

Razlike u opisnim katra karakteristikama pojedinih vina Hrvatske

Mesić, Josip; Obradović, Valentina; Miličević, Borislav; Svitlica, Brankica; Soldo, Tomislav; Demo, Robert

Source / Izvornik: **7th International Conference "Vallis Aurea" Focus on: Research & Innovation, 2020, 407 - 413**

Conference paper / Rad u zborniku

Publication status / Verzija rada: **Published version / Objavljena verzija rada (izdavačev PDF)**

Permanent link / Trajna poveznica: <https://urn.nsk.hr/urn:nbn:hr:112:869482>

Rights / Prava: [Attribution-NonCommercial-NoDerivatives 4.0 International/Imenovanje-Nekomercijalno-Bez prerada 4.0 međunarodna](#)

Download date / Datum preuzimanja: **2025-02-05**



VELEUČILIŠTE U POŽEGI
STUDIA SUPERIORA POSEGANA

Repository / Repozitorij:

[Repository of Polytechnic in Pozega - Polytechnic in Pozega Graduate Thesis Repository](#)



DIFFERENCES IN DESCRIPTIVE CHARACTERISTICS OF SOME CROATIAN WINES

RAZLIKE U OPISNIM KARAKTERISTIKAMA POJEDINIH VINA HRVATSKE

MESIC, Josip; OBRADOVIC, Valentina; MILICEVIC, Borislav; SVITLICA, Brankica; SOLDI, Tomislav & DEMO, Robert

Abstract: *The descriptive characteristics of wine in certain wine-growing countries are a fundamental guide to wine evaluation. In the Croatia, the accent is on traditional expressions of the wine quality category which comes from the numerical evaluation. The aim of the paper is to compare the descriptions of Croatian wines, declared by the producers with the descriptions of experienced wine tasters from Stellenbosch University in South Africa. Different perceptions of particular stimuli also result in different detection of certain descriptive characteristics of the wine.*

Key words: *Wine tasting, South Africa, Croatian wines, Graševina*

Sažetak: *Opisne karakteristike vina u pojedinim vinogradarskim zemljama temeljni su vodič u vrednovanju vina. U Republici Hrvatskoj naglasak je na tradicionalnim izrazima kakvoće vina koji proizlaze iz brojčane ocjene organoleptički ocjenjenog vina. Cilj rada je usporediti opise pojedinih hrvatskih vina koje deklariraju proizvođači s opisima iskusnih kušača vina, Sveučilišta Stellenbosch iz Južnoafričke Republike. Različita percepcija pojedinih podražaja rezultiraju i različitom detekcijom pojedinih opisnih karakteristika vina.*

Ključne riječi: *Opis vina, Južna Afrika, vina Hrvatske, Graševina*



Author's data: Mr.sc. Josip **Mesić**, Veleučilište u Požegi, Vukovarska 17, 34000 Požega, jmesic@vup.hr; Dr.sc. Valentina **Obradović**, Veleučilište u Požegi, Vukovarska 17, Požega, vobradovic@vup.hr; Dr.sc. Borislav **Miličević**, Veleučilište u Požegi, Vukovarska 17, Požega, Dr.sc. Brankica **Svitlica**, bsvitlica@vup.hr; Tomislav **Soldo** dipl.ing.agr., tsoldo@vup.hr, Veleučilište u Požegi, Vukovarska 17, Požega; Robert **Demo**, student, Veleučilište u Požegi, Vukovarska 17, Požega

1.Uvod

Poznavati vino i znati vrednovati njegovu kvalitetu dio su opće vinske kulture, a vino je jedan od malobrojnih prehrambenih proizvoda kojeg potrošači izabiru na osnovi senzornih kriterija. Senzorno ocjenjivanje vina predstavlja detaljnu analizu dojmova koje vino ostavlja na osjetila vida, mirisa, okusa i opipa. Metode se dijele na objektivne metode odnosno fizikalno – kemijske i mikrobiološke analize te subjektivne analize odnosno organoleptička vrednovanja vina [4].

