



# 44. IZLOŽBA VINA KONTINENTALNE HRVATSKE

*Sveti Ivan Zelina,  
21. - 24. lipnja 2012.*



"GRAĐEVINARSTVO"



**STIPIĆ**

**»GRAĐEVINARSTVO«**

vl. Mijo Stipić

- NISKOGRADNJA
- VISOKOGRADNJA
- GRADNJA STAMBENIH I NESTAMBENIH OBJEKATA
- ZAVRŠNI RADOVI U GRAĐEVINARSTVU

SAJMIŠNA 15  
10380 SVETI IVAN ZELINA

tel: 01/2007-911  
tel/fax: 01/2008-174  
gsm: 098/352-097

e-mail: [ured@gradjevinarstvo-stipic.hr](mailto:ured@gradjevinarstvo-stipic.hr)



*Dojdi, dojdi prijatelj dragi  
uu zelinski lepi kraj,  
na izložbu dobroq vinca  
za veselje naše znaj.*

*Preštimani moj dragi prijatelj,  
dobru kapljicu vinsku pij  
jer uu njaj se sunce smije  
i zato tvoje srce grije.*

*Stjepan Bešenić*

#### **44. Izložba vina kontinentalne Hrvatske**

Pokrovitelji: **Vlada Republike Hrvatske  
Zagrebačka županija**

Organizator: **Grad Sveti Zelina**

Partner 44. Izložbe: **VINSKA CESTA GRADA ZAGREBA**

Medijski pokrovitelj: **MAM-VIN d.o.o. & Svijet u čaši**

Zlatni sponzor: **Zagrebačka banka d.d.**

Nakladnik kataloga: **Grad Sveti Ivan Zelina**

Urednik: **Ivica Kukovačec**

Dizajn naslovnice: **FS studio**

Fotografije: **Mladen Houška**

Tisak: **TISKARA ZELINA d.d.**



## Sadržaj

Uz 44. Izložbu vina kontinentalne hrvatske	
Organizacijski odbor 44. Izložbe vina .....	7
Vlado Žigrović: Predgovor predsjednika Organizacijskog odbora 44. izložbe vina kontinentalne Hrvatske .....	9
Stanka Herjavec: 44. ocjenjivanje vina u Sv. Ivanu Zelini .....	11
Komisija za ocjenjivanje vina	
Ocjenjivanje vina .....	16
Članovi komisije za ocjenjivanje vina .....	17
Nagrađena vina .....	19
44. Izložba u brojkama .....	25
Uzorci abecednim slijedom izlagača .....	29
Uzorci slijedom sorata .....	49
Pravilnik ocjenjivanja vina .....	81
Partneri i sponzori .....	91



**Uz 44. Izložbu vina  
kontinentalne Hrvatske**



## **Organizacijski odbor**

### **44. Izložbe vina kontinentalne Hrvatske**

Predsjednik: Vlado Žigrović, dr. vet. med.  
Dopredsjednica: mr. sc. Gordana Županac, dipl. ing.  
Tajnica: Štefica Kramarić

Članovi: prof. dr. sc. Stanka Herjavec  
Neven Brglez  
Mladen Houška  
Željko Kos  
Kristijan Kure  
Mirko Pofuk  
Miroslav Polovanec  
Branko Posavec, dipl. ing.  
Ivana Puhelek, dipl. ing.  
Vlasta Rubeša-Vili, dipl. ing.  
dr. sc. Ljiljana Skočić - Gašparac  
Željko Suhadolnik  
Stjepan Šagovac



## **Predgovor predsjednika Organizacijskog odbora**

### **44. Izložbe vina kontinentalne Hrvatske**

Poštovani izlagači, posjetitelji, dragi naši Zelinčani!

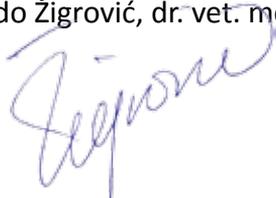
Vinarstvo i vinogradarstvo je dio svakodnevnog života Svetog Ivana Zeline i cijelog pitomog, vinorodnog Prigorja. Ponosni smo na svoja vina, bregove prošarane vinogradima i naše vrijedne vinogradare koji, ne žaleći žuljeva i truda, tijekom čitave godine prinosе žrtvu u mucu ne bi li im Dioniz podario još jednu uspješnu i rodnu vinogradarsku godinu.

Jedno od mjerila uspješnosti našeg rada jest i Izložba vina kontinentalne Hrvatske. Poznati po svojoj gostoljubivosti, Zelinčani dobrodošlicom dočekuju svakog gosta, pa ipak, u ovo se doba godine s posebnim obzirom i radošću iščekuju vinari iz cijele kontinentalne Hrvatske koji uzorke plodova svoga rada donose na prosudbu stručnom ocjenjivačkom sudu ove manifestacije.

I ovogodišnja 44. Izložba vina kontinentalne Hrvatske održava se tijekom Svetoivanjskih dana, višednevne manifestacije kojom se uz vino slavi i gospodarstvo, kultura, sport, zabava i druženje. Okupili smo brojne stručnjake, vinare, vinogradare, gospodarstvenike, djelatnike u sportu i kulturi, čuvare povijesne baštine, pjevače, plesače i glazbenike da vas razveselimo. Sve dobronamjernike koji tijekom ovih dana kada slavimo zaštitnika naše župe i našeg grada - sv. Ivana Krstitelja, pohode naš Grad, upućujemo na brojna događanja u središtu mjesta, ali i na našu vinsku cestu, njene vinske podrumе, kleti i pilnice nadaleko priznatih vinara. S ponosom ističemo tradiciju dugu više od 150 godina podsjećajući da je upravo ovdje daleke 1860. godine zalaganjem župnika donjozelinskog; prosvjetitelja, gospodarstvenika i političara Dragutina Stražimira, organizirana prva izložba grožđa i vina u Hrvata. Iz njegovih su priručnika učile i uz njih odrastale brojne generacije vinogradara i vinara pa ne čudi da se proizvodnji vina kod nas daje posebna brižnost i istinsko poštovanje. Potvrda toga je i kontinuirani niz od 44. zelinske izložbe vina na kojima se iz godine u godinu okupljaju najbolji vinari iz cijele kontinentalne Hrvatske, a broj i kvaliteta uzoraka potvrđuju stalan napredak ove iznimno važne djelatnosti.

Stoga zahvaljujem svim sudionicima ovogodišnje izložbe, a onima koji iz Svetog Ivana Zeline odlaze s nagradama za svoj trud, od srca čestitam. Dobrodošli u naš grad rada, vina i veselja! Uživajte i – živjeli!

Gradonačelnik  
Grada Sv. Ivana Zeline  
Vlado Žigrović, dr. vet. med.





## 44. ocjenjivanje vina u Sv. Ivanu Zelini

*Različit sastav tla, izvanredni položaji vinograda, specifični mikroklimatski uvjeti, te tradicija upotunjena suvremenom tehnologijom, daje u regiji kontinentalne Hrvatske vina dobre do izvrsne kvalitete. Od vinogorja smještenih na zapadu do krajnjeg istoka Hrvatske mijenja se i karakter vina pojedine sorte: od lepršavih, živahnih vina, umjerenih koncentracija alkohola, laganije strukture, a u pojedinim godinama i naglašenije kiselosti, do vina s većim koncentracijama alkohola, bogatije strukture i blaže kiselosti. Vina na tržište najčešće dolaze nekoliko mjeseci do godinu dana nakon berbe, no zadnjih godina sve veći broj vinara opredjeljuje se za dobro dozrela bijela i crna vina, koja optimalnu kvalitetu postižu čuvanjem u reduktivnim uvjetima boce.*

*Iz knjige "Trendovi u vinarstvu Hrvatske", S. Herjavec*

Ocjenjivanje vina u Sv. Ivanu Zelini vezano uz 44. Izložbu vina kontinentalne Hrvatske, pokazalo je i ove godine kako je dostojno preuzelo časnu prošlost Izložbe vina Sjeverozapadne Hrvatske. Iako je u Hrvatskoj mnogo ocjenjivanja, posebice u svibnju, kao i proteklih godina i ove su proizvođači pokazali da cijene stroge i profesionalne kriterije komisije i neprijeporno dugu tradiciju ocjenjivanja vina u Sv. Ivanu Zelini. Zahvaljujući tradicionalnom zalaganju organizatora, za ocjenjivanje je prijavljen ukupno 301 uzorak odnosno 298 vina i 3 voćna vina iz vinogradarske regije Kontinentalna Hrvatska.

Vina je ocijenilo stručno povjerenstvo od 15 degustatora, dobrih poznavatelja vina kontinentalne Hrvatske. Svi degustatori imaju certifikat o provjeri znanja i sposobnosti za degustatora, sukladno Pravilniku o organoleptičnom (senzornom) ocjenjivanju mošta i vina u Hrvatskoj (Narodne novine, broj 106/2004.). Ocjenjivalo se je u tri komisije sastavljene od pet degustatora. Prijavljenih 18 vina sorte Kraljevina ocijenila je komisija sastavljena od 10 degustatora i to 5 enologa i 5 proizvođača, članova udruge "Kraljevina Zelina".

Najzastupljenija su bila bijela vina, među kojima je najviše bilo vina mješavine bijelih sorti (45), slijede vina Graševine (44), Chardonnay (24), Rizling rajnski (24), Muškat (23), Sauvignon (23), Traminac (17), Pinot sivi (7), Pinot bijeli (6), Manzoni bijeli (4), Kerner (4), Škrlet (2), dok je vina ostalih bijelih sorata bilo manje. Crna su vina bila manje zastupljena, te je ocjenjeno 12 vina Cabernet Sauvignon, 6 vina Frankovka, 7 vina Pinot crni, 3 vina Merlot, 3 vina Portugizac, 6 vina mješavine crnih sorti, 2 vina Zweigelt, 4 vina Syrah. Također su ocjenjena 4 voćna vina i to 3 vina od kupine, te 1 vino od tayberry.

Kao i prethodnih godina, ocjenjivanje je provedeno metodom 100 bodova, koja je službena metoda O.I.V.-a i Svjetskog udruženja enologa, a primjenjuje se na domaćim i inozemnim međunarodnim ocjenjivanjima vina.

Sukladno Pravilniku Izložbe vina kontinentalne Hrvatske dodijeljena su slijedeća odličja: 2 velike zlatne diplome vinima, koja su postigla najmanje 91 bod. Zlatnu diplomu dobilo je 57 vina (85 do 89.99 bodova). Srebrnu diplomu

zaslužila su 93 uzorka vina (80 do 84.99 bodova), brončanu diplomu dobiva 69 vina (75 do 79.99 bodova), dok priznanje dobivaju 24 vina (70 do 74.99 bodova). Odbačenih vina s manje od 70 bodova bilo je 56, a razlozi su defekti u mirisu i okusu: etilacetat, povećana hlapiva kiselost, oksidacije.....

Prema članku 22. Pravilnika o ocjenjivanju vina, dodijeljene su i posebne nagrade:

- **Šampion 44. Izložbe vina kontinentalne Hrvatske** s osvojenim 91 bodom je **Traminac**, ledeno vino iz berbe 2009., proizvođača **Misna vina d.o.o.**
- Nagrada "**Ljerka Habuzin**" za najbolje ocjenjeno vino autohtone sorte **Kraljevina** s osvojenih 86,5 bodova pripada vinu iz berbe 2011. koje je proizveo **Ivan Sušec** iz Sv. Ivan Zelina..
- Nagrada "**Milan Pažić**" za najbolje ocjenjeno suho bijelo mirno vino iz prethodne godine berbe s osvojenih 86 bodova pripada vinu **Graševina** berba 2011. proizvođača **OPG Maković.**
- Nagrada za **najbolje ocjenjeno bijelo suho mirno vino staro dvije i više godina** s osvojenih 86 bodova pripada vinu **Chardonnay** berbe 2009. proizvođača **Kutjevo d.d.**
- Nagrada "**Pero Krznarić**" za najbolje ocjenjeno vino s ostatkom neprovrelog šećera, izuzev predikatnih vina, s osvojenih 88 bodova pripada vinu **Traminac** berbe 2009. proizvođača **Iločki podrumi d.d.**
- Nagrada za **najbolje ocjenjeno predikatno vino** s osvojenim 91 bodom pripada vinu **Traminac**, ledeno vino iz berbe 2009., proizvođača **Misna vina d.o.o.**
- Nagrada za **najbolje ocjenjeno crno vino iz prethodne dvije godine berbe** s osvojenih 86 bodova pripada vinu **Cabernet sauvignon** iz berbe 2011. proizvođača **Vinarija Micak**
- Nagrada za **najbolje ocjenjeno crno vino staro tri i više godina** s osvojenih 87 bodova pripada vinu **Cabernet sauvignon** iz berbe 2009. proizvođača **Kronos d.o.o.**

Ove godine Organizacijski odbor izložbe dodjeljuje i nova odličja šampiona u kategorijama bijelih suhих mirnih vina i crnih vina vezano uz godinu berbe (Pravilnik o ocjenjivanju, članak 2). Činjenica je da vinari svake godine prijavljuju na ocjenjivanje uglavnom bijela i crna vina iz prošle berbe, ali i vina starijih godišta, koja se zbog načina njihova čuvanja i specifičnosti pojedine godine bitno razlikuju prvenstveno bojom i mirisom od vina koja nisu dozrijevala dvije i više godina. Nadalje, iako većina hrvatskih potrošača preferira bijela i crna vina iz posljednje berbe, a takovih je na tržištu i najviše, zahtjevniji potrošači će odabrati vina starijih godišta.

Kod izbora šampiona za pojedinu kategoriju, prema Pravilniku, ako više uzoraka dobije jednaku ocjenu, vina će istovremeno pod šifrom kušati članovi svih komisija. Najbolje ocjenjenim vinom u pojedinoj kategoriji proglašava se

vino kojem ocjenjivači dodijele najveći broj glasova. Ove je godine čak 7 bijelih suhih mirnih vina postiglo istu ocjenu od 86 bodova, te je između njih izabran šampion u navedenoj kategoriji. Zbog nedostatnog broja prijavljenih uzoraka nisu izabrani šampioni u kategorijama: pjenušava vina, specijalna vina i voćna vina.

Veliko i nadasve lijepo iznenađenje ovogodišnjeg ocjenjivanja je čak 18 prijavljenih vina sorte Kraljevina i činjenica da su 4 vina osvojila Zlatnu nedalju. No, ne raduje činjenica da je čak 56 vina odbačeno odnosno više od 18% uzoraka nije dostiglo bodovni prag. Iako je za pohvaliti broj uzoraka prijavljenih za ovogodišnje ocjenjivanje, veliki broj okusom ili mirisom defektnih vina pokazuje da proizvođači često nisu dovoljno samokritični glede kvalitete svojih vina.

Što se tiče sortnih vina ona uglavnom kvalitetom nisu opravdala početno najavljivana očekivanja od berba 2011. Naime, miris karakterističan za pojedine sorte u vinima često nije bio prepoznatljiv, što je rezultiralo i slabijim ocjenama. No, zato su zablistala vina sorte Graševina, koja je opet pokazala da uz odgovarajuću vinifikaciju daje izvanredna suha vina. U prilog tome govori i činjenica da je od 7 vina s istim brojem bodova čak pet vina ove sorte osvojilo 86 bodova i natjecalo se za nagradu najboljeg suhog bijelog mirnog vina iz prethodne godine berbe. Pogađate – pobjednik je vino Graševina. Zaista krasan niz vina ove sorte bio je užitek za degustatore, jer je do izražaja došla specifičnost agroekoloških uvjeta različitih vinogorja regije kontinentalne Hrvatske.

Ponovno je vrijedno naglasiti da je i ovogodišnje ocjenjivanje vina provedeno stručno i profesionalno prema visokim kriterijima. Ocjenjivači su prepoznali kvalitetu i sortu, neovisno o vinorodnom dijelu kontinentalne Hrvatske iz kojeg pojedino vino dolazi. Kao i prethodne godine i dalje sam mišljenja da bi uz degustatore enologe, uvrštavanje educiranih potrošača u povjerenstva za ocjenjivanje nedvojbeno doprinijelo saznanjima o kvaliteti vina, koju danas hrvatsko tržište traži.

Na ocjenjivanju ove godine bilo je vina iz 11 župnija vinogradarske regije kontinentalna Hrvatske, a brojem uzoraka najzastupljenija je bila Zagrebačka županija sa 134 vina, slijede su bile Osječko Baranska županija sa 33 vina, Grad Zagreb sa 32 vina i Varaždinska županija s 23 vina. Ovo u potpunosti opravdava naziv Izložba vina kontinentalne Hrvatske, no šteta što se navedene kao i ostale županije više ne uključe, kako financijski tako i organizacijski u ovu tradicijom i kvalitetom, ponajprije među proizvođačima vina, uvažavanu vinsku manifestaciju.

Zagreb, 6. lipnja 2012.

Prof. dr. sc. Stanka Herjavec





**Komisija  
za ocjenjivanje vina**

## Ocjenjivanje vina

Ocjenjivanje vina za 44. Izložbu vina kontinentalne Hrvatske održano je 29. i 30. svibnja 2012. godine u Dvorani "Ivana" u Svetom Ivanu Zelini, već tradicionalno pod predsjedanjem prof. dr. sc. Stanke Herjavec.

Članovi komisije i ove su godine najjemenitniji stručnjaci – enolozi iz kontinentalne Hrvatske s dugogodišnjim iskustvom u ocjenjivanju vina i certifikatima o provjeri znanja i sposobnosti za degustatora koju izdaje Agronomski fakultet sveučilišta u Zagrebu. Ovakvim izborom članova komisije, Izložba zadržava najviše standarde u ocjenjivanju, a ocjene dodijeljene vinima vjerodostojna su potvrda kvalitete proizvoda i vinarima i ljubiteljima vrhunske vinske kapljice.



## Članovi komisije za ocjenjivanje vina

Predsjednica:	Stanka Herjavec
Dopredsjednica:	Ana Jeromel
Dopredsjednik:	Zdenko Ivanković
Članovi:	Vesna Bakota Gordana Bosankić Robert Brkić Marijan Čižmešija Mladen Forko Branka Franjević Miodrag Hruškar Miroslav Ivanković Suzana Jurišić Goran Marmilić Dunja Mežnarić Branka Mihaljević Mladen Papak Nataša Puhelek Puština Ivana Rendulić Vlasta Rubeša Vili Vera Zima

**Komisiju za ocjenjivanje vina sorte Kraljevina** činili su članovi Udruge “Kaljevina Zelina” i enolozi pod predsjedanjem prof. dr. sc. Stanke Herjavec:

*članovi Udruge:*

Mario Jurišić  
Željko Kos  
Ivana Puhelek  
Zdravko Puhelek  
Ljubomir Smrndić

*enolozi:*

Vesna Bakota  
Mladen Forko  
Zdenko Ivanković  
Ana Jeromel  
Vlasta Rubeša Vili





**Nagrađena vina**

**Šampion 44. Izložbe vina kontinentalne Hrvatske**  
- vino s najvišom ocjenom\*

**TRAMINAC**

ledeno vino  
berba 2009.  
ocjena: 91

proizvođač:

**MISNA VINA d.o.o.**  
Trnava

\* Pravilnikom ocjenjivanja vina Izložbe vina kontinentalne Hrvatske omogućeno je istom vinu da dva puta bude nagrađeno istom nagradom ili proglašeno šampionom. U tom slučaju nagrada se dodjeljuje sljedećem najbolje ocjenjenom vinu u istoj kategoriji.



**Nagrada "Ljerka Habuzin"**  
- najbolje ocjenjeno vino autohtone sorte Kraljevina

**KRALJEVINA**

berba 2011.  
ocjena: 86,5

proizvođač:

**SUŠEC IVAN**  
Sveti Ivan Zelina



## **Nagrada "Milan Pažić"**

- najbolje ocjenjeno bijelo suho  
mirno vino iz prethodne godine

### **GRAŠEVINA**

berba 2011.

ocjena: 86

proizvođač:

**OPG MAKOVIĆ**

Zaprešić



## **Nagrada za najbolje ocjenjeno bijelo suho mirno vino staro dvije i više godina**

### **CHARDONNAY**

berba 2009.

ocjena: 86

proizvođač:

**KUTJEVO d.d.**

Kutjevo



## **Nagrada "Pero Krznarić"**

- najbolje ocjenjeno bijelo vino  
s ostatkom neprovrela šećera,  
izuzev predikatnih vina

### **TRAMINAC**

berba 2009.

ocjena: 88

proizvođač:

**ILOČKI PODRUMI d.d.**

Ilok



## **Nagrada za najbolje ocjenjeno predikatno vino**

### **TRAMINAC**

ledeno vino

berba 2009.

ocjena: 91

proizvođač:

**MISNA VINA d.o.o.**

Trnava



**Nagrada za najbolje ocjenjeno crno  
mirno vino iz prethodne dvije godine**

**CABERNET SAUVIGNON**

berba 2011.

ocjena: 86

proizvođač:

**VINARIJA MICAČ**

Marija Bistrica



**Nagrada za najbolje ocjenjeno crno  
mirno vino staro tri i više godina**

**CABERNET SAUVIGNON**

berba 2009.

ocjena: 87

proizvođač:

**KRONOS d.o.o.**

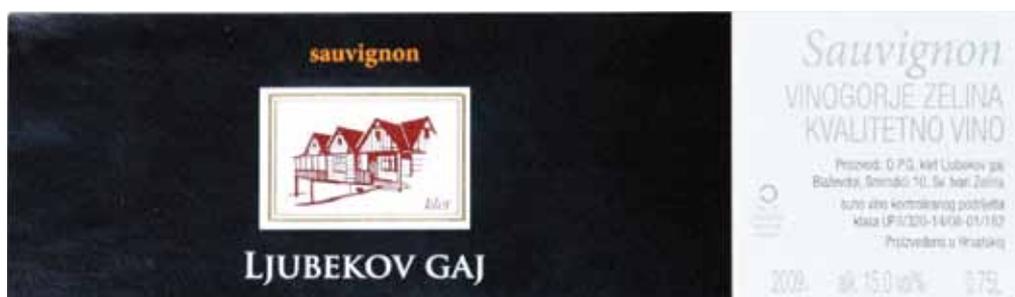
Batina



## Nagrada “Dragutin Stražimir” za najbolju etiketu i opremu boce

Žiri sastavljen od predstavnika medija koji se bave eno-gastronomijom a koji je birao najbolju etiketu među vinima danim na ocjenjivanje za Sajem vina kontinentalne Hrvatske u Svetom Ivanu Zelina opredijelio se ovaj put za etiketu boce sa Sauvignonom 2011 Roberta i Ljubeka Smrndića iz Donje Zeline, inače vlasnicima i voditeljima popularnog izletišta i ugostiteljskog objekta Ljubekov gaj.

