

Prošek - jučer, danas, sutra

Martinović, Mikula

Undergraduate thesis / Završni rad

2024

Degree Grantor / Ustanova koja je dodijelila akademski / stručni stupanj: **University of Zagreb, Faculty of Agriculture / Sveučilište u Zagrebu, Agronomski fakultet**

Permanent link / Trajna poveznica: <https://um.nsk.hr/um:nbn:hr:204:718178>

Rights / Prava: [In copyright](#)/[Zaštićeno autorskim pravom.](#)

Download date / Datum preuzimanja: **2024-12-29**



Repository / Repozitorij:

[Repository Faculty of Agriculture University of Zagreb](#)



SVEUČILIŠTE U ZAGREBU
AGRONOMSKI FAKULTET

Prošek – jučer, danas, sutra

ZAVRŠNI RAD

Mikula Martinović

Zagreb, rujan, 2024.

SVEUČILIŠTE U ZAGREBU
AGRONOMSKI FAKULTET

Preddiplomski studij:
Hortikultura

Prošek – jučer, danas, sutra

ZAVRŠNI RAD

Mikula Martinović

Mentor: izv. prof. dr. sc. Ana-Marija Jagatić Korenika

Zagreb, rujan, 2024.

SVEUČILIŠTE U ZAGREBU
AGRONOMSKI FAKULTET

**IZJAVA STUDENTA
O AKADEMSKOJ ČESTITOSTI**

Ja, Mikula Martinović, JMBAG 0178129993, izjavljujem da sam samostalno izradio završni rad pod naslovom:

Prošek – jučer, danas, sutra

Svojim potpisom jamčim:

- da sam jedini autor ovoga završnog rada;
- da su svi korišteni izvori literature, kako objavljeni tako i neobjavljeni, adekvatno citirani ili parafrazirani, te popisani u literaturi na kraju rada;
- da ovaj završni rad ne sadrži dijelove radova predanih na Agronomskom fakultetu ili drugim ustanovama visokog obrazovanja radi završetka sveučilišnog ili stručnog studija;
- da je elektronička verzija ovoga završnog rada identična tiskanoj koju je odobrio mentor;
- da sam upoznata/upoznat s odredbama Etičkog kodeksa Sveučilišta u Zagrebu (Čl. 19).

U Zagrebu, dana _____

Potpis studenta / studentice

SVEUČILIŠTE U ZAGREBU
AGRONOMSKI FAKULTET

IZVJEŠĆE

O OCJENI I OBRANI ZAVRŠNOG RADA

Završni rad studenta **Mikule Martinovića**, JMBAG 0178129993, naslova

Prošek – jučer, danas, sutra

mentor je ocijenio ocjenom _____.

Završni rad obranjen je dana _____ pred povjerenstvom koje je prezentaciju ocijenilo ocjenom _____, te je student/ica postigao/la ukupnu ocjenu _____.

Povjerenstvo:

potpisi:

1. izv. prof. dr. sc. Ana-Marija Jagatić Korenika mentor _____

2. _____ član _____

3. _____ član _____

Zahvala

Ovaj rad neka je na slavu višnjega Bog Izraelovog koji mi je davao snagu i volju za pisanje rada i studiranje te moje cijeli život.

Zahvaljujem se mojoj mentorici izv. prof. dr. sc. Ana-Mariji Jagatić Korenika koja me je usmjeravala te mi pomogala tijekom pisanja ovoga rada.

Zahvaljujem se također i mojim prijateljima i kolegama Ani Futivić, Niki Jurman, Sanji Suhodolčan te Luki Hlišću koji su mi pomagali i motivirali tokom studiranja kroz ove tri protekle godine.

Zahvaljujem se i mojoj majci Ivi koja me je u životu uvijek u svemu podržavala te mojoj sestri Katini koja mi je izuzetno pomogla u pravnim aspektima ovoga rada.

Također se želim zahvaliti i mojem profesoru i mentoru iz moje srednje škole PPVŠ Stanka Ožanića iz Zadra dipl. ing. agr. Anti Gospiću koji mi je bio razlogom moje zainteresiranosti i usmjeravanja u smjeru agronomije te želje da nastavim studirati istu u Zagrebu.

Te za kraj se želim zahvaliti posadi broda Vila Dalmatina (čiji sam i ja član) koji su mi kroz šalu i zafrkanciju olakšali da se lakše proživi ovaj period u Zagrebu, daleko od mora i doma.

Sadržaj

1. Uvod	1
2. Povijesni pregled Prošeka	2
3. Vino Prošek kroz zakonske okvire	7
3.1. Definicija vina	7
3.2. Područje uzgoja	7
3.3. Sorte vinove loze.....	7
3.4. Urod po hektaru.....	8
3.5. Tehnologija proizvodnje.....	8
4. Sorte pogodne za proizvodnju Prošeka	9
4.1. Pošip bijeli.....	9
4.2. Vugava	10
4.3. Maraština.....	10
4.4. Malvasija dubrovačka bijela.....	11
4.5. Grk.....	13
4.6. Plavac mali crni	14
4.7. Babić crni	15
4.8. Crljenak kaštelanski ili Tribidrag	16
5. Tehnologija proizvodnje Prošeka	18
5.1. Proizvodnja Prošeka od prosušenog grožđa	18
5.2. Proizvodnje prošeka ugušćivanjem mošta.....	19
5.3. Alkoholna fermentacija	21
5.4. Dozrijevanje Prošeka.....	22
6. Zaštita tradicionalnog izraza „Prošek“ u EU	23
7. Vina Prošek na tržištu	30
8. Zaključak	34
9. Literatura	35
10. Prilog	37
Životopis	39

Sažetak

Završnog rada studenta **Mikule Martinovića**, naslova

Prošek – jučer, danas, sutra

Suvremeni napredak tehnologije proizvodnje vina omogućuje rast i razvoj proizvodnje Prošeka u Republici Hrvatskoj. U ovom radu prikazani su osnovni koraci proizvodnje desertnog vina Prošek i uvjeti čuvanja. Također, opisana je povijest i tradicija proizvodnje Prošeka od prosušenog grožđa na području današnje Hrvatske uz različite lokalne i mjesne nazive za isti proizvod. Uz povijest, navedene su i zakonske odredbe vezane uz Prošek te pravila proizvodnje, čuvanja i prodaje. Navedeni su i objašnjeni osnovni problemi vezani uz prodaju proizvoda pod nazivom Prošek. Također, navedena su područja najintenzivnije proizvodnje Prošeka, sorte grožđa koje se koriste te metode proizvodnje.

Ključne riječi: Prošek, desertno vino, sorte grožđa, metode proizvodnje, prosušeno grožđe

Summary

Of the final work - student **Mikula Martinović**, entitled

Prošek – the past, present, and future

Modern progress in wine production technology enables the growth and development of Prošek production in the Republic of Croatia. In this work, the basic steps of dessert wine Prošek production and aging conditions are presented. Also, the history and tradition of Prošek production from dried grapes in today's Croatia is described with different local and regional names for the same product presented. In addition to the history, the legal definitions related to Prošek and the rules of production, aging and sale are listed. The basic problems related to the Prošek trade are explained. Also, the areas where Prošek is most intensively produced, grape varieties used and production methods, are presented.

Keywords: Prošek, dessert wine, grape varieties, overripened grapes, production methods

1. Uvod

Tehnologija proizvodnje Proška datira od davnina, a na današnjem prostoru Hrvatske počinje se intenzivno spominjati već u 18. stoljeću (Fortis, 1774.). Prvi literaturni izvori navode konstantu u tehnologiji proizvodnje koja se fundamentalno i dalje ne mijenja. Napredak tehnologije osigurao je kvalitetu koja uz sortiment i tradiciju hrvatskih vinara osigurava prepoznatljivost u svijetu. Povijest proizvodnje na prostoru Dalmacije pomaže pri razumijevanju važnosti tehnoloških procesa dobivanja kvalitetnog Proška. Proizvodnja Proška bazira se na dvije metode ovisno o količini sirovine. Pri proizvodnji za vlastite potrebe i proizvodnji manjih količina, grožđe se sušilo na suncu ili sjeni. Za veće količine mošta primjenjivala se metoda ugušćivanja na visokoj temperaturi. Razvojem tržišta i povećanjem potražnje povećala se i proizvodnja. Za veće količine sirovine potrebno je osigurati bržu metodu kojom se mogu obraditi veće količine. Moderne tehnologije poput sušenja u sušarama ili ugušćivanja u vakuumskim uparivačima omogućuju obradu velikih količina sirovine bez gubitka kvalitete. Također, rast proizvodnje Proška na području Dalmacije prate i zakonske regulative. Zakon kaže da je Prošek desertno vino koje spada u kategoriju vina od prosušenoga grožđa. Lista tradicionalnih izraza za vino (NN 96/2007, 96/2007, 62/2010, 133/2010, 14/2011, 52/2012, 75/2013, 138/2013, 96/2007, 62/2010, 133/2010, 14/2011, 52/2012, 75/2013, 138/2013, 42/2017 i 49/2017) jest dokument koji određuje osnovne parametre proizvodnje Proška poput količine grožđa po jedinici površine, dopuštenih vinorodnih podregija, dopuštenih sorata i koraka proizvodnje. U Hrvatskoj se ističu Šibenik, Hvar i Pelješac kao mjesta poznata po vrhunskom Prošku i dugoj tradiciji proizvodnje. Uz navedena mjesta povezujemo imena Jakov, Testament, Prošper i Petar Hektorović. Neke od najvažnijih sorata u proizvodnji Proška na području Dalmacije su 'Pošip', 'Vugava', 'Maraština', 'Plavac mali' i 'Babić'. Godine 2017. gotovo 48 hektolitara pušteno je na domaće tržište jer nam je zabranjen izvoz proizvoda pod nazivom Prošek zbog i dalje prisutnog spora sa Italijom. Spor sa Italijom traje od 2013. godine zbog naziva za koji tvrde da je vrlo sličan njihovom „Prosecco“. Unatoč navedenom problemu, u proteklih nekoliko godina proizvodnja Proška raste. U rastu proizvodnje Proška prednjače članovi udruge „Vino Dalmacije“ koji se zalažu za pravo proizvodnje, deklariranja i prodaje proizvoda pod nazivom Prošek. Suvremene tehnologije proizvodnje Proška osiguravaju sigurnu proizvodnju i konstantan napredak u kvaliteti proizvoda. Također, raste i prepoznatljivost hrvatskih desertnih vina u svijetu.

2. Povijesni pregled Prošeka

Kako bi smo objasnili povijest prošeka prvo moramo objasniti povijest vinogradarstva na prostorima na kojima je nastao.

Vinova loza kao kultivirana biljna vrsta na području današnje Hrvatske dolazi iz dva smjera. Jedan smjer dolaska kultivirane loze je preko Grka i Feničana kad su kolonizirali jadransku obalu i otoke, a drugi smjer je u unutrašnjost balkanskog poluotoka preko Ilira i Tračana, dolinom Dunava, Drave i Save (Bratulić i sur., 2007.).

Na području Dalmacije i Istre već u 4. st. pr. Kr. starogrčki doseljenici, pomorci i trgovci osnivaju svoje kolonije. U tom periodu dolazi do prvog razvoja vinogradarstva u Dalmaciji i Istri. Grci su u blizini svojih naselja podizali vinograde i proizvodili vino. Potvrdu tome imamo u iskopinama grčkog kovanog novca pronađenog na Visu i Hvaru na kojima su otisnuti grozd i pehar te vrčevi i čaše iz 4. st. pr. Kr. (Bratulić i sur., 2007.).

Kada Rimljani dolaze u područje Dalmacije zatiču razvijeno vinogradarstvo i vinarstvo te oni smo nastavljaju uzgoj vinove loze. Također Rimljani prenose iskustva vinogradarstva starosjediocima te još pomažu još većem širenju vinove loze (Bratulić i sur., 2007.). Dokaz u prilogu tome su i brojni nadgrobni spomenici koji su pronađeni u iskopinama rimske Salone, najveće naseobine Rimljana i glavnom gradu tadašnje provincije Dalmacije. Na nadgrobnim spomenicima pronađeni su prikazi iz berbe, prikazi vinove loze i grožđe, preša za vino, amfora posuda i čaša za vino (Bratulić i sur., 2007.).

