

Preferencije potrošača vina prema vinu u Osječko-baranjskoj županiji

Petričević, Sara

Undergraduate thesis / Završni rad

2024

Degree Grantor / Ustanova koja je dodijelila akademski / stručni stupanj:

Josip Juraj Strossmayer University of Osijek, Faculty of Agrobiotechnical Sciences Osijek / Sveučilište Josipa Jurja Strossmayera u Osijeku, Fakultet agrobiotehničkih znanosti Osijek

Permanent link / Trajna poveznica: <https://urn.nsk.hr/urn:nbn:hr:151:885166>

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

Download date / Datum preuzimanja: **2025-02-07**



Sveučilište Josipa Jurja
Strossmayera u Osijeku

**Fakultet
agrobiotehničkih
znanosti Osijek**

Repository / Repozitorij:

[Repository of the Faculty of Agrobiotechnical Sciences Osijek - Repository of the Faculty of Agrobiotechnical Sciences Osijek](#)



SVEUČILIŠTE JOSIPA JURJA STROSSMAYERA U OSIJEKU
FAKULTET AGROBIOTEHNIČKIH ZNANOSTI OSIJEK

Sara Petričević

Sveučilišni prijediplomski studij Poljoprivreda

Modul Agroekonomika

**Preferencije potrošača prema vinu u Osječko-baranjskoj
županiji**

Završni rad

Osijek, 2024.

SVEUČILIŠTE JOSIPA JURJA STROSSMAYERA U OSIJEKU
FAKULTET AGROBIOTEHNIČKIH ZNANOSTI OSIJEK

Sara Petričević

Sveučilišni prijediplomski studij Poljoprivreda

Modul Agroekonomika

**Preferencije potrošača prema vinu u Osječko-baranjskoj
županiji**

Završni rad

Povjerenstvo za ocjenu završnog rada:

1. dr. sc. Sanja Jelić Milković, mentor
2. prof. dr. sc. Ružica Lončarić, član
3. Lucija Pečurlić, mag. ing. agr., član

Osijek, 2024.

TEMELJNA DOKUMENTACIJSKA KARTICA

Sveučilište Josipa Jurja Strossmayera u Osijeku
Fakultet agrobiotehničkih znanosti Osijek
Sveučilišni prijediplomski studij Poljoprivreda, modul Agroekonomika

Završni rad

Sara Petričević

Preferencije potrošača prema vinu u Osječko-baranjskoj županiji

Sažetak: Cilj ovog rada i istraživanja je analizirati preferencije potrošača vina u Osječko-baranjskoj županiji. Podaci za analizu prikupljeni su metodom ankete, a rezultati su prikazani grafički. Proizvodnja vina se sastoji od nekoliko faza: berba grožđa, runjenje i muljanje, prešanje, fermentacija, pretakanje, filtracija, punjenje u boce. Vina možemo podijeliti na bijela, crna, rose, šampanjac i pjenušac, desertna i fortificirana vina. Potrošnja vina u Hrvatskoj u 2023. godini iznosila je 22 l po stanovniku. Najpoznatiji proizvođači vina u Slavoniji i Baranji su Vinarija Kutjevo, Enjingi, Krauthaker, Galić, Belje, Josić, Iločki podrumi, Erdutski vinogradi, Ferra vina, te mnogi drugi. U provedenoj anketi je sudjelovalo 58 ispitanika različitog spola, dobi i socijalno-ekonomskog statusa. Istraživanjem je utvrđeno da većina ispitanika konzumira vino, najčešće na proslavama i u kaficima. Ključni faktori pri kupnji vina kod potrošača u Osječko-baranjskoj županiji su: ambalaža, niska cijena, domaće porijeklo vina, proizvođač. Većina ispitanika konzumira vino povremeno. Istraživanjem je utvrđeno da većina ispitanika ne posjećuje vinarije, te nemaju znanje o organskim, odnosno biodinamičkim vinima.

Ključne riječi: vino, proizvodnja, proizvođači, potrošači, preferencija

24 stranica, 2 tablice, 18 slika i grafikona, 16 literaturnih navoda

Završni rad je pohranjen u Knjižnici Fakulteta agrobiotehničkih znanosti Osijek i u digitalnom repozitoriju završnih i diplomskih radova Fakulteta agrobiotehničkih znanosti Osijek.

BASIC DOCUMENTATION CARD

Josip Juraj Strossmayer University of Osijek
Faculty of Agrobiotechnical Sciences Osijek
Undergraduate university study Agriculture, course Agroecconomics

BSc Thesis

Consumer preferences for wine in Osijek Baranja County

Summary: The aim of this paper and study is to analyze the preferences of wine consumers in the Osijek-Baranja County. The data for the analysis were collected by means of a survey and the results are presented graphically. Wine production consists of several steps: harvesting, destemming and mulching of grapes, pressing, fermentation, filtering and bottling. Wines can be divided into white, red, rosé, champagne, sparkling, dessert and fortified wines. Wine consumption in Croatia in 2023 was 22 liters per inhabitant. The best-known wine producers in Slavonia and Baranja are Kutjevo Winery, Enjingi, Krauthaker, Galić, Belje, Josić, Iločki podrumi, Erdutki vinogradi, Ferra vinas and many others. 58 respondents of different gender, age and socio-economic status took part in the survey. The research revealed that the majority of respondents consume wine, most often at private gatherings and in cafés. The most important factors when buying wine by consumers in Osijek-Baranja County are: packaging, low price, domestic origin of wine, producer. Most respondents consume wine occasionally. The research showed that most respondents do not visit wineries and have no knowledge of organic or biodynamic wines.

Keywords: wine, production, producers, consumers, preference

24 pages, 2 tables, 18 figures, 16 references

BSc Thesis is archived in the Library of Faculty of Agrobiotechnical Sciences Osijek and in the digital repository of Faculty of Agrobiotechnical Sciences Osijek.

Sadržaj

1. UVOD.....	1
2. MATERIJAL I METODE.....	2
3. REZULTATI I RASPRAVA.....	3
3.1. Tehnologija proizvodnje vina	3
3.2. Vrste vina	9
3.3. Konzumacija vina u Hrvatskoj.....	10
3.4. Proizvodnja vina i vinski turizam u Slavoniji i Baranji	11
3.5. Rezultati anketnog istraživanja	14
4. ZAKLJUČAK.....	22
5. POPIS LITERATURE.....	23

1. UVOD

Osječko-baranjska županija, smještena u srcu Slavonije i Baranje, regija je poznata po svojoj bogatoj vinogradarskoj tradiciji i proizvodnji vina. Ova županija obuhvaća područje koje je izuzetno pogodno za uzgoj vinove loze zahvaljujući svom geografskom položaju, klimatskim uvjetima i plodnom tlu. U posljednjih nekoliko godina, tržište vina u ovoj regiji bilježi značajan rast, što je potaknuto povećanim interesom potrošača za kvalitetna i autohtona vina.

Preferencije potrošača vina igraju ključnu ulogu u oblikovanju vinske industrije. Razumijevanje ukusa, sklonosti i kupovnih navika potrošača omogućuje proizvođačima da prilagode svoju ponudu i marketing strategije, čime se osigurava konkurentnost na tržištu.

Cilj ovog istraživanja je analizirati preferencije potrošača vina u Osječko-baranjskoj županiji, s posebnim naglaskom na faktore koji utječu na njihove odluke prilikom odabira vina. Kroz ovo istraživanje, nastojat će se pružiti dublji uvid u obrasce potrošnje, preferencije okusa, te sklonosti prema određenim brendovima i vrstama vina. Rezultati ovog istraživanja bit će korisni za vinare, distributere, ali i za cjelokupnu vinsku industriju u regiji, kako bi se bolje prilagodili potrebama i željama lokalnih potrošača.

