

Vina u enogastronomskoj ponudi Kvarnera

Kraljiček, Josip

Undergraduate thesis / Završni rad

2023

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

Permanent link / Trajna poveznica: <https://um.nsk.hr/um:nbn:hr:191:965283>

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

Download date / Datum preuzimanja: **2024-11-19**



Repository / Repozitorij:

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



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

Josip Kraljiček

Vina u enogastronomskoj ponudi Kvarnera
Wines in the enogastronomic offer of Kvarner

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

Vina u enogastronomskoj ponudi Kvarnera
Wines in the enogastronomic offer of Kvarner

Završni rad

Kolegij:	Međunarodna enogastronomija	Student:	Josip Kraljiček
Mentor:	Doc. dr. sc. Krešimir Mikinac	Matični broj:	24828/19

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

Josip Kraljiček

(ime i prezime studenta)

24828/19

(matični broj studenta)

Vina u enogastronomskoj ponudi Kvarnera

(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.srpnja 2023.

Potpis studenta

Sažetak

Kvarner je regija u Hrvatskoj koja obiluje mnogim prirodnim ljepotama i bogatom kulturnom baštinom, a također ima svoju raskošnu enogastronomsku ponudu. Vina su jedan od najvažnijih dijelova enogastronomске ponude Kvarnera. Na otocima Kvarnera, poput Krka, Cresa, Lošinja i Raba, uzgajaju se sorte grožđa poput žlahtine, muškata žutog, sansigota, merlota, cabernet sauvignona i mnogih drugih. Također, postoje i neke manje poznate sorte, poput bilan, divjaka primorska, jarbola, volarovo i drugih, koje se uzgajaju u manjim količinama. Ova područja također nude i vrhunska maslinova ulja, koji se koriste kao dodaci jelima iz ove regije. Uz vina i maslinova ulja, Kvarner nudi i druge specijalitete poput morskih specijaliteta u koje se ubrajaju svježe ribe, rakovi, školjke. Osim ribljih specijaliteta ono sadrži i mesne specijalitete rađenih od divljači, ovčjeg i govedeg mesa te kao „šećer na kraju“ tu su tradicionalni kolači poput fritula, kroštula, presnaca i drugih. Kao što možemo vidjeti enogastronomska ponuda Kvarnera je vrlo raznolika i bogata, a posjetitelji imaju priliku uživati u autentičnim okusima ove regije.

Ključne riječi: vina; Kvarner; enogastronomija

Sadržaj

UVOD	1
1. OBILJEŽJA KVARNERA KAO TURISTIČKE REGIJE	3
1.1. Povijest turizma na Kvarneru	3
1.2. Geografske karakteristike	4
1.3. Kulturna baština	4
1.4. Enogastronomija Kvarnera	6
2. ENOGASTRONOMIJA U FUNKCIJI RAZVOJA TURISTIČKE PONUDE	7
2.1. Enogastronomski turizam Kvarnera	7
2.2. Promocija turizma na Kvarneru.....	8
2.3. Enogastronomski događaji.....	10
3. VINOGRADARSTVO I VINARSTVO	12
3.1. Svjetska povijest vina	12
3.1.1. Ranija povijest vina u Hrvatskoj	14
3.1.2. Kasnija povijest Vina u Hrvatskoj.....	16
3.2. Proces proizvodnje vina	17
3.2.1. Proizvodnja crvenih vina	19
3.2.1. Proizvodnja ružičastih vina	19
3.2. Sorte vina na Kvarneru	20
3.3.1. Bijele sorte	20
3.3.2. Crvene sorte	22
4. VINA KVARNERA U ENOGASTRONOMSKOJ PONUDI.....	24
4.1 Enogastronomska ponuda Kvarnera	24
4.1.1. Bijela vina u enogastronomskoj ponudi	24
4.1.2. Crvena vina	27
4.1.3. Ružičasta vina	29
4.1.4 Pjenušci	30
4.2. Delicije Kvarnera	32
4.3. Vina Kvarnera u ponudi restorana grada Opatije	34
ZAKLJUČAK	36
BIBLIOGRAFIJA	37
POPIS ILUSTRACIJA	39

Uvod

Kvarner je regija smještena na sjevernom dijelu Jadrana koja je poznata po svojoj raznolikoj i bogatoj enogastronomskoj ponudi. Vina su jedan od najvažnijih dijelova te ponude, koja su poznata po svojim autohtonim sortama grožđa i jedinstvenim okusima. Uz vina, Kvarner nudi i raznolike morske i mesne specijalitete poput svježe ribe, rakova, školjki, divljači, ovčjeg i govedeg mesa te tradicionalnih kolača. Sva ta hrana savršeno se slaže s vinima koja se proizvode u ovoj regiji i tako čine jedno jedinstveno gastronomsko iskustvo u svijetu. U ovom završnom radu ćemo se usredotočiti na vina koja se nalaze u enogastronomskoj ponudi Kvarnera i predstaviti neke od autohtonih sorti grožđa koje se uzgajaju na ovom području, te opisati karakteristike i okuse vina koja se proizvode. U sklopu rada proveden je i istraživački dio koji nam prikazuje vina Kvarnera u restoranima Opatije.

Predmet ovog završnog rada su vina koja se nalaze u enogastronomskoj ponudi Kvarnera. Rad ima za cilj predstaviti odabrane vrste autohtonih sorti grožđa koje se uzgajaju na ovom području te analizirati karakteristike i okuse vina koja se od njih proizvode. Osim toga imati ćemo pregled enogastronomске ponude Kvarnera te ukazati na njegovu bogatu gastronomsku tradiciju, koja se očituje u raznolikosti i kvaliteti hrane i pića koje se nude. Svrha ovog teksta je pružiti čitateljima uvid u jedinstvenu enogastronomsku ponudu Kvarnera te ih potaknuti da istraže ovo područje i uživaju u njegovim gastronomskim užicima.

Završni rad ima teorijski karakter te se relevantni podaci uglavnom prikupljaju sekundarnim metodama istraživanja, osim istraživačkog dijela gdje su korišteni primarni izvori. Među izvorima podataka koji su korišteni spadaju publikacije, časopisi, turističke organizacije, udruženja i druge baze podataka. Prilikom pisanja Završnog rada, obuhvaćena je velika količina literature koja se bavi turizmom i enogastronomijom na području Kvarnera, uz značajnu upotrebu online izvora podataka. Kroz analizu navedene literature, kao i statističkih podataka, opisat će se pojam enogastronomije i drugi važni pojmovi vezani uz tu granu. Bit će objašnjena važnost promocije enogastronomskih proizvoda, a također će se prikazati bogata povijest Kvarnera i raznovrsnost vina koja se uklapaju u enogastronomiju.

Rad je podijeljen na četiri povezane cjeline. Prvo poglavlje istražuje obilježja Kvarnera kao turističke regije te njihov utjecaj na razvoj regije. Drugo poglavlje definira pojam enogastronomije i istražuje njezinu funkciju u razvoju turističke ponude, te analizira mjere poduzete za poboljšanje kvalitete i prepoznatljivosti enogastronomije među gostima. Treće poglavlje detaljnije obrađuje vinogradarstvo i vinarstvo, uključujući povijest i proces proizvodnje vina, kao i sorte vina uzgajane na Kvarneru. U posljednjem dijelu rada analiziraju se vina Kvarnera u enogastronomskoj ponudi, s naglaskom na njihova organoleptička svojstva i preporučena uparivanja s lokalnim namirnicama. Također će se istražiti popularne delicije karakteristične za ovaj kraj. Istraživački dio pruža uvid u dostupnost vina Kvarnera u restoranima Opatije i upotpunjuje rad. Na kraju rada nalazi se zaključak i popis literature korištene u istraživanju.

1. Obilježja Kvarnera kao turističke regije

Početni dio rada će obuhvatiti različite čimbenike koji su doprinijeli razvoju Kvarnera kao turističke regije kakva je danas. Još za vrijeme vladavine Austro-Ugarske monarhije započeo je razvoj turizma koji je privukao aristokraciju zbog ljekovitih svojstava regije. Unatoč povremenim stagnacijama uzrokovanim ratovima, turizam se nastavio razvijati kroz godine. Nakon analize povijesti, usredotočit ćemo se na geografske karakteristike, kao što su smještaj i klima. Također ćemo istražiti bogatu kulturnu baštinu koja obilježava Kvarner. U završnom dijelu rada fokusirat ćemo se na raznovrsnu enogastronomiju koja svake godine oduševljava i privlači sve veći broj posjetitelja.

1.1. Povijest turizma na Kvarneru

Početak razvoja turizma na Kvarneru počinje još u 19. stoljeću kada je Kvarner postao popularna destinacija europske aristokracije, izričito aristokracija iz tadašnje Austro-Ugarske monarhije. Turisti su dolazili na Kvarner u potrazi za zdravljem i oporavkom, s obzirom na to da je ovo područje bilo poznato po ljekovitom i morskom zraku. Razvoj je prvotno počeo u Opatiji gdje se 1844. godine izgradio prvi ljetnikovac - Villa Angiolina. Potom se 1884. godine otvorio prvi hotel na istočnom djelu Jadrana pod nazivom „hotel Kvarner“ koji je slovio kao jedan od najluksuznijih hotela u Europi¹. Turizam na Kvarneru se razvijao tijekom cijelog 19. i 20. stoljeća, a posebno u razdoblju između dva svjetska rata kada su bili građeni mnogi novi hoteli, vile i apartmani. Opatija koja je prednjačila izrasla je u raskošno ljetovalište s bogatom ponudom kulturnih i zabavnih sadržaja. Tijekom Drugog svjetskog rata, turizam na Kvarneru je stagnirao te su mnogi hoteli bili korišteni u vojne i bolničke svrhe zbog čega su bili oštećeni ili uništeni tijekom ratnih sukoba. Nakon završetka rata turizam se ponovno počeo razvijati, posebno u 60-ima i 70-ima godinama prošlog stoljeća. U to vrijeme, turistička ponuda se proširila s više aktivnosti i sadržaja te je regija počela privlačiti posjetitelje koji su dolazili iz svih dijelova svijeta. Danas, turizam je jedna

¹ Kvarner - Začetnik turizma, svjedok povijesti i dom glagoljice (04.7.2010.) Jutarnji list <https://www.jutarnji.hr/naslovnica/kvarner-zacetnik-turizma-svjedok-povijesti-i-dom-glagoljice-2111934> (Pristupljeno: 24.4.2023).

od najvažnijih pokretnica gospodarstva na Kvarneru. Opatija, Rijeka, Crikvenica, Krk i drugi gradovi i otoci privlače milijune posjetitelja svake godine s različitim turističkim ponudama. Kvarner je poznat po svojim prekrasnim plažama, čistom moru, ljekovitom zraku, bogatoj kulturnoj baštini i brojnim aktivnostima na otvorenom.

