**ЖУПЉАНКА – ДОМАЋА СОРТА ЗА ПРОИЗВОДЊУ КВАЛИТЕТНИХ БЕЛИХ ВИНА**

Жупљанка је сорта винове лозе створена у Институту за виноградарство у Сремским Карловцима укрштањем две црне сорте – Прокупца и Бургундца Црног. Највише се гаји у Фрушкогорском виногорју а у мањој мери у другим виноградарским рејонима и региону.

Одликује је врло бујан чокот док је лист крупан,петоделан или троделан. Грозд је ваљкасто купаст,средње збијен, а бобице су овалне,средње величине,зеленожуте боје са карактеристичним мрким тачкицама.

Сазрева почетком треће епохе,нешто пре Италијанског ризлинга. Даје високе и редовне приносе а одговара јој мешовита резидба на средње високим и високим узгојним облицима.

Карактерише је осредња отпорност на ниске температуре и отпорност на сиву плесан. Међутим,појединих година веома је осетљива на појаву пламењаче и пепелнице.

Накупља око 20% шећера а у појединим годинама и преко 23%. Одликује је висок садржај киселина а специфична је по томе што садржи већи удео јабучне од винске киселине што некада може довести до појаве јабучно-млечне ферментације а што проузрокује губитак на квалитету вина.

Из тог разлога је рађено на клонској селекцији са циљем да се издвоје клонови са мањим садржајем јабучне киселине. Одабрана су четири клона која се од изворне сорте не разликују по морфолошким већ само по производним карактеристикама.

Вино Жупљанке је жутозелене боје,освежавајуће, са специфичном аромом пријатног укуса типичног за ову сорту.

Велимир Станојевић, дипл.инг.

ПССС Чачак