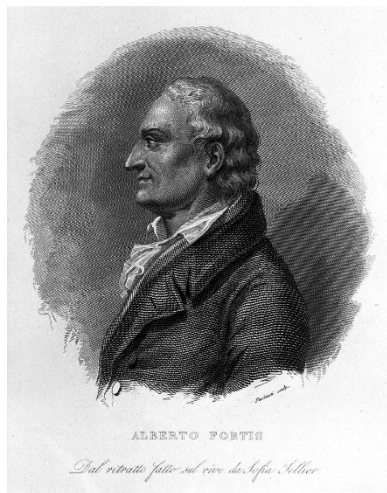
Velikom seobom naroda na današnja područja Hrvatske provaljuju Slaveni zajedno s Avarima te uništavaju i pustoše gradove provincije Dalmacije čije je uporište bila Salona. Time se uništavaju na određeno vrijeme vinogradarstvo i vinarstvo u Dalmaciji. Naseljeni Slaveni na ovom području uskoro ponovno upoznaju čari vinove loze te počinju zasađivati nove vinograde uz masline. Pokršćavanjem Hrvata od 8. st. pa nadalje vinogradarstvo počinje bujati zbog korištenja vina u Bogoštovlju.

U tom periodu mnoge listine svjedoče o važnosti uzgoja vinove loze tadašnjim Hrvatima. Znamenita listina Rižanske skupštine održane 804. g. spominje na više mjesta vinograde (Bratulić i sur., 2007.). U ugovoru između Bartola i Vida, sinova kneza Dujma, iz 1163. g. spominju se vinogradi na otoku Krku. U Vinodolskom zakoniku iz 1288. g. uređuje se straže za vinograde te se govori o vinu, konobi i kašteladu (podrumar, ekonom i konobar). Istarski razvod iz 14. st. spominje plaćanje korištenje šuma, pašnjaka i vinograda te davanje vina knezovima i crkvi. U darovnici kralja Petra Krešimira IV. spominje darivanje posjeda Diklo samostanu Sv. Krševana u Zadru, a u njoj se spominje vinograd. U doba srednjega vijeka mnogi komunalni statuti dalmatinskih gradova, kao što su: Split, Korčula, Hvar, Zadar, Dubrovnik i drugi, imali su odredbe oko proizvodnje, uvoza i prodaje vina. Tako na primjer, Korčulanski statut iz 1407. g. propisuje da: zakupac gubi sav prihod od vinograda kad zanemari predviđene radove u vinogradu; onome koji namjerno ošteti vinograd treba odsjeći desnu ruku, a ako se ne pronađe krivac u roku od 15 dana štetu imaju nadoknaditi svi stanovnici tog naselja i slične odredbe (Bratulić i sur., 2007.). Dubrovački statut kaže: zakupnik mora, prema običaju,

savjesno očistiti vinograd prvi put do polovice ožujka te ga okopati drugi put do polovice Vidovdana; zakupnik je dužan oplijeviti suvišne mladice i lišće... (Bratulić i sur., 2007.) Statuti neki od gradova su strogo branili uvoz vina jer su gradovi velik dio ekonomije bazirali na izvozu svojeg vina.

Dubrovačka republika (1358.-1808.) je odredbama Senata određivala niz postupaka vezanih uz vinograde i vinogradarstvo, kao na primjer, trasiranje putova kroz vinograde, ograničavanje podizanja vinograda, zabranu uvoza, određivanje cijene vina...(Bratulić i sur., 2007.) Prema statutima nekih dalmatinskih gradova zakupnici su bili dužni dopremiti dio vina koje je išlo veleposjednicima sve do morske obale kako bi se lakše otpremilo.

Alberto Fortis (1741.-1803.) u svojoj knjizi Put po Dalmaciji iz 1774. spominje kvalitete vina po mjestima kroz koja je prošao po cijeloj Dalmaciji. Fortis je izuzetno značajan za Prošek jer je on jedan od najstarijih izvora spominjanja Prošeka. Fortis spominje Prošek o opisu grada Omiša i to riječima: „...Omiški muškati i stari prošek, te općenito sva vina koja se ovdje pomno prave od zrele i odležale grožđe, zaslužuju mjesto na svakoj gozbi.“¹ Ovom izjavom Fortis objavljuje postojanje Prošeka već u to doba te spominjući „prave od zrele i odležale grožđe“ dokazuje da se osnovna tehnologija proizvodnje Prošeka nije promijenila sve do danas.



Slika 1. Alberto Fortis

Izvor:

https://sh.wikipedia.org/wiki/Alberto_Fortis#/media/Datoteka:Alberto_Fortis_Line_engraving_by_G._Fusinati_after_Sofia_Se_Wellcome_L0005538.jpg

Nakon Francuske revolucije (1789. g.) događaju se velika društvena gibanja koja su se osjetila i u našim krajevima. Pa tako iz dokumenata novaljske općine koja govori o teškom životu težaka opisuje muke i borbe s burom, sušom i posolicom na krševitim terenima te opisuje kako su građeni suhozidi kao posljedica čišćenja male količine zemlje kako bi se u nju posadila vinova loza (Bratulić i sur., 2007.). Takvim postupcima korigiranja terena nastali su bakarske i primoštenske terase te mnoge galerije po otocima Korčuli i Hvaru, poluotoku Pelješcu i drugim mjestima. Za te današnje formacije dr. sc. Vinko Milat kaže da: „...možemo ubrojiti među

¹ Fortis 1774., str. 208.

najbolje spomenike vinogradarstva u svijetu, koje su nadčovječnim marom i naporom stvorili naši ljudi...“



Slika 2. Bakarske terase pedesetih godina 20. st.
Izvor: <http://www.klub-susacana.hr/revija/clanak.asp?Num=72&C=23>

Polovinom 19. st. proizvodnja dostiže vrtoglave površine od 200 000 ha zbog čega se to doba naziva zlatnim dobom hrvatskog vinogradarstva. Na svjetskim izložbama koje su organizirane u Londonu (1851.) i Beču (1857.) hrvatska vina dobivaju vrijedne nagrade (Bratulić i sur., 2007.).

Krajem 19. st. dolazi do katastrofe u vinarskom pogledu jer u područje Dalmacije stižu bolesti, koje su prije Dalmacije poharale najrazvijenije i najproduktivnije vinogradarske zemlje zapadne Europe. Te bolesti su: pepelnica (*Oidium tuckeri*) i plamenjača (*Plasmopara viticola*) te šetnik: trsova uš (*Phylloxera vastatrix*). Bolesti su bez milosti uništavale stare vinograde koji su bili podignuti na vlastitom korijenu. Nakon toga za posljedicu imamo u nepovrat uništen fond sorata vinove loze koje su stoljećima uzgajane u Dalmaciji, a vjerojatno su mnoge bile i autohtone. Propadanje vinograda izazvalo je i jedan od povijesnih valova iseljavanja iz Hrvatske, a posebno iz Dalmacije, a zbog odlaska u prekoceanske zemlje mnogi se nisu vratili i zbog tog nisu ni obnavljani vinogradi.



Slika 3. Plamenjača vinove loze na listu

Izvor: <https://www.agroklub.com/vinogradarstvo/preporuke-za-zastitu-vinograda-od-pepelnice-i-plamenjace/9570/>

Kako bi se spasilo barem dio nekadašnjeg sortimenta, a nakon enološkog kongresa i izložbe vina iz 1873. g. odlučeno je da se treba pokrenuti ampelografska komisija koja bi za zadatak trebala imati skupljanje podataka s terena o sortimentu. Podaci su trebali uključivati jedinstveni terminološki izraz uz sinonime te opis morfoloških i upotrebnih značajki svake sorte. Na čelo te komisije je izabran svećenik I. Danilo. On povodom toga osniva u Zadru 1874. g. „Gospodarski list dalmatinski“ koji služi kao kanal za prikupljanje podataka o sortama, determinaciju i klasifikaciju. Urednik tog lista I. Novak 1877. g. izdaje knjigu „Vinove loze gajene na otoku Hvaru“

Ipak kao kapitalno djelo bitno za ampelografiju Dalmacije je „Dalmatinska ampelografija“ tiskana 1949. g. koja je posljedica četrdesetogodišnjeg studioznog rada dalmatinskog enologa i ampelografa Stjepana Bulića (1865-1937.) On tom knjigom po prvi put na jednom mjestu prikuplja preko 200 važnijih sorta Dalmacije, opisuje ih s naglaskom na njihovu kakvoću i primjenu u vinogradarstvu te otpetljava gordijski čvor sinonima imena za iste sorte koje su postojale u različitim mjestima.



Slika 4. Stjepan Bulić

Izvor: <https://maslina.slobodnadalmacija.hr/maslina/maslinarstvo/novi-interes-za-buliceve-radove-istaknuti-strucnjak-za-lozu-i-maslina-za-zivota-je-cesto-bio-osporavan-da-bi-posljednjih-godina-mnogi-hvalili-njegove-radove-1184573>

Nakon Drugog svjetskog rata počinje još jedan atak na kvalitetu vinogradarstva, a to je kolektivizacija zemljišta. Posljedica tog postupka bila je spuštanje vinograda s nedostupnih strmih krških terena, koji se obrušavaju u more, u duboke ravnice u kojima se mogu koristiti traktori i ostala mehanizacija na velikim površinama. Time smo dobili da loze, koje su prije donosile škrti rod s visokim sladorom od čega se mogao proizvoditi i Prošek, sada daju visoki prinos umjerenog sladora. Prošek se time za posljedicu prestaje proizvoditi u većim količinama i ostaje isključivo u sklopu mali obiteljskih vinarija za vlastite potrebe.

3. Vino Prošek kroz zakonske okvire

3.1. Definicija vina

Prema Listi tradicionalnih izraza za vino (NN 96/2007, 96/2007, 62/2010, 133/2010, 14/2011, 52/2012, 75/2013, 138/2013, 96/2007, 62/2010, 133/2010, 14/2011, 52/2012, 75/2013, 138/2013, 42/2017 i 49/2017) Prošek je desertno vino koje spada u kategoriju vina od prosušenog grožđa, a proizvodi se od tehnološki prezrelog, prosušenog grožđa čiji mošt sadrži minimalno 150 °Oe šećera. Prošek po boji može biti bijelo ili crno vino. Boja Prošeka može se kretati varirati od tamno žute s nijansama starog zlata do crvenkaste sa smeđim nijansama. Prošek dozrijevanjem dobiva zagasicite nijanse uslijed oksidativnog procesa starenja. Miris se opisuje kao prezreo voćni miris s laganim drvenim notama uz laganu oksidacijsku aromu. U okusu Prošeka prevladava punoća koja značajnim dijelom dolazi od ekstrakta kojeg u velikoj mjeri daje ostatak šećera.

3.2. Područje uzgoja

Zemljopisna područja uzgoja vinove loze za proizvodnju Prošeka su:

- Sjeverna Dalmacija,
- Dalmatinska zagora,
- Srednja i Južna Dalmacija te položaj i
- Dingač.

3.3. Sorte vinove loze

Na području Hrvatske možemo pronaći mnoštvo introduciranih svjetskih visokovrijednih sorata. Također Hrvatska je i bazen autohtonih sorata vinove loze gdje možemo pronaći približno 130 sorata. (Bratulić i sur., 2007). Od toga broja sorata manji broj ih je u komercijalnoj upotrebi u vinogradima

Prošek se najčešće proizvodi od autohtonih sorata. Sorte koje se po Listi tradicionalnih izraza za vino smiju koristiti su:

- bijele sorte: pošip bijeli, vugava, maraština, bogdanuša, malvasia dubrovačka bijela, grk, prč, zlatarica, okatica bijela, muškac ruža crni;
- crne sorte: plavac mali, babić, okatac crni, crljenak, lasina, trnjak, drnekuša.

