



UNIVERZA V LJUBLJANI
BIOTEHNIŠKA FAKULTETA
ODDELEK ZA AGRONOMIJO

Barbara ZANELLI

**GEOGRAFSKO POREKLO IN ZAŠČITA VIN SORTE
'VRBNIČKA ŽLAHTINA' V REPUBLIKI HRVAŠKI**

DIPLOMSKI PROJEKT

Univerzitetni študij – 1. stopnja

Ljubljana, 2011

UNIVERZA V LJUBLJANI
BIOTEHNIŠKA FAKULTETA
ODDELEK ZA AGRONOMIJO

Barbara ZANELLI

**GEOGRAFSKO POREKLO IN ZAŠČITA VIN SORTE 'VRBNIČKA
ŽLAHTINA' V REPUBLIKI HRVAŠKI**

DIPLOMSKI PROJEKT
Univerzitetni študij – 1. stopnja

**GEOGRAPHICAL ORIGIN AND WINE PROTECTION OF
GRAPEVINE VARIETY 'VRBNIČKA ŽLAHTINA' IN THE REPUBLIC
OF CROATIA**

B. SC. THESIS
Academic Study Programmes

Ljubljana, 2011

Diplomski projekt je zaključek Univerzitetnega študija Kmetijstvo – agronomija – 1. stopnja. Delo je bilo opravljeno na Katedri za sadjarstvo, vinogradništvo in vrtnarstvo.

Študijska komisija Oddelka za agronomijo je za mentorico diplomskega projekta imenovala izr. prof. dr. Zoro KOROŠEC-KORUZA in za somentorja doc. dr. Denisa RUSJANA.

Komisija za oceno in zagovor:

Predsednik: prof. dr. Borut BOHANEC
Univerza v Ljubljani, Biotehniška fakulteta, Oddelek za agronomijo

Članica: izr. prof. dr. Zora KOROŠEC - KORUZA
Univerza v Ljubljani, Biotehniška fakulteta, Oddelek za agronomijo

Član: doc. dr. Denis RUSJAN
Univerza v Ljubljani, Biotehniška fakulteta, Oddelek za agronomijo

Član: doc. dr. Mojmir WONDRA
Univerza v Ljubljani, Biotehniška fakulteta, Oddelek za živilstvo

Datum zagovora: 23. 09. 2011

Diplomski projekt je rezultat lastnega dela. Podpisana se strinjam z objavo svojega diplomskega projekta na spletni strani Digitalne knjižnice Biotehniške fakultete. Izjavljam, da je naloga, ki sem ga oddala v elektronski obliki, identično tiskani verziji.

Barbara ZANELLI

KLJUČNA DOKUMENTACIJSKA INFORMACIJA

ŠD	Du1
DK	UDK 634.8:631.526.32(497.5)(043.2)
KG	vinogradništvo/vinska trta/vrbnička žlahtina/geografsko poreklo/Hrvaška
KK	AGRIS F01
AV	ZANELLI, Barbara
SA	KOROŠEC – KORUZA, Zora (mentor), RUSJAN, Denis (somentor)
KZ	SI – 1000 Ljubljana, Jamnikarjeva 101
ZA	Univerza v Ljubljani, Biotehniška fakulteta, Oddelek za agronomijo
LI	2011
IN	GEOGRAFSKO POREKLO IN ZAŠČITA VIN SORTE 'VRBNIČKA ŽLAHTINA' V REPUBLIKI HRVAŠKI
TD	Diplomsko delo (Univerzitetni študij – 1. stopnja)
OP	VI, 16 str., 5 sl., 25 vir.
IJ	sl
JI	sl/en
AI	Sorta žlahtne vinske trte 'Vrbnička žlahtina' (<i>Vitis vinifera</i> L.) je stara avtohtona sorta v Republiki Hrvaški. Najdemo jo v okolici mesta Vrbnik na otoku Krku. Vino in njegovo geografsko poreklo sta zaščiteni že leta. Kot primer različnih principov zaščite vina navajamo vini Brunello di Montalcino iz Italije in cviček iz Slovenije. Predstavljamo ampelografske podatke o sorti in značilnosti vinorodne lege Vrbničko polje v podrajonu Hrvatsko primorje. Elementi zaščite vsebujejo vse kar zahteva sodoben izraz »terroir«. V Republiki Hrvaški je v pripravi nov Zakon o vinu in zato so podobne študije pomembne in koristne.

KEY WORDS DOCUMENTATION

- ND Du1
- DC UDC 634.8:631.526.32(497.5)(043.2)
- CX viticulture/grapevine/vrbnička žlahtina/geographical origin/Croatia
- CC AGRIS F01
- AU ZANELLI, Barbara
- AA KOROŠEC – KORUZA, Zora (supervisor), RUSJAN, Denis (co – supervisor)
- PP SI – 1000 Ljubljana, Jamnikarjeva 101
- PB University of Ljubljana, Biotechnical Faculty, Department of Agronomy
- PY 2011
- TI GEOGRAPHICAL ORIGIN AND WINE PROTECTION OF GRAPEVINE VARIETY 'VRBNIČKA ŽLAHTINA' IN THE REPUBLIC OF CROATIA
- DT B. Sc. Thesis (Academic Study Programmes)
- NO VI, 16 p., 5 fig., 25 ref.
- LA sl
- AL sl/en
- AB The grapevine variety 'Vrbnička žlahtina' (*Vitis vinifera* L.) is an old and autochthonous varieties in Republic of Croatia. It is located around the town Vrbnik on the Krk Island. The wine of the variety and its geographical origin has been protected since years. As the comparison of the principles of the wine protection we describe the wine Brunello in Italy and cviček from Slovenia. We represent the ampelography data of the variety and the characteristic of the Vrbničko polje vineyard site in the winegrowing sub region Hrvatsko Primorje. The elements of the protection include all the elements required for the modern term of terroir. In the Republic of Croatia the renewed Wine law is in the procedure, therefore the studies of the actual examples of the geographical are important and useful.

