

Life is  
grape!



## Croatian Do It Yourself wine tasting Informatie map over de wijnen

- 1 - PP Orahovica - Graševina
- 2 - Kabola - Malvazija
- 3 - Vina Carić - Bogdanjuša
- 4 - Feravino - Feravino Dika Frankovka
- 5 - Medea - Teran
- 6 - PZ Svirče - Plavac



## 1 - PP Orahovica - Graševina

Graševina is de meest voorkomende druivensoort in Kroatië en het is de meest beroemde witte wijn van het land. Het is een droge en zeer aangename wijn. Perfect voor een dag op het terras of een tochtje op uw boot.

**Wijnhuis:** PP Orahovica

**Regio:** Slavonië

**Druif:** Graševina (ook bekend als Welschriesling)

**Smaak:** Graševina van Orahovica is een droge kwaliteitswijn, zeer gemakkelijk om te drinken, fruitig en bloemig, met een harmonieus aroma. De wijn heeft een mooie lichtbittere afdrank.

**Serveren bij:** Graševina past goed bij gegrild vlees, wit vlees, kalfsvlees, lamsvlees, varkensvlees of zoetwater- en zeevis gerechten.

**Ideale serveertemperatuur:** 10-12 graden Celsius.

**Vinificatie:** RVS-tanks

### Wijnhuis PP Orahovica

PP Orahovica is gelegen in het ongerepte gebied van Oost-Kroatië, in het gebied tussen de rivier de Drava in het noorden en de hellingen van Papuk en Krndija in het noordwesten, langs de randen van het natuurpark Papuk. Zo'n 5,5 miljoen jaar geleden was hier de Pannonische Zee. De bodem zit vol met (verpulverde) fossielen van zeeslakken, koraal, algen, schelpen en haaiantanden.

Om de prachtige druiven te laten groeien heeft de wijnstok een goede bodem, water en zon nodig, maar het specifieke karakter van de wijn wordt bepaald door de unieke omstandigheden en het microklimaat waarin de druiven groeien. Het geeft de wijn complexiteit en de smaak van de plaats waar de druiven worden gekweekt.

De druivensoorten geteeld bij PP Orahovica zijn: Graševina; Frankovka, Pinot Sivi (Gris), Rhein Riesling, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Cabernet Sauvignon en groene Silvaner.

De wijnen worden gemaakt door een dame: Ivana Nemet. Zij zwaait de scepter in de kelder van dit wijnhuis waar druiven worden verwerkt van maar liefst 175 hectare eigen wijngaarden.



## 2 - Kabola - Malvazija

Deze bijzondere Malvazija met eco-label van wijnhuis Kabola stelt nooit teleur. In 2017 was hij prijswinnend bij de Perswijn Koopgids en ook 2018 heeft een wijn opgeleverd die zo mogelijk nog mooier is.

**Wijnhuis:** Kabola

**Regio:** Istrië

**Druif:** Istarska malvasia

**Smaak:** De Malvazija van Kabola is droog en zacht met plezierige mineralen. De wijn is zuiver met een goede structuur en balans. Hij heeft veel wit fruit en kruisbes, is mooi kruidig en toch heel fris.

**Serveren met:** Pasta met lichte sauzen, pasta gerechten met vlees of vis, risotto met scampi of garnalen, paddenstoelenrisotto, witte vis, schelpdieren, kip in romige sauzen, gegrilde groenten en Japans eten.

**Serveertemperatuur:** 12 graden Celsius

**Vinificatie:** RVS-tanks

### Wijnhuis Kabola

Dit wijnhuis is gelegen aan de noordwestelijke kant van het schiereiland Istrië, op een hoogte van 275m boven de zeespiegel. Een prachtig uitzicht strekt zich uit van de Alpen en de Dolomieten aan de ene kant, naar het panorama van weelderige ongerepte natuur en prachtige zee aan de andere kant.

