

DANI BERBE GROŽĐA

BROTNJO

2007.



52.

turističko
kulturno
gospodarstvena
manifestacija





Marin Radišić, dipl. oec.
predsjednik O.V. Čitluk

Brotnjo, lijepo područje za posjetu i život

Kad bi naši stari ustali i prošetali Brotnjom, vjerojatno ga ne bi prepoznali i rekli bi kako to nije ono Brotnjo u kojem su oni živjeli i po kojem su hodali, gdje su radili, susretali jedni druge...

Možda se ne bi mogli niti orijentirati i pronaći selo ili mjesto s druge strane kraja. Najvjerojatnije da ne bi. Zašto? Upravo zato što je područje Brotnja u posljednjih tridesetak godina doživjelo veliki gospodarski napredak koji je utjecao i na promjenu izgleda cijelog kraja.



Sve do unazad tridesetak godina Brotnjo je bilo pasivan kraj. Živjelo se isključivo od poljoprivrede i stočarstva. Vinova loza i duhan su bile kulture od kojih se preživljavalo. Posebno vinova loza. Unatoč radišnosti i ustrajnosti, stanovnici Brotnja nisu mogli osiguravati sebi i svojim članovima uvjete za život kakve su željeli. Industrijska revolucija u devetnaestom stoljeću je pokrenula svijet, a zapadne zemlje su postale prosperitetne i nudile mogućnost zarade. U takvim uvjetima, kao i drugi ljudi iz pasivnih krajeva, Brotnjanci kreću ka zapadu u potrazi za zaradom koja bi omogućavala bolji život njihovih obitelji. Najveći odlasci

su se dogodili krajem devetnaestoga i početkom dvadesetoga stoljeća, zatim između dva svjetska rata, te nakon drugog svjetskog rata kada se iseljavalo zbog ekonomskih, ali i zbog političkih razloga. O kojim se razmjerima iseljavanja radi, najbolje pokazuje podatak kako je u Brotnju, prema popisu stanovništva, bilo više stanovnika 1948. nego 1981. godine. Većinom su odlazili mladi ljudi koji su bili u stanju podnijeti veliku žrtvu za svoju obitelj. Žrtvujući se za njihov boljitak, ujedno su i izgrađivali zemlje u koje su dolazili i svojim radom za sobom ostavljali veliki trag. To su bili odgovorni ljudi snažna duha. Teško zarađeni novac su slali svojim domovima. Sa sigurnošću se može reći kako je i taj pošteno zarađeni novac u tuđini dijelom inicirao kakav-takav ekonomski i drugi razvitak ovoga kraja.

U zadnjih tridesetak godina Brotnjo se ubrzano razvija. Naseljena mjesta u općini su infrastrukturno povezana, što je osiguralo normalan život u svakom kutku ove općine. Svaka kuća u Brotnju je dobila priključak na vodoopskrbni sustav. Gospodarstvo se razvija. Podiže se opći standard života. Brotnjo malo po malo postaje lijepo mjesto za život. Ljudi ostaju živjeti u njemu. Svakim danom u Brotnju sve je više lijepih kuća. Poboljšava se infrastruktura. Gradi se novi Srednjoškolski centar, ugrađuje pročištač otpadnih voda, skrbi o okolišu. Ova općina je danas po mnogočemu jedna od najnaprednijih u Bosni i Hercegovini. Poduzetnički duh Brotnjaka vidi se na svakom koraku. Uz glavne regionalne ceste smještene su gospodarske zone. U njima se otvaraju brojna poduzeća u kojima radi veliki broj Brotnjaka. Zastupljene su gotovo sve grane gospodarstva.

S obzirom na to kako je ovo od davnina poljoprivredni kraj, vinogradarstvo i vinarstvo imaju dugu povijest. Žilavka i blatina, kao dvije visokokvalitetne, autohtone sorte vina nadaleko su poznate i priznate. Nigdje, kao u Brotnju, vinske sorte žilavka i blatina ne daju takav

urod i kvalitetu. Može se slobodno reći kako su ove sorte zaštitni znaci ovoga kraja i njegovih ljudi. O kakvoj je tradiciji i kvaliteti riječ govori i povelja hrvatsko-bosanskog bana Tvrtka iz 1353. godine koji se tom prigodom pohvalno izrazio o vinu koje je pio u Brotnju. Gospodarskom razvitku ovog kraja značajno je pridonijelo i otvaranje novih privatnih vinarija za proizvodnju vrhunskih



i kvalitetnih vina. Iz godine u godinu, sve veće površine zemljišta su pod vinovom lozom. Po svim mjerilima, Brotnjo je lijepo područje za život, dobro za ulaganje ali i za posjetiti. U njemu se nalazi Međugorje, jedno od najvećih marijanskih svetišta u svijetu. To je mjesto u koje se dolazi u potrazi za mirom. Jedinostvenost Međugorja se ogleda u aktualnim ukazanjima Blažene Djevice Marije, nekoliko molitvenih mjesta od kojih svako ima svoju posebnost, te kroz poseban ambijent koji vlada u samome mjestu. Pored duhovnog programa koje nudi Međugorje, posjetitelj Brotnja može se koristiti i drugim sadržajima.

Brotnjo je na svojevrsnoj tromeđi, odnosno središtu Hercegovine iz kojeg je vrlo jednostavno posjetiti obližnje gradove i mjesta, te njihove prirodne i društvene atrakcije. Turistički djelatnici zajedno s Udrugom vinogradara i vinara kreirali su novi turistički proizvod – Vinska cesta Hercegovine. 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, športski centri, itd. One oživljavaju hercegovačko selo i turizam u njemu. U okruženju vinograda, voćnjaka, padina i krša, svaki će gost i prolaznik osjetiti sklad prirode i čovjeka, te ponijeti sa sobom dio vedrine koja karakterizira ovaj kraj i njegove žitelje.

Program



14. rujna 2007. (p e t a k)

19,00 sati: Predstavljanje knjige Tanje Vučić "Povijest košarke u Brotnju"
- Velika dvorana KIC-a, Čitluk

20,30 sati: Predavanje na temu „Amfore“, predavač:
prof. mr. sc. Snježana Vasilj - Stara župna crkva sv. Blaža, Gradnići

20,45 sati: Izložba slika akademske slikarice Ljiljane Rajković -
Stara župna crkva sv. Blaža, Gradnići

15. rujna 2007. (s u b o t a)

15,00 sati: Atletski miting „Dani berbe grožđa – Brotnjo 2007“ - Gradski stadion „Bare“

17,30 sati: Posjet i razgledanje Kamenih vinograda u Blizancima -
Polazak s Broćanskog trga

19,00 sati: Svečano otvaranje 52. turističko-kulturno-gospodarstvene manifestacije „Dani berbe grožđa – Brotnjo 2007“ - Velika dvorana KIC-a, Čitluk

19,30 sati: Stručna predavanja iz vinogradarstva i vinarstva – Agronomski fakultet Mostar, predavači: prof. dr. sc. Bernard Kozina, doc. dr. sc. Ivan Ostojić, mr. sc. Viktor Lasić, mr. sc. Tihomir Prusina - Velika dvorana KIC-a, Čitluk

20,30 sati: Svečano potpisivanje Povelje o prijateljstvu – Sporazuma o suradnji između grada Križevaca (Republika Hrvatska) i općine Čitluk - Velika dvorana KIC-a, Čitluk

16. rujna 2007. (n e d j e l j a)

17,30 sati: Svečani mimohod svih sudionika manifestacije od Gradske športske dvorane do Broćanskog trga

18,00 sati: Početak programa kulturno-umjetničkih društava, skupina i pojedinaca - Broćanski trg, Čitluk

20,00 sati: Cjelovečernji zabavni program uz tamburaški sastav "BARUNI" - Broćanski trg, Čitluk

Program od 18,00 sati ovog dana održat će se na Broćanskom trgu, uz hercegovačke specijalitete i kušanje broćanskih vina.

"DANI BERBE GROŽĐA - BROTNJO 2007."

Info tel.: 036 642 635

e-mail: info@dbg.ba

www.dbg.ba

IMPRESSUM

Nakladnik:

Organizacijski odbor

"Dani berbe grožđa - Brotnjo 2007."

Za nakladnika:

Marin Radišić, predsjednik

Urednici izdanja:

Krešimir Miličević i Marin Sivrić

Piredili:

Marin Radišić, Borislav Šimović, Andrija Stojić, Krešimir Miličević, Tihomir Prusina, Marin Sivrić, fra. Andrija Nikić, Jure Beljo, Ana Sabljo, Marijo Leko, Bogdan Cvjetković i Ivo Ostojić.

Fotografije:

Tanja Vučić, Franjo Sušac, Krešimir Miličević, Marin Sivrić, Christian Kaufhold, Andrija Stojić, arhivi Turističke zajednice Čitluk-Međugorje, KIC-a Čitluk, Matice hrvatske Čitluk, Divina Proportion Design Studio.

Priprema i Design:

Divina Proportion Design Studio
- Međugorje

Tisak:

Suton d.o.o. Široki Brijeg

Naklada: 3000 primjeraka

BROTNJO - ČITLUK, rujna 2007.

besplatni primjerak





Borislav Šimović,
ravnatelj KIC-a

Dobro nam došli!

Tradicionalna turističko-kulturno-gospodarstvena manifestacija „Dani berbe grožđa“ prošle godine se obilježavala po 51. put u Brotnju odnosno Čitluku. Ako smo jubilarnu 50. manifestaciju pamtili po najmasovnijoj i glamuroznijoj što i priliči takvom jednom jubileju, onda se prošlogodišnja manifestacija pamti po najbolje organiziranoj do sada. Svi članovi Organizacijskog odbora dali su sve od sebe kako bi ovu manifestaciju podigli na još veću razinu. I u tome su uspjeli. Nadam se da će se taj entuzijazam i kreativnost nastaviti i ove i svih budućih godina. Vraćanjem na staru lokaciju, na bročanski trg, središnjeg događanja, u veliko je doprinijelo da cijela priredba dobije svečaniji karakter. Ono po čemu će ovi Dani berbe grožđa biti pamćeni je i služenje vina u posebnim čašama s ugraviranim logom manifestacije. Dakako, da Žilavka i Blatina kao prepoznatljiva vina ovoga kraja odavno poznata diljem svijeta to i zaslužuju. Zahvaljujući Udruzi vinogradara i vinara Hercegovine te dobroj suradnji s Turističkom zajednicom općine i županije, hercegovačke odnosno bročanske Vinske ceste su već postale atraktivne za brojne turiste koji dolaze u ovu regiju.



Program prošlogodišnjih «Dana berbe grožđa» je održan 15., 16. i 17. rujna, a započeo izložbom slika akademika fra. Petra Perice Vidića u klubu Matice hrvatske Čitluk, te nastavljen predstavljanjem knjige mr.sc. Rudolfa Kraljevića „Bosanska i hercegovačka baština (1800 – 1878.)“, u podrumima Andrija na Paoči.

Drugi dan proslave započeo je u velikoj dvorani Kulturno-informativnog centra Čitluk predstavljanjem Zbornika Brotnja 3. Nakon predstavljanja Zbornika, upriličeno je svečano otvorenje prostorija Udruge vinogradara i vinara Hercegovine koje je otvorio ministar poljoprivrede, vodoprivrede i šumarstva u Vladi FBiH Marinko Božić.

Svečanim mimohodom KUD-a, grupa i pojedinaca, predvođeni mažoretkinjama i limenom glazbom, ulicama Čitluka u nedjelju se nastavio program na glavnom





broćanskom trgu. Premda je kiša padala sve do početka svečanog mimohoda, brojne goste, sudionike i gledatelje nije omela da se okupe u velikom broju na ovaj središnji program Dana berbe grožđa – Brotnjo 2006. „

Na središnjoj pozornici smjenjivali su se brojna KUD-a, grupe i pojedinci. Pjevalo se te večeri iz punog grla i s čašom u ruci zajedno s izvođačima. Vrhunac zabave bio je kada su poslije nastupa KUD-a, na pozornicu izišli članovi tamburaškog orkestra „Gazde“. Publika je u istinu uživala u cjelokupnom programu dugo u noć, žaleći što noć ne traje dulje, uz obećanje da jedva čekaju slijedeće Dane berbe grožđa. Nije li to najljepše priznanje organizatorima i izvođačima ?

