



# 43. IZLOŽBA VINA KONTINENTALNE HRVATSKE

*Sveti Ivan Zelina,  
23.-26. lipnja 2011.*



"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 dobrog vinca  
za veselje naše znaj.*

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

*Stjepan Bešenić*

### **43. Izložba vina kontinentalne Hrvatske**

Pokrovitelji: **Vlada Republike Hrvatske  
Zagrebačka županija**

Organizator: **Grad Sveti Zelina**

Partner 43. Izložbe: **MOSLAVAČKA VINSKA CESTA**

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

Urednik kataloga: **Ivica Kukovačec**

Dizajn naslovnice: **FS studio**

Fotografije vina: **Mladen Houška**

Za ilustriranje kataloga korišteni su fragmenti fotografija s Izložbe "Zeleni bregi Zeline" autora **Marka Posavca** postavljene prigodom 30. Recitala suvremenog kajkavskog pjesništva "Dragutin Domjanić"

Nakladnik: **Grad Sveti Ivan Zelina**

Tisak: **TISKARA ZELINA d.d., Sveti Ivan Zelina**





## Sadržaj

### Uz 43. Izložbu vina kontinentalne hrvatske

Vlado Žigrović:

Predgovor predsjednika Organizacijskog odbora

43. izložbe vina kontinentalne Hrvatske ..... 7

Organizacijski odbor 43. Izložbe vina ..... 9

Mladen Houška:

Dragutin Stražimir - vinogradar, svećenik i prosvjetitelj

(uz 120 godišnjicu smrti oca zelinskog vinogradarstva) ..... 11

Stanka Herjavec:

Uz 9. ocjenjivanje vina kontinentalne Hrvatske i

43. ocjenjivanje vina u Sv. Ivanu Zelini ..... 15

### Komisija za ocjenjivanje vina

Ocjenjivanje vina ..... 20

Članovi komisije za ocjenjivanje vina ..... 21

Nagrađena vina ..... 24

43. Izložba u brojkama ..... 30

Uzorci abecednim slijedom izlagača ..... 34

Uzorci slijedom sorata ..... 53

Pravilnik ocjenjivanja vina ..... 80

Partneri i sponzori ..... 90

**UZ 43. IZLOŽBU VINA  
KONTINENTALNE HRVATSKE**



KAS  
DE  
VIDEL  
GARTEN



## **Predgovor predsjednika Organizacijskog odbora**

### **43. izložbe vina kontinentalne Hrvatske**

Cijenjeni posjetitelji, dragi Zelinčani!

Na blagdan sv. Ivana Krstitelja, 24. lipnja, Sveti Ivan Zelina obilježava Dan grada. Tijekom posljednjih godina Svetoivanjski dani prerasli su u višednevnu manifestaciju, koja obiluje nizom kulturnih, društvenih, sportskih i zabavnih sadržaja. Centralno događanje je otvorenje izložbe vina, koju posjećuju visoki državni dužnosnici, stručnjaci, vinari, te brojni građani i njihovi gosti.

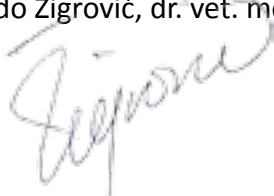
Pred nama je 43. izložba vina kontinentalne Hrvatske. To je tradicija koja nas obvezuje da i dalje radimo na promociji onoga što znamo i u čemu smo do sada ostvarili vrhunske rezultate. Najbolji stručnjaci i ove su godine ocijenili oko dvjestopedeset pristiglih uzoraka vina i imali su težak zadatak da od njaboljih odaberu još bolje.

Izložba vina u Svetom Ivanu Zelini postala je mjesto okupljanja najboljih vinara i vinogradara, ali i najboljih poznavalaca vina i uzgoja vinove loze. Ipak, sve to nije došlo preko noći. Proizvodnja vina u ovom prigorskom kraju ima vrlo dugu tradiciju, čak od davne 1859. godine. Svaki puta obilježavanje Svetoivanjskih dana ujedno je i sjećanje na zelinskog župnika Dragutina Stražimira koji je svojim radom zadužio ovaj naš prigorski kraj i sve buduće generacije.

Prilika je ovo i da podsjetim na vinsku cestu, koja prolazi našim vinorodnim, pitomim zelinskim krajem. Na njoj su vinski podrumi i kleti poznatih zelinskih vinogradara, koji njeguju tradiciju dugu jedno i pol stoljeće.

Na kraju, zahvaljujem svim sudionicima 43. izložbe vina, a nagrađenima upućujem iskrene čestitke. I ove godine uživajte u izvrsnim vinima, a moja je preporuka - čaša Kraljevine Zelina.

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





## **Organizacijski odbor**

### **43. Izložbe vina kontinentalne Hrvatske**

Predsjednik: Vlado Žigrović, dr. vet. med.

Dopredsjednica: Gordana Matašin, dipl. ing.

Tajnica: Štefica Kramarić

Članovi: prof. dr. sc. Stanka Herjavec

Mladen Houška

Željko Kos

Kristijan Kure

Mirko Pofuk

Branko Posavec, dipl. ing.

Ivana Puhelek, dipl. ing.

Vlasta Rubeša-Vili, dipl. ing.

dr. sc. Ljiljana Skočić - Gašparac

Željko Suhadolnik

Stjepan Šagovac





Rajkavski akordi



**DRAGUTIN STRAŽIMIR**  
**- VINOGRADAR, SVEĆENIK I PROSVJETITELJ**  
**(uz 120 godišnjicu smrti oca zelinskog vinogradarstva)**



Ove se godine navršava 120 godina od smrti Dragutina Stražimira, donjozelinskog župnika, pučkog pisca, gospodarstvenika i političara, koji je ostavio neizbrisiv i trajan trag u zelinskom kraju, posebno na području vinogradarstva i vinarstva.

Dragutin Stražimir rođen je 27. rujna 1822. godine u Velikom Bukovcu, gdje mu je otac vodio imanje grofa Draškovića. Krsni kum bio mu je sam grof Drašković koji mu je kasnije pomogao tokom obrazovanja. Pučku školu je polazio u Petrijancu kraj Varaždina dok mu je otac radio kod grofa Erdödyja na imanju Zelendvor. Nakon što je pohađao dva humanistička razreda zagrebačke gimnazije, primljen je 1839. godine u zagrebačko sjemenište. Još kao bogoslov putovao je za vrijeme ljetnih praznika 1843. godine u Prag, gdje se oduševio radom Čeha

na kulturnom i gospodarskom polju. Usvojivši te ideje, bio je njihov promicatelj cijelog života.

Stražimir je zaređen za svećenika 1845. godine od strane zagrebačkog biskupa Juraja Haulika, te je dobio mjesto kapelana u Sv. Đurđu kod Ludbrega. Dolazi burna 1848. godina. Stražimir potiče hrvatske vojnike na hrabrost, lijeva metke za vojsku koja je kod Legrada branila hrvatski teritorij od upada Mađara. U tim se događanjima vezuje uz narodnjake Ivana Mažuranića, te ostaje njegov pristaša do kraja života. Kao istaknuti narodnjak 1849. godine mijenja svoje krsno ime Karl Vahter u Dragutin Stražimir i to dozvolom Banskog vijeća.

Već 1851. godine nalazimo Dragutina Stražimira u zelinskom kraju, kao župnika u Donjoj Zelini. Došao je u sredinu koja će prihvatiti njegove prosvjetiteljske, narodnjačke ideje, koja će ga podržavati, slijediti ga, dijeliti s njime uspjehe i neuspjehe, inspirirati njegovu kreativnost; sredinu koja će postati ogledalo njegova prosvjetiteljskog rada, sredinu s kojom će živjeti do kraja svog života.

Vjerujući da se narod može prosvjeteliti tek kada postane pismen, otvorio je Stražimir u Donjoj Zelini u vrijeme Bachova apsolutizma osnovnu školu koja se sve do 1875. godine uzdržavala troškom crkvene općine. Izgrađena je i školska zgrada u kojoj se godinama održavaju sastanci Gospodarske podružnice.

Stražimir je već 1852. godine osnovao podružnicu Gospodarskog društva u Sv. Ivanu Zelini, a svojim je radom potaknuo i osnivanje podružnica u Ludbregu,

Varaždinu i Psarjevu. Veliki uspjeh Stražimirov bila je *Prva podružnička izložba svakih plodina i to svakih vrsti žita, gomolja, sočiva, voća, grožđa i vina* koju je organizirao 1860. godine u Sv. Ivanu Zeline. Ta izložba je Stražimirovim trudom potaknula organiziranje Prve dalmatinsko - hrvatske - slavonske izložbe 1864. godine u Zagrebu. Na toj izložbi Stražimir izlaže sitan kukuruz u zrnju i šećernu repu, ali još ne izlaže svoju čuvenu graševinu jer je vinograd tek zasadio. Zato zelinska podružnica izlaže u Zagrebu vina Ivana Čegeca iz Biškupca i Dragutina Domjanića iz Donje Zeline. Ovo pokazuje da je Stražimir već shvatio vrijednost zelinskog vinogorja i da je poticao uzgajatelje da izlažu svoja vina na Prvoj gospodarskoj izložbi koja je obuhvatila Hrvatsku, Dalmaciju, Slavoniju i Istru; dakle ono područje s kojim je Stražimir kontaktirao i čije je dopise uvrštavao u *Seoskog gospodara*. Stražimir je dokazao da je i malim proizvođačima mjesto na velikim izložbama ako im je kvaliteta vina dobra.



Čutura Dragutina Stražimira

Uložio je veliku energiju da razvije kvalitetno vinogradarstvo i vinarstvo te je bio očajan kada je vidio da bolest uništava vinovu lozu. Na bečkoj izložbi 1866. godine prvi put izlaže i graševinu iz vlastitog vinograda. Osvojio je brončanu medalju. Izlagao je i na velikoj bečkoj izložbi 1873. godine i dobio kolajnu za zasluge u grupi *ratarstvo, vinogradarstvo, voćarstvo, vrtlarstvo i šumarstvo*, te još jednu diplomu u grupi *hranivo i pilo* kao proizvođač obrta. Dakle, priznat mu je uzgoj i rezultat uzgoja u vinarstvu i kukuruzarstvu. Bio je to velik Stražimirov uspjeh, jer je pokazao da se njegovo vino i kukuruz mogu usporediti s proizvodima najvećih vlastelinstava u Hrvatskoj.



Naslovnica knjige *Vinogradar*, izdane u Varaždinu 1870. g.

Stražimir je mnogo godina bio predsjednik podružnice Hrvatsko – slavonskoga gospodarskog društva Sv. Ivana Zeline koju je vrlo uspješno vodio. U listu *Pučki prijatelj* čitatelji mogu saznati kako radi ta podružnica. U listu se objavljuju dnevni redovi sjednica, teme, pa i zapisnici. Zelinska podružnica provodi i pokuse sa strojevima, određuje vrijeme početka berbe grožđa i uopće je vodila brigu o tome da seljaci uvijek mogu dobiti savjet i pomoć.

Tokom svog dugogodišnjeg djelovanja na polju gospodarstva, Stražimir surađuje s brojnim listovima: *Gospodarske novine* (1853.), *Gospodarski*



Naslovnica knjige *Vinogradarstvo* izdane 1876. godine u nakladi D. Albrechta

*list* (od 1854.), *Pučki prijatelj*, *Seoski gospodar* (od 1875.).

Stražimir 1870. godine u Platzerovoj varaždinskoj tiskari izdaje knjigu *Vinogradar*, koja se smatra prvim suvremenim vinogradarskim priručnikom u Hrvatskoj. Knjiga je ubrzo rasprodana i 1874. godine je objavljeno i drugo izdanje. U izdanju nakladničke kuće D. Albrechta Stražimir 1876. godine objavljuje knjigu *Vinogradarstvo* koja predstavlja treće, znatno izmijenjeno i slikama ukrašeno izdanje njegove prvotne knjige. U reklami za knjigu rečeno je da je ona "krasnim jezikom pisana, liepimi slikami uređena, sadržajem i manje naučenom čitaocu pristupna".

U izdanju Sv. Jeronima Stražimir izdaje 1880. godine knjižicu *Ratarstvo za puk* koja sadrži niz korisnih savjeta za seljake, a koji su napisani u obliku poučnih razgovora između Đure i Miška.

Poučnog sadržaja za seljake je i Stražimirova knjiga *Mijat Briguša ili kako se može čovjek popeti s osla na konja* koju je nagradila Matica hrvatska iz zaklade grofa Draškovića.

Za Stražimira ne postoje administrativne granice koje su dijelile Hrvatsku. Područje njegovog djelovanja je svagdje gdje se govorilo hrvatski, iako je njegov utjecaj daleko najjači u Sv. Ivanu Zelini i okolici. Inače je Stražimir znao njemački, latinski, mađarski, slovenski, češki, slovački i ruski, te je na svim tim govornim područjima pratio stručnu literaturu koja se odnosila na vinogradarstvo, ratarstvo i stočarstvo.



Grob Dragutina Stražimira na groblju Olšanské Hřbitovy u Pragu

Približavajući se 70. godini života Stražimir je obolio te je otišao u Karlove Vary na liječenje i oporavak. Vraćajući se kući, umro je u Pragu 7. svibnja 1891. godine, gdje je i pokopan.

Za svoj hrvatski narod, za narod zelinskog kraja učinio je toliko mnogo da će njegovo ime zauvijek biti ispisano velikim slovima u povijesti ovog kraja. U narodu još uvijek žive priče o donjozelinskom župniku koji je uzgajao graševinu i kraljevinu, volio si popiti da okrijepi dušu, volio pomoći drugima jer je bio plemenita i velika srca.

