

SPECIFIKACIJA PROIZVODA

Naziv koji se želi zaštititi	Zaštićena oznaka porijekla Ulcinjski subregion	
Vrsta proizvoda od grožđa	vino	
Opis proizvoda (analitička i organoleptička svojstva i sortni sastav)		
<p>Tip vina ULCINJ Vranac je mirno crveno suvo (mada obično ima izvjestan sadržaj neprevrelog šećera) vino s pretežno umjereno višim sadržajem alkohola (prosječno 13,54%vol.). Pretežno je optimalno kiselo vino (prosječno pH je 3,6), s uglavnom umjereno nižim sadržajem ukupnih kiselina (prosječno 4,61g/l), s uglavnom umjereno višom gustoćom (u prosjeku 0,99394) i s pretežno visokim sadržajem ekstrakta (u prosjeku 29,98g/l). Vina ovog tipa pretežno imaju nizak sadržaj ukupnih polifenola i uglavnom visok sadržaj antocijana. Po pitanju intenziteta boje, u boji vina ovog tipa uglavnom dominiraju crveni pigmenti (uglavnom antocijani). Vina ovog tipa imaju uglavnom ljubičasto-crvenu boju sa pretežno slabim rubin odsjajem. Dominantne su arome višnje i borovnice i/ili kupine. Vina ovog tipa su pretežno odgovarajuće punoće, sa uglavnom umjerenim kiselim ukusom. Generalno gledano, vina ovog tipa uglavnom imaju srednju postojanost arome i uravnoteženost.</p> <p>Sortni sastav: najmanje 85% vina potiče od grožđa sorte Vranac uz mogućnost da do 15% vina potiče od grožđa drugih vinskih nearomatičnih sorti rejoniranih za proizvodnju vina za Ulcinjski subregion.</p>		
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 Ulcinjskog subregiona navedeni su u Tabeli 1.		
Tab. 1.: Najznačajniji enološki postupci koji se mogu koristiti prilikom proizvodnje vina u Ulcinjskom subregionu		
R. br.	Enološki postupak / uslovi primjene ⁽¹⁾	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 *	
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>	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-	
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 ⁽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 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 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 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 (<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 gazirnih 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 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 Ulcinjskog 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 Ulcinjskog subregiona ne smije se vršiti sa širom, odnosno vinom iz drugih vinogradarskih područja.

Ograničenja u proizvodnji vina s oznakom porijekla u okviru Ulcinjskog subregiona 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 oznakom porijekla u okviru Ulcinjskog 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 Ulcinjskog 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 Ulcinjskog 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 Ulcinjskog 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 klijuka, 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 Ulcinjskog 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 Ulcinjskog 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 Ulcinjskog 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 Ulcinjskog 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 s 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 Ulcinjskog 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 Ulcinjskog 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. marta naredne kalendarske godine.

Datum najranijeg stavljanja u promet vina s oznakom porijekla je 15. mart naredne godine u odnosu na godinu kada je berba obavljena.

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.

Datum najranijeg stavljanja u promet vina s oznakom porijekla proizvedenog u okviru Ulcinjskog subregiona, a koje se označava tradicionalnim izrazom „rezerva” je 01. jun u drugoj godini nakon godine kada je bila berba grožđa.

Razgraničenje geografskog proizvodnog područja

Subregion Ulcinj je najjužniji subregion vinogradarskog regiona Crnogorsko primorje i prostire se u okviru opštine Ulcinj od planine Rumije na sjeveru do rijeke Bojane na istoku, morske obale na jugu i jugozapadu i opštine Bar na zapadu. Ovaj subregion se sastoji iz dva dijela – južnog i sjevernog, koji su međusobno odvojeni nevinogradarskim područjem oko Šaskog jezera.

Subregion Ulcinj uključuje sva ostrva na Jadranskom moru u okviru opštine Ulcinj.

Subregion Ulcinj obuhvata katastarske opštine u administrativnoj opštini Ulcinj: Bojke, Brajša, Bratica, Briska Gora, Darza, Donji Štoj, Fraskanjel, Gornji Štoj, Klezna, Kolomza, Kravari, Kruče, Krute Ulcinjske, Krute Vladimirske, Leskovac, Lisna Bori, Mide, Pistula, Rastiš, Reč, Salč, Sukobin, Sveti Đorđe, Šas, Štodra, Ulcinj, Ulcinjsko Polje, Vladimir i Zoganje.

Površina Ulcinjskog subregiona je 18.284,99 ha.

