

Fenolni profil vina sorte vinove loze 'Dobričić' u odnosu na vina srodnih sorata

Sažetak

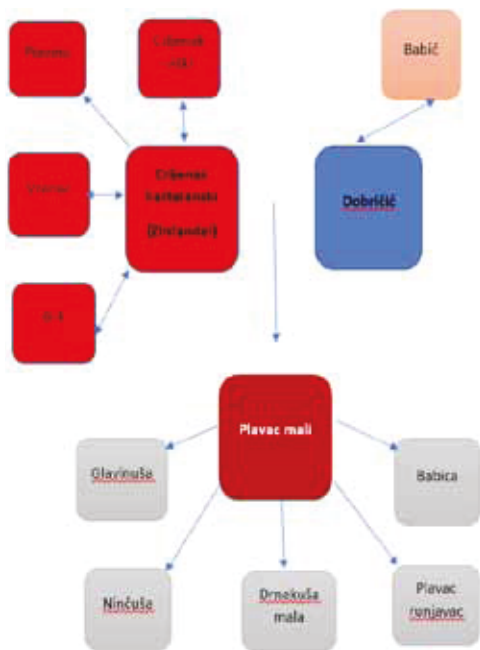
'Dobričić' je stara autohtona sorta vinove loze podrijetlom s otoka Šolte, a njezin plod je nadaleko prepoznatljiv je po intenzivnoj tamnocrvenoj boji pokožice. Nekada je ova sorta vinove loze sačinjavala glavninu trsova otočkih vinograda. Danas je u revitalizaciji kao otočni brend. DNK analizom su utvrđene njezine srodne veze s mnogim dalmatinskim sortama. Vino proizvedeno od sorte 'Dobričić' je bogato tvarima boje, ukupnim i pojedinačnim fenolima, te pokazuje značajnu antioksidacijsku aktivnost.

Ključne riječi: 'Dobričić', revitalizacija, intenzitet obojenosti, ukupni fenoli, antioksidacijska aktivnost

Uvod

Najznačajniji događaj u hrvatskom vinogradarstvu u posljednjih pola stoljeća, otkriće podrijetla američkog 'Zinfandela' na padinama planine Kozjak (Maletić i sur., 2004), osim što je rasvijetlilo enigmnu spomenute sorte, bacilo je svijetlo na čitav niz sorti koje su u bliskom srodstvu s 'Tribidragom' ('Crljenkom kaštelanskim', 'Primitivom', 'Kratošijom'). Iz tog razloga je za njih zanimanje znanstvene javnosti, kao i vinogradarskih praktičara i vinara, povećano.

'Babica', 'Glavinuša', 'Ljutun' i 'Dobričić' tradicionalne su sorte Kaštelansko-trogirskog vinogorja s tim da je podrijetlo 'Dobričića' primarno s otoka Šolte (Slika 1).



* Linije s jednom strelicom upućuju na odnos da je jedna sorta roditelj, a druga potomak, dok linije s dvije strelice da je veza moguća i u jednom i u drugom smjeru.

*One arrow lines indicate the relationship one variety is parent, another descendent. Two arrows lines indicate to the possibility that relation is possible in both directions.

Slika 1. Pretpostavljeni odnosi različitih sorata s 'Crljenkom kaštelanskim' ('Zinfandel') i 'Plavcem malim' (Maletić i sur.,2008)

Figure 1. Supposed relations of different cultivars with "Crljenak kaštelanski" and "Plavac mali" (Maletić et al., 2008)

¹ dr.sc. Živko Skračić, Srednja škola „Braća Radić“, Put Poljoprivrednika 5, 21217, Kaštel Štafilić
Autor za korespondenciju: zivko.skracic@gmail.com

Ekspanzija turizma posljednjih godina, kao i pokretanje brojnih OPG-ova na ovom otoku motiviralo je mnoge da se vrate toj staroj autohtonoj vinskoj sorti pa danas već postoji nekolicina proizvođača koja je dosegla zavidan nivo kvalitete (<https://www.jutarnji.hr/dobrahrana/price/autenticno-mediteranski-dobricic-sve-je-popularnija-sorta-s-iznimnim-potencijalom-15045722>).

