput *Kabole*, *Kozlovića*, *Clai* i *Coronice* predvode u inovacijama u proizvodnji *Terana*, svaka donoseći svoj jedinstveni pečat u interpretaciji ove sorte. Ove vinarije uspješno kombiniraju tradicionalne metode

s modernim tehnikama vinifikacije, čime *Teran* ostaje relevantan i popularan među ljubiteljima vina (Ministarstvo poljoprivrede, šumarstva i ribarstva; 2024).

Svojom snažnom strukturom i bogatim okusom, *Teran* je izvanredan pratitelj mesnih jela, posebno onih bogato začinjaenih, kao što su jela od divljači. Također se izvrsno slaže s tipičnim istarskim predjelima poput pršuta i sira. Ova kombinacija hrane i vina ističe bogate arome *Terana*, čineći ga ne samo užitkom za nepce, već i integralnim dijelom istarske gastronomske ponude (Ministarstvo poljoprivrede, šumarstva i ribarstva; 2024).

4.1.3. Muškat momjanski

Muškat momjanski, poznat i kao *Moscato di Momiano*, predstavlja izuzetan primjer kako povijesno naslijeđe, geografski uvjeti i ljudski trud mogu zajednički djelovati na stvaranje jedinstvenog vinskog proizvoda. Momjan, smješten na sjeveru Istarskog poluotoka, poznat je po iznimno pogodnim prirodnim uvjetima za uzgoj sorte Muškat bijeli. Karakteristike klime, koje su mješavina kontinentalnih i mediteranskih elemenata, omogućuju optimalno sazrijevanje grožđa. Ovo područje koristi blizinu mora za umjerene temperature, dok viša nadmorska visina potpomaže očuvanju kiselosti i svježine grožđa. Takvi klimatski uvjeti pružaju savršenu ravnotežu za proizvodnju *Muškata momjanskog* koji se odlikuje bogatim aromatskim profilom, zadržavajući primarne voćne arome uz složenije note koje se razvijaju tijekom zrenja. Tlo rendzina, ograničava bujnost trsa što vodi do manjeg prinosa, ali veće koncentracije aromatskih tvari u grožđu. Osim toga, struktura tla s visokim udjelom karbonata osigurava dobru dreniranost, što je ključno za zdravlje vinove loze, osobito u pljesnivim uvjetima. Uz to, specifičan reljef Momjana omogućava odličnu cirkulaciju zraka što dodatno umanjuje rizik od bolesti i promiče postizanje optimalne zrelosti (Ministarstvo poljoprivrede, šumarstva i ribarstva; 2024).

Proizvodnja *Muškata momjanskog* zahtijeva specifične enološke postupke koji su usklađeni s EU regulativama. Ova vina odlikuju se prirodnom alkoholnom jačinom od minimalno 11,5%, dok desertna vina dosežu i do 16% vol. alkohola. Strogi enološki postupci osiguravaju da se svježina i aromatska kompleksnost grožđa maksimalno iskoriste. Zaštita ove sorte na razini proizvodnje osigurava da sve metode obrade pridonose očuvanju sortnih karakteristika koje su ključne za *Muškat momjanski*. Zaštita oznake izvornosti za *Muškat momjanski* važna je za očuvanje autentičnosti i visokih standarda koje ovo vino redovito postiže. Regulativa osigurava da se

proizvodnja odvija unutar strogo definiranog geografskog područja s precizno određenim metodama obrade koje uključuju i fizikalno-kemijske parametre te organoleptička ispitivanja. Ovi parametri, zajedno s praksama punjenja vina unutar demarkiranog područja, ključni su za očuvanje izvornosti i kvalitete *Muškata momjanskog* (Ministarstvo poljoprivrede, šumarstva i ribarstva; 2024).

Muškat momjanski nije samo vino; to je kulturno naslijeđe i simbol regije Momjan. Njegova proizvodnja, strogo regulirana i pažljivo nadzirana, primjer je kako geografski i klimatski uvjeti zajedno s ljudskim znanjem i trudom mogu stvoriti izuzetno vino koje ne samo da odražava svoje podrijetlo, već i pridonosi bogatstvu vinske kulture. Ova zaštićena oznaka izvornosti ne samo da čuva tradiciju, već i promiče Momjan kao važno vinsko središte, povezujući prošlost, sadašnjost i budućnost kroz svaku čašu *Muškata momjanskog* (Ministarstvo poljoprivrede, šumarstva i ribarstva; 2024).

