



Dani berbe grožđa

59. turističko-kulturno-gospodarstvena manifestacija
19., 20. i 21. rujna 2014.

turizam i poljoprivreda
Godina: 10; Broj: 10.





Načelnik Općine Čitluk,
Ivo Ino Jerkić



Poštovane dame i gospodo, uvaženi gosti i prijatelji,

čast mi je i zadovoljstvo pozdraviti vas u ime uredničkog tima prigodne brošure Dana berbe grožđa koja ove godine izlazi jubilarni deseti put i u svoje osobno ime, te vas ovim putem pozvati da nam se pridružite na 59. *Danima berbe grožđa*.

Kulturno-turističko-gospodarstvena manifestacija Dani berbe grožđa za cilj ima upoznavanje, zbližavanje i učvršćivanje zajedništva žitelja Brotnja i njihovih gostiju, očuvanje narodne baštine, poticanje jačanja kulturnog i sportskog stvaralaštva u cjelini, poticanje razvoja na području općine Čitluk i njenog čvršćeg povezivanja s ostalim općinama i gradovima u BiH, ali i šire. Slične ciljeve postavili smo prije deset godina i pred prigodnu brošuru, želeći čitateljima pružiti mogućnost da bolje dožive bogatstvo sadržaja same manifestacije, ali i dožive najveći vinorodni kraju u BiH onakvim kakav je bio u prošlosti i onakvim kakav je danas.

S ponosom mogu kazati kako je manifestacija u svojih skoro šezdeset godina kontinuiranog održavanja odavno prerasla okvire Brotnja i postala nadaleko prepoznatljiva kao trodnevno prijateljevanja i ugodno

rujansko druženje uz vrhunska broćanska vina. Dani berbe grožđa prigoda su da se Brotnjo svojim gostima predstavio onakvim kakvo uistinu jest. Kao kraj izuzetno marljivih i radišnih ljudi. Pitom kraj okupan suncem i Neretvom, ali i kao odredište mnogobrojnih hodočasnika koji posjećuju Međugorje. Hodočasnici, putnici namjernici i dragi gosti pamtit će naš kraj po prirodnim ljepotama, bogatom kulturno-povijesnom nasljeđu i svemu gore navedenom, ali ono što se nakon posjeta Brotnju najdulje pamti je gostoprimstvo ovdašnjih ljudi.

Kraj ljeta i početak jeseni vrijeme je kada žitelji Brotnja poglede upiru u vinograde i trsove pune mirisnih i slatkih grozdova. Dobra berba i kasnija izvrsna vina pohvala su i nagrada vinogradarima za mukotrpan cjelogodišnji rad pa je rujan zasigurno jedan od najveselijih mjeseci u godini i prigoda za kušanje vrhunskih broćanskih vina. Stoga čestitajući Brotnjacima *Dane berbe grožđa* svim dragim gostima, ljubiteljima vina i prijateljima želim da se ugodno osjećaju u Brotnju i s nama podjele radost rujanske manifestacije u slavu grožđa, mošta i mladog vina.

*Dobro nam došli.
ŽIVJELI!*





10 godina publikacije

Bročanska turističko-kulturno-gospodarstvena manifestacija „Dani berbe grožđa“ u svojim skoro šezdeset godina postojanja proslavila je mnogobrojne jubileje. Manifestacija posvećena početku berbe plodova trsa ove se godine održava 59. godinu zaredom. Niz vrijednih jubileja vezanih za ružansku manifestaciju nastavljen je izdavanjem jubilarnog 10. časopisa Dana berbe grožđa kojeg upravo čitate.

Sada već daleke 1956. godine održana je prva manifestacija „Dani berbe grožđa u Brotnju“. Manifestacija je u više od pola stoljeća postojanja napredovala kao takva i postala prepoznatljiva. 2005. izišlo je prvo izdanje promotivno-edukativne publikacije posvećene Danima berbe grožđa. Cilj joj je promo-

virati manifestaciju, bročansku tradiciju te davati stručni doprinos razvoju poljoprivrede i turizma na području općine Čitluk. Iz godine u godinu, uz osvrt na prošlogodišnje Dane berbe grožđa prigodna publikacija donosi raznovrsne tekstove posvećene vinu i vinogradarstvu, te niz zanimljivih priloga iz područja turizma, kulture i povijesti.

Kao i dosadašnjih godina, ovogodišnji časopis donosi niz zanimljivih tema koje je vrijedno pročitati.

Svim brotnjacima i gostima manifestacije želimo lijepe i vesele Dane berbe grožđa!

Uredništvo!



IMPRESSUM

Brošura
"Dani berbe grožđa - Brotnjo, 2014"
Besplatni primjerak

Nakladnik:
Organizacijski odbor
Turističko-kulturno-gospodarstvene manifestacije
"Dani berbe grožđa - Brotnjo, 2014"

Za nakladnika:
Marin Radišić

Urednici izdanja:
Krešimir Miličević i Marin Sivrić

Priredili:
Željko Planinić, Marin Sivrić, Krešimir Miličević, Christian Caufhold, Robert Baćac, Ilija Barbarić, Veljko Barbieri, Danijel Čavar, Radoslav Dodig, Jure Beljo, Marko Ivanković, Marija Lasić, Tihomir Prusina, Ivan Ostojić, Danko Tolić i Ivo Ino Jerkić.

Fotografije:
Željko Planinić, Radoslav Dodig, Ivan Ostojić, Arhiva Hercegovinavino-Vinarija Čitluk, Arhiva Divina Proportion Design Studio i nepoznati autor.

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 žrtava Domovinskog rata 1,
88260 Čitluk, BiH.
Info tel.: 036 640 510,
E-mail: info@dbg.ba

www.dbg.ba

BROTNJO - ČITLUK, rujna 2014.

Teme

8

MANIFESTACIJA

Željko Planinić
Prošlogodišnji Dani berbe

- PROGRAM 59. DANA BERBE GROŽĐA BROTNJO 2014.
- VINA NA OVOGIDIŠNJI DANIMA BERBE

24

AGRO-TURISTIČKE TEME

Christian Caufhold
Turističke rute i njihov doprinos razvoju turizma

Robert Baćac
Kreativna ponuda agroturizma

Ilija Barbarić
Internet i društvene mreže - Marketing u službi hercegovačkih vinara

Veljko Barbieri
Priča o hercegovačkoj gastronomiji

Danijel Čavar
Uređenje životnog prostora - okućnice

38

POVIJEST I KULTURA

Radoslav Dodig
Tajne hercegovačkih biliga

Radoslav Dodig
Iz povijesti hercegovačke flore - SMILJE

42

AGRO TEME

Jure Beljo
Monografija - Atlas vinogradarstva i vinarstva Bosne i Hercegovine

Prof.dr.sc. Marko Ivanković; Asistent: Marija Lasić, dipl.oec&dipl.nov.
Vizija razvitka vinskog sektora u BiH
(osvrt na studiju - Wine sector B&H, 2012.)

Dr.sc Tihomir Prusina dipl.ing.agr.
Malolaktična fermentacija

Prof.dr.sc. Ivan Ostojić
Pojava mediča na vinovoj lozi na području Hercegovine

Mr.sci. Danko Tolić
Osvrt na vinogradarsku godinu u Hercegovini

64

DOGAĐANJA & PROJEKTI OPĆINE ČITLUK

Željko Planinić
Kulturni događaji kroz godinu u Brotnju

Ivo Ino Jerkić
Značajni projekti u općini Čitluk
Izgrađen kružni tok na jednom od najfrekventnijih raskrižja u BiH

Prošlogodišnji DANI BERBE GROŽĐA

Željko Planinić



Organizacijski odbor tradicionalne turističko-kulturno-gospodarstvene manifestacije „Dani berbe grožđa“ za prošlogodišnju, 58. po redu, manifestaciju pripremio je bogat i raznovrstan program. Program obilježavanja tradicionalne rujanske svečanosti započeo je 20. rujna izložbom slika akademskog slikara Branimira Dorotića, a završio u nedjelju 22. rujna tradicionalnim nastupom kulturno-umjetničkih društava, skupina i pojedinaca na Bročanskom trgu, te koncertom Bosutskih bečara. Uz izložbu slika akademskog slikara Branimira Dorotića, široj publici poznatog po izradi vitraja u crkvi

sv. Jakova u Međugorju, prve večeri manifestacije „Dani berbe grožđa – Brotnjo 2013“ u čitlučkom hotelu Brotnjo održano je i predstavljanje edicije Matice hrvatske „Stoljeća hrvatske književnosti“. O temeljnim zadaćama Matice hrvatske i spomenutoj ediciji na predstavljanju u Čitluku govorila su dva akademika: Stjepan Damjanović i Josip Bratulić, predsjednik OMH u Čitluku prof. Andrija Stojić i Zorislav Lukić, glavni tajnik Matice hrvatske. Važan dio manifestacije koja slavi grožđe, mošt i vino u najvećem vinogorju Bosne i Hercegovine, kao i ranijih godina, bila su stručna predavanja o vinogradarst-



PROŠLOGODIŠNJI DANI BERBE GROŽĐA



vu i vinarstvu u organizaciji Agronomskog i Prehrambeno-tehnološkog fakulteta Sveučilišta u Mostaru. A u sklopu prošlogodišnje manifestacije održano je i ocjenjivanje i izbor najboljeg vina manifestacije i tzv. "Načelnikova vina" za narednu godinu.

U konkurenciji od ukupno 27 vina najveći broj bodova na ocjenjivanju osvojio je Merlot Ž, premium Keža, berba 2011., te je stoga ovo vino poduzeća Catena iz Ljubuškog proglašeno najboljim vinom manifestacije „Dani berbe grožđa – Brotnjo 2013“. Pored najbolje ocijenjenog vina na temelju rezultata organoleptičke ocjene „Načelnikovim vinom“ proglašeni su Kameno vrhunsko vino - berba 2012. i Blatina barrique - berba 2008., oba iz Vinarije Čitluk.

Programski sadržaj prošlogodišnje manifestacije na lijep način upotpunila su također i dva sportska natjecanja. Uz tradicionalni atletski miting Bože Gagro, prošle godine u Gradskoj športskoj dvorani održan je po prvi puta u sklopu programa manifestacije „Dani berbe grožđa“ i međunarodni karate turnir. Na turniru u organizaciji tri karate kluba s područja općine Čitluk nastupilo je više od 500 natjecatelja iz BiH, Hr-

vatske i Austrije, dok je na atletskom mitingu nastupilo 350 natjecatelja iz 20 klubova. Atletski klub Brotnjo u suradnji s Atletskim savezom BiH organizirao je natjecanje koje se odvijalo u čak 36 atletskih disciplina u svim uzrasnim kategorijama. Tradicionalno, domaći atletičari na ovom su natjecanju ostvarili odlične rezultate, a organizirajući navedena sportska natjecanja naši klubovi pokazali su se kao odlični domaćini. Završne večeri manifestacije sudionici kulturno-zabavnog programa i uvaženi gosti u svečanom mimohodu, predvođeni amblemom manifestacije i zastavama, došli su na Broćanski trg, gdje im se pozdravnim govorom obratio načelnik općine Čitluk Ivo Jerkić, a nakon čega je ministar poljoprivrede, vodoprivrede i šumarstva HNŽ Donko Jović, manifestaciju proglasio otvorenom.

Brojna kulturno-umjetničkih društava, klape, pjevačke skupine i pojedinci na Broćanskom trgu su prezentirali djelić bogatog repertoara, publiku su dobro zabavili i Bosutski bečari, a posebna atrakcija prošlogodišnje manifestacije bili su Vitezovi sv. Marka iz Venecije koji su u Čitluk doputovali kako bi sudjelovali na Danima berbe grožđa.



★ ★ ★ ★

HOTEL BROTNJO











Welcome!!!

Tel./Fax: 00387 36 640 036, 038
e-mail: info@hotelbrotnjo.com
www.hotelbrotnjo.com

Drive your way

NAGRAĐENA VINA NA PROŠLOGODIŠNJIM DANIMA BERBE

Vrhunsko crno suho vino "MERLOT Ž"

.....

"Najbolje vino"
na prošlogodišnjim
Danima berbe

Proizvođač: **Catena d.o.o.**
Kralja Zvonimira b.b., 88320 Ljubuški



Vrhunsko bijelo suho vino "KAMENO"

.....

"Načelnikovo vino"
na prošlogodišnjim
Danima berbe

Proizvođač: **Vinarija Čitluk d.o.o.**,
Kralja Tomislava 28, 88260 Čitluk



PROGRAM

Dani berbe grožđa 2014



obilježavanja 59. turističko-kulturno-gospodarstvene manifestacije
„DANI BERBE GROŽĐA - BROTNJO 2014”

19. rujna 2014. (petak)

19,30 sati: Izložba slika i skulptura akademskog slikara Ernesta Markote

Klub Matice hrvatske, Čitluk

20,30 sati: Predstavljanje knjiga i slikovnice

- ”Međugorje 1981-2014. Povijest ukazanja i poruke Kraljice mira od 1981-2014. godine”, Milenka Vasilja Mike,
- „Biti dijete“ Sonje Jurić,
- „Sveti Stjepan, prvi kršćanski mučenik“, Pere Petrušića.

Hotel Brotnjo, Čitluk

20. rujna 2014. (subota)

09,00 sati: Međunarodni karate turnir „Dani berbe grožđa – Brotnjo 2014“

Gradska športska dvorana, Čitluk

19,00 sati: Stručna predavanja iz vinogradarstva i vinarstva – Agronomski i Prehrambeno-tehnološki fakultet Sveučilišta u Mostaru i promocija publikacije „Atlas vinogradarstva i vinarstva Bosne i Hercegovine“ urednika prof.dr.sc Jure Beljo

Hotel Brotnjo, Čitluk

21. rujna 2014. (nedjelja)

15,00 sati: Atletski miting „Dani berbe grožđa – Brotnjo 2014“;

Gradski stadion „Bare“, Čitluk

18,00 sati: Svečani mimohod svih sudionika manifestacije

od Srednje škole fra Slavka Barbarića do Broćanskog trga, Čitluk

18,30 sati: Svečano otvarenje 59. turističko-kulturno-gospodarstvene manifestacije „Dani berbe grožđa – Brotnjo 2014“ i početak programa kulturno-umjetničkih društava, skupina i pojedinaca

Broćanski trg, Čitluk

21,00 sati: Koncert : TAMBURAŠKI SASTAV FIJAKER

Broćanski trg, Čitluk

Program od 18,30 sati ovog dana održat će se na Broćanskom trgu u Čitluku, uz hercegovačke specijalitete i kušanje vrhunskih vina hercegovačkih vinara.

ORGANIZACIJSKI ODBOR MANIFESTACIJE



„PODRUMI ANDRIJA“ d.o.o.
 Paoča b.b., 88260 Čitluk
 Tel.: 036 644 102
 Tel. fax: 036 643 102
 GSM: 063 322 162
 E-mail: podrumiandrija98@gmail.com
 www.podrumandrija.com
 GPS: 43° 13' 43.8"N, 17° 44' 18.3"E



Prava ljepota navedenih Andrijinih vina ne otkriva se samo čitanjem njihovih opisa nego kušanjem i umjerenim pijenjem. Da bi to doživjeli dodite u obiteljske PODRUME ANDRIJA nadomak Gospina svetišta u MEĐUGORJU. Čorića obiteljsko stablo, unatoč teškoj narodnoj povijesti, dokumentirano se prati kroz tri stoljeća (od oko 1740.). Uzgoj vinograda i proizvodnja vina uvijek je bila obiteljska tradicija Čorića. Stari podrum i sada ja sačuvan kao obiteljski muzej i ostatak nekadašnje turske kule sazidane još u 17. stoljeću, tako da je već davno slavio 350. rođendan. Zanimljivo je i sljedeće: Andrijin otac Šimun Čorić (1883-1938) bio je dvanaestak godina u vojnoj službi i time zaslužio veliko imanje. Njegov sin Andrija, osamostalio se 1938. i nastavio tu tradiciju sa suprugom Stojom. Dok su se prije u ovom kraju nudila točena vina, Andrija i Stoja su već 60-tih godina prošlog stoljeća počeli prvi u Hercegovini saditi lozu na široku sadnju i "flaširati" vino. Nastavljajući obiteljsku tradiciju obitelj Andrije Čorića odlučila je izgraditi novi podrum, čiji je kapacitet postigao već polumilijunsku razinu. Uz najsuvremeniju opremu i stručnost dokazanih enologa postiže velike rezultate u proizvodnji kvalitetnih, vrhunskih, prirodnih i arhivskih vina, što potvrđuju mnoge nagrade sa međunarodnih sajmova.

Agroturizam - seoski turizam od 1997 godine. Piknik u vinogradu, sportske aktivnosti, ručkovi i večere, smještaj za 20 osoba u 4 apartmana, obilazak starog podruma i obiteljskog muzeja te znamenitosti Paoče.



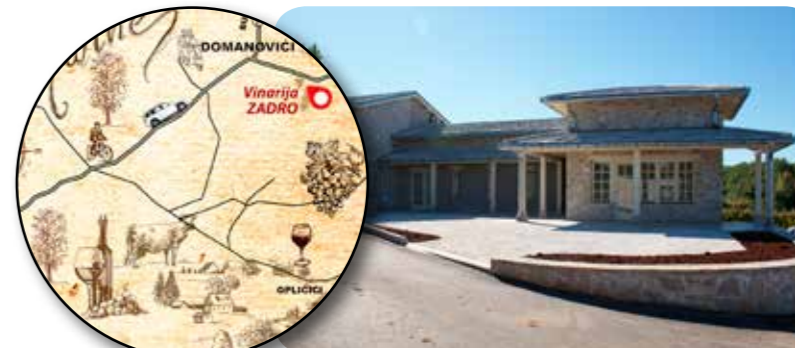
Vrhunska Vina: Žilavka Andrija, Blatina Andrija - 0,20 l & 0,75 l. Žilavka Barique, Rose Barique, Blatina Barique - 0,75 l
 Kvalitetna vina: Žilavka, Kvalitetno bijelo, Blatina, Kvalitetno crno & Rose kvalitetno - 0,75 l & 1 l
 Ostali proizvodi: Vinski liker Andrija 0,375 l, Lozovača Andrija 0,75 l & 1 l
 Kušaonica: Kapacitet 60 osoba

Vrhunsko bijelo suho vino "ŽILAVKA ANDRIJA"



Vrhunsko crno suho vino "BLATINA ANDRIJA"

Vina Zadro d.o.o.
 Domanovići bb, 88305 Domanovići
 Tel.: 036 822 301
 Fax: 036 822 303
 E-mail: info@vinazadro.com
 www.vinazadro.com
 GPS: 43° 8' 11.3"N, 17° 47' 6.4"E



Tvrta je nastala na napuštenim i ratom uništenim kapacitetima za proizvodnju vina na lokalitetu Domanovića. Podrum je u cijelosti obnovljen i izgrađen je vinarija 1997. godine. Nabavljena je najmodernija oprema za primarnu preradu „Bucher Vaslien“ Francuska i hlađenje na strojevima „Padovan“. Proizvode se vrhunska vina, a pjenušac od Žilavke je prvi i još uvijek jedini na prostorima BiH. U podrumu je i najveća drvena bačva u BiH kapaciteta 16.230 litara. Dugogodišnju tradiciju proizvodnje vina potvrđuju i brojne domaće i međunarodne nagrade. Uz proizvodnju vina, vinarija je otvorena cjelokupnoj javnosti, a posjećuje je veliki broj ljubitelja vina iz svih krajeva. Godine 2007. vinarija ulazi u strateško partnerstvo s tvrtkom M.C.I. d.o.o. Široki Brijeg, čime dodatno pojačava svoju prisutnost na BiH tržištu.



