

Decanter®



Kvarner Wines

on Decanter
World Wine Awards



MINISTARSTVO POLJOPRIVREDE
SUMARSTVA I RIBARSTVA

primorsko
goranska
županija



TURISTIČKA ZAJEDNICA
KVARNERA
Raznolikost je lijepa

EUROPEAN REGION OF GASTRONOMY
KVARNER AWARDED 2026





MINISTARSTVO POLJOPRIVREDE
ŠUMARSTVA I RIBARSTVA

Izuzetna mi je čast i zadovoljstvo ovom prilikom istaknuti trud i predanost kvarnerskih vinara koji se iz godine u godinu pretaju u vrhunska vina prepoznata i cijenjena na svjetskoj razini. Vina proizvedena od autohtonih kvarnerskih sorti vinove loze nisu samo ponos Kvarnera, već i snažan promotor hrvatske enologije, utemeljene na razvoju kvalitete s posebnim naglaskom na očuvanje i valorizaciju autohtonih sorata.

Hrvatska, zahvaljujući raznolikim klimatskim i pedološkim uvjetima, raspolaže bogatstvom autohtonih sorti, a one kvarnerske poput žlahtine, beline i sansigota (domaći sinonim sušćan) svrstavaju ovo područje među najznačajnije vinske destinacije naše zemlje. Upravo to bogatstvo autohtonih sorata daje hrvatskom vinarstvu njegov jedinstven pečat i čini čvrst temelj za proizvodnju vina sa zaštićenim oznakama izvornosti, kojih danas imamo čak 18.

Kvarner se svojom bogatom kulturnom baštinom, prirodnim bogatstvima i krajolikom koji ostavlja bez daha uz iznimnu eno-gastronomsku ponudu afirmirao kao nezaobilazna destinacija za sve ljubitelje vrhunske kvalitete.

Područje Kvarnera, posebice ono uže područje oko Bakra, još je do početka

prošloga stoljeća imalo zabilježena pravila i propisima regulirana prava za proizvodnju pjenušavog vina, a način na koji se odvijala proizvodnja na strmim terasastim, možemo reći povijesnim položajima i danas ostavlja bez daha.

Ministarstvo poljoprivrede, šumarstva i ribarstva kontinuirano podupire vinski sektor. U okviru Strateškog plana Zajedničke poljoprivredne politike za razdoblje 2023. – 2027. osigurano je 10,41 milijun eura godišnje kojima nastojimo našim vinarima omogućiti daljnji razvoj, modernizaciju i jaču prisutnost na domaćem i međunarodnom tržištu.

Očuvanje tradicije i promicanje kvalitete hrvatskih vina od iznimne je važnosti. Naši vinogradari i vinari, stvarajući vina koja osvajaju najviša priznanja, postaju ambasadori Lijepe Naše na svjetskoj sceni. Njihova vina nisu samo dokaz izvrsnosti hrvatske proizvodnje, već i najbolji pokazatelj uspješnosti ulaganja, znanja i rada u ovom iznimno važnom sektoru.

Čestitam svim našim vinarima i vinogradarima na njihovim postignućima.

David Vlačić

Potpredsjednik Vlade i ministar
poljoprivrede, šumarstva i ribarstva

Prekretnica za Kvarner

Izuzetno sam ponosan na nagrade koje osvajaju vina s Kvarnera, od našeg međunarodnog ocjenjivanja Kvarner International Wine Trophy u Vrbniku do najprestižnijih svjetskih ocjenjivanja Decanter World Wine Awards i Concours Mondial de Bruxelles. U prvom redu ponosan sam na činjenicu da je velika većina nagrada pristigla za vina od autohtonih sorti vinove loze Kvarnera, što je i nama vinarima poruka da nastavimo raditi i širiti vinograde s autohtonim sortama vinove loze. Slanje vina na ocjenjivanje vina kako bi se potvrdila kvaliteta proizvoda jedan je od tri glavna marketinška alata za komunikaciju i pozicioniranje brenda. Vjerujem da će tome doprinijeti i naši novi projekti Quarner Quality i Kvarner Wines Route. Bitno je HoReCa tržištu i vinskim profesionalcima predstaviti ono najbolje s Kvarnera kako bi se ova specifična i rijetka vina našla na vinskim kartama najboljih restorana u čemu je izuzetno bitna i široka podrška u prvom redu Ministarstva poljoprivrede, šumarstva i ribarstva, Primorsko – goranske županije i Turističke zajednice Kvarnera, te činjenica našeg angažmana u projektu Kvarner – Europska regija gastronomije 2026.