1.2. Geografske karakteristike

Kvarner je turistička regija smještena na sjeverozapadnom dijelu Hrvatske. Regija se prostire duž obale Jadranskog mora i uključuje nekoliko otoka, među kojima su najpoznatiji Krk, Cres, Lošinj, Rab i Pag. Na sjevernom dijelu regije prostire se planinski lanac Gorski kotar, obilježen brdovitim terenom i šumovitim područjima. To je idealno područje za planinarenje i aktivnosti na otvorenom. Na jugu regije nalazi se Kvarnerski zaljev s obalama koje se protežu od prekrasnih pješčanih plaža do strmih litica. Otok Krk je povezan s kopnom mostom, dok se ostali otoci mogu doseći trajektima i brodskim linijama. Klima u Kvarneru je mediteranska, s toplim ljetima i blagim zimama. Zahvaljujući blizini planinskih lanaca, regija prima nešto više padalina u usporedbi s drugim dijelovima obale Jadrana. To pridonosi bujnoj vegetaciji i očuvanim prirodnim ljepotama. Geografski položaj Kvarnera čini ga povoljnim za turizam. Blizina Europskih zemalja omogućuje laku povezanost putem zračnih luka u Rijeci i Puli. Regija obiluje bogatom prirodnom i kulturnom baštinom, prekrasnim plažama i povijesnim gradovima što čini Kvarner vrlo privlačnim turističkim odredištem tijekom cijele godine.

1.3. Kulturna baština

Kvarner je dom brojnih povijesnih spomenika koji svjedoče o bogatoj prošlosti regije. To uključuje utvrde, dvorce, palače, crkve i katedrale iz različitih razdoblja. Primjerice, Frankopanski kašteli, ovi utvrđeni kompleksi svjedoče o moći i utjecaju obitelji Frankopan, koja je igrala ključnu ulogu u povijesti Kvarnera. Trsatska gradina u Rijeci također je impresivan spomenik koji datira još iz antičkog doba. Smještena na brdu iznad grada, ova utvrda ima veliki povijesni i kulturni značaj. Danas je popularno turističko odredište s

prekrasnim pogledom na Rijeku i Kvarnerski zaljev. Nehaj, kula smještena u Senju, predstavlja još jedan važan spomenik vojne arhitekture. Izgrađena u 16. stoljeću, ova utvrda bila je ključna obrambena točka Senja i svjedoči o burnoj povijesti regije. Kvarner također obiluje prekrasnim crkvama, katedralama i samostanima koji su važni vjernički centri regije.



Slika 1. Trsatska gradina
izvor: <https://visit-kvarner.com/kultura-kvarner/>

Primjeri uključuju Katedralu sv. Vida u Rijeci, Katedralu sv. Jakova u Krku, Franjevački samostan u Opatiji i mnoge druge crkve koje datiraju iz različitih razdoblja i stilova. Ovi sakralni objekti čuvaju bogatu vjersku i kulturnu baštinu Kvarnera. Također regija je poznata i po svojim tradicionalnim manifestacijama koje čuvaju kulturnu baštinu regije. Riječki karneval, jedan od najvećih i najpoznatijih karnevala u Europi, privlači tisuće posjetitelja sa svojim šarenim maskama, povorkama i zabavom. Također, mnogi gradovi i otoci na Kvarneru organiziraju lokalne festivale, sajmove, koncerte i kulturne događaje tijekom godine. Ti događaji pružaju priliku da se upozna tradicionalna glazba, ples, obrti i gastronomija regije, što doprinosi očuvanju kulturne baštine. Kvarner također ima brojne muzeje i galerije koje čuvaju vrijedne eksponate i umjetnička djela. Muzej grada Rijeke, Muzej moderne i suvremene umjetnosti u Rijeci, Etnografski muzej otoka Krka te mnogi drugi.

1.4. Enogastronomija Kvarnera

Kvarner se ističe ne samo po svojoj bogatoj kulturnoj baštini, prekrasnim prirodnim znamenitostima, idiličnim plažama i čistom moru, već i po raznolikoj i izvanrednoj gastronomskoj ponudi. Kvarnerska kuhinja je jedinstvena zbog bogatstva raznolikog krajolika koji obuhvaća brdsko-planinske dijelove i otoke, što rezultira raznolikošću namirnica i jela. Primorska kuhinja dominira jelovnicima Kvarnera, a karakterizira je upotreba svježih riba i morskih plodova kao osnovnih sastojaka. Možete uživati u svježem jastogu, lignjama, škampima, srdelama i brojnim drugim morskim specijalitetima. Povrće, voće i samoniklo aromatično bilje također igraju važnu ulogu u pripremi jela, dodajući im svježinu i okus. Maslinovo ulje je često korišteno kao osnovni sastojak ili kao preljev, dajući jelima karakterističnu mediteransku notu. Osim morskih delicija, Kvarner nudi i bogatu gastronomsku ponudu s gorskog dijela regije. Ovdje se možete počastiti jelima pripremljenim od divljači, koja su obogaćena šumskim gljivama i plodovima. Jela poput snetine, divljači na žaru i štrudle od šumskih plodova pružaju jedinstven doživljaj okusa i mirisa koji su karakteristični za planinski okoliš. Kada je riječ o slasticama, Kvarner ima poseban repertoar tradicionalnih slastica koje su vrlo popularne među posjetiteljima. Fritule, male kuglice od tijesta koje se posipaju šećerom u prahu i tradicionalni presnac, kolač od sira i groždica, samo su neki od primjera. Te slastice se često poslužuju na raznim manifestacijama i festivalima diljem regije. Naravno, gastronomski užitak na Kvarneru ne bi bio potpun bez domaćih kvalitetnih vina. Regija je poznata po proizvodnji vina, a posebno su popularne sorte poput žlahtine i sansigota. Ta vina savršeno se slažu s raznovrsnim jelima, upotpunjujući gastronomski doživljaj Kvarnera. Uz sve ovo, mnogi restorani i konobe na Kvarneru ponosno njeguju tradicionalne recepte i koriste lokalno uzgojene i svježe namirnice kako bi posjetiteljima pružili autentičan okus regije.

2. Enogastronomija u funkciji razvoja turističke ponude

Enogastronomija je interdisciplinarno područje koje istražuje i proučava odnos između hrane i pića, s posebnim naglaskom na gastronomiju („vještina priređivanja jela, stručno poznavanje različitih jela i načina njihova pripremanja razvijeno do umijeća.“) <https://www.enciklopedija.hr/>, enologiju („znanost o vinu tj. proučava načine proizvodnje i čuvanja vina.“), i njihove kulturne i društvene aspekte. Ovo područje bavi se proučavanjem i analizom karakteristika hrane i pića, njihovom pripremom, načinima konzumacije, kombinacijama i načinima prezentacije. Sve više i više posjetitelja bira svoju destinaciju po pogledu njezine enogastronomije zbog čega je porasla važnost u njezinoj promociji i zaštiti koja se očituje kroz razna priznanja i događaje.

2.1 Enogastronomski turizam Kvarnera

Enogastronomski turizam je aktivnost koja uključuje putovanja u cilju uživanja u lokalnoj hrani i pićima. Ova vrsta turizma često se povezuje s regijama ili područjima poznatima po svojim gastronomskim specijalitetima i proizvodima. Enogastronomski turizam uključuje posjete lokalnim restoranima, vinarijama, maslinicima, pivnicama i drugim mjestima gdje se proizvodi i konzumiraju razne vrste hrane i pića. Ovakve vrste putovanja pružaju turistima priliku da se upoznaju s tradicionalnim metodama izrade hrane i pića, degustiraju lokalne specijalitete te se susreću sa kulturom i poviješću regije koju posjećuju. Enogastronomski turizam postaje sve popularniji i jedan od glavnih motivacija za dolazak i boravak gosta u određenoj destinaciji. Mnoge zemlje su prepoznale ovaj trend te sve više ulažu u razvoj enogastronomskog turizma kao način privlačenja turista. Osim uživanja u hrani i piću često možemo pronaći i razne druge aktivnosti poput kuharskih tečajeva, gastronomskih tura i festivala hrane i pića. Kvarner je prepoznao trend ove vrste turizma te se razvijaju raznovrsne ponude. Organiziraju posjete maslinicima gdje je jedan od primjera vođena degustacija maslinovih proizvoda u masliniku mare u Vrbniku. Osim maslinika postoje brojne vinarije sa kušaonicama za probu autohtonih sorta vina.

2.2 Promocija turizma na Kvarneru

Zbog sve veće zainteresiranosti gostiju da kušaju autohtonu hranu i pića turistička zajednica je pronašla način kako da ih zaštiti i promovira. Oznake kvalitete „Kvarner Gourmet“, i „Kvarner Food“ stvorene su „radi poticanja bolje turističke valorizacije ugostiteljske ponude i stvaranja prepoznatljivog brenda kvarnerske kuhinje, kao komparativne prednosti ovoga kraja, a sve sa svrhom dodatnog obogaćivanja i promicanja ukupne turističke ponude regije“. Za dobivanje oznaka potrebno je zadovoljiti točno propisane standarde koji se tiče ponude, uređenja-opremljenosti i osoblja. Neke od glavnih kriterija u kojima se očituje zaštita i promocija lokalne hrane i pića:

Tablica 1. Kriteriji za dodjelu oznake kvalitete „Kvarner Food“

U ponudi (na jelovniku) prisutnost kreativnog pristupa tradicijskoj primorsko-goranskoj kuhinji, koja bi se trebala ogledati u barem tri kreativna jela na bazi lokalne tradicijske kuhinje.
Upotreba svježih, sezonskih i lokalnih namirnica
Najmanje 3 vrste vinskih ili voćnih destilata (likera i/ili rakija) lokalne proizvodnje.
Najmanje 1 vrstu kvarnerskih vina u boci od 0,75 lit. (originalno punjenje vinara).

Izvor: <http://www.kvarner.hr/docs/kvarner2011HR/documents/1164/1.0/Original.pdf>

Tablica 2. Uvjeti za dodjelu oznake kvalitete „Kvarner Gourmet“

U ponudi (na jelovniku) prisutnost kreativnog pristupa tradicijskoj primorsko-goranskoj kuhinji, koja bi se trebala ogledati u barem tri kreativna jela na bazi lokalne tradicijske kuhinje.
Upotreba svježih, sezonskih i lokalnih namirnica
Vinska karta, minimum 50 etiketa (naglasak na hrvatska vina) uz obaveznu ponudu minimalno trojice kvarnerskih vinara.
U ponudi najmanje tri vrste extra djevičanskog maslinovog ulja u originalnim bočicama (pretakanje isključeno), od čega je najmanje jedno s područja Kvarnera i/ili regije.

Izvor: <http://www.kvarner.hr/docs/kvarner2011HR/documents/223/1.0/Original.pdf>

Iz priloženog možemo vidjeti da za dobivanje oznake Kvarner Gourmet je potrebno zadovoljavanje puno strožih kriterija i to svih, dok za dobivanje oznake Kvarner Food potrebno je skupiti najmanje 75 bodova sa propisane liste. Neki od restorana sa oznakom

Kvarner Gourmet su: restoran „Draga di Lovrana“, restoran „Evergreen“, restoran „Kukuriku“. Neki od nosioca oznake „Kvarner Food“ su restoran „Morčić“, restoran „Gospoja“, „Lovranski pub“, te mnogi drugi...



