

54. Dani berbe grožda

B R O T N J U 2 0 0 9

probrana bročanska vina, tradicionalna nošnja, zaboravljeni podrum, bajeri u Brotnju, fra Didak i vinogradarstvo, strategija turizma, maslina i šipak u Hercegovini, HACCP, zaštita vinove loze



besplatni primjerak

P o l j o p r i v r e d a i t u r i z a m



Program 2009.



18. rujna 2009. (petak)

19:30 sati: Promocija knjige dr. fra Roberta Jolića Stanovništvo Brotnja u tursko doba, **Velika dvorana KIC-a, Čitluk**
 20:30 sati: Izložba slika, crteža i grafika akademskog slikara Antona Cetina, **Galerija Klub Matice hrvatske Čitluk - GŠDI. kat**

19. rujna 2009. (subota)

19 sati: Stručna predavanja iz vinogradarstva i vinarstva. Gosti predavači su s Agronomskog i Prehrambeno-tehnološkog fakulteta Sveučilišta u Mostaru:

- Problematika vinogradarstva na području Hercegovine (mr. sc. Viktor Lasić)
- Utjecaj globalnih klimatskih promjena na fiziologiju vinove loze (prof. dr. sc. Bernard Kozina)
- Potrebe vinove loze za mikrohranjivima (dipl. ing. Andrijana Majić)
- Važnost aplikacije pesticida u zaštiti bilja (dipl. ing. Danko Tolić)
- Cikade (cvrčci) – malo poznati štetnici vinove loze (doc. dr. sc. Ivan Ostojić)
- Hladna maceracija i kakvoća vina Žilavka (mr. sc. Tihomir Prusina), **Velika dvorana KIC-a Čitluk**

20. rujna 2009. (nedjelja)

15 sati: Atletski miting Dani berbe grožđa – Brotnjo 2009, **Gradski stadion Bare**
 17 sati: Svečani mimohod svih sudionika manifestacije, **od Gradske športske dvorane do Broćanskog trga**
 17:30 sati: Svečanost otvaranja 54. turističko-kulturno-gospodarstvene manifestacije Dani berbe grožđa – Brotnjo 2009, **Broćanski trg**
 18 sati: Početak programa kulturno-umjetničkih društava, skupina i pojedinaca, **Broćanski trg**
 20 sati: Cjelovečernji zabavni program, **Broćanski trg**

U nedjelju od 17.30 posjetitelji će biti u mogućnosti kušati hercegovačke specijalitete i vrhunska vina broćanskih vinara.

Dragi Brotnjaci i dragi prijatelji Brotnja,

ove godine, 18., 19. i 20. rujna održava se 54. turističko-kulturno-gospodarstvena manifestacija "Dani berbe grožđa – Brotnjo 2009". Ova manifestacija ima za cilj upoznavanje, zbližavanje i učvršćivanje zajedništva žitelja Brotnja i njihovih gostiju, očuvanje narodne baštine kroz prezentaciju izvornog narodnog stvaralaštva, njegovanje i širenje amaterizma u kulturi, poticanje jačanja kulturnog i športskog stvaralaštva u cjelini, poticanje i razvijanje turističke ponude, poticanje razvoja poljoprivrede (vinogradarstvo i vinarstvo), poticanje razvoja gospodarstva na području općine i njenog čvršćeg povezivanja s ostalim Županijama u Federaciji BiH, kao i u cijeloj BiH. Iz naprijed navedenog vidljivo je da je riječ o jednoj manifestaciji koja je pored svog tradicionalnog karaktera jedinstvena u našoj regiji i šire. Organizacijski odbor manifestacije potrudio se pripremiti program koji će na najljepši način obilježiti početak berbe plodova godišnjeg mukotrpnog rada u vinogradima i pripremanje bačava za novo vino. Nadam se da će te biti zadovoljni s programom kao i ovogodišnjim izdanjem brošure Dani berbe grožđa Brotnjo 2009.

Kao predsjednik Organizacijskog odbora ove manifestacije pozivam Vas da dođete i s nama podijelite radost početka berbe grožđa uz kušanje naših najboljih vina i tradicionalnih jela.



Marin Radišić,
predsjednik Organizacijskog odbora manifestacije

Dobro nam došli!

Pozdrav iz Brotnja



Prošlogodišnji Dani berbe



... bilo je nezaboravno!

Piše: Borislav Šimović

Da ugođaj bude još bolji i vrijeme je poslužilo.

U međuvremenu, mlade atletičarke i atletičari, njih oko 300, u dobi do 15 godina, pristiglih iz cijele BiH i Hrvatske, uputilo se na stadion Bare gdje se održao treći po redu Festival dječje atletike. Natjecalo se u 12 atletskih disciplina a ponovo su najuspješniji bili naši atletičari osvojivši ukupno 44 medalje od čega 27 zlatnih, 9 srebrnih i 8 brončanih. Za najuspješnijeg atletičara proglašen je Ivan Gagro, s osvojene čak 4 zlatne medalje, i to u disciplinama skok udalj, utrkama na 100 metara i 100 metara s preponama, te štafeti 4 puta 100 metara.

Posjetilo nas je i visoko izaslanstvo Republike Hrvatske na čelu s ministrom regionalnog razvoja, šumarstva i vodnog gospodarstva u Vladi RH Petrom Čobankovićem. Uz ministra Čobankovića u hrvatskom izaslanstvu bili su veleposlanik Republike Hrvatske u BiH dr. Josip Vrbošić i generalni konzul RH u Mostaru Velimir Pleša.

Večernji dio programa obilježila je promocija filma Brotnjo- taj divni krajolik. Film je svojevrsna razglednica našega kraja u kojemu je poseban naglasak stavljen na svetište Kraljice mira-Međugorje. Autor teksta je prof. Ivan Sivrić, a film je producirala tvrtka HGB iz Zagreba. Nakon prikazivanja filma promovirana je prigodna poštanska markica Dani berbe grožđa- Brotnjo autorice Anje Filjak koja je tiskana u Čakovcu.

Ispred marketinga Hrvatske pošte Mostar, Zoran Zeljko

Prošlogodišnji, 53. po redu Dani berbe grožđa, bili su zasigurno najzanimljiviji i najraznovrsniji po mišljenju mnogih Brotnjaka i gostiju koji redovito prate ovu najstariju manifestaciju u Bosni i Hercegovini. Bogat i raznovrstan program manifestacije privukao je brojnu publiku.

Program je počeo stručnim predavanjima o vinogradarstvu i vinarstvu. Predavanja su održali profesori s Agronomskog i Prehrambeno – tehnološkog fakulteta Sveučilišta u Mostaru: dipl. ing. Mario Leko, mr. sc. Viktor Lasić, prof. dr. sc. Bernard Kozina, dipl. ing. Danko Tolić, doc. dr. Ivan Ostojčić i mr. sc. Tihomir Prusina. Ponaosob, odabравši zanimljive teme, prezentirali su brojnoj publici, a posebno vinarima Hercegovine, znanstvena istraživanja iz oblasti uzgoja i zaštite vinove loze i vina. Program drugoga dana bio je intenzivniji. Već u ranim jutarnjim satima pristigli su gosti iz svih krajeva BiH, Hrvatske te iz Italije. Grad je odjednom postao življi. Osjećao se miris grožđa i mošta. S osmijehom na licu i raširenih ruku članovi Organizacijskog odbora dočekali su goste. Članovi HKUD-a Brotnjo pozdravili su svoje prijatelje iz Čepina, Donjih Kraljevaca, Đakova i Velike Gorice. Zvuci tamburica i pjesama čuli su se nadaleko, igrala su se kola, razmjenjivali zagrljaji i poljupci te se uživalo u grožđu, smokvi, rakiji lozi i vinu. Jednostavno takvi smo mi Brotnjaci: susretljivi, veseli, darežljivi i iskreni.





uručio je načelniku Općine Čitluk komplet prigodnih markica. U glazbenom dijelu nastupili su naši prijatelji iz Čepina, KUD Ivan Kapistran Adamović koji su izveli pjesme Moja Hercegovina i Hercegovina u srcu. U sklopu programa Matice hrvatske, u Velikoj dvorani KIC-a predstavljen je i Bročanski zbornik 5, kojega su sadržajno i tematski priredili prof. Krešimir Šego, fra Kornelije Kordić i prof. Andrija Stojić. U Zborniku se može čitati o najstarijoj povijesti Brotnja, kulturnim znamenitostima i posebnostima ovoga kraja te o hercegovačkom velikanu fra Didaku Buntiću. Program Matice hrvatske Čitluk završio je otvorenjem izložbe slika akademske slikarice Marine Trogrlić u galeriji Kluba Matice hrvatske Čitluk. Izložbu je otvorio veleposlanik Republike Hrvatske u BiH, dr. Josip Vrbošić, a o izloženim umjetničkim djelima govorio je akademski slikar Franjo Primorac.

Nedjelja je bila središnji dan manifestacije.

Uz domaćina, HKUD Brotnjo, nastupili su: KUD Ivan Kapistran Adamović iz Čepina, KUD Općine Donji Kraljevec, KUD Tena iz Đakova, HKUD sv. Ante iz Cima, HKUD Kralj Tomislav iz Tomislavgrada, HKUD Sitan Tanac iz Šuice, HKUD Humski glas iz Neuma, HKUD Bečarac iz Lepenice, HKD Vrila iz Dobriča, HKUD Seljačka sloga iz Trebižata, HKUD Sv. Ante Dretelj iz Dretelja, Turopoljske mažoretkinje iz Nove gorice i Međugorske mažoretkinje. U Potpolju, svečanim rezanjem vrpce, u rad je pušten uređaj za pročišćavanje otpadnih voda kanalizacijskog

sustava općine Čitluk. Vrpce su prerezali načelnik Ivo Jerkić i direktor JP Broting Marin Barbarić.

Pored ostalih, nazočnima su se obratili ministar okoliša i turizma u Vladi FBiH dr. Nevenko Herceg i ministrica poljoprivrede, šumarstva i vodoprivrede u Vladi HNŽ Vesna Pinjuh.

Prigodan govor održao je i ministar financija u Vladi FBiH Vjekoslav Bevanda. Nakon svečanog otvaranja uslijedio je bogat kulturno-zabavni program.

Jedna od novina prošlogodišnjih Dana berbe bili su drveni štandovi za vinare, gospodarstvenike i ugostitelje koji su brojnim posjetiteljima nudili degustaciju vina i jela. Ova ideja upotpunila je ugođaj i mnoge oduševila. Vrhunac zabave bio je nastup slavonskog bečara Kiće Slabinca i Slavonskih dukata.

Mnogo je pisano o značenju Dana berbe za Brotnjo, a sudeći po dojmovima naših posjetitelja, prošlogodišnja manifestacija organizacijom i programom zaslužila je najveću ocjenu.

Dragi prijatelji, gosti i uzvanici, ovim putem upućujem vam poziv i srdačnu dobrodošlicu na ovogodišnje Dane berbe grožđa – Brotnjo 2009.

Dobro nam došli!



Probrana broćanska vina

Od utemeljenja manifestacije „Dani berbe grožđa“ vinari Brotnja su bili i ostali njena okosnica. Istovremeno je to prigoda našim vinarima da broćanskom puku prezentiraju rezultate svoga cijelogodišnjeg rada te istovremeno prihvate kritiku, dobru i lošu, kako bi vino dogodine bilo još bolje.

Moglo bi se reći da je pojavljivanje vinara, prezentacija i kušanje vina, evoluiralo do te mjere da se toče samo birana, redom najbolja broćanska vina i pa iako na otvorenom i pod vedrim nebom služe u posebno odabranim čašama čineći pijeње dostojanstvenijim i uzdižu vino na pijedestal božanskog pića. Ovom prezentacijom vina želimo skrenuti pozornost na vrhunsku kvalitetu koju proizvodimo u Brotnju. Istodobno prezentiramo nastojanja uredništva ove tiskovine kao i organizacijskog Odbora Dana berbe grožđa da grožđe i vino budu prepoznatljivi brendovi Brotnja kao i Hercegovine u cijelosti.



Vrhunsko bijelo suho vino "KAMENO"

- Vinogradarski položaj u kamenu – Blizanci zbog specifičnih uvjeta vinogradarenja gdje sunce nemilosrdno prži i žeže daje iznad prosječnu kakvoću grožđa. Birano grožđe autohtone sorte Žilavka i oko 10 % autohtone sorte Bena podari nam na daleko poznatu kapljicu KAMENO. Grožđe se uvinjuje najsuvremenijim postupcima uz hladnu fermentaciju, tako da vino zadržava svoju prepoznatljivu aromu, naglašenu mineralnost i svježinu. Žuto-zelenkaste boje, kristalne bistroće s 12,5-13,5 % vol. alkohola, ukupne kiselosti 5-6 g/l, visoko ekstraktno, puno vino, perjanica je Vinarije Čitluk i ubraja se u vina najvišeg ranga. Kameno vino ohlađeno na 10-12 °C dobro se slaže uz sir i pršut, plodove mora, plemenitu ribu, jela od bijelog mesa, a najbolje se slaže uz janjetinu s ražnja.

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



Vrhunsko crno suho vino "BLATINA"

- Blatina je vrhunsko snažno i svježe suho vino, tamno rubin crvene boje, prepoznatljive sorte arome, puna i harmonična okusa i neponovljivog bouquet-a. Specifičan okus i sortni miris krasi vino Blatinu i svrstava je među najpoznatija crvena vina. Vino je jako 12,5-13,5 % vol., ukupne kiselosti 5.5-6.5 g/l i ekstraktom od 25-32 g/l. Odlično prija uz janjetinu s ražnja, pečenu teletinu, goveđi odrezak, specijalitete od divljači, ribu s roštilja i pršenu, pršut, sušenu govedinu i sir. Pije se polako, čisto, temperirano 18-20 °C. Čuvajte se njezine snage! U njoj je kondenzirano sunce, sabrana sva hercegovačka ljetna žega.



Vrhunsko bijelo suho vino "ŽILAVKA OSTOJIĆ"

- Godina proizvodnje: 2007
- Jačina alkohola: 12,5 %vol
- Boja: Svijetložuta, protkana zelenkastom nijansom
- Okusa je suha i skladna, kojem punoću daje ukupni ekstrakt što se zna popeti i do 27 g/l. Najčešće ima 12 stupnjeva postotka alkohola. Ukupne kiseline koje se kreću od 5 do 6,2 g/l daju joj prijatnu pitkost. Može se piti i prije, za vrijeme i nakon jela. Ohlađena na 4 do 5 stupnjeva slaže se sa svim jelima od bijelog mesa, a posebno sa slatkovodnom ili morskom plemenitom ribom, školjkama i rakovima.



Vrhunsko crno suho vino "BLATINA OSTOJIĆ"

- Godina proizvodnje: 2007
- Jačina alkohola: 12,5 %vol
- Boja: Tamnorubinasta sa tamnijubičastim odbljescima
- U njoj ćete naći snagu hercegovačkog kamena i toplinu hercegovačkog sunca. Svoju mediteransku razigranost iskazat će tek kod pijenja, tada se oduži izvrednom aromom, raskošnim mirisom i neponovljivim okusom. Ohlađena na 14 do 18 stupnjeva učinit će fina jela od tamnog mesa još boljim. Posebno prija uz razna pečenja, jela od divljači, sireve i pršute.

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



Vrhunsko crno suho vino "BLATINA NUIĆ"

- Godina proizvodnje: 2007
- Jačina alkohola: 14 % vol
- Boja: tamno-rubin crvena
- Aroma: Aroma po bobičastom voću. Harmoničan i bogat okus.



Vrhunsko bijelo suho vino "ŽILAVKA NUIĆ"

- Godina proizvodnje: 2007
- Jačina alkohola: 12,5 % vol
- Boja: zelenkasto-žuta
- Aroma: Aroma vinogradarske breskve, dinje. Skladan okus.

Proizvođač: **Vinogradi Nuić d.o.o.**, Crnopol b. b., 88320 Ljubuški
Tel.: 039 849 515, fax: 039 849 505, GSM: 063 324 398
E-mail: info@vinogradinuic.com, www.vinogradinuic.com



Vrhunsko crno suho vino "BLATINA ALUMINIJ"

- Godina proizvodnje: 2008
- Jačina alkohola: 12,6 %vol
- Boja: rubin-crvena
- Proizvedeno u rajskom vrtu koji je smješten u krugu tvrtke Aluminij d. d. Mostar.



Vrhunsko bijelo suho vino "ŽILAVKA ALUMINIJ"

- Godina proizvodnje: 2008
- Jačina alkohola: 12,5 %vol
- Boja: rubin-crvena
- Proizvedeno u rajskom vrtu koji je smješten u krugu tvrtke Aluminij d. d. Mostar.

Proizvođač: **Aluminij d.d.** Bačevići bb, 88000 Mostar
Tel.: 036 375 369, fax: 036 350 065
E-mail: aluminij@aluminij.ba, www.aluminij.ba





Vrhunsko crno suho vino "MEĐUGORSKA BLATINA"

- Godina proizvodnje: 2007
- Jačina alkohola: 12,5 %vol
- Boja: Tamnorubinsko-modrocvena
- Odlikuje se izrazitom elegancijom koju stiče odlažavanjem u drvu. Iako tamno i snažno vino, krasí ga svježina koju zahvaljuje skladnim prirodnim kiselinama koje joj čuvaju blag i svjež okus. Zahvaljujući ovim osobinama, Blatina odlično prati brodetu, ribu i meso na žaru, te janjeće pečenje. Uz Blatinu serviraju se dobri, ne suviše pikantni sirevi. Servira se na sobnoj temperaturi, ljeti lagano rashlađena na 18 °C, a preporuča se bocu otvoriti sat prije posluživanja.

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



Vrhunsko bijelo suho vino "MEĐUGORSKA ŽILAVKA"

- Godina proizvodnje: 2007
- Jačina alkohola: 12,5 %vol
- Boja: Zlatno-zelenkasta
- Žilavka plijeni bogatstvom primarne sortne arome. Zahvaljujući dobroj ravnoteži prirodnih kiselina, alkohola i malog ostatka sladora, vino polagano zrije. Odlikuje se dugovječnošću, uz uvjet da ga njeguje znalac. Pije se rashlađeno na 11-12 °C uz jela od slatkododnih i morskih riba, jela od svijetlog mesa, te hladna i topla predjela i juhe.



Vrhunsko bijelo suho vino "ŽILAVKA STOJIĆ-MATIĆ"

- Godina proizvodnje: 2007
- Jačina alkohola: 12,5 %vol
- Boja: Kristalno čista, zelenkasto-žuta
- Specifična aroma, skladan odnos alkohola i kiselina, bogat ekstrakt izdvajaju je iznad drugih vina. Svoju pravu punoću i prepoznatljivost postiže dužim odlažavanjem u boci u podrmskim uvjetima. Izvrsno se slaže uz janjetinu, lešo ili pečenu na ražnju, ribu, razne sireve.



Vrhunsko crno suho vino "BLATINA STOJIĆ-MATIĆ"

- Godina proizvodnje: 2007
- Jačina alkohola: 13,5 %vol
- Boja: Tamno rubin-crvena
- Vrhunsko suho, crveno vino proizvedeno od istoimene autohtone sorte Blatina. To je snažno i svježe vino s ukupnom kiselošću 5-6 g/L, vrlo ekstraktno. Ima prepoznatljivu svojstvenu aromu, puna i harmonična okusa. Preporuča se piti uz jače začinjena jela od mesa, brudet, goveđi odrezak.