Karakteristika navedenih sorata je visoka kvaliteta, a šećer u grožđu prije prosušivanja mora biti najmanje 110° Oechsle.

3.4. Urod po hektaru

Dopušteni urod po hektaru je 5.000 kg/ha.

3.5. Tehnologija proizvodnje

Berba grožđa namijenjenog za proizvodnju Prošeka provodi se u stanju prezrelosti (minimalno 110 °Oe). Ako je suha jesen najbolje je ostaviti grožđa na trsu koliko to vremenske prilike dopuštaju kako bi se nakupila maksimalna količina šećera na trsu. Berba se provodi za suha vremena, u plitke kašete (jedan do dva sloja grozdova), kako ne bi došlo do gnječenja i pucanja bobica, tj. curenja soka. Time se sprečava razvoj nepoželjnih mikroorganizama u procesu sušenja. Ubrano grožđe se potom prosušuje dok ne postigne potrebnu koncentraciju (minimalno 150 °Oe) na lozi, na žici, na kamenu, pod nadstrešnicom, tavanom, ili drugim kontroliranim uvjetima na temperaturi ne većoj od 40°C.

Muljanje prosušenog grožđa provodi se bez odvajanja peteljkovine jer je ona u pravilu nakon sušenja odrvenjela i takva nema negativan utjecaj na budući Prošek. S druge strane, budući da je prešanje masulja od prosušena grožđa puno zahtjevnije od prešanja grožđa iz redovite berbe, peteljkovina služi kao svojevrsna drenaža koja olakšava taj postupak.

Alkoholno vrenje ili fermentacija kod proizvodnje Prošeka uglavnom traje znatno dulje nego kod proizvodnje vina iz redovne berbe. Fermentacija se provodi na temperaturi od 20-25°C.

Kod Prošeka je više nego kod bilo kojeg drugog vina potrebno dozrijevanje. Dozrijevanje se provodi minimalno dvije godine u drvenim bačvama maksimalno 500 L.

Prošek se puni u boce maksimalne zapremnine 0,5 litara.

Prošek mora sadržavati najmanje 13 % vol. stvarnog alkohola i minimalno 20 % vol. ukupnog alkohola.

Sadržaj ukupnog sumporovog dioksida u Prošek u može biti maksimalno 250 mg/L.

Parametri kakvoće vina Prošek podrazumijevaju

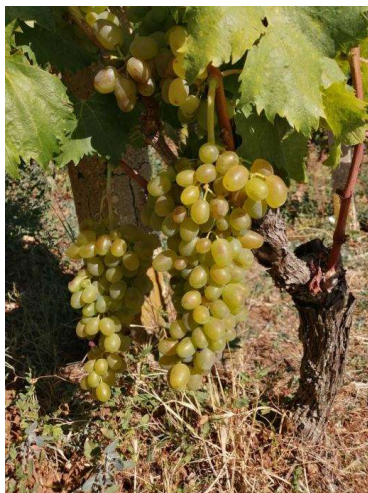
- stvarni alkohol min. 13 % vol.
- reducirajući šećer min. 60 g/L
- ukupna kiselost min. 5 g/L
- hlapiva kiselost max. 1,5 g/L i
- pH vrijednost najviše 3,9.

4. Sorte pogodne za proizvodnju Prošeka

4.1. Pošip bijeli

Pošip je autohtona sorta otoka Korčule jer je nastala spontanom križanjem Bratkovine bijele i Zlutarice bijele u šumi kraj mjesta Smokvice. Prigodom obnavljanja vinograda nakon filoksere Pošip se raširio po ostatku regije Primorska Hrvatska. Stoga danas je rasprostranjena od Baške na otoku Krku pa sve do Konavala i Cavtata.

Sortu karakterizira visok genetski potencijal koji na prikladnim položajima koja su zaštićena od vjetra i nisu vlažna (Bulić, 1949.) daje izvrsno grožđe sladora 17 – 25 % te koncentraciju ukupnih kiselina od 6,0 do 8,5 g/L (Mirošević i Turković, 2003) čime je pogodna za proizvodnju Prošeka. Bulić dodaje da je pogodna za zobanje, ali da se na Korčuli gaji poglavito za bijela deserta vino, koja su na dobrom glasu.



Slika 5. Pošip

Izvor: <https://www.njuskalo.hr/voce/grozde-sorte-posip-oglas-38288648>

Rodnost joj je srednja i redovita, a u povoljnim prilikama i posve dobra (Bulić, 1949.). Najbolje rezultate daje na niskim i povišenim uzgojnim oblicima s kratkim rezom rodnog drva (Mirošević i Turković, 2003.). Zreli grozd joj je srednje velik do velik, stožast, krilat, razgranat i rastresit i rastresen s dva do tri krilca na dugoj obješenoj peteljkovini (Mirošević i Turković, 2003.). Zrele bobice su jajolike, pri vrhu u ušiljena, od zelenožute preko zlatnožute do jantarne boje. (Mirošević i Turković, 2003.)

Pošip je izuzetno osjetljiva sorta prema plamenjači, a kako Bulić navodi na njoj se najprije pojavi.

4.2. Vugava

Vugava je autohtona sorta otoka Visa. Bulić navodi da prije pojave pepelnice Vugava je bila rasprostranjena najviše na Braču i Visu, ali ju se moglo pronaći i u drugim vinogradima po otocima i u zagori.

Vugava je srednjeg visoka sorta koju je poželjno rezati kratko ili na lucnjeve. Najpogodnija su joj duboka tla umjereno vlažna ili suha na položajima koji su zaštićeni od vjetra jer su joj mladice jako lomljive (Bulić, 1949.). Grozd je srednji, piramidalan, gust ili rijedak, držak mesnat i krhak, a bez čehuljice iz koljenca (Bulić, 1949.). Bobice su srednje ili nešto obilatije, jajaste ili eliptične, žute, a s osunčane strane i rumene boje, prozirne i prevučene žilicama, češće mekane i sočne, vrlo slatke. (Bulić, 1949.)

Sorta je pogodna za proizvodnju Prošeka jer prosječno nakuplja između 21 – 24% sladora i 4 – 5 g/L ukupnih kiselina (Bulić, 1949.). Vino dobiveno od grožđa Vugave odlične je kvalitete, osobito desertna vina koja se odluku osobitim, vrlo ugodnim mirisom (Bulić, 1949.)

Vugava je sorta koja je vrlo otporna na plamenjaču kao malo koja druga sorta, ali je osjetljiva na pepelnicu i od nje trpi mnogo stoga joj je uzgoj ograničen (Bulić, 1949.). Također sorta dozrijeva ranije od ostalih sorata u vinogradu te je stoga podložna izjedanju osa.



Slika 6. Vugava

Izvor: <https://crovitirestart.com/hr/40/Vugava+VUG-062#multimedia40>

4.3. Maraština

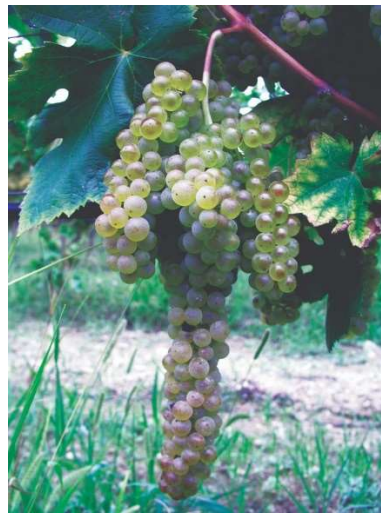
Maraština je sorta nepoznatog podrijetla. Pretpostavlja se da je možda prenesena iz Italije pošto je jako slična sorti Malvasia lunga (Mirošević i Turković, 2003.). Raširena je na otocima Korčuli, Mljetu i Lastovu te u okolici Šibenika (Mirošević i Turković, 2003.).

Maraštini najviše odgovara niski račvasti uzgoj s reznicima ili kratkim lucnjevima (Bulić, 1949.). Pogodna su joj topla, suha do vrlo umjereno vlažna tla južnih ekspozicija

(Mirošević i Turković, 2003.). Grozd joj je srednje velik do velik, dugačak, cilindričan do stožast, krilat s jednim do čak četiri krila, gust do potpuno zbijen pri osnovi povinut; s peteljkom do koljenca odrvenjenom. (Mirošević i Turković, 2003.). Bobice su jednake, malene ili srednje, okrugle ili malo spljoštene zbog zbijenosti; zelene, zlatnožute do jantarne boje, tvrde s malo soka, a vrlo slatke; pokožica je debela, ali nije trpka i obasuta sa mnogo točkica (Bulić, 1949.).

Maraština ima redovitu i obilatu rodnost. U ovisnosti o položaju i sustavu uzgoja može nakupiti 18 – 24% sladora u 4 – 7 g/L ukupne kiselosti (Mirošević i Turković, 2003.). Zbog svojih pravilnih bobica lako se suši na suncu i u sjeni čime je pogodna za proizvodnju Prošeka. Koliko su desertna vina od Maraštine izvrsna svjedoči i događaj iz 1844. godine kojeg spominje Bulić da su desertna vina Maraštine iz Šibenika poslani na ocjenjivanje u Donjo-austrijsku obrtničku zadrugu u Beču. Navodi se: „Uzorak od godine 1810.: plemenito sladak, ukusan, mirisav i izvanredno dobre kakvoće. Uzorak iz god. 1826.: alkoholičan, ukusan, sladak, fin i nerazlučiv od francuskog vina „S. Peraux“. Uzorak od god. 1840.: desertno vino prvog reda, izvrsno po jakosti, mirisavo i slatko, prisposobljivo sa francuskim vinom Muscat Lunel i Muscat Rivesoltes, a počutniji od Muskata Lunela“ (Bulić, 1949.).

Maraština ima dobru otpornost na peronosporu i antraknozu (Bulić, 1949.), ali je iskazuje vrlo veliku osjetljivost na pepelnicu (Mirošević i Turković, 2003.). U vlažnijim godinama ima sklonost truljenju pogotovo zbijeni grozdovi. (Mirošević i Turković, 2003.)



Slika 7. Maraština

Izvor: <https://gospodarski.hr/rubrike/vinogradarstvo-rubrike/marastina-se-vraca-u-vinograde-i-na-pobjednicka-postolja/>

4.4. Malvasija dubrovačka bijela

Malvasija dubrovačka je sorta nepoznatog podrijetla. Od davnina je poznata na uskom području dubrovačkog primorja te se smatrala autohtonom sortom. Čak su pronađena spominjanja sorte u dubrovačkom arhivu u dokumentima iz 14. stoljeća (Maletić i sur., 2018.), a k tome Bulić navodi da bi Dubrovačka republika među darovima koje bi slala svojim moćnim susjedima slala bi često i vina Malvasije. U novije vrijeme usporedbom SSR profila utvrđeno

je da je Malvasija dubrovačka u uzgoju na Siciliji, Sardiniji, Kanarima, Balearima te u Kataloniji (Maletić i sur., 2008.). Na svim tim lokacijama uzgaja se u uskim arealima i s istim uvjerenjem kako je to stara sorta te se povezuje sa starogrčkim kolonijama. Čak se na slučaje poveznost između Malvasije i grčke luke Monemvasia na Peloponezu odakle se izvozilo vino prvenstveno za Veneciju (Maletić i sur., 2018.)

Nakon pojave pepelnice 1850. god. trsovi Malvasije masovno počinju propadati zbog izuzetne osjetljivosti na pepelnicu te joj je sve više nestajalo traga do skoro potpunog nestajanja. Sačuvalo se pokoji panj uz odrine u području općina Cavtat i Zaton (Bulić, 1949.). Revitalizacija je započeta 1980.-ih godina, ali zbog posljedica Domovinskog rata populacija je svedena ponovno na nekoliko stotina. Ponovni projekt revitalizacije Malvasije proveden je u periodu od 2002.-2007. godine što je za posljedicu imalo zasađivanje 30 000 novih trsova i u konačnici spašavanje Malvasije od izumiranja (Maletić i sur., 2008.).