Mladen Houška





Arzuši jutrepraska



## **Uz 9. ocjenjivanje vina kontinentalne Hrvatske i 43. ocjenjivanje vina u Sv. Ivanu Zelini**

*Kakvoća, individualnost i karakter pojedinog vina uvijek su rezultat zajedničkog prožimanja i harmonije njegove boje, mirisa i okusa. Osjetilom vida vrednujemo bistroću, ton, čistoću i bogatstvo boje pojedinog vina. Znalcima, boja pak posredno govori o dozrelosti vina, njegovoj starosti, ali i o tome da li je tijekom svog života bilo pravilno i brižljivo odnjegovano. U boji svakog vina ogledaju se primjenjena tehnologija i godište, karakteristike sorte i podneblja. Miris vina je svojom ljepotom i raskoši prispodobiv mirisu kitice cvijeća. Istinsku individualnost i prepoznatljivost svakom vinu daju originalne komponente grožđa koje zovemo aromom sorte. Starenjem vina u boci miris proljeća smjenjuje miris jeseni, a svježinu zamjenjuje blagost. Vino dobiva neusporedivi i suptilni buket i okus starenja. Na pitkost i harmoniju okusa bijelih vina, ali i na osjet opipa presudno utječe dobro uravnotežen odnos alkohola i kiselosti, a u predikatnih vina i plemenita slatkoća od ostatka neprocvjeta šećera. Kod crnih vina taninski spojevi čine vrlo važnu komponentu okusa.*

Evo nam već i 9. Izložbe vina kontinentalne Hrvatske, koja se održava u Sv. Ivanu Zelini. Iako je u Hrvatskoj mnogo ocjenjivanja, posebice u svibnju, i ove godine proizvođači su 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 prijavljeno ukupno 248 uzoraka 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 13 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 Graševine (42), Chardonnay (28), mješavine bijelih sorti (28), Rizling rajnski (23), Traminac (14), Sauvignon (11), Pinot bijeli (9), Pinot sivi (8), Muškati (7), Škrlet (6), dok je vina ostalih bijelih sorata bilo manje. Crna su vina bila manje zastupljena, te je ocijenjeno 9 vina Cabernet Sauvignon, 8 vina Pinot crni, 5 Frankovki, 4 vina Merlot, 6 vina mješavine crnih sorti, 4 vina Zweigelt, 3 vina Syrah. Također je ocijenjeno 10 voćnih vina i to 8 vina od kupine, te po 1 vino od višnje 1 vino 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, pojedinom vinu može se dodijeliti najviše 100 pozitivnih bodova. Na osnovu zbirnih pozitivnih

bodova postignutih pri ocjenjivanju, vinima se dodjeljuju slijedeća odličja: Velika zlatna diploma, Zlatna diploma, Srebrna diploma, Brončana diploma i Priznanje.

Sukladno Pravilniku dodijeljena su slijedeća odličja: 1 velika zlatna diploma vinu, koje je postiglo više od 91 bod. Zlatnu diplomu dobilo je 47 vina (raspon od 85 do 90.99 bodova). Srebrnu diplomu zaslužilo je 105 uzorka vina (80 do 84.99 bodova), brončanu diplomu dobiva 60 vina (75 do 79.99 bodova), dok priznanje dobiva 11 vina (70 do 74.99 bodova). Odbačenih vina s manje od 70 bodova bilo je 24, a razlozi su defekti u mirisu i okusu: etilacetat, povećana hlapiva kiselost, oksidacije...

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 9 bijelih suhih mirnih vina postiglo istu ocjenu od 86 bodova, te je između njih trebalo izabrati šampiona u navedenoj kategoriji. U kategoriji crnih mirnih vina ocjenjivači su trebali između 6 vina s osvojenih 86 bodova izabrati najbolje vino.

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

- **Šampion 43. izložbe vina kontinentalne Hrvatske** je Graševina, izbor suhih bobica iz berbe 2007, proizvođača **KUTJEVO d.d.**, koje je osvojilo 92 boda
- **Nagrada "Ljerka Habuzin" za najbolje ocjenjeno vino autohtone sorte Kraljevina** s osvojenih 85 bodova pripada vinu iz berbe 2010. koje je proizveo **OPG PUHELEK - PUREK**.
- **Nagrada "Milan Pažić" za najbolje ocjenjeno suho bijelo mirno vino s osvojenih 86 bodova** pripada vinu Traminac, berbe 2009., proizvođača **ILOČKI PODRUMI. d.d.**
- **Nagrada "Pero Krznarić" za najbolje ocjenjeno bijelo mirno vino s ostatkom neprovrela šećera, izuzev predikatnih vina,** s 87 bodova pripada vinu Sauvignon iz berbe 2009, proizvođača **BADEL 1862 d.d.**
- **Nagrada za najbolje ocjenjeno crno mirno vino** s osvojenih 86 bodova pripada vinu Pinot crni iz berbe 2009, proizvođača **AGRO DAMIR i DRAGO REŽEK**
- **Nagrada za najbolje ocjenjeno predikatno vino** pripada vinu Graševina, izbor suhih bobica iz berbe 2007, s osvojenih 92 boda, proizvođača **KUTJEVO d.d.**
- **Nagrada za najbolje ocjenjeno voćno vino** pripada vinu od Taybery iz berbe 2010 s osvojenih 86 bodova, proizvođača **OPG MIHALIĆ JADRANKO**

Na stručnim ocjenjivanjima vina degustatori, u nas još su u pravilu enolozi, detaljno vrednuju senzorna svojstva vina sukladno različitim brojčanim metodama. Degustatori ili profesionalni ocjenjivači vina su osobe od povjerenja koje imaju veliko iskustvo i koje pri ocjenjivanju nadilaze svoj osobni ukus. Degustatori nadalje moraju poznavati aktualne trendove u kvaliteti i u tehnologiji vina, te vino koje kušaju uspoređuju s "modelom" u svojem pamćenju. Primjerice, moraju znati kakva je karakteristična boja i miris mladih bijelih odnosno crnih vina, bijelih i crnih vina starijih godišta, vina određene sorte, geografskog podrijetla, načina proizvodnje i sl., te temeljem tih znanja ocijeniti svako od senzornih svojstava pojedinog vina. Ne manje je važno poznavati i negativne arome i okuse - tzv. "off flavour" i prepoznati ih tijekom kušanja.

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. Mišljenja sam da bi uz degustatore enologe, uvrštavanje educiranih potrošača u povjerenstva za ocjenjivanje nedvojbeno doprinijelo saznanjima o kvaliteti vina, koju danas hrvatsko tržište traži.

Zagreb, 30. svibanj 2011.

Prof. dr. sc. Stanka Herjavec





**KOMISIJA  
ZA OCJENJIVANJE VINA**

## Ocjenjivanje vina

Ocjenjivanje vina za 43. izložbu vina kontinentalne Hrvatske održano je 25. i 26. svibnja 2011. godine u Dvorani "Ivana" u Svetom Ivanu Zelini, već tradicionalno pod predsjedanjem prof. dr. sc. Stanke Herjavec.

Članovi komisije i ove su godine najeminentniji 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:  
Ivana Alpeza  
Vesna Bakota  
Robert Brkić  
Maja First-Bača  
Mladen Forko  
Miroslav Ivanković  
Suzana Jurišić  
Marko Karoglan  
Marijan Knežević  
Blaženka Mandarić  
Goran Marmilić  
Dunja Mežnarić  
Branka Mihaljević  
Mladen Papak  
Ivica Perak  
Vlasta Rubeša Vili  
Irena Vrtarić  
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  
Stjepan Hukar  
Ljubomir Smrndić

### *enolozi:*

Vesna Bakota  
Dubravko Ćuk  
Zdenko Ivanković  
Ana Jeromel  
Vlasta Rubeša Vili





**NAGRAĐENA VINA**

**Šampion 43. izložbe vina  
kontinentalne Hrvatske**  
- vino s najvišom ocjenom

**GRAŠEVINA,**  
izbor suhih bobica  
berba 2007.  
ocjena: 92

proizvođač:  
**KUTJEVO d.d.**  
Kutjevo



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

**KRALJEVINA**  
berba 2010.  
ocjena: 85

proizvođač:  
**OPG PUHELEK-PUREK**  
Sveti Ivan Zelina



## **Nagrada "Milan Pažić"**

- najbolje ocjenjeno bijelo  
suho mirno vino

### **TRAMINAC**

berba 2009.

ocjena: 86

proizvođač:

**ILOČKI PODRUMI d.d.**

Ilok



## **Nagrada "Pero Krznarić"**

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

### **SAUVIGNON**

berba 2009.

ocjena: 87

proizvođač:

**BADEL 1862 d.d.**

Zagreb



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

### **GRAŠEVINA,**

izbor suhih bobica

berba 2007.

ocjena: 92

proizvođač:

**KUTJEVO d.d.**

Kutjevo



## **Nagrada za najbolje ocjenjeno crno mirno vino**

### **PINOT CRNI**

berba 2009.

ocjena: 86

proizvođač:

**AGRO DAMIR I DRAGO REŽEK**

Jastrebarsko





## **Nagrada za najbolje ocjenjeno voćno vino**

### **TYBERRY**

berba 2010.

ocjena: 86

proizvođač:

**OPG MIHALIĆ JADRANKO**

Križevci



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

O ovoj nagradi odlučuje komisija koju čine novinari i dizajneri. Nagrada je originalna skulptura u drvu - rad njezina ustanovitelja, kipara Ivana Antolkovića.

Ovogodišnju komisiju činili su Željko Suhadolnik (predsjednik), Vito Andrić, Ivan Antolković, Sanja Brajković, Ivica Fodor i Tomislav Radić (članovi) te Stjepan Šagovac (tajnik).

Nagrađena etiketa:

**RAJSKI RIZLING**, berba 2009.  
**VINA KOS**, vl. **Željko KOS**, Hrnjanec



2009.

### RAJSKI RIZLING

Polusuho bijelo vino koje odlikuje živa zeleno žuta boja kristalnog sjaja, intenzivan sortni miris, a nadasve osebujan voćni okus. Savršen sklad njegovih sastojaka daruje Vam osjećaj užitka kojem se svatko ponovo rado vraća. Visoka kakvoća ovog vina najbolje se uživa uz finija jela od bijelog mesa i morske specijalitete. Servirati na 10 – 12°C.

MPŠ RH RJ. BR. UP/1-320-14/07-01/537

Vinogradarstvo i vinarstvo Željko Kos,  
Hrnjanec, 10382 Donja Zelina, Stjepana  
Domjanića 8, [www.vina-kos.com](http://www.vina-kos.com)

Vrhunsko vino  
Vinogorje Zelina  
13.0% vol. | 0,75 L

Obrazloženje nagrade:

U izboru najboljih etiketa i oprema boca vina pristiglih na 43. izložbu vina kontinentalne Hrvatske pobijedila je etiketa **Vina Kos - Rajski rizling iz 2009. godine**. Etiketa se sastoji od dva dijela: glavne etikete i leđne na kojoj se uredno i po zadanim propisima nalaze svi potrebni podaci o vinu. Na taj način glavna etiketa ostala je slobodna i čista, rezervirana za logo, sortu i godinu. Cjelokupni dizajn glavne etikete je moderan i odgovara zahtjevu današnjeg vremena s posebno istaknutim logom obiteljskog gospodarstva Kos. Boja na etiketi je bež sa zlatnom tipografijom gdje se motiv Kosa prikladno uklapa u naziv proizvođača.

Etikete, kapica i markica pedantno su stavljene na bocu što odgovara zakonu i propisu koje moraju zadovoljavati Vrhunska vina.

## **43. IZLOŽBA U BROJKAMA**

## Zbirni pregled odličja dodijeljenih na 43. Izložbi vina kontinentalna Hrvatske

ODLIČJE	OZNAKA	BODOVI	UZORAKA	%
VELIKA ZLATNA MEDALJA	VZM	91 - 100	<b>1</b>	<b>0,40%</b>
ZLATNA MEDALJA	ZM	85 - 90.99	<b>47</b>	<b>18,95%</b>
SREBRNA MEDALJA	SM	80 - 84.99	<b>105</b>	<b>42,34%</b>
BRONČANA MEDALJA	BM	75 - 79.99	<b>60</b>	<b>24,19%</b>
PRIZNANJE	PR	70 - 74.99	<b>11</b>	<b>4,44%</b>
NIJE ZADOVOLJILO	NZ	manje od 70	<b>24</b>	<b>9,68%</b>
UKUPNO			<b>248</b>	

## Odličja i brojnost uzoraka po županijama

ŽUPANIJA		ODLIČJE						Ukupno uzoraka	Prosjek ocjena
		VZM	ZM	SM	BM	PR	NZ		
1	ZAGREBAČKA		13	63	36	7	16	<b>135</b>	<b>80,16</b>
2	OSJEČKO BARANJSKA		11	12	3		1	<b>27</b>	<b>83,58</b>
3	GRAD ZAGREB		5	2	6	2	5	<b>20</b>	<b>80,33</b>
4	SISAČKO MOSLAVAČKA		1	7	2		1	<b>11</b>	<b>81,00</b>
5	POŽEŠKO SLAVONSKA	1	6	3				<b>10</b>	<b>85,30</b>
6	VARAŽDINSKA		2	5	3			<b>10</b>	<b>80,80</b>
7	VUKOVARSKO-SRIJEMSKA		4	5		1		<b>10</b>	<b>83,50</b>
8	KOPRIVNIČKO - KRIŽEVAČKA		2	2	3		1	<b>8</b>	<b>80,71</b>
9	KRAPINSKO ZAGORSKA			3	5			<b>8</b>	<b>79,00</b>
10	MEĐIMURSKA		2			1		<b>3</b>	<b>82,67</b>
11	VIROVITIČKO-PODRAVSKA			2	1			<b>3</b>	<b>80,67</b>
12	BRODSKO POSAVSKA		1	1				<b>2</b>	<b>83,50</b>
13	KARLOVAČKA				1			<b>1</b>	<b>79,00</b>
UKUPNO:		<b>1</b>	<b>47</b>	<b>105</b>	<b>60</b>	<b>11</b>	<b>24</b>	<b>248</b>	<b>81,55</b>



