



БАГРИНА

**сорта из прошлости
за будућност**

О СОРТИ БАГРИНА

Еколошко – географска припадност: Proles pontica (Convarietas pontica).

Ботанички опис:

Бујност – чокот је бујан.

Врх младог ластара – повијен, беличаст, доста маљав са местимично љубичастим рубовима код још неотворених листића.

Зрео ластар – средње дебљине или дебео са интернодијама средње дужине и израженим коленцима. Боја чланака је смеђе црвена, док су коленца љубичасто црвене боје.

Одрасли лист – средње величине или велики, више округло, цео, троделан или петоделан. Синуси су код вишеделног листа изражени. Петелџин синус је отворен у облику латиничног слова „V“ или „U“. Лице глатко, наличје посуто густим маљама. Зупци оштри, средње величине или ситни, неједнаки. Нерви са обе стране црвенкасти. Петелџка листа дугачка, маљава, црвенкаста. Цвет – морфолошки хермафродитан, а функционално женски – с пет повијених прашника у којима се образује стерилан полен. Због тога је оплодња цветова нерегуларна, често се јављају рехуљави гроздови.

Грозд – средње величине или велики, разгранат, средње збијен, а најчешће растресити рехуљав. Петелџка грозда зеленкаста или црвенкаста.

Бобица – При нормалној оплодњи средње величине, округла или незнатно спљоштена. Покожица танка, непрозрачна, бледо ружичасте боје, покривена обилним пепељком. Неоплођене бобице су ситне и раније дозревају од нормалних бобица.

Агробиолошке карактеристике:

Епоха сазревања – грожђе сазрева у III и IV епохи. Позна је сорта.

Оплодња – нередовна. Добри опрашивачи: прокупац, смедеревка, пловдина.

Коефицијент родности – 1,3 – 1,5. Принос грожђа – варира од 3 – 18 т/ха.

Резидба – мешовита и кратка. Лукови се режу на 8 окаца.

Узгојни облици – погодни су сви који омогућавају примену мешовите и кратке резидбе.

Типови земљишта – одговарају јој растресита, пропусна, умерено плодна, кречна, песковита и топлија земљишта.

Отпорност према проузроковачима важнијих болести – према пламењачи осетљива. Средње отпорна према пепелници. Отпорна према сивој плесни.

Осетљива је према ниским температурама. Окца измрзавају на -16 до -18°C.

Афинитет према лозним подлогама – добар афинитет са лозним подлогама: Berlandieri x Riparia Kober 5BB, Teleki 8B, SO4, Teleki 5C и др.



БАГРИНА МАТАЉ берба 2019

Основни параметри:

Садржај алкохола (%Vol)	13,58
Редукујући шећер (g/L)%	1,92
Укупне киселине (g/L)	4,9
pH	3,5
Испарљиве киселине (mg/L)	7,7
Нето запремина (L)	0,75
Боја	Жуто зелена
Мирис	Веома комплексно, ароматично вино са умерено израженим нотама пољског цвећа и медитеранских зачина
Укус	Пуно, хармонично, са добрим балансом шећера и киселина
Температура сервирања (min / max)	10-12°C

Примењена технологија производње:

Ручна берба, хлађење грожђа на 4°C, веома нежна прерада, хладна мацерација 2 часа, пресовање на пнеуматској преси у хиперредуктивним условима.

Ферментација је спроведена у судовима од инокса под контролисаним температуром.

Након ферментације вино је неговано на фином талогу квашчевих ћелија по такозваној "sur lie" технологији у трајању од 3 месеца.

**садржи сулфите*



БАГРИНА МАТАЉ берба 2020

Основни параметри:

Садржај алкохола (%Vol)	12,88
Редукујући шећер (g/L)%	1,79
Укупне киселине (g/L)	5,49
pH	3,37
Испарљиве киселине (mg/L)	8,8
Нето запремина (L)	0,75
Боја	Жуто зелена
Мирис	Веома комплексно, ароматично вино, са доминантним цветним и вегетативно – биљним нотама и израженом минералношћу
Укус	Изражене пуноће, јаког тела, хармонично, са добрим балансом шећера и киселина
Температура сервирања (min / max)	10-12°C

Примењена технологија производње:

Ручна берба, хлађење грожђа на 4°C, веома нежна прерада, хладна мацерација 2 часа, пресовање на пнеуматској преси у хиперредуктивним условима.