Nagrađena etiketa:



Obrazloženje nagrade:

Članovi žirija **Vito Andrić** (Večernji list), **Tomislav Radić** (Hrvatski radio), **Ivan Dropuljić** (eno-gastro festival Zagreb Vino.com), te **Željko Suhadolnik** (Svijet u čaši) pod budnim okom tajnika ocjenjivanja **Stjepana Šagovca** i **Štefice Kramarić**, predstavnice organizatora manifestacije - Grada Sveti Ivan Zelina, najprije su od brojnih butelja u konkurenciji (u obzir su dolazile one s vinom što je osvojilo zlatnu medalju ili visoko srebro), micali one koje su već osvajale trofej, naime Pravilnik predviđa da ista etiketa ne može ponovno dobiti nagradu, zatim su se odstranile etikete koje nisu zadovoljile u estetskome smislu i kod kojih su nedostajali neki od nužnih podataka, a kad se došlo do užeg izbora bilo je nekoliko krugova tajnih glasovanja, dok na kraju u završnici nisu ostale butelje Belja, Feravina i Smrndićevih. A onda je, opet tajnim glasovanjem, na vidjelo izašao i pobjednik – Sauvignon 2011 Smrndić. Etiketa je jednostavna, pregledna, s likovnim motivom vezanim uz podrum proizvođača, sastoji se od dva dijela – prednjeg i stražnjega, sa svim je nužnim, dobro vidljivim i čitljivim podacima, i dobro komunicira prema potrošaču.

Željko Suhadolnik, predsjednik žirija



**44. Izložba u brojka**

## Zbirni pregled odličja dodijeljenih na 44. Izložbi vina kontinentalne Hrvatske

ODLIČJE	OZNAKA	BODOVI	UZORAKA	%
VELIKA ZLATNA MEDALJA	VZM	91 - 100	<b>2</b>	<b>0,66</b>
ZLATNA MEDALJA	ZM	85 - 90.99	<b>57</b>	<b>18,94</b>
SREBRNA MEDALJA	SM	80 - 84.99	<b>93</b>	<b>30,90</b>
BRONČANA MEDALJA	BM	75 - 79.99	<b>69</b>	<b>22,92</b>
PRIZNANJE	PR	70 - 74.99	<b>24</b>	<b>7,97</b>
NIJE ZADOVOLJILO	NZ	manje od 70	<b>56</b>	<b>18,60</b>
UKUPNO			<b>301</b>	

## Odličja i brojnost uzoraka po županijama

ŽUPANIJA		ODLIČJE						Ukupno uzoraka	Prosjek ocjena*
		VZM	ZM	SM	BM	PR	NZ		
1	ZAGREBAČKA		16	43	43	14	38	<b>154</b>	<b>79,30</b>
2	OSJEČKO BARANJSKA	1	12	13	2		5	<b>33</b>	<b>83,75</b>
3	GRAD ZAGREB		4	12	8	5	3	<b>32</b>	<b>79,00</b>
4	VARAŽDINSKA		8	7	4	2	2	<b>23</b>	<b>81,86</b>
5	KRAPINSKO ZAGORSKA		3	7	7	2	1	<b>20</b>	<b>79,58</b>
6	KOPRIVNIČKO - KRIŽEVAČKA		5	5	2		1	<b>13</b>	<b>83,00</b>
7	MEĐIMURSKA		1	2	3		4	<b>10</b>	<b>80,17</b>
8	POŽEŠKO SLAVONSKA	1	3	1		1		<b>6</b>	<b>84,33</b>
9	VUKOVARSKO-SRIJEMSKA		3	1			1	<b>5</b>	<b>86,25</b>
10	BJELOVARSKO BILOGORSKA		2	1				<b>3</b>	<b>86,00</b>
11	SISAČKO MOSLAVAČKA			1			1	<b>2</b>	<b>81,00</b>
UKUPNO		<b>2</b>	<b>57</b>	<b>93</b>	<b>69</b>	<b>24</b>	<b>56</b>	<b>301</b>	<b>80,54</b>

\* prosjek ocjena čine samo uzorci koji su zadovoljili bodovni prag

## Odličja i brojnost uzoraka po vinogorjima

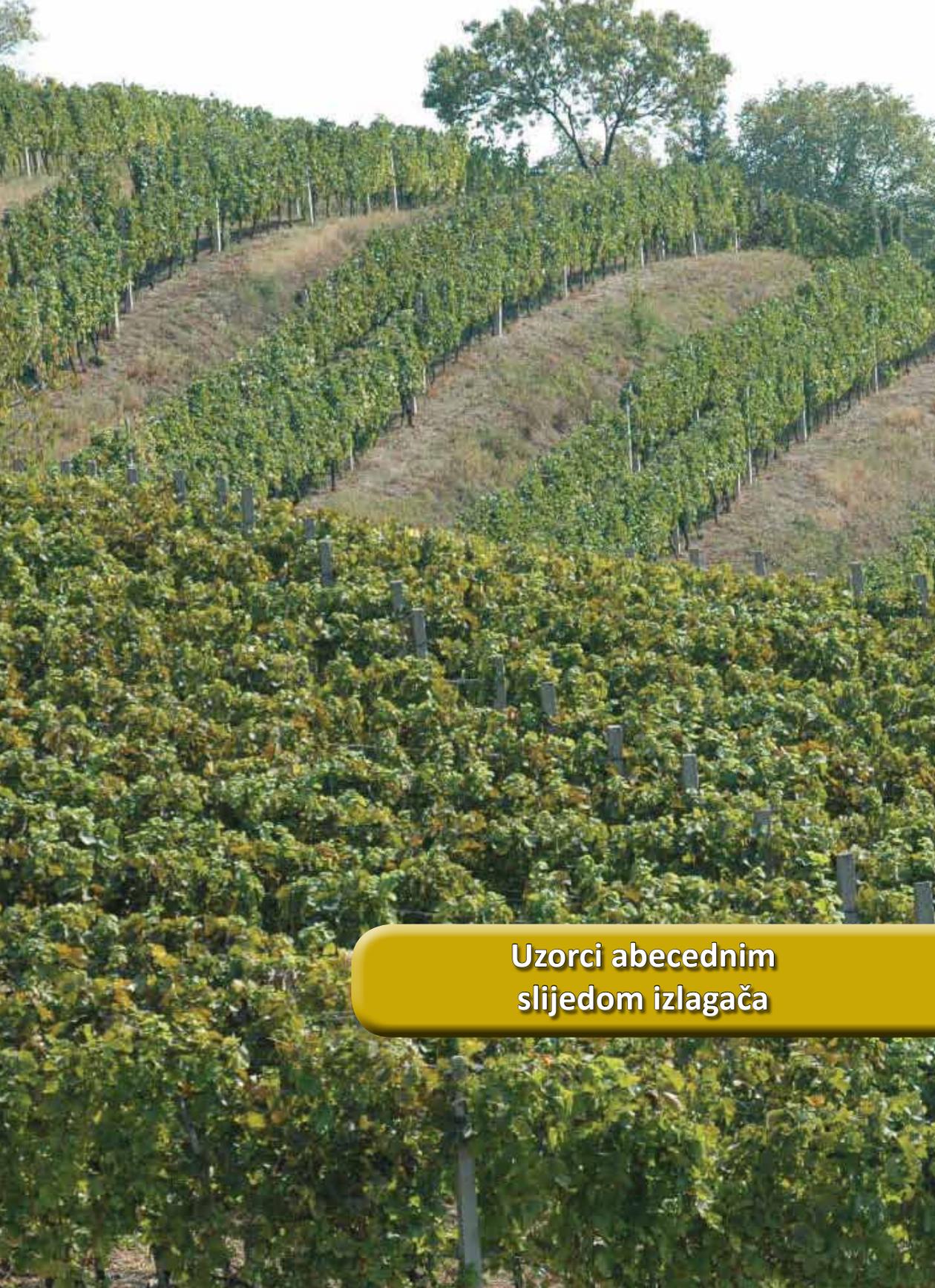
VINOGORJE		ODLIČJE						Ukupno uzoraka	Prosjek ocjena*
		VZM	ZM	SM	BM	PR	NZ		
1	ZELINA		10	23	34	13	24	<b>104</b>	<b>78,52</b>
2	SAMOBOR		1	12	6	1	10	<b>30</b>	<b>80,35</b>
3	VARAŽDIN		8	8	4	2	2	<b>24</b>	<b>81,86</b>
4	ZAGREB		3	8	6	4	2	<b>23</b>	<b>79,12</b>
5	BARANJA		4	11			2	<b>17</b>	<b>83,27</b>
6	PLEŠIVICA-OKIĆ		3	7			2	<b>12</b>	<b>82,40</b>
7	MEĐIMURJE		1	2	3		4	<b>10</b>	<b>80,17</b>
8	KUTJEVO	1	4	3		1		<b>9</b>	<b>83,67</b>
9	ERDUT		1	2	2		3	<b>8</b>	<b>81,00</b>
10	KALNIK		1	3	2		1	<b>7</b>	<b>80,67</b>
11	KOPRIVNICA-ĐURĐEVAC		4	2	1			<b>7</b>	<b>84,43</b>
12	KRAPINA		1	1	4	1		<b>7</b>	<b>78,43</b>
13	STUBICA		2	2	2	1		<b>7</b>	<b>79,86</b>
14	ZLATAR			2	3	1	1	<b>7</b>	<b>77,33</b>
15	DUGO SELO-VRBOVEC		1	1	1		2	<b>5</b>	<b>81,33</b>
16	FERIČANCI		5					<b>5</b>	<b>85,60</b>
17	SRIJEM		3	1			1	<b>5</b>	<b>86,25</b>
18	KRAŠIĆ		1	1	1		1	<b>4</b>	<b>80,00</b>
19	VOLODER-IVANIĆ GRAD			3			1	<b>4</b>	<b>81,67</b>
20	DARUVAR		2	1				<b>3</b>	<b>86,00</b>
21	ĐAKOVO	1	2					<b>3</b>	<b>87,67</b>
<b>UKUPNO</b>		<b>2</b>	<b>57</b>	<b>93</b>	<b>69</b>	<b>24</b>	<b>56</b>	<b>301</b>	<b>80,54</b>

\* prosjek ocjena čine samo uzorci koji su zadovoljili bodovni prag

## Odličja i brojnost uzoraka po sortama

SORTA		ODLIČJE						Ukupno uzoraka	Prosjek ocjena*
		VZM	ZM	SM	BM	PR	NZ		
1	MJEŠAVINE SORATA		3	15	13	9	12	52	78,23
2	GRAŠEVINA	1	16	12	7	3	5	44	82,49
3	CHARDONNAY		3	10	4	4	3	24	79,90
4	RAJNSKI RIZLING		3	8	4	1	8	24	80,56
5	MUŠKAT		2	10	7		4	23	80,95
6	SAUVIGNON		6	5	5	3	4	23	80,05
7	KRALJEVINA		4	2	6	2	4	18	79,21
8	TRAMINAC	1	5	3	3		5	17	83,42
9	CABERNET SAUVIGNON		3	3	5		1	12	81,18
10	SILVANAC ZELENI		2	4	2	1		9	80,00
11	PINOT CRNI		1	2	1		3	7	81,25
12	PINOT SIVI		1	4			2	7	81,80
13	FRANKOVKA		2	2	1		1	6	82,80
14	PINOT BIJELI		1	4	1			6	81,33
15	KERNER			3	1			4	80,75
16	MANZONI BIJELI		2		1		1	4	82,67
17	SYRAH		1	1	2			4	80,25
18	KUPINOVO VINO			1	2			3	77,67
19	MERLOT			2	1			3	80,33
20	PORTUGIZAC			1			2	3	80,00
21	MOSLAVAC				1	1		2	75,50
22	ZWEIGELT		1		1			2	81,00
23	ŠKRLET			1			1	2	80,00
24	BOUVIEROVA RANINA				1			1	78,00
25	TAYBERRY		1					1	85,00
<b>UKUPNO</b>		<b>2</b>	<b>57</b>	<b>93</b>	<b>69</b>	<b>24</b>	<b>56</b>	<b>301</b>	<b>80,54</b>

\* prosjek ocjena čine samo uzorci koji su zadovoljili bodovni prag



**Uzorci abecednim  
slijedom izlagača**

## Objašnjenje oznaka korištenih u tabelama kataloga

Oznake međunarodne kategorizacije vina	
I	bijela vina nearomatičnih sorata
I/1	mirno vino, sadrži do 4 g/L reduc. šećera
I/2	mirno vino, sadrži od 4,1 do 12 g/L reduc. šećera
I/3	mirno vino, sadrži od 12,1 do 45 g/L reduc. šećera
I/4	mirno vino, sadrži više od 45 g/L reduc. šećera
II	ružičasta vina
II/11	mirno vino, sadrži do 4 g/L reduc. šećera
II/12	mirno vino, sadrži od 4,1 do 12 g/L reduc. šećera
III	crna vina nearomatičnih sorata
III/21	mirna vina, sadrže do 4 g/L reduc. šećera
III/22	mirna vina, sadrže više od 4 g/L reduc. šećera
IV	bijela vina aromatičnih sorata
IV/26	mirno vino, sadrži do 4 g/L reduc. šećera
IV/27	mirno vino, sadrži od 4,1 do 12 g/L reduc. šećera
IV/28	mirno vino, sadrži od 12,1 do 45 g/L reduc. šećera
IV/29	mirno vino, sadrži više od 45 g/L reduc. šećera
VII	voćna vina
Uz oznake kategorizacije vina korištena je i dopunska oznaka BQ za BARRIQUE	

Oznake kategorije kakvoće vina	
1	Stolno
2	Stolno s kontroliranim podrijetlom
3	Kvalitetno s kontroliranim podrijetlom
4	Vrhunsko s kontroliranim podrijetlom
5.1	Kasna berba
5.2	Izborna berba
5.3	Izborna berba bobica
5.4	Izborna berba prosušanih bobica
5.5	Ledeno vino
6	Arhivsko vino
8	Pjenušavo vino
9	Voćno vino

Oznake vinogorja	
BA	BARANJA
DA	DARUVAR
DV	DUGO SELO-VRBOVEC
ĐA	ĐAKOVO
ER	ERDUT
FE	FERIČANCI
KL	KALNIK
KĐ	KOPRIVNICA-ĐURĐEVAC
KR	KRAPINA
KŠ	KRAŠIĆ
KT	KUTJEVO
ME	MEĐIMURJE
PO	PLEŠIVICA-OKIĆ
SA	SAMOBOR
SR	SRIJEM
ST	STUBICA
VŽ	VARAŽDIN
VI	VOLODER-IVANIĆ GRAD
ZG	ZAGREB
ZE	ZELINA
ZL	ZLATAR

Oznake županija	
BB	BJELOVARSKO BILOGORSKA
KK	KOPRIVNIČKO - KRIŽEVAČKA
KZ	KRAPINSKO ZAGORSKA
MEĐ	MEĐIMURSKA
OSB	OSJEČKO BARANJSKA
PS	POŽEŠKO SLAVONSKA
SM	SISAČKO MOSLAVAČKA
VAR	VARAŽDINSKA
VUS	VUKOVARSKO-SRIJEMSKA
ZAG	ZAGREBAČKA
ZG	GRAD ZAGREB

IZLAGAČ	KAT. BR.	SORTA	ŽUPANIJA	VINO-GORJE	KATEGORIJA	KAK-VOĆA	BERBA	OCJENA	ODLIČJE
ANDELKO TOMIČAK JASTREBARSKO JURJEVČANI 36 A 01/ 62 93 162	1	RAJNSKI RIZLING	ZAG	PO	I/2	3	2011	82,00	SM
ANTOLKOVIĆ DRAGUTIN SVETI IVAN ZELINA M. ŽIGROVIĆA 2 098 446 208	301	MJEŠAVINA SORATA	ZAG	ZE	I/1	1	2011	76,00	BM
ATILA SABO KARANAC KOLODVORSKA 146 098 529 189	266	MJEŠAVINA SORATA	OSB	BA	II/11	3	2011	80,00	SM
BADEL 1862 d.d. ZAGREB, VLAŠKA 116 043/ 331 997	44	GRAŠEVINA	BB	DA	I/4	5.3	2009	89,00	ZM
	45	SAUVIGNON	BB	DA	IV/27	3	2011	87,00	ZM
	43	GRAŠEVINA	BB	DA	I/2	4	2011	82,00	SM
BADEL 1862 d.d. KRIŽEVAČKI VINOGRADI ZAGREB, VLAŠKA 116 043/ 331 997	46	GRAŠEVINA	KK	KL	I/2	3	2010	81,00	SM
BAVOLJAK DRAGUTIN ZAGREB, LAŠČINSKA 134 098 227 931	54	GRAŠEVINA	ZAG	VŽ	I/1	1	2009	82,00	SM
BELAK JOSIP I BLANKA SAMOBOR, STAROGRADSKA 28/1, 091 78 86 056	56	BOUVIEROVA RANINA	ZAG	SA	I/1	5.1	2011	78,00	BM
BELJE d.d. DARDA, INDUSTRIJSKA ZONA 1 MECE 091 17 90 268	21	MJEŠAVINA SORATA	OSB	BA	III/21	4	2009	86,00	ZM
	24	CHARDONNAY	OSB	BA	I/1	3	2011	85,00	ZM
	17	PINOT CRNI	OSB	BA	III/21	4	2009	85,00	ZM
	22	GRAŠEVINA	OSB	BA	I/1	3	2011	84,00	SM
	23	GRAŠEVINA	OSB	BA	I/1	3	2011	83,00	SM

IZLAGAČ	KAT. BR	SORTA	ŽUPANIJA	VINO-GORJE	KATEGORIJA	KAKVOĆA	BERBA	OCJENA	ODLIČJE
BELJE d.d. DARDA INDUSTRIJSKA ZONA 1 MECE 091 17 90 268	18	FRANKOVKA	OSB	BA	III/21	4	2009	83,00	SM
	19	MERLOT	OSB	BA	III/21	4	2009	81,00	SM
	20	MJEŠAVINA SORATA	OSB	BA	III/21	4	2007	81,00	SM
BENKO STJEPAN BELOVAR, MORAVČE PRIGORSKA 49 01/ 20 42 570	91	RAJNSKI RIZLING	ZG	ZG	I/1	3	2011	81,00	SM
	92	GRAŠEVINA	ZG	ZG	I/1	3	2011	78,00	BM
	93	CHARDONNAY	ZG	ZG	I/2	3	2011	74,00	PR
BIČAK ZVONKO BEDENICA, BEDENICA 1i 098 358 660	77	GRAŠEVINA	ZAG	ZE	I/2	1	2011	75,00	BM
	78	MJEŠAVINA SORATA	ZAG	ZE	I/2	1	2011	71,00	PR
BOROŠAK ŽELJKO ZAGREB, SOŠIČKA 53 098 400 350	135	CHARDONNAY	ZG	SA	I/1	1	2011	83,00	SM
BUKOVEC ŽELJKO BEDENICA, BEDENICA 138 098 383 275	79	SILVANAC ZELENI	ZAG	ZE	I/2	1	2011	76,00	BM
CVETKO MLADEN SVETI IVAN ZELINA BERISLAVEC 22 01/ 20 60 358	47	GRAŠEVINA	ZAG	ZE	I/1	1	2011	78,00	BM
ČERGAR STJEPAN BELOVAR, MORAVČE PRIGORSKA 17 091 53 94 339	196	MUŠKAT	ZAG	ZE	IV/27	1	2011	82,00	SM
	195	SILVANAC ZELENI	ZAG	ZE	I/2	1	2011	80,00	SM
	194	MJEŠAVINA SORATA	ZAG	ZE	I/2	1	2011	77,00	BM
ČRGAR VLADO BELOVAR, ČERGAROVA 15 DONJA GLAVNICA 098 31 13 30	197	KRALJEVINA	ZG	ZG	I/1	1	2011	75,00	BM

IZLAGAČ	KAT. BR.	SORTA	ŽUPANIJA	VINO-GORJE	KATEGORIJA	KAKVOĆA	BERBA	OCJENA	ODLIČJE
ČRGAR VLADO BELOVAR, ČERGAROVA 15 DONJA GLAVNICA 098 31 13 30	199	RAJNSKI RIZLING	ZG	ZG	I/1	1	2011	75,00	BM
	198	CHARDONNAY	ZG	ZG	I/1	1	2011	73,00	PR
ĆUK JOSIP KRAŠIĆ, KRAŠIĆ 79 095 50 44 444	225	SILVANAC ZELENI	ZAG	KŠ	I/2	1	2011	85,00	ZM
	227	GRAŠEVINA	ZAG	KŠ	I/2	1	2011	80,00	SM
	226	PINOT BIJELI	ZAG	KŠ	I/3	1	2011	75,00	BM
DOMITRAN JOSIP SVETI IVAN ZELINA KREČAVES 6 098 382 107	69	PINOT BIJELI	ZAG	ZE	I/1	1	2011	81,00	SM
	68	CHARDONNAY	ZAG	ZE	I/2	1	2011	81,00	SM
DRAGANIĆ JOSIP JESENJE GORNJE JESENJE GORNJE 94 049/ 375 004	236	MJEŠAVINA SORATA	KZ	KR	I/2	1	2011	71,00	PR
ELEMENTA T ZAGREB NOVOSELEČKI PUT 40 098 238 567	214	CABERNET SAUVIGNON	ZG	ZG	III/21	3	2009	81,00	SM
FERAVINO d.o.o. FERIČANCI FERIČEVA 16 031/ 603 213	258	ZWEIGELT	OSB	FE	III/21	4	2009	86,00	ZM
	259	FRANKOVKA	OSB	FE	III/21	4	2009	86,00	ZM
	260	SYRAH	OSB	FE	III/21	4	2009	86,00	ZM
	261	FRANKOVKA	OSB	FE	II/12	3	2011	85,00	ZM
	257	GRAŠEVINA	OSB	FE	I/1	4	2011	85,00	ZM
FRANJO DANIJEL JAKOVLJE, KRALJEV VRH	147	CHARDONNAY	ZAG	SA	I/2	3	2011	75,00	BM

