



Erasmus+

2018-1-FR01-KA202-047886



# **WinEra - Promicanje europskih vina kroz novo doba specijalizirane obuke za ekološke i biodinamičke proizvođače vina u EU-u**

## **WinEra – Zašto Ekološko?**

**Ožujak 2021.**



## Sadržaj

Značaj ekoloških vina u Evropi .....	3
Poveznica vina i lokalnog kulturnog nasljeđa.....	3
Promocija vina kao dio nematerijalne baštine.....	6
Mišljenja, inspiracije i korisni savjeti ekoloških vinara o temi "Zašto ekološko vino?" .....	13
Uspješne studije slučaja/primjeri proizvodnje, promocije I prodaje ekološkog vina.....	17



## Značaj ekoloških vina u Evropi

Sve više potrošača kupuje ekološka vina. Danas je površina ekoloških vinograda u EU dvostruko veća nego prije 10 godina. Potražnja za ekološkim vinom vjerojatno će uskoro nadmašiti ponudu. No, unatoč svemu tome, još nije došlo do obrata u vinogradarstvu. Konvencionalna proizvodnja vina i dalje dominira.

Dok se ekološko vinogradarstvo diljem Europe razvija, utječući na sve veći broj gospodarstava, zahtjevi sve većeg dijela potrošača preusmjeravaju se na prirodna vina. Ti se zahtjevi temelje na više čimbenika: potražnja za poljoprivredom koja se bavi utjecajem na okoliš, potreba za istinski prirodnim proizvodom, što manje prerađenim, zdravijim i bez alergena (na primjer sulfiti).

Trenutno je potrošnja sofisticirana, a vino veće kvalitete rezervirano za posebne prigode. Konzumacija kvalitetnih vina, posebno ekološkog, očito ide na štetu kvantitete. Jasan primjer ove promjene u ponašanju potrošača dogodio se u Francuskoj. Statistički podaci ukazuju da je potrošnja 1975. bila oko 100 litara po stanovniku godišnje, padajući na manje od 42 litre u 2016. godini.

Prema IPSOS-u (2015), 51% europskih potrošača ekološkog vina su žene. S obzirom na dob, 23% potrošača ima manje od 35 godina, 50% je između 35 i 64 godine, a preostalih 27% starijih od 65 godina. To ukazuje da redovni potrošači vina spadaju u mlađe dobne kategorije. Što se tiče imidža ekološkog vina, većina potrošača kao glavnu prednost ističe poštivanje okoliša, a nedostatak informacija o ovoj vrsti proizvoda i njegovoj cijeni glavni su razlozi koji koče potrošnju.

Kada danas putujete vinskim regijama, ne možete ne primijetiti svu travu i cvijeće koje raste u vinogradima, u redovima vinove loze. To je znak da sve više proizvođača napušta kemijsko suzbijanje korova. I ne rade to samo ekološki proizviđači jer to moraju. Mnogi "konvencionalni" (što znači ne ekološki) vinogradari također su shvatili blagodati zelenog vinograda.

Gotovo svi u vinskoj industriji danas govore o okolišu i važnosti održivog rada. To je nešto što je svakom vinaru na pameti. Suočeni su sa sve više ograničenja. Sve je strože regulirano kada, gdje i kako mogu tretirati svoje vinograde. Sintetički pesticidi koji se smatraju opasnim postupno se ukidaju. Osim toga, EU je nedavno postavila razne okolišne ciljeve za svoju poljoprivredu. Jedan od tih ciljeva je da bi barem 25% ukupne poljoprivredne površine moralо biti ekološko za deset godina, odnosno 2030. Doima se prilično ambiciozno, jer je brojka u 2020. samo oko 12%.

**Izazov za vinogradara nadilazi strogu primjenu ekoloških uputa:** moderan ekološki vinogradar mora biti sposoban kombinirati tradicionalnu stručnost i visoku razinu tehnoloških inovacija kako bi proizveo kvalitetno vino bez pribjegavanja sredstvima konvencionalnog vinogradarstva.

## Poveznica vina i lokalnog kulturnog nasljeđa

Vino i vinorodni krajolici obično su prepoznati kao dio svjetske materijalne i nematerijalne kulturne baštine. Upis mnogih vinogradarskih krajolika na popis svjetske kulturne baštine UNESCO-a je od institucionalne važnosti. Na lokalnoj razini postoji mnogo muzeja, kulturnih znamenitosti posvećenih otkrivanju vina i vinograda, uključujući i njihove povijesne dimenzije još od antičke.

Međutim, genetska raznolikost vinove loze i unapređenje mnogih tradicionalnih sorti još uvijek se vrlo rijetko obrađuju u tim baštinskim i kulturnim inicijativama.



U Evropi je filoksera krajem 19. stoljeća uvelike pridonijela siromašenju nasljeđa biljnih vrsta i sorata. Razvojem ekološkog vinogradarstva i potragom za vinogradarstvom bližim teroarima, postupno ponovno otkrivamo tradicionalne sorte koje nude aromatske kvalitete koje se često zaboravljaju, a posjeduju prednosti u pogledu otpornosti na bolesti i prilagodbe na tlo i klimu. Sada postoji stvarna potreba za revitalizaciju ovih starinskih sorti vinove loze, kao što i ponovno otkrivamo stare sorte voća i povrća.

### Vinska bitka (Haro, La Rioja, Španjolska)

Na Dan San Pedram 29. lipnja, grad Haro u Riojanu održava zanimljiv festival: Vinsku bitku. Ta tradicija potječe iz mogućeg pravnog spora s obližnjim gradom Miranda de Ebro oko vlasništva nad nekim liticama. Nakon mise, ova mirna bitka započinje tako da se sudionici objih strana non-stop polijevaju litrama vina. To je impresivan spektakl koji završava u podne. Tada se ljudi vraćaju u Haro i okupljaju na trgu Plaza de la Paz.

Web stranica: <https://www.spain.info/en/calendar/battle-wine/>

### Festival berbe grožđa u Ruedi (Valladolid, Španjolska)

Drugog vikenda u listopadu, u gradu Rueda, glavnom gradu regije Valladolid koji nosi oznaku izvornosti vina Rueda, od 90-ih godina slave Festival berbe grožđa. Festival koji odgovara kraju berbe, obično krajem rujna ili početkom listopada. Popularan je susret za promociju vina u kojem sudjeluju stanovnici grada i okolice, kao i mnogi turisti koji dolaze kušati vina ovog područja.

Proglašen je Festivalom regionalnog turističkog interesa 2012. godine, privlačeći tisuće posjetitelja. Tijekom Festivala berbe održava se i Sajam Bijelog Vina te Sajam Rukotvorina.

U nedjelju, nakon slavlja Svete mise i blagoslova grožđa u crkvi Gospe od Uznesenja, odvijaju se najisčekivaniji trenuci ovog slavlja, istaknute osobe poslovnog svijeta ili kulture tradicionalno gaze grožđe. Nakon toga svečano se otvori Sajam bijelih vina u kojem svaka vinarija ima svoj izložbeni prostor te posjetitelj mogu kušati njihova vina. Ovaj sajam prate i razne aktivnosti koje se razlikuju od godine do godine. Među njima, izvrsna paella, regionalni plesovi i tradicionalna glazba, zabave s bikovima i Dani otvorenih vrata u mnogim vinarijama.

### Festival berbe grožđa u Cangas del Narcea (Asturia, Španjolska)

Festival berbe jedinstven je u Asturiji, između ostalog i zbog toga što je Cangas del Narcea jedino područje proizvodnje vina u Kneževini, s tradicijom koja datira iz srednjeg vijeka i planinskim vinogradima koji ovo vinogradarstvo čine doista herojskom djelatnošću.

Ovaj se festival podudara svake godine s Puente del Pilar, prvih dvanaest dana listopada, kada se tijekom berbe grožđa odvijaju brojne aktivnosti. Grad Cangas domaćin je obrtničkog sajma i tržnice sa svim vrstama domaćih proizvoda i degustacijama vina, provode se vođeni obilasci Muzeja vina i bogata gastronomска ponuda na temu svijeta vina itd. Brojna bratstva sastaju se u Cangas del Narcei i sudjeluju u mimohodima u pratnji lokalnih glazbenika.

Ovo su četiri dana autentičnog kulta kulture kvalitetnog vina Cangas, gdje ćete moći naučiti sve o ovoj tradiciji koja ima tisućljjetni trag na zapadu Asturije i koja iz godine u godinu postaje sve posjećenija.



## Dolina Orcije i selo Montalcino (Toskana, Italija)

Jedan od najznačajnijih primjera povezanosti vina i lokalne i regionalne kulturne baštine nalazi se u regiji Toskana. Dolinu Orcia UNESCO je 2004. proglašio svjetskom baštinom. Smještena u južnoj Toskani, dolina Orcia ili Val d'Orcia definitivno je jedinstven krajolik. Krajolik Val d'Orcia dio je poljoprivrednog zaleđa Sijene, isplaniran i razvijen pri provedbi integracije teritoriju grada-države u 14. i 15. stoljeću kako bi odražavao idealni model dobrog upravljanja i stvorio estetski ugodnu vizuru. Prepoznatljiva estetika ovog krajolika su pravilne ravnice iz kojih se izdižu gotovo stožasta brda s utvrđenim naseljima na vrhu, prizor koji je nadahnuo mnoge umjetnike. Njihove slike prikazale su ljepotu dobro upravljenih renesansnih poljoprivrednih krajolika. Agrarni i pastoralni krajolik koji odražava inovativne sustave upravljanja zemljištem; gradovi i sela; seoske kuće; i rimska Via Francigena s kojom su povezane opatije, gostionice, svetišta, mostovi itd.