Slika 2. Oznaka „Kvarner Gourmet“
izvor: <https://www.pgz.hr/o-zupaniji/gastro/kvarner-gourmet/>



Slika 3. Oznaka „Kvarner food“
izvor: <http://www.kvarner.hr/docs/kvarner2011HR/documents/1164/1.0/Original.pdf>

Turistička zajednica Kvarnera zaštitila je i vinarije u kojima se mogu kušati autohtona vina dodjeljivanjem oznake „Vina Kvarnera“. Vinogradari godišnje proizvode više od 2 milijuna litara vina, na više od 200 hektara vinograda, a od toga oko 150 hektara zasađeno je žlahtinom. S godišnjom proizvodnjom od preko 50.000 boca pjenušaca, Kvarner je treća hrvatska vinska regija po proizvodnji pjenušaca i to proizvedenih od autohtonih kvarnerskih sorti²,pgz.hr“. Neki od nosioca ove oznake su Estate Winery Katunar, Vinska Kuća Pavlomisir, Plovanić vina...



Slika 4. Oznaka „Vina Kvarnera“
izvor: <https://www.kvarner.wine/>

² Kvarner Wines – novi brend turističke zajednice (18.03.2021) Primorsko-goranska županija. <https://www.pgz.hr/> (Pristupljeno: 14.05.2023).

Oznake kvalitete i izvornosti igraju važnu ulogu u olakšavanju prepoznavanja i degustaciji jela i vina koja potječu s Kvarnera. To pridonosi očuvanju i prepoznatljivosti tih gastronomskih specijaliteta, dok istovremeno pruža turistima korisne informacije. Enogastronomski elementi u turizmu dodatno motiviraju posjetitelje da se ponovno vrate u naše krajeve, jer imaju priliku uživati u autentičnoj kuhinji i lokalnim vinima.

2.3 Enogastronomski događaji

Enogastronomski događaji su izvrsna prilika za promociju lokalnih vina i jela, ne samo među lokalnim stanovništvom, već i među širim gostima. Ovi događaji omogućavaju isticanje bogatstva i raznolikosti enološke i gastronomske scene određenog područja te predstavljaju lokalne proizvođače i njihove proizvode.

WINE EnoGASTRO VIP Event je međunarodna konferencija koja okuplja stručnjake iz područja vina, ugostiteljstva i gastronomije. Glavni cilj ove konferencije je pružiti edukaciju, unaprijediti kvalitetu usluge i potaknuti suradnju između lokalnih proizvođača i sektora ugostiteljstva i turizma.

Vinski grad je značajna manifestacija koja se tradicionalno održava u mjesecu rujnu u gradu Rijeci te sam događaj promovira vina iz Kvarnera i cijele Hrvatske. Na Vinskom gradu 2022. godine sudjelovalo je nekoliko poznatih vinarija, među kojima su bili Katunar Ivan, Pavlomir, PZ Gospoja, PZ Vrbnik, Šipun i Katunar Anton. Ove vinarije su predstavile svoje najbolje proizvode i omogućile posjetiteljima da kušaju širok spektar vina s ovog područja. Manifestacija je pružila priliku za upoznavanje s bogatom vinskom tradicijom i kvalitetom vina koja se proizvode u regiji.

Bela nedeja je tradicionalni trodnevni sajam u Kastvu koji slavi mlado vino i početak jeseni. Ova duga tradicija datira još iz 1400. godine i spominje se u Zakonu Grada. Prve subote, nedjelje i ponedjeljka u listopadu posvećene su prezentaciji i degustaciji svježe otvorene mlade belice, karakteristične autohtone bijele vinske sorte iz regije Kastavštine. Međutim, Bela nedeja nije samo vinski sajam. U Kastvu se već dugo vremena tijekom tih dana organizira veliki sajam različite robe, uz predstavljanje starih zanata. Sajam također obuhvaća mnoge ugostiteljske štandove i nudi bogat program kulturnih događanja.

Dani vina je tradicionalna manifestacija koja se svake godine krajem kolovoza održava u mjestu Vrbniku. Ova manifestacija posvećena je vinu i obuhvaća raznolik program za posjetitelje. Glavna atrakcija manifestacije je degustacija vina, gdje posjetitelji imaju priliku kušati široki izbor autohtonih vina iz regije. Sajamska ponuda autohtonih proizvoda dodatno upotpunjuje doživljaj, omogućavajući posjetiteljima da istraže i kupe razne lokalne delicije i suvenire. Organiziraju se i obilasci vinarija, što je izvrsna prilika za ljubitelje vina da se upuste u dublje istraživanje vinogradarske regije Vrbnik. Tijekom obilazaka, posjetitelji mogu naučiti o procesu proizvodnje vina, upoznati se s različitim sortama grožđa i razgovarati s vinogradarima o njihovom radu.

Ružica Vinodola je tradicionalna manifestacija koja se održava krajem kolovoza u Novom Vinodolskom. Ova manifestacija ima bogatu povijest koja seže unatrag više stoljeća, sve do vremena vladavine obitelji Frankopan. Glavni dio manifestacije je izbor najljepše i najmarljivije beračice grožđa, poznate kao Ružica Vinodola. Na Ružici Vinodola, posjetitelji imaju priliku upoznati se s tradicijom i kulturom kraja. Ova manifestacija slavi vrijednost i važnost grožđa u ovom području te njegovu ulogu u proizvodnji izvrsnih vina. Osim natjecanja i izbora Ružice Vinodola, posjetitelji mogu sudjelovati u raznim aktivnostima koje prikazuju tradicionalne običaje i nasljeđe regije. Posjetitelji mogu uživati u autentičnim okusima lokalne kuhinje, uparivajući ih s izvrsnim vinima koja su proizvedena u regiji.

3. Vinogradarstvo i vinarstvo

U ovom dijelu završnog rada detaljnije ćemo proći svijet vina, istražujući njegovu bogatu svjetsku povijest i specifično fokusirajući se na hrvatsku povijest vina. Počet ćemo istraživanjem svjetske povijesti vina, otkrivajući kako je ova tekućina proživjela različite epohe i kulture te kako se razvila u važan aspekt mnogih društava. Zatim ćemo se usredotočiti na hrvatsku povijest vina, proučavajući bogatu tradiciju koja datira stoljećima unatrag i doprinos koji je Hrvatska dala svjetskoj vinskoj sceni. Nakon što razumijemo povijest, okrenut ćemo se samom procesu proizvodnje vina. Istaknut ćemo različite faze i tehnike koje su potrebne kako bi se grožđe pretvorilo u vrhunsko vino. Nakon toga, istražiti ćemo razne sorte vina koje se uzgajaju na Kvarneru, ističući bijele i crvene sorte. Bijele sorte vina na Kvarneru donose osvježavajući okus i kompleksne arome, dok crvene sorte očaravaju svojom dubinom i bogatstvom.

3.1. Svjetska povijest vina

Vino je jedan od najstarijih alkoholnih napitaka koje ima iznimno dugu i bogatu povijest. Nitko sa sigurnošću ne može točno znati od kud je ono izvorno poteklo. Neki smatraju da je ono došlo iz Kine ili Irana, no prvi dokazi o proizvodnji vina upućuju na to da ono potječe iz Gruzije i datira iz 6. tisućljeća prije Krista³. Potom se ono proširilo i na susjedne regije, uključujući Bliski Istok i Egipat.

Prema arheološkim nalazima u drevnom Egiptu vino je bilo vrlo cijenjeno te se koristilo u religijskim obredima i kao lijek. Proizvodila se rana verzija vina od crvenog grožđa, ono je bilo pohranjeno u amforama (glinenim staklenkama s uskim vratom i dvije ručke). Budući da je crno vino nalikovalo na krv drevni Egipćani imali su mnoge teorije praznovjerja o njegovoj moći, uključujući njegovu vezu s krvlju Ozirisa boga uskrsnuća. Iako današnji Egipat proizvodi vrlo malu količinu vina, njegova se povijest obilježila u vinarstvu (i pijenju vina). Jedno od dokaza vinske kulture u Egiptu su prizori urezani na drevnim zidovima

³ Discover the Secret Birthplace of Wine (21.5.2018) National Geographic
<https://www.nationalgeographic.com/travel/article/sponsor-content-secret-birthplace-of-wine>
(Pristupljeno: 22.05.2023).

grobnica koji prikazuju ljude kako beru grožđe iz vinove loze, gnječe ih i stavljaju u amfore kako bi fermentirali.

Feničani su odgovorni za pokretanje trgovine vinom premještajući ovo sve popularnije piće (ponekad i cijele vinove loze) preko Mediterana u zemlje poput Grčke, i Italije. Zahvaljujući trgovanjem sa Feničanima stari Grci počeli su piti vino i koristiti ga kao simbol za religiju, trgovinu i zdravlje. Kako su se grčki gradovi-države počeli širiti Mediteranom, tako se širila i proizvodnja vina. Poput Feničana, Grci su prevozili vinovu lozu te su uveli sortu grožđa *Vitis vinifera* u nova kolonizirana područja, uključujući Siciliju, prije nego što su na kraju krenuli u Rim.

Rimljani su prilagodili grčki proces vinogradarstva, koristeći bačve te druge tehnike koje su im pomogle da proizvode veću količinu vina štedeći pritom na vremenu i troškovima. Primjerice rimska proizvodnja vina uključivala je korištenje torculuma (vinske preše) za drobljenje grožđa i odvajanje soka grožđa od kože predmetom sličnim cjedilu. Sok se ponekad kuhao prije fermentacije u amforama koje su bile zakopane u pijesku, prljavštini ili čak vodi. Vino je bilo dio svakodnevnog života Rimljana, pa je za razliku od egipatskih faraona gdje je ono bilo "piće bogova" bilo lako dostupno i bogatima i siromašnim stanovnicima Rima. Kako je rimsko carstvo osvajalo i širilo se diljem Europe nosili su sa sobom vinovu lozu i proširili je na razne zemlje uključujući današnju Francusku, Italiju, Njemačku, Španjolsku i Portugal. Katolička crkva i kršćanstvo su tokom vremena postali primarna vjerska sila u Rimskom Carstvu. Samim time vino je zauzelo istaknuto mjesto u vjerskim obredima, posebno tijekom sakramenta euharistije (poznatog i kao zajedništvo).

Otkrivanjem novih kontinenata na prekontinentalnim putovanjima španjolski konkvistadori su donosili sa sobom europsku kultivaciju grožđa. Za to vrijeme proizvodnja vina proširila se na Južnu i Sjevernu Ameriku. Početkom 19. stoljeća, škotski, britanski odgojeni i australski vinogradar i pisac James Busby pokrenuo je nakon mnogo istraživanja i međukontinentalnih putovanja između Australije i Europe uzeo reznice vinove loze iz Europe i posadio vinograde u Australiji.

Posljednjih 150 godina vinarstvo je modernizirano pristupom hlađenju, vinarijama je postalo lakše kontrolirati temperaturu kod procesa fermentacije. Samim time razvila se mogućnost proizvodnje visokokvalitetnih vina i u vrućim klimatskim uvjetima. Uvođenjem strojeva za berbu omogućilo je vinarima da povećaju veličinu svojih vinograda i poboljšaju

iskoristivost grozdova u proizvodnji⁴. Iako se vinska industrija suočava s izazovom ispunjavanja zahtjeva sve većeg tržišta te sve lošijim i zahtjevnijim klimatskim uvjetima, tehnologija pomaže osigurati dosljednu opskrbu kvalitetnim vinima. Moderno uvažavanje vina odaje počast bezvremenskoj umjetnosti proizvodnje vina i pokazuje važnost vina u povijesti i raznolikosti europske i svjetske kulture.

