

Malvazija istarska

U V O D

Malvazija istarska je najrasprostranjenija sorta vinove loze u Istri. Od ukupno 70,362.902 čokota plemenite vinove loze, koliko ih navodi službena statistika za god. 1955., samo malvazije ima prema našem anketiranju — 30,870.000 ili 43% svih bijelih sorata, tako da premaša po broju čokota sve crne sorte zajedno, od kojih ima ukupno 28,369.000 čokota. Značenje malvazije nije samo u velikoj količini proizvoda, koje daje, nego i u vrsnoj kvaliteti vina, koja su stekla visoku ocjenu domaćih i stranih potrošača.

Nije poznato, kad se malvazija počela gajiti u Istri, ali prema predanju ova je sorta tamo odavno poznata. U prvoj polovini prošlog stoljeća gajila se u veoma ograničenoj mjeri, i to najviše na zapadu (Poreč, Buje). Tek kod prve regeneracije vinograda nešto se proširila, ali je sve do početka druge regeneracije (oko god. 1919.) bila po broju čokota malo zastupljena. Naglo se počinje širiti od druge regeneracije vinograda.

Pod nazivom malvazija poznato je više sorata vinove loze, koje potječu iz Južne Evrope. Grupa malvazija pripada među one kulturne vinove loze, koje su najstarije i najbliže divljoj lozi (*Vitis vinifera*, subsp. *silvestris* Gmel). U ovu grupu pripadaju malvazije: Madeire, di Toscana, del Piemonte, della Basilicata, della Sardegna, di Candia, di Lipani, dubrovačka, istarska, crna i druge. Do danas **nije još utvrđeno, da li svaka od spomenutih malvazija predstavlja posebnu sortu ili su to sinonimi manjeg broja sorata.**

Stari autori (Hugues i Stancovich) i ne spominju malvaziju u svojim radovima iz istarske ampelografije. Tek god. 1913. pojavljuje se po prvi put Libuttijeva bilješka⁶ o toj sorti. On je pretpostavljao, da se u Istri gaje razne malvazije, ali mu nije bilo poznato, o kojim se malvazijama radi. U spomenutoj bilješci dao je opis malvazije, koja se gajila u okolini Poreča, i dao joj je nazav »malvazija bijela«. Kako smo mi mogli utvrditi, u Istri se ne gaje druge malvazije, nego samo ta, koju Libutti naziva bijelom, a mi malvazijom istarskom. Istina, ima još nekih malvazija, koje se sasvim izolirano mogu naći samo s po kojim trsom (kao na pr. M. della Basilicata), koje su bile uvedene za vrijeme talijanske okupacije. Poredbom opisa nekih malvazija (2, 4,5) s malvazijom istarskom utvrdili smo, da se ti opisi ne podudaraju s njenim morfološkim oznakama, iako među

njima ima nekih sličnosti.* Pretpostavljamo, da je malvazija istarska nastala od neke druge malvazije, koja je bila prenesena još za vrijeme Mlečana ili možda još prije u Istru, gdje je pod novim vanjskim uvjetima izgradila ove cijenjene biološke osobine. Koja je to malvazija mogla biti, od koje je potekla suvremena malvazija istarska, teško je danas utvrditi. No da je malvazija istarska endemična sorta Istre, danas se može smatrati prilično sigurnim.



»Malvazija istarska velika« po akvarelu Grete Turković.
Težina grozda 32 dkg, duljina 16 cm, širina 16 cm.

TIPOVI MALVAZIJE I NJENE OSNOVNE KARAKTERISTIKE

Mi smo utvrdili, da u Istri dolaze tri tipa malvazije istarske, koji su međusobno veoma slični. Glavne su razlike među njima u veličini i rastresitosti grozda, pa u veličini bobica. *Malvazija vela* ima velike grozdove i velike bobice. Ona je najrasprostranjenija.

* Imali smo prilike degustirati vino od Malvasia della Sardegna i našli smo, da nema sličnosti s vinom od malvazije istarske.

