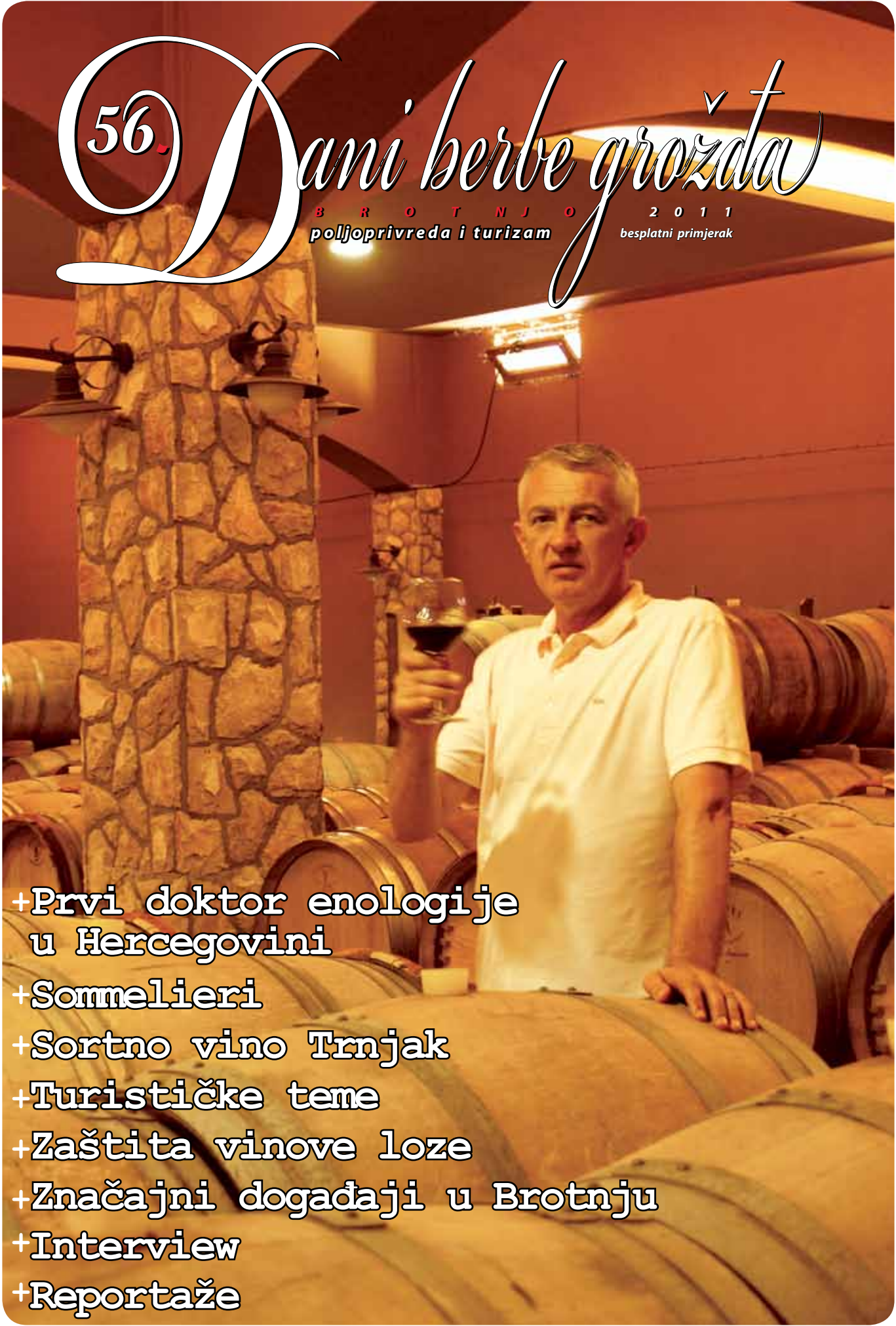


56. Dani berbe grožđa

B R O T N J O
poljoprivreda i turizam

2 0 1 1
besplatni primjerak

- 
- +Prvi doktor enologije u Hercegovini
 - +Sommelier
 - +Sortno vino Trnjak
 - +Turističke teme
 - +Zaštita vinove loze
 - +Značajni događaji u Brotnju
 - +Interview
 - +Reportaže



Načelnik općine Čitluk,
Ino Jerkić

Dragi Brotnjaci, cijenjeni gosti,
prijatelji Brotnja,

čini mi iznimnu čast i zadovoljstvo što vas mogu pozdraviti i pozvati da nam se pridružite u obilježavanju ovogodišnje manifestacije „Dani berbe grožđa - Brotnjo 2011“, koju na ovakav način obilježavamo već 56 godina i zato moram reći malo je manifestacija koje imaju ovako dugu i bogatu tradiciju.

Jesen je godišnje doba kada se beru plodovi godišnjeg rada pa tako svako područje ima nešto po čemu je prepoznatljivo, a za nas u Brotnju to je berba grožđa ili kako se u narodu kaže „trganje“. To je vrijeme kada se pričaju priče o količini i kvaliteti grožđa, o cijeni i o tome kakvo se vino očekuje od ovogodišnje berbe. Manifestacija „Dani berbe grožđa“ je prigoda da se gostima i prijateljima Brotnja predstave naši običaji; to je prigoda da se predstave i brojna kulturno umjetnička društva naših prijateljskih gradova i općina a također tu se predstavljaju najbolja vrhunska vina našeg područja.

Po kazivanjima naših stalnih posjetitelja ove manifestacije ona je iz godine u godinu sve bogatija i raznovrsnija, a mi iz organizacijskog odbora pokušavamo da svake godine dodamo nešto novo, tako se nadamo da ćete i ove godine biti zadovoljni i da ćete doći i sljedećih godina.

Nažalost, ove godine je jedan dio Brotnja zahvatilo olujno nevrijeme praćeno tučom tako da su na tom području urodili znatno manji od očekivanih, a u pojedinim vinogradima je bilo bitno samo spasiti trs a od ovogodišnjeg uroda nema ništa. Također, zbog velikih suša i u ostalim dijelovima Brotnja urod će biti znatno manji od dosadašnjih godina, a posljedice ovogodišnje suše će se osjećati i narednih godina.

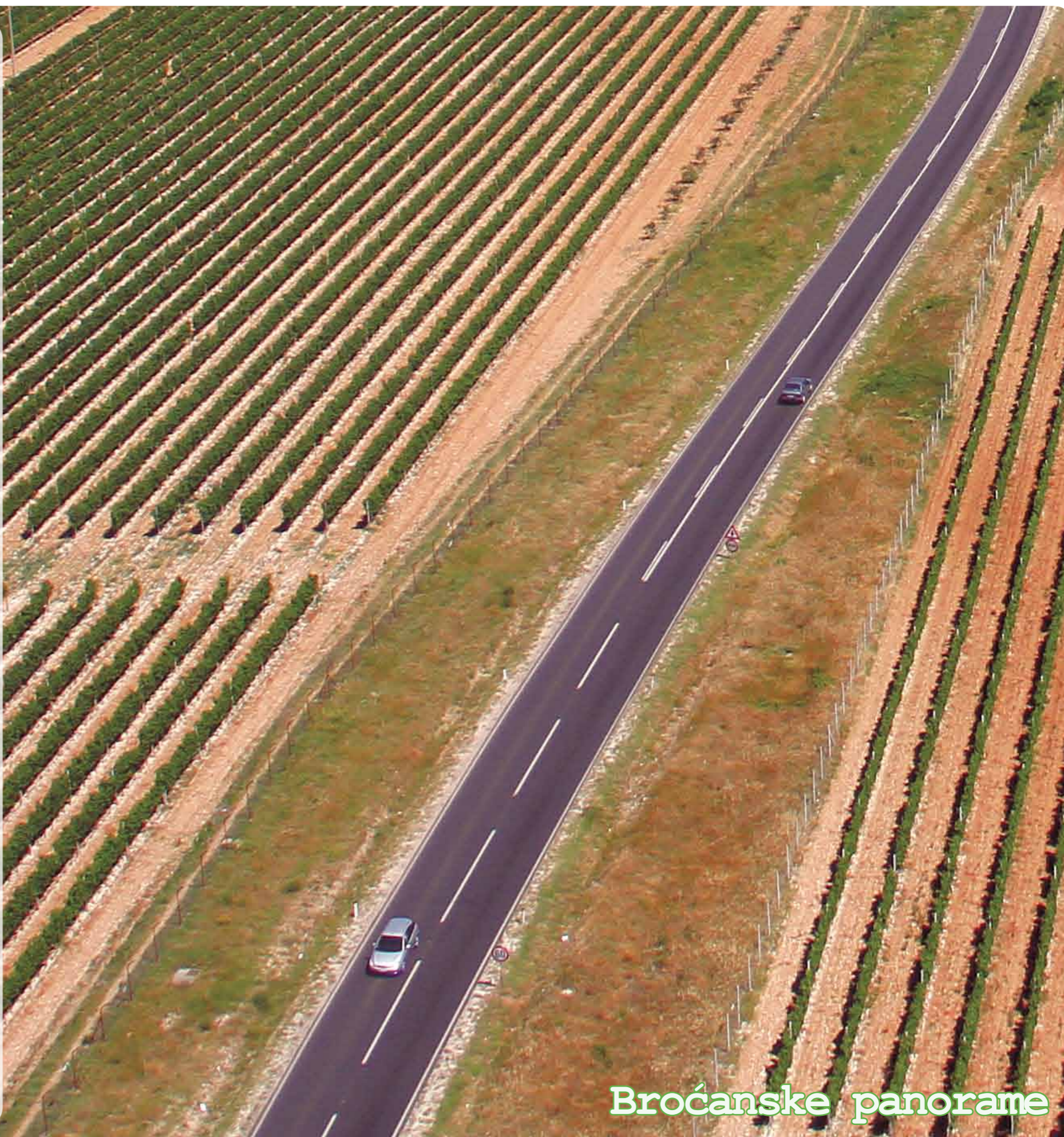
Ova manifestacija je postala i prigoda za završetak i otvaranje nekih od infrastrukturnih objekata koji su značajni za općinu Čitluk. Prije nekoliko godina u prigodi obilježavanja manifestacije pustili smo u rad suvremeni uređaj za pročišćavanje otpadnih voda. Protekle godine u sklopu programa Dana berbe grožđa - Brotnjo 2010. otvorili novu zgradu Srednje škole „Dr. fra Slavko Barbarić“ a ove godine svečano otvaramo novu zgradu Dječjeg vrtića, jedne od najljepših u cijeloj regiji. Čini nas ponosnim što u kontinuitetu radimo na značajnim projektima koji su na dobrobit vas Brotnjaka i zahvaljujući kojima ćemo naše Brotnjo učiniti ljepšim i kvalitetnijim mjesto za življenje.

Kao načelnik općine Čitluk mogu obećati da će lokalna vlast i u sljedećim godinama pokretati i realizirati nove značajne i kapitalne projekte.

Brotnjo je regija koju godišnje posjeti milijun ljudi iz svih dijelova svijeta, zahvaljujući marijanskom svetištu Međugorju. Ove godine svjedočili smo veličanstvenom ozračju na 30. godišnjici ukazanja Kraljice mira i 22. Mladifestu odakle je u svijet poslana poruka ljubavi, mira i prijateljstva.

Kao načelnik sam iznimno ponosan i zahvalan našim dragim Brotnjancima koji svojim radom i uspjesima pronose ime rodnoga kraja u svijetu. Oni su najbolji ambasadori ovoga kraja i promicatelji naših brandova, među kojima je i manifestacija „Dani berbe grožđa“. Na koncu, želim vam svima dobrodošlicu na ovogodišnju manifestaciju „Dani berbe grožđa - Brotnjo 2011“.

Jerkić



Broćanske panorame

PROGRAM

obilježavanja 56.

turističko-kulturno-gospodarstvene manifestacije

"DANI BERBE GROŽĐA - BROTNJO 2011"

16. rujna 2011. (p e t a k)

19,00 sati:

Stručna predavanja iz vinogradarstva i vinarstva

Agronomski i Prehrambeno-tehnološki fakultet Sveučilišta u Mostaru;

- utjecaj duljine maceracije na antocijanski profil i senzorna svojstva vina Blatina (dr.sc. Tihomir Prusina),
- primjena organskog gnoja u vinogradu (doc.dr.sc. Andrijana Filipović),
- tuča (grad, krupa) u vinogradima (mr.sc. Viktor Lasić),
- testiranje tehničkih sustava u zaštiti bilja prema europskim standardima (prof.dr.sc. Đuro Banaj),
- fitoplazme-velika prijetnja hercegovačkim vinogradima (prof.dr.sc. Ivan Ostojić).
Velika dvorana KIC-a Čitluk.

17. rujna 2011. (s u b o t a)

19,30 sati:

Predstavljanje novih nakladničkih ostvarenja Ogranka Matice hrvatske u Čitluku;

Velika dvorana KIC-a Čitluk.

20,30 sati:

Izložba slika akademske slikarice Ljiljane Rajković;

Klub Matice hrvatske Čitluk.

18. rujna 2011. (n e d j e l j a)

15,00 sati:

Atletski miting „Dani berbe grožđa - Brotnjo 2011“;

Gradski stadion „Bare“.

17,30 sati:

Svečano otvaranje nove zgrade Dječjeg vrtića u Čitluku;

Ulica Stjepana Radića.

18,15 sati:

Svečani mimohod svih sudionika manifestacije;

Od nove zgrade Dječjeg vrtića do Broćanskog trga.

18,30 sati:

Svečano otvorenje 56. turističko-kulturno-gospodarstvene manifestacije

„Dani berbe grožđa - Brotnjo 2011“;

Broćanski trg.

19,00 sati:

Početak programa kulturno-umjetničkih društava, skupina i pojedinaca;

Broćanski trg.

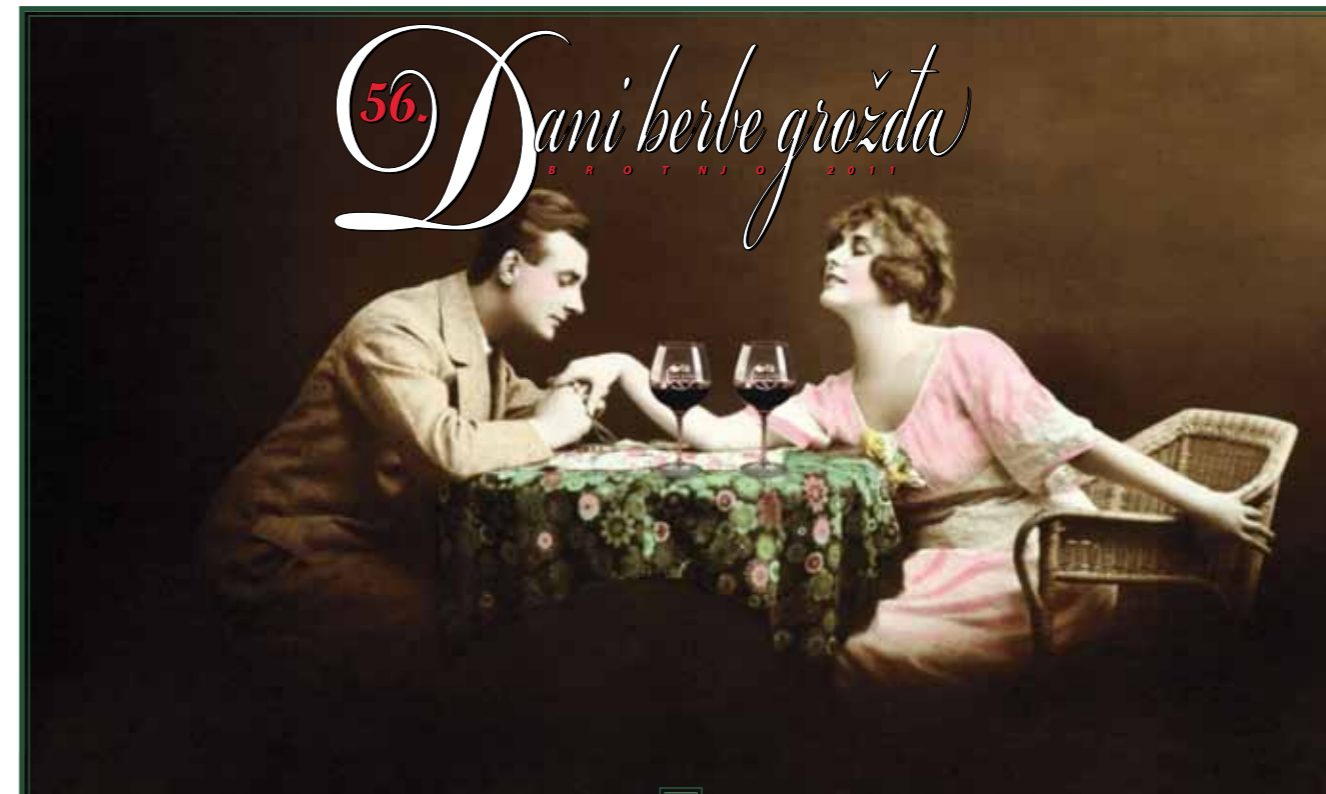
21,00 sati:

Cjelovečernji zabavni program uz glazbu: klapa „I S K O N“;

Broćanski trg.

*Program od 18,30 sati ovog dana održat će se na Broćanskom trg, uz hercegovačke specijalitete i kušanje vrhunskih vina broćanskih vinara.

ORGANIZACIJSKI ODBOR MANIFESTACIJE



VEČER HARMONIKE & VINA

Cafe bar BROCCO
četvrtak, 15. rujna

20:30 h
ČITLUK



VEČER GITARE & VINA

Cafe bar THE PULSE
petak, 16. rujna

21:00 h
ČITLUK



Broćanske panorame



Prošlogodišnji Tanja Vučić Dani berbe



55. po redu turističko-kulturno-gospodarstvena manifestacija „Dani berbe grožđa - Brotnjo 2010“ započela je 12. rujna atletskim mitingom „Bože Gagro“.