2. MATERIJAL I METODE

Primarni podatci prikupljeni su putem metode ankete, a kao instrument istraživanja korišten je online anketni upitnik (N = 58). Ciljana skupina ispitanika bili su ispitanici s područja Osječko–baranjske županije. Istraživanje o preferencijama potrošača prema vinu provedeno je u razdoblju od 1. lipnja do 20. lipnja 2024. godine putem online anketnog upitnika u aplikaciji Google ankete. Anketni upitnik je s ispitanicima podijeljen putem e- maila, društvenih mreža i aplikacije WhatsAppa. Ispitanici su prije početka popunjavanja anketnog upitnika obaviješteni o postupku provedbe istraživanja i obrade podataka, te da je njihovo sudjelovanje u istraživanju dobrovoljno i anonimno te da imaju pravo na odustajanje od istraživanja u bilo kojem trenutku i iz bilo kojeg razloga. Anketni upitnik je sadržavao ukupno 26 pitanja kojima je obuhvaćen spol, dob, socijalni i ekonomski status ispitanika, te njihove preferencije o kupnji i konzumaciji različitih vrsta vina. Svi ispitanici su stariji od 18 godina, dolaze iz Osječko – baranjske županije i barem jednom su u životu kušali vino. Anketa je podijelila ispitanike na one koji konzumiraju vino i one koji ga ne konzumiraju, s ciljem da podaci o potrošačima vina budu što vjerodostojniji te da se otkriju glavni razlozi za nekonzumiranje vina. Pri obradi podataka korištene su matematičko statističke metode u programskom paketu MS Office Excel, metode analize i sinteze, deskripcije, kompilacije i statističke metode. Rezultati anketnog istraživanja prikazani su grafički.

3. REZULTATI I RASPRAVA

3.1. Tehnologija proizvodnje vina

Berba grožđa predstavlja prvi korak u procesu prerade grožđa u mošt i vino, i ključna je za postizanje željene kvalitete i senzorskih karakteristika vina. Prije same berbe, važno je pripremiti podrum u kojem će se obraditi grožđe, osiguravajući da prostor bude besprijekorno čist. Berba grožđa započinje kada ono dostigne tehnološku zrelost, što znači da je omjer šećera i kiselina u optimalnom rasponu. Vinogradar mora nekoliko dana prije planirane berbe pratiti vinograde, analizirati udio šećera i kiselina te nadzirati promjene u stanju grožđa (kao što su zdravlje trsa i grožđa, odrvenjavanje peteljke grožđa i vremenske uvjete (Zoričić, 1996.).

Nakon berbe, grožđe može odmah biti tretirano sumporom, ali mora stići u podrum neoštećeno kako bi se izbjegla oksidacija i smanjenje kvalitete vina. Sorta vinove loze značajno utječe na kvalitetu grožđa i na kraju, vina. Svaka sorta ima svoje specifične karakteristike u pogledu sadržaja šećera, kiselina, aromatskih tvari, boje i drugih komponenti, uključujući peteljkovinu, pokožicu i sjemenke. Odabirom odgovarajućih tehnoloških postupaka i kultivara, moguće je postići visoku kvalitetu konačnog proizvoda (Muštović, 1985.).

Kvaliteta mošta i budućeg vina uvelike ovisi o pravilnom odabiru opreme koja je specifična za vrstu prerade grožđa (bijelo ili crno) i o njihovoj integraciji u liniju prerade i dorade vina. Prvi korak u procesu prerade grožđa je runjenje i muljanje (Slika 1), koji služe za odvajanje bobica od peteljke (runjenje) i njihovo gnječenje (muljanje) kako bi se oslobodio mošt (Zoričić, 1996.).

U prošlosti se grožđe muljalo nogama, što je jedan od najstarijih metoda muljanja. Nakon muljanja, čvrsti i tekući dijelovi grožđa zajedno čine masulj, dok se tekući dio naziva groždani sok ili mošt. Mošt se većinom sastoji od vode (75 – 80 %), šećera (glukoza i fruktoza) i kiselina (vinska, limunska, jabučna, jantarna, itd.). Uz to, prisutni su i dušične tvari, mineralne tvari, tvari boje, aromatske tvari i vitamini (Zoričić, 1996.).

Runjenjem se sprječava ekstrakcija taninskih i drugih tvari iz peteljke koje bi inače prešle u mošt, osobito tijekom vrenja, jer ove tvari nisu topive u moštu nego u alkoholu. U procesu runjenja koristi se runjača-muljača koja se sastoji od lijevka za prihvatanje grožđa, rupičastog valjka za odvajanje bobica od peteljkovine i valjaka za gnječenje bobica.



Slika 1. Muljanje grožđa

Izvor: www.agroklub.com, 2024.

Za proizvodnju kvalitetnog vina važno je precizno odrediti udio šećera i kiselina u grožđu. Najčešće metode za mjerenje šećera u moštu uključuju Baboov moštomjer (klosterneuburska moštna vaga), Oechslovu moštnu vagu i refraktometar. Moštomjer je stakleni aerometar koji se sastoji od tanke, zatvorene cijevi sa skalom na gornjem dijelu, dok je donji dio širi i završava kuglastim rezervoarom u kojem se nalazi olovna sačma ili žica koja osigurava težinu. Moderni moštomjeri često su opremljeni ugrađenim termometrom (Muštović, 1985.). Refraktometar je optički instrument koji mjeri koncentraciju šećera u moštu na temelju prelamanja svjetlosti kroz sloj mošta. Svjetlost se lomi u obliku stupca sjene, a vrijednosti koncentracije šećera očitavaju se na granici svijetlog i tamnog područja. Postoje tri vrste skala za mjerenje koncentracije šećera prema Muštoviću (1985.):

°Oe - Oechslovi stupnjevi, koji predstavljaju specifičnu težinu mošta.

°Kl - Baboovi stupnjevi, koji označavaju težinski udio šećera.

°Bx - Brixovi stupnjevi, koji prikazuju težinski postotak saharoze u moštu, tj. postotak suhe tvari.

Korigiranje vrijednosti šećera i kiselina u moštu često je potrebno kako bi se osigurala proizvodnja visokokvalitetnog vina.

Nakon muljanja i runjenja grožđa, slijedi prešanje, koje može biti kontinuirano (neprekidno) ili diskontinuirano (s prekidima). Prešanje je ključni tehnološki korak u proizvodnji kvalitetnih vina, koji se obično provodi prije početka alkoholne fermentacije.

Proces prešanja odvija se u dvije faze prema Zoričiću (1996.): prskanje kože bobica je faza

koja omogućuje oslobađanje samotoka iz sredine bobica i gnječenje bobica pod povećanim pritiskom (Slika 2). U ovoj fazi se oslobađa sok iz periferne zone bobica, koja je siromašnija šećerom, ali bogatija polifenolima.



Slika 2. Hidraulična preša za grožđe

Izvor: www.agroklub.com, 2024.

Nakon prešanja, mošt treba odmah ohladiti na temperaturu koja je optimalna za taloženje (oko 10 °C) ili za kontrolirano vrenje (15 do 17 °C). Taloženje se može ubrzati i poboljšati korištenjem enzima, što omogućava brže i učinkovitije bistrjenje, uključujući bistrjenje na višim temperaturama. Također se mogu dodati bistrila poput bentonita u slučajevima s jako zaraženim grožđem ili tijekom sušnih godina kada se očekuju problemi s bistrjenjem vina. Dodatno, moguće je primijeniti aktivni ugljen i druge enološke preparate kako bi se u ranoj fazi riješili problemi s lošim mirisima, bojom i okusom mošta (Muštović, 1985.).

Nakon prešanja, mošt se pretače u čiste bačve i priprema za alkoholnu fermentaciju. Glavni uzročnik alkoholnog vrenja je vinski kvasac *Saccharomyces cerevisiae*, koji prirodno nastanjuje pokožicu bobica. U moštu, koji sadrži rastvoreni šećer, kvasci počinju intenzivno rasti i razmnožavati se. U anaerobnim uvjetima, kvasci razlažu šećer na različite spojeve, pri čemu se najviše proizvode alkohol i CO₂, osnovni proizvodi fermentacije. Uz alkohol, u vinu se nalaze i manji količine drugih spojeva poput glicerola, octene, jantarne i drugih kiselina, a proces također oslobađa energiju u obliku topline (Muštović, 1985.).

Na početku alkoholne fermentacije, mošt se može značajno zamutiti, stvaraju se mjehurići i debela pjena, a temperatura može porasti za 10, 20 ili više stupnjeva. Različiti čimbenici poput neprikladne temperature, sastava mošta i prisutnosti nepoželjnih mikroorganizama

mogu uzrokovati prekid fermentacije. Stoga je važno poduzeti odgovarajuće mjere, kao što su taloženje mošta, pasterizacija, uporaba selekcioniranih kvasaca ili pojačano sumporenje grožđa. Kvasci obično prestaju raditi pri temperaturama od 35 do 40 °C. Visoke temperature mogu uzrokovati gubitak mirisnih tvari i alkohola, intenzivno pjenjenje i razlijevanje vina. Mošt koji fermentira pri previsokim temperaturama može se iscrpiti prije nego što sav šećer bude potrošen, što može dovesti do vina slabije kvalitete i mogućeg razmnožavanja patogenih mikroorganizama. Idealna temperatura za fermentaciju bijelih moštova je između 16 i 22 °C. S druge strane, preniske temperature (ispod 10 °C) mogu usporiti fermentaciju ili je čak zaustaviti, što može dovesti do stvaranja hlapljivih kiselina, octikavosti i nepoželjnih sastava mošta (Muštović, 1985.).