Usred ove beskrajne doline pronaći ćete neobična sela Montalcino, Pienza i San Quirico d'Orcia okruženi maslinama i vinogradima, veličanstveni dokaz stare seoske tradicije i lokalnih kulinarskih specijaliteta.

Proizvodnja vina u regiji bila je vrlo različita sredinom 1800-ih. Grožđe se nije uzgajalo u vinogradima sa armaturom već su vinove loze sađene sa drugim usjevima i vezane za biljke koje su bile u blizini. Grožđe je brano ranije, kiselije i nezrelo, da bi se spriječile krađe i gubitak grožđa zbog vremenskih nepogoda. Nakon berbe, grožđe nije macerirano prije fermentacije, pa su crna vina bila gruba i gorka. Bijela vina miješala su se u crvena da bi ih se "omekšalo" i napravilo pitkijima. Vino se proizvodilo u starim stajama ili drugim gospodarskim zgradama s minimalnom čistoćom i bez kontrole temperature.

Clemente Sandi bio je otvoreni kritičar tadašnjih tehnika proizvodnje vina, uključujući ranu berbu i upotrebu mješovitih polja usjeva. U Montalcinu je zasadio prvi pravi "vinograd" samo s grožđem, a 1869. osvojio je dvije srebrne medalje za svoje crno vino. No možda je njegov najveći doprinos bio njegov unuk, Ferruccio Biondi Santi, koji je na Clementeovim otkrićima stvorio suvremenii Brunello.

Većina vinarija nudi turistima vođene obilaske i degustacije vina kako bi uživali u vinu i spektaklu toskanskog sela na gospodarstvu svjetske baštine.

## Vino kraljeva (Commandaria, Cipar)

Commandaria je slatko desertno vino s Cipra, u Guinnessovoj knjizi rekorda upisano kao najstarije proizvedeno vino na svijetu. Praćenje doseže do 2000. godina prije Krista, a odigralo je vitalnu ulogu u ciparskoj vinskoj tradiciji i povijesti.

Za vrijeme križarskih ratova vino je postalo poznato kao "Commandaria" u cijeloj Europi, jer se uglavnom proizvodilo u Kolossiju - području koje je tada bilo poznato kao "La Grande Commanderie". Smatralo se da Commandaria ima terapeutska svojstva, stoga je korišteno za razne namjene kao tonik. Kroz stoljeća, nastale su brojne priče o ovom vinu. Legende kažu da je Richard Lavljeg Srca kad je na Cipru proslavio svoj brak bio toliko oduševljen okusom da ga je nazvao "vinom kraljeva i kraljem vina".

Commandaria se stoljećima izrađivala na isti način u istim vinorodnim selima na otoku. Proizvodi se od dvije autohtone sorte - „Mavro“ (crveno) i „Xynisteri“ (bijelo). Beru se prezreli grozdovi i ostave na suncu 10 dana da se suše, tako da sadržaj šećera dosegne određene razine, pružajući taj poseban slatki okus. Zatim se tako sušeno grožđe preša i fermentira u spremnicima ili



ogromnim zemljanim posudama. Najpopularniji proizvođač Commandarie je KEO St. John, koji proizvodi prema receptu zaštićenom zakonski nametnutim nazivom, jedinim na Cipru.

Mnogi turisti i učenjaci koji su prošli kroz otoke istaknu Commandariu; dok su neki napisali i hvalospjeve. Kako bi proslavili tradiciju ovog vina, 14 sela regije Commandaria jednom godišnje organizira godišnji festival (Commandaria Festival) na kojem se posjetitelji okupe kako bi kušali različite vrste Commandarie, pridružili se berbi, naučili prešati vino, posjetili lokalne vinarije i vinograde i uživali u lokalnoj gastronomiji.

Web stranice:

Guinnessova knjiga rekorda: <https://bit.ly/3h6r0Ly>

Posjetite Cipar: <https://bit.ly/2WqAMOZ>

Vinski Muzej Cipra: <https://bit.ly/37s7qpE>

### Limasolski festival vina (Limassol, Cipar)

Festival vina u Limassolu održava se svake godine od 1961. godine i traje dva tjedna - od kolovoza do rujna. Festival se održava u slavu vina na Cipru i zabavlja oko 15 000 posjetitelja. Osim degustacije vina, festival uključuje tradicionalnu glazbu i ples, čarobne predstave, humoristične predstave, koncerte Općinske filharmonije i tradicionalnu gastronomiju.

Festival uveseljavaju lokalni pjevači, uz goste iz inozemstva. Kako festival posjećuju brojni posjetitelji, preporuča se smještaj rezervirati znatno unaprijed. Kako bi naglasio vezu vina sa plesom i glazbom, festival nudi priliku posjetiteljima da gledaju proces gaženja grožđa. Festival pruža ugodaj oživljavanja "proslave Dioniza" u Grčkoj, proslave koja se održava u Ateni u čast Dioniza, boga vina i vinove loze. Tijekom proslave stanovnici se okupljaju kako bi kušali vino, plesali, pjevali, izvodili poeziju i kazališne predstave.

Web stranica: [www.carnifest.com/limassol-wine-festival-2021](http://www.carnifest.com/limassol-wine-festival-2021)

### Istrian Wine Run, Hrvatska

"Istrian Wine Run je prvi hrvatski vinski maraton. Trčite i zabavite se uz sjajnu glazbu i degustacije najboljih istarskih vina i gastro proizvoda."

Postoje tri discipline: maraton (42 km), polumaraton (21 km) i štafeta (3x7 km).

Od 2014. organizira se početkom rujna neposredno prije berbe kroz vinograde i prelijepu istarsku prirodu sa stankama za kušanje vina i velikim vinskim after partyjem.

Web stranica: <http://www.istrianwinerun.hr>

### Promocija vina kao dio nematerijalne baštine

Vinski ili enoturizam stekao je značajnu popularnost kao alternativni oblik turizma koji se fokusira na iskustva povezana s vinom. Enoturizam je povezan s regionalnim ekonomskim i socijalnim rastom, povećanim zanimanjem za proizvodnju i promociju vina, kao i povećanom sviješću o ekološkom turizmu (ekoturizam).



Ulaganje u vinski turizam donosi znatne koristi za vinarije, lokalne proizvođače i vlasnike objekata, budući da turističke agencije žele pružiti sveobuhvatan paket kupcima, omogućavajući im uživanje u vinu kombinirano sa socijalnim, okolišnim i gastronomskim životnim stilom regije. Štoviše, razvoj ekološke proizvodnje potaknuo je razvoj raznih sajmova ekoloških vina, međunarodnih skupova i konferencija s ciljem poticanja proizvodnje ekološkog grožđa te promicanja „ekološkog turizma“. U bliskoj budućnosti procjenjuje se da će se takvi alternativni oblici turizma i dalje razvijati, povezujući se s održivim i ekološkim praksama, a time i privlačenjem velikog broja ekološki osviještenih i - posebno - mladih turista.

### Vinski muzej "Cité du vin de Bordeaux"

Novi muzej u svijetu muzeja vina, Cité du Vin de Bordeaux, otvoren u lipnju 2016., prihvata izazov predstavljanja povijesti i tradicije vina u ultramodernoj zgradbi krcatoj simbolima. Arhitekti agencije XTU, Anouk Legendre i Nicolas Desmazières, zamislili su mjesto prožeto simbolima identiteta: kvrgava loza, vino koje se okreće u čaši, vrtlozi Garonne. Svaki detalj arhitekture dočarava dušu vina i tekući element. Učinkovitim bioklimatskim dizajnom, kompaktna konstrukcija optimizira ventilaciju zgrade. Ulazom zraka na donjim dijelovima objekta iskorištavaju vjetar. Dok terase i gornje točke objekta prenose toplinu, stvarajući strujanje zraka koje omogućuje smanjiti temperature za 5 stupnjeva svježinu ljeti i smanjiti upotrebu klima uređaja. Osim toga, temperaturu kontrolira i krov zasjenjen "ventiliranom sjenom" kao i upotreba geotermalne energije.

Muzejske zbirke koriste se najmodernijim tehnikama vrednovanja kombinirajući osjetilno iskustvo, proširenu stvarnost, interaktivnost itd.

Web stranica: <https://www.laciteduvin.com/en>

### Turizam i vinogradi u Vaucluseu, Francuska

Istraživanje vinograda u središtu turističke ponude francuske regije Vaucluse – [www.provenceguide.co.uk/choose-your-activities/wine-and-vineyards/](http://www.provenceguide.co.uk/choose-your-activities/wine-and-vineyards/)

Ovaj promotivni alat usredotočen je na istraživanje i posjete vinogradima u okrugu Vaucluse (ne cijeloj Provansi, unatoč onome što ime sugerira). Mnoge web stranice posvećene promicanju vinskih regija razvijaju se tek posljednjih 15 godina. Ove su web stranice usredotočene na generičku promociju vinske regije i lokalnih događaja i nemaju za cilj da posjetitelj organizira svoje putovanje.