IZLAGAČ	KAT. BR	SORTA	ŽUPANIJA	VINO-GORJE	KATEGORIJA	KAKVOĆA	BERBA	OCJENA	ODLIČJE
GRILEC IVICA SESVETE, ZAGREBAČKA 96 091 22 00 250	10	GRAŠEVINA	ZG	ZE	I/1	3	2011	82,00	SM
HUKAR STJEPAN I BRANKO DONJA ZELINA BREZOVEC ZELINSKI 2 01/ 20 65 228	274	MUŠKAT	ZAG	ZE	IV/27	3	2010	78,00	BM
ILOČKI PODRUMI d.d. ILOK, DR. F. TUĐMANA 72 032/ 590 003	51	TRAMINAC	VUS	SR	IV/28	4	2009	88,00	ZM
	50	GRAŠEVINA	VUS	SR	I/3	4	2010	87,00	ZM
	49	GRAŠEVINA	VUS	SR	I/1	4	2011	86,00	ZM
	48	GRAŠEVINA	VUS	SR	I/1	3	2011	84,00	SM
JANŽEK IVICA JESENJE GORNJE JESENJE GORNJE 44 049/ 375 013	237	MOSLAVAC	KZ	KR	I/2	1	2011	79,00	BM
	238	MJEŠAVINA SORATA	KZ	KR	I/2	1	2011	78,00	BM
JAREC BLAŽ DONJA ZELINA, NESPEŠ 8 A 01/ 20 69 059	74	KRALJEVINA	ZAG	ZE	I/1	3	2011	78,50	BM
	75	RAJNSKI RIZLING	ZAG	ZE	I/2	3	2011	78,00	BM
KLEPAC KUKULIĆ DUGO SELO NARTSKI JALŠEVEC ŠKOLSKA 2, 098 242 157	61	RAJNSKI RIZLING	ZAG	DV	I/1	3	2011	80,00	SM
	62	MUŠKAT	ZAG	DV	IV/27	3	2011	78,00	BM
KLET "LJUBEKOV GAJ" vl. ROBERT SMRNDIĆ SVETI IVAN ZELINA SMRNDIĆI 1 098 93 99 631	150	MUŠKAT	ZAG	ZE	IV/28	3	2011	83,00	SM
	149	SAUVIGNON	ZAG	ZE	IV/26	3	2011	82,00	SM
	148	RAJNSKI RIZLING	ZAG	ZE	I/2	3	2011	81,00	SM

IZLAGAČ	KAT. BR	SORTA	ŽUPANIJA	VINO-GORJE	KATEGORIJA	KAKVOĆA	BERBA	OCJENA	ODLIČJE
KLET "LJUBEKOV GAJ" vl. ROBERT SMRNDIČ SVETI IVAN ZELINA SMRNDIĆI 1 098 93 99 631	152	ZWEIGELT	ZAG	ZE	III/21	3	2011	76,00	BM
	151	KRALJEVINA	ZAG	ZE	I/1	3	2011	75,50	BM
KOS IVAN SVETI IVAN ZELINA GORNJE OREŠJE 79 01/ 20 64 058	153	GRAŠEVINA	ZAG	ZE	I/1	1	2011	77,00	BM
KOS IVAN DONJA ZELINA, NESPEŠ 77 099 20 69 224	279	MJEŠAVINA SORATA	ZAG	ZE	I/1	3	2011	74,00	PR
KOVAČ FANIKA POPOVAČA, ČAVORIJA 93 A 044/ 652 164	103	FRANKOVKA	SM	VI	III/22	3	2011	81,00	SM
KRONOS d.o.o. BATINA PLANINA ISTOK 135 031/ 214 511	248	CABERNET SAUVIGNON	OSB	BA	III/21	3	2009	87,00	ZM
	250	MJEŠAVINA SORATA	OSB	BA	I/1	3	2009	83,00	SM
	251	MJEŠAVINA SORATA	OSB	BA	I/1	3	2010	83,00	SM
	252	CHARDONNAY	OSB	BA	I/1	4	2009	83,00	SM
	249	PINOT CRNI	OSB	BA	III/21	3	2009	82,00	SM
KUDELIĆ JOSIP BEDENICA, BELOSLAVEC 5A 098 213 488	164	TRAMINAC	ZAG	ZE	IV/26	1	2011	75,00	BM
	165	MJEŠAVINA SORATA	ZAG	ZE	I/1	1	2011	74,00	PR
KUŠIĆ SLAVKO SVETI IVAN ZELINA DONJE PSARJEVO 11 01/ 20 69 375	53	MJEŠAVINA SORATA	ZAG	ZE	I/1	1	2011	81,00	SM
KUTJEVO d.d. KUTJEVO, K. TOMISLAVA 1 034/ 255 008	16	GRAŠEVINA	PS	KT	I/4	5.4	2007	92,00	VZM
	15	GRAŠEVINA	PS	KT	I/4	5.5	2008	90,00	ZM

IZLAGAČ	KAT. BR	SORTA	ŽUPANIJA	VINO-GORJE	KATEGORIJA	KAKVOĆA	BERBA	OCJENA	ODLIČJE
KUTJEVO d.d. KUTJEVO, K. TOMISLAVA 1 034/ 255 008	14	CHARDONNAY	PS	KT	I/1	4	2009	86,00	ZM
	12	GRAŠEVINA	PS	KT	I/1	4	2011	85,00	ZM
	11	GRAŠEVINA	PS	KT	I/1	4	2011	82,00	SM
	13	GRAŠEVINA	PS	KT	I/1	4	2011	71,00	PR
LEDING d.o.o. vl. ANTE LEDIĆ ZAGREB, RUGVIČKA 5 091 61 95 716	217	RAJNSKI RIZLING	ZG	PO	I/2	3	2011	86,00	ZM
	216	GRAŠEVINA	ZG	PO	I/1	3	2011	85,00	ZM
	218	MJEŠAVINA SORATA	ZG	PO	I/1	3	2011	80,00	SM
MARCUS d.o.o. ZAGREB, T. PAVLEKA 5 099 31 34 715	190	GRAŠEVINA	ZAG	KT	I/1	1	2011	85,00	ZM
	189	RAJNSKI RIZLING	ZAG	KT	I/1	1	2011	81,00	SM
	188	SAUVIGNON	ZAG	KT	IV/26	1	2011	81,00	SM
MARKOVIĆ VINKO KONJŠČINA, JERTOVEC 31 098 207 863	106	SILVANAC ZELENI	KZ	ZL	I/3	1	2011	82,00	SM
	105	SILVANAC ZELENI	KZ	ZL	I/2	1	2011	77,00	BM
	107	CHARDONNAY	KZ	ZL	I/3	1	2011	73,00	PR
MATOČEC MARIJAN ĐURĐEVEC, ŠKURALIJEVA 4 098 17 56 327	177	GRAŠEVINA	KK	KĐ	I/1	1	2011	86,00	ZM
	180	SAUVIGNON	KK	KĐ	IV/27	4	2011	86,00	ZM
	179	CHARDONNAY	KK	KĐ	I/1	4	2011	83,00	SM

IZLAGAČ	KAT. BR.	SORTA	ŽUPANIJA	VINO-GORJE	KATEGORIJA	KAKVOĆA	BERBA	OCJENA	ODLIČJE
MATOČEC MARIJAN ĐURĐEVEC, ŠKURALIJEVA 4 098 17 56 327	178	GRAŠEVINA	KK	KĐ	I/2	1	2011	78,00	BM
MEŠTRIĆ TOMISLAV NOVI MAROF PRESEČNO 86 E 098 418 360	59	MJEŠAVINA SORATA	VAR	VŽ	I/2	3	2011	82,00	SM
	60	SAUVIGNON	VAR	VŽ	IV/27	5.2	2011	75,00	BM
MISNA VINA d.o.o. TRNAVA J.J.STROSSMAYERA 24 099 31 95 500	276	TRAMINAC	OSB	ĐA	IV/29	5.5	2009	91,00	VZM
	277	GRAŠEVINA	OSB	ĐA	I/1	3	2011	86,00	ZM
	275	TRAMINAC	OSB	ĐA	IV/26	4	2009	86,00	ZM
MLADINA d.d. JASTREBARSKO BANA J .JELAČIĆA 85 01/ 62 81 650	242	RAJNSKI RIZLING	ZAG	PO	I/2	4	2010	85,00	ZM
	241	MJEŠAVINA SORATA	ZAG	PO	I/2	8	2009	80,00	SM
NEMČIĆ STJEPAN DUBRAVICA KUMROVEČKA 244 098 90 30 627	130	MUŠKAT	ZAG	SA	IV/27	1	2011	82,00	SM
	129	SAUVIGNON	ZAG	SA	IV/27	1	2011	81,00	SM
	128	GRAŠEVINA	ZAG	SA	I/1	1	2011	74,00	PR
NOVAK DANICA I BORIS ŠTRIGOVA, BANFI 201 091 12 42 581	228	MUŠKAT	MEĐ	ME	IV/28	3	2011	77,00	BM
	229	CHARDONNAY	MEĐ	ME	I/3	3	2011	75,00	BM
OBITELJ MATANIĆ NOVOSELEC ZAGREBAČKA 168 OBEDIŠĆE, 091 51 05 885	66	MJEŠAVINA SORATA	ZAG	VI	I/1	1	2011	84,00	SM
OBITELJSKI PODRUM PINKERT SUZA, M. TITA 16 031/ 733 018	267	CABERNET SAUVIGNON	OSB	BA	III/21	3	2011	83,00	SM

IZLAGAČ	KAT. BR	SORTA	ŽUPANIJA	VINO-GORJE	KATEGORIJA	KAKVOĆA	BERBA	OCJENA	ODLIČJE
OCVIREK MLADEN KONJŠČINA KRAPINA SELO 6 A 098 98 28 887	163	MJEŠAVINA SORATA	KZ	ZL	I/1	1	2011	80,00	SM
	162	MJEŠAVINA SORATA	KZ	ZL	I/1	1	2011	76,00	BM
OG JAREC-KURE SVETI IVAN ZELINA BIŠKUPEC, MUNĐAKOVA 6 098 232 900	5	PINOT BIJELI	ZAG	ZE	I/2	4	2010	86,00	ZM
	7	MANZONI BIJELI	ZAG	ZE	I/2	4	2011	85,00	ZM
	6	CHARDONNAY	ZAG	ZE	I/1	4	2010	83,00	SM
	8	PINOT BIJELI	ZAG	ZE	I/2	4	2011	83,00	SM
	9	CHARDONNAY	ZAG	ZE	I/2	4	2011	74,00	PR
OPG BAN ALEN KLOŠTAR PODRAVSKI PRUGOVAC, DUGA 23	213	KERNER	KK	KĐ	II/11	1	2011	83,00	SM
OPG BEDEKOVIĆ DRAŽEN BEDENICA TURKOVČINA 23 099 22 20 204	169	KRALJEVINA	ZAG	ZE	I/1	2	2011	85,50	ZM
	167	SYRAH	ZAG	ZE	III/21	1	2011	82,00	SM
	172	RAJNSKI RIZLING	ZAG	ZE	I/1	2	2011	78,00	BM
	174	SYRAH	ZAG	ZE	II/12	1	2011	78,00	BM
	166	SYRAH	ZAG	ZE	III/21	1	2010	75,00	BM
	170	MJEŠAVINA SORATA	ZAG	ZE	I/1	2	2011	74,00	PR
	171	MJEŠAVINA SORATA	ZAG	ZE	I/1	2	2011	73,00	PR
	173	SAUVIGNON	ZAG	ZE	IV/27	2	2011	70,00	PR

IZLAGAČ	KAT. BR	SORTA	ŽUPANIJA	VINO-GORJE	KATEGORIJA	KAKVOĆA	BERBA	OCJENA	ODLIČJE
OPG BRANKO ČEGEC PRVO HRVATSKO EKO VINO SVETI IVAN ZELINA MARINOVEC ZELINSKI 24 01/ 20 60 927	65	MJEŠAVINA SORATA	ZAG	ZE	III/21	3	2011	78,00	BM
	64	TRAMINAC	ZAG	ZE	IV/29	5.4	2006	76,00	BM
OPG BRGLEZ NEVEN BELOVAR, JESENOVEC KURMANOVA 5 098 94 43 092	298	ŠKRLET	ZG	VI	I/2	3	2011	80,00	SM
OPG BRZICA IVO OSIJEK, BOKOVSKA 5 091 29 73 410	255	MERLOT	OSB	ER	III/21	1	2011	82,00	SM
	254	CHARDONNAY	OSB	ER	I/1	1	2011	80,00	SM
OPG CRNIĆ BRANKO MARIJA GORICA 2. JAKOLIČEV ODV. 5 CELINE, 091 61 61 084	140	RAJNSKI RIZLING	ZAG	SA	I/1	3	2011	82,00	SM
OPG ĐURINSKI STJEPAN KUPLJENOVO I ODV. ĐURINSKI 7, HRUŠEC 098 90 09 895	142	CABERNET SAUVIGNON	ZAG	SA	III/22	5.1	2011	78,00	BM
	296	TRAMINAC	ZAG	SA	IV/27	3	2011	83,00	SM
OPG HRUPEC DARKO SVETI IVAN ZELINA ŠULINEC 6 091 20 59 181	120	KRALJEVINA	ZAG	ZE	I/1	3	2011	85,50	ZM
	121	PINOT SIVI	ZAG	ZE	I/2	3	2011	81,00	SM
	119	KRALJEVINA	ZAG	ZE	I/1	3	2011	77,50	BM
OPG IVANČIĆ MILAN JASTREBARSKO PLEŠIVICA 62, 098 416 119	231	CHARDONNAY	ZAG	PO	I/1	3	2011	84,00	SM
OPG JAREC STJEPAN DONJA ZELINAŽ, BUNJAK 6 098 18 72 446	295	SAUVIGNON	ZAG	ZE	IV/26	1	2011	83,00	SM
	293	KRALJEVINA	ZAG	ZE	I/1	1	2011	81,50	SM
	294	CHARDONNAY	ZAG	ZE	I/1	1	2011	80,00	SM

IZLAGAČ	KAT. BR	SORTA	ŽUPANIJA	VINO-GORJE	KATEGORIJA	KAKVOĆA	BERBA	OCJENA	ODLIČJE
OPG JURKOVAC GORICA SVETOJANSKA CELINE 36 098 541 454	269	PINOT SIVI	ZAG	SA	I/2	3	2010	81,00	SM
	271	GRAŠEVINA	ZAG	SA	I/1	3	2010	80,00	SM
	272	MUŠKAT	ZAG	SA	IV/27	3	2010	75,00	BM
OPG KELEMEN IVAN KUPLJENOVO B. KELEMENA 7 091 33 10 804	145	MUŠKAT	ZAG	SA	IV/28	4	2011	81,00	SM
OPG MAKOVIĆ ZAPREŠIĆ, LEDINE 7 098 232 561	139	GRAŠEVINA	ZAG	SA	I/1	3	2011	86,00	ZM
	138	GRAŠEVINA	ZAG	SA	I/3	5.1	2011	83,00	SM
OPG MATOŠ STIPAN ZAGREB, GORJANOVIČEVA 12, 091 61 01 139	98	MUŠKAT	ZG	ST	IV/26	3	2011	76,00	BM
	96	CABERNET SAUVIGNON	ZG	ST	III/21	3	2011	75,00	BM
	97	RAJNSKI RIZLING	ZG	ST	I/2	3	2011	73,00	PR
OPG MIHALIĆ JADRANKO KRIŽEVCI, POTOČKA 10 091 19 77 001	240	TAYBERRY	KK	KL	VII	9	2011	85,00	ZM
	239	KUPINOVO VINO	KK	KL	VII	9	2011	81,00	SM
OPG PAJ FRANJO BELOVAR, GLAVNICA GORNJA, GAJEVA 113 098 433 597	299	MOSLAVAC	ZG	ZG	I/1	1	2011	72,00	PR
OPG PISAČIĆ STJEPAN DONJA ZELINA DONJA DRENOVA 59 098 84 81 255	205	RAJNSKI RIZLING	ZAG	ZE	I/2	3	2010	79,00	BM
	204	MERLOT	ZAG	ZE	III/21	3	2010	78,00	BM
OPG POLOVANEC KAŠINA, ĐURĐEKOVEC BREG 65 091 73 14 865	184	PINOT SIVI	ZAG	ZG	I/1	3	2011	86,00	ZM

IZLAGAČ	KAT. BR	SORTA	ŽUPANIJA	VINOGORJE	KATEGORIJA	KAKVOĆA	BERBA	OCJENA	ODLIČJE
OPG POLOVANEC KAŠINA, ĐURĐEKOVEC BREG 65 091 73 14 865	186	CHARDONNAY	ZAG	ZG	I/1	3	2011	85,00	ZM
	183	GRAŠEVINA	ZAG	ZG	I/1	3	2011	78,00	BM
OPG PUHELEK - PUREK SVETI IVAN ZELINA GORNJE PSARJEVO 152 091 50 56 315	123	KRALJEVINA	ZAG	ZE	I/1	3	2011	85,00	ZM
	125	SAUVIGNON	ZAG	ZE	IV/26	3	2010	85,00	ZM
	122	KRALJEVINA	ZAG	ZE	I/1	3	2011	82,00	SM
	124	SAUVIGNON	ZAG	ZE	IV/26	3	2011	76,00	BM
OPG SIBER DUŠICA OSIJEK, ZAGREBAČKA 8 098 573 417	264	SAUVIGNON	OSB	ER	II/11	1	2011	86,00	ZM
	262	CABERNET SAUVIGNON	OSB	ER	III/21	3	2007	79,00	BM
	263	CABERNET SAUVIGNON	OSB	ER	III/21	4	2009	78,00	BM
OPG SMRNDIĆ DRAŽEN SVETI IVAN ZELINA BLAŽEVDOLSKA 99 01/ 20 65 756	288	SAUVIGNON	ZAG	ZE	IV/27	3	2011	71,00	PR
OPG SONENŠAJN ZLATKO KOPRIVNICA STARI BREŽANEC 12 A 092 12 51 069	221	TRAMINAC	KK	KĐ	IV/29	6	2005	89,00	ZM
	222	GRAŠEVINA	KK	KĐ	I/4	5.4	2008	86,00	ZM
OPG TOMURAD MARIJAN SESVETE, POPVEC VARAŽDINSKA 42 098 316 057	292	GRAŠEVINA	ZG	ZG	I/2	3	2011	86,00	ZM
	291	MUŠKAT	ZG	ZG	IV/27	3	2011	82,00	SM
	290	PINOT BIJELI	ZG	ZG	I/3	3	2011	81,00	SM

IZLAGAČ	KAT. BR	SORTA	ŽUPANIJA	VINOGORJE	KATEGORIJA	KAKVOĆA	BERBA	OCJENA	ODLIČJE
OPG TOMURAD MARIJAN SESVETE, POPOVEC VARAŽDINSKA 42 098 316 057	289	MJEŠAVINA SORATA	ZG	ZG	I/2	3	2011	77,00	BM
OPG VUGEC DARIO DONJA PUŠČA TREŠNJEVAČKA 1 098 750 911	146	MUŠKAT	ZAG	SA	IV/27	3	2010	83,00	SM
OPG ŽIDAK FRANJO I IVICA SESVETE, VUGROVEC A.ŠENOJE 59, 01/ 20 44 464	94	MUŠKAT	ZG	ZG	IV/29	5.5	2008	82,00	SM
OPR CRNKO STANISLAV JALŽABET, IMBRIOVEC 79 098 379 135	223	MJEŠAVINA SORATA	VAR	VŽ	I/4	5.4	2009	89,00	ZM
PAŽIĆ MATO SVETI IVAN ZELINA TRG A. STARČEVIĆA 4 A 01/ 20 61 156	286	MJEŠAVINA SORATA	ZAG	ZE	I/1	1	2011	76,00	BM
PEKLIĆ JOSIP OREHOVEC GORICA MIHOLEČKA 35 091 54 69 710	285	MJEŠAVINA SORATA	KK	KL	I/1	1	2011	80,00	SM
	284	CHARDONNAY	KK	KL	I/1	1	2011	78,00	BM
POFUK MIRKO DONJA ZELINA J. DOBRILE 19 091 25 05 617	181	MJEŠAVINA SORATA	ZAG	ZE	I/2	1	2011	76,00	BM
	182	KUPINOVO VINO	ZAG	ZE	VII	9	2011	76,00	BM
POLANČEC ŽELJKO BEDNJA, OSONJAK 14 099 84 46 558	235	GRAŠEVINA	VAR	VŽ	I/1	1	2011	83,00	SM
POSAVEC BRANKO DONJA ZELINA, NESPEŠ 1 A 098 417 107	246	PINOT BIJELI	ZAG	ZE	I/1	3	2010	82,00	SM
	245	MJEŠAVINA SORATA	ZAG	ZE	I/1	3	2010	81,00	SM
	247	PINOT SIVI	ZAG	ZE	I/1	3	2010	80,00	SM
PRELOG DRAŽEN VRBOVEC, ZAGREBAČKA 34 098 239 633	300	SILVANAC ZELENI	ZAG	DV	I/3	1	2011	86,00	ZM

IZLAGAČ	KAT. BR	SORTA	ŽUPANIJA	VINO-GORJE	KATEGORIJA	KAKVOĆA	BERBA	OCJENA	ODLIČJE
PUHELEK ZDRAVKO I KREŠIMIR SVETI IVAN ZELINA BLAŽEVDOL, FUČKANI 22 091 20 65 494	100	CABERNET SAUVIGNON	ZAG	ZE	III/22	3	2011	82,00	SM
PURGAR ŽELJKO I NADA SVETI IVAN ZELINA SELNICA PSARJEVAČKA 30 01/ 20 69 439	41	KRALJEVINA	ZAG	ZE	I/1	3	2011	70,50	PR
RATKAJEC MARIJAN SVETI IVAN ZELINA VL. NAZORA 82 01/ 20 62 492	63	MJEŠAVINA SORATA	ZAG	ZE	I/1	1	2011	70,00	PR
SAKMARDI FRANJO SVETI IVAN ZELINA ZAGREBAČKA 82 091 20 60 730	67	MJEŠAVINA SORATA	ZAG	ZE	III/21	1	2011	75,00	BM
SESVEČAN LJUBOMIR SVETI IVAN ZELINA PRETOKI 1, 01/ 20 60 113	32	MJEŠAVINA SORATA	ZAG	ZE	I/1	1	2011	71,00	PR
SKOMRAK MIRKO KOMIN, DUBOVEC BISAŠKI 7, 01/ 20 67 104	72	MJEŠAVINA SORATA	ZAG	ZE	I/1	1	2011	85,00	ZM
SOKAČ IVAN STUBIČKE TOPLICE STRMEC 182 098 303 903	144	SAUVIGNON	KZ	SA	IV/27	3	2011	82,00	SM
	143	TRAMINAC	KZ	SA	IV/28	3	2011	82,00	SM
STANIĆ JOSIP SVETI IVAN ZELINA GORIČICA, ZELINSKA 26 01/ 20 65 646	58	GRAŠEVINA	ZAG	ZE	I/2	1	2011	73,00	PR
SUŠEC IVAN SVETI IVAN ZELINA KREČAVES 1 A 098 227 333	87	KRALJEVINA	ZAG	ZE	I/1	3	2011	86,50	ZM
	86	KRALJEVINA	ZAG	ZE	I/1	3	2011	78,00	BM
	89	SAUVIGNON	ZAG	ZE	IV/26	3	2011	78,00	BM
ŠKRAPEC STJEPAN BELOVAR, CRKVENA VES 9 MORAVČE, 099 21 91 589	191	RAJNSKI RIZLING	ZAG	ZG	I/1	1	2011	82,00	SM

