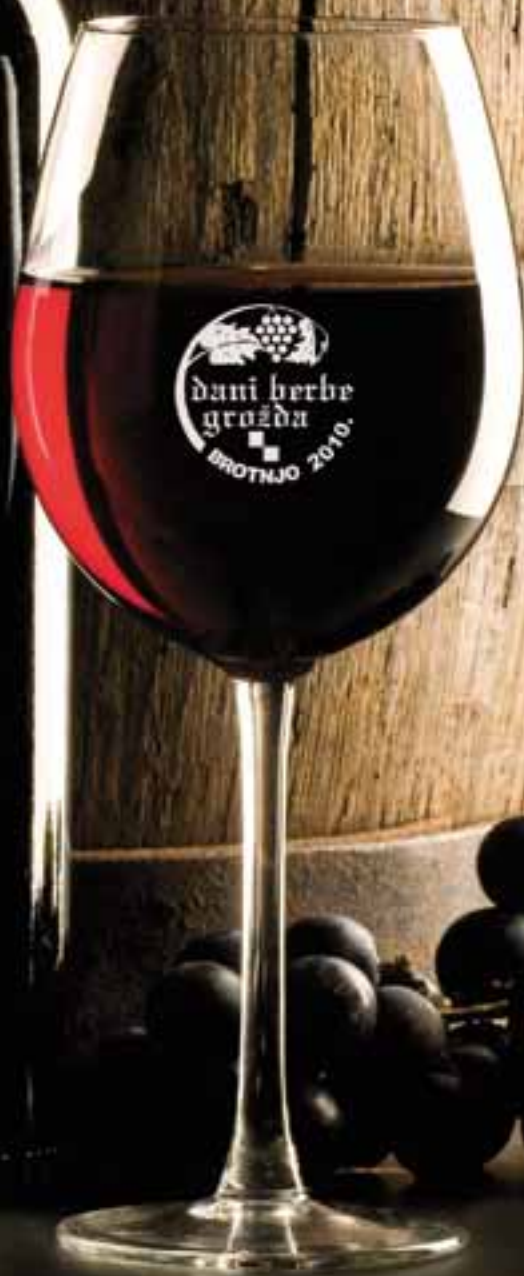


55. Dani berbe grožda

B R O T N J O 2 0 1 0



 **SJEMENARNA**
za bolji urod...

besplatni primjerak

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

Brotnjo



PROGRAM

obilježavanja 55. turističko-kulturno-gospodarske manifestacije
"DANI BERBE GROŽĐA - BROTNJO 2010"



12. rujna 2010. (nedjelja), Gradski stadion "Bare"
16,00 sati: Atletski miting "Dani berbe grožđa - Brotnjo 2010."

17. rujna 2010. (petak), velika dvorana KIC-a Čitluk
19,00 sati: Stručna predavanja iz vinogradarstva i vinarstva - Agronomski i Prehrambeno-tehnološki fakultet Sveučilišta u Mostaru;

- kloroza vinove loze (doc. dr. sc. Andrijana Filipović)
- karta uporabne vrijednosti zemljišta na području općine Čitluk (doc. dr. sc. Radica Čorić)
- štitaste uši - sve veći problem hercegovačkih vinograda (prof. dr. sc. Ivan Ostojić)
- kasna perenospora i sunčana palež "obara grožđa" (mr. sc. Danko Tolić)
- virusi vinove loze (mr. sc. Viktor Lasić)
- malolaktična fermentacija (mr. sc. Tihomir Prusina).

20,30 sati: Prezentacija o zaštiti brenda - Krešimir Piščak, AKD Zagreb.

18. rujna 2010. (subota), velika dvorana KIC-a Čitluk
19,00 sati: Predstavljanje knjige prof. dr. sc. Šimuna Muse "Studije i ogledi" i knjiga iz edicije "Hrvatska književnost u BiH - broj 8, 10 i 12."

20,00 sati: Predstavljanje knjige "Niža realna gimnazija" Čitluk u povodu 60. obljetnice utemeljenja.

21,00 sati: Klub Matice hrvatske Čitluk
Izložba slika, grafika i skulptura Udruge hrvatskih likovnih umjetnika "Čičak".

19. rujna 2010. (nedjelja), Ulica Stjepana Radića
18,30 sati: Svečano otvaranje nove zgrade Srednje škole dr. fra Slavka Barbarića u Čitluku.

19,15 sati: Svečani mimohod svih sudionika manifestacije od nove zgrade srednje škole dr. fra Slavka Barbarića do Broćanskog trga.

19,30 sati: Broćanski trg
Svečano otvaranje 55. turističko-kulturno-gospodarske manifestacije "Dani berbe grožđa - Brotnjo 2010."

20,00 sati: Broćanski trg
Početak programa kulturno-umjetničkih društava, skupina i pojedinaca; nastup tamburaškog sastava "PLETERI" iz Križevaca te kušanje hercegovačkih specijaliteta i vrhunskih vina broćanskih vinara.

SMOKVA I PRASKA U VINOGRADU

Jesen je zarujila vinograde... Trsovi su puni mirisnih i slatkih grozdova. Po selu je razliježe pjesma, cika i žamor berača. Počela je berba grožđa u Brotnju. Lijepo cure i kršni momci pridružuju se beračima. Pune se sepeti i korpe sočnim plodovima žilavke, blatine, krkošije, dobrogostine, razaklije... Tu sliku trganja grožđa u mome Brotnju iz moje rane mladosti nikada ne mogu zaboraviti.

Bože dragi, kako je o trganju grožđa lijepo biti u mome Brotnju, u mojoj Dubravi. Moram i ove godine biti dolje među beračima. Neka neodoljiva snaga i žarka želja vuče me ponovo, za berbu grožđa u dragoj Hercegovini.

Vozim se autoputom iz Zagreba. Žurim što prije stići u rodni kraj. Uz put razmišljam o berbi grožđa u našoj Dubravi. Promatram krajolik kroz koji prolazim i ne mogu se nagledati te pitome ljepote. Lijepo je meni i u Zagrebu, ali za trganje grožđa moram doći i biti sudionikom Dana berbe grožđa u Brotnju. Želim ponovo svojim rukama osjetiti slatke bobice grožđa. Osjetiti njihov miris i okus, pun ljepote i sočnosti. Želim biti u berbi, „ trganju „ grožđa, kako se kaže u



mome selu. Srce mi ustreperi pri samoj pomisli o vinogradima, smokvama i praskama vinogradarskim, gorko – slatkim i sočnim plodovima. Jer, tu u takovom vinogorju broćanskom proveo sam najljepše dane moga ranoga djetinjstva. Tu ja, opet iznova, svake godine punim svoje baterije za daljnje funkcioniranje u Zagrebu.

Došao sam pred kuću svojih roditelja. Ujutro je trganje. Već je i sva nulo. Spremili smo se i pošli u berbu. Na obližnji smokvi dvije ptice veselo cvrkuću i goste se slatkim plodom mrkuše. Nas sedmero berača otpočesmo trganje uz pjesmu, šale i zadirdivanja. Gajba za gajbom brzo se pune grozdovima bijeloga grožđa. Sutradan se bere crno grožđe. Veselje, priče i pjesme odzvanjaju našom Dubravom kao i prvoga dana. Na kraju dana, pri završetku berbe, starina Luka pripremio je ispečenoga janjca, a strina Manda ispekla kruh ispod sača. A onda, nakon jela i kušanja prošlogodišnje žilavke i blatine, poteče naša hercegovačka ganga, kojoj još nitko note ne napisa.

Sutradan sam morao otputovati u Zagreb. U duši osjećam zadovoljstvo i sreću. Baterije su mi se opet napunile. Odlazim i gledam dragi krajolik, pomalo sjetno i suza stidljivo kliznu mi niz obraz, ali vratiti ću se opet, ako ne prije, a onda zasigurno, doći ću i dogodine za trganje grožđa u Brotnju. Hoću! Obećavam!

Emil Raspuđić, *prof.*





Načelnik Jerkić s gostima manifestacije

i njihovih gostiju, očuvanje baštine kroz prezentaciju izvornog narodnog stvaralaštva, njegovanje i širenje amaterizma u kulturi, poticanje jačanja kulturnog i športskog stvaralaštva u cjelini, poticanje i razvijanje turističke ponude u našem kraju. Za Dana berbe, u vedrom i opuštenom raspoloženju, domaći vinari izlažu svoje proizvode i organiziraju prigodno kušanje vina i vinskih proizvoda. Najstariji tragovi života na ovom području upućuju na to da se u Brotnju odavno sadi vinova loza i beru njeni slat-

ki plodovi. Upravo ta tradicija je bila povod da se organizira jedna ovakva manifestacija. Svako područje ili svaka općina ima nešto po čemu je poznata, a naša je najpoznatija upravo po uzgoju vinove loze i proizvodnji nadaleko poznatih vina žilavka i blatina. Ponosni smo i na činjenicu kako u zadnjih nekoliko desetljeća naši vinari dobivaju značajna priznanja i medalje na skoro svim sajmovima i izložbama vina u Bosni i Hercegovini, ali i na europskim sajmovima i izložbama.

Kraj ljeta i početak jeseni vrijeme je kada su oči svih Brotnjaka uprte u vinograde, a nedugo iza toga u podrum. Većina obitelji u Brotnju se bavi ovom vrstom djelatnosti. Tako je bilo i u najtežim razdobljima. Za dragog gosta i prijatelja uvijek je na stolu bila bukara ispunjena žilavkom ili blatinom. Ovogodišnja jubilara 55. manifestacija bit će posebno zapamćena po jednom za općinu Čitluk povijesnom događaju, a to je svečano otvorenje i blagoslov nove zgrade Srednje škole dr. fra. Slavko Barbarić. Konačno će i djeca Brotnja i njihovi profesori dobiti nove suvremene školske prostore. Stoga vas sve pozivam da dođete i budete sudionikom ove naše svečanosti. U duhu stiha: „Brotnjo moje vinorodni kraju, u tebi je živjet' ko u raju,..., dragi prijatelji, dobro nam došli na 55. manifestaciju Dani berbe grožđa!

*dipl. oec. Ivo Ino Jerkić,
načelnik Općine Čitluk*

Dragi Brotnjaci i cijenjeni prijatelji Brotnja,

čini mi posebnu čast i zadovoljstvo što vas ovim putem mogu pozdraviti i zaželjeti dobrodošlicu u Brotnjo na tradicionalnu kulturno-turističko-gospodarstveno manifestaciju Dani berbe grožđa-Brotnjo 2010. Obilježavamo ju već 55 godina. Kao što rekoh, manifestacija traje više od pola stoljeća i siguran sam da je jedna od najstarijih u Bosni i Hercegovini. Obilježavala se nekada s više, a nekada s manje pjesme, ali ono što je najvažnije jest činjenica da je postala prepoznatljiva ne samo u Bosni i Hercegovini nego i šire. Svake godine, uz nastup brojnih kulturno-umjetničkih društava nastupaju i poznate osobe iz svijeta glazbene, dramske i književne umjetnosti i njihovi nastupi ovu manifestaciju čine atraktivnijom i posjećenijom. Posebno je bila vesela i dobro posjećena zadnjih nekoliko godina, a jedan od razloga da je tomu tako jest i to što je ovu manifestaciju prepoznala i Vlada Federacije Bosne i Hercegovine prihvaćanjem generalnog pokroviteljstva. Organizacijski odbor svake godine pokušava uvesti novinu kako bi ponuda bila što bogatija i sadržajnija.

Primarni ciljevi ove manifestacije su upoznavanje, zbližavanje i učvršćivanje zajedništva žitelja Brotnja



PROŠLOGODIŠNJI DANI BERBE

mr. sc. Tanja Vučić



Dani berbe grožđa 2009. godine održani su od 18. do 20. rujna. Ponos svih Brotnjaka i najstarija manifestacija u Bosni i Hercegovini predstavila se na vrhunski način. U duhu poznatoga stiha „Brotnjo moje vinorodni kraju, u tebi je živjet ko u raj“, trodnevna fešta je okupila mnogobrojne Brotnjake i njihove prijatelje. Manifestacija je započela predstavljanjem knjige dr. fra Roberta Jolića „Stanovništvo Brotnja u tursko doba“.

Vrijedno djelo dr. fra Roberta Jolića su predstavili prof. dr. Nenad Moačanin i dr. Marijan Sivrić.

„Autor Robert Jolić uložio je veliki trud kako bi istražio malo poznatu ali važnu problematiku povijesti stanovništva jednoga dijela Bosne i Hercegovine. Osobitu vrijednost rukopisa Roberta Jolića čine poglavlja u kojima je na temelju podataka iz matice krštenih, vjenčanih i umrlih rekonstruirao vitalne događaje i svakodnevnicu stanovništva Brotnja. Rad je u cjelini originalan jer pruža cjelovit uvid u život ljudi u jednoj mikrosredini na rubu Osmanskog Carstva. Stoga je vrijedan doprinos podjednako povijesnoj znanosti i povijesnoj demografiji“, kazao je prof. dr. Nenad Moačanin o knjizi.

Dr. fra Robert Jolić u svome obraćanju je zahvalio načelniku Ivi Jerkiću i prof. Andriji Stojiću, sunakladnicima ovoga izdanja, svojim suradnicima i svima koji su poticali njegov rad, kazavši kako su temeljni poticaj za obradu ove teme bile su matične knjige župe Brotnjo.

Prvoga dana manifestacije otvorena je izložba slika akademskog slikara Antona Cetine. Izložbu je otvorio tajnik Općinskog odbora HDZ BiH Čitluk Jakov Stojić. O likovnoj izložbi govorio je fra Vendelin Karačić, ravnatelj Likovne akademije Široki Brijeg koji je napisao i recenziju za ovu izložbu.

- Daleko od trendovskih grčeva kojima se pod svaku cijenu pokušava dohvatiti nešto novo, i kloneći se od žestine kojom se nerijetko suvremeni likovni umjetnici žele nametnuti kao nositelji stvaralačkog naboja, Anton Cetina ostaje u tihoj ispovjednoj stalnosti svoga lirskog izraza. Cetinova djela vode nas u svijet praiskonske netaknutosti i podsjećaju na vrijeme gdje nema sjene zla. Njegov slikarski svijet je svijet mirnoće i sklada, nepomućene radosti i svijet pojednostavljenosti. Iz njegovih djela izbija kozmička radost u kojima se autor bavi ljepotom i onim radosnim stvarima u životu - kazao je fra Vendelin.



Drugoga dana manifestacije u Velikoj dvorani KIC-a održana su stručna predavanja o vinogradarstvu i vinarstvu. Na njemu su sudjelovali eminentni stručnjaci iz područja vinogradarstva i vinarstva: mr. sc. Viktor Lasić, prof.dr.sc. Bernard Kozina, Andrijana Majić, dipl.ing. Danko Tolić, doc.dr.sc. Ivan Ostojić i mr.sc. Tihomir Prusina koji su iznijeli vrijedne spoznaje o problematici vinogradarstva u Hercegovini, utjecaju globalnih klimatskih promjena na fiziologiju vinove loze, važnosti aplikacije pesticida u zaštiti bilja te drugim važnim temama.

Tradicionalno, u sklopu manifestacije je održan atletske miting. U organizaciji AK „Brotnjo“, na mitingu je sudjelovalo preko 300 mladih atletičarki i atletičara, a posebnu pozornost privuklo je natjecanje predškolaca. Titulu najuspješnijeg kluba odnijeli su atletičari iz Brotnja, koji su slavili u 13 kategorija.

Program posljednjega dana započeo je mimohodom kulturnih društava od Gradske sportske dvorane do Broćanskog trga. Čast da otvori ovogodišnju manifestaciju pripala je predsjednici Federacije BiH Borjani Krišto.

Preljepa rujanska manifestacija okupila nas je i ove godine u Brotnju, prelijepom kraju za život i posjet. Poduzetnički duh i vrijedna ruka Brotnjaka osjeti se i vidi na svakome koraku. To je snažan doprinos razvoju cijele Bosne i Hercegovine. Pripala mi je iznimna čast da otvorim ovogodišnje Dane berbe grožđa, i uz želju svima vama da se lijepo provedete i uživete u bogatom programu, čestitam organizatoru na vrhunskoj organizaciji - kazala je predsjednica Krišto.





U ime domaćina nazočnima se obratio načelnik Ivo Jerkić, koji je u svome govoru kazao kako je manifestacija Dani berbe grožđa, unatoč teškim i ratnim vremenima opstala i predstavlja ponos svih nas. Istaknuo je kako su vinogradarstvo i vinarstvo već od davnina prisutni u Brotnju te da berba grožđa u našem kraju ima posebno značenje.

Uz želju da ova priredba protekne u ugodnom i korisnom druženju i veselju želim da i od ovogodišnje berbe dobijemo vrhunska vina žilavku i blatinu koja će pronositi slavu našeg kraja širom svijeta, kazao je među ostalim u svome govoru.

Tradicionalno, Brotnjacima i njihovim dragim gostima predstavila su se kulturno-umjetnička društva iz Bosne i Hercegovine i Hrvatske sa svojim napjevima, običajima i tradicijom. Uz domaćina, HKUD "Brotnjo" koji su nam predstavili scenski prikaz od berbe do otakanja u bačve u programu su nastupili dragi nam prijatelji, HKUD "Ivan Kapistran Adamović" - Čepin, HKUD "Sv. Ante Dretelj" - Čapljina, HKUD "Sitan Tanac" - Šuica, KUD "Donji Kraljevec" iz Donjeg Kraljevca, HKUD "Prenj" Stolac, klapa Međugorje, HKUD "Vinjani" - Vinjani Donji, HKUD "Kralj Tomislav" Tomislavgrad, HKUD "Sv. Ante" Cim - Mostar, HKUD "Studenčica" Studenci - Ljubuški, HKUD "Brda-Izbično" te gosti iznenađenja, irska skupina iz Belfasta.



Nakon njih na pozornicu je izašao glumac i imitator Denis Bašić koji je svojim originalnim imitacijama poznatih osoba iz javnog života Hrvatske nasmijao mnogobrojne na Broćanskom trgu. Na koncu večeri uz pratnju TS "Slavonska idila" nastupio je Ćiro Gašparac. Tradicionalno, Organizacijski odbor manifestacije za sve posjetitelje omogućio je kupnjom vinske čaše degustaciju vrhunskih vina svih broćanskih vinara. Svoje specijalitete i proizvode predstavili su broćanski restorani, Udruga pčelara "Broćanska kadulja," pekarna "Mate," "Pehar & Co," pekarna "Miletić," G. I. P. I., cafe "Eurovip." Dani berbe grožđa manifestacija je koja ima poseban značaj za sve nas.



