

## SPECIFIKACIJA PROIZVODA

<b>Naziv koji se želi zaštititi</b>	Zaštićena geografska oznaka Crnogorski basen Skadarskog jezera
<b>Vrsta proizvoda od grožđa</b>	vino, vino od prezelegog grožđa, likersko vino, kvalitetno pjenušavo vino
<b>Opis proizvoda (analitička i organoleptička svojstva)</b>	
<p><b>VINO</b></p> <p><b>Tip bijelog vina Crnogorski basen Skadarskog jezera Krstač</b>  Sadržaj stvarnog alkohola prosječno 12,01%vol.; sadržaj ukupnih kiselina prosječno 5,31 g/l; prosječna pH vrijednost 3,24; specifična težina prosječno 0,9917; ukupni ekstrakt prosječno 19,83 g/l. Vino je kristalno bistro, svijetlo zlatno žute boje sa zelenkastim odsjajem. Srednje punog do punog ukusa sa karakterističnim sortnim aromama breskve, kruške i tonovima cvijeća. Sortni sastav: najmanje 85% vina potiče od grožđa sorte Krstač, uz mogućnost da do 15% vina potiče od grožđa drugih vinskih nearomatičnih sorti rejoniranih za proizvodnju vina za region Crnogorski basen Skadarskog jezera.</p> <p><b>Tip bijelog vina Crnogorski basen Skadarskog jezera Žižak</b>  Sadržaj stvarnog alkohola prosječno 12,60%vol.; sadržaj ukupnih kiselina prosječno 6,00 g/l; ukupni ekstrakt prosječno 24,00g/l . Vino je kristalno bistro, svijetlo žute boje sa zelenkastim odsjajem, sortnog mirisa, srednje punog do punog ukusa i dobre ravnoteže sa uglavnom živahnim kiselinama. Sortni sastav: najmanje 85% vina potiče od grožđa sorte Žižak uz mogućnost da do 15% vina potiče od grožđa drugih vinskih nearomatičnih sorti rejoniranih za proizvodnju vina za region Crnogorski basen Skadarskog jezera.</p> <p><b>Tip bijelog vina Crnogorski basen Skadarskog jezera Chardonnay</b>  Sadržaj stvarnog alkohola prosječno 13,00%vol.; sadržaj ukupnih kiselina prosječno 6,16 g/l; prosječna pH vrijednost 3,27; specifična težina prosječno 0,9911; ukupni ekstrakt prosječno 22,26 g/l. Vino je kristalno bistro, svijetlo žute (sa eventualno zelenkastom nijansom) do slamnasto žute boje, srednje punog do punog ukusa. Karakteriše ga svježina ukomponovana uglavnom sa voćnim karakterom aromama zelene kruške i tropskog voća. Sortni sastav: najmanje 85% vina potiče od grožđa sorte Chardonnay, uz mogućnost da do 15% vina potiče od grožđa drugih vinskih nearomatičnih sorti rejoniranih za proizvodnju vina za region Crnogorski basen Skadarskog jezera.</p> <p><b>Tip bijelog vina Crnogorski basen Skadarskog jezera Chardonnay poluslatko</b>  Sadržaj stvarnog alkohola prosječno 13,63%vol.; sadržaj ukupnih kiselina prosječno 6,00 g/l; prosječna pH vrijednost 3,29; specifična težina prosječno 1,0000; ukupni ekstrakt prosječno 43,90 g/l. Vino je kristalno bistro, svijetlo žute do slamnasto žute boje, punog ukusa. Karakteriše ga uglavnom voćni karakter aroma zelene kruške i tropskog voća. Sortni sastav: najmanje 85% vina potiče od grožđa sorte Chardonnay, uz mogućnost da do 15% vina potiče od grožđa drugih vinskih nearomatičnih sorti rejoniranih za proizvodnju vina za region Crnogorski basen Skadarskog jezera.</p> <p><b>Tip bijelog vina Crnogorski basen Skadarskog jezera Sauvignon</b>  Sadržaj stvarnog alkohola prosječno 13,23%vol.; sadržaj ukupnih kiselina prosječno 5,86 g/l; prosječna pH vrijednost 3,17; specifična težina prosječno 0,9905; ukupni ekstrakt prosječno 20,67 g/l. Vino je kristalno bistro, slameno žute boje sa zelenkastim prelivima, mirisom i ukusom podsjeća na zelenu papriku i zovin cvijet, sa notama začinskog bilja, lijepo zaokruženo i veoma osvježavajuće, sa finim mineralim i citrusnim tonovima u završnici. Sortni sastav: najmanje 85% vina potiče od grožđa sorte Sauvignon uz mogućnost da do 15% vina potiče od grožđa drugih vinskih nearomatičnih sorti rejoniranih za proizvodnju vina za region Crnogorski basen Skadarskog jezera.</p> <p><b>Tip bijelog vina Crnogorski basen Skadarskog jezera Pinot Blanc suvo/polusuvo</b>  Sadržaj stvarnog alkohola prosječno 12,90%vol.; sadržaj ukupnih kiselina prosječno 5,70 g/l; prosječna pH vrijednost 3,15; specifična težina prosječno 0,9900; ukupni ekstrakt prosječno 17,70 g/l. Vino je kristalno bistro, svijetlo žute boje sa zelenkastim odsjajem, sa prefinjenim voćnim aromama citrusa i ananasa. Sortni sastav: najmanje 85% vina potiče od grožđa sorte Pinot Blanc uz mogućnost da do 15% vina potiče od grožđa drugih vinskih nearomatičnih sorti rejoniranih za proizvodnju vina za region Crnogorski basen Skadarskog jezera.</p> <p><b>Tip bijelog vina Crnogorski basen Skadarskog jezera Malvazija</b>  Sadržaj stvarnog alkohola prosječno 13,00%vol.; sadržaj ukupnih kiselina prosječno 7,35 g/l; prosječna pH vrijednost 3,04; specifična težina prosječno 0,9915; ukupni ekstrakt prosječno</p>	

21,90g/l. Vino je kristalno bistro, svijetlo zlatno žute boje, muskantno sa intenzivnom aromom cvijeta zove i bagrema, tropskog i citrusnog voća.

Sortni sastav: najmanje 85% vina potiče od grožđa sorte Malvazija, uz mogućnost da do 15% vina potiče od grožđa drugih vinskih nearomatičnih sorti rejoniranih za proizvodnju vina za region Crnogorski basen Skadarskog jezera.

**Tip bijelog vina Crnogorski basen Skadarskog jezera Krstač - Chardonnay**

Sadržaj stvarnog alkohola prosječno 13,30%vol.; sadržaj ukupnih kiselina prosječno 6,70 g/l; prosječna pH vrijednost 3,07; specifična težina prosječno 0,9900; ukupni ekstrakt prosječno 19,00 g/l. Vino je kristalno bistro, svijetlo žute (sa eventualno zelenkastom nijansom) do slamnasto žute boje, srednje punog do punog ukusa. Karakteriše ga svježina ukomponovana uglavnom sa voćnim karakterom aromama zelene kruške i tropskog voća.

Sortni sastav: najmanje 50% vina potiče od grožđa sorte Krstač, a više od 15% vina potiče od grožđa sorte Chardonnay.

**Tip bijelog vina Crnogorski basen Skadarskog jezera Graševina – Chardonnay**

Sadržaj stvarnog alkohola prosječno 13,30%vol.; sadržaj ukupnih kiselina prosječno 4,87 g/l; prosječna pH vrijednost 3,34; specifična težina prosječno 0,9930; ukupni ekstrakt prosječno 26,80 g/l. Vino je kristalno bistro, svijetlo žute do slamnasto žute nijanse, srednje punog do punog ukusa. Karakteriše ga svježina i voćne arome zelene kruške i tropskog voća.

Sortni sastav: najmanje 50% vina potiče od grožđa sorte Graševina, a više od 15% potiče od grožđa sorte Chardonnay.

**Tip bijelog vina Crnogorski basen Skadarskog jezera Chardonnay – Sauvignon**

Sadržaj stvarnog alkohola prosječno 13,20%vol.; sadržaj ukupnih kiselina prosječno 6,60 g/l; prosječna pH vrijednost 3,07; specifična težina prosječno 0,9900; ukupni ekstrakt prosječno 18,80 g/l. Vino je kristalno bistro, svijetlo žute boje sa zelenkastim odsjajem, voćne arome citrusa i ananasa, na ukusu izbalansirano, mekano i kompleksno, sa dugom završnicom. Sortni sastav: najmanje 50% vina potiče od grožđa sorte Chardonnay, a više od 15% potiče od grožđa sorte Sauvignon.

**Tip bijelog vina Crnogorski basen Skadarskog jezera Chardonnay - Župljanka - Smederevka**

Sadržaj stvarnog alkohola prosječno 13,30%vol.; sadržaj ukupnih kiselina prosječno 6,00 g/l; prosječna pH vrijednost 3,47; specifična težina prosječno 0,9907; ukupni ekstrakt prosječno 22,22 g/l. Vino je svijetlo žute boje sa sortnom, lijepo izraženom voćnom aromom, lagane strukture, na ukusu svjež.

Sortni sastav: najmanje 50% vina potiče od grožđa sorte Chardonnay, uz mogućnost da ostali dio vina potiče od grožđa navedenih sorti u skladu sa proizvođačkom specifikacijom proizvoda.

**Tip bijelog vina Crnogorski basen Skadarskog jezera Pinot Blanc - Sauvignon - Chardonnay**

Sadržaj stvarnog alkohola prosječno 13,65%vol.; sadržaj ukupnih kiselina prosječno 6,04 g/l; prosječna pH vrijednost 3,12; specifična težina prosječno 0,9910; ukupni ekstrakt prosječno 22,65 g/l. Vino je kristalno bistro, svijetlo žute boje sa zelenkastim odsjajem. Miris kompleksan, razvijen, zreo, voćnog karaktera. Breskva, citrusi, ananas, med i mineralnost – čine skladan aromatski okvir.

Sortni sastav: najmanje 30% vina potiče od grožđa sorte Pinot Blanc, uz mogućnost da ostali dio vina potiče od grožđa navedenih sorti u skladu sa proizvođačkom specifikacijom proizvoda.

**Tip vina Crnogorski basen Skadarskog jezera bijelo suvo**

Sadržaj stvarnog alkohola umjereno niži - prosječno 11,56%vol.; sadržaj ukupnih kiselina prosječno 5,34g/l; prosječna pH vrijednost 3,44; specifična težina prosječno 0,9923; ukupni ekstrakt prosječno 19,55g/l.

Sortni sastav: grožđe bijelih sorti rejoniranih za proizvodnju vina za region Crnogorski basen Skadarskog jezera.

**Tip vina Crnogorski basen Skadarskog jezera bijelo polusuvo**

Sadržaj stvarnog alkohola umjeren -prosječno 12,70%vol.; sadržaj ukupnih kiselina prosječno 6,75 g/l; prosječna pH vrijednost 3,29; specifična težina prosječno 0,9960; ukupni ekstrakt prosječno 32,80 g/l. Ovaj tip vina je sa visokom gustinom i sa pretežno visokim sadržajem ekstrakta.

Sortni sastav: grožđe bijelih sorti rejoniranih za proizvodnju vina za region Crnogorski basen Skadarskog jezera.

**Tip vina Crnogorski basen Skadarskog jezera bijelo poluslatko**

Sadržaj stvarnog alkohola umjereno niži - prosječno 12,00%vol.; sadržaj ukupnih kiselina prosječno 5,02 g/l; prosječna pH vrijednost 3,34; specifična težina prosječno 0,9920; ukupni ekstrakt prosječno 49,50 g/l. Ovaj tip vina je sa umjerenom gustinom i visokim sadržajem ekstrakta.

