

Life is  
grape!



WIJN UIT  
KROATIË

CROATIANGRAPES.COM

Medea

Bogdanjuš  
5 OGRANIČENIH POLOŽAJA VINDORIJA HVAR  
VINO IZ HRVATSKE  
2019  
Carić

plavac

Wine of the  
Marešić family

# WIJN UIT KROATIË



© PS:trading / Diederik Swart & Mario Pranić

Superleuk dat je geïnteresseerd bent in wijn uit Kroatië. In dit e-book met bijbehorende video's nemen Mario en Diederik je mee door dit bijzondere wijnland. Laten we ons eerst even kort voorstellen.

Croatiangrapes.com is importeur en groothandel van Kroatische wijnen voor de Benelux. Mario Pranić en Diederik Swart zijn hier eind 2014 mee gestart en hebben inmiddels aanzienlijke successen geboekt. Wat begon met een culinaire reis naar één van de oudste wijngebieden ter wereld is inmiddels uitgegroeid tot één van de belangrijkste importeurs van Kroatische wijnen in de Benelux.

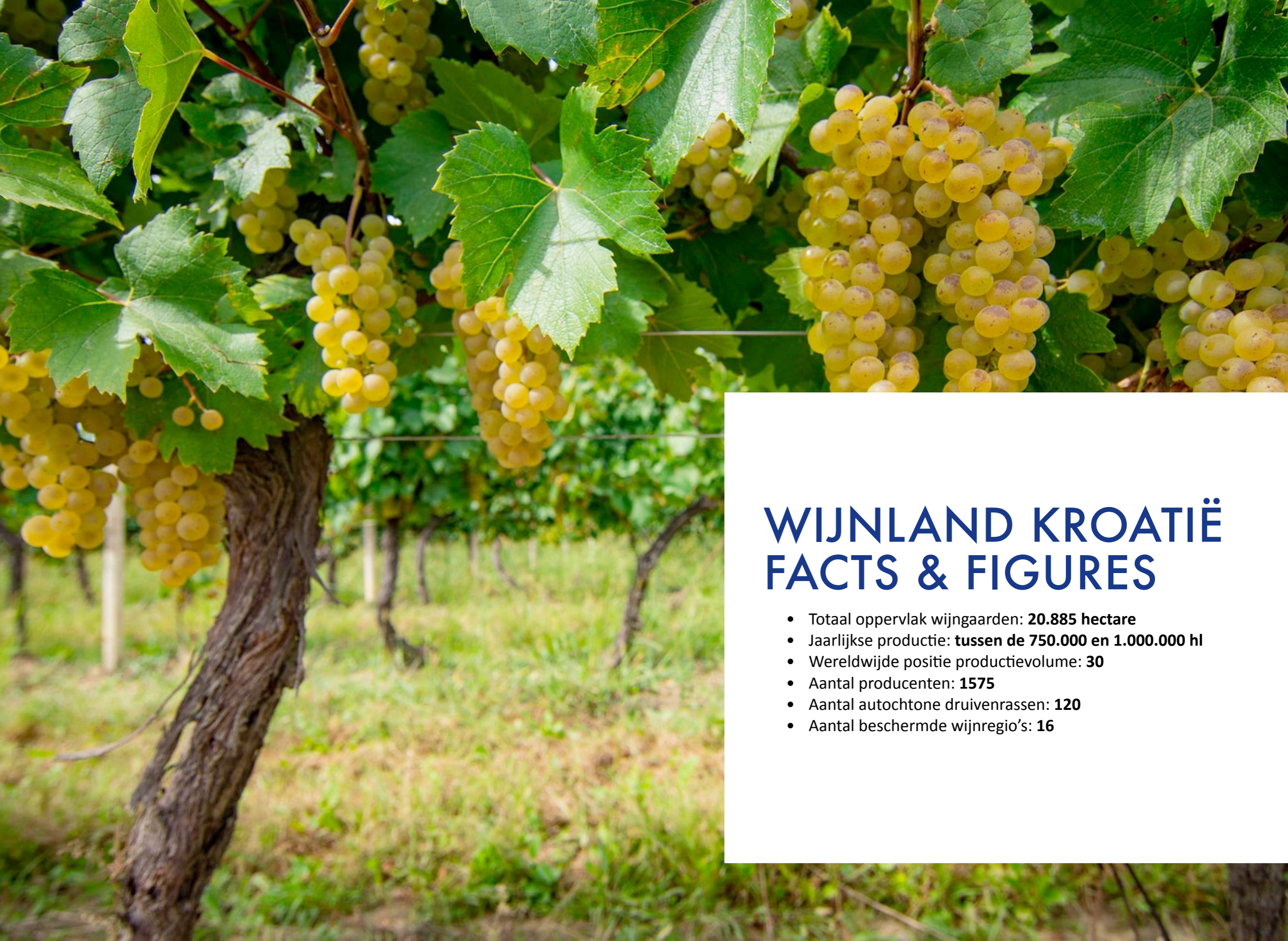
Mario heeft zijn roots in voormalig Joegoslavië en is tijdens de Balkanoorlog gevlucht naar Nederland. Met veel passie en toewijding laat hij mensen kennismaken met de vele mooie producten uit zijn vaderland en gevoelsmatig kan hij nu iets 'terug doen' voor zijn land.

