



BUCAVAC



MINISTARSTVO POLJOPRIVREDE,
RIBARSTVA I RURALNOG RAZVOJA

"MARKETINŠKA PRIPREMA
POLJOPRIVREDNO-PREHRAMBENIH
PROIZVODA"

Naziv projekta:
Unaprijeđenje proizvodnje i razvoj
robne marke Babić Bucavac

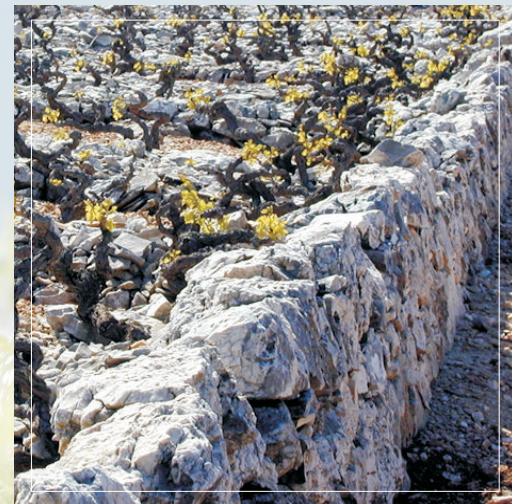
Voditelj projekta:
dr. sc. Karin Kovačević Ganić

Nositelj projekta:
Suha punta d.o.o.



Bucavac

je vinogradarski položaj kojeg su uz velike trude stvorili primoštenski težaci 50-ih godina prošlog stoljeća. Zauzima oko 20 hA površina od kojih je tek polovica pod nasadima. Zahvaljujući projektu „Obnova Bucavca“ koje je pokrenula „Udruga vinogradara, vinara i maslinara“ iz Primoštena a financira vlada Republike Hrvatske, Šibensko Kninska županija, Ministarstvo poljoprivrede, ribarstva i ruralnog razvoja te Vinoploda-Šibenik d.d. i primoštenski težaci ovaj položaj bi trebao u slijedeće dvije godine dobiti sliku koju je imao tijekom šezdesetih i sedamdesetih godina prošlog stoljeća. Potaknuta obnovom bucavca firma „Suha punta“ prijavljuje projekt kojim želi stvoriti robnu marku Babić Bucavac koja bi trebala biti predvodnik kvalitete vina Primoštenskog vinogorja i cijele Dalmacije. Ovakav proizvod bi trebao odražavat „terroir“ vinogorja Primošten i kao zajednička robna marka primoštenskih vinara, osigurati plasman i održivost poljoprivrede na ovom području.



Babić je sorta koja čini 99 posto sortimenta Primoštenskog vinogorja i tu se održala od početaka vinogradarstva na ovim prostorima. Vinogorje je smješteno u sjevernoj Dalmaciji 25 kilometara istočno od Šibenika i 60 kilometara zapadno od Splita. Terroir ovog vinogorja najbolje oslikavaju kamen, sunce, more, vjetar i naziv Suha punta, kako se naziva ovo područje zbog jako malo oborina tijekom vegetacije. Sveukupne površine vinograda u ovom vinogorju iznose oko 50 ha.

Slika najpoznatijeg položaja Bucavca je bila u zgradi Ujedinjenih naroda kao oda ljudskom radu. Karakteristični vinogradi koje je najbolje opisati kao "kamena čipka" između koje raste loza su zaštitni znak ovog vinogorja. Gustoća nasada iznose između 3 i 6 tisuća trsova po hektaru, ovisno o sastavu tla ili bolje rečeno postotku kamena u njemu. Uzgojni oblik je en gobelet bez armature s dva do tri reznika s po dva pupa. Ovaj uzgojni oblik daje 4-7 grozdova s tim da se dio uroda redovito izgubi uslijed jakih vjetrova (jugo i bura) tijekom lipnja.

Ispovjest

Ante Jadrijević-Brne



Nakon Drugog svjetskog rata dobili bi mi seljaci 6 kili klipov kukuruza, ne kukuruza u zrnju, nego u klipju i misec dan smo s time morali živiti. To nan je bilo i za kruh i za paštu i za pirič... Bilo je njih 4-5 dobrostojećijih, a sirotinja nije imala pa se zemlja podilila, a do tada je bila općinska. Prvi put kad se dililo 1911. Seljari i Stanari su zajedno bili pa se sve izmišalo, Seljari su dobili zemlje po Stanovima, a Stanari u Selu. A '47. da ne bi Stanari dobili Bucavac, a mi zemlju u Stanarima, primoštenska vlast je tila šta prije, pošto-poto podiliti tako da Stanari ne dobiju Gaj i Bucavac. A Stanari su mislili da neka ludi Seljari krčaju, svejedno će opet sve biti zajedničko. Jedan stari inženjer Slovenac Klinger je mirija, naših 5-6 ljudi mu je pomagalo. Prvo su snimili sve putove. Na sastanku je reklo od čega će se početi diliti. Broj jedan je odma do Buška, Uhana Morova, broj 2 Mikelinovi, pa Penina mati. I onda se išlo oko mora cili Gaj, pa drugi red sredinom, i vrh Gaja. I onda se pribacilo u Bucavac, od Punte, mi Rovanci kraj mora, pa uz cestu do vrha, pa od vrha natrag. To je bilo u staroj školi na Rudini, u jednom bilom tobolcu se vuklo brojeve pa šta si izvuka. Ja san izvuka 217. To je bija 6. i 7. misec '47. Stari Tarač je najprvi počea krčati, zapisano je 7.7.'47. A to je najviše dano da se mladost zadrži i da se radi. A bile su to jadne godine, ja san onda ima 17 godin.

Dililo nekome više, nekome manje, ovisi o terenu. Neki su se žalili pa su dobili još. Svi su krčali, dan i noć. To bi procesija išla, ljudi bi u tri ure došli s ribe pa ne bi išli kući nego u Bucavac krčati. Išlo bi se ujutro šta ranije. Priko lita bi se krčalo, po najvećemu žarkanu jer onda imaš vrimenta. Po jeseni imaš posla u polju, a od 1.

do 4. miseca iduće godine se sadilo. Naš dija u Bucavcu je '57. završeno sa krčanjem, a na rod se nije čekalo puno. Mi smo '52. 600 loz posadili. Samo se 20 primilo zbog suše. '59. je bila najbogatija godina u Primoštenu. Brodon se išlo kad je samo trgala u Dragi i kraj puta a već je bija pun kaič. Bilo je tri puta u Dragi po 7 litraši. I tako 6 godin zaredon na 3000 loz.

