



Dani berbe grožđa

turizam i poljoprivreda

20., 21. i 22. rujna 2013.

58. turističko-kulturno-gospodarstvena manifestacija





Poštovane dame i gospodo, uvaženi gosti i prijatelji,

posebna mi je čast i zadovoljstvo pozdraviti vas ovim putem i zaželjeti dobrodošlicu u Brotnjo, najveći vinogradarski kraj u Bosni i Hercegovini. Rujan je za nas najveseliji mjesec u godini. Brotnjanci se u to vrijeme zajedno sa svojim gostima raduju trganju grožđa koje je brižno njegovano tijekom cijele godine i koje će vrijedni podrumari pretvoriti u prepoznatljiva vrhunska vina koja pronose slavu našeg kraja diljem svijeta.

„Dani berbe grožđa“ je manifestacija s pola stoljetnom tradicijom. Započeta je prije pedeset i osam godina sa željom da se proslavi početak berbe grožđa u broćanskom kraju. Danas imamo svečanost koja slavi grožđe, mošt, mlado vino i mukotrpan rad vinogradara. Nekada je ova vinska manifestacija imala lokalni karakter, a danas je na daleko poznata kao takva.

Baš kao i ranijih godina, 58. turističko-kulturno-gospodarstvenoj manifestaciji „Dani berbe grožđa-Brotnjo 2013“, pečat prepoznatljivosti će dati trodnevni program sačinjen od promocija knjiga, otvorenja umjetničkih izložbi, stručnih predavanja iz područja vinogradarstva i vinarstva, sportskih

natjecanja, svečanog mimohoda i cjelovečernjeg zabavnog programa na Broćanskom trgu, gdje će mnogobrojna kulturno-umjetnička društva predstaviti djelić repertoara iz bogate riznice kulturno-povijesne baštine krajeva iz kojih dolaze.

Cilj manifestacije „Dani berbe grožđa“ je upoznavanje, zbližavanje i učvršćivanje zajedništva žitelja Brotnja i njihovih gostiju, te očuvanje narodne baštine, poticanje jačanja kulturnog, gospodarskog i sportskog stvaralaštva u cjelini.

Stoga svi žitelji Brotnja s posebnom radošću iščekuju ovogodišnje „Dane berbe grožđa“ i novu prigodu za potvrdu svoje gostoljubivosti, te još jednom posjete na činjenicu da se u Brotnju tradicionalno proizvode i piju najbolja Žilavka i Blatina.

Ove se godine manifestacija održava od 20. do 22. rujna. Završnog dana, nakon svečanog otvaranja na Broćanskom trgu, ponovno ćemo biti u prilici nazdraviti s našim vinima iz prigodnih čaša s ugraviranim logom manifestacije.

ŽIVJELI!



Načelnik Općine Čitluk, Ivo Ino Jerkić



IMPRESSUM

Brošura
"Dani berbe grožđa - Brotnjo, 2013"
Besplatni primjerak

Nakladnik:
Organizacijski odbor
Turističko-kulturno-gospodarstvene manifestacije
"Dani berbe grožđa - Brotnjo, 2013"

Za nakladnika:
Marin Radišić

Urednici izdanja:
Krešimir Miličević i Marin Sivrić

Priredili:
Željko Planinić, Marin Sivrić, Ajna Galičić, Maja Vican, Marijo Leko, Marija Prlić, Patricia Zanketić, Ilija Barbarić, Ilija Musa, Krešimir Miličević, Robert Baćac, Blago Krešić, Radoslav Dodig, Jure Beljo, Tihomir Prusina, Viktor Lasić, Ana Mandić, Ivan Ostojić, Josip Martinović, Dijana Vego i Ivo Ino Jerkić.

Fotografije:
Franjo Sušac, Krešimir Miličević, Grgo Kozina, Marin Sivrić, Željko Planinić, Radoslav Dodig, Ivan Ostojić, arhiva Općine Čitluk, Livno Online i arhiva Divina Proportion Design Studio.

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

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

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

Naklada:
5000 primjeraka

www.dbg.ba

BROTNJO - ČITLUK, rujan 2013.

Teme



Manifestacija

Željko Planinić
PROŠLOGODIŠNJI
DANI BERBE

PROGRAM
OVOGODIŠNJIH DANA
BERBE GROŽĐA

Marin Sivrić
VINA NA OVOGODIŠNJI
DANIMA BERBE GROŽĐA



Novosti

Ajna Galičić
VINSKA CESTA
HERCEGOVINE

Maja Vican
VINSKE EDUKACIJE U
BROTNJU

Marija Prlić
BROČANSKA PETROVAČA
ŠAMPION NA IZLOŽBI

Marijo Leko
ORGANOLEPTIČKO
OCJENJIVANJE VINA
POVODOM MANIFESTACIJE

Željko Planinić
LIJEPOM NAŠOM U
ČITLUKU



Agroturizam

Patricia Zanketić
TURIZAM DOŽIVLJAJA

Ilija Barbarić
AGENCIJA ZA MARKETING
HERCEGOVAČKIH VINA

Ilija Musa
ODNOSI S MEDIJIMA U
TURIZMU

Krešimir Miličević
OD IDEJE DO PROIZVODA
U TURIZMU

Robert Baćac
RASPRŠENI HOTEL

Blago Krešić
ISELJENIČKI TURIZAM



Povijest i kultura

Radoslav Dodig
LOZA I GROŽĐE NA
STARIM NOVCIMA

Radoslav Dodig
NAJLJEPŠI NADGROBNI
SPOMENIK U BROTNJU

Jure Beljo
IZ POVIJESTI
VINOGRADARSTVA
U BROTNJU



Agro teme & ostalo

Tihomir Prusina
MANE I BOLESTI VINA

Viktor Lasić
SADAŠNJE STANJE VINO-
GRADARSTVA U FBiH

Ana Mandić
METODE KORIŠTENE U
IDENTIFIKACIJI I OPISU
SORTI VINOVE LOZE

Ivan Ostojić
PERIODIČNI ŠTETNICI
VINOVE LOZE

Josip Martinović
ZASTOJI U FERMENTACIJI

Dijana Vego
NEZABORAVLJENO VOĆE

Ivo Ino Jerkić
PROJEKTI U OPĆINI

Željko Planinić
NOGOMET - MZ
MEĐUGORJE

6

14

22

36

42





Turističko-kulturno-gospodarstvena manifestacija s polustoljetnom tradicijom „Dani berbe grožđa - Brotnjo 2012“, prošle godine započela je 14. rujna otvorenjem izložbe slika akademskog slikara Davorina Radića, promocijom knjige „Snaga ljubavi“ prof. Emila Raspudića i predstavljanjem knjige iz novoosnovane Edicije –Tragovi „Komunikacije u Brotnju“, autora dr.sc. Jure Belje.

Nakon večeri ispunjene kulturnim događanjima u organizaciji Ogranka Matice hrvatske iz Čitluka program obilježavanja manifestacije nastavljen je u subotu stručnim predavanjima iz vinogradarstva i vinarstva u Podrumima Andrija na Paoči. Prof.dr.sc. Ivan Ostojić, doc.dr.sc. Tihomir Prusina i mr.sc. Viktor Lasić za teme svojih predavanja su izabrali nove i zanimljive teme iz vinogradarstva i vinarstva, a okupljeni na predavanjima u organizaciji Agronomskog i Prehrambeno-tehnološkog fakulteta Sveučilišta u Mostaru imali su priliku predavačima postaviti pitanja i na taj način saznati sve što ih zanima o fauni cikada (cvrčaka) vinove loze na području Hercegovine, utjecaju autohtonih sojeva kvasaca na kvalitetu vina žilavka, elementima klime u mostarskom vinogorju za period 2000.-2010. godine i o pogodnosti tala općine Čitluk za uzgoj vinove loze. Broćanski mladi bendovi predstavili se na trgu

Istu večer šest mladih broćanskih bendova predstavilo se publici na Broćanskom trgu, a na koncertu koji je ove godine prvi put održan u sklopu manifestacije Dani berbe grožđa i koji bi trebao postati tradicionalan nastupili su bendovi „Gitaristi“ - župa Gradnići, „Kamen“ - G. Blatnica, „Tvornica kulture“, „Brotnjo“, „Stari svat“ i „Roko i paćenici“.

Predstavljanje mladih bendova završilo je uručenjem prigodnih zahvalnica i zajedničkom izvedbom pjesme „Za Broćanske berbe dane“.

Nastup mladih broćanskih bendova na trgu bio je novina u programu obilježavanja Dana berbe grožđa, jednako kao što je i organizacije kola Dječje karate lige regije Hercegovina bila novost u programu ove manifestacije. Organizatori ovog natjecanja, uz Karate savez regije Hercegovine, bila su tri karate kluba koja djeluju na području općine Čitluk, a na spomenutom natjecanju, koje je na prigodnoj svečanosti otvorio čitlučki načelnik Ivo Jerkić, nastupilo je 350 natjecatelja iz 15 klubova iz Hercegovine. Uz kolo Dječje lige u Čitluku je također održan i trodnevni seminar za karate suce pod vodstvom glavnog tajnika Karate saveza Bosne i Hercegovine Dragoslava Dojčinovića.

Ivan Gagro na mitingu u spomen na preminulog oca skočio 7.33 m

Već sedmu godinu zaredom u Čitluku se u sklopu obilježavanja Dana berbe grožđa održava i međunarodni atletski miting. Prošlogodišnji je miting održan u spomen na rano preminulog zaljubljenika u atletiku Božu Gagru. Na Gradskom stadionu Bare, u konkurenciji više od 250 natjecatelja iz 15 klubova, domaći atletičari ostvarili su nove zapažene rezultate. Tako su se među osvajačima zlatnih medalja našli Ivan Petrović, Josipa Dragičević, Marija Ivanković, Ivan Gagro, Ena Jurić i Marija Tomić iz AK Brotnjo. Josipa Dragičević i Ivan Gagro na Mitingu su bili najbolji u po dvije discipline, a Ivan Gagro je na ovom mitingu u skoku u dalj skočio 7.33 metra.

Tradicionalno, središnji događaj Dana berbe grožđa bila je cjelovečernja zabava na Broćanskom trgu. Članovi i članice HKUD „Brotnjo“, KUD „Ivan Ka-

pistran Adamović“ – Čepin, HKUD „Kralj Tomislav“ - Tomislavgrad, HKUD „Stolac“ – Stolac, HKUD „Herceg Stjepan“ Blagaj – Buna, HKUD „Sv. Juraj“ Duga Resa, HKUD „Sitan tanac“ Šuica, HKUD „Kruševo“ Kruševo, HKUD „Uzdol“ Prozor-Rama, HKUD „Naši korjeni Bobanovo“ Čapljina, HKUD „Domanović“ Domanovići, HKUD „Tihaljina“ Tihaljina-Grude, KUD „Humski glas“ Neum, „FS Kapušančan“ – Slovačka, Ženske klape „Viole“ Drvenik, klape „Suha“ Čitluk, Ženske pjevačke skupine iz D.V. Ograđenika i mnogobrojni drugi gosti u svečanom su mimohodu prošla ulicom Stjepana Radića od zgrade Srednje škole dr. fra Slavka Barbarića do Broćanskog trga na kojemu je predsjedatelj Vijeća ministara BiH Vjekoslav Bevanda svečano otvorio 57. Dane berbe grožđa.

„Sretan sam što ste me pozvali da nazočim danas ovdje sa vama i da otvorim ovu manifestaciju Dana berbe grožđa koja se već 57 godina održava u našem Brotnju. Imao sam sreću da sam rastao uz ovu smotru vinara i vinogradara i mogu reći kako sam iz godine u godinu gledao kako biva sve bolja i bolja i raduje me činjenica da je iz manifestacije lokalnog karaktera velikim koracima i na velika vrata ušla u međunarodne okvire i postala nezaobilazan termin u planerima svjetskih vinara i ljubitelja vina... Čestitam vam dragi Brotnjaci Dan berbe grožđa, želim da uživete u ovim danima, da uberete, oni koji niste trgali grožđe za naša vrhunska vina koja nose slavu broćanskih vinara, Brotnja i naše Hercegovine. Proglašavam Dane berbe grožđa otvorenima i živjeli i neka vas čuva dragi Bog.“ – kazao je prilikom otvaranja Dana berbe grožđa Vjekoslava Bevanda. Nakon svečanog otvaranja uslijedio je bogat kulturno-zabavni program koji je završio dvosatnim nastupom Slavonia band-a.

Željko Planinić



PROGRAM



20. rujna 2013. (petak)

19:30

Izložba slika akademskog slikara
Branimira Dorotića
Klub Matice hrvatske Čitluk

20:30

Promocija knjiga iz biblioteke Stoljeća
hrvatske književnosti
Hotel Brotnjo Čitluk



21. rujna 2013. (subota)

09:00

Međunarodni karate turnir
„Dani berbe grožđa – Brotnjo 2013“
Gradska športska dvorana

19:00

Stručna predavanja iz vinogradarstva
i vinarstva – Agronomski i
Prehrambeno-tehnološki fakultet
Sveučilišta u Mostaru:
- dipl.ing.agr. Ana Mandić „Metode
korištene u indentifikaciji i opisu sorti
vinove loze“
- mr.sc. Viktor Lasić: „Sadašnje stanje
vinogradarstva u FBiH – SWOT
ANALIZA“
- doc.dr.sc.Tihomir Prusina: „Mane i
bolesti vina“
- prof.dr.sc.Ivan Ostojić: „Periodički
štetnici vinove loze“
Podrumi Andrija Paoča

22. rujna 2013. (nedjelja)

15:00

Atletski miting
„Dani berbe grožđa – Brotnjo 2013“
Gradski stadion „Bare“



18:00

Svečani mimohod svih sudionika
manifestacije od Srednje škole fra Slavka
Barbarića do Broćanskog trga



18:30

Svečano otvarenje 58. turističko-kulturno-
gospodarstvene manifestacije „Dani berbe
grožđa – Brotnjo 2013“ i početak programa
kulturno-umjetničkih društava, skupina i
pojedinaца
Broćanski trg



21:00

Koncert: *BOSUTSKI BEĆARI*
Broćanski trg

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

ORGANIZACIJSKI ODBOR MANIFESTACIJE



Vina na
ovogodišnjim
Danima berbe

HERCEGOVA VINARA
HercegoVINA



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



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



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

Vina na
ovogodišnjim
Danima berbe

HERCEGOVA VINARA
HercegoVINA



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

Živjeli!

Proizvođač: **AG Međugorje, Grgo Vasilj,**
88266 Međugorje
Tel.: 036 651 210, fax: 036 651 792,
GSM: 063 321 933
E-mail: avasilj@gmail.com.



Vrhunsko bijelo suho vino "ŽILAVKA ODAK"



Vrhunsko crno suho vino "BLATINA ODAK"

Proizvođač: **Podrum - Odak,**
Gornji Veliki Ograđenik, 88265 Čerin
Tel./faks: 036 656 089, GSM: 063 324 398
E-mail: slobodan.odak@tel.net.ba

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



Vrhunsko bijelo suho vino "MEĐUGORSKA ZILAVKA"

Vrhunsko crno suho vino "MEĐUGORSKA BLATINA"

Proizvođač: **Podrum - Ereš,**
Sretnice b. b., 88203 Kruševo
GSM: 063 427 411
E-mail: velimir.eres@tel.net.ba,



Vrhunsko bijelo suho vino "ZILAVKA VILINKA"

Vrhunsko crno suho vino "BLATINA VILINKA"

Proizvođač: **Podrum Marijanović,**
Služanj, 88260 Čitluk
GSM: 063 177 198
E-mail: info@marijanovic.ba,
www.marijanovic.ba



Vrhunsko bijelo suho vino "ZILAVKA Marijanovic"

Vrhunsko crno suho vino "Blatina Marijanovic"

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



Vrhunsko bijelo suho vino "KAMENO"

Vrhunsko crno suho vino "BLATINA"

HERCEGOVA VINARA
HercegoVINA

Vrhunsko bijelo suho vino "ŽILAVKA Ž Catena"



Vrhunsko crno suho vino "BLATINA Ž Catena"

Proizvođač: **Catena d.o.o.**
Kralja Zvonimira b.b., 88320 Ljubuški
GSM: 063 372 773

Vrhunsko bijelo suho vino "MISNO VINO ŽILAVKA"



Vrhunsko crno suho vino "MISNO VINO BLATINA"

Proizvođač: **Obitejski podrum Rozic**
Selišta bb, Kruševo, 88209 Mostar
Tel.: 036 486 286, fax: 036 644 441, GSM: 063 319 535

Vina na
ovogodišnjim
Danima berbe



Proizvođač: **PUR Martin Buntić**
Miletina, 88266 Međugorje
Tel.: 036 651 138, GSM: 063 377 073, 063 377 231
E-mail: vinarija.buntic@gmail.com

Vrhunsko bijelo suho vino "ŽILAVKA BUNTIĆ"



Vrhunsko crno suho vino "BLATINA BUNTIĆ"

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

Vrhunsko bijelo suho vino "ŽILAVKA ZADRO"



Vrhunsko crno suho vino "BLATINA CRNJAC ZADRO"



uz hercegovačko vino



ETICO d.o.o. Duhanska, b. b., 88 260 ČITLUK, BiH, Tel./faks: +387 (0) 36 642 112,
GORDAN PERVAN, direktor - mob. +387 (0) 63 372 221 // E-mail: etico@tel.net.ba / www.etico.ba





Proveden projekt ažuriranja vinske ceste Hercegovine



Preko Programa Seenet, NVO Oxfam, u zadnje dvije godine, implementiran je projekt ruralnog razvoja koji je, između ostalog, imao za cilj ažuriranje i unapređenje već postojeće kvalitetne turističke ponude "Vinske Ceste Hercegovine".

2007. godine projekt „Vinska Cesta Hercegovine“ je uspješno završen. U međuvremenu se mnogo toga promijenilo u sektoru vinogradarstva u Hercegovini. Novi vinari su došli na scenu, dok su oni postojeći unaprijedili svoj rad i poboljšali njihove podrumne i kušaonice.

Oxfam je, dakle, smatrao važnim obnoviti promociju ovog turističkog proizvoda. Učiniti ga prepoznatljivim i dati mogućnosti novim vinarima da budu dio ove mreže. Od Ljubuškog do Trebinja, Vinska cesta Hercegovine je tako dobila nove članove jačajući raznolikost ponude vina i kušaonica za turiste, a uvršteni su također i tradicionalni restorani Hercegovine. Zahvaljujući podršci projekta, članovi V C H su ušli u aplikaciju za pametne telefone BIG GUIDE, prvu turističku aplikaciju tog tipa u Bosni i Hercegovini. Osim toga, vinari su prošli tečaj: „Obuka za unapređenje vinskog turizma“, koji su vodili Dražan Šunjić, ovlaštenu predavača WSET akademije iz Londona i Krešimir Miličević iz TZ HNŽ/K - podružnica Čitluk/Međugorje, a sve u suradnji s „Udruženjem Sommeliera BiH“ i „Udruženjem Okusi Hercegovinu“ iz Mostara. Novi članovi V C H su dobili putnu (turističku) signalizaciju i time su obilježeni kao dio mreže. Novi katalog i obnova web stranice su u pripremi. Niz turističkih agencija iz BiH je posjetilo vinare kako bi ih uklopili u svoje turističke pakete i ovu značajnu turističku oblast za Hercegovinu. I na kraju, dvije velike degustacije Hercegovačkih enogastronomskih dragulja, jedna u Italiji u Torinu prilikom sajma „Salona Okusa“ - najvećeg sajma u svijetu za tipične i tradicionalne proizvode. Druga je u Sarajevu gdje smo približili hercegovačke tipične i tradicionalne proizvode onima koji ih još nisu imali sreće kušati.