4.2. Vina Slavonije

Slavonija je poznata po puno manjih vinograda ali i po fantastičnim vinima, u ovom radu obradit će se vino graševina i frankovka te se opisati njihove najbitnije karakteristike.

4.2.1. Graševina

Na hrvatskoj vinogradarskoj sceni, sorta *Graševina* ističe se kao ključni simbol. Njezina popularnost i važnost u kontinentalnom dijelu Hrvatske neosporni su, s obzirom na to da čini 50% svih vinograda u tom području, a u ukupnoj proizvodnji vina zauzima značajnih 40%. Takva dominacija postavlja graševinu u središte hrvatskog vinogradarstva i vinarstva, čineći je neizostavnim elementom u razumijevanju regionalne vinarske prakse (Vina Hrvatske, 2024.).

Unatoč tome što je *Graševina* danas neizostavni dio hrvatske vinogradarske tradicije, njeno podrijetlo i dalje je predmet rasprava. Nedavna genetička istraživanja ukazuju na talijansku sortu '*Orsolina*' kao jednog od roditelja graševine, što implicira da sorta možda nije autohtona hrvatska sorta kako se često pretpostavlja. Talijanski znanstvenici su u svojim studijama iz 2020. i 2021. godine identificirali '*Orsolinu*' kao ključnu u genezi graševine, što otvara mogućnost reevaluacije

njezine povijesti i utjecaja na moderne sorte u sjevernoj Italiji. Od svojih skromnih početaka u 19. stoljeću, *Graševina* je postala prevladavajuća sorta u istočnoj Hrvatskoj do prve polovice 20. stoljeća. Promjene u sortimentu vinograda često su spore, ali je širenje graševine bilo brzo, dijelom potaknuto katastrofalnim učincima filoksere, što je dovelo do potrebe za obnovom vinograda. To razdoblje također označava početak modernizacije vinogradarstva u Hrvatskoj, s graševinom kao središnjom sortom u toj obnovi (Pavić, 2021).

Graševina se odlikuje visokim kvalitativnim potencijalom i adaptabilnošću na različite uvjete uzgoja, što ju čini idealnom za proizvodnju raznolikih stilova vina. Optimalni uvjeti za njezin uzgoj nalaze se u istočnoj kontinentalnoj Hrvatskoj, gdje se proizvode najbolji primjerci. Ipak, zbog klimatskih promjena i sve toplijih godina, sve je teže održati ravnotežu između šećera, kiselosti i pH vrijednosti mošta, što utječe na harmoniju i kvalitetu vina. Klimatske promjene predstavljaju izazov za uzgoj graševine, pogotovo zbog povećanja temperature koje utječe na fenofaze dozrijevanja. To može rezultirati disbalansom u kemijskom sastavu grožđa, što zahtijeva brzu i preciznu organizaciju berbe kako bi se minimizirali negativni utjecaji na kvalitetu vina. Unatoč tim izazovima, *Graševina* zadržava svoj kvalitativni potencijal zahvaljujući svojoj prirodnoj kasnoj vegetaciji koja izbjegava štete od proljetnih mrazova (Pavić, 2021).

4.2.2. Frankovka

Frankovka, poznata i kao *Blaufränkisch* ili *Lemberger*, je crna sorta vinove loze koja se prvenstveno uzgaja u središnjoj Europi, posebice u Austriji, Mađarskoj i nekim dijelovima Hrvatske, kao što su Slavonija i Baranja. Ova sorta posebno je cijenjena zbog svoje sposobnosti da proizvede vina visoke kvalitete, što ju čini popularnom među vinogradarima i ljubiteljima vina. *Frankovka* tipično proizvodi vina bogate rubinske boje. Vina od ove sorte imaju složene arome koje često uključuju note crvenog voća poput trešanja i šljiva, a moguća su i suptilna začinska i zemljana obilježja, ovisno o načinu proizvodnje i podneblju. Vino od frankovke obično je srednje tijelo s dobrim taninima i živahnim kiselinama, što doprinosi svježini i dugovječnosti vina. Voćni okusi su izraženi, a vina mogu imati i primjese začina, poput papra, što daje dodatnu kompleksnost (Pavić, 2021)..

