

AUTOHTONE VINSKE SORTE

Sažetak

Povijest vinograda i uzgoja vinove loze u Hrvatskoj proteže se od davnina, još prije Kristova vremena. S obzirom da se Hrvatska nalazi u zoni s povoljnim uvjetima za uzgoj vinove loze te ima različite klimatske uvjete, velika je raznolikost kultivara, od kojih su neki specifični za naše područje, pa je utvrđeno da su to naše autohtone sorte.

U drugoj polovici 19. stoljeća, dolaskom američkih bolesti i filoksere, dolazi do propadanja vinograda, a s time i do velikog broja autohtonih sorti. To nestajanje se nastavlja i danas, ali je uzrokovano mnogim drugim razlozima među kojima su nedovoljna briga i nepostojanje nacionalne politike kojom bi se potaknula revitalizacija nekih vrijednih sorti. Najvažniji znanstveni i stručni rezultati pokazali su da se u Hrvatskoj može pronaći veliki broj autohtonih sorti (oko 130), ali su u ovom radu opisane samo neke.

Ključne riječi: *vinova loza, autohtona sorta, vino.*

Pošip bijeli

Autohtoni je kultivar otoka Korčule, gdje je najviše rasprostranjen. Ima ga još na Mljetu i Lastovu. Pošip je jedno od najstarijih i najcjenjenijih izvornih sorti bijelog grožđa. Kao prvo hrvatsko bijelo vino već je 1967. zaštićeno i proglašeno vrhunskim. Sorta je izražene bujnosti, grozd srednje velik i velik, piramidalan, težine 150-200 g, dozrijeva u II. razdoblju, traži propusna, najradije pjeskovita tla i položaje zaštićene od vjetra, s obzirom da su mu mladice krhke i lako lomljive. Rodnost dobra, vino kvalitetno, s izraženim sortnim karakteristikama.

Pošip je sorta bijelog grožđa velike sposobnosti nakupljanja sladora pa je u prošlosti vjerojatno, uz neke druge sorte služila i u proizvodnji desertnog vina prošeka. Reguliranjem vremena berbe mogu se očuvati ugodne, po sadržaju zadovoljavajuće kiseline.

Vino je zlatno, svijetložute boje, kristalne bistroće, jakog alkohola (12-13%), izražene sortne arome, odlikuje se punoćom. Umjereno povišena i stalna kiselost čini ga uvijek svježim te zahvalnim za čuvanje i arhiviranje. Znalci će ga prepoznati po karakterističnu mirisu osobito izraženu pri hladnoj fermentaciji. Bouquet mu je školovan i elegantan, u njemu su sušene marelice i suhe smokve isprepleću s notama prosušenosti, borovom smolom i mirisnošću mokroga morskoga kamenja. U ustima je suho, toplo, mesnato

¹ Tomislav Ivandija, *dipl.ing.agr*

i sočno. Snažno svakako da, ali nipošto teško. Hrskava svježina vodi nas do kraja, do pikantnog dugog završetka s okusom tostiranih badema.

Bogdanuša bijela

Autohtoni je kultivar, gotovo jedino zastupljen na Hvaru. Bujne je vegetacije, visoke i redovite rodnosti. Kakvoća mu je osrednja, za južne kultivare s naglašenom kiselošću. Bujnost vrlo izražena, traži prvenstveno duboka, plodna i umjereno vlažna tla, dok u sušnim i siromašnim tlima slabo rodi. Najprikladnije rez je dugački na lucnjeve. Grozd je piramidalan ili koničan, po dimenzijama i masi spada u srednje velike grozdove. Bobica je žutozelene boje, u punoj zrelosti i na sunčanoj strani žućkasto-rumene boje. Kožica je neprozirna, pokrivena obilnim maškom, točkice su vrlo rijetke. Pokožica je debela, sok i meso sočni, ugodne, nenametljive sortne arome.