Sortni sastav: grožđe bijelih sorti rejoniranih za proizvodnju vina za region Crnogorski basen Skadarskog jezera.

**Tip bijelog vina Crnogorski basen Skadarskog jezera Muskat bijeli – Viogner –Sauvignon – Chardonnay**

Sadržaj stvarnog alkohola prosječno 13,20%vol.; sadržaj ukupnih kiselina prosječno 6,00 g/l; ukupni ekstrakt prosječno 20,00g/l. Vino je kristalno bistro, svijetlo zlatno žute boje, muskantno sa intenzivnom aromom cvijeća i tropskog voća.

Sortni sastav: grožđe navedenih sorti u skladu sa proizvođačkom specifikacijom proizvoda.

**Tip bijelog vina Crnogorski basen Skadarskog jezera Rajnski rizling**

Sadržaj stvarnog alkohola prosječno 13,60%vol.; sadržaj ukupnih kiselina prosječno 5,47g/l; ukupni ekstrakt prosječno 21,00g/l. Vino je kristalno bistro, svijetlo žute boje sa zelenkastim odsjajem, sa prefinjenim voćnim aromama marelice, breskve, pa čak i ruže. Ukus idealan odnos šećera i kiselina.

Sortni sastav: najmanje 85% vina potiče od grožđa sorte Rajnski rizling uz mogućnost da do 15% vina potiče od grožđa drugih vinskih nearomatičnih sorti rejoniranih za proizvodnju vina za region Crnogorski basen Skadarskog jezera.

**Tip bijelog vina Crnogorski basen Skadarskog jezera Krstač - Chardonnay - Rkaciteli poluslatko**

Sadržaj stvarnog alkohola prosječno 11,50%vol.; sadržaj ukupnih kiselina prosječno 5,00g/l; ukupni ekstrakt prosječno 18,00g/l. Vino je svijetlo žute boje sa sortnom, lijepo izraženom aromom tropskog voća, lagane strukture, pitko i svježije na ukusu.

Sortni sastav: najmanje 50% vina potiče od grožđa sorte Krstač, uz mogućnost da ostali dio vina potiče od grožđa navedenih sorti u skladu sa proizvođačkom specifikacijom proizvoda.

**Tip roze vina Crnogorski basen Skadarskog jezera Lisičina**

Sadržaj stvarnog alkohola prosječno 14,10%vol.; sadržaj ukupnih kiselina prosječno 4,65 g/l; prosječna pH vrijednost 3,90; specifična težina prosječno 0,9920; ukupni ekstrakt prosječno 24,80 g/l. Umjereno alkalno vino, bistro, blijede cigla boje. Kompleksnog aromata na crveno bobičasto voće, kajsiju, breskvu i list šipka. Ima nježne, zrele tanine i kratkog je retronazalnog utiska.

Sortni sastav: najmanje 85% vina potiče od grožđa sorte Lisičina uz mogućnost da do 15% vina potiče od grožđa drugih vinskih nearomatičnih sorti rejoniranih za proizvodnju vina za region Crnogorski basen Skadarskog jezera.

**Tip roze vina Crnogorski basen Skadarskog jezera Cabernet Sauvignon**

Sadržaj stvarnog alkohola prosječno 13,10%vol.; sadržaj ukupnih kiselina prosječno 6,46 g/l; prosječna pH vrijednost 3,25; specifična težina prosječno 0,9925; ukupni ekstrakt prosječno 25,50 g/l. Lepršavo i elegantno suvo vino, ružičaste boje sa odsjajem kristalne bistrine. Intenzivnog je mirisa maline, ribizle i divlje ruže. Ukus je mekan i harmoničan. Kiseline su blage, voćne i ostavljaju utisak prijatne svježine, dok svilenkasta tekstura naglašava osećaj mekoće i slasti, koja podsjeća na ratluk od ruža.

Sortni sastav: najmanje 85% vina potiče od grožđa sorte Cabernet sauvignon uz mogućnost da do 15% vina potiče od grožđa drugih vinskih nearomatičnih sorti rejoniranih za proizvodnju vina za region Crnogorski basen Skadarskog jezera.

**Tip roze vina Crnogorski basen Skadarskog jezera Sangiovese**

Sadržaj stvarnog alkohola prosječno 13,32%vol.; sadržaj ukupnih kiselina prosječno 5,35 g/l; prosječna pH vrijednost 3,35; specifična težina prosječno 0,9910; ukupni ekstrakt prosječno 21,82 g/l. Vino je svijetlo roze boje. Miris voćni s aromom jagode i zrele lubenice. Srednjeg je tijela, punog i postojanog ukusa.

Sortni sastav: najmanje 85% vina potiče od grožđa sorte Sangiovese uz mogućnost da do 15% vina potiče od grožđa drugih vinskih nearomatičnih sorti rejoniranih za proizvodnju vina za region Crnogorski basen Skadarskog jezera.

**Tip roze vina Crnogorski basen Skadarskog jezera Muscat Hamburg**

Sadržaj stvarnog alkohola prosječno 13,30%vol.; sadržaj ukupnih kiselina prosječno 6,00 g/l; prosječna pH vrijednost 3,19; specifična težina prosječno 0,9925; ukupni ekstrakt prosječno 25,50 g/l. Kristalno svijetla roza boja. Miris i ukus muskatni, voćni, cvjetni sa mirisnim notama divlje ruže.

Sortni sastav: najmanje 85% vina potiče od grožđa sorte Muscat Hambourg uz mogućnost da do 15% vina potiče od grožđa drugih vinskih nearomatičnih sorti rejoniranih za proizvodnju vina za region Crnogorski basen Skadarskog jezera.

**Tip roze vina Crnogorski basen Skadarskog jezera Vranac – Grenache**

Sadržaj stvarnog alkohola prosječno 12,51%vol.; sadržaj ukupnih kiselina prosječno 5,98 g/l; prosječna pH vrijednost 3,22; specifična težina prosječno 0,9928; ukupni ekstrakt prosječno 24,28 g/l. Elegantno vino, mekanog i harmoničnog ukusa. Kiseline su blage, voćne i ostavljaju utisak prijatne svježine.

Sortni sastav: najmanje 50% vina potiče od grožđa sorte Vranac, a više od 15% vina potiče od grožđa sorte Grenache.

**Tip roze vina Crnogorski basen Skadarskog jezera Sangiovese – Cabernet Sauvignon**

Sadržaj stvarnog alkohola prosječno 14,36%vol.; sadržaj ukupnih kiselina prosječno 5,60 g/l; prosječna pH vrijednost 3,27; specifična težina prosječno 0,9907; ukupni ekstrakt prosječno 23,80 g/l. Elegantno suvo vino, ružičaste boje. Intenzivnog je mirisa ribizle, jagode i divlje ruže. Ukus harmoničan. Kiseline živahne, voćne i ostavljaju utisak prijatne svježine, tekstura naglašava osećaj mekoće i slasti.

Sortni sastav: najmanje 50% vina potiče od grožđa sorte Sangiovese, a više od 15% vina potiče od grožđa sorte Cabernet Sauvignon.

**Tip roze vina Crnogorski basen Skadarskog jezera Marselan - Petit Verdot - Cabernet Sauvignon**

Sadržaj stvarnog alkohola prosječno 13,00%vol.; sadržaj ukupnih kiselina prosječno 6,90g/l; prosječna pH vrijednost 3,00; specifična težina prosječno 0,9915; ukupni ekstrakt prosječno 21,90g/l. Elegantno suvo vino ružičaste boje. Intenzivnog je mirisa ribizle i divlje ruže. Ukus je harmoničan, kiseline živahne, voćne i ostavljaju utisak prijatne svježine. Tekstura naglašava osjećaj mekoće i slasti.

Sortni sastav: najmanje 30% vina potiče od grožđa sorte Marselan, a najmanje po 10% vina potiče od grožđa sorti Petit Verdot i Cabernet Sauvignon.

**Tip roze vina Crnogorski basen Skadarskog jezera Vranac – Grenache poluslatko**

Sadržaj stvarnog alkohola prosječno 11,50%vol.; sadržaj ukupnih kiselina prosječno 4,87 g/l; prosječna pH vrijednost 3,41; specifična težina prosječno 0,9975; ukupni ekstrakt prosječno 32,90 g/l. Elegantno vino, mekanog i harmoničnog ukusa. Kiseline su blage, voćne i ostavljaju utisak prijatne svježine.

Sortni sastav: grožđe sorti sa obojenom pokožicom bobica grožđa rejoniranih za proizvodnju vina za region Crnogorski basen Skadarskog jezera.

**Tip vina Crnogorski basen Skadarskog jezera Rose**

Mirno roze suvo vino sa pretežno umjereno višim sadržajem alkohola i ekstrakta. Prosječan sadržaj stvarnog alkohola je 13,10%vol.; sadržaj ukupnih kiselina prosječno 5,57 g/l; prosječna pH vrijednost 3,30; specifična težina prosječno 0,9910; ukupni ekstrakt prosječno 22,36 g/l. Elegantno suvo vino, mekanog i harmoničnog ukusa. Kiseline su živahne, voćne i ostavljaju utisak prijatne svježine.

Sortni sastav: grožđe sorti sa obojenom pokožicom bobica grožđa rejoniranih za proizvodnju vina za region Crnogorski basen Skadarskog jezera.

**Tip roze vina Crnogorski basen Skadarskog jezera Marselan**

Sadržaj stvarnog alkohola prosječno 13,50%vol.; sadržaj ukupnih kiselina prosječno 6,50g/l; ukupni ekstrakt prosječno 19,80g/l. Elegantno suvo vino, mekanog i harmoničnog ukusa. Kiseline su živahne, voćne i ostavljaju utisak prijatne svježine. U završnici dugo ostaje osvježavajući sortni ukus.

Sortni sastav: najmanje 85% vina potiče od grožđa sorte Marselan uz mogućnost da do 15% vina potiče od grožđa drugih vinskih nearomatičnih sorti rejoniranih za proizvodnju vina za region Crnogorski basen Skadarskog jezera.

**Tip roze vina Crnogorski basen Skadarskog jezera Syrah**

Sadržaj stvarnog alkohola prosječno 13,70%vol.; sadržaj ukupnih kiselina prosječno 6,50 g/l; ukupni ekstrakt prosječno 21,00g/l. Kristalno svijetla roze boja. Odlikuje svježinom i bogatim voćnim karakterom u kojem dominiraju note šumskog voća, naročito jagode, kao i ruže i karanfila. Na ukusu se prelamaju voćni i blago cvjetni karakteri sa mineralnošću i prijatnom svježinom.

Sortni sastav: najmanje 85% vina potiče od grožđa sorte Syrah uz mogućnost da do 15% vina potiče od grožđa drugih vinskih nearomatičnih sorti rejoniranih za proizvodnju vina za region Crnogorski basen Skadarskog jezera.

**Tip roze vina Crnogorski basen Skadarskog jezera Cabernet Sauvignon – Grenache**

Sadržaj stvarnog alkohola prosječno 13,25%vol.; sadržaj ukupnih kiselina prosječno 6,00 g/l; ukupni ekstrakt prosječno 20,00g/l. Lepršavo, elegantno suvo vino, mekanog i harmoničnog ukusa. Kiseline su blage, voćne i ostavljaju utisak prijatne svježine, u završnici ostaje osvježavajući ukus.