KRIŽEVCI

GRAD PRIJATELJ OPĆINE ČITLUK



Naselje Križevci se prvi puta spominje još davne 1209. godine. Ono je bila manja naseobina bez posebno reguliranog upravnog položaja. Dio Križevaca, kasnije nazvan Gornji grad, dobio je 1252. godine privilegije slobodnog kraljevskog grada. Uz Gornji grad razvio se i Donji grad, koji je povlasticu slobodnog kraljevskog grada dobio 1405. godine. Dan grada Križevaca obilježava se 24. travnja. Križevci prema zadnjim informacijama kao Jedinica lokalne samouprave broji oko 22.200 stanovnika. Zbog blizine Zagreba (57 km), Križevci se razvijaju kao satelitsko gradsko naselje s povoljnim smještajem u blizini regionalnih središta susjednih županija. Sve bolja prometna povezanost, industrijalizacija i gospodarska modernizacija nedavno su promijenili i obnovili izgled jezgre grada, suvremenim uređenjem dvaju gradskih trgova koji su postali glavno središte društvenih, kulturnih i umjetničkih događanja.

Na gospodarskom planu, grad broji 360 tvrtki sa ukupno 4.522 zaposlenih te 340 obrtnika. Na području Grada ukupno je zaposleno oko 7000 osoba. Križevci danas imaju 3 poduzetničke zone (zona "Nikole Tesle" 2008. godine proglašena je najboljom poduzetničkom zonom u Republici Hrvatskoj). Obrtništvo i gospodarstvo domaćeg stanovništva kao i ostalih područja u županiji, te nekih gradova u Hrvatskoj, predstaviti će se i ove godine u studenom, po 13. puta, u sklopu regionalnog "Obrtničkog i gospodarskog sajma Koprivničko-križevačke županije", a koji sve više poprima karakter međunarodnog.

U Križevcima djeluju 3 dječja vrtića, 4 osnovne škole, 3 srednje škole, od kojih Srednja gospodarska škola zajedno sa Visokim gospodarskim učilištem obilježava u studenom 150. obljetnicu od osnutka. Pored navedenog, u Križevcima aktivno djeluje 50-ak kulturnih, umjetničkih i humanitarnih udruga te 34 športska kluba.

Od društvenih događanja u gradu, istaknuto je : Križevačko veliko spravišće u lipnju, Martinjska špelancija po križevačkim statutima, brojne likovne izložbe, sportski susreti mladih, Susret osoba s invaliditetom Republike Hrvatske, te proslava blagdana trećeg hrvatskog sveca - sv. Marka Križevčanina 07. rujna. Sveti Marko zaštitnik je Križevaca, Koprivničko-križevačke županije, Varaždinske biskupije te nedavno uspostavljene Bjelovarsko-križevačke biskupije u okviru koje je naš grad (uz to što je sjedište Grkokatoličke biskupije) postao konkatedralno sjedište.



KAMATNE STOPE VEĆ OD
6,49%
(EKS 8,56%)*

PRILIKA KOJA SE NE PROPUŠTA.

Najpovoljnija akcija kredita do 31.10.2010.

Pitate se kako do najpovoljnijeg stambenog, gotovinskog ili namjenskog kredita? UniCredit Bank ima rješenje za Vas!

Saznajte više pozivom na info telefon + 387(0)33 222 999 ili posjetite našu web stranicu www.unicreditbank.ba ili jednostavno posjetite Vaša najbližu poslovnicu.

*EKS obračunata na kredit koji se pušta prvi dan u mjesecu, na iznos od 10.000 KM, s rokom otplate od 12 mjeseci i naknadom u koju je uračunat popust za korisnike Ekspert modela JESI Paket računa.

Ovaj Proizvod nudi UniCredit Bank i ona ima isključivu odgovornost za Proizvod i njegov rad i/ili učinkovitost. UEFA i njeni zastupnici, asocijacija banaka i sportski savez UniCredit-aj neće promovirati, odobravati niti preporučivati Proizvod i ne prihvaćaju bilo kakvu odgovornost u vezi sa tim.

 UniCredit Bank

VINA NA PROŠLOGODIŠNJI DANIMA BERBE



Vrhunsko bijelo suho vino "KAMENO"



Vrhunsko crno suho vino "BLATINA"

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



Vrhunsko crno suho vino "MEDUGORSKA BLATINA"



Vrhunsko bijelo suho vino "MEDUGORSKA ŽILAVKA"

Proizvođač: **Podrum - Sivrić**,
Medugorje b. b., 88266 Medugorje
Tel.: 036651 545, fax: 036651 106, GSM: 063 323 953
E-mail: info@sivric.net,
www.sivric.net



Vrhunsko crno suho vino "BLATINA NUIČ"



Vrhunsko bijelo suho vino "ŽILAVKA NUIČ"

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



Vrhunsko crno suho vino "BLATINA ALUMINIJ"



Vrhunsko bijelo suho vino "ŽILAVKA ALUMINIJ"

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



Vrhunsko crno suho vino "BLATINA SUŠAC"



Vrhunsko bijelo suho vino "ŽILAVKA SUŠAC"

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



Vrhunsko bijelo suho vino "ŽILAVKA OSTOJIĆ"



Vrhunsko crno suho vino "BLATINA OSTOJIĆ"

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



Vrhunsko crno suho vino "BLATINA ODAK"



Vrhunsko bijelo suho vino "ŽILAVKA ODAK"

Proizvođač: **Podrum - Odak**,
Odaći 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 ANDRIJA"



Vrhunsko crno suho vino "BLATINA ANDRIJA"

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

etico SPECIJALIZIRANA TISKARA ZA PROIZVODNJU ETIKETA

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



Vrhunsko bijelo suho vino "ŽILAVKA STOJIĆ-MATIĆ"



Vrhunsko crno suho vino "BLATINA STOJIĆ-MATIĆ"

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



Vrhunsko bijelo suho vino "CARSKA ŽILAVKA"



Vrhunsko crno suho vino "CARSKA BLATINA"

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



Vrhunsko bijelo suho vino "MISNO VINO ŽILAVKA"



Vrhunsko crno suho vino "MISNO VINO BLATINA"

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



Vrhunsko crno suho vino "PLAVA GREDA"



Vrhunsko bijelo suho vino "GREDA"

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



Vrhunsko bijelo suho vino "ŽILAVKA BUNTIĆ"



Vrhunsko crno suho vino "BLATINA BUNTIĆ"

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



Vrhunsko crno suho vino "ZLATNA DOLINA BLATINA"



Vrhunsko bijelo suho vino "ZLATNA DOLINA ŽILAVKA"

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



Vrhunsko crno suho vino "HERCEGOVAČKA BLATINA"



Vrhunsko bijelo suho vino "HERCEGOVAČKA ŽILAVKA"

Proizvođač: **Podrum Dodig**
Kristine b. b. 88 266 Meugorje
Tel.: +387 (0) 36 650 128,
E-Mail: info@sport-centar.com
www.sport-centar.com



Vrhunsko crno suho vino "VILINKA BLATINA"

Vrhunsko bijelo suho vino "VILINKA ŽILAVKA"

Proizvođač: **Podrum Vilinka**
Sretnice b.b. 88 000 Mostar
Tel.: +387 (0) 63 427 411,
E-Mail: velimir.eres@tel.net.ba
www.vilinka.com

NOVOSTI NA VINSKOJ CESTI



Obiteljski podrum Brkić

Žilavka 2008.

berba,
muljanje,
maceracija: 12h,
taloženje: 24h,
prirodni kvasci,
fermentacija u inox-u: 10-15 dana
na temperaturi oko 20°C,
malolaktika: djelomično,
dozrijevanje u inox-u: 8-12 mjeseci,
priprema za punjenje - lagana fil-
tracija,
alkohol: 12%,
ukupne kiseline: 5,5.



Greda 2006.

berba grožđa (sorta: žilavka) iz vlas-
titih vinograda (organska proizvod-
nja),
muljanje,
maceracija 12h,
taloženje 24h,
prirodni kvasci,
fermentacija u drvetu (bosanskom
hrastu),
nekontrolirana temperatura,
miješanje taloga i njega na talogu-
sur lie tehnologija,
malolaktika - potpuno,
ukupni SO₂: do 50mg/l,
dozrijevanje 18 mjeseci u drvetu na
talogu,
priprema za punjenje - bez filtracije,
alkohol: 12%,
ukupne kiseline: 5,00.



U proteklih godinu dana dogodilo se dosta za-
nimljivih stvari. Orijentacija podruma Brkić
jest ne izlaganje na sajmovima, nego nastupi
isključivo na vinskih festivalima gdje dolazi
ciljna skupina potencijalnih konzumenata proizvoda
ovoga podruma. Tako je u prošloj godini podrum Brkić
sudjelovao na slijedećim festivalima:

- listopad 2009. peti festival vina u Sarajevu,
- veljača 2010. treći Wine & gourmet festival u Zagrebu,
- ožujak 2010. četvrti festival vina u Herceg Novom,
- svibanj 2010. VINISTRA u Poreču.

Prema vlasniku podruma, gosp. Josipu Brkiću, iskusta-
va s ovih festivala govore da još uvijek postoji interes za
žilavkom i blatinom, i da ljudi naša vina cijene i rado ih se
prisjećaju iz nekih ranijih vremena. U proteklom razdo-
blju podrum Brkić je uspio izvesti određene količine vina
na tržišta Hrvatske, Slovenije i Crne Gore. U završnoj
fazi su pregovori za izvoz prema SAD i Velikoj Britan-
iji. Naravno, radi se o relativno malim količinama, ali u
današnjoj općoj globalnoj hiperprodukciji i ponudi vina,
svaka prodana butelja je veliki uspjeh.

*Od prošle godine do danas, Vinska cesta Hercegovine je
poprilično zainteresirala turiste koji prolaze kroz naše kra-
jeve. Sve je veći broj zaljubljenika u hercegovačku vinsku
kapljicu. Kao i ostali podrumi, podrum Brkić nastoji turis-
te na Vinskoj cesti ugostiti na najbolji mogući način. Moje
iskustvo s ovim turistima do sada je prekrasno. Obično i
nakon posjete ostajem u kontaktu s njima. S ovakvim
odnosom gosti steknu povjerenje prema domaćinu tako da
koriste svaku prigodu da svrate do vas jer se osjećaju da
ponovno dolaze u prijateljsko i domaćinsko okruženje -
kaže gosp. Brkić.*

Trend je povećanja posjeta broćanskim podrumima i
kupnja vina izravno u njima je sve značajnija. Podrum
Brkić je dobar primjer prodaje vina i vinskih proizvoda te
ostalih ugostiteljskih usluga kroz sustav turističkog proiz-
voda Vinska cesta Hercegovine.



Josip Brkić, najmlađi hercegovački vinar

Mjesečar 2008.

Prvo bio-dinamičko vino proizvedeno u BiH. Proizvodnja grožđa pa onda
i vina, odvija se po pravilima bio-dinamičke proizvodnje prilagođene
današnjim uvjetima. Svi radovi u vinogradu, počevši od gnojidbe koja je
organska, rezidbe, okopavanja, skidanja listova, mogućeg prskanja pa do
branja grožđa, odvija se isključivo ručno i poštujući lunarne (mjesečeve)
cikluse. Grožđe koje je proizvedeno na ovaj način: Bere se i doprema do
podruma u što kraćem vremenskom intervalu. U podrumu se boba po
boba skidaju i ubacuju u drvene bačve od 250 lit., izrađene od bosanskog
hrasta. U bačvu s bobama ne dodaju se nikakva sredstva kao što su: sum-
por, kvasci i sl. Fermentacija se odvija bez kontrole temperature. Nakon
fermentacije, vino odležava i formira se u bačvi devet mjeseci. Periodično,
nakon svakog punog mjeseca 2 puta se miješa talog. Vinu nije dodavan
sumpor i svu svoju zaštitu duguje svom talogu. Punjeno prirodnim padom,
bez pumpi. Nije filtrirano, tako da se stvara fini talog koji daje posebnu
strukturu vinu. Vino nije potrebno dekantirati, jer talog ima izuzetno lijep
okus. Ovo vino je proizvedeno uz svesrdnu pomoć prirode i mjesečeve en-
ergije, sa strašću, mogućim rizikom te vjerom u konačan uspjeh, na način
kako mi shvaćamo vinarstvo.



Osobine vina:
Alkohol: 12,70 %vol,
Ukupne kiseline: 5,20 g/l,
Ekstrakt: 26 g/l,
Boja: zlatno žuta,
Miris: čist, intenzivan, iznenađujući žilavkin miris u
novoj dimenziji,
Okus: skladan-pun,
Starenje: za ova vina nema ograničavajućih faktora
starenja,
Hrana: priroda s prirodom, sa svom hranom uzgo-
jenom na prirodan način, pripremljenoj
bez velikih termičkih obrada,
Pri kušanju vina potrebno je raspitati se o pogodnim
danima za kušanje BD vina.

Plava Greda 2008.

Sorta grožđa: Blatina.
Berba: 07.09.2008. godine
Prinos po trsu: 1,4 kg
Lokalitet: Greda
Starost vinograda: 28 god.

Grožđe je nakon berbe u jutarnjim sa-
tima u kratkom vremenskom razdoblju
(1/2 sata) stiglo do podruma. Nakon
selekcije grozdova išlo je na muljanje,
a zatim na maceraciju i fermentaciju
- u trajanju od 9 dana. Do prvog pre-
toka u mjesecu studenom, provelo je u
inox posudi, gdje je završena spontana
malolaktička fermentacija. Prirodnim
padom bez dodavanja sumpora, vino
je iz inox-a prebačeno u male hrast-
tove bačvice od 250 litara, izrađene od
bosanskog hrasta (okolina Bugojna). U
bačvicama je provelo 15 mjeseci. Pun-
jeno u boce početkom mjeseca veljače
2010. godine.

Osobine vina:
Alkohol: 12,00vol%,
Ukupne kiseline: 5,7 g/l,
Hlap.kiseline: 0,62mg/l,
Ukupni SO₂: 52 mg/l,
Slobodni SO₂: 12 mg/l,
Miris: nježan-suha šljiva,
Okus: živ,pun,zaobljen,na kraju sa
izraženim taninima,
Hrana: crveno meso, sirevi...





Obiteljski podrum Ostojić

Vinarija Ostojić je u proteklom razdoblju obogatila svoju ponudu slijedećim sadržajima: smještajno ugostiljski objekt s podrumskom prostorijom za odležavanje i čuvanje vina, zatim restoran i kušaonica cca 55 mjesta, snack bar, 12 luksuzno opremljenih soba, sauna, bazen, park i šetnica s klupama za odmor. S ovim sadržajima, vinarija Ostojić je znatno unaprijedila svoju ponudu ali je dala i veliki doprinos ukupnoj ponudi turističkog proizvoda Vinska cesta Hercegovine. Ovakvi primjeri su svakako ohrabrujući za sve one koji planiraju unaprijediti svoju agroturističku ponudu ili započeti svoja djelovanja na ovom području.



HNŽ primljena u Udrugu vinskih regija Europe

Hercegovačko-neretvanska Županija je 28. svibnja 2010., na sastanku u Poreču, primljena u Asocijaciju vinskih regija Europe (AREV). Ova udruga okuplja sedamdeset regija članica iz četrnaest europskih država. Kroz razmjenu iskustava i znanja te lobiranjem u Europskoj komisiji promiče interese vinogradara i vinara svojih članica.

Primanju u članstvo nazočili su predsjednik Vlade HNŽ Srećko Boras i pomoćnica ministrice u Ministarstvu poljoprivrede, šumarstva i vodoprivrede Gordana Spužević. Ova međunarodna konferencija europskih vinskih regija se sastojala od plenarne sjednice i zasjedanja Međunarodnog vijeća. Događaju su bili nazočni i predstavnici udruga vinara i vinogradara Hercegovine.

Držim da je primanje HNŽ u ovakvu Asocijaciju od velikog značenja jer je ovo dobar način promicanja vinarstva i vinogradarstva na regionalnom europskom nivou, odnosno u južnom dijelu Europe. Odlučni smo da i na ovaj način doprinesemo da vina Hercegovine zauzmu još značajnije mjesto na vinskoj karti Europe. Primanje u društvo europskih vinskih regija zasigurno daje i daljnji poticaj razvoju vinogradarstva i vinarstva u nas, izjavio je premijer Boras.

Obiteljski podrum Sivrić

Veselko Sivrić, vlasnik međugorske vinoteke "Sivrić", dobio je "Zlatnu ugostiteljsku krunu" za 2009. godinu, nagradu koja je osmišljena za izvrsnost rezultata u ugostiteljstvu i turizmu. Svečana dodjela nagrade održana je u hotelu "Mogorjelo" u Čapljini. Veselko Sivrić o nagradi kaže: *Ovo priznanje obvezuje moju obitelj da još više radimo na proizvodnji i promidžbi naših obiteljskih i hercegovačkih vina.*

Naša je obitelj dobila Zlatnu ugostiteljsku krunu u kategoriji vinoteka u kojoj su izložena vina obiteljskog podruma i sva vrhunska vina Hercegovine. Tako želimo promovirati naše autohtone sorte žilavku i blatinu. To u Međugorju želimo pokazati hodočasniciima iz cijelog svijeta - kazao je Sivrić.

Inače, proizvodnja vina u obitelji Veselka Sivrića ima tradiciju dulju od dva i pol stoljeća, a još tridesetih godina prošlog stoljeća Sivrići su izvezili vino u Češku i Slovačku u hrastovim bačvama tipiziranim na 706 litara.



IZRAZI KOJI SE KORISTE PRI OCIJENJIVANJU VINA

UDRUGA VINARA
Hercegovina

Vino, to jedinstveno piće, koje je po mnogo čemu specifično, a zbog cijelog spektra utjecaja i komponenti koja ga prate u nastanku spada u unikatne proizvode. Degustacija, odnosno senzorno ocjenjivanje ili ocjenjivanje vina ljudskim osjetilima je najstarija ali ujedno i najdelikatnija metoda ocjenjivanja vina. Ocjenjivač mora biti poznavatelj vina te imati dar raspoznavanja i pamćenja mirisa, poznavati terminologiju koja se koristi kod opisanja pojedinih svojstava vina te poznavati trendove u vinarstvu. Vino se nekada opisivalo metaforama, dok se danas koristi desetak metoda koja imaju svoja pravila i terminologiju. Jedna od metoda je opisivanje vina određenim izrazima ili terminima pa se i ta metoda još naziva deskriptivna senzorika ili opisno ocjenjivanje vina. Budući da se vinska kultura kod brotnjaka neprestano podiže ovaj popis termina pri kušanju vina je skromni doprinos na tom putu.