Vinogradi za komercijalnu proizvodnju vina se uglavnom nalaze u okviru Briskog i Zoganjskog polja, u KO Darza, u KO Reč, u dolini Međurečke reke, kao i u KO Bratica i dr. Proizvođači grožđa sa svojim vinogradima i proizvođači vina su skoncentrisani na nadmorskim visinama do 100 m.

Maksimalni prinosi po hektaru

Maksimalni dozvoljeni prinos zavisi od broja biljaka po hektaru. U Ulcinjskom 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 komercijalnim vinogradima namijenjenim proizvodnji vina sa oznakom porijekla u subregionu Ulcinj uglavnom maksimalni prinosi ne prelaze 2 kg po biljci vinove loze.

U veoma povoljnim godinama, prinosi se mogu uvećati za dodatni 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.

Struktura vinograda po pitanju broja biljaka po hektaru subregiona Ulcinj je različita i uglavnom se kreće od 2.500 do 5.000 biljaka vinove loze po hektaru, a u vinogradima gajenim na tradicionalan način i do 10.500 biljaka po hektaru.

Starosna struktura komercijalnih vinograda je različita. Dominantni su vinogradi starosti od 7 do 17 godina.

Glavne sorte vinove loze upotrijebljene u proizvodnji

Crne vinske sorte predstavljaju tradicionalnu osnovu vinogradarstva i vinarstva Ulcinjskog subregiona. Vodeća sorta je Vranac; 85,71% proizvođača uzgaja ovu sortu. Veoma je zastupljena i sorta Kratošija. Više od dvije trećine proizvođača uzgajaju ovu sortu. Pored Vranca i Kratošije u sortimentu ovog vinogradarskog područja je zastupljena i sorta Cabernet Sauvignon.

Osim ovih, preporučene i dozvoljene vinske sorte sa obojenom pokožicom bobica za proizvodnju vina sa oznakom porijekla za Ulcinjski subregion su: Alicante Buschet, Grenache, Frankovka, Libberger, Cabernet Franc, Lisičina, Merlot, Muscat Hambourg, Plavka, Prokupac i Syrah.

Preporučene i dozvoljene bijele vinske sorte za proizvodnju vina sa oznakom porijekla za Ulcinjski subregion su: Riesling Italico, Krstač, Muškačela, sorte/varijeteti Muscat-a, Pinot Blanc, Pinot Gris, Smederevka, Sauvignon, Chardonnay, Žilavka, Žižak i Župljanka.

Vodeći uzgojni oblici u komercijalnim vinogradima Ulcinjskog 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, 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 rehuljav. Peteljka grozđa je zeljasta, krta i dugačka.

Agrobiološke karakteristike

Vranac je pozna sorta koja sazrijeva u III epohi. Oplodnja je normalna i redovna. Koeficijent rodnosti 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 prouzrokovaču plamenjače i pepelnice srednje osjetljiv. Prema prouzrokovaču 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, rehljav, 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.

Povezanost s geografskim područjem

Uzročno-posledična povezanost: istorija

U crnogorskom vinskom nasleđu postoje tragovi Ilira, grčkih moreplovaca, rimskih kolonista, slovenskih doseljenika i crnogorskih vinogradara. U periodu do početka kolonizacije Grka i rimskih osvajanja, na području sadašnje Crne Gore, najprepoznatljiviji narod su bili Iliri. Njihova glavna utvrđenja bila su koncentrisana na prostoru Crnogorskog primorja i u priobalnom dijelu Skadarskog jezera o čemu svjedoče najstariji ostaci gradova Risna, Budve, Ulcinja i pronađeni brojni predmeti materijalne kulture. Skifosi i komadi Gnatija vaza, italo-grčkih amfora iz IV – III v.p.n.e. potvrđuju snažan uticaj Grčke na razvoj vinogradarstva u crnogorskom obalnom području. Na ostrvima i obali Jadranskog mora, kao i u njegovom zaleđu, vinogradarstvo su unapređivali i Rimljani, koji su ostavili mnoge zapise i dokaze o načinu uzgoja, sortimentu i njezi loze. 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*). O postojanju trgovine i velikih tereta s vinom na brodovima, dokazuju artefakti pronađeni u Bokotorskom zalivu. Među amforama iz I i II vijeka, bila je smještena lozovina, koja je služila kao amortizer, a sačuvana je zahvaljujući mulju koji ih je konzervirao.