Cilo čudo ti je vinograd. Prije su dobri vinogradi bili Strane, Greben, Široke, Trovrh, Ravnice... Plošnjak Kruševski isto dobar. To je još Austrougarska sve podilila, čuja san da je to bilo 1911. Jer prije se pitoma loza sadila dok nije došla bolest filoksera iliti žiložder, i onda je zbog toga najviše u Ameriku ljudi otišlo. Pa je bar 20000 loz dala vlast muhti na Ravnicama da ljudi ostanu ...



Ante Jadrijević - Brne za vrime trganja

Primoštenski vinogradi budućnost jedne tradicije

Primoštenske vinograde prepoznamo kao karakterističan mediteranski kulturni kompleks. U povijesnom pak smislu, razaznaju se neolitički, paleomediteranski i antički (starogrčki) elementi. U njima se gotovo isključivo uzgaja crna sorta grožđa – Babić. Kako uzgoj loze i proizvodnja vina bez uvođenja novih tehnologija nije moguć, postavlja se pitanje sudbine tradicije primoštenskog vinogradarstva i mogućnosti njezine zaštite. Kako to nije samo pitanje etnografske baštine, već i čovjekove intervencije u prirodu, autor obrazlaže nužnost zaštite koja bi ovu vrst baštine obuhvatila kao cjelinu, tj. u okviru pojma kulturni krajolik.



Primoštenski kraj

Primošten je naziv za priobalno naselje smješteno tridesetak kilometara južno od Šibenika, ali i cijelog područja u njegovom zaleđu. Naselje je osnovano u 15. stoljeću kada je stanovništvo iz zaleđa, zbog blizine nemirne granice s Otomanskim carstvom, preselilo na otočić Gola Glava (Caput Cista). Taj je otočić sa kopnom spojen drvenim mostom (kasnije i nasutim) pa se iz toga i izvodi ime mjesta.

Gospodarstvo, iako u velikoj mjeri autarkično, već u 19. st. neke svoje poljodjelske grane usmjerava uzgoju za tržište. Uz vinogradarstvo, koje je jedna od prvih grana koja je proizvodila za prodaju, još treba spomenuti uzgoj višanja i aromatičnog bilja; lavande (*Lavandula officinalis*) i buhača (*Chrysanthemum cinerariifolium*). Važna je grana bilo i maslinarstvo. Osim što je ulje korišteno u kućanstvu, njime su se plaćali težaci, od kojih je potrebno posebno spomenuti orače koji su sa svojim volovima i plugovima dolazili iz susjednog područja Drniške krajine.

Prema podacima prikupljenim istraživanjem provedenim 1988. godine na cijelom se primoštenskom području kazivači slažu da je osnova tradicijskog gospodarstva poljodjelstvo i njegova najvažnija komponenta, vinogradarstvo.

U vezi s ovom doista neospornom činjenicom, u vidu treba imati i njezinu vremensku dimenziju. Naime, kazivači obuhvaćeni istraživanjima podatke iznose prema sjećanju, stariji iz vlastita iskustva, mlađi prema pričanju starijih često već i umrlih srodnika ili sumještana. To znači da se ti podaci odnose upravo na period procvata i sloma vinogradarstva kao egzistencijalne osnove stanovništva najvećeg dijela Dalmacije, tj. od polovice 19., pa sve do pred kraj 20. st.

Naime, pojavom filoksera, najprije u Francuskoj i Italiji dalmatinskim se vinima otvara ogromno europsko tržište na kojem je moguće prodati sve proizvedene količine. Pa i više od toga. Stoga se struktura tradicijskog poljodjelstva vrlo brzo mijenja u korist uzgoja loze, dok se ostale kulture zanemaruju. Što više, uklanjaju se stabla maslina kako bi se zemljište oslobodilo za vinograde.





Druga polovica devetnaestog stoljeća razdoblje je procvata primoštenskog vinogradarstva, koje traje sve do 1905. godine kada se filoksera pojavljuje i ovdje. Gospodarstvo i inače siromašnog područja doživljava slom, čiji je rezultat još veće osiromašenje stanovništva i snažan iseljenički val u prekomorske zemlje. Pa ipak, sve do polovice 20. stoljeća, vinogradarstvo je, mada ne više u mjeri u kojoj je bilo razvijeno u devetnaestom stoljeću, ostalo najjača ratarska kultura primoštenskog područja.

Elementi primoštenskog tradicijskog vinogradarstva ukazuju na njegovo antičko podrijetlo tj. na način uzgoja što su ga Slaveni po dolasku na jug zatekli i prihvatili kao već ukorijenjenu poljodjelsku granu. U tom kontekstu, sintagma „primoštenski vinogradi“ označava uzgoj vinove loze nisko, bez oslonca što u povijesnom smislu odgovara načinu kojim su lozu uzgajali stari Grci (Forbes: 114).

Osim ovako uzgajane loze, vinograde ovdje karakterizira i još od neolitika poznata građevinska tehnika suhozida. Mada raširena po cijelom Mediteranu i njegovom susjedstvu (Britansko otočje) pa sve na sjever do Švedske (Zaninović: 22, 23), za primoštenske je vinograde karakteristično da se loza sadi unutar gusto izvedenih i relativno pravilnih pravokutnika.

Vinograd

S obzirom na autarkičnost gospodarstva, primoštenski je poljodjelac sa zemljištem morao raspolagati vrlo racionalno. U toj je raspodjeli najvažniji kriterij određivao da najplodnija zemlja bude namijenjena sijanju žitarica, a lošija zemlja vinovoj lozi i maslinama. Osim ovih kultura na slabijem i manje plodnom, što ovdje znači kamenitom i brežuljkastom tlu, građena su i naselja.

Pedološke su karakteristike iziskivale mukotrpan fizički rad u pripremi zemljišta, i kasnijoj obradi vinograda. U takvim uvjetima prinos nije mogao biti velik, no zato je grožđe omogućavalo proizvodnju vina visoke kvalitete. Svakako su tome pogodovale i karakteristike Babića, vinske sorte koja se na ovom području gotovo isključivo uzgaja. Za ovu je sortu suvremena agronomija utvrdila da na škrtim terenima daje vino visoke kakvoće, dok se na plodnoj zemlji postižu vrlo visoki prinosi, ali i vina osrednje kakvoće. (Mirošević: 95)

Ovaj je kraj brežuljkast, sloj zemlje na kamenoj podlozi je tanak i izmješan sa sitnijim kamenom. Da bi se takvo tlo osposobilo za bilo koju poljodjelsku kulturu, potrebno ga je očistiti od velikih količina krupnog kamena. Teško prohodnim stazama svaki je transport otežan, pa je suhozid postao rješenje kojim je kamen korisno upotrijebljen, a istovremeno izbjegnuto veliki posao oko negova uklanjanja. Na taj su način primoštenski vinogradi dobili za njih karakterističan suhozidni raster koji čine pravokutnici unutar kojih se sadi loza.

