

# Dani berbe grožđa

14., 15. i 16. rujna, 2012.



57. Turističko-kulturno-gospodarstvena manifestacija

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

Turizam i poljoprivreda



**Manifestacija**

**Žilavka i Blatina**

**Agroturizam**

**Povijest**

**Kultura**

**Agro teme**





.....  
Načelnik Općine Čitluk, Ivo Ino Jerkić

Poštovane dame i gospodo, uvaženi gosti i prijatelji,

u ime žitelja Brotnja, djelatnika Općine Čitluk i u svoje osobno ime srdačno vas pozdravljam i želim vam dobrodošlicu na „Dane berbe grožđa – Brotnjo 2012.“ turističko-kulturno-gospodarstvenu manifestaciju s pedeset sedam godina dugom tradicijom obilježavanja.

Sredinom prošlog stoljeća održani su prvi Dani berbe grožđa i u proteklih više od pedeset godina ova manifestacija, koja slavi mukotrpn rad vinogradara, mošt i vino, prerasla je u prepoznatljivo obilježje Brotnja koje je kao najveće vinogorje u BiH ujedno i kolijevka vinogradarstva i vinarstva u Bosni i Hercegovini.

Sama manifestacija iz godine u godinu je rasla, a važno je spomenuti i kako je i u teškim ratnim danima održan kontinuitet održavanja ove manifestacije, te da je turističko-kulturno-gospodarstvena manifestacija Dani berbe grožđa odavno prerasla okvire Brotnja i Bosne i Hercegovine i postala manifestacija međunarodnog karaktera čiji se Organizacijski odbor svake godine trudi prirediti neku novinu.

Pored toga što su Dani berbe grožđa tradicijska manifestacija stara koliko i sama općina Čitluk ovu priredbu jedinstvenom u regiji čini bogati kulturno zabavni program satkan od promocija knjiga, umjetničkih izložbi, stručnih predavanja iz područja vinogradarstva i vinarstva, sportskih natjecanja, svečanog mimohoda i cjelovečernjeg zabavnog programa na Broćanskom trgu.

Zabava, pjesma, ples, bogata gastronomska ponuda, vrhunska vina iz čaša s ugraviranim logom manifestacije, a u posljednje dvije godine i otvaranje nove zgrade Srednje škole fra Slavka Barbarića i nove zgrade Dječjeg vrtića Čitluk obilježili su manifestaciju koja za cilj ima upoznavanje, zbližavanje i učvršćivanje zajedništva žitelja Brotnja i njihovih gostiju, očuvanje narodne baštine, poticanje jačanja kulturnog i sportskog stvaralaštva u cjelini, poticanje razvoja na području općine Čitluk i njenog čvršćeg povezivanja s ostalim općinama i gradovima u BiH, ali i šire.

Čestitajući svim Brotnjacima Dane berbe grožđa od srca želim da i ovogodišnja manifestacija protekne u ugodnom raspoloženju i korisnom druženju, te da i ovogodišnja berba urodi kvalitetnim grožđem za vrhunska vina Žilavku i Blatinu koja pronose slavu našeg kraja širom svijeta.

*ŽIVJELI!*

# SADRŽAJ

## Dani berbe grožđa



### Manifestacija

*Željko Planinić*  
PROŠLOGODIŠNJI  
DANI BERBE

7



### Vina na Danima berbe

*Marin Sivrić*  
VINA NA OVOGODIŠNJI  
DANIMA BERBE

12



### Agroturizam

*Ilija Barbarić*  
ŽILAVKA I BLATINA KAO  
ZAJEDNIČKE MARKE

*Jure Beljo*  
PRVE OCJENE KVALITETE  
HERCEGOVAČKIH VINA

*Ivan Madžar*  
POLJOPRIVREDA I  
TURIZAM  
KARAKTERISTIKE I  
TRENDOVI NA PROSTORU  
HERCEGOVINE

*Robert Baćac*  
CIKLOTURIZAM

*Patricija Zanketić*  
VJERSKI TURIZAM I  
NJEGOVE POSEBNOSTI

16



### Povijest i kultura

*Radoslav Dodig*  
RIMSKI TIJESAK ZA  
GROŽĐE U HERCEGOVINI

*Radoslav Dodig*  
BILIZI PONOVRNO NA  
GROBLJIMA

*A. P. Tartaglia - iz arhiva*  
VINSKA MEDILJKA

*Radoslav Dodig*  
VINO, LOZA I GROŽĐE S  
JEZIČNE STRANE

32



### Agro teme

*Tihomir Prusina*  
UTJECAJ AUTOHTONIH  
SOJEVA KVASACA  
NA KVALITETU VINA  
ŽILAVKA

*Marin Sivrić i Marijo Car*  
KAKO ODABRATI LOZNU  
PODLOGU?

*Viktor Lasić*  
ELEMENTI KLIME U  
MOSTARSKOM  
VINOGORJU

*Perica Bulić*  
IZVJEŠTAJNO  
PROGNOZNA SLUŽBA

*Ivan Ostojić*  
FAUNA CIKADA  
(CVRČAK) VINOVE LOZE

*Goran Glamuzina i  
Josip Marinčić*  
FOŠILI FLORE I FAUNE

43



### Ostalo

ANDRINJE -  
BROČANSKO MARTINJE

OBILJEŽEN  
DAN BRANITELJA  
OPĆINE ČITLUK

*Ivo Ino Jerkić*  
UNATOČ GLOBALNOJ  
EKONOMSKOJ KRIZI  
RAZVOJ BROTNJA IDE  
DALJE

58

# Prošlogodišnji Dani berbe grožđa

Željko Planinić



Turističko-kulturno-gospodarstvena manifestacija „Dani berbe grožđa – Brotnjo 2011.“ prošle je godine održana po 56. put, a program obilježavanja započeo je 16. rujna stručnim predavanjima iz vinogradarstva i vinarstva i trajao sve do 18. rujna i nastupa klape Iskon koji je okrunio cjelovečernji zabavni program.

Manifestacija koja slavi grožđe, mošt i vino u najvećem vinogorju Bosne i Hercegovine prigodno je počela stručnim predavanjima o vinogradarstvu i vinarstvu u sklopu kojih su Velikoj dvorani Kulturno-informativnog centra predavanja održali dr.sc. Tihomir Prusina, doc.dr.sc. Andrijana Filipović, mr.sc. Viktor Lasić, prof.dr.sc. Đuro Banaj i prof.dr.sc. Ivan Ostojić.



## Prošlogodišnji Dani berbe grožđa

Drugi dan manifestacije obilježila je večer u organizaciji Ogranka Matice hrvatske Čitluk u sklopu koje su prvo predstavljene časopisi, „Cvitak“ i „Školarac“, Kulturno-povijesni zbornik Hercegovine i Bosne Radoslava Dodiga, tiskan u prigodi održavanja Glavne i Izborne skupštine Matice hrvatske u Brotnju, te roman „Put ljubavi“, a nakon predstavljanja izdanja u nakladi Matice hrvatske otvorena je i izložba slika akademske slikarice Ljiljane Rajković.

Međunarodnim atletskim mitingom „Memorijal Bože Gagro“ na kojemu je nastupilo 12 klubova iz Hrvatske i BiH sa preko 200 natjecatelja u 24 discipline počeo je program središnjeg dana proslava, koji je nastavljen svečanim otvaranjem nove zgrade Dječjeg vrtića Čitluk u Ulici Stjepana Radića.

Potreba za izgradnjom nove zgrade sa proširenim kapacitetima i boljim uvjetima za mališane u Čitluku javila se već prije par godina kada je dosadašnji vrtić smješten u zgradi stare škole postao pretijesan i koji, mogli bismo reći, nije ispunjavao kriterije primjerene za ustanovu koja se brine o najmlađima. Izgradnju ovog kapitalnog projekta za općinu Čitluk velikodušno je podržao gospodin Jozo Primorac, predsjednik Zaklade Primorac, koja je uz općinu Čitluk bila glavni investitor ovog projekta.



„Dugi niz godina postojala je potreba za izgradnjom novog objekta jer postojeći vrtić, koji se nalazio u zgradi stare škole, nije zadovoljavao kriterije primjerene za ovakvu ustanovu. Nakon sastanka s gospodinom Primorcem odabrali smo idejno rješenje, napravili projekt i donijeli na Općinskom vijeću odluku o izgradnji novog Dječjeg vrtića. Gospodin Jozo Primorac pokazao je i dokazao kako se voli svoj rodni kraj i on je osoba koja je svojom dobrotom i plemenitošću zadužila sve nas.“ - kazao je načelnik općine Čitluk Ivo Jerkić.

56. Dani berbe grožđa nastavljene su svečanim mimohodom svih sudionika manifestacije od nove zgrade Dječjeg vrtića do Broćanskog trga na kojemu je upriličeno svečano otvaranje 56. turističko-kulturno-gospodarstvena manifestacija „Dani berbe grožđa – Brotnjo 2011.“



Po običaju na Dane berbe grožđa su stigli mnogobrojni uglednici iz političkog, kulturnog, gospodarskog života Bosne i Hercegovine i Hrvatske, a među njima je bio i Dragan Čović, predsjednik Hrvatskog narodnog sabora, kojemu je pripala čast da svečano otvori 56. Dane Berbe grožđa.

Trodnevni program obilježavanja turističko-kulturno-gospodarstvene manifestacija „Dani berbe grožđa – Brotnjo 2011.“ završen je nastupima kulturno umjetničkih društava i klapa u kojima su uz domaćine iz HKUD „Brotnjo“ svoje običaje, pjesmu, ples i nošnju predstavili i FS „Vionica“, KUD „Ivan Kapistran Adamović“ - Čepin, KUD „Donji Kraljevac“, HKUD „Naši korjeni“ - Žepče, HKUD „Luke“ - Višići, HKUD „Sv. Ante Dretelj“, HKUD „Sv. Stjepan“-Čerin, KUD „Vrgorska krajina“-Vrgorac, te klape „Međugorje“, „Diva“ i „Viole“ iz Drvenika, da bi program završio nastupom popularne klape „Iskon“.





# PROGRAM ovogodišnjih Dana berbe



## 14. rujna 2012. (p e t a k)

### 19,30 sati:

Izložba slika akademskog slikara Davorina Radića, *Klub Matice hrvatske Čitluk.*

### 20,30 sati:

Promocija knjige "Snaga ljubavi" autora prof. Emila Raspudića i knjige iz novoosnovane edicije *Tragovi*, "Komunikacije u Brotnju", autora dr. sc. Jure Beljo, *Hotel Brotnjo Čitluk.*

## 15. rujna 2012. (s u b o t a)

### 19,00 sati:

Stručna predavanja iz vinogradarstva i vinarstva - Agronomski i Prehrambeno-tehnološki fakultet Sveučilišta u Mostaru, predavači:

- prof. dr. sc. Ivan Ostojić: Fauna cikada (cvrčaka) vinove loze na području Hercegovine,
- doc. dr. sc. Tihomir Prusina: Utjecaj autohtonih sojeva kvasaca na kvalitetu vina žilavka,
- mr. sc. Viktor Lasić: Elementi klime u mostarskom vinogorju za razdoblje 2000.-2010. godine,
- doc. dr. sc. Radica Ćorić: Pogodnost tala općine Čitluk za uzgoj vinove loze, *Podrumi Andrija Paoča.*

### 21,00 sati:

Večer mladih Band-ova Brotnja *Broćanski trg.*

## 16. rujna 2012. (n e d j e l j a)

### 09,00 sati:

Kolo hercegovačke lige u karateu, *Gradska športska dvorana.*

### 15,00 sati:

Atletski miting „Dani berbe grožđa – Brotnjo 2012“, *Gradski stadion „Bare“.*

### 18,00 sati:

Svečani mimohod svih sudionika Manifestacije *od Srednje škole fra Slavka Barbarića do Broćanskog trga.*

### 18,30 sati:

Svečano otvarenje 57. turističko-kulturno-gospodarstvene manifestacije „Dani berbe grožđa – Brotnjo 2012“ i početak programa kulturno-umjetničkih društava, skupina i pojedinaca, *Broćanski trg.*

### 21,00 sati:

Koncert : SLAVONIA BAND, *Broćanski trg.*

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



ORGANIZACIJSKI ODBOR MANIFESTACIJE



Vrhunsko bijelo suho vino "ŽILAVKA ANDRIJA"



Vrhunsko crno suho vino "BLATINA ANDRIJA"

**HercegoVINA**

Vina na  
ovogodišnjim  
Danima berbe

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 bijelo suho vino "MEĐUGORSKA ŽILAVKA"



Vrhunsko crno suho vino "MEĐUGORSKA BLATINA"

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 "ŽILAVKA"



Vrhunsko crno suho vino "PLAVA GREDA"

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

Vrhunsko bijelo suho vino "ZLATNA DOLINA ŽILAVKA"



Vrhunsko crno suho vino "ZLATNA DOLINA BLATINA"

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

Proizvođač: **AG Međugorje, Grgo Vasilj**,  
88266 Međugorje  
Tel.: 036 651 210, fax: 036 651 792,  
GSM: 063 377 305  
E-mail: avasilj@gmail.com.

Proizvođač: **Obiteljski podrum Sušac**,  
Cerno bb, 88320 Ljubuški  
Tel.: 039 849 032, GSM: 063 329 215  
E-mail: jure.susac@aluminij.ba

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

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

Vrhunsko bijelo suho vino "CARSKA ŽILAVKA"



Vrhunsko crno suho vino "CARSKA BLATINA"

Vrhunsko bijelo suho vino "ŽILAVKA SUŠAČ"



Vrhunsko crno suho vino "BLATINA SUŠAČ"

Vrhunsko bijelo suho vino "ŽILAVKA BUNTIĆ"



Vrhunsko crno suho vino "BLATINA BUNTIĆ"

Vrhunsko bijelo suho vino "KAMENO"



Vrhunsko crno suho vino "BLATINA"

**HercegoVINA**

Vina na  
ovogodišnjim  
Danima berbe

Vrhunsko bijelo suho vino "ŽILAVKA ODAK"



Vrhunsko crno suho vino "BLATINA ODAK"

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 bijelo suho vino "ŽILAVKA OSTOJČIĆ"



Vrhunsko crno suho vino "BLATINA OSTOJČIĆ"

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

Proizvođač: **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"



Vrhunsko crno suho vino "MISNO VINO BLATINA"

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

Vrhunsko bijelo suho vino "ŽILAVKA ZADRO"



Vrhunsko crno suho vino "BLATINA CRNJAC ZADRO"

Upitajte znalce,  
zašto koriste  
**Switch.**

Fungicid  
s dokazano  
najboljim  
djelovanjem  
protiv botritisa

 **Switch**<sup>®</sup>  syngenta

Za detaljnije informacije obratite se:  
**Syngenta Agro d.o.o.**,  
Kržičeva 3, Ljubljana  
Predstavništvo u BiH  
Vidovdanska 15,  
78400 Gradiška





# Žilavka i Blatina kao zajedničke marke?

Žilavka i Blatina imaju sve potrebne čimbenike da bi bile zajedničke marke jer su to naše dvije autohtone sorte vinove loze koje su izrazito dominantne u Hercegovini i koje su bile nadaleko poznate i priznate.

Ilija Barbarić

Suvremeno tržište vina, tržište je snažnih marki proizvoda koje se identificiraju s kakvoćom proizvoda. **Marka (brand)** je ime, pojam, znak, simbol, dizajn, ili kombinacija svega navedenog koji služi za identifikaciju proizvoda i/ili usluge jednog proizvođača ili prodavača prema ostalim sudionicima na tržištu.

Marke postoje stoljećima kao sredstvo razlikovanja dobara jednog proizvođača od dobara drugih i dobro izabrana marka i dobro uvedena marka na tržištu postaje sve značajniji kapital, zato što su potrošači sve manje usmjereni na značaj elementa realne kakvoće proizvoda, a sve više na povjerenje u proizvođača, odnosno na marku proizvoda. Najvažnija funkcija je već spomenuto razlikovanje od drugih, sličnih proizvoda koje nudi konkurencija. Marka predstavlja jamstvo kvalitete proizvoda, te pruža informaciju o porijeklu i izvoru konkretnog proizvoda. Samim time, ona je instrument marketinške komunikacije na tržištu, te bitan element izgradnje lojalnosti potrošača.

Marka proizvoda identifikacija je proizvođača koja danas u modernoj trgovini, predstavlja jedan od najvažnijih podataka za kupca. To potvrđuju i mnogobrojna istraživanja prema kojem preko 90% kupaca vina marku (i provenijenciju) smatra važnim podatkom. Istraživanja su pokazala da više od polovine potrošača vina ne čita etiketu detaljno, nego im je dovoljno da vide da je to vino i da prepoznaju marku. Rezultati navedenih istraživanja navode na zaključak da je marka proizvoda **“temeljni kamen”** u marketingu i u uvjetima globalizacije postaje sve značajnija. Marka snažno utječe na percepciju potrošača. Vino pod poznatom markom učiniće se potrošaču boljim, a to je rezul-

tat povjerenja i saznanja o ugledu marke. Međutim, izgradnja snažne marke zahtjeva značajna financijska ulaganja koja većina naših proizvođača vina nemaju stoga se nameće kao nužnost zajednički nastup i izgradnja zajedničke marke proizvoda za više proizvođača vina.

Žilavka i Blatina imaju sve potrebne čimbenike da bi bile zajedničke marke jer su to naše dvije autohtone sorte vinove loze koje su izrazito dominantne u Hercegovini i koje su bile nadaleko poznate i priznate.

Hercegovačke Žilavka i Blatina, zahvaljujući vrelini sunca pod kojim dozrijeva vinova loza, mediteranskoj klimi i reljefu, spadaju među najkvalitetnija vina svijeta što dokazuju i nagrade koja su naša vina dobila na najprestižnijim sajmovima u svijetu. To potvrđuju i medalje sa najznačajnijih međunarodnih ocjenjivanja vina kao što su “Decanter World Wine Awards” i „International Wine Challenge”.

Stoga, naša vina imaju potencijal da na domaćem i na inozemnom tržištu, postignu bolji položaj i veću vrijednost. Međutim, da bi naša i inozemna javnost shvatila da su naša vina kvalitetna, isplativa, dobra – zapravo u puno slučajeva bolja od mnogo skupljih i razvikanijih francuskih ili talijanskih vina – potrebno je pokrenuti marketinšku kampanju osvješćivanja kupaca. Iako kod nas postoji višestoljetna tradicija proizvodnje vina, velika većina naših vinara nema dugu međunarodnu tradiciju. Kako su se naši vinari pojavili unazad 20 godina, nije bilo moguće ostvariti neki značajniji međunarodni kontinuitet.

Mi nismo velika vinska zemlja poput Francuske i/ili sličnih zemalja koje imaju stoljetnu vinsku tradiciju za koju se zna u svijetu. Mi moramo tražiti svoje mjesto pod suncem, a možemo ga naći samo visokom kvalitetom, prihvatljivom cijenom i izvrsnom organizacijom prodaje i marketinga te zajedništvom. Drugi put ne postoji.

Za stvaranje jake zajedničke marke žilavke i blatine morao bi se pobrinuti i morao bi razraditi program jedan interdisciplinarni tim u kojem moraju surađivati vinogradari, enolozi, marketari, posrednici, psiholozi, kuhari, grafičari ...

