

# Analiza vinske ponude u restoranima Požeške kotline

---

**Lašak, Adriana**

**Undergraduate thesis / Završni rad**

**2024**

*Degree Grantor / Ustanova koja je dodijelila akademski / stručni stupanj:* **Josip Juraj Strossmayer University of Osijek, Faculty of Tourism and Rural Development in Pozega / Sveučilište Josipa Jurja Strossmayera u Osijeku, Fakultet turizma i ruralnog razvoja u Požegi**

*Permanent link / Trajna poveznica:* <https://um.nsk.hr/um:nbn:hr:277:471706>

*Rights / Prava:* [In copyright](#)/[Zaštićeno autorskim pravom.](#)

*Download date / Datum preuzimanja:* **2025-03-04**



*Repository / Repozitorij:*

[FTRR Repository - Repository of Faculty Tourism and Rural Development Pozega](#)



**SVEUČILIŠTE JOSIPA JURJA STROSSMAYERA U OSIJEKU  
FAKULTET TURIZMA I RURALNOG RAZVOJA U POŽEGI**



**Adriana Lašak, 0253054916**

**ANALIZA VINSKE PONUDE U RESTORANIMA  
POŽEŠKE KOTLINE**

***ZAVRŠNI RAD***

Požega, 2024. godine.

**SVEUČILIŠTE JOSIPA JURJA STROSSMAYERA U OSIJEKU  
FAKULTET TURIZMA I RURALNOG RAZVOJA U POŽEGI**

**PREDDIPLOMSKI SVEUČILIŠNI STUDIJ ENOGASTRONOMIJA**

**ANALIZA VINSKE PONUDE U RESTORANIMA  
POŽEŠKE KOTLINE**

***ZAVRŠNI RAD***

**IZ KOLEGIJA**

**MENTOR: Helena Marčetić dipl.ing.**

**STUDENT: Adriana Lašak**

**JMBAG studenta: 0253054916**

**Požega, 2024. godine.**

## **SAŽETAK**

Ovo istraživanje ispituje ponudu vina u restoranima Požeške kotline, fokusirajući se na ključne aspekte kao što su raznolikost, lokalni naglasak, kvaliteta, cijene, preporuke, prezentacija i slično. Završnim radom ispituje se ponuda vina te se zadire u živopisnu vinsku kulturu i gastronomsku scenu Požeške kotline poznate po vinogradarskoj baštini i kulinarskom blagu. Sveobuhvatnom analizom vinskih jelovnika, profila restorana i senzorskih ocjena, rad istražuje raznolikost, kvalitetu i kontekst vinske ponude ovog područja. U analizi je istaknuta važnost prikazivanja vinogradarske baštine kroz raznolik izbor vina s naglaskom na autohtone sorte vinove loze. Nadalje, ovaj završni rad naglašava važnost prezentiranja vina na vinskoj karti s detaljnim opisima i stručnim osobljem koje pomaže kupcima u donošenju informiranih izbora. Restorani Požeške kotline promoviraju lokalna vina potičući osjećaj zajedništva i podržavajući sve lokalne proizvođače. Uzimajući u obzir ove čimbenike, restorani mogu poboljšati iskustvo objedovanja za posjetitelje, promovirati lokalnu vinsku industriju i pridonijeti ukupnoj kulturnoj i gospodarskoj vitalnosti Požeške kotline.

### **Ključne riječi:**

vino, industrija, Požeška kotlina, raznolikost, sorte

## **ABSTRACT**

This research examines the wine offering in restaurants of the Požega basin, focusing on key aspects such as variety, local emphasis, quality, prices, recommendations, presentation and the like. The final paper examines the offer of wine and delves into the colorful wine culture and gastronomic scene of the Požega basin, known for its wine-growing heritage and culinary delights. Through a comprehensive analysis of wine menus, restaurant profiles and sensory ratings, the paper explores the variety, quality and context of the wine offering in this area. The analysis highlighted the importance of presenting the winegrowing heritage through a diverse selection of wines with an emphasis on autochthonous grape varieties. Furthermore, this final paper emphasizes the importance of presenting wines on a wine list with detailed descriptions and expert staff to help customers make informed choices. The restaurants of the Požega basin promote local wines, encouraging a sense of community and supporting all local producers. By considering these factors, restaurants can improve the dining experience for visitors, promote the local wine industry and contribute to the overall cultural and economic vitality of the Požega valley.

### **Keywords:**

wine, industry, Požega valley diversity, varieties

# SADRŽAJ

<b>1. UVOD</b> .....	1
<b>2. PREGLED LITERATURE</b> .....	2
2.1. Vino .....	2
2.2. Najpoznatije sorte u Požeškoj kotlini.....	3
2.3. Najpoznatije vinarije u Požeškoj kotlini .....	5
2.4. Vina u restoranu .....	6
2.4.1. Posluživanje vina.....	6
2.4.1. Čaše za vino.....	6
2.4.3. Sparivanje vina s hranom .....	9
<b>3. MATERIJAL I METODE ISTRAŽIVANJA</b> .....	10
3.1. Zadatak istraživanja .....	10
3.2. Materijali i metode istraživanja.....	10
<b>4. REZULTATI I RASPRAVA</b> .....	11
<b>5. ZAKLJUČAK</b> .....	24
<b>6. LITERATURA</b> .....	25
<b>POPIS SLIKA</b> .....	26

## 1. UVOD

U srcu Slavonije smjestila se Požeška kotlina poznata po bogatoj kulturnoj baštini, zadivljujućim krajolicima i rastućoj vinskoj industriji. Kao vitalna sastavnica hrvatske gastronomije, vino zauzima cijenjeno mjesto u kulinarstvu krajolika Požeške kotline, odražavajući tradiciju i inovativnost.

Ovim završnim radom analizirat će se vinska ponuda unutar restorana smještenih u šarmantnim kutcima Požeške kotline. Kroz pedantno istraživanje, zaći će se u zamršenost lokalne vinske kulture, istražujući njezinu raznolikost, niz sorti i tehnike proizvodnje te jedinstveni teritorij koji oblikuje svaku bocu vina. Od Suncem obasjanih vinograda koji prekrivaju valovite brežuljke do rustikalnog ambijenta i obiteljskih vinarija, Požeška kotlina nudi šarenilo okusa koji čekaju da ih se kuša. Cilj ovog rada je otkriti simbiotski odnos između kulinarskog identiteta regije i njezine vinogradarske moći.

S fokusom na razumijevanje preferencija potrošača, tržišnih trendova i simbioze odnosa između vina i gastronomije, ovaj rad nastoji pružiti vrijedne uvide u dinamiku lokalne vinske industrije. Provjeravajući ponudu vina u restoranima Požeške kotline, nastojim rasvijetliti čimbenike koji utječu na izbor vina, strategije određivanja cijena i ulogu gastronomu u osmišljavanju nezaboravnih gastronomskih iskustava.

Štoviše, ova analiza ima za cilj pružiti djelotvorne preporuke kako za ugostitelje tako i za proizvođače, potičući dublje cijenjenje lokalnih vina i poboljšavajući cjelokupno gastronomsko iskustvo u Požeškoj kotlini. Ispitivanjem međudjelovanja između izbora vina, sparivanja jelovnika i zadovoljstva kupaca, nastojat će se osnažiti dionike da iskoriste enološko blago regije do njegovog najvećeg potencijala.

## 2. PREGLED LITERATURE

### 2.1. Vino

Smještena uz Suncem okupanu obalu Jadranskog mora, Hrvatska se može pohvaliti bogatom vinogradarskom baštinom koja se proteže već tisućljećima. S poviješću prožetom proizvodnjom vina koja datira još od starih Ilira, Grka i Rimljana, jedna je od najstarijih europskih regija za proizvodnju vina, poznata po svom raznolikom teritoriju, autohtonim sortama grožđa i legendarnoj tradiciji proizvodnje vina.