Ostala dva tipa veoma su rijetko zastupljena. *Malvazija mala* ima u odnosu na veliku male grozdove i male bobice, i rodi gotovo dvostruko manje od velike, ali sadržava nešto više šećera — prema nekim našim određivanjima tek oko 0,5% više. Zbog toga je mala malvazija kao malo rentabilna, veoma rijetko zastupljena. *Malvazija rijetkog grozda* ima vrlo rastresit grozd, pa vinogradari zaziru od nje kao od manje rodne. Ovaj tip je češći nego mala malvazija. Pod imenom malvazija crvena (Sovinjak, Vižinada, i još ponegdje) rasprostranjena je ružica crvena, koju je donio iz Sr. Karlovaca i u Sovinjaku razmnožio kovač Zidarić. Zbog stanovite sličnosti s malvazijom, crvena ružica dobila je naziv »crvena malvazija« ili »kovačeva malvazija«. Međutim, prema kazivanju vinogradara postoji i prava crvena malvazija sasvim različita od crvene ružice, ali je nismo mogli naći na terenu. Naša se ispitivanja odnose na malvaziju velu.

Glavne osobine, koje preporučuju ovu sortu, jesu: veliki prinosi, veoma dobar i odličan kvalitet vina, izvanredno snažan rast. Radi toga je malvazija omiljela kod vinogradara u tolikoj mjeri, da u nekim krajevima, naročito u Poreštini i Bujštini predstavlja već monokulturu. Malvazija se troši i kao stolno grožđe u lokalnoj trgovini, iako nije privlačnog izgleda; za transport nije nikako, jer se veoma slabo drži.

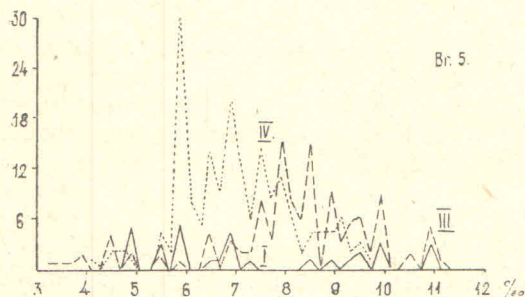
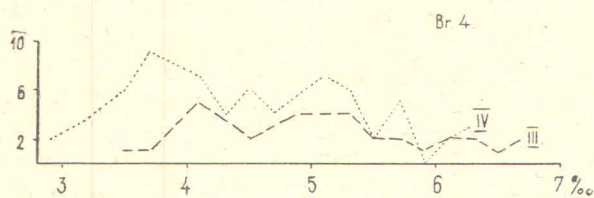
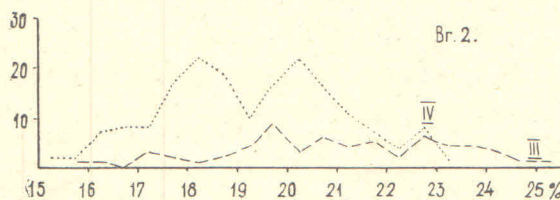
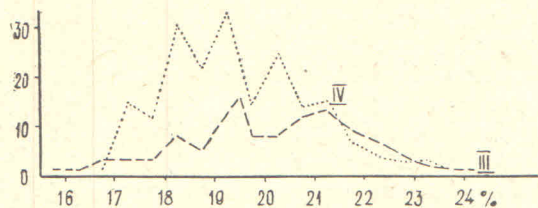
Malvazija istarska dozrijeva pod kraj druge epohe, ali za postizanje bolje kvalitete probitačno je brati je potkraj rujna — na početku listopada. U cvatnji je osjetljiva i podvrgnuta osipanju, što se naročito dešava u kišnim i hladnim godinama. Budući da joj je peteljka zelena i krhka, a bobica tanke kožice i lako se runi, štete od vjetrova i tuče su velike. Protiv gnjiloće je otporna, ali prema peronospori i oidiumu je osjetljiva. Zbog njenog bujnog rasta sa dugim i debelim ljetorastima probitačno je da se reže na dugo, ostavljajući veći broj pupova, jer se time postiže veća rodnost, pod uvjetom, da je tlo plodno i da se redovno gnoji. Vino od malvazije je svijetlo slamnate boje sa zelenkastom nijansom, jako, harmonično i puno, posebne prijatne arome, koja podsjeća na miris od bagremovog cvijeta, sposobno je za duže čuvanje; potpunu zrelost postiže u drugoj — trećoj godini. Pri preradi grožđe daje visoki randman u moštu.