Ajna Galličić – Projekt menadžer, OXFAM



Vinske edukacije u Brotnju



Udruga je osnovana sredinom 2012.g, a inicijatori su osobe iz BiH koji su ranije završile tečaj za sommeliere. Ova grupa zaljubljenika u vina osjetila je da je to znanje svakome potrebno i da ga treba širiti. Kroz Udrugu bh. sommelieri će lakše pristupati u međunarodne asocijacije i stjecati nova znanja. Trenutno broji 20-tak članova iz svih područja BiH. Ove je godine Udruga organizirala "Vinsku školu" koja se održala 16.02.2013. godine, u prostorijama Hotela Brotnjo u Čitluku. Predavač je bio ovlaštenu predavača WSET akademije iz Londona, Dražan Šunjić.

Programom su obrađene sljedeće teme:

1. Što je vino?
2. Stilovi vina?
3. Što svako vino čini posebnim?
4. Popularne vinske sorte:
Žilavka, Blatina, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Cabernet Sauvignon, Syrah, Crni Pinot, Plavac Mali, Graševina
5. Vina koja nose ime regije: Champagne, Bordeaux, Chablis, Chianti, Dingač
6. Kako se proizvodi vino?
7. Kako kušati i opisati vino?
8. Pravilno skladištenje i serviranje vina.
9. Društvena odgovornost pri konzumaciji alkoholnih pića.
10. Osnove sljubljivanja vina i hrane.

Tijekom tečaja u trajanju od 7 sati polaznici kušaju 9 različitih vina. Uspješnim polaznicima su dodijeljene diplome o završenoj "Vinskoj školi" koju dodjeljuje Udruga Sommeliera u BiH. Također, 20. travnja, 2013., Udruga je organizirala degustaciju vina pod nazivom „ŽILAVKE PROTIV SVIJETA“ koju je također vodio Dražan Šunjić. Degustacija je održana u Leroy Bar-u u Mostaru. Leroy Bar je mjesto gdje se članovi udruge okupljaju s vremena na vrijeme, i gdje se mogu kušati vina iz cijeloga svijeta (preko 100 etiketa vina različitih proizvođača). Budući planovi kluba su daljnje održavanje jednodnevne Vinske škole, ali i nekoliko profesionalnih tečajeva za sommeliere tijekom godine. Svi zainteresirani i zaljubljenici u vino, ili oni koji će to tek postati, su dobrodošli! Mogu nas kontaktirati i učlanti se u klub, ili prijave se na neku od budućih radionica i škola na e-mail adresu: udrugasommelieraubih@gmail.com ili na Facebook profil Udruga sommeliera u BiH.

Maja Vican



Broćanska Petrovača šampion na izložbi

Promotivno ocjenjivačka izložba smokve u Federalnom Agromediteranskom zavodu - Mostar

U posljednje tri godine FAZ Mostar se aktivno uključio u promociju i popularizaciju uzgoja smokve na ovim prostorima. Uz ostale aktivnosti, sada već tradicionalno, organizira manifestacije koje imaju za cilj edukaciju proizvođača kroz stručne radionice. Također, u sklopu manifestacije organizira se i ocjenjivanje najboljih smokvi. Na manifestaciji smokve



2012.godine ocjenjivala se sorta Petrovača bijela. Ocjenjivano je trinaest uzoraka sa četiri lokaliteta: Mostar, Stolac, Čitluk i Čapljina. Ocjenjivane su slijedeće karakteristike: plod (boja, oblik i veličina), meso (intenzitet boje, tekstura mesa), aroma (slatkoća, sočnost i kiselost) i ostalo (opći dojam ploda, tvrdoća, šupljina ploda, sadržaj orašića i lakoća guljenja kožice).

Plodove je ocjenjivala peteročlana komisija, u sastavu: prof.dr.sc. Dijana Vego i mr.sc. Paulina Šaravanja, Agronomski i prehrambeno – tehnološki Fakultet, Sveučilišta u Mostaru, mr.sc. Nino Rotim, mr.sc. Miro Barbarić i dipl.ing.agr. Milena Bulić, Federalni agromediteranski zavod Mostar. Zbrajanjem ocjena svih članova komisije (od 1 do 5), prvo mjesto za najbolju smokvu – sorta: Petrovača bijela, osvojio je proizvođač Stjepan Sušac iz općine Čitluk, a drugo mjesto proizvođač Franjo Sušac, također iz općine Čitluk. Treće mjesto podijelili su proizvođači Remzo Lizde iz općine Stolac i Elvedin Čolaković iz općine Mostar. Priznanja za najbolje ocjenjene smokve sorte: Petrovača, dodijelio je ravnatelj FAZ-a Mostar prof.dr.sc. Marko Ivanković na manifestaciji „Promotivno-ocjenjivačka izložba smokve 2012. godine“, održanoj 21. rujna 2012. godine u prostorijama Federalnog agromediteranskog zavoda u Mostaru.



Petrovača bijela



Najranija smokva koja nas u lipnju obraduje svojim velikim i sočnim plodovima je Petrovača bijela poznatija kao smokva Petrovača. To je ime je dobila jer dozrijeva oko blagdana svetog Petra. Ova sorta je vrlo rodna i izrazito stolna sorta. Bujna stabla razvijaju dva cvata. Prosječan plod prvog cvata ima 60 do 100 g., a drugog 50 g. Oplođuje se kaprifikacijom. Koža ploda je svijetlozelena, a meso blijedo medeno ružičasto, vrlo sočno, ugodno slatko. Plodovi se sortiraju odmah nakon berbe (u voćnjaku), jer zbog velike sočnosti ne podnose dulji prijevoz i rukovanje. Preporučuje za uzgoj na plodnim tlima u blizini većih potrošačkih i turističkih središta.

Stanje smokvarstva u Hercegovini
Prema podacima Federalnog agromediteranskog zavoda iz Mostara – Projekt „Inventarizacija nasada smokve u Hercegovini“ ukupna površina pod intenzivnim nasadima smokve u Hercegovini iznosi svega 26,37 ha. Općina Čitluk sa sedam proizvođača, sudjeluje s 15,56% ukupne proizvodnje. Sortiment intenzivnog uzgoja smokve u Hercegovini čine sorte: Petrovača bijela (Petrovača, Petrovka, Dvoljetka) 35,24%; Tenica (Zamorčica, Tjenica, Sušioka, Sušilica) 35,82%; Termenjača 18,95 %; Ostale sorte 19,97 %.

Marija Prlić



➔ Promotivno ocjenjivačka izložba smokve u FAZ Mostar

Stjepan Sušac najbolji je u uzgoju smokve

117 PROIZVODA od smokve je danas poznato u svijetu, a Hercegovina primjenjuje samo desetak

Stjepan Sušac je osvojio prvo mjesto na "Promotivno ocjenjivačkoj izložbi smokve - sorta petrovača bijela", koja je jučer održana u prostorijama Federalnog agromediteranskog zavoda Mostar. Drugo mjesto pripalo Franji Sušcu a treće ravnopravno dijele Remzo Lizde i Elvedin Čolaković. Bila je to jedna od promidžbi, koju je organizirao FAZ, koji tijekom posljednje tri godine potiče proizvodnju i plasman proizvoda iz Hercegovine, posebice šipka, smokve i maslina.

Danas je u Hercegovini samo 25 ha pod nasadom smokve

Hercegovini. Na žalost, danas imamo tek 25 hektara komercijalnih nasada pod ovom plemenitom voćkom, iako su naše mogućnosti daleko veće, rekao je ravnatelj Zavoda Marko Ivanković, otvarajući skup, koji je imao zadatac i pomoći uzgajivačima u podizanju ove kulture. Naime, na skupu je održano i pet stručnih predavanja te prezentacija o sušarima za voće, povrće i ljekovito bilje, te linija za proizvodnju.

Od 117 proizvođača, koliko ih se danas proizvodi od smokve, BiH ima naglasak na njih tek desetak, dok se najveća količina smokava prodaje svježe. Stručnjaci su naglasili kako je kratko razdoblje korištenja ovih proizvoda, jedan do dva mjeseca, dok bi proizvodnja, suhih smokava, džemova, sokova i drugih proizvoda mogla potaknuti proizvodnju, ali i proizvođačima donijeti značajniju dobit. BiH u svjetskoj proizvodnji smokve sudjeluje tek s 0,08 posto, dok primjerice Turska podmiruje skoro četvrtinu svjetskih potreba za ovim ukusnim i zdravim voćem. Na kraju je uručeno priznanje najboljima. (pz)



Organoleptičko ocjenjivanje vina povodom manifestacije Dani berbe grožđa „Brotnjo - 2013“ Čitluk

Organizacijski odbor manifestacije Dani berbe grožđa „Brotnjo 2013“ odlučio je upotpuniti sadržaj manifestacije izborom **najboljeg vina manifestacije** i tzv. **načelnikova vina** za narednu godinu.

U svezi s tim Organizacijski odbor manifestacije usvojio je Pravilnik kojim su definirana pravila za sve sudionike ocjenjivanja vina, od prava sudjelovanja do izbora tzv. načelnikova vina. Ocjenjivanje je izvršila sedmeročlana komisija u sali za degustaciju Federalnog agromediterranskog zavoda u Mostaru. Na ocjenu je pristiglo ukupno 27. vina od čega 11 bijelih, 15 crvenih i jedan roze.

U tablici 1 navedena su prva tri najbolje ocjenjena bijela vina.

Tablica 1: Rang lista bijelih vina

Rang lista	Naziv poduzeća	Naziv vina	Broj bodova
1	VINARIJA ČITLUK d.d. ČITLUK	KAMENO VRHUNSKO VINO, Berba 2012.	87,4
2	VINA ZADRO d.o.o.	ŽILAVKA SELEKCIJA, VRHUNSKO VINO, berba 2012.	86,8
2	CATENA d.o.o.	ŽILAVKA Ž PREMIUM KEŽA, VRHUNSKO VINO berba 2012.	86,8

Temeljem rezultata organoleptičke ocjene vidimo da je najbolje ocjenjeno bijelo vino Kameno vino, berba 2012. god., Vinarije Čitluk.

U tablici 2 navedena su prva tri najbolje ocjenjena crvena vina.

Tablica 2. Rang lista crvenih vina

Rang lista	Naziv poduzeća	Naziv vina	Broj bodova
1	CATENA d.o.o.	MERLOT Ž PREMIUM KEŽA, VRHUNSKO VINO berba 2011.	88,4
2	VINARIJA ČITLUK d.d. ČITLUK	BLATINA BARRIQUE, VRHUNSKO VINO, Berba 2008.	87,4
3	PODRUMI ANDRIJA d.o.o	BLATINA „ANDRIJA“ BARRIQUE VRHUNSKO VINO, berba 2007.	86,6
3	VINA ZADRO d.o.o.	BLATINA CRNJAC&ZADRO, VRHUNSKO VINO, berba 2010.	86,6

Iz tablice 2 je vidljivo da je najbolje ocjenjeno crveno vino MERLOT Ž PREMIUM KEŽA, berba 2011, Catena d.o.o. Ljubuški. Dakle, temeljem pravilnika o organoleptičkom ocjenjivanju najbolje ocjenjeno vino prema broju osvojenih bodova je crveno vino MERLOT Ž PREMIUM KEŽA, berba 2011, Catena d.o.o. Ljubuški, dok se za načelnikovo vino u kategoriji bijelih vina, u godini 2013/14, proglašava KAMENO VRHUNSKO VINO berba 2012., a u kategoriji crvenih vina BLATINA BARRIQUE berba 2008., Vinarije Čitluk, d.d. Čitluk. Pored izbora najbolje ocjenjenog vina i načelnikova vina komisija je zaključila da je kvaliteta svih pristiglih vina

vrlo dobra, da se provodi dobra vinogradarska i vinarska praksa i da je po tom pitanju kvaliteta vina u stalnom porastu.

U prilog tome govori činjenica da je od 11 bijelih vina, prema broju bodova, 5 u kategoriji vrhunskih (45%) a 6 u kategoriji kvalitetnih vina (55%). Od 15 crvenih vina 9 je u kategoriji vrhunskih (60%) a 6 u kategoriji kvalitetnih vina (40%).

Prostora za napredak svakako ima posebice kada su u pitanju bijela vina. Organoleptička ocjena vina i izbor vina u kategoriji najbolje ocjenjenog i načelnikova vina ima za cilj promovirati vina sa prostora mostarskog i lištičkog vinogorja, odnosno, prostora općine Čitluk koja je povijesno i kulturno vezana za tradiciju uzgoja vinove loze.

Također, ova aktivnost možda potakne i druge općine da po istom principu promoviraju uzgoj vinove loze na svom području.

Možda će te se vi, dragi vinari, zapitati što znači „načelnikovo vino“. To je najbolje ocjenjeno vino sa područja općine Čitluk koje će načelnik, tijekom jedne godine, promovirati u svom uredu, u različitim kontaktima sa poslovnim partnerima i sl. To bi trebao biti poticaj svim vinarima da se u narednim godinama masovnije uključe u ovu aktivnost i da svojim sudjelovanjem ojačaju manifestaciju posvećenu kulturi uzgoja vinove loze.

Živjeli!!

UDRUGA VINARA
HercegoVINA



Ako nije savršeno,
nije Ledo!



www.ledo.ba





Glazbeno-scenski spektakl *Lijepom našom* sniman u Čitluku

U prekrasnoj atmosferi koju su posjetitelji stvorili u prepunoj Gradskoj športskoj dvorani krajem listopada u Čitluku je održano snimanje emisije „Lijepom našom“. Hrvatska radiotelevizija tako je uz pokroviteljstvo općine Čitluk i MZ Međugorje snimila dvije emisije za serijal „Lijepom našom“ koji uređuje i vodi Branko Uvodić.

Glazbeno-scenski spektakl sniman u Čitluku imao je humanitarni karakter, a glavna tema koja je obilježila gostovanje ove rado gledane emisije u Hrvatskoj, ali i širom svijeta, u srcu Brotnja bila su Gospina ukazanja u Međugorju.

U skladu s već mnogo puta oprobanim receptom emisije koja ima za cilj prezentaciju bogatstva kulturne i tradicijske baštine mjesta koje je odabrano za snimanje na snimanju glazbeno-scenskog spektakla „Lijepom našom“ u Čitluku su nastupila brojna kulturno umjetnička društva, pjevačke skupine, bandovi, klape i estradne zvijezde. Pa su tako publiku u Gradskoj športskoj dvorani tri sata zabavljali HKUD Brotnjo, HKUD Međugorje & Bečaruše, KUD Humski glas, MVS Stolački bečarac, Broćanski bečari, klapa Suha, klapa Krš, klapa Trebižat, ženska klapa Drača, ženska klapa Smilje, ženska klapa Neum, Džentlmeni, grupa Gabriel, HKUD Didak, Stjepan Jeršek Štef, Jelena Kordić, Stjepan Yseta, Robert Čolina, Zorica Andrijašević Donna, Ante Prkačin, Alen Nižetić, Ivana Kovač, Jakov Čolo i Mate Bulić.

Publika je dugotrajnim pljeskom nagradila sve izvođače. Zaslužene ovacije za svoj nastup s Ivanom Kovač dobio je i vidjelac Jakov Čolo. Dok je dugotrajni pljesak „natjerao“ opernu pjevačicu Jelenu Kordić da se vrati na bis, a posljednji na binu se popeo Mate Bulić koji je svoj nastup završio u pratnji svih izvođača koji su uglas s publikom otpjevali „Moju Hercegovinu“.

Željko Planinić



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

www.ephzhh.ba



Turizam doživljaja



- Okus: vina i lokalne kuhinje, svježeg grožđa i drugih poljoprivrednih proizvoda
- Miris: grožđa, svjež zrak, miris vinarija tijekom fermentacije, podruma, itd.
- Dodir: praktični doživljaj proizvodnje vina, boce i čaše, kuhanje s vinom, branje grožđa,...
- Vid: vinogradi i modro nebo, jedinstvena ambijentalna arhitektura, drugi ljudi kako uživaju, tradicionalni festivali, boja vina,...
- Sluh: punjenje vina u boce, lijevanje vina u čaše, kucanje o čašu, itd.

Zanimljiv je razlog kucanja čaše o čašu, a taj je da bi se upotpunila sva osjetila koja ljudi imaju (osjetilo

opipa, vida, njuha, okusa i sluha), pa tako prilikom držanja čaše upotpunjuje se osjetilo opipa, pogledom na vino upotpunjuje se osjetilo vida, mirisanjem vina upotpunjuje se osjetilo mirisa, kušanjem osjetilo okusa, tako ostaje samo osjetilo sluha, a njega se upotpunjuje kucanjem čaše o čašu. Na taj način zadovoljena su sva naša osjetila!

Motivacija za putovanje u najužoj je vezi s čimbenicima koji strukturiraju tipologiju turista, pa tako postoji i tipologija „vinskih“ turista na osnovi dubine iskustva koje turisti/posjetitelji traže tijekom aktivnosti u posjeti određenoj turističkoj destinaciji (Prikaz-tabela ispod).

Tipologija „vinskih“ turista

Profesionalac	30-45 godina, poznaje enologiju, razgovara s proizvođačem detaljima, i precizno određuje pozitivne i negativne karakteristike vina
Impresionirani početnik	25-30 godine, voli vino i smatra ga alatom za stvaranje prijateljstava, uživanje u hrani i otkrivanje novih područja, putuje s prijateljima
Boem	40-45 godina, visoka platežna moć, privlači ga vino jer poznavanjem vina ostvaruje viši društveni status, poznaje osnove i voli komentirati na osnovu tuđih znanja, voli pozitivne brendove, impresionira ga npr. Izgled boce
Alkoholičar	50-60 godina, redovno posjećuje vinarije, pije vino ne uživajući u njemu, kuša u velikim količinama, kupuje velike količine vina za ponijeti

Izvor: www.tzosbarzup.hr/userfiles/file/pdf/Wine%20Tour_Vinski%20turizam.ppt (preuzeto 25.08.2013.)

Opće je poznato da vino i njegova povezanost s autohtonom gastro ponudom pružaju vrijedan imidž destinacije, te da potencijalno doprinose povećanju turističke potrošnje.

Može se zaključiti kako kombinacijom kvalitetnog sadržaja, prezentacije turističkih usluga i proizvoda,

posebno vinskog turizma se otvara prostor za kreiranje novih ideja i u vinskoj ponudi, kako bi turisti u potpunosti doživjeli autentičnost hercegovačkog kraja. Jer, kako kaže portugalska poslovice „Tko ima dobro vino, ima dobrog prijatelja“.

Patricia Zanketić

Tko ima dobro vino, ima dobrog prijatelja!

Vinski turizam

Kao u svakoj industriji tako i u turizmu promijenili su se preferencije, interesi, vrijednosti, aktivnosti i doživljaji turista. Svako vrijeme ima svoje trendove koji određuju turističko putovanje. Ono što je prije 20-tak godina bilo „in“ - hoteli većih kapaciteta, jednoobrazna turistička ponuda, „sunce i more“ – danas je „out“. To ne znači da pojedine kategorije turista i danas ne traže masovni i jeftini turizam, ali u toj cijeni traži se puno više jer se zbog velike konkurencije nudi raznovrsna ponuda za sve nižu cijenu aranžmana. Turist očekuje više od odmora, a putovanje je postalo dio stila života i dio ljudske kulture. Ono što se promijenilo u evoluciji turizma je činjenica da je iskustvo postalo jezgra turističkog putovanja.

Turist je danas u potrazi za sadržajnijim i kvalitetnijim proizvodom, bez obzira na lokaciju turističke destinacije jer je postalo važnije „kako“ provesti odmor nego „gdje“ ga provesti.

Cilj svakog turističkog putovanja je doživljaj (unutrašnje stanje pojedinca izazvano nečim što je osobno iskusio, pretrpio ili proživio). Turistički doživljaji su stanja izazvana tijekom putovanja, naročito razgledanja ili godišnjeg odmora.

Što vidjeti, a što doživjeti u Hercegovini

Međugorje, Mostar, park prirode Blidinje, park prirode Hutovo blato, špilja Vjetrenica, slap Kravice, stari grad Počitelj, nekropola stećaka Radimlje (kraj Stolca), villa Rustica (Mogorjelo), mjesta Blagaj i Buna, vinske ceste Hercegovine i sl., samo su neke od atrakcija koje upotpunjuje turistički doživljaj Hercegovine.