Nakon naseljavanja Slovena, oni prihvataju vinovu lozu i nastavljaju proizvodnju vina i u srednjem vijeku, posebno u okruženju manastira. Krajem XII i početkom XIII vijeka u pojedinim gradovima, statuti precizno regulišu gajenje vinove loze i proizvodnju vina. U hrisovulji Ivana Crnojevića (XV vijek) postoje podaci o svojinskim odnosima: zemlja, vinogradi, vodenice i dr.

U periodu od XV do XIX vijeka, pod uticajem turskih osvajanja, razvoj vinogradarstva stagnira, naročito proizvodnja vina. Ipak, u istorijskim podacima, koji potiču iz turskih arhiva, a zahvaćeni popisima 1521 i 1523

pominju se vinogradi u Godinju, Seljanima i drugim mjestima.

U godinama prije i nakon staccanja nezavisnosti (1878. god.) započinje organizovaniji rad na širenju i unapređenju vinogradarstva u Crnoj Gori. Otvaraju se prve škole, osnivaju zadruge, rasadnici, ogledna imanja. Naredba Knjaza Nikole iz 1890. godine - "da svaki crnogorski vojnik iz onih mjesta, gdje može roditi loza, usadi ove godine po 200 loza" i da "porodice, koje od dobre volje usade te godine 2.000, neće plaćati za 10 godina porez državi na lozu" – znatno je podstakla razvoj vinogradarstva.

Brojni strani istraživači i putopisci: Bajron, Rovinski, Kuba, Kaper, Hasert, Bulić, obilazili su vinogradarska područja Crne Gore i ostavili značajna pisana svjedočanstva o proizvodnji grožđa i vina.

Na zahtjev Viale tadašnjoj crnogorskoj vladi (1905), Petar Plamenac daje kratak opis Vranca, Kratošije i Krstača, koji poznati francuski ampelografi, Viala i Vermorel, navode u sedmom tomu njihove Ampelografije.

Između dva svjetska rata započinje regionalna saradnja i razmjena sortimenta, postavljene su osnove savremenog vinogradarstva u Crnoj Gori. Godine 1928. crnogorska vina ušla su u listu 6 najboljih vina na izložbi u Beogradu.

Nakon Drugog svjetskog rata započinje postepena obnova uništenih vinograda i vinskih podruma. Uz poštovanje duge i bogate tradicije, u kontinuitetu unapređuje se proizvodnja i kvalitet vina.

Uzročno-posledična povezanost: klima

Na blagim brežuljcima vinova loza nakuplja u grožđu najtananiji mediteranski uticaj Jadranskog mora prema kojem je ovo područje svojim položajem širom otvoreno.

Subregion Ulcinj, po osnovu klasifikacije Geovinogradarskog MCC sistema, prostorno posmatrajući ukupnu površinu vinogradarskog područja, pripada pretežno klimatskoj klasi: HI+2; CI-1; DI-2 (topla klasa klime sa umjerenim noćima / *worm nights* i humidnom klimom). Ovakvoj vinogradarskoj klasi klime ne pripada nijedno vinogradarsko područje u svijetu koje je u okviru MCC sistema.

Srednje vegetacione temperature vazduha, u najvećem dijelu subregiona, a posebno jugoistočni i južni djelovi, imaju sličnu srednju vegetacionu temperaturu kao Barossa Valley (Australija), Južni Portugal, Južna Kalifornija (SAD) i dr.

Srednja godišnja temperatura vazduha u Ulcinju je 16,5°C. U najvećem dijelu subregiona Ulcinj (jugoistočni, južni i priobalni dio) preovlađuje srednja godišnja temperatura vazduha u intervalu iznad 16°C pa do 18°C. U oblastima Marijan, Bijela gora, Kruče, Kruta, Briska gora, Planinska Klezna, Anamali i dr. srednja godišnja temperatura vazduha je u intervalu iznad 14°C pa do 16°C, dok je u manjim brdskim djelovima oko planine Možure, kao i na sjeveru subregiona na južnim obroncima planine Rumije srednja godišnja temperatura vazduha u intervalu iznad 12°C pa do 14°C.

Srednja temperatura vazduha subregiona Ulcinj je najniža u januaru 8,0°C, a najviša tokom avgusta 25,7°C. Srednja mjesečna temperatura u toku septembra (kada većina sorti ulazi u fenološku fazu šarka ili grožđe zri) je 22°C, što je povoljno za sazrijevanje grožđa uz istovremeno smanjenje mogućnosti jačeg napada prouzrokovala bolesti vinove loze.

