

Ing. Božidar KADIĆ

Prilog poznavanju sorata za proizvodnju crnih vina u Istri

Glavne sorte koje služe za proizvodnju crnih vina u Istri su Teran, Refošk, Borgonja i Hrvatica. O ovim sortama se malo pisalo u našoj literaturi, pa se želim u kratkim crtama osvrnuti na njihova botanička i ostala svojstva.

TERAN

Čokot ove sorte je dosta jakog rasta. Rozgva je smeđe-crvene boje s dosta dugim internodijima.

Listovi su dosta veliki, sa gornje strane tamno-zelene boje, a sa donje su jako maljavi. Zupci po obodu lista su dosta veliki i izrazito oštri. Ljeti lišće rano pocrveni. Cvijet ima pravilan (katkada je izražena osjetljivost u cvatnji). Grozdovi su dosta veliki, sa dugom peteljkom, nekada rastreseni, a katkada zbijeni. Bobice su srednje veličine, malo eliptične sa dosta debelom pokožicom. Temeljna boja pokožice je tamno plava. Meso bobice je dosta sočno, čvrste konsistencije i izrazito kiselkasto. Kreće i cvjeta rano, a dozrijeva u glavno doba dozrijevanja. Rodnost je dobra. Nešto je više osjetljiv na oidium nego na peronosporu.

Daje poznata istarska crvena vina bogata kiselinama.

REFOŠK

Često se zamjenjuje sa Teranom. Ima ga najviše u sjevero-zapadnim dijelovima Istre (Brtonigla, Buje, Izola, Kopar i dr.).

Čokot je jakog rasta, kao i kod Terana. Boja rozgve je nešto crvenija nego kod Terana (Teran ima smeđe-crvenu, a Refošk crveno-smeđu).

List je dosta velik s ostrim zupcima po obodu. Lice lista je tamno zelene boje, a naličje maljavo. Cvijet ima pravilan. Grozdovi su dosta veliki, ne baš zbijeni, s dugom, drvenastom i crvenom peteljkom (crvena boja peteljke je kod Terana manje izražena). Bobice su okruglaste do eliptične s dosta debelom pokožicom. Temeljna boja pokožice je tamno plava. Meso je sočno i prilično slatko, za razliku od Terana čije je meso izrazito kiselkasto. Kreće i cvjeće dosta rano, a dozrijeva u glavno doba dozrijevanja.

Rodnost je dobra. Daje dobra vina.

BORGONJA

Pravo ime ove sorte je Gamay crni. Potječe iz Francuske, raširena je dosta u svijetu, a u Istri dolazi pod imenom Borgonja i predstavlja jednu od glavnih sorata za proizvodnju crnih vina u Istri.

Čokot je srednje bujnosti. Rozgva je srednje debljine, srednje dugih internodija, a boje lješnjaka.

Listovi su srednje veličine, nešto su duži nego širi i malo su urezani. Zupci po obodu lista su maleni. Gornja strana lista je glatka, a donja ima dlačice po rebrima. Peteljka lista je srednje duljine.

Grozдови su srednje veliki, nešto produljeni, često su krilati s kratkom i jakim peteljkom. Bobice su srednje veličine, a katkada i malene, forme okruglaste do eliptične s pokožicom tankom, ali dosta čvrstom. Temeljna boja pokožice je tamno plava (gotovo crna). Sazrijeva rano. Više joj odgovaraju plodnija tla. Nešto je osjetljivija na oidium nego na peronosporu. Podnosi jače opterećenje.

Rodnosti je dobre i redovite.

HRVATICA

Čokot je dosta jakog rasta. Rozgva je dosta debela, smeđe boje s kratkim članicama. Listovi su srednje veličine, više širi nego duži. Lice lista je glatko; a na donjoj strani ima dlačice po nervaturi. Zupci lista su srednje veliki i nisu oštri. Cvijet ima pravilan. Grozdovi su valjkasti do piramidalni, srednje veliki, bobice srednje veličine do velike, forme okruglaste. Peteljka grozda je dosta kratka i zelenkasta. Pokožica bobice je tanka i nije čvrsta. Temeljna boja je crna. Sazrijeva u glavno doba dozrijevanja. Rodnost je dobra. Podnaša kraći i duži rez. Kao sorta je dosta osjetljiva na sunčanu pripeku. Daje vina sa 11–12% alkohola i 5,5–6,5 promila kiselina. Njena vina su dobra za križanje (naročito sa Teranom i Borgonjom).

Podaci o sastavu pojedinih vrsta ist. crnih vina (analiza izvršena u laboratoriju poljoprivredne škole u Poreču)

	Teran	Refošk	Borgonja	Hrvatica
godina proizvodnje	1952	1948	1952	1956
specifična težina	0,9925	0,9925	0,9920	0,9937
alkohola: gr/1	95,4	105,8	100,2	90,6
vol. %	12,08	13,40	12,70	11,48
ukupni ekstrakt gr/1	26,1	29,6	26,6	27,1
slador gr/1	1,00	1,00	1,00	—
ukupna kiselina gr/1	7,12	6,82	7,50	—
hlapljiva kiselina gr/1	0,74	0,84	0,70	1,2
nehlapljiva kiselina gr/1	6,19	4,54	6,62	6,11
ekstrakt bez slad. i nekih kiselina	19,91	25,04	19,98	—
pepeo gr/1	2,16	2,32	2,08	2,22
alkalitet pepela	22,8	18,0	21,40	21,37
alkalit. broj	1,0	0,77	1,0	0,9
fosforna kiselina gr/1	0,430	—	0,34	0,094
pH	3,20	—	3,25	3,0