

TRAMINAC

CAR UPEČATLJIVIH AROMA

Predio ŽELJKO SUHADOLNIK • Snimio MARKO ČOLIĆ

ZLATNE BOJE, S JEDINSTVENIM BOUQUETOM, GUST, TOPAO I SLASTAN, ŠKOLSKO VINO ZA UČENJE O RASPOZNAVANJU SORATA ORGANOLEPTIKOM... JEDAN OD NAJBOLJIH DOLAZI I IZ ILOKA

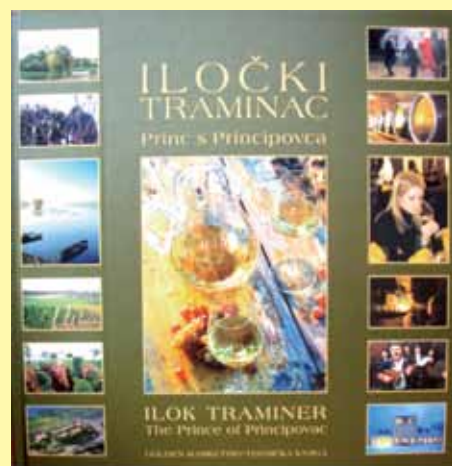
Traminac je vrlo specifična sorta vinove loze, u vinu pokazuje jedinstveni bouquet, plemenitu zlatnu boju, gustoću i toplinu te stanovitu slast. To je tzv. školsko vino za učenje o raspoznavanju sorata organoleptikom.

SINONIMI: Postoje nazivi Traminac crveni, narančasti, žuti, bijeli, ružičasti, sivi, plavi, aromatični, muškatni... Traminac je sorta s više varijacija. Osnovne su crveni, bijeli, te žuti / narančasti. Traminac crveni nazvan je tako zbog toga što zrele bobice imaju crvenkastu kožicu. Traminac žuti ili narančasti je Traminac mirisavi ili Gewürztraminer, on je nazvan tako zato što je jačina arome kod njega vrlo visoka. Traminac mirisavi – Gewürztraminer prihvaćen je kao najbolji, on je i najcjenjeniji.

PRINC S PRINCIPOVCA

Među najboljim traminacima i onaj je iz Iloka, poglavito s položaja Principovac. Traminac je, i to taj, iločki, nedavno dobio lijepu monografiju **Iločki traminac – princ s Principovca**, koju je radila grupa autora na čelu s prof. dr. **Nikolom Miroševićem** kao urednikom (**Mladen Papak, Mato Batorović, Vladimir Jelaska, Stanka Herjavec, Zdenko Ivanković, Božica Brkan, Jole Bolić, Ferdo Bašić, Stjepan Husnjak, Tomislav Čosić, Milan Poljak, Tomislav Karažija, Petar Cindrić, Jurica Šučurović, Vedrana Bijelić, Mario Hlača**). Izdavač je zagrebački Golden marketing – Tehnička knjiga. Izdanje je velikog formata, luksuzno kako i priliči, s tvrdim koricama i s nešto više od 250 stranica, s puno atraktivnih fotografija, tekstovi su objavljeni i na engleskome. Evo i poglavlja: *...u Ilok! Putovanje koje traje, Iz prošlosti iločkog*

vinogradarstva, Terroir Ilok, Osnivanje vinograda, Proizvodnja grožđa, VINO i Traminac Njegovo veličanstvo Iločki, O zaštiti geografskog porijekla,



Grupa autora na čelu s urednikom prof. dr. Nikolom Miroševićem, tvorcima monografije Iločki traminac – Princ s Principovca, s ministrom Petrom Čobankovićem

Bouquet traminca od aperitiva do deserta, Iločka vinska cesta, Istraživanja i smjernice...

Monografija o iločkome traminu, nakon one o Dingaču / Plavcu malome i one o Žlahtini (iz Vrbnika), treća je u planiranoj većoj seriji takvih knjiga posvećenih hrvatskim kultivarima vinove loze u Hrvatskoj i područjima u kojima oni dominiraju rasprostranjenosti, imageom i organoleptičkim izričajem. Promocija je održana u Preporodnoj dvorani u zagrebačkoj Opatičkoj ulici, tamo su tom prigodom **Iločki podrumi** javnosti prezentirali dva svoja nova vina od grožđa s položaja Principovac – Graševinu Principovac i, dakako Traminac Principovac... ■

Alto Adigeu / Južnom Tirolu u Italiji a koji se prvi put spominje sredinom 16. stoljeća, ima zaključaka da je zavičaj Traminu upravo područje Tramina (Termena). Neki izvor veli da je Traminac u Italiju stigao sa sjevera Grčke, a iz današnjeg Južnog Tirola u Njemačku su ga navodno prenijeli stari Rimljani. No, kao,



Traminac mirisavi
Crtež: Greta Turković



Prof. dr. Nikola Mirošević i direktor Iločkih podruma enolog Mladen Papak, za prezentacije novih vina Iločkih podruma – Traminca Principovac i Graševine Principovac

U Francuskoj, u području Jura, Traminac nazivaju Savagnin blanc - Savagnin bijeli. Savagnin blanc, kultivar-sinonim vinogorja Jura, koji se drugdje susreće vrlo rijetko i gotovo tek u trgovinama, najvjerojatnije je, navodi prof. dr. **Edi Maletić**, stručnjak za vinovu lozu sa Zavoda za vinogradarstvo i vinarstvo zagrebačkog Agronomskog fakulteta, najstariji, izvorni Traminac, moguće je da su baš iz njega s vremenom nastale ostale varijante.

U Badenu i Württembergu u Njemačkoj naziv za Traminac je Klevner.

PORIJEKLO i RASPROSTRANJENOST:

Na temelju naziva sorte - Traminer, koji asocira na mjesto Tramin odnosno Termeno u

čini se, realniji, postoje, s druge strane, i brojni stavovi da je Traminac, vrlo stara sorta - neki je ampelografi dovode u vezu s antičkim kultivarom Aminea što je opisuje Plinije Stariji još u prvom stoljeću prije Krista, **došljak na europsko kopno**, i to iz Egipta, ili preko Egipta. To dakako ne isključuje mogućnost da je sorta u Italiju došla iz Grčke, ali ni mogućnost da je u Europu stigla iz Egipta, odnosno preko Egipta... Jedna pretpostavka kaže da je Traminu pradomovina Egipat iz vremena faraona, a na to bi trebali upućivati stanoviti nalazi iz grobnica drevnih vladara.

U prilog uvjerenju niza današnjih znanstvenika - koji, inače, u novije vrijeme Traminac dovode u vezu i s divljom ili šumskom lozom (Vitis vinifera sylvestris) -

da je Traminac jedna od najstarijih sorata vinove loze na svijetu rezultati su roditeljskih analiza mnogih znanih kultivara vinove loze, oni otkrivaju da je Traminac roditelj ili predak npr. Pinota, Rizlinga rajnskog, Silvanca zelenog, Zelenca slatkog (Rotgipfler)... Na temelju najsvježijih analiza Traminca došlo se, u segmentu roditeljstva odnosno bliskih predaka, čak i do - Graševine!

Traminac osim u Francuskoj, gdje se posebno u Alsaceu (Gewürztraminer) ističe kakvoćom i osebujnošću, nalazimo u većoj mjeri u sjevernoj Italiji (najpoznatiji i jeste onaj u Južnom Tirolu), pa Njemačkoj, Austriji, Mađarskoj, ima ga i u Srbiji, Bugarskoj, Rumunjskoj ali i u Makedoniji, u SAD je raširen u Oregonu i Washingtonu, uzgajaju ga u Kanadi, a i u Novom Zelandu. **U Hrvatskoj je zastupljen u svim kontinentalnim vinogorjima, od Zagorja i Međimurja sve do najistočnijega dijela zemlje.** Svuda Traminac daje jako dobru kvalitetu, međutim svojstva vina razlikuju se s obzirom na vinogorje, a te razlike najviše do izražaja dolaze u sadržaju kiselina.

Osobito se kao vino Traminac iskazuje u Iloku.

ROD

Traminac, kojemu je vegetacija relativno kratka i koji je vrlo otporan na niske temperature a kojemu je kožica bobice debela i mesnata tako da ne podliježe lako napadu botritisa, što omogućuje dugo držanje grozdova na trsu (podesan za visoke predikate!), tipična je kontinentalna sorta, i uglavnom ga nalazimo u predjelima sa svježijom klimom. Posebno dobro uspijeva na tlu vulkanskog porijekla, ali i na teškom glinenom tlu, na ilovači. Traži (naj)bolje položaje, dobro zaštićene od mraza. S vegetacijom počinje rano, i dozrijeva rano, u