'Dobričić' i njegovo vino je, uza sve svoje biološke i gospodarske kvalitete, značajan izvor fenolnih spojeva o kojima se posljednjih godina sve više govori, ne samo kao čimbeniku kakvoće, već kao i o sastojcima velike biološke važnosti (Waterhouse, 2002).

Naime, još od pojave pojma „Francuski paradoks“ (Renaud i Lorgeril, 1992) vlada pojačani interes znanosti za tom, u biljnom svijetu vrlo raširenom, grupom molekula jer osim utjecaja na organoleptički profil hrane biljnog podrijetla, pa tako i vina (Dai i Mumper, 2010), dokazano je i njihovo blagotvorno djelovanje na ljudsko zdravlje, poglavito na kardiovaskularni sustav (Kostadinović i sur., 2012; Jiang i Zhang, 2012; Mudnić i sur., 2010).



Slika 2. Grozd 'Dobričića'
Figure 2. 'Dobričić' grape cluster
Izvor/Source: M.Mladinov



Slika 3. Vinograd 'Dobričića'
Figure 3. 'Dobričić' vineyard
Izvor/Source: M.Mladinov

Pregled ampelografskih zapažanja o sorti 'Dobričić'

Iako je podrijetlo sorte nepoznato (Maletić i sur., 2015), spominje je Franz Ritter Von Heintl, daleke 1821. godine u djelu „Vinogradarstvo Austrijskog carstva“.

Otac dalmatinske ampelografije Stjepan Bulić u svojoj kapitalnoj Dalmatinskoj ampelografiji (1949) navodi da se 'Dobričić' (sin. 'Okručanac', 'Slatinac', 'Šoltanac', 'Crljenak', 'Plavac šoltanski') uzgaja od najdavnijih vremena kao glavna sorta na otoku Šolti, u mjestu Grohote, kao i na poluotoku Čiovu, te da se je ista znatno raširila u navedenom okrugu u doba potražnje intenzivno crnih vina za izvoz u Francusku (1878-1890). Od botaničkih obilježja navodi kako je loza srednje bujnosti, osrednjih, duguljastih ili okruglih listova, slabo ili srednje urezanih sinusa, s pet krpa, vrlo oštro nazubljenih. Vršak zelenih mladica je debeo i uspravan. Cvijet je pravilan,

a grozd srednji, piramidalan, rastresen, rijetko kada gust ili nabijen. Zrna su srednja, po koje manje i posve zeleno, okrugla, crna, sočna, kožice debele i vrlo trpke s mnogo boje.

Isti autor kaže kako za konzumaciju ne vrijedi nimalo, dok joj vrijednost osušenog grožđa ocjenjuje malim dijelom pozitivnom za pravljenje desertnog vina, da bi zaključio kako je najveća vrijednost ove sorte grožđa u tome što u konačnici nakon prerade daje vino izvanredno žive crne boje, najcrnje što se u Dalmaciji rađa, sadržaja od 10-12% alkohola, 3-4 g/L ukupnih kiselina i s obiljem ekstrakta.

Kako je odveć trpko, smatralo se prikladnim samo za intenziviranje boje kod drugih vina. Upravo zbog toga je i bio tražen od čehoslovačkih uvoznika koji su ga izuzetno cijenili zbog njegove posebne tamne boje koju karakteriziraju ljubičasti preljevi radi koje ga mnogi stručnjaci smatrahu najboljim vinskim „bojadiserom“ u Hrvatskoj, idealnim za sljublivanje s drugim vinima (posebno s 'Plavcem'). Pokušaji da ga se introdukira u druga vinogorja (npr. na Braču) nisu uspjeli jer na novim lokacijama nije ni izdaleka postizao kvalitetu koju imaju plodovi iz šoltanskih vinograda (Bašić, 1999).