I. ANALIZA PUTEM VIDA

1. BOJA

zelenkasto žuta
slamnato žuta
zlatno žuta
jantarno žuta

blago ružičasta
roza boje trešnje
svijetlo ružičasta

purpurno crvena
rubin crvena
granat crvena
narančasto crvena

2. BISTROĆA

magličasto
djelimično bistro
bistro
kristalno
sjajno

3. FLUIDNOST

tanko
slabe gustoće
djelimično gusto
gusto
vrlo gusto

4. PJENUŠAVOST (kod pjenušaca)

debljina mjehurića (veliki, mali, sitni)
broj mjehurića (malen, velik, brojčan)
trajnost (izčezavajući, djelimično trajni, trajni)



II. ANALIZA PUTEM NJUHA

1. INTENZIVNOST

neizražena
slabo izražena
djelimično izražena
izražena
vrlo izražena

2. KAKVOĆA

obično
osrednje
djelimično fina
fina
izvrсна

3. KOMPLEKSNOST

siromašna
zadovoljavajuća
djelimično bogata
vrlo bogata

4. OPIS

vinozno
voćno
cvjetno
po mirodijama
etersko
aromatično
travasto
mirisno
čisto sortno

5. PERCEPCIJE OSJETA

cvjetni; akacija, bijeli trn, iris, batga, ruža, ljubičica
voćni; šumski plodovi (ribiz, malina, borovnica),
trešnja, šljiva, jabuka....
suho voće, marmelade; suha šljiva, suha smokva, kuhano voće, orah, badem...
travasti i biljni; trava, lišće, sijeno, zelena orahova ljuska, paprat, gljiva, tartuf ...
aromatične trave; kadulja, anis, koromač, origano, majčina dušica, bazilika ...
mirodije; crni papar, zeleni papar, anis, klinčići ...
prženi; kava, kakao, kaučuk, karamel, dvopek, čokolada, prženi badem....
životinjski; koža, krzno, znoj, divljač, lisica....
eterski; vosak, sapun, lak, bombon, masne kiseline....
razno; med, duhan, kora od kruha, brašno, kvasac, puter, sir, ...
alkoholno



III. ANALIZA PUTEM OKUSA

1. ŠEĆERI

suho
polusuho
poluslatko
slatko
pretjerano slatko

2. ALKOHOLI

lagano
slabo
djelimično toplo
toplo

3. VIŠI ALKOHOLI

uglato
oskudno mekano
djelimično mekano
mekano
pretjerano mekano

4. KISELINE

neizraženo svježe
malo svježe
djelimično svježe
svježe
kiselkasto

5. TANINI

blago
malo tanično
djelimično tanično
tanično
trpko

6. MINERALNE SOLI

bljutavo
slabog ukusa
djelimično ukusno
ukusno
slano

7. RAVNOTEŽA

malo uravnoteženo
djelimično uravnoteženo
uravnoteženo

8. INTEZIVNOST

neizražena
slabo izražena
djelimično izražena
izražena
jako izražena



9. TRAJNOST

kratkotrajna
djelimično trajna
trajna
dugotrajna

10. OPĆA STRUKTURA ILI TIJELO VINA

slabo
srednjeg tijela
puno
jako, robusno
teško

11. KAKVOĆA

obično
osrednje
djelimično fina
fina
izvrсна

IV. ZAVRŠNA RAZMATRANJA

1. HARMONIJA

malo harmonično
djelimično harmonično
harmonično

2. RAZVOJNI STUPANJ

nezrelo
mlado
spremno
zrelo
staro, ostarjelo

FORTUNA tours DMC

KVALITET, SIGURNOST, POUZDANOST

AVIO KARTE



BRODSKE KARTE



EKSKURZIJE

VODIČKA SLUŽBA

HOTELSKE REZERVACIJA
(preko 58 000 hotela u svijetu)

DALEKA PUTOVANJA
LJETOVANJA, ZIMOVANJA

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

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



Hotel Brotnjo s 4 **** smješten je u samom centru Čitlika, maloga grada udaljenoga samo 3 kilometara od Međugorja – poznatog marijanskog svetišta i svjetski poznatog odredišta za hodočasnike. Ovaj 27-sobni, potpuno klimatizirani hotel je prošao kroz proces nadogradnje i renoviranja te se ponosi modernim dizajnom i ukusno uređenim interijerom. Kao svoje perjanice ističemo višestruko nagrađivani restoran, te novi wellness centar. Sve sobe su klimatizirane, imaju LCD TV sa satelitskim prijemom, mini bar, telefon i besplatan brzi Internet. Kongresni centar i svadbeni salon mogu zadovoljiti potrebe bilo koje grupe ili individualnog posjetitelja. Hotel Brotnjo Čitluk posjeduje nogometno igralište izgrađeno po UEFA standardima koje je idealno za predsezonske pripreme klubova. Mogućnosti izleta: Vinska cesta, obilazak Hercegovine, obilazak prirodnih spomenika, posjet Mostaru, Dubrovniku, Međugorju itd. ISO 9001 i HACCP standardi kontrole kvalitete uvedeni. Hotel je član asocijacije IH&RA.

Kontakti: <http://www.hotelbrotnjo.com/> - e-mail: info@hotelbrotnjo.com - + 387 36 640 036 fax: + 387 36 640 038

KOSAČA

Hercegovačko tamno pivo

Tražite svoje...!



GARDENS

CLUB - RESTAURANT

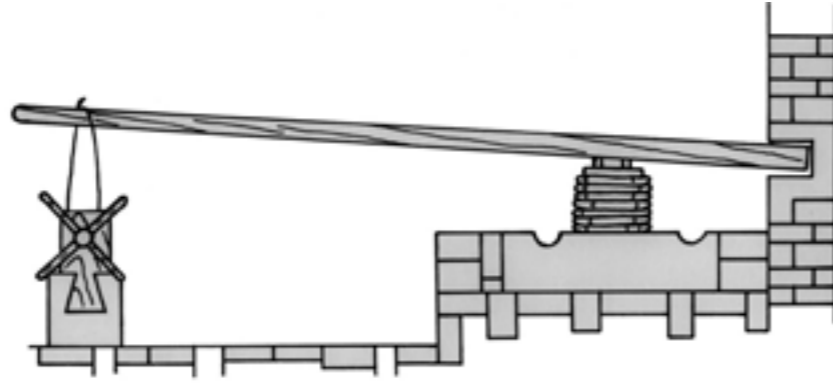
MEĐUGORJE
Tel.: 036-650-499
info@clubgardens.com
www.clubgardens.com

CLUB RESTAURANT KONCERTI KLAPE

UZ JEDINSTVENU PONUDU VINA U HERCEGOVINI!

VINO NA STOLOVIMA ARHEOLOGA

mr. sc. Radoslav Dodig



Rekonstrukcija grčke prese za vino i ulje

IN VINO VERITAS

Podrijetlo vinove loze treba tražiti na obalama Crnoga mora, gdje je odavno rasla kao divlja samonikla biljka. Vremenom se i čovjekovim kultiviranjem proširila do Grčke, u kojoj je vino bilo cijenjeno kao božanski napitak. O izvozu grčkoga vina u mnoge sredozemne krajeve govore ostaci amfora, skifosa i kantarosa, koji se mogu naći u jadranskim gradovima, ali i u Hercegovini (Čapljina, Ljubuški, Stolac). U unutrašnjosti Hercegovine obitavali su Iliri, koji su bili majstori za proizvodnju domaćega pića "sabaum", koje je, čini se, bilo od ječma. Kada su grčki trgovci stigli s amforama punih rujna vina, vrlo brzo i strasno su prihvatili novi napitak. Antički pisci spominju ceremonije pijančevanja u Ilira, kako su počinjali piti utegnutih remena, a kad bi pijanka potrajala postupno su ih otpuštali. Zbog svoje sklonosti vinu ilirsko pleme Ardijejci izgubili su zemlju u sukobu s Keltima 258. pr. Kr., jer su u sukob ušli pijani kò letve. U svakom slučaju, nakon grčke kolonizacije jadranske obale vinova loza počinje se intenzivno obrađivati u Dalmaciji i u donjoj Hercegovini. Grčki trgovci uvelike su od 4. st. pr. Kr. u Naroni (Vid kod Metkovića) prodavali vino s grčkih otoka i crnomorske obale. Prevozili su ga u velikim bačvama i u amforama. Grčki pisac Strabon u prvom stoljeću piše da je ilirska jadranska obala bilo vrlo bogata vinogradima i maslinjacima. U Hercegovinu vinova loza posebice je prodrla s dolaskom italjskih kolonista u doba careva Augusta i Tiberija. U plodne riječne doline Neretve, Trebižata i Bregave, kao i na broćansku visoravan, naseljavali su se rimski veterani, dobivši državnu zemlju za naknadu u vojnoj službi.



KULT BOGA LIBERA

Gotovo čitava Hercegovina u upravnom pogledu pripadala je Naronitanskom okrugu (Conventus Naronitanus) u sklopu provincije Dalmacije. O djelatnosti rimskih doseljenika i islužanih vojnika u Hercegovini govore mnogobrojni nadgrobn i posvetni natpisi, te ostaci poljoprivrednih imanja (villae rusticae). Upravo u Čerinu pronađen je kameni ulomak iz 1.–2. st., koji se čuva u Arheološkoj zbirci Franjevačkoga samostana na Humcu kod Ljubuškoga, a koji prikazuje menadu kako pleše pod trsom vinove loze. Menade, poznate i pod imenom bakan-tice, čije ime je u svezi s grčkim glagolom mainomai, bijesnim, bile su svećenice boga vina i ljubavi. Antički umjetnici prikazuju ih u pratnji boga vina Baka ili Dionisa (rimskoga Libera), kao razuzdane i obijesne družbenice. O uzgoju vinove loze i vina iz rimskoga razdoblja govori i kult boga Libera, zaštitnika vina, plodnosti i zemlje, koji je rano poistovjećen s grčkim Dionisom. Na likovnim spomenicima prikazan je sa štapom (tirsom), groždem ili s peharom vina. Upravo takvu predstavu ima Liberov lik na spomeniku pronađenom u Vašarovinama kod Livna. U susjednom Ljubuškom Liberov kult bio je omiljen među vojnicima i doseljenicima. Tri posvetna natpisa, od kojih je zadnji u srpnju 2005. pronađen u Ljubuškom, govore o popularnosti kulta boga Libera. Zacijelo su u rimskim naseljima bile građene i tabernae (taverne), preteče današnjih kafića, u kojima je vino bilo najcjenjeniji napitak.



Bog Liber iz Vašarovina, muzej Livno

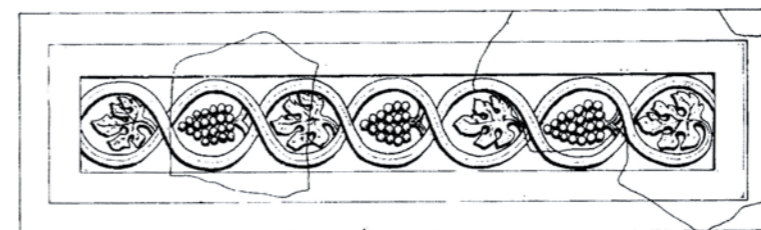


Menada iz Čerina, muzej Humac

GROŽĐE OMILJEN MOTIV KRŠĆANSKE UMJETNOSTI

Iz razdoblja kasne antike također nalazimo tragove o uzgoju vinove loze u Hercegovini. U Mogorjelu kod Čapljine, gdje je istražena i konzervirana utvrđena rustična vila, u 4. i 5. st. postojala je radionica za preradu ulja i proizvodnju vina (villa fructuaria). Sačuvani su dijelovi prese (torkulara) za cijedenje ulja i tiještenje grožđa. Na ulazu u Mogorjelo uzidan je kameni ulomak s reljefnim prikazom loze i grožđa. Vjerojatno su slične pogone za vino i ulje imala imanja u Višićima kod Čapljine i u Paniku kod Bileće. Trs vinove loze uobičajen je simbol Krista i kršćanske vjere. Grožđe se kao vjerski simbol nalazi često u kršćanskoj umjetnosti, što je vidljivo na kamenim ulomcima ranokršćanskih bazilika u Žitomislicima i u Potocima kod Mostara.

Bazilika Žitomislići, ulomak



Grčko-rimske amfore



VINO U BANOVU ČAST

U srednjem vijeku u teritorij Brotnja, kao samostalne župe, bio je u sklopu Humske zemlje, dobrim dijelom preteče današnje Hercegovine. Prvi spomen Brotnja pada u 1306. godinu i nalazi se u Državnom arhivu u Dubrovniku. Nakon propasti antičke civilizacije život krenuo novim tokom. Zacijelo su Hrvati prihvatili kulturu vinove loze od starosjeditelja. Sredinom 14. st. u Humsku zemlju došao je ban Tvrtko Kotromanić s rodbinom, bratom Vukom i pratnjom. Svjedoči o tome jedna povelja, koja se čuva u Dubrovniku, koju je pisao Dražeslav, dvorski pisac i dijak bana Tvrtka, a koja završava riječima: "I kada ovo pisah, tada mi dade gospodin ban Tvrtko ispred sebe velik pehar vina popiti u dobru volju". U povelji se također veli da je pisana "u Suhoj na Prozračcu". Arheolozi i povjesničari pretpostavljaju da je Prozračac, koji se smješta u Brotnjo, bio u srednjem vijeku u posjedu knezova Komlinovića. O tome govori natpis iz 1423. kneza Pavla Komlinovića s lokaliteta Visočica u Velikom Ograđeniku. Neki povjesničari bili su još određeniji, smjestivši lokalitet Suha u Služanj, gdje je od davnine bila crkva Sv. Jurja. Tako je Brotnjo u srednjem vijeku došlo na glas kao kraj gdje se pije dobro vino. Realno je pretpostaviti da se bročansko vino znalo naći na dvorovima humskih i bosanskih velikaša. U Bobovcu kod Kraljeve Sutjeske pronađeni su mnogi pehari i čaše za piće, uvezeni iz Italije i Njemačke, s kojima se nazdravljalo dobrom kapljicom iz bročanskih vinograda. Dolazak bana Tvrtka u Brotnjo iskoristili su šest stoljeća kasnije čitlučki vinari, kada su jednom vinu iz Vinarije Čitluk dali ime "Tvrtko".



Kralj Tvrtko na pečatu



Sudačka stolica iz Bukovice

Ban, dijak i vino 1353.

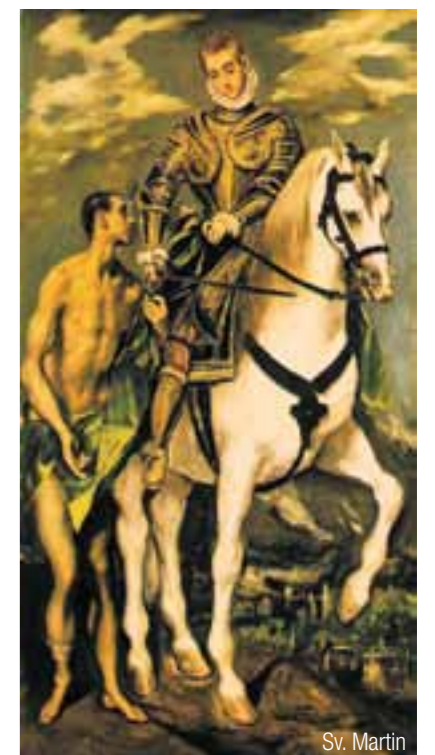
KAD MI DA GOSPODIN BAN TVRTKO ISPRID SEBE VELIKI PEHAR VINA POPITI U DOBRU VOLJU.

TAD MI DA GOSPODIN BAN TVRTKO ISPRID SEBE VELIKI PEHAR VINA POPITI U DOBRU VOLJU.



MARTINJE

Martinje je uvijek bilo važan događaj za svakog vinogradara i vinara, kao i za svakoga ljubitelja plemenite vinske kapljice, jer se prema pučkoj tradiciji na dan Sv. Martina mošt pretvara u vino. Običaj Martinja još se uvijek njeguje u sjeverozapadnim predjelima Hrvatske, te u Slavoniji, dok je krštenje mošta u Dalmaciji i Hercegovini novijega datuma. Otac toga popularna sveca bio je časnik rimske vojske, koji je potkraj svoje karijere dosegao visoki čin tribuna. Kada mu se rodio sin, nazvao ga je Martinom, prema rimskome bogu rata Marsu. Otac je tako nazvao sina, očekujući od njega blistavu vojnu karijeru. Međutim, povijest će ga zapamtiti, ne kao vojnika, već kao nesebična, velikodušna kršćanina i duhovna pastira. Blagdan Sv. Martina slavi se 11. studenog, tri dana nakon zabilježena datuma smrti (8. studenog 397. godine). Iako se Sv. Martin najčešće spominje u vezi vinogradara i vinara, on je zaštitnik putnika, vojnika, hotelijera, ali i uzgojitelja konja i gusaka.



Sv. Martin

VINO U ROMANIMA I POSLOVICAMA

Mađarski mislitelj Béla Hamvas, u svojem djelu Filozofija vina, narode dijeli na vinske i rakijske. Hercegovci zacijelo spadaju u vinsku populaciju. A za blatinu vrijedi spomenuti onu Andrićevu, iz njegova romana Omer paša Latas: Dragoceno vino tvrdog, suvog, a blagoslovljenog kraja kao da čovek pije smeh i pesmu i posle treće čaše samo smehom i pesmom pozdravlja svet oko sebe. O vinu je nastalo puno poslovice i pošalica, među kojima je najstarija grčka Oinos kai aletheia – Vino i istina



BROČANSKA VINA NA IZLOŽBAMA

Na području Brotnja pravilo se zasigurno i crno i bijelo vino. Mjerilo se vjedrima. Tako je malo vjedro sadržavalo oko 19 litara, a veliko oko 22 litra. U 19. st. uzgoj vinove loze dobiva novi zamah. Hercegovački moćnik Ali Rizvanbegović poticao je, što silom, sadnju vinove loze, a-puni procvat uzgoj vinove loze Ugarske u BiH 1878. Osnovane u Mostaru i Trebinju, a nakon gradovima. Austrijski stručnjaci autohtonih sorti žilavke i blazapadnoeuropskim sortama, ali sorte. Žilavka je uskoro proglašena ima i izložbama u Beču, Barceloni, dobili su 22 zlatne medalje, među ko-međunarodnom sajmu vina u Barceloni 1929. hercegovačka vina dobila su visoku nagradu Medaille de Platte, a u Parizu 1937. žilavka i blatina dobile su najviše priznanje - medalju Grand Prix.



ŠKRTI LUKOĆ

Većina nas je, moramo priznati, pomalo zavidna nekim nama susjednim krajevima koji imaju stalne vodotoke. To naš Lukoć nije, niti može biti. S tom činjenicom smo se odavno pomirili. Međutim, Brotnjaci su prionuli poslu i izgradili kapitalni infrastrukturni projekt, a to je naš vodoopskrbni sustav ili „projekt stoljeća“ za Brotnjo.

Skoro sve općine u našem okružju imaju rijeke, rječice ili potoke koji tijekom cijele godine napajaju ta područja. Međutim, kad je riječ o Brotnju prilike su sasvim drugačije. Diplomirani inženjer geologije Josip Marinčić nam je objasnio zbog čega je tomu tako.

Milićević, K. U kakvim se klimatološkim uvjetima nalazi područje Brotnja da oskudijevamo s izvorima i vodotocima?

Marinčić, J. Područje Brotnja kao i šireg okružja je smješteno na periferiji mediteranske klimatske zone. Može se reći da je količina godišnjih padalina velika i iznosi cca 1700 mm ili l/m², sa cca 140 kišnih dana. Karakteristična je neravnomjerna raspodjela padalina što rezultira velikoj razlici u količini padalina u suhim mjesecima (srpanj) i kišnim (prosinac) - u približnom omjeru 1 : 4,5. Ako pomnožimo ovu prosječnu količinu padalina s površinom općine dolazimo do podatka da na područje općine padne više od 300 milijuna m³ vode na godinu. Prema tome, razlozi takvog stanju nisu dominantno klimatološki, nego geološki i geomorfološki.