Metode senzornog ocjenjivanja mogu biti brojčane ili opisne [1,2,3]. U Republici Hrvatskoj službene metode organoleptičkog ocjenjivanja određene su Pravilnikom o senzornom (organoleptičkom) ocjenjivanju vina. Organoleptičko ocjenjivanje vina bez oznake zemljopisnog podrijetla, provodi se opisnom metodom „da ili ne“. Odgovorom „da“ ocjenjivač potvrđuje pozitivnu kakvoću, sukladno stručnim standardima dok se organoleptičko ocjenjivanje vina s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom, provodi se metodom „100 bodova“. [5]. Različite brojčane ocjene uz pojedina zakonska ograničenja tijekom proizvodnje grožđa i vina svrstavaju vina u različite kategorije kakvoće. Minimalni broj bodova za pojedine kategorije kakvoće vina je sljedeći: stolna vina s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom moraju imati minimalno 65 bodova; kvalitetna vina s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom 72 boda i vrhunska vina s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom 82 boda. Kategorije kakvoće trenutno predstavljaju tradicionalne izraze koje nije obvezno navoditi na ambalaži vina [5]. Kako je ovakav sustav karakterističan za hrvatsko tržište vina i tržišta zemalja u okruženju (zemlje bivše Jugoslavije) može se zaključiti da nema veći međunarodni utjecaj, odnosno, ograničenom broju potrošača daje informaciju o kvalitativnim karakteristikama vina.

Rezultat relativno malog raspona ocjena koji se gotovo nikada ne ističe na ambalaži vina te negodovanje dijela proizvođača na sam sustav ocjenjivanja rezultirao je donošenjem novog Zakona o vinu na osnovi kojeg bi se temeljile i izmjene sustava ocjenjivanja vina [6].

U velikom broju vinskih zemalja informacija o kakvoći vina usko je vezana za ograničena područja proizvodnje (ZOI – zaštićena oznaka izvornosti), a sam sustav je usuglašen za sve zemlje članice Europske unije. Međutim ulaskom Hrvatske u Europsku uniju nespretno i nelogično su određene Zaštićene oznake izvornosti te u pravilu ne daju gotovo nikakvu informaciju niti domaćim niti stranim potrošačima. Iz navedenog proizlazi da hrvatskim vinarima i vinima nedostaje potrošačima prepoznatljiv sustav vrednovanja vina. Treba napomenuti da do sada korišteni sustav označavanja kakvoće vina (tradicionalni izrazi: stolno, kvalitetno i vrhunsko vino) nije bio u potpunosti manjkav već je jednostavno zapušten i umjesto da se nadograđivao i unaprjeđivao na razini struke i proizvođača doveden je u poziciju da kod dijela vinara izgubi na značaju. Pojedini vinari su ga prerasli i tijekom vremena nazivi pojedinih vinarija ili vina postali su prepoznatljiva obilježja kvalitete vina.

Pojedine vinske zemlje, prvenstveno zemlje „Novog Svijeta“ potrošačima daju obilje informacija o samoj tehnologiji proizvodnje grožđa i vina te informacija o organoleptičkim karakteristikama vina. U ovom slučaju informacije se nerijetko nalaze na etiketama butelja vina. Uz to opsežni su i opisi senzacija vina [6].

2. Cilj istraživanja

Cilj istraživanja je prikazati različite pristupe i percepcije organoleptičkog vrednovanja pojedinih vina Republike Hrvatske. Trenutne izmjene zakonskog okvira proizvodnje vina u Hrvatskoj prolaze promjene koje ukazuju da postoje izuzetno veliki i nelogični prijepori vezani za organoleptičko vrednovanje vina. Istraživanje prikazuje dva različita pristupa organoleptičkom vrednovanju vina i pristupa potrošačima na primjeru opisa vina od strane treniranih kušača vina Sveučilišta Stellenbosch iz Južnoafričke Republike s jedne strane, opisa vina samih proizvođača i tradicionalnih oznaka kakvoće vina sukladno zakonskim propisima Republike Hrvatske.

3. Materijali i metode istraživanja

Istraživanje je provedeno na vinima koja se nalaze na tržištu Republike Hrvatske iz tri od četiri vinogradarske zone (Zona C1, C2 i trenutno zapostavljena ili izgubljena zona C3), odnosno vinogradarske regije. Uzorke vinogradarske zone C1 predstavljaju vina vinogradarske regije Slavonija i hrvatsko Podunavlje, podregija Slavonija, Od dvanaest podregija, Podregija Slavonija je najveća. Ulaskom Hrvatske u Europsku uniju vinogradarske regije predstavljaju Zaštićene oznake izvornosti vina (ZOI Slavonija). Regiju Istra i Kvarner predstavljaju dva tipična uzorka, a Dalmaciju četiri i to jedno bijelo (Pošip) i tri crna vina sorata Plavac mali i Crljenak kaštelanski.

