

# Europske kuhinje i njihov utjecaj na enogastronomsku ponudu Hrvatske

---

Lulić, Ana

Undergraduate thesis / Završni rad

2023

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

*Permanent link / Trajna poveznica:* <https://urn.nsk.hr/urn:nbn:hr:191:147459>

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

*Download date / Datum preuzimanja:* **2024-11-18**



*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**

**ANA LULIĆ**

**EUROPSKE KUHINJE I NJIHOV UTJECAJ NA  
ENOGASTRONOMSKU PONUDU HRVATSKE**

**EUROPEAN CUISINES AND THEIR INFLUENCE  
ON THE ENOGASTRONOMIC OFFER OF CROATIA**

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**

**ANA LULIĆ**

**EUROPSKE KUHINJE I NJIHOV UTJECAJ NA  
ENOGASTRONOMSKU PONUDU HRVATSKE**

**EUROPEAN CUISINES AND THEIR INFLUENCE  
ON THE ENOGASTRONOMIC OFFER OF CROATIA**

Završni rad

Kolegij: **Menadžment gastronomije i  
restoraterstva**

Student:

**Ana LULIĆ**

Mentor: **Slobodan IVANOVIĆ**

Matični broj:

**24605**

Opatija, lipanj 2023.



## IZJAVA O AUTORSTVU RADA I O JAVNOJ OBJAVI OBRANJENOG ZAVRŠNOG RADA

**ANA LULIĆ**

(ime i prezime studenta)

**24605**

(matični broj studenta)

### EUROPSKE KUHINJE I NJIHOV UTJECAJ NA ENOGASTRONOMSKU PONUDU HRVATSKE

(naslov rada)

Izjavljujem da sam ovaj rad samostalno izradila 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 studentica–autorica 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, \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Potpis studenta

## Sažetak

Hrana se često doživljava kao simbol lokalne posebnosti, a kada turisti odaberu lokalnu hranu i piće oni doslovice kušaju elemente autohtonog karaktera posjećenog područja. Stoga se u brojnim turističkim regijama gastronomija smatra ključnim dijelom autohtone baštine.

Hrvatska gastronomska i enogastronomska ponuda oblikovana je pod utjecajem različitih regionalnih kultura koje su smjenjivali godinama uslijed trgovačkih i imperijalističkih vladavina različitih zemalja.

Jedan od rastućih trendova u enogastronomskoj ponudi Hrvatske je sljubljivanje vina s kvalitetnom lokalnom hranom, pripremljenom po autohtonim recepturama. Te recepture se često izlažu i promoviraju na različitim kulturnim događanjima i izložbama čiji je cilj promovirati kulturnu gastronomsku i enogastronomsku ponudu Hrvatske.

Ključne riječi: gastronomija, enogastronomija, enologija, hrvatska kuhinja

# Sadržaj

<b>Uvod</b>	<b>1</b>
<b>1. GASTRONOMSKA PONUDA U STVARANJU KVALITETE</b>	<b>2</b>
<i>1.1. Gastronomija kao znanost</i>	3
<i>1.2. Gastronomska ponuda Hrvatske</i>	4
<i>1.3. Gastronomska ponuda Europe</i>	5
1.3.1. Francuska	6
1.3.2. Italija	7
1.3.3. Španjolska	7
1.3.4. Njemačka	8
1.3.5. Grčka	9
<b>2. ENOLOŠKA PONUDA U STVARANJU KVALITETE</b>	<b>10</b>
<i>2.1. Enologija kao znanost</i>	10
<i>2.2. Proizvodnja i čuvanje vina i vinskih destilata u vinskim podrumima</i>	12
<i>2.3. Oblikovanje ponude vina u restoranima</i>	19
<i>2.4. Sljubljuvanje vina s hranom u ugostiteljstvu</i>	21
<b>3. ENOGASTRONOMSKA PONUDA HRVATSKE</b>	<b>25</b>
<i>3.1. Enogastronomska ponuda po regijama</i>	25
<i>3.2. Vinarije</i>	26
3.2.1. Vinarije u Istri	28
3.2.2. Vinarije u Dalmaciji	32
3.2.3. Vina kontinentalne Hrvatske	33
<i>3.3. Utjecaj europske kuhinje</i>	35
<i>3.4. Primjeri dobre prakse</i>	36
<b>Zaključak</b>	<b>38</b>

<b>Bibliografija</b>	<b>40</b>
<b>Popis ilustracija</b>	<b>44</b>

## Uvod

Danas se svijet može podijeliti na određene gastronomske regije, područja u kojima prevladavaju osebujne kuhinje i prakticiraju se zajedničke kulinarske metode. Primjerice, riža je glavna namirnica u većini jugoistočne Azije, dok se posebnost kuhanja Indije i Indonezije ogleda u velikodušnoj i maštovitoj uporabi začina kako bi se hrani dodala draž. Maslinovo ulje predstavlja zajednički nazivnik mediteranskih kuhinja, dok Sjeverna Europa i Sjeverna Amerika koriste razne masnoće za kuhanje, među kojima su maslac, vrhnje te guščja i pileća mast.

Republika Hrvatska ima privilegiju da je geografski vrlo mala zemlja s vrlo dobro razvijenom gastronomskom ponudom. Osim gastronomske ponude obiluje i dobrom enogastronomskom ponudom što se smatra jednim od najvećih hrvatskih aduta i jedan od glavnih razloga dolazaka stranih turista u Hrvatsku.

Rad se bavi europskim kuhinjama i njihovim utjecajem na enogastronomsku ponudu hrvatske. Rad se sastoji od četiri temeljna poglavlja. Prvi nenumerirani dio rada predstavlja uvod.

Prvi numerirani dio rada prikazuje gastronomsku ponudu u stvaranju kvalitete s osvrtom na gastronomiju kao znanost, gastronomsku ponudu Hrvatske te gastronomske ponude pojedinih zemalja u Europi. Drugi numerirani dio prikazuje enološku ponudu u stvaranju kvalitete, enologiju kao znanost, proizvodnju i čuvanje vina te vinskih destilata, oblikovanje ponude vina u restoranima te sljubljivanje vina s hranom u ugostiteljstvu.

Treću numerirani dio prikazuje enogastronomsku ponudu Hrvatske te se usredotočuje na enogastronomsku ponudu po regijama, vinarijama koje se nalaze po regijama, utjecaj europske kuhinje te primjere dobre prakse. Zadnji nenumerirani dijelovi predstavljaju zaključak, popis korištene literature u radu te popis slika.



# 1. GASTRONOMSKA PONUDA U STVARANJU KVALITETE

Mrežno izdanje hrvatske enciklopedije Leksikografskog zavoda Miroslav Krleža gastronomiju definira kao „vještinu priređivanja jela, stručno poznavanje različitih jela i načina njihova pripremanja razvijeno do umijeća; kult birane hrane i kulinarskoga znanja“ (enciklopedija.hr 2023).

Stare civilizacije poput Mezopotamije, Egipta, Grčke i Rima, poznavale su i uvažavale kult hrane i pića. Nerijetko su namirnice koristili u religijske svrhe, prinoseći na taj način žrtve bogovima u koje su vjerovali. Međutim, pojam gastronomija pominje se prvi put tek 1801. godine u pjesmi Joseph Berchoux-a pod istoimenim nazivom (Vuksanović 2022, ).

U samim počecima postojala je jasna podjela između hrane koju su uživale plemićke obitelji od običnih građana. Hrana koju su pripremali “šefovi” nije se mogla usporediti s hranom seljaka, tj. gradskih pekara (Trubek 2000, 167).

Sredinom 17. stoljeća francuski plemići i njihovi kuhari počeli su na svoje trpeze uvoditi u nove okuse i načine blagovanja. Bili su prvi Europljani koji su odlučili istraživati i uvoditi novitete na tom području. Njihova posebnost se vrlo brzo pokazala uspješnom. Tako su francuski kuhari sve manje koristili okuse srednjovjekovne kuhinje, smanjili su uporabu začina i prestali istraživati slatko-slane i kiselkasto-slatke okuse, a prednost su dali načinu pripremanja hrane koji što više čuva okus. Ishrana im se bazirala na svježem povrću i širokom izboru ribe (Marović 2016, 105).

Veliki utjecaj na formiranje trendova u gastronomiji imaju suvremena nutricionistička istraživanja, marketinške poruke o dugovječnosti i atrakcije kod pripreme hrane pa se sljedeći čimbenici smatraju ključnima: (Dropulić 2009, 349)

- utjecaju pojedinih sastojaka hrane na metabolizam,
- prehrambenim proizvodima s puno kalcija,
- etički pripremljenim proizvodima,
- slow-food načinu pripreme jela,

- show-cookingu (priprava jela pred gostima).

Oblikovanje gastronomske ponude prije svega treba zadovoljiti brojne želje i zahtjeve turista, ali i zasnivati se na lokalnom uzgoju čime se podržavaju lokalna proizvodnja. Današnji potrošači educiraniji su i sve zahtjevniji, prate nove trendove te opravdano očekuju da trendove prate i vlasnici ugostiteljskih objekata i obogaćuju svoje jelovnike jelima koja prate aktualne gastronomske trendove (Bakan 2015, 107).

### **1.1. Gastronomija kao znanost**

Gastronomiju se može pojmovno odrediti kao umijeće pripremanja dobrog objeda. Sama riječ gastronomija predstavlja složenicu starogrčkih riječi (gastér gre. stomak i νόμος-nómos) što bi se u slobodnom tumačenju moglo prevesti kao znanost ili zakon koji regulira stomak. Dakle, gastronomija je definitivno znanost o hrani, ali i dalje postoji potreba za analiziranjem predmeta izučavanja ove znanosti (Vuksanović, 2022).

U tom smislu je i gastronomija disciplina koja proučava odnos ljudskih bića s njihovom prehranom, prirodno okruženje iz kojeg nabavlja svoje izvore hrane i način na koji ih koristi, kao i socijalne i kulturne aspekte koji interveniraju u odnosu koji svako društvo uspostavlja sa svojom gastronomijom.

U suvremenom hotelijerstvu i restoraterstvu neophodan je angažman gastronoma, koji osim poznavanja najmanje pet međunarodnih kuhinja, mora biti i izvrstan enolog i odgovoran menadžer.

Marović (2016, 104) ukazuje da gastronomi trebaju ovladati sljedećim vještinama: poznavanje kuhinje, bara i sale s aspekta recepata i ponude, te s tehničkog aspekta, poznavanje vina, sustava nabave, sustava kvalitete, dobre organizacijske sposobnosti te poznavanje personalnih rješenja u restoranu ili hotelu (Marović 2016, 106).

## **1.2. Gastronomska ponuda Hrvatske**

Svoje više desetljeća dugo etnološko istraživanje na polju prehrambenih navika Hrvata Mirjana Randić (2001, 180) sažela je u članku na temu "Hrvatska regionalna kuhinja", a kojim se opisuje velika raznolikost i bezbroj varijacija elemenata prehrambene kulture. S obzirom na osnovne namirnice i jednostavna jela Randić Hrvatsku dijeli na četiri regije:

- Nizinska Hrvatska obuhvaća područje Međimurja, Podravine, Hrvatskog zagorja te Slavoniju, Baranju i Srijem. Zajednička im je uporaba svinjske masti, bučinog ulja, obilje mlijeka i mliječnih prerađevina, a od mesa se najčešće serviraju svinjetina i perad. Glavni su začini vrhnje i crvena paprika.
- Središnjoj Hrvatskoj pripadaju Zagrebačka okolica, Pokupje, Moslavina i Posavina te Žumberak. Ova su područja očuvala mnoge stare kulinarske prakse. Obilježja ove prehrane su arhaične vrste žita, uzgoj peradi, obilje mlijeka i mliječnih prerađevina, te mnogo riječne ribe.
- Gorsku Hrvatsku čine Lika i Gorski kotar te područje Dalmatinskog zaleđa. Ovim je regijama zajednička stalna nestašica vode i nedostatak obradive zemlje. Osnovne namirnice su kukuruz, krumpir, kupus, a ovčarstvo i govedarstvo omogućavali su mnogo mliječnih prerađevina.
- Primorska Hrvatska pripada širem mediteranskom prehrambenom okviru. Osnovna masnoća je maslinovo ulje, jede se mnogo ribe, zelenog povrća i grahorica. Iako cijelo Jadransko područje konzumira vrlo malo kruha, izražena je sklonost prema prepečenom trajnom kruhu baškotu, paškotu, baskotinu, šnjatama, koje su žene pripremale muževima pomorcima i ribarima (Ivanišević 2007, 185).