Proizvođač: **Obiteljski podrum Žarko Stojić - Matić**
Donji Hamzići, 88265 Čerin - Čitluk
Tel.: 036 652 123, fax: 036 652 023, GSM: 063 327 730



Vrhunsko bijelo suho vino "ŽILAVKA ODAK"

- Godina proizvodnje: 2008
- Jačina alkohola: 12,5 %vol
- Boja: Zlatno-zelena
- Dragocjeno vino tvrdog, suhog, blagoslovljenog kraja višestruko plaća pozornost koju joj čovjek poklanja. Kao da čovjek pije smijeh i pjesmu, tako da uskoro ne primjećuje ništa drugo ni u sebi ni oko sebe, do njenih zlatnozelenih vidika sa slutnjom plavog i velikog južnog neba u daljini, i povorkom obećanja od kojih se blažen osmijeh hvata na licu.

Proizvođač: **Podrum - Odak**, Odaci b. b., 88260 Čitluk
Tel.faks: 036 656 089, GSM: 063 324 398
E-mail: slobodan.odak@tel.net.ba



Vrhunsko crno suho vino "BLATINA ODAK"

- Godina proizvodnje: 2008
- Jačina alkohola: 12,5 %vol
- Boja: Rubin-crvena
- Autohtono hercegovačko vino boje dubokog djevojačkog crnog oka osvaja ljubitelje vina profinjena ukusa. Svoju mediteransku razigranost iskazuje tek kod pijenja uz birana vina. Tad se oduži izvanrednom sortnom aromom i neponovljivim bukeom te nadasve prijatnim suhim okusom mekim i podatnim, a opet vatrenim. Ono snaži, okrepljuje i mami na trajno prijateljstvo.



Vrhunsko bijelo suho vino "CARSKA ŽILAVKA"

- Godina proizvodnje: 2007
- Jačina alkohola: 12,5 %vol
- Boja: Zelenkasto-zlatna
- Ovo je vino proizvedeno od grožđa ubranog u vinogradima Međugorja i Vionice što mu daje vrhunsku kvalitetu. Žilavku s ovih prostora pili su rimski i bečki carevi u najsvečanijim prigodama.



Vrhunsko crno suho vino "CARSKA BLATINA"

- Godina proizvodnje: 2007
- Jačina alkohola: 12,5 %vol
- Boja: Rubin-crvena
- Ova boca sadrži okus nastao odlažavanjem u hrastovim bačvama. Hercegovačku radinost i odanost zemlji, birane sorte, kontrolirano podrijetlo i stopedestgodišnju tradiciju obiteljskog podrumarstva čine ovo vino jedinstvenim.

Proizvođač: **AG Međugorje, Grgo Vasilj**, 88266 Međugorje
Tel.: 036 651 210, fax: 036 651 792
E-mail: grgovasilj@vinoag.com, www.vinoag.com



Vrhunsko bijelo suho vino "ŽILAVKA ANDRIJA"

- Godina proizvodnje: 2008
- Jačina alkohola: 12,5 %vol
- Boja: Plemenito zelenkastožuta, živa i sjajna, a dobro odnjegovana starija vina resi plemenita boja starog zlata.
- Okus je pun i bogat, aroma prepoznatljiva, u mladim vinima voćnih, citrusnih mirisa, a u zrelih, školovanim vinima prepoznajemo razvijene biljne, začinske, složene note. Višegodišnjim dozrijevanjem, prvo u bačvama, a potom u boci, u vinu se sljubljuju bogate, plemenite arome drveta i grožđa. Svaka će boca zaista biti poput kitice (odatle i riječ bouquet vina) mirisa, privlačne i trajne.

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



Vrhunsko crno suho vino "BLATINA ANDRIJA"

- Godina proizvodnje: 2008
- Jačina alkohola: 12,5 %vol
- Boja: Iznenađuje i oduševljava živom, iskričavom crvenom bojom koja dobro podnosi godine ...
- Radi prepoznatljive sortne arome i blagog okusa, ali u kojem ne nedostaje i tanina, blatina je Bogom dana sorta za različite tipove vina. U paleti crnih vina blatina daje nježna, mekana, u mladosti posebno privlačna vina, a istovremeno se školuje, dozrijevajući u hrastovim bačvama, i, zahvaljujući vrsnom znanju i brizi naše enologice, pretvara u stasitu i ozbiljnu zrelu crnu „likariju“.



Vrhunsko bijelo suho vino "ŽILAVKA BUNTIĆ"

- Godina proizvodnje: 2007
- Jačina alkohola: 13,2 %vol
- Boja: Zelenkasto-zlatna
- Vino Žilavka proizvodi se od grožđa Žilavke i pratećih sorti proizvedenih u području Mostarskog vinogorja. Ovo vino proizvedeno je u obiteljskom podrumu Buntić.



Vrhunsko crno suho vino "BLATINA BUNTIĆ"

- Godina proizvodnje: 2008
- Jačina alkohola: 13,2 %vol
- Boja: Rubin-crvena
- Vino Blatina proizvodi se od grožđa Blatine i pratećih sorti proizvedenih u području Mostarskog vinogorja. Ovo vino proizvedeno je u obiteljskom podrumu Buntić.

Proizvođač: **PVR Martin Buntić, Miletina**, 88266 Međugorje
Tel.: 036 651 138, GSM: 063 377 073, 063 377 231





Vrhunsko crno suho vino "ZLATNA DOLINA BLATINA"

- Godina proizvodnje: 2007.
- Jačina alkohola: 12,5 %vol
- Boja: Jake rubin-crvene boje
- Dobiva se od autohtone sorte mostarskog vinogorja. Lijepa is-taknuta aroma šljive i šumskog voća te dovoljno skladan, toplo ugodan trpk i do mekog okusa. Služi se uz fina jela od tamnog mesa, divljači te uz zrele sireve. Serviranje: 17 – 18 °C.

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



Vrhunsko bijelo suho vino "ZLATNA DOLINA ŽILAVKA"

- Godina proizvodnje: 2007.
- Jačina alkohola: 12,5 %vol
- Boja: Zelenkasto-žuta
- Potječe s izdvojenih položaja u mostarskom vinogorju. Vino snažnog karaktera i pitkosti. Krase ga lijepa i nježna sortna aroma te bogat pun okus. Njegovi su sastojci u zavidnom skladu i podaraju mu glatkoću, punoću i obilje drugih osjetilnih senzacija. Ovo otmjeno vino traži druženje s najboljim jelima od bijelog mesa i plemenitih vrsta ribe. Sr-viranje: 10 – 12 °C.



Vrhunsko crno suho vino "BLATINA MISNO VINO"

- Godina proizvodnje: 2007
- Jačina alkohola: 12,5 %vol
- Boja: Rubin-crvene boje
- Primjena najmodernijih tehnoloških dostignuća u proiz-vodnji Misnog vina čine ga prepoznatljivim. Proizvodi se u strogo kontroliranim i ograničenim količinama.

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



Vrhunsko bijelo suho vino "MISNO VINO ŽILAVKA"

- Godina proizvodnje: 2007
- Jačina alkohola: 12,5 %vol
- Boja: Zelenkasto-žuta
- Stoljetna tradicija uzgoja vinove loze , proizvodnja grožđa i sprav-ljanje vina, ljubav prema tom čarobnom napitku, te bogomdano hercegovačko podneblje preduvjeti su bez kojih Misno vino ne bi bilo to što jest. Vrhunsko suho, bijelo vino proizvedeno od istoimene autohtone sorte Žilavka, specifičan karkter u ravnoteži mirisa i okusa čini ovo vino prepoznatljivim i posebnim.



Vrhunsko crno suho vino "PLAVA GREDA"

- Godina proizvodnje: 2007
- Jačina alkohola: 13,4 %vol
- Boja: Rubinsko-modro-crvena
- Nakon duge otvorene maceracije i fermentacije sa vlastitim kvascima, odležalo 18 mjeseci u hrastovim bačvama na vlastitom talogu. Uz minimalno dodavanje sumpora (ukupni SO₂ -53 mg/l). Vino pri punjenju nije filtrirano.
- Aroma: Izražene sortne arome, zrelo voće, delikatno, zaobljeno, jakog tijela. Dugi after-taste.

Proizvođač: **Obiteljski podrum – Brkić**, Kralja Tvrtka 9, 88260 Čitluk
Tel.: 036 640 192, fax: 036 640 193, GSM: 063 320 205
E-mail: info@vino-brkic.ba, www.vino-brkic.ba



Vrhunsko bijelo suho vino "GREDA"

- Godina proizvodnje: 2007
- Jačina alkohola: 12,6 %vol
- Boja: Zlatno-žuta
- Vino je dobiveno sur-lie metodom. Odležalo 15 mjeseci u hrastovoj bačvi na vlastitom talogu. Uz minimalno dodavanje SO₂ (uk.52gr/l). Pri punjenju vino nije filtrirano.
- Aroma: Sekundarne arome, delikatno, zaobljeno, jakog tijela. Dugi after-taste.



Poljubac hrane i vina



Deset minuta od centra Mostara u sred plantaže Konjusi, okružen vinogradom, maslinama i voćnjakom nalazi se ROMANCA, eno-gastronomski kompleks - vinski podrum s kušaonicom, restoran i vinoteka. Objekat je nastao kao logičan slijed razvoja kompanije Hercegovinavino, te pružanja usluga u sklopu turističkog projekta „vinska cesta“.

Romanca je mjesto za promociju, kušanje i uživanje u našim vinima.

Vina proizvedena u vlastitom vinogradu i vinariji su sve poznatija i postaju bitan sastavni dio užitka za stolom. Možete ih kušati i kroz degustacije u sklopu organiziranih grupnih aranžmana, sa ili bez ručka.

Restoran je javnog tipa, otvoren od 10,30 - 23,00, a domaće uzgojeni proizvodi kombiniraju se s izvrsnom kuhinjom i nude kroz *a la cart*, dnevni i turistički meni.

Kapacitet zatvorenog prostora je 150 mjesta i 180 dodatno na terasi.

Uz prethodnu najavu Romanca nudi kompletnu uslugu posluživanja ručka za grupe, te posjetu najvećoj plantaži u BiH Kameni vinogradi (100 ha) u Blizancima.

Uživajte u upoznavanju Hercegovine kao vinske regije i okusite njena najbolja vina.

Vinski restoran Romanca – poljubac hrane i vina...

romanca@hercegovinavino.ba

Tel. +387 36 350-331



Broćanska narodna nošnja

Kao i muška tako i ženska narodna nošnja izrađivala se od prirodnih materijala. Najčešće je to bila ovčja vuna, teleća ili svinjska koža, sirova botana i sl.

Piše: Borislav Šimović

Svaki kraj ima svoje specifičnosti kako u geografskom, ekonomskom, vjerskom, kulturološkom tako i u etnografskom smislu. Sve to kroz povijest odražavala je i kultura odijevanja naroda. Postoji niz čimbenika koji su utjecali na to kako će se netko odjenuti. Ubrzanim rastom tehnologije razvijala se i kultura odijevanja. U prošlosti odjeća se izrađivala od prirodnih materijala i od onoga što je bilo dostupno. Materijali kao što su pamuk, lan, konoplja te razna krzna i kože od domaćih ili divljih životinja, isključivo su se koristili za odjevne predmete. S razvojem tehnologije pojavljuju se umjetni materijali: skaj, plastika, žorzet i sl.

Dakako da se o ovom može napisati cijela studija, ali ja ću se ovdje ograničiti na narodnu nošnju koja se nosila u Hercegovini zadnjih nekoliko stoljeća. Treba napomenuti da narodna nošnja koja je sačuvana iz zapadne Hercegovine potječe iz vremena turske vladavine na ovim prostorima a da nema zapisa o nošnji prije toga perioda.

Muška nošnja

Fes – pokrivalo za glavu kupolastog oblika s ravnim okruglim završetkom. Na sredini tog završetka našivena je crna resa, dužine 20 cm koja visi sa strane. Hrvati su nosili

fes boje trule višnje ili crne te su se po tome razlikovali od ostalih, tj. pravoslavaca ili muslimana.

Bijela košulja – košulja od prirodnog materijala, najčešće od botane i bez ovratnika s prednjim otvorom do sredine prsa. Rukavi su bili nešto širi, dugački do ispod lakta i obično nisu sezali do šake već koji centimetar iznad.

Džoka – kratki prsluk, crne boje obično pravljen od crne ovčje vune, tkan a kasnije šivan od čohe. S prednje strane ukrašavan je finim vezom ili gajtanom sa sitnim bobicama a sa strane je imao i mali džepić za osobnu higijenu ili za sat, odnosno kresalo.



Tkanica – pojas širine 20-ak cm i dužine oko 2-2,5 m u više boja s resama na krajevima. Pravljen je od ovčje vune, dosta gusto tkan tako da je prilično čvrst. Nosio se oko pasa i povezuje košulju i modrine.

Modrine (modrače) – hlače od modrog materijala s naglašenim i dosta širokim turom i kratkim nogavicama s uskim završetkom koje dotiču ili su malo ispod koljena. Svečane, odnosno misne kako se kod nas obično nazivalo, ukrašavane su vezom na rubovima nogavica i oko džepova sa strane.

Čarape – obično bijele i crne boje pletene od ovčje vune. Na završecima se uvlačila podvezica s pušcima na krajevima koji su bili u više boja i visjeli sa strane. Težačke čarape su gušće pletene od grublje ovčje vune dok su misne rađene od finije vune i sa šarama.





Opanci - prvotno su se izrađivali od svinjske ili teleće kože i zvali su se oputari. Donji dio stopala s manjim rubovima kili su iz jednoga komada i završavali su s kljunom zakrivljenim prema nožnim prstima. Gornji dio pravio se od štavljene opute usukane u niti. Zbog dosta tanke kože, neravna terena i kamenjara ovakva obuća nije mogla dugo izdržati a niti ju je bilo ugodno nositi pa se umetao jedan ili više obojaka da se može što udobnije koračati po neravnom terenu. Kasnije su se donovi pravili od gume a gornji dijelovi izrađivali od fine „špage“ s mnogo ukrasa po rubovima i sredini. Takvi opanci se i danas nazivaju špagari. Vezali su se s uskim kožnim remenom pričvršćenim špagom oko pete s ukrasnom kopčom na krajevima. Bili su dosta lagani i udobni za nošenje.

Terluci – služili su kao dodatak čarapama i obično su se nosili za vrijeme hladnih dana. Također su pleteni od fine ovčje vune u jednom komadu i u više boja tako da je služio i kao modni dodatak obući. Terluci su se oblačili preko čarapa i dosežali gležnjeve.



Ženska narodna nošnja

Ženska se narodna nošnja, kao i muška, izrađivala od prirodnih materijala kao što su ovčja vuna, teleća ili svinjska koža, sirova botana i sl.

Ženska marama – izrađena od sirove botane, a može biti i od drugih materijala. Ukrašavana je ružama različitih boja. Djevojke i mlađe udane žene maramu su vezale iza glave dok su udovice i starije žene nosile tamnije marame i vezale ih ispod vrata.

Džoka (jelek) – kratki prsluk do polovice leđa, bez rukava. Izrađen je od ovčje vune tkan ili pleten. Obično je crne boje premda može biti i bijele. Rubovi su s prednje strane ukrašeni vezom u više boja. Ukrašavanje je u mnogome ovisilo o materijalnoj mogućnosti i mašti vezilje. Kasnije se džoka šila od crne ili teget plave čohe.

Haljina – seže do sredine listova i širi se od pasa prema dolje. S prednje strane je otvorena do prsa bez kragne. Rukavi su poludugi i nešto širi u donjem djelu. Haljina za svečane prigode ukrašavala se vezanim cvjetićima po rukavima i don-

jem djelu ili čipkom oko vrata. Starije žene su umjesto haljine nosile bijele bluze i bijele ili tamnije suknje nešto širega kroja, umjesto džoke crnu jačermu koja se nosila na leđima i dosežala sredinu listova. Jačermu su bile s rukavima ili bez i tkane su od grublje ovčje vune.

Tkanica (šarenica) – pojas koji se nosi oko pasa. U odnosu na mušku tkanicu, ženska je dosta uža i nešto je kraća. Također je tkana od ovčje vune u više boja.

Kecelja (pregača) – uska tkanina koja se vezala oko pojasa. Obično je bila duga koliko i suknja ili malo kraća. Tkana je od fine vune svjetlijih boja, širine 30-ak cm, s ukrasnim resama na donjem djelu i ručno vezanim ukrasnim detaljima.



Zaboravljeni podrum



Potaknuti otkupom grožđa i dobrom cijenom vinogradari Brotnja hrabrije idu u sadnju novih vinograda, a po uzoru na ovaj podrum grade se i uređuju mnogi mali obiteljski podrumi.



Predrag Smoljan, dipl. oec.

Kad uđete u Međugorje, svjetski poznato hodočasničko mjesto, i uputite se ka njegovom središtu, netom prije nego što prijeđete most te ugledate poznati prizor župne crkve, s lijeve strane puta vidite zgradu dugu četrdesetak metara. Zgrada s bijelom fasadom i pristupnim rampama pokrivena valovitim limom, dvorište je ograđeno žičanom ogradom. Svi prolaznici će zaključiti da se radi o nekom gospodarskom objektu, pojedini će znati da se koristi kao skladište, mještani Brotnja će se sjetiti da je to bivša „Gljivara“, a međugorčani posebno oni stariji će tiho sa sjetom reći to je „Naš podrum“.

Da uistinu to i jest stari vinski podrum izgrađen davne 1954. godine, sada priveden drugoj svrsi i pomalo zaboravljen. Ali još uvijek stoji tu u središtu Međugorja i svjedoči o vinogradarskoj i vinarskoj tradiciji ovog kraja.

GRADNJA PODRUMA

Po završetku drugog svjetskog rata, zla sudbina zadesila je ove naše krajeve i ljude.

Poratna vremena teška u svakom pogledu, polovina muškog radno sposobnog stanovništva pobijena je završetkom rata, neimaština, komunikacijska izoliranost, bijeda, ljudi prepušteni nemilosrdnom eksperimentu stvaranja novog društva. U vinogradarsko-vinarskoj proizvodnji koja je od pamtivijeka bila značajna za ove prostore, administrativni način upravljanja, kolektivizacija, obvezni otkup i druge nestimulativne mjere, doveli su vinogradare Hercegovine u težak i nezavidan položaj. Zbog svega toga, koncem 1953. godine priča o gradnji Zadružnog vinskog podruma u Međugorju dočekana je s oprezom i nevjericom. Ali ipak u proljeće

1954. godine počeli su iskopi temelja za novi podrum, a već u mjesecu rujnu iste godine, podrum je završen i u njemu se vršio otkup i prerada grožđa, da bi samo nekoliko mjeseci poslije prvi hektolitri čuvene hercegovačke Žilavke i Blatine izišli su iz ovog podruma i našli se na jugoslavenskom i europskom tržištu.

Te je godine otkupljeno 65 vagona grožđa iz Međugorja, Bijakovića, Vionice te okolnih broćanskih sela.

Važno je napomenuti da su sve radove u ovako kratkom roku izveli domaći ljudi.