Frankovka je poznata po svojoj sposobnosti starenja. S vremenom vino razvija još složenije arome i okuse, što može uključivati nijanse kože, duhana i zemlje, čineći ga izvrsnim izborom za čuvanje

u vinskoj kolekciji. *Frankovka* se uzgaja u različitim klimatskim uvjetima, ali najbolje rezultate daje u toplijim i sunčanim područjima gdje može dozrijeti do punog potencijala. Zbog svoje strukture i kiselosti, *Frankovka* se odlično slaže s raznim mesnim jelima, uključujući jela od divljači, govedinu i jela bogata umacima (Vina Hrvatske, 2024.).

4.3. Vina Dalmacije

Regija Dalmacija se može podijeliti na sjevernu, srednju i južnu. Svaka od tih pod regija daje fantastična vina za svoje područje. U nastavku rada bit će objašnjena neka od najprepoznatljivijih dalmatinskih vina te njihove posebnosti i to redom: Crljenak Kaštelanski, Bogdanuša, Grk i Dingač.

4.3.1. Crljenak Kaštelanski

Crljenak Kaštelanski, poznatiji na globalnoj vinskoj sceni pod imenom *Zinfandel*, i kao *Primitivo* u Italiji, jedna je od najznačajnijih sorti za razumijevanje transatlantskih veza unutar vinske industrije. Ova sorta, s korijenima u Dalmaciji, doživjela je svojevrsni povratak na scenu zahvaljujući naporima vinara i istraživača koji su uspješno ponovno identificirali i promovirali njenu ulogu u hrvatskom vinogradarstvu (Špiranac, 2011).

Crljenak Kaštelanski karakterizira srednje velik do velik grozd srednje gustoće. Bobice su velike, sočne, s tamnom, gotovo crnom kožicom koja je bogata taninima i bojom. Otpornost sorte na sušu i sposobnost adaptacije na različite tipove tla čine *Crljenak* izuzetno pogodnim za uzgoj u toplim mediteranskim klimama, s posebnim uspjehom na kamenitim i vapnenačkim tlima Dalmatinske obale (Špiranac, 2011).



Slika 5: Crljenak kaštelanski – hrvatska autohtona crna vinska sorta

Izvor: https://ovinu.info/crljenak-kastelanski-hrvatska-autohtona-crna-vinska-sorta/#google_vignette

Vino od *Crljenka* je duboke rubin crvene do tamno crvene boje, s visokom koncentracijom i viskozitetom. Nos vina obično je složen s dominantnim notama crvenog i crnog voća kao što su kupina, crna trešnja i šljiva. Uz voćne note, često su prisutne i nijanse začina, crnog papra, tabaka i drvenastih tonova, osobito ako je vino odležavalo u hrastu. Na nepcu, *Crljenak* je robustan, punog tijela s izraženim taninima i umjerenom do visokom kiselošću koja pruža dobru kralježnicu i potencijal za starenje. Okusi odražavaju nos, s dodatkom složenih začinskih i zemljanih nota.

Crljenak je iznimno gastronomski prilagodljivo vino. Njegova robustna struktura i bogatstvo okusa čine ga idealnim pratiteljem za razna jela s roštilja, osobito crveno meso poput janjetine i govedine. Dobro se slaže i s bogatim tjesteninama, divljači i začinjenim jelima koja mogu podnijeti njegovu snagu i kompleksnost (Špiranac, 2011).

4.3.2. Bogdanuša

Bogdanuša, što u prijevodu znači "Božji dar", prastara je bijela sorta grožđa koja je autohtona na otoku Hvaru u Hrvatskoj. Iako nije široko poznata izvan svoje lokalne regije, *Bogdanuša* je sorta koja zaslužuje pažnju zbog svoje jedinstvenosti i izraženog lokalnog karaktera. Ova sorta odražava pravi duh mediteranske klime i kamenitog tla Hvara, donoseći vina s izraženom mineralnošću i svježinom (Špiranac, 2011).

Bogdanuša je sorta srednje velikih grozdova i zelenkasto-žutih bobica koje su prilagođene sušnim i vrućim uvjetima karakterističnim za otok Hvar. Ova sorta preferira vapnenačka, kamenita tla koja

se nalaze na strmijim padinama otoka, što omogućuje bolje izlaganje suncu i optimalnu zrelost grožđa (Špiranac, 2011).