IZLAGAČ	KAT. BR	SORTA	ŽUPANIJA	VINO-GORJE	KATEGORIJA	KAKVOĆA	BERBA	OCJENA	ODLIČJE
ŠKRAPEC STJEPAN BELOVAR, CRKVENA VES 9 MORAVČE, 099 21 91 589	192	MUŠKAT	ZAG	ZG	IV/27	1	2011	82,00	SM
	193	SILVANAC ZELENI	ZAG	ZG	I/2	1	2011	81,00	SM
ŠPEHAR MARIO SESVETE, KRIZANTEMA 41 091 58 67 890	95	KRALJEVINA	ZG	ZG	I/1	1	2011	72,50	PR
ŠPINDERK IVAN SVETI IVAN ZELINA PRETOKI 14 A 099 36 70 902	85	MJEŠAVINA SORATA	ZAG	ZE	I/1	1	2011	78,00	BM
ŠTABA IVAN DONJA ZELINA, BLAŠKOVEC BLAŠKOVEČKA 74 01/ 20 65 606	102	MANZONI BIJELI	ZAG	ZE	I/3	5.1	2011	77,00	BM
ŠTRITOF IVAN DUBRAVICA SUTLANSKE DOLINE 53 098 621 121	126	MJEŠAVINA SORATA	ZAG	SA	I/2	1	2011	79,00	BM
	127	SAUVIGNON	ZAG	SA	IV/27	2	2011	79,00	BM
TOMIČAK ANĐELKO JASTREBARSKO, JURJEVČANI 36 A, 01/ 62 93 162	3	PORTUGIZAC	ZAG	PO	III/21	3	2011	80,00	SM
TOMURAD STJEPAN KAŠINA, VURNOVEC 2 01/ 20 55 896	208	MUŠKAT	ZG	ZG	IV/27	3	2011	78,00	BM
TUKOVIĆ IVICA BEDENICA, BELOSLAVEC 42 098 280 218	175	MJEŠAVINA SORATA	ZAG	ZE	I/1	1	2011	77,00	BM
VALENTAKOVIĆ ZDRAVKO SVETI IVAN ZELINA V. NAZORA 72, 098 454 392	26	FRANKOVKA	ZAG	ZE	III/21	1	2011	79,00	BM
VEDING d.o.o. vi. ANTE LEDIĆ ZAGREB, RUGVIČKA 5 091 61 95 716	219	PINOT CRNI	ZG	PO	III/21	3	2011	82,00	SM
	220	MJEŠAVINA SORATA	ZG	PO	III/21	3	2011	80,00	SM
VINA KOS - JURIŠIĆ DONJA ZELINA, NESPEŠ 8 B 098 377 907	161	CHARDONNAY	ZAG	ZE	I/1	3	2010	81,00	SM

IZLAGAČ	KAT. BR	SORTA	ŽUPANIJA	VINO-GORJE	KATEGORIJA	KAKVOĆA	BERBA	OCJENA	ODLIČJE
VINA KOS - JURIŠIĆ DONJA ZELINA, NESPEŠ 8 B 098 377 907	159	KERNER	ZAG	ZE	I/3	3	2011	76,00	BM
VINA KOS v.l. ŽELJKO KOS DONJA ZELINA, HRNJANEC S. DOMJANIČA 8 098 367 030	156	RAJNSKI RIZLING	ZG	ZE	I/2	4	2011	85,00	ZM
	157	KERNER	ZG	ZE	I/2	5.1	2011	81,00	SM
	155	KRALJEVINA	ZG	ZE	I/1	3	2011	75,50	BM
VINARIJA "MAGI" JALŽABET, IMBRIOVEC 63 098 791 092	108	TRAMINAC	VAR	VŽ	IV/27	5.1	2011	86,00	ZM
	109	GRAŠEVINA	VAR	VŽ	I/1	3	2011	85,00	ZM
	110	MJEŠAVINA SORATA	VAR	VŽ	I/1	3	2011	81,00	SM
VINARIJA MEŽNARIĆ d.o.o. KNEGINEC GORNJI MAVRA SCHLENGERA 3A 099 26 53 101	40	SAUVIGNON	VAR	VŽ	IV/26	3	2011	85,00	ZM
	39	SILVANAC ZELENI	VAR	VŽ	I/1	3	2011	80,00	SM
	38	CHARDONNAY	VAR	VŽ	I/1	3	2011	79,00	BM
	37	MUŠKAT	VAR	VŽ	IV/28	4	2010	78,00	BM
	36	PINOT CRNI	VAR	VŽ	III/21	3	2010	76,00	BM
VINARIJA MICAK MARIJA BISTRICA HUM BISTRičKI 69 A 098 555 415	203	CABERNET SAUVIGNON	KZ	ST	III/21	3	2011	86,00	ZM
	200	GRAŠEVINA	KZ	ST	I/1	3	2011	85,00	ZM
	201	KERNER	KZ	ST	I/1	3	2011	83,00	SM
	202	RAJNSKI RIZLING	KZ	ST	I/2	3	2011	81,00	SM

IZLAGAČ	KAT. BR	SORTA	ŽUPANIJA	VINO-GORJE	KATEGORIJA	KAKVOĆA	BERBA	OCJENA	ODLIČJE
VINARIJA ŠAFRAN BREZNIČKI HUM BREZNICA 1 D 042/ 209 834	117	MUŠKAT	VAR	VŽ	IV/29	5.5	2009	90,00	ZM
	112	TRAMINAC	VAR	VŽ	IV/29	5.3	2009	87,00	ZM
	111	GRAŠEVINA	VAR	VŽ	I/1	3	2011	86,00	ZM
	113	MANZONI BIJELI	VAR	VŽ	I/1	4	2011	86,00	ZM
	115	MUŠKAT	VAR	VŽ	IV/26	4	2011	84,00	SM
	116	PINOT SIVI	VAR	VŽ	I/1	4	2011	81,00	SM
	114	TRAMINAC	VAR	VŽ	IV/26	4	2011	80,00	SM
VINOGRADARSTVO I PODRUMARSTVO ZVONKO BELOVIĆ ŠTRIGOVA, ŠTRIGOVA 90 040/ 851 369	27	SAUVIGNON	MEĐ	ME	IV/27	4	2011	86,00	ZM
	30	CHARDONNAY	MEĐ	ME	I/2	3	2011	83,00	SM
	29	MUŠKAT	MEĐ	ME	IV/28	3	2011	82,00	SM
	28	TRAMINAC	MEĐ	ME	IV/28	3	2011	78,00	BM
VOJNOVIĆ ŽELJKO VARAŽDIN ALEJA KRALJA ZVONIMIRA 11 042/ 233 810	282	SAUVIGNON	VAR	VŽ	IV/26	3	2011	73,00	PR
	281	SILVANAC ZELENI	VAR	VŽ	I/2	4	2011	73,00	PR
VUGLEC BREG d.o.o. KRAPINSKE TOPLICE DONJE VINO 1 C 098 214 294	210	MUŠKAT	KZ	KR	IV/28	5.1	2011	85,00	ZM
	212	CABERNET SAUVIGNON	KZ	KR	III/21	2	2009	79,00	BM
	209	MJEŠAVINA SORATA p	KZ	KR	I/3	8	2009	82,00	SM

IZLAGAČ	KAT. BR.	SORTA	ŽUPANIJA	VINO-GORJE	KATEGORIJA	KAKVOĆA	BERBA	OCJENA	ODLIČJE
VUGLEC BREG d.o.o. KRAPINSKE TOPLICE DONJE VINO 1 C 098 214 294	211	SAUVIGNON	KZ	KR	IV/26	2	2011	75,00	BM
ŽIGROVIĆ IVAN SVETI IVAN ZELINA PRETOKI 25 098 301 889	83	CABERNET SAUVIGNON	ZAG	ZE	III/21	1	2011	85,00	ZM
	42	MJEŠAVINA SORATA	ZAG	ZE	I/1	1	2011	77,00	BM
	84	MJEŠAVINA SORATA	ZAG	ZE	I/1	1	2011	73,00	PR
ŽIGROVIĆ ZDRAVKO SVETI IVAN ZELINA DOMJANIČEVA 13 091 53 14 123	4	GRAŠEVINA	ZAG	KL	II/11	3	2011	79,00	BM
ŽUGEČ RUDOLF HRAŠČINA, TRGOVIŠČE MARETIĆ 4 A 098 93 41 367	57	KUPINOVO VINO	KZ	ZL	VII	9	2011	76,00	BM





**Uzorci slijedom sorata**

## Kazalo izloženih sorata

Bouvierova ranina .....	51
Cabernet sauvignon .....	51
Chardonnay .....	52
Frankovka .....	54
Graševina.....	55
Kerner.....	58
Kraljevina.....	59
Manzoni bijeli.....	60
Merlot .....	61
Moslavac .....	62
Muškat žuti.....	62
Muškat otonel .....	64
Pinot bijeli .....	64
Pinot crni .....	65
Pinot sivi .....	66
Portugizac.....	67
Rajnski rizling.....	68
Sauvignon .....	69
Silvanac zeleni .....	71
Syrah .....	72
Škrlet .....	72
Traminac.....	73
Zweigelt .....	74
Mješavina bijelih sorata.....	75
Mješavina crnih sorata .....	77
Mješavina roze .....	77
Pjenušava vina.....	78
Voćna vina .....	78

## BOUVIEROVA RANINA

*Sinonimi: Radgonska ranina bijela, Bouvier-Traube weisse, Precoce di Bouvier bianco*

Rana vinska sorta bijelog grožđa, koja je dobila ime po svom pronalazitelju Clotaru Bouvieru iz Radgone. Zahvaljujući redovitoj i dobroj rodnosti, te kvaliteti i pitkosti vina koje se dobije iz njena grožđa, iz Slovenije je prenijeta u ostale vinorodne krajeve Hrvatske. Zbog niskog sadržaja ukupnih kiselina, vina ove sorte preporuča se konzumirati dok su još mlada.



BOUVIEROVA RANINA								
IZLAGAČ	KAT. BROJ	ŽUPANIJA	VINOGORJE	KATEGORIJA	KAKVOĆA	BERBA	OCJENA	ODLIČJE
BELAK JOSIP I BLANKA	56	ZAG	SA	I/1	5.1	2011	78,00	BM

## CABERNET SAUVIGNON

*Sinonimi: Francuska: Cabernet Sauvignon noir, Petit Cabernet, Vidure sauvignon, Carbonet i dr., Cabernet Sauvignon Nero, Blauer, black.*

Ta visokokvalitetna sorta potječe iz Francuske (Bordeaux), a rasprostranjena je, osim u Francuskoj i Italiji, više ili manje u gotovo svim vinorodnim zemljama.

Gospodarska vrijednost ovisi o odnjegovanosti vina u bocama, manjak mase prinosa lako se može nadoknaditi visokom kakvoćom vina. Cabernet Sauvignon crni tipična je sorta malih grozdova visoke kakvoće.

Daje visokokvalitetna vina, granatne boje, specifičnog sortnog mirisa i okusa, dobro se čuvaju i izgrađuju, dosta su jaka, malo trpka, s razmjerno niskim kiselinama. Vina od ove sorte imaju specifičnu voćnu aromu i okus, a prikladna su za starenje i izgrađivanje. Izvrsno prija uz bolja jela od bijelog i tamnog mesa, a poslužuje se na temperaturi od 16-18°C.



CABERNET SAUVIGNON								
IZLAGAČ	KAT. BROJ	ŽUPANIJA	VINOGORJE	KATEGORIJA	KAKVOĆA	BERBA	Ocjena	ODLIČJE
KRONOS d.o.o.	248	OSB	BA	III/21	3	2009	87,00	ZM
VINARIJA MICAK	203	KZ	ST	III/21	3	2011	86,00	ZM
ŽIGROVIĆ IVAN	83	ZAG	ZE	III/21	1	2011	85,00	ZM
OBITELJSKI PODRUM PINKERT	267	OSB	BA	III/21	3	2011	83,00	SM
PUHELEK ZDRAVKO I KREŠIMIR	100	ZAG	ZE	III/22	3	2011	82,00	SM
ELEMENTA T	214	ZG	ZG	III/21	3	2009	81,00	SM
OPG SIBER DUŠICA	262	OSB	ER	III/21	3	2007	79,00	BM
VUGLEC BREG d.o.o.	212	KZ	KR	III/21	2	2009	79,00	BM
OPG ĐURINSKI	142	ZAG	SA	III/22	5.1	2011	78,00	BM
OPG SIBER DUŠICA	263	OSB	ER	III/21	4	2009	78,00	BM
OPG MATOŠ STIPAN	96	ZG	ST	III/21	3	2011	75,00	BM

## CHARDONNAY

*Sinonimi: Njemačka: Weiser Clevner, Gelber Weisburgun-der, Alto adige; Francuska: Pinot Chardonnay, Chardonnay blanc, Chardennet, Chardenai, Chardonnet, Shaudenay, Pinot Blanc a Cramant, Pinot Blanc Chardonnay, Epinette (Champagne); Arnaison (Touraine); Plant de Tonnerre, Morillon (Yonne); Petit Sainte - Marie (Savoie); Noirien Blanc, Arboisier, Aubaine, Auverant, Chablis, Morillon blanc, Malan blanc*



U prošlosti se smatralo da je chardonnay sinonim za pinot bijeli, međutim dokazano je da to nije isti kultivar iako postoje mnoge sličnosti.

Chardonnay je vinska sorta bijelog grožđa porijeklom iz Francuske, najvjerojatnije iz pokrajine Champagne i Burgundije, a priznata je 1872. godine u Lionu.

Zbog primjerene otpornosti na sivu plijesan te zbog stalne rodnosti, a posebno zbog izvrsne kakvoće vina ta se sorta ubrzo proširila po svim kontinentima, a isto tako i po Hrvatskoj.

Ovisno o vinificiranju daje kvalitetna i vrhunska vina, sorta je pogodna za predikatna vina, a daje i izvrsna vina njegom u barrique bačvicama. Općenito vina koja se proizvode od ove sorte visoke su kvalitete, finog sortnog mirisa i okusa, visokog sadržaja alkohola i srednje kisela.

Vino je zelenkastožute boje, nježne sortne arome, zaokruženog i punog okusa s harmoničnim odnosom alkohola i kiselina. Poslužuje se rashlađen na 10°C, a izvrsno se slaže s najfinijim predjelima, bogatijim jelima od bijelog mesa - posebno pikantnim, sve do slastica.

CHARDONNAY								
IZLAGAČ	KAT. BROJ	ŽUPA-NIJA	VINO-GORJE	KATE-GORIJA	KAK-VOĆA	BERBA	OCJENA	ODLIČJE
KUTJEVO d.d.	14	PS	KT	I/1	4	2009	86,00	ZM
BELJE d.d.	24	OSB	BA	I/1	3	2011	85,00	ZM
OPG POLOVANEC	186	ZAG	ZG	I/1	3	2011	85,00	ZM
OPG IVANČIĆ MILAN	231	ZAG	PO	I/1	3	2011	84,00	SM
BOROŠAK ŽELJKO	135	ZG	SA	I/1	1	2011	83,00	SM
KRONOS d.o.o.	252	OSB	BA	I/1	4	2009	83,00	SM
MATOČEC MARIJAN	179	KK	KĐ	I/1	4	2011	83,00	SM
OG JAREC-KURE	6	ZAG	ZE	I/1	4	2010	83,00	SM
VINOGRADAR. I PODRUMARSTVO ZVONKO BELOVIĆ	30	MEĐ	ME	I/2	3	2011	83,00	SM
DOMITRAN JOSIP	68	ZAG	ZE	I/2	1	2011	81,00	SM
VINA KOS - JURIŠIĆ	161	ZAG	ZE	I/1	3	2010	81,00	SM
OPG BRZICA IVO	254	OSB	ER	I/1	1	2011	80,00	SM

CHARDONNAY								
IZLAGAČ	KAT. BROJ	ŽUPANIJA	VINOGORJE	KATEGORIJA	KAKVOĆA	BERBA	Ocjena	ODLIČJE
OPG JAREC STJEPAN	294	ZAG	ZE	I/1	1	2011	80,00	SM
VINARIJA MEŽNARIĆ d.o.o.	38	VAR	VŽ	I/1	3	2011	79,00	BM
PEKLIĆ JOSIP	284	KK	KL	I/1	1	2011	78,00	BM
FRANJO DANIJEL	147	ZAG	SA	I/2	3	2011	75,00	BM
NOVAK DANICA I BORIS	229	MED	ME	I/3	3	2011	75,00	BM
BENKO STJEPAN	93	ZG	ZG	I/2	3	2011	74,00	PR
OG JAREC-KURE	9	ZAG	ZE	I/2	4	2011	74,00	PR
ČRGAR VLADO	198	ZG	ZG	I/1	1	2011	73,00	PR
MARKOVIĆ VINKO	107	KZ	ZL	I/3	1	2011	73,00	PR

## FRANKOVKA

*Sinonimi: Njemačka i Austrija: Blaufrankisch, Blauer limberger; Mađarska: Kekfrankos; Slovačka: Modra frankinja; Francuska: Frankonien noir; Italija: Franconica nera*

Podrijetlo ove sorte nije sigurno utvrđeno, a smatra se da potječe iz donje Austrije ili Hrvatske. Danas je rasprostranjena u većini vinorodnih zemalja Europe, a kod nas je jedno od najpoznatijih crnih vina kontinentalne Hrvatske. Gospodarska vrijednost ove sorte izuzetno je velika zbog redovite rodnosti, visokog sadržaja ukupnih kiselina i relativno visokog šećera u grožđu.

Vino ove sorte je rubinsko crvene boje, specifična mirisa, odlikuje ga punoća okusa, specifičnog je i zaokruženog bukea. Najbolje prija uz jela s roštilja, sušenu šunku, jela od tamnog mesa i sitne divljači. Poslužuje se na 14 - 18°C .



FRANKOVKA								
IZLAGAČ	KAT. BROJ	ŽUPANIJA	VINOGORJE	KATEGORIJA	KAKVOĆA	BERBA	OCJENA	ODLIČJE
FERAVINO d.o.o..	259	OSB	FE	III/21	4	2009	86,00	ZM
FERAVINO d.o.o..	261	OSB	FE	II/12	3	2011	85,00	ZM
BELJE d.d.	18	OSB	BA	III/21	4	2009	83,00	SM
KOVAČ FANIKA	103	SM	VI	III/22	3	2011	81,00	SM
VALENTAKOVIĆ ZDRAVKO	26	ZAG	ZE	III/21	1	2011	79,00	BM

## GRAŠEVINA

*Sinonimi: Njemačka: Walschriesling; Italija: Riesling Italico, Rismi; Češka i Slovačka: Rizling Vlašsky; Mađarska: Olaszriesling, Olasz Rizling; Francuska: Riesling italien blanc; Engleska: Welsh riesling; Slovenija: Laški rizling; Prema OIV-u primarni naziv za ovu sortu je Rizling Italico.*

Jedna je od najzastupljenijih sorti bijelog grožđa u kontinentalnom dijelu Hrvatske. Prema Trummeru i Turkoviću porijeklom je iz Francuske, najvjerojatnije iz departmana Marna. Graševina je u 18. stoljeću prenesena u Heidelberg – Njemačka, od kuda je preko Švicarske, Austrije i Štajerske stigla i u Hrvatsku i to između 1850. i 1860. u okolicu Zagreba od kuda se širila i dalje prema istoku.

Izuzetne je gospodarske vrijednosti, a najbolji prikaz vrijednosti te sorte i duge prisutnosti u našim krajevima dat ćemo iz knjige "Vinogradar" Dragutina Stražimira, donjozelinskog župnika, tiskane 1870. godine. Pišići o sorti graševine (ili grašice kako je on nazivlje) kaže: "Ovu Vam od sve duše preporučam jer daje plemenito ljubko i sladko vino, obilno kao naše fele rodi, nije gizdava tj. Na svakom tlu dobro raste...Ja sam od toga nasada g. 1863. novi vinograd načinio po prilici na 5 kopačah. Treće godine iza toga, naime g. 1865. dobio sam od toga nasada nješto manje od viedra osobite dobrote, vino pohvaljeno je od obće, a na bečkoj izložbi nagradjeno medjenom (brončanom) kolajnom..."



U sjeverozapadnoj Hrvatskoj daje lakša i svježija vina s nešto višim ukupnim kiselinama, a u Slavoniji jača, punija i skladnija vina. Jedan je od najboljih kultivara za proizvodnju predikatnih vina. Graševina je najčešće hrvatsko vino sa zaštićenim zemljopisnim podrijetlom.

Vino sorte graševina je zelenkastožute boje, svježeg i skladnog okusa te prepoznatljive ugodne sorte arome. Najbolje prija uz jela od bijelog mesa, jela s roštilja, hladne nereske i slatkovodnu ribu, rashlađenu na temperaturi od 12°C.

