

SPECIFIKACIJA PROIZVODA

Naziv koji se želi zaštititi	Zaštićena oznaka porijekla Budvansko - Barski subregion
Vrsta proizvoda od grožđa	vino
Opis proizvoda (analitička i organoleptička svojstva i sortni sastav) Bijelo mirno vino Tip vina Rajnski Rizling (Riesling) Budvansko - Barski subregion je mirno vino slamnatožute boje. Harmonično vino sa umjerenim sadržajem alkohola (12-13,5%vol.), visokim sadržajem ukupnih kiselina, prosječno 7,4g/l i prosječnom pH 3,5. Lepršavo i osvježavajuće vino prosječne gustine od 0,99254 i sadržine ekstrakta od 19g/l. Bogato je cvjetnim i voćnim aromama, prepun svježine manga i citrusa i uravnotežen zrelim ananasom, bananom i diskretnim notama kajsije i zelene jabuke. Svjež karakter, živahne kiseline i bogatstvo voća ostavljaju odličan teksturalni osjećaj u ustima. Sortni sastav: Isključivo grožđe sorte Rajnski Rizling. Tip vina Smederevka-Chardonnay- Rizling Budvansko - Barski subregion je mirno vino blijedožute boje. Harmonično vino sa umjerenim sadržajem alkohola (12-13,5%vol.), visokim sadržajem ukupnih kiselina, prosječno 5,6g/l i prosječnom pH 3,4. Osvježavajuće vino, dobro strukturiranog tijela, prosječne gustine od 0,99154 i sadržine ekstrakta od 20,6g/l. Ukus i miris kompleksni. Bogat i kremast, ali izbalansiran snažnom kiselinom, prepun slojevitih nota jabuke i kriške. Prekrasne arome ulja limuna i kore limete miješaju se s cvjetovima jasmina i suptilnim aromama badema. Srednjednugi retronazalni utisak. Sortni sastav: Isključivo grožđe sorte Smederevka, Chardonnay i Rizling. Roze mirno vino Tip vina Lisičina- Chardonnay- Smederevka Budvansko - Barski subregion je mirno vino nježne roza boje sa niskim sadržajem alkohola (prosječno 10,73%vol.), visokim sadržajem ukupnih kiselina (prosječno 6,0g/l), prosječnim pH 3,4 i gustine od 0,99470. Ukus i miris su sortno karakteristični. Voćnog je i primamljivog ukusa sa suptilno cvjetnim i slojevitim citrusnim aromama. Najjače sijaju note grejpfruta, limuna i nara. Obiluje cvjetovima limuna i ruzmarina, koji daju dubinu bijeloj breskvi i kajsiji. Harmonično i osvježavajuće vino sa intrigantnim kiselinama. Ovo je vino izuzetne složenosti i privlačnosti sa slojevitim aromama i dugim uravnoteženim mineralnim završetkom. Sortni sastav: Isključivo grožđe sorte Lisičina, Chardonnay i Smederevka uz blagu dominaciju autohtone crnogorske sorte Lisičina. Crveno mirno vino Tip vina Vranac Budvansko - Barski subregion je mirno crveno suvo vino s umjerenim sadržajem alkohola od 12,8 – 13,5%vol. Prosječna kiselost je pH 3,6. Ima niži sadržaj ukupnih kiselina, prosječno 4,3g/l. Visok sadržaj ekstrakta, prosječno 29,98g/l i gustina od 0,99394 daju izuzetnu punoću vinu. Visoki sadržaj antocijana, odgovoran je za intenzivno rubin-crvenu boju ovog tipa vina. Dominantna je aroma dimljene suve šljive s diskretnom borovnicom i malinom, u završnici prepoznaje se ljubičica. Generalno gledano, vina ovog tipa uglavnom imaju strukturirano tijelo, dobru postojanost arome i uravnoteženost. Srednjednugi retronazalni utisak. Sortni sastav: najmanje 90% vina potiče od grožđa sorte Vranac uz mogućnost da do 10% vina potiče od grožđa Merlo i/ili Cabernet Sauvignon, sorti koje su rejonirane za proizvodnju vina za Budvansko – Barski subregion. Tip vina Vranac - Kratošija Budvansko - Barski subregion je mirno suvo vino rubin-crvene boje s tipičnom tamnoljubičastom refleksijom. Vino s visokim sadržajem alkohola (prosječno 14%vol.), često i većim od 15%vol. Ovo je ekstraktno i puno vino s visokim sadržajem suvog ekstrakta 32g/l i specifičnom težinom od 0,99506, pH od 3,8 i prosječnim sadržajem ukupnih kiselina od 5,5g/l. Vina ovog tipa pretežno imaju visok sadržaj ukupnih polifenola i antocijana. Ukus i miris su kompleksni, puno voćnih tonova višnje, suve šljive i šumskog voća s notom vanile, koji ostavljaju naknadni osjećaj punoće i topline. Dobro strukturirano tijelo i zreli, zaokruženi, meki tanini prijatne oporosti, daju mogućnost odležavanja i sazrijevanja. Na nepcu se osjećaju kao kremasto-masni. Uzvišen i ozbiljan karakter vina, kao Betovenova simfonija. Dugi i bogati retronazalni utisak. Sortni sastav: Isključivo Vranac i Kratošija, s blagom dominacijom Vranca. Tip vina Cabernet Sauvignon Budvansko - Barski subregion je mirno suvo vino granat crvene boje s refleksijom rubina. Vino s visokim sadržajem alkohola (prosječno 14,5%vol.), često i većim od 15%vol. Ovo je ekstraktno i puno vino s prosječnim sadržajem suvog ekstrakta 26,51g/l i specifičnom težinom od 0,9925, pH od 3,5 i prosječnim sadržajem ukupnih kiselina od 4,98g/l. Najizraženija je aroma crne ribizle, potom maline i kupine u koje je utkan miris eukaliptusa, lovora, ruzmarina, pelina i anisa. Mlada vina imaju pretežno aromu dimljene suve šljive, a odležala vina bogati buke zemlje, pečurki, začina i džemastih aroma crvenog jagodastog voća.	

Harmonično je, punog tijela s visokim taninima. Odlično stari u boci. Starenjem ovaj tip vina se razvija, arome postaju kompleksnije, a tanini mekši. Dugi retronazalni utisak.

Sortni sastav: Isključivo grožđe sorte Cabernet Sauvignon.

Tip vina **Merlot** Budvansko - Barski subregion subregion je mirno suvo vino ljubičastocrvene boje s refleksijom rubina. Vino s visokim sadržajem alkohola (prosječno 14,5%vol.), često i većim od 15%vol. Ovo je ekstraktno i puno vino sa sadržajem suvog ekstrakta 26,83g/l i specifičnom težinom od 0,99315, pH od 3,39 i prosječnim sadržajem ukupnih kiselina od 5,06g/l. Dominantna je aroma šljive, u pozadini borovnice i trešnje. Ima puno tijelo i specifičnu kremastu teksturu. Srednjedugi retronazalni utisak.

Sortni sastav: Isključivo grožđe sorte Merlot.

Enološki postupci koji se primjenjuju u proizvodnji vina i ograničenja u primjeni

Enološki postupci koji se mogu koristiti u proizvodnji vina sa oznakom porijekla u okviru Budvansko - Barskog subregiona navedeni su u Tabeli 1.

Tab. 1.: Najznačajniji enološki postupci koji se mogu koristiti prilikom proizvodnje vina u Budvansko - Barskom subregionu

R. br.	Enološki postupak / uslovi primjene ⁽¹⁾	Ograničenje u primjeni
1.	Provjetravanje (aeracija) ili upotreba gasovitog kiseonika (oksigenacija)	
2.	Toplotna obrada	
3.	Centrifugiranje i filtriranje sa ili bez inertnih sredstava za filtraciju	Nakon upotrebe sredstva za filtriranje, u tretiranom proizvodu ne smije biti nepoželjnih ostataka
4.	Upotreba ugljen-dioksida, argona ili azota, samostalno ili kombinovano, radi stvaranja inertne atmosfere i obrade proizvoda bez prisustva vazduha	
5.	Upotreba kvasaca za proizvodnju vina, suvog ili u suspenziji sa vinom *	
6.	Upotreba jedne ili više sledećih supstanci, uz mogući dodatak mikrokristalne celuloze kao pomoćne supstance, radi podsticanja razmnožavanja kvasaca:	
	- dodavanje diamonijum-fosfata ili amonijum- sulfata*	Najviše 1 g/l (izraženo kao so) ⁽²⁾ ili do 0,3g/l za sekundarnu fermentaciju pjenušavih vina
	- dodavanje amonijum-bisulfita *	Najviše 0,2 g/l (izraženo kao so) ⁽²⁾ , odnosno do ograničenja za sadržaj sumpor dioksida: - za mirna vina u skladu sa posebnim propisom o kvalitetu tih vina, - za likerska vina do 150 mg/l, ako je sadržaj šećera manji od 5 g/l, - odnosno do 200 mg/l, ako sadržaj šećera nije manji od 5 g/l, - za sva kvalitetna pjenušava vina 185 mg/l, odnosno do 235 mg/l za ostala pjenušava vina ⁽³⁾
	- dodavanje autolizovanih kvasaca *	Najviše 0,6 mg/l (izraženo u tiaminu) po postupku