Naime, s obzirom da vino kao proizvod i te kako omogućuje ostvariti dobru prodaju, nužno je raditi osmišljeno i kompleksno, tj., stvarati marku koja obuhvaća ne samo vino, nego čitav određeni teritorij gdje to vino nastaje kao ogledalo specifičnog podneblja. Mnogo je dobrih vina ima po svijetu u tehničkome smislu, ali želimo li uvažavanje i uspjeh kod potrošača vani, moramo ih uvjeriti da im mi nudimo nešto naše, hercegovačko, drugačije, posebno i originalno, karakteristično za naše podneblje. Moramo krenuti u stvaranju doista uspješnih marki “žilavke” i “blatine”, i na tome graditi imidž Hercegovine kao zemlje (regije) vina.

Dakle, **“Žilavka” i “Blatina”** bi mogle biti jedna zajednička marka, svih ili većeg broja proizvođača iz Hercegovine, a ne samo naziv vina. U današnjim uvjetima globalizacije zajedništvo postaje osnovica uspješnog poslovanja. Bez zajedništva i organiziranosti jednostavno nema dovoljno učinkovitih akcija koje bi donijele korist branši i pridonijele cjelokupnom našem gospodarstvu. Činjenica je da kod nas još uvijek ne postoji to zajedništvo, bitno upravo u segmentu koji nam u vinskom segmentu najviše šepa - **marketingu**.

**Program bi između ostalog morao biti ovakav:**

1. Podržati manifestacije žilavke i blatine i dati im međunarodni karakter uz uključivanje ekonomskih, odnosno marketinških tema, pa takvim manifestacijama dati veći publicitet osobito u odnosu s javnošću.
2. Zajedničko marketinško djelovanje: nastupi na sajmovima, promidžba, odnosi s javnošću, zajednička ambalaža i boca i oprema boce. Udruživanjem se smanjuje trošak nastupa i pridonosi se prepoznatljivosti vinske regije. Pogotovu tu mislim na naše poznatije i veće vinare. Oni trebaju biti nositelji prepoznatljivosti hercegovačkih vina u svijetu a to bi trebao biti i državni interes.
3. Zajednički nastupi u ugostiteljstvu i velikim trgovačkim lancima. Udruživanje omogućuje bolji prodor u velike hotelske i trgovačke lance širom svijeta, jer veliki lanci hotela i trgovačkih kuća ne žele dolazak i razgovor sa 100 proizvođača vina, to njih košta previše vremena i novaca, a većina pojedinačnih proizvođača ne mogu niti ponuditi dovoljne količine vina koje su potrebne tim kupcima.
4. Znanstvena istraživanja i organiziranje znanstvenih skupova na području vinarstva, vinogradarstva i marketinga vina.
5. Žilavku i blatinu lansirati kao zajedničku marku, uz uvjet da ostane vidljiv identitet svakog proizvođača, ako on to želi. Model bi morao biti napravljen tako da ne ugrozi pojedine vinare, da ne bi takvim zajedništvom izgubili vlastitu prepoznatljivost i svoj tržišni udjel.





**ROMANCA**  
VINSKI RESTORAN

**Enogastronomski kompleks Romanca** sastoji se od vinskog restorana, vinoteke, vinskog podruma i kušaonice. Udaljen je 10 km od centra Mostara prema jugu, uz put M-17, u srcu vinograda Konjusi. Kapacitet restorana je 330 mjesta (150 unutra, 180 na terasi). Jelovnik po narudžbi nudi jela od ribe, mesa i tjesteninu. Recepti se baziraju na domaće uzgojenim proizvodima.

+387 36 350 331 • romanca@hercegovinavino.ba • www.hercegovinavino.com

Pametni uređaji na rate!



rate  
6,55  
KM  
Nokia Asha 303



rate  
21,58  
KM  
HTC Desire C



rate  
58,33  
KM  
Samsung P5100 Galaxy Tab 10.1

Navodene cijene vrijede za postojeca prisutna kumulirana u toku 72 Plus

**HT ERONET**

Jer vrijedi.

www.hiteronet.ba

Ako nije savršeno,  
nije Ledo!



www.ledo.ba

# Prve ocjene kvalitete hercegovačkih vina



Jure Beljo

“I kada sije pisah, tada mi da gospodin ban Tvrtko ispred sebe veliki pehar vina popiti u dobru volju“, pisao je u blizini Čitluka dvorski pisar mladog bana, a kasnije moćnog kralja Tvrtka. Bio je to najpoznatiji, premda ne i jedini spomen hercegovačkog vina u njegovoj dugoj povijesti. Brojni putnici koji su se usudili na avanturu putovanja Bosnom i Hercegovinom, od Evlije Čelebije, mletačkih i francuskih trgovaca do austrijskih i engleskih putopisaca spominju dobru kvalitetu vina u Hercegovini. Poznati franjevac Ivan Frano Jukić posebno ističe vina Mostarac i Broćanac. Svi oni pišu o hercegovačkom vinu iz vlastitog iskustva ili prenose priče iz druge ruke.

Međutim, tek je dolaskom Austrougarske na naše prostore počelo sustavno ispitivanje kvalitete hercegovačkog vina temeljeno na egzaktnim pokazateljima tj. na degustaciji i kemijskim analizama. Austrougarskoj monarhiji bilo je veoma važno da održi i eventualno poveća proizvodnju kvalitetnog vina u Hercegovini, jer je u drugim područjima proizvodnja osjetno smanjena. U to vrijeme pošast filoksera desetkovala je vinograde po Europi, pa i susjednoj Dalmaciji, a u Hercegovini, kao maloj ali značajnoj vinogradarskoj enklavi, vinogradi su bili nezaraženi, i tako je ostalo sve do Prvog svjetskog rata.

Da bi unaprijedila vinogradarstvo i vinarstvo u Hercegovina Austrougarska je osnovala dvije voćarsko-vinogradarske stanice – u Gnojnicama kod Mostara i Lastvi kod Trebinja. Na tim stanicama ispitivane su autohtone hercegovačke sorte, ali i neke strane sorte koje bi se mogle udomačiti u našem podneblju. Tu su počeli i prvi pokusi s francuskom sortom Alicant bouchet (Kambuša) kao pratećom sortom za Blatinu. Ova se sorta tako prilagodila na našem području da je nakon 120 godina uzgoja postala skoro domaća sorta u Hercegovini. Usporedo s unapređenjem vinogradarstva, Austrougarska je vlast počela raditi i analize naših vina. Samo nekoliko godina nakon okupacije izvršene su

prve analize vina iz Hercegovine i Bosne. Analize je proveo dr. Leonard Roesler iz poznate vinogradarske škole u Klosterneuburgu.

Roesler je analizirao vina iz Bosne (Prozor) i Hercegovine (Mostar, Stolac, Konjic i Popovo polje) proizvedena 1883. godine. Za vina iz Bosne Roesler piše da se grožđe ne preša, nego stoji 8 – 10 dana, sve dok se sok ne ocijedi. Nakon toga vino dospijeva u bačve koje katkad nisu začepjene nakon čega se vino pretače čim se može piti. Vino se treba potrošiti do iduće berbe. Starijih vina u biti nema. Ne postoje podrumi i podrumski gospodarstva. U tom području Roesler spominje sorte Skadarka, Slatina, Zelenka, Podbjel i Krkošija koja je izrazito zastupljena.

Za vina iz Hercegovine Roesler ima sasvim drugu ocjenu. Bijela vina su većinom suha, jaka vina, punog okusa, uobičajena boja je smečkasto-žuta. Nešto su opora, mnoga su cvjetnog mirisa i podsjećaju u svim ovim stavkama na bolja bijela vina Dalmacije. Nigdje se ne pojavljuju kiseline. Roesler piše da kotari Mostar i Stolac spadaju u područja u kojima bijela vina mogu ležati pod opnom ako ne postanu opora i previše tamna.

Što se tiče crnih vina ona nisu međusobno slična kao što su bijela. Uzorci vina iz područja Cima pokazala su se kao tamnocrvena vina odgovarajuće oporosti, punog okusa i sve u svemu kao dobra crna vina koja su dosta slična dalmatinskim crnim vinima. Isto tako može se naglasiti da takva vina dosežu intenzitet u boji, a da ne posjeduju oporost. Slična vina su također zabilježena u cijelom mostarskom kotaru. Pojedina crna vina posjeduju vlastiti ukus koji bi mogao potjecati od sorte grožđa i jednim dijelom podsjeća na fini okus plodova određenih mladih, finih sorta iz Bordeauxa. S druge strane se također čini kao da postoji srodnost sa crnim ribizlama što odlučujuće podiže kvalitetu vina.

Vina iz Trebinja i Konjica se mogu pribrojiti laganim, svijetlim crnim vinima, koja su bliska vinima Schiller.

Ta vina nisu prejaka i male su oporosti i ponešto su kiselkastog okusa. Ne posjeduju neku posebnu kvalitetu, ali ako se dobro čuvaju mogu poslužiti kao stolna vina za lokalnu konzumaciju.

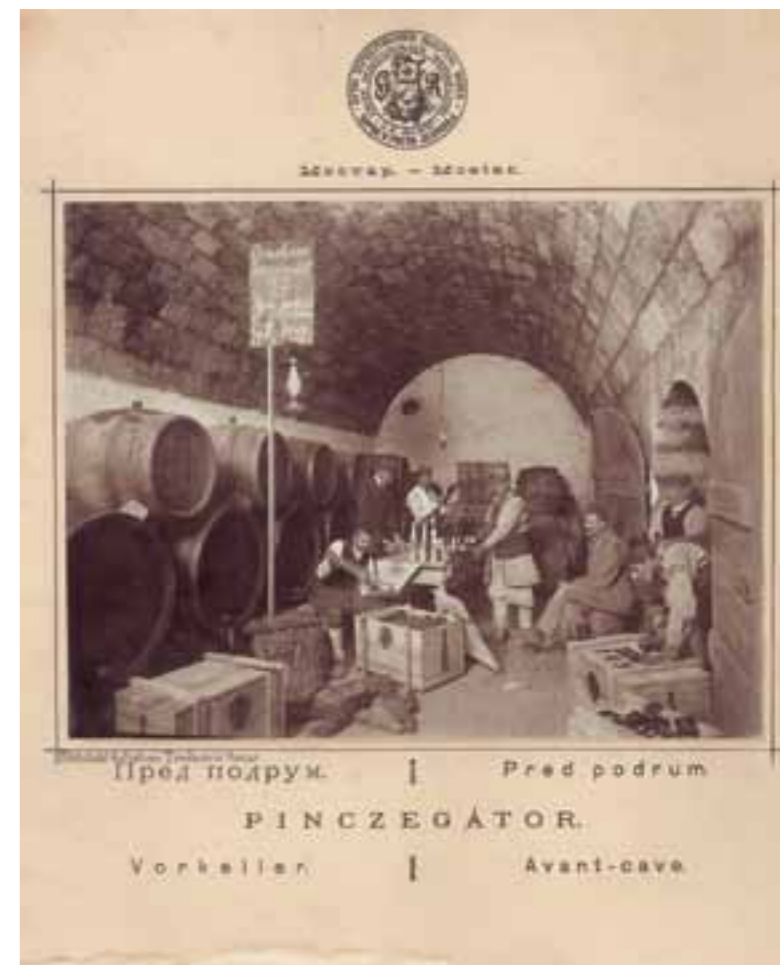
Drugu, veoma opširnu ocjenu kvalitete hercegovačkih vina sačinio je Carl Neufeld 1901. godine, na uzorcima vina iz 1898. i 1899. Odmah na početku svog izvješća Neufeld uspoređuje stanje vinogradarstva i podrumarstva s onim kakvo je Roesler zatekao nakon okupacije. Neufeld ističe kako je u proteklih 15 – 20 godina vinogradarstvo i proizvodnja vina u Hercegovini doživjelo snažan napredak. Roesler je tada opisao velike nedostatke u podrumskim gospodarstvima tamošnjih krajeva, dok je u analizama Neufelda “značajan broj ispitanih primjeraka pokazao iznimnu kvalitetu koja ulijeva nadu da će se vinogradarstvo, ali puno više od toga podrumsko gospodarstvo tamošnjih zemalja uskoro moći podići na takvu razinu koja će omogućiti da se takav dobiveni prirodni proizvod preobrazu u trajni i vrijedni trgovački artikal”.

Takvo stanje i postignutu razinu Neufeld pripisuje mjerama zemaljske vlade BiH kojima se uspjelo educirati jedan značajan broj vinogradarskog stanovništva modernom spravljaju vina “čiji proizvodi već danas mogu konkurirati najboljima na tržištu”. Bolje hercegovačke vinske sorte su postale posve značajna trgovačka roba čim su postale poznate u širim krugovima, piše Neufeld.

Neufeld ističe da spravljanje vina u Hercegovini počiva gotovo isključivo u rukama većih vinogradara koji za vlastito spravljanje dokupljuju grožđe koje su obrali ostali vinogradari. Među autohtonim bijelim vinima posebno se ističe Žilavka. Kod nje se razlikuju dvije varijacije, od kojih je jedna manje ili više jake, zlatno-žute boje, a druga svijetlo-žute boje sa laganom zelenkastom nijansom, ali koje se prelijevaju jedna u drugu. Obje varijacije su jaka, zrela vina sa izraženim miomirisom te svojim karakterom podsjećaju na bijela vina Burgundije. Osim toga Žilavka posjeduje i svojevrsni okus Muskatellera koji se posebno ističe kod zlatno-žute sorte, dok svijetla zelenkasta sorta sa svojim ugodnim i laganom kiselkastim okusom i sa svojim miomirisima pomalo podsjeća na moselsko vino.

Crna vina općenito pokazuju visok udio alkohola, naime od 9,32 vol.-% do 13,06 vol.-%, ili u prosjeku 11,23 Vol.-%. Bitna karakteristika im je visok udio ekstrakata i mineralnih tvari. No općenito gledano karakteristika je vina mostarskog kotara, kako crnih tako i bijelih, visok udio alkohola, ekstrakata, mineralnih tvari i fosfornih kiselina. Ona su prema tome, s nekim iznimkama, vatrena (feuerig), jaka vina dobre, mnoga odlične i izvrsne kakvoće.

Sorte koje Neufeld navodi u radu, Žilavka, Blatina, Krkošija, Dobrogostina, Alicant bouchet, i danas su temelj vinarstva u Hercegovini. Neke spomenute sorte su nestale (Osina, Skadarka), a neke se još uvijek uzgajaju, ali u manjoj mjeri poput Žestaca, Podbjela, Crne pošipi, Rezakije.

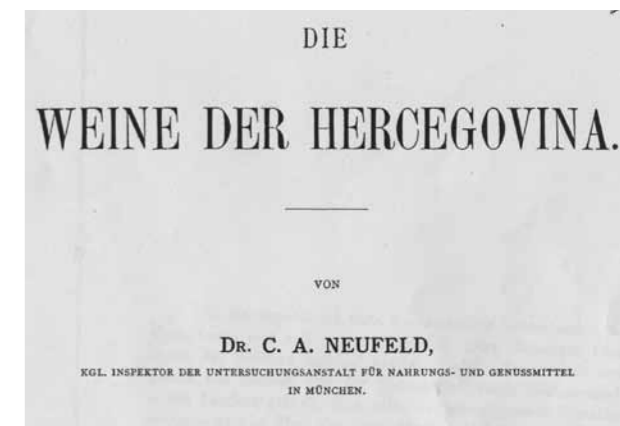
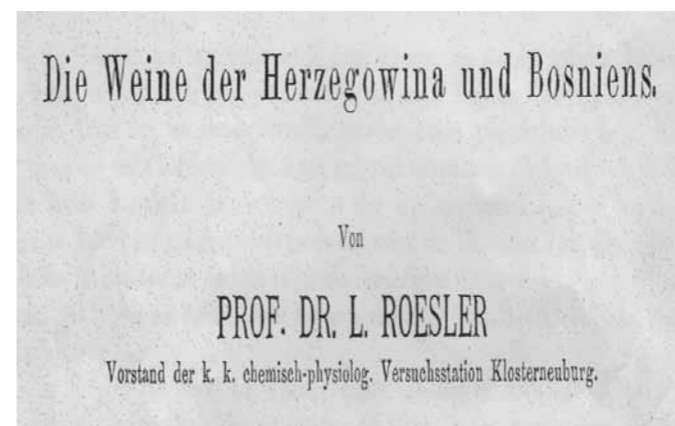


Neufeld je analizirao ukupno 48 uzoraka iz cijele Hercegovine od čega ih je 14 iz Brotnja. Analize koje je on tada proveo u Institutu za prehranu u Münchenu gotovo da se ne razlikuju od suvremenih analiza vina, bez obzira što je današnja oprema preciznija, a rezultati se dobiju brže. Razlike postoje jedino u analizi kiselina. I tada su radene analize slobodnih, hlapivih i ukupnih kiselina, ali su rezultati takvi da ih nije moguće uspoređivati s današnjim analizama. Zanimljivo je da vina sa područja mostarskog kotara, što podrazumijeva i Brotnjo, Neufeld smatra ljekovitima zbog velikog udjela fosfornih kiselina i time vrlo zanimljivim za medicinu. U sljedećoj tablici prikazani su rezultati analiza uzoraka iz Brotnja.

# Prve ocjene kvalitete hercegovačkih vina

Tablica 1. Analize vina iz Brotnja iz 1901. godine

Mjesto	Sorta	Stanje i boja	Okus i kvaliteta	Alkohol (vol. %)
<b>CRNA VINA</b>				
Čitluk		bistro, jako, plavkasto-crveno	vrlo oporo, podsjeća na dalmatinsko vino, odlično vino	13,06
Gradnići	Skadarka, Blatina, Žestac, C. Pošip	lagano zamućena, srednja jakost, boja šipka	jako i kiselo	11,23
Čitluk	Iste sorte	bistra i crvena, boja šipka	ugodno, jako i dobro vino	10,79
Blizanci	Blatina, Žestac, Osina, Skadarka	svijetlocrveno	tanko, kiselo, uobičajeno vino	10,52
Blizanci	Osina, Skadarka, Žestac	bistro, prilično jaka boja šipka	jako, veoma dobro vino, podsjeća na vina Bordeauxa	10,88
Blizanci	Blatina	crvena, boja šipka	jako, oporo, nekiselo i dobro vino	11,23
Međugorje		svijetlocrvena	kiselo, početna faza kiseljenja	10,26
Blizanci		bistro, svijetlocrveno	normalno, ugodnog okusa	11,23
<b>BIJELA VINA</b>				
Čitluk	pomiješano	bistro, žućkasto-zlatne boje, s nijansom koja prelazi u smeđkastu	jako, vrlo oporo, dobro regionalno vino	12,50
Čitluk (Gornje Brotnjo)	pomiješano	nije potpuno bistro, žućkasto zlatne boje, s nijansom koja prelazi u smeđkastu	jako, zrelo, vrlo oporo, prosječno regionalno vino	11,14
Blizanci	Žilavka, Dobrogostina	bistro, svijetle boje	cvjetnog mirisa, jako dobro vino	11,95
Blizanci	Krkošija, Podbjel	bistro, prilično svijetle boje	cvjetnog mirisa, ugodno, dobro vino	11,95
Čitluk	Žilavka	nije bistro, osrednje svijetle boje	cvjetnog mirisa, ponešto oporo, dobro vino	11,05
Blizanci	Krkošija, Podbjel	bistro, svjetložuto vino	jako, ponešto oporo, dobro vino, podsjeća na Terlaner	10,61
Blizanci	Žilavka, Dobrogostina	bistro, vino zlatne boje	cvjetnog mirisa, dobro vino	11,59
Međugorje		bistro, tamno zlatnožute boje	jako, ponešto oporo, bez cvjetnog mirisa, dobro vino	12,14



## VISOKA PRIZNANJA HERCEGOVAČKIM VINIMA

(Nastavak sa 1 strane)

Sa područja trebinjskog sreza, odnosno vinogorja, jedino je uzela učešća na izložbi Vinogradarsko - vinarska zadruga iz Lastve, koja je dobila tri srebrene diplome: dvije za bijela vina i jednu za crno vino.