Randić (2001, 180) ukazuje i kako su prehrana i način prehrane dio kulture naroda, što posebice vrijedi za tzv. tradicijska društva i razmjerno male otočne ruralne zajednice kakve su karakteristične za hrvatske otoke, a ovo je razvidno u izboru namirnica i načinu njihovoga spremanja svojstvenom mediteranskom području.

### **1.3. Gastronomska ponuda Europe**

Suvremene nacionalne politike lokalnu gastronomiju promatraju kao mogući izvor materijalnih vrijednosti u tom procesu sudjeluje i država pa se nacionalni stavovi nastoje usuglasiti sa stavovima na makrorazini. U ovom segmentu se ističe snažno protivljenje potencijalno negativnim učincima "amerikanizacije" (fast food), globalizacije i paneuropske homogenizacije (Obućina 2013, 50).

U zajedničkoj poljoprivrednoj politici kao jednoj od najkompleksnijih politika EU-a kao djelomično rješenje postignut je 1992. sporazum da se određeni tradicionalni prehrambeni proizvodi zaštite na jedan od tri načina: (Obućina 2013, 51)

- oznakama izvornosti (PDO),
- zemljopisnog podrijetla (PGI) i
- zajamčenoga tradicijskog specijaliteta (TSG).

Velike sile su, očekivano, odmah počele snažno lobirati za svoje proizvode, što je mnogim regijama Europe dale novi gospodarski zamah, a turizmu cijeli novi (i jamčeni) proizvod. Najviše zaštićenih proizvoda ima Italija, a slijede je Francuska i Portugal (Obućina 2013, 51).

Hrvatska je do sada zaštitila 40 poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda čiji je naziv registriran u Europskoj uniji kao zaštićena oznaka izvornosti ili zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla. Uz, posljednju dodanu, Dalmatinsku janjetinu, registrirani su i nazivi proizvoda: Krčki pršut, Ekstra djevičansko maslinovo ulje Cres, Neretvanska mandarina, Ogulinsko kiselo zelje/Ogulinski kiseli kupus, Baranjski kulen, Lički krumpir, Istarski pršut/Istrski pršut, Drniški pršut, Dalmatinski pršut, Poljički soparnik /Poljički zeljanik/Poljički uljenjak, Zagorski puran, Krčko maslinovo ulje, Korčulansko maslinovo ulje, Paška janjetina, Šoltansko maslinovo ulje, Varaždinsko zelje, Slavonski kulen/Slavonski kulin, Međimursko meso 'z tiblice, Slavonski med, Lička janjetina, Istra, Paška sol, Zagorski mlinci, Paški sir, Bjelovarski kvargl, Brački varenik, Varaždinski klipič,

Malostonska kamenica, Rudarska greblica, Dalmatinska pečenica, Dalmatinska panceta, Lički škripavac, Bračko maslinovo ulje, Zagorski bagremov med, Zagorski štrukli/Zagorski štruklji, Meso istarskog goveda – boškarina/Meso istrskega goveda–boškarina, Samoborska češnjovka/Samoborska češnofka, Lumblija i Goranski medun (www.agroklub.com, 2023).

### **1.3.1. Francuska**

Francuska je jedna od najstarijih svjetskih nacija koja se ističe po rafiniranom ukusu za stvaranje izvanrednih specijaliteta. U Francuskoj se ručak obično sastoji od četiri slijeda: predjela, glavnog jela, sira i deserta, koji se nadopunjuju i stvara se harmonija okusa.

Ugled francuske kuhinje temelji se na velikom broju delicija poput sireva, mesnih specijaliteta, peciva, šampanjca, konjaka i vina.

S ciljem njegovanja i razvijanja prepoznatljive nacionalne gastronomije u Francuskoj od davnina postoje kulinarske škole. Izvrstan primjer takve međunarodno poznate institucije je škola Le Cordon Bleu osnovana 1895. godine u Parizu. Ova škola se do danas razvila u međunarodnu mrežu gastronomskih institucija s 22 sveučilišta u 12 različitih zemalja (Australija, Engleska, Japan, Koreja, Kanada...). U školi se usavršava nekoliko različitih smjerova kao što su odnosi prema klijentima, restoranske djelatnosti i gastronomija. "Polaznici uče od najboljih majstora francuske kuhinje, uvodi ih se u osnove tehnike i poboljšavaju se njihove postojeće kuharske vještine, a u stalnom su kontaktu i s francuskim kuharima iz restorana koji su nagrađeni prestižnim Michelinovim zvjezdicama. Tečajevi se održavaju na francuskom jeziku uz stalnu asistenciju prevoditelja, svi razredi su opremljeni suvremenim pomagalicama, uređajima i potrepštinama za kuhanje, a posebne dijelove nastave čine peciva, čokolada i regionalna kuhinja (Marović, 2016).

Međutim, interesantno je spomenuti i povijest i podrijetlo peciva kroasan (fran. Croissant), po kojem je Francuska prepoznatljiva diljem svijeta. Naime, sama riječ u prijevodu znači "polumjesec", a zapravo potječe iz Mađarske. Koncem 17. stoljeća Turci su opkolili Budimpeštu i, da bi pokorili grad, oko gradskih su zidina iskopali jarak. To su primijetili pekari koji su se vraćali u ranu zoru s rada i podigli uzbunu te su se Turci morali

povući. U znak svoje pobjede, pekari su ispekli pecivo u obliku polumjeseca (Hopkin 2017, 15).

### **1.3.2. Italija**

Talijanske trpeze uvijek oduvijek su obilovale svježim plodovima mora i raznih proizvodima od brašna (špageti, kaneloni). I u suvremenom dobu, uz sve utjecaje globalizacije kulinarske navike lokalnog stanovništva su se neznatno promijenile pa su paste ravioli i tortelini, lazanje, rižoto i pizza najtipičniji predstavnici ove kuhinje (Hopkin 2017, 22).

Popularno piće u Italiji je kava koja se često poslužuje s limunom (espresso romano). Među alkoholnim preferencijama mogu se izdvojiti amaretto, rakija, campari, sambuca, limoncello. Omiljeni desert za talijanskim stolom je slastica tiramisu koja se često služi za desert, a koja u prijevodu s talijanskog naziv znači "čini me sretnom".

### **1.3.3. Španjolska**

Jela tradicionalne španjolske kuhinje se pretežito spremaju od lako dostupnih lokalnih sastojaka i sastojaka uzgojenih u španjolskim regijama. Španjolska odiše različitošću i iz razloga što je Španjolska nastala ujedinjenjem mnogih malih kraljevstava, svatko sa svojom tradicijom (Aranceta 2001, 1401).

Mnoga jela se danas u Španjolskoj pripremaju koristeći iste načine kuhanja i iste sastojke kao i prije dvjesto ili tri stotine godina. Rimljani i Arapi koji su osvojili Španjolsku i živjeli u njoj skoro 800 godina dali su nevjerojatan doprinos španjolskoj kuhinji, a njihov utjecaj vidljiv je u mnogim receptima. Ostala su jela proizašla iz europskih i američkih utjecaja i prilagođena španjolskom ukusu. Poput Grčke i drugih mediteranskih kuhinja, dva osnovna sastojka španjolske hrane su maslinovo ulje i češnjak. Međutim, budući da se Španjolska sastoji od različitih geografskih regija naseljenih različitim etničkim i kulturnim skupinama

i budući da se vrijeme razlikuje od pokrajine do pokrajine, regionalne su kuhinje zapravo vrlo različite (Aranceta 2001, 1401-1402).

Kao najtipičniji sastojci i namirnice u španjolskoj kuhinji izdvajaju se maslinovo ulje ili mast, šunka i svježi plodova mora kojih uvijek ima u izobilju na tržnicama i poslužuju se u restoranima. Nadalje, Španjolci vole kobasice posebno chorizo, svinjsku kobasicu napravljenu s paprikom. Postoje mnoge vrste choriza, od svježeg i mekog do dimljenog i odležanog. Svaka lokalna tržnica nudi raznovrsnost, a španjolske obitelji zimi često rade vlastite i vješaju ih u podrum ili na tavan da se osuše.

#### **1.3.4. Njemačka**

Njemačka kuhinja općenito se smatra hranljivom i zasitnom: meso, crni kruh i krumpir, a najčešće su objedi zaliveni s pola litra njemačkog lokalnog piva. Tipična njemačka prehrana ima puno više smisla kada se promatra u povijesnom kontekstu (Gollnhofer i sur. 2019, 461).

Prije nego što su trgovački putovi i imigracija promijenili vrijeme obroka u cijelom svijetu, Nijemci su bili ograničeni na ono što je bilo moguće uzgojiti lokalno. Za razliku od Mediterana, relativno hladno njemačko vrijeme dovelo je do prehrane bogate žitaricama, mliječnim proizvodima i mesom. Duga zima značila je da su tehnike konzerviranja hrane kao što su soljenje, kiseljenje, dimljenje i sušenje postale presudne za održavanje zaliha hrane (Gollnhofer i sur. 2019, 462).

S vremenom se njemačka prehrana proširila. Rimljani su uveli vinograde i voćnjake. Gradovi poput Kölna izrasli su u važna trgovačka središta i upoznali su se s egzotičnom i stranom hranom poput začina (Gollnhofer i sur. 2019, 461).

### 1.3.5. Grčka

U tradicionalnoj grčkoj kuhinji, maslinovo ulje se koristi u gotovo svim kulinarskim postupcima i primjenama. Kuharski pojam ladera, potječe od riječi ladi, što na grčkom znači ulje, a općenito opisuje povrće kuhano u puno maslinovog ulja, luka, češnjaka, rajčice i raznih začina. Ovo su početni koraci izrade osnovnih jela grčke kuhinje zvane bazirane na pirjanju. Luk i češnjak prvo bi se uvenuli ili omekšali, na nekoliko sekundi, u tavi s nekoliko žlica vrućeg maslinovog ulja, što je praksa koja dodaje određenu dubinu okusa. Naknadno se dodaje povrće, naribane rajčice, razne aromatične trave i malo vode te se hrana u biti ostavi kuhati sama, tradicionalno na laganoj vatri (Trichopoulou 2022, 23).

Međutim, postoje jasni dokazi da se značajan dio stanovništva Grčke odmaknuo od "zdrave" tradicionalne mediteranske prehrane, čija je srž maslinovo ulje. Ključno je zapažanje da odrasli konzumiraju razine crvenog mesa, voća i povrća koje nisu u skladu s međunarodnim prehranbenim preporukama.

Glavna potpora svakom grčkom jelu su klasični umaci poput tzatziki umaka od jogurta, krastavaca i češnjaka, melitzanosalata umaka od patlidžana te fava umaka od boba. Međutim, neponovljiva taramasalata je broj jedan. Ovaj kremasti umak od riblje ikre na bazi krumpira ili kruha odlično se slaže s djevičanskim maslinovim uljem i limunovim sokom. Grčka musaka, poznata je po finim slojevima sotiranog patlidžana, mljevenog mesa i umaku od rajčice, a na gastronomskoj mapi Grčke gyrosi još uvijek slovi kao najpopularniji fast food, a predstavljaju varijacije finih komada janjetine, prasetine ili kozletine sa žara umotanih u lepinju i posluženih s rajčicom, lukom i tzatziki umakom.



## 2. ENOLOŠKA PONUDA U STVARANJU KVALITETE

Razović (2015) sugerira da „suvremeni turist traži autentična i jedinstvena iskustva pri posjeti određene turističke destinacije“. Turističko upoznavanje i konzumacija lokalne hrane i vina kreira kod turista poseban doživljaj te turist svojom posjetom područja gdje se uzgaja vinova loza i organizira degustacija vina dolazi u neposredni kontakt s kulturom samog domaćina. Nadalje, pri organiziranoj degustaciji vina turisti razmjenjuju pozitivna iskustva s drugim turistima, upoznaju kulturne atraktivnosti i ukupnu vrijednost same turističke destinacije. Razović (2015) smatra da „razvoj vinskog turizma doprinosi pozicioniranju i prepoznatljivosti određenog turističkog područja i stvara konkurentsku prednost“.