Sudeći prema mjeri koju su vinogradari ustanovili za širinu pravokutnika u rasteru, čini se da su težili standardizaciji njihovih dimenzija. Kada se priprema zemljište za novi vinograd, stisnutom se šakom i ispruženim palcem izmjeri štap jedanaest puta, pa taj štap onda služi kao mjera od 11 kvarata za širinu pravokutnika. Može se, međutim, pretpostaviti da je praksa pokazala da tu mjeru ne bi bilo dobro primjenjivati pod svaku cijenu. Tamo gdje tlo nije strmo, a zemlja nije jako kamenita, pravokutnici su širi, ali uvijek u odnosu prema osnovnoj mjeri (dakle 11 kvarata, 22 kvarta, 33 itd). U pravilu se u razmaku od jednog metra uz svaki uzdužni suhozid pravokutnika sadi po pet trsova, što znači da se u svaki pravokutnik jednostruke širine sadi po deset trsova, a u pravokutnik dvostruke širine još pet trsova po sredini, dakle ukupno petnaest.

Dok je širinom jednak širini zemljanog pravokutnika, visina mu zavisi o količini kamena. Tako je tamo gdje kamena ima više i suhozid viši. U razdoblju ljetnih žega suhozid svojom širinom dobro sprječava isparavanje vlage iz tla.





Bucavac

Nakon II. svjetskog rata, u teškom poratnom razdoblju, nova vlast ulaže velike napore da obnovi i unaprijedi poljoprivredu. Kako je u primoštenskom kraju egzistencijalnu osnovu činilo vinogradarstvo, zaključeno je da napore treba usmjeriti upravo na tu poljodjelsku granu. U okviru takvih nastojanja, godine 1947. je odlučeno da se lozom zasadi zapušteno i do tada u šikaru obraslo brdo Bucavac (KOLIKO KILOMETARA OD PRIMOŠTENA?). Suhozidni je raster izveden uz pomoć geodeta, takvom pravilnošću kakvu težaci sami prije nisu mogli postići. (Kale: Šibenski list). Po završenom poslu, vinogradari su zasadili lozu, i to svaki na parceli koje su im dodjeljivane žrijebom - izvlačenjem cedulja iz šešira. (Kale: Slobodna Dalmacija).

Pravilnost suhozidnog rastera stvorila je na Bucavcu impresivnu vizuru i učinila ga paradigmom primoštenskih vinograda. Ta je paradgmatičnost tolika da i mnogi upućeni, kada se spomenu specifičnosti primoštenskih vinograda, misle upravo na one na brdu Bucavac. Svakako je tome pridonijela i cesta koja je ovuda prošla šezdesetih godina prošlog stoljeća, pa i marina Kremik 1983. godine izgrađena uz same rubove vinograda. To je mnogim turistima, drugim prolaznicima i njihovim kamerama ponudilo pogled iz blizine na ovaj impresivan krajolik. U to vrijeme, međutim, Bucavac počinje gubiti najvrednije značajke. Pristupne se staze betoniraju, a stariji trsovi prema tradicijskom običaju zamjenjuju maslinama.

Budućnost jedne tradicije

Koristeći sredstva koja im stoje na raspolaganju, stručnjaci za zaštitu kulturne baštine Bucavac su zaštitili rješenjem o preventivnoj zaštiti, a u međuvremenu pripremaju dokumentaciju za njegovu trajnu zaštitu.

U novije su vrijeme obnovljena i nastojanja da se Bucavac uvrsti na UNESCO-v popis vrijednih kulturnih krajolika. Čini se, međutim, da će to nastojanje biti suočeno sa poteškoćama. Šibenski etnolog dr. sc. Jadran Kale ukazuje da kandidaturu Bucavca nije opravdano temeljiti na kriterijima po kojima su na popis uvrštena npr. vinogradarska područja u Portugalu, Italiji, Francuskoj, Švicarskoj i Mađarskoj (Tokaj), jer tu postoje bitne razlike. Ne dovodeći u pitanje njegove kulturno-povijesne vrijednosti, Kale ističe da je riječ o samo jednom od primoštenskih vinogradarskih položaja, dok ostala već uvrštena područja ne prezentiraju samo izoliranu pojavu, već cjelokupnu baštinu područja sa svim prirodnim i antropogenim značajkama. Prema njegovom mišljenju, primoštenska bi analogija imala smisla kada bi se za uvrštenje kandidiralo cijelokupno primoštensko područje (pa unutar njega i Bucavac) sa svim svojim kulturno-povijesnim vrijednostima. (Kale: Šibenski list)

Lokalno stanovništvo egzistencijalno, ali i emotivno vezano uz tradicijske poljodjelske kulture (poglavito vinogradarstvo i maslinarstvo) 2000. godine osnovalo je Udrugu vinogradara, vinara i maslinara kojoj je zadatak unapređivanje vinogradarstva, vinarstva i maslinarstva, primjena novih tehnologija, širenje vinograda i maslinika na zapušteno zemljište... U okviru tako formuliranih ciljeva, Udruga je posebno angažirana na obnovi Bucavaca, sa planom da mu do 2012. godine vrati autentičan izgled.

Paradoksalnim se može činiti da je autentičan izgled tradicijskom vinogradu na ovom odručju moguće postići samo metodama suvremene agronomije. Naime, smatrajući da je stari vinograd tlo iscrpio, prema principima tradicijskog načina uzgoja, vinogradi se nisu obnavljali mladim trsovima već su se u starom vinogradu na mjestu osušenih trsova sadile masline. Tako se Bucavac, u šezdesetak godina postupno pretvarao u maslinik. Nove agrotehničke metode dopuštaju neprestanu obnovu vinograda na istom tlu, tako da je Bucavac moguće pretvoriti u trajan spomenik primoštenskog identiteta.



Osim premiještanja stabala maslina i sadenje mladih trsova Babića, da bi se Bucavcu vratio autentičan osebujan izgled, obnavljaju se urušeni suhozidi i uklanja beton sa staza koje su neki vlasnici betonirali kako bi u vinograde omogućili pristup mehanizacijom.

Osjetljivost za promjene koje zahtijeva suvremeno vinogradarstvo i vinarstvo, pokazuju i dva novoosnovana poduzeća. Komunikacije njihovih novoposađenih vinograda širinom su prilagođene pristupu mehanizacije za obradu, kao i za transport. Nastojeći izbjeći drastično narušavanje prevladavajućih vizura u krajoliku, uz pomoć bagera i drobilica za kamen imitiraju starinski suhozidni raster. Bez teškog fizičkog rada, ova je tradicija, prije svega u okviru edukacije lokalnog stanovništva o vlasrtitoj baštini, ali i u okviru turističke ponude, dobila mogućnost za opstanak u suvremenom društvu.