PODACI O PODRUMU

Zgrada podruma arhitektonski je jednostavna građevina, dimenzija 44,50x11,50 metara, sagrađena kvalitetno po pravilima struke. Zidana je kamenom, zidovi su široki pola metra, sastoji se od dvije etaže, a izvorno- krov je bio klasičan pokriven glinenim crijepom i dosta visok. Prva etaža ukopana u zemlju i predstavljala je u biti podrum u kome se čuvalo i njegovalo vino u hrastovim bačvama. Ulaz u ovaj dio nalazi se sa sjeverne strane, a po dva prozora za ventilaciju na istoku i zapadu. Na drugoj etaži (prizemlje), bili su smješteni drveni badnji i tu se grožđe otkupljivo, muljalo, prešalo i prirodnim padom puštalo u podrum. Glavni ulaz na ovu etažu je okrenut prema jugu gdje je bila nasuta pristupna rampa. Sa sjeverne strane podruma izgrađena je čatrnja zapremine 120 kubika.

To je vrijeme kad u Međugorje još nije „stigla struja“ pa su svi strojevi za obradu bili pokretani ručno: mlinovi prese i pumpe. Sa južne strane zgrade bila je natkrivena pecara i tu se „pekla“ rakija klasično od dropa – komine u dva tristolitarska kazana. Kapacitet podruma je bio 5.000 hl. Sve su bačve bile hrastove, većinom zapremine 1 vagon.

ZNAČAJ PODRUMA

U to je vrijeme svojim kapacitetom i uz ovaj način obrade bio najveći podrum u Hercegovini. Iste te 1954. godine izgrađen je i Zadružni podrum u Domanovićima kapaciteta 2500 hl (isto sve drvene bačve), zatim i podrum u Ljubuškom 12000 hl.

Vinogradari se po prvi put susreću s velikim podrumom i tu mogu u praksi vidjeti sve ono o čemu su učili na raznim tečajevima početkom stoljeća gdje su stjecali znanja od austrijskih vrhunskih stručnjaka iz oblasti vinogradarstva i vinarstva.

Potaknuti otkupom grožđa i dobrom cijenom vinogradari Brotnja hrabrije idu u sadnju novih vinograda, a po uzoru na ovaj podrum grade se i uređuju mnogi mali obiteljski podrumi.

Međugorski podrum u to vrijeme je predstavljao sponu sa vinarskim svijetom, tu dolaze agronomi, enolozi, trgovci razni gospodarstvenici a nerijetko i političari.

Brotnjaci uviđaju da njihova žilavka i blatina mogu biti roba na kojoj se može dobro zaraditi i od njih živjeti.

SUDBINA PODRUMA

Podrum je izgradila i s njime gospodarila prvih petnaest godina ZZ Međugorje. Poslije, izgradnjom modernih vinarija sa industrijskim načinom prerade grožđa bilo je pokušaja da se ovaj podrum integrira u sustav Hepoka ali tada nije bilo dovoljno mudrosti da se sačuva stari način proizvodnje vina i rakije. Sedamdesetih godina podrum je prešao u vlasništvo ZZ Brotnjocoop i koncem tog desetljeća ta ga zadruga koristi isključivo kao skladište za razne robe. Zla sudbina podrum je zadesila 1981. godine kad je stradao u požaru. Nakon ovog požara „APRO“ preuzima ruševnu zgradu i gradi pogon za uzgoj šampinjona. Rat i tranzicija su uništili ovu proizvodnju i sad zgradom gospodari ZZ Agroplod, iznajmili su je i koristi se kao skladište pića.

PRIČA STAROG PODRUMA

Danas, kad gledamo stari podrum ili ono što je od njega ostalo, a ostala je zgrada koja je pretrpjela mnogobrojne adaptacije i nije više izvorna a oprema je rasprodana, stradala u požaru ili na druge načine uništena. Mnogi ljudi koji su radili na podrumu umrli su a oni koji su još živi ostarjeli su u toj mjeri da jedva imaju snage pričati kako je to nekad bilo, a ima tu lijepih priča i anegdota. E jest, možda je još jedino ostala PRIČA STAROG PODRUMA koju treba ispričati i prepričavati. A današnji vinari kojih u Međugorju i Brotnju ima hvala Bogu dosta znaju da vino i priča idu jedno uz drugo. Tu priču bi trebali iskoristiti za gradnju imidža naših podruma i naših uzdanica Žilavke i Blatine.

Bajer u Broćanskom polju



Piše: dr. Ivica Šarac

Postoje zdanja koja oduvijek nikomu i ničemu ne služe, ali se ljudsko oko toliko navikne na njihovu prisutnost da je skoro pa svetogrдно zamišljati krajolik bez njih. Davno lišeni svoje elementarne funkcije, većina njih zaraste do gotovo potpunog stapanja s okolišem pa se čovjeku čini kako su tu već čitavu vječnost. Jedno od takvih zdanja nalazi se u južnom dijelu Brotnjo polja, u Donjem Velikom Ograđeniku, i zove se Bajer.

Bajer dolazi od turske riječi bayir što bi značilo brijeg, strana brijega ili zemljište pored obale (jezera, potoka i sl). U nekim krajevima Hrvatske bajerima se nazivaju umjetna jezera, a u Bosni ga poznaju u značenju uzbrdice (strmine), ali i ispaše, odnosno pristojbe koja se plaćala za slobodnu ispašu. Premda mu obraslost, zapuštenost i tamnosiva boja daju puno stariji izgled, ovaj ograđenički Bajer je, mjereći po ljudsku, tek u trećoj životnoj dobi. Njegova izgradnja je započela u doba Kraljevine Jugoslavije (1931.) i razvukla se sve do iza Drugoga svjetskog rata, s tim da nikada nije ni dovršena prema zamišljenom planu. Osnovna namjena je bila naplavlivanje tla privremenim akumuliranjem vode iz potoka Lukoća (u jesenskom i zimskom razdoblju), s tim da je preko Bajera bio predviđen i put koji bi išao poljem i povezivao južna i sjeverna područja Brotnja,

odnosno po domaću Natpolje i Potpolje (put je s vremenom napravljen i danas ide pokraj Bajera). Navodno je još austrougarska uprava (1878.-1918.) namjeravala izgraditi tri slična objekta na Brotnjo polju kako bi riješila pitanje regulacije voda u ovom kraju, kojega jedan austrijski arheolog i povjesničar zbog klimatske pogodnosti i plodnosti tla nazva „blagoslovljenom visoravni“, no ne zaboravivši pri tome i pecnuti domaće stanovništvo zbog nemaštovitosti u traganju za rješenjima praktičnih problema („Ne znaju s vodom; zimi kad im ne treba imaju je previše, a ljeti je nemaju kad im je najviše potrebna“). Ograđenički Bajer izgrađen je na potoku Lukoću u podnožju brijega koji se zove Musin kuk. Kamen za izgradnju vađen je iz obližnjeg majdena (tur. maden - kamenolom, rudnik) „ispod Musinih kuća“ i dopreman improviziranim tračnicama do vrha brijega, odakle su se kamene gromade, istovarivane niz udubljenu padinu (tzv. Musinu rižu: riža od njem. Riese - vlaka, udubljenje u brijegu), kotrljale do samog mjesta obrađivanja i izgradnje. Pročelje bajera je zidano od fino isklesanog kamena. U podnožju su napravljena dva polukružna otvora za otjecanje vode koja su zatvarana drveno-željeznim vratima „nakon berbe“ u jesen, a otvarana „neđe oko Jureva“ (Jurevdana) pomoću debelih željeznih lanaca i kuka. U obradi kamena i izgradnji sudjelovali su u najvećoj mjeri sami mještani pod vodstvom građ. ing. Ivana Nikolića

iz Mostara, ali je radilo i nekoliko kamenoklesara iz Dalmacije. Broj nadnica koje je jedna obitelj „udarala“ ovisio je o veličini posjeda u polju (o „dulumima zemlje“: dulum, zapravo dunum, od tur. dönüm - mjera za površinu, 100m²). „Rad na bajeru“ je bio plaćen, čak je „ulazio“ u svojevrsni radni staž.

Bajer za mještane nije bio samo zazidana kamena gromada koja zaustavlja vodu s Lukoća, nego nerijetko i kamen spoticanja zbog svoje namjene. Naime, dok je jednim bio „dobar kukuruz“ zbog kvalitete naplavljenog tla, drugi i nisu bili baš sretni s poplavljenim poljem na čijim bi rubovima pokušali uzgajati neke druge kulture osim kukuruza, tako da se znalo dogoditi da voda „procuri“ i prije uobičajenog termina. No to sve ulazi u čitav koloplet zanimljivih anegdota i priča o Bajeru, odnosno o ljudima oko bajera. Ipak, te priče i anegdote sve više blijede i nestaju u zaboravu, jer „zaborav nimalo ne boli“. Bajer je danas samo jedan od sve manjeg broja „znakova pored puta“ koji imaju još koju trunčicu snage pobuditi u nama uspomene i sjećanja, jer „u sjećanju su svi razlozi, i za radost i za tugu, a oni su često isti“.



Fra Didak Buntić i vinogradarstvo

Rad na unaprjeđenju vinogradarstva preko
Hrvatske narodne zajednice

Piše: fra Marinko Šakota

Fra Didak Buntić postao je 1908. godine predsjednik Mjesnog odbora Hrvatske narodne zajednice na Širokom Brijegu. Preko te organizacije on se zalagao za gospodarski razvoj Hercegovine. Radio je i na unaprjeđenju vinogradarstva, u to vrijeme, po njemu, glavne grane gospodarstva. Doduše, zbog bolesti vinove loze (peronospora i filoksere) nije mogao promicati sadnju domaće loze. Savjetovao je, međutim, sadnju divljake koja se kasnije kalemila, ali ne u vinogradima nego u odrinama. O radu oko razvoja vinogradarstva fra Didak je pisao u listu «Hrvatska narodna zajednica».

„Glede vinogradarstva, te glavne grane našega gospodarstva, i ako smo imali često na pameti onu: Nullam Vare sakra vitae prius severis erborem naš Mjesni Odbor ništa znamenita ni spomena vrijedna učinio nije, čega jamačno neće požaliti današnji nevrijedni potomci Kraljevića Marka koji na dušak mjev vina iskapiti ne mogu. Tome ima više razloga: prvi je peronospora i skup rad oko vinograda, a drugi je strah od filoksere, te su nam i vladini gospodarstveni savjetnici savjetovali, da se manemo sadnje domaće loze, jer da je filoksera na pragu, te će nam rad biti uzalud. Tražili smo, da sadimo američansku i nije nam dozvoljeno. Što sad? Hoćemo li u grob odmah leći, pitao sam narod na skupštini za to, što ćemo možda do skora morati umrijeti? Ne! nego svak prihvati i sadi domaću lozu napose divljaku, ali ne vinograd, nego za lome i odrine. Svi zidovi i grudine neka se zadjenu u odrine. I doista ove dvije godine je mnogo toga posađeno i cijepjeno. Istaknuti mi je ipak, da je vatreni član naše Zajednice veleč. fra Pijo Knežević za unaprjeđenje vinogradarstva lijepih zasluga stekao, svuda svojim prednjačeći primjerom. Žalibože premješten je već za Širokog Brijega u Roško Polje, gdje nema nikakva uvjeta ni mogućnosti za lozu.“

Za bolje cijene vina

U Spomenici koju je u ime hercegovačkog puka napisao austrougarskom ministru Burianu 1909. godine, fra Di-

dak se zalaže za bolje cijene vina. „Uz duhan goji se u nekim mjestima ovoga kraja i vinova loza, ali je i njoj smrtni udarac zadala skoro uvedena reforma točarine. Kakvim je plodom ta nenadana reforma urodila lasno se vidi iz toga što je našem vinu pala cijena na jednu trećinu prijašnje. Prošlih smo naime godina prodavali grožđe po 18-20 novčića, a sada čisto vino po 10 novčića. U zemlji padaju krčme redom, a u svijet mu prolaza nema, i tako siromašnom Hercegovcu nikakve koristi nema ni od ovoga što mu je inače škrti i vrlo štedljiva priroda dala. Još nam nije udaren namet na kamen valjda zato, što će se od toga sastojati prihod novoustrojenih općina.“



HERCEGOVINA OSIGURANJE

sigurnost
i
povjerenje

Sve vrste osiguranja po najpovoljnijim uvjetima

Fra D. Buntića 144, Mostar
tel.: +387(0)36/331-971, 329-572
fax: +387(0)36/331-974, 329-574

Certified ISO 9001 by

Vrste osiguranja

- ▶ Osiguranje mot. vozila
- ▶ Kasko osiguranje
- ▶ Osiguranje imovine
- ▶ Životno osiguranje
- ▶ Mirovinske rente
- ▶ Stipendijske rente
- ▶ Putno zdrav. osiguranje

Priča iz Brotnja

Sepeti puni grožđa i smokava



Piše: Emil Raspudić, prof.

Bilo je to pedesetih godina prošlog stoljeća. Mali Ilko, dječarac od desetak godina i njegova starija sestra Marica cijelo ljeto čuvali su stado janjaca na Planini. Došlo vrijeme da ih otjeraju na Selo. Tko veseliji od njih dvoje, jer tada polovinom ljeta, negdje oko Velike Gospe na Selu su već zrele smokve i grožđe. Djeca k'o djeca, voljeli su jesti voće, a u Planini voća niotkuda. Ono na Planini jednostavno ne uspijeva.

I, krenuli su mali pastiri sa svojim stadom niz Planinu. S njima će i otac s konjom Mrkovom natovarenim punim vrećama žita, planinskog ječma.

Prvoga dana zanoćili su u Rakitnu kod svoga kuma Milana Šarića. Drugoga dana treba uraniti i Široki Brijeg proći prije podneva i nesnosne hercegovačke vrućine. Odužilo se Ilki i Marici pješačiti za janjcima. U Grabovini na domak širokobriješke crkve sjeli da se odmore i prikupe snagu za Polugrnu. Znaju oni uz Polugrnu je najteže, i kao što se tada pričalo: „Ako nekoga želiš prokleti onda mu poželi da ljeti istjera janjce uz Polugrnu.“

Do podnožja Polugrne nije bilo problema. Uz Polugrnu je počelo mučenje. Bježe janjci u hladovinu grabova žbunja, a njih dvoje ih čupaju, sve jedno po jedno, i tako mukotrpno sporo napreduju.

Na vrhu Polugrne će se dobro odmoriti i nastaviti put do Brotnja, svoga odredišta. I, onda pravo iznenađenje i neizmerna radost. Mali pastiri ugledaše staroga brkajliju kako na dva magarca goni pune sepete grožđa i smokava. Otac pristupi starcu i od njega kupi punu torbu slatkih žutih i zelenih plodova. Tko veseliji od njih dvoje. Jedući sočne i slasne plodove broćanskog grožđa

i svježih smokava zaboraviti su u tili čas svu tegobu pastirskog života na nepristupačnim gorskim vrletima divlje Planine i mukotrpnog putovanja od Mrkodola na Planini do malog seoceta u srcu pitomog Brotnja. Uspomene su to koje se ne zaboravljaju cijeloga života.



ŠK školska naklada

Školska naklada d.o.o. Mostar zastupnik je izdavačke kuće Školska knjiga d.d. Zagreb za BiH, te Vam uz vlastiti nudi i cjelokupan izdavački program Školske knjige:

- udžbenike od predškolskog do visokoškolskog obrazovanja,
- priručnike,
- lektiru,
- rječnike,
- gramatike,
- znanstvenu, stručnu i popularnu literaturu,
- slikovnice i dječje listove,
- stručne časopise i druga izdanja.



Osim izdavačkog programa Školska naklada Vam nudi i sljedeće: uredski materijal i pribor, školski pribor, zemljopisne karte, igračke, darovni program, ...

S obzirom na skoriji početak nove školske godine posebno mjesto u našoj ponudi pripada školskim udžbenicima u izdanju Školske naklade i Školske knjige, ali i udžbenicima drugih hrvatskih izdavača.

Da bismo našim učenicima osigurali brzu i sigurnu isporuku udžbenika za školsku godinu 2009./2010. obratite se s povjerenjem Školskoj nakladi d.o.o. Mostar.

Školska naklada d.o.o. | Kralja Tomislava 1 | 88000 Mostar, BiH
Telefon: 036 325 220; tel./fax: 036 326 324
e-mail: skolska.naklada@tel.net.ba

FORTUNA tours DMC

KVALITET, SIGURNOST, POUZDANOST

AVIO KARTE



BRODSKE KARTE



EKSKURZIJE

VODIČKA SLUŽBA

HOTELSKE REZERVACIJA
(preko 58 000 hotela u svijetu)

DALEKA PUTOVANJA
LJETOVANJA, ZIMOVANJA

FORTUNA TRADE TOURS d.o.o. Mostar - www.fortuna.ba

FORTUNA LUFTHANSA CITY CENTER
Hotel Ero
Tel: + 387 36 319 302
Tel./Fax: + 387 36 386 710
fortuna_ero@tel.net.ba

FORTUNA - GLAVNI URED
Rade Bitange 34, 88000 Mostar
Tel.: + 387 36 552 197
Tel./Fax: + 387 36 551 888
fortuna_headoffice@bih.net.ba

Fortuna
Lufthansa
City Center



Vinski turizam u funkciji razvoja regije



Ilija Barbarić, dipl. oec.

Zbog niza problema u kojima se masovni turizam našao koncem 20. stoljeća (onečišćenje, zagušenje kapaciteta) došlo je do pojave tzv. selektivnog turizma, kao njegove suprotnosti. Pod njime podrazumijevamo sve oblike turizma koji poštuju gostoprimca, prirodno, izgrađeno i kulturno nasljeđe. Jedan od najraširenijih selektivnih oblika turizma bez sumnje jest vinski turizam koji je sve aktualniji u posljednje vrijeme, odnosno na turističkom tržištu se javila nova vrsta turista kojima je obilazak vinskih regija postao primarni razlog posjete i zadržavanja u određenoj turističkoj regiji. Ova vrsta turizma objedinjuje vinsku kulturu regije: "od zasada, preko podruma, do čaše" i sve aspekte turističke privrede. Posjetiteljima se pruža jedinstveno iskustvo

uz mogućnost upoznavanja i prezentacije određenog vinogradarskog područja i njegovih karakteristika. Potreba uspostavljanja formalnih veza između turizma, vinarstva i vinogradarstva tek je relativno nedavno prepoznata tako da je vinski turizam koncept i proizvod koji još uvijek prolazi značajne razvojne promjene. Ovaj termin obuhvaća dvije industrije, a obadvije imaju značajan utjecaj na regionalne ekonomije, okruženje i stil života te se isprepliću. Vinski turizam postaje sve više priznat kao važan dio turizma i jedan od najbrže rastućih oblika turizma u mnogim zemljama svijeta. Samo u Francuskoj postoji 5000 vinskih podruma otvorenih za turistički posjet, koje svake godine posjeti i po 7,5 milijuna gostiju. Iako je vinski turizam u mnogim zemljama važna komponenta i za vinarsku industriju i za turizam kod nas se vinski turizam počeo razvijati tek u posljednje dvije-tri godine i još uvijek nije ni blizu one razine na kojoj bi trebao biti. Iako je razvojem projekta Vinske ceste Hercegovine sve veći broj vinarija počeo razmišljati o vinskom turizmu i unapređenju svoje turističke ponude još uvijek kod mnogih postoji nepovjerenje, a možda još više nerazumijevanje kako vino i turizam mogu pridonijeti jedno drugom i cijeloj regiji u kojoj koegzistiraju. Mnogi vlasnici i rukovoditelji vinarija i vinskih podruma namjenu svojih objekata izjednačavaju s vinotekama, kojima je osnovna funkcija prodaja vina. Međutim vinski turizam nije samo povezan s ulaznim vratima vinarija i podruma, već s cjelokupnim poslom koji je uključen u vino, turizam i industrije koje su povezane sa vinskim regijom. Prilikom dizajniranja turističke ponude vinari-

je, mora se imati u vidu da turisti ne posjećuju vinsku regiju samo da bi kupili bocu vina, nego oni očekuju potpuni osjećajni doživljaj, okrijepljen novim saznanjima o određenoj regiji, kao i to da se mora osigurati mogućnost opuštanja i udaljavanja od urbane svakodnevice. U ponudu se treba uključiti obilazak vinograda, sudjelovanje u berbi grožđa i proizvodnji vina, obilazak kulturnih i prirodnih znamenitosti koji se nalaze u okruženju.