Vrhunska vina: Blatina Crnjac&Zadro, Žilavka Crnjac&Zadro, Cabernet Sauvignon Crnjac&Zadro, Chardonnay Crnjac&Zadro, Merlot Crnjac&Zadro, Rose Crnjac&Zadro, Blatina, Žilavka, Cabernet Sauvignon, Vranac, Pjenušac Domano, Pjenušac / Sparkling wine Domano Vintage - 0,75l, Pjenušac / Sparkling wine Domano 1,5l, 3,0l & 6,0l
 Kvalitetna vina: Žilavka, Blatina, Dubravka, Doman - 0,75l, Dubravka & Doman 1,0l
 Ostali proizvodi:
 Travarica & Lozovača / Herb-favoured brandy & Grappa
 Kušaonica: Kapacitet 100 osoba (Osoba za doček 5)

Vrhunsko bijelo suho vino "ŽILAVKA ZADRO"



Vrhunsko crno suho vino "BLATINA CRNJAC ZADRO"

HercegoVINA VINA na ovogodišnjim Danima berbe

HercegoVINA VINA na ovogodišnjim Danima berbe

Monako 2000 d.o.o.
 Potpolje 51, 88260 Čitluk
 Tel.: 036 642 161
 Fax: 036 642 693
 GSM: 063 893 298
 E-mail: vino@podrumostojic.ba
 www.podrumostojic.ba
 GPS: N43 13.402 E17 40.691



Prenoseći i usavršavajući znanje o grožđu i vinu s koljena na koljeno, obitelj Ostojić je došla do zavidnog znanja i kvaliteta u izradi vina, tako da danas iz podruma Ostojić izlaze kvalitetne i poznate vrste vina u BiH i šire. Kapacitet vinarije je 300 000 l, a godišnja proizvodnja ovisi o prodaji. Vlastitih vinograda ima oko 3 ha. Proizvode plasiraju najviše na domaće tržište mada nešto izvoze u Švicarsku i Sloveniju. Pored podruma obitelj Ostojić posjeduje i Agroturizam smještajnog kapaciteta 25 ležajeva (12 soba - od toga 9 dvokrevetnih, 1 jednokrevetna i dva apartmana). U Medugorju posjeduju Vilu Monaco od 116 ležajeva (46 soba).



Vrhunska vina: Žilavka, Blatina, Vranac i Merlot - 0,75 l
 Ostali proizvodi: Loza 0,50 & 1 l, Extra loza 0,50 l, Travarica 0,50 & 1 l, Orahovača, Višnjevača, Dunja i Medovača 0,5l.
 Kušaonica: Kapacitet 100 osoba.

Vrhunsko bijelo suho vino "ŽILAVKA OSTOJIĆ"



Vrhunsko crno suho vino "BLATINA OSTOJIĆ"

Obiteljski podrum - Brkić
 Kralja Tvrtka 9, 88260 Čitluk
 Tel.: 036 644 466
 Fax: 036 640 193
 GSM: 063 320 205
 E-mail: info@brkic.ba
 www.brkic.ba
 GPS: N43 13.630 E17 41.599



U 1979. godini porodica Brkić osnovala je prvi moderni vinski podrum u BiH. Naša filozofija je proizvodnja prirodnih, organskih vina. Naša Žilavka i Blatina su jedinstvenog i punog ukusa, kao niti jedno drugo vino u kraju. Za one koji vole ekološka vina, obavezna je posjeta vinogradu. Pored vina, porodica također pravi liker od meda, višnje, oraha i bilja, te prodaje odličnu lozu. Najinteresantnije vino iz našeg podruma zove se Mjesečar. Kao što ime govori, ova vrsta Žilavke - hercegovačkog bijelog vina - je zamamna, strastvena i mistična. Ovakva njena osobnost dolazi od njenog uzgajivača Josipa Brkića.



Vrhunska Vina: Žilavka, Blatina, Žilavka barique, Blatina barique, Žilavka sur lie, Blatina (australska metoda) - 0,75 l 0,20 l
 Ostali proizvodi: Loza, Travarica, Orahovača, Medovača & Kostilovača.
 Kušaonica: Kapacitet 30 osoba.

Vrhunsko bijelo suho vino "ŽILAVKA"



Vrhunsko crno suho vino "PLAVA GREDA"

Vinogradarstvo i podrumarstvo Odak
G. V. Ogradenik, 88260 Čitluk
Tel.: 036 656 089
GSM: 063 324 398
E-mail: slobodan.odak@tel.net.ba
GPS: 43° 16' 29.4"N, 17° 38' 42.1"E



Obitelj Odak proizvodi vino više stoljeća. Karakterističan i snažan okus Žilavke i Blatine mami posjetitelje i kušaće da uvijek ponovno kupuju ova vina ili posjete ovaj podrum. Vina su više puta nagrađivana na sajmovim regije. Vinogradi se nalaze na sunčanoj strani uzvisine G.V. Ogradenika što garantira najveću kvalitetu grožđa iz kojeg se dobivaju Žilavka i Baltina. Pored vina proizvodi se rakija Loza i voćni likeri. Proizvode možete pronaći u bolje opremljenim prodajnim objektima, vinotekama i restoranima.



Vrhunska vina: Žilavka Odak, Blatina Odak 0,75 l i 0,25 l
Ostali proizvodi: Loza, travarica, orahovača i višnjevača - 0,75 l
Kušaonica: Kapacitet 50 osoba.

Vrhunsko bijelo suho vino "ŽILAVKA ODAK"



Vrhunsko crno suho vino "BLATINA ODAK"

Hercegovina VINA Vina na ovogodišnjim Danima berbe

Podrum Sivrić - Proizvodnja vina i rakije
Križi b.b. 88266 Medugorje
Tel. 036 651 545; Tel.Fax: 036 651 106
GSM: 063 323 953
E-mail: anvsivric@gmail.com
www.sivric-medugorje.com
GPS: N43 11.911 E17 40.343



Proizvodnja vina u obitelji Sivrić ima dugu tradiciju-dva i pol stoljeća. Danas njihova proizvodnja vina iznosi cca 500 hl. Kapacitet vinarije je 3,5 vagona, a površina vlastitih vinograda je 1,5 ha. Pored proizvodnje posjeduju i vinoteku "Sivrić Medugorje" u kojoj su izložena vina obiteljskog podruma i vina drugih proizvođača iz Hercegovine. Pored podruma i vinoteke posjeduju i smještajni kapacitet sa 112 ležaja.



Vrhunska vina: Medugorska Žilavka, Medugorska Blatina, Medugorska Ruža, Florija
Kvalitetna vina: Žilavka, Blatina; Pakiranja: 6/1, 3/1, 2/1, 1/1 i suvenirska
Ostali proizvodi: Lozovača, Hercegovački Cherry, Orahovača, Medugorska Travarica, Travarica s medom
Kušaonica: Kapacitet 120 osoba

Vrhunsko crno suho vino "MEDUGORSKA BLATINA"



Vrhunsko bijelo suho vino "MEDUGORSKA ŽILAVKA"

Hercegovina VINA Vina na ovogodišnjim Danima berbe

Obiteljski podrum "Marijanović"
Služanj b.b., 88260 Čitluk
Tel.: 036 652 123
Fax: 036 652 023
GSM: 063 177 198, 063 313 953
E-mail: info@marijanovic.ba
www.marijanovic.ba
GPS: N43 13.232 E17 40.389



Priča vinarije Marijanović, priča je o obitelji, tradiciji i ljubavi prema vinu. Smješteni smo u mirnom hercegovačkom selu Služanj, nedaleko od Čitluka i Medugorja, u kojem već 4 generacije nježujemo dvije autohtone hercegovačke sorte (Žilavku i Blatinu), a u novije vrijeme i dvije francuske sorte (Syrah i Cabernet Sauvignon).

Vino svoju čaroliju najbolje pokazuje u svom rodnom mjestu, podrumu. Da bi potpuno uživali u vinu trebate o njemu što više znati. Nije nam cilj da vino samo pijete, nego da u njemu i uživajte. Svaka kapljica ispijena s užitkom bit će za nas najbolja nagrada za sav trud. Zbog toga želimo uspostaviti bliži kontakt s ljubiteljima vina i s onima koji će to tek postati.

Kroz vodene degustacije, uz pomoć naših enologa, upoznat ćete se s procesom nastajanja vina i osnovnim tehnikama degustacije vina.

Vodena degustacija uključuje: obilazak vinograda, obilazak podruma, degustacija vina (min. 3 vrste vina) i zakuska (po dogovoru). Osim vina, možete kušati razne likere i rakije. Naša se kušaonica nalazi u sklopu podruma i može primiti šezdeset osoba. Užitak vodenih degustacija vina u neposrednoj blizini nastajanja, iz ruku njegova tvorca, iskustvo je koje ne smijete propustiti.



Vrhunska vina: Žilavka, Blatina, Syrah i Cabernet Sauvignon 0,75 l
Ostali proizvodi: Loza, Orahovača, Višnjevača i Dunjevača 0,5 l
Kušaonica: Kapacitet 60 osoba.

Vrhunsko bijelo suho vino "ŽILAVKA MARIJANOVIĆ"



Vrhunsko crno suho vino "BLATINA MARIJANOVIĆ"

Pur Martin Buntić
Miletina, 88266 Medugorje
Tel.: 036 651 138
GSM: 063 377 073
E-mail: vinarija.buntic@gmail.com
www.vinarija-buntic.com
GPS: 43° 11' 11.3"N, 17° 39' 34.1"E



Obitelj Buntić proizvodi vino stoljećima. Već od 1921. godine bavi se ozbiljnom proizvodnjom. Za to vrijeme je proizvedena značajna količina od 10 000 l. Druga značajna godina je 1972., kad je prvi put registrirano kao zanimanje proizvodnja vina. Tad se počinje pakirati vino u staklene boce s etiketom Podruma Buntić. 1994. je konačno registrirana proizvodnja i punjenje Žilavke i Blatine kao vrhunskog zaštićenog proizvoda. Pored vrhunske Žilavke i Blatine proizvodi se Loza, Rose i Blatina barique. Ove vrhunske proizvode možete pronaći u svim bolje opremljenim prodajnim objektima, vinotekama, restoranima kako u zemlji tako i u inozemstvu. Danas u uspješnoj proizvodnji i prodaji sudjeluju tri generacije obitelji Buntić.



Vrhunska vina: Žilavka, Blatina & Blatina barique 0,75 l
Ostali proizvodi: Loza, travarica, orahovača i višnjevača - 0,75 l
Kušaonica: Kapacitet 50 osoba.

Vrhunsko bijelo suho vino "ŽILAVKA BUNTIĆ"



Vrhunsko crno suho vino "BLATINA BUNTIĆ"

“Vinarija Čitluk”
Kralja Tomislava 28, 88260 Čitluk
Tel.: 036 642 232
Fax: 036 642 400
E-mail: vinarija.citluk@tel.net.ba
www.hercegovinavino.com
GPS: 43° 13' 29.1"N, 17° 41' 33.0"E



Najveća vinarija u BiH, prerađivačkog i smještajnog kapaciteta od 110.000 hl. Vinarija posjeduje najsuvremeniju opremu za uvinjavanje grožđa, uređaje za hladnu maceraciju, hladnu i hladnu fermentaciju, te inox cisterne, hrastove i barrique bačve za odležavanje vina. Također ima i najveće površine pod vinogradima koji se prostiru na oko 300 ha na pet vinogradarskih položaja, gdje su posadeni uglavnom autohtoni i udomaćeni kultivari Žilavka, Blatina, Trnjak, Plavac mali i Vranac. U sklopu degustacije u Čitluku je i posjeta najvećoj plantaži u državi. To su Kameni vinogradi, površina od 100 ha, jedinstvena lokacija gdje je kamena pustinja pretvorena u zelenu oazu. Podignuta je početkom osamdesetih godina prošlog stoljeća. ROMANCA, eno-gastronomski kompleks - vinski podrum s kušaonicom, restoran i vinoteka, je objekat nastao kao logičan slijed razvoja kompanija Vinarija Čitluk/ Hercegovinavino, te pružanja usluga u sklopu turističkog projekta „Vinska cesta“. To je mjesto za promociju, kušanje i uživanje u vinima Vinarije Čitluk. Udaljen je 10 minuta autom od centra Mostara u sred plantaže Konjusi, okružen vinogradom, maslinama i voćnjakom.



Vina: Barrique vina (5 vrsta), Vrhunska vina (8 vrsta), Kvalitetna vina (7 vrsta), Stolna vina (4 vrste). Najpoznatija vina iz ponude su: Kameno, Žilavka Mostar i Tvrtko (bijelo, suho), te Blatina de Broto, Vranac i Trnjak (crveno, suho). Vina su redovno nagrađivana visokim ocjenama i priznanjima na godišnjim međunarodnim sajmovima vina u Mostaru (Sajam Mostar), Splitu (Gast) i Zagrebu (Vinovita).
Kušaonica: Kapacitet do 100 osoba
Restoran: Kapacitet do 100 osoba

Vrhunsko bijelo suho vino “KAMENO”



Vrhunsko crno suho vino “BLATINA”

Hercegovina produkt d.o.o.
Gospodarska zona b.b., 88260 Čitluk
Tel.: 036 650 980
Fax: 036 650 920
E-mail: hercegovina_produkt@tel.net.ba
www.hercegovinaprodukt.com
GPS: 43° 12' 23.5"N, 17° 39' 15.0"E



Hercegovina produkt d.o.o. nastavak je višestoljetne tradicije obitelji Barbarić u uzgoju vinove loze, proizvodnji vina i rakije loze od autohtonih sorti Žilavke i Blatine sa zaštićenim geografskim podrijetlom. Suvremenom proizvodnjom počinju se baviti 1995. godine, ukupnog kapaciteta 300 hl, da bi se 2002. godine organizirali u HERCEGOVINA PRODUKT d.o.o., čiji su trenutni kapaciteti 30 000 hl u proizvodnji vina i voćnih rakija. HERCEGOVINA PRODUKT u procesu proizvodnje koristi najsuvremenija tehnološka rješenja, a rezultat toga je vrhunska kvaliteta naših proizvoda.



Vrhunska vina: Žilavka - Zlatna dolina, Žilavka Charisma, Blatina - Zlatna dolina, Blatina Charisma, Vranac
Kvalitetna vina: Žilavka Kum, Blatina Kum, Čitlučki samotok, Vranac, L'Amour
Stolna vina: Bečar crni, Bečar bijeli & Ružica
Ostali proizvodi: Loza, Travarica, Viljamovka, Kajsijevača, Breskovača, Višnjevača, Orahovača & Cherry extra
Kušaonica: Kapacitet 100 osoba
Restoran: Kapacitet 300 osoba.

Vrhunsko bijelo suho vino “ZLATNA DOLINA ŽILAVKA”



Vrhunsko crno suho vino “ZLATNA DOLINA BLATINA”

Hercegovina VINA Vina na ovogodišnjim Danima berbe

Hercegovina VINA Vina na ovogodišnjim Danima berbe

AG Medugorje
88266 Medugorje
Tel.: 036 651 210
Fax: 036 651 792
E-mail: avasilj@gmail.com
web: www.ag-travel.org
GPS: 43° 10' 49.7"N, 17° 40' 26.6"E



Upodrumu AG utemeljenom prije 150 godina, uvijek je na prvom mjestu, kad je o grožđu i vinu riječ, bila ljubav. Kako se s ljubavlju obrađivao vinograd, tako se s ljubavlju osluškivalo vrenje mladog mošta, uređivale bačve, podešavala temperatura njemu potrebna..., jer riječ je o jedinstvenom procesu - sa zemlje obrati najbolje, u bačvama proizvesti najkvalitetnije! Žilavku, Blatinu, Rosse, barrique, a kao dio podrumске proizvodnje i lozu orahovača, medovaču i šipkov liker.
Podrum AG - sunce iz vinograda ponovno rođeno u bačvama.



Vrhunska Vina: Žilavka Medugorje 0,20 l & 0,75 l, Blatina Medugorje 0,20 l & 0,75 l, Carska Blatina barrique 0,75 l, Carska Žilavka 0,75 l, Carska Blatina 075 l
Ostali proizvodi: Loza, Medovača, Travarica, Orahovača, Ši-Loz (liker od šipka) - 0,20 l i 0,50 l.
Kušaonica: Kapacitet 50 osoba.

Vrhunsko bijelo suho vino “CARSKA ŽILAVKA”



Vrhunsko crno suho vino “CARSKA BLATINA”

Vinarija Keža - Catena
Adresa / Address
Studenci b.b., 88320 Ljubuški
GSM.: 063 372 773
www.z-keza.com
GPS: N43 10.268 E17 35.581



Nasadi vinograda Vinarije Keža prostiru se na 25 ha u Studencima, a prilikom sadnje loze naglasak se stavio na autohtone sorte, Žilavku i Blatinu. Kompletan proces proizvodnje vina odvija se uz najmoderniju tehnologiju i u skladu sa vrhunskim svjetskim standardima. Vino se za sada može pronaći u ekskluzivnim restoranima diljem Bosne i Hercegovine, a plan je plasirati proizvod na tržište Republike Hrvatske, Njemačke i Kine. Posjeduje malu salu za degustaciju kapaciteta 20 ljudi.



Vrhunska vina: Žilavka, Blatina, Merlot - butelja 0,75 l
Ostali proizvodi: Loza - butelja, Višnjevača 0,50 l
Kušaonica: Kapacitet 20 osoba.

Vrhunsko bijelo suho vino “ŽILAVKA Ž Catena”



Vrhunsko crno suho vino “BLATINA Ž Catena”

Podrum Vilinka
Sretnice b.b., 88000 Mostar
GSM: 063 427 411
E-mail: velimir.eres@tel.net.ba
www.vilinka.com
GPS: N43 16.673 E17 44.339



Najmlađi bh. vinar Velimir Ereš za kratko se vrijeme, u svega četiri godine, okitio s devet medalja na međunarodnim sajmovima od Zagreba, Splita, Mostara i Sarajeva. Podrum je nastao 2008. godine, a ideja se rodila dvije godine prije. Vinograd je posaden 2006. godine, nalazi na optimalnom položaju Vilinka, brdo na Sretnicama (Čitluk) na oko 400 metara nadmorske visine. Podrum Vilinka proizvodi Žilavku, Blatinu i Blatinu Barrique. Što se tiče količine, baziramo se na kvalitetu, a s vremenom se planira doći i do 30 tisuća litara koliko je i kapacitet podruma. U Sklopu podruma nalazi se sala za degustaciju kapaciteta 40 osoba.



