

BROTNJO

Dani berbe grožđa 2006.

51.



Besplatni primjerak



TURISTIČKO-KULTURNO-GOSPODARSTVENA MANIFESTACIJA

Brotnjo - 15., 16. i 17. rujna 2006.

Dobro došli!

Dragi Brotnjaci, gosti i štovatelji vinske kulture,

Iznimno mi je čast i zadovoljstvo što vas ovim putem mogu pozdraviti i pozvati vas da nam se pridružite na ovogodišnjoj manifestaciji Dani berbe grožđa Brotnjo 2006.

Već daleke 1956. godine, 16. rujna, održana je prva manifestacija "Dani berbe grožđa u Brotnju". Priznati ćete, pola stoljeća ili gotovo jedan ljudski vijek nije malo. Međutim, manifestacija je ostala, prerasla u tradicionalnu i, evo, hvala Bogu traje i danas, a nadamo se kako će trajati još dugo. Iako je bilo i teških, pa i ratnih dana, "Dani berbe grožđa" nisu gubili svoj kontinuitet. S ponosom moram reći da je malo manifestacija na našim područjima s ovako dugom tradicijom.

Sigurno vam je poznato da ove godine mi Brotnjaci slavimo 700-tu obljetnicu od prvog pisanog spomena imena Brotnjo, odnosno Broćno, kako je zapisano u Dubrovačkim arhivima 24. svibnja 1306. godine. To je zaista veliki jubilej koji obilježavamo i u ovoj prigodi. Tradicija vinogradarstva i vinarstva u Brotnju seže u daleku

povijest. Na temelju arheoloških nalaza može se zaključiti kako su još stari Iliri ovdje proizvodili grožđe. Nakon njih i Rimljani su nastavili s uzgojem i širenjem vinove loze, što opet potvrđuju iskopani predmeti na kojima se vide ukrasni grozdovi i vinogradski ornamenti. Dakle, i povijest pod zemljom i ona iznad zemlje, govori o bogatstvu života u ovim krajevima, ali i o tome kako je taj život tekao uz grožđe i vino, pjesmu i veselje. Trenutno vlada veliki interes za podizanje novih nasada vinograda, tako da se u idućem razdoblju očekuje još nekoliko desetaka hektara novih površina pod vinovom lozom.

Nekada je za žitelje Brotnja vrijedila izreka kako su dobri vinogradari a slabi vinari. Međutim, to više nije tako. Danas se u našem Brotnju proizvodi vrhunsko vino koje je zastupljeno u dosta europskih, a i svjetskih zemalja. Danas u Brotnju imamo više od 20 privatnih vinarija u kojima se proizvode kvalitetna i vrhunška vina. Grade se konobe i vinoteke u kojima se nude sva broćanska vina što obogaćuje ukupnu turističku ponudu našeg kraja. Projekt Vinska cesta Hercegovine je u Brotnju već sada zaživio



Načelnik Općine Čitluk - Ivo Jerkić

i s njim ćemo povezati poljoprivredu i turizam, a gostima pružiti mogućnost još boljeg upoznavanja Brotnja.

Čestitajući svim Brotnjacima ovaj značajan jubilej, od srca želim da i ovogodišnja manifestacija protekne u ugodnom i korisnom druženju; u raspoloženju i veselju – u slavu rada, te da i ovogodišnja berba urodi kvalitetnim grožđem za vrhunska vina Žilavku i Blatinu koja su pronosila slavu našeg kraja širom svijeta. Svim dragim gostima, ljubiteljima vina i prijateljima Brotnja želim da se ugodno osjećaju u našem pitomom Brotnju!

ŽIVJELI !!



Panorama grada Čitluka i čitlučkog polja



Program 2006.

15. rujna 2006.

(PETAK)

19,00 sati

Klub Matice hrvatske
Čitluk

Izložba slika akademskog slikara fra Petra Perice Vidića

20,00 sati

Podrum "Andrija"
Paoča

Predstavljanje knjige prof.dr.sc. Rudolfa Kraljevića "Bosanska i hercegovačka vinogradarska baština (1800-1878)"

16. rujna 2006.

(SUBOTA)

15,00 sati

Stadion "Bare", Čitluk

Atletski miting Dani berbe grožđa

18,00 sati

Velika dvorana KIC-a
Čitluk

Predstavljanje knjige Brotnjo, Zbornik 3

19,00 sati

Velika dvorana KIC-a,
Čitluk

Svečano otvorenje novih ureda Udruge vinara i vinogradara Hercegovine

17. rujna 2006.

(NEDJELJA)

16,30 sati

Svečani mimohod svih sudionika manifestacije od Gradske športske dvorane do Broćanskog trga

Svečano otvorenje 51. Turističko-kulturno-gospodarstvene manifestacije "Dani berbe grožđa - Brotnjo 2006".

Početak programa kulturno-umjetničkih društava, grupa i pojedina

Proglašenje i dodjela nagrada prvonagrađenim učenicima na prigodnu temu

20,00 sati

Zabavni program - koncert grupe "Gazde"

Program od 17,00 sati ovog dana održat će se na Broćanskom trgu, uz prigodnu roštiljadu i kušanje hercegovačkih specijaliteta

ORGANIZACIJSKI ODBOR MANIFESTACIJE

Volim Hercegovinu ...



"DANI BERBE GROŽĐA - BROTNJO 2006."

Info tel.: 036 642 635
e-mail: info@citluk.ba
www.citluk.ba

IMPRESSUM

Nakladnik:

Organizacijski odbor
"Dani berbe grožđa - Brotnjo 2006."

Za nakladnika:

Marin Radišić, predsjednik

Urednici izdanja:

Krešimir Miličević i Marin Sivrić

Priredili:

Tanja Vučić, Ivo Jerkić, Borislav Šimović, Andrija Stojić, Krešimir Miličević, Grgo Vasilj, Tihomir Prusina, Marin Sivrić i Krešimir Šego, korišten tekst putopisa Dubravka Horvatića, korišteni stihovi iz knjige "Jalove godine" Zdravka Ostojića.

Fotografije:

Franjo Sušac, arhivi Turističke zajednice Čitluk-Međugorje, KIC-a Čitluk, Matice hrvatske Čitluk, s ljubaznošću Zdenko Marić (tiskara Solvej), Hercegovina vino, Vinarija Čitluk, Hercegovina Produkt i Divina Proportion Design Studio.

Priprema i Design:

Divina Proportion Design Studio - Međugorje

Tisak:

Suton - Široki Brijeg

Naklada: 3000 primjeraka

ČITLUK, rujna 2006.

Volim Hercegovinu ...



Prošlogodišnji Dani berbe

50 godina Dana berbe grožđa u Brotnju!



