

Podjela vina

Prema Zakonu o vinu (Narodne novine br. 96/2003) groždem se u podrazumijeva zdrav, zreo, prezreo, prosušen ili prirodno smrznut plod vinove loze priznatih kultura namijenjen proizvodnji vina ili drugih proizvoda od grožđa i vina, a čiji sok sadrži minimalnu količinu šećera od 64° Oechsle.

Vino prema Zakonu o vinu jest poljoprivredni prehrambeni proizvod, dobiven potpunim ili djelomičnim alkoholnim vrenjem masulja ili mošta, od svježeg i za preradu u vino pogodnoga grožđa.

Vina u smislu ovoga Zakona su:

Vina u užem smislu riječi:

- **mirna vina**
- **pjenušava vina**
- **biser vina**
- **gazirana vina**

Specijalna vina:

- **desertna vina**
- **aromatizirana vina**
- **likerska vina**

Po boji vina se dijele na bijela, ružičasta (rose, opolo) i crna (crvena).

Po sadržaju neprevrelog šećera mirna vina se dijele na: suha, polusuha, poluslatka i slatka, dok se pjenušava, biser i gazirana vina dijele na: vrlo suha, suha, polusuha, poluslatka i slatka.

Vina se razvrstavaju u kvalitetne kategorije ovisno o kakvoći prerađenoga grožđa, prirodu po hektaru, stupnju zrelosti grožđa, prerade i njege, randmanu, količini prirodnog alkohola i drugih sastojaka te organoleptičkim (senzornim) svojstvima.

¹ Tomislav Ivandija, dipl. ing. agr.

² Branimira Marić, dipl. ing. agr.

Kakvoća vina

Po kakvoći mirna vina se dijele na:

stolna vina

- **stolno vino bez oznake zemljopisnog podrijetla,**
- **stolno vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom,**

Stolno vino je vino koje je proizvedeno od jedne ili više sorti grožđa vinove loze, i ne može nositi oznaku sorte. Stolno vino oznake kontroliranog zemljopisnog podrijetla je vino proizvedeno od jedne ili više sorti grožđa koje potječu iz jedne vinogradarske regije.

kvalitetna vina

- **kvalitetno vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom,**

Kvalitetno vino oznake kontroliranog zemljopisnog podrijetla je vino proizvedeno od jedne ili više sorti grožđa koje potječu iz jedne vinogradarske podregije s izraženim kvalitetnim organoleptičkim svojstvima značajnim za ekološke uvjete i sorte određene vinogradarske podregije, vinogorja ili položaja čiju oznaku nosi, koje je odnjegovano u toj podregiji.

vrhunska vina

- **vrhunsko vino s kontroliranih i ograničenih vinorodnih područja,**
- **vrhunsko vino s kontroliranih i ograničenih specifičnih vinorodnih područja,**
- **predikatna vina s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom.**

Vrhunsko vino oznake kontroliranog zemljopisnog podrijetla je vino proizvedeno od određene sorte ili grupe sorti grožđa koje potječu iz jednog ili više vinogradarskih položaja u okviru jednog vinogorja s osobito izraženim kvalitetnim, posebnim organoleptičkim i kemijskim svojstvima značajnim za ekološke uvjete položaja i sorte, odnosno grupe sorti grožđa. To vino mora biti i odnjegovano i punjeno u boce u vinogradarskom vinogorju koji obuhvaća određeni zemljopisni položaj.

Arhivska vina

Arhivska vina su kvalitetna i vrhunska vina koja su u podrumskim uvjetima čuvaju godinama, od toga najmanje tri godine u boci.

Arhivsko vino je u podrumu odnjegovano i odležano vino koje se čuva u podrumskim uvjetima dulje od njegovog optimalnog zrenja, a najmanje 5 godina od dana prerade grožđa u vino, od čega najmanje 3 godine u boci, na propisanoj temperaturi s naljepljenom odgovarajućom etiketom.

Pjenušava vina su vina koja uz ostale određene sastojke sadrže i povećanu količinu ugljičnog dioksida, uslijed čega se pri otvaranju boce razvija obilna pjena. U pjenušava vina ubrajaju se prirodno pjenušava i gazirano pjenušava vina.