Stipetić i Budimirović (1940) od kaštelanskog sortimenta spominju 'Crljenak', 'Ninčušu' i 'Dobričić'.

Prvo sustavno bavljenje ovom sortom nalazimo kod Gazzarija (1961) koji u sveobuhvatnoj komparativnoj studiji uspoređuje 'Dobričića' sa sortama 'Plavac mali', 'Šoić' i tada, u Splitskom vinogorju dominantnom sortom 'Ninčušom'. Iz toga rada doznajemo kako je otok Šolta prije Drugog svjetskog rata proizvodio 10000 hl vina od 'Dobričića', da bi u doba kad je članak napisan ta proizvodnja pala na 2500 hl, od 3000 hl koliko se ukupno proizvodilo toga vina u čitavoj Dalmaciji. Tada su površine na otoku Šolti pod vinogradima bile oko 250 ha, a čega je čak 90% bilo pod 'Dobričićem', a danas ga imamo samo na 7,33 ha (APPRRR, 2013). Autor navodi kako od svih navedenih sorti 'Dobričić' sadrži najveći reducirani ekstrakt (srednja vrijednost 30,42 g/L). Kao glavni nedostatak ovog vina ističe nizak sadržaj ukupnih kiselina (srednja vrijednost 4,92 g/L), dok su mu alkoholi obično niži negoli kod 'Plavca malog' (12,16 vol%).

Fenolni i antioksidacijski potencijal vina sorte 'Dobričić'

Unatoč svom potencijalno visokom intenzitetu boje Gazzari primjećuje kako 'Dobričić' u tom smislu nije postojan i podliježe brznoj sedimentaciji taninskih tvari i tvari boje, što povezuje s niskim sadržajem kiselina koje pogoduju tom procesu (Tablica 1).

Tablica 1. Opadanje intenziteta obojenosti kod crnog vina 'Dobričić'

Table 1. Declining color intensity in red wine 'Dobričić'

Ležalo na dropu (dana)	Enotanin g/L	Intenzitet obojenosti (po Vogtu)		
		Nakon 15 dana	Nakon 6 mjeseci	
			Bez dodatka kiseline	Dodano 150g/hl vinske kiseline
1	1,50	384	307	375
2	2,20	689	595	655
3	3,70	833	653	812
4	4,60	867	627	826
5	5,04	914	611	889
6	5,83	950	615	920

Izvor/Source: Gazzari, 1961.

Iz dobivenih rezultata razvidno je da je intenzitet obojenosti kod ovog vina šest mjeseci nakon prerade u korelaciji s količinom izluženog enotanina i stupnjem kiselosti vina. Isti uzorci kojima je povišena kiselost nisu pokazivali znakove taloženja i nakon šest mjeseci imaju gotovo isti intenzitet obojenosti. Na to nam ukazuje uzorak koji je macerirao šest dana i kojemu je dodatkom 150 g/hl vinske kiseline ukupna kiselost povećana sa 4,9 na 6,11 g/L izgubio nakon šest mjeseci samo 3,16% boje, za razliku od uzorka istog trajanja maceracije kojemu nije povećana kiselost, a koji je nakon šest mjeseci izgubio 35,26% boje. Na koncu ove studije autor zaključuje kako, ukoliko se ne izvrši korekcija kiselina u moštu, sorta 'Dobričić' ne smije ostati na dropu duže od pet dana jer dužom maceracijom, što je u to doba bila raširena praksa, izlučuje se dosta taninskih tvari, što ubrzava taloženje boje.

Parametrima boje kod 'Dobričića' i nekih, njemu srodnih sorti, između ostalog, intenzitetom i nijansom bavili su se Maletić i sur. (2009) (Tablica 2).