## Odličja i brojnost uzoraka po vinogorjima

VINOGORJE		ODLIČJE						Ukupno uzoraka	Prosjek ocjena
		VZM	ZM	SM	BM	PR	NZ		
1	ZELINA		5	34	21	4	10	74	79,77
2	SAMOBOR		1	7	7	3	3	21	78,67
3	BARANJA		7	6	3		1	17	83,31
4	PLEŠIVICA-OKIĆ		3	7	2	1		13	81,15
5	KRAŠIĆ			4	3	1	3	11	78,75
6	VOLODER-IVANIĆ GRAD		1	7	2		1	11	81,00
7	SRIJEM		4	5		1		10	83,50
8	DUGO SELO-VRBOVEC		3	2	2		2	9	82,00
9	KUTJEVO	1	6	2				9	85,78
10	VARAŽDIN		2	5	2			9	81,22
11	ZAGREB		2	3	2		1	8	82,29
12	VUKOMERIČKE GORICE			4	2		1	7	80,00
13	FERIČANCI		3	3				6	84,67
14	KALNIK		1	2	1		2	6	81,00
15	KOPRIVNICA-ĐURĐEVAC		1		4			5	79,40
16	ZABOK		1	3	1			5	81,60
17	ZLATAR			2	3			5	78,40
18	ERDUT		1	3				4	83,00
19	DARUVAR		3					3	86,67
20	MEĐIMURJE		2			1		3	82,67
21	ORAHOVICA-SLATINA			2	1			3	80,67
22	KRAPINA				2			2	78,50
23	LUDBREG			1	1			2	80,00
24	SLAVONSKI BROD		1	1				2	83,50
25	OZALJ-VIVODINA				1			1	79,00
26	POŽEŠKO-PLETERNIČKO			1				1	81,00
27	SVETA JANA			1				1	83,00
UKUPNO:		1	47	105	60	11	24	248	81,50

## Odličja i brojnost uzoraka po sortama

SORTA		ODLIČJE						Ukupno uzoraka	Prosjek ocjena
		VZM	ZM	SM	BM	PR	NZ		
1	GRAŠEVINA	1	9	17	10	1	4	<b>42</b>	<b>81,84</b>
2	MJEŠAVINA SORATA	0	3	7	19	2	3	<b>34</b>	<b>78,74</b>
3	CHARDONNAY	0	7	12	4	1	4	<b>28</b>	<b>81,75</b>
4	RAJSKI RIZLING	0	2	9	6	2	4	<b>23</b>	<b>79,68</b>
5	TRAMINAC	0	9	1	2	0	2	<b>14</b>	<b>85,17</b>
6	KRALJEVINA	0	0	9	1	1	2	<b>13</b>	<b>80,95</b>
7	SAUVIGNON	0	1	5	4	1	0	<b>11</b>	<b>79,73</b>
8	CABERNET SAUVIGNON	0	2	4	2	1	0	<b>9</b>	<b>81,11</b>
9	PINOT BIJELI	0	4	4	1	0	0	<b>9</b>	<b>83,00</b>
10	PINOT CRNI	0	3	5	0	0	0	<b>8</b>	<b>82,63</b>
11	PINOT SIVI	0	0	4	2	1	1	<b>8</b>	<b>78,29</b>
12	VOĆNO VINO KUPINA	0	0	3	2	1	2	<b>8</b>	<b>77,50</b>
13	MUŠKAT	0	2	3	1	0	1	<b>7</b>	<b>83,67</b>
14	ŠKRLET	0	0	5	1	0	0	<b>6</b>	<b>80,67</b>
15	FRANKOVKA	0	1	3	1	0	0	<b>5</b>	<b>82,20</b>
16	MERLOT	0	2	1	1	0	0	<b>4</b>	<b>82,50</b>
17	ZWEIGELT	0	0	2	2	0	0	<b>4</b>	<b>79,50</b>
18	MANZONI BIJELI	0	1	2	0	0	0	<b>3</b>	<b>83,00</b>
19	SILVANAC ZELEN	0	0	3	0	0	0	<b>3</b>	<b>81,33</b>
20	SYRAH	0	0	3	0	0	0	<b>3</b>	<b>81,67</b>
21	MUŠKAT OTONEL	0	0	1	0	0	1	<b>2</b>	<b>81,00</b>
22	KERNER	0	0	0	1	0	0	<b>1</b>	<b>75,00</b>
23	MOSLAVAC	0	0	1	0	0	0	<b>1</b>	<b>81,00</b>
24	VOĆNO VINO TAYBERRY	0	1	0	0	0	0	<b>1</b>	<b>86,00</b>
25	VOĆNO VINO VIŠNJA	0	0	1	0	0	0	<b>1</b>	<b>82,00</b>
UKUPNO:		1	47	105	60	11	24	<b>248</b>	<b>81,20</b>

**UZORCI ABECEDNIM  
SLIJEDOM IZLAGAČA**

## Objašnjenje oznaka korištenih u tabelama kataloga

Oznake međunarodne kategorizacije vina	
<b>I</b>	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
I/8	pjenushavo vino, sadrži od 12,1 do 32 g/L red. šećera
<b>II</b>	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
II/14	mirno vino, sadrži više od 45 g/L reduc. šećera
<b>III</b>	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
<b>IV</b>	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
<b>VII</b>	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	Predikatno vino
5.1	Kasna berba
5.2	Izborna berba
5.3	Izborna berba bobica
5.4	Izborna berba prosušenih bobica
5.5	Ledeno vino
7.3	Aromatizirano
9	Voćno vino

Oznake vinogorja	
BA	BARANJA
DA	DARUVAR
DV	DUGO SELO-VRBOVEC
ER	ERDUT
FE	FERIČANCI
KD	KOPRIVNICA-ĐURĐEVAC
KL	KALNIK
KR	KRAPINA
KŠ	KRAŠIĆ
KT	KUTJEVO
LU	LUDBREG
ME	MEĐIMURJE
OR	ORAHOVICA-SLATINA
OV	OZALJ-VIVODINA
PO	PLEŠIVICA-OKIĆ
PP	POŽEŠKO-PLETERNIČKO
SA	SAMOBOR
SB	SLAVONSKI BROD
SJ	SVETA JANA
SR	SRIJEM
VG	VUKOMERIČKE GORICE
VI	VOLODER-IVANIĆ GRAD
VŽ	VARAŽDIN
ZB	ZABOK
ZE	ZELINA
ZG	ZAGREB
ZL	ZLATAR

Oznake županija	
BP	BRODSKO POSAVSKA
KAR	KARLOVAČKA
KK	KOPRIVNIČKO - KRIŽEVAČKA
KZ	KRAPINSKO ZAGORSKA
MEĐ	MEĐIMURSKA
OSB	OSJEČKO BARANJSKA
PS	POŽEŠKO SLAVONSKA
SM	SISAČKO MOSLAVAČKA
VAR	VARAŽDINSKA
VIR	VIROVITIČKO-PODRAVSKA
VUS	VUKOVARSKO-SRIJEMSKA
ZAG	ZAGREBAČKA
ZG	GRAD ZAGREB



IZLAGAČ	KAT. BR	SORTA	ŽUPA- NIJA	VINO- GORJE	KATE- GORIJA	KAK- VOČA	BERBA	OCJE- NA	ODLI- ČJE
AGRO DAMIR DRAGO REŽEK, JASTREBARSKO, PLEŠIVICA 39 A, 01/ 62 94 800	235	PINOT CRNI	ZAG	PO	III/21	3	2009	86,00	ZM
	234	SILVANAC ZELENI	ZAG	PO	I/1	3	2010	81,00	SM
AGROMEĐIMURJE d.d. PODRUM ŠTRIGOVA, ŠTRIGOVA, ŠTRIGOVA 71, 040/ 85 10 13	209	GRAŠEVINA	MED	ME	I/4	5.4	2002	89,00	ZM
	210	PINOT BIJELI	MED	ME	I/4	5.3	2003	87,00	ZM
AGRONOMSKI FAKULTET ZAGREB, ZAVOD ZA VINOGRADARSTVO I VINARSTVO, ZAGREB, SVETOŠIMUNSKA 25, 01/ 23 42 011	223	TRAMINAC	ZG	ZG	IV/29	5.4	2006	89,00	ZM
	224	MJEŠAVINA SORATA	ZG	ZG	III/21	3	2008	77,00	BM
	221	TRAMINAC	ZG	ZG	IV/27	3	2008	76,00	BM
ANTOLKOVIĆ STJEPAN, SVETI IVAN ZELINA, DONJA TOPLIČICA 21, 01/ 20 61 207	59	MJEŠAVINA SORATA	ZAG	ZE	I/2	1	2010	75,00	BM
ATILA SABO, KARANAC, KOLODVORSKA 146, 098 529 189	165	CABERNET SAUVIGNON	OSB	BA	III/21	3	2009	79,00	BM
	164	MERLOT	OSB	BA	II/12	3	2010	76,00	BM
BADEL 1862 d.d., ZAGREB, VLAŠKA 116, 01/ 46 09 555	73	GRAŠEVINA	ZG	DA	I/4	5.2	2009	88,00	ZM
	74	SAUVIGNON	ZG	DA	IV/27	4	2009	87,00	ZM
	72	GRAŠEVINA	ZG	DA	I/2	4	2009	85,00	ZM
BAVOLJAK DRAGUTIN, ZAGREB, LAŠČINSKA 134, 098 227 931	78	GRAŠEVINA	ZG	VŽ	I/1	1	2010	83,00	SM
BELJE d.d., DARDA, INDUSTRIJSKA ZONA 1, MECE, 031/ 730 902	10	CABERNET SAUVIGNON	OSB	BA	III/21 BQ	4	2007	86,00	ZM
	13	CHARDONNAY	OSB	BA	I/2	4	2009	86,00	ZM

IZLAGAČ	KAT. BR	SORTA	ŽUPA- NIJA	VINO- GORJE	KATE- GORIJA	KAK- VOČA	BERBA	OCJE- NA	ODLI- ČJE
BELJE d.d., DARDA, INDUSTRIJSKA ZONA 1, MECE, 031/ 130 902	16	CHARDONNAY	OSB	BA	I/4	5.5	2008	86,00	ZM
	9	MERLOT	OSB	BA	III/21	4	2008	86,00	ZM
	11	MJEŠAVINA SORATA	OSB	BA	III/21	4	2009	84,00	SM
	17	GRAŠEVINA	OSB	BA	I/1	4	2010	84,00	SM
	12	GRAŠEVINA	OSB	BA	I/2	4	2009	83,00	SM
	14	CHARDONNAY	OSB	BA	I/1	4	2009	80,00	SM
	30	MJEŠAVINA SORATA	OSB	BA	III/21	4	2007	79,00	BM
BOROŠAK ŽELJKO, ZAGREB, SOŠIČKA 53, 098 400 350	109	RAJNSKI RIZLING	ZG	SA	I/1	1	2010	85,00	ZM
	107	SAUVIGNON	ZG	SA	IV/26	1	2010	73,00	PR
	108	CHARDONNAY	ZG	SA	I/1	1	2010	73,00	PR
CRNKO STANISLAV, JALŽABET, IMBRIOVAC 7A, 098 379 135	122	MJEŠAVINA SORATA	VAR	VŽ	I/4	5.4	2009	87,00	ZM
CVETKO MLADEN, SVETI IVAN ZELINA, BERISLAVEC 22, 091 54 30 239	236	GRAŠEVINA	ZAG	ZE	I/1	1	2010	78,00	BM
ČUK BRANKO, KRAŠIĆ, KRAŠIĆ 155, 098 230 052	143	PINOT SIVI	ZAG	KŠ	I/1	1	2010	72,00	PR
ČUK JOSIP, KRAŠIĆ, KRAŠIĆ 79, 095 50 44 444	6	SILVANAC ZELENI	ZAG	KŠ	I/2	1	2010	81,00	SM
	7	GRAŠEVINA	ZAG	KŠ	I/1	1	2010	78,00	BM
	5	RAJNSKI RIZLING	ZAG	KŠ	I/2	1	2010	75,00	BM

IZLAGAČ	KAT. BR	SORTA	ŽUPA- NIJA	VINO- GORJE	KATE- GORIJA	KAK- VOČA	BERBA	OCJE- NA	ODLI- ČJE
DOMITRAN JOSIP, SVETI IVAN ZELINA, KREČAVES 6, 098 382 107	43	PINOT BIJELI	ZAG	ZE	I/1	1	2010	85,00	ZM
	44	MJEŠAVINA SORATA	ZAG	ZE	I/1	1	2010	78,00	BM
DRAGANIĆ STJEPAN, JESENJE, JESENJE GORNJE 92, 049/ 375 048	140	MJEŠAVINA SORATA	KZ	KR	I/2	1	2010	78,00	BM
FERAVINO d.o.o., FERIČANCI, FERIČEVA 16, 031/ 603 213	180	GRAŠEVINA	OSB	FE	I/1	4	2009	86,00	ZM
	181	PINOT BIJELI	OSB	FE	I/1	4	2009	86,00	ZM
	184	FRANKOVKA	OSB	FE	III/21	3	2008	86,00	ZM
	185	SYRAH	OSB	FE	III/22	3	2009	84,00	SM
	182	CHARDONNAY	OSB	FE	I/1	4	2009	83,00	SM
	183	ZWEIGELT	OSB	FE	III/21	3	2009	83,00	SM
HAVIDIĆ SINIŠA, DONJI DRAGONOŽEC, HAVIDIČKA CESTA 38, 01/ 62 50 287	70	PINOT SIVI	ZG	VG	I/1	2	2010	76,00	BM
ILOČKI PODRUMI d.d., ILOK, DR. FRANJE TUĐMANA 72, 032/ 590 003	160	TRAMINAC	VUS	SR	IV/29	5.5	2008	90,00	ZM
	161	TRAMINAC	VUS	SR	IV/29	5.3	2008	89,00	ZM
	158	TRAMINAC	VUS	SR	IV/26	4	2009	86,00	ZM
	157	GRAŠEVINA	VUS	SR	I/1	4	2010	85,00	ZM
	159	FRANKOVKA	VUS	SR	III/21	3	2009	82,00	SM