Interes web stranice "vodič za Provansu" koju je izradila javna turistička agencija za okrug Vaucluse je centraliziranje i okupljanje ponuda posvećenih otkrivanju vina u različitim vinskim regijama Vauclusea (Ventoux, Luberon, Beaumes de Venise i Côte du Rhône). Osim velikog broja informacija posvećenih vinima, vinogradima (bez preduvjeta suprotno web stranici [www.vins-rhone.com](http://www.vins-rhone.com)), krajolicima, lokalnim događanjima (na primjer festivali vina), ova web stranica promovira razne turističke proizvode i putovanja raznih pružatelja usluga koji su privatni ili javni, uključujući dnevne aktivnosti ili dulja putovanja. Također integrira prilično detaljne turističke informacije o ovoj lijepoj regiji, o smještaju, ugostiteljskoj ponudi, aktivnostima, vinarijama koje treba posjetiti, s ciljem da posjetitelji organiziraju i vlastita putovanja "po narudžbi".



## Vinarije Menade, Španjolska

Vinarije odnosno Bodegas Menade osnovane su 2005. Službena obiteljska povijest započela je 1820. godine, u doba kada su njihovi preci obrađivali vinograde na širokom području koja su danas dio ZOI Ruede. Vinifikacija je vršena u podzemnom objektu u La Seci, isklesanom od čvrste stijene početkom 19. stoljeća, koji su nedavno ponovno prozvali Menade by Secala.

Vlasnici su vrlo zadovoljni što su sačuvali izvorne arhitektonske značajke lokaliteta i poboljšali ih restauratorskim radovima. Zahvaljujući cjelogodišnjim uvjetima temperature i vlage ovdje se skladišti arhiva vina i reserve. Također je idealno intimno mjesto za male i srednje degustacije uz mnoge lokalne aktivnosti koje sponzoriraju.

Tradicionalno je svaka generacija njihove obitelji koristila ovo povjesno mjesto kao lansirnu rampu dok je kretala u svoj križarski rat za kvalitetu; ipak početkom 2000-ih odlučeno je da se krene potpuno iznova, ne samo filozofski (načela koja poštuju prirodu i vraćaju se na staro). Bodegas Menade otvara vrata svima koji žele posjetiti okruženje povezano s očuvanjem prirode i vinskim turizmom:

- "*Menade by Secala*" – posjetite vinariju koju je sagradila prva generacija Sanza 1820. godine sa sjedištem u selu La Seca (4 km od Rueda), gdje ćemo prošetati kroz našu povijest.
- *Menade* koje je napravila priroda - posjetite vinariju smještenu u Ruedi. Ovdje ćete otkriti njihov "ekološki" odnos s vinogradom, vrtom za opravljivanje, hotelom za kukce i samom vinarijom. Tada ćete kušati 3 vina sljubljena s malim zalogajima domaćih proizvođača.
- *La cantina* - prostor u njihovoj vinariji u Ruedi, gdje je moguće kušati sva vina Menade na čaše ili kupiti bilo koje od njih u boci.
- *Farma Menade* na kojoj kukci, gušteri, pilići, guske i magarci žive u harmoniji, a istovremeno obogaćuju naš ekosustav. Hotel Insect velik je i ambiciozan višenamjenski vrt u kojem se možete diviti bogatstvu biljaka autohtonih za Castilla y León, a uključuje i višegodišnje i listopadne vrste, što pruža raznobojnu vizualnu gozbu, posebno u proljeće i rano ljeto. Mnogi mlađi posjetitelji ovdje se ludo zabave, a doživljaj vrta za opravljivanje glavno je didaktičko iskustvo za većinu njih.

Web stranica: [www.menade.es](http://www.menade.es)

## Vinarija Cámbrico, Španjolska

U mjestu Cámbrico 2000. godine na ekološki su način počeli obrađivati male parcele stoljetnih vinograda. Te su se parcele nalazile u "El Pocito" području, u opasnosti da ostanu zapuštene jer će ih starješine napustiti. Danas je ovo njihov glavni vinograd, a zasadili su i obnovili vinove loze na još tri lokacije, na različitim tlima.

Na granitnim terasama Sierre de Francia okruženim šumama pronaći ćete Viñas del Cambrico. Vinograd i vinarija dio su ovog prirodnog prostora proglašenog rezervatom biosfere. Kako bi vinogradarstvo povezali s prirodom i turizmom pružaju sljedeće aktivnosti:

- *Vođeni obilazak i degustacije vina* - započinje obilaskom vinograda gdje vam pokazuju svoj rad na očuvanju autohtone sorte rufete, kako se brinu o svojim stoljetnim vinogradima i načinima ekološkog uzgoja. U vinariji objašnjavaju postupak odabira grožđa, fermentaciju, prešanje i odležavanje u bačvama i bocama, nakon čega slijedi degustacija njihovih vina uz predjelo od šunke.



- *La casa de Fita - Šarmantni smještaj u Sequerosu, 3 km od vinarije. Ova je kuća sagrađena u 19. stoljeću, bila je obiteljska kuća pradjeda osnivača vinarije. Danas je to mali četverosobni hotel koji čuva arhitekturu i izgled izvorne kuće.*

Web stranica: [www.cambrico.com](http://www.cambrico.com)

### Vinarija Negón, Španjolska

Vina Vinarije Negón vjerni su odraz povijesti vina područja doline Riaza koje su njihovi djedovi i bake prije nekoliko desetljeća proizvodili kao lokalna vina.

Poštovanje naslijeda njihovih baka i djedova dovelo ih je do oporavka povijesne baštine njihove zemlje, pa su obnovili podzemnu obiteljsku vinariju iz 19. stoljeća kako bi тамо arhivirali bačve i boce u kojima se nalaze njihova najznačajnija vina.

Vinarija Negón voli vino i poštuje njegov prirodni proces. Dopustite da vas osvoji topla atmosfera okoline i obitelji. Otkrijte zašto kažu da je u Negonu sreća "odčepljena".

Uživajte u veselom, jedinstvenom i nezaboravnom iskustvu vinskog turizma u Ribera del Duero. Ne propustite priliku uživati u jedinstvenoj esenciji ovih vina iz Castille y León.

- Negón classic - Posjetite srednjovjekovno selo Haza 6 km od Fuenteceña, gdje se nalazi vinarija Negón. Prošećite jednim od najznačajnijih vinograda, a zatim posjetite mikro skladište u kojem obiteljski alkemičar i vinar obrađuje blago. Posljednji dodir je spust do podzemnog podruma iz 19. stoljeća smještenog u prekrasnoj borovoј šumi i završna degustacija vina.
- Negón gastro - Ako svoj posjet želite upotpuniti degustacijom tipičnih proizvoda iz ovog kraja, savjetujemo vam da doživite iskustvo koje će vas prenijeti u doba naših predaka.

Website: [www.bodeganegon.com](http://www.bodeganegon.com)

### Vinarija Torremilanos, Španjolska

Njihova vinska tradicija datira iz 1903. godine, iako je 1975. godine imanje stekla obitelj Peñalba Lopez.

Uvjereni u kvalitetu domaće sorte Tempranillo te kao vrsni poznavatelji vinogradarske umjetnosti, odlučili su povećati površinu vinograda kako bi dosegli 200 hektara koliko obitelj danas posjeduje. Vinogradi su smješteni u planinama koje okružuju vinariju i brinu se o njima slijedeći filozofiju poštivanja okoliša koja omogućava da se sva vina vinarije Torremilanos certificiraju kao ekološka. Smatraju se "zemaljskim zanatlijama" koji se bave 100% ekološkom i biodinamičkom poljoprivredom. Uživajte u autentičnom kvalitetnom vinskem turizmu u stoljetnom vinogradu, Ribera del Duero u neusporedivom okruženju:

- Torremilanos iskustvo - Mnogo više od bijega; vinski turizam, gastronomija i vinarstvo gdje ste vi glavni junak.
- Vinarija i naša vina - Vinograd, vinarija, zadruga ... Otkrijte ulogu koju će vinarija igrati u vašem „Torremilanos Iskustvu“ i započnite novo iskustvo vinskog turizma.
- Restoran i gastronomija - kastiljska gastronomска tradicija s današnjeg gledišta, uvijek s najboljim proizvodima ovog područja.

Web stranica: [www.torremilanos.com](http://www.torremilanos.com)



## Castello Banfi, Italija

Banfi je osnovan 1978. godine zahvaljujući volji talijansko-američke braće John i Harry Mariani. Od početka je cilj dvojice braće bio stvoriti vrhunsku vinariju u kombinaciji s najnaprednijom znanosti za proizvodnju vrhunskih vina. zajedno s obitelji Mariani, Ezio Rivella, jedan od najistaknutijih talijanskih enologa, shvatio je da će zbog bogatog tla i privilegiranog mikroklimatskog položaja posjed imati velik kapacitet za razvoj.

„Naša je obitelj strastveno posvećena Potrazi za izvrsnošću u izradi prestižnih vina Montalcino, kao i našoj gostoljubivosti u Castello Banfi, povjesnoj tvrđavi koja okrujuje naše imanje, elegantno okruženje za odmore, proslave, posebne događaje ili jednodnevni posjet. Okružen vinogradima i maslinicima, Castello Banfi Il Borgo idealan je za uživanje u ugodnom spokoju toskanskog sela i intenzivno otkrivanje autentične Toskane.“ - kaže Cristina Mariani-May.