Milićević, K. Što biva s tom silnom vodom?

Marinčić, J. Pojednostavljeno, jedan dio voda otječe površinskim tokom potoka Lukoć, drugi dio ponire, odnosno direktno se infiltrira kroz okršene vapnence, jedan manji dio se evapotranspirira ili ispari i jedan također manji dio ostaje vezan u tlu. Kad pogledamo geološku građu područja Brotnja, vidimo da je velika većina terena izgrađena od krednih i eocenskih vapnenaca i manjim dijelom dolomita, koji imaju naglašenu i razvijenu pukotinsko-kaverno poroznost i veliku vodopropusnost. To zapravo znači da se velika većina

vode koja padne na ovakve terene direktno ili brzo infiltrira kroz pukotine i sakrije u podzemne sustave. Ovisno o razini ustaljenja podzemne vode, odnosno o hidrogeološkim uvjetima ta voda različitom dinamikom izvire na izvorima Studenčice, ili otječe ka Neretvi. Manji dio ovih voda, uglavnom u vrijeme velikih padalina, izvire na rubovima polja ili kontaktima fliš-vapnenca te se formiraju kratkotrajni bujični tokovi.

Kao drugu cjelinu možemo izdvojiti dijelove terena koji su u osnovi izgrađeni od naslaga eocenskog fliša (veći dio područja čitlučkog polja-jezgro čitlučke sinklinale) i neogenskih lapora s ugljenom (gradničko polje). Ovi pješčenjačko-laporovito-glinoviti sedimenti imaju bitno drugačije hidrogeološke osobine od vapnenaca, odnosno slabije razvijenu poroznost i malu vodopropusnost, te u funkciji terena predstavljaju djelomične ili potpune izolatore.

To znači da je infiltracija vode bitno smanjena i ograničena na tektonski



poremećene dijelove. Stoga se sa ovih površina voda većim dijelom površinski drenira potokom Lukoć, a dijelom ispunjava površinski razvijene pjeskovito-glinovite naslage i pukotine u podini. Zbog tih efekata u ovim područjima se javljaju pojave izvora malih kapaciteta kao i već korištene mogućnosti crpljenja vode iz plitkih kopanih bunara.

Milićević, K. Zašto u području Brotnja nema izvora veće i stalne izdašnosti te stalnog vodotoka? Što su zapravo razlozi takvog prirodnog stanja?

Marinčić, J. Da bi imali izvor veće izdašnosti, a pogotovo stalnosti izdašnosti u hidrološkom minimumu, odnosno uvjete formiranja stalnog vodotoka, potreban je znatno veći sliv nego što ga neki od izvora u Brotnju ima. Recimo, sliv Vrela Lištice je veći od površine općine Čitluk i iznosi preko 200 km², kao što znamo, i Lištica ljeti presuši. Površina sliva područja čitlučkog polja ili vodotoka Lukoć je znatno ograničena, sa sjeverne strane slivom Vrela Lištice i Mostarskog blata, a sa sjeverozapadne strane slivom Vriošnice i izvora u Proboju. Kada to promatramo u kontekstu dubokih recipijenata kao što je r. Neretva s istočne strane (cca 20 m.n.m.), odnosno južno r. Studenčica (cca 50 m.n.m), jasno je da su ti uvjeti nepovoljni.

Milićević, K. Otkud ime Lukoć?

Marinčić, J. Iako se bavim geologijom na našem području, nije mi poznato porijeklo imena Lukoć. Zanimljivo je da Neretljani nazivaju lukoćom one vidljive poprečne dijelove kostura neretvanske lađe, što se tumači samim oblikom rebra ili luka, i slični na tupi kut od 130 stupnjeva. Također, zanimljivo je da dva kraka našeg Lukoća na spoju kod brane, općenito i kartografski, tvore tupi kut slične vrijednosti. Možda nije tako - ali neka se zna.

Milićević, K. Bilo bi lijepo i oku ugodno da Lukoć ljeti vijuga po Brotnju - da se možemo rashladiti ili navodnjavati vinograde. Izgleda nismo te sreće?

Marinčić, J. Većina nas je, moramo priznati, pomalo zavidna nekim nama susjednim krajevima koji imaju stalne vodotoke. To naš Lukoć nije, niti može biti. S tom činjenicom smo se odavno pomirili. Međutim, Brotnjaci su prionuli poslu i izgradili kapitalni infrastrukturni projekt, a to je naš vodoopskrbni sustav ili „projekt stoljeća“ za Brotnjo.

U ovo vrijeme berbe grožđa, pripreme i pranja bačava, otvarajući česme u našim podrumima možemo se na trenutak zamisliti i vratiti u vrijeme prije izgradnje vodovoda. Period trganja se



Josip Marinčić, dipl. ing. geologije

podudara s hidrološkim minimumom, kada su čatrnje ograničenog kapaciteta obično iscrpljene za ljetne potrebe. U to su vrijeme izvori postajali mjesta društvenog života, okupljanja, razgovora i molitve, čekajući red da se naliju burila, piljkajući izvorsku vodu skromnih kapaciteta. Problemi s vodom u prošlosti su zasigurno utjecali i na kvalitetu vinogradarstva i podrumarstva u nas. Slobodno možemo reći da je vodoopskrbni sustav u mnogome podigao kvalitetu življenja i djelovanja na području vinarstva i vinogradarstva u novije vrijeme.

Glede problematike navodnjavanja vinograda i drugih poljoprivrednih kultura, jasno je da su kapaciteti vodovoda ograničeni za takve namjene. Bez obzira koliko se on bude razvijao, njegova primarna funkcija je kvalitetna vodoopskrba za kućanstva, turizam i industriju.

U isto vrijeme navodnjavati vinograde i zadovoljiti potrebe desetine tisuća hodočasnika u Međugorju je teška zadaća. Kada je riječ o višegodišnjim nasadima kao što su vinogradi, potrebno je puno vode u malom vremenskom periodu - bez obzira na racionalne sustave „kap po kap“.



Milićević, K. Postoji li rješenje?

Marinčić, J. Rješenja treba tražiti kroz istraživanja i korištenja podzemnih voda. Taj proces nije jednostavan niti u fazi donošenja odluka, ali i ni u fazi same realizacije. Ono nosi određene rizike - ali u konačnici ta rješenja mogu biti vrlo kvalitetna i ekonomična. Do sada je istraženo južno krilo sinklinale, odnosno šire područje Međugorja i industrijska zone, gdje je uspješno izrađeno 10 bušenih vodozahvata s tehničkom mogućnosti crpljenja vode većom od 2500 m³/dan. Aktivnosti treba usmjeriti i u istraživanja plićih vodonosnika u području polja i uz njegove rubove, za što ima i potreba i izgleda, ali i sjeverne dijelove sinklinale. Također, razmišljanja se mogu usmjeravati i u pravcu površinskog akumuliranja vode za što postoje povoljni lokaliteti. Slični zahvati su rađeni u prošlosti (bair) pa se osim navodnjavanja može i rashladiti, a i oku su ugodni takvi krajolici.

Milićević, K. Koliko su takvi projekti izgledni i realni?

Matrinčić, J. Od ideje do realizacije bilo kojeg projekta je dug put. Za sada trebamo razmišljati, istraživati, planirati te djelomično projektirati. Jasno je da, s jedne strane postoje snažne potrebe, a s druge je strane teško osigurati sredstva. Takve projekte treba pripremati i čekati priliku financiranja kod internih državnih inicijativa ili europskih fondova.

Milićević, K. Kakve možete poruke uputiti našim vinogradarima i vinarima?

Marinčić, J. Kada je o vodi riječ jedna je poruka univerzalna, vodu treba cijeniti i s njom racionalno gospodariti. Nije tako davno bilo da smo vodu dogonili ili donosili u burilima. Sada, jedan dan bez vode, što zbog kvara ili preopterećenosti sustava - znači katastrofu, a to se događa i najboljim europskim vodovodima. Vinogradarima, pogotovo onima koji namjeravaju sadnje u okršenim kamenitim terenima svakako savjetujem da dobro odvagaju i da se posavjetuju oko problematike navodnjavanja takvih nasada.



Sve na jednom mjestu! Plaćanje računa bez provizije!

U više od 100 poštanskih ureda Hrvatske pošte Mostar, tijekom cijelog dana, bez provizije možete platiti račune: Elektroprivreda HZ HB ⚡ HT Mostar ⚡ HT Eronet ⚡ m:tel ⚡ Internet provideri (Mreža d.o.o., X-net d.o.o.) ⚡ komunalne usluge (Mostar, Čitluk, Široki Brijeg, Posušje, Grude, Ljubuški, Stolac, Neum, Rama, Tomislavgrad, Kupres, Glamoč, Livno, Vitez, Kiseljak, Uskoplje) ⚡ uplate za javnu rasvjetu (općina Domaljevac, općina Orašje) ⚡ Croatia osiguranje d.d. Ljubuški (osiguranje imovine i životno osiguranje).

Dodatne informacije na **besplatni info telefon 080 088 088**.



www.post.ba

ROMANCA
VINSKI RESTORAN

Kontakt:
Tel.: +387 36 350-331
romanca@hercegovinavino.ba

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.

Poljubac hrane i vina
Vjerujemo da je upoznavanje običaja i kulture lokalnog stanovništva u nekoj zemlji najbogatije iskustvo na putovanju. Volimo dobra vina i želimo da i naši gosti okuse najbolje od Hercegovine. Prava opcija za vinskog turistu je kušanje odličnih vina uz odličnu kuhinju. Romanca je pravo mjesto.

CRTICE IZ POVIJESTI

PODRUMARSTVA U BROTNJU

Prof. dr. Jure Beljo

Proizvodnja vina, pa samim tim i podrumarstvo ima u Brotnju tradiciju od dva tisućljeća, o čemu svjedoče ostaci amfora za transport vina pronađeni na našem području. U nekadašnjem rimskom ljetnikovcu (villa rustica) u Mogorjelu iz 1. stoljeća prije Krista pronađene su zemljane bačve za čuvanje vina kao i ostaci tadašnje vinarije. Tijekom Srednjeg vijeka i razdoblja Osmanske vlasti mogu se naći podaci o proizvodnji grožđa i vina u Brotnju, ali nema nikakvih pisanih ili materijalnih tragova o podrumarstvu.

Obično se misli da je najstariji poznati vinski podrum u Brotnju onaj u župnoj kući u Gradničima kojega je 1861. utemeljio fra Petar Bakula. No, pop glagoljaš don Jure Stojić iz Dragičine (1743. – 1802.), koji je živio u Dragičini, imao je veliko imanje i bavio se uzgojem vinove loze i maslina. Biskup Ratko Perić, citirajući fra Leona Petrovića i njegov članak o ovom svećeniku u Kršćanskoj obitelji iz 1939., navodi da je sve do II. svjetskog rata postojao podrum u kojemu je don Jure držao vino. Bio je to vjerojatno prvi veći podrum u Brotnju o kojemu postoje pisani ili materijalni tragovi.

Sve do dolaska Austrije na našem području nije bilo modernih podruma niti je bilo prave trgovine vinom, jer nije bilo ni puteva. Vino se kao i sve drugo prenosilo na konjima. Iz nevinorodnih krajeva u Brotnjo su dolazili ljudi s konjima, najčešće za vjerske blagdane (Božić, Nova



godina, Uskrs), svadbe i sl., nosili bi vino u mijehovima. Brotnjaci su odvajkada bili poznati kao dobri vinogradari, ali je nažalost među njima bio mali broj dobrih podrumara. Vina iz malih podruma se nisu pretakala do prodaje jer, kako su govorili neki proizvođači, postaju jača. Postojao je čak običaj da se bačve ne zatvaraju i ne dolijevaju do Dušnog dana (Svi sveti), kada se obično kušalo bijelo vino. To je naravno dovodilo do kvarenja vina.

Pravo podrumarstvo u nas se počelo razvijati nakon uspostave Austrougarske vlasti. Austrija je stimulirala razvoj vinogradarstva i vinarstva u Hercegovini jer to bilo vrijeme haranja filoksera koja je desetkovala vinograde u većini vinogradarskih područja Monarhije osim u Hercegovini. Organiziraju se različiti tečajevi, te nagrađivanje kvalitete vina. U Brotnju također imućniji domaćini podižu nove podruma i bave se trgovinom vinom. U početku je takvih podruma najviše u Međugorju, Čitluku i Vionici, što se vidi po nagradama koje su dobivali na izložbama vina. Naime, broćanski su vinari redovito na izložbama vina dobivali odličja. Tako su u 1911. godini zlatne kolajne za vino dobili Andrija i Stanko Vasilj iz Međugorja, Mate Musa iz Čitluka i Nikola Primorac iz Vionice (dvije za dvije vrste vina), a srebrene kolajne dobili su Andrija i Marijan Sivrić iz Međugorja, Mate Musa iz Čitluka i Nikola Primorac iz Vionice

No, veliki komercijalni podrumi bili su uglavnom locirani u Mostaru, čemu je pogodovala izgradnja željezničke pruge i dobre mogućnosti transporta. U Mostaru su bile poznate vinarske firme Jelačić, Krulj, Kovačina, Radulović, Aničić, a za nas u Brotnju posebno je važan Velimir Oborina. Oborina je imao podrum u Brankovcu u Mostaru, ali je znao da je Brotnjo centar vinogradarstva Hercegovine i tražio je načina da osnuje podrum u Čitluku. On je od age Dizdara kupio kulu u Čitluku (Metiljevina) i 30 dunuma zemlje i počeo graditi podrum. Uz kulu je izgradio za to vrijeme moderan podrum u kojemu je otkupljivao grožđe od broćanskih vinogradara i proizvodio vino. Podrum je u najbolja vremena imao kapacitet 20 vagona. Velimir Oborina umro je 1924., a njegov nasljednik postao je njegov sin Jovo. Jovo je završio čuvenu vinogradarsko-vinarsku školu u Klosterneuburgu u Austriji. Jovo je 1927. god. doveo iz Trebinja svog rođaka Iliju Rikala da mu vodi podrum u Čitluku, odnosno da bude nadzornik, jer se on više bavio podrumom u Mostaru. On je dopustio Rikalu da i sam izgradi svoj podrum uz postojeći, a kasnije su postali i ortaci. Oborina i Rikalo imali su svoje stovarište u Beogradu, a njihov glavni trgovac bio je Jovo Pejović koji je dio ovog vina i izvezio. Za vrijeme rata podrum nije radio, a njime je upravljao posebni povjerenik. Podrum je ponovo počeo raditi nakon II. svjetskog rata, ali su ga komunističke vlasti ubrzo nacionalizirale. Nakon nacionalizacije podrum je radio u sastavu seljačke radne zadruge, a kasnije Zemljoradničke zadruge Brotnjo iz Čitluka sve do 1961. kad je otvorena moderna vinarija u Čitluku.



No, bio je još jedan komercijalni podrum u Brotnju o kojemu postoji pisani dokaz. To je podrum u kući Mate Muse u Čitluku, što ga je držao zajedno s Gavranom i Bakovićem iz Ljubuškog. Budući da su podaci o oba ova podruma oskudni, nismo sigurni koji je od ova dva podruma stariji. Podrum Baković, Gavran i Musa postojao je neposredno nakon I. svjetskog rata (moguće i prije), o čemu svjedoči oglas u listu Bosansko hercegovački težak iz siječnja 1920. (slika 1). To je vjerojatno prva reklama nekog podruma u Brotnju. Sljedeći dokaz o tom podrumu nalazimo u listu Narodna sloboda od 4. veljače 1924. Taj list naime donosi vijest o velikom požaru kod trgovca Mate Muse u Čitluku, pri čemu je izgorio podrum i bačva s više od 20 hektolitara rakije, što znači da je u toj kući već postojao veliki podrum. Ne znamo kakva je sudbina tog podruma bila nakon požara.

Udružene trgovine vinom Baković, Gavran i Musa

preporučuje vina vlastite proizvodnje žilavku, blatnu, ljubuški šiler u bu-
radma i bocama, zatim garantirani čisti vinski destilat konjak i malagu.

Glavna radnja: Sarajevo Aleksandrova ulica. — Podrumi na Čitluku (Brotnjo).

Oglas u listu Bosansko hercegovački težak iz 1920.

Nakon Drugog svjetskog rata stanje podrumarstva počelo se popravljati uvođenjem podruma većeg kapaciteta u kojima se grožđe prerađivalo na suvremen način. Takvi podrumi počinju se graditi pedesetih godina uglavnom u tadašnjim zadružnim domovima, osim u Međugorju u kojem je zgrada za podrum namjenski izgrađena. Zemljoradnička zadruga Žitomislčići imala je podrum u Žitomislčićima i K. Gracu, ZZ Blatnica u Blatnici i D.V. Ograđeniku, a ZZ Čitluk preuzela je podrum Oborine i Rikala. Podrum u Međugorju otvoren 1954. i imao je kapacitet 40 vagona. Moderna vinarija u Čitluku puštena je u rad 1961. kao prva faza kapaciteta 80 vagona. Nakon toga je proširivana i druga faza završena je 1963. s kapacitetom od 250 vagona, kada je bilo i svečano otvorenje, a 1985. kapacitet je povećan na 1 000 vagona. Izgradnjom vinarije u Čitluku prestali su s radom zadružni podrumi, osim podruma u Međugorju koji je radio još neko vrijeme. I tako smo, nakon ovog povijesnog slijeda, danas stigli do petnaestak modernih vinarija koje proizvode vrhunska vina Žilavku i Blatinu, kao zaštitni znak Brotnja.



AKO AGENCIJA ZA KOMERCIJALNU DJELATNOST

www.ako.hr Savska cesta 31, Zagreb tel. 00385 1 3657 714

Brand je osnovna značajka proizvoda i najznačajniji kriterij izbora proizvoda. Stoga je stvaranje i održavanje uspješnog branda od posebnog značaja za svako poduzeće.

Uspješan brand omogućava poduzeću da se sa svojim proizvodima izdvoji na tržištu i postigne konkurentsku prednost.

ZAŠTITA BRANDA

naljepnica/certifikat svakom proizvodu će osigurati:

Zaštitu od krivotvorenja.
Osigurava brojne pogodnosti kako za vlasnika branda, tako i za kupce odnosno potrošače.

Jamstvo kvalitete i zadovoljstva.
Jamči određenu razinu kvalitete proizvoda te kupcima daje sigurnost da kupuju proizvod upravo onih vrijednosti koje su željeli.

Lakšu identifikaciju i izbor proizvoda.
Pomaže kupcima pri prepoznavanju pojedinih proizvoda te tako olakšavaju kupnju proizvoda koji zadovoljavaju njihove potrebe.

Status i prestiž.
Brandovi utječu na način života i sudjeluju u kreiranju životnog stila. Posjedovanje proizvoda s renomiranom brandom ima prestižno značenje za većinu korisnika.