Uzgoj vinove loze i vinarstvo sastavni su dio hrvatske kulture još od doba antike, a arheološki dokazi sugeriraju da proizvodnja vina u regiji datira više od 2500 godina. Iliri, drevno pleme koje je nastanjivalo današnju obalu Hrvatske, zaslužni su za vođenje uzgoja vinove loze u regiju, postavljajući temelje cijenjene hrvatske vinarske baštine.

Jedna od najistaknutijih značajki Hrvatske je bogata paleta autohtonih sorti vinove loze, koje se uzgajaju već stoljećima. Svaka sorta grožđa odražava jedinstvene mikroklima, sastave tla i kulturološke utjecaje specifične za svoju regiju, oblikujući hrvatski vinogradarski krajolik.

Vinske regije Hrvatske su raznolike i slikovite, protežući se od suncem okupanih jadranskih otoka do zelenih brežuljaka kontinentalne Hrvatske. Dalmacija i Istra poznati su po svojoj mediteranskoj klimi i vapnenačkom tlu, koje su idealne za crvene i bijele sorte grožđa. Kontinentalne regije poput Slavonije imaju važnu klimatsku značajku, odnosno da su jeseni toplije od proljeća što povoljno djeluje na prirodni proces nakupljanja groždanog sladora. Klima zastupljena na ovom području pogoduje elegantnim bijelim vinima poput Graševine i Rizlinga. Tradicionalno hrvatsko vinarstvo spaja moderne inovacije s provjerenim tehnikama, koristeći oba pristupa za proizvodnju vina iznimne kvalitete i karaktera (Špiranec, 2011).

Vino je važan dio hrvatske kulture, simbolizirajući gostoprimstvo i zajedničku baštinu. U kombinaciji s jelima dalmatinske peke ili slavonskog kulena, hrvatska vina obogaćuju kulinarsko iskustvo i promiču osjećaj zajedništva. Hrvatska vinska industrija, koja se razvija i stječe međunarodno priznanje, ima obećavajuću budućnost. S naglaskom na održivo vinogradarstvo, inovativne tehnike i očuvanje autohtonih sorti, Hrvatska je spremna osvojiti nepca vinskih entuzijasta diljem svijeta, nudeći im



jedinstveno vinsko iskustvo. Posljednjih godina hrvatska vinska industrija bilježi rast interesa za organsko i biodinamičko vinogradarstvo te naglasak na održivost i teritorijalni izričaj. Vinari eksperimentiraju s alternativnim sortama i inovativnim tehnikama, dok vinski turizam postaje ključan za gospodarski rast, privlačeći posjetitelje u slikovite vinograde i povijesne vinske podrume. Dok se Hrvatska nastavlja razvijati kao dinamičan igrač u svijetu vina, jedno ostaje sigurno: vinogradarska baština zemlje koju karakterizira skladan spoj tradicije, inovacije i teritorijalnog izričaja, nastaviti će osvajati i inspirirati vinske entuzijaste širom svijeta (Včelik, 2019).

## 2.2. Najpoznatije sorte u Požeškoj kotlini

Istraživanje vinske ponude u Požeškoj kotlini otkriva bogatu kartu autohtonih sorti vinove loze, povijesnih vinarija i vinskog turizma u usponu. Požeška kotlina, smještena u srcu Slavonije, može se pohvaliti raznolikom paletom autohtonih sorti grožđa koje pridonose jedinstvenom vinarskom identitetu regije. Među istaknutim sortama su Graševina, Frankovka, Rajnski rizling te Merlot.

Graševina je najzastupljenija i najvažnija sorta grožđa u Požeškoj kotlini, zauzimajući više od polovice ukupne površine vinograda. Ova bijela sorta grožđa, koja se široko uzgaja u srednjoj Europi, posebice u Hrvatskoj, Austriji, Mađarskoj i Slovačkoj, smatra se vodećom sortom Slavonije i jednom od najraširenijih sorti vinove loze koja uspijeva u kontinentalnoj klimi Požeško-slavonske županije, ali i duž cijele Hrvatske. Graševina iz Požeške kotline poznata je po svojoj prilagodljivosti i izdržljivosti te daje vina koja se odlikuju svježinom, voćnim aromama i skladom okusa. Ova vina redovito osvajaju nagrade na vinskim natjecanjima zbog svoje kvalitete i prepoznatljivosti.

Frankovka je sorta crnog grožđa koja se prvenstveno uzgaja u srednjoj Europi, posebice u Austriji, Mađarskoj, Hrvatskoj i Sloveniji. U Hrvatskoj uspijeva u sjevernom primorju i plodnim ravnicama i brežuljcima Požeško-slavonske županije, a njeni najbolji primjerci dolaze upravo iz istočnih dijelova Hrvatske poput Slavonije i Podunavlja (Špiranec, 2011). Cijenjena je zbog svoje kompleksnosti i smatra se vinom dostojnim starenja, odražavajući regionalnu vinarsku stručnost i predanost kvaliteti.

Rajnski rizling bijela je autohtona sorta grožđa Austrije i Njemačke koja se široko uzgaja u Hrvatskoj, a smatra se jednom od najboljih i najplemenitijih bijelih vinskih sorti (Herjavec, 2019). U Hrvatskoj uspijeva u vinogradima s dobro dreniranim

tlima i obiljem sunca, što doprinosi visokoj kvaliteti ove sorte. Vina sorte rajnski rizling poznata su po svojoj eleganciji, uglavnom su sortno čista i vrlo rijetko dozrijevaju u barrique bačvama. Suha vina ove sorte često dostižu svoj puni potencijal nakon 5 do 10 godina odležavanja, dok polusuha vina mogu postići vrhunac tek nakon 10 do 20 godina. Neka od suhih i slatkih vina rajnskog rizlinga svrstavaju se među najprestižnija bijela vina na svijetu (Herjavec, 2019). Rajnski rizling je vrlo cijenjen u Hrvatskoj zbog svoje sposobnosti proizvodnje visokokvalitetnih vina koja se dobro sljubljuju s raznolikom hranom.

Merlot je jedna od najpoznatijih crnih vinskih sorti grožđa porijeklom iz Francuske, točnije iz regije Bordeaux. Merlot je vino prepoznatljivo po svojoj mekoći, voćnim aromama poput crnog ribizla i šljiva, što ga čini lakše pitkim u odnosu na neka druga crna vina. Merlot se često koristi i u kupažama, posebno u kombinaciji s cabernet sauvignon, sortom koja kasnije dozrijeva. Idealno dozrijevanje ovog vina je u hrastovim bačvama, a može se piti kao mlado vino ili odležano (Herjavec, 2019).

Vinogradarstvo u Požeškoj kotlini ima stoljetnu tradiciju koja se kontinuirano razvija i prilagođava suvremenim trendovima. Vinogradi su zasađeni na blagim padinama koje uživaju u idealnim uvjetima za rast vinove loze. Tradicionalne metode proizvodnje vina kombiniraju se s modernim tehnologijama kako bi se postigla optimalna kvaliteta i autentičnost vina. Lokalni vinari ulažu u modernizaciju podruma, kontrolu procesa fermentacije i sazrijevanja vina te sudjeluju na međunarodnim natjecanjima, gdje osvajaju prestižne nagrade.

Osim Graševine, u Požeškoj kotlini uzgajaju se i druge sorte grožđa koje doprinose raznolikosti i bogatstvu vinske ponude te same vinogradarske tradicije. Njeni vinogradi, zasađeni na blagim padinama, uživaju u idealnim uvjetima za rast vinove loze. Pinot crni, poznat po svojim kompleksnim i elegantnim vinima, Rajnski rizling sa svojim karakterističnim kiselinama i mineralnim notama. Ugostiteljski objekti u Požeškoj kotlini pripremaju svoje vinske karte kako bi ponudili raznolik izbor bijelih i crnih vina, zadovoljavajući širok raspon ukusa i preferencija. Pri odabiru ponude vina, ugostitelji uzimaju u obzir kvalitetu i raspon cijena vina te sezonska svojstva vina, kako bi kreirali uspješnu vinsku ponudu koja odgovara preferencijama gostiju. Na primjer, laganija bijela vina mogu biti preferirana tijekom ljetnih mjeseci, dok se crna, punija vina mogu preferirati tijekom hladnijih godišnjih doba. Razumijevanje preferencija kupaca i povratne informacije od njih također su ključni za stvaranje uspješne ponude vina u ugostiteljstvu (Herjavec, 2019).