7	Upotreba sumpor-dioksida, kalijum-bisulfita ili kalijum-metabisulfita, poznatog pod nazivom kalijum-disulfit ili kalijum-pirosulfit	Do ograničenja za ukupni sadržaj sumpor-dioksida u proizvodu koji se stavlja na tržište za direktnu ljudsku upotrebu: - za mirna vina u skladu sa posebnim propisom o kvalitetu tih vina, - za likerska vina do 150 mg/l ako je sadržaj šećera manji od 5 g/l, odnosno do 200 mg/l ako sadržaj šećera nije manji od 5 g/l, - za sva kvalitetna pjenušava vina 185 mg/l, odnosno do 235 mg/l za ostala pjenušava vina(3)
8	Uklanjanje sumpor-dioksida fizičkim postupcima *	
9	Obrada ugljem za enološku upotrebu *	Najviše 100 g suvog proizvoda po hl
10	Bistrenje jednim ili više sledećih supstanci za enološku upotrebu: – jestivi želatin, – biljni proteini iz pšenice, graška i krompira, – riblji mjehur, – kazein i kalijum-kazeinat, – albumin iz jaja, – bentonit, – silicijum-dioksid u obliku gela ili koloidnog rastvora, – kaolin, – tanin, – hitozan izolovan iz gljive <i>Aspergillus niger</i> – hitin-glukan izolovan iz <i>Aspergillus niger</i> , – proteinski ekstrakti kvasca.	Upotreba hitozana u tretiranju vina je ograničena do 100 g/hl. Upotreba hitin-glukana u tretiranju vina je ograničena do 100 g/hl. Za tretiranje šire, bijelih vina i roze vina, ograničenje upotrebe proteinskih ekstrakta kvasca je do 30 g/hl, a za tretiranje crvenih vina može biti najviše do 60 g/hl.
11	Upotreba sorbinske kiseline u obliku kalijum- sorbata	Najveća količina sorbinske kiseline u obrađenom proizvodu koji se stavlja na tržište: 200 mg/l
12.	Dokiseljavanje *	
	Upotreba: – L(+) vinske kiseline, – L jabučne kiseline, – DL jabučne kiseline ili – mliječne kiseline za dokiseljavanje.	
13.	Otkiseljavanje	
	Upotreba jedne ili više sledećih supstanci za otkiseljavanje: – neutralni kalijum-tartarat, – kalijum-bikarbonat, – kalcijum-karbonat koji može da sadrži male količine dvostruke kalcijumove soli L(+) vinske i L(-) jabučne kiseline, – kalcijum-tartarat, – L(+) vinska kiselina, – homogeni preparat vinske kiseline i kalcijum-karbonata u jednakim odnosima, fino mljeveni.	
14	Upotreba preparata od ćelijskih opni kvasaca	Najviše 40 g/hl
15	Upotreba polivinil-polipirolidona	Najviše 80 g/hl
16	Upotreba mliječnih bakterija	

17	Dodavanje lizozima	Najviše 500 mg/l (ako se dodaje i širi i vinu, ukupna dodata količina ne smije prelaziti 500 mg/l)
18	Dodavanje L-askorbinske kiseline	Najveća dozvoljena količina u tako obrađenom vinu koje se stavlja na tržište: 250 mg/l ⁽⁴⁾
19	Upotreba jonoizmjenjivačkih smola * (<i>samo kod šire namijenjene proizvodnji koncentrovane rektifikovane šire</i>)	
20	Kod suvih vina, upotreba svježeg, nerazrijeđenog i zdravog taloga koji sadrži kvasce iz nedavne vinifikacije suvog vina *	Količine ne prelaze 5% zapremine obrađenog proizvoda
21	Pjenušanje uvođenjem argona ili azota	
22	Dodavanje ugljen-dioksida *	U slučaju mirnih vina tako obrađenih i stavljenih na tržište, maksimalni sadržaj ugljen-dioksida iznosi 3 g/l, dok nadpritisak koji uzrokuje ugljen-dioksid mora biti niži od 1 bar pri temp. od 20°C
23	Dodavanje limunske kiseline za stabilizaciju vina *	Maksimalan sadržaj u tako obrađenom vinu i stavljenom na tržište: 1 g/l
24	Dodavanje tanina *	
25	Obrada: – bijelih i roze vina K-ferocijanidom, – crvenih vina K-ferocijanidom ili Ca- fitatom *	U slučaju kalcijum-fitata, najviše 8 g/l
26	Dodavanje metavinske kiseline *	Najviše 100 mg/l
27	Upotreba gumiarabike *	
28	Upotreba DL vinske kiseline (groždana kiselina) ili njene neutralne kalijumove soli, radi taloženja viška kalcijuma *	
29	Radi pospješivanja taloženja tartarata, upotreba: – kalijum-bitartarata ili kalijumhidrogen-tartarata, – kalcijum-tartarata *	U slučaju kalcijum-tartarata, najviše 200 g/hl
30	Upotreba bakar-sulfata ili bakar-citrata radi uklanjanja nedostataka u pogledu ukusa ili mirisa vina *	Najviše 1 g/hl, pod uslovom da sadržaj bakra u tako obrađenom proizvodu nije veći od 1 mg/l, sa izuzetkom likerskih vina proizvedenih od svježe neferment. ili malo fermentisane šire, za koje sadržaj bakra nije veći od 2mg/l
31	Dodavanje karamelizovanog šećera radi pojačavanja boje, u skladu sa posebnim propisima kojima se uređuje primjena boja koje se koriste u prehr. proizvodima* (<i>samo za likerska vina</i>)	
32	Upotreba pločica čistog parafina impregniranog alilizotijacijantom u cilju stvaranja sterilne atmosfere*	U vinu ne smije biti prisutan alilizotijacijanat u trgovinama
33	Dodavanje dimetil-dikarbonata (DMDC) u cilju mikrobiološke stabilizacije *	Najviše 200 mg/l bez ostataka (rezidua) koje je moguće detektovati u vinu stavljenom na tržište
34	Dodavanje manoproteina kvasaca kako bi se postigla stabilnost tartarata i proteina u vinu *	
35	Obrada elektrodijalizom kako bi se postigla stabilizacija tartarata u vinu *	
36	Upotreba ureaze za smanjenje količine uree u vinu *	

37	Upotreba hrastove strugotine („čips“) u proizvodnji i odležavanju vina, uključujući i fermentaciju svježeg grožđa i šire (<i>upotreba pod posebnim pod posebnim uslovima</i>)	
38	Upotreba: – kalcijum-alginata ili – kalijum-alginata *	
39	Korekcija sadržaja alkohola u vinu *	
40	Dodavanje karboksimetil-celuloze (celuloz. gume) za stabilizaciju tartarata* (<i>za podkategorije pjenušavih i gaziranih vina</i>)	Najviše 100 mg/l
41	Obrada katjonskim izmjenjivačima u cilju postizanja stabilizacije tartarata u vinu *	
42	Obrada upotrebom hitozana izolovanog iz gljive <i>Aspergillus niger</i> *	
43	Tretiranje hitinglukanom izolovanog iz gljive <i>Aspergillus niger</i> *	
44	Dokiseljavanje pomoću elektro-membranskog postupka*	
45	Upotreba enzimskih preparata za enološke namjene u maceraciji, bistrenju, stabilizaciji, filtriranju i oslobađanju aromatskih prekursora grožđa prisutnih u širi i vinu *	
46	Dokiseljavanje obradom sa katjonskim izmjenjivačima*	
47	Smanjenje sadržaja šećera u širi kroz membranske spojnice *	
48	Otkiseljavanje elektromembranskim postupkom	
49	Upotreba inaktiviranih kvasaca	
50	Upravljanje rastvorenim gasom u vinu pomoću membranskih kontaktora *	
51	Obrada vina korišćenjem membranske tehnologije u kombinaciji sa aktivnom ugljem radi smanjenja viška 4-etilfenola i 4-etilgvajkola *	
52	Upotreba kopolimera polivinilimidazola- polivinilpirolidona (PVI/ PVP) *	Maksimalno 500 mg/l (ukupna količina ne smije preći 500 mg/l ukoliko se dodaje i širi i vinu)
53	Upotreba srebro-hlorida *	Maksimalno 1 g/hl i ostatak u vinu mora biti manji od 0,1 mg/l (srebro)
54	Upotreba aktivatora malolaktičke fermentacije *	
Ostali enološki postupci definisani Uredbom Komisije (EK), br. 606/2009, 934/2019 i OIV regulativom		
(1) Osim ako nije drugačije utvrđeno, opisani postupak ili proces može se koristiti za svježe grožđe, širu, djelimično fermentisanu širu, djelimično fermentisanu širu dobijenu od prosušenog grožđa, koncentrovanu širu, novo vino u fermentaciji (mlado vino u fermentaciji), djelimično fermentisanu širu za direktnu ljudsku potrošnju, vino, sve kategorije pjenušavih vina, polupjenušavih (biser) vina, gaziranih, slabogaziranih (gaziranih biser) vina, likerskih vina, vina dobijenih od prosušenog grožđa i vina dobijenih od prezrelog grožđa. (2) Ove amonijumove soli se mogu koristiti u kombinaciji do ukupne granične vrijednosti 1 g/l, nedovodeći u pitanje gore navedena posebna ograničenja do 0,3 g/l ili do 0,2 g/l. (3) Za pjenušava vina zbog klimatskih uslova u određenim godinama i u određenom vinogradarskom području može se odobriti maksimalni sadržaj ukupnog sumpor-dioksida koji je za 40 mg/l veći od propisanog. (4) Ograničenje upotrebe iznosi 250 mg/l po postupku. * Enološki postupak čija je upotreba posebno uređena ili koji se odnosi samo na neke kategorije proizvoda od grožđa i vina (ne odnosi se na sve proizvode navedene u napomeni ⁽¹⁾).		

