

## Deskriptori i različite percepcije vina Graševine

### Sažetak

Najzastupljenija vina u republici Hrvatskoj su vina sorte graševine. Od ukupne proizvodnje vina udio graševine iznosi čak 40,6 %. U uvjetima vinogradarske regije Slavonija i Hrvatsko Podunavlje od ove se sorte proizvode svi stilovi vina, od „mladog vina“, pjenušavog, dugo maceriranog, njegovanog na talogu kvasaca u hrastovim bačvama; od svih predikata do vrhunskih arhivskih primjeraka. Uz takvu raznolikost stilova vrlo je značajno definirati svako pojedino vino i na prikladan ga način predstaviti. Kako je iz više primjera vidljivo da često nedostaje vinskog vokabulara cilj rada je prikazati trenutne deskriptore pojedinih vina graševine Slavonije i Hrvatskog Podunavlja. S mrežnih stranica proizvođača vina prikupljeni su deskriptori boje, mirisa i okusa za 58 graševina koje su trenutno na tržištu. Kod vina redovne berbe najčešći deskriptori mirisa graševine vezani su uz zelenu jabuku, jabuku, citruse, cvjetno i voćno. Okus se najčešće opisuje kao svjež, lagan, ugodnih kiselina uz često isticanje blage gorčine koja se niti jednom ne spominje kod odležanih i maceriranih. Zreljia i kompleksnija vina zbog svoje složenosti često su opisana s više različitih deskriptora, a pojedini su vezani samo uz jedno vino.

**Ključne riječi:** graševina, deskriptor, Slavonija, Hrvatsko Podunavlje, organoleptičke karakteristike

### Uvod

Dobro je poznato da je graševina najzastupljenija, a time i najznačajnija vinska sorta u republici Hrvatskoj. Svoju je opravdano vodeću poziciju među mnogim autohtonim sortama zaslužila dobrom i redovitom rodnošću, ali prije svega kvalitetom grožđa, mošta i vina (Sokolić 1998). Prema podacima Hrvatske agencija za hranu i poljoprivredu (HAPIH) u 2022. godini u ukupne površine pod vinogradima iznose 17.600 hektara vinograda od čega 4,347 ha čini graševina. Slijede ju vinogradi malvazije istarske s 1.554 ha i plavca malog s 1.333 ha. Gledano u udjelima 25 % svih vinograda čini graševina, 9 % malvazija istarska, 7 % plavac mali, 5 % merlot, 4 % cabernet sauvignon te po 3 % čine chardonnay, pošip i rajnski rizling. Ako se u obzir uzme proizvodnje vina tada je značaj graševine još izraženiji. Naime od ukupne proizvodnje vina od 516.599 hL udio vina graševine iznosi 40,6 % ili 209.671 hL. Prema podacima Agencije za plaćanje u poljoprivredi, ribarstvu i ruralnom razvoju od ukupnih vinograda graševine čak se 83 % nalazi u vinogradarskoj regiji Slavonija i Hrvatsko Podunavlje. Gledajući županije 30 % vinograda graševine nalazi se u Osječko-baranjskoj županiji, 24 % u Požeško-slavonskoj i 22 % u Vukovarsko-srijemskoj županiji. Iako su površine pod vinogradima s 19.671 hektara u 2017. godini pale na svega 17.600 hektara u 2022. godini, površine vinograda graševine ostale su gotovo nepromijenjene. U 2017. godini pod graševinom je bilo 4,512 ha, a 2022. godine ih je 4.347. Ako se po županijama pogleda udio vina Graševine na tržištu u 2022. godini tada

<sup>1</sup> doc.dr.sc. Josip Mesić, Sveučilište Josipa Jurja Strossmayera u Osijeku, Fakultet turizma i ruralnog razvoja u Požegi, Vukovarska 17, 34000S Požega Hrvatska