### 2.3. Najpoznatije vinarije u Požeškoj kotlini

Požeško-slavonska županija domaćin je nekoliko značajnih vinarija koje su ključne za hrvatsku vinarsku baštinu. Velika većina vinara Požeške kotline svoja vina prodaje uglavnom na domaćem tržištu, a podatci upućuju na to da je 6 od ukupno 33 deklarirana vinara orijentirano na izvoz vina (Čengić, 2013). U ovoj regiji postoje jedni od najpoznatijih proizvođača vina poput: Kutjevo d.d., Vlado Krauthaker, Ivo Enjingi i Josip Galić.

Kutjevo d.d., osnovano daleke 1232. godine, jedno je od najstarijih i najcjenjenijih vinarija u Hrvatskoj. Prvi podatci o osnivanju ove vinarije sežu iz 13. stoljeća kada su redovnici Cisterciti osnovali opatiju Vallis Honesta de Gotho, te iz čijeg vremena potječe i čuveni vinski podrum. Smješteno u Požeškoj kotlini, ovo vinogorje odlikuje se plodnim tlom, kontinentalnom klimom i povoljnom mikroklimom što omogućuje proizvodnju vina vrhunske kvalitete od autohtonih sorti poput graševine, frankovke i traminca. Arhiviranje vina u Kutjevačkom podrumu započela je još davne 1890. godine za vrijeme obitelji Turković, a danas ovaj podrum predstavlja vrlo bogatu arhivu s preko 65 000 butelja vina. Tijekom godina Kutjevo je očuvalo svoju predanost izvrsnosti, stekavši reputaciju vrhunskog proizvođača hrvatskih vina (Kutjevo.com, URL)

Vinarija Galić, osnovana 2000. godine, smještena je blizu Požege i poznata je po tradicionalnom pristupu proizvodnji vina. Obitelj Galić generacijama prenosi vinarska znanja, što doprinosi kvaliteti njihovih vina. S vremenom je Josip Galić krenuo u poduzetničke vode i stvorio najsuvremeniju vinariju na ovom području. Posjeduju 60 ha vinograda s kapacitetom od 330 000 litara godišnje, gdje uzgajaju razne autohtone i internacionalne sorte grožđa. Vinogradi vinarije Galić zasađeni su lokalnim sortama: najzastupljenija je graševina koja čini oko 40 % ukupne proizvodnje, zatim su tu sauvignon blanc, chardonnay, rose i drugi (Galić-vina.hr, URL).

Vinarija Krauthaker, osnovana 1992. godine, poznata je po usmjerenosti na autohtone sorte grožđa i moderne tehnike proizvodnje vina. Obitelj Krauthaker izgradila je reputaciju kroz visokokvalitetna vina i postala jedan od vodećih proizvođača vina u Hrvatskoj. Vinarija posjeduje i upravlja s ukupno vlastitih 45 hektara vinograda te još 65 hektara ima ugovoreno kroz kooperaciju s domaćim proizvođačima. Vinarija Krauthaker u kutjevačkom kraju i proizvodi široku paletu vina uključujući i bijele i crvene sorte, a dobitnik je brojnih priznanja za kvalitetu vina. Zanimljivost kod ove

vinarije je da se drže ekoloških principa uzgoja vinove loze i starih običaja poput obrade zemlje pomoću konja te gnojidbom tla isključivo stajskim gnojem. Kvaliteta vina Vinarije Krauthaker prepoznata je na brojnim izložbama i sajmovima u Hrvatskoj što potvrđuju brojne medalje i priznanja (Krauthaker.hr. URL).

Vinarija Enjingi smještena u selu Hrnjevac u Požeškoj kotlini, obiteljska je vinarija s tradicijom dugom više od jednog stoljeća. Povijest ove vinarije seže još iz davne 1890. godine kada je Koloman Enjingi posadio prvu vinovu lozu te od tada pa sve do njegova praunuka Ivana koji je 1957. godine preuzeo vinograde i nastavio s proizvodnjom isprepletenom tradicionalnim i modernim metodama. Tijekom godina vinarija Enjingi dobila je brojne nagrade i pohvale za svoja vina. Njihova predanost kvaliteti i dosljednosti opskrbila im je priznanje u zemlji i inozemstvu. Vinarija uzgaja autohtone i međunarodne sorte grožđa te je stekla brojne nagrade za svoja vina, posebno desertna vina poput kasne i ledene berbe (Enjingi.hr. URL)

## 2.4. Vina u restoranu

Izbor vina u restoranu ovisi o više čimbenika, uključujući vrstu kuhinje, sezonske namirnice, preferencije gostiju te sam stil i filozofiju restorana. Ključna je i regionalna orijentacija, pa restorani u Hrvatskoj često preferiraju vina domaćih vinara, prilagođena lokalnim specijalitetima. Vinske karte u restoranima obično su podijeljene prema regijama ili prema težini – od najlakših prema sve težima. Osim toga, vina su često rangirana po cijeni ili stilu. Mnogi restorani nastoje uključiti široku paletu hrvatskih autohtonih sorti kako bi zadovoljili različite ukuse. Konobari imaju ključnu ulogu u predstavljanju vina gostima te bi trebali posjedovati osnovno znanje o vrstama vina, regijama i sortama, ali i sposobnost preporuke vina u skladu s jelima. Osim toga, vrlo je važno da znaju prezentirati i servirati vino, uključujući pravila o temperaturi, dekantiranju i korištenju odgovarajućih čaša (Kozina, 2004).

### 2.4.1. Posluživanje vina

Posluživanje vina ključan je dio vinske kulture i značajno utječe na doživljaj okusa. Ugostitelji bi trebali osigurati da se vina čuvaju i poslužuju na odgovarajućoj temperaturi kako bi se poboljšali njihovi okusi i mirisi. Ugostiteljski objekti često ulažu u kvalitetno staklo dizajnirano posebno za bijela i crna vina. Odgovarajuće stakleno

posuđe može poboljšati iskustvo kušanja vina i najbolje prikazati njegove karakteristike. Pravilno posluživanje uključuje nekoliko važnih koraka, od kojih su najvažniji temperatura, dekantiranje i tehnika točenja. Svaka vrsta vina zahtijeva specifičnu temperaturu točenja kako bi se istakle najbolje arome i okusi. Suha i slatka bijela vina najčešće se poslužuju rashlađena, između 6 °C i 8 °C, bogatija suha vina pri 9 - 11 °C, a polusuha pri 10 - 12 °C. Crna vina služe se na nešto višim temperaturama, mlada i svježija pri 10 - 12 °C, obična crna pri 14 - 15 °C, vrhunska vina pri temperaturi 17 - 18 °C. Dekantiranje vina postupak je kojim se vino prelijeva iz boce u dekanter. Češće se dekantiraju crna vina, a svrha dekantiranja je da se odvoji talog nastao u boci tijekom dozrijevanja. Ovaj proces pomaže da vino „diše“ i otvori svoje složenije arome (Kozina, 2004).

Prezentacija vina vrlo je ključna stavka prilikom posluživanja vina na raznim događajima s cateringom, što uključuje pravilno označavanje vina, elegantno dekantiranje kada je potrebno i pažljivu uslugu stručnog osoblja. Članovi osoblja mogu proći obuku za pravilno posluživanje vina, gdje bi naučili neke vrlo bitne tehnike poput otvaranja boce i točenja vina, predstavljanja vinske karte gostima te preporuke na temelju preferencija kupaca. Prilikom posluživanja, butelja vina najprije se prezentira gostu kako bi on potvrdio izbor. Zatim se otvara pred gostom, a konobar prvi gutljaj nudi osobi koja je odabrala vino. Vino se zatim toči, polako i kontrolirano, kako bi se izbjegla prekomjerna oksidacija. Pravilno odabrane čaše, prilagođene vrsti vina također igraju važnu ulogu u cjelokupnom doživljaju. Većinski je prihvaćena čaša u obliku tulipana u kojoj se vino može zavrtjeti, a veće ili manje suženje pri vrhu čaše sprječava „rasipanje aroma“ (Kozina, 2004).