Bogdanuša se obično bere ručno krajem ljeta kada bobice dosegnu optimalnu zrelost. Precizno vrijeme berbe ključno je za održavanje željene razine kiselosti i svježine u vinu. Iako se većina vina *Bogdanuša* konzumira mlada, neke vinarije eksperimentiraju s kratkim periodima odležavanja u inoks bačvama ili čak u hrastovim bačvama za dodatnu složenost i teksturu. Ovakav pristup nije previše uobičajen jer se teži očuvanju prirodne svježine i izražajnosti sorte. Vino *Bogdanuša* tipično ima svijetlu slamnato žutu boju s blagim zelenim refleksijama, što ukazuje na njegovu mladost i svježinu. Nos vina je čist i svjež, s izraženim notama zelenih jabuka, agruma, posebice limuna, te suptilnih cvjetnih tonova koji mogu podsjećati na bijeli cvijet akacije. Ponekad se mogu osjetiti i mineralne note, koje odražavaju kamenito tlo na kojem je grožđe uzgojeno. Na nepcu, *Bogdanuša* je svježija, srednjeg tijela s uravnoteženom kiselošću koja pruža živahnost i dugotrajan završetak. Voćne i cvjetne karakteristike u okusu odražavaju ono što se nosi, čineći ga iznimno pitkim i osvježavajućim. *Bogdanuša* je iznimno prilagodljiva kada je u pitanju sparivanje s hranom. Izvršno se slaže s morskim plodovima, posebice s bijelom ribom i školjkama, kao i s laganim salatama, jadranskim sirom i jednostavnim tjesteninama sa začinskim biljem. Njegova svježina čini ga idealnim ljetnim vinom, pogodnim za aperitiv ili uz lagane obroke na otvorenom (Špiranac, 2011).

4.3.3. *Grk*

Grk je jedinstvena i intrigantna bijela sorta grožđa, autohtona na otoku Korčuli, posebice u okolini Lumbarda gdje je njena prisutnost i kultivacija najizraženija. Njegovo ime je jednostavno, ali iza njega se krije bogata povijest i karakteristike koje *Grk* čine iznimno cijenjenim među vinoljupcima. *Grk* nije samo vino, već i izraz bogate kulturne baštine i terena jednog od najljepših dalmatinskih otoka. Ovo vino je poznato po svojoj sposobnosti da izrazi nijanse specifičnog terena Lumbarda i kao takvo zauzima posebno mjesto u srcima onih koji cijene autohtone sorte (Hrvatska turistička zajednica, 2024).

Grk je stoljećima bio ograničen na malo područje na Korčuli, s obzirom da su njegove vinograde tradicionalno održavali lokalni vinogradari. Postoje zapisi koji sugeriraju da je *Grk* možda donesen u Dalmaciju tijekom povijesnih migracija i trgovačkih putovanja iz Grčke, što objašnjava njegovo

ime koje znači "Grk" na hrvatskom. Ipak, unatoč njegovim možebitnim korijenima, *Grk* je nesumnjivo postao potpuno dalmatinski, s jedinstvenim karakteristikama koje su se razvile tijekom generacija adaptacije na lokalne uvjete. *Grk* je poznat po svojim malim, gustim grozdovima s debelim kožicama koje su iznimno otporne na vruće i suhe uvjete koji vladaju na otoku Korčuli. Ove karakteristike čine *Grk* idealnom sortom za uzgoj u mediteranskom klimatskom kontekstu, gdje vruća ljeta i kameno tlo postavljaju specifične izazove. Zanimljivo je da *Grk* cvjeta i razvija plodove samo na jednoj strani grozda, što je neuobičajeno i dodaje dodatni sloj zanimljivosti kod kultivacije ove sorte (Hrvatska turistička zajednica, 2024).