3.1.1. Ranija povijest vina u Hrvatskoj

Smatra se, prema nekim teorijama da su preteče vinove loze nađene kod mjesta Radoboja, u blizini grada Krapine od kuda su se potom proširile i prirodnom evolucijom razvile u današnje vrste. Nažalost ova teorija nema dovoljno dokaza koji bi ju potvrdili pa se uzima ona vjerojatnija o tome da ja ona kod nas stigla sa istoka. Pošto se Hrvatski krajevi dijele na primorski i kontinentalni dio, tako se i kultura uzgajanja vinove loze širila u dva smjera. Vinova loza u primorske krajeve došla je kolonijalizacijom jadranske obale i otoka od strane Feničana i Grka u pretpovijesno doba. Kontinentalni dio Hrvatske prvi dodir sa vinom imali su preko Tračana i ilirskih plemena, uglavnom na mjestima oko rijeka Dunava, Save i Drave⁵.

Grci su bili poznati po svojim pomorskim vještinama te su u Hrvatskoj osnivali kolonije na području Istre i Dalmacije. Gradovi-države koji su bili građeni nosili su imena poput: Korkyra (Korčula), Issa (Vis), Pharos (Hvar), Polis (Pula). Arheološke iskopine iz antičkog doba su pronađene na otoku Korčuli u Lombardi, gdje se i danas uzgaja sorta grožđa poznata pod imenom "grk"⁶. Vjeruje se da su tu sortu u tom kraju uzgajali i proizvodili vino stari grčki kolonisti, a to se potvrđuje brojnim dokazima, uključujući nalaze kovanog novca s prikazom grozda i pehara s otoka Hvara i Visa, te vrčeva i čaša iz 4. stoljeća prije Krista. Ova sorta grožđa i dalje se koristi za proizvodnju kvalitetnog bijelog vina. Plodna istarska zemlja i blaga klima bile su dovoljne da privuku Starogrčke pomorce da ondje osnuju naselja te prenesu svoju kulturu.

⁴ HISTORY & TRADITION OF WINE (2020) Wine in Moderation

<https://www.wineinmoderation.eu/culture/history-and-tradition> (Pristupljeno: 22.05.2023).

⁵ Krstulović, Ante. Vina Hrvatske: vodeći hrvatski vinari, najbolja hrvatska vina i najvažnije vinske sorte. Profil, 2009.

⁶ Ibidem

Rimljani su započeli svoj prodor na Balkanski poluotok tako što su zauzeli Istru i pokorili ilirsko pleme Histrana. Nakon osvajanja Istre dobili su čvrstu bazu za daljnje osvajanje i upravljanje pokrajinama na Balkanu te su stacionirali svoje legije u Puli. Razvili su u plodnom poljoprivrednom zaleđu velike latifundije (posjede) na kojima je su se bile proizvodile žito, ulje, vino i drugi usjevi. Na obali zapadne Istre sačuvani su ostatci brojnih antičkih vila, a uz njih su pronađene muljače za grožđe i kamene posude za proizvodnju vina i ulja. Među najpoznatijim nalazima iz rimskog razdoblja ističu se ostatci luke za ukrcaj ulja u Barbarigi te Rovinjsko selo u kojemu je pronađen antički tijesak za tiještenje grožđa i maslina. Vinogradarstvo je bilo razvijeno i u Dalmaciji što nam potvrđuju razni zapisi i nalazi u Solinu (Salonni).

Osim Istre i Dalmacije za vrijeme Rimske vladavine pronalazimo dokaze i o prisutnosti uzgajanja vinove loze na Kvarneru. Ovaj navod potvrđuju brojne zabilježene lokacije potonulih galijskih amfora koje su se koristile za trgovinu vinom po Sredozemlju, od kojih je najpoznatija ona u uvali otoka Paga, Vlačka mala. Rimljani su na Kvarneru potaknuli antičku urbanizaciju gradnjom raznih hramova, trgova, javnih kupališta. Osim novih građevina proveden je proces romanizacije autohtonog pučanstva te su i sami gradovi dobijali nove nazive Krk (Curicum), Crikvenica (Ad turres), Rijeka (Trsatia). Naziv Novi Vinodol je prijevod rimskog naziva „Vallis Vinearia“, što znači vinova dolina, ono nam dokazuje dugu povijest uzgajanja vina na Kvarneru. Povijesni dokumenti potvrđuju značaj vinogradarstva i vinarstva na Hrvatskom primorju. Primjerice zapisi pjesnika Lukana iz 1. stoljeća govore o borbama između Cezara i Pompeja na otoku Krku gdje su prazne drvene bačve od johe povezane dvostrukim lancima poslužile Cezarovoj vojsci da pobjegne s opkoljenog otoka.

Nakon pada Rimskog carstva ove krajeve u 7. stoljeću naseljavaju Hrvati koji nisu poznavali kulturu vinove loze te su se većinom bavili stočarstvom i ratarstvom. Tokom vremena Hrvati su se postupno pokrštavali zbog čega je i rasla važnost vina te započinje njezin uzgoj u većim brojkama između 10. i 13. stoljeća. Krčki vinogradi spominju se već 1163. godine kada su na vlast došli sinovi kneza Dujma. Vinodolski zakonik pisan 1288. godine sadrži brojne odredbe vezane uz vinograde, proizvodnju i prodaju vina. Na nekoliko mjesta u zakoniku navode se pojedinosti o uzgoju vinove loze, proizvodnji vina i obvezama

vinogradara, dok se u drugim dijelovima dokumenta spominju propisi o prodaji i konzumaciji vina⁷.

3.1.2. Kasnija povijest Vina u Hrvatskoj

Tokom srednjeg vijeka vinogradarstvo se nastavilo razvijati te su pisani razni komunalni statuti koji su, pored svega regulirali proizvodnju i prodaju grožđa. Primjer nam u dalmatinskim krajevima može biti Dubrovački statut koji „propisuje da zakupnik mora prema običaju savjesno očisti vinograd prvi put do polovice ožujka okopati ga drugi put do Vidovdana. Poslije toga dužan je oplijeviti suvišne mladice i lišće“⁸. Kvarnerski krajevi također su imali svoje statute što nam može potvrditi Riječki statut iz 1530. godine u kojem se također nalaze brojne odredbe o kontroli proizvodnje i prodaje vina. Iz statuta možemo zaključiti kako je vino imalo značajnu ulogu u srednjovjekovnom društvu, pa je i korišteno u drugačije, bitnije svrhe nego što se koristi danas. Vino je bilo jedan od izvora prehrane te osim toga ono je, društvu koje je bilo prožeto kršćanskom vjerom imalo duboku simboličku vrijednost kao krv Kristovu, posebno u kontekstu krštenja. Vino je imalo značajnu ulogu i kao sredstvo plaćanja što je čak bilo od vitalne važnosti za preživljavanje u kompleksnom feudalnom poreznom sustavu grada Rijeke. Primjer o njezinoj platežnoj vrijednosti je dogovor iz 1470. godine između priora augustinskog samostana Damjana i Antuna Rosovića u kojemu piše da „potonji dobiva na upotrebu vinograd na Škurinjama te za uzvrat mora plaćati dva spuda vina na godinu“⁹. Vremenom crkva počinje preuzimati sve važniju ulogu u očuvanju i promicanju vinogradarstva te postaje vlasnik velikih vinogradarskih površina.

Kontinentalna Hrvatska se u srednjovjekovnom razdoblju također može pohvaliti o procvatu vinogradarstva. Prve zapise o vinogradarstvu u sjevernoj Hrvatskoj datiraju iz 1209. godine kada se kralj Andrija II obvezao da će svakom novom županu varaždinske tvrđave dodijeliti 20 kablova vina. Kutjevo je bilo poznato zbog svojih velikih vinograda

⁷ Krstulović, Ante. Vina Hrvatske: vodeći hrvatski vinari, najbolja hrvatska vina i najvažnije vinske sorte. Profil, 2009.

⁸ Ibidem

⁹ Hrvatsko primorje. (15.11.2018.) Ministarstvo poljoprivrede

https://poljoprivreda.gov.hr/UserDocsImages/dokumenti/hrana/zastita_oznaka_izvrsnosti_vina/na_razini_EU/Hrvatsko_primorje.doc (Pristupljeno: 25.05.2023).

koje su održavali svećenici iz reda Cisterciti do osmanlijskih osvajanja. Nakon povlačenja Turaka iz Kutjeva obnovu vinograda predvodili su Isusovci.

Francuska revolucija uvelike je utjecala na društvo na ovom kraju gradnjom cesta i donošenjem novih načina mišljenja. Vinogradarstvo se u tom razdoblju susrelo sa burom, sušom i posolicom zbog čega su u krševitim krajevima počeli zidati terase. Neke od najpoznatijih terasa su bakarski suhozidi koji su i danas ostali jedni od najpoznatijih zaštićenih krajolika iz tog razdoblja. Krajem 19. stoljeća vinogradarstvo je doživjelo najveće iskušenje zbog pojave štetočine filoksera koja je napadala korijenje vinove loze i uzrokovala njihovo propadanje. Jedno od mjesta koje je prkosilo toj štetočini je otok Susak koji zbog svoje pješčane podloge bio zaštićen. Tadašnje stanovništvo je uvidilo prednost te je 1908. godine na 96% površine otoka bila zasađena vinova loza, većinom cijenjenim crnim sortama.

Vinogradarstvo je stagniralo između dva svjetska rata, dok je za vrijeme drugog svjetskog rata veliki broj vinograda oštećen što je zahtijevalo dugu poslijeratnu obnovu. Tokom djelovanja komunističkog sustava Jugoslavije proizvodnja vina bila je usredotočena na velike zadruge, a primarni je cilj postao proizvodnja što veće količine vina, a ne kvaliteta vina.

Suvremeno vinogradarstvo u Republici Hrvatskoj većinom se svodi na mala i srednja poduzeća sa relativno malom proizvodnjom, taj segment proizvođača često nudi visokokvalitetna vina. Teži se na očuvanju tradicije i autohtonih sorti kako bi ostali prepoznati na svjetskoj vinogradarskoj sceni. Sve više se vinogradari suočavaju sa nepredvidljivim vremenom, bolestima i sušom što svakako usporava njihov razvoj. Covid-19 pandemija uvelike je utjecala na razvoj vinogradarstva te bi uz pomoć fondova Europske unije svakako trebalo ponovno potaknuti daljnji razvoj.

3.2. Proces proizvodnje vina

Prvi korak u proizvodnji vina je berba grožđa, važno je odrediti pravo vrijeme berbe kako ona ne bi bila niti kasna, niti rana kako bi proizveli vino određenog tipa i kvalitete. Potrebno je pratiti stupanj zrelosti grožđa prije same berbe, pri čemu se u početku ono provjerava svakog drugog ili trećeg dana, a kada se približi vrijeme berbe potrebno je svakodnevno

pratiti stupanj zrelosti¹⁰. Nakon što se ispita zrelost grožđa i odredi rok berbe, berba se planski organizira kako bi se osiguralo ravnomjerno skladištenje grožđa u podrume.