Tablica 2. Parametri boje nekih hrvatskih autohtonih crnih vina

Tablica 2. Colour parameters of some Croatian autochthonous red wines

Vino	Intenzitet boje	Nijansa
Babica a	7,43	0,70
Rogoznička a	6,06	0,74
Ninčuša a	7,95	0,65
Ljutun a	10,8	0,51
Dobričić a	9,38	0,73
Črljenak viški a	8,20	0,56
Plavac mali a	10,15	0,75
Babić a	11,23	0,66
Babica b	3,51	0,96
Črlj. kašel b	6,18	0,75

a- podaci preuzeti iz Maletić i sur.(2009)

a – data taken from Maletić et al. (2009)

b- podaci preuzeti iz Generalić i sur. (2019 i 2020)

b - data taken from Generalić et al. (2019 and 2020)

S visokim intenzitetom boje od 9,38 i visokom nijansom od 0,73 'Dobričić' ipak nije bio najobojeniji. Obojeniji su od njega bili 'Plavac mali', 'Babić' i 'Ljutun'. Ako se pak gledaju rezultati Generalić i sur. (2019 i 2020) (Tablica 2) koji navode vrijednost od 3,51 i 0,96 za Babicu te 6,18 i 0,75 za 'Črljenak kaštelanski' 'Dobričić' je pozicioniran u iznimno pigmentirane sorte Kaštelanskog vinogorja.

Što se ukupnih fenola tiče, prema istraživanjima Maletića i sur. (2009), u usporedbi s vinima devet srodnih sorti (Tablica 3), samo je 'Plavac mali' pokazao veći sadržaj ovih spojeva od 'Dobričića' kojemu je izmjereno 3264 mg ekvivalenata galne kiseline (GAE)/L.

Tablica 3. Sadržaj ukupnih fenola i antioksidacijski kapacitet proučavanih autohtonih crvenih vina

Table 3. Total phenol content and antioxidant capacity of studied Croatian autochthonous red wines

VINO	TEAC (mmol/l trolox)	Ukupni fenoli (mg/l)
Babica a	22,0	2032
Rogoznička a	15,3	1445
Ninčuša a	14,3	1403
Ljutun a	27,4	2525
Dobričić a	37,1	3264
Crljenak viški a	33,4	2814
Plavac mali a	39,2	3633
Babić a	18,1	1684
Plavac mali Dingač b	32,2	3183
Babić b	29,5	2809
Dobričić c	—	2380

a – podaci preuzeti iz Maletić i sur. (2009)

b- podaci preuzeti iz Katalinić i sur. (2004)

c- podaci preuzeti iz Zdunić i sur. (2014)

a- data taken from Maletić et al. (2009)

b- data taken from Katalinić et al. (2004)

c- data taken from Zdunić et al. (2014)

Spomenuti rezultat uvelike nadilazi ukupne fenole od različitih vina srodnika 'Dobričića' (Katalinić i sur. 2008) (Tablica 4), ukupne fenole 'Dobričića' u studiji Zdunića i sur. (2012) u kojoj se navodi 2380 mg GAE/L, te ukupne fenole 'Crljenka kaštelanskog' ('Tribidraga') i 'Babice' koji su iznosili 2691 mg GAE/L i 1537 mg GAE/L u studijama koje su objavili Generalić i sur. (2019 i 2020). Ukupnih antocijana prema Maletiću i sur.(2009) je 315 mg/L, što dobro nadmašuje njihov sadržaj u ostalih sedam sorti obuhvaćenih istraživanjem, za razliku od određivanja istog parametra kod vina pet srodnih sorti s različitih lokacija (Katalinić i sur., 2008) (Tablica 4) gdje je kod sedam vina utvrđena veća količina antocijana negoli u 'Dobričiću'.