Program je nastavljen stručnim predavanjima iz vinogradarstva i vinarstva koje su zajednički organizirali Agronomski i Prehrambeno-tehnološki fakultet Sveučilišta u Mostaru. Na ovogodišnjim Danima berbe upriličeno je predavanje knjige prof.dr.sc. Šimuna Muse „Studije i ogledi“ i knjiga iz edicije „Hrvatska književnost u BiH - broj 8,10 i 12“ te knjige „Niža realna gimnazija“ Čitluk u povodu 60. obljetnice utemeljenja. Trećega dana manifestacije program je završen otvaranjem izložbe slika, grafika i skulptura Udruge hrvatskih likovnih umjetnika „Čičak“ u Klubu Matice hrvatske Čitluk. Uz nastup brojnih kulturno-umjetničkih društava manifestacija je završena tradicionalnim, cjelovečernjim pučkim veseljem na Bročanskom trgu. Bročanski trg bio je mjesto okupljanja tisuća Brotnjaka i njihovih prijatelja koji su u duhu poznatog stiha: „U vinogorju uživali, prijateljstva zasnivali, jedni druge želili, skupa se veselili“ na svečan način obilježili još jedne Dane berbe grožđa.



Čast da otvori ovogodišnju manifestaciju pripala je predsjednici Federacije BiH Borjani Krišto.

- Iznimno mi je zadovoljstvo što mogu otvoriti tradicionalnu 55. po redu manifestaciju „Dani berbe grožđa“. Posebne čestitke idu organizatorima i domaćinima koji uistinu uspješno i prepoznatljivo organiziraju ovu manifestaciju. Brotnjo je kraj koji je bogata riznica kulturno-povijesne baštine, spoj prirode, tradicije, turističkih potencijala i vrhunske kvalitete. Kada se tome dodaju snažan duh, odanost svome kraju i ljudima, ustrajnost, rad i marljivost ovih ljudi - uspjeh ne može izostati - rekla je predsjednica Federacije BIH Borjana Krišto. Pozdravnim govorom u ime domaćina nazočnima se obratio načelnik Ivo Jerkić koji je kazao kako su ovogodišnji Dani berbe grožđa povijesni zbog otvaranja nove zgrade Srednje škole dr. fra Slavka Barbarića u Čitluku. Nakon svečanog otvaranja na Bročanskom trgu uslijedio je bogat kulturno-zabavni program.

Uz domaćine, HKUD „Brotnjo“, protekle godine su nastupili i klapa Međugorje, KUD-a

„Ivan Kapistran Adamović“ iz Čepina, HKUD „Kralj Tomislav“ iz Tomislavgrada, HKUD „Kruševa“ iz Kruševa, HKUD „Drijeva“ Gabrela, HKUD „Napredak“ iz Bijeloga Polja, HKUD „Sv. Ante“ iz Dretelja, HKUD „Sv. Ana“ - Ljuti Dolac, HKUD „Sv. Ante“ Cim - Mostar, HKUD „Fra Jozo Križić“ Roško Polje, ženska klapa „Brotnjo“, te muška klapa „Suha“.

Zvijezde večeri bili su Tamburaški sastav Pleteri iz Križevaca. Njihov nastup bio je poklon prijateljskog grada Križevaca općini Čitluk. Organizacijski odbor manifestacije za sve posjetitelje omogućio je i besplatnu degustaciju vrhunskih vina naših bročanskih vinara. Svoje specijalitete i proizvode predstavili su bročanski restorani, Udruga pčelara „Kadulja“, pekarna Mate, Pehar & Co, pekarna „Miletić“, G.I.P.I., proizvođač kave „Eurovip“. Program na Bročanskom trgu je trajao do ranih jutarnjih sati. Na kraju programa načelnik Jerkić je uručio zahvalnice ispred organizacijskog odbora Dani berbe grožđa gospodinu Branku Hrgu gradonačelniku prijateljskog grada Križevci kao i Tamburaškom sastavu Pleteri.

DANI BERBE GROŽDA

BROTNIJO 2010

55



Vina na Danima berbe 2011.



UDRUGA VINARA
Hercegovina

Živjeli!



Vrhunsko bijelo suho vino "KAMENO"



Vrhunsko crno suho vino "BLATINA"

Proizvođač: **Vinarija Čitluk d.o.o.**,
Kralja Tomislava 28, 88260 Čitluk
Tel.: 036 642 232, fax: 036 642 400
E-mail: vinarija.citluk@tel.net.ba,
www.hercegovinavino.com



Vrhunsko crno suho vino "MEĐUGORSKA BLATINA"



Vrhunsko bijelo suho vino "MEĐUGORSKA ŽILAVKA"

Proizvođač: **Podrum - Sivrić**,
Međugorje b. b., 88266 Međugorje
Tel.: 036 651 545, fax: 036 651 106, GSM: 063 323 953
E-mail: info@sivric.net,
www.sivric.net



Vrhunsko crno suho vino "BLATINA CRNJAC ZADRO"



Vrhunsko bijelo suho vino "ŽILAVKA ZADRO"

Proizvođač: **Vinarija Zadro d.o.o.**,
Domanovići b. b., 88305 Domanovići
Tel.: 036 822 301, fax: 036 822 303,
E-mail: vino.domanovici@tel.net.ba



Vrhunsko crno suho vino "BLATINA ALUMINIJ"



Vrhunsko bijelo suho vino "ŽILAVKA ALUMINIJ"

Proizvođač: **Aluminij d.d.**
Bačevići bb, 88000 Mostar
Tel.: 036 375 369, fax: 036 350 065
E-mail: aluminij@aluminij.ba,
www.aluminij.ba



Vrhunsko crno suho vino "BLATINA SUŠAC"



Vrhunsko bijelo suho vino "ŽILAVKA SUŠAC"

Proizvođač: **Obiteljski podrum Sušac**,
Cerno bb, 88320 Ljubuški
Tel.: 039 849 032, GSM: 063 329 215
E-mail: jure.susac@aluminij.ba



Vrhunsko bijelo suho vino "ŽILAVKA OSTOJIĆ"



Vrhunsko crno suho vino "BLATINA OSTOJIĆ"

Proizvođač: **Monako 2000 d.o.o.**,
Popolje 51, 88260 Čitluk
Tel./fax: 036 642 161, GSM: 063 893 298
E-mail: vino@podrumostojic.ba,
www.podrumostojic.ba



Vrhunsko crno suho vino "BLATINA ODAK"

Vrhunsko bijelo suho vino "ŽILAVKA ODAK"

Proizvođač: **Podrum - Odak**,
Odaci b., 88260 Čitluk
Tel: 036 656 089, GSM: 063 324 398
E-mail: slobodan.odak@tel.net.ba



Vrhunsko bijelo suho vino "ŽILAVKA ANDRIJA"

Vrhunsko crno suho vino "BLATINA ANDRIJA"

Proizvođač: **Podrumi Andrija d.o.o.**,
Paoča, 88260 Čitluk
Tel: 036 644 102, fax: 036 643 102, GSM: 063 322 162
E-mail: podrumi-andrija@tel.net.ba,
www.podrumandrija.com



Vrhunsko bijelo suho vino "ŽILAVKA STOJIĆ-MATIĆ"

Vrhunsko crno suho vino "BLATINA STOJIĆ-MATIĆ"

Proizvođač: **Obiteljski podrum Žarko Stojić - Matić**
Donji Hamzići, 88265 Cerin - Čitluk
Tel.: 036 652 123, fax: 036 652 023, GSM: 063 327 730



Vrhunsko bijelo suho vino "CARSKA ŽILAVKA"

Vrhunsko crno suho vino "CARSKA BLATINA"

Proizvođač: **AG Međugorje, Grgo Vasilj**,
88266 Međugorje
Tel.: 036 651 210, fax: 036 651 792
E-mail: grgovasilj@vinoag.com,
www.vinoag.com



Vrhunsko bijelo suho vino "MISNO VINO ŽILAVKA"

Vrhunsko crno suho vino "MISNO VINO BLATINA"

Proizvođač: **Obiteljski podrum Rozić**
Selšta bb, Kruševo, 88209 Mostar
Tel.: 036 486 286, fax: 036 644 441, GSM: 063 319 535



Vrhunsko crno suho vino "PLAVA GREDA"

Vrhunsko bijelo suho vino "GREDA"

Proizvođač: **Obiteljski podrum - Brkić**,
Kralja Tvrtka 9, 88260 Čitluk
Tel.: 036 644 466, GSM: 063 320 205
E-mail: info@brkic.ba,
www.brkic.ba



Vrhunsko bijelo suho vino "ŽILAVKA BUNTIĆ"

Vrhunsko crno suho vino "BLATINA BUNTIĆ"

Proizvođač: **PUR Martin Buntić**,
Miletina, 88266 Međugorje
Tel.: 036 651 138, GSM: 063 377 073, 063 377 231



Vrhunsko crno suho vino "ZLATNA DOLINA BLATINA"

Vrhunsko bijelo suho vino "ZLATNA DOLINA ŽILAVKA"

Proizvođač: **Hercegovina produkt d. o. o.**
Gospodarska zona, 88260 Čitluk
Tel: 036 650 980, fax: 036 650 920
E-mail: hercegovina_produkt@tel.net.ba,
www.hercegovinaprodukt.com



Vrhunsko crno suho vino "VILINKA BLATINA"

Vrhunsko bijelo suho vino "VILINKA ŽILAVKA"

Proizvođač: **Podrum Vilinka**
Sretnice b.b. 88 000 Mostar
Tel.: +387 (0) 63 427 411,
E-Mail: velimir.eres@tel.net.ba
www.vilinka.com



UDRUŽENJE VINARA
HercegoVINA

VINSKA CESTA
HERCEGOVINE
www.vinskacesta.ba



Početak godine, točnije 19.01.2011 u Herceg etno selu u Međugorju, dogodio se povijesni događaj za vinarstvo BiH.

Naime, toga dana je po prvi puta u BiH pod službenim nadzorom i komisijom iz Hrvatskog sommelier kluba održano polaganje ispita za zvanje sommeliera I. stupnja. Predavanjima koja su održana u 12. mjesecu 2010. pristupilo je 20 kandidata iz cijele BiH. Uspješno je položilo 16 kandidata i stekli su zvanje sommelier I. stupnja. U organizaciji i sufinanciranju cijelog projekta važnu ulogu je odigrao REDAH te je na pravi način pokazao kako se mogu provesti dugoročno vrijedni programi.

Tko su sommelieri?

Pojednostavljeno, to su ljudi koji su stručnjaci u restoraterstvu. Sommelieri goste savjetuju o izboru pića a napose vina i zaduženi su za njihovo posluživanje. U davna vremena, u mnogim kulturama, osoba koja je posluživala božansko piće-vino, bila je obavijena velom mistike. On je mogao osjetiti mirise i okuse koji drugi nisu te su ga zbog tih sposobnosti smatrali nadnaravnim. U današnje vrijeme sommelieri su i dalje osobe koje u restoranima i hotelima vode svu brigu vezano za vina, od pravilne nabave i odabira, skladištenja, prezentacije do prodaje. Međutim, poznavanje tih vještina nije samo privilegija ugostiteljskoj struci već naprotiv, sve veći broj poslovnih ljudi, iz kulture,

politike, te ljudi koji rade poslove koji nemaju nikakvu izravnu vezu s vinima, žele savladati tu vještinu jer osjećaju da im to znanje može umnogome pomoći u svakodnevnom životnim i poslovnim prilikama kao dio opće kulture.

Gdje je Hercegovina u toj priči?

Tko iole poznaje prilike vezane za vinarstvo u BiH, a napose u Hercegovini, može zaključiti da se u novije vrijeme dogodio značajan napredak u podizanju kvalitete vina. Međutim, vidljivo je da i dalje imamo dosta problema i nedoumica kako te proizvode plasirati na tržištu. Uvijek je najbolje i najisplativije plasirati proizvode što je moguće bliže mjestu proizvodnje. U našem slučaju se može reći da nismo uspjeli izraditi pravi model po kojem bi Hercegovina bila prepoznata kao zemlja vinograda i vina i gdje bismo mogli najviše svojih proizvoda plasirati.

Istarsko iskustvo

Svi smo se bar nekada upitali kako Istra uspijeva biti prepoznata kao regija dobrog vina i hrane. Tko bolje poznaje situaciju zna da je Istarska priča zacrtana smjericama prije 20-25 godina. Jednostavno su se okupili ljudi s vizijom, podijelili zaduženja i obveze i krenuli u tom pravcu. Najviše eksponirani u toj priči su čuveni

istarski trojac Ostojić-Matošević-Jakovčić, koji je sa svojim statusom i mogućnostima krenuo u ostvarivanje sna o Istri kakvu mi danas vidimo. Za one koji neznaju, Veljko Ostojić je poznati istarski ugostitelj i bivši ministar turizma Republike Hrvatske te današnji predsjednik TZ Istarske županije, predsjednik Croatia sommelier cluba te i sam sommelier II. stupnja

Dr. Ivica Matošević je doktor agronomskih znanosti, ugledni istarski vinar i predsjednik udruženja vinara Vinistra. Također je sommelier II. stupnja Ivan Jakovčić je dugogodišnji politički lider Istre, predsjednik je IDS-a, ali i sommelier II. stupnja. Dugogodišnjim ustrajnim radom izborili su se da pri spomenu Istre prva asocijacija bude dobro vino, dobar ugođaj i dobra hrana. Mišljenja sam da i mi moramo krenuti njihovim putem i da nam mogu biti odličan primjer kako to uraditi.

Može li Hercegovina?

Mi koji živimo i radimo u Hercegovini moramo naći način da pokrenemo stvari koje idu u tom pravcu. Po mom mišljenju jedan od važnijih komadića mozaika vinske Hercegovine je dobra sommelierska izobrazba, što je moguće većeg broja ljudi. Tu će ljudi upoznati vino s jedne strane

s koje ga nisu do sada gledali. Naučiti će kako ga dobro prezentirati gostima da gost osjeća da ima nešto stvarno unikatno i vrijedno pred sobom, jer je vino medij koji otvara mnoga vrata. Pokušati će potaknuti cijelu zajednicu da posvetimo više pozornosti svakom detalju koji nas okružuje - od okoliša, prirodnih ljepota, prometa, kulture, glazbe itd. U toj priči nama je potreban dobar „istarski trojac“ tj., team koji se ne ustručava početi na pravi način rješavati probleme i koji će biti sposoban prijeći preko političko-stranačkih i inih razlika koje imamo. Sve s jasnom vizijom što želimo i kamo idemo. Na ovaj način Hercegovina sigurno može biti ono što je Istra danas u vinskom smislu.

BH sommelier club

Upravo dok čitate ove retke u proceduri je osnivanje BH sommelier cluba. Međunarodna organizacija sommelier clubova ASI, koja broji preko 50 članica, ne dopušta na državnom nivou osnivanje više od jednog kluba. S pravom ćemo pokušati da sjedište tog kluba bude u Čitluku. Želja nam je da što više ljudi iz kulture, gospodarstva, turizma, a napose iz politike - bez čije zaštite nećemo uspjeti, uključimo u te zajedničke projekte kako bismo s ponosom za nekoliko godina mogli pogledati u ono što smo zajednički učinili.



Konačno na tržištu čisto sortno vino Trnjak

Novosti

Tihomir Prusina



Grozđ sorte Trnjak

Do sada se u Hercegovini nisu proizvodila čista sortna vina Trnjak, nego bi u vrlo malom postotku sudjelovala u kupaži sa vinima sorte Blatina i Plavka. Vinarija Čitluk d.d. Čitluk, je posadila prvi veći vinograd Trnjaka 2006. godine na vinogradarskom položaju Dubrava i dobivena su prva, čista sortna vina berbe 2009. koja su se ovih dana našla u prometu.

Trnjak se u Hercegovini ubrajaju u autohtone sorte. Nepoznatog je podrijetla i nedovoljno ispitana sorta vinove loze. Uglavnom se sadio sporadično uz okućnice i u vrtićima kao pojedinačni trsovi ili u većim vinogradima kao oprašivač Blatine.

Narodna predaja govori da dolaskom Francuza i izgradnjom ceste, koja se zvala ROUTE NAPOLEON (Napoleonov put), dok je u narodu ostao uvriježen naziv Marmontova cesta (u čast francuskog maršala Auguste Marmontu) u pogranični dio Hercegovine i Dalmacije zatiču vina ne baš dobre kvalitete, pa između ostalog donose sortu vinove loze iz Francuske koju je narod prozvao Trnjak ili Trnak, a kasnije Rudežuša (najvjerojatnije je dobila ime po prezimenu Rudeš iz okolice Gruda.) Neki su mišljenja da se radi o francuskoj

sorti Cabernet Franc, što je sigurno zanimljivo za daljnja istraživanja. Ova sorta je još uvijek nedovoljno istražena, ali u posljednje vrijeme vinogradari je sve više sade jer se pokazala kao zahvalna sorta, srednje bujna, redovite i dobre rodnosti i što je još važnije to je sorta koja daje užitno vino skladnog okusa, karakteristične sortne arome i tamne rubin crvene boje. Morfološka, biološka i fiziološka obilježja sorte Trnjak

Sinonimi: Trnak, Trnjak, Trnjak mali, Trnjak veliki, Trnjak uzgoriti, Kovačuša, Rudežuša, Trnak crni. U Hercegovini je smatraju autohtonom sortom iako je rasprostranjena i u susjednoj Dalmaciji, u Imotskom, Makarskoj, Vrgorcu i Opuzenu. Vrlo je bujan kultivar, redovite i dobre rodnosti, dozrijeva u III. epohi, te je dosta dobro otporna na bolesti. Vrh zelene mladice je u horizontalnom položaju i nema dlačica. Dorzalna strana internodija je zelena s crvenim prugama, dok je ventralna u potpunosti zelena. Ljuskasti listići pupa su slabog antocijanskog obojenja, ali je rasprostranjeno po cijelom pupu. Mladi list je zelene boje s jako izraženim vunastim dlačicama na naličju. Odrasli list je peterodijel-

nog oblika s tri isječka, dok Bulić u svom dijelu „Dalmatinska ampelografija“ navodi da list ima pet isječaka. Površina plojke je glatka, zupci su pravilni i šiljati. Sinus peteljke je otvoren i u obliku slova U. U sinusu peteljke i na bazi gornjih pos-tranih sinusa nema zubaca. List je gol i bez dlačica, listovi su srednje veličine. Cvijet je morfološki i funkcionalno hermafroditan, a na mladici se uglavnom nalaze po tri cvata. Rodnost bazalnih pupova je dobra. Grozd je kratak, srednje je veličine, piramidalan i zbijen. Bobica je okruglasta, srednje veličine, izrazito tamne modre boje, neobojenog i čvrstog mesa. Ova sorta može nakupiti 20 - 24 % sladora u moštu, a u izuzetnim godinama i više. Ukupne kiseline u moštu se kreću od 6 - 8 g/L. Vinogradari također ističu visok sadržaj šećera u moštu i jako intenzivu i dobru boju vina. Prema podacima iz Rejonizacije vinogradarstva BiH za Trnjak najbolje odgovaraju tla tipa crvenica, srednje visoko stablo i kratak rez. Ima dobar afinitet s podlogom Kober 5 BB. Ustanovljeno je da postoje razlike između tipova Trnjak veliki i Trnjak mali. Trnjak veliki ima duži grozd, krupnije bobice, među kojima ima i ponešto sitnih, a grozd mu je rastresit. Dok Trnjak mali ima manji zbijeniji grozd i sitnije bobice.