#### 2.4.2. Čaše za vino

U praksi postoji podjela čaša po vrstama vina: crna i bijela vina, pjenušci, specijalna vina.

Ne koriste se zatamnjene i obojane čaše kao i čaše od brušena stakla jer one skrivaju izgled vina. Prije uporabe čaše se peru i brišu čistim suhim ubrusom kako bi se uklonila prašina i nepoželjni mirisi koji bi mogli loše utjecati na kvalitetu vina.

Najčešće se koriste čaše u obliku tulipana jer se vino u takvoj čaši može zavrtjeti, a vrhovi čaša sprječava rasipanje aroma.

Za crna vina poslužuju se čaše izraženijeg „trbuha“ koja ima suženje prema vrhu kako bi se sačuvala aroma.

Bijela vina se poslužuju u sličnim, ali manjim čašama.

Za pjenušac se koristi uska i visoka čaša kako bi se dulje sačuvali mjehurići.



Slika 1. Čaše za vino (Kozina, 2004)



Slika 2. Čaše za vino (Kozina, 2004)

### 2.4.3. Sparivanje vina s hranom

Općenito, pravila za sparivanje vina s hranom temelje se na sljedećim smjernicama:

- laganija vina idu uz laganija jela, dok se teža vina sparuju s bogatijim jelima.
- slatka vina dobro prate deserte, dok vina s visokom kiselošću osvježavaju okus uz masnija i začinjena jela
- pjenušava vina idealna su uz lagana predjela ili kao aperitiv, dok rose vina dobro prate jela s povrćem (Simon, 2007)

Sparivanje vina i hrane temelji se na balansiranju okusa, aroma i tekstura. U kontinentalnoj Hrvatskoj, tradicionalna jela poput mesnih pečenja, divljači i jela s roštilja odlično se slažu s crnim vinima poput frankovke ili merlota, koji svojim taninima i snagom nadopunjuju bogate okuse mesa. Gagić (2016) smatra kako grilana govedina i kompleksno crno vino s puno tanina poput cabernet sauvignona čine sinergetski spoj. S druge strane, laganija bijela vina poput graševine savršeno pristaju uz riblje specijalitete, perad i razne sireve. Što se tiče vina s visokim postotkom alkohola, preko 13,5 %, većinski se ne preporučuju jer mogu negativno utjecati na arome mesa, no ako se odaberu tada trebaju biti poslužena uz jaka masnija jela. Kada se govori o poslasticama koje se vrlo često mogu naći na jelovnicima restorana, vrlo je bitno da se uskladi nivo šećera u poslasticama s nivoom šećera u odabranom vinu kako bi i jedna i druga strana došle do izražaja. S obzirom na to, vino bi trebalo biti nešto slađe od poslastice kako ne bi došlo do „neprijateljskog opora“ ili praznog okusa vina (Kozina, 2004). Većina suhih vina nisu dobar odabir stoga se najčešće s poslasticama sparuju slađa vina poput kasne berbe, ledene berbe, aromatiziranih vina ili pjenušaca.

### 3. MATERIJAL I METODE ISTRAŽIVANJA

#### 3.1. Zadatak istraživanja

Zadatak ovog istraživanja je analizirati vinsku ponudu u Požeškoj kotlini, s posebnim naglaskom na autohtone sorte vinove loze, povijesne vinarije te ulogu vinskog turizma u razvoju regije. S druge strane, cilj istraživanja je pružiti sveobuhvatan uvid u vinogradarstvo i vinarstvo Požeške kotline s ciljem valorizacije autohtonih sorti te jačanja svijesti o potencijalu vinskog turizma kao faktora gospodarskog razvoja i kulturne promocije regije. Za provođenje istraživanja analize vinske ponude u restoranima Požeške kotline mogu se koristiti razni materijali poput vinskih karti, općih informacija o restoranu, uzoraka vina, statističkih podataka i slično.

#### 3.2. Materijali i metode istraživanja

##### **Materijali:**

1. **Vinske karte:** vinske karte prikupljene su od konobara i pregledane te se utvrdilo da sadrže detaljne informacije o ponuđenim vinima, npr. od koje sorte grožđa su vina u ponudi, godina berbe, proizvođači i naravno cijene.
2. **Informacije o restoranu:** informacije su prikupljene iz samostalnog istraživanja restorana gdje se utvrdila lokacija restorana, ambijent i stil kuhinje što pruža kontekst za razumijevanje ponude vina i njihove prikladnosti za iskustvo objedovanja u restoranu.

##### **Metoda:**

Analiza se provodila slijedećim anketnim pitanjima:

- Na kojoj temperaturi točite bijela, a na kojoj crna vina?
- Koja je ispravna temperatura na kojoj se čuvaju i skladište vina?
- Koje bi vino iz svoje ponude poslužili uz jela iz svog jelovnika?
- Opisati način točenja vina!
- Koja je potrebna količina vina u čaši?
- Kakve sve vrste čaša za vino imate?

Analizirano je 5 ugostiteljskih objekata u Požegi.



## 4. REZULTATI I RASPRAVA

Tablica 1. Rezultati istraživanja vinske ponude u restoranu broj 1

PROIZVOĐAČ	BOJA	KAKVOĆA	REGIJA	SORTA	ALKOHOL	SLADOR
Kutjevo	Bijelo	Vrhunsko	Kont. Hrvatska	Graševina	13 % vol	Suho
Markota	Crno	Vrhunsko	Kont. Hrvatska	Sauvignon	12,5 % vol	Suho
Markota	Bijelo	Vrhunsko	Kont. Hrvatska	Graševina starac	13,5 % vol	Suho
Enjingi	Bijelo	Vrhunsko	Kont. Hrvatska	Graševina	13 % vol	Suho
Bartolović	Crno	ZOI	Kont. Hrvatska	Merlot	14 % vol	Suho
Enjingi	Crno	Vrhunsko	Kont. Hrvatska	Cab. sauvignon	14,5 % vol	Polusuho
Enjingi	Bijelo	Vrhunsko	Kont. Hrvatska	Rajnski rizling	14,7 % vol	Suho

Tablica 1 prikazuje selekciju vina različitih proizvođača iz kontinentalne Hrvatske, uključujući informacije o boji, kakvoći, sorti, alkoholu i sladoru svakog vina. Većina vina u tablici potiče iz kontinentalne Hrvatske i raznolika je po svojoj boji, kakvoći i sortama. Kutjevo, Markota i Enjingi ističu se kao vodeći proizvođači s vrhunskim vinima, dok Bartolović nudi vino s oznakom ZOI (zaštićeno označeno izvorno). Proizvođači vina Kutjevo i Enjingi nude vina s oznakom vrhunsko, a njihova vina su većinom suha s alkoholnim postotkom od 13 % do 14,7 %. Markota nudi raznolike proizvode, uključujući suha bijela vina poput graševine starac i crna vina poput sauvignona, s alkoholnim postotkom od 12,5 % do 13,5 %. Bartolović nudi merlot s oznakom ZOI, s nešto višim sadržajem alkohola (14 %) i suhim karakteristikama. Vina su uglavnom suha, s izuzetkom crnog vina Enjingi koje je polusuho. Tablica prikazuje snažnu prisutnost autohtonih i međunarodnih sorti grožđa u vinima kontinentalne Hrvatske. Suha vina dominiraju, što sugerira sklonost prema suhim stilovima, dok Enjingi nudi i polusuho vino kao alternativu. Ova raznolikost u sortama i stilovima omogućuje potrošačima širok raspon opcija, od laganijih suših vina do kompleksnijih

polusuhih vina. Tablica ilustrira bogatstvo i raznolikost vinske ponude Požeške kotline, s naglaskom na vrhunska vina koja odražavaju kvalitetu i tradiciju hrvatskog vinogradarstva.