Slika 8. Malvasija dubrovačka bijela

Izvor: <https://dubrovacki.slobodnadalmacija.hr/dubrovnik/zupanja/konavle/dubrovačka-malvasija-kraljica-je-bijelih-ali-buducnost-staroj-crnoj-sorti-bas-i-nije-blistava-no-evo-koje-grozde-se-mora-vratiti-na-odrine-1333288#&gid=1&pid=3>

Sorta je pogodna za duboka i plodna tla suh, prozračnih i toplih položaja (Bulić, 1949.). Srednje je bujna sorta srednje i neredovite rodosti (Maletić i sur., 2018.) stoga, ako se sorta uzgaja u niskom uzgojnom obliku s reznicama rodi vrlo malo s malim grozdčićima, a uzgajana na odrinama te rezana na reznike rodi mnogo bolje, ali ipak jedva srednje (Bulić, 1949.). Grozd je srednje velik, dugačak i cilindričan, najčešće s kratkim krilcima, rastresit do zbijen, čak i rehljav na dugoj, tankoj i odrvenjeloj peteljci (Maletić i sur., 2018.). Bobice su srednje i po koje sitne, jedva eliptične ili okrugle; zlatnožute boje prozirne s 1 – 2 sjemenke; sočne i vrlo slatke (Bulić, 1949.)

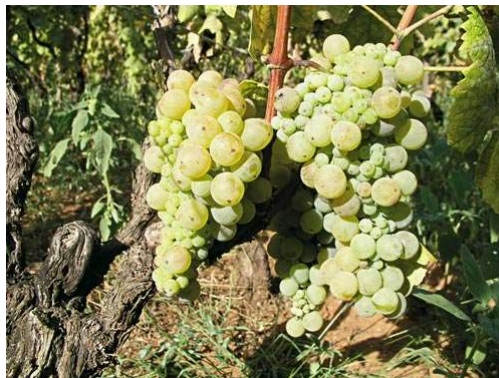
Grožđe je izuzetno visoke kakvoće sa 20 – 25% sladora i 5 – 7g/L ukupne kiselosti. Nije pogodna za zobjanje (Bulić, 1949.), ali zbog rastresitog grozda s čvrstom i mesnatom pokožicom pogodna je za sušenje čime ja izvrsna za spravljanje Prošeka različitim postupcima (Maletić i

sur., 2018.). Zato Prošek ima 15 – 17 vol.% alkohola i 50 – 120 g/L neprovrelog šećera (Maletić i sur., 2008.). Također ga karakterizira žuta boja poput slame s izvanrednim finim i osobitim laganim mirisom po tamjanici koji nakon 2 – 3 god. iščezava. Stoga je Prošek najbolji i najvrjedniji dok je mlad. (Bulić, 1949.).

4.5. Grk

Grk je sorta nepoznatog porijekla. Smatra se da je izuzetno stara sorta. O imenu se špekulira je li predstavlja grčko porijeklo ili prema lumbardskom dijalektu gark znači gorak zbog svog specifičnog okusa kojim se vino odlikuje (Bulić, 1949.). Sorta je gotovo isključivo vezana uz otok Korčulu, odnosno za područje mjesta Lumbarde (Maletić i sur., 2018.).

Sorta se sadi u suha i topla tla, ne odvojene u zasebne nasade već u mješovite nasade radi bolje oplodnje jer ima funkcionalno ženski cvijet. Čak su joj pogodna i pjeskovita tla, kakva tla postoje u Lombardi. Najbolje joj odgovara niski račvasti uzgoj sa kratkim reznicima. Kako ima jak trs te joj pruće raste uspravno nije joj potrebna armatura (Bulić, 1949.). Sorta je vrlo bujna s nestalnom rodnošću koja ovisi o oplodnji no i u uvjetima dobre oplodnje prinosi nikada nisu visoki (Maletić i sur., 2018.). Najbolji oprašivači su joj Plavac mali crni i Maraština bijela (Mirošević i Turković, 2003.)



Slika 9. Grk

Izvor: <https://vinopedia.hr/grk-2/>

Zreli grozd mu je srednji, jednostruk ili dvostruk, piramidalan, uzak ili širok, više ili manje popunjen većim bobicama što ovisi o boljoj ili lošijoj oplodnji funkcionalno ženskih cvjetova; peteljka srednje debela, kratka i odrvenjela. Bobice su vrlo nejednake veličine, ponajviše sitnije veličine graška nastale partenokarpijom pa su stoga bez sjemenki ili pak srednje do povećane bobice koji su nastale oplodnjom pa imaju 1 – 2 sjemenke, okrugle žute, prozirne, sitno i gusto posute točkicama s izraženom pupčanom točkom; sočne i vrlo slatke, osobito one sitnije. Pokožica je tvrda i debela. (Bulić, 1949; Mirošević i Turković, 2003.)

Vrlo se često grožđe pušta duže da prezrije i prosuši na trsu zbog sitnih bobica (Bulić, 1949.). Stoga je grožđe pogodno za proizvodnju Prošeka pošto nakuplja 18 – 27% sladora s 5 – 8 g/L ukupnih kiselina (Mirošević i Turković, 2003.) pa iz toga nastaje Prošek s alkoholom

do 17,5 vol.% alkohola s 0,7 – 1g/L ukupnih kiselina (Bulić, 1949.). Osobito je cijenjen Prošek iz pjeskovitih tala Lumbarde jer se odlikuje osobitim mirisom koje podsjeća na vino Marsala s ugodnom gorčinom (Bulić, 1949.).

Grk nije naročito osjetljiv na pepelnicu i peronosporu, a niti mu grožđe propada od crva i gnjiloće. S američkim podlogama pokazuje dobru srodnost (Bulić, 1949.)

4.6. Plavac mali crni

Plavac mali crni je autohtona sorta podregije Srednja i Južna Dalmacija. Utvrđeno je da je nastao spontanom križanjem sorata Dobričić i Crljak kaštelanski (Primitivo, Zinfandel). Rasprostranjena je u uskom arealu Dalmacije u priobalnom području od Šibenika do Konavala te najznačajnije u vinogorjima na otocima Braču, Hvaru, Korčuli te poluotoku Pelješcu (Bulić, 1949.; Maletić i sur., 2018.). Na poluotoku Pelješcu se nalazi i najbolji položaj za sortu Plavac mali crni, a to je položaj Dingač. Položaj Dingač je prvi hrvatski zaštićeni vinogradarski položaj od 1964. godine.

Sorta je pogodna za tla srednje plodnosti, na toplim, suhim ili vrlo umjereno vlažnim položajima (Bulić, 1949.). Na plodnim dubokim terenima sorta prerodi te daje po kvaliteti prosječne prinose (Maletić i sur., 2018.). Sorta oblikovana na niski uzgojni oblik ili modificirani „en Gobelet“ u obliku povišene lepeze daje najbolje rezultate. Sorta podnosi isključivu kratki rez (Mirošević i Turković, 2003.). Sorta ima redovitu oplodnju i rodnost, ali dozrijevanje je neujednačeno te stoga nije rijetka pojava da se na istom grozdu mogu pronaći zelene i prosušene bobice.

Grozđ je malen do srednje velik, srednje zbijen, piramidalan i često s krilcem. Bobica je srednje velika, okrugla, mekog, sočnog mesa i neobojenog soka, s kožicom koja je tamnoplavo-crna, čvrsta, trpka, previjena maškom (Maletić i sur., 2018.). Kako grožđe dozrijeva vrlo kasno te se berba može produžiti i do početka studenoga, a kako se može zadržati na panju bez kvarenja sve dok panj ima lišća i pravilno skladišten može se čuvati čak do veljače prikladan je za opskrbu tržišta u kasno zimsko doba (Bulić, 1949.). Iz toga vidimo da je i pogodan za presušivanja za proizvodnju Prošeka.

Mošt mu može sadržavati 18 – 24 % sladora s 4 – 5 g/L ukupnih kiselina te vino dobiveno od tog mošta može imati 12 – 16 (16,5) % vol. alkohola (Bulić, 1949.). Bulić vino dobiveno od Plavca malog crno naziva „vatrena crna vina“ jer osmi što imaju visoke postotke alkohole, imaju jasnije i zagasite crne boje te obilje ekstrakta. Također Bulić navodi da „od napola prosušenog grožđa priređuju se crna deserta vina (Prošek)“.

Plavac mali crni je otporna sorta na bolesti te i iz tog razloga može zadržati dugo grožđe na trsu. Na pepelnicu ima veća osjetljivost. (Mirošević i Turković, 2003.)



Slika 10. Plavac mali crni

Izvor: <https://www.croatiaweek.com/international-plavac-mali-day-croatian-indigenous-variety-celebrated/>

4.7. Babić crni

Babić crni se smatra autohtonom sortom jer ima jedinstveni genetički profil koji nije pronađen drugdje u svijetu. Također dokaz autohtonosti je postojanje rodbinske srodnosti na razini roditelj-potomak s sortom Dobričić (Maletić i sur., 2018.). Sorta se najviše uzgaja na području podregije Sjeverna Dalmacija i to najviše u šibenskim i primoštenskim vinogorjima. U ostatku Dalmacije pronalazi se sporadično u mješovitim vinogradima (Maletić i sur., 2018.).

Sorta ima redovitu rodnost. Postiže izuzetno dobru kakvoću na suhim, kamenitim tlima na prisojnim položajima s izrazito toplim klimatom (Mirošević i Turković, 2003.). Iz tih razloga se sadio na primoštenskim terasama. Na takvim položajima daje skromne prinose s vrhunskom kvalitetom grožđa. S druge strane, na plodnim i dubokim tlima sorta obilato rađa i daje grožđe osrednje kakvoće od kojeg se proizvede vino niže do osrednje kakvoće, često neharmonična, slabog tijela i obojenosti (Maletić i sur., 2018.).

Grozđ je piramidalan, srednje velik do velik, rastresit do srednje zbijen te često s izraženim krilcem. Bobica je okrugla do blago plosnata, srednje velika do velika te je meso sočno, slatko i neutralnog okusa. Kožica je tanka, tamnoplava i obilno prekrivena maškom (Maletić i sur., 2018.). Bulić također navodi da nije pogodna za transport jer je mekana lako puca te brzo truli.

Mošt mu može sadržavati od 15 do čak 20% sladora, što jako ovisi o položaju, te 5 – 7g/L ukupnih kiselina. Masulj ima obilato mošta. Vino je srednje crno, tanko se 9 – 10% vol. alkohola te može se odlikovati specifičnim mirisom sorte, koji nije uvijek prihvaćen (Bulić, 1949.; Mirošević i Turković, 2003.). Maletić i sur. također spominju da prosušivanjem grožđa može se proizvesti vrhunski Prošek.

Sorta je osjetljiva na sve najvažnije gljivične bolesti. Izuzetno je osjetljiva na peronosporu, nešto manje na pepelnicu, a u vlažnim sezonama jako obolijeva i od sive plijesni.



Slika 11. Babić crni

Izvor: <https://dalmatiandog.eu/babic-sorta-za-velika-vina/>

4.8. Crljenak kaštelanski ili Tribidrag

Crljenak kaštelanski ili Tribidrag se smatra autohtonom sortom jer se njezin uzgoj na Hvaru i Visu spominje još u 15. st. kad je bila jedna od gospodarski najvažnijih sorata u Dalmaciji (Maletić i sur., 2018.). Također je analizom DNK iz 2001. godine dokazano da je s područje srednje Dalmacije (Mirošević i Turković, 2003.). Tribidrag je sa sortom Dobričić roditeljski par sorti Plavac mali crni (Mirošević i Turković, 2003.). Krajem 20. st. je bila na granici izumiranja te pronađeno tada 25 trsova na području Omiša i Kaštela (Maletić i sur., 2018.). Genetskim istraživanjima utvrđeno je također prisustvo sorte u Italiji pod nazivom Primitivo i u Kaliforniji pod imenom Zinfandel (Maletić i sur., 2018.). Time je ustanovljeno da je svjetski poznata i raširena te da se i danas širi i u Južnoj Americi, Južnoj Africi te Australiji (Mirošević i Turković, 2003.).