De wijngaarden liggen op de heuvels Stancija en Kanedolo, in de buurt van het dorp Momjan. De bodem bestaat voornamelijk uit klei en is rijk aan mergel wat de wijnen hun karakteristieke lokale identiteit geeft.

Het wijnhuis is een familiebedrijf en bestaat sinds 1881. In de afgelopen jaren zijn ze van biologische naar ecologische werkwijze gegaan. Ze waren dan ook het eerste wijnhuis met een Eko-certificaat in Istrië. Ze zijn zeer gericht op kwaliteit. Pas als de wijn klaar is om gedronken te worden verlaat hij het wijnhuis.

Door hard werken en enorme toewijding in de wijngaarden verbouwen ze druiven die de regio en het klimaat reflecteren. Volgens wijnmaker en eigenaar Marino Markežić “werd geen grote wijn ooit gemaakt zonder goede druiven”. Dit betekent dat de wijngaarden de geboorteplaats van de grote wijnen zijn. Bij Kabola verzorgen ze hun wijnstokken met zoveel passie en aandacht alsof het hun eigen kinderen zijn.

Marino vertelt verder: “we leven zoals mijn ouders en voorouders. Dat betekent dat we bij Kabola werken zonder pesticiden en met authentieke druivenrassen als de Istarska malvazija en de Teran”.



## 3 - Vina Carić - Bogdanjuša

De Bogdanuša druif is een autochtone Dalmatische druif afkomstig van het eiland Hvar. Letterlijk vertaald betekent het 'godsgeschenk'. Van origine werd de wijn van deze druiven gedronken tijdens religieuze festivals. De druiven groeien op de door UNESCO beschermde Stari Grad velden.

**Wijnhuis:** Vina Carić

**Regio:** Hvar, Dalmatië

**Druif:** Bogdanuša (letterlijk vertaald: godsgeschenk)

**Smaak:** De wijn heeft een geur van gele pruimen, anijs en kweeper. De smaak is weelderig, droog en sappig met mooie zuren.

**Serveren bij:** Bogdanjuša past bij vele soorten gevogelte of vis en is een zeer verrassende witte kaaswijn.

**Ideale serveertemperatuur:** 12 graden Celsius.

**Vinificatie:** De druiven zijn met de hand geplukt en gesorteerd. Daarna kregen de druiven een koude fermentatie met speciaal gekweekte gist in RVS-tanks. De wijn kreeg geen malolactische gisting om de frisheid en zuren te bewaren.

**Bijzonderheden:** Bogdanuša is een sterke druif die zeer geschikt is voor het klimaat op het eiland Hvar. De zomers zijn er heet en droog wat de druif zeer goed aan kan. De oude Grieken hebben in 384 voor Christus de kolonie Pharos (Hvar) gesticht op de plek waar nu Stari Grad ligt.

Het originele label van de wijn is ontworpen door de bekende Kroatische schilder Edo Murtic. Zijn oorspronkelijke ontwerp werd later aangepast door de bekende Zagreb-ontwerper Nenad Dogan.

### Wijnhuis Vina Carić

Vina Carić is het familiebedrijf van de familie Carić, waar met bijzonder veel passie en toewijding zowel witte als rode wijnen geproduceerd worden. Het wijnhuis ligt op Hvar, een van de grootste Kroatische eilanden in de Adriatische zee, net ten zuiden van Split en heeft wijngaarden op diverse plekken verspreid over het eiland.

Het is een zeer kleinschalig wijnhuis. Het heeft slechts 5 hectare eigen wijngaarden en koopt nog eens druiven in van 4 tot 5 hectare van andere boeren. De focus van het bedrijf ligt op de witte Bogdanuša druif en de rode Plavac Mali.

Volgens wijnmaker Ivo Carić is de Bogdanuša een fijne druif. "Hij is gemakkelijk te telen, met stabiele opbrengsten. In de qua opbrengst vrij rampzalige jaargang 2017 was dit zo'n beetje de enige druif met een normaal rendement".