Slovenački izlagači dobili su srebrene diplome iz Hrvatske jedinu je zlatnu diplomu dobio Poljoprivredni zavod iz Poreča, a ostali srebrene i bronzane. Iz Srbije dobila su tri proizvođača zlatne a ostali druge diplome (za bijela vina). Takođe su mnogi proizvođači iz ostalih republika dobili zlatne i druge diplome za crna vina.

Upšte uzevši na ovoj izložbi najviše zlatnih medalja dobilo je preduzeće »Hercegovka« iz Mostara. Vinogradarsko - vinarska zadruga iz Gnojnica, Poljoprivredni zavod iz Mostara, Zemaljski proizvod iz Sa-

rajeva, odnosno njegova filijala u Mostaru i drugi.

U vezi izložbe i izloženih vina, pojedini stručnjaci u svojim ocjenama dali su visoka priznanja hercegovačkim priznanjima. Između ostalih dali su izjave:

Profesor Vaso Gajić; — Ako se dobro obrade mogu da se plasiraju na svjetskom tržištu i da se mjere sa najboljim vinima na svijetu.

Ing. Jefto Vučinić: — Ocjena je takva da se nije očekivala.

Ing. Ivo Županić: — Izvanredno interesantna izložba vina. Iznenaden sam visokim i dobrim kvalitetom hercegovačkih vina, naročito Žilavke. Napomenuo bih da je za Blatinu prilično izgubljen interes, ali ona to ne zaslužuje. I na kraju mogu čestitati na uspjehu!



Ivan Madžar

# Poljoprivreda i turizam

## karakteristike i trendovi na prostoru Hercegovine

Tijekom istraživanja međudnosa između pojedinih ljudskih djelatnosti mnoštvo empirijskih ali i stvarnih terenskih istraživanja dugo vremena su turizam i druge djelatnosti primarnog (poljoprivreda), a posebice sekundarnog (industrija) sektora stavljali u sukobljene ljudske aktivnosti. Posebice velike industrijske regije (što prostor Hercegovine svakako nije) tradicionalno su emitivna žarišta turističkih putovanja iako s druge strane obostrani razvoj istih grana gospodarske djelatnosti čovjeka može i uzrokuje različite prvenstveno prostorne konflikte, ali i obostrano korisne nove prostorne procese.

Primjer Međugorja u Hercegovini svakako plijeni pozornost i u ovoj domeni ljudskog razvoja šireg prostora hercegovačke regije. Podizanje kvalitete života razvojem prvenstveno suvremene turističke djelatnosti na prostoru Međugorja mijenja se u potpunosti obujam i struktura gospodarske djelatnosti na navedenom prostoru.

Mikrolokacija prostora zajedno s povoljnim klimatskim komponentama (vjetar, kvaliteta zraka i sl.), hidrološkim elementima (nadzemne i podzemne

vode, cirkulacija vode, onečišćenje istih) te ostalim elementima (vizualno-morfološkim i drugim) čine mogućnost suradnje poljoprivrede i turizma još većom. U tome dugotrajnome procesu novijega redefiniranja pojmova poljoprivrede i turizma (agroturizam ili ruralni turizam ili...), kao posljedice, raznih stručnih ali i znanstvenih iscrtaavanja novih nazivlja i preraspodjele društvenoga proizvoda, sigurno je da su značajnu ulogu odigrali i društveni uvjeti u kojima su pojedine poljoprivredne djelatnosti i iščeznule.

Porast materijalnog blagostanja određene regije ne znači nužno i povećanje standarda života svih njenih građana. Ekonomski pokazatelji kao takvi ne mogu biti glavni nositelji pokazatelja blagostanja na određenom prostoru. Osobni dohodak u puno manjoj mjeri određuje životno zadovoljstvo u bogatijim zemljama (Švedska 42350 dolara BDP po glavi stanovnika) dok u siromašnim zemljama je to puno više izraženo (Bosna i Hercegovina 9200 dolara BDP po glavi stanovnika).

Turizam je danas na prostoru Hercegovine generator gospodarskog rasta, a uključujući poljoprivredu

kao izvozni adut u toj domeni, on sve više postaje faktor koji u cijelosti ispunjava svoju stratešku funkciju domaće proizvodnje i plasmana domaćih poljoprivrednih proizvoda. Utjecaj turizma vidljiv je ne samo na promjeni gospodarske strukture nego i u promjeni prehrambenih navika lokalnog stanovništva te samim time i promjenama u strukturi i vrstama prehrambenih proizvoda što direktno utječe na poljoprivrednu proizvodnju.

Ovakvim novim trendovima prilagođavaju se i poljoprivredna gospodarstva na prostoru Hercegovine kao jedne od najrazvijenijih turističkih regija u BiH. Sve navedeno očituje se i u promjeni koncepta tranzitnog i religijskog turizma (u domeni kojih se prostor Hercegovine najviše i razvio) te okretanje prema mnogo zahtjevnijim ponudama regionalnih resursa (prirodnih, kulturnih, tradicijskih, prehrambenih i sl.) u kojima i poljoprivreda pronalazi svoje mjesto.

Na prostoru Hercegovine nikada se nije proizvodila dovoljna količina osnovnih prehrambenih proizvoda (meso, mlijeko, žitarice i sl.) za domicilno stanovništvo, a turizam kao veliki potrošač samo je povećao potražnju i uvoz istih. Proizvodnja na području Hercegovine je puno višeg standarda (vino, grožđe, mediteransko voće i povrće) jer je rezultat velikih ulaganja (pored investicija i ljudskog truda) što samim time generira i vrlo visoku kakvoću proizvoda.

Za plasman ovakvih proizvoda nužan je i veći standard domicilnog stanovništva, ali i turističkih posjetitelja.

Veći broj danas prisutnih poljoprivrednih gospodarstava na prostoru Hercegovine trebalo bi pravilno usmjeriti i poticati na uspostavljenom smjeru, a njihove proizvode najvećim dijelom trošiti u kvalitetnijoj i osmišljenijoj turističkoj ponudi. Zahtjevnost takvog projekta (velika ulaganja u poljoprivrednu proizvodnju) mnogo je veća od ekonomske moći promatranog prostora stoga implicira veliku pomoć i zainteresiranost cijele države. Prostor Hercegovine kao dijelom mediteranski i submediteranski zbog svoje raznovrsnosti pruža velike mogućnosti u razvoju poljoprivrede, ali i obvezuje da se istom kao prirodno bogatstvu mora pristupiti vrlo oprezno zbog mogućnosti narušavanja.



# Cikloturizam

Robert Baćac

**K**ada je njemački barun Karl von Drais 1817. godine načinio „draisine“ - prvi bicikl za vožanje, i na taj način doprinjeo većoj mobilnosti čovjeka, vjerovatno niti slutiti nije mogao da će se dvjestotinjak godina kasnije bicikli masovno upotrebljavati. I to ne samo kao puko prijevozno sredstvo već i sredstvo za dokoličarenje – turističko bicikliranje.

No, nedugo nakon njegovog uspješnog eksperimenta, točnije 1887. godine pojavili su se i prvi cikloturisti – 3 studenta koji su biciklima obišli put od Zagreba, preko Rijeka, Trsta Ljubljane i ponovno do Zagreba. Deset godina kasnije zagrepčanin Ferdinand Budicki biciklom prelazi rutu od gotovo 16.758 km po Njemačkoj, Poljskoj, Rusiji, Finskoj, Švedskoj, Danskoj, Engleskoj, Nizozemskoj, Belgiji, Švicarskoj, Francuskoj, Španjolskoj, Alžiru, Tunisu, Italiji i Hrvatskoj, a onda je otišao u Ameriku i tamo prešao put od New Yorka do Chicaga.

Procjenjuje se da danas u svijetu ima oko 300 milijuna cikloturista koji ugrabe svaki slobodni trenutak za posjet nekom od cikloturističkih odredišta. Samo u Europi cikloturisti godišnje potroše od 7 do 9 milijardi eura, a broj cikloturista u stalnom je usponu. Razlog tomu potrebno je tražiti prije svega u sve većoj potrebi za aktivnijim odmorom koji doprinosi zdravlju, zatim visokoj svijesti o zaštiti okoliša – ekologiji, doživljaju otkrivanja novih područja i predjela, avanturizmu i adrenalinu (kod brdskog bicikliranja), lakšoj prometnoj pokretljivosti u odredištu, ali i kao alternativa sve većim troškovima prijevoza odnosno goriva.

Cikloturizam je idealan za umrežavanje svekolike turističke ponude u nekom odredištu: smještaja, ponudu hrane, kulturnih i prirodnih atrakcija i znamenitosti i ostalog. Obzirom da cikloturisti žele posjetiti i doživjeti što više atrakcija na jednoj biciklističkoj ruti, uvijek su spremni izdvojiti i euro više što ih svrstava u dobre potrošače. Prema podacima europske mreže biciklističkih staza EuroVelo ukupna duljina staza iznosi preko 60.000 km.

No, za razvoj cikloturizma i prihvata cikloturista potrebno je zadovoljiti određene preduvjete. Prije svega to se odnosi na organizaciju biciklističkih staza i ruta kroz izgradnju uređenih, asfaltiranih cestovnih staza kao i uređenje brdskih biciklističkih staza. Zatim, neophodno je dobro obilježavanje (signalizacija) ruta kao i izrada biciklističkih karata.

Osim toga potrebno je na stazama urediti i organizirati servisne punktove kao i info centre. Također, ukoliko staza nije umržena s ostalim oblicima ponude, uputno je organizirati i ponudu smještaja kao i ostalu ponudu. Ali, svrsishodnije je i uputnije umrežavati već postojeću ponudu te prilagoditi je potrebama cikloturista. Cikloturist je gost koji putuje po odredištu. Stoga mu je potreban adekvatan smještaj. Danas se na biciklističkim stazama razvila prilagođena ponuda smještaja kao što su bike hoteli i bike&bed ponuda. Takav smještaj (mogućnost boravak na jednu noć) cikloturistu osigurava i ostale potrebe kao što su: specijalna ponuda hrane (kao bogati doručak npr.), mogućnost pohranjivanja bicikla

u prostor pod ključem ili pak mogućnost nošenja bicikla u sobu, minimum zamjenskih dijelova i alata za jednostavan popravak kao i poseban prostor za pranje i sušenje odjeće cikloturista. Tu još spada i mogućnost nabave biciklističkih mapa te popis serviseri za bicikle u slučaju većeg kvara.

U Hrvatskoj po biciklističkom turizmu prednjači Istra. Kao poseban oblik turizma cikloturizam se počeo razvijati još od 1997. godine, a potaknuo ga je javni sektor. Cijela Istra premrežena je biciklističkim stazama no, svakako najatraktivnija je Parenzana, ruta koja prolazi trasom nekadašnje uskotračne pruge preko zanimljivog brežuljkastog krajolika, povezujući povjesne gradiće unutrašnjosti Istre. No, i ostatak Hrvatske ne zaostaje u ponudi cikloturizma. Ovdje je vrijedno spomenuti i biciklističku rutu duž Dunava u dužini od 138 km koja se proteže od mađarske granice sve do Iloka a naslanja se na međunarodni biciklistički put koji započinje u Austriji.

Prednost Hercegovine u razvoju cikloturizma je ogromna. Prije svega to se odnosi na vrlo blagu klimu pa je biciklirati moguće već od ranog proljeća pa sve do kasne jeseni, a o atraktivnosti krajolika te izvornosti i tradiciji nije potrebno trošiti odveć riječi. Ali i bez obzira što se Hercegovina još nije pozicionirala na cikloturističkoj karti svijeta, tri su širokobriježana svojim primjerom već tome uvelike doprinjeli, kada su biciklima krenuli u London na Olimpijske igre. Time je, možda, utrta još jedna cikloturistička ruta koja svoje ishodište ima baš u Hercegovini.





Patricija Zanketić

# Vjerski turizam i njegove posebnosti

Čovjek odabire odmor prema vlastitim mogućnostima i željama. Odmor je naravna potreba, kako onaj tjedni tako i onaj godišnji. Postoji niz razloga koji čovjeka čine umornim: posao, kućanske obveze, obiteljski problemi, politička događanja, ekonomska situacija i sl. Odmor ne smije biti ni bijeg jer po povratku se opet nailazi na iste stare probleme. Tako je bolji i odmor kod kuće, bez stresa od neizdrživih troškova, nego odmor koji će biti obilježen strepnjom kako preživjeti sutra. No, otišli nekamo ili ne otišli, važno je ne zaboraviti duhovnu dimenziju. Duhovni život je sve što čovjek doživljava i iz čega živi. Ispunjenje duhovnog u punom smislu te riječi, moguće je u svakom trenutku čovjekova života, i dok radi i dok se odmara.

Duhovno ispunjenje čovjek nalazi u vremenu oslobođenom od organiziranog rada. Duhovnim životom kršćani nazivaju rast u vlastitoj predanosti vjeri. Papa Benedikt XVI. o odmoru kaže: "Svaki

dobar kršćanin zna da praznici pružaju dobru priliku za fizički odmor, ali i za hranu duha. Treba iskoristiti široke prostore tišine za molitvu i razmatranje, za rast u osobnom odnosu s Kristom kako bi se naš život, što je više moguće, uskladio s njegovim naukom".

Vjerski su motivi jedni od najstarijih i najčešćih motiva koji su pokretali velik broj ljudi na putovanja. Vjerski se turizam (uz zdravstveni turizam) počeo javljati u najranijoj povijesti kada su ljudi zbog obavljanja religijskih obreda posjećivali za to određena mjesta - svetišta, i pritom prelazili veće udaljenosti. Ovisno o stupnju svog religijskog vjerovanja ljudi su spremni poduzeti putovanje na kraće i duže pa čak i vrlo velike udaljenosti da bi zadovoljili svoje vjerske potrebe i osjećaje.

Sveobuhvatnošću socijalnih slojeva društva i brojem sudionika, vjerski turizam je postao fenomen koji, uz socijalne, ima sve više obilježja ekonomske kategorije.

Vjerski turizam usmjeren je na posjet važnim religijskim odredištima s ciljem da sudionici putovanja što više ojačaju svoju vjeru. Dakle, glavni motiv putovanja je zadovoljenje duhovne, odnosno vjerske potrebe osobe koja se odlučuje na ovakvu vrstu turističkog putovanja. Vjerski turizam doživljava pravu ekspanziju nakon Drugoga svjetskog rata kada počinje jačati i uklapati se u globalne turističke tijekove, potaknute brojnim poticajima u materijalnoj i duhovnoj sferi.

Budući da je riječ o ekonomski vrlo korisnom obliku turizma, kroz povijest su neke destinacije vjerskog turizma postale središta vjerskih, trgovačkih i kulturnih događanja, važnih ne samo za destinaciju, nego i regiju, pa i čitavu državu. Putnicima se u takvim mjestima pružaju infrastrukturni, kulturni, gastronomski i ostali sadržaji. Što se tiče Rimokatoličke Crkve, primjeri uspješnih destinacija vjerskog turizma u Europi su, uz Rim, Vatikan, Asiz, Padovu, San Giovanni Rotondo i Santiago de Compostela marijanska svetišta: Lourdes, Fatima, i još, dosad, od Crkve nepriznato svetište Međugorje.

Jedan od najzastupljenih oblika vjerskog turizma su, svakako, hodočašća. Kod svakog hodočašća nailazi se na nekoliko različitih momenata koji se razlikuju od drugih vrsta putovanja:

- dodir sa svetim mjestom; susret sa božanstvom koje čovjeka čini drugačijim od njegova svakodnevnoga života, te ga čini drugačijim;
- ostvarenje dodira sa svetim ostvaruje se preko dodira relikvije, poljupcem slike, obilaskom oko kipa, razgovorom sa slikom ili kipom, škopljenje vodom ili kupanjem u vodi;
- završetak susreta obavlja se prinošenjem zavjetnog dara, spomen zapisom i sl.
- stvarnost susreta hodočasnik nastoji produžiti noseći neki sveti znak iz svetišta, uspomene u liku slike, kipa, krunice, kamena, vode, svijeće;
- sve ovo utječe ili bi trebalo utjecati na njegov život u budućnosti u vidu poboljšanja življenja samoga hodočasnika, što je izravni uzrok hodočašćenja u određeno svetište.

Hodočašća su se spontano rađala u krilu Crkve (katoličke), pa se slobodno može reći da su ona najstarija pučka pobožnost. Čovjek kao "homo viator" putuje, a kao "homo religious" traži ona sveta mjesta koja su vezana uz Krista, njegovu Majku ili kojega sveca. Svoju kulminaciju hodočašće doseže u slavljenju Euharistije.

Kako kaže vlč. Ante Vučković u svom članku „Hodočašće i riječ“: „Razliku između vjerskog i „običnog“ turista teško je vidjeti izvana. I jedan i drugi slično su odjeveni, koriste ista prijevozna sredstva, a s mjestima i ljudima susreću se kroz objektivne fotografskog aparata i video kamere koji preuzimaju ulogu arhaične potrebe za dodirom. No, razlika između ove dvije kategorije turista u biti je velika: vjerski turist je od početka spreman na susret sa svetim i teži osobnoj promjeni. Štoviše, želja za promjenom leži u samoj njegovoj odluci da krene na put i doživi transformaciju od bolesnoga u ozdravljenoga, od izgubljenoga u nađenoga, od skeptičnoga u uvjerenoga vjernika.



## Vjerski turizam i njegove posebnosti

Vjerski turist spreman je na vlastiti trud oko susreta s Bogom i sa samim sobom. „Običan“ turist u prvom redu želi mir i odmor: njemu nije cilj potraga za Bogom i onostranim, nego za

sebičnim i nesvakidašnjim iskustvima. Ne traga za samospoznajom, nego za odmakom od sebe, za drugačijim od sebe, za zaboravom monotone svakodnevice.“

### Vjerski turizam u Europi

U 2010. godini prema podacima Hodočasničkog ureda u Lourdes-u boravilo je 6.094.215 hodočasnika, što je na razini prethodnih godina, osim 2008. godine kada je bila 150.-ta godišnjica ukazanja Majke Božje Lurdske i kada je boravilo nešto više od 9 milijuna hodočasnika. Dnevni prosjek je 17.000 hodočasnika. Ovdje valja dodati i posjetitelje, koji ne dolaze kao hodočasnici, ali koje privlači vjerski osjećaj ili ponekad jednostavno želja da vide ovo nadaleko poznato mjesto. Hodočasnici se mogu smjestiti u jednom od 270 hotela, 80 prenoćišta ili 40 svratišta i broji 35.000 kreveta. Stoga je Lourdes drugi grad u Francuskoj po broju smještajnih kapaciteta, a iza njega na trećem mjestu je Nica.

U 2010. g. najveći broj organiziranih hodočašća dolazi iz Francuske (43%), potom slijedi hodočašća iz Španjolske (7%) te Velike Britanije 4%. Najveći udio hodočasnika dsa drugih kontinenata dolazi iz Jugoistočne Azije (51%), potom Sjeverne Amerike (27%) i 13% iz Južne Amerike.

Važno je istaknuti da u Lourdes dolaze i turisti sa drugim vrstama motiva putovanja. Prema Svetište Lourdes u 2010 godini bilježi 887.898 turista koji su ostvarili 2.712.857 noćenja. Od toga domaći turisti čine 287.781 dolazaka i 866.662 noćenja. Strani turisti ostvaruju 600.117 dolazaka i 1.846.195 noćenja.

