



SREDNJA ŠKOLA „AUGUST ŠENOA“ GAREŠNICA

PROJEKT  
„MOGUĆNOSTI TURISTIČKE PONUDE  
GRADA GAREŠNICE“

**PROIZVODNJA RAKIJE I VINA  
U NAŠEM KRAJU**

Učenice: Josipa Kelava, III.H  
Anita Kajzogaj, III.H

Garešnica, studeni 2013.

## SADRŽAJ:

1. UVOD.....	1
2. O RAKIJI OPĆENITO.....	2
3. PROIZVODNJA RAKIJE.....	2
4. O VINU OPĆENITO.....	8
5. PROIZVODNJA VINA.....	8
6. ZAKLJUČAK.....	17

## 1. UVOD

U radu govorimo o proizvodnji rakije i vina u našem kraju. Iako mladi ne znaju običaje i kako su se zabavljali njihovi „stari“, ovim radom bismo ih htjeli upoznati. Pokušat ćemo vas malo bolje upoznati s našim autohtonim vinima i rakijama, njihovom berbom, proizvodnjom i našim običajima.

Naš kraj obiluje običajima vezanim za kleti, rakiju i vino, koje su simbolično središte radnog, društvenog i obrednog života ljudi ovog kraja. Brojni Moslavci spravljaju rakiju i vino te ih nude svakodnevno i u posebnim prigodama. Društveni život u kletima značajan je dio tradicijske kulture našeg kraja. Tradiciju čuvamo i izražavamo zdravicomama, natpisima na tradicijskom posuđu i krpama, zajedničkim berbama, kao i ponašanjem u različitim životnim prilikama. Većina zajedničkih berbi, nastavlja se druženjima, uz zdravice, do kasnih noćnih sati. Kao pravi Moslavci, imamo narodni običaj „Martinje“ koji se održava 11. studenoga. Taj pradavni narodni običaj „krštenja“ mošta u mlado vino, jedan je od razloga naših druženja.

Danas je život kutinskoga kraja nezamisliv je bez Vinskih cesta, koje su nastale 1995. godine na inicijativu Turističke zajednice grada Kutine. Kroz njih se posebno promiču autohtone moslavačke sorte: škrlet, dišeća ranina i moslavac. Ove godine, od osam dobitnika oznake Hrvatske gospodarske komore tri su Sisačko-moslavačka vinara. Proizvođači škrleta dobili su pravo korištenja znaka „Izvorno hrvatsko“, što mnogo znači za promociju autohtone sorte i plasmana naših vina u inozemstvu.

Najveći proizvođač rakije i likera na našem području je OPG Vicencinović Hergouth iz Gornje Gračenice pokraj Kutine. Njihova autohtona proizvodnja višestruko je nagrađivana na domaćim i međunarodnim natjecanjima u kvaliteti jakih alkoholnih pića. Njihov trenutni assortiman obuhvaća rakije: Viljamovku, Šljivovicu, Jabukovaču i Travaricu, te likere Dunja s medom, Višnja, Jabuka i cimet, Limun + limeta i novi proizvod Liker od ružinih latica.

Ne smijemo zaboraviti napomenuti da je „MoslaVINA“ jedina izložba autohtonih sorti u Hrvatskoj. Održava se svake godine u Kutini, a prvi puta je održana 1994. godine.

## 2. O RAKIJI OPĆENITO

Rakija je alkoholno piće dobiveno destilacijom provrele fermentirane komine voća, biljaka ili žitarica. Riječ rakija je arapskog podrijetla i dolazi od riječi „al-rak“ što u prijevodu znači znoj. U naš kraj dolazi u XIV. i XV. stoljeću. U početku rakija je bila korištena za medicinske svrhe, a tek kasnije za postizanje dobrog raspoloženja. U našem kraju rakija se proizvodi od različitog voća, najčešće od šljiva. Znatno povećanje proizvodnje rakije počelo je krajem XIX. stoljeća nakon uništenja vinograda i smanjenja proizvodnje vina.

## 3. PROIZVODNJA RAKIJE

Rakija od šljiva tzv. šljivovica je najčešća vrsta rakije u našem kraju. Proizvodnja ove vrste rakije odvija se tako da se šljive beru (pokupe s tla) po suhom i topлом vremenu kad su u potpunosti zrele, jer tada imaju najviše šećera i samo takve daju najviše rakije i najkvalitetnije prerađevine. Najpovoljnije vrijeme branja šljiva je od kraja kolovoza do početka rujna.