Slika 4: Vinogradi Lumbarde

Izvor: <https://lumbarda.hr/tag/vinogradarstvo/>

Grk se bere ručno, obično u rano jutro kako bi se sačuvala svježina i spriječilo prijevremeno fermentiranje. Berba se obavlja kada grožđe dostigne optimalnu zrelost, obično krajem rujna, što omogućuje balans između kiselosti i šećera koji je ključan za kvalitetu konačnog proizvoda. Iako se *Grk* često pijucka mlad, određeni vinari eksperimentiraju s odležavanjem vina u hrastovim bačvama ili na finom talogu (*sur lie* metoda) kako bi dodali složenost i teksturu. Ovo može pomoći u razvoju bogatijih aroma i jačoj strukturi vina, čineći ga pogodnijim za starenje. Vino *Grk* obično ima svijetlo slamnato žutu boju s zelenkastim nijansama što odražava njegovu mladost i svježinu. Aromatski profil Grka je izuzetno bogat i raznolik, s dominantnim notama citrusa, posebno limuna i grejpa, uz prisustvo biljnih i cvjetnih nijansi poput kamilice i bijelog cvijeća. Arome su čiste i svježije, s blagim mineralnim pod tonovima koji odražavaju vapnenasto tlo Lumbarda. Na nepcu, *Grk* je svjež, živahan i dobro uravnotežen s ugodnom kiselosti i srednjim tijelom. Okus je dosljedan

s nosom, s dodatkom mineralnosti i dugotrajnog završetka koji poziva na još jedan gutljaj. *Grk* je izuzetno gastronomski fleksibilan, sposoban pratiti širok raspon jela. Izvanredno se slaže s morskim plodovima, posebno s kamenicama i škampima. Također, idealan je pratilac za kompleksna jela od bijele ribe, lagane salate, te jela s mediteranskim začinskim biljem i maslinovim uljem. Njegova svježina čini ga savršenim izborom za ljetne terase i kao aperitiv (Hrvatska turistička zajednica, 2024).

4.3.4. *Dingač*

Dingač je osim ime za vino, ime i za geografski položaj na južnim padinama poluotoka Pelješac u Hrvatskoj. To je prvo hrvatsko vino koje je dobilo zaštićenu oznaku geografskog podrijetla 1961. godine, što ga čini jednim od najcjenjenijih i najpoznatijih vina u Hrvatskoj. *Dingač* je izrađen primarno od sorte Plavac Mali, bliskog rođaka Zinfandela i Primitiva. Ova sorta daje robusna, tanična i alkoholom bogata vina koja su idealna za dugotrajno starenje (Hrvatska turistička zajednica, 2024).

Vinogradi *Dingač* smješteni su na strmim padinama koje gledaju izravno na Jadransko more, što omogućava grožđu da dobije maksimalnu količinu sunčeve svjetlosti tijekom dana. Osim toga, refleksija sunčevih zraka s površine mora dodatno doprinosi mikroklimi koja je idealna za zrenje Plavca Malog. Tla su krševita s visokim udjelom kamena, što osigurava dobru drenažu i prisiljava korijenje loze da prodire duboko u zemlju u potrazi za vlagom i hranjivim tvarima. Ove teške uvjete rasta, zajedno s blizinom mora koje pruža blagi vjetar i umjerene temperature, stvaraju izuzetno ugodne uvjete za uzgoj Plavca Malog, čime se grožđe koncentrira i razvija bogate arome. Berba u *Dingaču* obavlja se isključivo ručno zbog strmih padina koje onemogućuju mehanizaciju. Berba se obično odvija između rujna i listopada, kada grožđe postigne optimalnu zrelost. Zbog intenzivne sunčeve svjetlosti i topline, šećeri u grožđu su visoki, što može rezultirati vinima s visokim postotkom alkohola. Vinifikacija *Dingača* često uključuje dugotrajnu maceraciju s kožama kako bi se izvukli maksimalni tanini i pigmenti. Fermentacija se odvija u kontroliranim uvjetima, često u velikim inoks spremnicima, gdje temperatura može biti precizno regulirana kako bi se sačuvali aromati i okusi. *Dingač* se tradicionalno odležava u hrastovim bačvama, što može trajati od jedne do tri godine ovisno o vinariji i stilu vina. Hrast dodaje kompleksnost vinu, uključujući arome

vanilije, duhana i začina, što doprinosi ukupnoj složenosti vina (Hrvatska turistička zajednica, 2024).