Za domaćina u bilo kojem nivou, od nacionalnoga pa do privatnog-individualnoga, bitno je aktivno pokazati i istaknuti vlastite posebnosti, stalno ukazivati na njih, dovesti goste na lice mjesta, objašnjavati im potanko detalje, jer čovjek tek kad nešto doživi korigira razmišljanja, razumije neke bitne stvari koje nije mogao razumjeti prije, dok nije stigao na tu, neku poziciju... Dobar doživljaj duboko se usadi u sjećanje, i ponuđač, ostane li stalan u kvaliteti, zauvijek ima potrošača, i turista...

Postoji više različitih načina da vinarija, podrum, budu posebni i vrijedni pamćenja za posjetitelje:

- dizajn i fizički izgled vinarije/ulaza u podrum i njihovo smještanje u prirodu ili predio koji ih okružuje
- unutrašnji ambijent
- usluga i atmosfera koje stvara osoblje
- kvalitetan proizvod.

Generalno nije dovoljno da postoji samo jedno od gore navedenih da bi bio stvoren doživljaj vrijedan pamćenja za posjetitelje.



ZU & RIC
www.zu-ric.com

SUPERMARKET HAPPY CASA
Happy casa supermarket vas poziva
Postanite članovi Happy kluba
Sakupljajte bodove
Ostvarite popuste

VELEPRODAJA
Posjetite www.zu-ric.com
Imamo sve za

PROIZVODNJA

Večernji list



Posebnu pažnju u pružanju usluga u vinskom turizmu treba, svakako posvetiti samim vlasnicima ili rukovoditeljima vinarija. Potrebno je provesti edukaciju svih uključenih u ovaj vid turizma. Vlasnici i rukovoditelji vinarija se moraju prije svega upoznati s osnovnim pojmovima vinskog turizma i vinskih cesta, treba im se pokazati pozitivne primjere iz svijeta, usmjeriti ih na suradnju s turističkim organizacijama i turističkim agencijama i sl. Vinari moraju dosta uložiti u sebe. Danas više nije dovoljno da je vino kvalitetno da bi se prodalo, jer su turisti sve sofisticiraniji i zahtijevaju jednu kompletnu ponudu. S obzirom na blizinu Međugorja i Jadranske obale, vinski turizam može biti osnovni posao za mnoge male vinare, posebno za one koji biraju proizvodnju vina kao način života. Za ostale vinare, vinski turizam može biti sekundaran posao, važna potencijalna uslužna djelatnost koja se manifestira kroz prodajne i promocijske kanale te edukaciju potrošača. Mnogi naši vinari mogu putem vinskog turizma prodati većinu svoga vina na podrumskim vratima.

Koristi od vinskog turizma su mnogobrojne:

- podiže turistički imidž pojedine regije
- obogaćuje se turistički proizvod

- stvara se vjernog gosta koji ne dolazi samo u sezoni nego i u predsezoni i posezoni
- omogućuje se svakom vinaru neposredna prodaja vina i drugih proizvoda
- podiže se kvaliteta života u ruralnom prostoru i revitaliziraju se sela
- pridonosi se angažiranosti čovjeka s ruralnim prostorom uz očuvanje i obnovu izvornog ambijenta i tradicijskih naslijeđa u skladu s održivim razvojem turizma
- ujedinjuje prirodne, kulturološke, sociološke, demografske i proizvodne osobine pojedinog kraja u skladnu cjelinu

Vinski turizam je industrija kao i svaka druga i zahtjeva planiranje i čvrstu posvećenost od strane zajednice da bi mogao funkcionirati. Njime se mora upravljati kroz partnerski pristup i odgovarajuće planiranje na državnom i lokalnom nivou.

Iz tog razloga turizam mora surađivati u partnerstvu s drugim sektorima regionalnog gospodarstva uključujući primarne industrije, lokalnu vlast i organizacije u zajednici. Na taj način vinski turizam se integrira u budućnost regije.



www.hotelbrotnjo.com

Hotel Brotnjo d.d.,
Kralja Tomislava br.2, 88 260 Čitluk-Međugorje
Tel.: +387 (0) 36 640 036, 640 037
Faks: +387 (0) 36 640 038 // E-mail: info@hotelbrotnjo.com



HOTEL BROTNJO

SADRŽAJI:

- sevčana sala
- 2 kongresne dvorane
- Restaurant Grappolo
- Cafe Bar Brocco
- hercegovačka konoba
- unutarnji bazen
- wellness spa centar ...



Organiziramo:

svadbene svečanosti, seminare, domjenke, bankete, krstítke, proslave Sv. Pricesti i Krizme

Novo: Catering /za sve proslave i događaje/
Uskoro novo u ponudi: Nogometno igralište

Nužnost izrade strategije dugoročnog razvoja turizma općine Čitluk



dr.sc. Renata Tomljenović i Katarina Miličević, MBA



U općini Čitluk nalazi se Međugorje, jedno od najpoznatijih i sve posjećenijih katoličkih svetišta. Međugorje je postalo svjetski poznato kroz ukazanja Blažene Djevice Marije koja su se kao fenomen počela javljati 1981. godine. Od tada je Međugorje jedan od najposjećenijih turističkih centara u regiji, koje godišnje obiđe oko 1,5 milijuna posjetitelja iz cijelog svijeta. Toliki broj posjetitelja godišnje rezultira velikom turističkom aktivnošću, kako u samom Međugorju, tako i u cijeloj općini Čitluk. Broj posjetitelja koji dolaze u Međugorje konstantno raste, a povećava se i turistička aktivnost na području cijele općine koja je, osim po Međugorju, poznata i po vinu, vinskih cestama i agroturizmu. U tom se smislu može ustvrditi da turizam predstavlja logični razvojni izbor i budućnost općine Čitluk.

Iako općina Čitluk ima odlične predispozicije za dugoročno održivu turističku aktivnost, turistički razvoj se na ovom području odvija već niz godina relativno stihijski. Sudionici turističkog razvoja danas su relativno slabo međusobno povezani, usmjereni su uglavnom na postizanje vlastitih ciljeva, uslijed čega se ne može govoriti ni o tzv. „destinacijskom lancu vrijednosti“. Samim time, prihodi koje lokalna uprava generira od turističke aktivnosti danas su puno niži od onih koji bi se u drugim okolnostima realno mogli ostvarivati. U tom smislu, može se ustvrditi da je turistički razvitak općine Čitluk na svojevrsnoj prekretnici – ili će se turizam na ovom području nastaviti razvijati na dosadašnji način, što će neminovno dovesti do postupne erozije kvalitete, a time i opadanja turističkog interesa, ili će se kroz izradu dugoročne strategije turističkog razvoja, okrenuti nova stranica u promišljanju turističkog razvoja, čime će se stvoriti osnovna institucionalna pretpostavka

dugoročno održivog turističkog privređivanja u interesu cjelokupne društvene zajednice.

Kad je riječ o problematici turističkog razvoja na nekom prostoru, donositelji odluka moraju voditi računa o sljedećim bitnim činjenicama: turistima valja osigurati raznolike i sadržajne doživljaje, turističkim poduzetnicima valja osigurati profit, javnoj upravi valja povećati postojeće porezne prihode, dok lokalnoj populaciji valja otvoriti mogućnost za nova radna mjesta kao i viši osobni i društveni standard. Zadovoljavanje interesa svih ovih skupina – dionika, zahtijeva međusobnu suradnju i uključenost, a

što nije moguće bez planskog pristupa razvoju. Planiranje razvoja turizma podrazumijeva, pritom, postizanje dogovora o dugoročnim razvojnim usmjerenjima kako na strani potražnje (koja geografska tržišta, koji tržišni segmenti), tako i na strani ponude koji i kakvi objekti uslužne ponude), definiranje razvojne vizije, odnosno aktivnosti kojima će se omogućiti da se željena razvojna vizija i ostvari. Konačno, potrebna je i interna organizacija koja će osigurati uključenost svih aktera, njihovu optimalnu suradnju, odnosno koordinirano djelovanje prema ostvarenju zajedničkih ciljeva. Drugim riječima, planski pristup turističkom razvoju predstavlja „conditio sine qua non“ dugoročno održivom razvojnom konceptu po mjeri cjelokupne društvene zajednice.

S druge strane, nedostatak planskog pristupa u razvoju turizma na nekom području najčešće dovodi do prenapučene i degradirane turističke destinacije koja posjetiteljima ne pruža ni očekivani doživljaj, niti potrebnu kvalitetu pojedinačne usluge. Nedostatak planiranja, nadalje, ima za posljedicu stihijski razvoj i degradaciju prostora, pa umjesto lijepe i uljuđene destinacije, prevladava urbani, često i prometni kaos, odnosno nekoliko puta preopterećena javna infrastruktura. U uvjetima

kaotičnog (stihijskog) turističkog razvoja, nadalje, ekonomske koristi ima samo uski sloj privilegiranih (manjina) dok, istodobno, cijela društvena zajednica mora snositi njegove mnogobrojne negativne posljedice. Prometna gužva, buka, „pucanje“ vitalnih infrastrukturnih sustava, veći troškovi života i sl. samo su neke od ovih negativnosti.

Rijetko gdje, model stihijskog, neplaniranog razvoja turizma na nekom području može rezultirati dugoročno održivim (ekološki, tržišno i financijski) i od strane šire društvene zajednice prihvaćenim razvojnim konceptom. Da općina Čitluk nije izuzetak, najbolje svjedoči primjer Međugorja. Naime, iako je riječ o naizgled dobro uhodanom turističkom proizvodu (biznisu), malo rigoroznija analiza ukazat će da se radi o jednodimenzionalnom proizvodu usmjerenom ponajviše na jedan segment turističke potražnje. Istodobno, bez planskog pristupa i dobro usustavljene destinacijske organizacije za upravljanje turističkim razvojem, svaki drugi, financijski isplativiji oblik turističke ponude razvija se sporo i nedovoljno učinkovito, te ga nije moguće sustavno tržišno komercijalizirati na način koji bi osigurao dodatnu turističku potražnju i povećani prosperitet.

U cilju da se razvoj turizma na području Općine Čitluk ne odvija na dosadašnji stihijski, već na dugoročno održiv, tržišno utemeljen i svim žiteljima prihvatljiv način, sve se više nameće potreba za izradom svojevrsnog strateškog (ili master) plana dugoročnog razvoja turizma Općine.

Turistički master plan je cjeloviti programski razvojni dokument koji će na temelju kako ocjene potencijala postojeće resursno-atraksijske osnove, tako i očekivanih kretanja na međunarodnom/regionalnom/lokalnom turističkom tržištu, dugoročno usmjeravati turistički razvoj nekog područja na sustavan, s drugim djelatnostima koordiniran, tržišno održiv, te financijski isplativ način.

Na taj način, ovaj bi dokument trebao odigrati ulogu:

- konceptualnog razvojnog okvira prihvatljivog svim dionicima društvenog i gospodarskog razvoja;
- operativnog programa djelovanja lokalne uprave, turističke zajednice i svih ostalih relevantnih nositelja ekonomske, turističke, pa i društvene (kulturne) politike,
- vodiča u utvrđivanju razvojnih prioriteta, kao i osmišljavanju prezentacije (dostupnost, interpretacija, sustav obilaska) pojedinih turističkih atrakcija i/ili resursa, sve u cilju njihovog učinkovitog stavljanja u funkciju posjete na tržišno definiranim osnovama, nezabilaznog štiva za donošenje svih vitalnih poslovnih i/ili investicijsko- razvojnih odluka na razini pojedinačnih poduzetničkih inicijativa i to kako u kontekstu već etabliranih turističko-ugostiteljskih poduzeća, tako i u kontekstu potencijalnog ulaska novih poduzetnika.

Za izradu strategije dugoročnog razvoja turizma na razini općine potreban je iskusan multidisciplinarni tim. Institut za turizam iz Zagreba, koji ove godine slavi 50 godina svog djelovanja, ističe se svojim djelovanjem u regiji i pomaže društvenim zajednicama u razvoju uspješnog i održivog turističkog razvoja, oslanjajući se na dobro razvijene i u praksi potvrđene metode planiranja. Pri tome su u proces planiranja od samog početka uključeni ključni akteri turističkog razvoja destinacije, što je vrlo bitno za realno sagledavanje postojećeg stanja, valorizaciju turističkih resursa, analizu konkurencije, tržišnu segmentaciju i odabir ciljnih skupina posjetitelja, te za implementaciju i kontinuirano revidiranje plana. Uključivanjem svih aktera u izradu plana osigurava se zainteresiranost svih za implementaciju što je i konačni cilj svakog pa i turističkog planiranja.

Konačno, planovi turističkog razvoja uključuju i identificiranje ključnih razvojnih projekata u funkciji ostvarivanja postavljene razvojne vizije, kao i definiranje marketinških smjernica, te aktivnosti koje valja provesti u cilju uspješne implementacije plana.



Pripremimo hotel za zvjezdicu više



Blago Krešić (Mr. Chris)

Radeći više od 25 godina na menadžerskoj poziciji u hotelu s 5 zvjezdica i 5 dijamanata na Floridi i SAD-u, želim u najboljoj namjeri iznijeti neka svoja iskustva vlasnicima i menadžerima hotela, pogotovo sada dok traje turistička sezona.

Standardi hotela se moraju održavati tijekom cijele godine. Gubljenje zvjezdice je slično kao kad neki poznati nogometni klub ispadne iz prve u drugu ligu. U takvim slučajevima po nekom pravilu dolazi do promjene trenera i nekih igrača. Isto tako, kad neki hotel izgubi jednu ili dvije zvjezdice, mijenja se generalni menadžer i pojedini menadžeri odjela hotela što se u našem slučaju i dogodilo. Novi generalni menadžer, koji je došao u hotel gdje sam radio, prilikom prvog sastanka s nama menadžerima svih odjela hotela (hotel je imao 1.100 uposlenih), nakon 15 minuta sastanka podijelio nam je plastične rukavice i plastične vrećice za sakupljanje otpadaka! Potom nas je rasporedio po prostoru koji pripada hotelu: po zgradi hotela, te parku, tenis igralištima, parkiralištu, bazenima i golf terenu! Nakon 45 minuta ponovo je sazvao sastanak na koji smo došli s punim



vrećama svakojakog smeća. Pokazao nam je svima vrećice pune smeća te rekao: „i ovo je jedan od razloga što je naš hotel izgubio jednu zvjezdicu“.

Nakon ovog sastanka svi namještenici dobili su interni memorandum koji otprilike glasi ovako:

*Poštovani članovi našeg tima,
Vi ste glavna pokretačka snaga hotela. Stoga, želim vam ovom prilikom pojasniti neka načela uz održavanje hotela i napredak u podizanju standarda usluge, s obzirom na brigu u posjedu hotela. Hotel ulazi u novu eru poslovanja. Naš cilj je da kompleks hotela predstavimo gostima u što urednijem stanju, a to ćemo postići ako svaki uposlenik da svoj doprinos kako vlastitim izgledom i ponašanjem tako i izgledom okruženja u kojem radi! Čistoća i izgled kompleksa hotela mora se održavati na najvišem mogućem stupnju.*

Takvim pristupom postići će se:

- da hotel zadrži standard 3, 4 ili 5 zvjezdica
- da se postigne što veće zadovoljstvo gostiju
- da se postigne što veće zadovoljstvo zaposlenika
- da se postignu što bolji financijski rezultati

Čistoća i izgled osoblja, okoliša, kvaliteta ponude i usluge su ključni elementi za zadovoljstvo gosta. Stvari poput neočišćene sobe, toaleta, prozora, okoliša, tepiha, mrljica na priboru za jelo i čašama, uniforme zaposlenika i sl. mogu učiniti da gost dobije loš dojam pri svom doživljaju hotela i hotelske usluge. Samo zamislite kako bi izgledalo da svaki zaposlenik doprinese tako da zbiljski svaki papirić pokupi i ako zapazi i prijavi što bi trebalo popraviti. U tom slučaju bi imali najčišći i najuredniji hotel u gradu! Zaposlenici također očekuju od poslodavca da im osigura čisto radno mjesto. Mi želimo biti najbolji poslodavac i ispuniti to očekivanje jer znamo da je to jedan od ključnih elemenata zadovoljstva djelatnika. Nadalje postizanje financijskih ciljeva je važno za naš uspjeh i našu mogućnost da osiguramo stabilna radna mjesta, plaće, beneficije i mirovine našim zaposlenicima. Jedan od glavnih izdataka svake godine su popravci opreme,





zamjena uređaja i renoviranje. Briga o prostoru može rezultirati ogromnom uštedom i utjecati na vaše zadovoljstvo poslom. Ovi su uvjeti neophodne natuknice da bi se svakog zaposlenika tretiralo na isti način. Dužnost je svakog voditelja i svakog zaposlenika da ove odredbe poštuje na jednak način.

Standardi našeg hotela su slijedeći:

1. Zadovoljstvo gosta je prioritet svakog zaposlenika.
2. Svaki upit i zahtjev gosta je ispunjen do kraja.
3. Zaposlenici svih kategorija izražavaju inicijativu i prate da boravak gosta u hotelu bude zadovoljavajući.
4. Zaposlenici predviđaju što bi gost želio i pripreme se za to.
5. Zaposlenici stalno nastoje zahvaliti gostu i daju mu na znanje da je ponovo dobro došao.
6. Kad gost priopći žalbu zaposlenici pokazuju zabrinutost za grešku i nastoje je popraviti.
7. Kod telefonskog razgovora uvijek se primjenjuje telefonska etika /osoba koja se javi se predstavlja imenom i odjelom u kojem radi itd.
8. Ako je nešto u zakašnjenju (jelo) treba gosta izvijestiti o tome
9. Sve informacije koje se daju gostu trebaju biti točne i istinite.
10. Politika cijena podrazumijeva da gost dobije kvalitetu za novac koji plaća.
11. Zaposlenici daju prijedloge i savjete koji će se prihvatiti.
12. Zaposlenici su uvijek kompletno i ukusno odjeveni.
13. Komunikacija između menadžera i namještenika je otvorena i zaposlenici su dobro informirani.
14. Nastojanje zaposlenika da gostu daju što bolju uslugu je priznato i nagrađeno.
15. Sva oprema na radom mjestu je održavana i dobro funkcioniра.
16. Odgovornost je svakog zaposlenika da održava čiste prostorije gdje gost boravi i gdje zaposlenici rade.

