

Analiza zastupljenosti Kvarnerskih vina u ugostiteljskoj ponudi

Žužić, Josip

Undergraduate thesis / Završni rad

2023

Degree Grantor / Ustanova koja je dodijelila akademski / stručni stupanj: **University of Rijeka, Faculty of Tourism and Hospitality Management / Sveučilište u Rijeci, Fakultet za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu**

Permanent link / Trajna poveznica: <https://urn.nsk.hr/urn:nbn:hr:191:236284>

Rights / Prava: [Attribution 4.0 International](#)/[Imenovanje 4.0 međunarodna](#)

Download date / Datum preuzimanja: **2024-12-22**



Repository / Repozitorij:

[Repository of Faculty of Tourism and Hospitality Management - Repository of students works of the Faculty of Tourism and Hospitality Management](#)



SVEUČILIŠTE U RIJECI
Fakultet za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu
Preddiplomski sveučilišni studij

JOSIP ŽUŽIĆ

Analiza zastupljenosti Kvarnerskih vina u ugostiteljskoj ponudi

**Analysis of the representation of Kvarner wines in the
gastronomic offer**

Završni rad

Opatija 2023.

SVEUČILIŠTE U RIJECI
Fakultet za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu
Preddiplomski sveučilišni studij
Poslovna ekonomija u turizmu i ugostiteljstvu
Studijski smjer: Menadžment u turizmu

Analiza zastupljenosti Kvarnerskih vina u ugostiteljskoj ponudi

**Analysis of the representation of kvarner wines in the
gastronomic offer**

Završni rad

Kolegij: **Međunarodna enogastronomija**

Student:

Josip ŽUŽIĆ

Mentor: doc. dr. sc. **Krešimir
MIKINAC**

Matični broj:

24875

Opatija, srpanj 2023.



SVEUČILIŠTE U RIJECI UNIVERSITY OF RIJEKA
FAKULTET ZA MENADŽMENT U TURIZMU I UGOSTITELJSTVU
FACULTY OF TOURISM AND HOSPITALITY MANAGEMENT
OPATIJA, HRVATSKA CROATIA

IZJAVA O AUTORSTVU RADA I O JAVNOJ OBJAVI OBRANJENOG ZAVRŠNOG RADA

Josip Žužić
(ime i prezime studenta)

24875
(matični broj studenta)

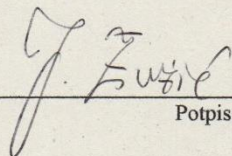
Analiza zastupljenosti kvarnerskih vina u ugostiteljskoj ponudi
(naslov rada)

Izjavljujem da sam ovaj rad samostalno izradila/o, te da su svi dijelovi rada, nalazi ili ideje koje su u radu citirane ili se temelje na drugim izvorima, bilo da su u pitanju knjige, znanstveni ili stručni članci, Internet stranice, zakoni i sl. u radu jasno označeni kao takvi, te navedeni u popisu literature.

Izjavljujem da kao student–autor završnog rada, dozvoljavam Fakultetu za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu Sveučilišta u Rijeci da ga trajno javno objavi i besplatno učini dostupnim javnosti u cjelovitom tekstu u mrežnom digitalnom repozitoriju Fakulteta za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu Sveučilišta u Rijeci.

U svrhu podržavanja otvorenog pristupa završnim radovima trajno objavljenim u javno dostupnom digitalnom repozitoriju Fakulteta za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu Sveučilišta u Rijeci, ovom izjavom dajem neisključivo imovinsko pravo iskorištavanja bez sadržajnog, vremenskog i prostornog mog završnog rada kao autorskog djela pod uvjetima *Creative Commons* licencije CC BY Imenovanje, prema opisu dostupnom na <http://creativecommons.org/licenses/>.

U Opatiji, 06.06.2023.


Potpis studenta

Sažetak

Ovaj rad prikazuje stanje vinogradarstva i vinarstva u Hrvatskoj sa fokusom na Kvarner kao zasebnom vinogradarskom regijom, te zastupljenost Kvarnerskih vina u ugostiteljskoj ponudi na Kvarneru. Rad je formiran na način da u početku sadrži općenite informacije te sustavno približava fokus prema cilju istraživanja. U prvom poglavlju izvlači se zaključak da su u Hrvatskoj iako je mala zemlja zastupljene različite regije te svaka pokazuje neku svoju posebnost. Kasnije se fokus približava Kvarneru kao jedinici sa naglaskom na turizam, prilažu se općenite činjenice o Kvarneru te se time dobiva uvod u sljedeći dio rada koji se usmjerava specifično na vinarstvo i vinogradarstvo Kvarnera. U ovom poglavlju dobiva se jasan prikaz glavnih i najvažnijih aduta Kvarnerskog vinarstva i vinogradarstva kao što su sorte žlahtina, gečić i sansigot sa najbitnijim vinogorjima kao što su Opatija-Rijeka-Vinodol, Krk, Rab i Pag. U posljednjem poglavlju dolazi se do vrhunca rada gdje se ispituje zastupljenost Kvarnerskih vina u gastronomskoj ponudi Kvarnerskih restorana sa oznakama “Michelin” i “Jeunes Restaurateurs”. Analiza prikazuje da su Kvarnerska vina minimalno zastupljena (2,81%) i još uvijek neprepoznata u elitnim restoranima Kvarnera. Osvrt sommeliera na rezultate analize daje stručno mišljenje o stanju Kvarnerskih vina.

Ključne riječi: vinarstvo; Kvarnerska vina; ugostiteljska ponuda.

Sadržaj

Uvod	1
1. Razvoj vinarstva i gastronomski značaj vina za Hrvatsku	3
1.1. Uzgoj vinove loze u Hrvatskoj	3
1.2. Hrvatske vinogradarske regije	7
1.2.1. Slavonija i hrvatsko Podunavlje	7
1.2.2. Središnja bregovita Hrvatska	8
1.2.3. Istra i Kvarner	9
1.2.4. Dalmacija	12
1.3. Značaj Hrvatskih vina za gastronomsku ponudu	14
1.4. Vinski turizam u Hrvatskoj	18
2. Obilježja Kvarnera kao turističke regije	20
2.1. Geografska pozicioniranost Kvarnera	20
2.2. Gospodarski rast i razvoj Kvarnera	21
2.3. Razvoj poljoprivrede na Kvarneru	21
2.4. Razvoj turizma kao primarne gospodarske grane na Kvarneru	22
3. Vinogradarstvo i vinarstvo Kvarnera	24
3.1. Razvoj vinogradarstva na Kvarneru kroz povijest	24
3.2. Autohtone sorte grožđa na Kvarneru	25
3.3. Značajna vinogradarska područja na Kvarneru	27
3.4. Vinski turizam kao selektivni oblik turizma na Kvarneru	29
4. Analiza zastupljenosti Kvarnerskih vina u ugostiteljskoj ponudi	30
4.1. Analiza vinskih karti Kvarnerskih restorana	30
4.1.1. Vinska ponuda restorana sa Michelinovom zvjezdicom	30
4.1.2. Vinska ponuda Jeunes Restaurateurs restorana	31
4.2. Rezultati uzorka zastupljenosti	32
4.3. Osvrt sommeliera na rezultat analize	32
Zaključak	34
Reference	34
Popis ilustracija	39

Uvod

Vino je kroz cijelu povijest pratilo čovjeka te je čovjek veliki dio svojega vremena posvetio upravo usavršavajući uzgoj vinove loze i pravljenje vina. Danas vino nije samo jedno od alkoholnih pića već je predstavnik kulture i običaja mnogih naroda. U novije doba gdje su putovanja mnogima omogućena kušanje raznih vina u raznim područjima postalo je neizostavan dio putovanja svakog vinoljupca, a za određeni je dio tržišta upravo kušanje specifičnih vina primarni razlog putovanja u određene lokacije. Hrvatska je jedna od država koja kulturu vina štuje i usavršava tisućama godina pa je tako već pridobila pažnju mnogih ljubitelja vina. Zbog svoje duge povijesti Hrvatska ima mnogo sačuvanih sorti grožđa pa tako i mnoga autohtona vina uzgajana isključivo na tim područjima.

Predmet ovog završnog rada je zastupljenost Kvarnerskih vina u ugostiteljskoj ponudi gdje će se prvo upoznati sa vinarstvom i vinima Hrvatske s naglaskom na Kvarner i razvojem vina na Kvarneru. Problem istraživanja jest mala zastupljenosti Kvarnerskih vina u ugostiteljskoj ponudi.

Svrha ovog završnog rada je prikazati Hrvatsku kroz vinogradarstvo s naglaskom na Kvarner kao posebnu vinogradarsku regiju i njezina autohtona vina, te istražiti zastupljenost autohtonih Kvarnerskih vina u ugostiteljskoj ponudi najboljih restorana.

Najčešće metode u ovom radu su: metoda analize i sinteze, induktivna i deduktivna metoda, metoda specijalizacije i generalizacije, metoda dokazivanja i opovrgavanja, statistička metoda, metoda anketiranja i intervjuiranja i metoda opažanja.

Struktura završnog rada sastoji se od 4 sastavna dijela. U prvom dijelu tema je povijest Hrvatskog vinogradarstva prikazuje sve Hrvatske vinske regije i podregije kako bi se prikazala raznolikost u Hrvatskoj proizvodnji i uzgoju vina. Prikazati će se značaj Hrvatskih vina za gastronomsku ponudu uz naglasak na sljublivanje Hrvatskih vina sa autohtonom Hrvatskom kuhinjom, te prikazati stanje vinskog turizma u Hrvatskoj. U drugom dijelu opisuje se stanje Kvarnera kao regije, te razvoj gospodarstva uz naglasak na turizam, te osvrt na poljoprivredu. U trećem dijelu prikazuje se razvoj vinogradarstva na Kvarneru, opisuje autohtone sorte Kvarnera, bitne vinogradarske regije Kvarnera, te se ukazuje na mogućnost razvoja vinskog turizma kao selektivnog oblika turizma. U posljednjem dijelu izrađuje se istraživanje zastupljenosti Kvarnerskih vina u poznatim Kvarnerskim restoranima koji su nagrađeni

Michelinovom zvjezdicom ili zavrijedili oznaku Jeunes Restaurateurs te se za kraj rada izrađuje intervju sa sommelierom restorana kao osvrt na rezultate izrađenog istraživanja.

1. Razvoj vinarstva i gastronomski značaj vina za Hrvatsku

Vinarstvo u Hrvatskoj nije u potpunosti razvijeno te bi uz mnoga vrhunska tradicionalna jela, razvoj vina podigao Hrvatsku gastronomiju na višu razinu.

1.1. Uzgoj vinove loze u Hrvatskoj

Hrvatsko vinarstvo ima vrlo dugačku tradiciju koja je duga minimalno 2500 godina. Najstariji artefakt koji je dokaz uzgoju vinove loze i vinarstva je kovanica iz grada Visa koja datira iz 5. stoljeća prije Krista. Jedna strana kovanice prikazuje grozd dok druga strana prikazuje amforu za čuvanje vina. Nalazi slični takvima mogu se pronaći duž cijele obale. Kontinentalna Hrvatska dobila je vinarstvo nekoliko stoljeća kasnije. Najpoznatija ličnost koja je širila uzgoj vinove loze bio je rimski car Marcus Aurelius Probus koji je od doline rijeke Rajne do podunavlja dao zasaditi velike površine vinograda. U 7. stoljeću doseljene Hrvate dočekali su uništeni vinogradi koji su se kroz sljedećih nekoliko stoljeća obnovili i nastavili obrađivati. Pokršćavanje Hrvata u 8. i 9. stoljeću utječe pozitivno na rast vinogradarstva kod feudalaca ali najviše novih vinograda sade samostani i crkve koji radi puno darovnica imaju velike površine obradive zemlje. U srednjem je vijeku proizvodnja vina jednog grada bila zaštićena gradskim statutima, a uvoz vina je bio striktno zabranjen radi zaštite domaćeg vina. Primjer zabrane uvoza dokazuje Korčulanski statut iz 1407. godine koji izdaje kaznu u iznosu od 25 perpera koja je otprilike vrijednost 3 konja za pokušaj uvoza vina. U kontinentalnoj Hrvatskoj na razvoj vinogradna znatno utječu ratovi i promjene vlasti, tako je veliki dio opustošen 1242. godine prilikom Tatarskih provala nakon čega sljedi relativan mir skoro 400 godina. Prekid uzgoja vinove loze u 16. stoljeću dogodio se samo u dijelovima Hrvatske koje je okupiralo Osmansko carstvo iz razloga što njihova vlast zabranjuje konzumaciju vina. Većina preostalih vinograda na tim su područjima uništeni u oslobođenju od Osmanlija, međutim krajem 17. stoljeća nakon oslobođenja sade se velike površine novih sorti kao što su rajnski rizling, traminac, pinot, te se paralelno grade vinski podrumi. (Vina Croatia)

U drugoj polovici 19. stoljeća dolazi do cvjetanja Hrvatskog vinogradarstva što pokazuje podatak da je 1885. godine površina vinograda današnje Hrvatske iznosio 170.000 hektara. Međutim dolaskom filoksera propada čak 60% nasada i veliki je dio autohtonih sorti nestao te su na mjesto prijašnjih domaćih sorti uglavnom stigle Habsburške sorte iz Austrije i Njemačke. Nakon filoksera uloženi su veliki naponi za obnovu vinograda pa se već 1923. godine u Hrvatskoj nalazilo 36.850 hektara vinograda. (Gašparec-Skočić, 2015.)