Trnjak u početku vegetacije (vrh zelene mladice)

Amerika preporuča žilavku

Novosti

Početak rujna 2011., poznata američka internetska stranica THE 12 MOST (www.12most.com), koja svojim čitateljima daje savjete i preporuke o 12 najboljih stvari za njih, između ostalog i preporuke o kupnji vina, uvrstila je vino Podruma Brkić, Čitlučku žilavku 2009 u izbor od 12 vina kao najbolju kupnju vina na američkom tržištu čija je cijena do 20\$. To je prvi put da se neko vino iz naše regije nađe na popisu takve vrste. Raduje nas činjenica da se radi o vinu iz Hercegovine, iz Čitluka.



Broćanske panorame





Novosti



Prvi doktor enologije u Hercegovini

Naš Brotnjak Tihomir Prusina obranio je 29. srpnja 2011. na Agronomskom fakultetu Sveučilišta u Zagrebu doktorsku disertaciju pod naslovom "Utjecaj autohtonih sojeva kvasaca *Saccharomyces cerevisiae* na kvalitetu vina Žilavka" čime je stekao najviše akademsko zvanje dr.sc. vinarstva. Ovim je dr.sc. Prusina postao prvi doktor enologije u Hercegovini.

Ciljevi istraživanja doktorske disertacije bili su ustanoviti utjecaj fermentacije s izoliranim autohtonim sojevima kvasaca *Saccharomyces cerevisiae*, komercijalnim starter kulturama i epifitnim mikroorganizmima na koncentracije ukupnih i pojedinačnih viših alkohola, te etil acetata u vinima autohtone sorte Žilavke dobivenim od grožđa s tri ekološki različita položaja Mostarskog vinogorja; utvrditi njihov utjecaj na kakvoću i senzornu prepoznatljivost vina Žilavka; temeljem dobivenih rezultata kemijskih i senzornih analiza pokušati definirati soj *Saccharomyces cerevisiae*, koji daje senzorno najbolja vina, prepoznatljiva po sortnim karakteristikama i po proizvodnom području. Istraživanja su provedena na sorti Žilavka s tri vinogradarska položaja Brotnja: Kameni vinogradi, Tepčići i Dubrava sa izoliranim autohtonim sojevima kvasaca iz Kamenih vinograda u Blizancima.

Tihomir Prusina je rođen 23. srpnja 1960. u Hamzićima, općina Čitluk, BiH. Nakon osnovnog obrazovanja u Čerinu i po završetku Ekonomske škole u Zagrebu upisuje Fakultet poljoprivrednih znanosti Sveučilišta u Zagrebu gdje je diplomirao 1985. godine - smjer: voćarsko-vinogradarsko-vinarski.

Magistarski rad "Utjecaj temperatura fermentacije na kemijski sastav i senzorna svojstva vina Žilavka" obranio je na Agronomskom fakultetu Sveučilišta u Zagrebu, 2004. godine. Stalno je zaposlen u Vinariji Čitluk d.d. Čitluk od 1985. godine. Kao pripravnik radio je na poslovima tehnologa biljne proizvodnje na plantaži Kameni vinogradi, tehnologa u punionici vina, tehnolog u podrumu, a sada radi kao rukovoditelj vinarske proizvodnje i glavni enolog. Član je društva enologa Hrvatske.

Od 1998. godine do danas radi kao vanjski suradnik na Agronomskom i prehrambeno tehnološkom fakultetu Sveučilišta u Mostaru kao asistent iz predmeta "Vinarstvo" i "Vinarstvo II".

S kolegama Agronomskog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu do sada je objavio pet znanstvenih radova:

1. Prusina, T., Herjavec, S., Jeromel, A., Maslov, I. (2011): Utjecaj duljine maceracije na antocijanski profil i senzorna svojstva vina Blatina // Zbornik sažetaka 46. hrvatski i 6. međunarodni simpozij agronoma / Pospisil, Milan (ur.) Zagreb: Agronomski fakultet Sveučilišta u Zagrebu.
2. Prusina, T., Herjavec, S. (2008): Utjecaj temperatura fermentacije na kakvoću vina Žilavka // Agriculturae Conspectus Scientificus 73 (1):127-130.
3. Herjavec, S., Jeromel, A., Prusina, T., Maslov, I. (2008): Hladna maceracija i kvaliteta vina Žilavka // Zbornik sažetaka 43. hrvatski i 3. međunarodni simpozij agronoma / Pospisil, Milan (ur.) Zagreb: Agronomski fakultet Sveučilišta u Zagrebu, 889-892.
4. Marić, J., Prusina, T., Firšt-Bača, M. (2002): Blatina izvor zdravlja // Znanstveni glasnik 12/ Mostar: Sveučilište u Mostaru, 107-116.
5. Marić, J., Prusina, T.; Firšt-Bača, M. (2002): Nutritivna i farmakološka vrijednost vina // Znanstveni glasnik 12/ Mostar: Sveučilište u Mostaru, 93-105.

Znanstveni interesi: Autohtone sorte Žilavka i Blatina, Arome fermentacije i kakvoća vina, Utjecaj kvasaca na kakvoću vina.

ORGANIZATORI:

Općinsko vijeće Čitluk, KIC Čitluk, Matica hrvatska Čitluk, Udruga vinogradara i vinara Hercegovina, Turistička zajednica HNŽ - podružnica Čitluk-Medugorje-Bijakovici, HKUD "Brotnjo" Čitluk

GENERALNI POKROVITELJ:

Općina Čitluk



POKROVITELJI:

Ministarstvo poljoprivrede, vodoprivrede i šumarstva HNŽ, Turistička zajednica HNŽ

GENERALNI MEDIJSKI POKROVITELJI:

Večernji list BiH i Radio postaja "MIR" Medugorje

MEDIJSKI POKROVITELJI:

HTV Mostar, Fena, RP Posušje, RP Ljubuški, RP Mostar, RP Čapljina, RP Hercegovina, BH Radio 1, RP Žepče, Obični radio, Kupreški radio, RP Tomislavgrad, RP Široki Brijeg, Dnevni list i portali - Brotnjo.info, Citluk.ba i Bljesak.info

SPONZORI:

GIPI Mesna industrija Čitluk, Pehar & Co, Pekarna "Miletić" D.V. Ogradenik, Pekarna "Mate" Blizanci, Cafe Bar Brocco, Cafe Bar The Pulse, Raiffeisen Bank, Vinarija Čitluk, Hercegovina Vino, Sjemenarna, Hotel "Brotnjo", Audio Team Pro Stage, Eurovip Čitluk, MRM Volkswagen Ljubuški, Divina Proportion Design Studio Medugorje, Elektroprivreda H-B, Ledo, Barpeh, UniCredit banka, Andrea&Giovani, Sakota d.o.o., Agencija Delta Security, Grafotisak, HT Mostar, Hercegovačko pivo, Fortuna Tours, ZU&RIC i Bayer. Restorani: Romanca, Colombo Medugorje, Viktor's Medugorje, Gardens Medugorje, Dubrovnik Medugorje, Restoran Tromeda, Karmen Blizanci, Afrodita Sretnice, Fitness centar Gradac, Plavi Podrum Čitluk, Udruga pčelara "Broćanska kadulja", Grace Bijakovici, Etno Bar Medugorje, Martin Medugorje i Rokolo Čitluk.

dr. sc. Tihomir Prusina



dr. sc. Jure Beljo, dipl. ing. Marijo Leko i dipl. ing. Ana Sabljo

Koliko god je vinova loza prilagodljiva toliko je kao kultivirana vrsta izbirljiva. Svaka sorta prilagođena je na odgovarajuće uvjete nekog užeg područja i samo u takvim uvjetima daje najbolje rezultate, napose u kvaliteti. Sorte koje su prilagođene na specifične uvjete nekog ograničenog geografskog područja nazivaju se autohtone ili lokalne sorte. To su sorte koje su nastale tijekom duljeg evolucijskog razdoblja prirodnom i umjetnom selekcijom i prilagođavanjem uvjetima okoline određenog staništa. Autohtone sorte predstavljaju prirodno bogatstvo svakog područja jer su tijekom stoljeća i tisućljeća uzgoja i prilagodbe tom podneblju stekle različita korisna svojstva koja će izraziti samo u tom podneblju. Na taj način one predstavljaju i gospodarsko bogatstvo tog područja.

Nažalost mnoge su naše autohtone sorte izgubljene za vrijeme obnove vinograda nakon Prvog svjetskog rata. Tada je, nakon što je filoksera uništila vinograde u Hercegovini, započela obnova vinograda cijepljenjem na američke podloge. Tom prigodom neke sorte koje su bile od manjeg ekonomskog značenja, ili ih je možda filoksera uništila, jednostavno nisu cijepljene, nisu dakle obnovljene i na taj način zauvijek izgubljene. Koliko je takvih sorti izgubljene nitko na zna, ali je moguće da je među njima bilo i onih koje su po nekim osobinama bile veoma korisne. U novije vrijeme intenzifikacijom vinogradarske proizvodnje u plantažnim vinogradima vinogradari se orijentiraju na sadnju samo pet do šest najpoznatijih sorti, dok ostale sorte polako, ali sigurno nestaju iz svog prirodnog staništa. Da nam se ne bi dogodilo da izgubimo sve te manje poznate sorte započet je program njihova spašavanja.

Agronomski i prehrambeno-tehnološki fakultet Sveučilišta u Mostaru prije nekoliko godina počeo je raditi na projektu inventarizacije, karakterizacije, prikupljanja i održavanja svih autohtonih sorti vinove loze koje još postoje na području Hercegovine. Projekt su financijski potpomogli Federalno ministarstvo obrazovanja i znanosti i Norveška vlada kroz program pomoći znanstvenim institucijama Jugoistočne Europe. (NORAGRIC – Department of International Environment Studies, Norwegian University of Life Sciences, Aas, Norway).

Suradnici koji rade na projektu obilaze cijelo hercegovačko vinogradarsko područje, anketiraju vinogradare, vinogradarske udruge i agronome. Mnoge sorte pronalazili smo kao pojedinačna stabla u starijim vinogradima ili kao odrine starije više od 80 godina. U jednim novinama iz 1952. godine pročitali smo da su na izložbi vina i smokava nagrade dobili SRZ iz D.V. Ograđenika za vino Oručevku, a Ivan Zovko iz Čalića za Žestac. Sortu Oručevku nismo uspjeli pronaći, a sortu Žestac nakon duge potrage pronašli smo u vinogradu Miljenka Vasilja u Međugorju.



Do nekih sorti došli smo na zanimljiv način. Primjerice od dipl. ing Ivana marinovića doznali smo da kod njegova djeda u Lipnu postoji stara kvalitetna stolna sorta Čevruša, inače nekada vrlo česta na odrinama. Kada smo došli u Lipno kod Jakova Miličevića njegova supruga Ruža ispričala nam je zanimljivu priču. U njezino vrijeme bio je običaj da mlada nakon udaje donese od svoje rodbine neku vočku ili lozu i zasađi je u svom novom domu. Ruža se udala daleke 1947. i tom prigodom donijela je i zasađila sadnicu loze Čevruše. Ta je loza podsjećala Ružu na njezin rod i 60 godina nakon sadnje davala je sočan i ukusan plod.

Na taj način do sada je identificirano 37 sorti vinove loze, računajući tu i najvažnije komercijalne sorte. Svaku sortu cijepimo na podlogu i sadimo u kolekcijskom nasadu na plantaži u Višićima, na zemljištu koje nam je velikodušno ustupio vlasnika plantaže Miljenko Soče. Bez ovog projekta mnoge od kolekcioniranih sorti bi najvjerojatnije u bliskoj budućnosti bile izgubljene. Moguće da su neke od navedenih sorti sinonimi, odnosno radi se o istoj sorti različitog naziva. To će se razlučiti budućim genetskim analizama. Naime za svaku kolekcioniranu sortu izradit ćemo genetski profil kako bismo utvrdili njihovo eventualno genetsko srodstvo.

Premda smo da sada identificirali impozantan broj od 37 sorti svjesni smo da nismo pronašli sve sorte koje postoje na terenu. U različitim literaturnim izvorima spominju se još neke sorte do kojih nismo uspjeli doći. To su, Jazočka, Grana, Oručevka, Bratkovina, Popovka i moguće još neke. Pored sorti plemenite loze u potrazi smo također za divljom šumskom lozom koju narod još naziva loznica. To su samonikla stabla, rastu najčešće u šumi kao lijane uz neko drvo. Bili bismo zahvalni svakome tko bi nam ukazao na postojanje stabala neke od navedenih sorti, a također stabala loznice koja nam treba za genetska istraživanja.

Zašto je ovaj projekt važan? Lokalne sorte predstavljaju prirodno bogatstvo i baštinu svakog područja. One su usto važne i za održavanje biološke raznolikosti. Neke od tih, uvjetno rečeno zastarjelih sorti, sigurno se mogu korisno upotrijebiti bilo u oplemenjivanju i stvaranju novih sorti, bilo kao sirovina za vino ili kao kvalitetne domaće stolne sorte. Čak i ako se te sorte trenutno ne koriste u komercijalne svrhe naša je obveza sačuvati to prirodno bogatstvo koje su nam priroda i naši preci ostavili u nasljeđe. To je naša prirodna baština, naše kulturno nasljeđe koje ne smije biti izgubljeno i o kojemu bi se trebalo brinuti.

Do sada kolekcionirane autohtone sorte

No	Sorta	Stupanj ugroženosti od nestanka	No	Sorta	Stupanj ugroženosti od nestanka
1.	Žilavka	-	20.	Zlatka	++
2.	Krkošija	-	21.	Medenka	++
3.	Bena	-	22.	Fazlaguša	++
4.	Blatina	-	23.	Ranka	++
5.	Trnjak	-	24.	Čevruša	++
6.	Dobrogostina	-	25.	Ruža	++
7.	Mala blatina	+	26.	Ružica	++
8.	Plavka	+	27.	Uzbrdnjača	++
9.	Prošip bijela	+	28.	Lipanika	++
10.	Prošip crna	+	29.	Dugulja	++
11.	Nadiđar	+	30.	Šilja	++
12.	Zložder	+	31.	Žučar	++
13.	Podbjel	+	32.	Suščevka	++
14.	Šijiva bijela	+	33.	Rstuša	++
15.	Šijiva crna	+	34.	Sretnikuša	++
16.	Menigovka	+	35.	Markovo	++
17.	Toboluša	++	36.	Ikinica	++
18.	Šurac	++	37.	Crno	++
19.	Žestac	++			

* - nije ugrožena,
+ djelomice ugrožena
++ veoma ugrožena



Od konobara do «institucije»

Već nekoliko godina gospodin Blago Krešić piše za naš magazin. To je čovjek s golemim životnim i poslovnim iskustvom. Veliki domoljub. U umirovljeničkim danima nastoji kroz naš magazin savjetima pomoći kolegama u turizmu i ugostiteljstvu te na taj način dati doprinos razvoju turizma i ugostiteljstva u rodnoj mu Hercegovini - na čemu smo mu zahvalni.

DBG: Poštovani gospodine Krešić, ljudi koji rade u turizmu zasigurno znaju za vas ali radi mladih generacija nam recite kako ste se odlučili za ugostiteljski poziv?

B.K. Predstavljajući se želio bih u najboljoj namjeri podijeliti neka svoja iskustva s ugostiteljsko-turističkim zaposlenicima i s potencijalnim budućim kadrovima koji se žele baviti ovom strukom u turizmu. Kada je osnovana prva ugostiteljska škola u Bosni i Hercegovini u Mostaru, moji su me roditelji upisali u tu školu, koju sam u početku čak i bojkotirao. Učiti za konobara (1957.) nije bilo popularno, čak štoviše ta struka je bila stigmatizirana. Sjećam se jedne epizode koja je izazvala u meni razočarenje, i kako bi rekli Dalmatinci, «dišpet». Igrajući u juniorima Veleža, predigru utakmice Velež - Crvena zvezda, nakon jedne promašene prilike za gol, dio stadiona mi je skandirao «konobar, konobar».

DBG: U Mostaru ste završili srednju školu. Koji je daljnji tijek vašeg obrazovanja bio?