U sljedećim poglavljima bit će prikazana enologija kao znanost, proizvodnja i čuvanje vina te vinskih destilata u vinskim podrumima, oblikovanje ponude vina u restoranima i sljubljivanje vina s hranom u ugostiteljstvu.

### 2.1. Enologija kao znanost

Prema Klaiću (1986) enologija je: „poznavanje vina; vinarstvo, nauka o gajenju vinove loze i o pripravljanju i čuvanju vina, a enolog, stručnjak za vino, poznavalac vina. Enološki Autor prvog hrvatskog enološkog leksikona Sokolić (1998) definira enologiju kako slijedi: „enologija, vinarstvo dolazi od grč. riječi oinos: vino i logos: govor ili u prenesenom znanost, dok "enolog" znači vinski stručnjak, vinar i druge izvedenice kao npr. enotehnika, enokemija, enomikrobiologija, enološka sredstva, enofid (ljubitelj vina), enometar (vinomjer), enokijar (peharnik) i sl. Paul (2000) u francuskom rječniku Le Petit Robert definira pojam enologije kao znanost za: "proučavanje tehnika proizvodnje i konzerviranja vina". Škunca, (2002, 186) sugerira da bi se u definiranju pojmova vezanih za enologiju općenito trebalo služiti enološkim rječnicima.

Robinson (2006, 47) navodi da po definiciji, "enologija" je proučavanje vina i vinarstva. Pri tome sugerira da se područje enologije razlikuje se od područja vinogradarstva, znanosti o uzgoju grožđa, iako se to dvoje često isprepliće u akademskim krugovima diljem svijeta. Enolog je onaj koji se bavi područjem enologije i često razumije znanstvene principe povezane s proizvodnjom vina, uključujući poželjne karakteristike povezane sa samim grožđem. Enolozi imaju tendenciju da razumiju analizu vina i mogu donositi obrazovane odluke tijekom proizvodnje vina na temelju analitičkog opisa i, potencijalno, senzorskog opisa određenog vina. Mnogi enolozi zapravo nemaju diplomu iz "enologije" same po sebi, iako programi za diplomu enologije postoje diljem svijeta. Zapravo, mnogi enolozi u industriji imaju znanstvenu diplomu iz kemije, mikrobiologije, biologije, prehrambene znanosti ili nekog drugog srodnog područja sugerira Robinson (2006, 72).

Thach i Emilio (2009, 62) tvrde da je enolog zapravo prehrambeni znanstvenik koji se specijalizirao za proizvodnju vina. Iako se riječima može činiti manje glamuroznim, mnogi enolozi koji su studirali u Sjedinjenim Američkim Državama imaju diplome prvostupnika znanosti s institucija u kojima je "enologija" ugrađena u odjel za znanost o hrani. Iako je umijeće izrade kvalitetnog vina jedinstveno za proizvod i može zahtijevati godine odgovarajuće senzorne obuke ili iskustva, oprema i proizvodne tehnike povezane s vinarstvom također se koriste u komercijalnoj proizvodnji mnogih prehrambenih proizvoda i pića.

Enologe u konačnici ne treba brkati sa sommelierima. Sommeliere obično angažiraju restorani, distributeri ili drugi trgovci na malo da savjetuju potrošače o tome koje i kako odabrati pravo vino prema svome ukusu i preferencijama. Nerijetko sommelieri biraju vinsku kartu za restoran ili najavljuju kombinacije hrane i vina na temelju jelovnika restorana i dostupnih vina (Gardner 2016).

Obuka za certifikat sommeliera usmjerena je na stjecanje osnovnog znanja o vinogradarstvu i vinarstvu, široki pregled glavnih uvjeta i metoda proizvodnje (primjerice kako napraviti bijelo vino u odnosu na crveno vino). Sommeliere se usredotočuju na globalne vinske regije (primjerice francuske regije kao što su Bordeaux, Burgundija, Loire i sl.), stilove i karakteristike vina povezane sa specifičnim vinima proizvedenim regionalno (Gardner 2016).

Pisano znanje nadopunjuje se edukativnim degustacijama, a većina sommeliera i sličnih programa ima jedinstvenu metodu degustacije koju uče i prakticiraju. Osim toga, neki sommelierski programi nude obuku i senzorske procjene raznih vrsta međunarodno proizvedenih alkoholnih pića.

## **2.2. *Proizvodnja i čuvanje vina i vinskih destilata u vinskim podrumima***

Na sve konkurentnijem međunarodnom tržištu, korištenje najsuvremenijih tehničkih sustava može dati važan doprinos jamčenju visokokvalitetne proizvodnje vina. Osiguravanje odgovarajuće vlažnosti i temperature te mogućnost praćenja promjena tih vrijednosti tijekom godišnjih doba važni su dijelovi procesa proizvodnje vina kako bi se svake godine proizvela vina optimalnih karakteristika (Mirkov 1961, 22).

Grožđe za preradu bere se u industrijskoj zrelosti. Grožđe ubrano prije industrijskog zrenja sadrži manje šećera i kiselina te daje lošiju kvalitetu vina i bezalkoholnih proizvoda. Zrelost grožđa za berbu utvrđuje se vizualnom ocjenom ili ispitivanjem grožđa na šećer i kiselost. Uzgajivači grožđa vizualno procjenjuju zrelost na temelju izgleda i okusa grožđa. Ispitivanje šećera i kiselosti grožđa jedini je siguran način utvrđivanja zrelosti grožđa. Pregledi počinju deset dana prije uobičajenog datuma berbe (Mirkov 1961, 22-23).

Za pokusno grožđe sabrano je 4 do 5 kg grožđa iz sredine trsa i sa sve četiri strane svijeta. Grožđe se gnječi i cijedi kroz krpu, zatim se grožđe ispituje na sadržaj šećera i kiseline. Postupak se ponavlja nekoliko puta u razmaku od 2 do 3 dana.

Kada dva uzastopna testa daju iste podatke, odnosno kada nema povećanja šećera i smanjenja kiselosti namaza, to je pokazatelj da je nastupila industrijska zrelost i da slijedi berba grožđa. Za obavljanje berbe, osim berača i transporta, potreban je alat za rezanje grozdova, spremnici za sakupljanje i prijenos grožđa te vozila za prijevoz grožđa do mjesta prerade. Potrebno je odrezati grozdove dugom ravnom kosom, običnim nožem ili škarama te ih staviti ih u pletene košare, male drvene bačve ili metalne kante. Mehanički i kemijski

sastav grožđa ima veliki utjecaj na proizvedena vina i bezalkoholne proizvode (Mirkov 1961, 22-23).

Vrijednost sorte grožđa procjenjuje se odnosom između različitih dijelova grožđa ili bobice. Grozd je vrsta cvasti i sastoji se od glavne ose i ogranaka, a završava se peteljčicama koje nose bobice. Struktura i tip grozda ovisi od sorte vinove loze, kao i od klona. Mogu biti rastresiti ili zbijeni. Opće pravilo je da su primjerice kod stolnih sorti grožđa, grozdovi rastresiti, dok su kod vinskih sitniji i zbijeniji. Na površini kože bobice nalazi se voštani premaz koji se naziva pepeljak, a on je bogat raznim mikroorganizmima: kvascima, bakterijama i plijesnima, koji dopijevaju u preše prilikom muljanja grožđa. Sve te tvari dopijevaju u vino tijekom mehaničke obrade grožđa. Boja se javlja uglavnom u srednjem sloju kože, gdje su aromatične tvari bliže pulpi. Crne sorte sadrže više fosfora, magnezija i željeza u koži u usporedbi s bijelim sortama. Pulpa je najvažniji dio bobičastog voća jer daje sok, sirup i osnova je za izradu vina i sirupa (Zoričić 2014, 32).

Šećer je najvažniji sastojak u grožđu, jer od njega ovisi i kakvoća budućeg vina i ostalih preradevina. Nadalje, vrijednost se cijeni isključivo po sadržaju šećera. Vinske kiseline ima samo u grožđu, dok je drugi plodovi ne sadrže. U bobici se nalazi kao slobodna i vezana u vidu streša. Azotnih materija ima najviše u pokožici, a rastvorljive azotne materije koristi vinski kvasac za svoju ishranu. Tanin je žučkasti opori prah koji na zraku dobiva tamnožutu boju. Lako se rastvara u vodi i alkoholu (Zoričić 2014, 29).

Ispitivanje šećera grožđa vrši se radi utvrđivanja zrelosti grožđa za berbu.

Zoričić (2014, 44) sugerira da „kakvoća mošta i budućeg vina u znatnoj mjeri ovisi o pravilnom odabiru opreme za pojedinu radnju koja mora odgovarati određenoj vrsti prerade (tehnološki postupak prerade bijeloga ili crnoga grožđa) i o njihovoj povezanosti u liniju prerade i dorade vina. Prva radnja u procesu prerade grožđa je runjanje - muljanje s ciljem odvajanja bobica od peteljke (runjanje) koje se zatim zgnječe (muljanje) kako bi se oslobodio mošt. Čvrsti i tekući dio tako zgnječenog grožđa zajedno nazivamo masulj, a samo tekući dio nazivamo groždani sok ili mošt. Mošt se najvećim dijelom sastoji od vode (75 do 80%), šećera (groždani – glukoza i voćni – fruktoza) i kiselina (vinska, limunska, jabučna, jantarna itd.).“

„Iza muljanja - runjanja slijedi prešanje koje se može obaviti kontinuirano (bez prekida) ili diskontinuirano (s prekidom u radu), a neophodan je tehnološki zahvat koji se posebice koristi u proizvodnji kvalitetnih vina prije samog početka alkoholne fermentacije. Nakon prešanja, mošt se sumpori kako bi se spriječila oksidacija, spontana fermentacija (zaustavio rad nepoželjnih kvasaca i bakterija) i potpomoglo taloženje (sumpor pospješuje koagulaciju tvari mutnoće). Mošt se zatim pretače u čistu bačvu i spreman je za alkoholnu fermentaciju“ (Jakopec 2015, 9).

Uzročnik alkoholnog vrenja u vinu je vinski kvasac *Saccharomyces cerevisiae* koji se nalazi na kožici bobica. Nakon završene fermentacije vino se pretače kako bi se relativno bistro mlado vino odvojilo od taloga koji se taloži na dnu posude za vino. Vino se potom ispiri, što se najbolje postiže kombinacijom filtracije i bistrenja. Zadnja faza nakon što je završena dorada, stabilizacija i filtracija, je punjenje vina u pripremljene boce za vino. (Zoričić 2014, 41).

Mirkov sugerira da klasični podrum za spremanje vina ima tri glavna odjeljenja i to: vrionicu, podrum za nova vina i podrum za stara vina. Pored temeljnih odjeljenja u vinskom podrumu, podrum može raspolagati i sporednim prostorijama kao što su: odjel za preradu, odjeljenje za bezalkoholne proizvode, odjel za pranje i sl. Suvremeni podrumi velikih kapaciteta sastoje se samo iz jedne prostorije u kojoj su objedinjene uloge svih podrumskih odjeljenja. U njima je prerada potpuno industrijalizirana (Mirkov 1961, 22-23).



**Slika 1.** Vinski podrum

Izvor: Vintage cellars. 2023. Wine Cellar Ideas – Designers Gallery, <https://vintagecellars.com/wine-cellar-ideas-designers-gallery> (pristupljeno 5. lipnja 2023.).

Veličina podruma pretežno ovisi od količine grožđa za preradu i proizvodnog plana. Po svojoj namijeni vinski podrumi mogu biti proizvođački, zbrojni, kombinirani i specijalizirani. Unutrašnji uvjeti vinskih podruma su: uvodna toplota, vlažnost, uvjeti provjetravanja i osvjetljenje. Toplota je jedan od temeljnih uvjeta koji se vežu za proizvodnju i njegu vina. Stupanj toplote ovisi od vrste podrumskih odjeljenja i starosti vina. Vlažnost zraka u vinskom podrumu ima utjecaj na trajnost vinskog posuđa i isparavanje vina. U podrumima s 95% i više relativne vlažnosti brzo propada vinsko posuđe, buđ se lako širi, ali vino se gubi isparavanjem. Vinski podrumi trebaju imati umjerenu vlažnost. Vino i sok od grožđa se vrlo lako kvare i upijaju druge mirise, pa je iznimno važna čistoća podrumskih prostorija koja je osnovni uvjet za dobivanje zdravih vina i bezalkoholnih (Mirkov 1961, 22-23).