E, pa dragi prijatelji, dobro nam došli na „Dane berbe grožđa Brotnjo 2007.“,



Folklorna društva na ovogodišnjim Danima berbe



HKUD "SITAN TANAC" Šuica



HKUD "HUMSKI GLAS" - Neum

HKUD "DUBRAVE" Aladinići - Stolac



HKUD "Brotnjo" Čitluk



HKUD "Sv. Ante - CIM" Mostar



HKUD "SELJAČKA SLOGA" Trebižat

HKUD "SVI SVETI" Jare Široki Brijeg





HKUD "KRALJ TOMISLAV"
Tomislavgrad



KUD "LISINSKI" Našice



SAVEZ UDRUGA "LJUBUŠKO SILO"
HKUD "SVETI MARKO" Klobuk



KUD "KRIŽEVCI" Križevci



HKUD "UZDOL" Rama



KUD "I. K. ADAMOVIĆ" Čepin

KLAPA "PRIJATELJI" Ljuti Dolac



Folklorna skupina "LEPENICA"





Mr. sc.
Tihomir Prusina,
dipl. agr.

Žilavka i Blatina sinonimi Brotnja

VINOGRADARSTVO I VINARSTVO BROTNJA

Žilavka i Blatina najpoznatiji kultivari (sorte) od davnina krase broćanski pejzaž svojim, kao biserne ogrlice prelijepim, punim sunca i šećera, grozdovima na trsovima, koji svojim raskošnim zelenilom u sivilu hercegovačkog krša opominju na intenzivan život ove sunčane oaze našeg juga, u zaleđu Jadrana. Na području Brotnja Žilavka, Blatina i vinogradarstvo kao da postoje oduvijek. Vrlo stari pisani tragovi koje je ostavila povijest provlače neprekinutu nit još iz doba kralja Tvrtka (1353.), koji je imao privilegiju diviti mu se, pa sve do današnjega dana. Brotnjo je najveći vinogradarski kraj na prostoru Hercegovine pa i šire. Više od 1400 hektara nalazi se pod vinogradima zasađenim uglavnom autohtonim sortama Žilavkom i Blatinom, a uz njih se često nalaze također autohtone bijele sorte Krkošija i Bena. Najbolji položaj za uzgoj su pristranci i prančiocci na ocjeditim i nagnutim terenima, na rubnim dijelovima Hamzičkog, Čerinskog i Čitlučkog polja, na tzv. «biljugama», zatim položaji Blatnice, Vionice, Blizanaca, Međugorja, Paoče i Krehin Graca gdje sunce nemilice prži i žeže šest do sedam mjeseci na godinu.

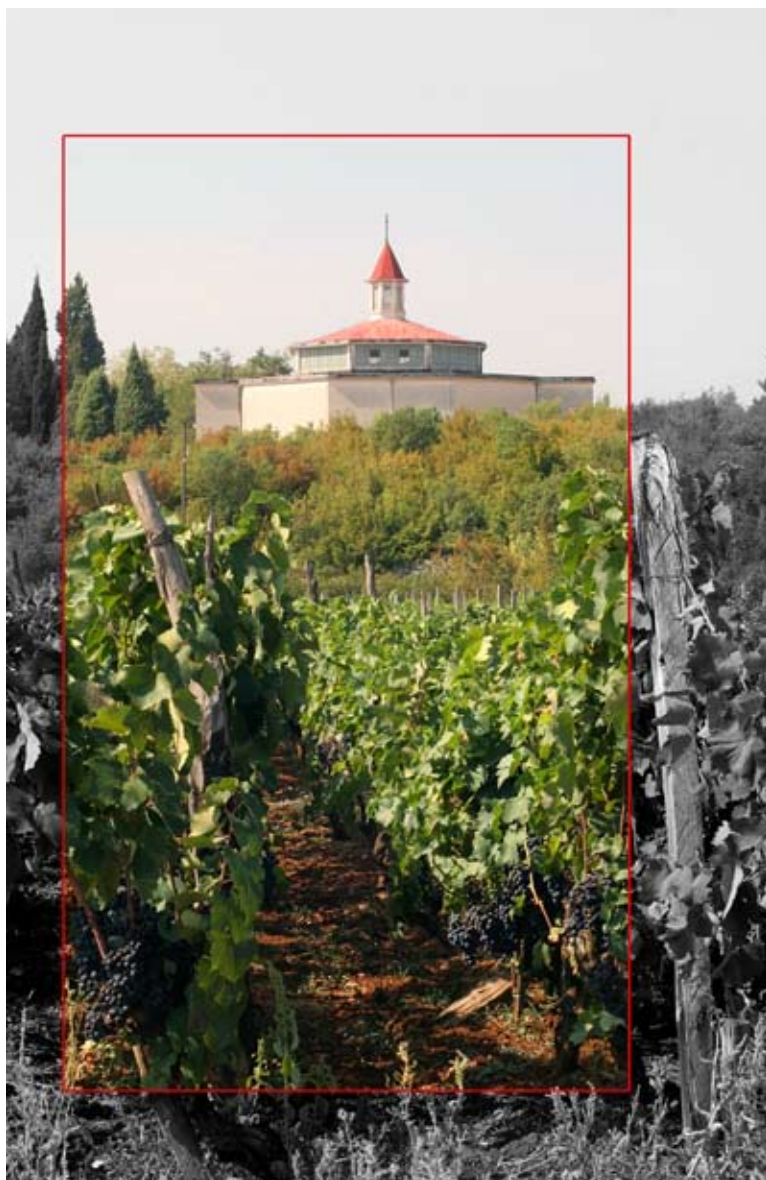
ŽILAVKA

Opodrijetlu imena žilavke teško je dati točan odgovor, ali pretpostavka o njenom imenu koje simbolizira fine žilice, koje se naziru u doba pune zrelosti grožđa, kroz njenu debelu, ali prozirnu kožicu, može se uzeti kao logična, a dodatak hercegovačka kao da hoće reći: Nigdje tako raskošna, nježna, blagotvorna i izdašna da nadoknadi brigu i trud vinogradara kao u Brotnju, u Hercegovini, gdje je nastala, formirala karakteristike, prilagodila se i poistovjetila sa sunčanim i kršnim ambijentom Hercegovine.

Trs žilavke raste uspravno, bujno. Iz njega u proljeće i tijekom vegetacije izbijaju brojne mladice kratkih internodija s glatkom rebrastom korom smeđe-žute boje, koja se na nodijima preljeva u spektar smeđe do ljubičaste boje. Listovi na mladicama su srednje veliki do veliki, simetrično građeni, obično petodijelni s peteljkinim sinusom u obliku slova V, otvorenim ili potpuno preklopljenim. Lice lista je svjetlozelene boje, a naličje lista za nijansu svjetlije. Površina lista na licu je glatka, a naličju dlakava. Rub lista je nazubljen tupim zupcima. Zelena boja nervature lista pri osnovi poprma crvenkaste tonove. Cvijet je morfološki funkcionalno hermafroditan, što omogućuje samooplodnju i stranu oplodnju, pa ne dolazi do pojave nepotpune oplodnje-rehuljivosti grozda. Zavisno od godine u Brotnju Žilavka cvijeta koncem svibnja do početka lipnja ili u pravilu oko tjedan dana prije cvjetanja sorte Blatina s kojom se suživila i kojoj služi kao «oprašivač». Bobice su srednje velike do velike, okrugle, obojene nijansama od zeleno-žutih do žuto-jantarnih tonova. Grozdovi žilavke srednje su veliki s masom od 150 do 200 grama, pirami-



dalnog ili cilindričnog oblika do tri sugrozdica na odrvenjeloj peteljci. Kompaktnost grozda varira i u vinogradima susrećemo lagano rastresite do vrlo zbijene grozdove. U vezi s ovom osobinom grozda tumači se i uočena različita osjetljivost bobica prema truleži u kišovitim jesenima. Zapaženo je da je grožđe Žilavke u plantažnim vinogradima u kojima trsovi formiraju daleko gušći sklop, izvrnuto nešto jačim napadima truleži grožđa nego kod individualnog uzgoja «uz kolac». Ta osobina bila je nepoznata starim vinogradarima koji su uzgajali Žilavku na ekstenzivan način. Od kultivara Žilavke proizvode se kvalitetna, a s probranih položaja (vinograda) vrhunska vina, vrlo često s dodatkom do 15% Krkošije i Bene, također autohtonih kultivara (sorata) Hercegovine. Divna kristalno čista, zelenkasto žuta boja, specifična aroma, skladan odnos alkohola i kiselina, bogat ekstrakt – izdvajaju Žilavku iznad drugih vina. Žilavka je jako vino s 12-14 vol. % alkohola, 5-6 g/l ukupnih kiselina, uz ukupan ekstrakt 20 do 27 g/l. Svoju pravu punoću i prepoznatljivost postiže dužim odležavanjem u boci. Brotnjaci je rado piju uz janjetinu, lešo ili pečenu na ražnju, zatim jegulju i uz druge slatkovodne ali i morske ribe, uz sir iz «mišine» (mijeha), pršut. Posluživati je obvezatno rashlađenu na temperaturi 10-12 °C.



BLATINA

Blatina je također autohtoni kultivar (sorta) Hercegovine. On ima funkcionalno ženski cvijet (autosterilan) zbog čega se u nasadima uvijek uzgaja s drugim kultivarima (sortama) kao što su Alicante Bouschet (Kambuša), Gamay (Game), Merlot, Vranac i Trnjak koji su ujedno i oprašivači Blatine. Zbog kiša u vrijeme oplodnje, znade podbaciti rodnom, reže se kratko na reznike, ali i mješovito na rodne reznike ili na lucnjave (mace), radi povećanja rodnosti. Rodnost joj je obilna i redovita ukoliko joj je oplodnja normalna. Vršci mladica Blatine su savijeni, zelenkasti, pahuljasto obrasli, a mladi listići na rubu crvenkasti. Odrasli list je na rubu crvenkast ili draguljast, srednje velik ili velik, pravilan peterodijelan do sedmerodijelan: prostrani sinusi sežu do polovine plojke, ili su plići, uski obično zatvoreni. Sinus peteljke je eliptičan, preklapljenih rubova. Lice lista je tamno zeleno bez

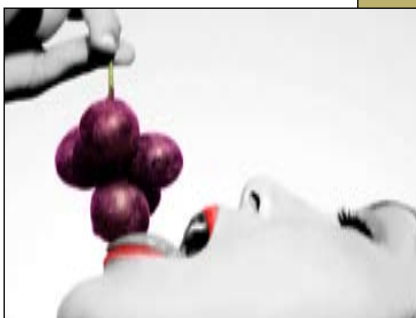
dlačica, a naličje lista praktički bez dlačica osim na rebrima gdje se nalaze sitne čekinjice. Peteljka lista je kraća od glavnog rebra, jasnocrvena. Zreo grozd je širok, velik i rastresit. Zrele bobice su dosta velike, nejednake, ako su manjkavo oplodjene, crnomodre, izmiješano s ljubičastim, okrugle. Kožica je tanka, a meso vrlo sočno, sok neobojen i specifičnog je sortnog okusa. Rozgva je debela, crvenoljubičasta, na malo istaknutim koljencima tamnija; članci razmjerno kratki. Rast je snažan, poluuspravan. Blatina traži suha i umjereno vlažna tla na toplijim položajima. Ne podnosi vlažne položaje. Uzgaja se nisko ili povišeno, reže kratko na reznike, ali i mješovito na rodne reznike ili na lucnjave (mace), radi povećanja rodnosti. Otpornost prema peronospori i truljenju grožđa je slaba. Blatina se smatra kvalitetnom sortom koja s odabranih položaja i uz stručnu vinifikaciju daje renomirana crna vina.

Blatina daje kvalitetna ili vrhunska crna (crvena) vina proizvedena od istoimene sorte grožđa uz dodatak 15% sorata «oprašivača» koji joj pomažu pri oplodnji (Alicante Bouschet, Gamay, Trnjak, Plavka). To je snažno i svježije suho, crveno vino s 12-13,5 vol. % alkohola, 5-7 g/l ukupnih kiselina, 25-32 g/l ekstrakta. Boje je tamno rubin crvene, prepoznatljive svojstvene arome, puna i harmonična okusa. Kao južno vino posjeduje zadovoljavajuću koncentraciju kiselina. Za vino je dobro da odleži koju godinu, čak štoviše, kakvoća mu raste, kažu, do pet godina starosti. Preporuča ga se piti uz jača jela od mesa, a posebno uz pečenja, riblje paprikaše, uz nareske od govedeg pršuta,. Pije se polako, čisto, tempirano 18-20 °C iz lijepo oblikovanih čaša, a u seoskom ambijentu i iz drvene bukarke. Čuvajte se njezine snage! U njoj je kondenzirano sunce, sabrana sva broćanska ljetna žega.



Kultura pijenja vina

Vino je čudotvoran dar prirode, proizvod ljudskog truda i znanja, ali je ipak umjetnina koju čovjek stvara tisućljećima. Korijeni proizvodnje vina najvjerojatnije potječu iz Perzije. Vino se u Bibliji spominje 521 put. Od pradavnih mitoloških vremena moć vina da uzvisi čovjeka, podari mu vedrinu i dar govora činili su ga u očima ljudi pićem bogova. Vino je bilo i ostalo najcjenjenije piće mnogih civilizacija. Jedna francuska izreka kaže : „Sve mode prolaze, samo vino ostaje“. Elegantno i profinjeno piće, predivnog okusa i mirisa i vjerni pratitelj hrane. To je sasvim prirodno piće, a sve što dolazi iz prirode ima posebnu vrijednost.