Vrhunska vina: Žilavka, Blatina & Blatina barique 0,75 l
Ostali proizvodi: Loza, travarica, orahovača i višnjevača - 0,75 l
Kušaonica: Kapacitet 40 osoba.

Vrhunsko bijelo suho vino "ŽILAVKA VILINKA"



Vrhunsko crno suho vino "BLATINA VILINKA"

HercegoVINA Vina na ovogodišnjim Danima berbe



Novo rješenje za zaštitu od pepelnice

Fungicid sa dvije djelatne tvari

Dynali syngenta

LIMPEH d.o.o. INOX

Gradnići b.b. 88260 ČITLUK, BiH.

Tel.: +387 36 642 372 // Fax: +387 36 642 187 // Mob.: +387 63 316 801 // E-mail: toni.pehar-limpeh@tel.net.ba

PROIZVODNJA INOX BAČAVA I CISTERNI ZA VINO
IZRADA RAZNIH PROIZVODA OD INOX-a



Turističke rute i njihov doprinos razvoju turizma

VINSKA CESTA
HERCEGOVINE

Christian Caufhold

Samo kada gost ima osjećaj da su ponuđene i posjećene teme podržane i nošene od strane stanovništva, zajednice, poduzeća, turističkih aktera, onda samu turističku rutu osjećaju kao pravi doživljaj. Samo tada posjetitelj pozitivno priča o turističkoj ruti u svom krugu prijatelja i time postaje ambasador iste. Ovo je kamen temeljac za budući gospodarski uspjeh bilo koje rute.

Mnogobrojne turističke rute u zapadnoj Europi su postavljene uz povijesne prostore koje su, još u doba Rimljana, a kasnije i u srednjem vijeku, predstavljali važne puteve za trgovinu i vojsku. Duž ovih prostora su se oformila važna kulturna dobra. U Njemačkoj su to na primjer „Cesta Romanike“ ili „Cesta careva i kraljeva“. Pored kulturno povijesne tematike, postoje turističke rute s prirodnim atrakcijama kao što su „Cesta Alpa“, „Cesta sira“, „Cesta dragog kamenja“. Ovakve rute su najvećim dijelom oformljene nakon drugog Svjetskog rata. Po-

rastom motoriziranog individualnog prometa rute su se počele obilježavati i time postajale sve poznatije. Danas turističke rute služe i kao instrument za turističko reklamiranje i često imaju velik značaj za unaprijeđenje turizma i gospodarstva regije. Osnivanjem „Njemačke ceste Alpa“ 1927. godine počeo je turistički proboj prema prirodnim i kulturnim znamenitostima Njemačke na određenim putovima. Danas u Njemačkoj postoji oko 150 ovakvih ruta. Ponuda turističkih ruta u zadnje dvije decenije u Europi je postala puno veća. Ideje o pravljenu turističkih ruta kao



dijela regionalnog i održivog razvoja su i dalje je vrlo zanimljive.

Iako je jasno da turističke rute doprinose razvoju, često se nakon početničkog zanosa ne uspije postići dugoročni uspjeh na tržištu. Sve je jasnije da nije dovoljno objediniti više objekata koji su više-manje atraktivnog karaktera. Ključ uspjeha ipak leži u ozbiljnim i profesionalnim marketinškim aktivnostima. Naravno da

pored posjeta same rute, bitno je da postoji ponuda gastronomije i trgovinskih radnji.

Jedna od definicija turističkih ruta kaže da su to „dugoročno postavljene, precizno označene rute putovanja kategorije XXX, koje turistu nude tematski razgraničene posebne atrakcije“. Prema tome, osnovne karakteristike turističke rute su signalizacija i



se uspjeh neke turističke rute može očekivati jedino ako su ispunjeni osnovni uvjeti. Neki od tih uvjeta su: otvorene atrakcije, regulirano radno vrijeme pojedinih objekata na ruti, rad vikendom, večernji radni sati itd. Radno vrijeme se mora orijentirati prema prema željama i zahtjevima potražnje. Potencijalni korisnici turističkih ruta su karakteristični po većim zahtjevima, što znači da traže više pozadinskih informacija o temama koje ih zanimaju. Također se mora obratiti pozornost na činjenicu da samo pravljenje turističke rute još uvijek ne rezultira gospodarsko relevantnim aktivnostima od strane posjetitelja. Gospodarsko djelovanje nastupa tek onda kada se posjetiteljima ponudi mogućnost trošenja novca. Prenocišta i gastronomski objekti sa manjkom ponude ponekada otežavaju turistima kupovinu. I za turističke grupe,

jasno vođenje kroz put, ponuda tematskih atrakcija (npr.kultura, priroda, gastronomija) i dugoročnost. Međutim, ni savršena kombinacija ponude neće imati uspjeha ukoliko informacijski sustavi (web stranica, brošure, karta, obilježavanje) nisu urađeni u skladu sa zahtjevima tržišta. Ukratko se može zaključiti da turističke rute imaju puno više uspjeha kada se na najbolji mogući način okruženje uspije integrirati u ponuđenu tematiku. Samo kada gost ima osjećaj da su ponuđene i posjećene teme podržane i nošene od strane stanovništva, zajednice, poduzeća, turističkih aktera, onda samu turističku rutu osjećaju kao pravi doživljaj. Samo tada posjetitelj pozitivno priča o turističkoj ruti u svom krugu prijatelja i time postaje ambasador iste. Ovo je kamen temeljac za budući gospodarski uspjeh bilo koje rute.

Kreativna ponuda agroturizma

Robert Baćac

Za pretpostaviti je kako se javnost u mnoštvo navrata imala prilike susresti s pojmom agroturizam i zapitati se što je to uopće agroturizam i kakve se to usluge nude na agro domaćinstvima? Kako mu samo ime govori agroturizam predstavlja gospodarstvo na kojem obitelj, vlasnici gospodarstva, žive i borave, bave se poljoprivrednom proizvodnjom i imaju višak životnog prostora i proizvoda koje mogu ponuditi kao turističke usluge. Što se sve od usluga može na domaćinstvu ponuditi, ovisi o mogućnostima i inventivnosti samih vlasnika, prostoru ali i postojećim zakonskim okvirima kojima se regulira ponuda u agroturizmu. Ponuda agro domaćinstva bazira se na prezentaciji tradicijskog načina života i običajima kraja, izvornoj gastronomiji, naslijeđenoj baštini i kulturnim značajkama vezanim za seosku zajednicu te svakako prirodnim atrakcijama. Temelji se isključivo na individualnom i osobnom pristupu gostu. Domaćin osobno ugošćuje svakog gosta, ima vremena posvetiti mu se ponaosob, družiti se s njime i organizirati mu boravak i aktivno dokoličarenje kroz ponudu maštovitih usluga.

Tako se, osim usluga smještaja, usluga prehrane i prodaje osobno proizvedenih proizvoda, gostima agro domaćinstva nude: sudjelovanje u radovima na imanju, timarenje životinja, radionice starih zanata, sudjelovanje u spravljanju jela, edukacija o autohtonim proizvodima, učenje domicilnog jezika, slikarske radionice, tradicijski wellness kroz prikupljanje ljekovitih i aromatičnih biljaka i tretmanima istim, kampiranje, izlete po okolici, itd. Vrlo često, obzirom na dodatnu ponudu, agro domaćinstva se i tematski profiliraju, pa se prepoznaju kao: farme s organskom proizvodnjom, farme s wellnessom, farme prilagođene djeci, farme s ponudom jahanja, farme prilagođene biciklistima, farme prilagođene osobama s poteškoćama u kretanju, farme s proizvodnjom vina, farme s ponudom ljekovitih trava, farme s ponudom organizacije seminara. Sve ovisi o resursnoj osnovi samog domaćinstva ali uvelike i o kreativnoj ideji kako resurse uokviriti u kreativnu i izazovnu ponudu formirajući čak i novi trend. Za ovu priliku predstavljaju se dva primjera: jedan je iz Italije, drugi iz Japana.



Agrigelateria San Pé – agro slastičarna San Pé mjesto Poirino, nedaleko Torina, regija Piemonte, Italija

Radi se o obiteljskom poljoprivrednom gospodarstvu na kojem se intenzivno uzgajaju goveda poradi proizvodnje mlijeka. Pored proizvodnje mlijeka, kao sekundarna proizvodnja, podignuti su nasadi voća, posebice jagoda. 2001. godine odlučuju se za bavljenje agroturizmom tj. pružanja turističkih usluga na vlastitom gospodarstvu. Nisu htjeli biti dio klasične i već poznate ponude agroturizma, već su željeli resurse koje imaju iskoristiti za kreativnu i nadasve novu ponudu na poljoprivrednim gospodarstvima. Dolaze na ideju da od proizvoda sa svoga imanja (isključivo vlastitih proizvoda, a to su mlijeko i voće), počnu proizvoditi sladolede te pojedine tradicijske slastice.

Otvoraju kušaonicu i nazivaju je agrigelateria (agro slastičarna), potpuno novu ponudu, ali i novi pojam u agroturizmu. Filozofija osmišljavanja ponude bazira se isključivo na korištenju vlastitih proizvoda proizvedenih na imanju, tradicijskom pristupu proizvodnji sladoleda i slastica, uvijek svježim i sezonskim namirnicama, autentičnom ambijentu, ekologiji, i edukaciji. Pored ponude sladoleda i slastica, osmislili su za školsku djecu ali i zainteresirane odrasle, edukativne programe i prezentacije proizvodnje od hranjenja životinje, preko mužnje do spravljanja proizvoda. Pored toga svakog srpnja na imanju organiziraju Icecream Fest (festival sladoleda).

Tomita Farm – obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo Tomita, mjesto Hokusei, otok Hokkaido, Japan



Gospodarstvo je utemeljeno još davne 1903. godine s klasičnom poljoprivrednom proizvodnjom voća i povrća. 1958. godine, gospodarstvo se usmjerava na proizvodnju lavande poradi lavandinog ulja. 1970. godine 230 hektara je pod nasadom lavande. Krajem sedamdesetih godina, upravo zbog velikog nasada lavande te zbog kultiviranog krajolika, gospodarstvo Tomita postaje cilj turističkih posjeta. Turisti spontano dolaze gledati i uživati u lavandinim poljima, poglavito u vremenu njene cvatnje. Ohrabreni interesom gostiju, na gospodarstvu odlučuju iskoristiti postojeći resurs te organiziraju turističku ponudu. Uvidjevši kako je cilj turista gledanje lavandinih polja, odlučuju se na svojim poljima dodatno „poigrati“ s kultivacijom krajolika, na način da pored lavande sade i ostalo aromatično bilje i cvijeće ali strogo pazeći kada biljke cvjetaju kako bi se u svako vrijeme tijekom cijele godine stvorio neponovljivi, atraktivni vizualni ugođaj. Tako danas,

pored posebno kreiranih vidikovaca za promatranje polja te šetnica kroz polja, na imanju su turističku ponudu obogatili organizirajući: kuću parfema (tečajevi izrade parfema od vlastitih aromatičnih biljaka), Potpourri kuću, muzej lavande, destileriju lavandinog ulja, sušionu cvijeća, staklenik s lavandom gdje gosti mogu tijekom cijele godine uživati u polju lavande, suvenirnicu i mali restoran s ponudom hrane isključivo na bazi lavande.

Kreativnost u osmišljavanju turističke ponude zaista je neiscrpna. Poglavito u agroturizmu kao kompleksnom turističkom proizvodu koji se bazira na mnoštvu zanimljivih aktivnosti koji se uz malo mašte nogu pretvoriti u pravu turističku atrakciju i originalnu ponudu baš kao što je opisano u prethodna dva primjera. Ponuda agroturizma nije u pukom kopiranju ideja i/ili već organizirane ponude, već maštovito iskorištavanje vlastitih resursa na gospodarstvu dizajniranih za prihvata gostiju.



www.eurovip-brazil-kava.com

Samo je jedna prava!

DELTA SECURITY d.o.o.

Agencija za zaštitu ljudi i imovine

Vi nama povjerenje, mi Vama sigurnost!

Tromeđa b.b., 88 260 Čitluk-Medugorje
 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

Trostruka snaga protiv plemenjače vinove loze

Mikal premium F

Upotrebljavajte sredstva za zaštitu bilja sigurno. Prije uporabe uvijek pročitajte etiketu i informacije o sredstvu.

Bayer d.o.o., Radnička cesta 80, 10 000 Zagreb
 Telefon: +385 1 6599 99

HERCEGOVINA PRODUKT

AWC VIENNA SILVER 2013
 Decanter World Wine Awards 2013 Silver
 Decanter World Wine Awards 2013 Commended
 Decanter World Wine Awards Bronze

BLATINA ZLATNA DOLINA
 Vrhunsko crno-suho vino Mostarsko Vinogorje
 BERBA 2009

ŽILAVKA ZLATNA DOLINA
 Vrhunsko crno-suho vino Mostarsko Vinogorje
 BERBA 2010

CHARISMA BLATINA
 HERCEGOVINA PRODUKT
 GODINA BERBE 2012 Vrhunsko crno-suho vino Mostarsko Vinogorje
 0.75 l 13.0 vol%

CHARISMA ŽILAVKA
 HERCEGOVINA PRODUKT
 GODINA BERBE 2012 Vrhunsko bijelo-suho vino Mostarsko Vinogorje
 0.75 l 13.0 vol%

Na najznačajnijim i najvećim svjetskim ocjenjivanjima vina u Londonu, vinarija Hercegovina produkt, još jedanput je opravdala vrhunski kvalitet u konkurenciji visokokvalitetnih vina iz cijelog svijeta. U konkurenciji od nekoliko desetina tisuća uzoraka iz devedeset zemalja, bročanska vina su se našla rame uz rame sa najboljim svjetskim vinima.

Na ovogodišnje ocjenjivanje Decanter World Wine Awards prijavljeno je više od 15000 vina. Među njima, vina Hercegovina produkt osvojila su brončane medalje za Žilavku Zlatna dolina 2013 i Blatinu Zlatna Dolina 2010, a preporuku za Blatinu Charisma 2012 i Žilavku Charisma 2013. Decanter smatraju najboljim svjetskim časopisom koji je posvećen vinima. Decanter se prodaje u 96 zemalja, a na njegovim natjecanjima glavni fokus je na potrošaču jer nagrade dodjeljuje stručni žiri na osnovu porijekla, različitosti, stila te maloprodajne cijene vina.

Vina se ocjenjuju metodom 100 bodova, a važno je napomenuti da je od ove godine bodovna ljestvica podignuta te da se za broncu moralo osvojiti 85- 90 bodova što je u našim okvirima zlato odnosno veliko zlato. Inače, na ovogodišnjem sajmu vina u Mostaru, Žilavka Zlatna Dolina 2013 je najbolje ocjenjeno vino autohtone sorte Žilavka.

Osvajanje vinskih nagrada na priznatim i cijenjenim međunarodnim ocjenjivanjima i izložbama vina, jedna su od preporuka koje trgovci i dobavljači vina u svijetu prate i poštuju. Temeljem njih donose se odluke o nabavci ili trgovanju vinom. Međunarodni ocjenjivački sudovi na velikim ocjenjivanjima toliko su kompetentni i nedodirljivi, da im se jednostavno vjeruje stoga raduje da je u trci sa najznačajnijim vinarskim regijama u svijetu, vinarija Hercegovina Produkt ponovo zauzela značajno mjesto u samom vrhu svjetskog vinarstva.

HERCEGOVINA PRODUKT d.o.o.
 Gospodarska zone, Tromeđa b.b. 88260 Čitluk, Bosna i Hercegovina
 tel. +387/36/653-490; fax. +387/36/653-495; e-mail. hercegovina_produkt@tel.net.ba
www.hercegovinaprodukt.com

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

GENERALNI POKROVITELJ: Općina Čitluk

POKROVITELJI: Ministarstvo okoliša i turizma FBiH, Ministarstvo poljoprivrede, vodoprivrede i šumarstva HNŽ, Turistička zajednica HNŽ.

GENERALNI MEDIJSKI POKROVITELJI: Radio postaja "MIR" Medugorje

MEDIJSKI POKROVITELJI: Večernji list, Dnevni list, RP Ljubuški, RP Čapljina, RP Grude, BH Radio 1, RP Široki Brijeg, Običan radio Mostar; Portali: Brotnjo.info, Čitluk.ba, GlasBrotnja.net i Medjugorje-Info.com



SPONZORI: Podrumi "Andrija" Paoča, Hotel "Brotnjo" Čitluk, Audio Team "Pro Stage" Čitluk, "Croatia osiguranje" Čitluk, "Eurovip" Čitluk, "Divina Proportion Design Studio" Medugorje, "Ledo" Čitluk, "UniCredit Bank" Čitluk, "Limpeh" Čitluk, "Syngenta", Agencija "Delta Security" Čitluk, "Sjemenarna" Široki Brijeg, "HT Eronet" Mostar, "Namex" Supermarket, "Bingo" Medugorje, "Park & Shop" Medugorje, "Fortuna Tours Mostar", "Bayer", "Vinarija Čitluk" Čitluk, "Hercegovinaprodukt" Čitluk, "Odiseja 97" Čitluk, "Konzum", "Satelit" Čitluk, "Elektroprivreda HZ HB" Mostar i "Hercegovka - prirodna voda" Mostar.

Internet i društvene mreže

Marketing u službi hercegovačkih vinara

Ilija Barbarić

Zamislite sada da odjednom možemo svim stanovnicima zemlje poslati određenu poruku, i to besplatno. To je upravo ono što Internet i društvene mreže nude poduzećima, neprofitnim organizacijama, političkim strankama, ...

Posljednjih nekoliko godina, u svim značajnijim marketinškim studijama, termini "digitalni marketing", "internet marketing" i "marketing društvenih mreža" sve više dobivaju na važnosti i transformiraju određene klasične pristupe marketingu. Kako su se mediji, a s njima i komunikacijski kanali, promijenili, tako se promijenio i marketing. Internet, društvene mreže, profilna društvenim mrežama, viralni marketing, fanovi, sljedbenici, inovacije, samo su neki od modernih alata marketinga kojima se može dosegnuti današnje tržište.

Internet je svojim intenzivnim razvojem postao značajan marketinški medij koji je postao nezaobilazni čimbenik poslovanja tvrtki a pojavom društvenih mreža došlo je do još značajnih promjena u marketingu i u načinu na koji tvrtke komuniciraju s kupcima. Društvene mreže, kao fenomen XXI. stoljeća, su u potpunosti izmjenile način na koji ljudi međusobno komuniciraju (biraju partnere, čestitaju rođendane, upoznaju nove ljude,...). Zbog njihove nevjerojatne ekspanzije, društvene mreže postale su značajan alat u marketingu i u zadnje vrijeme postaju popularnije od alata klasičnog marketinga. One su idealne platforme za izgradnju i vođenje pozitivne on-line PR strategije i marketinga usmenom predajom.

