

## AUTOHTONE SORTE HRVATSKE VINOVE LOZE ZA BIJELA VINA

F **bogdanuša**, sorta bijelog grožđa, bujnog rasta, redovne i velike rodnosti. Najviše se uzgaja u hvarskom vinogorju, otkud na tržište stiže istoimeno kvalitetno vino zelenkastožute do zlatnožute boje s oko 12 vol.% alk. i oko 5,5 g/l ukupne kiseline.

F **botun**, naziv je nedovoljno ispitane bijele vinske sorte koja je, prema navodima S. Bulića, i u prošlosti bila vrlo rijetka, i to samo u imotskom kraju, pa je i tada na udaljenijim tržištima bila poznata malo kome. Pravilnikom o rajonizaciji iz 1978. bila je uvrštena među preporučene, čime se vjerojatno htjelo upozoriti na potrebu njena čuvanja i praćenja. Od tada je proteklo dovoljno vremena za sustavno ispitivanje, ali ono, nažalost, nije obavljeno.

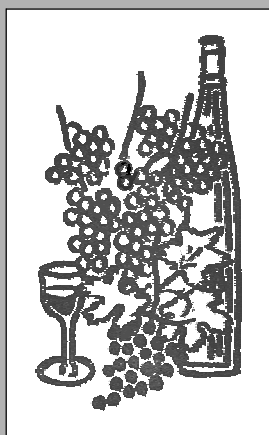
F **bratkovina**, je bijela dalmatinska autohtona vinska sorta koja je prema dostupnim zapisima nekada očito bila zastupljenija u sortimentu tog kraja. Za razliku od drugih sorata ovog podneblja, označuje je sposobnost nakupljanja kiselina. Najviše se uzgaja na otoku Korčuli, gdje njeno grožđe ulazi u sastav stolnih i kvalitetnih bijelih vina toga kraja, pridonoseći njihovoj svježini.

F **četinka bijela**, ponegdje zvana i palaruša bijela, zbog osjetljivosti na gljivične bolesti i prosječnu kvalitetu vina što se dobije preradbom njena grožđa, uvrštena je među dopuštene sorte u vinogorjima srednje i južne Dalmacije. Na tržištu je nazočno kvalitetno vino četinka (iz korčulanskog vinogorja) u kojem je oko 14% grožđa sorte maraština.

F **debit**, je poznatije ime bijele sorte puljižanac. U sjevernoj Dalmaciji uvršćuje se među preporučene. Zbog osobina sorte, ali još više zbog tradicionalnog načina preradbe, vina d. su zlatnožute boje (neka su i zaštićena pod imenom "žuti"), srednje alkoholne jakosti i karakteristična okusa i mirisa koji se cijeni kod potrošača kraja u kojem se ona i proizvode.

F **gegić**, (istozn. paškinja) cijenjena sorta bijelog grožđa u vinogorjima sjeverne Dalmacije i Hrv. primorja s kvarnerskim otocima, gdje je, posebno na otoku Pagu, zbog kvalitete iz njena grožđa proizvedenog vina (nekad nadaleko poznate "paške žutice"), ne tako davno bila vodeća sorta, pa joj odatle i drugo ime "paškinja". Zbog neredovite rodnosti, osipanja u cvatnji i slabe otpornosti na pepelnicu njena zastupljenost u sortimentu stalno pada.

F **grk**, sortna bijelog grožđa uzgoj kojega se najčešće vezuje uz



Ilustrirao Ivan Milat

otok Korčulu na kojem se posebno ističe lokalitet Lumbarda, gdje na suhim i pjeskovitim tlima postiže iznimnu kvalitetu što se u vinu manifestira specifičnom aromom, jakim alkoholnošću i skladom okusa. To je razlog širenja ove preporučene sorte u konavoškom vinogorju (južnije od grada Dubrovnika). Uz vrhunsko lumbarajsko vino grk, provedena je tako i zaštita dubrovačkog grka.