Naš novi projekt, nacionalno, međunarodno, profesionalno i neovisno ocjenjivanje vina Kvarner International Wine Trophy predstavlja prekretnicu za Kvarner jer kroz njega stvaramo prepoznatljiv brend koji će našu vinsku ponudu predstaviti svijetu. Pokretanjem ovoga brenda zaokružujemo marketinšku vinsku priču Kvarnera uz postojeće brendove Udruženje Kvarner Wines, Kvarner International Wine Festival, Kvarner Quality i Kvarner Wines Route, te postavljamo temelje za vinsku budućnost regije.

Anton Brusić, mag.ing.agr.

Predsjednik Udruženja Kvarner Wines



Decanter

Decanter je renomirani britanski časopis i globalni medijski brend specijaliziran za vino, vinsku kulturu i vinske kritike. Osnovan je 1975. godine u Londonu i od tada se profilirao kao jedan od najuglednijih i najutjecajnijih izvora vinskih informacija u svijetu. Časopis se objavljuje, uz mrežno, i mjesečno i dostupan je u više od 90 zemalja, s tiražom od oko 40.000 primjeraka. Publiku čine enolozi, sommelijeri, vinoljupci i kolekcionari vina, ali i profesionalci iz industrije. Sadržaj Decantera uključuje recenzije vina i vinskih regija, intervju s vodećim svjetskim vinarima, kao i edukativne članke o vinskim stilovima, sortama grožđa, terroiru i aktualnim trendovima u industriji. Njihovi recenzenti, među kojima su brojni Masters of Wine i Master Sommeliers, ocjenjuju vina na bodovnoj skali do 100, pri čemu se njihove ocjene smatraju referentnima i često utječu na tržišni uspjeh i reputaciju pojedinih vina i proizvođača.



Decanter World Wine Awards (DWWA)

Jedan od ključnih segmenata Decanterove djelatnosti je organizacija međunarodnog vinskog natjecanja Decanter World Wine Awards (DWWA), pokrenutog 2004. godine, koji se smatra najvećim i najutjecajnijim vinskim natjecanjem na svijetu.

Na DWWA 2025. godine pristiglo je preko 16.000 vina iz 57 zemalja, a ocjenjivanje je provelo 248 sudaca iz 35 zemalja, uključujući 72 Masters of Wine i 22 Master Sommeliers. Vina se ocjenjuju u strogo kontroliranim uvjetima, slijepo (blind tasting), kroz više faza žiriranja. Nagrade se dodjeljuju u sljedećim kategorijama: brončana medalja (86–89 bodova), srebrna medalja (90–92 bodova), zlatna medalja (93–96 bodova), platinasta medalja (97–100 bodova) i Best in Show – iznimna vina koja se izdvajaju i među dobitnicima platine (obično ih je oko 50 godišnje).

DWWA nagrade imaju velik utjecaj u vinskom svijetu jer medalje značajno povećavaju vidljivost, potrošačko povjerenje i tržišnu vrijednost vina. Mnogi vinari s ponosom ističu priznanja na etiketama i promotivnim materijalima.



Hrvatski uspjesi na DWWA

Hrvatska vina posljednjih godina redovito osvajaju priznanja na DWWA-u, potvrđujući sve veći međunarodni ugled hrvatskih vinara. Na primjer, na Decanter World Wine Awards 2025 hrvatska vina osvojila su 14 zlatnih i jednu platinastu medalju. Ovogodišnji rezultati predstavljaju značajan napredak u odnosu na 2024. godinu, kada je Hrvatska osvojila 11 zlatnih odličja. Uz zlatne medalje, čak 255 hrvatskih vina dobilo je srebrne medalje, što potvrđuje širinu, dosljednost i regionalnu raznolikost domaće vinske scene. Posebno vrijedi istaknuti i da su među sucima bila trojica hrvatskih vinskih stručnjaka, što dodatno potvrđuje rastući utjecaj Hrvatske u međunarodnoj vinskoj zajednici.

Kvarnerski Decanteri u 2025.

