

19. i 20. svibnja Dani otvorenih kušaonica ŠIBENSKO-KNINSKE ŽUPANIJE



Taste Like



Dalmacija
Šibenik

Popis kušaonica

1.

Vinarija Vinas Mora
Splitska 83
22202 Primošten
Davor: 099 3807677
Luka: 099 3110181
IG: vinas mora
Fb: Vinas mora
spizasmora@gmail.com

4.

Vinarija Birin
Put Gaćeze 9
22211 Vodice
Nikola: 095 5190066
www.vinarijabirin.com
nikola.birin@gmail.com

7.

Vinoplod vinarija d.d.
Velimira Škorpika 2
22000 Šibenik
Tel: 022 334 011
www.vinoplod-vinarija.hr
info@vinoplod-vinarija.hr

10.

Škovina
Put kroz Oklaj 131
22303 Oklaj
Tomo: 091 3351230
www.sko-vina.com
www.agropromina.com

13.

Vinarija Duvančić
Duvančići 13, Razvođe
22303 Oklaj
Marko: 098 340 487
www.agroturizamduvancic.com
agroturizam.duvancic@gmail.com

2.

Vinarija Testament
Stražnice 2, Jadrtovac
22000 Šibenik
Patricia: 099 400 3086
Juraj: 098 921 2889
www.testament-winery.com
juraj@testament-winery.com
patricia@testament-winery.com

5.

Vina Livačić
Kralja Tomislava 3
22213 Pirovac
Davor: 098 908 6736
www.vinolivaic.com.hr
info@vinolivaic.com.hr

8.

Vinarija Burnum
Vukadini 3, Vrbnik,
22300 Knin
Anđelka: 095 8222198
Fb / IG: vinarija Burnum
amanovicandjelka@yahoo.com

11.

Vinarija Ante Sladić
Sladići 29, Plastovo
22222 Skradin
Degustacije: 095 3822036
Info: 098 9395270
www.antesladicvino.hr
tasting@antesladicvino.hr

14.

Vinarija MI
Mahala 15 Podglavica
22203 Rogoznica
Maja: 091 594 3174
FB: Vinarija MI

3.

Vinarija Baraka
Bogdanovići 36
22000 Šibenik
Filip: 098 337993
www.baraka.co
filip@baraka.co

6.

Slamić vina (hotel Borovnik)
Trg dr. Šime Vlašića
22240 Tisno
Tel: 022 439 700
www.hotel-borovnik.com
info@hotel-borovnik.com

9.

Vinarija Lasin (Džapo)
Put kroz Oklaj 6
22303 Oklaj
Ivica: 099 4357311
IG: vinarijadzapo
lasin.oklaj@gmail.com

12.

Sladić vina
Sladići 32, Plastovo,
22222 Skradin
Marko: 091 2182867
Ivan: 091 6102620
www.vinarija-sladic.com
vinarija.sladic@gmail.com

NAPOMENA:

Vinarije Duvančić i MI mogu se posjetiti samo individualno.
Vinarija Burnum može se posjetiti samo organizirano,
u sklopu obilaska Zelene rute.



Taste Like

So unique, so delicious!

Primoštensko 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 nesnosna 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. Vино od plavine meko je i užitno, a zbog manje izražene trpkosti spremno je za pijenje i mlado, no jako lijepo i stari. Tanini su nježni, 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. Vино 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. Vино 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 Šibenskogninske 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.

10. lipnja
Pidoća i se
debit se
vole



19. i 20. svibnja
Dani otvorenih
kušaonica
ŠIBENSKO-KNINSKE ŽUPANIJE

Tijekom petka i subote (19.-20.5.2023.) na širem području Šibenika i Knina održati će se manifestacija Dani otvorenih kušaonica na kojima će hedonisti moći tijekom dva dana od 12 do 20 sati uz kupljenu kartu obići vinarije u regiji i kušati velik broj različitih finih vina, rakija i likera, pa čak i ulja.

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

