

Sortna vina kontinentalne Hrvatske

Graševina

Najpoznatija je kvalitetna sorta srednje Europe. Iako se u nekim državama, pa tako i u nas, u nekim vinogorjima graševina zove rizling (đakovački, daruvarski, križevački), ona nema veze s rajnskim rizlingom. Graševina s najuravniježenijim odnosom alkohola i ukupnih kiselina uspijeva na prostoru između Daruvara i –akova. To je vino idealno usklađenih sastojaka, količina alkohola kreće se od 11 do 12,7 vol.%, ukupne kiselosti od 5 do 7 g/L, ukupnog ekstrakta od 18,5 do 30,2 g/L uz manju količinu neprevrelog šećera. Vino

je zelenkastožuto, lagano kiselkasta karakterističnog okusa i mirisa, a u odležanom vinu osjeti se lagana gorkost.

Zeleni silvanac

Potječe iz Austrije, sadržava od 10,7 do 12,5 vol.% alkohola, zbog niskog sadržaja ukupne kiseline teško je čuvati ga pa se preporučuje dodatak, tj. pri stabilizaciji vina ili križanje s nekom kvalitetnom sortom vina, npr. rajnskim rizlingom.

Rizvanac

Nastao je križanjem sorte rajnskog rizlinga i zelenog silvanca, a sorta je uzgojena u Njemačkoj. Ne preporučuje se dugo dozrijevanje jer gubi na kakvoći.

Traminac

Potječe iz Južnog Tirola, a ime je dobio po mjestu Tramin. Grožđe traminca je niskog randmana, što znači da se od 100 kg grožđa dobije od 55 do 65 L vina, za razliku od drugih sorata čiji je randman od 70 do 80 %.

Rajnski rizling

Potječe iz Njemačke, iz doline rijeke Rajne. Vrlo je stara sorta i jedna od najpoznatijih kultivara (odlika) u svijetu. Vino rizling je srednje jako, od 10,8 do 12,4 % alkohola, ukupne kiseline od 6 do 8 g/L, ukupni ekstrakt od 18 do 32,2 g/L, neprevrela šećera od 6 do 10 g/L. Boje je svijetlozelenka-stožute, izražene sorte arome koja starenjem prelazi u fini buke, skladnih sastojaka, što pridonosi punoći vina.

Muškat otonel

Sorta je prenesena iz Francuske. Prihvatili su ga mnogi vinogradari kao začim sorti koji u malim količinama pridonosi boljoj kakvoći vina.

Muškat crveni

Sorta je od koje se proizvodi jedno od najboljih likerskih vina u Hrvatskoj. Ima crvenu boju rubina, slatkog je okusa i muškatnog mirisa koji podsjeća na ruže.

Frankovka

Rasprostranjena je u većini vinorodnih zemalja Europe, a najpoznatija je iz feričansko-našičko-orahovičkog vinogorja.

Gospodarska vrijednost ove sorte je velika zbog redovite rodnosti, relativno visokog šećera u grožđu i visokog sadržaja ukupnih kiselina. Vino te sorte redovito se odlikuje poput rubina crvenom bojom svjetlijih ili tamnijih tonova, specifičnog mirisa svojstvenog sorti.

Pinot crni

Potječe iz Francuske, a njegovo drugo ime – burgundac – vezano je za francusku pokrajinu Burgundiju. Nalazi se u svim vinorodnim zemljama svijeta, a veće površine pod ovom sortom nalaze se u kutjevačko-požeško-pleterničkom vinogorju. Ovo je vino redovito visoke kakvoće, karakteristična mirisa, puna, nekad blagotrpkog okusa, crvene boje tamnoga rubina koja starenjem dobiva cigleni ton. U Francuskoj se od njega proizvodi šampanjac, a prerada grožđa obavlja se tehnološkim postupkom dobivanja bijelih vina.

Vina primorske Hrvatske

U primorskoj su Hrvatskoj poznata vinorodna područja Istre te sjeverne, srednje i južne Dalmacije (malvazija, žlahtina, pošip, merlot, babiće, plavac mali).