Tablica 4. Ukupni fenoli, antocijani, *cis* resveratrol i *trans* resveratrol u analiziranim uzorcima vina iz Dalmacije (Hrvatska)

Table 4. Total phenols, anthocyanins, *cis* resveratrol and *trans* resveratrol in the analyzed wine samples from Dalmatia Croatia

Vino	Ukupni fenoli mg/L	Antocijani mg/L	<i>Cis</i> + <i>trans</i> resveratrol mg/L
Babić a	2269	455	2,90
P. mali (sa šest lokacija) a	1997-3068	306 -376	1,04-5,0
Plavina (s dvije lokacije) a	890-941	88-158	1,20-2,12
Vranac (s dvije lokacije) a	1177-1670	289-420	1,93-2,96
Babić (iz dva godišta) b	864-910	180-251	1,33-1,61
Dobričić	—	206,7 c, 315,9 d	3,76 c

a-podaci preuzeti iz Katalinić i sur. (2008)

b- podaci preuzeti iz Alpeza (2011)

c-podaci preuzeti od Zdunić i sur. (2012)

d- podaci preuzeti Maletić i sur. 2009

a- data taken from Katalinić et al. (2008)

b- data taken from Alpeza (2011)

c- data taken from Zdunić et al. (2012)

d- data taken from Maletić et. al. (2009)

Manje antocijana u 'Dobričiću' nalaze Zdunić i sur. (2012) – 206,7 mg/L, što je dosta niska vrijednost u odnosu na navedene primjere, ali i više od ukupnih antocijana izmjerenih kod 'Crljenka kaštelanskog' i kod 'Babice' (Generalić i sur., 2019 i 2020) – 92,91 mg/L i 143,73 mg/L.

U svijetlu suvremenih nazora o terapijskom djelovanju crnog vina na ljudski organizam (Manach i sur., 2005; Heiss i sur., 2003) treba sagledati i koncentraciju biološki najaktivnijih sastojaka, te njihovu sposobnost „hvatanja“ slobodnih radikala, tj. antioksidacijsku aktivnost.

Od njih se posebno ističe resveratrol-prirodni stilben koji se pojavljuje u biljnim stanicama kao odgovor na razne biotičke stresove (Singh i Chandrawat, 2017).

U crnom ga vinu ima najviše kao *trans*-resveratrola uz ostale tri komponente: *cis*-resveratrol, te *trans* i *cis-piceid* u količinama koje zavise o sorti (Lamuela-Raventos i sur., 1995).

Prema Zduniću i sur. (2012) *cis*- i *trans*-resveratrola u vinu 'Dobričića' je ukupno 3,76 mg/L što ga u usporedbi s istraživanjima dvanaest vina srodnih sorti (Tablica 4) čini najbogatijim tim sastojkom izuzev plavaca s Postupa i Dingača, što se za plavce poklapa s istraživanjima Alpeze (2011) koja ga u vinu 'Plavca malog' nalazi 5,76 mg/L, a u 'Babiću', zavisno o godini, od 1,33 do 1,61 mg/L. Prema istraživanjima Generalić i sur. (2019 i 2020) 'Crljenak kaštelanski' ga sadrži 0,70 mg/L, a 'Babica' 1,85 mg/L.

Brojne studije navode da je visoki udio fenola povezan s dobrom antioksidacijskom aktivnosti vina u odnosu na vina gdje je koncentracija polifenola niža (Kostadinović i sur., 2012) pa stoga i ne čudi da je antioksidacijska aktivnost 'Dobričića' od 37,1 mmol/L troloxa vrlo visoka u odnosu na vina srodnih sorti (Tablica 3). To potvrđuje i istraživanje Katalinić i sur. (2004) u kojemu je istom metodom (FRAP) određena antioksidacijska aktivnost u vinima nekih dalmatinskih crnih sorti (pretvoreno iz μmol u mmol): Dingač ('Plavac mali') 32,2, 'Babić' 29,5, Faros ('Plavac mali') 20,5, Faros barrique 24,4, 'Vranac' 15,3, 'Babić' 8,2, 'Plavina' 5,4. Generalić i sur. (2019 i 2020) navode za 'Crljenak kaštelanski' 11,5 i za 'Babicu' 5,9.