IZLAGAČ	KAT. BR	SORTA	ŽUPA- NIJA	VINO- GORJE	KATE- GORIJA	KAK- VOČA	BERBA	OCJE- NA	ODLI- ČJE
JANTOLIĆ FRANJO, SAMOBOR, UL. JANTOLIĆI 2, SAMOBORSKI OTOK, 01/ 337 817	147	GRAŠEVINA	ZAG	SA	I/1	3	2010	78,00	BM
JANŽEK IVICA, JESENJE, JESENJE GORNJE 116, 049/ 375 013	141	MJEŠAVINA SORATA	KZ	KR	I/1	1	2010	79,00	BM
JAREC STJEPAN, DONJA ZELINA, BUNJAK 6, 098 18 72 446	247	KRALJEVINA	ZAG	ZE	I/1	1	2010	80,50	SM
	249	RAJNSKI RIZLING	ZAG	ZE	I/2	1	2010	79,00	BM
	248	CHARDONNAY	ZAG	ZE	I/2	1	2010	78,00	BM
JURŠETIĆ DAMIR, VRBOVEC, KOLODVORSKA 10, 098 210 848	75	CHARDONNAY	ZAG	DV	I/4	5.4	2009	86,00	ZM
	76	MUŠKAT	ZAG	DV	IV/29	5.5	2010	85,00	ZM
	77	CABERNET SAUVIGNON	ZAG	DV	II/14	5.5	2010	83,00	SM
KOS IVAN, DONJA ZELINA, NESPEŠ 77, 099 20 69 224	20	RAJNSKI RIZLING	ZAG	ZE	I/1	3	2010	81,00	SM
	19	MJEŠAVINA SORATA	ZAG	ZE	I/1	1	2010	77,00	BM
KOS IVAN, SVETI IVAN ZELINA, GORNJE OREŠJE 79, 01/ 20 64 058	238	KRALJEVINA	ZAG	ZE	I/1	1	2010	80,50	SM
	239	GRAŠEVINA	ZAG	ZE	I/1	1	2010	80,00	SM
KOS VLADO, DONJA ZELINA, NESPEŠ 75, 01/ 20 69 386	18	MJEŠAVINA SORATA	ZAG	ZE	III/21	3	2010	75,00	BM
KOVAČ STJEPAN, POPOVAČA, ČAVORIJA 93 A, 044/ 652 164	79	ŠKRLET	SM	VI	I/2	1	2010	82,00	SM
KRONOS d.o.o. VINA KALAZIĆ, BATINA, PLANINA, ISTOK 135, 031/ 214 511	166	TRAMINAC	OSB	BA	IV/26	4	2009	86,00	ZM



IZLAGAČ	KAT. BR	SORTA	ŽUPA- NIJA	VINO- GORJE	KATE- GORIJA	KAK- VOČA	BERBA	OCJE- NA	ODLI- ČJE
KRONOS d.o.o. VINA KALAZIĆ, BATINA, PLANINA, ISTOK 135, 031/ 214 511	167	CHARDONNAY	OSB	BA	I/1	4	2009	86,00	ZM
	168	PINOT CRNI	OSB	BA	III/21	4	2008	86,00	ZM
	169	CABERNET SAUVIGNON	OSB	BA	III/21	4	2009	84,00	SM
	170	RAJNSKI RIZLING	OSB	BA	I/1	4	2009	82,00	SM
KUTJEVO d.d., KUTJEVO, KRALJA TOMISLAVA 1, 034/ 255 608	205	GRAŠEVINA	PS	KT	I/4	5.4	2007	92,00	VZM
	204	GRAŠEVINA	PS	KT	I/4	5.5	2009	90,00	ZM
	240	MJEŠAVINA SORATA	PS	KT	I/1	4	2010	86,00	ZM
	203	GRAŠEVINA	PS	KT	I/1	4	2009	86,00	ZM
	206	PINOT CRNI	PS	KT	III/21	4	2009	86,00	ZM
	202	GRAŠEVINA	PS	KT	I/1	4	2010	85,00	ZM
	207	MERLOT	PS	KT	III/21	3	2008	85,00	ZM
	208	GRAŠEVINA	PS	KT	I/1	3	2010	82,00	SM
LEDING d.o.o. LEDIĆ ANTE, ZAGREB, GUGVIČKA BR. 5, 091 61 95 716	148	GRAŠEVINA	ZAG	PO	I/1	4	2009	83,00	SM
	149	GRAŠEVINA	ZAG	PO	I/1	3	2010	81,00	SM
	153	CHARDONNAY	ZAG	PO	I/1	3	2010	81,00	SM
	152	CHARDONNAY	ZAG	PO	I/1	3	2009	80,00	SM

IZLAGAČ	KAT. BR	SORTA	ŽUPA- NIJA	VINO- GORJE	KATE- GORIJA	KAK- VOČA	BERBA	OCJE- NA	ODLI- ČJE
LEDING d.o.o., LEDIĆ ANTE, ZAGREB, GUGVIČKA BR. 5, 091 61 95 716	151	RAJNSKI RIZLING	ZAG	PO	I/1	3	2010	78,00	BM
	154	SAUVIGNON	ZAG	PO	IV/26	3	2009	75,00	BM
	150	RAJNSKI RIZLING	ZAG	PO	I/2	4	2009	74,00	PR
MARKOVIĆ VINKO, KONJŠČINA, JERTOVEC 31, 098 207 863	227	GRAŠEVINA	KZ	ZL	I/1	1	2010	80,00	SM
	226	MJEŠAVINA SORATA	KZ	ZL	I/1	1	2010	78,00	BM
MATKOVIĆ FRANJO, KRAVARSKO, KLJUČIĆ BRDO, KLJUČIČKA 66, 098 312 271	63	ŠKRLET	ZAG	VG	I/1	3	2010	82,00	SM
	65	RAJNSKI RIZLING	ZAG	VG	I/1	3	2010	82,00	SM
	66	MJEŠAVINA SORATA	ZAG	VG	I/1	3	2010	82,00	SM
	64	CHARDONNAY	ZAG	VG	I/1	3	2010	80,00	SM
MATKOVIĆ STJEPAN, KRAVARSKO, KLJUČIČKA 11, 098 480 835	71	KUPINOVO VINO	ZAG	VG	VII	9	2010	78,00	BM
MEŠTRIĆ TOMISLAV, NOVI MAROF, PRESEČNO 86 E, 098 418 360	225	SAUVIGNON	VAR	VŽ	IV/27	1	2010	78,00	BM
MIRKO SKOMRAK, KOMIN, DUBOVEC BISAŠKI 7, 098 95 76 367	54	GRAŠEVINA	ZAG	ZE	I/1	1	2010	78,00	BM
MLADINA d.d. JASTREBARSKO, BANA JELAČIČA 85, 01/ 62 81 650	228	TRAMINAC	ZAG	PO	IV/26	4	2010	86,00	ZM
	231	RAJNSKI RIZLING	ZAG	PO	I/2	5.1	2010	85,00	ZM
	230	SAUVIGNON	ZAG	PO	IV/26	4	2010	83,00	SM
	229	RAJNSKI RIZLING	ZAG	PO	I/8	8	2009	82,00	SM

IZLAGAČ	KAT. BR	SORTA	ŽUPA- NIJA	VINO- GORJE	KATE- GORIJA	KAK- VOČA	BERBA	OCJE- NA	ODLI- ČJE
OBITELJ ŠTRITOF "ŠOKAC", DUBRAVICA, II SUTLANSKA CESTA 8, VUČILČEVO, 098 469 479	82	GRAŠEVINA	ZAG	SA	I/4	5.5	2009	81,00	SM
	81	MJEŠAVINA SORATA	ZAG	SA	I/2	1	2010	78,00	BM
OBITELJSKO GOSPODARSTVO ČALDAREVIĆ, ORIOVAC, BRAČE RADIĆA 22, 035/ 43 16 08	196	GRAŠEVINA	BP	SB	I/1	3	2009	85,00	ZM
	197	CHARDONNAY	BP	SB	I/1	3	2009	82,00	SM
OBITELJSKO GOSPODARSTVO JAREC-KURE, SVETI IVAN ZELINA, BIŠKUPEC, MUNĐAKOVA 6, 098 23 29 00	21	PINOT BIJELI	ZAG	ZE	I/2	4	2009	85,00	ZM
	24	MANZONI BIJELI	ZAG	ZE	I/1	4	2010	85,00	ZM
	25	CHARDONNAY	ZAG	ZE	I/1	4	2009	85,00	ZM
	22	PINOT BIJELI	ZAG	ZE	I/2	4	2010	83,00	SM
	23	MANZONI BIJELI	ZAG	ZE	I/3	4	2009	83,00	SM
OBRT CECO, VL. HRVOJE SONTAKI, KUTJEVO, TRG GRAŠEVINE 4, 099 51 22 312	186	PINOT CRNI	PS	KT	III/21	2	2009	80,00	SM
OBRT KUPIN, KUNOVEC, PODRAVSKA SUBOTICA, DONJI BRIJEG 60, 098 20 94 82	213	KUPINOVO VINO	KK	KĐ	VII	9	2009	75,00	BM
OBRT ZA VINOGRADARSTVO KNEZOVIĆ, ILOK, MATIJE GUPCA 101, 098 17 24 202	171	PINOT BIJELI	VUS	SR	I/1	4	2010	83,00	SM
	172	GRAŠEVINA	VUS	SR	I/1	3	2010	83,00	SM
OCVIREK MLADEN - MIMI, KONJŠČINA, KRAPINA SELO 6A, 098 98 28 887	62	GRAŠEVINA	KZ	ZL	I/1	1	2010	78,00	BM
	61	MJEŠAVINA SORATA	KZ	ZL	I/1	1	2010	76,00	BM

IZLAGAČ	KAT. BR	SORTA	ŽUPA- NIJA	VINO- GORJE	KATE- GORIJA	KAK- VOČA	BERBA	OCJE- NA	ODLI- ČJE
OG PUHELEK-PUREK, SVETI IVAN ZELINA, GORNJE PSARJEVO 152, 01/ 20 65 051	218	KRALJEVINA	ZAG	ZE	I/1	3	2010	84,50	SM
	217	KRALJEVINA	ZAG	ZE	I/1	3	2010	83,50	SM
	219	SAUVIGNON	ZAG	ZE	IV/26	3	2010	82,00	SM
	220	SAUVIGNON	ZAG	ZE	IV/26	3	2010	81,00	SM
OPG BEDEKOVIĆ DRAŽEN, BEDENICA, TURKOVČINA 23, 099 22 20 204	87	SYRAH	ZAG	ZE	III/21	1	2010	81,00	SM
	86	MJEŠAVINA SORATA	ZAG	ZE	I/1	1	2010	80,00	SM
	88	SYRAH	ZAG	ZE	II/12	1	2010	80,00	SM
OPG ČEGEC BRANKO -PRVO HRVATSKO EKO VINO, SVETI IVAN ZELINA, MARINOVEC ZELINSKI 24, 01/ 20 60 927	36	TRAMINAC	ZAG	ZE	IV/29	5.4	2006	87,00	ZM
	37	ZWEIGELT	ZAG	ZE	III/21	4	2009	77,00	BM
OPG DANIJEL FRANJO, JAKOVLJE, JOSIPA GRILLA 6/1, 091 59 11 070	115	SAUVIGNON	ZAG	SA	IV/26	1	2010	83,00	SM
OPG ĐURINSKI STJEPAN, KUPLJENOVO, I ODV. ĐURINSKI 7, HRUŠEVEC KUP., 099 70 24 330	114	GRAŠEVINA	ZAG	SA	I/3	5.1	2009	78,00	BM
OPG FRANJO I IVICA ŽIDAK, SESVETE, VUGROVEC, A. ŠENOE 59, 01/ 20 44 464	42	MUŠKAT	ZAG	ZG	IV/29	5.5	2008	89,00	ZM
OPG HORVAT FRANJO, DUBRAVICA, KUMROVEČKA 234, 098 608 069	111	MJEŠAVINA SORATA	ZG	SA	I/1	3	2010	81,00	SM
	113	RAJNSKI RIZLING	ZG	SA	I/1	3	2008	76,00	BM
OPG HRUPEC DARKO, SVETI IVAN ZELINA, ŠULINEC 6, 091 20 59 181	232	KRALJEVINA	ZAG	ZE	I/1	1	2010	81,50	SM

IZLAGAČ	KAT. BR	SORTA	ŽUPA- NIJA	VINO- GORJE	KATE- GORIJA	KAK- VOČA	BERBA	OCJE- NA	ODLI- ČJE
OPG HUKAR STJEPAN I BRANKO, DONJA ZELINA, BREZOVEC ZELINSKI 2, 01/ 20 65 228	67	KRALJEVINA	ZAG	ZE	I/1	3	2010	82,50	SM
	68	MUŠKAT	ZAG	ZE	IV/27	3	2010	81,00	SM
OPG JURKOVAC, IVICA JURKOVAC, GORICA SVETOJANSKA, CELINE 36, 098 541 454	237	PINOT CRNI	ZAG	SJ	III/21 BQ	3	2009	83,00	SM
OPG KAŠNER, KUTINA, REPUŠNICA, LIPA 91, 044/ 680 829	195	TRAMINAC	SM	VI	IV/27	1	2009	85,00	ZM
	194	ŠKRLET	SM	VI	I/1	3	2010	80,00	SM
OPG KELEMEN IVAN, KUPLJENOVO, B. KELEMENA 7, HRUŠEVEC, 091 33 10 804	116	MUŠKAT	ZAG	SA	IV/28	3	2010	84,00	SM
OPG KOŠUTIĆ, KUTINA, MATIJE GUPCA 103, 098 16 51 520	187	RAJNSKI RIZLING	SM	VI	I/1	3	2009	82,00	SM
	188	GRAŠEVINA	SM	VI	I/1	1	2010	78,00	BM
OPG MAKOVIĆ, ZAPREŠIĆ, LEDINE 7, 098 232 561	118	MJEŠAVINA SORATA	ZAG	SA	I/1	1	2010	81,00	SM
OPG MATKOVIĆ, ORAHOVICA, BRAČE IVŠIĆ 10, 098 343 276	241	FRANKOVKA	VIR	OR	III/21	1	2009	83,00	SM
	242	FRANKOVKA	VIR	OR	III/21	1	2010	81,00	SM
	243	MJEŠAVINA SORATA	VIR	OR	III/21	1	2010	78,00	BM
OPG MIHALIĆ JADRANKO, KRIŽEVCI, POTOČKA 10, 091 19 77 001	126	TAYBERRY	KK	KL	VII	9	2010	86,00	ZM
	127	KUPINOVO VINO	KK	KL	VII	9	2010	80,00	SM
OPG POLOVANEC, KAŠINA, BREG 65, 091 60 09 666	155	PINOT SIVI	ZAG	ZG	I/1	3	2009	81,00	SM
	156	CHARDONNAY	ZAG	ZG	I/2	3	2009	81,00	SM