Vinski destilat dobiva se destilacijom vina ili vina pojačanog za destilaciju na manje od 86 % vol. alkohola ili redestilacijom vinskog destilata na manje od 86% vol. alkohola.

Tijekom dugog čuvanja vinskog destilata u hrastovim buradima dolazi do kemijskih, ali i fizičkih promjena kao što su: promjena boje, smanjivanje zapremine, snižavanje jačine, promjena relativne gustine, viskoziteta i površinskog napona.

Pri čuvanju u hrastovim buradima, bezbojni novi vinski destilati dobivaju prvo svjetlu zlatno-žutu boju za vrijeme do 5 godina, zatim zlatnu boju za 10 godina i boju čaja kod destilata s više od 10 godina. Vrlo stari destilati imaju boju jakog ekstrakta čaja. Promjene već nastale boje ovisi samo od sastava hrastovog drveta, a prvenstveno od taninskih materija i dijelom lignina. Primarne taninske materije malo utječu na boju destilata, ali poslije njihove oksidacije stvaraju se produkti u obliku purpurogalina i drugih koji daju destilatu zlatasti ton. Što je više tanina u destilatu i što su oni više oksidirani, to je intenzitet boje veći. Uvjeti pri čuvanju destilata koji doprinose jačem i bržem ekstrahiranju, kao što je povišena temperatura i zagrijanje buradi pri njihovom sastavljanju, utiču na povećavanje intenziteta boje za kraće vrijeme (Paunović i Daničić 1967, 125).



**Slika 2.** Promjena boje vinskog destilata tijekom sazrijevanja

Izvor: Paunović, R. i Daničić, M. 1967. Vinarstvo i tehnologija jakih alkoholnih pića. Beograd: Zadržna knjiga.

Dolazi do promjena kemijskog sastava vinskih destilata tijekom određenog vremenskog perioda čuvanja u hrastovim buradima. Proces sazrijevanja karakteriziraju tri faze i to: razvoj, starenje i degradacija arome i kvaliteta. Svaka od ovih faza, u ovisnosti od različitih utjecajnih čimbenika može varirati. Dakle, formiranje bukea protječe tijekom prvih 15 godina. Vinski destilati se u ovom periodu postepeno obogaćuju taninima, ligninom, ugljovodonicima, aromatičnim aldehydima, acetalima, fenolima, povećava se sadržaj dijela taninskih sastojaka koji je rastvorljiv u alkoholu i koji utječe na formiranje okusa. Drugu fazu sazrijevanja karakterizira vremenski period od 15 do 30 godina i naziva se period pravog sazrijevanja (starenja) (Paunović i Daničić 1967, 133).

U ovom periodu se stišavaju ekstrakcijski procesi, a povećava količina estara, acetala i aldehida. Formira se pravi buke primjerice vinskog konjaka, koji pospješuju produkti hidrolize lignina, zatim produkti reakcije šećera s aminokiselinama, taninske materije rastvorljive u alkoholu, šećeri koji se koncentriraju na račun isparavanja etanola i vode. Aromatični i viši aldehidi su odgovorni za tzv. vanilijski miris vinskih destilata. Tako isparljivi estri doprinose tipičnoj aromi, a viši alkoholi su odgovorni prvenstveno za aromu i okus destilata, a bukeu starijih vinskih destilata doprinose svojim "voćnim" tonom arome. Treća faza se poigrava nakon 30 godina sazrijevanja vinskih destilata, i označava se kao period degradacije. Krivulja dijagrama naglo opada, što ukazuje na promjenu mirisnih i aromatičnih svojstava vinskih destilata. U ovome periodu dolazi do smanjivanja količine viših alkohola, razgradnje estara, acetala i drugih sastojaka koji su sudjelovali u formiranju arome i bukea vinskih destilata (Paunović i Daničić 1967, 138).

Može se zaključiti da je prirodno sazrijevanje voćnih, grožđanih ili sladnih destilata u hrastovim posudama, dugotrajan i kompleksan proces, koji uvjetuje visoku proizvodnu cijenu, ali daje piće vrhunske kvalitete.

Za vrijeme sazrijevanja vinskih destilata u hrastovim buradima odigravaju se važni oksido-redukcijski procesi u kojima je dominantna uloga kisika. Kisik sudjeluje u svim reakcijama, koje su vezane za poboljšavanje kvalitete vinskih destilata. Rastvoren u destilatu, kisik dovodi do formiranja peroksida kao intermedijarnih produkata, koji svoj kisik predaju drugim jedinjenjima koja su stabilna. Formira se vodik peroksid, hinoni, oksidirani tanini, a kao katalizatori oksidacijskih procesa javljaju se bakar, magnezij i željezo. Etanol



se oksidira u acetaldehid, a ovaj zatim u ocatnu kiselinu, od lignina nastaju aromatični aldehidi, posebno vanilin i siringin. Imajući u vidu da je dugo prirodno sazrijevanje u hrastovim buradima dosta skupo, jasno je da se to može isplatiti samo kada se na sazrijevanje stavlja odabran kvalitetan novi vinski destilat. Kvaliteta finalnog proizvoda konjaka ili pak vinjaka ovisi od kvalitete vinskog destilata (Paunović i Daničić 1967, 125-126).

Kupažiran vinski destilat koji prije stavljanja na sazrijevanje treba biti bistar te da tu bistrinu zadrži tijekom procesa, načinom destilacije i visinom koncentriranja etanola u destilatu, može se utjecati na sastav destilata. Načelno razmatrano, sazrijevanjem u hrastovim buradima, za većinu jakih alkoholnih pića znatno doprinosi njihovoj kvaliteti. Što se tiče dužine sazrijevanja načelno za sva pića koja se izlažu ovom procesu, skoro je zakonito da destilati koji su bogati u pratećim primjesima etanola, a da ona ne prelaze optimalne količine, zahtijevaju duže sazrijevanje (starenje). Ovo je potrebno da bi se sve te komponente potpuno međusobno harmonizirale, a posebno s onima koje potiču od hrastovine. Ove za sve vrijeme sazrijevanja trpe brojne promjene koje vode poboljšavanju kvalitete finalnog proizvoda sugeriraju Nikićević i Paunović, (2013, 102).

Etape razvijanja vinskog destilata pri sazrijevanju prema uvedenoj klasičnoj tehnologiji, novi vinski destilati stavlja se na sazrijevanje u novu hrastovu burad u kojima ostaju dok prime potrebnu količinu ekstraktivnih sastojaka, pa se zatim prebacuju u korištenu burad. U ovima nastavljaju sazrijevanje, ali uz manju mogućnost ekstrahiranja, odnosno uz neznatnije povećanje sadržaja ekstraktivnih sastojaka iz hrastovih duga. Tijekom sazrijevanja uočljiva je promjena boje, koja evoluirala od svjetlotamne boje poslije godinu dana do boje ćilibara poslije sazrijevanja za period 15 godina smatraju Nikićević i Paunović, (2013, 104).

Za praksu je važno saznanje da je intenzitet boje uglavnom u korelaciji s količinom ekstraktivnih sastojaka bar u prvim godinama, jer kasnije i neki ekstraktivni sastojci kao što je tanin, oksidacijom postaju obojeni, pa povećavaju intenzitet obojenja destilata. Držanjem vinskih destilata u hrastovom buretu, intenzitet obojenja mogao bi evoluirati po sljedećem: - novipočetni destilat: bezbojan - destilat 3 godine: žutoslanneboje - destilat 5 godina: zlatno žute boje - destilat 10 godina: zlatno žute, ćilibarne boje - destilat 20 godina: tamno zlatno žute, mrke boje - destilat 30 godina: crveno, mahagonij boja - destilat 50 godina: crvena mahagonija, crvena vatra, purpurna. U svim zemljama proizvođačima jakih alkoholnih pića

dozvoljeno je dodavanje karamela za nijansiranje intenziteta boje kada je to potrebno. U periodu čuvanja vinskog destilata u hrastovim buradima, obično se razdvajaju i razlikuju tri etape (Paunović i Daničić 1967, 138).

### **2.3. Oblikovanje ponude vina u restoranima**

Vinska industrija postoji više od sto godina i predstavlja značajne izvore prihoda u gospodarskom sektoru. S rastom digitalnog marketinga, vinska industrija je prisiljena promijeniti svoje načine prodaje i promocije. Kako bi bili konkurenti, proizvođači i prodavatelji vina koriste alate digitalnog marketinga kako bi došli do svog ciljnog tržišta. Važno je spomenuti nekoliko trendova za koje se smatra da će oblikovati budućnost globalne vinske industrije (Chandon, Wansink i Laurent, 2000).

Jedan od trendova je stil i kategorizacija ponude vina. Vino obuhvaća mnoge stilove, od laganih i voćnih do teških i zemljanih. Osim toga, naglašava se važnost kategorizacije vina od stolnih, kvalitetnih do vrhunskih i specijalnih edicija. Veliki trend također je pojava i širenje tržišta prirodnih i organskih vina. Vinska industrija doživljava procvat prirodnih i organskih vina. Tržište prirodnih i organskih vina značajno je poraslo u posljednjih nekoliko godina. Trend prirodnih i organskih vina pomogao je vinskoj industriji da se proširi na nova tržišta (Andrews 2022).

Pjenušac je popularno piće u mnogim europskim zemljama, no tek je zadnjih nekoliko godina pjenušac postao popularno piće u Sjedinjenim Američkim Državama. Međutim, očekuje se da će konzumacija pjenušca postati svakodnevna, jer se bilježi trend smanjenja konzumacije jakih alkoholnih pića (Andrews 2022).

Vinska industrija trenutno prelazi iz tradicionalne u industriju vođenu e-trgovinom. To je zato što se vinska industrija sve više digitalizira, a glavni razlog je to što prodaja raste u online kanalima jer se potrošači sve više navikavaju na kupnju vina putem interneta. Vinarije koriste digitalne marketinške kanale kao što su SEO i marketing na društvenim mrežama za promicanje svojih proizvoda i usluga na internetu. Iako se vinska industrija tradicionalno povezuje s vrhunskim restoranima, to se isto polako mijenja. Restorani se prilagođavaju

promjenjivom tržištu nudeći više eksperimentalnih vinskih programa. Primjerice, eksperimentiraju s raznim vrstama vina i sastojcima u svojim jelima, kao što je sparivanje hrane s vinom i stvaranje novih stavki na jelovniku gdje koriste vino kao sastojak ili začim. Uz internetsku prodaju, ljudi se sve više navikavaju kupovati iz udobnosti svoga doma, što omogućuje malim vinarijama doseg širem tržištu i većem broju kupaca (Andrews 2022).

Restorani ulažu mnogo truda, razmišljanja i kapitala dok stvaraju vinsku kartu koja će pratiti stavke njihova jelovnika. Restorani koji prodaju velike količine vina, često kreiraju svoj popis ponude vina s vlastitom etiketom ili nude svoje vino kao "kućno". Restorani da bi potakli potrošnju vina i smanjili propadanje vina otvorenih butelja, uvode naknadu za servir. Naknada za servis je cijena koju restoran naplaćuje za otvaranje i posluživanje vina. Svaki restoran ima autonomiju postavljanja vlastite naknade, tako da se ova cijena razlikuje od restorana do restorana (Fagan 2022).

Za uspješno kušanje vina važni su uvjeti služenja. Dok su prozračivanje i odgovarajuća temperatura posluživanja prvi koraci, izbor čaše također je jedan od važnih aspekata koji se uzimaju u obzir. Vino treba piti u čaši koja mu pristaje i oplemenjuje ga. Istraživanja koja su procjenjivala utjecaj veličine vinske čaše na prodaju otkrila su da je posluživanje vina (obično mjera od 175 ml) u čašama od 370 ml u usporedbi s čašama od 300 ml povećalo prodaju za 9,4% (Pechey i sur. 2017, 287).

U nizu daljnjih istraživanja provedenih u barovima i restoranima, uočen je mješoviti obrazac učinaka veličine čaše na povećanje prodaje vina. Tamo gdje su primijećeni značajni učinci, oni su dosljedno pokazivali da su veće vinske čaše povećale prodaju, ali ostaje neizvjesnost oko konteksta u kojima bi se ti učinci mogli pojaviti. Analiza koja kombinira podatke iz ovih studija mogla bi pojasniti učinke promjene veličine vinskih čaša u restoranima i barovima na prodaju. Vino se u barovima i restoranima prodaje u fiksnim veličinama kada se prodaje na čaše ili za besplatno točenje od strane kupaca ili osoblja kada se prodaje na bocu ili bokal. Prodaja na bocu ili bokal češća je u restoranima nego u barovima. Veličina čaša za vino može različito utjecati na prodaju, ovisno o tome prodaje li se na čašu ili u boci ili bokalu (Clarke i sur. 2019, 426).

