

Sveučilište u
Zagrebu

Agronomski
fakultet

Zavod za
vinogradarstvo
i vinarstvo

1939 ■



Jazbina

Vina iz
srca
Zagreba

Vina iz srca Zagreba





Povijest

U sastavu Agronomskog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu već više od sedamdeset godina djeluje pokušalište „Jazbina“. Naime, već pri osnivanju Gospodarsko-šumarskog fakulteta, kako se tada zvalo današnji Agronomski fakultet, njegovi su utemeljitelji bili svjesni potrebe opremanja prikladnog gospodarstva za eksperimentalni rad i zornu nastavu koja je nužna u obrazovanju svakog agronoma. S tom svrhom nabavljeno je gospodarstvo u Maksimiru na lokaciji na kojoj se i danas nalazi sklop fakultetskih zgrada kao i pokusna polja za istraživanje ratarskih, povrtlarskih i krmnih kultura. No, razvojem voćarstva i vinogradarstva bilo je potrebno da se fakultet razvije i u tim područjima znanstveno-istraživački rad, te da slušači poljoprivrednog odsjeka budu dobro uvedeni i u sve praktične radove na tom području. Kako, s obzirom na njegov smještaj, na fakultetskom do-

bru Maksimir nije bilo prikladnih površina, 1939. godine nabavljen je posjed zvan Jazbina udaljen oko 3,5 km od fakultetskih zgrada. Posjed je smješten na blagim padinama Medvednice okrenutim jugu i jugozapadu s najvišom točkom na 302 m nadmorske visine, po svemu prikladan za voćarsku i vinogradarsku proizvodnju. Od nabave „Jazbine“ pa sve do 1960. ona je izgrađivana u prvom redu kao nastavni i eksperimentalni objekt. Za tu namjenu podignuti su voćnjaci s različitim vrstama voća, te vinogradi različitih sorata i uzgojnih oblika. Zbog nedostatka financijskih sredstava nije kasnije bilo značajnijih ulaganja u Jazbinu pa su nasadi postupno starjeli i propadali. Godine 1995. pristupa se stoga sustavnoj revitalizaciji objekta, sade se novi vinogradi i obnavljaju gospodarske zgrade, te vinogradarsko-vinarsko pokušalište poprima današnju oblik.



Jazbina danas

„Jazbina“ je i danas prije svega znanstveno-nastavni poligon i njezina je osnovna zadaća edukacija studenata, budućih stručnjaka, i istraživanja iz područja vinogradarstva i vinarstva. Pokušalište pruža jedinstvenu mogućnost stjecanja praktičnih znanja, te se za studente Agronomskog fakulteta ovdje organiziraju vježbe kao i obavezna stručna praksa. Praktična nastava u vinogradu i podrumu uz stjecanje novih vještina dobrodošla je prilika i za izlazak iz fakultetskih dvorana u prirodu i neformalno druženje. Ne čudi stoga što je generacijama studenata koje su završile Agonomski fakultet boravak u Jazbini ostao u lijepoj uspomeni.

Na pokušalištu se studenti mogu upoznati i s velikim brojem različitih genotipova loze. Tako su u dijelu vi-

nograda posađene tipične i gospodarski važne sorte za ovo uzgojno područje, neke stolne sorte, međuvrtni križanci, te manji matični nasad različitih loznih podloga. Uz to, ovdje je smještena i „Nacionalna kolekcija autohtonih sorata vinove loze“, koja danas broji 120 genotipova, a podignuta je s ciljem očuvanja svih preostalih hrvatskih sorata vinove loze, osobito onih najugroženijih pa su na taj način spašene od izumiranja.

Na pokušalištu se nalaze gospodarske zgrade u kojima je opremljen vinski podrum sa prostorom i opremom za primarnu preradu grožđa, doradu i punjenje vina. Podrum je opremljen inox tankovima sa rashladnim sustavom te hrastovim bačvama za dozrijevanje vina.

Za potrebe znanstveno istraživačkog rada na objektu se nalazi i manji eksperimentalni podrum sa suvremenom sustavom za mikro i mini vinifikaciju, koji omogućava kontrolirane i ujednačene uvjete za pokusna vina te je stoga prikladan za enološku evaluaciju sorata i klonova, kao i provođenje različitih tehnoloških pokusa.