B.K. Nakon završene škole u Mostaru, upisao sam Saveznu hotelijersku školu u Zagrebu. Poslije toga sam radio u Hotelu Bristol u Mostaru, nakon čega sam otišao u Švicarsku, gdje sam boravio 9 godina. U Švicarskoj sam nakon nekoliko godina rada uštedio 15 000

franaka i s tom ušteđevinom platio i upisao Školu jezika i hotelske administracije. Ova odluka je bila moja najbolja investicija u životu koja mi se višestruko vratila u svakom pogledu. Ta mi je svjedodžba otvorila mnoga vrata u hotelskoj struci.

DBG: Nakon europskog obrazovanja i iskustva uslijedila je američka profesionalna karijera?

B.K. Tako je, zahvaljujući poziciji u Montreux Palace dobio sam priliku biti odabran među 12 europskih praktikanata u hotelu Waldorf Astoria u New Yorku.

Zahvaljujući školi u Švicarskoj i praksi u tada najboljem hotelu u svijetu, dobio sam zaposlenje u također vrhunskom hotelu od 5 zvjezdica i 5 dijamanta The Breakers u Palm Beachu na Floridi, gdje sam radio 21 godinu i postao svojevrsna «institucija» u tom mjestu.

Radeći u tom hotelu toliko vremena i s obzirom na poziciju na kojoj sam bio (Maitre d'Hotel), imao sam primjerice čast sudjelovati u organizaciji prijema 5 američkih predsjednika. Nakon 5 godina rada, hotel mi je omogućio da posjetim poznatu ljetnu školu za management na Cornell univerzitetu. Na kraju sam završio svoju hotelsku karijeru radeći kao manager hrane i pića za g. Donalda Trampa u njegovom poznatom klubu Mar-a-Lago u Palm Beach.

DBG: Isplati li se pošten rad i ulaganje u kontinuirano obrazovanje?

B.K. Poštenje, urednost, disciplina i rad te nadasve ulaganje u kontinuirano učenje su obogatili moju hotelsku karijeru i moj život. Za kraj želio bih ponovno poručiti svim svojim kolegama i potencijalnim ugostiteljima da ste odabrali pravu struku koja će vam ispuniti sve želje ako struku cijenate, te obavljate profesionalno svoj posao na zadovoljstvo gostiju i poslodavaca. Često znam reći da smo mi dame i gospoda i služimo dame i gospodu. Kao svaka struka, i ova naša ugostiteljska nema granica koje se ne mogu dostići. Svakako, nikad ne sumnjajte da ste odabrali pravu struku, nego naprotiv budite ponosni na svoju odluku.

DBG: Gospodine Krešić, zahvaljujemo se na ovome intervju-u i poticajnim riječima, te vam želimo dobro zdravlje i da nam opet dođete na Dane berbe!

B.K. Hvala vama na lijepim željama i vidimo se svakako na našoj prekrasnoj manifestaciji!

Citat iz lokalnih novina u Palm Beach-u:

"Mr. Kris of The Breakers - or more properly Blago Kresic - is another Palm Beach institution who is about to fade from the scene. After more years than we can remember as maitre d' at The Breakers, Mr. Kris is retiring. And don't think he won't be missed."



Blago sa svojom obitelji - sinom Željkom, ženom Jadrankom i kćerkom Natalijom

Blago na golf igralištu s poslodavcom Donaldom Trumpom





Doživljaji koji se ne zaboravljaju

Blago Krešić

Kao dugogodišnji iseljenik, preko 35 godina, i na kraju povratnik, želio bih zabilježiti neke svoje doživljaje koji se ne mogu usporediti s nikakvim kapitalom i ljepotom svijeta u kojem sam živio. Da nabrojim neke: papin posjet Zagrebu, doživljaj vojne parade na Jarunu, Oluja i oslobađanje Knina, doček hrvatske nogometne reprezentacije 1998., doček rukometaša na Trgu bana Jelačića, te Kostelića, kao i koncert Thompsona na Trgu od preko 100 000 ljudi. Tu bih dodao i odlazak na proslavu 400. obljetnice imena Raguž u Hercegovinu (Stolac). To su sve doživljaji koji se teško mogu zaboraviti. Na proslavu u Hercegovinu smo krenuli VIP autobusom iz Zagreba. Put za oko 40 Raguža i prijatelja je organizirao besplatno Tomislav Raguž. Putovanje je počelo molitvom, a nastavilo se domoljubnim pjesmama.

Prvo zaustavljanje je bilo u famoznom restoranu Macola na autoputu. Tu smo se osvježili i po želji doručkovali. Pura i ekološko kiselo mlijeko je doručak koji krijepi dušu i tijelo. Na ovom pravom turističkom putovanju novim autoputom smo uživali u prekrasnom ličkom pejzažu i grandioznim tunelima, te tako došli do drugog zaustavljanja na



šibenskom mostu (Krka). Tu smo se poklonili novopostavljenom Gospinom kipu. Dolazak u Međugorje i smještaj u hotel Sivrić je također bio uzbudljiv. Tu su nas ljubazno dočekali vlasnik i osoblje hotela. Prvi dan poslije dolaska, vozili smo se preko Čapljine, Dubrave, Stoca pa sve do groblja Lastva gdje je otkriven spomenik prvom Ragužu Petru Veseliću. Spomenik je blagoslovio moj prezimenjak, župnik don Nedjeljko Krešić. On me je i upoznao sa sudbinom i selima odakle potječu Krešići. Od dva sela, samo jedno ima aktivnog stanovništva a drugo je raseljeno. Otac mi je pričao o dolasku Krešića u okolicu Mostara i Kreševa. Bila su tri brata i sestra u selu kod Stoca. Turci su došli po običaju da odvedu sestru. Braća su se pobunila, pobili Turke, poslije čega su morali ugasiti ognjište i pobjeći u navedene krajeve da bi izbjegli odmazdu.

Drugi dan našeg boravka održana je velika smotra na stadionu Sloga u Stocu, gdje je bilo preko 2500 Raguža i njihovih prijatelja. Među tom masom, preko 600 je bilo Raguža iz 27 zemalja iz iseljeničtva. Nosili su u povorci zastave zemalja u kojima žive. Ova manifestacija odisala je zajedništvom i ljubavlju koja se lako ne zaboravlja. Hercegovina je najraseljenija regija u bivšoj Jugoslaviji. Ovakva okupljanja prihvatila su sada još neka prezimena poput Jurkovića i Mustapića. Znamo da je nostalgija za rodnog grudom jača nego ikakvi režimi koji su vladali, tako da neki od sudionika ovih okupljanja sada dolaze preko Atlantika i sa svojim privatnim avionom.

Odgovorni za turizam, pored religioznog i klasičnog, trebali bi razmisliti i o iseljeničkom turizmu, čiji potencijal nije zanemariv. Neki od hotelijera kojima je Gospa omogućila to što imaju danas trebali bi ponuditi specijalno povoljne cijene za naše iseljenike jer znamo da Amerika nije svakome bila Amerika. Stoga treba omogućiti i onima koji su u poznim godinama da osjete bilo svoje rodne grude. Upravo su i oni za svog aktivnog života pomagali rodbinu i svoju rodnu grudu te tako doprinijeli da regija Hercegovina bude to što jest danas. Kroz prizmu raseljenih Raguža možemo promatrati i raseljenost Hrvata u cjelini. Krajnje je vrijeme da se ponovno poradi na učvršćivanju veze dijaspore i domovine kao što je bilo za vrijeme domovinskog rata. Radujući se ovoga ljeta prvoj obljetnici proslave imena Raguži (400. obljetnice), predlažem da se taj dan (17.6.) proglasi danom iseljenika.

"HIMNA" O RAGUŽIMA

Otkud da te zovnem rode

Sa vrh Tmora glasa jaka
Da vas zovnem zbog predaka
Od Cavtata do Vodnjana
Pored Drave, pored Save
S obje strane Dunava
Zemljom Bosnom još po koji
Hercegovci mili moji
Sve bi bistre čule glave

S Himalaje kad bih zvao
Glas bi do svih dopirao
Na sve strane diljem svijeta
Gdje iz tog panja cvijeta

Ja vas ipak s Lastve zovem
S prvog groblja koje živi
Kroz kameni znak otaca
Određnicom što su bili

Veseličić osta negdje
Da obalu morskou čuva
A Raguz sin mu Petar
Tu zagrlji humski vjetar

Harni puče od te krvi
Taj je Petar bio prvi
Što ponese naše ime
Od Strmice u daljine
Nemoj da ti teško bude
Doć počastit baš te ljude
Čija ljudska uvjerenja
Baštinimo kroz vremena

prof. Nikola Raguž Gujinović

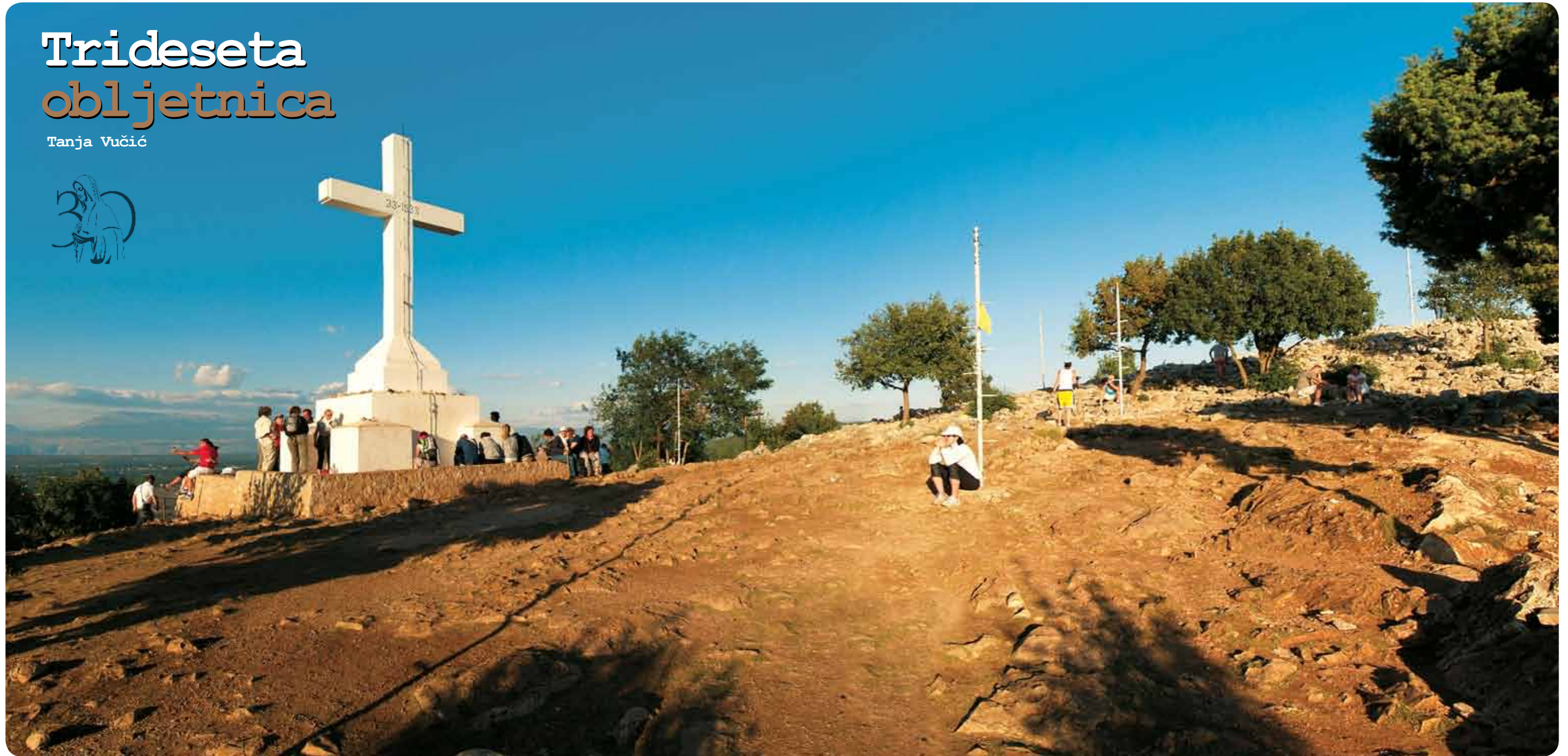


Broćanske panorame



Trideseta obljetnica

Tanja Vučić



Središnjim misnim slavljem koje je uz koncelebraciju 282 svećenika predvodio fra Zvezdan Linić obilježena je 30. godišnjica Gospih ukazanja. Prema podacima iz Informativnog centra na dan obljetnice u Međugorju je bilo više od 100.000 hodočasnika iz 30-ak zemalja svijeta. U nadahnutoj propovijedi, fra Zvezdan je govorio o pozivu na obraćenje, post, molitvu i življenje vjere. Kazao je da nas Bog nije ostavio bez nade i svakodnevno nam daje znak da nismo sami. „Danas živimo u vremenu u kojemu se zlo ne skriva, nego propagira. Zlo koje nameće neka nova pravila života, protivna Božjim pravilima života. Sotona

više ne skriva svoje nakane kao da misli da je svijet njegov i to izgleda katkada zastrašujuće. Ali nam opet Biblija daje riječi nade da je pobjeda na strani dobra i ljubavi. Bog će pobijediti i to je apsolutna istina.

„Marija nam daje nadu za spasenje“

Biti na strani dobra poruka je i ovoga misnoga slavlja koje slavimo na ovoj divnoj obljetnici Gospe koja ovdje na osobit način djeluje svojim milostima. Prepoznamo nju kao znak nade na naše spasenje. Ona se kao službenika Gospodnja suprotstavlja Sotoni i silama koje nam žele uništiti život. Ona se želi suprotstaviti mentalitetu hedonizma koje

vlada današnjim svijetom, koji se čovjeku nude na svakome koraku, posebno u medijima. Hedonistički mentalitet želi čovjeku nametnuti da živi samo za sebe i svoje dobro. Tek kad učinimo da čovjek pored nas bude sretan i da mu bude dobro, onda smo u službi Evanđelja. Upravo nas Marija iznova potiče na služenje kao Kraljica mira koja je pobijedila sve zlo.

Pjesmom i glazbom misno slavlje su uveličali Orkestar oružanih snaga BiH u suglasju s međugorskim zborom Kraljice Mira. Na kraju mise je pročitana telegram kardinala Christopa Schoenborna u kojemu je kardinal iz Beča iskazao povezanost s Međugorjem i 30. godišnjicom ukazanja. Na

velikom vanjskom monitoru prikazan je i dokumentarni film HRT-a o Međugorju. Vidjelica Ivanka Ivanković Elez imala je redovito godišnje ukazanje 25. lipnja 2011. Prigodom posljednjeg svakodnevnog ukazanja 7. svibnja 1985., Gospa je Ivanki, povjerivši joj posljednju 10. tajnu, kazala da će tijekom cijelog svog života imati ukazanje jedanput u godini i to na obljetnicu ukazanja. Tako je bilo i ove godine. Ukazanje je trajalo 8 minuta u Ivankinoj obiteljskoj kući. Ukazanju je bila nazočna samo Ivankina obitelj. Nakon ukazanja vidjelica Ivanka je rekla: Gospa mi je govorila o 1. tajni i na kraju je rekla: „Draga djeco, primite moj majčinski blagoslov.“

Krešimir Milićević

Utjecaj turizma na naše društveno i kulturno okruženje

Prije dva mjeseca smo slavili tridesetu obljetnicu Gospinih ukazanja u Međugorju. Otprilike s tim datumom počinje i naše značajnije iskustvo s turizmom. S početkom međugorskog fenomena se može govoriti i o početku značajnijeg dolaska turista na naše područje. Od tada Međugorje i općinu Čitluk možemo svrstati u turističku destinaciju. Prije toga, naša općina, kao i unutrašnja Hercegovina nije bila turistička destinacija jer u nju nije dolazio veći broj gostiju i nije ostvarivan značajniji broj posjeta i noćenja.

Da bi turisti zadovoljili svoje potrebe nužno je bilo izgraditi veliki broj ugostiteljskih objekata (smještajnih i objekata za prehranu), te drugih potrebnih turističkih sadržaja. Turizam je poželjna gospodarska grana za svaku državu i mjesto zbog toga što predstavlja tzv. nevidljivi izvoz. Sa sobom donosi i pozitivne i negativne učinke. Pozitivni se prije svega očituju kroz prihode, investicije i životni standard stanovništva. Negativni se obično reflektiraju kroz zagađenje okoliša i uništavanje prostorne resursne osnovice u destinaciji, te druge društvene i kulturne devastacije.

Prostor je značajno devastiran na području Međugorja (barem u samom središtu) i skoro je više nemoguće popraviti ono što se učinilo u zadnjih trideset godina ne planskom tj., divljom gradnjom. Zato se u

ovome tekstu okrećemo prema onome što je moguće sačuvati pa i unaprijediti. Poznato je da moderni turist želi sigurno i brzo putovanje međutim, on isto tako želi učiti, doživjeti nova iskustva, upoznati nove krajeve, kulturu i način života u destinaciji u koju dolazi. On ne želi na putovanju dobiti ono što već ima doma, ne želi pronaći isti ambijent, ne želi istu prehranu i način života koji je ostavio u svojem kraju.

Dakle, on želi upoznati kulturni i cjelokupni društveni identitet područja kojeg će posjetiti. Taj identitet se sastoji od skupa duhovnih i kulturnih vrijednosti područja u materijalnom i ne materijalnom obliku. U materijalnom smislu, vrijednosti koje bi trebalo sačuvati su lokaliteti koji predstavljaju primarne atrakcije u nas i koje se najviše



posjećuju, a to su npr.: crkva i područje oko crkve sv. Jakova u Međugorju, Brdo ukazanja, Križevac, zatim prirodna bogatstva u okruženju kao što su rijeke i vodopadi, stari gradovi te muzeji, galerije i umjetnine. Zbog mode se često događa da se određena destinacija „odrekne“ svoga kulturnog identiteta. U nekim destinacijama se događa invazija stranih naziva objekta. Ponuda im se sastoji od engleskih pubova i njemačkih pivnica, zanemarujući svoje izvorne vrijednosti.

