

FTB 55 (1) 95-108.

(FTB-4861)

**Diferencijacija komercijalnih vina sa zaštićenom oznakom izvornosti  
proizvedenih u Istri (Hrvatska), dobivenih od različitih sorata iz dvije  
berbe, pomoću hlapljivih sastojaka arome određenih metodom  
HS-SPME-GC/MS**

**Sažetak**

Mikroekstrakcijom na čvrstoj fazi uz plinsku kromatografiju i spektrometriju masa (HS-SPME-GC/MS) ispitani su hlapljivi sastojci arome za diferencijaciju vina domaćih i introduciranih sorata Malvazija istarska, Chardonnay i Muškat žuti, ubranih 2013. i 2014. godine u Istri (Hrvatska). Utvrđen je značajan utjecaj sorte i godine berbe na hlapljive sastojke arome, no interakcija tih dvaju faktora otežala je diferencijaciju uzoraka vina. Spojevi koji su poslužili kao pouzdani markeri sortnog podrijetla, i to: nerol u sorti Malvazija, etil-cinamat i kvalitativno određen izomer dimetilbenzaldehida u sorti Chardonnay, te terpeni u sorti Muškat žuti pronađeni su u uzorcima vina iz obje godine. Vina dobivena od grožđa ubranog 2013. godine imala su veću koncentraciju skoro svih važnih hlapljivih spojeva. Primjenom postupne linearne diskriminantne analize postignuta je 100 % točna diferencijacija uzoraka vina Malvazija istarska i Chardonnay prema sorti i godini berbe.

*Ključne riječi:* monosortno vino, Hrvatska, hlapljivi spojevi arome, sorta, godina berbe, HS-SPME-GC/MS