Kisik je ključan za fermentaciju jer kvasci za razmnožavanje trebaju kisik. Mošt treba biti u kontaktu s zrakom dok ne započne fermentacija, nakon čega se koristi vrelnjača koja sprječava isparavanje alkohola, a omogućuje izlazak CO₂. Ako dođe do zastoja u fermentaciji, mošt treba ponovno prozračiti kako bi se potaknulo razmnožavanje kvasaca i po potrebi dodati dodatna hrana za kvasce.

Kiseline u moštu igraju važnu ulogu u pravilnom tijeku fermentacije jer osiguravaju optimalan pH za rad kvasaca (pH 3 – 4). Kvasci su vrlo osjetljivi na octenu kiselinu, koja se može početi stvarati već u ranoj fazi fermentacije, iako je kvasci djelomično proizvode sami. *Saccharomyces* obično proizvodi octenu kiselinu u količinama od 100 do 200 mg/L, što ovisi o soju kvasaca, temperaturi fermentacije i sastavu mošta (Boulton i sur., 1996.).

Praćenje fermentacije, uključujući mjerenje temperature i koncentracije šećera, ključno je za pravilan tijek procesa i pravovremeno reagiranje na moguće probleme.

Kvasci koriste energiju iz šećera na dva načina: putem respiracije (aerobne) i fermentacije (anaerobne).

Respiracija (aerobna): $C_6H_{12}O_6 + 6O_2 \rightarrow 6C + 6H_2O + 673 \text{ cal}$

Fermentacija (anaerobna): $C_6H_{12}O_6 \rightarrow 2C_2H_5OH + 2CO_2 + 33 \text{ cal}$ (Boulton i sur., 1996.).

Fermentacija se dijeli na burnu i tihu. Burnu fermentaciju karakterizira brza razgradnja velike količine šećera, uz nagli pad sadržaja šećera, porast temperature i intenzivno pjenjenje uslijed velike proizvodnje CO₂. Traje obično 3-7 dana, a kod kontrolirane fermentacije može biti dulja. Nakon burne fermentacije, slijedi tiha fermentacija tijekom koje temperatura značajno opada, a pjenjenje slabi, jer se oslobađa manje CO₂. Umjesto spontanog vrenja, fermentacija grožđa može se kontrolirati suvremenim podrumarskim metodama, kao što je

vođena ili kontrolirana fermentacija. Ova metoda uključuje taloženje mošta uz dodavanje sumpora i bistrila kako bi se blokirali kvasci s grožđa i ubrzalo taloženje nečistoća. Taloženje traje obično 10 - 24 sata, ovisno o temperaturi, nakon čega se mošt dekantira i prebacuje u vrionicu uz dodatak selekcioniranih kvasaca (Boulton i sur., 1996.).

Nakon završetka fermentacije, mlado vino se polako hladi i smanjuje mu se volumen. Ako se na vrhu vrionične posude pojavi zrak, a ne nadolijeva se vino iste kakvoće, može doći do oksidacije. U takvim slučajevima, može se izvršiti pretakanje uz obavezno sumporenje, pri čemu je važno odvojiti grubi talog.



Slika 3. Inox posude za fermentaciju vina

Izvor: www.agroklub.com, 2024.

Nakon završetka fermentacije, slijedi pretakanje vina koje omogućuje odvajanje bistrog mladog vina od taloga koji se taložio na dnu vinske posude (Slika 3). Preporučuje se sljedeći raspored pretakanja prema Zoričiću (1996.): prvo pretakanje obavlja se u studenom, s dolaskom prvih hladnijih dana, drugo pretakanje provodi se početkom siječnja, a treće pretakanja planira se početkom ožujka. Ako u vinu ostane ne provrela šećera, potrebno je obaviti naknadno vrenje. To se postiže uzburkavanjem taloga slatkog vina koje nije još pretvoreno, nakon čega se vino obilno zrači tijekom pretakanja. Alternativno, može se koristiti zdravo grožđe iz drugog nepretočenog vina koje nije potpuno fermentiralo, ili se može dodati selekcionirani vinski kvasac kako bi se završilo vrenje (Muštović, 1985.).

Nakon fermentacije, slijedi čišćenje vina, pri čemu se najbolji rezultati postižu kombiniranjem filtriranja i bistrjenja. Bistrjenje može biti kemijsko ili mehaničko. Kemijska sredstva za bistrjenje reagiraju s određenim komponentama vina stvarajući netopive spojeve

koji se talože. Primjeri uključuju želatinu, bjelanjak jajeta i mlijeko. Mehanička sredstva za bistrenje uklanjaju čestice iz vina pomoću materijala poput kaolina (gline), zemlje, aktivnog ugljena, celuloze ili vinskog taloga (Muštović, 1985.). Filtriranje je proces uklanjanja nečistoća iz vina kroz filtracijski sloj. Ovaj postupak može se postići na dva načina. Jedan način je zadržavanje čestica, prilikom čega se čestice se zadržavaju na filtracijskom sloju koji ne propušta nečistoće. Drugi način je apsorpcija gdje se čestice privlače i zadržavaju zbog razlike u električnom naboju između čestica i filtracijskog sloja.

Završna faza proizvodnje vina, nakon dorade, stabilizacije i filtracije, je punjenje vina u boce. Proljeće je idealno vrijeme za ovu fazu, posebno za kvalitetna bijela vina, jer su tada najbolje izražene sortne karakteristike vina. Prije punjenja, boce se trebaju pripremiti na sljedeći način:

Pranje boce - boce treba prvo namočiti u toploj vodi, zatim ih oprati četkom u 2 % otopini sode, nakon toga, boce treba isprati toplom i hladnom vodom te ih pustiti da se potpuno osuše.

Priprema čepova - za punjenje se koriste novi pluteni čepovi, koji se trebaju namakati u hladnoj vodi 10 - 12 sati prije upotrebe.

Suvremeni postupci uključuju sterilno punjenje u atmosferi inertnog plina, kako bi se eliminirao kisik unutar boce i očuvala kvaliteta vina (Zoričić, 1996.).

Pri skladištenju vina koje treba odležati kako bi postiglo optimalnu zrelost, važno je obratiti pažnju na nekoliko ključnih faktora:

Temperatura - optimalna temperatura za čuvanje vina je 12 °C, s prihvatljivim rasponom od 10 do 14 °C. Neodgovarajuća temperatura može usporiti ili ubrzati proces starenja, što negativno utječe na kvalitetu vina.

Vlažnost - relativna vlažnost zraka trebala bi biti između 65 % i 70 %, dok ne bi smjela prelaziti 80 %. Održavanje odgovarajuće vlažnosti pomaže u očuvanju kvalitete čepova i vina.

Svjetlost - skladište za vino treba biti tamno kako bi se izbjeglo oštećenje uzrokovano svjetlom (Zoričić, 1996.).

Vino ima svoj životni vijek i dok su mnoge moderne sorte vina namijenjene konzumaciji unutar godine dana od proizvodnje, neka vina trebaju odležati od tri do nekoliko desetaka godina kako bi postigla svoj puni potencijal. Primjer podrma u kojemu boce vina

odležavaju duži vremenski period prikazan je na Slici 4. Otprilike 5 % svjetskih vina poboljšava se nakon višegodišnjeg čuvanja u podrumu. Kvaliteta zrelog vina očituje se kroz njegove arome i teksturu. Mlada vina često imaju voćne arome i okuse koji dolaze iz grožđa, dok tijekom starenja ti okusi evoluiraju u složenije note, poput tamnih, zemljanih i kožnatih tonova poznatih kao "bouquet". Također, tekstura vina se mijenja – vino postaje mekše i svilenkastije kako se čvrsti tanini talože (Boulton i sur., 1996.).



Slika 4. Vinski podrum vinarije Belje

Izvor: www.belje.hr, 2024.

