

Pjenušci za ribu,
rakove i školjke



Izvrstan rosé od crnog pinota

Ovaj mi je bio kulski,
javila se nakon Pink
Daya kolegica iz
Slovenije sa slikom
Šember roséa, finoga
plešivičkog pjenušca
od crnog pinota.



Plavina, malvazija i chardonnay

Jedinstvenu
narancasto-lososastu
boju ima extra brut
pjenušac koji radi
istarski genjalac
Giorgio Clai. Odličan
je uz morske plodove.



OSVJEŽENJA
VINA ROSÉ RADE SE OD
CRVENOGA GROŽĐA.
ONA NJEŽNIJE MIRISU,
LAGANIJIH VINA ZA KOJIMA JE ŠIROM SVIJETA SVE VEĆA POTRAŽNJA



PINK DAY
UDRUGA ŽENE U VINU
(WOW) RUŽICAMA JE
POSVETILA FESTIVAL
KOJI JE PROŠLE
SUBOTE ODRŽAN
TREĆI PUT

U 2015. uživajte u roséima

Hrvatske autohtone crvene sorte daju izvrsne i posebne ružice

Lani sam prodao 55.000 butelja ružičastog vina, pohvalio se baranjski vinar Slavko Kalazić na 3. Pink Dayu, festivalu ružičastih vina udruge Women on wine (Žene u vinu) u zagrebačkome Muzeju Mimara. Puno mu je pomogao, dodojao je, ugovor s Lidlom za koji je napunio ružicu pod etiketom Winemakers of Croatia. Taj prodajni uspjeh, ali i vinogradarski ne baš dobra berba 2014., potaknuli su ga i da sav prošlogodišnji crni pinot preradi s frankovkom u ružičasto vino. Leo Gracin, svlasnik vinarije Suha Punta kraj Primoštena, iz prošlogodišnje berbe nije napravio glasoviti Gracin Babić koji je prošlih godina bio najbolje vino od te autohtone hrvatske sorte. Ima, zato, od babića više Opola, što je dalmatinski naziv za ružičasta vina.

- Kad raste na kamenom tlu, babić daje izvrsna crna vina, a onaj iz polja u pravilu nakuplja manje šećera i ima oskudniju boju pa je izvrstan za ružičasta vina. Sve hrvatske crvene autohtone sorte mogu dati visokokvalitetne, ali i posebne ružice kojima se Hrvatska može ponosno predstaviti svijetu - ispričao je prof. dr. Edi Maletić sa zagrebačkog Agronomskog fakulteta vodeći radionicu Autohtone hrvatske ružice.

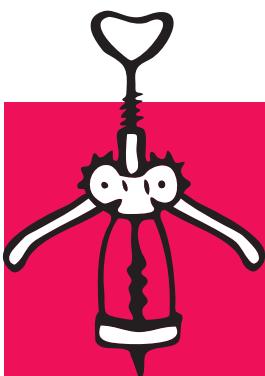
Od plavca maloga crnog, izvorne sorte Dalmacije te najrasprostranjenije crvene sorte u Hrvatskoj, mnogi rade i ružičasta vina, a malo tko zna da ta sorta ima i mutanta, plavac mali sivi, čije su bobice puno svjetlijе. - Tako je i sivi pinot mutant crnog pinota i njegovom maceracijom se dobiva ružičasto vino iako ga svrsta-

vamo u bijele sorte. A na taj način proizvedena ružica od plavca maloga sivog može biti jedinstven hrvatski proizvod - rekao je prof. dr. Edi Maletić.

Sorta kojom bismo se najlakše mogli probiti u svijetu je crljenak kaštelski kojem je staro, pravo ime tribidrag. Prije 14 godina genetski je dokazano da je to ista sorta kao i talijanski primitivo i slavni kalifornijski zinfandel od kojeg Amerikanci često rade jako dobre ružice, a u SAD-u je posađen na 23.000 hektara što je više nego svih vinograda u Hrvatskoj. Tad se širom svijeta počelo pričati o crljenku ili tribidragu koji je prije 500 godina bio glavna dalmatinska sorta. Početkom ovog stoljeća otkriven je jedan trs u Kaštel Novom, a danas su ga posadili na većini srednjodalmatinskih

otoka te u zaledu Dalmacije, Baranji, Slavoniji, Istri... Plavina, koju zovu i plavka, plajka, brajda ili brajdica, još je jedna autohtona sorta odlična za ružičasta vina. - U pokušnom nasadu u Zadru dobili smo od nje izvrsna vina mekih tanina i ružica je bila bolja od crnog - rekao je Maletić te dodojao da lasina, teran, glavinuša, ljuton ili ljutac i muškat ruža daju odlične rosée. U kontinentalnoj Hrvatskoj fine ružice rade se od gotovo svih crnih sorti ili njihovih mješavina. Ima i sladih ružičastih vina, no većinom su suha. Piju se uglavnom mlada, u proljeće i ljetu nakon berbe, a posebno prikladna su za hranu u kakvoj se uživa za Uskrs. Uz doručak sa sunkom pristajat će dobra ružica od frankovke, a uz pečenu janjetinu od plavca maloga crnog.

U berbi poput lanjske, kad je teško napraviti dobar crnjak, vinarima spasonosno rješenje može biti proizvodnja roséa, laganih vina za kojima je širom svijeta sve veća potražnja
Piše: **Ivo Kozarčanin**, snimio: **Jurica Galočić/Pixsell**



RUŽICE SE rade od crvenih, obojenih sorti, a po senzornim karakteristikama, dakle, mirisu i okusu, teže biti bijela, rekao je na radionici Autohtone hrvatske ružice prof. dr. Edi Maletić sa Zavoda za vinarstvo i vinogradarstvo zagrebačkog Agronomskog fakulteta.



PUNO JE nijansi ružičastih vina, od blijede sivkasto-crvene do svijetlorubinske, crvenkaste, dodojao je Maletić i pojasnio kako boja ovisi o tome koliko je dugo grožđani sok, koji je bijele boje, bio u dodiru s kožicama grožđa te koliko je iz njih izvkao antocijana.

DVIJE MUHE jednim udarcem mogu riješiti vinari ako samotok crvenoga grožđa prerade u ružicu, a od soka nastalog prešanjem proizvedu crveno vino. Dodavanje crvenog vina bijelom da bi se dobila ružičasta boja kod nas je zabranjeno. U Champagni nije.