

Enogastronomska ponuda Dalmacije

Mamula, Nora

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://um.nsk.hr/um:nbn:hr:191:184966>

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

Download date / Datum preuzimanja: **2024-12-04**



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

NORA MAMULA

Enogastronomska ponuda Dalmacije

Enogastronomic offer of Dalmatia

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 hotelijerstvu

Enogastronomska ponuda Dalmacije

Enogastronomic offer of Dalmatia

Završni rad

Kolegij:	Menadžment gastronomije i restoraterstva	Student:	Nora MAMULA
Mentor:	Prof. dr. sc. Slobodan IVANOVIĆ	Matični broj:	24829/19

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

Nora Mamula

(ime i prezime studenta)

Ps24829/19

(matični broj studenta)

Enogastronomska ponuda Dalmacije / Enogastronomic offer of Dalmatia

(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, 10.07.2023.



Potpis studenta

Sažetak

Najrazvijenija gospodarska grana danas je turizam i svakim danom postaje sve masovniji i samim time se gubi autentičnost destinacije. Zbog tog problema su nastali posebni oblici turizma koji su upravo orijentirani prema održivosti, a jedan od njih je enogastronomski turizam koji je kombinacija vina i hrane, enologije i gastronomije. Takav turizam motivira upoznavanje kulture i uživanje u hrani i vinima te destinacije te je temeljni cilj rada istražiti enogastronomsku ponudu Dalmacije.

Ključne riječi: hrana, vino, enogastronomija, autohtona jela

UVOD	4
1. ENOLOGIJA I GASTRONOMIJA	5
1.1. POVIJEST ČOVJEKA I HRANE	6
1.2. POJAM VINA	7
2. HRANA	8
2.1. KUŠANJE HRANE	9
2.1.1. VIZUALNO I MIRISNO OCJENJIVANJE	10
2.1.2. OKUSNO MIRISNO OCJENJIVANJE	12
3. VINO	15
3.1. ULOGA VINA	16
3.1.1. ZDRAVSTVENA ULOGA	17
3.1.2. RELIGIJSKA ULOGA	17
3.1.3. KULTUROLOŠKA ULOGA	19
4. VINOGRADARSTVO	20
4.1. POLOŽAJ VINOGRADA I UZGOJ	21
4.2. POBOLJŠANJE VINOVE LOZE	23
4.3. VINA EKOLOŠKE PROIZVODNJE	24

5.	KUŠANJE VINA	26
5.1.	STRUKTURA, JAKOST I OKUSNO-MIRISNA TRAJNOST	27
5.2.	PJENUŠAVOST	28
6.	PROIZVODNJA VINA	30
6.1.	BERBA	30
6.2.	PRIJEVOZ, MULJANJE I PREŠANJE	32
6.3.	VINIFIKACIJA I FERMENTACIJA	33
6.4.	ODLEŽAVANJE VINA	34
7.	SLJUBLJIVANJE HRANE I VINA	35
7.1.	SLJUBLJIVANJE PREMA NAČELU SUPROTSTAVLJANJA	36
7.2.	SLJUBLJIVANJE PREMA NAČELU PODUDARNOSTI	37
7.3.	GRAFIČKI PRIKAZ SLJUBLJIVANJA	38
8.	ENOGASTRONOMIJA	40
8.1.	HRVATSKE VINSKE REGIJE	41
8.2.	PRIMORSKA HRVATSKA	41
8.1.1	PODREGIJA HRVATSKA ISTRA	42
8.1.2	PODREGIJA HRVATSKO PRIMORJE	43

8.1.3	PODREGIJA SJEVERNA DALMACIJA	43
8.1.4	PODREGIJA DALMATINSKA ZAGORA	44
8.1.5	PODREGIJA SREDNJA I JUŽNA DALMACIJA	45
8.3.	AUTOHTONE SORTE PRIMORSKE HRVATSKE	46
8.4.	ENOGASTRONOMSKA PONUDA DALMACIJE	51
8.4.1.	MESO DALMACIJE I VINO	52
8.4.2.	PRŠUT I VINO	53
8.4.3.	RIBA I VINO	54
8.4.4.	SIR I VINO	55
8.4.5.	DESERTI I VINO	56
9.	ZAKLJUČAK	58
10.	BIBLIOGRAFIJA	59

Uvod

Jedno od neizostavnih i najvažnijih potreba u čovjekovom životu je upravo hrana i piće. Hrana i piće nisu samo elementi potrebe, već i različiti običaji, pa čak i dijelovi kulture nekog naroda. Upravo način pripreme i korištenje različitih namirnica te običaji serviranja imaju jedno jako važno mjesto kod brendiranja i promocije te destinacije. Prije su, hrana i piće, predstavljali samo dio turističke ponude, dok su danas postali neizostavan dio kod posjećivanja određene destinacije. Među svim posebnim oblicima turizma se izdvojio i enogastronomski turizam za kojeg su turisti sve više zainteresirani i najčešće takav turizam bude i motiv dolaska turista u određenu destinaciju.

Temeljni cilj ovog završnog rada je istražiti turističku enogastronomsku ponudu Europe i Hrvatske, bazirajući se na Dalmaciju, i prikazati ponudu koju nam enogastronomski turizam pruža. Prikazati će se enogastronomska ponuda Italije, Španjolske, Grčke i Hrvatske sa detaljnijim opisom Dalmacije, kako bi se između sličnih podneblja i načina života uvidjele različitosti te specifičnosti svake od ovih zemalja.

U prvom poglavlju će se istražiti početak gastronomije i enogastronomije te kako je to sve započelo. Zatim će se malo više istraživanja provoditi u smjeru hrane i samog kušanja i ocjenjivanja hrane. Potom će se pričati o vinu i ulozi vina u smislu kulture, religije i zdravlja. Povezano sa prijašnjim poglavljem će se provoditi istraživanje o vinogradima i najboljim položajima za iste te naravno kako zapravo poboljšati samu vinovu lozu. Kušanje vina i ocjenjivanje po skali će biti tema navedenog poglavlja u kojemu će se malo više istražiti o okusima vina i osjetima koje budi. Prema kraju rada se istražuje sama gastronomska i enološka ponuda Dalmacije te kako bi se u budućnosti mogla razvijati enogastronomska ponuda same destinacije.

1. Enologija i gastronomija

Enologija dolazi od grčkih riječi oinus i logos, čije značenje je vino i riječ te samim time enologija označava znanost o proučavanju vina, a enolog je stručnjak za vino. Osim enologije koja dolazi od grčke riječi, tu je i gastronomija, a dolazi od riječi gaster i nomos koje označavaju trbuh i pravilo, što znači da je gastronomija vještina pripreme dobrih jela, a gastronom je osoba koja se dobro snalazi u kuhinji.

Hrana je do nedavno bila samo sastavni dio turističke ponude, iako je jedan od bitnijih elemenata doživljaja destinacije. Danas hrana osim svog primarnog sastavnog djela života, predstavlja i stil života, identitet te dobiva kulturni i socijalni značaj putem raznih časopisa na temu hrane, radio emisija, kanali na televiziji. Turizam svakako nudi nove prilike i iskustva kod konzumiranja hrane te iskustvo može biti dvojako, uz nove sastojke i ukuse koje turisti ranije nisu kušali, ali može biti i drugačiji način pripreme koji dotada nisu vidjeli. Samim tim iskustvima, konzumiranje hrane, postaje dio vrhunskog doživljaja, a stvaranje vrhunskog doživljaja koji proizlazi iz konzumacije hrane čini gastronomski turizam.

Razvoj vinskog turizma kao dio selektivnog oblika turizma za one destinacije koje su prepune vinove loze, površine koja se može obraditi i na njoj provoditi vinogradarstvo. Takva područja se mogu pretvoriti u turistički atraktivnu ponudu za vinoljupce.

Usklađivanje hrane i vina je bila tema samo istaknutih enogastronoma, no sada je postalo vrlo aktualno i prošireno u socijalnim krugovima poput televizije, časopisa i novina. Združivanje hrane i pića ne bi smjelo biti površno niti svedeno na jednostavan popis jela i pića, ali ujedno ne bi smjelo biti ni predlaganje na osnovi vlastitih iskustava. Združivanje bi trebalo biti sasvim suprotno, mora biti rezultat višestruko ponovljenih kušanja, iskušavanja svih niti, dok se kompletno ne usavrši sposobnost primjenjivanja određene tehnike kojom bi se dobio jedinstveni sklad okusa.

1.1. Povijest čovjeka i hrane

Desetak tisuća godina unazad, u svijetu koji je u svakom pogledu drugačiji od današnjice, u kojem su prebivale životinje koje su davno izumrle i rasle biljke koje danas ne poznajemo. Izvori iz kojih se čovjek opskrbljivao ili način na koji bi došao do hrane je bio lov, ribolov, sakupljanje bobica, voća i povrća. Važan iskorak je bio kada su počeli pripitomljivati životinje i uzgajati žitarice i mahunarke. Smatra se da se pojam kuhinje pojavio tek kada su saznali za vatru. Posuđe koje su koristili za kuhanje na vatri su bile školjke i oklopi reptila, a istraživanja su pokazala da se prvo keramičko posuđe pojavilo tek 6.000 godina prije Krista. Sa poviješću hrane oduvijek su se isprepletali medicina, znanost i ratovi sa otkrivanjem novih teritorija. Nekada, isto kao i danas, su postojale namirnice i pića koja su se smatrala statusnim simbolima te su se cijenjena hrana i vino sve češće smatrali vrlo vrijednim i prihvaćenim darovima.

Hrana i vino su bila sredstva za uspostaviti povlašteni odnos sa božanstvima ili životom nakon smrti, što upravo pokazuju egipatske grobnice u kojima je pronađeno više vrsta različite hrane kao što su sjemenke, torte, kruh, kaše, a od pića pivo i vino. Vino se, u tom vremenu, razrjeđivalo sa vodom i konzumiralo se tijekom symposiona, što označava večernje druženje rezervirano za muškarce. Rimljani su ujedno miješali vino sa vodom, ali su mu dodavali med i začine te su kao i Grci najprije posluživali laganija vina, a nakon njih vina koja su više strukturirana. Smatra se da je vino postalo svježije, ugodnije i manje slatko tek u carskom razdoblju. Umijeće usklađivanja hrane i vina su osmislili upravo Rimljani koji su prvi počeli vino ispijati tijekom jela. Vrlo važan čimbenik u razvoju srednjovjekovne kuhinje su imale utjecaj rimske i arapske kuhinje koje su bile poznate po uporabi jakih začina. U 14. stoljeću su se ručkovi trgovaca i plemstva iz ruralnih dijelova sastojalo od mnogih istodobno posluživanih jela bez uključene estetike i kreativnosti. Dok su se u 15. stoljeću razvili raskošni banketi koji su bili poznati po jelima različitih boja, ukrašeni voćem i biljnim pigmentima. Meso i divljač su se posluživali prekriveni zlatom jer su se pridavala i terapijska svojstva u tom metalu. Tada je druga opcija bila korištenje jeftinijih namirnica poput šafrana i žutanjaka kojom se postizala zlatna boja. Neke od namirnica koje su nam

danas svakodnevnica u kuhinji su se pojavile tek nakon otkrića Amerike, a to su kukuruz, kakao, krumpir, rajčica i mnoge druge.

1.2. Pojam vina

Vinova loza se smatra najstarijom kulturom, spominje se u Mezopotamiji, Egiptu, Grčkoj, zatim u vrijeme Rimskog Carstva, a ujedno se u misli da je vinova loza starija od samoga čovjeka. Fosilni tragovi pokazuju da je u prošlosti postojala biljka koja je izgledom slična vinovoj lozi koja je danas prisutna, ali plemenita vrsta vinove loze je nastala u srednjoj Aziji. Do ubrzane evolucije vinove loze je došlo tek kada se čovjek svojim spoznajama umiješao u selekcioniranje sorti i oblika grožđa, jer su prije toga prirodnom mutacijom nastale mnoge sorte vinove loze.

Vino dolazi od latinske riječi vinum, ljudi u jezičnom komuniciranju i pisanju koriste različitu terminologiju riječi te se tako u Njemačkoj koristi Wein, Engleskoj wine, Francuskoj vin, a u Mađarskoj bor. Vino je proizvod dobiven potpunim ili djelomičnim alkoholnim vrenjem masulja ili mošta od grožđa plemenite vinove loze.

Enogastronomska ponuda ukoliko je kvalitetna i originalna će biti jedna od presudnih motiva u izboru ili posjeti nekog ugostiteljskog objekta ili određene destinacije. Jedna od glavnih primjera je Francuska koja je zemlja sa izrazito prepoznatljivom enogastronomskom ponudom i specifičnostima što se odražava na marketinšku prezentaciju i ekonomski potencijal. Hrvatska obiluje kvalitetnim izborom vina, ali i autohtonih jela te se zbog te ponude mnogi često i vraćaju i posjećuju ista mjesta.

2. Hrana

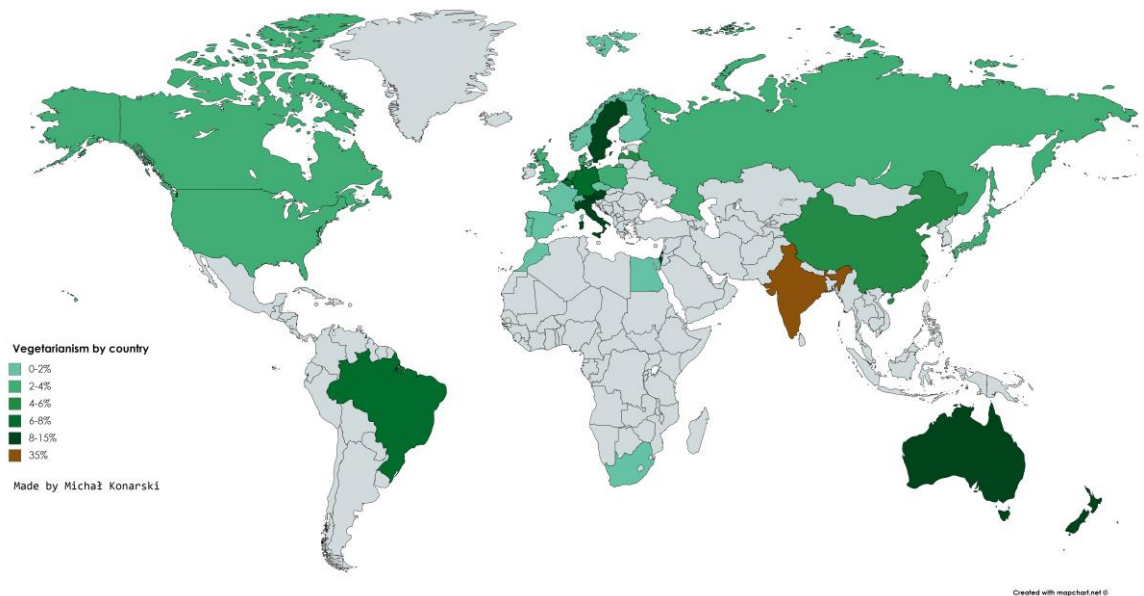
Proteklih godina se stil života promijenio, više nisu sinonim za privlačnu ugostiteljsku ponudu velike količine hrane, već ona mora biti lagana, raznolika i ukusna. Važnost hrane nije manji te su ljudi i dalje skloni izvoditi više novaca ukoliko se radi o kvalitetnoj hrani i profesionalnoj usluzi. Za uspješno poslovanje ugostiteljskog objekta bitno je pratiti trendove i promjene u načinu usluživanja sve zahtjevnijih gostiju kako bi konkurirali na tržištu. Suvremena gastronomija ne bi opstala bez suvremene tehnologije i tehničke opreme koja omogućava višu kvalitetu jela, manje gubitke nutrijenata, zadovoljavanje HACCP normi te ujedno veću ekonomičnost pripreme.

Hrana je tvar ili proizvod koji je prerađen, djelomično prerađen ili kompletno neprerađen, a namijenjen je konzumaciji. Uravnotežena prehrana je jedan od glavnih čimbenika za zdrav način života te nam je potrebna za unos hranjivih tvari i energije. Energija dolazi iz ugljikohidrata, masnoća i proteina te se kalorije troše kroz bazalni rad organizma, ali i tjelesnom aktivnošću.

Trendovi u prehrani se mijenjaju svake godine, a najčešći razlog toga je trend zdravstvene prirode, brige za dobrobit životinja, smanjivanje troškova, vjerski i kulturološki razlozi. Zadnjih godina je sve veća upotreba namirnica kao što su chia sjemenke, quinoa, goji bobice, kurkuma te su te namirnice bile poprilično nepoznate, ali zbog informatizacije i globalizacije, došlo je do toga da se mogu konzumirati sjemenke iz Meksika ili korijen iz Indije bilo gdje. Hrana i prehrana postaju sve bitniji dio današnjih života te to pokazuje da postoji sve više televizijskih emisija koje su posvećene samo hrani, poput „24 kitchen“, „Jamie Oliver“ ima samo svoj televizijski program u kojem kuha slana jela, slatka te naravno jela koja su u trendu danas. Trendovi u prehrani zadnjih godina su temeljeni na biljnom podrijetlu, pa čak i na području Hrvatske koja je karakteristična po konzumaciji mesa i mesnih prerađevina. Istraživanja pokazuju da u Hrvatskoj ima 3,7% vegetarijanaca te da to sve širem broju ljudi postaje životni stil, pogotovo skupini žena i mladih. Uz pravilnu prehranu je postalo uobičajeno i vježbati te se zbog toga u sve više proizvoda dodaju proteini kako bi pomogli izgraditi mišiće nakon treninga, a slatkoća se dobiva od prirodnih sladila.