Iako je pokušalište u nadležnosti Zavoda za vinogradarstvo i vinarstvo, čiji nastavnici i suradnici ovdje provode najveći broj istraživanja, pokušalište je otvoreno i svim ostalim zaposlenicima Fakulteta, pa se ovdje uspješno provode i interdisciplinarna istraživanja u suradnji sa stručnjacima iz područja zaštite bilje, genetike i oplemenjivanja, mikrobiologije kao i različitih drugih područja vezanih uz lozu i vino.

U dvorištu pokušališta nalazi se zgrada s učionicom u kojoj se održava nastava, različite edukativne radionice i prigodna kušanja vina za goste Fakulteta i Sveučilišta, a kako je „Jazbina“ dio „Vinske ceste grada Zagreba“, uz prethodnu najavu ovdje mogu kušati vina i drugi zainteresirani.

Za reprezentativne potrebe Fakulteta uređene su na pokušalištu dvije tradicijske drvene kućice uz koje je smještena i stara „hrvatska preša“.



Vina pokušališta „Jazbina“

Slikoviti obronci Zagrebačke gore izvrsno su stanište za uzgoj vinove loze, pa se na pokušalištu tradicionalno proizvode vina visoke kakvoće. Na pokušalištu je zasađeno gotovo 10 hektara vinograda, a najzastupljenije sorte su Traminac, koji na ovom lokalitetu tradicionalno daje iznimnu kakvoću, Graševina i Chardonnay. Najmlađi dio vinograda, u skladu sa trendom povećane potražnje za crnim vinima zasađen je sortama poput Pinota crnog, Merlota, Cabernet Sauvignona, Zweigelta i dr. Ove su sorte osnova za proizvodnju više tipova vina, od kojih većina nosi imena vezana uz povijest grada Zagreba, odnosno likove iz romana zagrebačkih pisaca Augusta Šenoa i Marije Jurić Zagorke. Zbog svoje zlatnožute boje Traminac je stoga nazvan „Zlatarovo zlato“, Graševina nosi ime „Dore Krupićeve“, a „Crni vitez“ i „Kontesa Nera“ mješavine su crnih sorata. U dobrim vinogradarskim godinama ovdje se proizvode i predikatna vina, poput kasne berbe, izborne berbe bobica ili ledenog vina, a posljednjih godina i pjenušci „Bela“ i „Crvena Katarina“.

Ljubav i predanost kojom studenti, nastavnici i djelatnici pokušališta proizvode i njeguju vina ogleda se u njihovoj kakvoći koja vrlo brzo osvoji sve koji ih imaju prilike kušati pa oni postaju redoviti posjetitelji pokušališta i uživatelji njegovih vina. Vina u najvećoj mjeri služe za reprezentativne potrebe Agronomskog fakulteta, a gotovo da i nema značajnije proslave na ostalim fakultetima Sveučilišta u Zagrebu gdje se ne nazdravlja našim vinima. No, „vina iz srca Zagreba“, kako ih rado nazivamo, poznata su i dostupna vinskim znalcima i ljubiteljima i izvan sveučilišne zajednice, te ih se može kušati i nabaviti na samom pokušalištu, a uskoro i u boljim vinotekama i zagrebačkim restoranima.

Na obroncima
Zagrebačke gore
smješteno je
Vinogradarsko-vinarsko
pokušalište Jazbina.
Utemeljeno je 1939.
godine s nakanom
edukacije studenata
Agronomskog fakulteta.
U vrsnim vinima osjetit
ćete ljubav i predanost
kojom su ih odnjegovali
studenti, nastavnici i
djelatnici pokušališta.



Dora Krupićeva

Dora Krupićeva ime je jazbinske Graševine, koja je najčešće suho vino, svijetle, zelenkasto-žute boje. Miris je sortni, diskretan ali prepoznatljiv, vrlo ugodan, po karakteru obično cvjetni. Srednje je jačine i punoće, ali svježije i harmonično, ugodne, sortno karakteristične gorčine. Ovo će se vino izvrsno sljubiti uz široku paletu jela kontinentalne i mediteranske kuhinje, posebice s pilećim i purećim mesom, te bijelom ribom.

Na obroncima
Zagrebačke gore
smješteno je
Vinogradarsko-vinarsko
pokušalište Jazbina.
Utemeljeno je 1939.
godine s nakanom
edukacije studenata
Agronomskog fakulteta.
U vrsnim vinima osjetit
ćete ljubav i predanost
kojom su ih odnjegovali
studenti, nastavnici i
djelatnici pokušališta.