IZLAGAČ	KAT. BR	SORTA	ŽUPA- NIJA	VINO- GORJE	KATE- GORIJA	KAK- VOČA	BERBA	OCJE- NA	ODLI- ČJE
OPG POSAVEC BRANKO, DONJA ZELINA, NESPEŠ 1, 098 417 107	121	PINOT BIJELI	ZAG	ZE	I/1	3	2009	80,00	SM
	119	MJEŠAVINA SORATA	ZAG	ZE	I/1	3	2009	78,00	BM
OPG PREVAREK IVAN, KOMIN, KOMIN 13, 099 56 12 857	216	TRAMINAC	ZAG	ZE	IV/26	3	2010	82,00	SM
	215	PINOT SIVI	ZAG	ZE	I/1	3	2010	78,00	BM
OPG PURGAR NADA I ŽELJKO, SVETI IVAN ZELINA, SELNICA PSARJEVAČKA 30, 01/ 20 69 439	56	KRALJEVINA	ZAG	ZE	I/1	3	2010	71,50	PR
OPG SMRNDIĆ DRAŽEN, SVETI IVAN ZELINA, BLAŽEVDOL, BLAŽEVDOLSKA 99, 01/ 20 65 756	84	KRALJEVINA	ZAG	ZE	I/1	2	2010	83,00	SM
	85	GRAŠEVINA	ZAG	ZE	I/1	2	2010	80,00	SM
	83	SAUVIGNON	ZAG	ZE	IV/27	2	2010	77,00	BM
OPG SONENŠAJN ZLATKO, KOPRIVNICA, STARI BREŽANEC 12 A, 092 12 51 069	130	TRAMINAC	KK	KĐ	II/14	5.5	2008	90,00	ZM
	131	TRAMINAC	KK	KĐ	II/14	6	2006	76,00	BM
OPG ŠAFARIĆ, ČAKOVEC, GORNJI KONCOVČAK 24/A, 040/ 857 278	31	KUPINOVO VINO	MED	ME	VII	9	2010	72,00	PR
OPG VUGEČ DARIO, DONJA PUŠĆA, TREŠNJEVAČKA 1, 098 750 911	103	CHARDONNAY	ZAG	SA	I/1	1	2008	80,00	SM
OPG ZALEZNIK, DUGO SELO, JABLANOVA 11, 091 50 37 851	99	ZWEIGELT	ZAG	DV	II/11 BQ	3	2010	81,00	SM
	97	RAJNSKI RIZLING	ZAG	DV	I/3	3	2009	77,00	BM
	98	ZWEIGELT	ZAG	DV	III/22	3	2009	77,00	BM

IZLAGAČ	KAT. BR	SORTA	ŽUPA- NIJA	VINO- GORJE	KATE- GORIJA	KAK- VOČA	BERBA	OCJE- NA	ODLI- ČJE
PEČAVER ALEN, OZALI, BRANDIĆ BREG 8, 099 50 63 660	145	GRAŠEVINA	KAR	OV	I/2	1	2010	79,00	BM
PENIĆ JOSIP, KRAŠIĆ, KRAŠIĆ 72 A, 099 22 62 696	144	PINOT SIVI	ZAG	KŠ	I/2	1	2010	80,00	SM
PETRAČ d.o.o., ZAGREB, TRG ŽRTAVA FAŠIZMA 2, 01/ 46 04 353	136	CABERNET SAUVIGNON	ZAG	ZB	II/14	5.5	2009	87,00	ZM
	132	CABERNET SAUVIGNON	ZAG	ZB	III/21 BQ	3	2008	83,00	SM
	133	CABERNET SAUVIGNON	ZAG	ZB	III/21	4	2008	82,00	SM
	134	MJEŠAVINA SORATA	ZAG	ZB	III/21	3	2006	80,00	SM
	135	CHARDONNAY	ZAG	ZB	I/2	5.1	2009	76,00	BM
PISAČIĆ STJEPAN, DONJA ZELINA, DRENOVA DONJA 59, 098 94 81 255	244	MERLOT	ZAG	ZE	III/21	1	2009	83,00	SM
POFUK MIRKO, DONJA ZELINA, JURAJA DOBRILE 19, 091 25 05 617	33	KUPINOVO VINO	ZAG	ZE	VII	9	2010	80,00	SM
	35	MJEŠAVINA SORATA	ZAG	ZE	I/1	1	2010	76,00	BM
	34	CABERNET SAUVIGNON	ZAG	ZE	III/21	1	2010	70,00	PR
POLANČEC ŽELJKO, BEDNJA, OSONJAK 14, 099 84 46 558	137	PINOT CRNI	VAR	VŽ	III/22	1	2010	80,00	SM
	138	GRAŠEVINA	VAR	VŽ	I/1	1	2010	80,00	SM
POLJOPRIVREDNO PREHRAMBENA ŠKOLA POŽEGA, POŽEGA, RATARNICA 125, 034/ 274 324	198	GRAŠEVINA	PS	PP	I/1	1	2010	81,00	SM

IZLAGAČ	KAT. BR	SORTA	ŽUPA- NIJA	VINO- GORJE	KATE- GORIJA	KAK- VOČA	BERBA	OCJE- NA	ODLI- ČJE
PRELOG DRAŽEN, VRBOVEC, ZAGREBAČKA 34, 098 239 633	94	CHARDONNAY	ZAG	DV	I/3	1	2009	85,00	ZM
	95	CHARDONNAY	ZAG	ZE	I/4	5.1	2009	83,00	SM
PROMES CVANCIGER, SISAK, ZELENI BRIJEG BB, 091 40 04 555	163	MOSLAVAC	SM	VI	I/1	3	2010	81,00	SM
	162	ŠKRLET	SM	VI	I/1	3	2010	80,00	SM
RAJAKOVIĆ JOSIP, KRAŠIĆ, KRAŠIĆ 48, 098 17 20 451	3	MUŠKAT	ZAG	KŠ	IV/28	5.1	2010	84,00	SM
	4	SAUVIGNON	ZAG	KŠ	IV/28	4	2010	81,00	SM
	1	MUŠKAT	ZAG	KŠ	IV/28	4	2010	79,00	BM
REŠETAR IVAN, BREGANA, MALA JAZBINA 11D, 01/ 33 75 242	146	MJEŠAVINA SORATA	ZAG	SA	I/1	1	2010	78,00	BM
SESVEČAN LJUBOMIR, SVETI IVAN ZELINA, PRETOKI 1, 01/ 20 60 113	47	RAJNSKI RIZLING	ZAG	ZE	I/2	1	2009	81,00	SM
	48	RAJNSKI RIZLING	ZAG	ZE	I/2	1	2010	78,00	BM
	49	MJEŠAVINA SORATA	ZAG	ZE	I/2	1	2009	78,00	BM
	50	MJEŠAVINA SORATA	ZAG	ZE	I/2	1	2010	78,00	BM
SOKAČ IVAN, STUBIČKE TOPLICE, STRMEC 182, 049/ 282 869	117	GRAŠEVINA	KZ	SA	I/2	3	2010	83,00	SM
STANIĆ JOSIP, DONJA ZELINA, ZELINSKA 26, 01/ 20 65 646	200	RAJNSKI RIZLING	ZAG	ZE	I/2	1	2010	72,00	PR
ŠTABA IVAN, DONJA ZELINA, BLAŠKOVEČKA 74, 01/ 20 65 606	80	MANZONI BIJELI	ZAG	ZE	I/2	1	2010	81,00	SM

IZLAGAČ	KAT. BR	SORTA	ŽUPA- NIJA	VINO- GORJE	KATE- GORIJA	KAK- VOČA	BERBA	OCJE- NA	ODLI- ČJE
ŠTRITOF IVAN, DUBRAVICA, SUTLANSKE DOLINE 53, 098 621 121	104	SAUVIGNON	ZAG	SA	IV/27	3	2010	77,00	BM
	106	MJEŠAVINA SORATA	ZAG	SA	I/2	1	2010	75,00	BM
	105	MJEŠAVINA SORATA	ZAG	SA	I/2	3	2010	72,00	PR
TOMICA DARKO, ZAGREB, BOŽIDAREVIĆEVA 7, 091 73 28 358	27	FRANKOVKA	ZG	KĐ	III/22 BQ	1	2010	79,00	BM
	28	GRAŠEVINA	ZG	KĐ	I/2	1	2010	77,00	BM
TOMURAD MARIJAN, SESVETE, VARAŽDINSKA 42, 098 316 057	246	KRALJEVINA	ZAG	ZG	I/1	1	2010	83,00	SM
VINA KOS - JURIŠIĆ, DONJA ZELINA, NESPEŠ 8/B, 098 377 907	39	CHARDONNAY	ZAG	ZE	I/1	3	2008	84,00	SM
	40	CHARDONNAY	ZAG	ZE	I/1	3	2010	82,00	SM
	38	PINOT SIVI	ZAG	ZE	I/1	3	2008	80,00	SM
	41	MJEŠAVINA SORATA	ZAG	ZE	I/1	3	2010	78,00	BM
VINA KOS, VL. ŽELJKO KOS, DONJA ZELINA, HRNJANEC, S. DOMJANIĆA 8, 098 367 030	92	RAJNSKI RIZLING	ZAG	ZE	I/2	4	2009	83,00	SM
	90	PINOT CRNI	ZAG	ZE	II/11	1	2010	80,00	SM
	91	CHARDONNAY	ZAG	ZE	I/1	3	2010	78,00	BM
	93	KERNER	ZAG	ZE	I/2	5.1	2009	75,00	BM
VINARIJA ANTUNOVIĆ, DALJ, UL. BRAČE RADIĆ 17, 031/ 590 350	179	CHARDONNAY	OSB	ER	I/1	3	2010	86,00	ZM
	176	GRAŠEVINA	OSB	ER	I/1	3	2010	83,00	SM

IZLAGAČ	KAT. BR	SORTA	ŽUPA- NIJA	VINO- GORJE	KATE- GORIJA	KAK- VOČA	BERBA	OCJE- NA	ODLI- ČJE
VINARIJA ANTUNOVIĆ, DALJ, UL. BRAĆE RADIĆ 17, 031/ 590 350	177	SILVANAC ZELENI	OSB	ER	I/1	3	2010	82,00	SM
	178	MUŠKAT OTONEL	OSB	ER	IV/27	3	2010	81,00	SM
VINARIJA ČOBANKOVIĆ, ILOK, VLADIMIRA NAZORA 53, 098 93 44 947	174	CHARDONNAY	VUS	SR	I/1	4	2009	84,00	SM
	175	PINOT SIVI	VUS	SR	I/1	4	2009	81,00	SM
	173	GRAŠEVINA	VUS	SR	I/1	4	2009	72,00	PR
VINARIJA FLORIJANOVIĆ, POPOVAČA, POTOK, SREDANIJA 3, 098 13 04 111	189	ŠKRLET	SM	VI	I/3	2	2010	82,00	SM
VINARIJA MEŽNARIĆ d.o.o., KNEGINEC GORNJI, MAVRA SCHLANGERA 3 A, 099 26 53 101	124	RAJNSKI RIZLING	VAR	VŽ	I/1	3	2009	80,00	SM
	125	PINOT CRNI	VAR	VŽ	III/21	3	2009	80,00	SM
	123	CHARDONNAY	VAR	VŽ	I/1	3	2009	77,00	BM
VINARIJA STRUČIĆ, LUDBREG, KRATKA 2, 098 17 70 719	212	VIŠNJA	VAR	LU	VII	9	2010	82,00	SM
	211	GRAŠEVINA	VAR	LU	I/1	3	2010	78,00	BM
VINARIJA TRDENIĆ, SISAK, OLIVERA POTZLA 24, 098 21 68 70	193	RAJNSKI RIZLING	SM	VI	I/1	3	2010	82,00	SM
	192	ŠKRLET	SM	VI	I/1	3	2010	78,00	BM
VINARIJA "MAGI", JALŽABET, IMBRIOVEC 63, 098 791 092	60	MJEŠAVINA SORATA	VAR	VŽ	I/2	3	2010	86,00	ZM
VINOGRADAR JAREC BLAŽ, DONJA ZELINA, NESPEŠ 8 A, 095 53 36 298	101	MJEŠAVINA SORATA	ZAG	ZE	I/1	3	2009	80,00	SM



IZLAGAČ	KAT. BR	SORTA	ŽUPA- NIJA	VINO- GORJE	KATE- GORIJA	KAK- VOČA	BERBA	OCJE- NA	ODLI- ČJE
VODOPIJEVEC MILIVOJ, SVETI IVAN ZELINA, BLAŠEVDOL, BLAŠEVDOLSKA 87, 099 21 22 284	55	MJEŠAVINA SORATA	ZAG	ZE	I/1	1	2010	73,00	PR
ZADRUGA PODOLSKI, KRIŽEVCI, PRIGORSKA 68, 048/ 714 411	128	GRAŠEVINA	KK	KL	I/1	3	2009	80,00	SM
	129	PINOT BIJELI	KK	KL	I/2	3	2009	78,00	BM
ZDRAVKO I KREŠIMIR PUHELEK, SVETI IVAN ZELINA, FUČKANI 22, 091 20 65 494	51	KRALJEVINA	ZAG	ZE	I/1	3	2010	80,50	SM
	52	PINOT BIJELI	ZAG	ZE	I/1	3	2010	80,00	SM
	53	CABERNET SAUVIGNON	ZAG	ZE	III/21	3	2010	76,00	BM
ŽIGROVIĆ ZDRAVKO, SVETI IVAN ZELINA, DOMJANIĆEVA 13, 091 53 14 123	46	GRAŠEVINA	ZAG	ZE	I/1	1	2010	80,00	SM
ŽUGEČ RUDOLF, HRAŠČINA, MARETIĆ 4 A, 098 93 41 367	8	KUPINOVO VINO	KZ	ZL	VII	9	2010	80,00	SM



**UZORCI SLIJEDOM SORATA**

## Kazalo izloženih sorata

Cabernet sauvignon .....	53
Chardonnay .....	54
Frankovka .....	56
Graševina.....	57
Kerner.....	59
Kraljevina .....	60
Manzoni bijeli .....	61
Merlot .....	61
Moslavac .....	62
Muškat žuti.....	63
Muškat otonel .....	64
Pinot bijeli .....	64
Pinot crni .....	65
Pinot sivi .....	66
Rajnski rizling.....	67
Sauvignon.....	69
Silvanac zeleni .....	70
Syrah .....	70
Škrlet .....	71
Traminac.....	72
Zweigelt.....	73
Mješavina bijelih sorata.....	74
Mješavina bijelih sorata.....	75
Pjenušava vina.....	76
Voćna vina .....	77

## 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 izgradi vanje. Izvrsno prija uz bolja jela od bijelog i tamnog mesa, a poslužuje se na temperaturi od 16-18°C.