Društvene mreže kao zajednice

Društvene mreže u biti predstavljaju "on-line" zajednice koje uobičajeno dijele zajedničke interese i aktivnosti te osiguravaju različite tehnologije interakcije, blogove, instant poruke i sl. Na različitim lokacijama okupljaju se milijuni međusobno povezanih osoba, potencijalnih klijenata, partnera, kupaca, potrošača, pa i konkurenata. Članovi društvenih mreža nisu više samo studenti i mlađi ljudi u potrazi za dokolicom i razbibrigom, već su to sve više intelektualci i poslovni ljudi iz cijelog svijeta. Istraživanja u SAD –u pokazuju da Amerikanci četvrtinu svog vremena na internetu provode na društvenim mrežama i blogovima. Nji-



hova popularnost se može jednostavno objasniti, ako se ima u vidu činjenica da se u suvremenim uvjetima koje karakterizira ubrzanje tempa svakodnevnog života, komunikacija među ljudima svodi na razmjenu brzih poruka. Kako ljudi sve više vremena provode "on-line", sukladno tome, marketari moraju pronaći način pristupa ljudima na mreži. Prednost marketinga putem društvenih mreža je da tvrtke, u vrlo kratkom roku, mogu dobiti povratne informacije o njihovim proizvodima i uslugama i to u realnom vremenu, a u vrlo kratkom roku mogu obuhvatiti specifične ciljne grupe potencijalnih klijenata. Dakle, ključne prednosti su: usmena predaja, dvosmjerna komunikacija, relativno mali troškovi kampanje i brza povratna informacija. Komunikacija se odvija jedan na jedan sa svojim potencijalnim klijentima i na taj način tvrtke dolaze u priliku drugačijeg marketinškog pristupa, iz jednosmjerne klasične komunikacije u potpuno novu dimenziju dvosmjernosti.

Naši vinari i društvene mreže

Najpopularnije društvene mreže današnjice Facebook, Twitter i MySpace. Iako marketing ni na njima nije besplatan, one prvenstveno zahtijevaju ulaganje naše energije u izgradnju i održavanje te su stoga mnogo su jeftinije od klasičnih tehnika marketinga (oglašavanje u novinama, TV, radio i sl). Upravo je zato posebno zanimljiv našim vinarima koja se ne mogu predstavljati javnosti putem skupih promidžbi i masovnih medija. Većina naših značajnih vinara ima svoju web stranicu, promocije u časopisima i na sajmovima, ali jako malo ih brine o društvenim mrežama kao izuzetno jakom kanalu promocije. Ovo je velika pogreška prvenstveno zbog broja potencijalnih kupaca koji svakodnevno koriste društvene mreže te znatno niže cijene oglašavanja u odnosu na klasične medije. Jer, ako postoji proizvod kao stvoren za društvene mreže, to je upravo vino, i posebno plodno tlo za njegovu promociju čine upravo društvene mreže.

Posebice je ovo bitno u promociji vinskog turizma jer su vinski turisti navikli se informirati na taj način, a pravilnom upotrebom društvenih mreža se može doći do tih turista i prodati im uslugu i proizvode. Nažalost malo naših vinara brine o svom prisustvu na društvenim mrežama. Da li je zbog toga što nisu prepoznali značaj društvenih mreža ili zbog toga što ne znaju kako ih koristiti na pravi način, ne znamo, ali činjenica je da velika većina ljubitelja vina i vinskog turizma koriste te iste društvene mreže. Logika nalaže da bi se trebali oglašavati tamo gdje su naši potencijalni kupci.



Izlaganje na sajmovima i promocija po raznim časopisima i katalozima još uvijek ne treba zanemariti, ali nipošto ne smije biti jedini kanal promocije.

Kampanje na društvenim mrežama

Voditi kampanju na društvenim mrežama nije jednostavno jer zahtjeva jako puno planiranja, kreativnosti i vremena. Potrebno se istaknuti iz mase, biti drugačiji, te biti primjećen. Jedan od većih problema je i radno vrijeme (24 sata 365 dana u godini) jer aktivnost na društvenim mrežama nikada ne staje, a zahvaljujući eksploziji mobilnog interneta kroz pametne telefone i kupci su 24 sata dnevno u mogućnosti koristiti društvene mreže, postavljati pitanja i tražiti nove sadržaje. Treba vremena da shvatite kako funkcioniraju društvene mreže, što treba i što ne treba raditi, kako, koliko, itd. Ako je netko novi u ovim vodama i tek razmišlja započeti aktivnosti na društvenim mrežama, preporuka je za početak krenuti samo s jednom i to s trenutno najšire korištenom društvenom mrežom a to je Facebook. On se može koristiti kao dobar medij za promoviranje novih sadržaja na vašoj web stranici i preusmjeravanje prometa na nju, obavještanje o novostima i promotivnim ponudama, i pruža razne opcije uključujući mogućnost dijeljenja sadržaja raznih vrsta. Facebook omogućuje da svoje oglase ciljate prema lokaciji, godinama, spolu, statusu u vezi, interesima, ključnim riječima, radnom mjestu, gradu, državi itd. Ono što treba izbjegavati je objava puno sadržaja u puno društvenih mreža bez nekog cilja. Poan-

ta nije biti prisutan na svakom tipu društvene mreže već kvalitetno i kreativno upravljati s onima na kojima ste prisutni. Društvene mreže pružaju mnogo načina da objavite ono što želite da se sazna, tj. da ciljano, smišljeno i intenciozno privučete samo one ljude za koje želite da budu obaviješteni. Uz ovaj vid marketinga možete ostvariti maksimalne rezultate uz minimalnih ulaganja uz pretpostavku izuzetne kreativnosti i inovativnosti.

Klasični marketing i marketing na društvenim mrežama

Marketing na društvenim mrežama je drugačiji od klasičnog marketinga, jer zapravo nema početak i kraj kao klasična marketinška kampanja koja je predviđena da traje npr. 20 dana. To je spor i dugotrajan proces, kojem je cilj izgraditi zajednicu vjernih potrošača ("fanovi", "sljedbenici"..), te s njima graditi prijateljski odnos, temeljen na povjerenju. Marketing društvenih mreža postao je izuzetno važan segment poslovanja i naši vinari mogu imati velike koristi od njega. Uz stručne ljude i jasno definirane ciljeve, ali i višegodišnji rad, moguće je postići odlične rezultate. Potrebno je uložiti puno truda, kreativnosti, i ponajviše volje, ali najvažnije je da se društvene mreže prepoznaju kao odličan kanal za promociju naših vina i s njim povezanih djelatnosti, te se što prije krene u akciju na društvenim mrežama. I ne zaboravite da krajnji cilj "druženja" treba biti pozitivan utjecaj na poslovne rezultate.

HT ERONET

Jer vrijedi.

www.hteronet.ba

Priča o hercegovačkoj gastronomiji

Veljko Barbieri

U svojoj dugoj povijesti Hercegovina je bila čas središno, čas rubno područje, mjesto susreta i sukoba domaćih i došljčkih civilizacija, vjera i utjecaja. Od prvih ilirskih ognjišta, preko bogate antičke i rimske kuhinje koja je već poznavala osnovne hercegovačke kulinarske alate poput gradela, kotluše i peke, preko i danas dominantne hrvatske srednjovjekovne i suvremene kuhinje u kojoj se krije i poneki osmanski naglasak. Ona se stoga otkriva kao prostor spajanja i razdvajanja. Njezina je kuhinja otuda nježna i suvremena, a onda opet arhaična i tvrda, profinjena, ali ponekad i zastarjela u modernom kulinarskom smislu. Ipak, kroz sve njezine mjene i epohe, ta kuhinja utemeljena na raznolikostima, samo naizgled oskudna, svojom izvornom jednostavnošću pruža mogućnost da u već izabranom opet izaberemo ono što je najizvornije. No ovo je ipak bajkovit izbor! Prije nego što progovore recepture, moraju progovoriti namirnice od kojih je sazdan ovaj neobični kulinarski "molitvenik".

Namirnice koje obilježavaju hercegovačku kuhinju:

Bilje

Kuke, divlje zelje, škripavac, slatki kiseli kupus, prasa, blitva, lobod, špinat, raštika i njeni proljetni izdanci bresunice.



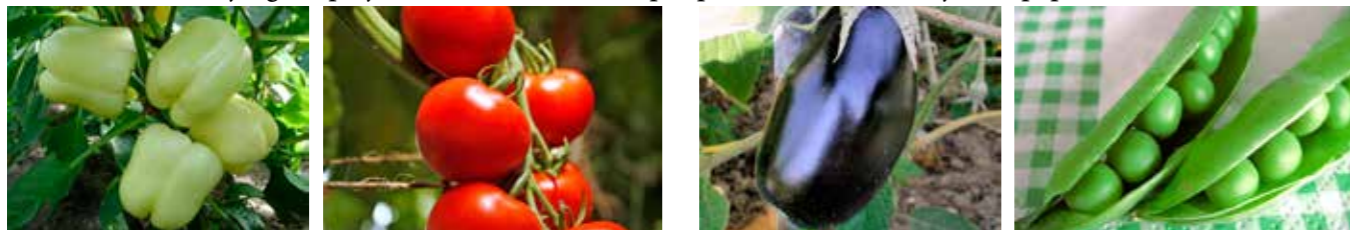
Žitarice

Sirak, kukuruz, gešlo, ječam, sačivica i slanutak, hercegovačko žito i pšenica.



Povrće

Grašak, bob, bamija, grah poljak, mrkva, celer, krumpir, patlidžan, tikvice, rajčice i paprike.



Meso

Domaće kokoši, pilići, pijeveci, svinjsko meso, sušena svinjetina, svinjska pečenica, suhi jezici, slanina, kobasice, junetina, teletina, janjetina i kozletina.



Ribe

Pastrva, jegulja, šaran, riječni rakovi i žabe.



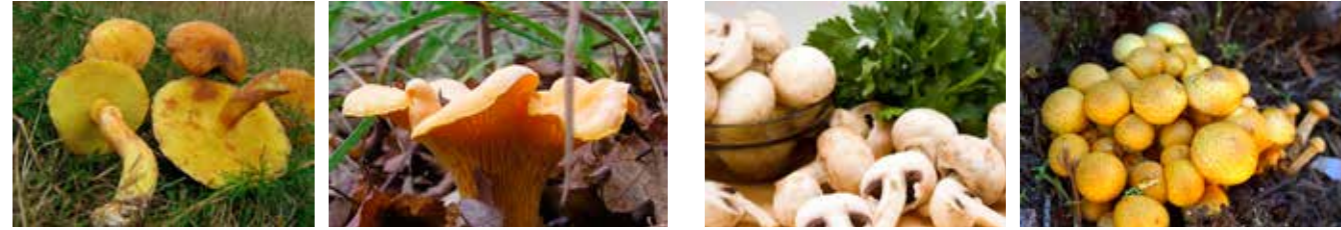
Voće

Hercegovačka šljiva, hercegovačka trešnja, šipak, kruške, dunje, orasi, grožđe i masline.



Gljive

Kupreške, duvanjske, roškopiljske; vrganji, bukovače, lisičarke, šampinjoni i divlje pečurke.



Aromatično bilje i trava

Kadulja, vrijes, majčina dušica, mažurana, smilje, bosilje, lovor, ružmarin, maslačak, trputac, vlasac i divlji luk.



Uređenje životnog prostora - okućnice

Što može biti ljepše za toplog ljetnog dana od opuštanja u vrtu s obitelji i prijateljima?



Danijel Ćavar

Dvorište nam pruža ugodno mjesto gdje možemo čitati knjigu, razgovarati, igrati se sa djecom, pripremati roštilj, te obilježiti drugih radosti. Ljudi koji više borave u vrtu općenito su mnogo opušteniji i srdačniji. Postoje mnogi načini oblikovanja dvorišta zelenilom, a u novije vrijeme pri uređivanju se sve više koriste one kulture koje su tipične za naše krajeve, i koje se mogu naći neposredno u prirodi. To je pogotovo uzelo maha kod ljudi koji su se nakon dugo godina vratili iz inozemstva i žele u svom dvorištu opet vidjeti biljke za koje su bili vezani u djetinstvu. Bitno je napomenuti da se s biljkama može manipulirati pravilnom rezidbom, te tim zahvatom dobiti predivne žive ograde, stabla za hladovinu, te osim estetske, te biljke mogu imati niz drugih uloga. Budući da postoji niz biljaka za oblikovanje okućnica, spomenut ću one koje dominiraju prilikom odabira.

Begonija

Koristi se zbog dekorativnosti, kako cvijeta, tako i lista. Zahtjeva obilnu svjetlost i stalnu vlažnost zemljišta. Raznih je boja cvijetova (roza, bijela, crvena, itd.).



Neven

Ima male zahtjeve na uvjete sredine. Cvijetovi su obojeni žuto do narančasto, te ima veliki broj hibrida. Uspjeva jednako na sunčanim, ali i na polusjenovitim mjestima.



Petunija

Cvijeta od lipnja do jesenjih mrazova. Ugodnog je mirisa, posebno uvečer. Petunija voli sunčana tla, bogata humusom, koja su zaklonjena od vjetra.



Photinija „Red Robin„

Vazda zeleni grm, crvenih listova kad je mlad, kasnije svijetlo zelenih. Visina rasta mu je 3-5 m, cvata u svibnju. Sadi se kao soliterni grm ili u kombinaciji s lovor-višnjom koja cvijeta u isto vrijeme.



Šimšir

Raste kao grm ili nisko drvo, visine do 10 m. Ima dosta spor rast. Dobro raste u sijeni, i pri punoj svjetlosti, odlično podnosi rezanje. Može se koristiti kao samostalna biljka ili u kombinaciji s drugim biljkama. Obrezuje se tri do četiri puta godišnje, ovisno o uzgojnom obliku.



Magnolija grandiflora

Raste kao stablo 15-25 m visine. Cvijeta od lipnja do kolovoza, ne podnosi niske temperature, pa se uzgaja u mediteranskim krajevima. Poznata je po velikim cvatovima, od bijele do ljubičaste boje. Pogodna je za rast uz zidove.



Lovor-višnja

Zimzeleni grm sa 15 cm dugim kožastim listovima. Brzorastuća biljka, nakon 10 godina može doseći veličinu 5x4m. Dobro podnosi rez. Budući da ljepo izgleda kroz sva godišnja doba zahvalna je biljka. Bolje uspjeva na sunčanim predjelima.



Ružmarin

Grmolika biljka, koja naročito lijepo izgleda u cvatu. Izvrstan je izbor za živice. Raste od jednog do tri metra u visinu. Voli sunčane terene, sa suhom klimom, mada može rasti i u hladnijim predjelima uz zidove koji su okrenuti prema suncu veći dio dana. Posebno mu odgovaraju tla bogata kalcijem koja su karakteristična za mediteranske krajeve.

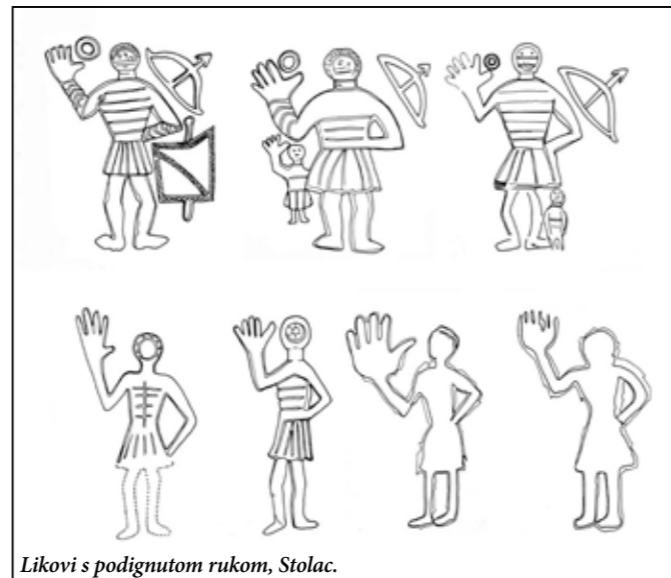


Tajne hercegovačkih biliga

Radoslav Dodig

FIGURA S PODIGNUTOM RUKOM

Srednjovjekovni nadgrobni spomenici – hercegovački bilizi – pod svojim kamenim velom kriju teško dokučive tajne. Među njima najimpresivnije su predstave s ljudskim figurama, njih blizu dvjesta primjeraka. Većinom su muškarci u stojećem stavu, s oružjem ili bez njega, ali s različitim položajem ruku. Pitanje je: Što predstavljaju figure s podignutom rukom? Nema ih mnogo, kojih trinaest na broj, od čega je najviše stolačkih. A kad smo kod stolačkih biliga, vodeća skupina s pet spomenika na lokalitetu Radimlja, njezin zaštićen znak, ima uklesane muške figure s uzdignutom desnicom. Istraživač Radimlje Alojz Benac smatrao je da su muške figure sa stolačkih stećaka pripadnici plemićkih obitelji koji su tu pokopani. Za plastične kolute, koji se nalaze iznad desne ruke, navodi da označavaju vojvodski rang pokojnika, kao što luk i strijela govore o vojničkoj funkciji. Svi likovi s uzdignutom rukom na Radimlju prikazani su u plitkom reljefu, obučeni u isti tip odjeće. Gornji dio ima oblik košulje, stegnute u



Likovi s podignutom rukom, Stolac.

pojasu, koja seže iznad koljena. Na nogama su uske i dugačke hlače, obuća se ne može razaznati, na prsima su urezane vodoravne crte, a ispod pojasa okomite.

SVETI VID NA RADIMLJI?