Opšta ograničenja u proizvodnji vina

Prilikom proizvodnje vina u okviru Budvansko - Barskog subregiona ne koriste se zakonski nedozvoljeni postupci: dodavanje vode (osim ukoliko za to postoji posebna tehnološka potreba koja je odobrena), dodavanje alkohola (osim za dobijanje šire od svježeg grožđa čije je vrenje zaustavljeno dodavanjem alkohola, likerskog vina, pjenušavog vina, vina pojačanog za destilaciju i polupjenušavog (biser) vina) i drugi postupci koji nijesu dozvoljeni zakonom kojim se uređuje oblast proizvodnje vina. Vino pojačano za destilaciju se može koristiti samo za destilaciju.

Miješanje šire, odnosno kupaža vina namijenjenog proizvodnji vina s oznakom porijekla, porijeklom iz Budvansko - Barskog subregiona ne smije se vršiti sa širom, odnosno vinom iz drugih vinogradarskih područja.

Ograničenja u proizvodnji vina s oznakom porijekla u okviru Budvansko - Barskog subregiona koja se označavaju pojedinim tradicionalnim izrazima su:

- Odležavanje pet i više godina, od čega je vino najmanje tri godine flaširano - kada se vino označava s tradicionalnim izrazom „arhivsko” vino;
- Odležavanje najmanje 30 mjeseci, od čega treba da je flaširano 12 mjeseci crveno vino, a 6 mjeseci bijelo i roze vino – kada se vino označava s tradicionalnim izrazom „rezerva”;
- Proizvodnja vina sa tradicionalnim izrazom „probirna berba” ili „selekcija” od odabranih najkvalitetnijih grozdova u vinogradu;
- Proizvodnja vina sa tradicionalnim izrazom „odabrane bobice” ili „selekcija bobica” od odabranih najkvalitetnijih bobica grozdova u vinogradu;
- Proizvodnja vina sa tradicionalnim izrazom „suvarak” u godinama izuzetno povoljnim za gajenje vinove loze od grožđa sa plemenitim plijesnima, usled čega je povećan sadržaj šećera u grožđu, odnosno širi;
- Proizvodnja vina sa tradicionalnim izrazom „iz starog vinograda” ili „stari vinograd” od grožđa iz vinograda koji su stariji od 40 godina; i dr.

Ograničenja po pitanju doslađivanja vina

Doslađivanje vina namijenjenog proizvodnji vina sa oznakom porijekla u okviru Budvansko - Barskog subregiona može se vršiti ukoliko se koristi: šira, koncentrovana šira i / ili rektifikovana koncentrovana šira. Sadržaj ukupnog alkohola u datom doslađenom vinu se ne smije povećati za više od 4% vol.

Doslađivanje vina namijenjenog proizvodnji vina sa oznakom porijekla vrši se u okviru granica Budvansko - Barskog subregiona i to u vinariji gdje se obavlja proizvodnja vina.

Šira i koncentrovane šire za doslađivanje vina namijenjene proizvodnji vina sa oznakom porijekla moraju biti iz Budvansko - Barskog subregiona.

Doslađivanje se može vršiti isključivo u fazi proizvodnje i veleprodaje.

Ograničenja po pitanju obogaćivanja

U određenim godinama kada se zbog loših vremenskih uslova nameće potreba obogaćivanja, za vina namijenjena proizvodnji vina s oznakom porijekla u okviru Budvansko - Barskog subregiona može se odobriti povećanje prirodne alkoholne jačine izražene zapreminom (volumenom) svježeg grožđa, šire i šire u fermentaciji, kao i novog vina u fermentaciji i vina.

Povećanje prirodne alkoholne jačine izražene zapreminom (volumenom) ne smije preći 1,5% vol. U godinama sa izuzetno lošim klimatskim uslovima, na osnovu odobrenja nadležnih institucija, granica se može povećati za dodatnih 0,5% vol.

Povećanje alkoholne jačine izražene zapreminom (volumenom) sprovodi se samo na sledeći način:

- za svježe grožđe, širu u fermentaciji ili novo vino u fermentaciji (mlado vino u fermentaciji): dodavanjem koncentrovane šire ili rektifikovane koncentrovane šire;
- za širu: dodavanjem koncentrovane šire ili rektifikovane koncentrovane šire, kao i djelimičnim koncentrovanjem, uključujući reverzibilnu osmozu;
- za vino: isključivo djelimičnim koncentrovanjem postupkom hlađenja.

Primjena jednog od postupaka obogaćivanja isključuje primjenu drugih kad se vino ili šira obogaćuju koncentrovanom širom ili rektifikovanom koncentrovanom širom.

Dodavanje koncentrovane šire ili rektifikovane koncentrovane šire ne smije povećati početnu zapreminu kljuka,

šire, šire u fermentaciji ili novog vina u fermentaciji više od 6,5%.

Koncentrovanje šire ili vina podvrgnutih postupcima obogaćivanja:

- ne smije smanjiti početnu zapreminu tih proizvoda više od 20% i
- ne smije povećati prirodnu alkoholnu jačinu tih proizvoda više od 2% vol.

Postupcima obogaćivanja može se podići ukupna alkoholne jačina izražena zapreminom (volumenom) svježeg grožđa, šire, šire u fermentaciji, novog vina u fermentaciji ili vina maksimalno do 13,5% vol.

Obogaćivanje se vrši u okviru granice Budvansko - Barskog subregiona i to u objektu vinarije gdje se obavlja proizvodnja namijenjena proizvodnji vina s oznakom porijekla, a proizvođači vode evidenciju o ovom enološkom postupku i te podatke upisuju u dokumentaciju koja prati transport.

Obogaćivanje, osim koncentrovanja vina hlađenjem, se može vršiti do 31. decembra u godini u kojoj je bila berba grožđa.

Ograničenja po pitanju dokiseljavanja i otkiseljavanja

Svježe grožđe, šira, šira u fermentaciji, novo vino u fermentaciji (mlado vino u fermentaciji) i vino se prilikom proizvodnje namijenjene proizvodnji vina s oznakom porijekla u okviru Budvansko - Barskog subregiona mogu u izuzetnim nepovoljnim (izuzetno toplim ili hladnim) godinama podvrgnuti postupku dokiseljavanja ili otkiseljavanja.

Dokiseljavanje proizvoda namijenjenih proizvodnji vina s oznakom porijekla u okviru Budvansko - Barskog subregiona, osim vina, može se obavljati samo do granice od 1,5 g/l izraženo kao vinska kiselina ili 20 miliekvivalenata po litru.

Dokiseljavanje vina namijenjenog proizvodnji vina s oznakom porijekla u okviru Budvansko - Barskog subregiona, može se obavljati samo do granice od 2,5 g/l izraženo kao vinska kiselina ili 33,3 miliekvivalenata po litru.

Otkiseljavanje vina namijenjenog proizvodnji vina oznakom porijekla se može sprovoditi samo do granice od 1 g/l izraženo kao vinska kiselina, ili 13,3 miliekvivalenata po litru.

Šira namijenjena koncentrovanju i daljoj upotrebi za doslađivanje ili obogaćivanje vina namijenjenog proizvodnji vina s oznakom porijekla se može djelimično otkiseljavati.

Dokiseljavanje i otkiseljavanje se vrši u okviru granice Budvansko - Barskog subregiona i to u objektu vinarije gdje se obavlja proizvodnja namijenjena proizvodnji vina s oznakom porijekla, a proizvođači vode evidenciju o ovim enološkim postupcima i te podatke upisuju u dokumentaciju koja prati transport.

Nije dopušteno istovremeno dokiseljavanje i obogaćivanje, kao ni dokiseljavanje i otkiseljavanje istog proizvoda.

Enološki postupci dokiseljavanja i otkiseljavanja se sprovode najkasnije do kraja godine kada je izvršena berba grožđa, osim dokiseljavanja i otkiseljavanja vina, koje može da se sprovodi cijele godine.

Ograničenja po pitanju puštanja vina u promet

Datum najranijeg stavljanja u promet vina s oznakom porijekla proizvedenog u okviru Budvansko - Barskog subregiona, a koje se označava tradicionalnim izrazom „mlado vino” je 15. novembar godine kada je obavljena berba grožđa. „Mlado vino” se može označavati takvim tradicionalnim izrazom do 31. januara naredne kalendarske godine.