Danas je na tržištu postala poznata superhrana koja je prirodna hrana maksimalne prehrambene vrijednosti koja u sobi posjeduje neuobičajeno visoki udio fitonutrijenata koje pozitivno utječu na zdravlje čovjeka. Ima veliku nutritivnu vrijednost zbog toga što pruža mnogo hranjivih tvari u jako malo količini te ima službu prevencije bolesti. Neke od najpoznatijih super namirnica su alge, pšenična i ječmena trava, acai bobice od kojih se prave acai bowls, hren, kupus i cikla. Većina takve superhrane dolazi iz udaljenih dijelova svijeta te se one najčešće prodavaju u bio bio trgovinama tj. Trgovinama zdrave hrane,

Slika 1. Udio vegetarijanaca u svijetu



Izvor 1. <https://studentski.hr/zabava/zanimljivosti/video-zemlje-s-najvise-vegetarijanaca>

2.1. Kušanje hrane

Analize kušanja hrane, bilo da se radi o vizualnoj, mirisnoj ili okusno-mirisnoj, imaju pojedinačno drugačiju vrijednost jer na kraju samo okusno-mirisna analiza ima odlučujuću ulogu kod kombiniranja određene hrane sa vinom. Vizualna i mirisna analiza se ocjenjuju sa tri termina, dok se okusno-mirisna ocjenjuje sa pet termina. Razlika između te dvije analize jer upravo zbog toga što je za neka obilježja hrane dovoljna jednostavna podjela na tri

intervala pri čemu svaki interval ima jedan termin, a kod obilježja temeljnog značenja kako bi se jelo uskladilo sa vinom, valjalo bi se služiti kompliciranijom ljestvicom koja je podijeljena na pet intervala i pet termina koji su im pridruženi.

Pa tako imamo za vizualne i mirisne analize ljestvicu koja je u rasponu od 1 do 10 i koja je podijeljena u tri intervala, 1,2,3,4 – 4,5,6,7 – 7,8,9,10. Svakom od ta tri intervala pripada određeni termin, za prvi interval bi termin bio neprihvatljiv, za drugi prihvatljiv i za treći koji označava najbolje ocijenjeno jelo je privlačan. Vrijednosti 4 i 7 koje se ponavljaju na svaki po dva intervala je zato što se dopušta elastičnost u ocjenjivanju u kojoj se tijekom organoleptičkih ocjenjivanja valja voditi računa, pošto su jedini instrumenti kojima se raspoložu osjetilni organi.

Obilježja hrane koja su odlučujuća za usklađivanje hrane sa vinom su jedino okusno-mirisna obilježja. Takva obilježja se ocjenjuju na ljestvici od 1 do 10 sa pet intervala, 0,1,2 – 2,3,4 – 4,5,6 – 6,7,8 – 8,9,10. Za svaki interval vrijedi različiti opisni termin, a njihov redoslijed je, neprimjetno, jedva primjetno, djelomično primjetno, primjetno i jako primjetno. Takva struktura ocjenjivanja je preuzeta iz ocjenjivanja većine obilježja kod kušanja vina te se ocjenjivanju hrane termin „djelomično“ označava osjet i ne podrazumijeva nikakvu kvalitativnu vrijednost. Svaki interval ima ponavljajuće vrijednosti koje daju slobodu kod procjene kušača, zbog toga što kušači katkad znaju biti neodlučni te navedeni termini interpretiranjem uklanjaju svaku sumnju.

2.1.1. Vizualno i mirisno ocjenjivanje

Vizualno ocjenjivanje je prvi korak kod osjetilne analize hrane i ono nam omogućuje da donesemo bitne zaključke o hrani koju kušamo. Važno je pomno promotriti hranu koja se kuša, prvo se ne smije zanemariti psihološki dojam koji ostavlja jelo jer može ostaviti fiziološki ili mentalni poticaj na kušanje. Zatim određena jela nam mogu vratiti sjećanje na neku prigodu koja nam je ostala u sjećanju ili jela mogu biti toliko primamljiva da će taj trenutak ostati zabilježen u sjećanju. Nikako se ne smije zaboraviti estetski aspekt jela jer hrana koju jedemo mora pružati užitek svim osjetilima kako bi ostvarilo „wow“ efekt te se

to odnosi kod vizualnog ocjenjivanja na usklađenost boja, oblika, načina na koji su raspoređeni po tanjuru, pa sada je aktualno i jestivo cvijeće koje se stavlja kako bi dodalo prirodni efekt jelu i određenu mekoću.

Okusno-mirisna kvaliteta je daleko najvažnija, ali ako je jelo ugodno prezentirano i u dobroj atmosferi, jelo se može doimati ukusnijim nego što je. Svakako estetika jela ne bi smjela kušača navesti na krivi put, jer promatranjem jela se može utvrditi svježina i jesu li zadovoljeni higijenski aspekti, ali se ne može znati pozadinska priča jela, dok se ne kuša.

Dvije vrlo važne vrijednosti za procjenu kakvoće su cjelovitost i svježina jela te se treba dobro razmotriti kada se ocjenjuje izgled jela, pošto imaju znatan utjecaj na ukupan dojam jela te mogu pozitivno ili negativno utjecati na kušača. Današnje ugostiteljstvo je na vrlo visokom stupnju, pogotovo kada se priča o fine-dining restoranima kojima je cilj predstaviti jelo estetski ugodno, kako bi publika ostala zadivljena. Usklađenost i otmjenost kojima se chefovi izražavaju i pokazuju svoju kreativnost na tanjuru su predmet divljenja, zbog estetike, ne samo okusa i mirisa hrane. Vizualna analiza je sasvim drugačija kada se predstavlja jelo koje je u skladu i onoga koje je u potpunoj suprotnosti s izgledom, sa time se smatra da je prihvatljiv izgled ukoliko je raspored namirnica na tanjuru pravilan i odgovaraju namirnice jedna drugoj, a suprotnost tome je ako su namirnice samo stavljene jedna na drugu bez smisla i brige za detalje.

Idealna situacija je kada je hrana svjež, privlačna izgledom i lijepo postavljena na tanjuru, ali ujedno ako je jelo ukusno, a postavljeno je na običan način, bez dotjerivanja i velike brige, je isto prihvatljivo, međutim ako je hrana lijepo predstavljena, a nije svjež, onda zapravo ostavlja dojam slabe utjehe.

Kod osjetilne analize drugi korak je mirisna koja omogućava vrednovanje hrane po osjetilu mirisa. Usklađenost različitih kombinacija se stvara u ustima osjetilom okusa, ali mirisne nijanse koje se oslobađaju od pića i slažu se sa mirisima jela te se nadopunjuju. Kod prehladenosti ili ako se namjerno začepi nos, onda se neće osjetiti okus i miris hrane, koje bi osjetili kao kada smo zdravi. Ukoliko jelo ima ugodan i jak miris mirodija, izazvati će osjećaj ugone, dok jelo koje ima neugodan miris ili je neutralan neće izazvati toliku ugodu i želju za kušanjem tog jela. Isto kao što je i riječ o izgledu i predstavljenom jelu, miris se ujedno na poseban način veže uz osjetilna obilježja koja će biti bitna za usklađivanje jela sa

vinom, neovisno o kojim mirisnim nijansama se radi. Izraženu osobnost imaju sirevi sa plemenitom plijesni, začini, češnjak, tartufi, gljive te kava i to su samo neki od primjera mirisa koji određuju mirisni profil tog jela, ali ipak ta osobnost ne bi smjela prvobitno utjecati na ocjenu kušača. Važnu ulogu ima i temperatura na kojoj se hrana kuša jer ako je jelo hladno, molekule koje razvijaju miris imaju manju hlapljivost te time i manji utjecaj na ostavljanje dojma.

Čistoća i sklad su jedni od parametara koji omogućuju ocjenjivanje mirisa hrane tj. jela. Čistoća mirisa određenog sastojka omogućuje da se namirnica prepozna te je vrijednost čistoće mirisa vrlo važna kada se kušaju sirevi koji trebaju imati jasne i lako prepoznatljive mirise. Mirisni karakter jela se može dobiti ukoliko je fuzija mirisnih nijansi usklađena, bez nadjačavanja među namirnicama i začinima te se mirisne note svake namirnice moraju savršeno stopiti sa svim namirnicama od kojeg se sastoji jelo.

Mirisna jakost hrane je količinski aspekt usko vezan uz miris koji ostavlja jak dojam na osjetilo njuha, dok je mirisna kakvoća suprotnost, to je spajanje svega što miris može izraziti neovisno radi li se o nekoj određenoj namirnici ili jelu. Kod mirisne kakvoće je najbitnija ugodnost, nju može dodatno istaknuti blagost ili jakost, ali kod ocjenjivanja važnu ulogu drži i kušač koji je kušao mnogo jela tijekom svoje karijere te pohranjena sjećanja na mirise različitih jela koja mogu utjecati na mirisnu kakvoću.

2.1.2. Okusno mirisno ocjenjivanje

Nakon što je promotrena svježina i estetika jela, osjeti se nježan ili jak miris, bogat ili siromašan mirisnim nijansama, upravo sa time se stiže do krajnje faze sa kojom se prelazi na osjetilno ocjenjivanje i analizu hrane. Kvantificirane taktilne i okusno-mirisne osjete prepoznajemo kušanjem jela i time se dobiju sve informacije za biranje vine kako bi se izabralo najprikladnije vino koje će se uskladiti sa jelom. Svi koraci dosada se doimaju zanimljivim, međutim od tada je potrebno zajamčiti kušaču tišinu i strpljenje bez djelovanja ikakvih vanjskih utjecaja kako bi se jelo pomno kušalo i utvrdilo sve što je važno. Neki od vanjskih čimbenika su druženje sa prijateljima, otmjen ambijent te oni čine jelo ugodnim i

ističu hedonističku dimenziju trenutka i iz tog razloga bi se sve moglo doimati mnogo ukusnije nego što zapravo je, ali ujedno vanjski čimbenici ne bi smjeli utjecati na iskusnog i profesionalnog kušača. Tijekom pripreme za tehničko kušanje potrebna je ozbiljnost i kompetencija te poznavanje proizvoda koji omogućuju kušaču objektivno ocjenjivanje osjetila. Najprije se osjete treba prepoznati, a nakon toga se oni mogu kvantificirati po stupnjevima na ljestvici primjetnosti. Okusno-mirisno ocjenjivanje je puno opširnije i složenije od vizualnog i mirisnog ocjenjivanja jer se istražuju sva obilježja koja će na kraju prevagnuti kod sveukupnog dojma i ocjene.

Slanost je lagano za prepoznati te je jedan od četiri glavna temeljna okusna osjeta u hrani, usko je povezano sa prisutnošću soli, NaCl, te može biti popraćen i drugim solima. Osim namirnica kojima se sol dodaje odmah pri proizvodnji, kristalna sol daje svoj snažan okus svim jelima te je bitno da osoba koja soli jelo uvijek bude umjerena kako slanost samog jela ne bi prevladala i stvarala neugodan okus. Osim dodavanja soli, slanost jela se može postići i dodavanjem malo mononatrijeva glutamata što je osnova svih kocki za juhu te je to pojačivač okusa slanosti.

Tendencija prema gorkome je isto jedan od temeljnih okusnih osjeta te se povezuje sa tvrdoćom hrane. Tendencija prema gorkome ne označava okus gorčine, jer takva hrana bi bila neugodnog okusa i ne bi bilo moguće uskladiti vino sa takvim okusom. Neke od namirnica koje sadržavaju tvari sa tendencijom prema gorkome su artičoka, radič i sirovi špinat, ujedno se takve tvari mogu osjetiti i u namirnicama životinjskog podrijetla poput jetra ili sira. Može se i percipirati u desertnim jelima, pogotovo jelima koja sadrže kavu ili kakao koji sami po sebi imaju snažnu osobnost.

Tendencija prema kiselome je treći od četiri temeljna okusna osjeta te je isto povezan sa tvrdoćom hrane i izražava blagu kiselost. Jako kiselo jelo ne može se uskladiti sa vinom. Kiselost agruma, poput limuna, znatno utječe na okus hrane i samim time mijenja prirodne osobine, osim što mijenja okus, mijenja i konzistenciju jer omekšava korice odreska i pržene ribe koja bi trebala biti hrskava. Jedan od velikih neprijatelja vinima je ocat, ali postoji ocat koji dolazi iz Modene ili Reggio Emilie čije kisele note nisu agresivne te imaju čak i blago slatkasti okus koji nastaje zbog višegodišnjeg odležavanja u bačvi. Kombiniranje jela koje

sadrži nekoliko kapi takvog octa i vina nije jednostavno, jer su za takva jela potrebna vina koja su izrazito zrela i mekana.

Slatkoća je zadnji od glavna četiri osjeta i ostavljen je kao šlag na kraju jer je najugodniji osjet među svima njima. Od djetinjstva su sva djeca i odrasli vjerni tom okusu te se takav okus jednostavno prepoznaje. Zadnjih nekoliko godina se šećeri zamjenjuju sa zaslađivačima koji se upotrebljavaju za zasladiti čaj ili kavu, ali ujedno i za raditi dijetetske torte i kolače. Osim što na slatkoću utječe šećer, utječe i prisutnost drugih sastojaka te ako se doda kakao u jednakom omjeru sa šećerom će se pojačati aroma i tendencija prema gorkome, ali i ublažiti slatkoća. Tendencija prema slatkome se svodi na osjet mekoće u jelu, može se osjetiti u mnogim namirnicama, ali ne u desertima jer se kod njih priča samo o slatkoći. Namirnice koje imaju izraženu tendenciju prema slatkome su mrkva, buča, palenta i slično. Tendencija prema slatkome je blag osjet koji je najčešće prikriven drugim osjetima.

Okusno-mirisna trajnost jela je trajanje skupina osjeta kada se proguta jelo te se ocjenjuje nakon gutanja na osnovi trajanju gdje se zbroje okusno-mirisni osjeti u usnoj šupljini. Svako jelo ima okusno-mirisnu trajnost, pojedinačni okusi koji znaju biti vrlo jaki kao što je začinjenost ili slanost, ali sve ovisi o čuvanju namirnica i tehničkoj pripremi. Struktura jela je spoj svega što je opažano tijekom kušanja te se donosi na temelju primjetljivosti ukupnih osjeta, što su neke namirnice bogatije okusom to je njihova struktura ujedno bogatija. Slabo strukturirana jela su jela koja su jednostavnija okusom i nemaju toliko začinjenost, aromu te ujedno su skuhanе od manjeg broja namirnica. Nešto bogatija strukturirana jela spadaju jela koja u sebi sadrže različite masti, meso, tvrđi sirevi i arome te pridonose većem mirisu i ostavljaju malo dužu trajnost u ustima.

3. Vino

Istraženo da je da se vino po prvi puta spominje između 11. i 9. stoljeća prije Krista, premda nema mnogo dokaza da je to bilo tako davno, jer su arheološki nalazi, koji su sačuvani, služili negdje između 6.000 i 4.000 godina prije Krista. Vinova loza je bila poznata među Babiloncima, Grcima i Egipćanima, za njih znamo jer je vino njima bilo božanstvo i to se stavljalo u grobnice sa faraonima. Smatra se da se vino tada koristilo najviše u vjerske obrede te su ga smijeli konzumirati samo svećenici, ali se ubrzo pronašlo i na stolovima višeg ranga stanovništva. Od 2. stoljeća u antičkom Rimu, otkada je završilo razdoblje velike štednje kada se vino jako malo konzumiralo, vino je postalo proizvod koji je potaknuo ekonomski rast i razvoj. U tome razdoblju se predstavilo prvo vrijedno vino koje se zvalo Opimijan, dobilo je ime po konzulu Opimija, te se proizvodilo u regiji Agro Falerno.

Vina iz regije Falerno su bila vrlo cijenjena vina u antičkom Rimu te se smatralo jednim od najboljih i najprestižnijih vina tog vremena. Regija se nalazi u južnoj Italiji i bila je poznata po svojim vinogradima koji su uzgajali sorte grožđa za proizvodnju poznatih vina. Kvaliteta i reputacija Falerna su često bile povezane sa božanskim darom, a legenda koju je prenio Silio Italico samo dodatno naglašava taj aspekt. Ujedno je važno napomenuti da su legende često mješavina povijesti, mitova i folklorne tradicije te da nisu nužno povijesno točne, ali ova priča o darivanju vina od strane boga Bacchusa ilustrira duboku povezanost antičkog društva sa vinom i njegovo veliko poštovanje prema tom piću.