Izvorno je ono što privlači turiste pa je potrebno oživjeti tradiciju, obnoviti stare običaje, sačuvati stare građevine i zanate. Također, ne kritički prihvaćajući strane utjecaje događa se da lokalno stanovništvo bolje govori strane jezike nego svoj, cijeni više njihovu kulturu i

način života nego svoj, što za posljedicu ima kulturnu i društvenu devastaciju destinacije.

U tom smislu treba reći da je manifestacija Dani berbe grožđa najbolja prigoda da se podsjetimo na svoje vrijednosti i da ih pravilno vrednujemo te ponosno predstavljamo - jer to hodočasnici i turisti od nas očekuju. Žilavka i Blatina su naša vina s kojima se ponosimo i smatramo da imaju svjetsku kvalitetu. Unatoč tomu, nemojte očekivati da će vas u Italiji, Francuskoj ili nekoj drugoj zemlji počastiti s ova naša dva „svjetska vina“ - sigurno neće! Prema tome, tajna nije u izvozu nego u pravilnom vrednovanju svojih izvornih vrijednosti i nuđenju istih na područjima na kojima su proizvedena.

Vrijeme je da to shvatimo!





Raditi je jednako radovati se

dr. Ivica Ravić

Kultura, tradicija, prirodna baština i sve osobitosti svojstveno nekom narodu i zavičaju predstavljaju neprocjenjivu vrijednost.

Čovjek današnjice živi u nekom „vrimenu bez vremena“. Uz sve pogodnosti i pomagala koja su nam olakšala život, često puta gubimo bitku s vremenom.

Odvajanje od prirode, zagađivanje, ignoriranje prirodnih procesa, pogubno je za čovjeka i čitavo čovječanstvo. Gospodari velike većine vlada, svjetskog bogatstva, vlasnici zemlje, nafte, banaka, farmaceutske, automobilske, prehrambene industrije itd. jesu multinacionalne kompanije odnosno vrlo mali broj ljudi. Oni kreiraju cijene, kamatne stope pa čak i način života današnjeg čovjeka. Više od 90% svjetskog bogatstva i resursa je u njihovim rukama. Oni imaju vrlo sofisticirane i suptilne mehanizme djelovanja i vladanja.

Često su vlasnici televizijskih kuća, drugih medija i tvrtki za proturanje svojih zamisli i ciljeva, ali i pojedinaca i čitavih vlada, a jedan očiti primjer je i Hrvatska. Donošenje štetnih zakona i ugovora sa nesagledivim posljedicama posebno kroz bankarski sustav i poljoprivredna zemljišta, šume i vode kao i druga područja. Ne postaje samo tako jedna država podređena već i svaki pojedinac postaje suvremeni rob današnjice.

Neki „uglednici“ bilo iz kvazi-znanstvenog ili osobno-političkog područja guraju određene naputke u svojim javnim nastupima, koji su velike prijevare i podvale zamotane u pusta obećanja, neizbježne reforme, europska dostignuća, stečevine civilizacije i druge slatkorječivosti.



Čega se posebno želim dotaknuti, a bitno je za nas ovdje u Hercegovini kroz nekoliko primjera pokušajmo se posvjestiti:

1. Vrijednost rada kao poželjna vrlina, svadena je kao nešto nekorisno i zaostalo, čak se smatra sramotom. „Ko je vidiya radit?, Kad more on mogu i ja ništa ne radit?“ Mentalitet sadržan u onoj rečenici „Što ja volim ovaj režim plaća ide, a ja ležim“. Nažalost danas je izraženiji nego prije. Nositelji većine funkcija i reformi i danas su bivši komunisti, a nama su ljudima draža pusta obećanja i sitne privilegije, nego zasukani rukavi.

Pogledajmo malo bolje lica ljudi, pravih radnika, iako su često izmoreni od svog posla ali oni zrače srećom. Zaboravljamo da je u glagolu radovati i pridjevima radostan, radosna imenica rad. Raditi je jednako radovati se.

2. Nikada nismo imali više mehanizacije, a naša polja, vrtače i podvornice pretvaraju se u pustoš.

3. Kuće su nam prekrasne, prostrane i velike, ali sve nas je manje.

4. Štale nekad pune blaga, danas po koji pas.

5. Imamo jako puno škola pa i fakulteta, ali vrlo malo znanja.

6. Uče nas o kulturi i poštivanju a, nikada nije bilo manje ni jednog ni drugog ...

Tehnička pomagala, televizija, internet, kladionice, pusta dokoličarenja bilo koje vrste nisu dovela do toga da su naša lica radosnija.

Danas je svima jasno kako industrijska i kontrolirana proizvodnja te forsiranje prirode i prirodnih procesa nije dovelo do zdravije hrane nego što mi možemo proizvesti u svom vrtu. Isforsirana i brzo proizvedena hrana je kvalitativno nedostatna i štetna po zdravlje.

Svi zahvati, pokusi i iskoraci koji su doveli do povećanja proizvodnje hrane, nisu uspjeli riješiti glad u svijetu jer im to nije bilo u interesu. Hrane ima dostatno za sve i da nas je nekoliko puta više na zemlji, ali geslo je:

„Bolje baciti nego dati i pravilno raspodijeliti, jer ti siromašni ne mogu platiti. Nama trebaju ljudi koji će svojom dokolicom i ljenčarenjem osiromašujući svoju državu i svoj narod održati naše bogatstvo. Oni kod nas trebaju kupovati, hranu, vodu, naftu, lijekove, sve što im je potrebno za život, k tome još uzet ćemo im slobodno vrijeme i to od najmanje do najstarije dobi.“

Danas nam se posebno protura jedna velika podvala o okrupnjivanju zemljišta. Na takve priče ne smijemo nasjesti. Priče poput zemlja nema vrijednost, domaćinstva su staračka, to je bilo u vrijeme naših djedova i pradjedova, nije to više za nas. Ne zaboravimo da su na toj zemlji odgojene generacije onih od kojih smo mi potekli i da ona ima itekako veliku vrijednost. Odbacimo od sebe mentalitet pravljeno od sebe lažnih invalida, koji će do svoje kasne mladosti biti na skrbi i brizi roditelja, a od svoje najproduktivnije dobi uz lažne komisije na skrbi države. I takvi će nam često prodati „pamet“. Posijmo svoja polja i napunimo blagom svoje štale.

Hrvati su jedan od rijetkih naroda koji posjeduju pa gotovo svaki neku parcelu zemlje i baštinu. Biti bez zemlje je teško kako za narod tako i za pojedinca. Jer kad čovjek nema zemlje on je poput stabla bez korijena. Zemlja uvijek daje, ona je spremište rezerva i rezervoar. Mentalitet „ne isplati se“ je velika laž. Sve se isplati, rad ima najveću cijenu. „Ne isplati se“ govore samo oni koji nikad nisu prstom mrdnuli, kojima smeta što radite, što ste ponosni i držite do svoga.

Brotnjo je privilegirani kraj upravo zbog radišnosti svojih ljudi. Neka ova manifestacija kojom vinogradari Brotnja težaci i težakinje vesele se berbi i plodovima svog rada obilježavajući svoj dan Berbe grožđa kroz radost i veselje budu primjer svima nama kako se voli svoja baština i svoj narod.



SMOKVA

Kultura koja vrijedi više

mr. Danijel Čavar

Smokva, ta tisućljetna voćka, koja smirujućom ljepotom svog stabla upotpunjuje, obogaćuje i ukrašava slikovitost cjelokupnog mediteranskog pejzaža, u mnogim je predjelima potpuno zapostavljena. Smokva je opisana u mnogim starim legendama, uvijek je bila posebno cijenjena, a smatrala se simbolom plodnosti i razmnožavanja. U vrućem ozračju krševite Hercegovine u prošlosti je smokva našem težaku bila simbol mira, blagostanja i životne sreće. U godinama velike rodnosti njene plodove su redovito sušili, te ih čuvali za nadolazeće zimske dane.

Prema pronađenim fosilnim ostacima, zaključeno je da se smokva uzgajala mnogo prije ječma i pšenice, te time predstavlja prvi primjer organizirane poljoprivredne proizvodnje. Smatra se da su smokvu u naše krajeve donijeli Feničani, a zatim Grci i Rimljani oko 1000. godine pr. Kr.

Na našem području smokva se bez većih poteškoća može uspješno uzgajati, budući da se veći dio Hercegovine proteže do 400 m nadmorske visine, što se smatra ekonomski opravdanim područjem uzgoja.

Smokva je kultura koja se uspješno može uzgajati u suhoj i vrućoj klimi, gdje ostale voćne vrste teško uspijevaju. Na području južne Hercegovine se uspješno prilagodila unatoč oskudnom tlu i sušnim uvjetima uzgoja. Za mlada, tek posađena stabla smokve ograničavajući čimbenik predstavljaju niske temperature, budući da može doći do izmrzavanja pri svega -4°C. Na takvim rizičnijim položajima prednost treba dati otpornijim sortama poput Tenice i Termenjače. S druge strane, visoke temperatura ne predstavljaju osobit problem te i uz 35°C s osiguranim navodnjavanjem, smokva daje izvrsne rezultate u pogledu kakvoće plodova. U pojedinim fazama vegetacije potrebno je osigurati dovoljnu količinu vode, posebice u srpnju i kolovozu kada se javlja veliki deficit vode. Norme vode za navodnjavanje kreću se oko 2000 do 2500 m³/ha. Dolaskom jeseni u Hercegovini povećava se intenzitet oborina, što se može negativno odraziti na kakvoću ploda, budući da plodovi lako pucaju brzo se kvare. Smokva se prilagodila na različite tipove tala

zbog visoke tolerantnosti na sušu, klorozu, zaslanjenost i aktivni kalcij. Iznimno dobro joj odgovaraju aluvijalna tla, dolomitne trošine, a također i posmedene crvenice, te vapnenačka tla koja su karakteristična za Hercegovinu. Optimalna vrijednost Ph tla za uzgoj smokve iznosi između 6 i 8. Potrebno je odbaciti predrasudu da je smokva kultura koju nije potrebno gnojiti i navodnjavati. Samo uz primjenu odgovarajućih agrotehničkih mjera može se očekivati visok prinos i kvaliteta plodova. U nasadima smokve obavezno treba obaviti jesensku gnojidbu organskim gnojivom (stajnjakom), u količini od 30 do 50 t/ha. Poželjno je i dodati oko 400 kg/ha kompleksnog NPK 7:20:30 gnojiva. Rezidba je dosta važan zahvat, kojim reguliramo rast i razvoj planirajući višegodišnji sklad u krošnjama.

Smokvu možemo uzgojiti s nadzemnim sustavom u obliku krošnje, s deblom niskim ili srednje visokim, ali i u obliku grma s dvije ili tri osnovne grane. Grm se brže i lakše formira, na takvom uzgojnom obliku smokva će prije proroditi, ali će kasnije imati robustniju krošnju i teže će se obavljati određeni radovi u krošnji (obrada, rezidba, zaštita). U intenzivnom uzgoju smokve trebalo bi se opredijeliti za stablo s krošnjom s visinom debla oko 40 do 80 cm.

Razmak sadnje ovisi ponajviše od bujnosti sorte i podloge, plodnosti tla i uzgojnog oblika. Danas se najčešće prakticira razmak između redova od 6 metara, a u redu između sadnica 5 ili 4 metra (6x5 ili 6x4), što znači 333, odnosno 416 sadnica smokve po hektaru. Domaća smokva vodi podrijetlo od divlje smokve.

Postoji više podjela sorti smokava, a najvažnije su: period dozrijevanja, broj priroda godišnje, te boja pokožice ploda. Rane sorte zriju u kolovozu, a kasne počevši od rujna na dalje. Po broju priroda godišnje postoje jednorotke kojima je nužna kaprifikacija (oprašivanje) za razvoj ploda, sorte koje mogu biti i jednorotke i dvorotke, te dvorotke koje daju dva roda godišnje (Petrovača bijela). Na temelju boje pokožice ploda razlikujemo sorte bijele i crne ili ljubičaste boje ploda. U Hercegovini se uzgaja veliki broj sorata, ali nekoliko njih ima veći značaj. Glavne sorte su: Tenica, Petrovača bijela, Bjeluša, Zlatna smokva.

Prateće sorte su: Vodenjača, Crnica hercegovačka, Šaragulja, te lokalne sorte Termenjača, Bakamuša i Grčka bijela. Tenica (Zamorčica, Sušioka) je najbolji kultivar smokve na našem području za sušenje i potrošnju u svježem stanju. Rađa redovito i obilno. Težina ploda je oko 20 grama. Uspijeva u skromnim uvjetima tla. Srednje je bujnosti. Od uzročnika bolesti najviše je osjetljiva na virus mozaik smokve. Smatra se da je uvezena iz Sredozemlja od strane iseljenika iz Dalmacije, ali to nije stručno potvrđeno.



Petrovača bijela (Dvoljetka, Petrovka) je kultivar koji daje dva roda godišnje, proljetni i ljetni. Plod je odličan za potrošnju u svježem stanju, a sušenjem se također dobije kvalitetan proizvod koji ne zaostaje mnogo za našim najboljim kultivarom Tenicom. Za oplodnju Petrovače je važna prisutnost smokvine osice Blastophaga grossorum, koja vrši oprašivanje odnosno kaprifikaciju Petrovače.

Od smokvinih plodova mogu se napraviti razne preradevine poput pekmeza, kompot, džemova, rakija, te razni proizvodi u kulinarstvu.

Važnost plodova smokve je višestruka. U 100 grama svježih smokve nalazi se oko 80 kalorija. S druge strane u suhim smokvama nalazimo obilje kalcija, kalija, fosfora i željeza. Zbog toga nutricionisti smokvu iznimno cijene te ju preporučuju za jačanje kostiju. Suhe smokve imaju izrazito visoku energetska vrijednost pa su pogodne za prehranu osoba izloženih velikim fizičkim i mentalnim naporima. U plodovima smokve su otkrivene i razne fitokemikalije (kumarini, polifenoli, benzaldehidi) koje imaju određenu aktivnost protiv zloćudnih stanica tumora. Konzumiranjem nekoliko plodova smokava dnevno možemo za zdravu floru crijeva napraviti više nego s bilo kojom drugom namirnicom ili tabletom iz ljekarne.

Smokva je kultura koja bi postupno trebala zauzimati sve veće površine na području Hercegovine, a ne biti tek sporadična voćna vrsta na okućnicama, prisutna samo za podmirenje potreba domaćinstva. S gospodarskog gledišta smokva bi mogla postati respektabilna voćna vrsta koju bi, uz malo ulaganja mogli u određenim količinama čak i izvoziti. Činjenica je da moramo shvatiti kako je smokva dio kulture i povijesti Hercegovine, te ju kao takvu moramo što više promovirati, saditi, uzgajati, sušiti i prodavati.

Šipak - dio Hercegovine

Nikola Azinović

Među kamenjem, u šikari, zajedno s dračom šipak je neizostavan element Hercegovine. Predstavlja voćnu kulturu čija prisutnost na hercegovačkim prostorima seže u daleku prošlost. Šipak je vrsta koja se izrazito prilagodila našim prostorima, veoma često i bez ikakvog utjecaja čovjeka. Smatra se da šipak potječe s prostora Male Azije, odakle se proširio po čitavom suptropskom pojasu. Jedna je od prvih kultiviranih voćnih vrsta koja se uz maslinu, smokvu, vinovu lozu i datulju uzgajala još prije 5000 godina. Zahvaljujući tvrdoj kori ploda lako ga je bilo transportirati i u udaljene krajeve svijeta, što je pridonijelo njegovom brzom širenju. Koristili su ga moreplovci koji su njegove plodove skladištili na svojim brodovima, a sve zbog činjenice kako oni predstavljaju značajan izvor vitamina C.

Zemljopisno područje uzgoja šipka je dosta široko. Danas se najviše uzgaja u Tunisu, Turskoj, Egiptu, Španjolskoj, Maroku, Iranu, Indiji i Kaliforniji (SAD). Procjenjuje se da je svjetska godišnja proizvodnja oko 800 tisuća tona plodova.

U Hercegovini krajnja sjeverna granica za uzgoj jest sjeverno područje od Mostara (Drežnica).

Veći nasadi šipka nalaze se na području Mostara, Čapljine, Ljubuškog, Stoca i Trebinja.

Pogodni klimatski uvjeti za uzgoj šipka su u područjima s mediteranskim klimom. To jest odlična osunčanost, blage zime sa minimalnom temperaturom ne nižom od -12°C i suha vruća ljeta bez oborina u posljednjim fazama rasta ploda.

Poznato je da šipak dobro podnosi visoke ljetne temperature, dok je prema niskim temperaturama veoma osjetljiv. Za šipak su najopasniji jesenski mraz, pa za njegov uzgoj treba izbjegavati područja gdje se češće javlja. Tipični je heliofit pa traži puno svjetla. Nadalje, važno je da u tlu ima dovoljno vlage u vrijeme intenzivnog rasta korijena u jesen i proljeće, kao i u fazama rasta ploda. Zbog toga je potrebno osigurati natapanje tamo gdje ga nema. Često se dogodi da u prvim fazama rasta ploda nema dovoljno vlage, posebno je kritičan period u srpnju i kolovozu, a tijekom bubrenja i dozrijevanja plodova uslijedi kišno razdoblje. Zbog naglog dotoka vode dolazi do raspucavanja stanica što u konačnici prouzrokuje pucanje ploda.

Šipak najbolje uspijeva u dubljim dobro dreniranim pjeskovito-ilovastim tlima koja sadrže dosta organske tvari i koja dobro zadržavaju vlagu. Preferira neutralna do slabo kisela tla.