Čistoća i briga o posjedu hotela

Radna odjeća: mora biti u odličnom stanju, dobro izglačana i uvijek nošena na radnom mjestu. Pločica s imenima: zaposlenici u kontaktu s gostima moraju nositi cijelo vrijeme dok su na posjedu hotela. Opća briga o posjedu: namjerno uništavanje i onečišćavanje hotela će biti ozbiljno sankcionirano. Primjeri oštećenja: udarci opremom u zidove ili vrata šteta na namještaju, zlorabopora opreme itd. Zagađenje: bacanje otpadaka nije dozvoljeno na cijelom posjedu. Od svakog zaposlenika očekuje se da pokupi sve otpatke gdje god ih primjeti na posjedu. Pušenje; dozvoljeno je na određenim mjestima koja održavaju zaposlenici, koriste pepeljare za gašenje cigareta. Pušenje izvan ovih prostora je zabranjeno.

Briga o robi i opremi

S robom i opremom se postupa pažljivo da bi se smanjila mogućnost kvarenja robe i produžio vijek trajanja opreme, te smanjila šteta na ostaloj hotelskoj opremi. Ne koristiti opremu za koju niste dobili upute o korištenju. Inspekcije:

Od nadređenih voditelja i zaposlenika se očekuje da provode redovite inspekcije njihovih područja rada, da bi se održali standardi čistoće i odredila mjesta za poboljšanje. Svako nepoštivanje odredbi bit će sankcionirano sukladno težini nepoštivanja uključujući i otkaz. Mi računamo na vaš doprinos kao člana tima, kako kaže jedna izreka „Centarhalf ne dobiva utakmicu već to čini cijeli tim“ tj. ako se svi budemo pridržavali gore navedenih uputa, nema sumnje da ćemo ponovo dobiti tj. osvojiti izgubljenu zvjezdicu.

Ništa ne može više privući gosta kao dobro zaslužene zvjezdice jer one su garancija da hotel ispunjava sve standarde koji su propisani kategorizacijom. Svaki susret hotelskog osoblja s gostom je nova „utakmica“ (pri-lika): ili ćete zvjezdicu zadržati ili izgubiti.



BOBITA®

Bob Dry Gin

Bobita Bilični liker

Vodka Romana

Bobita Co. d.o.o. / Kralja Tomislava 42a / 88260 Čitluk / Bosna i Hercegovina / www.bobita.ba

Maslinarstvo u Hercegovini

Maslina *Olea europaea* L.- još od biblijskih vremena veže se uz obale Sredozemlja. Simbol je zdravlja, mira, plodnosti i snage.

Posljednjih nekoliko godina sve češće čujemo priče o maslinarstvu Hercegovini. Na prvi pogled čini nam se kao novi pojam koji još nije zaživio u našim krajevima, ali manje je poznato da je kultura masline na ovim prostorima stara i više od 2000 godina. U 19. st. osnovane su prve zadruge i uljare dok se maslinarstvo kao organizirana poljoprivredna grana razvijala za vrijeme rimske vladavine. Veliki utjecaj na razvoj i očuvanje maslinarstva dali su samostani i crkve pa tako najstarije zapise o maslinicima nalazimo u knjižnicama župnih ureda. Prema nekima od tih zapisa čak bi se moglo reći da je Hercegovina u doba Rimljana bila zemlja maslina, a ne vina. O tomu svjedoče lokacije poput vojnog logora Bigeste kraj Ljubuškog, te villa rustica Mogorjelo kraj Čapljine.

Samo od sebe postavlja se pitanje: 'zašto se za razliku od ostalih zemalja oko Sredozemnog mora maslinarstvo kod nas nije održalo?' Odgovor se krije u sljedećem: klimatski gledano gotovo je nemoguće promatrati Hercegovinu kao odvojeni dio regije. Iako su postavljene granice koje odjeljuju države, nije moguće podijeliti klimu i zemljopisni položaj. Zato je važno prepoznati socijalni, ekonomski i kulturološki moment kao jedan od glavnih razloga koji je uvjetovao konstantno stagniranje i propadanje maslinarstva u Hercegovini. Tomu su pridonijeli i veliki financijski izdaci te dugi niz godina koji je potreban da bi maslina dala svoj maksimum. Zbog toga danas drvo masline rijetko vidamo.

Od 70 vrsta maslina koliko je danas poznato u svijetu kod nas dobro uspijevaju kontinentalne vrste poput Istarske bjelice, talijanske leccino, drobnice i oblice. Odabir sorata vrlo je važna karika u podizanju kvalitet-

nog maslinika. Odnos klime i tla, odgovarajuća nadmorska visina, utjecaj vjetrova, faktori su koji usmjeravaju taj odabir. Najčešće se sadi oblica jer je otporna je na suha zemljišta i hladnija područja.

Ponovni procvat maslinarstva možemo zahvaliti državnim poticajima i subvencijama. Stvorene su takve društvene prilike da su ulaganja u budućnost maslinarstva sve više uzela maha. Jednim djelom obnavljaju se već postojeći nasadi (Stolac, Buhovo, Čapljina), s druge strane podižu se novi maslinici. Najveći novi nasadi su na području Ljubuškog u vlasništvu obitelji Mikulić cca 50 hektara s namjerom izgradnje i prve uljare. Zatim lokacije od Krućevića, Cerna, Čalića, Bijelog polja sve do Gruda. Trenutno je u Hercegovini najveći maslinik 17 hektara, sa 6.000 stabala i to Plantaže d.o.o. Čapljina. Najvećim djelom, masline za preradu odvoze se u uljare u dolini Neretve, ali uljare imaju isključivo uslužnu funkciju, tj. prerađuju plodove i maslinarima vraćaju dobiveno ulje. Problem je daljnje skladištenje i plasiranje tog ulja na tržište kojim vlada kaos.

Najizglednije rješenje nudi se u osnivanju udruga. Mladi maslinari Ljubuškog već su osnovali prvu udruhu na ovom području. U Čitluku postoji veliki interes, ali još uvijek se nije riješilo pitanje nadležnosti koje usporava proces.

Danas se naše tržište svodi prvenstveno na 'prodaju ispred kućnog praga' tzv. sivo tržište. Da bi se ti proizvodi našli na policama trgovina potrebna je detaljna analiza i kategorizacija ulja. Razlikujemo tri kategorije maslinovog ulja (ekstra djevičansko maslinovo ulje, djevičansko maslinovo ulje i ulje lampante), a ekstra djevičansko i djevičansko maslinovo ulje razvrstava se u ono snažnog

i mekog okusa. Jasno je da je za potrebe našeg tržišta potrebna jako mala količina koja bi zadovoljila, tako da se cjelokupna proizvodnja maslina u Hercegovini bazira na potrebama tržišta Hrvatske. Za sada bi se moglo reći da je cilj naših maslinara ulazak na Hrvatsko tržište preko kojeg bi se eventualno moglo govoriti i o plasmanu na tržište EU.

Tu nailazimo na problem jer je osnovni preduvjet za izvoz maslinova ulja u zemlje EU certifikat o sortnom/geografskom porijeklu proizvoda od maslina. Jedini laboratorij na području bivše Jugoslavije koji ima pravo izdavanja certifikata s međunarodnim ovlaštenjem za ispitivanje kakvoće maslinova ulja i meda je SMS-prehrambeno-razvojni centar. SMS centar već surađuje s proizvođačima u BiH. Međunarodno vijeće za masline (IOC, International Olive Council) je međunarodna institucija osnovana radi provođenja Međunarodnog sporazuma o maslinovom ulju i konzumnim maslinama, a 1999. godine Vijeću je pristupila i Republika Hrvatska, time je i SMS postao prvi hrvatski privatni laboratorij koji je akreditiran po normi HRN EN ISO/IEC 17025 te jedini priznat za ispitivanje maslinovih ulja po EU i IOC pravilima. Centar zapošljava visokoobrazovane ljude koji čine mali broj onih koji znaju kako proizvesti kvalitetno maslinovo ulje i kako ocijeniti njegovu kakvoću. Stvaranje takvog stručnog kadra kod nas trebao bi biti jedan od ciljeva i već trebamo upoznavati i usmjeravati mlade ljude ka tom pozivu.

Jako je bitno na samom početku postaviti razvojni plan koji je ostvariv s potencijalima koje imamo. Trebamo biti realni i priznati da čak i kada bi raspolagali punim kapacitetom koji je moguć na ovom području maslinari Hercegovine bi i dalje bili samo kap u moru svjetskog



tržišta maslinovog ulja. Dakle, jasno je da se ne možemo uspoređivati s velikim maslinarskim zemljama, ali morali bismo iskoristiti one mogućnosti koje imamo. To su naš krš i kruto hercegovačko podneblje koji bi mogli dati snažni i neponovljivi okus ulja koji bi nam omogućio zagaranirani uspjeh. Poput kamenog vina koje je



neizostavno u vinskoj ponudi danas. Zbog toga je put kojim trebamo krenuti stvaranje novih, prepoznatljivih tzv. brandova koji s vremenom možda nađu svoje mjesto u prestižnom vodiču najboljih maslinovih ulja L'Extravergine koji se tiska u Italiji u organizaciji časopisa Cucina & Vini.

Usprkos preprekama na koje nailazimo ne treba odustatiti od ulaganja u budućnost maslinarstva. Zasadi obiteljskih domaćinstava od sto ili dvjesto stabala mogu odigrati bitnu ulogu kao i oni od 10 000 stabala. Kada jednom dosegemo konkurentnost na tržištu sav će se trud isplatiti jer maslinarstvo je vrlo unosan posao, cijena maslinova ulja vrlo je povoljna, a tržište je dugoročno osigurano. Sigurnost koju nam nudi stalna potražnja za maslinovim uljem krije se u zdravstvenoj vrijednosti ulja koja je neosporna. Najnovije analize pokazale su da je maslinovo ulje najvrjednija masnoća koju čovjek uzima kao hranu i ima antikancerogena svojstva. Možda je zanimljivo spomenuti da čak Novi Zeland i Kina postaju maslinarske zemlje. Iako su Italija i Španjolska najveći proizvođači maslinova ulja (800 000 tona godišnje) njegova ljekovita svojstva prešla su sve barijere i zavirila u svaki kutak naše planete.

Maslinovo ulje je dar koji smo dužni njegovati i razvijati za dobrobit čovječanstva.



Eko sok od šipka



*Proizvod izuzetne vrijednosti
čija se proizvodnja planira u
„Majčinom selu“ Međugorje*

Piše: Katarina Miličević, MBA

Majčino selo Međugorje je neprofitna organizacija osnovana 1993. godine. Gradnju i djelovanje započeo je pokojni fra Slavko Barbarić zajedno sa Školskim sestrama franjevkama hercegovačke provincije „Svete obitelji“. Selo je nastalo iz potrebe prihvata i skrbi za djecu koja su u to ratno i poratno vrijeme pogođena gubitkom doma i roditeljske skrbi. Djelovanje ove ustanove je u potpunosti neprofitno. Selo održavaju hodočasnici i dobročinitelji iz cijeloga svijeta, te se sve donacije i ostali prihodi koriste isključivo za razvoj i daljnje održavanje te institucije kako bi što djelotvornije ispunjavala svoju misiju odgoja i skrbi za djecu,

izgradnje boljeg i pravednijeg svijeta i obnove ranjenih međuljudskih odnosa u duhu evanđelja, te zdravog i jednostavnog načina života. U Majčinom selu nalazi se i zajednica bivših ovisnika „Milosrdni Otac“.

Današnji ravnatelj Majčinoga sela fra Svetozar Kraljević je začetnik izuzetne ideje o ekološkom uzgoju divljeg šipka kao osnovne sirovine za eko sok od šipka. Suradnjom predavača i studenata Zagrebačke škole ekonomije i menadžmenta s Majčinim selom Međugorje, izrađen je Plan marketinga u kojem su definirane osnovne smjernice za plasiranje eko soka od šipka na tržište. Studenti treće godine su tijekom ljetnog semestra na kolegiju



Upravljanje marketingom, pod vodstvom dr. sc. Maje Martinović, kroz seminar izrađivali pojedine dijelove plana (analizirali trenutno tržišno stanje, proučavali konkurenciju unutar i izvan regije, definirali potencijalne tržišne segmente, osmišljavali pakiranje i komunikacijsko-promocijske tehnike). Seminar je vodila Katarina Miličević iz Instituta za turizam koja je uredila konačnu verziju plana.

Uz potporu zajednice, ovaj projekt ima sve preduvjete za uspjeh, jer je njegov krajnji cilj jedinstven proizvod na tržištu koji u potpunosti zadovoljava različite skupine potrošača. Osim krajnjeg proizvoda kojem glavni cilj nije profit, ovim projektom se želi potaknuti uzgoj šipka u Hercegovini, a sve s ciljem revitalizacije kraja i stvaranja novih radnih mjesta. U tome Majčino selo vidi svoju moguću ulogu otkupne stanice divljeg šipka potrebnog za proizvodnju eko soka. Također se želi potaknuti razvoj novih djelatnosti te mogućnosti uviđanja i iskorištavanja drugih prirodnih bogatstava koja se nalaze u hercegovačkom kraju. Projekt eko soka od šipka koji bi se trebao proizvoditi u Majčinom selu Međugorje je specifičan projekt, prvenstveno radi mjesta u kojem se nalazi, ciljne skupine kojoj je namijenjen kao i svega drugoga što ga određuje. Samim time i konkurencija nije u potpunosti komercijalna te se ne može izravno natjecati na tržištu sa konkurentima koji su svoje proizvode namijenili za masovnu proizvodnju.

Djelatnici Majčinog sela i ravnatelj fra Svetozar Kraljević su ponosni na do sada učinjeno i s nestrpljenjem očekuju prve plodove šipka. U 2008. godini je posađeno 1000 sadnica, a do kraja 2010. godine je predviđena sadnja novih 2500 sadnica. Bitno je naglasiti da Majčino selo posjeduje

odgovarajuće obrađene površine potrebne za sadnju i uzgoj šipka što uvelike smanjuje kapitalna ulaganja u početnoj fazi projekta. Do lipnja 2010. godine trebao bi biti razveden i sustav navodnjavanja „kap po kap“. U hali predviđenoj za proizvodnju eko soka od šipka su završeni grubi građevinski radovi. Budući da će prvi plodovi za berbu biti spremni tek 2012. godine, uređenje hale za proizvodnju je planirano kroz naredni period od 3 godine. Također bi trebale biti pripremljene komunikacijske i promocijske tehnike pomoću kojih bi plasiranje soka na tržište trebalo biti što uspješnije.

Snage projekta, vjera u uspjeh i izuzetna motiviranost svih koji su uključeni u provedbu, u konačnici bi trebale rezultirati ostvarenjem vizije koja glasi- doprinijeti gospodarskom razvoju Hercegovine kroz poticanje konkurencije na uzgoj šipka i proizvodnju eko soka od šipka, te proizvodnju drugih eko proizvoda sa tog podneblja.

BANK LEASING

HYPO GROUP
ALPE ADRIA

Austrija • Bosna i Hercegovina • Bugarska • Crna Gora • Hrvatska • Italija • Mađarska • Makedonija • Njemačka • Slovenija • Srbija • Ukrajina

Slijedite svoje snove.

Snovi nemaju granica. To je razlog zbog kojeg smo se uspješno razvili na međunarodnom nivou i zbog kojeg možemo, kao finansijska institucija, pružiti podršku svojim klijentima u ostvarenju njihovih snova. Cijelim putem od pionira do lidera na tržištu, u širem području regije Alpe-Adria, stekli smo sveobuhvatno iskustvo, izgradili smo mrežu stručnjaka i naučili da je naša uloga, ustvari, uloga partnera i da ona seže daleko izvan okvira isključivo finansijskih tema. Danas ova regija nije samo naše tržište nego i naš dom. Kakvi god da su vaši snovi, oni će se uz nas ostvariti: jednostavno, brzo i kompetentno.

www.hypo-alpe-adria.ba

12 zemalja – jedna mreža.

HACCP



Mr. sc. Katica Arar

Pojam "sigurna hrana" sve je češći u svakodnevicu, a podrazumijeva prikladnost hrane za prehranu ljudi u skladu s njezinom namjenom.



Rizici trovanja hranom i opasnosti koje mogu u većoj ili manjoj mjeri ugroziti zdravlje potrošača brojni su i raznovrsni. Stoga je više međunarodnih organizacija usvojilo različite dokumente koji sadrže principe o kontroli kvalitete i preventivnom osiguranju ispravnosti hrane koji bi se trebali koristiti u cijelom lancu proizvodnje.

Pojam "sigurna hrana" sve je češći u svakodnevicu, a podrazumijeva prikladnost hrane za prehranu ljudi u skladu s njezinom namjenom. Sigurnu hranu moguće je proizvesti uz osiguranje adekvatnih higijenskih mjera u proizvodnom pogonu, uz nadzor proizvodnog

procesa te pravodobne reakcije pri pojavi poteškoća.

Stoga su u posljednjih nekoliko godina izrađuju zakonski propisi u cilju usklađivanja s onima koji su na snazi i u zemljama Europske unije, a čijim bi se provođenjem trebala osigurati proizvodnja zdravstveno ispravne i sigurne hrane. Pritom se često nailazi na obvezu uspostave i implementacije sustava temeljenog na principima HACCP-a od strane svih subjekata u poslovanju s hranom.

Što je HACCP?

HACCP je sustav upravljanja sigurnošću hrane koji se zasniva na kontroli proizvodnog procesa u svrhu svođenja pojave rizika za sigurnost hrane na minimalnu razinu.

Akronim HACCP predstavlja skraćenu oznaku za „Hazard Analysis Critical Control Point“ što znači analiza opasnosti kritičnih kontrolnih točaka. HACCP se zapravo može smatrati sustavnim preventivnim pristupom kojim se osigurava sigurnost hrane koji polagano zauzima mjesto tradicionalnih sustava inspekcije kakvoće hrane. Pomoću HACCP-a vjerojatnost pojave identificiranih rizika svodi se na prihvatljivu razinu. Neke su od prednosti HACCP-a nad tradicionalnim sustavima inspekcije kakvoće hrane da se kontrolni parametri lako nadgledaju, rad se kontrolira na licu mjesta čime se postojeće i predviđene opasnosti mogu identificirati i pravodobno otkloniti, pa se tako osigurava uvođenje zdravstvene ispravnosti već u fazi razvoja proizvoda, a korektivne mjere provode se proaktivno tj. prije nastanka težih problema itd.

HACCP sustav se sastoji od dvije osnovne komponente:

- HA predstavlja analizu rizika, odnosno identifikaciju opasnosti u svakoj fazi proizvodnje hrane i procjenu značaja tih opasnosti po ljudsko zdravlje.
- CCP (kritične kontrolne točke) predstavljaju faze u proizvodnji u kojima se može spriječiti ili eliminirati rizik po sigurnost hrane ili njegov utjecaj svesti na prihvatljiv nivo, kao i vršiti njihova kontrola.