Borislav Šimović, ravnatelj KIC-a

Prošle godine, u najvećem vinogorju Bosne i Hercegovine, održana je 50-ta jubilara manifestacija "Dani berbe grožđa". Bogati kulturni program je bio popraćen izložbama slika, promocijom knjiga i kazališnih predstava, te otvaranjem vinskih podruma i potpisivanjem povelje o prijateljstvu s talijanskom općinom Poggio San Marcello – Provincija Ancona. Središnji dio manifestacije bio je u nedjelju kada su ulice grada "okupirali" 20-tak KUD iz svih krajeva B i H te Hrvatske i Austrije.

Uz domaćina HKUD "Brotnjo" Čitluk, koji je ujedno bio i domaćin svim ostalim KUD-a, u goste su nam došli: KUD "Ogranak seljačka sloga" Drenovci, KUD "Tamburica" iz Starog Petrovog sela kod Nove Gradiške te još jedno društvo iz Republike Hrvatske, KUD "Orač" Demerje iz Hrvatskog Leskovca u bližoj okolici Zagreba. Iz Republike Austrije došli su članovi folklorne skupine Kulturnog centra Pontes te folklorno društvo "Hrvatskog doma" iz Linza. Iz bližeg i daljeg okruženja sudjelovali su članovi: KUD "Seljačka sloga" Vinjani Donji, HKUD "Kralj Tomislav" iz Tomislavgrada, HKUD "Svi Sveti" Jare, HKUD "Sv. Ante – Cim" Mostar, HKUD "Rodoč" iz Rodoča kod



Mostara, UFG "Sloga" Guča Gora, HKUD "Dubrave" Aladinići kod Stoca, HKUD "Humski glas" iz Neuma, HKUD "Seljačka sloga" Trebižat, HKUD "Herceg Stjepan" i HKUD "Sv. Ante – Humac" iz Ljubuškog, zatim HKUD "Sv. Ivan Krstitelj" iz Ružića kod Gruda i HKUD "Fra. Petar Bakula" iz Posušja.

Nedjeljni program tog 18 rujna 2005. godine, počeo je već od ranih jutarnjih sati kada su počeli pristizati KUD-a. Nakon zakuske i davanja detaljnih uputa o programu, u 14 sati je bio upriličen prijem predstavnika KUD-ova kod načelnika i predsjednika općinskog vijeća općine Čitluk koji su poželjeli iskrenu dobrodošlicu svim sudionicima u programu te ukratko predstavili osobnu kartu općine Čitluk. Posebno izaslanstvo općine Drenovci iz Republike Hrvatske je

iskoristilo prigodu i predstavilo svoju općinu u Čitluku. Potom su posjećeni blizanački "kameni vinogradi".

Nakon završetka programa KUD-a na goste su zabavljala poznata imena hrvatske estrade; popularni Drele i njegov kompanjon, zatim Ivan Čubela, Matija Vujica, Vlatka Pokos, Maja Šuput i Mate Bulić. Uz roštiljadu, pršut i sir iz mijeha tijekom večeri kušala su se sva broćanska vina.

U ime Organizacijskog odbora "Dani berbe grožđa – Brotnjo", svim sudionicima, gostima, uzvanicima i sponzorima upućujemo iskreno i veliko hvala!



PROSLAVA JE ZAPOČELA S BERBOM I VESELJEM U "KAMENIM VINOGRADIMA" U BLIZANCIMA





SREDIŠNJI DIO PROGRAMA PROŠLOGODIŠNJIH DANA BERBE GROŽĐA SE ODRŽAO U GRADSKOJ ŠPORTSKOJ DVORANI U ČITLUKU



NAKON POTPISIVANJA POVELJE O PRIJATELJSTVU, PROSLAVA I ZABAVA JE NASTAVLJENA U BROČANSKOJ KONOBI



U slavu grožđa, mošta i mladoga vina



Prof. Andrija Stojić, član Glavnog odbora Matice hrvatske, Presjednik Ogranaka MH Čitluk

Ogranak Matice hrvatske Čitluk dio je Središnjice koji djeluje u zajednici s njom i drugim ogranacima čineći tako najaktivniju i najplodniju kulturnu instituciju hrvatskog naroda. Tako je bilo tijekom povijesti, a i danas – 164 godine nakon osnutka. Njeni Ogranaci, kao i Ogranak Matice hrvatske Čitluk u svojim mjestima važan su zamašnjak kulturnih zbivanja, od predstavljanja knjiga, predavanja, glazbenih programa, izložaba, darovanja knjiga do neobično žive izdavačke djelatnosti u njegovanju i očuvanja tradicijskih počela u svojim sredinama.

Želeći sačuvati nacionalnu, kulturnu vlastitost te je njegovati i širiti, Ogranak Matice hrvatske Čitluk organizira iznimno bogatu kulturnu manifestaciju „Dani Matice hrvatske u Brotnju“ po starom hrvatskom hercegovačkom običaju od berbe, trganja do kušanja mladog vina. Sedmi put za redom manifestacija će početi

u večernjim satima, 10. rujna, nakon tradicionalnog rujanskog hodočašća proslave blagdana Uzvišenja Sv. Križa na brdu Križevcu u župi Međugorje i trajat će do 2. studenoga, kako to i biva u broćanskom kraju, Hercegovini i susjednoj Dalmaciji, kuša se mlado vino i bačve se zatvaraju.

I tako stoljećima, u slavu grožđa, mošta i vina priređivale bi se prigodne svečanosti na kojima bi se predstavljala izvorna kulturna baština, umjetničko i duhovno stvaralaštvo. I ove godine u povodu početka „trganja“ u broćanskom kraju, najvećem vinogorju u BiH, s biljem i obiljem zlatnog trsja, božanstvenih plodova Žilavke i Blatine započet će manifestacija „Dani berbe



U SKLOPU DANA BERBE GROŽĐA MATICA HRVATSKA ČITLUK NA NAJREPREZENTATIVNIJI NAČIN PROMOVIRA HRVATSKU KULTURU I UMJETNOST

grožđa – Brotnjo 2006.“ Ova, 51. turističko-kulturno-gospodarstvena manifestacija, kontinuirano već 16. godina u suorganizaciji Ogranaka Matice hrvatske Čitluk, himnika suvremenog Brotnja, ugostiti će vrhunske glazbenike, dramske i likovne umjetnike, književnike i poznavatelje izvornog narodnog stvaralaštva.



Kušanje mladog vina 2005. g.

Pozivamo sve naše prijatelje, članove i simpatizere Matice hrvatske, pokrovitelje i sponzore, drage goste da nas posjetite za trajanja manifestacije, da zajedno s nama provedete ugodne trenutke uz iznimno bogat kulturni program te da se zajedno provelimo uz opojni miris grožđa i nezaboravni okus vina.

Na dobro nam došli!



Iz bogate nakladničke djelatnosti Matice hrvatske Čitluk



Vinska cesta Hercegovine u Brotnju



Krešimir Miličević, dipl.oec.