- Pjenušac Amfora 365 Brut, 2018., Plovanić vina, 90 bodova**
- Biser Žlahtina, Brut, 2023., Kuća vina Ivan Katunar, 89 bodova**
- Sansigot, 2020., Kuća vina Ivan Katunar, 89 bodova**
- Cabernet Sauvignon, 2022., Gospoja, 89 bodova**
- Žlahtina Sv. Duh, 2022., Gospoja, 88 bodova**
- 1288 Brut, 2019., Pavlomir, 88 bodova**
- Žlahtina, 2024., Pavlomir, 87 bodova**
- Belica MI2, 2022, Plovanić vina, 87 bodova**
- Rose, 2023., Kuća vina Ivan Katunar, 87 bodova**
- Cabernet Sauvignon, 2022., Pavlomir, 87 bodova**
- Zlatna Vrbnička Žlahtina, 2024., PZ Vrbnik, 86 bodova**
- Malvazija, 2023., Vina Mandić, 86 bodova**



Pjenušac Amfora 365 Brut, 2018., Plovanić vina

Decanter
90
bodova

Sorta grožđa:	pinot sivi
Kategorija:	Vrhunsko pjenušavo vino
Vinogorje:	Opatijsko-riječko-vinodolsko vinogorje
Vinograd:	Šporova jama
Starost vinograda:	22 godine
Nadmorska visina vinograda:	320 m
Položaj vinograda:	jugoistočni
Sastav zemlje:	crvenica smeđecrvene boje
Vinifikacija:	8 mjeseci maceracija u amforama, zatim 2 godine u drvenim bačvama te potom klasična metoda vrenja u boci
Dozrijevanje:	2 godine na kvascima
Sadržaj alkohola:	14 % vol
Ukupna kiselina:	6,3 g/L
Neprovreli šećer:	8,0 g/L
Veličina boce:	0,75 l
Temperatura serviranja:	6 °C
Potencijal odležavanja:	Čuvati ih obavezno polegnute u tamnom na stabilnoj i niskoj temperaturi. Preporučuje se konzumirati.



“Duboke narančaste boje, vrlo sitnih mjehurića, bogato i kompleksno. Naglašenih tercijarnih aroma na sušene smokve, pečene jabuke, marcipana, arancine, sušeno mediteransko bilje poput timijana i origana, u okusu koncentrirano primjetna prisutnost tanina, u finišu dolaze do izražaja fini sočni kremasti perlaž te lagana orašasta nota.

🍴 Tvrdi sir, domaća jetrena pašteta, domaći pršut, panceta i tvrda salama (ne dimljeno). Beefsteak i povrće sa žara.

🍷 14% vol

🌡️ 6 °C

🍷 0,75l

Belica MI2, 2022, Plovanić vina

Decanter
87
bodova

Sorta grožđa:	erdić, divjaka, mejsko belo, jarbola, brajkovac i malvazija
Kategorija:	kvalitetno vino
Vinogorje:	Opatijsko-riječko-vinodolsko vinogorje
Vinograd:	Pilipovo i Njiva
Starost vinograda:	Pilipovo (10 godina), Njiva (do 50 godina)
Nadmorska visina vinograda:	300 m
Položaj vinograda:	južni
Sastav zemlje:	crvenica smeđecrvene boje
Vinifikacija:	Fermentacija na vlastitim kvascima, duža maceracija
Dozrijevanje:	1 godinu u rabljenim barrique bačvama
Sadržaj alkohola:	12,5 % vol
Ukupna kiselina:	6,0 g/L
Neprovreli šećer:	3,0 g/L
Veličina boce:	0,75 l
Temperatura serviranja:	12-14 °C
Potencijal odležavanja:	Vino ima potencijal čuvanja.



“Zlatno žute boje, intenzivnog i kompleksnog mirisa na bijeli papar, drvo te zrelije voće poput breskve, jabuke, korice naranče te herbalnih nota mediteranskog bilja. Na nepcu je suho, koncentrirano i punijeg tijela, osjeti se prisutnost finih tanina. Djeluje mekano i zaokruženo.