Pravilnik o oznaci "Bucavac" za vino Babić, vinogorja Primošten

Opće odredbe

Članak 1.

Ovim Pravilnikom propisuju se uvjeti i postupci proizvodnje vina, kvaliteta vina, nadzor proizvodnje i kvalitete, sustav i postupak dodjele oznake te nadzor uporabe oznake "BUCAVAC" –za vina proizvedena isključivo s položaja Bucavac.

Članak 2.

Oznaka "BUCAVAC" označava vina visoke kvalitete proizvedenih od grožđa s položaja Bucavac, a ovim pravilnikom se definira proizvodnja tih vina, podizanje razine njihove kvalitete i proizvodnih tehnologija, te promocija na domaćem i svjetskom tržištu.

Članak 3.

Visoko kvalitetnim vinom smatra se ono vino koje zadovoljava zakonsku regulativu o vinu, zaštitu proizvođača, zaštitu okoliša i zaštitu potrošača i koje svojim ukupnim svojstvima zadovoljava kriterije utvrđene ovim Pravilnikom, čime se osigurava viša razina kvalitete od zakonski propisane te uobičajeno zahtijevane i očekivane.

Članak 4.

Oznaka "BUCAVAC" može se dodijeliti samo proizvođačima vina koja imaju sjedište i preradbene pogone na području vinogorja Primošten, te su članovi udruge. Oznaka "BUCAVAC" može se dodijeliti samo za vrhunska vina, prema članku 5. Zakona o vinu (Narodne novine br. 96/03), koja su od nadležne institucije dobila odgovarajuće Rješenje za stavljanje vina u promet.

Članak 5.

Oznaka BUCAVAC se sastoji od znaka "BUCAVAC" koji je utvrđen vizualnim identitetom koji se stavlja na utvrđenu ambalažu sukladno članku 6. ovog Pravilnika.

Članak 6.

Vizualni identitet oznake BUCAVAC i način njenog korištenja definirani su Elabortom o vizualnom identitetu oznake “BUCAVAC” i Knjigom grafičkih standarda, koji su sastavni dio ovog Pravilnika.

Proizvodnja i kvaliteta grožđa i vina

Članak 7.

Grožđe za proizvodnju vina koje smije nositi oznaku “BUCAVAC” može biti proizvedeno samo na položaju Bucavac.

Članak 8.

Vinogradi na kojima se proizvodi grožđe za proizvodnju vina s oznakom "BUCAVAC" moraju imati takve ekološke uvjete i sustav proizvodnje koji će im omogućiti da proizvedeno grožđe, odnosno vino dosegnu razinu kvalitete predviđenu ovim Pravilnikom kao i one karakteristike koje su specifične za ovo podneblje.

Članak 9.

Razmaci sadnje, uzgojni oblici i sustavi rezidbe moraju biti u skladu s onima koji se tradicionalno koriste, odnosno takvi koji neće promijeniti značajne karakteristike grožđa i vina. Zabranjene su sve agrotehničke mjere koje prekomjerno povećavaju proizvodnju na uštrb kvalitete. U iznimnim slučajevima (ekstremna suša) dozvoljeno je navodnjavanje, a dozvolu za navodnjavanje propisuje savjet udruge.

Članak 10.

Maksimalna proizvodnja grožđa po hektaru iznosi 7.000 kg, a prosječna proizvodnja po trsu u nikojem slučaju ne može biti veća od 1 kg, U iznimno dobrim godinama, količina proizvedenog grožđa koje će se koristiti za proizvodnju vina namijenjenog dobivanju oznake “BUCAVAC” mora se svesti na gore navedene granice s time da sveukupna količina može prijeći navedene granice najviše 10%, pod uvjetom da se ne prekorače granice randmana grožđe/vino. Maksimalno dopušteni randman grožđa nakon prvog pretoka iznosi 60%. Ukoliko randman bude veći od navedenog ali manji od 70%, višak iznad dopuštenog nema pravo na dobivanje oznake “BUCAVAC”. U slučaju da randman bude veći od 70%, cjelokupna proizvodnja gubi pravo na dodjelu oznake “BUCAVAC”.

Članak 11.

U slučaju potrebe grožđe se mora prebirati kako bi se osiguralo postizanje najmanje 21° po Babou prirodnog šećera u moštu Za proizvodnju vina koje smije nositi oznaku "BUCAVAC" može se koristiti samo grožđe iz vinograda koji su stariji od 4 godine.

Članak 12.

Prerada grožđa, skladištenje vina, flaširanje i dozrijevanje u bocama mora se obavljati unutar područja vinogorja Pimošten. Metode vinifikacije i sve aktivnosti vezane uz vinifikaciju moraju biti u skladu s važećim zakonskim propisima, odnosno takve da omogućе vinu dobivanje karakteristika koje su tipične za Babić

Članak 13.

Vina s oznakom “BUCAVAC” mogu se staviti u promet nakon što je savjet udruge dao dozvolu koja se donosi na temelju zadovoljenja svih kriterija koje propisuje ovaj pravilnik i koje zadovoljava zakonsku regulativu o vinu

Članak 14.

Vina s oznakom “BUCAVAC” u trenutku stavljanja u promet moraju zadovoljavati karakteristike čiji će opisi i/ili kvantifikacija biti propisane ovim pravilnikom. Opise i/ili kvantifikacije svake pojedine karakteristike utvrđuje Komisija za organoleptičku ocjenu vina Udruge i čine sastavni dio ovog Pravilnika.

Članak 15.

Oznaka "BUCAVAC" se može dodijeliti samo onim proizvođačima koji uredno vode evidenciju o proizvodnji i nabavi grožđa, odnosno o proizvodnji i prodaji vina. Sustav dodjele i nadzora uporabe oznake Bucavac

Članak 16.

Sustav dodjele oznake "BUCAVAC" djeluje u sklopu udruge a sastoji se od:

- Savjeta za dodjelu oznake (u daljnjem tekstu: Savjet);
- Komisije za organoleptičku ocjenu vina (u daljnjem tekstu: Komisija);
- Povjerenstva za nadzor (u daljnjem tekstu: Povjerenstvo);
- Ovlaštenih laboratorija za fizikalno-kemijsku analizu.

Članak 17.