KAZALO VSEBINE

	str.
Ključna dokumentacijska informacija (KDI)	III
Key words documentation (KWD)	IV
Kazalo vsebine	V
Kazalo slik	VI
1 UVOD	1
1.1 POVOD IN NAMEN DELA	1
2 PREGLED OBJAV	2
2.1 PRINCIPI ZAŠČITE	2
2.2 GEOGRAFSKO POREKLO IN TERROIR	3
2.3 ZNANI PRIMERI ZAŠČITENIH VIN	4
2.3.1 Brunello di Montalcino	4
2.3.2 Cviček	5
2.4 GEOGRAFSKA ZAŠČITA V REPUBLIKI HRVAŠKI	6
3 VRBNIČKA ŽLAHTINA	8
3.1 AMPELOGRAFSKE ZNAČILNOSTI	8
3.2 TERROIR VRBNIK	10
3.3 VINO	12
3.4 PRIDELOVALCI VINA VRBNIČKA ŽLAHTINA	13
3.5 ZAŠČITA GEOGRAFSKOG POREKLA VINA VRBNIČKA ŽLAHTINA	13
4 SKLEPI	14
5 VIRI	15
ZAHVALA	

KAZALO SLIK

	str.
Slika 1: Zaščitni znak slovenskih deželnih vin ter zlata in srebrna Zaščitna znamka slovenskih vin (Vinska ..., 2011)	2
Slika 2: Oznake "Hrvatska kvaliteta" ("Croatian Quality") in "Izvorno hrvatsko" ("Croatian Creation") (Hrvatska ..., 2005a)	7
Slika 3: Grozd sorte 'Vrbnička žlahtina' (Zanelli, 2011)	9
Slika 4: Mesto Vrbnik (Zanelli, 2011)	10
Slika 5: Terroir Vrbnik - Vrbničko polje (Zanelli, 2011)	12

1 UVOD

V strategiji razvoja hrvaškega gospodarstva bistveno mesto zavzema pridelava grozdja in vina. Vino je zaradi svojih znanih lastnosti pridelek, ki ima v hrvaški tradiciji in sedanjosti pomembno gospodarsko in socialno vlogo.

Odlični geografski položaji, raznolika tla, klima in neokrnjen okoliš so osnovni pogoji za gojenje vinske trte. V zgodovini je bila vinska trta osnovni proizvodni potencial, posebej v primorskih regijah.

'Žlahtina' je avtohtona sorta, ki raste na območju Vrbnika, kraja, ki bo vedno sinonim za 'Žlahtino'. Ime "žlahtina" poteka od stare slovanske besede žlahten, ki pomeni plemenit. Pripada veliki skupini sort žlahtne evropske vrste trte *Vitis vinifera* L.

'Žlahtina' uspeva na Vrbničkem polju, ki ima zelo specifične mikroklimatske in talne razmere. Daje grozdje s karakteristikami, ki so le malo značilne za sredozemlje. Pričakovano bi bilo, da bo to droben in skromen grozd, vendar temu ni tako. Grozdi so veliki in jagode prav tako. Mošt po sestavi ni preveč bogat, kadar govorimo o sladkorju in še nekaterih drugih komponentah. To ni samo zaradi sortnih lastnosti 'Žlahtine' kot rastline ali intenzivnega gojenja, ampak so to karakteristike okolja, v katerem raste.

1.1 POVOD IN NAMEN DELA

V zadnjih petnajstih letih je bilo vino žlahtina eno od vodilnih vin v Hrvaški. Skozi svojo zgodovino je sorta doživela spontano biološko evolucijo. Z intenzivno pridelavo grozdja je prišlo do počasne stabilizacije in izenačenja kakovosti. Ena od njenih velikih vrlin je, da ima zanemarljivo majhno nihanje kakovosti po letih, za razliko od nekaterih velikih sort, kjer so nihanja izražena do meje sortne prepoznavnosti.

Namen diplomskega dela je ovrednotenje geografskega porekla in zaščito vina sorte 'Vrbničke žlahtine' v Republiki Hrvaški v primerjavi s tujino.

Glede na pripravo novega Zakona o vinu v republiki Hrvaški je prikazana predstavitev smiselna in potrebna. Obenem je taka študija dodatna promocija za vino sorte 'Vrbnička žlahtina' v svetu in doma.

2 PREGLED OBJAV

Vino kot pridelek evropske tradicije in kulture je postalo svetovna dobrina. Njegovo kakovost odlikujeta zlasti originalnost in tipičnost, predvsem pa kompleksnost. Pri tem imajo pomembno vlogo tako sorta, geografsko poreklo grozdja in vina, kot tudi prepoznavnost blagovne znamke.

2.1 PRINCIPI ZAŠČITE

Kot kolektivna znamka se lahko registrira vsak znak primeren za razlikovanje blaga ali storitev članov nosilca kolektivne znamke z ozirom na geografski izvor, vrsto ali kakovost. Prva kolektivna znamka za slovenska vina je nastala v kriznih časih za slovensko vino. Zaščitne znamke so pomemben razlikovalni znak za porabnike, posebej po vstopu Slovenije v Evropsko unijo (Fatur in Rajher, 2004).

Nosilec te znamke je lahko vsako društvo ali združenje pravnih ali fizičnih oseb, vključno z zvezo društev. Ob prijavi za registracijo kolektivne znamke je treba predložiti pravilnik, ki vsebuje podatke o prijavitelju, pogoje za pridobitev članstva, o krogu upravičencev do uporabe znamke ter določbe o pravicah in dolžnostih članov v primeru kršitve pravilnika. Zelo pomembna kolektivna znamka v Sloveniji je bila Zaščitna znamka slovenskih vin (ZZSV), ki jo je takratna Poslovna skupnost za vinogradništvo in vinarstvo Slovenije (PSVVS)¹ začela podeljevati leta 1969. Zaščitna znamka slovenskih vin je imela v razvoju vinogradništva in vinarstva Slovenije veliko vlogo. Bila je zelo pomemben dejavnik pri promociji in trženju slovenskega vina (Fatur in Rajher, 2004).

Likovna osnova za zaščitno znamko je bil rimski glinasti model za praznični kruhek, najden v Ptujju. Predstavlja Bacchusa med trtami, v roki drži vrč (thyrsos), ob nogah mu leži panter. Kakovostna vina z oznako zaščiteno geografsko poreklo (ZGP) so nosila srebrno zaščitno znamko, vrhunska vina ZGP pa zlato (Slika 1). Skladno s slovenskim vinskim zakonom iz leta 1997, je bil uveden poseben zaščitni znak – grozd z listoma vinske trte v zelenorumeni barvi. Zaščitni znak slovenskih deželnih vin (Slika 1) je predstavljal deželna vina (vinorodne dežele: Podravje, Posavje, Primorska) s priznano geografsko oznako (Rajher, 2002).