ISPITIVANJE MOŠTA

Ispitivanje mošta od malvazije na sadržinu šećera i kiseline vršili smo na terenu (— za šećer), i u laboratoriju poljoprivrednog tehnikuma u Poreču (— za kiselinu). Šećer je određivan klosternenburškim (Babovim) moštomjerom, a ukupna kiselina (kao vinska) određivana je titracijom sa n/10 NaOH i lakmusovim papirom kao indikatorom. Uzorci mošta u tu svrhu konzervirani su dodatkom nekoliko kapi formalina.

Ispitivanje šećera na terenu i uzimanje uzoraka mošta za određivanje kiseline vršili su studenti Poljoprivredno-šumarskog fakul-

teta u Zagrebu, koji su se nalazili na praksi u Poreču, i nekoliko odabranih učenika Poljoprivrednog tehnikuma. Oni su prije polaska na teren apsolvirali kratki kurs i davane su im potrebne upute. U tome su nam pomogli ing. Vinko Tadejević i Kazimir Štiglić,



DIJAGRAMI 1-5

Sadržina šećera i kiseline u moštu od malvazije u raznim područjima za god. 1946-1948.

Br. 1 - Šećer god. 1946.

Br. 2 - Šećer god. 1947.

Br. 3 - Šećer god. 1948.

Br. 4 - Uk. kisel. god. 1947.

Br. 5 - Uk. kisel. god. 1948.

Rimski brojevi označuju podreone (vidi opasku ispod tablice 1).

Na ordinati označen je broj uzoraka, a na apcici šećer u ‰ odnosno kiselina.

nastavnici Tehnikuma. Rad ispitivača na terenu bio je kontroliran, koliko je bilo moguće.

U tab. str. 284. izloženi su obrađeni rezultati naših istraživanja šećera i kiseline u svakom moštu kroz tri uzastopne godine. Iz tablice se vidi, da su kolebanja u sadržini šećera i kiseline velika. Tako je god. 1948. zbog nepovoljnih meteoroloških uvjeta prosječna sadržina kiseline bila gotovo dva puta veća nego prethodne dvije godine. Varijacione krivulje pokazuju veoma velike oscilacije i veliki raspon u sadržini šećera i kiseline kod sva tri godišta i u sva tri proizvodna područja.⁸

Ova su kolebanja posljedica ne samo meteoroloških prilika u pojedinim godinama, nego i posljedica utjecaja nadmorske visine, ekspozicije i tla, a ti su uvjeti iz kraja u kraj veoma različiti. Razlike u prosječnoj sadržini šećera manje su nego u sadržini kiseline, kako po pojedinim godinama, tako i po proizvodnim područjima. Ali i kod sadržine šećera velik je raspon (od 14,0% do 25%) i velike su oscilacije u svim godištim i u svim područjima, a to također upozoruje na veliku raznolikost vanjskih uvjeta istarskih vinograda.

Srednje (III.) područje daje u dobrim godinama nešto veći postotak šećera nego zapadno (IV.) područje, a to navodi na pretpostavku, da malvazija voli povišene položaje. No na povećani postotak šećera utječe i režim zemljišne vlage, koji je u srednjem (III.) području mnogo pogodniji nego u zapadnom (IV.) području. God. 1947. bila je suša, koja se u zapadnom (IV.) području »Ploče« mnogo više osjetila; to se očitovalo u nešto smanjenoj sadržini šećera. Ako je vrijeme hladno i kišovito, kao god. 1948. smanjenje postotka šećera više dolazi do izražaja u srednjem (III.) području, nego u zapadnom (IV.) području.