Sorta je srednje velike i neredovite rodnosti što najviše ovisi o oplodnji. Na vrlo plodnim tlima ima sklonost k abortaciji cvijeta. Pogodna su joj duboka, ocjedita i topla glinasta vapnenasta tla umjerene i tople klime (Mirošević i Turković, 2003.). Sorta ima uspravno rastuće mladice stoga su joj prikladniji viši sustavi uzgoja veće ekspanzije s primjenom kratkog ili mješovitog reza s kraćim rodnim drvom (Mirošević i Turković, 2003.).

Grozđ je srednje velik, srednje zbijen do zbijen, različitih oblika najčešće cilindričan ili blago konusan, često s krilcima. Bobica je srednje velika i okrugla sa sočnim i slatkim mesom, karakteristične sorte arome i trpkosti. Kožica je tamnomodra (Maletić i sur., 2018., Mirošević i Turković, 2003.).

Sorta može dati mošt s 18 – 26 % vol. alkohola i 5,5 – 8 g/L ukupne kiselosti (Mirošević i Turković, 2003.) Također daje vina intenzivne boje (Maletić i sur., 2018.). Krajem 19. i početkom 20. st., kad je bila izuzetno zanemarena tada se isključivo koristila za proizvodnju Prošeka, koji su bili vrlo cijenjeni (Bulić, 1949.).

Tribidrag ima izraženu osjetljivosti prema gljivičnim bolestima, a naročito sivoj plijesni (Maletić i sur, 2018.) kao i prema niskim temperaturama (Mirošević i Turković, 2003.).



Slika 12. Crljenak kaštelanski ili Tribidrag

Izvor: <https://www.kastela-info.hr/brendovi/kastelanski-crljenak>

5. Tehnologija proizvodnje Proška

Proizvodnja Proška se kroz literaturi slabo objašnjava stoga se kao legitimni opis tehnologije mogu uzet iskazi sudionika proizvodnje Proška do prošloga stoljeća. Treba naglasiti kako proizvodnja slatkog vina potječe još od starih Grka i Rimljana te kako je proizvodnja Proška logični povijesni nastavak te tradicije u Dalmaciji i u današnje doba (Bratulić i sur., 2007.).

Klasična tehnologija proizvodnje Proška je različita u usporedbi ne samo između regija već kod proizvođača u istoj regiji, ali osnovni postulati proizvodnje se mogu svesti na dva načina:

- proizvodnja od prosušenog grožđa,
- proizvodnja ugušćivanjem mošta.

5.1. Proizvodnja Proška od prosušenog grožđa

Danas je to najčešći način proizvodnje Proška. Grožđe koje se planira brati za proizvodnju Proška mora biti zdravo, neoštećeno, od pogodnih autohtonih i udomaćenih sorti s minimalno 110 °Oe. Pri branju, grožđe se pomno prebire te se odmah slaže u plitke drvene gajbe tako da se slaže u jedan ili eventualno dva reda, vrlo pažljivo da ne bi došlo do pucanja bobica. Potom grožđe ide na sušenje na način koji je proizvođaču najpraktičniji. Grožđe se može prosušivati na suncu, u sjeni, a u suvremeno vrijeme i u sušarama. Nije preporučljivo sušenje na trsovima, iako se katkada i danas koristi, zbog opasnosti od ptica i insekata (pčele i ose) kojima je grožđe poslastica (Sito i sur., 2013.).

Kod sušenja na suncu grožđe se postavlja na prostirke od trstike ili čak na suhozide. Grožđe se mora svakodnevno jednom do dva puta okretati. Tokom noći se premješta u zatvorene prostore ili se pokriva jutanim vrećama kako bi se zaštitilo od vlage. Na kraju sušenja može ostajati neujednačena količina vlage o grožđu te su moguće i promjene u boji (Teslame i sur., 1996.), a također zbog visokih temperatura može se pojaviti specifičan okus karamela kao i kod kuhanja, a takav se Prošek u Dalmaciji nazivao „pečeno vino“ (Bratulić i sur., 2007.). Kod prosušivanja u sjeni grožđe se visi za užad i žice ili se slaže poput stalaža u plitkim perforiranim plastičnim gajbama. Taj način se može izvoditi u sjenicama, na tavanima pa čak i u plastenicima i staklenicima. Obavezno prostorija mora biti prozračna i s temperaturom manjom od 40°C kako bi se mogao odvoditi sav višak vlage koji se stvara (Bratulić i sur., 2007.). U suvremeno doba možemo reći da imamo i najprecizniji i najsigurniji način sušenja, a to su sušare. U sušarama se grožđe suši pri konstantnoj temperaturi od 40°C (Andabaka i sur., 2023.) uz odvođenje vlage vani. Proces je skuplji od prethodna dva načina jer troši 118 kWh (Sito i sur., 2013.), ali proces sušenja je gotov kroz 4 – 6 dana (Sito i sur., 2013.; Andabaka i sur., 2023.). Za usporedbu sušenje na suncu može potrajati čak do 8 tjedana (Sito i sur., 2013.), a sušenje u kondicioniranim uvjetima traje najmanje 10 – 15 dana (Bratulić i sur., 2007.).

Cilj prosušivanja je dobiti grožđe koje ima 150°Oe te koje je može izgubiti kroz 2 dana sušenja i do 57% mase (Andabaka i sur., 2023.).



Slika 13. Prosušivanje grožđa

Izvor: <https://gospodarski.hr/rubrike/vinogradarstvo-rubrike/prosusivanje-grozda-za-proizvodnju-proseka/>

Nakon prosušivanja, grožđe ide na direktno prešanje bez muljanja jer su bobice premalene da bi ih muljača zdrobila. Također, peteljkovina više nije problem jer je odrvenjela te se iz nje više ne mogu ekstrahirati tanini kao kod standardnog vina. Preporuča se korištenje vakuumskih preša jer se u njima može provoditi višestruko prešanje iste mase. Problemi kod prešanja su viskoznost i ljepljivost mošta, stoga je taj masulj želatinozne strukture. U tom slučaju je peteljkovina poželjna jer postaje jedna vrsta drenaže mošta iz takve smjese. U prošlosti dok su preše bili rijetkost, a tko ih je i imao bile su malog volumena, prešanje se često obavljalo stiskanjem platnenih vreća. Taj postupak su primjenjivali isključivo mali proizvođači (Bratulić i sur., 2007.).

5.2. Proizvodnje proška ugušćivanjem mošta

U prošlosti proizvođači koji su proizvodili količine veće od 100 litara Proška godišnja primjenjivali su ugušćivanje mošta. Ova metoda je puno jednostavnija, djelotvornija i praktičnija od prosušivanja grožđa (Bratulić i sur., 2007.). Kod ove metode proizvodnje grožđe se bralo sa 20 i više % sladora. Potom se grožđe gnječilo ili muljalo te prešalo. Zbog manjeg postotka sladora nego kod prosušivanja grožđa prešanje se obavljalo jednostavnije i bez problema. Prije ugušćavanja se odvajalo $\frac{1}{4}$ ukupne količine mošta kako bi se sačuvala dovoljna količina autohtone kvaščane biomase za pokretanje buduće fermentacije. Potom se mošt ulijevao u kazane te se stavljao kuhati odnosno ugušćivati s kontinuiranim miješanjem kako bi se spriječilo zagaranje. Zagaranje je imalo za posljedicu kvarenje kvalitete Proška jer se pojavljivao okus i miris karamele kao i kod prosušenog grožđa na suncu. Metoda sprječavanja

zagaranja je postalo ugušćivanje u bakrenim posudama koje se griju indirektno kipućom vodom (Bratulić i sur., 2007.).

U današnje doba postoje i suvremenije metode ugušćivanja. To su ugušćivanje mošta vakuumskim uparivačem i pomoću osmoze (Bratulić i sur., 2007.). Ugušćivanjem vakuumskim uparivačem kvalitetnija je metoda od prijašnje opisne metode jer se odvija na nižoj temperaturi i nema dominaciju karamela u okusu i mirisu. Pošto se vrši na nižoj temperaturi postojeći autohtoni kvasci preživljavaju u cijelosti. Ovom metodom se može koncentrirati mošt na točno određenu gustoću jer praktički odvajamo isključivo čistu vodu. To znači da se proporcionalno ugušćuju svi prisutni sastojci u moštu (Bratulić i sur., 2007.). Metoda ugušćivanja mošta osmozom je novija metoda koja se primjenjuje u razvijenim vinorodnim državama, ali u hrvatskoj nije toliko raširena (Gulan, 2023.). U literaturi nema egzaktnih podataka o ovoj metodi u vidu učinkovitosti, ali u biti riječ je o odvođenju vode osmozom (Bratulić i sur., 2007.). Time ova metoda zapravo ne narušava kvalitetu ugušćenog mošta već odvaja vodu van. Ostale se tvari proporcionalno ugušćuju i dobiva se sličan rezultat kao i kod metode s vakumskim uparivačem (Gulan, 2023.).



Slika 14. Vakuumski uparivač

Izvor: <http://www.comconsult.rs/vakum-ukuvac/>

5.3. Alkoholna fermentacija

Fermentacija je nakon pripreme mošta u oba slučaja ista. Fermentacija kod proizvodnje Prošeka u pravilu traje znatno duže od fermentacije vina kod redovnih berbi zbog visoke gustoće mošta i visokog osmotskog tlaka koji otežavaju uvjete rasta, djelovanja i razmnožavanja kvasaca (Gulan, 2023.). Direktni utjecaj na dužinu fermentacije ima postotak sladora u moštu. Što mošt ima višu koncentraciju sladora fermentacija je duža i obratno. Također postoje situacije kada se grožđe presuši i fermentacije se teško pokreće te može rezultirati koncentracijom alkohola manjom od 10 % vol. što za posljedicu može imati pojavu duže fermentacije, više koncentracije hlapljivih kiselina i pojačane oksidacije (Gulan, 2023.). Stoga se u suvremenim pogonima za provođenje fermentacije koriste selekcionirani kvasci koji su prilagođeni za uvjete visoke gustoće mošta. Jedan od primjera takvog kvasca je kvasac vrste *Saccharomyces cerevisiae*, a trgovačkog naziva Fermol Super 16. Proizvođač ga opisuje kao kvasac koji se prilagođava teškim uvjetima osmotskog tlaka i idealan je za fermentacije mošta dobivenog od visokog postotka suhvice i prezrelog grožđa. Proizvodi enzim celulazu te time olakšava ekstrakciju kod fermentacija masulja.²



Slika 15. FERMOL Super 16

Izvor: <https://www.aeb-group.com/us/fermol-super-4203>

Selekcionirani kvasci mogu fermentaciju mošta za Prošek sa 38 – 40 % šećera završiti kroz 15-tak dana, ako su u povoljnim uvjetima. Rezultat takve fermentacije je 15 – 16 % vol. alkohola s oko 100 g/L reducirajućih šećera.³

² https://www.ireks-aroma.hr/fileadmin/sites/ireks-croatia/PDF/AEB_katalog_2022_mail.pdf (25. 4. 2024.)

³ <https://gospodarski.hr/rubrike/vinogradarstvo-rubrike/proizvodnja-proseka/> (8. 7. 2024.)

5.4. Dozrijevanje Proška

Nakon završetka fermentacije, provodi se otvoreni pretok od taloga, filtrira se i potom ulijeva u drvene bačve ili u staklene posude na tamno mjesto kako bi Prošek dozrio. Poslije pretoka se može provesti sulfitiranje s 5 – 10 mg/L SO₂ (Bratulić i sur, 2007.).

Prošek odležavanjem prolazi kroz prirodnu stabilizaciju. Najpogodnija je u drvenim bačvama, ali to se može odnositi na Proškeke proizvedene, od neutralnih bijelih i crnih sorata, ali kod Proška koji su proizvedeni od aromatičnih sorata treba biti na oprezu i držati ih kraće kako bi se sačuvale primarne arome (Gulan, 2023.).