Primjerice u Italiji, u San Giovanni Rotondo grad gdje je živio i umro Sv. Pio (poznat po je stigmama) godišnje posjećuje sedam milijuna ljudi. Assisi, rodno mjesto svetoga Franje Asiškog, osnivača franjevac, godišnje hodočati 5,5 milijuna. Oko pet milijuna hodočasnika pohodi marijansko svetište Fatimu u Portugalu, dok u grad sveca kojeg slavi cijeli svijet- Sv. Antunu u Padovu i marijansko svetište Loreto po 4,5 milijuna. Gospu (Madonna) u Pompeiju godišnje posjeti četiri milijuna hodočasnika. Ovdje svakako valja spomenuti i Međugorje koje godišnje pohodi dva milijuna hodočasnika.



Hrvatska nema organiziranog vjerskog turizma. Od devet svetišta najjača je Marija Bistrica koju godišnje posjeti 500.000 ljudi, uglavnom hrvatskih građana. Potom slijedi Trsat sa oko 300.000 hodočasnika, te Aljmaš i Sinj po 150.000 hodočasnika godišnje. Ta su marijanska svetišta središta zadovoljenja potreba skupina ljudi, ali su isto tako središta okupljanja ljudi „turista“ u određeno vrijeme u godini.

Prema podacima Svjetske turističke organizacije, 300-330 milijuna hodočasnika svake godine posjećuje ključna svjetska svetišta i ostvaruju promet od više od 13 milijardi eura, od čega 4,5 generira samo iz Italije. Samo u Europi 30 milijuna vjernika, uglavnom katolika, koristi dio godišnjeg odmora kako bi hodočastili u sveta mjesta.

Za usporedbu, Međunarodni turistički promet prema UNWTO u 2010. godini iznosi 940 milijuna dolazaka dok su prihodi od turizma dosegli su 919 milijardi dolara. Najveći dio putovanja, nešto više od pola, ostvario se sa svrhom odmora i opuštanja, poslovnih putovanja je oko 15 posto, a onih vezanih uz posjete prijateljima i rodbini, zdravlje i religiju 27 %.

Zaključuje se destinacijski menadžment jedan je od ključnih faktora budućeg razvoja i konkurentnosti vjerskog turizma. Ono što je potrebno za realizaciju je stvaranje kvalitetne politike upravljanja ponudom, promocijom i prodajom „vjerskog“ proizvoda.





# FORTUNA tours DMC

**KVALITET, SIGURNOST, POUZDANOST**

<b>AVIO KARTE</b> 	<b>EKSKURZIJE</b> <b>VODIČKA SLUŽBA</b> <b>HOTELSKE REZERVACIJA</b> (preko 58 000 hotela u svijetu) <b>DALEKA PUTOVANJA</b> <b>LJETOVANJA, ZIMOVANJA</b>
--	---

**BRODSKE KARTE**  

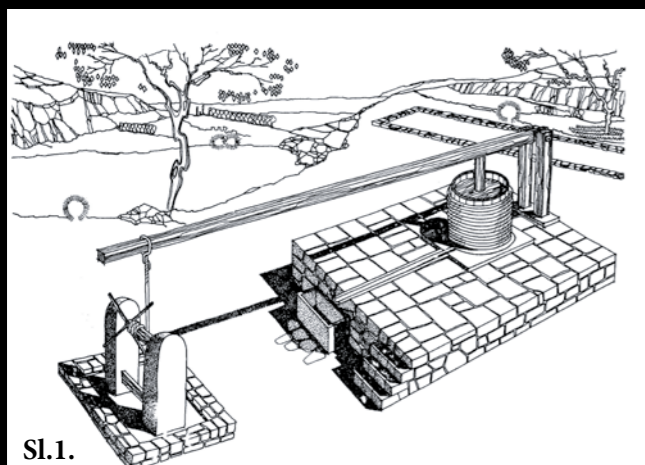

**FORTUNA TRADE TOURS d.o.o. Mostar - [www.fortuna.ba](http://www.fortuna.ba)**

<b>FORTUNA LUFTHANSA CITY CENTER</b> Hotel Ero Tel: + 387 36 319 302 Tel./Fax: + 387 36 386 710 <a href="mailto:fortuna_ero@tel.net.ba">fortuna_ero@tel.net.ba</a>	<b>FORTUNA - GLAVNI URED</b> Rade Bitange 34, 88000 Mostar Tel.: + 387 36 552 197 Tel./Fax: + 387 36 551 888 <a href="mailto:fortuna_headoffice@bih.net.ba">fortuna_headoffice@bih.net.ba</a>	
--	---	---



# Rimski tijesak za grožđe u Hercegovini

Sl.6.



Sl.1.

Kao što je poznato, Grci su s osnivanjem kolonija na istočnoj jadranskoj obali donijeli i kulturu vinove loze. Ipak, značajna proizvodnja vina razvila se istom nakon rimskih osvajanja kada su početkom prvoga stoljeća osnovane provincije Dalmacija i Panonija kao integralni dio Rimskoga Carstva. Premda nemamo izravnih pisanih podataka o vinogradarstvu na području provincije Dalmacije, u čijem se sklopu nalazila i Hercegovina, o njegovu razvoju možemo djelomice saznati na temelju arheoloških ostataka. Među njima zanimljivi su pronalasci tijesaka (preša, turnjača) za grožđe.

U Hrvatskom primorju istraženi su i opisani tijesci – zvaní često torkulari (od latinskoga torqueo, uvijati, vrtiti), u Solinu (Kapljuč, Manastirine, Forum), na Hvaru (Kupinovik), Ugljanu (Muline), Brijunima (zaljev Madona), Korčuli (Blato), u Bijaćima (Sv. Petar) i u Pelješkom kanalu (Majsan). Što se tiče Hercegovine najpoznatiji je nalaz tijeska u Mogorjelu, koji je opisao i rekonstruirao sedamdesetih godina dr. Ivo Bojanovski (sl. 1.). Pripada je starijem tipu tijeska koji je opisao Katon u 2. st. pr. Kr. Naravno, pronađeni su samo kameni dijelovi uređaja, a drveni elementi, koji su davno propali, napravljeni su prema opisima i usporedbama sa

sličnim tijescima u Saloni. Radili su na principu poluge pokretane mehaničkim putem. Na kamenim stožerima, zvanim stipites, uglavljivalo se vitlo (sucula), a iznad njega duga drvena greda (prelum) duga prosječno sedam metara, na čijem je kraju bio učvršćen ovalni drveni klip (orbis olearius). Klip je okretanjem vitla pritiskao grožđe u pletenom košu, koji je bio postavljen na kružnu kamenu ploču (area), sa žlijebom u obliku kružnice (canalis rotunda). Groždani sok tijekom tiještenja otjecao je žlijebom u poseban kameni bazen za taloženje (piscina). Prikupljeni mošt grabio bi se i ulijevao u pitose, amfore i mlade kozje mješine i otpremao u posebne prostorije za vrenje (fermentaciju).

Treba spomenuti da su Rimljani prije rada s tijeskom grožđe nakon branja stavljali u posebne plitke bazene-gazišta, gdje su robovi opranih i bosih nogu gnječili i gazili dopremljeno grožđe. Ponegdje se to radilo u drvenim kacama, a kasnije u badnjevima i maštilima. Nakon odvajanja peteljki i opni od boba, ostatak groždane mase gnječio se tijeskom. Tijesak, dakle, nije služio za tiještenje grožđa izravno nakon berbe, već samo završne faze nakon gnječenja i čišćenja u bazenima i gazištima. Nažalost, tijesak koji je I. Bojanovski rekonstruirao i postavio u Mogorjelu u sjeveroistočnom dijelu kompleksa, gdje se nalazio pogon za preradu voća (villa fructuaria), uglavnom je propao.

Nestali su gotovo svi drveni dijelovi, ostali su kameni prizmatični nosači vitla u ležištima s drvenom oblicom vitla i ozidani kameni plato (forum) s okruglom kamenom arejom, na kojoj se vršilo cijedenje koma. Uz tijesak pronađena su i tri bazena za taloženje vina, kao i pet keramičkih sudova za čuvanje vina ukopanih u zemlju (dolia, sl. 2). Dolije za spremanje vina u Mogorjelu visoke su oko 1,40 m, a u sredini široke 1,14 m.



Sl.2.

Međutim, manje je poznat podatak da su ostaci tijeska pronađeni na još nekoliko lokaliteta u Hercegovini – Višići, Čerin, Ljubuški i Bihovo kod Trebinja. Riječ je o kamenim arejama, s kružnim kanalom za otjecanje vina. U Višićima, gdje je otkopana velika villa rustica, promjer areje iznosio je 85 cm, a žlijeba za otjecanje vina pet cm. Ona u Mogorjelu, koja je bila znatno oštećena, imala je promjer 90 cm. Stoga je Bojanovski areju iz Višića ugradio u rekonstruirani tijesak u Mogorjelu (sl. 3). U dvorištu Župnoga ured Čerin čuva se kamena areja od tijeska čiji je promjer 90 cm (sl. 4). U proljeće 2012. u Ljubuškom je, na predjelu zvanom Plantaža, pronađena također kamena areja za tiještenje vina promjera 100 cm, čiji je žlijeb širok pet cm (sl. 5). U Bihovu kod Trebinja podložak za tiještenje bio je četvrtasta oblika.

Može se postaviti pitanje, jesu li ostaci pronađenih tijesaka služili za preradu vina ili ulja? Naime, dr. Ivo Bojanovski, koji je istražio i rekonstruirao



Sl.4.



Sl.3.

tijesak u Mogorjelu, piše da je riječ o uljari, čiji je kapacitet bio tri do četiri tisuće litara ulja. Ipak, dopušta da se pored pogona za ulje nalazio i tijesak za grožđe. Arheolozi nisu uvijek sigurni za što je tijesak služio jer nije bilo razlike u konstrukciji preše za vino od one za ulje. Međutim, treba imati na umu da maslinarstvo nije bilo razvijeno u Hercegovini u rimsko doba.

Masline traže toplije uvjete od loze. Starija maslinova stabla u antici mogla su preživjeti temperaturu do -11, ali su mlađa stradavala već iz -7 stupnjeva. Loza je mogla podnijeti temperaturu i do -18° C (sl. 6). Usto, mnogi kameni spomenici iz antike, pa i srednjega vijeka, imaju prizore loze i grožđa (Čapljina, Čitluk, Mostar, Stolac). Nije poznat nijedan spomenik s reljefom masline ili branja maslina. Kult zaštitnika vina i vinove loze – boga Libera, dobro je potvrđen u Hercegovini. U Ljubuškom su pronađena tri natpisa u slavu boga Libera.



Sl.5.

# Svjetsko priznanje za monografiju Hercegovina zemlja vina

Monografija Hercegovina zemlja vina (Hercegovina Wine Country) priređivača i urednika Branimira Martinca, objavljena prošle godine u izdanju Galerije Martino iz Mostara osvojila je prestižnu nagradu Prix de l'OIV 2012. Ovu nagradu dodjeljuje Međunarodna organizacija za vinovu lozu i vino (OIV) sa sjedištem u Parizu. Nagrada je dodijeljena temeljem mišljenja posebnog međunarodnog žirija OIV-a koji je zasjedao u sklopu 35. Svjetskog kongresa vinogradarstva i vinarstva održanog pod pokroviteljstvom te međunarodne organizacije od 18. do 22. lipnja 2012. u turskom gradu Izmiru.



S predstavljanja monografije u Parizu u prosincu 2011., s lijeva na desno: prof. dr. sc. Željko Šuman, Nj. E. Nina Sajić, veleposlanica BiH u Francuskoj, Federico Castellucci, generalni direktor OIV-a, Branimir Martinac, autor i urednik.



Kako se navodi u službenom priopćenju OIV-a, nagrada se dodjeljuje u kategoriji „otkrivanje i predstavljanje vina“ (Discovering and Presenting Wines). Navedeno se priznanje već tradicionalno, još od 1930., svake godine dodjeljuje najboljim knjigama objavljenima u svijetu u protekle dvije godine koje predstavljaju originalan i značajan doprinos sektoru vinogradarstva i vinarstva na međunarodnoj razini. U radu žirija za

dodjelu nagrade sudjeluju istaknuti sveučilišni profesori, novinari, znanstvenici, povjesničari, sommelieri, enolozi, pravnici i drugi stručnjaci iz više zemalja. Svečano uručenje nagrade dobitniku bit će, kako je najavljeno, upriličeno u sjedištu Međunarodne organizacije za vinovu lozu i vino (OIV) u Parizu 14. prosinca 2012. godine u nazočnosti predsjednika i generalnog direktora OIV-a, te brojnih drugih uglednih uzvanika.

Otprilike godinu dana ranije, 13. prosinca 2011., dogodilo se pariško predstavljanje monografije u prepunoj glavnoj dvorani sjedišta OIV-a. Organizatori tog izuzetnog događaja bili su Veleposlanstvo Bosne i Hercegovine u Francuskoj, Međunarodna organizacija za vinovu lozu i vino (OIV) i izdavač Galerija Martino Mostar uz potporu Ministarstva vanjskih poslova BiH. Na početku predstavljanja nazočne su

pozdravili Federico Castellucci, generalni direktor OIV-a i Nina Sajić, veleposlanica BiH u Francuskoj. O monografiji je govorio prof. dr. sc. Željko Šuman sa Sveučilišta u Mostaru. U svom nadahnutom izlaganju prof. Šuman je istaknuo da se radi o izuzetnom izdavačkom i umjetničko-grafičkom ostvarenju posvećenom vinogradarstvu

S predstavljanja monografije, Zlatna dvorana Hrvatskog instituta za povijest, Zagreb - Vinko Milat za mikrofonom, izaslanik Vlade Republike Hrvatske.



i vinu ali i Hercegovini i hercegovačkom čovjeku općenito. Impozantna dvojezična monografija na 560 stranica obogaćena s nekoliko stotina fotografija i dosad neviđenih dokumenata donosi opsežan i originalan prikaz tisućljetne tradicije uzgoja vinove loze i vinarstva u Hercegovini. Autor i urednik, Branimir Martinac, toplim se riječima zahvalio domaćinima i organizatorima kao i svima onima koji su pridonijeli da ova jedinstvena i vri-

jedna publikacija ugledna svjetlo dana i bude predstavljena u Parizu široj međunarodnoj javnosti. Osim u Parizu, monografija je tijekom protekle godine bila uspješno predstavljena i u Mostaru, Zagrebu i Sarajevu i naišla je na veliki odjek u domaćoj i inozemnoj javnosti. Ovom vrijednom i rijetkom nagradom Hercegovina je i službeno ucrtana na vinarske mape svijeta, a njezina vinska cesta posebno obilježena i istaknuta.

## VINSKI IZLETI U HERCEGOVINU

Vinoljupci i ljubitelji prirode napokon dobili lijepo osmišljene i vrlo zanimljive ponude vinskih izleta i vikenda u Hercegovini

Ove godine je puštena web stranica [www.wineandmore.eu](http://www.wineandmore.eu), na kojoj su predstavljeni agroturistički proizvodi kroz koje se nude jednodnevni, dvodnevni i trodnevni vinski izleti i vikendi u Hercegovini. Iako je hercegovačka vinska cesta utemeljena već duže vrijeme, može se reći da do sada nismo imali ovakve ponudene i jasno predstavljene vinske turističke programe. Zanimljivost ove ponude je u tome da ste u mogućnosti sami kreirati svoj izlet i vikend, ili dopustiti WINE and more team-u da vam u tome pomogne. Na gore navedenoj web stranici se nalazi cjelokupna ponuda ovoga agroturističkog programa koja se sastoji od hercegovačkih vinarija, pršutana, maslinara, restorana, smještajnih objekata te prekrasnih hercegovačkih turističkih atrakcija. Ovu lijepu i zanimljivu web stranicu vam uistinu preporučamo posjetiti.

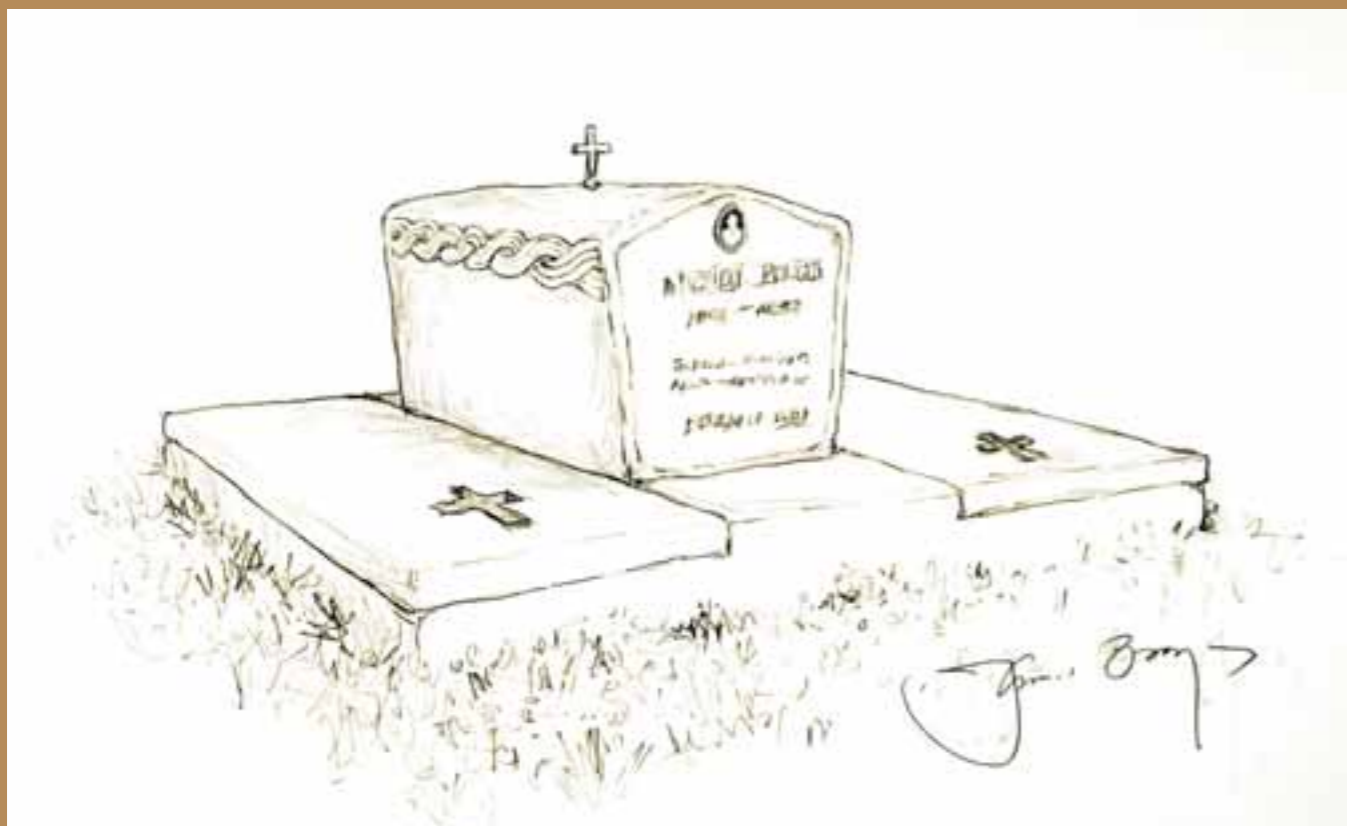
**WINE and more...**  
vinski izlet u Hercegovinu

POČETNA O NAMA PARTNERI HERCEGOVINA GALERIJA KARTI REZERVACIJA/KONTAKT

<p><b>JEDNODNEVNA TURA</b></p> <p>Ova tura je namijenjena svima koji po prvi puta žele napraviti posjetu podrumima i onima koji nemaju dovoljno slobodnog vremena...</p> <p>od 28 €</p>	<p><b>JEDNODNEVNA TURA I VIKEND</b></p> <p>Ova tura je identična jednodnevnom vinskom izletu ali s dodatkom noćenja koji bi im osigurao odmor, a nakon ture ugodniji povratak...</p> <p>od 53 €</p>	<p><b>DVODNEVNA TURA</b></p> <p>Ova je tura namijenjena onima koji žele napraviti malo duži izlet iz svakodnevice, te se duže zadržati i opustiti...</p> <p>od 69 €</p>	<p><b>TRODNEVNA TURA</b></p> <p>Ova tura je namijenjena pravim vinoljupcima i gurmanima, ljubiteljima prirode i izvornog načina života...</p> <p>od 114 €</p>
---	---	---	---

# Bilizi (Stećci) ponovo na grobljima

Radoslav Dodig



Crtež biliga (stećka), koji je jednostavnim izvedbom prilagođen suvremenom načinu ukapanja, crtao Dragan Kordić

**Srednjovjekovni nadgrobni spomenici stećci – bolje rečeno bilizi, kako su ih zvali sami klesari, svojevrsan su fenomen u europskoj povijesti umjetnosti.** Njihovo matično područje, počevši od 13. pa sve do početka 16. st., jest Humska zemlja odnosno Hercegovina. O njihovu podrijetlu, vjerskoj i etničkoj pripadnost, a posebice o znacima i simbolima koji su uklesani na bilizima, napisano je brdo stručnih knjiga i članaka. Čest su motiv na slikarskim platnima i u pjesničkim zbirkama. Hercegovački pjesnik Mak Dizdar skovao je za njih nenadmašan izraz KAMENI SPAVAČI. Četiri države Bosna i Hercegovina, Hrvatska, Crna Gora i Srbija zajednički su pokrenuli projekt nominacije biliga na UNESCO-ovu listu svjetski zaštićene baštine.