Diederik heeft zowel een achtergrond in de gastronomie als in marketing & communicatie en runt diverse organisaties en bedrijven sinds zijn negentiende.



## De vier belangrijkste wijnregio's van Kroatië





# WIJNLAND KROATIË

## FACTS & FIGURES

- Totaal oppervlak wijngaarden: **20.885 hectare**
- Jaarlijkse productie: **tussen de 750.000 en 1.000.000 hl**
- Wereldwijde positie productievolume: **30**
- Aantal producenten: **1575**
- Aantal autochtone druivenrassen: **120**
- Aantal beschermde wijnregio's: **16**



De door Unesco beschermde Stari Grad wijnvelden op het eiland Hvar.

## OEROUW WIJNLAND KROATIË

Kroatië ligt ten oosten van Italië aan de andere kant van de Adriatische Zee. Het land heeft echter een bijzondere hoefijzer-achtige vorm. Daardoor heeft het land alle mogelijke klimaatzones voor wijnbouw.

In het noordwesten ligt Istrië met een gemiddeld mediterraan klimaat. Verder in de binnenlanden vind je Slavonië (niet te verwarren met het buurland Slovenië) waar een landklimaat heerst. In het noorden heb je dan nog Zagorje met een koel klimaat en in het zuiden ten slotte ligt Dalmatië waar een heet en droog mediterraan klimaat het leven bepaalt.

De uiteenlopende klimaten in de wijngebieden vraagt overal om andere druivenrassen. Er wordt gebruik gemaakt van zowel internationaal bekende druiven als markante autochtone druivenrassen. Het land kan bogen op een waslijst van maar liefst 120 druivenrassen voor wijnproductie die allen autochtoon genoemd kunnen worden.

Deze bijzondere druiven in combinatie met de uiteenlopende klimaatzones en de verschillen in stijlen van wijnmaken maakt Kroatië een zeer divers wijnland.

Kroatië is ook zeker geen nieuw wijnland. Er werd al wijn gemaakt nog ver voor de Oude Grieken en de Romeinen. In de tijd van de Illyriërs, ruim 1000 jaar voor Christus werd al wijn gemaakt op de Dalmatische eilanden. We kunnen dus zelfs stellen dat in Kroatië eerder wijn gemaakt werd dan in Frankrijk, Spanje en Italië.



# DE WIJNREGIO'S VAN KROATIË

- Istrië (gematigd mediterraan)
- Slavonië (landklimaat)
- Zagorje (koelklimaat)
- Dalmatië (warm mediterraan)



# FERAVINO GRASECCO BRUT

Grasecco brut is het Kroatische equivalent van de Italiaanse Prosecco. Het is een mousserende wijn die is gemaakt van de Graševina druif volgens de tankmethode (charmat-methode).

**Wijnhuis:** Feravino

**Regio:** Slavonië

**Druif:** [Graševina](#) (ook bekend als Welschriesling)

**Smaak:** Grasecco brut is een milde wijn met een gelige kleur met groenachtige tint. De wijn heeft een zacht, vol zoet boeket met een vleugje amandelbitterheid en een aangenaam milde zuurgraad van de graševina druif.