CABERNET SAUVIGNON								
IZLAGAČ	KAT. BROJ	ŽUPA-NIJA	VINO-GORJE	KATE-GORIJA	KAK-VOĆA	BERBA	OCJENA	ODLIČJE
PETRAČ d.o.o.	136	ZAG	ZB	II/14	5.5	2009	87,00	ZM
BELJE d.d.	10	OSB	BA	III/21 BQ	4	2007	86,00	ZM
KRONOS d.o.o. - VINA KALAZIĆ	169	OSB	BA	III/21	4	2009	84,00	SM
JURŠETIĆ DAMIR	77	ZAG	DV	II/14	5.5	2010	83,00	SM
PETRAČ d.o.o.	132	ZAG	ZB	III/21 BQ	3	2008	83,00	SM
PETRAČ d.o.o.	133	ZAG	ZB	III/21	4	2008	82,00	SM
ATILA SABO	165	OSB	BA	III/21	3	2009	79,00	BM
ZDRAVKO I KREŠIMIR PUHELEK	53	ZAG	ZE	III/21	3	2010	76,00	BM
POFUK MIRKO	34	ZAG	ZE	III/21	1	2010	70,00	PR

## CHARDONNAY

*Sinonimi: Njemačka: Weiser Clevner, Gelber Weisburgun-der, Alto adige; Francuska: Pinot Chardonnay, Chardonnay blanc, Chardennet, Chardenai, Chardonnnet, 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	ŽUPANIJA	VINO-GORJE	KATEGORIJA	KAKVOĆA	BERBA	Ocjena	ODLIČJE
BELJE d.d.	13	OSB	BA	I/2	4	2009	86,00	ZM
BELJE d.d.	16	OSB	BA	I/4	5.5	2008	86,00	ZM
JURŠETIĆ DAMIR	75	ZAG	DV	I/4	5.4	2009	86,00	ZM
KRONOS d.o.o. - VINA KALAZIĆ	167	OSB	BA	I/1	4	2009	86,00	ZM
VINARIJA ANTUNOVIĆ	179	OSB	ER	I/1	3	2010	86,00	ZM



CHARDONNAY								
IZLAGAČ	KAT. BROJ	ŽUPA- NIJA	VINO- GORJE	KATE- GORIJA	KAK- VOČA	BERBA	OCJENA	ODLIČJE
OG JAREC-KURE	25	ZAG	ZE	I/1	4	2009	85,00	ZM
PRELOG DRAŽEN	94	ZAG	DV	I/3	1	2009	85,00	ZM
VINA KOS - JURIŠIĆ	39	ZAG	ZE	I/1	3	2008	84,00	SM
VINARIJA ČOBANKOVIĆ	174	VUS	SR	I/1	4	2009	84,00	SM
PRELOG DRAŽEN	95	ZAG	ZE	I/4	5.1	2009	83,00	SM
FERAVINO d.o.o.	182	OSB	FE	I/1	4	2009	83,00	SM
VINA KOS - JURIŠIĆ	40	ZAG	ZE	I/1	3	2010	82,00	SM
OG ČALDAREVIĆ	197	BP	SB	I/1	3	2009	82,00	SM
LEDING d.o.o., LEDIĆ ANTE	153	ZAG	PO	I/1	3	2010	81,00	SM
OPG POLOVANEC	156	ZAG	ZG	I/2	3	2009	81,00	SM
BELJE d.d.	14	OSB	BA	I/1	4	2009	80,00	SM
MATKOVIĆ FRANJO	64	ZAG	VG	I/1	3	2010	80,00	SM
OPG VUGEČ DARIO	103	ZAG	SA	I/1	1	2008	80,00	SM
LEDING d.o.o., LEDIĆ ANTE	152	ZAG	PO	I/1	3	2009	80,00	SM
VINA KOS, VL.ŽELJKO KOS	91	ZAG	ZE	I/1	3	2010	78,00	BM
JAREC STJEPAN	248	ZAG	ZE	I/2	1	2010	78,00	BM
VINARIJA MEŽNARIĆ d.o.o.	123	VAR	VŽ	I/1	3	2009	77,00	BM
PETRAČ d.o.o.	135	ZAG	ZB	I/2	5.1	2009	76,00	BM
BOROŠAK ŽELJKO	108	ZG	SA	I/1	1	2010	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 rodosti, visokog sadržaja ukupnih kiselina i relativno visokog šećera u grožđu.

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



FRANKOVKA								
IZLAGAČ	KAT. BROJ	ŽUPANIJA	VINO-GORJE	KATEGORIJA	KAKVOĆA	BERBA	Ocjena	ODLIČJE
FERAVINO d.o.o.	184	OSB	FE	III/21	3	2008	86,00	ZM
OPG MATKOVIĆ	241	VIR	OR	III/21	1	2009	83,00	SM
ILOČKI PODRUMI d.d.	159	VUS	SR	III/21	3	2009	82,00	SM
OPG MATKOVIĆ	242	VIR	OR	III/21	1	2010	81,00	SM
TOMICA DARKO	27	ZG	KĐ	III/22 BQ	1	2010	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 prenesena 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. On piše: “Ovu Vam (grašicu op. a.) 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 sortne 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	ŽUPA-NIJA	VINO-GORJE	KATE-GORIJA	KAK-VOĆA	BERBA	OCJENA	ODLIČJE
KUTJEVO d.d.	205	PS	KT	I/4	5.4	2007	92,00	VZM
KUTJEVO d.d.	204	PS	KT	I/4	5.5	2009	90,00	ZM
AGROMEĐIMURJE D.d, PODRUM ŠTRIGOVA	209	MEĐ	ME	I/4	5.4	2002	89,00	ZM

GRAŠEVINA								
IZLAGAČ	KAT. BROJ	ŽUPA-NIJA	VINO-GORJE	KATE-GORIJA	KAK-VOČA	BERBA	OCJENA	ODLIČJE
BADEL 1862 d.d.	73	ZG	DA	I/4	5.2	2009	88,00	ZM
FERAVINO d.o.o.	180	OSB	FE	I/1	4	2009	86,00	ZM
KUTJEVO d.d.	203	PS	KT	I/1	4	2009	86,00	ZM
BADEL 1862 d.d.	72	ZG	DA	I/2	4	2009	85,00	ZM
ILOČKI PODRUMI d.d.	157	VUS	SR	I/1	4	2010	85,00	ZM
OG ČALDAREVIĆ	196	BP	SB	I/1	3	2009	85,00	ZM
KUTJEVO d.d.	202	PS	KT	I/1	4	2010	85,00	ZM
BELJE d.d.	17	OSB	BA	I/1	4	2010	84,00	SM
BELJE d.d.	12	OSB	BA	I/2	4	2009	83,00	SM
BAVOLJAK DRAGUTIN	78	ZG	VŽ	I/1	1	2010	83,00	SM
SOKAČ IVAN	117	KZ	SA	I/2	3	2010	83,00	SM
LEDING d.o.o., LEDIĆ ANTE	148	ZAG	PO	I/1	4	2009	83,00	SM
OBRT ZA VINOGRADARSTVO KNEZOVIĆ	172	VUS	SR	I/1	3	2010	83,00	SM
VINARIJA ANTUNOVIĆ	176	OSB	ER	I/1	3	2010	83,00	SM
KUTJEVO d.d.	208	PS	KT	I/1	3	2010	82,00	SM
LEDING d.o.o., LEDIĆ ANTE	149	ZAG	PO	I/1	3	2010	81,00	SM
OBITELJ ŠTRITOF "ŠOKAC"	82	ZAG	SA	I/4	5.5	2009	81,00	SM
POLJOPRIVREDNO PREHRAMBENA ŠKOLA POŽEGA	198	PS	PP	I/1	1	2010	81,00	SM
ŽIGROVIĆ ZDRAVKO	46	ZAG	ZE	I/1	1	2010	80,00	SM
OPG SMRNDIĆ DRAŽEN	85	ZAG	ZE	I/1	2	2010	80,00	SM
ZADRUGA PODOLSKI	128	KK	KL	I/1	3	2009	80,00	SM
POLANČEC ŽELJKO	138	VAR	VŽ	I/1	1	2010	80,00	SM
MARKOVIĆ VINKO	227	KZ	ZL	I/1	1	2010	80,00	SM
KOS IVAN	239	ZAG	ZE	I/1	1	2010	80,00	SM
PEČAVER ALEN	145	KAR	OV	I/2	1	2010	79,00	BM

GRAŠEVINA								
IZLAGAČ	KAT. BROJ	ŽUPA-NIJA	VINO-GORJE	KATE-GORIJA	KAK-VOČA	BERBA	OCJENA	ODLIČJE
ĆUK JOSIP	7	ZAG	KŠ	I/1	1	2010	78,00	BM
MIRKO SKOMRAK	54	ZAG	ZE	I/1	1	2010	78,00	BM
OCVIREK MLADEN - MIMI	62	KZ	ZL	I/1	1	2010	78,00	BM
OPG ĐURINSKI STJEPAN	114	ZAG	SA	I/3	5.1	2009	78,00	BM
JANTOLIĆ FRANJO	147	ZAG	SA	I/1	3	2010	78,00	BM
OPG KOŠUTIĆ	188	SM	VI	I/1	1	2010	78,00	BM
VINARIJA STRUČIĆ	211	VAR	LU	I/1	3	2010	78,00	BM
CVETKO MLADEN	236	ZAG	ZE	I/1	1	2010	78,00	BM
TOMICA DARKO	28	ZG	KĐ	I/2	1	2010	77,00	BM
VINARIJA ČOBANKOVIĆ	173	VUS	SR	I/1	4	2009	72,00	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 kiselina, 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	ŽUPA-NIJA	VINO-GORJE	KATE-GORIJA	KAK-VOČA	BERBA	OCJENA	ODLIČJE
VINA KOS, vl. ŽELJKO KOS	93	ZAG	ZE	I/2	5.1	2009	75,00	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
OG PUHELEK-PUREK	218	ZAG	ZE	I/1	3	2010	84,50	SM
OG PUHELEK-PUREK	217	ZAG	ZE	I/1	3	2010	83,50	SM
OPG SMRNDIĆ DRAŽEN	84	ZAG	ZE	I/1	2	2010	83,00	SM
TOMURAD MARIJAN	246	ZAG	ZG	I/1	1	2010	83,00	SM
OPG HUKAR STJEPAN I BRANKO	67	ZAG	ZE	I/1	3	2010	82,50	SM
OPG HRUPEC DARKO	232	ZAG	ZE	I/1	1	2010	81,50	SM
ZDRAVKO I KREŠIMIR PUHELEK	51	ZAG	ZE	I/1	3	2010	80,50	SM
KOS IVAN	238	ZAG	ZE	I/1	1	2010	80,50	SM
JAREC STJEPAN	247	ZAG	ZE	I/1	1	2010	80,50	SM
OPG PURGAR NADA I ŽELJKO	56	ZAG	ZE	I/1	3	2010	71,50	PR



## MANZONI BIJELI

*Sinonimi: -*

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	ŽUPA-NIJA	VINO-GORJE	KATE-GORIJA	KAK-VOĆA	BERBA	OCJENA	ODLIČJE
OG JAREC-KURE	24	ZAG	ZE	I/1	4	2010	85,00	ZM
OG JAREC-KURE	23	ZAG	ZE	I/3	4	2009	83,00	SM
ŠTABA IVAN	80	ZAG	ZE	I/2	1	2010	81,00	SM

## 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 sortne 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
BELJE d.d.	9	OSB	BA	III/21	4	2008	86,00	ZM
KUTJEVO d.d.	207	PS	KT	III/21	3	2008	85,00	ZM
PISAČIĆ STJEPAN	244	ZAG	ZE	III/21	1	2009	83,00	SM
ATILA SABO	164	OSB	BA	II/12	3	2010	76,00	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, zelenka-stožute boje, izraženih sortnih karakteristika i osvježavajućeg okusa. Servira se uz jela od bijelog mesa, rashlađen na 12°C.



MOSLAVAC								
IZLAGAČ	KAT. BROJ	ŽUPA-NIJA	VINO-GORJE	KATE-GORIJA	KAK-VOĆA	BERBA	Ocjena	ODLIČJE
PROMES CVANCIGER	163	SM	VI	I/1	3	2010	81,00	SM

## 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 muškato mirisa i okusa, a ugođaju pijenja doprinosi i punoća proistekla iz osnovnih sastojaka vina. Prija 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
OPG FRANJO I IVICA ŽIDAK	42	ZAG	ZG	IV/29	5.5	2008	89,00	ZM
JURŠETIĆ DAMIR	76	ZAG	DV	IV/29	5.5	2010	85,00	ZM
RAJAKOVIĆ JOSIP	3	ZAG	KŠ	IV/28	5.1	2010	84,00	SM
OPG KELEMEN IVAN	116	ZAG	SA	IV/28	3	2010	84,00	SM
OPG HUKAR STJEPAN I BRANKO	68	ZAG	ZE	IV/27	3	2010	81,00	SM
RAJAKOVIĆ JOSIP	1	ZAG	KŠ	IV/28	4	2010	79,00	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-Robertiz 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 muškataznog mirisa, koji se s vremenom gubi. Odlikuje se razvijenom i intenzivnom muškataznom 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
VINARIJA ANTUNOVIĆ	178	OSB	ER	IV/27	3	2010	81,00	SM

## 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, svježa 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	ŽUPA-NIJA	VINO-GORJE	KATE-GORIJA	KAK-VOĆA	BERBA	Ocjena	ODLIČJE
AGROMEĐIMURJE d.d., PODRUM ŠTRIGOVA	210	MED	ME	I/4	5.3	2003	87,00	ZM
FERAVINO d.o.o.	181	OSB	FE	I/1	4	2009	86,00	ZM
OG JAREC-KURE	21	ZAG	ZE	I/2	4	2009	85,00	ZM
DOMITRAN JOSIP	43	ZAG	ZE	I/1	1	2010	85,00	ZM
OG JAREC-KURE	22	ZAG	ZE	I/2	4	2010	83,00	SM
OBRT ZA VINOGRADARSTVO KNEZOVIĆ	171	VUS	SR	I/1	4	2010	83,00	SM
ZDRAVKO I KREŠIMIR PUHELEK	52	ZAG	ZE	I/1	3	2010	80,00	SM
OPG POSAVEC BRANKO	121	ZAG	ZE	I/1	3	2009	80,00	SM
ZADRUGA PODOLSKI	129	KK	KL	I/2	3	2009	78,00	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 Hillebrandupostojе 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 Champagne.