Malvazija

Odlika je vinove loze koja potječe iz Grčke, s istoimenog otoka Malvazije, na istočnoj strani Peloponeza. Najviše malvazije ima u Istri. Od malvazije se proizvode različiti tipovi vina, od suhih, veoma svijetlih, laganijih, preko intenzivno obojenih, jakih do poluslatkih i slatkih desertnih vina. Malvazija kao suho vino čini prijelaz od sjevernih prema južnim vinima. Među istarskim malvazijama najpoznatije su tri čuvene, i to porečka, pazinska i bujska. Od nove sorte proizvodi se desertno vino slatka malvazija iz porečkog vinogorja, koja sadržava 16 vol.% alkohola i 80 g šećera.

Žlahtina

Vrlo je poznata odlika iz Hrvatskog primorja i Krka. Budući da je na tim područjima od davnina, drži se autohtonom sortom. Vrbnička žlahtina je vino žutozelenkaste boje, čistoga vinskog mirisa, karakteristične arome i suhog okusa.

Maraština (rukatac)

Odlika je bijeloga grožđa i vina poznata u Dalmaciji, a najviše je ima na Korčuli, Lastovu i Mljetu. To je jako vino koje sadržava od 11,7 do 13,3 vol.% alkohola, ali sa samo 4 do 5 g/L ukupne kiseline, svijetložute boje, razvijena mirisa i arome specifične za maraštinu.

Pošip

U južnoj je Dalmaciji najviše zastupljen na otoku Korčuli. To je naše prvo čuveno bijelo vino zaštićeno 1967. godine u čarsko-smokvičkom vinogorju. Vino je jako, a sadržava od 12,5 do 13,5 vol.% alkohola, 22 do 25 g/L ukupnog ekstrakta, zelenkastožute boje, a pretače ga poljoprivredna zadruga Smokvica s otoka Korčule.

Grk

Sorta je korčulansko-pelješkog i čarsko-smokvičkog vinogorja. Na pješčanom lokalitetu Lumbardi uzgaja se u čistome nasadu. Grk je puno i jako vino, sadržava od 13 do 15 vol.% alkohola, ukupne kiselosti od 5 do 6 g/L, a punoći pridonosi visoka količina ekstrakta – od 22 do 28 g/L. Vino je zlatnožute boje, karakteristična mirisa s blagim okusom gorkosti. Proizvodi se i pretače u vinariji Blato kao čuveno vino i na obiteljskom gospodarstvu.

Vugava

Sorta je koja se ubraja u visokokvalitetne sorte južne Dalmacije. Na osnovi visoke kakvoće danas se u vinariji Vis proizvodi čuveno vino Vugava. Koristi se i za proizvodnju prošeka.

Kujundžuša

Najpoznatije je vino Imotske krajine. To je autohtona sorta koja se može naći samo u toj regiji.

Žilavka

Podrijetlom je iz Hercegovine, odakle se proširila u južnu Dalmaciju. To je stara odlika, a spominje je kralj Tvrtko u svojoj Povelji 1353. godine, pa je ta godina otisnuta na etiketi. Vino je jako lijepe svijetložute boje. Sastavom i organoleptičkim svojstvima čini most između vina kontinentalne Hrvatske te dalmatinskih i istarskih vina.

Teran

Potječe iz Tirola, a odlika je crnoga istarskog vina. Vrijednost ovoga vina je u njegovoj obojenosti, visokom sadržaju ukupne kiseline, punoći i specifičnoj aromi koja podsjeća na miris višnje maraske. Poznati proizvođači Terana su podrumi u Pazinu, Umagu i u Poreču.

Merlot

Podrijetlom je iz Francuske, a u Hrvatskoj su dva čuvena merlota – porečki i bujski. Merlot je crvene boje poput rubina, dužim čuvanjem potamni, a zrelost doseže u drugoj ili trećoj godini kada mu se odležavanjem u hrastovim bačvama oblikuje osebujan buke. Nakon druge godine pretače se u boce.

Cabernet sauvignon

Odlika je grožđa od koje se proizvodi vrhunsko vino. Na tlu Istre u porečkom vinogorju *cabernet sauvignon* razvio je sve osobitosti karakterističnog okusa, mirisa i arome. To je suho vino, lijepe crvene boje, srednje jako s dovoljno kiseline.