Runjanje je prva radnja u procesu prerade grožđa, ono se provodi kako bi odvojili bobice od peteljke. Potom dolazimo do muljanja kod kojeg je važno da se bobice grožđa dobro zgnječe kako bi imali što veću količinu soka (mošta). Prije su se ovi procesi obavljali ručno, ali danas napretkom tehnologije se u proizvodnji vina koriste mehaničke ili električne runjače i muljače¹¹. Kako bi se grožđe zaštitilo tijekom prešanja, potrebno je dodati sumpor nakon završetka ili tijekom trajanja procesa runjenja i muljanja. Ukoliko se sumpor ne doda u navedenom trenutku, preporučuje se da se najkasnije dodaje u mošt, neposredno prije početka vrenja. Nakon dodavanja sumpora u masulj provjerava se koncentracija šećera te ukoliko je potrebno napravimo korekciju koncentracije doslađivanjem.

Prešanje (tiještenje) može se obavljati kontinuirano i diskontinuirano sa preporukom da se pritisak na masulj u košu preše postiže polako kako ne bi bilo problema kod otjecanja mošta. Nakon prešanja masulja, dobiva se mošt koji sadrži različite nečistoće poput zemlje, dijelova kože i sjemenki¹². Međutim, postupkom taloženja te nečistoće se uklanjaju iz mošta i na taj način dobivamo vino s poboljšanim karakteristikama. Taloženje mošta je proces kojim se omogućuje da se nečistoće smjeste na dno posude nakon čega se bistri gornji dio mošta može odvojiti od taloga i pretočiti u drugu posudu radi daljnje obrade. Nakon što se mošt pročisti procesom taloženja, čisti i bistri dio se odvoji od taloga i prelije u posude ili bačve za fermentaciju (vrenje) - ovaj postupak se naziva dekantiranje.

Proces fermentacije vina započinje otprilike 24 sata nakon što se mošt prelije u bačve za fermentaciju na temperaturi iznad 15°C. Tijekom fermentacije šećer se pretvara u etilni alkohol i CO₂ te pritom oslobađa toplinu. Zahvaljujući suvremenim rashladnim sustavima moguće je održavati optimalnu temperaturu od oko 15-18°C kako bi osigurali što kvalitetniji proizvod. Tijekom fermentacije prvo se događa intenzivna reakcija koju nazivamo burna fermentacija, a potom ona postupno slabi i prelazi u fazu tihog vrenja.

Kada završi alkoholna fermentacija potrebno je izvršiti pretok vina kako bi se odvojilo mlado vino od taloga, time i ujedno filtriramo eventualne nečistoće iz vina. Napredak

¹⁰ Osnove iz vinogradarstva i podrumarstva, Udruga vinogradara, vinara i voćara kapitol <https://www.udruga-vvv-kaptol.hr/osnove-iz-vinogradarstva-i-podrumarstva.html> (Pristupljeno: 25.05.2023).

¹¹ Herjavec Stanislava. Vinarstvo. Nakladni Zavod Globus (2019).

¹² Ibidem

tehnologije u proizvodnji vina donosi nove pristupe u odnosu na tradicionalne postupke te se razvijaju novi načini izrade vina koji se razlikuju od navedenih postupaka.

3.2.1. Proizvodnja crvenih vina

Osnovna razlika između proizvodnje crvenih i bijelih vina je u tome što se crvena vina dobivaju od crvenih sorti grožđa, poput Cabernet Sauvignona, Crnog Pinota, Syraha i drugih. Dok se bijela vina uglavnom proizvode od bijelog grožđa, a ponekad i od crvenih sorti kod kojih se odmah odvaja kožica. Vina se međusobno još razlikuju po boji, mirisu, okusu i kemijskom sastavu. Crvena vina za razliku od bijelih vina u svom sastavu sadrže tanine koji doprinose specifičnoj teksturi vina. Kod procesa proizvodnje crvenih vina koriste se različiti postupci, a jedan od ključnih je maceracija krutih dijelova grožđa kao što su kožice, sjemenke i ponekad peteljke tijekom fermentacije mošta. Ovaj postupak omogućava dobivanje crvene boje iz kožice grožđa te ona može biti kraća ili duža ovisno o tome kakvu vrstu vina želimo dobiti. Osim toga, postoje i druge vrste maceracije poput karbonske maceracije, hladne maceracije, termovinifikacije koje se koriste u proizvodnji određenih vrsta crvenih vina.

3.2.1. Proizvodnja ružičastih vina

Ružičasta vina se proizvode vinifikacijom poput bijelih vina, ali se pri proizvodnji koristi crveno grožđe i metoda maceracije. Pigmenti koji daju boju vinima nalaze se u pokožici grožđa pa se svježe iscijeđeni prozirni sok ostavlja u kratkom vremenskom razdoblju s tamnom pokožicom kako bi poprimio prekrasnu ružičastu boju¹³. Što duže sok ostaje u kontaktu s pokožicom to će nijansa boje biti tamnija, a vremensko razdoblje kontakta ne smije trajati dulje od tri dana. Prosječno vrijeme kontakta ne traje dulje od 20 sati kako bi vino postiglo savršenu ružičastu boju koja može oscilirati od svijetle, nježne ružičaste boje do svijetle boje rubina i drugih crvenkastih nijansi. Postoje tri tehnologije proizvodnje rosé

¹³ Kako nastaju ružičasta vina? (10.02.2021) Vinoteka – Vinita
<https://www.vinoteka-vinita.hr/blog/kako-nastaju-ruzicasta-vina/> (Pristupljeno: 27.05.2023.)

vina: kontakt s pokožicom, saignée (krvarenje) i miješanje vina. Kod tehnologije kontakta s pokožicom crno grožđe se mulja i runji te se masulj sumpori i ide na ocjeđivanje. Nakon toga samotočna frakcija ide na fermentaciju zajedno s prešanom frakcijom. Kod tehnologije saignée grožđe se mulja, runji i masulj se podvrgava maceraciji, te hladna maceracija pri niskim temperaturama omogućuje izdvajanje boje iz kože koja prelazi u sok. Nakon maceracije, masulj ide na ocjeđivanje i prešanje. Tehnologija miješanja vina manje je korištena te podrazumijeva kombiniranje crvenog i bijelog vina kako bi se proizvelo ružičasto vino. Primjer kupaže možemo naći u Francuskoj regiji Champagne gdje miješaju dvije sorte Pinot Noir sa sortom Chardonnay kako bi proizveli pjenušavi rose.

3.2 Sorte Vina na Kvarneru

Tokom povijesti bilo je mnogo sorti vinove loze koje su se prikupljale iz raznih krajeva, no nisu se sve uspjele prilagoditi ili su se tokom vremena prestale koristiti. Kvarner posjeduje razne bijele i crvene sorte od kojih su većinom zasađene autohtone sorte, te postoji i ponešto stranih sorta.

3.3.1. Bijele sorte

Žlahtina je jedna od najznačajnijih autohtonih sorta Kvarnera koja je izvorno došla sa otoka Krka, njezino ime dolazi od slavenskog pridjeva koji znači "plemenit". Sadnja žlahtine popularna je na područjima Istre i Kvarnera, a većinom se uzgaja na otoku Krku i to u Vrbničkom polju. Vrbničko polje prostire se na 211 hektara te je smješteno je u udolini sjeverozapadno od gradića Vrbnika¹⁴. Ovo područje ima plodno tlo, zaštićen položaj i pogodnu klimu koja je ključna za razvoj vinogradarstva. Upravo zbog tog terroira sorta bijela žlahtina uspijeva i daje veću količinu plodova nego što daje u ostalim područjima gdje je zasađena. Regija je poznata po poviješću i kvaliteti što nam mogu potvrditi i oznake zaštite zemljopisnog podrijetla i kvalitete. Neki od poznatijih proizvođača su: PZ Gospoja, PZ

¹⁴ Mirošević, N. Vrbnička žlahtina: plemenitost otoka Krka. Golden marketing, 2010.

Vrbnik, vinarija Šipun, Kuća vina Ivan Katunar, vinarija Katunar Estate Winery, vinarija Nada.



Slika 5 Sorta Žlahtina

izvor: <https://vrbnik.hr/hr/vrbnicka-zlahtina/>

Kastavska Belica je autohtona sorta vina koja se sastoji od kupaže lokalnih sorti mejskog, divjaka, jarbole, verdića i malvazije. Ova sorta je spašena od izumiranja zahvaljujući svojoj dugogodišnjoj tradiciji od 600 godina, iako je proizvedena količina vina bila vrlo skromna od samo 5000 litara. Međutim, danas se ove stare sorte ponovno uzgajaju na oko 10 hektara vinograda, što rezultira proizvodnjom 15.000 litara vina godišnje¹⁵. Kastavska Belica ima i svoje ocjenjivanje u travnju svake godine za prethodnu berbu. Jedan od najpoznatijih proizvođača vina je vinarija Plovanić.

Jarbola je autohtona sorta grožđa koja se uzgaja u općini Matulji, a vinogradi zauzimaju oko 60 hektara površine. Ovo grožđe se koristi za proizvodnju visokokvalitetnih vina koja su označena kao vina s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom te vina s oznakom izvornosti Kvarnera. Prema DNK analizi, Jarbola je vrlo slična slovenskoj sorti rebuli¹⁶.

Gegić je autohtona sorta grožđa koja se uzgaja na otoku Pagu, u prošlosti je Gegić bio dominantna sorta grožđa na otoku, a od njega proizvodilo vino poznato kao "Paška žutica". Vinarija Boškinac je jedan od proizvođača koji se bavi uzgojem i proizvodnjom ovog vina.

Istarska regija je glavno područje uzgoja malvazije te se ona tamo smatra vodećom sortom u proizvodnji vina. Međutim, manje količine malvazije uzgajaju se i u Kvarnerskoj regiji.

¹⁵ Sačuvali stare sorte i spasili autohtonu kupažu kastavska Belica (25.03.2023.), Agroklub <https://www.agroklub.com/vinogradarstvo/sacuvani-stare-sorte-i-spasili-autohtonu-kupazu-kastavska-belica/85241/> (Pristupljeno: 05.6.2023.)

¹⁶ Maletić E. et al. HRVATSKE IZVORNE SORTE VINOVE LOZE Državni zavod za zaštitu prirode. Zagreb, 2015.

Chardonnay je jedna od najpoznatijih vinskih sorti grožđa u svijetu koja je prema francuskim navodima ime dobila po francuskom selu Chardonnay. Sorta se u današnje vrijeme uzgaja na Kvarneru te se od nje proizvode vina visoke kvalitete.