Nakon što se šljive poberu, očiste se od blata i lišća i stave ukomljavati. Miješanje šljiva mora se obaviti bez drobljenja koštica, zato se preporuča miješanje ručnim muljačama. Vrenje šljiva obično traje 12-14 dana, a poslije toga kominu treba ostaviti da još desetak dana tiho vrije i zatim je odmah peći. Brzim pečenjem koma dobije se više rakije s manje kiseline. Dobivena prepečenica razblažuje se destiliranim vodom da se dobije 45%-na rakija ugodna za piće.

Rakija zahtjeva vrijeme starenja, kojim postaje harmoničnog okusa, pitkijeg, mekšeg i izraženijeg bukea. Preporuča se razdoblje starenja od 8-10 tjedana i to samo u hrastovim bačvama koje rakiji, uz zlatnožutu boju, daju i niz drugih sastojaka važnih za njen odličan okus i miris.

Kao što smo već spomenule, najviše se spravlja rakija od šljive, ali na vrlo sličan način rade se travarica, rakija od kruške, grožđa, jabuke i ostale rakije. U našem kraju rakije proizvode mnoga kućanstva za svoje potrebe.

U okolini Garešnice, na imanju OPG Medić, na površini oko 6000 m<sup>2</sup> posađen je nasad s oko 2000 sadnica aronije. Aronija je rod listopadnih grmova, koji najčešće raste u vlažnim šumama i močvarama. Ovu ljekovitu biljku mnogi uzgajaju kao ukrasnu biljku. Aronija ima mnogo vitamina i minerala, koji su korisni za krvotok, jetru, želučane tegobe, šećernu bolest i druge bolesti. Mnogi je nazivaju sibirská borovnica iz razloga što može izdržati temperature i do -47°, također je otporna i na sušu, nametnike, zagađenja i bolesti. Aronija spada u skupinu jagodičastog voća. Od plodova aronije rade se sokovi,

kompoti, marmelade, džemovi, likeri, rakije i vina, čajevi, mnogi kozmetički proizvodi, a dodaje se i u mlijecne proizvode poput jogurta i sira, kao i u kolače.

Rakija se od aronije može raditi sama na isti način kao i šljivovica, a može i na način da se plodovi aronije potope u domaću šljivovicu. Rakija od aronije pospješuje cirkulaciju i rad krvotoka.

Travarica je proizvod dobiven od prirodnih voćnih i grožđanih rakija ili od miješanih rakija te od voćnog i grožđanog destilata uz dodavanje stabljika, lišća, plodova ili drugih dijelova raznih aromatskih biljaka, uglavnom u obliku macerata, aromatskih destilata ili odgovarajućih eteričnih ulja. Udio alkohola se kreće od 40 do 52 vol.%. Količina ukupnog ekstrakta ne smije biti veća od 50 g/l. Žućkasto svijetle je boje i izraženih stopljenih mirisa različitih vrsta ljekovitog bilja. Začini za travaricu mogu biti sušeni ili svježi. Trebaju biti potopljeni u rakiji najčešće mjesec dana. U tih se mjesec dana travarica jednom otvoriti i kušati. Ako se prilikom kušanja osjeti da neki začin „iskače“, on se izvadi, staklenka se poklopi i pusti da odstoji do kraja, samo bez intenzivnog sastojka. Nakon mjesec dana rakija se procijedi i pretoči u staklene boce.

Provele smo i intervju o domaćoj rakiji od grožđa. Mirko Kelava nas je upoznao s proizvodnjom.

- Možete li nam reći kako se radi rakija od grožđa?
- Svakako, vrlo je jednostavno, ali joj treba posvetiti dovoljno pažnje. Prvo se pobere grožđe, koje se samelje i spreša, te se pretoči u mošt. U ostatak grožđa dodaje se slador i voda, a kada otkuha može se početi peć rakija.
- Koliko je potrebno da rakija otkuha?
- Potrebna su 3 tjedna, a kada rakija otkuha peče se do 70% alkohola.
- Zar u rakiji ima toliko puno alkohola?
- Ne. Kada se rakija ohladi, doda se destilirana voda i tada rakija ima 40% alkohola i može se pretočiti u boce.
- Puno vam hvala na informacijama.









## 4. O VINU OPĆENITO

Vino je alkoholno piće koje se dobiva fermentacijom grožđa. To je jedan od najstarijih poljoprivrednih proizvoda, a smatra se jednim od najpopularnijih pića u svijetu, kao i najvažnijih sastojaka europske i svih mediteranskih kuhinja.