Babić

Autohtona je sorta primoštenskog vinogorja, tamne boje crvenog rubina. Odležano vino je puno i lagano opora okusa.

Plavac mali

Najpoznatije je dalmatinsko vino. Najbolji plavci (*Dingač, Postup, Faros, Ivan dolac, Bolski plavac*) uspijevaju na sunčanim i strmim terenima okrenutima prema moru. Vrhunska vina proizvedena od ove sorte dolaze snajsunčanijih položaja na poluotoku Pelješcu (*Dingač i Postup*). To su naša prva vrhunska vina zaštićena još 1967. godine, kao i plavci s južnih padina otoka Hvara. Vina su jaka, lagano trpkasta, tamnocrvene boje, specifične arome i bukea.

Barrique [barik]

Barik je bačva od hrastovine i neka vina, nakon provedenoga alkoholnog vrenja,

stare u novim hrastovim bačvama. Naš prvi barik je porečki *Barrique-85*, proizveden od dvaju vrhunskih vina – *Merlota* i *Cabernet sauvignona*. Kemijski sastojci hrastova drva bitno utječu na kakvoću vina barik. Tanin i ostale kemijske tvari drva koje ulaze u vino pridonose poboljšanju bukea i trajnoj zrelosti vina ovog tipa. Prvorazredno vino barik proizvodi se od merlota, *cabernet sauvignona*, plavca i ostalih crnih sorata te *pinota, chardonnaya* i *sauvignona* od bijelih vina.

Boja vina i količina tanina ovise o klimi, sorti vinove loze i tehnološkom postupku proizvodnje. Vino za barik ne bi smjelo imati niski sadržaj alkohola jer tijekom starenja manji dio ishlapi. Idealni uvjeti za proizvodnju barika postižu se u klimatiziranim podrumima (temperatura je 18 °C, a relativna vlažnost zraka 85

%). Kada se bačva od hrastovine napuni vinom, važno je dobro začepiti je i nakon četiri mjeseca pretočiti vino radi odvajanja taloga. Vrijeme starenja vina nije isto za sve sorte. Drži se da je to vrijeme od 12 do 18 mjeseci za visokoalkoholna, puna vina bogata taninom. Za proizvodnju bijelih vina to je razdoblje puno kraće i traje nekoliko mjeseci.

Tehnologija proizvodnje piva

Tehnologija proizvodnje piva može se podijeliti u sljedeće faze:

- proizvodnja slada
- dobivanje slatkog koma
- fermentacija i dozrijevanje piva
- filtracija i pakiranje piva.

proizvodnja slada

Sastoji se od močenja ječma (do 50 sati), a zatim klijanja. Daljnje klijanje ječma prekida se sušenjem. Ovisno o uvjetima klijanja, proizvodi se svijetli ili tamni slad. Nakon proizvodnje slada, odstranjuju se klice, mljevenjem slada dobiva se fina krupica i slatki kom.

slatki kom

Dobiva se ekstrakcijom slada s toplom vodom uz određene uvjete (temperaturu i vrijeme ekstrakcije), tijekom koje teče hidrolitička razgradnja škroba. Škrob se postupno hidrolizira, pri čemu najprije nastanu dekstrini, a daljnjom razgradnjom maltoza.

hmelj

Dodaje se slatkom komu tijekom kuhanja. Hmeljni slatki kom hladi se najprije na 50 °C, a zatim naglo na 5 °C (da bi se izbjegla infekcija divljim kvascima). Ocjenjuje se prema količini ekstrakta, tj. prema količini ugljikohidrata (maltoze i dekstrina) topljivih u vodi.

fermentacija

Vrenje piva obavlja se u fermentatoru, gdje se ohlađeni kom miješa s kultiviranim kvascima i prepušta alkoholnom vrenju. Tijekom vrenja nastali se CO₂ odvodi i skuplja u posebnom spremniku u kojem ostaje do gaziranja piva. Nakon sedam do deset dana kada napušta fermentator, pivo sadržava suspendirane hmeljne smole, netopljive dušične tvari i kvasce. Zbog toga se centrifugira, hladi, filtrira, a zatim odvodi u tankove za čuvanje na 0 do 2 °C, gdje se najčešće zbiva i naknadno vrenje. Tijekom odležavanja piva poboljšava mu se okus i aroma, a tanin, bjelančevine i hmeljne smole uklanjaju se taloženjem. Pri kraju vremena potrebnog za odležavanje, pivo se zasićuje (do oko 0,4 %) s CO₂, koji mu daje svjež okus.