Zadnjih godinu dana turistički djelatnici zajedno s Udrugom vinogradara i vinara rade na kreiranju novoga turističkog proizvoda, odnosno Vinske ceste Hercegovine. Trenutno je projekt u završnoj fazi provedbe. Ovih dana će biti završena web stranica Vinske ceste, a nakon toga će se tiskati različite brošure, karte i studije. Možemo reći, napokon i Hercegovina dobiva svoju Vinsku cestu! Naime, Hercegovina ima nevjerovatan potencijal u turizmu i vinarstvu pa je bilo samo pitanje dana kad će Vinska cesta u Hercegovini biti kreirana i prakticirana.

Što su vinske ceste?

Vinska cesta je relativno nepoznat pojam u Bosni i Hercegovini. Zapadne vinske regije su već odavno utemeljile svoje vinske ceste i ponuda istih je doista velika, a stanovnici tih regija aktivno sudjeluju u cijeloj priči. Naime, po definiciji, vinska cesta je poseban oblik prodaje poljoprivrednih proizvoda, odnosno vina, gdje vinari u suradnji s ostalim turističkim subjektima prodaju vino i ostale proizvode sa obiteljskih seljačkih gospodarstava. Vinsku cestu ne čine samo podrumi i vina nego i ostala ponuda kao što je kulturno-povijesno naslijeđe, prirodne ljepote i atrakcije, domaća kuhinja, muzeji, galerije itd.

Cilj projekta:

S ovim projektom se stvara novi oblik prodaje naših vina, a ostali potencijali

se stavljaju u ekonomske svrhe na način da ih se oživi i kao takve ponudi tržištu. Međutim, najviši cilj ovoga projekta jest stvaranje novog image Hercegovine, odnosno kreiranje tržišne marke "Hercegovina-proizvođač vina iz autohtonih sorti Žilavka i Blatina". To je dug proces, međutim smatramo da je ovo najbolje vrijeme da taj proces otpočne i da Hercegovina u okruženju i svijetu treba biti poznata kao regija vinograda i vina.

Vizija projekta:

- Projekt je od dugoročnog značenja za ekonomsku regiju Hercegovina
- Spaja poljoprivredu i turizam kroz novi turistički proizvod
- Potiče razvoj vinogradarstva i podrumarstva u Hercegovini
- Valorizira turističke potencijale Hercegovine
- Oživljava hercegovačko selo i nudi razvoj kroz turizam (agro turizam)
- Prirodna bogatstva stavlja u ekonomske svrhe a da ih pritom ne oštećuje, te utječe na očuvanje okoliša



- Nudi mogućnost povezivanja različitih turističkih i drugih potencijala s vinom
- Nudi zaokret u kulturi življenja, pijenju vina i ekonomskom djelovanju
- Nudi kreiranje pozitivnog poslovnog i životnog ambijenta

Tko su sudionici programa Vinska cesta?

Prije svega to su podrumi, zatim naša tradicionalna kuhinja (restorani i konobe), kulturno povijesno naslijeđe povezano s vinom, prirodne ljepote, atrakcije, manifestacije, turistički subjekti, turističke agencije te sami gosti. Po završetku projekta, cijeli program, odnosno ponuda će biti predstavljena na web stranicama i u različitim brošurama. Nakon toga, sve zainteresirane turističke agencije mogu uvrstiti Vinsku cestu Hercegovine u svoje aranžmane već za iduću sezonu. Osim što će vinari biti zadovoljni što će imati prigodu ugostiti posjetitelje u svojim podrumima, isto tako, gosti će dobiti prigodu upoznati Hercegovinu "iznutra", te na taj način otići s puno boljim i bogatijim dojmovima sa svoga putovanja.

Ponuda Vinske ceste



Karta Brotnja - podrumi

1. OBITELJSKI PODRUM - BRKIĆ
2. HERCEGOVINA-PRODUKT d.o.o. ČITLUK
3. PODRUM PRSKALO
4. POLJOPRIVREDNI PROIZVOĐAČ VESELKO SIVRIĆ
5. VINARIJA ČITLUK d.d. ČITLUK
6. AG - MEĐUGORJE d.o.o. ČITLUK
7. VINARIJA STANKELA
8. PODRUM ŽARKO STOJIĆ- MATIĆ
9. PODUZEĆE VITAI d.o.o. ČITLUK
10. MONAKO 2000 d.o.o. - PODRUM VLADO OSTOJIĆ
11. OBITELJSKI PODRUM ROZIĆ
12. ODAK VINOGRADARSTVO I PODRUMARSTVO
13. PROIZVOĐAČ VINA I RAKIJE MARTIN BUNTIĆ
14. PODRUMI ANDRIJA d.o.o.





Udruga kao ozbiljan partner



Grgo Vasilj – predsjednik Udruge vinogradara i vinara Hercegovine

Dragi Brotnjaci i dragi gosti,

Udruga vinogradara i vinara Hercegovine već petu godinu za redom aktivno sudjeluje u organizaciji manifestacije "Dani berbe grožđa". Tijekom ove manifestacije, a posebno zadnjeg dana proslave, većina broćanskih vinara predstavi i ponudi na kušanje svim gostima svoja vina. Bez imalo dvojbe, Žilavka i Blatina iz Brotnja nudi nešto više, i zato vas i ove godine sve pozivam da dođete na ovu našu proslavu, te da uz kapljice naših vina i uz pjesmu i gangu doživite Brotnjo onakvo kakvo je nekada bilo.

Koristim prigodu da kažem da su broćanski vinari u zadnjih nekoliko godina znatno podigli kvalitetu naših vina i da se na tome i dalje intenzivno radi. U budućnosti ćemo itekako raditi na diferenciranju kvalitete grožđa koja će određivati i kvalitetu pojedinih vina, te sukladno tomu i cijenu. Ovakav pristup će popraviti odnos proizvođača naših vina prema kupcima, a Žilavku i Blatinu staviti u ravnopravan odnos na tržištu s ostalim uvoznim vinima.

Osim rada na podizanju kvalitete naših vina, Udruga radi i na zajedništvu vinara i vinogradara koje je neophodno da bi se napravili pomaci po pitanju zaštite, promocije i plasmana naših vina. Iz tog zajedništva proisteklo je niz aktivnosti kao što su nastupi na sajmovima, studijska putovanja, sudjelovanje u različitim projektima itd. Najznačajniji projekt u kojem Udruga trenutno sudjeluje kao partner jest Vinska cesta Hercegovine. Ovaj projekt se realizira u suradnji s Turističkom zajednicom HNŽ, a financira ga Europska unija. S ovim projektom se povezuje turizam i vinarstvo/vinogradarstvo, te se otvaraju nove mogućnosti u sektoru seljačkoga turizma. Brotnjo je kraj koji je sam po sebi lijep i zanimljiv pa je nesumnjivo da će budući posjetitelji Vinske ceste u Brotnju uživati te kušajući vino imati što vidjeti i čuti. Ovih dana Udruga prelazi na novu adresu i nove prostorije. Općina Čitluk je besplatno na korištenje Udruzi ustupila veliku dvoranu za sas-

tanke i prezentacije, te ured. Spomenute prostorije se nalaze u bivšoj zgradi Suda u središtu Čitluka. To će osigurati kvalitetniji rad Udruge u budućnosti, te učiniti Udruhu ozbiljnom i perspektivnom organizacijom. U tom smislu, zahvaljujem se svim pojedincima i organizacijama koji su na bilo koji način pomogli Udruzi u njenim nastojanjima glede razvoja vinarstva i vinogradarstva u Hercegovini. Na slijedećim stranicama su predstavljeni svi podrumi u Brotnju koji će biti sudionici Vinske ceste.