Datum najranijeg stavljanja u promet vina s oznakom porijekla s navedenom metodom proizvodnje „odležalo u drvenom sudu”/“barik”/“barrique” je 01. april druge godine u odnosu na godinu kada je obavljena berba. Barik sud je drveni sud zapremine 225 l.

Razgraničenje geografskog proizvodnog područja

Budvansko – Barski subregion nalazi u centralnom dijelu regiona Crnogorskog primorja i prostire se od Mrčevog polja na sjeverozapadu, sjevernih padina planine Možure, doline Mrkovske rijeke i u Mrkovskom polju na jugoistoku, zatim južnih obronaka planina Lisinj, Rumija i Lokvica na sjeveroistoku, do obale mora na jugoistoku.

Budvansko – Barski subregion uključuje sva ostrva na Jadranskom moru u okviru opština Budva i Bar.

Budvansko – Barski subregion obuhvata katastarske opštine u administrativnoj opštini Budva: Bečići, Brajići, Budva, Buljarica I, Buljarica II, Kruševica, Kuljače, Maini, Petrovac, Pobori, Prijedor I, Prijedor II, Reževići I,

Reževići II, Sveti Stefan, Tudorovići i Višnjevo i katastarske opštine u administrativnoj opštini Bar: Bartula, Dabezići, Dobra Voda, Kunje, Mala Gorana, Mišići, Novi Bar, Pečurice, Pelinkovići, Polje, Stari Bar, Šušanj, Sutomore, Tomba, Tuđemili, Turčini, Velja Gorana, Velje Selo, Zaljevo, Zankovići i Zupci.

Površina Budvansko - Barskog subregiona je 15.895,51 ha.

Vinogradi za komercijalnu proizvodnju vina se uglavnom nalaze u okolini Sutomora, u KO Velje Selo, dok se manji vinogradi s vinskim sortama vinove loze nalaze duž priobalnog dijela pored Jadranskog mora. Proizvođači grožđa sa svojim vinogradima i proizvođači vina su skoncentrisani na nadmorskim visinama do 100 m, kao i na nadmorskim visinama iznad 300m do 400 m.

Maksimalni prinosi po hektaru

U komercijalnim vinogradima namijenjenim proizvodnji vina sa oznakom porijekla u Budvansko – Barskom subregionu uglavnom maksimalni prinosi ne prelaze 2 kg po biljci vinove loze.

Maksimalni dozvoljeni prinos zavisi od broja biljaka po hektaru. U Budvansko – Barskom subregionu, maksimalno dozvoljeni prinos u komercijalnom vinogradu, gustine sklopa od 3.000-4.000 biljaka po hektaru, namijenjenom proizvodnji vina sa oznakom porijekla, je 14.000kg/ha (3,5kg/čokotu), a u vinogradu, gustine sklopa preko 4.000 biljaka po hektaru je 15.000kg/ha (3,0kg/čokotu).

U veoma povoljnim godinama, prinosi se mogu uvećati za dodatnih 0.5 kg po čokotu, s tim da ne dođe do promjene kvaliteta grožđa i promjene kvaliteta i karakteristika vina datog područja u odnosu na prosječne vrijednosti.

Struktura vinograda po pitanju broja biljaka po hektaru Budvansko – Barskog subregiona je različita i uglavnom se kreće od 4.100 do 4.600 čokota po hektaru, a u vinogradima gajenim na tradicionalan način od 7.000 do 10.000 čokota po hektaru.

Starosna struktura komercijalnih vinograda je različita. Dominantni su vinogradi starosti oko 20 godina.

Glavne sorte vinove loze upotrijebljene u proizvodnji

Crne vinske sorte predstavljaju tradicionalnu osnovu vinogradarstva i vinarstva Crne Gore, a u velikoj mjeri dominiraju domaće autohtone, odnosno lokalne sorte obojene pokožice bobica, koje su zastupljene u tradicionalnim i modernim zasadima vinove loze.

Vodeće sorte Budvansko - Barskog subregiona su Vranac i Kratošija, koje imaju i najveći istorijski značaj i koje uzgajaju svi proizvođači. Pored Vranca i Kratošije u sortimentu ovog vinogradarskog područja je zastupljena i sorta Lisica, Lisičina, Cabernet Sauvignon, Merlot, Chardonnay, Smederevka i Rajnski Rizling.

Osim ovih, preporučene i dozvoljene vinske sorte sa obojenom pokožicom bobica za proizvodnju vina sa oznakom porijekla za Budvansko - Barski subregion su: Alicante Buschet, Cabernet Franc, Grenache, Frankovka, Libenger, Muscat Hambourg, Pinot Noire, Plavka, Prokupac i Syrah.

Preporučene i dozvoljene bijele vinske sorte za proizvodnju vina sa oznakom porijekla za Budvansko - Barski subregion su: Krstač, Muškaćela, sorte/varijeteti Muscat-a, Pinot Blanc, Pinot Gris, Riesling Italico, Sauvignon, Viognier, Žižak i Župljanka.

Vodeći uzgojni oblici u komercijalnim vinogradima Budvansko - Barskog subregiona su: Jednogubi Gijov (Gujo) i Dvogubi Gijov (Gujo).

Vranac

Vranac je najznačajnija crnogorska sorta vinove loze, od čijeg grožđa se proizvode visokokvalitetna vina specifičnih sortnih karakteristika.

Botanički opis

Veoma je bujna sorta sa debelim, okruglim lastarima, kratkih internodija sivo-kestenjaste boje kore.

Vrh mladog lastara je blijedo žućkasto-zelene boje, gdje su rubovi ružičasto-zelene boje.

List je srednje veličine do veliki, petodjelan i oštro nazubljen. Lice lista je golo, tamnozelene boje, sjajno, dok je naličje hrapavo, sa rijetkim paučinastim dlakama. Nervi lista su zeleni, a na naličju čekinjasti. Peteljkin sinus je u obliku latiničnog slova "V". Drška lista je duga, gola, zelena i mjestimično crvena.

Cvijet je morfološki i funkcionalno hermafroditan.

Bobica je pretežno velika ili srednje veličine i neznatno je duguljasta. Pokožica bobice je tanka ili srednje debljine, glatka i bez tačkica. Pupak je srednje izražen. Boja bobice je crveno-plava, dok je pepeljak obilan.

Grozđ je srednje veličine ili veliki, cilindričnog oblika, srednje zbijen, a rijetko je rehuljav. Peteljka grozđ je zeljasta, krta i dugačka.

Agrobiološke karakteristike

Vranac je poznata sorta koja sazrijeva u III epohi. Oplodnja je normalna i redovna. Koeficijent rodosti je 1,3-1,6.

Rezidba je mješovita ili kratka. Lukovi se orezuju na 6-8 okaca, a kondiri na 3-5 okaca.

Vranac je prema prouzrokovачu plamenjače i pepelnice srednje osjetljiv. Prema prouzrokovачu sive plijesni je osjetljiv, a naročito u godinama kada postoji veća vlažnost u fazi sazrijevanja grozđ.

Tehnološke i senzorne karakteristike šire i vina

Šira uglavnom sadrži 18-24% šećera i 5-7 g/l ukupnih kiselina. Pokožica bobice je veoma bogata bojenim materijama, što se posebno cijeni pri spravljanju crvenog vina. Šira je bezbojna ili neznatno crvenkasta, prijatnog mirisa i ukusa. Randman soka je 65-70 %.

Vino obično sadrži 11-14% i više procenata stvarnog alkohola i 5-6 g/l ukupnih kiselina. Prijatnog je, harmoničnog i specifičnog sortnog mirisa i ukusa, a prepoznatljivo je po vrlo intenzivnoj zatvoreno crvenoj boji. Vino od grozđ sorte Vranac se često koristi i za kupazu sa vinima drugih sorti radi popravke njihove boje.

Fenolna jedinjenja

Fenolne komponente u grozđu sa reprezentativnog *terroir*-a sorte Krstač su ispitane spektrofotometrijski gdje je utvrđeno sadržaj flavonoida, polifenola, proantocijanidina i flavanola kako u pokožici, tako i u semenkama.

Kratošija

Sorta Kratošija je autohtona sorta Crne Gore, koja uglavnom prati sortu Vranac. Nekada najrasprostranjenija sorta u Crnoj Gori, danas se pretežno gaji u starim tradicionalnim zasadima. Naučnim istraživanjima, odnosno analizom DNA, je utvrđeno da sorta Kratošija ima isti genetski profil kao kalifornijska sorta Zinfandel, odnosno italijanska sorta Primitivo, pa se u određenim naučnim krugovima smatra da su ove sorte zapravo sorta Kratošija.

Botanički opis

Veoma je bujna, sa debelim jednogodišnjim lastarima koji su valjkastog oblika, crvenkasto-ljubičaste boje, sa srednje dugim internodijama.

List je srednje veličine ili veliki, petodjelan sa dubokim zatvorenim sinusima. Lisna drška je duga, debela, gola i bez žljeba na trbušnoj strani. Drškin sinus je u obliku lire. Lice lista je golo i rapavo, a naličje baršunasto maljav. Zupci su vrlo krupni, šiljati i povijeni naniže. Nervi lista su debeli i pokriveni čekinjastim dlačicama. Boja lica lista je tamnozelen.