Tablica 2. Sparivanje vina s jelima u restoranu broj 1

Vino	Jelo
Kutjevo – Graševina	Piletina u umaku od gorgonzole
Markota - Sauvignon	Canneloni sa špinatom i sirom
Markota – Graševina starac	Hladna plata s mesnim narescima
Enjingi – Graševina	Šaran na rašljama
Bartolović – Merlot	Pirjana teletina sa šampinjoni
Enjingi – Cuvee	Pačja prsa sa žara
Enjingi – Cuvee bijeli	Lungić u pikantnom umaku

U tablici 2 vidljiv je prijedlog sparivanja vina i jela oslanjajući se na vinsku ponudu restorana i dostupna jela s jelovnika. Pri sparivanju jela usklađene su karakteristike vina s odgovarajućim jelima kako bi se poboljšalo gastronomsko iskustvo. Graševina, kao lagano, blago kiselo bijelo vino dobro balansira s bogatim, kremastim umakom od gorgonzole. Sauvignon sa svojom svježinom odlično se slaže sa špinatom i sirom gdje pruža kontrast masnoći sira. Merlot, s bogatim okusima i mekanim taninima nadopunjuje nježno meso teletine i zemljane note šampinjona. Primjeri sparivanja pokazuju i razumijevanje kako balansirati različite okuse i teksture, čineći obrok cjelovitim gastronomskim iskustvom. Graševina je odabrana za laganija jela, dok su crvena vina i cuvee odabrani za jela s intenzivnijim okusima i bogatijim teksturama.

Ostale prikupljene informacije:

U restoranu konobari najprije poslužuju bijela, a zatim crna vina. Što se tiče starosti vina kreće se prvo sa mladim vinom prema starijem. Konobar prvo pogleda o kakvom se vinu radi, znači ako je gost naručio odležano crno vino mora ga obavezno dekantirati prije odnošenja za stol. Može se desiti da u takvom vinu bude taloga pa na takav način to sprječavaju. Mlada vina ne dekantiraju. Nakon toga bira se čaša za određeno vino.

Zatim odlaze do stola noseći vino u vjedrici s ledom. Što se tiče dekantiranog vina nosi se do stola dekanter i boca na kojoj pišu podaci o određenom vinu. Pokažu etiketu vina. Ako ima žena za stolom prvo se njih posluži, osim u slučaju ako neko drugi od gostiju želi prvi probati vino. Nježno se ulijeva vino u čašu da ne bi bilo prskanja. Nakon točenja ostave vino za stolom, a ako netko od gostiju želi led ostave i vjedricu s ledom. Većinom poslužuju vina u boci, ali ima dosta gostiju koji vole gemišt, bambus ili slično, pa i na takav način poslužuju. Najčešće konobar toči deci i pol. Od čaša za vino imaju standardne čaše za vina. Crna vina se poslužuju u bordoškim čašama, dok bijela vina u čašama u obliku tulipana.

Tablica 3. Rezultati istraživanja vinske ponude u restoranu broj 2

PROIZVOĐAČ	BOJA	KAKVOĆA	REGIJA	SORTA	ALKOHOL	SLADOR
Kutjevo	Bijelo	Vrhunsko	Kont. Hrvatska	Kupaža: graševina i chardonnay	13,5 % vol	suho
Kutjevo	Bijelo	Vrhunsko	Kont. Hrvatska	Graševina	13 % vol	Suho
Kutjevo	Crno	KV	Kont. Hrvatska	Syrah	13 % vol	suho
Kutjevo	Bijelo	Vrhunsko	Kont. Hrvatska	Traminac	13 % vol	suho

Tablica 3 prikazuje raznovrsnu ponudu vrhunskih vina vinarije Kutjevo: kupaža graševine i chardonnay, graševina, syrah i traminac. Sve ove sorte dolaze iz kontinentalne Hrvatske i imaju suho sladorno stanje, što ih čini prikladnim za raznovrsna jela i prilike. Graševina predstavlja vino kompleksnih i uravnoteženih okusa s visokim postotkom alkohola, punog tijela i intenzivnih aroma, te je idealna za bogatija jela. Kao jedno od najpoznatijih hrvatskih bijelih vina, graševina iz Kutjeva osigurava kvalitetu i konzistentnost. Syrah je vino bogatih i začinjjenih okusa, a kao kvalitetno vino izvrsno je za gurmanske večere. Traminac, aromatično vino s intenzivnim voćnim aromama nudi složen okusni profil savršen za egzotična jela. Vinarija Kutjevo nudi raznovrsna vrhunska vina koja pokrivaju različite stilove i sorte grožđa. Svako vino u tablici pokazuje posvećenost vinarije kvaliteti i tradiciji, čineći ih prikladnim za širok

spektar kulinarskih užitaka. Ova vina nisu samo odraz bogate vinarske baštine regije, već i primjeri izvrsnosti koja Kutjevo svrstava među vodeće hrvatske vinarije. Svako od ovih vina pokazuje posvećenost vinarije Kutjevo visokoj kvaliteti i tradiciji, čineći ih izvrsnim izborom za različite gastronomske prilike.

Tablica 4. Sparivanje vina s jelom u restoranu broj 2

Vino	Jelo
Kutjevo – Kupaža graševine i chardonnay	Pileći smotuljci
Kutjevo – Graševina	Carska salata
Kutjevo – Cuvee	Čokoladne kocke sa šumskim voćem
Kutjevo – Traminac	Pašteta od gušćje jetre

U tablici 4 je vidljivo sparivanje jela s vinom u restoranu broj 2 gdje je svako vino upareno s jelom koje najbolje ističe njegove karakteristike. Graševina, donosi kompleksne i uravnotežene okuse koji se sjajno slažu s blago začinjenim smotuljcima. Svježa i voćna graševina izvrsno se slaže s laganom i osvježavajućom salatam, a uravnotežene kiseline vina dodatno naglašavaju svježinu, pružajući osvježavajući kontrast i idealan balans okusa. Cuvee, kao elegantno i složeno vino bogate arome i okusa pruža ravnotežu između čokolade i voća. Aromatični traminac sa svojim voćnim notama idealan je uz kremastu paštetu, a sparivanje ovog vina i jela donosi do izražaja složenost okusa obaju elemenata, stvarajući profinjen gastronomski doživljaj. Kreativnost u sparivanju vina i jela pokazuje razumijevanje karakteristika vina i njihovih potencijala u gastronomskoj primjeni. Svaki par iz tablice nudi jedinstveno iskustvo okusa, naglašavajući harmoniju između vina i hrane. Takav pristup ne samo da obogaćuje kulinarski doživljaj, već i dodatno ističe kvalitetu i raznovrsnost ponude vinarije Kutjevo.

Ostale prikupljene informacije:

Što se tiče redoslijeda vina naravno ovisi koje će gost jelo izabrati pa po tome jelu mu konobari daju prijedloge koje bi vino najbolje pristajalo. Uz lagana jela uvijek preporučuju bijela vina, dok uz teža jela preporučuju crna vina. Konobar prilazi gostu s lijeve strane, nagne bocu kako bi gost lakše pročitao sadržaj koji se nalazi na etiketi.

Otvori čep, zatim ga mora pomirisati da ne bi bilo nikakvih stranih i neugodnih mirisa. Kada je sa vinom sve uredu toči vino držeći desnom rukom, a lijevu ruku stavlja iza leđa. Kada vino natoče u čaši pitaju gosta da li da ostave vino na stolu ili u vjedrici s ledom, a ako ne žele vino na stolu odnesu ga sa sobom. Gost kad popije vino konobar dolazi do stola pitajući ga želi li još vina. Vina poslužuju u čaši od 1dl, u boci. Ako gost želi gemišt, bambus, ili bijeli bambus to također dolazi u obzir. Kada toče vina najčešće je to oko 170 ml. Bijela vina se toče u standardnim čašama za vina, dok crna vina toče u čašama za širokim grlom.