F **kraljevina** (imbrina, brina), tipična vinska sorta grožđa koje na sunčanoj strani jače porumeni, pa joj otuda pridjev crvena. Nepovoljne vremenske prilike u doba cvatnje mogu znatno umanjiti urod (zbog osipanja) koji je u protivnom velik i redovit. U kišnim jesenima velike štete uzrokuje pojava truleži (Botrytis). U R. H. se najviše uzgaja u zapadnim kontinentalnim vinogorjima (Hrv. zagorje, Plešivica, Međimurje, Prigorje, Bilogora i Moslavina). Vina kraljevine su obično slabo alkoholna (oko 9,5 vol.%) i vrlo kisela (oko 7 i više g/L i s pH oko 3), pa ih potrošači obično pred ispijanje miješaju s mineralnom vodom i tako učine pitkijim. Manje količine vina k. otpremaju se na tržište u bocama kao stolno ili kvalitetno vino znatno veće količine popiju se u krugu poljoprivrednih gospodarstava koja ju proizvode.

F **kujundžušu** (još i kujundžuša, rudežuša i ruderušu) je vodeća sorta bijelog grožđa imotskog vinogorja koju, uz dobru i redovitu rodnost, odlikuje nježan i neutralan miris njena vina, koje se pod tim imenom javlja na tržištu kao kvalitetno, ili se sljubljuje s drugim bijelim vinima.

F **kurtelaška bijela** je autohtona, manje poznata i gospodarski manje vrijedna dalmatinska sorta, kojoj grožđe u manjem postotku ulazi u sastav kvalitetnih bijelih vina kraja u kojem se uzgaja (Vis i srednje dalmatinski otoci). Rjeđe se prerađuje odvojeno kao sortno vino, kada se to čini, tada se najčešće svrstava u skupinu stolnih.

F **malvasija dubrovačka**, vrlo kasna, slabo rodna i naročito na pepelnicu osjetljiva autohtona sorta b. grožđa koja se još jedino, ali i sve manje, uzgaja u Konavoškom polju kraj Dubrovnika. Istoimeno glasovito vino bilo je u davnoj prošlosti vrlo cijenjeno, o čemu svjedoče dokumenti iz vremena Dubrovačke Republike. Upravo taj podatak, da se ova sorta spominje pred gotovo šest stotina godina (točnije 1424.), svojevrsna je zanimljivost ne samo u Hrvatskoj, već i u svjetskim razmjerima, a svakako i poticaj da se nastavi njenim uzgajanjem i proizvodnjom vina iz toga grožđa.

F **malvasija istarska bijela**, vodeća je vinska sorta u Istri. Brzom širenju m. i., ne samo na račun crnih sorata, (koje su u sortimentu ovog vinorodnog područja još krajem prošlog stoljeća bile tri do četiri puta zatupljenije od bijelih) već i u



*kraljevina*



*malvasija*



*maraština*



*moslavac*



*plavec žuti*

odnosu na druge autohtone i uvezene bijele sorte, pridonijele su promjene na tržištu i njene odlike: bujan rast, redovita srednja do velika rodnost, otpornost na gljivične bolesti i kvalitete vina što se proizvodi iz njena grožđa, poglavito ako ono potječe iz tipičnih vinogradarskih položaja.

F **maraština** (rukatac, krizol) je autohtona bijela vinska sorta primorske Hrvatske, koja se preporuča za uzgoj u dalmatinskim vinogorjima. Na otoku Cresu, gdje su, nažalost, vinogradi desetkovani, zovu je krizol, a u nekim područjima Dalmacije (npr. na Lastovu) poznatija je pod imenom rukatac. Zahvaljujući dobroj rodnosti i sposobnosti da nakupi i do 24% sladora, vinogradari je cijene, pa ponegdje pripada vodećima u sortimentu vinogorja. Uz žilavku i pošip, maraština je među prvim našim zaštićenim vinima. Na tržištu su najpoznatije korčulanska, lastovska i dubrovačka.

F **medna**, manje poznata sorta bijelog grožđa nepoznata podrijetla. Uzgaja se u području Dalmatinske zagore, a s obzirom na utvrđenu otpornost prema bolestima, dobru rodnost i kvalitetu grožđa i vina, valjalo bi joj pokloniti veću brigu.

F **moslavac** (šipon, mosel, furmint) je vinska sorta bijelog grožđa. Zbog sklonosti osipanju preporuča se pinciranje na tri do četiri lista iznad zadnjeg cvata i to osam dana prije početka cvatnje., Naziv šipon češće se koristi u susjednoj Republici Sloveniji. Osim u Hrvatskoj (Moslavina, Međimurje i dr.), moslavac se uzgaja i u drugim srednjoeuropskim vinogradarskim područjima (u Sloveniji, Austriji, Njemačkoj, Slovačkoj. U mađarskoj vinorodnoj pokrajini Tokaj-Hegyalja iz ovog se kultivara, kojeg tamo zovu furmint, proizvodi poznato specijalno vino tokajac. Valja istaći da to mađarski specijalitet (suho i desertno) vino tokajac, osim sličnosti u nazivu, nema nikakve veze s bijelim vinom tocai.