Ферментација је спроведена у судовима од инокса под контролисаним температуром.

Након ферментације вино је неговано на фином талогу квашчевих ћелија по такозваној “sur lie” технологији у трајању од 3 месеца.

**садржи сулфите*



БАГРИНА МАТАЉ берба 2021

Основни параметри:

Садржај алкохола (%Vol)	12,45
Редукујући шећер (g/L)%	1,27
Укупне киселине (g/L)	5,47
pH	3,37
Испарљиве киселине (mg/L)	8,0
Нето запремина (L)	0,75
Боја	Жуто зелена
Мирис	Веома комплексно, ароматично вино, са доминантним тоновима цвећа и свежег воћа и додиром медно - кармелних нота у позадини
Укус	Пуно, хармонично, са добрим балансом шећера и киселина
Температура сервирања (min / max)	10-12°C

Примењена технологија производње:

Ручна берба, хлађење грожђа на 4°C, веома нежна прерада, хладна мацерација 2 часа, пресовање на пнеуматској преси у хиперредуктивним условима.

Ферментација је спроведена у судовима од инокса под контролисаним температуром.

Након ферментације вино је неговано на фином талугу квашчевих ћелија по такозваној "sur lie" технологији у трајању од 3 месеца.

**садржи сулфите*



БАГРИНА АГЛАЈА берба 2022

Основни параметри:

Садржај алкохола (%Vol)	12,19
Редукујући шећер (g/L)%	12,5
Укупне киселине (g/L)	5,55
pH	3,21
Испарљиве киселине (mg/L)	14,5
Нето запремина (L)	0,75
Боја	Жуто зелена
Мирис	Умереног интензитета и комплексности, биљно - вегетативних аромама са лепом минералношћу
Укус	Умерено пуно, хармонично, са пријатном слашћу у завршници која потиче од заосталог шећера
Температура сервирања (min / max)	10-12°C

Примењена технологија производње:

Ручна пробир берба, веома нежна прерад, пресовање на пнеуматској преси.

Ферментација је спроведена у судовима од инокса на температури 14 - 15°C.

Након ферментације вино је неговано на фином талогу квашчевих ћелија по такозваној "sur lie" технологији у трајању од 6 месеци.

**садржи сулфите*

БАГРИНА НОВАК берба 2020

Основни параметри:

Садржај алкохола (%Vol)	13,02
Редукујући шећер (g/L)%	1,61
Укупне киселине (g/L)	5,85
рН	3,11
Испарљиве киселине (mg/L)	5,5
Нето запремина (L)	0,75
Боја	Жуто зелена
Мирис	Умереног интензитета и комплексности са дискретним аромата свежег воћа и медно – карамелним нотама у позадини
Укус	Умерено пуно, хармонично, са добрим балансом шећера и киселина
Температура сервирања (min / max)	10-12°C



Примењена технологија производње:

Ручна пробир берба, благо пресовање.

Ферментација је спроведена у судовима од инертног материјала на умереним температурама.

Након ферментације вино је неговано на фином талогу квашчевих ћелија по такозваној “sur lie” технологији у трајању од 6 месеци.

**садржи сулфите*

БАГРИНА ПЕРИЋ берба 2021

Основни параметри:



Садржај алкохола (%Vol)	12,62
Редукујући шећер (g/L)%	1,78
Укупне киселине (g/L)	4,2
pH	3,62
Испарљиве киселине (mg/L)	11,5
Нето запремина (L)	0,75
Боја	Сламно жута
Мирис	Умереног интензитета и комплексности са дискретним аромата орашастог воћа и биљно - вегетативним нотама у позадини
Укус	Умерено пуно, нежног тела и пријатне завршнице
Температура сервирања (min / max)	10-12°C

Примењена технологија производње:

Ручна берба, кратка мацерација у дрвеним бачвама од 1000 л, веома благо пресовање.