Slika 1. Pošip

Rodnost velika i redovita. Ne podnosi položaje izložene vjetru jer se lako slome mladice. Dobre rezultate postiže na dubokim plodnim tlima, kršnih polja i zaravni. Tipična je sorta juga. Dozrijeva krajem III. i početka IV. razdoblja. Odgovaraju joj niski i povišeni sustavi uzgoja, a dobre prinose postiže i na brajdi s kratkim ili mješovitim rezom s kratkim rodnim drvom. Rodnost varira ovisno o oplodnji. Otpornost na gljivične bolesti je osrednja, osjetljiva je na Botrytis. Daje jedno od ponajboljih bijelih vina juga. Ono se odlikuje svijetložućkastom bojom, okusa poput šerija, s više od 12% alkohola i oko 5.5 g/l ukupnih kiselina, suho, ugodne kiseline, zaobljene i nježne sortne arome.

Vina su lagana, uz brzu preradu harmonična, lepršavija, nježna, nenaglašene arome kultura.



Slika 2. Bogdanuša

Škrlet bijeli

Autohtoni je kultivar Pokuplja, a proširen je, osim na Vukomeričkim goricama, i na području Moslavine i Prigorja.

Bujnog je rasta, neredovite rodnosti zbog slabije oplodnje pa se zbog toga upućuje na pinciranje. Glede kakvoće, taj je kultivar neopravdano zanemaren. Kakvoća je dobra, ponajprije na dobrim južnim položajima.

Zreli grozd je srednje veličine, mase 120 do 150 g, valjkasto-stožast s jednim do dva krilca, rastresit, kratke ili srednje duge peteljke odrvenjele do koljenca. Zrele bobice su okrugle s dugom stapkom. Kožica je žute boje, a na sunčanoj strani jantarno-žuta s naglašenim gustim grimiznim škrletnim pjegicama i obilnog pepeljka.

Prikladna su lakša, pjeskovita tla na dobrim položajima južnih pristranaka sjevernog klimata. Zbog velike bujnosti dolazi do osipanja. Primjenom pinciranja i folijarnog prihranjivanja mikroelementima pred cvatnju, oplodnja je dobra. Dozrijeva u III. razdoblju. Sadržaj sladora u grožđu, u pravilu nije visok. Odgovara mu povišeni sustav uzgoja uz mješoviti rez. Količina sladora kreće se od 16 do 18 % uz ukupnu kiselost od 7 do 10 g/l. Otpornost na smrzavicu je osrednja, a dobra na gljivične bolesti. Vino je nježno svijetle žućkasto-zelenkaste boje, puno, kiselkasto, zaobljeno s izraženom finom, nenametljivom, specifičnom aromom sorte. Srednje otpornosti na plamenjaču i pepelnicu, a dobre na sivu plijesan.

Plavec žuti

Autohtoni je kultivar sjeverozapadne Hrvatske, gdje je najviše i zastupljen u vinogradima.

Bujnog je i snažnog rasta, visoke i redovite rodnosti, osrednje kakvoće. Na dobrim položajima i kakvoća je bolja. Zreo grozd je velik ili srednje velik, dug, na donjem kraju zakrenut, stožast, plećat. Peteljka grozda dosta je kratka, žuto-zelenkasta, krhka, sa sugrozdićem na koljencu. Zrele bobice su velike, zelenkasto-žute sa svijetloružičastim odbljeskom, bijelo oprasene, okrugle. Kožica je tanka, meso sočno, sok kiselkast.

Daje neutralna, svježna, kiselkasta vina, vrlo prihvatljiva za kupažiranje.

Nije izbirljiv na tlo, a uspijeva na nižim i višim položajima umjerene klime. U cvatnji je vrlo otporan, ne osipa se. Dozrijeva na početku III. razdoblja. Prikladan je za srednje i više sustave uzgoja, traži duži rez rodno drva, inače prebuja. Rodnost je vrlo velika i dosta redovita. Otpornost prema smrzavanju je dobra, prema Oidiumu i peronospori vrlo dobra, ali grožđe rado trune. Daje obično stolno kiselkasto vino, bez osobitog okusa i mirisa.