Uzgaja se na vlastitom korijenu pa u obzir ne dolaze podloge niti cijepljenje. Najčešće se razmnožava vegetativno to jest korjenovim reznicama matičnih stabala dotične sorte. Time se postiže najbolji uspjeh u razmnožavanju i u slučaju propadanja nadzemnog dijela voćke moguće je obnavljanje krošnje korijenovim izdancima. Biljka je grm ili nisko drvo visine do 5 m. Karakteristično je za šipak da razvija mnoštvo korijenovih izdanaka. Korijenov sustav je razgranat i zahvaća znatnu

količinu zemljišta. Glavni korijen je postran. Grane su tanke i obično trnovite, posebno u mladom stadiju razvoja. Listovi su listopadni ili zimzeleni postavljeni naspram ili u kiticama. List je gladak, svijetlozelene boje lica i blijedozelena naličja.

Cvjetovi su upadljivi, postavljeni pojedinačno ili u grupi (3-5 cvjetova) na vrhovima grana, pretežito crvene boje. Plod (boba) je okruglast do blago spljošten, različite krupnoće. Na vrhu ploda je vijenac od preostalih čašičnih listića. Tankim pregradama plod je podijeljen na više loža.

Zrna su višestрана i sastoje se od tanke prozirne kesice koja sadrži crvenkasto sočno meso. Sjemenke čine oko 50% ukupne težine ploda.

Cvatnja šipka je vrlo dugačka od početka svibnja do sredine srpnja. Cvijet je hermafroditan (dvospolan) i prema tome za oplodnju nije obvezna prisutnost druge sorte, iako se smatra da međusobno oprašivanje više sorata potpomaže oplodnju i, naravno, poboljšava produktivnost.

Šipak dolazi na rod u trećoj godini nakon sadnje. U zavisnosti od ekoloških uvjeta područja uzgoja i načina uzgoja šipak u petoj ili šestoj godini nakon sadnje ostvaruje punu rodnost.

Intenzivan period rodosti traje 20-25 godina, što također u prvom redu ovisi od uvjeta uzgoja.

Najviše korištena forma uzgoja šipka je grmolika, koja se inače smatra prirodnom habitusom ove voćne vrste.

Ipak uzgojni oblik šipka kome treba dati prednost jest vaza. Dakle, preporučuje se formiranje uzgojnog oblika s deblom visine do 40-50cm. Za formiranje ovakvog uzgojnog obli-



ka potrebno je više vremena i stručnog rada, ali se dobiva bolje raspoređeno rodno drvo i lakše se provode različiti pomotehnički i agrotehnički zahvati.

Klasifikacija sorata šipka prema Evreinoffu temelji se na sadržaju limunske kiseline, pa prema tome postoje sljedeće sorte:

- Šećerne ili slatke sa sadržajem limunske kiseline do 0,9%
- Kiselkasto-slatke, sa sadržajem limunske kiseline od 0,9 do 1,8%
- Kisele kada je sadržaj limunske kiseline veći od 1,8%.

Na području Hercegovine zastupljene je više sorata od kojih su najznačajnije sljedeće:

U vodeće sorte spadaju Slatki barski, Šerbetaš, Slatki crveni, Mojdeški sitnozrni, Hercegovački sladun, Glavaš, Sladun krupnozrni.

U prateće sorte spadaju Konjski zub, Dividiš meke kore, Lifanka, Slatki tankokorac i divlji šipak.

Šipak je voćka čiji se plod, korijen, kora stabla, sjemenke i cvijet mogu koristiti u razne svrhe.

Upotreba ploda šipka je višestruka, te se osim konzumiranja u svježem stanju može koristiti za spravljanje soka, vina, džema, želea i raznih drugih proizvoda.

Sok od šipka, posebno divljeg odlikuje se pitkošću, ugodnim osvježavajućim okusom i pozitivnim djelovanjem na probavni sustav. Dokazano je da ima snažnu antioksidativnu moć, čak snažniju i do tri puta od crnog vina i zelenog čaja. Zaštitno djelovanje se pripisuje fitokemikalijama: polifenolima, taninima i antocijanima.

Višestruke mogućnosti korištenja posjeduje i kora šipka. Najnovija istraživanja su potvrdila da alkaloidi i tanini iz ekstrakta kore i korijena sprječavaju rast bakterija i virusa, posebno Herpes virusa, polivirusa, te virusa side (HIV). Kuhani cvjetovi divljeg šipka mogu se koristiti za liječenje kardiovaskularnih teškoća. U tekstilnoj industriji cvijet šipka također ima primjenu, budući da se stabilna i jarko crvena purpurna boja koristi za bojanje platna.

Područje Hercegovine temeljem povoljnih uvjeta mediteranske klime i sastavom samonikle flore, pa konačno i uspješnim kultiviranjem šipka, predstavlja značajno uzgojno područje ove voćne vrste. Na svojim okućnicama hercegovci vrlo često njeguju poneko stablo šipka s vidljivim emocijama, radi korištenja ploda u domaćinstvu, hladovine ili živice, ali sve više bilježimo i noviji plantažni uzgoj ove voćne vrste diljem Hercegovine.

Voćarsku proizvodnju ovih područja treba planirati s osnovnim ciljem iskorištavanja zemljišnih, klimatskih, te ljudskog potencijala, bazirajući se na uzgoj smokve, masline i naravno šipka kao voćnih kultura po kojima je Hercegovina prepoznatljiva.



Tuča (grad, krupa) u vinogradima

Viktor Lasić

Tuča u Hercegovini je postaje redovita pojava i pričinjava znatne štete u poljoprivrednoj proizvodnji na otvorenom, pa time i u vinogradima. Tučom mogu biti oštećeni svi nadzemni dijelovi trsa, a veličina štete ovisi o fenofazi razvoja vinove loze, kao i intenzitetu i vremenu trajanja nepogode. Štete od tuče osjećaju se i u slijedećoj vegetaciji u vidu smanjenja uroda, lošije otpornosti na niske temperature zbog oštećenosti i nedozrelosti dijelova trsa, kao i lomnosti (krtosti) zrelih mladica kod vezivanja i plijevljenja.

Saniranje štete (ili postupak obnove) od tuče u vinogradima u pravilu se odnosi na mirenje sa gubitkom najvećeg dijela uroda u tekućoj vegetaciji i omogućavanje što većeg i kvalitetnijeg uroda u slijedećoj vegetaciji. Ako je intenzitet pojave bio takav da je doveo do oštećenja starijeg drva na trsu onda ovaj postupak traje dulje (3-4 vegetacije), ili dovede do krčenja vinograda i njegove potpune obnove.

Štete od tuče u kasnijoj fenofazi razvoja vinove loze saniraju se pojačanom zaštitom od bolesti i zaštitom radi zacjeljivanja rana. Ovim postupkom nastojimo sačuvati zdravim što više lišća iz zaperka koje će ishraniti trs, a moguća je i pojava grozdica iz zaperka koji neće moći dozoriti. Preporuka je raditi zaštitu sredstvima na bazi aminokiselina, jer je uočeno kako do sada preporučivana sredstva na bazi bakra jesu dobra za zacjeljivanje rana ali usporavaju rast, a cilj nam je ovom mjerom potaknuti rast zaperka. Isto tako, preporuka je uraditi gnojidbu, po mogućnosti folijarnu ukoliko ima dovoljno lista.

Ako se radi o saniranju štete u ranijoj fenofazi razvoja vinove loze (fenofazi intenzivnog rasta), kad mladice nisu dostigle visinu žice, preporuka je provesti oštar rez i skidanje oštećenih i slomljenih mladara. Cilj nam je provocirati rast iz spavajućih pupova jer još ima vremena za dozrijevanje mladica barem u bazalnom dijelu, a sve radi rezidbe u slijedećoj vegetaciji. Jaka rezidba traži puno rada i vremena i nije ju moguće provesti na velikim površinama u kratkom vremenu, s toga se provode mjere zaštite i gnojidbe kao i kod pojave tuče u kasnijim fenofazama razvoja vinove loze. Štete od tuče u mladom vinogradu, kod formiranja uzgojnog oblika (2 godina), su još izraženije, jer u pravilu produljuju period formiranja za još jednu godinu. Oštećene



mladice koje smo izabrali za stablo moramo vratiti rezidbom na dva pupa, zato što ostavljeno oštećeno stablo ne bi moglo ishraniti trs u roku. Kod naših prevladavajućih sorti, Žilavke i Blatine, zbog njihove bujnosti možemo ublažiti ovo produljenje ostavljanjem izbojaka zaperka na prvoj žici radi formiranja rodni krakova.

Preventiva u zaštiti od tuče:

- Protugradne mreže,
- Protugradne rakete,
- Prizemni generatori,
- Zrakoplovni generatori,
- Osiguranje poljoprivredne proizvodnje od nepogoda kod osiguravajućih kuća.

Preventivne mjere u zaštiti od tuče su jako skupe i pojedinačna poljoprivredna proizvodnja ih ne može podnijeti zbog financijskog opterećenja, a još manje pojedini poljoprivredni proizvođač. Suradnjom više poljoprivrednih proizvođača, više poljoprivrednih proizvodnji i šire društvene zajednice ove mjere mogu biti i učinkovite i isplative (Sisačko-moslavačka županija: natječaj za dodjelu poticaja za nabavu i postavljanje zaštitnih mreža trajnih nasada). Naravno i učestalost pojave tuče na određenom prostoru je jako bitan faktor u isplativosti preventivnih mjera zaštite.



Nezapaćeno nevrijeme u Brotnju

Marin Sivrić

U prvom satu 09. lipnja 2011. godine općinu Čitluk je zahvatilo nevrijeme praćeno jakim tućom kakvu ne pamte ni najstariji žitelji Brotnja. „Krupa“ je došla iz pravca Ljubuškog praćena snažnim vjetrom zapadnog smjera i ledenim konglomeratima veličine oraha.

Olujni oblaci su se kretali od Cerna, preko Služnja, D.Ograđenika i Dragićine prešavši preko polja do Gornjih Ograđenika i Blatnice nakon čega prelazi na područje općine Mostar tj. Sretnice. Tuća jakog intenziteta je trajala oko 40 minuta.

Radi se o prostoru od (oko) 40 km² koje obuhvaća više mjesnih zajednica odnosno katastarskih općina. Područje koje je pretrpjelo štetu je vijugavo omeđeno, šteta je različitog intenziteta ovisno od lokacije. Od zastupljenih kultura većinu na ovom području čine višegodišnji nasadi vinograda i voćnjaka a učinci ovakva nevremena se kreću čak do 100%-tne štete za ovogodišnji urod grožđa pa do ozbiljnijih oštećenja stabla koji će se smanjenim urodom manifestirati i narednih godina.

Mjere organa Uprave

Odmah ujutro 09.06.2011. god. Načelnik općine sa suradnicima i načelnikom stožera civilne zaštite obišli su područje zahvaćeno nevremenom, razgovarali s ljudima na terenu i na licu mjesta se upoznali s razmjerima štete. Ovom prigodom Načelnik je upoznao medije o nastaloj situaciji na terenu i najavio poduzimanja određenih mjera.

Načelnik općine s Načelnikom stožera civilne zaštite saziva općinski stožer u 12.00 sati 9. lipnja 2011. godine. Na stožeru je donesen zaključak:

- Hitno treba donijeti odluku o proglašenju prirodne nepogode od olujnog nevremena - tuće za dio općine Čitluk.
- Zadužen je povjerenstvo za procjenu šteta da odmah izađe na teren, sagleda pravo stanje i počne s procjenom šteta koju treba završiti do 15.07.2011. godine.

Načelnik općine je 9. lipnja donio Odluku o proglašenju nastanka stanja prirodne nepogode olujnog nevremena - tuće na dijelu općine Čitluk br: 02-46-1455/11.

Ova odluka se odnosi na područje K.O. Blatnica, K.O. Veliki Ograđenik, K.O. Mali Ograđenik, K.O. Čerin, K.O. Dragićina te dijelovi K.O. Čitluk, K.O. Služanj i K.O. Hamzići.

Povjerenstvo za procjenu šteta 14. lipnja je završilo s preliminarnom procjenom štete i utvrdilo da je šteta obuhvatila područje navedenih katastarskih općina s površinom 4.550 ha. Na toj površini se nalazi oko 210 ha vinograda i voćnjaka koji su pretrpjeli štetu od cca 3.200.000,00 KM.

16. lipnja 2011. godine upućen je zahtjev Županijskoj upravi civilne zaštite i vatrogastva HNŽ-a za žurne intervencije u skladu s točkom 5 Odluke o postupku i kriterijima za dodjelu jednokratne novčane pomoći općinama/županijama za otklanjanje šteta nastalih od prirodnih i drugih nesreća.

Procjena je da bi za preliminarno saniranje šteta bilo potrebno 300.000,00 KM

U narednih mjesec dana povjerenstvo je svakodnevno na terenu utvrđivalo štetu po prijavama štete od strane oštećenih vlasnika što je rezultiralo podacima o broju oštećenih vlasnika površinom oštećenih nasada te visinom štete. Tabele kod šteta građana napravljene su pregledno po Mjesnim zajednicama. Po mjesnim zajednicama se išlo iz razloga što su konstantno prilikom ovog posla povjerenstvu pomagali predsjednici pojedinih mjesnih zajednica. Do pojedinih šteta povjerenstvo je došlo na taj način što se na licu mjesta utvđivao stupanj oštećenja: broj trsa-voćaka, površina, procjena uroda, cijena i amortizacija. Kad se sve izračuna dobio se iznos za svakog pojedinačnog oštećenika.

Pričinjena materijalna šteta

Povjerenstvo je utvrdilo da je šteta načinjena u 14 mjesnih zajednica.

Oštećenih stranaka je 568. Površina oštećenih vinograda u vlasništvu građana utvrđena je na 227,67 ha, na kojoj je zasađeno 1.138.327 trsa vinove loze i iznosilo 942.157,00 KM. Također utvrđena je šteta na stablima različitog voća kod 4 oštećenika na 2,44 ha sa 1220 stabala a šteta iznosi 34.160 KM. Ukupno utvrđena šteta na nasadima u vlasništvu građana iznosi 1.976.317,00 KM. Kod pravnih osoba utvrđena je šteta kod dvije pravne osobe i to: na površini 62,34 ha sa zasađenih 187.255 trsa vinove loze i štetom od 241.224,00 KM. Konačan iznos štete je 2.251.701,00 KM.

Povjerenstvo je na kraju konstatiralo da su vinogradi i voćnjaci pretrpjeli štete koje će se na urod voćnjaka i vinograda sigurno odraziti idućih nekoliko godina ovisno od stupnja oštećenja istih.



Pokrećemo novac nabolje.

Transfer novca



moving money for better

GLOBALG.A.P.

The Global Partnership for Good Agricultural Practice

Što je Global Gap?



Zdravko Solodo, dipl. ing. agr.

GLOBAL GAP (otprije poznat kao EUREP GAP) je nedržavno tijelo koje postavlja dobrovoljne standarde za certifikaciju poljoprivrednih proizvoda po cijelom svijetu. Za cilj ima uspostavljanje jedinstvenog standarda za Dobru Poljoprivrednu Praksu (G.A.P.- Good Agricultural Practise) sa različitim proizvodnim primjenama koje se mogu uklopiti u poljoprivrednu proizvodnju na cijelom svijetu.

Trenutno se u više od 100 zemalja provodi certifikacija poljoprivrednih proizvoda po normi GLOBAL GAP.

GLOBALGAP je pred izlazni standard, što znači da certifikat pokriva certificirani proizvod od ulaza sadnica ili sredstava prihrane na poljoprivredno gospodarstvo, kao i sve poljoprivredne aktivnosti do izlaza proizvoda sa poljoprivrednog gospodarstva. GLOBALGAP je među-poslovna

etiketa i zbog toga nije direktno vidljiv potrošačima. Budući da su mnogi drugi sustavi osiguranja proizvoda na poljoprivrednom gospodarstvu već prije GLOBALGAP sustava bili uspostavljeni, moralo se naći načina za razvoj sustava upravljanja prilagođenog području i kako bi se izbjeglo da poljoprivrednici prolaze kroz višestruke kontrole.

Cilj primjene norme je kontrolirana poljoprivredna proizvodnja koja može osigurati siguran i kvalitetan poljoprivredni proizvod, učvrstiti povjerenje kod kupaca, smanjiti negativni utjecaj konvencionalne poljoprivredne proizvodnje na okoliš te također iskazati stalnu brigu o zdravlju i sigurnosti radnika u poljoprivrednoj proizvodnji. Certifikat GLOBALGAP normi predstavlja svojevrsnu putovnicu poljoprivrednih proizvoda bez koje već danas nije moguć plasman poljoprivrednih proizvoda na međunarodno tržište.



BiH postala članica OIV-a



Nakon aplikacije za članstvo u Međunarodnoj organizaciji za vino i vinovu lozu (OIV) te jednoglasnog pristanka 43 članice OIV-a, Bosna i Hercegovina je 12. studenoga 2010. godine primljena kao 44. članica u ovu organizaciju. Ministar vanjskih poslova BiH Sven Alkaj ocjenio je kako članstvo naše zemlje ovoj organizaciji pruža značajan poticaj za modernizaciju proizvodnje te usvajanje svih standarda koji vrijede u OIV-u.



Almir Šehović, ambasador BiH u Francuskoj i gospodin Castellucci

Generalni direktor OIV-a, Federico Castellucci izrazio je zadovoljstvo ulaskom BiH u OIV koja ima dugogodišnju tradiciju proizvodnje vina, a posebno je istaknuo autohtone sorte vinove loze Žilavka i Blatina, koje su ulaskom naše zemlje u OIV postale dio svjetskog fonda plemenitih sorti.

Međunarodna organizacija za vinogradarstvo i vinarstvo (International Organization of Vine and Wine) međudržavna je organizacija osnovana 1924. godine u Parizu koja radi na zaštiti podrijetla vina, čistoći i autentičnosti vina, na promicanju zakonodavstva, ujednačavanju analitičkih metoda, zaštiti potrošača, prikuplja i proučava podatke o korisnom djelovanju vina na ljudski organizam, bavi se analizom proizvodnih troškova po pitanju vinove loze i njenih proizvoda i ispituje mogućnosti njihovog smanjivanja. Od srpnja 2011.godine OIV broji 45 zemalja članica koje raspolažu s preko 95% ukupne svjetske vinogradarske proizvodnje i potrošnje.