**Serveren met:** De wijn past het beste bij koude voorgerechten, pasta en salades en kan ook uitstekend als aperitief worden geserveerd. De wijn leent zich ook uitstekend voor wijncocktails.

**Serveertemperatuur:** 6 graden Celsius

Wijnhuis Feravino is gelegen in het wijng gebied rondom het dorp Feričanci in Slavonië, de oostelijke binnenlanden van Kroatië. De afgelopen decennia is er een frisse wind gaan waaien bij dit wijnhuis dat tegenwoordig super modern produceert.

[Lees hier meer over wijnhuis Feravino >>>](#)

BEKIJK  
DE VIDEO  
HIER

**Kroatische druif  
Graševina**

**Herkomst:**

**Aroma's:**



**Lekker bij:**



# VARAŽDIN & ZAGREB

## WAAR DRINK IK GRISECCO?

We hebben maar liefst drie aanraders om lokaal te genieten van deze unieke Kroatische bubbels.

Uiteraard kun je naar Slavonië gaan en de bakermat van de wijn bezoeken. Vanaf de heuvels van het prachtige natuurgebied Papuk heb je mooi zicht op de wijngaarden van Feravino. Neem een gekoelde Grasecco mee met een paar glazen en settle je bij het uitzichtpunt langs de weg van Feričanci via Orahovica naar Kutjevo.

Maar er zijn meer bijzondere plekken om van de wijn te genieten.

In het noorden van Kroatië ligt het stadje Varaždin langs de rivier de Drava. Centraal in het stadje staat het middeleeuwse paleis Zakmardy waar je in de kelders Living Rooms Wine & Cheese Bar vindt, ook wel Medina Škrinja geheten.

Het is een ongewone gastronomische plek die je met zijn sfeer ver terug in de tijd brengt, in de tijd van ridders, koningen en prinsessen. Maar dan wel in combinatie met de superhippe Grasecco.

Ben je in de hoofdstad Zagreb, ga dan naar De Toss. Ze serveren hier een combinatie van sushi, wok en burgers. Stuk voor stuk culinaire genres die in Kroatië niet veelvoorkomend zijn maar wel allen goed combineren met een mooi glas bubbels.





# MEDEA ISTARSKA MALVAZIJA

Deze prijswinnende en betaalbare Istarska Malvazija is een fijne borrelwijn maar ook een ware gastronomische verrassing.

**Wijnhuis:** Medea

**Regio:** Istrië

**Druif:** [Istarska Malvazija](#)

**Smaak:** Malvazija van Medea is zeer makkelijk drinkbaar. Het is een frisse wijn met veel fruit, mooie florale tonen en aroma's van perzik, citrus en tropisch fruit. De rijke aroma's en de aangename mineraliteit maken de wijn modern en verrassend.