## 4 - Feravino - Dika Frankovka

De Frankovka is gemaakt van de belangrijkste blauwe druif in de provincie Slavonië in de oostelijke binnenlanden van Kroatië. De druif geeft veel frisheid en fruit aan de wijn. Gastronomisch gezien is Dika Frankovka een allemansvriend en hij past dan ook bij vele gerechten.

**Wijnhuis:** Feravino

**Regio:** Slavonië

**Druif:** Frankovka. Dit druivenras wordt geacht afkomstig te zijn uit Oostenrijk en is daar ook wel bekend onder de naam Blaufränkisch. Aan het einde van de 18e eeuw werd het naar Slavonië gebracht en is gedomesticeerd op de Slavonische heuvels.

**Smaak:** Het is een mooie frisse fruitige robijnrode wijn met aroma's van kersen, bessen en bramen. Een perfecte balans tussen de zuren en de aangename tannines geven deze wijn een stabiel karakter.

**Serveren bij:** Door het fruitige karakter van de wijn past hij heel goed bij barbecue-gerechten en zelfs pizza, pasta's of andere goed gekruide gerechten. En uiteraard is het een fantastische kaaswijn.

**Ideale serveertemperatuur:** 14 - 16 graden Celsius. De wijn leent zich uitstekend om lichtgekoeld te drinken.

**Vinificatie:** RVS-tanks

### Wijnhuis Feravino

Feravino Feričanci heeft 160 hectare eigen wijngaarden in het Feričanci wijngedebied in Slavonië, dat in het oostelijk deel van Kroatië ligt tussen Hongarije, Servië en Bosnië in.

Het bedrijf heeft in het dorp Feričanci een eigen wijnkelder die gebouwd is in 1962. Deze kelder heeft een capaciteit van 2.000.000 liter. De jaarlijkse productie is 900.000 liter. Feravino noemt zichzelf daarmee 'de grootste van de kleine producenten in Kroatië'.

In het Joegoslavië-tijdperk was dit bedrijf een coöperatie. Het bedrijf is in 1997 door een familie van de staat gekocht. Bij de aankoop verkeerde het bedrijf in zeer vervallen staat, zodat er flink moest worden geïnvesteerd. In twintig jaar tijd is bijna een kwart van de 160 hectare wijngaarden herplant waarbij onder andere Syrah, Cabernet Sauvignon en Pinot Noir werden geïntroduceerd.

De wijnen van autochtone druiven gaan meer en meer naar het buitenland, door de toegenomen belangstelling voor lokale druiven. Kroatië zelf neemt graag de wijnen van de internationale rassen af.



## 5 - Medea - Teran

Deze prijswinnende en betaalbare Teran kent vele gastronomische toepassingen. De wijn is enorm fruitig met fijne zuren en zeer zachte tannines.

**Wijnhuis:** Medea

**Regio:** Istrië

**Druif:** Teran

**Smaak:** Medea Teran heeft een prachtige paarsrode kleur. Het is een zeer fruitige en frisse rode wijn met aroma's van frambozen, bosbessen en krenten. Verder heeft de wijn karakteristieken van peper, laurier en een beetje zoethout. De fijne zuren en de zeer zachte tannines maken de wijn zeer aangenaam.

**Serveren met:** Door de heerlijke frisheid past de wijn perfect bij vele gerechten en kan met name vette gerechten goed aan. Verder past de wijn perfect bij wildschotels, rood vlees, pasta met truffel, gedroogde hammen en kaas.

**Serveertemperatuur:** 16-18 graden Celsius

**Vinificatie:** Fermentatie en maceratie gedurende zeven dagen in een roestvrijstalen vinificator onder gecontroleerde omstandigheden bij 20-22° C met malolactische fermentatie. Na de gisting rijpt de wijn vier maanden op de gist (sur lie methode) in een RVS tank. Na het bottelen rust de wijn nog een maand in de fles voordat hij wordt vrijgegeven.