Na Kvarneru postoji niz autohtonih sorti vina koje su nekada bile uzgajane u značajnim količinama, ali danas se smatraju ugroženima i na rubu izumiranja. Među tim sortama su Bilan, Divjaka primorska, Mejsko belo, Ošljevina i Volarovo¹⁷. Nažalost, postoji nekoliko razloga zbog kojih se ove sorte sve manje uzgajaju. Jedan od glavnih razloga su promjene klime koje utječu na uvjete rasta i mogu negativno utjecati na starije sorte koje su prilagođene drugačijim uvjetima. Osim toga, postoji i tendencija zamjene tih sorti otpornijim i unaprjeđenijim vrstama koje mogu pružiti veće prinose ili su bolje prilagođene suvremenim zahtjevima i izazovima u poljoprivrednoj proizvodnji.

3.3.2. Crvene sorte

Kvarner u svojoj riznici sadrži crnu autohtonu sortu vina poznatu pod nazivom sansigot ili sušćan, koja je dobila ime po otoku Susku gdje se uzgajala na pješčanom tlu. Iako je ova sorta bila gotovo istrijebljena u 19. stoljeću od štetnika vinove loze filoksere, uspjela je opstati zahvaljujući izvrsnim uvjetima za rast na Susku. Danas se sansigot uzgaja uglavnom u Vrbniku na otoku Krku pretežito kod vinarija Ivan Katunar i vinarije Šipun.

Vinogradar i vinar Ivica Dobrinčić iz Vrbnika u svojoj vinariji „Šipun“ proizvodi vino pod nazivom Trojiščina, koje potječe od istoimene gotovo izumrle sorte grožđa. Sorta Trojiščina nekada se uzgajala na pjeskovitom otoku Susku, ali je također bila rasprostranjena u vinogradima susjednih otoka poput Cresa i Lošinja.

¹⁷ Maletić E. et al. HRVATSKE IZVORNE SORTE VINOVE LOZE Državni zavod za zaštitu prirode. Zagreb, 2015.



Slika 6 Sorta Trojšćina
izvor: <https://www.sipun-wine.com/hr/o-nama/>

Debejan je crna autohtona sorta vinove loze koja raste u dijelovima Kvarnera i na kvarnerskim otocima, ali najviše je zastupljena na otoku Krku. Kurykta reserva dijelo je vinarije Katunar koje se pravi od četiri vinskih sorti od koji dominiraju sansigot i debejan.

Cabernet Sauvignon je vrlo poznata crna sorta vinove loze koja se uzgaja širom svijeta i smatra se jednom od najpoznatijih i najrasprostranjenijih sorti. Iako je izvorno francuska sorta, danas se uzgaja diljem svijeta, uključujući i Kvarnersku regiju.

Merlot je nakon Cabernet Sauvignon, druga najrasprostranjenija sorta vina na svijetu koja se također uzgaja u Kvarnerskoj regiji.

Na Kvarneru se danas uzgajaju manje količine ugroženih autohtonih sorti crvenog grožđa, slično kao i kod bijelih sorti. Među tim sortama su Magrovina, Plavčina, Plavica i Rušljin.

4. Vina Kvarnera u enogastronomskoj ponudi

Kvarner ima bogatu enogastronomsku ponudu koja se očituje kroz niz lokalnih gastronomskih specijaliteta i vina koje ćemo detaljnije proći i opisati u ovom dijelu rada. Za kraj imamo provedeni istraživački rad u restoranima Opatije u kojem ćemo imati uvid u koliko vina sa Kvarnera se koristi u restoranima.

4.1 Enogastronomska ponuda Kvarnera

Kvarner je poznat po bogatoj paleti raznolikih bijelih, crvenih, ružičastih i pjenušavih vina koja se ističu svojom jedinstvenošću i sposobnošću da se upare s različitim domaćim specijalitetima i desertima. Važno je napomenuti da ova studija ne obuhvaća sve vinarije i vina s područja Kvarnera, već se fokusira na najvažnije i najuspješnije vinarije za trenutno vrijeme, odnosno 2023. godinu. U nastavku ćemo detaljnije istražiti primjere najznačajnijih vinarija Kvarnera i njihove karakteristike u pogledu organoleptičkih svojstava vina. Na raznim manifestacijama i u restoranima možete pronaći sjajne kombinacije hrane i vina karakterističnih za ovo područje.

4.1.1. Bijela vina u enogastronomskoj ponudi

Žlahtina Ivan Katunar – krasi je karakteristične svijetle, zelenožute boje, bistrog je i sjajnog izgleda u čaši, prepoznatljivog sortnog mirisa. Osvježavajućeg je okusa uz profinjene voćne i mineralne arome. Slasne i sočne teksture sa zaokruženim kiselinama daju satensku glatkoću bez ostatka šećera u ustima. Vlasnik naglašava da je vino izrazito pitko te da obogaćuje svaki obrok. Preporučuje se da se vino konzumira uz šurlice s gulašom, ovčji sir, janjetinu ili uz morske delicije.

Žlahtina Katunar je proizvedena od grožđa sa Vrbničkog polja. Vino ima kristalnu bistrinu, zelenožutu boju, skladan i iskren, prirodan i originalan, pitak i osvježavajuć okus. Krasi ga nježan miris profinjene arome u kojoj ćemo pronaći jabuku, citruse i cvjetne mirise.

Ova elegantna vina će obogatiti jela poput ribe, morskih plodova ili bijelog mesa, pružajući im dodatnu dimenziju okusa.

Žlahtina sv. Lucija je vino koje dolazi s posebnog položaja, a njegova boja se proteže od žutozelene do zlatnozelenih tonova, stvarajući očaravajući dojam. Arome koje proizlaze iz ovog vina podsjećaju na dunju, breskvu, agrume i ruže, stvarajući slojevit i bogatu mirisnu paletu. Harmonična kombinacija kiselina i slatkoće otkriva njegovu elegantnost i profinjenost. Naglašena mineralnost nadopunjuje ukus, a završetak obogaćen notama ananasa i zrelog grožđa pruža elegantnu slatkoću koja dugo ostaje na nepcu. Preporučuje se uz različita jela od bijelog mesa, ribe, tjesteninu i rižota s plodovima mora, kao i uz specijalitete poput brodetta s palentom i poznate krčke janjetine.

Gospoja Žlahtina je vino čija aroma otkriva mirise pokošene livade, cvijeća i dinje. Karakterizira ga svježina i nježne kiseline. Boja vina je svijetlo žuta. Kada je riječ o gastronomskim preporukama, Gospoja Žlahtina se odlično slaže s rakovima, školjkama, ribom i bijelim mesom.

Žlahtina Šipun je vino koje ima lagano tijelo i strukturu, čineći ga vrlo laganim za konzumaciju. Boja ovog vina je zelenkasto-žućkasta, a njegove arome i okusi su voćni i suptilni, što ga čini popularnim izborom za ljetno i večernje uživanje.

PZ Vrbnik proizvodi vrhunsku Žlahtinu čije se vino ističe kristalnom bistroćom i izuzetno svijetlom, gotovo prozirnomo bojom. U njemu se prepoznaju voćni mirisi, pri čemu dominiraju arome egzotičnog voća. Okus je iznimno gladak i satenske teksture, bez prisutnosti ostatka šećera, što ga čini potpuno suhim. Zahvaljujući prisutnosti ugljične kiseline, ovaj Žlahtina ima i osvježavajuće karakteristike. Pz Vrbnik preporučuje da se vino konzumira uz janjetinu, šurlice, plodove mora i posebno uz kamenice, kako bi se savršeno upotpunio gastronomski doživljaj.

Nada Žlahtina je kvalitetno bijelo suho vino koje se ističe baršunastom glatkoćom, ugodnim okusom i mirisom. Ima prekrasnu žutozelenkastu boju i vrlo izražene voćne arome. Ovo vino najbolje se kombinira s jelima od bijelog mesa i plemenitih morskih riba, stvarajući savršen spoj okusa i gastronomskog užitka.

Pavloimir Žlahtina je vino koje se odlikuje svjetlijom slamnato žutom bojom i profinjenom voćno-cvjetnom aromatikom. U njemu se prepoznaju mirisi jabuke, vinogradarske breskve, egzotičnih nota banane, svježe pokošene trave i mediteranskog bilja. Vino ima lagano tijelo, istaknutu svježinu i vrlo ugodan slankasti okus.

krčkog vinogorja. Preporučuje se konzumacija vina uz sve vrste tjestenine, piletinu i sir, kako bi se upotpunilo gastronomsko iskustvo.

Pavloimir Chardonnay Barrique je vino duboke zlatno žute boje s nagovještajem jantara. Ima bogat i zreo miris s notama finog drva, orijentalnih začina, kore naranče, dinje i karamela obogaćenih orašastim notama. Okus je slojevit, s punijim tijelom i kremastom teksturom. Alkohol daje osjećaj topline, dok svježina savršeno uravnotežuje punu strukturu i pruža živahnost vinu. U okusu se očituju note zrelog egzotičnog voća i finog drva, a vino ima izraženu trajnost.

4.1.2. Crvena vina

Ivan Katunar Sansigot je srednje alkoholno vino koje se dobiva iz grožđa vinograda na lokalitetu Krasina koji je obogaćen melioracijom krša. Vino ima fin, suh i živahan okus koji je zaokružen karakterističnim aromama tipičnim za otočno podneblje. Preporučuje se konzumirati uz različite vrste mesa, zrele sireve i tamnu čokoladu kako bi se upotpunilo gastronomsko iskustvo.

Šipun Sansigot je vino s ugodnim aromama višnje i kisele višnje. Ima lagano tijelo i niski postotak alkohola od 12%, što ga čini osvježavajućim. Poseban karakter vinu daje činjenica da je 7 do 8 mjeseci odležalo u barrique bačvama napravljenim od kombinacije slavonske i francuske hrastovine.

Namori, vino proizvedeno od PZ Vrbnik, ističe se kristalnom bistroćom i rubinskom crvenom bojom. Dominantni mirisi šumskog voća obogaćuju njegov profil, a vino je lagano i pitko s harmoničnim okusom. Dodatnu dimenziju mu pruža zrenje u drvenim bačvama od hrasta Lužnjaka. Preporučuje se uživanje uz autentične delicije poput krčke janjetine, crvenog mesa, janječeg gulaša, ovčjih sireva, pršuta, crvenog brudeta i plave ribe.

Kurykta Reserva je specifično vino koje se priprema od četiri različite sorte grožđa, uključujući autohtone sorte sansigot i debejan koje dominiraju uz ostale svjetske sorte. Odnos između sorti se mijenja svake godine, što rezultira varijacijom okusa ovisno o kvaliteti pojedine sorte, odabrane prema našem vlastitom izboru.

Pavloimir Cabernet Sauvignon je vino duboke i živahne rubinsko-ljubičaste boje. Na nosu otkriva intenzivne arome svježeg bobičastog voća poput borovnice, crvenog i crnog ribiza

te kupine, s blagom notom mljevenog crnog papra i mente. Okus vina je svjež, sočan, s taninima koji imaju svilenkastu teksturu i lagano zategnu. Voćnost se zadržava u trajnom dojmu nakon gutljaja. Ovo vino je vrlo privlačno i ugodno za konzumaciju.