Vino se u zatvorenoj boci nalazi pod pritiskom, a jačina pritiska ovisi o količini ugljičnog dioksida. Količina ugljičnog dioksida ovisi o tipu pjenušavog vina i izražava se stupnjem pritiska koje može dostići vrijednost do 5 atmosfera.

Zbog prisutnosti ugljičnog-dioksida, pjenušava vina imaju rezak i osvježavajući okus, što je i njihova osnovna karakteristika. Proizvode se uglavnom od kvalitetnih i visokokvalitetnih sorta grožđa, te pored ugljičnog-dioksida na njihovu kvalitetu utječu i ostali sastojci.

Prema načinu proizvodnje, pjenušava vina mogu biti prirodna i gazirana. U prirodnih vina ugljični-dioksid nastaje isključivo od alkoholne fermentacije, dok se u gaziranih vina dodaje iz čeličnih boca.

Postoji bitna razlika u kvaliteti prirodnih i umjetnih pjenušavih vina. U prirodnih pjenušavih vina pored slobodnog (plinovitog) CO₂ nalazi se i veća količina rastvorenog i kemijski vezanog ugljičnog-dioksida, koji se poslije otvaranja boce sporije izdvaja, pa pjenušanje vina duže traje.

U gaziranih vina skoro sav ugljični-dioksid se nalazi u slobodnom i rastvorenom obliku, pa se pri otvaranju boce brzo izdvaja u obliku krupnih mjehurića, uslijed čega pjenušanje vina traje znatno kraće. Zato prirodna pjenušava vina imaju rezak i osvježavajući okus, dok je okus gaziranih vina oštar i pali grlo.

Bakarska vodica je gazirano suho pjenušavo vino koje je postalo sinonim za pjenušac u našim krajevima. Servira se dobro rashlađena na 8 °C kao aperitiv.

Biser vina

Biser vina su vina dobivena od stolnog vina, kvalitetnog vina ili proizvoda podobnih za dobivanje stolnog vina ili kvalitetnog vina pod uvjetom da takva vina ili proizvodi imaju ukupnu alkoholnu jakost ne manju od 9 vol. % ili stvarnu volumnu alkoholnu jakost ne manju od 7 vol. % i koja imaju tlak ne manji od 1 bara i ne veći od 2,5 bara kada se drži na temperaturi od 20°C u zatvorenim posudama.

Biser vina mogu biti:

- **stolno biser vino,**
- **stolno biser vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom,**
- **kvalitetno biser vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom.**

Gazirana vina

Gazirana vina su vina dobivena od stolnih vina koja, kada je posuda otvorena, otpuštaju ugljični dioksid koji u cijelosti ili djelomično potječe od dodavanja tog plina i koji ima tlak od najmanje 3 bara kao posljedicu otopljenog ugljičnog dioksida, kada se drži u zatvorenoj posudi na temperaturi od 20°C. Tlak u boci je posljedica dodavanja tehničkog CO₂ u vino prije punjenja.

Gazirana vina mogu biti:

- **stolno gazirano vino,**
- **stolno gazirano vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom.**

Specijalna vina

Specijalna vina su vina dobivena posebnim načinom prerade grožđa, mošta ili vina bez dodatka ili s dodatkom određene količine vinskog alkohola, vinskog destilata, šećera, koncentriranog mošta i mirisavih ili drugih dopuštenih tvari biljnog podrijetla.

To su vina čija svojstva ne potječu samo od grožđa nego i od korištenih tehnika proizvodnje.

Specijalna vina su:

- **desertno vino,**
- **likersko vino,**
- **aromatizirano vino.**

Specijalna vina u prometu (u originalno zatvorenim bocama) moraju imati slijedeće oznake: naziv tvrtke (odnosno proizvođača), naziv proizvoda, sadržaj stvarnog alkohola u % vol., sadržaj šećera u g/l i broj boce (koji je upisan na samoljepivoj markici što se postavlja) na čepu ili metalnom zatvaraču. Uz ove, dopuštene su (ali ne i obavezne) i druge oznake što ih mogu imati i stolna vina.