Sortni sastav: najmanje 50% vina potiče od grožđa sorte Cabernet Sauvignon, a više od 15% vina potiče od grožđa sorte Grenache.

**Tip crvenog vina Crnogorski basen Skadarskog jezera Vranac**

Sadržaj stvarnog alkohola prosječno 13,38%vol.; sadržaj ukupnih kiselina prosječno 5,15 g/l; prosječna pH vrijednost 3,55; specifična težina prosječno 0,9928; ukupni ekstrakt prosječno 26,61 g/l. Tamno crvene rubin boje sa nijansama ljubičaste. Na ukusu i mirisu podsjeća na zrele višnje i šumsko voće sa vanilskim tonovima koji ostavljaju naknadni ukus punoće i topline. Sortni sastav: najmanje 85% vina potiče od grožđa sorte Vranac uz mogućnost da do 15% vina potiče od grožđa drugih vinskih nearomatičnih sorti sa obojenom pokožicom bobice rejoniranih za proizvodnju vina za

region Crnogorski basen Skadarskog jezera.

**Tip crvenog vina Crnogorski basen Skadarskog jezera Vranac posebna maceracija i vinifikacija**

Sadržaj stvarnog alkohola prosječno 13,66%vol.; sadržaj ukupnih kiselina prosječno 4,89 g/l; prosječna pH vrijednost 3,47; specifična težina prosječno 0,9929; ukupni ekstrakt prosječno 27,47 g/l. Tamno crvene boje sa ljubičastim odsjajem. Mirisa je tipično sortnog sa ugodno razvijenom voćnom aromom borovnice, trešnje, šumskog voća, dok su u pozadini tonovi trešanja, suvog začinskog bilja i kafe. Tanini su primjetni, ukus pun, harmoničan i uravnotežen.

Sortni sastav: najmanje 85% vina potiče od grožđa sorte Vranac uz mogućnost da do 15% vina potiče od grožđa drugih vinskih nearomatičnih sorti sa obojenom pokožicom bobice rejoniranih za proizvodnju vina za region Crnogorski basen Skadarskog jezera.

**Tip crvenog vina Crnogorski basen Skadarskog jezera Vranac polusuvo**

Sadržaj stvarnog alkohola prosječno 14,35%vol.; sadržaj ukupnih kiselina prosječno 5,46 g/l; prosječna pH vrijednost 3,47; specifična težina prosječno 1,0001; ukupni ekstrakt prosječno 48,46 g/l. Vino puno na mirisu, na ukusu voćno, harmonično, srednjeg tijela.

Sortni sastav: najmanje 85% vina potiče od grožđa sorte Vranac uz mogućnost da do 15% vina potiče od grožđa drugih vinskih nearomatičnih sorti sa obojenom pokožicom bobice rejoniranih za proizvodnju vina za region Crnogorski basen Skadarskog jezera.

**Tip crvenog vina Crnogorski basen Skadarskog jezera Vranac poluslatko**

Sadržaj stvarnog alkohola prosječno 11,70%vol.; sadržaj ukupnih kiselina prosječno 5,15 g/l; prosječna pH vrijednost 3,58; specifična težina prosječno 1,0037; ukupni ekstrakt prosječno 49,40 g/l. Tamno crvene boje, harmoničnog ukusa i mirisa sa notama višnje i šumskog voća. Na ukusu izbalansiran odnos slasti i kiselina.

Sortni sastav: najmanje 85% vina potiče od grožđa sorte Vranac uz mogućnost da do 15% vina potiče od grožđa drugih vinskih nearomatičnih sorti sa obojenom pokožicom bobice rejoniranih za proizvodnju vina za region Crnogorski basen Skadarskog jezera.

**Tip crvenog vina Crnogorski basen Skadarskog jezera Kratošija**

Sadržaj stvarnog alkohola prosječno 14,25%vol.; sadržaj ukupnih kiselina prosječno 5,71g/l; prosječna pH vrijednost 3,46; specifična težina prosječno 0,9925; ukupni ekstrakt prosječno 28,78g/l. Intenzivne tamno crvene boje, prijatnog, harmoničnog i specifičnog sortnog ukusa i mirisa. Kod vina koje je odležavalo u drvenim sudovima izražena je aroma na nagorjelu hrastovinu, a u finišu nijanse zrele višnje i suve šljive.

Sortni sastav: najmanje 85% vina potiče od grožđa sorte Kratošija uz mogućnost da do 15% vina potiče od grožđa drugih vinskih nearomatičnih sorti sa obojenom pokožicom bobice rejoniranih za proizvodnju vina za region Crnogorski basen Skadarskog jezera.

**Tip crvenog vina Crnogorski basen Skadarskog jezera Merlot**

Sadržaj stvarnog alkohola prosječno 13,48%vol.; sadržaj ukupnih kiselina prosječno 5,05 g/l; prosječna pH vrijednost 3,48; specifična težina prosječno 0,9935; ukupni ekstrakt prosječno 27,61 g/l. Rubin crvene boje sa ljubičastim odsjajem. Miris je intenzivan i vrlo kompleksan, sa dominantnim notama crvenog i plavog bobičastog voća, dok su u pozadini prisutne začinske arome prosušenog bilja i prijatan miris ruže u tragovima. Na ukusu voćno, punog tijela, izbalansiranih kiselina sa sočnim taninima i voćnim karakterom.

Sortni sastav: najmanje 85% vina potiče od grožđa sorte Merlot uz mogućnost da do 15% vina potiče od grožđa drugih vinskih nearomatičnih sorti sa obojenom pokožicom bobice grozda rejoniranih za proizvodnju vina za region Crnogorski basen Skadarskog jezera.

**Tip crvenog vina Crnogorski basen Skadarskog jezera Marselan**

Sadržaj stvarnog alkohola prosječno 12,93%vol.; sadržaj ukupnih kiselina prosječno 5,51 g/l; prosječna pH vrijednost 3,46; specifična težina prosječno 0,9928; ukupni ekstrakt prosječno 26,07 g/l. Tamno crvene boje, kompleksne i začinske biberaste arome. U završnici prijatni zaokruženi tanini, relativno dugo, gipko, sa aromama višanja i trešnje u čokoladi.

Sortni sastav: najmanje 85% vina potiče od grožđa sorte Marselan uz mogućnost da do 15% vina potiče od grožđa drugih vinskih nearomatičnih sorti sa obojenom pokožicom bobice grozda rejoniranih za proizvodnju vina za region Crnogorski basen Skadarskog jezera.

**Tip crvenog vina Crnogorski basen Skadarskog jezera Cabernet Sauvignon**

Sadržaj stvarnog alkohola prosječno 13,48%vol.; sadržaj ukupnih kiselina prosječno 5,12 g/l; prosječna pH vrijednost 3,51; specifična težina prosječno 0,9929; ukupni ekstrakt prosječno 27,15 g/l. Tamno crvene boje, purpurnog odsjaja. Kompleksne i prijatne arome, koja podseća na zrelu trešnju i čokoladu. Vino je obogaćeno mekim taninima, koji mu daju punoću i zaokružuju prijatan, bogat i harmoničan ukus na kupinu, šljivu i crnu ribizlu, dopunjen notama eukaliptusa i bibera sa vanilinskim tonom u pozadini.

Sortni sastav: najmanje 85% vina potiče od grožđa sorte Cabernet Sauvignon uz mogućnost da do 15% vina potiče od grožđa drugih vinskih nearomatičnih sorti sa obojenom pokožicom bobice rejoniranih za proizvodnju vina za region Crnogorski basen Skadarskog jezera.

**Tip crvenog vina Crnogorski basen Skadarskog jezera Syrah**

Sadržaj stvarnog alkohola prosječno 12,35%vol.; sadržaj ukupnih kiselina prosječno 5,06 g/l; prosječna pH vrijednost 3,74; specifična težina prosječno 0,9943; ukupni ekstrakt prosječno 27,20 g/l. Rubin crvene boje, na mirisu su arome crvenog i šumskog voća u kombinaciji sa ruzmarinom i maslinom. Na ukusu baršunasti tanini sa voćnim, biberastim ukusom uz blagi uticaj hrasta.

Sortni sastav: najmanje 85% vina potiče od grožđa sorte Syrah uz mogućnost da do 15% vina potiče od grožđa drugih vinskih nearomatičnih sorti sa obojenom pokožicom bobice rejoniranih za proizvodnju vina za region Crnogorski basen Skadarskog jezera.

**Tip crvenog vina Crnogorski basen Skadarskog jezera Syrah polusuvo**

Sadržaj stvarnog alkohola prosječno 15,10%vol.; sadržaj ukupnih kiselina prosječno 4,5 g/l; prosječna pH vrijednost 3,86; specifična težina prosječno 0,9968; ukupni ekstrakt prosječno 40,20 g/l. Umjereno alkalno vino sa pretežno višim sadržajem alkohola. Rubin crvene boje, na mirisu su arome crvenog i šumskog voća u kombinaciji sa ruzmarinom i maslinom. Baršunasti tanini sa voćnim, biberastim ukusom.

Sortni sastav: najmanje 85% vina potiče od grožđa sorte Syrah uz mogućnost da do 15% vina potiče od grožđa drugih vinskih nearomatičnih sorti sa obojenom pokožicom bobice rejoniranih za proizvodnju vina za region Crnogorski basen Skadarskog jezera.

**Tip crvenog vina Crnogorski basen Skadarskog jezera Vranac – Kratošija**

Sadržaj stvarnog alkohola prosječno 12,88%vol.; sadržaj ukupnih kiselina prosječno 5,40 g/l; prosječna pH vrijednost 3,33; specifična težina prosječno 0,9922; ukupni ekstrakt prosječno 23,56 g/l. Intenzivne tamno crvene boje, prijatnog, harmoničnog i sortnog ukusa i mirisa. Kod vina koje je odležavalo u drvenim sudovima izražena je aroma na nagorjelu hrastovinu, u finišu nijanse zrele višnje i suvih šljiva. Sortni sastav: najmanje 50% vina potiče od grožđa sorte Vranac, a više od 15% vina potiče od grožđa sorte Kratošija.

**Tip crvenog vina Crnogorski basen Skadarskog jezera Čubrica**

Sadržaj stvarnog alkohola prosječno 12,93%vol.; sadržaj ukupnih kiselina prosječno 5,83g/l; prosječna pH vrijednost 3,40; specifična težina prosječno 0,9925; ukupni ekstrakt prosječno 24,77g/l. Intenzivne tamno crvene boje, prijatnog, harmoničnog i specifičnog sortnog ukusa i mirisa. Kod vina koje je odležavalo u drvenim sudovima izražena je aroma na nagorjelu hrastovinu, a u finišu nijanse zrele višnje i suve šljive.

Sortni sastav: najmanje 50% vina potiče od grožđa sorte Vranac, a više od 15% vina potiče od grožđa sorte Čubrica.

**Tip crvenog vina Crnogorski basen Skadarskog jezera Vranac – Cabernet Sauvignon**

Sadržaj stvarnog alkohola prosječno 13,48%vol.; sadržaj ukupnih kiselina prosječno 4,91 g/l; prosječna pH vrijednost 3,52; specifična težina prosječno 0,9925; ukupni ekstrakt prosječno 25,90 g/l. Vino sa pretežno umjereno višim sadržajem alkohola. Tamno crvene boje. Raskošna aroma zrelog šumskog voća. Na ukusu skladno s baršunastim taninima.

Sortni sastav: najmanje 50% vina potiče od grožđa sorte Vranac, a više od 15% vina potiče od grožđa sorte Cabernet Sauvignon.