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	VINO-GORJE	KATEGORIJA	KAKVOĆA	BERBA	Ocjena	ODLIČJE
KRONOS d.o.o. - VINA KALAZIĆ	168	OSB	BA	III/21	4	2008	86,00	ZM
KUTJEVO d.d.	206	PS	KT	III/21	4	2009	86,00	ZM
AGRO DAMIR DRAGO REŽEK	235	ZAG	PO	III/21	3	2009	86,00	ZM
OPG JURKOVAC, IVICA JURKOVAC	237	ZAG	SJ	III/21 BQ	3	2009	83,00	SM
VINA KOS, VL. ŽELJKO KOS	90	ZAG	ZE	II/11	1	2010	80,00	SM
VINARIJA MEŽNARIĆ d.o.o.	125	VAR	VŽ	III/21	3	2009	80,00	SM
POLANČEC ŽELJKO	137	VAR	VŽ	III/22	1	2010	80,00	SM
OBRT CECO, vl. HRVOJE SONTAKI	186	PS	KT	III/21	2	2009	80,00	SM

## PINOT SIVI

*Sinonimi: Njemačka: Rulander, Grauer Burgunder, Grauklevner, Grauer Riesling, Tokayer; Francuska: Pinot Beurot (Burgundija), Tokay d'Alsace (Alzas), Malvoisie (Savioe, Loire), Gris Cordelier, Fauvet, Auvemat Gris, Petit Gris, Fromentot; Italija: Pinot Grigio; Švicarska: Malvoisie, Tokayer; Mađarska: Szurkebarat, Grauer Monch; Češka: Cervená 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.



Krasi 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	ŽUPA-NIJA	VINO-GORJE	KATE-GORIJA	KAK-VOĆA	BERBA	OCJENA	ODLIČJE
OPG POLOVANEC	155	ZAG	ZG	I/1	3	2009	81,00	SM
VINARIJA ČOBANKOVIĆ	175	VUS	SR	I/1	4	2009	81,00	SM
VINA KOS - JURIŠIĆ	38	ZAG	ZE	I/1	3	2008	80,00	SM
PENIĆ JOSIP	144	ZAG	KŠ	I/2	1	2010	80,00	SM
OPG PREVAREK IVAN	215	ZAG	ZE	I/1	3	2010	78,00	BM
HAVIDIĆ SINIŠA	70	ZG	VG	I/1	2	2010	76,00	BM
ČUK BRANKO	143	ZAG	KŠ	I/1	1	2010	72,00	PR

## 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.



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

RAJNSKI RIZLING								
IZLAGAČ	KAT. BROJ	ŽUPA-NIJA	VINO-GORJE	KATE-GORIJA	KAK-VOČA	BERBA	OCJENA	ODLIČJE
BOROŠAK ŽELJKO	109	ZG	SA	I/1	1	2010	85,00	ZM
MLADINA d.d.	231	ZAG	PO	I/2	5.1	2010	85,00	ZM
VINA KOS, VL.ŽELJKO KOS	92	ZAG	ZE	I/2	4	2009	83,00	SM
MATKOVIĆ FRANJO	65	ZAG	VG	I/1	3	2010	82,00	SM
KRONOS d.o.o. - VINA KALAZIĆ	170	OSB	BA	I/1	4	2009	82,00	SM
OPG KOŠUTIĆ	187	SM	VI	I/1	3	2009	82,00	SM
VINARIJA TRDENIĆ	193	SM	VI	I/1	3	2010	82,00	SM
KOS IVAN	20	ZAG	ZE	I/1	3	2010	81,00	SM
SESVEČAN LJUBOMIR	47	ZAG	ZE	I/2	1	2009	81,00	SM
VINARIJA MEŽNARIĆ d.o.o.	124	VAR	VŽ	I/1	3	2009	80,00	SM
JAREC STJEPAN	249	ZAG	ZE	I/2	1	2010	79,00	BM
SESVEČAN LJUBOMIR	48	ZAG	ZE	I/2	1	2010	78,00	BM
LEDING d.o.o., LEDIĆ ANTE	151	ZAG	PO	I/1	3	2010	78,00	BM
OPG ZALEZNIK	97	ZAG	DV	I/3	3	2009	77,00	BM
OPG HORVAT FRANJO	113	ZG	SA	I/1	3	2008	76,00	BM
ČUK JOSIP	5	ZAG	KŠ	I/2	1	2010	75,00	BM
LEDING d.o.o., LEDIĆ ANTE	150	ZAG	PO	I/2	4	2009	74,00	PR
STANIĆ JOSIP	200	ZAG	ZE	I/2	1	2010	72,00	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.	74	ZG	DA	IV/27	4	2009	87,00	ZM
OPG DANIJELE FRANJO	115	ZAG	SA	IV/26	1	2010	83,00	SM
MLADINA d.d.	230	ZAG	PO	IV/26	4	2010	83,00	SM
OG PUHELEK-PUREK	219	ZAG	ZE	IV/26	3	2010	82,00	SM
RAJAKOVIĆ JOSIP	4	ZAG	KŠ	IV/28	4	2010	81,00	SM
OG PUHELEK-PUREK	220	ZAG	ZE	IV/26	3	2010	81,00	SM
MEŠTRIĆ TOMISLAV	225	VAR	VŽ	IV/27	1	2010	78,00	BM
OPG SMRNDIĆ DRAŽEN	83	ZAG	ZE	IV/27	2	2010	77,00	BM
ŠTRITOF IVAN	104	ZAG	SA	IV/27	3	2010	77,00	BM
LEDING d.o.o., LEDIĆ ANTE	154	ZAG	PO	IV/26	3	2009	75,00	BM
BOROŠAK ŽELJKO	107	ZG	SA	IV/26	1	2010	73,00	PR

## SILVANAC ZELENI

*Sinonimi: Njemačka: Gruner Silvaner, Sylvaner, Osterricher, Scharvaner, Botzinger; Francuska: Picardon Blanc, Gamay Blanc, Clozier; Austrija: Gruner Zierfandl, Fliegentraube, Silvaner; Švicarska: Johannisberger, Gros-Rhin; Italija: Silvania, 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 silvancu 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 sortne arome, vrlo ugodna okusa. Pristaje uz bolja jela od bijelog mesa rashlađen na 12°C.



SILVANAC ZELENI								
IZLAGAČ	KAT. BROJ	ŽUPANIJA	VINO-GORJE	KATEGORIJA	KAKVOĆA	BERBA	Ocjena	ODLIČJE
VINARIJA ANTUNOVIĆ	177	OSB	ER	I/1	3	2010	82,00	SM
ČUK JOSIP	6	ZAG	KŠ	I/2	1	2010	81,00	SM
AGRO DAMIR DRAGO REŽEK	234	ZAG	PO	I/1	3	2010	81,00	SM

## 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	ŽUPA-NIJA	VINO-GORJE	KATE-GORIJA	KAK-VOĆA	BERBA	OCJENA	ODLIČJE
FERAVINO d.o.o.	185	OSB	FE	III/22	3	2009	84,00	SM
OPG BEDEKOVIĆ DRAŽEN	87	ZAG	ZE	III/21	1	2010	81,00	SM
OPG BEDEKOVIĆ DRAŽEN	88	ZAG	ZE	II/12	1	2010	80,00	SM

## 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	ŽUPA-NIJA	VINO-GORJE	KATE-GORIJA	KAK-VOĆA	BERBA	OCJENA	ODLIČJE
MATKOVIĆ FRANJO	63	ZAG	VG	I/1	3	2010	82,00	SM
KOVAČ STJEPAN	79	SM	VI	I/2	1	2010	82,00	SM
VINARIJA FLORIJANOVIĆ	189	SM	VI	I/3	2	2010	82,00	SM
PROMES CVANCIGER	162	SM	VI	I/1	3	2010	80,00	SM
OPG KAŠNER	194	SM	VI	I/1	3	2010	80,00	SM
VINARIJA TRDENIĆ	192	SM	VI	I/1	3	2010	78,00	BM

## 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, Flaischweiner; Austrija: Roter Nurnberger, Ranfoliza; Mađarska: Tramini, Tramini Piros, Fuzseres; Češka: Drumin, Ptinc Cervený, Pinat Cervená, Livora*



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

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
OPG SONENŠAJN ZLATKO	130	KK	KĐ	II/14	5.5	2008	90,00	ZM
ILOČKI PODRUMI d.d.	160	VUS	SR	IV/29	5.5	2008	90,00	ZM
ILOČKI PODRUMI d.d.	161	VUS	SR	IV/29	5.3	2008	89,00	ZM
AGRONOMSKI FAKULTET ZAGREB, ZAVOD ZA VINOGRADARSTVO I VINARSTVO	223	ZG	ZG	IV/29	5.4	2006	89,00	ZM
OPG ČEGEC BRANKO - PRVO HRVATSKO EKO VINO	36	ZAG	ZE	IV/29	5.4	2006	87,00	ZM
ILOČKI PODRUMI d.d.	158	VUS	SR	IV/26	4	2009	86,00	ZM
KRONOS d.o.o. - VINA KALAZIĆ	166	OSB	BA	IV/26	4	2009	86,00	ZM
MLADINA d.d.	228	ZAG	PO	IV/26	4	2010	86,00	ZM
OPG KAŠNER	195	SM	VI	IV/27	1	2009	85,00	ZM

TRAMINAC								
IZLAGAČ	KAT. BROJ	ŽUPA-NIJA	VINO-GORJE	KATE-GORIJA	KAK-VOĆA	BERBA	OCJENA	ODLIČJE
OPG PREVAREK IVAN	216	ZAG	ZE	IV/26	3	2010	82,00	SM
OPG SONENŠAJN ZLATKO	131	KK	KĐ	II/14	6	2006	76,00	BM
AGRONOMSKI FAKULTET ZAGREB, ZAVOD ZA VINOGRADARSTVO I VINARSTVO	221	ZG	ZG	IV/27	3	2008	76,00	BM

## ZWEIGELT

*Sinonimi: Cvajgelt, Zweigeltrebe, Rotburger, Zweigelt szőlő, Semenač črni 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 uzbudljiv voćni okus.



ZWEIGELT								
IZLAGAČ	KAT. BROJ	ŽUPA-NIJA	VINO-GORJE	KATE-GORIJA	KAK-VOĆA	BERBA	OCJENA	ODLIČJE
FERAVINO d.o.o.	183	OSB	FE	III/21	3	2009	83,00	SM
OPG ZALEZNIK	99	ZAG	DV	II/11 BQ	3	2010	81,00	SM
OPG ČEĞEC BRANKO - PRVO HRVATSKO EKO VINO	37	ZAG	ZE	III/21	4	2009	77,00	BM
OPG ZALEZNIK	98	ZAG	DV	III/22	3	2009	77,00	BM

## MJEŠAVINE BIJELIH SORATA



MJEŠAVINA BIJELIH SORATA								
IZLAGAČ	KAT. BROJ	ŽUPA-NIJA	VINO-GORJE	KATE-GORIJA	KAK-VOĆA	BERBA	OCJENA	ODLIČJE
CRNKO STANISLAV	122	VAR	VŽ	I/4	5.4	2009	87,00	ZM
VINARIJA "MAGI"	60	VAR	VŽ	I/2	3	2010	86,00	ZM
KUTJEVO d.d.	240	PS	KT	I/1	4	2010	86,00	ZM
MATKOVIĆ FRANJO	66	ZAG	VG	I/1	3	2010	82,00	SM
OPG HORVAT FRANJO	111	ZG	SA	I/1	3	2010	81,00	SM
OPG MAKOVIĆ	118	ZAG	SA	I/1	1	2010	81,00	SM
OPG BEDEKOVIĆ DRAŽEN	86	ZAG	ZE	I/1	1	2010	80,00	SM
VINOGRADAR JAREC BLAŽ	101	ZAG	ZE	I/1	3	2009	80,00	SM
JANŽEK IVICA	141	KZ	KR	I/1	1	2010	79,00	BM
VINA KOS - JURIŠIĆ	41	ZAG	ZE	I/1	3	2010	78,00	BM
DOMITRAN JOSIP	44	ZAG	ZE	I/1	1	2010	78,00	BM
SESVEČAN LJUBOMIR	49	ZAG	ZE	I/2	1	2009	78,00	BM
SESVEČAN LJUBOMIR	50	ZAG	ZE	I/2	1	2010	78,00	BM
OBITELJ ŠTRITOF "ŠOKAC"	81	ZAG	SA	I/2	1	2010	78,00	BM



MJEŠAVINA BIJELIH SORATA								
IZLAGAČ	KAT. BROJ	ŽUPA-NIJA	VINO-GORJE	KATE-GORIJA	KAK-VOĆA	BERBA	OCJENA	ODLIČJE
OPG POSAVEC BRANKO	119	ZAG	ZE	I/1	3	2009	78,00	BM
DRAGANIĆ STJEPAN	140	KZ	KR	I/2	1	2010	78,00	BM
REŠETAR IVAN	146	ZAG	SA	I/1	1	2010	78,00	BM
MARKOVIĆ VINKO	226	KZ	ZL	I/1	1	2010	78,00	BM
KOS IVAN	19	ZAG	ZE	I/1	1	2010	77,00	BM
POFUK MIRKO	35	ZAG	ZE	I/1	1	2010	76,00	BM
OCVIREK MLADEN - MIMI	61	KZ	ZL	I/1	1	2010	76,00	BM
ANTOLKOVIĆ STJEPAN	59	ZAG	ZE	I/2	1	2010	75,00	BM
ŠTRITOF IVAN	106	ZAG	SA	I/2	1	2010	75,00	BM
VODOPIJEVEC MILIVOJ	55	ZAG	ZE	I/1	1	2010	73,00	PR
ŠTRITOF IVAN	105	ZAG	SA	I/2	3	2010	72,00	PR

## MJEŠAVINE CRNIH SORATA



MJEŠAVINA CRNIH SORATA								
IZLAGAČ	KAT. BROJ	ŽUPA-NIJA	VINO-GORJE	KATE-GORIJA	KAK-VOĆA	BERBA	OCJENA	ODLIČJE
BELJE d.d.	11	OSB	BA	III/21	4	2009	84,00	SM
PETRAČ d.o.o.	134	ZAG	ZB	III/21	3	2006	80,00	SM