Podjela vina u tri velike skupine je nastala 121. godine prije Krista, a u prvu se svrstavalo vino visoke kvalitete koje je namijenjeno plemstvu, zatim su se u drugoj skupini nalazila vina za široku potrošnju i koja se piju svakodnevno te zadnja skupina su bila vina za puk, koja su najlošije kvalitete. Na mnogim javnim zabavama su se nalazile osobe koje su bili nazočni poslužitelji i oni su se bavili isključivo posluživanjem vina, a njihov stručni naziv je sommelier.

Točno je da je vinova loza imala značajnu ulogu u kršćanstvu, zbog toga je u srednjem vijeku bibla vrlo rasprostranjena u Europi. Redovnici su igrali ključnu ulogu u poboljšanju kvalitete vinogradarstva i proizvodnje vina u tom razdoblju. Redovnici cistercitskog reda, koji su živjeli u samostanu C'iteaux na sjeveru Burgundije u Francuskoj, su bili pioniri u

zvanju vinara-vinogradara u toj regiji. Oni su se posvetili unapređenju vinogradarstva i proizvodnji vina, primjenjujući pažljivu selekciju sorti grožđa, eksperimentirajući sa novim tehnikama uzgoja i poboljšanjem procesa vinskog podrumarstva. Njihov je rad rezultirao poboljšanjem kvalitete vina u Burgundiji i postavljanjem temelja za renomiranu vinsku regiju kojom je postala Burgundija. Ujedno su zaslužni za razvoj koncepta „crua“ koji označava određeni dio vinograda koji ima iznimnu kvalitetu grožđa i proizvodi vina prepoznatljive kvalitete i okusa. Redovnici su prepoznali različite terroire, teritorijalne karakteristike poput klime, tla i ekspozicije, unutar svojih vinograda i odabrali najbolje dijelove za proizvodnju vina vrhunske kvalitete, a time su ujedno postavili temelj za klasifikaciju koncepta cru, koji je ključni element u vinskom svijetu. Doprinos redovnika u srednjem vijeku nije bio ograničen samo na Burgundiju, već su redovnici diljem Europe uključujući benediktince, cistecite i kartuze, posvećivali se uzgoju vinove loze i proizvodnji vina u mnogim regijama. Njihova stručnost, trud i predanost su pridonijeli razvoju vinskih tradicija i tehnika koje su i dan danas prisutne u većini europskih vinskih regija.

U razdoblju renesanse se počinju javljati nove profesije poput osoba koje su zadužene za nabavu, čuvanje i posluživanje vina. Vinotoče su bile osobe koje su zadužene za nabavu, podrumari koji su odgovorni za proizvod od kupnje do potrošnje, kušači koji su se brinuli o posluživanju vina i njegove zadaće i posljednji je peharnik koji je nosio vino za stol.

3.1. Uloga vina

Vino ima mnogo više od samo uloge prehrambenog proizvoda, ono je bogato poviješću i igralo je važnu ulogu u različitim aspektima ljudskog života, uključujući zdravlje, religiju, kulturu i društveni status. Uživanje u vinu nije ograničeno na određene slojeve društva jer su kroz povijest ljudi uživali u vinu bez obzira na svoj socijalni status. Vino je bilo omiljeno piće na mnogim stolovima diljem svijeta i njegova popularnost i danas ostaje široko rasprostranjena. Često se koristi kao dopuna hrani i može poboljšati gastronomsko iskustvo. Pravilno upareno vino može nadopuniti okuse jela, poboljšati njihovu kompleksnost i stvoriti harmoniju okusa. Uparivanje hrane i vina stvara bogatstvo okusa i užitek pri konzumaciji obroka. Vino je jako važan element u ugostiteljstvu i gastronomiji jer pruža mogućnosti za

stvaranje jedinstvenog gastronomskog iskustva, doprinosi dojmu i ambijentu te je profitabilan proizvod za ugostiteljske objekte. U nastavku će biti opisane glavne uloge vina u koje spadaju, zdravstvena, religijska i kulturološka te ostale uloge.

3.1.1. Zdravstvena uloga

Vino ima nekoliko potencijalnih zdravstvenih koristi kada se konzumira umjereno. Ključno je naglasiti da su ove koristi povezane sa umjerenom konzumacijom, što bi značilo jedna do dvije čaše dnevno za muškarce i jedna čaša za žene. Pretjerana konzumacija vina ili nekog drugog alkoholnog pića može imati štetne učinke na zdravlje. Vino ima antioksidativni učinak, što posjeduje posebno crno vino, a neke od antioksidansa su resveratrol, polifenol i flavonoid. Takvi spojevi pomažu u borbi protiv oksidativnog stresa i smanjuju upalu u tijeku. Antioksidansi mogu imati pozitivan učinak na zdravlje srca, smanjenje rizika od kardiovaskularnih bolesti i podržava zdravlje krvnih žila.

Umjerena konzumacija vina može pomoći u održavanju zdravlja srca. Istraživanja su pokazala da crno vino može pomoći u povećanju razine dobrog ili HDL kolesterola i smanjenju lošeg ili LDL kolesterola te smanjenju rizika od srčanih bolesti poput koronarne arterijske bolesti. Neke od studija su pokazale da umjerena konzumacija može smanjiti rizik od nastanka krvnih ugrušaka. Ovo je povezano sa prisutnošću flavonoida i drugih spojeva u vinu koji mogu imati blagotvoran učinak na protok krvi i sprečavanje stvaranja krvnih ugrušaka. Redovna, ali umjerena konzumacija je povezana sa nižim rizikom od određenih bolesti, kao što je određeni oblik raka, poput crijeva ili raka dojke. Međutim, ovo je još predmet istraživanja i još to nije stručno dokazano.

Važno je istaknuti da se zdravstvene koristi vina ne odnose samo na alkoholna pića, već i bezalkoholno crno grožđe također sadrži antioksidanse i druge korisne spojeve.

3.1.2. Religijska uloga

Vino ima značajnu religijsku ulogu u mnogim kulturama i vjerskim tradicijama diljem svijeta te će se u nastavku opisati uloge u različitim religijama svijeta. Prvenstveno u kršćanstvu vino ima poseban značaj u obredu Euharistije ili Večere Gospodnje. Vino se koristi kao simbol Isusove krvi, a zajedno sa hostijom predstavlja tijelo i krv Krista, Kršćani vjeruju da prilikom Euharistije vino postaje stvarno prisutno tijelo i krv Isusa Krista. U judaizmu vino ima važnu ulogu, posebno tijekom blagdana poput Pesaha (Pashe). Na Seder večeri, obitelji konzumiraju čašu bina koja simbolizira radost i oslobođenje iz egipatskog ropstva. Tijekom ceremonije čitanja Haggade, različite čaše vina simboliziraju različite aspekte povijesti i tradicije. U islamu je konzumacija alkohola, uključujući vino, zabranjena, međutim postoje iznimke u kojima se vino može koristiti u medicinske svrhe ili u tradicionalnom obredu. Na primjer, neka sufistička bratstva prakticiraju „zikr“ što označava duhovno sjedinjenje uz umjerenu konzumaciju vina kao dio svoje mistične prakse. U hinduizmu se vino koristi u nekim vjerskim obredima i ceremonijama, posebno u okviru šaiva tradicija. Vino se smatra sredstvom koje pomaže u postizanju duhovnih prosvijetljenja i povezivanju sa božanstvom. Vino se također koristi u ostalim religijama kod obreda i različitih kultura diljem svijeta, na primjer, u drevnom grčkom i rimskom paganizmu, vino je bilo posvećeno bogovima i korišteno u obredima žrtvovanja i praznicima.

Jedan od poznatih hrvatskih narodnih običaja je Martinje ili Martinovo što je kršćanski blagdan koji se obilježava 11. studenog uoči blagdana sv. Martina, zaštitnika vinogradara, vinara i vinove loze. Martinje je običaj koji obuhvaća različite tradicije, ovisno o regiji, a jedan od najpoznatijih običaja je krštenje mladog vina, odnosno služenje i kušanje vina iz nove berbe, obično grožđa koje je ubrano ranije te godine. Mladim vinom se simbolično obilježavazavršetak berbe i početak vinskog razdoblja. Običaji Martinja često uključuju svečane procesije, blagoslov vinove loze i vina te svečane večere i proslave. Ljudi se oblače u tradicionalne odjeće, pjevaju pjesme i slave zajedno uz vino te je ovaj blagdan također povezan sa dobrotvornim aktivnostima i dijeljenjem hrane i vina siromašnima. Martinje je vrijeme kada ljudi dolaze u vinograde i vinarije kako bi proslavili završetak berbe i slavili plodove zemlje te je to prilika za zajedništvo, zahvalnost i uživanje u vinu koje je proizvedeno iz nove berbe. Običaji Martinja se razlikuju od regije do regije i njihova točna priroda i oblik obilježavanja je određena lokalnim tradicijama i običajima.

3.1.3. Kulturološka uloga

Vino ima značajnu kulturološku ulogu u mnogim društvima diljem svijeta te je duboko ukorijenjeno u različitim kulturama i ima širok raspon značenja i simbolike. Vino je često simbol radosti, obilja, blagostanja i slavlja te se povezuje sa posebnim prigodama kao što su svadbe, rođendani, blagdani i svečanosti. Koristi se u ceremonijama kao što su simbolički rituali ili kao dio kulturnih tradicija i obreda. Osim što je simbol radosti, vino je inspiracija mnogim umjetnicima, književnicima i pjesnicima diljem povijesti jer se često pojavljuje u umjetničkim djelima književnosti i pjesama kao simbol ljubavi, strasti i melankolije. Povezano je i sa kulturnom baštinom mnogih regija i država. Vinogradarstvo i vino su često dio nacionalnog identiteta i ponosa te ujedno i turističke atrakcije koje privlače posjetitelje zbog svoje kulturne važnosti i tradicija koje su usko povezane sa vinom. Vino je među najvažnijim elementima gastronomije i glavna tema enologije, razumijevanje različitih sorti i stilova vina kao i vještine kušanja i ocjenjivanja vina je dio kulinarske kulture i uživanja u hrani. Moderna enologija i gastronomija podjednako je aktivna u discipliniranju tjelesnih potreba suvremenog pojedinca i ustanovljeno je da je enogastronomija civilizirala ukus modernog potrošača uvodeći nove znakove za razlikovanje i klasifikaciju hrane i pića. danas se razmetanje hranom smatra sve više znakom loših manira i nije u skladu sa zahtjevima pristojnog ponašanja. Vinski festivali, degustacije, tečajevi i sommelierstvo čine dio kulturološke uloge vina. Čestu ulogu ima i u društvenim okruženjima i interakcijama jer potiče razgovor, povezuje ljude i stvara ugodnu atmosferu. Vinski barovi i vinoteke su česta mjesta okupljanja i druženja velikog kruga ljudi. Vino ima duboko ukorijenjenu ulogu u kultu i društvu te pridoosi oblikovanju identiteta, umjesto i gastronomije.

4. Vinogradarstvo

Uzgojem vinove loze koja se naziva *Vitis vinifera*, dobiva se proizvod napravljen od grožđa, ne smije se miješati sa *Vitis silvestris* što je divlja vinova loza. Vinova loza biljka penjačica čije stanište je rasprostranjeno na mjestima sa umjerenom klimom i ona se razmnožava sjemenom ili vegetativnim putem. Vinova loza dobivena sjemenom se razlikuje od majke, a vegetativnim putem su potpuno jednake te je domaća vinova loza dvospolna što se još naziva i hermafrodit.

Dokazano je da najstarije svjedočanstvo o postojanju kultivirane vinove loze su pronalasci koji su vezani uz obradu vina u Mezopotamiji u razdoblju od 3500. i 3100. godina prije Krista. Migracijama stanovništva nakon tog razdoblja uzgoj vinove loze se širi prema Grčkoj i Sredozemnom moru, a zatim kada je nastala kolonizacija Grka i Rimljana se širi prema Južnoj Italiji, Francuskoj i Španjolskoj, ali ujedno i malo sjevernije prema Dunavu. Na svim tim područjima se uzgajaju nove uvezene sorte, koje su se križale sa postojećim divljim sortama i tako su nastale sorte koje obilježavaju nova područja vinogradarske proizvodnje. Nastaju nova otkrića poput primitivnih korista za tještenje i vinifikaciju, amfora u koje se sprema vino i prenosi te novčića koji su sa svojim prikazima imali glavnu temu vina. Etrušćanska situla je najstariji i najpouzdaniji pronalazak na području Trentina koja datira između 6. i 5. stoljeća prije Krista, a ona se koristila za točenje vina tijekom ceremonija.

Europski istraživači su nositelji uvođenja i širenja vinove loze u Novi svijet, točnije, u južnu Ameriku i Australiju, a zbog vjerskih razloga se većinom koristila za pripremu misnog vina. Kroz 18. stoljeće vinova loza se zajedno sa francuskim sortama širi u Sjevernu ameriku radi trgovine, a ponajviše u Californiju. Nositelji vinove loze u Južnu Afriku su bili nizozemski trgovci jer su oni uvidjeli ekonomski interes u vinovoj lozi. Pri kraju 18. stoljeća je zbog ekonomskog interesa nastalo prvo pisano djelo o enologiji. Kemičar Jean-Antoine Chaptal je usavršio tehniku doslađivanja mošta i vina, a Louis Pasteur je donijeo postupak koji se poslije naziva pasterizacija. U Francuskoj je istodobno usavršeno fermentirano vino u bocu, na području Champagne, kako bi se koristila i manje kvalitetne vinske sorte. Krajem

19. stoljeća nastaju i prve enološke škole kao što je Poljoprivredni institut što je danas Zaklada Mach, zatim škola u Coneglianu u Venetu, Alba u Pijemontu te vrlo uspješne škole u Njemačkoj i naravno Francuskoj. Škole i različiti centri koji su proučavali vina su imali značajan utjecaj nakon pojave gljivičnih bolesti vinove loze. Pepelnica je bolest kojom su se borili sa različitim pripravcima na bazi sumpora u prahu, a protiv filoksere što je insekt koji stvara nepopravljivu štetu na korijenovu sustavu europske vinove loze, a ne šteti amerčkoj vinovoj lozi. Nakon tog otkrića, istraživači su krenuli tražiti rasadnike američke vinove loze kako bi mogli započeti sa tehnikom cijepljenja. Kada je došlo 20. stoljeće i krenuo Prvi svjetski rat se svjedočilo potpunom uništenju europskih vinogradarskih nasada zbog tih bolesti. U tom periodu je mnogo vinogradara emigriralo iz Europe u prekomorske zemlje te je tako započelo veliko širenje vinove loze u destinacije koje nisu dotada pobuđivale veliki interes.

4.1. Položaj vinograda i uzgoj

Bitno je ispitati sve parametre koji bi mogli utjecati na uzgoj vinove loze, međudjelovanje vinove loze i pedoklimatski uvjeti time su dobili veliku važnost. Vinogradarski položaji se nalaze na povišenim terenima, a ne na nizinama, te je poželjno da je nagib okrenut prema jugu. Prednosti takvih terena su ti što višak vode lako otječe i korijen ima bolji uvjet za razvoj, zrak konstantno struji i suši površinu biljke što ju čini manje osjetljivom na razne bolesti, hladni zrak pogađa niže dijelove i onda niske zimske temperature i rani i kasni mrazovi manje oštećuju biljku na povišenim položajima i naravno nagib prema jugu omogućava dužu osunčanost i veće temperature u proljeće i jesen. Zoniranje je termin koji označava biranje najprikladnijeg područja za uzgoj i proizvodnju određenih sorti grožđa i vina. Važan čimbenik koji treba analizirati je izloženost suncu i utjecaj hlada koji nastaje zbog reljefa tla ili prepreka koje ometaju svjetlo dana. Iznad 50. stupnja zemljopisne širine i 45. stupnja na južnoj hemisferi efekt staklenika izaziva poremećaje. Takve pojave utječu na promjenu mjesta sadnje bijelih i crnih sorti te za sadnju

ranih vinskih sorti. Klima ima najveći utjecaj na završne rezultate suvremenog vinogradarstva.

Vinova loza je biljka penjačica te je nužno odrediti najprimjereniji uzgojni oblik i kultivirati ju tako da se zaštiti plod i pravilno postupiti sa njim. Sustav uzgoja je pridonio povećanju kvalitete grožđa, poboljšanju njegova zdravlja, stupnja dozrijevanja i selekcije. Prije se upotrebljavalo, za uzgoj, stablo sa visokim krošnjama kao potpora, koje je danas zamijenjeno sa novim oblicima uzgoja poput pergola, dvokrak, račvasti oblici i lepeza.