Pavloimir Cabernet Sauvignon Vrhunski je vino iznimno duboke rubinske boje s ljubičastim odsjajem. Miris vina je suptilan, s primjetnim notama crnog ribiza, borovnica i ljubičice. S vremenom, na drugom nosu, intenzivno se otvaraju arome dima, kože, finog drva te začina poput klinčića i crnog papra. Okus vina je izraženo svjež, s finim zrnatim taninima i uravnoteženom dozom drvenih nota. Voćnost koja se zadržava u retrookusom djeluje vrlo harmonično.

Boškinac Cuvée je vino koje se proizvodi od internacionalnih sorti Cabernet Sauvignona i Merlota, koje naš terroir izuzetno pogoduje i snažno oblikuje. Vino je suho, punog tijela i odlične strukture s kompleksnim bukeom. Tanična struktura je meka, a arome crvenog ribizla i mineralne note su prepoznatljive. Ima vrlo dug i ugodan završetak. Smatra se jednim od najboljih crvenih vina u Hrvatskoj. Odlično se slaže uz zrelu pašku janjetinu, razne vrste steakova i odležani paški sir.



Slika 8 Sansigot vino

izvor: <https://gtocka.com/udruzenje-kvarner-wines-poziva-na-adventsku-vinsku-skolu-u-crikvenicu/>

Kapitul je vino koje se sastoji od tri sorte grožđa: Cabernet Sauvignona (70%), Merlota (25%) i Petit Verdot-a (5%). Ovo vino karakterizira snažna struktura, ugodni tanini te karakterističan miris višnje, bobičastog voća, kave i cimeta.

Katunar Merlot couve je vino koje obiluje raznolikim mirisima i okusima šljive, trešnje, borovnice i kupine, upotpunjenim notama kakaa. Njegovi tanini su umjereno izraženi, a kiselina uravnotežena, što čini ovo vino osvježavajućim i moćnim istovremeno. Ovo vino pruža širok spektar mogućnosti za sljubljivanje s hranom: uz perad, crveno meso, svinjetinu, tjestenine, salate, marinade ili frigane sardine.

4.1.3. Ružičasta vina

Trojiščina je crveno lagano vino koje proizvodi Vinarija Šipun, predstavlja ugodno osvježavajuće ljetno piće. Njegova ružičasta nijansa daje mu nježan izgled, dok se preporučuje konzumacija u svježem, rashlađenom stanju. Ovo vino obiluje voćnim aromama dinje, lubenice, breskve i maline te se ističe svojom lijepom trajnošću. Osim zanimljive priče koja ga prati, Trojiščina se ističe i po svojim visokokvalitetnim karakteristikama.

Ružica Vinodola je kvalitetno tamno ružičasto vino proizvedeno u vinariji Pavlomis, koristeći sortu Cabernet Sauvignon. Ovo voćno vino ima atraktivnu boju i posebno je pogodno za konzumaciju tijekom ljetnih mjeseci. Njegovo ime je povezano s legendom o vinogradima Vinodolske doline. Vino ima privlačnu svjetlije roze boju te obiluje mirisima crvenog grejpa i naranče. Nakon toga, osjete se arome maline i jagode s nježnom vinoznom notom. Okus vina je vrlo živ, svjež, voćan i harmoničan, s glatkom teksturom i ugodnom mineralnošću.

Vinska kuća Ivan Katunar stvara ružičasto vino Ivan Katunar koje je rezultat kombinacije 60% Merlota i 40% Cabernet Sauvignona. Ovo vino se ističe kao najnagrađivanije ružičasto vino Kvarnera, osvojivši prestižnu nagradu na International Rosé Championship 2021. To je ugodno i osvježavajuće vino koje se savršeno slaže s jelima od morskih plodova i sezonskog povrća. Boja vina je iskričavo kristalno bistra i svijetlo ružičasta, odražavajući sortu grožđa, tehnologiju proizvodnje i zrelost vina. Miris je suptilan, ali dovoljno izražajan s primjetnom voćnošću. Okus je fin i osvježavajuće kiselkast, polusuho i dobro uravnoteženo. Ovo vino je izvrsno kao aperitiv te se odlično slaže s morskim delikatesama i jelima mediteranske kuhinje.



Slika 9 Ružičasta vina Kvarnera

izvor: <https://torpedo.media/istrazite-ruzicasta-vina-kvarnera-za-pravo-ljetno-osvjezenje/>

Vinarija Boškinac je poznata po proizvodnji Luzar rosé vina, koje se ekskluzivno izrađuje od sorte Merlot. Ovo vino se proizvodi klasičnom metodom, a nakon fermentacije odležava godinu dana na kvascima kako bi dobilo dodatnu složenost i karakter. Boškina Luzar je ruža punog tijela koja dostiže svoj vrhunac u drugoj godini. Ima prekrasan voćni miris svježih jagoda i crvenog voća, te dobar balans minerala i kiselina. Preporučuje se posebno uz teleće ili janjeće brizle, janjeći carpaccio, rakovice i jastoge, nježne buzare. Također, odlično će se uklopiti u vruće ljetne noći uz ugodno društvo na terasi ispod smokve, uz dosta finih tapasa.

4.1.4 Pjenušci

Pjenušava vino Porin nastaje procesom drugog vrenja u tanku, što mu daje karakterističnu svježinu i lakoću. Koristeći vino kao osnovu, oduševiti će svojom bogatom aromom i intenzivnim završetkom. Uz optimalan omjer alkohola i kiselosti, ovo vino je iznimno ugodno za konzumaciju kao aperitiv ili u kombinaciji s laganim koktel zalogajima. Diskretan miris kvasca nježno obogaćuje svaki gutljaj koji ispijete.

Biser Žlahtine Ivan Katunar je neodoljivo svježe bijelo vino s bisernim karakteristikama koje mu daju posebnu draž. Ovo vino očarava svojim laganim i živahnim okusom, dok citrusne arome lepršaju na nepcu. Njegov miris podsjeća na svježe limune, zelene jabuke i cvjetnu svježinu proljeća, savršeno uklopljene u njegovu blago pjenušavu pozadinu. Biser Žlahtine Ivan Katunar idealan je kao aperitiv, ali također se izvrsno slaže s škampima, ribom i raznim morskim delikatesama.

Maličić je pjenušac koji se proizvodi primjenom charmat metode, a kao bazno vino koristi se sorta grožđa Žlahtina. Maličić se odlikuje prepoznatljivim citrusnim i cvjetnim mirisima te se posebno preporučuje kao osvježavajuće piće tijekom vrućih ljetnih dana.

Gospoja Prestige Brut je vino proizvedeno od 100% žlahtine primjenom klasične metode. Ovo vino je kristalno bistro i sjajno, sastoji se od sitnih, brojnih i trajnih mjehurića. Miris je intenzivan i donekle kompleksan, posebice su uočljive arome prepečenog kruha, ali prisutne su i voćne note. Okus odlično prati miris - harmoničan je i uravnotežen, oblaže nepce na savršen način. Vino istovremeno kombinira svježinu i mineralnost, te nježnu voćnost, završetak je dug i ugodno gorčast.

Valomet je izuzetno vino koje se proizvodi od Zlatne vrbničke žlahtine putem tradicionalne metode fermentacije u bocama. Ono je kristalno bistro, prozirne boje, s laganim i dugotrajnim bukeom koji obogaćuje živahne mjehuriće. Okus je blag, obogaćen finim mjehurićima koji ga čine ugodno osvježavajućim. Cijeli dojam koji ostavlja je karakteriziran izvrsnošću. Može se konzumirati kao aperitiv, samostalno piće - ne mora biti uz hranu, uklapa se također uz više vrsta jela, primorske i kontinentalne kuhinje.



Slika 10 Pjenušci Kvarnera

izvor: <https://vrbnik.hr/hr/2021/06/27/pjenusci-kvarnera/>

Pavlomir San Marino vino je kristalno bistre, slamnato žute boje sa zlatnim odsjajem, sitnog i intenzivnog perlaža s razvijenim citrusnim mirisnim notama korice naranče, grejpa i mandarine popraćene aromama zrelijeg ananasa, breskve te vinskih nota brioša. Punijeg je tijela, zrelije svježine i svilenkaste teksture. Voćnost se reflektira u trajnom mineralnom završetku.

4.2. Delicije Kvarnera

Kvarnerski škampi su jedna od najpoznatijih namirnica koja se može konzumirati u Kvarnerskim restoranima. Prepoznaju se po njihovoj svijetlocrvenoj boji i tankom oklopu, njihov jedinstven okus čini ih poslasticom mediteranske kuhinje¹⁸. Nastanjuje se u plićem moru kod izvora bogatih pitkom vodom gdje u idealnim uvjetima poprimaju mekoću i slatkoću koja ih krasí. Neki od načina da se uživa u kvarnerskim škampima je da ih se svježe pripremi kao predjelo, marinira s nekoliko kapi limunovog soka i maslinovog ulja. Njihovo meko meso savršeno se kombinira s tjesteninom i rižotama, pružajući izvrsnu kombinaciju okusa. Međutim, vrhunac kvarnerske kuhinje svakako su škampi "na buzaru", tradicionalno jelo koje je iznimno cijenjeno na ovom području.

Otočna janjetina obitava na pašnjacima obilježenim raznolikim vrstama divljeg samoniklog aromatičnog bilja. Ova biljna raznolikost, obogaćena burom koja nosi sa sobom note soli pridonosi jedinstvenom okusu otočne janjetine s Kvarnera¹⁹. Posebnost ovog područja nije samo u mesu, već i u mlijeku i siru koji se dobije od tih ovaca. Otočna janjetina s Kvarnera se najčešće priprema na tradicionalan način. Jedan od načina je kuhanje mesa u krušnoj peći "pod pekom", što mu daje neodoljivu sočnost i aromu. Drugi način je pečenje na žaru, pružajući mu karakterističnu hrskavost i dimljeni okus. Također meso se može pohati što mu daje hrskavu korícu, na kraju tu je i način pripreme "na lešo", odnosno kuhanje mesa, često uz dodatak krumpira ili povrća.

Jedinstvenost otoka je u činjenici da je jedini otok koji ima zaštićeni krčki pršut. Ovaj izvorni pršut proizvodi se od svinja koje se uzgajaju upravo na tom području, a ključan dio proizvodnog procesa je sporo sušenje koje olakšava suha bura. Krčki pršut je prvi hrvatski proizvod s oznakom zemljopisnog podrijetla zaštićenom u Europskoj uniji te je dobitnik brojnih priznanja za visoku kvalitetu, kako na nacionalnoj razini, tako i na međunarodnim natjecanjima. Osim toga, ova posebna delicija izvrsno se kombinira s okusima ovčjeg sira, maslinovog ulja i šurlica.

Maslinovo ulje Kvarnerskih otoka ima voćnu i blagu začinjenu aromu na koju kao i kod janjetine utječe sol nošena burom. Visoka kvaliteta ovog ulja rezultat je pažljivog procesa

¹⁸ Fabijanić D. et all. Hrvatska enogastronomija. Hrvatska turistička zajednica. Zagreb, 2017

¹⁹ Ibidem

berbe i prerade maslina. Masline se tradicionalno beru ručno kako bi se sačuvala njihova cjelovitost, a zatim se hladnim prešanjem dobiva ulje iz prvog cijedenja, što osigurava izvrsnu kvalitetu. Maslinovo ulje s Kvarnera je odličan dodatak salatama, ribljim jelima, tjestenini, povrću i drugim mediteranskim specijalitetima. Osim toga, maslinovo ulje s Kvarnera također je cijenjeno zbog svojih zdravstvenih prednosti, jer je bogato antioksidansima i zdravim masnoćama. Krčko i cresko maslinovo ulje su nositelji zaštićene oznake izvornosti Europske unije.