Rb	Proizvođač	Naziv vina	Vinogradarska zona – ZOI – Vinogorje	Berba	Alk.. Vol%
1.	Vina Laguna	Malvazija istarska, Festiga	C2 – Hrvatska Istra Vinogorje Zapadna Istra	2018.	13,0
2.	Krauthaker	Zelenac slatki	C1 – Slavonija Vinogorje Kutjevo	2018.	13,5
3.	Blato d.d.	Pošip	C3 – Srednja i južna Dalmacija Vinogorje Korčula	2018.	13,0
4.	Krauthaker	Graševina Mitrovac	C1 – Slavonija Vinogorje Kutjevo	2018.	13,5
5.	Kutjevo d.d.	Graševina De Gotho	C1 – Slavonija Vinogorje Kutjevo	2018.	14,5
6.	Veleučilište u Požegi	Graševina Sur lie	C1 – Slavonija Vinogorje Kutjevo	2017.	15,0
7.	Veleučilište u Požegi	Graševina Ledena berba	C1 – Slavonija Vinogorje Kutjevo	2017.	11,1
8.	Galić	Sauvignon	C1 – Slavonija Vinogorje Kutjevo	2018.	12,5
9.	Krauthaker	Chardonnay Rosenberg	C1 – Slavonija Vinogorje Kutjevo	2018.	13,0
10.	Veleučilište	Chardonnay	C1 – Slavonija	2017.	15,6

	u Požegi		Vinogorje Kutjevo		
11.	Veleučilište u Požegi	Merlot	C1 – Slavonija Vinogorje Kutjevo	2017.	14,5
12.	Fakin	Teran	C2 – Hrvatska Istra Vinogorje Centralna Istra	2018.	13,5
13.	Vina Matela	Crljenak kaštelanski	C3 – Srednja i južna Dalmacija	2015.	14,0
14.	Terra Madre	Plavac mali	C3 – Srednja i južna Dalmacija Vinogorje Komarna	2015.	14,0
15.	Dingač zadruga	Dingač Plavac mali	C3 – Srednja i južna Dalmacija Vinogorje Pelješac – Dingač	2013.	15,0

Tablica 1. Proizvođač vina, Naziv vina, Vinogradarska zona, Zaštićena oznaka izvornosti (ZOI), vinogorje, godina berbe i volumni % alkohola.

Uzorci su odabrani tako da predstavljaju najraširenija sortna vina Hrvatske i najznačajnije proizvođače vina. Nakon što su upoznati s ciljem istraživanja, vina su odabrali sami vinari i specijalizirani trgovci vinima.

Istraživanje je provedeno usporedbom opisnih karakteristika aroma vina pronađenim na internetskim stranicama samih vinara s organiziranim organoleptičkim vrednovanjem uzoraka na Sveučilištu Stellenbosch u Južnoafričkoj Republici. Deskriptivnu organoleptičko ocjenjivanje vina obavili su educirani djelatnici zavoda za vinarstvo Sveučilišta Stellenbosch. Naglasak je stavljen na deskriptivne karakteristike arome vina.

4. Rezultati i rasprava

U tablici 2 prikazane su usporedbe opisnih karakteristike aroma vina prikupljene tijekom organoleptičkog vrednovanja s opisima arome vina pronađenima na internetskim stranicama vinara i / ili na etiketama boca.

Rb	Opis arome vina – Sveučilište Stellenbosch	Opis aroma vina – Internet stranice vinara
1.	Cvjetne arome, bijelo cvijeće, jasmin, trava, anis, voćne arome, koštičavo voće, breskva, dunja, citrusi, tropske note, ananas, citrusi, med, gumeni bomboni, mineralno poput Sauvignona, aromatično.	Voćna , cvjetna, Bagremov med Poljsko cvijeće. https://vinalaguna.hr/vino/festigia-malvazija/ vrhunsko vino
2.	Koštičavo voće, marelica, marmelada, breskva, žuto voće, banana, zelena jabuka, limeta, cvjetna aroma, jasmin, med, kreda, slatki hrast.	Otvoreno, složeno, voćno s cvjetnim tonovima i nijansom meda. https://www.krauthaker.hr/wine/zelenac-kutjevo/
3.	Zelene paprika, zeleni stil Sauvignona, povrtni temeljac, ruža, drvo, bijelo voće, hrast, pivo, šparoge, kruška,	Voćnih mirisa https://blato1902.hr/proizvodi/vina/ vrhunsko vino