Iz ovoga zaključujemo: da malvazija daje u zapadnom području po sadržini šećera i kiseline standardniju proizvodnju (iz godine u godinu) i da proizvodnja u srednjem području po svom kvalitetu nije stalna; međutim, sigurno je, da se oscilacije u tom području (III.) smanjuju, ako su mjesto i položaj vinograda pravilno odabrani i ako se ne bere prerano. U potvrdu ovoga navest ćemo slijedeće: God. 1945. proizvedeno vino od malvazije na Poljoprivrednoj školi u Pazinu sadržavalo je 14,9% alkohola, a isto takvo vino iz Poljoprivredne škole u Poreču (od grožđa individualnih proizvođača iz okolice Poreča) sadržavalo je 11,5% alkohola. To je veoma velika razlika (3,4%), koja potječe otuda, što je berba u Pazinu obavljena 10. X. a u Poreču u polovini IX. mjeseca. Slični rezultati postignuti su i god. 1946. Zbog veoma nejednakog dozrijevanja, kvaliteta proizvoda je nestandardna, naročito u lošijim godinama; to vrijedi za sva područja, ali — kako smo već rekli — ne u podjednakoj mjeri. Istočno obalno područje (I.) daje nešto slabije prosječnu sadržinu šećera i nešto manje kiseline. Međutim, variranja su mnogo veća nego u III. i IV. području (v. dijagram). Rasprostranjenost malva-

zije na otočnom području je neznatna, no i tamo može dati dobre rezultate, sudeći prema analizama malobrojnih uzoraka.

Za kvalitet vina malvazije veoma je značajna aroma, koja dolazi do potpunog izražaja u brežuljkastom i brdskom dijelu, dalje od obale prema povišenim položajima srednje Istre.

Kod prosuđivanja rezultata naših ispitivanja mošta važno je napomenuti, da je uzimanje uzoraka za ispitivanje padalo u vrijeme prije tehnološke zrelosti. Na to smo bili prisiljeni zbog toga, što je u Istri uobičajena rana berba (početak berbe je oko 15. IX.). Osim toga nije bilo tehničkih mogućnosti, da se uzorci uzimaju na sam dan berbe ili neposredno prije berbe. Zato su dobiveni rezultati manje povoljni nego što odgovara stvarnoj sadržini šećera i kiseline u proizvedenim moštovima, i mogućnostima veoma znatnog poboljšanja kvaliteta, ako se kasnije bere.

Nestalnost sadržine kiseline u moštu od malvazije prema godištima i prema proizvodnim područjima nagovješćuju, da treba primijeniti odgovarajuća kupažiranja. Kako sadržina kiseline nije uvijek dovoljna, to bi se vina s malo kiseline mogla iskoristiti za kupažiranje s drugima, koja imaju povišenu kiselinu. Malvazija može biti veoma pogodna i za kupažiranja s drugim manje vrijednim bijelim sortama, pa i za popravak terena i drugih sorata*), koja daju neharmonična vina. Pogodnost malvazije za ova kupažiranja potvrđena je i praksom.

DISKUSIJA I PRIJEDLOZI

S obzirom na veoma različite vrijednosti pojedinih položaja, pa i pojedinih krajeva za proizvodnju vina od malvazije, jedan od najprečih zadataka je standardizacija proizvodnje, što se može postići umješnom preradom u otkupnim poduzećima i u zadrugama. To naročito vrijedi za srednje proizvodno područje, gdje je vrijednost vina od malvazije dosta nejednaka.