Dingač se odlikuje dubokom, gotovo neprozirnom rubin crvenom bojom koja s godinama starenja prelazi u tamnije tonove. Nosem vina dominiraju bogate arome zrelog crvenog voća kao što su crne trešnje, suhe šljive i bobice, praćene složenim notama začina, crne čokolade, kave i duhana. Često se mogu osjetiti i zemljani tonovi koji odražavaju terroir Pelješca. Na nepcu, *Dingač* je moćan, punog tijela s izraženim taninima i umjerenom do visokom kiselošću koja pruža dobru ravnotežu. Okusi su refleksija njuha, s dodatnom složenošću koja proizlazi iz odležavanja u hrastu. *Dingač* je izvrstan pratitelj bogatih mesnih jela, poput pečenja, janjetine, zrelih sireva, i snažno začinjenih jela. Njegova robusnost i složenost čine ga idealnim za kombinaciju s jelima koja mogu parirati njegovoj intenzivnosti. *Dingač* nije samo vino; to je kulturna ikona južne Dalmacije. Njegova jedinstvena kombinacija geografskog podrijetla, tradicionalne vinifikacije i izuzetne kvalitete čini ga jednim od najprestižnijih i najcjenjenijih vina Hrvatske. Ovo vino je pravi primjer kako teški uvjeti rasta mogu rezultirati izvanrednim vinima koja odražavaju svoj teritorij i povijest (Hrvatska turistička zajednica, 2024).

5. ZAKLJUČAK

U ovom radu obradile su se svjetske te hrvatske vinske pokrajine te njihove sorte.

Prvo poglavlje rada opisuje povijest vina te promatranjem povijesti vina dolazi se do zaključka kako su razne promjene u društvima i ekonomijama utjecale na vinsku kulturu što se primijeti kroz rasprostranjenost vinograda u Europi ali i ostatku svijeta. Također, vino je donijelo promjene društvima jer kako su se širile europske granice tako su se širili i vinogradi, uvodeći nove kulture na nova mjesta. Također uvodeći vinske zakone i regulative u 20. stoljeću, kao što su europska prava na sadnju, oblikovalo se moderno vinsko tržište. Kroz povijest vino je bilo piće visokog sloja društva, dok u modernijoj povijesti vino je dostupno svima.

U drugom poglavlju rada na samom početku opisane su klasifikacije vina u Francuskoj poznatija kao aplikacijski sustav s ciljem da se zaštiti autohtonost vina. Također, opisane su najbitnije regije kao što su Bordeaux te njegove širom svijeta prepoznatljive sorte kao što su *Cabernet sauvignon*, *Cabernet franz*, *Merlot* i *Petit Verdot*. U ovoj regiji vidi se da prevladavaju crvena vina sa oko 70% udjela na tom tržištu. Pokrajina *Sauternes* poznata je po svojim slatkim vinima, dok *Pomerol*, *Medoc* i *Graves* proizvode izvrsna crvena vina. U regiji Burgundija dolazi se do zaključka kako je zbog različitosti tla ona podijeljena u brojne okruge. Također, Burgundija je poznata po velikom broju malih vinograda te utjecaju trgovaca na marketing te pokrajine, najpoznatije sorte te pokrajine su *Chardonnay* i *Pinot noir*. Regija *Champagne* poznata je po svojim pjenušavim vinima, a prema zakonu iz 1908. godine samo vina iz te regije smiju nazivati tim imenom.

Talijanska vinska kultura seže daleko u povijest u doba starih Grka i Etruščana pa do svakodnevnog ispijanja među Rimljanima. Talijanska vina u usporedbi sa francuskim vinima su punija i suša, pa samim time može se zaključiti da su idealna za uparivanje s hranom. Pokrajina Toskana daje izvrsna vina zbog svojih klimatskih uvjeta, u kojima je sorta *Sangiovese* gotovo neizostavna osnova za neka od najcjenjenijih toskanskih vina kao što su *Chianti* i *Brunello di Montalcino*. Veneto regija je poznata po nekim od najpoznatijih vinarija na svijetu, ali ono po čemu su najpoznatiji su pjenušava vina poznatija kao *Prosecco* koja je proizvode na ravninama te pokrajine, dok brdovita područja proizvode puna crvena vina poput *Amaronea*. Glavne sorte grožđa ove pokrajine su *Glera*, od koje se proizvodi Prosecco, zatim *Corvina* i *Rondinella*. Sicilijanska vina nastaju zbog utjecaja Feničana i Grka na taj otok. Kroz povijest Sicilija je imala razne osvajače pa samim time i razne

kulture u svijetu vina. Područje podno vulkana Etne ima poseban utjecaj na vinograde. Najpoznatija sorta ove regije je autohtona *Nero d'Avola* koja proizvodi snažna i robusna vina.