Castello Banfi il Borgo višestruko je iskustvo na jedinstvenom položaju uronjenom u jedno od najljepših mesta na svijetu. Zbog svog strateškog položaja između Siene i toskanskog primorja Maremma, zajedno s plodnim tlima koja ga okružuju, Castello di Poggio alle Mura bio je strateški poželjan i osvajan tijekom stoljeća.

Web stranica: <https://www.banfiwines.com/winery/castello-banfi/>

## Dvorac Poggio alle Mura, Italija

Kompleks kakav pozajmimo danas razvio se najvećim dijelom između 9. i 13. stoljeća, ali njegovo je podrijetlo zasigurno još drevnije. Iskapanja su i danas vidljiva, a neke kamene urne i keramičke vaze otkrivene tijekom najnovijih restauracija dovode nas do zaključka da je na tom mjestu bilo naselje u doba starih Etruščana. S druge strane, "conci" - bijeli kamenčići koji se tradicionalno koriste u izgradnji rimskega lukova - koji se danas nalaze na glavnem ulazu dvorca, ukazuju na mesta uzastopnog pretvaranja u rimsku vilu.

Prvi službeno dokumentirani citat datira iz 1318. godine, godine kada se Poggio alle Mura pojавio u opisnom katalogu posjeda tog doba naziva "Popis posjeda" - kao izvještaj gradanskoj upravi Camigliana koji je pripadao nasljednicima messera Mino di Neri dei Ranuccini. Nakon toga, prenošenjem iz obitelji Ranuccini u Colombinis, posjed je od otvorene vojne baze postao središnja utvrda (palatium seu fortelitia).

„Okružen vinogradima i maslinicima, Il Borgo će vas razmaziti svojim luksuznim sobama i uređenim vrtovima idealnim za uživanje u ugodnom miru uz toskanski kraj. Možete se potpuno opustiti uživajući u našoj diskretnoj pažnji ili iskoristite našu potpunu pažnju kako bismo vam ostvarili intenzivno iskustvo otkrivanja autentične Toskane.“

- Sala dei Grappoli - Smješten u sjeni povjesnog Castello Banfija, La Sala dei Grappoli dočekuje vas u elegantnoj i profinjenoj atmosferi.
- La Taverna - klasični toskanski restoran u sjeni našeg srednjovjekovnog zamka Poggio alle Mura.
- Enoteca - Enoteca / Wine Bar ponovno stvara atmosferu prave toskanske vinoteke u kojoj su, uz naša vina i pjenušće, rakiju, ekstra djevičansko maslinovo ulje i Condimento Balsamico Etrusco dostupni brojni domaći proizvodi.

Web stranica: <https://www.castellobanfiilborgo.it/en/castello-banfi-il-borgo>



## Vinske rute Cipra

Ciparske vinske rute posjetiteljima nude priliku da kroz 7 različitih ruta otkriju razne vinarije i vinorodne regije otoka. Svaka ruta služi svojoj svrsi i pokriva različito područje. Rute vas vode dolinama autohtonih sorti, krajolicima, vinarijama i selima. Možete kušati lokalna vina, iskusiti lokalnu gastronomiju i učiti o procesu proizvodnje vina od lokalnih proizvođača. 7 ruta su:

1. Vinska cesta Commandaria: posvećena povijesti i tradiciji vina Commandaria - najdrevnijeg i najpoznatijeg otočnog vina - prolazi kroz 14 sela Commandaria čija povijest doseže do 1192. godine.
2. Vinska cesta doline Diarizos: proći ćete kroz netaknute zelene krajolike i slikoviti vinograd, otkrivajući manje poznato vinorodno područje u dolini Diarizos, smješteno istočno od Pafosa. Ruta prolazi pored 14 brdskih sela i dvije vinarije.
3. Vinska cesta Krasochoria iz Lemesosa (Limassol): nudi posjet 20 vinskih sela (poznata i kao Krasochoria) planinskog područja Limassola i 16 vinarija, koje proizvode razne sorte - Xynisteri, Cabernet Sauvignon, Mataro, Grenache i Syrah.
4. Vinska cesta Laona - Akamas: proći ćete kroz neravne obale i mala sela i otkriti autohtono grožđe "Xynisteri" (bijelo), kao i sortu grožđa "Maratheftiko". Posjetitelji će posjetiti i Akamas, nacionalni park od velike važnosti za okoliš i divlje životinje.
5. Planinska vinska cesta Larnaka - Lefkosia: obuhvaća planinska područja Larnaca i Nikozije, prolazi kroz selo, tri vinarije, muzeje i radionice. Rute su usredotočene na različite vinske sorte - Chardonnay, Sauvignon blanc, Merlot, Cabernet, Assyrtico, Maratheftiko. Možete posjetiti selo Lefkara, naučiti umjetnost ručno rađene čipke, vezene posteljine i selo Fikardou, otkriti najstarije tradicionalne vinske preše na Cipru.
6. Vinska cesta Pitsillia: istražuje ruralna područja planinskog Limassola sa 11 sela i dvije najpoznatije vinarije. Ruta se fokusira na sortu crvenog grožđa "Maratheftiko"
7. Vouni Panagias - Vinska ruta Ambelitis: uključuje panoramski izlet u kopneni krajolik na području Vouni Panagias (Paphos). Sadrži 10 vinarija i fokusira se na lokalnu sortu grožđa "Xynisteri" (bijela) koja tamo pretežno raste.

Web stranica: [www.visitcyprus.com/index.php/en/discovercyprus/routes/wine-routes](http://www.visitcyprus.com/index.php/en/discovercyprus/routes/wine-routes)

## Oenou Yi - Ktima Vassiliades, Cipar

Ktima Vassiliades prostire se između planinskih vrhova Troodos, pružajući pogled na planinu Olimp. Cilj ove vinarije je ponuditi najfinije arome i kvalitetu vina, izvozeći ih na domaće i međunarodno tržište. Sama vinarija je suvremeniji objekat opremljen visokom tehnologijom. Nudi dva različita paketa obilaska koji uključuju vođene ture do vinarije i vinograda, kao i degustacije. U sklopu vinarije nalazi se i restoran koji nudi gastronomski jelovnik sljubljen s proizvedenim vinima.

Web stranica: [www.oenouyi.wine](http://www.oenouyi.wine)

## Vinarija Vouni Panayia, Cipar

Vinarija je jedna od najmodernejših na Cipru i nalazi se na ulazu u selo Panayia. Vinarija je opremljena najnovijom tehnologijom i postala je poznata po jedinstvenom grožđu koje raste na



tom području. Osim proizvodnje vina, posjetiteljima nudi i cijelovito iskustvo; prvo se prikazuje kratki film cjelokupnog procesa proizvodnje, od podizanja nasada vinove loze do punjenja vina u boce; popodne se posjetitelj upoznaje s malim tradicionalnim muzejom i kušaonicom. Vinarija ima restoran u kojem posjetitelji mogu kušati sezonsku tradicionalnu kuhinju.

Web stranica: [www.vounipanayiawinery.com](http://www.vounipanayiawinery.com)

### "Usvojite lozu" – Vinarija Tsangarides, Cipar

Vinarija na području Paphosa posjetiteljima nudi mogućnost posvajanja vlastite loze. Posjetitelji mogu obići vinograd, gledati kako se orezuje njihova loza, sudjelovati u berbi te na kraju popiti vlastito vino. Članstvom u klubu Adopt-a-Vine, posjetitelji: a) imaju svoje ime na pločici na odabranoj lozi, b) dobivaju potvrdu o članstvu koja im omogućuje 10% popusta na kupnju u vinariji, c) pozvani su na berbu grožđa njovih loza i dobiju paket vina svoje i loza iste sorte tog vinograda.

Web stranica: [www.tsangarideswinery.com/adopt-a-vine.php?lang=EN](http://www.tsangarideswinery.com/adopt-a-vine.php?lang=EN)

### Vinarija Aes Ambelis, Cipar

Vinarija je osnovana početkom 90-ih i nalazi se na padinama Kalo Chorio Orinis, u regiji Nikozija. Riječ je o dvoetažnoj građevini koja uključuje moderne vinogradarske objekte, podzemni podrum za odležavanje bačava i boca te kušaonicu. Vinarija je okružena vinogradom od tri hektara kojim se gospodari prirodnim poljoprivrednim tehnikama. Posjetitelji mogu istražiti vinograd razgledati vinariju, proučiti procese proizvodnje vina, poput fermentacije i starenja u bačvama.

Web stranica: <https://aesambelis.com/>

### Vinarija Villa Vinifera, Bugarska

Zbijena u srcu planina - selu Brestovitsa, vinarija je osnovana davne 1936. godine. Izgradio ju je njemački arhitekt čije je ime izgubljeno, ali pronađeni arhivski crteži i dokumenti to potvrđuju i stvaraju osjećaj profesionalnosti. Njegovo prvo ime je "Misket". Od tada vinarija nikada nije prestala raditi kao mjesto za posebne klijente i goste, ljubitelje limitiranih vina. Djelatnici vinarije ne samo da vole svoj posao, već žive s pretvoricom mošta u vino i dubokom željom da proizvedu užitak za vaše nepce. Vinarija je ponosna na svaku bocu vina koju proizvedu. Vlastiti vinograđi omogućuju timu vinarije da se brine o grožđu na najbolji mogući način zahvaljujući dugogodišnjem iskustvu, klimatskim uvjetima i zemljopisnom položaju. Vinarija uzgaja sorte Mavrud, Merlot, Cabernet Sauvignon, Muscat, Chardonnay i Traminer.