Dragi moji Brotnjaci, pozivam vas da prvo vi krenete našim Vinskim cestama, posjetite naše podrumne te kušate vrhunsku Žilavku i Blatinu. Nemojte oklijevati! Često ne znamo da su najbolje stvari upravo doma, u susjedstvu! Uz srdačan pozdrav, dobro došli na ovogodišnje Dane berbe grožđa!

G. Vasilj

Jedan od prvih sastanaka u novom prostoru Udruge



UDRUGA VINOGRADARA I VINARA HERCEGOVINE
Adresa: Kralja Tomislava bb, 88260 Čitluk, BiH
Tel./faks: 036 642 178, e-mail: udruga.vinara@tcitluk.com



«OBITELJSKI PODRUM - BRKIĆ»

Vrste vina: Vrhunska - Žilavka, Žilavka barique, Žilavka sur lie, Blatina, Blatina barique, Blatina australska metoda.
Punjenja: 0,20 l i 0,75 l.
Drugi proizvodi od grožđa i vina: Loza rakija, Travarica, Orahovača, Medovača i Kostilovača.
Kapacitet podruma: 50 000 l.
Broj osoba koje može prihvatiti u vinskoj turi: do 30.



ADRESA

Kralja Tvrtka 9, 88260 Čitluk, BiH.
Telefon: 036 640 192
Faks: 036 640 193
Mobitel: 063 320 205
Web: www.vino-brkic.ba
E-mail: info@vino-brkic.ba
Kontakt osoba: Josip Brkić

«HERCEGOVINA-PRODUKT» d.o.o. ČITLUK

Vrste vina: Vrhunska - Žilavka Zlatna dolina, Blatina Zlatna dolina; kvalitetna vina - Žilavka, Blatina i Čitlučki samotok; stolna vina - "Bečar" crni, bijeli i ružica.
Punjenja: 0,75 l i 1 l, 5 i 10 l.
Drugi proizvodi od grožđa i vina: Rakije loza i travarica; voćne rakije i likeri - viljemovka, kajsijevača, orahovača, breskovača, višnjevača i cherry extra
Kapacitet podruma: 2,5 milijuna litara.

Broj osoba koje može prihvatiti u vinskoj turi: 100.



ADRESA

Gospodarska zona, Tromeda bb, 88260 Čitluk, BiH.
Telefon: 036 650 980
Faks: 036 650 920
E-mail: hercegovina-produkt@tel.net.ba
Kontakt osobe: Dobroslav i Vlatko Barbarić





ADRESA

Paoča bb, 88260 Čitluk,
BiH.
Telefon:
063 369 541
Faks:
036 329 264
Kontakt osoba:
Josip Prskalo

PODRUM «PRSKALO»

Vrste vina: Paoča Žilavka i Paoča
Blatina.
Punjenja: 0,75 l i 0,375 l.
Drugi proizvodi od grožđa i vina:
Lozovača Paoča 0,50 l.
Kapacitet podruma: 15 000 l.
Broj osoba koje može prihvatiti u
vinskoj turi: do 15.



«PODRUM SIVRIĆ»

Vrste vina: Vrhunska - Međugorska
Žilavka, Međugorska Blatina,
Međugorska Ruža, Florija; Kvalitet-
na - Žilavka, Blatina i Humsko vino.
Punjenja: 0,20 l, 0,25 l, 0,75 l, 1 l.
Drugi proizvodi od grožđa i vina:
Lozovača 1 l, Međugorska loza 0,50
l, Međugorska travarica 0,50 l.
Kapacitet podruma: 60 000 l.
Broj osoba koje može prihvatiti u
vinskoj turi: više od 50.
Mogućnost prijema gostiju na
prenočište: da – pansion kapacite-

ta 60 ležaja (sobe 1/1, 1/2, 1/3).
Ostala ponuda: Konoba s ponu-
dom svih broćanskih vina.



ADRESA

Međugorje bb, 88266 Međugorje,
BiH.
Telefon/faks:
036 651 106
Mobitel:
063 323 953
Web:
www.sivric.net
E-mail:
info@sivric.net
Kontakt osobe:
Veselko, Andrija i Nikola Sivrić

ADRESA

Kralja Tomislava 28, 88260 Čitluk,
BiH.
Telefon:
036 642 232
Ffaks:
036 642 400
E-mail:
vinarija.citluk@tel.net.ba
Web:
www.hercegovinavino.com
Kontakt osoba:
Veseli Čule - direktor

«VINARIJA ČITLUK» d.d. ČITLUK

Vrste vina: Vrhunska - Žilavka
Mostar, Kameno, Tvrtko, Blatina i
Vranac; kvalitetna - Hercegovska
Žilavka, Herceg Hercegovska
Blatina i Vranac; stolna -
Hercegovsko stolno bijelo,
Čitlučko bijelo, Čitlučko crno i
Ružica.
Punjenja: 0,20 l, 0,75 l i 1 l.
Kapacitet podruma:
10 000 000 l.

Broj osoba koji može prihvatiti u
vinskoj turi: više od 50.



«AG – MEĐUGORJE» d.o.o. ČITLUK

Vrste vina: Vrhunska - Žilavka, Žilavka
barique, Blatina i Blatina barique.
Punjenja: 0,20 l i 0,75 l.
Drugi proizvodi od grožđa i vina: Loza
0,20 l, Loza 0,50 l, Medovača 0,20 l i
Medovača 0,50 l.
Kapacitet podruma: 50 000 l.
Broj osoba koji može prihvatiti u vinskoj
turi: do 50.
Mogućnost prijema gostiju na
prenočište: da – pansion kapaciteta 50
ležaja.