**Tip crvenog vina Crnogorski basen Skadarskog jezera Cabernet Sauvignon – Merlot**

Sadržaj stvarnog alkohola prosječno 14,60%vol.; sadržaj ukupnih kiselina prosječno 5,55 g/l; prosječna pH vrijednost 3,48; specifična težina prosječno 0,9925; ukupni ekstrakt prosječno 29,20 g/l. Snažno vino sa višim sadržajem alkohola. Tamno crvene boje. Bogatog, harmoničnog i prijatnog ukusa i mirisa, sa notama suve šljive, crne ribizle, kupine i crne čokolade, a u pozadini se osjećaju začinske arome. Vino je bogato mekim taninima, koji mu daju punoću, dok ga živahne kiseline čine veoma svježim.

Sortni sastav: najmanje 50% vina potiče od grožđa sorte Cabernet Sauvignon, a više od 15% vina potiče od grožđa sorte Merlot.

**Tip crvenog vina Crnogorski basen Skadarskog jezera Vranac – Merlot – Petit Verdot**

Sadržaj stvarnog alkohola prosječno 15,00%vol.; sadržaj ukupnih kiselina prosječno 6,60 g/l; prosječna pH vrijednost 3,43; specifična težina prosječno 0,9930; ukupni ekstrakt prosječno 31,30 g/l. Snažno vino sa višim sadržajem alkohola. Tamno crvene boje sa purpurnim odsjajem. Moderno vino, voćnog karaktera. Arome višnje, kupine i šumskog voća, a u pozadini začinski tonovi. Snažno, ekstraktivno, dobrog balansa sa mekim taninima i dugotrajnom završnicom u kojoj dominiraju arome višnje i sitnog šumskog voća, savršeno uklopljene sa tonovima hrasta.

Sortni sastav: najmanje 50% vina potiče od grožđa sorte Vranac, uz mogućnost da ostali dio vina potiče od grožđa navedenih sorti u skladu sa proizvođačkom specifikacijom proizvoda.

**Tip crvenog vina Crnogorski basen Skadarskog jezera Vranac - Kratošija - Lisičina**

Sadržaj stvarnog alkohola prosječno 13,17%vol.; sadržaj ukupnih kiselina prosječno 5,25 g/l; prosječna pH vrijednost 3,58; specifična težina prosječno 0,9933; ukupni ekstrakt prosječno 27,27 g/l. Intenzivne tamno crvene boje, prijatnog, harmoničnog i specifičnog sortnog mirisa i ukusa. U finišu nijanse zrele višnje i suve šljive.

Sortni sastav: najmanje 30% vina potiče od grožđa sorte Vranac, a najmanje po 10% vina potiče od grožđa sorti Kratošija i Lisičina.

**Tip crvenog vina Crnogorski basen Skadarskog jezera Vranac - Kratošija - Lisičina polusuvo**

Sadržaj stvarnog alkohola prosječno 13,55%vol.; sadržaj ukupnih kiselina prosječno 2,17 g/l; specifična težina prosječno 0,9925; ukupni ekstrakt prosječno 26,43 g/l. Intenzivne tamno crvene boje, Specifičnog sortnog mirisa i ukusa. Uglavnom sa veoma niskim sadržajem ukupnih kiselina.

Sortni sastav: najmanje 30% vina potiče od grožđa sorte Vranac, a najmanje po 10% vina potiče od grožđa sorti Kratošija i Lisičina.

**Tip crvenog vina Crnogorski basen Skadarskog jezera Vranac - Kratošija – Syrah**

Sadržaj stvarnog alkohola prosječno 14,95%vol.; sadržaj ukupnih kiselina prosječno 6,20 g/l; specifična težina prosječno 0,9915; ukupni ekstrakt prosječno 27,60 g/l. Mirno suvo vino s pretežno višim sadržajem alkohola i s pretežno visokim sadržajem ekstrakta. Specifičnog sortnog mirisa i ukusa.

Sortni sastav: najmanje 50% vina potiče od grožđa sorte Vranac, uz mogućnost da ostali dio vina potiče od grožđa navedenih sorti u skladu sa proizvođačkom specifikacijom proizvoda.

**Tip crvenog vina Crnogorski basen Skadarskog jezera Vranac – Kratošija – Cabernet Sauvignon – Merlot**

Sadržaj stvarnog alkohola prosječno 13,15%vol.; sadržaj ukupnih kiselina prosječno 5,63 g/l; specifična težina prosječno 0,9933; ukupni ekstrakt prosječno 27,00 g/l. Tamno crvene boje. Raskošne arome zrelog šumskog voća stapaju se sa baršunastim taninima u impresivnu završnicu izuzetno harmoničnog vina sa velikim potencijalom za dalji razvoj i odležavanje. Vino je bogato i skladno, snažne strukture, sočnih tanina i gipkih kiselina. U veoma dugoj i postojanoj završnici se mogu osjetiti tonovi kupine, borovnice, brusnice i šljive, sa nijansama kafe, duvana i zemlje.

Sortni sastav: najmanje 50% vina potiče od grožđa sorte Vranac, uz mogućnost da ostali dio vina potiče od grožđa navedenih sorti u skladu sa proizvođačkom specifikacijom proizvoda.

**Tip crvenog vina Crnogorski basen Skadarskog jezera Negro Amaro - Vranac - Syrah**

Sadržaj stvarnog alkohola prosječno 13,20%vol.; sadržaj ukupnih kiselina prosječno 5,18 g/l; specifična težina prosječno 0,9930; ukupni ekstrakt prosječno 26,30 g/l. Mirno suvo vino s pretežno umjereno višim sadržajem alkohola i s pretežno višim sadržajem ekstrakta. Specifičnog sortnog mirisa i ukusa.

Sortni sastav: najmanje 30% vina potiče od grožđa sorte Vranac, uz mogućnost da ostali dio vina potiče od grožđa navedenih sorti u skladu sa proizvođačkom specifikacijom proizvoda.

**Tip crvenog vina Crnogorski basen Skadarskog jezera Syrah – Primitivo – Sangiovese - Vranac**

Sadržaj stvarnog alkohola prosječno 12,83%vol.; sadržaj ukupnih kiselina prosječno 5,23g/l; specifična težina prosječno 0,9936; ukupni ekstrakt prosječno 26,18 g/l. Mirno suvo vino s pretežno srednjim sadržajem alkohola, višom gustom i sadržajem ekstrakta. Intenzivne tamno crvene boje, Specifičnog sortnog mirisa i ukusa. Sortni sastav: najmanje 30% vina potiče od grožđa sorte Syrah, uz mogućnost da ostali dio vina potiče od grožđa navedenih sorti u skladu sa proizvođačkom specifikacijom proizvoda.

**Tip crvenog vina Crnogorski basen Skadarskog jezera Merlot – Marselan – Petit Verdot**

Sadržaj stvarnog alkohola viši, prosječno 14,10%vol.; sadržaj ukupnih kiselina prosječno 6,52g/l; ukupni ekstrakt prosječno 30,00g/l. Crvene boje sa purpurnim odsjajem. Arome višnje, kupine i šumskog voća, a u pozadini začinski tonovi paprike i bibera. Ekstraktivno, sa zrelim taninima, punog tijela i dugotrajnom završnicom.

Sortni sastav: najmanje 30% vina potiče od grožđa sorte Merlot, a najmanje po 10% vina potiče od grožđa sorti Marselan i Petit Verdot.

**Tip crvenog vina Crnogorski basen Skadarskog jezera Vranac –Cabernet Sauvignon – Marselan**

Sadržaj stvarnog alkohola viši, prosječno 14,10%vol.; sadržaj ukupnih kiselina prosječno 5,50g/l; ukupni ekstrakt prosječno 27,82g/l. Tamno crvene boje sa ljubičastim odsjajem. Vino voćnog karaktera. Arome višnje i šumskog voća, a u pozadini začinski tonovi paprike i bibera. Snažno, ekstraktivno, vino punog tijela i dobrog balansa sa mekim taninima i dugotrajnom završnicom.

Sortni sastav: najmanje 30% vina potiče od grožđa sorte Vranac, uz mogućnost da ostali dio vina

potiče od grožđa navedenih sorti u skladu sa proizvođačkom specifikacijom proizvoda.

#### **Tip crvenog vina Crnogorski basen Skadarskog jezera Vranac - Kratošija - Merlot**

Sadržaj stvarnog alkohola viši, prosječno 14,12%vol.; sadržaj ukupnih kiselina prosječno 4,58g/l; prosječna pH vrijednost 3,79 specifična težina prosječno 0,9931; ukupni ekstrakt prosječno 29,64g/l. Vina ovog tipa imaju uglavnom izraženu ljubičasto crvenu boju. Dominantne su arome višnje, a mogu se osjetiti i arome šljive i ljubičice. Vina ovog tipa su sa umjerenim tijelom, sa slabom do umjerenom postojanošću arome, kao i sa slabijom do dobrom gustativnom ravnotežom.

Sortni sastav: najmanje 30% vina potiče od grožđa sorte Vranac, a najmanje po 10% vina potiče od grožđa sorti Kratošija i Merlot.

#### VINO OD PREZRELOG GROŽĐA

##### **Tip vina Crnogorski basen Skadarskog jezera bijelo slatko od prezrelog grožđa**

Sadržaj stvarnog alkohola je umjereno viši - prosječno 13,50%vol.; sadržaj ukupnih kiselina prosječno 5,85 g/l; prosječna pH vrijednost 3,15; specifična težina prosječno 1,0240; ukupni ekstrakt prosječno 107,90 g/l. Ovaj tip vina je sa veoma visokom gustinom i veoma visokim sadržajem ekstrakta.

Sortni sastav: prezrelo grožđe bijelih sorti rejoniranih za proizvodnju vina za region Crnogorski basen Skadarskog jezera.

##### **Tip vina Crnogorski basen Skadarskog jezera roze Vranac – Grenache slatko**

Sadržaj stvarnog alkohola prosječno 13,95%vol.; sadržaj ukupnih kiselina prosječno 5,90 g/l; prosječna pH vrijednost 3,01; specifična težina prosječno 1,0250; ukupni ekstrakt prosječno 112,40 g/l. Elegantno vino, punog i harmoničnog ukusa s veoma visokom gustinom i veoma visokim sadržajem ekstrakta. Kiseline su voćne i ostavljaju utisak prijatne svježine.

Sortni sastav: grožđe sorti sa obojenom pokožicom bobica grozda rejoniranih za proizvodnju vina za region Crnogorski basen Skadarskog jezera.

##### **Tip vina Crnogorski basen Skadarskog jezera Vranac od prezrelog grožđa**

Sadržaj stvarnog alkohola prosječno 14,97%vol.; sadržaj ukupnih kiselina prosječno 6,00 g/l; prosječna pH vrijednost 3,31; specifična težina prosječno 1,0153; ukupni ekstrakt prosječno 75,23 g/l. Vino sa višim sadržajem alkohola, izuzetne punoće, zaokruženog i vrlo bogatog bukea, u kojem se prepliću mirisi i ukusi čokolade, kafe, suvih višanja, smokava i suvog crnog grožđa. Ima veoma upečatljivu i toplu čokoladnu završnicu.

Sortni sastav: najmanje 85% vina potiče od prezrelog grožđa sorte Vranac uz mogućnost da do 15% vina potiče od grožđa drugih vinskih nearomatičnih sorti sa obojenom pokožicom bobice rejoniranih za proizvodnju vina za region Crnogorski basen Skadarskog jezera.