U ovom smislu, očuvanost i ljepota hercegovačkog vinorodnog pejzaža, određene prirodno geografske posebnosti poput geomorfoloških elemenata i klime dio su ponude vinskog turizma. Vjerski turizam u Međugorju pridonio je da mnogi čuju za vina iz hercegovačkih podruma. Hercegovina je kraj koji se može pohvaliti tradicijom uzgoja vinove loze od najmanje 2200 godina (žilavka i blatina).

Što je zapravo vinski turizam

Vinski turizam nije samo posjeta vinogradima i vinarijama, vinskim cestama, festivalima posvećenim vinu i izložbama već je to mogućnost da se okusi povijest, upoznaju običaji, uživa u prirodnim ljepotama gdje se kombinaciji s lokalnom gastronomskom ponudom stvara jedinstven doživljaj. Ipak, najvažnije je – vino!

Samo kušanje vina i/ili doživljaj atrakcija vinogradarske regije predstavlja primarne motivirajuće čimbenike za posjetitelje/turiste. Vinski turizam je svako iskustvo povezano s vinarijama ili s proizvodnjom vina u kojem posjetitelj/turist sudjeluje za vrijeme izleta ili duže posjete. Ono pruža dodatnu motivaciju za putovanje i ključan je aspekt doživljaja putovanja i uključuje potpuno osjetilno iskustvo:



Agencija za marketing hercegovačkih vina

Nove potrebe i izazovi

Svi znamo da naše autohtone sorte vinove loze, Žilavke i Blatine, imaju veliku povijest ali i perspektivu. S obzirom da u Hercegovini, posebice u Brotnju, postoje idealni i jedinstveni klimatski, zemljišni i drugi uvjeti, realno je očekivati brži razvoj vinogradarstva i vinarstva na suvremenim osnovama. Jedan od novijih svjetskih trendova je potrošnja autohtonih sorti koje još nisu poznate, posebno za potrošače vina s visokim znanjem o vinu i onim koji traže novosti - što nam ide u prilog.

Međutim, iako su naša vina proizvedena na bazi stoljetne tradicije skladno ukomponirana u nova tehničko-tehnološka rješenja proizvodnje na najvišoj razini, još uvijek ne možemo niti na domaćem tržištu zauzeti leadersku poziciju, a o izvo-

zu da ne govorimo. U BiH još uvijek leadersku poziciju drže vojvođanska, slavonska i crnogorska vina, iako ih hercegovačka vina s kvalitetom uglavnom uvelike nadmašuju. Više ni izbliza nije dovoljno tek proizvesti visoko kvalitetno vino. Danas je nužno s velikom domišljatošću i hrabrošću se potruditi oko plasmana.

Da bi se ostvario poslovni domaći i izvozni uspjeh, osim kvalitetnog proizvoda, potrebno je dobro razraditi marketinšku strategiju u tom segmentu i formirati jednu krovnu zajedničku organizaciju koja će jasno definirati pravce djelovanja grane na duži rok. Jer, ukoliko ne postoji dobro razrađena dugoročna strategija u tome segmentu, velika opasnost, makar vino bilo odlično, prijeti od neiskorištenosti kapaciteta vinarija ili od stvaranja neočekivano velikih zaliha u podrumima.

Učiniti korak naprijed

Da bi se povećala poznatost i popravio image hercegovačkih vina nužne su dobre ideje, osmišljena politika u cijeloj branši, te prikladno razrađena strategija djelovanja u sektoru marketinga. Stoga se nameće ideja o osnivanju jednog interprofesionalnog tijela koje će se brinuti o stalnom poboljšanju kvalitete naših vina i o stvaranju prikladne marke, te o marketingu na domaćem i inozemnom tržištu. S obzirom da je većina naših vinara mala i nisu u mogućnosti imati razvijen odjel marketinga, kao nužnost se nameće ideja stvaranja zajedničke marketinške agencije koja će se brinuti o njihovom pojedinačnom ali i zajedničkom marketingu. Financijeri ovakve agencije osim samih hercegovačkih vinara moraju biti i turističke sektorske organizacije, lokalne zajednice, vinske općine, županije, kao i vanjskotrgovinska komore. Udjel u financiranju od strane vinara bi trebalo biti temeljen na njihovoj veličini i volumenu prodaje. Osobe koje će voditi agenciju moraju biti stručne i učinkovite, te raditi

u interesu svih vinara i prvenstveno raditi na podizanju image-a autohtonih hercegovačkih vina Blatine i Žilavke, ali i Hercegovine kao vinarske regije.

Turističke mogućnosti

Treba naglasiti i razvoj vinskog turizma koji još nije u potpunosti zaživio u Hercegovini, kao i organiziranje sajмова vina u Hercegovini, zajedničke nastupe na najznačajnijim svjetskim sajmovima vina (koji su preskupi ako vinari nastupaju pojedinačno), ali i druge originalne pristupe kao što je organiziranje ciljanih prezentacija i vinskih putovanja za novinare, sommeliere, ugostitelje, trgovce i ostale osobe koje su uključene u trgovinu vinom.

Bilo bi poželjno utemeljiti akademiju za vino, s ciljem povećanja znanja o hercegovačkim vinima i „pokrivanju“ sve većih potreba za obrazovanjem u ovom sektoru. Jedan od trendova je da potrošači sve više žele znati i naučiti o vinu. Također, nužno je i izdavanje specijaliziranog časopisa i vinskog vodiča kojemu bi bio cilj podizanje kulture pijenja vina i promocija hercegovačkih vina. Za osnivanje navedene agencije potrebno je da barem netko od vinara shvati da je gore navedeno moguće i da ima perspektivu te počne okupljati oko sebe partnere, kolege, prijatelje iz struke, koji će onda biti voljni svojim radom i trudom motivirati i aktivirati ostale vinare, a zatim i ostale sudionike.

Optimizam je preduvjet

U svakom poslu najviše nam svima štete pesimizmi. Ljudi pobjeđeni lošim iskustvima svojim stavovima i apatijom ubijaju i sebe i druge u pojam (smrt su svake inicijative). Gotovo da možemo sigurno tvrditi da su upravo ti ljudi odgovorni za pasivnost našeg vinarstva. Naravno, nije sramota odustati od propalog poslovnog plana, ali pokopati svaku nadu s riječima: „ionako nema smisla“, „ah nepravda“, ah država“,... Ovo prigovaranje i žalbovanje nema smisla. Vinari prvo moraju shvatiti da je problem rješiv i da je ključ u našim rukama. Ako država i raznorazne državne institucije ne rade svoj posao (što se često događi), to nije izgovor da mi ne radimo svoj (što se također često događa). Ne gubimo puno vremena na lupanje po vratima državnih institucija. Možemo legalno zaobići mnoge birokratske prepreke ako imamo inventivnosti i odlučnosti. Naši konkurenti to već rade. Ja sam siguran da možemo i mi!

Ilija Barbarić

Gotovinski kredit do 50 000 KM. BEZ ŽIRANATA

Stiglo je vrijeme pospremanja.



Vrijeme je da pospremite i Vaše kredite.

Akcija kredita od 01.09. do 31.12.2013.godine.

Saznajte više na unicreditbank.ba

Životna realnost su usponi i padovi. Prođimo ih zajedno.

Dobro došli u

 UniCredit Bank



Odnosi s medijima u turizmu

S obzirom na specifičnu ponudu turističkih sadržaja općine Čitluk, ponajprije Međugorja – jedne od najposjećenijih vjersko – turističkih destinacija u Europi, ali i Vinske ceste Hercegovine kao jednog od novijih projekata na ovom području, interesantno je kako privući nove, ali i zadržati postojeće posjetitelje. Poznato je da se turisti koji su posjetili neko turističko odredište uglavnom odlučuju na povratak u to mjesto zbog zadovoljstva ranijim iskustvom, ali pitanje je kako privući nove posjetitelje. U ovom slučaju mediji mogu imati važnu ulogu. Medije uglavnom dijelimo na medije „iznad crte“ – masovne medije u koje spadaju tiskani mediji, elektronski mediji, internet portali, jumbo oglasni prostori i sl. te medije „ispod crte“ koji služe kao prateća sredstva masovnim medijima, a to su brošure, DVD-ovi, katalozi, kalendari i dr.

U cilju promocije turističke destinacije, naravno, koriste se i mediji „ispod crte“, međutim njihovi efekti nisu na razini koja se može postići detaljno planiranim aktivnostima rada s masovnim medijima. Da bi imali uspješne odnose s masovnim medijima - sredstvima javnog informiranja, potrebno je poznavati tehnologiju rada tih medija, a posebno treba voditi računa o ulozi informacije, specifičnostima različitih medija, mehanizmima njihova djelovanja i formatu informacija koje se posredstvom medija šalju javnosti.

Zbog maksimaliziranja učinaka medijskog pokrivanja određene destinacije, potrebno je ispitati kojim javnostima se želimo obraćati, koje medijske kanale ciljna javnost prati i koja vrsta komunikacije najbolje odgovara promociji turističkog odredišta. U temu odnosa s medijima u turizmu, naravno ne spadaju marketinške tehnike plaćenog oglašavanja u

medijima. Posebno zbog toga što, kako su pokazala istraživanja, urednički obrađeni tekstovi imaju pet puta veću vrijednost od uobičajenih oglasa. Kako bi komunikacija s medijima bila uspješna, treba voditi računa o izboru tehnika i alata komunikacije s medijima. Obično se razlikuju govorne, pisane i vizualne tehnike odnosa s javnošću, pa samim time i odnosa s medijima. S obzirom na prostor u kojem se nalazimo i medijsku pokrivenost ovoga kraja, u tekstu će se govoriti uglavnom o pisanim alatima odnosa s medijima. Nakon određivanja ciljnih javnosti kojima se želi obraćati i odabira mediji koji su najprikladniji za komunikaciju s tim javnostima, potrebno je načiniti *medijsku listu*.

Medijska lista ili adrema je popis medija kojima se redovito obraćamo s ciljem objave informacija. U medijsku listu trebalo bi staviti ime medijske kuće, ime i prezime urednika i novinara redakcije turizma, njihovu e-mail adresu, adresu redakcije, izravan broj telefona na poslu, kao i osobne brojeve mobitela. U praksi odnosa s javnošću na medijsku listu dodaju se *freelanceri* - slobodni novinari,



stučnjaci iz područja kojim se bavimo, kao i utjecajne osobe - *opinion makeri* koji putem svojih kolumni, blogova ili pak društvenih mreža mogu pridonijeti širenju informacija. Nakon što je pripremljena medijska lista, osobe zadužene za odnose s medijima mogu početi s pripremom događaja koji bi trebao biti medijski popraćen. Sam poziv za pripremljeni događaj uglavnom se šalje u vidu *najave za medije*. Najava se na kontakte iz medijske liste šalje najmanje tri dana prije događaja na koji se mediji pozivaju, a nazočnost novinara dobro je telefonski provjeriti dan prije najavljenog događaja. Sama najava za medije mora zadovoljavati pravilo “5W” (*tko* organizira događaj, *što* će se zbivati, *gdje*, *kada* i *zašto* se događaj organizira) da bi novinari mogli znati je li događaj iz područja kojim se oni bave i hoće li doći baš na taj događaj.



Obično se nakon održavanja nekog događaja, ali i u prilikama kada se javnost želi upoznati s nekim novim proizvodima ili aktivnostima organizacije koju se predstavlja, medijima šalje *priopćenje za (medije) javnost*. Tekst priopćenja treba se pisati tako da bude spreman za objavu u obliku u kojemu ga šaljemo medijima. Zbog što manjeg uredničkog reza mora se zadovoljiti pravilo “5W” kao i za vijest; trebalo bi se pisati u obliku obrnute piramide (najvažniji podatci u glavi - *leadu*), a da bi se priopćenje objavilo, moramo voditi računa o tome da informacija koju njime šaljemo ima potencijal medijske vijesti. Zbog možebitnih uredničkih rezova, priopćenje valja pisati s naslovom koji bi trebao biti upečatljiv, informativan i kratak, a s rečenicama ne dužim od 25 riječi kako takvim rezovima priopćenje ne bi izgubilo smisao. Posebno je bitno voditi računa o vremenu slanja priopćenja. Ovisno o vrsti medija vrijeme zaključenja broja ili emisije je različito (*deadline*), ali ono je uvjetovano i vremenom potrebnim za obradu teksta (*lead time*). Da bi medij objavio priopćenje onako kako je poslano ili ga minimalno obradio, mora se izbjegavati preuveličavanje, hvalisanje kao i svaki oblik subjektivnosti koji bi priopćenje pretvorio u oglas što bi utjecalo na mogućnost njegova objavljivanja uopće. Uz sve materijale koji se šalju medijima poželjno je poslati i fotografije vezane za informaciju koja se želi objaviti.



Pored ovih osnovnih alata, jako velik utjecaj u promociji turističkih proizvoda imaju i intervjui s poznatim osobama koje su posjetile turističko odredište i njihovi blogovi, kao i reportaže koje poznati objavljuju u raznim magazinima. Posebno zanimljivi sadržaji koji se na web stranicama organizacije mogu objaviti su snimljene izjave poznatih u toj turističkoj destinaciji, njihove fotografije iz destinacije, a uputno je i napraviti *on line* sobu za medije u kojoj bi se stavile ranije objave u medijima vezane za tu organizaciju, najavila nova događanja i stavile fotografije koje zainteresirani mediji mogu koristiti u objavama vezanim za organizaciju. Posebno velike mogućnosti medijskog pokrivanja otvaraju poveznice s blogovima ili osobnim stranicama utjecajnih pojedinaca i organizacija, a veliku moć širenja vijesti imaju i društvene mreže poput *Facebooka*, *Squidooa*, *Twittera*, *MySpacea*, *Google+* i sl. gdje sve turističke organizacije mogu otvoriti svoje profile i putem povezanih osoba velikom brzinom širiti i medijske tekstove, čime mogu povećati interes za svoju ponudu.



Od ideje do proizvoda u turizmu

Htjeli ili ne, svijet (i mi zajedno s njime) se mijenja; načini i stilovi života pojedinaca i skupina se mijenjaju. Neke poslove već smo davno zaboravili, ali zato radimo neke druge. Duže živimo, ali isto tako, zbog nekretanja obolijevamo od bolesti koje su ranije bile rijetkost. Današnji čovjek sve više sjedi. Sve manje je u pokretu i u radnom i u slobodnom vremenu. Ubrzan način života donosi puno stresa, što znatno utječe na njegovo i fizičko i psihičko zdravlje.

Zbog svega navedenoga te još niza drugih razloga, planiranje slobodnog vremena (u naprednijim društvima) postalo je normalno i nužno. Upravo je to planirano slobodno vrijeme, dokolica, i aktivnosti pojedinaca i skupina u njemu postalo uvjet za osmišljavanje turističke ponude kao sastavnog dijela turističkog tržišta.

Hercegovina i turističko tržište

Danas je svjetsko turističko tržište uistinu veliko. Granica je sve manje, a sva zanimljiva (i manje zanimljiva) područja su postala prometno dostupna. Hercegovina kao turistička regija (destinacija) ranije nije bila prepoznata. Zbog niza pozitivnih okolnosti (poboljšane prometne dostupnosti, sigurnosti, promjene svijesti o turizmu kao ekonomskom području djelovanja itd.), u novije vrijeme se primjećuje povećan broj posjetitelja. Zbog svog geografskog položaja (budućeg prometno-cestovnog čvorišta), Hercegovina će postati odredište mnogim turistima na četiri kotača koji će je htjeti istražiti i uživati u njenim prirodnim i društvenim vrijednostima. Zasigurno će reagirati i kreatori turističke ponude, odnosno svi oni koji sudjeluju u turističkom sustavu (profesionalci, javna poduzeća, sektorske or-

ganizacije, država, itd.). U tom smislu, vrijeme je da se snažnije istraže svi potencijali Hercegovine (i prirodni i društveni), da ih se pravilno vrednuje, te kao takve kroz neke proizvode stavi u turističku funkciju.

Turistički razvoj u općini Čitluk vidljiv je u posljednjih tridesetak godina. Riječ je ponajprije o hodočašćima, ili tzv. vjerskom turizmu. Vjerski turizam je vrlo specifičan oblik turizma zbog motiva odlaska na hodočašće. On većinom uključuje duhovne aktivnosti i, naravno, potrebe za prijevozom, smještajem, hranom i pićem, te kupnjom neke uspomene s putovanja. Izvanpansionska potrošnja ovakvih turista je prilično skromna, što potvrđuje velik broj suvenirnica i manjih trgovačkih radnji na području Međugorja (u odnosu na restorane, vinske podrumce, kušaonice, muzeje, galerije, sportske sadržaje, itd.). Kako treba uvijek voditi računa o potražnji, domaći su ljudi upravo to i učinili, jer nuditi nešto što se ne traži nema ekonomsku logiku. Međutim, određeni broj posjetitelja Međugorja (istina mali postotak) sigurno želi i nešto više od uobičajenog duhovnog programa te suvenira. Odnosno, želi i neke druge sadržaje koje bi zadovoljile njegove potrebe opisane u vrhu ove stranice.

Različiti turistički motivi i aktivnosti

Osim hodočasnika u Međugorju, našu općinu posjeti (ili prođe kroza nju) i velik broj posjetitelja s drugačijom turističkom motivacijom. Primijeti se puno kampera, biciklističkih skupina, moto skupina, ljubitelja kulture, planina i prirode, vinskih turista, avanturista, itd. Upravo su ove skupine zainteresirane za naš prostor, našu kulturu i način života, floru i faunu, pejzaže itd. Moderni turist voli otkrivati nove krajeve, upoznavati nove kulture, učiti i uživati u izvornim ljepotama. Hercego-

vina je kraj naslonjen na Jadransko more i kao takva dijeli svu ljepotu, povijest i vrijednosti Mediterana te je za ovu vrstu gostiju zasigurno i veliko otkriće. U tom kontekstu, općina Čitluk (uz Međugorje) može još mnogo toga ponuditi te zadovoljiti spomenute turističke potrebe i motivima osigurati povezane aktivnosti.

Primjer i ideja

Vinska cesta Hercegovine je dobar primjer i temelj na kojem treba kreirati ostale proizvode u kojima će vinske i ostale vrijednosti biti dostupne za posjet i uživanje u njima. Jedan od takvih proizvoda možda mogu biti i biciklističke staze na području naše općine. One bi se, recimo, pružale po našim poljskim i šumskim predjelima (i asfaltnim područjima) uz koje se nalaze vrlo zanimljivi lokaliteti koje treba pravilno vrednovati i urediti radi nas i radi turista. Vjerojatno nismo ni svjesni koje vrijednosti nas okružuju jer ne znamo puno o njima. Često su toliko nepristupačne da ih i ne primjećujemo. Ono što je kod nas stranim turistima zanimljivo, nama je ponajčešće nezanimljivo.

Upravo s tih razloga projekt biciklističkih staza možda bi dao dobar doprinos razvitku svijesti o vlastitim vrijednostima. U projekt bi trebalo uključivati sve stručne institucije iz područja kulture i prirodnih znanosti koje bi napravile istraživanje i pravilnu interpretaciju svih



lokaliteta od značenja (definiranih na radionicama tijekom provedbe projekta). S obzirom na jačinu projekta, cijela zajednica bi morala biti uključena, a posebno stručne i nadležne institucije kao nositelji projekta. Svakako, partneri u projektu bi morali biti i sve lokalne udruge kojih bi se ticala ove aktivnosti. Zbog svega navedenog, biciklistička staza bi bila više od same staze i vožnje bicikla. Projekt vođen menadžerom, ekspertom i koordinatorom bi obuhvaćao širok društveni angažman.

Nakon niza aktivnosti, rezultati projekta bi bili: definirana staza, označena staza (postavljeni turistički i putni znakovi) web stranica staze, slogan staze, promotivni materijali, ilustrirana karta staze, GPS staze, info letter, itd. Utemeljena bi bila barem jedna biciklistička manifestacija kroz godinu. Na stazi bi se nalazila uređena odmorišta s košarama za smeće. Svi zanimljivi lokaliteti bi bili pravilno interpretirani (info ploče) dostupni i prilagođeni turistima (biciklistima). Sigurnost staze mora biti posebno naglašena! Pitanje lova na tim područjima morala bi biti definirana tijekom provedbe projekta. Pitanje dijeljenja asfaltnih cesta (biciklista i automobila) također! Partneri u projektu bi svakako bili lokalni kampovi, hoteli, vinarije, seoska gospodarstva i svi oni koji mogu doprinijeti kvaliteti budućeg turističkog proizvoda. Održavanje ovoga turističkog proizvoda bi bila u nadležnosti nositelja projekta i njegovih partnera.

Za provedbu ovakvog projekta trebaju biti spremna financijska sredstva koja za naše prilike vjerojatno nisu mala. S obzirom na predpristupne fondove EU, projekt bi se možda mogao umrežiti s ostalim pograničnim općinama (BiH i HR) i njihovim biciklističkim stazama, te zajedno aplicirati za dodjelu sredstava iz spomenutih fondova. Da bi se ovakve ideje provele u djelo, potrebna je društvena zainteresiranost i određenje (kao i kod bilo kojeg sličnog projekta). Kako sve kreće od ideje, s ovim prilogom se želi potaknuti na razmišljanje o različitim mogućnostima našega područja koje, vidimo, nisu male.



Raspršeni hotel

hotelijerstvo na ruralni način

Kao što mu i samo ime govori, raspršeni hotel predstavlja hotel koji nema smještajne jedinice na jednom mjestu, odnosno, u jednom povećem objektu ili zgradi, već su smještajne jedinice raspršene po teritoriju (selu, manjem mjestu) i čine ga zasebne kuće, prvenstveno tradicijske, uređene za smještaj gostiju.

Kako su nastali ovakvi hoteli

Pored naziva raspršeni, vrlo često se za ovu vrstu hotela koriste i nazivi: difuzni, disperzivni i horizontalni. Cjelokupni koncept nastao je u Italiji pod nazvom albergo diffuso (raspršeni hotel). Nakon snažnog potresa koji je 1976. godine pogodio Carniu u pokrajini Friuli – Venezia Giulia na sjeveroistoku Italije, prilikom obnove kuća u manjim mjestima došlo se na ideju da bi se ovim kućama, koje su u međuvremenu i napuštene, mogle kroz jedan, dotada nepoznat koncept, dati poticaj za razvoj turističkih usluga na ruralnim područjima kroz hotelijerstvo. Idejni začetnik koncepta g. Giancarlo Dall'Ara nakon prvobitne ideje realizira prvi raspršeni hotel 1982. godine u mjestu Val d'Enza. Hotel nije doživio poslovni uspjeh ali je bio veliki okidač za organizaciju i popularizaciju ovog novog koncepta oživljavanja ruralne baštine. Danas u Italiji posluje 62 raspršena hotela prvenstveno u malim ruralnim mjestima, a u zadnje vrijeme koncept se primjenjuje i u velikim gradskim sredinama.

Zašto ovakav koncept

Kod spominjanja raspršenog hotela neminovno se postavlja pitanje zašto ovakav koncept? Prije svega zbog očuvanja tradicijske arhitekture; iskorištavanja i poslovnog jačanja već postojećih resursa preodređenih za turističke usluge (sobe i apartmani u privatnom smještaju); promicanja lokalne kulture jer se gostima nudi doživljaj autentičnog lokalnog iskustva; poticaja lokalnom gospodarstvu jer se kroz raspršeni hotel umrežavaju više servisnih usluga na teritoriju što omogućuje bolju prodaju. Vro važan faktor formiranja ovakvog hotela leži u činjenici da se ne vrši pritisak na okoliš zbog gradnje jer se za organizaciju koriste već izgrađeni objekti pa se na taj način čuva autentično okruženje i krajolik. Sam smještaj u hotelu, kako je već navedeno, organiziran je u više različitih međusobno nepovezanih objekata s cjelokupnim komforom i ujednačenom kvalitetom. Gosti su u mogućnosti boraviti u zasebnim smještajnim jedinicama (sobe, apartmani ili cijele kuće) koje su raspršene po povijesnoj jezgri ili po čitavoj mikrodestinaciji (selu, više sela, malom mjestu, gradiću). Svaka smještajna jedinica drugačije je uređena čime se razlikuje od ostalih ili su tematski određene (npr. seoskog stila, renesansnog stila itd.). Minimum za organizaciju hotela je 7 smještajnih jedinica – maximum nije određen.

Upravljanje i vođenje hotela

Hotel ima i svoju centralnu recepciju koja ima zaposlenike koji su na raspolaganju gostima. Također hotel raspolaže i centralnim restoranom – ili više njih, ali s različitom ponudom. Pored ovih osnovnih usluga, ideja raspršenog hotela sastoji se u uključivanju, ali i kreiranju dodatne ponude kroz paket usluge (packages) kao što su, npr: turistički vodiči (ponuda vođenih tura i izleta po okolini); kamp odmorište; outdoor aktivnosti; wellness; suvenirnice; razne radionice (škole kuhanja, škole starih zanata, škole folklor); autopraonice; organizirani parking,



itd. Vođenje i organiziranje ove vrste hotela moguće je kroz zajedničko udruživanje vlasnika pojedinih objekata (potencijalnih smještajnih jedinica), koji stvaraju zajedničku upravljačku strukturu ("labavu" kroz zajednički marketing ili "čvrstu" strukturu kroz zajedničko poslovanje i formiranje poduzeća) ili upravljačku strukturu može organizirati lokalna zajednica (uprava) kroz posebnu organizaciju koja će okupiti vlasnike smještajnih jedinica kao raspršeni hotel.

Ciljevi

Kreiranje jedinstvenog doživljaja za goste, bolja prodaja, zajednički booking i marketing su ciljevi ovakvih organizacija. Hotel ima svoje zajedničko ime; zajednički logo; unificirano označavanje (table); unificirane promotivne materijale i posjetnice; unificiranu internet stranicu i svaku individualnu stranicu iznajmljivača; zajedničku promotivnu politiku i nastup na tržištima. Raspršeni hotel idealan je model za razvoj ruralnih područja obzirom da poštuje kulturni ambijent (kulturni krajolik) i potencira autentičnost. Posebno je značajan sa stanovišta organizacije usluga jer artikulira posebnu i originalnu ponudu tj. kreira doživljaj. Uzima u obzir cjelokupni teritorij (regija, mikroregija) odnosno kreira turizam teritorija i povjesnih jezgri. S poslovnog stajališta omogućava bolju tržišnu vidljivost privatnog smještaja i ostalih usluga umreženih kroz koncept.

Robert Baćac

HT ERONET

Jer vrijedi.

www.hteronet.ba

HOTEL BROTNJO



Tel./Fax: 00387 36 640 036, 038

e-mail: info@hotelbrotnjo.com

www.hotelbrotnjo.com

Drive your way

Novo u Hrvatskoj pošti Mostar

Paketska ambalaža

U ponudi Hrvatske pošte Mostar od sada se nalazi i paketska ambalaža. Prikladne kutije za pakiranje potpuno štite sadržaj vaše pošiljke i omogućuju da pošiljka neoštećena stigne do primatelja. Kada vam se ukaže potreba za slanjem paketa dovoljno je posjetiti najbliži poštanski ured. U ponudi HP Mostar možete pronaći paketsku ambalažu u pet različitih dimenzija:

Naziv artikla	Dimenzija (mm)	Cijena (KM)
Paket S	230x150x90	1,20
Paket M	300x200x100	1,70
Paket L	300x230x140	2,00
Paket XL	300x240x230	2,50
Paket XXL	480x300x200	3,00



Hrvatska pošta Mostar

besplatni info telefon 080 088 088 www.post.ba

Iseljenički turizam

Po procjeni Instituta dr. Ivo Pilar u Zagrebu, postoji još jedna Hrvatska u dijaspori (iseljeništvu), tako brojna kao što je broj Hrvata u domovini.

Prošli mjesec u Zagrebu je održan 47. Festival tamburice i folklora Hrvatske bratske zajednice iz Pittsburga. Za ovu prigodu je došlo u Zagreb više stotina mladića i djevojaka koji čine 15 ansambala iz različitih gradova iz SAD-a i Kanade. Festival je održan u organizaciji Hrvatske matice iseljenika pod pokroviteljstvom Hrvatske Vlade. U dvorani Vatroslav Lisinski su nastupali tijekom dva dana, te svojim izvedbama zadivili preko 2000 gledatelja. Ovo su sve djeca treće i četvrte generacije hrvatskih iseljenika. Ovom prigodom ostali su u domovini svojih predaka dva do tri tjedna. To je nova generacija koja se već naveliko služi društvenim mrežama i neki su od njih vrlo lako unaprijed uspostavili kontakte sa svojim prezimenjacima i vršnjacima iz domovine te njihovom rodbinom. Susreti sa svojim vršnjacima i rodbinom su bili najdirljiviji trenuci za vrijeme boravka. Jedan kolega koji radi u hotelu gdje su odsjeli mi je kazao, da je prilikom napuštanja i odlaska iz domovine svojih predaka nakon tri tjedna, bilo i emocija i suza, kao što su padale suze kod njihovih predaka kad su iz raznih razloga napuštali svoje ognjište i odlazili u tuđinu.

Ove godine za prigodu festivala došao je i predsjednik Hrvatske bratske zajednice iz Pittsburga g. Bernard Luketić (koji je na toj funkciji od 1978.). To je naša najbrojnija i najorganiziranija zajednica Hrvata izvan domovine. Također, ovoga ljeta je u Zagrebu održan i sastanak Hrvatskoga svjetskog kongresa - krovne organizacije Hrvata u inozemstvu. U srpnju iduće godine, prigodom 20. obljetnice postojanja ove organizacije, u Zagrebu će se održati Svjetske igre mladih iz cijeloga svijeta gdje će sudjelovati desetine timova s hrvatskim predzna-

kom, s preko 1000 sudionika. Ovakvi susreti su važni i s gospodarskog gledišta. Na primjer, prije tri godine u lipnju u Stocu je održana proslava 400 godina imena Raguz, gdje je bilo preko 2500 sudionika među kojima i veliki broj iseljenika. Oni su se predstavili s 27 zastava svojih novih domovina koje su nosili u «špaliru» za vrijeme proslave. Svake godine u lipnju se okuplja stotine Raguz, prijatelja i srodnika, da proslave ovu obljetnicu. To je samo jedan primjer kako takvi susreti doprinose zajedništvu, ali i potpomažu lokalni turizam i regiju.

Iseljenici i nostalgija

Za vrijeme moga boravka u iseljeništvu, rijetko sam naišao na našeg čovjeka koji nije patio od sindroma nostalgije za svojom domovinom. Najbolji lijek za nostalgiju, i zapravo jedini, jest da čovjek povremeno dođe i posjeti svoju zemlju. Možete samo zamisliti kakve su traume proživljavali naši iseljenici koji iz političkih razloga nisu mogli posjetiti svoju rodnu grud. Imao sam jednog prijatelja koji nije smio dolaziti zato što je više volio pjevati Vilu Velebitu nego Od Vardara pa do Triglava. Toliko je patio za svojom domovinom da je na cijeli zid u dnevnom boravku dao naslikati vodopad Koćuše koji se nalazi u blizini njegove kuće. Nema sumnje da povezivanje domovinske i iseljene Hrvatske i Bosne i Hercegovine doprinose razvoju ove vrste iseljeničkog turizma koji može i mora biti i bolji i veći! To se može postići budemo li znali iskoristiti ove naše mlade ambasadore koji dolaze u domovinu i uključimo ih u promociju Lijepa naše. Kad bi jedna turistička agencija u Međugorju sebe promovirala pod sloganom «agencija prijatelj iseljenika» i zajedno s nekoliko hotela osmislila pakete od 7 do 10 dana s prilagođenim programom, te s razumnim promotivnim

cijenama pristupila našim iseljenicima, uvjeren sam da bi rezultati bili iznenađujuće pozitivni. U tom pogledu, našim iseljenicima se može pristupiti tradicionalno preko zajednica i agencija, ali bitnu ulogu imaju i elektronski mediji, putem kojih se vrlo dobro snalazi sve moćnija mlada generacija, a koji su sve brojniji svjetski putnici. Kao primjer takvih putnika, početkom ovog kolovoza smo imali u svojim apartmanima u Zagrebu (Sunčani apartmani, www.suncaniapartmani.hr), dvoje mladih Australaca, mladića i djevojku, čiji su preci Hrvati. Malo govore hrvatski, ali ga se jako trude savladati. Mladićevi preci su iz Komina, a njezini od Ljubuškog. Mladićev predak je preko Italije dospio u Australiju, a njezin je tako mlad pobjegao iz domovine - najprije u Kanadu potom u Australiju, pa se ne zna sa sigurnošću iz kojeg je točno mjesta. Naš bi narod rekao „svaka ptica svome



Postoji stara izreka: "Hercegovina cijeli svijet naseli, ali sebe ne raseli".



jatu leti". Inače, ovo dvoje mladih se upoznalo u Sidneyu. Nakon tri dana boravka u Zagrebu, mladić je napravio pravo iznenađenje te djevojci dao zaručnički prsten. Tom smo prigodom i mi njima pripremili malu proslavu. On je ciljano odabrao da to bude 5. kolovoza, na Dan domovinske zahvalnosti i na dan proslave Oluje. Tako je i Oluja dobila ljubavno-romantični epilog. Trebamo se samo sjetiti zajedništva koje je vladalo za vrijeme domovinskog rata između domovine i iseljeničtva. Nažalost, posljednjih godina je ta veza dosta poljuljana. Moramo svi nastojati taj most ponovno učvrsti i uspostaviti zajedništvo koje će nam svima pomoći da se lakše izvučemo iz ove ekonomske i moralne krize.

Blago Krešić



Numizmatičke zanimljivosti

Loza i grožđe na starim novcima

Od pojave prvoga kovanog novca prije 26 stoljeća (oko 610. pr. Kr.) u Maloj Aziji, na njima su se počele nizati različite predstave, bilo s prednje strane (avers) bilo sa stražnje strane (revers). Uz česte reljefe bogova i božica (Zeus, Atena, Hermo, Posidon, Mars, Venera i dr.) i portrete vladara (Aleksandar Veliki, Cezar, August i dr.), javljaju se, između ostalih, predstave pehara za vino (krater i kantharos) i amfora, ali i grožđa, katkad i vinove loze.

Odabrali smo kraći pregled starih novčića, s prikazima grožđa i loze, najčešće na srebrnjacima, jer su graveri u njima znali prikazati vrlo jasne i zanimljive motive. Na zlatnicima se rijetko nađe predstava grožđa, dok su na brončanim novcima nešto slabije kvalitete. Najveću produkciju novčića s grožđem i vinovom lozom imaju Sicilija, Tracija, grčki otoci i obalni maloazijski i talijanski gradovi. Kovanje i distribucija novca traži visoku organizaciju vlasti, pa nije čudo što se novčarstvom bave jaki mediteranski gradovi. U Dalmaciji kovnice sa skromnom emisijom novca imaju Hvar i Vis, a u Hercegovini Daorsi, sa središtem u Ošanićima.

Radoslav Dodig

1. Otok Tened, drahma, kasno 5. st. – rano 4. st. pr. Krista, revers, srebro, promjer 15mm, težina 3,43 gr.
2. Soli, Cilicija, stater, oko 440-410. pr. Kr., revers, srebro, promjer 12mm, težina 3,42 gr.
3. Maronija, Tracija, tetradrahma, oko 430-400. pr. Kr., srebro, revers, promjer 20mm, težina 14,10 gr.
4. Nakso, Sicilija, litra, oko 415-403. pr. Kr., srebro, revers, promjer 10mm, težina 0,76 gr.
5. Nagid, Cilicija, stater, oko 400-385. pr. Kr., revers, srebro, promjer 23mm, težina 10,67 gr.
6. Maronija, Tracija, triobol, oko 377-365. pr. Kr., revers, srebro, promjer 14mm, težina 2,78 gr.
7. Tars, Cilicija, stater, 361-334. pr. Kr., revers, srebro, promjer 21mm, težina 10,98 gr.
8. Filip II. Makedonski (359-336. pr. Kr.), tetradrahma, revers, srebro, promjer 21mm, težina 14,3 gr.
9. Soli, Cilicija, obol, oko 350-300. pr. Kr., revers, srebro, promjer 10mm, težina 0,69 gr.
10. Tarent, Kalabrija, nomos, oko 302-280. pr. Kr., revers, srebro, promjer 20mm, težina 7,56 gr.
11. Arsinoja II, žena Ptolemeja II, oktodrahma, oko 270. pr. Kr., revers, zlato, promjer 26mm, težina 27,68 gr.
12. Hij, otok u Joniji, drahma, oko 100-86. pr. Kr., revers, srebro, promjer 19mm, težina 3,82 gr.
13. Domicija Augusta, as, 82-96. po. Kr., revers, bronca, promjer 18mm, težina 3,01 gr.
14. Diadumenijan, as, 217-218. po. Kr., revers, bronca, promjer 17mm, težina 3,39 gr.
15. Njemačka marka, 1951., avers, bakar/nikal, promjer 26,75 mm, debljina 1,87 mm, težina 7 gr.



Bilig u Služnju



Bilig Ugrina Vratušića sa sjeverne strane u groblju Šamčevina

Najljepši nadgrobni spomenik u Brotnju

U prošlom broju brošure “Dani berbe grožđa, Brotnjo 2012” objavljen je članak “Bilizi (stećci) ponovo na grobljima” (str. 36-37). U njemu smo predložili povratak biliga kao nadgrobna spomenika, s kojim bi se vratio prepoznatljiv identitet iz prošlosti i tako napravila poveznica stara osam stoljeća. Uz tekst objavljeno je nekoliko crteža biliga, kao mogućih prijedloga za nadgrobne spomenike u današnjim grobljima. Kao potvrda naših nastojanja oživljavanja stare etnološke sakralne baštine dogodilo se otkopavanje urušena biliga na groblju u Služnju i otkriće dosad nepoznata nadgrobna natpisa na njemu.

U čitlučkom naselju Služanj bilo je od ranije poznato grobište biliga, koje se nalazilo u današnjemu katoličkom groblju Šamčevina i u njegovoj neposrednoj blizini na lokalitetu *Kekinovac*. Evidentirano je 12 spomenika – 11 škrinja i jedan sljemenjak, od kojih je šest primjeraka bilo ukrašeno. Među njima isticala su se veličinom i obradom tri primjerka – jedna škrinja u groblju, jedan sljemenjak i visoka škrinja s postoljem sjeverno od groblja.

U lipnju 2013. skupina mještana, na poticaj i pod vodstvom *dr. fra Roberta Jolića*, očistila je grobište biliga, posebice one izvan groblja, koji su bili obrasli grmljem i drvećem. Unutar groblja ležala je jedna škrinja, koja je bila dobrim dijelom utonula u zemlju, jer je bilo očito da je pala s postolja, kamene ploče koje se bila nagnula i također djelomice utonula u zemlju. Uz malo više truda bilig je uspravljen i postavljen na ploču, koja je prethodno izravnana i učvršćena. Prema kratkoj vijesti o akciji čišćenja biliga, ispod ploče bila je gomila kostiju, s pet ili šest lubanja. Šteta je što grob nije arheološki istražen, već je ploča nivelirana i učvršćena betonskom smjesom. Uspravljeni bilig, u obliku



Grobište biliga sjeverno od groblja Šamčevina na Služnju



Natpis na služanjskom biligu pisan humčicom (ćiriličnim pismom u Humskoj Zemlji). Natpis je uklesan u jednom redu i glasi: СИ БИЛЕГЪ УГРИНА ВРАТУШИЋА/Si bileg Ugrina Vratušića/Ovo (je) bilig Ugrina Vratušića

visoke škrinje s kosim stranama prema bazi s postoljem, zaista je impozantnih dimenzija: Visina 209 cm, širina 149 cm (na vrhu), 117 cm (u bazi), debljina 69 cm (na vrhu), 59 cm (u bazi). Postolje u obliku ploče ima prosječne dimenzije 225 x 165 x 30 cm. Nije imalo u sredini udubljenje za ležište biliga, što je ubrzalo njegovo padanje. Bilig je sa svih strana ukrašen visokim i vitkim arkadama, s južne i sjeverna strane po pet, te po dvije s bočnih strana. Arkade na gornjem dijelu imaju križ, a na vrhu potkovičasto udubljenje gotova kružna oblika. Na vrhu spomenika sa svih strana uklesan je reljefni friz, koji se sastoji od crte u obliku užeta i spiralnih vitica loze s trolistom.

Vratušići – Vlatušići?

Ipak, bilig u Služnju dugo je skrivao tajnu. Ispod arkada s južne strane, koja je bila vjerojatno stoljeće-dva ispod zemlje, otkriven je natpis pisan *humčicom* (ćiriličnim pismom u Humskoj Zemlji). Natpis je uklesan u jednom redu i glasi: СИ БИЛЕГЪ УГРИНА ВРАТУШИЋА/Si bileg Ugrina Vratušića/Ovo (je) bilig Ugrina Vratušića. Slova su grafijom tipična za broćanske natpise, njih devet koliko ih je bilo do sada poznato. Karakterističan je oblik slova “V”, koji se na broćanskim natpisima piše s jednim trbuhom i dvije horizontalne haste. Dakle, natpis otkriva novo ime - Ugrin Vratušić, nepoznato u pisanim vrelima. Prezime je s etimološke strane jasno, najvjerojatnije izvedenica od nadimka Vratuša, čovjek istaknuta, duga vrata. I ovaj natpis svjedoči o ukorijenjenosti pučkoga naziva **bilig** u Humskoj zemlji odnosno Hercegovini, umjesto umjetnoga **stećak**.

Reklo bi se da se Vratušići ne spominju u starim pisanim vrelima. Ipak, zabilježen je u jednom osmanskom popisu blizu Studenaca sedamdesetih godina 16. st. lokalitet *Vlatušići*. Najvjerojatnije se u nazivu Vlatušići krije spomen Vratušića sa služanjskoga biliga. Natpis i bilig mogu se datirati u drugu polovicu 15. stoljeća.

Sve u svemu, otkriće novoga natpisa i ponovno postavljanje biliga u groblju u Služnju bacaju novo svjetlo za istraživanje srednjovjekovnih nadgrobni spomenika

u Humskoj zemlji. Istodobno, služanjski bilig postao je atrakcija u mjesnome groblju, usudujemo se izreći procjenu – najljepši bilig u Brotnju. Eto još jednoga putokaza i primjera da se srednjovjekovni kamene bilizi mogu naći na suvremenim grobljima kao vrlo atraktivni i prepoznatljivi nadgrobni spomenici.

Radoslav Dodig



Bilig Ugrina Vratušića – južna strana s natpisom

Iz povijesti vinogradarstva u Brotnju



Lozni rasadnik u Čitluku

Trsna uš ili filoksera prenesena je iz Amerike u Europu šezdesetih godina 19. stoljeća i za manje od tri desetljeća raširila se po cijeloj Europi i desetkovala nasade vinove loze. Kako bi se suzbila ta pošast počelo je cijepljenje (kalemljenje) plemenite loze na divlje američke vrste loze koje su bile otporne na trsnu uš. Austrougarskim vlastima bilo je veoma važno očuvati vinogradarstvo i proizvodnju vina u Hercegovini, budući da je u Dalmaciji i ostalim vinogradarskim područjima Monarhije vinogradarstvo bilo uništeno. U Dalmaciji je trsna uš prvi put evidentirana 1888. godine i Zemaljska vlada za Bosnu i Hercegovinu je iste godine donijela odluku o zabrani uvoza loznih sadnica iz susjednih područja u Bosnu i Hercegovinu. To je spriječilo, ili bolje reći usporilo širenje trsne uši po Hercegovini.

Svjesni da će ova bolest ipak doći u Hercegovini, Zemaljska vlada je 1912. osnovala lozni rasadnik u Ljubuškom u kojemu su uzgajane podloge za cijepljenje plemenite loze. Prvi upravnik rasadnika bio je poznati vinogradarski stručnjak i praktičar Franjo Kuri, rođeni Slovenac, kojega se stariji Brotnjaci i danas sjećaju. Podloge za cijepljenje su nazivane amerikanice ili američka loza. Prva pojava trsne uši u Hercegovini zabilježena je 1914. godine na graničnom području između Gruda i Imotskog. Za vrijeme I. svjetskog rata trsna uš se raširila po Hercegovini, a u Brotnju je zabilježena već 1918. godine. Narodna sloboda u broju 63 od 31. srpnja 1919. piše: "Trsna uš je dobrano zahvatila vinograde u Čalićima, lani se samo rijetko vidješe bolesni trsovi, a ove godine vide se cijeli vinogradi."

Brotnjo je i tada bilo najvažnije vinogradarsko područje u Hercegovini, pa su vlasti i stručnjaci bili svjesni da treba odmah početi s obnovom vinograda cijepljenjem na podloge američke loze. Zemaljska vlada je donijela odluku da se u svakom kotaru mora formirati barem po jedan rasadnik. Na sjednici Kotarskog vijeća Mostara od 11. ožujka 1919. jednoglasno je zaključeno da prvi rasadnik bude u Čitluku na općinskoj parceli

kod školskog vrta u površini od dva dunuma. Druga parcela za rasadnik izabrana je iznad čitlučkog groblja, po svoj prilici na mjestu današnje crkve, u površini od 1 – 2 dunuma. Tadašnji predsjednik Kotarskog vijeća Mate Zubac - Šare iz Čitluka, te vijećnici Mate Musa i Jakov Dugandžić jamčili su da je čitavo selo Čitluk sporazumno da se te parcele upotrijebe za navedene svrhe.

Brigu o rasadniku trebao je voditi školski upravitelj, učitelj Franjo Jendrašić koji je prema riječima kotarskog predstojnika ing. Milana Tomića "vješt kulturi američke loze". Učitelj Jendrašić je u ožujku 1919. zasadio vinograd kod škole. Teško je preciznao reći gdje je bio taj vinograd, no može se pretpostaviti da je bio na mjestu današnje pošte i policijske stanice i prostoru južno od pošte. Naime novine pišu da je bio kod školskog vrta, a uz "glavnu cestu Mostar - Ljubuški". U to vrijeme škola se nalazila na mjestu današnje ruševne zgrade iz Unicredit banke.

Budući da je vinograd bio uz cestu i neograđen, učitelj Jendrašić zatražio je od Komande mjesta u Mostaru da mu iz vojnih rezervi daruje 1500 m bodljikave žice i 170 stupaca da bi mogao ograditi vinograd u duljini od 430 m, jer ga je ovako "ružno vidjeti, a i marva će ga uništiti", kako piše u dopisu. Dalje piše: "Poznato je da ovdje nema drva ni za ogrijev, a kamo li za ogradu, pa kad u Mostaru imade četvrtina vrtova ograđenih stupcima i žicom od bivših utvrda, nadam se da će isti moći darovati školi, gdje će uzgojno djelovati".

Kotarski predstojnik Tomić, u ime Kotarskog vijeća vidio je dopis i preporuča da se zahtjev usvoji, jer kaže: "da bi se u istoj bašti imao osnovati rasadnjak američke loze, pošto je loza u cijelom srezu od trsne uši zaražena. Taj rasadnjak bio bi dakle od velike gospodarske važnosti, pa se od istoga ureda (seoski kotar Mostar) gornja molba na usvajanje preporuča". Na tu je molbu, po zapovijedi komandanta već 30. ožujka 1919. odgovorio stanoviti potpukovnik rekavši da se po višoj naredbi žica i stupovi ne smiju davati.

Nakon što je odbijen od vojske školski se upravitelj Jendrašić pismom obratio Zemaljskoj vladi u Sarajevu dopisom od 11. 4. 1919. i moli Vladu da mu pomogne oko ograde, te da se upravi škole doznači 1000 Kruna za isplatu radnika i podmirenje ostalih troškova. Kotarski predstojnik Tomić je i ovu molbu toplo preporučio uz napomenu da "se zemljište mora ograditi jer bi hajvan nasad uništio". Takav je i zaključak Kotarskog vijeća od 14. 4. 1919. u kojemu se navodi: "Goveda i uopće hajvan ulazio bi u ogradu i lozu uništio. Ako žica ne stigne na vrijeme biće kasno".

Peripetije oko ograde za rasadnik po svoj su prilici uspješno riješene kao rezultat upornosti učitelja Jendrašića. Iz kasnijih dopisa jasno je da se proizvodi američka loza za cijepljenje. Predstavkom Zemaljskoj vladi u Sarajevu učitelj Jendrašić traži da mu se doznače novci za troškove radne snage, jer ako ga ne dobije "biću primoran odstraniti se sa Čitluka da izbjegnem eventualnim sukobima sa težacima". No učitelj Jendrašić zasadio je i drugi vinograd, što se vidi iz članka objavljenog u Narodnoj slobodi u srpnju 1919. Novinar piše da je učitelj zasadio vinograd s američkom lozom na površini od skoro pet dunuma. "No čudna je stvar" piše u tom članku, "da se za onaj što je određen za dijeljenje loze gospodarima nitko ne brine. Dok je onaj u vlasništvu škole krasan, ovaj drugi slabije izgleda".

Nakon što je učitelj Jendrašić uspješno podigao rasadnik o njemu je dalju brigu vodila stručna osoba, pa je vjerojatno kasnije i drugi vinograd, a ne samo školski, dobro izgledao. Za upravnika rasadnika postavljen je stanoviti Anto Pudić koji je 31. ožujka 1921. godine uputio zahtjev poljoprivrednom odjeljenju Zemaljske vlade za nabavu pisarničkog pribora, vinogradarskog oruđa i potrebitog materijala. U zahtjevu piše: "Budući da sam dodijeljen općini Donje Brotnjo radi podizanja voćarstva i obnavljanja vinograda na podlozi američke loze kao i za upućivanje zemljoradnika o racionalnom obrađivanju u svim granama zasijecajući u poljoprivrednu obuku, te radi obavljanja gori rečenih poslova, nije dodijeljena nikakva novčana dotacija za nabavku potrebitog materijala i različitog oruđa, kao ni za nabavu pisarničkog pribora. Pošto se približava sezona radova za kalemljenje loze na zeleno i oplemenjivanje različitih vrsta voćnih stabala, od kojih se ovde u oplemenjenom divljem stanju nalaze, hitno mi trebaju ta sredstva".

Zanimljivo je da je na području Brotnja bio još jedan lozni rasadnik u privatnom vlasništvu, ali o njemu nema podataka osim kratke notice u jednom novinskom članku iz srpnja 1919. godine. Novinar skreće pažnju vlastima na opasnost od trsne uši pa kaže: "Upozorujemo mjerodavne faktore i na jedan privatni vinograd u blizini Čitluka koji je pred 5 – 6 godina posađen američkom lozom, pak je se i odande moglo dobiti dosta sadnica, a za uzvrat i poduku neka se vlasniku navrne loza (navrćanje je bio narodni izraz za kalemljenje), bit će je oko tri dunuma". Novinar dalje piše: "Pripominje se da se narod interesira za nove vinograde". Novinar nije precizirao gdje se nalazi taj vinograd, samo kaže da je 5 km udaljen od Čitluka i sugerira "da ga valja svakako urediti u sporazumu s vlasnikom". Ne zna se suzbina

tog vinograda, ali je najvjerojatnija opcija da ga je vlasnik cijepio plemenitom lozom. Budući da je, kako piše novinar, zasađen 1913. ili 1914. očito je da se radi o naprednom vinogradaru koji je znao kakva opasnost prijete od trsne uši i koji se unaprijed osigurao od njenog štetnog djelovanja.

Lozni rasadnik u Čitluku dobro je poslužio u obnovi vinograda u Brotnju. Do konca dvadesetih godina prošlog stoljeća većina vinograda bila je cijepljena na američku podlogu. Prema statističkim podacima za 1931. godinu u Brotnju je blo oko 350 ha loze cijepljene na podloge, ili kako u izvješću stoji Amerikanke, i svega dvadesetak ha necijepljene, odnosno domaće loze. Iz podataka također proizilazi da je obnova vinograda počela ranih dvadesetih godina, dakle odmah nakon osnivanja rasadnika, jer su 1931. godne oko trećine vinograda činili mladi vinogradi, a ostali su bili u punom rodu. Državni lozni rasadnik u Čitluku vjerojatno je bio u funkciji dok nije izvršena obnova vinograda u Brotnju, a to je bilo polovinom tridesetih godina prošlog stoljeća. Kasnije su vinogradari sami počeli za svoje potrebe uzgajati podloge na koje su oni sami ili iskusni kalemari cijepili plemenitu lozu. Od šezdesetih godina počinje komercijalna proizvodnja cijepljenih loznih sadnica pa se vinogradari loznim sadnicama opskrbljuju kod profesionalnih rasadničara.

Jure Beljo



Mane i bolesti vina

Vino je poljoprivredno-prehrambeni proizvod podložan kvarenju - kemijskim promjenama, koje se očituju u senzornim svojstvima vina. Promjene uzrokovane kemijskim djelovanjem su mane, a mikrobiološkim djelovanjem bolesti vina

MANE VINA

Posljedice su utjecaja vanjskih čimbenika na sastav vina. Očituju se prvenstveno u promjenama senzornih svojstava vina, pri čemu se kemijski sastav vina bitno ne mijenja. Neke mane ne predstavljaju ozbiljniji nedostatak za vino i lako se eliminiraju poput taloženje kao posljedica nestabilnosti vina, no neke mogu toliko promijeniti vino da postane neupotrebljivo za piće i vrlo se teško odstranjuje kao npr. strani miris i okus.

Posmeđivanje vina

Kod bijelih vina boja prelazi u tamnožutu do smeđu, a kod crnih boja postaje smeđe crvena do boje čokolade. Okus vina podsjeća na staro oksidirano vino. Veću sklonost ovoj mani ima vino dobiveno od gnjilog grožđa. Najčešće se pojavljuje u mladom vinu poslije prvog pretoka, ako vino nije dovoljno sulfirano. Sklonost vina posmeđivanju utvrđuje se tzv. zračnim testom. Iz svake bačve prije pretoka uzmemo uzorak vina i ostavimo u čaši 1-2 dana uz pristup zraka te gledamo da li dolazi do promjene boje. Ako je vino promijenilo boju moramo ga sulfirati 4-5 dana prije pretoka. Također treba redovito nadolijevati bačve, kako bi spriječili manu posmeđivanja vina. Sumporenje, taloženje, kontrolirana fermentacija i zdravo grožđe redovite su mjere za sprečavanje ove mane.

Miris na H₂S- sumporovodik

Čest je kod mladih vina po završetku fermentacije. Vina imaju vrlo neugodan miris na pokvarena jaja. Uzrok mirisa posljedica je nekoliko mogućih procesa: nepravilno sumporenje praznog suđa, spaljivanjem sumpornih traka pri čemu se dio elementarnog sumpora topi i kaplje na dno bačve, nakon čega kada se vino unosi u takve bačve dolazi do redukcije elementarnog sumpora u sumporovodik od strane nekih bakterija ili kvasaca, nepoštovanje rokova tretiranja vinograda sumpornim preparatima te u takvim uvjetima neki sojevi kvasaca imaju sposobnost reducirati sulfate te sumpordioksid do sumporovodika, predugo držanje mladog vina na talogu, pri čemu dolazi do autolize kvasaca

time i degradacije bjelančevina, pri čemu nastaje i sumporovodik. Kod slabije izraženog mirisa vino je dovoljno pretočiti uz jače prozračivanje; jače izražen miris otvoreni pretok i sumporenje s 2-5 g/hl SO₂; tretiranje s bakrenim preparatima.

Sivi lom

Kada je u bijelim vinima povećan sadržaj željeza i fosfornih spojeva, vina na zraku postaju mliječnosiva ili pepeljastobjeličasta, odnosno zamućenja uzrokuje nastanak ferifosfata (spajanje željeza i fosforne kiseline) koje se nalaze u vinu. Feri oblici željeza su netopivi, a pod utjecajem svijetlosti prijeđu u fero topivi oblik. Mana se otklanja dodatkom limunske kiseline čime se netopivi (feri) oblici željeza prevode u topive (fero) spojeve. Da bi se spriječila pojava ove mane valja spriječiti svaki oblik obogaćivanja vina sa željezom. Vina sivog loma mogu se bistrirati s K-ferocijanidom te eventualno s taninom i želatinom.

Crni lom

Do ove pojave dolazi kad se taninske tvari vina vezuju na prisutno željezo u vinu u obliku feritanata. Većinom se javlja u vinima proizvedenim od pljesniva grožđa ukoliko se izlaže slobodnom pristupu zraka, dolazi do oksidacije fenolnih komponenti, stvara se prsten crne boje na površini, vino mijenja boju u plavkastozelenu, do plavkastocrvenu i stvara se tamni talog na dnu. Da bi spriječili manu potrebno je pojačano sumporenje zaraženog grožđa, minimalni pristup kisika.

Bijeli lom

Dolazi do izdvajanja i taloženje bjelančevina, kod mladih bijelih vina. Ukoliko se pojavi bijeli lom potrebno je češće pretakati i sumporiti vino kako bi se istaložile bjelančevine, bistrirati bentonitom u količini od 50-150 g/hl, bistrirati s morunjim mjehurom ili kombinacijom tanina i želatine te potom filtrirati.

Miris na čep

Glavni uzročnik 2,4,6- trikloranisol (TCA). Bitno je razlikovati ga od mirisa na plijesan uzrokovanog lošom bačvom, zaraženim grožđem, ili mikrobiološkim kvarenjem.

Miris i okus na plijesan

Uzrokuju ga veliki broj plijesni (Penicillium, Aspergillus), dolazi do sinteze velikog broja spojeva 2,4,6 - triklorfenol, 2,4,6 - trikloranisol. Da bi spriječili ovu manu potrebna je čistoća suđa, jače sumporenje mošta od bolesnog grožđa, obavezno rasluživanje moštova, pravilno skladištenje čepova, dobra ventilacija. U slučaju manje izraženog mirisa vino sumporiti te bistrirati s taninom i želatinom, a ukoliko je miris vrlo izražen koristiti aktivan ugljen deodorans i bentonit.

BOLESTI UZROKOVANE AEROBNIM MIKROORGANIZMIMA

Octikavost

Najčešća bolest vina, nastaje tijekom fermentacije ili kasnije. Najprije se javlja navlaka bjelkaste do sive boje te miris i okus na vin-ski ocat zbog stvaranja etila acetata. Dolazi do oksidacija etanola u octenu kiselinu pod utjecajem bakterija octene fermentacije. Povećani sadržaj hlapivih kiselina: 1g/l kod bijelih te 1, 2 g/l kod crnih može se smatrati početkom octikavosti vina. Uzročnici su bakterije octene fermentacije, rod Acetobacter. Bolest se sprečava kontroliranom fermentacijom, sumporenjem i nadolijevanjem suđa.

Vinski cvijet

Uzročnici flor kvasci: Candida, Pichia, Hansenula, prevode etanol u acetaldehid. Izgled oboljelog vina: na površini vina formira se navlaka-kožica, bjelkasto sive do prljavo sive boje, čine ju isprepletene niti hifa gljive. U početku je tanka, kasnije deblja i naborana, pada na dno i zamućuje vino, razbija se na sitne dijelove koji kada se vino toči u čašu podsjećaju na cvjetice rasute po površini. Na početku bolesti okus se ne mijenja značajno, ali napredovanjem vino djeluje izvjetreno, miris po aldehidu, gubi svoj karakter, djeluje prazno i tupo, smanjuje se količina alkohola. Pojava u boci ukazuje na nedovoljno bistenje i lošu stabilizaciju vina. Bolest se sprečava sumporenjem, nadolijevanjem suđa, primjenom inertnog plina, skidanjem bijele prevlake.

BOLESTI UZROKOVANE ANAEROBNIM MIKROORGANIZMIMA Miševina

Vrlo neugodan miris i okus koji je nazočan kod oboljelog vina i koji se dugo osjeća- „aftertaste“ (nekoliko kapi vina protrljati rukama). Podložnija su vina niske ukupne kiselosti, slabo sumporena i oksidirana vina. Uzročnici su mliječne bakterije roda Lactobacillus te kvasci Brettanomyces sp. U početku vino ne mijenja ni boju ni vanjski izgled, međutim razvojem bolesti vino se muti i stvara se tamno žuti talog. Specifičan miris podrijetlom je od spojeva nastalih polimerizacijom acetaldehida. Bolest se liječi sumporenjem, bistenjem, ukoliko je bolest jaka nema pomoći.

Sluzavost

Javlja se kod mladih vina s malim sadržajem alkohola i kiseline. Bolest uzrokuje više vrsta mikroorganizama, a jedan od glavnih uvjeta za njihov razvoj je prisutnost šećera no može napadati i jabučnu kiselinu prevodeći je u mliječnu. Vino je mutno, gusto i teško, pri prelijevanju se vuče poput ulja. Bolest se sprečava racionalnim sumporenjem, količinama koje neće spriječiti MLF, a liječi se sumporenjem sa 6-8 g/hl SO₂, uz dobro provjetranje vina.

Razgradnja vinske kiseline - prevrnutost

Prilikom prerade i čuvanja vina bez SO₂, - dolazi do transformacija vina i ono proživljava potpuni kiselinost. Uzročnici su bakterije mliječne degradacije, rod Lactobacillus. Uz nisku ukupnu kiselost, mliječne bakterije mogu napasti vinski kiselinu, pri tome tvoreći mliječnu kiselinu, octenu kiselinu te ugljik dioksid. Vina postaju tupa, a vrijednost pH raste. Crna vina gube boju, postaju ljubičasta te posmeđuju. Razvoj bakterija zamućuje vino i u čaši se pri okretanju zamjećuju svilenkasti valovi. Vino postaje lagano i pjenušavo zbog CO₂. Kako bolest napreduje javlja se neugodan miris koji podsjeća na acetamid (miševina). Bolest se sprečava pravilnim sumporenjem, kontroliranom fermentacijom, bistenjem vina i dokiseljavanjem.

Razgradnja glicerola - gorčina

Javlja se u lošim godinama, kad grožđe ne dozrije i kada se na njemu javi plijesan. Osjetljivija su vina s malo alkohola, osobito preševine, kao i vina s taloga, podložnija oboljenju su vina sa puno tanina. Uzročnici su mliječne bakterije roda Lactobacillus i Pediococcus. Kod oboljelih vina smanjuje se količina glicerola, uz nastajanje mliječne kiseline, octene kiseline te drugih masnih kiselina, tvori se spoj akrolein koji daje gorak okus. Bolest se sprečava predbistenjem i brzom preradom mošta.

Zavrelica i manitno vrenje

Podložna su vina sa ostatkom šećera. Većina mliječnih bakterija (uključujući i malolaktične) može uz pH mošta i vina napasti šećer, uz stvaranje mliječne i octene kiseline. Razgradnja jabučne kiseline koristan je proces no te iste bakterije mogu biti uzročnici i manitnog vrenja kod vina s ostatkom neprevrela šećera. U manitnoj fermentaciji bakterije ne napadaju glukozu već fruktozu, a to je važno znati pošto pri prekinutim fermentacijama kod visokih temperatura često dolazi do formiranja manitola pošto je zaostali šećer je uglavnom fruktoza. Uzročnici su mliječne bakterije rodova Lactobacillus, Leuconostoc. Uz visoku temperaturu fermentacija se prekida te vino ostaje slatko, povećava se hlapiva kiselost, dolazi do formiranja manitola, šestovalentnog alkohola slatkastog okusa. Mliječne bakterije uz pH iznad 3, 6 napadaju šećer i druge sastojke vina radi manje koncentracije kiselosti. Iz glukoze nastaju mliječna i octena kiselina (zavrelica) a iz fruktoze uz njih i manitol (manitno vrenje). Oboljelo vino je mutno da bi se kasnije izbistrilo uz formiranje taloga. Okus je kiselkast (na kiseli kupus), vino je resko uslijed CO₂ i stvorene mliječne kiseline. Ukoliko je došlo i do manitnog vrenja vino je slatkasto. Takvim vinima povećan je ekstrakt bez šećera što se odražava i na specifičnoj težini. Bolest se sprečava kontroliranom fermentacijom, brzom i potpunom razgradnjom šećera, pravilnim sumporenjem i potrebno je obratiti pažnju na kiselost. Bolest se liječi sumporenjem, bistenjem, EK-filtracijom, pasterizacijom u slučaju jake bolesti, a može se onda kupažirati sa zdravim vinom.

Tihomir Prusina



Sadašnje stanje vinogradarstva u FBiH

Trenutno stanje vinogradarstva i vinarstva autor je predstavio i analizirao, službenim statističkim brojkama.

Tablica 1. Proizvodnja grožđa za 2011 g.

Godina	Broj trsova		Proizvodnja (t)	Urod po trsu (kg)
	Ukupno	Rodnih		
2011.	12.797.000	10.063.000	18.568	1,80

Tablica 2. Proizvodnja grožđa po Županijama za 2011 g.

Županija	Ukupan urod (t)	Urod po trsu (kg)
Unsko-Sanska	9	4,8
Posavska	43	8,8
Tuzlanska	39	4,7
Zeničko-Dobojska	29	1,3
Bosansko-Podrinjska	37	30,0
Srednjobosanska	1	1,8
Hercegovačko neretva	15.021	2,0
Zapadnohercegovačka	3.439	1,3
Sarajevo	3	7,0
Herceg-Bosanska	0	0
UKUPNO	18.621	Prosjek: 6,17

NEKE USPOREDBE PODATAKA IZ 2007 g. i 2011 g.

2007 g.	2011. G
4000 ha vinograda	3 984,5 ha vinogra.
10 426 000 trsova	10 063 000 trsova
1,8 kg/ trs	1,8 kg/ trs

Ovi usporedni podaci govore o tome kako se broj trsova i broj hektara pod vinogradima za četverogodišnji period nije povećao nego smanjio, odnosno govori o tome kako ove službene statističke podatke treba uzimati sa ozbiljnom rezervom kod donošenja odluka. Treba također istaći kako su ovi podaci temelj za donošenje odluka bitnih za budućnost vinogradarske proizvodnje, i znanstvene radove.

JOŠ NEKI PODACI IZ VINOGRADARSKE PROIZVODNJE

Proizvodnja loznih cijepova	oko	330.000 kom.
Proizvodnja vinskog grožđa		18.621.000 kg
Proizvodnja stolnog grožđa na oko 300 ha		550.000 kg
Uvoz stolnog grožđa		4.334.946 kg
Neobrađenih oranica i vrtova		195.000 ha

PODACI IZ VINARSKE PROIZVODNJE

Proizvodnja vina	10.300.000 l
Uvoz vina	10.277.297,82 l

PROIZVODNI I SKLADIŠNI KAPACITETI:

Industrijske vinarije	25.000.000 l
Privatni registrirani podrumi	4.000.000 l
Privatni neregistrirani podrumi	2.000.000 l

Registriranih vinarija u BiH 46

Swot analiza kao i mjere za otklanjanje ograničenja iz swot analize se temelje na gore navedenim statističkim podacima (uz sve njihove manjkavosti) i osobnom iskustvu autora.



SWOT analiza

SNAGE

- Ekološki uvjeti
- Tradicija uzgoja vinove loze
- Prostor za širenje vinogradarske proizvodnje
- Struktura vinogradarske proizvodnje
- Autohtone sorte

SLABOSTI

- Zakonska i institucionalna izgrađenost
- Zemljište
- Proizvodnja sadnog materijala
- Sredstva za podizanje višegodišnjih nasada
- Potpore (poticaji)
- Statistički podaci

PRILIKE (ŠANSE)

- Neobrađeno zemljište
- Struktura vinogradarske proizvodnje
- Novi proizvodi od grožđa i vina
- Promoviranje kulture konzumiranja vina i proizvoda od grožđa
- Blizina Eu tržišta

PRIJETNJE (OGRANIČENJA)

- Zemljište
- Zakonski okvir
- Proizvodnja sadnog materijala
- Introdokcija sorti
- Organiziranost vinara i vinogradara
- Neuvezanost znanosti i proizvodnje
- Globalne klimatske promjene



Slika 1. Rajonizacija vinogradarske proizvodnje u BiH

Ograničenja iz SWOT analize i mjere za njihovo otklanjanje

OGRANIČENJA

Zakonska i institucionalna izgrađenost

Proizvodnja sadnog materijala
Sredstva za višegodi. nasade
Poticaji
Statistički podaci

Introdokcija sorti
Organiziranost proizvođača
Neuvezanost znanosti i proizvo

MJERE ZA OTKLANJANJE

Postojanje ili provedba zakona
ZAKON O VINU – Provedba i pod zakonski akti, rajonizacija
ZAKON O SAVJETODAVNIM SLUŽBAMA
ZAKON O SADNOM MATERIJALU I INTRODUKCIJI
ZAKON O NASLIJEĐIVANJU POLJOPRIVREDNOG ZEMLJIŠTA
ZAKON O EKOLOŠKOJ PROIZVODNJI

Agencija za plaćanje u poljoprivredi
Savjetodavna služba
Institucija za nadzor nad ekološkom proizvodnjom
Autohtone sorte, virus free, poticaji
Kreditne linije za primarnu poljoprivrednu proizvodnju
Uz veće kontrole nadopuna kreditima, konkurentnost
Uz veće kontrole nadopuna kreditima, konkurentnost
Uz veće kontrole nadopuna kreditima, konkurentnost
Uz veće kontrole nadopuna kreditima, konkurentnost
Podaci temelj za donošenje odluka
Puštanje vina u promet
Manji troškovi uz zajednički nastup, okupljanje oko brenda
Nove tehnologije



vinarija čitluk d.d.

Umijeće pravljenja vina je drevna tekovina u Hercegovini.

Kao dostojni nasljednici želimo ponuditi dobra vina.

Nakon svake berbe znamo da smo dali sve od sebe ali da ima puno toga ispred.

Opijeni aromama ubranog grožđa, iznova se radujemo novim izazovima.



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.faks: 036 650 052
Tel. ured: 036 650 624
Mobilni tel.: 063 327 297 / 063 328 430

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

**Zadovoljstvo naših kupaca i poslovnih partnera
nas vodi na svim područjima našeg poslovanja!**

Odaberite i Vi za sebe najbolje i kupujete u Agrocentrima
SJEMENARNE cijelu godinu sa pogodnostima i uz razne
popuste i akcije kao **član kluba Green Garden.**

NOVO u ponudi Sjemenarne - **WEB SHOP**

Iskoristite mogućnost kupovine iz vlastitog doma...
Sve detalje o tome kako kupovati preko web shopa
potražite na našoj stranici - shop.sjemenarna.com.



Za bolji urod!



SJEMENARNA

SJEMENARNA d.o.o.
Obilazna cesta 27, 88 220 Široki Brijeg
Tel: +387 39 700 000; Fax: +387 39 706 572
www.sjemenarna.com; info@sjemenarna.com

Green Garden



Switch [®] **syngenta**

Za detaljnije informacije obratiti se:
Syngenta Agro d.o.o.,

Kržičeva 3, Ljubljana - SLO
Predstavništvo u BiH:
Vidovdanska 15,
78400 Gradiška
Tel./Fax: +387 (0) 51 826 050

www.syngenta.com

Metode korištene u identifikaciji i opisu sorti vinove loze

Sorta (kultivar) je populacija biljaka jedne vrste koja se odlikuje nizom specifičnih bioloških i gospodarski važnih svojstava po kojima se razlikuje od drugih, ta svojstva pokazuju sve jedinice populacije, a zadržavaju se nakon reprodukcije (Maletić, Karlogan – Kontić, Pejić, 2008.).

Usprkos dugoj tradiciji uzgoja vinove loze u Hercegovini ne postoji jedinstven dokument u kojemu su detaljno opisane najvažnije hercegovačke sorte. Posebice se ovo odnosi na manje zastupljene sorte, a brojne nisu uopće opisane. Različiti genotipovi nazivaju se istim imenima, a pri tomu nemaju ista svojstva, ili se radi o različitim imenima za sorte sličnog izgleda. Obzirom na veliku adaptabilnost vinove loze kao vrste, kao i veliku varijabilnost mikroklimatskih i agroekoloških uvjeta, nije jednostavno identificirati sorte na mjestu uzgoja. Suštinski problem praktičnog vinogradarstva svodi se na nedostatak verificiranih matičnih nasada iz kojih bi se obavljala reprodukcija autohtonog sortimenta (Leko i sur. 2011).

Opis i identifikacija sorti vinove loze moguća je ocjenom morfoloških pokazatelja, biokemijskim i molekularnim metodama. Danas se identifikacija provodi prvenstveno pomoću morfoloških pokazatelja navedenih u odgovarajućem deskriptoru. Međunarodna organizacija za lozu i vino (OIV) sačinila je posebnu ampelografsku shemu – OIV deskriptor, za identifikaciju sorti vinove loze. Premda su ampelografske metode brze i pouzdane, opterećene su utjecajem okolinskih čimbenika na izražavanje svojstava vinove loze, te subjektivnim pristupom i iskustvom samog ampelografa (Dettweiler i sur., 2000.). Stoga se u zadnje vrijeme u svrhu pouzdane identifikacije sorata sve više koriste metode DNK markera, među kojima se najviše koriste tzv. mikrosateliti ili SSR markeri (Maletić i sur., 2008).

Ampelografski opisi vinove loze

Sorte se u većini slučajeva opisuju prema tzv. ampelografskoj shemi koju je izvorno propisala Međunarodna organizacija za lozu i vino (OIV) 1951. godine, kasnije je modificirana, zadržavajući sve relevantne informacije o obilježjima sorte, pa se kao takva koristi i danas.

Ustroj sheme:

- ime sorte, sinonimi i homonimi
- podrijetlo sorte
- rasprostranjenost
- morfološka obilježja
- agrobiološka obilježja
- gospodarsko - tehnološka svojstva
- regionalizacija sorte
- unutarSORTNA varijabilnost
- bibliografski podatci (izvori)

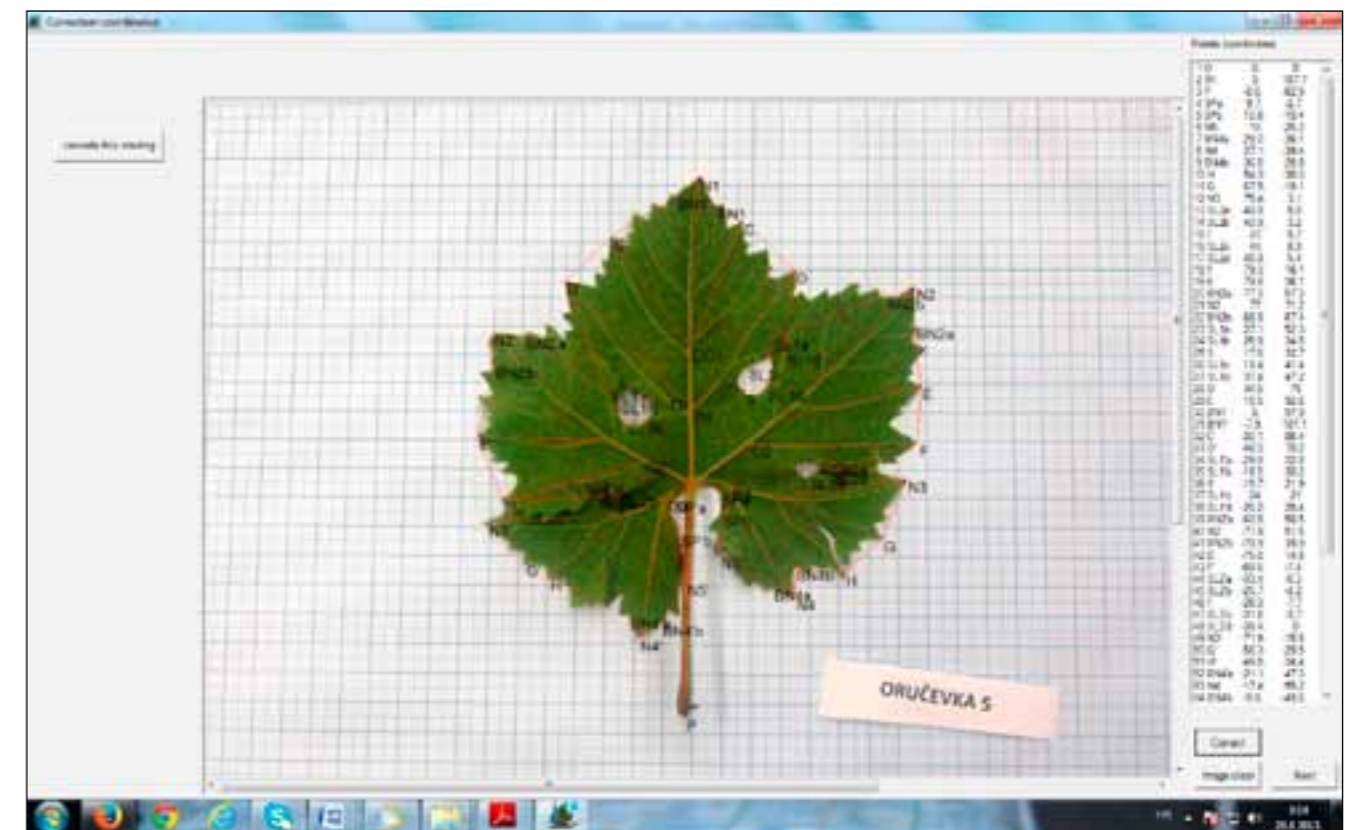
Svako je svojstvo označeno tzv. OIV kodom, a očitovanje brojem (OIV, 1983.). Propisano je vrijeme i broj opažanja, te dio trsa koji se evaluira (tablica 1). Ukupan broj svojstava odnosno deskriptora koji se ocjenjuje i opisuje je velik. Europski program za biljne genetske izvore (European Cooperative Program for Plant Genetic Resources, *Vitis* working group) radna grupa za vrste roda *Vitis* (loze i lozice) propisali su 48 deskriptora kao relevantnih za opis i identifikaciju sorti.

Tablica 1. Primjer opisa lista kod sorte Žilavka korištenjem OIV deskriptora

Šifra OIV	066	067	068	074	076	079	080	081-1	081-2	083-2	094
Svojstvo	Visina lista	Oblik lista	Broj liski	Profil lista	Oblik zupca	Otvorenost peteljkinog sinusa	Oblik baze peteljkinog sinusa	Zupci na peteljkinom sinusu	Ograničenje baze	Zupci na postranim sinusima	Usječenost postranih sinusa
Ocjena	3	4	3	5	5	7	2	9	1	9	5

Kako je opis pojedinih organa vinove loze, procjena veličine, oblike i omjera izložen subjektivnoj procjeni istraživača uvode se različita mjerenja odnosno ampelometrijske metode u cilju objektivnih rezultata. Razvijena je metodologija mjerenja lista, površine, duljine, širine, dubine sinusa, duljine peteljke, veličine zubaca. Mjerenja grozda i bobice: masa, duljina, širina, broj i dimenzije bobica, mehanička analiza. Sve to u svrhu jednostavnijeg i točnije identificiranja i opisa sorti. U ampelometriji se danas koriste računala i različiti specijalizirani programi koji rade na principu analize slika (fotografija) i doprinose standardizaciji kod opisa sorti.

Jedan od takvih programa je i SuperAmpelo razvijen od strane Monastero SS. Pietro e Paolo u Italiji (slika 1). Ovaj program koristi, Agronomski i prehrambeno – tehnološki fakultet Sveučilišta u Mostaru u svom radu.



Uporaba programa SuperAmpelo za ampelometrijske i ampelografske analize vinove loze

Molekularno – genetičke metode

Molekularno – genetičke metode zasnivaju se na analizi varijabilnosti DNK, za koju je brojnim eksperimentima potvrđeno da se prenosi iz generacije u generaciju bez utjecaja čimbenika okoline. Stoga su ove metode prikladne za identifikaciju, jer jednom potvrđena DNK može biti provjerena na bilo kojem drugome mjestu i u bilo kojoj razvojnoj fazi biljke. Ove se metode mogu koristiti kao dopuna ampelografiji ili samostalno. Danas su molekularne metode postale uobičajen alat u identifikaciji, utvrđivanju srodnosti i drugim istraživanjima.

Kod vinove loze u primjeni su SSR ili mikrosatelitni markeri, a omogućuju identifikaciju sorti i podloga, rekonstrukciju porijekla sorti i genotipizaciju. Čine ih višestruko ponavljajući odsječci DNK, a broj ponavljanja varira od sorte do sorte (najčešće 2-5). Europski program za biljne genetske izvore (European Cooperative Program for Plant Genetic Resources, *Vitis* working group) radna grupa za vrste roda *Vitis* preporučuje najmanje devet ovih SSR markera za identifikaciju sorti i oni postaju standardni u ampelografiji. Agronomski i prehrambeno – tehnološki fakultet Sveučilišta u Mostaru je započeo rad na profiliranju sorti vinove loze u Hercegovini koristeći navedene SSR markere.

Metode korištene u identifikaciji i opisu sorti vinove loze

Inventarizacija i čuvanje sorti vinove loze

O ugorženosti životinjskih i biljnih vrsta te izumiranju odnosno nestajanju istih slušamo gotovo svakodnevno ne samo u medijima već i u razgovoru običnih ljudi. Izrazi poput biološka raznolikost, biološka ranjivost postaju opće poznati. Intenzivna poljoprivreda, prirodna i umjetna selekcija dovele su do suženja takozvane agrobioraznolikosti odnosno raznolikosti sorti i populacija unutar jedne vrste. Posebno su ugrožene stare lokalne ili katkad nazvane domaće sorte, ekotipovi i populacije čije se sjeme i sadni materijal komercijalno ne proizvode i ne distribuiraju. Jednom izgubljena sorta se ne može rekonstruirati. Stoga se radi na očuvanju ili održavanju sorti i populacija kroz njihov pronalazak, opis, uzimanje sjemena ili reznica, te čuvanje u posebnim uvjetima bilo u klima komorama kad se radi o sjemenima ili u poljskim kolekcijama drvenastih vrsta. Ovakve kolekcije sjemena i sadnog materijala ne obuhvaćaju samo stare ugrožene sorte već i komercijalne sorte trenutno u uzgoju ili korištene za stvaranje novih materijala.

U svijetu djeluju različite organizacije, potpisuju se međunarodne konvencije, a gotovo svaka država ima svoje propise i kolekcije za čuvanje i održavanje biljnih genetskih izvora. Podatci kolekcija trebaju biti javni, dostupni u znanstvene i stručne svrhe, uz mogućnost korištenja i razmjene materijala u svrhe unapređenja, čuvanja, održavanja, širenja i iskorištavanja biljne raznolikosti. Ugroženost vrsta i sorti unutar roda *Vitis* prepoznali su još 70-ih godina prošlog stoljeća stručnjaci OIV-a i IBPGRI (International Board for Plant Genetic Resources – Međunarodnog odbora za biljne genetske izvore, danas Biodiversity international), te skrenuli pozornost na hitnost stvaranja kolekcija te neophodnost međunarodne suradnje u njihovom opisu, procjeni i slobodnoj razmjeni materijala (Dettweiler, 1990).

Ovo prepoznaju brojni instituti i ostale znanstvene institucije te zasnivaju koleksijske zasade vinove loze, radeći na opisu i standardizaciji opisa sorti. Zahvaljujući tim naporima danas je dostupan međunarodni katalog

sorti i vrsta roda *Vitis*, koji se može od 1996 pregledati i pratiti on line (*Vitis International Variety Catalogue (VIVIC)* <http://www.vivc.de/>). Kasnije je pokrenuta i Europska baza podataka za *Vitis* vrste (*European Vitis Database ECVD* <http://www.eu-vitis.de/index.php>) koja donosi i korisne informacije kako opisati sorte, koje deskriptore koristiti, popis institucija koje danas imaju kolekcije u Europi i njihov kontakt, upute kako koristiti bazu.

Baza nudi nekoliko opcija pretraživanja ovisno od potreba pretraživača te kombinaciju istih. Europska baza je u 2012 sadržala više podataka od međunarodne baze (Maul, 2012). Prema stanju u travnju 2012 baza je obuhvaćala 31 856 primki (uzoraka), od kojih je za 9944 potvrđeno kako po svojstvima odgovaraju sorti odnosno da se doista radi o navedenoj sorti, 1489 jedinstvenih primki.

Istodobno je kreiran i pretraživi katalog poljskih kolekcija vinove loze u Europi, nazvan EURISCO što je kratica od European Internet Search Catalogue – Europskog kataloga pretraživog internetom (<http://eurisco.ecpgr.org>) kao dio projekta EPGRIS finansiranog iz EU fondova.

Bosna i Hercegovina se uključuje u navedene programe. Ipak u europskoj bazi nema registrirana još uvijek niti jedna kolekcija iz naše države, dok su zastupljene neke od sorti koje se čuvaju po kolekcijama u Europi.

Važno je za budućnost vinogradarstva u Hercegovini zasnovati ampelografsku kolekciju postojećih autohtonih i udomaćenih sorti kao osnovu za pouzdanu identifikaciju i evaluaciju te sustavnu zaštitu od daljnje erozije germplazme, ali i kao podlogu za zasnivanje kvalitetnih matičnih nasada. Raditi na sustavnom opisu sorti prema odgovarajućim deskriptorima, pripadnosti sorti, koristiti molekularne markere u identifikaciji, rekonstrukciji porijekla, utvrđivanju pripadnosti nekoj sorti, kreirati baze podataka postojećih materijala.

Ana Mandić



Pozdrav iz Brotnja



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

GENERALNI POKROVITELJI:
Općina Čitluk

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

GENERALNI MEDIJSKI POKROVITELJI:
Radio postaja "MIR" Medugorje

MEDIJSKI POKROVITELJI:
Većernji list, RP Ljubuški, RP Čapljina, RP Grude, BH Radio 1, RP Žepče, RP Tomislavgrad, RP Široki Brijeg i portali: Brotnjo.info, Citluk.ba i Bljesak.info

SPONZORI:

Podrumi "Andrija" Paoča, GIPI Mesna industrija Čitluk, "Pehar & Co" Čitluk, Pekarna "Miletić" D.V. Ograđenik, Pekarna "Kristijan" Medugorje, "Sjemenarna" Široki Brijeg, Hotel "Brotnjo" Čitluk, Audio Team "Pro Stage" Čitluk, "Croatia osiguranje" Čitluk, "Eurovip" Čitluk, "MRM Volkswagen" Ljubuški, "Divina Proportion Design Studio" Medugorje, "Ledo" Čitluk, "UniCredit Bank" Čitluk, "Andrea&Giovani" Čitluk, "Limpeh" Čitluk, "Syngenta" Gradiška, Agencija "Delta Security" Čitluk, "Grafotisk" Grude, "HT Eronet" Mostar, "Namex" Supermarket "Bingo" Medugorje, "Park & Shop" Medugorje, "Šakota" Medugorje, "Hrvatska pošta" Mostar, "Elektroprivreda HZ HB" Mostar i "Hercegovka - prirodna voda" Mostar



Café N° 1 u Bosni i Hercegovini

EUROVIP



Proizvodi:

**·EUROVIP· Industrijska zona Tromeda, 88 260 Čitluk, BiH,
Tel.: +387 (0) 36 650 924 · Fax: +387 (0) 36 650 934
E-mail: eurovip.kava.brazil@tel.net.ba**



Periodični štetnici vinove loze na području Hercegovine

Vinovu lozu, kao i svako drugu kulturu, napadaju i oštećuju brojni štetni organizmi (štetnici, uzročnici bolesti i korovi) koji se zajedničkim imenom nazivaju štetočinje. Štetočinje napadaju vinovu lozu od samog kretanja vegetacije pa sve do perioda zimskog mirovanju. Svakako da među štetočinjama vinove loze, posebno mjesto zauzimaju štetnici koji svake godine pricinjavaju manje ili veće štete u hercegovačkim vinogradima.

Štetnike vinove loze možemo uvjetno podijeliti u dvije skupine: stalne štetnike vinove loze (javljaju se svake godine) i periodičke štetnike vinove loze (javljaju se povremeno, svake tri do četiri godine). Stalni štetnici vinove loze na području Hercegovine su: lozin trips, cigaraš, pepeljasti groždani moljac, grinje šiškarice. Periodički štetnici vinove loze na području Hercegovine javljaju se povremeno, obično u godinama kada im ekološki uvjeti pogoduju i obično se jave u većoj brojnosti i pricine određene štete. Toj skupini štetnika pripadaju sljedeće vrste: crvci (limunov i smokvin), lozin zlatar, vinove pipe i dr.

Limunov crvac (*Planococcus citri* Risso) i smokvin crvac (*Planococcus ficus* Signoret)

Limunov i smokvin crvac su štetnici vinove loze iz skupine štitastih uši. Vrlo su slične po izgledu pa ih je teško razlikovati. Obje vrste su važni štetnici vinove loze na području Hercegovine. Osim vinove loze, štetnici napadaju i agrume, maslinu, smokvu, različite ukrasne i sobne biljke.

Kod obje vrste postoje velike razlike u izgledu mužjaka i ženke. Mužjaci imaju krila i lete dok su ženke bez krila. Ženka limunova crvca je eliptičnog izgleda, žutosmeđe boje. Tijelo ženke je pokriveno voštanim prahom, duljine 3-5 mm, okruženo sa 36 voštanih nastavaka od kojih su dva na zatku znatno dulja od ostalih.

Limunov crvac može prezimjeti u različitim oblicima ali najčešće prezimi ženka na čokotu ispod stare ispucale kore ili na korijenu. Razmnožavanje je pretežno partenogenezom. Početkom proljeća ženka odlaži manji broj jaja, obično manje od 100. Nakon izlaska iz jaja, ličinke se razilaze po jednogodišnjim izbojima na ko-

jima se hrane. Razvoj traje pedesetak dana. Pred kraj razvoja prelaze na zelene dijelove loze.

Ženke idućih generacija odlažu znatno više jaja (ponekad i do 500), što ponajviše ovisi o temperaturi. Ličinke tih generacija sišu najčešće na žilama lišća, na grozdicima (peteljčice bobica). Štetnik ima 3-5 generacija godišnje od kojih su najštetnije zadnje generacije koje uglavnom naseljavaju grozdove.

Najveće štete pricinjava sisanjem na listovima a posebno unutar grozda, na peteljčicama bobica. Sisanjem na lišću uzrokuje njegovo sušenje, rano otpadanje, a sisanjem na grožđu njegovo nedozrijevanje i umanjenje kvalitete. Izlučuje obilje medne rose koja prekriva lišće i bobice. Na mednu rosu se naseljavaju gljive čađavice pa napadnuti organi pocrne, što uveliko umanjuje tržišnu vrijednost grožđa.

Limunov crvac je periodički štetnik koji se javlja svakih nekoliko godina. Krajem srpnja i početkom kolovoza ove godine na većem broju lokaliteta u općinama Čitluk, Ljubuški i Čapljina primijećena je veća pojava ovog štetnika. Naime, pojedini čokoti u vinogradu bili su potpuno napadnuti ovim štetnikom, a donje lišće i grozdovi prekriveni mednom rosom na koju su se počele naseljavati gljive čađavice. Pojavi ovog štetnika pogoduje suho i toplo vrijeme. Optimalna temperatura za razvoj ovog štetnika kreće se između 25-30°C. Pri ovim temperaturama ženke odlažu i znatno veći broj jaja u odnosu na „proljetne ženke“. Tako pri temperaturi od 18°C razvoj jedne generacije traje oko 81 dan, na temperaturi 20°C razvoj traje 46 dana, na temperaturi 26°C razvoj traje 32 dana a na temperaturi od 30°C razvoj traje svega 29 dana. Optimalna vlažnost zraka za razvoj ovog štetnika iznosi 45-75%.

Limunov crvac ima mnogo prirodnih neprijatelja od kojih su najpoznatije božje ovčice (buba mare), ose najeznice te muhe tahine. Za biološko suzbijanje ovog

štetnika najviše se koristi božja ovčica- *Cryptolaemus montrouzieri*, te parazitska osica *Leptomastix dactylopyii*.

Suzbijanje ovog štetnika provodi se različitim mjerama: struganje stare ispucale kore, zimskim prskanjem čokota pripravcima na bazi mineralnih ulja, te primjenom insekticida u vrijeme vegetacije. Suzbijati treba prve generacije koje još nisu naselile grozdove, jer tada ima veći izbor insekticida, obzirom na karencu.

Lozin zlatar (*Anomala vitis* F.)

Lozin zlatar je tipični periodički štetnik vinove loze koji se javlja povremeno. Najviše su ugroženi vinogradi koji su posađeni na pješčanim tlima u blizini šuma, ali to ne mora biti presudno. U ovoj godini na nekoliko lokaliteta u Hercegovini, (Potpolje, Ljuti Dolac, Blatnica) te posebno u Dalmaciji (Vrgorac i Zadar), polovinom lipnja mjeseca primijećena je povećana brojnost ovog štetnika. Naime, u ovom periodu štetnik se dopunski hrani listovima vinove loze pa u vrlo kratko vrijeme može pricinuti značajnije štete.

Odrasli oblik lozina zlatara je zelene boje, dugačak 12-15 mm. Ličinka je bijele boje, dugačka 10-20 mm. Ličinka živi u tlu i hrani se korijenjem različitih biljaka i vrlo rijetko može pricinuti štete na vinovoj lozi.

Štete pricinjavaju odrasli oblici za vrijeme tzv. dopunske ishrane kada se veći broj jedinki koncentrira na relativno malo lisne površine pa u vrlo kratko vrijeme (2-3 dana) može pricinuti ozbiljnije štete. Štete su posebno izražene u mladim vinogradima i rasadnicima podloga. Odrasli zlatari izgrizaju plojku lista poštedujući lisne žile, a ponekad i cijeli listovi bivaju izgrizeni a ostaje samo lisna drška.

Za suzbijanje ovog štetnika uglavnom se koriste piretroidi i organofosforni insekticidi koji imaju dozvolu primjene u vinovoj lozi.

Ivan Ostojić




**CROATIA
OSIGURANJE** d.d.



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**



GOLDONI **ip** **MB** **ip**
LOMBARDINI
SERVIS & DIJELOVI

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

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



Zastoji u fermentaciji

Alkoholno vrenje ili alkoholna fermentacija je vrlo složen biokemijski postupak pretvaranja šećera u etanol, ugljični dioksid i veliki broj tzv. sekundarnih spojeva.

Vrenje mošta, odnosno alkoholna fermentacija predstavlja jednu od osnovnih faza u procesu proizvodnje vina koja znatno utječe na kvalitetu budućeg vina, stoga je nužno osigurati uvjete u kojima će se ona odvijati nesmetano.

Uzročnici vrenja su kvasci alkoholnog vrenja, jednostanična sitna bića koja u mošt dospijevaju preko pokožice grožđa (epifitni prirodni kvasac) ili smo ih dodali zasijavanjem selekcioniranog vinskog kvasca. Alkoholna fermentacija nastupa nakon muljanja grožđa, odnosno cijedenja mošta. Tada kvasci, došavši u kontakt sa šećerom koji se nalazi u moštu ili masulju, počinju intenzivno razmnožavanje razlažući šećer na razne spojeve, a najviše na alkohol i CO₂ uz oslobađanje topline.

Čest uzročnik vrenja je grožđadolazni problem u fermentaciji te dolazi do otežane fermentacije, a u dosta slučajeva i do potpunog prekida alkoholne fermentacije. Ukoliko dođe do zastoja ili prekida alkoholne fermentacije potrebno je odmah djelovati, uprotivnom mogu uslijediti neželjeni efekti koji se mogu drastično odraziti na kvalitetu budućeg vina.

Najčešći uzroci zastoja ili prekida fermentacije su:

- visoka temperatura mošta i masulja
- visoka razina SO₂ (sumpornog dioksida) u moštu i masulju
- visok sadržaj šećera u moštu i masulju
- nepoštivanje karence u vinogradu

Utjecaj visoke temperature na fermentaciju

Kao za sva živa bića, tako je i za kvasce alkoholnog vrenja temperatura od velikog značaja.

Ona se odražava na sve njegove životne aktivnosti utječući na sam proces alkoholne fermentacije, na njen početak, tok i završetak.

Temperature iznad optimalne smanjuju aktivnosti kvasca i ako prijeđu kritične granice dolazi do prekida fermentacije. Za neke kvasce kritične temperature su već iznad 32 °C dok drugi izdrže i do 39 - 40 °C. Idealna temperatura za fermentaciju moštova Žilavke je 16 - 18 °C dok je za fermentaciju masulja Blatine ona 26 do 29 °C.

Zbog toga je potrebno mošt i masulj hladiti na bilo koji način, kako bi se u vinu dobilo najbolje što je grožđe moglo dati.

Vinogradari, koji si ne mogu priuštiti razne uređaje, mogu si pomoći na taj način da mošt hlade ledom. Led mogu dobiti tako da plastične flaše od sokova ili karnistre napune vodom i stave u zamrzivač da se voda zaledi, te ih stavljaju u škafove ili kace gdje će vršiti taloženje mošta, te kasnije u tankiće za vrijeme burne fermentacije, kada je opasnost od visokih temperatura i najviša. Mjere koje također pomažu u preventivi su dodavanje suhog leda za vrijeme prerade grožđa, trganje grožđa u ranim jutarnjim satima te puštanje hladne vode kroz inox cijevi koje se postavljaju unutar tanka.

Poželjno je da fermentacija odmah krene tj. da je tzv. predfermentativna faza što kraća, a da se fermentacija poslije toga odvija što ravnomjernije, što duže i pri nižim temperaturama.

Što se tiče graničnih najnižih temperatura, za temperature ispod 10°C koriste se kvasci soja bayanus,

koji normalno vrše fermentaciju i na znatno nižim temperaturama od običnih kvasaca a i tolerantni su na alkohol. Problemi sa niskim temperaturama u Hercegovini su vrlo rijetki, javljaju se obično ako kasno u jesen ili zimi želimo pokrenuti zastalu fermentaciju.

Visoke razine SO₂ u moštu i masulju

Sulfitiranje mošta kasnije i vina vrlo je važna stvar za proizvodnju vina, no ponekad može biti i ograničavajući faktor u fermentaciji, ukoliko se pretjera sa dodatkom sumpornog dioksida.

Sumporni dioksid djeluje kao antioksidans, antiseptik za mnoge bakterije, koči razmnožavanje kvasca naročito divljih. Njegovo selektivno djelovanje na kvasce je vrlo bitno na pravilan tijek fermentacije. Takvim djelovanjem koči se razvoj spontane divlje mikroflore čime pomažemo razmnožavanje željene skupine kvasca.

Vrlo je bitno dodati odgovarajuću količinu sumpornog dioksida u vino, odnosno prilagoditi količine SO₂ zdravstvenom stanju grožđa, ukupnim kiselinama, pH, te količini šećera u moštu.

Ukoliko se radi o zdravom grožđu sa pH 3 - 3.4 dovoljno je dodati 5 - 10g kalijevog disulfita (vinobrana) /100l mošta ili masulja.

Ako imamo grožđe koje ima pH viši od 3.4 te je oštećeno botritisom, pepelnicom ili sunčevim ožegotinama te količine treba povećati na 15 - 20 g /100l mošta ili masulja.

Suviše jako (oštro) sumporenje može zakočiti fermentaciju. U tom slučaju preporučuje se provesti zračenje (aeriranje) mošta, da se ispari višak sumpornog dioksida i kvasce aktivira za početak vrenja, a kao posljednja mjera da se vrenje aktivira upotrebom tzv. "sulfidnih kvasaca" koji podnose visoke količine SO₂.

Visoka razina šećera u moštu i masulju

Fermentacija mošta se najbolje odvija pri sadržaju šećera od 150 - 250 g/l odnosno 9 - 21 % baboo. Pri jako malim količinama šećera (nekoliko grama) fermentacija se odvija sporo, pri sadržaju šećera većem od 250 g/l odnosno 21 % baboo, fermentacija je otežana, tj. ona se odvija sporo uz mogućnost prekida fermentacije i ostatka neprovrelog šećera.