<sup>2</sup> doc.dr.sc. Brankica Svitlica, Sveučilište Josipa Jurja Strossmayera u Osijeku, Fakultet agrobiotehničkih znanosti Osijek, Vladimira Preloga 1, 31000 Osijek, Hrvatska

<sup>3</sup> prof.dr.sc. Anita Pichler, dr.sc. Ivana Ivić, Sveučilište Josipa Jurja Strossmayera u Osijeku, Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek, Franje Kuhača 18, 31000 Osijek, Hrvatska

<sup>4</sup> Dunja Čosić mag.math., III Gimnazija Osijek, Kamila 14, Firingera, 31000 Osijek, Hrvatska  
Autor za korespondenciju: bsvitlica@fazos.hr

prednjači Požeško-slavonska županija s 32 %, a slijede ju Osječko-baranjska s 31 % i Vukovarsko-srijemska s 21 %. Navedeni podatci nesporno ukazuju na značaj graševine i gotovo je nevjerojatna činjenica da je moguće sresti i najboljeg sommeliera hrvatske koji iskreno prizna da vino graševinu ne pozna onoliko koliko bi svaki vinar očekivao.

Iako su danas vina graševine izuzetne kakvoće očigledno još uvijek postoji problem opće percepcije. Tome je tako vjerojatno iz nekoliko razloga, a jedan je sigurno proizlazi iz uvoza jeftinih vina upitne kakvoće i sorte čistoće koja nose naziv sorte – Graševina.

### **Graševina nekada**

Za današnji hrvatski naziv sorte Graševine zaslužan je narodni preporoditelj Bogoslov Šulek (Herjavec 2019). Graševina je u Hrvatskoj najuže vezana uz Kutjevo i obitelj Turković koja imanjem u Kutjevu upravlja od 1882. do 1945. godine. Nakon pojave filoksere već 1896. godine dolazi do podizanja novih nasada vinograda na američkim podlogama, a do tada zastupljene sorte kadarka i domaća belina ustupaju svoje mjesto drugim kvalitetnim sortama. Paralelno se sadi pokusni nasad sa čak 94 sorte vinove loze i 6 američkih podloga. Uz obnovu vinograda provodi se i selekcija u kojoj se posebno ističe selekcija graševine koja po svojim odličnim osobinama zauzima prvo mjesto. Već tada Kutjevo postaje centar širenja graševine (Turković 1969). U narednom razdoblju nastavlja se afirmacija vina graševine iz Kutjeva; tako na međunarodnoj izložbi vina u Ljubljani 1976. Graševina kutjevačka postaje šampion. O kakvoći vina graševine i potencijalu dozrijevanja govori činjenica da su prilikom obilježavanje 750 godina dobra Kutjevo i 35 godina rada Ivana Jambrovića 1982. na međunarodnoj izložbi vina u Ljubljani veliku zlatnu medalju dobile 30 godina stara graševina iz 1952. te 20 godina stara graševina iz 1960. godine (Potrebica 1982). Štancl i Milat 1985. godine pišu o čuvenoj (vrhunskoj), suhoj Kutjevačkoj graševini koja se ubraja u najglasovitija vina Jugoslavije. To je snažno vino izražene sorte arome, osebujnog bukea i skladnog okusa. Kako navode za ono doba Kutjevačka graševina posjeduje gotovo idealno ujednačene sastojke. Alkohol se kreće od 11 do 12 vol% , ukupna kiselost od 6 do 7 g/l, a suha tvar iznosi od 20 do 25 g/l. Skladu i finoći nerijetko doprinose 2 do 3 grama neprevrelog šećera. U svakom vinogorju Jugoslavije izdvajaju po vino, dva pri čemu ističu: mandičevačku, brodsku, erdutsku i iločku graševinu te čuvenu Graševinu Pajzoš. Unatoč činjenici da je u vrijeme velikih kombinata često naglasak u proizvodnji vina stavljan kvantitetu svojom su se kvalitetom i tada isticala vina graševine, posebice kutjevačkog vinogorja. Poveznicu graševine i Kutjeva ističe i Domine i sur. 2004. navodeći Graševinu kao najznačajniju sortu kontinentalna Hrvatske, te posebno ističe vinare Vladu Krauthakera i Ivana Enjigija kao vinare zaslužne za afirmaciju vina sorte graševine.