Što se tiče prodaje na staklo, svaki učinak veličine stakla na potrošnju može biti potaknut perceptivnim učincima. Ljudi imaju tendenciju da troše u jedinicama; primjerice popiti jednu

šalicu kave, jednu krišku kolača ili jednu čašu vina, poznato kao heuristika pristranosti jedinice. Ista veličina porcije u većoj čaši izgleda manja nego kada se daje u manjoj čaši. Ako se fiksna veličina porcije vina u većoj čaši percipira kao manja od čaše, to može povećati vjerojatnost da će ljudi kupiti dodatne porcije, čime se povećava prodaja vina na čaše kada se poslužuje u većim čašama (Zupan i sur 2017, 17).

Nasuprot tome, kada se vino prodaje na bocu ili bokal, to uključuje slobodno točenje. odnosno da se ne dekantiraju u čaše u fiksnoj veličini porcije pomoću naprsne mjere ili standardizirane oznake na čaši. Veće vinske čaše omogućuju ili omogućuju točenje većih porcija iz boca ili bokala. Nadalje, kada se traži da natoče standardnu količinu porcije, ljudi imaju tendenciju pretjerati, učinak koji se povećava s veličinom čaše i boce. Ako se te veće porcije još uvijek percipiraju kao 'čaša', prema heuristici pristranosti jedinice, veća bi se kupnja i potrošnja očekivala s većim čašama. U skladu s ovim opažanjima, predviđa se da će se točiti, konzumirati i prodavati više vina kada se radi o slobodnom točenju (Sung i sur. 2014, 378).

## **2.4. Sljubljivanje vina s hranom u ugostiteljstvu**

Okus je podijeljen u pet različitih kategorija: slanost, pikantnost, slatkoća, gorčina, kiselost i umami (slast). Postoje neka sveobuhvatna pravila u procesu sljubljivanja vina s hranom. Prvi od njih uključuje intenzitet jela. Dobro sljubljivanje izjednačit će intenzitet okusa jela i vina. Kada se radi o "težini" hrane (ne misli se na kg), često se sparivanju lakše hrane (obično s manje masnoće) s lakšim vinom, te teže, bogatije hrane s vinom veće težine. Lagana jela poput peradi i ribe nadopunjuju se delikatnijim vinima. Dok je bijelo vino instinktivan izbor, lagana crvena vina s niskim udjelom tanina također su dobra poslastica.

Primjerice, škampi i chardonnay su srednje "težine" i bogati pa se međusobno nadopunjuju. Bogata, teža hrana kao što su složenici od crvenog mesa trebaju vina punog tijela, kao što je shiraz. Slični okusi hrane i vina međusobno se nadopunjuju. Primjerice, riba s umakom od limuna i sivi pinot imaju okus citrusa i dobro funkcioniraju zajedno. Vina s visokim udjelom kiselina, poput mladog rizlinga, često se koriste za čišćenje nepca kada se

jede masna hrana kao što je indijski curry ili bogati umaci s maslacem. Vina iz hladnih klimatskih područja (kao što je poluotok Mornington) imat će više kiselosti od onih iz toplih klimatskih područja. Bogati kremasti umaci obično se sukobljavaju s kiselim vinom poput pjenušavog. Ponuđači u ponudi vina i hrane trebaju paziti na miješanje soli i tanina. Primjerice kiselkasta vina pomažu uravnotežiti slane okuse. Sol se može sukobiti s taninom jer čini tanin zajedljivijim, stoga valja izbjegavati hvatljiva crvena vina poput cabernet sauvignona i shiraza (Lott 2023).

Nadalje, da bi suho vino odgovaralo slanoj hrani, važno je sljubljivati vino s niskim sadržajem tanina i primjetnom kiselošću. Opće pravilo je poslužiti vino barem jednako slatko ili slađe od hrane koja se poslužuje. Zbog slatke hrane suha vina izgledaju prekisela i trpka. Slatka vina s dobrom razinom kiselosti, kao što je Sauternes, savršeno se slažu s bogatom hranom poput paštete. Kiselost će prorezati masnoću u pašteti, a slatkoća vina nadopunit će bogatstvo ove namirnice. Slatkoća također uravnotežuje sol pa su slatka vina klasični pratioci plavih sireva. Slađa vina nude olakšanje od začinjene hrane. Jaki začini, poput ljutih čili papričica u tajlandskoj ili indijskoj hrani, mogu se sukobiti i uništiti okuse vina (Lott 2023).

Metoda koju je razvila Talijanska udruga sommeliera A.I.S., a koju je prihvatio i Hrvatski sommelier klub se temelji na senzorskoj analizi vina i hrane s ciljem usklađivanja, a primjenjuje neke principe i grafički prikaz koji to olakšava. U senzornoj analizi vina intenzitet i trajanje (postojanost) mirisa ocjenjuje se na ljestvici od 1-10. Analizom okusa utvrđuje se pjenušavost, slatkoća, alkohol, mekoća, kiselost, tanin, slanost i tijelo (struktura) vina. Jela su ocjenjivana na ljestvici od 1-10 za slanost, sklonost gorčini, sklonost kiselosti, slatkoću, ljutinu, aromu, masnoću, sočnost, sklonost slatkoći, masnoću i postojanost okusa. Primjerice, za pureće bijelo meso navodimo udio masnoće 1-5, a za svinjski vrat 5-10. Isto vrijedi i za file oslića i potrbušinu tune. U pogledu masnoće ocjenjuje se masnoća koja proizlazi iz načina pripreme (prženje, pečenje...), a ne masnoće u sastavu hrane (Bižić 2020, 19).

## OSJETILNA ANALIZA HRANA - VINO Grafička kartica sljublivanja

HRANA/JELO _____		NAZIV VINA _____	
TOPLO JELO <input type="checkbox"/> H LADNO JELO <input type="checkbox"/>		GODIŠTE _____ TEMPERATURA _____ °C	
DATUM _____ SAT _____ M JESTO _____		DEGUSTATOR _____	
<b>Struktura hrane</b> Malo strukturirano <input type="checkbox"/> Prilićno strukturirano <input type="checkbox"/> Strukturirano <input type="checkbox"/>			
<b>Tijelo vina</b> Slabo <input type="checkbox"/> Puno <input type="checkbox"/> Jako <input type="checkbox"/>			
<b>SLUBLJIVANJE</b> MALO HARMONIĆNO <input type="checkbox"/> PRILIĆNO HARMONIĆNO <input type="checkbox"/> HARMONIĆNO <input type="checkbox"/>			

**Slika 3.** Osjetilna analiza hrana-vino

Izvor: Bižić, F. 2020. Uloga sommeliera u vinskoj kulturi. Šibenik: Veleučilište u Šibeniku.

„Za razliku od najčešće korištenih načela u do tada važećoj praksi kao što su tradicijsko (bevanda – srdele), sezonsko (lagana ljetna hrana – laganije vino), psihološko (romantićni trenutak, proslava – šampanjac), ova metoda koristi načela suprotstavljanja i slaganja. Prvo se načelo temelji na suprotstavljanju karakteristika vina koje je izabrano, onima iz hrane.

(jelo kiselog okusa – meko vino, masno jelo – vino s puno kiselina, sočno jelo – tanično vino koje “suši”). Drugo načelo slaganja ili podudarnosti temelji se na podudarnosti karakteristika vina i hrane (slatka jela – slatka vina, aromatična jela – aromatična vina). Cilj uparivanja vina i hrane nije samo u naglašavanju okusa hrane već da ono obogati gastronomsku senzaciju. To nije savršena znanost pa će različita nepca ponuditi i niz različitih mišljenja“ (Bižić 2020, 20).

### **3. ENOGASTRONOMSKA PONUDA HRVATSKE**

Bogatstvo hrvatske enogastronomske ponude leži u njezinoj raznolikosti. Gotovo da nema zemlje u Europi koja ima toliko različitosti na tako malom prostoru kao Republika Hrvatska. Razlike su uvjetovale i razvoj različitih vještina u obradi sirovina za proizvodnju hrane i vina, kao i u njihovoj pripremi. Može se reći da je na to utjecao geografski oblik i položaj. Enogastronomski, sjeverozapadni dio Hrvatske pripada srednjoj Europi, a južni dio Mediteranu.

#### ***3.1. Enogastronomska ponuda po regijama***

Enogastronomija je jedan od najvećih hrvatskih aduta i jedan od glavnih razloga dolazaka stranih turista u Hrvatsku.

Prema Strategiji razvoja turizma Republike Hrvatske do 2020. godine hrana i vino smatraju se složenim proizvodom koje konzumiraju gotovo svi turisti, iako relativno mali broj stranih turista putuje isključivo zbog ponude hrane i vina. Prema podacima Strategije turizma, preko 160.000 građana Republike Hrvatske posjećuje vinske ceste, od čega 61% kupuje domaća vina, 63% kupuje domaću hranu, a 53% posjetitelja iz ugostiteljskih objekata naručuje domaća vina. Hrana i vino kao turistički proizvod najrazvijeniji su u Istri, zatim u Dalmaciji i Slavoniji (Vlada Republike Hrvatske 2020, 44).

Sustav takve turističke ponude još uvijek je nedovoljno valoriziran, iako je već dugi niz godina dio turističke ponude i promocije zemlje. S više od 25 vinarija i vinskih cesta, preko 200 restorana, od čega je 13 s Michelinovom zvjezdicom, brojnih eno-gastronomskih manifestacije, autohtonih jela i vinskih vrsta, Istra može dostojno konkurirati na europskom, ali i svjetskom turističkom tržištu.

„Istra je najzapadnija vinogradarska pod regija u Hrvatskoj. Ima izvrstan zemljopisni položaj, okružena je morem, ima blagu mediteransku klimu te se također nalazi raskrižju različitih kultura. Zbog svih tih prednosti Istra je danas jedno od najvažnijih hrvatskih vinskih područja, a vino tog područja nije samo važan poljoprivredni proizvod, nego i važan



čimbenik ukupne turističke ponude. Zbog raznolikosti vrsti tala, klime, sorti i drugih uvjeta, dalmatinska regija je podijeljena u tri vinogradarske podregije: Sjeverna Dalmacija, Dalmatinska zagora, Srednja i južna Dalmacija. Svaka od navedenih podregija ima određeni broj vinogorja“ (Muršić 2020, 23).

„U podregiji Dalmatinska zagora nalaze se 3 vinogorja: Sinj-Vrlika, Imotski, Vrgorac, u podregiji Sjeverne Dalmacije nalazi se 8 vinogorja: Zadar-Biograd, Benkovac Stankovci, Pirovac-Skradin, Knin, Promina, Drniš, Šibenik i Primošten. U podregiji Srednja i južna Dalmacija nalazi se 12 vinogorja: Kaštela-Trogir, Split-Omiš-Makarska, Neretva, Konavle, Mljet, Pelješac, Korčula, Lastovo, Vis, Hvar, Brač i Šolta. Tradicionalna smotra vina Sabatina okuplja vinogradare iz Dalmacije i Istre te se na njoj mogu vidjeti brojna kvalitetna vina iz Hrvatske“ (Pacić 2022, 21).

Više o vinarijama i ponudi različitih vina u sljedećem poglavlju.

### **3.2. Vinarije**

Republika Hrvatska ima kvalitetna vina te kvalitetnu gastronomsku ponudu koja obuhvaća prostor cijele države. Tome pridonosi povoljna blaga klima i geografski položaj. Pravni temelj na kojem počiva proizvodnja vina na području Hrvatske ima uporište u Zakonu o vinu (NN 32/19). Naime, čl. 1. Zakona o vinu propisano je kako je predmet ovog zakona „nadzor nad uzgojem vinove loze, proizvodnja iz sektora vina, fizikalno-kemijska i organoleptička svojstva vina, kategorije proizvoda iz sektora vina, vinogradarski registar, obvezne izjave te prateći dokumenti za proizvode iz sektora vina, podrumski ulazni i izlazni registri, stjecanje, zaštita i kontrola zaštićene oznake izvornosti i zaštićene oznake zemljopisnog podrijetla te tradicionalni izrazi u sektoru vina, označavanje vina, regionalne organizacije vinogradarstva i vinara te promotivno i marketinško označavanje i prezentiranje vina, stavljanje na tržište voćnih vina, postupci proizvodnje i kategorije, opisivanje, prezentiranje i označavanje te zaštićene oznake aromatiziranih proizvoda od vina, administrativna kontrola i kontrola na terenu, upravni i inspekcijski nadzor te prekršajne odredbe“.