Veću maržu.
Poduzeće može povećati cijenu svom proizvodu jer brand postiče višu pretpostavljenu, odnosno zamijećenu kvalitetu.

Izgradnju imidža.
Brand je jedan od najvažnijih činitelja u kreiranju i održavanju imidža poduzeća na temelju kojeg se stvaraju preferencije i pozitivni stavovi kupaca prema proizvodu.

Lojalnost potrošača.
Brand je preduvjet za stvaranje privrženosti proizvodu. Kao posljedica toga udio proizvoda na tržištu dostiže određenu razinu stabilnosti što omogućava poduzeću da djelotvornije koristi svoja sredstva.

Prednost pred konkurencijom.
Brand protection naljepnice stvaraju obranu od ulaska nelojalne konkurencije i njihovih novih proizvoda.

SEOSKI TURIZAM - USPJEŠNA PRIČA ISTRE ZA USPJEŠNU PRIČU HERCEGOVINE

“Onaj tko posjeduje staru baštinu, koja je ostala od predaka, mora je obrađivati i uživati i od nje živjeti. A nije časno da je potraži i potroši bez velike nevolje, već kako nalaže stari zakon i običaj, da je ondje ostavi gdje je i našao.”

Prostor Jadrana i njegovog zaleđa oduvijek je bilo mjesto sjecišta kultura, običaja, tradicije. Tomu nedvojbeno govore mnoštvo očuvanih kulturnih znamenitosti ali i svojstven iskonski način života, poglavito onog njegovanog u seoskim sredinama. Bogatstvo očuvane baštine, proizvodnje tradicionalnih proizvoda, ambijentalne arhitekture i nadasve gostoljubivih domaćina odlike su dviju izrazito mediteranskih regija: Hercegovine i Istre. To je ujedno i dobar zalag za razvijanje izvorne turističke ponude kao što je seoski turizam.

Bazirajući se na tradiciji i baštini, još 1951. godine, u Francuskoj nastaje seoski turizam kao velika potreba očuvanja seoskih zajednica od iseljavanja, očuvanja tradicijskih kamenih kuća te kao pomoć poljoprivrednoj proizvodnji i stvaranje dodatnog prihoda na domaćinstvu.

Iskustva europskih zemalja nakon 60 godina od prvog domaćinstva registriranog za seoski turizam su ogromna. Samo u Austriji gotovo 8% svih seljaka već se bavi seoskim turizmom te ostvaruju vrlo značajan prihod od turizma na svojim imanjima. Ukupna zarada od seoskog turizma u Europi iznosi respektabilnih 12 milijardi eura godišnje što znači da u prosjeku svako domaćinstvo zarađuje 120.000 eura godišnje.

Istra je u razvoj seoskog turizma krenula 1996. godine kada se osigurala stručna, financijska i marketinška podrška seoskim domaćinstvima koja su imala uvjete za bavljenje turizmom, s ciljem prezentacije unutrašnjosti poluotoka, bogate tradicijom i izvornim proizvodima, a opet sve u cilju stvaranja Istre kao jedinstvenog turističkog proizvoda. Trenutno ruralna Istra nudi 400 domaćinstava koja se bave seoskim turizmom s ukupnim kapacitetom od 3100 kreveta i godišnjim prihodom od seoskog turizma od 6.3 milijuna eura.

U Hercegovini se zadnjih godina zamjećuje očevidan razvoj turističkih seoskih domaćinstava s bogatom ponudom koja se individualno razvijaju te promoviraju na tržištu. Posebno je potrebno istaći i ponudu kao što su etno-sela.

Istarski model razvoja seoskog turizma polazi od stvaranja izvornog doživljaja za goste, prezentaciju kulture i tradicije, omogućavanje domaćinstvima izravnu prodaju proizvoda kroz turističke usluge, promoviranje i očuvanje izvorne gastronomije, očuvanje starih zanata kao turističke atrakcije i nadasve očuvanje i revitalizacija tradicijskog graditeljstva (kuće, suhozidi itd.). Svakako se ovaj model može uspješno primijeniti i na Hercegovinu. No, u razvoju ponude seoskog turizma potrebno je poći od lokalnih specifičnosti. Tako npr., Hercegovina može izgraditi vrlo atraktivnu i izvornu ponudu vezanu za škiju, od prezentacije proizvodnje pa sve do organizacije kušaonica duhana. U gastronomiji jak adut je raštika, kao biljka koja se nije promijenila u



zadnjih 2000 godina što može postati izuzetna turistička priča. Jaka strana turističke ponude može biti i ljekovito bilje kroz osmišljavanje ponude ruralnog wellness-a obzirom na poznatost hercegovačkih trava i travara. Posebno je zanimljiva proizvodnja sira (sir iz mišine, livanjski, itd.) koja se zajedno s drugim tradicijskim proizvodom - vinom može ponuditi kroz posebnu ponudu kao što je cheese & wine (sir i vino) odnosno kušaonice sira i vina. U kulturološkom smislu može se ponuditi jedinstvena turistička ponuda kroz priču o stećcima i ilirskim gradinama itd.

Svakako još jedno iskustvo Istre može biti korisno i za razvojni program seoskog turizma Hercegovine. To je organizirani pristup razvoju kroz institucije javne uprave. U istarskom primjeru cjelokupni program od stručne podrške, edukacije, preko stvaranja financijskih uvjeta (kreditnih linija, poticaja i sl.) pa do promocije provodila je Turistička zajednica Istre, kao svojevrsan referentni centar za sve one koji su bili zainteresirani za razvoj seoskog turizma sve dok nije dosegnut zadovoljavajući broj seoskih domaćinstava. Ukoliko i Hercegovina želi jači i vidljiviji razvoj seoskog turizma kao jedne od odrednica razvoja ruralnih područja, ali i brendiranja, bilo bi uputno stvoriti takav jedan referentni centar podrške i pomoći pri osmišljavanju turističke ponude seoskog turizma svima koji su za to zainteresirani, odnosno seoskim domaćinstvima. Posebno je potrebno pratiti domaćinstva od same ideje preko definiranja turističkih usluga, uređenja domaćinstava, educiranja, pa do registracije i pomoći u marketingu. Istovremeno potrebno je raditi i na promociji, odnosno pozicioniranju Hercegovine kao odredišta seoskog turizma kako bi cjelokupni razvojni program bio zaokružen. U promociji će svakako uvelike pripomoći i planetarno poznato Međugorje.

Što se sve može ponuditi kroz seoski turizam?

U prvom redu ugodan ambijent za smještaj tradicijski uređen (kamena kuća), biološki proizvedena hrana na domaćinstvu, prirodne i kulturne znamenitosti u okolini, ali i vrlo maštovitu ponudu kao što su: sudjelovanje u radovima na imanju, timarenje životinja, radionice starih zanata i izrada suvenira, sudjelovanje u spravljanju jela, edukacija o autohtonim proizvodima, učenje domicilnog jezika, učenje



Robert Baćac

RURALIS - konzorcij agroturizma
i ruralnog turizma Istre - direktor



folklor, slikarske radionice, tradicijski wellness kroz prikupljanje ljekovitih i aromatičnih biljaka i tretmanima istim (npr. kupke u sijenu), kampiranje itd. Bitno je istaknuti kako se ovime stvara nova vrijednost i mogućnost veće zarade, no svakako će poduzimanje dodatnih usluga ovisiti o mogućnostima i inventivnosti vlasnika domaćinstva.

Razvojem seoskog turizma Hercegovina neće postati konkurencija Istri. Dapače, svoju uspješnu priču seoske ponude moći će i zajednički promovirati. Bez obzira što obje regije karakterizira mnoštvo identičnih elemenata svaka ima dovoljno svojih specifičnih elemenata koje su karakteristične za regionalni identitet. Tako npr., Istra ima istarsku supu dok Hercegovina ima ćufter, dva svjetska rariteta. Također, treba uzeti u obzir da je današnji turist postao tragalac za savršenim odmorom i izvornom ponudom, i izuzetno je mobilan. To znači da je moguće izraditi i zajedničke turističke itinerere i ponuditi ih na tržištu upravo s naglaskom na posebnosti a opet u cilju promoviranja jadranskoga zaleđa.

Seoski turizam predstavlja realnu šansu za ruralna područja jer se njime ne prodaje samo smještaj i hrana već i prezentira način života i običaji kraja na kojem se domaćinstvo nalazi. Seoskim turizmom moguće je očuvati i sačuvati sve tradicijske posebnosti i održivo gospodariti na zadovoljstvo turista i radost domaćina.

Poljički zakon iz davne 1440. godine vrlo jasno propisuje:

„Onaj tko posjeduje staru baštinu, koja je ostala od predaka, mora je obrađivati i uživati i od nje živjeti. A nije časnno da je potraži i potroši bez velike nevolje, već kako nalaže stari zakon i običaj, da je ondje ostavi gdje je i našao.“ Seoski turizam zaista to i omogućuje.



Roaming sa zaštitnim faktorom 10

Roaming za 10

■ 10 pf/min

■ 10 dana

■ 10 KM

Info: 063 3803

Pozivi iz Hrvatske*, povoljni kao od kuće.

Uživajte u dugim razgovorima iz Hrvatske bez nepredvidljivih financijskih opekline.

Za samo **10 KM** uključite **Roaming za 10** koji vam pruža samo najbolje. Razgovarajte za **10 pf/min** baš u onih **10 dana** kada ste u Hrvatskoj.

* Iz T-Mobile HR mreže.

ERONET

Jer vrijedi.

www.eronet.ba



Blago Krešić (Mr. Chris)

VRIJEME JE ZA NOVI ISKORAK U TURIZMU HERCEGOVINE



Želja mi je upoznati najnoviju generaciju ugostitelja s tim kako je ugostiteljstvo izgledalo ranih 60-ih godina kad se turizam u Hercegovini počeo malo intenzivnije razvijati. Te 1960. godine, otvorio se novi i jedini hotel poslije rata na području Hercegovine – hotel Bristol u Mostaru. To je bio događaj godine. Ravnatelj hotela je bio Stevo Vidaković koji je došao iz Opatije, i sa sobom doveo nekoliko ključnih ljudi u kuhinju i recepciju. Šefovi sala smo bili Jure Miličević i ja. Pored rada u hotelu, gospodarska komora me je angažirala da održavam seminare po općinskim centrima (Čapljina, Jablanica, Lištica tj. Široki brijeg i dr.). Osoblje koje je radilo u tim ugostiteljskim objektima su bili obvezni sudjelovati na trodnevnom seminaru o higijeni i lijepom ponašanju. Svi objekti su bili u društvenom vlasništvu, vrlo skromnog inventara i namještaja, te sanitarnih čvorova u primitivnom stanju. Sjećam se da je u Lištici predavanje održavano u bivšoj gostioni Penavić, gdje je jedan dio dvorane bio pokriven daskama a drugi dio nabijen glinom. Higijena je tada bila na tako niskom nivou da se pljuvanje ograničavalo uredbom «pljuca» - mjesta za pljuvanje. U to vrijeme, «pljuca» su bile uobičajene na javnim mjestima, od restorana, ureda, do hodnika sudnica - čak i u Mostaru. Stevo Vidaković je donio dosta novina u kvaliteti ponude hotela koje su do tada bile nepoznate u Mostaru. Tada je, na primjer, slastičarna uvela desert «srneća leđa sa šlagom» koji je i dan danas hit u tom hotelu. Također je kupio i prvi stroj za pravljenje svježeg šlaga s kojim se spravljalo kupove i ukrašavalo slastice. To je bio pravi hit u gradu.

Kako se turizam počeo intenzivnije razvijati, pored individualnih gostiju iz zapadnih zemalja, počele su dolaziti i grupe turista iz Rusije sa skupnom putovnicom. Sjećam se kako su se obje strane promatrale sa znatiželjom, ručajući u istom restoranu. Te su godine bile godine inform biroa. Poslije svakog boravka ruske grupe, UDBA se raspitivala kod osoblja o tome da nije netko od ruskih gostiju spominjao neka imena i prezimena. Pored rada u hotelu, i



Jure je bio zadužen za predavanje usluživanja u ugostiteljskoj školi koja je u razvoju turizma u Hercegovini i šire dala veliki doprinos poboljšanju usluge i kvalitete ponude, te mijenjala opći imidž o ugostiteljskoj struci. Da se vratimo u današnje dane; prošle godine u Zagrebu je predstavljena na video ekranu nova monografija Hercegovine pred oko tisuću uzvanika. Bili zadivljeni ljepotama toga kraja i potencijalom u turizmu. Ova monografija obvezuje svakog stanovnika Hercegovine da čuva i njeguje taj turistički biser koji ona nudi svojim posjetiteljima. Doktor Zadro i ja smo također bili zadivljeni ovom monografijom pa smo dvije kopije na engleskom jeziku poslali u Washington. Evo kako je reagirala na našu gestu gđa. Kolinda Grabar Kitarović.

Gospodin Zvonimir Ulaga, poznati pjesnik čija je obitelj 400 godina prava purgerska, u svojoj zbirci poezije «Zbudimo se purgeri» između ostalog opisuje svoje dojmove za svoga prvog posjeta Hercegovini.

Prošlog ljeta sam razgovarao s jednim Austrijancem koji svake godine posjećuje Hrvatsku i Bosnu i Hercegovinu. Ukratko je izrazio svoj dojam o pojedinim mjestima, rekavši da odmah zna koje mjesto ima svog gradonačelnika a koje nema. Velika odgovornost ostaje poslije ove monografije na tim dužnosnicima da budu gradonačelnici onih općina u kojima se odmah primijeti da zbilja imaju svog gradonačelnika, te da svoje lokalne zajednice usmjeravaju na uređenje okoliša i očuvanje prepoznatljive tradicije. Graničnim prijelazima treba posvetiti posebnu pozornost jer prilika za prvi dojam je samo jedna. Šteta je kad posjetitelj na granici dobije dojam da dolazi u siromašnu pokrajinu s ne baš radišnim stanovništvom, a znamo da to nije istina. Odgovorni bi trebali pridavati više pozornosti ovoj temi. Carinsko policijske kućice izgledaju skromno i siromašno, a da o okolišu i ne govorimo. Nema razloga da Hercegovina, osim u ljepoti i klimi, toliko zaostaje za sličnim regijama u Hrvatskoj ili Sloveniji.

Nadovezujući se na nove generacije, poslao bih im sljedeću poruku: Ponosite se svojim ugostiteljskim poslom, koji pruža mnogo zadovoljstava koje drugi poslovi ne nude. Obuka i iskustvo koje dobivate u radu s ljudima su od neprocjenjive važnosti. Budite pažljivi, vrijedni i ponosni na vaš rad. Vaš stav bi stalno trebao biti pod utjecajem misli da je gost u vašem restoranu u blagovaonici van svoje kuće. Cijenit će vas prema kvaliteti hrane, ambijentu i prema vašem odnosu prema njemu kao gostu i vašoj profesionalnoj sposobnosti.

Što se tiče fizičkog vašeg izgleda, znajte da loš izgleda odaje dojam nezdravog tijela ili duha. S obzirom da se ophodite s ljudima u javnosti, pripazite da ste uređeni, čisti cijelo vrijeme, uredne uniforme, da ne dodirujete lice i kosu, te da vam nokti, brada i kosa budu uredno održavani. Ne zaboravite da je osmi-jeh taj način za kraj, ono što čini obostrano zadovoljstvo u nastupu.

5 ključnih trenutaka posjeta gosta restoranu:

- Trenutak kada sjeda za svoj stol
- Trenutak završetka jela
- Trenutak kada eventualno treba nadopuniti čaše vode ili donijeti još pića
- Trenutak za slastice i kavu
- Trenutak plaćanja



Učinite sve da posjetitelji turističke regije Hercegovina dobiju dojam da se nalaze u zaista u posebnom kraju koji njeguje svoju tradiciju, svoje vrednote i kulturu, te nudi eko proizvedenu hranu. Svojim ponašanjem ih obvezite da vas posjete ponovno ili preporučite drugima, jer turizam je prozor u budućnost ove regije.



HERCEGOVAC

U kamenu kada vidiš da povrće sadi
Mnogobrojna mu obitelj ne boji se gladi.
Iz kamena radom proizvodi novac,
To sigurno može samo Hercegovac.
Hercegovac sve to radi bez žurbe i buke,
I jedini zna kroz kakve sve prolazi muke.
S kakvom lakoćom obrađuje i zemlju i kamen
Stoljećima za njih prepoznatljivu znamen.
Vjera, krv, obitelj, zakon im je prvi
Zakon što se kovao u borbi i krvi.
Zakon što je prepoznao i naš dragi Franjo
I s takvim Hrvatima Hrvatsku dosanjao.
Opstali su jer su bili od kamena jači,
Klanjam se iz Zagreba toj hrvatskoj braći.

MEĐUGORJE

ODRŽIVI RAZVOJ

Dr.sc. Ivan Madžar

Zaštita prostora kao zalag razvoju održivog turizma na prostoru Međugorja

U životnom modelu suvremenog čovjeka turizam i turistička putovanja čine značajnu odrednicu. Koncem 20. stoljeća do punog izražaja dolazi pokretljivost turista. Povećanje standarda življenja svih slojeva društva pratila je raznovrsnost turističke ponude, a humanizacija društva dovodi do povećanja slobodnog vremena odnosno smanjenja broja radnih sati, te povećanja broja slobodnih dana. S druge strane, turizam pored mnoštva pozitivnih stvari koje nosi tijekom svog razvoja na određenom prostoru, nosi u sebi ili uzrokuje niz isto tako negativnih socijalno-kulturnih, prostorno-ekoloških te drugih funkcija i obilježja, posebice u manjim sredinama kao što je Međugorje u nas. Jačom urbanizacijom, većim tehničkim napretkom, smanjivanjem razlika među društvenim slojevima, s već spomenutim povećanjem slobodnog vremena neki prostori doživljavaju preobrazbe i postaju turistička odredišta, te poprimaju sve odlike turističkog prostora.

Kakva je današnja situacija na prostoru Međugorja?

Danas je u svijetu sve prisutniji razvoj takozvanog turizma u kulturi ili turističke kulture, koja je izravno povezana s okvirima u kojima taj isti turizam posjeduje svoju prepoznatljivu formalno/sadržajnu kakvoću – a isti nije još uvijek našao plodno tlo u Međugorju.