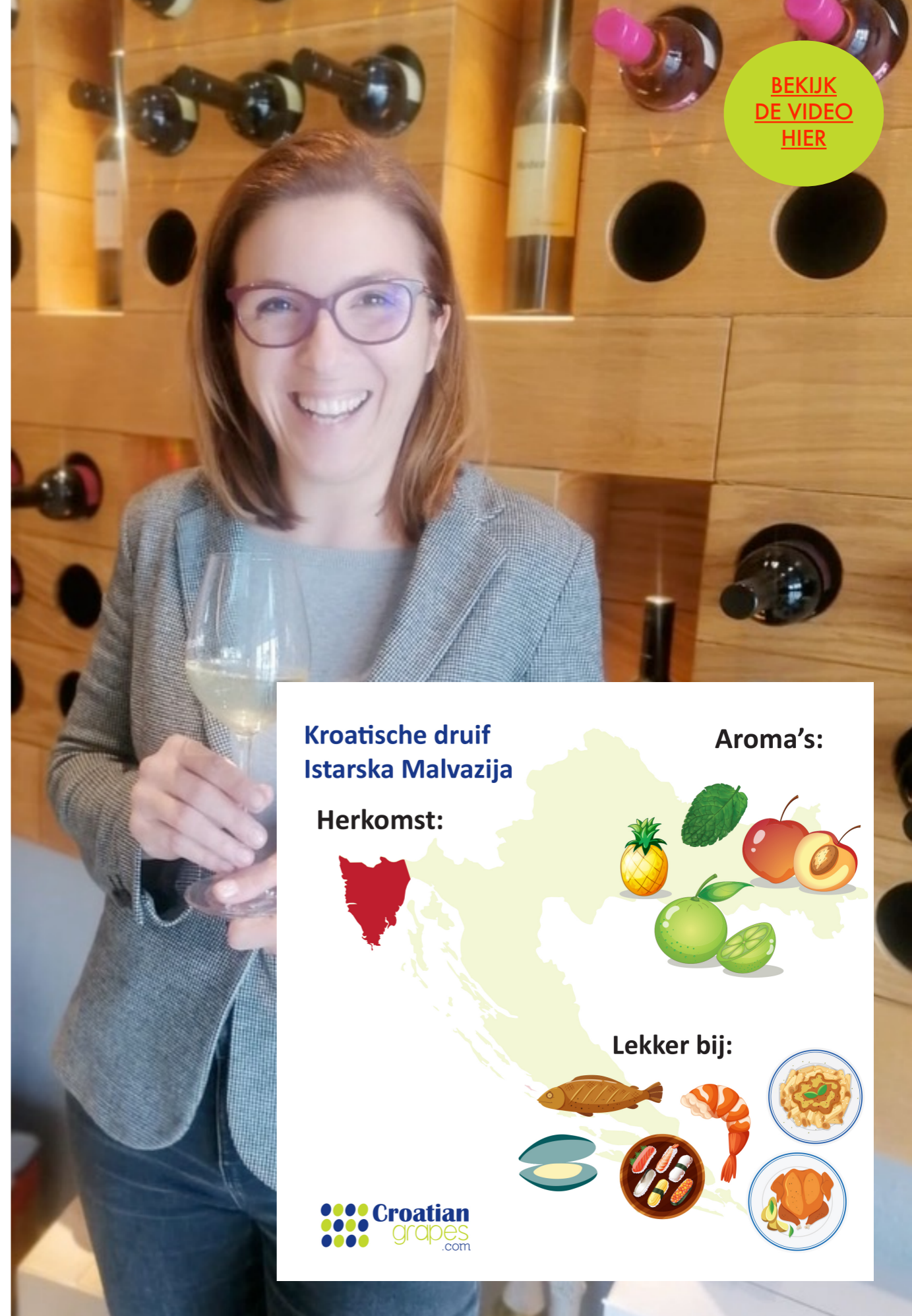
**Serveren met:** De wijn is heerlijk als eetlustopwekkend aperitief maar ook perfect bij een veelvoud aan gerechten zoals: pasta met lichte sauzen, kalfsvlees, vele soorten vis en schelpdieren, risotto met scampi, garnalen of paddenstoelen, kip in romige sauzen, gegrilde groenten en niet te vergeten Japans eten.

**Serveertemperatuur:** 10-12 graden Celsius

Wijnhuis Medea is gelegen in het dorp Vodnjan in Istrië. Het ligt net ten noorden van de bekende toeristenstad Pula.

Het bedrijf is voortgekomen uit een coöperatie en is in de jaren '90 geprivatiseerd. Sinds 2005 heet het wijnhuis Medea, vernoemd naar tovenares en godendochter Medea uit de Griekse mythologie.

[Lees hier meer over wijnhuis Medea >>>](#)



[BEKIJK  
DE VIDEO  
HIER](#)

**Kroatische druif  
Istarska Malvazija**

**Herkomst:**



**Aroma's:**



**Lekker bij:**



## WAAR DRINK IK MALVAZIJA?

Wijnhuis Medea vindt je in het kleine dorpje Vodnjan. Uiteraard kun je in het proeflokaal van het wijnhuis kennis maken met al het moois dat wijnmakers Marko en Ivan hier produceren.

Met een boemeltreintje kun je in een kwartier vanuit de stad Pula naar Vodnjan reizen. Het oude stationnetje ligt recht tegenover het wijnhuis.

Er zijn echter ook andere fantastische locaties om van de wijnen van Medea te genieten. Sla de grote toeristenstad Pula eens over en trek naar het kleine pittoreske kustdorpje Fažana dat bekend staat om de sardinevisserij.

Vanuit de haven kun je met bootjes uitvaren naar Nationaal Park Brijuni. Maar je kunt ook lekker in het dorpje blijven om te genieten.