Povijesni pregled HACCP-a

Koncept HACCP-a osmišljen je još 1960. godine u tvrtki Pillsbury tijekom suradnje s NASA-om i vojnim laboratorijima SAD-a pri osmišljavanju proizvodnje sigurne hrane za astronaute. Naime, sva hrana proizvedena za astronaute morala se testirati na sigurnost uporabe u uvjetima koji vladaju tijekom svemirskih misija, te je vrlo malo takve hrane preostalo za njezinu stvarnu namjenu. Stoga je bilo nužno osmisliti novi proaktivni pristup te je tako nastao HACCP.

Od 1970-ih nadalje, HACCP se naširoko počeo primjenjivati u prehrambenoj industriji, a danas je međunarodno priznat kao jedan od najboljih sustava za omogućavanje proizvodnje sigurne hrane. Praktičnu primjenu HACCP-a napravila je Međunarodna organizacija za hranu i poljoprivredu (FAO) i Svjetska zdravstvena organizacija (WHO) i isti se temelji na njihovim standardnim programima. Codex Alimentarius povjerenstvo promoviral je praktičnu primjenu HACCP sustava u prehrambenoj industriji za primjenu svim njezinim zemljama članicama. Ovaj dokument usvaja kodeks: „HACCP sustav i vodič za njegovu primjenu“ 1993. godine, kao i nacrti njegove revizije.

Načela HACCP-a

Praktična provedba HACCP-a (HACCP plan) predstavlja slijed od 7 načela:

1. identificirati opasnosti (što može krenuti krivo)
2. identificirati najznačajnije točke u procesu gdje nešto može krenuti krivo (kritične kontrolne točke - CCP)



www.ledo.ba





3. uspostaviti kritične granice na svakoj kritičnoj kontrolnoj točki (npr. temperatura/vrijeme)
4. uspostaviti kontrole na CCP za prevenciju pojavljivanja problema (monitoring/nadzor)
5. odlučiti što učiniti ukoliko nešto krene krivo (korektivne mjere)
6. dokazati da HACCP funkcionira (verifikacija)
7. vođenje zapisa o svemu gore navedenom, uključujući zapise o treningu osoblja (dokumentacija).

Međutim, HACCP nije sustav sam za sebe i prije početka implementacije zahtijeva ispunjenje uvjeta sadržanih u preduvjetnim programima: programi koji trebaju biti usvojeni, implementirani i dokumentirani su GMP - dobra proizvođačka praksa, SOP – standardne operativne procedure i SSOP – standardne operativne procedure higijene. HACCP plan mora se redovito ažurirati, tj. treba ga pregledavati s vremena na vrijeme a preporuča se najmanje jedan puta godišnje (revizija HACCP plana). Također, HACCP plan treba revidirati i svaki puta kada se nešto u proizvodnom procesu promijeni, npr. uporaba nove opreme i sl

Uspostava HACCP tima

Prvi korak pri implementaciji HACCP sustava je sastavljanje HACCP tima koji će, sam ili u suradnji s vanjskim suradnikom, uspostaviti HACCP sustav u proizvodnji. Preporučljivo je HACCP tim sastaviti tako da bude multidisciplinarni kako bi se omogućila što objektivnija

i stručnija analiza opasnosti.

Vrlo je bitno da se članovi HACCP tima prije daljnjih koraka educiraju o HACCP sustavu, kako bi mogli nesmetano provoditi daljnje radnje vezane uz implementaciju.

Primjena HACCP-a

Primjena HACCP nije limitirana samo na velike proizvodne tvrtke i kombinatne, već se efikasno može uvesti u srednja i mala poduzeća, zadruge, hotele i restorane, gdje je sigurnost hrane od kritične važnosti.

Počevši od 01. siječnja 2006. godine standardi sigurne hrane, u prvom redu HACCP, obavezni su na tržištima EU i Svjetske trgovinske organizacije, a tvrtke koje ne budu posjedovale certifikate o poslovanju u skladu s ovim standardima neće biti u mogućnosti svoju robu plasirati na spomenuta tržišta.

HACCP se kao razrađeni sustav počeo koristiti u Hrvatskoj početkom 1996. godine ulaskom američkog lanca restorana McDonalds u Zagreb. Početkom 1996. godine neki zagrebački restorani započeli su uvođenje HACCP sustava koji je u tijeku. Prema Zakonu o hrani NN 46/07 i Pravilniku o higijeni hrane NN 99/07, do 1. siječnja 2009. godine bilo je potrebno poslovanje, proizvodnju, pripremu i posluživanje hrane uskladiti s odredbama navedenih propisa.

U Bosni i Hercegovini, a prema Zakonu o hrani („Službeni glasnik BiH“, br. 50/04) i Sporazumu o stabilizaciji i pridruživanju EU, u procesu je izrada i donošenja pravnih propisa vezanih za hranu koji moraju biti usklađeni s pravnom legislativom Europske unije.

Prema tome HACCP nije samo propisana tehnika izvođenja određenih radnji, nego je to novi način razmišljanja kojim se razvijaju navike na kojima počiva strategija odgovornog ponašanja.



Štetnici vinove loze

Piše: dr. sc. Ivan Ostojić

CIKADE (CVRČCI) – MALO POZNATI ŠTETNICI NA VINOVOJ LOZI

Vinogradarstvo je važna grana poljoprivredne proizvodnje u Bosni i Hercegovini, kojom se bavi veliki broj poljoprivrednih proizvođača. Veliki broj njih uzgaja vinovu lozu, odnosno proizvodi vino za osobne potrebe dok manji broj vinogradara uzgaja vinovu lozu na većim površinama i bave se proizvodnjom vina i ostalih prerađevina od grožđa za tržište.

Kao i sve druge kulture, tako i vinovu lozu, napadaju brojni štetnici, koji svake godine, manje ili više, uzrokuju različita oštećenja a samim tim i umanjuju urod.

Većinu štetnika vinove loze na području Hercegovine (lisne i štitaste uši, groždani savijači, tripsi, pipe) vinogradari već suzbijaju i oni su pod stalnom kontrolom. Ipak manje su poznate štete koje vinovoj lozi pričinjavaju cikade, a među njima ima vrsta koji su vektori mnogih uzročnika biljnih bolesti. Primjerice cikada *Scaphoideus titanus* je vektor fitoplazme zlatnog žutila vinove loze *Flavescence doree* od koje propadaju vinogradi diljem Europe.

VOĆNI ILI ROGATI CVRČAK – STICTOCEPHALA BISONIA KOPPE & YONKE = CERESA BUBALUS F.

Voćni ili rogati cvrčak je američkog podrijetla. U Europi je pronađen 1931. godine a na području bivše Jugoslavije 1939. godine. Često se javlja u zatrvljenim vinogradima i voćnjacima posebno u onima u kojima je podkultura crvena djetelina.

Štete od cvrčka uočavaju se mladima vinove loze u obliku malih zarezaka koji nastaju prilikom odlaganja jaja. Štete se uočavaju mnogo kasnije od nastanka, kada rastom mladara dolazi do raspucavanja rana koje su jasno vidljive. Oštećenja na granama nastala od rogatog cvrčka često se zamjenjuju s oštećenjima uzrokovanim tučom. Za razliku od tuče, koja pravi oštećenja na gornjoj strani grane, cvrčak zarezuje koru grana sa svih strana.

Tijelo odraslog cvrčka je svijetlozelene boje, dugačko 8-10 mm. Ima jako razvijen nadvratni štiti koji je na prednjem dijelu jako proširen u dva roga (po tomu je i dobio naziv). Zadnji dio nadvratnog štita postepeno se sužava i završava u obliku trnolikog izraštaja. Nadvratni štiti premašuje duljinu zadka. Jaja su izduženog oblika,



dugačka 2-3 mm. Ličinke su bočno spljoštene, svijetlozelene boje.

Vrsta prezimi u stadiju jaja odloženim u skupinama. Ženka leglicom zarezuje koru te odloži 6-12 jaja. Ponekad ženke prave zarez u koje ne odlože jaja, te se time štetnost povećava. Ličinke se javljaju sredinom proljeća, krajem travnja ili početkom svibnja, napuštaju grane i odlaze na lucerku i crvenu djetelinu. Ličinke se hrane na listovima i prolaze kroz pet stadija razvoja. Odrasli se javljaju u lipnju i srpnju, odlaze na voćke. Nakon kopulacije, ženke krajem ljeta odlažu jaja na grane voćaka. Ženka kratkom i nazubljenom leglicom pravi zarez u kori



ŠTO ČEKAŠ? UZMI JEDAN OD ADSL FLAT PAKETA I OTISNI SE U INTERNET SVIJET!

- FLAT plus (512/128)
- FLAT super (1024/192)
- FLAT extra (2048/256)
- DUET FLAT plus (FLAT plus + SUPER 50 plus)
- DUET FLAT super (FLAT super + SUPER 50 plus)

S novim ADSL FLAT paketima na tvom putu prema internet sadržajima više nema nikakvih barijera! Trebaš li najnoviji softver, ispred tebe više ne stoji namrgodeni kolega s posla ili faksa. Želiš li pogledati najnovije glazbene spotove ili filmove, više nisi ograničen lošim radijskim programom ili škrtom ponudom u videoteci. Voliš li beskonačno chatati s frendovima, među vama više nema nikakvih prepreka. Sa svojim novim ADSL FLAT paketom napokon možeš srušiti sve barijere i surfati bez ikakvih ograničenja!

Besplatni info telefon: 0800 88 888

www.ht.ba

| Jer svaki korisnik je važan.

 **HTMOSTAR**

grana u koje odlaže jaja. Jedna ženka odloži 100-150 jaja. Vrsta ima jednu generaciju godišnje. Osica *Polynema striaticorne* često parazitira jaja rogatog cvrčka. U Hrvatskoj je utvrđena parazitiranost 3-64 % jaja rogatog cvrčka (Maceljski, 2002).

Preventivne mjere zaštite voćaka od ovog štetnika odnose se na izbjegavanje sjetve mahunarki u voćnjacima ili njihovoj blizini. Osim toga zimskom rezidbom treba uklanjati sve grane i grančice na kojima su odložena jaja. U nasadima u kojima je štetnik prisutan u većoj brojnosti mogu se koristiti i kemijske mjere zaštite. Prskanje se obavlja u vrijeme leta odraslih, a koriste se piretroidi i organofosforni pripravci uz dodatak mineralnog ulja.

LOZIN ZELENI CVRČAK (EMPOASCA FLAVENS GOETH)

Odavno poznat kao štetnik vinove loze, no tek se u posljednja 2-3 desetljeća ustalio u mnogim hercegovačkim vinogradima. Odrasli oblik ima vitko tijelo, duljine 3-4 mm, zelenkaste boje. Živahno se kreće, skače i leti. Ličinka je bjeličaste boje, s jako istaknutim crnim očima.



Kasnije poprima zelenkastu boju.

Prezimi odrasli oblik na zimzelenom bilju. Odmah nakon listanja odlaze na lozu. Ženka odlaže jaja na lišće vinove loze, najčešće u lisne žile na naličju lista. Embrionalni razvoj traje 5-10 dana. Ličinke nalikuju odraslim oblicima no ne mogu skakati. Zadržavaju se na naličju. Godišnje razvije tri generacije.

Štete nanosi sisanjem sokova iz žila lišća, tako da se smanjuje dotok sokova u vanjske dijelove lišća, rubovi lišća žute (bjele sorte), a kod crvenih sorti dobiju tamnocrvenu boju. Granica između dijelova lišća s promijenjenom i onih zelene boje, vrlo je oštra i uočljiva. Štete se prvo javljaju na starijem lišću, najčešće u srpnju. Uočena je razlika u osjetljivosti pojedinih sorti. Najosjetljivije sorte su cabernet i sauvignon. Na području Hercegovine štete se uočavaju na svim sortama.

Osim vinove loze cvrčak napada i breskve, smokve, šljive i dr. kulture. Prema francuskim podacima pragom odluke se smatra 100 ličinki na 100 listova. Ličinke su puno štetnije od odraslih. Na području Hercegovine štete su posebno izražene krajem kolovoza i u rujnu.

Pojava i brojnost može se pratiti žutim ljepljivim pločama. Ako je potrebno kemijski suzbijati ovog štetnika onda se preporučuju pripravci koji se koriste za suzbijanje grozdovih moljaca.

ŠARENI LOZIN CVRČAK (ZYGINA RHAMNI FER)

Vrsta vrlo slična lozinom zelenom cvrčku. Štetnik je zelenkaste boje s karakterističnim tamnijim prugama.



Duljina tijela iznosi oko 3-3,3 mm. Često se ove dvije vrste zamjenjuju. Periodički je štetnik.

Štete radi na lišću, a mjesta na kojima siše puna su bjeličastih točkica, gušćih prema obodu lista. Ne javlja se u velikoj brojnosti tako da se ne poduzimaju mjere suzbijanja.

AMERIČKI CVRČAK (SCAPHOIDEUS TITANUS BALL)

Nešto novija vrsta koje je u Europi otkrivena 1958. godine. Inače postojbina vrste je sjeverna Amerika. To je kukac smeđe boje tijela s tamnim prugama i glave u obliku trokuta, veličine 5-6 mm. Ličinke su žute boje,



razvojem postaju sve više smeđe. Mogu skakati. Vrsta je monofag i hrani se samo vinovom lozom. Ima jednu generaciju godišnje. Prezime jaja odložena pod koru dvogodišnjih izboja. U svibnju ličinke izlaze te sišu na donjem lišću. Razvoj ličinki traje 30-50 dana. U srpnju i kolovozu javljaju se odrasli.

Do danas vrsta nije otkrivena u Bosni i Hercegovini mada je prisutna u zemljama iz okruženja (Hrvatska, Srbija, Crna Gora). Kako je trgovina sadnim materijalom prisutna s navedenim državama očekivati je njenu prisutnost i u našoj zemlji.

Direktne štete koje pričinjava sisanjem nisu velike. No, vrsta je prenosnik opasne fitoplazme zlatnog žutila *Flavescence doree*. Na području BiH utvrđena je prisutnost ove fitoplazme.

MEDEĆI CVRČAK (METCALFA PRUINOSA SAY)

Američka vrsta, otkrivena u Europi 1979. godine u okolini Trevisa u Italiji. U Sloveniji otkrivena 1990. godine, a u Hrvatskoj 1993. U Bosni i Hercegovini vrsta je prisutna od 2006. godine kada je prvi put utvrđena na području Općine Ljubuški i Mostar (Ostojić). Od tada pa do danas proširila se na cijelu Hercegovinu.

To je kukac duljine 7-8 mm. Prednji par krila je sivosmeđe

boje. Cijelo tijelo pokriveno je voštanim izlučinama svijetle, pepeljaste boje. Jaja su cilindričnog oblika, dugačka oko 0,8 mm. Ličinka je u početku bijele, a kasnije zelenkaste boje. Štetnik obilno luči vosak kojim se pokrivaju. Cvrčak je izraziti polifag. Primjerice u Italiji ima više od 200 domaćina, ali najčešće štete radi na vinovoj lozi, smokvi, kakiu, breskvama, agrumima i mnogim drugim biljkama. Širi se prijevoznim sredstvima ali i sadnim materijalom u koji ženka odloži jaja.

Odrasli se hrane na granama, grančicama, izbojima, lišću, rjeđe na plodovima, dok ličinke najčešće sišu unutar grozda. Direktne štete očituju se u slabom porastu vinove loze. Indirektne štete su daleko veće i štetnije. Naime, štetnik obilno luči mednu rosu na koju se naseljavaju gljive čađavice pa se smanjuje asimilacija.

Prezime jaja odložena u drvenaste dijelove. Ličinke se javljaju u svibnju i presvlače se pet puta. Posljednja dva stadija mogu skakati. U srpnju se javljaju odrasli koji se zadržavaju na zelenoj rozgvi vinove loze. Kopuliraju noću, a ovipozicija se događa krajem ljeta.

Rađena su istraživanja s parazitskom osicom *Neodrynus typhocybae*, koja je primjerice u Francuskoj i Sloveniji postigla parazitiranost od 30 %.

Za kemijsko suzbijanje u Italiji koriste se pripravci na osnovi kvinalfosa, dimetoata, malationa te piretroidi.

KONZUM
s Vama kroz život

Mikrohranjiva u gnojidbi vinove loze

Piše: Adrijana Majić, dipl. ing.

Vinova loza tijekom rasta i razvoja, oblikovanja vegetativnih i generativnih organa, mora imati u tlu, u zoni korijenova sustava na raspolaganju potrebna biljna hranjiva. Pri dobru opskrbljenosti tla hranivima i hranidba

loze može biti dobro uravnotežena, što osigurava redovite i stabilne prirode, dobre kakvoće, naravno, uz primjenu ostalih agrotehničkih i ampelotehničkih mjera održavanja.

Moderna proizvodnja vinove loze značajno se razlikuje od perioda prije 20-ak godina. Veliki broj vinogradara s manjim površinama prihvatila je moderna saznanja s ciljem bolje kvalitete grožđa i vina. Degustacije i izložbe ukazuju na kvalitativne nedostatke vina. Pojedini nedostaci direktno su povezani s ishranom tj. gnojidbom u tijeku vegetacije i njih nije moguće nadomjestiti u podrumu. Ishrana vinove loze sa svim biogenim elementima, izrazito je važna za krajnji rezultat -količinu i kakvoću vina.

U otopini tla i u zraku nalaze se mnogobrojna biljna hranjiva koje loza usvaja u većim količinama kao makroelemente i to: dušik (N), fosfor (P), kalij (K), magnezij



lavnom možemo reći da su najčešće vidljivi simptomi nedostatka nekog hranjiva, jer je višak nekog mikroelementa relativno rijedak.

Nedostatci Mn-a kod vinove loze se očituju na lišću kao prugasta kloroza, gdje su samo lisne žile normalo zeleno obojene, a njegov nedostatak je uočljiviji u sušnijim godinama. Nešto rjeđe se mogu opaziti simptomi



(Mg), kalcij (Ca), sumpor (S), ugljik (C), vodik (H) i kisik (O). U mikroelemente koje loza prima u manjim količinama ubrajaju se željezo (Fe), bor (B), mangan (Mn), cink (Zn), bakar (Cu), molbiden (Mo), klor (Cl) i nikal (Ni). Makroelementi i mikroelementi imaju zajednički naziv biogeni elementi, a u životu biljke su nezamjenjivi.

Od mikrohranjiva kod vinove loze najčešće se možemo susresti s problemima nedostatka željeza i bora. Željezo sudjeluje u sintezi klorofila, u fotosintezi i drugim metaboličkim procesima. Nedostatak ovog hranjiva očituje se u vidu kloroza. Bor je lozi najpotrebniji u fazi cvatnje i oplodnje, vjerojatno jer je sastavni dio hormona rasta. U nedostatku ovog hranjiva mladice loze odumiru, rast trsa je metličast, mladice kratke, krhke s debelim koljencima itd. Nedostatak ostalih mikrohranjiva također se očituje karakterističnim simptomima, a u-

nedostatka Zn-a, koji se manifestiraju kao međuzilna kloroza lišća, sitnolisnatost i rozetasta forma mladog lišća. Simptomi nedostatka Cu-a očituju se kao kloroza i nekroza lišća, odumiranje vršnih izdanaka, venuće, uvijanje i odumiranje mladog lišća. Pri nedostatku Mo-a listovi loze postaju klorotični sa smotanim ili kupasto izbočenim rubovima, a nedostatak molbidena u biljkama često rezultira i nedostatkom N-a. Suvišak Cl-a dovodi do porasta turgora i smanjenja transpiracije uz pojavu sitnih i deformiranih listova, dok simptomi nedostatka nisu zapaženi u prirodnim uvjetima, jer se klor lako usvaja iz tla, ali i atmosfere. Nikal je posljednji stekao status esencijalnog mikroelementa, a kemijski je sličan Fe-a i Co-a. Nikal je značajan za usvajanje Fe-a, a kod slabe opskrbe niklom biljke kasnije prelaze u reproduktivnu fazu.