Na vrhuncu, vino zadržava voćne okuse, ali dodaje složenije arome zrelosti. Tekstura zrelog vina je nježnija i usredotočenija, a završetak vina je dugotrajniji. Kako vino dalje stari, voćne arome se smanjuju, boja se mijenja u ljubičasto-smeđu, a kiselost i tanini postaju dominantniji. Vino može postati "istrošeno", prestaro ili "mrtvo". Pravilo je da zrelo vino zadržava svoj vrhunac onoliko dugo koliko mu je trebalo da ga postigne; na primjer, vino koje je postiglo vrhunac za 5 do 10 godina obično će zadržati taj vrhunac još toliko vremena (Boulton i sur., 1996.).

3.2. Vrste vina

Vrste vina mogu se klasificirati prema različitim kriterijima, uključujući boju, način proizvodnje, stil, i specifične karakteristike koje proizlaze iz vinogradarskih praksi i vinifikacije.

1. Bijelo Vino

Vino proizvedeno od bijelog ili crvenog grožđa, ali bez kontakta s kožicama grožđa tijekom fermentacije, što daje vino svijetle boje. Primjeri bijelog vina su: Graševina, Traminac Chardonnay, Sauvignon Blanc, Riesling. Bijela vina često su poznata po svojoj svježini i voćnim aromama, a njihova kvaliteta značajno ovisi o tehnici vinifikacije i uvjetima starenja (Zoričić, 1996.).

2. Crno Vino

Vino proizvedeno od crvenog grožđa, gdje su kožice grožđa u kontaktu s moštom tijekom fermentacije, što daje tamnu boju i bogatstvo tanina. Primjeri crnog vina su: Frankovka, Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir (Zoričić, 1996.).

3. Rose Vino

Vino koje se proizvodi od crvenog grožđa uz kratak kontakt s kožicom, što mu daje ružičastu boju. Može biti suho ili slatko (Puhelek, 2010.).

4. Šampanjac i pjenušac

Vina koja su podložna sekundarnoj fermentaciji u boci, što stvara mjehuriće. Šampanjac je specifičan za regiju Champagne u Francuskoj. Primjeri pjenušavih vina su: Champagne, Prosecco, Cava (Ivandija i Marić, 2010.).

5. Desertna i Fortificirana Vina

Vina koja su dodana alkoholu kako bi se zaustavila fermentacija (fortificirana vina) ili koja su prirodno slatka zbog visokog sadržaja šećera. Primjeri desertnih vina su: Porto, Sherry, Sauternes, Tokaji (Ivandija i Marić, 2010.).

Svaka vrsta vina ima svoje karakteristike koje se mogu prilagoditi različitim ukusima i prilikama. Razumijevanje ovih vrsta vina može pomoći u odabiru pravog vina za svaku priliku i poboljšati iskustvo uživanja u vinu.

3.3. Konzumacija vina u Hrvatskoj

Kada je riječ o općoj potrošnji čistog alkohola, najveći potrošači u Europi po glavi stanovnika su Češka (14,3 l), Latvija (13,2 l), Moldavija (12,9 l), Njemačka (12,8 l) i Litva (12,8 l). Hrvatska je na 35. mjestu s potrošnjom od 8,7 litara čistog alkohola po stanovniku,

a ispred nje su susjedne države Crna Gora, Slovenija, Mađarska i Srbija. Zanimljivo je da je Italija na 38. mjestu s potrošnjom od 8 litara po glavi stanovnika, unatoč tome što je vodeća zemlja u svjetskoj proizvodnji vina (WHO, 2022.). Prema podacima Eurostata iz 2019. godine, 38,3 % Hrvata nije konzumiralo alkohol u posljednjih 12 mjeseci, što je poprilično velik postotak u odnosu na razinu EU (26,2 %). Veći postotak imaju samo Srbija (50,7 %) i Turska (85,1 %). Najveći dio Hrvata konzumira alkohol nekoliko puta mjesečno (21 %), zatim nekoliko puta tjedno (17,9 %) i svakodnevno (10,2 %), dok 12,6 % Hrvata konzumira alkohol manje od jednom mjesečno (Eurostat, 2021.).

Prema podacima Međunarodne organizacije za vinovu lozu i vino (OIV, 2023.) svjetska potrošnja vina u 2023. godini procijenjena je na 237 milijuna hektolitara, što predstavlja pad od 10,4 % u usporedbi s 2022. godinom. Također je važno napomenuti da je to najniža zabilježena razina potrošnje vina od 2002. godine. Kada je riječ o potrošnji vina, razlikujemo države s najvećom ukupnom potrošnjom i države s najvećom potrošnjom vina po stanovniku. Najveće količine vina konzumiraju se u SAD-u, zatim u Francuskoj, Italiji, Njemačkoj i UK-u. S druge strane, najveću potrošnju vina po stanovniku imaju Portugal, zatim Italija, Francuska, Švicarska i Austrija. Prema podacima Državnog zavoda za statistiku (2023.), potrošnja vina u Hrvatskoj u 2023. godini iznosila je 22 l po stanovniku.

3.4. Proizvodnja vina i vinski turizam u Slavoniji i Baranji

Prema podacima Ministarstva poljoprivrede (2023.), površine pod vinogradima u 2023. godini su iznosile 19.826 ha, proizvedeno je 94.905 t grožđa te 612.000 hl vina, a proizvodnja grožđa i vina, odvija se na 31.727 poljoprivrednih gospodarstava, 62.269 ha. Prema podacima iz Vinogradarskog registra za 2023. godinu prema podacima u Tablici 1 najveća količina grožđa i proizvodnja vina zabilježena je Osječko-baranjskoj, Požeško Slavonskoj i Vukovarsko-srijemskoj županiji među kojima se proizvodnjom ističe Osječko-baranjska županija.

Tablica 1. Prijavljena proizvodnja grožđa i vina za vinsku godinu 2023.

Županija	Grožđe (t)	Vino (hl)	Broj podnositelja
Brodsko-posavska	300,10	1.579,20	50
Osječko-baranjska	16.276,79	109.763,02	98

Požeško-slavonska	11.743,79	77.443,35	100
Vukovarsko-srijemska	10.849,80	72.833,03	54

Izvor: izrada autora prema podacima Vinogradarskog registra za 2023. godinu

Prema podacima u Tablici 2 prikazan je broj subjekata upisanih u Vinogradarski registar na dan 31.12.2023. godine te je evidentno da je u svim županijama najveći broj fizičkih osoba prijavljeno kao proizvođači vina te da se najveći broj proizvođača (fizičke osobe, obrt ili pravni subjekt) nalazi u Požeško Slavonskoj i Vukovarsko-srijemskoj županiji.

Tablica 2. broj prijavljenih proizvođača vina u Slavoniji i Baranji u 2023. godini

Županija sjedišta	Fizička osoba	Obrt	Pravni subjekt	Ukupno
Brodsko-posavska	476	12	9	497
Osječko-baranjska	490	18	45	553
Požeško-slavonska	615	35	18	668
Vukovarsko-srijemska	484	47	31	562

Izvor: izrada autora prema podacima Vinogradarskog registra za 2023. godinu

Slavonija i Baranja ponose se brojnim vinarijama koje doprinose reputaciji ovog vinogradarskog područja. Neke od značajnih vinarija u Osječko-baranjskoj, Požeško-slavonskoj i Vukovarsko-srijemskoj županiji su: vinarija Kutjevo koja datira još iz 1232. godine, Enjingi iz 1890. godine, Krauthaker, Galić, Belje iz 1527. godine, Josić, Iločki podrumi, Buhač, Erdutski vinogradi, vinarija Feravino/Enosophia te mnoge druge. Spomenute vinarije raspolažu s više od 3.000 ha što vlastitih što vinograda u zakupu te se mogu pohvaliti proizvodnjom različitih sorata i vrsta vina među kojima dominantno mjesto zauzima Graševina, ali i ostale sorte kao npr. Traminac, Sauvignon, Pinot sivi, Muškat žuti, Zelenac, Syrah, Frankovka, Merlot, Cabernet sauvignon, Pinot crni itd. Ove vinarije nude raznoliku paletu vina koja odražava bogatu vinsku tradiciju i inovativni duh ove regije.

U današnjem suvremenom društvu mnogi ljudi traže mjesto za opuštanje i aktivni odmor. Veliki broj ljudi, pogotovo iz urbanih sredina, odabire obilazak vinogradarskih regija za svoj odmor. U Slavoniji i Baranji su nezaobilazni dio turističke ponude, ali i regionalnog identiteta postale vinske ceste. Posjetiteljima su omogućene šetnje vinogradima, obilasci

vinarija, kušanje vina i konzumacije izvornih domaćih jela. Zahvaljujući profesionalnom radu vinogradara i vinara, te njihovom odnosu prema gostima vinski turizam je sve razvijeniji na području cijele Hrvatske, a broj turista koji bira ovu vrstu odmora je sve veći i veći.