Middenin het oude centrum aan de haven vind je Stara Konoba Fažana. Vanaf het zonnige terras heb je uitzicht op de dobberende bootjes in de oude haven. Als je geluk hebt zie je chef Sanel recht voor de deur zelf de mooiste vissen selecteren bij de vissers die zojuist met hun vangst zijn teruggekeerd van zee. Verser kun je de vis niet krijgen.

Neem er een glas heerlijke frisse Medea Malvazija bij en geniet intens van het moment.



# VINA CARIĆ BOGDANJUŠA

De Bogdanuša druif is een autochtone Dalmatische druif afkomstig van het eiland Hvar. Letterlijk vertaald betekent het 'godsgeschenk'. Van origine werd de wijn van deze druiven gedronken tijdens religieuze festivals. De druiven groeien op de door UNESCO beschermde Stari Grad velden.

**Wijnhuis:** Vina Carić

**Regio:** Dalmatië

**Druif:** Bogdanuša (letterlijk vertaald: godsgeschenk)

**Smaak:** De wijn heeft een geur van gele pruimen, anijs en kweeper. De smaak is weelderig, droog en sappig met mooie zuren.

**Serveren met:** Bogdanjuša past bij vele soorten gevogelte of vis, schaal- en schelpdieren en is bovenal een zeer verrassende witte kaaswijn.

**Serveertemperatuur:** 12 graden Celsius

Vina Carić is een piepklein familiebedrijf waar met bijzonder veel passie en toewijding wijnen geproduceerd worden. Het wijnhuis ligt op het eiland Hvar in de Adriatische zee, net ten zuiden van Split.

Op dit eiland werd al wijn gemaakt in de bronstijd nog ver voor de Oude Grieken en de Romeinen die later ook zeker hun stempel op de regio gedrukt hebben.

[Lees hier meer over wijnhuis Vina Carić >>>](#)

BEKIJK  
DE VIDEO  
HIER

**Kroatische druif  
Bogdanuša**

**Betekenis:  
Godsgeschenk**

**Aroma's:**



**Lekker bij:**



**Herkomst:**



# VRBOSKA

## WAAR DRINK IK BOGDANJUŠA?

Aan de noordkust van het eiland Hvar vind je het vissersdorpje Vrboska. Het dorp ligt onderaan een diepe nauwe baai en dankt zijn bijnaam 'Klein Venetië' aan de vele kleine bruggetjes die de baai overspannen.

Door een bijzonder natuurverschijnsel kan de baai soms plotsklaps vollopen met zeewater waarbij de kades overstromen. Even later loopt het water dan met grote snelheid weer weg.

Vrboska werd in de 15e eeuw gesticht als een haven van het dorp Vrbanj, toen de lokale bevolking besloot hun economie te verrijken met visserij. Je vindt er typische mediterrane architectuur, oude herenhuizen met gotische, renaissance en barokke kenmerken.

En hoe leuk is het om hier direct bij de wijnmaker de wijn te proeven. Vina Carić heeft hier een kleine Konoba aan het warer. Een konoba is een traditioneel wijnhuisje uit het verleden.

Tegenwoordig doet het gerestaureerde gebouw dienst als proeflokaal waar je kennis kunt maken met de wijnen en delicatessen van wijnmaker Ivo Carić terwijl zijn vrouw Ivana je vertelt over de rijke geschiedenis van het eiland en zijn unieke autochtone druiven.



# PZ SVIRČE PLAVAC MALI

Plavac van de wijncoöperatie PZ Svirče van het Kroatische eiland Hvar is geproduceerd uit een enkele druivenvariëteit, de beroemde en belangrijkste druif van Dalmatië: de Plavac Mali.

**Wijnhuis:** PZ Svirče (wijncoöperatie met 220 leden)

**Regio:** Dalmatië

**Druif:** [Plavac Mali](#) (letterlijk: Kleine Blauwe) Deze druif is een unieke Kroatische oerbroer van de Italiaanse Primitivo en de Californische Zinfandel.

**Smaak:** De lichtrode kleur van deze Plavac doet niet vermoeden dat hij een prachtige intense geur heeft van bramen en zwarte bessen. Deze wijn heeft de echte pure smaak van Plavac Mali met zure kersen en veel donker fruit. De wijn is zeer gelaagd en heeft aangename tannines.