Fosetil- Al- osnova sigurne zaštite od peronospore vinove loze i graditelj prirodne otpornosti

Uzročnik plamenjače vinove loze (*Plasmopara viticola* (Berkeley Curtis, Berlese & de Toni) donešen je iz Amerike u Francusku oko 1878. god. na podlogama loze otporne na filokseru. Iz francuskih vinograda širi se po europskom kontinentu i čini velike štete. Danas je primjena fungicida protiv ovog štetnika osnova moderne zaštite vinograda. Uzročnik napada sve zelene dijelove loze no najčešće su napadnuti list i boba. Primarne zaraze mogu se očekivati kada je temp. tla 8 C, što odgovara temp. zraka oko 11 C, 10 mm kiše kroz dva dana, te da su mladice dužine 10-12 cm. To je i ujedno period kada je potrebno obratiti veću pažnju na odabir kvalitetnog i efikasnog fungicida.

Djelatna tvar fosetil-Al nastala 1973. godine, još uvijek je jedini pravi sistemik, što znači da se po biljci kreće odozgo prema dolje i obrnuto štiteći tako biljku od korijena sve do novoizraslih listova. U listove, stabljiku, rozgvu i korijen ulazi već 30 minuta nakon prskanja, a nakon 1 sata premiješten je po cijeloj biljci. Osim izravnog djelovanja na uzročnika bolesti fosetil-Al podiže opću otpornost biljke. U biljci pokreće prirodne obrambene mehanizme protiv plamenjače ali i drugih uzročnika bolesti kao što su bakterioze i viroze, što se postiže prskanjem dva do tri puta za redom pripravcima na bazi fosetila-Al. Pripravci na bazi Al-fosetila već 31 godinu predstavljaju osnovu mnogih uspješnih programa prskanja i to bez straha od moguće pojave rezistencije!

Zajedničko pripravcima Mikal flash, Verita, Mikal premium i Profiler je upravo aktivna tvar fosetil-Al

 Bayer CropScience

Mikal

Verita
with FENIXIN

Mikal
premium F

PROFILER

 UVOZNIK & DISTRIBUTER
MATECOMMERCE

Ulica Bana Josipa Jelačića b. b. 88 320 Ljubuški
Tel.: +387 (0) 39 831 772, Fax: 039 831 939

ETICO d.o.o. Duhanska, b. b., 88 260 ČITLUK, BiH, Tel./faks: +387 (0) 36 642 112,
GORDAN PERVAN, direktor - mob. +387 (0) 63 372 221

E-mail: etico@tel.net.ba / www.etico.ba

etico

SPECIJALIZIRANA TISKARA
ZA PROIZVODNJU ETIKETA



RAZNOVRSNE ETIKETE ŠIROKE NAMJENE: ETIKETE ZA TERMO PRINTERE, VAGE, RAZLIČITE DEKLARACIJE, VINJETE, STICKERE, BAR KODOVE KAO I ZA BILO KAKAV PROIZVOD ZA MESNU, VINARSKU I PREHRAMBENU INDUSTRIJU OPĆENITO, KAO I ZA FARMACEUTSKU, KEMIJSKU INUSTRIJU I SL. USAVRŠAVANJEM OSOBLJA, KONSTANTNIM ULAGANJE U OPREMU I STROJEVE, PRIMJENOM NAJNOVIJIH TEHNIČKIH POSTUPAKA, KONKURENTNE CIJENE I POŠTIVANJE DOGOVORENOG ROKA ISPORUKE ČINE NAS NAJMODERNIJOM TISKAROM U BOSNI I HERCEGOVINI.



Nakladnik:
Organizacijski odbor
"Dani berbe grožđa - Brotnjo 2009"

Za nakladnika:
Marin Radišić

Urednici:
Marin Sivrić i Krešimir Miličević

Priredili:
Danijela Škegro, Katarina Miličević, Renata Tomljenović, Andrijana Boras, Katica Arar, Andrijana Majić Blago Krešić, Danko Tolić, Marin Radišić, Borislav Šimović, fra Marinko Šakota, Krešimir Miličević, Tihomir Prusina, Marin Sivrić, Franjo Sušac, Ivan Ostojić, Ivo Jerkić, Emil Raspudić, Ivica Šarac, Bernard Kozina, Marko Ivanković, Ilija Barbarić, Mariofil Soldo, Zdenka Čavar i Predrag Smoljan.

Naslovnica:
Franjo Sušac

Fotografije:
Kristina Miličević, Franjo Sušac, Krešimir Miličević, Marin Sivrić, Tanja Vučić, Katarina Miličević, arhiva Turističke zajednice Čitluk-Međugorje, arhiva KIC Čitluk, arhiva Općine Čitluk, arhiva Etno sela Herceg i Divina Proportion Design Studio.

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

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

Naklada: 5000 primjeraka

BROTNJO - ČITLUK, rujan 2009.



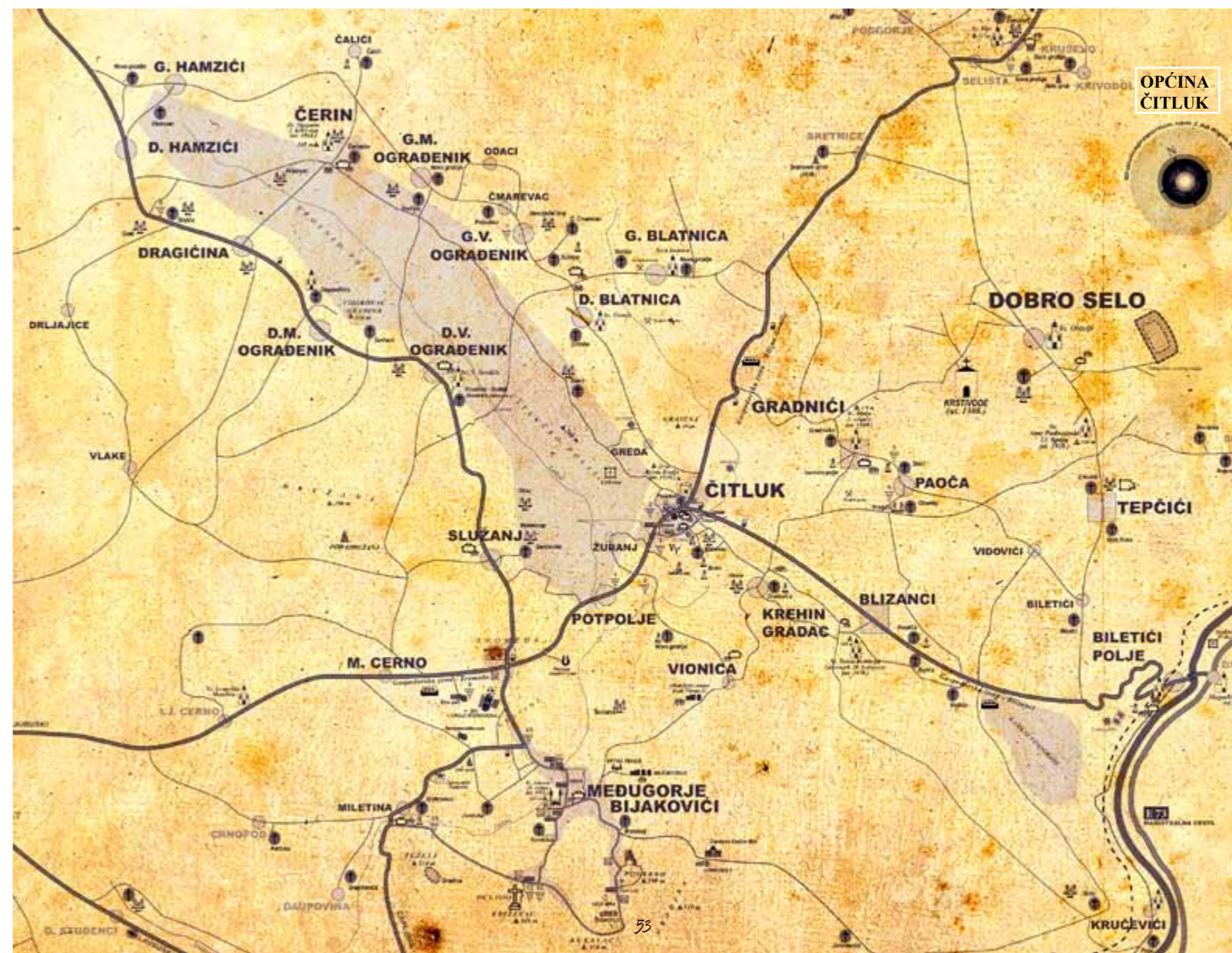
IMPRESSUM

OO DBG BROTNJO 2009, Trg žrtava Domovinskog rata 1, 88260 Čitluk, BiH.
Info tel.: 036 640 510, E-mail: info@dbg.ba, www.dbg.ba

Utjecaj globalnih klimatskih promjena na fiziologiju vinove loze

Piše: Bernard Kozina, prof. dr. sc.

Recentni događaji na planu globalnih klimatskih poremećaja ostavljaju snažnog traga u vinogradarskoj proizvodnji, bolje rečeno, sve više značajno utječu na fiziologiju vinove loze i probleme koji se s tim u vezi javljaju. Na prvom mjestu treba navesti probleme pojave izrazito sušnih godina, u pravilu praćene i iznimno visokim temperaturama, što u konačnici akutno dovodi do šteta na grožđu i lozi, ali i dugoročnije šteti kondicijskom stanju loze. Zbog toga je zadnjih desetak godina došlo do promjene općeg stava po pitanju navodnjavanja vinograda i vinove loze, pa se ono danas u uvjetima Europskog vinogradarstva drži potpuno opravdanim i prihvatljivim. Nadalje, promjene temperaturnog, odnosno toplinskog režima u pojedinim godinama dovode do pojave izuzetno ubrzanog dozrijevanja grožđa, pri čemu se gube jasne razlike u epihalnosti među sortama, a sve popraćeno fenomenom postizanja visokih razina sadržaja šećera uz neuobičajeno visoke razine ukupne kiselosti, što u dosadašnjoj praksi nije bilo zabilježeno. Poseban problem vinovoj lozi zadnjih desetak godina predstavlja problem šteta na grožđu od UV zračenja, što ponekad predstavlja i značajan gubitak roda, a prema nekim istraživanjima umanjuje i kakvoću grožđa u organoleptičkom smislu. U svakom slučaju, vinogradarstvo je suočeno s novim problemom s kojim se treba znati nositi i kojeg treba čim prije sustavom agrotehničkih i ampelotehničkih mjera pokušati djelotvorno riješiti.



Doza pesticida i optimalan utrošak vode u zaštiti vinove loze

Piše: Danko Tolić, dipl. ing.

Zaštita vinove loze od bolesti i štetnika predstavlja redovnu mjeru bez koje ne bi bilo kvalitetne sirovine za proizvodnju vrhunskih vina. Želja svakog vinogradara je optimalno zaštititi vinograd uz što manje onečišćenje grožđa i okoliša.

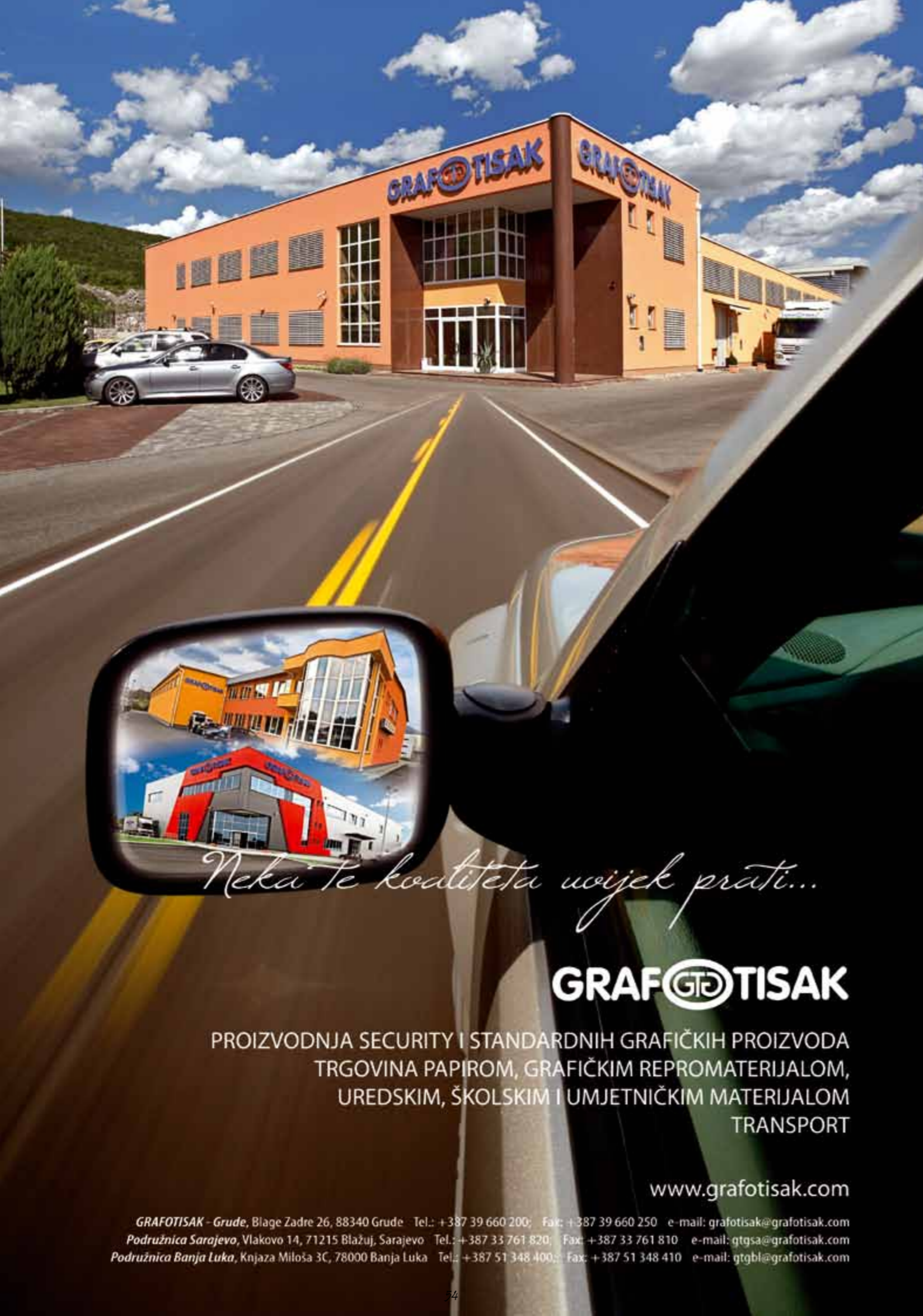
Da bi se u tome uspjelo potrebno je:

- Odabrati optimalno vrijeme za primjenu pesticida
- Odabrati pripravak (pesticid) dobrog djelovanja i provjerene kvalitete
- Primijeniti dozu ili količinu pripravka koja će osigurati biološku učinkovitost
- Prilagoditi potrošnju vode (škropiva) prema volumenu zelene mase loze i tipu uređaja za prskanje
- Osigurati optimalan raspored škropiva i pokrovnost svih zelenih dijelova loze.

U praksi se svake godine događaju brojne pogreške koje se neopravdano pripisuju pripravcima, a zanemaruje se sve ostalo. Često se u godinama s peronosporom i pepelnicom čuje od vinogradara: „nisu današnji pripravci isti kao oni nekada kad je moj otac prskao...“ ili „dok je bila modra galica i kreč i plavi vinogradi nije bilo ovoliko bolesti“. Doze i količine bakrenih sredstava koje su se koristile u to vrijeme nisu mogle isprati ni najjače kiše, a grožđe je bilo plavo sve do badnja. Zadnja ispitivanja

štetnosti bakra i rezultati zagađenosti tla bakrom doveli su do značajnog ograničenja upotrebe bakra u vinogradarstvu, pa su u nekim zemljama (Njemačka, Francuska, Italija) max količine čistog bakra svedene na svega 2 kg / ha / godišnje. Karenca na bakrenim sredstvima je podignuta na 30-35 dana. Današnji intenzivni uzgoj loze uz veliku upotrebu mineralni gnojiva traži više zaštita i drugačiji pristup. Nove zakonske regulative neće tolerirati ostatke pesticida na grožđu i u vinu iznad dozvoljene granice, o čemu također treba voditi računa.

Za zaštitu vinograda na tržištu se nudi veliki broj pripravaka koje mora pratiti struka, kako po pitanju preporuke optimalnog roka za prskanje, tako i po pitanju odabira pripravka. Za to postoje savjetodavne službe i stručne osobe (agronomi) koji rade pri državnoj upravi ili poljoprivrednim organizacijama. Nažalost vinogradari kad ponesu pripravak iz poljoprivredne ne uspiju dobiti ili ne traže dodatne savjete za primjenu, pa su prisiljeni pročitati ono što piše na uputi uz pripravak, a takve preporuke razumiju samo agronomi i tada se događaju pogreške. Upute koje dolaze uz pripravke na našem tržištu sadrže ranije uvriježene registracije na bazi koncentracije u % ili doze u gramima ili mililitrima na 100 litara vode. Kod nekih novih pripravaka preporuke su izražene isključivo dozom (kg ili lit/ha) uz preporučeni utrošak 1000 lit /ha. Ovakve preporuke nisu sasvim jasne iz dva osnovna razloga:



Neka te kvaliteta uvijek prati...

GRAFOTISAK

PROIZVODNJA SECURITY I STANDARDNIH GRAFIČKIH PROIZVODA
TRGOVINA PAPIROM, GRAFIČKIM REPROMATERIJALOM,
UREDskim, ŠKOLSKIM I UMJETNIČKIM MATERIJALOM
TRANSPORT

www.grafotisak.com

GRAFOTISAK - Grude, Blage Zadre 26, 88340 Grude Tel.: +387 39 660 200; Fax: +387 39 660 250 e-mail: grafotisak@grafotisak.com
Podružnica Sarajevo, Vlakovo 14, 71215 Blažuj, Sarajevo Tel.: +387 33 761 820; Fax: +387 33 761 810 e-mail: gtgsa@grafotisak.com
Podružnica Banja Luka, Knjaza Miloša 3C, 78000 Banja Luka Tel.: +387 51 348 400; Fax: +387 51 348 410 e-mail: gtgbl@grafotisak.com

• Vinova loza reže se na suho i zeleno, a tijekom vegetacije rastom povećava volumen zelene mase, pa bi dozu ili količinu pesticida trebalo prilagoditi stvarnom volumenu (m³/ha). Osim rasta, na volumen zelene mase po jedinici površine (hektaru) utječu razmaci redova, broj čokota, bujnost sorte i uzgojni oblik. Teško je uz pripravek navesti tako široku i detaljnu preporuku.