Web stranica: <https://villavinifera.com/en/>

### Vinarija Mezek, Bugarska

Vinski podrum MEZEK je mikro vinarija s 10 tona godišnje proizvodnje. Smještena je u selu Mezek, u blizini grčke i turske granice.



Ideja vinarije je oživjeti stare tradicije proizvodnje vina u njihovoј regiji. Cilj im je proizvesti kvalitetno vino što bliže prirodi. Kao i pokazati znalcima da se dobro vino proizvodi u malim obiteljskim vinarijama, koje su u razvijenom svijetu zapravo okosnica vinarstva.

Web stranica: <https://mezek.eu/>

### Vinske ceste u Istri uz eko filter pretraživača

Turistička zajednica Istarske županije promovira ovaj vodič koji u tiskanom ili digitalnom izdanju dočekuje turiste u potrazi za visokokvalitetnim vinom ili drugim lokalnim proizvodima: " Kada se ljubav prema tradiciji vinarstva nesebično dijeli..."

"Odvažite se na istraživanje Vinskih cesta Istre i zavirite u podrumе vinara gdje ćete doživjeti nezaboravno iskustvo. I dok se opijeni vinom i ljepotom prirode budete vraćali kroz vinograde, ne zaboravite zahvaliti Dionizu na blagonaklonosti spram magičnog Istarskog poluotoka.

Web stranica: <https://www.istra.hr/en/gourmet/wine/wine-makers>

### Mišljenja, inspiracije i korisni savjeti ekoloških vinara o temi "Zašto ekološko vino?"

Vinari koji smo upoznali tijekom provedbe projekta WINERA inzistirali su na jednom: **izbor ekološke proizvodnje filozofski je i osobni izbor mnogo više nego tehnički ili komercijalni**. Odnos prema prirodi, zdravlju vinogradara i potrošača, želja za autentičnim radom, potraga za tehničkom i finansijskom neovisnošću sve su čimbenici koji motiviraju put prema ekološkim certifikatima, a još više prema biodinamici.

Također, postupak koji može dovesti do ekološkog certificiranja prije svega je **osobno putovanje koje se sastoji od unutarnjeg promišljanja, razmjene mišljenja s kolegama i klijentima te osobnog istraživanja**. U slučaju Jean, vinogradara sa sjedištem u Carcèsu, u Varu (Južna regija - Francuske), evolucija je trajala više od 7 godina. Prije certifikacije naporno su radili na smanjenju uporabe pesticida, zatim ostvarili oznaku "održiva poljoprivreda", a tek onda proveli ekološku certifikaciju.

Odluka o prijelazu na ekološku proizvodnju zahtijeva promišljanje, što vrijedi i za mlade vinogradare koji tek započinju s radom. Ništa nije gore od ishitrenog, tehničkog i komercijalnog izbora, ali finacijski kao i obiteljski utjecaj je jako važan.

### Vinogradarstvo: Zašto ekološko?

Vjerojatno ne postoji nitko, barem u "zapadnom svijetu", tko nije čuo nešto o ekološkoj hrani. Novine i časopisi puni su ekološke hrane - njihovih pozitivnih učinaka na ljudsko zdravlje, okoliš itd. Također, društveni mediji puni su priča o ljudima koji prelaze na "zeleno"; ljudi dijele fotografije zdrave ekološke hrane od koje je bolja ona s više oznaka. Pitam se vjeruju li ti ljudi zaista u ekološku proizvodnju hrane ili su jednostavno ulovili ovaj val i žele biti trendi...

Dakle, koji su motivi za male vinare za prelazak na ekološku proizvodnju?

- Zdravlje - Vinogradari za zaštitu vinove loze koriste puno pesticida, na primjer u Francuskoj, najvećoj zemlji proizvođača vina, čak je bilo smrtnih slučajeva kod stalne



upotrebe pesticida u vinogradu. Stoga je zaštita zdravlja vinogradara važan uzrok ekološkog uzgoja. Uz to, većina se pesticida može apsorbirati u biljku i posljedično završiti u vinu, pa je smanjivanje količine rezidua u vinu radi zaštite potrošača još jedan plus ekološkog uzgoja vina.

- Okus vina - Prirodna proizvodnja, koja promiče „pozitivnu interakciju između tla, klime i biljaka“, jedini je način da se stvarno okusi „terroir“ vina.
- Očuvati okoliš - Ekološki uzgoj potiče proizvodnju hrane u skladu s prirodom i pomaže u održavanju prirodne ravnoteže ekosustava. Korištenje kemikalija u poljoprivredi zagađuje okoliš, truje zalihe vode i uništava prirodnu plodnost tla. Najtužnije je što velika većina kemikalija (99%) koje se koriste u poljoprivrednoj proizvodnji zagađuje okoliš, a samo 0,1% primjenjenih pesticida doseže ciljane štetnike. Dok ekološka poljoprivreda promiče odgovorno korištenje prirodnih resursa i zaštitu koja omogućuje dobro zdravlje tla i postizanje biološke raznolikosti. Ekološka poljoprivreda promiče genetsku raznolikost poljoprivrednih kultura koja je izgubljena u posljednjih nekoliko desetljeća intenzivnim uzgojem monokulture. Međurednim plodoredom možete smanjiti upotrebu pesticida i poboljšati plodnost tla.
- Etički razlozi - Mnogi se ljudi odlučuju za ekološku proizvodnju zbog vlastitih uvjerenja, kao što su poštivanje okoliša, želja za prozvodnjom bez zagađenje, poštovanje flore i faune, očuvanje biološke raznolikosti i / ili njihova povezanost sa zemljom.
- Financijska isplativost - Još jedan, malo manje „zeleni“ motiv za prelazak na eko je činjenica da sve više potrošača brine o okolišu i kvaliteti hrane koju jedu. A za to su spremni dodatno platiti. Globalno ekološko tržište brzo raste i doseglo je 72 milijarde američkih dolara (oko 55 milijardi eura) u 2013. godini i nastavlja rasti. Uz to, mnoge zemlje imaju neku vrstu subvencija koje potiču poljoprivrednike na prelazak na ekološku proizvodnju.

Iako se finansijski dio ekološkog vinogradarstva čini privlačnim, to ne smije biti jedini razlog za prelazak na ekološku proizvodnju. Zbog povećane količine posla prelaskom na ekološku proizvodnju, važno je da poljoprivrednici doista vjeruju u nju i razumiju sve pozitivne učinke koje donosi; u suprotnom, bit će to samo borba sa pravilima i administracijom ekološke certifikacije. Nema bolje stvari nego raditi ono u što vjeruješ i što te čini sretnim.

Izvor: About organic wine; SudVinBio

**Pogledajmo što vlasnici eko vinarija mogu reći o prelasku na eko proizvodnju - citati iz pilotnog tečaja WinEra:**

### Bodega Cámbrico: zašto ekološko?

O našim vinogradima brinemo na ekološki način koristeći samo prirodne tretmane. I vinograd i proizvodnju vina certificira Vijeće za ekološku poljoprivredu Castilla y León CAECYL.

Bez obzira na administrativne postupke i troškove koje podrazumijeva certificiranje ekološkog vina, Cambrian je dio Prirodnog parka Sierra de Francia i razumijemo da je kultura koja apsolutno poštuje okoliš onakva kakva treba biti, posebno u ovom okruženju.

S druge strane, klijentima želimo ponuditi ono najbolje što zemlja prirodno daje. Odsutnost sintetičkih kemikalija u našem vinogradu, a time i u našim vinima, čini ih čistijima. U Cámbricu nam je jedan od glavnih ciljeva očuvanje prirode Sierre de Francia i njene biološke raznolikosti. U



vinogradu održavamo sav život tla i okoliša. Uzgajamo samo lokalne sorte grožđa kao što su Rufete, Calabréz ili Rufete blanca.

### Menade: zašto ekološko?

Oporavak vinogradarstva naših predaka uz razumno korištenje tehnologije koja nam odgovara, proizvodnja 'ekoloških' vina je u duhu naših prvih generacija i traganje za onima koje slijede.

Naš je ključni cilj da tradicija i tehnologija djeluju složno. Stoga radimo u skladu s okolišem, koristeći brojne dostupne prirodne resurse, a loze održavamo zdravima na temelju dokazanih, praktičnih kulturnih uvjeta.

Stoga ne koristimo nikakve kemijske tretmane, već prirodni pristup koji se sastoji od biljnih pripravaka (kopriva, cimet ...) ili sirutke, koji su nježniji za tlo, biljke i prirodne kvasce.

Na sličan način, populacije kukaca koje timski surađuju u našim tlima, nisu nam neprijatelji, već saveznici koji nam pomažu u odbijanju štetnika. Kad se dakle pojavi problem - uzmimo za primjer bubamare i crvene pauke - potonje privlačimo prskanjem zaraženog područja razrijeđenom vanilijom, a nakon što se najedu grinjama i odrade svoj posao, ponovno prskamo razrijeđenom otopinom octa koja ih nagna da odu kući, da se opuste u svojim 'hotelima': niz vrtova za oprasivanje koji se sastoje od obilja aromatičnih biljaka u kojima kukci i gušteri žive u harmoniji.

