

# DANI OTVORENIH KUŠAONICAM

ŠIBENSKO-KNINSKE ŽUPANIJE



Taste Like



Dalmacija  
Šibenik



## PLAVA LINIJA

- |   |   |
|---|---|
| <p><b>1. Vinarija Baraka</b><br/>Bogdanovići 36<br/>22000 Šibenik<br/>Filip: 098 337 993<br/>www.baraka.co<br/>filip@baraka.co</p>  | <p><b>2. Testament vinarija</b><br/>Stražnice 2, Jadrtovac<br/>22000 Šibenik<br/>Patricia: 099 400 30 86<br/>Lucija: 091 333 55 69<br/>www.testament-winery.com<br/>patricia@testament-winery.com</p> |
| <p><b>3. Vinarija Prgin</b><br/>Bilini 2, Primošten Burnji<br/>22202 Primošten<br/>Ivana: 098 236 885<br/>IG: prginwinery<br/>FB: Prgin Winery<br/>ivana@prgin-vina.com</p> | <p><b>4. Vinarija MI</b><br/>Mahala 15, Podglavica<br/>22203 Rogoznica<br/>Maja: 091 594 31 74<br/>Igor: 091 150 35 38<br/>FB: Vinarija MI<br/>IG: vinarija_mi</p>                                    |



## ZELENA LINIJA

- |   |   |
|---|---|
| <p><b>1. Vinarija Vizulin</b><br/>1. odvojak Ivana Meštrovića 1<br/>22320 Drniš<br/>Smiljan: 099 222 93 95<br/>FB: Vizulin Boutique Winery<br/>IG: Vizulin_wine</p> | <p><b>2. Vinarija Burnum (PZ Vrbnik Selo)</b><br/>Vrbnik polje 53<br/>22300 Knin<br/>Kontakt: 095 822 21 98<br/>info@vinarijaburnum.hr</p>        |
| <p><b>3. Vinarija Lasin (Džapo)</b><br/>Put kroz Oklaj 6<br/>22303 Oklaj<br/>Ivica: 099 435 73 11<br/>IG: vinarijadzapo<br/>lasin.oklaj@gmail.com</p>               | <p><b>4. Vinarija Ško Vina</b><br/>Kod škole 13, Razvođe<br/>22303 Oklaj<br/>Tomo: 091 335 12 30<br/>www.sko-vina.com<br/>www.agropromina.com</p> |



## PLAVO-ZELENA LINIJA

- |   |  |
|---|--|
| <p><b>1. Vinarija Birin</b><br/>Put Gačezeza 9<br/>22211 Vodice<br/>Kontakt: 095 519 00 66<br/>nikola.birin@gmail.com</p>   | <p><b>2. Slamić vina (hotel Borovnik)</b><br/>Trg dr. Šime Vlašića<br/>22240 Tisno<br/>Tel: 022 439 700<br/>www.hotel-borovnik.com<br/>info@hotel-borovnik.com</p>                       |
| <p><b>3. Sladić Vina (OPG Bonaca)</b><br/>Sladići 32, Plastovo<br/>22222 Skradin<br/>Marko: 091 218 28 67<br/>Ivan: 091 610 26 20<br/>www.vinarija-sladic.com<br/>vinarija.sladic@gmail.com</p> | <p><b>4. Ante Sladić Vina</b><br/>Sladići 29, Plastovo<br/>22222 Skradin<br/>Degustacije: 095 382 20 36<br/>Info: 098 939 52 70<br/>www.antesladicvino.hr<br/>tasting@vinasladic.com</p> |



So unique,  
so delicious!

Taste Like

**Primoštensko vinogorje** mjesto je nastanka babića, područje specifičnih uzgojnih uvjeta sa škrtom zemljom, mnogo sunca i malo vode. Bucavac, najveći položaj, zaštićeni je krajolik. Kao bezvremenska svjedočanstvo predanom radu kako bi se šaka zemlje otela tvrdom kamenu, **Bucavac** je spomenik tradiciji i živ vinograd istovremeno. Najnoviji su vinogradi babića također izloženi suncu na drobljenom kamenju položaja **Jadrtovac**. Malo sjevernije, mješavina kontinentalne i mediteranske klime diše drugačijim vjetrovima. Dok nenasna žega uz obalu ne popušta ni noću, svježa su ljetna jutra iznad Skradina i kod **Plastova**. Malo dalje prema istoku opet novi vjetrovi ... vruća ljeta te hladne i burovite zime oblikuju kraj oko grada Drniša i prominske vinograde. Specifično tlo i mikroklima **Promine** rađaju plodove koji su othranili naraštaje autentične Dalmacije.