Poslije dozrijevanja u drvenim bačvama Prošek se puni u staklene boce i nudi se tržištu, ali dozrijevanje tu ne prestaje (Gulan, 2023.).



Slika 16. Boca zapremnine 0,5 L najpogodnija za Prošek

Izvor: <http://www.pavin.hr/proizvod/boce-vetropack/>

Prošek je poželjno ostaviti da odleži najmanje godinu do dvije, ali bolje je i više. Kao što i svako drugo vino s protokom vremena postaje kvalitetnije i užitnije, dolazi do svog vrhunca kvalitete te nakon toga mu počinje kvaliteta opadati, Prošek ima tu osobinu da taj vrhunac kasnije nastupa, ali i dugo traje. Vrlo su cijenjeni Prošeci stari desetak godina i više. Stoga se ne govori za ludu „što je prošek stariji to mu se više cijene godine, kao i čovjeku!“ (Bratulić i sur, 2007.).

6. Zaštita tradicionalnog izraza „Prošek“ u EU

Spor između Italije i Hrvatske

Spor oko priznavanja zaštićene oznake izvornosti „Prošek“ u EU započeo je prije Hrvatskog službenog ulaska u EU-u i traje još i danas. U nastavku će biti predložen skraćeni kronološki niz događaja koji se dešavao od 2013. do 2023. godine bez podataka za 2024. godinu zbog nedostatka službenih podataka.

15. svibanj 2013. – Hrvatska se nalazi na kraju pristupnih pregovora za ulazak u EU. Tada Antonio Cancian (PPE) u EP-u iznosi kako smatra da se s Hrvatskom stvorio spor oko ZOI „Prošek“ za hrvatsko vino koje bi vlada Republike Hrvatske željela zadržati i nakon ulaska u EU-u. Iznosi kao problem sličnost riječi „Prošek“ s „Proseccom“. Pri tome postavlja pitanja „Je li može Komisija potvrditi da ne postoje uvjeti da Hrvatska koristi naziv „Prošek“?“⁴



Slika 17. Antonio Cancian

Izvor: https://www.europarl.europa.eu/meps/hr/96733/ANTONIO_CANCIAN/history/7

31. svibanj 2013. – Giancarlo Scottá (EFD) i Lorenzo Fontana (EFD) pitaju Europsku Komisiju kako namjeravanju postupiti u slučaju nepoštivanja odredbi zajednice u zaštiti ZOZP-a od strane hrvatskih vinara koji su zaprijetili tužbom na Europskom sudu radi prava na ime „Prošek“? Drugo pitanje koje su uputili Europskoj Komisiji je bilo kako će Komisija eliminirati stavljanje boca na tržište sa nazivom „Prošek“ na unutarnje i na inozemno tržište?⁵



Slika 18. i 19. Giancarlo Scottá i Lorenzo Fontana

Izvori: https://www.europarl.europa.eu/meps/hr/96996/GIANCARLO_SCOTTA/history/8;
https://www.europarl.europa.eu/meps/hr/96993/LORENZO_FONTANA/history/8

⁴ C 48 E (20.2.2014.). Službeni list EU, str. 115.

⁵ C 48 E (20.2.2014.). Službeni list EU, str. 115–116.

3. lipnja 2013. – Mara Bizzotto (EFD) tvrdi da je Europska Komisija odbila hrvatski zahtjev iz pristupnih pregovora da se ime „Prošek“ svrstava među zaštićene oznake u EU u jer bi korištenje tog naziva izazvalo zabunu među potrošačima čime će oštetiti talijanske proizvođače „Prosecca“ i zatražila je od Europske Komisije da prije ulaska u Europsku uniju zatraži od Republike Hrvatske da se odrekne korištenja naziva „Prošek“.⁶



Slika 19. Mara Bizzotto

Izvor: https://www.europarl.europa.eu/meps/hr/97198/MARA_BIZZOTTO/history/9

1. srpnja 2013. – Republika Hrvatska službeno je ušla u Europsku Uniju. Od tog dana službeno je zabranjeno stavljanje na tržište desertnog vina pod imenom „Prošek“.

8. srpnja 2013. – Dacian Cioloș u ime Europske komisije daje odgovor na pitanja Antonia Canciana (PPE) od 15. svibnja i Giancarla Scottá (EFD) i Lorenza Fontane (EFD) od 31. svibnja. Komisija odgovara da nije zaprimila nikakav zahtjev Republike Hrvatske u vezi s korištenjem naziva „Prošek“ te da nije bilo spomena zaštite „Prošeka“ u pristupnim pregovorima. Također odgovaraju da primjenu zaštite unutrašnjeg tržišta treba provoditi svaka zemlja članica na svome teritoriju.⁷



Slika 20. Dacian Cioloș

Izvor: https://www.europarl.europa.eu/meps/hr/197631/DACIAN_CIOLOS/history/9

9. srpanj 2013. – Izglasana uredba Upravljačkog odbora za zajedničku organizaciju tržišta za vino i alkohol pri Europskoj Komisiji s primjenom od 1. srpnja 2013. s kojom hrvatski vinari više nisu smjeli stavljati svoja vina na tržište s oznakom „Prošek“.

15. srpnja 2013. – Dacian Cioloș u ime Europske komisije odgovora na pitanje Mara Bizzotto (EFD) od 3. lipnja 2013. te navodi da Europska komisija nije bila upoznata sa činjenicama koje iznosi Mara Bizzotto. Također spominje da Europska komisija nije zaprimila nikakvu prijavu te da zaštitu unutrašnjeg tržišta moraju provoditi posebno svaka od zemalja članica. Pritom upozorava hrvatsku stranu da komercijalna upotreba termina „Prošek“ može

⁶ C 46E (18.2.2014.) Službeni list EU, str. 280.

⁷ C 48 E (20.2.2014.). Službeni list EU, str. 116

stvoriti pravne probleme jer bi hrvatski naziv mogao biti u suprotnosti sa zaštitom talijanskog ZOI-ja „Prosecco“⁸

19. kolovoza 2013. – Tonino Picula (S&D) upućuje Europskoj Komisiji predmet o zaštiti autohtonih hrvatskih vino „Prošek“ i „Teran“. U obrazloženju pitanja Tonino Picula iznosi da je „Prošek“ desertno vino dobiveno preradom grožđa sušenog u hladu koje se u Hrvatskoj proizvodi otkad se loza uzgajaju u hrvatskom primorju dok je talijanski „Prosecco“ pjenušavo vino. Pita Europsku Komisiju koja je njena pozicija u zaštiti autohtonog hrvatskog vina „Prošek“ kao izvornih hrvatskih proizvoda te razmatra li Europska Komisija poduzimati mjere podrške hrvatskim vinarima koliko bi im olakšala plasman njihovih „Prošeka“ na tržištu Europske Unije.⁹



Slika 21. Tonino Picula

Izvor: https://www.europarl.europa.eu/meps/hr/112744/TONINO_PICULA/home

7. listopada 2013. – Dacian Cioloș u ime Europske Komisije odgovara na pitanje Tonina Picule (S&D) od 19. kolovoza 2013. godine da je moguća zaštita hrvatskog izraza „Prošek“. Napominje da to pitanje nije bilo obuhvaćeno ugovorom o pristupanju Republike Hrvatske u Europsku uniju niti su vlasti Republike Hrvatske podnijele zahtjev za zaštitu. U pogledu drugog pitanja hrvatska vina imaju puni pristup Europskoj zajednici, ako poštuju pravila Zajednice. U pogledu mjera potpore zaduženi su nacionalni programi potpore te Europska Komisije s tim nema veze.¹⁰

11. prosinca 2013. – Republika Hrvatska podnosi zahtjev za zaštitu tradicionalnog izraza „Prošek“ te je podnositelj zahtjeva bilo Ministarstvo poljoprivrede s ministrom Tihomirom Jakovinom.¹¹

25. veljače 2014. – Zastupnica Ruže Tomašić (ECR) upućuje pitanje Europskoj Komisiji predmet: Homonimnosti oznaka zemljopisnog podrijetla. Zastupnica Ruža Tomašić navodi da u prvih pola godine hrvatskog članstva u Europskoj uniji hrvatski proizvođači imaju iznimno negativna iskustva s registracijom hrvatskih proizvoda pod oznakom ZOI ili ZOZP. Pokušaji registracije hrvatskih vina na razini Europske unije naišli su na otpor proizvođača već

⁸ C 46E (18.2.2014.). Službeni list EU, str. 280.

⁹ C 88E (27.3.2014.). Službeni list EU, str. 486.

¹⁰ C 88E (27.3.2014.). Službeni list EU, str. 486.

¹¹ C 384 (22.9.2021.). Službeni list EU, str. 6.

registriranih proizvoda pod sličnim, ali ne istim nazivima. Smatra da su države članice koje su uložile prigovor vođene namjerom uklanjanja nepoželjne konkurencije s tržišta unije.¹²



Slika 22. Ruža Tomašić

Izvor: https://www.europarl.europa.eu/meps/hr/119431/RUZA_TOMASIC/history/9

10. travnja 2014. – Prijedlog rezolucije Mara Bizzotto (EFD) o zaštiti venetskog „Prosecca“ u odnosu na hrvatski „Prošek“ (B7-0360/2014). Mara Bizzotto ponavlja neistinu o tome da je tijekom pristupnih pregovora Republici Hrvatskoj odbijen zahtjev za korištenje izraza „Prošek“ kako se ne bi zbunjivali potrošači. (Odgovor na rezoluciju nije pronađen, ako i postoji.)

23. travnja 2014. – Dacian Cioloș u ime Europske Komisije odgovara na pitanje Ruže Tomašić (ECR) od 25. veljače 2014. „Zakonodavstvo Europske unije ne poznaje pojmove homonimije i djelomične homonimije naziva. Naziv ne može biti zaštićen kao oznaka ZOZP, ako zaštita može potrošača dovesti u zabludu.¹³

22. rujna 2021. – Zahtjev za zaštitu tradicionalnog izraza „Prošek“, zaprimljen 11. prosinca 2013., službeno je objavljen u Službenom listu Europske unije čime je potvrđeno da zahtjev ne krši nikakav propis o ZOI-u ili ZOZP-u.¹⁴

10. studenog 2021. – Mara Bizzotto (EFD) iznosi prijedlog rezolucije Europskog parlamenta o zaštiti Veneto „Prosecca“ protiv hrvatskog „Prošeka“ u obliku duljeg zastupničkog pitanja za pisani odgovor (G-001003/2021). Mara Bizzotto u pitanju reagira na objavu zahtjeva za zaštitu tradicionalnog imena „Prošek“ u Službenom listu Europske unije od datuma 22. rujna 2021. Mara Bizzotto smatra da priznavanje naziva „Prošek“ se suprotstavlja talijanskom ZOI-ju „Prosecco“ te da se time napada više od 8000 talijanskih proizvođača. Navodi da je zahtjev učinio opasan presedan koji ugrožava cijeli sustav ZOI-ja i ZOZP-a, a na temelju članak 103. stavke 2. točke (b) Uredbe EU br. 1308/2013 koja govori da se zaštićuje od svake zloupotrebe, oponašanja i aludiranja čak i, ako je naziv proizvoda preveden. Stoga Mara Bizzotto postavlja pitanje kako u okviru reforme sustava oznaka zemljopisnog porijekla EU ojačati pravila o oznakama, homonimima i aludiranju. Drugo pitanje je kako Europska komisija namjerava zaštititi ZOI-e na tržištima teritorije Europske unije i trećih zemalja.¹⁵

26. studenog 2021. – Organiziran je panel od strane Tonina Picule pod nazivom „Hrvatska tradicija za europskim stolom – zaštita tradicionalnog izraza „Prošek“. Panel se

¹² C 365 (15.10.2014.). Službeni list EU, str. 103.

¹³ C 365 (15.10.2014.). Službeni list EU, str. 103.

¹⁴ C 384 (22.9.2021.). Službeni list EU, str. 6.