Najjedostavnija i najpopularnija podjela vina je po boji. Tako poznajemo bijelo, ružičasto i crno (crveno) vino. Boju vina najčešće određuje boja bobica grožđa od kojega se vino dobiva.

Prema kakvoći poznajemo stolna vina, stolna vina s oznakom kontroliranog podrijetla, kvalitetna vina s oznakom kontroliranog podrijetla, vrhunska vina s oznakom kontroliranog podrijetla, predikatna vina, arhivska vina, specijalna vina i pjenušava vina.

Prema sadržaju šećera vina se dijele na suha, polusuha, poluslatka i slatka vina.

## 5. PROIZVODNJA VINA

Nakon berbe, grožđe se pusti kroz muljaču. Peteljke se mogu, ali i ne moraju odvojiti, kako tko želi, i preša se grožđe da se dobro istisne sok. Čisti sok se ostavi 24 sata u bačvi da se slegne talog. Zatim se pretoči u inox, i stoji mjesec dana gdje se odvija alkoholno vrenje. Zbog kemijske uravnoteženosti grožđa omogućava se prirodna fermentacija (vrenje) bez dodatka šećera, kiselina, enzima, vode ili bilo kojih drugih sastojaka. U tom procesu kvasac se hrani šećerom iz grožđa i pretvara ga u alkohol i ugljični dioksid. Kada vino dobro otkuha, mjeri se kiselina, alkohol i šećer, i dodaju se šećer i vinobran po potrebi.

Kao što je već rečeno u uvodu, Moslavci su poznati po kletima i vinu, te Martinju, običaju „krštenja“ mošta u vino. U našem kraju veća je proizvodnja rakije, što za vlastite potrebe, što za prodaju. Udruga vinogradara i voćara „Garešnica“ nedavno je nabavila lozne cijepove za svoje članove, koji su obnovili postojeće i zasadili nove površine pod vinovom lozom. Dosadašnja proizvodnja uglavnom je bila za vlastite potrebe, a u planu je i komercijalizacija proizvodnje na dišničkom Kovačić brdu. Jedan od većih proizvođača vina garešničkog kraja je Ankica Gašparec, koja je do sada proizvodila bijelo, kvalitetno vino. Godišnja proizvodnja Gašparčevih je oko tri tisuće litara, a kako se proizvodnja neprestano povećava, radi se i na povećanju podrumskog prostora.

Na našem se području sve više proizvodi i kupinovo vino. Prerada kupina u kupinovo vino naravno započinje berbom kupina. Kupina pripada vrstama voća čija je prirodna količina šećera nedostatna za proizvodnju vina, stoga se za kupinovo vino u masulj dodaje šećer otopljen u vodi. Zbog toga, kupinovo vino spada u skupinu desertnih

vina. Sastojci koji su potrebni osim šećera za kupinovo vino su kvasac, sumpor, tanin, kiselina za vino i pektinaza.

Kupine treba oprati pazeći da se ne raspadnu, te odmah staviti u pripremljenu posudu za vrenje. Posuda ne smije biti napunjena do vrha, jer se kupine najlakše zgnječe rukama. Kupine treba samo izgnječiti, a ne pretvoriti u kašu – ta dobivena smjesa zove se masulj. Ako želite dobiti što veću količinu soka (mošta), masulju se može dodati pektinaza. U smjesu se doda šećer otopljen u vodi, sumpor, kiseline, tanin i kvasac, te se sve dobro izmiješa i pokrije. Fermentacija započinje nakon što se posuda pokrije. Idealna temperatura za fermentaciju je 20°, oko 3-4 dana nakon čega je potrebno procijediti masulj i preliti dobiveni mošt u čistu kacu ili bačvu. Gotovo kupinovo vino se cijedi i pretače u boce.















## 6. ZAKLJUČAK

Rakija i vino, tradicionalna alkoholna pića našega kraja, neizostavni su dio gastronomije gotovo svakoga kućanstva.

Iako je dosadašnja proizvodnja bila najvećim dijelom za vlastite potrebe, u novije vrijeme se razmišlja i radi na povećanju proizvodnje za turističke svrhe.

Odličan uzor proizvođačima na garešničkom području mogu biti proizvođači na kutinskom području, koji su napravili iskorak formiranjem vinskih cesta, organizacijom izložbi autohtonih vina i kontinuiranim proširenjem asortimana ponude proizvoda.

Smatramo da se u tom smjeru treba razmišljati i raditi i kod nas.