Danas je Hrvatska država sa kvalitetnim vinarstvom. Međutim gotovo polovica vinograda nije namijenjena za prodaju već se koristi za vlastite potrebe. Ostatak vina koji je namijenjen za prodaju i dalje nije prilično poznat u inozemstvu. Uzrok tome uglavnom je to što Hrvatska desetljećima nije imala značajan izvoz. Nakon raspada Jugoslavije nekadašnja domaća vina postaju uvozna i teže dostupna što je domaća vinska industrija iskoristila za kontinuirani rast, međutim ona i dalje nije uspjela zadovoljiti domaću potražnju. Prvi se višak vina i mogućnost za izvozom počinju javljati tek posljednjih godina nakon velikog obnavljanja napuštenih vinograda. (Vina Croatia, 2023.)

Zbog velike različitosti u klimatskim uvjetima, Hrvatska broji velik i raznolik broj autohtonih sorti. Broj autohtonih sorti na Nacionalnoj listi priznatih sorti iznosi 258 od kojih su oko 200 njih vinske sorte sa zaštićenom oznakom izvornosti. Podaci Agencije za plaćanja u poljoprivredi, ribarstvu i ruralnom razvoju nalažu da su najviše zastupljene Hrvatske sorte: graševina koja pokriva 32% ukupnih površina, malvazija istarska koja pokriva ukupno 11,5% ukupnih površina i plavac mali crni sa 10,1% ukupnih površina. Ulaskom u Europsku Uniju, Hrvatska primjenjuje sustav označavanja vina zaštićenom oznakom. Već samim ugovorom o pristupanju Europskoj Uniji priznato je 16 Hrvatskih zaštićenih oznaka izvornosti (ZOI), te su nakon pristupanja Hrvatske u Europsku Uniju na temelju zahtjeva koji su pokrenuti od strane proizvođača zaštićene još dvije oznake izvornosti. Zaštićene Hrvatske oznake izvornosti su: Dingač, Muškat Momjanski (Moscato di Momiano), Ponikve, Srednja i Južna Dalmacija, Sjeverna Dalmacija, Hrvatsko primorje, Hrvatska Istra, Dalmatinska zagora, Istočna kontinentalna Hrvatska, Zagorje-Međimurje, Zapadna kontinentalna Hrvatska, Primorska Hrvatska, Prigorje-Bilogora, Plešivica, Pokuplje, Moslavina, Hrvatsko podunavlje i Slavonija. Vinogradarstvo i vinarstvo Hrvatske podijeljeno je na 4 regionalne organizacije od kojih svaka djeluje na svojoj vinogradarskoj regiji. Regionalna organizacija „Graševina Croatica“ odgovorna za regiju Hrvatsko Podunavlje i Slavonija, „Vino dalmacije“ regionalna je organizacija za regiju Dalmacija, regionalna organizacija “bregovita Hrvatska” odgovorna je

za regiju središnja bregovita Hrvatska te je udruga „Vinistra“ regionalna organizacija odgovorna za regiju Istra i Kvarner. Glavna zadaća ovih regionalnih organizacija je promoviranje i marketing vina i vinara koji pripadaju njihovim regijama, suradnja sa Hrvatskom Agencijom za poljoprivredu i hranu, te stručna i tehnička pomoć i podrška vinarima koji su u postupku zaštite. Europska unija donosi mjere Zajedničke organizacije tržišta (ZOT) kojima je cilj stabilizacija cijene i ponude poljoprivrednih proizvoda. „Vinska omoćnica“ zajednički je naziv za 6 mjera koje se provode u Hrvatskoj a dio su Zajedničke organizacije tržišta. Ona se financira iz Europskog fonda za garancije u poljoprivredi (EAGF) i vrijedna je 10.410.000,00 Eura. U tijeku je provedba Nacionalnog plana za pomoć sektoru vina za razdoblje 2019.-2023. (Ministarstvo poljoprivrede, 2023.)

Prema podacima državnog zavoda za statistiku u 2022. godini proizvodnja grožđa u odnosu na 2021. povećana za 1,2% te je ona iznosila 117.608 tona grožđa. (DZS, 2023.) U 2022. godini vino zauzima 5,5% strukture vrijednosti otkupa i prodaje poljoprivrednih proizvoda, te vrijednost otkupljenog i prodanog vina u 2022. godini iznosi 655.411.870,00 eura (DZS, 2023.). Izvoz je u 2022. godini iznosio 183,3 milijarde kuna dok je uvoz iznosio 313,1 milijardu kuna, pa je time pokrivenost uvoza izvozom 57,6% (DZS, 2023.).

Hrvatska se ulaskom u Europsku uniju približava velikom Europskom tržištu sa lakšim pristupom i manje administracijskih prepreka što je priuštilo Hrvatskoj da svoja vina lakše plasira na strana tržišta ali je isto tako olakšalo uvoz jeftinog i manje kvalitetnog vina.

Vinogradi u Hrvatskoj u većini su rascjepkani na manje parcele što nam pokazuje i informacija da se većinski dio vinograda nalazi u vlasništvu OPG-ova te su u prosjeku manji od 1 hektara. (Valentić, 2022.) Trenutni zakon o vinu omogućava proizvođaču da svoje vino prodaje direktno unutar svog proizvodnog objekta, prodavaonicama vina, u ugostiteljskim objektima ili kroz seoski turizam što doprinosi malim proizvođačima dok veće vinarije svoje vino distribuiraju u ugostiteljske objekte i maloprodajne lance (Valentić, 2022.)

Tablica 1.: Broj vinarija po županijama

Županije	Broj vinarija
Bjelovarsko Bilogorska županija	10
Brodsko Posavska županija	15
Dubrovačko-Neretvanska županija	119
Grad Zagreb	21
Istarska županija	152
Karlovačka županija	15
Koprivničko-Križevačka županija	29
Krapinsko-Zagorska županija	45
Ličko-Senjska županija	1
Međimurska županija	47
Osječko-Baranjska županija	85
Požeško-Slavonska županija	43
Primorsko-Goranska županija	12
Sisačko-Moslavačka županija	23
Splitsko-Dalmatinska županija	65
Šibensko-Kninska županija	28
Varaždinska županija	42
Virovitičko-podravska županija	5
Vukovarsko-srijemska županija	31
Zadarska županija	18
Zagrebačka županija	116

Izvor: Vinarnice.hr, 2016.

U tablici 1. prikazane su Hrvatske županije sa brojem vinarija, te se iz nje izvlače zaključci o ravijenosti vinarstva po pojedinim županijama. Tako se zaključuje da u Hrvatskoj postoje 922 vinarije od kojih ih najviše ima u Istarskoj županiji (152), Dubrovačko-Neretvanskoj (119) i Zagrebačkoj županiji (116), dok ih najmanje ima u Ličko-Senjskoj (1) i Virovitičko-podravskoj županiji (5).

1.2. Hrvatske vinogradarske regije

Hrvatska se s obzirom na svoju veličinu može pohvaliti sa 4 različite vinogradarske regije koje iako različite, mogu dati izvrsna vina. Od juga prema sjeveru uz more se proteže Dalmacija koja se nadovezuje na Kvarner i Istru. Ove 2 regije imaju primjetan utjecaj Mediterana i velik broj sunčanih dana. Središnja bregovita Hrvatska nalazi se na sjeverozapadu Hrvatske te se ona prema istoku spaja sa Slavonijom i na kraju sa Hrvatskim Podunavljem. (Ministarstvo poljoprivrede, 2019.)

Svaka od ove 4 vinogradarske regije ima svoje karakteristike i svoja autohtona vina te je zato Hrvatska ponuda vina vrlo raznolika i nudi vina različitih karakteristika.

1.2.1. Slavonija i hrvatsko Podunavlje

Smatra se da se na području Slavonije i Hrvatskog Podunavlja uzgajala vinova loza u vrijeme Rimskoga carstva i cara Marka Aurelija koji je svoje legije poticao na sadnju vinove loze na obroncima Fruške gore što dokazuju arheološka istraživanja te postoji mišljenje da su Rimljani upravo zbog prizora cvatućih vinograda Požešku kotlinu prozvali Vallis Aurea. Ova vinogradarska regija Hrvatske ima umjereno kontinentalnu klimu s pravilnom izmjenom godišnjih doba te su okolinski uvjeti za uzgoj vinove loze optimalni.

Vinska regija Slavonija ima dugu tradiciju uzgoja vinove loze na svim svojim brdima od Papuka do Bilogore. Bitna vinogorja ove vinske regije su: vinogorje Daruvar, vinogorje Slavonski Brod, vinogorje Đakovo, vinogorje Orahovica, vinogorje Feričanci i vinogorje Kutjevo. Iako je Slavonija vrlo velika regija, klima je u svim njezinim dijelovima gotovo jednaka. Jedna od najbitnijih značajki jest da je jesen toplija od proljeća što pogoduje u prirodnom nakupljanju sladora u grožđu što povisuje Kvalitetu vina. Filoksera je u Slavoniji zaslužna za gubitak većine autohtonih sorti grožđa, međutim pogodovala je dolasku novih sorti koje se danas uspješno njeguju. Najvažnije od novih sorti su: graševina (Welschriesling), silvanac zeleni i rajnski rizling, te su nakon drugog svjetskoj rata uvezene Francuske sorte uglavnom iz obitelji Pinot. Smatra se da je graševina najvrijednija slavonska sorta iako je često

podcijenjena zbog imena i pojedinih primjeraka vinara koji ne mare za kvalitetu. Međutim Slavonska klima i tlo idealni su za uzgoj graševine te se hladna proljeća i kasna priroda graševine sjajno poklapaju. Rajnski rizling druga je bitna sorta za Slavoniju, međutim zastupljena je na mnogo manjoj površini od graševine te većina ovih kvalitetnih vina dolazi iz Kutjeva. Ostale sorte koje uspijevaju na ovom području su: pinot crni, frankovka, cabernet sauvignon, merlot, sauvignon blanc, silvanac zeleni i chardonnay. Ledene berbe s najviših dijelova brda zajedno sa berbama prosušenih bobica daju izvrsna vina koja osvajaju nagrade na svjetskim natjecanjima. (Vina Croatia)

Vinogradi Hrvatskog podunavlja smješteni su na obroncima Fruške gore i Baranjske planine na vinogorjima Srijem, Erdut i Baranja. Dvije sorte koje su najuspješnije na ovom podneblju su graševina koja je danas najzastupljenija i traminac koji je nekoć bio zastupljeniji. Traminac na ovom području dolazi kao suho ili polusuho vino dok je u ostatku Europe on osjetno slađi te mu to daje posebnost. Ostale sorte koje su zastupljene na ovom području su frankovka, merlot i cabernet sauvignon. (Vina Croatia)

Vinogradi ove regije zbog svoje kontinentalne klime daju vina različita od primorskih regija što pridonosi raznolikosti vinske ponude u Hrvatskoj.

1.2.2. Središnja bregovita Hrvatska

Središnja bregovita Hrvatska sastoji se od 5 podregija tj. 5 različitih Zaštićenih oznaka izvornosti (ZOI) i to su: vinogradarska podregija Pokuplje, vinogradarska podregija Plešivica na Žumberačkom gorju, najsjevernija vinogradarska podregija Međimurje, vinogradarska podregija Prigorje-Bilogora koja je smještena je na obroncima Medvednice, Kalnika i Bilogore, te na istoku vinogradarska podregija Moslavina koja je smještena uz Savu na obroncima Moslavačke gore.

Klima Središnje bregovite Hrvatske je umjereno kontinentalna, te najpogodnija za proizvodnju bijelih vina od kojih su najzastupljenije: pinot bijeli, graševina, chardonnay, pinot sivi, rajnski rizling, moslavac, kraljevina, muškati žuti i sauvignon. Također se njeguju i crne sorte cabernet sauvignon, portugizac, pinot crni i frankovka. Regija Središnja bregovita Hrvatska pokriva 20% Hrvatskih vinograda te se po evidenciji iz Vinogradarskog registra

proizvede 17.5% ukupne proizvodnje Hrvatske. Za razliku od Slavonije i Podunavlja, u Središnjoj bregovitoj Hrvatskoj nema velikih vinarija već su većinom vinogradi u vlasništvu malih obiteljskih vinara. U ovoj regiji danas postoji 88 vinarija od kojih ih se najviše nalaze u Zagrebačkoj županiji (16), a najmanje u Bjelovarsko-bilogorskoj (3) i Gradu Zagrebu (3).

Danas se u Središnjoj Hrvatskoj osim internacionalnih sorti radi i na obnavljanju i sadnji autohtonih sorti tog područja kao što su: škrljet, moslavac bijeli, plavec žuti, dišeća ranina i kraljevina, te se na taj način vraćaju autohtona vina koja su kulturno nasljeđe.

Središnja Hrvatska je površinom jedna od najvećih vinogradarskih regija ali ujedno i najhladnija te je u vinima zastupljena visoka razina kiselina te je zbog toga uzgoj slatkih vina u kojima je ta kiselina poželjna sve popularniji.

Udruga Bregovita Hrvatska udruge je vinara sa područja Bjelovarsko-bilogorske županije, Karlovačke županije, Grada Zagreba, Koprivničko-križevačke županije, Međimurske županije, Krapinsko-zagorske županije, Sisačko-moslavačke županije, Zagrebačke i Varaždinske županije. Osnovana je 2019. godine i bavi se promidžbom i unaprijeđenjem vinarstva i vinogradarstva regije Središnja bregovita Hrvatska, a 2021. godine joj se rješenjem Ministarstva poljoprivrede dodjeljuje status Regionalne organizacije vinara i vinogradara za vinogradarsku regiju Središnja bregovita Hrvatska. (Vina croatia)

Vina ove regije zbog niskih temperatura pa time i većom zastupljenosti kiselina ima prednost u uzgoju slatkih vina što ovu regiju razlikuje od ostalih Hrvatskih regija pa time i pridonosi raznolikosti Hrvatskih vina.

1.2.3. Istra i Kvarner

Vino se u Istri i Kvarneru njeguje još od davnih vremena što potvrđuju arheološka nalazišta i zapisi. Jedan od dokaza je područje u blizini mjesta Rakalj koji se i dalje zove Kalavojna što u prijevodu s Grčkog znači "dobro vino". Novi Vinodolski na području Kvarnera dobio je naziv od latinskog Vallis vineari što znači zlatna dolina. Na ovom prostoru postoje i mnogi drugi dokazi kulture vina kao na primjer potonule galije sa amforama namijenjenim za trgovinu vina. Istra i Kvarner posebno su za razliku od ostalih regija orijentirane turizmu te je vino gotovo nezaobilazno u turističkoj ponudi.

Istra je prepoznatljiva po svoje 3 regije koje su podijeljene prema tipu tla, a to su: Bijela Istra, Siva Istra i Crvena Istra. Bijela Istra ime je dobila po bijelim golim vapnenačkim stijenama i sastoji se od istočnog dijela poluotoka i padina Učke, Siva Istra dobila je ime po sivom glinovitom tlu i nalazi se na području središnje Istre, a Crvena Istra nalazi se na zapadnoj obali poluotoka i ime je dobila po crveno-smeđoj zemlji crljenici koja ondje prevladava. Klima u Istri uz tlo uvelike doprinosi vinogradarstvu. Veliki je utjecaj mora u Crvenoj Istri i utjecaj nadmorske visine u Bijeloj Istri. Upravo je zbog tih povoljnih uvjeta i očuvanja tradicije Istra danas jedna od najvećih vinogradarskih regija Hrvatske sa ukupnom površinom od preko 6000 hektara pod vinogradima. Godine 1875. u Poreču osnovan je Institut za poljoprivredu i turizam koji je u to vrijeme u Istru uveo nove sorte otporne na štetnike i bolesti vinove loze (Istrapedia, 2023.). Regionalna organizacija "Vinistra" osnovana je 1994. godine te joj je cilj unapređenje, promocija i razvoj vina u Istri i Kvarneru. Istra se može pohvaliti sa 2 najprostranjenije sorte a to su teran i malvazija. Zapadnom crvenom Istrom prevladava mediteranska klima te su vinogradi uglavnom orijentirani prema moru od kojeg dolaze vjetrovi i strujanje zraka koji je bitan za vitalnost vinograda. Najbitnija vinogorja crvene Istre su Buje, Umag i Poreč. S druge strane središnja bijela Istra nema utjecaj mora već je kontinentalnog tipa gdje su česte magle i vlaga te su temperature niže osobito noću. Tako su u vinima iz crvene Istre izraženije voćne arome dok u bijeloj Istri zastupljenija vina sa izraženim aromama minerala i cvijeća. Najbitnija vinogorja bijele Istre su Pazin i Motovun. Malvazija je jedna od najbitnijih sorti za Istru. Obilnog je i bujnog roda te se tek u posljednjem desetljeću probila na područje cijele Hrvatske gdje je svakako ostavila utisak, te je kao malo drugih sorti krenula u izvoz. U prošlosti je služila isključivo kao stolno vino sve do pojave modernih vinara sredinom devedesetih godina prošlog stoljeća. Teran je kao i malvazija, bujna sorta međutim ima nešto više izražene kiseline što zahtjeva veću pažnju i strpljivost kod berbe, a samim time i smanjenje uroda. Malvazija i teran dvije su autohtone sorte Istre te je njihovo održavanje bitno za autentičnost Istre. Malvazija se često veže sa porodicom Malvasie, međutim provođenjem analiza nije im se našla nikakva sličnost. Za teran se smatra da je klon porodice Mondeuse Noir. Osim terana, crne sorte kao što su petit verdot, cabernet franc, merlot i cabernet sauvignon pokazale su izvrsne rezultate u Istri pa se u posljednje vrijeme sve više uzgajaju. Tako je danas merlot pretekao autohtoni Teran te je njegova zastupljenost trenutno veća. Od bijelih vina nakon malvazije nalazi se muškati koji se u Istri naziva muškati bijeli ili muškati momjanski te ima Zaštićenu oznaku izvornosti (ZOI).

Smatra se da muškati momjanski klon sorte Muscat e Petit Grain. Ono se uglavnom proizvodi kao slatko vino, međutim sve ga se više u posljednje vrijeme radi kao suho. (Vina Croatia)

Kvarner je vinogradarska podregija koja je smještena na samom sjeveru Jadrana između Istre i sjevernog kopna Hrvatskog primorja. Proteže se od Opatije do Novog Vinodolskog i pripadaju mu otoci Krk, Rab, Pag, Lošinj i Cres te mali otoci Susak, Ilovik, Goli otok, Sv, Grgur, Unije i Plavnik. Najpoznatija sorta Kvarnera je žlahtina, autohtona sorta od koje se dobiva lagano, suho, pitko i osvježavajuće vino koje je zbog toga često hvaljeno. U najvećoj mjeri se uzgaja na Krku u Vrbničkom polju gdje se prostire na 210 hektara. Osim što je izvrsna vinska sorta, žlahtina se je pokazala odličnom stolnom sortom te je zbog svoje čvrste kožice pogodno za transport. Žlahtina je vino kratkog vijeka te se preporuča konzumacija u prve 2 godine, međutim od žlahtine se proizvode i izvrsni pjenušci.

Još jedna prepoznatljiva sorta Kvarnera je sansigot ili sušćan. Sansigot je endemska sorta koju je pjeskovito i kiselo tlo otočića Suska sačuvalo od filoksere koja je krajem 19. stoljeća poharala i uništila gotovo sve vinograde. Tu su prednost ondašnji stanovnici Suska primjetili i posadili vinograde duž cijelog otoka. Do danas je sorta Sansigot gotovo nestala, međutim ponovo se grade matični vinogradi. (Vinistra) Još jedna sorta u usponu je gegić koja dolazi s otoka Paga. Ubrzano se vraća na vinsku scenu te privlači pozornost vinskih stručnjaka. (Vina otoka Paga) Belica je još jedno prepoznatljivo vino Kvarnera koje je zapravo kupaža autohtonih vina verđića, divjake i mejskog kojima se pridodaje malvazija. Belica je poznato vino Kastavštine te je proizvodnja belice sa svojom dugom tradicijom od preko 600 godina pala na samo 5000 litara godišnje, međutim osnivanjem Udruge Belica planira se vratiti popularnost belice. Ostale autohtone sorte Kvarnera su brajdica, verđić, divjak, belica meja, jarbola i gegić, a ostale sorte koje se još uzgajaju na Kvarneru su chardonnay, teran, cabernet sauvignon, frankovka crna ili morčić, malvazija istarska vrbić, muškati žuti i pinot bijeli. (Zoričić, 2017.)

“Kvarner wines” neformalno je udruženje vinara s područja Kvarnera kojem je cilj promocija autohtonih Kvarnerskih vina ali i edukacija kušanja vina i organizacija predavanja i okruglih stolova.

Ova regija uspjela je razviti razna vina te joj prisutnost mora donosi posebne karakteristike ali i blizina kontinentalne klime u određenim područjima daje uvjete za razvoj vina sa karakteristikama kontinentalne klime. Tako ova regija sama daje spektar različitih kvalitetnih vina.

1.2.4. Dalmacija

Dalmacija se dijeli na 3 podregije: sjeverna Dalmacija, srednja i južna Dalmacija i Dalmatinska zagora. Dalmacija je mediteranska vinogradarska regija Hrvatske i gotovo su sve sorte ove regije autohtone. Za vinogradarstvo u Dalmaciji velikim dijelom zaslužni su stari Grci koje su nasljeđovali stanovnici sve do danas. Tako je ostala autohtona sorta “grk bijeli” koja jedino uspijeva na zapadu Korčule. Period propasti velikog dijela vinograda je bilo za vrijeme filoksere kada je omogućen uvoz jeftinih vina iz Italije te su se tadašnji stanovnici zbog nedostatka posla iseljavali pošto je vinogradarstvo bilo jedno od bitnijih poslova (Vina Croatia).

Iako ima veliku površinu, Sjeverna Dalmacija u cijeloj podregiji ima isti sortiment. Od crnih to su plavina, grenache, syrah, merlot, babiĆ i lasina, a od bijelih su najzastupljenije debit i maraština. S obzirom na broj vrelih sunčanih dana na tom području očekivala bi se puna tanična vina, međutim vina u Dalmaciji bogata su kiselinama te su vrlo pitka i svježā. Babić kao jedna od najbitnijih sorti ove podregije autohtona je sorta za koju se smatra da dolazi s Paga ili Šibenskog područja. Ima interesantnu osobinu da na bogatom i plodnom tlu daje vino srednje kvalitete, no na škrtim kamenjarima s velikom izloženost suncu daje izvrsne rezultate. Visoka razina kiselosti i s puno tanina daje vinu slanoću. Također se čuvanje u hrastovim bačvama pokazalo uspješno te se na taj način obogaćuje aroma. Još jedna kvalitetna autohtona sorta je debit od kojeg se između ostalog zbog visoke razine šećera pravi i prošek. U ovoj podregiji još su česte strane sorte merlot koji je od stranih najduže zastupljen, te cabernet sauvignon, ali i sorte cinsault, grenache i syrah koje dolaze iz regije južna rhona koja ima iste karakteristike sjeverne Dalmacije zbog čega su vina tih sorti nerijetko kvalitetna. (Vina Croatia)

Za Srednju Dalmaciju vjeruje se da je kolijevka Hrvatskog vinarstva čemu svjedoče slike pehara i grožđa u grčkim kolonijama na otoku Visu i Hvaru, mnogobrojni arheološki nalazi. Na toj se regiji vinogradarstvo vrlo brzo proširilo te postalo jedna od najvažnijih grana poljoprivrede. Naknadno su Rimljani još dodatno proširili kulturu vina, a Hrvati su po svom dolasku rado prigrlili tu kulturu i nastavili sa uzgojem. Klima je kao i u ostalim podregijama Dalmacije mediteranska sa malo oborina i sušnim i vrelim ljetima. Tlo je uglavnom tanki sloj crljenice na vapnenačkim stijenama. Takvo tlo osigurava dovoljnu količinu zemlje za rast ali ipak nedovoljnu količinu za velike prinose što osigurava veću kvalitetu. Najvažnija vinogorja su Hvar, Vis i Brač od kojih se ističu položaji Ivana Dolca i Sveta Nedjelja na Hvaru.

Zajedničko im je da su smješteni na kosinama koje su dobro izložene suncu te blizina mora koja osigurava strujanje zraka i sprječava velike promjene u temperaturi. Predstavnik Srednje Dalmacije autohtona je sorta plavac mali. Tradicionalno najbolja vina plavca malog stižu s Hvara međutim u posljednje vrijeme dobri primjeri počinju stizati s Brača i Visa. U plavcu često ima nedovoljne količine kiseline pa se zato lakše skuplja šećer u bobicama i vina dosežu i do 15% alkohola. Sljedeća bitna autohtona sorta ove podregije je vugava. To je bijela sorta koja je u prošlosti zbog visoke količine alkohola bila izrazito popularna te je bila primjenjenija za transport i čuvanje, međutim danas se ova sorta uzgaja u manjim količinama samo na Visu. U ovoj se podregiji Dalmacije nalaze još brojne autohtone sorte vina koje su danas uglavnom zanemarene te se uzgajaju na malim površinama te prodaju lokalno kao stolna vina. (Vina Croatia)

U Južnu Dalmaciju također su vino donijeli Grci te se od tada ova kultura održala do danas. Međutim na obalnom dijelu za razliku od Pelješca i Korčule zbog Osmanskog carstva održavanje ove kulture nije bilo toliko jednostavno te je za očuvanje vinogradarstva na tim područjima najzaslužnija Dubrovačka Republika. Klima je također mediteranska ali s više vlage u usporedbi sa srednjom Dalmacijom. Plavac u ovoj podregiji također je najzastupljenija sorta, međutim u ovoj se podregiji uzgajaju 2 potpuno različita vina od iste sorte. Plavac koji se uzgaja na pozicijama Dingač i Postup daje puno kvalitetno vino svjetske klase, dok se plavac koji se uzgajaju u unutrašnjosti Pelješca zbog velike nadmorske visine, manje izloženosti suncu i duboke bogate zemlje koja ne pogoduje plavcu daje lagana, svježja, voćna vina. Maraština je druga bitna sorta ove regije jer je prilagodljiva i donosi dobra vina te ju zbog toga možemo naći duž cijele Jadranske obale. Pošip je sorta sa velikim potencijalom koja vuče korijene s Korčule te je tamo najzastupljenija. Pošip je križanac 2 autohtonih sorti zlatarice i bratkovine. Visoka količina sladora, ali i dovoljne količine kiseline omogućile su mu da se njegova kvaliteta prepozna na tržištu te je zabilježen rast proizvodnje. Grk je stara autohtona sorta koja je kao i malvasija dubrovačka ograničena na usko područje na kojem uspijeva, međutim to im ne umanjuje kvalitetu. Grk je zastupljen na Korčuli na pjeskovitom tlu oko Lumbarde te daje odlična suha vina, a malvasia dubrovačka u srodstvu je sa talijanskom sortom malvasia delle lipari koja daje najbolje rezultate kada se od nje radi prošek. (Vina Croatia)

Dalmatinska zagora prostor je kontinentalnog dijela Dalmacije. Uvjeti za vinogradarstvo su gotovo isti kao i ostatku Dalmacije s iznimkom zima koje su kontinentalnog tipa. Zbog svoje izoliranosti Dalmatinska zagora uspjela je sačuvati svoje domaće sorte kao što su kujundžuša,

žilavka, zlatarica i medna od bijelih odnosno trnjak, vranac, blatina, rudežuša i okatac kod crnih sorti. Od bijelih sorti kvalitetom se najviše ističe kujundžuša s niskim udiom alkohola i niskim kiselinama daje vrlo lagana i pitka vina. Od crnih vina ističe se trnjak koji je također pitak te ima niski udio alkohola i tanina. Od stranih sorte najbolje uspijevaju chardonnay i pinot sivi te kod crnih merlot. (Vina Croatia)

Ova regija kao i regija Istra i Kvarner svojom blizinom mora daje vino kvalitetno vino od kojih se najviše ističe plavac mali sa posebnih pozicija Dingač i Postup.

1.3. Značaj Hrvatskih vina za gastronomsku ponudu

O temi usklađivanja vina i hrane godinama su raspravljali samo enogastronomi, međutim, danas je ta tema dobila na popularnosti i sve se češće spominje u raznim emisijama, novinama i časopisima. Smatra se da usklađivanje hrane i vina ne bi smjelo biti subjektivno i površno, već bi trebao biti rezultat ponavljanih kušanja. Što enogastronomiju čini uzbudljivom jest traženje vina koje bi odgovarajućem pripremljenom jelu najviše odgovaralo. Smatra se da je prvi pisani trag enogastronomije pismo Santa Laceria, podrumara Pape Paola III. iz 1559. godine koje je poslano kardinalu Guidu Ascaniju Sforzi u kojemu navodi ocjenu okusa, mirisa, boje i kakvoće vina, trajanje i razinu alkohola. U pismu se također navode najbolje kombinacije hrane i najpoznatijih vina regija Toskana, Lacij, Kampanja i Kalabrija, pa sve do Španjolske.

Usklađenost okusa započinje osjetilnom analizom, kojoj slijedi kušanje vina koje se raščlanjuje na vizualnu, mirisnu i okusnu analizu, te se tek onda može suditi skladnost jela i vina. Taj je postupak izrazito zahtjevan i zahtjeva veliku koncentraciju i iskustvo. (Fabrizio i Rossella, 2007. 9-40)

Hrvatska kuhinja ima mnoga tradicionalna jela i vina koja se sa stručnim znanjem mogu spojiti i učiniti doživljaj te hrane i vina još većim. Hrvatska kuhinja u svim svojim dijelovima ima pregršt mesnih jela. Jedno od prepoznatljivijih Hrvatskih mesnih jela je lička janjetina pod pekom “U lici se ispod peke najčešće priprema **janjetina**, jelo koje će, ovisno o starosti životinje, biti zamašćeno, s tendencijom prema slatkome i rustikalnije od istarskog *pulića*. Takvo će jelo tražiti kompleksnije i svježije vino “uglađenih” tanina i izraženije aromatičnosti. Odlučite li se za odležan kontinentalni crni pinot ili dobro uravnoteženu, laganiju lasinu, mogli biste otkriti vrijednost hrabra i nekonvencionalna usklađivanja jela i vina.” (Bročilović Carlos,

2018, 382). Za Istru je prepoznatljiv boškarin “Istarska je specifičnost **boškarin** (vrsta goveda) čije se meso priprema na mnogo načina, ali najčešće na *žgvacet* ili *šugo*. To je strukturirano jelo istaknutih okusno-mirisnih obilježja s tendencijom prema kiselome koja ovisi o rajčici i s tendencijom prema slatkome koja ovisi o količini pirjanog luka. Poslužuje se s domaćom tjesteninom - fužima ili pljukancima. To jelo zahtjeva srednje tanično vino punijeg tijela i ugladenih kiselina. Dobar refošk i mnoge zanimljive kupaže na bazi refoška i merlota ili cabernet sauvignona dobro će se uskladiti s tim jelom.” (Bročilović Carlos, 2018, 382). Jedno od najpoznatijih zagorskih jela jest purica s mlincima “Na zagorskom području najpoznatije je jelo **purica z mlincima** koje se u prošlosti konzumiralo samo za Božić ili važne proslave i blagdane. Domaća purica pečena na srednje jakoj temperaturi s karameliziranom kožicom istaknutih je okusno mirisnih svojstava s tendencijom prema slatkome. Mlinci, jednostavno tijesto od brašna i vode, razvaljano u tanke listove i pečeno na štednjaku, najčešće su zamašćeni i puni okusa od pečenja te tako idealan pratitelj mesu. To jelo zahtjeva laganije crno vino nježnijeg bukea, svježije, mineralno i vrlo pitko. Nježniji crni pinot ili nešto ozbiljniji portugisac bili bi dobro usklađena kombinacija, ali nećemo pogriješiti ni s dobro uravnoteženom i ne predugo odležanom kontinentalnom frankovkom.” (Bročilović Carlos, 2018, 383-384). Odemo li u Slavoniju najpoznatiji će biti čobanac “Najpoznatiji je **čobanac** koji se kuha u kotliću na otvorenoj vatri, a sastoji se od nekoliko vrsta mesa i začina. To ljuto i jako jelo najčešće se poslužuje sa širokim domaćim rezancima. Istaknute je tendencije prema kiselome i jako izražena mirisna profila. Uz njega se dobro usklađuje tanično vino punog tijela, djelomično izražene svježine. Preporučuje se odležana vrhunska frankovka koja će svojom strukturom i taninima konkurirati moćnom jelu. (Bročilović Carlos, 2018, 385). Meso divljači može se naći u svakom dijelu Hrvatske i iznimno je bitno za Hrvatsku kuhinju. “Medvjedu gulaš, pečenje od divlje svinje, srneći file, divlji zec s okruglicama od kruha ili pak kotlić u kojem se sprema meso različitih životinja samo su neki od specijaliteta lovačke kuhinje. Sve su to vrlo jaka i začinjena jela kod kojih će se okusno-mirisni osjeti mijenjati ovisno o količini luka, crvene paprike i drugih začina rabljenih pri kuhanju. Teža, toplija crna vina ugladenih i elegantnih tanina izražene svježine pravi su odabir za jela od divljači. Odležani, dobro uravnoteženi plavac ili pak kaštelanski crljenjak bit će pravi odabir u toj kombinaciji.” (Bročilović Carlos, 2018, 386)

Poseban dio “mesne” kuhinje zauzimaju suhomesnati proizvodi na čelu sa pršutom i kulenom koji već dobivaju svjetski ugled. Među najpoznatijim pršutima su istarski pršut koji

se od krčkog i dalmatinskog ključno razlikuje u prvoj fazi gdje se odstranjuje koža i potkožno masno tkivo te se na taj način omogućuje da se meso obloži plemenitim pljesnima. “Uz njega je najbolje poslužiti mineralno i svježije vino kao što je umjereno odležani kontinentalni ili istarski *vintage* ili *blancs* pjenušac.” (Bročilović Carlos, 2018, 387) Krčki pršut sušen je na krčkoj buri manje je slan od dalmatinskog ili istarskog pršuta i može se pohvaliti da je prvi Hrvatski pršut s EU zaštitom zemljopisnog podrijetla. “Uz krčki pršut poslužuje se mlado, suho bijelo vino kremozne teksture i srednjeg tijela, istaknute svježine i mineralnosti. Dobar je odabir kontinentalni chardonnay ili sivi pinot koji su dovoljno kremozni i mineralni, a istodobno svježiji da se uspješno usklađuju s tim mesnim specijalitetom.” (Bročilović Carlos, 2018, 387) Dalmatinski pršut za razliku od ostalih pršuta se dimi te mu to daje poseban okus i blagu tendenciju prema gorkome. “Pri odabiru vina s dalmatinskim bi se pršutom dobro uskladila polusuha graševina koja će svojom “slatkoćom” parirati slatkasto-slanom mesu.” (Bročilović Carlos, 2018, 387).

Slavonija se s druge strane diči kulenom koji kao i pršut postaje brend i neprestano privlači kupce. “Navedemo li kao primjer **slavonski kulen** s umjerenom količinom crvene paprike (tendencija prema slatkome), mirisa na dim (tendencija prema gorkome) te aromatičnost bijelog luka, uočiti ćemo da je riječ o suhomesnatom proizvodu istaknute okusno-mirisne trajnosti kojemu treba “suprotstaviti” toplo vino punog tijela, srednjih do izraženih kiselina i snažne aromatičnosti. Poznati iločki traminac, koji može imati i nijansu neprovrela sladora, svojom bi se punoćom i izraženim aromatskim profilom vrlo uspješno uskladio s kulenom.” (Bročilović Carlos, 2018, 388).

Hrvatska kao primorska zemlja također se može pohvaliti morskim jelima koja privlače na kušanje mnoge turiste na svojim odmorima. Uvijek poznate Kamenice koje se mogu pronaći u Malostonskom zaljevu i u Limskom kanalu čest su prizor na tanjurima priobalnih restorana u ljetnim mjesecima “**Kamenice** su, kažu znalci i sladokusci, “more u tanjuru”. Malostonske (*Ostrea edulis*, jedinstvena na svijetu) ili one iz Limskog kanala najčešće se jedu sirove, netom izvađene iz mora i pošćropljene s nekoliko kapi limuna ili čak limete.” “Kamenice su vrlo mineralne i punog okusa, a najbolje se usklađuju s dobro ohlađenim mineralnim pjenušcem brut natur, izražene svježine i IAT-a.” (Bročilović Carlos, 2018, 390-391). Sljedeći brend primorske kuhinje su Kvarnerski škampi koji su već svjetski poznati. “**Kvarnerski škamp** jedna je od naših najtraženijih i najcjenjenijih delicija. Nježne masnoće i sočnog okusa s tendencijom prema slatkome, ovaj se specijalitet priprema na razne načine. Kod sirova škampa prikladnije

je laganije svježije polusuho vino. Primjerice kontinentalni rizling ili pušipel. Kada se poslužuje na buzaru, filozofija posluživanja s vinom posve je drukčija. Dodatkom rajčice, vina, začina i dužom termičkom obradom takvo će jelo zahtijevati moćnijeg, ali svježijeg pratitelja istaknute mineralne note i kremastije strukture. Jedna je od mogućnosti odabir nekoliko sorata iz unutrašnjosti, primjerice bijeli ili sivi pinot ili pak svježi chardonnay. Buzari se može pridružiti i malo jači i njegovani roze, u ovom slučaju na granici suhog i polusuhog, s dobro ukomponiranim taninima i lepršavom aromatičnošću - primjerice od plavca malog ili možda kaštelanskog crljenjaka i babice. Zanimljiv je izazov i priprema škampa na žaru. Zahtijeva posebnu pažnju kako bi meso škampa ostalo kompaktno i slasno. Miris dima, odnosno arome roštilja i karameliziran oklop, alo i začini dodatno će oplemeniti tendenciju prema slatkome i mineralnost škampa. ovisno o dominaciji pojedinog elementa, jelo će tražiti nešto jače, potentnije mineralno vino kremaste strukture, ali ne pretjerano svježije. Odležana bijela vina iz obitelji “pinot” - bijeli i sivi te chardonnay logični su pratitelji takvih jela, ali jednako dobra kombinacija bit će odležana mineralna malvazija.” (Bročilović Carlos, 2018, 392-393).

Slatkovodne ribe potpuno su različite od onih morskih te su češće u sjevernijim krajevima Hrvatske. Neka tradicionalna jela od slatkovodnih riba su šaran na rašljama i fiš paprikaš. Također su česti smuđ, som i štuka. “Slatkovodnim ribama primjenjenija su potentnija bijela vina, a ovisno o načinu pripreme i količini začina ili začinskog bilja možemo ih usklađivati s jačim rozeom ili baršunastijim, toplim crnim vinom.” (Bročilović Carlos, 2018, 393).

Hrvatska se također može ponositi proizvodnjom velike količine raznolikih sireva visoke kvalitete. Među najpoznatijima je Paški sir koji je već prikupio svjetska priznanja. Dijeli se na mladi paški sir “ovisno o njegovoj strukturi i slanosti - preporučuje se odležan prilično kompleksan plavac srednje taničnosti kod kojega će tanini, po kojima je plavac poznat, na sebe vezati masnoću i bjelančevine i tako poticati okusni sklad u ustima.” (Bročilović Carlos, 2018, 395), i stari paški sir “starijem paškom siru primjenjenije je zrelo, kompleksnije, s ekstraktom punije i taninima bogato crno vino. Najbolji su odabir odležani plavci s najboljih položaja Dingača i Postupa na pelješcu” (Bročilović Carlos, 2018, 395). Također među Hrvatskim sirevima ističe se škripavac. To je najčešće kravlji sir nekad i ovčji koji se konzumira svjež. “S obzirom na to da je riječ o svježem siru nešto jače strukture i aromatskog profila, primijenjeno mu je mlado, toplo vino srednjeg tijela. Mlada istarska malvazija ili pak svježi debit dobro će popratiti taj sir.” (Bročilović Carlos, 2018, 397).

Deserti u Hrvatskoj imaju dugu povijest i tradicionalno se pripremaju na svečanostima. Među bitnima za priobaljno područje svakako su fritule i kroštuli. “Fritule i kruštuli rasprostranjene su po cijeloj jadranskoj obali, a ovisno o zamašćenosti i slatkoći ne zahtijevaju neko kompleksnije vino. Svježi, nešto puniji muškati ruža svježinom i taninima dobro će se uskladiti s “friganim” desertima.” (Bročilović Carlos, 2018, 399). U kontinentalnoj Hrvatskoj tradicionalni deserti su razne štrudle savijače i pite, a prepoznatljivi su i salenjaci. “Salenjaci se pripremaju posebnom “tehnikom” valjanja lisnatog tijesta koje se miješa sa svinjskim salom (odatle ima naziv) i nadjeva s pekmezom. Pečeni salenjaci posipaju sa šećerom u prahu o čemu ovisi slatkoća kolača. Uz takve kolače (poslužuju se uz čaj i druge tople napitke) punog i trajnog okusa usklađuju se aromatična vina dobro uravnotežene svježine i slatkoće kakve nalazimo u predikatnim vinima. Vrhunska izborna berba bobica od graševine ili rizlinga s decentnim primarnim aromama i možda laganom botritičnom notom upotpunit će uživanje u slavonskim salenjacima.” (Bročilović Carlos, 2018, 402). Što se tiče štrudli, orahnjača i makovnjača odabir vina ovisi od nadjevu. “Svim deserima od dizana ili vučena tijesta najbolje je suprotstaviti kontinentalna predikatna vina od kasnih do ledenih berba.” (Bročilović Carlos, 2018, 402).

Uparivanje autohtonih vina i tradicionalnih jela jedan je od preduvjeta za razvoj gastronomije u Hrvatskoj. Navedenim primjerima dokazuje se da je takvo uparivanje moguće te je edukacija u Hrvatskim restoranima potrebna kako bi se zadovoljilo sve zahtjevnije i obrazovanije tržište.

1.4. Vinski turizam u Hrvatskoj

Turizam je u primorskom dijelu Hrvatske najzastupljeniji, radno je najintenzivniji sektor i privlači većinu izravnih inozemnih ulaganja. Turiste, osim ona osnovna potreba za odmorom privlači i želja za upoznavanjem tuđe kulture, običaja, prirode ali i gastronomije. Vinski turizam ponajprije podupire vinare koji kroz njega mogu prodati svoje proizvode, stvarati nove poslovne suradnje te dobiti poticaje za stvaranje novih proizvoda, ali podupire i ostatak destinacije u kojoj će turisti zadovoljavati svoje ostale potrebe. Najpopularniji segment ovog oblika turizma su vinske ceste. Vinska cesta poseban je oblik prodaje poljoprivrednih proizvoda određenog zemljopisnog područja na kojem OPG-ovi i ostale fizičke i pravne osobe zajedno pod zajedničkim nazivom vinske ceste nude i prodaju svoje proizvode koji su uglavnom vino,

ostali napitci iz vlastite proizvodnje i ostali domaći specijaliteti. Vinski turizam može biti posjet događanjima, vinskim festivalima, vinarijama, i vinogradima gdje je kušanje vina i uživanje u ambijentu primarni razlog putovanja. Benefite vinskog turizma osim vinara ostvaruje turistička destinacija na način da se povećava broj turista i izletnika te njihova ukupna potrošnja, stvara stalne turiste i gradi poseban imidž destinacije. Također se benefiti mogu vidjeti u lokalnoj zajednici gdje se mogu stvarati novi uslužni i ugostiteljski objekti te se privlače nove investicije. Mnoge su nerazvijene zemlje krenule u ovu vrstu turizma uvidjevši priliku za obnovu vinorodnih krajeva i razvoj ekonomske situacije. (Razović, 2015)

Osim kušanja vina, vinski turizam podrazumijeva i boravak u vinogradima, podrumima, vinarijama, upoznavanje sa običajima i kulturom kraja pa i sudjelovanje u samoj proizvodnji vina. Iako je Hrvatska već prepoznatljiva turistička destinacija sa dobrom gastronomskom i ekološkom ponudom, još uvijek je broj međunarodnih turista koji putuju isključivo zbog eno-gastronomskih doživljaja relativno malen. Međutim, rast potražnje zamjećuje se u domaćoj populaciji. Iako je najveći razvoj ovog oblika turizma ima Istra pa nakon nje Dalmacija i Slavonija gdje je ovaj oblik turizma već godinama zastupljen, pristup razvoju još uvijek nije dovoljno valoriziran. Unatoč okupljanju vinara u udruge, malo ih je uspjelo postići napredak u brendiranju i profesionalizirati svoj menadžment, a to se dogodilo samo u slučajevima gdje su regionalne uprave podupirale takve udruge. Zbog niske razine organizacije te čestim ad-hoc upravljanjem nerijetko je ne zadovoljstvo obje strane. Sa strane turista česta su nezadovoljstva zbog neorganiziranosti, ograničenog broja vinarija koje su uglavnom otvorene samo uz prethodnu najavu, a kod vinara često je nezadovoljstvo zbog male potražnje. Tri su velike vinske ceste u Hrvatskoj: Istra, Zagreb i Međimurje, i ako danas ne treba zanemariti Podunavlje i Slavoniju. Osim vinskih cesti, u Hrvatskoj su česte vinske manifestacije. Prepoznatljive su manifestacije slavljenja vinskih svetaca kao što su sveti Martin i sveti Vinko. Trenutno su posjetitelji tih manifestacija pretežno domaće stanovništvo. (Vlahović Vitasović, 2020., 23-30)

Hrvatska iako mala zemlja ima vrlo razvijen turizam, međutim nije u svim dijelovima Hrvatske turizam jednako razvijen i samim time ima različit utjecaj na razvoj vinogradarstva.

2. Obilježja Kvarnera kao turističke regije

Kvarner je kao turistička regija pozicioniran na izvrsnoj lokaciji, te zbog svoje klime, vremenskih uvjeta i poveznosti ima prednost i sredstva razviti kvalitetni održivi turizam.

2.1. Geografska pozicioniranost Kvarnera

Kvarner je u prošlosti zbog svojeg zavidnog i zaštićenog geografskog područja bio meta raznih osvajača. Poznato je da su 1200 godine prije Krista Ilirsko pleme Liburni naselili Kvarnersko područje. Nakon njih mnogi su osvajali područje Kvarnera čemu svjedoče razni spomenici i arheološki nalazi. Neki od njih su Austrijanci, Venecijanci, Mađari, Bizantinci, Franci, Slaveni, Istočni Goti, Rimljani i Grci. (Hrvatska enciklopedija)

Kvarner sa svojom površinom od 3600 kilometara kvadratnih zauzima 6,3% republike Hrvatske. Pokriva područje Primorsko-goranske županije što znači područja: Gorski Kotar, Opatijska rivijera, Riječko područje, Crikveničku rivijeru i rivijeru Novi Vinodolski te otoci Rab, Lošinj, Cres i Krk od kojih su najveći Krk i Cres sa okvirno 406 četvornih kilometara. Kvarner također vrvi jezerima i pitkom vodom od kojih su najveća: jezero Bajer sa 1,2 km². Lokvarsko jezero površine 2,1 km² i Vransko jezero na Cresu sa 5,5 km². Najviši vrhovi su Učka sa 1396 metara, Viševica sa 1428 metara, Snježnik sa 1506 metara i Risnjak sa 1528 metara te je tako kontinentalni dio Kvarnera prekriven planinama što ga je u prošlosti činilo zaštićenim. Klima je na primorskom dijelu Kvarnera mediteranska s vrućim ljetima i blagim zimama, u gorju prevladava umjereno kontinentalna a u višim planinskim dijelovima planinska s umjereno toplim ljetima i hladnim zimama. Kvarner ima cestovnu, zračnu, brodsku i željezničku povezanost te je izvrsno povezan sa europskim emitivnim tržištem. Tako mu je Zurich udaljen 777 km, Prag 736 km, Bratislava 555 km, Budimpešta 528 km, Munchen 519 km, Beč 490 km, Ljubljana 127 km i Trst 80 km te zbog dobre povezanosti i blizine Kvarner postaje atraktivna auto destinacija. (Kvarner.hr)

Geografska pozicioniranost Kvarnera pokazuje potencijal za razvoj Kvarnera u smislu privlačenja stranih turista velike platežne moći.

2.2. Gospodarski rast i razvoj Kvarnera

U povijesti Kvarner se pretežno bavio trgovinom, ribarstvom i poljoprivredom, međutim zbog svoje pristupačnosti i atraktivnosti, okreće se razvoju turizma koji je danas uz trgovinu, prijevoz, skladištenje, djelatnosti prerađivačke industrije i građevinarstvo najviše razvijen.

Primorsko-Goranska županija u dokumentu “plan razvoja Primorsko-Goranske županije za razdoblje 2022.-2027. godina” navodi da u 2017. godini Kvarner koji je unutar područja Primorsko-Goranske županije nakon Grada Zagreba generira najveći BDP koji iznosi 8,5% ukupnog BDP-a Republike Hrvatske. Prema NKD-u u 2017. godini prevladavaju djelatnosti: trgovina na veliko i malo, prijevoz i skladištenje, smještaj, priprema i usluživanje hrane. Te djelatnosti zauzimaju 25,9% u županijskoj bruto dodanoj vrijednosti.

Prema indeksu razvijenosti županije sa indeksom 105,278, Primorsko-Goranska Županija nalazi se na petom mjestu. Prema DZS-u u 2019. godini vrijednost robnog izvoza iznosila je 4.294 milijuna kuna te je time na 7. mjestu među ostalim županijama. Međutim kao i u ostalim županijama uvoz robe je mnogo veći te je tako uvoz robe u 2019. godini 8.135 milijuna kuna, te je time na 3. mjestu među ostalim županijama. Ukupni izvoz roba i usluga u 2019. godini iznosi 8,4 milijardi kuna dok je uvoz iznosio 4,9 milijardi te je time ostvaren vanjskotrgovinski suficit od 3,5 milijardi kuna. Prema podacima Fine, poduzeća u Primorsko-Goranskoj županiji orijentirana su na izvoz te se svake godine izvoz postepeno povećava. Prema podacima HNB-a u 2019. godini uloženo je 160 milijuna eura stranog kapitala od čega najviše u gradnju zgrada, kupnju nekretnina i u financijske uslužne djelatnosti. (Primorsko-goranska županija, 2021.)

Ovi pokazatelji dokazuju da se Kvarner gospodarski razvija pa tako većim brojem investicija između ostalog potiče razvoj kvalitetnog turizma i vinarstva.

2.3. Razvoj poljoprivrede na Kvarneru

S obzirom na svoj reljef i strukturu tla, Kvarner nema razvijenu poljoprivredu već se od pamtivijeka na tom području uzgajala vinova loza te masline koje su se najčešće sadile u krškim područjima i kamenjarima, a vrtovi s povrćem bili su rascjepkani na male parcele koje su se ručno obrađivale. Iznimka su nekolicina polja kao što su vrbničko polje, vinodolsko polje, polje

kimpi, itd. Situacija se danas nije promijenila na bolje već se veliki dio nekadašnjih oranica izgradio i prenamijenio za turizam. S pozitivne strane, grane kao što su vinogradarstvo i maslinarstvo počele su se ozbiljnije shvaćati i podigle su se na profesionalnu razinu.

2.4. Razvoj turizma kao primarne gospodarske grane na Kvarneru

Turizam na području Kvarnera ima dugu tradiciju te se smatra kolijevkom Hrvatskog turizma čiji je predstavnik Opatija koja je zbog lječilišne klime privlačila mnoge poznate ličnosti. Tako je 1884. godine u Opatiji otvoren hotel Kvarner koji je bio predviđen kao sanatorij za plućne bolesti. Nakon Opatije počeo je turizam i u pojedinim drugim mjestima. Međutim sve do osnivanja Zajednice za međusobnu poslovnu i plansku suradnju "Kvarnerska rivijera" 1985. godine turistička ponuda bila je raspršena po mjestima i gradovima što znači da nije bilo zajedničkog upravljanja i zajedničke strategije razvoja turizma na Kvarneru. Provođenjem zakona o turističkim zajednicama i promicanju Hrvatskog turizma 1991. godine omogućeno je formiranje turističkih zajednica regija, što je i učinjeno na Kvarneru. Međutim osnivanje turističke zajednice regije Kvarner nije imalo mnogo doprinosa zbog malog interesa turističkih zajednica gradova, mjesta i općina. Tek je 1994. izmijenjen taj zakon i propisano obavezno organiziranje turističkih zajednica županija, te je tek nakon toga započelo promicanje turističke destinacije Kvarner. Ostvarivanje tržišne konkurentnosti u turizmu najviše povezano sa pronalaženjem i isticanjem obilježja destinacije koji najbolje prikazuju njezine osobine i privlače kupce. Iz tog je razloga već 1996. godine turistička zajednica Primorsko-Goranske županije u suradnji sa Primorsko-Goranskom županijom i Ministarstvom turizma naručila izradu Strateškog marketinškog plana turizma Primorsko-Goranske županije kojeg je izradio Institut za turizam u Zagrebu. (Medved, 2003.)

Izrada trenutnih strateških dokumenata započeta je 2021. godine od strane turističke zajednice Primorsko-Goranske županije i Primorsko-Goranske županije te čiji je izvođač Fakultet za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu u Opatiji. Strateški dokumenti su: plan razvoja turizma Primorsko-Goranske županije do 2030. godine i plan razvoja turizma Primorsko-Goranske županije za razdoblje do 2027. godine. Novi dokumenti prate nacionalnu Strategiju razvoja održivog turizma do 2030. godine i Nacionalni plan razvoja održivog turizma Hrvatske od 2021. do 2027. godine. Izrada akcijskog plana turizma Hrvatske do 2027. godine

očekuje se početkom 2023. godine pri usvajanju plana razvoja turizma Primorsko-Goranske županije. (Kvarner.hr, 2023.)

Konstantnim razvojem turizma Kvarner kao regija postiže svoj imidž i postepeno postaje sve prepoznatljivija turistička regija.

3. Vinogradarstvo i vinarstvo Kvarnera

Vinogradarstvo i vinarstvo je na području Kvarnera razvijeno od davnina te su već poznate bitne vinogradarske regije i sorte koje su najuspješnije na području Kvarnera. U današnje vrijeme pojavom turizma, vinarstvo ima priliku razviti se na višu razinu i na taj način razviti još nerazvijeni oblik turizma.

3.1. Razvoj vinogradarstva na Kvarneru kroz povijest

Na području Kvarnera prvi se puta spominje vinova loza u “Periplusu” grčkog geografa Skilaksa u 4. stoljeću prije Krista. Najrazvijenije vinogradarsko područje Kvarnera u to doba bio je Vinodol kojeg su Rimljani prozvali “Vallis vinearia” ali i vinogradi na otocima Krk, Cres, Rab i Susak. Vinogradarstvo na području Vinodola bilo je razvijeno još u vrijeme Ilira, Grka i Rimljana, međutim poslije propasti Zapadnog Rimskog Carstva malo je podataka koji govore o uzgoju vinove loze. Hrvati svojim dolaskom u 7. stoljeću prihvaćaju vinogradarstvo, a pokrštaivanjem još ga više šire. O vinogradarstvu tog područja u 13. stoljeću puno nam govori Vinodolski zakonik koji nastaje nakon što je Vinodol 1225. darovnicom Hrvatsko-Ugarskog kralja Andrije drugog pao pod vlast Krčkih Knezova a slobodni seljaci vinodola nisu htjeli postati kmetovi. Pojavom filoksere mnogi su vinogradi nestali kao i mnoge autohtone sorte. Međutim u posljednjih 15 godina zapažen je povratak autohtonih vina i obnavljanje vinograda u kojima prednjače žlahtina na otoku Krku te u posljednjih nekoliko godina gegić s otoka Raba. (Zoričić, 2017., 22-50)

Razvoj vinogradarstva na Kvarneru primjećuje se povećanjem nasada i ulaganjima u mehanizaciju. Također se pojavom mladih obrazovanih vinara i enologa primjećuje unaprijeđenje kvalitete i sljeđenje svjetskih standarda.

3.2. Autohtone sorte grožđa na Kvarneru

Kvarner unatoč nestanka mnogih sorti dolaskom filoksere ima mnogo autohtonih sorti vina od kojih se nažalost samo nekolicina uzgaja intenzivno. **Brajdica bijela** autohtona je sorta koju nalazimo u starim nasadima Hrvatskog primorja. Daje lagana vina za kupažiranje te je pogodna za proizvodnju pjenušca. **Bilan ili belina** najčešće zastupljena kao pojedinačni trsovi u okolici Novog Vinodolskog. Sorta je osjetljiva na gljivične bolesti, ima srednju do visoku rodnost te je u pokusnim selekcijama pokazala dobre karakteristike. **Jarbola** je sorta čiji prvi zapisi datiraju iz 19. stoljeća. Zastupljena je na području Matulja te se danas uzgaja na površini od 15 hektara. **Mejsko belo** dolazi s područja Kastavštine te se kupažira sa sortama divjeka i verdic što daje belicu, tradicionalno bijelo vino tog područja. **Marinčić** je crna sorta za koju se smatra da dolazi s područja okolice Opatije. Grozdom sliči cabernet sauvignonu. Vinari ga miješaju sa teranom i merlotom pošto zrije u isto vrijeme. **Ošljovina ili golovina** stara je sorta koja se spominje 1853. godine u Gospodarskom listu pod nazivom ošljovina. Danas se nalazi samo kao pojedinačni trsovi u mješovitim nasadima. **Žumić** autohtona je sorta te se u Gospodarskom listu 1877., 1890., i 1910. navodi da je žumić jedna od sorti od kojih se pravi Bakarska i Vinodolska vodica. Prije 200 godina bila je raširena po cijelom Primorju, međutim danas je se može naći samo u pojedinim starim nasadima. (Zoričić, 2017., 150-180) Najpoznatija sorta Kvarnera je **žlahtina**. Žlahtina je autohtona sorta Kvarnera od koje se dobiva lagano, suho, pitko i osvježavajuće vino koje je zbog toga često hvaljeno. U najvećoj mjeri se uzgaja na Krku u Vrbničkom polju gdje se prostire na 110 hektara te budući da se uspješno uzgaja samo na tom području, Vrbnička Žlahtina je dobila zaštitu zemljopisnog podrijetla. Osim što je izvrsna vinska sorta, žlahtina se je pokazala odličnom stolnom sortom jer je zbog svoje čvrste kožice pogodna za transport. Žlahtina je vino kratkog vijeka te se preporuča konzumacija u prve 2 godine, međutim od žlahtine se proizvode i izvrsni pjenušci. Kvarner je treća regija Hrvatske po proizvodnji pjenušaca te proizvede i preko 50.000 boca pjenušaca godišnje. “Žlahtina je najzastupljenija i ekonomski najvažnija sorta vinove loze Hrvatskog primorja. Najveći nasadi žlahtine su Vrbničko polje i Novljansko polje, položaj Pavlomir. Točno podrijetlo nije poznato, već dugo od prvog spomena ove sorte (170 godina), smatra se autohtonom-domorodnom, najvažnijom sortom Hrvatskog primorja. U sklopu nedavno završenog međunarodnog projekta, uspoređen je DNA profil žlahtine s preko 2000 europskih loza i nije utvrđena podudarnost ili

bliska srodnost ni jednom od njih. Ime sorte žlahtina dovodimo u vezu sa slavenskim pridjevom ŽLAHTEN što znači plemenit. U literaturi se žlahtina već duži niz godina spominje pod više srodnih naziva, npr žlahtina mala, žlahtina vela, žlahtina srednja, žlahtina žuta (Šulek, 1879). Ovi nazivi vjerojatno označavaju biotipove koji u uvjetima vrbničkog polja, Krka, Vinodola, bakarskih terasa i drugdje na području Hrvatskog primorja, različito rastu, rode te daju različitu kakvoću vina. Mljet Sabljari član gospodarskog društva, izdaje knjigu "Kako pripremiti vino" te godine 1853. donosi imena trsova (autohtonih sorata) u Hrvatskom primorju, gdje na prvo mjesto stavlja žlahtinu malu žutu, te kaže da se od nje priprema plemenito vino. U prilog dugoj starosti ove sorte ide još nekoliko činjenica. U prvom redu je to spoznaja da je vinogradarstvo na području Hrvatskog primorja bilo razvijeno još prije dolaska Hrvata na ovo područje, gdje su zatekli vinograde i ubrzo se upoznali s tom granom poljoprivrede. Vinogradi i vino spominju se u statutima Krka i Vrbnika te Vinodolskom zakonu. Na žalost u ovim dokumentima se ne navode pojedine sorte, ali za pretpostaviti je da je između mnogih autohtonih sorti bila i žlahtina bijela (13. st.). Ako se želi očuvati ili poboljšati genetska vrijednost žlahtine kao autohtone sorte, to zahtijeva rad na njenom sustavnom oplemenjivanju primjenom metode klonske selekcije. Ovom metodom moguć je iz proizvodnih nasada izdvojiti superiorne (elitne) trsove i njihovom daljnjom kontrolnom reprodukcijom proizvesti elitna potomstva koja u konačnici mogu podići kvalitetu i proizvodnu vrijednost vina. Žlahtina bijela vrlo je bujna sorta, rodi obilno, prikladna je za različite sustave uzgoja, međutim veću kakvoću grožđa daje uz klasični Guyotov uzgoj (jedan lucanj i jedan reznik).

Koncentracija šećera u moštu kreće se od 16,5 do 21%, ukupna kiselost od 6,2 do 7,8 g/l. Sortu karakterizira viša kiselost od većine sorata koje se uzgajaju u ovom području, lijepa svježina i izbalansiranost ju svrstava u kvalitetne sorte. Na povišenim osunčanim položajima može dati vrhunsku kakvoću.

Vina su joj u pravilu svjetlije boje (žuto-zelenkasta), na okus lagana (društveno vino), niskog do umjerenog alkohola i umjerene punoće. Svježina ovog vina je razlog zašto se ono koristi u proizvodnji pjenušavih vina.

Raspon alkohola kreće se od 11,6 do 12,2 vol% u iznimno dobrim godinama nešto veći, pa tako i ostalih sastojaka, posebno glicerola i aromatičnih tvari. Koncentracija ukupne kiseline od 5,3 do 6,7 g/l.

Primarne sortne arome su nazočne, ali diskretne i nenametljive, cvjetnog i voćnog karaktera.

U vinu prevladava voćni okus, marelice, dunje i jabuke. Najvažnija su kao mlada vina.

Vina žlahtine dobivaju sve širi krug pobornika. Grožđe žlahtine može se koristiti za jelo (stolno grožđe). Grozdovi su prilično veliki, a bobice lijepe i žute.” (Zoričić, 2017., 150-180) **Sansigot** je endemska sorta koju je pjeskovito i kiselo tlo otočića Suska sačuvalo od Filoksere koja je krajem 19. stoljeća poharala i uništila gotovo sve vinograde. Tu su prednost ondašnji stanovnici Suska primjetili i posadili vinograde duž cijelog otoka. Do danas je sorta Sansigot gotovo nestala, međutim ponovo se grade matični vinogradi. **Gegić** autohtona je sorta otoka Paga te je u prošlosti bila vrlo popularna pod nazivom “Paška žutica”. Danas se nakon 70 godina sorta ponovo revitalizira te ponovo stječe popularnost. Vino je intenzivne boje i arome te ima veliki potencijal za razvoj.