F **palaruša bijela** je sorta bijelog grožđa. Istim imenom (na o. Korčuli) zovu i sortu cetinjku bijelu, s kojom ima podosta sličnosti, zbog čega je opravdano pitanje jesu li to dvije sorte ili dva klona iste sorte?

F **plavec žuti** je stara bijela sorta u vinogradima sjeverozapadne Hrv., pa neki stručnjaci tvrde da je tu i nastala. Rodna je, ali joj mošt nema dovoljno sladora, pa su vina slabo alkoholna (od 9 do 11 vol%), no ipak cijenjena kod potrošača. To je razlogom što je u podregijama Plešivica, Pokuplje i Zagorje-Međimurje uvrštena među dopuštene sorte.

F **pošip** je sorta bijelog grožđa velike sposobnosti nakupljanja sladora, pa je u prošlosti, vjerojatno uz neke druge sorte služila i u proizvodnji desertnog vina prošek. Iako se uzgaja u manjoj mjeri u mnogim vinogorjima srednje i južne Dalmacije, njeno se ime opravdano vezuje uz o. Korčulu gdje je vodeća, i gdje je još 1967. zaštićena kao vrhunsko (tada čuveno) vino. P. je sorta uskog areala (fr. plasticitetu) i najpoznatija je upravo ona što dolazi sa spomenutog otoka, a karakteriziraju je: zlatnožuta boja, jaka alkoholnost (oko 13 vol%), skladna kiselost (oko 6 g/L) i pun i osebujan okus i samo njoj svojstvena aroma.

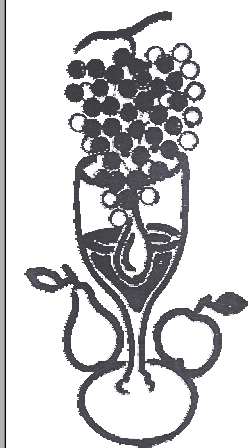
F **prč** je muškata, bijela, dalmatinska, na Hvaru autohtona sorta vin. grožđa. Rodi obilno slatkim, ali ne i dovoljno kiselim grožđem, što se naročito osjeća u vinu, koje se u pravilu sljubljuje s drugim vinima i najčešće uvrštava među stolna.

F **ranina bijela** petrinjska (dišeća) je kvalitetna autohtona sorta koja se samo ponegdje očuvala u vinogorjima podregije Moslavina i Pokuplje, gdje je i uvrštena među preporučene.

F **šipelj** autohtona sorta bijelog grožđa starijeg sortimenta u vinogorjima sjeverozapadne Hrvatske, koja se, bez obzira na obilan rod sve više zatire.

F **škrlet** je sorta bijelog grožđa nepoznata podrijetla, ali s obzirom na to da se pretežito uzgaja u moslavačkoj i pokupskoj podregiji, mnogi su stručnjaci skloni tvrdnji da je u tim područjima samonikla (autohtona). Srednje je otpornosti na lug i plamenjaču, a dobre na sivu plijesan. Sadržaj sladora u grožđu u pravilu nije visok (obično ne prekorači 18%), ali je zato s uk. kis. bogata (od 8 pa i do 11 g/L) Iznimno ugodna aroma i skladan okus ovoga vina, kojemu je proizvodnja ograničena i zaštićena u skupini kvalitetnih pod imenom moslavački škrlet, daju mu za pravo da u tom smislu napreduje i da se uvrsti među vrhunska.

F **trbljan bijeli** je vinska sorta koja se uzgaja u Dalmaciji i Istri a na području Hrv. primorja pretežito na Pagu. Iako ga pojedinim mjestima zovu različito (što potvrđuje i podatak da je za ovu sortu u našoj literaturi zapisano i više od 20 imena) gotovo ga posvuda znaju još i pod imenom trebijan i kuč. Mnogi vinogradari tvrde da je i klonska selekcija što se u nas sve više sadi pod fr. imenom ugni blanc, u biti, ista sorta koja još odgovara tal. nazivu trebbiano toscano. Bila to jedina ili više različitih sorata, za sve je znakovita izuzetno dobra rodnost, otpornost na gljivične bolesti i relativno visok sadržaj (od 6 do 8 g/L ukupnih kiselina u moštu, pa su u davna dobra svojstva razlogom su širenja ove sorte, kojoj se pitka vina (zbog drugih značajki i relativno niskog alkohola koji u