U smislu Zakona o vinu, odnosno sukladno čl. 3. t. b) „vino podrazumijeva sljedeće kategorije proizvoda od vinove loze: vino, mlado vino u fermentaciji, likersko vino, pjenušavo vino, kvalitetno pjenušavo vino, kvalitetno aromatično pjenušavo vino, gazirano pjenušavo vino, biser vino, vino od prosušenog grožđa, a koje je u primjeru u svom značenju odgovara posebnim zahtjevima za proizvode“.

Drugim dijelom Zakona o vinu propisana je djelatnost vinogradarstva i vinarstva. U smislu čl. 7. Zakona o vinima određuje se zemljopisno područje uzgoja vinove loze, odnosno „prema prirodnim uvjetima uzgoja vinove loze, zemljopisna područja uzgoja vinove loze Republike Hrvatske dijele se na: vinogradarske zone, regije, podregije, vinogorje i vinogradske položaje“. Nadalje, čl. 7. st. 4. Zakona o vinima područje Republike Hrvatske dijeli se u četiri vinogradske regije, a to su:

- Slavonija i hrvatsko Podunavlje,
- Hrvatska Istra i Kvarner,
- Dalmacija i
- Središnja bregovita Hrvatska“.

Ranije spomenute vinogradske regije kartografski su prikazane Slikom 1.



**Slika 4.** Vinogradske regije u Republici Hrvatskoj

Izvor: Pravilnik o vinogradarskim područjima

Kada je riječ o najzastupljenijim sortama vina u Hrvatskoj važno je spomenuti graševinu, istarsku malvaziju i plavac mali. Ove sorte čine 46% od ukupnih vinskih sporta u Hrvatskoj te se uspješno distribuiraju diljem Europe. Isto tako, važno je spomenuti i podatak koji je objavljen 2018. godine u službenom izvješću Državnog zavoda za statistiku a isti se odnosi na to da u Hrvatskoj postoje ukupno 32 vinarije koje se aktivno bave uzgojem vinove loze i proizvodnjom vina.

### 3.2.1. Vinarije u Istri

Istra je oduvijek bila sinonim za vinogradarstvo i proizvodnju kvalitetnog vina. Ova regija je najzapadnija vinska regija Hrvatske, a zbog svog povoljnog geografskog položaja, mediteranske klime i blizine mora, idealna je za razvoj vinogradarstva i uzgoj različitih

vinskih sorti koje se prepoznaju diljem svijeta. Još od vremena grčkih kolonista koji su naselili današnje područje Istre datiraju prva znanja i vještine o vinogradarstvu. Grci su svoje znanje prenijeli na tadašnje stanovništvo, a ta tradicija se nastavila sve do danas. „Vino se stoljećima čuvalo u amforama, bačvama i bocama te je jedino piće koje se u malim bačvicama, barilima, opet vraćalo u vinograde jer bi ih vinogradari zakačili za pojas te pijući, veselije i učinkovitije bi radili vinovu lozu“ (Vinistra.com, 2019). Spoj tradicije, kulture i rada te konstantna želja za napretkom i inovacijom doprinijela je tome da je Istra danas vodeća eno destinacija Hrvatske.

Vinska regija Istra proizvodi neka od vrhunskih vina koja su konkurentna svjetskim proizvođačima. Povezanost turizma i vina na ovom području neizbježna je, a uključivanje u turističku ponudu u cjelini stalna je zadaća, osobito kada je riječ o ponudi vinskih tura po Istri, a postaje i vitalna za konačni regionalni uspjeh i razvoj turizma.

Umjerena mediteranska klima, uvjetovana morskim strujama podarila je Istri najmanje četiri vinogradarska plodna tla. U Istri se uzgajaju sorte, počevši od najviše uzgajane malvazije, chardonnaya, muškata, pinota blanca, sivog pinota, sauvignon blanca, trebianno toscana, zlahtine, crvenog merlota, terana, cabernet sauvignona, refoška, borgonje, cabernet franca i nešto malo Hrvatica, Barbera, Pinot Noir i Syrah. 10 najboljih vina u Istri:

- Collis, Trinitas 2015.: Kultivirani vinogradi Collis nalaze se u zapadnom gorju Istre, blizu Rovinja. Izuzetno povoljno mjesto za uzgoj vinove loze, jedinstvena klima, kvalitetne sorte grožđa i duga obiteljska tradicija vinarstva stvorili su savršene uvjete za proizvodnju visokokvalitetnih vina. Vinogradi ove spektakularne vrste vina nalaze se 100 metara iznad mora, s procesom odležavanja od 12 mjeseci u barik bačvama, u Trinitasu dominiraju okusi bobičastog voća, slatke i višnje i vanilije. Teran i blagi tanini čine ovo vino neobično elegantnim.
- Roxanich, SuperIstrian 2009.: Roxanich mi je zapravo prije svega najdraži. To je osobni klik između mene i vina koja izlaze iz ove vinarije u Istri, smještene u blizini slikovitog sela Motovun. 2009. godina bila je izvanredna s dugovječnim vinima u cijeloj Istri, a teran je ispao baš izvanredan. SuperIstrian je punjen u boce 2015. i kao i svako drugo vino bez pretakanja bez filtriranja uvijek za vrijeme

opadajućeg mjeseca. 40% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot i 20% Borgonja. Veliki i divlji, srednjeg tenisa i kiselosti cijelog tijela, gotovo ljubičaste boje, vinifikacija ovog dragulja vrši se sa svakom sortom grožđa koja se pojedinačno macerira četiri tjedna. Vrh je dugotrajnog aromatičnog voćnog okusa istarskog vina.

- Kozlović, St. Lucia Noir 2012.: obzirom na to koliko je Istra bila vruća i suha u 2012., za postizanje dobrih rezultata, pa čak i izvrsnih, bila je potrebna znatna ekspertiza, kao što je to učinio Kozlović s ovim. Sveta Lucija je kombinacija uglavnom merlota sa sauvignonom blancom i teranom. Boja je prilično očekivana duboka rubinasta, dosta intenzivna na nosu, razvija začinske note. Osušeno na nepcu punijeg tijela i prilično visoke kiselosti s čvrstim i zrelim taninima, ovo je istarsko vino zasigurno toplo s daškom istarske svježine. Vino je još mlado, a do 2020. godine bit će to pravo doba.
- Franc Arman, Cabernet Franc 2007.: Izvrsnost i inovativnost u proizvodnji nagrađivanih, osebujnih vina ostvaruju se u obiteljskom vinskom podrumu u Istri. Radikalne istarske sorte oživljavaju pet metara pod zemljom u hrastovim bačvama i spremnicima od nehrđajućeg čelika. Ovo elegantno sortno crno vino ima suh i živahan okus, s dubokom rubinsko crvenom bojom, tamni okus voća s primjesom biljnih začina.
- Moreno Coronica, Gran Teran 2009.: Coronicino vino pod velikim je utjecajem organoleptičkih karakteristika grožđa. Presudnu ulogu ima crveno tlo pomiješano s vapnenačkim kamenom, samo da bi bilo idealno okruženje za plodan rast i sve ono što dolazi iz istarskog kraja.
- Matošević, Grimalda (crveno) 2012.: Grimalda je na svojim počecima bila korak u potpuno novi smjer za vinogradarstvo i proizvodnju vina Matošević. Prvo stilsko i kvalitetno teroir vino ove kuće. Postojana i egzotična aroma, s naglašenom mineralnošću. Grimalda crvena mješavina je Merlota i Terana, u omjerima 85-15. Grožđe je složeno zbog niskih prinosa, na vrlo osunčanim

terasama. Vino se macerira i fermentira na tropini do dva tjedna, nakon čega odležava u hrastovim bačvama oko 15 mjeseci.

- Degrassi, Terre Bianche Cuvee 2014.: Od samog početka, proizvodnja se zalaže za vrhunsku kvalitetu i očuvanje kontinuiteta u podrumu Degrassi, uspješno uzdižući ovu vinsku sortu.
- Trapan, Uroboros 2012.: Proizvodnja vina Trapan obiteljski je posao, a kao mlađi vinar na tržištu ponekad može biti prilično izazovan. Sama vinarija u Istri vrhunska je umjetnost, a vino izvanredno. Zlatno žuti odsjaj samo je nagovještaj metode obrade, a zeleni odsjaj predstavlja umanjivanje potencijala starenja.
- Kabola, Amfora Malvazija 2009.: Korištenje amfora u procesu proizvodnje vina omogućilo je povećanu maceraciju Kabole. Za ovu vrstu vinifikacije grožđe se pažljivo bira s tla bijele gline. Ovo vino boje jantara obiluje aromama, od nota koje podsjećaju na groždice i suhe smokve do nježnih nota meda i konjaka. Vino je bogato, dugotrajno i skladno.
- Dobravac, Teran Fuga: Kvalitetna istarska vina iz podruma obitelji Dobravac osiguravaju izuzetnu enološku poslasticu za svakog ljubitelja. Ukusno božansko vino pružit će jedinstven doživljaj stopljenih okusa. 100% istarski teran s visokim sadržajem od 14% alk. vol.,

Istarska malvazija se različitim kanalima distribucije, kroz smotre vina, prilikom posjeta vinskim podrumima te u hotelima i restoranima, dokazala kao eno – gastronomska kraljica istarskog vinarstva koje turisti najviše potražuju. Stoga je ona strogo autentična za istarsku regiju te zauzima vodeću poziciju najzastupljenije istarske sorte, a samim time si omogućuje i brendiranje kao sveobuhvatnog elementa koji integrira turističku ponudu na cjelovitom području hrvatske i slovenske Istre (Peršurić 2005, 174).

### 3.2.2. Vinarije u Dalmaciji

Osim Iste, Dalmacija je također regija poznata po uzgoju vinske loze. Razvoju vinskog turizma ovog područja značajno pridonosi geografski položaj koji je izuzetno pogodan za razvoj vinskog turizma. Najjužnija regija Hrvatske, Dalmacija, proteže se od sjevera prema jugu uz obalu, pa preko do istočne granice zemlje. Osim Dubrovnika, raznolika regija u sebi sadrži gradove Split, Šibenik i na najsjevernijem području Zadar, kao i susjedne otoke. Krajolik i klima u regiji stvaraju različite teroire, uključujući manje podregije i mikroklimu. Nije ni čudo što se ovdje nalazi toliko domaćeg grožđa.

Domaća bijela vina obuhvaćaju Pošip, podrijetlom s otoka Korčule, i limunski debit. Zinfandel, zvan Tribidrag ili Crljenak Kaštelanski, ovisno o lokalitetu, poznat je i izvan Hrvatske. Crveno grožđe Babić, s čvrstim taninima i notama višnje, nalazi se u srednjoj i sjevernoj Dalmaciji, dok Plavac Mali dominira poluotokom Pelješcem i južnim otocima, sa svojim slanim, smokavim profilom.

Događaji koji su atraktivni za ovo područje su Dubrovački godišnji festival vina koji se održava u ožujku ili travnju, kao proslava lokalnih vinara i sorti regije. Središnji događaj Festivala je Izložba vina. Gosti mogu sudjelovati u predavanjima i degustacijama vina te vinskim radionicama posvećenim autohtonim sortama Dalmacije.

Poluotok Pelješac danas je sinonim za najbolja crna vina koja su i razlog dolaska velikog broja turista. Ovaj enološki raj razvija vinarstvo još od starih Rimljana. Poluotok Pelješac krajolik je jako strmih, valovitih stjenovitih brežuljaka koji služe kao sidro za njegovo plodno tlo. Jedinstvene značajke surovog krajolika stvaraju optimalno okruženje za aromatično grožđe. Široko samo 4 milje, more je bitan element za prehranu i vlagu tla na ovom području. Sušna klima s pouzdanim morskim slanim povjetarcima omogućuje vinovu lozu niskog prinosa, ali vrlo bogatog okusa.