Savjet za dodjelu oznake “BUCAVAC” dogovorno imenuje Upravni odbor Udruge. Savjet s predsjednikom ima pet članova od kojih dva člana obvezno moraju biti stručnjaci iz vinogradarstva i vinarstva. Savjet odlučuje o dodjeli i oduzimanju prava uporabe oznake te o tome obavještava Udrugu, utvrđuje popise stručnjaka za članove Komisije, imenuje članove, predsjednika i tajnika Komisije, odlučuje koji će se laboratoriji uvrstiti u Registar ovlaštenih laboratorija, utvrđuje iznos koji treba

uplatiti za pokriće troškova rješavanja zahtjeva u postupku dodjele prava uporabe oznake, predlaže Udruzi godišnji program redovitog nadzora, predlaže iznos i način plaćanja naknade za pravo uporabe oznake (licenca) i naknade za rad članova Komisije, predlaže Udruzi godišnji plan promidžbenih aktivnosti, posreduje u sporazumnom rješavanju nesuglasica između korisnika oznake i Udruge, surađuje s Povjerenstvom pri provedbi nadzora, predlaže izmjene i dopune ovog Pravilnika te rukovodi ostalim poslovima u skladu s ovim Pravilnikom.

Savjet donosi poslovnik o svome radu, pravilnik o vinogradarstvu i pravilnik o vinarstvu.

Tehničke poslove za savjet vodi Udruga.

Članak 18.

Udruga prima zahtjev za dodjelu oznake i proslijeđuje ga savjetu. Udruga obavlja operativne poslove za Savjet i Komisiju u postupku rješavanja zahtjeva i dodjele prava uporabe oznake, vodi Registar korisnika oznake i laboratorija te obavlja ostale poslove iz ovog Pravilnika i poslove koje joj povjeri Savjet.

Članak 19.

Komisija za senzornu procjenu vina.

Komisija za senzornu procjenu vina je stručno tijelo koje ocjenjuje i opisuje vina za koja je podnesen zahtjev za dodjelu oznake “BUCAVAC”.

Za članove komisije mogu se imenovati osobe koje posjeduju certifikat o provjeri znanja i sposobnosti za degustatora, te su prošle edukaciju za deskriptivnu senzorsku analizu vina.

Za člana komisije ne može biti imenovan:

- podnositelj zahtjeva ili njegov zaposlenik,
- stručnjak čije bi sudjelovanje moglo utjecati na nepristranost rada komisije.

Komisija ima 7 članova od kojih je jedan predsjednik i jedan tajnik.

Članove Komisije, predsjednika i tajnika određuje Savjet i to za svako ocjenjivanje posebno.

Članak 20.

Dužnosti predsjednika Komisije su da:

1. provjeri odgovarajuće uvjete organoleptičkog ocjenjivanja,
2. uz tajnika nadzire otvaranje uzoraka, temperaturu, identitet proizvoda i anonimnost u odnosu na članove Komisije,
3. provjerava redoslijed ocjenjivanja uzorakarandom,

4. obavještava članove Komisije o uzorcima koje ocjenjuju,
5. kontrolira izračun konačne ocjene.

Predsjednik Komisije dužan je zahtijevati ponovno ocjenjivanje uzorka:

1. kada to zahtijeva većina ocjenjivača,
2. kada dođe do velikih razlika u ocjenama pojedinih ocjenjivača,
3. ako ima obrazac za organoleptičko ocjenjivanje s primjedbom da uzorak ne odgovara oznaci,
5. ako to ocijeni potrebnim iz bilo kojeg drugog opravdanog razloga.

Ponovno ocjenjivanje radi se pod novom šifrom.

Članak 21.

Dužnosti tajnika su da:

1. vodi evidenciju prispjelih i šifriranih uzoraka,
2. organizira i nadzire rad pomoćnog osoblja tijekom rada Komisije,
3. obračunava konačnu ocjenu,
4. čuva obrasce za organoleptičko ocjenjivanje.

Tajnik Komisije zajedno s predsjednikom sastavlja zapisnik o rezultatima ocjenjivanja.

Tajnik podnositeljima zahtjeva na njihovo traženje, priopćuje rezultate ocjenjivanja.

Tajnik Komisije mora biti osoba koja je član ili je zaposlena u Udruzi.

Članak 22.

Komisija obavlja organoleptičko ocjenjivanje po metodologiji koja je službena u Republici Hrvatskoj, prema Pravilniku o organoleptičkom (senzornom) ocjenjivanju mošta i vina (Narodne novine br.106/04), te po posebnom obrascu za dekriptivnu (opisnu) analizu vina.

Članak 23.

Povjerenstvo je tijelo koje skrbi za kontrolu poštivanja odredbi ovog Pravilnika.

Povjerenstvo je sastavljeno od tri člana, a dogovorno ga imenuju Upravni odbor Udruge. Odlukom Upravnog odbora Udruge povjerenstvo se može zamijeniti institucijom ili tvrtkom koja je ovlaštena za provođenje nadzora nad sustavima upravljanja kvalitetom.

Povjerenstvo provodi redoviti nadzor poštivanja odredbi ovog Pravilnika u skladu s godišnjim programom nadzora kojeg predlaže Savjet, a usvaja ga Upravni odbor. Povjerenstvo također provodi nadzor po potrebi u skladu s člankom 31. ovog Pravilnika.

Postupak dodjele oznake

Članak 25.

Zahtjev za dodjelu prava uporabe oznake podnosi se Udruzi u razdoblju od 15. veljače do 1. srpnja za tekuću godinu na obrascu koji je sastavni dio ovog Pravilnika. Prilikom podnošenja prvog zahtjeva prilaže se slijedeća dokumentacija:

- napunjena cijela količina u boce
- rješenje o upisu u Upisnik obiteljskih poljoprivrednih gospodarstava ili izvod iz trgovačkog ili obrtnog registra;
- rješenje o upisu u Upisnik proizvođača grožđa i vina;
- tehnička dokumentacija o porijeklu grožđa (katastarski izvodi, vlasnički list ili ugovor o zakupu) – osim prilikom podnošenja prvog zahtjeva potrebno je dostaviti i kod promjene stanja.

Svake se godine zahtjevu prilaže dokaz o uplaćenom iznosu za pokriće troškova za rješavanje zahtjeva u postupku dodjele oznake.

Osim toga, podnositelj zahtjeva mora u razdoblju od 1. do 10. travnja u godini nakon berbe dostaviti:

- godišnju prijavu proizvodnje grožđa i vina;
- uzorke vina (4 butelje) potrebne za fizikalno-kemijsku analizu i organoleptičko ocjenjivanje koja se uzorkuju od strane

Povjerenstva za nadzor udruge.

Uvjet za donošenje odluke o dodjeli prava uporabe oznake jest dostava Rješenja za stavljanje vina u promet.

Članak 26.

Po primitku zahtjeva Udruga ga, s pripadajućom dokumentacijom te rezultatima fizikalno-kemijske i organoleptičke analize, dostavlja Savjetu koji je nadležan za njegovo rješavanje.