SLAGANJE VINA I JELA

Na osnovu hrane koja nam se servira, pažljivo odabrano vino samo će poboljšati okus hrane i doprinijet će općem zadovoljstvu. Hrana i vino trebaju se međusobno nadopunjavati, poticati okus i ne smiju negativno utjecati jedno na drugo. Hrana i vino trebaju se „sljubiti“ jedno s drugim. Enolozi mogu bez ikakvih problema odrediti koje vino piti uz koju hranu, ukoliko znaju kakvi su sastojci i začini korišteni u pripremi hrane. Ako vam pri odabiru vina nije dostupan enolog ili neki poznavatelj vina trebate znati nekoliko osnovnih pravila:

- uz laganija jela idu laganija vina
- uz teška jela idu jača vina
- uz kiselkasta jela idu kiselkasta, svježa vina
- uz bijelo meso i kuhanu ribu idu bijela vina
- uz školjke i rakove dobro pristaju neutralna bijela vina
- uz tamna mesa, divljač i pečenu ribu idu crna vina
- uz slatka jela piju se polusuha, poluslatka, slatka vina ili pjenušci

Žilavka i sva vina gdje prevladava autohtona sorta Žilavka u Hercegovini uglavnom su suha s manje od 4 g/l neprevrela šećera. Jačina Žilavki kreće se od 11,5 pa do 14 % vol. alkohola, a ukupna kiselost od 4,5 do 6 g/l (izražena kao vinska kiselina).

Laganija i svježija Žilavka s nižim postotkom alkohola izvrsno prija uz neutralnije sireve, bijele i mazive, plodove mora, školjke i rakove, kuhanu ribu, svjetlo meso i svijetla perad i kuhanu janjetinu.

Alkoholno jača, odležala, aromatičnija i kompleksnija vina sorte Žilavka dobro se slažu uz aromatičnije i zrelije sireve (sir iz mijeha), pršut, domaću kobasicu, ribu pečenu, prženu i s roštilja, pečenu teletinu i janjetinu, janjetinu s ražnja.

Blatina i sva vina gdje prevladava autohtona crvena sorta Blatina u Hercegovini su suha s manje od 4 g/l neprevrela

šećera. Alkoholna jačina Blatine kreće se od 11,5 do 13,5 % vol., a ukupna kiselost od 5 do 6 g/l (izražena kao vinska).

Mlada i laganija vina na bazi sorte Blatina slažu se dobro uz plavu ribu pečenu i prženu, ribu s roštilja, meso s roštilja, pečenu teletinu i janjetinu, janjetinu s roštilja, tamno meso i tamna perad.

Odležala, alkoholno jača i kompleksnija vina sorte Blatina, kao i Blatina barrique dobro će se sljubiti i oplemeniti uz pikantnije i zrelije sireve, dobro začinjena jela od tamnog mesa i tamne peradi i naravno specijalitete od divljači.

Ružičasta vina ili rose vina na osnovi sorte Blatina dobro se slažu uz bijele i mazive sireve i pršut kao predjelo, plavu ribu pečenu i prženu, ribu s roštilja, meso s roštilja i tamno meso i tamnu perad.

Ukoliko tijekom obroka poslužujemo više vrsta jela, na stol najprije idu bijela suha vina, zatim ružičasta vina i na kraju crna vina.

Redovito se mlada vina služe prije starih i odležalih vina. Slatka vina se služe nakon poluslatkih, a ova nakon polusuhih i suhих.

Vina s manje izraženom aromom služe se prije onih s naglašenom aromom i bukeom.

Obzirom na razliku vina prema boji, sadržaju alkohola kiselina, ekstrakta i tanina, prema mirisu i okusu logično je da će se i optimalne temperature, na kojima vino iskazuje svoje najbolje karakteristika znatno razlikovati.

Laganija, lepršavija mlađa, kiselkastija i alkoholno slabija vina sorte Žilavka najbolje je servirati pri temperaturi između 10 i 12 °C.

Odležala vina sorte Žilavka s naglašenim bukeom, bogatija ekstraktom, s većim sadržajem alkohola serviraju se na temperaturi između 12 i 14 °C.

Ružičasta vina serviraju se na temperaturi između 12 i 14 °C.

Mlađa, laganija i manje opora vina sorte Blatina, s nižim sadržajem alkohola, serviraju se temperirana između 14 i 16 °C.

Punija, ekstraktinija, odležala vina sorte Blatina s višim sadržajem alkohola svoju osobnost najbolje izražavaju servirana pri temperaturi između 18 i 20 °C.

Pjenušci se serviraju na temperaturu između 6 i 8 °C.

ČAŠE ZA VINO



Čaša za bijelo vino



Čaša za crno vino

Da bi se kušalo vino, ispitala boja, bistroća, da li se osjeća cvjetni miris, voćni ili neki drugi, odredila tekstura i punoća, najvažnija je prije svega pravilno odabrati čašu.

Veličina i oblik čaše svakako pridonose užitku ispijanja vina. Vino je ukusnije i aromatičnije ako ga poslužite u odgovarajućoj čaši. Dobrim vinskim čašama smatraju se čaše od bezbojnog stakla, bez ikakvih aplikacija.

Za bijela vina koriste se čaše s dužom drškom u obliku tulipana, pri vrhu se sužavaju. Takve čaše omogućuju lakše rotiranje vina, a tako se potiče miris vina koji dolazi više do izražaja. Duga drška onemogućuje grijanje vina toplinom ruku.

Crna vina poslužuju se u čašama s kraćom drškom, nešto su veće zapremine i okruglastog oblika

Rosé poslužuju se u čašama u obliku tulipana koji se širi prema vrhu.

Pjenušava vina poslužuju se u duguljastim čašama, koje omogućavaju perlanje mjehurića i bolje okusite miris vina.





Krešimir Miličević,
dipl. oec.

Broćanska Vinska cesta

Vinska cesta Hercegovine je utemeljena i službeno otvorena u travnju mjesecu ove godine. Nakon godinu i pol dana rada na projektu definirani su elementi ponude ovoga turističkog proizvoda, a oni se sastoje od prirodnih i društvenih atrakcija Hercegovine koje je moguće spojiti s vinom i naravno vinskih podruma. Dvadeset i dva vinska podruma čine okosnicu ovoga proizvoda a smješteni su u šest hercegovačkih općina (Čitluk, Ljubuški, Mostar, Čapljina, Stolac i Trebinje). Mnogi će reći da je Brotnjo kolijevka vinogradarstva i vinarstva u Bosni i Hercegovini pa je stoga i razumljivo da najveći broj podruma, njih trinaest, koji su dio programa Vinska cesta Hercegovine dolazi upravo iz Brotnja. Svi od reda koriste najsuvremenije tehnologije u proizvodnji vina. Posjeduju veliko iskustvo i ljubav prema ovome poslu. Među njima vlada pozitivan



natjecateljski duh što iz godine u godinu rezultira sve većom kvalitetom Žilavke i Blatine proizvedene ovdje. Većina podrumara je unaprijedila svoju ponudu dodajući podrumima posebne degustacijske dvorane odnosno kušaonice, zatim ugostiteljsku i smještajnu ponudu. Svaki od ovih podruma je poseban i jedinstven. Većina njih je nalazi u okruženju vinograda razbacanih po broćanskom kršu. Obilaskom ovih podruma, degustirajući Žilvaku i Blatinu uz hercegovački pršut i sir, te slušajući podrumare koji otkrivaju tajne proizvodnje njihovih vina dobiti ćete potpun doživljaj Brotnja, broćanskog načina života, razmišljanja i odnosa prema svome kraju. Vozeći se broćanskom vinskom cestom uživati će te u pogledima na prekrasni broćanski krajobraz. Ako se krene iz pravca Mostara odnosno rijeke Neretve, penjući se na broćansku visoravan uživati ćete u nezaboravnom pogledu na kanjon i rijeku Neretvu koja se vijugavo provlači ovom dolinom do jadranskoga mora. Ova rijeka napaja cijelo Brotnjo i njene vi-

nograde. Idući dalje ulazite u tipični mediteranski kraj kojeg karakteriziraju kamenjar i kraška polja, udoline i proplanci. Unatoč modernim objektima koji se većinom nalaze uz glavne prometnice, broćanska sela su zadržala nekadašnji izgled a pogledom na njih vraćaju nas u stara vremena. Omeđena su i ispresijecana starim suhozidima, naslonjena i uronjena u hrastovu, grabovu i jasenovu šumu a kamene kuće s crvenim krovovima oživljavaju uspomene na nekadašnji način života, ljude i tešku ali zanimljivu povijest ovoga kraja. Brotnjom dominira čitlučko polje koje se pruža od općinskog središta Čitluka pa do sela Čerin na sjeverozapadu općine. Na njega se pružaju prekrasni pogledi i s donje i gornje strane. Ovo polje je izvor Žilavke i Blatine. Obradeni vinogradi su njegov ukras i ponos Brotnjaka. Lijepo je u svako godišnje doba a u vrijeme berbe postane najveselije mjesto jer se u njemu ubiru plodovi godišnjeg rada. Prije dvadeset šest godina na lokalitetu Blizanci je zasađen na površini od 100 hektara vinograd u





kamenu. Kao takav je raritet u svijetu i najveća atrakcija bročanske vinske ceste. Na ovom je prostoru zasadena Žilavka koja zajedno sa suncem, kamenom i vodom iz rijeke Neretve daje izvrsnu kvalitetu pretočenu u vino pod imenom «kamenno vino». Pored podruma i vinoteka, gost bročanske vinske ceste svakako treba posjetiti najstariji podrum u Hercegovini koji je sada pretvoren u Muzej vina. Nalazi se u selu Gradnići uz kojeg je naslonjena i galerija sa slikama fra Didaka Buntića-svećenika i hercegovačkog dobročinitelja. Isto tako, preporučujemo posjetu Vrtu sv.Franje, Majčinu selu i Etno selu u Međugorju, vidikovcu Gradina u Donjem Malom Ograđeniku, lokalitetu stećaka u Čitluku, zatim manifestacijama kao što su Dani berbe grožđa, Dani Matice hrvatske, Martinje, Festival mladih itd. Nekoliko bročanskih restorana je aktivno uključeno u program vinska cesta a njihova je uloga da gostima osiguraju kušanje tradicionalnih jela u ugodnom i starinskom ambijentu.



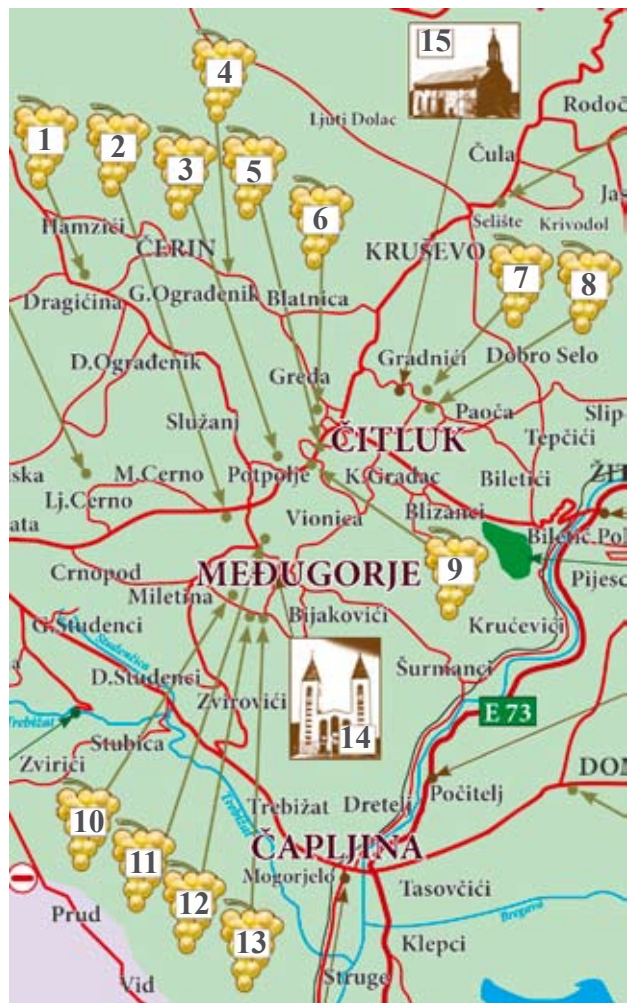
KAKO KORISTITI PROGRAM «VINSKA CESTA HERCEGOVINE»

Možemo reći da su ljubitelji vina, prirode i kulture napokon došli na svoje. Da bi se posjetilo Vinsku cestu Hercegovine nije potreban cijeli godišnji odmor ili pak tjedan ili dva. Naprotiv, slobodan vikend, nekoliko neradnih dana ili slično će vam biti dovoljno da napravite izlet ili posjetu Hercegovinu i Brotnju te uživajte u bosansko-hercegovačkom Mediteranu. Hercegovački i broćanski podrumi i atrakcije već ove turističke sezone su spremno dočekali vaše najave i posjete. Brojni podrumi, muzeji, galerije, prirodne ljepote i manifestacije koji čine program Vinska cesta Hercegovine su predstavljeni u image brošuri i na web stranicama vinske ceste (www.vinskacesta.ba) i upravo njih treba posjetiti da bi se Hercegovina doživjela onakva kakva zapravo ona i jest – a ona je kao Žilavka: obasjana suncem, umivena zelenom Neretvom i naslonjena na plavo more i kao takva jedan je od bisera Mediterana.