• Ne postoji jedinstvena metoda prskanja vinograda i jedan uređaj, pa je velika razlika u utrošku vode za isti volumen zelene mase. Mali proizvođači za prskanje koriste leđne prskalice (Solo 425 i sl.) ili pak motorne leđne raspršivače (Solo 423 POR i sl.). Veći vinogradari sve više koriste traktorske atomizere - raspršivače (vučene ili nošene) sa zračnom potporom ili bez. Atomizeri sa zračnom potporom (ventilatorima), nude veću produktivnost rada uz značajno smanjenje potrošnje tekućine (lit/ha). Voda služi kao medij za rastvaranje pripravaka i prenosi pesticid iz prskalice do ciljane površine (lista, ploda i sl.). Biološka učinkovitost pesticida zavisi isključivo od količine aktivne tvari koja će se naći na površini biljke, što drugim riječima znači da je bitnija doza pripravka po ha, nego potrošnja vode. Razlike u potrošnji vode između leđni prskalice i atomizera mogu biti 2-3 puta na istoj površini. Nažalost, mnogi vinogradari o ovome ne vode dovoljno računa, već smanjenjem potrošnje



vode ne prilagođavaju koncentraciju sredstva, te time umanjuju dozu po hektaru, što utječe na lošu kvalitetu zaštite.

Osim pravilno određene doze, povremeno treba provjeriti pokrivenost i unutarnju distribuciju depozita po različitim točkama zelene površine čokota. Za to se koriste vodoosjetljivi papirići (slika).

U našoj zemlji još se nitko nije ozbiljno počeo baviti problematikom određivanja doze i utroška vode prema volumenu zelene mase. Ova metoda je dobro poznata i razrađena u mnogim zemljama EU. Do tada vinogradari trebaju znati da u našim uputama uz pripravak preporučena količina vode vrijedi za klasičnu metodu prskanja leđnom prskalicom. Površina vinograda od 1 ha odnosi se na 4500-5000 čokota, a utrošak vode od 1000 litara/ha se preporuča kad loza dosegne puni volumen (na kraju cvatnje). Ako se za prskanje koriste motorni raspršivači (leđni ili traktorski), uz niži utrošak vode od 1000 lit/ha, potrebno je proporcionalno povećati preporučenu koncentraciju (npr.: za utrošak vode 500 lit po ha iza cvatnje, treba koristiti dvostruko veću koncentraciju od preporučene u uputi). Ovakav pristup može približno osigurati biološku učinkovitost uz sve ostale navedene pretpostavke.



Luksuzni brzojavi

HP Mostar



Sve vrste brzojava: obične, luksuzne i glazbene brzojave moguće je poslati iz svakog poštanskog ureda HP Mostar kao i predati pozivom na **telefonski broj 1202** iz fiksne telefonske mreže HT Mostar.

Za više informacija nazovite **besplatni info telefon 080 088 088!**

www.post.ba

u svakom domu...

Hladna maceracija i kakvoća vina Žilavka



Piše: mr. sc. Tihomir Prusina

Šo je maceracija?

Maceracija je postupak namakanja neke krute tvari u tekućini radi izdvajanja željenih supstanci (npr. tvari boje i mirisnih komponenti sl.).

Svako crno vino je vino maceracije. Nekada su se u dijelu Hercegovine, a posebno u Dalmaciji bijela vina proizvodila prema tehnologiji crnih vina – dakle maceracija i fermentacija bi trajale 5-10 dana, a nekada i duže. Takva vina su bila oksidirana, trpkna i često s povećanom hlapljivom kiselinom. Maceracija se osim u proizvodnji vina koristi kao tehnološki postupak i u proizvodnji alkoholnih pića na način da se uz pomoć destilata ili etilnog alkohola ekstrahiraju aromatski sastojci iz biljnih plodova, cvjetova, listova i sl. (npr. u proizvodnji travarice i voćnih likera).

Većina bijelih vinskih sorti zahtijeva klasičnu brzu preradu grožđa da bi se postigla željena kakvoća i udovoljilo zahtjevima potrošača. To znači brzo odvajanje čvrstih dijelova masulja od tekuće faze, da se spriječi izlučivanje nepoželjnih sastojaka te ograniči pristup atmosferskog kisika koji štetno utječe na vino.

Žilavka je najraširenija i preporučena sorta u Hercegovini. U pravilu od grožđa sorte žilavka proizvode se suha vina, voćno – cvjetne arome dobivena brzom preradom grožđa i hlađenom fermentacijom moštova. Nedostatak ovakve tehnologije proizvodnje Žilavke, a i ostalih bijelih vina je osiromašenje mošta, a samim tim i budućeg vina u aromatskim spojevima podrijetlom iz grožđa koji su većinom sadržani u kožici bobice.

Glavni nositelji primarnih ili sortnih aroma su monoterpeni, kemijski spojevi karakteristični za aromatske sorte vinove loze, kod kojih je sadržaj tvari mirisa u grožđu tako izražen da se po njemu lako prepoznaju, a najpoznatiji predstavnici su brojni muškati. Za vinogradarsku i vinarsku praksu najznačajniji su monoterpeni u formi alkohola: linalol, geraniol, nerol, citronelol i a terpineol. Količina pojedinih monoterpenskih komponenti, kao i ukupan sadržaj ovih komponenti u grožđu ovisi o sorti, zdravstvenom stanju, stupnju zrelosti, zemljišnim i mikroklimatskim uvjetima, a i različitim ampelotehničkim zahvatima moguće je utjecati na sintezu, dinamiku i sadržaj monoterpena u grožđu. Koncentracija tih sastojaka u vinu pored toga ovisna je još i o tehnološkom postupku prerade i njege vina, te većeg broja drugih čimbenika kao što su maceracija, ekstrakcija, hidroliza, oksidacija, uporaba bentonita i pektolitičkih enzima. Najveća količina monoterpena nalazi se u kožici bobice, te

načinom i duljinom trajanja maceracije možemo znatno utjecati na količinu monoterpena u moštu i vinu.

Postupak kontrolirane maceracije grožđa uvelike može utjecati na poboljšanje kakvoće bijelog vina te je u nekim zemljama postao standardni tehnološki postupak u procesu proizvodnje.

U praksi najčešće se koriste klasična maceracija (temperatura od 20-25 °C) i hladna maceracija (temperatura od 5-10 °C).

Danas je u svijetu sve zastupljenija hladna ili kriomaceracija masulja bijelih aromatskih sorata koja se provodi na temperaturama od 5-10°C pri čemu uz obogaćivanje mošta terpenskim spojevima dolazi do inhibicije rada oksidativnih enzima i smanjenja nepoželjnih polifenolnih spojeva.

Klasična maceracija može dovesti do povećane ekstrakcije fenolnih spojeva što je povezano s izraženijom astringencijom (gorko-trpkim okusom) vina.

Nasuprot tome, hladna maceracija uvjetuje intenzivniju ekstrakciju aromatskih spojeva dok je izdvajanje nepoželjnih fenolnih spojeva svedeno na najmanju moguću mjeru.

Maceracija masulja utječe na promjene u ukupnoj kiselosti i pH mošta i vina. Prema mnogim autorima tijekom kontakta groždanog soka s kožicom bobica dolazi do smanjenja ukupne kiselosti te povećanja pH, promjena koje su najvjerojatnije vezane uz oslobađanje kalija te njegovog vezanja s vinskom kiselinom. Maceracijom

masulja u mošt ili vino izlučuju se i fenoli koji mogu u većim koncentracijama loše utjecati na organoleptička svojstva vina jer djeluju na posmeđivanje vina. Duljina trajanja hladne maceracije iznosi 10 do 20 sati, a može i dulje ovisno o sorti i stupnju zrelosti grožđa. Dulje vrijeme primjenjuje se kod manje aromatičnih sorti kao što je Žilavka.

Provedena su istraživanja na sorti žilavka iz Kame-nih vinograda Vinarije Čitluk berba 2006. a cilj je bio istražiti utjecaj duljine maceracije na kemijski sastav i senzorna svojstva vina Žilavka.

Tretmani su obuhvaćali kontrolnu varijantu (brza prerada grožđa), varijantu maceracije na 10 °C u trajanju u trajanju od 10 sati i maceracije na 10 °C u trajanju od 20 sati. Kemijska analiza dobivenih vina obuhvatila je osnovne kemijske spojeve, organske kiseline, ukupne fenole i više alkohole.

Provedena je i senzorna analiza dobivenih vina pomoću metode 100 pozitivnih bodova te metodom redoslijeda.

Rezultati ukazuju da je hladna maceracija pozitivno utjecala na kakvoću vina Žilavka.

Kod vina dobivenih hladnom maceracijom utvrđeno je signifikantno povećanje sadržaja suhog ekstrakta, pepela i ukupnih fenola te smanjenje vinske kiseline u odnosu na brzu preradu.

Najbolje senzorno ocjenjeno vino Žilavka metodom 100 bodova kao i metodom redoslijeda je vino dobiveno hladnom maceracijom na 10 °C u duljini od 20 sati.





m-ba
Jedinstvena usluga za
obavljanje finansijskih
transakcija putem mobitela

SADA IMAM BANKU PRI RUCI.

S novom **m-ba** uslugom čekanje u redu postaje prošlost. Putem Vašeg mobitela možete provjeriti trenutno stanje na svojim računima u Banci i informacije o potrošnji po karticama. Možete plaćati svoje obveze za komunalije ili konverzije po valutama. Postanite **m-ba** korisnik i uživajte u slobodnom vremenu! www.unicreditbank.ba, info centar: 033 222 999

Idemo.  UniCredit Bank



Usprkos krizi provode se strateški projekti

Piše: Ivo Jerkić, dipl. oec

Općina Čitluk u fazi je realizacije nekoliko strateških projekata. Nakon puštanja u rad suvremenog pročištača otpadnih voda za naseljeno mjesto Čitluk, u rujnu 2008. godine, u ožujku ove godine započeli su radovi na izgradnji nove zgrade Dječjeg vrtića Čitluk. Zahvaljujući Zakladi Primorac i gospodinu Jozi Primorcu mališani iz naše općine uskoro će svoje predškolske dane provoditi u suvremeno opremljenom vrtiću. Ovo je jedan od najvažnijih infrastrukturnih projekata kojim ćemo riješiti problem smještajnog kapaciteta u našem vrtiću. Uz gradnju vrtića, nastavljeni su radovi na izgradnji Srednje škole dr. fra Slavka Barbarića.

Vrijeme u kojem živimo, nije lako. Svijet je zahvatila velika gospodarska kriza koja se u velikoj mjeri reflektirala i na našu zemlju, a time i općinu Čitluk. Pored svjetske gospodarske krize, donošenje novih „Zakona o raspodjeli javnih prihoda“ kojima su općinama uskraćeni prihodi po osnovu poreza u prosjeku 30-40% od planiranog, dovodi u pitanje funkcioniranje općina, kao jedinica lokalne uprave. Sve je to za posljedicu imalo slabije punjenje proračuna a time i ispunjavanja nekih naših obveza. No, nadam se, da će i stabilizacijom gospodarske situacije doći i bolji dani za našu općinu te da ćemo nastaviti u duhu naših obećanja, a to je rad za dobrobit građana općine Čitluk i poboljšanja uvjeta života.

Jedan od projekata koji smo u 2009. godini realizirali je i puštanje u rad suvremenog Centra za pružanje usluga građanima koji je dio aktivnosti iz projekta GAP namijenjen građanima općine Čitluk s ciljem bržeg, efikasnijeg i djelotvornijeg rada lokalne samouprave.

Njime se bitno mijenja dosadašnji način pružanja usluga građanima, gdje su usluge daleko brže i kvalitetnije. Kroz ovaj plan Općina Čitluk će odabrati više projekata koji će biti nadogradnja unaprjeđena rada općinske administracije, kao što je u oblasti urbanizma, komunalne infrastrukture, te pristup međunarodnim predpristupnim fondovima. Implementacijom ovoga Projekta razinu funkcioniranja lokalne samouprave podigli smo na viši, profesionalniji nivo.

Kao načelnika općine Čitluk raduje me činjenica da je Brotnjo jedna od najpoželjnijih turističkih destinacija Bosne i Hercegovine. Veličanstveno je bilo na 20. međunarodnom susretu mladih u Međugorju kojeg je posjetilo više od 50 tisuća mladih iz 69 zemalja svijeta. Uz svjetski poznato Međugorje ove godine dobili smo još jednu kulturnu manifestaciju „Hercegovačko kulturno ljeto“ koja je uz Dane Matice hrvatske u Brotnju sigurno jedan od značajnijih kulturnih događaja u cijeloj Hercegovini.

Kada je u pitanju turizam, nezadovoljni sa Zakonom o turističkim zajednicama u FBiH kao i Uredbom o raspodjeli sredstava od boravišne pristojbe. Putem Saveza općina i gradova FBiH pokrenuli smo izmjenu zakona kako bi ponovo omogućili osnivanje turističkih zajednica na općinskim razinama i dobili povrat dijela sredstava od boravišne pristojbe.

Ponosan sam što će uskoro završiti još jedan humanitarni projekt kojim će djeca s posebnim potrebama iz naše općine dobiti specijalizirano vozilo. Sve to dokazuje kako plemenitost i dobrota Brotnjaka nemaju granica. Uz poziv svima vama da budete aktivni sudionici događaja i projekata, obećavam da ću kao načelnik i dalje poticati i realizirati projekte na dobrobit svih građana Brotnja.

AUTORI: MARIOFIL SOLDI I ZDENKA ČAVAR	SEMIRAMI-DINI VIŠEĆI	TURSKA SIROTIŃJA	EUROPSKA DRŽAVA (STOCKHOLM)	"INSERT"	NAJZNAČ. ČITLUČKA MANIFESTACIJA	ODLIKA HERCEGOV. GROŽĐA I VINA	"AUSTRAL. OIL COMPANY"									
VRIJEME KAD SE VRŠE ŽITO																
DIO CRTEČEĆ Pribora REDALICA																
ŠKRIPAC (VREMENSKI)																
"ORGANIZACIJA AMERIČKIH DRŽAVA"					IVICA TOMIĆ SOB										AMERIČKI GLUMAC TIM	
RIMSKA PETICA		SJEVERNI DIO AZIJE OBORINA U KRUTOM ST.														
OTVORENO GOVORITI								HRVATSKA GLUMICA VISKOVIĆ	MRAK	IGORTUDOR		NEPREKIDNO TRAJNO	MJESTO OBAVLJANJA BERBE GROŽĐA		ŠPANJOLSKA	
	DOĆI NEGDJE USPUĆ ORGANI U TRB. ŠUPLJ.										TO BI BILO ... ZAKON. ODR. FINO. NOVCA					
BRANKO IVANDA			ANTONIO BANDERAS EDUARD GALIĆ												UZVIK: EVO! ETO! VIDI!	
TJJEKOM JESENI																
TURSKI PLEMICHI NASLOV ŽIVJETI KAO					ZASAĐENA I UZGOJ. SUMA STRMA STRA. PLANINE			GRČKI BOG SUNCA LJEČNIČKI IЛИ ARHELOŠKI ...								
RAJKO GLIBO			REDATELJ WELLES OBRUB UMJET. DJELA													
"ELEKTRON"		DUHAČKA GLAZBALA SLIKATNI MINER. IZOL.											OTO REISINGER ATL. SKAKAČ. DISCIPLINA		ODLIKA HERCEGOV. BIJELOG VINA	
STANJE ONOGA KOJI JE ZAKRŽLJIAO														ANA ŽUBER POKRAJINA U GRČKOJ		
IZVEDBE															PISARNICE BIROI MUŽJAK OVCE	
	POZORNICA SCENA BITI KAO ... I NOKAT														IDENTIČAN KEM. ELEME. GLUMAC GLAD	"LITRA" ROKER GALLAGHER
NARODNO ŽENSKO IME					ENRICO CARUSO ŽEN. PJEVAČ. GLAS			NADMORSKA BILJARSKI ŠTAP								
ROBERT SOLDI			DIO PROFITA ZATEZNA ... OLGA ČEHOVA										GORNI DIO ZGRADE TOMISLAV ŠOKOTA			
... MU GROMOVA				UPTNA RJEČIČA ITALIJA										EMILJA KOKIĆ SIMBOL KISIKA		
TONA		GRAD U HERCEGOVINI NA SLICI													PROSVJETNA I ODGOJNA USTANOVA	



Športsko rekreacijski centar Circle International je najmoderniji centar ovog tipa u regiji. Prostire se na 100000 četvornih metara u nadaleko poznatom Marijanskom svetištu Medugorju.

Nudi vrhunske sadržaje, kako za pripreme profesionalnih sportaša tako i za sportaše rekreativce. Iznimno smo ponosni što i najzahtjevnijim posjetiteljima možemo staviti na raspolaganje sadržaje svjetske kvalitete kao što su nogometni tereni, bazeni, zdravstveno relaksirajući odjel sa kompletnim sadržajem od saune i solarija preko hidro i sportske masaže do teniskih terena i trim staze. I to naravno nije sve, pozivamo Vas da dođete i pridružite se vrhunskim sportašima i rekreativcima koji već godinama posjećuju SPORT CENTAR Medugorje.

Uz sportske terene, u SPORT CENTRU pronađite vrhunski restoran LA CASA - koji nudi hercegovačke specijalitete - jela a la carte i vrhunska hercegovačka vina, cafe barove, internet lounge, te hotel GRANDE CASA sa četiri zvjezdice.

Lokacija SPORT CENTRA u krajoliku okruženom šumom, vinogradima i voćnjacima, sa raznovrsnom florom i faunom našim cijenjenim posjetiteljima jamči ugodan boravak.



SPORT CENTAR CIRCLE INTERNATIONAL, Krstine b.b. 88 266 Medugorje, BiH
Tel.: +387 (0) 36 650 128/ Faks: +387 (0) 36 650 431/ E-mail: info@sport-centar.com / www.sport-centar.com



ORGANIZATORI:

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

GENERALNI POKROVITELJ:

Vlada Federacije Bosne i Hercegovine

POKROVITELJI:

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

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, Dnevni list i portal Brotnjo.info.

SPONZORI:

GIPI Mesna industrija Čitluk, Pehar & Co, Pekarna "Miletić" D.V. Ograđenik, Pekarna "Mate" Blizanci, Hypo Group Alpe Adria, Zu & Ric, Vinarija Čitluk, Hercegovina VINO, Hotel "Brotnjo", Audio Team Pro Stage, Eurovip Čitluk, Divina Proportion Design Studio Međugorje, Barpeh, Bobita, Ledo, Konzum, Sportski centar Circle International, UniCredit banka, Infoherc Mostar, Disco Frotea, Etico d.o.o., Šakota d.o.o., Hrvatska pošta Mostar, Mate Commerce, HT Mostar, Pivnica Međugorje, Hotel San Tromeđa, Školska naklada, Fortuna Tours, Sjemenarna, Hercegovina osiguranje i Hotel Kaktus. Restorani: Romanca, Colombo Međugorje, Viktor Međugorje, Gardens Međugorje, Dubrovnik Međugorje, Restoran Tromeđa, Karmen Blizanci, Plavi Podrum Čitluk i Rokolo Čitluk.

www.dbg.ba