Najpoznatije je grožđe nesumnjivo Plavac Mali, zapravo prvo u Hrvatskoj koje ima svoje vlastite nazive, Dingač i Pošip, oba smještena na poluotoku Pelješcu. Sorta grožđa crvenog vina, Plavac Mali u prijevodu znači "mala plava", naziv koji je dobio zbog izgleda grožđa. Ovo grožđe uspijeva na pješćanim padinama iznad mora prema jugu. U tom okruženju

Plavac Mali daje niske prinose grožđa, što dovodi do koncentriranih vina, vrlo dubokih boja, bogatih i punih tijela. Robusno vino koje proizvodi veće je i u alkoholu i u taninu, s nižom kiselošću, voćno i puno okusa s notama kupine, trešnje, dima i začina. Vina Plavac Mali imaju izvrsne sposobnosti odležavanja.

### **3.2.3. Vina kontinentalne Hrvatske**

S obzirom na to da područje kontinentalne Hrvatske nije okruženo morem, odnosno ima nepovoljan geografski položaj u proizvodnji vina ovog područja uvelike se ulagalo s ciljem postizanja kvalitete. Ova regija sukladno Zakonu o vinima naziva se Bregovita Hrvatska, a važno je istaknuti kako su za ovo područje svojstvene brojne udruge koje organiziraju kušanje vina na području Bjelovarsko bilogorske, Karlovačke, Koprivničko križevačke, Krapinsko zagorske, Međimurske, Sisačko moslavačke, Varaždinske i Zagrebačke županije te Grada Zagreba. Ovih sedam županija i Grad Zagreb zajedno pokrivaju 20% vinograda cijele Hrvatske, a prema evidenciji iz Vinogradarskog registra, ovdje se proizvodi 17,5% ukupne hrvatske proizvodnje grožđa i vina.

Podaci Hrvatske gospodarske komore (2017) govore kako najviše vinograda ima na području Zagorja, Međimurja i na Plešivici. Regija je vrlo bogata sortama. Najvažnija je Graševina, Chardonnay, Pinot (bijeli, sivi i crni), te Rizling rajnski. Tu su još i Sauvignon bijeli, Traminac, Frankovka, Silvanac zeleni, te autohtoni Škrlet i Moslavac. Vina su uglavnom bijela, naglašene svježine i voćnosti. Od davnina vino je bilo usko vezano uz hranu kao dopuna jelu s ciljem da poveća gastronomski užitak.

S obzirom na brojne vinske ceste Kontinentalna Hrvatska kao takva predstavlja regiju vrhunskih vina. U sklopu vinskih cesta sagrađeni su i vinski podrumi, a najljepša i najznačajnija vinska cesta na ovom području je Međimurska vinska cesta. Istočna kontinentalna Hrvatska velika je, uglavnom ravna i važna poljoprivredna regija Hrvatske. Geografski, regija je omeđena rijekom Dravom na sjeveru (mađarska granica), rijekom Dunavom na istoku (granica Srbije), rijekom Savom na jugu (granica Bosne i Hercegovine) i rijekom Ilovom na zapadu. Sastoji se od 5 županija: Osječko-baranjske, Vukovarsko-



srijemske, Brodsko-posavske, Požeško-slavonske i Virovitičko-podravске, a sadržana je u istočnoj kontinentalnoj Hrvatskoj ZOI (Zaštićena oznaka izvornosti).

Grožđe se uzgajalo, a vino se u regiji proizvodilo još iz predrimskog doba, ne na niskim i ravnim područjima koja se uglavnom koriste za druge poljoprivredne proizvode, već na blago nagnutim brdima s nadmorskom visinom između sto i 250 metara. Klima regije je umjereno kontinentalna, s padalinama podjednako raspoređenim tijekom cijele godine. Ti uvjeti pogoduju sortama prisutnim u kontinentalnoj Europi, a najčešće bijele sorte su graševina, rhein riesling, chardonnay i pinot grigio od bijelaca; frankovka, cabernet sauvignon, merlot i crni pinot. Najvažnija i najpoznatija vinarska mjesta u regiji su Kutjevo, Baranja i Srijem.

Hrvatsko gorje je vinarsko područje u sjeverozapadnom dijelu Hrvatske, a obuhvaća podregije Moslavinu, Prigorje-Bilogoru, Zagorje, Međimurje, Plešivicu i Pokuplje, a nalazi se u ZOI-u Zapadne kontinentalne Hrvatske (Zaštićena oznaka izvornosti). Vinogradi u ovoj regiji uglavnom se nalaze na nadmorskoj visini od 100 do 400 metara, a većina se vinograda uzgajala na nižim dijelovima padina različitih brda i planina u regiji prema jugu.

Klima regije je umjereno kontinentalna, s utjecajima hladnog zraka iz Alpa na sjeveru i toplog zraka iz Mediterana na jugu. Oborine u regiji ravnomjerno su raspoređene tijekom cijele godine, s tim da većina oborina dolazi tijekom vegetacijskog razdoblja. Najčešća bijela sorta u Hrvatskom gorju je graševina, a zatim slijede rajnski rizling, chardonnay, kraljevina, moslavac (šipon), škrlat, sauvignon blanc. Crvene sorte vina mnogo su rjeđe, ali ovdje se mogu pronaći frankovka, pinot crni, cabernet sauvignon i portugizac. Vina za desert, predikat i kasnu berbu tradicionalno se proizvode u regiji, osobito u Međimurju, a ovdje se mogu pronaći i muškati muškati i druge sorte koje se koriste za takva vina. Regija Plešivica poznata je po pjenušcima, a Moslavina je još jedno značajno mjesto. Najpoznatija sorta s ovog područja je Pušipel (Moslavac ili Šipon) kojoj se u zadnje vrijeme poklanja velika pažnja.

Slavonija i Podunavlje čine jednu od četiri vinske regije u Republici Hrvatskoj, koja obuhvaća područje od gradova Virovitice i Daruvara na zapadu do Dunava i Baranje na istoku. Regiju karakteriziraju velika područja prekrivena vinogradima koja proizvode najveći volumen vina u cijeloj zemlji, a njezina vinogradarska tradicija datira još iz antičkog

Rima. Slavonska vina imaju izvrstan omjer cijene i kvalitete. Najbolji se proizvodi od grožđa uzgojenog na području Venja i Mitrovca u kutjevačkoj vinskoj zemlji, kao i u Erdutu, Belju, Srijemu, Daruvaru, Baranji i Iloku. Već desetljećima Slavonijom dominiraju bijele sorte grožđa, pa čak i sada u njezinim vinogradima rastu različite međunarodne sorte popularne u cijelom svijetu - rajnski rizling, chardonnay, traminac, sauvignon i tako dalje.

Iako je još jedna međunarodna bijela sorta, proizvodnja velšeslinga u ovoj vinskoj regiji dosegla je razinu na kojoj je mnogi povezuju sa Slavonijom i smatraju je autohtonom na tom području. Najrasprostranjenija je i najpopularnija od svih sorti grožđa uzgojenih na hrvatskom tlu, a vinari ga koriste za proizvodnju čitavog niza različitih stilova vina za svaku prigodu. Iako je Slavonija nekoć bila mjesto gdje su se mogle pronaći crvene sorte poput Blue Frankish, Kadarka i Portugieser, ove su sorte tek nedavno doživjele porast popularnosti u regiji, zajedno s crnim pinotom, cabernet sauvignonom, merlotom i zweigeltom. Nekada velika područja prekrivena obrađenim vinogradima nisu jamčila visokokvalitetna vina, ali posljednjih godina vinari su marljivo radili na tome da svoju proizvodnju podignu na potpuno novu razinu.

### ***3.3. Utjecaj europske kuhinje***

Položaj Hrvatske odredio je i njezinu tradicionalnu kuhinju. Mediteranska prehrana u kojoj dominiraju visokokvalitetne masline i ulje je ipak omiljeni oblik hrane za lokalno stanovništvo i mnogo stranih turista. Dugoročna turistička orijentacija Hrvatske spontano je dovela do visokih standarda kada se govori o točnosti i kvaliteti hrane te o gurmanskim jelima Republike Hrvatske.

„Gastronomska kultura Hrvatske svojevrsan je kolaž koji uz vodeću mediteransku prehranu ima elemente istočnjačke kuhinje te vrlo prepoznatljive elemente kuhinje središnje tzv. kontinentalne Europe. Bogata paleta domaćih proizvoda i široki spektar tradicionalnih jela tvrdoglavo su se odupirali modernizaciji i stereotipnim obrascima prehrane, što je dovelo do očuvanja načina pripreme koji nutritivno ne osiromašuje namirnice u jelima“ (Hrvatska turistička zajednica 2018, 12).

Nadvornik (2013, 83) sugerira da je teško je u Europi, na tako malom prostoru, pronaći tako izraženo prepletanje srednjoeuropske i južnoeuropske, posebno sredozemne civilizacije i kulinarske tradicije, kao u današnjoj Hrvatskoj. S pravom možemo ustvrditi da smo, iako relativno, mala zemlja, ipak velika zemlja po raznolikosti i veličini autentične kulinarske ponude. Mnoga naša jela s pravom su postala svjetski poznata, a još ih je više koje naša turistička privreda nije ponudila na svoje stolove. Na našu kuhinju stanovitu ulogu imale su kuhinje Austrije i Mađarske (kuhinju carskog Beča stvarale su dobroćudne kuharice sa svih strana carstva kao i specijalitete koje su one donijele), Italije, Turske – pravilnije je kazati Osmanlije (npr. ćevapčići) i Francuske.

Jednako tako Nadvornik, (2013, 85) smatra da je to ostavilo mnogo tragova u kulinarstvu i u štovanju vina. No, i pored toga ona je sačuvala svoju originalnost, specifičnost i baš tim miješanjem raznih utjecaja stvorila svoju posebnost, draž i privlačnost u raznovrsnosti i bogatstvu. Bez imalo pretjerivanja može se ustvrditi, da naša narodna-pučka kuhinja ima temelj na ostacima ilirske i rimske kuhinje i da sve razlikuje ne samo po regijama već i unutar njih.

### **3.4. Primjeri dobre prakse**

Primjer dobre prakse u kreiranju gastroenološke ponude je Međimurje. Iako nije veliko, zasigurno ima veliki turistički potencijal. Ova površinom najmanja i najsjevernija hrvatska županija ima mnogo toga za ponuditi kao što su primjerice prirodne ljepote, bogata kulturno-povijesna baština, sportska i kulturna događanja, brojne manifestacije te raskošna enogastronomska ponuda.

Sa stajališta ovog turističkog proizvoda glavne mikrodestinacije su Štrigova, Sv. Urban i Železna Gora. Posebna pažnja posvećena je tematskim cestama, odnosno Međimurskim vinsko-gastronomskim cestama diljem regije. Glavne biciklističke rute su Pušipelova, Eko Mura i Međimurska ruta. Međimurje također ima sustav šetnica s raznim tradicijskim trgovinama s domaćim specijalitetima. Također, u moderno doba raste interes za domaću kuhinju i lokalno proizvedenu hranu. Posebno je važna vinska cesta, „gastronomski klaster“

degustacija u vinarijama, kao i degustacija u vinarijama, restoranima i bistroima (Turistička zajednica Općine Štrigova 2019, 22).

Još jedan primjer dobre prakse je Istra. Istarski poluotok danas je omiljen zbog bogate gastronomske ponude koji privlači sve više turista. U Istri se sustavno predviđaju dugoročni planski poticaji za razvoj kao što su ceste s temom hrane i gastronomije kao prepoznatljivi dio projekta. Izgrađeni su i novi objekti koji služe domaća jela i delicije.

Jedan od ciljeva je uključiti i bolje pozicionirati Istru kao priznatu gastronomsku regiju u najprestižnijim tematskim vodičima. Danas fine dining restorani u Istri imaju svoju tržišnu nišu u kojoj gosti točno znaju što žele i koliko su za to spremni platiti. Ovi potrošači traže visokokvalitetna tradicionalna jela, često u kombinaciji s modernističkim prizvukom. Potencijal gastronomskog turizma je u stalnom porastu te je kroz razne turističke aktivnosti posljednjih godina podigao turističku ponudu Hrvatske i Istre na visoku razinu. Naravno, Hrvatska (Istra) je u tom pogledu na dobrom putu, a to dokazuje i veliki broj gostiju koji se redovito vraćaju u našu turističku destinaciju i sve veće zadovoljstvo gastronomskim izazovima s kojima se susreću tijekom boravka u Istri. Istra je domaćin niza zanimljivih gastronomskih događanja tijekom cijele godine, od turističkih festivala do gourmet događanja.