Chardonnay

Chardonnay, jedna od najpoznatijih svjetskih sorata i u Jazbini pokazuje mnoge svoje vrline. Vodeća je i vrlo zahvalna sorta, kako u vinogradu, tako i u podrumu. Vino je bogato i puno, visokog alkohola i nešto intenzivnije, istaknute žute boje. Miris je osrednjeg intenziteta, ali sortno prepoznatljiv, cvjetno - voćnog karaktera, ugodan. Kako sorti i dolikuje, ovo je snažno karakterno vino, dominantnog i jakog tijela, ali uravnoteženo i pitko, mekanog, dugog završetka. Chardonnay je vrlo prikladan za razna jela od mesa i plodova mora, ali će se također dobro spojiti i sa zahtjevnijim okusima divljači i suhomesnatih proizvoda.

Na obroncima
Zagrebačke gore
smješteno je
Vinogradarsko-vinarsko
pokušalište Jazbina.
Utemeljeno je 1939.
godine s nakanom
edukacije studenata
Agronomskog fakulteta.
U vrsnim vinima osjetit
ćete ljubav i predanost
kojom su ih odnjegovali
studenti, nastavnici i
djelatnici pokušališta.



Chardonnay *barrique*

Chardonnay

barrique je varijacija dobivena šestomjesečnim odležavanjem u posebnim, tzv. *barrique* bačvicama. Krasi ga intenzivna i prepoznatljiva aroma zrelog i suhog voća, te vanilije i paljene hrastovine. Ovaj način dozrijevanja doprinosi i posebnosti okusa, pa je osim punoće i snažnog tijela ovom vinu svojstvena i zaobljenost, kremasti i pomalo uljnati okus koji dugo ostaje u ustima. Preporuča se uz jela od raznih vrsta mesa, hladna predjela i sireve.

Na obroncima
Zagrebačke gore
smješteno je
Vinogradarsko-vinarsko
pokušalište Jazbina.
Utemeljeno je 1939.
godine s nakanom
edukacije studenata
Agronomskog fakulteta.
U vrsnim vinima osjetit
ćete ljubav i predanost
kojom su ih odnjegovali
studenti, nastavnici i
djelatnici pokušališta.



Zlatarovo zlato

Vino Zlatarovo zlato

na najbolji način potvrđuje da je Jazbina izuzetan terroir za Traminac, koji se ovdje tradicionalno uzgaja, a i danas je među vodećim sortama. Odlikuje se slamnato žutom do zlatnom bojom, te izraženom sortnom aromom. Bogatstvo mirisa prožima se sa punoćom i dugotrajnošću okusa što ovom vinu daje posebnu vrijednost. Najčešće u polusuhoj varijanti dobro će se složiti uz deserte, laganija bijela mesa, ribu i rakove, posebice uz slađe umake. Kako je Traminac u mnogo čemu polivalentna sorta, svoje mjesto na stolu može naći i kao iznimno ugodan aperitiv.

Na obroncima
Zagrebačke gore
smješteno je
Vinogradarsko-vinarsko
pokušalište Jazbina.
Utemeljeno je 1939.
godine s nakanom
edukacije studenata
Agronomskog fakulteta.
U vrsnim vinima osjetit
ćete ljubav i predanost
kojom su ih odnjegovali
studenti, nastavnici i
djelatnici pokušališta.



Kontesa Nera *cuvée*

Kontesa Nera

cuvée, vrlo je zanimljivo vino dobiveno od ukupno 5 kvalitetnih kontinentalnih crnih sorata, s dominantnim udjelom Pinota crnog. Žive je, rubinski crvene boje, izraženog voćnog mirisa i mekanog, dopadljivog okusa. Dozrijevanjem u hrastovim bačvama postignuta je ravnoteža okusa i mirisa pri čemu se arome suhog voća i vanilije prožimaju sa slašću i punoćom okusa. Pasati će uz jednostavnija, ali i zahtjevnija jela od mesa, prženu i pečenu ribu, te različite vrste sireva.

Na obroncima
Zagrebačke gore
smješteno je
Vinogradarsko-vinarsko
pokušalište Jazbina.
Utemeljeno je 1939.
godine s nakanom
edukacije studenata
Agronomskog fakulteta.
U vrsnim vinima osjetit
ćete ljubav i predanost
kojom su ih odnjegovali
studenti, nastavnici i
djelatnici pokušališta.