Kada su Osmanlije krajem 15. st. osvojili Hercegovinu, običaj pokapanja pod bilizima postupno se ugasio. Naime, klesanje biliga, njegov prijevoz

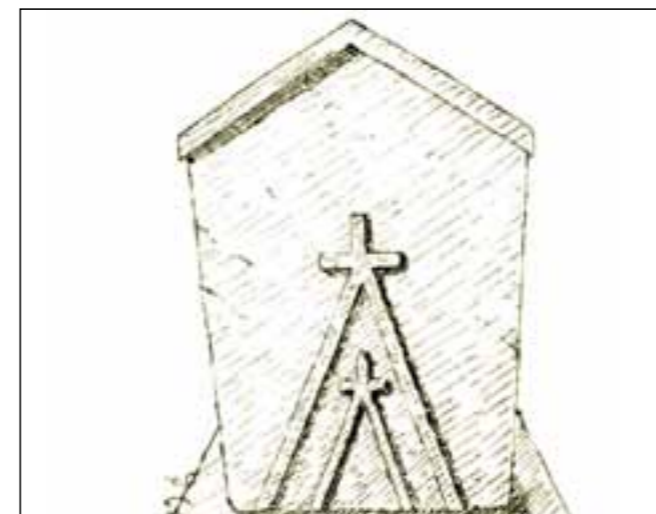
iz kamenoloma do grobišta, oslikavanje ukrasima i simbolima, te eventualno urezivanje natpisa, bio je skup posao koji su sebi mogli priuštiti samo bogati i ugledni pojedinci. Običan svijet ukopavao se u zemljanu raku, s običnim kamenjem pobodenim uz glavu i noge, a siromasi najčešće bez ikakvih grobnih oznaka. U kasnijim stoljećima katolici su na grob stavljali križ, uglavnom od drveta, koje je zub vremena uništio. Tu i tamo pronade se pokoji kameni križ iz 18. ili 19. st. Današnja groblja djeluju prilično nemaštovito, pa i kičasto, bez obzira o kakvim se grobnim konstrukcijama i obilježjima na njima radi. Natpisi su stereotipni, katkad se citiraju riječi iz sv. Pisma, ili koji stih, a najčešće ime pokojnika, te nadnevak rođenja i smrti.

**Što bi moglo razbiti tu nadgrobnu stereotipiju da hercegovačka groblja dobiju novi vizualni identitet?** Povratak pokapanju pod bilizima

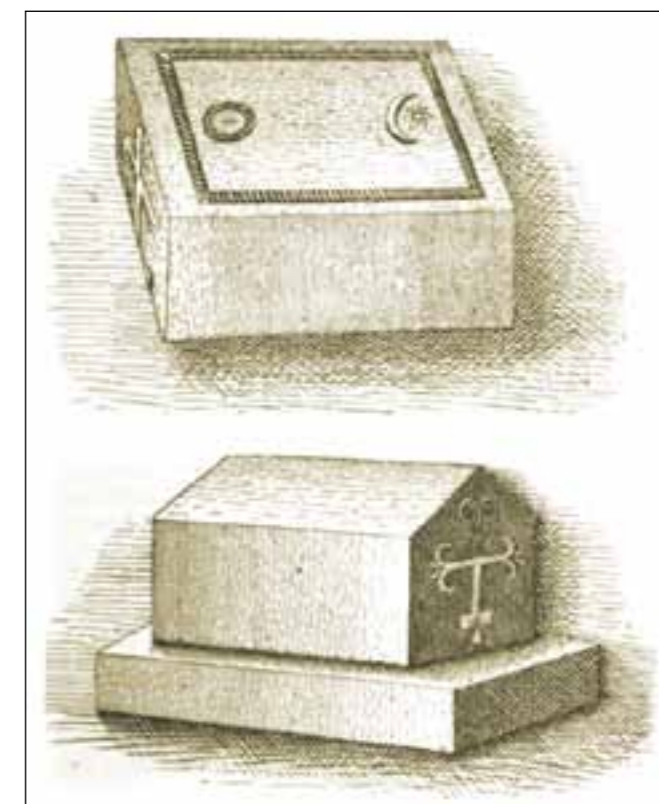
(stećcima). Možda zvuči anakrono, ali razloga za tu sepulkralnu renesansu ima više. **Prvo vratili bismo prepoznatljivi identitet iz prošlosti i tako napravili poveznicu staru osam stoljeća. Drugo, oživjeli bismo stare grobne rituale i osvježili etnološku baštinu, jer je repertoar ukrasa i simbola na bilizima neiscrpan. Naravno, na kršćansku simboliku podsjeća nas križ, koji je najčešći i najbrojniji vjerski simbol na srednjovjekovnim nadgrobni spomenicima. O svježini natpisa na bilizima da i ne govorimo.**

Podsjetimo se jednoga iz Premilova polja kod Ljubinja: "I se leži Stipko Radosalić. Bože, davno ti sam legao i vele ti mi je ležati". Vrlo kratka, a tako filozofski životna poruka! Zanimljivo je zamijetiti da se u Hercegovini i dalmatinskoj Zagori ponegdje zadržao običaj ukapanja pod srednjovjekovnim bilizima sve do 20. st. Tako je u groblju u Župi Biokovskoj pod jednim biligom u obliku ploče, s isklesanim mladim mjesecom u reljefu, pokopana Iva Baban (1905-1963). Usto, oko grobišta srednjovjekovnih biliga znala su nastati suvremena groblja. Tako se među grobnicama iz 20. i 21. st. mogu vidjeti primjerci biliga na groblju u Gorici (Grude), Ledinac (Š. Brijeg), Žuranj (Čitluk), Vojnići i Lipno (Ljubuški).

Na eventualne prigovore kako se radi o skupim spomenicima, može se odgovoriti kako se način pokapanja može pojednostavniti. Dosta je iskopati jednostavnu grobnu raku s četirima kamenim obložnicama i jednom preklopnicom, u koju se stavlja lijes s pokojnikom, a na nju se postavlja kameni bilig kao nadgrobni spomenik. No kakav bilig postaviti: ploču, škrinju ili sljemenjak? Reklo bi se



Sljemenjak s Kupresa



Bilizi iz Slivna

kako je sljemenjak, koji oponaša kuću, najprikladniji oblik za nadgrobno obilježje. Uostalom, kuća je temeljni oblik ljudske egzistencije. Pod sljemenjacima zvanim sarkofazi, pokapali su se i prvi kršćani, a prije njih i bogatiji Rimljani. Sljemenjak s krovom na dvije vode postaje time simbolom vječnoga boravišta pokojnika, njegova domus aeterna, vječni dom.

Postoji mišljenje da su stari Slaveni imali nad grobnom humkom drvene kućice s krovom na dvije vode i da su taj običaj prenijeli nakon dolaska na Balkanski poluotok. S druge strane nadgrobni spomenici u obliku grobne škrinje, posebice oni nalik visokoj prizmi, kakve nalazimo na srednjovjekovnim grobištima, djeluju impresivno i monumentalno.

Dodajmo na kraju još jednu primjedbu. Don Petar Kaer, među prvim skrenuo je pozornost na bilige iz doline Neretve, na skupu francuskih antropologa i etnologa u Lyonu 1887. U članku o groblju biliga iz sela Slivna napravio je desetak crteža njihovih oblika. I danas, nakon gotovo stoljeća i pol, izgledaju dojmljivo i skladno. Kao da čekaju klesara i naručitelja, da se ponovo vrati običaj pokapanja pod kamenim bilizima.

Iz arhiva



Vinogradarski tečaj početkom 20. stoljeća

Preuzeto (izvorni tekst):  
SARAJEVSKI LIST br. 87  
od 24. 07. 1889. godine  
odabrao Predrag Smoljan

## Vinska medljika (Peronospora viticola)

Autor: A.Pl. Tartaglia

Vinova loza sačinjava najveće bogatstvo mnogih pokrajina. Da dugo neodvlačimo, spomenuću blisku nam Dalmaciju, koja se znatno podigla u svom materijalnom blagostanju u zadnjim godinama, od kad po dalmatinskim lukama golemi parobrodi dalekih krajeva, utovaraju ogromnu količinu vina, te ga prenose po svoj Jevropi. Primjerom Dalmacije, počela se vinova loza saditi i po Bosni, u onim mjestima gdje je klima njoj prikladnija, ali znatno se ona raširila po Hercegovini gdje se svaki dan to više sadi i gdje se loza obrađiva po izvrsnom dalmatinskom načinu. Žali bože ovom izvoru dobrostanja, prijete nam mnogi neprijatelji. Iz daleke Amerike došle su nam mnoge bolesti u lozi, kao trsni ušenac (*Phylloxera vastatrix*), krvavi ušenac (*Schizoneura lanigera*), phoma i t. d. načinom da su nam do sada poznate 132 razne bolesti loza.

Prva koja je najopasnija, i ako je veoma blizu, može se reći, na našim je vratima jer je imade i po Istriji, no ipak, hvala Bogu, pomoću svih onih pametnih i strogih mjera koje je vlada ustrojila, nije još otrovala naše loze, nije još ogordila hljeb naših težaka. Ali ove godine po svoj Dalmaciji žestoko se pojavi druga bolest u vinovoj lozi, vinska medljika, koja i ako nije

toliko opasna koliko trsni ušenac, ipak je od velike štete jer uništuje najmanje za jednu godinu vinovu ljetinu, ako se na vrijeme ne upotrebljuju žestoka sredstva, i oni ljekovi, koji mogu koliko toliko pomoći. Još nebi nesreća bila tako velika, da se nije ona i u našoj Hercegovini u ovim zadnjim danima na nekim mjestima pojavila. Ne treba dakle, i ne smiju se naši poljodjelci prestrašiti, no odvažno se zauzeti da joj se razvitak zaprijedi, i već neki veći posjednici u Mostaru koji su razumjeli opasnost, molili su mene da im pribavim potrebna sredstva da spasu njihovu lozu od tog opasnog neprijatelja. Ovim mojim prijateljima i svim našim Hercegovcima, takogjer i Bosancima ako se i kod njih bude pojavila, posvetiću ovo nekoliko redaka da poblize upoznaju tu bolest, i da se umiju vladati, kako da protiv nje postupaju.

Profesor Cornu godine 1873. javio je kako je pogibeljno da se uvažavanjem u Jeropi američanske loze, uvažava i bolest koja se u Americi zove grapevine mildeco. Tome se nije dala velika važnost jer se mislilo da ne može biti opasnije bolesti od filoxere. Ali se danas drukčije misli, kad se već vidjelo da odkad se ona pojavi prvi put u Franceskoj što nema neg 10 godina, raširi se već do danas po svoj Jevropi pak i

po Aziji i Africi. U Austriji opazila se vinska medljika prvi put 1880. godine kod Novog Mjesta u Kranjskoj po profesoru Wossu iz Ljubljane, pak je ona redom proputovala po Tirolskoj, Švajcarskoj, Galiciji, Istriji, Kranjskoj, pak eto sada i po Dalmaciji i Hercegovini. Vinska je medljika neka criptogama, gliva koja se daje sa mikroskopom i u svojim raznim stranama raspoznati. Znanstveno joj je ime „peronospora viticola”. Pomoću razmatranja razabralo se je, da joj je dom u opće lišće, pa i voće kao i travne grane loze. Vinska se medljika pojavlja na donjoj strani lišća po malim ljagama bijele čiste boje, rijetko kada žutkaste, te su one kano ledolikaste (kristaline), ili kadifaste, pak izgledaju kao male hrpice zaprašnog šećera, ili još bolje, kao one tanke iglice leda što se opažaju kad slana pada. Obično, ali ne uvijek, te su ljage okruglastog oblika, te se najprije pojavljaju duž glavnih i nuzgrednih listnih rebara, kao i na onim mjestima gdje se rebra presjecaju, pak i na okrajcima listnih zuba i po svim drugim glavnim mjestima lista. U početku njihovog razvitka ove su pjege vrlo umjerene i zauzmu samo neko ograničeno mjesto; no ako ma što mu drago povoljno upliviše na njihovo rasprostrivanje, onda se strašno razmnožavaju, te često puta osvoje cijelu donju stranu lišća.

Ove su ljage, tako rekoć, plodni nitovi te gljive, tanke, da se ne mogu okom pojedine raspoznati, ali da kad se među sobom oplete izgledaju kano mlada trava u gustom busu; te se tako oku pojavljaju kao bijele pjege, koje se znatno istaknu na zelenoj boji lišća. Na gornjoj strani lista pokazuje se ta bolest sasvim na drugi način. Svako cvijetnji donje strane odgovara jedna pjega i na gornjoj, te se naime kod središta lista opaža jedna ljaga žute boje. Pjege te vrste označuju ved vriježanje strančevina lišća po toj gljivi. Žali bože vinska medljika koja je iz početka ograničena, za kratko se vrijeme raširuje iz središta prama periferiji, osvojivši veći dio pak i cijeli list. Tada se list pokaže raznovrsnim žutim bojama. U toj periodi obično se dogagja da lišće opada na zemlju gdje se osuši ili istrune prama atmosferskim okolnostima. Nije pak ni rijetko, da po lištovima po kojima na donjoj strani jasno se opažaju te pjege, da se na gornjoj pak tako obilježje jedva razabere i to vrlo ograničeno. U takom slučaju i kad bi se dvoumila e da li je baš peronospora, pošto bi se to moglo dogoditi i usljed sunčanice, uzimlje se nekoliko tih listova te se stave u vlažno, toplo mjesto, pa ako je zbilja peronospora, za 12 do 24 sata raširivanje plodnih nitova glive obuhvati vas list. Sa strašnim posljedicama te bolesti ne ću se ni baviti, kazat mi je samo kako ona žalosno upliviše koliko na količinu, tako i na vrstu vina, te tako je upropastila



“Polivaća mašina”

naime u Franceskoj mnoge vinograde. Više se vrsti postupanja savjetovalo, da se liječe loze od te bolesti, među ostalim tako zvanim načinom „bordelske vode”, koja se sastoji iz modre galice i vapna; pak dobra je i sama modra galica; no u opće poznato je kao najbolje sredstvo ono po profesoru Audvynaudu, i poznato pod imenom „modra voda” (eau celeste), iskustvom je dokazano da kad se ova tečnost na lišću osuši, njezina vrijednost traje do dva tri mjeseca. Kiša, rosa, pak i magla koristno tada djeluju jer će one malo po malo rastapati onu količinu bakra u maloj galici sadržanu i po svem lišću će ga zazliti. Modra voda mora biti sastavljena kako slijedi: Uzme se se 3 do 4 litre vode, jedan kilogram „modre galice” (Kupfer vitriol), i jedan i pol litar amoniaka. Topla se voda polije na modru galicu, pa se miješa dotle dok se sva galica ne stopi. Kad je to gotovo, onda se uz neprestano miješanje lijeva malo po malo amoniak. Ta se tečnost najprije zamuti, no do malo se razbistri i postane modra kao more. Ovoj se tečnosti dolije sada 200 litara vode.

Da se jednom poškopri hektar vinograda, hoće se 200 do 400 litara ove rastopine. S njom se loze dva do tri put poprskaju, i to prvi put u maju ili početkom juna, drugi put u polovini jula, a treći put, ako je potrebno, koncem augusta. Poznate su sprave za prskanje, raznovrsnih sistema, i mogu se naći u svim većim gradovima Dalmacije; te jedna dobra, može se uzeti za 24 forinta. No ako je težaku teško uložiti taj novac, on može upotrebiti za to male metle, kojim će načinom takogjer postići veliku korist, samo ako bude pazio da tečnost bude tačno po propisu sastavljena.

# Vino, loza i grožđe s jezične strane

Radoslav Dodig



Stari rimski enciklopedist Plinije Stariji zapisao je: “Duo sunt liquores humanis corporibus gratissimi, intus vini, foris olei” (Dvije tekućine čovjeku daju tjelesnu ugodu - vino unutra, ulje izvana). Agronomi i enolozi uče nas da se *vitis vinifera silvestris* (divlja loza) može vezati za Kavkaz i Crno more, a *vitis vinifera L.* (kultivirana loza) za Anatoliju, Levant i dolinu Jordana. **A što kaži jezikoslovci za podrijetlo riječi vino, loza i**

**grožđe?** Premda je o njima napisano dosta knjiga i rasprava, mnoge dvojbe još su ostale. Općenito se može utvrditi da je vinarski rječnik dobrim dijelom stvoren u mediteranskim zemljama, a širio se putem trgovine, ratova, diplomacije i migracija. To se u prvom redu ogleda u etimologiji riječi vino, dok su za grožđe i lozu među indoeuropskim jezicima razlike znatno veće.

## VINO

Semitski	Hetitski	Arapski	Grčki	Latinski, Etrurski	Albanski	Rumunjski, Francuski	Arumunjski
wayn	wa-a-na-a-s	wayn	(v) oinos	vinum	venë/verë	vin	yin

Talijanski Španjolski	Portugalski	Engleski	Njemački	Hrvatski, Bugarski, Češki, Ruski	Poljski	Novogrčki
vino	vinho	wine	Wein	vino	wino	krasi

Neki lingvisti pomišljaju kako je riječ vino posuđenica iz semitskih ili drugih neindoeuropskih jezika. Vino je bilo luksuzan uvozni proizvod, koji je Indoeuroljanima u njihovoj stepskoj pradomovini, pristizao trgovinom iz mediteranskih predjela. S druge strane ne može se pouzdano tvrditi je li praslavenska riječ \*wino posuđena neposredno iz latinskoga vinum, ili posredstvom germanskoga, primjerice gotskoga wein. Na to ukazuje gotsko weinagards, hrvatski vinograd. Indoeuropski korijen izvodi se iz \*wei-, viti, plesti. Ostali jezici nemaju indoeuropsku osnovu: mađarski *bor*, romski *mol*, turski (osmanski) *şarab*, baskijski *ardo*.