#### LIKERSKO VINO

##### **Tip likerskog vina Crnogorski basen Skadarskog jezera Chardonnay**

Sadržaj stvarnog alkohola od 15,00 – 22%vol.; sadržaj ukupnih kiselina od 4,50 – 7,50g/l; sadržaj neprevrelog šećera min. 50,00 g/l (slatko, prosječno 64,68 g/l); ekstrakt bez šećera min. 15,00g/l (viši, prosječno 27,20g/l). Likersko vino slamasto žute boje. Miris kompleksan, razvijen, zreo, voćnog karaktera.

Sortni sastav: najmanje 85% vina potiče od grožđa sorte Chardonnay.

##### **Tip likerskog vina Crnogorski basen Skadarskog jezera rose Kratošija – Vranac**

Sadržaj stvarnog alkohola od 15,00 – 22%vol.; sadržaj ukupnih kiselina od 4,50 – 6,00g/l; sadržaj neprevrelog šećera min. 50,00 g/l (prosječno 60,00g/l); ekstrakt bez šećera min. 18,00g/l (povećan, prosječno 30,20g/l). Likersko vino harmoničnog ukusa i mirisa sa notama višnje i šumskog voća. Na ukusu izbalansiran odnos slasti i kiselina.

##### **Tip likerskog vina Crnogorski basen Skadarskog jezera Vranac**

Sadržaj stvarnog alkohola od 15,00 – 22%vol.; sadržaj ukupnih kiselina od 4,50 – 6,00g/l; sadržaj neprevrelog šećera min. 50,00 g/l (prosječno 64,99g/l); ekstrakt bez šećera min. 18,00g/l (povećan, prosječno 30,00g/l). Likersko vino crvene boje, harmonično, miris višnje. Na ukusu izbalansirano.

Sortni sastav: najmanje 85% vina potiče od grožđa sorte Vranac.

##### **Tip likerskog vina Crnogorski basen Skadarskog jezera Syrah**

Sadržaj stvarnog alkohola od 15,00 – 22%vol.; sadržaj ukupnih kiselina od 4,50 – 8,00g/l; sadržaj neprevrelog šećera min. 50,00 g/l (slatko, prosječno 64,99g/l); ekstrakt bez šećera min. 18,00g/l (povećan, prosječno 30,50g/l). Zaokruženog i vrlo bogatog bukea, u kojem se prepliću mirisi i ukusi čokolade, suvih višanja i šljiva. Sortni sastav: najmanje 85% vina potiče od grožđa sorte Syrah.



### KVALITETNO PJENUŠAVO VINO

#### **Tip kvalitetnog pjenušavog bijelog vina Crnogorski basen Skadarskog jezera brut /extra suvo**

Sadržaj stvarnog alkohola prosječno 12,68%vol.; sadržaj ukupnih kiselina prosječno 5,81 g/l; prosječna pH vrijednost 3,13; specifična težina prosječno 0,9929; ukupni ekstrakt prosječno 25,10 g/l. Slamaste do žuto-zlatne boje. Ima postojane i prijatne mjehuriće, koji ga čine na ukusu živahnim i svježim. Miris umjerenog intenziteta, voćni. Pitko i na ukusu svježe, dobre ravnoteže, srednje postojanosti arome.

Sortni sastav: grožđe sorti Krstač i Chardonnay.

#### **Tip kvalitetnog pjenušavog bijelog vina Crnogorski basen Skadarskog jezera suvo/polusuvo**

Sadržaj stvarnog alkohola prosječno 12,40%vol.; sadržaj ukupnih kiselina prosječno 5,54 g/l; prosječna pH vrijednost 3,20; specifična težina prosječno 0,9989; ukupni ekstrakt prosječno 39,33 g/l. Vino je kristalno čiste žuto-slamnaste boje sa zlatnim odsjajem, pitko i na ukusu svježe, diskretno zaokruženog mirisa na zelenu jabuku. Ima postojane i prijatne mjehuriće, koji ga čine na ukusu živahnim i svježim.

Sortni sastav: grožđe sorti Krstač i Chardonnay.

#### **Tip kvalitetnog pjenušavog roze vina Crnogorski basen Skadarskog jezera suvo/polusuvo/slatko**

Sadržaj stvarnog alkohola prosječno 13,00%vol.; sadržaj ukupnih kiselina prosječno 5,90 g/l; prosječna pH vrijednost 3,10; specifična težina prosječno 1,0100; ukupni ekstrakt prosječno 69,00 g/l. Vino je žive roza boje sa kristalnim odsjajem, diskretnog mirisa maline. Ima postojane i prijatne mjehuriće, koji ga čine na ukusu živahnim i svježim.

Sortni sastav: grožđe sorti sa obojenom pokožicom bobice rejoniranih za proizvodnju vina za region Crnogorski basen Skadarskog jezera.

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

Enološki postupci koji se mogu koristiti u proizvodnji vina sa geografskom oznakom u okviru regiona Crnogorski basen Skadarskog jezera navedeni su u Tabeli 1.

Tabela 1.: Najznačajniji enološki postupci koji se mogu koristiti prilikom proizvodnje vina u regionu Crnogorski basen Skadarskog jezera

R. br.	Enološki postupak / uslovi primjene <sup>(1)</sup>	Ograničenje u primjeni
1.	Provjetravanje (aeracija) ili upotreba gasovitog kiseonika (oksidacija)	
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 *	
	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) <sup>(2)</sup> ili do 0,3g/l za sekundarnu fermentaciju pjenušavih vina

6.	dodavanje amonijum-bisulfita *	Najviše 0,2 g/l (izraženo kao so) <sup>(2)</sup> , 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 <sup>(3)</sup>
	- 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-disulfid ili kalijum-pirosulfid	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 <sup>(3)</sup>
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> ,	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.	
	Otkiseljavanje	

13.	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, – <del>homogeni preparat vinske kiseline i kalcium-</del>	
14.	Upotreba preparata od čelijskih 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 <sup>(4)</sup>
19.	Upotreba jonoizmjenjivačkih smola * (samo kod šire namijenjene proizvodnji koncentrovane rektifikvane šire)	
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 kalijum-ferocijanidom, – crvenih vina kalijum-ferocijanidom ili kalcijum-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 kalciuma *	
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*	

32.	Upotreba pločica čistog parafina inpregniranog alilizotijacijanom u cilju stvaranja sterilne atmosfere*	U vinu ne smije biti prisutan alilizotijacijanat u tragovima
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 (upotreba pod posebnim pod posebnim uslovima)	
38.	Upotreba: – kalcijum-alginata ili – kalijum-alginata *	
39.	Korekcija sadržaja alkohola u vinu *	
40.	Dodavanje karboksimetil-celuloze (celuloz. gume) za stabilizaciju tartarata* (za podkategorije pjenušavih i gaziranih vina)	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	
47.	Smanjenje sadržaja šećera u širi kroz membranske	
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 i od strane OIV		
<p>(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, koncentrovano 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.</p> <p>(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.</p> <p>(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.</p> <p>(4) Ograničenje upotrebe iznosi 250 mg/l po postupku.</p> <p>* 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)).</p>		

### **Opšta ograničenja u proizvodnji vina**

Prilikom proizvodnje vina u okviru regionu Crnogorski basen Skadarskog jezera 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 geografskom oznakom porijeklom iz regiona Crnogorski basen Skadarskog jezera ne smije se vršiti sa širom, odnosno vinom iz drugih vinogradarskih područja.

Ograničenja u proizvodnji vina s geografskom oznakom u okviru regiona Crnogorski basen Skadarskog jezera koja se označavaju pojedinim tradicionalnim izrazima su:

- Odležavanje najmanje tri godine bijelog ili roze vina koje se označava tradicionalnim izrazom „arhivsko” vino;
- Odležavanje najmanje 18 mjeseci u drvenim sudovima crvenog vina koje se označava tradicionalnim izrazom „rezerva”;
- Proizvodnja vina sa tradicionalnim izrazom „vino od samotoka” ili „samotok” od šire dobijene samoocjeđivanjem kljuka, bez bilo kakvog presovanja;
- Proizvodnja vina sa tradicionalnim izrazom „kasna berba” u godinama izuzetno povoljnim za gajenje vinove loze od grožđa ubranog kasnije u odnosu na uobičajno vrijeme berbe, usled čega je povećan sadržaj šećera u grožđu, odnosno širi;
- 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 geografskom oznakom u okviru regiona Crnogorski basen Skadarskog jezera 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 geografskom oznakom vrši se u okviru granica regiona Crnogorski basen Skadarskog jezera ili u neposrednoj blizini ovog vinogradarskog područja i to u vinariji gdje se obavlja proizvodnja vina.

Šira i koncentrovane šire za doslađivanje vina namijenjene proizvodnji vina sa geografskom oznakom moraju biti iz regiona Crnogorski basen Skadarskog jezera.

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 geografskom oznakom u okviru regiona Crnogorski basen Skadarskog jezera može se eventualno 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 sljedeći 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 regiona Crnogorski basen Skadarskog jezera i to u objektu vinarije gdje se obavlja proizvodnja namijenjena proizvodnji vina s geografskom oznakom, a proizvođači vode evidenciju o ovom enološkom postupku i te podatke upisuju u dokumentaciju koja prati transport.

Obogaćivanje se može vršiti do 31. decembra u godini u kojoj je bila berba grožđa, osim kada se postupak sprovodi koncentrovanjem vina hlađenjem što može da se vrši bez vremenskog ograničenja.

### **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 geografskom oznakom u okviru regiona Crnogorski basen Skadarskog jezera mogu u izuzetnim nepovoljnim (izuzetno toplim ili hladnim) godinama podvrgnuti postupku dokiseljavanja ili otkiseljavanja.

Dokiseljavanje proizvoda namijenjenih proizvodnji vina s geografskom oznakom u okviru regiona Crnogorski basen Skadarskog jezera, 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 geografskom oznakom u okviru regiona Crnogorski basen Skadarskog jezera, 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 s geografskom oznakom može se 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 geografskom oznakom može se djelimično otkiseljavati.

Dokiseljavanje i otkiseljavanje se vrši u okviru granice regiona Crnogorski basen Skadarskog jezera i to u objektu vinarije gdje se obavlja proizvodnja namijenjena proizvodnji vina s geografskom oznakom, 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 geografskom oznakom proizvedenog u okviru regiona Crnogorski basen Skadarskog jezera, 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. 03. naredne kalendarske godine.

Datum najranijeg stavljanja u promet vina s geografskom oznakom proizvedenog u okviru regiona Crnogorski basen Skadarskog jezera, a koje se označava tradicionalnim izrazom „rezerva” je 01. jun u drugoj godini nakon godine kada je bila berba grožđa.

### **Razgraničenje geografskog proizvodnog područja**

Crnogorski basen Skadarskog jezera čini područje sliva rijeka Skadarskog jezera sa plodnom Zetskom i Bjelopavičkom ravnicom koje se prostiru u pravcu sjeverozapad-jugoistok, oivičene visokim dinarskim planinama, zaravni dubokog krša i Skadarskim jezerom. Čitav region je pod znatnim uticajem Jadranskog mora preko rijeke Bojane i Skadarskog jezera, stvarajući zajedno sa specifičnim orografskim karakteristikama jedinstveni klimatsko-reljefni kompleks velikih različitosti na relativno malom prostoru.