Desertna vina

Desertna vina su specijalna vina dobivena posebnim načinom prerade prezrelog, odnosno prosušenog grožđa, kao i vina dobivena posebnim postupcima dorade mošta i vina.

Ova vina proizvode se od sorata sukladno Pravilniku o Nacionalnoj listi priznatih kultura vinove loze s minimumom prirodnog alkohola 10 % vol.

Desertnom vinu i desertnom kvalitetnom vinu koja nisu pojačavana smiju se dodavati koncentrirani mošt, vinski destilat i vinski alkohol pojedinačno ili u kombinaciji u količini koja postiže najviše 8 vol. % stvarnog alkohola u ukupnom sadržaju alkohola.

Desertno vino i desertno kvalitetno vino može sadržavati najmanje 15 % vol. stvarnog alkohola i maksimum 22 % vol. ukupnog alkohola.

Desertna vina razvrstavaju se u sljedeće kategorije kvalitete:

- **desertno vino,**
- **desertno kvalitetno vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom,**
- **desertno vrhunsko vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom.**

Prošek je desertno kvalitetno ili desertno vrhunsko vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom iz regije »Primorska Hrvatska«.

Prošek po boji može biti bijeli ili crni, a boja može varirati od jantarno-žute do tamno-crvene boje. Prošek je najčešće sa ostatkom šećera, a u okusu prevladava punoća i izraženi voćni karakter koji upućuje na suho grožđe. Proizvodi se od autohtonih sorti plavac mali, okatac crni, muškat ruža crni, malvasia dubrovačka bijela, plavina, malvazija, žlahtina, lasina, babiće, pošip bijeli, maraština, crljenak, vugava, grk. Karakteristika navedenih sorata je visoka kvaliteta, a šećer u grožđu prije prosušivanja mora biti najmanje 100° Oechsle.

Likerska vina

Likerska vina su specijalna vina dobivena vrenjem masulja ili mošta uz dodatak ugušćenog mošta, alkoholiziranog mošta, vinskog destilata ili vinskog alkohola.

Stvarni sadržaj alkohola u likerskim vinima ne smije biti manji od 15 % vol. stvarnog niti veći od 22 % vol. stvarnog alkohola. Ukupni alkohol treba biti minimalno 17,5 % vol., a maksimalno 27,5 % vol.

U proizvodnji likerskog vina koristi se mošt u vrenju, vino ili mješavina mošta u vrenju i vina s time da prirodna jakost navedenih proizvoda ne smije biti manja od 12 % vol.

U proizvodnji likerskog vina moguće je dodavanje vinskog alkohola najmanje jakosti 95 % vol., vinskog destilata jakosti 52-86 % vol., koncentriranog mošta ili mješavine navedenih proizvoda. Sadržaj ukupnog sumpornog dioksida može biti 150 mg/l, od toga 30 mg/l slobodnog u vinima sa manje od 5 g/l neprovrela šećera i 200 mg/l, od toga 40 mg/l slobodnog u vinima sa više od 5 g/l neprovrela šećera.

Likerska vina razvrstavaju se u sljedeće kategorije kvalitete:

- **likersko vino,**
- **likersko kvalitetno vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom,**
- **likersko vrhunsko vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom.**

Ukupna alkoholna jakost kvalitetnih i vrhunskih likerskih vina s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom ne može biti manja od 17,5 vol %.

Aromatizirana vina

Aromatizirana vina su specijalna vina dobivena iz vina posebnim postupkom uz dodatak alkohola, sladora, kiselina i ekstrakta dobivenog maceracijom aromatičnih biljaka.

Sadrže najmanje 8 % vol. stvarnog alkohola, a najviše 25 % vol. ukupnog alkohola.

Aromatizirana vina razvrstavaju se u sljedeće kategorije kvalitete:

- **aromatizirano vino,**
- **aromatizirano kvalitetno vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom,**
- **aromatizirano vrhunsko vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom.**

Aromatiziranje vina obavlja se dodavanjem prirodnih aroma, prirodnih aromatskih pripravaka te aromatičnih biljaka i njihovih plodova. U aromatiziranom vinu odnos osnovnog vina i dodataka treba biti najmanje 75 % : 25 % u korist osnovnog vina.