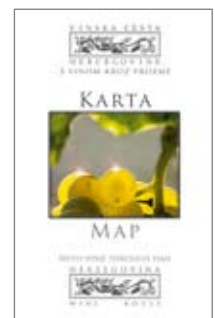
Kako organizirati posjetu Vinskoj cesti Hercegovine? Postoje dva načina: samostalno/izravno i/ili preko turističkih agencija, odnosno posredno. I jedan i drugi način nude neku svoju posebnost. Ako samostalno organizirate posjetu, odlaskom na web stranicu vinske ceste Hercegovine pronaći će te sve elemente ponude i sami aranžirati svoje putovanje. Drugi način je posredni, gdje turističke agencije nude različite pakete aranžmane vinske ceste Hercegovine a na vama je da izaberete već ponuđene opcije ili u dogovoru s agencijom oblikujete budući aranžman.

Kako god da se odlučite jedno je sigurno, a to je da će vam Hercegovina i Brotnja iz kuta vina, prirodnih ljepota i starina izgledati vrlo zanimljivo i privlačno i da će te doživjeti vrlo intenzivan turistički doživljaj, te ga i podijeliti s drugima po povratku. Potpune informacije o Vinskoj cesti Hercegovine možete pronaći na gore napisanoj web stranici, zatim u publikacijama koje su proistekle tijekom provedbe projekta a to su: image brošura, katalog proizvoda, kalendar manifestacija, karta Vinske ceste itd. Ove materijale moguće je naručiti kod Turističke zajednice HNŽ – u glavnom uredu u Mostaru i u podružnici Čitluk-Međugorje, te u Udruzi vinogradara i vinara Hercegovine čiji je ured smješten u Čitluku.

Dobro došli!



1. Podrum Stojić
2. Podrum Hercegovina-Produkt
3. Podrum Ostojić
4. Podrum Odak
5. Vinarija Čitluk
6. Podrum Brkić
7. Podrum Prskalo
8. Podrum Andrija
9. Podrum Vitai
10. Podrum Buntić
11. Podrum Sivrić
12. Podrum Stankela
13. Podrum AG
14. Svetište Međugorje
15. Muzej Gradnići





Muzej vina u Gradničima

Davne 1855. godine, fra Petar Bakula, tadašnji bročanski župnik je sagradio vinski podrum. Sagrađen je potpuno pod zemljom. Smatra se da je ovo najstariji sačuvani vinski podrum u Brotnju i takav danas služi kao muzej vina. Nad podrumom je s jedne strane sagrađena pučka škola a s druge strane crkva u kojoj se danas nalazi galerija slika fra Didaka Buntića. Podrum je rađen u vrijeme turske vladavine na ovome prostoru. Poznato je da je to bilo teško vrijeme za kršćane gdje se teško dobivalo dopuštenje za gradnju crkve. Kad je dobio dozvolu za gradnju crkve, fra Petar gradi i crkvu i školu i podrum. S obzirom da se crkva nije smjela vidjeti s turske kule, morao je ići u dubinu što je na neki način i potaklo gradnju ovoga podruma. Podrum, odnosno muzej je danas vraćen u izvorno stanje. U njemu su izložena sva bročanska vina. Obilaskom ovoga podruma vratiti će te se za trenutak u devetnaesto stoljeće obilježeno patnjom, neimaštinom i progonstvom stanovnika ovoga kraja.

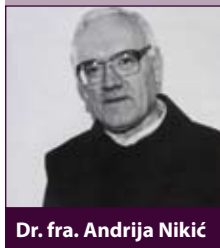


Vidikovac Gradina

Prahistorijska gradina, rimska zgrada i srednjovjekovno groblje. Na blago zaravnjenom vrhu nalazi se ovalni prostor veličine 40 m, ograđen suhozidom u dva prstena. Donji prsten je od većega, a gornji od manjega kamenja, na oba

duža kraja branjeni tumulima. Unutar ograđenoga prostora nalaze se ruševine neke rimske zgrade izvedene od četvrtastih blokova kamenja koje je bilo vezano klamfama, među kojima su profilirani komadi vijenca. Na jednom od tumula smješteno je pet stećaka u obliku sanduka, orijentiranih Z-I, uz jednu rimsku spoliju. Brončano i željezno doba, rimsko doba i kasni srednji vijek. Sve do polovice prošlog stoljeća, gradina je bila zapuštena i gotovo nepristupačna. Početkom pedesetih godina XX. stoljeća na središnjem djelu unutar gomile kamenja sadi se borova šuma koja danas doseže visinu i do 15 m. Zbog svog karakterističnog položaja i nadmorske visine (319 m), mještani su na samom središtu gradine 1980. godine sagradili zvonik i posvetili ga sv. Iliji, da bi dvije godine kasnije 1982. godine postavili i kip sv. Ilije. Od tada pa do danas mještani Donjeg Malog Ograđenika slave blagdan sv. Ilije (20. srpnja svake godine). Danas gradina i prostor oko nje, zahvaljujući svim mještanima koji su osmislili i uredili cijeli prostor izgleda prekrasno. Samo u posljednjih pet godina (razdoblje od 2002 do 2007. god.), izgrađen je put, obnovljen zvonik i sagrađena kupola, dovedena struja i voda, izgrađena kapelica, oplemenjen cijeli prostor na gradini, a s istočne strane u neposrednoj blizini izgrađen sportsko-rekreacijski centar s prekrasnim parkom i zelenilom. Već sada gradina postaje pravo izletničko mjesto kako za domaće tako i za strane turiste. Uistinu gradina je i jedan od najljepših vidikovaca s kojega se pogledom može uživati u panorami cijele općine Čitluk, te dijela općine Ljubuškog, Širokog brijega i Vrgorca.





Dr. fra. Andrija Nikić

Vino u svetom pismu i narodnoj mudrosti u Hercegovini

VINUM LAETIFICET COR HOMINIS VINO RAZVESELJAVA ČOVJEKOVO SRCE!

Uzgoj vinove loze seže u daleku prošlost. Popust svojih mladica vinova loza se širila na području Brotnja prije preko dvije tisuće godina. Poznati štovatelji vinske kapljice bili su i pripadnici Rimskog carstva. Zahvaljujući kršćanstvu, vinova loza i vino dobivaju prvo kulturni, a potom i vjerski karakter. Vinogradarstvo Brotnja svoj procvat i širenje doživljava u srednjem vijeku, što svjedoče zapisi naših banova i kraljeva. Tijekom turske okupacije franjevci su se samo vinograde čuvali, pomlađivali i širili, nego su sagradili i jedan od najstarijih podruma – onaj u Gradničima. Vinogradarstvo počinje zauzimati značajnije mjesto u gospodarstvu šireg područja, koliko se može pratiti iz dokumenata i literature, posljednjih sto pedeset godina. U nasadima zasadenim cijepljenom lozom, na brotnjanskom području, uzgajale su se najviše blatina i žilavka. Na temelju Biblijskog leksikona i Mudroslovaca, ukratko ću dozvati u sjećanje dosta toga što nam je već poznato iz opće kulture. Zajedno sa žitom i uljem, vino kojim rađa Obećana zemlja spada u svakodnevnu hranu (Pnz 8,8; 11,14; 1 Ljet 12,41); ono ima tu osobitost da »razvedruje srce čovječje« (Ps 104,15; Suci 9,13). Ono je stoga elemenat mesijanske gozbe, a također, i to prvenstveno, i euharistijske gozbe u kojoj vjernik crpi radost na njenu izvoru: u Kristovoj ljubavi.



BIBLIJSKA SVJEDOČANSTVA O VINOGRADIMA

Malo kultura ovisi koliko i vinograd u isti mah od brižljiva i domišljata čovjekova rada kao i od ritma godišnjih doba. Palestina, kao vinogradarska zemlja, uči Izrael da uživa u plodovima zemlje, da svim srcem prione uza zadaću što mnogo obećava, ali ga uči i da sve očekuje od Božje darežljivosti. S druge strane, vinograd, koji je tako dragocjen, ima u sebi nešto tajnovito. On vrijedi tek svojim plodom. Drvo mu je bezvrijedno (Ez 15,2-5), njegove neplodne loze služe samo za vatru (Iv 15,6), ali plod njegov donosi radost (Suci 9,13); vinograd dakle krije u sebi dublji misterij: on donosi radost čovjekovu srcu (Ps 104,15), a čovjek je vinograd čiji je plod Bogu na radost.

Bog obećava i daje svom narodu zemlju bogatu lozama (Br 13,23 sl; Pnz 8,8). Ali oni koji tlače siromaha (Am 5,11) ili su nevjerni Bogu (Sef 1,13), neće piti vina iz svojih vinograda (Pnz 28,30.39); njihove će vinograde obrstiti skakavci (Jl 1,7) ili će mjesto vinograda izrasti drač i trnje (Iv 7,23).

Teška je nepravda kralja koji otima vino-grade svojim podanicima; tu zloporabu, koju je preokao Samuel (1 Sam 8,14 sl), počinja Ahab (1 Kr 21,1-16). No, pod dobrim kraljem svatko živi u miru, pod svojom lozom i smokvom (1 Kr 5,5; 1 Mak 14,12). Taj će se ideal ostvariti u mesijanska vremena (Mih 4,4; Zah 3,10); tada će loza biti plodna (Am 9,14; Zah



8,12). Vinograd, slika Mudrosti (Sir 24,17), slika plodne zaručnice pravednikove (Ps 128,3), u svom je pupanju simbol nade zaručnika koji u Pjesmi nad pjesmama pjevaju o tajni ljubavi (Pj 6,11; 7,13; 2,13.15; usp. 1,14). Doći će dan kad će se vinograd rascvasti pod budnim Božjim okom (Iz 27,2 sl). Zato Izrael zaziva vjernu Božju ljubav: da bi on spasio onaj vinograd što ga je iz Egipta presadio u svoju zemlju u koji je trebao predati pustošenju i ognju! On će mu odsad biti vjeran (Ps 80,9-17). No, neće Izrael nipošto održati to obećanje. Posižući za Izaijinom prisposobom, Isus ovako sažima povijest izabranog naroda: Bog nije prestajao od svoga vinograda očekivati plodove; ali umjesto da sluša proroke što ih je on izaslao, vinogradari su ih zlostavljali (Mk 12, 1-5). Kao vrhunac ljubavi, on im sada šalje svoga ljubljenoga Sina (12,6), a kao odgovor, glavari naroda počinit će vrhunsku nevjeru ubivši Sina koji je baštinik vinograda. Stoga će krivci biti kažnjeni, a smrt Sina otvorit će novo razdoblje *nauma Božjega: vinograd će biti povjeren vjernim vinogradarima i najzad će uroditi plodom (12,7 sl; Mt 21,41 sl).





Vino u životu Židova i Kršćana

STAROZAVJETNI SAVJETI

Gorčina duše spopada čovjeka koji je vina previše popio, u strasti i u gnjevu. SIRAH 31, 29;

Jao onima koji su jaki u vinu i junaci u miješanju jakih pića; ... IZAIJA 5,22;

Jao onima što već jutrom na uranku žestokim se pićem zalijevaju i kasno noću sjede vinom raspaljeni. IZAIJA 5,11

Ne druži se s vinopijama IZREKE 23,20

Ne pij vina do pijanosti; TOBIJA 4,15;

Ne pristaje kraljevima vino piti, ni glavarima piće opojno, da u piću ne zaborave zakona i prevrnu pravo nevoljnicima. IZREKE 31,45;

Pijanstvo u bezumnika izaziva srdžbu na vlastitu propast, umanjuje mu snagu i umnožava rane. SIRAH 31,30;

Radnik pijanica nikada se neće obogatiti, SIRAH 19,1;

Radost srcu i veselje duši, takvo je vino koje se pije u pravo vrijeme i u pravoj količini. SIRAH 31,28;

Tko ljubi veselje, postaje siromah, i tko ljubi vino i mirisno ulje, ne obogati se. IZREKE 21,17;

U vinu se nemoj junačiti, jer je mnoge oborilo vino. SIRAH 31, 25;

Vino je podsmjehivač, žestoko piće bukač, i tko se njima odaje neće steći mudrosti. IZREKE 20,1;

Umjeren obrok - dobar san, i čovjek rano ustaje, pun svježine. SIRAH 31,20;

Vino je život čovjeku ako ga pije umjereno. SIRAH 31,27;

Više valja zdravlje i snaga nego sve zlato svijeta, i krepko tijelo više od golema posjeda. SIRAH 30,15.



NOVOZAVJETNI SAVJETI

U Novome zavjetu vino je simbol mesijanskih vremena i »krvi što ju je Gospodin prolio«; slika trsa simbolizira zajedništvo Isusa s njegovim učenicima, a i vinograd se pojavljuje u mnoštvu prispodoba; bezbožnik je slika neplodna trsa i on mora piti vino gnjeva i suda Božjega; pravednik je dionik saveza što ga je Isus tijekom Posljednje večere ustanovio pod znakom kruha i vina.

Ne opijajte se vinom, jer u tome leži propast, ... EF 5,18;

Neka vas nitko ne osuđuje zbog jela i pića,... KOL 2,16;

Liječniče, izliječi sam sebe! LUKA 4,23 i

Ako pati jedan ud, s njime pate svi udovi... KOR 12,26.

U svjetovnom životu - Jahvistička predaja pripisuje Noin pronalazak uzgajanja vinove loze, a potom prikazuje kako su ga iznenadili učinci vina (Post 9,20 sl); time ona naglašava istodobno i dobrotvornost i opasnost vina. Kao znak blagodati (Post 49,11 sl; Izr 3,10), vino je dragocjeno dobro koje život čini ugodnim (Sir 32,6; 40,20), samo ako se uživa trijezno. Trijeznost je sastavni dio ljudske uravnoteženosti, koju neprestano propovijedaju mudrosni spisi. Sirahov aksiom: »Vino je život čovjeku ako ga pije umjereno« (Sir 31,27) jest najjasnija ilustracija za umjerenost i trijeznost (usp. 2 Mak 15,39). U pastirskim poslanicama ima obilje savjeta glede trijeznosti (1 Tim 3,3.8; Tit 2,3), no ako se uzima s punom sviješću, uživanje se vina u tim poslanicama i preporučuje (1 Tim 5,23). I sam je Isus pristao da



pije vino, čak i uz opasnost da ga zbog toga osude (Mt 11,19//). Kako se moglo zapaziti iz citata, čovjek koga napusti trijeznost, osuđen je na svakovrsne opasnosti. Proroci žestoko grde glavare koji vole mnogo piti, jer tako zaboravljaju Boga i svoje prave odgovornosti prema narodu koji je izrabljivan i navođen na zlo (Am 2,8; Hoš 7,5; Iz 5,11 sl; 28,1; 56,12). Mudraci još više obraćaju pažnju na osobne posljedice takvih ispada: pijanac je osuđen na siromaštvo (Izr 21,17), nasilje (Sir 31,30 sl), izopačenost (19,2), na nepravednost u riječima (Izr 23,30-35). Sv. Pavao ističe da pijanstvo vodi u izopačenost i šteti životu Duha u kršćanina (Ef 5,18).

U bogoštovnom životu - Budući da je vino Božji dar, kao i svi plodovi zemlje, ono će dobiti svoje mjesto u žrtvama. Već se u starom svetištu Šilo prikazuju prinosi od vine (1 Sam 1,24; Hoš 9,4; Izl 29,40; Br 15,5.10). Vino je nadalje sastavni dio prvina što pripadaju svećenicima (Pnz 18,4; Br 18,12; 2 Ljet 31,5). Najzad, ono će dobiti svoje mjesto u žrtvi novoga Zavjeta, koji će dokrajčiti te obrede (Ez 44,21 sl; Lev 10,9 sl). Uzdržavanje od vine može biti i podsjećaj na vrijeme kad je Izrael u pustinji bio lišen vina (usp. Am 2, 12). Tako je Samson već prije svog rođenja bio posvećen po Božjoj volji (Suci 13,4 sl); slično je bilo sa Samuelom (1 Sam 1,11) i Ivanom Krstiteljem (Lk 1,15; usp. 7,33). vjernici su često bili pozivani da se odreknu vina kako bi izbjegli svaku opasnost sramoćenja s poganstvom: te nam svjedoči židovstvo poslije izgnanstva (Dn 1,8; usp. Jdt 10,5). Pobuda za lišavanja koja su se nametala nekim kršćanima (1 Tim 5,23) najvjerojatnije je bilo nastojanje oko asketizma; samo, - podsjeća Pavao - tim asketizmom more ravnati razboritost i ljubav (Rim 14,21; usp. 1 Kor 10,31).

SIMBOLIZAM VINA

1. Sa svjetovnog gledišta vino je simbol svega što u životu može biti ugodno: prijateljstva (Sir 9,10), ljudske ljubavi (Pj 1,4; 4, 10) i općenito svake radosti što se na zemlji uživa uza svu njezinu dvoznačnost (Prop 10,19; Zah 10,7; Jdt 12; 13; Job 1,18). Stoga ono može biti podsjećaj sad na nezdravo pijanstvo idolopoklonstvenih kultova (Jr 51,7; Otk 18,3), sad opet sreće učenika Mudrosti (Izr 9,2).

2. S religioznog gledišta simbolizam se vina smješta u eshatološki kontekst.

a) Da bi najavio velike kazne svom narodu koji ga vrijeđa, Bog u SZ govori o uskraćivanju vina (Am 5,11; Mih 6,15; Sef 1,13; Pnz 28,39). Jedino vino za piće jest tada vino Božje srdžbe, opojna časa (Iz 51,17; usp. Otk 14,8; 16,19). I obratno: sreća što ju je Bog obećao svojim vjernima često je izražena u obliku velikog obilja vina, kako se to vidi u proročanstvima utjehe (Am 9,14; Hoš 2,24; Jr 31,12; Iz 25,6; J1 2,19; Zah 9,17).

b) U Novom Zavjetu »novo vino« jest simbol mesijanskih vremena. Isus, naime, izjavljuje kako novi Savez, uspostavljen u njegovoj osobi, jest novo vino od koga pucaju stare mješine (Mk 2,22//). Ista misao proizlazi iz Ivanova izvještaja o čudu u Kani: svadbeno vino, to dobro vino na koje su čekali »do sada«, jest dar Kristove ljubavi, znak radosti koja je ostvarena Mesijinim dolaskom (Iv 2,10; usp. 4,23; 5,25). Izraz »novo vino« susreće se najzad i u Mt 26,29 da se dočara eshatološka gozba što ju je Isus pripremio svojim vjernima u kraljevstvu Očevu: tada se upravo navršuju mesijanska vremena. Spominjanje vina nije to puki simbol; na nj navodi izvještaj o ustanovi *euharistije. Prije no što bude pio novo vino u kraljevstvu Očevu, kršćanin će se za svojih dana napajati vinom koje je postalo *krvlju što ju je Gospodin prolio (usp. 1 Kor 10,16). Uživanje vina nije, dakle, za kršćanina samo razlog zahvaljivanja (Kol 3,17; usp. 2,20 sl) već i prigoda da se podsjeti na žrtvu koja je izvor spasenja i vječne radosti (1 Kor 11,25 sl).



VINOGORJE I MUDROSLOVICE O VINU

Narodna mudrost u Hercegovini iskovala je razne poučne i savjetodavne izreke o vinu. Evo jednog izbora:

Bez vina nema veselja i zabave.

Lijevaj vodu u vino (a ne vino u vodu).

Najbolje je vino koje se besplatno pije.

Najveći neprijatelj ljudskoga roda je alkohol, koji od strasti pijančevanja dovodi do mržnje na rad, pa onda do uboštva i nezadovoljstva.

Ni u moru mjere, ni u vinu vjere.

Objed bez vina je kao dan bez sunca.

Od vina kuća pobjljevana, od duhana popljevana, od rakije kuća poskakuje.

Prvi bezvoljni korak iz krčme domu, prvi je smrtni udarac sreći i obistanku obitelji.

Što je vino slađe, to je ocat ljući.

Tko vino pije opit će se, tko konja jaši ubit će se.

Viču na opojna pića, a grade podrume i otvaraju pivnice!

Vino će te upecati kao zmija,

pa ćeš biti sličan onome koji usred mora leži.

Vino čini i mudre poludjeti.

Vino i mudroga učini budalom.

Vino je dobar sluga, a loš gospodar.

Vino je majka nesmotrenosti.

Vino je starcima mlijeko.

Vino je ljudski zov.

Vino nije za djecu.

Vino piti pa se ne opiti,

nit' je bilo, nit' će ikad biti.

Vino slatko - grlo glatko.

Vino umire na mrtvi dan.

Složio bi se što je zapisao P. Arentino: "Vino muti razum, kvari osjetila, uklanja tek, rasklima udove tijela, razara jetru, razgrađuje organizam, razdražuje gubu i sramoti svaku stvar." Stoga: Živjeli i vino umjereno pili!

Zapostavljene hercegovačke sorte koje bi trebalo sačuvati



Jure Beljo,
prof. dr. sc.



Ana Sabljo,
dipl. ing. agr.



Marijo Leko,
dipl. ing. agr.

Zahvaljujući velikoj prilagodljivosti, te prirodnoj i umjetnoj selekciji, u vinovoj lozi postoji golemo mnoštvo tipova i formi. Procjenjuje se da danas u svijetu ima oko 15.000 sorti vinove loze s najraznolikijim svojstvima. U tom silnom mnoštvu sorti nalazi se i relativno skroman sortiment naših hercegovačkih sorti. Znano je da se vinova loza u Hercegovini uzgaja još od rimskih vremena. Porijeklo autohtonih hercegovačkih sorti vinove loze je uglavnom nepoznato i gubi se u tami povijesti. Struktura današnjeg sortimenta vinove loze u Hercegovini rezultat je više činitelja od kojih su najvažniji:

- formiranje autohtonog sortimenta tijekom dugoga vremena prilagodbe uvjetima podneblja;
- blizina Dalmacije kao vinogradarskog područja odakle su neke sorte prenesene i adaptirale su se na uzgojne uvjete Hercegovine;
- introdukcije stranih sorti izvršene u vremenu od turske vladavine do danas; neke od njih su se također prilagodile našim uvjetima i vjerojatno promijenile neka svojstva;
- uvođenje novih sorti iz drugih vinogradarskih područja tijekom 20. stoljeća

Jedno je vrijeme u Hercegovini postojao trend uvođenja stranih sorti, ali se u zadnje vrijeme vinogradari sve više okreću autohtonom sortimentu jer on ipak najbolje odražava uvjete ovog podneblja budući da daje vino prepoznatljivih svojstava.

U Hercegovini postoje dvije skupine autohtonih sorti. Jedne se uzgajaju na komercijalnoj razini kao što su žilavka i njezine prateće sorte bena, krkošija i dobrogostina, među bijelima i blatina sa pratećim sortama trnjkom i plavkom kao crnim sortama.



Druge su manjeg značaja. Danas su rijetke, a neke od njih mogu se naći samo kao pojedinačni trsovi u starim vinogradima ili po starim odrinama od kojih su neke stare i po 100 godina. O komercijalnim sortama se piše, o njima se mnogo toga zna, ali o ovima drugim, gotovo zaboravljenim, sortama zna se vrlo malo ili gotovo ništa. Njima, po svemu sudeći, prijete opasnost da potpuno nestanu iz hercegovačkih vinograda.

Na Agronomskom fakultetu Sveučilišta u Mostaru prije nekoliko godina započet je projekt prikupljanja i održavanja autohtonih biljnih sorti, ne samo u vinovoj lozi već i drugim važnijim biljnim vrstama ovog područja. Različite kategorije biljnih materijala kao nositelja nasljednih svojstava nazivaju se skupnim imenom biljni genetski izvori. Biljni genetski izvori predstavljaju neprocjenjivo prirodno bogatstvo svake zemlje. Posebno bogatstvo u biljnim genetskim izvorima predstavljaju lokalne autohtone sorte nastale u određenom području kao rezultat odabiranja i prilagođavanja lokalnim uvjetima. Takve sorte imaju posebna nasljedna svojstva koja su se u njima akumulirala prirodnom i umjetnom selekcijom stotinama i tisućama godina. Većina gena korisnih za hranu i poljoprivredu došlo je, ili dolazi, upravo iz takvih genetskih materijala.

Nažalost, uvođenjem novih produktivnijih sorti stare lokalne sorte postupno nestaju iz proizvodnje, a na koncu se mogu potpuno izgubiti iz svog prirodnog staništa. Dovoljno je sasvim kratko vrijeme nebrige ili nepažnje da se izgube biljne forme koje su čovjek i priroda uzajamno stvarali stoljećima i tisućljećima. Takva pojava gubitka biljnih genetskih izvora naziva se genetska erozija. Ona nije specifičnost samo našeg područja; to je pojava globalnih razmjera. Jedna analiza u SAD pokazala je da je zauvijek izgubljeno 86% sorti jabuka koje su se uzgajale u 19. stoljeću, te 95% lokalnih sorti ku-

pusa, 91% sorti kukuruza i 81% sorti rajčice. U Hercegovini imamo mnogobrojne primjere gubitka autohtonih biljnih materijala u duhanu, kukuruзу, krumpiru, rajčici, paprici, u voćarskim vrstama a i vinovoj lozi. U jednogodišnjim biljnim vrstama, osim raštike, gotovo da nemamo više naših autohtonih sorti. Vinova je loza ipak iznimka jer se uzgajaju uglavnom domaće sorte koje daju najkvalitetnije vino. Vinova loza i voćarske vrste su trajnice pa su se i sorte od manjeg značaja koliko toliko održale i još uvijek se mogu naći, makar sporadično, takve stare autohtone sorte. Da bi se takvi materijali spasili od nestanka nužno je provesti njihovu identifikaciju i kolekcioniranje prije nego bude kasno.

Obveza je i države da skrbi o svojim prirodnim bogatstvima u koje spadaju i biljni genetski izvori. Leipziška deklaracija o Globalnom akcijskom planu za očuvanje i bolje korištenje biljnih genetskih izvora za hranu i poljoprivredu iz 1996., koju je prihvatilo 150 država, ističe suvereno pravo svake države na vlastite biljne genetske izvore, ali isto tako i odgovornost za njihovo čuvanje za buduće naraštaje. Nije bez razloga u poznatom dokumentu UN-a, Konvenciji o biljnoj genetskoj raznolikosti, rečeno da su „biljni genetski izvori naša polica osiguranja za budućnost“. Poseban je naglasak u svim relevantnim međunarodnim aktima o biljnim genetskim izvorima na očuvanju ugroženih vrsta i sorti. Među takvima su vjerojatno najugroženiji lokalni autohtoni genetski materijali koji se ne koriste na komercijalnoj razini. Sukladno tome i naš je cilj identificirati, opisati i u posebnim kolekcijama sačuvati naše autohtone sorte, barem one koje još možemo pronaći.

Prikupljanje i održavanje autohtonih biljnih genetskih izvora, a na čemu radi Agronomski fakultet Mostar u suradnji sa Federalnim agromediteranskim zavodom u Mostaru, je međunarodni projekt jer ga financijski potpomaže Norveška vlada preko svog Instituta za istraživanje biljnih kultura (Noragric). Budući da je vinova loza najvažnija kultura Hercegovine, njoj smo u tom projektu posvetili najviše pozornosti iz dva razloga. Prvi je upis naših najvažnijih sorti u međunarodnu bazu podataka. Ni o jednoj hercegovačkoj sorti vinove loze ne mogu se naći podaci u međunarodnoj bazi podataka koju vodi OIV (Office international de la vigne et de vin) u Parizu, kao najvažnija znanstvena i stručna vinogradarska i vinarska asocijacija u svijetu.

Naš je cilj da tijekom rada na ovom projektu utvrdimo ampelografska i druga najvažnija svojstva naše četiri najpoznatije sorte (žilavka, blatina, bena i krkošija) prema međunarodno usvojenim standardima i da te podatke prijavimo za unos u međunarodnu bazu podataka.

Drugi nam je cilj očuvanje starih, uvjetno rečeno, zaboravljenih sorata. U suradnji s tvrtkom «Plantaže» iz Višića uspostavili smo rasadnik u kojem ćemo sve prikupljene sorte saditi i uzgajati. U tom rasadniku uzgajat ćemo i naše poznate sorte kao elitni materijal, a uz njih i sve druge stare i zapostavljene sorte koje ćemo tu moći pratiti i eventualno istraživati. Do sada smo obilazeći područje Hercegovine pronašli značajan broj takvih sorti, ali se nadamo da ćemo uz pomoć naših vinogradara naći i sačuvati i ostale stare sorte koje postoje u Hercegovini.

POPIS PRIKUPLJENIH SORTI UZ KRATAK OPIS SVAKE OD NJIH

NADIĐAR (DIĐAR)

ružičastobijele boje, krupnog rastrošitog grozda, okruglih srednje krupnih bobica. Susreće se isključivo na odrinama. Upotrebljava se za jelo i preradu. Vrlo je otporna na bolesti i štetnike.



ŽLOZDER

Bijela sorta, grozd srednje velik do velik, zbijen do vrlo zbijen. Bobice okrugle. Osjetljiv na botritis. Osim gore navedenih sorti u literaturi su nađeni podaci o niže navedenim sortama koje, na žalost, do danas nismo uspjeli pronaći.



PROŠIP BIJELA

grozd srednje veličine, valjkast. Bobice izdužene, sužene prema vrhu. Koristi se za jelo u svježem stanju, a manje za preradu u vino, ali bi se mogla koristiti u manjoj mjeri kao dodatak žilavci.



... zapostavljene hercegovačke sorte

PODBJEL

bijela sorta, dosta krupnoga i vrlo zbijenog grozda, okruglih i krupnih bobica, vrlo otporna na bolesti i štetnike.

PROŠIP CRVENA

crvena boja grozda, grozd srednje krupan, zbijen, bobice sitne i izdužene. Koristi se za jelo u svježem stanju, a manje za preradu u vino, ali bi se mogla koristiti za proizvodnju ružice. Vrlo otporna na bolesti i štetnike.

PROŠIP CRNA

Vrlo slična prethodnim samo tamnije boje pokožice.

MENIGOVKA

bijela sorta, vrlo krupnog grozda, krupnih bobica, meke konzistencije mesa, upotrebljava se za jelo. Uzgaja se pretežito na odrini. Relativno otporna na bolesti i štetnike.

RAZAKIJA

bijela sorta, velikog rastresitog grozda, izduženih bobica srednje veličine. Koristi se za jelo u svježem stanju i za preradu. Vrlo otporna na bolesti i štetnike.

ŠLJIVA

sorta kombiniranih svojstava. Često se može naći na starim odrinama ispred kuća, a sporadično i u proizvodnim nasadima. Javlja se u dvije forme, crvene ili bijele boje pokožice. Grozd je srednje velik, bobice okrugle.

TROJKA

bijela sorta, dosta zbijenog, malog grozda, krupnih bobica sa crnim točkicama na površini pokožice. Vrlo kasno sazrijeva pa u doba berbe ima visoku kiselost. Vrlo rodna.

GRANA

crna sorta, velikog rastresitog grozda, sitnih, po veličini neujednačenih bobica, vrlo otporna na bolesti i štetnike. Koristi se za preradu.

ZIZIP

bijela sorta, grozd velik i rastresit, bobice srednje krupne, izdužene, dosta otporne na bolesti i štetnike.

MALA BLATINA

crna sorta, zbijenog, srednje velikog grozda, sitnih bobica. Za razliku od klasične blatine samooplodna je. Vrlo otporna na bolesti i štetnike. Ne znamo porijeklo imena, jer, po svemu sudeći, nema ništa zajedničko s blatinom.

Osim spomenutih evidentirali smo trsove slijedećih naziva: šuščevka, rstuša, žučar, čevruša, fazagluša, kalabuša.



Možda će netko postaviti pitanje: čemu sve to raditi, ako se te sorte ne uzgajaju zbog komercijalnih razloga i ako već imamo poznate vinske sorte koje su nas proslavile u svijetu? Čak i ako se te sorte trenutno ne koriste u komercijalne svrhe naša je obveza sačuvati to prirodno bogatstvo koje su nam priroda i naši preci ostavili u nasljeđe. To je naša prirodna baština, naše kulturno nasljeđe koje ne smije biti izgubljeno i o kojemu bi se trebalo brinuti. Uostalom, da nisu imale neka korisna svojstva, zar bi ih naši djedovi i pradjedovi uzgajali i brinuli o njima. Neke od tih sorata sigurno se mogu korisno upotrijebiti bilo u oplemenjivanju i stvaranju novih sorti, bilo kao sirovina za vino ili kao kvalitetne domaće stolne sorte. Stoga ne dopustimo da ta naša prirodna baština nestane.

Na koncu apeliramo na sve Brotnjake, i ne samo na Brotnjake već sve i na sve uzgajivače vinove loze u Hercegovini, da nam u ovom projektu pomognu. Ako imate ili znate nekoga tko ima stare sorte vinove loze koje nisu spomenute u ovom popisu, javite to Agronomskom fakultetu (036 323-486; kontakt osobe: Marijo Leko; Ana Sabljo).

No, ne ograničavamo se samo na vinovu lozu već želimo sačuvati naše stare sorte i drugih kultura, pa ćemo vam biti zahvalni ako nam prijavite bilo koju staru sortu bilo koje biljne kulture. Na taj način dat ćete svoj doprinos očuvanju naših starih, autohtonih, i možda veća zaboravljenih sorata. Kako se radi o dragocjenom materijalu kojem prijete opasnost od nestanka, svima bi nam trebao biti zajednički cilj čuvanje tog našeg prirodnog bogatstva, zar ne?

Panorama Brotnja ...





Prof. dr. sc.
Bogdan Cevjetković



Doc. dr. sc.
Ivo Ostojić

Bolest vinove loze o kojoj se vrlo malo zna

APOPLEKTIČNO VENUĆE ČOKOTA (ESCA)

Vinova loza je značajna poljoprivredna kultura u Hercegovini. Uzročnici bolesti i štetnici kao i drugim kulturama nanose štete i vinovoj lozi. Najčešće bolesti vinove loze plamenjača (Plasmopara viticola) i pepelnica ili maća (Uncinula necator) uspješno se suzbijaju. Međutim, imamo i bolesti kojima se nisu u prošlosti pridavala značajnija pozornost, kao na pr. virusne bolesti ili sušenje čokota.

Bolest koja je posljednjih godina pobudila interes praktičara a zatim i znanstvenika diljem Europe je "ESCA" odnosno apoplektično venuće. U Hrvatskoj je "esca" poznata odavna (Cvjetković, 1986). Premda se ova bolest spominje u udžbeniku (Radman, 1979), autorica ne navodi dali je ta bolest prisutna u Hercegovini. Tako da u pristupačnoj literaturi nema podataka o njenoj pojavi i rasprostranjenosti u Hercegovini. Pregledom vinograda posljednjih godina konstatirali smo da je prisutna u hercegovačkim vinogradima i da svake godine propadne oko 1% čokota.

SIMPTOMI

To je stara bolest vinove loze, ali se pravi uzrok bolesti dugo nije znao. Prvi vanjski simptom je promjena na listovima. Na plojci između glavnih žila javljaju se izdužene žute ili crvenkaste nekroze (sl.1). Između nekrotiziranog tkiva i glavnih žila uvijek ostaje šira ili uža zelena zona (sl.2). Kada nekroza zahvati veći dio plojke list se suši. Nakon pojave prvih simptoma na listu može se dogoditi da slijedeće godine simptomi na listovima izostanu, ali se opet nakon godine ili dvije pojave. Ponekad se mogu pojaviti i smeđe točkaste nekroze na bobama, što je kod nas rijetka pojava.

Na vanjskoj strani čokota, ispod kore može doći do promjene boje u obliku vrpce široke do 1-2 cm. U podmakloj fazi patogeneze na krakovima čokota i panju mogu nastati uzdužne pukotine (sl.3). Opisani sindrom karakterističan je za kroničnu fazu. Čokoti s opisnim simptomima životare po nekoliko godina, nakon čega nastupi akutna-apoplektična faza. Do iznenadnog sušenja dolazi za vrijeme toplih ljetnih mjeseci. U svega nekoliko dana, svi listovi venu zadržavajući zelenkastu boju s nekrozom između žila. Istovremeno se suše i mladice, bobice na grozdu se smežuraju, a čitav čokot se osuši (sl.4). Venuće može zahvatiti samo pojedine mladice na trsu, dok drugi krak može naizgled funkcionirati potpuno normalno.

Začepljenje provodnih snopova, što je također posljedica zaraze gljivama uzročnicima, očito nije od presudnog značaja za život samog čokota, jer je tim promjenama zahvaćen uglavnom središnji dio trsa. Pretpostavlja se da je funkcionalni dio koji ostaje zdrav dovoljan za normalan transport asimilata i vode unutar čokota, sve dok gljive ne zahvate njegov veći dio.

Promjene na listovima i vanjskom izgledu panja posljedica su promjena nastalih u unutrašnjosti panja. Na presjeku panja vide se različite promjene. Najčešće u sredini poprečnog presjeka tkivo je spužvasto i mrvljivo žućkaste boje. Na ostalom dijelu drva na poprečnom presjeku mogu se primijetiti crne difuzne točke i pruge.

Dugo vremena nastale promjene na čokotima vinove loze smatrale su se normalnim slijedom starenja čokota, kojem su oslabljene obrambene sposobnosti. Trulež u unutrašnjosti panja smatrala se posljedicom naseljavanja gljiva razarača drveta nakon što je trs došao u svoju završnu životnu fazu. Tako ta pojava nije dugo vremena niti bila predmet izučavanja fitopatologije. Tek početkom osamnaestog stoljeća počela su fitopatološka istraživanja. Uz brojne znanstvene zablude u prošlosti danas se smatra da su uzročnici prave esce tri gljive to: Phaeomoniella chlamydospora, Phaeoacremonium aleophilum, Fomitiporia punctata odnosno Fomitiporia mediterranea. (Surico i sur.2003)

Apoplektično venuće prisutno u gotovo svim vinogradima na području Hercegovine. Istraživanja koja su provedena od 2003-2005. godine (Ostojić, Cvjetković) na području Hercegovine, pokazala su da je na ovom području postotak propalih čokota vrlo mali. Postotak propalih čokota se kretao od 0,80 % do 1,67 % što je ovisilo od lokaciji, a povezano je sa starošću pojedinog vinograda. To je relativno mali postotak ako kompariramo s postotkom propalih trsova u Toskani (Italija) 1985. kada su zabilježeni vinogradi u kojima je propalo 15-20 % trsova u jednoj godini (Surico i sur., 2004). Kod nas treba poduzeti sve raspoložive mjere zaštite, da se ova bolest ne proširi kao što se to dogodilo u drugim mediteranskom zemljama.

VENUĆE MLADIH ČOKOTA

Za razliku od stare "eske" pojava sušenja mladih čokota starih 1-3 godine prije petnaestak godina u značajnim vinogradarskim zemljama diljem svijeta, a posebno u mediteranskom podneblju zabrinula je vinogadare (sl.5). To je bio povod vrlo opširnih istraživanja. Propadanje mladih biljaka označeno je kao venuće mladih čokota ili mladenačka "esca". Simptomi na listovima su vrlo slični kroničnoj fazi "esce". Simptomi se javljaju u kišnijim godinama i povećanim temperaturama u ljetu. Mladenačko venuće se može pojaviti već početkom ljeta (lipanj) u situacijama kada loza proživi stres zbog nedostatka vode, uz visoke temperature zraka. Kišna proljeća popraćena ne visokim temperaturama doprinose pojavi kroničnih simptoma na listovima. Promjene na presjeku čokota su ipak nešto drugačije nego kod prave esce. Na presjeku kroz čokot mogu se razabrati difuzne točke i pruge. Provodni snopovi su začepljeni masom koja podsjeća po boji i konzistenciji na katran, a izostaje žućkasta trulež spužvaste konzistencije. U patologiji venuća mladih čokota sudjeluju *Phaeomoniella chlamydospora* i *Phaeoacremonium aleophilum*, što je dokazano umjetnim infekcijama. Reproducirani su simptomi u trsu u vidu crnih točkica ili crtica, što je riješilo dilemu kolika je uloga gljive *Phaeomoniella chlamydospora* u sindromu esce. Do nedavno se nije znalo da se zaraza prenosi i sadnim materijalom. (Bertelli i sur., 1998).



ZAŠTITA

Kod svake bolesti je važno spriječiti infekciju domaćina. Kada je u pitanju "esca" to posebno značajno, jer su kurativni efekti u sadašnjem momentu gotovo nikakvi. Dokazano je da se *P. chlamydospora* iz zaraženih podloga prenosi u plemku (Whiteman i sur., 2003). Drugi izvor zaraze može biti i rozgva. Edwards (2003) je utvrdio prisustvo spora ili dijelova hifa gljive *P. chlamydospora* i *P. aleophilum* u rozgvi kao i njihovu mogućnost migracije sokovima do krakova i panja. Iz svega iznesenog bjelodano je da zaraza kod mladenačkog venuća može potjecati iz rasadnika. To je neobično važno za vinogadare u Hercegovini koji uvoze sadni materijal iz drugih zemalja.

Poslije zabrane natrijeva arsenata u zaštiti vinograda od ove bolesti štete u Europi su postale veće, jer nije nađena jednako djelotvorna zamjena. Pokusi provedeni u Italiji pokazali su da fungicidi na osnovi Al- fosetila i ciprokonazola zalijevanjem čokota nisu polučili zadovoljavajuću zaštitu. Međutim, injektiranjem u čokot postignut je ohrabrujući efekt. Vinogradi u kojima su korišteni fungicidi na osnovi bakra (15%) i folpeta (25%), prema iskustvima iz Francuske (Boubals, 2002), manje su ispoljavali simptome "esce". Za sada nam preostaje provoditi sve agrotehničke i higijenske mjere prema preporukama struke (rezidbu i obradu obaviti na vrijeme, odsječenu rozgvu iznositi iz vinograda, osušene panjeve izvaditi i iznijeti iz vinograda, ne pretjerivati s gnojdbom, (posebno ne dušikom). Posebno je važno prilikom rezidbe mjesta reza koja imaju u promjeru više od 2 cm premazati pastom za premazivanje rana. Kod čokota s kroničnom zarazom, trs prikriti do zdravog dijela. Ranu obavezno premazati pastom za premazivanje rana. Iz zdravog dijela panja uzgojiti novi trs dajući mu željeni uzgojni oblik.





Marin Sivrić,
dipl. ing. agr.

Hercegovina zemlja vina

Kada prosječnog građanina iz hercegovačkog okruženja upitate da vam ukratko opiše Hercegovinu prvo što mu padne na pamet pored toga da je Hercegovina domovina Žilavke i Blatine, vjerojatno će biti da je Hercegovina regija koja ima jako puno kamena i jako malo zemlje pogodne za bilo kakvu poljoprivrednom proizvodnju. Kada se k tomu još doda da ima duga i sušna ljeta onda to čini potpunu sliku o poljoprivredi ovog kraja. To su razlozi zbog kojih se u Hercegovini kroz stoljeća jako teško živjelo i zbog čega su se ljudi odavde odlazili „trbuhom za kruhom“. Suvremena tehnika sa moćnim strojevima u stanju je nekad nepristupačne

terene pretvoriti u tla koja su pogodna za sadnju a iz utrobe zemlje izvući vodu za napajanje.

Zahvaljujući svemu ovome predodžba o Hercegovini iz temelja se mijenja što je čini regijom dostojnom za život suvremenog čovjeka.

U Hercegovini je sve više parcela otetih od krša i zasađenih vinovom lozom. Ovakvi zahvati iziskuju materijalnu i tehničku opremljenost te izvjesne predradnje koje bi morale biti znanstveno utemeljene.

U prvom redu treba ispitati pedološki profil tla, ocijeniti položajnu slojevitost i drobljivost kamenja u tlu te uzeti i ispitati uzorke tla. Temeljem ove analize tla treba odrediti podlogu koja najbolje odgovara tipu i strukturi tla a s obzirom na dosadašnja iskustva to bi trebale biti podloge koje razvijaju jak korjenov sustav sa dobrom otpornošću na aktivni kreč.

Oko odabira vinskog sortimenta nema potrebe nabrajati Žilavku i Blatinu s njihovim pratećim sortama s time da se vodi računa kod sadnje Blatine o njenim oprašivačima.

Uopće nema sumnje da će Hercegovina ići u pravcu razvoja vinarstva i vinogradarstva i da će Žilavka i Blatina biti sve snažniji i sveprisutniji simboli Hercegovine a naravno i Brotnja koje je srce vinarske proizvodnje BiH.



TERROIR

Riječ odnosno pojam terroir uzeta je iz francuskog jezika i za sada se u hrvatskom ne nalazi adekvatan i dostojan prijevod. Sam pojam terroir kompleksna je konstrukcija poimanja vina kao proizvoda majke prirode i njenih utjecaja. Terroir je poimanje proizvodnje vina gdje priroda odnosno mikrolokalitet sa svim svojim obilježjima i klimatskim i reljefnim igra glavnu ulogu, a uloga vinara je svedena na rolu uzgajivača grožđa. Ovo je jedan novi pristup odnosno cijela filozofija u proizvodnji vina i pokušaj otimanja globalizaciji koja je sveprisutna. Moglo bi se dodati da je ovakav pristup u proizvodnji vina povratak prirodi koji dobiva sve više zagovornika u svim sferama života. Terroir jednostavno smanjuje ulogu čovjeka a okreće se ka prirodi, odnosno onom izvornom a istodobno tipičnom za svako podneblje. Kada se govori o terroiru Brotnjo onda se može reći da on ima svoje posebnosti koje mu otvaraju vrata kod ljubitelja dobre kapljice.

Izreke o vinu

Da je Bog zabranio piti, zar bi vino napravio tako dobrim.

Kardinal Richelieu

Tko ne voli vino, žene i pjesmu ostaje budala cijelog svog života.

Martin Luther

Vino se s dobrim razlogom može smatrati najzdravijim i najhigijenskim pićem.

Louis Pasteur

Ništa bolje i vrijednije od vina bogovi nisu dali ljudima.

Platon

Vino je sunčeva svjetlost koju drži voda.

Galileo Gallilei, talijanski astronom

Gdje nema vina nema ni ljubavi.

Euripid, grčki dramatičar

Vino je vrh svih lijekova; gdje nema vina, nužni su lijekovi.

Talmud

Vino je samo po sebi izvrsna stvar.

Papa Pijo XII

Valcer i čaša vina uvijek pozivaju na još.

Johann Strauss, austrijski skladatelj

Vino je božanski sok rujna
Voltaire, francuski filozof i pisac.

Vino je postojan dokaz da nas Bog voli i voli nas vidjeti sretnima.

Benjamin Franklin, američki predsjednik

Vino je flaširana poezija.

Robert L. Stevenson, engleski pjesnik

Pij vino i spavat ćeš dobro. Spavaj dobro i nećeš griješiti. Ako ne griješiš ići ćeš u raj. Dakle pij vino i ideš u raj.

Srednjovjekovna njemačka poslovica

Pijanstvo nije ništa drugo već dobrovoljna ludost.

Seneka (Rimski filozof)

Penicilin liječi ljude, ali ih vino čini sretnima.

Alexander Fleming, pronalazač penicilina

Vino je intelektualni dio obroka, hrana samo materijalni dio.

Alexandre Dumas, francuski pisac

Vino uveseljava srce čovjeka; radost je majka svih vrlina.

Johann Wolfgang Goethe, njemački pisac

Sve je mlado ljepše nego staro, osim stara vina i duhana.

Narodna poslovice

Samo su četiri biljke zbilja potrebne čovjeku: pšenica, maslina, aloja i vinova loza.

Christopher Colombo

Vino i djeca moraju se roditi iz ljubavi.

Španjolska narodna

Kao i sve, nekom vino prija, drugom šteti. Bilo kako bilo, u vinorodnim krajevima obiluje talent, umjetnost, životno veselje, zdravlje i glazba.

A. G. Matoš.

Očaran ljepotom svijeta kojeg je stvorio, Bog pusti suzu i ona se pretvori u grozd grožđa.

Narodna poslovice



Vinska mušica
(*Drosophila melanogaster*)

VINSKA MUŠICA

Uvijek prije mene kuša moje vino
ta zera otpala od Ništa,
kao trun u oku zaleti se silno
da u mojoj kaplji nađe utočišta.

Smišljena u lubanji nara,
u njegovom kiselom mozgu
leže se i krije iza dunje na vrhu ormara
gdje jedno godišnje doba gnjije.

Izleti kroz nevidljive ušice
tek što u čašu ulijem gutljaj vina
u zjenici, evo, prokletinje mušice
zalijepi mi misao i nastade praznina.

Bilo da pijem iz bukare il kofe
kad pišem pjesme dođe da mi smeta,
neumitna kao točka na kraju strofe
hoće da okonča slike moga svijeta.

Uvijek prije mene kuša moje vino
ta zera otpala od Ništa,
kao trun u oko zaleti se silno
da u mojoj suzi nađe utočišta.

Vladimir Puljić





Andrija Stojić,
prof.