Plavac mali

Autohtoni je kultivar srednje i južne Dalmacije gdje se naziva i pagadebit crni. Srednje je bujan do bujan, redovite, stabilne rodnosti. Kakvoća ovisi ponajprije o položaju. Ističu se položaji Dingača, Postupa i Žuljane na Pelješcu, južne padine Hvara, Brača i Korčule. Zreo grozd je srednje veličine, stožast, najčešće s jednim krilcem, slabo zbijen do zbijen, kratke crvenkaste, do koljenca odrvenjele peteljke. Zrele bobice su srednje velike, okrugle, tamnoplave s izrazitim maškom, debele kožice, sočnog neobojenog soka, čvrste konzistencije mesa. Oplodnja je redovita, dozrijeva neujednačeno pa se na jednom grozdu može naći zelenih i prosušenih bobica. Dozrijeva u IV. razdoblju. Najbolje rezultate daje na niskom račvastom sustavu uzgoja ili na povišenom obliku lepeze. Podnosi isključivo kratki rez.

Rodnost je redovita i na dobrim položajima daje izrazito visoku kakvoću grožđa. Otpornost na bolesti je vrlo dobra. Nešto je veće osjetljivosti na pepelnicu.

Vina su puna, zaobljena, mekana, užitnog okusa i fine nježne arome, sadrže od 12 do 13,5 vol. % alkohola, više su ili manje trpkasta i gorkasta vina. Boja je tamnoljubičasta crvena s modrim refleksima, sortna aroma nenaglašena, diskretna i ugodna. Prikladan je kultivar za proizvodnju predikatnih vina i desertnih vina. Otpornost na gljivične bolesti je dobra.

Babić crni

Pretpostavlja se da je autohtona hrvatska sorta, podrijetlom iz šibenskog područja, od kuda se proširila i u ostala vinogorja Dalmacije. Zreli grozd je srednje velik do velik, rahal, vrlo često s razvijenim sugrozdićem iz koljenca poput glavnog grozda, piramidalan s obješenim krilcima uz glavnu os. Peteljka je tanka i krhka. Zrele bobice srednje do velike, obojene izrazito tamnoplavo, okrugle, meke i tanke kožice, sočnog, ne odveć slatkog mesa. Izrazito dobru kakvoću postiže u suhim, kamenitim tlima na položajima s izrazito toplom mikroklimom.

Slika 3. Plavac mali



Slika 4. Babić crni



Oplodnja je uglavnom redovita iako u nepovoljnim godinama dolazi do osipanja. Dozrijeva u III. razdoblju. Primjereniji su niski i povišeni sustavi uzgoja primjenom gotovo isključivo kratkog reza. Rodnost je redovita i obilna, osobito u plodnijim i vlažnijim tlima. Otpornost na bolesti je vrlo slaba. Posebno je osjetljiv na peronosporu i sivu trulež. To je tipična vinska sorta koja daje na škrtim terenima visoku kakvoću, a u uvjetima dobre plodnosti postižu se vrlo visoki prinosi i vina srednje kakvoće. Koncentracija sladora se kreće od 15 % do 20 %, uz 5 do 7 g/l ukupne kiselosti. Vina su svijetla, tanka i odlikuju se specifičnim, ne uvijek prihvatljivim mirisom sorte. Vino je modrocrvne boje, puno i pitko s izraženom orginalnošću, gusto poput ulja, ugodne voćne arome s 11,5 do 13,5% alkohola. Sorta je zbog visokih tanina pogodna za čuvanje i starenje.

Cetinka

Autohtona hrvatska bijela sorta. Uglavnom se uzgaja na Korčuli.

Zreli grozd velik do vrlo velik, masa od 200 do 3000 g. Po obliku piramidalan ili stožast s dva do tri obješena krilca, rastresit do zbijen, dugačke i debele peteljke grozda. Lako se lomi preko koljenca na kojem je rijetko krilce. Zrele bobice su srednje velike, okrugle do jajolike, zelenkasto-žučkaste boje, a na sunčanoj strani jantarne. Kožica mekana, neprozirna, sočnog kiselkastog mesa. Traži plodna i vlažna tla na kojima daje visoke prinose lošije kvalitete. Na dobro eksponiranim položajima i toplijim mezoklimatskim uvjetima daje bolju kvalitetu. Uspijeva na svim tipovima tala iako preferira plodna, topla i propusna tla. Sorta je mediteranskog klimatskog područja. Oplodnja je varijabilna i ovisi o vremenskim prilikama tijekom cvatnje. Dozrijeva u kasnom III. odnosno IV. razdoblju. Odgovaraju joj niski i povišeni uzgojni oblici s kratkim rezom. Okus vina je lagan i osvježavajući, a boja zelenkasto-žučkasta. Sadrži oko 12 % alkohola i oko 5 g/l ukupnih kiselina. Otpornost na pepelnicu i peronosporu je osrednja, a slaba na Botrytis.

