

## PROŠEK – BISER TRADICIJE I PROIZVOD ZA BUDUĆNOST

### Sažetak

Proizvodnja prošeka u Hrvatskoj je, osim u nekoliko vinogorja u Dalmaciji, gotovo napuštena. Potrebno je definirati uvjete proizvodnje i tehnologiju, te vinogradarima i vinarima u Hrvatskoj približiti prošek kao jedinstveno desertno vino. Skupina znanstvenika s Agronomskog fakulteta provela je istraživanje kako uz pravilan izbor sorte i unapređenjem tehnologije dobiti vrhunski prošek.

**Ključne riječi:** prošek, vinova loza, desertno vino, autohtoni proizvod.

U posljednje vrijeme interes u vinarскоj proizvodnji je svakako na desertnim vinima kao što je primjerice prošek. Proizvodnja prošeka na našem tlu seže duboko u prošlost, čak se spominje da su Iliri poznavali vinovu lozu i pili medovinu (Prošek- autohtono desertno vino Primorske Hrvatske; skupina autora), koje je vjerojatno prvo alkoholno desertno piće u našim krajevima. Danas, iako su na području vinogorja Korčula, Hvar, Šibenik, Drniš i Krk proizvedeni prošeci deklarirani kao desertno kvalitetno vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom, te u posljednje dvije godine pušteni u promet (izvor: HZVV), ozbiljnija proizvodnja prošeka je napuštena.

Prema čl. 11. Zakona o vinu, prošek može biti desertno kvalitetno ili desertno vrhunsko vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom iz vinogradarske regije Primorska Hrvatska. Budući da je izdvojen kao tradicionalan izraz za vino, mora ispunjavati određene vrijednosti fizikalno-kemijskih parametara da bi se kao proizvod mogao staviti u promet pod nazivom prošek. Stvarni alkohol ne smije biti manji od 15 vol. %, ali istodobno ukupni alkohol ne smije prelaziti 22 vol. %. Ekstrakt bez šećera smije minimalno biti 19 g/l, a ukupna kiselost ne smije biti manja od 4 g/l. Sadržaj ukupnog

### 1. Sušenje grožđa



<sup>1</sup> Zvezdana Marković, dipl.ing.agr



**2. Gaženje grožđa**

sumpornog dioksida u proseku može biti 210 mg/l, od toga 40 mg/l slobodnog, u proseku s manje od 50 g/l neprovrelog šećera. Ako prošek ima više od 50 g/l neprovrelog šećera, tada je dopuštena maksimalna granica od 300 mg/l ukupnoga sumpornog dioksida, od toga 50 mg/l slobodnog (NN 96/2007). Važan parametar koji izravno utječe na fizikalno-kemijska svojstva prošeka je šećer u grožđu koji nakon sušenja grožđa mora minimalno biti 120° Oechsla. Kako je prošek desertno vino koje najčešće ima ostatak neprovrela šećera (oko 100 g/l i više), a ono je u direktnoj vezi s udjelom ukupnog alkohola u vinu čija je gornja granica zakonski definirana, ostavlja se proizvođaču kreativan prostor u stvaranju prepoznatljivog i jedinstvenog proizvoda kao što je prošek. Treba napomenuti, da bi prošek bio vrhunske kvalitete, ne smiju mu se dodavati nikakvi dodaci, niti smije biti pojačavan (NN 2/2005 – Pravilnik o proizvodnji vina čl. 37).

Sorte vinove loze od kojih se proizvodi prošek su najčešće autohtone sorte Primorske Hrvatske: plavac mali, okatac crni, muškat ruža crni, crljenak, vugava, pošip bijeli, grk, maraština, babiđ, plavina, lasina, malvasija, žlahtina, malvasija dubrovačka bijela.

Posebnost u tehnologiji proizvodnje je u biranju zdravih grozdova, po mogućnosti već lagano prosušeni, i njihovu daljnjem sušenju na trsu, na direktnom suncu ili u hladovini (najčešće na drvenim sanducima na tavanu). Grožđe se suši dok ne postigne šećer od 120°Oe.