Ratar u rujnu, 11. st.

## LOZA

Grčki	Latinski	Engleski	Njemački	Francuski	Španjolski
ampelos	vitis	vine	Weinrebe	vigne	vid/parra

Talijanski	Hrvatski/ Bugarski Slovenski/ Slovački	Češki	Ruski	Rumunjski	Albanski
vite	loza	réva vinná	Виноград культурны	Vița de vie	hardhi

Iz navedenih podataka vidljive su dvije skupine riječi: romansko **vitis** i južnoslavensko **loza**. I kod vitis, kao i kod vinum, indoeuropski korijen je \*wei-, viti, plesti. U izrazu loza moguća je praslavenska izvedenica od \*laziti, penjati se, gmizati. Postoji u slavenskim jezicima i dijalektima i drugih naziva za lozu koji se znaju razlikovati od standarda, kao slovenski *vinška trta* ili slovački *vinič hroznorodý*.



Pijani Noa, 16. st.

## GROZD / GROŽĐE

Grčki	Latinski	Engleski	Njemački	Talijanski, Španjolski	Francuski
botrys	uva	grape	Weinbeere	uva	raisin

Hrvatski	Češki	Slovenski	Bugarski	Rumunjski	Albanski
grožđe	réva	grozdje	грозде	strugur	rrush

Kod plodova vinove loze – grožđa vlada najveća leksička raznolikost. Latinsko uva odrazilo se u dijelu romanskih jezika, dok drugu skupinu čini slavensko grozd, praslavensko \*grozdъ, što je iz indoeuropskoga korijena \*ghro-, rasti, bujati. Novogrčki *σταφύλι* odmakao se od svoga antičkoga oblika *βότρυς*, kao i francuski *raisin* od latinskoga uva. Albanski izraz *rrush* ima vezu s hrvatskim rogoz, od indoeuropskoga \*resg-, plesti.

# 20

## godina s Vama...



**SJEMENARNA**

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

Green Garden



# Utjecaj autohtonih sojeva kvasaca na kvalitetu vina Žilavka

Tihomir Prusina

Kvaliteta bijelih vina u značajnoj mjeri ovisi o vrsti i soju kvasaca koji provode alkoholnu fermentaciju. Sojevi kvasaca općenito se jako razlikuju po sintezi hlapivih spojeva relevantnih za kvalitetu vina, kao što su viši alkoholi, hlapivi esteri, hlapive kiseline i sl. U proizvodnji vina Žilavka, autohtonog vinskog kultivara Hercegovine, sve su prisutniji komercijalni preparati kvasaca, iako njihova primjena može rezultirati vinima, koja često nisu prepoznatljiva po sortnoj aromi i po području proizvodnje. Autohtoni sojevi kvasaca igraju veoma važnu ulogu kod tipičnosti senzornih karakteristika sortnih vina, stoga bi u proizvodnji vina Žilavka bilo veoma vrijedno koristiti autohtone sojeve kvasaca izolirane s vinogradarskih položaja Mostarskog vinogorja.

Cilj provedenih istraživanja bio je ustanoviti utjecaj fermentacija s različitim sojevima kvasaca *Saccharomyces cerevisiae* na koncentracije ukupnih i pojedinačnih viših alkohola, etil acetata, glicerola i organskih kiselina u vinima Žilavke, dobivenim od grožđa s tri ekološki različita položaja Mostarskog vinogorja (Kameni vinogradi, Tepčići i Dubrava). Nadalje, cilj je bio definirati soj *Saccharomyces cerevisiae*, koji daje senzorno najbolja vina, prepoznatljiva po sortnim karakteristikama i po proizvodnom području. Dvogodišnje istraživanje uključilo je 4 tretmana u 3 ponavljanja kako slijedi: fermentaciju s dva autohtona soja *Saccharomyces sensu stricto* 2051 i 2151 izolirana s kultivara Žilavka s položaja Kameni vinogradi, fermentaciju s komercijalnim sojem Uvaferm CEG i spontanu fermentaciju s epifitnim mikroorganizmima.

Temeljem provedenih istraživanja došlo se do zaključka da neovisno o položaju, u obje godine istraživanja nije bilo značajnih razlika u sadržaju alkohola, ukupne i hlapive kiselosti, vinske, jabučne, mliječne, limunske i jantarne kiseline između vina dobivenih fermentacijom s različitim sojevima kvasaca. Značajno veći sadržaj ekstrakta bez šećera u odnosu na vina dobivena epifitnim mikroorganizmima i komercijalnim sojem Uvaferm CEG sadržavala su vina fermentirana s autohtonim sojevima. Sojevi kvasaca nisu pokazali pravilnost u sintezi glicerola. Vina pojedinih tretmana razlikovala su se u ukupnoj koncentraciji viših alkohola, kao i u njihovom pojedinačnom udjelu. Isti trend razlika

između vina pojedinih tretmana ustanovljen je neovisno o vinogradarskom položaju i godini berbe. U odnosu na epifitne mikroorganizme i komercijalni soj Uvaferm CEG, signifikantno nižu i podjednaku ukupnu koncentraciju viših alkohola, te izoamilnog alkohola sintetizirali su autohtoni sojevi 2151 i 2051 u obje godine istraživanja. Vina svih tretmana, neovisno o godini berbe i položaju, sadržavala su relativno niske koncentracije etil estera octene kiseline, a nisu ustanovljene značajne razlike između vina pojedinih tretmana. Senzorno ocjenjivanje provedeno šest mjeseci nakon buteljiranja pokazalo je da su u obje godine istraživanja najbolje kvalitete bila vina s položaja Kameni vinogradi, zatim s položaja Tepčići i na kraju vina s položaja Dubrava.

Fermentacija s autohtonim sojevima kvasaca rezultirala je najboljom kvalitetom vina Žilavka, dobivenih sa sva tri položaja i u obje berbe. Ta su vina bila prepoznatljiva po sorti i području proizvodnje. Zatim slijede vina dobivena fermentacijom komercijalnim kvascem CEG, a nešto niže ocjene imala su sva vina dobivena fermentacijom s epifitnim mikroorganizmima, ali prema ocjenama su ipak dobre kvalitete. Ocjenjivanje provedeno 18 mjeseci nakon punjenja u boce pokazalo je određeno smanjenje kvalitete vina, iako je zadržan isti redoslijed kvalitete vina po tretmanima, neovisno o vinogradarskom položaju i godini berbe.

Temeljem provedenih istraživanja može se zaključiti da kakvoća vina Žilavke, uz specifičnosti vinogradarskog položaja i godine berbe uvelike ovisi o sojevima kvasaca, koji provode alkoholnu fermentaciju. Stoga bi u praktičnoj proizvodnji vina ovog kultivara veoma vrijedno bilo koristiti autohtone sojeve kvasaca izolirane iz Mostarskog vinogorja, što bi omogućilo vrhunsku kakvoću i sortnu prepoznatljivost vina Žilavka.



Vaš Volkswagen partner.

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

## MRM

d.o.o. Ljubuški



**Andrea & Giovanni d.o.o. Čitluk**

# Kako odabrati loznu podlogu?

Marin Sivrić i Marijo Car

Samo mali broj vinogradara prije zasnivanja vinograda izradi pedološku kartu parcele. Još manji broj pri nabavci sadnog materijala traže da željena sorta bude nacijepljena na odgovarajuću podlogu.

Poznato je da se vinova loza u Hercegovini do početka 20 stoljeća razmnožavala reznicama. Ovo je bio jeftin i jednostavan način koji je nakon pojave trsnog ušenca (*Phylloxera vastrix*) nepovratno nestao na našem području. Kako smo i tada bili na periferiji vinogradarskih europskih događanja, filoksera do Hercegovine dolazi 50-ak godina poslije prve zabilježene pojave u Europi.

Zahvaljujući ovom kašnjenju i znanstvenicima Francuske, Njemačke i Italije koji su već iznašli način kako se suprostaviti ovoj pošasti, hercegovački vinogradari prelaze u hod na novi način razmnožavanja vinove loze, cijepljenjem ili kalemljenjem na podlogu koja je otporna na ubode filoksera. U prvim obnovama korištene su čiste američke loze a kasnije su križanjem američko-američkih i američko-europskih loza dobivane brojne podloge koje su pored otpornosti na ubode ušenca ovisno o podneblju trebale imati i neka druga svojstva, kao što su: otpornost na aktivno vapno u tlu, srodnost odnosno kompatibilnost s domaćom lozom, otpornost na sušu, otpornost na nematode isl.

Pri izboru podloge mora se poći od činjenice da podloga mora odgovarati ekološkim uvjetima područja te biološkim karakteristikama sorte vinove loze. Od ekoloških uvjeta najvažnije je tlo jer podloga čini sponu između tla i vinove loze. Značajke tla kao medija za uzgoj loze ogledaju se u sadržaju ukupnog i aktivnog vapna (karbonata), teksturi tla (počevši od laganih pješčanih pa sve do teških glinastih), u plodnosti (koju definiraju količina humusa i mikroorganizama), te fizičko-kemijska svojstva tla (npr. opskrbljenost hranjivima isl.). Tu je bitan i utjecaj klime posredno preko tla.

Naravno, različite podloge su i različito zahtjevne tj različito se odnose prema navedenim značajkama tla. Stoga je vrlo bitno poznavati karakteristike tla na kojem će se saditi vinograd i kako bi se shodno tome izabrala najbolja podloga.

Dakako, ne mali značaj ima i srodnost, afinitet podloge i određene sorte jer podloga utiče na bujnost, rodnost i trajnost vinograda. Do tih saznanja najbolje se dolazi pokusima, što kod nas nije slučaj. Ostaje tek da se empirijski tj. iskustveno u eksploatacijskim vinogradima dođe do određenih spoznaja. Od agrobioloških karakteristika podloge sigurno je najznačajnija bujnost

jer direktno utječe na bujnost i rodnost loze. Tako bujne podloge povećavaju bujnost plemke odnosno slabo bujna smanjuje bujnost sorte, smanjuje rodnost i pospješuje dozrijevanje grožđa. Prema tome, odabir podloge s obzirom na njenu bujnost ovisi i o smjeru vinogradarske odnosno vinarske proizvodnje. Ukoliko se ide na visoko kvalitetnu ili vrhunsku (naravno ako to i ekološki uvjeti dopuštaju) proizvodnju, tada će biti primjereniji odabir manje bujnije podloge kojom se treba osigurati kvalitetnije grožđe za proizvodnju vina.

Danas se u vinogradarskim zemljama koristi oko 20-ak podloga koje se po svojim karakteristikama mogu podijeliti u 4 grupe križanaca. Ne sumljivo na našem tržištu sadnog materijala prevladavaju cijepovi na loznim podlogama iz grupe Berlandieri x Riparia. Razlog tome je što ove podloge imaju više pozitivnih osobina kao što su dobar afinitet s većinom sorata, povoljno utječu na rodnost i kakvoću grožđa te dobro podnose visok sadržaj vapna u tlu. Međutim, rasadničari su ih favorizirali najviše zbog dobrog primitka kod cijepjenja i ukorjenjivanja, što se prepisuje utjecaju Riparie kao jednog od roditelja, pa su ih čak proglašavali univerzalnim loznim podlogama što svakako nije istina. Naime, podloge iz ove grupe su prihvatljive samo za hladnije i vlažnije vinogradarske položaje, dok ih treba izbjegavati na sušnim. Podloga Kober 5BB iz ove grupe je bila desetljećima dominantna u našim rasadnicima do skorog uvođenja podloge SO4 koja je nešto manje bujnosti ali je osjetljiva na nedostatak magnezija u tlu.

Nakon dugogodišnjih pokusa s loznim podlogama te stečenih iskustava u brojnim vinogradarskim područjima danas se sa sigurnošću može reći da za toplije vinogradarske položaje najbolje odgovaraju lozne podloge iz grupe Berlandieri x Rupestris. Među više križanaca ove grupe posebno treba istaknuti Richter 110 i Ruggeri 140. Najbolji dokaz o vrijednosti ovih podloga potvrđuje činjenica da u francuskim matičnjacima ove podloge po površini zauzimaju prvo odnosno četvrto mjesto (2001 god). Podloge iz ove grupe križanaca američkih loza su bujne do vrlo bujne, odlično podnose sušu i siromašna tla, umjereno podnose fiziološki aktivno vapno (17 – 20 %) te su se pokazale među boljima za uzgoj stolnog grožđa. S pozicije rasadničarstva nedostatak im je teže ukorjenjivanje (naslijeđeno od roditelja Rupestrisa).

Sigurno najvrijednija podloga iz ove grupe je Richter 110 jer povoljno utječe na rodnost i kakvoću grožđa te je prilagodljiva različitim tlima. Također



ima dobar afinitet s vinskim i stolnim sortama. Spomenuti Ruggeri 140 je vrlo bujna podloga od koje nema bolje ako se posadi na sušnim pjeskovitim, siromašnim i vapnenim tlima. Stoga je ne bi trebalo saditi na plodnim i vlažnim tlima. Od svih podloga iz ove grupe najbolje podnosi vapno, teže se ukorjenjuje, a dobro prima kod cjepljenja na stalnom mjestu. Iz ove grupe treba još istaknuti Paulsen 1103. Također je vrlo bujna podloga (najbujnija u ovoj grupi) kojoj odgovaraju ilovasta tla umjereno vlažna odnosno umjereno sušna tla. Prilično dobro podnosi zaslanjene terene. Među najzastupljenijim je podlogama u vinogradima stolnog grožđa. Sve navedene podloge iz grupe Berlandieri x Rupestris ako se posade na tla i položaje koji im odgovaraju daju trajne i rodne vinograde.

Iz ostalih grupa križanaca vrijedno je spomenuti dvije podloge. Iz grupe Riparia x Rupestris je to podloga 3309 Couderc koja traži teža vlažnija tla, slabije je bujnosti i povoljno utječe na ranije zrenje grožđa. Po zastupljenosti u francuskim rasadnicima na trećem je mjestu po podacima iz 2001. god.. Mana joj je slaba otpornost na vapno u tlu (do 11 %). Međutim kako naša tla u glavnom ne dostižu veće vrijednosti fiziološki aktivnog vapna, to je ova podloga interesantna za uvođenje u vinogradarske nasade. Na kraju još ostaje za istaknuti grupu američko-europskih križanaca, Vinifera x Berlandieri, koje su nastale u želji da se dobije europska loza otporna na filokseru. U svijetu je najzastupljenija 41B koja podnosi vrlo visoke (do 40%) sadržaje vapna u tlu što joj je i najveća vrlina. Inače slabije je bujnosti, osjetljiva je na sušu i traži plodna tla.

Iz svega navedenog mogu se izvući preporuke u izboru podloga: na sušnim terenima dati prednost Richteru 110 i Ruggeru 140 pogotovo ako se radi o siromašnim, nešto vapnenijim tlima. Ako se vinograd sadi na terenima i položajima umjerene suše (crvene zemlje, ocjedite rendzine i koluvijalna tla na "đeru") tada se može izabrati također Richter 110 te Paulsen 1103. Na svježim, plodnim tlima bez suše koristiti Richter 110 i SO4.

# Elementi klime u Mostarskom vinogorju za razdoblje 2000. - 2010. god.



Viktor Lasić

Stoljetna kultura i tradicija uzgoja vinove loze govori o tome kako na prostoru Hercegovine postoje povoljne klimatske prilike za njen uzgoj. Obradom podataka s meteorološke postaje Mostar, za razdoblje 2000.- 2010.god., i njihovom usporedbom sa istim podacima za period nešto dulji od perioda koji tretira aktualna rajonozacija vinogradarstva u BiH ( 1961- 1990 godina ), cilj je pokazati klimatske tendencije, ali i ukazati na nedostatak meteoroloških podataka kao i nedovoljnu rasprostranjenost meteoroloških postaja sa stajališta vinogradarske proizvodnje.

## Meteorološka postaja Mostar

Period	Mjeseci												Prosjek	
	I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX	X	XI	XII	god	veg
2000														
2010	5,5	6,8	10,3	14,7	19,9	23,7	26,4	26,1	20,2	15,8	10,7	6,7	15,6	21
1961														
1990	4,8	6,6	9,7	13,3	18	21,5	24,7	24,2	20,4	15,3	10,1	6,2	14,6	19,6

**Tabela 1.** Srednja mjesečna, godišnja i vegetacijska temperatura  
Temperaturna suma za period 2000-2010. iznosi 4492,2 stupnjeva C, a za period 1961-1990. je 4152 stupnjeva C.  
Termički koeficijent iznosi 5,3 ( 2000-2010), a 8,8 (1961-1990).  
Helioterički koeficijent iznosi 5,6 (2000-2010), a 5,9 (1961-1990).

Period	Mjesec												max	min
	I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX	X	XI	XII		
Apsolutno max	15,5	18,1	23,4	27,6	32,5	37,1	39,6	39,3	33,0	27,7	22,1	15,8	39,6	
Apsolutno min	-3,5	-2,8	0,1	4,5	9,5	11,0	15,5	15,6	10,5	5,0	0,8	-3,0		-3,5

**Tabela 2.** Apsolutno maksimalne i apsolutno minimalne temperature (razdoblje 2000. – 2010. godina)

Period	Mjeseci												Prosjek	
	I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX	X	XI	XII	god	veg
2000-2010	171,8	135,9	136	108,4	84,7	75,1	41,8	63,5	143,1	146,7	184,9	199,2	1491	663,3
1961-1990	165	153	150	127	102	78	45	74	96	145	200	179	1522	676

**Tabela 3.** Količina padalina po mjesecima, godišnja i vegetacijska

Period	Mjeseci												God. suma
	I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX	X	XI	XII	
2000-2010	121.1	129	160.6	191.2	259.6	283.1	332.9	310.2	221.7	173.8	114.7	108.4	2406.3
1962-1990	109	117	155	174	223	252	323	296	231	187	117	103	2286

**Tabela 4.** Duljina trajanja sunčeva sjaja (sati)

Period	Mjeseci												Prosjek
	I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX	X	XI	XII	
2000-2010	63	59	60	61	59	57	52	54	60	67	69	64	60
1961-1990	66	63	61	62	63	61	53	54	60	65	69	67	62

**Tabela 5.** Relativna vlažnost zraka (%)

Podaci iz ovih tabela nam potvrđuju postojanje povoljnih uvjeta za uzgoj vinove loze na ovom području, iako pojedini elementi klime za period 2000 – 2010 godina imaju različite vrijednosti od onih za razdoblje 1961. - 1990. godina.





## Elementi klime u Mostarskom vinogorju za razdoblje 2000. - 2010. god.

Uprilog ovoj tezi ide i činjenica kako je temperaturna suma veća za 340,2 stupnja C u razdoblju 2000.-2010., kao i broj sati trajanja sunčeva sjaja koji je veći za 120,3 sata u istom razdoblju.

Podaci o apsolutnim temperaturama nisu se značajnije promijenili, kao ni podaci o relativnoj vlažnosti zraka. Pored navedenih podataka za meteorološku postaju Mostar iz ovog vinogorja postoji dio podataka za postaju Čapljina, Stolac (nema trajanja sunčeva sjaja) i manji dio za Trebinje. Za postaju Ljubuški nema podataka za razdoblje nakon 1990. godine. Čitluk nema uopće meteorološku postaju. Ni jedna od navedenih postaja nema podataka o pravcu, jačini i učestalosti vjetrova, što je također bitan podatak za vinogradarsku proizvodnju. Sve navedeno upućuje da je Mostarsko vinogorje preširoko postavljeno, a tu širinu ne prati mreža meteoroloških postaja. Podaci s meteorološke postaje Mostar ne mogu biti relevantni za područje Općine Čitluk. Stoga, ne može se niti razmišljati o valorizaciji lokaliteta za vinogradarsku proizvodnju uz ovakve meteorološke podatke.