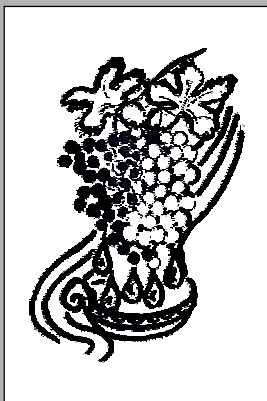
Ilustrirao Ivan Milat

pravilu ne prelazi 11,5 vol%) najčešće uvrstavaju u kategoriju stolnih.

F **vugava bijela** (istozn. bugava i viškulja), najpoznatija viška vinska sorta (iako u ukupnim vinogr. površinama otoka sudjeluje tek s oko 4 do 5%). Svoju glasovitost duguje vremenima, kada su jako alkoholna i ekstraktom bogata vina bila na visokoj cijeni i kada je, vjerojatno i zbog toga bila nazočnija u sortimentu. V. b. što se sada proizvodi (s oko 12,5 vol.%, rjeđe 14, kolika je gornja granica zaštitom utvrđena), iako primjerena zahtjevima suvremenoga potrošača, koji preferira manje alkoholna, lagana i kiselkasta vina, u mnogočemu se razlikuje od one davno opjevane.

F **zlatarica** je preporučena sorta bijelog grožđa u dalmatinskoj zagori. S obzirom na dobru rodnost i sposobnost nakupljanja sladora, te kvalitetu vina koje je iz takva grožđa moguće dobiti, očito nije u praksi pravilno valorizirana.

F **žlajtina** je vinska sorta bijelog grožđa, koja je, prema mnogima, autohtona sorta vinodolskoga i krčkog vinogorja. Nasuprot ovakvome mišljenju neki je ampelografi uvršćuju među plemenke na što upućuje i njeno ime (žlahtno-plemenito). Veliki grozdovi s jednoliko razvijenim bobicama, ugodna okusa uvrstavaju je i među zobatice. Ipak, dobar glas je stekla kakvoćom vina koje je slamnatožute do zlatnožute boje, suho, karakteristične sortne arome i skladna okusa. Uz veće količine što se proizvode i troše u kućanstvima, naročito na otoku Krku, manji dio koji se na tržištu pojavljuje u boci i pod imenom vrbnička žlajtina zaštićen je i uvršten u kategoriju kvalitetnih vina.



Ilustrirao Ivan Milat

#### **Kultivari (sorte) europske vinove loze iz kojih se proizvode rujnocrvena (ružičasta i crna - crvena) vina**

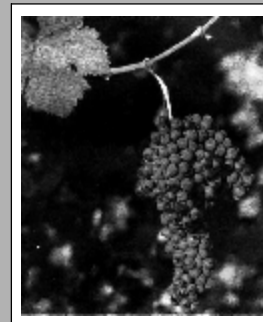
Već smo do sada jednom uz, riječ crno vino, u zagradi označili sve češće upotrebljavani drugi naziv za takva vina, tj. crveno vino, pa prije nego opišemo sorte iz kojih se ona (i, dakako, ružičasta) vina proizvode, kažimo o tome nekoliko riječi. Obojena vina (ružičasta i crna) zajednički se u nas nazivaju još i rujnocrvena. U našoj novijoj vinskoj literaturi i u živom govoru potpuno je napušten naziv ruso za ružičasto, a jednako tako i naziv rujno za crno vino. Crna se vina sve češće, iako neopravdano, umjesto crnim, nazivaju crvenim vinima. Te

jezične promjene opravdavaju se činjenicom da se u nekim drugim jezicima takva vina baš lako nazivaju. Talijani npr. od crnog grožđa (uva nera), koje, kao što znamo baš i nije crno, proizvode crveno vino (vino rosso), što odgovara našem crnom vinu. Slično je i u Francuza, Nijemaca i kod nekih drugih naroda. Španjolci i Portugalci, kao i mi, takva vina nazivaju crnim (vino tintu). Valja znati da ni grožđa ni vina nisu ni bijela (kao snijeg), ni crnu (kao čađu), pa uobičajeni način njihova razvrstavanja po boji, na crna i bijela, ne treba uzimati bukvalno i u doslovnom smislu riječi. Iako sam se (u svojoj knjizi "Tek i slast VINA") zauzeo za uvođenje reda u stručnoj vinskoj terminologiji, i za unificiranje pojedinih izraza radi izbjegavanja mogućih grešaka prilikom ugovaranja, pisanja nalaza nadležnih enoloških kontrolnih laboratorija itd., istakao sam ograničenost i nepreciznost svakog pa i našeg jezika za opisivanje vina. Raznovrsnost i bogatstvo riječi samo pridonosi opisivanju onog, što našim osjetilima zapažamo. Prema tome, u nastavku ćemo, kao i do sada, abecednim redom nabrojiti i opisati naše autohtone i k nama uvezene te kod nas udomaćene sorte v.l. za proizvodnju ružičastih (rusih, odn. rosé) i crnih (rujnih, odn. crvenih) vina. Dakako, i od tih se sorata (ako im meso i sok nisu obojeni) mogu proizvesti i bijela vina, no o tome se više govori u poglavlju o izboru odgovarajućeg postupka preradbe.

F **babić** je autohtona dalmatinska crna vinska sorta, uzgoj koje se dopušta u mnogim vinogorjima sjeverne, srednje i južne Dalmacije i u podregiji Hrv. primorje, a preporuča samo na šibenskom i primoštenskom, odnosno kaštelansko-trogirskom. Dva tipa ove sorte, b. veliki i b. mali razlikuju se po veličini grozda (po čemu su i dobili imena) i po kakvoći.

F **bratkovina crna** (odn. crvena), za razliku od bijele, gospodarski je manje vrijedna dalmatinska i hercegovačka sorta nepoznatog podrijetla. Zbog funkcionalnog ženskog cvijeta bolje rodi ako se uzgaja u nasadima s istodobno cvatućim drugim sortama - oprašivačima. Iako u R. Hrv. nije uvrštena ni u preporučene (za razliku od bijele istoimenjakinje u korčulanskom vinogorju), ni u dopuštene, valjalo bi je, kao i mnoge druge sorte sačuvati (uz pomoć tzv. banke gena) za buduća križanja.

F **croattina** (čit. kroatina, prijevod s tal. hrvatica) sorta crnog vinskog grožđa koju još zovu croata i bonarda i uvršćuju među petnaest najpoznatijih u lal. vinogradarskim pokrajinama Piemont i Lombardija od kojih se proizvode vina s oznakom DOC. Zrije kasno (IV. razdoblje), rodi obilno i koristi se u proizvodnji bijelih i ružičastih stolnih i kval. vina. C. u Italiji i hrvaticu što se uzgaja u Istri najveći



croattina



Ilustrirao Ivan Milat



plavac mali

broj ampelografa drži različitim sortama istog imena.

F **dobričić**, autohtona sorta crnog grožđa koja se gotovo isključivo uzgaja na otoku Šolti. Vino iz grožđa sorte d, vrlo je bogato bojilima i ekstraktom, a siromašno s uk. kis. (koje u nekim godištima padnu i ispod najniže zakonom određene granice od 4,5 g/L) pa više služi za popravak (u prvom redu boje) c. vina, nego za potrošnju u čistom stanju. Zato se obično sortno (osim kod proizvođača na otoku) i ne nalazi u prodaji.

F **drnekuša**, dalmatinska, nedovoljno ispitana sorta c. grožđa, pa i unatoč tome, POV iz 1996. uvrštena među preporučene u hvarskom vinogorju.

F **hrvatica crna** je najvjerojatnije istarski endem. Na to upućuju usporedne analize s nekim drugim sličnim sortama, pa to nije istovjetna sorta ni s onom što ju u Italiji zovu croattina (što, dakako, opet u prijevodu znači hrvatica). Iako uvrštena među preporučene sorte u podregiji Istra, malo je zastupljena u sortimentu, pa se još jedino u zapadno istarskom vinogorju odvojeno prerađuje i štiti kao kval. rosé vino.

F **ninčuša** je jedna od mnogih dalmatinskih vin. sorata crnoga grožđa, koja je u Dalmatinskoj zagori (i to u sinjsko-vrličkom vinogorju), uvrštena među preporučene. Za tržište se ne prerađuje odvojeno, pa je tvrdnju iz starije stručne literature o njenoj navodnoj vrlo visokoj kakvoći njena vina nemoguće provjeriti.

F **okatac** (istoznačnice ružica crvena, glavinušu, crljenak) je vinska sorta crnog grožđa koja je dopuštena ili preporučena u nekim vinogorjima Dalmatinske zagore i srednje i južne Dalmacije. Veći broj naziva za ovu sortu kao i u mnogim drugim primjerima, možda bi valjalo dovesti u svezu i s mogućim morfološkim i dr. razlikama unutar iste sorte, što je posao vinogradarskih stručnjaka. Uvrštavanje u skupinu preporučenih sorata na već spomenutim vinogradarskim područjima zaslužila je i zbog dobre otpornosti na gljivične bolesti kao i zbog manje izbirljivosti na tlo, s tim da na izrazitim vinogradarskim položajima daje grožđe s puno sladora kojemu, međutim, nedostaje kiselosti. Možda je i to razlogom što se ne pojavljuje na tržištu kao sortno vino, već se prerađuje s drugim sortama. Nekada je, zajedno s muškatom ruža, bio osnova u proizvodnji prošeka.

F **plavac mali** crni je najrasprostranjenija vinska sorta u svim vinogorjima podregije srednje i južne Dalmacije s otocima, izuzev u neretvanskom. U druge dvije dalmatinske podregije (sjeverna Dalm. i Dalmatinska zagora) samo u jednom vinogorju, (i to u primoštenskom), uvršten je u skupinu

preporučeni, a u ostalima, iako ga ima negdje manje a drugdje više, nije ni među dopuštenima. Novim istraživanjima utvrđeno je da u populaciji plavca malog ima veći broj klonova (npr. p. mali-veliki ili soić, p. rodni, i p. sitni). Svi ampelografi sortu p. smatraju autohtonom dalmatinskom sortom, kojoj je rodnost redovita i obilna, a otpornost na plamenjaču i pepelnicu dobra. Najbolji plavci nastaju na položajima Dingač i Postup, pa se pod tim imenom odvajkada i prodaju. Dingač je prvo hrvatsko (1961.), a postup drugo po redu zaštićeno vino (1967.) pa i taj podatak donekle govori o njihovoj izuzetnoj kakvoći.

F **plavina** (još i plavka, plajka, brajda, brajdica) je vinska sorta crnog grožđa udomaćena u vinogorjima Dalmacije, ali je samo u njenoj sjevernoj podregiji uvrštena među preporučene. U Hrv. primorju se ponajviše uzgaja na otoku Pagu, a znatno manje i u drugim kvarnerskim vinogorjima. Na otoku Pagu vodeći položaj u sortimentu ova sorta zvana brajdica zaslužila je dobrom otpornošću na sivu plijesan i velikom rodnošću. Grožđe ove sorte pretežito se koristi u proizvodnji c. vina (stolnih i kvalitetnih) koja nastaju iz mješavine sorata.

F **trojšćina** (još i uva di Troia), sorta crvena grožđa nepoznatog podrijetla koja se od pamtivijeka uzgaja na hrvatskom otočiću Susku. Iako je i dobra zobatica, a nekada se i sušilo (premda nije apyrena-besjemena), najčešće se prerađuje u vino boje opola ili se u preradbi miješa s ostalim sortama (susac i sušćan c.). Dobro rodi ali neredovito, a osjetljiva je i na plamenjaču, pa joj mnogi ne proriču dobru budućnost.

F **zadarska crna**, vinska sorta velike i redovite rodnosti, ali osrednje kakvoće. To je razlog da ni u kraju čije ime nosi nije svrstana među preporučene, već samo među dopuštene. Prerađuje se zajedno s ostalim sortama kraja u kojem se uzgaja.





## **Smjernice za primjenu marketinga u proizvodnji vina autohtonih sorti grožđa**

*Damir Kovačić, Marija Radman  
Agronomski fakultet Sveučilišta u Zagrebu  
Zavod za marketing poljoprivrednih proizvoda  
[dkovacic@agr.hr](mailto:dkovacic@agr.hr), [mradman@agr.hr](mailto:mradman@agr.hr)*

Ukupna potrošnja vina u zemljama sa tradicionalno visokom potrošnjom se naglo smanjivala posljednjih dvadesetak godina prošlog stoljeća da bi se posljednjih godina ta potrošnja stabilizirala. S druge strane je došlo do velikog povećanja potrošnja vinskih konkurenata: piva, sokova i mineralne vode. Glavni razlozi smanjenja potrošnje vina su povećanje brige za "zdravim životom", odnosno smanjenje potrošnje alkoholnih pića, zatim promjena potrošačkih navika, kao i agresivni marketing i financijska snaga u industriji konkurentskih pića.

Svjetsko tržište vina karakterizira povećanje konkurencije posebice pojavom "novih" izvoznih sila kao što su Južna Afrika, Čile, Argentina, Australija, Mađarska, Bugarska, a to dovodi i do pada cijena vina.

U svijetu se primjećuje tendencija prema koncentraciji proizvodnje i standardizaciji ponude, uključujući i marketing vina. S druge strane javlja se diferencijacija potražnje, odnosno potrošači žele probati novo, različito, posebno vino, često vino visoke kvalitete. Zbog svega toga povećava se važnost *istraživanja tržišta vina, marketinga i poticanje prodaje*.



*Gospodin B.Mesarić u konstruktivnom razgovoru sa gđom. D.Premužić*

Za razliku od ostalih zemalja u okruženju potrošnja vina u Hrvatskoj je vrlo niska i iznosi oko 18 litara po stanovniku godišnje. Smanjenje potrošnje vina u Hrvatskoj je bilo puno jače nego što su globalna kretanja (sa 45 litara u 1983. godina potrošnja u kućanstvu je smanjena na svega 11 litara po stanovniku godine 2001.). Mlađe generacije, posebice u gradovima, gotovo da i ne konzumiraju vino. Potrošači, pa i ugostitelji slabo poznaju vina, a razina vinske kulture u Hrvatskoj je općenito vrlo niska.

Proizvodnja vina u Hrvatskoj je u blagom padu. Više od 80% vina u prometu čine vina velikih poduzeća, a takva vina su često niske kvalitete, relativno visoke cijene, bez osmišljenog nastupa na tržištu. Međutim, posljednjih godina povećava se broj malih proizvođača, a istovremeno se povećava i kvaliteta ponudjenog vina. Najveći dio ponude vina u Hrvatskoj čini kvalitetno vino (55% ukupne ponude), slijedi stolno vino (40%), dok vrhunsko vino sudjeluje sa svega 5%.

U Hrvatskoj se ne ulažu naponi da se zaustavi pad potrošnje vina, marketinga vina gotovo da i nema, nema mjera poticanja prodaje, vino je razmjerno skupo, ugostiteljska ponuda vina siromašna, marže na vino su visoke. Problem hrvatskog tržišta vina je i nedostatak inovacija u ponudi vina.

Jedna od mogućih načina povećanja zanimanja potrošača za vino je proizvodnja i ponuda vina autohtonih sorti grožđa. Osmišljenim marketingom vina od autohtonih sorti grožđa, pod pretpostavkom da se radi o kvalitetnom proizvodu, moguće je povećati vrijednost ovih vina koristeći priču o povijesti i znamenitostima kraja iz kojeg potječe sorta odnosno vino. Na taj način autohtona vina ne zadovoljavaju samo užitne potrebe vinoljubaca, već prenose "vijest" o području i ljudima koji na njemu žive. Vina autohtonih sorti grožđa sastavni su i nezaobilazni dio suvremenog turističkog proizvoda.



*Urednik filma  
Aleksy Pavlovsky  
i direktor TZ Kutina V.Ilijaš*



*Ponuda izvornih moslavačkih vina u družinskoj hiži u Hotelu Kutina*

## MEĐUNARODNA IZLOŽBA "Keramički pehari '01"\*

Ne vidim ni jednog boljeg razloga za nastanak pehara do li vina. Voda to sigurno nije, jer se žed mogla utažiti neposredno iz bistra potoka ili iz u kupu složnih dlanova. Vino se tako ne može piti, vino je tražilo pehar. I pehar bi!

Jesu li prvi pehar oblikovali bogovi ili ljudi nije nam znano. Dvije velike tradicije, ona starogrčka i ona judeo-kršćanska, tu se razilaze. Po grčkoj pehar je prethodio čovjeku i bio neizostavni rekvizit bogova na Olimpu, a vinotočju Ganimeđu bješe briga da ne bude prazan. Po judeo-kršćanskoj vino je ljudima znano tek od praoca Noe, koji zasadi prvi vinograd i vinom se opije. Pehar bi, stoga, bio njegov izum.