Tehnika pergola ima svoje korijene u mediteranskim vinogradarskim regijama i karakterizira ju veertikalno uzdizanje vinove loze preko drvene strukturee koja je obično postavljena u obliku nadstršnice. Prvi korak je izgradnja drvene konstrukcije koja će podržavati vinovu lozu i pergola se obično sastoji od črvstih stupova i greda koje tvore krov nad redovima vinove loze. Prije sadnje vinove loze potrebno je pripremiti tlo i treba osigurati dobru drenažu i opskrbu hranjivim tvarima kako bi vinova loza pravilno rasla. Mlade vinove loze se sade uz noge pergole ili uz potporu koja će ih usmjeravati prema gore. Mogu se saditi na određenoj udaljenosti jedna od druge, ovisno o sorti i preferiranoj gustoći sadnje. Glavni cilj uzgoja vinove loze pergolom je usmjeriti rast izbojaka prema gornjem dijelu pergole, izbojci se obično vezuju uz žice ili konopce kako bi se osiguralo ravnomjerno raspoređivanje i podizanje vegetacije. Uzgoj vinove loze pergolom zahtijeva redovito održavanje i to uključuje rezidbu izbojaka kako bi se održala željena veličina i oblik, uklanjanje suvišnih izbojaka, provjeru i zaštitu od bolesti i štetnika te zalijevanje i gnojidbu prema potrebama. Prednosti ovakog uzgoja vinove loze je za bolju izloženost suncu i bolju cirkulaciju zrake oko loze te estetski izgled.

Dvokrak, kordonac ili dvokraki Guyot su jedni od naziva za metodu uzgoja vinove loze koja se koristi u komercijalnim vinogradima. Tehnika omogućuje ravnomjerno raspoređivanje izbojaka i usmjeravanje rasta na obe strane biljke. Za početak tlo treba biti pripremljeno sa osiguranom drenažom i hranjivim tvarima, zatim se mlade loze sade uz potporu koja će podržavati dvije horizontalne grane. Takve grane se obično usmjeravaju vodoravno u suprotnim smjerovima. Izbojci se usmjeravaju prema gore i vodoravno, duž horizontalnih grana i obično se vezuju uz žice ili druge potpore kako bi se održala ravnoteža i pravilno usmjeren rast. Redovita rezidba je ključna kod ove metode i izbojci se režu kako

bi se održala željena duljina i gustoća, a ona se obično obavlja tijekom zimske ili rane proljetne sezone. Tijekom vegetacijske sezone, vinova loza zahtijeva redovito održavanje i to uključuje uklanjanje suvišnih izbojaka, zaštitu od bolesti i štetnika, zalijevanje i gnojidbu. Prednosti ovakvog uzgoja vinove loze uključuju jednostavna održavanja, bolju raspodjelu izbojaka i sunčeve svjetlosti, pristupačnost za branje grožđa te mogućnosti dobivanja veće količine grožđa po biljci. Ovom metodom se omogućuje i dobra kontrola rasta te optimalno iskorištavanje prostora u vinogradu.

4.2. Poboljšanje vinove loze

Poboljšanje vinove loze se dobiva sustavom za genetsko poboljšanje i omogućava sortama da imaju stabilnije karakteristike u pogledu samoobrane od bolesti i otpornosti prema okolišu, klimatskim prilikama i bolestima. Postoje dva načina genetskog poboljšanja, prvi je vegetativno razmnožavanje i drugi genetsko križanje.

Vegetativno razmnožavanje vinove loze je proces stvaranje novih biljaka vinove loze iz dijelova postojećih biljaka, umjesto korištenja sjemena za reprodukciju. Postoji nekoliko metoda vegetativnog razmnožavanja vinove loze, a prvi je reznice. Reznice su odrezani dijelovi izbojaka ili mladica vinove loze i obično se koriste zreli izbojci sa nekoliko pupoljaka, one se sade u pripremljenom tlu ili supstratu gdje će se razviti korijenje i rasti kao samostalne biljke. Drugi primjer su očnice, a to je tehnika koja uključuje umetanje pupova iz vinove loze u pripremljene izbojke drugih sorti vinove loze. Nakon nekog vremena, pupovi će se razviti u nove izbojke i samim time će se formirati nova vinova loza iz njih. Cijepljenje je treća metoda koja uključuje postupak spajanja dijelova dviju biljaka vinove loze kako bi se stvorila nova biljka, obično se koristi kao podloga, donor biljka sa jakim korijenjem, i plemka, donor biljka sa željenom sortom. Plemka se postavlja na podlogu, a dvije biljke se povezuju kako bi se omogućio prijenos hranjivih tvari i integracija biljaka. Ove metode vegetativnog razmnožavanja se koriste za očuvanje i razmnožavanje određenih sorti vinove loze sa poznatim svojstvima i karakteristikama. Osim toga, ove metode omogućuju brže rezultate i održavaju genetske karakteristike originalne biljke. Ujedno je

važno da vegetativno razmnožavanje vinove loze zahtijeva određenu stručnost i znanje kako bi se postigli uspješni rezultati, stoga se često koriste u profesionalnom vinogradarstvu i mogu zahtijevati određenu opremu i strojeve za uspješno provođenje.

Genetsko križanje vinove loze je postupak u kojem se dvije različite sorte vinove loze namjerno oprašuju kako bi se stvorile nove sorte ili hibridi. Cilj ovakvog križanja je kombinirati željene karakteristike roditeljskih sorti kako bi se dobio potomak sa poboljšanim svojstvima. Prvo se trebaju odabrati dvije sorte vinove loze koje imaju željene karakteristike, to mogu biti sorte sa različitim bojama grožđa, okusima, otpornošću na bolesti ili drugim svojstvima. Zatim se cvjetovi jedne sorte oprašuju sa peludom druge sorte, a to se može postići ručnim oprašivanjem, korištenjem peludi ili prirodnim oprašivanjem pomoću insekata. Nakon oprašivanja biljke razvijaju sjemenke u plodovima i te će sjemenke sadržavati genetski materijal oba roditelja. Sjemenke će se zatim posaditi i potaknuti će se njihovo klijanje, a iz sjemenki će se razviti mlada vinova loza. One se testiraju i ocjenjuju kako bi se procijenile njihove karakteristike. Sorte sa željenim svojstvima se dalje razmnožavaju vegetativnim putem kako bi se očuvala njihova genetika. Genetsko križanje vinove loze je složen postupak koji zahtijeva vrijeme, stručnost i pažljivo praćenje. Selekcija novih sorti može potrajati godinama ili čak desetljećima, jer je potrebno testirati i evaluirati mnoge potomke kako bi se odabrali najbolji. Zasada se genetsko križanje najčešće provodi u istraživačke svrhe ili u komercijalnim vinogradima s ciljem stvaranja novih sorti s unaprijeđenim svojstvima.

4.3. Vina ekološke proizvodnje

Kod kupovine vina može se često vidjeti natpis od proizvođača pod izrazima “eko”, “organsko”, “bio” i slično, međutim to ne znači da se tijekom proizvodnje tih vina istinski pridržavalo pravila koja vrijede. Službenu potvrdu da su vina ekološka imaju samo proizvođači koji na svojim proizvodima imaju oznaku „ekološki proizvod Hrvatske“ te to garantira da su u sustavu kontrole prema zakonskim propisima. Pod terminom ekološka proizvodnja se podrazumijeva da se u vinogradu i podrumu ne smiju koristiti sintetska

sredstva, mineralna gnojiva, dopuštena količina bakrenih i sumpornih sredstava je umanjena. Svrha ovakvog načina proizvodnje je, dugoročno gledajući, potrebna za očuvanje našeg ekosustava, a može se osigurati jedino ako se koriste postupci koji nisu agresivni prema prirodi i ne postižu brže rezultate. Ovakvom proizvodnjom se traži puno više znanja i iskustva u proizvodnji vina jer ne postoji mnogo načina za ispraviti načinjene greške. Ekološka proizvodnja ne brani upotrebu suvremenih strojeva, a pogotovo ne brani istraživanje i primjenu znanstvenih spoznaja. Proizvodnja ovakvih vina je u početnoj fazi te je obitelj Čegec prvi certificirani proizvođač ekološkog vina.

5. Kušanje vina

Okusi, taktilni osjeti i ukusno-mirisne percepcije oblikuju okus hrane, ujedno tako i vino kako bi se uspješno uskladilo, nudi svoje snažne ili blage te strukturirane ili jednostavne karakteristike. Kao i kod jela, određena presudna svojstva pridonose harmoničnoj i usklađenoj kombinaciji. Prepoznavanje i procjena intenziteta i organoleptičkih svojstava hrane i vina su najvažniji. Za vino, najvažnija obilježja su okusno-mirisna područja. Boja i miris vina, iako nisu izravno povezani s usklađivanjem, mogu nam pomoći da se lakše prepozna vrsta vina koja se kuša i predvidi određena okusno-mirisna svojstva koja će se potvrditi nakon preciznog i detaljnog kušanja. Zlatna boja, harmonija, snažan i složen miris sa nijansama zrelog voća i tostiranim suptilnim notama, potiču na pomišljanje na određeno zrelo bijelo vino i njegovo sazrijevanje u bačvama takozvanim barriqueu.

Mekoća vina odnosi se na glatkoću i nježnost senzacija koje vino pruža na jeziku i nepcu. Meko vino ima manje primjetne tanine i kiseline, što rezultira glatkom i uglađenom teksturom. Ova svojstva često se povezuju s punoćom tijela, zaobljenošću okusa i dugotrajnošću na nepcu. Mekoća vina može pridonijeti ugodnom iskustvu pijenja, čineći ga ugodnim za konzumaciju samostalno ili u kombinaciji s hranom. Važno je napomenuti da mekoća vina može varirati ovisno o sorti grožđa, podrijetlu vina, procesu fermentacije i dobi vina. Tvrdoća vina odnosi se na prisutnost izraženih tanina, kiselosti ili drugih komponenti koje mogu stvoriti dojam čvrstine, suhoće ili adstrigencije na jeziku i nepcu. Vina s većom tvrdoćom imaju obično izraženije tanine koji mogu ostaviti sušti osjećaj ili stezanje u ustima. Ova svojstva često se povezuju s mladim crvenim vinima, posebno onima koja prolaze proces maceracije na kožici grožđa. Tvrdoća vina može se ublažiti ili izbalansirati određenim procesima poput starenja, omekšavanja tanina ili fermentacije mliječnom kiselinom. Važno je napomenuti da percepcija tvrdoće vina može varirati ovisno o sorti grožđa, regiji uzgoja i preferencijama pojedinca. Tvrdoća u vinu je puno agresivnija od mekoće, ali je zato i puno korisnija kod usklađivanja hrane i vina. Taničnost vina odnosi se na prisutnost tanina, koji su prirodni spojevi prisutni u kožici, sjemenkama i peteljnkama grožđa. Tanini su odgovorni za suhoću, adstrigenciju ili stezanje koje se može osjetiti u ustima prilikom ispijanja vina. Vina s visokom taničnošću često su crvena vina koja su prošla proces maceracije ili

fermentacije s dodatkom kožica grožđa. Taničnost može pružiti strukturu, postojanost i sposobnost starenja vinu. Međutim, prekomjerna taničnost može rezultirati grubim ili suhim osjećajem u ustima. Vrijeme starenja, procesi omekšavanja i odabir sorte grožđa mogu utjecati na razinu taničnosti vina. Mineralnost vina je svojstvo koje se odnosi na prisutnost mineralnih nota ili karakteristika u okusu i aromi vina. Ova svojstva često podsjećaju na miris ili okus mineralnih tvari poput krede, kamena, metala ili soli. Mineralnost može dati vini dodatnu slojevitost, svježinu i kompleksnost. Ova karakteristika posebno je izražena u bijelim vinima, poput Rieslinga, Chablis-a ili Sancerre-a, koja dolaze iz regija s posebnim tlama bogatim mineralima. Mineralnost vina može biti posljedica tla na kojem su vinogradi uzgojeni, specifične klime ili stila proizvodnje.

5.1. Struktura, jakost i okusno-mirisna trajnost

Struktura vina odnosi se na skup karakteristika koje oblikuju njegovu teksturu, ravnotežu i trajnost na nepcu. Ove karakteristike uključuju tijelo, kiselinu, tanine, alkohol i slatkoću vina. Tijelo vina opisuje osjećaj punoće ili lagane teksture koju vino pruža na nepcu. Vina mogu imati tijelo koje se kreće od laganeog i svježeg do punog i bogatog. Kiselina je važna komponenta strukture vina jer pruža svježinu, vitalnost i uravnoteženost okusa. Prisutnost pravilne kiselosti može poboljšati sposobnost vina da se dobro stari i uskladi s hranom. Alkohol pridonosi punoći, bogatstvu i gustoći vina. Pravilna ravnoteža alkohola može doprinijeti harmoniji okusa i teksture vina. Slatkoća se odnosi na prisutnost prirodne ili dodane slatkoće u vinu. Ona može utjecati na ukupnu strukturu vina, pružajući mu bogatstvo ili uravnotežujući kiselost i tanine. Sve ove komponente zajedno oblikuju strukturu vina, stvarajući dojam ravnoteže, kompleksnosti i trajnosti na nepcu. Struktura vina može se mijenjati tijekom starenja, razvijajući nove slojeve okusa i teksture. Sve ove karakteristike se odnose na strukturu vina koja se temelji na tri intermedijalne pozicije i termina, a to su slaba, punog tijela i robusna.

Jakost vina odnosi se na udio alkohola u vinu, izražen u postotku, ona može varirati ovisno o sorti grožđa, regiji uzgoja, uvjetima berbe i procesu fermentacije. Viša jakost vina

obično rezultira višim postotkom alkohola, dok niža jakost znači manji udio alkohola. Jakost vina ima utjecaj na njegov okus, teksturu i dojam na nepcu, više alkohola može pridonijeti većoj punoći i tijelu vina, a također može utjecati na toplinu i osjećaj peckanja u ustima. Niska jakost može rezultirati lakšim, osvježavajućim i manje obremenjujućim vinom. Važno je naglasiti da jakost vina treba biti uravnotežena s ostalim komponentama vina poput kiseline, tanina i slatkoće kako bi se postigla harmonija i ukupna struktura. Prekomjerna jakost može preplaviti ostale okuse, dok nedostatak jakosti može rezultirati nedostatkom punoće i tijela. Pri degustaciji vina, jakost se često ocjenjuje kako bi se odredilo kako se alkohol integrira i doprinosi dojmu vina. U konačnici, jakost vina je jedan od faktora koji oblikuje njegov karakter i može utjecati na doživljaj i sposobnost uparivanja s hranom.

Okusno-mirisna trajnost vina odnosi se na koliko dugo vino zadržava svoju kvalitetu, aromu i okus tijekom vremena. To je sposobnost vina da očuva svoje karakteristike i evoluirna na željeni način kako stari. Vina s visokom okusno-mirisnom trajnošću imaju sposobnost razvijanja složenih aromatskih profila i promjena okusa tijekom starenja, mogu postati mekša, integrirati tanine, razviti slojevitost okusa i razviti nove karakteristike. Ta vina mogu biti izvrsna za duže čuvanje i imaju potencijal za daljnje poboljšanje. Važni faktori koji utječu na okusno-mirisnu trajnost vina su sorta grožđa, kvaliteta berbe, način proizvodnje i uvjeti čuvanja. Vina s boljom strukturom (tanini, kiselina, alkohol) i pravilnom ravnotežom imaju tendenciju da bolje podnose starenje, međutim, treba napomenuti da sva vina nemaju istu sposobnost trajanja. Neka vina su namijenjena za konzumaciju u mlađem stanju, dok su druga namijenjena za dulje starenje. Pravilno skladištenje vina, kao što je kontrolirana temperatura, pravilna vlažnost i zaštita od svjetla, također može značajno utjecati na trajnost vina. Degustacija vina tijekom vremena može nam pružiti uvid u njegovu okusno-mirisnu trajnost. Praćenje promjena u aromi, okusu i teksturi vina tijekom vremena omogućuje nam bolje razumijevanje njegove evolucije i optimalnog trenutka za konzumaciju.

5.2. Pjenušavost

Pjenušavost vina odnosi se na prisutnost mjehurića ili pjenjenje u vinu. To je svojstvo koje daje vinu živahan, svjež i osvježavajući karakter. Ona mogu biti prirodno ili umjetno pjenušava, prirodno pjenušava vina, kao što je šampanjac dobiva svoju pjenušavost prirodnim procesom fermentacije u boci te je kisik ograničen u boci, što dovodi do stvaranja mjehurića. Umjetno pjenušava vina, kao što su mnoge vrste pjenušaca, dobivaju pjenušavost dodavanjem ugljičnog dioksida u bocu. Pjenušava vina mogu varirati u stupnju pjenušavosti, od neznatne prisutnosti mjehurića do intenzivnog pjenjenja. Mjehurići mogu biti fini i sitni, ili veći i živahniji. Ova svojstva daju vinskiim pjenušavim vinima različite teksture i senzacije na nepcu. Pjenušavost vina može biti osobito atraktivna jer pruža dodatni sloj kompleksnosti i osvježenja, mjehurići mogu potaknuti osjetila i dodati vibraciju i živost vinu te također mogu pridonijeti ravnoteži okusa, uravnotežujući kiselinu i slatkoću vina. Pjenušava vina često se koriste za posebne prigode i proslave, ali mogu se također upariti s raznim jelima, uključujući ribu, plodove mora, bijelo meso i voćne desert.