Slika 11 Maslinovo ulje Krk

izvor: <https://www.grad-krk.hr/krcko-maslinovo-ulje-zasticeno-europskom-oznakom-izvornosti>

Rapska torta tradicionalna je hrvatska poslastica koja dolazi sa otoka Raba. Ova torta je neizostavan dio svakog svečanog događaja na Rabu, a osim što pruža poseban užitak nepcu postala je i jedan od najpoznatijih suvenira s otoka. Tajna recepta čuva se već stoljećima te se prenosi isključivo usmenom predajom. Korijeni ove torte sežu u 12. stoljeće kada je prvi put poslužena papi Aleksandru III. prilikom blagoslova katedrale na Rabu. Glavni sastojci Rapske torte su bademi, limun, šećer, jaja i maraskino liker. Za njezinu izradu vrhunske kvalitete potrebno je nekoliko dana rada te godine iskustva. Svaki korak u procesu izrade torte zahtijeva pažnju i preciznost kako bi rezultat bio savršeno sočna i aromatična torta koja čuva tradicionalni okus otoka Raba.

Marun je velika oplemenjena sorta pitomog kestena koja se može pronaći na obroncima Učke, najviše u okolini Lovrana pa se u ovim krajevima još naziva i "lovranski marun" . Lovranski maruni su poznati po svom slatkom okusu i kremastoj teksturi te su glavni sastojak brojnih tradicionalnih kolača, slastica i jela u domaćoj kuhinji.²⁰ Neka od jela kod kojih se maruni koriste su se obično koriste kesten pirea, koji se može jesti samostalno ili se koristi kao sastojak u raznim slasticama poput kestenjaste torte ili sladoleda. Također se

²⁰ Fabijanić D. et all. Hrvatska enogastronomija. Hrvatska turistička zajednica. Zagreb, 2017

koriste u pripremi slanih jela kao što su kestenjuše (kesteni punjeni mesom) ili kao prilozima za pečenje.

Grobnički sir se proizvodi od svježeg kozjeg ili kravljeg mlijeka koje se pažljivo priprema i obrađuje. Proces proizvodnje uključuje zagrijavanje mlijeka, dodavanje sirila i ostavljanje da se sir zgruša. Nakon toga, sir se reže, presuje i ostavlja da odleži u odgovarajućim uvjetima kako bi razvio svoj karakterističan okus i teksturu. Ovaj sir ima bogatu, kremastu teksturu s blagim ili umjerenim okusom koji varira ovisno o vrsti mlijeka i dužini zrenja. Grobnički sir se često koristi kao namaz na kruhu ili kao sastojak u raznim jelima poput salata, tjestenina ili pizza. Također se može jesti samostalno ili poslužiti uz voće, orašaste plodove i vino.

4.3. Vina Kvarnera u ponudi restorana grada Opatije

Unutar istraživačkog rada provedenog u Opatiji tijekom šestog mjeseca 2023. godine proučavana je prisutnost i percepcija vina s područja Kvarnera u restoranima. Cilj istraživanja bio je istražiti raznolikost vinskih ponuda te utvrditi koliko je vina s područja Kvarnera zastupljeno na jelovnicima restorana u Opatiji. Metodologija istraživanja uključivala je analizu jelovnika restorana putem prikupljanja podataka uživo i putem e-maila. Tijekom šestog mjeseca 2023. godine prikupljeni su relevantni podaci o vinskim ponudama restorana. Analizirani su jelovnici restorana kako bi se utvrdilo koja vina s područja Kvarnera su dostupna gostima. Rezultati istraživanja pružit će uvid u prisutnost lokalnih vina s područja Kvarnera na jelovnicima restorana u Opatiji. Ovdje su navedeni restorani koji su obuhvaćeni istraživanjem: Restoran hotela 4 Opatijska cvijeta, Restoran hotela Royal, restoran hotela Navis, restoran Da Ugo, restoran Evergreen, restoran Ružmarin, restoran Roko, restoran Trattoria Mandrač, restoran Bianco&Nero, restoran Lumber, restoran hotela Miramar.

Ukupno postoji 689 boca vina dostupnih u svim restoranima. Od tog broja, 456 boca otpada na vina proizvedena u Republici Hrvatskoj. Vina Kvarnera čine 38 boca, pri čemu je najviše boca zauzeto sortama vina iz vinarije Pavlomis iz Novog Vinodolskog, ali i vinarija Katunar, Šipun te ostalih vinarija. Žlahtina je najzastupljenija sorta među kvarnerskim vinima, što je očekivano zbog njene popularnosti. Također, veliki broj boca je zauzet

malvazijom, što je vjerojatno posljedica blizine Istre. Od stranih sorti, najviše se može pronaći boca cabernet sauvignona, chardonnaya i merlota.

Zaključak

Kvarner je regija smještena u sjeverozapadnom dijelu Hrvatske, obiluje raznolikošću koja se proteže od čistog mora i otoka do šumovitih gorja. Ovo područje ima bogatu kulturnu i povijesnu baštinu te privlačnu turističku ponudu koja se odlično nadopunjuje raznolikom enogastronomijom. Vina su izuzetno kvalitetan proizvod koji savršeno upotpunjuje lokalne namirnice, zadovoljavajući i najzahtjevnija nepca.

Analizirajući prvo poglavlje, zaključujemo da je Kvarner postao jedno od najomiljenijih turističkih odredišta u Hrvatskoj zahvaljujući iskorištavanju prednosti svoje geografske, kulturne i enogastronomске privlačnosti. Regija je uspjela privući turiste i ostvariti rast u turizmu zahvaljujući svojoj bogatoj povijesti.

U drugom poglavlju detaljnije se obrađuje enogastronomija i njena veza s turizmom, gdje se ističe potreba za promocijom i zaštitom te važnost oznaka turističke zajednice i organizacije događaja kako bi se privukli gosti.

Treće poglavlje posvećeno je vinskoj tradiciji koja igra ključnu ulogu u privlačenju posjetitelja u Kvarner. Regija se ponosi dugom i vrijednom tradicijom proizvodnje vina, koja i danas zrače kvalitetom. Vina su neizostavan dio enogastronomске ponude regije, zahvaljujući plodnoj zemlji, blagoj klimi i idealnim uvjetima za uzgoj vinove loze. Kvarner je stekao reputaciju po vrhunskim vinima koja osvajaju srca ljubitelja vina diljem svijeta.

Četvrto poglavlje ističe raznolikosti i organoleptičke značajke vina koje privlače mnoge turiste i entuzijaste enogastronomije koji uživaju u istraživanju autohtonih sorti kao što su žlahtina, sansigot i trojiščina. Arome i okusi tih vina savršeno se slažu s lokalnim specijalitetima. Istraživački dio nam je dodatno pružio uvid u situaciju Vina Kvarnera u restoranima Opatije.

Zaključujemo da je Kvarner regija koja zadovoljava različite ukuse i želje posjetitelja, čineći je nezaobilaznom destinacijom za istraživanje vrhunskih vina, uživanje u enogastronomskim delicijama i otkrivanje bogate kulturne baštine. Analizirajući različite karakteristike Kvarnera kao turističke regije, dolazimo do zaključka da je područje razvilo značajnu turističku ponudu koja privlači goste iz svih dijelova svijeta. Tijekom proteklih godina, regija je ostvarila značajan napredak i nastavila oduševljavati posjetitelje. Međutim, uvijek postoji prostor za daljnji razvoj i unaprjeđenje turističke ponude kako bi se posjetiteljima pružilo još bolje iskustvo.

Bibliografija

Knjige:

- Fabijanić D. et all. Hrvatska enogastronomija. Hrvatska turistička zajednica. Zagreb, 2017.
- Herjavec Stanislava. Vinarstvo. Nakladni Zavod Globus, 2019.
- Krstulović, Ante. Vina Hrvatske: vodeći hrvatski vinari, najbolja hrvatska vina i najvažnije vinske sorte. Profil, 2009.
- Maletić E. et all. HRVATSKE IZVORNE SORTE VINOVE LOZE Državni zavod za zaštitu prirode. Zagreb, 2015.
- Mirošević, N. Vrbnička žlahtina: plemenitost otoka Krka. Golden marketing, 2010.

Internetski izvori:

- Agroklub – vino Belica, <https://www.agroklub.com/vinogradarstvo/sacovali-stare-sorte-i-spasili-autohtonu-kupazu-kastavska-belica/85241/>
- Hrvatska Istra i Kvarner, <https://vinacroatia.hr/vinogradarske-regije-i-sortiment/hrvatska-istra-i-kvarner/>
- Hrvatsko primorje, <https://vinacroatia.hr/hrvatska-vina/primorska-hrvatska/hrvatsko-primorje/>
- Katunar Estate Winery, <https://katunar.hr/hr/>
- Kuća vina Ivan Katunar, <https://kucavina-ivankatunar.com/>
- National Geographic, <https://www.nationalgeographic.com/travel/article/sponsor-content-secret-birthplace-of-wine>
- Otkrijte Kvarner, <http://www.kvarner.hr/turizam>
- Plovanić vina, <https://plovanic-vina.hr/>
- Primorsko-goranska županija, <https://www.pgz.hr/>
- PZ Vrbnik, <https://pz-vrbnik.hr/>
- Udruga vinogradara, vinara i voćara kapitol, <https://www.udruga-vvv-kaptol.hr/osnove-iz-vinogradarstva-i-podrumarstva.html>
- Vina Gospoja, <https://www.gospoja.hr/>

Vina Kvarnera, <https://www.kvarner.wine/>

Vinarija Boškinac, <https://www.boskinac.com/>

Vinarija Šipun, <https://www.sipun-wine.com/hr/naslovna/>

Vinoteka Vinita, <https://www.vinoteka-vinita.hr/blog/kako-nastaju-ruzicasta-vina/>

Vinska kuća Pavlomisir, <https://www.pavlomisir.hr/hr/home>

Wine in moderation, <https://www.wineinmoderation.eu/culture/history-and-tradition>

Popis ilustracija

Tablice

Tablica 1. Kriteriji za dodjelu oznake kvalitete „Kvarner Food“	8
Tablica 2. Uvjeti za dodjelu oznake kvalitete „Kvarner Gourmet“	8

Slike

Slika 1. Trsatska gradina.....	5
Slika 2. Oznaka „Kvarner Gourmet“	9
Slika 3. Oznaka „Kvarner food“	9
Slika 4. Oznaka „Vina Kvarnera“	9
Slika 5. Sorta Žlahtina	21
Slika 6. Sorta Trojšćina	23
Slika 7. Bijela vina Kvarnera	26
Slika 8. Sansigot vino	28
Slika 9. Ružičasta vina Kvarnera	29
Slika 10. Pjenušci Kvarnera	31
Slika 11. Maslinovo ulje Krk	33