Članak 27.

Ako su ispunjeni svi uvjeti, Savjet donosi odluku o dodjeli prava uporabe oznake za proizvod za koji je zahtjev podnesen.

O zahtjevu za dodjelu prava uporabe oznake, koji Savjet odbije, Udruga obavještava podnositelja zahtjeva, uz obrazloženje.

Članak 28.

Pravo uporabe oznake stječe se ugovorom, koji na temelju odluke Savjeta o pravu uporabe oznake, sklapaju Udruga i korisnik oznake.

Pravo uporabe oznake odnosi se samo za ono vino i onu količinu vina koju je odobrio Savjet.

Potpisom ugovora o pravu uporabe oznake (u daljnjem tekstu: Ugovor) korisnik oznake preuzima sva prava i obveze koje proizlaze iz ovog Pravilnika. Oznaka se mora koristiti u skladu s Elabortom o vizualnom identitetu i Knjigom grafičkih standarda iz članka 6. ovog Pravilnika. Oznaka se može koristiti temeljem ugovora i u promidžbene svrhe, isključivo za proizvod za koji je dodijeljeno pravo uporabe.

Članak 29.

Udruga vodi Registar korisnika oznake u koji se upisuju podaci o proizvođačima vina i vinima kojima je oznaka dodijeljena, a za koje su sklopljeni ugovori. U Registar korisnika oznake upisuju se i svi podaci o vinu i količinama za koje je odobreno pravo uporabe oznake. Udruga je dužna, na zahtjev zainteresiranih, omogućiti uvid u Registar korisnika oznake, koji sadrži opće dostupne podatke.

Članak 30.

Podnositelj zahtjeva dužan je Udruzi uplatiti utvrđeni iznos sukladno Odluci o naknadama za dodjelu oznake “BUCAVAC”:

- prilikom podnošenja zahtjeva, za pokriće troškova rješavanja zahtjeva;
- prije sklapanja ugovora i tijekom važnosti ugovora - naknadu za pravo uporabe oznake.

Nadzor uporabe oznake

Članak 31.

Redoviti nadzor uporabe oznake provodi se sukladno članku 23. ovog Pravilnika.

Udruga ima obavezu barem jednom provjeriti kvalitetu vina s dodijeljenim znakom.

Ukoliko u tijeku važenja Ugovora o pravu uporabe oznake Savjet ocjeni da su potrebni dodatni nadzor i ispitivanja ili da postoji sumnja u zlouporabi korištenja oznake, Udruga obavještava, uz obrazloženje, podnositelja zahtjeva o opsegu i specifikacijama kontrolnog nadzora i/ili ispitivanja. Ako podnositelj zahtjeva može dokumentirati neopravdanost sumnje, Savjet može odustati od zahtjeva za kontrolni nadzor i/ili ispitivanje. Korisnik oznake ili od njega ovlašteni predstavnik dužni su biti nazočni prilikom provedbe nadzora. Korisnik oznake obvezuje se, tijekom važenja Ugovora o pravu uporabe oznake, a u cilju nadzora nad uporabom oznake, dopustiti članovima Povjerenstva pristup u sve radne prostorije koje koristi za proizvodnju i prodaju, te bez naknade staviti na raspolaganje uzorke vina potrebne za ispitivanje.

Troškove ispitivanja iz prethodnog stavka snosi Udruga.

Članovi povjerenstva dužni su sve podatke prikupljene tijekom provedbe nadzora čuvati kao poslovnu tajnu.

Povjerenstvo je dužno sastaviti pismeni zapisnik o provedbi nadzora. Zapisnik se sastavlja u tri primjerka od kojih se izvorni ostavlja korisniku oznake, jednu kopiju zadržava povjerenstvo, a jedna se kopija dostavlja Udruzi.

Uporaba i zaštita oznake “BUCAVAC”

Članak 32.

Oznaka "BUCAVAC" stavlja se na grlić boce ispod kapsule. Tehničke detaljnosti o načinu uporabe oznake sadržane su u Elaboratu o vizualnom identitetu i Knjizi grafičkih standarda iz članka 6. ovog Pravilnika.

Članak 33.

Oznaka “BUCAVAC” je registrirana u Državnom zavodu za intelektualno vlasništvo Republike Hrvatske, kao zajednički i jamstveni žig. Vlasnik oznake "BUCAVAC" je Udruga.

Članak 34.

Proizvođačima vina koji podnesu zahtjev, Udruga putem ugovora može dodijeliti pravo korištenja oznake “BUCAVAC” za one količine vina koje udovolje kriterijima iz ovog Pravilnika. Korisnik oznake dužan je voditi evidenciju o broju zaprimljenih i uporabljenih markica sa znakom "BUCAVAC".

Članak 35.

Neovlaštena uporaba oznake podliježe sudskoj zaštiti u skladu sa Zakonom o žigu (Narodne novine br. 173/2003.). U slučaju neovlaštene uporabe oznake Savjet može zatražiti pokretanje postupka pred stvarno nadležnim sudom.

Promidžba

Članak 36.

Godišnji plan promidžbe oznake te pripadajući mu proračun donosi Udruga. Troškovi promidžbe idu u cijelosti na teret Udruge. Provedba godišnjeg plana promidžbe može se dodijeliti stručnim službama Udruge, odnosno drugim specijaliziranim institucijama ili tvrtkama. Godišnji proračun promidžbe iznosi 4 kuna po dodjeljenoj oznaci. Promidžbene akcije se moraju provoditi na lokalnom, regionalnom i internacionalnom tržištu.

Mjere i sankcije

Članak 37.

Savjet, na temelju prijedloga Udruge i stručnog mišljenja Povjerenstva, može odlučiti o oduzimanju prava uporabe oznake, uz obrazloženje, i prije isteka važenja Ugovora u slučaju:

- uporabe oznake za vino koji više ne ispunjava uvjete temeljem kojih je oznaka dodijeljena;
- uporabe oznake “BUCAVAC” za vina koja nisu obuhvaćena ugovorom iz članka 35.;
- nedovoljne suradnje s Povjerenstvom, odnosno sprječavanja njegovog rada;
- neispunjavanja financijskih i drugih obveza koje proizlaze iz Ugovora i ovog Pravilnika.

Protiv odluke Savjeta iz prethodnog stavka korisnik oznake može, u roku od 7 dana od dana primitka odluke uložiti žalbu Upravnom odboru Udruge. Odluka Upravnog odbora je konačna. Korisnik oznake kojem je oduzeto pravo uporabe oznake obavezan je prestati koristiti oznaku u roku od 7 dana od dana donošenja konačne odluke, kojom se Ugovor raskida. Vino, koje je označeno znakom, a predmet je odluke o oduzimanju tog prava se treba povući s tržišta u roku od 7 dana. Pravo uporabe oznake se može oduzeti za razdoblje od najmanje godinu do najviše četiri godine, ovisno o ozbiljnosti prekršaja. U slučaju višekratnog ponavljanja kršenja odredbi ovog Pravilnika, Savjet može donijeti odluku o trajnoj zabrani uporabe oznake “BUCAVAC”.