Proizvodi dopušteni u proizvodnji aromatiziranih vina su:

- za doslađivanje - dodatak jednog ili više doslađivača
- za aromatiziranje - dodatak jednog ili više aromatičnih ili biljnih, voćnih, začinskih pripravaka koji će dati svojstvenu aromu i okus aromatiziranom vinu
- za obojenje- dodatak jednog ili više bojila
- za dodatak alkohola- dodatak jednog ili više proizvoda.

S obzirom na sadržaj šećera, aromatizirana vina mogu biti:

- suha- sadrže manje od 50 g/l nvertnog šećera
- polusuha - sadrže 50-90 g/l invertnog šećera
- poluslatka- sadrže 90-130 g/l invertnog šećera
- slatka- sadrže više od 130g/l invertnog šećera.

Vermouth (Vermut) je aromatizirano vino čiji karakteristični okus potječe od biljke *Artemisia* sp., i može se doslađivati šećerom, moštom, rektificiranim koncentriranim moštom ili koncentriranim moštom.

Bermet je aromatizirano crno vino koje se proizvodi dodatkom aromatičnih biljaka i plodova voća (gorušica, klinčić, limun, naranča, smokva, rogač, muškati oraščić, pelin, korijander...).

Gorko vino (Bitter) je aromatizirano vino s karakterističnim gorkim okusom.

Arhiviraju se samo kvalitetna, vrhunska i predikatna vina dobrih vinskih godina.

Predikatna vina

Predikatna vina su vina koja u izuzetnim godinama i prikladnim uvjetima dozrijevaju na grožđu na trsu, ovisno o postignutom stupnju prezrelosti grožđa te vremenu berbe i prerade, postižu posebnu kakvoću, a moraju biti proizvedena samo od grožđa preporučenih sorti za pojedino vinogorje.

Predikatna vina su:

- **vino kasne berbe** proizvedeno od grožđa koje je ubrano u stanju prezrelosti i čiji mošt ima najmanje 94° Oechsle, za kasnu berbu svakako valja odabrati najbolje, dobro osunčane položaje i sorte kod kojih se grožđe dobro drži na trsu.

U godinama s lijepim, suhim i sunčanim jesenima dobit će se vino izvanredne kakvoće, s mirisom i okusom zrelog grožđa. Vino kasne berbe može biti suho ili s ostatkom neprovrelog šećera.

Mošt za vino označeno kao kasna berba ne smije biti doslađivan.

- **vino izborne berbe** proizvedeno isključivo od posebno izabranog grožđa kojem mošt sadrži najmanje 105° Oechsle, izborna berba je kasna berba, prilikom koje se iz ubranih grozdova (ručno) odstrane sve nedozrele, oštećene i bolesne bobice.

Kakvoću vina izborne berbe određuju njihove organoleptičke osobine. To su vina velike usklađenosti svih sastavnica, a osobito alkohola, kiseline i slatkoće.

Najčešće sadrži ostatak neprovrelog šećera pa ih deklariramo kao polusuha i poluslatka. U njihovoj aromi moraju biti izražene sortne osobine, mora se osjetiti miris potpuno zrelog, pa i prezreloga grožđa.

Za izborne berbe pogodna su vinogorja sjeverozapadne Hrvatske i zapadne i srednje Slavonije. Za ovu vrstu berbe treba izabrati dobre položaje i sorte koje mogu izdržati na trsu dulje prezrijevanje.

- **vino izborne berbe bobica** proizvedeno od izabranih, prezrelih i plemenitom plijesni napadnutih bobica čiji mošt sadrži najmanje 127° Oechsle, kod ove berbe ne bismo smjeli zadovoljiti samo minimalnu količinu šećera već i obvezno grožđe napadnuto plemenitom plijesni. Kako svaka godina ne daje ovakve berbe i napad plemenite plijesni, a grožđe ipak nakupi zadovoljavajući šećer, takvu berbu treba označiti kao niži stupanj predikatnog vina (izborna berba).

Plemenitu plijesan izaziva gljivica- siva plijesan koja za kišnih jeseni zna potpuno upropastiti prirod. Plijesan postaje plemenitom onda kad do njezina razvitka dolazi kasno i kad napad nije opći. Bobice su prekrivene smeđom bojom.