ADRESA

Međugorje bb, 88266 Međugorje,
BiH.
Telefon:
036 651 210
Faks:
036 651 792
Web:
www.vinoag.com
E-mail:
nuptus@vinoag.com
Kontakt osoba:
Grgo Vasilj





ADRESA

Međugorje bb, 88266 Međugorje, BiH.
Telefon: 036 651 042
Kontakt osoba: Stanko Vasilj

VINARIJA «STANKELA»

Vrste vina: Vrhunska Žilavka i Vrhunska Blatina.
Punjenja: 0,75 l, 0,375 l i 0,20 l.
Drugi proizvodi od grožđa i vina: Extra loza 0,50 l i 0,10 l.
Kapacitet podruma: 20 000 l.
Broj osoba koje može prihvatiti u vinskoj turi: do 50.
Mogućnost prijema gostiju na prenoćište: 100 ležaja.



PODRUM «ŽARKO STOJIĆ-MATIĆ»

Vrste vina: Žilavka, Blatina, Blatina barique, Cabernet Sauvignon, Chardonnay.
Punjenja: 0,20 i 0,75 l.
Drugi proizvodi od grožđa i vina: Rakija Loza 1 l i Extra Loza 0,50 l.
Kapacitet podruma: 80 000 l.
Broj osoba koje može prihvatiti u vinskoj turi: do 50.



ADRESA

Hamzići bb, 88265 Čerin, BiH.
Telefon: 036 652 123
Faks: 036 652 023
Kontakt osoba: Žarko Stojić

ADRESA

Padalovina bb, 88260 Čitluk, BiH.
Telefon/fax: 036 642 333
036 642 893
Kontakt osoba: Sanja Juričić

PODUZEĆE «VITAI» d.o.o. ČITLUK

Vrste vina: Gangaš bijeli, Gangaš bijeli barique, Gangaš crni, Gangaš crni barique i Gangaš pjenušac.
Punjenja: 0,20 l i 0,75 l.
Drugi proizvodi od grožđa i vina: Gangaš travarica 0,75 l i Gangaš loza 0,75 l.
Kapacitet podruma: 100 000 l.
Broj osoba koje može prihvatiti u vinskoj turi: do 20.



«MONAKO 2000» d.o.o. – PODRUM VLADO OSTOJIĆ

Vrste vina: Žilavka, Žilavka barique, Blatina i Blatina barique.
Punjenja: 0,20 l i 0,75 l.
Drugi proizvodi od grožđa i vina: Loza 1 l, Extra loza 0,50 l, Viljemovka 0,70 l. Orahovača 0,75 l, Medovača 0,50 l.
Kapacitet podruma: 100 000 l.
Broj osoba koje može prihvatiti u vinskoj turi: do 30.



ADRESA

Potpolje 51, 88260 Čitluk, BiH.
Telefon/faks: 036 642 161
Web: monako2000-ostojic.tripod.com
E-mail: ostojic@hotmail.com
Kontakt osoba: Vlado Ostojić





ADRESA

Kruševo-Selište bb, 88203 Mostar, BiH.
 Telefon: 036 486 286
 Faks: 036 644 441
 Mobitel: 063 319 535
 Kontakt osoba: Zdravko Rozić

«OBITELJSKI PODRUM ROZIĆ»

Vrste vina: Misno vino Žilavka, Misno vino Blatina - punjenja od 0,375 l i 0,75 l.
 Drugi proizvodi od grožđa i vina: Lozovača 1 l i 0,72 l, Domaća orahovača 0,72 l.
 Kapacitet podruma: 20 000 l.
 Broj osoba koje može prihvatiti u vinskoj turi: do 20.



«ODAK» VINOGRADARSTVO I PODRUMARSTVO

Vrste vina: Žilavka Odak, Blatina Odak.
 Punjenja: 0,20 l i 0,75 l.
 Drugi proizvodi od grožđa i vina: Rakija Loza Extra 0,50 l.
 Kapacitet podruma: 40 000 l.
 Broj osoba koji može prihvatiti u vinskoj turi: do 10.



ADRESA

G.V.Ograđenik bb, 88265 Čitluk, BiH.
 Telefon/faks: 036 656 089
 Kontakt osoba: Slobodan Odak

ADRESA

Miletina bb, 88266 Međugorje, BiH.
 Telefon/faks: 036 651 722
 Web: www.bzormedjugorje@tel.net.ba
 Kontakt osoba: Martin Buntić

«PROIZVOĐAČ VINA I RAKIJE MARTIN BUNTIĆ»

Vrste vina: Žilavka, Blatina, Blatina barique, Vrhunska vina Rosse.
 Punjenja: 0,75 l.
 Drugi proizvodi od grožđa i vina: Lozovača, Travarica, Višnjevača, Orahovača i Medovača.
 Kapacitet podruma: 50 000 l.
 Broj osoba koje može prihvatiti u vinskoj turi: do 50.
 Mogućnost prijema gostiju na prenoćište: da - 30 ležaja.



«PODRUMI ANDRIJA» d.o.o.

Vrste vina: Kvalitetna - Andrija bijelo, Andrija crveno, Žilavka Andrija i Blatina Andrija; Vrhunska - Žilavka Andrija, Žilavka barique, Blatina Andrija, Blatina barique, Rose Barique, Žilavka 0,20 l, Blatina 0,20 l.
 Punjenja: 1 l, 0,75 l, 0,20 l.
 Drugi proizvodi od grožđa i vina: Vinski liker 0,375 l, Lozovača 0,75 l i 1 l.
 Kapacitet podruma: 1 000 000 l.
 Broj osoba koje može prihvatiti u vinskoj turi: više od 50.
 Mogućnost prijema gostiju na

prenoćište: da - 30 osoba.



ADRESA

Paoča bb, 88260 Čitluk, BiH.
 Telefon/faks: 036 643 102
 Mobitel: 063 323 162
 E-mail: podrum_andrija@aplus.ba
 Kontakt osoba: Miroslav Čorić



Žilavka i Blatina kao hrana i lijek



mr.sc. Tihomir Prusina dipl.ing.agr.

Vino – božansko piće muza slikara, kipara, glazbenika, književnika, umjetnika. Vino – najhigijenskije piće ikada proizvedeno. Vino – umjetničko djelo nastalo skladnim radom prirode, trsa i čovjeka. Vino – poljoprivredno prehrambeni proizvod dobiven potpunim ili djelomičnim vrenjem svježeg zdravog, zrelog grožđa europske plemenite vinove loze Vitis vinifera L. Ali i vino - često nepravedno povezano s alkoholizmom. Niti jedno drugo piće nije toliko godina vezano uz ovu bolest kao vino. Lakše je pretpostaviti kako je uzrok tomu nepoznavanje ovog prirodnog prehrambenog poljoprivrednog proizvoda.

Hipokrat, otac medicine, vino opisuje kao korisno sredstvo među ostalima i za poboljšanje rada bubrega te psihičkog stanja općenito. Platon navodi kako umjerena konzumacija vina daje snagu, pomlađuje tijelo i um. Ciceron pak tvrdi kako vino potiče misaone procese i stvara inspiraciju. Sveti Pavao u svojoj epistoli Timoteju savjetuje ne piti čistu vodu, već u posudu s vodom dodati vino jer blagotvorno djeluje za želudac, a odlična je zaštita od bakterija. Louis Pasteur je rekao: "Vino je najzdraviji napitak". Usprkos svemu medicina

vino ne može svrstati u skupinu lijekova, što je i opravdano, no brojna znanstvena istraživanja nedvosmisleno dokazuju blagotvornost umjerene konzumacije vina. Blagotvornost djelovanja vina posebno je izražena kroz njegova nutritivna svojstva a što je priznato i kroz prijedlog novog Zakona o vinu gdje se vino tretira kao prehrambeni proizvod. Vino, osim toga ima gastronomsko značenje jer utječe na apetit, probavu i daje osjećaj ugone. Nezamisliv je kvalitetan i kompletan obrok u Hercegovini bez čaše dobre Žilavke ili Blatine, što pokazuje nedvojbeno ulogu vina kao prehrambenog proizvoda.

Vino nosi sva obilježja ljudske hrane – vitamine, minerale, bjelancevine, kiseline, šećere, dušične spojeve – tvari koje sadrže kemijski vezanu energiju. Svrstavanjem vina u prehrambene proizvode napravio se veliki korak u promidžbi te plemenite kapljice, ali i na unapređenju kulture pijenja vina kao pića blagotvornog zdravstvenog djelovanja. Uz kemijske analize osnovnih sastojaka vina Žilavke i Blatine posebice su analizirani mineralne sastojci (kalij, natrij, magnezij, bakar, željezo, cink, mangan). Obzirom da minerali i njihovi preparati spadaju u lijekove (dijetetske proizvode), temeljem provedenih kemijskih analiza došlo se do zaključka kako preporučena umjerena konzumacija vina (2 čaše dnevno ili 4 dcl dnevno) zadovoljavaju određeni dio potreba za nekim mineralima (14% potreba za kalijem, 9 -12% za magnezijem, 4% za kalcijem, 13 -19% za željezom, 13 -17% za cinkom, 3 - 8% za bakrom i 20 % za manganom dnevno).

Vino Žilavka i Blatina samo mogu biti izvor zdravlja, uzimani umjereno uz hranjivo. Prema nutricionistu dr. Jamesu Scali (1992.), "K-faktor" je pokazatelj odnosa koncentracije kalija i natrija u organizmu. U hranjivu životinjskog podrijetla on iznosi 3, dok je u hranjivu biljnog podrijetla redovito veći od 10. Kalij je glavni nutricionistički kation, dok je natrij najvažniji izvanstanični kation. Ovi elementi posredno djeluju na raspodjelu tekućine u i izvan stanice i tako utječu na krvni tlak u ljudskom organizmu. Ako vina gledamo preko "K-faktora" uočeno je da su vina sorte Blatina više nutritivne vrijednosti od vina sorte Žilavka, što je i razumljivo s obzirom na način vinifikacije. Analizirane vina Blatine imaju "K-faktor" 133.12, što je visoko i u odnosu na neke visokovrijedne prehrambene proizvode, a vina sorte Žilavka 65.45, pa je Blatina time svrstana u proizvode više nutritivne vrijednosti od Žilavke. Žilavka i Blatina ne mogu nadomjestiti dnevne obroke, ali ih svakako, što je i dokazano analizama, mogu upotpuniti.

Vino je, farmakološki i nutricionistički gledajući, vrlo vrijedan prirodni prehrambeni proizvod koji, kao i svaka hrana, može pridonijeti zdravlju čovjeka uzimajući u obzir umjerenost u uživanju.



Uvođenje novih tehnologija u proizvodnji vina



Marin Sivrić, dipl.ing.agr.

Budući da je pojam kvalitete vina nedefiniran, temelji se na subjektivnoj ocijeni njegova potrošača ili kušača, nemoguće je propisati postupak njegove proizvodnje da bi se zadržao određeni standard kvalitete koji bi bio konstantan iz godine u godinu. Kvalitetu vina u prvom redu određuje kvaliteta pojedine sorte grožđa, njen enološki potencijal te pridržavanje ampelotehničkih metoda i zakonitosti u procesu proizvodnje samog grožđa.

U procesu prerade neophodno je odabrati tehnologiju koja će omogućiti samoj sorti da do maksimuma pokaže i što duže zadrži sva svoja svojstva.

Svjedoci smo da se u posljednje vrijeme sve više vinara, u namjeri da prošire asortiman svojih vina, odlučuje na uvođenje novih tehnologija. Jedna od takvih je i dozrijevanje vina na vinskom talogu u drvenim bačvama koja se službeno od 1977. godine zove „sur lie“ metoda. Ovakav način dozrijevanja vina je poznat od ranije, u enološkim krugovima dugo su se lomila koplja oko priznavanja ove metode kao dobre.

Zagovornici ovakvog postupka njene prednosti vide u tome da vino koje dozrijeva po ovoj metodi ima kompleksnije arome i okus od vina proizvedenih u inoksu, jer sadrže brojne komponente iz stanica kvasca i hrastovih duga. Zbog njege na kvascu vina su prirodno stabilnija na taloženje bjelančevina i soli vinske kiseline, te otpornija na oksidacije, a sulfiranje je gotovo zanemarivo. Prema

današnjim spoznajama njega na kvascu je primjerena za bijela vina najviše kakvoće i nije zamjenjiva ni s jednom drugom tehnologijom. „Sur lie“ tehnologija zbog minimalne upotrebe sumporaste kiseline i bistrila potrošačima jamči maksimalnu prirodnost, što pridonosi zdravstvenom vrednovanju vina kao prehrambenog proizvoda.

Pojedini broćanski vinari su zad-



njih godina pokušali proizvodnju po ovoj metodi, hoće li ona postati općeprihvaćena kao poželjna svakako će odrediti tržište.