Cvijet je morfološki i funkcionalno hermafroditan.

Bobica je srednje veličine, okrugla ili blago pljosnata, sa srednje debelom pokožicom crne boje sa obilnim pepeljkom, bez izraženih tačkica i sa izraženim pupkom.

Grozđ je srednje veličine, razgranat, srednje zbijen, rehuljav, sa kratkom polu-zdrvenjelom i žilavom peteljkom.

Agrobiološke karakteristike

Kratošija je poznata sorta koja sazrijeva u III epohi. Ova sorta ima normalnu i redovnu oplodnju. Koeficijent rodosti: 1,2 - 1,4.

Rezidba je mješovita ili kratka. Lukovi se orezuju na 6-8 okaca, a kondiri na 3-5 okaca.

Ova sorta ispoljava srednju otpornost prema prouzrokovачu plamenjače, a nešto veću otpornost prema prouzrokovачu pepelnice i sive truleži.

Tehnološke i senzorne karakteristike šire i vina

Šira obično sadrži 20-24% šećera i 7-8 g/l ukupnih kiselina. Pokožica bobice je veoma bogata bojenim materijama, a šira je bezbojna, prijatnog mirisa i ukusa. Randman soka je obično oko 60%.

Vino sadrži obično 10-13% stvarnog alkohola i 5-7 g/l ukupnih kiselina. Prijatnog je, harmoničnog i specifičnog

sortnog mirisa i ukusa. Prepoznatljivo je po vrlo intenzivno zatvoreno crvenoj boji.

Fenolna jedinjenja

Fenolne komponente u grožđu sa reprezentativnog *terroir*-a sorte Krstač su ispitane spektrofotometrijski gdje je utvrđen sadržaj flavonoida, polifenola, proantocijanidina i flavanola kako u pokožici, tako i u semenkama.

Lisičina

Sorta Lisičina je autohtona crnogorska sorta, veoma prisutna u ovom vinogradarskom subregionu. Uglavnom je proizvođači sade kao prateću sortu Vrancu i Kratošiji. Pojedinci od njenog grožđa, koje ima svijetlo ljubičaste bobice, spravljaju sortno vino ili roze. Ima više sinonima: Lisica, Šeraka, Šerovina, Sijerovina.

Povezanost s geografskim područjem

Uzročno-posledična povezanost: istorija

Kada je i kojim putevima loza stigla u naše današnje krajeve nije poznato. Vjerovatno su je donijeli Feničani ili Heleni, koji su prilično rano plovili Jadranskim morem. S druge strane, možda su reznice vinove loze stgle na današnje Crnogorsko primorje tzv. Kadmejskim putem, u XV vijeku stare ere, dakle prije tri i po hiljade godina, kada metaforički počinje budvanska vinska priča, koja je na samom početku upletena u staru legendu o Kadmu i Harmoniji, mitskim osnivačima grada Butoe (Budve). Budući da je prema grčkoj mitologiji, njihov unuk bio Dionis, zaštitnik i bog vina, možda se u tome krije odgovor kada je i kako vinova loza dospjela na budvansko primorje. Moguće da je Kadmo, jedan od najmoćnijih i najbogatijih grčkih kraljeva, kada je, u poznim godinama, bio primoran da napusti Tebu, a znajući za vrijednosti loze iz koje se dobija božansko piće, ponio sa sobom rukovijet reznica vinove loze. Pošto se stalno nastanio među Enhelejcima (ilirsko pleme) i osnovao drevnu Budvu, dao da se te reznice zasade u Budvanskom polju, možda baš na lokalitetu koji se danas naziva Velji vinogradi. Bez obzira ko je i kada ovdje posadio prvu vinovu lozu i podigao prvi vinograd, u svakom slučaju je duga i bogata istorija vinogradarstva i vinarstva na budvanskom primorju. Ona počinje u Starom vijeku i preko Srednjeg vijeka, u kontinuitetu, traje do današnjih dana. O viševjekovnoj kulturi vinove loze na području Budve svjedoče brojni artefakti, pravno-istorijski spomenici, dokumenti, zapisi i legende.

Prirodni uslovi Budve i okoline (geomorfološke pogodnosti, pedološki sastav zemljišta, povoljna klima, visoka osunčanost i dr.) od davnina su opredijelili ovaj kraj za razvoj vinogradarstva. Pouzdano se zna da proizvodnja vina na području Budve datira još iz antičkog doba (od prije oko 2400 godina). Na to, prije svega, ukazuju pronađeni arheološki nalazi iz budvanske nekropole, koja pruža dragocjene podatke o životu drevne Budve u periodu od gotovo jednog milenijuma. U ovom arheološkom lokalitetu pronađena su svjedočanstva dviju epoha: donji stariji sloj pripada ilirsko-grčkom periodu (od početka IV do kraja I vijeka stare ere) i gornji mlađi sloj pripada rimskoj epohi (od I do kraja V v.n.e.). Sačuvana je bogata arheološka građa, na osnovu koje se može pratiti smjena velikih mediteranskih kultura i civilizacija kroz minule epohe drevne prošlosti Budve iz pred-slovenskog doba. Sa ovog helenističkog i rimskog arheološkog nalazišta iskopane su brojne keramičke posude (oinohoe, laginosi, krateri, amfore, skifosi i dr.) iz kojih se pilo, u kojima se nalivalo, čuvalo i transportovalo vino. Svi primjerci budvanskih oinohoa pripadaju poznatoj keramici tipa Gnathia i datiraju iz perioda od IV do II v.p. n.e.. Bogatstvo i raznovrsnost keramičkih oblika iz antičke nekropole svjedoče da je proizvodnja i trgovina vinom, u helenističkom razdoblju bila veoma razvijena u ovom dijelu našeg primorja. Iskopane posude od stakla (čaše, boce i dr.) kao i razne keramičke forme u funkciji vina iz rimskog perioda, potvrđuju da su vinogradarstvo i vinarstvo bili, takođe, važna zanimanja na ovom prostoru. Poznato je da su Rimljani najviše doprinijeli osnivanju i jačanju vinske kulture na evropskom kontinentu, a time i na ovom prostoru. Brojna pisana dokumenta koja su oni ostavili, zapisi o načinu uzgoja, sortimentu i njezi loze svjedoče o njima kao dobrim vinogradarima i vinarima. Pojedini termini koji se i danas koriste u Crnoj Gori latinskog su porijekla: mošt ili šira (lat. *mostum*), kada (lat. *cadus*), bačva (lat. *bicus*), kosijer (lat. *cossero*), bokal (lat. *poculum*), konoba (lat. *conoba*).

U srednjevjekovnoj i novovjekovnoj budvanskoj istoriji nailazimo na čitav spektar artefakata, pisanih spomenika i istorijskih dokumenata, koji svjedoče o kontinuitetu uzgoja vinove loze i proizvodnje vina u ovom dijelu Crnogorskog primorja. Na pronađenom kapitlu iz monumentalne trobrodne ranohrišćanske bazilike (V-VI v.n.e) u staroj Budvi srećemo stilizovani prikaz grozdova vinove loze.

Nakon propasti Rimskog carstva, tokom prve polovine VI vijeka, Budva potpada pod vlast Vizantije. Početkom VII vijeka slovenska plemena otpočinju svoje trajno naseljavanje na Balkanskom poluostrvu, potiskujući starosjedioce. Kao zemljoradnici, oni od romanskog življa i Ilira preuzimaju uzgajanje vinove loze i nastavljaju proizvodnju vina i u srednjem vijeku, posebno u okruženju manastira. U paštrovskom istorijskom kolektivnom sjećanju ostale su upamćene brojne legende o vinu. Statut grada Budve iz XV vijeka, pored Katorskog,

predstavlja jedan od najznačajnijih srednjovjekovnih pravno-istorijskih dokumenata sa područja današnje Crne Gore. Originalni tekst Budvanskog statuta, najvjerojatnije napisan na latinskom jeziku, nije sačuvan, ali postoji šest prepisa njegovog talijanskog prevoda, od kojih se dva čuvaju u Biblioteci crkve Sv. Marka u Veneciji, a po jedan primjerak se nalazi u hrvatskim gradovima: Zagrebu, Zadru, Splitu i Cavtatu. U Statutu se, između ostalog, na normativno pragmatičan način, uređuje gajenje vinove loze, prerada grožđa i trgovina vinom. Sadrži 295 poglavlja, od kojih njih 20 tretira ondašnju aktuelnu pravnu problematiku u vezi budvanskih vinograda, grožđa i vina. Poglavlje 261 posvećeno je isključivo kratošijskim vinogradima. Ovo je, u pisanim izvorima, najstariji pomen sorte Kratošija, za koju je DNK analizom utvrđeno da je, uz Crljenak kaštelanski (Hrvatska) i Primitivo (Italija), identična s američkom sortom Zinfandel. U istorijskim izvorima iz druge polovine XV vijeka ostalo je zapisano je da je 1465. godine vojska Ivan-bega u Mainama uništila kratošijske vinograde, koji su tada, ali i kasnije (sve do druge polovine XX vijeka) bili najrasprostranjeniji u budvanskom vinogorju. Iz Budvanskih analiza pisca i kanonika Antuna Kojovića, saznajemo da je vinogradarstvo u Budvanskom polju i okolini, početkom XIX vijeka bilo veoma razvijeno, da je krajem 1807. godine „vino koštalo četiri cekina* po barelu“ (Cekin je jedan od naziva za mletački zlatni novac, koji je težio 3,56 grama). Vinova loza je ovdje, u XVIII, XIX i u prvoj polovini XX vijeka, predstavljala ubjedljivo najzastupljeniju voćnu kulturu, čak su krčeni maslinjaci da bi se umjesto njih sadili vinogradi.

