

27. i 28. travnja
**Dani otvorenih
 kušaonica**
 ŠIBENSKO-KNINSKE ŽUPANIJE



Taste Like



Dalmacija
 Šibenik

Popis kušaonica

1.

Vinarija MI

Mahala 15, Podglavica
 22203 Rogoznica
 Maja: 091 594 31 74
 Igor: 091 150 35 38
 FB: Vinarija MI
 IG: vinarija_mi

2.

Vinarija Prgin

Bilini 2, Primošten Burnji
 22202 Primošten
 Ivana: 098 236 885
 IG: prginwinery
 Fb: Prgin Winery
 ivana@prgin-vina.com

3.

Testament vinarija

Stražnice 2, Jadrtovac
 22000 Šibenik
 Patricia: 099 400 30 86
 Lucija: 091 333 55 69
 www.testament-winery.com
 patricia@testament-winery.com

4.

Vinarija Baraka

Bogdanovići 36
 22000 Šibenik
 Filip: 098 337 993
 www.baraka.co
 filip@baraka.co

5.

Slamić vina (hotel Borovnik)

Trg dr. Šime Vlašića
 22240 Tisno
 Tel: 022 439 700
 www.hotel-borovnik.com
 info@hotel-borovnik.com

6.

Vinarija Livačić

Kralja Tomislava 3
 22213 Pirovac
 Davor: 098 908 67 36
 www.vinolivaic.com.hr
 info@vinolivaic.com.hr

7.

Ante Sladić Vina

Sladići 29, Plastovo
 22222 Skradin
 Degustacije: 095 382 20 36
 Info: 098 939 52 70
 www.antesladicvino.hr
 tasting@vinasladic.com

8.

Vinarija Vizzulin

1. odvojak Ivana Meštovića 1
 22320 Drniš
 Smiljan: 099 222 93 95
 FB: Vizzulin Boutique Winery
 IG: Vizzulin_wine

9.

Vinarija Duvančić

(agroturizam Pilipovi dvori)
 Duvančići 13, Razvođe
 22320 Drniš
 Marko: 098 340 487
 agroturizam.duvancic@gmail.com
 www.agroturizamduvancic.com

10.

Vinarija Lasin (Džapo)

Put kroz Oklaj 6
 22303 Oklaj
 Ivica: 099 435 73 11
 IG: vinarijadzapo
 lasin.oklaj@gmail.com

11.

Vinarija Ško Vina

Put kroz Oklaj 131
 22303 Oklaj
 Tomo: 091 335 12 30
 www.sko-vina.com
 www.agropromina.com

12.

Sladić Vina* (OPG Bonaca)

Sladići 32, Plastovo
 22222 Skradin
 Marko: 091 218 28 67
 Ivan: 091 610 26 20
 www.vinarija-sladic.com
 vinarija.sladic@gmail.com

NAPOMENA:

Sladić Vina (OPG Bonaca) nije dio rute i može se posjetiti samo individualno.



Taste Like

So unique,
so delicious!

Primošensko vinogorje mjesto je nastanka babića, područje specifičnih uzgojnih uvjeta sa škrtom zemljom, mnogo sunca i malo vode. Bucavac, najveći položaj, zaštićeni je krajolik. Kao bezvremenska svjedočanstvo predanom radu kako bi se šaka zemlje otela tvrdom kamenu, **Bucavac** je spomenik tradiciji i živ vinograd istovremeno. Najnoviji su vinogradi babića također izloženi suncu na drobljenom kamenju položaja **Jadrtovac**. Malo sjevernije, mješavina kontinentalne i mediteranske klime diše drugačijim vjetrovima. Dok nenasna žega uz obalu ne popušta ni noću, svježa su ljetna jutra iznad Skradina i kod **Plastova**. Malo dalje prema istoku opet novi vjetrovi ... vruća ljeta te hladne i burovite zime oblikuju kraj oko grada Drniša i prominske vinograde. Specifično tlo i mikroklima **Promine** rađaju plodove koji su othranili naraštaje autentične Dalmacije.



Babić

Fenomen babića utjelovljen je u vjerovanju kako ništa ne rađa u kamenu tako dobro kao babić. Kao pravo dijete Mediterana, može preživjeti na vrhu brda Greben ili na slanoj goleti Bucavca. Dovoljno mu je dvije šake zemlje. Ali ne bilo kakve. Babić se smatra autohtonom sortom šibenskog područja. U pravilu razvija sve preduvjete za stvaranje velikog crnog dalmatinskog vina. Kvalitetan ekstrakt, punoća tijela, umjereni tanini, voćnost, svježina i pitkost, čak i tijekom najsušnijih godina. Najuspješniji primjeri babića izražene su trajnosti na nepcu s intenzitetom koji ne popušta, a koji često podsjeća na višnju marasku.