Zaključak

Iz priloženog materijala razvidno je kako je sorta 'Dobričić' ne samo potvrdila mogućnost primjene sa ciljem povećanja intenziteta boje vina od drugih sorti, nego da je zahvalna i podatna sirovina za proizvodnju monosortnog vina pa će sigurno vrlo skoro dobiti svoje mjesto u renesansi dalmatinskog privatnog vinarstva, poglavito u zadnjem desetljeću, kroz ponudu malih obiteljskih boutique vinarija otoka Šolte. Visok sadržaj pojedinih fenolnih sastojaka, kao i značajna antioksidacijska aktivnost, uzdižu ga iznad većine srodnika po terapijskoj vrijednosti i organoleptičkoj posebnosti, a njegova revitalizacija čini velik i važan doprinos u očuvanju genetskog fonda, autohtone izvornosti i posebitosti naših sorti vinove loze.

Literatura

- Alpeza, I. (2011) Učinkovitost primjene enzima na fenolna svojstva vina Babić i Plavac mali (Vitis Vinifera L.). Doktorski rad. Agronomski fakultet. Sveučilište u Zagrebu, Hrvatska.
- APPRRR- Agencija za plaćanja u poljoprivredi, ribarstvu i ruralnom razvoju (2013) Stanje površina u Arkod sustavu i Vinogradarskom registru.
- Bašić, Ž. (1999) Vina Dalmacije. Split: Zadržni savez Dalmacije.
- Bulić, S. (1949) Dalmatinska ampelografija. Zagreb: Poljoprivredni nakladni zavod.
- Dai, J., Mumper, J. R. (2010.) Plant Phenolics: Extraction, Analysis and Their Antioxidant and Anticancer Properties. *Molecules*, 15: 7313-7352
- Gazzari, A. (1961) Prilog poznavanju crnog vina za križanje "Dobričić". *Agronomski glasnik*, 11, 10-12.
- Generalić Mekinić, I., Skračić, Ž., Kokeza, A., Soldo, B., Ljubenkov, I., Banović, M., Skroza, D. (2019) Effect of winemaking on phenolic profile, colour components and antioxidants in Crljenak kaštelanski (sin. Zinfandel, Primitivo, Tribidrag) wine *J Food Sci Technol. Apr*; 56(4): 1841–1853.
- Generalić Mekinić, I., Skračić, Ž., Kokeza, A., Soldo, B., Ljubenkov, I., Banović, M., Šimat, V., Skroza, D. (2020) The effect of enzyme-assisted vinification on wine phenolics, colour components and antioxidant capacity. *Polish journal of food and nutrition sciences*, 70, 2; 113-123 doi:10.31883/pjfn/115461
- Jiang, B., Zhang, Z-W. (2012) Comparison on phenolic compounds and antioxidant properties of cabernet sauvignon and merlot wines from four wine grape-growing regions in China. *Molecules* 17: 8804–8821.
- Heiss, C., Dejam, A., Kleinbongard, P., Schewe, T., Sies, H., Kelm, M. (2003) Vascular effects of cocoa rich in flavan-3-ols. *Journal of the American Medical Association* 290:1030–1031.
- Katalinić, V., Ljubenkov, I., Pezo, I., Generalić, I., Stričević, O., Miloš, M., Boban, M. (2008) Free resveratrol monomers in varietal red and white wines from Dalmatia (Croatia). *Periodicum biologorum*, 110 (1), 77-83.