¹⁵ Dulje zastupničko pitanje za pisani odgovor G-001003/2021

održao u zagrebačkom uredu europarlamentarca Tonena Picule. Na okruglome stolu su sudjelovali Tugomir Majdak, državni tajnik u Ministarstvu poljoprivrede RH, prof. dr. Edi Maletić s Agronomskog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu, Leo Gracin, predsjednik udruženja Vino Dalmacije, Ana Marušić Lisac, direktorica Biotechnicon poduzetničkog centra i Lucija Franjić, odvjetnica specijalizirana za intelektualno vlasništvo.¹⁶

27. studenog 2021. – Tonino Picula organizirao je slijepo kušanje Prošeka i Prosecca na Trgu Petra Preradovića odnosno Cvjetnom trgu u Zagrebu. Kušanje je trajalo od 10:30 do 14 h.¹⁷

17. veljače 2022. – Održana je rasprava u Europskom parlamentu o pitanju Mare Bizzotto (EFD) od 10. studenog 2021. (G-001003/2021) na temu jačanje sustava zaštite oznaka ZOI i ZOZP u Europskoj uniji nakon slučaja Prosecco/Prošek (B9-0004/2022). Prva za govornicom je bila Mara Bizzotto. Ona je u svom izlaganju izložila i obrazložila svoje zastupničko pitanje.

Potom je za govornicu došla povjerenica Europske komisije Helena Dalli te odgovorila Mari Bizzotto na pitanje da je zahtjev legalno objavljen u Službenom listu Europske unije jer je ispunio sve uvjete. Također je rekla da je komisija zaprimila 12 prigovora koji su proslijeđeni Hrvatskoj te da će zatim Hrvatski odgovori biti proslijeđeni talijanskoj strani. Na drugo pitanje Mare Bizzotto odgovorila je da je u pripremi reforma sustava oznaka zemljopisnog porijekla.



Slika 23. Helena Dalli

Izvor: https://commissioners.ec.europa.eu/helena-dalli_en

Slijedeći za govornicom je bio Herbert Dorfmann (u ime PPE grupe) koji smatra da je hrvatski „napad“ s „Prošekom“ naposljetku apsurdan i izražava bojazan da, ako li dođe do zaštite „Prošeka“, europski potrošač će možda znati razliku, ali potrošač u Tokiju sigurno neće.

¹⁶ <https://ribafish.com/prosek-nije-prosecco/> (20.7.2024.)

¹⁷ <https://www.startnews.hr/news/onaj-ko-ne-zna-razliku-neka-popije-bocu-jednoga-i-drugoga-razlika-je-kao-nebo-i-dan-degustirajte-danas-besplatno/> (20.7.2024.)



Slika 24. Herbert Dorfmann

Izvor: https://www.europarl.europa.eu/meps/en/96787/HERBERT_DORFMANN/home

Potom je za govornicu izašao Tonino Picula (u ime kluba S&D). U svom govoru je obrazložio što je Prošek i iznosi da to što su imena jezični homonimi ne znači da su ista vina te napominje da se Hrvatska time dovodi u diskriminatorni položaj jer je najmlađa članica Unije.

Sljedeći govornik je bio Valter Flego (u ime kluba Renew). U svom izlaganju Flego izlaže da se ne radi o novom proizvodu već o vinu koje se spominje od 1844. godine te ne postoji sukob, a ni rat između Italije i Hrvatske kako je to govorila Mara Bizzotto.



Slika 25. Valter Flego

Izvor: https://www.europarl.europa.eu/meps/hr/197419/VALTER_FLEGO/history/9

Sljedeći za govornicom je bio Joachim Kuch (u ime grupe ID). On u svojem govoru otvoreno staje na stranu Italije te izriče skepsu prema komisijinim reformama oznaka zemljopisnog porijekla da se ne stvore nove birokratske prepreke koje otežavaju unutarnju trgovinu i štete zaštićenim proizvodima.

U nastavku je govorio Ladislav Ilčić (u ime kluba ECR). Iličić u svom izlaganju također izlaže da se „Prošek“ stari, originalni i pravi autohtoni proizvod te ispravlja kolegu V. Flegu i govori da se prošek spominje 1774. godine u knjizi Put po Dalmaciji.



Slika 26. Ladislav Ilčić

Izvor: https://www.europarl.europa.eu/meps/en/221463/LADISLAV_ILCIC/history/9

Potom je za govornicu izašao Tomislav Sokol (u ime PPE grupe). On je u govoru iznio razliku između proizvodnje i organoleptike „Prošeka“ i „Prosecca“, zahvaljuje komisiji na uvažavanju hrvatske strane te na objavljivanju zahtjeva u Službenoj listi Europske unije.



Slika 27. Tomislav Sokol

Izvor: https://www.europarl.europa.eu/meps/hr/197417/TOMISLAV_SOKOL/history/9

Na kraju za govornicu je ponovno izašla Helene Dalli, članica komisije, i ponovila da će komisija objektivno razmotriti odluku zaštite ili odbijanja pojma „Prošek“ s obzirom ne sve dostupne informacije, zakonodavstvo EU-a, sudsku praksu Europskog suda pravde te interese objiju strana.¹⁸

2. svibanj 2022. – Predočava se prijedlog uredbe Europskog parlamenta i vijeća o oznakama zemljopisnog porijekla Europske unije za vino, jaka alkoholna pića i poljoprivredne proizvode (COM(2022)0134 – C9-0130/2022 – 2022/0089). U članku 30. ove uredbe govori se da se automatski odbija svaki zahtjev za ZOZP i eventualno poništavaju oznake zemljopisnog porijekla koji su homonimi ili djelomični homonimi iako imaju naznačena točna područja, regije ili mjesta porijekla. Time se otežava situacija priznavanju oznake zemljopisnog porijekla za „Prošek“.

31. svibanj 2023. – Dogodila se rasprava na temu Uredbe Odbora za poljoprivredu i ruralni razvoj o oznakama zemljopisnog porijekla Europske unije za vino, jaka alkoholna pića i poljoprivredne proizvode (COM(2022)0134 – C9-0130/2022 – 2022/0089) u kojoj su svi sudionici rasprave podržali uredbu, a jedini koji su se suprotstavili toj Uredbi zbog članka o homonimima su bila četiri hrvatska predstavnika. Oni su smatrali da uredba ide jedino u prilog velikim zemljama, a na štetu malih odnosno na štetu „Prošeka“, isključivo zato jer je Italija „Prosecco“ zaštitila puno godina ranije.¹⁹

1. lipanj 2023. – Uredba Odbora za poljoprivredu i ruralni razvoj o oznakama zemljopisnog porijekla Europske unije za vino, jaka alkoholna pića i poljoprivredne proizvode (COM(2022)0134 – C9-0130/2022 – 2022/0089) je izglasana bez štetnih amandmana za Prošek.²⁰

Tijekom 2024. g. EK bi trebala donijeti odluku o zaštiti tradicionalnog naziva „Prošek“ i staviti istu na glasovanje državama članicama.

¹⁸ C 413 (27.10.2022.) Službeni list Eu, str. 920. Poveznica i Doslovno izvješće za 17. veljače 2022.)

¹⁹ C/2024/1295 (9.2.2024.). Službeni list EU, str. 66-75.

²⁰ C/2024/1294 (8.2.2024.). Službeni list EU.

7. Vina Prošek na tržištu

Stanje na tržištu poljoprivrednih proizvoda prati Hrvatska agencija za poljoprivredu i hranu (HAPIH). Tako među inim podacima koje skupljaju su i podaci o količinama proizvedenog vina po kategorijama. U Tablici 1. (nalazi se u Prilogu) vidimo kao posljednje podatke, podatke za 2017. g. u kojoj je pušteno na tržište 47,71 hL desertnog vina. Prema prilogu iz emisije s HRT-a „Plodovi zemlje“ od datuma 14. travnja 2024. g. možemo naslutiti da se interes za proizvodnju Prošeka povećava te u slučaju priznavanja ZOI-a „Prošek“ količine bi se mogle značajno povećati.

U nastavku poglavlja navedena su komercijalna vina Prošek na hrvatskom tržištu:

1. Boškinac Prošek²¹

Proizvodi i puni: CISSA d.o.o. Novalja

Regija: Primorska Hrvatska

Podregija: Istra

Alkoholna jakost: 16 % vol.

Volumen boce: 0,5 L



Slika 28. Boškinac Prošek

Izvor: <https://www.uje.hr/hr/boskinac-prosek-0-5l/>

2. Jakov²²

Puni: Vinoplod-Vinarija d.d. Šibenik

Kategorija vina: Kvalitetno desertno vino KZP

Regija: Primorska Hrvatska

Podregija: Sjeverna Dalmacija

Vinogorje: Šibenik, Pirovac-Skradin

Alkoholna jakost: 14,5 % vol.

Specifična težina: 110,4 g/L

Boja: bijelo

Volumen boce: 0,75 L



Slika 29. Jakov

Izvor: <https://www.vrutak.hr/JAKOV-VINOPLOD-0-75L-DESERTNO-VINO-61-15082>

²¹ <https://www.uje.hr/hr/boskinac-prosek-0-5l/> (20.7.2024.)

²² <https://www.vrutak.hr/JAKOV-VINOPLOD-0-75L-DESERTNO-VINO-61-15082> (20.7.2024.)

3. Prošper²³

Proizvodi i puni: Pelješki vinogradar d.o.o. Kuna Pelješka

Kategorija vina: Slatko crno desertno vino; Kvalitetno vino KZP; ZOI Srednja i Južna Dalmacija

Regija: Primorska Hrvatska

Podregija: Srednja i Južna Dalmacija

Vinogorje: Pelješac

Alkoholna jakost: 17 % vol.

Sorta: 'Plavac mali'

Boja: crno

Volumen boce: 0,75 L



Slika 30. Prošper

Izvor: <https://www.vrutak.hr/PROSEK-PREMIUM-0-75L-ULTRA-DEERTNO-KVAL-VINO-2012-16022>

4. Petar Hektorović²⁴

Proizvodi i puni: Tomić

Kategorija vina: Vrhunsko desertno vino

Regija: Primorska Hrvatska

Podregija: Srednja i Južna Dalmacija

Vinogorje: Hvar

Alkoholna jakost: 15,0-16,0% vol.

Specifična težina: 110-130 g/L

Sorta: 'Bogdanuša', 'Maraština', 'Prč', 'Muškat'

Boja: bijelo

Volumen boce: 0,5 L



Slika 31. Petar Hektorović

Izvor: <https://www.vinoteka.hr/proizvod/petar-hektorovic-tomic>

²³ <https://www.vrutak.hr/PROSEK-PREMIUM-0-75L-ULTRA-DEERTNO-KVAL-VINO-2012-16022>
(20.7.2024.)

²⁴ <https://www.vinoteka.hr/proizvod/petar-hektorovic-tomic> (20.7.2024.)

5. Testament prošek²⁵

Proizvodi i puni: Testament Winery

Regija: Primorska Hrvatska

Podregija: Sjeverna Dalmacija

Vinogorje: Šibenik

Položaj: Jadrtovac

Alkoholna jakost: 14 % vol.

Sorta: 'Babić'

Boja: crno

Volumen boce: 0,5 L



Slika 32. Testament Prošek

Izvor: <https://dalmatiandog.eu/proizvod/testament-prosek-2018/>

6. Prošek Opera²⁶

Proizvodi i puni: Krajančić

Regija: Primorska Hrvatska

Podregija: Srednja i Južna Dalmacija

Vinogorje: Korčula

Alkoholna jakost: 13 % vol.

Sorta: 'Pošip'

Boja: jantarno

Volumen boce: 0,75 L



Slika 33. Prošek Opera

Izvor: <https://moments.hr/product/krajanctic-prosek-opera/>

²⁵ <https://dalmatiandog.eu/proizvod/testament-prosek-2018/> (20.7.2024.)

²⁶ <https://moments.hr/product/krajanctic-prosek-opera/> (20.7.2024.)

7. Stina prošek²⁷

Proizvodi i puni: Jako vino

Kategorija vina: Vrhunsko desertno vino

Regija: Primorska Hrvatska

Podregija: Srednja i Južna Dalmacija

Alkoholna jakost: 14 % vol.