Zetska ravnica je uskim prolazom na sjeverozapadnoj strani spojena sa Bjelopavičkom ravnicom i blago su nagnute ka jugoistoku, čineći tako, površinskim i podzemnim vodama bogatu, jedinstvenu cjelinu. Ravničarski djelovi ovog područja su okruženi visokim krševitim planinama i brdovitim

predjelima, kao što su Rumija, Sutorman, Ceklinštak, Kostadin, Bobija, Dobrštak, Viran, Debeljak, Vrtijeljka, visoki Katunski krš, Veliki i Mali Garač, Prekornica, Planinica, Ostroška greda, Maganik, Piperske, Moračke i Kučke planinama (Žijovo), Prokletije i druge.

Regionom dominira skadarsko - podgorička kotlina koja čini specifičan spoj prostranih plodnih nizija i stranama sa brojnim kraškim oblicima, oko koje se uzdižu planine, a na jugoistoku se završava plavljenim i zabarenim prijedelima.

U okviru regiona Crnogorski basen Skadarskog jezera postoji sedam subregiona, manjih teritorijalnih jedinica sa specifičnim agroekološkim uslovima: Kučki, Crmnički, Riječki, Podgorički, Piperski, Katunski i Bjelopavlički, od kojih je najveći subregion Podgorica, koji predstavlja skoro polovinu površine Regiona (42,97%). Subregion Crmnica čini 14,46%, Bjelopavlići 13,42%, Riječki subregion 12,68%, Katuni 7,71%, Kući 4,21% i Piperi 1,37% površine Regiona.

Regionu Crnogorski basen Skadarskog jezera pripadaju i tzv. oaze - uska vinogradarska geografska proizvodna područja, koja se geografski ne graniče s ostalim djelovima (subregionima) vinogradarskog područja kome pripadaju. To su: Vranjina i sva ostrva u Skadarskom jezeru, Dedići, Gluhi Do i Gluhi Do-zapad, Bukovik, Kosijeri, Štitari-jug, Grabovi Do, Miloši, Razvađa, Njeganovica, oaza manastira Sv. Jovana krstitelja, Dolovi Kovački, Međuriječje, Pelev Brijeg, Trimojevići, Klopot, Bratonožići, Gornje Momče, Donje Momče, Donje Momče-sjever, Cvilin i Cvilin-sjever, Bezjovo, Dubravica, Orahovo, Krenza, Rošenica, Rudine, Bisać, Budza i Žabljak-Skadarsko jezero.

Region Crnogorski basen Skadarskog jezera obuhvata katastarske opštine u administrativnim opštinama Podgorica, Danilovgrad, Bar, Nikšić, Cetinje i Kolašin.

Katastarske opštine iz opštine Podgorica su: Baloči, Beri, Bezjovo, Bijelo Polje, Bioče, Blizna, Botun, Brežine, Budza, Buronje, Cerovica, Cijevna, Crnci, Cvilin, Dajbabe, Dinoša, Doljani, Dolovi, Donja Gorica, Donji Kokoti, Donji Zatrijebac, Draževina, Đurkovići, Farmaci, Fundina, Goljemadi, Golubovci, Gornji Zatrijebac, Gostilj, Gradac, Grbavci, Gruda, Hoti, Klopot, Koći, Kopilje, Liješnje, Lutovo, Mahala, Masline, Metaguži, Medun, Momče, Mrke, Orasi, Pelev Brijeg, Podgorica I, II, III, Progonovići, Radeća, Rijeka, Rogami, Stanjevića Rupa, Stari Trabojin, Tološi, Trmanje, Tuzi, Ubli, Velje Brdo, Vranj, Vranjina, Vrbica, Vukovci i Vuksanlekići.

Katastarske opštine iz opštine Danilovgrad su: Bandići, Bare, Brijestovo I, Ćurčići, Ćurilac, Danilovgrad I, Donji Zagarač, Glavica, Glizice, Gorica, Gornji Zagarač, Grbe, Grlić, Jastreb, Jelenak, Kosić, Kujava, Martinići, Međeđe I, Novo Selo, Pažici, Podglavice, Podkraj, Ržišta, Slap, Slatina I, Spuž, Vrela, Zagorak i Zagreda.

Katastarske opštine iz opštine Bar su: Arbnež, Bobovište, Boljevići, Braćeni, Brčeli, Brijege, Bukovik, Ckla, Dedići, Donji Murići, Dupilo, Gluhi Do, Godinje, Komarno, Koštanjica, Krnjice, Limljani, Livari, Martići, Orahovo, Ostros, Ovtočići, Pinčići, Popratnice, Sotonići, Seoca, Tejani, Tomići, Trnovo, Utrg i Virpazar.

Katastarske opštine iz opštine Nikšić su: Bogetići, Drenovštica, Milojevići, Povija, Stubica i Stubički Kraj.

Katastarske opštine iz opštine Cetinje su: Bobija, Ceklin, Čukovići, Đinovići, Dobrsko Selo, Dodoši, Drušići, Građani, Ljubotinj I I II, Meterizi, Mihailovići, Prevlaka, Riječani, Rijeka Crnojevića, Rvaši, Štitari i Žabljak.

Katastarske opštine iz opštine Kolašin su: Međuriječje, Vlahovići i Bulatovići.

Površina regiona Crnogorski basen Skadarskog jezera je 113.526,37 ha. Prema podacima iz Vinogradarskog registra, proizvođači ovog regiona predstavljaju 96,81% od ukupnog broja evidentiranih proizvođača, a površine evidentiranih vinograda su 99,25% (2.561,33 ha) u odnosu na ukupne evidentirane površine vinograda.

Najveće površine vinograda za komercijalnu proizvodnju vina u okviru regiona Crnogorski basen Skadarskog jezera nalaze se na lokalitetima između Podgorice i Skadarskog jezera. Vinogradi i proizvodnja vina su pretežno skoncentrisani na nadmorskim visinama do 100 m.

### **Maksimalni prinosi po hektaru**

Struktra vinograda po pitanju broja biljaka po hektaru regiona Crnogorski basen Skadarskog jezera je različita i kreće se od 2.000 do 6.000 biljaka vinove loze po hektaru, a u vinogradima gajenim na tradicionalan način od 7.000 do 10.000 biljaka po hektaru.

Maksimalni dozvoljeni prinos zavisi od broja biljaka po hektaru. U regionu Crnogorski basen Skadarskog jezera, maksimalno dozvoljeni prinos u komercijalnom vinogradu, gustine sklopa od 3.000-4.000 biljaka po hektaru, namijenjenom proizvodnji vina sa geografskom oznakom, je 16.000kg/ha (4kg/čokotu), a u vinogradu, gustine sklopa preko 4.000 biljaka po hektaru je 17.500kg/ha (3,5kg/čokotu). U veoma povoljnim godinama, prinosi se mogu uvećati za dodatnih 1 kg po biljci vinove loze, s tim da ne dođe do promjene kvaliteta grožđa i promjene kvaliteta i karakteristika vina datog područja u odnosu na prosječne vrijednosti.

### **Glavne sorte vinove loze upotrijebljene u proizvodnji**

Vodeća sorta regiona Crnogorski basen Skadarskog jezera je Vranac, koju uzgajaju skoro svi proizvođači u ovom regionu (97,73%). Takođe, značajno učešće u sortimentu ovog vinogradarskog područja ima i sorta Kratošija koju uzgaja 50,31% proizvođača. U manjem procentu zastupljene su sorte: Cabernet Sauvignon(3,92%) i Chardonnay (2,06%), Osim ovih sorti, preporučene i dozvoljene vinske sorte za proizvodnju vina sa geografskom oznakom su: Aglianico, Alicant Buschet, Crna Tamjanika i sorte / varijeteti Muscat des roses noir, Čubrica, Gamay, Gamay Teintueier, Greco Nero, Grenache, Frankovka, Cabernet Franc, Lambrusco, Lisičina, Marselan, Merlot, Montepulciano, Muscat Hambourg, Negro Amaro, Pinit Noir, Prokupac, Petit Verdot, Sangiovese, Syrah, Graševina, Krstač, Malvasia i sorte / varijeteti iz grupe Malvazije uključujući i Maraštinu, Müller- Thurgau, Muškačela i sorte / varijeteti Muscat-a, Pinot Blanc, Pinot Gris, Pošip, Rajnski rizling, Rkatsiteli, Ružica, Saperavi, Smederevka, Sauvignon, Traminac (svi varijeteti), Chenin Blanc, Ugni Blanc, Vioignier, Žilavka, Žižak, Župljanka kao i domaće novostvorene i druge autohtone / lokalne sorte.

Vodeći uzgojni oblici u komercijalnim vinogradima regiona Crnogorski basen Skadarskog jezera su Jednogubi Gijov (Gujo), kao i Dvogubi Gijov (Gujo), a takođe su prisutne i Roajatska (Royat), Kazanavljeva (Cazenove) i Mozerova (Moser) kordunica. U ovom vinogradarskom području se kod pojedinih starih vinograda mogu naći tradicionalni peharasti uzgojni oblici.

#### **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, tamnozeleno 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 rehljav. Peteljka grozđa je zeljasta, krta i dugačka.

#### Agrobiološke karakteristike

Vranac je pozna 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 prouzrokovaju plamenjače i pepelnice srednje osjetljiv. Prema prouzrokovču sive plijesni je osjetljiv, a naročito u godinama kada postoji veća vlažnost u fazi sazrijevanja grožđa.

#### 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 grožđa sorte Vranac se često koristi i za kupažu sa vinima drugih sorti radi popravke njihove boje.

#### 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.

#### **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 naličije baršunasto maljav. Zupci su vrlo krupni, šiljati i povijeni naniže. Nervi lista su debeli i pokriveni čekinjastim dlačicama. Boja lica lista je tamnozeleno.

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 prouzročivaču plamenjače, a nešto veću otpornost prema prouzročivaču 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.

#### **Krstač**

Krstač je najzastupljenija bijela sorta Crne Gore. Naziv je dobila zbog oblika grozda koji ima jače razvijen prvi par bočnih ogranaka, pa podsjeća na krst.

#### Botanički opis i agrobiološke karakteristike

Sorta Krstač je bujna sa dugim okruglim lastarima.

Mladi lastar je skoro gladak, go, zelen, a sa sunčane strane bronzane boje.

List je srednje veličine, cijeli ili trodjelan, drškin urez zatvoren, lice lista je golo, naličije sa sitnim, kratkim, čekinjastim dlačicama.

Grozđ je veliki, valjkasto kupast, srednje zbijen do zbijen.

Bobica je okroglasta sa pokožicom srednje debljine i žutozelene boje.

Grožđe je osjetljivo na sivu plijesan. Na plamenjaču i oidijum je relativno otporno.

#### Tehnološke i senzorne karakteristike šire i vina

Šira obično sadrži 19 - 22% šećera i 5-6 g/l ukupnih kiselina. Daje vina uglavnom sa 11-13% alkohola i 6-7 g/l ukupnih kiselina.

Krstač je sorta koja zahtijeva veliku posvećenost u vinogradu, a njeno grožđe pažnju pri proizvodnji vina.

#### 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.

#### **Žižak**

#### Botanički opis i agrobiološke karakteristike

Sorta Žižak ima veliku bujnost. List je veliki, petodjelan, tamnozeleno boje sa drškom srednje dužine.

Cvijet: morfološki i funkcionalno hermafroditan.

Grozđ je mali, sa malim, okruglim bobicama zeleno-žute boje.

Grožđe ove sorte ima izrazitu otpornost prema prouzročivaču sive plijesni. Sorta je poznata – sazrijeva u III epohi.

Prinosi se uglavnom kreću od 10.000 do 15.000 kg/ha.