MJEŠAVINA CRNIH SORATA								
IZLAGAČ	KAT. BROJ	ŽUPA-NIJA	VINO-GORJE	KATE-GORIJA	KAK-VOĆA	BERBA	Ocjena	ODLIČJE
BELJE d.d.	30	OSB	BA	III/21	4	2007	79,00	BM
OPG MATKOVIĆ	243	VIR	OR	III/21	1	2010	78,00	BM
AGRONOMSKI FAKULTET ZAGREB, ZAVOD ZA VINOGRADARSTVO I VINARSTVO	224	ZG	ZG	III/21	3	2008	77,00	BM
KOS VLADO	18	ZAG	ZE	III/21	3	2010	75,00	BM

## PJENUŠAVA VINA



PJENUŠAVA VINA								
IZLAGAČ	KAT. BROJ	ŽUPA-NIJA	VINO-GORJE	KATE-GORIJA	KAK-VOĆA	BERBA	Ocjena	ODLIČJE
MLADINA d.d.	229	ZAG	PO	I/8	8	2009	82,00	SM

## VOĆNA VINA



TAYBERRY								
IZLAGAČ	KAT. BROJ	ŽUPA-NIJA	VINO-GORJE	KATE-GORIJA	KAK-VOČA	BERBA	OCJENA	ODLIČJE
OPG MIHALIĆ JADRANKO	126	KK	KL	VII	9	2010	86,00	ZM

VIŠNJA								
IZLAGAČ	KAT. BROJ	ŽUPA-NIJA	VINO-GORJE	KATE-GORIJA	KAK-VOČA	BERBA	OCJENA	ODLIČJE
VINARIJA STRUČIĆ	212	VAR	LU	VII	9	2010	82,00	SM

KUPINA								
IZLAGAČ	KAT. BROJ	ŽUPA-NIJA	VINO-GORJE	KATE-GORIJA	KAK-VOČA	BERBA	OCJENA	ODLIČJE
ŽUGEC RUDOLF	8	KZ	ZL	VII	9	2010	80,00	SM
POFUK MIRKO	33	ZAG	ZE	VII	9	2010	80,00	SM
OPG MIHALIĆ JADRANKO	127	KK	KL	VII	9	2010	80,00	SM
MATKOVIĆ STJEPAN	71	ZAG	VG	VII	9	2010	78,00	BM
OBRT KUPIN	213	KK	KĐ	VII	9	2009	75,00	BM
OPG ŠAFARIĆ	31	MED	ME	VII	9	2010	72,00	PR



**PRAVILNIK  
OCJENJIVANJA VINA**

## **ORGANIZACIJSKI ODBOR**

### **43. IZLOŽBE VINA KONTINENTALNE HRVATSKE**

**SV. IVAN ZELINA, 2011.**

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.O.E.

Organizacijski odbor 43. Izložbe vina kontinentalne Hrvatske na sjednici održanoj dana 23. travnja 2011. godine donio je

### **PRAVILNIK OCJENJIVANJA VINA na 43. 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 zalihi

#### 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 Udruga 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 prikrivanje 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 primjerenoj 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 neocijenjena 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 nabrojenih 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**
3. **Nagrada “Pero Krznarić” – za najbolje ocjenjeno vino s ostatkom neprovrela šećera, izuzev predikatnih vina**
4. **Nagrada – za najbolje ocjenjeno predikatno vino**
5. **Nagrada – za najbolje ocjenjeno crno vino**
6. **Nagrada – za najbolje ocjenjeno pjenušavo vino**
7. **Nagrada - za najbolje ocjenjeno specijalno vino**
8. **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 ocijenjenim 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.









## **43. Izložba vina kontinentalne Hrvatske**

**Organizator:**



**Grad Sv. Ivan Zelina**

**Pokrovitelji:**



**Vlada Republike Hrvatske**



**Zagrebačka županija**

Partner izložbe:



Medijski pokrovitelji:



Zlatni sponzor:



# TRAMINAC U PARIZU



TRAMINAC OPLESIO ZLATNI PEEK U PARIZU  
- NA PROSTORNOJ VEŠTAČENSKOJ OCENJIVANJU VINA U PARIZU:  
"VINALIS INTERNATIONALIS 2010," DOBIO JE ZLATNU MEDALJU  
I POSLEDIO JE "NACIONALNOM VEŠTAČU", KAKO JE "1000 NAJLIPŠIH  
VINA SVETA" U SVOMU POKLONU SVETSKOJ PROMOCIJI.  
ZAPAMTI ZLATNI PEK NA TRAMINACU!



ILOČKI  
PODRUMI



JAREC <sup>1951</sup> U KURE

najbolje od nas !!!





www.elsevier.com/locate/jmb  
 1522-2675/\$ - see front matter © 2005 Elsevier B.V. All rights reserved.  
 doi:10.1016/j.jmb.2005.07.016





# VINA KOS - JURIŠIĆ

**Nespeš 8 b**  
**10382 Donja Zelina**

**Tel: 01/ 2043-491**

**Fax: 01/ 2043-492**

**Mob: 098 377 907**



## KLET LJUBEKOV GAJ

vl. Robert Smrndić

Blaževdol, Smrndići 10  
10380 Sveti Ivan Zelina  
tel. 01/ 20 65 754





**znanje i inovativnost**



**Antimast**

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

Donje Psarjevo 61  
10380 Sv. Ivan Zelina

**Centaur**  
hrana za konje

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

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

**KUŠKOVIT**



$U_{wdo}$   
**0,61**  $w/m^2K$

energeto  
foam inside



  
**aluplast**<sup>®</sup>  
Kunststoff-Fenstersysteme

**ž-e-m-a**  
**TVORNICA STOLARIJE**

vl. Josip Rajaković

Krašić 48

[www.ze-ma.hr](http://www.ze-ma.hr)  
[www.energeto-fenster.com](http://www.energeto-fenster.com)  
tel. 01/6270-159



Za graditeljstvo unutarnju i vanjsku trgovinu  
10380 Sveti Ivan Zelina, Črečan 36a, pp4  
Telefon: 01 2067 - 658, Tel/Fax: 01 2067 - 559  
MB: 0251968  
E-mail: kro-grad@zg.t-com.hr  
www.kro-grad.hr



#### Djelatnost:

- sve vrste objekata visokogradnje i niskogradnje
- usluge građevinske mehanizacije
- usluge prijevoza građevinskih materijala
- projektiranje i nadzor nad izvođenjem radova

**ZELkarton**  
PROIZVODNO PODUZEĆE d.o.o.

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



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





# **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:

Sva vrste gibljivih cijeva

- visokotlačna hidraulična cijeva

- cijeva za protok ulja i goriva

- cijeva 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 **MT FERGUSON**

- Poljop. pribor, alati i strojevi

- Akumulatori **-EXIDE**

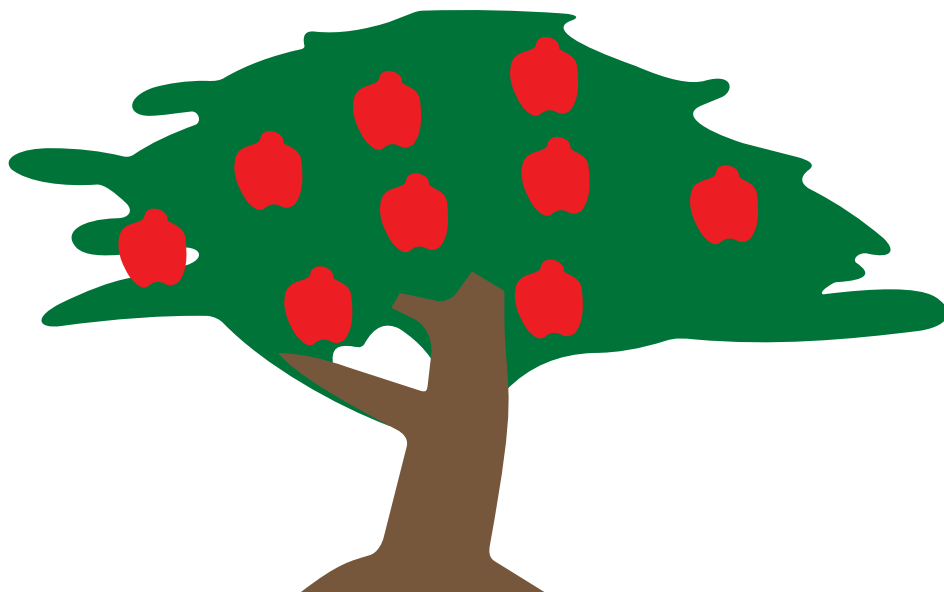
- Motorni uređaji **Elde-Mex**

- Dijelovi za muzilice **DeLaval**



**SIP**

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



## **VRTNI CENTAR PISAČIĆ d.o.o.**



**GRANITI-SUŠEC d.o.o.**

**Krečaves 1a, 10380 Sv. Ivan Zelina**

**tel: 01/2061-211, fax: 01/2061-152**

**e-mail: info@graniti-susec.hr**

**www.graniti-susec.hr**



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

**Obrada granita, mramora i kamena**



**Keramika**  
**Zvonko Butković**

Bukevje 26a  
10382 Donja Zelina  
mob: 098 19 34 576



**DVORANA IVANA**

*Gradska kavana*

**living room bar**

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







**CROATIA**

**1960. - 2008.**

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

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

Tel: direktor 00 385 / 01/ 2066 051, 2040 111 - komercijala 2040 120, 2040 122,

teh. priopćenja 2040 145, 2040 146 - računalništvo 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.tinet.hr](mailto:metal-elektro@zg.tinet.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.i-com.hr](mailto:cincaona.helena@zg.i-com.hr)

ZAŠTITA ČELIKA

TEKNOLOGIJA

POSREDOVANJE



**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





boje su važne

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



**tiskara zelina d.d.**

# 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

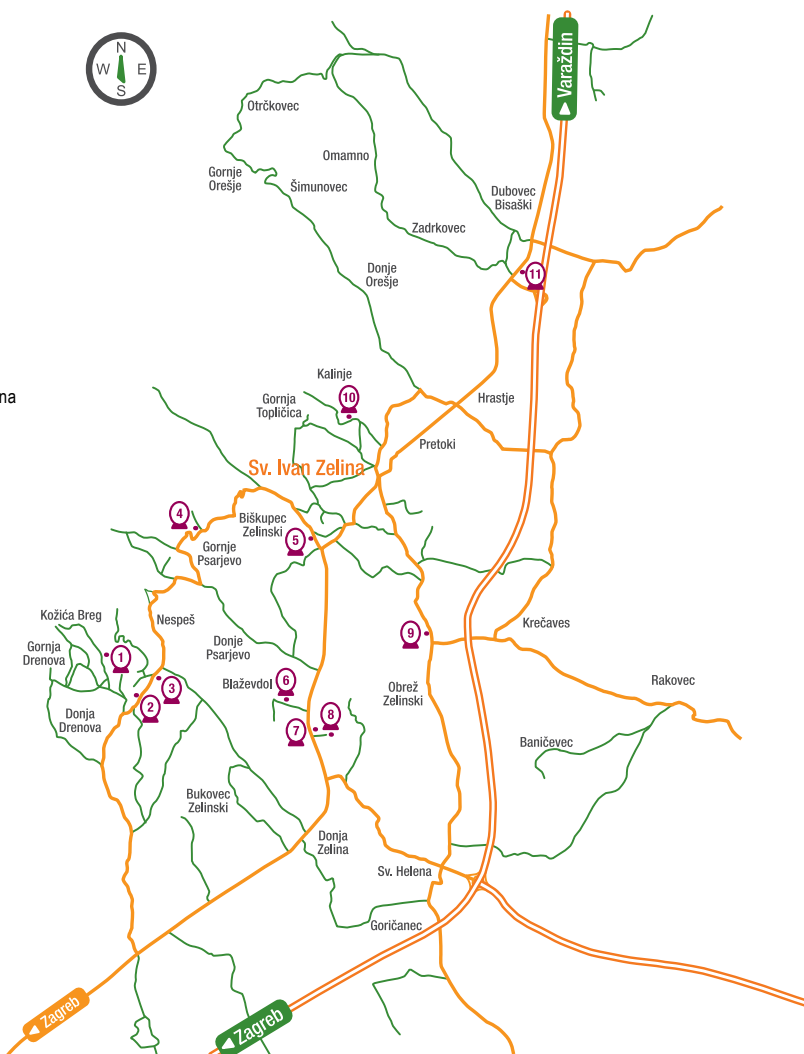
**7 Vinogradarstvo i vinarstvo Nikola i Dražen Smrndić** 🍷 | 📍  
Blaževdolska 99, 10380 Sveti Ivan Zelina  
☎ 091 5068 673, 098 983 7861

**8 Klet Ljubekov 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



Zelinske  
vinske ceste



 **Kamini BMB**







**PODUZETNIČKO  
BANKARSTVO**

*Posebna ponuda za vinogradare!*

# UBIREM PLODOVE SVOGA RADA.

Pripitomiti zemlju znači boriti se protiv tvrdoglavosti i hirovitosti prirode, znači biti svjestan svijeta koji nas okružuje, raditi na njemu dok ne postane mjesto u kojem ćemo zajedno dobro živjeti. Takav rad treba cijeniti. Mi zato već dugi niz godina uspješno i kvalitetno poslužujemo s velikim brojem vinogradara. I ponosni smo kada vidimo da ubiru plodove svoga rada!

[www.zaba.hr](http://www.zaba.hr) | 0800 00 24

 **Zagrebačka banka**  
UniCredit Group

# MI BRENDIRAMO ŠKRLET



## Partneri projekta

Sisačko-moslavačka županija  
Grad Kutina  
Općina Popovača  
Grad Sisak  
Grad Petrinja  
Grad Glina  
Obrtnička komora SMŽ  
HGK - Područna komora Sisak



## Kušajte vino škrlet na sljedećim sajmovima

Izložba vina kontinentalne Hrvatske  
Sv. Ivan Zelina  
23.-26. lipnja 2011.



Organizator:



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

Pokrovitelji:



Vlada Republike Hrvatske



Zagrebačka Županija

Partner izložbe:



moslavačka  
vinska  
cesta

Medijski pokrovitelji:

