

# Dani berbe grožđa

*Turizam i poljoprivreda*



*61. turističko-kulturno-gospodarstvena manifestacija*  
*Godina: XII; Broj: 12.*  
*16., 17. i 18. rujna 2016.*



**Dobrodošli !**







Marin Radišić,  
predsjednik OO DBG - Brotnjo 2016.



### **Dragi Brotnjaci i dragi prijatelji Brotnja,**

čast mi je i zadovoljstvo što Vas ovim putem mogu pozdraviti i zaželjeti dobrodošlicu u Brotnjo na tradicionalnu 61. turističko-kulturno-gospodarstvenu manifestaciju "Dani berbe grožđa - Brotnjo 2016", koja se ove godine održava 16., 17. i 18. rujna.

Prva manifestacija održana je daleke 1956. godine. Postala je prepoznatljivo obilježje našeg Brotnja koje je kolijevka vinogradarstva i vinarstva u BiH. Vinogradarstvo i vinarstvo imaju dugu povijest u Brotnju. Žilavka i Blatina, dvije visokokvalitetne i autohtone sorte vina, nadaleko su poznate i priznate. Nigdje kao u Brotnju, Žilavka i Blatina ne daju takav urod i kvalitetu. Može se slobodno reći da su ove sorte zaštitni znaci ovoga kraja i njegovih ljudi. O kakvoj je tradiciji i kvaliteti riječ govori i povelja hrvatsko-bosanskog bana Tvrtka iz 1353. godine koji se tom prigodom pohvalno izrazio o broćanskom vinu.

Manifestacija "Dani berbe grožđa" ima za cilj upoznavanje, zbližavanje i učvršćivanje zajedništva žitelja Brotnja i njihovih gostiju, očuvanje narodne baštine kroz prezentaciju izvornog narodnog stvaralaštva, njegovanje i širenje amaterizma u kulturi, poticanje jačanja kulturnog i športskog stvaralaštva, poticanje i razvijanje turističke ponude, poticanje razvoja vinogradarstva i vinarstva, te općenito gospodarstva na području općine.

Ovogodišnja manifestacija održava se pod visokim pokroviteljstvom Predsjednika Federacije BiH gospodina Marinka Čavare, na čemu mu se u ime Organizacijskog odbora ove manifestacije iskreno zahvaljujem. Također se zahvaljujem svim ostalim pokroviteljima, sponzorima i donatorima.

Organizacijski odbor manifestacije potrudio se pripremiti program koji će na najljepši mogući način obilježiti početak berbe grožđa u broćanskim vinogradima. Nadam se da će te biti zadovoljni s programom manifestacije i ovim izdanjem časopisa u kojem se nalazi niz zanimljivih članaka i korisnih informacija.

Kao predsjednik Organizacijskog odbora ove manifestacije pozivam Vas da dođete i zajedno podijelimo radost početka berbe grožđa.

*Dobro nam došli!*







# TEME u ovom broju:

PROŠLOGODIŠNJI DANI BERBE	8
PROGRAM - 61.turističko-kulturno-gospodarstvene manifestacije „DANI BERBE GROŽĐA - BROTNJO 2016“	12
VINARI NA OVOGODIŠNJIM DANIMA BERBE	14
JEDAN SUPER VIKEND U HERCEGOVINI - Pogled iz vana	16
POSTAJE LI HERCEGOVINA DESTINACIJA RURALNOG TURIZMA?	20
STARI ZANATI - umjetnost koja izumire	22
AGROTURIZAM U SVIJETU I OKO NAS	24
ZELENI TURIZAM	26
PROIZVODI OD SMOKVE	28
BROČANSKO VINOGRORJE - bogatstvo sa siromašnog krša	30
KAMENE GOMILE - s područja Brotnja	34
NOVOSTI I DOGAĐAJI	38
VINITALY - najveći sajam vina na svijetu	40
IZLOŽBA GROŽĐA U MOSTARU 1930. godine	42
MARKETING USMENOM PREDAJOM - mogućnosti za vinarsku industriju Hercegovine	44
ROSE VINA	46
SELJAČKO ZADRUGARSTVO BROTNJA - do Drugog svjetskog rata	48
AMERIČKI CVRČAK - velika prijetnja hercegovačkim vinogradima	50
UTJECAJ NAVODNJAVANJA NA PRINOS I KVALITETU GROŽĐA	52
STRIČKOV ŠARENJAK - opasan štetnik smilja kod plantažnog uzgoja	54
Obnovljena školska sportska dvorana OŠ Čerin i zgrada Općinskog suda u Čitluku	63
INTERREG IPA PROGRAM; Prilika za snažno povezivanje kroz realizaciju zajedničkih projekata	64





# PROŠLOGODIŠNJI DANI BERBE







Vino, simbol radosti, posebno je cijenjeno u Brotnju. U najvećem vinogorju Bosne i Hercegovine, Brotnjaci sa svojim prijateljima kušaju mlado vino na svečanoj manifestaciji početkom studenog, odnedavno sve je raširenija i proslava sv. Vinka, zaštitnika vinogradara i vina, no najreprezentativnija a ujedno i najdugovječnija manifestacija u Brotnju su nadaleko poznati Dani berbe grožđa.

Rujanska kulturno-turističko-gospodarska manifestacija na kojoj se proslavlja berba plodova cjelogodišnjeg rada vinogradara proslavila je šezdesetu obljetnicu. Za jubilarnu manifestaciju Organizacijski odbor pripremio je trodnevni program proslave, a kako to i priliči, prilikom pripreme proslave jubilarne manifestacije uloženi su dodatni napor u organizaciju manifestacije koja je odavno prerasla okvire Brotnja i u pravom smislu riječi postala manifestacija međunarodnog karaktera.

Izložba slika akademskog slikara Miroslava Šetke, predstavljanje knjige „Kraljevska gozba“ autora prof. Emila Raspudića, međunarodni karate turnir „DBG Open 2015.“ i stručna predavanja u organizaciji Agronomskog i prehrambeno-tehnološkog fakulteta Sveučilišta u Mostaru obilježili su prva dva dana jubilarne 60. turističko-kulturno-gospodarstvene manifestacije “ Dani berbe grožđa – Brotnjo 2015.“.

Na poziv načelnika općine Čitluk Ive Jerkića i zamjenika ministra vanjskih poslova BiH Josipa Brkića u obilježavanje Dana berbe grožđa prošle se godine uključio i dio diplomatskog kora akreditiranog u BiH. Veleposlanici i ostali predstavnici država u općini Čitluk svjedočili su tradicionalnom hercegovačkom gostoprimstvu, upoznali se s procesom proizvodnje vina te su saznali nešto više o Blatini, Žilavki i ostalim izvrsnim vinima

proizvedenim u domaćim vinarijama. Uz to što su, kao posebni gosti manifestacije, imali priliku u Brotnju pronaći vrsne sorte vinove loze, diplomati su imali priliku kušati i vrhunske vinske kapljice, ponos proizvođača vina iz Brotnja.

Svojom nazočnošću diplomati su uz predstavnike svih razina izvršne vlasti BiH uveličali završnu priredbu koja je održana na Broćanskom trgu. No, prije samog svečanog mimohoda i kulturno-zabavnog programa u Čitluku je, završnog dana trodnevne proslave, održan 10. jubilarni memorijalni atletske miting u spomen na pokojnog Božu Gagra.

Na memorijalno atletske mitingu nastupilo je 400 mladih natjecatelja, a u organizaciji Atletskog kluba Brotnjo ponovno su postignuti izvanredni rezultati. Izvanrednim rezultatima svim posjetiteljima završne proslave mogli su se pohvaliti i vinari koji su na Broćanskom trgu degustatorima predstavili svoja vina. Uz vrhunska vina, bogatu gastronomsku ponudu, smotru kulturno-umjetničkih društava iz BiH i Hrvatske, te koncert Opće opasnosti okončani su 60. Dani berbe grožđa, ali su započele i pripreme za sljedeću manifestaciju.

Berbu grožđa u 2015. godini enolozi su ocijenili jako dobrom, uzimajući u obzir jako dobar urod grožđa koje je okupano suncem imalo nešto raniju zriobu i izvrsnost broćanskih vinara ne sumnjamo kako će se i na 61. Danima berbe grožđa nakon uživanja u vinu s ponosom pjevati „Brotnjo moje vinorodni kraju, u tebi je živjeti ‘ko u raju“.

*Željko Planinić*





**PROGRAM obilježavanja**  
**61. turističko-kulturno-gospodarstvene manifestacije**  
**„DANI BERBE GROŽĐA - BROTNJO 2016“**

**16. rujna 2016. (petak)**

**19,00 sati:**

- Izložba skulptura akademske kiparice *Karin Grenc*;
- Predstavljanje brošure *Emila Raspudića* Atletski klub „Brotnjo“ Čitluk 2006-2016.  
*Galerija Klub Matice hrvatske, Čitluk, GŠD, I kat*

**20,00 sati:**

- Predstavljanje romana književnice *Anite Martinac* „Posljednji“ u izdanju Ogranka Matice Hrvatske u Čitluku.

*Hotel Brotnjo, Čitluk*

**17. rujna 2016. (subota)**

**09,00 sati:**

- Međunarodni karate turnir „Dani berbe grožđa - Brotnjo 2016“.  
*Gradska športska dvorana, Čitluk*

**19,00 sati:**

- Stručna predavanja iz vinogradarstva i vinarstva - Agronomski i Prehrambeno-tehnološki fakultet Sveučilišta u Mostaru:
  - doc. dr. sc. *Perica Bulić*: „Utjecaj navodnjavanja na prinos i kvalitetu grožđa“;
  - prof. dr. sc. *Ivan Ostojić*: „Američki cvrčak (*Scaphoideus titanus*) - Velika prijetnja hercegovačkim vinogradima“;
  - doc. dr. sc. *Tihomir Prusina*: „Rose vina“.

*Podrumi Andrija, Paoča*

**18. rujna 2016. (nedjelja)**

**15,00 sati:**

- Atletski miting „Dani berbe grožđa – Brotnjo 2016“.

*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 otvorenje 61. turističko-kulturno-gospodarstvene manifestacije „Dani berbe grožđa - Brotnjo 2016“ i početak programa kulturno-umjetničkih društava, skupina i pojedinaca.

*Broćanski trg, Čitluk*

**21,00 sati:**

- Koncert: Klapa CONTRA

*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.*



**Hotel**  
**BROTNJO**  
ČITLUK ★ ★ ★ ★

**RESTORAN GRAPPOLO**

tel.: +387 36 640 036

fax: +387 36 640 038

info@hotelbrotnjo.com

www.hotelbrotnjo.com







Na dobro nam došli!  
**61.** dani berbe grožđa BROTNJO 2016.

**VINARI NA OVOGODIŠNJI DANIMA BERBE**

- 1 **AG Međugorje**, Tel.: 036 651 210, 063 377 305 Međugorje [www.ag-travel.org](http://www.ag-travel.org), GPS: 43° 10' 49.7" N, 17° 40' 26.6" E
- 2 **PODRUMI ANDRIJA**, Tel.: 036 643 102, 063 322 162 Paoča [www.podrumandrija.com](http://www.podrumandrija.com), GPS: 43° 13' 43.8" N, 17° 44' 18.3" E
- 3 **OBITELJSKI PODRUM BRKIĆ**, Tel.: 036 644 466, 063 320 205 Čitluk [www.brkic.ba](http://www.brkic.ba), GPS: 43° 13' 38.5" N, 17° 41' 35.2" E
- 4 **VINARIJA ČITLUK**, Tel.: 036 642 232, 063 314 090 Čitluk [www.hercegovinavino.com](http://www.hercegovinavino.com), GPS: 43° 13' 29.1" N, 17° 41' 33.0" E
- 5 **HERCEGOVINA PRODUKT**, Tel.: 036 650 980 Međugorje [www.hercegovinaprodukt.com](http://www.hercegovinaprodukt.com), GPS: 43° 12' 23.5" N, 17° 39' 15.0" E
- 6 **OBITELJSKI PODRUM MARIJANOVIĆ**, Tel.: 063 177 198 Služanj [www.marijanovic.ba](http://www.marijanovic.ba), GPS: 43° 13' 13.1" N, 17° 40' 24.0" E
- 7 **MONAKO 2000**, Tel.: 036 642 161, 063 893 298 Potpolje [www.podrumostojic.ba](http://www.podrumostojic.ba), GPS: 43° 13' 25.6" N, 17° 40' 41.5" E
- 8 **PODRUM ODAK**, Tel.: 036 656 089, 063 324 398, G.V. Ogradenik slobodan.odak@tel.net.ba, GPS: 43° 16' 29.4" N, 17° 38' 42.1" E
- 9 **PODRUM SIVRIĆ**, Tel.: 036 651 545, 063 323 953 Međugorje [www.sivric-medjugorje.com](http://www.sivric-medjugorje.com), GPS: 43° 11' 55.0" N, 17° 40' 22.0" E
- 10 **VINA ZADRO**, Tel.: 036 822 301 Domanovići [www.vinzadro.com](http://www.vinzadro.com), GPS: 43° 8' 11.3" N, 17° 47' 6.4" E
- 11 **PODRUM TOLJ**, Tel.: 063 313 333, 063 849 999 Blatnica [joco.tolj@gmail.com](mailto:joco.tolj@gmail.com), GPS: 43° 24' 77.1" N, 17° 68' 3.3" E



VINSKA CESTA  
HERCEGOVINE



# Jedan super vikend u Hercegovini

## Pogled iz vana



**VINSKI TURIZAM U HERCEGOVINI se zasigurno razvija i ide u poželjnom pravcu. Ponekad zastanemo i upitamo se dokle je sve to došlo i kako sve to uopće izgleda. Na ovim stranicama donosimo jedan lijepo napisan agroturistički doživljaj Hercegovine od strane čovjeka koji živi u Sarajevu, voli vino i puno zna o vinu, a koji može biti podstreh svima koji se brinu o vinskom turizmu i služe na tom području.**

Piše: Aleksandar Draganić

**K**onačno petak! Otvaram rolete i uzvikujem “to!” dok me sunčeve zrake vuku vani na još jedan fenomenalan dan proveden na poslu - ovoga puta u predivnoj Hercegovini. Prije nekoliko godina smo posjetili četiri vinarije, a sad smo taj broj uspješni povećati na sedam. Brojka nije fascinirajuća, ali vjerujte mi, kada se krećete po Mostarskom vinogorju na 37.5°C, osam sati dnevno, sretni ste ako uspijete uklopiti svih sedam u rasterećeni pohod. Vinarije koje smo obišli ovog puta su: **Tolj, Marijanović, Ostojić, Vilinka, Brkić, Škegro i Andrija.**

### TOLJ (Donja Blatnica)

Iskreno, najiskrenije, mislim da ne bih bolji doček imao u njujorškom Danielu kada bih došao sa multi-milionskim poslovnim prijedlogom. Mala digresija prije nego nastavite čitati - ovaj *poslovni* put je bio sve osim toga, jer mi je cilj prvenstveno bio vidjeti stare prijatelje i njihov rad/napredak/strast u prirodnom okruženju i odmoriti se bar malo od užarenog sarajevskog betona. Kada je u 20 sati počela fešta, znao sam da će sve ostalo biti *top-notch* (*vrhunski*), a ako je itko zaslužio mjesto u hercegovačkoj kući slavnih (ako se ikada sagradi), to je definitivno Josip Joco Tolj. On i njegova porodica naprosto zrače iskrenošću, šarmom i smislom za lakoću postojanja. Dočekani smo hobotnicom ispod sača, roštiljem, domaćom pogačom i nepresušnim izvorom vina. Svježa Žilavka mu je k'o Recobin derbi za Inter kad je čitav svijet čekao da vidi gigantskog Ronalda u prvom kontaktu s loptom, a umjesto toga dobio spektakl u posljednjih 15 minuta tekme. Tako naš Josip, rastući talenat na BH vinskoj sceni, uleti s klupe i briljira sa skladom kiselina, voća, aroma i alkohola. Kapa dolje majstore!

### MARIJANOVIĆ (Služanj)

Dosta sam pisao o ovom mladom vinaru u posljednjih godinu dana, ali nažalost nisam imao priliku da ga posjetim ranije. Uostalom, sada sam shvatio i što sam propustio - zasigurno najljepši pogled na čitlučke vinograde ikad i igdje. Ako sve bude išlo po planu, ovdje će se turizam razvijati drastično, garantiram. Kušali smo i uspoređivali nove berbe sa starim, a dva vina koja bih osobno izdvojio su *Cabernet Sauvignon 2015* i već dobro poznata *33-ojka Barrique*. Ono što odležava u bačvi u ovom trenutku ne smijem previše hvaliti, jer se bojim da ću ureći taj robusni, taninski jak ekstrakt koji je 1/1 istinski predstavnik Cabernet Sauvignona (najviše mi je „bacalo“ na Central Valley, Čile). Naravno, posljednji potez povlači Josip, pa vam ne mogu sa sigurnošću potvrditi kada će ovo vino izaći na police i hoće li biti isto nakon flaširanja.

### OSTOJIĆ (Čitluk)

Posljednji podrum, ujedno je bilo i mjesto spavanja. Naravno, ne mislim na podrum, već na fenomenalni motel *Monaco 2000* koji također drži Vlado Ostojić i koji se još vodi pod šifrom „*raj na zemlji*“. Teško je skoncentrirati se na vina i destilate kad ste u datom trenutku toliko opušteni pod uticajem zelenila i mirisa tek načetih smokava, ali svakako ne treba zanemariti lijepo uređenu vinariju g. Ostojića. Ipak, ovdje bih u fokus stavio gostoprimstvo i posvećenost čitave obitelji da ugođaj učine perfektnim. Duboki naklon.





# Jedan super vikend u Hercegovini

## VILINKA (Sretnice)

Velimir Ereš je vinar koji nonšalantno pristupa proizvodnji, a svake godine kao rezultat dobije najprodavaniju svježu Žilavku na našem tržištu. Kad kažem nonšalantno, ne mislim na loš pristup, već na niz drugih poslova kojima se čovjek bavi (gdje je u fokusu najveći hercegovački svadbeni salon *Afrodita*). Novi svadbeni salon i kušaona su završeni, tako da sada imate priliku, pored obilaska vinarije i vinograda, probati nadolazeće bisere direktno iz bačve. Kušali smo Blatinu 2015. koja bi se trebala pojaviti na jesen, a *X-Line Red Cuvee* je još u fazi izrade. Jedino što mogu otkriti je da će biti do sad neviđena „bomba“, sa još većom tiražom (800-1000 boca).

## BRKIĆ (Čitluk)

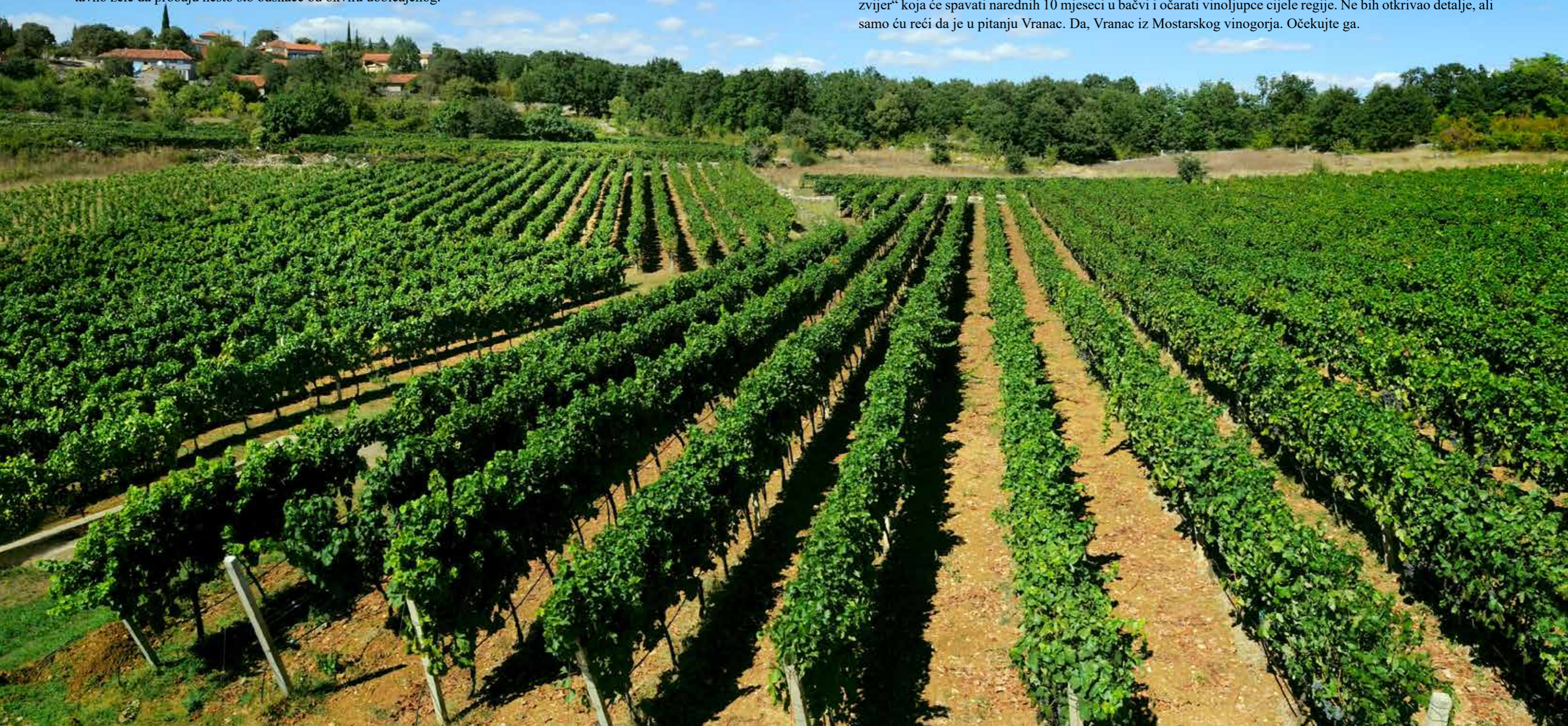
Pošto su ekipom vladali početnici gladni znanja i novih informacija, odlučio sam da ni slučajno ne izostavim vinariju Brkić, primarno zbog jedinstvene priče o proizvodnji vina, ali i zbog meni omiljene Žilavke - *Mjesečar 2013*. Nakon kratke posjete vinariji, Paško Brkić nas je odveo u kušaonu gdje je sve bilo posloženo pod konac. Krenuli smo od baznih vina (žilavka i roze), došli do Grede i završili sa *Mjesečarom* i *Plavom Gredom*. Poznat slijed, ali istovremeno vrlo zanimljiv za vinoljupce koji su se *bacili* u biodinamičke/organske vode ili jednostavno žele da probaju nešto što odskače od okvira uobičajenog.

## ŠKEGRO (Radišići)

Porodica Škegro me je uvijek podsjećala na porodicu Corleone gdje je Mirko - Don Vito, a Bariša - Michael. Pitate se, zašto baš na njih? Jer kad prilazite, za sad, prilično inkognitom imanju, vidite njih kako uživaju u suncu, ohlađenom vinu i svemu što dolazi uz to. Vikend izdvajaju kao prazničke dane posvećene samo tome, a nivo hedonizma drže na vrlo visokom nivou. Imaju i jak razlog za to, jer kao i svi vinari, ulažu veliki dio sebe u kreiranje vrhunskih proizvoda kod kojih nema mjesta za lapsus. Od hercegovačkih vina što sam do sada probao iz 2015. berbe, orden za najbolju Blatinu dodjelujem vinariji Škegro, bez konkurencije. Po aromatici i koncentraciji, podsjetila me je dosta na oregonski Pinot Noir, a kasnije sam saznao da je kupazirana s portugalskom sortom Touriga Nacional radi jačih tanina i tijela. Ovogodišnji *must-try*.

## ANDRIJA (Paoča)

Vinarija Andrija nam je bila najveća po kapacitetu u ovoj turi. Iako smo kasnili na dogovoreni obilazak, Josip Martinović (glavni enolog) nas je proveo kroz svoj drugi dom bez imalo žurbe. Podrum, posloženost i izbor vina je na veoma zavidnom nivou, a od svega mi se najviše dopalo predavanje koje smo slušali skoro dva sata bez treptaja - toliko zanimljivih informacija skrojene u vrlo rasterećen pristup. Ovdje smo kušali „hedonističku zvijer“ koja će spavati narednih 10 mjeseci u bačvi i očarati vinoljupce cijele regije. Ne bih otkrivao detalje, ali samo ću reći da je u pitanju Vranac. Da, Vranac iz Mostarskog vinogorja. Očekujte ga.





# Postaje li Hercegovina destinacija ruralnog turizma?

Robert Baćac



**N**a sam spomen Hercegovine, neminovno misao leti na bogatstvo prirodnih ljepota prožetih ljudskim stvaralaštvom kroz stoljeća. Mnoštvo resursa, velika različitost teritorija, očuvanost prirodnog i seoskog prostora, kulturno-ološke specifičnosti, aduti su za kreiranje prave turističke destinacije seoskog turizma.

Tijekom zadnjih desetak godina, na području Hercegovine stidljivo se javljaju prva seoska turistička domaćinstva da bi danas ta brojka već dosegla razinu kada se može reći da postoji kritična masa onih koji su na svojim seoskim gospodarstvima organizirali turističku ponudu. Ono što ohrabruje jest činjenica kako postoji veliki broj zainteresiranih koji bi se rado uključili u ruralno-turističke tokove.

Prepoznala je to i Turistička zajednica Hercegovačko-neretvanske županije i u listopadu 2015. pokrenula projekt "Razvoj ruralnog turizma u Hercegovačko-neretvanskoj županiji". Glavni cilj projekta je pružanje planske, taktičke i operative podrške razvoju ruralnog turizma u HNŽ-u, dok su specifični ciljevi projekta: definiranje strateških smjernica daljnjeg razvoja ruralnog turizma kao turističkog proizvoda; jačanje ljudskih potencijala za pokretanje poduzetničkih aktivnosti u ruralnom turizmu i stvaranje prepoznatljive turističke destinacije HNŽ kroz ruralni turizam.

Prva aktivnost projekta bila je detaljna analiza detektiranja stanja u ponudi seoskog turizma, odnosno identifikacija aktera postojeće i potencijalne ponude seoskog turizma u HNŽ-u. Analiza je pokazala da na području kantona postoji:

- 15 poljoprivrednih domaćinstava sa ponudom turističkih usluga;
- 17 punktova koji imaju organiziranu turističku uslugu u smislu ponude smještaja u kućama, vikendicama ili pansionu, a nisu poljoprivredna domaćinstva;
- 13 potencijalno zainteresiranih za pokretanje turističkih usluga na svojim poljoprivrednim domaćinstvima;
- 15 punktova koji imaju značajnu povijesnu vrijednost ili su vrijedna baština, koje bi bilo poželjno razviti kao točke ruralnog turizma;

Druga aktivnost projekta jesu održavanje tematskih edukativnih modula za postojeće i potencijalne pružaoce turističkih usluga u seoskom turizmu. Cilj edukacije jest stjecanje znanja i vještina u svim segmentima poslovanja domaćinstava: definiranje turističkog proizvoda, organizacija domaćinstava i kreiranje ponude, pozicioniranje i segmentacija u rural-

nom turizmu, marketing u seoskom turizmu te poslovanje domaćinstava. Edukacijski moduli održavaju se od ožujka do listopada 2016. godine. U ožujku 2016. za polaznike edukacijskih modula organizirano je studijsko putovanje u Istru i posjet primjerima dobre praxe seoskog turizma. Tako su predstavnici 20 domaćinstava i predstavnici Turističke zajednice HNŽ imali priliku neposredno se upoznati s razvojem seoskog turizma u Istri, s različitim tipologijom domaćinstava (agroturizam, bed&breakfast, ruralna kuća za odmor, ruralni obiteljski hotel, kušaonice tradicijskih proizvoda) te u razgovoru s vlasnicima dobiti informacije o poslovanju, marketingu, destinacijskom razvoju i sl.

Do kraja 2016. godine planira se izrada Priručnika za bavljenje ruralnim turizmom koji bi bio svojevrsan vodič za pokretanje posla u seoskom turizmu od razrade ideje, preko organizacije i uređenja domaćinstava do postojeće zakonske regulative, samog poslovanja domaćinstava (porezne obveze, administrativne obaveze i dr.) pa do opisa marketinških alata koje se u seoskom domaćinstvu mogu koristiti za privlačenje gostiju. Kruna projekta jest izrada turističke brošure ponude ruralnog turizma HNŽ te projekt signalizacije (turistička signalizacija) punktova seoskog turizma. Obje aktivnosti planiraju se u prvoj polovini 2017. godine.

Svakako se može utvrditi kako će projekt doprinjeti još jačem razvoju ruralnog turizma u HNŽ-u, ali i postaviti temelje za organizaciju Hercegovine kao prepoznatljive destinacije ruralnog turizma.

Valja napomenuti kako ruralni turizam u svjetskim okvirima ima udio od 3% u ukupnim putovanjima uz godišnji rast ponude seoskog turizma od 6%. Ovakav rast i potražnja za ruralnim turizmom ne čudi. Jer, podsjetimo, današnji moderan turist je istraživač, ima želju snažno proživjeti svoj godišnji odmor i putovanje, doživjeti iskustvo novih i različitih mjesta, imati individualnu personaliziranu uslugu i otkriti autentične stvari. Želi biti dio lokalne, jedinstveno i teško ponovljive kulture. A sve to omogućuje mu ponuda ruralnog turizma.





# STARI ZANATI

## umjetnost koja izumire



Tradicija, umjetnost i kultura življenja kroz ljudsku povijest, kod svih naroda su koncentrirani i najbolje se mogu pratiti ukoliko se pažljivo i sustavno prati nacionalna ili općenito povijest zanatstva civilizacije. U europskim državama obrtnici tradicijskih zanimanja su plaćeni od države i potiče se razvoj zanata. Spašavanje zanata od zaborava u nas mogao bi se postići izradom projekta koji bi bio edukativnog karaktera, koristan za školstvo, turizam, kulturu i gospodarstvo, obuhvaćajući izradu oruđa, razne vrste opreme te povijesne likove i priču od starina do suvremenika. Kroz zanate i priču

koju oni pričaju sačuvali bi našu povijest, tradiciju i običaje, te bi se dao doprinos povećanju broja posjetitelja u našoj zemlji.

Hercegovina baštini vinogradarsko-vinarsku kulturu još od ilirskoga doba. Stoga za ovo područje važan zanat koji bi trebali istaknuti jest izrada drvenih bačvi.

Kad se spomene riječ "bačva" odmah se prvo pomisli na drvenu bačvu, premda se danas pravi od raznovrsnih drugih materijala, a vinari već odavno koriste tzv. "inox posude" od nehrđajućeg čelika. Osim što je čuvala vino i rakiju te im određivala tra-



jnost i kakvoću, posuda od drvenih dasaka služila je i za držanje drugih tekućina i krutih tvari, za preradu mlijeka. Često je zamjenjivala stol, stolice i sl. Mnogi vinopije će reći da je pravi gušt ispijati vino u podrumu, uotočeno u čaše neposredno iz bačve. Dobre su se bačve nasljeđivale u više naraštaja, bivajući ponosom i vlasnika i majstora koji ih je proizveo. Bačvarski zanat s pravom se može smatrati izuzetno stručnim i specijaliziranim. Proizvodnja drvene bačve prolazi kroz brojne istančane faze, a tradicijska proizvodna receptura je nedodirljiva; ni postupak ni alati nisu se promijenili stoljećima. Iako će se gotovo svaki stari

vinogradar i vinar zakleti da nema dobrog dozrijevanja vina izvan drvene bačve, njih su dobrim dijelom zamijenile inox-cisterne i staklo.

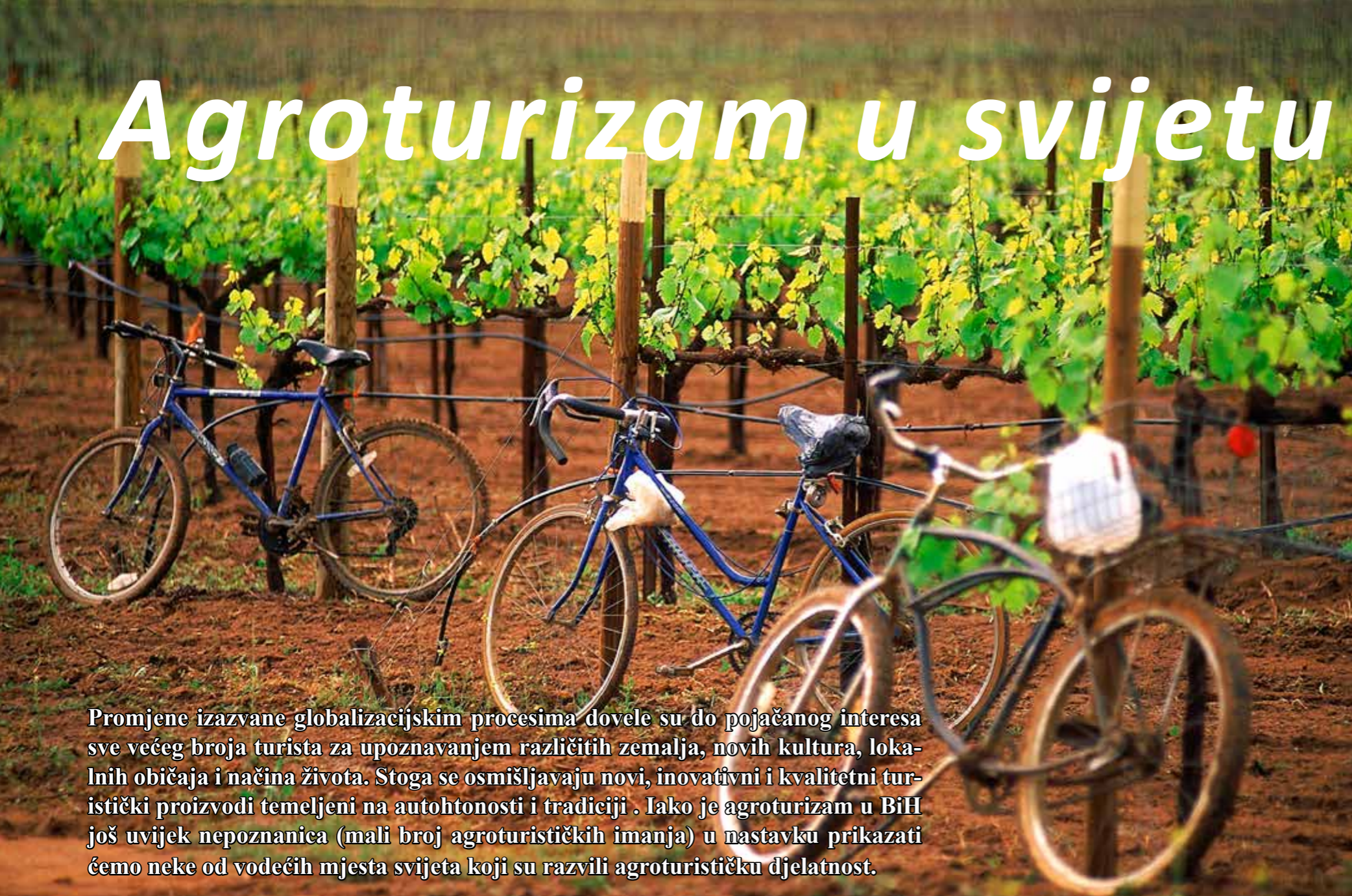
Bačvarstvo je do danas ostalo najzahtjevniji stari zanat kojim se u tradicijskom životu objedinjuje tehnika i umjetnost. Jednog takvog umjetnika, Damira Majića iz Drinovaca, predstavljamo slikama na stranicama našega časopisa. Bačvarstvo znanje je usvojio od svoga djeda i oca. Ovaj tradicijski bačvar još i danas je desna ruka hercegovačkim podrumarima u održavanju i popravljanju drvenih bačava.

*Ružica Buntić*





# Agroturizam u svijetu *i oko nas*



Promjene izazvane globalizacijskim procesima dovele su do pojačanog interesa sve većeg broja turista za upoznavanjem različitih zemalja, novih kultura, lokalnih običaja i načina života. Stoga se osmišljavaju novi, inovativni i kvalitetni turistički proizvodi temeljeni na autohtonosti i tradiciji. Iako je agroturizam u BiH još uvijek nepoznanica (mali broj agroturističkih imanja) u nastavku prikazati ćemo neke od vodećih mjesta svijeta koji su razvili agroturističku djelatnost.

## EKVADOR

Ako volite miris ruža, šarenilo, vožnju nevjerojatnim krajolicima, ručak s mještanima, okusi ekvadorskih specijaliteta, ova opcija je idealna za putovanje. Ovaj jedinstveni doživljaj pruža mogućnost otkrivanja nacionalne plantaže, kao i malih farma i imanja na kojima se uči o svim kulturama koje posjeduju (najpopularnija aktivnost briga o stablima i branje banana). Također osim fizičkog rada domaćini pružaju mogućnost posjete različitim ekosustavima poput Cloud Forest, na Chocó regiji, Choco nizinama, u obalnom području, središnjih Anda planinama Ekvadora.

## INDONEZIJA

Bali Pulina (INDONEZIJA) je jedna od novih destinacija kojima je cilj predstaviti Kopi Luwak (cibet kavu), što je njihov glavni proizvod. U ovom mjestu može se također učiti tradicionalni proces izrade kave CIBET. Osim kave destinacija nudi i učenje o ostalim kulturama kao što su biljke čokolade, autohtone biljke i voće. Sve se to može vidjeti za vrijeme šetnje i promatranje obrade kave. Na kraju u divnom zelenom okruženju sa zadovoljstvom se popije šalica domaće tradicionalne kave na velikoj šetnici iznad šume.

## VELIKA BRITANIJA

Velika Britanija je razvila velik broj agroturističkih aktivnosti i njihovih specifičnosti za svakog pojedinca. Tako da posjetitelji koji žele samo uživati u prirodi mogu šetati na čistom zraku, jahati ili večerati uz vatru. Za one koji se žele baviti i fizičkom aktivnosti nudi se mogućnost učenja o svim poslovima koji se obavljaju na farmi kako u poljoprivredi (na poljima) tako i u kućanstvu (spremanje, pranje posuđa i sl.), posjetitelji sve poslove obavljaju sa domaćinom i tako fizički rade ali i uče. Zato su napravljene i kuće za učenje.

## CIPAR

Na Cipru se nalazi posebno naselje za agroturizam. Cijelo naselje ima obnovljene tradicionalne kuće koje su idealne i za ekoturizam. Kuće se nalaze uz more. Obilje ruralnih aktivnosti s mnogo različitih djelatnosti pokriva poslovanje kroz cijelu godinu. Navesti ćemo neke aktivnosti koje se obavljaju na Cipru: ribolov s lokalnim ribarima, izrada Halloumi sira i posjeta farmi koza, branje naranača i maslina, degustacija vina, posjet vinarijama, branje grožđa, učenje u kulinarstvu (pripremanje tradicionalnih jela), tradicionalna grčka zabava u lokalnim krčmama.

## FRANCUSKA

Nacionalna udruga Gîtes de France ujedinjuje raznovrsnu ponudu seoskog turizma u Francuskoj. Trenutno ima specijaliziranu ponudu koja uključuje: samoposlužni turizam (self-catering gîtes); noćenje s doručkom na selu; prenoćišta i odmorišni turizam (stopover and holiday gîtes); dvorce u slobodno vrijeme; kampiranje na farmi; tematski odmor i vikend turizam (week-end-breaks), najizraženija djelatnost koja se promiče u Francuskoj su vinogradi (berba, cijelogodišnji rad oko vinograda, proizvodnja vina i sl.). Danas u udruzi radi oko 600 djelatnika, a udruga broji 95 odjela odnosno ureda. Izravna prodaja Gîtes de France iznosi danas 350 milijuna eura, odnosno 600 milijuna eura prihoda lokalnom gospodarstvu.

## CRNA GORA

Agroturizam u Crnoj Gori najvećim djelom se bazira na proizvodnji pršuta i sira. Proizvodnja visoko kvalitetnog pršuta u Crnoj Gori u Njegušima ima posebno dugu tradiciju. Proizvodnja u ovom malom mjestu Njeguši, u planinskoj dolini, koja se nalazi na 2 km zračne linije od mora i na 860 metara nadmorske visine. I pored relativno velike količine napravljenoga pršuta, njegova proizvodnja se u potpunosti odvija na tradicionalan način.

Na čistoj ariji, koju pružaju planinski masivi, kao i uz prelijepu panoramu sela, mogu se degustirati crnogorski proizvodi poput: Njeguškog pršuta, sira, uz tradicionalno piće MEDOVINU, te poznata crnogorska vina, i rakije, kao i druge domaće proizvode. Uz ove djelatnosti izrazito je razvijeno i pčelarstvo.

## KONAVLE

Obilazeći Konavle i uživajući u ponudi konavoskih agroturizama u mogućnosti ste upoznati duh i kulturu domaćina. Konavle su idealno mjesto za vožnju biciklima, i za profesionalce i za rekreativce, sa preko 100 kilometara obilježenih biciklističkih staza, te informativnim i poučnim tablama za bicikliste. Povrh konavoskih stijena, zaštićenim priobalnim područjem proteže se pješačka staza u jedinstvenom prirodnom okruženju. Posjet kušaonicama vina moguć je turističkim vlakom kroz konavoske vinograde.

Posebno zanimljivo iskustvo u posjeti jest seljačka marena: slanina i luk posluženi na tradicionalni način, kao što su to radili stari Konavljani za vrijeme rada u polju. Upoznavanje sa: načinom proizvodnje brašna u mlinu, obrade vune, uz degustacije tradicionalnih likera, slastica i autohtonih vinskih sorti.

Manifestacije u Konavlima: Mirisi Božića u Konavlima, Dani konavolske zelene menestre, baštine i vina i Proljeće u Konavlima (eko – gastro vikend, kulturni vikend, Nature & Art vikend)

*Na ovim primjerima možemo vidjeti kako svjetski pravci razvoja pokazuju izuzetan porast ovog oblika turizma. Svaka zemlja je maksimalno iskoristila svoje prirodne resurse i na pravi način ih valorizirala. Ljudi žive agroturizam turizam svaki dan jer vole svoje selo, običaje i svoju zemlju. Turizam ne smijemo gledati samo kroz novac i neki interes, turizam je ljubav. A tu ljubav moramo prenijeti i drugima jer ljudi to osjećaju. To je pravi začim turizma. Jer turizam se sastoji od emocija, doživljaja i priče.*

*Zato pričajmo priče svoje zemlje!*

*Ružica Buntić*



# Zeleni turizam

U današnjem vremenu sve više dolazi do izražaja činjenica da masovni turizam predstavlja ozbiljnu prijetnju za okoliš. Iako je u Bosni i Hercegovini, ali i njenoj okolini, slaba educiranost ljudi o očuvanju prirode i resursa s kojima raspolažemo, u svijetu se dosta ljudi okreće zelenom turizmu.

Globalni masovni turizam ide na korist ljudima zbog zarade, brzine dotoka novca, ali to je sve na kratki rok. Dugoročno gledajući masovni turizam znači propast jer se time uništavaju svi resursi s kojima raspolažemo.

**A**lternativa masovnom turizmu je “meki” ili zeleni turizam - također poznat kao ekološki turizam, nježni turizam, održivi turizam ili ekoturizam.

Termin „ekološki turizam“ posljednjih godina sve više privlači pažnju ljudi te se raspravlja o tome što taj termin znači i što bi trebao značiti. Motiviran je upoznavanjem i očuvanjem prirodnih i ostalih resursa razvoja na lokalnoj i regionalnoj razini, može se reći da je on jedna od vrsta budućeg selektivnog i održivog turističkog razvoja.

Ekoturisti štite i čuvaju prirodne resurse, poput vode, nastoje značajno utjecati na smanjenje proizvodnje „sezonskog” otpada i smeća, etički i edukativno komunicirati s lokalnom zajednicom u kojoj trenutno borave. Zeleni hoteli energetske su učinkoviti, recikliraju, iskorištavaju obnovljive izvore energije, manje su štetni za okoliš i pogodni su za zdravstveni turizam pa tako, osim što smanjuju troškove poslovanja, mogu poslovati cijele godine i povećati konkurentnost.

Jonathan Tourtellot iz National Geographic Centra za održive destinacije kaže: “da je u porastu turistička svijest o pitanjima zaštite okoliša i potrebe za zaustavljanjem klimatskih promjena smanjenjem

utjecaja masovnog turizma.” Osim toga, tvrdi da su se mnoge europske turističke agencije okrenule ekoturizmu kao elitnoj vrsti turizma, u koji su ukomponirali i zdravstveni značaj. Tako se ugledne turističke agencije u Francuskoj i Njemačkoj svojoj potencijalnoj klijenteli obraćaju s ponudama: „odmorom do boljeg zdravlja, kretanjem u prirodi do dužeg života” i slično. Tako turisti prestaju boraviti na pretrpanim plažama i u sterilnim hotelima i kreću istraživati svoju okolinu upoznavajući prirodne ljepote.

Ekoturizam još nema perspektivu, pogotovo ne u BiH, jer što bi onda radili graditelji hotela i bazena, vlasnici restorana i kafića koji radeći pod jakim osvjetljenjem do izlaska sunca konzumiraju ogromne količine energije. Kako bi opstali i funkcionirali takvi objekti kada bi koristili obnovljive izvore energije? Nikako!

BiH bi se trebala okrenuti zemljama koje su odlučile staviti kočnice na svoj utjecaj na klimatske promjene, koristeći jedan novi turistički aspekt - zeleno putovanje i zaštitu prirodnih staništa od pošasti masovnog turizma. Jer, naš okoliš je jedan veliki bogati ekosustav sa staništima rijetkih i ugroženih vrsta faune i flore. Sve će to preživjeti i ojačati samo ako se lokalnoj turističkoj privredi omogući nježniji tempo razvoja.

Borba protiv siromaštva i promicanje lokalnog razvoja je jedan od aspekata odgovornog turizma i to kroz isticanje lokalnih vrijednosti i tradicije. Turisti se trebaju družiti s mještanima, učeci nešto o povijesti i prirodi područja koju posjećuju, razmjenjujući informacije i gradeći komunikacije koje su konstruktivne, edukativne i etičke, a ne ometajuće i frustrirajuće za lokalni okoliš.

Sektor turizma zavisi od građana bilo koje zemlje, ali i utječe na njih. To je sektor u kojem se okreće gotov novac, te je tako sklon otvaranju sivih zona. Međutim, uočljivo je da BiH ima neosporno prirodno bogatstvo, kao i kulturne, povijesne i vjerske lokalitete koji su privlačni stranim turistima. Međutim velik nedostatak je slaba ponuda. Sva bogatstva koja zemlja ima može vrlo lako konkurirati velikim destinacijama, samo te resurse treba na pravi način iskoristiti i prezentirati.

*Ružica Buntić*





# PROIZVODI OD SMOKVE

**S**mokva je jedna od najstarijih kultiviranih voćaka na svijetu i pripada porodici dudova (Moraceae). U slatkome okusu smokve uživali su još Sumerani, Egipćani te stari Grci, u naše krajeve smokvu donose oko 1000. godine pr. Kr. Grci i Rimljani. Smokva je toploljubiva voćna vrsta, tijekom mirovanja vegetacije može izdržati temperature od -15 °C iako ne podnosi duže vrijeme temperaturu ispod -10 °C. Uz navodnjavanje i temperaturu od 35 °C smokva daje izvrsne proizvodne rezultate s visokom kakvoćom plodova.

Smokvini plodovi se uglavnom koriste za jelo u svježem ili sušenom stanju, dok se u nekim krajevima suhi proizvodi prerađuju u alkohol. Od svježih plodova uglavnom se pripremaju prerađevine poput kompota, džemova, pekmeza i slatko od smokava.

## Pekmez od smokava

Za područje Hercegovine posebno je značajna proizvodnja pekmeza od smokava. Upotrebljavaju se potpuno zdravi i zreli plodovi iz razloga što oni tada sadržavaju i najveći postotak šećera. Pekmez se priprema od samljevenog, pasiranog ili izgnječenog voća uz dodatak šećera.

## Džem od smokava

Džem je proizvod koji se dobije ukuhavanjem svježih i zdravih plodova smokava, cijelih plodova ili njihovih dijelova, uz dodatak šećera. Obično se kuha u manjim količinama kako bi se postupak prije završio, odnosno kako bi se masa što brže i ukuhala. Na taj način se zadržavaju organoleptička svojstva, poput prirodne boje i mirisa smokve.



## Kompot od smokava

Ovako pripremljeni plodovi smokve zadržavaju svoj prirodni okus, miris, oblik i boju. Kompot se proizvodi od svježeg voća u sirupu od vode i šećera ili u vlastitom soku. Kod pripreme kompota dodaje se manja količina šećera, što znači da je od iznimne važnosti pravilno provesti pasterizaciju.

## Slatko od smokava

Slatko pripremamo od voća prokuhanog u gustom šećernom sirupu. Sirup mora biti proziran kako bi se u njemu jasno vidjeli cijeli plodovi ili dijelovi plodova voća. Slatko od smokava prije svega ima dekorativnu vrijednost pa ga najčešće možemo pronaći na svećanim stolovima upriličenim za posebne prigode.

## Rakija od smokava

Za proizvodnju rakije prikladniji su i više se koriste osušeni plodovi smokava, zbog nešto većeg sadržaja šećera. Rakija se priprema na način da se osušeni plodovi usitnjavaju i gnječe u odgovarajućim mlinovima (muljanje), da bi vrenjem postigli potpuniju pretvorbu šećera u alkohol. Nakon muljanja provodi se alkoholno vrenje masulja odnosno komine, prevrelu kominu potrebno je destilirati čim vrenje potpuno završi. Rakija od smokava najčešće se čuva u hrastovim bačvama, te se nakon dozrijevanja i postizanja karakterističnih organoleptičkih svojstava puni u boce.

Danijel Čavar



**Hercegovački Čufter** Tradicionalni slatkiš od prirodnog soka autohtonih sorti grožđa. Još od viteških vremena datira običaj odlikovanja zaslužnih vojnika nakon bitke Čufterom. Još se u ono vrijeme znalo da se groždani šećer najbrže apsorbira u krvi i vraća izgubljenu snagu. Tako da je Čufter neka vrsta srednjovjekovne energetske pločice. Zahvaljujući našim bakama koje su kriomice odljevale mošt iz bačava kako bi djeci skuhalo Čufter da ga imaju za Božić, recept se održao u Hercegovini do danas. Proizvodi: BZ Hercegovačka Izba p.o. R. Bobana bb Mostar 88000 BiH hercegovacka.izba@gmail.com





# Broćansko vinogorje bogatstvo sa siromašnog krša

*Prof. dr. sc. Mirjana Milićević*

*Brotnjo, dio krša siromašnog rijekama, siromašnog obradivim tlom, siromašnog biljnim pokrovom, ali bogatog suncem, vinom i ljudskim ulaganjem.*

**B**rotnjo je površinom najveća krajobrazna cjelina zapadne Hercegovine. Visina zaravni od 200 do 300 m.n.v., nagnuta je prema jugu gdje prelazi u nižu stepenicu južne Hercegovine. Područje je to izgrađeno od karbonatnih stijena, vapnenca i dolomita koji korozijom stvaraju plodnu crvenicu. Intenzivan nastanak zaravni vezan je za procese tektonskog izdizanja područja Hercegovine te pojačanog otapanja krške podloge u uvjetima tople i vlažne klime tijekom geološke prošlosti (pliocen).

Reljef je ovdje tipično krški, ističu se nizovi uzvišenja, zaravni i udolina. Vinogradi su raspoređeni na brežuljkastim pristrancima, različitog nagiba i ekspozicije, u krškim poljima, udolinama i dolcima. Brotnjo je izdvojeno i kao posebna hidrološka cjelina koja se ističe izrazitom areičnošću, tj. odsutnošću površinskog otjecanja vode. Izuzetak čine povremene bujice nakon obilnih padavina čije vode brzo poniru u podzemlje. Obilježja su ovog tipičnog krškog prostora koji vodu skriva na dubini od 120 m. Područje krša nosi škrtu i plitku zemlju,

punu kamenja i žala, prekrivena dračom, makijom i pokojim zakržljanim grabom. Matične supstrate krške zaravni čine uglavnom kredni i dolomitni vapnenci. Od tipova tla pogodnih za vinogradarsku proizvodnju najčešće susrećemo smeđe tlo na vapnencu i crvenice, a u krškim poljima aluvijalna i koluvijalna tla. Posljedica je to litološkog sastava, hidrogeoloških značajki stijena te tektonskih poremećaja broćanske visoravni.

Klimatske pogodnosti očituju se kroz blage zime, vruća i suha ljeta što opet ovisi o mikroklimatskim karakteristikama područja. Značajnu razliku u temperaturi čini i orijentacija terena sjever/jug. Maksimalne vrijednosti temperature zraka dosežu i preko 40 °C, minimalne do – 9,0 °C.

Unatoč nepovoljnim prirodnim uvjetima, čovjek se prilagodio ovom području i svojim utjecajem izgradio specifičan kulturni krajolik koji je u tijesnoj vezi s krškom podlogom. Suživot čovjeka i prirode kroz poljoprivredne aktivnosti imali su najveći utjecaj na formiranje specifičnog kulturnog krajolika koji ima iznimnu kulturnu, povijesnu, estetsku ali i gospodarsku vrijednost. Tradicionalna zanimanja ovog kraja bila su vezana za poljoprivredu te je agrarni krajolik najzastupljeniji tip kulturnog krajolika. Važan dio ovog naslijeđa odnosi se na tradicionalno vinogradarstvo i slavnu vinarsku prošlost. Postoje dokazi da je plemenita loza - *Vitis vinifera* u našim krajevima kao kultura bila nazočna nekoliko stoljeća prije Krista, kada su je, prema brojnim izvorima, u priobalje

donijeli trgovci i kolonizatori Sredozemlja, Feničani i Grci. U srednjem vijeku vinski proizvod imao je bitne funkcije, drugačije od onih koje mu danas pridajemo. Vino je bilo jedan od stupova prehrane. Osim toga, u društvu obilježenom kršćanskom religijom vino je bila i krv Kristova (krštenje), što je veza koja je bila puno jača od simbolične. Osim toga, vino je bilo jedan vid platežnog sredstva uaturi. Za vrijeme turske vladavine bilježi se stagniranje i propadanje vinograda, posebno za vrijeme ratova. Krajem 19. stoljeća dolazi do postepenog oporavka ove kulture.

Cjelokupna vinarska i vinogradarska proizvodnja ovog područja doživljava procvat, koji traje i danas, u devedesetim godinama prošlog stoljeća, kada privatni proizvođači sade nove nasade i ulažu u nove tehnologije. Danas su vina proizvedena na području Brotnja poznata i tražena zbog svoje specifične i iznimne kvalitete, jedinstvenih agroekoloških uvjeta, te načina uzgoja i proizvodnje uvjetovanih prirodnim čimbenicima, poviješću i tradicijom. Današnja obiteljska gospodarstva, kao i veće vinarije, nastavak su višestoljetne (obiteljske) tradicije vinogradarstva i vinarstva, u kojima se danas tradicionalni način vinogradarstva kombinira s najsuvremenijim tehnologijama i praksama u vinarstvu.





Može se reći da se glavovina naše nacionalne prošlosti odvijala u teškim uvjetima krškog agrara, karakterizirana izoliranošću i teškim životom. Životno značenje imala su rijetka polja i plodni doci na kojima se živjelo nešto bezbrižnije. Zato su krški vinogradi otpornih sorti, kako im i ime nalaže „žilavke“ i „blatine“, srasli s obilježjima krajolika i najkvalitetnije uspjevali prkoseći škrtom tlu visoravni, na padinama uzvišenja i rubovima polja. Krški vinogradi simboli su stoljetne upornosti brojnih naraštaja koji su od pamtivjeka zemlju morali otimati kamenu. Kršje je slagano u gomile kako bi se stvorio prostor za lozu ili odvajano prizidama kako bi se spriječilo spiranje tla. Na taj način dobiveni su isparcelisani i terasasti vinogradi koji predstavljaju krajobrazne specifičnosti prostora.

Posebnost ovog prostora su još uvijek prisutni zaostali stari tradicionalni vinogradi gdje trsje raste doslovice iz malih zakrpa zemlje između kamenih ploha. Često je to niz prizida sa jednom, dvije do desetak loza u nizu. Danas broćansko vinogorje predstavlja najbolji dokaz ljudske snage i volje da „goli kamen“ škrte krške visoravni pretvori u plemenito vinogradarsko tlo. Za održivi razvoj od posebne važnosti je očuvanje tradicijskog vinogradarstva te zaštita čuvenih vinogradarskih položaja. Na taj način bi se zaštitili tradicionalni i čuveni vinogradarski položaji pogodni za tzv. ekološku proizvodnju grožđa koja predviđa razvoj loze u specifičnim agroekološkim uvjetima (geoklimatske pogodnosti, ekspozicija, prozračnost i sl.).

Brotinja je tradicionalno poznato područje hercegovačkog vinogradarstva i vinarstva. Ovdje vinogradarstvo i turizam nisu samo gospodarske djelatnosti, postali su dio obiteljske tradicije i načina života. Turistička promocija ovog kraja počela je razvojem vjerskog turizma no turistički razvoj temeljen na prirodnim resursima neminovno uključuje specifičnosti kao vinogradarstvo na kršu, tradicionalne proizvode, gastonomiju. Promocija ovih aktivnosti prepoznata je kroz manifestaciju Dani berbe grožđa, a Čitluk postaje “turistička meka” Brotinja, kulno mjesto s jedinstvenom i prepoznatljivom eno-gastronomskom ponudom.

**HERCEGOVINA PRODUKT**

**Na ovogodišnjem Decanter World Wine Awards ocjenjivanju u Londonu vinarija Hercegovina Produkt osvojila je čak 4 nagrade, među kojima je svakako najznačajnija srebrena medalja za Žilavku "Zlatna Dolina 2015"**

Decanter World Wine Awards je najprestižnije i najutjecajnije svjetsko vinsko natjecanje koje se svake godine u organizaciji čuvenog magazina Decanter održava u Londonu. Ove godine 244 najboljih svjetskih sudaca ocjenjivali su 16000 tisuća visokokvalitetnih vina iz cijeloga svijeta. U izrazito jakoj svjetskoj konkurenciji ovog prestižnog natjecanja vinarija Hercegovina Produkt ima čak četiri nagrađena vina što je još jedan dokaz da Hercegovina ima vina koja se sa kvalitetom mogu nositi sa najkvalitetnijim vinima svijeta.

Vrhunsko bijelo suho vino Žilavka Zlatna Dolina 2015 koje potječe s izdvojenih položaja u mostarskom vinogorju nagrađeno je sa srebrenom medaljom sa čak 90 osvojenih bodova što je jedan od najvećih uspjeha hercegovačkog vinarstva na navedenom ocjenjivanju. Stručnjaci su prepoznali i nagradili vino snažnog karaktera i pitkosti kojeg krasi zelenkasto žuta boja, lijepa i nježna sortna aroma te bogat i pun okus. Vrhunska vina Charisma Žilavka 2015 (89 bodova) i Blatina Zlatna Dolina 2012 (86 bodova) vinarije Hercegovina Produkt osvojila su brončanu medalju a vino Charisma Blatina 2014 (85 bodova) dobilo je preporuku te također postigli izrazito velik uspjeh na ovom prestižnom natjecanju u jako velikoj konkurenciji. O kako visokim kriterijima se radi na navedenom ocjenjivanju govori podatak da bi sva nagrađena vina sa osvojenim brojem bodova na svim domaćim i regionalnim natjecanjima osvojili zlatne medalje.

Posebno smo ponosni što su nagrade osvojile naše autohtone sorte Žilavka i Blatina i ovaj veliki uspjeh vinarije Hercegovina produkt je doprinos i izgradnji imidža vrhunske kvalitete autohtonih hercegovačkih vina Žilavke i Blatine i brandiranju Hercegovine kao vinske zemlje. Naši potrošači već mogu uživati u ovim vinima jer se nagrađena vina nalaze u restoranima i maloprodajnim objektima diljem BiH.

**WORLD WINE AWARDS Decanter**

ŽILAVKA ZLATNA DOLINA 2015 (SILVER)  
BLATINA ZLATNA DOLINA 2012 (BRONZE)  
CHARISMA ŽILAVKA 2015 (BRONZE)  
CHARISMA BLATINA 2014 (SILVER)



# KAMENE GOMILE

s područja Brotnja

*Ivo Dragičević, mag. archeol.*

Najbrojniju skupinu prapovijesnih nalazišta u Hercegovini čine kamene nadgrobni spomenici poznatiji pod nazivom gomile, gromile, tumuli ili humke. Na temelju rezultata dosadašnjih terenskih pregleda na hercegovačkom području zabilježeno je više od 10 000 kamenih gomila, što ne predstavlja njihov konačan broj.

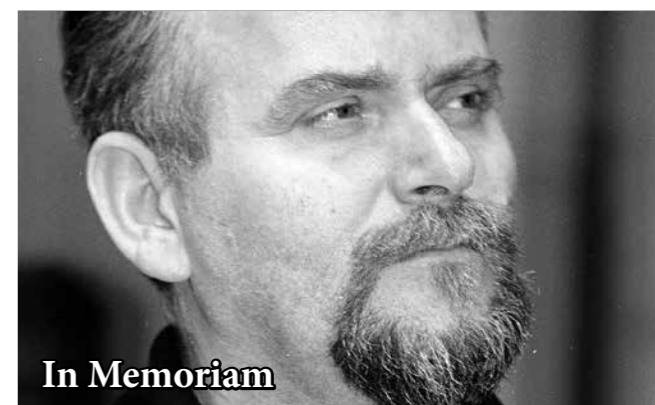
Brotnjo obiluje gradinskim lokalitetima i kamenim gomilama, što ukazuje na dobru napućenost broćanskog prostora tijekom bronzanog i željeznog doba. Pokapanje pod gomilama nastalo je tijekom procesa indoeuropeizacije naših prostora, dolaskom indoeuropskih zajednica iz stepsko-pontskog područja današnje Ukrajine i Rusije. U ranom bronzanom dobu (2300.- 1600. pr. Kr) na području Dalmacije i Hercegovine koegzistira cetinska i posuška kultura, čiji pripadnici prakticiraju ritual pokapanja pod kamenim tumulima. Na osnovu dosadašnjih arheoloških istraživanja možemo istaknuti zanimljiv podatak, kako su najstarije kamene gomile podignute prije više od 4000 godina. Pokapanje pod gomilama nastavlja se tijekom srednjeg (1600. – 1300. pr. Kr), i kasnog bronzanog doba. U kasnom bronzanom dobu (1300. – 850. pr. Kr.) područja određenih kultura znatno su izraženija nego u prijašnjim razdobljima. Na prostoru između rijeke Krke i Neretve rasprostirala se delmatska kulturna skupina. Područje delmatske kulturne grupe obuhvatalo je srednju Dalmaciju, zapadnu Hercegovinu i Zadarnarje, na kojem se razvila željezno dobna skupina Delmata, odnosno srednjo dalmatinska kulturna skupina. Željezno dobne delmatske zajednice napustile su staru tradiciju pokapanja pod velikim kamenim gomilama, primjenjujući novi način pokapanja u skupnim i pojedinačnim grobnicama na ravnom.

Kamene grobne gomile podizane su u čast jednog ili više pokojnika, na mjestima povoljnim za njihovu izgradnju i obavljanje pogrebnih rituala. Nakon odabira povoljnog mjesta, gradila se kamena grobna konstrukcija u obliku ciste (škrinje), sa po dvije uzdužne i poprečne strane od kamenih ploča. Prosječna dimenzija kamenih cisti iznosi 100 x 50 cm, unutar kojih su polagani posmrtni ostaci pokojnika u zgrčenom (hocker) položaju. U grobnoj cisti tumula može se nalaziti i više pokopanih osoba, a ponekad grobna cista može biti prazna, koja je posvećena osobi određene prapovijesne zajednice čiji posmrtni ostaci nisu nađeni (kenotaf). Tijekom pogrebnog rituala prakticiralo se stavljanje grobnih priloga uz razbijanje keramičkog posuđa (daće). Među pokretnim nalazima dominiraju ulomci keramičkog posuđa, a rijeđe su zastupljeni prilozni oruđa, oružja i nakita. Kamena cista zatvarala se većom kamenom pločom, nakon čega se nasipao kamen i oblikovao kamene nasip gomile. Ne postoje pravila u orijentaciji kamenih cisti, mogu biti orijentirane u pravcu istok-zapad ili sjever-jug s većim odstupanjima. Postoje gomile bez grobne arhitekture, gdje su pokojnici pokopani u plitke grobne jame nad kojima je podignut kamene nasip gomile. Grobne gomile mogu imati unutarnji i vanjski kamene vijenac, a mogu biti podignute bez vijenaca. Unutarnji vijenac ima funkciju ojačanja grobne arhitekture odnosno kamene ciste, dok vanjski vijenac formiran od krupnog amorfnog kamena ojačava kupasti kamene nasip gomile od rasipanja. Visina gomila može iznositi do 5 m, a promjer od nekoliko metara pa do 30 m u bazi, koja može biti kružnog, eliptičnog ili nepravilnog oblika. Veličina kamenih gomila ovisila je o društvenom statusu pokojnika i o gospodarskoj snazi rodovske zajednice koja ju je podizala. Mnoge gomile podizane su na istaknutim položajima, pa su često korištene kao promtračnice okolnog prostora, a u novije doba imale su funkciju mjesta razgraničenja između pojedinih naselja i posjeda. Skupine kamenih gomila pozicionirane su po brdskim visoravnima, na kosama oko kraških polja, te na blagim padinama brda i brežuljaka. Nalazimo ih u svim djelovima Brotnja, veće skupine



zabilježene su na lokalitetima: Grive, Krehin Gradac; Dubrava, Krućevići; Greda, Biletići; Brdo, Paoča; Dubrava, Blizanci; Vlaka Splavine, Gradnići; Kućišta, Dobro Selo; Magareće doline i Grabovine, Hamzići; Grabovi Doci, Služanj, Lazina, Bijakovići i Šegovine, Međugorje. Manje skupine gomila nalaze se u podnožju brda Ozren, po obroncima Trtle do područja Gornje i Donje Blatnice. Vrijedno je spomenuti brojne gomile na širem području kraške zaravni Vlaka i Grabovina, koje pripadaju naseljima Dragičina, Mali i Veliki Ograđenik. Na području Brotnja prevladavaju kamene nadgrobne gomile, a kameno-zemljane humke znatno su rijede zastupljene. U pojedinim gomilama pokapanje se prakticiralo kontinuirano i tijekom srednjovjekovnog razdoblja, kao što je primjer kameno-zemljane humke s bilizima (stećcima) na Podadvoru u Čitluku. Kamene gomile spadaju u skupinu najugroženijih arheoloških lokaliteta na hercegovačkom području. Intenzivnija eksploatacija kamena iz nasipa nadgrobni gomila otpočela je krajem novog vijeka u svrhu gradnje brojnih suhozida. Kameni nasipi gomila eksploatirani su do razine grobnih cjelina, nakon čega bi se prestajalo sa uzimanjem kamena zbog straha od prokletstva i diranja u grobove. Priličan broj gomila stradao je tijekom gradnje cestovne i energetske infrastrukture u 20. stoljeću. U novije vrijeme, velike površine državnog zemljišta u Hercegovini dodijeljene su koncesionarima za uzgoj smilja i vinove loze bez prethodnog arheološkog pregleda terena i adekvatne zaštite kulturno-povijesne baštine. Stotine hektara kraškog terena trajno je uništeno kultiviranjem tla, gdje se nalazilo više stotina neistraženih brončano dobnih gomila i željezno dobnih grobova. Imajući na umu značaj i spomeničku vrijednost kamenih gomila, želimo apelirati svim Brotnjacima da skrenu pozornost njihovom očuvanju i zaštiti od trajnog uništenja. Kamene gomile vječna su počivališta drevnih stanovnika Brotnja, koja svjedoče o njihovoj duhovnoj i materijalnoj kulturi.

Zahvaljujući povoljnim klimatskim obilježjima, plodnim poljima i izvorima vode, Brotnjo je od davnina pružalo dobre uvjete za život. U prilog tome, svjedoči više od 20 gradinskih lokaliteta i preko 1000 kamenih gomila diljem današnje općine Čitluk. Iako su naše trenutne spoznaje o prapovijesnim razdobljima na području Brotnja vrlo skromne, možemo konstantirati činjenicu da je arheološki potencijal općine Čitluk raznovrstan i bogat. Vrijedno je istaknuti podatak o nalazu ostave brončanih predmeta iz Krehin Graca, koja spada među prva značajnija otkrića na hercegovačkom području. Ostava je predstavljena europskoj znanstvenoj javnosti davne 1888. u Beču. Unatoč tome, na području Brotnja do danas nije provedeno niti jedno sustavno arheološko istraživanje.



## In Memoriam

† Radoslav Dodig

### Strastveni istraživač kulturno povijesne baštine Hercegovine

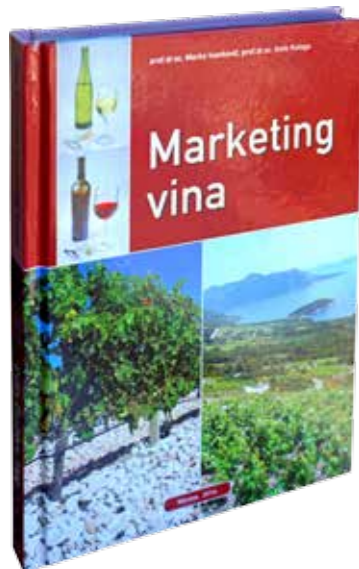
**Radoslav Dodig** rođen je u Prologu kod Ljubuškog 1954. godine. U mlađim godinama široj javnosti je bio poznat kao dvostruki pobjednik Kviskoteke. Ljubav prema povijesti i arheologiji najvećim dijelom je odredila njegov profesionalni životni put. Magistrirao je arheologiju u Zagrebu, a napisani doktorat zbog smrti nije uspio obraniti na Sveučilištu u Zadru. Njegov znanstveni opus bilježi preko sto znanstvenih i stručnih radova iz povijesti, arheologije i filologije objavljenih u različitim publikacijama i medijima. Između ostalih, Radoslav je stručne radove objavljivao i u našem časopisu. Povijesne stranice ovoga časopisa su uvijek bile rezervirane za njega, a njegovi radovi su učinili ovaj časopis boljim, vrijednijim i sadržajnijim. Osim vrijednih članaka koje je pisao, Radoslav je bio otvoren i dobronamjeran čovjek. Njegovi savjeti su bili zlata vrijedni pa se može reći da je uredništvo izgubilo velikog prijatelja ovoga časopisa. Radoslav je umro 17. lipnja 2016. godine. Počivao u miru Božjem i neka ti je laka hercegovačka gruda!

Uredništvo časopisa *Dani berbe grožđa* se još jednom zahvaljuje Radoslavu na svemu što je učinio za naš časopis, i Hercegovinu općenito!





# Knjiga *Marketing vina* od ideje do realizacije



Vino je nehomogen proizvod u marketinškom smislu te se prema tome niti ne može prodavati kao ostali proizvodi masovne potrošnje (pšenica i drugi proizvodi). Proizvođač koji ulaže napore da prilagodi proizvod platno sposobnoj potražnji tržišta, nalazi mogućnost da povećava prodaju, da jača svoj položaj i udio na tržištu i da takvom politikom postiže maksimalne učinke. Glavna tržna svojstva proizvoda su **kakvoća, asortiman, pakiranje, cijena i znamka proizvoda.**

## Kako je nastala ideja o pisanju ove knjige??

Sagledavajući položaj vinogradarstva i vinarstva u Republici Hrvatskoj i Bosni i Hercegovini prof. dr. sc. Ante Kolega i moja malenkost smo zaključili da bi bilo dobro napraviti upravo knjigu pod naslovom „MARKETING VINA“. Odmah smo znali da ćemo pokušati napisati ovu knjigu na jedan neklasičan način. U knjizi smo obradili i predstavili vinogradarske položaje i vinogorja, vinske ceste i regije.

Glavno pitanje je kako ustrojiti male posjede koji su karakteristični u Republici Hrvatskoj i Bosni i Hercegovini ( primjerice 1-3 ha vinograda), ali i kako ih održati i lakše ih uklopiti u tržište. Prethodno valja istražiti buduće tržište zadrugnog vina, od asortimana, pakiranja, kakvoće i cijena vina, istraživanjem prodaje, prodajnih kanala i načina promidžbe vina. Bez takvih istraživanja nemoguće je pripremiti proizvod za određeni tržišni odsječak. Kod prodaje i marketinga cijeli je niz mogućih mjera koje bi pripomogle povećanju prodaje hrvatskih vina na domaćem tržištu.

Govoreći o knjizi na predstavljanju u hotelu „Cesarica“ u Međugorju (11. srpnja 2016.) g-din Veljko Barbieri je rekao kako se radi o djelu dvaju istinskih poznavatelja i zaljubljenika u vino.

„Napisana prekrasnim hrvatskim jezikom i lijepim izričajem knjiga predstavlja djelo vinske kulture hrvatskog naroda i gospodarskih mogućnosti vinogradara i vinara. Posebno me oduševilo bogatstvo hrvatske vinske ponude, njihove ogromne tržišne vrijednosti, kao i opis široke ljestvice okusa, mirisa i boja iz svih hrvatskih vinogorja. Autori preko primjera uspješnih hrvatskih i hercegovačko-bosanskih vinara pokazuju kako promicati i poboljšati tržišnu prodaju, istaknuo je dobri poznavatelj starinskih jela iz hrvatske baštine iz emisije „Jelovnici izgubljenog vremena“.

Zboreći o važnosti vinogradarstva i vinarstva za područja koja naseljavaju Hrvati, akademik profesor Jakov Pehar, pohvalio je knjigu naglasivši njezinu znanstvenu utemeljenost, ali i praktičnu vrijednost.

Profesor emeritus Vjekoslav Selak istaknuo znanstvenu vrijednost knjige, opise glavnih funkcija marketinga vina i to posebno u istraživanju i prilagodbi kroz vinsku komunikaciju, promidžbu vina i vinski turizam.

Doc. dr. sc. Tihomir Prusina je istaknuo slijedeće: „ova knjiga je putokaz i vodilja kako tržištu nametnuti nešto autohtono – neponovljivo, kako promicati i poboljšati prodaju, kako raditi promidžbu autohtonih, ali i drugih vina.“

Svi promotori knjigu su toplo preporučili svim pilcima, sveučilištarcima, vinogradarima i vinarima, koji je mogu koristiti kao svojevrsni vinski priručnik.

Prof.dr.sc. Marko Ivanković

## SUVREMENE TEHNOLOGIJE VINA

Stručni skup vinara i vinsko - marketinških stručnjaka u Herceg etno selu

U lipnju ove godine održan je stručni skup u Herceg etno selu na temu „moderne tehnologije vina i marketing vina“. Skup je organiziran od strane Talijanske ambasade u BiH, TZ HNŽ i Udruge vinara Hercegovina.

Tematski skup bio je podijeljen na dva dijela. U prvom dijelu dr. Tihomir Prusina imao je prezentaciju s kojom je predstavio autohtone hercegovačke vinske sorte i njihove značajke. Na prezentaciju se uključila i gđa. Barbara Tamburini u kojoj je iznijela vrlo zanimljive detalje o suvremenim tehnologijama vina u Italiji koje je moguće primijeniti i u nas. U drugom dijelu seminara, gđa Tamburini je imala prezentaciju na temu marketing vina. I ova tema zaokupila je pozornost nazočnih jer se danas nalazimo u globaliziranom svijetu pa tako i globaliziranom tržištu vina. Skupu je nazočilo četrdesetak vinara i pojedinaca koji rade na području marketinga vina. Pored edukativnog značenja, ovaj skup doprinio je stvaranju partnerskog odnosa Udruge vinara Hercegovina i Talijanske ambasade u BiH. Po završetku seminara dogovorena je daljnja suradnja Udruge vinara Hercegovina i Talijanske ambasade u BiH, tj., njezinog trgovinskog odjela. Treba reći da su ovaj skup otvorili talijanski ambasador u BiH Ruggerio Corrias i Načelnik općine Čitluk Ivo Jerkić.



**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 MEĐUGORJE

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



25  
YEARS



# VINITALY

## NAJVEĆI SAJAM VINA NA SVIJETU



Piše: prof. dr. sc. Željko Šuman

Međunarodni sajam vina VINITALY nedvojbeno je najveći i najvažniji sajam vina u Italiji i ujedno ključni događaj za vinarski sektor na međunarodnoj (svjetskoj) razini, koji se počevši od 1967. godine održava u Veroni. Gledajući s organizacijskog aspekta, Vinitaly je jedna od brojnih specijaliziranih sajamskih manifestacija u sklopu poznatog Sajma u Veroni (Fiera di Verona), čije početke treba tražiti još u devetnaestom stoljeću. U proteklih pedeset godina sajam je bio zrcalo velikih promjena u talijanskom i svjetskom vinarstvu.

Na skoro 100.000 četvornih metara izložbenog prostora svake godine svoja vina i proizvode predstavlja preko 4.000 izlagača, a broj posjetitelja se penje čak na 150.000, od čega najmanje jedna trećina otpada na strance. Broj izlagača i posjetitelja u stalnom je porastu.

Sajam okuplja brojne proizvođače vina, trgovce i distributere, ugostitelje, enologe, sommeliere i, posebno, novinare te voditelje mišljenja (*opinion leaders*) iz či-

tavog svijeta. Samo prošle godine sajam je pohodilo preko 2.600 novinara iz 46 zemalja. U svojevrsnom „kaosu“ sajamskih događanja za svakoga ima ponešto, od brojnih degustacija, prezentacija, radionica, poslovnih razgovora, pa sve do natjecateljskog dijela koji se, također, ne smije zanemariti.

Pored toga što je tradicionalno najveća smotra i istinsko „carstvo“ talijanskih vina, VINITALY je već nekoliko godina domaćinom posebnog događaja – *Vininternational* – koji se održava u istoimenoj novoj izložbenoj dvorani namijenjenoj isključivo vinima iz „ostatka svijeta“, poglavito radi promocije i popularizacije izlagača iz inozemstva. Zapravo, *Vininternational* je i zamišljen kao dio šire sajamske politike jačanja utjecaja i značenja inozemnih izlagača (vinara).

Osim što je velika međunarodna smotra vina, Vinitaly već tradicionalno nudi i paralelnu reviju maslinovog ulja i drugih proizvoda od maslina te izlog opreme za vinogradarstvo i vinarstvo, ali i uljarstvo.

Dodatne čari ovoga sajma leže u činjenici da se održava

va u jednom od najvećih i najpopularnijih vinogorja Italije, pokrajini Veneto, a ujedno i u jednom od najromantičnijih renesansnih gradova, gradu Shakespeareovih nesretnih ljubavnika Romea i Julije – Veroni. Istaknimo također da je glasovita veronska arena iz prvog stoljeća danas mjesto održavanja spektakularnih kazališnih i opernih predstava, a ulaznice za njih rezerviraju se mjesecima unaprijed. Zapravo, čitava Verona i obližnja mjesta uz Gardsko jezero intenzivno žive i dišu sa svojim sajmom, što je moguće osjetiti na svakom koraku u gradu.

Ono što bi moglo interesirati naše vinare je posebna ponuda za izlagače koji žele sudjelovati u nacionalnom, odnosno regionalnom paviljonu, uz niz olakšica za zemlje iz regije Alpe-Jadran, što znači i za izlagače iz Bosne i Hercegovine. Istaknimo da je ove godine po prvi put zajednički nastupilo pet vinarija iz Srbije pod pokroviteljstvom Ministarstva poljoprivrede Republike Srbije.

Nadati se je da će sljedeće godine ove i slične mogućnosti iskoristiti i naši vinari te zajednički nastupiti pod sloganom „Herzegovina Wine Country“ (Hercegovina zemlja vina).

Stoga nije na odmet podsjetiti da će se sljedeća smotra u Veroni održati u razdoblju od 9. do 12. travnja 2017.

Na samome kraju, povodom pedesete obljetnice sajma Vinitaly, piscu ovih redaka pada na pamet propuštena i neobilježena šezdeseta obljetnica *Prve hercegovačke izložbe vina*, održane u Mostaru, 7. - 15. svibnja 1955. godine.

Nije li vrijeme da tu, sada već povijesnu, izložbu „oživimo“ i damo joj novi sjaj, ako ništa drugo zbog dužnog respekta prema tadašnjim vinarskim entuzijastima, od kojih su nažalost danas tek rijetki među živima, ali i prvenstveno zbog *budućnosti* našeg vinogradarstva i vinarstva?!





# Izložba grožđa u Mostaru 1930. godine

Prof. dr. sc. Jure Beljo

**Sresko Načelstvo u Mostaru.**  
Polj. Broj: 20.414/30. MOSTAR, 1. septembra 1930.

Riješenjem Kraljevske Banske Uprave Primorske Banovine u Splitu dana 6. augusta t. g. III. № 19.623/30. određeno je, da se u Mostaru održi

## Izložba svih vrsti grožđa

iz okolišnih srezova dalmatinsko-hercegovačkih i to:  
Mostara, Konjica, Prozora, Imotskog, Ljubuškog, Metkovića i Općine Vrgorac

**dne 13., 14. i 15. septembra t. g.**

Glavna svrha ove izložbe je, da se krajevima filokserom zaraženim, pruži prilika, da provedu selekciju sorata domaće loze t. j. da se iz novih vinograda izbace sve prijašnje domaće i udomaćene, manje vrijedne sorte **grožđa**, a zadrže i prošire one, koje po davnom iskustvu najbolje odgovaraju terenskim i klimatskim prilikama svakog pojedinog VINOGRADARSKOG PREDJELA i čiji se proizvod **grožđe ili vino, daje najsigurnije i najbolje unovčiti.**

Izložba će se obdržavati u općinskoj zgradi (gdje se sada nalazi Pretstojništvo policije), a biti će otvorena:

**dne 13. septembra od 9 – 12 sati i od 14 – 18 sati**  
**dne 14. septembra od 8 – 18 sati**  
**dne 15. septembra od 8 – 12 sati i od 14 – 16 sati.**

Dne 15. septembra poslije podne dijeliti će se nagrade u vinogradarskim potrebštinama i knjigama, onim izlagačima kojima komisija nagradu dosudi.

Dne 15. septembra od 9 do 12 sati obdržavati će poljoprivredni stručnjaci, izaslanici Kraljevske Banske Uprave gg. **Bulić i Bobanović, PREDAVANJE iz vinogradarstva i vinarstva u Vijećnici Gradske Općine.**

**Pristup na izložbu i predavanje slobodan.**

Sreski načelnik:  
**Dr. Uroš Prica,**  
predsjednik izložbenog odbora.

**ODBORNICI:**  
**Ljubo Krulj, Nikola Šmoljan, Dordo Perin,**  
Ibrahim Zalehić,  
Agronom **Ljubinko Vučenović,**  
Sreski poljoprivredni referent.  
**Bogoljub Radančević,**  
pomoćnik nadzornika za vinogradarstvo i vinarstvo.

Zahvaljujući zabrani prometa lozним sadnim materijalom, filoksera (trsna uš) u Hercegovinu je došla neposredno pred Prvi svjetski rat, odnosno 25 godina nakon njene pojave u Dalmaciji.

Budući da za vrijeme ratnih godina nije bilo gotovo nikakve obrane od ove pošasti filoksera se nesmetano širila i tek nakon rata vidjelo se kakve i kolike je štete nanio ovaj patogen. Tek 1920-ih godine započinje u Hercegovini obnova vinograda cijepljenjem na američke podloge. Da bi pomogli vinogradarima u podizanju novih vinograda osnivaju se lozni rasadnici, dijele se lozne podloge, organiziraju ekskurzije u Dalmaciju i stimuliraju proizvođači na kvalitetniju proizvodnju. Jedan od načina stimuliranja bile su i nagrade na izložbama. Prva takva regionalna izložba održana je u Mostaru od 13.

- 15. rujna 1930. godine. Organizator izložbe bilo je Sresko načelstvo Mostar uz potporu Banske uprave Primorske banovine iz Splita. Svrha izložbe, kako to kaže i objava za izložbu, bila je odabir najpogodnijih sorata za uzgoj na pojedinim vinogradarskim područjima Hercegovine.

Sudionici izložbe bili su iz hercegovačkih kotara koji su pripadali Primorskoj banovini: Mostar, Konjic, Prozor i Ljubuški, te iz dalmatinskih kotara Imotski, Metković i općina Vrgorac. Stolac i Trebinje pripadali su tada Zetskoj banovini i iz ovih kotara nije bilo izlagača. Ukupno je bilo 174 izlagača, a izloženo je 728 uzoraka grožđa različitih sorata. Uglavnom su to bile vinske sorte, a iz Konjica i Prozora bilo je i stolnih sorata. Najviše izlagača i izložaka bilo je iz Mostarskog kotara, ukupno 65 izlagača i 249 izložaka. Od toga je iz Brotnja bilo 100 izložaka koje je predstavilo 25 izlagača. Bili su to: Musa Andrija, Stojčić Božo i Stojčić Ivan iz V. Ograđenika, Buntić Jozo i Pehar Petar iz Paoče, Jerkić Jozo i Miloš Loko iz Žitomislića, Bevanda Andrija iz Biletića, Buntić Ivan iz Krućevića, Martinović Ivan iz Tepčića, Vasilj Ivan, Vasilj Grgo, Primorac Nikola, Sulić Jakov, Filipović Stipe, Mandarić Srećko, Sušić Boško, Jerkić Šimun i Jerkić Jerko iz Vionice, Ivanković Jozo i Ivanković Petar iz Bijakovića, Dugandžić Nikola iz Čitluka, Zovko Bože, Zovko Jure i Zovko Luka iz Čalića. Bilo je izlagača sa samo jednim izložkom kao i onih s devet kao Musa Andrija i Jerkić Jozo.

Iz kotara Ljubuški bilo je ukupno 48 izlagača i 178 uzoraka grožđa, od toga iz Međugorja 25 izlagača s 51 izložkom. To su bili: Fra Serafin Dodig, Sivrić Andrija, Vasilj Frano Tošić, Vasilj Nikola Šimunov, Vasilj Ilija Franin, Vasilj Ivan pok. Mate, Vasilj Mate Stipanov, Vasilj Stipe Frane, Vasilj Nikola Tošić, Vasilj Andrija Kovač, Vasilj Andrija Tošić, Vasilj Mate Tošić, Vasilj Andrija p. Grgo, Vasilj Ivan Jure, Vasilj Ivan Ilije, Kozina Nikola, Dugandžić Ante Ivanov. Dugandžić Kazimir, Dugandžić Ivan Andrije, Dodig Jure, Bencun Rafo, Kozina Nikola, Vasilj Stanko, Vasilj Andrija Stankov, Vasilj Stanko. Međugorje je tada bilo u sastavu općine Zvirovići i kotara Ljubuški.

Među 728 izložaka bilo je više od 70 različitih vinskih i stolnih sorata. Najčešće su bile predstavljene naše najpoznatije sorte: žilavka, blatina, krkošija, bena, dobrogostina, pošip bijela i crna, plavka, trnjak, kambuša, zatim manje raširene sorte zložder, podbjel, oručevka, rezakija, elezuša, šljiva i ostale hercegovačke sorte. Izložena su bila četiri tipa žilavke - žuta, zelena, velika i mala, te četiri tipa krkošije - žuta, zelena, tičarka i pirgo. S područja Konjica i Prozora bilo je izloženo stolnih sorata, ali i stranih sorata poput plemenke i rizlinga. Iz Konjica i Prozora od vinskih sorata najčešći su bili izlošci toboluše, blatine, pošipi bijele i crne i skadarke. Među izloženim sortama često se javljaju neke kojih danas više nema na području Hercegovine, ili barem nisu pronađene. Takve su skadarka, hrskavac, osijenac, samonik, popovka, misirka, zelenka. Puno je više onih koje su imale samo jedan izložak, a danas ih nema. Naime, suradnici Agronomskog fakulteta Mostar su zadnjih desetak godina obišli cijelo područje Hercegovine, prikupili su 35 različitih sorata i zasadili ih u kolekcijском nasadu u Rodoču. Na temelju popisa iz te kolekcije možemo uspoređivati sorte kojih više nema. Zanimljiv je popis nagrada za izloženo grožđe. Fond nagrada nije bio naročito bogat, ali je bio privlačan vinogradarima. Dodijeljeno je šest prvih, šest

drugih, po 10 trećih, četvrtih, petih i šestih nagrada. Prva nagrada bila je ledna prskalica, druga nagrada ledna sumporača, treća nagrada sladomjer, četvrta nagrada aparat za određivanje kiseline, peta nagrada bile su vinogradarske škare i šesta nagrada bio je kalemarski nož s brusom. Kao sedma utješna nagrada dodijeljeno je 30 knjiga o grožđu i vinu. Valja reći da su od šest prvih nagrada dvije otišle u Brotnjo, a dobili su ih Andrija Musa iz D.V. Ograđenika i Nikola Primorac iz Vionice. Sumporaču, kao drugu nagradu dobio je Jozo Jerkić iz Žitomislića, a Brotnjaci su dobili i nekoliko ostalih nagrada. Ova je izložba imala poticajnu ulogu u unapređenju i obnovi vinogradarstva u Hercegovini, kao i odbacivanju manje kvalitetnih sorata iz proizvodnje. Izložba ovakvih razmjera više u Hercegovini nikad nije održana. Održavane su samo lokalne izložbe grožđa. No 25 godina kasnije u Mostaru je u svibnju 1955. održana „Prva hercegovačka izložba vina“ u sklopu koje je bila organizirana i stručna konferencija o vinogradarstvu i vinarstvu Hercegovine. Na toj su izložbi sudjelovali zadružni vinski podrumi i privatni vinari iz Brotnja i osvojili više odličja.





# Marketing usmenom predajom

## mogućnosti za vinarsku industriju Hercegovine

Ilija Barbarić

Usmena predaja je najstariji oblik marketinške komunikacije koja je stvorena sa samom civilizacijom. U suštini ona se temelji na dobro poznatoj poslovici: "Dobar glas se daleko čuje, a loš još dalje". Iako je usmena predaja jedna od najstarijih marketinških tehnika ona se tek sada javlja kao relativno novo i vrlo atraktivno marketinško sredstvo, te je danas u intenzivnom razvoju. U posljednjih nekoliko godina marketing usmenom predajom postao je najbrže rastući segment marketinške industrije u svijetu i većina autora koja su obrađivala fenomen usmene predaje u marketinško-komunikacijskom kontekstu suglasni su da ona predstavlja jedno od najjačih marketinških oružja današnjice.

Usmenu predaju u marketinškom kontekstu definiramo kao čin u kojem potrošači pružaju informacije drugim potrošačima, a marketing je u kontekstu usmene predaje jedan od razloga da se priča o proizvodima i uslugama. Također uključuje i potrebne radnje da se ta komunikacija olakša, odnosno potakne. Marketinški značaj takve komunikacije ogleda se prije svega u njenoj ulozi kao izvor informacija potrošačima prilikom vrednovanja određene marke i donošenja odluke o kupovini, naravno pored informacija plasiranih putem tradicionalnih komunikacijskih sredstava kao što su: oglašavanje, odnosi s javnošću, unapređenje prodaje i direktni marketing. Za razliku od ostalih komunikacijskih sredstava, usmena predaja ima veći utjecaj na donošenje odluka o kupovini nekog proizvoda u usporedbi s tradicionalnim oblicima marketinške komunikacije.

Postavlja se pitanje: "Otkud sada, u vrijeme svih mogućih sredstava komunikacije, povratak usmenoj predaji?"

Razlozi za sve veći značaj usmene predaje mogu se potražiti u zasićenosti i neefikasnosti tradicionalnih marketinških tehnika, klasičnim načinima oglašavanja i pojava novih sredstava i oblika komunikacije. Potrošači, umorni od prevelikog broja reklama, preskaču i izbjegavaju marketinške poruke, te postaju imuni na klasične marketinške tehnike. Stoga, ukoliko se želi prodrijeti do potrošača, poruka se mora prenijeti na drugačiji način. Marketing usmenom predajom prepoznaje važnost komunikacije između potrošača i potiče ih u prenošenju pozitivnih iskustava vezanih za proizvod ili uslugu drugim potencijalnim potrošačima.

Ukratko, moderni marketing usmenom predajom sastoji se od niza strategija, taktika i tehnika kojima je zajedničko usmjerenje k ohrabivanju, olakšavanju i stimuliranju pozitivne komunikacije o proizvodima i uslugama. Osnovni cilj je stvaranje komunikacije među grupama i pojedincima kao što su potrošači, potencijalni kupci, stručnjaci, lideri mišljenja i stvaranje preporuka s ciljem utjecaja na kupovnu odluku.

Usmena predaja ima presudan utjecaj kada potrošač želi smanjiti percipirani rizik kupovine u slučajevima kada se radi o visokokvalitetnim proizvodima za koje je teško definirati i ocijeniti realnu kakvoću proizvoda kao što je primjerice vino. Istraživanja potvrđuju da je upravo osobni utjecaj bliskih osoba i tzv. "lidera mišljenja" najznačajniji prilikom donošenja odluke o kupovini vina. Oglašavanje i ostali "klasični" oblici marketinga zahtijevaju ogromna financijska ulaganja, a upitno je koliko su takve reklamne kampanje učinkovite u promociji vina. Stoga marketing usmenom predajom, kao jedna jeftinija marketinška tehnika, može biti glavna niša kroz koju marketinški stručnjaci mogu slati svoje poruke i može pomoći plasmanu naših vina na domaćem, ali i inozemnom tržištu.

Ključno je pitanje kako pokrenuti i održavati marketing usmenom predajom i mogu li se kreirati takvi potrošači-glasnogovornici koji će doslovno besplatno raditi marketing za vinariju?

Mnogi primjeri iz prakse potvrđuju da je to moguće i jedan od najboljih alata marketinga usmenom predajom u vinarskoj industriji je vinski turizam. Naime, kroz pozitivan doživljaj posjetitelja u podrumu, dobru

priču o vinu i vinariji, vinari mogu pojačati pozitivan imidž podruma i marke vina te stvoriti potencijalne "glasnogovornike" u promociji svojih vina. Važno je pojedincima i grupama koji su vinu ili vinariji naklonjeni osigurati određene zanimljive sadržaje i informacije koji će se moći dijeliti. Internet i društvene mreže koje okupljaju sve veću populaciju korisnika i omogućuju veću i bržu razmjenu informacija su postale savršene platforme za kreiranje i dijeljenje takvih sadržaja. Važno je naglasiti da informacije i sadržaji ne smiju biti lažni ili izmišljeni jer pokušaj lažiranja usmene komunikacije, osim što je neetičan, može stvoriti kontra učinke, razoriti marku i nepovratno uništiti reputaciju vinarije. Marketing usmenom predajom mora biti zasnovan na konceptima zadovoljstva potrošača, dvosmjernog dijaloga s njima, te transparentnoj i otvorenoj komunikaciji.

Kod nas je marketing usmenom predajom još uvijek relativno nepoznat stoga se nadam da će ovaj članak biti poticaj budućim proučavanjima i značajnijoj praktičnoj primjeni ove grane marketinga ne samo u vinarskoj industriji već i u ostalim granama industrije.





# Rose vina

Prof. dr. sc. Tihomir Prusina

Ružičasta vina (ružice, rose vina ili opoli) oduvijek su bila izazov kod vinskih znalaca. Nerijetko, takva vina i u nas nose oznaku rosé, od francuske riječi istog značenja. Ružica je zajednički naziv za ružičasto rubincrveno, ružičastocrveno i ružičastocrvenkasto vino, s tim da se ova posljednja ponekad označavaju i kao svijetle ružice.

Opolo je naziv za samotok i naziv za vino proizvedeno od samotoka iz crnog grožđa, ponajviše iz Plavca malog. Vino opolo je zbog toga ružičastocrvenkaste do ružičasto crvene boje (boje rosé), bez trpkih i gorkih (polifenolnih) sastojaka, što se dužom maceracijom izlučuju iz krutih dijelova grožđa. Boja, kao i arome ovise od sorte od koje je proizvedeno vino, kao i od vremena koje mošt provede u kontaktu sa kožicama grožđa. Tradicionalan način pripreme podrazumijeva da se crveno grožđe ostavi u kontaktu sa moštom kratko vrijeme, a što je ono kraće, to će i boja vina biti svjetlija i nježnija. Rose vina mogu biti slatka, polusuha ili potpuno suha, što je uglavnom i stil većine europskih rosea.

Rose vino svojim senzornim svojstvima slično je bijelom vinu, a bojom bliže crvenom. Grožđe za proizvodnju rose vina ne bi trebalo biti prezrelo. Smatra se da ga za proizvodnju laganih ružičastih vina treba brati kod sadržaja šećera koji odgovara potencijalnoj alkoholnoj jakosti od 11-12 % vol. i sa visokim sadržajem kiselina.

Najsvjetlije ružice dobivaju se preradom crnog grožđa prema tehnologiji bijelih vina. Grožđe se mulja, cijedi, tiješti i zatim se mošt prepušta fermentaciji. Ukoliko želimo intenzivniju boja ružičastih vina tada se grožđe mulja, odvaja peteljkovina, sulfitira sa 50 -100 mg/l SO<sub>2</sub> uz intenzivno miješanje masulja. Što je boja grožđa intenzivnija, vrijeme držanja na komini biti će kraće. U Hercegovini se rose vina proizvode od sorte Blatina u kojoj su tvari boje locirane samo u kožici bobice, uz maceraciju 6 do 12 sati, dok Dalmaciji se najbolji opoli proizvode od sorte Plavac mali uz maceraciju do 24 sata. Ružičasta vina mogu se proizvoditi miješanjem crnih i bijelih sorata grožđa, ali u tom slučaju maceracija traje 3 i više dana. Zbog dulje maceracije takva su vina po okusu bliža crvenim vinima. U Francuskoj se rose vina proizvode fermentacijom mošta dobivenog od grožđa sa obojenom kožicom i neobojenim ili slabo

obojenim mesom ili miješanjem manjeg dijela mošta od bijelog grožđa i pretežnog dijela mošta od crnog grožđa, sa i bez maceracije, uz fermentaciju mošta, tako da boja vina bude ružičasta, a sadržaj antocijana u određenim granicama. U rose vinima količine antocijana su između 20 i 50 mg/l.

Kao što variraju u bojama, rose vina su izuzetna i s mirisima. U različitim rose vinima možete očekivati prave eksplozije mirisa. Uz citrusne i voćne note, često se vrlo dobro osjeti cvjetna aroma. Blago voćni okus koji nerijetko podsjeća na lubenicu, jagodu i malinu prati i miris ljubičice, ciklame, a ponekad i ruže. Rose je često vrlo mirisan, aromatičan, kao da mirišete veliki buket crvenih ruža.

Rose vina sa svojim nježnim taninima, dobro izraženom svježinom i nižim sadržajem alkohola idealna su tijekom ljetnih vrućina, pa su u svijetu sve popularnija i cjenovno skuplja. Rose vina najčešće se piju u proljeće i ljeto. Tada su najugodnija za naše nepce. Volimo ih zato što su lepršavija i laganija od crvenih vina, voćnih aroma, odlični za ljetno osvježavanje. Osim ljeti, odlična su kao aperitiv tijekom cijele godine. Piju se dobro rashlađena kao bijela vina. U njima se prožimaju voćne arome jagoda, malina, trešanja, bobičastog voća, lubenice i osvježavajuće note grejpa, limete ili limuna. Uz to su lagana i lepršava, osvježavajuća i elegantna, puna delikatnih aroma.

Zbog laganije strukture, lakog tijela i širokog spektra okusa i mirisa rose može poslužiti kao odličan aperitiv. Sljublivanje rose vina s hranom je posebna priča. Njih treba vezivati uz laganu ljetnu hranu, malo jače salate, škampe, bijelo meso, jednostavne tjestenine, svježe sireve, ribu i vegetarijanska jela. Upravo dvostruki karakter rose vina, ni crveno ni bijelo, daje im za pravo da se poprilično dobro slaže sa svim jelima.

U proljetnim i ljetnim mjesecima temperatura serviranog rosea ne bi trebala prijeći 10 °C, dakle treba biti dobro ohlađen. Još niže temperatura serviranja su rose pjenušca koja će biti optimalna oko 7 °C, a takvi pjenušci su najbolji i najcjenjeniji u svijetu.

## SVI GOLOVI I SVE AKCIJE

PLUS PAKET  
**GRATIS**  
3 MJESECA

arena sport

HNTV

HRVATSKA NOGOMETNA TELEVIZIJA

ZA UŽIVANJE U VRHUNSKOM SPORTU HOME.TV VAM DAJE  
PLUS PAKET 3 MJESECA GRATIS.  
Ne propustite ni jednu utakmicu i ni jednu akciju jer Arena Sport kanale  
možete pratiti i na HOME.TV PLAYER-u.

Promotivna ponuda traje od 01.09.2016. do 30.11.2016. i namijenjena je novim i postojećim korisnicima HOME.TV usluge koji potpišu ugovor na 12/24 mjeseca.  
Ponuda omogućuje besplatno gledanje i uživanje u Plus paketu kanala u trajanju od 3 mjeseca od dana potpisivanja ugovora.

HT' ERONET'

Jer vrijedi.

www.hteronet.ba



# Seljačko zadrugarstvo Brotnja do Drugog svjetskog rata

Prof. dr. sc. Jure Beljo

Zadrugarstvo se u Europi pojavljuje 50 - ih godina 19. stoljeća. Zadrudni pokret javlja se kao reakcija na gospodarski i socijalni poredak kojega je stvorio liberalni, bolje reći, gramzljivi kapitalizam. Temeljna su načela zadrugarstva da sačuva privatnu svojinu, ali da onemogućiti profit od rente i kamata, temelje koje je postavio Nijemac Fridrich Wilhelm Raiffeisen. Zadaća mu je da ljude nauči upravljati zajedničkom imovinom u vlastitom interesu, da umjesto konkurencije i međusobne borbe postavi načela uzajamne pomoći i solidarnosti. Zadruga zapravo štiti seljaka u liberalnom kapitalističkom okružju. Moglo bi se reći da je seljačko zadrugarstvo temeljeno na načelima na kojima su stoljećima živjele i radile kućne, obiteljske zadruge, pa kako tvrdi poznati francuski ekonomist Charles Gide "zadrudni sustav potječe iz duše samog naroda."

Prva registrirana zadruga u Hercegovini bila je Hrvatska zemljoradnička zadruga Nevesinje osnovana 1906. Nakon toga slijedi osnivanje novih zadruga, a gotovo sve su bile nacionalne. Veliki utjecaj na osnivanje zadruga, uz svećenike kao glavne operativce, imale su političke stranke koje su također imale nacionalni karakter. U osnivanju hrvatskih zadruga najveći doprinos dala je Hrvatska narodna zajednica (HNZ), stranka koja je do I. svjetskog rata imala značajan utjecaj u hrvatskom nacionalnom korpusu BiH. Nakon I. svjetskog rata politiku ove stranke u odnosu na selo preuzela je Hrvatska pučka stranka, a kasnije Hrvatska seljačka stranka. Do Prvog svjetskog rata u Hercegovini je bilo ukupno 18 hrvatskih seljačkih zadruga, a u Brotnju su osnovane četiri. To su: Hrvatska seljačka blagajna Gradnići, osnovana 1910. Direkcija: Predsjednik: fra Bono Andačić. Zamjenik: Pero Zubac. Članovi: Martin Jerkić, Jakov Planinić, Mijo Buntić, Ivan Brkić, Ilija Miloš. Nadzorno vijeće: Predsjednik: Križan Karačić. Članovi: Martin Miloš, Pero Krndelj Stipanov, Frano Miloš, Juko Planinić, Jure Zubac, Andrija Prskalo Andrijin. Poslovođa: Franjo Mužinić. U 1911. godini zadruga je dala zajmova u iznosu od 43.859,08 kruna i ostvarila je gubitak od 79,87 kruna.

Hrvatska seljačka blagajna za zajmove, štednju i privredu u Čitluku, osnovana 1910. Direkcija: Predsjednik: Fra Paško Martinac. Zamjenik: Mate Musa. Članovi: Pero Ćorić, Matiša Marinčić, Nikola Lesko. Nadzorno vijeće: Predsjednik: Mate Zubac. Članovi: Miško Pervan, Jakov Dugandžić, Šimun Delić, Ante Turudić. Poslovođa: Fra Paško Martinac. Ova je zadruga u 1911 dala zajmova u visini do 64.910 kruna, a dobitak je iznosio 1.137,79.

Hrvatska seljačka blagajna za zajmove i štednju u Gornjem Brotnju, Čerin, osnovana 1911. Direkcija: Predsjednik: Fra Ilija Rozić. Članovi: Mate Ševo, Juko Pehar, Jozo Brkić, Andrija Barbarić, Lovre Zovko, Ivan Milićević i Pero Bevanda. Nadzorno vijeće: Predsjednik: Janko Soldo. Članovi: Marko Milićević, Jozo Medić, Ante Raspudić, Jure Gagro, Vidak Miletić, Marijan Jurić i Grgo Pinjuh. Poslovođa: Mate Dugandžić. Ova zadruga uspjela je vlastitim sredstvima izgraditi mlin na električni



Plakat koji propagira zadrugarstvo u NDH

pogon, a motor je pokretala nafta. Takav je mlin za ovo područje bio veoma značajan jer se žito inače, u vrijeme kad Lukoć nije tekao, moralo na konjima i magarcima nositi 10 – 15 km do prve vodenice. Prema godišnjem izvješću za 1911. godini Zadruga je dala zajmova u visini od 38.195.- kruna, uz dobitak od 1.298,60 kruna.

Hrvatska seljačka blagajna za zajmove, štednju i privredu u Međugorju, osnovana 1911. Direkcija: fra Anđeo Nuić. Zamjenik: Nikola Primorac. Članovi: Marijan Sivrić, Petar Ivanković, Andrija Vasilj, Grgo Vasilj, Stanko Vasilj. Nadzorno vijeće: Predsjednik Nikola Sivrić. Članovi: Jozo Kordić, Andrija Vasilj, Andrija Ostojić, Stanko Vasilj. Poslovođa: Stjepan Bičanić.

Hrvatska seljačka zadruga u Blizancima osnovana je 1915. godine i nemamo podatke o sastavu uprave. Vidimo da su predsjednici svih zadruga bili svećenici, što ne čudi ako se zna da su svećenici u to vrijeme bili jedini pismeni ljudi i jedini su znali takvo nešto organizirati. Sve zadruge bile su s neograničenim jamstvom što je članovima davalo veću sigurnost u pribavljanju sredstava i bolju solidarnost. Glavni cilj Zadruga bio je prikupljanje novaca, štednja i davanje pozajmica seljacima. Članovi zadruge mogli su dobiti povoljne zajmove za otkup zeml-

je, nabavku sjemena ili drugih sredstava za unapređenje gospodarstva. No članovi zadruge imali su također i stručnu pomoć od ljudi koje je angažirala Zadruga.

Tijekom Prvog svjetskog rata zadruga poprilično zamire, a neke se potpuno gase. Nakon rata dolazi do obnavljanja zadruga. U Sarajevu je 1919. osnovan Savez hrvatskih seljačkih zadruga za Bosnu i Hercegovinu. U članstvo tog saveza ulaze i svih pet zadruga iz Brotnja: Blizanci, Čerin, Čitluk, Gradnići i Međugorje. Koliko je zadrugarstvo uhvatilo korijena u Brotnju najbolje govori broj članova. U svih pet zadruga bilo je tada učlanjeno 1.076 Brotnjaka, odnosno 2/3 tadašnjih broćanskih domaćinstava. U organe Saveza izabrana su i trojica Brotnjaka: Mate Zubac iz Čitluka (Padalovina) izabran za člana Ravnateljstva, a fra Urban Barišić župnik u Međugorju za člana Nadzornog odbora. Za ravnatelja Saveza izabran je naš Brotnjak Jure Soče iz Blizanaca. Budući da je Soče bio istaknuta ličnost zadrudnog pokreta Hrvata u BiH, on zaslužuje barem kratak osvrt na svoj život i rad.

Jure Soče rođen je u Blizancima 1886. u siromašnoj seoskoj obitelji. Osnovnu školu završio je u Gradničima, a trgovačku školu pohađao je u Mostaru i Bihaću. Nakon završetka trgovačke škole zaposlio se u državnu službu, ali kada je osnovana Hrvatska narodna zajednica (HNZ), u početku kao kulturno-ekonomska organizacija, a kasnije kao prva hrvatska politička stranka u Bosni i Hercegovini, Soče se aktivno uključio u njen rad, postavši joj tajnikom za Hercegovinu već u 22. godini života. U cilju gospodarskog podizanja našeg sela, HNZ je propagirala i poticala osnivanje seljačkih zadruga. Kako nije bilo dovoljno stručnih ljudi koji bi, promicali, osnivali i vodili seljačke zadruge, uprava HNZ poslala je više osoba na dodatno obrazovanje u Sloveniju gdje je zadrugarstvo već bilo razvijeno. Među njima bio je i Jure Soče koji je zadrugarski tečaj pohađao u Ljubljani. Doškolovanje je obavio u Hrvatskoj poljodjelskoj banci u Zagrebu. Nakon usavršavanja zaposlio se u Sarajevu u filijali Hrvatske poljodjelske banke i dao se na promicanje zadrugarstva i osnivanje Hrvatskih seljačkih zadruga u cijeloj Bosni i Hercegovini. Neumorno je putovao Bosnom i Hercegovinom potičući

razvoj zadrugarstva. On je zaslužan i za osnivanje seljačkih zadruga u Brotnju. Njegova je zasluga osnivanje Saveza hrvatskih seljačkih zadruga za Bosnu i Hercegovinu 1919. godine, čijim je ravnateljem bio sve do svoje smrti.

Njegova je ideja i osnivanje Hrvatske seljačke zadrudne banke u Zagrebu kao financijskog zavoda čitavog hrvatskog zadrugarstva. Soče je dao veliki doprinos osnivanju različitih obrtnih zadruga, bio jedan od inicijatora za osnivanje Saveza obrtnih zadruga u kojemu je bio član uprave. Soče je sudjelovao u radu i drugih društava, poput HKD Napredak, Hrvatskog radiše, u pjevačkim društvima, u osnivanju hrvatskih čitaonica itd. Bio je glavnim urednikom časopisa Napredak – Zadrugar 1921. i 1922. godine. Budući da se isticao svojim hrvatstvom i promicanjem ideje hrvatske samostalnosti bio je od strane režimskih institucija i organizacija proglašen „antidržavnim elementom“. Posebno je bio na meti Orjune, državne terorističke organizacije, koja ga je na koncu i likvidirala. Naime 19. travnja 1923. godine orjunaški batinaši pratili su Soču i njegovo društvo kad su izlazili iz prostorija Napretka i provocirali ih. Potom je došlo do svađe i naguravanja i jedan od orjunaša pucao je u Juru teško ga ranivši. Od zadobivenih rana Jure je umro 21. travnja 1923. u 37. godini života. Bilo bi vrijeme da se ime ovog našeg znamenitog, ali zaboravljenog Brotnjaka izvuče iz zaborava.

Rad zadruga nastavljen je, manje ili više uspješno, do Drugog svjetskog rata. Najbolje je radila zadruga u Čerinu koja je imala vlastitu zgradu, mlin i trgovinu. Zadruge su osiguravale zadrugarima jeftinije reprofmaterijale, posebno sredstva za zaštitu vinove loze, koja su tada bila relativno skupa i do kojih nije bilo lako doći. Usto su mogli dobiti povoljnije pozajmice, stručnu pomoć i još neke povlastice. Stoga nije čudno da je zadrugarstvo u Brotnju bilo toliko popularno. No sve te pozitivne učinke zadrugarstva poništio je nesretni eksperiment sa seljačkim radnim zadrugama nakon Drugog svjetskog rata, zbog čega je među poljoprivrednicima do danas ostao animozitet prema bilo kakvom obliku zadrugarstva.





# AMERIČKI CVRČAK

## (*Scaphoideus titanus* Ball)

### Velika prijetnja hercegovačkim vinogradima

Prof. dr. sc. Ivan Ostojić

Agronomski i prehrambeno-tehnološki fakultet, Sveučilišta u Mostaru

Vinovu lozu, kao i mnoge druge biljne vrste, napada veći broj štetnika i uzročnika biljnih bolesti. Među štetnicima koji pričinjavaju štete na vinovoj lozi značajno mjesto zauzimaju cikade (cvrčci). Cikade pričinjavaju štete isisanjem biljnog soka na lišću vinove loze. Osim toga cikade, su poznate i kao vektori mnogih uzročnika biljnih bolesti koje napadaju vinovu lozu. Vrlo često su te indirektno štete (vektori biljnih bolesti) daleko važnije od direktnih šteta (sisanje na različitim organima vinove loze).

Među cikadama koje su poznate kao značajni štetnici vinove loze posebno se ističe američki cvrčak (*Scaphoideus titanus* Ball) koji je poznat kao vektor fitoplazme *Flavescensdorée* (zlatna žutica vinove loze), koja je najopasnija bolest vinove loze u Europi, ne samo fitoplazmatska, nego i bolest uopće. Za epidemijsko širenje zlatne žutice vinove loze u vinogradu odgovoran je, zasad jedini poznati prirodni vektor, američki cvrčak (*Scaphoideus titanus* Ball), koji je prenosi hranjenjem sa zaraženog trsa na zdravi trs.

Fitoplazme su mikroorganizmi koji mogu preživjeti samo u floemu biljke domaćina, gdje ometaju tok hranjivih tvari i hormonsku ravnotežu biljke, te u kukcu-vektoru. Fitoplazme se šire zaraženim sadnim materijalom i kukcima – vektorima. Bolesti vinove loze uzrokovane fitoplazmama nazvane su zajedničkim imenom žutice vinove loze. Vinova loza je domaćin nekoliko različitih fitoplazmi ali najveći značaj ima fitoplazma *Flavescensdorée* (zlatna žutica vinove loze). Ova fitoplazma je karantenska za Bosnu i Hercegovinu i još nije potvrđena kod nas.

#### Podrijetlo i rasprostranjenost vrste

Američki cvrčak podrijetlom je iz Sjeverne Amerike. U Europi je prvi put pronađen u Francuskoj 1958. godine, a od tada do danas raširio se u mnoge europske zemlje. Tako je danas prisutan i raširen u Francuskoj, Italiji, Austriji, Španjolskoj, Portugalu, Švicarskoj, Sloveniji, Mađarskoj. Prisutan je i u nama susjednim državama Hrvatskoj i Srbiji. U Hrvatskoj je američki cvrčak prvi puta otkriven u vinogradima u Iloku, Novigradu i Štrigovi 2003. godine, dok je u Srbiji otkriven 2004. godine. U Bosni i Hercegovini prisutan je od 2005. godine. Prvi nalaz američkog cvrčka na području zapadne Hercegovine zabilježen je 2014. godine na području općine Čitluku. Istraživanjima koja se provedena u posljednje dvije godine, na području zapadne Hercegovine, potvrđena je prisutnost ovog štetnika na većem broju lokaliteta Čitluka, Ljubuškog i Mostara.

#### Morfološke i biološke odlike vrste

Odrasli oblik američkog cvrčka ima vitko tijelo blijedožute boje, dugačko 5–6 mm. Glava je karakterističnog trokutastog oblika. Tjeme je jako ispupčeno, s jasno izraženim poprečnim tankim crnim prugama. Prednja krila su duguljasta u osnovi su blijedožute do oker boje te imaju smeđu nervaturu s bijelim i crnim pjegama. Odrasli se oblici na vinovoj lozi pojavljuju od početka srpnja te se zadržavaju do kraja rujna i najaktivniji su tijekom noći. Vrhunac pojave bilježi se u prvoj polovici kolovoza. Početak i vrhunac pojave odraslih oblika američkog cvrčka svake su godine u drugo doba, ovisno o prosječnim temperaturnim vrijednostima. Odrasli cvrčci najaktivniji su u noćnim satima, između 19 h navečer i 8 h ujutro.

Jaje američkog cvrčka je bjeličaste boje, dugačko oko 1,3 mm. Ličinke prolaze kroz pet razvojnih stadija od kojih svaki traje desetak dana. Ličinke američkog cvrčka, u prva tri razvojna stadija su bjeličaste boje, dok u četvrtom i petom stadiju postupno poprimaju šarene nijanse. Ličinka prvog stadija dugačka je oko 2 mm, dok je u petom stadiju dugačka 4-5 mm.

Američki cvrčak ima jednu generaciju godišnje. Jaja prezime u kori dvogodišnje rozgve. Izlazak ličinki iz jaja počinje sredinom svibnja. Odrasli oblici se javljaju u srpnju i kolovozu.

#### Štetnost američkog cvrčka

Štete na vinovoj lozi pričinjavaju ličinke i odrasli oblici američkog cvrčka isisanjem na lišću, ali taj vid šteta i kod visoke populacije ne predstavlja ozbiljan problem. Najveće štete vrsta pričinjava prenošenjem fitoplazme zlatnog žutila vinove loze. Američki cvrčak je ampelofagna vrsta koja čitav život provede na vinovoj lozi te hranjenjem, sišući biljne sokove iz sitastih cijevi floema, prenosi fitoplazmu sa zaraženih na zdrave trsove.

U vinogradima u kojima se pojavi fitoplazma brzo se širi i poprima vrlo brzo razmjere epidemije te pričinjava velike štete koje se očituju u 100%-tnom gubitku grožđa i trajnom gubitku zaraženih trsova. Njeno iskorjenjivanje zahtijeva energične i drastične fitosanitarne mjere koje se sastoje u krčenju i uništenju zaraženih trsova, pa čak i čitavih vinograda te u obveznom suzbijanju vektora – američkog cvrčka.

#### Praćenje i suzbijanje američkog cvrčka

Za praćenje populacije američkog cvrčka najčešće se koriste žute ljepljive ploče koje se postavljaju u vinograde krajem lipnja ili početkom srpnja. Ploče se postavljaju na visinu 1-1,5 metar i mijenjaju se svaka dva tjedna. Osim žutih ljepljivih ploča, za utvrđivanje prisutnosti američkog cvrčka, mogu se koristiti i entomološke mreže te svjetlosne lampe. U vinogradima u kojima se utvrdi prisutnost ovog štetnika potrebno je provoditi suzbijanje.

Suzbijanje američkog cvrčka provodi se uglavnom primjenom insekticida. Prvo tretiranje provodi se nakon cvatnje u prvoj polovici lipnja, drugo tretiranje provodi se početkom srpnja a treće tretiranje provodi se krajem srpnja ili početkom kolovoza, ako se tijekom srpnja ulovi tjedno četiri i više odraslih oblika američkog cvrčka po jednoj žutoj ljepljivoj ploči. Za suzbijanje ličinki i odraslih oblika američkog cvrčka koriste se insekticidi na osnovi aktivnih tvari – imidakloprida, tiametoksama i esfenvalerata. Zamijećeno je da i ostali insekticidi (na osnovi klorpirifos-metila, zatim insekticidi iz skupine piretroida, npr. deltametrin, lambdacihalotrin i alfa-cipermetrin), koji se primjenjuju i imaju dozvolu za suzbijanje drugih štetnika vinove loze, primjerice grožđanih moljaca, utječu na smanjenje populacije američkog cvrčka.