Kao i u čitavoj Evropi, 50.-ih i 60.-ih godina XX vijeka, filokserna zaraza je nanijela mnogo štete i u budvanskom vinogorju. Istovremeno, turizam se snažno razvijao i vinogradari su postajali turistički radnici. Tako da, u drugoj polovini prošlog vijeka, zbog filokse i turizma, vinogradarstvo je u ovoj regiji veoma nazadovalo. Prema podacima akademika Marka Ulićevića, budvanski vinogradi zauzimali su 41ha 1958. godine, a šest godina kasnije svega 28ha sa oko 166000 čokota. Vjerovatno nijedno selo u ovoj regiji nije doživjelo tako tužnu vinogradarsku sudbinu poput Starih Duletića. U ovom mainskom selu, koje je posve napušteno nakon katastrofalnog zemljotresa iz 1979. godine, nekada se proizvodilo najkvalitetnije vino u budvanskoj opštini. Zbog konfiguracije terena. Povoljnih klimatskih uslova, visoke osunčanosti predjela i odgovarajućeg sastava zemljišta, grožđe je ovdje uvijek kvalitetno sazrijavalo, što je omogućavalo dobijanje vina vrhunskog kvaliteta. Međutim, zaključno sa šezdesetim godinama XX vijeka filoksera je gotovo uništila sve zasade u Starim Duletićima. Pošto oni, zbog iseljavanja stanovnika i zemljotresa, nijesu obnavljani, danas se u ovom selu više ne može naći gotovo nijedan čokot loze. Tako je na nekada čuveno Duletića vino, koje se kupovalo i koristilo kao lijek, ostalo samo lijepo sjećanje.

Sve u svemu, vinogradarstvo je u proteklm vjekovima bilo jedno od glavnih poljoprivrednih djelatnosti naših predaka. Da bi ostalo što više zemlje za ostale kulture, vinova loza se sadila po krajevima parcela, iza međa koje su se kaskadno podizale radi stvaranja obradivih terasastih baština. Ove terase predstavljale su ujedno i zaštitu od erozivnih procesa. Na svakoj terasi, iza suvomeđe, nalazio se red loza. Od crnih sorti vinove loze u budvanskom kraju najrasprostranjenija je bila Kratošija, zatim Vranac, a prilično je bila raširena i Lisica, stara sorta roza boje. Od bijelih sorti posebno je bila zastupljena Mekuša, potom Japudžak i Razaklija bijela. Grožđe se na tradicionalni način gnječilo nogama u drvenim badnjevima. Nakon završenog vrenja, vino se prelivalo u drvene bačve, a potom iz bačve u staklene demižane. Kako je, prilikom svojih putovanja kroz Crnu Goru, zapisao S. Kaper, vino se transportovalo u mješinama od ovčje kože, sa četiri noge koje su služile kao hvataljke.

Danas, vinogradari njeguju tradiciju dominantnim uzgojem autohtonih crnogorskih vinskih sorti i proizvode vina visokog kvaliteta, koristeći pedo-klimatske i orografske blagodeti terroara uz primjenu savremenih ampelotehničkih mjera i enoloških postupaka. Kvalitet njihovih vina nagrađen je na brojnim međunarodnim sajmovima i takmičenjima.

Uzročno-posledična povezanost: klima

Na klimu ovog subregiona, neprikosnoven je uticaj Jadranskog mora. S obzirom da se Budvansko – Barski subregion nalazi u priobalnom dijelu, Jadransko more ima određeni uticaj na ublažavanje visoke temperature tokom toplih ljetnjih mjeseci, povećanje difuzne svjetlosti na strmim terenima uz obalu, kao i povećanje relativne vlažnosti vazduha. Ovo područje ima blage zime i tipičnu mediteransku floru. Jadransko more utiče i na smanjenje mraznih dana tokom zimskih mjeseci i na povećanje prosječne srednje dnevne temperature tokom jesenjih mjeseci. Na taj način vodena površina Jadrana utiče na produženje vegetacionog perioda vinove loze u ovom vinogradarskom području. Uticaj Jadranskog mora se ogleda i kroz prisustvo vjetrova, kao što je Jugo (Široko) koji tokom ljetnjih mjeseci umanjuje posledice suše povećavajući vlažnost vazduha, ali tokom jeseni iz pravca mora donosi veliku količinu padavina. Upravo zbog toga, grožđe ovdje dozrijeva punom snagom, što se osjeća u robustnom, rubin crvenom i lepršavom vinu u kojem se reflektuje miris mediteranske vegetacije – citrusa, lovora i čempresa.

Srednja godišnja temperatura vazduha je 16,6°C u Baru i 16,7°C u Budvi. U najvećem dijelu Budvansko –

Barskog subregiona preovlađuje srednja godišnja temperatura vazduha u intervalu iznad 14°C pa do 16°C. U priobalnom dijelu ovog subregiona srednja godišnja temperatura vazduha je u intervalu iznad 16°C pa do 18°C, a u pojedinim brdskim djelovima u Mainima, Paštrovićima i Grdovićima ova temperatura vazduha je u intervalu iznad 12°C pa do 14°C.

Srednja temperatura vazduha Budvansko – Barskog subregiona je najniža u januaru (9,2°C u Baru i 9,4°C u Budvi), a najviša tokom avgusta (24,9°C u Baru i 25,6°C u Budvi). Srednja mjesečna temperatura u toku septembra, kada većina sorti ulazi u fenološku fazu šarka ili grožđe zri, je 21,7°C u Baru i 21,9°C u Budvi, što je povoljno za sazrijevanje grožđa.

Budvansko – Barski subregion ima pretežno mediteranski režim padavina, s nejednakim rasporedom padavina tokom godine, gdje su veće količine padavina tokom hladnijih mjeseci. Srednja mjesečna suma padavina subregiona je najmanja tokom jula (30 mm u Baru i 36,6mm u Budvi). Najveća suma padavina je krajem jeseni i početkom zime, odnosno tokom decembra u Baru (174,8 mm) a u Budvi i tokom novembra (197,2mm).

Srednja vegetaciona suma padavina je 624,7 mm u Baru i 662,9 mm u Budvi. Najveći dio ovoga subregiona ima srednju vegetacionu sumu padavina u intervalu od 600 mm do 800 mm (mada dio subregiona oko Petrovca ima još veću ovu sumu padavina), dok dio subregiona oko Bara, kao i južni dio subregiona ima od 400 - 600 mm padavina tokom vegetacije.

Srednja relativna vlažnost vazduha u okviru Budvansko - Barskog subregiona je u granicama optimuma, odnosno u intervalu od 60%-80%. Iako je vlažnost vazduha nešto viša tokom fenološke faze cvjetanja, vlažnost vazduha je povoljna tokom perioda porasta i sazrijevanja grozdova. Srednja relativna vlažnost vazduha je u toku vegetacionog perioda 68% i u Baru i Budvi.

Ovo vinogradarsko područje ima dovoljno sunčeve svjetlosti koja je neophodna lišću vinove loze za obavljanje fotosinteze. Postoje svjetlosni uslovi za normalan rast vinove loze, cvjetanje, oplodnju i sazrijevanje grožđa odgovarajućeg kvaliteta, kao i za postizanje odlične rodnosti okaca vinove loze.