**Serveren met:** Plavac past erg goed bij vlees, vis en krab. Ook is gebleken dat deze Plavac een uitermate goede kaaswijn is.

**Serveertemperatuur:** 18 graden Celsius

De coöperatie PZ Svirče telt 220 leden die samen rond de 110 hectare wijngaarden bezitten. Van de productie is zo'n 60% rood en 40% wit. Rood bestaat vrijwel geheel uit Plavac mali. De wijnmakerij is gelegen in het hart van het eiland Hvar, in het pittoreske dorpje Svirče.

[Lees hier meer over wijnhuis PZ Svirče >>>](#)

BEKIJK  
DE VIDEO  
HIER



**Kroatische druif  
Plavac Mali**

**Aroma's:**



**Lekker bij:**



**Herkomst:**

## JELSA & IVAN DOLAC

### WAAR DRINK IK PLAVAC?

Je kunt in het havenstadje Jelsa op diverse plekken genieten van deze wijn. Bij restaurant pizzeria Jelsa wordt, anders dan de naam van het etablissement wellicht doet vermoeden, waanzinnig creatief gekookt bij de mooie wijnen van PZ Svirče

Omdat het een rode wijn is die niet gekoeld hoeft te worden kun je hem ook meenemen naar je eigen mooie hotspot.

Koop bij het wijnwinkeltje van PZ Svirče aan de haven van Jelsa een mooie fles Plavac. Haal bij één van de andere winkeltjes een goed stuk brood, een flesje lokale olijfolie en een mooi stuk lokale kaas of chocolade.

Stap dan in de auto en stel je navigatie in op 'Beach Ivan Dolac'. In een kwartier rij je dan naar de andere kant van het eiland. Daarbij moet je wel door een eenrichtingstunnel die dwars door de berg geboord is. Daarna rij je langs uitgestrekte wijngaarden op de steile hellingen die helemaal tot aan zee groeien.

En daar, midden tussen de wijngaarden ligt het kleine dorpje Ivan Dolac. Ga lekker op het strand zitten, geniet van de wijn, je meegebrachte delicatessen en uiteraard van de zee en de zon die je langzaam in zee kunt zien verdwijnen.



# LINKS MET MEER INFORMATIE

Life is grape!

## Kroatische druiven:

[Graševina >>>](#)

[Istarska Malvazija >>>](#)

[Bogdanuša >>>](#)

[Plavac Mali >>>](#)

## Wijnhuizen:

[Feravino >>>](#)

[Medea >>>](#)

[Vina Carić >>>](#)

[PZ Svirče >>>](#)

## Video's:

[Introductie Wijnland Kroatië](#)

[Feravino Grasecco Brut >>>](#)

[Medea Istarska Malvazija >>>](#)

[Vina Carić Bogdanjuša >>>](#)

[PZ Svirče Plavac Mali >>>](#)

## Informatie over wijn & Spijs:

[Lees onze blog >>>](#)

## Contact:

### Kantoor:

Magalhaensplein 15-2  
1057 VD in Amsterdam

### Warehouse:

Schipholweg 871  
2143 CC Boesingheliede

U: [www.croatiangrapes.com](http://www.croatiangrapes.com)

M: [info@croatiangrapes.com](mailto:info@croatiangrapes.com)

T: +31 20 7727737

Facebook: [croatiangrapes](#)

Instagram: [croatiangrapes](#)



## Voor Particulieren:

U: [www.croatianwine.online](http://www.croatianwine.online)

A vertical rectangular graphic with a light grey background. At the top, it says 'Enjoy the Divine' in a cursive font. Below that is the 'croatian WINE .online' logo, which includes three wine bottles (two red, one blue) and the text 'croatian WINE .online'. Underneath the logo, it reads 'Markante Kroatische wijn van autochtone druiven'. Further down, it says 'Bestel met 10% korting Gebruik hiervoor bij check-out de promotiecode: Croatianwinefriend'. At the bottom, it provides the website 'www.croatianwine.online' and the email 'info@croatianwine.online'.



PROOST, OF ZOALS WE IN KROATIË ZEGGEN: ŽIVJELI