Slika 1: Zaščitni znak slovenskih deželnih vin ter zlata in srebrna Zaščitna znamka slovenskih vin (Vinska ..., 2011)

¹ Poslovne skupnosti so bile ukinjene. PSVVS se je preoblikovala v Vinsko družbo Slovenije d.o.o.

Skladno s takratno novo zakonodajo po osamosvojitvi Slovenije (Zakon ..., 1997) so v PSVVS skupaj s pridelovalci iz Dolenjske in Krasa načrtovali uvedbo posebne zaščitene oznake za vina s priznanim tradicionalnim poimenovanjem (PTP). Tako sta to priznanje najprej dobili vino teran (Pravilnik ..., 2000b) in vino cviček (Pravilnik ..., 2000a), kasneje še vina metliška črnina, belokranjec (Pravilnik ..., 2008) ter bizeljčan rdeči in beli (Pravilnik ..., 2009).

V ožjem vinorodnem območju si lahko vinogradniki in vinarji izberejo še katero od posebnih zaščitnih znamk. Tako so pridelovalci v Ljutomersko – ormoškem okolišu z uvedbo strogih pravil pridelave grozdja pri sorti Šipon uvedli poseben znak kakovosti »Klub šipon«, ki se je pričel podeljevati za izbrana vina te sorte letnika 1999. V letu 2000 je izpolnilo pogoje odličnosti le osem pridelovalcev (Rajher, 2002).

2.2 GEOGRAFSKO POREKLO IN *TERROIR*

Za kakovost in posebnosti pridelanega grozdja je zelo pomembno okolje. Ista sorta in enaka tehnologija lahko ob različnih vplivih tal in klime na različnih območjih dajo zelo različen in poseben pridelek. Raznolikost posameznih vinogradniških pokrajin in njihovih pridelkov je že stoletja razpoznavni znak najbolj slavnih svetovnih vin, ki se seveda ne morejo ponarejati. V vinogradništvu se je pred leti za ta pojem kompleksnega vpliva okolja, sorte, tehnologije in tradicije pojavil pojem »terroir«, ki so ga predstavili predvsem na primeru znanih vinogradniških pokrajin v Franciji. Večina avtorjev enači izraz 'terroir' z izrazom vinograd, vendar je to premalo (Wilson, 1998).

Obstajajo različne razlage tega pojma, ki je zelo kompleksen. Upoštevali naj bi definicijo O.I.V., ki se glasi: 'Terroir' je pojem za neko območje, kjer so splošno znani medsebojni vplivi fizičnih in bioloških dejavnikov okolja in kjer je uporabljena vinogradniška in vinarska tehnologija omogočila razviti posebne značilnosti pridelkov tega območja (O.I.V. ..., 2011).

Geografsko območje Slovenije je bilo razdeljeno na pridelovalna območja rajone oziroma vinorodne dežele in okoliše z elaboratom rajonizacije za prvi zakon o vinu že leta 1974 (Zakon o vinu, 1974), novi zakon je bil sprejet leta 1997 (Zakon ..., 1997) in z dopolnjenim elaboratom o rajonizaciji iz leta 2006. Geografsko poreklo vina in drugih proizvodov se označi po geografskem območju, kjer je bilo pridelano grozdje in so zaradi naravnih oziroma človeških dejavnikov grozdje, vino oziroma drugi proizvodi pridobili določene posebne značilnosti. Zakon loči več vrst oznak geografskega porekla vina, in sicer:

- zaščiteno geografsko poreklo (ZGP), s katerim se lahko označijo le vina iz razreda kakovostnih vin, pri katerih sta grozdje in vino pridelana na določenem območju, ki je enako ali manjše od vinorodnega okoliša;

- priznana geografska oznaka (PGO), s katero se lahko označijo deželna vina, za katera je vse grozdje pridelano v določeni vinorodni deželi ali na manjšem območju od vinorodne dežele;
- priznana tradicionalno poimenovanje (PTP), s katerim se lahko označijo vina, če je za tako označevanje vina predhodno izdelan elaborat, ki opredeljuje geografsko območje in lastnosti vina ter utemeljuje uporabo tradicionalnega poimenovanja.

2.3 ZNANI PRIMERI ZAŠČITENIH VIN

V Evropi so stoletja znana zaščiten vina kot so madžarski Tocai, italijanski Chianti ali francoski »vin de Champagne«. Za opis sem izbrala italijansko vino Brunello di Montalcino in slovenski cviček.

2.3.1 Brunello di Montalcino

V Italiji je velik vpliv na sajenje sort vinskih trt imela Francija. Najbolj znana italijanska vina v svetu, ki so nastala pod vplivom francoskih enologov so Barolo, Brunello in Chianti (Dominé, 2004).

Po zakonu so italijanska vina razdeljena v štiri kategorije (Dominé, 2004):

- namizna vina (*vini da tavola*) s oznako, ki ne upošteva informacijo o geografskem poreklu vina in letnico;
- I.G.T.² vina s oznako, ki upošteva informacijo o geografskem poreklu, sorti, specifičnem območju (*terroir*) in letnico;
- D.O.C.³ vina, ki upošteva točno določene predpise za pridelavo določene sorte vinske trte, geografsko poreklo grozdja, gojenje vinske trte in vinarsko prakso;
- D.O.C.G.⁴ vina s več različnimi dodatnimi oznakami, ki vključujejo "riserva" (daljše staranje v leseni posodi); "superiore" (v zvezi s vsebnostjo alkohola in večjega pridelka); "classico" (poreklo vina, ki izvira iz zgodovinskega središča tega območja) in "vigna/vigneto" (polnjenje vina v steklenice v posameznem vinogradu).

Oznaka D.O.C.G. za kakovost posameznega vina upošteva kontrolo in garancijo. Dodeljena je le nekaterimi italijanskimi prestižnimi vini, kot so Barolo, Barbaresco, Brunello, Chianti in Vino Nobile di Montalcino (Dominé, 2004).

Brunello di Montalcino je primer zaščitenega italijanskega rdečega vina. Oznako D.O.C.G. je dobilo leta 1980. Središče pridelave je mesto Montalcino, ki leži v središču pokrajine Toskana. Nadmorska višina mesta je 567 m. Obsega premer približno 16 km in meri 24000 ha. Za to območje je značilna mediteranska in zmerno kontinentalna klima. Povprečna letna

² Indicazione Geografica Tipica

³ Denominazione di Origine Controllata

⁴ Denominazione di Origine Controllata e Garantita

temperatura zraka je 14 °C. Strukturo tal je težko določiti ker so deli hriba nastali v različnih geoloških dobah (Angelini, 2007).