Britanska povjesničarka umjetnosti Marian Barbara Wenzel (1932.-2002.), koja je obišla mnoga hercegovačka brda, katkad i na magarcu, piše da figure s podignutom rukom predstavljaju pokojnike u njihovu “preobraženu stanju”, pa se može govoriti o nadnaravnim svetačkim likovima. V. Đurić i Z. Kajmaković misle kako su portreti pokojnika na bilizima preuzeti s kitorskih kompozicija u oslikanim pravoslavnim crkvama. A. Solovjev, kao žestok zagovarač bogumilskih teorija, pisao je da se u figurama s jednom ili dvjema podignutim rukama radi o činu adoracije Vječnom Suncu – Kristu, koji je prikazan u obliku Sunčeva koluta iznad ruke. Bilo je tumačenja

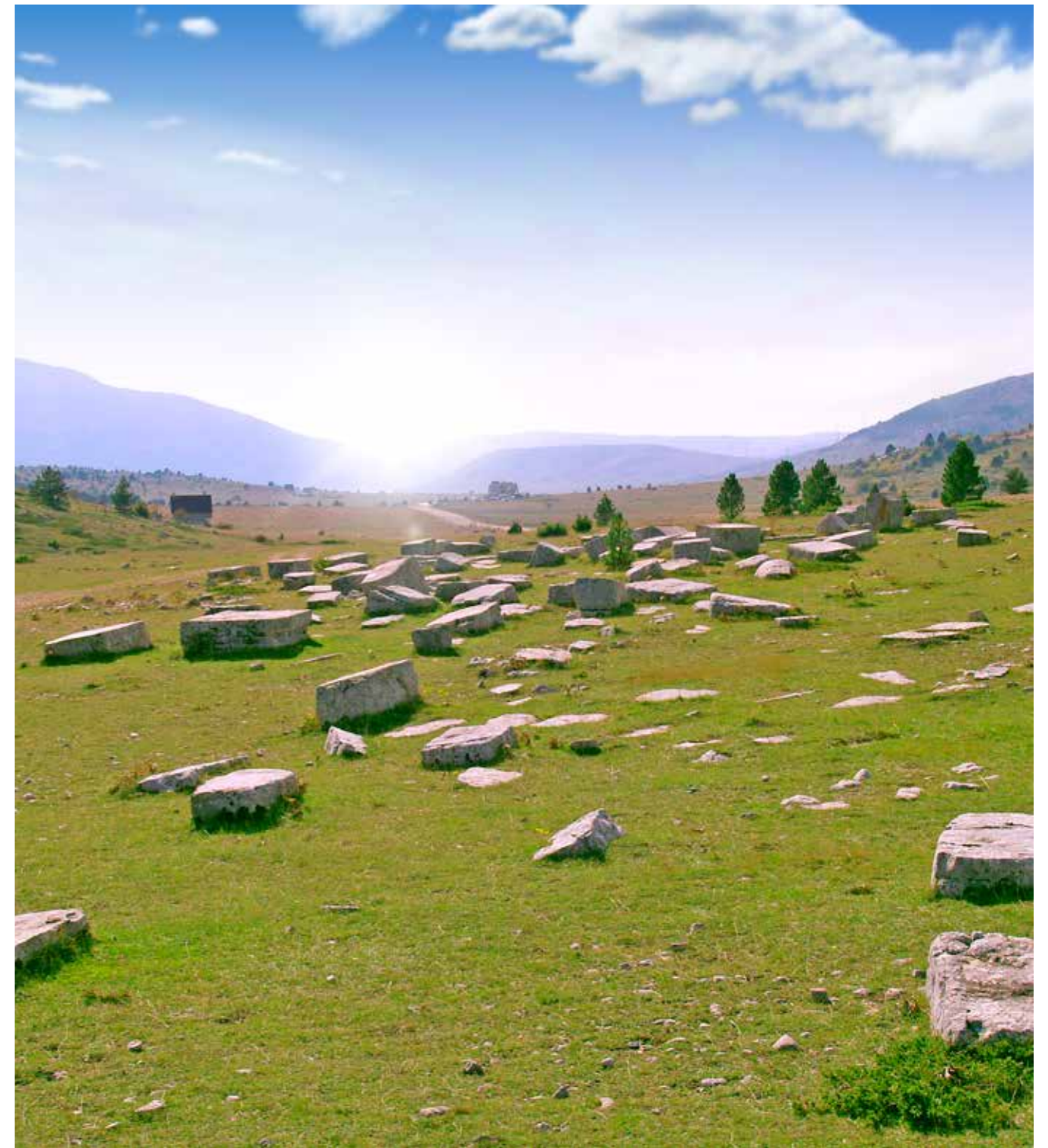
da se u uzdignutoj ruci vidi obraćanje višim silama s magijskim značenjem (O. B. Merin), da su prikazani ljudi višega društvenog reda (M. Vego), ili pak da se u uzdignutoj ruci vidi znak vlasti i prijetnja za osvetom (Š. Bešlagić). M. Palameta tvrdi da bi lik s podignutom rukom mogao biti Sveti Vid, čiji kult je bio razvijen u Stocu - polje se zove Vidovo, rijeka Bregava u jednom dijelu zove se Vidoštica, stolačka tvrđava Vidoški grad, a blizu Radimlje nalazi se izvor Vidoštak. Kao kuriozitet treba spomenuti pretpostavku E. Imamovića da se u figuri s uzdignutom rukom zapravo radi o “drevnom bosanskom pozdravu”.



Orans s Radimlje 2009.



Orans s Radimlje 2013.



Bilizi na Bliđinju.

POGANSKI BOG SUNCA NA BILIZIMA?

Motivima sa srednjovjekovnih biliga bavio se i makedonski arheolog Nikos Čausidis. On podvlači činjenicu da se mišljenja svode na to pripada li uzdignuta ruka bogovima ili pokojnicima. Ruka ima vrlo važnu ulogu. Klesar je prvo izvršio *separaciju*, izdvajanje ruke od cjeline, pa potom *hiperbolizaciju*, povećanjem njezina opsega u odnosu na figuru. Dlan označava solarni disk, a rašireni prsti zrake koje izlaze iz njega. Za razliku od figura s dvjema podignutim rukama, koje odaju pasivno prihvaćanje i predavanje božjoj sili, one s jednom

rukum navješćuju aktivan odnos. Stoga on u prikazima likova s podignutom rukom vidi bogove. Za same likove na bilizima Čausidis misli da se radi o pogansko-slavenskom bogu-Suncu, jer ima često solarni disk umjesto glave. Usto, on je poistovjećen s Isusom Kristom, ali u jednom heretičkom solarnom smislu (N. Čausidis, *Metodi interdisciplinarnih i komparativnih istraživanja*, Etno-kulturološki zbornik IX, Svrljig, 2004., 137-138). Mišljenje N. Čausidisa predstavlja zanimljiv koncept tumačenja, u kojemu se podvlači još aktivna uloga poganskih vjerovanja u srednjem vijeku.

Iz povijesti hercegovačke flore - SMILJE

Radoslav Dodig



SMILJE - DJEVOJAČKO BESMRTNO BILJE

Istraživački vjetrovi u farmaciji i kozmetici, gdje se sve više zagovara povratak prirodi, donijeli su pojačan interes za **smilje**. Diljem Dalmacije i Hercegovine rastrčali su se berači smilja jer otkupna cijena već je blizu tri marke za kilogram. Ali kako ga nema dovoljno u prirodi već se krenulo na plantažnu sadnju. Naša namjera je proučiti smilje kao biljku kroz povijest medicine i farmacije. Botaničari ga opisuju kao "samoniklu i grmoliku mirisnu biljku mediteranskoga područja iz skupine glavočika, sa stabljikom do 70 cm visine, uskim dlakavim zeleno-srebrnkastim listovima i cvjetovima intenzivne žute boje". Ima više od šesto vrsta smilja, dok sredozemno ili primorsko smilje (*Helichrysum italicum*) raste uglavnom na ograničenu području Hrvatske, Hercegovine, Korzike, Francuske, Italije i Španjolske. Hercegovina ima izgled postati nakon Korzike vodeća regija u proizvodnji smilja za svjetsko tržište.

Kad je riječ o nazivu smilja tu vlada veliko šarenilo ovisno od klasifikacije i nomenklature. Uz standardan hrvatski naziv smilje čuju se regionalizmi bilobrada, buselak, cmilje, komuh, kozja metica, laska kamilica, magriš, marjetica, sneljek, zlatnocvita trava i zneljek (Ivan Šugar, Hrvatski biljni imenoslov, Zagreb, 2008., 890.). Korijen smil- zastupljen je u slavizmima: češki, bugarski i slovenski smilj, te ruski i ukrajinski цмин. Nije poznato odakle potječe naziv smilje/cmilje. Englezi ga zovu immortelle, curry plant, strawflower, gold-flower, everlasting, Nijemci Currykraut, Strohblume, Italienische Immortelle, Currystrauch, Sandimmerschön, za Francuze smilje je immortelle d'Italie, éternelle jaune, plante à curry, za Talijane mareda, elicriso, perpetuini d'Italia, semprevivo i Španjolce helicriso, siempreviva amarilla i flor de Sant Joan. Stručni botanički naziv *helichrysum*, baziran na grčkome jeziku, nije posve jasan. Drugi dio riječi je



Prva plantaža smilja u BiH se nalazi u Ljubuškom. Popularizaciji smilja u BiH u novije vrijeme najviše su doprinijela dvojica hrvata Stipe Jukić i Nikola Rozić, koji su ujedno i vlasnici tvrtke Roing iz Ljubuškog.

chrṓsós (χρυσός) zlato, a prvi vjerojatno pokrata od hélīx (ἑλιξ), spirala, zavoj. Naziv je motiviran intenzivnom zlatnožutom bojom cvijeta, kao što immortelle vodi do latinskoga pridjeva immortalis, besmrtnan.

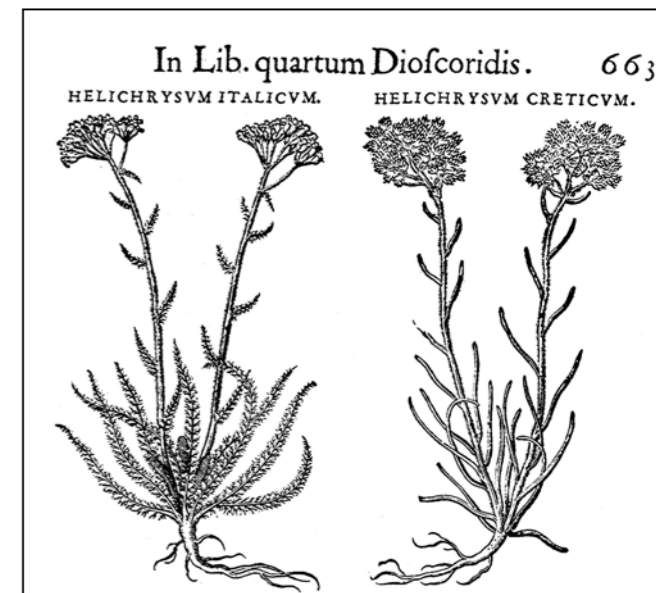
OD SMILJA VIJENCI ZA BOGOVE

Smilje je bilo poznato u antičko doba kao dobro sredstvo za liječenje rana i bolesti mokraćnih organa. Spominje ga grčki filozof Teofrast (371.-287. pr. Kr.), koji je poznao oko petsto medicinskih biljaka, liječnici Celzo i Dioskurid Pedanije i rimski enciklopedist Gaj Plinije Stariji, koji je opisao oko

“Moj dragane, moje cmilje žuto, volimo se, a selo je ljuto”.

tisuću ljekovitih biljaka. Plinije piše: “*Heliochrysum* florem habet auro similem, folium tenue, cauliculum quoque gracile sed durum” (Smilje ima cvijet poput zlata, lagan list i također vitku, ali čvrstu stabljiku, *Naturalis historia* XXI, 38, 66). Nadalje, opisuje izgled biljke i njezinu primjenu u medicini: “Smilje poneki nazivaju krizantemom ima bijele grančice s listovima bjeličaste boje, sličnim kao kod pelina. Poznato je da cvjetovi, raspoređeni na biljci, koji svjetlucaju poput zlata na zrakama sunca, nikada ne blijede, zbog toga se koriste za izradu vijenaca za bogove – običaj koji je posebno štovao egipatski kralj Ptolemej. Ova biljka raste u grmovima, ako se uzima s vinom djeluje kao diuretik, potiče menstruaciju, smanjuje otekline i otvrdnuća, u kombinaciji s medom primjenjuje se obično za opekotine. Uzima se u obliku napitka kod uboda zmija i boli u preponama”, *NH* XXI, 168-169, prijevod R. D.).

Popularizaciji smilja doprinio je Pietro Andrea Gregorio Mattioli (1501.-1577.), liječnik i prirodoslovac iz Siene, koji je sredinom 16. st. objavio djelo “*Commentarii in sex libros Pedacii Dioscoridis Anazarbei De medica materia*”. U njemu je opisao i nacrtao velik broj ljekovitih biljaka, pa je knjiga doživjela mnoga izdanja na europskim jezicima. Na str. 663. (izdanja iz 1569. u Veneciji) nacrtao je smilje *Helichrysum italicum* i *Helicrysum creticum*, s opisom biljke i njezinim ljekovitim svojstvima. U folkloru južnih Slavena smilje je djevojačko bilje. Kada dođu svatovi, djevojka mora pogledati na momka kroz vijenac od smilja i bosilja. Kada žena ima težak porođaj, ako stavi na glavu vijenac od smilja, rodit će. Kićenje smiljem ima apotropejsku (zaštitničku) moć. Na procesijama o Duhovima i Tijelovu u Primorju duž puta posipa se smilje kao urok protiv vještica. Od smilja se pravi i kapa zvana smiljevac, koju mlada nevjesta nosi četrdeset dana nakon vjenčanja, ili dok ne zatrudni. Postoji veći broj ženskih i muških imena izvedena od smilj – Smiljan, Smiljen, Smiljka, Smiljanka, Smiljena i druga. Dr. Mate Šimundić (*Rječnik osobnih imena*, Zagreb, 1988., 312.) tumači podrijetlo imena Smiljan od imenice smilje, ali uz nju stavlja latinski naziv *antennaria dioica*. U tom slučaju riječ je o biljci plješivac ili grižavac (Ivan Šugar, *Hrvatski biljni imenoslov*, Zagreb, 2008., 838.). Za kraj spomenimo da općina Primorski Dolac (Dalmatinska Zagora) u svojem grbu i zastavi ima predstavu smilja. Po onoj narodnoj “Moj dragane, moje cmilje žuto, volimo se, a selo je ljuto”.



Smilje (*Helichrysum italicum*) u Matiolijevoj knjizi iz 1565. godine.



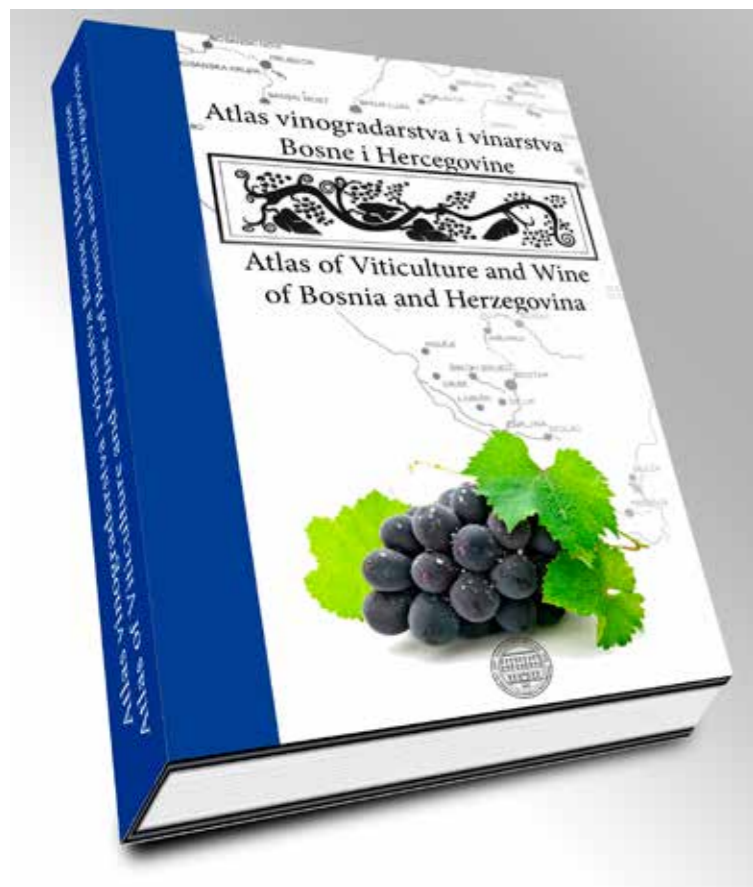
Ženska klapa “Smilje” iz Čitluka na Danima berbe.



Berba smilja na plantaži tvrtke Roing iz Ljubuškog. Ulje dobiveno od hercegovačkog smilja s ove plantaže se izvozi u Ameriku.

Monografija Atlas vinogradarstva i vinarstva Bosne i Hercegovine

Jure Beljo



vinogradara i udruga, uspjeli su prikupiti više od 30 sorata. U 2014. godini sve su sorte cijepljene na istu podlogu i posađene na poligonu Agronomskog i prehrambeno-tehnološkog fakulteta u Rodoču gdje će biti održavane.

Bez ovoga projekta mnoge stare sorte u do- gledno vrijeme bi nestale kao što su već iz svog prirodnog staništa nestale brojne sorte ratarskih kultura. Mnoge sorte pronašli smo kao pojedinačna stabla u starim vino- gradima i odrinama i tako ih sačuvali za budućnost. Autohtone, odnosno lokalne sorte, su prirodno bogatstvo i baština svak- og područja i treba ih na svaki način očuvati. Mi smo to kroz ovaj projekt uspjeli s vino- vom lozom, najvažnijom kultiviranom vr- stom Hercegovine. Kolekcijski nasad u Ro- doču bit će banka gena hercegovačkih sorata vinove loze.

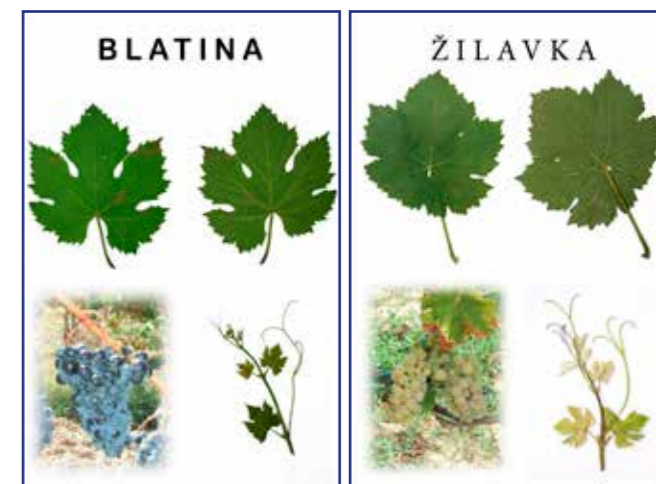
Vinova loza i vino sastavni su dio ljudske civi- lizacije od prapovijesti do današnjih dana, a danas je najvažnija voćna kultura u svijetu. Bosna i Hercegovina ima tisućljetnu tradici- ju uzgoja vinove loze, što se, između ostalog, prikazuje i u ovoj monografiji. Atlas je rezul- tat rada velikog broja suradnika. Ukupno je 11 autora obradilo različite teme od evo- lucije vinove loze, njenog širenja po svijetu, povijesti vinogradarstva i vinarstva u Bosni i Hercegovini, uvjeta i stanja proizvodnje, do ampelografskih opisa hercegovačkih sorata. U povijesnom dijelu monografije poseban je naglasak dat na razvoj vinogradarstva u Bosni. U predosmansko vrijeme vinova loza uzgajana je na velikim površinama, ne samo u Hercegovini već i u Bosni i po dostupnim podacima u Bosni je u to vrijeme bilo više vinove loze nego u Hercegovini. No tijekom minulih stoljeća osmanske vladavine vino- gradarstvo je u Bosni zamrlo, a uzgoj vinove loze održao se u Hercegovini, tako da se dan- as kada se govori o vinogradarstvu Bosne i Hercegovine misli uglavnom na Hercegov-

inu. Bosna je umjesto vinogradarskog postala šlji- varski kraj.

Nekoliko je autora opisalo sadašnje stanje, te mo- gućnosti i perspektive razvoja vinogradarstva u Bosni i Hercegovini, a dr. Tihomir Prusina napisao je prilog o vinarstvu i podrumarstvu BiH kroz stol- jeća do danas sa širim osvrtom na zaštitu geografskog porijekla Žilavke i Blatine. Zanimljivo je i po- glavlje o vinogradarskom katastru koji se evidentira na terenu zadnjih godina na temelju tzv. ortofoto snimaka. Na području Brotnja, primjerice na 770 ha evidentirano je oko 3.400 vinograda, a prosječna površina vinograda je 0,23 ha. U monografiji su obrađene sve vinogradarsko-vinarske manifestacije koje se održavaju u BiH, a jedan prilog bavi se vino- gradarsko-vinarskim zadrugama i udrugama.