Marin Sivrić



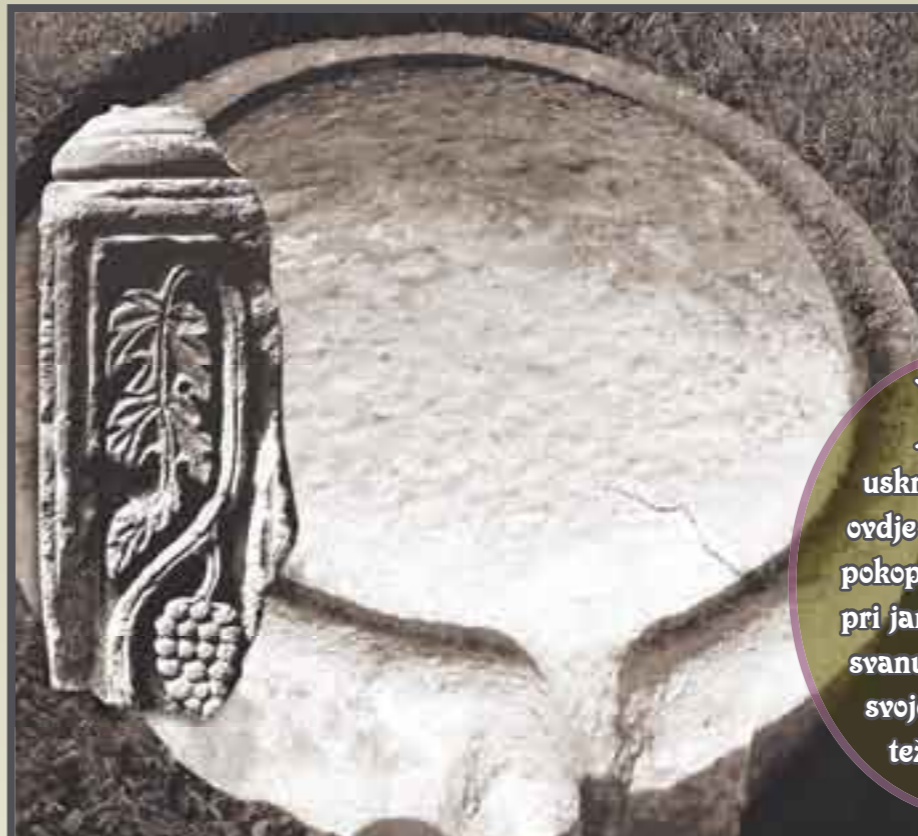
Polaznici Vinogradarskog tečaja u Čerinu 1912. godine (Sliku sačuvao Grgo (Andrijin) Vasilj)

Crtice iz povijesti

PRIJELAZ SA STAROG NA NOVO VINOGRADARSTVO

1912. godina prekretnica u vinarstvu i vinogradarstvu Brotnja

Kada se promatra povijest uzgoja vinove loze u Brotnju, možemo reći da se 1912. godina uzima kao godina kada su vinarški i vinogradarski rekordi obarani, a s druge strane te godine u Hercegovini se užurbano uzgajivači loze pripremaju na dolazak najveće pošasti ikad zabilježene kada se govori o uzgoju vinove loze, trsnog ušenca (Phylloxera vastrix). Naša sreća je da se do pojave ovog štetnika u zapadnoeuropskim zemljama već razvio sustav zaštite i način borbe protiv ovog napasnika, koji se uz kratku obuku vinogradara uspješno primjenjivao na području broćanskog vinogorja.



Kada bi mogli uskrsnuti svi oni ovdje pod kamen pokopani, možda bi pri jarkoj svjetlosti svanuća prepoznali svoje neispunjene težačke snove.



Volim Hercegovinu ...

Tu život klija, unatoč beznađu koje mu, poput crva, podgriza korijenje.



Brotnjo,

tamo gdje Gospa govori hrvatski

Između vijenca dalmatinskih planina na zapadu, koje se još zapadnije ponegdje strmo ruše u more, i između hirovite Neretve na istoku, koja je svojim tokom stvorila usjeke, klance i široke plodne udoline, Idu zapadna Hercegovina, omeđena sa sjevera bedemom planina (Čabulja, Čvrstica, Lipa, Vran) i Duvanjskim poljem, a s juga opet donjim tokom Neretve i dalmatinskim gorjem. Hercegovinu općenito smatraju zemljom posnom i kamenitom. U njoj prevladava ljuti krš, ali ima i područja s izrazito rodnom tlom. Najplodovitiji kraj u cijeloj Hercegovini nedvojbeno je Brotnjo, područje oko Međugorja na jugu zapadne Hercegovine.

Zbog plodnih polja među gorama (od tuda i naziv Međugorje) taj je kraj naseljen od pretpovijesnih vremena. Istina, u Brotnju nisu nađeni tragovi iz kamenoga doba, kao u nekim drugim dijelovima Hercegovine, s obje strane rijeke Neretve, ali ima nalaza iz brončanoga doba, a pogotovo iz kasnijih, nama bližih razdoblja.

Krajolici zapadne Hercegovine doimaju se ponegdje upravo fantastično: čudesni oblici krškoga kamenjara, u kojem maštoviti duh nazire nevjerojatne likove, nebuderno stijenje u sutjeskama ponad Neretve i ponad vijugavih rječica, stijenje što se diže ponad prostranih polja, koja s jeseni, pa do proljeća prekriva mimo površina vode ("Čini mi se: leđa neke praiskonske žene" Šimić), jer ponori u poljima ne mogu progutati silnu količinu nabujalih ponornica što izvire na rubovima polja. I ponad svega toga goli brijezi, "ta plava skamenjena vječnost", kako veli hrvatski pjesnik iz ovoga kraja, već citirani Antun Branko Šimić (Drinovci, 1898 - Zagreb, 1925). U krškoj Hercegovini, nadomak Brotnju, rječica Trebižat

tvori vodopade Koćušu i Kravicu, oaze zelenila u kršu, koje se doimaju upravo bajkovito; navlastito Kravica: to je slap polukružna oblika, širok oko 120, a visok 25 m. Oko Kravice buja raslinje, žbunje i bušenje, dižu se okomice jablana nad mlinovima i stupama.

Samopak Brotnjo je krškavisoravan s uzvišicama i udolinama, s golemim površinama kamenja i drače među njima, što djeluju kao krajolici s neke druge planete, ali i s brojnim poljima plodne crvenice ili pjeskovita tla. U tim poljima klasa žito pšenice, ječma, raži, u njima se zelene dušice ružičastim cvatom. Široki listovi duhana s jeseni se suše nanizani na koncu jedan do drugoga, ovješeni na kolcima i kukama, pred kućama i na kućama hercegovačkih seljaka, suše se sve dok ne poprime zlatastu boju. Duhan i vino glavni su proizvodi hercegovačkoga poljodjelstva. Vinogradi se steru i u poljima i na obroncima brda; vino iz polja je rumena Blatina, a s brežuljaka zlatasta Žilavka. Od tropa toga grozda pravi se jaka i čista rakija lozovača. Žilavka se uzgaja još od rimskih vremena, a spominje je i bosanski ban Tvrtko u jednoj svojoj povelji, izdanoj u Čitluku godine 1353. Drži se da je najbolja Žilavka iz brotnjanskih sela Vionice i Poače, jer nagib tla, na kojem su smješteni vinogradi, omogućuje najpogodnije osunčanje.