Naš vinogradarski ekosustav također uključuje pojedinačna stabla i grmlje čija je dugoročna svrha da nas poučavaju. To je vrlo korisno u našim različitim vinogradarskim parcelama za održavanje biološke raznolikosti; i naš višenamjenski vrt, što je prvo što vidite kad nas posjetite, sada se može pohvaliti s više od 40 vrsta koje su porijeklom iz Castille y León i bruje od života tijekom cijele godine.

Sve ove mjere igraju važnu ulogu u našim vinima, ne samo zbog dobrog okusa, već i pružaju dobar osjećaj bez alergena i histamina.

Naš eko znak najavljuje da smo ekološki i čuvamo okoliš, ali lijepo je što smo uistinu zeleni i prirodni.

### Bodega Negón, zašto ekološko?

Nakon akreditiranog iskustva vinara u vinarijama neekološke proizvodnje, postao sam osjetljiv na uništavanje prirode i posljedice kemijskih i fitosanitarnih proizvoda na zdravlje; na primjer, pojave alergija.

Odlučio sam se na taj korak jer sam smatrao da se mora učiti iz prirode i iz prirodnih procesa. Vjerujem da postoje dva profila vinara (kemičari i agronomi) koji žele povećati proizvodnju i tako ubrzati procese u ekonomski svrhe.

Savjeti za vinograd:

- Pripremiti tlo.
- Održavati mikroorganizme
- Samoniklo bilje nije problem, zaore se i pogoduje mikroorganizmima tla. Tlo postaje otporno na sušu.
- Proizvodimo vina koja dugo odležavaju, jer nam je vrijeme maksimalni saveznik i ključ kvalitete i jedinstvenosti naših vina. Poštivanjem prirodnog ciklusa poštujemo i vinograd i enološke procese naših vina.

**Savjeti u vinarstvu:**

- Vrijeme je bitan faktor
- Primijetili smo da su vrline vina Negón rezultat prirodnog procesa koji se temelji na strpljenju i vremenu.
- Vrijeme je nit koja objedinjuje tradicionalni projekt vinarije. To je proces koji seže do korijena onih koji su razvili ove zanatske procese.
- Prirodno vrenje
- Vina stara tri godine
- Četrdeset mjeseci u bačvi
- Drugi važan čimbenik u vinarstvu je poštivanje. Poštivanje obitelji, povijesti, prirode itd. Vina otkrivaju filozofiju poštivanja prirodnog ciklusa grožđa, brige o "terroiru" i zanatskog postupka prerade.
- Biodinamiku smatram životnom filozofijom koja vinogradaru pomaže da bolje razumije zemlju i prirodu.

**Gospodin Aggelos Tsangarides, vinar sa Cipra: zašto ekološko?**

Općenito, u ekološkoj proizvodnji proizvođači ne koriste nikakva kemijska gnojiva ili sredstva. Ovaj bi postupak prijelaznog razdoblja trebao trajati 3 godine, kako bi se tlo očistilo od bilo kakvih kemijskih tvari, a u 4. godini stječete eko status potvrđen od kontrolnog tijela.

Mnogo je važnih blagodati kada je ekološka proizvodnja u pitanju. Proizvođači ne traže masovnu proizvodnju (budući da je tržište ekoloških proizvoda znatno manje), oni traže kvalitetu. Odnosno, ekološka proizvodnja donosi sljedeće dobrobiti:

- *Okoliš:* ovo je jedan od najvažnijih čimbenika koje proizvođači uzimaju u obzir. Jedna od glavnih razlika između ekološkog i konvencionalnog vina je ta što u ekološkom vinu poljoprivrednici izbjegavaju dodatke i sulfite te štite vinograd. Mnogo je štete koja nastaje prilikom primjene kemijske gnojidbe i prskanja; a ekološkim mjerama štitite okoliš i biološku raznolikost. Uz to, budući da proizvođači izbjegavaju koristiti kemikalije, konačni ekološki proizvod puno je zdraviji za potrošače.
- *Kvaliteta:* kada primjenjuju odgovarajuća „ekološka pravila i mjere“ u vinogradu, vinari i dalje mogu proizvoditi kvalitetno vino, čak i bez upotrebe kemikalija i sredstava. Ekološko uzgojeno grožđe obično je otpornije na razne štetnike i kukce koji bi mogli oštetiti bobice i privući bolesti; stoga grožđe samo po sebi ima veću trajnost, jer se ne koriste hormoni ili drugi sastojci. Ponekad ekološko vino ima bolju kvalitetu od uobičajenog, kao i bolji okus.
- *Cijena:* ovaj čimbenik može i ugroziti i koristiti proizvođaču. Odnosno, prilikom usporedbi kvalitetnog konvencionalnog vina i kvalitetnog ekološkog vina, tipični potrošač možda neće moći primijetiti razlike u pogledu kvalitete i okusa. To bi mogao biti jedan od glavnih razloga da se više novca troši na ekološki proizvod, a ne na konvencionalni, s obzirom na brojne dobrobiti koje ovaj izbor donosi zdravlju i okolišu potrošača. S druge strane, budući da je ekološko vino obično skuplje, tržište je manje, a time i dostupnost proizvedenih ekoloških boca.



## Uspješne studije slučaja/primjeri proizvodnje, promocije i prodaje ekološkog vina

### Francuska Udruga "vins S.A.I.N.S".

Cilj ove udruge, koja danas okuplja u Francuskoj oko šezdeset vinogradara i počinje se razvijati na europskoj razini, je potpuno zabraniti upotrebu aditiva i enoloških sredstava, a posebno dodavanje sulfita. Udruga je uspostavila povelju dobrih praksi koja posebno utvrđuje sljedeće kriterije:

- Bez obzira na postupke (obrada tla, prirodno zatravljivanje itd.) i oznake, vinogradar Udruge Vins S.A.I.N.S. bere 100% zrelo grožđe, ručno i bez sintetičkih kemikalija
- Grožđe mora zadovoljavati standard optimalne kvalitete
- Vinifikacija "sok od grožđa u vino" odvija se prirodno i samo djelovanjem kvasca i autohtonih bakterija
- U bilo kojem trenutku ili procesu fermentacije i punjenja u boce, vinar nikada ne koristi laboratorijske proizvode ili tehnologije za ubrzavanje stabilnosti ili modificiranje mošta ili vina
- Sulfiti i ostali dodaci vinu u svim vinskim aktivnostima se ne koriste.

Web stranica: <https://vins-sains.org/category/La-charte/English>

### MillésimeBio, Montpellier Francuska

MillésimeBio, međunarodni sajam isključivo posvećen ekološkim vinima stvorio je i organizira Sudvinbio, trgovačko udruženje ekoloških vinogradara Occitanie. MillésimeBio je najveći profesionalni sajam posvećen ekološkim vinima u Francuskoj.

#### Snažne strane Millésime Bio:

- 100% ekološka ponuda
- Sajam s dobrom omjerom vrijednosti za novac i učinkovitosti
- Štandovi su "ključ u ruke", svi jednaki. Razliku čini samo vino!
- Ograničen je isključivo na distributere
- Postavljene su samoposlužne zone za kušanje vina (enoteka i vina nagrađivana natjecanjem Challenge Millésime Bio)
- Tržište vina i tehnički seminari
- Majstorski tečajevi

Svaki izlagač ima potpuno istu opremu za predstavljanje svojih vina: pult, dvije stolice, pljuvačnicu, čaše za kušanje, led i natpis. U središtu je ocjenjivanje i usporedba vina, a ne tehnika izlaganja! Ovdje su svi izlagači u ravноправnim uvjetima kako bi predstavili svoje proizvode. Štandovi nisu grupirani po regijama ili apelacijama, već su nasumično raspoređeni. Ova značajka Millésime Bio namjerna je želja organizatora da promiču susrete i znatiželju. To se u početku može činiti zbumnujućim, ali osoblje će vas usmjeriti kroz put kušanja. Veliki broj izlagača ovdje ima priliku predstaviti najnovije berbe.



Prije sajma, organizatori strogo provjeravaju legislativnu usklađenost svih izlagača. Sva predstavljena vina su ekološki certificirana. Svaki izlagač mora dostaviti kopije potvrđnice ekološke proizvodnje koje je izdalo akreditirano certifikacijsko tijelo za sva predstavljena vina.

Aromatizirana pića od ekološkog vina, piva, jabukovače i alkoholna pića također su prihvatljiva za kušanje, ako su u skladu s europskim propisima o ekološkim proizvodima. Za ova pića predviđena je posebna zona za kušanje. Sudvinbio zadužuje Ecocert da provjeri usklađenost vina i drugih pića s ekološkim propisima.

Web stranica: [www.millesime-bio.com/en](http://www.millesime-bio.com/en)

### Vivino - Kupite pravo vino

**Vivino** je internetska tržnica vina i aplikacija za vino, dostupna na Android i Apple uređajima. Osnovana je 2010. godine, a od 2019. godine sastoji se od velike baze podataka o vinu s različitim vinima i privukla je gotovo 35 milijuna korisnika. Putem Vivina korisnici mogu kupovati vina, čitati recenzije vina i otkrivati razne tipove vina i proizvode. Korisnici mogu tražiti vina prema regiji i otkriti koje se vinske sorte najbolje kombiniraju s različitom hranom i sastojcima. Dobili ste vino? Ovdje saznajte više informacija o njemu.