Plavina

Zbog mikroklimatskih obilježja i duge tradicije, plavina ostvaruje odlične rezultate u vinogradima Šibensko-kninske županije. Vino od plavine meko je i užitno, a zbog manje izražene trpkosti spremno je za pijenje i mlado, no jako lijepo i stari. Tanini su nježniji, tijelo srednje puno, a alkoholi srednji. Skladno vino s nježnom voćnom aromatikom mediteranskog karaktera, lako se sparuje s nizom različitih jela, a osobito tradicionalnom kuhinjom šibenskoga kraja. Plavina se pokazuje uspješnom i kao suho mirno crno ili rose vino, pa čak i kao osnova za pjenušac.

Lasina

Lasina je svojevrsan endem prisutan uglavnom u vinogradima oko Plastova i Drniša, pravi raritet među crnim vinima Dalmacije. Pitko crno vino, srednjeg tijela s niskim udjelom tanina, lasina ostvaruje gotovo svilenkastu glatku teksturu. Da bi tako neuobičajena sorta uspjela, potrebni su specifični uvjeti kakvi postoje u šibenskom zaleđu. Vino svježeg voćnog karaktera u smjeru crvenog bobičastog voća koje strukturom podsjeća na kontinentalno vino. Lasina uvijek predstavlja kuriozitet. U porastu je broj vinarija koje uzgajaju i prave crno ili rose vino od lasine.

Drniški merlot

Merlot je jedna od najrasprostranjenijih plemenitih sorti na svijetu, a u drniškom kraju ostvaruje posebnost. Ovisno osastavu tla u pojedinom vinogradu kao i vinogradarskoj praksi, dat će plodove za „sočna i voćna“ osvježavajuća vina ili za „mesnata i masna“ moćna crna vina. Niži prinosi, veća koncentracija i puna zrelost grožđa na najboljim vinogradarskim položajima Drniša i Promine iskazuju se u punom, bogatom vinu vrlo ugodnog i harmoničnog okusa. Specifičan aromatski profil intenzivira se ovisno o životnoj dobi vina, a odlikuje ga plavo i crno bobičasto voće, herbalne senzacije i mineralnost. S obzirom na dugogodišnju prisutnost merlota i specifičnosti podneblja u kojem se uzgaja, danas se s pravom ovaj merlot naziva – drniškim.

Debit

Najraširenija sorta Šibensko-kninske županije. Vina debita u modernoj interpretaciji pokazuju odlike koje se u Dalmaciji ne ostvaruju lako: svježina i pitkost, ugodna punoća uz niže alkohole. Zahvaljujući prirodno skladnim kiselinama i specifičnom voćnom karakteru, debit je odličan par bijeloj jadranskoj ribi. Suho bijelo vino osvježavajućeg karaktera.

Maraština

Maraština, sinonim kvalitetnih bijelih vina iz bogate vinogradarske prošlosti šibenskog kraja. Povratak tradicije i svoju prepoznatljivost ponovo ostvaruje upravo u vinima Šibensko-kninske županije. Brojni su vinari prepoznali potencijal sorte koja redovito postiže optimalne enološke parametre pa je pogodna za odgoj strukturiranih bijelih vina. Od mladih suhih vina do prošeka, maraština je uvijek aromatična u cvjetno-voćnom spektru. Ta aromatičnost najbolje dolazi do izražaja nakon određenog vremena odležavanja u boci, kad maraština pokaže puni potencijal. Maraština često ostvaruje zlatnožuta vina srednjeg do punog tijela i više razine alkohola, zbog čega je primjeren par i strukturiranim, bogatim jelima.



27. i 28. travnja

Dani otvorenih
kušaonica
ŠIBENSKO-KNINSKE ŽUPANIJE

Tijekom subote i nedjelje (27. i 28. travnja 2024.) na području Šibensko-kninske županije održati će se manifestacija Dani otvorenih kušaonica na kojima će tijekom dva dana od 12 do 20 sati hedonisti moći, uz kupljenu kartu, obići vinarije u regiji i kušati velik broj različitih finih vina, rakija i likera.

Sve informacije o ulaznicama i rutama možete pronaći:



Turistička zajednica
Šibensko-kninske Županije

Fra Nikole Ružica bb, Šibenik

+385 22 219072 | info@dalmatiasibenik.hr

dalmatiasibenik.hr