GRAŠEVINA								
IZLAGAČ	KAT. BROJ	ŽUPANIJA	VINOGORJE	KATEGORIJA	KAKVOĆA	BERBA	Ocjena	ODLIČJE
KUTJEVO d.d.	16	PS	KT	I/4	5.4	2007	92,00	VZM
KUTJEVO d.d.	15	PS	KT	I/4	5.5	2008	90,00	ZM
BADEL 1862 d.d.	44	BB	DA	I/4	5.3	2009	89,00	ZM
ILOČKI PODRUMI d.d.	50	VUS	SR	I/3	4	2010	87,00	ZM
ILOČKI PODRUMI d.d.	49	VUS	SR	I/1	4	2011	86,00	ZM
MATOČEC MARIJAN	177	KK	KĐ	I/1	1	2011	86,00	ZM
MISNA VINA d.o.o.	277	OSB	ĐA	I/1	3	2011	86,00	ZM
OPG MAKOVIĆ	139	ZAG	SA	I/1	3	2011	86,00	ZM
OPG SONENŠAJN ZLATKO	222	KK	KĐ	I/4	5.4	2008	86,00	ZM
OPG TOMURAD MARIJAN	292	ZG	ZG	I/2	3	2011	86,00	ZM
VINARIJA ŠAFRAN	111	VAR	VŽ	I/1	3	2011	86,00	ZM
FERAVINO d.o.o..	257	OSB	FE	I/1	4	2011	85,00	ZM
KUTJEVO d.d.	12	PS	KT	I/1	4	2011	85,00	ZM
LEDING d.o.o., vl. ANTE LEDIĆ	216	ZG	PO	I/1	3	2011	85,00	ZM
MARCIUS d.o.o..	190	ZAG	KT	I/1	1	2011	85,00	ZM

GRAŠEVINA								
IZLAGAČ	KAT. BROJ	ŽUPANIJA	VINOGORJE	KATEGORIJA	KAKVOĆA	BERBA	OCJENA	ODLIČJE
VINARIJA "MAGI"	109	VAR	VŽ	I/1	3	2011	85,00	ZM
VINARIJA MICAK	200	KZ	ST	I/1	3	2011	85,00	ZM
BELJE d.d.	22	OSB	BA	I/1	3	2011	84,00	SM
ILOČKI PODRUMI d.d.	48	VUS	SR	I/1	3	2011	84,00	SM
BELJE d.d.	23	OSB	BA	I/1	3	2011	83,00	SM
OPG MAKOVIĆ	138	ZAG	SA	I/3	5.1	2011	83,00	SM
POLANČEC ŽELJKO	235	VAR	VŽ	I/1	1	2011	83,00	SM
BADEL 1862 d.d.	43	BB	DA	I/2	4	2011	82,00	SM
BAVOLJAK DRAGUTIN	54	ZAG	VŽ	I/1	1	2009	82,00	SM
GRILEC IVICA	10	ZG	ZE	I/1	3	2011	82,00	SM
KUTJEVO d.d.	11	PS	KT	I/1	4	2011	82,00	SM
BADEL 1862 d.d., KRIŽEVAČKI VINOGRADI	46	KK	KL	I/2	3	2010	81,00	SM
ĆUK JOSIP	227	ZAG	KŠ	I/2	1	2011	80,00	SM
OPG JURKOVAC	271	ZAG	SA	I/1	3	2010	80,00	SM
ŽIGROVIĆ ZDRAVKO	4	ZAG	KL	II/11	3	2011	79,00	BM
BENKO STJEPAN	92	ZG	ZG	I/1	3	2011	78,00	BM
CVETKO MLADEN	47	ZAG	ZE	I/1	1	2011	78,00	BM
MATOČEC MARIJAN	178	KK	KĐ	I/2	1	2011	78,00	BM
OPG POLOVANEC	183	ZAG	ZG	I/1	3	2011	78,00	BM

GRAŠEVINA								
IZLAGAČ	KAT. BROJ	ŽUPANIJA	VINO-GORJE	KATEGORIJA	KAKVOĆA	BERBA	Ocjena	ODLIČJE
KOS IVAN	153	ZAG	ZE	I/1	1	2011	77,00	BM
BIČAK ZVONKO	77	ZAG	ZE	I/2	1	2011	75,00	BM
NEMČIĆ STJEPAN	128	ZAG	SA	I/1	1	2011	74,00	PR
STANIĆ JOSIP	58	ZAG	ZE	I/2	1	2011	73,00	PR
KUTJEVO d.d.	13	PS	KT	I/1	4	2011	71,00	PR

## KERNER

Novija sorta u našim krajevima. Nastala je križanjem trolingera (Shiava Grossa – crvene sorte) i rizlinga rajnskog u Njemačkoj, gdje se i najviše uzgaja. Sorta je pronađena 1969. godine i nazvana je po lokalnom pjesniku iz XIX. stoljeća Justinusu Kerneru.

Unatoč osjetljivosti na sivu plijesan, a zbog dobre otpornosti na niske temperature te najviše zbog izvanredne kakvoće vina koja okusom nalikuju na rajnski rizling, ali s manje kiseline, sve se više širi. Vino je žutozelenkaste boje, izražene sortne arome, skladnog okusa a servira se uz najbolja jela rashlađen na 12° C



KERNER								
IZLAGAČ	KAT. BROJ	ŽUPANIJA	VINO-GORJE	KATEGORIJA	KAKVOĆA	BERBA	Ocjena	ODLIČJE
OPG BAN ALEN	213	KK	KĐ	II/11	1	2011	83,00	SM
VINARIJA MICAK	201	KZ	ST	I/1	3	2011	83,00	SM
VINA KOS, vl. ŽELJKO KOS	157	ZG	ZE	I/2	5.1	2011	81,00	SM
VINA KOS - JURIŠIĆ	159	ZAG	ZE	I/3	3	2011	76,00	BM

## KRALJEVINA

Imbrina ili brina, autohtona je prigorska sorta bijelog vinskog grožđa. Najviše se uzgaja u sjeverozapadnim kontinentalnim predjelima Hrvatske, najviše u Prigorju, Plešivici i Bilogori, već više od tisuću godina.

Kraljevinu su uzgajali i grofovi Zrinski, a u njenom vinu uživao je i Ludwig van Beethoven.

Grožđe je sa slabijim sadržajem sladora pa daje svježija vina srednje alkoholnosti i naglašene kiselosti. Posebno je traženo na zagrebačkom tržištu, gdje je poznato kao veselo i društveno vino, a izvrsno je osvježavajuće piće, posebice ljeti.

Na poticaj Zagrebačke županije trgovačka marka «Kraljevina Zelina» od 1999. godine proizvodi se na obiteljskim gospodarstvima organiziranim u Udrugu proizvođača marke vina «Kraljevina Zelina».

Vino sorte kraljevina je svjetložute boje, čistog vinskog mirisa, uz diskretno izraženu sortnu aromu. Pije se rashlađeno na 11°C, a s posebnim užitkom uz kuhanu i pečenu puretinu, piletinu, teletinu, janjetinu kao i svinjetinu te domaće prigorske specijalitete.



KRALJEVINA								
IZLAGAČ	KAT. BROJ	ŽUPANIJA	VINO-GORJE	KATEGORIJA	KAKVOĆA	BERBA	OCJENA	ODLIČJE
SUŠEC IVAN	87	ZAG	ZE	I/1	3	2011	86,50	ZM
OPG BEDEKOVIĆ DRAŽEN	169	ZAG	ZE	I/1	2	2011	85,50	ZM
OPG HRUPEC DARKO	120	ZAG	ZE	I/1	3	2011	85,50	ZM
OPG PUHELEK - PUREK	123	ZAG	ZE	I/1	3	2011	85,00	ZM
OPG PUHELEK - PUREK	122	ZAG	ZE	I/1	3	2011	82,00	SM
OPG JAREC STJEPAN	293	ZAG	ZE	I/1	1	2011	81,50	SM
JAREC BLAŽ	74	ZAG	ZE	I/1	3	2011	78,50	BM

KRALJEVINA								
IZLAGAČ	KAT. BROJ	ŽUPANIJA	VINOGORJE	KATEGORIJA	KAKVOĆA	BERBA	Ocjena	ODLIČJE
SUŠEC IVAN	86	ZAG	ZE	I/1	3	2011	78,00	BM
OPG HRUPEC DARKO	119	ZAG	ZE	I/1	3	2011	77,50	BM
VINA KOS, vl. ŽELJKO KOS	155	ZG	ZE	I/1	3	2011	75,50	BM
KLET "LJUBEKOV GAJ" vl. ROBERT SMRNDIĆ	151	ZAG	ZE	I/1	3	2011	75,50	BM
ČRGAR VLADO	197	ZG	ZG	I/1	1	2011	75,00	BM
ŠPEHAR MARIO	95	ZG	ZG	I/1	1	2011	72,50	PR
PURGAR ŽELJKO I NADA	41	ZAG	ZE	I/1	3	2011	70,50	PR

## MANZONI BIJELI

Incrocio (križanac) Manzoni je sorta bijelog vinskog grožđa nastala križanjem Pinota bijelog i Rajnskog rizlinga, a prvi ju je uzgojio prof. Luigi Manzoni. Vino je dobre, čvrste strukture i arome, srednjeg do jakog alkohola i odlične harmonije. Prikladno je za uživanje uz lagana mesna jela, ribu i školjke.



MANZONI BIJELI								
IZLAGAČ	KAT. BROJ	ŽUPANIJA	VINOGORJE	KATEGORIJA	KAKVOĆA	BERBA	Ocjena	ODLIČJE
VINARIJA ŠAFRAN	113	VAR	VŽ	I/1	4	2011	86,00	ZM
OG JAREC-KURE	7	ZAG	ZE	I/2	4	2011	85,00	ZM
ŠTABA IVAN	102	ZAG	ZE	I/3	5.1	2011	77,00	BM

## MERLOT

*Sinonimi: Francuska: Merlot noir, Merlau, Plant Vitraillr, Merlot nero, Merlot blauer, Merlot black.*

Potječe iz Francuske gdje se i najviše uzgaja; u manjoj mjeri i u drugim vinorodnim zemljama umjerene klime. Kod nas se uzgaja najviše u Istri, te u sjevernim područjima Hrvatske.

Vino je naglašene sorte arome i bukea, tamnije rubinske do granatne boje, te punog, skladnog, toplog i mekog, katkad malo trpkastog okusa. Ovom elitnom vinu pristaju najbolje jela od tamnog mesa i divljači, te sirevi pikantna okusa i mirisa.



MERLOT								
IZLAGAČ	KAT. BROJ	ŽUPA-NIJA	VINO-GORJE	KATE-GORIJA	KAK-VOĆA	BERBA	OCJENA	ODLIČJE
OPG BRZICA IVO	255	OSB	ER	III/21	1	2011	82,00	SM
BELJE d.d.	19	OSB	BA	III/21	4	2009	81,00	SM
OPG PISAČIĆ STJEPAN	204	ZAG	ZE	III/21	3	2010	78,00	BM

## MOSLAVAC

*Sinonimi: Slovenija: Žipon, Šipon;*  
*Mađarska: Furmint; Njemačka: Mosler gelber*

Porijeklo ove sorte je najvjerojatnije iz mađarske pokrajine Tokai gdje se spominje već u XIII. stoljeću za vrijeme tatarske invazije, a uvezao ju je kralj Bela IV.

Mnogi smatraju da ova sorta potječe iz Moslavine i da se otuda proširila u Mađarsku i Austriju. Kod nas najviše se uzgaja u Moslavini, Međimurju i Prigorju, a uzgaja se i u svim srednjoeuropskim zemljama. Moslavac je ujedno i glavni sastojak tokajca – glasovitog mađarskog vina.

Najčešće se proizvode suha vina, zelenkastozute boje, izraženih sortnih karakteristika i osvježavajućeg okusa. Servira se uz jela od bijelog mesa, rashlađen na 12°C.



MOSLAVAC								
IZLAGAČ	KAT. BROJ	ŽUPANIJA	VINOGORJE	KATEGORIJA	KAKVOĆA	BERBA	Ocjena	ODLIČJE
JANŽEK IVICA	237	KZ	KR	I/2	1	2011	79,00	BM
OPG PAJ FRANJO	299	ZG	ZG	I/1	1	2011	72,00	PR

## MUŠKAT ŽUTI

*Sinonimi: Njemačka i Austrija: Weisse Muskattraube, Gelber weichrauch; Francuska: Muscat de Frontignan; Italija: Muscato bianco, Moscatello bianco, Moscatel*

Pripada među najstarije sorte vinove loze, domovina mu je Azija, a u Europu su ga prenijeli vjerojatno Feničani ili Grci.

Budući da je ova sorta otporna na sivu plijesan, može duže ostati na čokotu i nakupiti više šećera, a rezultat je desertno muškato vino.



Vino muškata žutog je zelenkasožute do žute boje, izraženog muškatoznog mirisa i okusa, a ugodaju pijaenja doprinosi i punoća proistekla iz osnovnih sastojaka vina. Pija uz jela od bijelog mesa, a poslužuje se i uz desert, servira se rashlađen na 12°C.

MUŠKAT ŽUTI								
IZLAGAČ	KAT. BROJ	ŽUPA-NIJA	VINO-GORJE	KATE-GORIJA	KAK-VOĆA	BERBA	Ocjena	ODLIČJE
VINARIJA ŠAFRAN	117	VAR	VŽ	IV/29	5.5	2009	90,00	ZM
VUGLEC BREG d.o.o.	210	KZ	KR	IV/28	5.1	2011	85,00	ZM
VINARIJA ŠAFRAN	115	VAR	VŽ	IV/26	4	2011	84,00	SM
KLET" LJUBEKOV GAJ", vl. ROBERT SMRNDIĆ	150	ZAG	ZE	IV/28	3	2011	83,00	SM
OPG VUGEĆ DARIO	146	ZAG	SA	IV/27	3	2010	83,00	SM
ČERGAR STJEPAN	196	ZAG	ZE	IV/27	1	2011	82,00	SM
NEMČIĆ STJEPAN	130	ZAG	SA	IV/27	1	2011	82,00	SM
OPG TOMURAD MARIJAN	291	ZG	ZG	IV/27	3	2011	82,00	SM
OPG ŽIDAK FRANJO I IVICA	94	ZG	ZG	IV/29	5.5	2008	82,00	SM
ŠKRAPEC STJEPAN	192	ZAG	ZG	IV/27	1	2011	82,00	SM
VINOGRADARSTVO I PODRUMARSTVO ZVONKO BELOVIĆ	29	MEĐ	ME	IV/28	3	2011	82,00	SM
OPG KELEMEN IVAN	145	ZAG	SA	IV/28	4	2011	81,00	SM
HUKAR STJEPAN I BRANKO	274	ZAG	ZE	IV/27	3	2010	78,00	BM
KLEPAC KUKULIĆ	62	ZAG	DV	IV/27	3	2011	78,00	BM
TOMURAD STJEPAN	208	ZG	ZG	IV/27	3	2011	78,00	BM
VINARIJA MEŽNARIĆ d.o.o.	37	VAR	VŽ	IV/28	4	2010	78,00	BM
NOVAK DANICA I BORIS	228	MEĐ	ME	IV/28	3	2011	77,00	BM
OPG MATOŠ STIPAN	98	ZG	ST	IV/26	3	2011	76,00	BM

## MUŠKAT OTONEL

*Sinonimi: Muscat O. blanc, Muskat, O. weisser, Moscato O. bianco, Muscat O. white*

Teorije o porijeklu ove sorte različite su, ovisno o autorima. Prema Pulliatu uzgojio ga je 1852. godine Moreau-Robert iz sjemena. Rasprostranjen je sporadično u mnogim vinorodnim zemljama umjerene kontinentalne klime.

Otporan je prema niskim temperaturama što se smatra jednom od glavnih značajki ove sorte.

Vino je osobito finog muškarnog mirisa, koji se s vremenom gubi. Odlikuje se razvijenom i intenzivnom muškarnom aromom, žutozelenkastom bojom i zanimljivim skladnim okusom. Pije se uz jela od bijelog mesa, osobito uz plemenitu ribu, a poslužuje se i uz desert rashlađen na 12°C.

MUŠKAT OTONEL								
IZLAGAČ	KAT. BROJ	ŽUPA-NIJA	VINO-GORJE	KATE-GORIJA	KAK-VOĆA	BERBA	Ocjena	ODLIČJE
OPG JURKOVAC	272	ZAG	SA	IV/27	3	2010	75,00	BM

## PINOT BIJELI

*Sinonimi: Njemačka: Weisser Burgunder, Wiesburgunder, Weisser Klevner, Clevner, Weisser Rulander, Weisser Arbst; Italija: Pinot bianco, Borgogna Bianco, Pineau Blanc, Chasselas Dorato; Mađarska: Feherburgundi; Italija: Borgogna bianca; Češka: Rouci Bile*

Vrlo cijenjena sorta bijelog vinskog grožđa porijeklom iz Francuske. Nastanak te sorte je nejasan, smatra se da je mutant pinota crnog i potomak pinota sivog.

Kod nas je najprije uvezen u Istru oko 1860. godine, a na području sjeverozapadne Hrvatske više se širi nakon zaraze filokserom, gdje se danas uzgaja u većini vinogorja.

Daje lagana, svježna vina, s voćnom aromom i uglavnom natprosječne kvalitete, srednje do jake alkoholnosti i primjerene kiselosti. Grožđe rano dozrijeva za potrošnju i preradu.



Vino je zelenkasto žute do svijetložute boje, blago kisela, zaokružena okusa, ugodne sortne arome i bukea. Servira se na temperaturi od 12°C, uz bolja jela od bijelog mesa.

PINOT BIJELI								
IZLAGAČ	KAT. BROJ	ŽUPANIJA	VINOGORJE	KATEGORIJA	KAKVOĆA	BERBA	Ocjena	ODLIČJE
OG JAREC-KURE	5	ZAG	ZE	I/2	4	2010	86,00	ZM
OG JAREC-KURE	8	ZAG	ZE	I/2	4	2011	83,00	SM
POSAVEC BRANKO	246	ZAG	ZE	I/1	3	2010	82,00	SM
DOMITRAN JOSIP	69	ZAG	ZE	I/1	1	2011	81,00	SM
OPG TOMURAD MARIJAN	290	ZG	ZG	I/3	3	2011	81,00	SM
ČUK JOSIP	226	ZAG	KŠ	I/3	1	2011	75,00	BM

## PINOT CRNI

*Sinonimi: Francuska: Pino noir; Italija: Pino nero; Njemačka i Austrija: Spatburgunder, Blauer burgunder; Slovačka: Burgundske modre; Mađarska: Kis burgundi*

Pinot crni, jedna je od najstarijih sorata vinove loze. Još je rimski pisac Collumela opisao ovu sortu. Prema Hillebrandu postoje dokazi da se je pinot crni uzgajao u Burgundiji u 4. stoljeću, a iz 14. stoljeća postoje pisani podaci o njegovu uzgoju oko Bodenskog jezera.

Danas je rasprostranjen u svim vinorodnim zemljama svijeta, a najviše u vinorodnim pokrajinama Francuske – Burgundiji i Champainge.

Vina ove sorte grožđa visoke su kakvoće, karakterističnog mirisa svojstvena sorti, puna okusa, ponekad blago trpkasta, tipične sortne arome.

Boja mu je tamno rubin crvena, a starenjem dobiva ciglasto crveni ton. Najbolje prija s jelima od tamnog mesa, a posebno s divljači u pikantnim umacima i sa zrelim i dobro fermentiranim sirevima, na temperaturi 16-18°C.



PINOT CRNI								
IZLAGAČ	KAT. BROJ	ŽUPANIJA	VINOGORJE	KATEGORIJA	KAKVOĆA	BERBA	Ocjena	ODLIČJE
BELJE d.d.	17	OSB	BA	III/21	4	2009	85,00	ZM
KRONOS d.o.o.	249	OSB	BA	III/21	3	2009	82,00	SM
LEDING d.o.o., vl. ANTE LEDIĆ	219	ZG	PO	III/21	3	2011	82,00	SM
VINARIJA MEŽNARIĆ d.o.o.	36	VAR	VŽ	III/21	3	2010	76,00	BM

## PINOT SIVI

*Sinonimi: Njemačka: Rulander, Grauer Burgunder, Grauklevner, Grauer Riesling, Tokayer; Francuska: Pinot Beurot (Burgundija), Tokay d'Alsace (Alzas), Malvoisie (Savoie, Loire), Gris Cordelier, Fauvet, Auvernat Gris, Petit Gris, Fromentot; Italija: Pinot Grigo; Švicarska: Malvoisie, Tokayer; Mađarska: Szurkebarat, Grauer Monch; Češka: Cervena Klevanjka, Rouchi Sedive*



Izuzetno stara sorta, mutant pinota crnog, porijeklom iz francuske pokrajine Burgundije. U nekim ispravama spominje se već 1375. godine kada je tu sortu u područje oko jezera Balaton donio osvajač Charles IV.

Naš stari naziv za ovu sortu je crvena klevanjka, na germanskom jezičnom području naziva se Rulander, a ime potječe od njemačkog trgovca Rulandae iz Speiera, koji je sivi pinot početkom 18. stoljeća donio u Njemačku.

Kakvoćom nadmašuje vina pinota bijelog, ali se zbog velike osjetljivosti na bolesti, posebno sivu plijesan manje sadi. Vino je sivozelenkastožute do slamnate, a nekad i svijetloružičaste boje, što ovisi o postupku proizvodnje. Krasni ga izražena sortna aroma, puna je i skladna okusa, a servira se uz najbolja jela od bijelog mesa na temperaturi od 12°C.

PINOT SIVI								
IZLAGAČ	KAT. BROJ	ŽUPANIJA	VINOGORJE	KATEGORIJA	KAKVOĆA	BERBA	Ocjena	ODLIČJE
OPG POLOVANEC	184	ZAG	ZG	I/1	3	2011	86,00	ZM

PINOT SIVI								
IZLAGAČ	KAT. BROJ	ŽUPA-NIJA	VINO-GORJE	KATE-GORIJA	KAK-VOČA	BERBA	OCJENA	ODLIČJE
OPG HRUPEC DARKO	121	ZAG	ZE	I/2	3	2011	81,00	SM
OPG JURKOVAC	269	ZAG	SA	I/2	3	2010	81,00	SM
VINARIJA ŠAFRAN	116	VAR	VŽ	I/1	4	2011	81,00	SM
POSAVEC BRANKO	247	ZAG	ZE	I/1	3	2010	80,00	SM

## PORTUGIZAC

*Sinonimi: Njemačka/Austrija: Blauer portugieser; Mađarska: Oporto; Slovačka: Portugalske modre; Francuska: Portugiser noir, Antrishien; Italija: Portugese nero*

Porijeklo portugisca nije utvrđeno, no pretpostavlja se da potječe iz Austrije od kuda je prenesen u sjeverozapadnu Hrvatsku. Ovo je rana sorta grožđa, redovito i dobro rodi. Tradicijski se uzgaja na obroncima Plešivice.