Ферментација је спроведена у дрвеним бачвама од 500 л у подрумским условима температуре.

Након ферментације вино је неговано на фином талогу квашчевих ћелија по такозваној “sur lie” технологији у трајању од 3 месеца у судовима од инертног материјала.

**садржи сулфите*

БАГРИНА МИРЈАНА 1861 берба 2021

Основни параметри:



Садржај алкохола (%Vol)	14,02
Редукујући шећер (g/L)%	1,00
Укупне киселине (g/L)	5,17
pH	3,25
Испарљиве киселине (mg/L)	11,00
Нето запремина (L)	0,75
Боја	Сламно жута
Мирис	Умереног интензитета и комплексности са доминантним ароматама свежег воћа и медно-карамелним нотатама у позадини
Укус	Умерено пуно, хармонично, са добрим балансом шећера и киселина
Температура сервирања (min / max)	10-12°C

Примењена технологија производње:

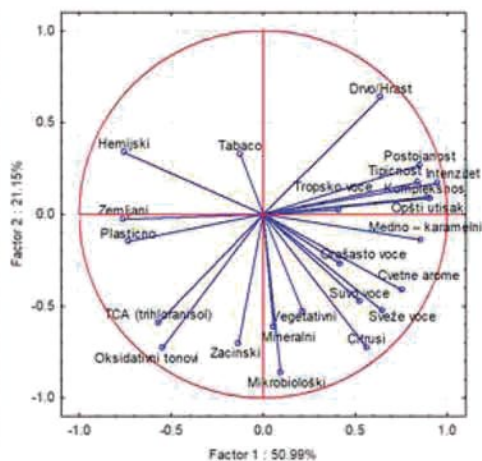
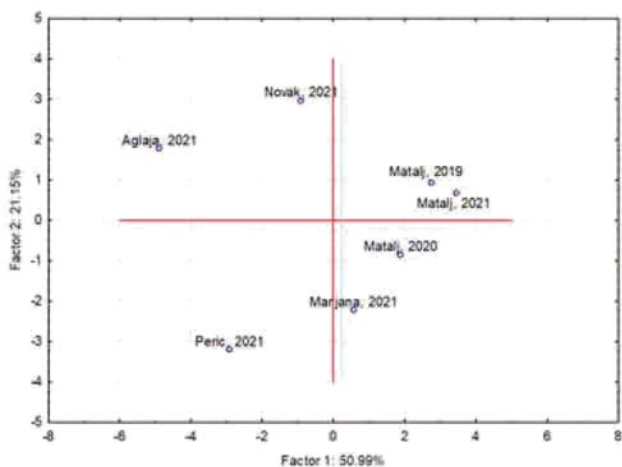
Ручна пробир берба, благо пресовање.

Ферментација је спроведена у судовима од инертног материјала на умереним температурама.

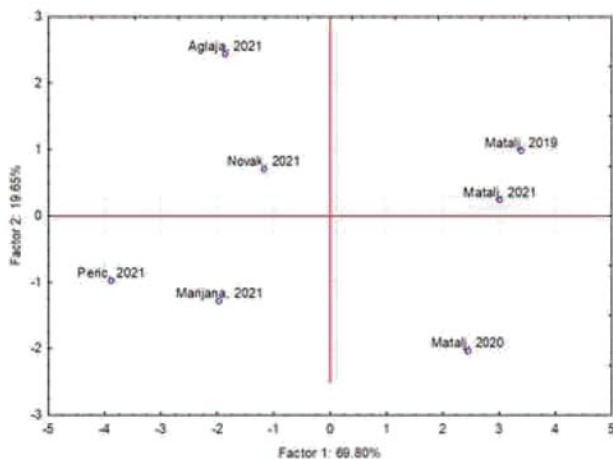
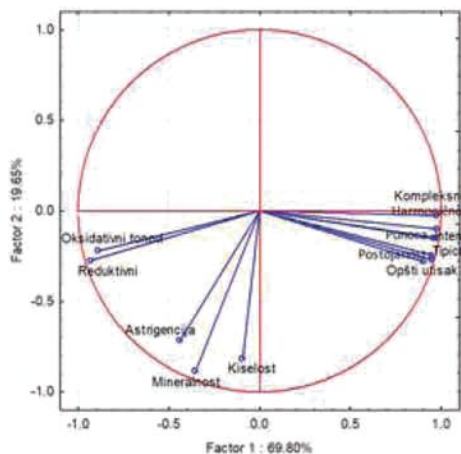
Након ферментације вино је неговано на фином талогу квашчевих ћелија по такозваној "sur lie" технологији у трајању од 6 месеци.

**садржи сулфите*

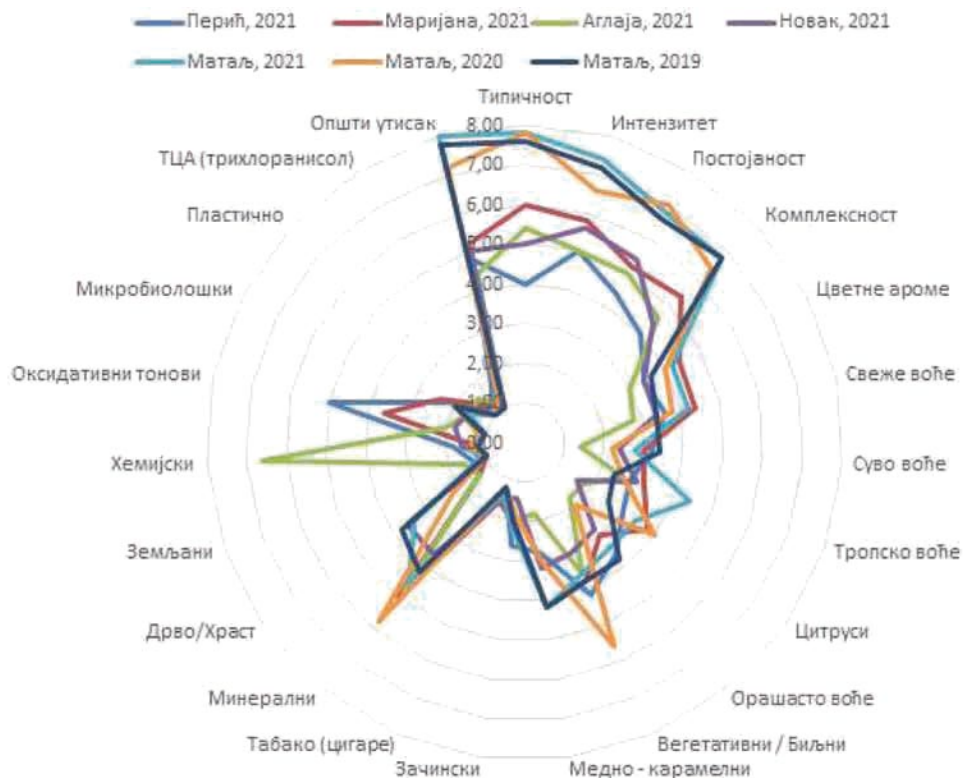
Резултати анализе главних компоненти (PCA)



Графички приказ резултата анализе главних компоненти (PCA) добијене на основу оцена олфакторних опажаја анализираних вина сорте Багринa



Графички приказ резултата анализе главних компоненти (PCA) добијене на основу оцена густативно – олфакторних опажаја анализираних вина сорте Багринa



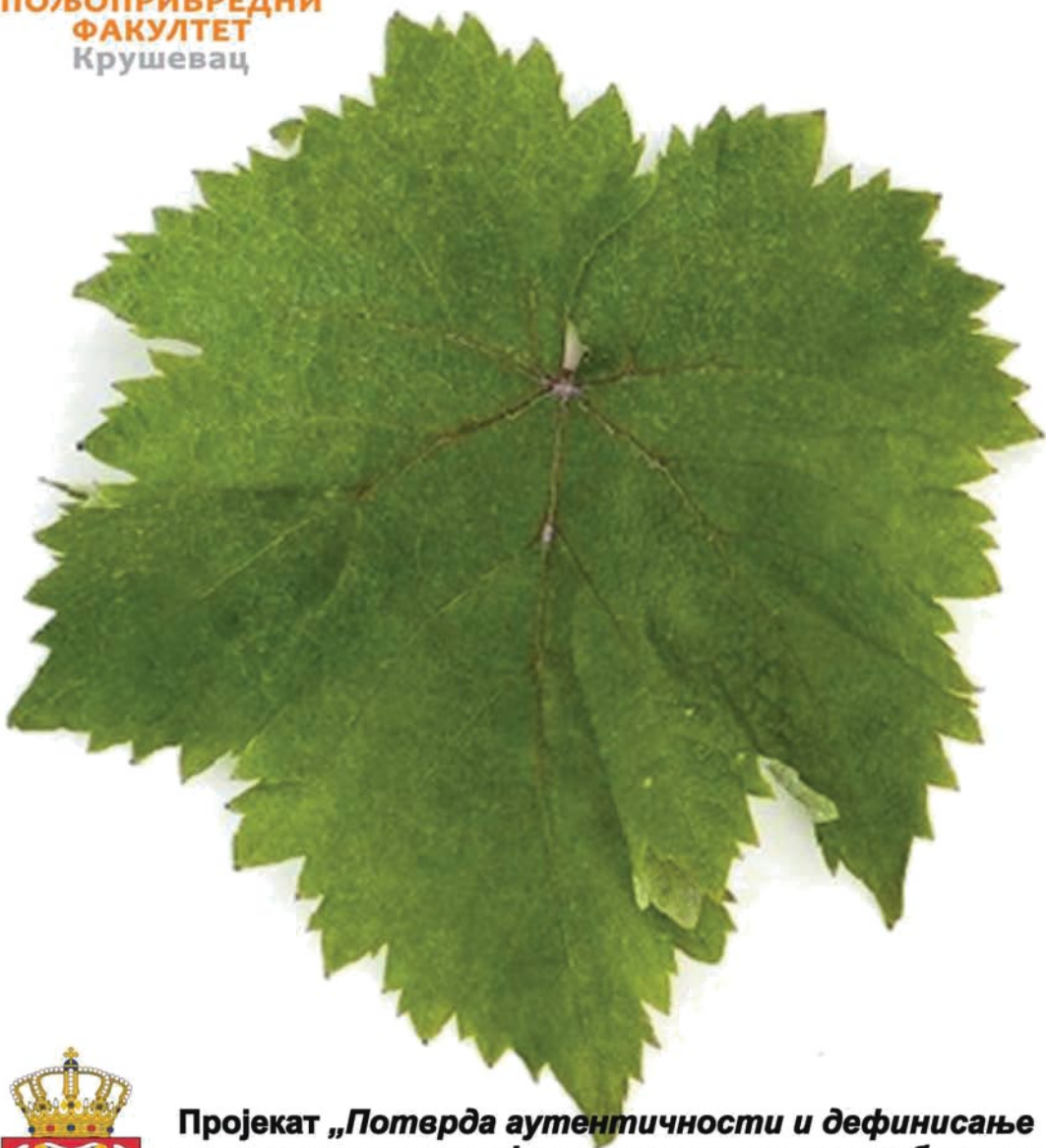
Радар дијаграм средњих вредности оцена олфакторних опажаја анализираних вина сорте Багринa



Радар дијаграм средњих вредности оцена густативно – олфакторних опажаја анализираних вина сорте Багринa



УНИВЕРЗИТЕТ У НИШУ
ПОЉОПРИВРЕДНИ
ФАКУЛТЕТ
Крушевац



Пројекат „Потврда аутентичности и дефинисање енолошког потенцијала винове лозе сорте багринa у циљу ревитализације, очувања и унапређења технологије производње вина од ове сорте“ финансиран је од стране Министарства пољопривреде, шумарства и водопривреде Републике Србије.