Crljenak

Stara autohtona hrvatska sorta. Važnost ove sorte je u tome što je dokazano da od nje potječu talijanski primitivo, američki zinfandel i plavac mali. Američki zinfandel je genetski identičan crljenku, a plavac mali je nastao od crljenka i dobičića. Od svih ovih sorti se pravi jako, crno i suho vino. Aroma sadrži arome šljive, kupine, maline i trešnje.

Zreli grozdovi srednje veliki, izduženi, cilindrično-piramidalni, često s jednim krilcem. Zrele bobice srednje velike, okrugle, čvrste, tamnoplave kožice. Meso slatko, sočno, u tehnološkoj zrelosti crvenkasto obojeno. Rast



srednje bujan. Na dubokim, ocjeditim i toplim, glinasto vapnenim tlima, umjerene i tople klime dozrijeva u II. razdoblju.

Hrvatica

Autohtona hrvatska sorta, sačuvana u Istri, na području Kaštelira.

Zreo grozd je srednje velik do velik, stožast ili cilindričan, nerazgranat, rahunjav ili zbit, što ovisi o postotku zametnutih bobica. Zrele bobice su okrugle, srednje velike do velike, tamnoplave, gotovo crne, obilno oprasene. Kožica je tanka i mekana s naglašenom pupčanom točkom, osrednje čvrstoće mesa, bezbojnog soka te neutralnog okusa i mirisa. Rast je bujan. Najbolje rezultate postiže na sunčanim, propusnim i plodnim tlima iako u prinosu ne zaostaje ni u drugim uvjetima sjevernog jadranskog klimata. Oplodnja je redovita, ali u pojedinim godinama može doći do osipanja cvjetova, ponajprije zbog prekomjernih količina dušika. Dozrijeva krajem II. ili početkom III. razdoblja. Tipična je vinska sorta za dobivanje osrednjih ili kvalitetnih vina slabije obojenosti pa se proizvode dobra ružičasta vina. Nakuplja 18 do 20 % sladora s ukupnom kiselosti od 7 do 9 g/l na dobrim položajima. Od ove sorte se prave dobra rose vina. Okus je cvjetan uz okus borovnice te zna ostaviti lagano gorkasti okus nakon ispijanja. Otpornost na bolesti je osrednja. Osjetljiva je na pepelnicu te na mrazeve i sunčanu pripeku, zbog koje dolazi do isušivanja grozdova.

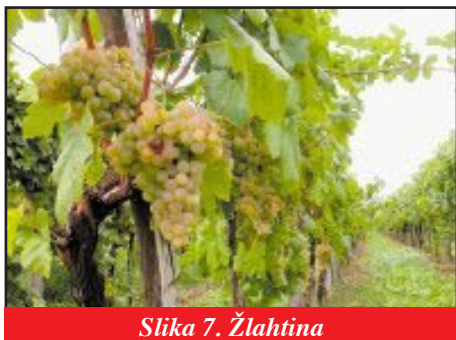


Maraština

Smatra se autohtonom dalmatinskom sortom, iako je identična talijanskoj Malvasia Lunga. Osjetljiva je na pepelnicu, a služi za popravak kakvoće bijelih vina.

Grozd je srednje velik i velik, vrlo dug i uzak, valjkast, obično s 2 razvijena krila, zbijen, težak 150-200g. Obično se nalazi na trećem ili četvrtom nodiju rodne mladice. Bobica je mala ili srednje velika, zelenkasto-žute boje, prozirna, tvrda s malo soka, ali vrlo slatka, kožica je debela, ali ne trpka, posuta s mnogo točkica i sočna s istaknutim pupkom.

Spada u red najkvalitetnijih vina Dalmacije. Rodnost srednja ili velika i redovita. Dozrijeva u III. razdoblju. Kvaliteta natprosječna, mošt sadrži 21-24% šećera, zahtijeva topla i umjereno vlažna tla s dosta vapna. Slabo otporana prema Botrytis. Vina maraštine su zelenkasto-žuta do zlatnožuta, srednje do natprosječno alkoholna, s manje-više ugodnim, samo njoj svojstvenim bukeom.