U ampelografskom dijelu dati su opisi i slikovni prikazi hercegovačkih sorata. Ampelografija je dio vinogradarstva koji se bavi istraživanjem loze, a po- najviše sortama vinove loze. Ovo je prvi put da se na ovaj način obrađuju hercegovačke sorte vinove loze, ne samo one najvažnije poput Žilavke, Bla- tine, Krkošije, Bene, Dobrogostine, Trnjka, već su u monografiji prikazane slike vrha mladice, lista i grozda svih 30 prikupljenih sorata. To su dijelovi vinove loze po kojima se provodi identifikacija sorata. No u današnje vrijeme za preciznu identi- fikaciju sorata koriste se genetski markeri. Temel- jem genetskih analiza može se utvrditi međusobno srodstvo sorata. Na području Konjica i Jablanice nekada se veoma mnogo uzgajala sorta Toboluša, međutim genetskim analizama utvrdili smo da je to zapravo sorta Dobrogostina.

Zahvaljujući genetskim analizama kolekcioniranih sorata riješena je jedna zagonetka unutar hercegov- ačkog sortimenta. Ta je zagonetka sorta Mala blatina. Naime ova sorta se odavno uzgaja u Hercegovini, a da nitko ne zna točno što je ta sorta i zašto se zove Mala blatina. Neki su govorili da je to Plavka, drugi da je Plavac mali, a neki, čak i stručni ljudi, su tvrdi- li da je to tip Blatine. Genetska analiza je, međutim opovrgla sve ove tvrdnje i pokazala da se radi sorti porijeklom iz Francuske, pod nazivom Grand Noir de la Calmette. Mala blatina je sorta srodna sorti Alicante Bouschet (Kambuša), jer imaju jednog za- jedničkog roditelja. Sorta Alicante Bouschet u nas je



uvedena u vrijeme Austrougarske kao bojadiser za Blatinu, pa je moguće da je i ova druga francuska sorta uvedena radi ispitivanja i proširena po terenu. Budući da ima nekih morfoloških sličnosti sa sor- tom Blatina, netko ju je vjerojatno nazvao Mala bla- tina i tako joj je ostalo ime.

Poznato je da je za hercegovačke vinogradare vi- nova loza više od obične biljke, a vino je više od običnog poljoprivrednog proizvoda. Vino se u nas smatra prehrambenim proizvodom. Dobar ob- jed nezamisliv je bez vina, a u slavu vina i u nas se pjevaju pučke pjesme. Vinova loza, a napose vina Žilavka i Blatina postali su zaštitni znak Hercegov- ine. U svakoj općini u kojoj se uzgaja vinova loza postoji barem jedna vinogradarsko-vinarska mani- festacija ili pučka veselica na kojima se slave grožđe i vino. Iako u vinarski sektor Hercegovine opća glo- balizacija sve više uvodi industrijsku tehnologiju s velikim vinskiim podrumima, Hercegovci se ne odriču prakse vlastitog spravljanja vina. Svaki vino- gradar im svoj podrum i proizvodi vino za vlastite potrebe. Bez vlastitog podruma i vina hercegovački vinogradar osjećao bi se siromašniji. U današnjim ekonomskim odnosima i proizvodnim troškovima, uzgoj loze na malim parcelama, kakve dominiraju u Hercegovini i proizvodnja vina od grožđa s tih parcela ne može nikako biti profitabilna. No to her- cegovačkim vinogradarima ništa ne znači. Oni će uzgajati lozu i proizvoditi vlastito vino, bez obzira koliko ih to košta. Jer većina se malih vinogradara vinogradarstvom bavi iz ljubavi, a ne radi profita. Neka i ova monografija bude skromni dar bosans- kohercegovačkim vinogradarima i njihovoj ljubavi prema ovoj božanskoj kulturi.

ROMANSA

SALON ZAVJESA

KLASIKA * MODERNO

RJEŠENJA ZA DOM I HOTELE

SA KVALITETOM I NAJPOVOLJNIJE CIJENE



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

SVE NA JEDNOM MJESTU

**KVALITETA
GARANCIJA
CIJENA**

036-650-550; 063-792-616
www.o-tech.ba; info@o-tech.ba
Gospodarska zona Međugorje
88260 Čitluk
Bosna i Hercegovina

O-tech

- LED RASVJETA
- VIDEONADZOR
- ALARM
- HOTELSKE BRAVE
- KONTROLA PRISTUPA



JABLOTRON
CREATING ALARMS
CERTIFIED PARTNER



Vizija razvitka vinskog sektora u BiH

(Osvrt na studiju — Wine sector BiH, 2012.)

Prof.dr.sc. Marko Ivanković
Marija Lasić, dipl.oec & dipl.nov.



Studija pod naslovom Vinski sektor BiH (2012) je rađena pod pokroviteljstvom FAO i uz suradnju s nadležnim organima vlasti na svim razinama. U izradu konačnoga teksta studije bili su uključeni eksperti FAO-a, a cjelokupni posao na terenu su obavili domaći stručnjaci u suradnji s znanstveno-stručnim institucijama, organima vlasti, udrugama vinogradara i vinara.

Glavni cilj studije je bio analizirati postojeće stanje u sektoru vina, odnosno bilo je potrebno sagledati gdje se točno nalazi sektor, a sve u cilju određivanja buduće vizije njegovoga razvitka i postavljenje razvojnih ciljeva u narednih deset godina. Analizirano je tko su budući nositelji razvitka sektora vinarstva u BiH, utjecaj i dinamika međunarodnog tržišta na sektor vina, institucionalni i zakonski okvir sa svim nedostacima i manama, analiza agrarne politike u poljoprivredi koja se u slabom intenzitetu sprovodi na razini entiteta. Dalje, studija analizira postojeće i buduće okvire za razvitak sektora vina u BiH, strateške dokumente koji se odnose na sektor u cilju određivanja dosadašnje vizije domaćih aktera u razvitku sektora. Studija je odgovorila na mnoga postavljena pitanja koja su izvirale jedno za drugim kao npr; koliko prostora ima za širenje ovoga sektora?, koja su ciljna tržišta za vino BiH?, i druga. Sve navedene analize su zapravo bile podloga za postavljanje razvojne vizije sektora vina u narednih deset godina u Bosni i Hercegovini.

Ciljevi razvitka sektora vina u BiH

Ciljevi koji su preporučeni u studiji ispravno su uvažili postojeće strateške dokumente agrarne politike u Federaciji BiH i Republici Srpskoj, ali i na razini BiH prije svega dokumenti Ministarstva vanjske trgovine i ekonomskih odnosa (MVTEO). Postavljeni su ciljevi za razvitak sektora u narednih deset (10) godine, počevši od 2012. godine. U tablici u polazne vrijednosti ili postojeća situacija u sektoru vina BiH, kao i vrijednosti ciljne situacije u 2021. godini. Kao temelj za izračune je uzet broj hektara koji se koriste za proizvodnju grožđa.

Tablica 1. Definirane početne vrijednosti i ciljne vrijednosti za proizvodnju grožđa i vina

Stavka	2011.	Scenario 1. Plan investiranja u sektor 2022.	
Registrirani proizvođači vina, ha	1.296	3.300	10.000
Neregistrirani proizvođači vina, ha	1.944	944	0
Registrirana proizvodnja vina, l	5.897.000	15.015.000	45.500.000
Neregistrirana proizvodnja vina, l	8.845.000	4.295.000	0
Vrijednost registriranog vina, KM	26.467.600	67.568.000	204.750.000
Vrijednost neregistriranog vina, KM	39.803.400	19.328.000	0
Ukupna vrijednost proizvodnje vina, KM	66.271.000	86.896.000	204.750.000

Izvor: naši izračuni, preuzeto iz FAO studije „Winesector B&H, 2012“, str.97.

Ukupan broj ha pod vinovom lozom u BiH je cca 3.500 ha od čega je 260 ha stolnoga grožđa. Prema tome početna situacija je 3.240 ha vinskog grožđa. Naglaska je na registriranoj proizvodnji pa je vidljivo da u 2012. godini studija previđa nestanak neregistriranih proizvođača vinskog grožđa (broj hektara koji se koriste za proizvodnju grožđa registriranih poljoprivrednika i domaćinstava je porastao sa 1.296 ha (2011.) na 10.000 ha u 2021.). Cilj je proizvodnja kvalitetnih i vrhunskih vina, a nikako proizvodnja masovnih stolnih vina.

Tablica 2. Kvantifikacija polaznih i ciljnih vrijednosti za trgovinu i potrošnju

Stavka	2011.	Scenario 1. Plan investiranja u sektor 2022.	Scenario 2. Vizija 2022.
Proizvodnja vina, litara	13.413.400	19.310.000	45.500.000
Izvoz, litara	2.962.244	6.000.000	24.000.000
Uvoz, litara	8.715.466	13.000.000	13.000.000
Domaća potrošnja, litara	19.166.622	26.310.000	34.500.000
Populacija, broj	3.447.156	3.447.156	3.447.156
Domaća potrošnja, litara po stanovniku	5,56	7,63	10,00

Izvor: naši izračuni, 2011., preuzeto iz FAO studije „Winesector B&H, 2012“, str.98.

Kako postići ove ciljeve? Slijedi sažeti prikaz niza preporuka.

Preporuke

Preporuke za regulatorni sektor

Studija daje četiri temeljne preporuke za ostvarenje postavljenih ciljeva u sektoru vina BiH. To su:

- Zakon o vinu BiH
- Usklađena i učinkovita kontrola izvoza i uvoza
- Kontrola kvalitete domaće proizvodnje grožđa, kontrola porijekla i mogućnosti praćenja uvezenih količina vinskog grožđa
- Program za sadni materijal visokog kvaliteta

Usklađene sheme pomoći ulaganjima u sektor

Još jedan aspekt usklađenog regulatornog režima se odnosi na sheme pomoći ulaganjima koje su dostupne vinogradarima i vinarima u zemlji, kao i u entitetima i županijama. Preporučuje se jedan uvezani državni sustav koji eliminira regulatorne razlike između entiteta i time doprinosi stvaranju pravične konkurencije u sektoru. Transparentna agrarna politika na razini BiH je od ključnog značaja za ovaj sektor.

IPARD intervencije

Za iskorištavanje mjera obuhvaćenih IPARD propisima je potrebna usklađena ulagačka pomoć. Ovdje je fokus stavljen samo na dvije glavne mjere orijentirane ka konkurenciji pod takozvanom osom 1.



Ulaganja u poljoprivredna imanja s ciljem restrukturiranja i unaprjeđenja vinograda u skladu sa standardima EU

Obnova vinograda za proizvodnju vinskog grožđa kvalitetnim izvornim sortama (Žilavka, Blatina) predviđa sadnju novih 650 ha vinograda godišnje i revitalizacija postojećih vinograda sa 157 ha godišnje. Tako se za deset (10) godina može postići očekivana brojka od 10.000 ha pod vinogradima. Treba ulagati u proces prerade grožđa i marketing kako bi se izvršilo restrukturiranje i poboljšanje shodno EU standardima.

IPARD ulaganja će podržavati:

- Razvoj suvremenih vinskih podruma i proizvodne tehnologije;
- Uvođenje i certifikaciju upravljanja kvalitetom i sustave za sigurnost hrane;
- Aktivnosti marketinga i informiranja, uključujući učešće, po mogućnosti kroz organizacije proizvođača, na lokalnim i međunarodnim sajmovima, izložbama i drugim događanjima; reklamiranje kroz različite komunikacijske kanale;
- Aktivnosti informiranja i obrazovanja za potrošače i profesionalne korisnike.

Što se tiče prerade, fokus na vinarije srednjeg i velikog kapaciteta će također smanjiti potrebe za ulaganjima, odnosno iskoristit će se ekonomija razmjera. Godišnja pomoć ulaganjima se procjenjuje na 12,30 milijuna €, od čega se očekuje da će 75 % biti financirano sredstvima EU ili 9,20 miliona € godišnje.

Tablica 3. Prijedlog za IPARD intervencije u vinskom sektoru – scenario 2.

IPARD intervencije		Ukupno ulaganje u milijunima €	Javno financiranje, u milijunima €, 50 %	Privatno financiranje, u milijunima €, 50 %
Prioritetna osa 1: Poboljšanje učinkovitosti tržišta i implementacija standarda Zajednice	Ulaganja u poljoprivredna imanja s ciljem restrukturiranja i prelaska na standarde EU: 200 poljoprivrednika ulaže u po 4 ha godišnje ili 25.000 €/ha	195	97,50	97,50
	Pomoć osnivanju organizacija proizvođača (POs)	3	3	0
	Ulaganja u preradu i marketing s ciljem restrukturiranja i prelaska na standarde EU: 30 novih vinarija i poboljšanje postojećih 46 vinarija (potrebe za ulaganjem po vinariji/podrumu: min. 1.000.000 € po novoj vinariji i – 200.000 € za poboljšanje stare vinarije)	39,20	19,60	19,60
Ukupno		237,20	120,10	117,10

Izvor: naši izračuni, preuzeto iz FAO studije „Winesector B&H, 2012“, str.102.

Konkretni dizajn mjera koje se ovdje preporučuju će biti predmet planiranja i programiranja u kasnijoj fazi, kada cjelokupan paket mogućih intervencija bude dostupan.

Ostale IPARD intervencije

Ostale mjere u sklopu IPA propisa su procijenjene u svjetlu analize sektora. To su:

- potpora diversifikaciji aktivnosti koje stvaraju prihode u ruralnim područjima. Vinarije očekuju značajna ulaganja u vinski turizam, uz iskorištavanje infrastrukture Vinske ceste Hercegovine.
- jačanje kapaciteta vinskog sektora.
- Obuka poljoprivrednih savjetnika i vinogradara, te radnika u vinarijama je neophodna za praćenje razvitka međunarodnog vinskog sektora.
- pružanje potpore osnivanju i radu udruga proizvođača i
- pomoć međunarodnom (i domaćem) marketingu.

Dodatne državne i entitetske intervencije

- Analiza je pokazala da se sektor susreće s nizom izazova koji nisu riješeni preporučenim IPARD mjerama. Izazovi se odnose na slijedeće teme.
- Usitnjena na struktura poljoprivrednih imanja i proizvodnja malih razmjera,
- Potreba za konsolidacijom i reparcelizacijom zemljišta,
- Nerazjašnjeni vlasnički odnosi,
- Pomoć ulaganjima u zemljište,
- Jačanje ljudskih resursa u relevantnim državnim i entitetskim institucijama kako bi se isti osposobili za implementaciju i primjenu propisa,
- Jačanje sektora istraživanja i razvoja i
- Jačanje sektora savjetodavne pomoći poljoprivrednicima.

Ovi izazovi ne predstavljaju samo izazove vinskog sektora, već generičke izazove cjelokupnog poljoprivrednog sektora u BiH.

Zaključno

Pred BiH su mnogi izazovi u približavanju i usklađivanju s propisima EU što jedan od preduvjeta korištenja sredstava predpristupne pomoći. Dakle, o ostvarenju postavljenih preduvjeta približavanja EU kao što su između ostalih : mehanizam koordinacije pomoći, uspostava državnog ministarstva poljoprivrede, prehrane i ruralnog razvitka ovisi kada i kako ćemo početi koristiti predviđena sredstva predpristupne pomoći. Pred strukom također vrlo važan zadatak i izazov – priprema i upoznavanje vinogradara i vinara s mogućim kretanjima BiH prema usklađivanju i prihvaćanju propisa EU. Naime, morat ćemo napraviti mnoge prilagodbe u sektoru kako bi adekvatno pripremili vinogradare i vinare za predpristupnu pomoć. Vrlo važan i neophodna uvjet je da BiH konačno postane kandidat za članstvo EU čime bi se otvorila mogućnost korištenja sredstva predpristupne pomoći.

KLUB Green Garden Postanite član i uživajte u pogodnostima **Green Garden KLUBA!**

Kupujte s popustom u Agrocentrima Sjemenarne!




info@sjemenarna.com
039 700 000
 www.SJEMENARNA.com




FORTUNA TOURS
 DESTINATION MANAGEMENT COMPANY

www.fortuna.ba
 www.lcc-fortuna.com
 www.villafortuna.ba

HEAD OFFICE MOSTAR
 Rade Bitange 34, 88104 Mostar
 Bosnia and Herzegovina
 Phone: + 387 36 552 197
 Fax: + 387 36 551 888
 Email: headoffice@fortuna.ba

BRANCH OFFICE MEDUGORJE
 Glavna ulica bb, 88266 Medjugorje
 Bosnia and Herzegovina
 Phone: + 387 36 551 887
 Mob: +387 63 396 893
 Email: medjugorje@fortuna.ba

uz hercegovačko vino

NAMEX
 Ključ za dobru kupovinu!

...simfonija u čaši

Vinarija Čitluk

Vino je složena zbirka senzacija – od boje, mirisa i okusa...
 Za opisati čašu tog čarobnog napitka potrebno je more riječi i poredjenja...
 Ako ga želiš slušati sviraće ti najljepšu skladbu prirode i čovjeka, pejzaža i ljudskog duha...
 Skladba je to uvijek nova, uvijek drukčija...
 lagana, lepršava, živahna i vesela, pa s p o r a, teška i sjetna...
 ...svježa i maštovita, pa zamišljena, stegnuta i rastrzana...
 Uzbudljiva i razigrana, ELEGANTNA I MISTERIOZNA,
 duboka i neuhvatljiva, uzvišena i **SNAŽNA**...



Malolaktična fermentacija

Dr.sc Tihomir Prusina dipl.ing.agr.

Malolaktična fermentacija je biološki proces transformacije jabučne kiseline u mliječnu kiselinu i ugljikov dioksid. Razgradnju jabučne kiseline provode mliječne bakterije pri čemu se uz mliječnu kiselinu sintetiziraju hlapivi spojevi od kojih neki imaju pozitivan, a neki negativan utjecaj na kvalitetu vina. Poznato je da vina s visokom ukupnom kiselošću u pravilu sadrže veće koncentracije jabučne kiseline, koja im daje grubi, previše kiseli i neharmonični okus, za razliku od vina u kojima je završila malolaktična fermentacija koja više ne sadrže jabučnu nego mliječnu kiselinu, okus im je mekši, blaži i zaobljeniji, a aroma znatno kompleksnija nego kod vina u kojima nije nastupio proces malolaktična fermentacija. Danas je u nekim velikim vinarskim zemljama, malolaktična fermentacija čimbenik kakvoće crnih vina, ali i bijelih, a ponekad i rose vina.

U kojim je vinima malolaktična fermentacija poželjna, a u kojima ne?