Visoke koncentracije šećera u moštu djeluju plazmolitički na stanice kvasca, te je to razlog da takvi moševi teško prevriju ili ne mogu prevriti.

Problemi se često javljaju kada proizvođači vina u lošijim godištim, napamet bez mjerenja i računanja dodaju šećer u mošt, pa nerjetko dodaju i do nekoliko puta veće količine šećera od potrebnih.

Vrlo bitno je naglasiti da se grožđe ne trga u fazi prezrelosti već da se vrijeme berbe prilagodi tehnološkoj

zrelosti grožđa. Čest slučaj kod manjih vinogradara je da Vranac ostave na trsu, čekajući da Blatina dozrije.

U godinama u kojima moševi imaju prirodno više količine šećera, kao što su bile zadnje dvije 2011. i 2012., najbolje je koristiti selekcionirane kvasce, pogotovo one koji podnose više količine alkohola, kako bi se fermentacija odvijala nesmetano.

Nepoštivanje karence u vinogradu

Nepoštivanje karence u vinogradu također dovodi do problema u fermentaciji. Vinogradari ponekad tretiraju vinograde zaštitnim sredstvima ne vodeći računa o tome da bi berba mogla biti ranija od očekivane.

Karence zaštitnih sredstava na bazi bakra i sumpora su 35-42 dana, a za botricide 21-28 dana.

Zaštitna sredstva utječu na rad selekcioniranih vinskih kvasca i zbog njihove prisutnosti dolazi do prekida vrenja. Osim nužnog pridržavanja karence, taloženjem mošta postizemo da ostaci zaštitnih sredstava padnu na dno i da skidanjem mošta s taloga smanjujemo mogućnost prekida vrenja.

Uz navedene, postoji još puno čimbenika koji utječu na fermentaciju. Ipak najvažnije je svakodnevno pratiti tijek fermentacije, mjeriti temperaturu fermentacije te opadanje količine šećera kako bi se, ako dođe do problema, moglo na vrijeme reagirati.

Josip Martinović



Nezaboravljeno voće vinograda

Vinogradari u okviru svoje vinogradarske djelatnosti, manje ili više uspješne, uz stalnu opravdanu ili neopravdanu tendencu nove sadnje, povećanja proizvodnje i podizanja novih zasada s novim sortama i tehnologijama, u isto vrijeme ponosno, ali i stidljivo čuvaju stare naslijeđene obiteljske vinograde, a u njima hrane svoju postojanost, podrijetlo, pripadnost i izvornost. U okviru ovih starih obiteljskih tradicijskih vinograda su rasle, jer često su izumrle i nestale, ali još uvijek ponegdje rastu - vinogradarske breskve. Tako, su one rasle uz vinovu lozu, na okrajcima, kao pojedinačna stabla i bile sastavni dio tih vinograda. Oni koji mogu u svoja sjećanja vratiti slike ovakvih vinograda diljem Hercegovine, u svojim sjećanjima osjećaju i miris ovih vinograda – miris na prasku.

Kada je u pitanju vinogradarska breskva ili praska pretpostavlja se neugledni plodić breskve ali prepun okusa, mirisa i arome. Danas pored tolikog broja sorata breskve, ali i vinove loze, teško ćemo moći naći plod iznimnih organoleptičkih svojstava kao onih kod naše stare praske.

Vinogradarska breskva (*Prunus persica var. vulgaris* L.) ima izraženu bujnost i na dobrom tlu dostiže visinu od 7 m. Listovi su dosta krupni, izduženo lancetastog oblika, najčešće goli. Voćka je samooplodna ili djelomično samooplodna. Plod je različite krupnoće, oblika i boje kožice, a meso je bijele boje. Koštica je dosta krupna, s izbrazdanom površinom. Ima mnogo prijelaznih tipova ove breskve, različite krupnoće ploda i koštice, dlakavosti i čvrstoće mesa, različitog vegetativnog rasta i bujnosti. Slabe je rodnosti, jer se u praksi slabo njeguje. Plodova na stablu zna biti mnogo, ali ostanu sitni, te prirodnost po stablu rijetko prelazi 10 kg. Po stablu se obično dobije 0,5 do 0,8 kg koštica. Sjemenjaci su vrlo heterogeni međusobno, te predstavljaju mnogobrojne tipove zbog stečenih svojstava raznih kombinacija

roditelja. Vinogradarska breskva je domaćin virusa šarke šljive (*Prunus virus 7*).

Sjemenjak vinogradarske breskve je vrlo dobra podloga za breskvu i nektarinu, ako se uzgaja na dubokim, plodnim, dobro ocjeditim pjeskovitim ili pjeskovito-illovastim tlima. Odgovaraju joj tla dobrih fizikalnih svojstava, osobito u pogledu lakšeg mehaničkog sastava, dobre strukture i propusnosti te povoljnog zračnog, vodnog i toplotnog režima. Ne podnosi teška i vlažna tla, zaslanjena i previše karbonatna tla. Nije prikladna za karbonatna niti alkalna tla jer, zbog poremetnje u hranidbi, na ovoj podlozi breskve klorotiraju. Iskustvo je pokazalo da sorte bresaka cijepljene na vinogradarskoj breskvi obolijevaju od žutice ili ferokloroze uz različite količine aktivnog vapna i pH vrijednosti. Ova podloga razvija gust, dobro razgranat i obrastao korijenov sustav s prostiranjem više u širinu. Najveći dio korijenovog sustava nalazi se na dubini 30 – 50 cm ali pojedine žile prodiru u tlu dublje od 1 m. Ova je podloga dosta otporna prema suši, odgovaraju joj sunčana i topla podneblja.

Sorte breskve na ovoj podlozi odlikuju se srednje do bujnim vegetativnim rastom, vrlo dobrom rodnosti, ranim stupanjem u rodnost i dužim razdobljem rodnosti. Intenzivira se rad na odabiranju matičnih stabala, odnosno selekciji genotipova i izučavanju problema ove podloge (rad na otpornosti prema raku korijena, nematodama, virusima i klorozi). Danas se koriste različiti sjemenjaci vinogradarske breskve i kulturnih sorti, a njihova je proizvodnja kontrolirana u matičnjacima generativnih podloga. Tako je, između ostalih, selekcioniran sjemenjak vinogradarske breskve u Francuskoj, a vodi podrijetlo iz Hrvatske, pod nazivom GF 305, veoma ujednačenih svojstava (svega 6% izražen varijabilitet).

Pored korištenja stabla vinogradarske breskve kao podloge ostaje činjenica da se i plod ove voćke još uvijek cijeni od strane jednog dijela potrošača, kolekcionara, hobista, jer prasku možemo okarakterizirati kao tradicionalno stablo, ali i pomalo egzotično. Zabilježena su brojna terapijska svojstva ovog ploda, a od nutritivnih izdvajamo značajan sadržaj beta karotena, kažu biljna varijanta vitamina A.

Dugo je praska bila jedini tip breskve koji se nalazio i gajio na ovim prostorima. Velika genetička varijabilnost je rezultat stoljetnog prilagođavanja lokalnih populacija određenim agroekološkim i zemljišnim uvjetima. Introdukcijskim žutomesnatih sorti breskve potpuno je prestalo gajenje lokalnih varijeteta vinogradarske breskve. Udomaćena je praksa nekontroliranog širenja praske sjemenom (košticom), rjeđe reznicama. Sporadična soliterna stabla praske u ovim područjima jasno potvrđuju fenotipske razlike među pojedinim stablima. Naučena je na različite uvjete uzgoja, ali je savršeno jasno da uz dobru njegu (agrotehničku – natapanje, prihranu, zaštitu) plodovi će biti i krupniji i mesniji i sočniji i zdraviji. A od stabla do stabla, uočena je prikupljanjem uzoraka u cilju selekcije tipova praske na području Hercegovine na Agronomskom i prehrambeno-tehnološkom fakultetu Sveučilišta u Mostaru, različitost u krupnoći, veličini sjemenke, odnosno trpkosti, punini okusa i intenzitetu arome.

Od krupnoplodnih selekcija pogodnih za stonu upotrebu zanimljive su one koje se odlikuju vrlo krupnim plodovima, izuzetno atraktivnim, lijepo obojenim, bijelim mesom koje se odvaja od koštice, jedinstvenim ukusom, mirisom i aromom. Visok stupanj tolerantnosti na prouzrokovane ekonomski najvažnijih bolesti kod breskve čini ih pogodnim za amaterski uzgoj, gajenje breskve po konceptu integralne proizvodnje voća i preradu plodova u voćne kaše, sokove ili dječju hranu. Posebnu atrakciju čine selekcije crvenog i crveno-bijelog mesa koje također imaju vrlo visoku kvalitetu ploda u smislu ukusa i arome. Selekcije bijelog mesa sa krem bojom kožice bez dopunske boje imaju jedinstven ukus i pogodne su kako za potrošnju u svježem stanju tako i za preradu. Kod selekcija vinogradarske breskve žutog ploda izdvojeno je više selekcija pogodnih za preradu u kaše i sokove ali nemaju tako izražen ukus i aromu.

Često ste, vjerujem, slušali i čitali o bioraznolikosti, o zaštiti tog biološkog bogatstva, o očuvanju i razmjeni genofonda. Isto tako svjedoci smo, s druge strane, globalnih gaženja po tradicionalnim i autohtonim vrstama i sortama o nemogućnosti njihova očuvanja i stremjenja ka korištenju komercijalnih vrsta i sorata. Tako se novim europskim uredbama ograničava korištenje starih, rijetkih i autohtonih sorti, koje nemaju gotovo nikakve šanse dobiti dozvolu za promet, niti se dopušta njihova sadnja u privatnom vrtu. Autohtone sorte, međutim, za razliku od visokoproduktivnih i intenzivnih sorti, prilagođene su lokalnim prilikama. Osim što je neusporedivo ukusnije i bogatije hranjivim sastojcima, voće dobiveno od autohtonih sorti zahtijeva manje vode i umjetnog gnojiva, a i nije ga potrebno

štiti tolikim količinama kemikalija, jer je otpornije na bolesti, što izravno smanjuje zagađenje okoliša.

Čini mi se uputnim ovim člankom obratiti se prije svega vinogradarima, a tiče se njihova stručnog poslanja – očuvanje starih sorata vinove loze, a zašto onda ne i vinogradarske breskve.

Na Agronomskom i prehrambeno-tehnološkom fakultetu u okviru svojih aktivnosti tijekom 2 – 3 godine pokušavamo analizirati i sakupiti zanimljive selekcije praske. Ovim putem pozivamo i vas koji se možete uključiti u ovu akciju sakupljanja praske, pa ako imate zanimljiva stabla dobrih osobina javite nam.

Zbog očuvanja bioraznolikosti tradicijske voćne vrste potrebno ju je što prije sakupiti i uvrstiti u kolekcije te gospodarski i komercijalno revitalizirati uz izradu menadžment planova. Da li revitalizacija praske u vinogradima može potaknuti gospodarski potencijal?

Kažu osnovni cilj brendiranja je napraviti razliku između tog proizvoda -brenda i proizvoda kojeg prodaje konkurencija, te ga potrošači prepoznaju po posebnoj kvaliteti. Ova kvaliteta se vezuje uz posebne karakteristike vezane najčešće uz podrijetlo, ti proizvodi postaju tako posebni te sa sobom nose i - *priču*.

A kad bi naši djedovi spremali kazane za pečenje loze, skupljali bi usput i plodove praske iz vinograda te ih dodavali moštu. A dodavali bi ono što bi preostalo – naime, u najljepšim plodovima bi se prije svega uživalo konzumiranjem uz obilazak grozdova koji bubre, pune se i boje, a vrijedne domaćice bi isto tako pripremale vrlo ukusne prerađevine a najčešće neprevaziđene ukusne marmelade i džemove od praske. To su bile aktivnosti u i oko vinograda uz ovu voćku kao pratioca čokota u Hercegovini. A kako miriše djedova loza od praske? I, priča *priče!*

Dijana Vego



Pozdrav iz Brotnja



Projekti u općini Čitluk

Nekoliko strateških projekata na području općine Čitluk je u fazi realizacije. U godini koja je iza nas, Općina Čitluk, unatoč globalnoj krizi, nastavila je neke od ranije započetih kapitalnih projekata, te započela i realizirala nove projekte koji imaju za cilj poboljšati uvijete življenja žitelja Brotnja. Ovom prilikom predstaviti ćemo vam neke od projekata koje smo započeli ili realizirali u prošloj godini.

Gradnja kanalizacije i pumpne stanice

Nastavak izgradnje kanalizacije u općini Čitluk

U rujnu 2008. godine u rad je pušten suvremeni uređaj za pročišćavanje otpadnih voda u Potpolju, a sredinom rujna prošle godine započeli su radovi na izgradnji uređaja za pročišćavanje otpadnih voda u Potpolju, točnije radovi na proširenju i dogradnji uređaja za kanalizaciju Međugorja i Bijakovića. Istovremeno je započela i izgradnja pumpne stanice u Međugorju za tlačni vod kanalizacije Međugorja.

Ova dva projekta su u potpunosti financirana sredstvima Europske komisije iz IPA fonda 2008, a vrijednost radova je oko milijun eura. Da bi dva spomenuta uređaja bila u funkciji potrebno ih je povezati i izgraditi dio kolektora. Stoga smo početkom kolovoza ove godine raspisali natječaj za izgradnju tlačnog voda od pumpne stanice u Međugorju do uređaja u Potpolju kao i za dio glavnog kolektora. Vrijednost ovih radova procjenjuje se na oko 2 milijuna KM, a završetkom spomenutih projekata stvoriti će se preduvjeti za nastavak izgradnje lokalne kanalizacijske mreže u Međugorju i Bijakovićima.

Kružni tokovi

Izgradnjom tri kružna toka riješiti ćemo prometne gužve. Kao načelnika općine Čitluk raduje me da smo uz nastavak radova na stvaranju preduvjeta za širenje kanalizacijske mreže u općini Čitluk nastavili i s radovima na poboljšanju prometne infrastrukture. Imajući za cilj prometno rasteretiti jedno od najprometnijih raskrižja u Hercegovini, prvo smo probili potpuno novu trasu od Potpolja do Međugorja. Navedena trasa u dužini od 2200 metara je asfaltirana i na spoju sa regionalnom cestom u Potpolju ovih dana započela je izgradnja kružnog toka. Kako bi nova prometnica bila u potpunosti funkcionalna potrebno je riješiti još jedno raskrižje a to je raskrižje kod pošte u



Međugorju. Za ovo raskrižje smo završili glavni projekt kružnog toka i sada nam predstoji raspisivanje natječaja za odabir izvođača radova.

Također, spomenuti ću da je Županijsko ministarstvo prometa i veza odabralo izvođača za izgradnju kružnog toka na Tromeđi, tako da slijedi izgradnja tri kružna toka na prilazima Međugorju. Mišljenja sam da ćemo, kada se spomenuti kružni tokovi završe, u mnogome riješiti prometne gužve na prilazu Međugorju.

U izradi je i glavni projekt rekonstrukcije postojeće regionalne prometnice od Međugorja prema koridoru Vc na čvoru Zvirovići, kao i projekt nove prometnice od čvora Zvirovići do regionalne ceste u Cernu.

Rekonstrukcija cesta

Pored planova koji će se realizirati u budućnosti mnogo truda uloženo je u rekonstrukciju cesta na području općine Čitluk, pa smo tako početkom godine uradili rekonstrukciju lokalne ceste u Međugorju, dok smo u Bijakovićima proširili lokalnu cestu i izgradili nogostup i javnu rasvjetu na dijelu lokalne ceste na lokalitetu Ostojici. Na blagdan sv. Stjepana Prvomučenika 2012. godine blagoslovljena je i svečano puštena u promet novoizgrađene ceste koja povezuje Dragičinu i Čerin. Nakon izgradnje potpuno nove trase u dužini od 720 metara krajem srpnja ove godine započeli su radovi na proširenju regionalne ceste koja vodi do Čerina, a sve s ciljem poboljšala sigurnost odvijanja prometa na ovoj cesti.

Novi sportski objekti

U protekloj godini otvorena su dva nova igrališta. U svibnju ove godine u sklopu obilježavanja Dana općine svečano smo otvorili vanjsko igralište pored Srednje škole dr. fra Slavka Barbarića u Čitluku, kao i prekrasan sportski centar Hrvatskih vitezova u Donjem Velikom Ograđeniku.

Renoviranje javne rasvjete

Jedan od projekata koje smo uspješno završili je i postavljanje javne rasvjete u ulici Stjepana Radića, kao i u Broćanskoj ulici. Nakon zamjene dotrajalih vodovodnih cijevi novim čeličnim cijevima od 40 bara u tijeku je rekonstrukcija Broćanske ulice.

Izgradnja mrtvačnice

Među projektima na kojima se radilo u protekloj godini i koji su uspješno okončani svakako valja spomenuti završetak izgradnje mrtvačnice i prilaznog puta mrtvačnici u Čitluku.

Uz poziv svima vama da budete aktivni sudionici događanja i projekata na području naše općine, obećavam da ću kao načelnik nastaviti poticati i realizirati projekte na dobrobit svih žitelja Brotnja.

Ivo Ino Jerkić



Momčad MZ Međugorje obranila naslov prvaka Lige Hercegovine



Momčad MZ Međugorje drugi put zaredom osvojila je naslov prvaka Lige Hercegovine. Nakon što su u finalu protiv Biletića obranili naslov na općinskoj razini Međugorčani su u finalu Lige Hercegovine, igranom u Livnu, svladali Rudnik 2:1 i na taj način drugi put zaredom osvojili Ligu Hercegovine.

Na natjecanju pobjednika općinskih liga Međugorje je bilo svrstano u skupinu „A“ s pobjednicima liga iz Posušja (Rastovača polje) i Mostara (Rudnik). U prvom nastupu u Livnu Međugorčani su Posušake nadigrali s visokih 4:1, nakon čega su s Rudnikom odigrali neodlučeno 1:1.

Osvojivši prvo mjesto u skupini momčad MZ Međugorje plasirala se u polufinale u kojemu je bila bolja od momčadi iz Turčinovića. Nakon što su u polufinalu s 5:2 pobijedili predstavnike Širokog Brijega igrače MZ Međugorje u finalu su čekali igrači Rudnika koji su se u polufinale plasirali kao najbolja druga momčad, a potom u polufinalu pobijedili Grab.

Finalnu utakmicu malonogometaši MZ Međugorje odigrali su odlično, baš kao i cijelu završnicu Lige Hercegovine, i na kraju finala slavili 2:1 pobjedu. Uz osvojeno prvo mjesto Međugorčani se mogu pohvaliti i osvajanjem nagrade za najboljeg igrača koju je Karlu Vasilju uručio načelnik općine Livno Luka Čelan.

Prvi trofej namijenjen pobjedniku Lige Hercegovine momčad MZ Međugorje osvojila je u rujnu 2012. godine pobijedivši u finalu Meljakušu iz Posušja 6:2. Među najboljim pojedincima lige igrane u Stocu našli

su se Anđelo Vasilj i Matej Čilić. Vasilj je izabran za najboljeg vratara, a Čilić za najboljeg igrača lige. Momčad MZ Međugorje prva je momčad u povijesti natjecanja koja je naslov prvaka Lige Hercegovine osvojila dva puta. Uspjeh MZ Međugorje time je veći što su malonogometaši ove mjesne zajednice ovaj uspjeh ponovili dvije godine zaredom.

Željko Planinić



Pozdrav iz Brotnja



Andrea&Giovanni d.o.o. Čitluk



Vaš Volkswagen partner.

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

MRM

d.o.o. Ljubuški



PARK & SHOP



MEĐUGORJE
Industrijska zona
Tromeđa

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



NAMEX
Ključ za dobru kupovinu!



Užitak za svaki dan!

www.nampek.com

*S blagoslovom
otrgali, uvinili
i u zdravlju
i veselju
popili!*

GRAF  TISAK