Tijela OIV-a su: generalna skupština, predsjednik, potpredsjednici, generalni direktor, izvršni odbor, znanstveno-tehnički odbor, koordinacijski odbor, komisije, potkomisije i stručne skupine te tajništvo. Predsjednik je Yves Benard, a generalni direktor Federico Castellucci.



Utjecaj duljine maceracije na antocijanski profil i senzorna svojstva vina Blatina

Dr.sc. Tihomir Prusina

Alkoholnom fermentacijom masulja, osim transformacije šećera u alkohol, u mošt prelaze tvari boje, aromatske tvari, tanini i dr. Zbog toga se crno vino, osim po boji razlikuje i po kemijskom sastavu od bijeloga vina. Koliko je vremena potrebno da sve nabrojene tvari iz zgnječene bobice prijeđu u vino, ovisi o nizu čimbenika. Svakako su najvažniji intenzitet obojenosti bobice i temperatura vrenja (maceracije). Kod jako obojenih sorata kao što su Vranac ili Alicante Bouchet i kod visoke temperature vrenja proces maceracije traje kraće, a kod slabo obojenih sorata (Plavka ili Blatina) i niskih temperatura duže. U svakom slučaju, proces maceracije (zajedno sa vrenjem na masulju) traje 3 - 6 dana. Iskustvo pokazuje da se tvari boje najintenzivnije izdvajaju između trećeg i petog dana, nakon čega taj proces značajno opada, dok se sadržaj tanina stalno povećava. Zbog toga crna vina, koja dugo odležavaju na dropu, postanu opora, trpkna i neharmonična.



Dakle, maceracija masulja jedna je od značajnijih vinarskih postupaka koja može utjecati na dobru obojenost vina te posebice koncentraciju antocijana i kvalitetu crnih vina.

Istraživanja provedena u vinima sorte Blatina u berbi 2006. dobivenih maceracijom masulja u dužini od 4, 6, 12 i 16 dana upućuju da je duže vrijeme maceracije pozitivno utjecalo na kakvoću vina Blatine. U vinima Blatine dobivenim nakon 12 i 16 dana maceracije značajno je povećanje ekstrakta, pepela i ukupnih fenola te pH. Utvrđeno je da se koncentracija ukupnih i pojedinačnih antocijana značajno povećavala do 12 dana maceracije. U svim vinima dominantni predstavnik antocijana bio je malvidin-3-glukozid. Organoleptički najbolje su ocjenjena vina Blatine dobivena nakon 16 dana maceracije.

Ako nije savršeno, nije Ledo!

ISO 9001:2001 HACCP
BUREAU VERITAS
Certification

BOSNIA AND HERZEGOVINA
Superbrands
2010

ledo

www.ledo.ba

Fitoplazme – velika prijetnja hercegovačkim vinogradima

Ivan Ostojić i Mladen Zovko –
Agronomski i prehrambeno-tehnološki fakultet, Sveučilišta u Mostaru

Fitoplazme su mikroorganizmi koje mogu preživjeti samo u kukcu vektoru ili floemu biljaka domaćina. U biljci domaćini ometaju tok hranjivih tvari i hormonsku ravnotežu. Vinova loza je domaćin nekoliko fitoplazmi, a bolesti koje one izazivaju na vinovoj lozi zajedničkim imenom nazivaju se žutice vinove loze. U većini europskih država najčešće se javljaju sljedeće fitoplazme: flavescence doree (FD) i bois noir ili stolbur (BN). U nekim vinogradima javlja se i Aster yellows (AY).

Simptomi zaraze

Simptomi fitoplazmi vinove loze na zaraženim trsovima pojavljuju se početkom ljeta (najčešće krajem lipnja i početkom srpnja), a najizraženiji su u kolovozu i rujnu. Simptomi kod bijelih sorti vinove loze uočavaju se na lišću čiji se rubovi počinju uvijati prema naličju, a lisna plojka požuti. Kod obojenih sorti simptomi su isti samo je razlika u tome što kod ovih sorti plojka pocrveni. Lišće postaje krto, lako se lomi ali ostaje dulje na trsu tj. kasnije otpada nego zdravo lišće. Uz promjenu boje kada se pojavljuju nekroze na plojci. Istodobno dolazi do karakterističnog savijanja rubova plojke prema naličju, tako da savijeni list poprimi trokutast oblik. Plojka nije savitljiva i stisnemo li ju, lako puca. Simptomi fitoplazmi uočavaju se i na mladicama kod kojih su skraćeni internodiji. Zaražene mladice početkom jeseni ne odrvenjavaju, ulaze u zimu zelene te tijekom zime smrzavaju i propadaju. Osim toga, cvatnja i oplodnja kod zaraženih trsova je poremećena. Grozdovi su rehljaviji, bobice ili često cijeli grozdovi smežuraju i suše se što se odražava na urod ali i kvalitetu grožđa.

Fitoplazme su prisutne u mnogim europskim zemljama. U nama susjednim državama, Hrvatskoj i Srbiji prisutne su već nekoliko godina. Na području BiH do sadna nisu rađena istraživanja na prisutnost fitoplazmi odnosno njihovih vektora. Spominje se podatak da je prije nekoliko godina na području istočne Hercegovine utvrđena fitoplazma flavescence doree.

Načini širenja zaraze

Prirodno širenje zaraze je putem vektora, što su najčešće različite vrste cikada. Poznato je da Flavescence Dorée prenosi cikada Scaphoides titanus Ball., dok još postoji dvojba prenosi li i Bois Noir. Vrsta Hyalesthes obsoletus Signoret, sigurno je potvrđena kao vektor za Bois Noir.

Drugi način širenja je putem sadnog materijala. Prema dosadašnjim spoznajama fitoplazma može se ne prenose rezidom, odnosno alatom niti sjemenom.

Fitoplazma bois noir (BN) ili stolbur

Ovo je najrasprostranjenija fitoplazmatska bolest koja je važan čimbenik koji ograničava uzgoj loze u mnogim vinogradarskim područjima Europe i Mediterana. Primjerice u Hrvatskoj je u nekim vinogradima na osjetljivim sortama (chardonnay i pinot) zabilježeno i više od 50 % zaraženih trsova. Domaćini BN fitoplazme, osim vinove loze su i mnoge korovske biljne vrste (slak, kopriva). Za širenje fitoplazme BN u vinogradima odgovorna je cikada (cvrčak) Hyalesthes obsoletus koja prenosi BN fitoplazmu sa zaraženih korova na vinovu lozu. Osim vektorom-cikadom fitoplazma se prenosi i zaraženim sadnim materijalom. U vinogradima koji su više zakorovljeni sa slakom i koprivom pojavljuje se znatno više vektora H. obsoletus, a samim tim i znatno više je trsova sa simptomima BN-fitoplazme.

Suzbijanje odnosno uništavanje korova u i oko vinograda, smanjuje populaciju vektora a samim time i zarazu s fitoplazmom. Suzbijanje cikade insekticidima nije učinkovito



s obzirom na to da ona veći dio života provodi na korovima a samo povremeno dolazi na vinovu lozu.

Novija istraživanja u Austriji pokazuju da se ponovno „ozdravljenje“ zaraženog trsa fitoplazmom bois noir može postići orezivanjem trsa na visinu 15-20 cm iznad tla, odnosno 10-15 cm iznad mjesta cijepljenja. Orezivanje se mora obaviti prije kretanja vegetacije, najbolje u veljači. Rezultat takovog orezivanja rezultirao je da se na 72 % novoistjeranih i formiranih trsova nisu pojavili simptomi bois noir fitoplazme u naredne tri godine.

Fitoplazma flavescence dorée (FD)

Znatno opasnija fitoplazma od BN-fitoplazme. Brzo se širi u vinogradu u kojem se pojavi i vrlo brzo poprima razmjere epidemije te su i štete u vinogradima znatno veće u odnosu na BN-fitoplazmu. Za širenje ove fitoplazme u vinogradu odgovoran je američki cvrčak Scaphoideus titanus. Naime, prethodnim hranjenjem odnosno sisanjem na zaraženim trsovima cikada prenosi fitoplazmu na zdrave trsove. Period u kome američki cvrčak može prenijeti FD-fitoplazmu traje u prosjeku tri mjeseca. Nakon što naknadnim hranjenjem na zdravom trsu isti zarazi s FD fitoplazmom, simptomi bolesti pojaviti će se tek u proljeće iduće godine.

Na listovima se ispoljavaju simptomi u obliku karakterističnog trokutastog, crijepastog ili srcolikog oblika uslijed uvijanja krajeva plojke prema naličju lista. Istovi poprimaju staklast i masan izgled, i vrlo lako se lome. Mladice od trenutka infekcije vrlo brzo prestaju s porastom. Ako se simptomi zaraze počnu očitovati nakon završene cvatnje, grozdovi postupno venu uz vidljivo sušenje peteljčica. Ponekad se venuće grozdova može pojaviti i u doba šarka te dolazi do prekida u dozrijevanju grožđa.

U Hrvatskoj je američki cvrčak otkriven 2003. godine, a danas je prisutan u svim područjima uzgoja vinove loze od Istre do Iloka pa sve do juga Hrvatske (Vrgorca). U BiH nisu obavljena istraživanja i nema podataka o prisutnosti ove cikade.

Mjere suzbijanja

Na osnovu iskustava drugih zemalja, koje imaju problem sa ovom fitoplazmom i mjera zaštite propisane od strane (OEPP/EPP0,1990), kao i na osnovu istraživanja provedenih u nama susjednim zemljama, preporučamo sljedeće mjere sprječavanja pojave, širenja i suzbijanja štetočine i patogena:

1. krčenje i spaljivanje zaraženih trsova vinove loze na kraju vegetacije
2. praćenje pojave simptoma bolesti u toku vegetacije i uklanjanje sumnjivih trsova
3. obavezno provesti monitoring i utvrditi prisutnost cikade S. titanus na području Hercegovine
4. ukoliko se utvrdi prisutnost cikade, obavezno obaviti suzbijanje ličinki S. titanus kontaktnim insekticidima, u dva tretmana, tokom lipnja mjeseca
5. pregledi matičnih nasada loznih podloga i matičnih nasada umatičenih sorti na prisutnost simptoma FD fitoplazme i vektora S. titanus.





Vaš Volkswagen partner.

Put za Međugorje b.b.
88320 Ljubuški
tel.: +387 (0)39/831-555
fax.: +387 (0)39/849-631
e-mail: info@mrm.ba
www.mrm.ba

MRM

d.o.o. Ljubuški



Andrea & Giovanni d.o.o. Čitluk

IMPRESSUM



Nakladnik:
Organizacijski odbor
Turističko-kulturno-gospodarstvene manifestacije
"Dani berbe grožda - Brotnjo 2011"

Za nakladnika:
Marin Radišić

Urednici:
Marin Sivrić i Krešimir Milićević

Priredili:
Josip Brkić, Ivica Ravić, Danijel Čavar, Nikola Azinović, Viktor Lasić, Zdravko Soldo, Tihomir Prusina, Blago Krešić, Krešimir Milićević, Marin Sivrić, Ivan Ostojić, Mladen Zovko, Ivo Jerkić, Tanja Vučić, Jure Beljo, Mario Leko i Adriana Filipović.

Fotografije:
Franjo Sušac, Krešimir Milićević, Grgo Kozina, Marin Sivrić, Tanja Vučić, Blago Krešić, Josip Brkić, Hercegovina-vino d.o.o., arhiva Agronomskog fakulteta Mostar, arhiva Turističke zajednice Čitluk-Međugorje, arhiva Divina Proportion Design Studio.

Grafičko oblikovanje:
Divina Proportion Design Studio - Međugorje
www.divinaproportion.com

Tisak:
Grafotisak d.o.o. Grude
www.grafotisak.com

Naklada:
5000 primjeraka



OO DBG BROTNJO
Trg žrava Domovinskog rata 1, 88260 Čitluk, BiH.
Info tel.: +387 (0) 36 640 510, E-mail: info@dbg.ba
www.dbg.ba



ROMANCA VINSKI RESTORAN

Poljubac hrane i vina



Deset minuta od centra Mostara u sred plantaže Konjusi, okružen vinogradom, maslinama i voćnjakom nalazi se ROMANCA, eno-gastronomski kompleks - vinski podrum s kušaonicom, restoran i vinoteka. Objekat je nastao kao logičan slijed razvoja kompanije Hercegovinavino, te pružanja usluga u sklopu turističkog projekta „vinska cesta“.

Romanca je mjesto za promociju, kušanje i uživanje u našim vinima.

Vina proizvedena u vlastitom vinogradu i vinariji su sve poznatija i postaju bitan sastavni dio užitka za stolom. Možete ih kušati i kroz degustacije u sklopu organiziranih grupnih aranžmana, sa ili bez ručka.

Restoran je javnog tipa, otvoren od 10,30 - 23,00, a domaće uzgojeni proizvodi kombiniraju se s izvrsnom kuhinjom i nude kroz *a la cart*, dnevni i turistički meni.

Kapacitet zatvorenog prostora je 150 mjesta i 180 dodatno na terasi.

Uz prethodnu najavu Romanca nudi kompletnu uslugu posluživanja ručka za grupe, te posjetu najvećoj plantaži u BiH Kameni vinogradi (100 ha) u Blizancima.

Uživajte u upoznavanju Hercegovine kao vinske regije i okusite njena najbolja vina.

Vinski restoran Romanca – poljubac hrane i vina...

romanca@hercegovinavino.ba

Tel. +387 36 350-331

Primjena organskog gnoja u vinogradu



Doc.dr.sc. Adrijana Filipović

Agronomski i prehrambeno-tehnološki fakultet, Sveučilište u Mostaru

Hercegovina je zbog svog podneblja već odavno poznata po uzgoju vinove loze i proizvodnji kvalitetnog vina, a vinova loza je jedna od važnijih poljoprivrednih kultura i uzgaja se na površini od oko 3500 ha. Da bi kvaliteta vina bila dobra i visina prinosa optimalna, posebno treba voditi računa o gnojidbi vinograda, odnosno o količini i vremenu aplikacije gnojiva, koja se najčešće provodi po „uhodanom“ rasporedu.

Ako proizvodimo kvalitetno ili vrhunsko vino, kao mjerilo uzimamo kakvoću grožđa, dok je količina najčešće podređena kvaliteti. Pri takvoj proizvodnji moramo biti oprezni pri gnojenju dušikom, jer povećava ukupni prinos na štetu kvalitete. S obzirom na to da se svake godine iz tla odnose znatne količine kalija, kalcija, fosfora, dušika i drugih tvari (npr., berbom i rezidbom), gnojidbom ih je potrebno tlu ponovo vratiti. Unošenjem u tlo potrebnih količina organskih i mineralnih gnojiva, vinogradar održava potrebnu ravnotežu i potpomaže brži rast i razvoj, utječe na opseg i kakvoću uroda, uključujući i neposredan i posredan utjecaj hranjiva na zdravstveno stanje loze.

Jesen je za vinogradare posebno godišnje doba - doba berbe plodova protekle sezone i planova za budućnost. Nakon berbe, u vinogradima slijede jesenski radovi, pripreme za zimu i jesenska gno-

jidba mineralnim gnojivima koji tlo bogate P, K, Mg i ostalim mikro elementima, ali i ona još značajnija gnojidba organskim gnojivima, koja je važna za nadolazeću sezonu i za dugoročni razvoj vinograda. Organskim gnojivima tlu se vraćaju minerali, ali se i obnavlja mineralizirana organska tvar i time popravljiva njegov sastav, pH reakcija i apsorpcijska moć, te bakterijska aktivnost.

Stajski gnoj se vinogradarskom tlu u pravilu dodaje u trenutku pripreme tla za sadnju loze, tj. u doba rigolanja (tzv. meliorativna gnojidba) i to u količini koju valja odrediti na temelju tipa tla, nagnutosti, klimatskih prilika na tom području i pedološke analize tla (kojom se utvrde već prisutne raspoložive količine hranjivih tvari), a one obično iznose oko 40 t/ha, (što odgovara količini od oko 200 kg dušika na hektar).

U rodnom vinogradu gnojidba stajskim gnojem provodi se obično svake treće ili četvrte godine dodatkom od 30-35 t/ha, (a to odgovara količini od 170 kg dušika na hektar). Pri izboru organskog gnojiva te procjeni kvalitete i cijene potrebno je obratiti pozornost na nekoliko parametara: sastav (udio dušika, fosfora, kalija, magnezija i ostalih mikroelemenata), udio suhe tvari, da li postoji mogućnost da sadrži sjeme korova i patogene organizme, način primjene, te potrebnu količinu gnojiva za hektar vinograda. Dobra osobina organskih gnojiva je ta da su hranjiva organski vezana i kao takva nedostupna biljci tijekom zime - praktično

miruju u zemljištu. Naime, u hladnim tlima tijekom zime mikrobiološka je aktivnost, dakle i mineralizacija organske tvari, minimalna ili je nema. Zbog toga se hranjiva iz organskog gnoja tijekom zime minimalno isperu iz zemljišta, nema gubitaka hranjiva niti zagađivanja podzemnih voda. S obzirom da u Hercegovini prevladava mediteranska klima, odnosno češća je pojava toplih perioda tijekom zime, primjena stajskog gnoja preporuča se u rano proljeće (ožujak). Odnosno oslobađanje dušika iz organskog gnoja dodanog u jesen, tijekom toplih dana može izazvati prijevremenu vegetaciju.