Indeksi zasnovani na temperaturi vazduha u vegetacionom periodu, indikatori razvoja vinove loze i dinamike zrenja grožđa:

1. Srednja vegetaciona temperatura vazduha (Tgs) je 20,7°C u Baru i 21°C u Budvi. U najvećem dijelu Budvansko – Barskog subregiona uglavnom preovlađuje srednja vegetaciona temperatura vazduha u intervalu od 19°C do 21°C (vruća klimatska grupa). U manjem dijelu na višim nadmorskim visinama: brdoviti dijelovi Maina, Paštrovića, Spiča, Lisinja i Možure, kao i oko vrha Velji grad, srednja vegetaciona temperatura vazduha je u intervalu iznad 17°C 19°C (topla klimatska grupa), tako da ovo vinogradarsko područje ima dovoljno toplote za normalno razviće vinove loze i dobijanje visokokvalitetnog grožđa i vina.;
2. Suma efektivnih temperatura - Vinklerov indeks (Winkler degree days) (WI) je visok s vrijednošću od 2.271°C u Baru (CIII vinogr. zona) i 2.347°C u Budvi (CIII vinogr. zona). Polovina ovog subregiona pripada CII klimatskoj zoni i to su uglavnom priobalne oblasti, šira oblast oko Bara, kao i dio na juguistoku subregiona (Velja Gorana i Pelinkovići). Pored toga, veliki dio subregiona na nešto višim terenima, kao i južni dio subregiona (sjeverne padine planine Možure, oblast oko mjesta Velje Selo i dr.) imaju CI klasu klime. Najmanji dio područja sa nižom nadmorskom visinom u oblastima Budve i Bara, kao i južni dio Mrčevog polja pripadaju najtoplijoj CIII klimatskoj zoni, dok mali dio nenaseljenog vinogradarskog područja na velikim nadmorskim visinama (viša oblast Paštovića, padine planine Rumija i dr.) pripadaju B klimatskoj zoni.;
3. Heliotermički indeks (Huglin Heliothermal Index) (HI): HI+1 (umjereno topla klasa klime) Najveći dio, odnosno ¾ ovog vinogradarskog područja pripada HI+1 klimatskoj grupi. To su uglavnom oblasti subregiona sa nešto višom nadmorskom visinom, a u ovom dijelu nema heliotermičkih ograničenja za gajenje sorti vinove loze svih grupa zrenja, osim nekih jako poznih stonih sorti. Jedna četvrtina ovog vinogradarskog područja pripada HI+2 toploj klimi s vrijednostima 2.520°C u Baru i 2.595°C u Budvi i to su uglavnom priobalne oblasti: južni dio Mrčevog polja, oblast oko Budve, sjeveroistočni dio Naluškog polja, Spičansko polje, oblast oko Bara i dio iznad Velje Gorane, gdje se i u većoj mjeri na okućnicama nalaze vinogradi ovog vinogradarskog područja i gdje nema ograničenja za gajenje sorti vinove loze svih grupa zrenja. Najmanji dio ovog subregiona, i to mali predjeli u naseljima Kuljače i Duljevo, pripadaju HI-1 umjerenoj klimatskoj grupi, gdje se uglavnom mogu gajiti sorte vinove loze do III epohe sazrijevanja.;
4. Indeks svježine noći (Cool Night Index) (CI) (°C): CI-1 (umjerene noći-*warm nights*) ima vrijednost od 16,9°C u Baru i 17,1°C u Budvi. Najveći dio, odnosno više od četiri petine ovog vinogradarskog područja, pripada CI-1 klimatskoj grupi sa umjerenim noćima – *warm nights*. Manji dio Budvansko – Barskog subregiona u oblastima sa višom nadmorskom visinom (Paštrovići, Velji grad, Đerinac, Podi, Grdovići i planina Možura), pripada CI+1 klimatskoj grupi sa svježim noćima – *cool nights*, dok skoro zanemarljiv dio u naseljima Kuljače i Duljevo pripada CI+2 klimatskoj grupi sa hladnim noćima – *cold nights*.;

5. Indeks suše (Drought Index) (DI): DI-1 (poluvlažna klasa klime) ima vrijednost 84 mm u Baru i 64mm u Budvi. Iako većina ovog subregiona ima poluvlažnu klimu, čak viši tereni Paštrovića imaju humidniju klimu, što ukazuje na odsustvo suše, ipak prilikom razmatranja ovog indeksa treba uzeti u obzir toplotne karakteristike i propusnost zemljišta ovog vinogradarskog područja, što može navesti na drugačije zaključke po ovom pitanju.

Budvansko – Barski subregion, po osnovu klasifikacije Geovinogradarskog MCC sistema, prostorno posmatrajući ukupnu površinu vinogradarskog područja, pripada pretežno klimatskoj klasi: HI+1; CI-1; DI-1 (umjereno topla klasa klime sa umjerenim noćima / worm nights i poluvlažnom klimom). Ovoj vinogradarskoj klasi klime pripada vinogradarsko područje Urugvaja Las Bruxas. Pojedini lokaliteti u ovom subregionu imaju viši Heliotermički indeks (HI+2 / topla klima) u odnosu na opšti prosjek u subregionu, pa je na ovim lokalitetima nešto toplija klima, sa toplijim noćima i nešto manje humidnom klimom tokom vegetacionog perioda u odnosu na pomenuto vinogradarsko područje u Urugvaju. Klimatske karakteristike u ovim lokalitetima su sličnije vinogradarskim područjima južnog Brazila: Campanha Meridional (Bagé) i Campanha Setentrional (Quaraí) iako je Huglinov indeks nešto viši u tim mjestima južnog Brazila.

Po pitanju srednje vegetacione temperature vazduha, viši djelovi ovog vinogradarskog područja imaju sličnu srednju vegetacionu temperaturu kao primorski dio Kalifornije (SAD), Južna Afrika, Sjeverna Kalifornija (SAD), Porto i Vihno Verde (Portugal), Côtes du Rhône (Francuska), Barolo i Chianti (Italija) i dr, a priobalni i niži djelovi imaju sličnu srednju vegetacionu temperaturu kao Barossa Valley (Australija), Južni Portugal, Južna Kalifornija (SAD) i dr.

Potencijal vinogradarskog područja po pitanju sazrijevanja grožđa

Na osnovu bioklimatskih indeksa zasnovanih na temperaturi vazduha u vegetacionom periodu kao indikatora razvoja vinove loze i dinamike zrenja grožđa (WI i HI), u Budvansko – Barskom subregionu ne postoje posebna ograničenja po pitanju gajenja i sazrijevanja grožđa skoro svih grupa sazrijevanja, posebno u priobalnom dijelu ovog vinogradarskog područja. Ipak, zbog klimatskih promjena i globalnog otopljanja, pojava do skoro povremenih lokalizovanih ekstremno visokih temperatura u vegetacionom periodu, iznad 35°C, u prethodnim godinama je sve učestalija, što može izazvati smanjenje asimilacije ugljen-dioksida (prije svega u nižim priobalnim oblastima Mrčevog polja i Budve), a time i usporavanje fotosinteze, kao i povećanje trošenja asimilata zbog intenzivnog disanja.

S obzirom da najveći dio ovog vinogradarskog područja ima toplu do vruću klimu kada je srednja vegetaciona temperatura (Tgs) u pitanju, Budvansko – Barski subregion ima potencijal za uspješno gajenje, odnosno sazrijevanje grožđa i kasnijih sorti vinove loze, prije svijega III, a u priobalnim oblastima i pojedinih sorti koje sazrijevaju početkom IV epohe sazrijevanja. Ovo vinogradarsko područje ima potencijal za gajenje crnih vinskih sorti slične grupe zrenja kao sorta Cabernet Sauvignon gdje one mogu da dostignu svoj puni potencijal za proizvodnju visokokvalitetnih vina, a u Mrčevom polju, nižim oblastima Budve i Bara, kao i ostalim nižim priobalnim djelovima područja postoji veliki potencijal za proizvodnju stonih sorti, pa čak i pojedinih besjemenih sorti namijenjenih proizvodnji suvog grožđa.

Srednji datum početka vegetacije (GS_START) u Baru je 24. dan od početka kalendarske godine, a u Budvi 27. dan, dok srednji datum završetka vegetacije (GS_END) u Baru je 332. dan od početka godine i u Budvi 328. dan. Srednja dužina trajanja perioda vegetacije (GS_DUR) u Baru je 308 dana, a u Budvi 301 dan. Suma aktivnih temperatura u periodu vegetacije (SUM_ACTT) u Baru je 5.434°C i u Budvi 5.462°C.

Sve ovo ukazuje da se u subregionu Budva-Bar mogu gajiti sorte koje imaju kasniji period sazrijevanja grožđa.

Potencijal vinogradarskog područja po pitanju proizvodnje, kategorija, vrsta i tipova vina

Na osnovu klimatskih podataka i bioklimatskih indeksa, u Budvansko – Barskom subregionu generalno postoje povoljni uslovi za gajenje vinove loze i proizvodnju visokokvalitetnih vina svih kategorija i vrsta vina, ali prije svega za proizvodnju crvenih vina u priobalnom dijelu subregiona.

Na osnovu pretežno zastupljene CII klimatske zone (WI) i umjereno tople klase klime (HI+1), u pojedinim priobalnim djelovima i u oblastima Budve i Bara čak CIII klase, kao i na višim terenima zastupljene CI zone i umjerene (HI-1) klime, ovo vinogradarsko područje ima određeni potencijal za proizvodnju grožđa sa višim prinosima uz istovremenu proizvodnju vina odgovarajućeg kvaliteta. U užem priobalnom dijelu, u Mrčevom polju, kao i u okolini Budve i Bara postoje povoljni uslovi za dobijanje i visokih prinosa grožđa uz odgovarajući kvalitet vina, kao i za proizvodnju grožđa većine stonih sorti. S obzirom da je srednja vegetaciona temperatura vazduha (Tgs) povoljna (uglavnom i do 21°C), ovo vinogradarsko područje ima dobar potencijal za proizvodnju grožđa, prije svega crnih vinskih sorti, namijenjenog proizvodnji visokokvalitetnih vina.