### **Graševina danas**

U uvjetima vinogradarske regije Slavonija i Hrvatsko Podunavlje graševina je sorta koja u prkos klimatskim ekstremima i evidentnim promjenama klimatskih prilika posljednjih berbi i dalje daje sve stilove vina (Robinson i sur. 2012). Posljednjih godina sve su češće lagane i izrazito svježije graševine kategorije „mlado vino“, a pjenušci su postali normalna pojava u mnogim podrumima. Iako su u pravilu vina graševine suha, ona je pogodna i za sve kategorije predikata. To je sorta koja ima potencijal za njegu na talogu kvasaca i odležavanje u drvenim bačvama, obično od slavonskog hrasta. Pored svega sve više vinara proizvodi dugo macerirane graševine.

Više nije rijetkost na etiketama vina Graševine vidjeti istaknut položaj vinograda koji nesumnjivo reflektira svoj utjecaj. Mnogo je čimbenika koji utječu na konačni stil vina i upravo bi veliki odabir tehnoloških mogućnosti podrazumijevao izraženu raznolikost koju je neophodno definirati i u konačnici opisati.

Kako navodi Premužić (2011) Vina 'Graševine' su zelenkasto žute do žute boje. Ugodne su srednje izražene do izražene cvjetno – voćne arome. Prevladavaju arome jabuke, kruške, banane, citrusa i grejpa uz tragove cvjetnih mirisa, posebice bagrema. Vina su harmonična, srednje dugog do dugog, čistog, blago gorkog okusa.

### Deskriptori vina graševine vinogradarske regije Slavonija i hrvatsko Podunavlje

Vino kao niti jedan drugi proizvod cijenom može značajno varirati, a jedan od značajnijih čimbenika je i prezentacija samog proizvoda. Nije rijetkost prisustvovati prezentacijama vina gdje se često zbog nedostatka prikladnog fonda riječi osjeti napetost, trema ili nezainteresiranost onih koji bi trebali publici sugestivno približiti svu raskoš pojedinog vina.

U Radu su prikazani deskriptori vina graševine vinogradarske regije Slavonija i Hrvatsko Podunavlje s ciljem uvida u vinski vokabular autora opisa pojedinih vina. Pretpostavka je da su autori tekstova sami vinari, enolozi, osobe zadužene za promociju ili vanjski vinski stručnjaci.

Pregledane je ukupno 25 mrežnih stranice svih većih i mnogih manjih, ali poznatih vinarija. Prikupljeni su opisi za boju, miris i okus 58 graševina koje su trenutno na tržištu. Vina su podijeljena ovisno o vinogradarskoj podregiji na vina Slavonije i na vina Hrvatskog Podunavlja. Druga podjela odnosi se na vina redovne berbe kojih je 38 i deskriptori su im navedeni u tablici 1. Opisi maceriranih, odležanih i vina njegovanih na talogu u drvenim, hrastovim bačvama navedeni su u tablici 2. Tablica 2 prikazuje deskriptore 20 vina. Analizirano je 36 graševina iz Slavonije i 22 iz Hrvatskog Podunavlja gdje su zastupljena sva tri vinogorja (Srijem, Erdut i Baranja). Vina iz Slavonije ne dolaze iz svih vinogorja već samo iz onih gdje se nalazi većina proizvodnje, a to su: Vinogorje Kutjevo, Požega-Pleternica, Đakovo, Feričanci i Orahovica-Slatina.