Malolaktična fermentacija je poželjna u crnim vinima, koja optimum kakvoće postižu duljim dozrijevanjem, u vinima za šampanjizaciju i bijelim vinima, kod kojih se traži dozrelost. Malolaktična fermentacija nije poželjna u vinima koja u određenim ekološkim uvjetima prirodno sadrže manje kiseline; bijelim suhim vinima, koja se odlikuju voćnom osobnošću i kojima količina kiseline i alkohola osigurava harmoničnost okusa; vinima dobivenima od sorata koja posjeduju izrazita organoleptička svojstva, jer tipične okusne i mirisne promjene u malolaktičkom vrenju mogu prekriti osobnost sorte; ružičastim vinima, kojima je svojstvena svježina okusa. Razgradnja jabučne kiseline u pojedinim vinima može proteći spontano, a da

taj proces i ne primijetimo. Proces spontane malolaktične fermentacije koja protječe bez nadzora i usmjeravanja enologa, ponekad može rezultirati nizom neželjenih promjena, npr. izostankom ili nepotpunom razgradnjom jabučne kiseline, manama u mirisu i okusu vina (miris na sumporovodik, kiseli kupus ili krastavce). Vrlo često dolazi do povećane količine hlapljivih kiselina, kao i pojava spojeva koji negativno mijenjaju mirisni profil vina (acetoin, diacetil), te tvorba histamina, spoja koji u većim koncentracijama ima štetan utjecaj po ljudsko zdravlje. Bakterije koje su odgovorne za ove probleme su neki sojevi *Oenococcus*, *Lactobacillus* i *Pediococcus*.

Kako bi malolaktična fermentacija imala pozitivni učinak na kakvoću vina, tijekom ovog procesa mora biti kontroliran i usmjeravan kao i alkoholna fermentacija. Međutim, kod nas se malolaktičnoj fermentaciji ne pridaje posebno značenje, te ona često u vinima protječe spontano i nekontrolirano ili je spriječena jakim sulfitiranjem. Danas malolaktičnu fermentaciju treba uvažavati i primjenjivati kao proces koji nam omogućuje da u znatnoj mjeri utječemo na stil vina.

Odluka hoće li će se u vinu provesti malolaktična fermentacija mora biti donesena u vrlo ranoj fazi kako bi vinar mogao odabrati pravu metodu i vrijeme inokulacije ili cijepjenja čistom kulturom bakterija. Ako se ne ide u proces malolaktične fermentacije ili ako se ide u djelomičnu malolaktičnu fermentaciju, tretmani koji limitiraju proces razgradnje jabučne kiseline su bistrenje, sulfitiranje, snižavanje temperature vina i raniji prvi pretok. U suvremenom podrumarstvu raspoložemo s nekoliko mogućnosti, kojima možemo spriječiti ili pak izazvati biološko smanjenje kiselina u pojedinom vinu.

Ukoliko želimo protjecanje malolaktične fermentacije, a to može biti slučaj kod jako kiselih bijelih vina i obvezno u crnim vinima namijenjenim duljem dozrijevanju, vina treba kasnije pretočiti s taloga, kako bi se iz stanica kvasaca oslobodila hranjiva potrebna za rast bakterija. Mliječno-kisele bakterije su vrlo osjetljive na sumporni dioksid pa vina treba slabije sulfitirati. Ukupna količina SO₂ viša od 50 mg/l i slobodnog SO₂ više od 15-20 mg/l može usporiti ili spriječiti proces malolaktične fermentacije. Učinak slobodnog SO₂ biti će veći u vinima sa nižim pH. Ako je poželjna spontana malolaktična fermentacija tada grožđe mora biti zdravo. Broj živih stanica divljih mliječno kiselih bakterija, posebno *Lactobacillus* ili *Pediococcus* vrsta može imati negativan utjecaj na kvalitetu vina. Spontana malolaktična fermentacija započinje dosta rano za vrijeme alkoholne fermentacije i često rezultira s povećanom količinom hlapljivih kiselina, reduktivnih aroma i u slučaju povećane količine *Pediococcus* bakterija biogenim aminima. Početak, brzina i tijek protjecanja procesa uvelike ovisi o kiselosti vina, količini slobodnoga i vezanoga sumpornog dioksida u vinu, te temperaturi pri kojoj se vino čuva. Brži početak malolaktične fermentacije je u manje kiselim vinima, vinima koja sadrže vrlo malo slobodnoga sumpornog dioksida i pri temperaturi od 18-25°C.

U uvjetima suvremene vinarske tehnologije preporuča se primjena preparata čistih kultura mliječno-kiselih bakterija, što omogućuje podrumaru-enologu kontrolu i usmjeravanje procesa razgradnje jabučne kiseline u vinu. Čiste kulture bakterija vrste *Oenococcus oeni* primjenjuju se u vinu u doba tihog vrenja i omogućuju izbjegavanje neželjenih promjena u sastavu i svojstvima vina, koje se mogu javiti u spontanoj razgradnji jabučne kiseline.

Za vina sa visokim pH preporučuje se rana inokulacija selekcioniranim starter kulturama, u svrhu dominacije nad nepoželjnim bakterijama. Velika otpornost novih starter kultura za direktnu inokulaciju na niže temperature kao što su 13 -14 C° može biti interesantna i u vinifikaciji crnih i bijelih vina. Sporijom degradacijom jabučne kiseline povećava se proizvodnja diacetila, dok proizvodnja octene kiseline raste sa brzinom malolaktične fermentacije. Sporija razgradnja jabučne kiseline kod crnog vina rezultira boljim očuvanjem boje, odnosno imamo samo minimalni gubitak boje rezultiran promjenom pH.

Izbor pogodnog soja malolaktičnih bakterija sa dobro poznatim svojstvima u kombinaciji sa određenim



enološkim metodama vinifikacije daju vinaru kontrolu nad razvojem aromatskog profila vina.

Valja naglasiti da su mišljenja o utjecaju malolaktične fermentacije na kakvoću bijelih vina različita. Taj proces je pozitivan u vinima koja prirodno sadrže više kiselina (slabo dozrelo grožđe, vina sjevernih vinogorja). U bijelim vinima hladene i hladne fermentacije, koja u promet dolaze mlada, malolaktična fermentacija uzrokuje gubitak cijenjenih voćnih mirisa, pa nije preporučljiva. Osim toga kod vina s izrazitim, finim organoleptičkim svojstvima malolaktična fermentacija izaziva promjene u mirisu i okusu koje mogu prekriti osobnost vina. Završena biološka razgradnja jabučne kiseline poželjna je u bijelim vinima koja optimum kakvoće postižu duljim dozrijevanjem.

Kod crnih vina posebice onih vrhunske kakvoće, koja optimum postižu višegodišnjim dozrijevanjem, malolaktična fermentacija dovodi do vrlo pozitivnih promjena (Blatina). Aroma vina se mijenja iz groždane u vinoznu, a boja vina postaje smirenija i manje živahna. Stoga je od iznimne važnosti znati do kojih sve promjena u vinu ovaj proces može dovesti, kojima je vinima nužan, a u kojima ga treba spriječiti. Biološka razgradnja jabučne kiseline jedan od bitnih čimbenika i stabilnosti vina u boci.

Pojava mediča na vinovoj lozi na području Hercegovine

Prof.dr.sc. Ivan Ostojić

Proteklih nekoliko godina, a posebno ove, u mnogim vinogradima na području Hercegovine uočena je pojava mediča ili medne rose za koju mnogi vinogradari ne znaju pravi uzrok.



Nazivi slika s lijeva na desno: Bobice vinove loze prekrivene mednom rosom i gljivama čađavicama; Čokot vinove loze zaražen smokvinim crvcem; Izgled grozda vinove loze koji je napadnut smokvinim crvcem i Psiljedge napada smokvina crvca.

Medič ili medna rosa je produkt metabolizma većeg broja insekata (lisne i štitaraste uši, štitarasti moljci, lisne buhe i dr.). Medna rosa sastoji se pretežno od ugljikohidrata iz biljnog soka, a kapljice medne rose prekrivaju biljne dijelove, naročito lišće i plodove, čineći ih ljepljivim. Te kapljice medne rose skupljaju mravi kao hranu ličinkama, stoga je prisutnost mrava na biljkama jedan od prvih znakova da je biljka napadnuta insektima koji luče mednu rosu. Na biljne dijelove onečišćene mednom rosom naseljava se saprofitska mikroflora, koja se naziva gljive čađavice. To dovodi do potamnjenja tih dijelova i znatno slabiju asimilaciju, te lišće mnogo brže stari i skraćuje se vegetacija. Plodovima prekrivenim mednom rosom, gljivama čađavicama ali i samim štitarastim ušima smanjena je tržišna vrijednost.

Vinovu lozu napad veliki broj kukaca ali posebno značenje imaju štitaraste uši. Štitaraste uši imaju veliku ulogu u kompleksu štetnika koji pričinjavaju štete na vinovoj lozi. U svijetu je registrirano preko 100 vrsta štitarastih uši na vinovoj lozi, ali je manji broj onih koje se mogu smatrati ekonomski važnim štetnicima. Na osnovu dosadašnjih faunističkih istraživanja koja su provedena na području Hercegovine, pronađeno je desetak vrsta štitarastih uši na vinovoj lozi ali *Parthenolecanium corni* Bouche (šljivina štitarasta uš), *Parthenolecanium persicae* Fabricius (breskvina štitarasta uš), *Pulvinaria vitis* Linnaeus (lozina vunasta uš) i *Planococcus ficus* Signerot (smokvin crvac) imaju veći ekonomski značaj. Posebno veliki značaj ima vrsta *Planococcus ficus* (smokvin crvac) koja unazad nekoliko godina, na većem broju lokaliteta na području Hercegovine, pričinjava ozbiljnije štete koje se manifestiraju kroz obilno lučenje medne rose, pojavu gljiva čađavica, sušenje listova, dijelova čokota ali i čitavog čokota, sporije dozrijevanje grožđa, smanjenje tržišne vrijednosti grožđa i dr.

Vrsta *P. ficus* često je bila krivo determinirana kao *P. citri* tako da većina objavljenih nalaza *P. citri* na vinovoj lozi, trebala bi biti referirana kao *P. ficus*. U istraživanja koja su provedena u Hrvatskoj (Masten-Milek, 2009), vrsta *P. citri* nikada nije nađena na vinovoj lozi, dok je *P. ficus* nađena na dosta lokaliteta.

Determinacijom uzoraka prikupljenih iz vinograda na desetak lokaliteta na području Hercegovine, utvrđeno je da se i kod nas radi o vrsti *P. ficus*.

Morfološki opis i biološki ciklus smokvina crvca

Planococcus ficus (smokvin crvac) je vrsta štitaraste uši raširena u cijelom svijetu. Poznata je kao štetnik vinove loze na području Mediterana, Južnoj Africi, nekim zemljama Južne Amerike kao i u SAD gdje također pričinjava velike štete. Na području Hrvatske prvi put je registrirana 2006. godine, a najveće štete od ove vrste zabilježene su na području Vrgorca. Na području Hercegovine veće štete zabilježene su u periodu 2010-2014 godini na području općina Ljubuški, Čapljina i Čitluk. Posebno velike štete zabilježene su u ovoj godini na velikom broju lokaliteta općine Čitluk.

Kod ovog štetnika jasno se razlikuju mužjaci od ženki. Mužjaci smokvina crvca su rijetki, imaju krila a tijelo im je bijele boje. Ženke su beskrilne. Tijelo ženke smokvina crvca je ovalno, šire u sredini nego na glavi i zatku. Mlađe ženke su žućkasto obojene dok su one starije narančaste do smeđe boje. Tijelo je prekriveno bijelim voštanim prevlakama. Voštani nastavci koji okružuju tijelo su uniformni i dosta debeli. Ovi nastavci nastaju kao posljedica nakupljanja voska na dlačicama. Voštani nastavci na zatku ženki su nešto duži od onih marginalnih, debeli su i relativno kratki te poprimaju izgled izduženog repa.

Smokvin crvac tijekom godine razvije 4-7 generacija. Broj generacija ovisi o klimatskim prilikama. Tijekom zime, ispod stare ispucale kore, na čokotima se mogu pronaći jaja, ličinke, nimfe i odrasle ženke. Najgušća populacija se može naći na najnižim dijelovima čokota, često u blizini tla. Interesantno je da smo veće populacije smokvina crvca pronašli na južnim i zapadnim stranama čokota. Osim toga veća populacija smokvina crvca, tijekom zimskog perioda, može se naći na starim oštećenjima od rezidbe ali i na mjestima spajanja lucnjeva i čokota. U vinogradima koji su posađeni na lakšim tlima populacije smokvina crvca mogu se pronaći i na korijenju. Smokvin crvac tijekom razvojnog ciklusa ne ulazi u dijapauzu tako da su istovremeno tijekom godine prisutni svi razvojni sta-

diji. Tijekom zimskih mjeseci reprodukcija je znatno usporena i u tom periodu najčešće su prisutne starije nimfe ili potpuno odrasle ženke koje nisu počele s odlaganjem jaja.

Ovisno o klimatskim prilikama, krajem ožujka ili početkom travnja, prezimjele nimfe sazrijevaju u ženke koje počinju odlagati jaja u jajnu vreću. Nakon izlaske iz jaja, ličinke proljetnih generacija, idu prema vrhu čokota, pronalaze mjesto za ishranu i nastavljaju s razvojem. Tijekom svibnja, na naličju bazalnih listova, mogu se pronaći nimfe. Tijekom ljetnih mjeseci, dolazi do naglog povećanja populacije smokvina crvca, i svi razvojni stadiji preklapajućih generacija se mogu naći na mladicama, grozdovima, listovima, peteljka listova ali i ispod kore čokota. Posebno veliku brojnost svih razvojnih stadija smokvina crvca, tijekom ljetnih mjeseci, pronalazili smo na naličju listova koju su bili u unutrašnjosti reda, jako zbijeni, a vrhovi mladara povijeni preko gornje žice. Za ženke smokvina crvca je karakteristično da odlažu jaja na listove i iznad zone grozda što baš nije uobičajeno za druge vrste iz porodice *Pseudococcidae*. Tijekom srpnja, kolovoza i rujna smokvin crvac naseljava unutrašnjost grozda gdje se hrani na peteljčicama bobica. Velike populacije smokvina crvca tijekom srpnja, kolovoza i rujna pronalazili smo unutar grozdova bijelih sorti vinove loze, ali najviše kod sorte Žilavka. I grozdovi obojenih sorti vinove loze bili su napadnuti smokvinim crvcem ali u nešto manjem obimu.

Početak studenog gustoća populacije smokvina crvca opada i nimfe migriraju u donje dijelove čokota gdje se ispod stare kore.

Izgled šteta

Najveće štete, smokvin crvac, pričinjava sisanjem na listovima a posebno unutar grozda, na peteljčicama bobica. Sisanjem na lišću uzrokuje njegovo sušenje, rano otpadanje, a sisanjem na grožđu njegovo nedozrijevanje i umanjeње kvalitete. Izlučuje obilje medne rose koja prekriva lišće i bobice. Na mednu rosu se naseljavaju gljive čađavice pa napadnuti organi pocrne, što uveliko umanjuje tržišnu vrijednost grožđa. Smatra se da gljivice čađavice imaju negativan utjecaj prilikom prerade grožđa. Posebno velike štete smokvin crvac pričinjava na stolnim sortama vinove loze zbog prisustva medne rose i gljiva čađavica.

U vinogradima koji su napadnuti smokvinim crvcem, zbog obilnog lučenja medne rose, prisutne su pčele i ose koje ometaju normalno provođenje agrotehničkih mjera (pljevidba, oklanjanje korova, zaštita i dr.).



Suzbijanje smokvina crvca

Suzbijanje ovog štetnika provodi se različitim mjerama: struganje stare ispucale kore, zimskim prskanjem čokota pripravcima na bazi mineralnih ulja, te primjenom insekticida u vrijeme vegetacije. Prema američkim podacima smokvin crvac može se suzbijati u nekoliko navrata. U dormantnom periodu, u trenutku kretanja vegetacije, najveći dio populacije smokvina crvca nalazi se ispod kore na nižim dijelovima čokota. Tijekom rezidbe vinove loze lako se mogu uočiti čokoti koji se jako zaraženi smokvinim crvcem po tome što im je kora tamnija jer je prekrivena gljivicama čađavicama. Kada prilikom rezidbe vinove loze nađemo na takve čokote obavezno treba skinuti staru ispucalu koru ispod koje se nalaze različiti stadiji smokvina crvca. Nakon struganja stare kore provodi se tretiranje mineralnim uljima. Ako želimo povećati efikasnost mineralnih ulja možemo im dodati i neki insekticid koji ispoljava i fimgigantno djelovanje, posebno ako tretiramo vinovu lozu gdje nije skidana stara kora.

Što se tiče folijarnog suzbijanja smokvina crvca, ono se obično obavlja početkom ljeta, i dobro ga je provesti što prije da se spriječi povećanje populacije smokvina crvca i prije obilnijeg lučenja medne rose. Kod folijarnog suzbijanja smokvina crvca treba voditi računa o vremenu tretiranja i izboru pripravaka zbog karence. Za suzbijene se uglavnom koriste pripravci na osnovi dimetoata, imidakloprida, tiametoksana i flonikamida. Prskanje obavezno treba ponoviti zbog istovremenog prisustva različitih stadija razvoja. Rano otkrivanje zaraze moguće je provesti korištenjem feromona koji privlače mužjake. Feromonske kapsule se objese iznad razine grozdova. Ampule sa feromonima se mijenjaju svakih 4-8 tjedana.

Smatra se da je najprikladniji rok za suzbijanje smokvina crvca nakon berbe grožđa, prije nego što nimfe odu u donje dijelove čokota i prije nego što se uspiju zavući ispod stare kore. Uspješno provedeno tretiranje nakon berbe smanjiti će potrebu suzbijanje pred kretanje vegetacije. Svakako prije kretanja vegetacije treba obaviti kontrolu u vinogradu i tek nakon toga donijeti odluku o potrebi prskanja.

U SAD-u se pred kretanje vegetacije koriste pripravci na osnovi mineralnih ulja i klorpirifosa, u vrijeme cvatnje na osnovi imidakloprida i dimatoata, a nakon berbe na osnovi klorpirifosa i dimetoata.



PARK & SHOP



MEĐUGORJE
Industrijska zona
Tromeđa

RADNO VRIJEME
HIPERMARKET **BOUTIQUES**
8⁰⁰-21³⁰ **9⁰⁰-21⁰⁰**
NEDJELJOM 7-10 NEDJELJOM NE RADI



Život donosi neizvjesnost.



OSIGURANI
STE U SLUČAJU:
•BOLOVANJA
•NEZAPOSLENOSTI
•NESRETOG
SLUČAJA



A naši krediti
sigurnost.

OSIGURANI KREDITI

Saznajte više na www.unicreditbank.ba
ili na besplatni broj telefona
Info centra 080 081 051

Životna realnost su usponi
i padovi. Prođimo ih zajedno.