Prerada počinje gnječenjem prosušenoga grožđa i maceracijom koja traje 2-5 dana. Nakon maceracije masulj se cijedi i preša. Alkoholna fermentacija traje do godinu dana, a za fermentaciju se koriste selekcionirani kvasci koji mogu djelovati u moštu velike gustoće. Randman u proizvodnji prošeka se kreće 10-30%.

Boja je kod mladog bijelog prošeka slamnatožuta, dok crni prošek ima tamnorubinske tonove. U kasnijim fazama dozrijevanja i starenja boja bijelog prošeka prelazi u jantarnu, bakrenožutu, do smeđu. Zbog toga prošek često i izgledom podsjeća strane kušače na vizualno slična desertna vina poput sherryja ili madeire. Kod dozrelih crnih prošeka boja je tamno-rubinsko-crvena, a starenjem poprima sve više smečkaste nijanse, do crveno-smeđe. Čuvanje u bačvama utječe na intenzitet boje zato što se svi procesi starenja u bačvi brže odvijaju.

U pogledu mirisa, primarne ili voćne arome ovise o različitim sortama grožđa koje se koriste u pojedinim krajevima za proizvodnju crnih i bijelih prošeka. U bijelom

prošek u one tako variraju od mirisa na grožđe i ruže muškata, do marelica i raznih citrusa, odnosno tamnog voća poput višanja, kupina ili šljiva kod crnog prošeka. Kod crnih i bijelih inačica prevladavaju mirisi meda i grožđica koji potiču od prosušenih bobica. U okusu prošeka prevladava slatkoća, punoća i izražen voćni karakter, a razvoj mirisa redovito prati i promjena okusa. Ostatak neprovrela šećera se dozrijevanjem i starenjem sve više usklađuje s alkoholom i kiselinama, stvarajući pritom harmoniju okusa sorte, suhoga grožđa, sušenih naranča, jabuka datulja i ostalog voća. Kod crnog prošeka tanini sazrijevanjem omekšavaju te ostaje blaga trpkost koja ukupnom dojmju daje punoću i strukturu.



*3. Izgled prosušenog grožđa*

Koliko je organoleptika prošeka kao desertnog pića interesantna, piše i velika stručnjakinja za vina svijeta (Simon, 2001). “Većina slatkih velikih vina radi se iz grožđa koje je pušteno da dehidrira. Kao i plemenita plijesan, dehidracija pojačava slatkoću i arome, no pritom ne nastaje taj ljepljiv, sočan karakter. U Juranconu na jugozapadu Francuske grožđe se suši na trsovima. Kod nekih drugih, primjerice Recioto de Soave, Jura vin de paille i austrijskog Strohweina, grožđe se suši nakon berbe (na slami).”

Vratimo se u Hrvatsku, gdje je proizvodnja prošeka gotova napuštena. Upravo iz tog razloga skupina stručnjaka s Agronomskog fakulteta u Zagrebu provela je trogodišnje istraživanje. U projektu “Unapređenje kakvoće prošeka izborom sorte i primjenom suvremenih tehnoloških postupaka” željeli su utvrditi najpogodniju sortu vinove loze s područja Dalmacije za proizvodnju prošeka. Istraživanje je obuhvaćalo 2005., 2006. i 2007. godinu. Grožđe je sušeno na području Dalmacije, ali je na obradu dovezeno u Zagreb na pokušalište Agronomskog fakulteta Jazbina.

Sušenje se provodilo u ventiliranom stakleniku, a grožđe je bilo poslagano na podlogu od tanke žičane mreže u jednom sloju. Sušenje je trajalo 20-30 dana, ovisno o sorti i godini, a kraj sušenja odredio se na temelju analize uzoraka grožđa koja se provodila 3 puta tijekom sušenja.