Sorta: 'Plavac mali'

Boja: crno

Volumen boce: 0,5 L



Slika 34. Stina Prošek

Izvor: <https://www.wineandmore.com/wines/stina-prosek/>

8. PZ Vrbnik Prošek²⁸

Proizvodi i puni: PZ Vrbnik

Kategorija vina: Desertno kvalitetno vino s KZP

Regija: Primorska Hrvatska

Podregija: Kvarner i Hrvatsko primorje

Vinogorje: Vrbnik

Alkoholna jakost: 15 % vol.

Specifična težina: >110 g/L

Sorta: 'Žlahtina bijela'

Boja: bijelo

Volumen boce: 0,5 L



Slika 35. PZ Vrbnik Prošek

Izvor: <https://webshop.gligora.com/proizvod/prosek-051>

²⁷ <https://www.vivat-finavina.hr/proizvod/jako-vino-stina-prosek/> (20.7.2024.)

²⁸ <https://webshop.gligora.com/proizvod/prosek-051> (20.7.2024.)

8. Zaključak

Povijest proizvodnje Prošeka na području današnje Hrvatske vrlo je duga i bogata. Mnoga mjesta u Dalmaciji pored proizvodnje i "žive" Prošek. Napredak tehnologije omogućio je rast kvalitete proizvodnje i proizvoda. Pored ostalih namjena, neke od naših najpoznatijih sorata bivaju korištene i za proizvodnju Prošeka. Sorte poput 'Vugave', 'Maraštine', 'Pošipa' i 'Babića' zahvaljujući svojim karakteristikama bivaju odlične za ovu namjenu. Rast proizvodnje prate i zakonska regulativa koja točno određuje što je Prošek, kako se proizvodi i u kojim uvjetima se prodaje. Usprkos mnogim problemima u proizvodnji i pravu na prodaju pod nazivom Prošek, navedeni proizvod ima važnu ulogu u povijesti i tradiciji Republike Hrvatske. Zaključujem i da bitnu ulogu ima rasprostranjenost proizvodnje diljem Dalmacije zbog različitog sortimenta i klimatskih uvjeta. Smatram da proizvodnja Prošeka u Hrvatskoj ima velik potencijal zbog lokalnih specifičnosti i tradicije. Iako se bilježi pad, smatram da bi proizvodnja trebala biti veća jer su to naši vinari i vinogradari u povijesti dokazali da mogu. Čvrsto vjerujem da će proizvodnja značajno rasti nakon odobravanja zaštite tradicionalnog naziva „Prošek“ od strane Europske Komisije.

9. Literatura

1. Andabaka, Ž., Anzulović, K., Preiner, D., Stupić, D., Marković, Z., Maletić, E., Karoglan Kontić, J., Tomaz, I., Šikuten, I. (2023.). Dinamika prosušivanja i promjene kakvoće grožđa sorte 'Plavina' u kontroliranim uvjetima proizvodnje proška. Glasnik Zaštite Bilja, 46, 6, 96-103.
2. Bratulić, J., Čačić, J., Kubanović, V., Milat, V., Sinković, K., Tomić, A., Skočić - Gašparec, L. (2007.). Prošek - Autohtono desertno vino Primorske Hrvatske. Zagreb: MAVI d.o.o.
3. Bulić, S. (1949.). Dalmatinska Ampelografija. Zagreb: Poljoprivredni nakladni zavod.
4. C 365 (15.10.2014.). Službeni list EU. str. 103. Poveznica: https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=OJ%3AJOC_2014_365_R_0001&qid=1725484814900 (5.5.2024.)
5. C 384 (22.9.2021.). Službeni list EU, str. 6. Poveznica: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=CELEX%3A52021XC0922%2801%29&qid=1725486274792> (5.5.2024.)
6. C 413 (27.10.2022.). Službeni list Eu, str. 920. Poveznica: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=CELEX%3AC2022%2F413%2F04&qid=1725487735003> (5.5.2024.);
7. C 46E (18.2.2014.) Službeni list EU, str. 280. Poveznica: https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=OJ%3AJOC_2014_046_E_0001_01&qid=1725484814900 (5.5.2024.)
8. C 48 E (20.2.2014.). Službeni list EU, str. 115 Poveznica: https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=OJ%3AJOC_2014_048_E_0001_01&qid=1725484814900 (5.5.2024.)
9. C 88E (27.3.2014.). Službeni list EU, str. 486. Poveznica: https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=OJ%3AJOC_2014_088_E_0001_01&qid=1725484814900 (5.5.2024.)
10. C/2024/1294 (8.2.2024.). Službeni list EU. Poveznica: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/HR/TXT/?uri=CELEX%3AC%2F2024%2F01294&qid=1721677020957> (5.5.2024.)
11. C/2024/1295 (9.2.2024.). Službeni list EU, str. 66-75. Poveznica: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=CELEX%3AC%2F2024%2F01295&qid=1725488710194> (5.5.2024.)
12. Doslovno izvješće sa sjednice Europskog parlamenta za 17. veljače 2022. Poveznica: https://www.europarl.europa.eu/doceo/document/CRE-9-2022-02-17-ITM-016-01_HR.html (5.5.2024.)

13. Dulje zastupničko pitanje za pisani odgovor G-001003/2021. Poveznica:
https://www.europarl.europa.eu/doceo/document/G-9-2021-001003_HR.html
(5.5.2024.)
14. Fortis, A. (1774.). Put po dalmaciji, Zagreb: Globus
15. Gulan, K. (2023.), Prosušivanje grožđa u kontroliranim uvjetima s ciljem dobivanja prošeka, Diplomski rad, Sveučilište u Zagrebu, Agronomski fakultet.
16. Lista tradicionalnih naziva za vino (Narodne novine, br. 96/2007, 62/2010, 133/2010, 14/2011, 52/2012, 75/2013, 138/2013, 96/2007, 62/2010, 133/2010, 14/2011, 52/2012, 75/2013, 138/2013, 42/2017 i 49/2017 - ispravak)
17. Maletić, E., Karoglan Kontić, J., Pejić, I., Preiner, D., Zdunić, G., Bubola, M., Stupić, D., Andabaka, Ž., Marković, Z., Šimon, S. i sur. (2018.). Green book: indigenous grapevine varieties of Croatia / Zelena knjiga: Hrvatske izvorne sorte vinove loze. Zagreb: Državni zavod za zaštitu prirode
18. Maletić, E., Pejić, I., Karoglan Kontić, J., Preiner, D., Orešković, I., Karaman, N. (2008.) Malvasija dubrovačka bijela – primjer uspješne revitalizacije hrvatskih autohtonih sorata vinove loze. // Konferencija o izvornim pasminama i sortama kao dijelu prirodne i kulturne baštine, Šibenik, 13. – 16. 11. 2007., Zbornik radova / Ivana Plavac i Maja Čuže (ur.). Zagreb: Državni zavod za zaštitu prirode, str. 168-169.
19. Mirošević N., Turković Z. (2003.) Ampelografski atlas. Zagreb: Golden Marketing – Tehnička knjiga
20. Sito, S., Peršurić Bernobić, K., Bilandžija, N., Kraljević, A., Peršurić Palčić, A., Sinković, A., Sinković, P. (2013.). Primjena nove tehnike prosušivanja bobica grožđa za proizvodnju prošeka. Glasnik Zaštite Bilja, 36, 4, 88-93.
21. Teslime, M., Ferhunde, E., Birol, Y. S. (1996.). Sun/solar drying of defferent ly treated grapes and storage stability of dried grapes. Journal of Food Engineering, 29 (3-4), 289-300.

10. Prilog

Tablica 1. Količine desertnog vina puštenog na tržište u periodu od 2010. do 2020. godine

Kategorija proizvoda	2020.	2019.	2018.	2017.	2016.	2015.	2014.	2013.	2012.	2011.	2010.
Desertno vrhunsko vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom				4,8	10,5	68	13,55	12,7	27,5	45	25
Desertno kvalitetno vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom				42,91		1,2	15,04	959,46	320	540	1796
Desertno vino											
Specijalno desertno vino											
Vrhunsko vino KZP-desertno vino											
Kvalitetno vino KZP-desertno vino											
UKUPNO	0	0	0	47,71	10,5	69,20	28,59	972,16	347,5	585	1821

Izvor: HAPIH, 2021.

Popis korištenih poveznica:

1. Boškinac Prošek
<https://www.uje.hr/hr/boskinac-prosek-0-5l/> (20.7.2024.)
2. Jakov
<https://www.vrutak.hr/JAKOV-VINOPLOD-0-75L-DESERTNO-VINO-61-15082>
(20.7.2024.)
3. Katalog kvasaca IREKS
https://www.ireks-aroma.hr/fileadmin/sites/ireks-croatia/PDF/AEB_katalog_2022_mail.pdf (25. 4. 2024.)
4. Petar Hektorović
<https://www.vinoteka.hr/proizvod/petar-hektorovic-tomic> (20.7.2024.)
5. Plodovi zemlje, 14. travnja. 2024.
<https://www.youtube.com/watch?v=PAUWqIUsk3o&list=PLuEWODEWd3kPlodkBrz8tKdux42Vtffbx&index=19>
6. Proizvodnja prošeka, Gospodarski list
<https://gospodarski.hr/rubrike/vinogradarstvo-rubrike/proizvodnja-proseka/> (8. 7. 2024.),
7. „Prošek nije prosecco!“, Ribafish
<https://ribafish.com/prosek-nije-prosecco/> (20.7.2024.)
8. „Prošek ili Prosecco? Onaj tko ne zna razliku, neka popije bocu jednoga i drugoga, razlika je kao noć i dan. Degustirajte danas besplatno“, StartNews
<https://www.startnews.hr/news/onaj-tko-ne-zna-razliku-neka-popije-bocu-jednoga-i-drugoga-razlika-je-kao-nebo-i-dan-degustirajte-danas-besplatno/> (20.7.2024.)
9. Prošek Opera
<https://moments.hr/product/krajancic-prosek-opera/> (20.7.2024.)

10. Prošper
<https://www.vrutak.hr/PROSEK-PREMIUM-0-75L-ULTRA-DEERTNO-KVAL-VINO-2012-16022> (20.7.2024.)
11. PZ Vrbnik Prošek
<https://webshop.gligora.com/proizvod/prosek-051> (20.7.2024.)
12. Stina Prošek
<https://www.vivat-finavina.hr/proizvod/jako-vino-stina-prosek/> (20.7.2024.)
13. Testament Prošek
<https://dalmatiandog.eu/proizvod/testament-prosek-2018/> (20.7.2024.)

Životopis

Mikula Martinović rođen 13. studenog 2002. godine u Zadru.

Osnovnu školu Šime Budinića je pohađao u periodu od 2009. do 2017. godine. Paralelno s osnovnom školom pohađao je i Osnovnu glazbenu školu sv. Benedikta u periodu od 2011. do 2017. godine usmjerenja Pijanist.

Pohađao je Poljoprivrednu, prehrambenu i veterinarsku školu u Zadru od 2017. do 2021. godine. Godine 2021. godine stekao zvanje Poljoprivrednog tehničara – općeg na temi Pjenušci pod ravnanjem mentora dipl. ing. agr. Ante Gospića.

Pohađao je u istom periodu od 2017. do 2021. godine Srednju glazbenu školu Blagoje Berse usmjerenja Teoretičar glazbe. Završio je četvrti razred, ali nije maturirao.

Od rujna 2021. godine pohađa kao redovni student Agronomski fakultet na smjeru Hortikultura.

U periodu od 2016. do 2021. godine bio je redovni orguljaš u crkvi Presvetog Srca Isusovog u Zadru.

U svibnju 2021. godine osvojio je drugu nagradu na državnom natjecanju WorldSkills u kategoriji Agro.

U kolovozu 2023. godine osposobljen za Temeljnu sigurnost na brodu (D2).

U kolovozu 2024. godine osposobljen je za Člana plovidbene straže u službi navigacije – kormilar (D4).

Govori engleski jezik na srednjoj razini.