Uloga plemenite plijesni je da razaranjem kožice pridonosi hlapljenju vode iz bobica i koncentraciji šećera u moštu.

Plemenita plijesan značajno oblikuje buke i okus vina.

Izborna berba bobica daje vino žute, zlatnožute, čak i jantarne boje lijepo izraženog bukea, u kojima se jasno osjeća plemenita plijesan. Ta su vina najčešće poluslatka do slatka. Da se postigne ona prepoznatljiva usklađenost potrebno je dozrijevanje u bačvama tijekom 3 godine.

- **vino izborne berbe prosušenih bobica** proizvedeno od izabranih prosušenih bobica čiji mošt sadrži najmanje 154° Oechsle, ovo je vrlo zahtjevna berba i prosječno ju je teško ostvariti zbog klimatskih prilika.

Računa se da je jedna godina u deset pogodna za ovu vrstu berbe. Boja vina izborne berbe prosušenih bobica je zlatnožuta do jantarna, buke je raskošan, a u okusu dominira obilje neprovrelog šećera i miris plemenite plijesni.

- **ledeno vino** proizvedeno od grožđa koje je ubrano pri temperaturi od najmanje -7°C i prerađeno u smrznutom stanju, a mošt sadrži najmanje 127° Oechsle.

Ledeno vino je aromatično vino žute jantarne boje, raskošnog bukea i specifičnoga slatko-kiselog okusa, s malo alkohola i puno neprovrelog šećera.

Ubraja se u rijetka vina koja se dobivaju od sasvim zrelog ili većim dijelom na trsu prosušenog grožđa ubranog nakon uobičajenog roka berbe.

Kako su za ledeno vino presudni klimatski uvjeti, a ne sorte, za proizvodnju ledenog vina pogodne su uz graševinu i rizling, koje najbolje podnose odgođene rokove berbe, i ostale sorte, primjerice traminac, pinot, chardonnay i sauvignon.

Kako za predikatna vina, pa tako i ledeno vino, uz ostale preduvjete i godina mora biti iznimna, ledena vina ne nastaju svake sezone nego svake tri-četiri godine, a ona su po svojoj kakvoći iznimna, samo svakih pet do deset godina.

Zbog svoje specifičnosti ledeno vino je vrlo rijetko vino i pripada među vrhunska predikatna vina koja se dobivaju od grožđa isključivo preporučenih sorti, koje dozrijeva u iznimnim godinama i iznimnim uvjetima te se bere i prerađuje na specifičan način, zbog čega se i odlikuje jedinstvenom kakvoćom.

I danas se ledeno vino dobiva na tradicionalan način koji podrazumijeva dugotrajan i vrlo riskantan proces u specifičnim makro i mikro klimatskim uvjetima. Grožđe se ne bere u vrijeme ostalih berbi, već se ostavlja na trsovima sve do zimskog razdoblja, kako bi se bobice zamrznule. Grožđe berbu mora dočekati sačuvanih i zdravih bobica, što je jedan

od osnovnih preduvjeta za ledeno vino.

U Kanadi vlada pravilo da bobice moraju biti smrznute na -8°C najmanje pet dana, a u Austriji i Njemačkoj beru se pri temperaturi između -8 do -10°C , dok idealna temperatura ide čak i do -15°C .

Grožđe se bere kada je temperatura u nekoliko prethodnih dana bila manja od -7°C i to isključivo u ranu zoru dok još nije izašlo sunce da se led ne bi otopio. Bobice se odmah nakon berbe prešaju vrlo polako i vrlo pažljivo još u zamrznutom stanju, pri čemu ledeni kristali zamrznute vode ostaju u krutom stanju u preši i ne ulaze u mošt, a polako, kap po kap, gust poput meda, prolazi samo jako koncentrirani, sladak sok koji sadrži velike količine šećera.

Od smrznutih se bobica dobiva mala količina, ali jako koncentriranog mošta. Od ljepljivog, gustog, aromatičnog i slatkog grožđanog soka koji sadrži visok udio koncentriranog šećera, voćnih kiselina te različitih voćnih aroma poslije se polako, isključivo na prirodan način, fermentira iznimno aromatično ledeno vino. Ledenno vino potom sazrijeva u bocama u kojima svoju optimalnu zrelost postiže tek nakon tri do pet godina.