Glavna vinska sorta za pridelavo tega vina je 'Sangiovese'. Posebnost v pridelavi vina je postopek pridelave. Fermentacija mošta traja nekoliko dlje (več kot 15 do 20 dni), pri čemer se iz kožice sprostijo antocijani in tanini. Naslednja faza je pretok, ki omogoča da se tropine ločijo od mošta. Sledi pretakanje v hrastove sodčke (poznane bolj pod francoskim imenom *barrique*), kjer je vino najmanj dve leti. Po dveh letih se vino pretoči v steklenice, kjer odleži štiri mesece, a za tip vina 'riserva' najmanj šest mesecev. Vino je pripravljeno za uporabo pet let po trgatvi grozdja, a za tip vina 'riserva' šest let. Za kakovost velja izraz: »starejše je, boljše je" (Angelini, 2007).

Vino ima značilno rdečo barvo, intenziven in dolgotrajen vonj. Okus je eleganten in harmoničen, suh s dolgotrajno aromatični komponento. V Italiji je eno od najbolj prestižnih vina (Angelini, 2007).

2.3.2 Cviček

Vino cviček je v Sloveniji zaščiteno kot vino s priznanim tradicionalnim poimenovanjem (PTP). Pridelava cvička je opredeljena s Pravilnikom o pridelavi PTP cviček, ki je bil sprejet na podlagi strokovnega elaborata, kjer so navedeni vsi kakovostni in količinski parametri pridelave. Vino, predelano po predpisih in normativih, ki jih določa elaborat, bo smelo nositi oznako "vino s priznanim tradicionalnim poimenovanjem Cviček" ali skrajšano "Cviček PTP". Postavke za to zaščitno znamko navajamo po elaboratu (Elaborat ..., 1999, Pravilnik ..., 2002a).

Na etiketi je vino cviček lahko označeno le z imenom "Cviček PTP". Obvezna je oznaka Dolenjska. Vino, ki je bilo ocenjeno pri pooblašteni organizaciji kot Cviček PTP z oceno nad 16,1 točk, je lahko na etiketi označen tudi podokoliš ali ožji okoliš. Pri organoleptični oceni 17,0 in več točk, se lahko doda tudi ime lege ali vinorodnega kraja. Prva uradna uporaba imena vina cviček je bila leta 1885 (Elaborat ..., 1999).

Cviček je kot posebnost mešanica rdečih in belih vinskih sort. Vsebuje manj alkohola kot je predpisano za ostala vina in ima več skupnih kislin.

Cviček je vino, ki vsebuje 70 % vina rdečih te 30 % vina belih vinskih sort. Za pridelavo vina Cviček PTP je dovoljena le uporaba rdečih vinskih sort 'Žametovka' in 'Modra frankinja'; ter belih vinskih sort 'Kraljevina', 'Laški rizling', 'Rumeni plavec', 'Zeleni silvanec', 'Žlahtnina' (bela in rdeča) in 'Štajerska belina' ('Ranfol'). Od rdečih sort daje Cvičeku PTP glavno podlago 'Žametovka', od belih pa 'Kraljevina'. V nekoliko manjši meri (skupno do 30 %) se v sestavo Cvička PTP vključujejo še 'Modra frankinja', 'Laški rizling', 'Rumeni plavec', 'Zeleni silvanec', 'Žlahtnina' in 'Štajerska belina' ('Ranfol').

Po Pravilniku o vinu z oznako priznanega tradicionalnega poimenovanja – cviček (Pravilnik ..., 2000a) se grozdje za vino cviček PTP prideluje le na absolutnih vinogradniških legah, znotraj vinorodnega okoliša Dolenjska. Tudi vino cviček PTP se prideluje na območju vinorodnega okoliša Dolenjska. Pri pridelavi vina cviček PTP se grozdje rdečih sort najprej peclja, potem macerira. Maceracija traja največ štiri dni. Temperatura maceracije ne sme biti višja od 22 °C. Če se belo in rdeče grozdje stiskata skupaj, se uporablja postopek kot za grozdje rdečih sort. Pri tehnologiji pridelave vina cviček PTP ni dovoljeno pecljanje grozdja z vertikalnim pecljalnikom, prekinitvev alkoholnega vrenja, obdelava grozdja s pektolitičnimi encimi, topla maceracija drozge, maceracija drozge z SO₂ postopkom, dodajanje kisline v mošt ali vino in slajenje vina Cviček PTP, dodajanje sorbične kisline, izvajanje stabilizacije na tartrate z elektrolizo, obdelovanje s kationskimi izmenjevalci. Vino cviček PTP mora biti stekleničeno hladno in sterilno, brez dodatka CO₂.

2.4 GEOGRAFSKA ZAŠČITA V REPUBLIKI HRVAŠKI

Zaščito kontroliranega porekla vina lahko dobi vsak pridelovalec grozdja in vina, ki izpolni pogoje predpisane z Zakonom o vinu in Pravilnikom o vinu. Na trgu so vina brez kontroliranega porekla in vina z zaščito kontroliranega porekla. Vina s kontroliranim poreklom so določena z organoleptičnimi in kemijskimi lastnostmi, ki so pomembne za ekološke razmere lege in sorte ali skupine sort tega območja, ki so navedene v znanstveno raziskovalni študiji ali elaboratu. Zaščiteno kontrolirano poreklo se na splošno nanaša na tla, vinogradniško deželo, poddeželo, vinogorje⁵ ali vinogradniško lego s katere vino izvira ter na ljudi, ki so to vino pripravili (Milat in Gašparec–Skočić, 2002).

Dejavniki v zaščiti kontroliranega porekla vina so (Milat in Gašparec-Skočić, 2002):

- geografski, orografski in geološki podatki o vinogradniškem območju (regiji, podregiji, legi);
- podatki o sortni sestavi, agrobioloških in tehnoloških značilnostih sort;
- površina vinograda, pridelek na trto, število trt;
- pregled klimatskih, zemljiških in ostalih dejavnikov;
- uporaba agrotehnike, ampelotehnike in varstva pred boleznimi in škodljivci;
- predelava grozdja, končna obdelava vina;
- fizikalno-kemijske in organoleptične lastnosti vina.