Vino je granat crvene boje svijetlih i tamnih tonova, blago ugodna okusa, izražene sortne arome. U Zagrebu je obilježje jeseni i pojam je crnog mladog vina. Izvrsno je i kao zrelo vino čuvano u boci.

Na poticaj Zagrebačke županije, trgovačka marka "Portugizac Plešivica" od 1999. godine proizvodi se na gospodarstvima organiziranim u Udrugu proizvođača marke vina "Portugizac Plešivica".

Najbolje prija kao mlado vino, a s posebnim užitkom s jelima od tamnog mesa, pečenom patkom, guskom i kestenima, rashlađen na temperaturu od 14°C.

PORTUGIZAC								
IZLAGAČ	KAT. BROJ	ŽUPA-NIJA	VINO-GORJE	KATE-GORIJA	KAK-VOČA	BERBA	OCJENA	ODLIČJE
TOMIČAK ANĐELKO	3	ZAG	PO	III/21	3	2011	80,00	SM

## RAJNSKI RIZLING

*Sinonimi: Njemačka: Weisser Riesling, Rossling, Riesler, Rieslinger, Rheinriesling, Moselriesling, Rheingauer, Johannisberger, Grafenberger, Kastellberger, Karbacher Riesling, Kleinresling, Kleinriesler, Weisser Kleiner Riesling; Italija: Riesling Renano, Reno; Švicarska: Petit Rhin, Johannisberger; Češka: Rezlink, Starosvetske, Reszlink Rynski; Mađarska: Rajnai Rizling; Rumunjska: Riesling de Rhin, Reynai, Rheinriesling*



Samo ime ove sorte vinskog grožđa govori o njenom porijeklu. Prema mnogim autorima Rajnski rizling je potomak divlje loze Rhineland, a prema nekim povjesničarima već Plinije u prvom stoljeću prije Krista opisuje lozu vrlo sličnu rizlingu. U svakom slučaju rajnski rizling je jedna od najkvalitetnijih loza, u samom vrhu svjetske ljestvice i iz nje se proizvode najbolja bijela vina. Također, ta je sorta jedina u vrhu koja nije porijeklom iz Francuske.

Od rizlinga rajnskog proizvode se različiti tipovi vina. Vina mogu biti suha ili slatka, srednje ili jače alkoholna, s višim sadržajem kiselina.

Vina rajnskog rizlinga su bijele, svjetložute boje, profinjene arome i bukea, skladna, puna i svježja okusa.

Poslužuje se s najboljim jelima od bijelog mesa i plemenitih vrsti riba, na temperaturi od 10 – 12°C.

RAJNSKI RIZLING								
IZLAGAČ	KAT. BROJ	ŽUPANIJA	VINO-GORJE	KATEGORIJA	KAKVOĆA	BERBA	Ocjena	ODLIČJE
LEDING d.o.o., vl. ANTE LEDIĆ	217	ZG	PO	I/2	3	2011	86,00	ZM
MLADINA d.d.	242	ZAG	PO	I/2	4	2010	85,00	ZM
VINA KOS, vl. ŽELJKO KOS	156	ZG	ZE	I/2	4	2011	85,00	ZM
ANĐELKO TOMIČAK	1	ZAG	PO	I/2	3	2011	82,00	SM
OPG CRNIĆ BRANKO	140	ZAG	SA	I/1	3	2011	82,00	SM
ŠKRAPEC STJEPAN	191	ZAG	ZG	I/1	1	2011	82,00	SM

RAJNSKI RIZLING								
IZLAGAČ	KAT. BROJ	ŽUPA-NIJA	VINO-GORJE	KATE-GORIJA	KAK-VOĆA	BERBA	Ocjena	ODLIČJE
BENKO STJEPAN	91	ZG	ZG	I/1	3	2011	81,00	SM
KLET "LJUBEKOV GAJ" vl. ROBERT SMRNDIĆ	148	ZAG	ZE	I/2	3	2011	81,00	SM
MARCIUS d.o.o.	189	ZAG	KT	I/1	1	2011	81,00	SM
VINARIJA MICAČ	202	KZ	ST	I/2	3	2011	81,00	SM
KLEPAC KUKULIĆ	61	ZAG	DV	I/1	3	2011	80,00	SM
OPG PISAČIĆ STJEPAN	205	ZAG	ZE	I/2	3	2010	79,00	BM
JAREC BLAŽ	75	ZAG	ZE	I/2	3	2011	78,00	BM
OPG BEDEKOVIĆ DRAŽEN	172	ZAG	ZE	I/1	2	2011	78,00	BM
ČRGAR VLADO	199	ZG	ZG	I/1	1	2011	75,00	BM
OPG MATOŠ STIPAN	97	ZG	ST	I/2	3	2011	73,00	PR

## SAUVIGNON

*Sinonimi: Francuska: Sauvignon Jaune, Blanc Fume, Surin, Punnechon, Puichou, Gentin a Romorantin; Njemačka i Austrija: Muskat – Silvaner; Kalifornija: Savagnin Musque, Fume Blanc*

Izuzetno cijenjena sorta bijelog vinskog grožđa porijeklom iz Francuske, gdje se i najviše uzgaja. Uzgaja se u cijelom svijetu, a kod nas u svim podregijama kontinentalne Hrvatske.

Daje vina, najčešće suha, prepoznatljiva agresivna i spremna za brzu potrošnju, karakteristične zelenkastožute boje, mirisa i okusa blago muškata. Aroma ovih vina variraju u odnosu na područje uzgoja, stupanj zrelosti grožđa i njegu u podrumu.

Ovo je moderno vino, prepoznatljivog okusa i bukea, svjež, aromatično sa specifičnim gorkastim okusom i mirisom pokošenih livada. Servira se rashlađeno na 10°C, a poslužuje se kao aperitiv, uz predjela, bijela mesa, a posebno uz slastice.



SAUVIGNON								
IZLAGAČ	KAT. BROJ	ŽUPANIJA	VINO-GORJE	KATEGORIJA	KAKVOĆA	BERBA	Ocjena	ODLIČJE
BADEL 1862 d.d.	45	BB	DA	IV/27	3	2011	87,00	ZM
MATOČEC MARIJAN	180	KK	KĐ	IV/27	4	2011	86,00	ZM
OPG SIBER DUŠICA	264	OSB	ER	II/11	1	2011	86,00	ZM
VINOGRADAR. I PODRUMARSTVO ZVONKO BELOVIĆ	27	MEĐ	ME	IV/27	4	2011	86,00	ZM
OPG PUHELEK - PUREK	125	ZAG	ZE	IV/26	3	2010	85,00	ZM
VINARIJA MEŽNARIĆ d.o.o.	40	VAR	VŽ	IV/26	3	2011	85,00	ZM
OPG JAREC STJEPAN	295	ZAG	ZE	IV/26	1	2011	83,00	SM
KLET "LJUBEKOV GAJ" vl. ROBERT SMRNDIĆ	149	ZAG	ZE	IV/26	3	2011	82,00	SM
SOKAČ IVAN	144	KZ	SA	IV/27	3	2011	82,00	SM
MARCIUS d.o.o.	188	ZAG	KT	IV/26	1	2011	81,00	SM
NEMČIĆ STJEPAN	129	ZAG	SA	IV/27	1	2011	81,00	SM
ŠTRITOF IVAN	127	ZAG	SA	IV/27	2	2011	79,00	BM
SUŠEC IVAN	89	ZAG	ZE	IV/26	3	2011	78,00	BM
OPG PUHELEK - PUREK	124	ZAG	ZE	IV/26	3	2011	76,00	BM
MEŠTRIĆ TOMISLAV	60	VAR	VŽ	IV/27	5.2	2011	75,00	BM
VUGLEC BREG d.o.o.	211	KZ	KR	IV/26	2	2011	75,00	BM
VOJNOVIĆ ŽELJKO	282	VAR	VŽ	IV/26	3	2011	73,00	PR
OPG SMRNDIĆ DRAŽEN	288	ZAG	ZE	IV/27	3	2011	71,00	PR
OPG BEDEKOVIĆ DRAŽEN	173	ZAG	ZE	IV/27	2	2011	70,00	PR

## SILVANAC ZELENI

*Sinonimi: Njemačka: Gruner Silvaner, Sylvaner, Osterreich, Scharvaner, Botzinger; Francuska: Picardon Blanc, Gamay Blanc, Clozier; Austrija: Gruner Zierfandl, Fliegentraube, Silvaner; Švicarska: Johannisberger, Gros-Rhin; Italija: Sylvania, Silvaner Bianco; Mađarska: Zoldsilvan; Kalifornija: Monterey Riesling, Sonoma, Riesling, Franken Riesling; Češka: Cynifal, Zeleny, Moravka, Silvanske*

Sorta bijelog vinskog grožđa porijeklom iz Austrije. Još je Plinije opisao sortu sličnu silvanu zelenom 100 godina prije Krista.

Rasprostranjen je u svim zemljama umjerene klime, a kod nas je raširen u kontinentalnom dijelu Hrvatske. Najviše se uzgaja u Njemačkoj i Austriji.

Vina dobivena od silvanca zelenog su žutozelenkaste boje, izražene sorte arome, vrlo ugodna okusa. Pristaje uz bolja jela od bijelog mesa rashlađen na 12°C.



SILVANAC ZELENI								
IZLAGAČ	KAT. BROJ	ŽUPA-NIJA	VINO-GORJE	KATE-GORIJA	KAK-VOĆA	BERBA	OCJENA	ODLIČJE
PRELOG DRAŽEN	300	ZAG	DV	I/3	1	2011	86,00	ZM
ĆUK JOSIP	225	ZAG	KŠ	I/2	1	2011	85,00	ZM
MARKOVIĆ VINKO	106	KZ	ZL	I/3	1	2011	82,00	SM
ŠKRAPEC STJEPAN	193	ZAG	ZG	I/2	1	2011	81,00	SM
ČERGAR STJEPAN	195	ZAG	ZE	I/2	1	2011	80,00	SM
VINARIJA MEŽNARIĆ d.o.o.	39	VAR	VŽ	I/1	3	2011	80,00	SM
MARKOVIĆ VINKO	105	KZ	ZL	I/2	1	2011	77,00	BM
BUKOVEC ŽELJKO	79	ZAG	ZE	I/2	1	2011	76,00	BM
VOJNOVIĆ ŽELJKO	281	VAR	VŽ	I/2	4	2011	73,00	PR

## SYRAH

*Sinonimi: Sirah, Sirac, Schiraz, Shiraz, Balsamina*

Sorta crnog vinskog grožđa, nepoznatog podrijetla. Pretpostavlja se da joj je pradomovina Iran, odakle su je na Siciliju donijeli rimski legionari, a odatle se širila dalje.

Danas se uzgaja po čitavom svijetu i daje vina osrednje do visoke kakvoće, što ovisi o okolinskim uvjetima. Vina dobivena od syraha su obojena, ekstraktivna, snažna sa prosječnim sadržajem ukupnih kiselina i prikladna za kupažu.



SYRAH								
IZLAGAČ	KAT. BROJ	ŽUPANIJA	VINOGORJE	KATEGORIJA	KAKVOĆA	BERBA	Ocjena	ODLIČJE
FERAVINO d.o.o.	260	OSB	FE	III/21	4	2009	86,00	ZM
OPG BEDEKOVIĆ DRAŽEN	167	ZAG	ZE	III/21	1	2011	82,00	SM
OPG BEDEKOVIĆ DRAŽEN	174	ZAG	ZE	II/12	1	2011	78,00	BM
OPG BEDEKOVIĆ DRAŽEN	166	ZAG	ZE	III/21	1	2010	75,00	BM

## ŠKRLET

*Sinonimi: Ovnek žuti, Vinek žuti, Medenac, Divljak, Šklec, Škrlec*

Sorta bijelog vinskog grožđa, nepoznatog porijekla. Najviše se uzgaja u moslavačkoj regiji pa su stručnjaci skloni tvrdnji da je upravo tamo samonikla, odnosno da je to autohtona moslavačka sorta. Prvi zapisi o ovoj sorti objavljeni su 1856. godine u gospodarskom listu.

Sadržaj sladora u grožđu nije visok, ali je zato bogato ukupnim kiselinama. Daje skladno vino, ugodne arome i izraženog bukea. Servira se uz začinenija i masnija jela, na temperaturi od 12°C.

ŠKRLET								
IZLAGAČ	KAT. BROJ	ŽUPANIJA	VINOGORJE	KATEGORIJA	KAKVOĆA	BERBA	Ocjena	ODLIČJE
OPG BRGLEZ NEVEN	298	ZG	VI	I/2	3	2011	80,00	SM

## TRAMINAC

*Sinonimi: Francuska: Traminer Musque, Traminer Aromatique, Savagnin Rose, Fromenteau Rouge, Fermin Rouge, Gentil-Duret Rouge, Gris Rouge; Njemačka: Roter Traminer, Clevner, Klavner, Dreimanner, Christkindltraube, Rotedel, Rotfranke, Frankisch, Kleinweiner; Italija: Traminer Aromatico, Tremeno Aromatico, Traminer Rose, Traminer Rosso, Fleischweiner;*

*Austrija: Roter Nurnberger, Ranfoliza; Mađarska: Tramini, Tramini Piros, Fuszeres; Češka: Drumin, Ptinc Cerveny, Pinat Cervena, Livora*



Vinska sorta grožđa, porijeklom iz Italije. Prvi se put spominje oko 1000. godine kada se uzgaja u okolici gradića Tramina (Termeno), te u višim predjelima doline Etsch (današnji Tiro).

Danas se uzgaja po čitavom svijetu i daje vina, prvenstveno cijenjena zbog profinjene arome i bukea.

Vino je slamnatožute boje, okus najčešće polusuho, s niskim sadržajem ukupnih kiselina. Pije se uz jela od bijelog mesa i kolače, a servira se na temperaturi od 10°C.

TRAMINAC								
IZLAGAČ	KAT. BROJ	ŽUPANIJA	VINO-GORJE	KATEGORIJA	KAKVOĆA	BERBA	OCJENA	ODLIČJE
MISNA VINA d.o.o.	276	OSB	ĐA	IV/29	5.5	2009	91,00	VZM
OPG SONENŠAJN ZLATKO	221	KK	KĐ	IV/29	6	2005	89,00	ZM
ILOČKI PODRUMI d.d.	51	VUS	SR	IV/28	4	2009	88,00	ZM
VINARIJA ŠAFRAN	112	VAR	VŽ	IV/29	5.3	2009	87,00	ZM
MISNA VINA d.o.o.	275	OSB	ĐA	IV/26	4	2009	86,00	ZM
VINARIJA "MAGI"	108	VAR	VŽ	IV/27	5.1	2011	86,00	ZM
OPG ĐURINSKI STJEPAN	296	ZAG	SA	IV/27	3	2011	83,00	SM

TRAMINAC								
IZLAGAČ	KAT. BROJ	ŽUPANIJA	VINOGORJE	KATEGORIJA	KAKVOĆA	BERBA	Ocjena	ODLIČJE
SOKAČ IVAN	143	KZ	SA	IV/28	3	2011	82,00	SM
VINARIJA ŠAFRAN	114	VAR	VŽ	IV/26	4	2011	80,00	SM
VINOGRADAR. I PODRUMARSTVO ZVONKO BELOVIĆ	28	MEĐ	ME	IV/28	3	2011	78,00	BM
OPG BRANKO ČEGEC PRVO HRVATSKO EKO VINO	64	ZAG	ZE	IV/29	5.4	2006	76,00	BM
KUDELIĆ JOSIP	164	ZAG	ZE	IV/26	1	2011	75,00	BM

## ZWEIGELT

*Sinonimi: Cvajgelt, Zweigeltrebe, Rotburger, Zweigelt szölö, Semenač černi 71.*

Sorta je podrijetlom iz Austrije, a nastala je križanjem Lovrijenca i Frankovke, od strane autora F. Zweigelta, direktora Visoke vinogradske škole u Klosterneuburgu, od 1938. do 1945. Osim u Austriji, rasprostranjena je u Češkoj, Slovačkoj, Mađarskoj i u manjoj mjeri u nas.

Vino je prikladno za duže dozrijevanje. Odlike su mu rubinski crvena boja, lijepa sortna aroma i uzbuđljiv voćni okus.



ZWEIGELT								
IZLAGAČ	KAT. BROJ	ŽUPANIJA	VINOGORJE	KATEGORIJA	KAKVOĆA	BERBA	Ocjena	ODLIČJE
FERAVINO d.o.o.	258	OSB	FE	III/21	4	2009	86,00	ZM
KLET "LJUBEKOV GAJ" vl. ROBERT SMRNDIĆ	152	ZAG	ZE	III/21	3	2011	76,00	BM

## MJEŠAVINE SORATA



MJEŠAVINA BIJELIH SORATA								
IZLAGAČ	KAT. BROJ	ŽUPANIJA	VINOGORJE	KATEGORIJA	KAKVOĆA	BERBA	OCJENA	ODLIČJE
OPR CRNKO STANISLAV	223	VAR	VŽ	I/4	5.4	2009	89,00	ZM
SKOMRAK MIRKO	72	ZAG	ZE	I/1	1	2011	85,00	ZM
OBITELJ MATANIĆ	66	ZAG	VI	I/1	1	2011	84,00	SM
KRONOS d.o.o.	250	OSB	BA	I/1	3	2009	83,00	SM
KRONOS d.o.o.	251	OSB	BA	I/1	3	2010	83,00	SM
MEŠTRIĆ TOMISLAV	59	VAR	VŽ	I/2	3	2011	82,00	SM
KUŠIĆ SLAVKO	53	ZAG	ZE	I/1	1	2011	81,00	SM
POSAVEC BRANKO	245	ZAG	ZE	I/1	3	2010	81,00	SM
VINARIJA "MAGI"	110	VAR	VŽ	I/1	3	2011	81,00	SM
LEDING d.o.o., vl. ANTE LEDIĆ	218	ZG	PO	I/1	3	2011	80,00	SM
OCVIREK MLADEN	163	KZ	ZL	I/1	1	2011	80,00	SM
PEKLIĆ JOSIP	285	KK	KL	I/1	1	2011	80,00	SM

### MJEŠAVINA BIJELIH SORATA

IZLAGAČ	KAT. BROJ	ŽUPANIJA	VINOGORJE	KATEGORIJA	KAKVOĆA	BERBA	Ocjena	ODLIČJE
ŠTRITOF IVAN	126	ZAG	SA	I/2	1	2011	79,00	BM
JANŽEK IVICA	238	KZ	KR	I/2	1	2011	78,00	BM
ŠPINDERK IVAN	85	ZAG	ZE	I/1	1	2011	78,00	BM
ČERGAR STJEPAN	194	ZAG	ZE	I/2	1	2011	77,00	BM
OPG TOMURAD MARIJAN	289	ZG	ZG	I/2	3	2011	77,00	BM
TUKOVIĆ IVICA	175	ZAG	ZE	I/1	1	2011	77,00	BM
ŽIGROVIĆ IVAN	42	ZAG	ZE	I/1	1	2011	77,00	BM
ANTOLKOVIĆ DRAGUTIN	301	ZAG	ZE	I/1	1	2011	76,00	BM
OCVIREK MLADEN	162	KZ	ZL	I/1	1	2011	76,00	BM
PAŽIĆ MATO	286	ZAG	ZE	I/1	1	2011	76,00	BM
POFUK MIRKO	181	ZAG	ZE	I/2	1	2011	76,00	BM
KOS IVAN	279	ZAG	ZE	I/1	3	2011	74,00	PR
KUDELIĆ JOSIP	165	ZAG	ZE	I/1	1	2011	74,00	PR
OPG BEDEKOVIĆ DRAŽEN	170	ZAG	ZE	I/1	2	2011	74,00	PR
OPG BEDEKOVIĆ DRAŽEN	171	ZAG	ZE	I/1	2	2011	73,00	PR
ŽIGROVIĆ IVAN	84	ZAG	ZE	I/1	1	2011	73,00	PR
BIČAK ZVONKO	78	ZAG	ZE	I/2	1	2011	71,00	PR
DRAGANIĆ JOSIP	236	KZ	KR	I/2	1	2011	71,00	PR
SESVEČAN LJUBOMIR	32	ZAG	ZE	I/1	1	2011	71,00	PR

### MJEŠAVINA BIJELIH SORATA

IZLAGAČ	KAT. BROJ	ŽUPANIJA	VINOGORJE	KATEGORIJA	KAKVOĆA	BERBA	OCJENA	ODLIČJE
RATKAJEC MARIJAN	63	ZAG	ZE	I/1	1	2011	70,00	PR

### MJEŠAVINA CRNIH SORATA

IZLAGAČ	KAT. BROJ	ŽUPANIJA	VINOGORJE	KATEGORIJA	KAKVOĆA	BERBA	OCJENA	ODLIČJE
BELJE d.d.	21	OSB	BA	III/21	4	2009	86,00	ZM
BELJE d.d.	20	OSB	BA	III/21	4	2007	81,00	SM
LEDING d.o.o., vl. ANTE LEDIĆ	220	ZG	PO	III/21	3	2011	80,00	SM
OPG BRANKO ČEĞEC, PRVO HRVATSKO EKO VINO	65	ZAG	ZE	III/21	3	2011	78,00	BM
SAKMARDI FRANJO	67	ZAG	ZE	III/21	1	2011	75,00	BM

### MJEŠAVINE SORATA - ROSE

IZLAGAČ	KAT. BROJ	ŽUPANIJA	VINOGORJE	KATEGORIJA	KAKVOĆA	BERBA	OCJENA	ODLIČJE
ATILA SABO	266	OSB	BA	II/11	3	2011	80,00	SM

## PJENUŠAVA VINA



PJENUŠAVA VINA								
IZLAGAČ	KAT. BROJ	ŽUPANIJA	VINO-GORJE	KATEGORIJA	KAKVOĆA	BERBA	Ocjena	ODLIČJE
VUGLEC BREG d.o.o.	209	KZ	KR	I/3	8	2009	82,00	SM
MLADINA d.d.	241	ZAG	PO	I/2	8	2009	80,00	SM

## VOĆNA VINA



TAYBERRY								
IZLAGAČ	KAT. BROJ	ŽUPANIJA	VINO-GORJE	KATEGORIJA	KAKVOĆA	BERBA	Ocjena	ODLIČJE
OPG MIHALIĆ JADRANKO	240	KK	KL	VII	9	2011	85,00	ZM

KUPINA								
IZLAGAČ	KAT. BROJ	ŽUPA-NIJA	VINO-GORJE	KATE-GORIJA	KAK-VOČA	BERBA	OCJENA	ODLIČJE
OPG MIHALIĆ JADRANKO	239	KK	KL	VII	9	2011	81,00	SM
POFUK MIRKO	182	ZAG	ZE	VII	9	2011	76,00	BM
ŽUGEČ RUDOLF	57	KZ	ZL	VII	9	2011	76,00	BM





**Pravilnik  
ocjenjivanja vina**

## **ORGANIZACIJSKI ODBOR**

### **44. IZLOŽBE VINA KONTINENTALNE HRVATSKE**

#### **SV. IVAN ZELINA, 2012.**

Natjecanje organizira Grad Sveti Ivan Zelina (u daljnjem tekstu: Organizator).