Ocjenjivanje pjenušavih vina se radi po skali od pet stupnjeva, mirno, slabo pjenušavo, prilično pjenušavo, pjenušavo i jako pjenušavo. Kod prvog stupnja mirno, ocjena 0 – 2, u vinu se ne primjećuje pjenušavost ili je jako neznatna. Slabo pjenušavo, ocjena 2 – 4, primjećuje se u vinu blago istaknuta pjenušavost poput gaziranim pjenušaca. Prilično pjenušavo, što je srednji stupanj sa ocjenom 4 – 6, u tako ocjenjenom vinu se opaža dovoljna umjerena pjenušavost kao kod pjenušavih vina. Pjenušavo ocijenjena vina, ocjena 6 – 8, imaju istaknutu pjenušavost kao kod pjenušaca. Zadnji stupanj je jako pjenušavo, ocjena 8 – 10, u tu kategoriju spadaju vina koja imaju izrazitu pjenušavost kao pjenušci sa vrlo bogatim ugljičnim dioksidom.

6. Proizvodnja vina

Svi dijelovi grozda zajedno stvaraju jedinstvenu kombinaciju okusa, aroma i tekstura koje se prenose u vino tijekom procesa vinifikacije. Različiti dijelovi grozda doprinose karakteristikama vina poput boje, okusa, tijela i tanina. Grozd se sastoji od peteljkovina koja je vlaknaste strukture i nosi bobice te bobice ili zrna grožđa koja su povezana peteljkom i peteljkom. Bobica se sastoji od kožice koja sadrži aromatske spojeve, boju, tanine i antocijane, a ponekad je prekrivena bijelim voštanim slojem koji ju štiti od klimatskih utjecaja i bolesti. Zatim se sastoji od mesa koje sadrži šećere, glukozu i fruktozu te od sjemenki koje se sastoje od ulja i tanina.

6.1. Berba

Berba je proces ručnog ili strojnog branja zrelih grozdova sa vinove loze te je to ključni korak u proizvodnji vina i obično se obavlja u vrijeme kada grožđe dostigne optimalnu zrelost. Osim optimalne zrelosti, danas se, početak berbe više ne određuje isključivo na temelju zrelosti, već određivanjem količine šećera pomoću moštomjera, a to je naprava koja mjeri udio težine šećera u moštu iz čega je moguće predvidjeti alkoholnu jakost u budućem vinu. Berba se obično provodi tijekom jeseni, u razdoblju koje se naziva berba ili vinogradarska sezona, a odluka ovisi još i o sorti grožđa, geografskom području, klimatskim uvjetima i željenom stilu vina.

Postoje dva osnovna načina berbe grožđa te je prvi ručna berba koja podrazumijeva ručno branje grozdova. Ovo je tradicionalni način berbe koji se često koristi za vrhunska vina te se berba obavlja pažljivo, grozd po grozd, kako bi se osigurala selekcija samo najzrelijih i najkvalitetnijih grozdova. Ručna berba zahtijeva veliki broj radnika, ali omogućuje preciznu kontrolu i selekciju grožđa. Drugi način je strojna berba koja koristi mehanizirane strojeve koji mehanički odstranjuju grozdove sa vinove loze. Ovaj način berbe je brži i učinkovitiji, ali strojna berba može biti manje precizna i zahtijeva pažljivo podešavanje kako bi se izbjeglo oštećenje grožđa ili vinove loze. Berba je kritičan trenutak

u proizvodnji vina jer kvaliteta i zrelost grožđa utječu na konačni okus, aromu i karakter vina. Vinari često prate pažljivo vremenske uvjete i odabiru pravi trenutak za berbu kako bi osigurali najbolju kvalitetu grožđa, a potom i vina.

Kako bi se osigurala zdravstvena ispravnost grožđa i ravnoteža cijelog sustava potrebne su odgovarajuće mjere zaštite vinograda i obrade tla. Utjecajem ekologije, danas se sve više razvijaju različiti tipovi poljoprivredne proizvodnje kojima je cilj očuvanje zemljišta i smanjenje negativnog utjecaja poljoprivrede na okoliš. Postoje četiri oblika poljoprivredne proizvodnje koje su u fazi izučavanja i tek će se narednim rezultatima pokazati je li moguće istodobno postizati kvalitetu vina i očuvati okoliš. Prvi tip je konvencionalna poljoprivreda, to je tradicionalni oblik poljoprivrede koji koristi konvencionalne metode uzgoja, uključujući upotrebu kemijskih gnojiva, pesticida, herbicida kako bi se povećao prinos i zaštitilo usjeve od štetnika, ovakav oblik proizvodnje se temelji na masovnoj proizvodnji. Drugi tip je organska poljoprivreda, a ona se temelji na ekološkim principima i zabranjuje upotrebu sintetičkih kemikalija, umjesto toga se koriste prirodni načini gnojidbe i kontrole štetnika, cilj ove metode je proizvodnja hrane sa manjim utjecajem na okoliš i naglaskom na očuvanje prirodnih resursa. Sljedeći tip je integrirana proizvodnja koja kombinira konvencionalne i organske metode uzgoja, promovira održivu poljoprivredu sa minimalnim korištenjem kemijskih sredstava, integrirana poljoprivreda koristi različite tehnike kako bi se održala ravnoteža između ekonomskih, ekoloških i društvenih aspekata proizvodnje. Posljednji način poljoprivrede je biodinamički koji se temelji na filozofiji i principima razvijenim od strane austrijskog filozofa Rudolfa Steinera. Jedan od glavnih principa ove poljoprivrede je biološka raznolikost je ona potiče očuvanje i promicanje biološke raznolikosti na poljoprivrednim površinama, korištenjem raznolikih usjeva, uzgoja autohtonih sorti i stvaranje raznolikih staništa za korisne organizme. Ovom metodom se koriste pripravci koji se prirodno proizvode od biljnih, mineralnih i životinjskih tvari te se koriste za poboljšanje plodnosti tla, poticanje razgradnje i jačanje biljaka. Ova metoda uzima u obzir utjecaj mjeseca na rast i razvoj biljaka te se aktivnosti poput sjetve, berbe i primjene pripravaka trebaju obavljati u skladu s određenim fazama mjeseca. Smatra se da se ovom metodom promiče integracija biljaka, životinja i prirodnih procesa kako bi se stvorila ravnoteža i održivost.

6.2. Prijevoz, muljanje i prešanje

Prijevoz grožđa je važan dio lanca proizvodnje vina te može biti kritičan ako se ne osigura svježina i kvaliteta grožđa. Treba biti pažljivo organiziran kako bi se minimalizirali potencijalni rizici od oštećenja grožđa ili gubitka kvalitete te je brzina prijevoza, temperatura i uvjeti uskladištenja igraju ključnu ulogu u očuvanju svježine. Vinski proizvođači i vinari često posvećuju posebnu pažnju logistici i transportu grožđa kako bi osigurali visoku kvalitetu grožđa i vina. Postoji više vrsta prijevoza te je jedan od njih prenošenje rukom, kod manjih vinogradskih posjeda prilikom berbe u malim količinama, grožđe se bere ručno i prenosi u manjim košarama ili posudama. Ovo je tradicionalna metoda koja zahtijeva veću radnu snagu, ali omogućuje nježan tretman grožđa. Drugi način prijevoza je u sanducima koji mogu biti drveni ili plastični i imaju otvore za cirkulaciju zraka, ova metoda pomaže u zaštiti grožđa od oštećenja i omogućuje jednostavniji utovar i istovar. Vinogradarskim vozilima se prevozi grožđe u većim količinama koja imaju posebno dizajnirane posude ili spremnike za smještaj grožđa te su opremljena sustavima za hlađenje kako bi se održala svježina grožđa tijekom prijevoza. Posljednji način je u cisternama koje su hermetički zatvoreni spremnici koji omogućuju kontrolu temperature te se ova metoda koristi za transport većih količina grožđa na duže udaljenosti.

Muljanje i prešanje grožđa su procesi koji se odvijaju nakon berbe i prijevoza grožđa kako bi se oslobodio sok i pripremio grožđe za fermentaciju i daljnju proizvodnju vina. Ovi procesi omogućuju ekstrakciju sokova i tvari iz grožđa, uključujući šećer, arome, tanine i druge komponente koje utječu na kvalitetu vina. Muljanje se odnosi na gnječenje grožđa kako bi se pukle kožice i opustio sok, tradicionalno muljanje se obavljalo ručno upotrebom velikih drvenih ili metalnih posuda i nogu za gnječenje grožđa. Danas se često koriste strojevi za muljanje koji mehanički gnječe grožđe kako bi se postigla potrebna ekstrakcija soka. Nakon muljanja kreće prešanje grožđa što je proces kojim se iz mulja izdvaja sok od krutih tvari poput kožica, sjemenki i peteljki grožđa. Postoje različiti tipovi preša koji se koriste u vinarijama, uključujući hidraulične preše i preše sa vijkom. Preše primjenjuju

određeni pritisak na mulj kako bi se sok odvojio od krutih tvari te ovisno o željenom stilu vina, može se koristiti lagano prešanje kako bi se dobio svjež ili nježan sok ili snažnije prešanje za ekstrakciju više tvari, uključujući tanine. Proces muljanja i prešanja grožđa razlikuje se ovisno o vrsti vina koje se proizvodi, stilu i preferencijama vinara, pravilno muljanje i prešanje grožđa igraju ključnu ulogu u ekstrakciji željenih tvari i oblikovanju okusa, boje i strukture vina.

6.3. Vinifikacija i fermentacija

Vinifikacija je proces, biokemijski i fizikalni, kojim se grožđe pretvara u vino, a nije isključivo određen bojom kožice bobica. Vinifikacija kod bijelih vina se događa u moštu iz kojeg su uklonjeni svi kruti dijelovi grozda. Vinifikacija ružičastih vina se događa u moštu crnog grožđa koji ostaje određeno vrijeme, od 24 do 48 sati, u dodiru sa krutim ostacima grožđa. Vinifikacija kod crnih vina se događa tako da mošt ostaje u dodiru sa kominom oko četiri do pet dana za proizvodnju laganih vina, a najviše tri do četiri tjedan za proizvodnju crnih vina jake strukture. Kod proizvodnje bijelih vina robusnog tijela se ponekad obavlja kratkotrajna maceracija komine u moštu uz kontrolu temperature.

Fermentacija vina je ključni proces u proizvodnji vina u kojem se šećeri koji su prisutni u grožđu pretvaraju u alkohol, uz istovremeno oslobađanje ugljičnog dioksida. Proces se odvija pod utjecajem kvasaca koji se prirodno nalaze na kožici grožđa ili se dodaju kao selekcionirani kvasci. Kod fermentacije prvi korak je priprema mošta, koja se dobiva nakon muljanja i prešanja te se dobiveni sok naziva mošt. Mošt sadrži šećere, voćne kiseline i arome koje su bitne za razvoj okusa i karakteristike vina. U koraku inokulacije kvascima se kvasci dodaju u mošt kako bi se započeo proces fermentacije, kvasci pretvaraju šećere u moštu u alkohol uz istovremeno oslobađanje ugljičnog dioksida kao nusprodukt. Kvasci metaboliziraju šećere u moštu i proizvode alkohol te taj proces traje od nekoliko dana do nekoliko tjedana, ovisno o vrsti vina i stilu fermentacije. Temperatura i vrijeme maceracije, kontakt s kožicama, te druge varijable mogu utjecati na karakteristike i okus vina. Kod proizvodnje crnog vina, može se provesti proces maceracije u kojem kožice grožđa ostaju u

kontakta sa moštom tijekom fermentacije te omogućuju ekstrakciju boje, tanina i drugih tvari iz kožica što pridonosi strukturi i boji vina. Jednom kada kvasci konzumiraju većinu dostupnih šećera fermentacija se smatra završenom te se kvasci tada mogu ukloniti ili ostaviti u kontaktu sa vinom za dodatno sazrijevanje. Proces fermentacije varira o vrsti vina koje se proizvodi i stilu vinara, neke vrste vina, poput desertnih, mogu zahtijevati duže vrijeme fermentacije ili dodatne korake kako bi se postigao željeni profil okusa.

6.4. Odležavanje vina

Odležavanje vina je također poznato kao sazrijevanje vina te je to proces u kojem vino odstoji određeno vrijeme nakon završetka fermentacije. Tijekom tog perioda, vino se smiruje, razvija nove arome i okuse te postaje složenije i strukturirano. Nakon fermentacije vino se obično prenosi u boce s plutenim čepom ili drvene bačve u kojima se vino postepeno razvija pod kontroliranim uvjetima. Tijekom odležavanja vino može sazrijevati u boci i tijekom tog perioda postupno gubi oštre okuse i tanine, a arome i okusi se razvijaju i integriraju. Vrijeme odležavanja doprinosi kompleksnosti vina, arome postaju složenije, tanini se omekšavaju i kiselost i voćnost se uravnotežuju. Za vina koja imaju potencijal starenja odležavanje je posebno važno jer ta vina mogu poboljšati i razviti svoje najbolje karakteristike tijekom duljeg perioda odležavanja te je to često slučaj sa crnim vinima. Vino treba biti čuvano u odgovarajućim uvjetima kako bi se osigurala kvaliteta i razvoj te to podrazumijeva stabilnu temperaturu, umjerenu vlažnost, zaštitu od svjetla i minimalnu izloženost zraku. Trajanje samog procesa odležavanja može varirati ovisno o vrsti vina, sorti grožđa, stilu i preferencijama proizvođača ili vinara. Neka vina mogu biti spremna za konzumaciju odmah nakon prelijevanja u boce, dok druga mogu zahtijevati godine odležavanja prije nego što se smatraju spremnima za konzumiranje. Kod bijelih i laganih vina nema potrebe za dugoročnim odležavanjem jer gube svoju svježinu i voćnost.

7. Sljubljanje hrane i vina

Sljubljanje hrane i vina je umjetnost kombiniranja odgovarajućeg vina s određenim jelom kako bi se postigla harmonija i poboljšalo ukupno gastronomsko iskustvo. Ova praksa uključuje pažljiv odabir vina koje će se upariti s okusima, teksturama i aromama hrane na način da nadopunjavaju jedno drugo. Kod sljubljanja hrane i vina bitno je uzeti u obzir nekoliko ključnih aspekata, jedan od glavnih je taj da vino i hrana trebaju imati komplementarne odnose, poput slatkog vina koje se može dobro sljubiti sa desertom koji nije previše sladak, dok će kiselo vino osvježiti masnu hranu. Ponekad se suprotnosti privlače te je kontrast okusa hrane i vina stvaranje zanimljive kombinacije, poput kiselkastog vina koje će se dobro sljubiti sa pikantnom hranom, stvarajući ravnotežu i dinamičnu kombinaciju. Pravi odabir vina može poboljšati okus hrane, a isto vrijedi i za pravi odabir hrane može poboljšati okus vina, na primjer bogato crno vino može poboljšati okus jela sa tamnim mesom ili bogatim umacima. Važno je uzeti u obzir veličinu i strukturu hrane i vina prilikom sljubljanja, lagana jela često zahtijevaju svježja i lagana vina, dok bogatija jela mogu podnijeti snažnija i punija vina. U mnogim regijama u svijetu postoje tradicionalne kombinacije hrane i vina koje su se razvile tijekom vremena i smatraju se idealnim parovima. Na primjer, talijanska tjestenina sa rajčicom se često sljubljuje sa talijanskim crvenim vinom poput Chiantija. Sljubljanje hrane i vina je prilično i subjektivno iskustvo te se preporučuje istraživanje idealne kombinacije koja odgovara pojedincu osobno.

U nastavku će se istražiti razlika između dva načela sljubljanja hrane i vina, a to su načelo suprotstavljanja i načelo podudarnosti. Površnim čitanjem ta bi se načela mogla doimati i proturječnima, ali metode usklađivanja su temeljene na dugogodišnjim ciljanim kušanjima kako bi se razjasnila svaka mogućnost sljubljanja. Na tom okusno zanimljivom putu se prema načelu suprotstavljanja većina osjeta percipiranih u hrani traži upravo suprotan osjet u vinu. Kada je riječ o slatkoći i strukturi, o jakosti i okusno-mirisnoj trajnosti, sljubljanje hrane i vina se temelji na načelu podudarnosti jer navedena obilježja moraju biti podudarna sa srodnim osjetima koji su percipirani u hrani te imati približno jednaku razinu primjetljivosti.