	bijeli papar, začini, mineralno.	
4.	Šećerna vata, voćno, bijelo voće, kruška, koštičavo voće, breskva, dim, drvo, eukaliptus, žuto voće, limeta, zelena jabuka, citrusi, slatkiši.	Dosta voćnosti sa stanovitim cvjetnim notama, miris solidnog intenziteta koji upućuje na svježije jabuke, vinogradarsku breskvu i ponešto svijetlog poljskog cvijeća. https://www.krauthaker.hr/wine/grasevine-mitorvac-hr/
5.	Karamela, smokva, kruška, zelena jabuka, slatkiši - lizalice, kruška, suha marelica, med, karamela, limeta, žuta jabuka, mineralno, liči, slatka breskva, šećerna vata, cvjetno, papaja, ogrozd, dinja, slad.	Mirisi su posebni, bogati, cvjetni, voćni i plemeniti. (2017) https://www.kutjevo.com/hr/proizvodi/vino/linija-de-gotho/de-gotho-grasevina-2017
6.	Ugodnog mirisa, herbalno, karamelizirana bundeva, karamela, karamelizirani šećer, drvo – hrast, anis, eukaliptus, šiljena olovka, mošusno, prženi bademi.	http://vina.vup.hr/vina/
7.	Karamela, drvene note, Sherry vino, jabuka, orašasto voće, orah, lješnjak, med, bagremov med, grožđice, suho voće, marmelada, ledeno vino, alkohol.	http://vina.vup.hr/services/service-grasevina-0-375/
8.	Bijelo voće, kruška, jabuka, zelena jabuka, kisela jabuka, tropske note, guava, papaja, bazga, šparoge, kuhane šparoge, koštičavo voće, ogrozd, limeta, cvjetno, mineralno, zemlja, zeleni papar, mačji urin, komorač, sijeno, prema crnom ribizu.	Intenzivne i pune voćne arome bazge, dinje i ogrozda s herbalnim aromama paprike, šparoge i limunske trave. https://galic-vina.hr/vina/sauvignon-blanc/
9.	Drvo, hrast, orašasti plodovi, karamela, začini, kokice, koštičavo voće, breskve, maslac, mlijeko, marmelada citrusa, limun.	Kompleksno s puno svježine i voćnih aroma poduprtih začинима, iako odmjerenim i izvrsno izraženim. Bijele domaće koprive s tragom citrusa isprepletenih s nitima vanilije i limunove kore te dodikom drva i dima. https://www.krauthaker.hr/en/wine/chardonnay-rosenberg/
10.	Biljno, cvjetno, bijelo cvijeće, jasmin, voćno, kompot od kruške, marshmallows, maslac orašastih plodova, kompot od jabuka, drvo, med, vanilija.	http://vina.vup.hr/services/chardonnay-0-75l/

11.	Eukaliptus, zelena trava, crveno voće, višnja, pečena jabuka, cimet, Rooibos, tamno voće, kupina, šljiva, parfem, začini, cimet, džem od kupine, talog kvasca.	Aroma kompota od šljiva s laganim dodatkom prosušanih višanja. (2014) http://vina.vup.hr/services/merlot-0-75l/
12.	Tamno voće, crni ribiz, kupina, rahat lokum, crveno cvijeće, kreda, karamela, klinčić, hrast, paprika, bijeli papar, klinčić, začini, intenzivni začini.	Full and strong bodied with a flavour and nose of forest fruits. https://fakinwines.com/teran/
13.	Začin, klinčić, šljiva, pečena bundeva, banana kruh, crno voće, kupina, višnja, lagani začin, koža, staja, suhe šljive, korijander, kupina, višnja, lagano začinjeno.	https://www.facebook.com/vinarijama tela/reviews/?ref=page_internal
14.	Šljiva, suhe šljive, kuhano povrće, crveno voće, malina, kupina bijeli papar, karamela, tropsko, zeleno, duhan, mokre novine, kupine i karamela.	https://www.vinaterramadre.com/wine-shop/
15.	Crveno voće, tamna čokolada, lijepi kruh, bundeva, začin, cimet, duhan, crni papar, voćni kolač, voćna torta, slatko, hrast, vanilija, parfem, karamela, crne trešnja, suhe šljive, drvo, začinjeno, grožđice.	

Tablica 2. redni brojevi vina prikazanih u tablici 1, deskriptivna analiza arome – Stellenbosch i opis arome vina – Internet stranice proizvođača i etikete boca vina.