Subregion Ulcinj ima blage zime. Pored toga, zbog uticaja Jadranskog mora, ljetnji mjeseci imaju nešto nižu srednju temperaturu vazduha, a jesenji nešto višu, što utiče na produženje vegetacije vinove loze.

Generalno gledano, ovo vinogradarsko područje ima toplote za normalno razviće vinove loze i dobijanje visokokvalitetnog grožđa i vina.

Subregion Ulcinj ima mediteranski režim padavina, sa izraženim nejednakim rasporedom padavina tokom godine, gdje su veće količine tokom hladnijih mjeseci. Srednja mjesečna suma padavina subregiona je najmanja tokom jula 24,4 mm, a najveća tokom novembra 173,5mm.

Srednja relativna vlažnost vazduha u okviru Ulcinjskog subregiona je u granicama optimuma, odnosno u intervalu od 60%-80%. Vlažnost vazduha je uglavnom povoljna tokom perioda porasta i sazrijevanja grozdova.

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) u jugoistočnom i južnom dijelu subregiona Ulcinj je u intervalu od 21°C do 23°C (veoma vruća klimatska grupa), U oblastima oko brda Marijan i Bijela gora, u Briskoj gori, Planinskoj Klezni, oblasti oko brda Vladimir i dr, srednja vegetaciona temperatura vazduha se kreće u intervalu iznad 19°C pa do 21°C (vruća klimatska grupa). U manjem brdovitom dijelu oko planine Možure kao i na južnim obroncima planine Rumije, na samom sjeveru subregiona Ulcinj i dr, srednja vegetaciona temperatura vazduha je u intervalu iznad 17°C pa do 19°C (topla klimatska grupa);
2. Suma efektivnih temperatura - Vinklerov indeks (Winkler degree days) (WI) je visok s vrijednošću od 2.381°C (CIII vinogr. zona);
3. Heliotermički indeks (Huglin Heliothermal Index) (HI): HI+2 (topla klasa klime) sa vrijednošću od 2.582°C;
4. Indeks svježine noći (Cool Night Index) (CI) (°C): CI-1 (umjerene noći-*warm nights*) ima vrijednost od 17,550°C;
5. Indeks suše (Drought Index) (DI): DI-1 (poluvlažna klasa klime) ima vrijednost 50 mm.

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 subregionu Ulcinj ne postoje posebna ograničenja po pitanju gajenja i sazrijevanja grožđa skoro svih grupa sorti, posebno u jugoistočnom dijelu ovog vinogradarskog područja.

S obzirom da najveći dio ovog vinogradarskog područja ima vruću i veoma vruću klimu kada je srednja vegetaciona temperatura (Tgs) u pitanju, subregion Ulcinj ima potencijal za uspješno gajenje, odnosno sazrijevanje grožđa i kasnijih sorti vinove loze, prije svijega u jugoistočnom i južnom dijelu područja. Ovo vinogradarsko područje ima potencijal za gajenje crnih vinskih, a u jugoistočnom i južnom dijelu za gajenje sorti slične grupe zrenja kao što su sorte Grenache, Carignane, Zilfandel, Nebiolo i dr. gdje one mogu da dostignu svoj puni potencijal za proizvodnju visokokvalitetnih vina. Takođe, u nižem južnom i jugoistočnom dijelu postoji veliki potencijal za proizvodnju stonih sorti, pa čak i pojedinih besjemenih sorti namijenjenih proizvodnji suvog grožđa.

Srednji datum početka vegetacije (GS_START) u Ulcinju je 31. dan od početka kalendarske godine, dok srednji datum završetka vegetacije (GS_END) je 344. dan od početka godine. Srednja dužina trajanja perioda vegetacije (GS_DUR) u Ulcinju je 313 dana. Suma aktivnih temperatura u periodu vegetacije (SUM_ACTT) u Ulcinju je 5.336°C.

Sve ovo ukazuje da se u Ulcinjskom subregionu 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 subregionu Ulcinj 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 jugoistočnom i južnom dijelu subregiona.