Problem nejednakog regionalnog razvoja turizma već nekoliko je desetljeća predmet brojnih istraživanja i teorijskih rasprava. Ukoliko se turizam na jednom manjem prostoru ili regiji nije ili jest razvio u većoj mjeri – potrebno je ispitati koji su činitelji utjecali na takav (ne)razvoj. Prvenstveno, utvrditi jačinu i učinak pojedinih činitelja turizma tj. njihovu rasprostranjenost i utjecaj u prostoru – što je preduvjet izradbi strategije razvoja turizma koja će utvrditi i utjecaj turizma na budući opći razvoj postojećih naselja te na kretanje životnih tijekova ovog prostora. Također, istraživanje bi dalo odgovor na pitanja: koliko su se promijenile životne navike ljudi na promatranom prostoru, te u kojoj mjeri je turizam utjecao na životni standard i pokretljivost domaćeg stanovništva? Ukratko rečeno, važno je znati koje je gospodarske i negospodarske učinke turizam sa sobom donio te koji su njegovi pozitivni a koji negativni učinci, te je li sve navedeno

utjecalo na jačanje materijalne baze turizma i kako se ista mijenjala tijekom vremena. Zasigurno najvažniji segment turizma na prostoru Međugorja jest hodočasnički turizam (prema povjesničarima turizma - razlozi za putovanja iz vjerskih pobuda (hodočašća) se smatraju najstarijim). Većina spomenutih promjena nastala je upravo na ovom našem prostoru. Međugorje je, ne samo u Hercegovini, nego i puno šire, reprezentativan primjer utjecaja turizma na transformaciju naselja.

Međugorje je danas primjer prostora na kojemu je turizam najznačajniji faktor suvremene socioekonomske transformacije.

Od 1974. godine kada je u Meksiku objavljena "Deklaracija o razvoju čovječanstva i zaštiti čovjekova okoliša" (Cocoyoc Declaration) u kojoj je sadržan koncept nazvan održivi razvoj (sustainable development) isti se primjenjuje i razvija kao najjača strategija u domeni turizma na tragu pomirenja između najvažnijih aktera turističkog sektora - čovjeka i prirode. Najopćenitija definicija koja podrazumijeva održivi razvoj govori

o uporabi prirodnih elemenata u turističke svrhe na način da se vrijednost istih (kao resursa rasta i proizvodnje u turizmu) ni na koji način ne dovode u pitanje (tj ostave se budućim generacijama neumanjene kakvoće i iskoristivosti). Mnoge državne vlade i međunarodne agencije načelima održivog razvoja poklanjaju sve više pozornosti, a ista načela su izbila u prvi plan ekonomskih i svih drugih strateških planiranja nakon objavljivanja izvješća nazvanog Zajednička budućnost (Our common future 1987) - koji je tada i usvojen kao strateški dokument u domeni održivog razvoja.

Vjerski turizam je specifična pojava na prostoru Međugorja, u kojoj ljudski i duhovni čimbenici čine većinu sveukupnih turističkih potencijala ovog prostora. U ovakvom obliku turizma, s jedne strane je hodočasnik sa svojim materijalnim i duhovnim potrebama a s druge strane su duhovni sadržaji zbog kojih dolazi. Na prostoru Međugorja to su: Crkva sv. Jakova, Križevac i Brdo ukazanja. Ti sadržaji u hodočasniku izazivaju potrebu poštovanja ali i "iskorištavanja" tih sadržaja za zadovoljenje duhovnih potreba. Ovakav oblik turizma gdje se radi o "duhovnoj potrošnji" turističkih potencijala potpuno je različit od drugih oblika turizma gdje se radi o isključivo materijalnoj potrošnji.

Praktična rješenja za lokalno planiranje održivog razvoja turizma predviđaju uključenje lokalne zajednice kao nositelja svih programa i aplikacije istih u prostoru. U planiranju održivog razvoja turističkih djelatnosti na prostoru Međugorja nemoguće je zaobići slijedeće činitelje :





- lokalnu zajednicu (kao društvo u cjelini),
 - određivanje prihvatnog kapaciteta prostora (carrying capacity),
 - procjena utjecaja turizma na okoliš,
 - planski razvoj i oblikovanje namjene površina,
- Organizacija prometa je poseban segment koji je potrebno nužno regulirati sustavnim pristupom, koji bi morao sadržavati mnoge elemente od kojih se izdvajaju kao prioritetni :
- unapređenje kvalitete prilaznih i cestovnih pravaca unutar svetišta,
 - uvođenje sustava parkiranja i vožnje (izgradnja velikih parkirališta izvan zone svetišta za privatne individualne korisnike, ali i za autobuse), čime bi se rasteretio negativan utjecaj prometa na duhovne zone svetišta,
 - ponuda posebnih prometnih proizvoda i usluga s pristupačnim cijenama (javni prijevoz putem autobusnih linija ili taxi prijevoz te neki posebni oblici namjenskog prijevoza),
 - naplata parkiranja (posebnu pozornost posvetiti zonama namijenjenima kamperima čiji se broj u posljednje vrijeme znatno povećava),
 - uvođenje pješačkih zona u najstrožim centralnim duhovnim zonama svetišta,
 - posebne mjere za lokalno stanovništvo i dostavna vozila (rezervirana parkirališta, skraćeno vrijeme parkiranja i sl.),
 - posebnu pozornost posvetiti osobama s invaliditetom i drugim smetnjama.

Motivi u turizmu su različiti (motiv je poticajni razlog ili povod za neko putovanje), a na prostoru Međugorja isključio je vjerskog karaktera. Motivi se oslanjaju na psihološke momente i ponajviše ovise o osobnoj sklonosti i potrebama. U slučaju Međugorja, značajnu ulogu ima potreba za obnavljanjem čovjekovih psihičkih i fizičkih sposobnosti. Turističko tržište u Međugorju sastoji se od velikog broja poveznica koje tvore mozaik ponude ovog prostora. Elementi turističke potražnje i ponude na prostoru Međugorja, uz određene pretpostavke i realizaciju istih, te svjesno organizirane akcije lokalne uprave i stanovništva mogu doprinijeti bržem razvoju i drugih - novih, ali i već postojećih specifičnih oblika turizma

O mogućnostima razvoja turizma na prostoru Međugorja u posljednjih deset godina piše se sve više. Neiskorištenost turističkih resursa, te potreba za jačim turističkim razvojem ovoga područja treba postati predmetom znanstvenih i društvenih rasprava u vremenu koje dolazi.

ŠKOLSKA NAKLADA

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

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



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

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

Da bismo našim učenicima osigurali brzu i sigurnu isporuku udžbenika za školsku godinu 2010./2011. obratite se s povjerenjem Školskoj nakladi d.o.o. Mostar.

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

IMPRESSUM

Nakladnik:
 Organizacijski odbor
 Turističko-kulturno-gospodarstvene manifestacije
 "Dani berbe grožđa - Brotnjo 2010"

Za nakladnika:
 Marin Radišić

Urednici:
 Krešimir Miličević i Marin Sivrić

Priradili:
 Radoslav Dodig, Tihomir Prusina, Blago Krešić, Danko Tolić, Krešimir Miličević, Marin Sivrić, Ivan Ostojić, Mladen Zovko, Ivo Jerkić, Emil Raspudić, Ilija Barbarić, Robert Baćac, Tanja Vučić, Josip Marinčić, Jure Beljo, Ivan Madžar, Irena Mikulaco, Ivan Sivrić, Stipe Đuzel, Radica Corić i Adriana Majić.

Fotografije:
 Marija Vukoja, Franjo Sušac, Krešimir Miličević, Grgo Kozina, Emil Raspudić, Marin Sivrić, Andrija Stojić, Tanja Vučić, Radoslav Dodig, Kristina Miličević, arhiva Turističke zajednice Čitluk-Međugorje, arhiva KIC Čitluk, arhiva ogranka Matice hrvatske Čitluk, arhiva Općine Čitluk, arhiva Etno sela Herceg i arhiva Divina Proportion Design Studio.

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

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

Naklada: 5000 primjeraka

BROTNJO - ČITLUK, rujna 2010.



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



KLASTERI udruživanje kao ključ uspjeha

Ilija Barbarić, dipl. oec.



U posljednjem desetljeću koncept klastera je postao centralna ideja konkurentnosti i ekonomskog razvoja za mala i srednja poduzeća. Zahvaljujući brojnoj literaturi i studijama slučajeva, razlozi za osnivanje klastera i značaj klastera za produktivnost i inovativnost postali su bolje poznati, a poticanje povezivanja poduzeća u klaster je prihvaćeno kao efikasan instrument za jačanje konkurentnosti poduzeća, njihovo osposobljavanje da proizvode robe i usluge višeg stupnja prerade kojima će stvarati bogatstvo na domaćem i međunarodnom tržištu. Klaster čine zemljopisno koncentrirana, međusobno povezana poduzeća iz srodnih i različitih djelatnosti kao i nosioce znanja, druge institucije i organizacije koje jamče kritičnu masu znanja, tehnologije, resursa i sredstava značajnih za jačanje konkurentnosti pojedinačnih poduzeća - sudionika i klastera kao cjeline. Klasteri povezuju zajedničke potrebe na području nabavke, prodaje, specijaliziranih usluga, radne snage i drugih resursa. Povezivanje u klaster znači suradnju i inovativnost aktivnih partnera, poduzeća svih veličina iz različitih oblasti, nadovezivanje na obrazovanje, osposobljavanje, razvoj i uvođenje novih tehnologija u poslovne procese. A iznad svega, ofenzivno uključivanje u međunarodne razvojne tokove, kreiranje prilika, a ne samo praćenje postojećih.

Prednosti udruživanja po principu klastera pokazale su punu vrijednost u razvijenim zemljama ali i u nerazvijenim, te zemljama u tranziciji.

Najpoznatiji pozitivni primjer klastera je vinski klaster u dolini Napa (Napa Valley) u Kaliforniji. Vinski klaster u dolini Napa je počeo s malim, neznatnim brojem proizvođača koji se okupio da riješi zajedničke probleme. Do šezdesetih godina 20. stoljeća dolina Napa u Kaliforniji je bila siromašna, poljoprivredna oblast sa nekoliko vinarija koje su se nalazile pored zaljeva San Francisca. U relativno kratkom periodu, vinarska regija doline Napa se transformirala od male ruralne oblasti u regiju poznatu po proizvodnji vina svjetske reputacije. Danas je regija Napa poznata po svojim kvalitetnim vinima uključujući vinarije koje su osvojile brojne međunarodne nagrade. Interes za vinarije u dolini Napa je doveo do porasta turizma uz priljev od preko 5 milijuna turista svake godine. Možete putovati „vinskim” vlakom od San Francisca do doline Napa usput probajući kalifornijsku kuhinju s mogućnošću posjete brojnim vinarijama. Turisti mogu birati između banjskog i „vinskog” turizma, odmora s školom kuhanja, odmora s posjetom toplih izvora, mogu pohađati specijalne satove za degustaciju vina koje nude vinarije i posjetiti neke od najboljih restorana na svijetu - koji se nalaze u dolini Napa. Kao rezultat njihove suradnje, vinogradi, obilasci, degustacija vina, itd. predstavljaju osnovu za razvoj turističkog klastera u regiji. Od vinske regije koja se borila da preživi do uspješne regionalne ekonomije koja se sastoji ne

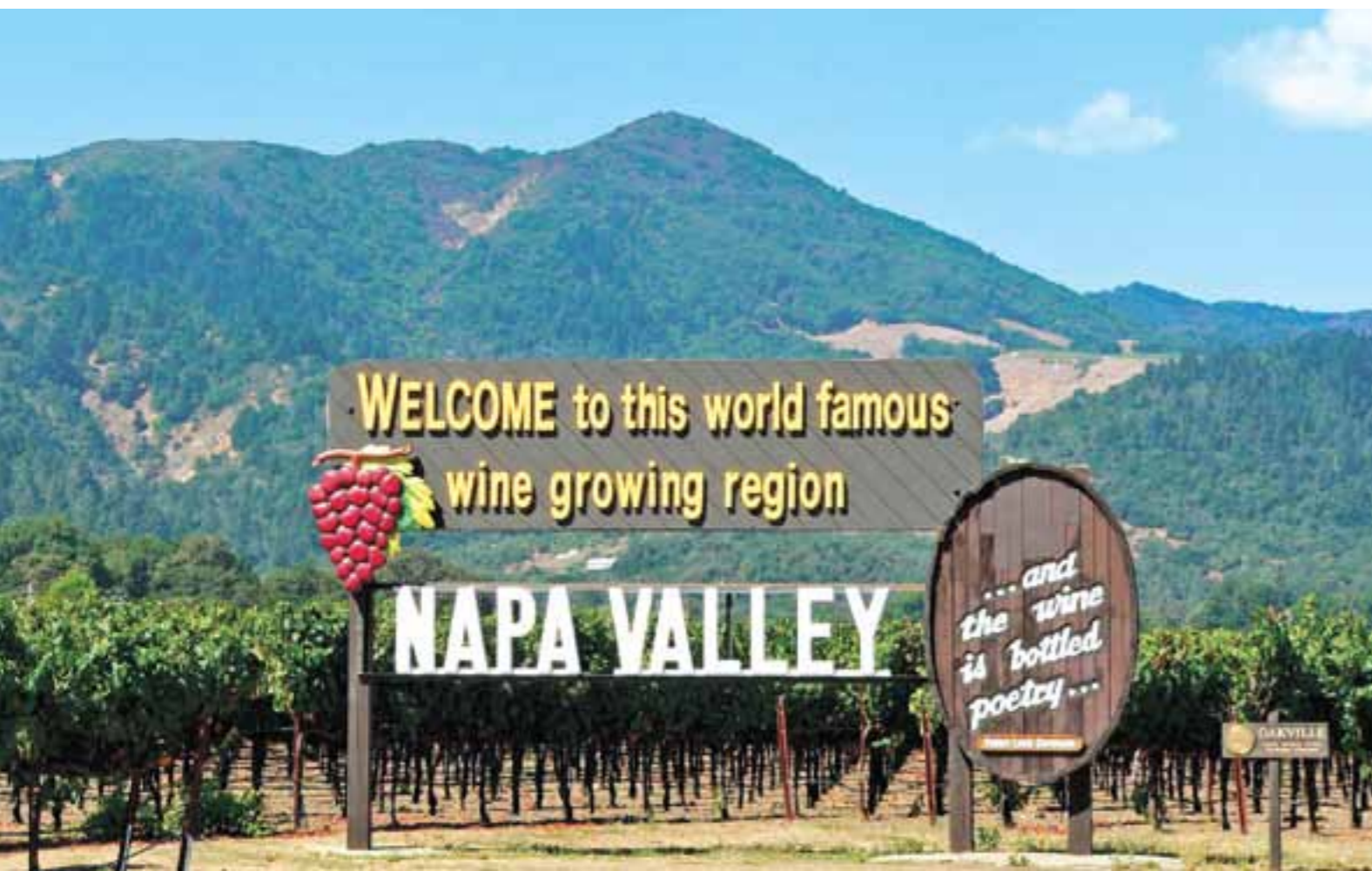


samo od vinskog klastera, već i od uspješnog klastera turizma i ugostiteljstva. Napa je sada jedna od najposjećenijih regija u SAD-u - i sve to samo zato što se nekoliko vlasnika dogovorilo da surađuje i izradilo zajedničku viziju i način kako tu viziju postići.

I Hercegovački vinari moraju postići konsenzus o organiziranju i zajedničkom nastupu na svjetskom vinskom tržištu te uz potporu Ministarstava poljoprivrede, gospodarstva i turizma, hercegovački vinari s ostalim interesnim skupinama i znanstvenim institucijama moraju postići suglasnost da ubuduće zajednički djeluju.

U ovom trenutku najpogodniji bi oblik bio klaster jer štiti interese svih vinskih proizvođača. Vinski klaster bi trebao pridonijeti da hercegovački vinogradarski kraj postane prepoznatljiv u širim, prvo regionalnim pa potom i europskim, te svjetskim okvirima. Nužno je da se više od 5000 hektara hercegovačkih vinograda, pedesetak vinskih podruma i više renomiranih obiteljskih poljoprivrednih gospodarstava, „inkorporiraju u povijesno, kulturno, arhitektonsko, gastronomsko i drugo naslijeđe i sve zajedno ponudi tržištu. Klaster bi usmjeravao i vinogradare na podizanje

razine kvalitete grožđa, a time i vina, objavljuvao i specijalizirane publikacije o vinu, kojima bi cilj bio podizanje kulture pijenja vina u našoj zemlji kao i promocija naših autohtonih vina. U cijelu ponudu uključilo bi se vinske ceste i druge turističke sadržaje, a sve s ciljem da Hercegovačko vinogorje krene ljestvicom na čijem su vrhu danas neke francuske, talijanske ili kalifornijske vinogradarske pokrajine. Hercegovačka vina sa svojom vrhunskom kvalitetom to zasigurno i zaslužuju.



ODRŽANA POVIJESNA GLAVNA SKUPŠTINA MATICE HRVATSKE U BROTNJU

Irena Mikulaco,
Zastupnica iz Ogranaka Matice hrvatske u Puli na
Glavnoj i Izornoj skupštini Matice hrvatske.



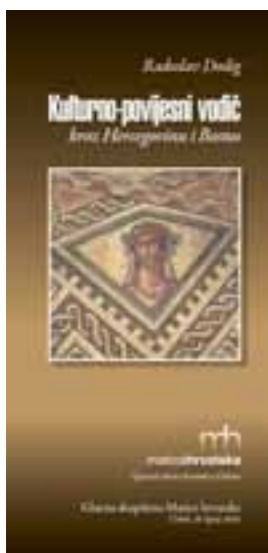
Igor Zidić, predsjednik Matice hrvatske



Prigodna poštanska marka



Prigodna vina



Prigodni Kulturno-povijesni vodič

Glavna skupština Matice hrvatske po prvi put je održana van granica Republike Hrvatske i time je ovaj najveći Matičin skup ušao u povijest i prije no što su zastupnici kročili na bročansko tlo. Matica hrvatska, kao najstarija i najuglednija hrvatska kulturna institucija upravo zbog skrbi za svoje Ogranke i u cilju prevladavanja granica i decentralizacije u ovom globalizacijskom svijetu, odlučila je Glavnu skupštinu održati u Čitluku, Hercegovini. Ova skupština okupila je najveći broj zastupnika od svog osnutka, čak 159. Zastupnici Matice hrvatske, akademici, sveučilišni profesori, znanstvenici i čuvari hrvatskog identiteta, boravili su u Hercegovini od 17. do 20. lipnja u Čitluku i Međugorju, gdje su se upoznali s kulturnim i povijesnim znamenitostima. Domaćin, Ogranak Matice hrvatske u Čitluku, priredio je za njih poseban program. Toplo i srdačno dočekao ih je domaćin, g. Andrija Stojić, član Glavnog odbora MH (koji je 17., upravo na dan dolaska Matičara dobio i četvrto dijete te mu od srca čestitamo). Posjet Hercegovini započeo je susretom u Grudama-Gorica, gdje je svim pristiglim zastupnicima podijeljen prigodni Kulturno-povijesni vodič kroz Hercegovinu i Bosnu, autora Radoslava Dopdiga kojeg je za ovu prigodu objavio i darovao Ogranak Matice hrvatske u Čitluku. Druženje je nastavljeno u Gorici gdje su Matičari obišli arheološko nalazište Šamatorje, staru i novu crkvu Sv. Stjepana Prvomučenika i arheološku zbirku franjevaca, a završio je večerom, glazbom i hercegovačkom gangom. 18. lipnja dan je započeo odlaskom u Ljubuški i posjetom franjevačkog muzeja na Humcu, posjetom Čapljini – Mogorjelu, arheološkom spomeniku kulture iz rimskoga doba. Slijedio je posjet modernoj i bogatoj galeriji Vjeko Božo Jarak u Podkosi, koja je zadivila Matičare, kao prvo, eksponatima koje čuva u muzeju (Meštrović, Popović, Michieli, Murtić...), a kao drugo, suvremenom arhitekturom, uklopljenom u hercegovački vinogradarski krajolik, koji se ni po čemu ne razlikuje od toskanskog, na tome dijelu. Razgled zapadne Hercegovine nastavljen je obilaskom nekropole biliga Radimlja. Uređena zelena livada, bijeli, očišćeni bilizi bili su zanimljivi svim prisutnima. Nakon ručka i degustacije vina Vinarije Čitluk d.d. u restoranu Romanca u Konjusima, prvom vinskom restoranu u BiH svim zastupnicima i gostima darovano je prigodno vino „Matica hrvatska“, proizvedeno za ovu prigodu. Nastavio se put prema Mostaru, gdje je bila upriličena izložba o radu Ogranaka Matice hrvatske u Mostaru u Hrvatskom domu „Herceg Stjepan Kosača“. Zastupnici MH u Mostaru posjetili su i staru gradsku jezgru, koja je pod zaštitom UNESCO-a, prošetalu su Starim mostom i razgledali crkvu Sv. Petra i Pavla. Subota, 19.