Postoji velika mogućnost proizvodnje finih buteljnih vina od malvazije od neko 12 do 13% alkohola. Da se postigne što bolja aroma tih vina, bilo bi korisno ispitati tehničke mogućnosti za provođenje odgovarajućih kupažiranja vina iz IV. i III. područja. No i bez toga takva vina mogu naći kupce na domaćim i na stranim tržištima. S obzirom na njenu jako izraženu aromu, naročito u brdskom dijelu, trebalo bi ispitati mogućnosti proizvodnje šampanjca. No veću perspektivu imaju razna desertna vina od malvazije.

Na zapadu, i to najviše u Poreču, uvedena je, iako u manjoj mjeri, proizvodnja slatke malvazije. U srednjem području uvjeti za tu proizvodnju mjestimično su čak i povoljniji, naročito ako bi se uvela kasnija berba i eventualno sušenje na trsu (podrezivanjem lucnjeva) ili drugi način sušenja. Tako bi se jedan dio grožđa s velikim postotkom šećera mogao iskoristiti djelomice za proizvodnju

* U Italiji se malvazija sljubljuje sa crnim sortama za proizvodnju vina tipa »Chianti« 6.

prirodnih slatkih vina, a djelomice slatkih vina uz dodatak šećera. Veća proizvodnja desertnih vina od malvazije povećala bi i poboljšala asortiman istarskih vina, a ujedno bi povećala izglede za izvoz u inostranstvo, jer su porečka desertna vina poznata na inostranim tržištima.

Jedan od najboljih načina iskorišćivanja grožđa sa manjom sadržinom šećera od 18% jest proizvodnja slatkih sokova i koncentrata. Ti proizvodi imaju sigurniju prođu. Od takve sirovine s manjim postotkom šećera mogu se proizvoditi i dobra vina za široku potrošnju.

Malvazija se naglo širi na račun bijelih i crnih sorata. Ova činjenica je naročito pozitivna u onim slučajevima, kad zamjenjuje manje vrijedne bijele sorte, a donekle i najrasprostranjeniju crnu sortu »teran«, koja u nekim uvjetima daje nepovoljnu kvalitetu. Daljnje povećanje njenog učešća u strukturi sorata vinove loze opravdano je i poželjno naročito u srednjem području, gdje su još zastupljene veoma brojne druge sorte manje vrijednosti. Međutim, u zapadnom području ona istiskuje i kvalitetne bijele sorte (pinot bijeli i sivi, traminac, semillon, i dr.), a od crnih ne samo teran i manje vrijedne sorte, nego djelomice i vrlo dobre, pa i odlične sorte (Gamay crni ili borgonja crna, Pinot crni, Cabernet, Merlot, hrvatica, Marzemin, barbera). Tendencija je dakle, da malvazija u vrlo kratkom vremenu postane monokulturom u vinogradarstvu Istre. O toj činjenici treba povesti računa zbog posljedica, koje bi odatle sigurno proizašle za budućnost vinogradarstva Istre. U vezi s tim potpuno je opravdano razmotriti pitanje o učešću crnih sorata u južnom i zapadnom obalnom području, koje je za proizvodnju crnih vina veoma zgodno. Isto tako treba voditi računa o navedenim nedostacima malvazije, naročito o velikoj osjetljivosti na tuču i na vjetar. Ovi nedostaci mogli bi se ukloniti stvaranjem novih boljih tipova. Pri daljnjem razmnažanju malvazije svakako treba isključiti tipove: m. malu i m. rijetkog grozda.

Navedeni momenti jasno govore, da se razvitak sortimenta v. loze u Istri ne smije prepustiti slučaju, kako je dosad uglavnom i bilo, jer je pravilno usmjeren razvitak sortimenta jedan od prvih preduvjeta za daljnje unapređenje vinogradarske proizvodnje.

Pretpostavka za izvršenje ovih zaključaka i prijedloga u pogledu tehnološke prerade malvazije, kojom se može proizvesti više vrsta i tipova standardiziranih vina, jest: potrebno diferenciranje sirovine — grožđa prema kvaliteti. Ovakav krupan zadatak može se izvršiti suradnjom između udruženih proizvođača zadrugara odnosno otkupnih poduzeća i istraživačkih ustanova. Usmjeravanje vinarske proizvodnje u pravcu određenih standarda uvjet je za naprednu trgovinu. A o tome zavisi i budućnost vinogradarstva Istre.