Slika 7. Žlahtina

Žlahtina

Autohtona hrvatska bijela sorta grožđa. Ime je dobila od slavenskog pridjeva koji znači “plemenit”. Plemenita se vinova loza udomaćila u plodnom vrbničkom kraju na otoku Krku na koji je stigla 80-ih godina 19. stoljeća. Uglavnom se uzgaja u Vrbničkom polju na otoku Krku.

Grozdovi su veliki s jednoliko razvijenim bobicama. Vino je bistro, slamnatožute do zlatnožute boje, karakteristične sorte arome i skladna okusa.

Žlahtinom dominiraju svježiji voćni mirisi. Okus je lagan i osvježavajući uz voćnu aromu.

Dišeća ranina bijela

Porijeklo joj zasigurno možemo locirati u posavskom međurječju i pripada skupini starih izvornih kultivara vinogradarskih područja sjeverozapadne Hrvatske.

Zreli grozd je zbijen ili rastresit, što ovisi o intenzitetu oplodnje, s jednim ili dva krilca, valjkasto klinast s masom od 150 do 250 g. Zrele bobice su okrugle, zeleno-žute s jantarnim obojenjem na osunčanoj strani. Kožica je čvrsta s obilnim pepeljkom, posuta gustim, smeđim točkicama i naglašenom pupčanom točkom.

Traži laka, plodna i ocjedita tla, dobrih južno eksponiranih položaja sjevernih klimatskih uvjeta. Oplodnja je redovita ako se nalazi s graševinom i škretom kao oprašivačima. Osjetljiva je na nekontroliranu ishranu dušikom. Dozrijeva krajem II. i početkom III. razdoblja. Odgovaraju joj povišeni sustavi uzgoja s mješovitim rezom izduženog rodnog drva. Koncentracija sladora kreće se od 17 do 20 % s ukupnom kiselosti od 7 do 10 g/l. Otpornost na smrzavice je osrednja, s naglašenom osjetljivošću na pepelnicu i Botrytis. Vino je svjetlije zelenkasto-žute boje, zaobljeno, izražene, vrlo ugodne nenametljive arome.

Teran

Pretpostavlja se da je autohtona istarska vinska sorta. Glavne karakteristike terana su umjerena količina šećera i vrlo visoke kiseline, koje pojedinih godina prelaze i 10g/l. Grozd je dosta velik, piramidalan ili nepravilan, često s velikim krilcima. Težina grozda varira od 150 do 250g. Peteljka je duga, debela i odrvnjela. Bobice su srednje velike, nejednolične, okrugle ili malo eliptične, kožica je debela, tamnomodre boje, dosta oprášena maškom. Meso je sočno, sok izrazito kiselkast, sortnog okusa.

Teran ima karakteristično rubinsko crvenu boju (boju zečje krvi) s ljubičastim tonovima prilikom rotiranja vina u čaši. Aroma je tipična, voćna. Prepoznatljiva je po bobičastom voću uz dominaciju maline i papra. Visoke kiseline i tanini daju mu „zaobljenost“ i karakterističan okus za koji se može reći da je jak, pun i robustan. Neki ga enolozi smatraju ljekovitim vinom zbog visokih polifenola. Količina šećera u moštu dostiže 17 – 20 %, uz vrlo visoki sadržaj kiseline od 10 – 15 %.

Uspijeva u različitim tlima, ali najviše mu odgovaraju mršava kamenita tla, plitke crvenice i obračna vapnenasta tla, na podlozi flisa. Ima dobar afinitet s glavnim podlogama, a najbolje su podloge s ranijim dozrijevanjem i slabije bujnosti. Prikladan je za razvijeniije povišene i visoke oblike i za dugu rezidbu rodnog drva. Zbog kasnog dozrijevanja opterećenje treba uskladiti s ekološkim uvjetima. Rodnost je velika, ali neredovita, sklon je osipanju. Dozrijevanje je kasno u III. ili početkom IV. razdoblja. U vlažnim uvjetima dosta je osjetljiv na gljivične bolesti, naročito na Botrytis. Izvanredno je kao mlado vino, ali može biti dobra osnova za proizvodnju pjenušavog vina jer razvija posebnu kvalitetu starenjem.