Neki od važnijih gastronomskih festivala su: Valbandon ispod čripnje, Ribarska fešta u Funtani, Ribarska fešta, gastronomska manifestacija uz zabavni program, Vrsar Porto Fest, Aminess Wine & Gourmet Nights, Festival gastronomije u Novigradu, uz prisustvo poznatih kuhara, Okusi tradicije: otkrijte zaboravljene recepte, Fešta od puži, Galižana.

## Zaključak

Gastronomija se sastoji od cijelog tijela znanja i praksi vezanih uz kuhanje, recepte, sastojke, tehnike i metode te njihov povijesni razvoj i kulturni značaj. Zbog utjecaja drugih naroda i kultura kroz hrvatsku povijest, Hrvatska se može pohvaliti svojom raznolikošću i bogatstvom isprepletenih okusa i mirisa. Budući da su stari Rimljani vladali cijelim Mediteranom, talijanska kuhinja i danas ima velik utjecaj na obali. Neizostavno najbolje maslinovo ulje, masline, tjestenine, plodovi mora i ribe, smokve, lavanda i druge delicije koje predstavljaju ljepotu hrvatske primorske kuhinje. S druge strane, unutrašnjost zemlje je dosta drugačija zbog utjecaja Austro-Ugarske, odnosno još uvijek se osjeća utjecaj austrijske i mađarske kuhinje.

Kao jednoj od najkompleksnijih politika Europske unije u zajedničkoj poljoprivrednoj politici EU-a kao djelomično rješenje postignut je 1992. godine sporazum da se određeni tradicionalni prehrambeni proizvodi zaštite na jedan od tri načina i to: oznakama izvornosti (PDO), zemljopisnog podrijetla (PGI) i zajamčenoga tradicijskog specijaliteta (TSG).

Enologija je znanost koja se bavi proučavanjem vina i vinarstva, dok se područje enologije razlikuje se od područja vinogradarstva, znanosti o uzgoju grožđa, iako se to dvoje često isprepliće u akademskim krugovima diljem svijeta. Pored toga, vinska industrija postoji više od sto godina i predstavlja značajne izvore prihoda u gospodarskom sektoru.

Vino i gastronomija jedno su od najvećih hrvatskih bogatstava i jedan od glavnih razloga zašto strani turisti dolaze u Hrvatsku. Republika Hrvatska ima izvrsna vina i dobru hranu diljem zemlje. Tome pogoduje povoljna umjerena klima i geografski položaj. Pravna osnova za proizvodnju vina u Hrvatskoj je Zakon o vinu. Hrvatska je odavno turistički orijentirana, što je prirodno dovelo do visokog standarda točnosti i kvalitete hrane i gurmanskih jela u Republici Hrvatskoj.

Istra danas postaje sve popularnija među turistima zbog svoje bogate gastronomije. U Istri se sustavno predviđaju dugoročni planski poticaji za razvoj kao što su ceste s temom hrane i gastronomije kao prepoznatljivi dio projekta. Istra može poslužiti kao primjer dobre prakse jer gastronomija može značajno unaprijediti ukupnu turističku ponudu regije i privući brojne turiste.



## Bibliografija

1. Agroklub. 2023. Popisu hrvatskih proizvoda zaštićenog naziva u EU dodana i "Dalmatinska janjetina", <https://www.agroklub.com/prehrambena-industrija/popisu-hrvatskih-proizvoda-zasticenog-naziva-u-eu-dodana-i-dalmatinska-janjetina/84806/> (pristupljeno 12. lipnja 2023.).
2. Andrews, B. 2022. 6 Wine Industry Trends to Watch in 2023. <https://daily.sevenfifty.com/6-wine-industry-trends-to-watch-in-2023/>, (pristupljeno 12. lipnja 2023.).
3. Aranceta, J. 2001. "Spanish food patterns". *Public Health Nutrition*, Volume 4, Issue 6a, December 2001, pp. 1399 – 1402
4. Bakan, R. 2015. "Moderni trendovi u prehrani i njihov utjecaj na ugostiteljsku kuhinju". *Praktični menadžment*, 6 (1), 105-110.
5. Bižić, F. 2020. "Uloga sommeliera u vinskoj kulturi". Šibenik: Veleučilište u Šibeniku.
6. Chandon, P. Wansink, B. Laurent, G. 2000. "A Benefit Congruency Framework of Sales Promotion Effectiveness". *Journal of Marketing* 64 (2000): 65-81.
7. Clarke N., Pechey R., Pilling M., Hollands G. J., Mantzari M., Marteau T. M. 2019. "Wine glass size and wine sales: four replication studies in one restaurant and two bars". *BMC Res Notes* 2019; 12: 426.
8. Dropulić, M. 2009. "Jesmo li "prerasli" Teoriju X i Teoriju Y?". *Ekonomski misao i praksa: časopis Sveučilista u Dubrovniku*, 18 (2009), 2; 349-372.
9. Enciklopedija.hr. 2023. *Gastronomija*. Hrvatska enciklopedija, mrežno izdanje.
10. Fagan, L. 2022. BYOB - Guidelines to Follow. <https://www.abcfws.com/rules-to-follow-when-bringing-your-own-wine-to-a-restaurant>, (pristupljeno 16. lipnja 2023.).
11. Gardner, D. N. 2016. <https://psuwineandgrapes.wordpress.com/2016/01/15/what-is-enology/> (pristupljeno 15. lipnja 2023.).
12. Gollnhofer J. F., Weijs H. A., Schouten J. W. 2019. "Consumer movements and value regimes: Fighting food waste in Germany by building alternative object pathways". *Journal of Consumer Research*, 46, 460–482.

13. Hopkin, R. 2017. "The Way of the Croissant: Traditional Perspectives On A Traditional Pastry". *Digest: a Journal of Foodways and Culture* 5:2., American Folklore Society.
14. Hrvatska turistička zajednica. 2018. Puna okusa. [https://www.htz.hr/sites/default/files/2018-02/Enogastro%20bro%C5%A1ura\\_HR\\_2017-18.pdf](https://www.htz.hr/sites/default/files/2018-02/Enogastro%20bro%C5%A1ura_HR_2017-18.pdf), (pristupljeno 15. lipnja 2023.).
15. Ivanišević, J. 2007. Randić, M., Rittig-Beljak, N. 2007. "Svijet hrane u Hrvatskoj = The world of food in Croatia, Etnografski muzej". Zagreb, 2007., Narodna umjetnost, 44 (2), 279-280.
16. Jakopec, M. 2015. "Proizvodnja i analitika osnovnih parametara kakvoće domaćeg bijelog vina Hrvatskog zagorja". Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet.
17. Klaić, B. 1986. Rječnik stranih riječi. Zagreb: Nakladni Zavod MH.
18. Leksikografski zavod Miroslav Krleža, <http://www.enciklopedija.hr/Natuknica.aspx?ID=21351> (pristupljeno 22. svibnja 2023.).
19. Lott, C. 2023. 5 Wines to Pair With Party Food. <https://yorkshirecateringcompany.co.uk/wines-party-food/> (pristupljeno 12. lipnja 2023.).
20. Marović, M. 2016. "Razvoj studija gastronomije u svijetu i hrvatskoj". Zbornik radova Veleučilišta u Šibeniku, (3-4/2016), 103-110.
21. Marović, M. 2016. "Razvoj studija gastronomije u svijetu i hrvatskoj". Zbornik radova Veleučilišta u Šibeniku, (3-4/2016), 103-110.
22. Mirkov, V. 1961. *Proizvodnja vina: uslovi, tehnika, čuvanje*. Beograd: Zadružna knjiga.
23. Muršić, L. L. 2020. "Eno-gastronomski turizam u Istarskoj županiji". Sveučilište Jurja Dobrile u Puli.
24. Nadvornik, Z. 2013. *Hrvatska tradicionalna jela i pila i zimnica s nostalgичnim okusom baka i nona*. Zagreb: Zlatan Nadvornik.
25. Nikićević, N., Paunović, R. 2013. *Tehnologija jakih alkoholnih pića*. Poljoprivredni fakultet Univerziteta u Beogradu. Beograd, Srbija.
26. Obućina, V. 2013. "Strategija gastronacionalizma". *Političke analize*, 4 (15), 49-54.



27. Pacić, D. 2022. "Stanje i mogućnosti enogastronomskog turizma Dalmacije". Veleučilište u Karlovcu.
28. Paunović, R. i Daničić, M. 1967. Vinarstvo i tehnologija jakih alkoholnih pića. Beograd: Zadružna knjiga.
29. Pechey R., Couturier D.-L., Hollands G. J., Mantzari E., Zupan Z., Marteau T. M. 2017. "Wine glass size and wine sales: a replication study in two bars". BMC Res Notes 2017; 10: 287.
30. Randić, M. 2001. "Prehrana na jadranskim otocima". Etnološki pogled na prehranu stanovništva hrvatskih jadranskih otoka. Sociologija i prostor, 39 (1/4 (151/154)), 319-341.
31. Randić, M., Rittig-Beljak, N. 2007. Svijet hrane u Hrvatskoj = The world of food in Croatia. Etnografski muzej, Zagreb.
32. Razović, M. 2015. "Vinski turizam kao posebni oblik turističke ponude dalmacije". Zbornik radova Veleučilišta u Šibeniku, (3-4/2015), 51-67.
33. Robert, P.. 2000. Le Petit Robert, Société du Nouveau Littre. Pariz.
34. Robinson, J. 2006. The Oxford Companion to Wine. New York: Oxford University Press.
35. Sokolić, I. 1998. Prvi vinogradarsko vinarski leksikon. Rijeka: Tipograf.
36. Sung Y. J., Schwander K., Arnett D. K., Kardina S. L., Rankinen T., Bouchard C. et al. 2014. "An empirical comparison of meta-analysis and mega-analysis of individual participant data for identifying gene-environment interactions". Genet Epidemiol 2014; 38: 369-378.
37. Škunca, J. 2002. "Francuski enološki rječnici na internetu". Tourism and hospitality management, 8 (1-2), 185-192.
38. Thach, L., D'Emilio, B. 2009. How to Launch Your Wine Career. The Wine Appreciation Guild, San Francisco.
39. Trichopoulou A. 2022. "Olive oil, Greek Mediterranean diet heritage and honoring the past to secure our future: Priorities for research and education". Front Nutr. 2022 Nov 23;9:1058402
40. Trubek, B. 2001. Haute Cuisine: How the French Invented the Culinary Profession. University of Pennsylvania Press.

41. Turistička zajednica Općine Štrigova. 2019. Strategija razvoja turizma općine štrigova 2020-2027. EUROBUM d.o.o. Čakovec.
42. Vintage cellars. 2023. Wine Cellar Ideas – Designers Gallery, <https://vintagecellars.com/wine-cellar-ideas-designers-gallery> (pristupljeno 5. lipnja 2023.).
43. Vlada Republike Hrvatske. 2020. Strategija razvoja turizma RH do 2020. <https://mint.gov.hr/UserDocsImages/arhiva/130426-Strategija-turizam-2020.pdf>, (pristupljeno 18. lipnja 2023.).
44. Vuksanović, N. 2022. Fundamentalnost gastronomije, <https://www.ugostiteljstvo.com/trendovi/fundamentalnost-gastronomije>, (pristupljeno 15. lipnja. 2023.).
45. Zoričić, M. 2014. Vinogradarsko vinarski priručnik. Zagreb: Leo-commerce d.o.o..
46. Zupan Z., Pechey R., Couturier D.-L., Hollands G. J., Marteau T. M. "Micro-drinking behaviours and consumption of wine in different wine glass sizes: a laboratory study". BMC Psychol 2017; 5: 17.

## Popis ilustracija

### Slike

Slika 1. Vinski podrum .....	15
Slika 2. Promjena boje vinskog destilata tijekom sazrijevanja.....	16
Slika 3. Osjetilna analiza hrana-vino .....	23
Slika 4. Vinogradske regije u Republici Hrvatskoj .....	28

## Prilozi