Na osnovu pretežno zastupljene IV/CIII klimatske zone (WI) i tople klase klime (HI+2), ovo vinogradarsko područje ima potencijal za proizvodnju grožđa sa višim prinosima uz istovremenu proizvodnju vina odgovarajućeg kvaliteta. U ovom vinogradarskom području, a prije svaga u njegovom jugoistočnom i južnom dijelu postoje povoljni uslovi za dobijanje i visokih prinosa grožđa uz odgovarajući kvalitet vina, kao i za proizvodnju grožđa većine stonih sorti. Pošto je srednja vegetaciona temperatura vazduha (Tgs) povoljna (iznad ili nešto ispod 21°C – veoma vruća u jugoistočnom i južnom ili vruća klima u sjeverozapadnom dijelu subregiona), 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 skoro cijelom vinogradarskom području u intervalu iznad 14°C pa do 18°C (umjerene noći - *warm nights* / CI- 1), ovo područje ima potencijal za proizvodnju uglavnom vina od grožđa sorti koje sazrijevaju u uslovima manjeg dnevnog temperaturnog raspona.

Relativno veća srednja suma padavina u periodu cvjetanja i oplodnje (preko 70 mm u Ulcinju u maju) može djelimično u izvjesnoj mjeri da redukuje diferencijaciju cvasti, a veća suma padavina tokom septembra, koja je preko 100 mm, pod određenim uslovima može da eventualno izazove truljenje grožđa i time smanji kvalitet grožđa i vina subregiona Ulcinj.

Subregion Ulcinj 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 do prezreli, bujan i dr. voćni stil; razvijene „crvene” arome bobičastog voća, šljive, smokve i suvih šljiva; „bije” arome ananasa, manga i dr; punog tijela; kao i snažnog opšteg stila/karakteristika.

Uzročno-posledična povezanost: geologija/zemljište

Glavni tipovi zemljišta su: crvenica – *terra rossa* i smeđa zemljišta – kambisoli, koji pokrivaju oko 70% površine Ulcinjskog subregiona. Ipak, postoji izvjestan pedodiverzitet, tj. raznolikost tipova zemljišta. Na manjim površinama zastupljeni su: fluvisol (aluvijalno zemljište), asocijacija aluvijalno - deluvijalnih zemljišta, dok su na neznatnim površinama zastupljeni mineralno-močvarno glejno zemljište (euglej), crnica (kalkomelanosol) i živi marinski pijesak (arenosol). Analizom pedogenetskih horizonata, ustanovljeno je da ja 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

Ulcinjki subregion prostire se od 41°58'34" do 41°52'55" sjeverne geografske širine. Budući da se 62,80% površine ovog vinogradarskog područja nalazi na nadmoskoj visini od 0-100 m, nema 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. Zbog uglavnom ravničarskog i valovitog terena na nižoj nadmorskoj visini, u subregionu Ulcinj preovlađuju tereni sa blagim nagibima do 10%. Takođe, u ovom subregionu su značajno zastupljeni i tereni sa nagibom u intervalu od 10% do 30%, dok strmi tereni zauzimaju mali dio ovog vinogradarskog područja. Karakterišu ih različite ekspozicije, ali južna (najčešća ekspozicija), jugozapadna, jugoistočna i sjeveroistočna ekspozicija čine 63,84% površine ovog subregiona.

Osnovne karakteristike reljefa subregiona Ulcinj čini veoma slabo razuđena obala sa dugačkim i širokim pješčanim plažama nastalim u mekšim, flišnim stijenama, zatim vodene površine Šasko i Zagojsko jezero (pretvoreno u solanu) unutar samog subregiona koje je okruženo nešto blažim krečnjačkim padinama planina Rumije (1.593 m) na sjeveru i Lisinj (1.353 m) na sjeverozapadu, kao i najvećom rijekom crnogorskog primorja Bojanom, na istoku. Subregionom dominiraju blagi krečnjački i dolomitski obronci planine (brda) Možure (622 m) i nisko i zamočvareno Ulcinjsko polje koje je prožeto maslinjacima i plantažama južnog voća.

Uzročno-posledična povezanost: antropogeni faktor

Prirodne karakteristike Ulcinjskog 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 sa tog područja. Ulcinjski subregion nalazi se u priobalnom dijelu Jadranskog mora, koje 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. Pored toga 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.

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 subregionu Ulcinj se obavljaju u skladu sa godišnjim dobima i uslovima sredine, načinom gajenja i sortama vinove loze. U cilju očuvanja kvaliteta grožđa namijenjenog proizvodnji vina sa oznakom porijekla, grožđe se najčešće bere ručno.

Proizvodnja vina u okviru subregiona Ulcinj se uglavnom vrši 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 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 subregiona Ulcinj (berba i transport grožđa, muljanje

grožđa, sulfitacija, presovanje odnosno cijedenje, 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 subregiona Ulcinj. 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 i ruralnog razvoja
Direktorat za poljoprivredu
Rimski trg br. 46
81000 Podgorica
Crna Gora