Na kakvoću brotnjanskoga duhana i loze jamačno djeluje utjecaj sredozemnoga podneblja. S obzirom da dolinom Neretve



struje vjetrovi s mora, i ovdje je klima slična mediteranskoj: blaga, s mnogo sunčanih, a malo oblačnih i kišnih dana. Tu rano sazrijevaju voće i povrće, mjesec ili dva ranije nego u drugim kontinentalnim krajevima, pa je to jedna od velikih prednosti poljodjelstva ovoga kraja. Ovdje uspijevaju, uz trešnje, višnje, breskve i drugo voće, i tipične sredozemne voćke, kao badem, šipak, smokva i ine. U gajevima i šumama, uz hrast, klen, jasen i grab, zatječemo i bor, smreku, čempres itd. U šumama ima divljači, (zec, kuna, lisica, veprovi) rijeke obiluju ribom, osobito pas-

trvama. U gorskim kamenjarima gnijezde se jarebice, šumarcima i pećinama divlji golubovi, u polju gnjetli. Miris kadulje, smilja, vrjeska, majčine dušice i drugih medonosnih i ljekovitih biljaka lebdi nad cijelim krajem. Brojne košnice odaju da je razvijeno pčelarstvo, a bilje što se ponegdje suši svjedoči da su najglasovitiji pučki liječnici iz Hercegovine.

*Iz istoimenog putopisa, 1989.,
Dubravko Horvatić*

Volim Hercegovinu ...



Panorame Brotnja



Ukamenju zlatni čokoti.
Ban Tvr'tko je omamljen.
Starješini svoje pisarnice,
Dražeslavu, pruža golem
pehar čudesnog broćanskog
vina.
Na kamenu se živi, pod ka-
men se pokopava.
Kamen ubija. Kamen rađa.
U kamenu piše tvoje ime :
HERCEGOVINA.

„A sie se svršši na Suhoi na
Prozračci k'da gospodin ban'
Tvr'tko grediše naiprvo u
Hl'msku Zemlu.“



Volim Hercegovinu ...



Panorame Brotnja



Život ne bi imao nikakva
smisla kada se u žilavom
korovu surovosti ne bi
mogao održati i poneki pu-
poljak dobrote.



Iz krša u svijet



Tanja Vučić

imao svoje mjesto. Uz nogomet, u Brotnju je košarka najpopularniji sport. 90- tih godina u Brotnju je ona bila sport broj jedan. U tom razdoblju, Brotnjo je najprije zavladao domaćim košarkaškim parketima, a potom je postigao i značajne europske rezultate u Kupu Radivoja Koraća. Osmina finala toga natjecanja u sezoni 1998/99 najveći je rezultat jednoga košarkaškoga kluba naše zemlje. Jedan od igrača koji je ponikao u Brotnju je Zoran Planinić, igrač koji je već sada iskusio igranje u najjačoj košarkaškoj ligi svijeta i jedan od glavnih nositelja igre reprezentacije Hrvatske. Poniknuo je u Čitluku u vrijeme

kada je HKK "Brotnjo" bio u vrhu BH košarke. Odlazi u juniorski pogon Cibone gdje je bio vodeći igrač. Nakon sezone provedene u Benstonu potpisuje profesionalni ugovor s Cibonom. Izvrsnim igranjem kako u Ciboni tako i u reprezentaciji Hrvatske, ostvario je mnoge uspjehe. S Cibonom je u sezonama 2000./01. i 2001./02. osvojio naslov prvaka i naslov pobjednika Kupa Krešimira Ćosića. Uz to je s juniorskom reprezentacijom osvojio broncu na Svjetskom prvenstvu 1999. u Tokiu, te srebro u mladoj reprezentaciji na Svjetskom prvenstvu u Zadru 2001. San o velikoj košarkaškoj karijeri postao je stvarnost u ljeto

2003. godine kada je "Zoki" kao prvi Hrvat izabran u prvom krugu NBA drafta. Kao 22. pick izabrali su ga New Jersey Netsi. Nakon tri sezone provedene u najjačoj ligi svijeta, Zoki je ovoga ljeta potpisao



za španjolski klub Tau Ceramicu.

Još jedan igrač je svojom igrom Jobilježio jedno razdoblje u pobjedničkoj eri Brotnja. Riječ je o Bariši Krasiću, nekadašnjem kapetanu Brotnja, a sada igraču

zagrebačke Cibone. Borbenost, dobar šut, kvalitetna obrana i uzornost na sportskim terenima glavne su odlike ovoga košarkaša. Njegove igračke kvalitete prepoznali su mnogi klubovi, te uz mnoštvo ponuda odlučio se za zagrebačku Cibonu. U najjačem hrvatskom košarkaškom klubu ostaje tri sezone, nakon čega odlazi u grčki Panellinos, a sezonu nakon toga u njemački Artland Dragons. Odličnim igranjem u dresu Cedevite za prvaka Hrvatske, ponovno je domaće gledateljstvo podsjetio na svoje košarkaško umijeće.

Prošlogodišnjom pobjedom na juniorskom Roland Garossu

teniski svijet je upoznao „dragulj iz Međugorja“, Marina Čilića. Tada je 17-godišnji Marin suvereno osvojio turnir u Parizu, a nedugo nakon toga uspješno je krenuo u seniorski teniski svijet. U ovoj sezoni zabilježio je nekoliko značajnih rezultata i trenutno je 198. igrač na ATP ljestvici.

Ovi naši vrhunski sportaši, a i svi ostali koje nismo spomenuli, iznikli su iz bročanskoga krša. Želimo im puno uspjeha u njihovom budućem radu i neka nas dostojanstveno predstavljaju kao i do sada!

Kao što proljetni vjetar raznosi klice života i sije ih u neka za rađanje pripitomljena staništa, tako i novo vrijeme raznese ove ljude po bijelom svijetu, otkide ih s kamene šume. A kamen opitomio, podaje se ljudskoj upornosti i poslušno prima sjeme za nova osvojena staništa.





Organizatori:

Općina Čitluk
Kulturno- informativni centar Čitluk
Matica hrvatska Čitluk
Udruga vinara i vinogradara Hercegovine
Turistička zajednica HNŽ/ podružnica Čitluk-
Međugorje –Bijakovići

Suorganizator:

HKUD Brotnjo Čitluk

Generalni pokrovitelji:

Član Predsjedništva BiH iz reda hrvatskog naroda
g. Ivo Miro Jović

Pokrovitelji:

Vlada HNŽ-a

Glavni sponzor:

Turistička zajednica HNŽ-a

Sponzor:

Ministarstvo poljoprivrede, vodoprivrede
i šumarstva FBiH, Mesna industrija Čitluk,
Pehar&Comp., Pekarna Miletić - D.V. Ograđenik,
Hypo Group Alpe Adria Bank

Donatori:

Mališić, Zu&Ric, Vinarija Čitluk, Hercegovina
vino, Podrumi Andrija Paoča, Inter Tekstil Čitluk,
Audio Team Pro Stage, Divina Proportion Design
Studio, Svadbeni salon AnaNeri, restoran Udov-
ice

Glavni medijski pokrovitelji:

Večernji list BiH i Radiopostaja Mir Međugorje

Medijski pokrovitelji:

Radio postaje Čapljina, Mostar, Ljubuški, Posušje,
Široki Brijeg i HRT Mostar