## Babić

Fenomen babića utjelovljen je u vjerovanju kako ništa ne rađa u kamenu tako dobro kao babić. Kao pravo dijete Mediterana, može preživjeti na vrhu brda Greben ili na slanoj goleti Bucavca. Dovoljno mu je dvije šake zemlje. Ali ne bilo kakve. Babić se smatra autohtonom sortom šibenskog područja. U pravilu razvija sve preduvjete za stvaranje velikog crnog dalmatinskog vina. Kvalitetan ekstrakt, punoća tijela, umjereni tanini, voćnost, svježina i pitkost, čak i tijekom najsušnijih godina. Najuspješniji primjeri babića izražene su trajnosti na nepcu s intenzitetom koji ne popušta, a koji često podsjeća na višnju marasku.

## Plavina

Zbog mikroklimatskih obilježja i duge tradicije, plavina ostvaruje odlične rezultate u vinogradima Šibensko-kninske županije. Vino od plavine meko je i užitno, a zbog manje izražene trpkosti spremno je za pijenje i mlado, no jako lijepo i stari. Tanini su nježniji, tijelo srednje puno, a alkoholi srednji. Skladno vino s nježnom voćnom aromatikom mediteranskog karaktera, lako se sparuje s nizom različitih jela, a osobito tradicionalnom kuhinjom šibenskoga kraja. Plavina se pokazuje uspješnom i kao suho mirno crno ili rose vino, pa čak i kao osnova za pjenušac.

## Lasina

Lasina je svojevrsan endem prisutan uglavnom u vinogradima oko Plastova i Drniša, pravi raritet među crnim vinima Dalmacije. Pitko crno vino, srednjeg tijela s niskim udjelom tanina, lasina ostvaruje gotovo svilenkastu glatku teksturu. Da bi tako neuobičajena sorta uspjela, potrebni su specifični uvjeti kakvi postoje u šibenskom zaleđu. Vino svježeg voćnog karaktera u smjeru crvenog bobičastog voća koje strukturom podsjeća na kontinentalno vino. Lasina uvijek predstavlja kuriozitet. U porastu je broj vinarija koje uzgajaju i prave crno ili rose vino od lasine.

## Drniški merlot

Merlot je jedna od najrasprostranjenijih plemenitih sorti na svijetu, a u drniškom kraju ostvaruje posebnost. Ovisno osastavu tla u pojedinom vinogradu kao i vinogradarskoj praksi, dat će plodove za „sočna i voćna“ osvježavajuća vina ili za „mesnata i masna“ moćna crna vina. Niži prinosi, veća koncentracija i puna zrelost grožđa na najboljim vinogradarskim položajima Drniša i Promine iskazuju se u punom, bogatom vinu vrlo ugodnog i harmoničnog okusa. Specifičan aromatski profil intenzivira se ovisno o životnoj dobi vina, a odlikuje ga plavo i crno bobičasto voće, herbalne senzacije i mineralnost. S obzirom na dugogodišnju prisutnost merlota i specifičnosti podneblja u kojem se uzgaja, danas se s pravom ovaj merlot naziva – drniškim.

## Debit

Najraširenija sorta Šibensko-kninske županije. Vina debita u modernoj interpretaciji pokazuju odlike koje se u Dalmaciji ne ostvaruju lako: svježina i pitkost, ugodna punoća uz niže alkohole. Zahvaljujući prirodno skladnim kiselinama i specifičnom voćnom karakteru, debit je odličan par bijeloj jadranskoj ribi. Suho bijelo vino osvježavajućeg karaktera.

## Maraština

Maraština, sinonim kvalitetnih bijelih vina iz bogate vinogradarske prošlosti šibenskog kraja. Povratak tradicije i svoju prepoznatljivost ponovo ostvaruje upravo u vinima Šibensko-kninske županije. Brojni su vinari prepoznali potencijal sorte koja redovito postiže optimalne enološke parametre pa je pogodna za odgoj strukturiranih bijelih vina. Od mladih suhih vina do prošeka, maraština je uvijek aromatična u cvjetno-voćnom spektru. Ta aromatičnost najbolje dolazi do izražaja nakon određenog vremena odležavanja u boci, kad maraština pokaže puni potencijal. Maraština često ostvaruje zlatnožuta vina srednjeg do punog tijela i više razine alkohola, zbog čega je primjeren par i strukturiranim, bogatim jelima.



Tijekom petka i subote (9. i 10. svibnja 2026.) na području Šibensko-kninske županije održati će se manifestacija Dani otvorenih kušaonica na kojima će tijekom dva dana od 12 do 20 sati hedonisti će moći uživati u promotivnim cijenama kušanja različitih vina i slasnih zalogaja, uz bogati zabavni program vinarija koje sudjeluju.

Sve informacije o ulaznicama i kontakte vinarija možete pronaći:



Turistička zajednica  
Šibensko-kninske Županije  
Stjepana Radića 77B, Šibenik

+385 22 219072 | info@dalmatiasibenik.hr

dalmatiasibenik.hr