7.1. Sljubljuvanje prema načelu suprotstavljanja

Sljubljuvanje hrane i vina prema načelu suprotstavljanja se temelji na ideji da se hrana i vino sa različitim karakteristikama mogu kombinirati kako bi se postigao kontrast i uravnoteženje okusa. Ovakav pristup sljubljuvanja traži da se odabere vino koje suprotstavlja ili kontrastira okusu hrane na način koji nadopunjuje u obogaćuje ukupno gastronomsko iskustvo. Načelo suprotstavljanja slijede osjeti kao što su slanost, tendencija prema gorkome, kiselome, slatkome, masnoća i sočnost. Slanost, tendencija prema gorkome i kiselome te tvrdoća hrane određuju stupanj više ili manje izražene agresivnosti na nepcu te vino koje se predlaže u kombinaciji mora biti iznimno mekano kako bi ublažilo tvrdoću hrane. Kada bi vino bilo izrazito svježije, jakog okusa ili naglašene note gorčine, okus hrane bi bio još više istaknut na neugodan način, sama mekoća vina bi ublažila okus čak i umjereno pikantnijih jela. Taktilan osjet hrane, očitovan kao osjećaj klizavosti i zamašćenosti zahtijeva da se vino suprotstavi tom osjetu, upravo su tanini tvari koje mogu ostaviti hrapav osjet na jeziku i nepcu. Vino koje bi se sljubilo sa jelom određene količine zamašćenosti, ali nježne okusne i mirisne strukture, kao što je salata od rakova sa aromatičnim maslinovim uljem, to isto vino bi bilo posve neprikladno. Ne zbog pogrešnog uvjerenja, nego zato što bi struktura tog crnog vina potpuno prevladala nad strukturom jela. Zamašćenost je osjet koji određuje prisutnost ulja, iako se razlikuje od sočnosti, povezan je sa pojavom tekućina ili sokova. U skladu sa načelom vino koje se usklađuje sa sočnim jelima mora sadržavati elemente sklone dehidriranju i isušivanju sokova prisutnih u hrani kao što je alkohol, posebno etilni alkohol. Hrana koja ima jače izraženu sočnost bi se trebala uskladiti sa vinom čija količina alkohola mora pratiti sočnost jela, nije pravilo da vino mora imati veći postotak alkohola kako bi isušilo, već se može raditi i o vinu koje će imati izražene tanine. Tanini imaju sposobnost da u ustima presušuju sokove sa potpuno drugačijim učinkom od etilnog alkohola. Taničnost i količina alkohola su međusobno zamjenjivi kod uravnoteženja osjeta sočnosti kao što se to događa i kod svježine, mineralnosti i pjenušavosti.

Tendencija prema slatkome je vrlo nježan osjet ugodne mekoće hrane koju je potrebno oživjeti sa vinom određene doze svježine. Takvo vino može potaknuti proizvodnju sline ili blagog peckanja jer osim svježine, odlikuje ga mineralnost ili pjenušavost. Usklađivanje

takve hrane ne ide uz vina blagog, slatkastog ili slatkog okusa jer umanjuje i čak poništava ugodnost osjeta tog jela. Tendencija prema slatkome se često doživljava kao i masnoća jer se opaža kao osjećaj mekoće u ustima i ljepljivosti na jeziku te tada vino mora pružiti elemente koji pospješuju lučenje sline kako bi se stvorila emulzija i kako bi se te masnoće raspršile. Tada načelo savršeno djeluje zahvaljujući tvrdoći vina, najprije zbog mineralnosti, svježini i pjenušavosti, ali čak i peckanje ugljičnog dioksida može pospješiti stvaranje emulzije koja će isprati površinu jezika i istaknuti svježja svojstva vina kojemu paše lagana gorčina.

7.2. Sljubljivanje prema načelu podudarnosti

Sljubljivanje hrane i vina prema načelu podudarnosti se temelji na tome da se hrana i vino sličnih karakteristika mogu kombinirati kako bi se postigla potpuna harmonija okusa. Ovaj pristup traži da se odabere vino koje ima slične karakteristike kao i jelo sa kojim će se kombinirati stvarajući sklad i nadopunjujući se. Slatkoća, aromatičnost, začinjenost, trajnost okusno-mirisnih osjeta se usklađuju prema načelu podudarnosti. Torte, kolači, keksi i kreme su bogati slatkoćom koja zahtijeva vino jednakih osjetnih karakteristika kako bi se mogli sljubiti prema ovome načelu. Slatkoća u desertu traži slatkoću u vinu, prije se posluživalo, a i danas se to radi, tijekom vjenčanja ili rođendanskim večerama bi bilo uobičajeno poslužiti svečanu tortu uz šampanjac brut, koji je suh. Takve prigode traže pjenušava aromatična vina koja su najprikladnija za sljubljivanje sa slatkim jelima. Kod slaganja sa desertima nije dovoljan osjet slatkoće jer i struktura ima ujedno važnu ulogu. Aromatičnost i začinjenost koje često obilježavaju jela, opažaju se na okusno-mirisnoj razini i jasno definiraju njenu jakost. Suhomesnati proizvodi i začinjeni sirevi, ostavljaju snažan i upečatljiv dojam na nepcu, vino koje bi se kombiniralo sa takvim jelima mora biti izražene okusno-mirisne jakosti kako ni hrana ni vino ne bi prevladali. Na okusno-mirisnu jakost hrane utječe i slanost i tendencija prema gorkome, zajedno sa svim drugim okusima, određuju okusno-mirisnu trajnost hrane koja može sporo nestajati, u takvom slučaju se zahtijeva vino jednako snažne okusno-mirisne trajnosti i izražene aromatičnosti.

Struktura je temelj svakog jela jer uključuje raznolikost, složenost i jakost okusa u jelu, katkad se povezuje sa mnogo sastojaka, a nekad sa svojstvima samo jednog elementa. Uz jela sa snažnijom strukturom potrebno je kombinirati vina punijeg tijela. Zečatina koja ima snažnu jakost i struktura će ići savršeno sa crnim vinom jakog tijela, a kada bi se to isto vino ponudilo uz piletinu ono bi potpuno potisnulo jelo i kombinacija ne bi bila usklađena.

7.3. Grafički prikaz sljublivanja

Grafički prikaz sljublivanja je prenošenje osjeta percipiranih tijekom kušanja hrane i vina te je riječ o alatu kojim se kušač služi i tumači na temelju vlastite percepcije i iskustva. Graf se sastoji od deset koncentričnih kružnica koje odgovaraju različitim razinama percepcije svojstava osjeta, broj percepcija raste iz unutarnje kružnice prema vanjskoj, a središte odgovara procjeni apsolutnog nepostojanja percepcije osjeta, dok vanjska kružnica odgovara najvišoj razini percepcije.

Svojstva vina i svojstva hrane su navedeni drugačijim tipom slova kako bi se lakše prepoznali kod ocjenjivanja. Sočnost hrane se nalazi nasuprot alkoholnosti vina te tvori par prema načelu suprotstavljanja, a ujedno se okusno-mirisna trajnost hrane nalazi nasuprot okusno-mirisne trajnosti u vinu što je par prema načelu podudarnosti. U nastavku je prikazan grafički prikaz sljublivanja hrane i vina sa svim svojim komponentama i koncentričnim kružnicama te se u vrhu popunjava naziv jela i naziv vina, mjesto, datum i sat te ime i prezime kušača koji je ocjenjivao sljublivanje.

Slika 2. Slika grafičkog prikaza sljublivanja hrane i vina

OSJETILNA ANALIZA HRANA - VINO

Grafička kartica sljublivanja

HRANA/JELO _____ _____ TOPLO JELO <input type="checkbox"/> HLADNO JELO <input type="checkbox"/>	NAZIV VINA _____ _____ GODIŠTE _____ TEMPERATURA _____ °C								
DATUM _____ SAT _____ MJESTO _____ DEGUSTATOR _____									
<table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 33%;">Struktura hrane</td> <td style="width: 33%;">Malo strukturirano <input type="checkbox"/></td> <td style="width: 33%;">Prilično strukturirano <input type="checkbox"/></td> <td style="width: 33%;">Strukturirano <input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td></td> <td style="text-align: center;">Slabo</td> <td style="text-align: center;">Puno</td> <td style="text-align: center;">Jako</td> </tr> </table>		Struktura hrane	Malo strukturirano <input type="checkbox"/>	Prilično strukturirano <input type="checkbox"/>	Strukturirano <input type="checkbox"/>		Slabo	Puno	Jako
Struktura hrane	Malo strukturirano <input type="checkbox"/>	Prilično strukturirano <input type="checkbox"/>	Strukturirano <input type="checkbox"/>						
	Slabo	Puno	Jako						
<table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 33%;">SLUBLJIVANJE</td> <td style="width: 33%;">MALO HARMONIČNO <input type="checkbox"/></td> <td style="width: 33%;">PRILIČNO HARMONIČNO <input type="checkbox"/></td> <td style="width: 33%;">HARMONIČNO <input type="checkbox"/></td> </tr> </table>		SLUBLJIVANJE	MALO HARMONIČNO <input type="checkbox"/>	PRILIČNO HARMONIČNO <input type="checkbox"/>	HARMONIČNO <input type="checkbox"/>				
SLUBLJIVANJE	MALO HARMONIČNO <input type="checkbox"/>	PRILIČNO HARMONIČNO <input type="checkbox"/>	HARMONIČNO <input type="checkbox"/>						

Izvor 2. <http://vinskaprica.com/sljublivanje-uparivanje-matching-iliti-33>

8. Enogastronomija

Primarnu potrebu čine jedenje i pijenje, ali dobra hrana i piće stvaraju umjetnost te pogled na jelo potiče na razmišljanje o osobinama samoga proizvoda. Primarni cilj prehrane je osiguravanje mehaničke, električne i toplinske energije u organizmu i unošenje potrebnih sastojaka za rast i tjelesno održavanje, ali prehrana je i ukupnost promjenjivih vrijednosti koje se odnose na instinkt i evoluciju i upravo zbog toga joj je naziv i moderna multidisciplinarna znanost. Zahvaljujući osjetilnoj analizi, moderna znanost vodi prema otkriću i ponovnom otkrivanju hrane i svih sastojaka koji se pretvaraju u pravi užitak enogastronomskog trenutka.

Kuhinja se stoljećima razvija u skladu sa tradicijom i smjernicama, ali se u moderno vrijeme želi usredotočiti na kreativno istraživanje povijesnih prijedloga. Moderno tumačenje, koje uključuje zdravstvene procjene, prehrana je danas dobila važnu ulogu i postaje predmet ispravnih i opreznih procjena koje se temelje na službenim i zajedničkim pravilima. Za zdravu prehranu i održavanje tjelesne ravnoteže, ljudskom organizmu su potrebne hranjive tvari, poput proteina, masti, šećera, mineralnih soli, vitamina i vode. Znanje omogućuje objektivno procjenjivanje namirnica, iako nije vezano uz navike, za neke namirnice ili jelo se ne zna objasniti zašto je odbojno, iako osoba nikada nije kušala to jelo. Temperatura posluženih namirnica je drugi čimbenik koji omogućuje razvijanje mirisnih komponenti i olakšava ispravno tumačenje organoleptičkih osobina vezanih uz opip. Poznavanje kuhanja namirnica ujedno je bitan čimbenik jer su osobine različitih namirnica podložne promjenama i poprimaju vrijednosti važne za higijenu, probavu, zadržavanje hranjivih vrijednosti, primanje okusa i organoleptičkih osobina. Potrebno je obratiti pozornost i na dodatke korištene u pripravi, različiti umaci, prilozi, začini i slično, jer oni mijenjaju, upotpunjuju i ističu posebne osobine jela.

Pohranjivanje namirnica je važan čimbenik te je potrebno uzeti u obzir dva, koji ako nisu kontrolirani mogu uzrokovati probleme, a to su kisik i voda. Kod smanjenja njihove prisutnosti povećava se stupanj očuvanja namirnica i produžuje njihov životni vijek. Postiže se toplim i hladnim fizikalnim postupcima, kao što je dehidracija, čuvanje u kontroliranoj

atmosferi, čuvanje prirodnim sastojcima, kemijskim i fizikalnim postupcima kao što je dimljenje.

8.1. Hrvatske vinske regije

Hrvatska se, prema važećem zakonu o vinu, dijeli na tri vinogradarske regije, od kojih svaka ima nekoliko podregija koje čine uže vinogradarske cjeline, a podregije se dijele na nekoliko vinogorja koje čine osnovnu vinogradarsku jedinicu. Tri vinogradarske regije su:

1. Istočna kontinentalna Hrvatska
2. Zapadna kontinentalna Hrvatska
3. Primorska Hrvatska

Istočna kontinentalna Hrvatska se dijeli na dvije podregije:

1. Podregija Hrvatsko Podunavlje
2. Podregija Slavonija

Zapadna kontinentalna Hrvatska se dijeli na pet podregija:

1. Podregija Moslavina
2. Podregija Prigorje – Bilogora
3. Podregija Zagorje – Međimurje
4. Podregija Plešivica
5. Podregija Pokuplje

Primorska Hrvatska se dijeli na pet podregija:

1. Podregija Hrvatska Istra
2. Podregija Hrvatsko primorje
3. Podregija sjeverna Dalmacija
4. Podregija Dalmatinska zagora
5. Podregija srednja i južna Dalmacija

8.2. Primorska Hrvatska

Primorska Hrvatska je dug i uski pojas uz Hrvatsku obalu Jadranskog mora koja obuhvaća otočje, a u priobalju širinu ove regije determiniraju gorski lanci Dinarida, koji čine granicu između kontinentalnog i primorskog dijela Hrvatske. Mediteranska klima ovoga područja uzrokuje mnoge prirodne procese i ima znatan utjecaj na rast i razvoj vinove loze. Reljef podneblja je dinamičan i uzrokuje povoljne, a negdje i ekstremne uvjete za razvoj vinove loze. Vinograda ima skoro na razini mora, a ujedno i na 500 metara nadmorske visine te su posađeni na ravnim površinama, najčešće u zaleđu, polju, ali i na strmim područjima koje se sa velikih visina spuštaju prema moru. Tla su plitka, topla, skeletna¹ do područja u kojima dominira kamen. Na području primorske Hrvatske dominiraju hrvatske autohtone sorte, ali ima i europskih sorti.

8.1.1 *Podregija Hrvatska Istra*

Istra je karakterizirana vrlo dinamičnim reljefom, na jugu je prostrana krška ploča koja je gotovo na razini mora, a prema sjeveru se ona postupno podiže tako da je u središnjem dijelu brežuljkasta sa mnogo udolina, a na sjeveru je vrlo visoko gorje. Matični supstrat tvore vapnenačke stijene različitog podrijetla, a na njima su se razvila relativno plitka i skeletna tla. Prema tipologiji tla se razlikuju Crvena Istra, koja je uglavnom u južnim predjelima, a na višim dijelovima dominira zemlja Bijele Istre i Siva Istra u kojoj su mineralno-karbonatna tla sive boje. Zbog ovih različitosti tla daje se poseban karakter vina te njihova profinjenost i plemenitost. Vinogradi se nalaze na crvenicama uz samo more uz jug, na brežuljcima središnje i istočne Istre te na svim tipovima tla i nadmorskim visinama od 0 do 400 metara. Utjecaj Mediterana sa jedne strane i blizina Alpi sa druge strane uvjetuje miješanje zračnih masa te različitost mikroklimatskih uvjeta za uzgoj vinove loze. Na jugu dominira mediteranska klima, a u središnjem dijelu gotovo kontinentalna klima. U asortimanu dominira istarska malvazija koja je postala sinonim za Istru, a ima i chardonnay-a, pinot-a, žuti muškati i bijeli momjanski muškati. Kod crnih sorti su najzastupljeniji teran, merlot, cabernet sauvignon, syrah te druge sorte.

¹ Skeletno tlo čini frakcija kamena i šljunka, predstavlja fizikalno trošenje stijena

Istra se dijeli na tri vinogorja:

1. Vinogorje Zapadna Istra
2. Vinogorje Središnja Istra
3. Vinogorje Istočna Istra

8.1.2 *Podregija Hrvatsko Primorje*

Hrvatsko primorje je relativno mala regija, ali obiluje različitostima u agroekološkim uvjetima razvoja vinove loze. Vinogradi su posađeni na poljima, ali ima ih i na terasama strmih položaja. Otočni vinogradi čine okosnicu ove podregije te je svaki otok svijet za sebe, dominira otok Krk sa najvećom površinom u Vrbničkom polju i zasađenom monokulturom autohtone Žlahtine. Zemljišni uvjeti su mediteranski, na vapnenačkom supstratu se nalaze crvenica, smeđa tla, ujedno i pijesak. Mediteranska klima ima duga suha ljeta i dosta zimskih oborina uz razdoblja sa snažnim vjetrovima. Osobnost daju dvije autohtone sorte, Žlahtina i Gegić bijeli, ali ima i nešto bijelih sorti poput malvazije, trbljan i pinot bijeli. Od crnih sorti ima plavina, cabernet sauvignon, trojščina i slično.