Vina Argentine prikazuju utjecaj Francuske na to područje. Njezina najpoznatija regija je *Mendoza* zbog svojih jedinstvenih geografskih i klimatskih uvjeta. Najbitnije sorte Argentine su *Malbec* koji se ujedno i naziva zvijezdom te vinarske scene, *Cabernet Sauvignon* koji je zbog svoje strukture idealan za odležavanje i *Bonarda* kao jedna od najzastupljenijih sorti u Argentini.

Sjedinjene Američke Države su relativno mlade ako ih se uspoređi sa europskim vinogradarskim tradicijama. Prvi pokušaji uzgajanja vinovih loza su iz doba 16. stoljeća dolaskom Francuza, dok je prva uspješna vinarija osnovana u Cincinnatiju u 19. stoljeću i to proizvodnjom pjenušavih vina od lokalne sorte *Catawba*. Sjedinjene Američke Države suočavale su se sa raznim izazovima, kao što su bolesti vinove loze od kojih je najrazornija bila bolest *Prohibicija* koja je umalo uništila tu vinsku scenu. Danas je SAD jedna od vodećim zemalja u svijetu po proizvodnji vina i to sa sortama *Cabernet Sauvignon*, *Chardonnay* i *Zinfandel*.

U trećem poglavlju ovog rada opisana je Hrvatska vinska scena, sa regijama Istre, Slavonije i Dalmacije. Vina u Hrvatskoj imaju povijest oko 2500 godina, to nam dokazuje i novčić pronađen na Visu gdje na jednoj strani se nalazi grozd, a na drugoj amfora. Utjecaj Rima donio je Hrvatskoj tehnološke inovacije kao i nove sorte poput *Terana* i *Malvazije* u Istri. Kroz povijest su se implementirala znanja iz ostatka Europe što dovodi do međunarodnog priznanja.

Istarska vina su kroz povijest bila pod velikim utjecajem Italije, dok su zbog svoje geografske pozicije i klimatskih uvjeta potvrdila jedinstvenost. Neke od najpoznatijih sorti ove regije su *Istarska Malvazija*, *Teran* i *Muškat momjanski*. Bijela vina Istre su prepoznatljiva po svojoj svježini i voćnosti, dok crvena vina su robusnija i snažnija.

Vina Slavonije su pak više bila pod utjecajem Austrije i Mađarske što nam pokazuju sorte kao Frankovka, crvena vina visoke kvalitete. Vino *Graševina* čini 50% svih vinograda u Slavoniji te se smatra autohtonom sortom čime se smatra neizostavnom sortom te regije. *Graševina* odlikuje visokim potencijalom i prilagođavanjem na razne uvjete uzgoja. Ovo vino ističe se svojom suhoćom.

Vina u Dalmaciji imaju dugu povijest, ali i idealne uvjete zbog čega se može pohvaliti sa nekoliko svojih autohtonih sorti. Jedna od tih sorti je *Crljenak Kaštelanski*, poznatiji pod imenom *Zinfandel* ili kao *Primitivo* u Italiji. Ovo vino prepoznatljivo je po svojim visokim taninima bogatog okusa.

Bogdanuša je autohtona sorta sa otoka Hvara, ovo vino karakterizira mineralnost i svježina, dok autohtona sorta crvenog vina *Dobrinčić* sa otoka Šolte odlikuje srednje do visokim taninima, te dugog završetka, međutim ono po čemu je najpoznatija ova sorta je uložila u stvaranju *Plavca Malog* zbog križanja s *Crljenkom Kaštelanskim*.

Sorta *Grk* autohtona je sorta bijelog vina na Korčuli, posebice u okolici Lumbarde. Ovo vino je bogato i raznoliko s dominantnim notama citrusa ali i cvjetnih nijansi.

Zadnja sorta ovog završnog rada je *Dingač*, to je prvo hrvatsko vino koje se može pohvaliti dobivanjem zaštićene oznake geografskog podrijetla. Izrađen od sorte *Plavac Mali* ova sorta ističe svoja robusna, visokih tanina i bogata alkoholom vina idealna za dugotrajno starenje.