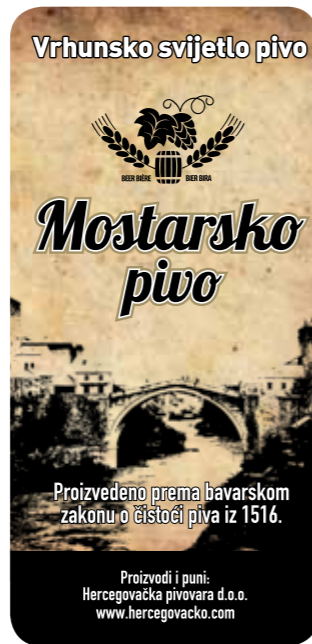
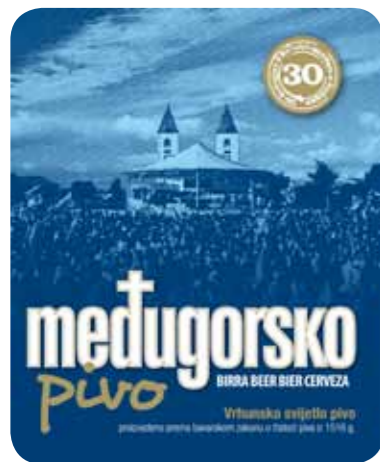
Oslobađanje hranjiva i cjelokupno djelovanje organske tvari započinje s rastom temperature zemljišta, neko istovremeno s buđenjem vinove loze u proljeće. Tada se hranjiva počinju oslobađati u manjoj mjeri, a zagrijavanjem tla hranjiva postaju pristupačna (posebno je bitna dinamika dušika, koji vinovoj lozi mora biti na raspolaganju ponajviše od sredine svibnja do sredine

srpnja). Berbom, rezidbom i gubitkom lista sa 1 ha vinograda približno se iznese svake godine od 100 do 300 kg dušika, od 100 do 200 kg kalija, od 50 do 100 kg kalcija i od 20 do 40 kg i fosfora i magnezija, dok je iznošenje mikroelemenata znatno manje (željeza od 1 do 2 kg, bora oko 0,5 kg itd.).

Da bi se odredila optimalna količina organskog i mineralnih gnojiva potrebno je prethodno provesti kemijsku i pedološku analizu, pa će se na temelju utvrđenih podataka o vrijednostima pH i sadržaju fiziološki aktivnog vapna, kao i tipa tla i vrste gnojiva koji će se u tlo unijeti izračunati optimalna neutralizacijska vrijednost i potrebna količina karbonatnog gnojiva, te odrediti (jedno ili višekratna) dinamika njegova unošenja u tlo.

Podsjetimo da je tlo pravilno opskrbljeno sa biljci potrebnim hranjivima tek onda kada sadrži određenu količinu zraka (od 20 do 25%, što ovisi od tipa tla i što se postiže obradbom), vode (do 25%), humusa (od 4-5%) i svih potrebnih joj mineralnih sastojaka u ravnomjernom odnosu.





FORTUNA tours DMC

KVALITET, SIGURNOST, POUZDANOST

AVIO KARTE
EKSURZIJE
VODIČKA SLUŽBA
HOTELSKA REZERVACIJA
(preko 58 000 hotela u svijetu)
DALEKA PUTOVANJA
LJETOVANJA, ZIMOVANJA

BRODSKE KARTE

FORTUNA TRADE TOURS d.o.o. Mostar - www.fortuna.ba

FORTUNA LUFTHANSA CITY CENTER
Hotel Ero
Tel: + 387 36 319 302
Tel./Fax: + 387 36 386 710
fortuna_ero@tel.net.ba

FORTUNA - GLAVNI URED
Rade Bitange 34, 88000 Mostar
Tel.: + 387 36 552 197
Tel./Fax: + 387 36 551 888
fortuna_headoffice@bih.net.ba

ZU & RIC
happy casa

www.zu-ric.com
info@zu-ric.com

HOTEL BROTNJO d.d.
Kralja Tomislava 2,
88260 Čitluk, Bosna i Hercegovina
Tel.: +387 (0)36 640 036
Fax.: +387 (0)36 640 038
E-mail: info@hotelbrotnjo.com
www.hotelbrotnjo.com



ZLATNA VISA KARTICA KARTICA ZLATA VRIJEDNA!

Odaberite **Zlatnu Visa karticu** UniCredit Bank – prestižno i moderno sredstvo plaćanja prilagođeno Vašim potrebama i životnom stilu.

Zlatna Visa pruža sigurnost i prepoznatljivost koja osigurava vrhunsku uslugu u svako vrijeme, gdje god se nalazili. www.unicreditbank.ba, info@unicreditgroup.ba, info telefon 033 222 999

 UniCredit Bank

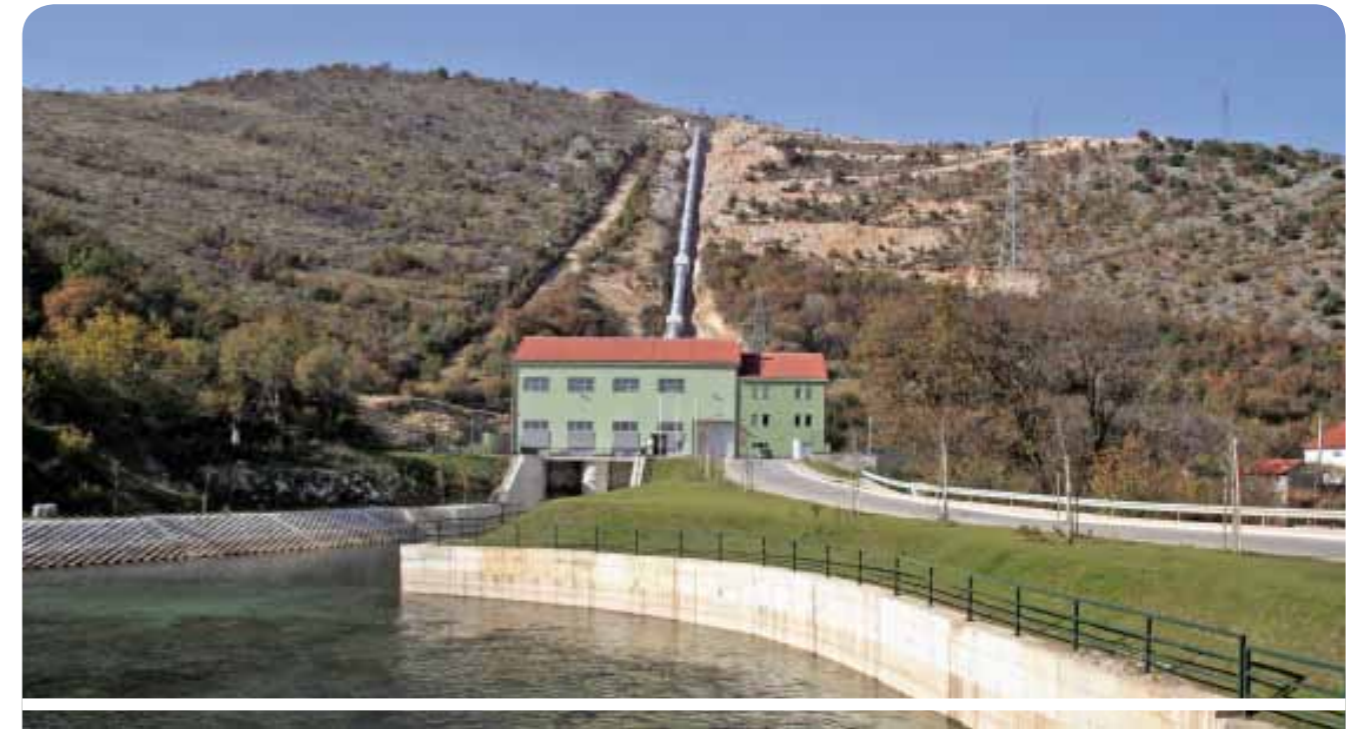


Što je čovjek bez interneta!?

HT
Jer vrijedi.

ADSL FLAT
www.ht.ba

Broćanske panorame



EP JP ELEKTROPRIVREDA
HRVATSKE ZAJEDNICE HERCEG BOSNE d.d. Mostar

www.ephzhh.ba



Nova zgrada Srednje škole dr. fra Slavka Barbarića

Tanja Vučić



Ponos svih žitelja općine Čitluk i jedna od najljepših škola u Bosni i Hercegovini kapitalni je projekt čijom je realizacijom pružena mogućnost adekvatnog školovanja mladim Brotnjacima.

Nova škola ima kapacitet za prijem za više od 1 000 učenika. Raspolaže s 20 učionica, osam kabineta, prostorima za zbornicu, knjižnicu i za nastavnike, prostranim predvorjem za školske priredbe, prilazima i dizalom za invalide i svim ostalim što bi trebala sadržavati jedna europska škola.

Izgradnja prelijepa zgrade srednje škole koja nosi ime velikog sina našeg naroda dr. fra Slavka Barbarića započela je polaganjem kamena temeljca 24. svibnja 2006. godine. Tisuće Brotnjaka i njihovih prijatelja okupilo se na ovoj svečanosti kako bi svjedočili povijesnom danu. U ime Srednje škole dr. fra Slavka Barbarića u Čitluku nazočnima se obratio ravnatelj prof. Velimir Pinjuh istaknuvši:

Naučiti mladoga čovjeka čitati, pisati, računati, stvaralački razmišljati, neosporno je veliki uspjeh. No, pomoći mu da stasa kao osoba, uljuđena i odgovorna, svjesna svojih korijena i vrijednosti, sposobna poštivati i prihvaćati druge i drugačije, bez predrasuda i opterećenja, znači odgojiti cjelovitu osobu, spremnu i sposobnu raditi na izgradnji boljeg i pravednijeg svijeta. Obrazovati i odgajati upravo takve, cjelovite osobe, bit će temeljni cilj ove nove obrazovno-odgojne ustanove, kazao je u svome govoru te zahvalio je svima koji su potpomogli realizaciju ovoga projekta kao i svim profesorima koji su odgojili stotine mladih i obrazovanih ljudi.

U ime domaćina nazočnima se obratio i načelnik općine Čitluk Ivo Jerkić koji je u svome govoru kazao:

Danas imam osobitu čast i zadovoljstvo što vas ovdje mogu pozdraviti u svoje osobno ime i u ime svih dužnosnika Općine Čitluk. Dobro došli na ovaj blagdan otvaranja zgrade Srednje škole dr. fra Slavko Barbarić. Stojimo pred ovom prelijepom zgradom koja mijenja i uljepšava razglednicu Čitluka. Ona je ponos Brotnjaka. Iz ovoga zdanja će, izaći naraštaji obrazovanih mladića i djevojaka koji će nastaviti gdje mi stanemo i biti lučonoše našega života, naše broćanske hrvatske kulture.

Današnji dan ostat će upisan velikim slovima u povijesti općine Čitluk. Danas slavimo blistavu berbu naših napora i načas zaboravljamo opasnost od jezive propasti. Kad spominjem povijest, želim reći da je ovo povijesni događaj jer puštanjem Škole u rad otvaramo perspektivu mladim Brotnjacima. Ovo je naš dar našoj mladosti. Oni ovaj dar zaslužuju jer oni su jamac naše opstojnosti na ovim područjima - kazao je Ino Jerkić.

I dok se u mnogim dijelovima Bosne i Hercegovine pojedine škole zatvaraju zbog nedostatka djece mi u općini Čitluk imamo sreću da su nam potrebni novi prostori za škole kako osnovnu tako i srednju. A škole su život, mladost, polet. To su đaci sa svojim

veseljem i svojim vragolijama; one su jamstvo da ćemo sačuvati naše vrjednote: obitelj, radinost, odgovornost, a đaci su jamstvo da će se živjeti na prostoru Brotnja.

Današnja svečanost potvrđuje kako općina Čitluk raskida sa stoljetnim naslijeđem patnje i oskudice u svemu i svačemu i ulazi u red najrazvijenijih općina u Bosni i Hercegovini. Realizirani su brojni projekti od kojih ću spomenuti: projekt pod nazivom „Voda za život Brotnja“, izgradnju pročistača otpadnih voda za naseljeno mjesto Čitluk, izgradnju suvremenih gospodarskih zona, povratak Gruntovnice u Čitluk, kao skori dovršetak izgradnje autobusnog kolodvora u Međugorju, nove zgrade Dječjeg vrtića Čitluk i drugi projekti.

U završnom govoru načelnik Jerkić je rekao:

Poštovani Brotnjaci i prijatelji ovoga kraja, svima nama je zadaća da kvalitetnom strategijom iskoristimo naše prednosti i omogućimo daljnji prosperitet Brotnja, sa željom da iz ovoga zdanja izađe što veći broj obrazovanih generacija.

Ovome događaju nazočila je i prof. dr. sc. Dijana Vican, državna tajnica pri Ministarstvu znanosti obrazovanja i športa Vlade RH koja je uputila riječi čestitke svim žiteljima naše općine te naglasila da je Vlada Republike Hrvatske sudjelovanjem u ovome projektu dokazala je kako skrbi o Hrvatima u Bosni i Hercegovini.

Veliki doprinos realizaciji ovoga projekta dao je i ministar financija u Vladi FBiH Vjekoslav Bevanda koji je naglasio kako mu je bila čast pomoći svome kraju i svome narodu. Novu školu blagoslovio je župnik župe Krista Kralja fra Miro Šego.





SERVIS & DIJELOVI

Ovlašteni zastupnik za:
Goldoni,
Meccanica Benassi,
Imovilli Pompe,
Lombardini.

ŠAKOTA d. o. o.
 Gospodarska zona Međugorje
 88 260 Čitluk
 Tel./faks: +387 (0) 36 651 732
 GSM: +387 (0) 63 320 592
 E-mail: sakota@tel.net.ba





DELTA SECURITY

Agencija za zaštitu ljudi i imovine
 10. godina s Vama

Vi nama povjerenje, mi Vama sigurnost!




Tromeđa b.b., 88 260 Čitluk-Međugorje
 Tel.faks: 036 650 052
 Tel. ured: 036 650 624
 Mobilni tel.: 063 327 297 / 063 328 430

E-mail: delta.security@tel.net.ba
 deltasecurity@deltasecurity.ba
www.deltasecurity.ba



TELDOR

Još uvijek najbolji!

Specifični botriticid s najširim spektrom primjene

- ✓ Visoko učinkovit protiv plijesni i gnjiloča u vinovoj lozi, koštičavom, jezgričavom i jagodičastom voću te povrću i cvijeću
- ✓ Odlikuje ga kratka karenca
 - 21 dan za vinske sorte grožđa
 - 14 dana za stolno grožđe
 - 7 dana za kupine, maline, ribiz, ogrozd i brusnice
 - 3 dana za jagode, trešnje, šljive, breskvu i rajčicu
- ✓ Kod pravilne uporabe ne utječe na procese vrenja





MATECOMMERCE LJUBUŠKI
 Ul. Bana Josipa Jelačića bb (obilaznica) 88320 LJUBUŠKI
 CENTRALA - TEL: 039/831-772; FAX: 039/831-939
 VELEPRODAJA - TEL: 039/832-417; MOB: 063/322-727
 STAKLENIK - TEL: 039/832-418; MOB: 063/321-727
 MALOPRODAJE - TEL: 039/831-772, 039/831-727; 039/840-011

Bayer d.o.o.
 Radnička cesta 80, 10000 Zagreb
 Telefon +385 1 6599 999
www.bayercropscience.hr

Prošle godine škola, ove godine vrtić

Tanja Vučić



U sklopu manifestacije „Dani berbe grožđa – Brotnjo 2011“ svečano će se otvoriti nova zgrada Dječjeg vrtića Čitluk. Nakon izgradnje modernog Srednjoškolskog centra dr. fra Slavka Barbarića koji je otvoren u rujnu protekle godine, Dječji vrtić je još jedan kapitalni projekt kojega je općina Čitluk uspješno realizirala.

Dugi niz godina postojala je potreba za izgradnjom novoga objekta jer postojeći vrtić koji se nalazi u zgradi stare škole nije zadovoljavao kriterije primjerene za ovu ustanovu.

Sve je započelo 2006. godine kada je Općina Čitluk aplicirala prema Federalnom ministarstvu obrazovanja tražeći sredstva za izgradnju dječjeg vrtića. Nedugo nakon toga, velikodušno je projekt podržao vlasnik Zaklade Primorac, gospodin Jozo koji je financirao izradu glavnog projekta i sve građevinske radove.

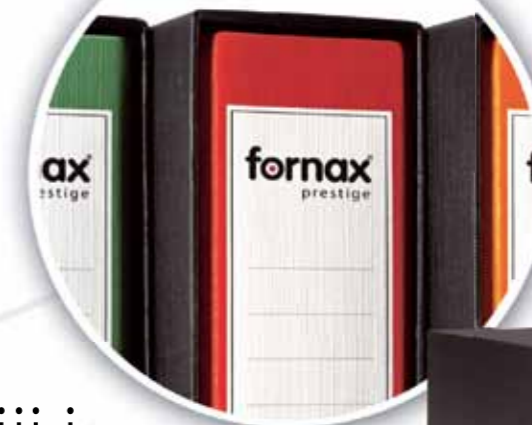
Kako je to lijepo kad čovjek ne zaboravlja svoje korijene i kad se u svoj kraj sve češće vraća, ali ne samo da se vraća nego svom kraju i pomaže. Izgraditi jedan ovakav objekt je uistinu veliko djelo, veliki dar svojoj općini.

Odluka o gradnji objekta dječjeg vrtića u Čitluku donesena je na sjednici Općinskog vijeća Čitluk u prosincu 2008. godine i time je započeo projekt čija je ukupna vrijednost viša od 2.5 milijuna maraka.

Uz čitlučku ljepoticu, Srednjoškolski centar dr. fra Slavka Barbarića, stanovnici Čitluka su dobili najljepši i najmoderniji vrtić u cijeloj regiji, što je na ponos svih Brotnjaka i ljudi koji su velikodušno podržali njegovu realizaciju.



fornax®



Visokokvalitetni
registratori u kutiji i
samostojeći registratori



Proizvođač: Grafotisak d.o.o., B. Zadre 26, 88340 Grude, BiH • Tel.: +387 39 660 270 • Fax: +387 39 660 250
e-mail: grafotisak@grafotisak.com • www.grafotisak.com