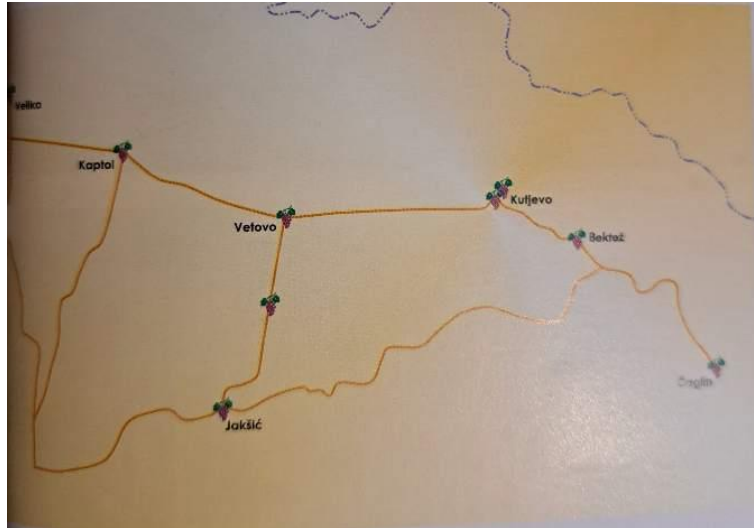
U podunavskoj vinskoj regiji ustrojene su vinske ceste u Iloku, Erdutu i Baranji (Slika 5). One su dobro označene i prepoznatljive po svom sadržaju. Popularnosti podunavskih vinskih cesta svakako pogoduje blizina Osijeka jer se mnoge vinarije nalaze na udaljenosti od pola sata vožnje automobilom. Nezaobilazan dio turističke ponude je i obilazak Kopačkog rita, najvećeg zaštićenog rezervata flore i faune u Hrvatskoj (Mirošević i sur., 2009.).



Slika 5. Vinske ceste podunavske vinske regije

Izvor: Mirošević i sur., 2009.

Slavonska vinska regija je značajno zemljopisno područje u kome su velike površine pod vinogradima. Vinske ceste (Slika 6) se pojavljuju tek u novije vrijeme, a najpoznatije su one u Kutjevu i Daruvaru. U zadnjih dvadesetak godina došlo je do velikog napretka u kvaliteti i količina proizvedenih vina kod privatnih proizvođača. Slavonske vinske ceste odlikuje međusobna povezanost vinogradskog bogatstva, vrhunska gastronomska ponuda autohtonih slavonskih jela, prirodnog okoliša, kulturnih spomenika, izletišta, te dobra prometna povezanost sa Zagrebom, Osijekom i ostalim slavonskim gradovima (Mirošević i sur., 2009.).

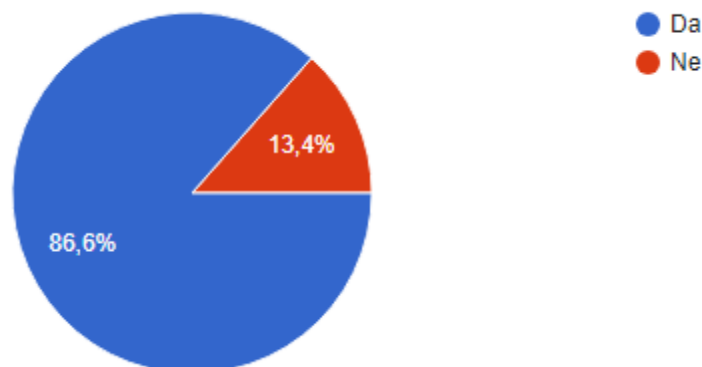


Slika 6. Vinske ceste slavonske vinske regije

Izvor Mirošević i sur., 2009.

3.5. Rezultati anketnog istraživanja

Za potrebe pisanja završnog rada, provedeno je anketno istraživanje kako bi se ispitali preferencije kušanja vina u Osječko-baranjskoj županiji. U istraživanju je sudjelovalo ukupno 58 ispitanika. Svi ispitanici su stariji od 18 godina, dolaze iz Osječko-baranjske županije i barem jednom su u životu kušali vino. Anketa je podijelila ispitanike na one koji konzumiraju vino i one koji ga ne konzumiraju, s ciljem da podaci o potrošačima vina budu što vjerodostojniji.

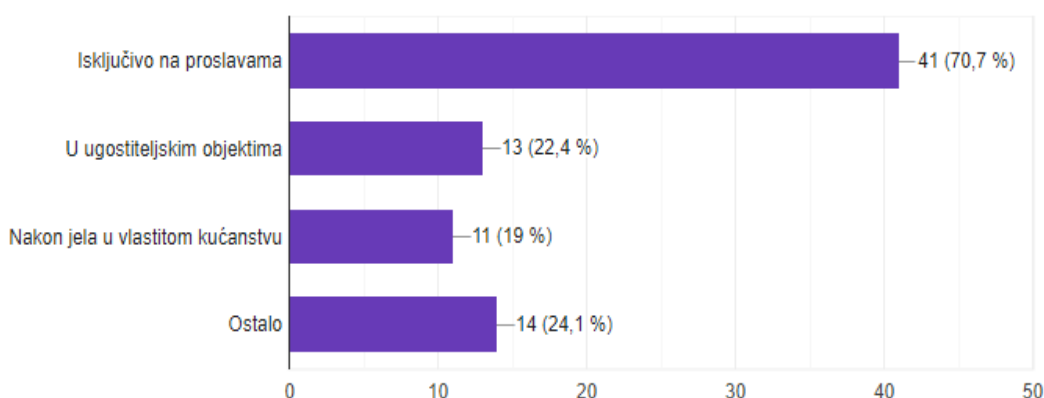


Grafikon 1. Distribucija odgovora ispitanika prema konzumaciji vina

Izvor: autor

Prema podacima iz Grafikona 1, 86,6 % ispitanika konzumira vino, dok 13,4 % ispitanika ne konzumira vino. Samo jedan ispitanik je naveo da prilikom konzumacije vina ili alkoholnih proizvoda ima alergijsku reakciju.

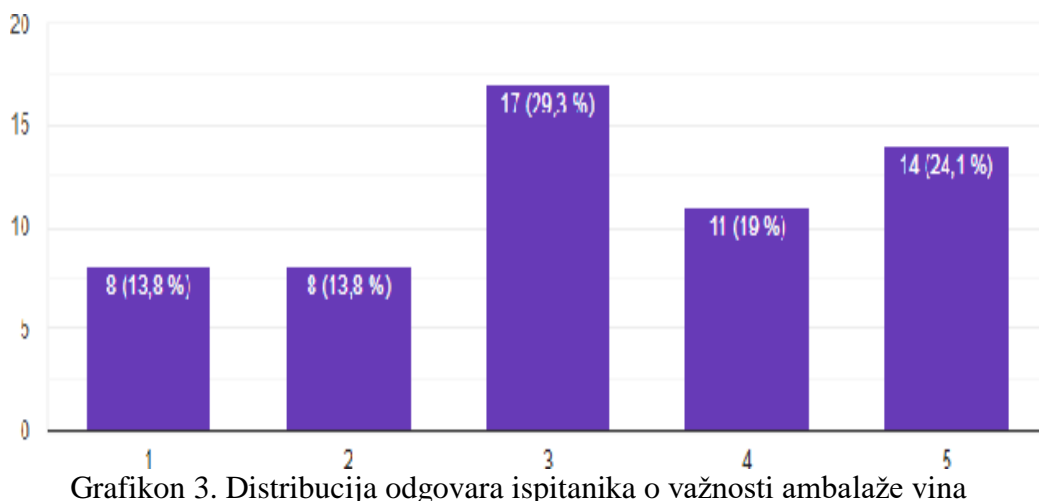
U provedenom istraživanju sudjelovalo je 53,4 % žena i 44,8 % muškaraca, dok se jedna osoba (1,7 %) nije željela izjasniti. Starosna dob ispitanika varira, s rasponom od 18 godina do iznad 55 godina. Najveći broj ispitanika pripada dobnoj skupini od 18 do 24 godine (77,6 %). Većina ispitanika dolazi iz ruralnih područja (63,8 %), dok ih 19,0 % dolazi iz urbanih područja. Što se tiče obrazovanja, najveći postotak ispitanika završio je srednju školu (75,9 %) ili fakultet (13,8 %). Većina ispitanika su studenti (48,3 %), dok je 27,6 % zaposleno, a 15,5 % nezaposleno. Kada se radi o mjesečnim prihodima kućanstva, najveći broj ispitanika (29,3 %) ima prihode u rasponu od 1.501 do 2.500 EUR-a, dok je 25,9 % ispitanika u idućem razredu prihoda od 2.501 do 3.500 EUR-a.