Hrvatsko Primorje se dijeli na pet vinogorja:

1. Vinogorje Opatija-Rijeka-Vinodol
2. Vinogorje Krk
3. Vinogorje Rab
4. Vinogorje Cres-Lošinj
5. Vinogorje Pag

8.1.3 *Podregija sjeverna Dalmacija*

Sjeverna Dalmacija je usko, ali dugo područje uz more koje se proteže od Paga do početka splitskog okruženja. Riječ je o blago valovitom i ravničarskom području, posebice

okolica Zadra, gdje su zastupljena antropogena² tla na vapnencima. Na južnom dijelu zastupljene su crvenice, smeđa karbonatna tla, ponegdje se dosta skeleta. Poseban položaj imaju Bucavac i Kremik koji imaju nevjerojatan rezultat rada ljudskih ruku, ondje je čovjek čisteći zemlju od kamena sagradio niz kasete u suhozidu koje izdaleka izgledaju kao kamena čipka koja se blago spušta prema moru. Tu je posađen babiće koja je najznačajnija autohtona sorta sjeverne Dalmacije, a pored babića, od crnih sorti su zastupljeni plavina, lasina, od introduciranih sorti su grenache, carignan, cabernet sauvignon, merlot, syrah. Od bijelih sorti najprošireniji su debit, maraština, ugni blanc. Vinogradi su posađeni na relativno niskim nadmorskim visinama, na rascjepkanim malim površinama pod vlasništvom obiteljskih gospodarstava.

Sjeverna Dalmacija se dijeli na tri vinogorja:

1. Vinogorje Zadar-Biograd
2. Vinogorje Šibenik
3. Vinogorje Primošten

8.1.4 *Podregija Dalmatinska zagora*

Dalmatinska zagora je smještena u zaleđu, u dugom uskom pojasu i sadržava mnogo osobnosti. Dolazi do miješanja mediteranske i kontinentalne klime što ovisi o otvorenosti prema moru. Vinogradi su posađeni na brežuljkastom području do 400 metara nadmorske visine u prostranim i krškim poljima. Razvila su se tla crvenice, smeđa karbonatna tla sa dosta kamenog skeleta, dok se u nižim područjima koji su uz vodene tokove nalazi lapor, ilovina, čak i pijesak. Autohtone sorte čine kujunduša proširena kod Imotskog, zatim zlatarica bijela, medna, a od crnih sorti trnjak, rudežuša, okatac crni i plavina. Posađeno je i dosta introduciranih sorti kao što su vranac, cabernet sauvignon, merlot, syrah i blatina.

Dalmatinska zagora je podijeljena na devet vinogorja:

1. Vinogorje Benkovac-Stankovci
2. Vinogorje Skradin

² Tlo nastalo intenzivnim djelovanjem čovjeka

3. Vinogorje Knin
4. Vinogorje Promina
5. Vinogorje Drniš
6. Vinogorje Sinj-Vrlika
7. Vinogorje Kaštelanska zagora
8. Vinogorje Imotski
9. Vinogorje Vrgorac

8.1.5 *Podregija srednja i južna Dalmacija*

Usko i dugo područje koje se nalazi između gorskih lanaca i mora, vrlo dinamičnog tla i klime. Na kopnu su ravna krška polja, a na otocima su česte strme padine i ovi oblici se izmjenjuju na vrlo malom prostoru te su izuzetno pogodan krajolik za stanište vinovoj lozi. Dinamiku prostora slijedi dinamika tla, razvile su se crvenice, smeđa karbonatna tla, u dolini Neretve se nalaze aluvijalni³ nanosi, na Korčuli pijesak. Položaji koji se spuštaju prema moru tvore posebnost ove regije jer su najbolji položaji koji daju izuzetnu i specifičnu kakvoću koja je proslavila vinogradarstvo Hrvatske. Dominira mediteranska klima, ali ima i blage kontinentalne, duga sušna ljeta i plitka tla koja ne drže vlagu, snažna insolacija koja stvara ekstremne uvjete za preživljavanje vinove loze. Upravo u tako teškim uvjetima se najbolje adaptirao plavac mali koji prevladava na ovim prostorima i sinonim je za Dalmaciju. Podregija srednje i južne Dalmacije je domovina najvećeg broja autohtonih sorti koje prekrivaju cijelo područje te gotovo i nema internacionalnih sorti. Pored plavca malog se ističu crljenak kaštelanski koji u SAD-u najraširenija sorta pod imenom zinfandel, zatim babić, plavina i okatac. Kod bijelih sorti prevladavaju pošip, maraština, vugava, grk, bogdanuša, prč, drnekuša, cetinka, malvasija dubrovačka i slične. Dominiraju obiteljska gospodarstva koja su često udružena u zadruge koja imaju dugu tradiciju.

Ova podregija se dijeli na 13 vinogorja:

1. Vinogorje Kaštela-Trogir

³ Sastavljeno pretežno od pijeska i šljunka, prenošeno rijekama

2. Vinogorje Split-Omiš-Makarska
3. Vinogorje Neretva
4. Vinogorje Konavle
5. Vinogorje Mljet
6. Vinogorje Pelješac
7. Vinogorje Korčula
8. Vinogorje Lastovo
9. Vinogorje Vis
10. Vinogorje Hvar
11. Vinogorje Brač
12. Vinogorje Šolta
13. Vinogorje Komarna (Slivno)

8.3. Autohtone sorte primorske Hrvatske

Slika 3. Bucavac područje sorte babiđ



Izvor 3. <http://zeljko-vinskeprice.blogspot.com/2015/06/leo-gracin-ponovo-ce-svi-nauciti-sto-su.html>

U Hrvatskoj postoje mnoge autohtone sorte od kojih su neke već pomalo zaboravljene, u nastavku će se pobliže objasniti autohtone sorte koje se nalaze na području primorske Hrvatske te neke od njihovih glavnih obilježja.

Prva sorta je babiĆ, ĉiji se vinogradi nalaze u zaleĉu Őibenika, a najbolju kakvoću daje sa područja Primoštena. Iznimno je kvalitetan položaj Bucavac, slika tih vinograda je izložena u zgradi UN-a u New York-u. sorta babiĆ traži kratak rez, uzgaja se bez naslona i relativno je osjetljiva na bolesti. Reagira na okolišne uvjete tako da na prosječnim područjima daje grožĉe za osrednja vina, a na dobrim položajima daje grožĉe za vrhunska vina. Vino je rubinski crvene boje, izraženih voćnih mirisa na bobiĉasto voće, a arome podsjećaju na začine, griotte i ĉokoladu. Okus je pun, topao, ima mekih i zrelih tanina te potencijal starenja nije dug.

Zatim slijedi pošip, sorta sa Korĉule koja je nastala spontanim križanjem autohtonih sorti bratkovina i zlatarica. Pošip je dominantna sorta otoka i ima ga po okolnim otocima, ali se u posljednje vrijeme širi i na obalnom području. U vinogradu je snažnog i bujnog izgleda, krupnih grozdova, osjetljiv na sušu. Vina su od žućkaste do zlatnožute boje sa zelenim odsjajem, izraženog mirisa voćnog karaktera s aromama mediteranskog bilja. Tijelo je snažno, svježje i harmonično te dobro prihvaća njegu u drvenoj posudi, a životni ciklus je nekoliko godina. Ova sorta ima sjajnu perspektivu zahvaljujući kakvoći i dobrim osobnostima te je danas pošip najznaĉajnija bijela sorta južne Dalmacije i ima znaĉenje koje plavac mali ima u crnom sortimentu.

Slika 4. Korĉulanski pošip



Izvor 4. <https://gastro.24sata.hr/spajza/na-otoku-korculi-odrzani-7-dani-posipa-19421>

Potom slijedi sorta pod nazivom maraština ili rukatac koja je najraširenija bijela sorta primorske Hrvatske, u priobalju i na otocima. Sve položaje podnosi dobro, posjeduje srednju otpornost na bolesti i štetnike te redovito rađa. Ovisno o položaju i opterećenju kakvoća ove sorte može biti raznolika, a često je korištena za proizvodnju prošeka. Vina su od žućkaste do boje zlata, sa suptilnim voćnim okusom i aromama mediteranskog bilja. Tijelo je dobre strukture sa ponekad nedovoljno izražene kiselosti i relativno kratkog životnog ciklusa. Na tržištu je najčešće pod imenom sorte ili u kupažama s ostalim bijelim sortama, a potencijal ove sorte je velik zahvaljujući njenoj rasprostranjenosti, međutim treba mnogo pažnje kako bi davala vrhunske rezultate.

Vugava je sorta koja raste isključivo na otoku Visu, dobre je prilagodljivosti neovisno o tlu i relativno je osjetljiva. Vina imaju nježnu žućkasto zelenkastu boju sa ugodnim i suptilnim aromama voćnog karaktera koje su izražene citrusima i začinskim notama. Doseže visok postotak alkohola, ali je fino uravnotežen s ugodnom svježinom, vina su elegantna i pitka, ali vugava nije vino za duge staze te ga treba konzumirati u godini berbe kada najviše dolazi do izražaja specifičnost aroma mediteranske sorte koja ima vrhunsku kakvoću.

Slika 5. Vinograd sorte vugave na Visu



Izvor 5. <https://croatia.hr/hr-hr/hrana-i-pice/vugava>

Grk je sorta vina koja se uzgaja u vrlo uskom području i isključivo na području Korčule oko Lumbarde te je riječ o vrlo malom i specifičnom položaju. Lumbarajsko polje je okruženo morem sa svih strana i na maloj je nadmorskoj visini pa je vinova loza često izložena posolici, a tla su duboku pijesci što daje vrlo specifične uvjete za rast i razvoj. Grk je snažnog i uspravnog rasta te dobre otpornosti na bolesti i štetnike. Ima funkcionalno ženski cvijet pa mu treba oprašivač za kojeg služi plavac mali ili rukatac i upravo zbog toga je oplodnja neredovita pa o tome i ovisi rodnost iz godine u godinu. Vina su nježne žućkaste

boje sa cvjetno voćnim aromama uz dosta citrusa i jabuke. Tijelo je elegantno, vitko i prisutne svježine, ali snažno i nježne gorčine.

Slika 6. Vinogradi sorte grk na Korčuli, Lumbarda



Izvor 6. <https://vinarija.com/2304-muke-korculanskih-vinara>

Teran je autohtona vinska sorta grožđa i crno vino koje se iz nje proizvodi od davne 1880. godine je bila najraširenija u Istri, zasađena na 90% vinogradarskih površina. Pojavljuje se u nekoliko varijanti, a najpoznatije su teran sitnog zrna i teran velikog zrna te teran sa crvenim i zelenim peteljkcama bobice. Glavne karakteristike ove sorte su umjerena količina šećera i vrlo visoka kiselina te teran ima karakterističnu rubin crvenu boju sa ljubičastim tonovima prilikom rotiranja vina po čaši. Aroma je tipična, voćna i prepoznatljiva po bobičastom voću uz dominaciju maline i papra, visoke kiseline i tanini daju karakterističan okus koji je snažan i pun.

Slika 7. Ljubičasta boja sorte terana



Izvor 7. <https://www.agroistra.hr/manifestacije/teran-wine-walk-setnja-motovunom-i-okolicom-u-drustvu-terana/>

Crljenak kaštelanski je sorta koja je u prošlosti, do prije 200-300 godina, bila jako raširena po Dalmaciji i imala ulogu koju danas ima plavac mali, a potom je naglo nestala. Sačuvalo se samo nekoliko trsova u Kaštelima i tada je došlo do velikog otkrića, metodom DNK analize znanstvenici su utvrdili da je crljenak isto što i zinfandel u SAD i primitivo u Italiji te je nedvojbeno utvrđeno da su ondje došli upravo iz Dalmacije. Zinfandel je najraširenija sorta u Kaliforniji, a nije se znalo njegovo podrijetlo te je upravo ovo bilo svjetska senzacija. Ima puno naziva poput tribidrag, pribidrag i ostalo, a analizom je ujedno utvrđeno da je spontanom križanjem crljenka i dobričića nastao plavac mali. Ovi rezultati su potaknuli ponovnu proizvodnju te sorte u Hrvatskoj te je sada narastao broj vinograda sa ovom sortom i ima veliku tendenciju rasta. Crljenak je sorta snažnog rasta te daje snažna i topla vina čije su boje duboke i granatno crvene sa snažnim mirisom voćnog karaktera.

Prošek je desertno vino čiji je naziv uvršten na listu tradicionalnih izraza za vino u Republici Hrvatskoj te je riječ o vinu duge proizvodne tradicije u Dalmaciji, ali i drugim područjima uz Jadran. Proizvodi se od bijelih i crnih autohtonih sorti plavca, crljenka,

babića, pošipa, maraštine, grka itd. posebnost ovog proizvoda je u presušivanju grožđa na trsu, suncu ili sušarama čime se postiže visoka koncentracija mošta nakon koje slijedi fermentacija i dugotrajna njega vina. Zbog primjene različitih sorti, boja vina može varirati od svijetlo žute do tamno granatno crvene. Mirisi su intenzivni i bogati te se osjeti miris prosušenog voća, meda, karamele i tamne čokolade. Okus je koncentriran, snažan, visok udio alkohola i ostatka neprevrelog šećera, ali uz prisutnu svježinu i elegantnost.

8.4. Enogastronomska ponuda Dalmacije

Gastronomija Hrvatske je jedna od najzanimljivijih i najraskošnijih u Europi, zbog sjedinjenja bogatstva srednjoeuropske, mediteranske i orijentalne kuhinje, ali i zato što se koristi tj. temelji na korištenju zdravih namirnica. Poznavatelji europske gastronomije će u hrvatskom tanjuru prepoznati utjecaj kuhinje od Beča, Venecije, Istanbula te mnogih drugih naroda koji su nastanjivali ova područja. Izvornost mnogih regionalnih pučkih kuhinja je danas jedan od najjačih aduta nacionalne gastronomije, neovisno je li riječ o srdeli, ekološkom stočarstvu na dalmatinskim otocima, divljači u gorskom i nizinskom dijelu Hrvatske ili šumskim plodovima u šumovitim predjelima zemlje. U nastavku će se istražiti specijaliteti Dalmacije te njihova posebnost i utjecaj na gastronomiju Hrvatske. Turizam u Dalmaciji je opterećen izrazitom koncentracijom ljudi u ljetnim mjesecima, posebno u mjesecima srpnju i kolovozu. Uvođenjem novih proizvoda se želi produžiti turistička sezona kako bi se smanjila prevelika sezonalnost na južnim područjima, a samim time i u cijeloj Hrvatskoj. Jedan od tih proizvoda je vino i vinski turizam koji je ravnopravni sudionik enogastronomskog turizma. Stvaranje mogućnosti za razvoj vinskog turizma i proširenje turističke ponude na prostoru Dalmacije omogućuje upravo kamena ljepotica prošarana krhkim nitima obradive zemlje koja nudi izbore različitih autohtonih sorti vina. Turisti traže autentična iskustva pri posjeti određene turističke destinacije, a Dalmacija to pruža te se vinima Dalmacije treba pristupiti otvorenog uma kako bi se mogli stvoriti novi osjećaji i jedinstvena sjećanja. Turist dolazi u neposredni kontakt sa kulturom domaćina, razmjenjuje iskustva s ljudima, upoznaje kulturne aktivnosti, atraktivnosti i vrijednosti turističke destinacije posjetom područja gdje se uzgaja vinova loza.

Lagano kuhanje hrane, najčešće u vodi ili na žaru, uključujući mnogo ribe, maslinovog ulja, povrća i samoniklih trava koje se mogu naći uz obalu je razlog zbog čega je dalmatinska kuhinja veoma zdrava. Iako svako područje priprema određena jela na svoj način, dalmatinska kuhinja predstavlja poseban, odvojeni svijet čije su značajke tek nedavno otkrivene, poput kuhinje otoka Hvara, Korčule, Brača čije je posebno jelo vitalac koji se priprema od janjećih iznutrica umotanih u crijevo te zatim pečeno na gradelama, Vis i njihovo posebno jelo su sardine na gradelama koje se radi kao u vrijeme starih Grka na način pite sa sardinama sa Komize i Visa, jelo koje je zapravo slično današnjoj pizzi. Svježa morska riba, najpoznatija i najučestalija su zubatac, brancin, lovrata, kirnja, skuša, sardina, a njihova najčešća priprema je na roštilju, kuhana, marinirana, a zatim tu su i mekušci lignje, sipe, hobotnice, rakovi najučestaliji škampi i jastozi, a školjke dagnje, kamenice, mušule su kuhane u ribljoj juhi ili se rade kao rižoto. Od jela od mesa, pršut je nedvojbeno bez rivala, svinjski but dimljen i sušen na buri koji dolazi iz Drniša, serviran sa suhim i uglavnom kozjim sirom, a dalmatinski su poznati sirevi oni sa Paga i iz Dubrovnika te sa slanim zelenim i crnim maslinama i kaparama. Janjetina je ujedno veoma cijenjena, osobito kuhana ili pečena na otvorenoj vatri, također, sušena ovčetina, Dalmatinski gulaš ili opće poznata paštica sa njokima, koju poslužuju svi autohtoni dalmatinski restorani. Kuhano povrće je omiljeno jelo, najčešća su blitva sa krumpirima, umak od rajčica, koja je često dio u mješavini uzgojenog i samoniklog povrća, začinenog maslinovim uljem i vinskim octom ili serviranog s mesom. Područja sa svježom vodom su poznata po žabama, jeguljama i riječnim rakovima, a najviše ih ima u dolini Neretve, Trilju i u Cetini. Tipični Dalmatinski deserti osvajaju srca svojom jednostavnošću, a jedni od najuobičajenijih sastojaka uključuju mediteransko voće, suhe smokve, grožđice, bademe, med i jaja, od kojih su pripremljeni rafioli, mandulat, smokvenjak, paprenjaci s otoka Hvar i rožata.