Prijelazne i završne odredbe

Članak 38.

Svi može bitni sporovi između korisnika oznake i nadležnih tijela Sustava dodjele oznake rješavat će se sporazumno, ukoliko ne, onda kod nadležnog suda.

Članak 39.

Ovaj Pravilnik stupa na snagu osam (8) dana nakon usvajanja.

PREDSJEDNIK UDRUGE

Vinogradarski i vinarski pravilnik za dodjelu oznake Bucavac za vino babiĆ, vinogorja Primošten

Članak 1.

Vinogradi na kojima se proizvodi grožde sorte Babić za proizvodnju vrhunskog vina s nazivom BUCAVAC moraju se nalaziti na položaju BUCAVAC veliki ili BUCAVAC-mali.

Članak 2.

Na položaju BUCAVCA formirane su tradicionalne primoštenske vlačice čija površina iznosi od 8,5 do 15 m2, a u istoj je posađeno od 10 do 18 loza. Vlačica je uređena kamenim prizidom širine oko 1 m, a formirana je od viška kamena koji se vadio nakon krčenja. Veličina vlačica i izgled prizida isključivo zavisi o vrsti terena, odnosno o odnosu zemlje i kamena. Razmak sadnje u vlačici je oko 1 do 1,2 m, pa ukupan broj loza na jednom hektaru varira od 4000-8000 loza, što najrječitije govori o mogućoj razlici zemljišta. Red vlačica od vrha do dna vinograda zove se tirada.

Članak 3.

Svaki vinograd na Bucavcu mora biti omeđen suhozidom prema putu, koji omogućuje pristup vinogradu. Na svakom takvom suhozidu postoji otvor „vrata“ za ulazak u vinograd. Vinograd od vinograda je odvojen jednim nešto širim prizidom, a vlasništvo tog prizida je od svakog vinogradara po ½. Takav prizid se uređuje zajednički, a vrlo često služi kao „put“ u vinogradu.

Članak 4.

Na području Bucavca zabranjena je uporaba armature, Isključivo je prisutan niski uzgojni oblik EN GOBLET sa 2-4 reznika, a opterećeni su sa 4-8 rodnih pupova.

Članak 5.

Prvo pljevljenje se obavlja već koncem travnja, kada se odstranjuju nerodne mladice koje su potjerale iz spavajućih pupova. Ovom mjerom povećava se ishranjenost rodnih mladica, a utječe i na zdravstveno stanje i prozračnost loze. Drugo pljevljenje se obavlja desetak dana

prije cvatnje, a tom se prilikom zalamaju odnosno potpuno uklanjaju mladice razvijene iz zaperkovog pupa, ili što je još bolje prikraćivanje na dva lista zbog velike fotosintetske aktivnosti tih listova. Ova radnja prikraćivanja zaperka na dva lista je obveza kod starijih zaperaka, zbog mogućeg oštećenja zimskog pupa. Poslovi kao što su pinciranje, vršikanje (skidanje vrhova pruta) ili defolijacija (otklanjanje 3-4 donja lista na mladici koja nosi grožđe) izvodi se pred početak dozrijevanja grožđa. Ove radnje nisu obavezujuće već imaju savjetodavnu ulogu.

Članak 6.

Zaštita se provodi organizirano, a nadzor nad zdravstvenim stanjem prema ugovoru s Udrugom vinogradara, vinara i maslinara Primošten provodi tvrtka koja je za te poslove registrirana. Prskanje se provodi u pravilu pet puta. I to prvo zimsko, drugo kada je izboj (mladica) dužine oko 6-7 cm, treće se provodi prije cvatnje, četvrto prskanje se provodi nakon cvatnje, i peto se provodi kao prvo ljetno tretiranje. U suradnji s tvrtkom koja nadzire vinograd i isporučuje sredstva za zaštitu nastoji se približiti ekološkoj zaštiti vinograda.

Članak 7.

Povjerenstvo Udruge za nadzor vinograda na Bucavcu voditi će evidenciju o upotrebljenoj količini gnojiva tijekom jedne godine, kako bi se procijenila potrebna prehrana za nadolazeću sezonu. Organizirano će se vršiti analiza tla na Zavodu za ispitivanje tla-Agronomskog fakulteta sveučilišta u Zagrebu. Na osnovi: uporabljenih gnojiva, folijarne prehrane i analize tla moći će se pouzdano utvrditi potrebe za prihranu vinograda. Udruga je donijela odluku da se za korištenje mineralnih gnojiva zabrani, a korištenjem stajnjaka i briketiranog stajnjaka i/ili folijarne prihrane može u potpunosti zadovoljiti potrebu za ishranom loza na Bucavcu.

Članak 8.

Berba. Berba se obavlja u terminima koje strogo određuje povjerenstvo, i to za svaki pojedini vinograd, a određuje se u pravilu na temelju određene suhe tvari u grožđu koja mora iznositi najmanje 21° a najviše 22° po Babou. Berba se obavlja u jutarnjim satima do 11 sati u plastičnim gajbama (oko 20 kg). Grožđe mora biti dopremljeno u vinariji do 12 sati.

Članak 9.

Obveza je vinogradara da detaljno vodi evidenciju o svim radovima u vinogradu

Članak 10.

Prerada grožđa, skladištenje vina, flaširanje i sazrijevanje u bocama mora se obavljati unutar područja vinogorja Primošten. Metode vinifikacije i sve aktivnosti vezane uz vinifikaciju moraju biti u skladu s važećim zakonskim propisima, odnosno takve da omoguću vinu dobivanje karakteristika koje su tipične za babić.

Članak 11.

Zaprimanju grožđa mora biti prisutan član savjeta udruge. Pri zaprimanju grožđe se važe, i određuje suha tvar, ukupne kiseline i pH vrijednost, te određuje zdravstveno stanje grožđa koje mora biti ispravno. Dobivene rezultate dokumentira člana savjeta udruge i vinar.

Članak 12.

Obavezno se provodi selekcija grožđa pri čemu se odvajaju nezreli, oštećeni dijelovi grozda. Potrebno je obaviti odvajanje peteljke s što manjim postotkom peteljke u masulju.

Članak 13.