Kod vina redovne berbe najčešći deskriptori mirisa graševine vezani su uz zelenu jabuku, jabuku, citruse, cvjetno i voćno. Ipak dominira deskriptor vezan za jabuku koji se sa svojim izvedenicama spominje u opisu mirisa kod 23 vina. Slijede deskriptori: „voćno“ 17 puta, „cvjetno“ 12, a deskriptor „citrusi“ spominje se 11 puta. Okus se najčešće opisuje kao svjež, lagan, ugodnih kiselina uz često isticanje blage gorčine koja se niti jednom ne spominje kod odležanih i maceriranih vina. Zrelija i kompleksnija vina opisana su s više različitih deskriptora, a pojedini su vezani samo uz pojedino vino. Za pretpostaviti je da je tim vinima pridodano više pažnje obzirom na veću cijenu proizvoda. Jedan od uzoraka opisao je strani autor koji je odabrao jedinstvene deskriptore koji se nigdje ne spominju. To ukazuje da je percepcija onoga tko kuša rezultat osobnih iskustava, edukacije i treninga u kušanju vina.

**Tablica 1.** Deskriptori za boju, miris i okus vina, Slavonija i Hrvatsko Podunavlje, vina redovne berbe/ **Table 1.** Descriptors for color, fragrance and taste of wine, Slavonija and Croatian Podunavlje

Svojstvo	Deskriptori	
	Slavonija	Hrvatsko Podunavlje
Boja	Zelena žuta	Svijetlo žuta sa zelenim odsjajem
	Žuto zelena	Zelena žuta
	Slamnato žuta	Žuto zelena
	Slamnato žuta sa zelenim odsjajem	Slamnato žuta sa zelenim odsjajem
	Zlatno žuta sa zelenim odsjajem	Slamnato žuta sa zlatnim odsjajem
	Zlatno žuta	Zlatno žuta sa zelenim odsjajem notama
		Zlatno žuta

Deskriptori		
Svojstvo	Slavonija	Hrvatsko Podunavlje
Miris	Herbalan	Cvjetan
	Cvjetan	Kamilica
	Kamilica	Bazga
	Cvijet bagrema	Mineralan
	Poljsko cvijeće	Voćan
	Suho sijeno	Svježe voće
	Voćan	Zrelo voće
	Zelena Jabuka	Zelena Jabuka
	Jabuka	Jabuka
	Kruška	Breskva
	Vinogradarska breskva	Marelica
	Citrusi	Citrusi
	Limun	Mandarina
	Ananas	Grejp
Bijelo, žuto i zeleno voće	Limun	
Okus	Med	Med
	Lagan	Lagan
	Vrlo lagan	Svjež
	Svjež	Ugodne svježine
	Lepršav	Hrskav
	Dobre kiselosti	Elegantne strukture
	Osvježavajućih kiselina	Intenzivan
	Skladan	Uravnoteženog tjela
	Zaobljen	Skladan
	Mekan	Kremast
	Dobrog tijela	Harmoničan
	Živ	Bogat
	Suh	Pun
	Mineralan	Nježno mineralan
	Topao	Izrazito mineralan
	Blago rezak	Ugodnog ekstrakta
	Blage gorčine	Blage gorčine
	Slastan	Složen
Maslačan	Citrusan	
Voćan	Voćan	

Izvor/Source: <https://www.kutjevo.com/>; <https://enosophia.hr/>; <https://galic-vina.hr/>; <https://www.ilocki-podrumi.hr/vina/>; <https://www.krauthaker.hr/nasa-vina/>; <https://www.kutjevo.com/nasa-vina/>; <https://pporahovica.hr/vinogradarstvo/>; <https://josic.hr/vinarija/>; <https://shop.belje.hr/vina-i-delicije/>; <https://www.erdutski-vinogradi.hr/>; <https://vina-kalazic.com/hr/>; <https://vinamarkota.com/vina/>; <https://www.vinapapak.com/>; <http://perak.hr/>; <https://vinarija-trs.com/>

**Tablica 2.** Deskriptori za boju, miris i okus vina, Slavonija i Hrvatsko Podunavlje, macerirana vina, vina starijih godišta i vina odležala u hrastovim bačvama / **Table 2.** Descriptors for the color, fragrance and taste of wines, Slavonia and Croatian Podunavlje, macerated wines, aged wines and wines aged in oak barrels