Panel educiranih ocjenjivača vina na Sveučilištu Stellenbosch opisao je arome uzoraka vina koje su uspoređene s dostupnim opisima aroma vina na internetskim stranicama vinara ili na etiketama vina. Usporedbom uzoraka, vidljivo je da su pojedina vina detaljno opisana i da je percepcija aroma gotovo jednaka u oba slučaja vrednovanja (uzorci pod rednim brojevima: 4, 8 i 9). Za osam od petnaest uzoraka postoje dostupni opisi na internetskim stranicama proizvođača, ali kod dva vina opisi nisu ažurirani i odnose se na vina ranijih berbi. Ponekad vina pojedinih vinara imaju vrlo sličan stil iz godine u godinu koji postižu miješanjem različitih serija vina kako bi smanjili utjecaj godine berbe na tržištu prepoznatljive karakteristike.

Za šest uzoraka na internetskim stranicama proizvođača nisu pronađene nikakve opisne karakteristike aroma, a za jednog proizvođača nije pronađena Internet stranica. Za istaknuti je vinara koji ima Internet stranicu samo na engleskom jeziku iako se nalazi u području regije gdje je često u uporabi uz Hrvatski i Talijanski jezik što bi u mnogim situacijama moglo djelovati zbunjujuće.

Kod većine uzoraka opisne karakteristike vina proizašle vrednovanjem u Stellenbosch-u ukazuju na različitu percepciju pojedinih aroma vjerojatno temeljenu na osobnom iskustvu svakog degustatora. Primjerice izrazi bijelo voće ili bijelo cvijeće gotovo se nikada ne koriste u opisu aroma vina u Hrvatskoj. Jednako tako u tablici 2 vidljiva je izraženija raznolikost detektiranih aroma koje vjerojatno proizlaze iz temeljnih razlika u pristupu vrednovanju vina u Hrvatskoj i Južnoafričkoj republici.

5. Zaključak

Iz prikupljenih podataka i aktualnih zakonskih rješenja vezanih za sektor vinarske proizvodnje vidljivi su različiti pristupi prezentacije vina potrošačima u Hrvatskoj i zemljama Europske unije te Južnoafričkoj Republici (Vinska zemlja „Novog svijeta“). Iako Hrvatska ima drugačiji pristup promidžbi vlastitih vina, prikazani podaci i dostupna literatura ukazuju na trenutno nejedinstven i nejasan smjer prezentacije hrvatskih vina. Za istaknuti je i nedostatak nacionalne internet stranice koja bi bila vodilja i kreator prepoznatljivosti vinogradarsko vinarske proizvodnje Hrvatske. Naime gotovo sve vinarske zemlje imaju središnje stranice koje na vrlo jasan način prezentiraju vina, vinska područja proizvodnje (vinogradarske regije, vinogorja, položaje), stilove vina, kao i baze podataka proizvođača vina.

Iz svega navedenog proizlazi da je pred hrvatskim vinarstvom još uvijek relativno dug put prema stvaranju jedinstvenih, prepoznatljivih obilježja vina Hrvatske.

6. Literatura

- [1] Jackson, R.S. (2014). Wine science, principles and applications, fourth edition, Elsevier inc. ISBN 978-0-12-381468-5
- [2] Jackson, R.S. (2017). Wine tasting, A professional Handbook, third edition, Elsevier inc. ISBN 978-0-12-801813-2
- [3] Lawless, H.T. i Heymann, H. (2010). Sensory evaluation of food, principles and practices, Second edition, Springer, ISBN 978-1-4419-6487-8
- [4] Herjavec, S. (2019). Vinarstvo, Nakladni zavod Globus, ISBN 978-953-167-277-1, Zagreb
- [5] Pravilnik o senzornom (organoleptičkom) ocjenjivanju vina (2004). Narodne novine, Službeni list Republike Hrvatske, NN106/2004, 137/12, 142/13, 48/14, 1/15, Zagreb
- [6] Zakon o vinu (2019). Narodne novine, Službeni list Republike Hrvatske, NN 32/2019 - 641
- [7] <https://www.wosa.co.za/The-Industry/Vintage-Reports/SOUTH-AFRICAN-WINE-HARVEST-REPORT-2020-GREATSEASON-REMARKABLE-WINES/>



Photo 046. Vinograd i podrum Veleučilišta u Požegi / Vineyard and cellar of the Polytechnic