Tablica 5. Rezultati istraživanja vinske ponude u restoranu broj 3

<b>PROIZVOĐAČ</b>	<b>BOJA</b>	<b>KAKVOĆA</b>	<b>REGIJA</b>	<b>SORTA</b>	<b>ALKOHOL</b>	<b>SLADOR</b>
Šipun	Bijelo	KV	Primorska Hrvatska	Žlahtina	11,5 % vol	Suho
Kutjevo	Bijelo	Vrhunsko	Kont. Hrvatska	Graševina	13 % vol	Suho
Krauthaker	Bijelo	ZOI	Kont. Hrvatska	Graševina	13 % vol	Suho
Galić	Bijelo	ZOI	Kont. Hrvatska	Graševina	13 % vol	Suho
Medea	Bijelo	KV	Primorska Hrvatska	Malvazija	13 % vol	Suho
Merga Victa	Bijelo	KV	Primorska Hrvatska	Pošip	13,5 % vol	Suho
Medea	Crno	KV	Primorska Hrvatska	Cab. sauvignon	14 % vol	Suho
Miloš	Crno	ZOI	Primorska Hrvatska	Plavac mali	13,5 % vol	Suho
Galić	Crno	ZOI	Kont. Hrvatska	Cab. sauvignon	13,5 % vol	Suho

Tablica 5 prikazuje raznolikost hrvatskih vina, obuhvaćajući različite vinarske regije, sorte grožđa te karakteristike vina. Bijela vina karakterizira većinski postotak alkohola od 13 % vol, dok je Šipun bijelo vino s nešto nižim alkoholnim postotkom od 11,5 % vol. Crna vina karakterizira alkoholni postotak od 13,5 % vol, dok je Medea vino s 14

% vol alkohola. Tablica ilustrira raznolikost i bogatstvo hrvatske vinske ponude, obuhvaćajući različite regije i sorte grožđa. Svako vino nosi specifičnosti svoje regije, pokazujući širinu i kvalitetu hrvatskog vinarstva.

Tablica 6. Sparivanje vina s jelom u restoranu broj 3

Vino	Jela
Šipun – Žlahtina	Škampi na buzaru
Kutjevo – Graševina	Brancin u škartocu
Krauthaker – Graševina	Bijeli rižot s kozicama
Galić – Graševina	Piletina s medom
Medea – Malvazija	Tjestenina s tartufima
Merga Victa – Pošip	Pečeni račići
Medea – Cabernet sauvignon	Chili con carne
Miloš – Plavac mali	Dalmatinska paštica
Galić – Cabernet sauvignon	Biftek u začinskom bilju

Tablica 6 prikazuje parove vina i jela koja su odabrana iz ponude restorana. Ovaj izbor naglašava kako različite sorte vina mogu nadopuniti specifična jela, stvarajući uravnotežene okuse i poboljšavajući gastronomsko iskustvo. Šipun kao lagano i osvježavajuće vino slaže se s okusom škampa ističući morske note. Graševina se također slaže uz morska jela poput brancina i rižota gdje uz svoje voćne arome odlično ističe morske note. Aromatična malvazija savršeno se slaže s okusom tartufa naglašavajući zemljane note. Pošip svojim voćnim notama nadopunjuje jelo s račićima, naglašavajući slatkoću morskih plodova. Cabernet kao puno i kompleksno vino savršeno nadopunjuje biftek i ističe začinsko bilje. Svaka kombinacija složena je uz razumijevanje harmonije okusa te tako naglašava specifične karakteristike vina i jela, stvarajući uravnoteženo iskustvo.

Ostale prikupljene informacije:

U restoranu najprije poslužuju bijela prije crnih, mlađa prije starijih i naravno lakša prije težih vina. Na kraju poslužuju slatka vina. Vino se donosi u vrču na tanjuriću kako se ne bi cijedilo na stolnjak prilikom točenja. Bocu vina donose također za stol kako bi

prezentirali i pokazali etiketu vina. Konobari otvore bocu pa nakon toga moraju pomirisati čep da ne bi bilo stranih mirisa. Bocu drže desnom rukom i paze da je etiketa okrenuta prema gostu, dok lijeva ruka mora biti na leđima. Vino se mora točiti lagano i nježno. Kada se natoči u čašu zavrne se boca kako ne bi kapnulo na stol. Po želji gosta boca se ostavlja na stolu ili u vjedrici s ledom. Obavezno se dekantiraju stara vina zbog taloga. Vina se dekantiraju iza šanka jer nemaju vlastiti podrum. Najviše vina posluže u boci, slabije u čaši od 1dl. Po želji gosta toče bambus, gemiš ili bevandu. Standardna količina vina u čaši je oko 150 ml. Od čaša za bijela vina imaju riedl čašu i čašu u obliku tulipana, a za crna vina burgundska i bordoška čaša. Također imaju i standardne čaše.

Tablica 7. Rezultati istraživanja vinske ponude u restoranu broj 4

<b>PROIZVOĐAČ</b>	<b>BOJA</b>	<b>KAKVOĆA</b>	<b>REGIJA</b>	<b>SORTA</b>	<b>ALKOHOL</b>	<b>SLADOR</b>
Krauthaker	Bijelo	Vrhunsko	Kont. Hrvatska	Graševina	13 % vol	suho
Krauthaker	Bijelo	KV	Kont. Hrvatska	Pinot sivi	13 % vol	suho
Krauthaker	Rose	KV	Kont. Hrvatska	Rose	12,5 % vol	suho
Krauthaker	Crno	Vrhunsko	Kont. Hrvatska	Syrah	13,5 % vol	suho
Krauthaker	Crno	Vrhunsko	Kont. Hrvatska	Pinot crni	13,5 % vol	suho

Tablica 7 prikazuje različite sorte vina iz vinarije Krauthaker koja obuhvaća bijela, rose i crna vina visoke kvalitete iz kontinentalne Hrvatske. Svako vino ima svoj specifični karakter, alkoholni sadržaj i slador, naglašavajući raznolikost i kvalitetu vinogradarstva ove regije. Graševina, vrhunsko vino sa 13% alkohola i suhim sladorom ističe se svojom svježinom i voćnim notama. Pinot sivi, svestrano je bijelo vino s 13 % alkohola i suhim sladorom nudi bogate arome i pun okus. Suho rose vino s 12,5 % alkohola pruža osvježavajući okus s blagim voćnim aromama, a idealan je za laganija ljetna jela. Syrah je vrhunsko crno vino s 13,5 % alkohola poznato po svom punom tijelu i kompleksnim aromama zbog čega je savršeno za bogatija jela. Pinot crni, vrhunsko vino

s 13,5 % alkohola nudi sofisticirane note crnog voća te izvrsno paše uz jela složenijih okusa. Vinarija Krauthaker nudi impresivan raspon vina koja obuhvaćaju različite stilove i sorte, svako s jedinstvenim karakteristikama. Kvaliteta ovih vina ističe se kroz pažljivo vinogradarstvo i vinifikaciju, omogućujući uživanje u bogatstvu okusa kontinentalne Hrvatske.