### Wijnhuis Medea

Wijnhuis Medea is gelegen in het dorp Vodnjan in Istrië. Het ligt net ten noorden van de bekende stad Pula. Het bedrijf is voortgekomen uit de coöperatie Agroprodukt Vodnjan. In de jaren '90 is het wijnhuis geprivatiseerd en sinds 2005 heet het wijnhuis Medea, vernoemd naar tovenares en godendochter Medea uit de Griekse mythologie.

Medea is met 60 hectare wijngaarden het op één na grootste wijnhuis van Istrië. De druivenstokken staan op rijke rode grond. Het wijnhuis produceert 200.000 liter wijn per jaar en eigenaar Christian Floricić (neef van de directeur van de oude coöperatie) wil binnen vijf jaar doorgroeien naar 400.000 liter met zijn jonge en enthousiaste team. Daarvoor is de afgelopen jaren enorm geïnvesteerd in de modernisering van het bedrijf. In 2013 is een groot deel van de wijngaarden vernieuwd en is 18 hectare nieuwe druivenstokken aangeplant. In 2015 is nog eens 13 hectare nieuwe aanplant gedaan en in datzelfde jaar zijn er grote technische aanpassingen gedaan in de wijnkelder.

Er heerst een mediterraans klimaat in de wijngaarden met warme en droge zomers en een gemiddelde van 2.400 zonuren per jaar. De winters zijn mild en aangenaam en er valt zelden sneeuw.





## 6 - PZ Svirče - Plavac

Plavac van de wijncoöperatie PZ Svirče van het Kroatische eiland Hvar is gemaakt van de belangrijkste druif van Dalmatië: de Plavac Mali. Deze wijn is een 'smakelijke ontdekking' van de beroemde wijnschrijver en Croatian Wine Ambassador Hubrecht Duijker.

**Wijnhuis:** PZ Svirče (wijncoöperatie met 220 leden)

**Regio:** Hvar, Dalmatië

**Druif:** Plavac Mali (letterlijk: Kleine Blauwe). Deze druif is een oerbroer van de Italiaans Primitivo en de Californische Zinfandel.

**Smaak:** De lichtrode kleur van deze Plavac doet niet vermoeden dat hij een prachtige intense geur heeft van bramen en zwarte bessen. Deze wijn heeft de echte pure smaak van Plavac Mali met zure kersen en veel donker fruit. De wijn is zeer gelaagd en heeft aangename tannines.

**Serveren bij:** Plavac past erg goed bij vlees, vis en krab. Ook is gebleken dat deze Plavac een uitermate goede kaaswijn is.

**Ideale serveertemperatuur:** 18 graden Celsius.

**Vinificatie:** Maceratie gedurende drie tot vier dagen in fermentatietanks die geen koeling hebben maar wel circulatiepompen om hoge temperaturen te vermijden. Rijping in RVS-tanks.