U preradi, grožđe je bilo muljano (bez odvajanja peteljke) i dodatno gaženo jer kod muljanja smežuranih bobica nije došlo do oštećenja kože. Kod bijelih sorata masulj je stavljen na maceraciju, bez fermentacije, koja je trajala 24 sata. Nakon toga uslijedilo je prešanje i taloženje mošta. Nakon odvajanja s taloga mošt se inokulirao selekcioniranim kvascima. Tijek i trajanje fermentacije u velikoj mjeri ovisio o koncentraciji šećera u moštu. Kod mošteva s nižim koncentracijama šećera, fermentacija je trajala kraće. Crne

#### 4. Prerada grožđa



sorte su stavljene na maceraciju s fermentacijom. U tom slučaju maceracija je trajala do 10 dana, zatim prešanje i nastavak fermentacije. Problemi viška šećera u prošek rezultirali su usporenom i otežanom fermentacijom ili ponekad i prestankom iste. Također, kod viška šećera pojavljuje se povećana hlapiva kiselost. Korišteni sojevi kvasaca pokazali su određenu kompatibilnost s ovom tehnologijom. Tehnološki su sve ispitivane sorte pokazale adekvatnost za proizvodnju tom tehnologijom,

a degustacija je pokazala da su od bijelih sorata Malvasija Dubrovačka bijela i od crnih Plavac mali, najbolje sorte za dobivanje čak i vrhunskih prošeka. Detaljni rezultati sa svim analizama naknadno će biti objavljeni u jednom od znanstvenih radova.

S obzirom na spomenute karakteristike prošek bi trebalo u sklopu turističke ponude naše zemlje predstavljati kao autohtoni proizvod vinogradarske regije Primorska Hrvatska. Tamo gdje za takvu proizvodnju postoje stvarni uvjeti, moguće je stvoriti vrhunski proizvod koji mora biti dio ponude svake značajnije vinarije ili obiteljskog podruma. U proizvodnji je prijeko potrebno maksimalno koristiti autohtone, domaće ili udomaćene vinske sorte, te tradicionalnu tehnologiju, a ovo desertno vino treba biti standardne kakvoće, punjeno u posebno oblikovane butelje i u ponudi uz primjerenu marketinšku podršku.

Današnjem potrošaču moguće je ponuditi široku paletu vinskih proizvoda, ali edukacija “vinoljubaca” više ne poznaje granice te oni biraju prepoznatljivo i nepcu ugodno, kvalitetno i nenadmašivo. Upravo takav proizvod zasigurno će se pronaći u prošecima iz Hrvatske, i uz malo sreće i dalje se njima vraćati.

#### **Zaključak**

Prirodni uvjeti Primorske regije idealni su za proizvodnju vina “prošek”. Domaće i udomaćene sorte na tom području pogodne su za tehnologiju proizvodnje desertnih vina. Degustacija ispitivanih vina je pokazala da neka pokazuju kvalitete za kategoriju vrhunskih prošeka. Prošek kao autohtoni proizvod dio je turističke ponude Hrvatske.

#### **Literatura**

- Bratulić i sur. (2007) : Prošek, autohtono desertno vino Primorske Hrvatske  
 Simon Joanna (2001.) : Velika knjiga o vinu  
 Arhiva projekta “Unapređenje kakvoće prošeka izborom sorte i primjenom suvremenih tehnoloških postupaka”, Zavod za vinogradarstvo i vinarstvo, Agronomski fakultet, Sveučilište u Zagrebu

## PROŠEK – THE PEARL OF TRADITION AND THE PRODUCT FOR THE FUTURE

### Summary

Production of prošek in Croatia has been almost completely abandoned, except in a few wine- growing hills. It is necessary to define conditions of the production and technology, and to bring prošek closer to wine- growers and winemakers in Croatia as a unique dessert wine. A group of scientists from the Faculty of Agriculture has conducted a research about the way of getting a top- quality prošek by a correct choice of the sort and the improvement of technology.

**Key words:** prošek, grape wine, dessert wine, autochthonous product.



**Sretan Božić i Nova 2009. godina.**

U našem podrumu negujemo stoljetnu tradiciju proizvodnje visokokvalitetnog, autohtonog, bijelog suhog vina- **VRBNIČKA ŽLAHTINA.**

**ŽLAHTINA** obitelji **TOLJANIĆ** ponos je generacija koje su svoje sposobnosti, znanje i iskustvo ugradili u ovo izuzetno plemenito vino.