*Za obradu su korišteni podaci Federalnog hidrometeorološkog zavoda Sarajevo.*

Povećanje prosječne godišnje temperature za 1 stupanj C, u razdoblju 2000.-2010. godina, u odnosu na razdoblje 1961.-1990. godina, nije beznačajna. Još značajnije je povećanje prosječne temperature u vegetaciji za 1,4 stupnja C u razdoblju 2000.-2010. godina u odnosu na razdoblje 1961.-1990. Navedeno upućuje na povećanje troškova u budućoj vinogradarskoj praksi za sprječavanje šteta od visokih temperatura, pogotovu na skeletnim zemljištima kakvih je u ovom području najviše pod vinogradima.



**pravi izbor**

**Mikal premium F**

za suzbijanje plamenjače i crne pjegavosti vinove loze

Tvrtka Bayer nudi niz vodećih pripravaka za istovremeno suzbijanje plamenjače i crne pjegavosti, a jedan od najboljih je **MIKAL® PREMIUM F** - ovaj pripravak je dokazan u najtežim uvjetima i na vinogradima vodećih vinarskih kuća. To je sistemski, preventivni i kurativni fungicid koji se sastoji od tri djelatne tvari:

**AI-fosetila, folpet i provalikarba**

**MIKAL® PREMIUM F** je novi član Bayerove „fosetila, grupe. Kod pripravaka koji sadrže djelatnu tvar AI-fosetil važno je znati da osim direktnog djelovanja na uzročnika bolesti pobuđuju i razvoj otpornosti vinove loze. Zbog toga preporučamo da se koriste u blokovima od 2-3 prskanja zaredom. Zbog izvrsnih osobina svojih djelatnih tvari **MIKAL® PREMIUM F** koristimo i u najkritičnijim fazama rasta i razvoja vinove loze. Osim efikasnosti i dugotrajnosti vrijednost mu povećava i kurativnost što znači da s ovim pripravkom možemo tretirati vinovu lozu ako i kasnije 24 sata sa tretmanom. Osim plamenjače suzbija crnu pjegavost. Odlično se miješa s partnerima za popelnicu i sivu pljesan, a naročito vrijednom se pokazala kombinacija s pripravkom za suzbijanje pepelnice **NATIVO® 75 WG** i to za prvo prskanje poslije cvatnje jer ima izvrsno sporedno djelovanje na sivu pljesan. **MIKAL® PREMIUM F** koristimo u dozi od 3 kg/ha.

Distributeri za BH:

**GOLIC TRADE** **MALCOMBERT**

**HOTEL BROTNJO**

Welcome!!!

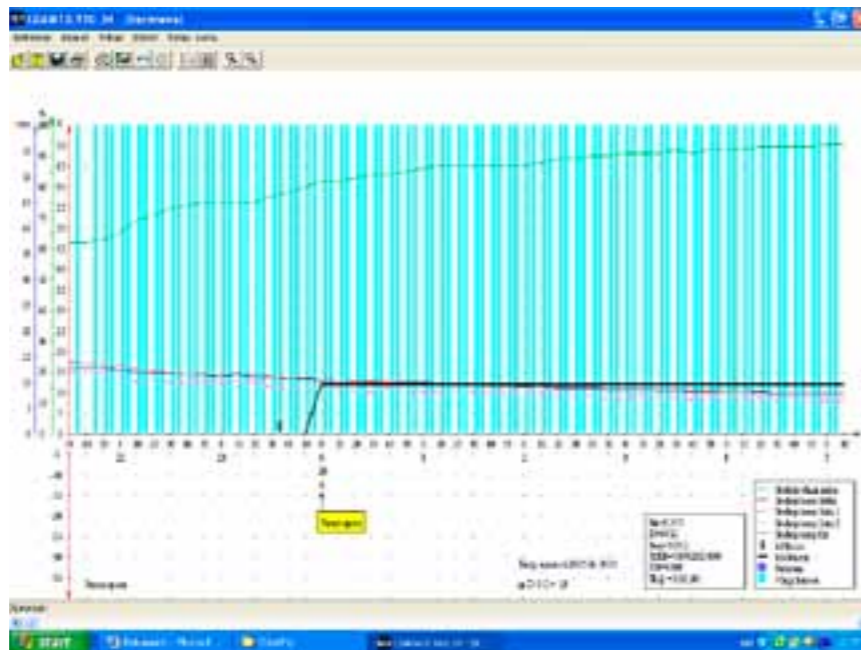
Tel./Fax: 00387 36 640 036, 038  
e-mail: info@hotelbrotnjo.com  
www.hotelbrotnjo.com

Drive your way

# Izvještajno prognozna služba (IPS)

Perica Bulić

U ovoj kalendarskoj godini Poljoprivredno savjetodavna služba koja djeluje u sastavu Ministarstva poljoprivrede, šumarstva i vodoprivrede HNŽ opremila se s uređajima za prognozu zaštite protiv bolesti i štetnika. Posjeduje dovoljan broj uređaja da pokrije sve općine unutar Županije. Uređaj za praćenje bolesti ima ugrađen softver za praćenje 6 bolesti (fuzikladij, peronospora, fitoftora, erwinija, cercospora i pepelnica), a uređaj za praćenje štetnika ima mogućnost praćenja gotovo neograničenog broja štetnika (svih koji se mogu hvatati u feromonske lovke). Namijenjeni su za svakodnevno kontroliranje te pravovremeno alarmiranje proizvođača s preporukom kada i protiv čega je potrebno obaviti zaštitu. Svako priopćenje za javnost i kontrola stanja na terenu radi se u suradnji s Agromediterranskim zavodom i Zavodom za zaštitu bilja Agronomskog i Prehrambeno-tehnološkog fakulteta Sveučilišta u Mostaru.



Život donosi neizvjesnost.



**3x  
SIGURNIJI  
KREDITI**



A naši krediti sigurnost.

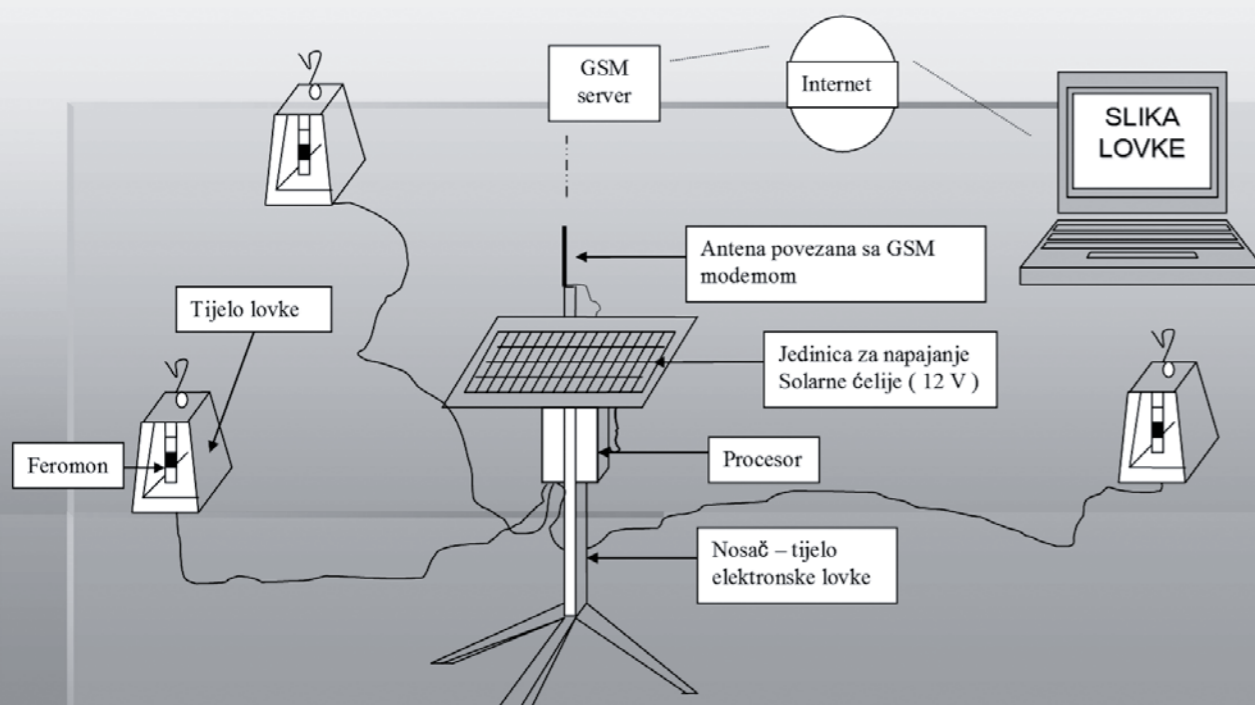
**OSIGURANI krediti**

- OSIGURANI krediti UniCredit Banke su krediti:
- s OSIGURANJEM OTPLATE kod bolovanja, nezaposlenosti i nesretnog slučaja
  - najviših iznosa kredita BEZ ŽIRANATA
  - BEZ NAKNADE za obradu kreditnog zahtjeva za korisnike JESI Paket računa do 30.11.2012.
- 3 X sigurniji uz OSIGURANI kredit UniCredit Banke!  
Saznajte više na [unicreditbank.ba](http://unicreditbank.ba)

Životna realnost su usponi i padovi. Prođimo ih zajedno.

Dobro došli u  
**UniCredit Bank**

## Shema rada stroja za online monitoring štetnika



## Recept ...



Osvježavajuće ljetno piće kojem je osnovna baza vino

**SANGRIA** je osvježavajuće ljetno piće kojem je osnovna baza vino. Porijeklo ovog ljetnog pića je Pirinejski poluotok a naziv je dobila od španjolske riječi "sangre" što u prijevodu znači krv. Pored Španjolske i Portugala ovo je piće popularno i u Argentini.

Spravlja se tako da se različite vrste voća kao što su naranča, limun, limeta, jabuka, breskva, dinja, ananas, grožđe, kivi i dr. Nasjeckaju se na komadiće a potom se doda dobro crno vino. Ovako pripremljena mješavina macerira se 10 do 15 sati na temperaturi 3-5°C. Kao zaslađivač se može koristiti šećer, med ili neki voćni sirup. Također se može dodati neko gazirano piće ili mineralna voda, ali i likeri - ovisno o ukusu potrošača. Ukoliko se sangria spravlja s bijelim vinom tada se zove Sangria blanca (bijela sangria). Sangria je popularno piće na mladalačkim ljetnim zabavama.

panorama Brotnja



# Fauna Cikada (Cvrčaka) vinove loze na Području Hercegovine

Ivan Ostojić

Cikade ili cvrčci su kukci različitih dimenzija tijela. Ima ih velikih nekoliko centimetara ali i dosta malih, veličine tek nekoliko milimetara. Cikade su pokretljivi kukci i mogu preletjeti tisuće kilometara. Neke se vrste kreću skakanjem. Pojedine se vrste glasaju cvrčanjem (jasenov cvrčak) što je naročito izraženo tijekom ljeta. Zvuk proizvode organima na prvom segmentu zadka. Cikade se hrane sisanjem biljnih sokova. Neke vrste prenose viroze i fitoplazme koje mogu pričiniti velike štete u vinogradima. Pretežno su štetnici vinove loze, voćaka i ukrasnog bilja, mada se mogu hraniti i na povrtnim kulturama.

Tijekom posljednje tri godine (2010-2012) proveden je monitoring cikada na području Hercegovine. Monitoring je proveden na 5 lokaliteta od kojih su dva na području općine Mostar a tri na području općine Čitluk. Za utvrđivanje prisutnosti cikada korištene su žute ljepljive ploče njemačkog proizvođača Aeroxon, Rebbell amarillo klopke švicarskog proizvođača Andermant Biocontrol AG, entomološka mreža te vizualna metoda. Monitoringom je utvrđena prisutnost sljedećih vrsta cikada: rogati cvrčak, lozin zeleni cvrčak, lozin šareni cvrčak, pjenuša, medeći cvrčak, te vrste *Hyaletes obsoletus* Sing., *Dictyophora europea*, *Centrotus cornutus* L.

Rogati cvrčak (*Stictocephala bisonia* Kopp i Yonke) američkog je porijekla, a u našim krajevima otkriven je 1939. Vrlo karakteristična vrsta zbog svog izgleda. Naime, nadvratni vri štiti ovog cvrčka je jako razvijen, naprijed produljen u dva roga. Po tome je dobio i naziv – "bisonia". Zelene je boje, dužine 8-10 mm.

Šteti voćkama i vinovoj lozi prvenstveno zarezivanjem kore radi ovipozicije (odlaganja jaja). Nastali zarezi rastom se povećavaju te liče šteti od udarca zrna tuče. Spomenuta oštećenja nalaze se i s donje strane mladih grana gdje tuča ne dospije pa se tako može identificirati štetnik. Na mjestima oštećenja grane se lakše lome, a kroz otvore je olakšan ulaz štetnih mikroorganizama. Na tim mjestima se pojavljuje smolotok. Pri jačem napadu cvrčka sadnice gube tržišnu vrijednost.

Lozin zeleni cvrčak (*Empoasca vitis* Goethe) je važan i redoviti štetnik vinove loze na području Hercegovine. Odrasli oblik ima vitko tijelo zelenkaste boje, dužine 3-3,5 mm. Vrlo je živahan i teško se hvata. Ličinka je bjeličasta, s jako ispupčenim crnim očima, kasnije pozeleni. Štete nanosi sisanjem sokova iz žila na naličju listova. Time ometa kolanje sokova pa nervatura lista posmeđi. Zatim cijeli listovi mijenjaju boju, rubovi se kovrčaju prema dolje, u crvenih dobije tamnocrvenu boju, a u bijelih kultivara list žuti. Katkada se na lišću javljaju crvenkaste točke i pjege uglata oblika koje se šire s ruba prema glavnoj žili lista. Pjege mogu neki puta izgledati kao mozaik. Simptomi se prvo javljaju na starijem lišću od srpnja nadalje. Zapažene su i razlike u intenzitetu napada na pojedine sorte. Jače su napadnuti bujni, dobro gnojani vinogradi. Štete su posebno uočljive sredinom rujna. Osim loze napada breskve, jabuke, šljive, smokve, mahunarke i krumpir.

Lozin šareni cvrčak (*Zygina rhamni* Ferr.) je dosta česta vrsta na području Hercegovine. Vrlo često se javlja zajedno sa zelenim lozinim cvrčkom. Odrasli oblik je veličine oko 3mm. Ima karakteristične crvene pruge po tijelu. Javlja se u manjoj brojnosti i ne pričinjava značajnije štete.

Pjenuša (*Phyllaenus spumarius* L.) je naša najuočljivija cikada. Njena prisutnost lako se uočava po pjenastim nakupinama na različitim usjevima. Odrasla pjenuša je smeđe boje, dugačka oko 6 mm. Vrsta je izraziti polifag pa se tako može naći i u vinogradima. Ne pričinjava veće štete na vinovoj lozi za razliku od nekih ratarskih kultura gdje štete mogu biti izuzetno velike, posebno na sjemenskim usjevima.

Medeći cvrčak (*Metcalfa pruinosa* Say) također potječe iz sjeverne i srednje Amerike. Nađen je u Europi 1979. godine u okolici Trevisa u Italiji, kraj aerodroma koji su koristili američki vojni avioni u izravnom letu iz Amerike. U Sloveniji je otkriven 1990., u Hrvatskoj 1993. godine, u BiH 2006 godine. Na području Hercegovine prvi put je otkriven na području općine Ljubuški (Grab) da bi se vrlo brzo proširio diljem Hercegovine. Na području Mostara



(Bijelo polje) uočen je 2010. godine. Štetnik je proširen u cijeloj Italiji, južnoj Francuskoj, južnoj Švicarskoj, Sloveniji, Hrvatskoj, Grčkoj, Turskoj, Češkoj i Austriji.

Odrasli kukac je dugačak od 5,5 do 8 mm, a širok 2 do 3 mm. Cijelo mu je tijelo prekriveno voštanim izlučinama pepeljaste boje. Usni ustroj je za bodenje i sisanje. Prednja su krila široka i trokutasta, u vrijeme mirovanja položena preko bočnih strana tijela odnosno krovoliko te mu daju klinasti izgled. Prednji je par krila smeđe do sive boje, što ovisi o prisutnosti plavkasto bijele voštane prevlake. Na bazalnom dijelu prednjih krila nalazi se jedan par crnih točaka. Jaja su cilindrična, duga 0,8 mm. U početnim stadijima ličinke su bijele, a kasnije su zelenkaste boje.

U medećeg cvrčka mogu se primijetiti gregarigene sklonosti koje su inače vezane za skakavce. Nalaze se u velikim skupinama na biljci poredani u nizu jedan iza drugoga. Vrsta je izraziti polifag, koji primjerice u Italiji ima više od 200 biljaka domaćina. Na području Dalmacije i Ljubuškog prisutnost štetnika zabilježena je na vinovoj lozi, jabuci, breskvi, smokvi, kakiju, dudu, kupini, divljoj platani, koščeli i drugim biljkama. Štete od medećeg cvrčka su izravne i neizravne, dvojake. Izravne štete očituju se slabim porastom biljke. Štetnik siše na granama, grančicama, izbojima, lišću, rjeđe plodovima. Neizravne štete su veće i nastaju zbog obilnog izlučivanja medne rose na koju se naseljuju gljive čađavice pa se smanjuje asimilacija. Jako zaražene biljke lako se uočavaju po bijelim voštanim prevlakama štetnika i zamazanom izgledu od čađavica. Onečišćeni plodovi gube

svaku tržišnu vrijednost. Voštane izlučevine i čađavica zaostaju na biljkama i kada štetnika više nema. Vrsta je potencijalni prijenosnik patogenih virusa. Prema podacima iz literature u Sjevernoj je Americi utvrđeno da vrsta prenosi AY i AP fitoplazme vinove loze.

*Hyaletes obsoletus* Signoret, 1865 (*Auchenorrhyncha: Cixiidae*) je polifagna vrsta, poznata kao vektor fitoplazme Stolbur (16SrXII-A) na vinovoj lozi (Darimont i Maixner, 2001; Palermo i sar., 2004). Vrsta je veoma česta na slaku (*Convolvulus arvensis*, *Convolvulaceae*), ali je prisutna i na koprivi, *Ranunculus* spp., *Senecio* spp. i *Artemisia* spp. Iako rijetko, imaga se mogu naći i na drugim zeljastim i drvenastim biljkama i voćkama. Imaga se javljaju od kraja svibnja do polovine kolovoza. Ova cikada ima jednu generaciju godišnje, a prezimljava u stadiju ličinke drugog ili trećeg stadija.

Veličina odrasle cikade varira i kreće se od 3 do 6 mm. Ženke su obično krupnije od mužjaka. Ličinke žive u tlu i hrane se na korijenu biljke domaćina. U uvjetima kada postoji visoka stopa fitoplazmatičnih biljaka domaćina u korovskoj flori vinograda, što je čest slučaj kod slaka ili koprive, infekcija fitoplazmom se događa još u stadiju ličinke, čime se može objasniti visok postotak zaraženih imaga. Iako je *Hyaletes obsoletus* rijetko prisutan na vinovoj lozi, njegova uloga u prenošenju Stolbur fitoplazme je značajna jer naseljava pretežno kserotermna staništa, koja su pogodna za uzgoj vinove loze. Sa druge strane, slak je sigurno jedan od najčešćih i najupornijih korova u vinogradima.