Ličinka Američkog cvrčka



Odrasli oblik Američkog cvrčka uhvaćen na žutu ljepljivu ploču





# Utjecaj navodnjavanja na prinos i kvalitetu grožđa

Dr.sc. Perica Bulić

**K**renemo li od činjenice kako je u većini vinogradarskih zemalja postotak natapanja vinograda blizu 100 %, a u Hercegovini prema nekim analizama ispod 5%, trebamo se zapitati zašto je to tako. Temeljni razlog je u tome što većina naših vinogradara misli kako bi se natapanjem dobilo na prinosu, a izgubilo na kvaliteti, što je daleko od istine. **Dobit će se jako puno i na prinosu i na kvaliteti!**

Naime, pokazatelji dobiveni u istraživanjima koja su rađena u Brotnju 2003. i 2004. godine na sorti žilavka, demantiraju sve naše pogrešne predodžbe. Čak su rezultati u obje godine jako slični, iako je jedna godina bila iznadprosječno sušna, a druga iznadprosječno kišna.

Prosječna masa grožđa po trsu (kg) pri različitim uvjetima natapanja

Godina	Navodnjavanje				Kontrola	Statistika (D <sub>005</sub> )
	Varijanta I	Varijanta II	Varijanta III	Varijanta IV		
2003	*4,93 ± 0,16	*4,70 ± 0,86	4,65 ± 1,22	5,75	2,40	2,26
2004	4,63 ± 0,29	4,48 ± 0,78	3,75 ± 0,43	5,53	3,33	1,63

Prosječni sadržaj šećera u moštu (%) pri različitim načinima natapanja

Godina	Navodnjavanje				Kontrola	Statistika (D <sub>005</sub> )
	Varijanta I	Varijanta II	Varijanta III	Varijanta IV		
2003.	18,25 ± 0,37	19,38 ± 0,28	20,48 ± 0,22	21,15	17,43	0,86
2004.	18,73 ± 0,32	19,18 ± 0,27	20,48 ± 0,19	21,30	17,48	0,81

Prosječan sadržaj ukupnih kiselina u moštu g/l

Godina	Navodnjavanje				Kontrola	Statistika (D <sub>005</sub> )
	Varijanta I	Varijanta II	Varijanta III	Varijanta IV		
2003.	7,65 ± 0,21	7,35 ± 0,12	7,38 ± 0,07	6,23	7,78	0,47
2004.	7,83 ± 0,03	7,50 ± 0,022	7,33 ± 0,13	6,33	8,25	0,47

Iz prve tabele vidljivo je kako je **prinos bio više nego dvostruko veći**, iz druge kako je **slador bio veći za više od tri postotka**, a iz treće kako su **kiseline bile idealne**.

Naravno da vinova loza nema iste zahtjeve za vodom u pojedinim fenofazama svoga razvoja i da samo natapanje treba raditi u skladu sa pravilima struke, ali je nesporno da je **nedopustivo u jednoj regiji koja obiluje hidropotencijalom da bude ovoliko nizak postotak nasada koji se natapaju**.

Sve ovo ima svoju znanstvenu pozadinu. Naime, u kloroplastima, dijelovima stanice, odvija se proces fotosinteze, pri čemu se sintetiziraju šećeri (pojednostavljeno rečeno). Voda, pored ostalog, služi kao transport da te šećere prosljedi do grozda, ili pak do debla i korijena, gdje se gomilaju u obliku polisaharida. Na ovaj način se „oslobodi prostor“ za sintezu novih šećera, koji se ponovno transportiraju prema grozdu. U narodu postoji izraz „radi loza“.

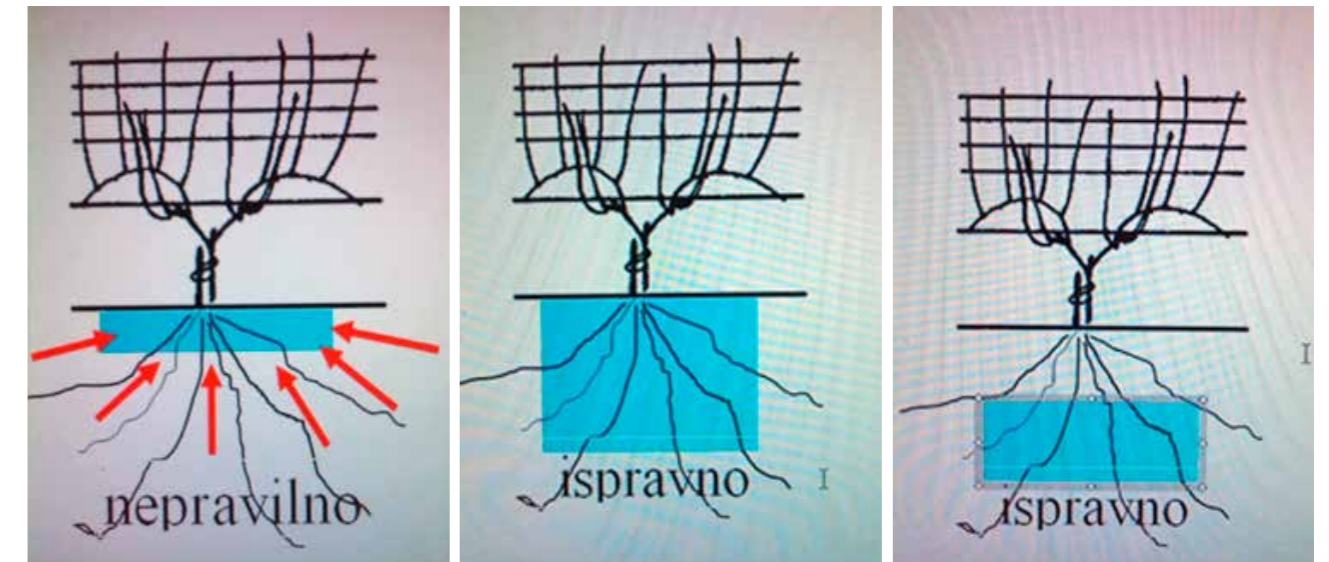
Postoji više načina natapanja, a koji će se primijeniti ovisi o pedološkim osobinama tla, klimatskim uvjetima, reljefu terena, uzgojnom obliku trsa, ekonomskim uvjetima ...

**Površinski način** je najstariji način natapanja. Za ovakvo natapanje teren mora biti dobro pripremljen i sa laganim nagibom. Nedostatak mu je veliki utrošak vode.

**Vještačko kišenje** ima prednost malog utroška vode i obogaćivanja suhog zraka vlagom, ali pogoduje razvoju bolesti.

**Podzemno natapanje** je jedno od najboljih, ali je i najskuplje. Ne narušava strukturu tla i mali su gubitci vode.

**Navodnjavanje kap po kap** je najčešće u primjeni i zadnjih godina je cijena prihvatljiva i eventualne kvarove na sistemu je lako servisirati. Mali je utrošak vode, može se kroz sistem raditi i prihrana. Sa sigurnošću se može zaključiti kako je ovakav način najčešći i najprihvatljiviji u vinogradarstvu.



Temeljno pravilo koje se mora poštivati prilikom natapanja vinove loze je da se moraju natopiti dublji slojevi tla. Ukoliko natapanje traje nedovoljno dugo, pa se samo natopi gornja zona tla, korijenov sistem se intenzivnije razvija upravo u toj zoni, a kada iz te zone voda bude potrošena, bilo usvajanjem bilo isparavanjem, onda takvo korijenje ne koristi više biljci, a korijenje u dubljim slojevima tla nije razvijeno koliko bi trebalo biti. Često se u narodu čuje termin „bolje bi bilo da nisam lozu naučio na vodu“.

Iz navedenog je vidljivo kako je ispravno **ne prekidati natapanje sve dok se ne natope dublji slojevi tla**. Isparavanjem i gravitacijom će se izgubiti voda iz gornjih slojeva, a zadržati se u dubljim, što će poticati razvijanje korijena u dubljim zonama tla. Također će gornji sloj tla biti prirodna izolacija za čuvanje preostale vode. Drugim riječima, **ukoliko smo u nekom mjesecu namjeravali trsu dati 100 litara vode, bolje da to uradimo u dva navrata po pedeset litara, nego u deset navrata po deset litara**.

Uopće ne treba raspravljati o tome je li natapanje potrebno u vinogradarstvu ili ne, jer su dosadašnja iskustva u svijetu pokazala njegov značaj u ovoj vrsti poljoprivredne proizvodnje. Međutim, prilikom donošenja odluke o vrsti natapanja, moraju se pomno razmotriti svi čimbenici o kojima ovisi učinkovitost odabranog rješenja. Najbolja moguća opcija bi bila zajedničko crpilište podzemne vode, ili vodo-zahvat, te izgradnja glavne mreže cijevi na koju bi se priključivali proizvođači. Na ovaj način smanjili bi se pojedinačni troškovi po svakom proizvođaču, a natapanje jednog lokaliteta riješilo jednim uređenim sustavom.



**JAVNO PODUZEĆE BROČANAC d.o.o. Čitluk**

Duhanski Put bb, 88260, Čitluk - Tel.: 036 640 283; 640 284

[www.jp-brocenac.ba](http://www.jp-brocenac.ba)





# Stričkov šarenjak

**(*Vanessa cardui*) - opasan štetnik smilja kod plantažnog uzgoja**

**Prof.dr.sc. Ivan Ostojić**

*Među nekoliko štetnika koje su ove godine pričinjavali štetu na smilju kod plantažnog uzgoja, najveću pozornost privukao je stričkov šarenjak (*Vanessa cardui*). Gusjenice ovog štetnika su sredinom travnja pričinile velike štete na mladim sadnicama smilja na području Hercegovine. Štete su posebno bile velike na smilju koje je posađeno na tzv. kultiviranim površinama.*

Smilje je trajna zeljasta biljka sivkaste boje od obilja vunastih dlaka. Stabljika je visoka 10 – 40 cm, uspravna, nerazgranata, obrasla duguljastim listovima, a na vrhu nosi nekoliko žutih glavičastih cvjetova. Cvjeta ljeti, od lipnja do srpnja. Pošto je biljka dvodomna (ima muške i ženske cvjetove na zasebnim biljkama), razlikuju se ženske glavice, koje su sa skoro končastim crvenim cvjetovima, od muških, čiji su cvjetovi neugledni i cjevasti.

## Ekološki uvjeti uzgoja smilja

Smilje voli kamenito i pjeskovito tlo, izuzetno drenirano. Ne uspijeva na tlima bogatim vodom. Plantažni nasadi u Francuskoj nisu uspjeli, baš iz tih razloga. Smilju najviše odgovaraju topla i lako propustljiva zemljišta. Uspijeva na plodnim, dubokim zemljištima s dostatnim količina-

ma kreča. Teška, vlažna, hladna i kisela tla ne odgovaraju smilju. Smilje je biljka suhog i toplog podneblja. Uspijeva na terenima s malo vlage i ostrim zimama. Nedostatak svjetla i toplote se negativno odražava na kvalitetu smilja. Smilje se kao višegodišnja vrsta ne gaji u plodoredu. Na istoj parceli ostaje pet do osam godina. Najbolje je zasad smilja podignuti nakon kultura koje ostavljaju zemljište slobodno od korova. Tlo za podizanje zasada smilja treba porati koncem ljeta ili najkasnije početkom jeseni, na dubinu ne manju od 30 cm. Ako se sadi u jesen, zemljište se priprema za sadnju odmah nakon oranja. Ako se sadi u proljeće, poorana parcela se ostavlja da izmrzne u tijeku zime. Nakon toga se pristupa površinskoj obradbi da bi se dobilo što finije i rahlije zemljište.

## Štete od gusjenica stričkova šarenjaka

Stričkov šarenjak (*Vanessa cardui* L.) je migratorna vrsta leptira, rasprostranjena u cijelom svijetu. Pripada skupini periodičkih štetnika. Tijelo leptira je dugačko 2 cm, krila su šarena, raspona od 5 – 7 cm. Boja krila je narančasto-smeđa, na vrhu prednjih krila su crne i bijele pjegice. Donja krila su rdastosmeđa s tamnim točkama. Jaja su sitna, svijetlozelene boje, bačvasta oblika. Ženka ih odlaže pojedinačno na list. Odrasle gusjenice narastu od 4 cm, mogu biti različite boje, ali najčešće su sivosmeđe. Na hrptu i sa strane imaju žute pruge i točke. Kukuljice su sjajno zlatno-žute boje, duljine oko 2 cm i vise pričvršćene za podlogu. Obzirom da pripada skupini polifagnih štetnika, gusjenice se hrane na različitim biljnim vrstama. Zabilježene su štete na soji, suncokretu, kukuruzu, lucerni, grahu, duhanu.

Sredinom i krajem travnja ove godine zabilježene su štete na mladim sadnicama smilja (*Helichrysum italicum*) kod plantažnog uzgoja na području Hercegovine. Štete su posebno bile izražene na sadnicama smilja koje su sadene u jesen 2015. godine ili u proljeće 2016. godine. Na mladim sadnicama bilo je prisutno 2-3 gusjenice. Na nekoliko lokaliteta (Knešpolje, Potpolje, Cerno) zabilježene su štete i na sadnicama smilja starosti 3-4 godine na kojima je bilo prisutno i po pedesetak gusjenica.

Pretpostavlja se da stričkov šarenjak u našu zemlju dolazi iz Sjeverne Afrike i Mediterana. Obično se prve pojave leptira zapažaju u svibnju, a ponajviše u lipnju i srpnju. Pretpostavljamo da je ovogodišnja ranija



Leptir stričkova šarenjaka na smilju



Gusjenice stričkova šarenjaka



Odrasla gusjenica stričkova šarenjaka



Potpuno uništena mlada sadnica smilja od gusjenica stričkova šarenjaka



Jako oštećene biljka smilja od gusjenica stričkova šarenjaka

pojava stričkovog šarenjaka posljedica izuzetno toplog travnja gdje su temperature iza prve dekade prelazile i 20 °C.

Obzirom da je najveći broj proizvođača smilja na području Hercegovine u sustavu ekološke proizvodnje, za suzbijanje gusjenica stričkova šarenjaka preporuča se korištenje pripravaka na osnovi bakterije *Bacillus thuringiensis* soj *kurstaki* (Baturad WP) ili pripravaka na osnovi azadirachtina (NeemAzal T/S, Azatrol EC i dr.). Kod primjene pripravaka na osnovi bakterije *Bacillus thuringiensis* soj *kurstaki*, treba voditi računa o vremenu primjene jer isti djeluju samo na mlade gusjenice (stadij I-III). Ovi pripravci djeluju sporo, pa se moraju primijeniti dovoljno rano da ne dođe do šteta. Do ugibanja gusjenica dolazi za 3-7 dana, a potpun učinak očituje se 14-28 dana nakon prskanja. Ne djeluje na jaja ni na odrasle oblike, stoga je vrlo važan monitoring razvoja štetnika kako bi se odredio pogodan trenutak primjene.



**JP BROTING D. O. O.**

Ulica Kralja Tomislava bb,  
88260 Čitluk

Tel.: +387 (0) 36 640 063

Email: info@jp-broting.com

[www.jp-broting.com](http://www.jp-broting.com)



**SAMO JE JEDNA PRAVA!**

CAFÉ BRAZIL

neto 500 g e

[www.eurovip-brazil-kava.com](http://www.eurovip-brazil-kava.com) **EUROVIP**

**AMAI MS trgovine:**

Amai 1, Kralja Tomislava 55, Čitluk (Prodajni centar)

Amai 2, Kralja Tomislava bb, Čitluk (Sportska dvorana)

Amai 3, Kralja Tomislava bb, Čitluk (Stambeno naselje)

Amai 4, Tina Ujevića 1, Ljubuški (Autobusni kolodvor)

Amai 5, Stjepana Radića bb, Čitluk (Pored tržnice)

Amai 6, Neretvanska 1, Čitluk (Put za Blizance)

**BSO.**

BOSNA SUNCE OSIGURANJE

**SJEMENARNA**

25 godina u službi svojih kupaca!

AGROCENTAR SJEMENARNA • ČITLUK  
Podpolje bb, 88260 Čitluk  
Tel./fax: +387 36 641 700

AGROCENTAR SJEMENARNA • GRUDE  
Hrvatskih branitelja 46, 88340 Grude  
Tel.: +387 39 661 255 • Fax: +387 39 661

AGROCENTAR SJEMENARNA • LJUBUŠKI  
Bana Josipa Jelačića bb, 88320 Ljubuški  
Tel./fax: +387 39 833 700

AGROCENTAR SJEMENARNA • MOSTAR  
Konjusi bb - Bišće Polje, 88000 Mostar  
Tel.: +387 36 352 700 • Fax: +387 36 350 113

AGROCENTAR SJEMENARNA • ŠIROKI BRIJEG  
Obilazna cesta 27, 88220 Široki Brijeg  
Tel.: +387 39 700 000 • Fax: +387 39 706 572

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

*Od savjeta do sjemena, za Vas Sjemena uvijek ima vremena!*

**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**



# Ovo ne bih mogao sam.

## VISA Classic kartica

NAŠA  
OMILJENA  
KARTICA

### Kupujte bez kamata i naknada.

Kartica koja ispunjava sva naša očekivanja. Sada je kupovina pravi užitek jer kupujemo na rate bez kamata i naknada ili uz odgodu plaćanja. Ukoliko nam je potrebna gotovina, s Visa Classic karticom, gotovinski kredit nam je odobren u roku od nekoliko minuta.

Visa Classic kartica je jedina kartica koja objedinjuje 3 usluge:

- kupovina na rate bez kamata i naknada
- beskamatna odgoda plaćanja
- brzi gotovinski krediti do 7.000 KM



Besplatni info telefon 080 081 051  
[www.unicredit.ba](http://www.unicredit.ba)

Životna realnost su usponi  
i padovi. Prodimo ih zajedno.

Dobro došli u  
**UniCredit Bank**



**ORGANIZATORI:** Općinsko vijeće Čitluk, KIC Čitluk, Matica hrvatska Čitluk, Udruga vinogradara i vinara HercegovINA, Turistička zajednica HNŽ - podružnica Čitluk-Medugorje-Bijakovići, HKUD "Brotnjo" Čitluk.  
**SUORGANIZATORI:** Atletski klub Brotnjo, Karate klub Hercegovina, Karate klub Brotnjo i Karate klub Medugorje.

**GENERALNI POKROVITELJ:** Predsjednik Federacije BiH Marinko Čavara.

**POKROVITELJI:** Ministarstvo okoliša i turizma FBiH, Vlada HNŽ, Ministarstvo poljoprivrede, vodoprivrede i šumarstva FBiH, Ministarstvo civilnih poslova BiH, Ministarstvo poljoprivrede, vodoprivrede i šumarstva HNŽ, Turistička zajednica HNŽ.

**GENERALNI MEDIJSKI POKROVITELJI:** Radio postaja "MIR" Medugorje

**MEDIJSKI POKROVITELJI:** Večernji list BiH, Dnevni list, RP Ljubuški, RP Čapljina, RP Grude, BH Radio 1, Kupreški Radio, RP Tomislavgrad, RP Posušje, RP Livno, Radio KISS, RP Široki Brijeg, Radio Herceg-Bosna, Običan radio, TV KISS, Prvi1 TV, Naša TV; **PORTALI:** Brotnjo.Info, Citluk.ba, Hercegovina.Info, Bljesak.Info, GlasBrotnja.net i Medjugorje-Info.com

**SPONZORI:** HT Eronet Mostar, Elektroprivreda HZ HB, AG Medugorje, Podrumi Andrija, Obiteljski podrum Brkić, Vinarija Čitluk, Hercegovina Produkt, Obiteljski podrum Marijanović, Monako 2000, Podrum Odak, Podrum Sivrić, Podrum Tolj, Vina Zadro, Hotel "Brotnjo" Čitluk, Restoran "Romanca" Mostar, Audio Team "Pro Stage" Čitluk, "Croatia osiguranje", "Eurovip" Čitluk, "Divina Proportion Design Studio" Medugorje, "Ledo" Čitluk, "UniCredit Bank", "Limpeh" Čitluk, "Syngenta", Agencija "Delta Security" Čitluk, "Sjemenarna" Široki Brijeg, "Amal MS" Čitluk, "Fortuna Tours" Mostar, "Vinarija Čitluk" Čitluk, "Hercegovinaprodukt" Čitluk, BZ Hercegovacka izba, JP Broćanac, JP Brotnjo, Hering, Andrea&Giovanni, MRM, BSO osiguranje, "Park&Shop" Čitluk, "Hercegovka - prirodna voda i Hercegovacko pivo" Mostar.