LITERATURA

Alonso Ugaglia, A., Cardebat, J.M., Jiao, L.(2019) . The French Wine Industry. The Palgrave Handbook of Wine Industry Economics, Palgrave Macmillan, pp.17-46

Alsace Wine Guide (18.08.2024.) Preuzeto sa: <https://www.voyageursduvin.com/en/guide-alsace>

Brščić, K., M. Oplanić, M., Miladinović, N., (2010.), Promocija u funkciji razvoja vinarskog sektora u Istri, Agronomski glasnik 4-5

Burgundy – Wines of France (15.08.2024.) Preuzeto sa: <https://approachguides.com/ebook-previews/Preview-ApproachGuides-Wines-France-Burgundy.pdf>

Cambridge dictionary (29.08.2024.) Preuzeto sa: <https://dictionary.cambridge.org/dictionary/english/terroir>

Champagne Wine Region, (21.08.2024.) Preuzeto sa: <https://www.jancisrobinson.com/learn/wine-regions/france/champagne>

Higgins, C. M. (2021). Exploring wine regions: Argentina, 1st edition, International Exploration Society

Hrvatska turistička zajednica (2024). *Top vina u Hrvatskoj*. Preuzeto sa: <https://croatia.hr/hr-hr/hrana-i-pice/top-vina-u-hrvatskoj>

Laffort (2021). Winemaker handbook, www.laffort.com, Preuzeto sa: https://laffort.com/wp-content/uploads/Catalogues/USA_HANDBOOK_BD.pdf

Macneil, K. (2015). The wine bible, revised second edition, Workman publishing New York

Ministarstvo poljoprivrede, šumarstva i ribarstva, Preuzeto sa: <https://poljoprivreda.gov.hr/istaknute-teme/hrana-111/oznake-kvalitete/oznake-izvornosti-vina/229>

Orford-Williams, M. (2024. 22.06), The Ultimate guide to provense wines, The wine society, preuzeto sa: <https://www.thewinesociety.com/discover/explore/regional-guides/provence-wine-ultimate-guide>

Parker Wong, D., Gariglio, G. (2021). Slow Wine Guide USA 2021, Outskirts press

Pavić, H. (2021). Vino i vinogradarstvo u povijesti Slavonije, Srijema i Baranje - Zbornik radova znanstvenog skupa s međunarodnim sudjelovanjem (...), Slavonski Brod – Erdut, 2020., uredio

Milan Vrbanus, 632 stranice. *Ekonomska i ekohistorija*, 17 (1), 208-210. Preuzeto s <https://hrcak.srce.hr/273201>

Saint-Emilion-Pomerol-Fronsac (2024.), Les vines de Saint-Emilion-Pomerol-Fronsac, <https://www.saint-emilion-pomerol-fronsac.co>, Preuzeto sa : <https://www.saint-emilion-pomerol-fronsac.com/feuilletez-notre-guide-pratique-en-ligne/>

Scribd, Veneto wine (25.08.2024.) Preuzeto sa:

<https://www.scribd.com/document/671619511/Veneto>

SUFISA WINE REPORT TUSCANY (2018.)Preuzeto sa: https://www.sufisa.eu/wp-content/uploads/2018/09/D_2.2-Italy-Summary-wine.pdf

Špiranac, S (2011.) Hrvatska vina, Hrvatska gospodarska komora, Printera Grupa d.o.o. Zagreb

Tassa, A. (2021). A Case Study Making Wine in France, European Association of Remote Sensing Companies

University of California Press, American Winemaking Comes of Age (26.08.2024.) Preuzeto sa:

<https://content.ucpress.edu/chapters/11929.ch01.pdf>

Valentić, Iva (2022.), Stanje vinogradarstva i vinarstva u Republici Hrvatskoj, Diplomski rad, Sveučilište Josipa Jurja Strossmayera u Osijeku, Osijek

Veneto, Italy wine region (17.06.2024.) Preuzeto sa: <https://www.winalist.com/blog/italy-wine-region/veneto>

Vina Hrvatske (28.08.2024.) Preuzeto sa: https://vinacroatia.hr/wp-content/uploads/2017/01/vina_hrvatske_mail1.pdf

Wine folly, *French wine region* (20.08.2024.) Preuzeto sa: <https://winefolly.com/wine-regions/france/>

PRILOZI

Popis slika

Slika 1. Bordeaux vinska regija	7
Slika 2. Vinska regija Toskane	11
Slika 3. Glavne vinske regije Kalifornije	21
Slika 4: Malvazija: Neprikosnovena kraljica istarskih podruma	25
Slika 5: Crljenak kaštelanski – hrvatska autohtona crna vinska sorta	31
Slika 6. Vinogradi Lumbarde	33