Bilo kako bilo, čovjek i pehar su odvajkada nerazdvojno povezani, od onih mitskih vremena kad je čovjek svoju sudbinu svezao s vinom. Na Posljednjoj večeri Isus ga uzdiže u kalež, davši mu tako otajstvenu moć.

Oinohea, ciphus, pokal, bokal, bokaleta, bilikum, vrč, kupa, bukara, kako god pehar zvali, bio on od gline, kovine, drveta ili stakla, vazda mu je prvenstvena namjena da se iz njega pije. O, kako mu znamo tepati kad ga kupicom zovemo i kad o njemu kao o peharčeku pjevamo! A kad se vrč prevre, to je briga, jer nešto nije pošlo po našem očekivanju - izvrgnulo se.

Pehar je predak čaše, ali i više od nje. Čaša je izraz individualiteta, a pehar kolektiviteta. U njemu je više društvenosti i prisnosti, jer on često ide od usta do usta. Pogotovo je više od boce: u njoj je vino zarobljeno, a pehar ga oslobađa.

Pehar je i simbol pobjede. On se poklanja pobjedniku kakvog takmičenja ili, bolje reći, pobjednik ga osvaja. I kao takav, u engleskom obliku cup, obilježava naše vrijeme, ispunjavajući nas, posebice u sportu, katkad radošću, katkad razočaranjem.

Oblikovanje pehara oduvijek je bilo izazov. Pehar je jedan od prvih predmeta koji je premostio jaz između zanatlije i umjetnika. Mnogi su se poznati umjetnici okušali u toj disciplini. Da je taj izazov vječni izvor inspiracija pokazuje i ova velika međunarodna izložba keramičkih pehara, što je danas otvaramo u Svetom Ivanu Zelini, u gradu čiji su i prošlost i sadašnjost nerazdvojno i sudbinski povezani s vinom. I s peharom, dakako.

Od naše privrženosti peharu neće nas odvratiti ni ironičan pristup nekih autora, koji su peharu dali sadržaj koji mu ne pripada. To je njihova umjetnička sloboda i s tim se nećemo sporiti.

Završavajući, vraćam se početku. Pehar je okvir za vino. Pehar je tijelo, vino mu je duša. Ali, naposljetku, vinu je najbolji pehar sam čovjek.

*Srećko Ljubljanović*



*Srećko Ljubljanović*



\*

*Govor Srećka Ljubljanovića  
na otvorenju izložbe u Sv.  
Ivanu Zelini 2001.g.*

## VINCEKOVO

Kak sako leto,  
mi martinski pajdaši  
pri kleti se bumo zestali  
da bi tebi trsek dara donesli,  
da bi te skobasi okitili  
i z zlatnu kaplicu poškropili.

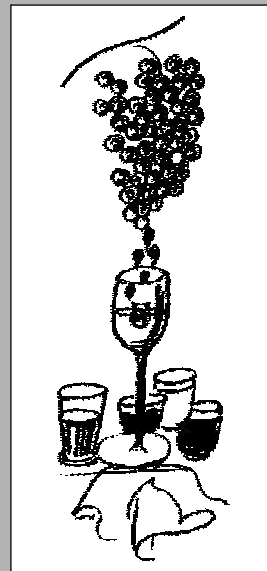
Rajteka oko tebe otancali,  
a ti buš nam rozge dal  
kaj bumo je vu čaše deli,  
kak bi vidli koliko  
buš nas ovo leto imel rad.

Pajdaši moji dal bum  
Vam pune zlatne grozdekov,  
stere bu kaplica kaj bu  
Vam vu duše i srce samo  
ljubav dala,  
kaj bute zmenom pri kleti  
popevali  
nam drage prigorske  
popevke.

*Stjepan Hrupec*



*Vincekovo kod Zadružne kleti u Voloderu*



*Ilustrirao Ivan Milat*



### ***KUMEK S' KLETI...***

*Kumek s' kleti baril nosi,  
Pazi od kud vino toči,  
On ga toči s pune vože,  
I on veli: pomoz' Bože.  
Nit' je mrzle, nit' je tople,  
Al' za piti vrlo, dobre.  
On si čašu s vinom puni,  
Drugi kumek kašlja vuni.  
Hodi, kume, da pijemo,  
Jer ga dugo ne budemo,  
Napimo se ga v gorice,  
Neka živu okolice.  
Tak su rekli naši otci,  
Neka živu domorodci.*



*Veselje kod tradicijske moslavačke kleti*