Po Zakonu o vinu (2011) imajo vina lahko oznako sorte če so pridelana z najmanj 85 % grozdja te sorte. Vino, ki ima oznako imena regije, podregije, vinogorja (okoliš) ali katerekoli zemljiške oznake mora biti pridelano od grozdja iz območja katerega oznako nosi.

⁵ V hrvaški literaturi se uporablja izraz „vinogorje“. V nadaljnjem besedilu bo uporabljen slovenski izraz „okoliš“.

Pridelovalci grozdja morajo biti vpisani v Kataster vinogradnikov (Vinogradarski katastar). Oznako izdelka s kontroliranim zemljepisnim poreklom lahko dobijo vina, ki so po izvoru iz določene in omejene vinorodne lege, so iz določenih sort ali skupine sort vinske trte, imajo predpisano najmanjšo naravno vsebnost alkohola, če nimajo presežen dovoljeni pridelek po hektarju, če imajo kemično sestavo in organoleptične lastnosti, ki so značilne za pridelek s tega območja ter če so izdelki evidentirani v »upisniku« (seznamu). Kategorijo kakovosti vina z oznako kontroliranega zemljepisnega porekla določita kemijska sestava in organoleptične lastnosti vina. V Zakonu je tudi določeno, kdaj je prepovedana uporaba oznake za kontrolirano zemljepisno poreklo vina. Prepovedano je takrat, ko vina niso po izvoru iz določenega območja ali iz območja, kjer se oznaka tradicionalno uporablja.

V pripravi je novi Zakon o vinu, ki bo upošteval predpise Evropske unije. Pripravljen je tudi Pravilnik o zaščitenih oznakah izvornosti in zaščitenih oznakah geografskega porekla, tradicionalnih izrazih in označevanju vina.

Za dokaz kakovosti posameznih hrvaških izdelkov na domačem in svetovnem trgu, Hrvatska gospodarska komora dodeljuje vizualne oznake "Hrvatska kvaliteta" ("Croatian Quality") in "Izvorno hrvatsko" ("Croatian Creation") (Slika 2). Oznaka "Hrvatska kvaliteta" je jamstvo, da izdelki predstavljajo sam vrh svetovne ponudbe v svojem razredu. Izdelki z oznako "Izvorno hrvatsko" imajo posebno vrednost. Predstavljajo kakovostne izdelke, ki imajo lastnosti hrvaške tradicije, razvojno-raziskovalnega dela, inovacije oziroma izdelke z neponovljivimi in edinstvenimi značilnostmi (Hrvatska ..., 2005).



Slika 2: Oznake »Hrvatska kvaliteta« (»Croatian Quality«) in »Izvorno hrvatsko« (»Croatian Creation«)
(Hrvatska ..., 2005a)

3 VRBNIČKA ŽLAHTINA

3.1 AMPELOGRAFSKE ZNAČILNOSTI

O sorti 'Vrbnička žlahtina', je malo ampelografskih podatkov in uporabila sem le en vir – Ampelografski atlas - Mirošević in Turković, 2003. V Vitolovičevi knjigi »Vinogradarstvo Istre« so opisani le sinonimi 'Žlahtina debela' in 'Žlahtina sitna' (Vitolović, 1960). Navedel jih je kot dve posamezni sorti, ki sta se gojili v Bakru. Možnost da so sorte enake sem preverila v razgovoru z enologom Marinkom Vladićem, ki mi je dejal, da so to verjetno kloni oziroma tipi.

Sinonimi: 'Žlajtina', 'Žlahtina bijela', 'Žlahtina debela', 'Žlahtina sitna'

Poreklo in razširjenost:

Je neznanega porekla, čeprav se smatra za avtohtono sorto Hrvaškega primorja, njeno ime pa izvira iz slovanskega pridevnika „žlahten“, kar pomeni plemenit. Razširjena je le na Kvarnerju in Hrvaškem primorju, največ na otoku Krku.

'Žlahtina bijela' je žlahtna evropska sorta iz rodu *Vitis* L. Po morfoloških značilnostih ta sorta lahko pripada vzhodno ekološki skupini sort – *Convarietas* (Proles) *orientalis* in mogoče je bila nekoč prenesena po trgovskih poteh iz Bližnjega vzhoda do kvarnerskih območij (Mirošević in sod., 2010).

Botanično – morfološke značilnosti:

Vršički mladik so malo upognjeni, goli, zeleni in svetleči, z blagim rdečkastim odtenkom. Mladika je čvrsta, okrogla, progasta, dolgih členkov zelene barve z bromirano osončeno stranjo. Cvet je dvospolen. List je srednje velik ali velik, tridelen ali petdelen. Gornji sinusi so globoko vrezani, skoraj vedno prekriti, lirasti, spodnji sinusi pa so globoki, široki, oblike črke „U“. Listna površina je žlebasto valovita, rahlo mehurjasta. Zgornja listna površina je svetlozelena, gladka, spodnja pa svetlejša z zelo redkimi dlačicami na glavnih žilah. Listni pecelj je srednje dolg, rdečkast. Zreli grozd je velik, piramidalen, pogosto z enim krilcem. Pecelj do kolenca je olesenel, spodaj podaljšan. Zrele jagode so velike, okrogle, izenačene. Kožica je precej čvrsta, zeleno rumena, v prezrelem stanju na sončni strani jantarna, obilno oprášena in gosto posuta z rjavimi pikicami. Meso je sočno in užitno. Rozga je dolga, debela, dolgih, rumenorjavih členkov in zadebeljenih rdečkastih kolenc.

Agrobiotične značilnosti:

Trta ima zelo bujno rast. Bogat pridelek doseže pod pogojem, da so tla plodna. Najboljšo kakovost dobi v toplih in siromašnih tleh izrazite mediteranske klime. Ima neredno oplodnjo ker se cvetovi radi osipajo. Predpostavka je pomanjkanje mikroelementov oziroma bora. Ko dodajo več bora se osipanje zmanjša (Vladić, 2011).

Dozoreva v tretjem obdobju. Rodnost je variabilna kar je odvisno od oploditve. Občutljivost na peronosporo (*Plasmopara viticola* (Berk. & M.A.Curtis) Berl. & de Toni in Sacc.) in pepelovko (*Uncinula necator* (Schwein) Burrill) je povprečna, toda velika na sivo grozdno gnilobo (*Sclerotinia fuckeliana* /de Bary/Fuck). Kompatibilnost z nekaterimi podlagami je dobra.