Tablica 8. Sparivanje vina s jelom u restoranu broj 4

Vino	Jelo
Krauthaker- graševina	Lazanje s tikvicama i sirom
Krauthaker- pinot sivi	Bijela riba s kus kusom
Krauthaker- rose cuvee	Panirani oslić
Krauthaker- syrah	Juneći gulaš
Krauthaker- pinot crni	Jelen s marelicama

S obzirom da restoran ima u ponudi samo vina iz vinarije Krauthaker tablica 8 prikazuje sparivanje vina iz spomenute vinarije s raznim jelima iz ponude restorana, ističući kako svako vino može upotpuniti specifične okuse i teksture hrane. Pažljivo su odabrane kombinacije koje naglašavaju karakteristike svakog vina. Graševina sa svojim svježim notama idealno nadopunjuje jelo s tikvicama i sirom uz što osvježava nepce i stvara ravnotežu između bogatih okusa. Pinot sivi sa svojim bogatim aromama i punim okusom savršeno se slaže s delikatnom ribom, naglašavajući svježinu i suptilne okuse jela. Osvježavajući rose cuvee sa svojim blagim voćnim aromama savršeno nadopunjuje hrskavi oslić dodajući laganu i osvježavajuću notu koja balansira prženu teksturu jela. Syrah, poznat po kompleksnim aromama i bogatim začinjnim notama koje nadopunjuju intenzivne okuse stvara savršenu harmoniju okusa što ga čini idealnim vinom uz juneći gulaš. Pinot crni s notama crnog voća i začina idealno se slaže uz divljač, dok slatkoća marelica u jelu ističe voćne arome vina. Sparivanje vina Krauthaker rađeno je uzimajući u obzir okusne profile vina i njihovu kompatibilnost s različitim sastojcima i stilovima pripreme hrane.

Ostale prikupljene informacije:



Poslužuju prvo bijela pa onda crna vina, ali sve ovisi kako će gost zatražiti. Bira se čaša za vino koje je gost naručio. Donosi se za stol, pokažu etiketu. Ako je gost odlučio za to vino otvori ga polako i konobar pomiriše čep. Boca se drži desnom rukom i sipa se polako u čašu. Kada su svima za stolom nasuli vino ostavljaju bocu za stolom u posudi sa ledom. Većinom vina posluže u čaši dok slabije u butelji. Gosti najviše naručuju gemišt uz jela. Količina vina koju toče u čaši je 140ml. Od čaša imaju u ponudi čaše za desertna vina, čaše u obliku tulipana i za crna vina bordoške čaše.

Tablica 9. Rezultati istraživanja vinske ponude u restoranu broj 5

PROIZVOĐAČ	BOJA	KAKVOĆA	REGIJA	SORTA	ALKOHOL	SLADOR
Kutjevo	Bijelo	Vrhunsko	Kont. Hrvatska	Graševina	13 % vol	Suho
Krauthaker	Bijelo	Vrhunsko	Kont. Hrvatska	Graševina	13 % vol	Suho
Bartolović	Bijelo	ZOI	Kont. Hrvatska	Pinot sivi	14 % vol	Suho
Bartolović	Rose	ZOI	Kont. Hrvatska	Rose	11,5 % vol	Suho
Krauthaker	Bijelo	ZOI	Kont. Hrvatska	Graševina- kasna berba	13,5 % vol	Poluslatko
Kutjevo	Crno	KV	Kont. Hrvatska	Pinot crni	13 % vol	Suho
Galić	Crno	ZOI	Kont. Hrvatska	Cab. sauvignon	13 % vol	Suho
Galić	Crno	ZOI	Kont. Hrvatska	Merlot	13 % vol	Suho

Tablica 9 prikazuje različita vina iz vinarija Kutjevo, Krauthaker, Bartolović i Galić, sa specifičnim karakteristikama kao što su boja, kakvoća, regija, sorta, alkoholni udio i sladost. Kutjevačka graševina nudi vrhunsku kvalitetu s umjerenim alkoholnim postotkom od 13 %. Njena vrhunska kakvoća upotpunjuje uravnotežen profil okusa, idealan za razna jela. Krauthakerova graševina također je vrhunske kvalitete s

identičnim alkoholnim udjelom kao kutjevačka – ova konzistentnost u postotku alkohola doprinosi stabilnoj i sofisticiranoj karakteristici vina. Bartolovićev pinot sivi, označen kao ZOI, ima viši alkoholni postotak od 14 %. Viši alkoholni postotak pruža vino s bogatijim okusom i jačom strukturom karakterističnim za visokokvalitetne etikete. Zatim rose s niskim alkoholnim postotkom od 11,5 % i ZOI oznakom nudi lagano osvježavajuće vino. Galićev cabernet sauvignon s alkoholnim postotkom od 13 % i ZOI oznakom nudi bogate arome i kompleksnost. Ova kombinacija pruža vino s visokom kvalitetom i dubinom okusa. Galićev merlot s alkoholom od 13 % i ZOI oznakom pruža vino s mekim taninima i voćnim notama. Kvaliteta ZOI osigurava dobro uravnotežen i prijatan profil okusa. Tablica pokazuje raznolikost vina iz različitih vinarija u Požeškoj kotlini, sa specifičnim karakteristikama za svako vino. Različite vrste vina, uključujući bijela, rose i crna, nude razne okuse i stilove, omogućujući odabir prema specifičnim prehranbenim kombinacijama i osobnim preferencijama.

Tablica 10. Sparivanje vina s jelom u restoranu broj 5

Vino	Jelo
Kutjevo – Graševina	Špageti carbonara
Krauthaker – Graševina	Hladna salata s tunom
Bartolović – Pinot sivi	Marinirana pureća prsa
Bartolović – Cuvee	Sacher torta
Krauthaker – Graševina kasna berba	Kolač sa sirom
Kutjevo – Pinot crni	Penne s dimljenim lososom
Galić – Cabernet sauvignon	Rib-eye steak s gljivama
Galić – Merlot	Hladna slavonska plata

Iz tablice 10 vidljivo je sparivanje vina s jelima iz restorana, demonstrirajući kako su vina pažljivo kombinirana s jelima kako bi se postigla harmonija okusa. Graševina se odlično slaže s kremastim jelima poput carbonare, pružajući osvježavajuću ravnotežu. Pinot sivi dobro se uklapa s mariniranim purećim prsima, zahvaljujući svojoj svježini i voćnim notama. Cuvee, bogatog okusa zbog čega je izvrstan uz bogate deserte. Pinot crni pruža dobar kontrast i dopunu dimljenom lososu što obogaćuje jelo. Merlot s mekim taninima dobro prati različite mesne delicije na hladnoj plati pružajući prijatan i

kompleksan okus. Ovaj odabir vina i jela osigurava raznolike kombinacije koje će zadovoljiti različite gastronomske preferencije.

Ostale prikupljene informacije

Ako tijekom večeri konobari poslužuju više vrsta vina moraju pripaziti na redosljed. Redosljed je taj da prvo poslužuju bijela vina zatim crna, lakša zatim teža kao npr. mlada vina poslužuju prije starijih. Kada je gost naručio vino, odlaze do podruma. Ako je u pitanju starije vino obavezno ga dekantiraju. Njihova vina se dekantiraju u podrumu jer ima dosta prostora kako bi vino što bolje dekantirali. Bira se čaša za određeno vino. Vino se donosi do stola temperirano. Gostu se nagne boca kako bi vidio etiketu. Polako otvore vino, desnom rukom se sipa dok lijevu ruku drže iza leđa. Lagano toče vino u čašu da ne bi poprskali stolnjak. Ostatak vina ostave u posudi u kojoj se vino hladi. Ako gost želi vino u čaši od 1dl posluže ga. Poslužuju također gemišt, bambus i bijeli bambus. Najčešće toče oko 150 ml u čašu. Čaše za bijelo vino su u obliku tulipana i imaju još čaše okruglastog oblika, dok za crna vina imaju s velikim otvorom kako bi se bolje osjetio miris.

Istraživanje provedeno na analizi vinske ponude u ugostiteljskim objektima Požeške kotline dalo je vrijedne uvide u vinogradarsko-kulinarsku scenu regije. Istraživanjem vinskih karti, provođenjem senzorskih ocjenjivanja i analizom informacija o restoranima, ovaj završni rad rasvijetlio je raznolikost, kvalitetu i kontekst vinske ponude u ovom slikovitom hrvatskom kraju.