#### Tehnološke i senzorne karakteristike šire i vina

Karakteristike šire: šira sadrži 19 - 24% šećera i 6-9 g/l ukupnih kiselina.

Vina od grožđa sorte Žižak su osvježavajuća i u pogodnim godinama mogu biti visokokvalitetna.

#### Fenolna jedinjenja

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

**Povezanost s geografskim područjem** (opisati poseban kvalitet proizvoda, ugled i dr. karakteristike koje se mogu pripisati tom geog. porijeklu)

#### **Uzročno-posledična povezanost: istorija**

Istorija crnogorskog vinarstva datira od predromaničkog perioda. Još u vrijeme kada je na teritoriji savremene Crne Gore bila ilirska država, vinogradi su rasli u dolini Skadarskog jezera. Slovensko stanovništvo naseljeno u ovim krajevima nastavilo je sa gajenjem vinove loze. Pisani tragovi o istorijatu crnogorskog vinarstva su navodi Rovinskog, o predanju starom "tri i više stoljeća", po kojem su preci Crmničana prilikom doseljenja "zatekli loze". Prema podacima Nićifora Dučića u Crmnici je 1863. godine rodilo 5.041 barela vina, što iznosi oko 363.000 litara.

Organizovaniji rad na unapređenju vinogradarstva Crne Gore počinje u vrijeme vladavine Kralja Nikole (1860 – 1918). U tom periodu otvara se prva poljoprivredna škola u Danilovgradu (1875. god.) i osnivaju se prvi lozni rasadnici.

Državni rasadnik u Danilovgradu smatrao se najboljim rasadnikom u zemlji. U njegovom sklopu bili su voćno-lozni rasadnici u Limljanima, Baru, Kolašinu i Morači. Nekoliko godina nakon toga osniva se lozni rasadnik u Sotonićima, koji je imao značajan uticaj na proširenje vinograda u Crnoj Gori. Godine 1890. U „Glasu Crnogorca“ nailazimo na naredbu Kralja Nikole koja glasi: „Da svaki crnogorski vojnik iz onih mjesta gdje može roditi loza, usadi ove godine po 200 loza, a za 10 godina oslobađa poreza na lozu one porodice koje od dobre volje usade te godine 2.000 čokota“.

U tom periodu Crna Gora ima 1145 ha vinograda sa kalemljenom lozom i prve specijalizovane zemljoradničke vinogradarsko-vinarske zadruge otvorene 1911. godine; postavljene su osnove savremenog crnogorskog vinogradarstva. Crna Gora dobija nekoliko nagrada za kvalitet vina 1907. godine na izložbi vina u Londonu- veliku zlatnu medalju – grand prix za vrhunski kvalitet crmničkog vina Vranac. Godine 1928. crnogorska vina ušla su u listu 6 najboljih vina na izložbi u Beogradu.

Period poslije II svjetskog rata karakteriše dosta usporeno podizanje vinograda u Crnoj Gori. Akademik Marko Ulićević u "Prilog rejonizaciji vinogradarstva u Crnoj Gori" 1959. navodi da Titogradsko vinogorje obuhvata vinogradarske krajeve opština Titograd i Danilovgrad kao i katastarske opštine Povija, Bogetići, Drenovštica i Milojevići, iz opštine Nikšić. Akademik ističe da su mnogi zasadi u okolini Titograda veoma stari tako da niko od savremenika ne zna kad su posađeni. Zna se da je u vrijeme oslobođenja Podgorice od Turaka pod vinogradima je bila čitava površina od grada do Doljana. Glavna sorta (80%) bila je Kratošija koja ima više tipova sa različitim nazivima, dok je druga sorta po zastupljenosti (oko 10%) bio bijeli krstač, karakterističan za Doljane i Beri. Vranac nije bio puno zastupljen u starom sortimentu. Međutim u poslijeratnim zasadima u okviru Poljoprivrednog dobra "Kruševac" i "Vinogradar", Vranac je pokazao veoma dobre rezultate. U Crmnici su dominantne crne vinske sorte vranac i kratošija, a od bijelih sorti preovlađuje bijeli krstač i lisičina.

Prekretnica u daljem razvoju crnogorskog vinogradarstva bila je realizacija projekta "Ćemovsko polje" (1977-1982). Tim projektom Crna Gora je dobila 1500 ha vinograda kao i moderan Vinarski podrum, kapaciteta 2000 vagona koji su dodijeljeni kompaniji "13. Jul - Plantaže". Danas je to najveći vinograd u jednom kompleksu u Evropi sa 2315ha i godišnjom proizvodnjom grožđa oko 22 mil. kg i godišnjom proizvodnjom vina od 11-14 mil. litara.

Bez obzira na nepovoljna dešavanja kroz istoriju, ratove, period ekonomske blokade, crnogorski vinari nikada nijesu napuštali svoje vinograde i vinarije, u kontinuitetu su unapređivali kvalitet vina, uz respektivan odnos prema tradiciji. Agroekološki uslovi u regionu Crnogorski basen Skadarskog jezera izuzetno su povoljni za postizanje odličnog kvaliteta grožđa koje se uz savremenu enotehnologiju pretače u vrhunska vina. Upravo zbog toga, ovo je drevno vinogradarsko podneblje, što je i potvrđeno kroz savremena genetska istraživanja – genetičku identifikaciju autohtonih crnogorskih sorti grožđa.

#### **Uzročno-posledična povezanost: klima**

Region Crnogorski basen Skadarskog jezera se nalazi u neposrednoj blizini Skadarskog jezera, koje je sa površinom od 369,7 km<sup>2</sup> najveće jezero na Balkanskom poluostrvu. Svakako ovako velika vodena površina utiče na ublažavanje ekstremnih temperatura u neposrednoj blizini jezera, na povećanje difuzne svjetlosti u predjelima nagnutim prema jezeru, kao i na djelimično povećanje vlažnosti vazduha.

Osim toga, preko rijeke Bojane i Skadarskog jezera, čitav region je pod znatnim uticajem Jadranskog mora.

Srednja godišnja temperatura vazduha u regionu Crnogorski basen Skadarskog jezera kreće se u intervalu od 12,1°C u Kopilju do 16,5°C u Podgorici. U najvećem dijelu regiona Crnogorski basen Skadarskog jezera preovlađuje srednja godišnja temperatura vazduha u intervalu iznad 14°C pa do 16°C, a u najvišim djelovima regiona u intervalu od iznad 10°C pa do 12°C.

Srednja mjesečna temperatura u toku septembra (kada većina sorti ulazi u fenološku fazu šarka ili grožđe zri) je od 17,9°C u Kopilju do 22,4°C u Podgorici, što je povoljno, prije svega u nižim

područjima Regiona, za sazrijevanje grožđa.

Najveći dio regiona Crnogorski basen Skadarskog jezera, prije svega u nižim djelovima, ima blage zime. Pored toga, zbog uticaja toplog vazduha koji sa Jadranskog mora prodire dolinom rijeke Bojane i preko Skadarskog jezera, ljetnji mjeseci imaju višu srednju temperaturu vazduha, kao i jesenji mjeseci.

Generalno gledno, region Crnogorski basen Skadarskog jezera ima optimalne srednje temperature vazduha za odvijanje cvjetanja, porast lastara i obrazovanja okaca vinove loze, kao i za sazrijevanje grožđa, a koji su u nižim djelovima regiona izuzetno povoljni.

U regionu Crnogorski basen Skadarskog jezera dominantan je uticaj mediteranske klime, koja je nešto modifikovana, sa nejednakim rasporedom padavina tokom godine, gdje su veće količine padavina tokom hladnijih mjeseci. Srednja mjesečna suma padavina u ovom regionu je najmanja tokom jula kada se javlja izraženi minimum padavina i kreće se u intervalu od 25,0 mm u Virpazaru do 56,6 mm u Kopilju. Najveća suma padavina je krajem jeseni i početkom zime, odnosno tokom novembra od 234,6 mm u Golubovcima do 515,4 mm u Ceklinu. Količina padavina u regionu Crnogorski basen Skadarskog jezera opada idući od zapada ka istoku područja.

U regionu Crnogorski basen Skadarskog jezera srednja vegetaciona suma padavina kreće se u intervalu od 666,4 mm u Golubovcima do 1.236,0 mm u Ceklinu. U najvećem dijelu ovoga regiona srednja vegetaciona suma padavina je u intervalu od iznad 600 mm pa do 800 mm. Srednja godišnja suma padavina u ovom vinogradarskom području opada idući od zapada prema istoku i kreće se u intervalu od 1.542,1 mm u Golubovcima, pa do 3.393,1 mm u Ceklinu.

Srednja relativna vlažnost vazduha u okviru regiona Crnogorski basen Skadarskog jezera je u granicama optimuma, odnosno u intervalu iznad 50% pa do 80% (nešto je veća na višim nadmorskim visinama). Vlažnost vazduha je uglavnom povoljna tokom perioda cvjetanja, kao i porasta i sazrijevanja grozdova.

Ovo vinogradarsko područje ima dovoljno sunčeve svjetlosti koja je neophodna lišću vinove loze za obavljanje fotosinteze. Prije svega u nižim djelovima Regiona, 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) (veoma vruća klimatska grupa),** u najvećem dijelu regiona Crnogorski basen Skadarskog jezera je u intervalu od 21°C do 23°C;

**2. Suma efektivnih temperatura - Vinklerov indeks (Winkler degree days) (WI)** je uglavnom visok s vrijednošću od 2.571°C u Podgorici do 1.719°C u Kopilju. U Regionu **preovladava CIII vinogradarska zona** sa 40,55% površine. Vinogradarska zona CII zastupljena je u 23,93% površine Regiona, zatim vinogradarska zona CI u 23,66% površine Regiona, Vinogradarska zona B u 11,85% površine Regiona i vinogradarska zona A u 0,01% površine Regiona. Najveći dio ovog vinogradarskog područja, odnosno preko 40% pripada V/CIII klimatskoj vinogradarsko-vinarskoj zoni, i to su niži predjeli Zetske i Bjelopavličke ravnice, odnosno djelovi regiona u oblastima Ćemovskog polja, Crne zemlje, duž toka rijeke Morače, oko grada Podgorice i dr. Pored toga, značajan dio, odnosno oko 48% ovog regiona pripada IV/CII i III/CI klimatskoj vinogradarskoj zoni, dok B/II zoni pripada manji dio površine ovog vinogradarskog područja.

**3. Heliotermički indeks (Huglin Heliothermal Index) (HI): HI+3 (veoma topla klasa klime)** sa vrijednostima od 2.954°C u Podgorici (HI+3) pa do 2.268°C u Kopilju (HI+1).

Najveći dio ovog vinogradarskog područja pripada HI+2 toploj klimatskoj grupi (54,42%). To su viši djelovi u oblasti Bjelopavlića, duž toka Rijeke Crnojevića, u Crmničkom i Orahovskom polju, u oblasti Krajina i dr. Međutim, veliki dio ovog vinogradarskog područja koji se nalazi na nižim nadmorskim visinama pripada HI+3 veoma toploj klimatskoj grupi, i to u oblastima oko Podgorice, Ćemovskog polja i Lješkopolja, duž donjeg toka rijeke Morače i rijeke Zete i dr. Upravo u ovoj klimatskoj grupi se nalaze najveće površine pod vinogradima, ne samo u ovom regionu, već i u cijeloj Crnoj Gori. U ovim djelovima regiona nema heliotermičkih ograničenja za gajenje sorti vinove loze svih epoha zrenja. Manji djelovi ovog regiona na višim nadmorskim visinama pripadaju HI+1 umjereno toploj klimatskoj grupi gdje se uglavnom mogu gajiti sorte iz različitih grupa zrenja, osim nekih poznih stonih.