Zastupnici na Glavnoj skupštini

jem, kulturnim i predanim radom posvećenim Matici hrvatskoj, pokazali su kako van granica Hrvatske rade Ogranaci i kako je uz dobru gospodarsku suradnju i podršku lokalnih vlasti i privatnih tvrtki i Matice hrvatske, koja već 168 godina opstoji kako bi u svojem kulturnom, znanstvenom i nakladničkom radu objedinila Hrvate, ma gdje se oni nalazili, moguće ostvariti dobar kulturni i promidžbeni proizvod, vrijedan svake pohvale. Ovakvi susreti potiču integraciju Ogranaka, uspostavljaju suradnju na širim područjima djelovanja: od nakladništva, povijesti, kulture do znanosti, uvijek imajući u vidu očuvanje i promicanje hrvatskog identiteta kao zaloga za budućnost.

Pozdravne riječi dobrodošlice župnika fra Petra Vlašića zastupnicima Glavne skupštine Matice hrvatske u Međugorju.



lipnja uslijedio je najvažniji dan za Matičare jer je održana Glavna, izborna skupština Matice hrvatske u Čitluku – HERCEG Etno selo Međugorje, na kojoj je 159 zastupnika izabralo predsjedništvo, članove Glavnog i Nadzornog odbora te članove Časnoga suda. Predsjednik je ostao Igor Zidić, dok se sastav predsjedništva, Glavnog i Nadzornog odbora te Časnog suda malo izmijenio. Hercegovina ima svojeg predstavnika u Glavnom odboru MH, a to je ponovno izabrani, prof. Andrija Stojić. U stanci je predstavljena prigodna poštanska marka, Hrvatske pošte Mostar d.d. Skupština je uspješno okončana u kasnim poslijepodnevnim satima, dodijeljena su odličja i povelje MH najuspješnijima. Najviše odličje „Janka Draškovića“ uručeno je akademiku Radoslavu Katičiću za životno djelo i cijeloživotnu posvećenost MH. Nakon skupštine, zastupnici su se zaputili prema Međugorju i obišli Svetište Kraljice Mira, bili na svetoj Misi i imali prijem kod župnika. U jutarnjim satima 20. lipnja Matičari su krenuli za Široki Brijeg, gdje su posjetili Akademiju likovnih umjetnosti i galeriju franjevačkog samostana. Posjet Hercegovini završio je razgledom stare i grandiozne nove crkve u Posušju, te muzeja „U kući oca mojega“. Nakon zajedničkog ručka uslijedio je povratak za Zagreb, Republiku Hrvatsku. Tijekom posjeta Hercegovini, domaćini su Matičare toplo dočekali, proveli su ih kroz opsežan i zanimljiv program, upoznali ih s bogatim kulturnim i povijesnim naslijeđem i vinima Hercegovine. Svojim znan-

IMAMO MONOGRAFIJU



Povodom izlaska monografije Brotinjo - naša priča razgovaramo s glavnim urednikom prof. Ivanom Sivrićem. Podsjećamo, Naša priča je predstavljena broćanskoj i inoj javnosti proljetos, u sklopu obilježavanja Dana Općine Čitluk. Radi se o dvojezičnom izdanju (hrvatski/engleski) nakladnika Općine Čitluk i Ogranka MH u Čitluku, bogato ilustriranoj knjizi enciklopedijskoga formata od 446 stranica, koja je uredno registrirana u NUB Sarajevo i koja još uglavnom nije došla u ruke čitatelja. Opća je ocjena da je monografija sjajno priređena, a za to navise zasluga pripada glavnome uredniku prof. Ivanu Sivriću i uredništvu monografije.



Ivan Sivrić, prof.
Urednik Monografije

Milićević, K. Napokon možemo reći: Imamo Monografiju. Što biste posebno izdvojili kao glavnu oznaku ovoga projekta?

Sivrić, I. Dobro ste rekli – projekta. Jer ovo je doista bio veliki projekt. Ne zbog toga što je Općinsko vijeće donijelo odluku da se pristupi izradi takvog opsežnog i zahtjevnog izdanja, nego i poradi značenja koje ima jedno takvo djelo kojim se Brotnjaci predstavljaju svijetu te, naposljetku, i samima sebi. Dakle, izdvojio bih sljedeće: Napravili smo je sami: Napisali, slikali, dizajnirali, pa ako hoćete i tiskali. Uredništvo, svi autori i suradnici su iz Brotinja. Drugo, želio sam predstaviti dobri duh Brotinja, i moja je ukupna ocjena da smo posao dobro uradili. Sasvim sam siguran da će se svatko ugodno iznenaditi, kad uzme tu veliku knjigu u ruke i počne je listati.

Milićević, K. Što je najviše utjecalo da monografija bude takva kakva jest?

Sivrić, I. Kao glavni urednik sugerirao sam načelniku (nakladniku), da monografiju prihvati kao razvojni projekt Općine. I on je to napisao u svom uvodniku. Pored toga, smatrao sam da se u monografiji treba osjećati jaka emocionalna veza prema Brotinju. Mislim da sam kao urednik tome značajno pridonio, a autori tekstova i fotografija su zorno potvrdili svoju privrženost Brotinju. Moja je želja da čitatelji prepoznaju tu težnju i da knjigu uzmu u ruke i čitaju je, gledaju i ponešto zapamte. Vidjevši dosadašnje reakcije ljudi koji su imali knjigu u rukama, uvjerio sam se da nismo uzalud trošili vrijeme i novac.

Milićević, K. Koliko ste zadovoljni suradnjom suradnika?

Sivrić, I. Kad završite nešto što vam je povjereno i kad se to prihvati kao uspješan rezultat, onda bi čovjek trebao biti zadovoljan. Pa i ja moram reći da sam zadovoljan suradnjom. Naime, cijeli projekt trajao je, otkako sam ja

u njemu, oko dvije i pol godine. To je dugo razdoblje. Iskreno sam se nadao da ću svoju uredničku zadaću završiti za kraće vrijeme. Neki autori tekstova su dali mnogo više teksta nego što je traženo, a neki koji su bili pozvani nisu dostavili ništa. Kako su monografije iscrpne knjige o nekoj temi, onda, da se opravda naslov, mora se obuhvatiti sve što se o Brotinju zna i što je važno. A to je užasno teško i prevršuje snagu i pamet bilo kojega pojedinca. Nažalost, mnogo je posla pripalo na mene, od odabira tekstova, do njihova redigiranja, potom i svih ostalih poslova koji pripadaju uredniku. Na koncu, jasno se vidi u monografiji koliki je čiji doprinos. Sve u svemu, vrlo sam zadovoljan s onima koji su surađivali i nezadovoljan s onima koji nisu. Naravno, velika hvala uredništvu koje je doista pomagalo i davalo potporu mome trudu. Komentirao bih predan rad design studia Divina Proportion, odnosno, Ivica Selaka koji se doista potrudio i dizajnerski dio uradio fantastično. Budući da se on nigdje ne spominje poimenično, morao sam ovo reći. Od njega sam dosta naučio, a nadam se da je i on od mene ponešto.

Milićević, K. Ima li kritika?

Sivrić, I. Zanimarivo, ali bit će ih. Međutim, dobra slika koju smo Monografijom ponudili o Brotinju daleko premašuje moguće prigovore, što ovome ili onome nije dano više prostora, što je nešto izostavljeno, a što je nešto potencirano itd. Naći će se i pokoja tehnička pogreška. Sve opravdane i dobronamjerne kritike, naravno, treba uvažiti, jer, ovo nije posljednja riječ o Brotinju. Kritike ne možemo izbjeći. Nema knjige bez pogrešaka. Budući da se znalo da se monografija radi, bila su otvorena vrata svima da daju svoje sugestije i primjedbe, i naravno za suradnju. Nažalost, neki vole (ili žele) davati primjedbe tek kada „prođe voz“, nadajući se da će se tako njihov glas bolje čuti. Na tako motivirane kritike ne želim davati komentar. Mi smo, zapravo otvorili jednu stranicu naše kulture i stvorili solidan temelj za daljnji rad. Nije se moglo sve reći odjednom.

Milićević, K. Kakav je ukupan odjek izdanja Brotinjo - naša priča

Sivrić, I. Možda je najbolje da odgovorim jednim citatom koji potječe od uglednog književnika iz Tuzle (A. Kujundžića) koji je igrom slučaja vidio Monografiju i napisao o njoj kritiku na dvadeset sedam stranica. Čini se da je knjiga na njega ostavila dubok dojam:

„Monografija Brotinjo, Naša priča - Our Story, snagom činjenica mijenja predstavu i pogled na Hercegovinu i Brotinjo. Osobno sam to doživio kao blistav primjer i način do čistog oduševljenja. Inače, nema takvog oka, takve recepcije koja bi to sve sagledala i svela u jednu neizbježnu bliješću sliku pojma koji označavamo imenom: Hercegovina. Osim svega, Brotinjo je samo Općina Čitluk, a ljepotom, bez sumnje, paradigmatična za cijeli hercegovački kraj jer sadržava sve krajnosti koje Hercegovinu čine: vodu i bezvođe, plodnu zemlju i kraški krajolik, obilje i oporost, skromnost i nadasve, ima snažne i samosvjesne ljude koji promišljeno rade i grade. In continuo – u svim uvjetima i vremenima.”



Pozdrav iz Brotnja



Folicur, Falcon, Nativo

ZA VINOGRADBE BEZ PEPELNICE

Pepelnica ili lug (*Uncinula necator* (Schw.) Burr.-*Oidium tuckeri* Berk) zadnjih godina zbog blagih zima postaje dominantna bolest - ne samo na području Hercegovine i Dalmacije već i u kontinentalnim krajevima. Žilavka i blatina su sorte koje su jako osjetljive na ovu bolest, a od sorti koje se uzgajaju u susjednoj Dalmaciji naročito su osjetljive pošip, malvasija dubrovačka bijela, maraština, kujundžuša, debit, cahardonnay i stolna sorta kardinal. Na razloge pojave i širenja pepelnice kao što su blage zime, osjetljiv sortiment te jača pojava kleistotecija najčešće ne možemo utjecati. Agrotehničkim mjerama ne možemo mnogo pridonijeti smanjenju zaraze, iako skidanjem listova oko grozdova se stvara manje vlage i grozdovi se mogu kvalitetnije poprskati. Pravilnim odabirom fungicida te kvalitetnom aplikacijom možemo smanjiti pojavu i širenje pepelnice. Gljiva prezimi kao vegetativno tijelo u zaraženim pupovima te u obliku okruglih zatvorenih plodišta (kleistoteciji) na otpalom lišću, rozgvi i grešu. Stoga se već u vrijeme kretanja pupova preporuča prskanje povećanim koncentracijama sumpora koje ujedno smanjuju zarazu grinjama. Oidije se u zaraženim pupovima počinju razmnožavati već pri temperaturi iznad 5,6°C. Pri prezimljavanju pepelnice u pupu najčešće su zaraženi srednji pupovi (od 3. do 6. pupa) na lucnju. Prskanje kontaktnim preparatima preporuča se i u fazi kada su mladice dužine 8-12 cm. Tvrtka Bayer ima u svom programu niz odličnih pripravaka kojima možete iskombinirati

zaštitu od pepelnice tokom praktično cijele vegetacije. Kad mladice dosegnu 50 cm, zbog intenzivnog porasta mladica, ali i mogućih oborina preporuča se koristiti sistemične fungicide kao što je to Folicur EW 250 (250 g/L tebukonazol) u dozi od 0,3 l/ha. Pred početak cvatnje, osim Folicura, kombinacija strobilurina i sistemika iz skupine triazola u preparatu Nativo 75 WG (50% tebukonazol + 25% trifloksistrobin) pružiti će adekvatnu zaštitu vinove loze tijekom cijele cvatnje. Prskanjem nakon cvatnje Nativo 75 WG će pružiti odličnu zaštitu cijele biljke uključujući i netom formirane bobice grozdova, zbog djelatne tvari trifloksistrobin koja se odlično veže za voštani sloj biljke i djeluje na površini lista, a ispire se teže nego kontaktni preparati.

U vrijeme intenzivnog porasta bobica preporučamo pripravak Falcon EC 460 u dozi od 0,4 l/ha. Isto tako Falcon EC 460 preporučamo koristiti ako primjetimo prve znakove bolesti Falcon EC 460 u sebi sadrži djelatnu tvar spiroksamin, koja uz djelatne tvari tebukonazol i



triadimenol omogućuje odlično kurativno, ali i eradikativno djelovanje (drugim riječima „pomaže oprati“ pepelnicu). Za razliku od uzročnika plamenjače, uzročniku pepelnice ne trebaju kapi vode za razmnožavanje, razmnožava se već pri relativnoj vlazi zraka od 30%. Optimalni uvjeti za razvoj pepelnice su topli i sparni dani (25-35°C uz relativnu vlažnost zraka >60%) s nešto hladnijim noćima, bez oborina i s laganim vjetrovima. Upravo u takvim uvjetima, kada pepelnica postaje vrlo često dominantnija bolest od plamenjače, preporuča se koristiti Falcon EC 460 jer omogućava odličnu preventivnu, kurativnu i eradikativnu zaštitu. Svi navedeni pripravci su već dokazani u uvjetima uzgoja vinove loze u Hercegovini. Neki uzročnici bolesti mogu postati otporni (rezistentni) na pojedina sredstva za zaštitu bilja ili čitave skupine tih sredstava što se očituje kao smanjenje učinkovitosti tih sredstava. Kako bi se izbjegla mogućnost pojave rezistentnosti pepelnice preporuča se korištenje pripravaka iz različitih kemijskih skupina. Sistemičnim se pripravcima mogu dodavati kontaktni fungicidi kao što je močivi sumpor. Fungicide treba upotrebljavati naizmjenično, odnosno za svako prskanje fungicid iz različite skupine ili već gotove kombinacije djelatnih tvari iz različitih kemijskih skupina kao što je to Falcon EC 460 ili novi fungicid Nativo 75 WG.

Nativo 75 WG (50% tebukonazol + 25% trifloksistrobin) je kombinirani fungicid namijenjen suzbijanju pepelnice vinove loze. Širok spektar djelovanja uključuje i djelovanje na crnu trulež (*Guignardia biddwelii*-*Phoma uvicola*) i crvenu palež (*Pseudopeziza tracheiphila* Müller-Thurgau) te sekundarno djelovanje na sivu plijesan (*Botryotinia fuckeliana* (DeBary) Whetzel-*Botrytis cinerea* Pers.). Trifloksistrobin negativno utječe na sazrijevanje spora i razvoj apesorija, a djelomično inhibira i rast micelija te sporulaciju. Djelatna tvar tebukonazol ima odlično djelovanje upravo na sporulaciju i rast micelija pa ova kombinacija djelatnih tvari učinkovito sprječava formiranje svih razvojnih stadija patogena. Nativo 75 WG pruža odličnu preventivnu zaštitu lista i grožđa. Izvrsno kontaktno i sistemično djelovanje Nativa 75 WG na sve razvojne stadije uzročnika pepelnice omogućuje primjenu Nativa od faze cvatnje pa do pred zatvaranje grozda. Dvije djelatne tvari, jedna iz skupine triazola i druga iz skupine strobilurina, po svojim se svojstvima izvrsno nadopunjuju i tako jamče optimalnu zaštitu od pepelnice u vrijeme kada je opasnost zaraze najveća, a ujedno odgovara i zahtjevima antirezistentne strategije. Mogućnost miješanja s različitim fungicidima za suzbijanje plamenjače, omogućuje uporabu Nativa 75 WG u različitim programima zaštite vinove loze, a mnogobrojne registracije u svijetu omogućuju izvoz vina ili stolnog grožđa prskanog Nativom 75 WG.

Stipe Đuzel, dipl. ing. agr.
Bayer CropScience



MATECOMMERCE LJUBUŠKI
Ul. Bana Josipa Jelačića bb (obilaznica) 88320 LJUBUŠKI
CENTRALA - TEL: 039/831-772; FAX: 039/831-939
VELEPRODAJA - TEL: 039/832-417; MOB: 063/322-727
STAKLENIK - TEL: 039/832-418; MOB: 063/321-727
MALOPRODAJE - TEL: 039/831-772, 039/831-727; 039/840-011

ŠTITASTE UŠI

SVE VEĆI PROBLEM HERCEGOVAČKIH VINOGRADA

prof. dr. sc. Ivan Ostojić,
Mladen Zovko, dipl. ing.