**Časopis**  
"Dani berbe grožđa - Brotnjo, 2016"  
Besplatni primjerak

**Nakladnik:**  
Organizacijski odbor  
Turističko-kulturno-gospodarske manifestacije  
"Dani berbe grožđa - Brotnjo, 2016"

**Za nakladnika:**  
Marin Radišić

**Urednici izdanja:**  
Krešimir Miličević i Marin Sivrić

**Priredili:**  
Željko Planinić, Marin Sivrić, Krešimir Miličević, Robert Baćac, Ružica Buntić, Ilija Barbarić, Željko Šuman, Jure Beljo, Perica Bulić, Aleksandar Draganic, Marko Ivanković, Tihomir Prusina, Ivan Ostojić, Danijel Čavar, Ivica Dragičević, Mirjana Miličević, Marin Radišić i Ivo Ino Jerkić.

**Fotografije:**  
Željko Planinić, Ivan Ostojić, Jure Beljo, Anna-Franziska Lauer, Arhiva Divina Proportion Design Studio i nepoznati autor.

**Grafičko oblikovanje:**  
Divina Proportion  
Design Studio - Medugorje  
[www.divinaproportion.com](http://www.divinaproportion.com)

**Tisak:**  
Grafotisak d.o.o. Grude  
[www.grafotisak.com](http://www.grafotisak.com)

**Naklada:**  
5000 primjeraka

BROTNJO - ČITLUK, rujan 2016.

**OO DBG BROTNJO**  
Trg žrtava Domovinskog rata 1, 88260 Čitluk, BiH.  
Info tel.: 036 640 510,  
E-mail: [info@dbg.ba](mailto:info@dbg.ba)  
**DBG Brotnjo**  
[www.dbg.ba](http://www.dbg.ba)

## Best Doctors Plus

Croatia osiguranje d.d.

### Najbolji svjetski liječnici Vama na raspolaganju



### BEST DOCTORS PLUS

Zdravstveno osiguranje koje Vam omogućuje drugo  
liječničko mišljenje i liječenje u inozemstvu u najboljim  
svjetskim klinikama.

Ugovorite policu i ostvarite popust  
[www.crosig.ba](http://www.crosig.ba) 080 08 1884

Best Doctors®

CROATIA®  
OSIGURANJE



**Andrea&Giovanni d.o.o.**  
Put za Čapljinu bb, Medugorje  
+387 36 650 007  
[www.andrea-giovanni.ba](http://www.andrea-giovanni.ba)  
[andrea-giovanni@andrea-giovanni.ba](mailto:andrea-giovanni@andrea-giovanni.ba)



CERA  
di  
CUPRA®



**MRM Audi Mostar**  
Bišće polje bb, Mostar  
+387 36 446 555



Volkswagen

**MRM Volkswagen Ljubuški**  
Put za Medugorje bb, Ljubuški  
+387 39 831 555

**MRM Volkswagen Mostar**  
Bišće polje bb, Mostar  
+387 36 446 555



Ovlašteni prodajno-servisni centar za  
Volkswagen i Audi

[www.mrm.ba](http://www.mrm.ba) MRM [mrm.vw.audi](https://www.instagram.com/mrm.vw.audi)





# DELTA SECURITY d.o.o.



Agencija za zaštitu ljudi i imovine

**Vi nama povjerenje, mi Vama sigurnost!**

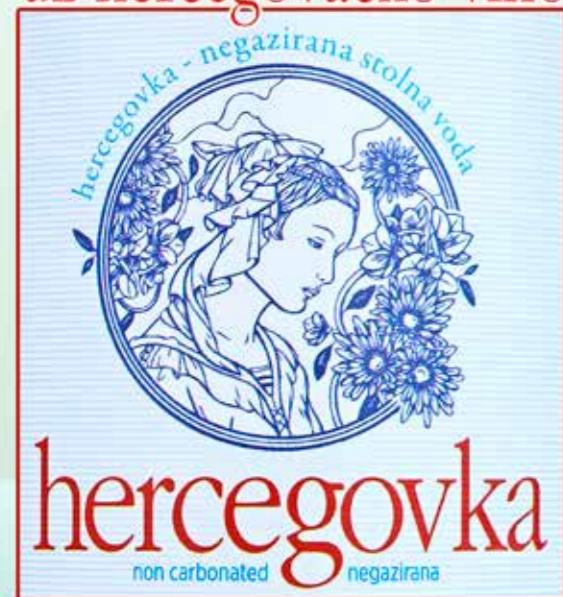
Tromeđa b.b., 88 260 Čitluk-Međugorje  
Tel.: 036 650 052  
Faks: 036 446 097  
Mobilni tel.: 063 327 297 / 063 328 430

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



**HI**  
HERING

uz hercegovačko vino



Tražite svoje ...



syngenta®



Povjerenje koje prenosimo s generacije na generaciju



RidomilGold®



Topas®



Dynali®



TM

**PARK & SHOP**  
MEĐUGORJE

**Bingo**  
HIPERMARKET



mötivi oltre



**DEICHMANN Peg Pérego carter's® OSHKOSH®**



**TIME ZONE**



# Obnovljena školska sportska dvorana OŠ Čerin i zgrada Općinskog suda u Čitluku

Ivo Ino Jerkić

Vlada Hercegovačko - neretvanske županije važan je partner Općine Čitluk u realizaciji infrastrukturnih projekata. U suradnji Općine Čitluk i Županije u proteklih godinu dana na području općine Čitluk realizirano je ili je u realizaciji nekoliko značajnih infrastrukturnih projekata.

Projekt koji je u cijelosti realiziran u navedenom razdoblju je temeljita rekonstrukcija sportske dvorane Osnovne škole Čerin. Rekonstrukcija dvorane započela je postavljanjem novog krova i izmjenom otvora te je nastavljena ostalim radovima predviđenim projektom koji su završeni do proslave Dana općine Čitluk, kada je novoobnovljena dvorana svečano otvorena.

Dvoranu koja nakon obnove ispunjava uvjete potrebne za izvođenje nastave tjelesne kulture i koja će biti mjesto održavanja različitih priredbi, ali i mjesto okupljanja sportaša i rekreativaca, otvorili su načelnik općine Čitluk Ivo Jerkić i zamjenik predsjedatelja Skupštine HNŽ Tomislav Martinić svečanim presijecanjem vrpce, nakon čega je uslijedila svečanost na kojoj je proslavljen završetak 120.000 KM vrijednog projekta.

Dakle, projekt obnove školske sportske dvorane OŠ Čerin je završen i dobrobit njegove realizacije učenici će osjetiti već s prvima danima nove školske godine, a dobrobit od povratka Općinskog suda u Čitluk žitelji općine Čitluk trebali bi osjetiti uskoro.

Naime, u suradnji Općine Čitluk i Vlade HNŽ zgrada Općinskog suda u Čitluku je obnovljena i u određenom dijelu je obavljena adaptacija prostora kako bi Općinski sud ponovno mogao nesmetano funkcionirati. Zgrada Općinskog suda Čitluk opremljena je uredskim namještajem i do konačnog povratka Općinskog suda u Čitluk, što je bio dugotrajan i zahtjevan proces za Općinu Čitluk, preostalo je još imenovanje Predsjednika suda i daljnje popunjavanje radnih mjesta određenih sistematizacijom Visokog sudskog i tužiteljskog vijeća.



Rekonstrukcija sportske dvorane OŠ Čerin

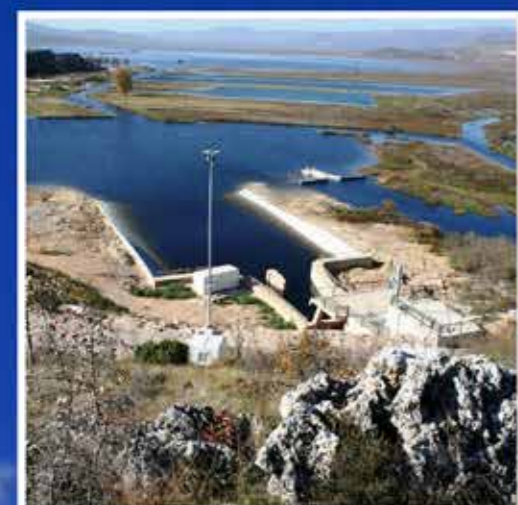


Svečano otvorenje obnovljene sportske dvorane OŠ Čerin



Obnovljena zgrada Općinskog suda u Čitluku

Najnoviji projekt u kojem surađuju Općina Čitluk i Vlada HNŽ, je projekt povećanja energetske učinkovitosti zgrade Osnovne škole fra Didaka Buntića u Čitluk. Riječ je o projektu čija je realizacija započela ovih dana i čija se vrijednost procjenjuje na više od 500.000 KM.





Interreg IPA program;

# Prilika za snažno povezivanje kroz realizaciju zajedničkih projekata

Ivo Ino Jerkić

Usmjereni na rješavanje zajedničkih izazova gradovi i općine iz različitih država povezuju se i zajednički izrađuju projekte iz različitih sfera života. Dodatan poticaj još snažnijem povezivanju je i lakši pristup EU fondovima koji su otvoreni za prekograničnu suradnju. Primjer programa koji potiče prekograničnu suradnju svakako je Interreg IPA program prekogranične suradnje Hrvatska - Bosna i Hercegovina - Crna Gora 2014.-2020. Spomenuti program je nastao spajanjem dvaju bilateralnih programa prekogranične suradnje iz prethodnog razdoblja, a Općina Čitluk je, s različitim partnerima, aplicirala dva projekta prekogranične suradnje na raspisani Javni poziv.

Općina Čitluk nositelj je projekta kojim se želi nastaviti srednjeeuropska hodočasnička ruta koja počinje u gradu Częstochowa na jugu Poljske, poznatom po marijanskom svetištu Jasna Gora, i koja se kroz Mađarsku nastavlja do Našica u Hrvatskoj, odakle bi zajedničkim projektom Općine Čitluk, Grada Pleternice i Općine Tomislavgrad trebala biti nastavljena do popularnih hodočasničkih odredišta u općini Čitluk, Međugorja i Bijakovica.

Partneri u spomenutom projektu planiraju izgradnju hodočasničkih ruta na svom teritoriju, a hodočasnička ruta u općini Čitluk trebala bi povezati Križevac i Brdo ukazanja. Zajednički projekt ima za cilj nastaviti već započetu hodočasničku rutu i na taj način povećati broj hodočasnika iz istočne Europe. Ukupna vrijednost projekta prekogranične suradnje u kojem surađuju Čitluk, Tomislavgrad i Pleternica procijenjena je na 1 313. 235,98 EUR. Vrijednost projekta koji se odnosi na izgradnju hodočasničke staze na području općine Čitluk procijenjena je na 634.362,16 EUR

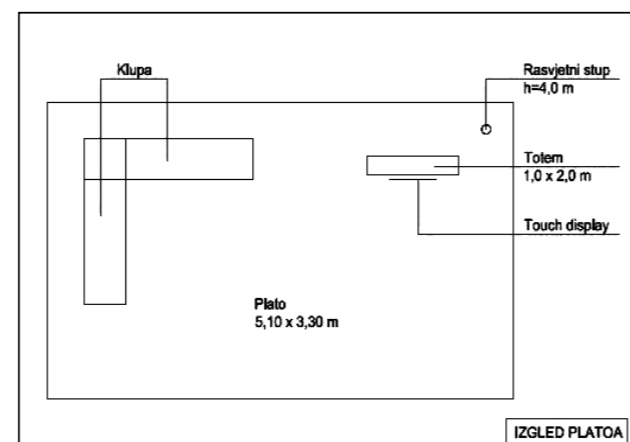
Izrađivači projekta, prilikom izrade projekta, vodili su računa o već postojećim hodočasničkim stazama na području Križevca i Brda ukazanja i oko ova dva hodočasnička odredišta, te su vodeći brigu o mogućnosti izvedbe na terenu i analizi zahtjeva planirali optimalnu poziciju nove pješačke hodočasničke staze Podbrdo – Križevac.

Za buduću pješačku stazu određeni su mikro i makro obuhvat projekta, a iz opisa projekta vidljivo je da bi se projektom određena staza trebala protezati u dužini od 2,40 km. Planirana je izgradnja parking površina, sa wc-ima i panoima za informacije na dvjema polaznim stanicama, odmorštima, od kojih bi ono na najvišoj nadmorskoj visini imalo i funkciju vidikovca. Cijelom duljinom staze planirano je postavljanje klupa za sjedenje, kanti za otpatke i solarnih rasvjetnih stupova.

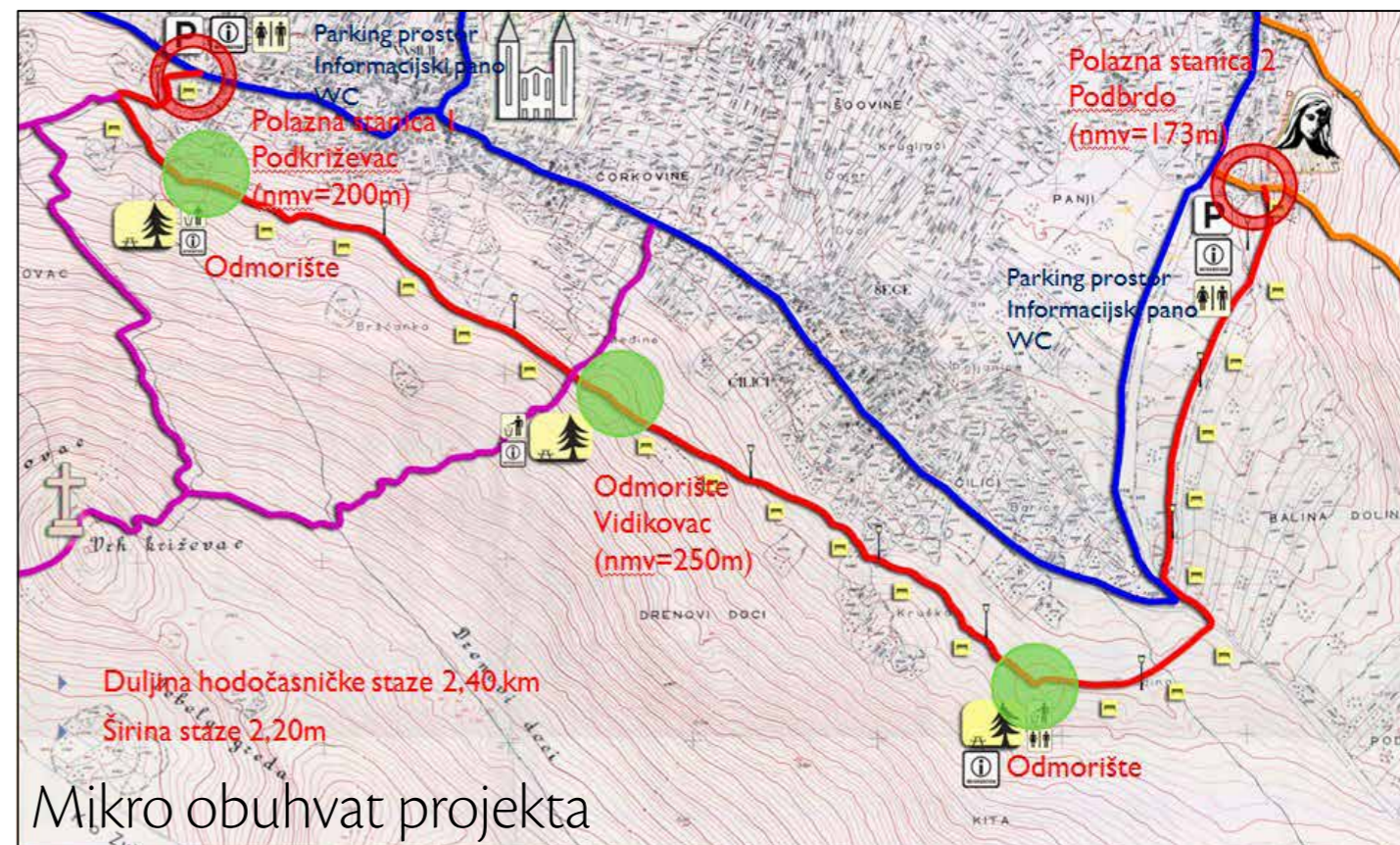
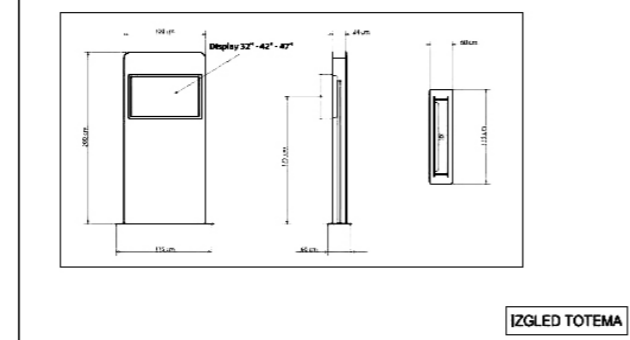
Dakle, korištenjem solarnih rasvjetnih stupova prednost se daje inovativnim tehnologijama što je za svaku pohvalu, a drugi projekt prekogranične suradnje Općine Čitluk upravo ovakve tehnologije želi uključiti u poboljšanje turističke ponude.

Naime, Općina Čitluk, Lučka uprava Ploče, kao lider partner, i Općina Neum zajednički su osmislile i aplicirale tipski projekt kroz čiju bi realizaciju na području Međugorja i Čitluka trebalo biti izgrađeno devet info postaja koje bi ujedno služile i kao odmarališta. Ukupna vrijednost projekta koji su aplicirale Lučka uprava Ploče, općina Neum i naša općina iznosi 559.996,50 EUR, dok je vrijednost projekta koji se odnosi samo na općinu Čitluk 161.330,00 EUR.

Info postaje svoje bi korisnike trebale dočekivati opremljene sa solarnom klupom, rasvjetni stupom sa solarnim panelom i nadzornom kamerom, te totem koji bi na svojoj prednjoj strani trebao biti opremljen ekranom osjetljivim na dodir. Putem ovog ekrana hodočasnici i svi ostali posjetitelji u potrazi za informacijama mogli bi dobiti relevantne informacije, a sastavni dio info postaja trebale bi biti i turističke karte.



Info postaja (nacrtni iz projekta)



▶ Glavni putovi dolaska hodočasnika:

1. Mostar
2. Široki Brijeg
3. Ljubuški
4. Čapljina

▶ Postavljanje odmorišta na području općine Čitluk uz granične točke susjednih općina







KAD UŽIVAŠ,  
UŽIVAJ  
KRALJEVSKI!

**KING** Kralj užitka.



## Idealan spoj hrane i vina?



[www.hercegovinavino.ba](http://www.hercegovinavino.ba)

**ROMANCA**  
VINSKI RESTORAN

Slaganje vina i hrane je traganje za savršeni parom uz neslućene mogućnosti izbora, traganje za vlastitim ukusom.

Jedan pristup je da poslušno slijedite preporuke gastronomskih stručnjaka koji, uvažavajući neka pravila, preporučuju određena vina uz određena jela.

Drugi pristup je više spontan i neagresivan, zapravo vrlo prirodan i tradicionalan, podrazumijeva da su se hrana i vino iz određenog područja kroz povijest toliko sjedinili da predstavljaju izložak kulturnog nasljeđa, iako možda nisu potpuno kompatibilni. Tako su nastale i razne „kuhinje“ svijeta.

Osobni ukusi ljudi vrlo su individualna i subjektivna iskustva. Projektirano stremljenje tehničkom savršenstvu ne mora uvijek biti najbolje rješenje. Najvažnija stvar je vjerovati svojim instiktima, imati hrabrosti eksperimentirati i kad god je to moguće, vizualnim rješenjem stola i prostora za jelo, te glazbenom podlogom zaokružiti kompletno iskustvo.

I naravno, dobro je biti okružen dragim ljudima.

Dodite u restoran Romanca i „dajte si mašti na volju“.

Kreirajte svoju kombinaciju, pronadite „svoj ukus“ uz domaću hranu i čuvena vina iz Vinarije Čitluk.