Tehnologija pridelave grozdja:

'Žlahtina bijela' je primerna za različne gojitvene oblike. Najboljše rezultate daje pri klasični Guyot obliki (Mirošević in sod., 2010).

Gospodarska vrednost sorte:

V odvisnosti od oplodnje in vinogradniških opravil v vinogradu je pridelek lahko zelo različen. V povprečju je okoli 12 000 kg/ha. Različna je lahko tudi koncentracija sladkorja v moštu, od 16 % do 20 %, in kislost od 6,0 g/l do 8,0 g/l (Mirošević in sod., 2010).



Slika 3: Grozd sorte 'Vrbnička žlahtina' (foto: Zanelli, 2011)

3.2 TERROIR VRBNIK

Na osnovi Zakona o vinu (2003) in Pravilnika o vinogradniških območjih Republike Hrvaške (2004), se Hrvaška deli na dve vinogradniški regiji, in sicer na Kontinentalna Hrvaška in Primorska Hrvaška. Regije so razdeljene na dvanajst podregij. Vinogradniška podregija Hrvaško primorje leži na ozkem obalnem pasu severovzhodnega jadranskega morja, od Brseča pod Učko, preko Kastavštine, Bakra, Vinodola, podvelebitskim obalnim pasom do Maslenice s vključno vsemi otoki kvarnerskega akavatorija. Znotraj te regije so naslednji okoliši Reka – Vinodol, Krk, Rab, Pag in Cres – Lošinj, z lošinjsko skupino otokov (Unije, Srakane, Susak, Ilovik).

Na vzhodni obali otoka Krka na 50 m povišani skali je izgrajeno mesto Vrbnik (Slika 4), ki je eno od najstarejših krajev na otoku. Otok Krk leži na vzhodni strani Kvarnerskega zaliva in je drugi po velikosti v jadranskem arhipelagu z 206,27 km². Od kopnega ga delita Velebitski in Vinodolski kanal, a na najožjem delu na severovzhodnem rtu ga s kopnim, preko Malih vrat, spaja most, ki je utrjen na otočku sv. Marko (Mirošević in sod., 2010).

Vrbnik je srednjeveško mesto, ki je v zgodovini bilo pomembno in znano politično, kulturno in gospodarsko središče otoka. V sredini mesta dominira cerkev sv. Marije (15. - 16. st.) z renesančno in baročno opremo. V njem se čuvajo dragoceni epigrafski spomeniki. Geografsko, se Vrbnik nahaja na 45°06' severne širine in 14°41' vzhodne dolžine. Od otočnega središča, mesta Krka, je oddaljen 10 km, od Reke, središča županije pa 58 km. Dobro je povezan po cestnih, morskih in zračnih poteh (Mirošević in sod., 2010).

Okoliš otok Krk zaseda površino celotnega otoka, ki ima zelo raznolik relief golega krasa, zelenih gozdnih sestojev, kraških uval in ravnin, ter hribov in plodnih kraških polj. Največje površine pod vinogradi so na Vrbničkem polju, Bašćanski dragi, včasih tudi v manjših vrtačah in gromačah Punta in Krka ter v ohišnicah (Mirošević in sod., 2010).



Slika 4: Mesto Vrbnik (foto: Zanelli, 2011)

Vinorodne lege:

Vrbničko polje (slika 5) leži južno od mesta Vrbnik. Ima okoli 211 ha, od tega je obdelovalne površine 180 ha, ostalo so objekti in infrastruktura. Polje je predvsem ravna površina, ki je na vzhodni, zahodni in severni strani zaprta z manjšimi vzpetinami. Proti jugu ga omejuje hrib Mali Hlam z 446 m nadmorske višine (Mirošević in sod., 2010).

Vinska trta je vodilna kultura s približno 100 ha, na ostalih površinah se goji zelenjava ali pa je polje v prahi. V sortimentu Vrbniškega polja 'Žlahtina' predstavlja več kot 95 %, ostalo so različne vinske bele in rdeče sorte (Mirošević in sod., 2010).

Klimatske lastnosti:

Na klimatske značilnosti okoliša otok Krk imata velik vpliv planinska masiva Gorskog kotara in Velebita. Imata pozitiven vpliv na klimatske značilnosti pridelave grozdja.

Osnovni večletni pokazatelji klime so (Mirošević in sod., 2010):

- srednja letna temperatura zraka: 15,4 °C
- srednja temperatura v rastni dobi (IV. – IX.): 29,1 °C
- število dni s temperaturo višjo od 10 °C: 269 dana
- vsota efektivnih temperatur (IV. – X.): 1945 °C
- letna količina padavin: 1200 mm
- količina padavin v rastni dobi: 402 mm
- letna vsota osončenosti: 2518 ur

Kritične nizke temperature in pozne spomladanske pozebe na otoku Krku so redke.

Geologija:

Na nastanek plodnih tal Vrbniškega polja je vplivala sinklinalna struktura s flišnimi nanosi, ki so prispevali razvoju antropogenih tal in vplivali na hidrogeologijo. V zimskem obdobju po Vrbniškem polju teče ponikalnica Veternica (Mirošević in sod., 2010).

Tla:

Tla na robovih Vrbniškega polja so se razvila na eocenski flišni podlagi plitkega profila. Na posamičnih delih polja se zaznava vpliv diluvialnih procesov, pri katerih je nanošen apnen skeletni material premera 10-20 mm. Po sredini polja so globoka tla s horizonti aluvialnih tvorb v katerih so se odlagali delci iz okoliških pobočij. V profilu so lahko prikazani nepropustni sloji različne debeline in globine zaradi česa so posamezni deli polja slabše odcedni in lahko zamočvirjeni. Večinoma so ti sloji razbiti in prerigolani. Po meliorativnih postopkih in redni obdelavi so nastala autopogenizirana, nekje hidromorfna tla, tipični vitisol kraških polj jadranske obale in otokov. Tla so ilovnata do glinasto-ilovnata, težka, zbita in

slabo propustna. Vsebujejo malo humusa z malo fiziološko dostopnega fosforja, a količina kalija je srednja. Takšno stanje zahteva redno kontrolo rodovitnosti tal in prehranjevanje trte zaradi pridelave kakovostnejšega grozdja in vina (Mirošević in sod., 2010).



Slika 5: Terroir Vrbnik - Vrbničko polje (foto: Zanelli, 2011)

3.3 VINO

O vinu sem najboljše opise našla v knjigi »'Vrbnička žlahtina' – plemenitost otoka Krka« (Mirošević in sod., 2010). V ostali literaturi so slabši opisi in večinoma so splošni in namenjeni turistom. V nadaljevanju so poleg lastnosti vina opisani tudi ostali vplivi in ukrepi za boljšo kakovost in kvaliteto vina.

Na kakovost grozdja oziroma vina žlahtine bijele v Vrbničkem polju vpliva stalna skrb v izvedbi rednih agrotehničnih in ampelotehničnih ukrepov vzdrževanja vinograda. Ti ukrepi so vzdrževanje količine pridelka na enoto površine, ali obremenitev rodnih oči na trto, izvajanje zelene rezi pred cvetenjem in zorenjem, racionalno gnojenje s posebno pozornostjo na vnos zmernih odmerkov dušika, zimska, spomladanska in poletna nega tal za boljši vodo-zračni režim v tleh in obrambe pred pleveli; določitev optimalnih datumov trgatve.

Poleg tega, do dobre kakovosti vina vodi tehnologija predelave grozdja, obdelava in čuvanje vina.

Vino vrbnička žlahtina ima več sadnih, dišavnih komponent, ki nastanejo med alkoholnim vrenjem in se razvijejo kot sekundarni in kasneje kot terciarni vonji. Sortne arome so diskretne, ker sorta 'Vrbnička žlahtina' vsebuje majhne koncentracije hlapnih monoterpenov, ki doprinesejo k aromatičnim komponentam v vinu. Vino je slamnato rumene barve, pitno,

sveže, lahko, harmonično z ugodno ne preveč izrazito sortno aromo. Manj sladkorja v moštu daje možnost pridobivanja vina z majhno vsebnostjo alkohola, posledica tega je pitnost. Manjša gostota mošta omogoča lažje raztapljanje ogljikovega dioksida, nastanek večje količine pirogrozdove kisline, ki daje možnost vinu, da ohrani svežino in da kot tako dalj traja. Vrbničko žlahtino odlikujejo relativno majhna vsebnost alkohola od 10,8 do 11,2 vol. % in zmerna koncentracija skupnih kislin od 5,5 do 6,5 g/l (Vladić, 2011).

3.4 PRIDELOVALCI VRBNIČKE ŽLAHTINE

Glavni pridelovalec vina vrbničke žlahtine je Poljoprivredna zadruga (P.Z.) Vrbnik. Ustanovljena je bila leta 1904. V zadrugi, ki ima 126 zadružnikov, se predela okoli 70 % skupnega grozdja. Klet P.Z. Vrbnik je v pristanišču mesta. Zgrajena je leta 1930, a danes ima na voljo najsodobnejšo opremo za predelavo grozdja in pridelavo vina.

Na drugem mestu po pridelavi vina 'Vrbnička žlahtina' je P.Z. Gospoja v lasti družine Toljanić. Ostale so Katunar Vinarija d.o.o., vinska klet Nada, vinska klet Šipun in vinska klet Pavlomir. Poleg pridelovalcev v Vrbniku, žlahtino prideluje še podjetje Frajona d.o.o. iz Malinske (Krk). Od vseh pridelovalcev vina žlahtine, ima edino tisto pridelano v P.Z. Vrbnik, pravico imenovanja Zlatna žlahtina, ker so leta 2002 zaščitili ta naziv v Državnem zavodu za intelektualno lastnino (Balenović, 2008).

3.5 ZAŠČITA GEOGRAFSKEGA POREKLA VINA VRBNIČKA ŽLAHTINA

Na osnovi Zakona o vinu (Narodne novine št. 5/76) je leta 1980 narejen znanstveno – strokovni študij *Zaščita geografskog porijekla kvalitetnog vina „Vrbnička žlahtina“*. Študij je naredila Fakulteta poljoprivrednih znanosti, Inštitut za sadjarstvo, vinogradništvo, vinarstvo in zelenjadarstvo Sveučilišta v Zagrebu (Mirošević in sod., 2010). Na podlagi tega je Poljoprivredna zadruga Vrbnik dobila možnost in pravico za polnjenje kakovostnega vina Žlahtina s svojo etiketo (Balenović, 2008).

Hrvatska gospodarska komora je sorti 'Vrbnička žlahtina' dodelila oznako "Izvorno hrvatsko". To pomeni da je 'Vrbnička žlahtina' pridelek, ki izraža tradicijsko hrvaško kulturo gojenja vinske trte, proizvodnje vina in načina življenja v ruralnem območju Hrvaškega primorja (Hrvatska ..., 2005b).

Po dosedanjih raziskavah se 'Vrbnička žlahtina' uvršča med avtohtone sorte, kar so potrdili tudi z genotipizacijo (Balenović, 2008).

4 SKLEPI

Žlahtna sorta vinske trte 'Vrbnička žlahtina' (*Vitis vinifera* L.) je kljub dolgoletni tradiciji in gojenju nepopolno ampelografsko opisana. Opis bi bilo potrebno dopolniti z O.I.V. deskriptorji. Klonska selekcija, ki je v teku bo dala podatke šele čez nekaj let.

Vinorodna lega Vrbničko polje, ki je del okoliša Krk oziroma podrajona Hrvatsko primorje je opisan po elementih, kot jih predvidevajo za na novo uveljavljen izraz »terroir«.

Po posameznih vinorodnih deželah sveta so različni principi zaščite geografskega porekla grozdja in vina, dve izbrani vini Brunello di Montalcino in cviček sta dva predstavljena različna primera zaščite.

Razlogi, zaradi katerih je bilo v preteklosti potrebno v Sloveniji obdržati zaščitno znamko so bili (Fatur in Rajher, 2004):

- večletna tradicija kolektivne blagovne znamke ob vstopu Slovenije v EU;
- velika prepoznavnost med potrošniki, ki posledično povečuje prodajo;
- je razlikovalni znak med slovenskimi in tujimi vini.

Pri članstvu v EU nekateri od teh razlogov še vedno veljajo, vendar jih je potrebno uskladiti z veljavnimi in zelo obsežnimi predpisi na tem področju. Ta del je za zaščito hrvaških vin še potrebno dopolniti.

V Republiki Hrvaški je v pripravi novi Zakon o vinu, ki bo upošteval predpise Evropske unije. Po tem zakonu bo vino prehranski pridelek in lahko se bo oglaševalo, ter ne bo podvrženo posebnim davkom.

Hrvaška je z Evropsko unijo podpisala sporazum o vinu, s katerim je sprejela svetovna pravila obnašanja v pridelavi in prometu vina, kar bo v prihodnosti vplivalo tudi na izvoz vina. To pomeni, da morajo hrvaška vina biti cenovno in kakovostno konkurentna.

V pogovoru z enologom v P.Z. Vrbnik, Marinkom Vladićem, sem dobila informacije, da izvozijo 10 % vina, predvsem v Avstrijo, Nemčijo, Srbijo in Bosno in Hercegovino. Težko prodirajo na tuji trg, ker so majhni in konkurenca je velika. Če Hrvaška vstopi v Evropsko unijo menijo, da bi bili na trgu uspešnejši, ker je 'Vrbnička žlahtina' avtohtona sorta. Na domačem trgu je vrbnička žlahtina zelo cenjena in tudi med turisti precej iskano in poznano vino (Vladić, 2011).

5 VIRI

- Angelini R. 2007. *La vite e il vino*. Milano, Bayer Cropscience: 610 str.
- Balenović D. 2008. Vrbnička žlahtina. V: *Krčki kalendar 2008*. Žgaljić J. (ur.). Rijeka, Glosa d.o.o.: 157 – 160
- Dominé A. 2004. *Wine*. 5th. ed., Ed. Könemann, Königswinter: 926 str.
- Elaborat za zaščito vina s priznanim tradicionalnim poimenovanjem "Cviček PTP". 1999. Ljubljana, MKGP, Strokovna delovna skupina za pripravo elaborata o priznanem tradicionalnem poimenovanju vina cviček, Novo mesto, Zveza društev vinogradnikov Dolenjske: 65 str.
- Fatur A., Rajher Z. 2004. Collective trademarks for wine in Slovenia = Marque dePOSE collective en Slovenie. V: *Congress abstracts : 4-9 july [2004]*, Hofburg, Vienna, Austria : [XXVIII. Weltkongress für Rebe und Wein, 2. generalversammlung der OIV]. Wien, Organisation Internationale de la Vigne et du Vin: 146
- Hrvatska gospodarska komora. 2005a
<http://www2.hgk.hr/znakovi/index.asp> (august, 2011)
- Hrvatska gospodarska komora. 2005b
http://www2.hgk.hr/znakovi/izvorno/vrbnicka_zlahtina.asp (august, 2011)
- Milat V., Gašparec – Skočić Lj. 2002. *Hrvatska vina i vinari*. Zagreb, Agmar: 268 str.
- Mirošević N., Turković Z. 2003. *Ampelografski atlas*. Zagreb, Golden marketing – Tehnička knjiga: 375 str.
- Mirošević N., Strčić P., Zahija S., Jelaska V., Vladić M., Katunar M., Brkan B., Bolić J. 2010. 'Vrbnička žlahtina' – Plemenitost otoka Krka. Zagreb, Golden marketing - Tehnička knjiga: 185 str.
- O.I.V. International Organisation of Vine and Wine.
http://news.reseau-concept.net/images/oiv_uk/Client/OIV-VITI_333-2010_EN.pdf
(august, 2011)
- Pravilnik o vinu z oznako priznanega tradicionalnega poimenovanja – cviček. 2000a. Ur. l. RS, 3/00

Pravilnik o vinu z oznako priznanega tradicionalnega poimenovanja – teran. 2000b. Ur. l. RS, 43/00

Pravilnik o vinogradarskim področjima Republike Hrvatske. 2004. Nar. n. RH št. 525-1/04

Pravilnik o vinu z oznako priznanega tradicionalnega poimenovanja – Metliška črnina in Belokranjec. 2008. Ur. l. RS, 5/08

Pravilnik o vinu z oznako priznanega tradicionalnega poimenovanja – Bizeljčan. 2009. Ur. l. RS, 22/09

Rajher Z. 2002. Kolektivne blagovne znamke za vina v Sloveniji. V: Vinogradi in vina za tretje tisočletje. 2. slovenski vinogradniško – vinski kongres z mednarodno udeležbo. Otočec, 31. jan - 2. feb. 2002. Puconja M. (ur.). Ljubljana: Strokovno društvo vinogradnikov in vinarjev Slovenije: Ljutomer: Zveza društev vinogradnikov in vinarjev Slovenije: Celje: Poslovna skupnost za vinogradništvo in vinarstvo Slovenije: 463-467

Vinska družba Slovenije.

<http://www.vinskadruzba.si/podrocje-delovanja/kolektivne-blagovne-znamke> (oktober, 2011)

Vitolović V. 1960. Vinogradarstvo Istre. Beograd, Savez poljoprivrednih inženjera i tehničara FNR Jugoslavije: 87 str.

Vladić M. 2011. "Vrbnička žlahtina – lastnosti, zaščita in izvoz vina, stanje na tgu". Krk, P.Z. Vrbnik (osebni vir, avgust 2011)

Wilson J.E. 1998. Terroir. The role of geology, climate, and culture in the making of French wines. Los Angeles, University of California Press: 336 str.

Zakon o vinu (Zvin). 1974. Ur. l. SRS št. 16/74

Zakon o vinu (Zvin). 2003. Nar. n. RH št. 96/03

Zakon o vinu (Zvin). 2006. Ur. l. RS št. 105/06

Zakon o vinu (Zvin). 2011. Nar. n. RH št. 55/11

Zakon o vinu in drugih proizvodih iz grozdja in vina (ZVDP). 1997. Ur. l. RS št. 70/97

ZAHVALA

Za vso pomoč in nasvete pri izdelavi diplomskega projekta se zahvaljujem mentorici izr. prof. dr. Zori KOROŠEC – KORUZA.

Za pregled diplomskega projekta se zahvaljujem doc. dr. Denisu RUSJAN in doc. dr. Mojmiru WONDRA.

Hvala tudi enologu dipl. ing. Marinku VLADIĆ za strokovno pomoč in izvedbo praktičnega dela.

Zahvala velja tudi moji družini, prijateljem in sošolcem za vso podporo, pomoč in potrpežljivost med študijem.