Grafikon 2. Distribucija odgovora ispitanika o prilikama konzumacije vina

Izvor: autor

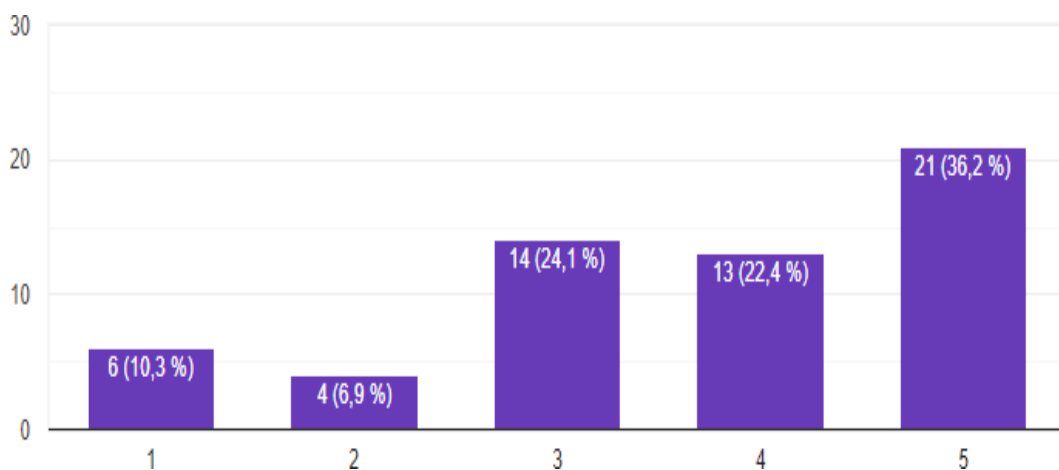
Prema podacima na Grafikonu 2 najviše ispitanika konzumira vino isključivo na proslavama (70,7 %), zatim u ugostiteljskim objektima (22,4 %), te samo 19,0 % ispitanika konzumira vino nakon jela u kućanstvu. Broj ispitanika ne odgovara ($N = 58$) jer su ispitanici imali mogućnost višestrukog odabira na postavljeno pitanje. Ivančić (2022.) provela je istraživanje na području sjeverne Hrvatske i otkrila da je najčešći razlog konzumacije vina uživanje u okusu (39,1 %), nakon čega slijede zabava (30,4 %) i društvo (17,6 %). Uspoređujući rezultate, možemo zaključiti da većina ispitanika pije vino na proslavama te zbog uživanja u njegovom okusu.



Grafikon 3. Distribucija odgovora ispitanika o važnosti ambalaže vina

Izvor: autor

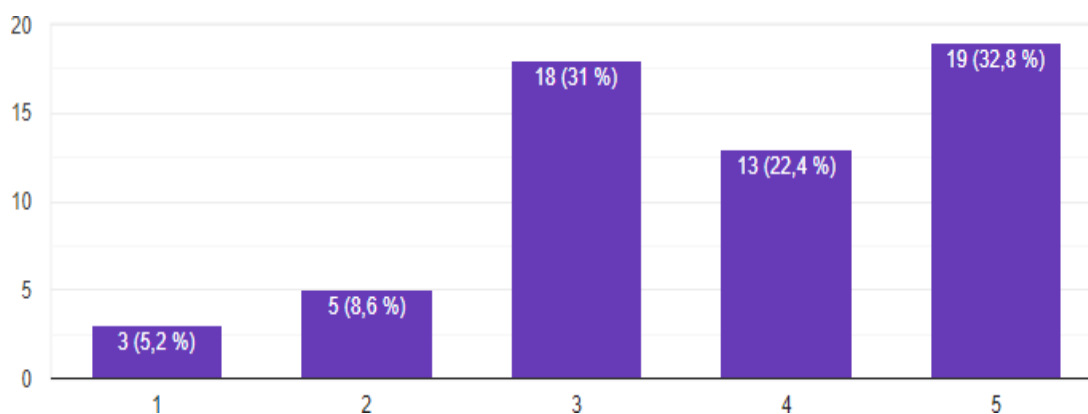
Na temelju rezultata prikazanih na Grafikonu 2, 24,1 % ispitanika se u potpunosti slaže s tvrdnjom „Važna mi je ambalaža vina“, dok se 27,6 % ispitanika ne slaže s ponuđenom tvrdnjom.



Grafikon 4. Distribucija odgovora ispitanika na važnost cijene vina

Izvor: autor

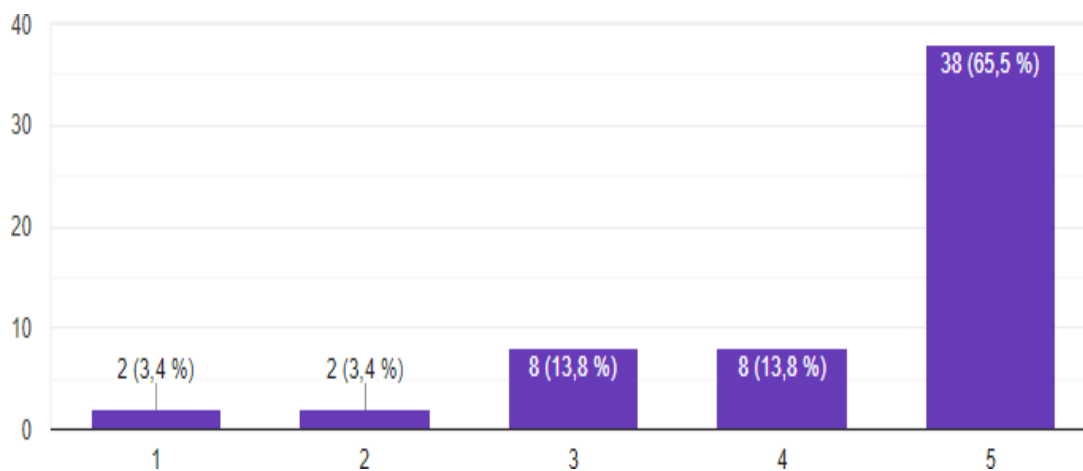
Prema podacima iz Grafikona 4 najveći broj ispitanika (36,2 %) u potpunosti se slaže s tvrdnjom „Važna mi je cijena vina“, dok se svega 10,3 % ispitanika u potpunosti ne slaže s ponuđenom tvrdnjom. Prema podacima istraživanja Ivančić (2022.) u skladu sa zakonom potražnje, povećanjem cijene smanjuje se potražnja vina, te možemo zaključiti da će većina ispitanika kupiti jeftinije vino.



Grafikon 5. Distribucija odgovora ispitanika vezano za preferencije kupovanja domaćeg vina

Izvor: autor

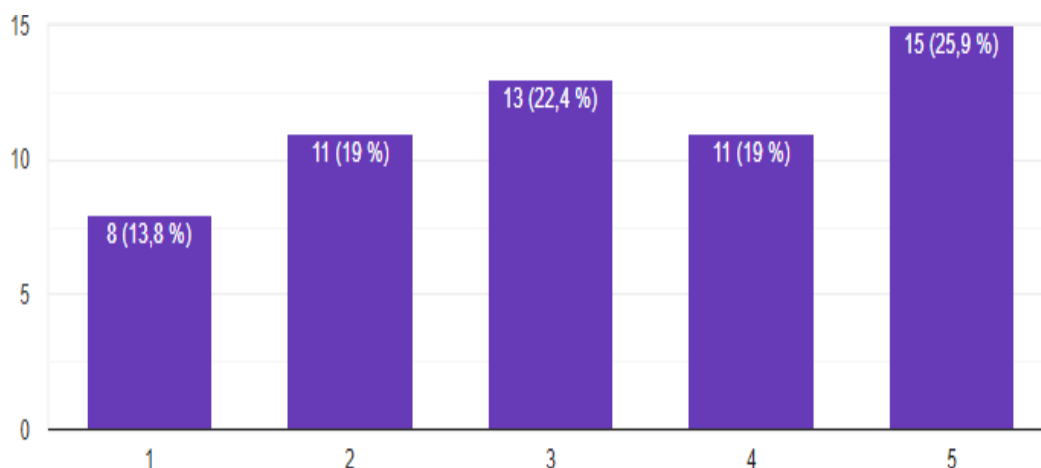
Na temelju rezultata prikazanih na Grafikonu 5, 32,8 % ispitanika u potpunosti se slaže s tvrdnjom „Preferiram kupovati domaća vina“, dok se svega 5,2 % u potpunosti ne slaže s ponuđenom tvrdnjom. Kristić (2012.) navodi kako 62,9 % ispitanika preferira domaća vina, dok tek 4,9% ispitanika preferira strana vina, te ih je 32,2 neodlučno. Uspoređujući rezultate možemo zaključiti da većina ispitanika preferira domaća vina.