🍴 Rižoto s kvarnerskim škampima i tjestenina s tartufima

🍷 12.5% vol

🌡️ 12-14 °C

🍷 0,75l

OPG PLOVANIĆ VINA

Plovanić

Šporova jama 7, 51215 Kastav

tel_ 0912527795

0917512891

email_ info@plovanic-vina.hr

web_ www.plovanic-vina.hr

Facebook_ OPG Plovanić vina

Instagram_ plovanic.vina



Biser Žlahtine, Brut, 2023., Kuća vina Ivan Katunar

Decanter
89
bodova

Sorta grožđa:	žlahtina
Kategorija:	pjenušavo vino
Vinogorje:	Krčko vinogorje
Vinograd:	Vrbničko polje
Starost vinograda:	25 godine
Nadmorska visina vinograda:	70 m
Položaj vinograda:	Vrbničko polje
Sastav zemlje:	ilovasto tlo
Vinifikacija:	ručna selekcija grožđa, maceracija 12-24 sata, fermentacija
Dozrijevanje:	na kvascima 9 mjeseci u inoxu
Sadržaj alkohola:	12,4 % vol
Ukupna kiselina:	6,2g/L
Neprovreli šećer:	9,2g/L
Veličina boce:	0,75 l
Temperatura serviranja:	6-8 °C
Potencijal odležavanja:	konzumacija se preporučuje u razdoblju od 2 godine dok vino zadržava voćni bouquet.
Nagrade:	PAR Wine Award International 2024.: ZLATO (DE), Concours International de Lyon 2023.: ZLATO (Best in category) (FRA), The Flute Stars: ZLATO: najbolji hrvatski pjenušac (tankovska metoda) 2021. (HR), 50 Great Sparkling Wines of the World: SREBRO 2021., 2022. (SP), PAR Wine Award International 2021.: ZLATNO (DE), VINA od DAVNINA: srebro 2018.,2019.,2020.,2021. (HR)



“ Svjetlije slamnate boje, profinjenih čistih mirisa breskve, zelene jabuke, kruške te cvjetnih mirisa. Delikatnog perlaža i vrlo ugodne svježine. Hrskavo je pitko s brojnim sitnim mjehurićima koji su sitni i dobro integrirani te kremaste teksture.

Savršen kao aperitiv, ali se jako dobro sljubljuje sa školjkama, ribom i raznim morskim delicijama

12.4% vol 6-8 °C 0,75l

Sansigot, 2020., Kuća vina Ivan Katunar

Decanter
89
bodova

Sorta grožđa:	sansigot
Kategorija:	suho crveno vino
Vinogorje:	Krčko vinogorje
Vinograd:	Mestinjak
Starost vinograda:	20 godina
Nadmorska visina vinograda:	100 m
Položaj vinograda:	ilovasto tlo
Sastav zemlje:	pjeskovita crvenica
Vinifikacija:	ručna selekcija grožđa, maceracija 7-10 dana, fermentacija
Dozrijevanje:	2 godine u drvenim bačvicama od 225 L
Sadržaj alkohola:	13,1 % vol
Ukupna kiselina:	5,1 g/L
Neprovreli šećer:	4,7 g/L
Veličina boce:	0,75 l
Temperatura serviranja:	14-16 °C
Potencijal odležavanja:	ima duži potencijal odležavanja
Nagrade:	Frankfurt International Trophy 2023.: ZLATO (DE), PAR Wine Award International 2022., 2023.: ZLATO (DE), Vinistra 2022., 2023.: ZLATO (HR), Concours Mondial de Bruxelles 2023.: SREBRO (BE), VINA od DAVNINA '18., '19., '20., '21.: ZLATO (HR)



“ Vino je rubinske boje s ljubičastim refleksom prema stijenci čaše. Razvijenih je voćnih mirisa na marasku, crni ribiz i borovicu. Na drugi nos otvaraju se suptilne note slatkastih začina, sladića, dima, tosta te majčine dušice i lovora. Srednjeg je tijela i suho. Tanini su fine granulacije i lagano stežu. Toplo. Reflektira se voćnost i svježina u finišu.

Uz sve vrste mesa, zrele sireve, uz tamnu čokoladu

13.1% vol 14-16 °C 0,75l

Rose, 2023., Kuća vina Ivan Katunar

Decanter
87
bodova

Sorta grožđa:	cabernet sauvignon
Kategorija:	suho ružičasto vino
Vinogorje:	Krčko vinogorje
Vinograd:	Vrbničko polje
Starost vinograda:	20 godina
Nadmorska visina vinograda:	70 m
Položaj vinograda:	Pod Vitreš
Sastav zemlje:	pjeskovita crvenica
Vinifikacija:	ručna selekcija grožđa, maceracija 6 sati, fermentacija
Dozrijevanje:	inox 9 mjeseci
Sadržaj alkohola:	12,3 % vol
Ukupna kiselina:	6,6g/L
Neprovreli šećer:	6,4g/L
Veličina boce:	0,75 l
Temperatura serviranja:	8-10 °C
Potencijal odležavanja:	konzumacija se preporučuje u razdoblju od 2 godine dok vino zadržava voćnost u bouquetu
Nagrade:	Frankfurt International Trophy 2024.: ZLATO (DE), 50 Great Rose' Wines of the World 2023.: SREBRO, International Rose' Championship 2021.: SREBRO (POL), Best wine awards 2021.: BRONCA (FRA)



“ intenzivnije roze boje lososa, na nosu obiluje voćnim mirisom maline, jagode i crvenog grejpa. Mekano je, lagano i nježno, vrlo ugodne svježine naglašene voćnosti.

Odličan kao aperitiv, uz morske delicije, uz mediteransku kuhinju.

12.3% vol 8-10 °C 0,75l

Kušaona:

U kušaonici nude vođene degustacije vina uz obilazak podruma. Upoznaju goste s autohtonim vinima Kvarnera i tradicijom proizvodnje vina u obitelji Katunar. Prezentacija je moguća na hrvatskom, talijanskom ili na engleskom jeziku uz stručno vođenje enologa ili sommelliera. Ako želite privatni tailor-made program, osmislić će za vas individualni doživljaj koji će najviše odgovarati vašim interesima.



KUĆA VINA
IVAN KATUNAR



Braće Trinajstić 3, 51516 Vrbnik
tel_ 0915321224
email_ ikatunar@gmail.com
web_ www.kucavina-ivankatunar.com
Facebook_ Kuća vina Ivan Katunar
Instagram_ kucavina_ivankatunar

Vinoteke: Punat, Kljepina 6; Crikvenica, Petak 15

Cabernet Sauvignon, 2022., Gospoja

Sorta grožđa:	cabernet sauvignon
Kategorija:	suho crveno vino
Vinogorje:	Baranja
Vinograd:	Mestinjak
Starost vinograda:	
Nadmorska visina vinograda:	
Položaj vinograda:	
Sastav zemlje:	
Vinifikacija:	muljanje, maceracija, fermentacija, prešanje
Dozrijevanje:	drvo 2 godine
Sadržaj alkohola:	13,6 % vol
Ukupna kiselina:	6 g/L
Neprovreli šećer:	1,9 g/L
Veličina boce:	1,5L
Temperatura serviranja:	18 °C
Potencijal odležavanja:	5-10 godina boca

“Duboke i žive rubinsko ljubičaste boje. Na nosu je otvoreno te dominira koktel svježeg bobičastog voća poput borovice, crvenog i crnog ribiza, kupine s notom mljevenog crnog papra i mente. U okusu je svjež, sočno, tanini su svilenkaste teksture te blago stežu. Voćnost se preslikava u retru. Vrlo je dopadljivo.

 Jača mesa od divljači, steakovi, umaci.

 13.6% vol

 18 °C

 1,5l



Žlahtina Sv. Duh, 2022., Gospoja

Sorta grožđa:	žlahtina
Kategorija:	bijelo suho vino
Vinogorje:	Krk
Vinograd:	Vrbničko polje
Starost vinograda:	40 godina
Nadmorska visina vinograda:	80m
Položaj vinograda:	Sveti Duh
Sastav zemlje:	ilovasto
Vinifikacija:	ručna berba, maceracija 30 sati, prešanje, fermentacija inox te odležavanje u drvu
Dozrijevanje:	2 godine (drvo 2-3 mjeseca)
Sadržaj alkohola:	12 %
Ukupna kiselina:	4,4g/L
Neprovreli šećer:	1,7g/L
Veličina boce:	1,5L
Temperatura serviranja:	12-14 °C
Potencijal odležavanja:	

“Vino je intenzivne slamnato-žute boje. Na nosu se otvaraju izražene herbalne note – kadulja, mediteransko bilje – praćene cvjetnim aromama bagrema, uz citrusne nijanse, zelenu jabuku i suptilnu maslačnu notu. Na nepcu djeluje zaokruženo, mekano i svjež s dugim, harmoničnim finišem.

 Jača mesa od divljači, steakovi, umaci.

 12% vol

 12-14 °C

 1,5l



GOSPOJA p.z.



Frankopanska 1, 51516 Vrbnik

tel_ 051857142
email_ info@gospoja.com
web_ www.gospoja.com
Facebook_ Gospoja
Instagram_ gospoja_vrbnik

Pršutana: Sveta Nedija 5
Vinotel: Frankopanska 1
Kušaona vina i Pizzeria: Vitezićeva 9
Rijeka – Kušaona vina: Riva Boduli 7a / Butiga: Kvaternikova 62

1288 Brut, 2019., Pavlomis



Sorta grožđa:	chardonnay, pinot bijeli, žlahtina
Kategorija:	suho
Vinogorje:	Opatija – Rijeka - Vinodol
Vinograd:	Pavlomis
Starost vinograda:	20-25 godina
Nadmorska visina vinograda:	5-10 m
Položaj vinograda:	jug-jugozapad
Sastav zemlje:	ilovasto
Vinifikacija:	ručna selekcija grožđa, prešanje, inox
Dozrijevanje:	u boci od 3 do 5 godina
Sadržaj alkohola:	13 % vol.
Ukupna kiselina:	7,7 g/L
Neproveli šećer:	8 g/L
Veličina boce:	1,5L
Temperatura serviranja:	8-10 °C
Potencijal odležavanja:	nakon degoržiranja do 5 godina
Nagrade:	1. mjesto Salon pjenušavih vina Slovenija, 10 top pjenušaca Hrvatske, zlatna medalja Višnjani, 1. mjesto po izboru Glasa naroda



Vino je dublje slamano žute boje, kompleksnog i bogatog bouquet s naglašenim notama briochea, svježih korica kruha, otvorenih zrelih mirisa citrusa i bijelog voća poput kruške i breskve te egzotičnih nota dinje i ananasa. U okusu je mekano, vrlo ugodne svježine s glatkim i sitnim mjehurićima.

Razna kremasta jela, koktel od škampi i sl. 13% vol 8-10 °C 1,5l

Žlahtina, 2024., Pavlomis



Sorta grožđa:	žlahtina
Kategorija:	suho
Vinogorje:	Opatija – Rijeka - Vinodol
Vinograd:	Pavlomis
Starost vinograda:	20-25 godina
Nadmorska visina vinograda:	5-10 m
Položaj vinograda:	jug-jugozapad
Sastav zemlje:	ilovasto
Vinifikacija:	prešanje, fermentacija
Dozrijevanje:	inox 6 mjeseci
Sadržaj alkohola:	12 % vol.
Ukupna kiselina:	6 g/L
Neproveli šećer:	1,8 g/L
Veličina boce:	0,75 L
Temperatura serviranja:	8-10 °C
Potencijal odležavanja:	1-2 godine
Nagrade:	srebrne medalje na više sajmova, zlatna medalja - Opatija



Vino je svjetlije slamnato žute boje i profinjene voćno-cvjetne aromatike. Prepoznaju se mirisi jabuke, vinogradarske breskve, egzotične note banane te svježih pokošenih trava i mediteranskog bilja. Vino je laganijeg tijela, istaknute svježine te vrlo ugodnog slankastog okusa.

lagana jela, riba, bijelo meso 13% vol 8-10 °C 1,5l

Cabernet Sauvignon vrhunski, 2022., Pavlomis



Sorta grožđa:	cabernet sauvignon
Kategorija:	suho
Vinogorje:	Opatija – Rijeka - Vinodol
Vinograd:	Pavlomis
Starost vinograda:	20-25 godina
Nadmorska visina vinograda:	5-10 m
Položaj vinograda:	jug-jugozapad
Sastav zemlje:	ilovasto
Vinifikacija:	mljevenje, maceracija tri tjedna na bobicama
Dozrijevanje:	inox 2 godine
Sadržaj alkohola:	14 % vol.
Ukupna kiselina:	5,5 g/L
Neproveli šećer:	2,3 g/L
Veličina boce:	0,75 L
Temperatura serviranja:	10-12 °C
Potencijal odležavanja:	2-5 godina
Nagrade:	srebrne medalje



Vino je iznimno duboke rubinske boje s ljubičastim odsjajem, diskretnog mirisa crnog ribiza, borovnica i nota ljubičice. Na drugi nos otvaraju se intenzivne arome dima, kože, finog drva te začina poput klinčića i crnog papra. Izražene je svježine, finih zrnatih tanina te sjajno doziranog drva. Voćnost koja se vraća u retu djeluje vrlo harmonično.

Meso divljači, plava riba, jači umaci 13% vol 8-10 °C 1,5l



PAVLOMIR d.o.o.



Pavlomis 2, 51250 Novi Vinodolski

tel_ 051248296
email_ info@pavlomis.hr
web_ www.pavlomis.hr
Facebook_ Vinska kuća Pavlomis
Instagram_ vinskakuca_pavlomis

Kušaone: Pavlomis i Crikvenica

zimsko radno vrijeme: ponedjeljak – subota, 8:00 – 17:00
ljetno radno vrijeme: ponedjeljak – nedjelja, 8:00 – 19:00

Zlatna Vrbnička Žlahtina, 2024., PZ Vrbnik



Sorta grožđa:	žlahtina
Kategorija:	kvalitetno, ZOI
Vinogorje:	Krčko
Vinograd:	Vrbničko polje
Starost vinograda:	5 do 35 god.
Nadmorska visina vinograda:	
Položaj vinograda:	južno od grada Vrbnika
Sastav zemlje:	ilovasto do ilovasto glinovito tlo
Vinifikacija:	inox posude
Dozrijevanje:	inox 6 mjeseci
Sadržaj alkohola:	11,0 % vol
Ukupna kiselina:	5,0 g/l
Neprovreli šećer:	<1 g/l
Veličina boce:	0,75 L
Temperatura serviranja:	12 °C
Potencijal odležavanja:	
Nagrade:	Zlatne i srebrne i brončane medalje kroz zadnjih nekoliko godina na Decanteru, Vinistri, Wine Award International, Concours Mondial Bruxelles, International Wine challenge i ostali



“Vino je izrazite svijetle slamnate boje sa zelenkastim refleksom, svježih aroma limete, jabuke, kruške i cvijeta akacije pomiješanih s notama banane i laganom herbalnom crtom u pozadini. U okusu je laganijeg tijela, hrskavih kiselina, citrusno i herbalno u retu s mineralnim finišem u znaku ugodne gorčine.

11% vol

12 °C

0,75l

POLJOPRIVREDNA ZADRUGA VRBNIK



Namori 2, 51516 Vrbnik
tel_ 051857101
email_ info@pz-vrbnik.hr
web_ www.pz-vrbnik.hr
Facebook_ PZ Vrbnik
Instagram_ pz_vrbnik

Kušaone:
Vrbnik Namori 2
Trg sv. Ivana 2, 51516, Vrbnik, +385 51 857 101
Krk Šetalište Svetog Bernardina 6, 51500, +385 51 857 101
Baška Zvonimirova ul. 134, 51523, +385 51 857 101



Malvazija, 2023., Vina Mandić



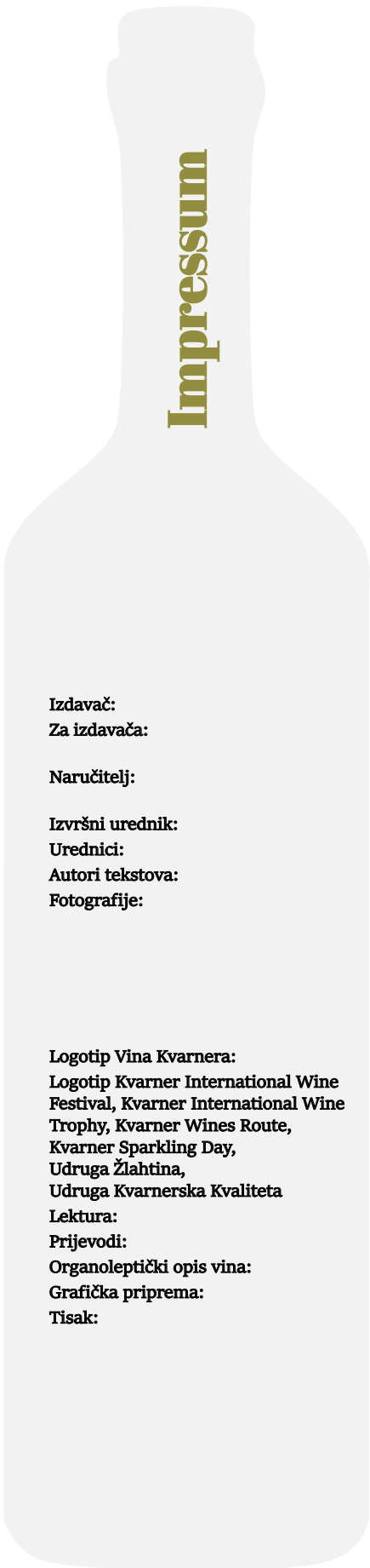
Sorta grožđa:	malvazija
Kategorija:	suho
Vinogorje:	zapadna Istra
Vinograd:	Crklada
Starost vinograda:	20 god.
Nadmorska visina vinograda:	150 m n/m
Položaj vinograda:	istok – zapad
Sastav zemlje:	crvenica
Vinifikacija:	inox
Dozrijevanje:	inox 11 mjeseci
Sadržaj alkohola:	13,2 %
Ukupna kiselina:	5,8 g/L
Neprovreli šećer:	1,81 g/L
Veličina boce:	0,75 L
Temperatura serviranja:	9 °C
Potencijal odležavanja:	