Svojstvo	Deskriptori	
	Slavonija	Hrvatsko Podunavlje
Boja	Slamnato žuta sa zelenim odsjajem	Slamnato žuta sa zlatnim odsjajem
	Zagašeno žuta	Intenzivno žuta sa zlatnim odsjajem notama
	Zlatno žuta	Zlatna
	Zlatna	
	Staro zlato	
	Jantarna	
Miris	Svjež	Cvjetan
	Suho cvijeće	Jasmin
	Svijetlo cvijeće	Kamilica
	Suho sijeno	Bagrem
	Jabuka	Ružine latice
	Zrela jabuka	Cvjetna livada
	Zrela kruška	Voćan
	Dunja	Zrelo voće
	Breskva	Prezrelo voće
	Marelica	Jabuka
	Suhe marelica	Žuta jabuka
	Narančina korica	Kruška
	Kandirano voće	Zrela kruška
	Vanilija	Dunja
	Upućuje na slatko	Breskva
	Plemenita plijesan	Marelica
		Žuti citrusi
		Korica limuna
		Grejp
		Orasi
		Med
		Pečene jabuke
	Vanilija	
	Muškatni oraščić	
	Petrolej	

Deskriptori		
Svojstvo	Slavonija	Hrvatsko Podunavlje
Okus	Svjež	Elegantan
	Suh	Blag
	Pun	Gust
	Bogat	Zaokružen
	Dug	Uljest
	Topao	Jabučno-medeno-orašast
	Kremozan	Dugog završetka
	Zaokružen	Sirupast
	Mekan	Slastan
	Punog tijela	Elegantan
	Menta	Bogat
	Suh	Gorko sladak
	Mineralan	Polusladak
	Topao	Snažnog tijela
	Slatki začini	
	Sladak	
	Slan	
	Bademi	
	Orasi	
	Karamela	
	Voćan	
	Vosak	
	Zrelo voće	
	Kandirano voće	
	Med	
	Sherry	
	Korica naranče	
	Nježnih tanina	
	Trajan	
	Plemenita plijesan	
Dugog završetka		

Izvor/Source: <https://www.kutjevo.com/>; <https://enosophia.hr/>; <https://galic-vina.hr/>; <https://www.ilocki-podrumi.hr/vina/>; <https://www.krauthaker.hr/nasa-vina/>; <https://www.kutjevo.com/nasa-vina/>; <https://josic.hr/vinarija/>; <https://www.enjingi.hr/>; <https://shop.belje.hr/vina-i-delicije/>; <https://vina-antunovic.hr/vina/>; <https://vina-kalazic.com/hr/>;

## Zaključak

Pregledom opisa vina vidljivo je da se teži općim deskriptorima koji mogu obuhvatiti veliki broj karakteristika. Takav pristup uopćavanja ne doprinosi egzaktnom definiranju vina pojedine sorte. Neophodna je edukacija svih vinskih stručnjaka u smjeru deskriptivnih metoda analize i vrednovanja pojedinih vina. Najbolji pokazatelj trenutnog stanja vidljiv je u specifikacijama

Zaštićenih oznaka izvornosti u kojima su vina uglavnom opisana modernom općeprihvaćenom metodom „copy-paste“ iz jedne specifikacije u drugu.