### Wijnhuis PZ Svirče

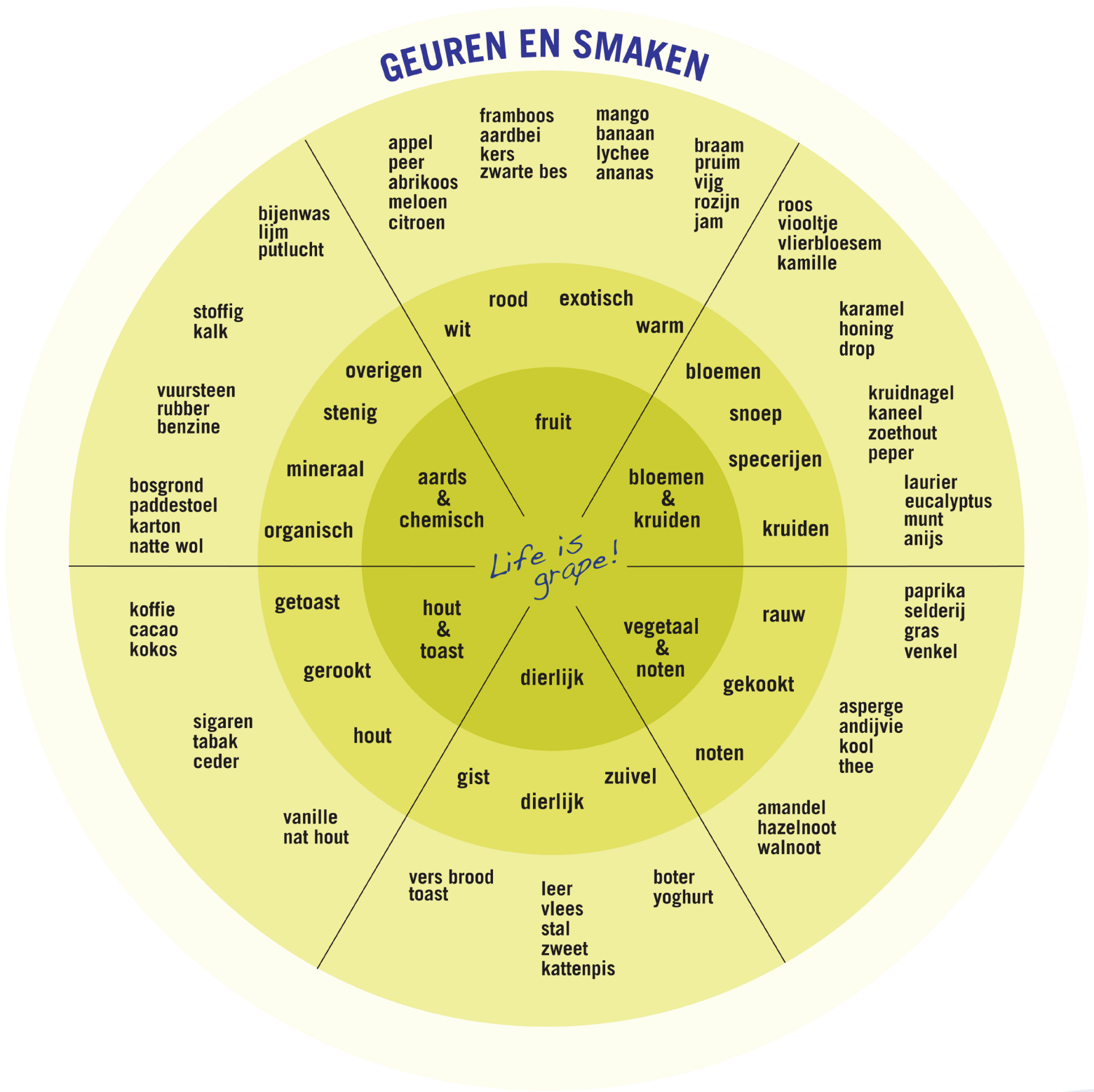
PZ Svirče is een wijncoöperatie op Hvar, een van de grootste Kroatische eilanden in de Adriatische zee, net ten zuiden van Split waar zowel witte als rode wijnen geproduceerd worden.

De coöperatie telt 220 leden die samen rond de 110 hectare wijngaarden bezitten. Er zitten veel leden bij met piekleine wijngaardjes.

Van de 220 leden zijn er zo'n 50 vaste leveranciers, de rest bekijkt per jaargang wat ze aan de coöperatie willen verkopen. Hoeveel er precies jaarlijks wordt geproduceerd is daardoor niet helemaal duidelijk. Van de productie is zo'n 60% rood en 40% wit. Rood bestaat vrijwel geheel uit Plavac mali.

De wijnmakerij is gelegen in het hart van het eiland Hvar, in het pittoreske dorpje Svirče. De coöperatie bestaat sinds 1997 en heeft als missie de productie van wijnen van topkwaliteit.

# GEUREN EN SMAKEN



## Croatian Do It Yourself wine tasting

Veel plezier met de proeverij en proost!

Of zoals we in Kroatië zeggen:

**Živjeli!**