Poticanjem i razvijanjem autohtonih sorti Kvarner može pružiti vrhunska vina te imati dobru priču koja će dati vinima još veću vrijednost.

3.3. Značajna vinogradarska područja na Kvarneru

Najznačajnija vinogradarska područja na Kvarneru su Opatija-Rijeka-Vinodol, Krk, Rab, Pag i Cres-Lošinj. **Opatijsko** vinorodno područje od davnina je poznato po područjima gdje se uzgajala vinova loza te se veliki dio stanovnika bavio upravo vinarstvom. Jedan od tih područja je Medveja gdje se uzgaja uglavnom malvazija i merlot ali i stare sorte kao što su opačevina, verđić, brankovščina i belinac. Na području Mošćenica uzgajaju se iste te sorte uz dodatak marinčića i plavca od crnih sorti. Područje Poljane i Veprinac ima dugu tradiciju uzgoja vinove loze te su se vinogradi prostirali duž cijele padine Učke. Vinove loze ovog područja su: mejsko, verđić, malvašija veli i mali par, divjaka, opačevina i brajkovac. Još jedno područje su Zvonejske njive za koje se smatra da su nastale u 15. stoljeću. Ovo područje je bilo bitno zbog svoje površine od 60 hektara. Najpoznatija sorta ovog područja je jarbola. **Riječko** vinorodno područje u prošlosti je brojilo veću površinu vinograda, međutim veliki dio je napušten zbog nezainteresiranosti mlađih generacija. Područje Hrastenica područje je koje je obnovljeno i trenutno broji više od 1500 trsova chardonnay, pinot bijeli i malvazija koji su već pokazali izvrsne rezultate. Područje Kastavštine u prošlosti bio je prepoznatljiv kraj po vinovoj lozi čemu svjedoči zapis iz Kastavskih dnevnika o vinogradarstvu gdje se navodi da je na cijelom području

od Kastva do Brseča bilo oko 980 hektara vinograda. Danas je taj broj manji, međutim i dalje dovoljno velik pa je područje kastavštine i danas prepoznatljivo po vinogradarstvu. Sorte koje se uzgajaju su mejsko, verđić, divjaka i malvazija te se upravo od tih sorti dobiva već prepoznatljiva kastavska belica. Još jedno poznato vinogradsko područje je Bakarsko područje koje je poznato po svojim Bakarskim prezidima koji su izgrađeni još u vrijeme Marije Terezije. Do 1882. godine bilo je zasađeno 45 hektara te proizvedeno 40 vagona grožđa. Od dobivenog grožđa tih vinograda proizvodi se poznata pjenušava vina "Bakarska vodica". Zastupljene sorte su žumić, vrbić, belina i žlahtina. **Vinodolsko** vinorodno područje u prošlosti bilo je cijenjeno zbog svoje velike površine i pozicije, međutim kao i u drugim područjima veliki dio vinograda se zapustio, međutim za vrijeme domovinskog rata (1991.-1995.) mnogi stanovnici Vukovara bili su smješteni na području Novog vinodolskog i Bribira, te su već upoznati s tom kulturom krenuli u obnovu vinograda te svojim primjerom potaknuli lokalno stanovništvo da ponovo počnu sa uzgojem vinove loze. Sorte koje su zastupljene u vinodolskom području su autohtona žlahtina, pinot bijeli, chardonnay, muškati žuti, frankovka i cabernet sauvignon. (Zoričić 2017., 79-113) Na području otoka **Krka** vinova loza uzgaja se tisućama godina čemu svjedoče razni spomenici od kojih je najpoznatiji Bašćanska ploča koja je ukrašena motivima lišća vinove loze. Iako su manji vinogradi u prošlosti bili rasprostranjeni na području cijelog otoka Krka danas je vinogradarstvo najviše razvijeno u Vrbniku gdje je u Vrbničkom polju u funkciji 110 hektara vinograda te dodatnih 20 hektara u okolici polja. Najbitnija i najzastupljenija sorta na području otoka je žlahtina dok je u manjim količinama zastupljen sansigot, kamenina, debejan, brajdica (plavina) i volarovo te od stranih sorata chardonnay, muškati bijeli, cabernet sauvignon, merlot i syrah. Osim vrbničke žlahtine već su vrlo poznati i pjenušci od žlahtine od kojih je najpoznatiji valomet koji dozrijeva u moru te prošek. (PZ Vrbnik) Sljedeće i posljednje vinorodno područje Kvarnera je otok **Pag**. Vinogradarstvo na Pagu je u prošlosti bilo jedan od temelja gospodarstva međutim naglom urbanizacijom veliki se je dio vinograda posjekao i izgradio je tako ostala samo trećina nekadašnjih nasada. Obnova vinograda iako spora počela je tek nakon 2002. godine. Najcjenjenija sorta Paga je gegić te trbljan i plavina. Vinogradarstvo na otocima **Rab, Cres i Lošinj** postoji međutim minimalno je razvijeno.

Navedena vinogradarska područja pokazala su se uspješnim za vinogradarstvo još u prošlosti, te su se danas pokazala isto tako vrijednima. Pozitivno je to što se to primjetilo i počelo sa revitalizacijom starih vinograda i podizanjem novih.

3.4. Vinski turizam kao selektivni oblik turizma na Kvarneru

Vinski turizam je razvijeniji u Istri gdje se na razvoju vinogradarstva radi duže vrijeme te su već poznate Istarske vinske ceste. Jedan od povoda razvoju ovog tipa turizma u Istri je i blizina i povezanost sa imućnim stranim tržištem. Također kontinuiranim nagradama i priznanjima Istra postaje svjetska vinska destinacija te je upravo Istra uzor ostalim destinacijama u razvoju ovog oblika turizma.

Vinski turizam definiran je kao “putovanje povezano s privlačnošću vinarija i vinarskih država, oblik nišnog promoviranja i razvoja destinacije te prilika za izravnu prodaju vina i marketing vinske industrije.” (Getz, 2000.)

Kvarner također ima veliki potencijal razvoja vinskog turizma, međutim još nije toliko razvijen. Veliki potencijal ima otok Krk zbog svoje dobre cestovne prometne povezanosti i međunarodnom zračnom lukom kojima omogućuju i potiču na dolazak strane imućne goste, te zbog kvalitete svojih vina koju opravdava već mnogim priznanjima i nagradama. Jedni od najpoznatijih festivala su Dani vina u Vrbniku koji se obilježavaju zadnjeg vikenda u kolovozu te se na njemu prezentiraju lokalna vina i gastronomski specijaliteti. Dodatni razvoj ovog oblika turizma moguć je, no zahtjeva kontinuirani rad na kvaliteti vina te osvajanje najpopularnijih nagrada poput Decanter zlatne ili platinaste što bi privuklo turiste sa još većom platežnom moći te potaknulo daljnji razvoj. (Kakša, 2021., 37-40)

Vinski je turizam na Kvarneru zastupljen no dodatnim priznanjima i nagradama vina moguće je privući veći i imućniji dio tržišta te povećati kvalitetu vinskog turizma.

4. Analiza zastupljenosti Kvarnerskih vina u ugostiteljskoj ponudi

Analiza zastupljenosti Kvarnerskih vina u ugostiteljskoj ponudi sastoji se od same analize, prezentacije rezultata, te intervju sa sommelieriom koji iznosi svoje mišljenje na rezultate analize. Poglavlje kao cjelina donosi prikaz sadašnjeg stanja Kvarnerskih vina te iznosi uzroke takvog stanja te potencijalna rješenja.

4.1. Analiza vinskih karti Kvarnerskih restorana

U analizi zastupljenosti Kvarnerskih vina u ugostiteljskoj ponudi uzet je uzorak od 5 restorana Kvarnera sa Michelinovom zvjezdicom i članovima udruge Jeunes Restaurateurs te se analizira njihova vinska karta. Svaka se vinska karta posebno analizira, raščlanjuje po vrstama vina te se prikazuju podaci zastupljenosti posebno Hrvatskih vina, Kvarnerskih vina i vina dobivenih od autohtonih Kvarnerskih sorti. U rezultatima analize prikazuje se prosjek dobivenih vrijednosti.

4.1.1. Vinska ponuda restorana sa Michelinovom zvjezdicom

Restoran “**Nebo**” cijenjeni je restoran u Rijeci koji se je 2021. godine uvrstio na Michelinovu listu restorana. Vinska karta sadrži 427 vina od kojih su 175 Hrvatskih (40,98%). Pjenušavih Hrvatskih vina ima 12 te zauzimaju 21% ukupnih pjenušavih vina, 89 je bijelih Hrvatskih vina koja zauzimaju 44% ukupnih bijelih, 3 ružičasta Hrvatska vina koja zauzimaju 60% ukupnih, 61 Hrvatsko crno vino koje zauzima 40% ukupnih crnih te 10 desertnih Hrvatskih vina koja zauzimaju 83% ukupnih. Međutim unatoč brojnim vrhunskim Hrvatskim vinima, na svojoj vinskoj karti nema niti jedno autohtono Kvarnersko vino.

“**Boškinac**” je restoran u Novalji na otoku Pagu koji je 2019. godine uvršten na Michelinovu listu. Vinska karta sastoji se od 169 vina od kojih je 64 Hrvatskih (37,87%). Hrvatskih pjenušavih vina je 5 te zauzimaju 22,73% u ukupnim pjenušcima, 25 Hrvatskih bijelih vina

zauzimaju 39% ukupnih bijelih vina, 2 ružičasta Hrvatska vina zauzimaju 67% u ukupnim ružičastim, 24 crna Hrvatska vina zauzima 37,5% crnih vina i 8 Hrvatskih desertnih vina zauzima 73% ukupnih desertnih. Kvarnerski pjenušci na vinskoj karti su “Boškinac Viaz brut” (ugni blanc, chardonnay, gegić) i ”Boškinac Viaz rose Brut” (Merlot), Kvarnerska bijela vina na vinskoj karti su: “Boškinac, Ocu 2020” (Gegić), “Boškinac, Ocu 2015” (Gegić), “Šipun Žlahtina 2020”, “Boškinac Grande Cuvee” (pošip, debit, chardonnay, sauvignon blanc) i “Boškinac Calma” (debit, chardonnay, ugni blanc). Kvarnersko ružičasto vino je “Boškinac Luzar, Roze” (Merlot). Kvarnerska crna vina su: “Boškinac, Lasina” (Lasina), “Boškinac, Reful” (merlot, cabernet sauvignon, syrah), “Boškinac, Boškinčić” (merlot, cabernet sauvignon), “Boškinac, Cuvee” 2017. (cabernet sauvignon, merlot), “Boškinac, Cuvee” 2015. (cabernet sauvignon, merlot). Od desertnih vina Kvarnersko je Boškinac, Prošek (merlot). Udio Kvarnerskih vina na vinskoj karti je 8,28%, a postotak Kvarnerskih vina od autohtonih sorti je 2,96%.

Draga di Lovrana restoran je u blizini mjesta Lovranska Draga te je nagrađivan priznanjima oznake Michelin i Jeunes Restaurateurs (JRE). U njihovoj se vinskoj karti nalaze se 109 vina od kojih je 57 Hrvatskih, (52,29%). Među pjenušavim vinima nalaze 5 Hrvatskih koji zauzimaju 33% ukupnih pjenušavih vina. Među bijelim vinima 25 je Hrvatskih koji zauzimaju 54% ukupnih. U crnim vinima 20 je Hrvatskih koji zauzimaju 57% ukupnih crnih vina. Desertnih vina ima 5 od kojih su sva Hrvatska, te 2 Hrvatska ružičasta koja zauzimaju 75% ukupnih. Restoran Draga di Lovrana u svojoj ponudi nema niti jedno Kvarnersko vino.

4.1.2. Vinska ponuda Jeunes Restaurateurs restorana

JRE kratica je za pojam Jeunes Restaurateurs d'Europe što se s francuskog jezika prevodi kao mladi ugostitelji europe. Udruga je počela s radom 1974. godine te je danas jedan od vodećih autoriteta po pitanju elitne gastronomije. Cilj grupe je pomoć mladim chefovima u razvoju kulinarskih vještina i razmjeni iskustva i znanja.

Restoran “**Navis**” jedan je od restorana s Kvarnera koji pripada grupi JRE. Vinska karta se sastoji 41 vina od kojih su 16 Hrvatska (39,02%). Od 4 pjenušavih vina u svojoj ponudi nema vina Hrvatske proizvodnje, 8 bijelih Hrvatskih vina zauzima 50% ukupnih bijelih vina, 7 crnih

Hrvatskih vina zauzima 35% ukupnih crnih vina, te od desertnih vina u ponudi ima samo jedno desertno vino koje je Hrvatske proizvodnje. U ponudi nema Kvarnerskih vina.