Vino svjetložute boje kristalno je bistro. U aromatskom profilu ugodno se isprepliću cvjetno – citrusne s mineralnim notama. Na nepcu suho, svjež, ugodno, trajno. U okusu sadržajno, s dominacijom limuna, limete, mandarine, breskve i decentnih badema. Elegantne strukture tijela, uravnoteženog odnosa kiselina i mineralnosti. Poslužiti dobro rashlađeno uz lagana predjela od morskih plodova, jela na bazi bijelog mesa te uz srednje odležane sireve. Vino koje je karakterom drugačije od tipičnih istarskih malvazija ne traži pratitelja u hrani.

13,2% vol

9 °C

0,75l



Izdavač:
Za izdavača:

Naručitelj:

Izvršni urednik:
Urednici:
Autori tekstova:
Fotografije:

Logotip Vina Kvarnera:
Logotip Kvarner International Wine Festival, Kvarner International Wine Trophy, Kvarner Wines Route, Kvarner Sparkling Day, Udruga Žlahtina, Udruga Kvarnerska Kvaliteta
Lektura:
Prijevodi:
Organoleptički opis vina:
Grafička priprema:
Tisak:

Zadruga vinara Proizvođačka organizacija Vina Kvarnera
doc. dr. sc. socio. Žarko Stilin, upravitelj Zadruga vinara Proizvođačka organizacija Vina Kvarnera, www.kvarner.wine
Zadruga vinara Proizvođačka organizacija Vina Kvarnera u suradnji s Ministarstvom poljoprivrede, šumarstva i ribarstva
Žarko Stilin
Mia Vitas i Žarko Stilin
Žarko Stilin, Mia Vitas, vinari, ocjenjivači
arhiva Zadruga vinara Proizvođačka organizacija Vina Kvarnera, arhiva Primorsko – goranska županija, arhiva Turistička zajednica Kvarnera, Ivana Čutura, Rino Gropuzzo, Vedran Gašparović, Petar Kürschner, Ivor Mažar, Frank Heuer, Julio Frangen, Lili Bašić, Tea Cimaš, Luka Tabako, Antonio Paljuh, Josip Novosel, Borut Brozović, Maja D. Pečanić, Robert Pichler, Andrea Gržičić, Miroslav Matejčić, Zoran Vodopija, Filip Ružić, Adriano Požarić, Paula Vidović, Marino Klement
Oznaka kvalitete Turističke zajednice Kvarnera

OrdinacijaZaFascinacija, www.ozf-design.com

doc.dr.sc. Antonia Ordulj
Dorotea Kuvačić
Klaudio Jurčić, enolozi iz vinarija
OrdinacijaZaFascinacija // HarryPIoter FabriqueBarrique
Printeo d.o.o., www.printeo.org

Napomena: Publikacija „Kvarner Wines on Decanter World Wine Awards“ služi u promotivne svrhe. Ne služi u komercijalne svrhe, te se ne može prodavati.

VINA MANDIĆ



Radnička 7, 51410 Opatija
tel_ +385 91 606 5484
email_ info@vinamandic.hr
web_
Facebook_ Vina Mandić Darko
Instagram_ vina.mandic

Kušaone:
Vrbnik Namori 2
Trg sv. Ivana 2, 51516, Vrbnik, +385 51 857 101
Krk Šetalište Svetog Bernardina 6, 51500, +385 51 857 101
Baška Zvonimirova ul. 134, 51523, +385 51 857 101





Decanter



MINISTARSTVO POLJOPRIVREDE
ŠUMARSTVA I RIBARSTVA

primorsko
županija goranska



TURISTIČKA ZAJEDNICA
KVARNERA
Raznolikost je lijepa



EUROPEAN REGION OF GASTRONOMY
KVARNER AWARDED 2026