Njega mladog vina

Nakon vrenja vina su mutna bez razvijena sortnog okusa. Dozrijevanjem vina nastupaju promjene koje uzrokuju bistrenje te stvaranje okusa i mirisa vina. Pretakanje vina je postupak odvajanja bistroga mladog vina od taloga (droždine). Vino stari u bačvama ili spremnicima i za to vrijeme potrebno je pretakati ga kako bi se odvojilo od taloga. Broj pretakanja ovisi o vrsti vina i vremenu stajanja vina u spremnicima. Vino se u prvoj godini pretače dva do tri puta. Prvi pretok obavlja se četiri do pet tjedana nakon završenog vrenja. Većina podruma posjeduje crpke s pomoću kojih se obavlja zatvoreni pretok. Nakon prvog pretoka vino se postupno smiruje i bistri. Drugi pretok obavlja se obično dva mjeseca nakon prvoga. U pravilu lagana svježa vina namijenjena brzom potrošnji ne pretaču se drugi put. Sva ostala vina koja ostaju u podrumu na čuvanju moraju se pretočiti prije ljetnih vrućina. Razumno sumporenje potrebno je radi održavanja stabilnosti i kakvoće vina. Poslije prvog pretoka definira se randman – stupanj iskoristivosti, tj. koliko je vina dobiveno od 100 kg grožđa. To je najčešće od 65 do 80 %, ovisno o sorti, načinu uzgoja, tehnološkom postupku tijekom prerade grožđa i njege vina do prvog pretoka.

Lista jakih alkoholnih pića podrijetlom iz Hrvatske

1. LOZA

Loza je jako alkoholno piće koje pripada kategoriji rakija od voća, a dobivena je destilacijom prevrelog groždanog masulja na 60-75% vol. alkohola.

Loza je tradicionalno bezbojno alkoholno piće proizvedeno isključivo destilacijom fermentiranog groždanog masulja tako da se po osobujnim senzorskim karakteristikama i detektiranim analitičkim parametrima ovo alkoholno piće razlikuje od alkoholnih pića od vinskog destilata koja se proizvode destilacijom vina i od rakije od groždanog tropa ili koma koja se proizvodi destilacijom tropa ili koma.

2. STARA ŠLJIVOVICA

Stara šljivovica je jako alkoholno piće koje pripada kategoriji rakija od voća, a dobivena je isključivo destilacijom prevrelog masulja šljive destiliranog na 60-75% vol. alkohola tako da ima miris i okus destilirane sirovine.

Stara šljivovica je tradicionalno alkoholno piće proizvedeno kao voćna rakija od šljive koja ima dugogodišnju tradiciju uzgoja na ovim područjima i daje destilat vrlo specifičnog i prepoznatljivog karaktera oplemenjenog odležavanjem u drvenim bačvama izrađenim od slavonske hrastovine.

Za proizvodnju stare šljivovice koristi se šljiva koja daje rakiju s izraženim aromatskim karakteristikama. Plodovi šljive kod prerade otkoštavaju se i muljaju, nakon čega masulj fermentira. Destilacija fermentiranog masulja provodi se tako da je alkoholna jakost od 60-75% vol. kako bi destilat zadržao bogatstvo mirisa i okusa. Tako dobiven destilat odležava u bačvama od slavonske hrastovine minimalno 12 mjeseci.

Odležavanjem u bačvama od slavonske hrastovine destilat se oplemenjuje aromatskim sastojcima od drveta i dobiva, ovisno o dužini odležavanja, karakterističnu aromu i boju.