U skupinu štitastih uši (Coccina) pripada veliki broj štetnika koji prouzrokuju štete na voćkama, vinovoj lozi, ukrasnim biljkama. Zbog slabe pokretljivosti ne mogu se održavati na jednogodišnjim kulturama. Poznato je oko 4000 vrsta štitastih uši, no smatra se da ih je znatno više. U Bosni i Hercegovini poznato je oko stotinjak vrsta, ali budući da nisu dovoljno istražene, pretpostavlja se da ih ima puno više. Štitaste uši su mali kukci, dugački 2 – 5 mm. Odlikuju se izraženim spolnim dimorfizmom (značajne razlike između mužjaka i ženki). Ženka ima zdepasto tijelo, pokriveno voštanim izlučevinama ili štitom različite građe, bez nogu i krila. Hrani se sisanjem biljnog soka. Za razliku od ženki, mužjaci imaju segmentirano tijelo s razvijenim nogama i jednim parom krila, ne hrane se i žive vrlo kratko. Štete koje uzrokuju na biljkama dvojakе su: izravne i neizravne. Izravne štete nastaju ishranom, tj. sisanjem biljnih sokova na pojedinim dijelovima biljke, što utječe na količinu i kakvoću priroda. Neizravne štete se očituju kroz prenošenje virusnih bolesti i izlučivanje medne rose na koju se naseljavaju gljive čađavice pa zaražena biljka dobije taman i prljav izgled. Smanjena je njena asimilacijska sposobnost a kod plodova je smanjena i tržišna vrijednost. Većinom se šire pasivno, prenošenjem sadnog materijala i plodova ili dijelova biljke. Suzbijanje je otežano zbog specifičnog načina života ali i malog izbora kemijskih pripravaka koji se mogu koristiti za njihovo suzbijanje. U cilju njihova suzbijanja, danas se koriste sve raspoložive mjere uključujući agrotehničke, mehaničke, biološke i kemijske. Vinovu lozu napada veći broj štitastih uši, ali nekoliko njih prouzrokuje i ozbiljnije štete. Na području Hercegovine posebno se ističu: limunov crvac (*Planococcus citri*), šljivina štitasta uš (*Parthenolecanium corni*), breskvina štitasta uš (*Parthenolecanium persicae*), vunasta lozina uš (*Pulvinaria vitis*), dudova štitasta uš (*Pseudoaulacaspis pentagona*). Zadnjih nekoliko godina, na većem broju vinogradarskih lokaliteta Hercegovine, limunov crvac i šljivina štitasta uš prouzrokuju veće štete. Te štete su posebno izražene u starijim nasadima na području općine Čitluk, u kojima se provodi i nekoliko prskanja protiv ovih štetnika tijekom godine.



www.ledo.ba



KASNA PERONOSPORA I SUNČANA PALEŽ (obara grožđa)

Mr. sc. Danko Tolić
Syngenta Agro



Ovu godinu vinogradari s područja Brotnja pamtit će po iznadprosječno vlažnom razdoblju na početku vegetacije koje je trajalo sve do polovice lipnja kada je palo 180 - 200 mm kiše. Nakon toga bio je još jedan kišni period u zadnjoj dekadi lipnja kada je nastupila visoka opasnost za zarazu grožđa i mladog lišća kasnom peronosporom i pepelnicom. Poučeni lanijskim lošim iskustvom, vinogradari su nastavili zaštitu sa sistemskim pripravcima, te nisu imali problema sa oboljenjem mladog lista i peteljkovine grožđa. U nekim vinogradima gdje su se koristili kontaktni pripravci i gdje je zbog jake gnojidbe i porasta rano obavljeno vršikanje, moglo se vidjeti simptoma plamenjače po novom mladom lišću. Na sreću, nakon zadnjih lipanjskih kiša za vinograde je nastupio vrlo povoljan period s toplim i sunčanim danima, s vrlo malo oborina - što nije pogodovalo razvoju bolesti. Zaštita mladog lista krajem lipnja i tijekom srpnja vrlo je važna za dobar i kvalitetan urod grožđa. Samo zdravo lišće osigurava visok sadržaj šećera i optimalan nivo kiselina u grožđu. Novi porast nakon vršikanja štiti grožđe u toplim i vrućim danima od sunčane paleži (obare). Za dobru zaštitu od kasne plamenjače tijekom kišnog perioda u lipnju i srpnju preporučuje se koristiti sistemske pripravke (Ridomil Gold , Revus i Pergado), jer oni prate rast biljke i osiguravaju zaštitu novog porasta. Pripravci Revus i Pergado teže se ispiru kišom sa grožđa i preporučuju se u najtežim uvjetima za zarazu kasnom plamenjačom.

Ove godine prvi toplotni udari sa temperaturama iznad 35°C zabilježeni su polovicom srpnja, što je u nekim vinogradima dovelo do pojave paleži bobica, tzv. sunčane paleži (obare). Zbog prekomjernom skidanja lišća u zoni grožđa pojava je primjetna uvijek u istim vinogradima u vrijeme trajanja intenzivnog rasta bobica. Ova pojava može biti povezana sa sortnom osjetljivošću o čemu svakako treba voditi računa. Intenzivnija palež može se primijetiti na vinogradima koji su tretirani visokim dozama moćivog ili elementarnog sumpora koji se koristi u zaštiti vinove loze od pepelnice. Osim direktne izloženosti suncu štete na grožđu i listovima može prouzročiti i visoka koncentracija ozona (O3). Visok nivo ozona, fluora i sumpor dioksida u zraku može u kombinaciji uzrokovati palež lista i bobica. Sunčanu palež i posljedice štetne koncentracije ozona ublažujemo preventivnim prskanjem biljnim fiziološkim biostimulatorima: (Drin, Poly-Amin i dr.).

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

GENERALNI POKROVITELJ:
Vlada Federacije Bosne i Hercegovine

POKROVITELJI:
Ministarstvo poljoprivrede, vodoprivrede i šumarstva FBiH, Ministarstvo okoliša i turizma FBiH, Ministarstvo poljoprivrede, vodoprivrede i šumarstva HNŽ.

GENERALNI MEDIJSKI POKROVITELJI:
Večernji list BiH i Radio postaja "MIR" Međugorje

MEDIJSKI POKROVITELJI:
HTV Mostar, Fena, RP Posušje, RP Ljubuški, RP Mostar, RP Čapljina, Radio Herceg-Bosne, BH Radio 1, Dnevni list i portal Brotnjo.info.



SPONZORI:
Grad Križevci, AKD Zagreb, GIPI Mesna industrija Čitluk, Pehar & Co, Pekarna "Miletić" D.V. Ograđenik, Pekarna "Mate" Blizanci, Vinarija Čitluk, Hercegovina Vino, Hotel "Brotnjo", Audio Team Pro Stage, Eurovip Čitluk, Divina Proportion Design Studio Međugorje, Bobita, Ledo, Barpeh, Sportski centar Circle International, UniCredit banka, Etico d.o.o., Hrvatska pošta Mostar, Mate Commerce, HT Mostar, Hercegovacko pivo, Školska naklada, Fortuna Tours, Sjemenarna, Bayer, Syngenta i Croatia osiguranje. **Restorani:** Romanca, Colombo Međugorje, Viktor's Međugorje, Gardens Međugorje, Dubrovnik Međugorje, Restoran Tromeda, Karmen Blizanci, Afrodita Sretnice, Fitness centar Gradac, Plavi Podrum Čitluk, Udruga pčelara "Broćanska kadulja", Grace Bijakovici, Etno Bar Međugorje, Martin Međugorje, La Cassa Međugorje i Rokolo Čitluk.

Pergado F[®] Novi fungicid
suvremene
Pergado MZ[®] formulacije jamči
vrhunsku zaštitu
vašeg vinograda od
plamenjače!

Korak naprijed
u zaštiti grožđa!

- Potpuno nova djelatna tvar - mandipropamid.
- Brzo deponiranje djelatne tvari u voštanu prevlaku i postupno otpuštanje - tzv. LOK + FLO tehnologija.
- Iznimno dobro djelovanje protiv plamenjače, crne pjegavosti i crvenog paleža.
- Usputno djelovanje i na ranu pojavu sive plijesni.
- Pouzdana djelotvornost bez obzira na vremenske prilike.

Crna pjegavost



Crveni palež



Plamenjača



Napomena: za sveobuhvatnu zaštitu vinove loze zatražite Syngentin Program prskanja vinove loze.

- pouzdan i u vrijeme najjačih kiša
- najviši stupanj zaštite bobica
- jedinstveno i produženo djelovanje

syngenta

Syngenta Agro d.o.o.
Samoborska cesta 147, 10090 Zagreb
Tel.: 01/3887 670, fax: 01/3887 671



CROATIA OSIGURANJE d.d.



Kloroza vinove loze

doc. dr. Adriana Majić



Simptomi kloroze



Kloroza je stanje u kojem listovi vinove loze, kao i drugih biljaka, ne stvaraju dovoljno klorofila. Kako je klorofil odgovoran za zelenu boju lišća, klorotično lišće je blijedo, žuto ili žuto-bijelo. Oštećene biljke imaju malu ili nemaju nikakvu sposobnost da stvaraju klorofil kroz proces fotosinteze i biljka može odumrijeti ukoliko se uzrok ne suzbije. Kloroza se tipično javlja kada listovi nemaju dovoljno hranjiva da stvore klorofila koliko trebaju. Uzrok može biti kombinacija više faktora kao što su: a) nedostatak željeza ili magnezija u tlu (slika 1 i 2); b) nedostatak dušika i/ili proteina; c) pH reakcija tla koja onemogućuje korišćenu apsorpciju mineralnih hranjiva; d) slabo drenirano tlo; e) oštećeno ili zbijeno korijenje; f) pesticidi i posebno herbicidi mogu uzrokovati klorozu; g) izlaganje sumpor dioksidu; h) neodgovarajuća podloga; i) nepovoljni vremenski uvjeti. Kao i mnoge druge biljke, vinova loza je osjetljiva na klorozu, a simptomi nedostatka željeza su česti na tlima bogatim vapnencem. Kloroza rijetko nastaje zbog stvarnog nedostatka željeza, već uslijed njegove inaktivacije – višak kalcija u tlu veže željezo, te ga trs ne može usvajati. Zbog tog razloga preporučamo unijeti u tlo (zakopati) zelenu galicu (FeSO_4) ovisno o stanju loze i kiselosti tla dodaje se od 100 do 1.000 kg/Ha, prije ili na samom početku vegetacije, po cijeloj površini ili oko trsova. U manjim vinogradima korisno je zaliti trsove s 5 – 10 litara 10 %-tne zelene galice. Za suzbijanje kloroze može se u prihrani primijeniti željezo u helatnoj ili sulfatnoj formi, kao i različite kombinacije magnezija i dušika. Najpovoljnije vrijeme za gnojidbu preparatima koji sadrže željezo je jesen ili rano proljeće, prije nego loza krene. Postoje

preparati koji sadrže željezo i neke mikroelemente, a biljci se unose folijarno (preko lista). Prskanje treba započeti u proljeće, dok je lišće mlado i aktivno, ali svakako prije cvatnje. Prihranu vinove loze putem lista možemo obaviti koristeći se tekućim mineralnim gnojivom Fertina Fe, a postoje i druge kombinacije elemenata u tekućim gnojivima Fertina. Ona su isključivo namijenjena za dopunsku lisnu ishranu vinove loze makro i mikrohranjivima i to ponajprije hranjivima kao što je magnezij (Mg), bor (B) i željezo (Fe) čiji se nedostatak često javlja na vinogradarskim tlima. Dobri rezultati u suzbijanju kloroze postižu se i korištenjem tzv. helata (kao što je Sekvesten Fe-138) unošenjem putem tla i folijarnim putem što ubrzava djelovanje. Nužno je naglasiti vinogradarima važnost nabave garantiranog sadnog materijala iz renomiranih rasadnika, što je prvi korak u suzbijanju pojave kloroze.



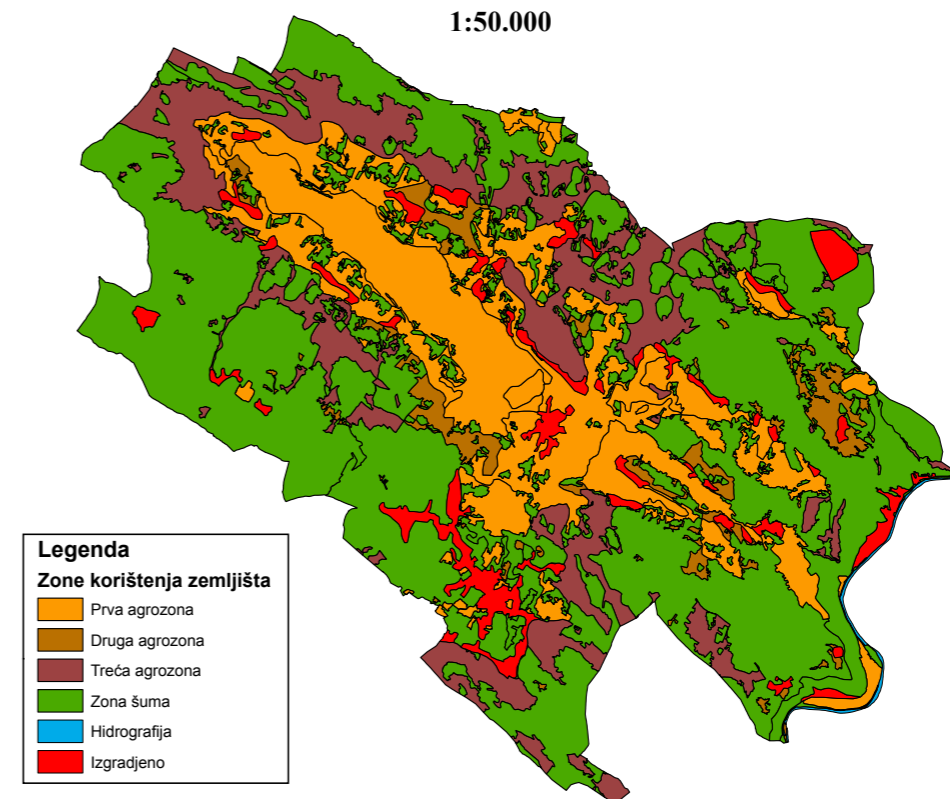
KARTA UPOTREBNE VRIJEDNOSTI ZEMLJIŠTA NA PODRUČJU OPĆINE ČITLUK

R. Ćorić, M. Bogunović, S. Husnjak, A. Filipović, A. Ivanković, V. Vasilj, D. Jurković, J. Primorac, M. Zovko

Zemljište/tlo je ograničeni prirodni resurs i njegova primarna funkcija je proizvodnja hrane i sirovina, ali tlo treba da služi i drugim korisnicima izvan sfere poljoprivrede i šumarstva kao što su: saobraćaj, industrija, urbanizam i dr.. Iz tog razloga se nameće neophodnost izrade karte upotrebne vrijednosti zemljišta krupnijeg mjerila i, na osnovu toga, zoniranje prostora. Naime, Zakonom o poljoprivrednom zemljištu ("Službene novine F BiH", broj 52/09) namjena zemljišta u planovima prostornog uređenja utvrđuje se na osnovu karte upotrebne vrijednosti zemljišta. Donošenjem Zakona o poljoprivrednom zemljištu ("Službene novine F BiH", broj 52/09) i Naputka o stručnim mjerilima za razvrstavanje zemljišta u bonitetne kategorije ("Službene novine F BiH", broj 49/98), najvrjednija poljoprivredna zemljišta, koja služe za proizvodnju hrane, zaštićena su od drugih potrošača. Prema ovim propisima, površine poljoprivrednog zemljišta u pravilu se ne bi mogle smanjivati niti koristiti u nepoljoprivredne svrhe, dok se ne donesu prostorni i urbanistički planovi. U sklopu izrade Projekta „Karta upotrebne vrijednosti zemljišta na području Hercegovačko neretvanskog kantona/županije“, koju je 2008. god. naručilo Ministarstvo poljoprivrede, šumarstva i vodoprivrede HN K/Ž Mostar, podaci o površinama i kvaliteti tla/zemljišta, upotrebnoj vrijednosti, zonama i dr., na području HNK/Ž, prikazani su odvojeno za svaku općinu na području županije te za županiju/kanton -jedinstvenu prostorno-organizacijsku cjelinu. Tekstualni dio Projekta izrađen je u obliku Studije, a karte digitalno uz korištenje GIS tehnologije. Na području općine Čitluk poljoprivredno zemljište zauzima površinu od 7.724,77 ha ili 42,68 % ukupne površine općine. Istraživanjem je utvrđeno šest bonitetnih kategorija i to: III, IV (IVa i IVb), V, VI i VII kategorija. Najzastupljenija je VII bonitetna kategorija, potom III, IVb, V i VI, a najmanje je zastupljena IVa potkategorija. Na području općine Čitluk nisu zastupljene I i II bonitetna kategorija. Šumska zemljišta na području općine Čitluk zauzimaju površinu od 9.448,89 ha ili 52,21 % ukupne površine općine, a razvrstana su u četiri kategorije i to V, VI i VII. Najzastupljenija je VII kategorija, a najmanje je zastupljena V kategorija zemljišta šumskih površina. Neplodno zemljište zauzima površinu od 925,51 ha ili 5,11% ukupne površine Općine, a cine ga svi urbani prostori, hidrografija i zemljišne površine koje su isključene iz poljoprivredne i šumske proizvodnje (deponija i dr.). Temeljem grupiranja bonitetnih kategorija zemljišta u cjeline na području općine Čitluk izdvojeno je pet (5) zona.



KARTA UPOTREBNE VRIJEDNOSTI ZEMLJIŠTA
NA PODRUČJU OPĆINE ČITLUK
1:50.000



Legenda	
Zone korištenja zemljišta	
Prva agrozona	Druga agrozona
Treća agrozona	Zona šuma
Hidrografija	Izgrađeno

I. ZONA- AGROZONA I. Sa stajališta poljoprivredne proizvodnje zemljišta ove zone su najkvalitetnije na području općine Čitluk. Površina I. zone-agrozone I. je 4.068,41 ha ili 22,48 % ukupne površine Općine. Ovo je zona u kojoj se odvija intenzivna poljoprivredna proizvodnja i to uglavnom vinogradarska proizvodnja.

II. ZONA-AGROZONA II. Ova zona zauzima površinu od 704,91 ha ili 3,89% ukupne površine Općine. Cine je zemljišta V i VI bonitetne kategorije. Tla ove zone su na granici obradivog načina korištenja prvenstveno zbog izražene stjenovitosti i pličeg profila tla. Tla ove zone nekad su se obrađivala, a danas, uglavnom, na njima su prirodne livade.

III. ZONA-AGROZONA III. Zahvaća površinu od 2.951,44 ha ili 16,31% ukupne površine Općine. Površine ove zone uglavnom se koriste kao pašnjaci, a na terenu je vidno i njihovo zarastanje šumskom vegetacijom.

IV. ZONA-ZONA ŠUMA. U ovu zonu spadaju svi zemljišni prostori koji se nalaze pod šumskom vegetacijom. Zona šuma uključuje tri kategorije zemljišta obilježene kao Vn, VIIn i VIIIn kategorija šumskih površina.

V. ZONA - URBANI PROSTORI I POVRŠINE ISKLJUČENE IZ SFERE BILJNE PROIZVODNJE
Temeljem navedenog, na području općine Čitluk, preporuča se slijedeća podjela površina zemljišta prema stupnju čuvanosti:

- agrozonu I. potrebno je potpuno zaštititi od potrošnje u izvan poljoprivredne svrhe;
- agrozona II. te V i VI kategorija iz zone šuma može se iznimno koristiti i u s druge svrhe, što znaci za urbanizaciju, autoceste.....;
- industrijska postrojenja treba usmjeriti na III. agrozonu i VII kategoriju područja šuma. Naime, u ovoj zoni dozvoljava se potpuna urbanizacija i korištenje prostora za sve druge potrebe.

Čuvanje odnosno namjensko korištenje kvalitetnog poljoprivrednog tla/zemljišta posebno je važno kako za HNŽ tako i za općinu Čitluk jer kvalitetnog poljoprivrednog zemljišta ima malo, a nalazi se "u srcu" drugih edafskih čimbenika: sunca, vode i ljudi važnih za uspjeh agrara.

Grafotisak





Dobro nam došli!