Web stranica: [www.vivino.com](http://www.vivino.com)

**Naked Wines** je internetska trgovina vina sa sjedištem u Velikoj Britaniji s ciljem podrške neovisnim vinarima iz cijelog svijeta. Korisnici mogu pregledavati i naručiti odabrana vina, kao i pronaći informacije o proizvodima i vinarima. Aplikacija također nudi ocjene i cijene vina, a za više informacija korisnici mogu izravno komunicirati s vinarima.

Web stranica: <https://www.nakedwines.com/>

**Great Wine Capitals** je internetska globalna mreža čiji je cilj prikazati prestižna svjetska vinska područja. To je globalni vodič za međunarodnu ponudu vinskog turizma i putovanja. Web stranica nudi vrhunska vinska odredišta, razvijena od strane međunarodnog odbora stručnjaka, usredotočujući se na jedanaest gradova i vinskih regija širom svijeta. Također uključuje vijesti koje se odnose na razne vinske događaje, festivale i jedinstvene proizvode.

Web stranica: <https://www.greatwinecapitals.com/>

### Španjolska udruga ekoloških vina (SOW)

SOW je inicijativa koja dolazi iz samog sektora ekološkog vina. Trenutno ekološka proizvodnja nema dovoljnu potražnju na domaćem tržištu. Izvoz je stoga gotovo nužan. Budući da su većina vinarija male i srednje obiteljske tvrtke, zadatak izvoza zahtjeva ekonomske i ljudske resurse koje si ne mogu priuštiti sve vinarije.



Grupno sudjelovanje, značajnim smanjenjem troškova po vinariji, omogućuje im prisustvovanje događajima (sajmovima, izložbama) koji bi inače bili nedostupni. Iz tog razloga, skupina vinarija odlučila je 2014. pokrenuti udrugu Spanish Organic Wines, koja je alat s kojim udružene vinarije organiziraju sudjelovanja na onim događajima koje članovi smatraju zanimljivima za promociju i marketing svojih vina.

Web stranica: [www.spanishorganicwines.com/es](http://www.spanishorganicwines.com/es)

**Ecoracimo** je Međunarodno natjecanje ekoloških vina, koje organizira Udruga Ekološka vrijednost Ecovalia, pionir je u svom sektoru i svake godine nagrađuje najbolja ekološka vina na svijetu. Natjecanje, snažnog međunarodnog karaktera, koje okuplja širok spektar kušača, ističe se prestižnim panelom kušača, te izvanrednom kvalitetom uzorka vina, što ga čini referentnim u sektoru. Glavni cilj je podržati razvoj ekološke proizvodnje, promičući i podižući vrijednost ekoloških vina, osnažujući daljnji razvoj te promičući znanje o sektoru. Ovim natjecanjem Ecovalia potiče i promovira sektor ekološkog vina povećavajući potrošnju ovih proizvoda, pružajući dodanu vrijednost i priznanje nagrađivanjem. Uz to, ovdje nagrađena vina postaju poznata u cilju njihove veće prisutnosti na tržištu ekoloških proizvoda čime se vrednuje kvaliteta i prestiž istih.

Web stranica: [www.ecoracimo.org](http://www.ecoracimo.org)

**Vintage Roots** - Vodeći je trgovac ekološkim vinima u Velikoj Britaniji, posluje od 1986. Vintage Roots fokusira se isključivo na ekološke proizvode, uključujući vino i druga alkoholna pića.

Web stranica: <https://www.vintageroots.co.uk/>

**Vino-Bio** - je web platforma posvećena prirodnom vinu. Točnije, web stranica nudi informacije o talijanskim ekološkim i biodinamičkim vinarijama i vinima. To je "karta" za korisnike da otkriju vinare i kontaktiraju ih, kako bi saznali više o ekološkom i biodinamičkom vinogradarstvu. Vino-bio nudi opise različitih vinara u Italiji, kategoriziranih po regijama i vrstama vina, a uključuje i vijesti o raznim događajima, publikacijama, sajmovima itd.

Web stranica: <https://www.vino-bio.com/>

**Organic Wine Company** – Cilj ove američke tvrtke za ekološko vino je promicanje ekološkog vinogradarstva, poboljšavajući tako zdravlje kupaca i štiteći okoliš. Sva vina koja tvrtka nudi su veganska, bez glutena i bez GMO-a, te certificirana kao ekološka ili biodinamička. Posjetitelji web stranice mogu kupovati ekološko vino i saznati više informacija o ekološkom ili biodinamičkom vinarstvu, veganskom grožđu, upotrebi sulfita i pesticida itd.

Web stranica: <https://www.theorganicwinecompany.com/>

**Viveat** – Pruža proizvode s digitalnim identitetom, obogačujući iskustvo kupnje ljubiteljima vina i sljedivost putem pametnih oznaka (QR-kod ili Nfc oznaka) koje, ako se koriste na mobilnom telefonu, omogućuju pristup informacijama i multimedijskim sadržajima o proizvodu. S druge



strane, vinari dobivaju informacije o korisnicima, s mogućnošću izrade ciljanih ponuda. Za prijenos podataka i potvrdu njihovog izvora, ovaj start up također koristi blockchain tehnologiju.

Web stranica: [www.viveat.com](http://www.viveat.com)

**Winedering** – Winedering je vrsta vinskog TripAdvisor-a i prva je međunarodna internetska platforma koja se bavi isključivo vinarima i vinskim turama. Misija je ponuditi moćan i pouzdan marketinški alat zasnovan na kritikama ljubitelja vina. Winedering je potpuno besplatan i vrlo jednostavan za vinare, jer je usredotočen na vinske ture, takozvani vinski turizam.

Web stranica: [www.winedering.com](http://www.winedering.com)

**Wenda** – Provodi IT rješenje za praćenje kvalitete i autentičnosti boca vina tijekom vremena. Uređaj nadgleda ključne podatke o pohrani i sljedivosti kojima se može pristupiti putem aplikacije ili digitalne platforme. Rješenje je prilagodljivo većini kvarljive robe, hrane i ostalog. Startup je osnovan u veljači 2015., u Bologni zbog strasti mladih ambicioznih i iskusnih profesionalaca, izvršni direktor je Antonio Catapano.

Web stranica: [www.wenda-it.com](http://www.wenda-it.com)

**Enolò** – je tehnološka platforma za B2B koja koristi nove tehnologije za pružanje naprednih komunikacijskih, marketinških i logističkih usluga za razvoj trgovačkih aktivnosti za vinare i trgovce. Posebno je usmjeren na proizvođače flaširanih vina bilo koje poslovne dimenzije, Horeca, vinske barove, vinoteke, prekopce, udruge. Tehnološka platforma tvrtke Enolò je podijeljena u niz modula i aplikacija za upravljanje putem kojih korisnik može pristupiti povezanom i integriranom tržištu s glavnim društvenim kanalima, upravljati trgovinom, komunikacijskim aktivnostima, logistikom i mnogim drugima.

Web stranica: [www.enolo.it](http://www.enolo.it)

**Horta** – je platforma sustava za potporu odlukama o inteligentnom upravljanju poljoprivrednom proizvodnjom (npr. Utvrđivanje bitnih parametara poljoprivredne proizvodnje, od kiše do svojstava tla) kako bi poljoprivrednicima pružio specifične upute o tehnologijama koje treba usvojiti. Ciljni proizvođači su proizvođači žitarica, vinskog i stolnog grožđa, maslina, svježeg i lupinastog voća.

Web stranica: [www.horta-srl.it](http://www.horta-srl.it)

**Proxentia** – Razvija liniju proizvoda koja će se koristiti izravno u proizvodnji ili skladištenju, uz minimalnu ljudsku intervenciju u tri ključna područja, a to su vino, mlijeko i žitarice. Cilj je pružiti informacije o ključnim aspektima koji se odnose na sigurnost i kvalitetu proizvoda prehrambenih lanaca kao što su prisutnost alergena ili toksina. Čitač, set uložaka za jednokratnu upotrebu i mobilni softver oprema je koja stvara "ID karticu" isporučenog proizvoda.



Web stranica: [www.proxentia.com](http://www.proxentia.com)

**VINO75** internetska je vinska trgovina koja nudi široku paletu vina vodećih talijanskih i stranih vinskih marki, podržavajući izbor nagrađivanih vina i vrhunskih vina uz dnevne posebne ponude i ekskluzivne promocije. Talijanska i strana vina, nagrađivana vina, pošiljke u posebnom pakiranju. Dostava unutar 48 sati (ne za sva vina). Nana Bianca bila je njegov inkubator i 2017. godine iznjedrila novih 1,5 milijuna ulaganja; 2016. ostvarena je investicija od 250.000 eura i potpisana ugovor s Alibabom o prodaji na kineskom tržištu. To je prva talijanska tvrtka za e-trgovinu koja je potpisala sporazum s ovim kineskim divom.

Web stranica: [www.vino75.com](http://www.vino75.com)

**Tannico** – Najbolji izbor talijanskih vina po sniženoj cijeni (flash prodaja). Oko 9000 etiketa, od izuzetno rijetkih do ciljanih, 1500 vinskih podruma, nenadmašna ponuda finih vina. Ambalaža otporna na udarce i temperaturu. Osnovao ga je Marco Magnocavallo, serijski digitalni poduzetnik. Ovaj je startup već prikupio preko 5,5 milijuna eura, ali prije svega tržište ga nagrađuje: kupaca ima preko 50 000, a boca se proda preko 500 000 godišnje. Od svog osnutka do danas, Tannico je udvostručio promet: prema predviđanjima, prihodi za 2017. doseći će preko 12 milijuna eura. Tannico naplaćuje naknadu između 25 i 40 posto na prodaju i uspijeva isporučiti boce u roku od jednog dana u Milano i za 24 sata u ostatak Italije. Skladište od preko 2000 četvornih metara nalazi se u blizini Milana i jedno u Velikoj Britaniji.