Dobro došli u
UniCredit Bank

Osvrt na vinogradarsku godinu u Hercegovini

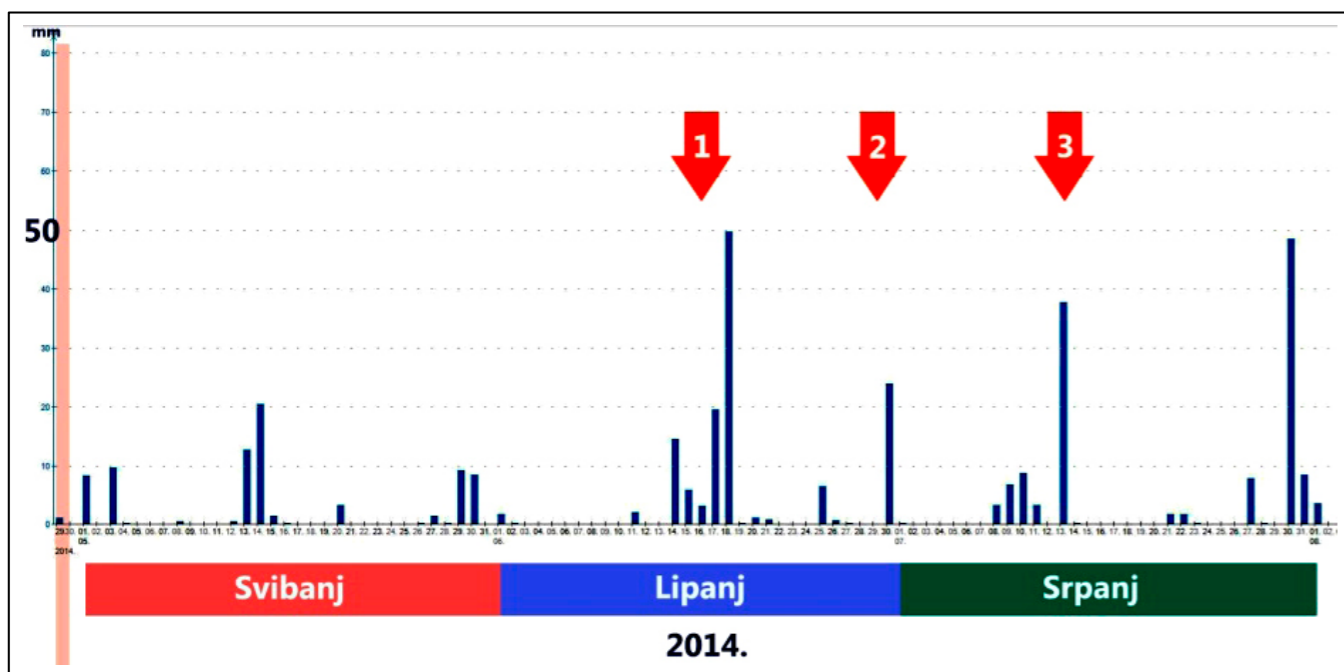
Mr.sci. Danko Tolić
Syngenta Agro d.o.o

Ovogodišnja vinogradarska sezonu ostat će zapamćena po velikim štetama na vinogradima i možemo reći da su jedino savjesni vinogradari s dosta iskustva i znanja ili uz pomoći agronoma postigli zadovoljavajuću zdravstvenu ispravnost grožđa. Nažalost morali su biti uporni i boriti se s učestalim i obilnim kišama te su stoga napravili barem 4-5 prskanja više nego u prosječnim godinama. Vegetacija je bila izuzetno kišna i imali smo od svibnja do kolovoza od 300-400 mm kiše/m². U dva navrata bilo je područja koja su dobili preko 50 mm kiše u jednom danu. Polovicom srpnja u mnogim su vinogorjima Hercegovine i susjedne Dalmacije pepelnica, ali i kasna plamenjača pokazale pravo lice. Koncem srpnja i početkom kolovoza sporadično smo imali i sive plijesni (truleži). Trulež je posebno napravila štetu na osjetljivim sortama (Krkošija, Žilavka i Kardinal).

Analizirajući bližu povijest zaštite vinograda na području Hercegovine, pepelnica grožđa nije bila toliki problem u zaštiti grožđa. Nekad je bilo dovoljno sumporenje i 1-2 kvalitetna prskanja sa sistemčnim pripravcima kakvi što su bili Tilt i Bayleton. Zadnjih 15-ak godina pepelnica čini sve značajnije štete i moglo bi se reći veće od plamenjače, iako je ova godina bila iznimno povoljna za obadrije bolesti. Analizirajući uvjete za razvoj ovih bolesti pokazalo se da je natprosječno topla jesen i zima, te vegetacija s dosta učestalim i obilnim kišama bila idealna za bujan rast

čokota i razvoj bolesti od cvatnje do zatvaranja grožđa. Na temelju praćenja zadnjih nekoliko vegetacija evidentno je da pepelnica vinove loze voli toplije jeseni, te da zahvaljujući tome ima kod nas drugačiji biološki ciklus. U starijoj literaturi piše da pepelnica iz vegetacije u vegetaciju prezimi u obliku micelije u zaraženim pupovima ili na mladima, ali detaljnim praćenjem na našem području primjećujemo da koncem vegetacije ipak formira brojna plodišta ili tzv. kleistotecije (Slika 2. uz prilog). Kleistoteciji za naše podneblje mogu biti glavni način prezimljenja pepelnice. Oslobođanje zimskih askospora iz prezimljujućih kleistotecija započinje odmah nakon pojave prvih listića i već tada treba započeti s programom kvalitetnije zaštite vinograda od pepelnice. Vinogradari tradicionalno pepelnicu doživljavaju kao problem tek u fazi zatvaranja grožđa, a zapravo tada ju je veoma teško zaustaviti.

Što se plamenjače tiče na našim područjima je prisutna gotovo svake godine, no rijetke su sezone kada napravi ekonomski značajne štete na grožđu. Ove godine na osjetljivim sortama i lošije održanim vinogradima vidjeli smo gotovo 100%-tne štete. Stradalo je lišće ali i grožđe. Ponovila se situacija koju smo imali 2009-e s infekcijama na bobicama i peteljkovini, iako su mnogi mislili da više nema opasnosti za grožđe. Najveći udar plamenjače na bobice desio se u trećoj dekadi lipnja i prvoj polovici srpnja (vidi graf).



Graf sa rasporedom oborina u 2014. i tri kritična perioda za pepelnicu i plamenjaču.

Iza tog perioda stradavalo je i lišće na vrhovima čokota sve do početka kolovoza kada se bolest malo primirila zbog viših temperatura i sušnog perioda.

Unatoč teškim uvjetima na nekoliko lokacija ove godine postavili smo pokuse i provodili koncept zaštite prema iskustvima iz europskih zemalja. Na koncu sezone održali smo nekoliko radionica u polju i planirano je da iskustva sa pokusa prezentiramo na zimskim ciklusima predavanja za vinogradare. Osnovu uspjeha našeg programa činilo je sljedeće:

1. **Pravovremeno prskanje (ne prerano, ali ne i prekasno). Razmaci prskanja zavisili su od uvjeta za infekciju, količine oborina i bili su 6-10 dana.**
2. **Odabir pripravka bio je prema fenofazi i vremenskim prilikama. Godina je bila iznimna pa se više koristilo sistemike. U fazi zatvaranja grožđa osnova zaštite bili su pripravci koji bolje štite grožđ (Pergado), a u vrhove lisne mase 2 puta odradilo se među prskanje s pripravcima koji bolje štite list (Ridomil MZ, Mildicut).**
3. **Koristili smo dozu pripravaka izračunatu prema volumenu lisne mase (Švicarski VRV model).**
4. **Prilagodili smo potrošnju vode (škropiva) tipu dizni i prskalicama, ali i prema volumenu zelene mase loze**
5. **Kontrolirali smo pomoću vodoosjetljivih papirića optimalan raspored škropiva i pokrovnost zelenih dijelova loze.**

Tijekom sezone u razgovoru s vinogradarima i na terenskim vježbama o pravilnoj aplikaciji pesticida uočili smo velike greške. Obično vinogradari svoje pogreške neopravdano pripisuju pripravcima, a zanemaruje mišljenje struke i novi koncept zaštite. Današnji intenzivni uzgoj loze na gustom sklopu uz upotrebu mineralnih i folijarnih gnojiva traži više znanja i drugačiji pristup u zaštiti.

Na našem tržištu pojavilo se puno novih pripravaka, njihove registracije se rade pod pritiskom novih zakonskih regulativa i restrikcije ostataka rezidua na grožđu. Koncept našeg vinogradarenja je drugačiji od standarda po kojem se rade registracije. Vrlo je bitno poznavati što preparat može napraviti u propisanoj dozi u preventivi, ali i u kurativi. Ove godine se tražilo previše od preparata u eradikativu (liječenju) bolesti, a za tu namjenu nemamo službene preporuke i treba kontaktirati agronome. Tu su zapravo napravljene najveće greške i te greške nas mogu skupo koštati jer se nesavjesna primjena pripravaka kad je bolest sporulirala vraća kao bumerang u narednim vegetacijama, pošto dobivamo sojeve gljive koji su daleko tolerantniji na regularne doze pripravaka.

Svaki vinogradar mora znati da na uputama koje dolaze uz pripravke na našem tržištu stoji ranije uvriježena registracije na bazi koncentracije u % ili doze u gramima ili mililitrima na 100 litara vode. Kod nekih novih pripravaka preporuke su izražene isključivo dozom (kg ili lit/ha) uz preporučeni utrošak 1.000 lit/ha. Te upute se odnose



Crne točkice na naličju lista predstavljaju kleistotecije pepelnice.

za bazni volumen 4.500 m³ lisne mase, a kod nas u punoj vegetaciji mjerenjem u polju došli smo do rezultata koji nam govore da su prosječni volumeni naših vinograda polovicom lipnja iznad 5.000 m³. Pored nerazumijevanja volumena lisne mase, velike greške vinogradari čine s novim atomizerima koji su podešeni na manji utrošak vode od 1.000 lit/ha. Ako se ne napravi korekcija doze proporcionalno smanjenju utroška vode dolazi do podoziranja pripravka i problema sa bolestima.

Vrlo je važno pratiti oborine jer 30 lit kiše može isprati pripravak. Nekada se desi da iza prskanja u kratkom roku padne obilnija kiša. Postoje pripravci koji se brzo usvajaju u list, a nekima treba 6-12 sati. Primijetili smo da mali vinogradari koriste vikend (subotu) za prskanje, ako ih omete kiša dešava se da im vinogradi ostanu neoprskani do druge subote (14 dana). U takvim uvjetima pripravak se u potpunosti ispere sa lista, loza naraste 25-30 cm i lako dođe do zaraze. Kad se vide simptomi peronosporne onda se oni povezuju sa zadnjim prskanjem, ali se ne analizira period inkubacije i stvarno vrijeme kad je došlo do infekcije.

Generalno možemo reći da je 2014. bila jedna od najtežih godina za zaštitu vinograda. Loza će sljedeće godine biti izložena velikom infekcionom potencijalu bolesti koji će prezimjeti ispod čokota. Vinogradi koji će ostati rano bez lista mogu lakše stradati od niske temperature zimi. Reducirana lisna masa može utjecati na jaču pojavu grinja u sljedećoj vegetaciji. Za sljedeću sezonu preporučujemo svima poslušati savjete agronoma i posebno obratiti pažnju na nove proizvode u zaštiti vinograda od pepelnice i plamenjače. Odlična iskustva ove godine u zaštiti grožđa imali smo s preparatima Pergado MZ i novim pripravkom za pepelnicu Dynali. Dynali dolazi na tržište u 2015. kao mix dvije djelatne tvari potpuno drugačijeg načina djelovanja i biti će pravo rješenje u borbi protiv pepelnice na našim područjima.



**CROATIA
OSIGURANJE** d.d.



Andrea&Giovanni d.o.o. Čitluk



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



SATELIT-tbm
HB Međugorje



www.satelit.ba

Kulturni događaji kroz godinu u Brotnju

Željko Planinić

Tradicionalno kušanje mladog vina

Klaster turizma Hercegovina u suradnji s Ogrankom Matice hrvatske Čitluk, Regionalnom razvojnom agencijom za Hercegovinu (REDAH) i uz potporu Japanske agencije za međunarodnu suradnju (JICA) u studenom je u Čitluku organizirao tradicionalno kušanje mladog vina. Kušanje i blagoslov mladog vina i simbolično zatvaranje bačava, koje se održava 3. studenog, preraslo je u jedinstvenu, nezaobilaznu i prepoznatljivu kulturnu i turističku manifestaciju poznatu izvan granica BiH kojom završavaju Dani Matice hrvatske u Brotnju. Uz kušanje mladog vina organizirani su i „Dani otvorenih vinskih podruma“, a poseban gost kušanja mladog vina bio je Nj.E. Hideo Yamazaki, veleposlanik Japana.



Proslavljeni jubilarni 10. Didakovi dani

Manifestacije posvećene životu i djelu fra Didaka Buntića ove je godine u Gradnicima održana jubilarni 10. put. Dani fra Didaka Buntića od svog pokretanja do danas imaju za cilj otrgnuti od zaborava lik i djelo pokojnog fra Didaka Buntića i dodatno rasvijetliti djelovanje ovog velikana Hercegovine, koji si je već za života, nesebično služeći svom narodu, priskrbio simpatije cijeloga puka. Puk Hercegovine fra Didaka je već za života prozvao Ocem Hercegovine.



Proslavljena 150. obljetnica župe Čerin

Župljani župe sv. Stjepana Prvomučenika – Čerin veličanstvenim cjelodnevnim slavljem proslavili su blagdan sv. Stjepana Prvomučenika i 150. obljetnicu župe Čerin. Pripremajući se za ovaj vrijedan jubilej župljani na čelu sa župnikom fra Dariom Dodigom temeljito su obnovili unutrašnjost crkve, koju je nakon toga posvetio mostarski biskup msgr. Ratko Rerić. Prilikom posvete temeljito obnovljene župne crkve u kojoj su postavljene i najstarije klasične orgulje u Hercegovini posvećen je i novi oltar, umjetnički rad akademskog kipara i slikara Ilije Skočibušića. Na sami blagdan sv. Stjepana koncelebriranu sv. Misu na Čerinu predvodio je uzoriti kardinal Vinko Puljić, a prije sv. Mise odana je i počast svim poginulim hrvatskim braniteljima iz župe Čerin kod velebnog spomenika. U sklopu proslave 150. obljetnice župe Čerin tiskana je i monografija „Župa Čerin“, sadržajno raznolika, svestrana i slojevita monografija u čijem su nastajanju sudjelovali brojni autori.



Koncert ljubavi za više radosti

Lijepa tradicija održavanja velikog humanitarnog koncerta u Donjoj Blatnici nastavljena je i ove godine. Mate Bulić, Marko Perković Thompson, Miroslav Škoro, Dražen Zečić, Joško Čagalj – Jole, Tiho Orlić, Jozo Vučić i brojne estradne zvijezde zabavljale su mnogobrojnu publiku na plato ispred crkve sv. Franje. Ovogodišnji humanitarni koncert Mate Bulić i prijatelji organizirali su pod nazivom „Koncert ljubavi za više radosti“, a prikupljena sredstva namijenjena su za potrebe SKB Mostar i čitlučke Udruge Susret. Na kraju odličnog koncerta i dobre zabave u Donjoj Blatnici Mate Bulić najavio je kako će se i iduće godine na istom mjestu održati humanitarni koncert, ali i da će se organizatori truditi da nadmaše sva očekivanja.



Značajni projekti u općini Čitluk

Izgrađen kružni tok na jednom od najfrekventnijih raskrižja u BiH



Ivo Ino Jerkić

Poštovani čitatelji, nakon što sam u prošlogodišnjoj brošuri Dana berbe grožđa najavio izgradnju kružnih tokova u općini Čitluk, točnije na prilazima i u samom Međugorju, sada mogu reći da su dva kružna toka završena i puštena u promet. Pišući o izgradnji kružnih tokova posebice želim naglasiti da je nakon više od 30 godina Gospinih ukazanja u Međugorju konačno riješeno raskrižje Tromeda, koje je jedno od najfrekventnijih raskrižja u Bosni i Hercegovini.

Kružni tok u Potolju i na Tromedi izgradili smo zajedno sa Županijskim ministarstvom prometa i veza, a za kružni tok kod Pošte u Međugorju slijedi ponovno raspisivanje natječaja za odabir izvođača radova, nakon što je poništen natječaj za odabir izvođača radova za izgradnju trećeg kružnog toka u općini Čitluk. Također, želim naglasiti da za raskrižje kod Atlasa u Međugorju radimo projekt kružnog toka, tako da će nakon završetka spomenuta tri kružna toka i kružnog toka kod Atlasa uvjeti za odvijanje promet u samom Međugorju i na prilazima Međugorju biti znatno poboljšani.

Pored spomenutih kružnih tokova u proteklih godinu dana urađeno je nekoliko lokalnih cesta i nogostupa na području više mjesnih zajednica. Ovom prilikom spomenut ću Bijakoviće, Međugorje, Služanj, Donji Veliki Ograđenik, Paoču, Gornji Veliki Ograđenik i Gradnice. Nadalje, vodeći brigu o povećanju sigurno-

sti svih sudionika u prometu u MZ Krućevici urađena je i u rad puštena javna rasvjeta. Veliki dio pripremljenih i realiziranih projekata u općini Čitluk odnosi se na prometnu infrastrukturu, no ni ostala područja nisu zapostavljena. Jedan od takvih projekata je i projekt označavanja ulica i trgova u općini Čitluk. Nakon što je Općinsko vijeće Čitluk donijelo odluku o imenovanju ulica i trgova u općini Čitluk i nakon što je provedena procedura vezana za izbor izvođača radova na obilježavanju ulica i trgova ovih dana će započeti obilježavanje istih budući da je Javno poduzeće Broting, nakon provedenog natječaja, odabralo firmu za izradu tabla i pločica. Projekt u sklopu kojega će 5 trgova i 37 ulica u Čitluku, 1 trg i 38 ulica u naseljenom mjestu Međugorje, te 1 trg i 19 ulica u naseljenom mjestu Bijakovići biti označeni nazivima zajednički će sufinancirati Općina Čitluk i Švedska agencija za razvoj SIDA kroz CILAP projekt.

Važno mjesto u planovima za budućnost i planovima za realizaciju infrastrukturnih projekata u općini Čitluk svakako zauzima izgradnja kanalizacije za naseljena mjesta Međugorje i Bijakovići. Općina Čitluk je 2. travnja sa firmom Hering potpisala ugovor za izgradnju kanalizacije Međugorja i Bijakovića. Potpisani ugovor odnosi se na izgradnju tlačnog voda i dijela kolektora tako da je projekt izgradnje kanalizacije za naseljena mjesta Međugorje i Bijakovići jedan od kapitalnih projekata čiji je početak realizacije planiran za skorbu budućnost.



KAD UŽIVAŠ,
UŽIVAJ
KRALJEVSKI!

KING Kralj užitka.



KONZUM MESNICA Samo reci pa ispeci.

Imamo najširu ponudu
svježeg, kvalitetnog i
povoljnog mesa
svaki dan.

Raspolažemo savremenom tehnologijom obrade mesa.
Garantiramo strogu kontrolu kvalitete, neprekinuti
hladni lanac i poštivanje higijenskih propisa.
Stručni, iskusni i ljubazni mesari rado će vas
posavjetovati pri odabiru i načinu pripreme mesa.

U nas možete imati povjerenje!
Najveći lanac mesnica u BiH.