S obzirom da je prosjek dnevnog minimuma temperatura tokom septembra u ovom vinogradarskom području u intervalu od 14°C do 18°C (umjerene noći - worm nights / CI- 1), ovo područje ima potencijal za proizvodnju uglavnom vina od grožđa sorti koje sazrijevaju u uslovima manjeg dnevnog temperaturnog raspona. U svježijim djelovima subregiona, pojedinim naseljima (Kuljače i Duljevo), koji pripadaju CI+2 klimatskoj grupi sa hladnim

noćima – *cold nights*, postoji najveći potencijal subregiona po pitanju povoljnog intenziteta obojenosti pokožice bobica grozdova vinskih sorti vinove loze i nakupljanja aromatičnih materija.

Relativno veća srednja suma padavina u periodu cvjetanja i oplodnje (preko 70 mm, a u Budvi čak preko 90mm u maju) može djelimično u izvjesnoj mjeri da redukuje diferencijaciju cvasti, a veća suma padavina tokom septembra, koja je preko 120 mm, pod određenim uslovima može da eventualno izazove truljenje grožđa i time smanji kvalitet grožđa i vina Budvansko – Barskog subregiona.

Budvansko – Barski subregion ima potencijal za proizvodnju snažnijih vina sa umjereno višim, ali prije svega sa visokim sadržajem stvarnog alkohola, umjerenim kiselinama i višim sadržajem ekstrakta.

Na osnovu navedenih podataka, kao na osnovu drugih klimatskim podataka i bioklimatskih indeksa, ovo vinogradarsko područje ima potencijal za proizvodnju vina koja mogu imati neke od sledećih karakteristika: zreli sočni, razvijeni i dr. voćni stil; razvijene „crvene” arome sitnog jagodastog voća, šljive, smokve i suvih šljiva; „bijele” arome breskve, dinje i ananasa, manga i dr.; srednjeg i punog tijela; srednjeintenzivnog i snažnog opšteg stila/karakteristika.

Uzročno-posledična povezanost: geologija/zemljište

U Budvansko - Barskom subregionu skoro 85% površine su smeđa zemljišta – kambisoli i crvenica – terra rossa (u južnom priobalnom dijelu subregiona). Na jako malim površinama na višim nadmorskim visinama zastupljene su rendzine, a u priobalnim oblastima ima maleih površina sa živim marinskim pijeskom (aerosol).

Pedološkom analizom, ustanovljeno je da je na dubini 80 do 130cm teksturna klasa - teška glina, masivne strukture, beskarbonatna, s akumulacijom konkrecija obogaćenih seskvioksidima i manganom, te vina u ovom subregionu imaju izraženu mineralnost.

Uzročno-posledična povezanost: topografski faktori

Budvansko - Barski subregion prostire se u centralnom dijelu regiona Crnogorsko primorje od 42°19'11" do 41°57'53" sjeverne geografske širine. Budući da se 87,03% površine ovog vinogradarskog područja nalazi na nadmorskoj visini od 0-300m, u najvećem dijelu ovog subregiona nema pretjeranog uticaja nadmorske visine na klimatske parametre u smislu opadanja temperature usled povećanja nadmorske visine, a time i na skraćenje vegetacionog perioda, kao ni na smanjenje sadržaja šećera, a povećanje sadržaja kiseline u grožđu.

Zbog dobrim dijelom planinske konfiguracije terena, u Budvansko-Barskom subregionu preovlađuju strmi tereni sa nagibom u intervalu iznad 10% do 30%, ali i tereni sa nagibom iznad 40% takođe zauzimaju značajan dio ovog vinogradarskog područja. U oblastima Mrčevog polja, Budve, Bara i u drugim priobalnim djelovima (Naluško polje, Spičansko polje i dr.), kao i u južnom dijelu subregiona (Mrkovsko polje, Goransko polje i drugo) dominiraju ravničarski i blago valoviti tereni s nagibom do 10%. U ovim oblastima subregiona najpovoljniji su topografski uslovi za podizanje vinograda i gajenje vinove loze.

Osnovne karakteristike reljefa Budvansko - Barskog subregiona čini slabo razuđena obala (od Uvale Jaz do Uvale Hladna) sa četiri zaliva: Budvanski, zaliv Tiha luka, Sutomorski (Spičanski) i Barski sa brojnim uvalama. Te uvale, kao i cijelo primorje subregiona okruženo je planinama Sutorman (1.185m) i Rumija (1.593m) sa svojim strmim krečnjačkim planinskim odsjecima. Takođe, reljef ovog subregiona karakterišu i niži planinski lanci Vrsuta (1.183m), Paštrovačka gora (881m), Rasovatac (1.029m) i Lisinj (1.353m). Veće ravničarske površine su nastale u mekšim djelovima obale flišolikih stijena, i to su: Mrčevo polje, Budvanska nizija, Buljarice, Spičansko polje i Barska kotlina.

Uzročno-posledična povezanost: antropogeni faktor

Prirodne karakteristike Budvansko - Barskog subregiona (klimatske, pedološko-geološke i orografske), pojačane ljudskim djelovanjem, poštovanjem tradicije u spravljanju i čuvanju vina, jedinstvena su u Evropi i time ključna za preciznu definiciju područja, tj. za zaštitu porijekla specifičnog, autentičnog kvaliteta proizvoda iz tog područja.

Budvansko - Barski subregion nalazi se u priobalnom dijelu Jadranskog mora, koje ima presudni uticaj kako na pedo-klimatske karakteristike, tako i na prirodnu floru, način života, navike i ekonomske aktivnosti ljudi u tom području. Turizam i poljoprivreda osnovne su djelatnosti, a najfinija karika između njih je proizvodnja vina. Brižno njeguju ambijetalne mediteranske specifičnosti i poštuju milenijumsku tradiciju proizvodnje vina. Prirodna populacija čempresa, primorskog bora, lovora, ruzmarina, žukve, zove, pelima, kao i uzgajani citrusi, masline i nar utiču na aromatski kompleks i buke njihovih vina. Vinogradi, koji svoj vijek provode između dva plavetnila, u izobilju sunca i svježine s mora, uz produženje difuzne svjetlosti zbog refleksije s površine mora i koji se hrane na zemljištu čija geološka osnova snažno utiče na mineralnost vina, sigurno da su predmet posebne njege ljudi iz ovog subregiona, koji s ponosom njeguju bogato vinsko nasljeđe i tradiciju i više nego dovoljan razlog da se

normativno zaštititi oznaka porijekla vina Budvansko – Barskog subregiona.

Fitotehničke mjere (osnovna rezidba u periodu zimskog mirovanja vinove loze i dopunska rezidba u vegetacionom periodu, vezivanje stabla i lastara, folijarno prihranjivanje i zaštita od bolesti i štetočina) u Budvansko – Barskom subregionu obavljaju se u skladu s godišnjim dobima i uslovima sredine, načinom gajenja i sortama vinove loze. Budući da su vinogradarske parcele male površine, prosječno 0.25ha, a u cilju očuvanja kvaliteta grožđa namijenjenog proizvodnji vina sa oznakom porijekla, sve agrotehničke i ampelotehničke mjere obavljaju se ručno uz maksimalno poštovanje principa očuvanja životne sredine.

Najveći randman grožđa namijenjenog proizvodnji bijelih/roze vina je 60%, a grožđa namijenjenog proizvodnji crvenih vina je 70%. Sve faze proizvodnje vina, uključujući i punjenje u originalnom pakovanju, obavljaju se u granicama subregiona ili eventualno u njegovoj neposrednoj blizini, na malim udaljenostima između vinograda i vinarija, što omogućava očuvanje kvaliteta i karakteristika vina i obezbjeđivanje sledljivosti i efikasnosti kontrole proizvodnje vina sa oznakom porijekla.

Faze proizvodnje vina sa oznakom porijekla u okviru Budvansko - Barskog subregiona (berba i transport grožđa, muljanje grožđa, sulfatcija, presovanje odnosno cijeđenje, dodavanje kvasaca i enoloških sredstava, bistrenje šire, alkoholna fermentacija uz kontrolisanje i regulaciju temperature, maceracija kod obojenih vina, pretakanje, odležavanje vina, bistrenje i stabilizacija vina, filtriranje, punjenje vina u staklenu ambalažu i dr, odnosno primjena svih enoloških postupaka, enoloških sredstava, kao i upotreba opreme i sudova u proizvodnji) obezbjeđuju zadržavanje kvaliteta, postojanost okusa vina i postizanje karakterističnih parametara kvaliteta vina iz Budvansko – Barskog subregiona. U proizvodnji vina nastoji se da se postojeće specifičnosti i autentičnost podneblja što vjernije pretoče i očuvaju u vinu. Posljednjih godina, kao posljedica klimatskih promjena, povećanje prosječne temperature uslovljava ubranu fotosintezu, ranije cvjetanje i raniju berbu. Dolazi do rapidne akumulacije šećera u grožđu od kojeg se proizvede vino sa sadržinom alkohola preko 15%vol.

**Organizaciona jedinica Ministarstva za
provjeru usklađenosti specifikacije proizvoda
sa Zakonom**

Ministarstvo poljoprivrede, šumarstva i vodoprivrede
Direktorat za poljoprivredu
Rimski trg br. 46
81000 Podgorica
Crna Gora