8.4.1. Meso Dalmacije i vino

Meso se na području Hrvatske u prošlosti konzumiralo vrlo rijetko, najčešće u posebnim prigodama ili kao povlastica imućnijeg dijela pučanstva. Mnogi narodi i vojnici koji su putovali kroz područje Hrvatske su ostavljali svoje recepte za pripremu jela od mesa kojima

su obogatili nacionalnu kuhinju. Tradicionalna jela najčešće su obilježena načinom pripreme ili vezana uz pojedinu životinju i određeni dio mesa.

Dalmacija se sa pravom ponosi na tradicionalnu pašticadu i kozletinu. Meso mladih kozlića koji su hranjeni ispašom sa dalmatinskog kamenjara, iznimno je mirisno i ukusno, a najčešće se priprema ispod peke i rezultat toga je mekano i sočno meso koje je djelomično zamašćeno. Uz takvo jelo se dobro usklađuje pitko i slasno crno vino koje je punijeg tijela, ali ne robusno i tanično, tanini moraju biti mekani, a vino zrelo i istaknute mineralnosti. Odabirom vina bi najbolje išlo kontinentalni zreli i dobro balansirani crni pinot. Pašticada je mekano, termički pomno obrađeno meso s umakom u kojemu prevladava crno vino i suhe šljive koje će zahtijevati moćno i zrelo vino. Najbolje bi išli vrhunski plavci, osobito sa položaja Dingač ili Postup, u kojima ima prepoznatljivih aroma suhih šljiva, prezrelog grožđa, tamne čokolade te treba pripaziti da u vinu ne prevladava aroma drva ili vanilije jer će usklađivanje biti nemoguće.

Jela od divljači imaju ekskluzivno mjesto među mesnim jelima, kao što je pečenje divlje svinje, divlji zec s okruglicama od kruha, srneći filet su samo neki od specijaliteta lovačke kuhinje koje ima na svim područjima Hrvatske. To su sve vrlo jaka i začinjena jela kod kojih će se okusno-mirisni osjeti mijenjati ovisno o količini luka, crvene paprike, i ostalih začina korištenih kod kuhanja. Teža, toplija crna vina uglađenih tanina sa izraženom svježinom su pravi odabir za ovako specifična jela. Odležani i balansirani plavac ili pak kaštelanski crljenak bi bili dobri odabiri za ovakvu kombinaciju.

8.4.2. *Pršut i vino*

Osim mesa posluženog u jednostavnijim jelima ili pak u modernim interpretacijama maštovitih kuhara, poznate su prerađevine od kojih su suhomesnati specijaliteti stekli svjetski ugled. Vodeći među njima je pršut koji se u raznim područjima Hrvatske radi i obrađuje na različite načine, četiri pršuta Hrvatske su dobila oznaku zaštićenog zemljopisnog podrijetla i zaštićeni su na zajedničkom EU tržištu.

Krčki pršut je prvi hrvatski pršut s EU zaštitom zemljopisnog podrijetla, nasoljen, oplemenjen začinskim biljem s otoka Krka koji se ne dimi, sazrijeva u koži i sušu se na

krčkoj buri te je svojevrsna kombinacija dalmatinskog i istarskog pršuta. Ovakav pršut je aromatičniji i manje slan od dalmatinskog ili istarskog, a dio zrele masnoće osnažuje tendenciju prema slatkome. Uz krčki pršut se poslužuje se mlado i suho bijelo vino kremozne teksture i srednjeg tijela sa istaknutom svježinom, najbolji odabiri bi bili chardonnay ili sivi pinot koji su dovoljno mineralni, a istodobno svježiji da se uspješno usklade s ovakvim specijalitetom.

Dalmatinski pršut, za razliku od krčkog i istarskog koji se ne podvrgavaju dimljenju, dimi na točno propisanom drvetu grabovini, bukvi i hrastovini. Drniški pršut koji je iznjedren iz dalmatinskog i zaštićen na razini EU, u procesu dimljenja uz grab i bukvu, koristi i smilje te ostatke badema. Zbog utjecaja dima ti pršuti imaju i laganu tendenciju prema gorkome, ali prevladava slanost i tendencija prema slatkome. Meso je izvrsne teksture, prošarano, a ako je proizvod odličan onda se i „topi“ u ustima. Pri odabiru vina s dalmatinskim bi se dobro uskladila polusuha graševina koja bi svojom slatkoćom parirala slatkasto-slanom mesu. Okusno-mirisna svojstva vina istaknute topline i svježine će upotpuniti okus pršuta te ovisno o jačini pršuta se preporučuju i svježija suha crna vina mekih tanina s istaknutom voćnosti. Dobar odabir bi bio lakši babiće, koji bi dobro parirao odležanom pršutu.

8.4.3. *Riba i vino*

Hrvatska obiluje riječnim i morskom vodama, a i najrazličitijom riječnom i morskom faunom. Ribolov na moru i rijekama je uvijek bio važna sastavnica prehrane stanovništva i važna grana gospodarstva. U Hrvatskoj se ribe i morski plodovi pripremaju na tradicionalan način, a jela se usklađuju sa vinima primjerenima sastojcima tih jela, ali i podneblju za koja su karakteristična.

Gregada je najjednostavnije i najstarije ribarsko jelo, koje se priprema od ribe, krumpira, crvenog i bijelog luka. Ukusno je i ima tendenciju prema slatkome od krumpira i prema kiselome jer se podlijeva vinom. U prošlosti je bila blagdansko jelo bogatijeg dijela stanovništva, pripremljena od oborite ribe, ali i jelo siromašnijih pučana, pripremljena od jeftinije plave ribe. Ovisno o vrsti ribe i količini maslinovoga ulja, gregada može biti primjetno zamašćena i tada postaje „teško“ jelo, a takvo jelo traži nešto jače svježije vino sa

izraženom okusno-mirisnom jakosti i intenzivne aromatične trajnosti. Ako je gregada pripremljena od plave ribe mogla bi se uskladiti sa crnim vinom, ali se mora paziti da ne bude prezrelo i da ne dominira drvo te bi tada dobar odabir bila mlađa, koncentriranija plavina sa nježnim i dobro uravnoteženim taninima.

Ječam ili orzo je u dalmatinske krajeve stigao mnogo prije riže i sva su se jela pravila sa orzom te tako imamo orzo sa sipom koje je tradicionalno jelo, iako se danas to smatra malo skupljim jelom zbog povećanja cijene sipe. Pripremljeno je na klasičan način sa raskošnim okusom i tendencijom prema slatkome i kiselome zbog dodatka kvasine. Moglo bi se karakterizirati kao rustikalno jelo te se sa njime mogu uskladiti odgovarajuća vina punog okusa, sa svježinom, toplinom, i taničnom strukturom, mora imati jako veliku okusno-mirisnu trajnosti i intenzivnu aromatičnu trajnost. Lokalna preporuka je robusnija i alkoholnija maraština ili rukatac ili duže macerirana istarska malvazija koja će punoćom dobro parirati snažnom jelu.

Za kamenice se kaže da su „more u tanjuru“ bilo da se radi o malostonskim ili onima iz Limskog kanala najčešće se jedu sirove, netom izvađene iz mora sa nekoliko kapi limuna ili čak limete. Kamenice su vrlo mineralne i punog okusa, a najbolje se usklađuju sa dobro ohlađenim mineralnim pjenušcem brut, koji ima izraženu svježinu i intenzivnu aromatičnu trajnost. Za eksperimentiranje se može probati i suhi kontinentalni rizling koji bi svojom aromatičnošću i mineralnošću mogao biti dobar odabir.

8.4.4. *Sir i vino*

Specijalitet Dalmacije je paški sir koji je poznat u svijetu i cijenjen je sir koji se proizvodi na otoku Pagu, od ovčjeg mlijeka i zbog zaštite njegove izvornosti je 2005. godine osnovana Udruga proizvođača paškog sira koji čine svi važni registrirani proizvođači na području Paga. Paški sir se dijeli u dvije kategorije, mladi paški sir koji dozrijeva do godinu dana i stari paški sir koji dozrijeva duže od godinu dana. Mladi paški sir je svjetliji i blago slankastog okusa i ovisno o strukturi i slanosti uz njega bi se preporučio odležan i kompleksan plavac srednje taničnosti kod kojega će tanini na sebe vezati masnoću i bjelančevine te tako potaknuti okusni sklad u ustima. Stariji paški sir je zreliji i tvrdi te

pikantniji i tamnije boje. Uz stariji je primjerenije kompleksnije, bogato taninima crno vino i najbolji odabir bi bio odležani plavac sa položaja Dingača i Postupa na Pelješcu, a ako je sir izrazito aromatičan onda je najbolje parirati sa slatkim vinom i potražiti pravu kombinaciju u nekoj graševini ili tramincu jer će slatkoća, trajnost i okusno-mirisna jakost uspješno parirati jačini ovčjeg sira.

Tradicionalan sir iz „mišine“ je dugo nazočan na području Dalmatinske zagore, Velebita i dijelova Like. Svrstava se u tvrde sireve te se danas proizvodi sirenjem punomasnog ili obranog ovčjeg, kozjeg i kravljeg mlijeka. Pohranjuje se u ovčjim ili kozjim mješinama i to mu daje tipičan miris i cijenjen pikantni okus. Uz tako snažan i moćan sir najbolje ide toplo, puno crno vino koje je bogato taninima i ekstraktom s uravnoteženim kiselinama te tome najviše odgovara vrlo zreli odležani plavac sa položaja Dingača ili robusniji cabernet sauvignon.

Vrlo je popularan i sir škripavac koji je proizveden od svježeg kravljeg mlijeka, ali može i od ovčjeg te se konzumira svjež u roku od 7 dana nakon završetka sirenja. Naziv je dobio zbog toga što škripi pod zubima dok se jede i s obzirom da je riječ o svježem siru nešto jače strukture i arome, primjereno je mlađe i toplo vino srednjeg tijela. Najbolje bi odgovarala istarska malvazija ili svježi debit jer će dobro popratiti sir.

8.4.5. *Deserti i vino*

Deserti su najizazovnija jela za usklađivanje sa vinom te se mekoćom i svježinom, ali ujedno i slatkoćom vina pokušava uspostaviti ravnoteža i balans sa slatkim jelom kako bi se stvorio savršeni okus. Klasičnih slastica je nažalost sve manje te tradicionalne slastice imaju prepoznatljiva regionalna obilježja. Svaka regija ima neki slatki specijalitet po kojemu je poznata, ne samo kod lokalnog stanovništva, već i u nacionalnoj gastronomiji. U primorskom dijelu Hrvatske su deserti kompaktniji i slađi nego u ostatku zemlje.

Fritule i kroštule su rasprostranjene po cijelom Jadranu, a ovisno o zamašćenosti i slatkoći ona ne zahtijevaju neko kompleksnije vino, svježi i malo puniji muškati sa svojom svježinom i taninima će se uskladiti sa ovako „friganim“ desertima.

Smokva je jedna od najpopularnijih namirnica za pripremu slatkih jela te bila u svježem ili suhom obliku, u alkoholu ili prerađena u džem ili pekmez, ona ima jako važnu ulogu u tradicionalnoj kuhinji. Smokve sa prošekom su jedna od suvremenijih jela koja su bila puno češće rađena u „prošlosti“ te se interpretiraju dan danas. Sladak okus sa flambiranim voćno-začinskim notama prošeka traži isto takvo vino koje je rabljeno pri pripremanju deserta.

Poznato jelo, rožata, koja je rasprostranjena po cijeloj Hrvatskoj, je kremasti kolač koji je nalik na puding i preliven umakom od karamele. Naizgled lagan desert koji je jako ukusan i najbolje sa njim ide svježe, ali aromatski jako vino, kako bi konkuriralo umaku od karamele te ne mora biti preslatko. Traminac iz kasne berbe, ako ima dovoljno kiselina, bi bio savršen „partner“ u ovakvoj kombinaciji, ali ako se traži nešto lokalno, onda bi najbolje bilo upariti dubrovačku malvasiju, od koje poneki vinari rade prošek, pa bi slatka inačica tog vina upotpunila ovo jelo.

9. Zaključak

Turizam je danas najrazvijenija rastuća gospodarska grana koja povezuje različite narode i kulture te samim time omogućuje povoljnu poziciju na turističkom tržištu. U posljednjih par desetljeća, turizam je narastao i prerastao u masovnu pojavu, koja stvara probleme kod održivosti i gubi se autentičnost same destinacije. Kod rješenja tog problema, javljaju se posebni oblici turizma, od kojih je jedan od najpoznatijih i najrazvijenijih zapravo enogastronomija i to je poseban oblik turizma koji podrazumijeva kombinaciju hrane i vina. Oblikuje vrstu putovanja koja je motivirana upoznavanjem specijaliteta destinacije i vina u destinaciji u koju određeni turisti putuju. Osim što je ovakav turizam održiv, nastoji uključiti i brojne aktivnosti poput manifestacija i događaja koji uključuju hranu i piće, posjet različitim vinskim cestama, uživanje u hrani i druge znamenitosti koje su povezane uz primarne potrebe, a to su jedenje hrane i pijenje pića.

Enogastronomija Dalmacije ima veliki potencijal i već sada ima veliki utjecaj na brend ove destinacije što je vidljivo sa količinom specijaliteta i kvalitetom vina koja se rade u ovoj destinaciji. Kroz razne manifestacije, znamenitosti i autohtonu hranu i piće, u ovome slučaju vino, segment ponude Dalmacije ide pravim putem, a to se može vidjeti iz turističkih posjeta destinaciji, a stalnih, lojalnih gostiju koji se upravo iz tog razloga vraćaju nazad.

Iako postoji rast enogastronomskog turizma u Dalmaciji, ali i u cijeloj Hrvatskoj, potrebno je ulagati u njega kako bi se mogao stvoriti još veći i globalno prepoznatljiv brend. To bi se moglo postići izgradnjom metroa u županijskim centrima i šire okolice, kako bi pristup tim manje poznatim destinacijama bio lakši i pristupačniji. Samim time bi se proširila gastronomska ponuda i učinila ju bližom turistima, ali i domicilnom stanovništvu. Ujedno je i izgradnja Pelješkog mosta utjecala na povećanje izleta iz Neretve i Makarske rivijere, što znači veći promet na Korčulu i Mljet te se samim time povećava obujam ljudi u područjima u kojima je gastronomska i enološka ponuda velika i željna pažnje. Osim izgradnje Pelješkog mosta, nešto što Hrvatska posjeduje od davnina je Stonske zidine, koje privlače veliki broj turista na ta područja, a Ston je poznat po svojim pedočama / dagnjama i to u ljetnoj sezoni bilježi veliki rast turista i konzumaciju samih lokalnih proizvoda.

10. Bibliografija

- Dalmatinska kuhinja, Lotos tours, <http://www.lotos-croatia.com/hr/hrvatska/2270/dalmatinska-kuhinja/> (pristupljeno 18. svibnja 2023.)
- Marzi Fabrizio Maria, Romani Rossella. Hrana i vino. Milano: Associazione Italiana Sommelier Editore, 2007.
- De Nicole Simona, Garofolin Antonio, Larentis Marco, Pilzer Bruno, Vaccarini Giuseppe. Priručnik za sommeliere. Milano: Ulrico Hoepli Editore, 2014.
- Aračić Anđela. Enološka ponuda i turizam. Pula: Sveučilište Jurja Dobrile, 2020. <https://zir.nsk.hr/islandora/object/unipu%3A5162/datastream/PDF/view>
- Muršić, Lana-Lucija. Eno-gastronomski turizam u Istarskoj županiji. Pula: Sveučilište Jurja Dobrile, 2020. <https://zir.nsk.hr/islandora/object/unipu%3A5375/datastream/PDF/view>
- Drpić Katarina, Vukman Marko. Gastronomija kao važan dio turističke ponude u Hrvatskoj. Split: Visoka škola za sportski menadžment Aspira, 2014. [https://hrcak.srce.hr/file/199011%20\(28](https://hrcak.srce.hr/file/199011%20(28)
- Mačević Zdravko, Todorović Dragan. Enologija s gastronomijom. Zagreb: Školska knjiga, 2005.
- Špiranec Saša. Vodič kroz vina Hrvatske. Zagreb: Durieux, 2009.
- Krstulović Ante. Vina Hrvatske. Zagreb: Profil International, 2009.

Popis ilustracija

<i>Slika 1. Udio vegetarijanaca u svijetu</i>	9
<i>Slika 2. Slika grafičkog prikaza sljubljanja hrane i vina</i>	39
<i>Slika 3. Bucavac područje sorte babiće</i>	46
<i>Slika 4. Korčulanski pošip</i>	47
<i>Slika 5. Vinograd sorte vugave na Visu</i>	48
<i>Slika 6. Vinogradi sorte grk na Korčuli, Lumbarda</i>	49
<i>Slika 7. Ljubičasta boja sorte terana</i>	50