

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: vinasmora  
 Fb: Vinas mora  
 spizasmora@gmail.com

2.

**Vinarija Testament**  
 Stražnice 2, Jadrtovac  
 22000 Šibenik  
 Kušaona: 099 5475005  
 www.testament-winery.com  
 juraj@testament-winery.com  
 patricia@testament-winery.com

3.

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

4.

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

5.

**Vina Livaic**  
 Kralja Tomislava 3  
 22213 Pirovac  
 Davor: 098 9086736  
 www.vinolivaic.com.hr  
 info@vinolivaic.com.hr

6.

**Slamić vina (hotel Borovnik)**  
 Trg dr. Šime Vlašića  
 22240 Tisno  
 Tel: 022 439700  
 www.hotel-borovnik.com  
 info@hotel-borovnik.com

7.

**Vinoplod vinarija d.o.o.**  
 Velimira Škorpika 2  
 22000 Šibenik  
 Tel: 022 334011  
 www.vinoplod-vinarija.hr  
 info@vinoplod-vinarija.hr

8.

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

9.

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

10.

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

11.

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

12.

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

13.

**Vinarija Duvančić**  
 Duvančići 13, Razvođe  
 22303 Oklaj  
 Marko: 098 340487  
 www.agroturizamduvancic.com  
 agroturizam.duvancic@gmail.com

14.

**Vinarija MI**  
 Mahala 15 Podglavica  
 22203 Rogoznica  
 Maja: 091 5943174  
 FB: Vinarija MI

**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. 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 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. 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 sredjeg do punog tijela i više razine alkohola, zbog čega je primjeren par i strukturiranim, bogatim jelima.



## 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](http://dalmatiasibenik.hr)