3. SLAVONSKA ŠLJIVOVICA

Slavonska šljivovica je jako alkoholno piće koje pripada kategoriji rakija od voća, a proizvedena je jednostrukom destilacijom prevrelih plodova šljive, specifičnog mirisa i okusa mladog destilata.

Slavonska šljivovica je tradicionalno alkoholno piće proizvedeno kao voćna rakija od autohtonih sorti šljiva koje imaju dugogodišnju tradiciju uzgoja na ovim područjima, a daju destilat vrlo specifičnog i prepoznatljivog karaktera oplemenjenog odležavanjem u drvenim bačvama izrađenim od slavonske hrastovine.

Tradicionalni postupak vrenja provodi se epifitnim mikroorganizmima u drvenim posudama u trajanju 3-4 tjedna.

Slavonska šljivovica obavezno se oplemenjuje odležavanjem u bačvama kroz razdoblje od minimalno 18 mjeseci.

Odležavanjem u bačvama od slavonske hrastovine destilat se oksidira i obogaćuje aromatskim sastojcima ekstrahiranim iz drveta te ovisno o dužini odležavanja, u njemu se razvija karakteristična aroma i boja.

4. TRAVARICA

Travarica je jako alkoholno piće koje pripada kategoriji ostalih jakih alkoholnih pića. Travarica se dobiva aromatiziranjem vinskog destilata i/ili loze i/ili rakije od groždanog koma i/ili voćne rakije aromatskim biljem ili njihovim maceratima.

Travarica je tradicionalno alkoholno piće. Za aromatiziranje i/ili spravljanje macerata travarice upotrebljava se odabrano aromatsko bilje u količini i sastavu prema vlastitim recepturama proizvođača s osnovnom karakteristikom da prevladavaju aromatske komponente karakteristične za goransko-mediteransko podneblje. Lagano obojenje ovog proizvoda potječe od dodanih macerata aromatskog bilja, a proizvod može sadržavati dijelove biljaka s kojima je aromatiziran.

Travarica se proizvodi tako da se vinskom destilatu ili rakijama od grožđa ili voća dodaju macerati odabranog aromatskog bilja uvijek u istom omjeru i sastavu, kako bi proizvod zadržao prepoznatljiva, karakteristična senzorska svojstva.

5. PELINKOVAC

Pelinkovac je jako alkoholno piće koje pripada kategoriji likera. Pelinkovac se dobiva aromatiziranjem etilnog alkohola poljoprivrednog podrijetla maceratima aromatskog bilja.

Pelinkovac je biljni liker dobiven aromatiziranjem etilnog alkohola poljoprivrednog podrijetla maceratima aromatskog bilja u kojima po sastavu i količini dominira biljka pelin, koja proizvodu daje prepoznatljiva i karakteristična senzorska svojstva – neznatno gorak okus i osebujan miris po biljci pelin po kojoj liker i nosi ime. S obzirom na tradiciju proizvodnje svaki proizvođač ima svoje specifičnosti u sastavu macerata, količini dodanog šećera i alkoholnoj jakosti tako da je to liker čija je alkoholna jakost od 27-31% vol. alkohola, količina dodanog šećera od 100-170 g po litri.

6. ZADARSKI MARASCHINO

Zadarski maraschino je jako alkoholno piće koje pripada kategoriji maraschino. Zadarski maraschino se dobiva aromatiziranjem etilnog alkohola poljoprivrednog podrijetla s destilatom macerata višnje maraske i/ili njezinih dijelova (kore, grančice, lista, ploda) u etilnom alkoholu poljoprivrednog podrijetla.

Zadarski maraschino je bezbojni liker karakterističnih senzorskih osobina koje mu daje destilat dobiven od dalmatinske višnje maraske, poznate po osebujnom okusu, mirisu i boji, koji su rezultat podneblja i klimatskih uvjeta Dalmacije. Aromatičnost dodanog destilata dostatna je da u potpunosti bez drugih aromatskih dodataka odredi osebujnost ovog likera.

Alkoholna jakost je minimalno 32% vol. alkohola, a sadržaj šećera od 300-360 g/l.