### Literatura

- Đakovačka vina. URL: <https://www.kutjevo.com/nasa-vina/> (8.12.2023.)  
Enosophia. URL: <https://enosophia.hr/> (8.12.2023.)  
Galić vina. URL: <https://galic-vina.hr/nasa-vina/> (8.12.2023.)  
Fievez, P. (2004) Eastern Europe: Croatia and the Western Balkans. U: Domine, A., Wine 5<sup>th</sup> Edition. Germany: Koenemann  
Herjavec, S. (2019) Vinarstvo. Zagreb. Nakladni zavod Globus  
Iločki podrumi URL: <https://www.ilocki-podrumi.hr/vina/> (8.12.2023.)  
Krauthaker d.o.o. URL: <https://www.krauthaker.hr/nasa-vina/> (8.12.2023.)  
Kutjevo d.d. URL: <https://www.kutjevo.com/nasa-vina/> (8.12.2023.)  
Potrebica, F. (1983) Povijest vinogradarstva i podrumarstva u Požeškoj kotlini. Čakovec: PPK Kutjevo OOUR Vinogradarstvo i vinarstvo Kutjevo, RO „Zrinski“ TIZ  
PP Orahovica. URL: <https://pporahovica.hr/vinogradarstvo/> (8.12.2023.)  
Premiužić, D. (2011) Vino Kutjevačka Graševina. U: Mirošević, N. Kutjevačka graševina Nadarbina Zlatne doline (Vallis aurea) Zagreb, Golden Marketing – Tehnička knjiga  
Restoran vinarija Josić. URL: <https://josic.hr/vinarija/> (8.12.2023.)  
Robinson, J., Harding, J., Vouillamoz, J. (2012) Wine Grapes, A complete guide to 1368 vine varieties, including their origins and flavours. London: Penguin Books Ltd.  
Sokolić, I. (2006) Veliki vinogradarsko vinarski leksikon. Novi vinodolski. Sveučilišna knjižnica Rijeka  
Štancl, B., Milat, V. (1985) Vina Jugoslavije. Zagreb, Mladost  
Turković, Z. (1969) *Sedam stoljeća dobra Kutjevo*. Zagreb: Agronomski glasnik, Štamparski zavod „Ognjen Prica“  
Vinogradarstvo i vinarstvo Enjingi. URL: <https://www.enjingi.hr/> (9.12.2023.)  
Vina Belje. URL: <https://shop.belje.hr/vina-i-delicije/> (8.12.2023.)  
Vina Antunović. URL: <https://vina-antunovic.hr/vina/> (8.12.2023.)  
Vina Erdut. URL: <https://www.erdutski-vinogradi.hr/> (8.12.2023.)  
Vina Kalazić. URL: <https://vina-kalazic.com/hr/> (8.12.2023.)  
Vina Markota. URL: <https://vinamarkota.com/vina/> (8.12.2023.)  
Vina Papak Ilok. URL: <https://www.vinapapak.com/> (8.12.2023.)  
Vinarija Perak. URL: <http://perak.hr/> (10.12.2023.)  
Vinarija Trs Ilok. URL: <https://vinarija-trs.com/kontakt/> (8.12.2023.)

Prispjelo/Received: 2.11.2023.

Prihvaćeno/Accepted: 11.12.2023.

Professional paper

## Descriptors and different perceptions of Graševina wine

### Abstract

The most represented wines in the Croatia are Graševina wines. Of the total wine production, Graševina occupies 40.6 %. In the conditions of the wine-growing regions of Slavonia and Croatian Danube, all styles of wine are produced from this variety, from "young wine", sparkling, long-macerated, aged on yeast lees in oak barrels, from all predicates to top archival examples. With such a variety of styles, it is very important to define each individual wine and present it in an appropriate way. As it is evident from several examples that there is often a lack of wine vocabulary, the aim of the paper is to present the current descriptors of individual Graševina wines from Slavonia and Croatian Danube. Color, fragrance and taste descriptors for 58 Graševins currently on the market were collected from the websites of wine producers. In the case of regular harvest, the most common descriptors of the Graševina fragrance are related to green apple, apple, citrus, floral and fruity. The taste is most often described as fresh, light, with pleasant acids, with frequent emphasis on mild bitterness, which is not even mentioned in aged and macerated wines. Due to their complexity, more mature and complex wines are often described with several different descriptors, and some are linked to only one wine.

**Keywords:** graševina, wine descriptor, Slavonia, Croatian Danube, organoleptic characteristics