Grafikon 6. Distribucija odgovora ispitanika o važnosti kvalitete vina

Izvor: autor

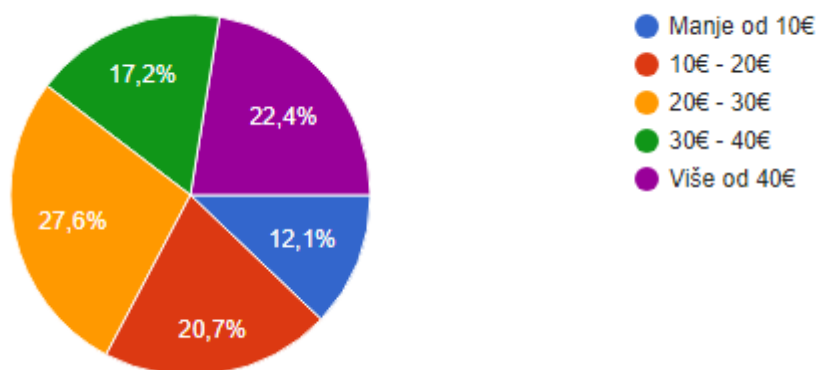
Prema podacima na Grafikonu 6 najveći broj ispitanika (65,5 %) se u potpunosti slaže s tvrdnjom „Važna mi je ambalaža vina“, dok se svega 3,4 % u potpunosti ne slaže s ponuđenom tvrdnjom. Ispitanici u istraživanju Ivančić (2022.) također navode kako im je najbitnija kvaliteta vina.



Grafikon 7. Distribucija odgovora ispitanika na važnost proizvođača vina

Izvor: autor

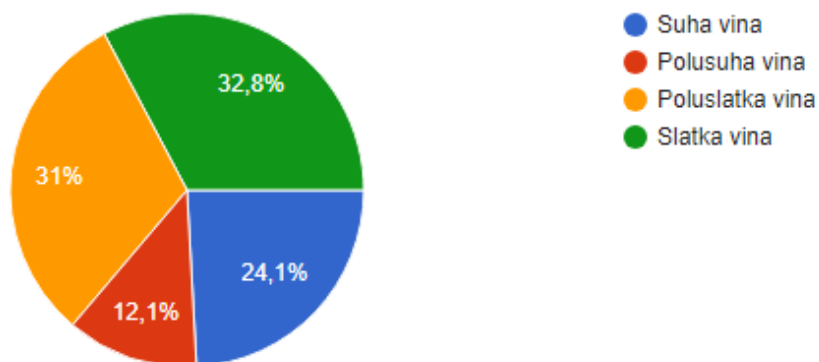
Na temelju rezultata, 25,9 % ispitanika se u potpunosti slaže s tvrdnjom „Važan mi je proizvođač vina“, dok 13,8 % ispitanika smatra da nije važan proizvođač vina. 22,4 % ispitanika niti se slaže, niti se ne slaže s ponuđenom tvrdnjom (Grafikon 7).



Grafikon 8. Distribucija odgovora ispitanika o faktoru spremnosti kupovanja boce kvalitetnog vina

Izvor: autor

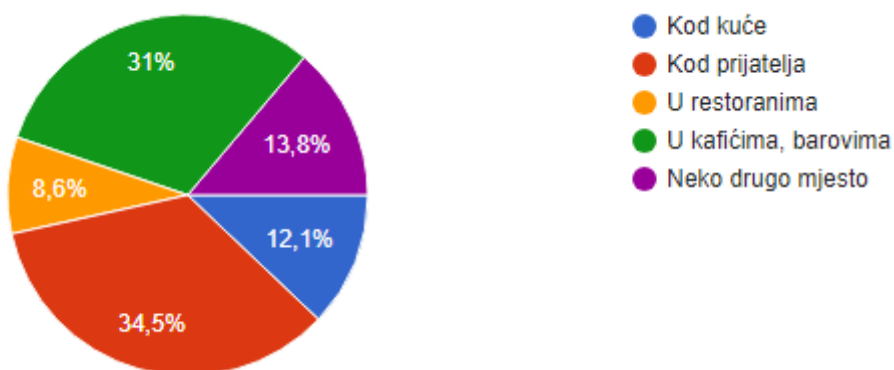
Istraživanje je pokazalo kako je najveći broj ispitanika (27,6 %) spremno platiti 20 € - 30€, zatim je 22,4 % ispitanika spremno platiti više od 40 €, te svega 12,1 % ispitanika je spremno platiti manje od 10 € za bocu kvalitetnog vina (Grafikon 8). Ivančić (2022.) navodi kako najmanje ispitanika (1,2 %) spremno platiti više od 13,27 € za litru vina.



Grafikon 9. Distribucija odgovora ispitanika prema preferenciji vina za konzumaciju

Izvor: autor

Najviše ispitanika konzumira slatka vina (32,8 %), zatim 31,0 % ispitanika konzumira poluslatka vina, dok 24,1 % ispitanika konzumira suha vina, te najmanji broj ispitanika 12,1 % konzumira polusuha vina (Grafikon 9). Na temelju rezultata provedenog anketnog istraživanja 77,6 % ispitanika konzumira vino povremeno, zatim 12,1 % ispitanika konzumira vino nekoliko puta tjedno, te čak 10,3 % ispitanika konzumira vino svaki dan. Uspoređujući rezultate istraživanja s rezultatima rada Ivančić (2022.) pronašli smo sličnosti u navikama učestalosti konzumiranja vina, te u spomenutom istraživanju također prevladava konzumiranje vina nekoliko puta tjedno, te svakodnevno.

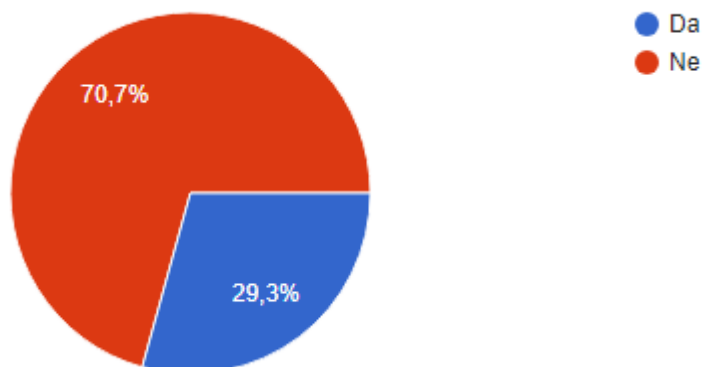


Grafikon 10. Distribucija odgovora ispitanika na mjesto konzumiranja vina

Izvor: autor

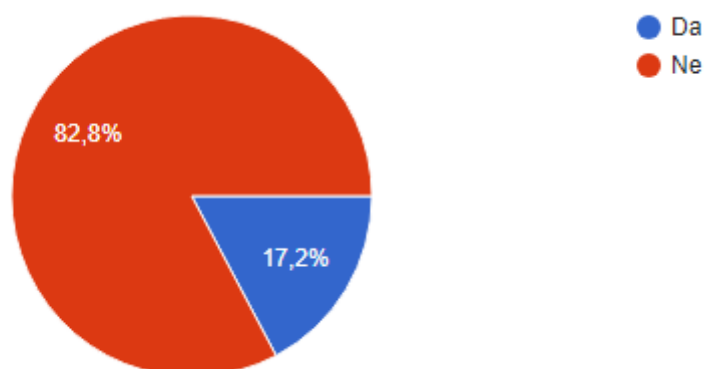
Istraživanje je pokazalo kako najviše ispitanika konzumira vino kod prijatelja (34,5 %), zatim 31,0 % ispitanika konzumira vino u kafićima, barovima. 12,1 % ispitanika konzumira vino kod kuće dok 8,6 % ispitanika u restoranima, svega 13,8 % konzumira vino na nekim drugim mjestima (Grafikon 10). Istraživanje Ivančić(2022.) je pokazalo da 70,7 % ispitanika

konzumira vino na vikendicama, nakon čega slijedi konzumacija kod prijatelja i rodbine (66,0 %), konzumacija kod kuće (65,1 %) te konzumacija u kafiću (49 %).