U duhu tradicije, svrhe i zadaće

Matica hrvatska najstarija, najaktivnija i najplodnija kulturna institucija hrvatskog naroda, proslavila je 10. veljače 2007. godine svoju 165. obljetnicu postojanja. Na dan obilježavanja bila je prigoda prisjetiti se velikana, uglednika i članova Matice hrvatske od početka 1842. godine kada je u krilu Ilirske čitaonice, (prigodom osmog općenitog Sabora Društva Čitaonica zagrebačke, dana 10. i 11. veljače održanoga) na prijedlog grofa Janka Draškovića, predsjednika istog društva „da se jedan fond ili glavnica (...) pod imenom „Matica“ ustanovi“. Bilo je to doba zamaha hrvatskog narodnog preporoda i buđenja nacionalne svijesti s jasnom zadaćom promicanja Hrvata na kulturnom i gospodarskom polju, očuvanja identiteta i njegovanja hrvatskog jezika. Pod upravom predsjednika Ivana Kukuljevića Sakcinskog 1874. godine mijenjaju se Pravila i staro ime Matica ilirska u Maticu hrvatsku koja počinje življe i uspješnije djelovanje te postaje najveći nakladnik u Hrvatskoj s jasnim ciljem „unapređivati hrvatsku lijepu knjigu.“

Uvjereni smo (iako još uvijek u traganju za pisanim dokumentima) da u prvim počecima rada Matice hrvatske ima članova i povjerenika iz Brotnja, ili su svojim dobrovoljnim priložima pomagali njezin rad. Tragom pronađenih pisanih dokumenata među prvim promicateljima rada Matice hrvatske u Hercegovini, napose u Brotnju treba spomenuti fra Augustina Zubca, župnika u Gradničima, (Izveštaj Matice hrvatske za godinu 1880.) te o. Alfonsa Curića, župnika u Međugorju i o. Pia Knezovića, župnika u Gradničima, (Izveštaj Matice hrvatske za Upravnu godinu 1900.). Prvi pokušaji za osnivanje Matice hrvatske u Čitluk bili su 1970./71. godine od strane članova iz Brotnja koji su pripadali Matici hrvatskoj u Metkoviću koji je u svojoj



djelatnosti objedinjavao cijeli prostor Hercegovine i djelom Bosne. Poznatim događajima nakon Karađorđeva, ugušen je rad Matice hrvatske u Metkoviću, a članovi povrgnuti raznim ponižavanjima i progonima, a mnogi su strpani u tamnice.

Od Obnoviteljske skupštine Matice hrvatske Čitluk održane 31. svibnja 1991. godine, članovi našeg Ogranka uspješno obavljaju kulturno i narodnosno





poslanje kroz plodonosnu djelatnost koja se očituje u organizaciji izložaba uglednih hrvatski slikara, kipara i grafičara, te u organizaciji javnih predavanja i susreta s uglednim znanstvenicima, književnicima i javnim radnicima na tribini Matice hrvatske. U bogatoj nakladničkoj djelatnosti Ogranak objavljuje knjige, časopise, zbornike, kataloge i druge publikacije, brine se o kazališnoj i muzičkoj djelatnosti svoje sredine i drugim uzvišenim zadaćama koje Matica hrvatska u svojim programima zastupa. Brotnjo s izrazito hrvatskim identitetom bilo je uz Maticu hrvatsku od samog njezina osnutka značajno uporište za sveukupnu njezinu djelatnost, nastojeći da živim djelovanjem Ogranaka u svojoj sredini uspostavi kulturni identitet zavičaja povezujući se sa Središnjicom i s drugim ogranacima ugrađujući značajan kamenčić u mozaik naše duhovne i kulturne sveukupnosti.

Matica hrvatska Čitluk na tragu svog poslanja od obnoviteljskog rada aktivno sudjeluje u organizaciji tradicionalne Turističko-kulturno-gospodarstvene manifestacije „DANI BERBE GROŽĐA“. Želeći sačuvati nacionalni kulturnu vlastitost te je njegovati i širiti, Matica hrvatska Čitluk je organizator iznimno bogate kulturne manifestacije „DANI MATICE HRVATSKE U BROTNJU“ po starom hrvatskom hercegovačkom običaju od berbe-trganja do kušanja mladog vina. Osmi put zaredom manifestacija će početi u večernjim satima, 9. rujna, nakon tradicionalnog rujanskog hodočašća proslave blagdana Uzvišenja Sv. Križa na brdu Križevac (Šipovac) u



župi Međugorje i trajati će do 2. studenoga, kako to i biva u broćanskom kraju, cijeloj Hercegovini i dijelom u susjednoj Dalmaciji, kuša se mlado vino i bačve se zatvaraju. Za vrijeme manifestacije „DANI BERBE GROŽĐA-BROTNJO 2007.“ Matica hrvatska Čitluk organizirati će bogate kulturne sadržaje: uz nastup mladih glazbenika iz Brotnja upriličiti ćemo otvaranje izložbe akademske slikarice Ljiljane Rajković, tiskati i promovirati knjigu „Povijest košarke u Brotnju“ od naše broćanke, vrijedne i ugledne novinark Tanje Vučić. Upriličiti ćemo predavanje mr. Snježane Vasilj na temu „Amfore“. U sklopu manifestacija „DANI BERBE GROŽĐA-BROTNJO 2007.“ i „DANI MATICE HRVATSKE U BROTNJU“, Ma-



tica hrvatska Čitluk će na tragu svog poslanja, a u svrhu i zadaći svog djelovanja uz različite kulturne sadržaje organizirati i zajednički susret Ogranaka iz BiH, Dubrovačko-neretvanske, Splitsko-dalmatinske, Istarske županije, Središnjice i predstavnika inicijativnih skupina za osnivanje ogranaka. Uz dobru suradnju i druženje veseli nas činjenica da će Matica hrvatska Čitluk kroz ove manifestacije promicati kulturnu baštinu ovog kraja, promicati nacionalno i kulturno zajedništvo, povezivati ljude i krajeve, te još jednom potvrditi da kultura, tradicijska baština, gospodarstvo i turizam u hercegovačkom kraju idu zajedno.

Poetski kutak

VINOGRAD MOGA DJEDA

Suhozid dračom okičen
Zavidan pogled
Prekratke ruke

Krkošija i Zložder drijemaju
u hladu motike
Pod polom gnijezdo prepelice

A kad djed otputova
Za njim u stopu i vinograd
U san

Mate Grbavac

USPJEH

Dan je započeo polagano, kao i
obično,
ali bilo mi je nekako uistinu
svejedno,
čekali su me ljudi u bijelom,
žičani krevet,
oni će mi reći tajnu moga tijela,
a on će podnijeti svu moju radost
i svu moju bol.

Mogla bi biti ta i ta teška bolest,
rekli su mi,
a on me dočekao nepodnošljivo
nijemo i škripajući.

Dogodilo se to tako jednostavno,
bezbojno odsutno,
kao da piljarica izgovara cijenu
luka, krumpira...
Film se ubrzano počeo vrtjeti,
slike su izranjale,
morao sam to zaustaviti, pa ma
koliko teško bilo.
Stupio sam u borbu sam, golim
rukama, i uspio.
Ništa nikome nisam pričao, htio
sam se okušati,
izmoljena krunica na kraju bila je
nijemi svjedok svega.

Uvečer sam s drugima pio čašu
dobroga crnoga vina,
bilo je iz moga kraja, pa sam se
počeo prisjećati,
djetinjstva, roditelja, učenja,
snova... Potpuno mirno!

Dan je mogao poći na svoj
zasluženi počinak.

Miljenko Stojić

POČASNICA VINU

Vino je puno neslućenih slasti,
vino je ono što nas čini rasti

u beskrajne visine i prostranstva,
vino je trijezno usred općeg pijanstva,

u vinu sunce isponova sviće,
vino je piće i iće, i bíće,

ne mari vino tko je kakva roda,
jednako više vino i sloboda.

Vino se pjeni i vrije od strasti,
vino je rob što bogove u vlasti

drži, i ljude slabe, i heroje,
vino i krv su podjednake boje.

Vino je mudro za mudre, a ludo
za lude, to je svakodnevno čudo,

vino je svjetlost i u mraku sjajna,
vino je čak i samom sebi tajna.

Pijte, junaci, vina kao groma,
kaže Tin koji tu je blizu doma.

Mudraci kažu: I bez vina lako
živjet se može! Može, ali kako?

Mi pijemo ga, više što je jače:
Nek duša pjeva, neka loza plače!

Luko Paljetak



UZ BUKARU VINA

Otac je moj čitav život škrtu zemlju obrađivao.

Po danu se borio s vjetrom, kišom, suncem i travom, uvečer je slušao vijesti o vremenu na starom krugovalu, govorio uvjerenom da bit će bolje, dat će Bog.

Mi smo ga djeca slušali i usput šutjeli.

Ja nikada zemlju volio nisam, niti je razumio, mi smo bili dva svijeta nepomirljiva, mene su privlačili gradovi, knjige i priče, njima sam se radovao kao dijete novoj igrački.

Sjedimo kasno noću i bukaru vina ispijamo, sutra je novi dan, zadatci nas naši čekaju, kad bi otac htio da se promijenimo barem za čas, možda bih tada shvatio njegov mir, blagost i čvrstinu.

Miljenko Stojić

VINO NA STOLU

Kasno neko popodne, a na stolu kupica vina, dok sunčeva zraka prostor para.

Kucnuo je čas, zaplovimo u daljine, negdje tamo duboko u dno srca. Ova velebna građevina, ova povijest što se iz nje puši, sve smo to mi, ustrajni i bezvremeni, odjekuje prostorom i odlazi u visine.

Vino treba piti, koje mudri Bog svojom krvlju učini, vino treba piti, koje mudar čovjek prijateljstvom čini.

Nastaju novi svjetovi, nove riječi, nas jednoga dana biti ne će, ali ostat će snaga iscijeđena iz naših žila, ostat će križevi na našim brežuljcima, jer vino smo znali piti, dok su se magle lijeno vukle, nestajale u nastupajućoj svjetlosti.

Na obzorju se javljao novi dan, blag, odlučan, obećavajući, kaplje krvi, kaplje prijateljstva kapale su u vječnost.

Miljenko Stojić



IN MEMORIAM



RUŽA LJUBIĆ (8. 9. 1948. – 21. 7. 2007.)

Iako nije došla sasvim neočekivano, jer ju je najavljivala teška i ne izlječiva bolest u njenoj najzrelijoj životnoj dobi, smrt drage Ruže Ljubić dogodila je sve koji su je poznavali, rastužila je sve koji su s njom družili i barem jednu prijateljsku riječ njom izmijenili. Jer bijaše žena koja je disala dobrotom, prava i otmjena gospođa, koja je imala dostojanstvo jer je pazila i priznavala dostojanstvo drugih. Izgubili smo čestita i predanog člana radnika Matice hrvatske, nastavnicu hrvatskog jezika i književnosti, srce i dušu našeg folklornog društva, sceniskog neumornog djelatnika, prijatelja, iskrenog domoljuba i ženu u kojoj je uvijek bilo nepresušno vrelo ljubavi, riječi utjehe i ohrabrenja za svakoga, a koja za sebe nikada ništa nije tražila. Oplemenjena veselim duhom i snažnom vjerom u ljude, vjerujući u isplativost osobnog žrtvovanja za boljitak drugih i cijele zajednice ostade nam nenadoknativ gubitak i tuga, te zahvala što je svoj životni elan i djela podijelila s nama.

Da je ljubila Boga i čovjeka dokazao je velebni tužni zbor njenih radnih kolega, prosvjetnih djelatnika, svećenika, članova Matice hrvatske i HKUD-va iz Herceg-Bosne, prijatelja i znanaca okupljenih u subotu, 22. srpnja 2007. godine u crkvi sv. Ante na Svetoj misi zadušnici uz ispraćaj do njenog posljednjeg počivališta na mjesnom groblju Šarampovo u Uzarićima.

Draga naša Ružice za tebe je započela besmrtnost i sretna vječnost. Počivaj u miru Božjem, u svojoj rodnoj grudni uz šum svojih čempresa, uz svoj dragi kamen, uz ditiramb svojih cvrčaka, u žaru hercegovačkog sunca.

Laka ti bila Herceg-gruda, koju si toliko voljela i ljubila.

ORGANIZATORI:

Općinsko vijeće Čitluk,
KIC Čitluk,
Matica hrvatska Čitluk,
Udruga vinogradara i vinara Hercegovine,
Turistička zajednica HNŽ podružnica Čitluk-Međugorje Bijakovci,
HKUD "Brotnjo" Čitluk.



GENERALNI POKROVITELJ:

Vlada Federacije Bosne i Hercegovine.



Pokrovitelji:

Vlada HNŽ i Turistička zajednica HNŽ.

Sponzori:

Mesna industrija Čitluk, Pehar & Co, Pekarna "Miletić" D.V. Ograđenik, Hypo Group Alpe Adria, Zu & Ric, Vinarija Čitluk, Hercegovina VINO, Hotel "Brotnjo", Audio Team Pro Stage, Eurovip Čitluk, Paddy Travel, Divina Proportion Design Studio Međugorje, Bar-Peh, Herzmedia Čitluk, Ledo i Infoherc Mostar.

Generalni medijski pokrovitelji:

Večernji list BiH i Radio postaja "MIR" Međugorje.

Medijski pokrovitelji:

HTV Mostar, Fena, RP Posušje, RP Ljubuški, RP Mostar, RP Čapljina, Radio Herceg-Bosne, BH Radio 1, Slobodna Dalmacija i Dnevni list.