- Katalinić, V., Miloš, M., Modun, D., Musić, I., Boban, M. (2004) Antioxidant effectiveness of selected wines in comparison with (+)-catechin. *Food Chemistry*, 86, 4; 593-600, 2; 113-123 doi:10.31883/pjfn/115461
- Kostadinović, S., Wilkens, A., Stefova, M. (2012) Stilbene levels and antioxidant activity of Vranec and Merlot wines from Macedonia: effect of variety and enological practices. *Food Chemistry* 135: 3003-3009.
- Lamuela-Raventos, R.M., Romero Perez, A., I., Waterhouse, A., L., de la Torre – Boronat, M., C. (1995) Direct HPLC analysis of *cis*- and *trans*-resveratrol and *picoid* isomers in Spanish red *Vitis vinifera* wines. *Journal of Agricultural and Food Chemistry* 43: 281-283.
- Maletić, E., Pejić I., Karoglan, Kontić, J., Piljac J., Dangl, G.S., Vorkuta A., Lacombe T., Mirošević, N., Meredith, C.P. (2004) Zinfandel, Dobričić and Plavac mali : The Genetic Relationship among Three Cultivars of the Dalmatian Coast of Croatia. *Am J Enol Vitic* 55(2): 79 – 83.
- Maletić, E., Kontić, K., J., Pejić, I. (2008) *Vinova loza, Školska knjiga*, Zagreb
- Maletić, E., Karoglan Kontić, J., Preiner, D., Jeromel, A., Patz, C. D., Dietrich, H. (2009.) Anthocyanin profile and antioxidative capacity of some autochthonous Croatian red wines. *Journal of Food, Agriculture and Environment* 7: 48-51.
- Maletić, E., Kontić Karoglan, J., Prenier, D., Zdunić, G., Bubola, M., Stupić, D., Andabaka, Ž., Marković, Ž., Šimon, Š., Mihačević, Žulj, M., Ilijaš, I., Marković, D. (2015) *Zelena knjiga: Hrvatske izvorne sorte vinove loze*. Hrvatska agencija za okoliš i prirodu, Zagreb, Hrvatska
- Mudnić, I., Modun, D., Rastija, V., Vuković, J., Brizić, I., Katalinić, V., Kozina, B., Medić-Šarić, M., Boban, M. (2010) Antioxidative and vasodilatory effects of phenolic acids in wine. *Food chemistry* 119: 1205-121
- Manach C, Scalbert A, Morand C, Remesy C, Jimenez L. (2005): Bioavailability and bioefficacy of polyphenols in humans. Review of 97 bioavailability studies. *American Journal of Clinical Nutrition* 81 (Supp 1), 230S-242S
- Renaud, S., de Lorgeril, M. (1992) Wine, alcohol, platelets, and the French paradox for coronary heart disease. *The Lancet* 339: 1523-1526.
- Ritter Von Heintl F. (1821) *Der Weinbau des Österreichischen Kaiserthums*. Crfter Band, Wien.
- Singh, R., Chandrawat, K.S. (2017) Role of Phytoalexins in Plant Disease Resistance. *International Journal of Current Microbiology and Applied Sciences* 6: 125-129.
- Stipetić M., Budimirović S. (1940) *Vina Banovine Hrvatske*. Zagreb: Izdanje Odjela za seljačko gospodarstvo Banske vlasti Banovine Hrvatske.
URL: <https://www.jutarnji.hr/dobrahrana/price/autenticno-mediterranski-dobricic-sve-je-popularnija-sorta-s-iznimnim-potencijalom-15045722> Pristupljeno: 7.12.2021.
- Waterhouse, A.L. (2002.): *Wine Phenolics*. *Annals of the New York Academy of Sciences* 957: 21-36.

Prispjelo/Received: 19.4.2022.

Prihvaćeno/Accepted: 6.9.2022.

Review paper

The phenolic profile of the wine of the grape variety 'Dobričić' in relation to the wines of related varieties

Abstract

The phenolic profile of the wine of the grape variety 'Dobričić' in relation to the wines of related varieties Dobričić is an old autochthonous grape variety originating from the island of Šolta. It is recognizable by its intense dark red color. It used to make up the majority of the island's vineyards. Today it is in revitalization as an island brand. DNA analysis has established its related links with many Dalmatian varieties. Wine is rich in color substances, total and individual phenols, and shows significant antioxidant activity.

Key words: 'Dobričić', revitalization, colour intensity, total phenols content, antioxidative capacity