**2. mednarodna konferenca Go Grow na Hrvaškem (2)**

**Graševina kraljuje v slavonskih zgodovinskih kleteh**

**Darja Zemljič**

**Graševina ali po slovensko laški rizling je najpomembnejša vinska sorta na Hrvaškem in v Slavoniji, kjer jo pridelujejo na okrog 5000 hektarjih. Kraljuje tako na pobočjih na robu narodnega parka Papuk, okrog Kutjeva, kot na položnejših gričih v Baranji, Sremu in v Iloku.**

Zgodovina vinarstva se je tukaj začela v 13. stoletju, štiri glavne in največje vinske kleti, ki delujejo še danes, izvirajo že iz tega obdobja, zato jih imenujejo zgodovinske hrvaške kleti. Najstarejša hrvaška klet med njimi, ne le v Slavoniji, temveč celi Hrvaški, ki jo je leta 1232 osnoval meniški red cistercijancev, je v Kutjevu, goste mednarodne konference o graševini pa so sprejeli v vinski kleti Belje, Erdutskih vinogradih in kleti Ilok kot najvzhodnejši, ob Donavi in meji s Srbijo. Tako klet kot celotno območje Iloka slovi po tramincih in le-ti so ponesli ime celotnega območja daleč v svet.

V vseh treh vinorodnih območjih pa seveda ne vinificirajo le graševine, temveč cel spekter mednarodnih belih sort: chardonnay, sivi pinot, sauvignon in traminec, dobre pogoje pa imajo in zato pridelujejo tudi francoske rdeče sorte poleg tradicionalne modre frankinje. Vse te kleti so bile po 2. svetovni vojni v lasti države kot državni kombinati in vsaka se je po razpadu Jugoslavije izvila iz preteklosti po svoje.

**Baranja je mama vina**

V hrvaški vinorodni regiji Baranji, ob Madžarski z nacionalno zelo pisanim prebivalstvom, je vinogradništvo stoletna tradicija. Iz pridelave vina naj bi izviralo tudi ime Baranja, kar v madžarščini pomeni mama vina. Na drugi strani hrvaške meje pa je zelo znano vinorodno območje Villany. Na hrvaški strani pa je sedaj največja slavonska klet Belje z zmogljivostjo kar za osem milijonov litrov vina, vendar pridelajo le polovico količine te žlahtne tekočine. Več kot polovico pridelka predstavlja graševina. Temelje vinske kleti je postavil princ Eugen Savojski leta 1697. Klet je sedaj del oz. je v lasti Grupe Fortenova, ki predstavlja kmetijski konglomerat, sestavljen iz poljedelstva na 20.000 hektarjih, govedoreje (mlekarstvo in rejo pitancev), prašičereje na 11 farmah za 365.000 pitancev, tovarne močnih krmil in servisnega dela (veterina). Za vina Belje stisnejo grozdje, ki ga pridelajo na 564 hektarjih na pobočjih Banovega brda, večino trgatve opravijo strojno, grozdja pa ne dokupujejo. Poleg graševine pa pridelujejo še chardonnay, cabernet suavignon, muškat otonel, modro frankinjo, modri pinot in merlot. Posebnost tega terrorija pa je izjemno bogata črna zemlja černozjom, ki jo je nanosila Donava. V sodobni kleti je kar 250 nerjavečih cistern, iz česar je mogoče že na oko sklepati, da prihajajo iz nje na trg v glavnem sveža vina tako v kartonski embalaži (bag in box) kot steklenicah. Zato se začnejo cene njihovih vin že z 0,75 evra pa do štiri evre za namizna in kakovostna vina ter se vzpnejo na 10 evrov za premium vina. Glavni trg so poleg domačega države okrog Hrvaške: Srbija, BIH in Slovenija, na zahodu pa Belgija in Velika Britanija.

**Ekološka vina tudi v Baranji**

Iz te kleti nam predstavijo graševino premium linije Goldberg 2021. Sicer polsuho, a zelo bogato (13,5 % alkohola) in harmonično vino, z aromo zrelih marelic in jabolk, kar mu doda lepo svežino. Ta graševina je lepa predstavnica terroirskega vina visoke kakovosti, kar ne preseneča, saj gre za predstavnico zlate selekcije te kleti, iz posebnih leg, iz poznih trgatev, nastalo pa je po združitvi grozdja treh trgatev. Večino polnitve Goldberg, v kateri sta še zorjena rdeča in bela zvrst, prodajo v gastronomiji. Vinarstvo Belje je letos prejelo zlato medaljo na Decanterju za graševino iz linije Goldberg letnika 2006.

Podobno kot v Sloveniji je tudi na Hrvaškem začel krog večjih kleti svoj razvoj zasebne vinarske hiše, ki se nam predstavi ob boku z največjimi. Z vinom chardonnay letnika 2018, premium linije iz ekološke pridelave, med njimi izstopa zasebna klet Kalazić. Vino ima kljub dvema letoma ležanja na drožeh izjemno lepo sadnost kutine, orehov in začimbno noto vanilije. Vinar Kalazić obdeluje med krajema Zmajevac in Batina, prav tako v Podonavju, 16,5 hektarja vinogradov na ekološki način od leta 2010. Certifikat za ekološko vino pa ima od 2014. Po hektarju imajo posajenih kar 7000 trt, na trgu pa imajo vina srebrne ter premium in classic linije iz sort graševine, renski rizling, sivi pinot ter modrega pinota in cabernet sauvignona. (Se nadaljuje.)

foto:

belje1-eu29: Stara klet vinarstva Belje je bila izgrajena pod zemljo pred petimi stoletji v centru baranjskega kraja Kneževi Vinogradi. Za težkimi vrati se skrivajo tri etaže hodnikov s sodi iz najboljšega slavonskega hrasta.

Belje1a-eu29: Pogled na vinograde Belje

Belje3-eu29: V kleti Belje je 250 cistern, celotna zmogljivost kleti je osem milijonov litrov.

Belje4-eu29: Vinarstvo Kalazić je eno prvih, ki prideluje ekološka vina v Baranji.