L I T E R A T U R A

1. Baranov P. A. i dr. — Ampelografija SSSR I. Moskva 1946.
2. Bulić Stj. — Dalmatinska ampelografija, Zagreb 1949.
3. Hugues C. — Sull' adattamento dei vitigni e sul modo di determinarlo, Parenzo 1889.
4. Marescalchi A. — I vini tipici d'Italia. Casale Monferrato 1924.
5. Marzotto N. — Uve da vino, Vol. I., 1925.
6. Libutti D. — Cenni su alcuni vitigni indigeni coltivati in Istria. L'Istria agricola No 12, 1913.
7. Libutti D. — L'Istria e la sua produzione viti-vinicola. Enotria, Milano 1932, No 6.
8. Vitolović V. — Vinogradarska proizvodna područja Istre. Agronomski glasnik br. 9. 1956.
9. Vitolović V. — Rasprostranjenost sorti vinove loze u vinogradarstvu Istre. Agronomski glasnik broj 1.—2. Zagreb 1957.

S O M M A R I O

La Malvasia d'Istria è una delle numerose varietà di vitigni indigeni che fin da remoti tempi si coltivano in Istria. Sparsa un pò dappetutto incominciò a deffondersi sempre più dal inizio della crisi economica mondiale dell' 1929. Oggi questa varietà partecipa nell' territorio viticolo istriano col circa 43% di ceppi delle varietà bianche.

Il valore economico che la raccomanda ai coltivatori sta prima di tutto nella grande vigoresità (con tralci lunghi e grossi anche nei terreni poco fertili), nella grande produttività e nel valore delle uve lavorate in bianco da quali si confezionano vini fini da pasto e anche vini da dessert con un gradevole e apprezzato sapore — se coltivate nelle posizioni ben esposte di collina.

La Malvasia d'Istria si presenta con i suoi tre tipi: a raspo grande, a raspo piccolo e a raspo rado. Il primo tipo è comunemente diffuso.

Nel periodo dell' 1946 — 1948 sono state eseguite analisi chimiche di numerosi campioni di mosti provenienti dalle diverse regioni viticole. Si è dimostrato che la composizione dei mosti varia molto dipendendo dalle condizioni ecologiche ma anche dalle condizioni meteorologiche dell' annata. Le Oscillazioni dello zucchero e dell' acidità complessiva nei mosti della regione montuosa (III.) si devono alla prematura vendemmia comunemente esercitata verso la metà di settembre. Questo fatto bisogna considerare nell' apprezzamento dei risultati delle analisi ottenuti, siccome i campioni furono prelevati nell' periodo quando le uve non avevano raggiunto una perfetta maturità tecnologica.

Tablica 1

MALVAZIJA ISTARSKA, PROSJEČNA SADRŽINA ŠEĆERA I KISELINE, PREMA PROIZVODNIM PODRUČJIMA*

Godište	Područje	Sećer u vol. %				Kiselina u vol. % (kao v.)			
		M.	± δ	± mM.	n.	M.	± δ	± mM	n.
1946	cijela oblast	19,69	1,57	0,08	312	4,58	0,96	0,05	370
1946	Poreč**	19,00			102				
1946	III.	20,25			107				
1946	IV.	19,81			99				
1947	I.	19,30			7	3,64			6
1947	III.	20,92			62	4,97			43
1947	IV.	19,27			180	4,43			83
1947.	V.	19,87			4	3,76			3
1948	I.	17,63			36	7,23			34
1948	III.	18,07			142	8,01			124
1948	IV.	19,11			186	7,02			182

* I — istočni obalni pojas; II — planinski dio Istre; III — srednja Istra; IV — južni i zapadni obalni pojas; V — istarsko otočje.

** Poljoprivredni tehnikum.