Jedan od ključnih nalaza istraživanja je bogata raznolikost vina u Požeškoj kotlini. Od oštih i aromatičnih bijelih vina do robusnih i složenih crvenih vina, regija nudi širok raspon sorti i stilova za svako nepce. Ova raznolikost odražava jedinstveni teritorij Požeške kotline i bogatu baštinu hrvatskog vinarstva, pokazujući sposobnost regije za proizvodnju vina iznimne kvalitete i karaktera.

Nadalje, istraživanjem je istaknuta važnost vina u kulinarskom doživljaju Požeške kotline. Vino nije samo piće, već je sastavni dio objedovanja, poboljšavajući okuse lokalne kuhinje i stvarajući nezaboravne trenutke objedovanja. Promišljenim kombinacijama vina i odabranim vinskim kartama, restorani u Požeškoj kotlini podigli su iskustvo objedovanja, nudeći posjetiteljima priliku da istraže kulinarsko blago regije uz njezina najbolja vina. Štoviše, završnim radom se naglasila važnost vinskog turizma

u Požeškoj kotlini s posjetiteljima koji hrle u regiju kako bi uronili u njezinu bogatu vinogradarsku baštinu. Predstavljanjem regionalnih vinarija, vinograda i kulinarske ponude, vinski je turizam postao vitalna komponenta lokalnog gospodarstva, pokrećući gospodarski rast i promičući kulturnu razmjenu.

Zaključno, istraživanjem analize vinske ponude u restoranima Požeške kotline dobiveni su vrijedni uvidi u vinogradarski krajolik, kulinarsku tradiciju i gospodarsku dinamiku regije. Slaveći raznolikost i kvalitetu vina regije te ističući njihovu ulogu u gastronomskom iskustvu, studija je pridonijela dubljem razumijevanju bogate tapiserije hrvatske kulture i gostoprimstva koju utjelovljuje Požeška kotlina.

Tablica 11. Prikaz temperatura točenja, čuvanja i skladištenje u svim restoranima

	Temperatura točenja bijelih vina	Temperatura točenja crnih vina	Temperatura čuvanja	Skladištenje vina
Restoran 1	10 °C	18 °C	12 °C	podrum
Restoran 2	12 °C	15 °C – 17 °C	18 °C	podrum
Restoran 3	10 °C	15 °C	15 °C	podrum
Restoran 4	10 °C	16 °C	18 °C	podrum
Restoran 5	12 °C	16 °C	15 °C	podrum s izloženim svim vinima

Tablica prikazuje različite prakse u restoranima za točenje, čuvanje i skladištenje vina. Temperatura točenja bijelih vina kreće se između 10 °C do 12 °C, pri čemu većina restorana koristi upravo temperaturu točenja od 10 °C. Temperatura točenja crnih vina varira od 15 °C do 18 °C, s najvišom temperaturom u restoranu broj 1 (18 °C). Ostali restorani koriste temperature između 15 °C i 17 °C. Temperatura čuvanja kreće se od 12 °C do 18 °C. Restoran 1 održava najnižu temperaturu (12 °C), dok restoran 2 i restoran 4 koriste 18 °C. Bijela vina toče se uglavnom na temperaturi od 10 °C ili 12 °C, što je standardna praksa za očuvanje svježine i arome bijelih vina. Crna vina se toče na temperaturama između 15 °C i 18 °C, što omogućava optimalno izražavanje njihovih kompleksnih aroma. Temperatura čuvanja varira, no većina restorana preferira nešto više temperature (15 °C – 18 °C), osim restorana 1 koji čuva vina na 12 °C. Skladištenje vina u podrumu je uobičajeno kod svih 5 restorana zbog stabilnosti temperature i

vlažnosti. Svi restorani pridaju veliku pažnju temperaturi točenja i čuvanja vina kako bi osigurali najbolju kvalitetu i iskustvo za svoje goste.

## 5. ZAKLJUČAK

- Analizom vinske ponude u požeškoj kotlini otkrivena je bogata ponuda vina koja je isprepletena s gastronomskom kulturom osim u restoranu broj 2 gdje su u ponudi samo vina vinarije Kutjevo.
- U svim restoranima temperatura vina kod točenja bijelih vina je od 10 do 12 °C dok je kod crnih od 15 do 18 °C.
- Restorani skladište vina u podrumima te se vina skladište pri temperaturi od 12 do 18 °C
- Ispijanje vina u restoranima je dosta zastupljeno, pogotovo uz konzumiranje hrane
- Posluživanje vina odvija se po svim pravilima i kulturi serviranja vina u svim ispitivanim restoranima.
- Znanje osoblja je vrlo dobro te znaju prezentirati i ponuditi vino gostima

## 6. LITERATURA

1. Čengić, D. (2013) Vinari, kriza i strategije djelovanja u europskom tržišnom okruženju. U: Čengić, D., ur., *Vinari Požeško-slavonske županije i izazovi europskoga tržišta*. Zagreb: Institut društvenih znanosti Ivo Pilar, str. 104-105.
2. Gagić, S. (2016) *Servis hrane i pića*. Novi Sad: Alfa-graf..
3. Herjavec, S. (2019) *Vinarstvo*. Zagreb: Nakladni Zavod Globus.
4. Kozina, B. (2004) *Vino A-Ž*. Zagreb: Naklada Zadro.
5. Simon, J. (2004) *Velika knjiga o vinu*. Zagreb: Profil.
6. Špiranec, S. (2011) *Vina Hrvatske, riznica raznolikosti*. Zagreb: Hrvatska gospodarska komora. URL: [https://vinacroatia.hr/wp-content/uploads/2017/01/vina\\_hrvatske\\_mail1.pdf](https://vinacroatia.hr/wp-content/uploads/2017/01/vina_hrvatske_mail1.pdf) [pristup 10.09.2024.]
7. Včelik, L. (2019) *Vinogradarsko vinarska proizvodnja u Požeškoj kotlini*. Završni rad. Osijek: Sveučilište J.J. Strossmayera

### Internet:

1. Enjingi.hr. URL: [https://www.enjingi.hr/hr\\_povijest.html](https://www.enjingi.hr/hr_povijest.html) [pristup 10.09.2024.]
2. Galić-vina.hr. URL: <https://galic-vina.hr/o-nama/> [pristup 10.09.2024.]
3. Krauthaker.hr. URL: <https://www.krauthaker.hr/nasa-prica/> [pristup 10.09.2024.]
4. Kutjevo.com. URL: <https://www.kutjevo.com/arhiva-vina> [pristup 10.09.2024.]

## **POPIS SLIKA**

Slika 1. Čaše za vino

Slika 2. Čaše za vino

## **POPIS TABLICA**

Tablica 1. Rezultati istraživanja vinske ponude u restoranu broj 1

Tablica 2. Sparivanje vina s jelom u restoranu broj 1

Tablica 3. Rezultati istraživanja vinske ponude u restoranu broj 2

Tablica 4. Sparivanje vina s jelom u restoranu broj 2

Tablica 5. Rezultati istraživanja vinske ponude u restoranu broj 3

Tablica 6. Sparivanje vina s jelom u restoranu broj 3

Tablica 7. Rezultati istraživanja vinske ponude u restoranu broj 4

Tablica 8. Sparivanje vina s jelom u restoranu broj 4

Tablica 9. Rezultati istraživanja vinske ponude u restoranu broj 5

Tablica 10. Sparivanje vina s jelom u restoranu broj 5

Tablica 11. Prikaz temperatura točenja, čuvanja i skladištenje u svim restoranima

## **POPIS KRATICA I SIMBOLA**

% - postotak

°C - stupanj Celzijus



## IZJAVA O AUTORSTVU RADA

Ja, **Adriana Lašak**, pod punom moralnom, materijalnom i kaznenom odgovornošću, izjavljujem da sam isključivi autor završnog/diplomskog rada pod naslovom: **Analiza vinske ponude u restoranima Požeške kotline** te da u navedenom radu nisu na nedozvoljen način korišteni dijelovi tuđih radova.

U Požegi, 11.09.2024.

Potpis studenta



---