Još jedan JRE restoran na Kvarneru je “**Konoba Zijavica**”. Na vinskoj karti Zijavica ima 27 vina od kojih su 25 Hrvatska, (92,59%). Od 10 bijelih vina sva su Hrvatska, 11 crnih od kojih su također sva Hrvatska, 1 pjenušavo Hrvatsko vino od ukupnih 3, 1 ružičasto Hrvatsko vino te 2 desertna Hrvatska vina. Od Kvarnerskih bijelih vina tu su “Žlahtina Šipun” (Žlahtina) i “Biser mora Katunar” (chardonnay, pinot bijeli, žlahtina). Kvarnerska crna vina su “Kurykta Katunar” (sansigot, debejan) i “Boškinac” (cabernet sauvignon, merlot). Nema desertnih, ružičastih i pjenušavih Kvarnerskih vina. Udio Kvarnerskih vina u ukupnoj ponudi je 14,81%, a postotak Kvarnerskih vina od autohtonih Kvarnerskih sorti je 11,11%.

4.2. Rezultati uzorka zastupljenosti

Navedena 5 restorana nude 773 vina od kojih su 337 Hrvatska. Prosječna zastupljenost Hrvatskih vina u ukupnim jes 52,55%. Od navedenih 5 restorana, 3 nemaju Kvarnerskih vina a preostala 2, “Konoba Zijavica” i “Boškinac” imaju Kvarnerskih vina u svojoj ponudi. Konoba zijavica ima 14,81% zastupljenosti Kvarnerskih vina dok je zastupljenost autohtonih Kvarnerskih vina 11,11%. Restoran Boškinac ima zastupljeno 8,28% dok je zastupljenost autohtonih Kvarnerskih vina 2,96%. Dobiveni rezultati nalažu da je u uzorku od ovih 5 restorana prosjek zastupljenosti Kvarnerskih vina 4,62%, odnosno prosjek zastupljenosti autohtonih Kvarnerskih vina 2,81%.

4.3. Osvrt sommeliera na rezultat analize

Rezultati analize poslani su svim restoranima koji su bili u uzorku analiziranih restorana te im je dostavljen anketni obrazac sa nekoliko pitanja kao osvrt na dobivene rezultate analize. Od 5 istraživanih restorana dobili smo odgovor i osvrt na analizu samo od restorana “Nebo”. Sommelier Restorana “Nebo” Tomislav Mikinac na pitanje “Može li se očekivati napredak u smislu prepoznatljivosti Kvarnerskih vina” odgovara: “Smatram da Kvarnerska vina imaju ogroman potencijal i ne sumnjam da će uskoro doći na našu vinsku kartu jer se vinari jako trude

i pitanje je trenutka kad će doći do toga da se mogu usporediti sa ostalim vinima iz naše vinske karte.”. Na pitanje “Koje su prepreke u razvoju Kvarnerskih vina i što je potrebno činiti da se situacija unaprijedi” sommelier Mikinac odgovara “Smatram da vinari još uvijek malo previše lutaju sa različitim stilistikama određene sorte. Za napredak bi bilo dobro malo smanjiti prinose i više raditi na kvaliteti vina.”

Ovim odgovorima dobivamo uvid u stanje Kvarnerskih vina i saznajemo da Kvarnerska vina uistinu imaju veliki potencijal te da se njihov razvoj može očekivati.

Zaključak

Ovaj rad ima problematiku male zastupljenosti i popularnosti Kvarnerskih vina u ugostiteljskoj ponudi restorana Kvarnera.

U prvom poglavlju istražen je uzgoj vinove loze u Hrvatskoj i sve Hrvatske vinogradarske regije zajedno sa njezinim vinima. Može se zaključiti da Hrvatska ima raznolike vinogradarske regije pa time pruža široki raspon različitih vina. Tako su najperspektivnije Hrvatske sorte: graševina, traminac, škrlet, teran, malvazija, žlahtina, gegić, sansigot, plavac mali, pošip i maraština od kojih po zastupljenosti prednjače graševina, malvazija i plavac mali. Ove ali i druge manje poznate sorte pokazuju koliko je Hrvatski sortiment raznolik što pokazuje veliki potencijal. Uz daljnji razvoj vinarstva vjeruje se da će se ove sorte dodatno usavršiti te da će se razvijati i ostale autohtone sorte vina. U prvom poglavlju također se navodi značaj vina za gastronomiju koja može biti dodatni motiv dolaska turista. Tako je daljnji razvoj enogastronomije i autohtonih sorti isplativ i može podignuti doživljaj turista.

U drugom poglavlju izvlačenjem podataka o Kvarneru kao regiji, gospodarskom rastu, poljoprredi i turizmu dobiva se uvid o sposobnosti Kvarnera za razvoj vinarstva. Zbog svoje male površine Kvarner nema mogućnost proizvesti masovne količine vina, međutim zbog pogodnih klimatskih uvijeta i škrte zemlje može dati kvalitetna vina za koja se smatra da će u budućnosti moći ostvariti još bolje rezultate dok razvijeni turizam osigurava veće i imućnije tržište.

Treće poglavlje prikazuje dugu povijest vinogradarstva na Kvarneru što indicira na kvalitetan položaj za uzgoj vinove loze te autohtone sorte vinove loze od kojih se najviše ističu: žlahtina, gegić, sansigot, brajdica i verđić, divjaka i mejsko koji zajedno daju vino Belica. Od ovih sorti najrazvijenija je žlahtina koja se na području Vrbnika i novljanskog polja uzgaja na većim površinama. Također je upravo u posljednjih nekoliko godina počela i proizvodnja vrhunskih vina žlahtine sa nasada u blizini vrbnika. Sve češće su i Decanter nagrade za vina kvarnera što pokazuje da je napredak uočljiv te da će ukoliko se taj napredak nastavi doći do šireg priznanja kvalitete Kvarnerskih vina.

U četvrtom poglavlju provedeno je istraživanje koje pokazuje da se Kvarnerska vina nalaze u vrlo malim količinama na vinskim kartama uglednih Kvarnerskih restorana, te se vidi da nisu prepoznata kao neka druga Hrvatska vina kao što su plavac, malvazija i teran. Istraživanje

prikazuje malenu zastupljenost Kvarnerskih vina koja iznosi 2,81%. Jedan od sommeliera istraživanih restorana također smatra da je napredak Kvarnerskih vinara uočljiv te tvrdi da će uz daljnji napredak i ulaganje u kvalitetu sa manjim fokusom na količinu, Kvarnerska vina uskoro moći parirati ostalim kvalitetnim Hrvatskim i svjetskim vinima te će se onda sigurno češće naći na vinskim kartama prestižnih restorana.

Sa ustrajnim unaprijeđivanjem kvarnerskih vina te dobrim promoviranjem ugostitelja može se očekivati podizanje Kvarnerskih vina na višu razinu i veću zastupljenost istih u ugostiteljskoj ponudi Hrvatskih restorana.

Reference

Bročilović Carlos, Željko, 2018, *Hrana i vino* 12. poglavlje, Pula: Hrvatski sommelier klub, 382-402

Državni zavod za statistiku, 2023.: *Proizvodnja povrća, voća, i grožđa u 2022. - privremeni podaci*, <https://podaci.dzs.hr/2022/hr/29338> pristupljeno 25.04.2023.

Državni zavod za statistiku, 2023.: *Godišnji otkup i prodaja poljoprivrednih proizvoda u 2022.*, <https://podaci.dzs.hr/2022/hr/29348> pristupljeno 25.04.2023.

Državni zavod za statistiku, 2023.: *Robna razmjena Republike Hrvatske s inozemstvom - privremeni podaci od siječnja do studenoga 2022. i od siječnja do prosinca 2022.*, <https://podaci.dzs.hr/2022/hr/29544> pristupljeno 25.04.2023.

Fabrizio i Rossella, 2007, *Hrana i vino* (Il cibo e il Vino). Pula: Hrvatski sommelier klub, 9-40.

Gašparec-Skočić, Ljiljana., 2015.: *Vinova loza i vino u povijesti, sadašnjosti i budućnosti Hrvata. Matica hrvatska*
<https://www.matica.hr/hr/470/vinova-loza-i-vino-u-povijesti-sadasnjosti-i-buducnosti-hrvata-25304/>

Getz, Donald. *Explore wine tourism: management, development & destinations*. Cognizant Communication Corporation, 2000.

Istrapedia, *Institut za poljoprivredu i turizam Poreč*,
<https://www.istrapedia.hr/en/natuknice/1200/institut-za-poljoprivredu-i-turizam-porec> pristupljeno 27.04.2023.

Kakša, Dejan. 2021: *Analiza i potencijali vinskog turizma*, 37-40

Kvarner, 2021., *Hrvatska enciklopedija, mrežno izdanje*. Leksikografski zavod Miroslav Krleža,
<http://www.enciklopedija.hr/Natuknica.aspx?ID=34883> pristupljeno 8. 5. 2023.

Kvarner.hr.: Geografski podaci,
http://www.kvarner.hr/mediji/osnovni_podaci_o_kvvarneru/Geografski_podaci pristupljeno 28.04.2023.

Kvarner.hr, 2023., *GODIŠNJI PROGRAM RADA TZ PRIMORSKO-GORANSKE ŽUPANIJE ZA 2023. GODINU.*,

<http://www.kvarner.hr/docs/kvarner2011HR/documents/2630/1.0/Original.pdf> pristupljeno 29.04.2023.

Medved, Gordana, 2003.: Turistička destinacija Kvarner kroz djelovanje turističke zajednice županije

Ministarstvo poljoprivrede, 2019.: *Pravilnik o zemljopisnim područjima uzgoja vinove loze*, https://narodne-novine.nn.hr/clanci/sluzbeni/full/2019_08_76_1603.html pristupljeno 26.04.2023.

Ministarstvo poljoprivrede, 2023.: *Vinogradarstvo i vinarstvo* <https://poljoprivreda.gov.hr/vinogradarstvo-i-vinarstvo/193> pristupljeno 25.04.2023.

Primorsko-goranska županija, 2021.: *Plan razvoja Primorsko-goranske županije za razdoblje 2022.-2027. godina.*

<https://www2.pgz.hr/doc/dokumenti/savjetovanje-s-javnoscu/2021/razvoj%20PGZ/Nacrt%20prijedloga%20Plana%20razvoja%20PG%20C5%20BD%202022.-2027.pdf> pristupljeno 28.04.2023.

PZ Vrbnik.: Vinogradi.; <<https://pz-vrbnik.hr/vinogradi/>>, pristupljeno 02.05.2023.

Razović, Mili, 2015.: *Vinski turizam kao posebni oblik turističke ponude Dalmacije*

Valentić, Iva, 2022.: *Stanje vinogradarstva i vinarstva u Republici Hrvatskoj.*

Vinarnice.hr, 2016., Vinarije u Hrvatskoj, <https://vinarnice.hr/hr/vinarije-u-hrvatskoj/> pristupljeno 25.04.2023.

Vina croatia, *Dalmacija*: <https://vinacroatia.hr/hrvatska-vina/primorska-hrvatska/dalmacija/> pristupljeno 28.04.2023.

Vina croatia, *hrvatsko Podunavlje*: <https://vinacroatia.hr/hrvatska-vina/kontinentalna-hrvatska/podunavlje/> pristupljeno 26.04.2023.

Vina croatia, Istra <https://vinacroatia.hr/hrvatska-vina/primorska-hrvatska/istra/> pristupljeno 27.04.2023.

Vina croatia, Slavonija i hrvatsko Podunavlje:
<https://vinacroatia.hr/vinogradarske-regije-i-sortiment/slavonija-i-hrvatsko-podunavlje/>
pristupljeno 26.04.2023.

Vina croatia, Slavonija: <https://vinacroatia.hr/hrvatska-vina/kontinentalna-hrvatska/slavonija/>
pristupljeno 26.04.2023.

Vina croatia, Središnja bregovita Hrvatska:
<https://vinacroatia.hr/vinogradarske-regije-i-sortiment/sredisnja-bregovita-hrvatska/>, pristupljeno 27.04.2023.

Vina otoka Paga, Gegić <http://www.vinaotokapaga.com/index.php?page=gegic> pristupljeno 27.04.2023.

Vina Croatia, Tradicija-Vinska povijest: <https://vinacroatia.hr/hrvatska-vina/tradicija/> pristupljeno 24.04.2023.

Vinistra, Kvarner <https://vinistra.hr/hr/kvarner-vinska-regija> pristupljeno 27.04.2023.

Vlahović Vitasović, Sanja, 2020.: *Razvoj i utjecaj vinskog turizma u Republici Hrvatskoj*, 23-30.

Zoričić, Milorad, 2017., *Vinova loza u prošlosti i sadašnjosti Opatijsko-Riječko-Vinodolskog vinogorja*, 22-180.

Popis ilustracija

Tablica 1.:Broj vinarija po županijama	6
--	---