Na poslednjem sajmu VinItaly Tannico je pokrenuo WinePlatform, platformu za e-trgovinu za strane kupce koji žele kupovati izravno od vinara, a za koje usluga Tannico u osnovi rješava svako birokratsko pitanje povezano s isporukama. Štoviše, Tannico ima određenu Ho.Re.Co. liniju dizajniranu za trgovine, trgovce i hotele te platformu (Tannico Intelligence) za analizu velikih količina podataka, posvećenu b2b vinarija i konzorcija, primjer čega je ova platforma predstavljena na poslednjem VinItalyu. To je lider na talijanskom tržištu: svakih 10 boca prodanih putem interneta, 3 isporučuje Tannico.

Web stranica: [www.tannico.it](http://www.tannico.it)

**Wineowine** – Startup nudi internetsku prodaju odabranih vrhunskih vina malih vinara, put do kojih ovdje postaje emocionalni put. Posao tvrtke nije samo prodaja vina već pokušaj da proizvođači vina osvijeste e-trgovinu. Poslovni model temelji se na flash prodaji, a tvrtka također posjeduje patent za inovativno pakiranje.

Wineowine, sa sjedištem u Rimu i Berlinu, osnovala su dva mlada momka iz Abruzza Eros Durante i Federico De Cerchia, ima više od 100 000 članova i 200 partnerstava s vinarima, prihod od 1,5 milijuna eura fondova rizičnog kapitala, a planira prodati više od 200.000 boca u 2017.

Web stranica: [www.wineowine.com](http://www.wineowine.com)

**ViniExport** – Viniexport.com je platforma za B2B e-trgovinu: logičan pristup web stranice odnosi se na vina pojedine oznake izvornosti, a ne određena vina. Stoga je tržište "slijepo", naime



proizvođači i kupci se ne poznaju dok transakcija nije zatvorena. Zahvaljujući ovom mehanizmu, tržište je pošteno: ne postoji naklonost povezana s ugledom etikete; važni su samo oznaka izvornosti te omjer cijene i kvalitete vina.

Ukratko, Viniexport.com na globalnoj razini replicira burzovni mehanizam s kojim monopolii za kupnju vina i alkohola u Skandinaviji i Kanadi djeluju već desetljećima.

Web stranica: [www.viniexport.com](http://www.viniexport.com)

**Winelivery** – Vaše omiljeno vino isporučeno odmah! Fokus ovog startup-a je na trenutnoj isporuci, za 30 minuta, trenutno samo u Milanu. Kampanjom CrowdFundMe.it sa ciljem 150.000 EUR finalno su sakupili 1,2 milijuna. Winelivery su osnovali dvojica prijatelja mlađih od 30 godina, Francesco Magro i Andrea Antinori, nadahnuti američkom aplikacijom Minibar Delivery, tvrtka je brzo rasla, dosežući stope rasta od 200% mjesечно. Winelivery nudi preko 1500 etiketa vina, craft piva, industrijskog piva, likera, žestokih pića, koktela ...

Web stranica: [www.winelivery.com](http://www.winelivery.com)

**The Winefathers** – na ljubitelje vina možemo gledati pojednostavljeno, da vino samo kupe i piju. Ovaj startup želi drugačiji utjecaj na vinsku industriju: The Winefathers je jedina web stranica koja omogućuje strastvenim ljubiteljima vina širom svijeta da pruže podršku talijanskim vinarima, ekonomski pridonoseći ostvarenju njihovog vinskog projekta (na primjer, da proizvedu nezaboravni Barolo). U osnovi, to je svojevrsni crowdfunding. Naravno, možete kupiti i vino!

Web stranica: <http://www.thewinefathers.com/public/>

**Svinando** – Ovaj startup, rođen u Torinu 2013. godine, od samog početka sugerira ideju internetskog Vinskog kluba, koji se temelji na modelu brze prodaje kvalitetnih vina, uglavnom malih proizvođača, često vrlo vrijednih boca, koje inače vjerojatno ne biste pronašli, posebno odabrane timom stručnjaka i dostavljene u vaš dom. Koriste mehanizam privatne prodaje - prodaja organizirana kao događaj, ograničena vremenom i dostupnom količinom sa snažnim uredničkim pristupom. Tridesetogodišnji tim koji vodi Riccardo Triolo.

Web stranica: [www.svinando.com](http://www.svinando.com)

**Xrawine** – Vinoteka, vinski klub, prodaja vina, ništa ne nedostaje. Prema datumu rođenja Xrawine je vjerojatno preteča vinskih startupa, započevši svoje poslovanje 2008. godine zahvaljujući suradnji i entuzijazmu grupe sommeliera prijatelja i IT poduzetnika, vođenih njihovom strašću za dobrom vinom i pouzdanjem u internet. Trenutno djeluje u cijeloj Europskoj uniji i u većini drugih zemalja. Xrawine nudi vina u najboljim talijanskim i međunarodnim vodičima, francuski šampanjac, dodatke. Zahvaljujući sofisticiranom sustavu filtera, web stranica savršeno pomaže korisniku pri odabiru između tone etiketa.

Web stranica: <https://www.xrawine.com/en>



**Vino à porter** – Umjetna inteligencija i marketing temeljen na iskustvu za unapređenje i prodaju vina ono je čime se bavi ovaj vrlo mladi startup, s čijim smo suosnivačem Marcom Piazzalungom nedavno razgovarali. Startup je u Miljanu osnovao trojac Matteo Parisi, Marco Piazzalunga i Lorenzo Moro, svi mlađi od 30 godina, s ciljem da "pojednostave svijet vina", pružajući korisnicima mogućnost da na pametan način pronađu vino prikladno za njihov ukus i različite prigode, oslanjajući se na algoritam umjetne inteligencije, s virtualnim sommelierom koji kroz pitanja pronalazi proizvod za preporuku.

Web stranica: [www.vinoaporter.com](http://www.vinoaporter.com)

**Vinix** – Vinska društvena trgovina, tj. Grupe za zajedničku kupnju. Korisnici se mogu pridružiti grupi i kupiti vino izravno iz vinarija, s popustima u rasponu od 10%, za vrlo male grupe, do 50%. Pošiljka se, kao i u svim grupama za kupnju, dostavlja samo vođi grupe. Ukratko, što vas je više, to više štedite.

Web stranica: [www.vinix.com](http://www.vinix.com)

**Callmewine** – To je internetska vinoteka, s kolekcijom od 3300 etiketa (bijela, crna, pjenušava i šampanjac) te 500 alkoholnih pića. Iako nudi popuste, fokus nije samo na niskim cijenama, već na odabiru (od biodinamičkog do vina za svaki dan) i kvaliteti.

Velika raznolikost, izabrani proizvodi, ali ne nužno grand izdanja, poznate vinarije i mnogo malih vinarija s vinima do kojih je teško doći, stranica nudi prilično bogate informacije.

Web stranica: [www.callmewine.com](http://www.callmewine.com)

**Viniamo** – Riječ je o komunikacijsko-marketinškom startup-u dvaju glavnih partnera, Twelve i Digital Magics, tvrtke za komunikacije i marketing koja djeluje od 2008. godine u sektoru e-trgovine, te poznatog digitalnog projektnog inkubatora. Ideja je predložiti vino na novi, suvremeni način usmjeren mladima, jednostavnim iskustvom poput pronalaska pjesme na Spotifyu. Zapravo se i odabrana vina prodaju baš poput popisa za reprodukciju.

Web stranica: [www.viniamo.it](http://www.viniamo.it)

### **CLAI VINA, Istra, Hrvatska - "Priroda u Vašoj čaši "**

Vinarija Clai smještena je u unutrašnjosti Istre, nedaleko od Krasice, u selu Brajki. Blizina grada Buja kao i granica sa Slovenijom i Italijom čine ih lako dostupnom destinacijom za sve prigode. Vinogradi se prostiru na 10ha, dok su se maslinici smjestili na dodatnih 5ha zemlje. Na 200m nadmorske visine uživaju puno sunčanih sati, a blizina Jadranskog mora donosi prohладno-slani povjetarac. Zemlja obiluje laporom, koji stvara dobru drenažu, te loze pružaju korijenje duboko ispod zemlje, što osigurava prepoznatljivu kvalitetu Clai vina. Terroir čini naše temelje, koje njegujemo i konstantno poboljšavamo.



Erasmus+

2018-1-FR01-KA202-047886



Grožđe se u podrumu vinificira na prirodan način, spontanom fermentacijom na kožicama, bez dodataka enzima, kvasaca ili malolaktičke bakterije. Vino odležava na talogu, u velikim drvenim bačvama različitih veličina, a nakon dvije godine buteljira se bez mikro ili sterilnog filtriranja.

Vina CLAI nude degustacije vina, maslinovog ulja i rakije u kombinaciji s malim zalogajima koji se razlikuju tijekom sezone, a poslužuju se uz raspravu o vinogradu i vinskoj filozofiji. Na webshopu je svako vino opisano analitikom, vinifikacijom i bilješkama.

Web stranica: <https://www.clai.hr/>