Crni
vitez
cuvée

Crni vitez *cuvée*,
moćno je vino intenzivne
je rubin - crvene boje, ugodnog,
izraženog voćnog mirisa pomiješanog
sa diskretnim tonovima suhog voća,
vanilije i začina. Vino u najvećoj mjeri očituje
visoki potencijal položaja i sorata, u kojima
se udjelom i karakteristikama ističu Cabernet
sauvignon i Merlot. Odležavanjem u barrique
bačvama osigurani su mekani tanini, bogati
ekstrakt i podatne kiseline što daje ovom vinu
prepoznatljivu harmoničnost i punoću okusa.
Prijeti će uz jela jačega okusa, primjerice od
crvenog mesa i divljači. Jednako tako
je izvrstan pratitelj suhomesnatih
proizvoda, te sireva intenzivnijeg
mirisa i okusa.

Na obroncima
Zagrebačke gore
smješteno je
Vinogradarsko-vinarsko
pokušalište Jazbina.
Utemeljeno je 1939.
godine s nakanom
edukacije studenata
Agronomskog fakulteta.
U vrsnim vinima osjetit
ćete ljubav i predanost
kojom su ih odnjegovali
studenti, nastavnici i
djelatnici pokušališta.



Traminac
izborna
berba
prosušenih
bobica

Traminac
ledeno vino

Traminac izborna berba prosušenih bobica

desertno je vino dobiveno od prezrelog i prirodno prosušenog grožđa u vinogradu, a spada u najvišu kategoriju predikata. Krasi ga intenzivna zlatno žuta do jantarna boja, te intenzivna i vrlo bogata aroma suhog voća, grožđica, meda i plemenite plijesni. Okus je također bogat i snažan, vrlo kompleksan i ugodan, punog tijela, karakteristične slatkoće i vrlo dugog završetka. I ovo će vino prijati uz mnoga slatka jela, ali i kao aperitiv.

Traminac ledeno vino

posebna je kategorija predikatnog vina koje se dobiva od grožđa branog i prerađenog na temperaturi nižoj od -7°C . Izrazite je zlatno žute do jantarne boje, vrlo intenzivnog, raskošnog mirisa i okusa. Savršen spoj aroma sorte, prezrelog grožđa i plemenite plijesni stapa se na najbolji način s bogatstvom okusa – to je gusto, puno, aromatično i zavodljivo slatko vino, koje nikoga ne ostavlja ravnodušnim. Pije se u raznim prigodama, od aperitiva i zdravica do najslađih desertnih jela, ali ekspresija njegovih karakteristika je toliko jaka i duga da se obično pije na kraju, kao posljednje vino u nizu.

Na obroncima
Zagrebačke gore
smješteno je
Vinogradarsko-vinarsko
pokušalište Jazbina.
Utemeljeno je 1939.
godine s nakanom
edukacije studenata
Agronomskog fakulteta.
U vrsnim vinima osjetit
ćete ljubav i predanost
kojom su ih odnjegovali
studenti, nastavnici i
djelatnici pokušališta.