# Fosili flore i faune na području ležišta boksita „Lokvice“ kod Čitluka

Goran Glamuzina i Josip Marinčić



Veliki dio sloja tvrdog žućkastog pješčenjaka s poput oslikanog crteža vidljivim fosiliziranim dijelovima granja i dijelova stabljika. Ravni dijelovi (sredina- lijevo i desno- najdeblji otisak) su vjerojatno dijelovi stabljika tropskih palmi *Nypa* i drugih palmi čiji su fosilni listovi nađeni u drugim stijenama na Lokvicama (u nastavku). Ostali zakrivljeniji i 'grbastiji' dijelovi izgledom sugeriraju na pripadnost nekim zimzelenim vrstama četinjača, moguće čempresu *Actinostrobus* čiji su fosilni listići nađeni također na Lokvicama (u nastavku).



Pozitivni otisak lista koji izgledom najviše podsjeća na oblik *Eucalyptus* (eukaliptus).



Otisak dijela lista palme.

Boksiti i njihova eksploatacija su tijekom 20-tog stoljeća imali posebno značenje i vrijednost, a iskorištavanje boksitne rude donijelo je Čitluku i Hercegovini dodatnu gospodarsku dinamiku. Dugi niz godina eksploatacija boksita je pored poljoprivrede bila glavna gospodarska grana u Hercegovini. O boksitima u tome vremenu možemo govoriti kao o slamci spasa i opstojnosti za generacije boksitaša koji ostadoše i podigoše svoju djecu u mnogim selima Hercegovine kojima je bio presuđen nestanak.

Zahvaljujući boksitu na boksitonosnim terenima Hercegovine, bitno je umanjeno proces iseljavanja što je pridonijelo očuvanju demografske slike tih krajeva.

Osim što ostadoše, mnogi boksitaši postadoše vrsni strojarci, mehaničari, bušači, građevinari i sl.. Ponikoše generacije inženjera i tehničara rudarstva i geologije.

Istraživanjima boksita je dat veliki doprinos općoj istraženosti naših krajeva kao osnova poznavanja naše geološke baštine.

Zahvaljujući postojanju boksitne rude i njenoj eksploataciji na lokalitetu Lokvice je ostao otvoreni površinski kop (otvoreni paleontološki muzej) koji je kao otvorena knjiga zemljine prošlosti omogućio pronalaženje velikog broja fosila temeljem čega se može rekonstruirati izgled nekadašnjeg davno izumrlog okoliša na ovom dijelu čitlučke općine.



Rascijepljeni komad/ploča tvrdog sivobjelkastog lapora s obiljem fosila sitnih izduženih listića od nekih vrsta četinjača te izuzetnim cijelovito očuvanim listom izgledom najbližiji eukaliptusu s pozitivnim i negativnim otiskom na drugoj ploči (sredina desno i sredina gore- slika u nastavku)



Sitni listići (promjer cca. 2,5 mm) močvarno-priobalne vrste čempresa *aktinostrobus*.

Gledajući cjelokupno područje Brotnja, općine Čitluk pa i šire, u geološko-paleontološkom smislu lokalitet Lokvice predstavlja iznimno vrijedan i važan lokalitet jer je u zadnje vrijeme na njemu pronađena značajna i brojna fosilna flora. Uz fosilnu floru, nađeno je i dosta fosilnih mekušaca većinom školjki i puževa, zatim nešto rijedih fosila koralja dok je nedavno pronađena i jedna mala fosilna riba. Svi ovi fosili pripadaju epohi eocenu i to njegovom srednjem dijelu, te na osnovu postojanja sitnijih fosila foramenifera alveolina i asilina starost bi se mogla označiti oko 45-42 milijuna godina.

Fosilna flora čini najznačajniji segment svih pronađenih fosila u Lokvicama, pri čemu su pronađeni ili na terenu snimljeni – fosili dijelova stabala i granja (dendroflora), petrificirani remineralizirano-pougljeni donji dijelovi stabala (kameni ugljen) te fosili listova ili iglica (od četinjača). Svi ovi fosili biljaka nađeni su i zapaženi u vrstama sedimenata žućkastim kompaktnim pješčenjacima, crvenkasto-smeđim pločastim laporima te bjelkasto-žućkastim kompaktnim sitnozrnatim laporima. Na slikama 1-14 (ili za koliko ima mjesta) slijedi prikaz i opis najznačajnijih pronađenih oblika fosilnih biljaka.

Fosilna fauna u odnosu na fosilnu floru ima manji značaj i vrijednost, no brojnost faune je u nekim slojevima unutar površinskog kopa Lokvice dosta velika, pa ju je nužno sagledati i uzeti u obzir radi dobivanja što bolje slike cjelokupnog nekadašnjeg ekosustava u vremenu eocena. Na slikama 15-21 (ili za koliko ima mjesta) slijedi prikaz i kratki opis nekih značajnijih oblika fosilne faune.



**CROATIA OSIGURANJE** d.d.

# “Andrinje - broćansko Martinje”

U spomen na osnivača Podruma “Andrija” i istaknutog broćanskog vinara, Andriju Ćorića, obitelj Ćorić u krugu prijatelja i poslovnih suradnika slavi Andrinje. Ova, među vinarima nadaleko poznata manifestacija pored obreda blagoslova novog vina, proslavlja se u prijateljskom okruženju i ugodnom druženju uz neizostavno kušanje proizvoda podruma “Andrija”.



# Obilježen Dan branitelja općine Čitluk

U nedjelju (18. rujna 2012. godine) je svečano obilježen Dan hrvatskih branitelja općine Čitluk. Program obilježavanja je započeo polaganjem vijenaca ispred Spomen-obilježja poginulim braniteljima Brotnja, a nakon toga svetom misom koju je slavio dr.fra **Robert Jolić**. U nadahnutoj propovijedi, fra Robert je kazao kako je Dan branitelja prilika da se sjećamo ratnika koji su za našu slobodu dali najvažnije, svoj život. - U današnjem vremenu premalo štujemo naše heroje; u slobodi koja je krvlju plaćena mi imamo dužnost isticati naše heroje i nemamo pravo zaboraviti njihovu žrtvu - rekao je fra Robert.

Nakon svečanog mimohoda, u Velikoj dvorani Kulturno informativnog centra Čitluk upriličena je svečana akademija. Uz predstavnike lokalne uprave i pripadnike HVO-a iz Brotnja, na akademiji su nazočili i generali Oružanih snaga BiH iz reda hrvatskog naroda, **Slavko Puljić**, **Marko Stojčić** i **Ivica Jerkić**, zapovjednik 1. Pješačke gardijske pukovnije brigadir **Slaven Lasić**, zapovjednik 1. Pješačke bojne 4. brigade Oružanih snaga BiH pukovnik **Mijo Šteko**. Akademija je započela intoniranjem Lijepa naše i minutama šutne za 38 u Domovinskom ratu branitelja Brotnja, popraćeno prikazivanjem njihovih slika.

Prigodnim govorom nazočnima se obratio načelnik **Ivo Jerkić** koji je govorio o značaju utemeljenja Dana branitelja. - Današnji dan spomen je na poginule branitelje, njih 38 koji su položili ono najvažnije za našu slobodu i očuvanje Domovine. Svima nama ostavili su dužnost da i u miru budemo složni u očuvanju vlastitog identiteta i domovine. Na koncu, čestitam ljudima iz Organizacijskog odbora koji su se potrudili da 18. rujna slavimo kao Dan branitelja i da na taj način poginulim vitezovima i njihovim obiteljima uputimo vječnu zahvalu - kazao je načelnik.

O organizaciji obrane, povijesnom značaju, ustroju i ratnom putu postrojbi općine Čitluk, govorio je gospodin **Bruno Pinjuh**, ratni načelnik Ureda obrane općine Čitluk.

- I ovom prigodom s najdubljim poštovanjem i zahvalnošću sjećamo se poginulih branitelja. Ovo je, dragi prijatelji, pravi trenutak da se sjetimo naših pokojnih suboraca, čiji broj se postupno bliži veličini jedne dobre satnije. Uz njih počast i svim hrvatskim domoljubima koji su svoje živote položili u

*Drugom svjetskom ratu i svim drugim ratovima s hrvatskim imenom na usnama. Neka im je vječni mir i pokoj ! Danas smo ovdje mi živi s obvezom i zavjetom da spomen na njih nikada ne izbljedi. Ponosni smo što smo bili na pravome mjestu kada je to bilo najpotrebnije, što smo bili dijelom jedne velike i veličanstvene hrvatske priče. Kao odgovorni i ozbiljni ljudi svjedoci smo da naši haški uznici niti jedan zločin nisu naložili, a kamoli izvršili, i zburnjeni pokušavamo se objasniti pravne razloge njihove žrtve. U predugom iščekivanju zrnca pravde olakšajmo im barem tren šaljući im tople pozdrave s ovoga skupa, uvjereni da će i dalje biti u našim molitvama-kazao je Pinjuh.*

Na svečanoj akademiji dodijeljene su nagrade autorima najboljih likovnih radova na temu „Moj tata branitelj”. Prvo mjesto osvojio je **Robert Karačić** 4. razred OŠ fra. Didaka Buntića Čitluk, područna škola Biletić polje. Drugo mjesto pripalo je **Ljilji Ivanković** 4. razred OŠ Čerin a treće, **Ani Karačić**, 4. razred OŠ fra. Didaka Buntića Čitluk, područna škola Biletić Polje.

Prigodne nagrade učenicima je uručio brigadni general Ivica Jerkić zapovjednik 4. Pješačke brigade Oružanih snaga BiH

U glazbenom dijelu programa nastupili su Prvi band orkestra Oružanih snaga BiH i tamburaši iz Čepina.



Tel.Fax: +387 36 642 187 // Mob.: +387 63 316 801 // 066 321 720 // E-mail: toni.pehar-limpeh@tel.net.ba

**INOX BAČVE I CISTERNE ZA VINO**  
**IZRADA RAZNIH PROIZVODA OD INOX-a**



# DELTA SECURITY

Agencija za zaštitu ljudi i imovine  
12. godina s Vama

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



Tromeđa b.b., 88 260 Čitluk-Međugorje  
Tel.faks: 036 650 052  
Tel. ured: 036 650 624  
Mobilni tel.: 063 327 297 / 063 328 430

E-mail: [delta.security@tel.net.ba](mailto:delta.security@tel.net.ba)  
[deltasecurity@deltasecurity.ba](mailto:deltasecurity@deltasecurity.ba)  
[www.deltasecurity.ba](http://www.deltasecurity.ba)

# Unatoč globalnoj ekonomskoj krizi razvoj Brotnja ide dalje

Ivo Ino Jerkić

Kako se Brotnjo iz pasivnog kraja koji je uglavnom živio od poljoprivrede i stočarstva u posljednjih tridesetak godina, posebice nakon demokratskih promjena i Domovinskog rata, ubrzano gospodarski razvija opće je poznata činjenica. U spomenutom razdoblju naseljena mjesta u općini iz godine u godinu bivala su sve bolje infrastrukturno povezana, a Brotnjo je u spomenutom razdoblju iz kraja koji se masovno napuštao preraslo u po mnogočemu najnapredniju općinu u Bosni i Hercegovini i lijepo mjesto za život.

Da je tomu istinu tako na najbolji način prošle godine mogli su osjetiti čitlučki mališani vrtićkog uzrasta i njihovi roditelji. Naime, u sklopu obilježavanja prošlogodišnje manifestacije „Dani berbe grožđa – Brotnjo 2011.“ u rad je svečano puštena nova zgrada Dječjeg vrtića Čitluk. Smješten uz čitlučku ljepoticu, novoizgrađenu zgradu Srednje škole dr. fra Slavka Barbarića, vrtić raspolaže sa 1000 četvornih metara korisnog prostora u sklopu kojih je i lijepo uređeno dvorište koje je nedavno, zbog povećanja sigurnosti mališana, ograđeno ogradom. Uz općinu Čitluk i ostale sponzore u izgradnju novog čitlučkog vrtića, jednog od najmodernijih u regiji, nesebično se uključio i gospodin Jozo Primorac bez čijeg angažmana ovaj projekt ne bi bio realiziran u tako kratkom periodu.

Svi smo svjesni kako smo sudionici globalne ekonomske krize koja kao takva nije zaobišla ni našu općinu. Unatoč tome mi smo nastavili sa nekim već započetim infrastrukturnim projektima, a ujedno smo i započeli neke nove.

Između uspješno završenih projekata svakako valja spomenuti izgradnju potpuno nove lokalne prometnice koja povezuje Dragićinu i Čerin. Riječ je o cesti dugoj 720 i širokoj 5,5 metara koja počinje kod benzinske crpke u Dragićini i spoja se cestom na ulazu u Čerin, a čiju su izgradnju financirali Općina Čitluk i Vlada HNŽ-a. Spomenuta trasa ceste probijena je krajem prošle godine, a svečano je u promet puštena na blagdan sv. Stjepana Prvomučenika.

Uz spomenutu uspješno završenu cestu u župi Čerin u tijeku su radovi i na lokalnoj prometnici u Međugorju koja ide od mosta kod Pošte u



**Samo je jedna prava!**

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

**Nakladnik:**  
Organizacijski odbor  
Turističko-kulturno-gospodarske manifestacije  
"Dani berbe grožđa - Brotnjo, 2012"  
**Za nakladnika:**  
Marin Radišić  
**Urednici izdanja:**  
Krešimir Milićević i Marin Sivrić  
**Priredili:**  
Patricija Zanketić, Željko Planinić, Ilija Barbarić, Marijo Čar, Ivan Madžar, Radoslav Dodig, Predrag Smoljan, Tihomir Prusina, Krešimir Milićević, Perica Bulić, Marin Sivrić, Ivan Ostojić, Ivo Jerkić, Robert Bačac, Josip Marinić, Viktor Lasić, Goran Glamuzina i Jure Beljo.

IMPRESSUM

**Fotografije:**  
Franjo Sušac, Krešimir Milićević, Grgo Kozina, Marin Sivrić, Tanja Vučić, Radoslav Dodig, Miro Čorić, Branimir Martinac, Ivan Ostojić, arhiva Turističke zajednice Čitluk-Međugorje, arhiva KIC Čitluk, arhiva Općine Čitluk, arhiva Divina Proportion Design Studio.

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

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

**Naklada:**  
5000 primjeraka



**OO DBG BROTNJO**  
Trg žrtava Domovinskog rata 1,  
88260 Čitluk, BiH.  
Info tel.: 036 640 510,  
E-mail: [info@dbg.ba](mailto:info@dbg.ba)  
BROTNJO - ČITLUK, rujan 2012.

## Unatoč globalnoj ekonomskoj krizi razvoj Brotnja ide dalje

Međugorju prema Potpolju, radi se o prometnici čija se izgradnja odvija u dvije faze. U prvoj fazi nakon završenih radova na probijanju dijela trase, gradnje potrebnih propusta za vodu, nasipanja i ravnjanja podloge, postavljanja ivičnjaka i ostalih poslova trasa u dužini od 1.350 metara je početkom lipnja i asfaltirana.

Izgradnja ovog prometnog pravca koji ima za cilj rasteretiti vrlo prometno raskrižje na Tromeđi i povećati sigurnost svih sudionika u prometu nastavljena je krajem lipnja radovima na probijanju trase duge 850 metara.

Ovu cestu smo financirali dijelom vlastitim sredstvima a dijelom sredstvima Federalnog ministarstva prometa i veza iz namjenskih sredstava od GSM licenci. Po završetku zemljanih radova, radova na nasipanju i učvršćivanju terena i svih ostalih potrebnih radova koji će završiti asfaltiranjem ceste u punom profilu cesta će se spojiti s regionalnom cestom R-424. Ovakvo spajanje sa regionalnom cestom Mostar-Čitluk-Ljubuški kod Lovačkog doma u Potpolju samo je privremeno rješenje do planirane izgradnje kružnog toka.

Kada je o planovima za budućnost riječ svakako treba istaknuti kako je u općini Čitluk u tijeku izrada Prostornog plana za razdoblje od 2010. do 2012. godine, te da je do sada u izradi Prostornog plana koji će definirati budući razvoj Brotnja u idućih deset godina i koji je najznačajniji dokument za lokalnu zajednicu usvojena prostorna osnova, zatim Prednacrt prostornog plana, Nacrt prostornog plana, i kako su održani javni uvidi i javna rasprava u sklopu kojih su građani aktivno mogli sudjelovati u izradi Prostornog plana.

Jedan od budućih kapitalnih projekata koji je pred realizacijom je i uvođenje video nadzora na području općine Čitluk. Na 38. redovitoj sjednici Općinskog vijeća Čitluk vijećnici su usvojili Odluku o uvođenju video nadzornog sustava u općini Čitluk, prema kojoj bi se za početak video nadzor uveo na području Međugorja i Bijakovića, a kasnije i u samom središtu Čitluka.

Također, izgradnja kanalizacije u Međugorja je jedan kapitalni projekt čiji početak izgradnje je planiran za sredinu rujana ove godine. To je projekt koji se financira dijelom sredstvima Europske komisije (IPA 2008) u iznosu od milion Eur-a, a naša je obveza da osiguramo još milion EUR-a vlastitih

sredstava. Vrijednost radova u ovoj fazi je oko četiri miliona konvjetibilnih maraka, a po projektu bi se izgradio tlačni cjevovod od Međugorja do uređaja u Potpolju, crpna postaja u Međugorju i jedan dio glavnog kolektora isto u Međugorju. Time bi se stvorili preduvjeti za daljnje projektiranje kolektora i lokalne mreže kanalizacije Međugorja i Bijakovića.

A pored navedenih projekata tu su još i završetak zgrade gradske Mrtvačnice u Čitluku, izgradnja vanjskog športskog terena pored zgrade Srednje škole u Čitluku, izgradnja novih nogostupa i javne rasvjete i još neki manjih projekata.

Kao što vidite poštovani čitatelji, iako živimo u vremenu globalne ekonomske krize, dosta toga je urađeno u proteklom razdoblju, a i sami planovi za naredni period su značajni, sve to je rezultat dobre organizacije i dobrih odnosa sa našim predstavnicima na višim razinama vlasti.



for**nax**<sup>®</sup>



Visokokvalitetni  
registratori u kutiji i  
samostojeći registratori







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



**ORGANIZATORI:**

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

**GENERALNI POKROVITELJI:**

Općina Čitluk

**POKROVITELJI:**

Ministarstvo poljoprivrede, vodoprivrede i šumarstva HNŽ, Turistička zajednica 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, RP Herceg-Bosne, BH Radio 1, RP Žepče, Obični radio, Kupreški radio, RP Tomislavgrad, RP Široki Brijeg, Dnevni list i portali - Brotinjo.info, Citluk.ba i Bljesak.info

**SPONZORI:**

Podrumi "Andrija" Paoča, Restoran "Romanca" Mostar, GIPI Mesna industrija Čitluk, "Pehar & Co" Čitluk, Pekarna "Miletić" D.V. Ograđenik, Pekarna "Kristijan" Međugorje, "Sjemenarna" Široki Brijeg, Hotel "Brotinjo" Čitluk, Audio Team "Pro Stage" Čitluk, "Croatia osiguranje" Čitluk, "Eurovip" Čitluk, "MRM Volkswagen" Ljubuški, "Divina Proportion Design Studio" Međugorje, "Ledo" Čitluk, "UniCredit Bank" Čitluk, "Andrea&Giovani" Čitluk, "Limpeh" Čitluk, "Syngenta" Gradiška, Agencija "Delta Security" Čitluk, "Grafotisak" Grude, "HT Eronet" Mostar, "Fortuna Tours" Mostar, "Bayer".