Savjetuje se upotreba kontrolirane fermentacije (temperatura fermentacije oko 25°C) i upotreba prirodne mikroflore za provođenje fermentacije. Obavezno je provođenje potapanja klobuka tri puta dnevno te nakon početka „burne“ fermentacije (najčešće nakon 2 dana od muljanja) obaviti postupak „delastage“. Duljinja trajanja maceracije je na izboru vinara ali se savjetuje da traje od 9-15 dana, ako se za maceraciju koriste zatvoreni spremnici. Ako se maceracija provodi u otvorenim spremnicima (kacama) savjetuje se otakanje i prešanja nakon završetka fermentacije (između 7 - 9 dana).

Članak 14.

Prešanje se obavlja hidrauličnim ili pneumatskim prešama s maksimalnim pritiskom od 2 atmosfere. Zadnja preševinska frakcija (5% mladog vina) se mora odvajati i odvojeno dozrijevati.

Članak 15.

Mlado vino se obavezno šalje na analizu gdje se određuje koncentracija šećera (mora biti manja od 4g/L), koncentracija ukupnog i slobodnog SO2, te ostalih značajnih fizikalno-kemijskih parametara vina. Obavezno je kontrola provođenja jabučno mliječne fermentacije i u ovoj fazi proizvodnje se savjetuje kontrola populacije kvasca Brettanomyces. Savjetuje se inokuliranje selekcioniranih bakterija odgovornih za jabučno-mliječnu fermentaciju. Dobivene analize se arhiviraju i sastavni su dio zahtjeva za dodjelu znaka.

Članak 16.

Obaveza je dozrijevanje vina u hrastovim bačvama (volumena od 225-400 litara) u trajanju od najmanje 1 godine. Hrastove bačve smiju biti stare najviše tri godine.

Članak 17.

Vino se smije puniti u boce nakon 18 mjeseci od datuma završetka berbe.

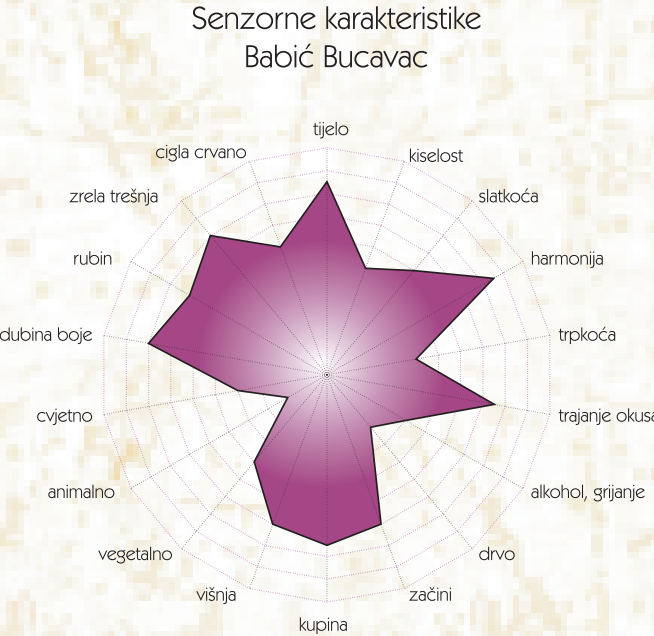
Članak 18.

Fizikalno kemijski parametri koje vino mora zadovoljiti

PARAMETAR	MIN.	MAX.
Alkohol (vol. %)	14	15
Suhi ekstrakt (g/L)	33	40
Reducirajući šećer (g/L)	0	4
Ukupna kiselost (g/L, kao vinska)	5	6
pH	3,75	3,9
Hlapljiva kiselost (g/L, kao octena kiselina)	0,6	0,99
Jabučna kiselina (g/L)	0	0
Ukupni SO ₂ (mg/L)	-	99

Članak 19.

Senzorne karakteristike vina označeno kao Babić Bucavac treba imati karakteristike prikazana na paukovoj mreži. Senzorna svojstva vina mogu odstupati 15 % od prikazanog dijagrama.



O vinu Babić



Babić je izvrsna sorta koja je u dobrim rukama očito sposobna doseći većini nedostižan nivo kvalitete rezervirane za sorte poput Syraha iz doline Rhone ili Merlota iz St.Emiliona. Vinarija Gracin je pokazala da je Babić sorta koja u škrtom prmoštenskom kršu može roditi vino ravnopravno vinima najprestižnijih svjetskih sorata. Babić je sorta čiji spomen izaziva poštovanje ljubitelja vina.

Prvo što se na spomen Babića većini ukaže je slika kamene prmoštenske "čipke" (položaj Bucavac), toliko puta viđena na raznim reklamama i turističkim propagandnim spotovima. Ta slika ustvari krasno dočarava kakve uvjete treba Babić da bi se od njega proizvelo vrhunsko vino. Plodno tlo poput Ravnih Kotara, kaštelanskih polja ili polja iz dalmatinske Zagore nije osobito uspješno kod uzgoja ove sorte. Slično kao i Plavac mali, Babić treba što škrtije tlo, izloženost suncu i male prinose, a ima i jednu karakteristiku koja ga potencijalno čini uspješnijim od slavnog rođaka.

Babić usprkos ljetnim vrelinama i užarenom kamenu ispod njega uspješno čuva idealni omjer kiselina koja mu u konačnici daju harmoničniji ton i nešto življi karakter. Prosječni Babić nije osobito atraktivan na prvi dojam zbog srednje ili slabo izraženih aroma u kojima, kada su primarne, prevladavaju herbalne note i kupine. Međutim, kada je grožđe dobro dozrelo, voćnim aromama naglo raste udio, a kada se još dozrijevanje vina vrši u hrastovim bačvama, arome postaju kompleksne i vrlo ugodne. To je inače karakteristika još nekih velikih sorti poput Syraha. Babić se ne bi smio proizvoditi kao lagano vino. Njegove se povišene kiseline fantastično uklapaju s visokim alkoholom i zrelim taninima, pa tijelo tada postaje puno i vrlo snažno, ali istovremeno pitko i slasno. Manji bi alkohol prouzročio tanje tijelo, kiseline bi iskočile, vino bi bilo, doduše, osvježavajućeg karaktera, ali neuravnoteženo i prazno. Obzirom na to da mu primarne arome nisu cvjetne, kod dozrijevanja u drvu po pitanju aroma nema što izgubiti, puno dobiva kroz pozitivan utjecaj paljenog drva na eventualno preizražene tanine. Punoća se dodatno naglašava uz malolaktičnu fermentaciju koja ublažava kiseline i konačno zaokružuje ekstremne vrijednosti koje takvo vino prirodno posjeduje.

Sastavni dio pravilnika o proizvodnji Babića označenog s robnom markom „Bucavac“ je i opis aroma koji najbolje ocrtava slijedeća slika.

Senzorne karakteristike Babić Bucavac