Grafikon 11. Distribucija odgovora ispitanika o posjeti vinarija

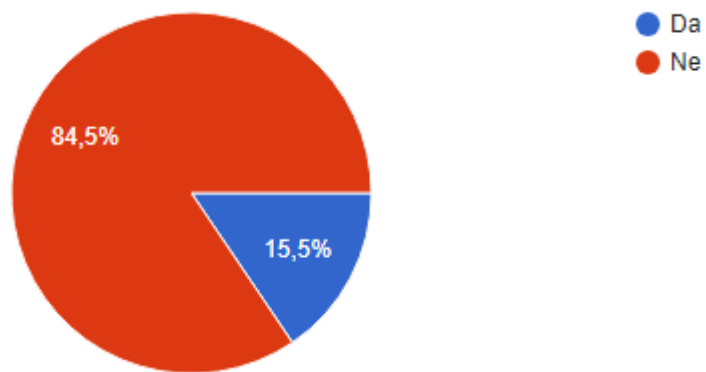
Izvor: autor



Grafikon 12. Distribucija odgovora ispitanika o poznavanju organskih/biodinamičkih vina

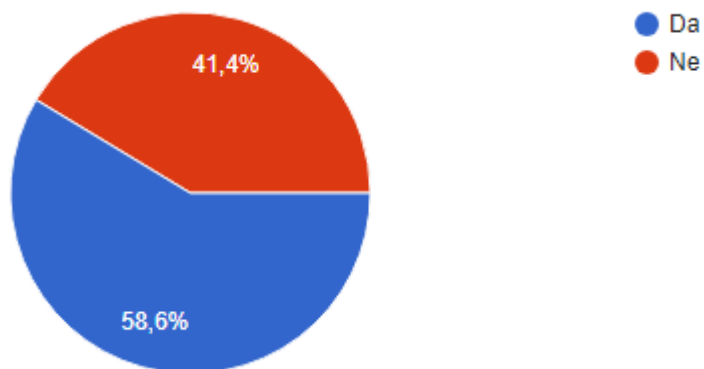
Izvor: autor

Prema podacima na Grafikonima 11 i 12, 70,7 % ispitanika ne posjećuje vinarije, dok svega 29,3 % ispitanika posjećuje vinarije. Više od polovine ispitanika njih 82,8 % nikada nije čulo za organska/biodinamička vina, dok tek 17,2 % ispitanika poznaje organska/biodinamička vina.



Grafikon 13. Distribucija odgovora ispitanika o pritisku od strane vršnjaka za konzumaciju vina

Izvor: autor



Grafikon 14. Distribucija odgovora ispitanika o faktoru poznavanja vina i njegovih karakteristika

Izvor: autor

Istraživanje pokazuje da nad 84,5 % ispitanika se ne vrši pritisak od strane vršnjaka prilikom konzumacije vina, dok se nad 15,5 % ispitanika vrši pritisak od strane vršnjaka za konzumaciju vina (Grafikon 13). Prema podacima na Grafikonu 14 58,6 % ispitanika želi znati više o vinu, te 41,4 % ispitanika ne želi znati više o vinu i njegovim karakteristikama.

4. ZAKLJUČAK

Istraživanje provedeno u Osječko-baranjskoj županiji otkrilo je ključne preferencije potrošača vina te faktore koji utječu na njihove kupovne odluke. Analiza podataka dobivenih anketnim istraživanjem pokazala je da potrošači najviše cijene okus vina, što je presudno pri odabiru i konzumaciji. Također, značajan broj ispitanika konzumira vino tijekom proslava i društvenih događanja, naglašavajući važnost društvenog aspekta u konzumaciji vina. Rezultati istraživanja ukazuju na to da lokalni proizvođači vina trebaju usmjeriti svoju pažnju na unapređenje kvalitete i ponude vina kako bi zadovoljili preferencije potrošača. Također, važno je da marketinške strategije budu prilagođene kako bi se iskoristio trend konzumacije vina tijekom društvenih događanja i proslava. Uvođenje novih, inovativnih vina koja odgovaraju preferencijama lokalnih potrošača može dodatno potaknuti rast vinske industrije u regiji. Ovo istraživanje pruža vrijedne uvide za vinare i distributere, omogućujući im bolje razumijevanje tržišta i prilagodbu svojih proizvoda potrebama potrošača. Daljnja istraživanja mogla bi se fokusirati na dublju analizu specifičnih preferencija prema različitim vrstama i brendovima vina, kao i na utjecaj socio-demografskih faktora na konzumacijske navike potrošača. Ukupno gledano, rezultati ovog rada doprinose boljim strateškim odlukama u vinskoj industriji Osječko-baranjske županije, čime se osigurava njezina konkurentnost i održivi rast.

5. POPIS LITERATURE

1. Agroklub (2024.). Vinogradarstvo Dostupno na: <https://www.agroklub.com/> (datum pristupa: 1.8.2024.)
2. Belje (2024.). Vina Belje. Dostupno na: <https://www.belje.hr/> (datum pristupa: 1.8.2024.)
3. Boulton, R.B., Singleton, V.L., Bisson, L.F. and Kunkee, E.R. (1996.). Principles and Practices of Winemaking. Chapman & Hall, New York, 146-150.
4. Državni zavod za statistiku (2023.). Bilanca vina. Dostupno na: <https://dzs.gov.hr/> (datum pristupa: 1.8.2024.)
5. EUROSTAT (2019.). Value of Agricultural Production. Dostupno na: <https://dzs.gov.hr/o-zavodu/europski-statisticki-sustav-ess/europski-statisticki-podaci/283> (datum pristupa: 7.8.2024.)
6. EUROSTAT (2021.). Value of Agricultural Production. Dostupno na: <https://dzs.gov.hr/o-zavodu/europski-statisticki-sustav-ess/europski-statisticki-podaci/283> (datum pristupa: 7.8.2024.)
7. Ivandija, T., Marić, B. (2010.). Podjela vina. Glasnik zaštite bilja. 33 (1): 98-107.
8. Kristić, J., Lončarić, R., Sudarić, T. (2012.). Zemlja podrijetla vina kao determinirajući čimbenik pri odlučivanju o kupnji. Zbornik radova 47. hrvatskog i 7. Međunarodnog simpozija agronoma. Zagreb: Agronomski fakultet Sveučilišta u Zagrebu, str. 198-201.
9. Ministarstvo poljoprivrede (2023.). Vinogradarstvo i vinarstvo. Dostupno na: <https://poljoprivreda.gov.hr/vinogradarstvo-i-vinarstvo/193> (datum pristupa: 7.8.2024.)
10. Mirošević, N., Alpeza, I., Bolić, J., Brkan, B., Hruškar, M., Husnjak, D., Jelaska, V., Karoglan Kontić, J., Maletić, E.; Mihaljević, B., Ričković, M., Sestan, I., Zoričić, M. (2009.). Atlas hrvatskog vinogradarstva i vinarstva. Zagreb, Golden marketing- Tehnička knjiga, 397-401.
11. Muštović, S. (1985.). Vinarstvo sa enohemijom i mikrobiologijom, Privredni pregled, Beograd.
12. OIV (International Organisation of Vine and Wine) (2023.). World statistics. Dostupno na: <https://www.oiv.int/what-we-do/global-report?oiv> (datum pristupa: 1.8.2024.)
13. Puhelek, N. (2010.). Ružičasta (rose) vina. Glasnik Zaštite Bilja, 33 (4): 110-113.

14. Vinogradarski registar (2023.). Vinogradarski registar Dostupno na:
<https://www.apprrr.hr/registri/> (datum pristupa: 1.8.2024.)
15. WHO (World Health Organization) (2022.). Vine production. Dostupno na:
<https://www.who.int/> (datum pristupa: 1.8.2024.)
16. Zoričić, M. (1996.). Od grožđa do vina. Zagreb, Gospodarski list, 1-127.