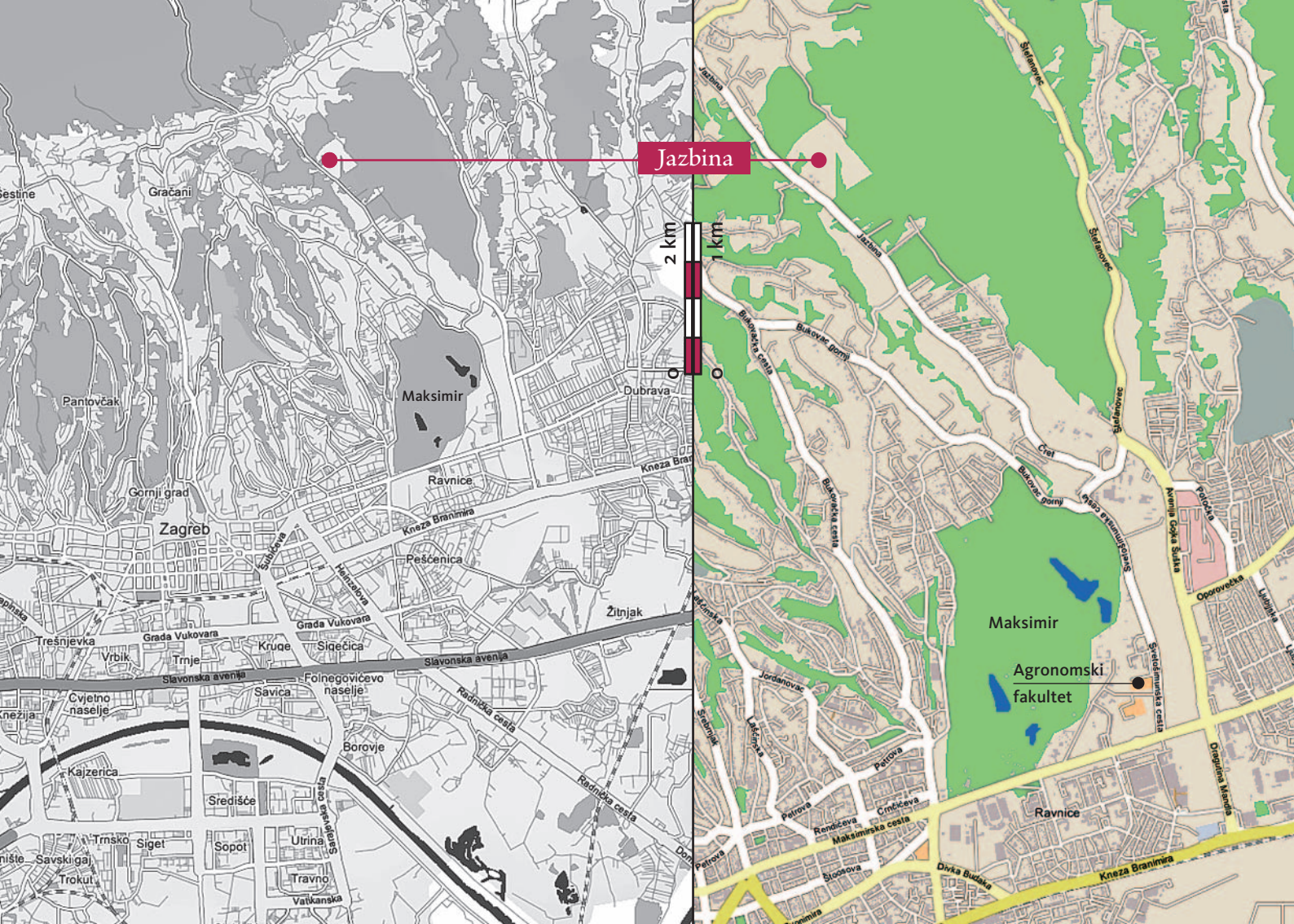


Vina iz srca Zagreba

Vina iz srca

Zagreba obuhvaćaju u pojedinim godinama ponudu vina od manje zastupljenih sorata na pokušalištu – Sauvignon, Manzoni, Muškat bijeli i Rizling rajnski. U pravilu su to suha, svježa i lepršava, ali skladna vina dobivena zasebnom vinifikacijom grožđa tih kultivara. Žive su zelenkasto-žute do žute boje, prepoznatljive sortne arome i harmoničnog, punog okusa, pa možemo reći da vjerno reprezentiraju sortu i vrsnoću položaja Jazbina.

Pristajati će dobro uz mnoga jela kontinentalne i mediteranske kuhinje.



Jazbina

2 km
1 km

Maksimir
Agronomski
fakultet

Zagreb

Maksimir

Ravnice

Grada Vukovara

Ravnice

Ravnice

Grada Vukovara

Kneza Branimira

Kneza Branimira

Slavonska avenija

Slavonska avenija

Kneza Branimira

Slavonska avenija

Slavonska avenija

Kneza Branimira

Središće

Ravnice

Kneza Branimira

Sopot

Ravnice

Kneza Branimira

Travno

Ravnice

Kneza Branimira

Vatikanska

Ravnice

Kneza Branimira

Sveučilište u Zagrebu
Agronomski fakultet
Zavod za vinogradarstvo i vinarstvo
Svetošimunska 25, 10000 Zagreb, Hrvatska
t (01) 23 9 3863 **f** (01) 239 3893
e vitis@agr.hr

Vinogradarsko vinarsko pokušalište Jazbina
Jazbina 142, 10000 Zagreb, Hrvatska
t (01) 234 2011
m 098 983 0047, 098 405 365
e jazbina@agr.hr

OIB 76023745044
Matični broj: 3283097
IBAN HR1823600001101221840
www.agr.hr

Izdavač Sveučilište u Zagrebu
Agronomski fakultet, Zavod za
vinogradarstvo i vinarstvo **Autori teksta**
Jasminka Karoglan Kontić, Ana Jeromel,
Edi Maletić **Autori fotografija** Edi
Maletić, Darko Preiner **Oblikovanje**
Dragan Tupajić **Tisak** Motiv, Zagreb
Naklada: 1000 **Prvo izdanje** 2010. godine