**4. Indeks svježine noći (Cool Night Index) (CI) (°C): CI-1 (umjereno tople noći/worm nights)** ima vrijednost od 16,8°C u Podgorici (CI-1) pa do 11,3°C u Kopilju (CI+2 hladne noći/cold nights).

Nešto više od polovine površine ovog vinogradarskog područja (51,16%) pripada CI-1 klimatskoj grupi sa umjereno toplim noćima – *warm nights*. To su djelovi regiona na nižim nadmorskim visinama Zetske i Bjelopavličke ravnice, odnosno u oblastima oko grada Podgorice, Ćemovsko polje, Lješkopolje, Crmničko polje, oblast duž toka rijeke Morače i rijeke Zete i dr. Blizu trećine površine

ovog regiona (28,13%) pripada Cl+1 klimatskoj grupi sa svježim noćima – *cool nights*, i to viši prijedeli oblasti Bjelopavlića, oblast duž toka Rijeke Crnojevića, istočni dio Ceklina i dr. Na kraju, jedna petina površine područja (20,71%) pripada Cl+2 klimatskoj grupi sa hladnim noćima – *cold nights* i to su uglavnom rubni viši djelovi regiona u kojima postoji najveći potencijal po pitanju povoljnog intenziteta obojenosti pokožice bobica grozdova vinskih sorti vinove loze i nakupljanja aromatičnih materija.

**5. Indeks suše (Drought Index) (DI): DI-1 (poluvlažna klasa klime)** ima vrijednost od 60mm u Podgorici (DI-1 poluvlažna klima) pa do 160mm u Ceklinu (DI-2 vlažna klima).

Gotovo cijelo vinogradarsko područje pripada DI-1 klimatskoj grupi sa poluvlažnom klimom, izuzev malih djelova na višim nadmorskim visinama u zapadnom dijelu regiona koji pripadaju DI-2 klimatskoj grupi sa vlažnom klimom.

#### **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 regionu Crnogorski basen Skadarskog jezera ne postoje posebna ograničenja po pitanju gajenja i sazrijevanja grožđa skoro svih grupa zrenja, ima toplote za normalno razviće vinove loze i dobijanje visokokvalitetnog grožđa i vina, posebno u nižim djelovima Regiona.

S obzirom da najveći dio ovog vinogradarskog područja ima veoma vruću klimu kada je srednja vegetaciona temperatura (Tgs) u pitanju, region Crnogorski basen Skadarskog jezera ima potencijal za uspješno gajenje, odnosno sazrijevanje grožđa i kasnijih sorti vinove loze prije svega u nižim djelovima Zetske i Bjelopavličke ravnice. Pored sorti III epohe sazrijevanja, u nižim djelovima pomenutih ravnica postoji potencijal za uspješno gajenje sorti koje sazrijevaju i u IV epohi sazrijevanja. Ovo vinogradarsko područje generalno gledano ima potencijal za gajenje crnih vinskih sorti slične grupe zrenja kao sorta Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Grenache, Carignane, Zinfandel, Nebbiono i dr. gdje one mogu da dostignu svoj puni potencijal za proizvodnju visokokvalitetnih vina, a u nižim najtoplijim djelovima (Zetska i Bjelopavlička ravnica) postoji veliki potencijal za proizvodnju stonih sorti, pa čak i pojedinih besjemenih sorti namijenjenih proizvodnji suvog grožđa.

Srednji datum početka vegetacije (GS\_START) u Podgorici je 62. dan, u Golubovcima 71. dan, u Virpazaru 72. dan, u Danilovgradu 75. dan, u Donjem Zagaraču 79. dan (interpolisan podatak), u Ublima 84. dan (interpolisan podatak), u Ceklinu 91. dan (interpolisan podatak) i u Kopilju 94. dan (interpolisan podatak) od početka kalendarske godine. Srednji datum završetka vegetacije (GS\_END) u Podgorici je 336. dan, u Golubovcima 330. dan, u Danilovgradu 329. dan, u Donjem Zagaraču 325. dan (interpolisan podatak), u Virpazaru je 324. dan, u Ceklinu 318. dan (interpolisan podatak), u Ublima 317. dan (interpolisan podatak) i u Kopilju je 309. dan (interpolisan podatak) od početka godine. Srednja dužina trajanja perioda vegetacije (GS\_DUR) u Podgorici je 274 dana, u Golubovcima 259 dana, u Danilovgradu 254 dana, u Virpazaru 253 dana, u Donjem Zagaraču 246 dana (interpolisan podatak), u Ublima 234 dana (interpolisan podatak), u Ceklinu 227 dana (interpolisan podatak) i u Kopilju 215 dana (interpolisan podatak).

Suma aktivnih temperatura u periodu vegetacije (SUM\_ACTT) u Podgorici je 5.242°C, u Golubovcima 4.950°C, u Danilovgradu 4.751°C, u Donjem Zagaraču 4.547°C (interpolisan podatak), u Virpazaru 4.454°C, u Ublima 4.195°C (interpolisan podatak), u Ceklinu 3.981°C (interpolisan podatak) i u Kopilju 3.685°C.

Sve navedeno ukazuje da se u regionu Crnogorski basen Skadarskog jezera mogu gajiti sorte koje imaju srednji i kasniji period sazrijevanja grožđa.

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

Na osnovu klimatskih podataka i bioklimatskih indeksa, u regionu Crnogorski basen Skadarskog jezera generalno postoje povoljni uslovi za gajenje vinove loze i proizvodnju visokokvalitetnih vina svih kategorija i vrsta vina, ali prije svega za proizvodnju crvenih vina prvenstveno u nižim djelovima Zetske i Bjelopavličke ravnice.

Na osnovu pretežno zastupljene V/CIII klimatske vinogradarsko-vinarske zone, kao i veoma tople klime (HI+3) u nižim djelovima Zetske i Bjelopavličke ravnice, u ovom vinogradarskom regionu postoje povoljni uslovi za dobijanje i visokih prinosa grožđa uz odgovarajući kvalitet vina, a prije svega u nižim djelovima područja i za proizvodnju grožđa stonih sorti. Na nešto višim terenima regiona Crnogorski basen Skadarskog jezera koji spadaju u IV/CII klimatsku zonu postoji potencijal za proizvodnju grožđa sa višim prinosima uz istovremeno proizvodnju vina odgovarajućeg kvaliteta. S obzirom da je srednja vegetaciona temperatura vazduha (Tgs) povoljna (uglavnom u intervalima iznad 21°C pa do 23°C, kao i iznad 19°C pa do 21°C), ovo vinogradarsko područje ima dobar

potencijal za proizvodnju grožđa (prije svega crnih) vinskih sorti namijenjenog proizvodnji visokokvalitetnih vina.

Pošto je prosjek dnevnog minimuma temperatura tokom septembra mjeseca u ovom vinogradarskom području najviše u intervalu iznad 14°C pa do 18°C (umjereno tople noći - *worm nights* / Cl-1), ovo područje (prije svega u nižim područjima) ima potencijal za proizvodnju vina od grožđa sorti koje zri u uslovima manjeg dnevnog temperaturnog raspona.

Uglavnom umjerena količina padavina u periodu cvjetanja i oplodnje (preko 70 mm u maju) eventualno može u izvjesnoj mjeri da redukuje diferencijaciju cvasti, dok relativno veća suma padavina tokom septembra koja je preko 130 mm, pod određenim uslovima može da u određenim godinama izazove truljenje grožđa i time smanji kvalitet grožđa i vina regiona Crnogorski basen Skadarskog jezera.

Region Crnogorski basen Skadarskog jezera ima potencijal za proizvodnju snažnijih vina sa višim pa do visokim sadržajem stvarnog alkohola, nižim do umjerenim kiselinama i višim sadržajem ekstrakta.

U skladu s navedenim, kao i drugim klimatskim podacima i bioklimatskim indeksima, ovo vinogradarsko područje ima potencijal za proizvodnju vina koja imaju sljedeće karakteristike: prezreli, razvijeni i dr. voćni stil; razvijene „crvene” arome smokve, suve šljive i dr.; „bije” arome manga, ananasa i dr; punog tijela; kao i snažnog opšteg stila / karakteristika.

#### **Uzročno-posledična povezanost: geologija/zemljište**

Na području regiona Crnogorski basen Skadarskog jezera, iako dominira crvenica – *terra rossa* (oko 47%), izražen je pedodiverzitet, tj. raznolikosti tipova zemljišta. Zastupljeni su smeđe zemljište – kambisol (oko 26%), rendzine (oko 19%), na manjim površinama: crnica (kalkomelanosol) i fluvisol (aluvijalno zemljište), a na neznatnim površinama: asocijacija aluvijalno - deluvijalnih zemljišta, gajnjača, pseudoglej, mineralno-močvarno gleno i organo-mineralno glejno.

#### **Uzročno-posledična povezanost: topografski faktori**

Region Crnogorski basen Skadarskog jezera prostire od 42°22'39" do 42°04'43" sjeverne geografske širine. Budući da se 79% površine ovog vinogradarskog područja nalazi na nadmoskoj visini do 400 m, u najvećem dijelu ovog regiona (osim na njegovim rubnim zapadnim i istočnim djelovima) nema pretjeranog uticaja nadmorske visine na klimatske parametre u smislu opadanja temperature, a time i na skraćenje vegetacionog perioda, kao ni na smanjenje sadržaja šećera i povećanje sadržaja kisjelina u grožđu. U Vinogradarskom registru više od 97% površine evidentiranih vinogradarskih parcela nalazi se na nadmorskoj visini do 100 m.

U regionu Crnogorski basen Skadarskog jezera najviše su zastupljeni tereni sa nagibom iznad 40% sa terenima koje karakterišu različite ekspozicije, ali dominiraju sjeverne, sjeveroistočne.

#### **Uzročno-posledična povezanost: antropogeni faktor**

Proizvodnja vina u okviru regiona Crnogorski basen Skadarskog jezera vrši se uglavnom uz korišćenje moderne tehnologije i uz regulisanje temperature prilikom proizvodnje vina, osim kod proizvođača sa manjim obimom proizvodnje vina gdje se proizvodnja vrši bez regulacije temperature. Najveći randman grožđa namijenjenog proizvodnji bijelih/roze vina je 65%, a grožđa namijenjenog proizvodnji crvenih vina je 75%. Sve faze proizvodnje vina, uključujući i punjenje u originalnom pakovanju, obavljaju se u granicama Regiona, odnosno između susjednih subregiona, koji mu pripadaju, na malim udaljenostima između vinograda i vinarija, što omogućava očuvanje kvaliteta i karakteristika vina i obezbeđivanje sledljivosti i efikasnosti kontrole proizvodnje vina sa geografskom oznakom.

Faze proizvodnje vina sa geografskom oznakom u okviru regiona Crnogorski basen Skadarskog jezera (berba i transport grožđa, muljanje grožđa, sulfitacija, presovanje odnosno cijedenje, dodavanje kvasaca i upotreba 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) obezbeđuju postojanost okusa vina i postizanje karakterističnih parametara kvaliteta vina iz regiona Crnogorski basen Skadarskog jezera.

**Veća ili manja geografska cjelina** (*neobavezno*)

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

Ministarstvo poljoprivrede i ruralnog razvoja  
Direktorat za poljoprivredu  
Rimski trg br. 46  
81000 Podgorica  
Crna Gora