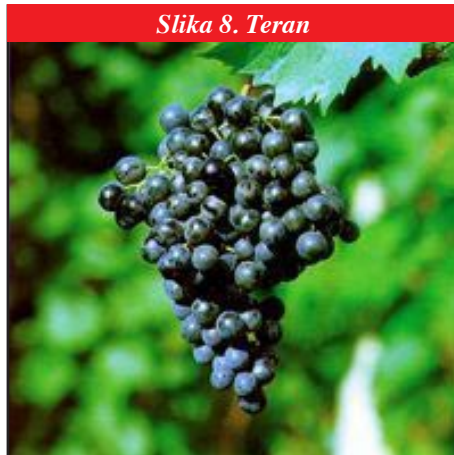
Zaključak

Mnoge naše autohtone sorte su gotovo zaboravljene i izumrle, neke namjerno, a neke slučajno. Glavni razlog današnjeg propadanja brojnih autohtonih sorti je nedostatak odgovarajućeg sadnog materijala, što je rezultat nezainteresiranosti rasadničara, ali i neprovedene selekcije unutar naših autohtonih sorti. Trebali bismo sačuvati i cijiniti naše izvorne sorte i posvetiti im više pažnje te poticati daljnji uzgoj na njihovim specifičnim lokalitetima. Sorte koje ne daju vrhunska, kvalitetna vina, trebalo bi u svakom slučaju sačuvati i dalje uzgajati zbog daljnjeg oplemenjivanja.

Literatura

- Željko Vučetić: Ampelografske karakteristike kultivara maraštine u uvjetima otoka Vira , Zagreb, 1992.
Antoaneta Botica: Biološke i tehnološke vlastitosti cv. Cetinka bijela (Vitis vinifera L.) Zagreb, 2001.
Karolina Delić: Proizvodnja kvalitetnih vina bogdanuša, Zagreb, 1997.
Ranko Licul, Dubravka Premužić: Praktično vinogradarstvo i podrumarstvo
Ivan Sokolić: Džepni vinogradarsko vinarski kalendar- priručnik, Rijeka, 1997.
Nikola Mirošević: Vinogradarstvo, Zagreb, 2006.
Nikola Mirošević, Zdenko Turković: Ampelografski atlas, 2003.
Karin Kovačević Ganić: Malvazija istarska i Teran, najznačajnije autohtone sorte (Robinzon simpozij 2007.)
www.zv.hr
www.jadransko-more.com
www.vinoteka-milenium.hr

Slika 8. Teran



AUTOCHTHONOUS SORTS OF VINE

Summary

The history of vineyards and cultivating of grape wine in Croatia has its roots in ancient times, even B.C. Considering the fact that Croatia is in a zone with favorable conditions for cultivating wine grape, and different climatic conditions, there is a great variety of cultivars, some of which are specific for our area and they have been determined to be our autochthonous sorts.

In the second part of the 19th century, with the appearance of the American diseases and phylloxera, vineyards were deteriorating and by that a large number of autochthonous sorts as well. That disappearance continues today, but it is caused by many other reasons, as an insufficient care and the inexistence of a national politics which would encourage revitalization of some valuable sorts. The most important scientific and expert results have shown that a large number of autochthonous sorts (around 130) can be found in Croatia, but this paper describes only some of them.

Key words: wine grape, autochthonous sort, wine.



POLJOTEHNA d.o.o. **METKOVIĆ**

Kneza Branimira bb, 20350 METKOVIĆ

Tel/Fax: **020/68 66 37** • Tel. **68 66 39**

e-mail: **poljotehna@du.t-com.hr**

sve za poljoprivredu:

- sredstva za zaštitu bilja
 - umjetna gnojiva,
 - organska gnojiva,
- supstrati - zemlja - treset, sjemena
 - alati
- poljoprivredni strojevi
 - folije
- sustavi za natapanje

i sve ostale potrepštine za poljoprivredu

**Svim svojim partnerima i suradnicima želimo
čestit Božić i uspješnu Novu 2009. godinu**