Vina se ocjenjuju metodom 100 pozitivnih bodova sukladno prijedlogu Međunarodnog ureda za lozu i vino u Parizu (Office internationale de la vigne et du vin – OIV) i U.I.OE.

Organizacijski odbor 44. Izložbe vina kontinentalne Hrvatske na sjednici održanoj dana 3. svibnja 2012. godine donio je

### **PRAVILNIK OCJENJIVANJA VINA na 44. Izložbi vina kontinentalne Hrvatske**

#### **I. UVJETI SUDJELOVANJA**

##### **Članak 1.**

Ocjenjivanje je otvoreno za sva vina i voćna proizvedena u Hrvatskoj, te za sva vina i voćna vina proizvedena na vinorodnim područjima drugih zemalja.

Svi uzorci moraju biti u etiketiranim bocama s naznakom podrijetla.

##### **Članak 2.**

Uzorke mogu slati proizvođači vina upisani u Upisnik proizvođača grožđa i vina i voćnih vina, kao i organizacije koje se bave prometom vina.

##### **Članak 3.**

Sva prijavljena vina moraju biti proizvedena u skladu sa Zakonom o vinu (NN 96/03) Republike Hrvatske, odnosno sukladno propisima zemlje u kojoj se proizvode.

##### **Članak 4.**

Sudionici natjecanja moraju organizatoru dostaviti od svakog prijavljenog uzorka po 6 boca u originalnoj ambalaži od 0.75 ili 1/1 litre. Za predikatna i desertna vina u originalnoj ambalaži od 0.2 do 0.75 litara.

##### **Članak 5.**

Uzorci vina moraju biti upisani u prijavni listić s podacima kako slijedi:

- ime i prezime, odnosno naziv izlagača
- podatak da li je Izlagač upisan u Upisnik proizvođača grožđa i vina
- naziv vina
- kategorija kakvoće sukladno Zakonu o vinu RH (stolno, kvalitetno...)
- oznaka vina prema boji
- godina berbe i vinogorje
- ukupna količina proizvedenog vina i količina vina na zalih

#### Članak 6.

Uz prijavu za svako vino treba priložiti nalaz kemijske analize vina koja obuhvaća:

- Alkohol izražen u vol %
- Količinu reducirajućeg šećera u g/l
- Ukupnu kiselost izraženu kao vinsku u g/l
- Hlapivu kiselost izraženu kao octena u g/l
- Ukupni i slobodni SO<sub>2</sub> u mg/l
- za bisere, pjenušava i gazirana vina tlak CO<sub>2</sub> u barima pri 20°C.

#### Članak 7.

Oznake na boci svakog vina moraju biti istovjetne s oznakama upisanim na prijavnom listiću.

#### Članak 8.

Za svaki prijavljeni uzorak Izlagači plaćaju organizatoru naknadu prema cjeniku.

## II. ORGANIZACIJA OCJENJIVANJA I RAD KOMISIJE

#### Članak 9.

Ocjenjivanje se vrši po metodi 100 pozitivnih bodova, a konačna ocjena je medijana.

#### Članak 10.

Stručna služba Organizatora preuzima prispjele uzorke i usklađuje istovjetnost podataka navedenih na prijavnom listiću s deklaracijom na bocama. Ispravlja možebitne pogreške, a uzorke koji ne ispunjavaju uvjete iz ovog Pravilnika isključuje iz natjecanja.

Stručna služba Organizatora brine o adekvatnom čuvanju uzoraka.

#### Članak 11.

Stručna služba organizatora, zadužena za pripremu ocjenjivanja, prispjele uzorke upisuje u dnevnik, označava ih brojem pod kojim su zaprimljeni. Na osnovu podataka naznačenih u prijavi provodi razvrstavanje uzoraka za ocjenjivanje sukladno ovom Pravilniku.

#### Članak 12.

Ocjenjivanje vina obavlja jedna ili više Komisija za ocjenjivanje vina (u daljnjem tekstu: Komisija za ocjenjivanje), sastavljenih od najmanje 5 ocjenjivača, vrsnih poznavatelja vina kontinentalne Hrvatske, a koji imaju certifikat o provjeri znanja i sposobnosti za degustatora kojeg izdaje Agronomski fakultet Sveučilišta u Zagrebu sukladno Pravilniku o organoleptičnom (senzornom) ocjenjivanju mošta i vina (Narodne novine, broj 106/2004.).

Broj Komisija za ocjenjivanje ovisi o broju prijavljenih uzoraka. Ocjenjivač dnevno

može ocijeniti najviše 50 uzoraka vina.

Vina sorte Kraljevina ocjenjuje i komisija koju čine proizvođači vina Kraljevine, predloženi od strane Udruge proizvođača marke vina "Kraljevina Zelina".

Članove komisije predlaže Predsjednik ocjenjivačke komisije, a potvrđuje ih Organizacijski odbor Izložbe.

#### Članak 13.

Ocjenjivanje vodi predsjedništvo kojeg sačinjavaju:

1. predsjednik
2. dopredsjednici

Predsjednik i dopredsjednici ne ocjenjuju vina.

#### Članak 14.

Dužnosti predsjednika i dopredsjednika su:

1. rade redoslijed vina za ocjenjivanje odnosno listu ocjenjivanja prijavljenih vina
2. osiguravaju anonimnost uzoraka tijekom ocjenjivanja
3. brinu o rasporedu i kontinuitetu prezentiranja uzoraka
4. osiguravaju tajnost rezultata do završetka rada Komisija za ocjenjivanje
5. kontroliraju identičnost uzoraka, te isključivanje uzoraka koji ne ispunjavaju uvjete natjecanja, a za koje je Komisija za ocjenjivanje utvrdila da imaju mane i bolesti
6. organiziraju i nadziru rad administrativno-tehničke grupe
7. nadgledaju prikupljanje ocjenjivačkih listića i vrše njihovu verifikaciju, nadgledaju izračun i objavu rezultata
8. ukoliko smatraju potrebnim, zahtijevaju ponovno ocjenjivanje uzoraka (miris na čep, velika razlika u ocjenama između pojedinih članova komisije, nepravilna ocjena vina zbog neodgovarajućeg redoslijeda i dr.).

#### Članak 15.

Članovima ocjenjivačkih komisija vina se toče iz originalne boce umotane u bijelu platnenu salvetu (veličine najmanje 0,6x 0,6m) ili u neprozirnoj vrećici.

Svi članovi Komisije za ocjenjivanje istovremeno kušaju vino točeno iz iste boce.

S grla boce trebaju biti skinute sve oznake koje bi mogle ukazivati na proizvođača.

#### Članak 16.

Rad Komisije za ocjenjivanje:

1. osnovni uvjet natjecanja je anonimnost
2. ocjenjivači moraju raditi u potpunoj tišini
3. ne smiju znati identitet i postignute ocijene prije kraja ocjenjivanja
4. osobama koje ne sudjeluju u organizaciji ocjenjivanja ulaz nije dozvoljen
5. u dvorani gdje se vrši ocjenjivanje pušenje nije dozvoljeno

6. otvaranje boca i prikriivanje uzoraka vrši se u odvojenoj prostoriji
7. svaki ocjenjivač dobiva svoj stalni broj
8. čaše, tipa O.I.V., čiste i suhe pune se pred ocjenjivačima
9. vrijeme ocjenjivanja određuje predsjedništvo
10. svako se vino ocjenjuje pojedinačno, ne usporedno
11. prije početka ocjenjivanja provodi se ujednačavanje s vinom istog tipa kao i predviđena serija, a rezultati se zajednički raspravljaju
12. predsjednik utvrđuje pauze za vrijeme rada
13. za vrijeme ocjenjivanja ocjenjivačima stoje na raspolaganju voda i kruh
14. ukoliko većina ocjenjivača pismeno predloži isključivanje, uzorak se eliminira te za isto nema javnog izjašnjavanja niti glasovanja. Isključeni uzorak ostaje u anonimnosti. Vlasnika uzorka o tome obavještava tajnik Organizacijskog odbora.

#### Članak 17.

Vina se kušaju pri primjerenom temperaturi, kako slijedi:

- bijela i ružičasta 10 – 12°C
- crna 15 – 18°C
- pjenušava 8 – 10°C
- desertna i likerna 8 – 10°C

#### Članak 18.

Ocjenjivački listić je sastavni dio ovog pravilnika.

Ocjenjivači potpisuju ocjenjivačke listiće.

Pregledane i od strane predsjednika potpisane listiće, predsjednik uručuje administrativno-tehničkoj grupi koja utvrđuje ocjenu za svaki ocjenjeni uzorak vina.

#### Članak 19.

Članovi Komisija za ocjenjivanje ne smiju biti upoznati s nazivom vina, imenom i prezimenom odnosno nazivom proizvođača i drugim podacima za ocjenjena i još neocjenjena vina, sve dok predsjednik Komisije za ocjenjivanje ne proglasi rad Komisija za ocjenjivanje završenim.

#### Članak 20.

Komisija za ocjenjivanje ocjenjivati će vina slijedećim redoslijedom:

1. bijela mirna vina
2. bijela pjenušava vina
3. ružičasta mirna vina
4. ružičasta pjenušava vina
5. crna mirna vina
6. crna pjenušava vina
7. prirodna slatka, likerska vina
8. aromatizirana vina
9. voćna vina

U svakom od nabrojanih tipova vina, kušaju se suha prije slatkih, mlada prije starih, nearomatična prije aromatičnih.

### III. UTVRĐIVANJE ODLIČJA

#### Članak 21.

Na osnovu zbirnih pozitivnih bodova postignutih pri ocjenjivanju, vinima se dodjeljuju slijedeća odličja:

<b>VELIKA ZLATNA DIPLOMA:</b>	<b>91 do 100</b>
<b>ZLATNA DIPLOMA:</b>	<b>85 do 90,99</b>
<b>SREBRNA DIPLOMA:</b>	<b>80 do 84,99</b>
<b>BRONČANA DIPLOMA:</b>	<b>75 do 79,99</b>
<b>PRIZNANJE:</b>	<b>70 do 74,99 bodova</b>

Na Diplome, odnosno Priznanja upisani su svi relevantni podaci o vinu i proizvođaču.

#### Članak 22.

Osim navedenih odličja, Organizator će dodijeliti tradicionalne nagrade:

- 1. Nagrada "Ljerka Habuzin" – za najbolje ocjenjeno vino autohtone sorte Kraljevina**
- 2. Nagrada "Milan Pažić" – za najbolje ocjenjeno bijelo suho mirno vino iz prethodne godine berbe**
- 3. Nagrada za najbolje ocijenjeno bijelo suho mirno vino staro dvije i više godina**
- 4. Nagrada "Pero Krznarić" – za najbolje ocjenjeno vino s ostatkom neprovrela šećera, izuzev predikatnih vina**
- 5. Nagrada – za najbolje ocjenjeno predikatno vino**
- 6. Nagrada – za najbolje ocjenjeno crno vino iz prethodne dvije godine berbe**
- 7. Nagrada – za najbolje ocjenjeno crno vino staro tri i više godina**
- 8. Nagrada – za najbolje ocjenjeno pjenušavo vino**
- 9. Nagrada - za najbolje ocjenjeno specijalno vino**
- 10. Nagrada – za najbolje ocjenjeno voćno vino**

Najbolje ocjenjena vina u pojedinim kategorijama biraju se među vinima koja su postigla najmanje 85 pozitivnih bodova, osim kraljevine i voćnih vina koja moraju postići najmanje 80 pozitivnih bodova, te ako su ocijenjena u konkurenciji najmanje 5 vina za crna, pjenušava, specijalna i voćna, a za ostala u konkurenciji najmanje 10 vina. Ako više uzoraka dobije jednaku ocjenu, vina će istovremeno pod šifrom kušati članovi svih komisija. Najbolje ocjenjenim vinom u pojedinoj kategoriji proglašava se vino, kojem ocjenjivači dodijele najveći broj glasova.

Organizacijski odbor, može utvrditi i dodatne nagrade, o čemu mora donijeti odluku najmanje 30 dana prije Izložbe.

#### Članak 23.

Ako ocjenjivačka komisija utvrdi da uzorak vina ne odgovara deklaraciji, organizator si pridržava pravo kontrole istovjetnosti kvalitete, kao i mogućnosti isključivanja istog iz natjecanja.

#### Članak 24.

Šampionom Izložbe proglašava se najviše ocijenjeno vino iz regije kontinentalne Hrvatske.

#### Članak 25.

Isto vino ne može dva puta dobiti istu nagradu, niti postati šampion izložbe.

### IV. SVRSTAVANJE UZORAKA VINA U KATEGORIJE

#### Članak 26.

Vina se svrstavaju u sljedeće kategorije, grupe i podgrupe te imaju navedena obilježja:

#### I. KATEGORIJA: Bijela vina nearomatičnih sorata

##### A grupa – mirna vina. Tlak CO<sub>2</sub> pri 20°C manji od 0,5 bara

1. Podgrupa – vina sadrže do 4 g/l reduc. sladora (šećer)
2. Podgrupa – vina sadrže od 4,1 do 12 g/l reduc. sladora
3. Podgrupa – vina sadrže od 12,1 do 45 g/l reduc. sladora
4. Podgrupa – vina sadrže više od 45 g/l reduc. sladora

##### B grupa – biser vina. Tlak CO<sub>2</sub> pri 20°C kreće se od 0,5 do 2,5 bara.

5. Podgrupa – vina sadrže do 15 g/l reduc. sladora
6. Podgrupa – vina sadrže od 4,1 do 12 g/l reduc. sladora

##### C grupa – pjenušava vina. Tlak CO<sub>2</sub> pri 20°C viši od 2,5 bara

7. Podgrupa – vina sadrže do 15 g/l reduc. sladora
8. Podgrupa – vina sadrže od 15,1 do 40 g/l reduc. sladora
9. Podgrupa – vina sadrže od 40,1 do 80 g/l reduc. sladora
10. Podgrupa – vina sadrže više od 80 g/l reduc. sladora
- 10a Gazirana vina. Tlak CO<sub>2</sub> pri 20°C viši od 0,5 bara

#### II. KATEGORIJA: Ružičasta vina (rose) nearomatičnih sorata

##### A grupa – mirna vina. Tlak CO<sub>2</sub> pri 20°C manji od 0,5 bara

11. Podgrupa – vina sadrže do 4 g/l reduc. sladora
12. Podgrupa – vina sadrže od 4,1 do 12 g/l reduc. sladora
13. Podgrupa – vina sadrže od 12,1 do 45 g/l reduc. sladora
14. Podgrupa – vina sadrže više od 45 g/l reduc. sladora

##### B grupa – biser vina. Tlak CO<sub>2</sub> pri 20°C kreće se od 0,5 do 2,5 bara.

15. Podgrupa – vina sadrže do 15 g/l reduc. sladora

16. Podgrupa – vina sadrže od 4,1 do 12 g/l reduc. sladora

**C grupa – pjenušava vina.** Tlak CO<sub>2</sub> pri 20°C viši od 2,5 bara

- 17. Podgrupa – vina sadrže do 15 g/l reduc. sladora
- 18. Podgrupa – vina sadrže od 15,1 do 40 g/l reduc. sladora
- 19. Podgrupa – vina sadrže od 40,1 do 80 g/l reduc. sladora
- 20. Podgrupa – vina sadrže više od 80 g/l reduc. sladora
- 20a Gazirana vina. Tlak CO<sub>2</sub> pri 20°C viši od 0,5 bara

### III. KATEGORIJA: Crna vina nearomatičnih sorata

**A grupa – mirna vina.** Tlak CO<sub>2</sub> pri 20°C manji od 0,5 bara

- 21. Podgrupa – vina sadrže do 4 g/l reduc. sladora
- 22. Podgrupa – vina sadrže više od 4 g/l reduc. sladora

**B grupa – biser vina.** Tlak CO<sub>2</sub> pri 20°C kreće se od 0,5 do 2,5 bara.

- 23. Podgrupa – vina sadrže do 4 g/l reduc. sladora
- 24. Podgrupa – vina sadrže više od 4 g/l reduc. sladora

**C grupa – pjenušava vina.** Tlak CO<sub>2</sub> pri 20°C viši od 2,5 bara

- 25. Podgrupa
- 25a Gazirana vina. Tlak CO<sub>2</sub> pri 20°C viši od 0,5 bara

### IV. KATEGORIJA – Vina aromatičnih sorata

(Npr. muškati, mirisavi traminac, neki Sauvignoni, Scheurebe...)

**A grupa – mirna vina.** Tlak CO<sub>2</sub> pri 20°C manji od 0,5 bara

- 26. Podgrupa – vina sadrže do 4 g/l reduc. sladora
- 27. Podgrupa – vina sadrže od 4,1 do 12 g/l reduc. sladora
- 28. Podgrupa – vina sadrže od 12,1 do 45 g/l reduc. sladora
- 29. Podgrupa – vina sadrže više od 45 g/l reduc. sladora

**B grupa – biser vina.** Tlak CO<sub>2</sub> pri 20°C kreće se od 0,5 do 2,5 bara.

- 30. Podgrupa – vina sadrže do 4 g/l reduc. sladora
- 31. Podgrupa – vina sadrže više od 4 g/l reduc. sladora

**C grupa – pjenušava vina.** Tlak CO<sub>2</sub> pri 20°C viši od 2,5 bara

- 32. Podgrupa – vina sadrže do 15 g/l reduc. sladora
- 33. Podgrupa – vina sadrže od 15,1 do 40 g/l reduc. sladora
- 34. Podgrupa – vina sadrže od 40,1 do 80 g/l reduc. sladora
- 35. Podgrupa – vina sadrže više od 80 g/l reduc. sladora

### VI. KATEGORIJA: Likerska vina, desertna vina

**A grupa – Nearomatične sorte** (Primjerice: Porto, Marsala, Madera, Mistele, Tokaj aszu, Samos, Prošek)

- 36. Podgrupa – vina koja sadrže do 6 g/l reduc. Sladora
- Podgrupa – vina koja sadrže od 6,1 do 40 g/l reduc. sladora

- 37.      Sekcija 1 – vina sadrže do 18 vol% alkohola
- 38.      Sekcija 2 – vina sadrže više od 18 vol% alkohola  
          Podgrupa – vina koja sadrže više od 80 g/l reduc. sladora
- 47.      Sekcija 1 – vina sadrže do 18 vol% alkohola
- 48.      Sekcija 2 – vina sadrže više od 18 vol% alkohola

**B grupa – Aromatične sorte** (Primjerice: Muškati)

- 49.      Podgrupa

**VII. KATEGORIJA – Aromatizirana vina**

(Vermuti, bermeti, pjenušava vina s aromom voća)

- 50.      Podgrupa – vina sadrže do 50 g/l reduc. sladora
- 51.      Podgrupa – vina sadrže od 50,1 do 100 g/l reduc. sladora
- 52.      Podgrupa – vina sadrže više od 100 g/l reduc. sladora

Članak 27.

Voćna vina ocjenjivati će se metodom 100 pozitivnih bodova, a kategorizacija voćnih vina će se vršiti sukladno Pravilniku o voćnim vinima (Narodne novine br. 96/03).

Članak 28.

Organizacijski odbor Izložbe donosi ovaj Pravilnik, kao i njegove izmjene i nadopune.

Predsjednik organizacijskog odbora

Vlado Žigrović, dr. vet. med.





**Partneri i sponzori 44. Izložbe**



## 44. Izložba vina kontinentalne Hrvatske

Organizator:



**Grad Sv. Ivan Zelina**

Pokrovitelji:



**Vlada Republike Hrvatske**



**Zagrebačka županija**

Partner izložbe:



VINSKA CESTA

---

GRADA ZAGREBA

Medijski pokrovitelji:



Zlatni sponzor:





VINARIJA  
**MICAK**  
Marija Bistrica



OPG Micak Mladen  
49246 Marija Bistrica  
GSM: 098 555 415

e-mail: [mladen.micak@kr.t-com.hr](mailto:mladen.micak@kr.t-com.hr)

# LJUBEKOV GAJ



Sauvignon

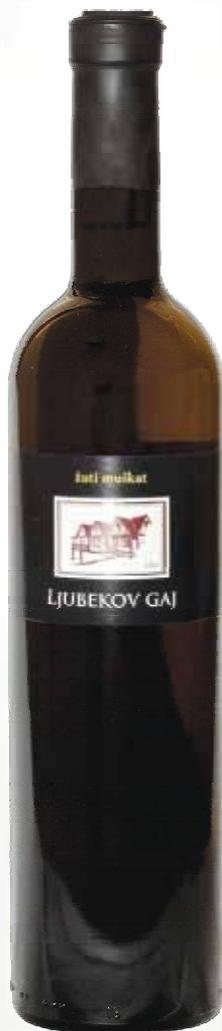
Žuti muškat

Pinot bijeli

Rajnski Rizling

Kraljevina - Zelina

Zweigelt



[www.ljubekov-gaj.hr](http://www.ljubekov-gaj.hr) • [info@ljubekov-gaj.hr](mailto:info@ljubekov-gaj.hr)

Tel/Fax 01 20 65 754 • Mob. 098 93 99 631

# Voćna vina

**VOĆNA VINA** Vino Župe, nastala fermentacijom matičnih sokova šumske kupine, maline, borovnice, višnje i jabuke, iznimno su pitka, sa niskim sadržajem alkohola (4% - 5%). Brižljivim postupkom kontroliranja fermentacije zadržane su svojstvene arome voća, a prati ih skladan okus te izražena punoća mirisa koja će prijati svim vašim osjetilima. Sami odnos ukupnog alkohola, kiselina i aroma daju voćnim vinima iznimnu skladnost i eleganciju. Proizvodi su potpuno prirodni, te se u proizvodnji ne koriste nikakve umjetne boje i arome. U okusu voćnih vina će uživati ljubitelji vina, sokova, kao i likera, a nizak sadržaj alkohola i brojne mogućnosti konzumacije čine ova pića nezaboravnim u trenucima druženja i opuštanja. Dolaze u 2 vrste pakiranja, staklena boca 0,2L i 0,75L, dok Sangria dolazi u pakiranju 0,2L i 1,0L staklo, te 1,0L tetrapak.