Fermentacija, proces kada se šećer pretvara u alkohol, ledenog vina je spora, i ponekad može potrajati i do sedam mjeseci dok ne završi.

Ledenno vino je uvijek polu-slatko te se poboljšava polako sa starenjem.

Kiselina i visok sadržaj alkohola djeluje kao konzervans i drži vino živo desetljećima.

Ovo desertno vino treba biti servirano rashlađeno do 6°C .

Proces se najčešće zaustavlja kada razina alkohola dosegne 12 %, pa nam ostaje velika koncentracija šećera u gotovom vinu. Tipično ledenno vino sadrži 12 % alkohola i 20 % šećera (200 grama).

Cijena takvog vina kreće se od 100 Eura, a ona iznimna prodaju se samo na aukcijama, na kojima i ona mlađa od 30 i 50 godina postižu jako visoke cijene.

Najkvalitetnija, najcjenjenija i najskuplja vina nastajala su, a i danas nastaju u zemljama sa stoljetnom tradicijom - Austriji i Njemačkoj, kojima u posljednje vrijeme, osobito zadnjih petnaestak godina, ozbiljno konkurira i pridošlica s američkog kontinenta - Kanada, zemlja s dugim i ostrim zimama.

Ledena se vina proizvode i u Hrvatskoj, a posebno su cijenjena ona iz slavonskih i međimurskih vinograda.

Predikatna vina su posebna skupina vina proizvedena od grožđa preporučene sorte za pojedina područja. Vina su određenih karakteristika jer se grožđe bere kraće ili dulje vrijeme nakon svoje pune zrelosti tzv. kasna berba. Sva predikatna vina su više-manje slatkastog okusa, bogata ekstraktom, mirisnim tvarima i alkoholom. Proizvode se u relativno malim količinama i vrlo su tražena.

Posljednjih godina povećano je zanimanje malih proizvođača za predikatna vina, tj. vina posebnih značajki, dobivenih odgođenim rokovima berbe.

Mnoge sorte, uz izrazito povoljne prilike (klimatske i mikroklimatske) pogodne za dobivanje predikatnih vina. Kod svih tipova predikatnih vina vodeća sorta je graševina. Ona najbolje podnosi i krajnje odgođene rokove berbe, pa prevladava kod ledenog vina i izborne berbe prosušenih bobica. Od ostalih sorti pogodna su: Traminac crveni i mirisavi, Pinot bijeli, sivi i crni, Rajnski rizling, Savignon, Chardonay, Muškat otonel i žuti, Moslavac, Rizvanac, Silvanac zeleni, Veltlinac zeleni i rani Crveni merlot, Frankovka, Cabernet, Sauvignon, Zweigelt pa čak i Portugizac.

Kod predikatnih vina ne traži se aroma sorte nego karakteristična aroma (Botrytiston), Botrytis sintetizira brojne hlapive spojeve u bobici.

Mlado vino

Mlado vino je vino kod kojeg je izvršeno djelomično ili potpuno vrenje i koje nije prošlo cjelovitu tehnološku obradu.

Mlado vino može biti:

- ***stolno mlado vino bez zemljopisnog podrijetla,***
- ***stolno mlado vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom,***
- ***kvalitetno mlado vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom.***

Pjenušava vina

Pjenušava vina su vina dobivena prvim i drugim alkoholnim vrenjem svježeg grožđa, mošta od grožđa i vina podobnog za dobivanje stolnog vina, kao i kvalitetnog i vrhunskog vina koja, kada se otvori posuda, otpuštaju ugljični dioksid, koji potječe isključivo od vrenja i ima tlak od najmanje 3 bara kao posljedicu otopljenog ugljičnog dioksida pri temperaturi zatvorene posude od 20°C .

Prirodna pjenušava vina mogu biti:

- ***stolno pjenušavo vino,***
- ***stolno pjenušavo vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom,***
- ***kvalitetno pjenušavo vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom,***
- ***vrhunsko pjenušavo vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom.***