**VOĆNO VINO BOROVNICA** - Plod borovnice je bogat izvor pigmenta, flavonida i anticijanoida. Anticijanoidi pospješuju stvaranje vezivnog tkiva jer imaju ulogu u procesu sinteze kolagena, što je vrlo bitno kod poboljšavanja cirkulacije, kako kod malih krvnih žilica u očima, tako i cirkulacije općenito, zato borovnica utječe na poboljšanje vida. Također, borovnica sprečava sljepljivanje krvnih zrnaca, što umanjuje rizik od stvaranja ugrušaka krvi, što je jako bitno kod srčanog i moždanog udara.

**VOĆNO VINO KUPINA** - Kupina ima izuzetno bogat sadržaj različitih vitamina i minerala koji vinu daju veliku hranjivu i zdravstvenu vrijednost. Naročito je značajna količina vitamina B, željeza, fosfora, magnezija, kalcija, vitamina C, pektina i provitamina A u manjim količinama. Kupinovo vino pomaže kod anemije, iscrpljenosti, slabe uhranjenosti, poboljšava cirkulaciju, regulira probavu i krvni tlak. Jedino je alkoholno piće koje ima zdravstvene karakteristike.

**VOĆNO VINO VIŠNJE** - Sadrži karakteristične voćne kiseline i neodoljiv miris. Višnja utječe na očuvanje kardiovaskularnog sistema i poboljšanje sna, te je odličan izvor antioksidansa. Vино višnje se preporučuje kao aperitiv, često se konzumira uz voće i poslastice.

**VOĆNO VINO MALINE** - Maline pomažu u sprečavanju nastanka oštećenja na membranama stanica i ostalih tkiva u tijelu tako što neutraliziraju slobodne radikale. Pored tanina, maline obiluju i flavonoidima, zbog čega se malinama pripisuje i antimikrobiološka uloga pored antioksidativne, jer imaju svojstva da spriječe prevelik rast pojedinih bakterija i gljivica u tijelu.

**VOĆNO VINO JABUKE** - Karakterizira ga žuta boja i miris koji neodoljivo podsjeća na miris svježe ubranih plodova jabuke. Odnos između ukupnog alkohola, kiselosti i arome daju vinu izuzetan balans i eleganciju. Opće je poznato da je jabuka idealna za vitku liniju, dugovječnost, te pozitivno utječe na kompletan organizam.

**SANGRIA** - Radena po originalnoj recepturi po uzoru na poznatu španjolsku Sangriu. Ona je suptilni spoj suhog crnog vina i voća, specifičnog okusa i slojevitog bouquet.

*Radost i zdravlje u bocil!*

10380 SVETI IVAN ZELINA - HRVATSKA, Trg Ante Starčevića 12/a

T: +385 (0)1 3880 915, F: +385 (0)12365 874

Web: [www.vinozupa.com](http://www.vinozupa.com), E-mail: [vinozupa@email.t-com.hr](mailto:vinozupa@email.t-com.hr)





JAREC <sup>1953</sup> U KURE

najbolje od nas !!!



## **VINA KOS - JURIŠIĆ**

**Nespeš 8 b  
10382 Donja Zelina**

**Tel: 01/ 2043-491**

**Fax: 01/ 2043-492**

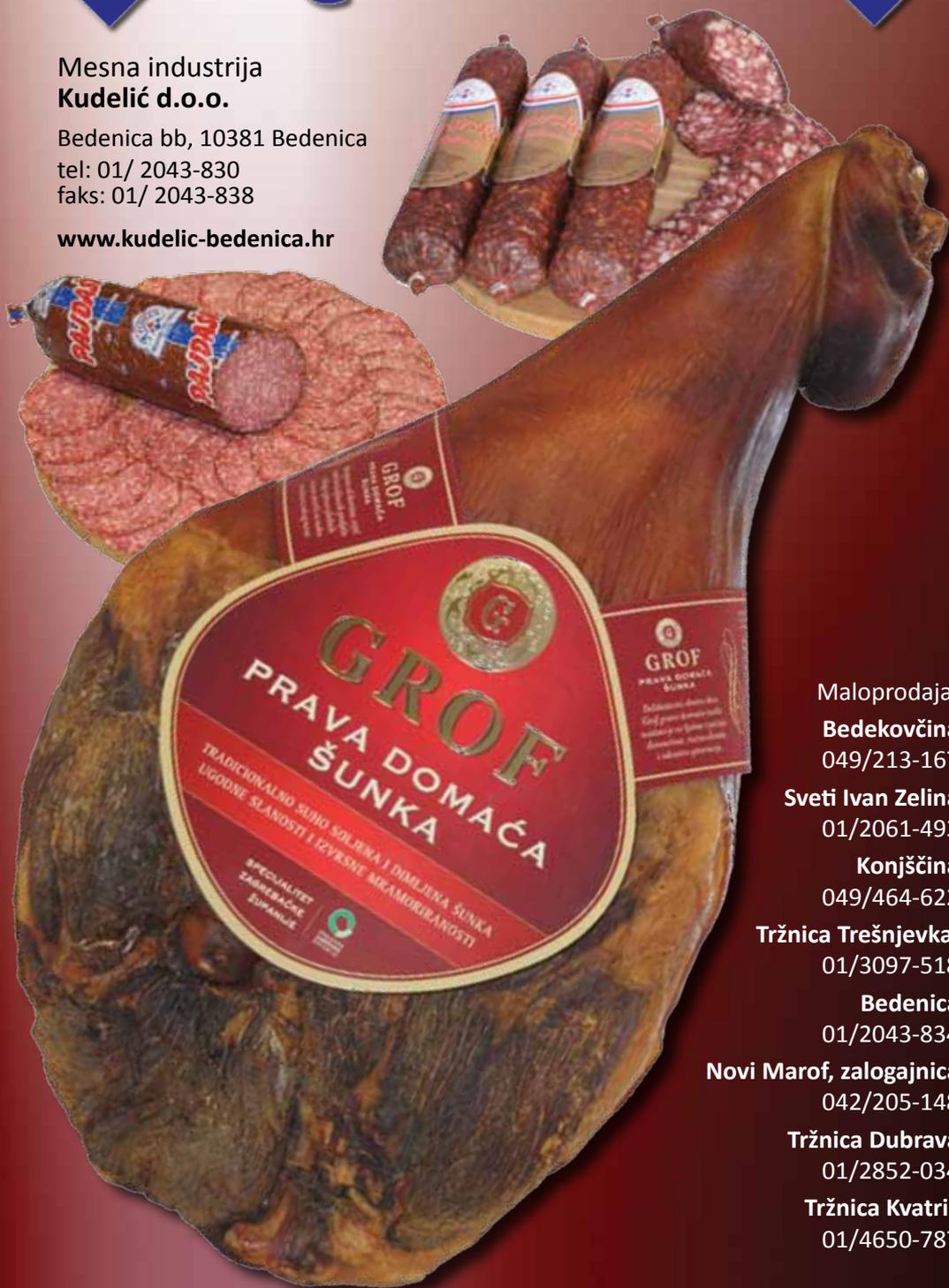
**Mob: 098 377 907**



Mesna industrija  
**Kudelić d.o.o.**

Bedenica bb, 10381 Bedenica  
tel: 01/ 2043-830  
faks: 01/ 2043-838

[www.kudelic-bedenica.hr](http://www.kudelic-bedenica.hr)



Maloprodaja:

**Bedekovčina**

049/213-167

**Sveti Ivan Zelina**

01/2061-493

**Konjščina**

049/464-622

**Tržnica Trešnjevka,**

01/3097-518

**Bedenica**

01/2043-834

**Novi Marof, zalogajnica**

042/205-148

**Tržnica Dubrava**

01/2852-034

**Tržnica Kvatrić**

01/4650-787



# **PENAVA - ZELINA d.o.o.**

za proizvodnju, trgovinu i usluge

Sv. Ivan Zelina, Selnička 16 • tel.: 01/2060 862, 01/ 2020 636, fax: 01/ 2020 635, mob.: 098/ 416 384

Izrađujemo:

Sve vrste gibljivih crijeva

- visokotlačna hidraulična crijeva
- crijeva za protok ulja i goriva
- crijeva za vodu, plin, paru i zrak

- Cu cijevi za kočnice

Obloge za kočnice i lamele

Zupce za okretače sijena, prikolice i pauke

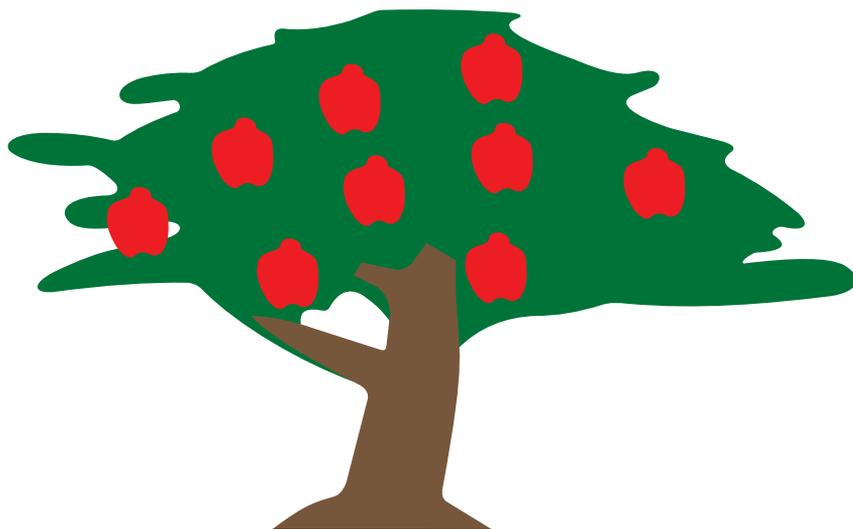


## **PZ TRGOVINA**

- Traktorski dijelovi **IMT FERGUSON**
- Poljop. pribor, alati i strojevi
- Akumulatori **-EXIDE**
- Motorni uređaji **Elec-Max**
- Dijelovi za muzilice **DeLaval**



Sv. Ivan Zelina, V. Nazora 63 A • tel.: 01/2061 722



## **VRTNI CENTAR PISAČIĆ d.o.o.**

Sv. Ivan Zelina, Zagrebačka 4, 01/ 2060-313



**TSH Kušić promet d.o.o.** je prva hrvatska tvornica stočne hrane registrirana za proizvodnju krmnih smjesa od sirovina neanimalnog podrijetla.

#### Znanje i inovativnost

Suradnja sa znanstvenim institucijama i tvrtkama s područja proizvodnje hrane za životinje, uz primjenu najmodernije tehnologije, utječu na kontinuiranu nadogradnju i proširivanje asortimana hrane i dodataka hrani za životinje.

Cjelokupna proizvodnja tvrtke je pod nadzorom i kontrolom ovlaštenih kemijskih i bioloških laboratorija, što omogućuje praćenje kakvoće ulaznih sirovina iz čega proizlazi vrhunska kvaliteta naših proizvoda.

Poslovanje tvrtke ustrojeno je prema ISO 9001:2008 standardu, a cjelokupna proizvodnja tvrtke prema HACCP načelima.



# Antimast

**Centaur**  
hrana za konje

# KUŠKOVIT

**Kušić promet d.o.o.**  
za proizvodnju, trgovinu i usluge

Tel/Fax: +385 1 20 69 202  
20 43 403  
20 43 404

Donje Psarjevo 61  
10380 Sv. Ivan Zelina

E-mail: [info@kusic-promet.hr](mailto:info@kusic-promet.hr)  
Web: [www.kusic-promet.hr](http://www.kusic-promet.hr)



**ZEL** **karton**  
PROIZVODNO PODUZEĆE d.o.o.

Severovine 16 | 10380 Sveti Ivan Zelina  
Tel.: 01/2060-754  
Fax: 01/2061-830  
[www.zel-karton.hr](http://www.zel-karton.hr)  
e-mail: [zel-karton@zg.t-com.hr](mailto:zel-karton@zg.t-com.hr)



- \* IZRADA TRANSPORTNE AMBALAŽE OD VALOVITOG KARTONA SVIH VRSTA I DIMENZIJA S MOGUĆNOŠĆU TISKA
- \* IZRADA ŠTANCANE AMBALAŽE



**Gotes**  
centar

**DVORANA IVANA**

*Gradska kavana*

**living room bar**

Trg Ante Starčevića 5,  
10380 Sv. Ivan Zelina  
tel.: 01 2060-321  
mob.: 099 6585-411



# LJEKARNA *Zubović*



## **LJEKARNA ZUBOVIĆ**

Sveti Ivan Zelina, Bocakova 5

Tel. : 01/ 2060 - 148

Radno vrijeme: pon - pet: 7 - 20; sub: 7 - 15;

ned: 7 - 13





**CROATIA**  
1960. - 2008.

## **METAL - ELEKTRO d.d.**

**METALNA I ELEKTROTEHNIČKA PROIZVODNJA, TRGOVINA, USLUGE**  
**DONJA ZELINA, Donjazelinska ulica 36**

Tel.: direktor 00 385 / 01/ 2066 051, 2040 111 · komercijala 2040 120, 2040 122,  
teh. priprema 2040 145, 2040 146 · računovodstvo 2040 130 · telefax: 2066 053  
Prodavaona Zagreb, Nova cesta 109, tel. 3 094 395

[www.metal-elektro.hr](http://www.metal-elektro.hr) · E-mail: [metal-elektro@zg.htnet.hr](mailto:metal-elektro@zg.htnet.hr) · [melektro@metal-elektro.hr](mailto:melektro@metal-elektro.hr)



## **CINČAONA HELENA d.o.o.**

### **ZAŠTITA ČELIKA - POSTUPAK VRUĆEG POCINČAVANJA** dimenzija kupke: 6.200 x 1.200 x 1.800 mm



za proizvodnju, trgovinu i usluge

Tel.: 01/ 2022 400 ; 2022 401 ; 2022 402 ; 2022 403 Fax.: 01/ 2022 419

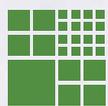
10382 DONJA ZELINA, Sveta Helena bb

[www.cincaonahelena.hr](http://www.cincaonahelena.hr) E [cincaona.helena@zg.t-com.hr](mailto:cincaona.helena@zg.t-com.hr)

ZAŠTITA OKOLIŠA

EKOLOGIJA

ODRŽIVI RAZVOJ



# GRANITI - SUŠEC d.o.o.

VAŠ PARTNER ZA GRANIT, MRAMOR I KAMEN

Krečaves 1a, 10380 Sv. Ivan Zelina | Tel.: +385 1 2061-211 | Fax: +385 1 2061-152

e-mail: [info@graniti-susec.hr](mailto:info@graniti-susec.hr) | web: [www.graniti-susec.hr](http://www.graniti-susec.hr)



## Obrada granita, mramora i kamena

- stepenice
- prozorske klupice
- fasade
- podovi
- radne ploče





boje su važne

[www.tiskara-zelina.hr](http://www.tiskara-zelina.hr)



**tiskara zelina d.d.**

# Imate velike planove?



**POSEBNA  
PONUDA ZA  
VINOGRADARE  
I VINARE**



## Pronađite partnera s vizijom.

Zagrebačka banka već dugi niz godina uspješno posluje s velikim brojem hrvatskih vinogradara. Cijenimo njihov trud i ponosni smo kada vidimo da ubiru plodove svoga rada.

Saznajte više na [www.zaba.hr](http://www.zaba.hr)  
ili nazovite 0800 00 24

Svaki dan je novi izazov.  
Izaberite partnera kojem vjerujete.

Dobro došli  
 **Zagrebačka banka**  
UniCredit Group

# Vinske ceste Zagrebačke županije Zagreb County wine roads



## Zelinska vinska cesta

## Zelina wine road

1 **PG Željka Jareca** 🍷 | 📍 | 🚗  
🏠 Gornja Drenova 37b, 10382 Donja Zelina  
☎ 01 2069 210, 098 280 443

2 **Vina Kos** 🍷 | 📍 | 🚗  
🏠 Hrnjanec, S. Domjanića 8,  
10382 Donja Zelina  
☎ 01 2069 251, 098 367 030

3 **Vina Kos-Jurišić** 🍷 | 📍 | 🚗 | 🏠  
🏠 Nespeš 8b, 10382 Donja Zelina  
☎ 01 2043 491, 098 377 907

4 **Obiteljsko gospodarstvo Puhelek-Purek** 🍷 | 📍 | 🚗  
🏠 Gornje Psarjevo 152,  
10380 Sveti Ivan Zelina  
☎ 01 2069 051, 091 5056 315

5 **OG Jarec-Kure** 🍷 | 📍 | 🚗  
🏠 Mundakova 6, Biškupec Zelinski,  
10380 Sveti Ivan Zelina  
☎ 01 2060 363, 098 232 900

6 **Obiteljsko gospodarstvo Zdravko i Krešimir Puhelek** 🍷 | 📍 | 🚗  
🏠 Fučkani 22, 10380 Sveti Ivan Zelina  
☎ 01 2065 494, 091 2065 494

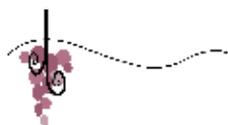
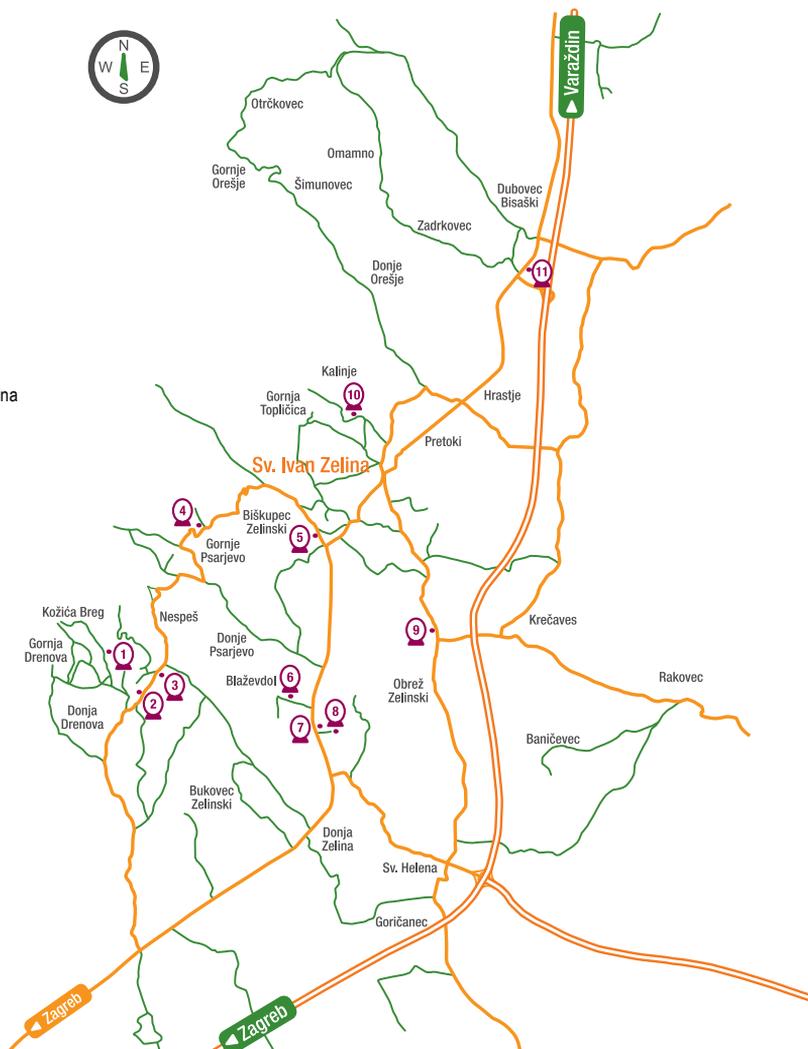
7 **Vinogradarstvo i vinarstvo Nikola i Dražen Smrndić** 🍷 | 📍 | 🚗  
🏠 Blaževdolska 99, 10380 Sveti Ivan Zelina  
☎ 091 5068 673, 098 983 7861

8 **Klet Ljubekog gaj** 🍷 | 📍 | 🚗  
🏠 Smrndići 10, Blažev Dol,  
10380 Sveti Ivan Zelina  
☎ 01 2065 754, 098 9399 631

9 **OPG Branko Čegec - prvo hrvatsko eko vino** 🍷 | 📍 | 🚗  
🏠 Marinovec Zelinski 24,  
10380 Sveti Ivan Zelina  
☎ 01 2060 927, 098 505 375

10 **Vinogradarstvo i podrumarstvo Branimir Žigrović** 🍷 | 📍 | 🚗 | 🏠  
🏠 Vrtače bb, 10380 Sveti Ivan Zelina  
☎ 01 2060 028, 098 1841 110

11 **Restoran Tonček** 🍷 | 📍 | 🚗  
🏠 Komin 13c, 10381 Komin  
☎ 01 2067 606, 099 2067 606



Zelinska  
vinska cesta



**VINSKA CESTA**

**GRADA ZAGREBA**



**1. FAKULTETSKO DOBRO - JAZBINA**

Jazbina 142, 10 000 Zagreb,  
01/2342 011, 01/ 2393-863

**2. FRANJO TRUPELJAK**

Novoselečki put 40,  
098/238 567

**3. IZLETIŠTE POLOVANEC**

Krčevina 5, 10362 Kašina,  
091/6008 666

**4. STJEPAN TOMURAD**

Vurnovečka 5, Vurnovec,  
098/812 786

**5. OPG NEVEN BRGLEZ**

Kurmanova 5, Jesenovec,  
098/9443 092

**6. KURIJA ŽUNEC**

Kurmanova 12, Jesenovec,  
098/220180

**7. BLAŽ KAŠNAR**

Kašnarova 4, Glavnica Gornja,  
091/7322 986

**8. KUĆA HRVATSKIH VINA**

Zastavnice 13/c, Hrvatski Leskovac,  
01/6557 555, 01/6557 556

Organizator:



Grad Sveti Ivan Zelina  
[www.zelina.hr](http://www.zelina.hr)

Pokrovitelji:



Vlada Republike Hrvatske



Zagrebačka Županija

Partner izložbe:



VINSKA CESTA  
GRADA ZAGREBA

Medijski pokrovitelji:

