

Dani berbe grožđa

turizam i poljoprivreda



Godina: XIII; Broj: 13.

*62. turističko-kulturno-gospodarstvena manifestacija
14., 15., 16. i 17. rujna 2017.*

Dobrodošli !





Predrag Smoljan,
predsjednik OO DBG - Brotnjo 2017.

Cijenjeni vinogradari i vinari, dragi Brotnjaci i prijatelji manifestacije,

ljeto prolazi, jesen je na pragu i vrijeme je berbe grožđa u našim vinogradima. Područni i baćve su spremni za prihvat ubranog grožđa i za novo vino. Istovremeno se svi pripremamo i iščekujemo proslavu početka berbe grožđa bez koje se Čitluk i Brotnjo ne može zamisliti u ranu jesen. Svi gradovi i mesta imaju svoj dan, svoju feštu, a Dani berbe grožđa su naši dani. To su zasigurno najljepši zajednički dani kroz godinu i trebamo biti ponosni na njih te ih njegovati i u budućnosti.

Vinogradari Brotnja i Hercegovine ovu godinu će pamtiti kao jednu od najtežih u proteklih pedesetak godina. Proljetos smo imali nezapamćeni mraz koji je poharao vinograde, poslije smo imali napade plamenjače, pepelnice i na kraju sušu koju ne pamte ni najstariji stanovnici Brotnja. Izvjesno je da će prinosi grožđa u Brotnju biti daleko od očekivanih ali smo sigurni da će se u našim podrumima naći dovoljno vina koje će s pažnjom biti odnjegovano tako da će svi ono koji budu navraćali u Brotnjo biti počašćeni izvrsnom kapljicom Žilavke i Blatine, a vino koje ponesu iz ovog kraja svjedočiti će o blagodati našega vinogorja te trudu, muci i znanju naših vinogradara i vinara.

Ove godine manifestacija će se održati od 14. do 17. rujna i biti će bogata kulturnim, športskim i društvenim zbivanjima. Cijeli program se nalazi na početnim stranicama ovoga časopisa u kojem svatko može pronaći ponešto za sebe. Ljubiteljima vina, kulurne baštine i zabavnog programa je rezerviran zadnji dan manifestacije, odnosno nedjelja večer, koja je istovremeno i vrhunac manifestacije.

U nadi da ćemo imati lijepe i sunčane dane, te ugodne kasnoljetne večeri, u ime Općinskog vijeća Čitluk i Organizacijskog odbora manifestacije vas pozdravljam i želim iskrenu dobrodošlicu na Dane berbe grožđa u Čitluku!

Dobro nam došli i u zdravlju živjeli!



Teme:

PROGRAM - 62. turističko-kulturno-gospodarstvene manifestacije "DANI BERBE GROŽĐA - BROTNJO 2017"	8	
<i>Prošlogodišnji Dani berbe</i>	10	<i>Povijest ugostiteljstva u Brotnju</i>
Vina na ovogodišnjim <i>Danima berbe grožđa</i>	14	<i>S osmijehom do uspjeha</i>
<i>Mala vinska škola</i>	16	<i>Sljubljanje vina s jelima</i>
Novosti na "Vinskoj cesti Hercegovine"	20	<i>Sorte maslina u Hercegovini</i>
<i>Povjesni uspjeh hercegovačkih vina na "Decanter World Wine Awards 2017"</i>	21	<i>Srednjovjekovno groblje Visočica (Bakri)</i>
Završen projekt "Razvoj ruralnog turizma u HNŽ"	22	<i>Vinogradarska 2017. godina - presjek stanja</i>
Brendiranje Hercegovine kao vinske regije autohtonih sorti Žilavke i Blatine	26	<i>Siphoninusphillyrea JASENOV ŠTITASTI MOLJAC novi štetnik šipka na području Hercegovine</i>
"Glamping" luksuzni kamping	30	<i>Metoda cijepljenja "T-budding"</i>
<i>Hercegovina i mogućnosti razvoja cikloturizma</i>	32	<i>Završeni radovi na izgradnji TS 110/x kV Čitluk 2 (Međugorje)</i>
Uloga lokalne zajednice u globalnim procesima i stanje u svjetskom turizmu	34	<i>Značajni projekti u općini Čitluk</i>



Program manifestacije

14. rujna 2017. (č e t v r t a k)

13,00 sati:

Otvorenje transformatorske stanice 110/x kV Čitluk 2
(Lokalna cesta Bandurice-Međugorje)

15. rujna 2017. (p e t a k)

19,00 sati:

Izložba skulptura akademskog kipara Ivana Branka Imrovića
(Galerija Klub Matice hrvatske, Čitluk, GŠD, I kat)

20,00 sati:

**Predstavljanje romana književnice Anite Martinac „Od Franje do Franje“ u izdanju Ogranka
Matrice Hrvatske u Čitluku i Vinkovcima**
(Hotel Brotnjo Čitluk)

16. rujna 2017. (s u b o t a)

10,00 sati:

Međunarodni karate turnir „DBG Open 2017“
(Gradska sportska dvorana)

19,00 sati:

**Stručna predavanja iz vinogradarstva i vinarstva - Agronomski i Prehrambeno-tehnološki
fakultet Sveučilišta u Mostaru**
(Hotel „Cesarica“ Međugorje)

17. rujna 2017. (n e d j e l j a)

14,00 sati:

Međunarodni atletski miting „Memorijal Bože Gagro – 2017“
(Gradski stadion „Bare“)

18,00 sati:

Svečani mimohod svih sudionika manifestacije
(od Srednje škole fra Slavka Barbarića do Broćanskog trga)

18,30 sati:

**Svečano otvorenje 62. Turističko-kulturno-gospodarstvene manifestacije „Dani berbe
grožđa Brotnjo 2017.“ i početak programa kulturno-umjetničkih društava, skupina i
pojedinaca**
(Broćanski trg)

21,00 sati:

Koncert - Tamburaški sastav „Vranac“
(Broćanski trg)

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

ORGANIZACIJSKI ODBOR MANIFESTACIJE

PROŠLOGODIŠNJI DANI BERBE





61. **Dani berbe grožđa**, u tri dana održavanja, ponudili su raznolik i bogat program svojstven za jednu od najstarijih manifestacija u BiH, ali i šire. Tradicionalna turističko-kulturno-gospodarstvena manifestacija započela je u petak, 16. rujna cijelovečernjim programom u organizaciji Ogranka Matice hrvatske Čitluk, a završila je 18. rujna završnom priredbom održanom na Broćanskom trgu.

Na samom početku manifestacije ljubitelji umjetnosti imali su priliku razgledati izložbu skulptura akademske kiparice Karin Grenc, te svjedočiti predstavljanju brošure posvećene desetogodišnjem djelovanju Atletskog kluba Brotnjo. Književnik i umirovljeni profesor Emil Raspudić u prigodnoj brošuri zabilježio je najvažnije uspjehe i sportske dosege članova AK Brotnjo od trenutka kada se pod vodstvom pokojnog Bože Gagre rodila i realizirala ideja o pokretanju kluba, nakon čega su u sljedećih deset godina Brotnjaci ostavili značajan trag natječeći se na domaćim i međunarodnim natjecanjima u različitim disciplinama „kraljice sportova“. Dio bogatog kulturnog programa 61. Dana berbe grožđa bilo je i premijerno predstavljanje romana „Posljednji“ autorice Anite Martinac. Spisateljica je u svom drugom romanu znalački na papir pretočila istinitu priču o sudbini hrvatskih vojnika te na znanstven i književni način progovorila o Bleiburškoj tragediji i cijekupnom Križnom putu, otimajući od zaborava svjedočanstvo četvorice sudionika Križnog puta.

Tradicija održavanja stručnih predavanja iz vinogradarstva i vinarstva nastavljena je i prošle godine, baš kao što je nastavljena i tradicija održavanja međunarodnog karate turnira „DBG Open“. Na prošlogodišnjem

turniru nastupilo je 550 natjecatelja iz preko 50 klubova i selekcija iz BiH, Hrvatske, Crne Gore, Srbije i Austrije. Karate klubovi Hercegovina, Međugorje i Brotnjo, kao organizatori natjecanja, uz to što svake godine u Čitluk dovode brojne natjecatelje, konstantno rade i na raznovrsnim sadržajnim unaprijeđenjima pa su tako na četvrtom turniru novčano nagradili najuspješnije natjecatelje u seniorskim kategorijama, najuspješniji klub i najuspješniju selekciju.

Po svojoj kvaliteti, tradiciji i dugovječnosti prepoznatljiv dio Dana berbe grožđa je i međunarodni atletski miting „Memorijal Bože Gagro“. Memorijal je prošle godine, uz sudjelovanje 300 atletičarki i atletičara iz BiH i Hrvatske, održan jedanaestu godinu za redom. Atletičari AK Brotnjo na memorijalnom mitingu ostvarili su zapažene rezultate, između ostalog Ivan Gagro i Josipa Dragičević pobijedili su u memorijalnim disciplinama natjecanja, a Atletski klub Brotnjo ponovno je bio u prilici ugostiti brojne mlade atletičare, ali i Amelu Tuku, reprezentativca i rekordera BiH, kao i izbornika muške atletske reprezentacije BiH Elvira Krehmića, koji su svojim dolaskom podržali rad AK Brotnjo i održavanje „Memorijala Bože Gagro“.

Proslava 61. Dana berbe grožđa završila je smotrom kulturno-umjetničkih društava, pjevačkih skupina i pojedinaca kojoj je prethodio svečani mimohod, a tijekom koje su domaći vinari na svojim štandovima posjetiteljima manifestacije na kušanje ponudili svoja vrhunska vina.

61. turističko-kulturno-gospodarstvena manifestacija Dani berbe grožđa održana je pod generalnim pokroviteljstvom predsjednika Federacije BiH Marinka Čavare.

Željko Planinić



Vina na ovogodišnjim

Danima berbe grožđa



Podrum Tolj, Blatnica
Mob.: 063 313 333,
E-mail: joco.tolj@gmail.com
GPS: 43°14'51.8"N 17°40'59.2"E



Podrum Sivrić, Međugorje
Mob.: 063 360 909
www.sivric-medjugorje.com
GPS: 43°11'55.3"N 17°40'21.8"E



Podrum Odak, G.V. Ograđenik
Mob.: 063 324 398,
E-mail: slobodan.odak@tel.net.ba
GPS: 43°16'29.4"N, 17°38'42.1"E



Podrum Brkić, Čitluk
Mob.: 063 320 205
www.brkic.ba
GPS: 43°13'38.3"N 17°41'35.4"E



PODRUM VILINKA, Sretnice
Tel.: 063 427 411
www.vilinka.com
GPS: 43°16'40.9"N 17°44'19.8"E



Podrum Marijanović, Služanj
Mob.: 063 177 198
www.marianovic.ba,
GPS: 43°13'13.1"N 17°40'24.0"E



Podrumi Andrija, Paoča
Mob.: 063 322 162
www.podrumandrija.com
GPS: 43°13'44.1"N 17°44'17.8"E



Podrum Vučić, Blatnica
Mob.: 063 941 953
www.vinovucic.blogspot.ba
GPS: 43°15'06.0"N 17°40'48.3"E



Monako 2000, Potpolje
Mob.: 063 893 298
www.podrumostojic.ba
GPS: 43°13'24.8"N 17°40'40.7"E



Vina Zadro, Domanovići
Tel.: 036 822 301
www.vinazadro.com,
GPS: 43°08'11.0"N 17°47'06.6"E



Podrum Petrus, Međugorje
Mob.: 063 747 751
GPS: 43°11'00.3"N 17°40'03.8"E



Vinarija Rubis, Vionica
Mob.: 063 297 727
www.rubis.ba
GPS: 43°12'23.8"N 17°41'58.9"E



AG Međugorje, Međugorje
Mob.: 063 377 305
www.ag-travel.org,
GPS: 43°10'49.7"N, 17°40'26.6"E



Vinarija Čitluk, Čitluk
Tel.: 036 642 232
www.hercegovinavino.com
GPS: 43°13'28.2"N 17°41'34.9"E



Hercegovina Produkt, Međugorje
Tel.: 036 650 980
www.hercegovinaprodukt.com
GPS: 43°12'14.4"N 17°39'16.9"E

Hotel Brotnjo**** se nalazi u gradiću Čitluk, udaljenom svega 2 km od velikog marijanskog svetišta Međugorja i 20km od Mostara, grada u srcu Hercegovine čiji je Stari most pod UNESCO-vom zaštitom.

HOTEL BROTNJO u svom sastavu ima : restoran s najsvremenijom kuhinjom, pizzeriju, svečanu dvoranu, dvije kongresne dvorane, dvije vrtne terase, caffe bar, najsvremeniji Wellness Spa Centar (bazen, finska sauna, turska kupelj, soba za masažu, fizikalna terapija, solarij, fitness sala, beauty tretmani), vlastito nogometno igralište po UEFA standardima, vlastiti parking i druge sadržaje koji su prilagođeni poslovnim ljudima i ostalim gostima željnim opuštanja, ali i onima koji žele provesti ugodne trenutke druženja sa svojom obitelji i prijateljima. U sklopu hotela također se nalaze super market, zlatara, frizerski salon te Lutrija BiH. Hotel raspolaže s 38 soba, s ukupno 90 ležaja, a svaka je soba opremljena vrhunskim namještajem, najsvremenijim klima uređajima, mini barom, telefonom, LCD televizorom i mogućnost internetskog povezivanja Wi-Fi.

Zahvaljujući kvaliteti usluga te profesionalnom odnosu osoblja prema gostima, Hotel Brotnjo je primljen u Svjetsku asocijaciju hotelijera (IHRA) sa sjedištem u Parizu, a restoran hotela „Grappolo“ dobitnik je „Grimizne kugle“ - nagrade za najljepše uređen ugostiteljski objekt u BiH, i „Zlatne ugostiteljske krune“ kao najbolji restoran u sklopu hotela u BiH, te niza ostalih priznanja. Također, **Hotel Brotnjo** posluje po ISO i HACCP standardima.





Mala vinska škola

HERCEGOVINA – VINSKA REGIJA

Mostarsko vinogorje je najpoznatije i najznačajnije vinogorje u kojem je smješteno preko 95% vinarsko vinogradarske proizvodnje u BiH. Obuhvaća krašku polju i zaravni slivnog područja rijeka Neretve i Trebišnjice. Mostarsko vinogorje obuhvaća cijelu površinu ili dio općina: Mostar, Čitluk, Ljubuški, Čapljina, Stolac, Trebinje i Ravno. Ovo područje spada u južnu Hercegovinu i ima mediteransku klimu. Topla ljeta i blage zime stvaraju idealne preduvjete za vinogradarstvo koje u Hercegovini ima tisućletnu tradiciju. Hercegovina je prvenstveno prepoznatljiva po svojoj Žilavci i Blatini kao jedinstvenim sortama u vinskom svijetu, te u sebi nose miris zemlje i svu žestinu hercegovačkog sunca. Ovdje dominiraju dva vjetra: sjeverni (suhi i hladni) vjetar koji se u narodu zove bura i južni (topli i vlažni) se zove jugo. Broj sunčanih sati kroz godinu se kreće od 1900 do 2300. Južna Hercegovina ima bogato kulturno povijesno naslijeđe i prirodne ljepote pa se smatra središtem vinskog turizma u BiH.



VINSKA KULTURA

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

PODJELA VINA

Vina u užem smislu riječi:

- a) mirna vina
- b) pjenušava vina
- c) biser vina
- d) gazirana vina



Specijalna vina:

- a) desertna vina
- b) aromatizirana vina
- c) likerska vina

Po boji, vina se djele:

- a) bijela
- b) ružičasta (opolo, rose)
- c) crna (crvena)

Po sadržaju neprevrela šećera vina se djele:

- a) suha vina
- b) polusuha
- c) poluslatka
- d) slatka

Po stupnju kakvoće vina se djele na:

- a) Stolna vina bez zemljopisnog porijekla
- b) Stolna vina sa zaštićenim zemljopisnim porijeklom
- c) Kvalitetna vina
- d) Vrhunska vina



KAKO SE VINO TOČI

Vino se toči lagano da se ne dodiruje bocom čaša. To je svojevrsni ritual. Svaki vješt nuditelj vina će prvo pokazati bocu te naglasiti regiju iz koje vino dolazi, a potom kroz etiketu iznijeti detalje o sorti, godini proizvodnje i proizvođaču. Osoba koja prezentira bocu, proces točenja započinje otvaranjem boce i mirisanjem čepa, a završava kušanjem male količine vina i prezentacijom čepa. Ako je vino zadovoljilo ovaj test, toči se gostima po redu i na kraju sebi.

DRŽANJE BOCE

Zbog svoje težine, boca se drži na sredini tj., u položaju koji osigura sigurno i mirno rukovanje bocom. Točitelj vina bocu drži tako da se etiketa uvijek nalazi u vidnom polju konzumenta, osnosno s gornje strane. Držanje boce za grlić ili dno boce može biti nesigurno, ostavlja neprirodan dojam kod promatrača i vino stavlja u neprimjerjen položaj.



KOLIKO VINA U ČAŠI

Obično se čašu prigodom kušanja toči do 0,5 dcl vina tako da se prilikom kušanja vino u čaši može lagano zarotirati da bi se mogli determinirati mirisi i vidjeti tekstura i punoća vina. U malim se čašama vino toči do trećine, a u velikim do četvrtine čaše. Pjenušava se vina toče skoro do vrha čaše.

ČAŠE ZA VINO

Da bi se kušalo vino, ispitala boja, bistroća, osjetio cvjetni miris, voćni ili neki drugi, odredila tekstura i punoća, najvažnija je prije svega pravilno odabratи čašu. Veličina i oblik čaše svakako pridonose užitku ispijanja

Mala vinska škola

vina. Vino je ukusnije i aromatičnije ako ga poslužite u odgovarajućoj čaši. Dobrim vinskim čašama smatraju se čaše od bezbojnog stakla, bez ikakvih aplikacija. Za bijela vina koriste se čaše s dužom drškom u obliku tulipana, pri vrhu se sužavaju. Takve čaše omogućuju lakše rotiranje vina, a tako se potiče miris vina koji dolazi više do izražaja. Duga drška onemogućuje grijanje vina topinom ruku. Crna vina poslužuju se u čašama s kraćom drškom, nešto su veće zapremine i okruglastog oblika. Rosé se poslužuje u čašama u obliku tulipana koji se širi prema vrhu. Pjenušava vina poslužuju se u duguljastim čašama koje omogućavaju perlanje mjeđurića i oslobođanje mirisa vina.

TEMPERATURA VINA

Obzirom na razliku vina prema boji, sadržaju alkohola kiselina, ekstrakta i tanina, prema mirisu i okusu logično je da će se i optimalne temperature, na kojima vino iskazuje svoje najbolje karakteristika znatno razlikovati. Laganija, lepršavija, mlađa, kiselkastija i alkoholno slabija vina sorte Žilavka najbolje je servirati pri temperaturi između 10 i 12 °C. Odležala vina sorte Žilavka s naglašenim bukeom, bogatija ekstraktom, s većim sadržajem alkohola serviraju se na temperaturi između 12 i 14 °C. Ružičasta vina serviraju se na temperaturi između 12 i 14 °C. Mlađa, laganija i manje opora vina sorte Blatina, s nižim sadržajem alkohola, serviraju se temperirana između 14 i 16 °C. Punija, ekstraktinja, odležala vina sorte Blatina s višim sadržajem alkohola svoju osobnost najbolje izražavaju servirana pri temperaturi između 18 i 20 °C. Pjenušci se serviraju na temperaturu između 6 i 8 °C.

DEKANTIRANJE

Samo značenje riječi dekanteranje (francuski: décanter – otakati) označava odvajanje vina od taloga prilikom pretakanja, ali tim postupkom se služimo i da bi tako vino prozračili (aeracija) i da bi isto „prodisalo“ te na taj način dodatno oslobođilo sve svoje arome. Sam postupak je prema tome delikatan jer bismo trebali pri samom pretakanju paziti da u dekanter ne ulijemo talog iz boce. Prije svega dekanteraju se vina koja imaju potencijal za starenje. Vrijeme dekanteranja ovisi o samom vinu, te isto varira od nekoliko minuta za mlada vina pa do nekoliko sati za starija „velika“ vina. Za pravilno dekanteranje potrebno je bocu otprilike 24 sata prije samog postupka iz ležećeg postaviti u uspravni položaj. Tim postupkom će se talog slegnuti na dno boce. S bocom postupamo pažljivo, bez naglih pokreta ili trešnje iste. Prilikom pretakanja pazimo da vino pretačemo jednim konzistentnim tijekom, a postupak izvodimo pri dobroj svjetlosti, ili si pomažemo baterijom ili svjećom, tako da možemo vidjeti da slučajno ne pretačemo talog u dekanter.

AROME VINA

Arome vina se dijele na primarne, sekundarne i tercijarne. Primarne arume vina još nazivamo i sortnim, predfermentativnim aromama. Sortne arume dolaze od mirisa samog grožđa. Primarne arume mogu biti voćnih nota kao npr. limun, naranča, jabuka, jagoda. Mogu biti cvjetnih nota kao npr. ljubičica, bagrem, lipa, ali i vegetalne, biljne i začinske note kao npr. zeleni papar, pokošeno sijeno, bor, itd. Sekundarne arume vina nastaju i razvijaju se tijekom alkoholne i malolaktičke fermentacije. Nazivamo ih još i fermentativnim aromama. Mogu se pojaviti kao note banane u vinu ili ananasa, maslaca, breskve, oraha, šafrana i mnogih drugih. Tercijarne arume vina nazivamo još i postfermentativnim aromama. One označavaju bouquet vina. Nastaju zrenjem vina u bačvama i starenjem vina različitim kemijskim reakcijama. Neke od tercijarnih arume su gljive, cedar, karamela, tamna čokolada, tost, dim, kava, suha šljiva, itd.

VINO I ZDRAVLJE

Vino je najhigijenski piće ikad proizvedeno. Već od davnih vremena vino je korišteno kao lijek jer uzimano u usta grije, a korišteno izvana hlađi. Hipokrat, otac



medicine, vino opisuje kao korisno sredstvo među ostalim i za poboljšanje rada bubrega i psihičkog stanja općenito. Platon navodi kako umjerena konzumacija vina daje snagu, pomlađuje tijelo i um. Ciceron pak tvrdi kako vino potiče misaone procese i stvara inspiraciju. Louis Pasteur je rekao: „Vino je najzdraviji napitak“. Alkohol iz vina brzo ulazi u krvotok i djeluje na sve dijelove tijela, no ako je konzumacija umjerena, to je djelovanje pozitivno na naš organizam. Alkohol djeluje na probavni sustav, na disanje, na srce i krvotok, na kožu, na spolne žlijezde, na bubrege, mijehur i jetru, te na rad mozga. Preporučena količina vina kod prosječnog sadržaja alkohola od 11 – 12 vol. % iznosi dvije čaše na dan od 0,1 L za žene i tri čaše na dan od 0,1 L za muškarce. Ljekovitost vina najviše dolazi do izražaja ako ga pijemo uz večeru. Osim toga, ono obogaćuje okus hrane i stvara dobro raspoloženje. Usprkos svemu, medicina ne može svrstati vino u skupinu lijekova, što je i opravданo, no brojna znanstvena istraživanja nedvosmisleno dokazuju blagotvornost umjerene konzumacije vina.

SLAGANJE VINA UZ JELA

Hrana i vino trebaju se međusobno nadopunjavati, poticati okus i ne smiju negativno utjecati jedno na drugo. Hrana i vino trebaju se „sljubiti“. Enolozi mogu bez ikakvih problema odrediti koje vino pitи uz koju hranu, ukoliko znaju kakvi su sastojci i začini korišteni u pripremi hrane. Ako vam pri odabiru vina nije dostupan enolog ili neki poznatatelj vina trebate znati nekoliko osnovnih pravila:

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

ŽILAVKA

Žilavka je autohtona i preporučena sorta Hercegovine, od koje se mogu proizvesti vina vrhunske kakovće. Mošt Žilavke sadrži 20 % - 24 % šećera i 5 g/l do 8 g/l ukupnih kiselina. Vrhunsko vino Žilavka proizvedi se od istoimene sorte, često s dodatkom do 15 % također autohtonih pratećih sorta Krkosije i Bene. Proizvodi se od grožđa s ograničenih položaja Mostarskog vinogorja. To vino svatko ponosob doživjava na svoj način. Ono privlači pilce svojom posebnostu i osobujnošću, specifičnim mirisom, zaobljenošću, snagom karakterističnom za južna vina. Žilavka nosi pečat Hercegovine. Vrhunsko vino Žilavka odlikuje se svjetlijom žutom bojom sa odbijeskom na zeleno. Vino je ugodnog i čistog vinskog mirisa u kojemu se posebno izdvaja karakteristična aroma sorte, skladan odnos alkohola i kiselina. Količina alkohola varira od 12 vol. % do 14 vol. %, a ukupna kiselost je u rasponu od 5 g/l do 7 g/l, a ovisi o urodu, tehnološkoj zrelosti, te o klimatskim uvjetima.

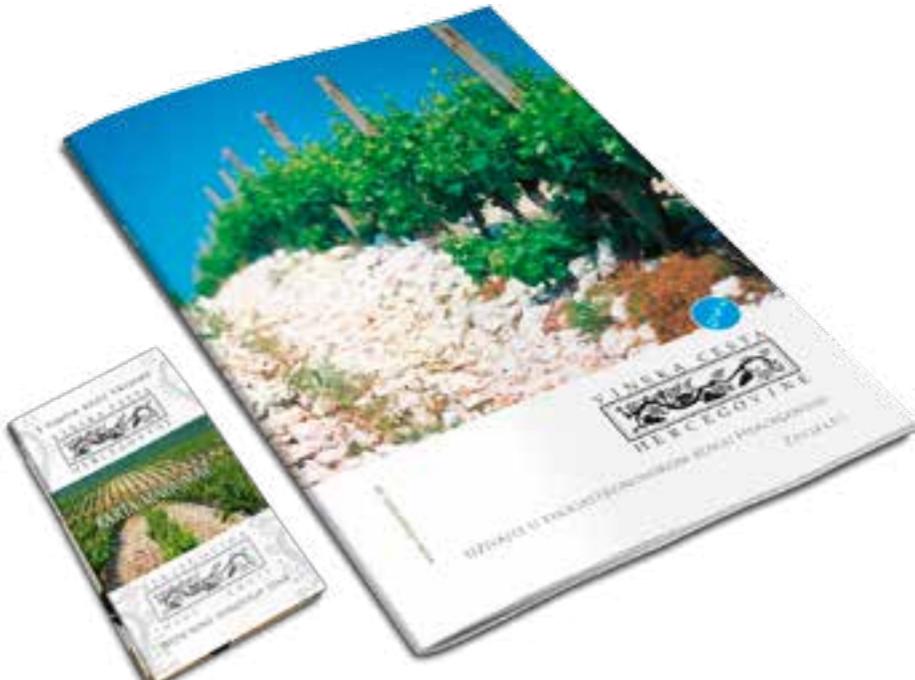
BLATINA

Cvjet Blatine je funkcionalno ženski – autosterilan (zato se uvijek sadi sa sortama opršaćivačima Alicante Bouschet, Merlot i Trnjak). Mošt je neobojen i sadrži 18 – 21 % šećera - u pojedinim godinama i do 25 % šećera i 6 – 8 g/L ukupnih kiselina. Blatina daje kvalitetno, a s probranih položaja vrhunsko suho crno vino proizvedeno od istoimene sorte grožđa, vrlo često uz dodatak do 15 % sorti opršaća. To je snažno i svježe suho, crno vino s 12 -13,5 vol. % alkohola, 5 - 7 g/L ukupnih kiselina, 25 - 32 g/L ekstrakta. Boje je tamno rubin crvene, prepoznatljive svojstvene arume, puna i harmonična okusa. Kao južno vino posjeduje zadovoljavajuću koncentraciju kiselina. Za vino je dobro da odleži koju godinu u drvenim bačvama, čak štoviše, kvaliteta mu raste do pet godina starosti. Čuvajte se njezine snage! U njoj je kondenzirano sunce i sabrana hercegovačka ljetna žega.

Tihomir Prusina

Novosti na Vinskoj cesti Hercegovine

Vinska cesta Hercegovine je proizvod na turističkom tržištu već deset godina. Od 2007. do danas proizvod se mijenja na način da su dodavani novi sadržaji, tj. nove vinarije koje pružaju usluge obilaska, prodaje i degustacije vina u svojim podrumima i kušaonicama. Prilikom utemeljenja vinske ceste, pored ostalih elemenata ponude proizvoda, vinska cesta je u programu imala dvadeset dvije vinarije iz šest hercegovačkih općina i gradova. Ove godine u program vinske ceste je ušlo još tri vinarije tako da ih danas ima u ponudi trideset i tri. U odnosu na svaku promjenu u proizvodu, Turistička zajednica ažurira sve publikacije i dotiskava ih kako bi s tim materijalima promovirala proizvod na domaćim i svjetskim sajmovima turizma. Također, na web stranici www.vinskacesta.ba se dodaju sve novosti. Turistička zajednica HNŽ vodi brigu o održivosti ovoga proizvoda, te osigurava prikladnu signalizaciju svih elemenata ponude. U glavnom uredu TZ HNŽ u Mostaru se mogu pronaći sve publikacije proistekle iz ovoga projekta te dobiti sve potrebne informacije o mogućem sudjelovanju novih vinarija u programu Vinska cesta Hercegovine.



FORTUNA TOURS
DESTINATION MANAGEMENT COMPANY

KVALITET SIGURNOST POUZDANOST

AVIONSKE KARTE

BRODSKE KARTE

EKSKURZIJE | VODIČKA SLUŽBA | HOTELSKIE REZERVACIJE
(preko 60.000 hotela u svijetu)

DALEKA PUTOVANJA | LJETOVANJA | ZIMOVANJA | KRSTARENJA

FORTUNA TOURS - MOSTAR

Fortuna - Glavni ured
Rade Bitange 34
88000 Mostar
tel: +387 36 552 197
fax: +387 36 551 888
headoffice@fortuna.ba

Fortuna Lufthansa City Center
Dr. Ante Starčevića bb (Hotel Ero)
88000 Mostar
tel: +387 36 319 302
tel: +387 36 446 141
fortuna_ero@tel.net.ba

www.fortuna.ba
www.lcc-fortuna.com



Povijesni uspjeh hercegovačkih vina na Decanter World Wine Awards 2017

Decanter World Wine Awards je najprestižnije i najutjecajnije svjetsko vinsko natjecanje koje se svake godine u organizaciji čuvengog magazina Decanter održava u Londonu. Karakterizira ga rigorozno suđenje, strog proces ocjenjivanja vina, te iznimno jaka konkurenca što pokazuje činjenica da je za DWWA 2017. godine prijavljen rekordan broj uzoraka, preko 17 200. Ove godine vina je ocjenjivalo 219 sudaca, od kojih 65 nosi titulu Master of Wine, a 20 Master Sommelier.

Ove godine je nagrađeno čak 26 hercegovačkih vina od čega 2 platinaste, 2 zlatne, 4 srebrne medalje, 14 brončanih medalja i 4 preporuke - što je do sada najveći broj priznanja za vina iz BiH na ovom prestižnom ocjenjivanju. Najzadovoljniji rezultatima mogu biti vinarije Crnjac&Zadro čija su vina "C&Z Žilavka 2016 i C&Z Blatina 2015" sa osvojenih 95 bodova osvojile nagradu "Platinum Best" za srednju i istočnu Europu za bijelo i crno vino.

Osim navedena dva vina, vina "Charisma Blatina 2015 Hercegovina Produkt" i "Vilinka X-line Cuvee Red 2015" osvojili su zlatne medalje sa 95 bodova. Ove godine na cijelom natjecanju dodijeljeno je samo 175 platina i 455 zlata, odnosno manje od 4 % svih vina koja su poslana na ocjenjivanje, a vrijedi istaknuti da se na Decanter šalju samo najbolja vina koje vinarije imaju te možemo reći da je ovo natjecanje "neslužbeno svjetsko prvenstvo vina". Ta informacija najslikovitije opisuje značaj platinaste i zlatne medal-

je osvojene na Decanteru i ilustrira veličinu uspjeha naših vina. Osim navedenih vina, srebrene medalje su osvojila vina Zlatna dolina Žilavka 2016 HP, Vilinka Žilavka 2016, C&Z Cabernet Sauvignon 2015 i Žilavka limited edition 2013 Carski vinogradi Mostar. Uz još 14 brončanih medalja i 4 preporuke, ovo predstavlja daleko najveći uspjeh hercegovačkog vinarstva na najcjenjenijem svjetskom natjecanju. Izboriti se u konkurenciji od čak 17200 vina

iz cijelog svijeta i osvojiti navedene nagrade, priznanja su o kojim se sanja i možemo slobodno reći da je ovo konačna potvrda kvalitete i pozicioniranja naših autohtonih sorti Žilavka i Blatina u samu svjetsku vinski elitu.

Posebno veseli činjenica da su se naše autohtone sorte Žilavka i Blatina na ovom natjecanju vina pokazale kao najkvalitetnije sorte među bijelim i crnim vinima s područja srednje i istočne Europe. Priznanja su došla u pravi trenutak za hercegovačko vinarstvo i vinogradarstvo jer su nagrade na DWWA izuzetno moćan marketinški alat prepoznatljiv u cijelom svijetu i ona su veliki adut za probaj hercegovačkih vina na svjetsko i domaće tržište. Ono što je

važno naglasiti da veći broj nagrada podiže i brendira cijelu regiju kao vinsku destinaciju. Ona postaje istaknuta na vinskoj karti svijeta i zbog toga je bitno da što više naših vinara to prepozna i u što većem broju šalju uzorce.

Kvalitetu imamo i toga se ne trebamo bojati, potrebno je samo zajedničkim snagama ukazati cijelom svijetu na ono što mi već odavno znamo.

Ilja Barbarić



Završen projekt

Razvoj ruralnog turizma u HNŽ

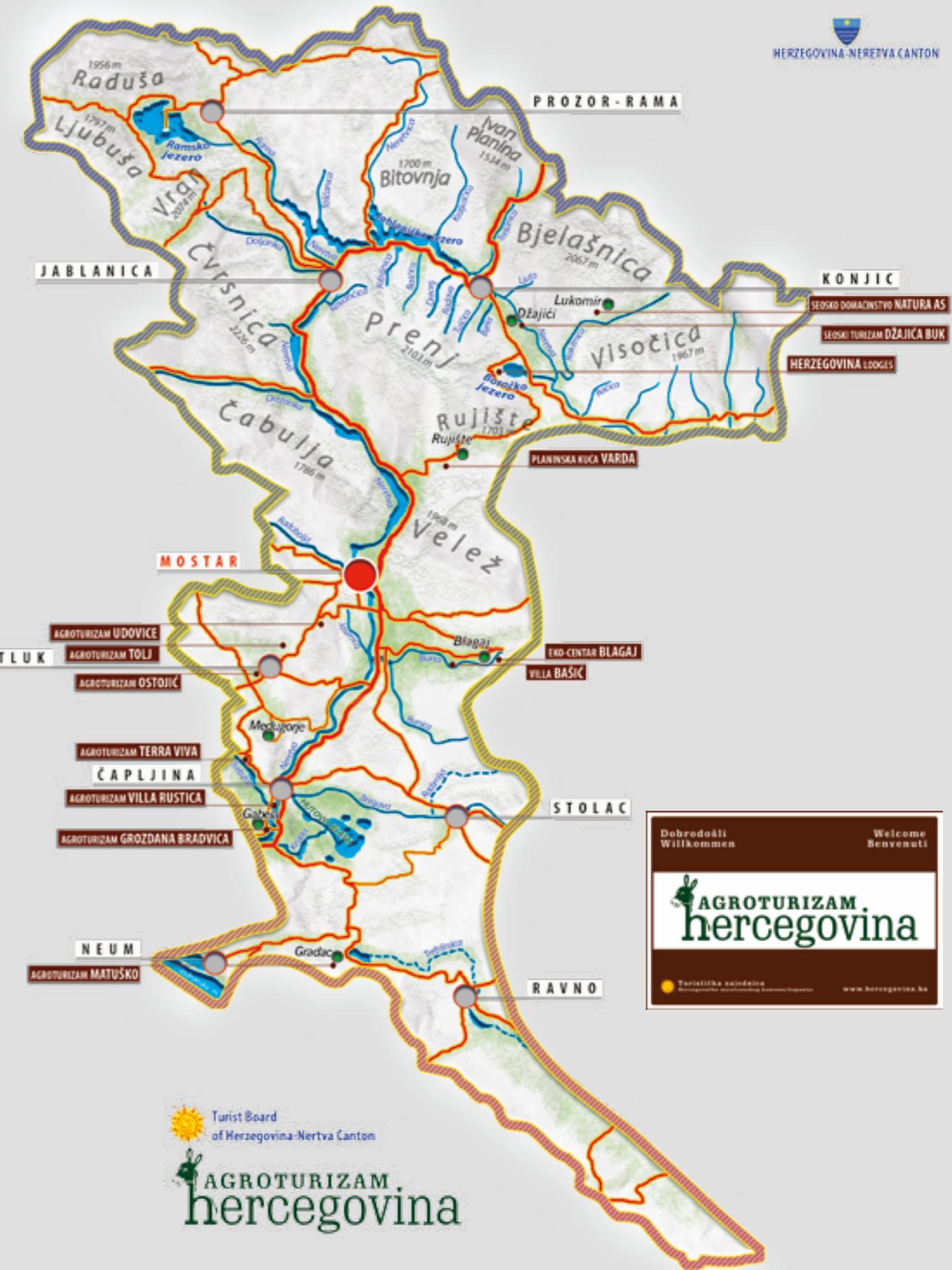
Turistička zajednica HNŽ je ove godine završila projekt „Razvoj ruralnog turizma u Hercegovacko-neretvanskoj županiji“ i postavila temelje za daljnji razvoj s pogledom na Hercegovinu kao buduću prepoznatljivu destinaciju ruralnog turizma.



na“ je moguće pronaći na web stranici Turističke zajednice HNŽ, a spomenute publikacije u glavnom uredu TZ HNŽ u Mostaru. Zbog svog specifičnog geografskog položaja i geografsko-povijesnih obilježja, cijeli prostor sredozemlja ima svoju turističku vrijednost. Hercegovina je dio sredozemlja i kao takva nema nikakav razlog da svoj prostor pravilno turistički ne vrednuje. Turizam je industrija doživljaja i putovanja. Nedvojbeno je da današnji-moderni turist u Hercegovini može puno toga novoga naučiti i doživjeti, te zadobiti nova iskustva koja će zadovoljiti njegove potrebe za učenjem i otkrivanjem novih autentičnih stvari.

Prepoznavajući turističke mogućnosti hercegovačkog rurala, Turistička zajednica HNŽ je prošle godine krenula u stvaranje novog turističkog proizvoda koji bi objedinio sve vrijednosti rerala i trenutnu agroturističku ponudu koja zadovoljava minimum kriterija za pružanje ugostiteljskih i drugih usluga na seoskim domaćinstvima. Kroz sve faze projekta se došlo do 13 kuća za odmor, tj. obiteljskih seoskih domaćinstava koja su spremna biti dio novog turističkog proizvoda pod imenom „Agroturizam Hercegovina“. Zajedno sa stručnim timom iz područja agroturizma, vlasnici spomenutih domaćinstava su prošli edukaciju u kojoj su dobili potrebne informacije i znanja o definiranju svog proizvoda, organizaciji i kreiranju ponude, pozicioniraju na tržištu i marketinškom poslovanju.

Opipljivi rezultati proistekli iz projekta su: vodič za organizaciju i poslovanje turističkog seoskog gospodarstva, marketing plan ruralnog turizma, image brošura ruralne Hercegovine s trenutnom smještajnom i drugom ponudom, agroturistička karta Hercegovine, te signalizacija lokaliteta koji pružaju turističko-ugostiteljske usluge na seoskim domaćinstvima. Proizvod ima i svoj logo. Sve informacije o ovom projektu, tj. turističkom proizvodu „Agroturizam Hercegovina“



Idealan spoj hrane i vina?



www.hercegovinavino.ba

 ROMANCA
VINSKI RESTORAN

Slaganje vina i hrane je traganje za savršenim parom uz neslućene mogućnosti izbora, traganje za vlastitim ukusom.

Jedan pristup je da poslušno slijedite preporuke gastronomskih stručnjaka koji, uvažavajući neka pravila, preporučuju odredena vina uz odredena jela.

Drugi pristup je više spontan i neagresivan, zapravo vrlo prirodan i tradicionalan, podrazumijeva da su se hrana i vino iz određenog područja kroz povijest toliko sjedinili da predstavljaju izložak kulturnog nasljeđa, iako možda nisu potpuno kompatibilni. Tako su nastale i razne „kuhinje“ svijeta.

Osobni ukusi ljudi vrlo su individualna i subjektivna iskustva. Projektirano stremljenje tehničkom savršenstvu ne mora uvijek biti najbolje rješenje. Najvažnija stvar je vjerovati svojim instiktima, imati hrabrosti eksperimentirati i kad god je to moguće, vizualnim rješenjem stola i prostora za jelo, te glazbenom podlogom zaokružiti kompletno iskustvo.

I naravno, dobro je biti okružen dragim ljudima.

Dodite u restoran Romanca i „dajte si mašti na volju“.

Kreirajte svoju kombinaciju, pronadite „svoj ukus“ uz domaću hranu i čuvena vina iz Vinarije Čitluk.

VINO SA SVJETSKOM KARIZMOM

Na ovogodišnjem Decanter World Wine Awards ocjenjivanju u Londonu vinarija Hercegovina Produkt osvojila je čak 3 medalje, među kojima je svakako najznačajnija zlatna medalja za vino **Charisma Blatina 2015** s visokih 95 bodova.

CHARISMA BLATINA

HERCEGOVINA PRODUKT

GODINA BERBE 2015
VRHUNSKO CRNO SUHO VINO
MOSTARSKO VINOGORJE
0.75 L 13,0 vol%

www.hercegovinaprodukt.com

Brendiranje Hercegovine kao vinske regije autohtonih sorti Žilavke i Blatine

Hercegovačka vina Žilavka i Blatina spadaju među najkvalitetnija vina svijeta što potvrđuju i brojne osvojene medalje sa najznačajnijih domaćih i međunarodnih ocjenjivanja vina. Međutim, unatoč proizvodnji visokvalitetnih vina priznatih i na svjetskoj razini, Hercegovina u regionalnim i svjetskim okvirima još uvijek nije prepoznata kao uspješna vinska regija. Da bi smo to postigli, što prije je potrebno definirati strategiju i pokrenuti marketinšku kampanju brendiranja Hercegovine kao regije gdje se rade vrhunska vina. Moramo krenuti u stvaranje prepoznatljivosti naših vina "Žilavke" i "Blatine", i na tome graditi image Hercegovine kao zemlje (regije) vina. Za stvaranje jakog brenda Hercegovine, te vina Žilavke i Blatine, mora se uraditi cijelovita strategija u čiju izradu treba biti uključen jedan interdisciplinarni tim, a u kojem moraju surađivati vinogradari, vinari, enolozi, marketinški stručnjaci, posrednici, kuhari, grafičari, itd.

Sama promocija vinskog sektora u Hercegovini bi se morala odvijati na dvije razine: makro i mirko. Na marko razini, promocija vinskog sektora bi se trebala odvijati kroz institucije poput nadležnih ministarstava, vanjskotrgovinske komore, turističkih zajednica i udruga vinara. Na mikro razini, promocija vinskog sektora odvija se kroz rad samih vinara što isključivo ovisi o njihovom proizvodu, ponudi i usluzi koju nude na tržištu. Također, potrebno je investirati u promociju Hercegovine kao turističke regije koja proizvodi vrhunska i jedinstvena vina poput Žilavke i Blatine.

Nužno je raditi osmišljeno i kompleksno, tj. stvarati brend koji obuhvaća ne samo vino, nego čitav određeni teritorij gdje to vino nastaje kao ogledalo specifičnog podneblja. Želimo li prepoznatljivost, uvažavanje i uspjeh kod potrošača, moramo ih uverjiti da im mi nudimo nešto naše, hercegovačko,

drugačije, posebno i originalno, karakteristično za naše podneblje. **Jedan od novijih svjetskih trendova je potrošnja autohtonih sorti koje još nisu poznate, posebno za educirane potrošače vina i onima koji traže novitete - što nam pruža dodatnu priliku.**

Poznato je da Žilavka i Blatina nigdje u svijetu ne mogu postići kvalitetu koju postignu u Hercegovini. Upravo oznaka zemljopisnog podrijetla navedenih sorti omogućuje proizvođačima stvoriti sliku «egzotičnosti», odnosno oskudice koja im kao takva omogućuje premium cijene za proizvode, u protivnom bi im se pripisao status komercijalne robe.

Glavni izvor značajke egzotičnosti dolazi iz jedinstvene razlike u kvaliteti koja se može pripisati proizvodnji u određenom zemljopisnom području. Budući uspjeh ovisi o mogućnosti kreiranja jedinstvenog regionalnog identiteta i diferencijacije u odnosu na konkurenčiju. Naše autohtone vinske sorte trebaju biti ključ regionalnog identiteta i k tome uvjet za stvaranje regionalnog brenda. Osim autohtonih vinskih sorti, Hercegovina mora biti prepoznatljiva i po ostaku gastronomije koja je nezaobilazna, te je integralni dio vinskog iskustva. Autohtoni proizvodi su najbolji aduti kojima se na regionalnoj, ali i nacionalnoj razini možemo istaknuti među konkurentima. Uz pomoć odgovarajućih institucija i dobro umreženog rada svih sudionika u procesu, može se napraviti mnogo - što je u konačnici pozitivno za gospodarstvo. Strategija brendiranja određenu regiju poziva na realnu, konkurentu i jedinstvenu viziju regije koju moraju podržavati i kontinuirano obogaćivati svi relevantni faktori.

Krajnje je vrijeme da profesionalni, bolje rečeno - kompetentni marketing menadžment krene upravljati strategijom tržišnog nastupa i marketingom vina. Hercegovina ima odlične uvjete za razvitak

vrhunske vinogradarske i vinarske industrije, stoga je nužno da ima i potporu nadležnih tijela kako bi mogla biti ukorak s ostalim jer za istinski dobre rezultate nužan je integralni rad svih institucija. Vino se mora prepoznati kao nacionalni strateški proizvod BiH i turističke ponude Hercegovine jer poticajima za razvitak hercegovačkog vinogradarstva i vinarstva pomaže se gospodarstvu u cjelini. Prijedlog modela organiziranosti vinskog sektora Hercegovine treba artikulirati na temelju iskustava uspješnih vinskih regija, koje su proteklih godina uspjele napraviti pomak ka najuspješnijim vinskim regijama svijeta. Sadašnji napori vanjskotrgovinske komore sa vinarima okupljenim u strukovnom udruženju, turističkih zajednica i samih vinara, nažalost nisu dovoljno prepoznati u široj javnosti te ne mogu ostvariti željeni odnosno maksimalni učinak.

Ima puno vinara koji ne prepoznaju prednosti međusobnog povezivanja koja im jedino omogućuje podizanje konkurentnosti. To potvrđuju iskustva najmoćnijih vinara u Europi i drugim dijelovima svijeta. Odličan primjer vinske regije koja je postala poznata po regionalnom autohtonom proizvodu je Istra, koja je također brendirana kao regija autohtonih proizvoda (gdje su vina dio cijekupnog gastronomskog iskustva), s dugotrajnog tradicijom, a što je najvažnije brendirana je kao zdrava, ekološka i tradicionalno orijentirana regija.

Rezultati se ne mogu postići forsirajući pojedinačne brendove, a zanemarujući krovni brend. Hercegovinu još nismo brendirali kao vinsku regiju, a željeli bismo brendirati vinare.

Ne ide to tako, sve ima svoj red i slijed - to moramo shvatiti. Za našu prepoznatljivost kao vinske regije, to je imperativ konkurentnosti. Ujedinjenost i jače povezivanje naših vinara, posebno na međunarodnoj sceni, a veća i kvalitetnija ulaganja u marketing

su preduvjet svega. Povezivanje vinara ne poništava njih kao vinare, već im daje snagu zajedničkog nastupa, marketinga, korištenja fondova. Izake regije će izaći jaki vinari. Potrebno je dodatno raditi na razvoju vinskog turizma koji, s obzirom na položaj Hercegovine, ima veliki potencijal i može biti odlična nadopuna poznatim turističkim destinacijama koje se nalaze u blizini. Uz razne vinske manifestacije, što prije je potrebno organiziranje kvalitetnog sajma vina u Hercegovini i zajednički nastupi na najznačajnijim svjetskim sajmovima vina koji su preskupi ako vinari nastupaju pojedinačno, ali i drugim originalnim pristupima kao što je organiziranje ciljanih prezentacija i vinskih putovanja u Hercegovinu za novinare, sommeliere, ugostitelje, diplome, trgovce i ostale osobe koje su uključene u promociju i trgovinu vinom. Ponudimo im najbolje od vina i gastronomije što imamo - to je nešto što nikada neće zaboraviti i svima će pričati o tome.

Također nužno je pokretanje web portala i izdavanje specijaliziranog časopisa i vinskog vodiča kojemu bi cilj bio podizanje kulture pijenja vina te promocija hercegovačkih vina i Hercegovine kao vinske destinacije. **Utemeljenje akademije za vino** sa zadatkom da se poveća znanje o hercegovačkim vinima i pokriju sve veće potrebe za obrazovanjem u ovom sektorju jer jedan od trendova je da potrošači sve više žele znati o vinu. Moramo stvoriti svoju dobru priču na realnim osnovama, jer u vinu pola posla je odlična prezentacija, a odlično vino - koje već imamo, je ona druga polovica.

Zbog svoje jedinstvenosti i kvalitetnih - svjetski priznatih vina, moramo shvatiti svoju vrijednost i ponajviše naučiti tu vrijednost prezentirati svijetu. Jer nemojmo zaboraviti da nitko na svijetu ne može proizvesti Žilavku i Blatinu kako ih proizvedu naši vrijedni vinari u Hercegovini!

Ilij Barbarić





Glamping luksuzni kamping

Na samim počecima kampinga, Amerikanac Thomas Hiram Holding, kojeg ce drži za oca organiziranog camping turizma, niti slutiti nije mogao da će 130 godina kasnije, kampiranje biti vrlo popularna ponuda modernog turističkog destinacijskog proizvoda.

1887. godine s nekolicinom svojih kompanjona organizira biciklističku turu, odnosno turistički obilazak Irske koji je uključivao kampiranje, tj. boravak pod šatorima. Nakon toga o svojim iskustvima i o kampiranju piše knjigu, kao prvi camping priručnik za sve one koje se žele okušati u kampingu.

I nije ostalo bez odjeka. Već tri godine kasnije osniva udružu: Associations of Cycle Campers koja je okupljala camping entuzijaste čiji je broj iz dana u dan rastao. Skoro u isto vrijeme, gotovo i ne znajući jedan za drugoga, Englez William Gordon Stables izrađuje

prvi karavan, odnosno turističku kamp kućicu koju je vukla konjska zaprega. Niti on slutiti nije mogao koliko će se taj njegov izum za stotinjak godina rapidno razviti u moderne i luksuzne auto-domove na vlastiti pogon. Neće proći puno vremena i eto 1913. godine u Francuskoj se otvara prvi europski kamp.

50-tih godina 20. st. dolazi do jačeg tehnološkog razvoja što svakako doprinosi i razvoju camping opreme. Istovremeno jaka industrijalizacija i zaposlenost, potiču potrebu za ljetovanjem, posebno u segmentu boravka i odmora u prirodi pa dolazi i do segmentacije u camping turizmu: kampovi na morskoj obali, kampovi u planinama, kampovi uz rijeke i jezera, kampovi u nacionalnim parkovima, kampovi na seoskim gospodarstvima, pa onda segmentacija prema ciljnim skupinama: obiteljski kampovi, naturalistički kampovi, kampovi za djecu i mladež, kampovi za bicikliste, kampovi za motocikliste itd.

21. stoljeće u kamping turizmu donosi i svojevrsnu revoluciju. Više nije motiv kampiranja boravak u nedirnutoj prirodi, već povratak prirodi općenito, što rezultira velikom pokretljivošću kamping turista i traženja većeg komfora, prostranstvi i osjećaja slobode. Javlja se nova generacija kampova, odnosno tehnološki moderni kampovi pod nazivom glamping. Glamping je spoj glamura i campinga. Radi se o luksuznoj šatorskoj ponudi koja sadrži sve tehnološke sadržaje koje današnji čovjek ima priliku koristiti u svom svakodnevnom životu. Osnovni naglasak u glampingu je udobnost boravka u prirodi. Dakle što više luksusa i nesputanosti, a opet biti uronjen i stopljen s prirodnim okruženjem.

Glavna odlika glamping objekata je prostranstvo i suvremena opremljenost s profinjenom dozom elegantnosti i stilom. Kako je već spomenuto, glamping podrazumijeva boravak u luksuznim šatorima. Takovi šatori imaju sobe, kupaonicu, blagovaonicu,

opremljenu kuhinju, natkrivenu terasu. Prostor je identičan hotelskoj sobi. Naravno, luksuzni šatori uključuju sve blagodati svakodnevnog života: električnu energiju, tekuću vodu, WiFi, klima uređaj i ostalu potrebnu tehnologiju.

Glamuroznost glampinga ogleda se, osim u Hi-Tech opremi, i u njegovojo poziciji. Smješten je i organiziran na „divljim“ mjestima, egzotičnim mjestima, mjestima s pogledom „od milijun dolara“, zaštićenim krajolicima ili kultiviranim krajolicima ali daleko od turističkih odmarališta, naselja i hotelskih resorta što omogućuje istinski odmor s punim komforom.

Kreativnost ponude glampinga je nedokučiva. Osim luksuznih šatora u ponudi su i posebno dizajnirane kupole, kapsule i ostali smještaj neobične gradnje: kućica na drvetu, drvena koliba u šumi, smještaj na splavi ili privezanom brodu, vikendice s vrtom, poljske kućice i dr. Ponuda glampinga ne počiva samo na opremljenosti objekta već i u sadržajima za gosta, odnosno dodatnoj ponudi. Tu svakako treba istaknuti ponudu pješačenja, planinarenja, bicikliranja, kanuinga, jamarenja, foto-safarija, promatranja ptica, ali i wellnessu, meditaciji i ostalim tehnikama opuštanja.

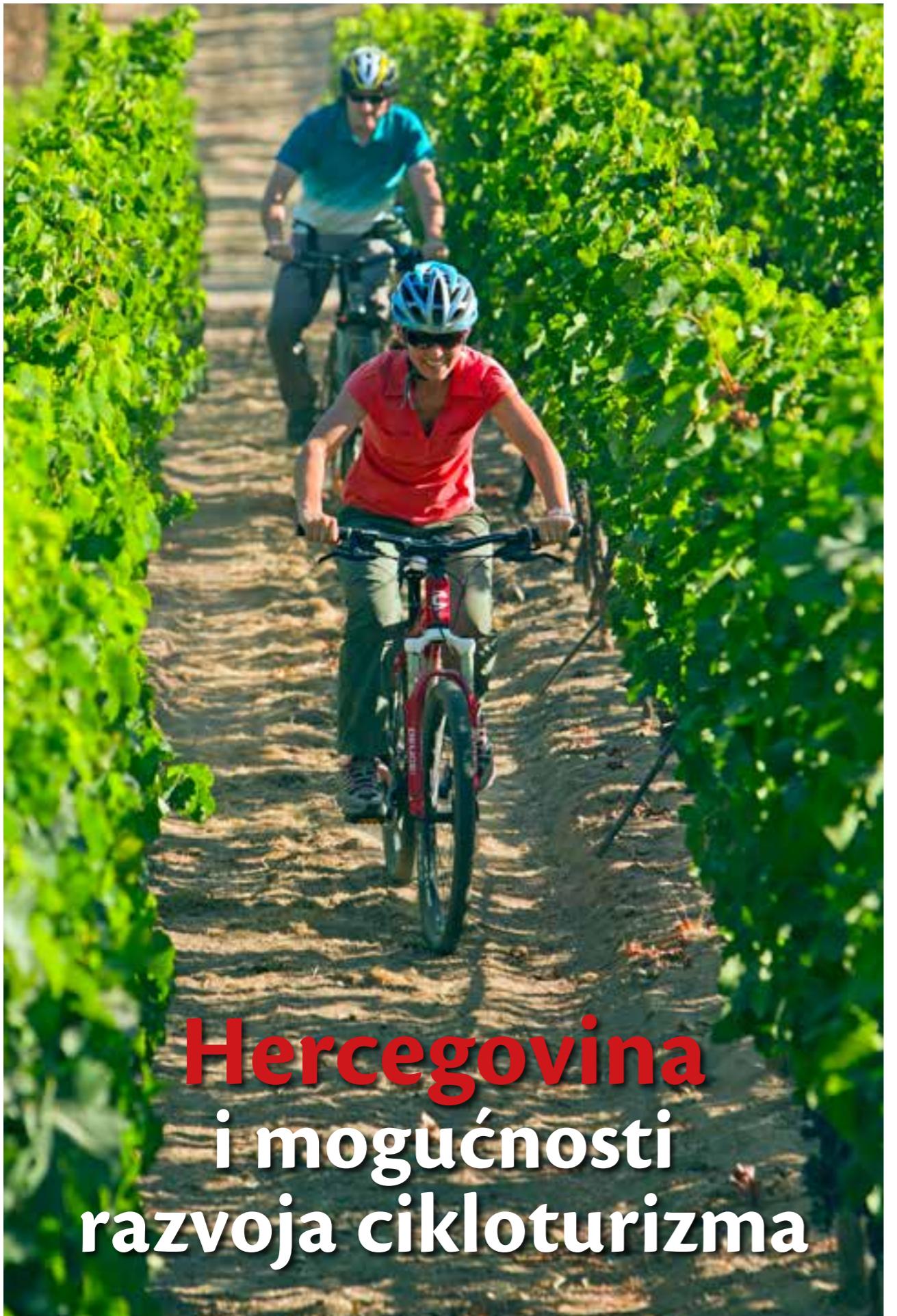
Za glamping se sa sigurnošću može reći da je održiv i odgovoran turistički proizvod. Naime, zbog činjenica da mu je osnovni atraktivni faktor priroda, organizacija glampinga uvelike leži na eco-friendly ponudi. To podrazumijeva korištenje obnovljivih izvora energije kao što su solarna i energija vjetra, odgovorno korištenje pitke vode, a posebno na održivo zbrinjavanje otpadnih voda kroz korištenje kemijskih sanitarnih čvorova ili pak pročišćavanje otpadnih voda na prirodan način kroz biljka-uređaje.

Cijena ponude u glampingu je raznolika. Ovisi od niza faktora kao što su pozicija i komfor. Zanimljivo je napomenuti kako je trenutno najskuplji glamping Hotel Hoopoe Yurt koji se nalazi u Španjolskoj, točnije u mjestu Cortes de la Frontera u regiji Andaluzija. Cijena noćenja u tom glampingu prelazi vrtoglavlji 9.000 eura.

Najrazvijenija ponuda glampinga može se pronaći u Francuskoj, iako ne zaostaju i ostale turističke zemlje i destinacije. Obzirom da je glamping ponuda dio prestiža, sve destinacije pokušavaju iskoristiti svoje najskrovitije adute kroz ovu ponudu. Baš zbog toga što je as iz rukava za glamping svakako nenarušena i autentična priroda, slobodno se može ustvrditi kako je ovu turističku ponudu moguće razvijati i u ruralnim područjima, odnosno ruralnom turizmu čiji su osnovni resursi priroda i kultura.

Glamping? Zašto da ne!

Robert Baćac



Hercegovina i mogućnosti razvoja cikloturizma

Poznato je kako je vožnja bicikla raširena po cijelom svijetu. Od profesionalnih sportskih ekipa koje zahtijevaju iznimani angažman samih natjecatelja, kao i velike novčane izdatke, do rekreativnog biciklizma, kao jednog od najraširenijih oblika rekreacije u svijetu; veliki broj ljudi koristi bicikl kao svakodnevno prevozno sredstvo, a također i za vožnje u prirodi (izleti, ljetovanje). Promatran u tom (rekreativnom) smislu bicikl predstavlja idealno sredstvo za održavanje tjelesne kondicije (poboljšanje kardiovaskularnog sustava, smanjenje količine masnog tkiva i prekomjerne tjelesne težine), pomaže u smanjivanju stresa i napetosti, liječenju nesanice, povećava snagu organizma, a osim toga predstavlja važan terapijski faktor kod rehabilitacije povređenih zglobova. Iako kao profesionalni sport biciklizam spada u sportove iznimne aerobne izdržljivosti, mogućnost stalne regulacije opterećenja tijekom vožnje promjenom brzina i odabirom različitih terena za vožnju učinila je biciklo zanimljivim širokom broju ljudi.

Jedan od važnijih faktora koji određenu vožnju bicikla čine posebnom je zasigurno ambijent u kojem se ona odvija. Pa je tako pored korištenja bicikla u mjestu boravka važno istaknuti turistički aspekt bisiklističkih rekreativnih vožnji. Cikloturizam i drugi oblici korištenja bicikala u turizmu spadaju u rastuće oblike turističkih aktivnosti. Hrvatska strategija za razvoj cikloturizma iz 2015. procjenjuje da će u europskim okvirima udio putovanja tijekom kojih je vožnja bicikala glavna aktivnost, ili je bicikl glavno prijevozno sredstvo porasti u idućih desetak godina više od deset posto, a još je značajniji tržišni segment onih kojima je tijekom odmora vožnja biciklom važna dodatna aktivnost. Iz toga proizlazi da cikloturizam predstavlja jedan od turističkih proizvoda s najvećom perspektivom razvoja.

Sukladno navedenom postavlja se pitanje stanja biciklizma u Hercegovini i mogućnosti razvoja svih biciklističkih oblika na njenom području?

Odmah moramo naglasiti velik nesrazmjer potencijalnog i trenutnog stanja svih biciklističkih grana na području Hercegovine. Iz kuta geografskog položaja, klimatskih karakteristika, kao i prirodnih, kulturnih i turističkih potencijala Hercegovinu slobodno možemo nazvati malim rajem za razvoj cikloturizma. Glavna prepreka snažnjem razvoju cikloturizma i korištenju bicikala za prijevoz i rekreaciju u Hercegovini je nepostojanje osnovne prometne infrastrukture, mali broj posebno izgrađenih biciklističkih staza i traka, loše održavanje i trasiranje postojećih ruta te nepovezanost cikloturističkih ruta uslijed nedostatka veza pogodnih za bicikliste između pojedinih dijelova Bosne i Hercegovine. Pokretači biciklističkih promjena na ovom području su prvenstveno biciklistički klubovi osnovani s ciljem omasovljenja biciklizma i pokretanja raznih biciklističkih akcija.

Tu se posebno ističe udruga za promociju biciklizma „Hercegovina bike“ koja je jedan od partnera revitalizacije uskotračne željezničke pruge za biciklističke potrebe koja spaja Dubrovnik kao svjetsko turističko odredište sa Hercegovinom završavajući u Mostaru. Tura je službeno nazvana „Bicikliranjem kroz povijest“ a po vlaku koji je tim djelom prometovao i popularni „Čiro“. Projekt je sufinanciran od strane Europske unije. Možemo reći kako je ovime Hercegovina na neki način ucrtana na biciklističkim turističkim karatama Europe.

Mogućnosti za daljnji razvoj ogledaju se i u promociji popularnih „Vinskih cesta Hercegovine“ u rekreativno turističke biciklističke svrhe. Područje Brotnja u tom segmentu ima prednost u prepoznatljivosti Međugorja kao hodočasničke destinacije u koju određeni broj vjernika dolazi i biciklom. Također tu je i veliki broj smještajnih kapaciteta koji zadovoljavaju različite kategorije cikloturista. U ovom kontekstu se ne smiju izostaviti ni proizvođači vina, kao i razna seoska gospodarstva koja mogu ponuditi izvornu hercegovačku „kuhinju“.

Mogućnost razvoja ogleda se i u centralnoj poziciji područja Brotnja kao potencijalnom središtu iz kojeg bi pristigli biciklisti obilazili ostala mjesta u Hercegovini. U skladu s tim, biciklistički klub „Brotnjo“ uz potporu „Turističkog klastera Hercegovine“ organizira i prvu cestovnu rekreativnu turu po Hercegovini s nazivom „HERCEGOVINA Bike Road Tour“. Ova cestovna biciklistička tura u dužini od 175 km krenuti će iz Čitluka, ispred hotela „Brotnjo“, te proći kroz sljedeća mjesta i gradove Hercegovine: Ljubaški, Grude, Posušje, Široki Brijeg, Mostar, Čapljina, Međugorje završavajući ponovno u Čitluku. Spomenutom biciklijadom želi se osigurati promocija cestovnog biciklizma u Hercegovini, promocija Hercegovine kao biciklističke destinacije, širenje sportsko-turističke ponude, ugostiti bicikliste iz BiH i zemalja okruženja.

Imajući u vidu prirodne ljepote Hercegovine, njen geografski položaj i klimatske uvijete, kao i popularnost biciklizma i njegovu široku primjenu, u budućnosti očekujemo dodatna ulaganja u razvoj cikloturizma na području Hercegovine. Prvenstveno u izgradnji biciklističke infrastrukture u vidu biciklističkih staza i prometne signalizacije.

Također je potrebno dodatno raditi na uspostavljanju daljnje suradnje između biciklističkih klubova, turističkih djelatnika ali i širokog spektra raznih djelatnosti poput: proizvođača vina, seoskih gospodarstava, turističkih zajednica, koji bi zajedno radili na predstavljanju i promociji Hercegovine kao biciklističke destinacije.

Krajnji cilj je da Hercegovina posjetiteljima ponudi kvalitetan aktivan odmor u lijepom prirodnom ambijentu uz vrhunsku kapljicu vina. Živjeli!

Franjo Lovrić



Uloga lokalne zajednice u globalnim procesima i stanje u svjetskom turizmu

Prema podacima WTO-a (Svjetske turističke organizacije) iz 2016. godine, u svjetskom turizmu na globalnoj razini turistički sektor ponovno pokazuje izuzetnu sposobnost prilagodbe turbulentnim uvjetima koji vladaju na tržištu. Upravo ti podaci upućuju na činjenicu da je turizam potaknuo rast i stvaranje novih radnih mesta unatoč brojnim gospodarskim i političkim izazovima na globalnoj razini. Svjetsko turističko tržište u 2016. godini bilježi pozitivan rast i daljnje nastavljanje trenda porasta turističkog prometa, koji je u 2015. godini povećan za 4 posto (tijekom 2015. godine u cijelom svijetu ostvareno je rekordnih 1,2 milijarde međun-

arodnih turističkih dolazaka, a to čini povećanje od 50 milijuna dolazaka u odnosu na 2014. godinu gledajući svijet u cjelini). Međunarodni turizam bilježi sve veće uspjehe, a 2016. godina je bila sedma godina za redom s natprosječnim rastom međunarodnih turističkih dolazaka. Europa je i dalje najposjećeniji dio svijeta. Posjećenost sjeverne Afrike (posebice Tunisa) u padu je zbog terorizma. Najznačajniji utjecaj međunarodnog turizma u 2016. godini upravo se osjeti u doprinisu gospodarskog rastu i stvaranju novih radnih mesta u mnogim posebice nerazvijenim dijelovima svijeta. Najveći rast broja posjeta (po podacima UNWTO-a) stranih turista od po 5 posto,

prošle su godine zabilježile turistički najjače svjetske regije, Europa (iako nešto manje), Amerike te Azija i Pacifik uz činjenicu da je Europa i dalje najposjećenija regija svijeta s više od polovice ukupnog broja stranih turista (čemu je među ostalim pridonijelo i slabljenje eura u odnosu na druge svjetske valute). Za razliku od godina prije (kada su prednjaci države poput Rusije i Brazila), tijekom 2015. i 2016. godine najviše su svjetom putovali Kinezi, Amerikanci te Britanci, dok se udjel nekada jakih država po tom pitanju smanjio zbog pretežito ekonomskih ograničenja u istima. Također, nije zanemarivo da su Kinezi i najviše trošili u svijetu tijekom putovanja, dok su na drugom mjestu turisti iz SAD-a te oni iz Velike Britanije na trećem.

Turizam je danas društvena, ekomska, politička i kulturološka činjenica u suvremenom društvu, nerazdvojna od psihe, navike i potreba pojedinaca i naroda te je kao takav uključen u proces svjetske globalizacije postao okvir za masovnu potrošnju koja otvara i obilježava paradigmu svjetskog gospodarskog rasta i globalnog tržišta (Vukonić, 2010). U sklopu turističke ponude globalizacija se očituje u pojavi dominirajućih globalnih zrakoplovnih kompanija, hotelskih lanaca, turooperatora i u globalnim distribucijskim sustavima, dok se na strani turističke potražnje kao čimbenici globalizacije ističu rastući dohodak, blagostanje društva, obrazovanje, nove motivacije i promjene životnog stila (Vukonić i Čavlek, 2001). Nažalost, pojam kvalitetnog u globalnim sustavima do sada je poistovjećivan s pojmom standardiziranog sadržaja ponude što dovođi do gubljenja nacionalnih, regionalnih i lokalnih odlika, a što jest jedan od najčešćih prigovora globalizaciji kao fenomenu (Magaš, 2003:7).

Najznačajnija pitanja tijekom 21. stoljeća ipak se odnose na odabir modela razvoja nacionalnog, a samim time i lokalnog gospodarstva u globalizacijskim procesima. Svakodnevno se sve veći broj zemalja uključuje u globalizacijske procese otvarajući se prema međunarodnom posebice turističkom tržištu. U okviru takvih aktivnosti dolazi do porasta količine i raznovrsnosti međunarodnih turističkih kretanja, ali i drugih oblika gospodarskih djelatnosti u prostoru. Time proces globalizacije postaje okosnica suvremenog gospodarskog razvoja. Sami učinci globalizacijskih procesa pozitivno djeluju kao stvaran poticaj poduzećima na području turizma u sklopu kojih se ista na različite načine uključuju u ovaj suvremeni fenomen. Globalni ekonomski trendovi objedinili su tržište lokalnog, regionalnog i nacionalnog prostora u svjetsko. Takkvom aktivnošću dolazi do brisanja graniča i jedinstvenosti država. Navedeni trendovi i neminovnost ovakvih globalizacijskih tržišnih kretanja kao i sve veći pritisak konkurenциje nametnuli su neke nove igre, nova pravila ponašanja i poslovanja brišući kulturne i društvene različitosti. Ako analiziramo glo-

balizacijske trendove odnosno ekonomiju, politiku, kulturu i društvenu razinu, najznačajnije promjene događaju se upravo u kulturi i to posebice se osjeti na lokalnoj razini. Proces globalizacije prati snažan razvoj informacijsko – komunikacijske tehnologije koji uklanja važnost prostora te dolazi do zgrušavanja vremena i prostora što je pretpostavka globalizacijskih procesa, ali istovremeno to je širenje svojevrsna prijetnja kulturnim i nacionalnim identitetima (Magaš, 2003). Budući da su današnji turistiiskusni putnici, njihovo povećano iskustvo, fleksibilnost, prilagodljivost i neovisnost generiraju potražnju usmjerenu prema boljoj kvaliteti uz poseban naglasak na element „vrijednost za novac“ (Pavlić, 2004:215).

U većini turističkih definicija pojam lokalne zajednice se povezuje s geografskom blizinom određenog područja. Međutim, pojam lokalne zajednice se također koristi za skupine koje nisu zemljopisno određene, ali imaju zajedničke karakteristike i interes. Bitno je nagnasiti da za potrebe razvoja turizma, zajednice mogu biti i potencijalne mreže pojedinaca, grupa i organizacija koje dijele zajedničke brige, interes i ciljeve. Nužno je da se razvoj temelji na osnaživanju, sudjelovanju i povećanju kapaciteta zajednice, kao i povećanju sudjelovanja lokalnog stanovništva u zajednici.

U tom kontekstu bitno je istaknuti da turistički prostor Hercegovine kao jedan od novih turističkih prostora može odgovoriti ovim tržišnim izazovima i ponuditi inovativan turistički proizvod s autohtonim tradicijskim elementima koji će mu osigurati prepoznatljivost na turističkom tržištu. Danas su najtraženije turističke destinacije upravo one koje omogućuju turistima bavljenje aktivnostima koje njeguju tradiciju i prilagođavaju ponudu interesima i potrebama sve zahtjevnije turističke potražnje. Upravo gledajući tu potražnju i samu strukturu turističkih potreba uočava se prilagodba turizma sukladno novim životnim obrascima, ali i novim vrijednostima nastalim pod utjecajem globalizacije. Ako Hercegovina kao dio turističkog tržišta želi postati konkurentna, ne može zaobići pridruživanje svjetskim globalizacijskim procesima jer će, u protivnom, biti istisnuta s tržišta.

Umjesto zaključka treba naglasiti da se istraživanja o promjenama i očekivanjima u skoroj turističkoj budućnosti Hercegovine, moraju ozbiljno pozabaviti sustavnom analizom promjena u životnom standardu potencijalnih posjetitelja, analizi potreba koje proistječu iz određenih životnih navika turista, ali i propitivanju promjena u sustavu vrijednosti životnog obrasca budućih turista u periodu koji dolazi, te time stvoriti uvjete za novu percepciju turističkoga razvoja.

Ivan Madžar, Danijela Madžar



DELTA SECURITY d.o.o.



Agencija za zaštitu
ljudi i imovine

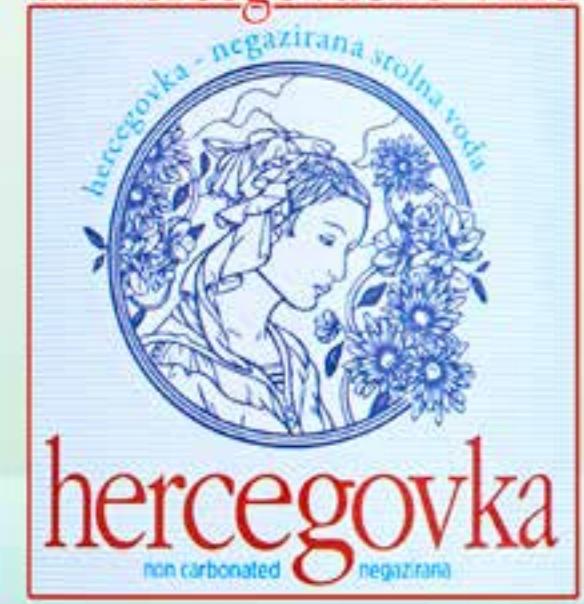
Vinama povjerenje, mi Vama sigurnost!

Tromedja b.b., 88 260 Čitluk-Međugorje
Tel.: 036 650 052
Faks: 036 446 097
Mobilni tel.: 063 327 297 / 063 328 430

E-mail: delta.security@tel.net.ba
deltasecurity@deltasecurity.ba
www.deltasecurity.ba



uz hercegovačko vino



Tražite svoje ...



IMPRESUM

Časopis

"Dani berbe grožđa - Brotnjo, 2017"
Besplatni primjerak

Nakladnik:

Organizacijski odbor
Turističko-kulturno-gospodarstvene manifestacije
"Dani berbe grožđa - Brotnjo, 2017"

Za nakladnika:
Predrag Smoljan

Urednički izdavač:
Krešimir Miličević i Marin Sivrić

Priredili:

Željko Planinić, Marin Sivrić, Krešimir Miličević, Robert Baćac, Ilijan Barbarić, Predrag Smoljan, Jure Beljo, Perica Bulić, Mladen Gašpar, Tihomir Prusina, Ivan Ostojić, Nino Rotim, Mladen Zovko, Franjo Lovrić, Ivan Mađar, Danijela Mađar, Antonija Krišto, Blago Krešić, Danijel Čavar, Ivo Dragičević, Viktor Lasić, Marija Jurčić, Slaven Pehar, Mario Čule, Marija Blažević, Luka Barić, Marijela Ivandić, Renata Vučeta i Lara Šalinović, Marin Radišić.

Fotografije:

Željko Planinić, Ivan Ostojić, Jure Beljo, Ivo Dragičević, Danijel Čavar, Perica Bulić, Arhiva Općine Čitluk, Arhiva Divina Proportion Design Studio i nepoznati autor.

Grafičko oblikovanje:

Divina Proportion
Design Studio - Međugorje
www.divinaproportion.com

Tisk:

Grafotisk d.o.o. Grude
www.grafotisk.com

Naklada:

5000 primjeraka

BROTNJO - ČITLUK, rujan 2017.

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



dani berbe
grožđa
BROTNJO 2017.



Andrea&Giovanni d.o.o.
Put za Čapljinu bb, Međugorje
+387 36 650 007
www.andrea-giovanni.ba
andrea-giovanni@andrea-giovanni.ba



GENERALA
REVUELE
BEAUTY & CARE



CERA di CUPRA®



GENERALA
REVUELE
BEAUTY & CARE

**Manifestacija
Dani berbe grožđa
Brotnjo 2017**

ORGANIZATORI: Općinsko vijeće Čitluk, KIC Čitluk, Matica hrvatska Čitluk, Udruga vinogradara i vinara HercegoVINA, Turistička zajednica HNZ - podružnica Čitluk-Medugorje-Bijakovići, HKUD "Brotnjo" Čitluk.

SUORGANIZATORI: Atletski klub Brotnjo, Karate klub Hercegovina, Karate klub Brotnjo i Karate klub Međugorje.

POKROVITELJI: Vlada HNZ, Ministarstvo civilnih poslova BiH, Ministarstvo okoliša i turizma FBiH, Turistička zajednica HNZ, Elektroprivreda HZ H-B, HT Mostar.

GENERALNI MEDIJSKI POKROVITELJI: Radio postaja "MIR" Medugorje.

MEDIJSKI POKROVITELJI: Večernji list BiH, Dnevni list, RP Ljubuški, RP Čapljina, RP Grude, Kupreski Radio, RP Tomislavgrad, RP Posušje, RP Livno, RP Široki Brijeg, Radio Herceg-Bosna, Običan radio, Prvi-1 TV, Naša TV, PORTAL: Brotnjo.info, Citluk.ba, Hercegovina.info, Bljesak.info, GlasBrotinja.net i Medjugorje-Info.com

SPONZORI: AG Međugorje, Podrumi Andrija, Obiteljski podrum Brkić, Vinarija Čitluk, Hercegovina Produkt, Obiteljski podrum Marijanović, Monako 2000, Podrum Odak, Podrum Sivrić, Podrum Vilinka, Podrum Tolj, Vina Zadro, Podrum Petrus, Podrum Vučić, Vinarija Rubis, Hotel "Brotnjo" Čitluk, Restoran "Romanca" Mostar, Audio Team "Pro Stage" Čitluk, "Croatia osiguranje", "Eurovip" Čitluk, "Ledo" Čitluk, "Grafotisk" Grude, "Uni-Credit Bank", "Limpah" Čitluk, "Syngenta", Agencija "Delta Security" Čitluk, "Sjemenarna" Široki Brijeg, "Amai MS" Čitluk, "Fortuna Tours" Mostar, JP "Broćanac", JP "Brotning" Hering, Andrea&Giovanni, BSO osiguranje, "Park&Shop" Čitluk, "Hercegovka" - prirodna voda, Hercegovačko pivo" Mostar, Vrtlarija "Dragičević", Pekara "Miletić", "Kras" Zagreb, "Alba", "Odiseja" Čitluk.

Povijest ugostiteljstva u Brotnju

UBrotnju danas ima na desetine ugostiteljskih objekata, uglavnom popularnih kafića. Osim u Međugorju, gdje ima restorana otvorenog i zatvorenog tipa, malo je pravih restorana, gdje se uz piće može nešto i pojesti. A nekada su gostonice bile upravo takva kombinacija; moglo se s društvom sjesti, popiti kava ili piće, ali se moglo i pojesti, bez obzira koje je doba dana.

Koliko nam je poznato, više iz usmene predaje, nego iz dokumenta, u Brotnju su gostonice postojale još u tursko doba. U tursko vrijeme bile su dvije vrste ugostiteljskih objekata, ako ih tako možemo nazvati. Jedni su se zvali hanovi, a drugi karavansaraji. Riječ han na turskom znači gostonica i to je obično bio manji objekt kao današnja gostonica, i eventualno s mjestom za odmor za nekoliko putnika. Karavansaraj je pak bilo odmorište za karavane sa skladištem i štalom za konje. Riječ saraj znači dvor, palača. Takvi su objekti postojali na važnijim putnim pravcima, na svakih 30 - 40 km, gdje su se karavane zaustavljale, a putnici se mogli odmoriti i prenoći. Hamdija Kreševljaković u svom djelu „Hanovi i karavansaraji u Bosni i Hercegovini“ ne spominje ni jedan takav objekt na području Brotnja, vjerojatno stoga što kroz Brtonjo nisu prolazili važniji putni pravci, a nije bilo većeg naseljenog mjesta. No sigurno je da su postojali hanovi na Tromeđi, kod Lukoča u Čitluku i u Biletić Polju.

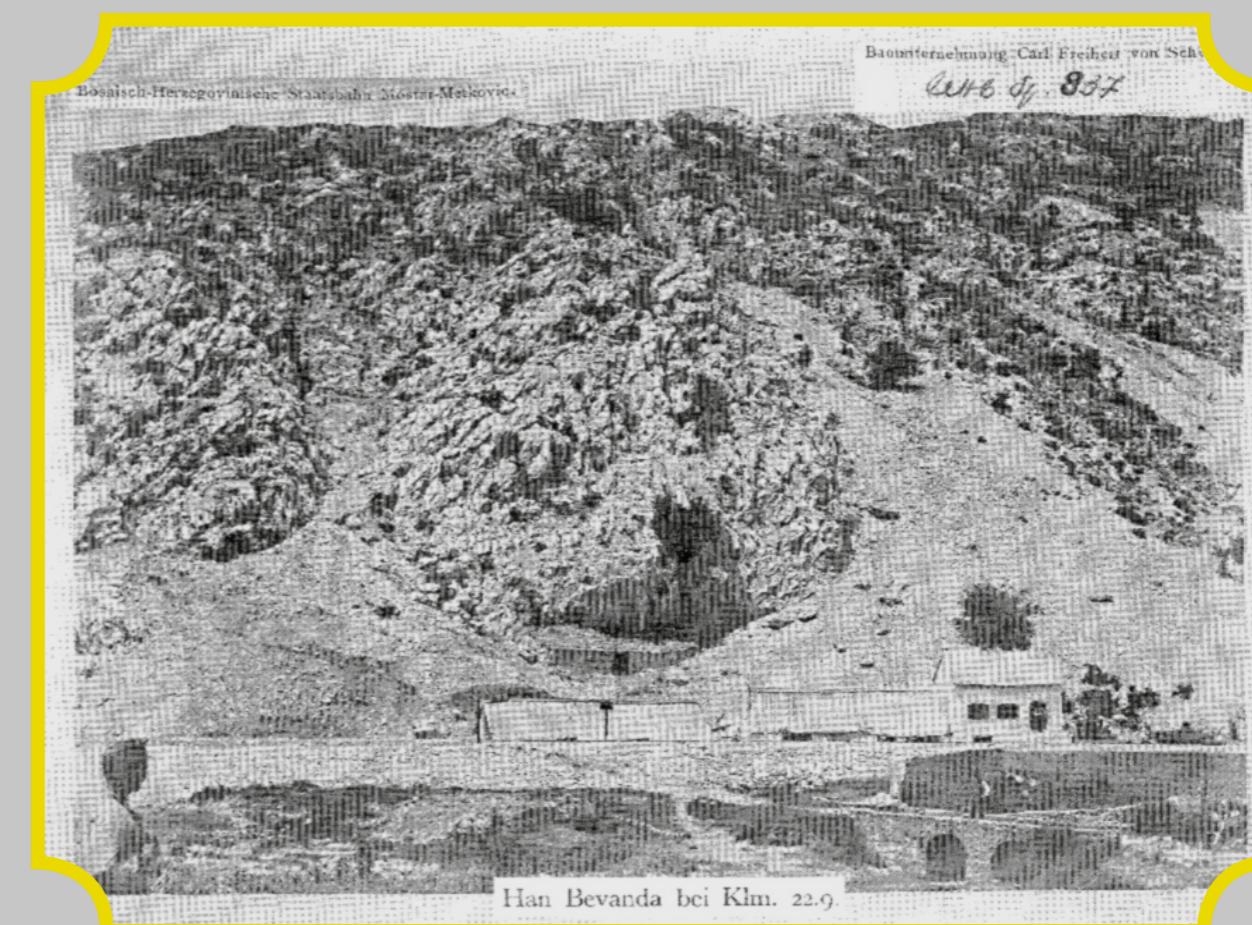
Han u Biletić polju, vlasništvo Petra Bevande iz Biletića, spominje pruski konzul Otto Blau 1861. godine u opisu puta od Gabele do Mostara. Blau piše da „sat vremena od Kručevića dolazi jedan han, čiji čardak nudi ugodnu hladovinu, gostoljubiva domaćina, a meni dobrodošlo odmorište“. Tu gostonicu spominje i Karl Patsch u knjizi „Herzegovinaeinstudejetzt“ (Hercegovina nekad i sad). Patsch piše da je 11. lipnja 1910. razgovarao sa 70-godišnjim Petrom Bevandom, „u kući kod krškog vrela Dunajca, jednog bivšeghana“. Ova je gostonica postojala i u vrijeme Austro-Ugarske. U Bosanskom kompasu, svojevrsnom almanahu Bosne i Hercegovine, našli smo u 1899. godini u registru gostonica za kotar Mostar, gostonicu Petra Bevande. Očigledno se radi o istom objektu kojega su spominjali Blau i Patsch. To je prva gostonica u Brotnju o kojoj postoji pisani trag. Na slici se uz gostonicu vide pomoći objekti, a to su zapravo štale za konje i pratnje karavana.

Druga gostonica u Brotnju, o kojoj također postoji pisani trag, bila je smještena u Čitluku, a spominje je Otto Blau (1877.) u svom opisu puta od Mostara do Ljubuškog. Kad je došao u Krehin Gradac Blau piše „sjeverozapadno na jednom turskom posjedu prema turskoj karti je mjesto Ejubin-Ciftlik. Ovdje je jedna kavana koja određuje granicu kotara Mostar i Ljubuški, četiri sata udaljen od prvog i tri od drugog. Odmah izvan granice prelazi se potok Lukoč koji se dva sata južno spaja sa Studenčicom i teče u Trebižat“. Viktor Ostojić - Kiko iz Čitluka tvrdi da je tu gostonicu držao njegov djed Križan. Po usmenoj predaji gostonicu na Tromeđi držali su Sivrići, a tu gostonicu spominje Jovo Popović u kontekstu putovanja hercegovačkih stočara sa stokom u planinu. Međutim, u registru trgovackih i ugostiteljskih objekata u vrijeme Austro-Ugarske nema ni jedne druge gostonice osim one Petra Bevande. Tek 1913. godine našli smo u Bosanskom kompasu podatak da su braća Musa u Čitluku osnovali trgovinu pićem, a Vidak Miletić iz Velikog Ograđenika registrirao je u svojoj kući prodaju vina i rakije.

U novinama smo našli podatak da je 1922. godine došlo do požara u kući Mate Muse i navodi se da je u podrumu bilo 20 hektolitara rakije, ali je podrum spašen.

Gostonice se počinju otvarati nakon Prvog svjetskog rata. Imamo točan broj gostonica u 1931. godini. U svibnju te godine Kotarsko poglavarsko Mostara zatražilo je od općinskih načelnika popis prodavača vina na veliko i malo. Na području Brotnja tada su postojale tri općine: Gornje Brotnjo sa sjedištem u Čerinu, Donje Brotnjo sa sjedištem u Čitluku i Žitomislju. Načelnik općine Žitomislju Tadija Galic izvještava da se prodajom vina na malo bave Desimir Zec, Jozo Jerkić i Lovro Miloš. Načelnik općine Gornje Brotnjo Mate Ševo (inače djed fra Ivana Ševe), piše da su „prodavaoci vina na malo“ odnosno vlasnici gostonica Glamuzina Luca ud. Jozu iz Čerina i Pinjuhu Ivica žena Stankova iz Čerina. U dopisu se dalje kaže da se vino u navedenim gostonicama prodaje sa teritorija ove općine. Trgovaca grožđem i vinom nema, a 2/3 cjelokupne proizvodnje vina prodaju se u Mostar ili sjeverni dio Hercegovine.

Najviše je bilo gostonica i trgovaca vinom u Čitluku. Kako piše načelnik općine Nikola Dugandžić na području te općine trgovci vinom na veliko su: Pejnović Jovo iz Mostara, koji je imao stovarište u Beogradu i trgovinu mješovitom robom u Čitluku, zatim Franje-



Han Bevanda bei Klm. 22.9

Gostonica Petra Bevande - na snimku Franz Laforesta iz 1885. godine (ispod slike piše 22,9 km, što znači da je toliko udaljena od Metkovića, gdje je početak željezničke pruge Metković - Sarajevo)

vačka rezidencija Čitluk, Zubac Mate - Šare iz Čitluka i Pervan Stipe iz Čitluka. Prodaju vina na malo imali su Musa Stana, Tomić Danica i Zubac Mate iz Čitluka, te Jovanović Ludovik iz Šurmanaca i Ostojić Šima iz Služnja. No oni su bili registrirani za prodaju vina, a gostonice su držali samo Musa Stana i Tomić Danica. Zanimljivo je da su dvojica Brotnjaka između dva rata imali gostonice u Sarajevu. Bili su to Pero Kordić iz Vionice i Rafo Milićević, također iz Vionice koji je otvorio restoran na željezničkoj stanici u Sarajevu. Čitlučki trgovac i vinar Mate Musa sa svojim vinarskim partnerima imao je vinski podrum u Sarajevu. Svi su oni prodavali broćansko vino i rakiju.

Ukidanje privatnog vlasništva i uvođenje socijalističkih odnosa u društvu i gospodarstvu nakon Drugog svjetskog rata zahvatilo je i ugostiteljstvo. Trgovinom se bave isključivo državna poduzeća ili zadružne organizacije, ali su gostonice ipak ostale u privatnom vlasništvu. Bilo je pokušaja da i gostonice djeluju u okviru zadruge, ali se vidjelo da to nije dobro rješenje pa je omogućeno i privatnicima da se bave vidom ugostiteljstva. Na području Brotnja sve do 1964. godine bile su samo tri gostonice. Jednu je u Čerinu držao Mirko Pinjuh, čija je majka Luca Glamuzina držala tu gostonicu i

prije rata. Ta je gostonica imala veliki promet nedjeljom i svecima, dok je radnim danima promet bio skroman. U Žitomislju je gostonicu držao Lovro Miloš kao i prije rata. Najpoznatija gostonica bila je ona u Čitluku koju je u nekadašnjoj Musinoj kući držao Nikola Krtalić - Mića. Ta je gostonica dugo vremena bila popularno sastajalište gdje se moglo s društvom popiti piće, ali je imala i veoma dobru kuhinju s raznovrsnim i ukusnim jelima.

Nakon 1964. godine slijedi masovno otvaranje gostonica u cijelom Brotnju - Čerinu, Čitluku, Blatnici, Žitomislju i drugdje. U 1967. godini već je bilo osam gostonica, a u 1973. godini ukupno 17 gostonica, ali je u njima bilo samo 24 zaposlenih. Sve su to bili privatni objekti, a prvi ugostiteljski objekt u državnom vlasništvu bio je Hotel Čitluk izgrađen koncem 1970-ih godina. Poslije toga se širi mreža gostonica, a naročito popularnih kafića koji su danas glavna sastajališta i mladih i starih.

Jure Beljo

S osmijehom do uspjeha

Osmijeh ne košta ništa, a obogaćuje onoga koji ga poklanja. Osmijehu treba samo minuta, a pamti se zauvijek. Nitko nije toliko bogat i moćan da može živjeti bez osmijeha. Nitko nije toliko siromašan da ga osmijeh ne bi obogatio. Osmijeh se ne može kupiti, ukrasti ili posuditi. Osmijeh nema vrijednost dok nije poklonjen nekome.



Kolegama na korist i dobro

Želja mi je kao dugogodišnjem djelatniku u ugostiteljskoj struci podijeliti neka svoja iskustva sa sadašnjim djelatnicima kako bi što uspješnije obavljali svoj posao. U medicini je poznato da osmijeh doktora u ophodjenju s bolesnikom djeluje iscjeljiteljski. Isto tako, osmijeh na licu ugostitelja daje gostu garanciju da će se dobro osjećati u tom objektu, ili je bar dobar temelj za prvi dojam, također i naknadne usluge gost promatra drugim očima. Djelatnici koji posjeduju prirodan osmijeh na licu lakše se zapažaju, te su prvi izbor za napredovanje kod poslodavaca. Takvi djelatnici su isto tako često izbor gosta da ih baš on ili ona posluže ili vode brigu o njima tijekom posjeta ili boravka. U svojoj sam karijeri između ostalog uz osmijeh, samodisciplinu, konstantno usavršavanje, dosta rada i odričanja uspio doći do pozicije Food & Beverage Managera u privatnom klubu Mar-a-Lago na Floridi (poznatije kao Bijela Kuća na jugu sadašnjeg američkog predsjednika Donalda Trumpa).

“Jedne prilike za vrijeme Božićnih blagdana jedan gost me zamolio da svaku večer dođem do njegovog stola i pozdravim se s njegovim gostima kojih je on petero - šestero imao za stolom svaku večer, uz veliku nagradu. Kad bih naišao, on bi me predstavio svim svojim gostima, koji bi ustali i rukovali se. Među ostalim imenima se našlo i poznato prezime Rockefeller. Svi okolni gosti su to čudom promatrali iz večeri u večer. Nakon nekoliko puta, gost sa susjednog stola mi priđe sa susama u očima i kaže: Mr. Chris, što sam ja Vama napravio da kod mene ne navratite? Tek kasnije sam objasnio tom gostu da se radilo o prethodnom dogovoru uz naknadu, na što se on naveliko nasmijao.”

Uz ugodan osmijeh mogu se riješiti sve nesuglasice, „otvariti vrata“ gostu, dati mu osjećaj sigurnosti i dobrodošlice i stvoriti ga lojanim gostom - što je cilj svakog ugostiteljskog profesionalca.

Blago Krešić

Pored osmijeha i ljubaznosti potrebno je i slediti **napomene za dobar odnos s gostom**:

- Ugodan osmijeh za osiguranje uspjeha (osmijeh i topla dobrodošlica zadržavaju gosta i čine da se osjeća kao kod kuće).
- Budite zainteresirani i informirani o temi o kojoj gost želi raspravljati (neobavezne teme).
- Budite blizu gosta kad vas treba (budite oprezni, ali bez požurivanja gosta za narudžbu).
- Dajte gostu brzu i ljubaznu uslugu ne praveći razliku troši li 1 ili 100 KM.
- Pozdravite gosta uljedno i uvijek zaželite dobrodošlicu, i iskreno doviđenja.
- Odnosite se prema svim gostima jednakom i ljubazno.
- Ako ste zauzeti kad gost dolazi ili sjeda za stol, čim stignete, pozdravite ga.
- Uvijek se trudite pomoći gostu (npr. pri odabiru jela)
- Nikada ne spominjite gostu njegovu zadnju posjetu, osim ako on to sam ne spomene.
- Budite posebno ljubazni prema stalnim gostima, ali isto tako se potrudite da novi gost postane stalni.
- Kad ste poslužili gosta, budite spremni da vam se gost opet obrati ako treba nešto dodatno.
- Potrudite se zapamtiti ime gosta.
- Kad poslužujete, uvijek prvo poslužite gospodiju/gospodjicu.
- Budite dobro upoznati s cijenama na jelovniku.
- Izbjegavajte prepirku s nezadovoljnim gostom.
- Dobro pamtite što je tko naručio.

Osim ovih napomena, tu je i korisnih stalnih **10 pravila ponašanja konobara**:

1. Nikada ne dirajte kosu ili lice dok ste u vidokrugu gosta.
2. Ne dirajte čaše i šalice za rub i nikada ne stavljajte prste u čašu ili šalicu.
3. Nemojte nikad pribor za jelo hvatati za dijelove koje gost stavlja u usta.
4. Nemojte inzistirati da je narudžba korektna ako gost kaže da je pogrešna.
5. Uvijek dajte do znanja gostu da ste čuli njegov zahtjev.
6. Budite ljubazni i kad je to nemoguće.
7. Nemojte drsko stavljati hranu pred gosta.
8. Nemojte se nikad suprostavljati ili praviti grimase ako gost želi prekontrolirati račun.
9. Nikada ne servirajte glavno jelo prije nego je gost završio s predjelom ili juhom.
10. Nemojte čistiti stol ako svi gosti nisu gotovi s jelom.

Sljubljivanje vina s jelima

Specifičnost i ljepota naše Hercegovine je u tome što imamo divno podneblje za razvijanje raznih ratarskih kultura, a samim tim i prirodno uzgojene namirnice. Rijetko tko može odoljeti domaćim specijalitetima od sušenog mesa, preko palente do sarmica, pečenog mesa i izobilja desertnih jela. Brotnjo je karakteristično po uzgoju vinove loze i vinima, ali i samoj ljepoti kraja. Očuvalo je tradicionalna jela koja izvrsno idu uz Žilavku i Blatinu. Hercegovačka gastronomija postoji ali na njoj i dalje treba intenzivno raditi i obogaćivati je. U nastavku donosim nekoliko recepata koji su vremenom pomalo „izgubili“, ali još „žive“ na našim područjima.

SARMICE OD VINOVE LOZE

Način pripreme: Listove vinove loze najprije treba oprati, zatim pripremiti nadjev tako što na zagrijanom ulju naglo prepržimo luk, a potom i mljeveno meso. Sklonimo s vatre te dodamo rižu, sol, papar, sitno sjeckani peršin, slatknu mljevenu papriku, češnjak i jaje. Smjesu ujedinimo. Hrpicu nadjeva stavimo na list vinove loze, te motamo u obliku valjka. Sarmice posložimo u posudu u kojoj ćemo ih kuhati, zatim zalijemo umakom od rajčice. Kuhamo oko sat vremena, povežemo zaprškom te nastavimo kuhanje još pola sata. Sarmice od vinove loze savršeno pristaju uz pire krumpir i vino Žilavku.

KOLAČ S GROŽĐEM

Način pripreme: Odvojimo žumanjce od bjelanjaka. Te u njih dodamo šećer, pjanasto umutimo, zatim dodamo ulje i ostale sastojke, te na kraju brašno i pjenasto umućene bjalance. Smjesu izlijemo u predviđenu tepsiju za pečenje, te po njoj rasporedimo polovicu grožđa. Stavimo peći u pećnicu na temp od 200 C, oko 15ak minuta, te rasporediti i drugu polovicu grožđa i peći još oko 20 minuta na temperaturi 150 C. Ohlađeni kolač posuti kristal i vanilinim šećerom. Uz ovaj kolač kao i uz sva desretna jela savršeno pristaje pjenušac.

Kako nas stara mudrost poučava:

„Dobro vino ne ide bez dva dobra prijatelja, a to su dobra hrana i pošten čovjek“ U zdravlje!

Antonija Krišto

Sastoјci za 10 obroka:

- Listovi vinove loze 0,8 kg
- Govedina 1kg
- Svinjetina 0,5 kg
- Riža 0,1 kg
- Ulje 0,8 dl
- Luk 0,15 kg
- Češnjak 0,025 kg
- Mljevena paprika 0,2 kg
- Peršin 0,5 kg
- Papar 0,02 kg
- Sol 0,025 kg
- Brašno 0,3 kg
- 1 jaje
- Umak od rajčice po potrebi

Potrebni sastojci:

- Ulje 1,5 dl
- Korica jednog limuna i naranče
- Brašno 10 dag
- Prašak za pecivo 1 kom
- Jaja 5 kom
- Šećer 15 dag
- Vaniljni šećer 0,2 dag
- Crno grožđe 30 dag

Pekara Miletić

D.V. Ograđenik, Tromeđa



Sorte maslina u Hercegovini

Uzgoj masline u svijetu je poznat više od 4000 godina, pretpostavlja se da su je u naše krajeve donijeli Feničani i stari Grci. Maslina je vrlo adaptabilna vrsta koja je uspjela zaživjeti na našim prostorima.

Bitno je znati da postoji jako široka podjela sorti maslina, ovisno o namjeni, tako prilikom podizanja nasada treba sve uzeti u obzir. Osnovna podjela je prema načinu upotrebe plodova, pa pritom razlikujemo sorte za jelo i sorte sa dvojakom upotrebom, tj. za ulje i za jelo.

Kod nas se uzgaja oko 40-50 domaćih i introduciranih sorti maslina, od kojih samo desetak ima komercijalnu namjenu u našim klimatskim uvjetima, budući da u posebnim ekološkim uvjetima iste sorte mogu pokazivati morfološke razlike. U našem uzgojnog području najznačajnije sorte maslina su:

OBLICA

Ova sorta kod nas čini oko 70-80 posto assortmana. Stabla su visoka i kuglasta oblika, listovi su šiljasti, a plodovi jajasna oblika, težine 3-10 grama. Plod je krupan i sadrži do 20 posto ulja.

Po upotrebi je uljna i stolna sorta. Vrlo je skromna u pogledu izbora tla, otporna na sušu i studen, te rak masline, srednje otporna na paunovo oko i druge bolesti.

Neredovito rađa, radi tzv. alternativne rodnosti, te vrlo niske mogućnosti samooplodnje, što je jako veliki problem, budući da je dominantna sorta u gotovo svim postojećim nasadima.

U čiste nasade gdje je sama zastupljena treba unositi opršivače (Levantinka, Drobnica, Pendolino).

LEVANTINKA

Crna sorta koja je u nas zastupljena u manjoj brojnosti. U pogledu otpornosti na sušu, niske temperature, bolesti i štetnike, osjetljivija je od oblice. Rađa redovito iobilno, dobar je opršivač oblice i zaslužuje veće površine pod ovom sortom. Plodovi su težine oko 4 grama i sadrže do 20 posto ulja. Zahtijeva tla bolje bonitetne klase i intenzivni uzgoj.

LASTOVKA

Najviše je zastupljena na području južne Dalmacije, ali može se naći u nekim novijim nasadima i na našem području. Plodovi su težine oko 3 grama, sadrže oko 20 posto ulja (randman), i dugi ostaju na stablu. Osjetljiva je na studen pa zahtijeva zaštićene ekspozicije. Rađa redovito, budući da je samooplodna, a dobar je opršivač sorti oblici. Prema upotrebi je uljarica.

PENDOLINO

Ova je sorta introducirana iz Italije. Pokazala se kao jako dobar opršivač velikog broja sorti, pa tako i za oblicu. Danas ga možemo naći u gotovo svim novijim nasadima kao tzv. opršivača, budući da ima veoma dugi vrijeme cvatnje, pa se poklapa s velikim brojem sorti.

Ova sorta je osjetljiva na rak masline i paunovo oko pa zahtijeva intenzivnu zaštitu od tih bolesti, ali unatoč tome zaslužuje više pažnje, budući da opršivanjem povećava prinos oblice.

LECCINO

Ova sorta je također podrijetlom iz Italije. Sorta je velike bujnosti, uljna sorta. Rodnost joj je osrednja i stalna, dosta je otporna na rak masline i paunovo oko, te niske temperature.

Plodovi su oko 2 grama težine, tamnoljubičaste boje u berbi, sa sadržajem ulja do 20 posto.

Autosterilna je sorta pa zahtijeva opršivača (Pendolino). Ulje je bistre zelene boje, skladna okusa, s notom gorčine i pikantnosti, izuzetno dobro u kombinaciji s više sorti.

ISTARSKA BJELICA

Srednje je bujnosti, plodovi su srednje veličine i u zrelom stanju sadrži do 24 posto ulja.

Daje redovit i dobar prinos, te se svakako preporučuje pri podizanju novih nasada sa barem 20 posto zastupljenosti. Dosta je otporna na studen, što je jako bitno, budući da su zime u našim krajevima sve ekstremnije i pričinjavaju veliku štetu neotpornim sortama.

DROBNICA

Ova sorta ima bujan porast i visoku otpornost na vjetrove, zimu i sušu.

U uzgoju se nalazi radi redovitog iobilnog uroda, te kao opršivač sorte oblice. Koristi se za dobivanje ulja. Količina ulja je oko 21 posto. Osjetljiva je na paunovo oko, a otporna bakterijski rak i trulež drva.

U nove i postojeće maslinike potrebno je unositi sorte opršivača (3-5 vrsta), mijenjati dosadašnje navike monokulture (Oblica), ako se žele imati redoviti i veći prinosi sorta masline.

Danijel Ćavar





Srednjovjekovno groblje Visočica (Bakri)

Brotinja obiluje raznovrsnim arheološkim potencijalom i bogatom kulturno-povijesnom baštinom. Među brojnim arheološkim nalazišтima poseban značaj ima srednjovjekovno groblje obitelji Komlinović na lokalitetu Visočica, koje se nalazi na središnjem dijelu Broćanskog polja u Velikom Ograđeniku. U starijoj literaturi i u Arheološkom leksikonu Bosne i Hercegovine lokalitet je zabilježen pod nazivom Bakri na području naselja Donja Blatnica, što je uvjetovalo određene nedoumice o ispravnoj ubikaciji samog nalazišta.

Oko 400 metara istočno od nalazišta Visočica nalazi se aktivno groblje Bakri u Donjoj Blatnici. Put kroz Brotnjo polje od Čitluka prema Čerinu presjeca središnji dio lokaliteta poprečno, a odsječak puta s južne strane prema Malom Ograđeniku sječe ga uzdužno, tako su recentni poljski putevi podijelili grobište Komlinovića u dvije skupine. Glavna skupina nadgrobnih spomenika, njih 35 na broj, nalazi se na blagom uzvišenju zvanom Visočica u posjedu obitelji Odak iz V. Ograđenika, a na pašnjaku Kambuša vidljiva su četiri nadgrobna spomenika (posjed obitelji Musa iz V. Ograđenika). Uz istočni rub poljskog puta prema Malom Ograđeniku vidljiv je još jedan nadgrobni spomenik potonuo u zemlju, tako da je na nalazištu vidljivo ukupno 40 nadgrobnih spomenika, među kojima prevladavaju škrinje (sanduci), ploče i sljemenjaci. Spomenici su solidne izvedbe, a dio njih ukrašen je tordiranim vrpčama, rozetama, floralnim i astralnim motivima isklesanim u tehnički plitkog reljefa. Većina kamenih škrinja i ploča utonuli su u zemlju, stoga se bez arheoloških istraživanja ne mogu dobiti cijeloviti podaci o nalazištu. Pokojnici su

pokopani u grobne cjeline u smjeru istok - zapad, nad kojima su postavljeni kameni spomenici u istom smjeru. Na grobištu su formirana četiri reda spomenika u smjeru sjever - jug s blagim odstupanjem, što je tipično obilježje srednjovjekovnih nalazišta funeralnog karaktera. Posebnu pažnju plijene ukrasi isklesani na spomenicima u zapadnom redu, među kojima se ističe dvostruki kompozitni sljemenjak ukrašen križem i polumjesecom. Vrijedno je istaknuti ukrašenu ploču kvalitetnije izrade, koje su zastupljene i na ostalim značajnim broćanskim grobištima. U istočnom redu nalaze se tri nadgrobna spomenika u obliku sljemenjaka, na kojima su uklesana četiri cirilična natpisa. Na jednom od sljemenjaka natpis glasi: *+ A se leži Ivaniš Komlinović*. Do groba Ivaniša Komlinovića nalazi se mali sljemenjak na kojem je uklesan natpis: *A se leži sin Vukca Vukovića, a na ime Grgur*. U povjesnim vrelima zabilježeni su brojni podaci o pripadnicima broćanske vlastelinske obitelji Komlinović, no među njima ne nalazimo spomen Ivaniša Komlinovića, niti Grgura Vukovića. Sudeći prema malim dimenzijama nadgrobnog spomenika, Grgur Vuković preminuo je u dječjoj dobi. Oba spomenika mogu se okvirno datirati u kraj 14. ili početak 15. stoljeća.

Na nadgrobnom spomeniku broćanskog kneza Pavla Komlinovića uklesana su dva natpisa, kraći natpis na bočnoj strani sljemenjaka glasi: *A se leži knez Pavao Komlinović na svoji plemenitoj na Prozračcu u dni vojvode Sandal, a dulji natpis na kamenom postolju glasi: + A se leži knez Pavao Komlinović na svoji plemenitoj na Prozračcu u dni vojvode Sandel' koji ga počteno i virno služaše. Učr'to učr'to na plemenitei*. Iz nadgrob-



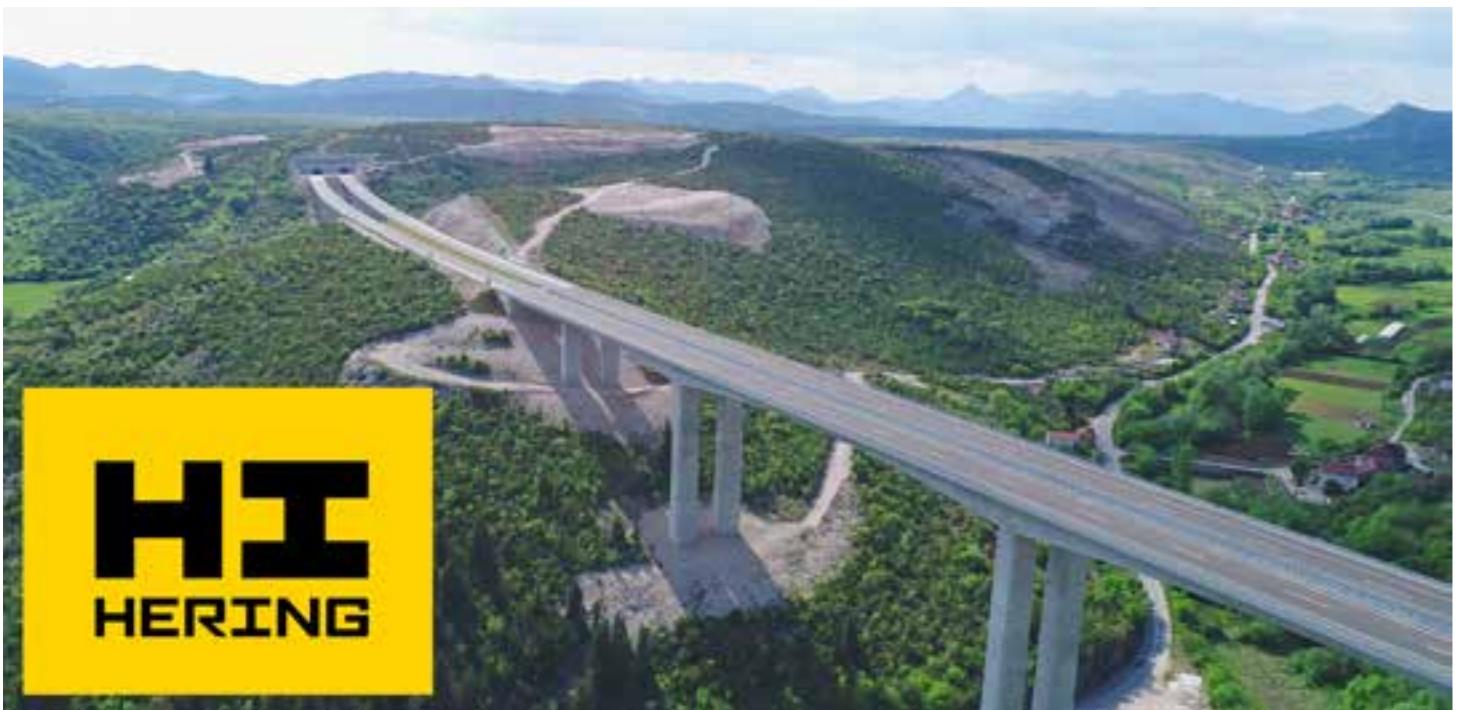
nog natpisa doznajemo podatke o vječnom počivalištu kneza Pavla na njegovoj plemenitoj zemlji na Prozračcu (srednjovjekovni topom za današnje Čitlučko polje, kao i o kneževoj lojalnosti humskom vojvodi Sandalu Hraniću - Kosači. Natpis ima obilježja ikavskog izgovora, no vrijedno je istaknuti kako na duljoj verziji natpisa anonimni klesar koristi glagol učrtati, što je karakteristično za kasnosrednjovjekovne natpise klesane prema unparijed poznatom predlošku u zapadnom dijelu Humske zemlje. Posljednji spomen kneza Pavla nalazimo u pritužbi datiranoj 7. svibnja 1423. u Dubrovniku, kada su Komlinovići napali dubrovačke trgovce na trgovisu Drijeva (današnja Gabela).

Točna godina smrti kneza Pavla nije poznata, no na temelju raspoloživih izvora njegovu smrt možemo okvirno datirati u razdoblje od 1423. do 1434. godine. U povelji vojvode Jurja Vojsalića Hrvatinića izdatoj 12. kolovoza 1434. Komlinoviće zastupa knez Pavko. Iz navedenog dokumenta možemo zaključiti da je knez Pavao preminuo prije kolovoza 1434., a dužnost broćanskog kneza preuzeo je njegov brat Pavko. Groblje Komlinovića na Visočici ima iznimnu povijesnu i znanstvenu vrijednost za proučavanje srednjovjekovne prošlosti Brotnja i Humske zemlje, stoga lokalitet treba žurno zaštiti od daljnjih devestacija. Sadašnje stanje na groblju Komlinovića je alarmantno, lokalitet vapi za adekvatnim mjerama zaštite. Groblje je gotovo u potpunosti obrasio u hrastovu šumu, a oko većine spomenika buja teško prohodno raslinje. Ozbiljan problem stvara korijenje drveća, koje prodire u grobne cjeline i pomjera spomenike iz prvobitnog položaja. Tome u prilog svjedoči monolitni sljemenjak prevr-

nut na bočnu stranu. Imajući u vidu činjenično stanje i značaj lokaliteta na Visočici, općina Čitluk bi trebala poduzeti hitne preventivne mjere vezane za adekvatnu zaštitu i revitalizaciju groblja Komlinovića. Nećemo pretjerati ako lokalitet na Visočici uvrstimo među deset najznačajnijih srednjovjekovnih grobišta u Humskoj zemlji, stoga je veliki propust bosanskohercegovačkog povjerenstva zaduženog za srednjovjekovna groblja, što ovo nalazište nije uvrstilo na nominacijski popis svjetske baštine UNESCO-a. Posebnu važnost ima spomen topomima Prozračac na nadgrobnom epitafu kneza Pavla Komlinovića, što predstavlja dodatnu epigrafsku potvrdu srednjovjekovnog naziva za današnje Čitlučko polje. Toponom Prozračac se prvi put spominje u ispravama bosanskog bana Tvrtka izdanim tijekom njegovog posjeta Brotnju 1353/54. godine.

U završnom dijelu isprave spominju se dva broćanska topomima: *A sije (ovo) se svrši na Suhoi (Suhoj) na Prozračcu, kada gospodin ban Tvrtko grediše (iđaše) najprvo u Hlmsku zemlju (Humsku zemlju). A se (ovo) pisa Držeslav, dijak gospodina bana Tvrtka, nadvorni pisac, a prvo dijak velikoslavnog gospodina bana Stjepana. I kada sije (ovo) pisah, tada mi dā (dade) gospodin ban Tvrtko ispred sebe velik pehar vina popiti u dobru volju*. Imajući u vidu povijesni značaj i arheološki potencijal srednjovjekovnih nalazišta na području Brotnja, općina Čitluk ima odlične mogućnosti za razvoj tematskih turističkih ruta. Pored svega navedenoga, Brotnjo se ističe bogatim korpusom srednjovjekovnih natpisa, gdje se spominju rodovi Komlinović, Vuković, Ivanović, Maršić, Rakojević, Zloušić i Vratsušić.

Ivo Dragičević



Vrtlarija Dragičević

88266 MEĐUGORJE, Tromeđa b.b.

RUŽE*UKRASNI GRMOVI*SOBNO CVIJEĆE*UREĐENJE VRTOVA

Tel.: +387 (0) 63 360 803
+387 (0) 36 650 575

HT ERONET
Jer vrijedi.

www.hteronet.ba

Vinogradarska 2017.godina /

Presjek stanja

Poznato je kako se početkom ljeta ove godine diferenciraju populci za narednu godinu, odnosno da, agronomski rečeno, povoljni uvjeti ove godine, provociraju odličan potencijal za narednu godinu.

2016. je bila hidrološki rečeno vrlo povoljna godina u kojoj je biljka akumulirala velike količine asimilata i to se odrazilo na iznadprosječno dobro kretanje u vegetaciju u 2017. godini. Na većini lokaliteta i u svim vinogradima koji se normalno održavaju, ogroman postotak mladara imao je po dvije cvasti, a nije bila rijetkost naći i mladare s tri cvasti, što je temeljni pokazatelj potencijala kojim se krenulo u vegetaciju.

Nažalost, u najgorem mogućem razdoblju razvoja vinove loze, kada je najosjetljivija, pojavile su se ekstremno niske temperature za taj dio godine. Vinogradari su na sve moguće načine pokušali ublažiti štete koje su bile neminovne, posebice tamo gdje je strujanje zraka bilo minimalno, odnosno gdje ga uopće nije bilo. Hladan zrak sa većih nadmorskih visina, kao teži, spustio se u niže. Ova pojava nije nepoznata. Zove se temperaturna inverzija. Obilaskom terena utvrđeno je kako je jako teško definirati neke pravilnosti u svemu što se desilo. Naime, vrlo često se nailazilo na situaciju da je na istom trsu pola mladara potpuno stradalo, a pola je bilo praktično bez posljedica, ili vinograd do vinograda iste sorte, a jedan je uništen u potpunosti, a drugi gotovo da i nije imao šteta. Također se sa sigurnošću nije moglo tvrditi što će dalje biti u razvoju oštećene biljke. Proizvođačima su davane klasične preporuke u smislu tretiranja bio-stimulatorima, do pojačane prihrane dušikom.

Zbog svega ovoga u suradnji sa studentima agronomskog i tehnoško-prehrabrenog fakulteta, pokušali smo napraviti jedan presjek situacije, te smo pratili stanje na terenu od trenutka po-

jave niskih temperatura do berbe i to na više sorti i više lokaliteta i sa različitim agrotehničkim tretmanima.

- Prvo što smo pratili bilo je koliko je, izraženo u postotcima, krenulo mladara iz mjesta na kojem je prethodni mladar u potpunosti stradao, te koliko je na to utjecalo ručno uklanjanje izmrzlog mladara.
- Drugo što smo pratili je koliko je od tih mladara bilo rodnih i koliko su cvasti imali.
- Treće, koliko će grozdovi iz ovih novih mladara „kasniti“ za neoštećenim, te koliko će biti manji u odnosu na prosječan grozd.
- Također smo pratili koliko će masa preostalih grozdova biti veća od uobičajene, obzirom na reducirano broj grozdova.

Rezultati su bili vrlo interesantni i moglo bi se donijeti više zaključaka:

- Kod većine sorti i stolnih i vinskih postotak kretanja mladara iz suočica bio je iznimno velik, a posebice veliki postotak od krenulih je bio rodan i to s jako velikim koeficijentom rodnosti. Kod ovakve situacije je problem bio u novom iscrpljivanju rezervi iz debla, obzirom da korijen još uvijek nije bio dovoljno aktivan, a list nije bio dovoljno razvijen za folijarnu prihranu. Obzirom na vrlo sušnu godinu, vinogradi koji nisu natapani nisu imali nikakvu šansu nadoknaditi sve izgubljeno, dati kvalitetan prinos i intenzivno nadopunjavati potencijal za narednu godinu. Kod obilno prihranjenih i intenzivno natapanih vinograda situacija je neusporedivo drugačija.
- Kod stolnih sorti, pojavio se fenomen ekstremno velikih grozdova, zbog smanjenog broja grozdova po trsu, odnosno

nije bilo konkurenkcije. Ovakvi grozdovi i u normalnim godinama imali bi veću cijenu, a u godinama kada je došlo do stradanja vinograda, cijena je znatno uvećana i samim tim je ublažila gubitke proizvođačima. Osim toga, zbog kašnjenja grozdova iz suočica, postojale su takoreći dvije berbe. • Kod vinskih sorti situacija je drugačija.

Primjerice, kod blatine je bolja tamo gdje je stradao cijeli vinograd, jer se cvatnja cvasti blatine iz suočica morala poklopiti sa cvjetanjem popratnih sorti, a i te cvasti su morale biti iz suočica, inače bi njihova cvatnja završila znatno ranije nego što novonastale cvasti blatine procvjetaju, pa uroda uopće ne bi niti bilo. Druga stvar, posebice kod manjih proizvođača, je neravnomjerno dozrijevanje grožđa tamo gdje su vinogradi polovično stradali. U takvim slučajevima je teško odrediti optimalan termin berbe.

Ako svemu ovome dodamo nedopustivo mali postotak vinograda koji se natapaju i ekstremno sušnu godinu, može se zaključiti kako je 2017. bila iznimno nepovoljna godina. Što se natapanja tiče, jedina pozitivna stvar, ako se tako uopće može nazvati, je ta da konačno kod vinogradara promijeni mišljenje kako se bez natapanja postiže bolja kvaliteta. To nije točno niti u ovakvima niti u prosječnim godinama. Optimalnim natapanjem se dobije i na kvaliteti i na kvantiteti, a u ovakvima godinama natapanje izravno utječe na opstanak, odnosno zdravstveno i kondicijsko stanje biljke i na diferenciranje potencijala rodnosti za narednu godinu.

Perica Bulić, Viktor Lasić, Marija Jurić, Slaven Pehar, Mario Čule, Marija Blažević, Luka Barić, Marijela Ivandić, Renata Vučeta i Lara Šalinović



KLUB



Postanite član Green Garden kluba
koristite pogodnosti i kupujte s popustom

1. KORAK

Ispunite pristupnicu
vjerodostojnim podacima

2. KORAK

Preuzmite Vašu člansku karticu i
pripremite se za brojne pogodnosti

3. KORAK

Prikupljajte bodove i kupujte
s popustom!

Ako već imate karticu Green Garden kluba,
Vaša kupovina s popustom može početi!



klub.greengarden@sjemenarna.com
039 700 000 www.sjemenarna.com

SJEMENARNA daje više

Amai ms trgovine

Amai 1, Kralja Tomislava 55, Čitluk (Prodajni centar)
Amai 2, Kralja Tomislava bb, Čitluk (Sportska dvorana)
Amai 3, Kralja Tomislava bb, Čitluk (Stambeno naselje)
Amai 4, Tina Ujevića 1, Ljubuški (Autobusni kolodvor)
Amai 5, Stjepana Radića bb, Čitluk (Pored tržnice)
Amai 6, Neretvanska 1, Čitluk (Put za Blizance)

Amai-pak
proizvodnja papirne ambalaže
(fišeci, vrećice ...)

BSO:

BOSNA SUNCE OSIGURANJE

LIMPEH INOX d.o.o.
Gradnici b.b. 88260 ČITLUK, BiH.

Tel.: +387 36 642 187 // Fax: +387 36 642 037 // Mob.: +387 63 316 801 // E-mail: toni.pehar-limpeh@tel.net.ba

**PROIZVODNJA INOX BAČAVA I CISTERNI ZA VINO
IZRADA RAZNIH PROIZVODA OD INOX-a**

SVE NA JEDNOM MJESTU

**KVALITETA
GARANCIJA
CIJENA**

- LED RASVJETA
- VIDEONADZOR
- ALARM
- HOTELSKIE BRAVE
- KONTROLA PRISTUPA

**OFFER
Odiseja 97**

JABLOTRON
CREATING ALARMS
CERTIFIED PARTNER

(*Siphoninusphillyrea*)

JASENOV ŠTITASTI MOLJAC

novi štetnik šipka na području Hercegovine

Jasenov štitasti moljac (*Siphoninusphillyrea*) je štetnik samoniklih biljnih vrsta i poljoprivrednih kultura na Sredozemlju i u umjerenim podnebljima. Povremeno se pojavljuje na maslinama, jabukama, kruškama, breskvama i marelicama izazivajući manja oštećenja na listovima. Posljednjih godina na području južne i zapadne Hercegovine izaziva ekonomski značajne štete u nasadima šipka. Intenziviranjem uzgoja šipka uz često navodnjavanje i gnojidbu stvorili su se povoljni uvjeti za pojavu i razvoj ovog štetnika. Najveća brojnost štetnika zabilježena je na sortama Glavaš i Konjski zub.

Šipak se tradicionalno uzgaja na području južne i zapadne Hercegovine. Površine pod nasadima šipka u Hercegovini iznose cca 40 ha. Sortiment je različit, ali prevladavaju sorte Glavaš (35 %), Barski slatk (30 %), Konjski zub (15 %) i Hercegovački sladun (10 %) dok su sorte Šerbetaš, Paštun, Ciparski rani, Dubrovački rani, Medun i druge zastupljene tek sporadično. Uglavnom je riječ o mladim nasadima šipka koji su podignuti u zadnjih desetak godina na površini od cca 20 ha. Upravo je intenziviranje uzgoja šipka u Hercegovini utjecalo na pojavu štetnika i bolesti koje do sada nisu činile poteškoće u njegovoj proizvodnji. Tako je tijekom proljeća 2008. godine u okolicu Mostara, Ljubiškog i Čitluka prvi put zabilježena jača zaraza šipka jasenovim štitastim moljcem, a što se na istim lokalitetima ponovilo 2010., 2014. i 2016 godine. Najveća brojnost ovog štetnika zabilježena je na sortama Glavaš i Konjski zub. Što je pridonjelo povećanoj brojnosti jasenovog štitastog moljca u Hercegovini (ali i regiji) nije poznato. Postoje samo prepostavke. Tomu je svakako pridonijela i činjenica kako je proučavanje jasenovog štitastog moljca na našem podneblju godinama bilo zanemarivano. Jedna od prepostavki koja je donekle potkrijepljena činjenicama jeste kako štetnik ima veće šanse za održavanje u novim, intenzivnim nasadima šipka koji se redovito navodnjavaju. Ukoliko je poznato da od ukupno pedesetak proizvođača šipka u Hercegovini njih 95 % ima osiguran sustav navodnjavanja jasno je da to može biti jedan od razloga povećane brojnosti ovog, ali i drugih štetnika. Redovita opskrba vodom i postojanje sustava za navodnjavanje preduvjet su češće primjene gnojiva što uz gusti sklop sadnica također utječe na stvaranje povoljnijih mikroklimatskih uvjeta za razvoj štetnika. Širenje jasenovog štitastog moljca svakako je pridonijela sve češća primjena insekticida širokog spektra djelovanja čime su se u velikoj mjeri uništili njegovi prirodni neprijatelji.

Morfološke značajke vrste

Odrasli oblici jasenovog štitastog moljca se teško razlikuju od ostalih vrsta štitastih moljaca. Krila su im prekrivena bijelim voštanom prahom, glava i tijelo su žute boje dok su oči crvene. Duljina tijela iznosi oko 1,7 mm. Mogu se naći na naličju listova biljaka domaćina, gdje odlaze jaja ili među kolonijama puparijuma iz kojih su netom izšli. Ukoliko se zanjuši grane jako zaraženih biljaka, izljeću oblaci "bijelih mušića".



Slika jasenova štitastog moljca



Ličinke i kukuljice jasenova štitastog moljca

Jaja su žutobijele boje, izduženo eliptičnog oblika i prekrivena su vrlo tankim slojem bijelog voštanog praha. Naime, nakon ovipozicije ženka prekriva jaja voštanim prahom kako bi ih zaštitila od isušivanja i ostalih nepovoljnih vanjskih utjecaja. Starenjem i razvojem jaja ubrzo posmeđe. Ženka odlaze jaja na naličju listova u skupinama u obliku kružnice. Na bazalnom dijelu jaja su kratkom stakom čvrsto pričvršćena za list.

Nimfa (ličinka) prvog razvojnog stadija je dugačka oko 0,3 mm, produljena oblika, plosnata i gotovo prozirna te jedina, od nimfalnih stadija, gibljiva premda rijetko prevali udaljenost veću od 10 mm. Tijekom razvoja, nimfe proizvode 40 – 50 staklastih cjevastih bodlji raspoređenih po leđnoj strani tijela boje meda. Ove strukture, teško vidljive okom, izlazu kapljice staklastog voska što doprinosi posebnosti izgleda nimfe i puparijuma – odlika vrste. Nimfu četvrtog stadija karakteriziraju dva uzdužna niza bijelih voštanih nakupina na hrbatu ispod kojih se nazire smeđe označen središnji dio tijela. Pojas oko ekskrecijskog otvora je također smeđe boje. Posljednji nepokretni stadij se naziva puparium. Izgledom je vrlo sličan nimfi četvrtog stadija. Duljina tijela puparijuma iznosi 0,8 – 1,0 mm a širina 0,55-0,7 mm.



Velika brojnost štetnika na naličju listova šipka

Mogućnosti suzbijanja

Jasenov štitasti moljac je štetnik manjeg značaja u onim predjelima gdje su sačuvani njegovi prirodni neprijatelji. Brojni su parazitidi, predatori i entomopatogene gljivice važni za smanjenje brojnosti ovog štetnika u poljoprivrednim ekosustavima. Među njima je najučinkovitija parazitska osica Encarsia inaron. Istraživanjem u voćnjacima kruške na Siciliji je dokazano kako od ukupne parazitacije, 80 % pripada upravo ovoj vrsti. Osica se komercijalno uzgaja u Izraelu i Italiji te ispušta primjerice u Kaliforniji i Novom Zelandu gdje se postiže visoka parazitacija štetnika.

U predjelima gdje su prirodni neprijatelji uništeni brojnim primjenama insekticida širokog spektra, jasenov štitasti moljac može postati važan štetnik. Premda su brojni insekticidi registrirani za suzbijanje štitastih moljaca, njihovom primjenom se ne postiže trajnija redukcija ovog štetnika. Kemijska sredstva, neonikotinoidi, a posebno blokatori ishrane jednakokrilaca (flonikamid) osiguravaju dobru učinkovitost u suzbijanju štetnika. Ukoliko se odlučimo za primjenu kemijskih insekticida, važno je postići pokrivanje naličja listova a potrebu ponavljanja mjere utvrditi temeljem vizualnog pregleda.

Uništavanjem biljnog materijala koji je zaražen ovim štetnikom, te različitim biljkama domaćina oko voćnjaka ili rasadnika, smanjuje se reproduksijski potencijal štetnika.

Ivan Ostojić, Nino Rotim, Mladen Zovko

Biologija i ekologija štetnika

Štetnik ima tri generacije godišnje. Razvija se na temperaturi između 10 i 30°C, s optimumom između 20 i 25°C. Odrasli oblici se pojavljuju u lipnju, kolovozu i listopadu. Prezimljava kao ličinka četvrtog stadija na zimzelenim domaćinima što je u našem slučaju zelenika (*Phillyrea*-spp.). U proljeće se djelomično seli na listopadne domaćine kao što su šipak, kruška (zabilježene štete u Dalmaciji) ili jabuka gdje ostvaruje dvije generacije koje se preklapaju. Početkom listopada štetnik se vraća na zimskog domaćina gdje ostaje do proljeća. Razvoj štetnika tijekom zime je spor.

Štete na šipku i drugim voćkama

Odrasli oblici i nimfe se hrane sijući isključivo na listovima zaraženih biljaka. Kod jakе zaraze, poglavito jabuke i kruške, dolazi do venuča i otpadanja lišća, a formirani plodovi su manji nego kod nezaraženih biljaka. Nimfe obilno luče mednu rosu na kojoj se razvija čađavica. Ova tamna nakupina gljivica ometa fotosintezu te utječe na porast temperature lista što u konačnici dovodi do nekroze listova i ranije defolijacije. Prisutnost medne rose i čađavice u proizvodnji sadnog materijala može uzrokovati značajne štete – nekvalitetne i nekomercijalne sadnice, a ukrasnim vrstama u parkovima je umanjena estetska vrijednost.



Pojava medne rose i gljiva čađavica kao posljedica ishrane



Žute ljepljive ploče smanjuju populaciju štetnika

Metoda cijepljenja T-budding



Ova metoda cijepljenja se primjenjuje u Kaliforniji i na prostorima Hercegovine koliko je poznato autoru ovog teksta do sad se nije primjenjivala. Cijepljenje t-budding-om se preporučuje na lozi starosti između 5 do 10 godina. Plemku kojom želimo cijepiti treba biti zrela, zdrava te ju je potrebno orezati u fazi zimskog mirovanja a najbolje u siječnju ili veljači. Budući da ovaj način zahtjeva strog pridržavanje određenih pravila, preporučuje se obaviti pokusno cijepljenje na određenom broju trsova, kako bi se steklo potrebno iskustvo.

Debljina plemki kojima cijepimo trebaju biti u promjeru od 0,7-1,2 cm, čak su nešto bolje tanje nego deblje plemke. U slučaju ekstremno niskih temperatura u zimskom periodu Treba obratiti pažnju da pupovi nisu smrzli (kad se zarežu moraju biti zeleni). Pupovi se najbolje čuvaju u hladnjaci ili hladnjaku na temperaturi od 1-5 °C. Plemke moraju imati dovoljno vlage da se ne osuše (plemke malo navlažiti i staviti u vreće od pvc folije). Pupovi ne smiju nabubriti jer su onda neupotrebljivi. Moramo pupove kvalitetno sačuvati sve do feno-faze cvatnje loze (kraj svibnja, početak lipnja u mostarskom vinogorju) kada vršimo cijepljenje ovom „novom“ metodom umetanja zrelog pupa („T“ – budding).

Na narednim slikama ćemo pokazati sam postupak cijepljenja metodom „T“- urezom. Za kvalitetno cijepljenje moramo pripremiti trs kao i određene materijale da bi imali konačno dobar rezultat. Poviše

cijepljenog mesta sa stabla (trsra) odrežu se produktivni dijelovi trsa (dio stabla, krakovi, lucnjevi). Prikazano na slici 1.

S trsa treba prije izvođenja postupka ukloniti (očetkati) staru koru 10-15 cm ispod prereza trsa. Njega trsa tijekom vegetacije, kako prije tako i poslije cijepljenja je neophodna (plijevljenje, vezanje, zaštita i dr.) Kod ovog načina cijepljenja bitno je da se pogodi moment cijepljenja kada su sokovi u stablu najintenzivniji (početak cvatnje loze), kad se kora dobro odvaja od drveta. Na vinskim sortama koje se najčešće uzgajaju na kordoncima piljenje trsa se obavlja najčešće od 40-60cm iznad tla što ovisi o visini stabla i uzgojnog oblika. Ovo piljenje trsa se obično izvodi 7-10 dana prije samog cijepljenja. Za dobar uspjeh cijepljenja potrebno osigurati kvalitetnu foliju za samo vezanje pupa za plemku i oštar nož za cijepljenje.

Kontrolu smo radili 105 dana nakon cijepljenja (11.09.) i rezultati su bili izuzetno dobri. Samo na 3 od ukupno 47 trsa pupovi nisu krenuli, te nije došlo do razvoja mladica. Mladice su se razvile na 93,7% trsova. Mladice su dosta dobro razvijene na 41 trsu (dužina iznad 1m), a bilo je i 32 trsa na kojima su mladice bile duže od 2m. Samo 3 trsa su imala dužinu mladica između 0,5m i 1m. U proljeće 2014. Izvršena je rezidba cijepljenih trsova, te su te godine ponovo donijele rod (slika 2). Vinogradar samo 2013. nije imao uroda na cijepljenim trsovima.



Slika 1.



Slika 2.

Zaključak nakon drugog pokusa precjepljivanja

- Iz gore prezentiranog pokusa možemo zaključiti da je uspješnost precjepljivanja bila iznad 93%, te ovu metodu možemo koristiti kao jednu od najuspješnijih za precjepljivanje vinove loze u našim vinogradima.
- Plemke je potrebno odrezati sa provjerenih (umatičenih trsova) u periodu mirovanja, te ih u hladnjaku čuvati do momenta cijepljenja (kraj svibnja, početak lipnja).
- Za uspjeh cijepljenja metodom „T-budding“ potrebno je tijekom vegetacije vršiti više plijevljenje i zaštitu vinograda sve do početka listopada da ne bi došlo do oboljenja mladica trsa!
- Za uspjeh je potrebno obučiti kadar koji to može uspješno obaviti, a potrebno je osigurati i kvalitetnu traku (foliju) za izvođenje precjepljivanja. Trenutno se kod nas ne može kupiti, pa je treba naručiti iz SAD-a.
- Ovom metodom („T-Budding“) mogu se uspješno precjepljivati vinograđi koji su stari od 5 do 15 godina.

Mladen Gašpar

**Mi brinemo
o vašem biznisu!**

Bankarstvo za poduzetnike

Kvalitetna ponuda bankovnih proizvoda i usluga potrebnih u svakodnevnom poslovanju obrta, slobodnih zanimanja i malih poduzeća.



Završeni radovi na izgradnji TS 110/x kV Čitluk 2 (Međugorje)

Planom razvoja prijenosne mreže Elektroprijenos BiH – OP Mostar utvrđena je potreba za izgradnjom nove TS 110/x kV Čitluk 2 (Međugorje). Uprava kompanije donijela je odluku o izgradnji nove TS 110/x kV Čitluk 2 (Međugorje), a kao najpovoljniji ponuđač i izvođač radova izabran je Konzorcij: „Dalekovod“ d.o.o. Mostar i „Dalekovod“ d.d. Zagreb.

Izgradnjom predmetne TS povećava se prijenosni kapacitet i sigurnost napajanja južnog dijela općine Čitluk, dijela općine Čapljina, te dijela općine Ljubuški. Također, izgradnjom ove TS doći će do rasterećenja postojeće TS 110/x kV Čitluk. Novoizgrađena TS 110/x kV Čitluk 2, zbog svoje lokacije, biti će i napojna čvorna točka za energetske objekte autoceste Vc.

Nova TS 110/x kV Čitluk 2 (Međugorje) izgrađena je u industrijskoj zoni u neposrednoj blizini regionalne ceste Čitluk - Ljubuški. U predmetnu TS dolazi se s navedene regionalne ceste, lokalnom cestom od Bandurica za Međugorje.

Dobivanjem odobrenja za gradnju radovi na izgradnji nove TS 110/x kV Čitluk 2 (Međugorje) i rekonstrukciji dijela postojećeg dalekovoda DV 110 kV Čitluk – Ljubuški (zatezno polje SM 16 – SM 27) radi svodenja istog u predmetni TS otpočeli su početkom svibnja 2016. godine i završeni u planiranom roku 2017. god.

Nakon obavljenog tehničkog pregleda objekta i pripadajuće dokumentacije izdana je uporabna dozvola. Vrijednost ovog investicijskog projekta je cca. 5,5 mil. KM.

Realiziranjem izgradnje transformatorske stanice Čitluk 2, osigurati će se priključivanje novih visokonaponskih dalekovoda, kontinuirano i sigurno napajanje električnom energijom područja općine Čitluk, te će se stvoriti neophodni uvjeti za dalji razvoj gospodarstva i turizma Općine, koji je gotovo nemoguć bez dobre prometne i energetske infrastructure. Riječ je o jednoj od značajnijih investicija realiziranih na području ove Općine u oblasti opskrbe stanovništva električnom energijom.



Značajni projekti u općini Čitluk

Z bog preustroja i reorganizacije pravosudnog sustava u BiH početkom 2004. godine Općinski sud Čitluk, Zemljišno-knjižni ured i Sud za prekršaje iz Čitluka premješteni su u Mostar. Odmah nakon donošenje ovakve odluke, Općina Čitluk ukazivala je na štetnost i negativne posljedice donošenja odluke o ukidanju spomenutih institucija po žitelje Brotnja, ali povratak Općinskog suda i Zemljišno-knjižnog ureda u Čitluk bio je dugotrajan i složen proces.

U rujnu 2010. godine u Čitluk je vraćen Zemljišno-knjižni ured, a kako bi bila izvršena temeljita obnova i adaptacija prostora za potrebe Općinskog suda, Općina Čitluk i Vlada HNŽ izdvojile su značajna proračunska sredstva u 2015. godini. Projekt rekonstrukcije zgrade završen je u prošloj godini. Ivo Jerkić, načelnik općine Čitluk, i dr. sc. Nevenko Herceg, predsjednik Vlade HNŽ, svečanim presijecanjem vrpce krajem rujna, ubrzo nakon prošlogodišnjih Dana berbe grožđa, otvorili su prostorije Općinskog suda. Nakon imenovanja sudaca u Općinski sud Čitluk u mjesecu studenom prošle godine, gdje nacionalna struktura sudaca nije bila u skladu sa Ustavom i Zakonima, uložen je prigovor na ta imenovanje i Visoko sudbeno i tužiteljsko vijeće BiH poništilo je odluku o imenovanju sudaca, te donijelo novu odluku o imenovanju sudaca i odluku o početku rada rada suda 20. lipnja ove godine.

Povratak Suda u Čitluk značajan je projekt za sve žitelje naše općine. Takav projekt je zasigurno i projekt obnove i povećanja energetske učinkovitosti zgrade Osnovne škole fra Didaka Buntića – Čitluk u čiju je realizaciju Vlada HNŽ uložila više od 500.000 KM.

U okviru ovog projekta na zgradi OŠ fra Didaka Buntića izvršeni su krovopokrivački radovi na zamjeni dijel krova, dotrajali otvori zamjenjeni su novim, izvršeno je postavljenje nove termo fasade, a kako bi se povećala energetska učinkovitost i povećale uštede instalirana je nova kotlovnica i energetski učinkovitija rasvjeta tijela.



Općinski sud - Čitluk



Osnovna škola fra Didaka Buntića - Čitluk

Djelatnici i učenici OŠ fra Didaka Buntića već su tijekom prošle školske godine imali priliku uživati u boljim uvjetima za rad kakve pruža novoobnovljena i lijepo uređena školska zgrada. S početkom nove školske godine bolje uvijete za rad i učenje dobili su također i učenici područne osnovne škole u Bileći Polju.

Projekt rekonstrukcije zgrade područne škole OŠ fra Didaka Buntića u Bileći Polju realiziran je u suradnji Općine Čitluk i Vlade HNŽ. Na zgradi područne škole izvršeni su temeljni obnoviteljski radovi koji su uključivali izmjenu krova, izmjenu postojećih dotrajalih prozora i vrata novim, kao i postavljanje potpuno nove termo fasade.



Područna škola fra Didaka Buntića - Bileći Polje

Početkom 2017. godine nove prostorije dobila je i čitlučka Podružnica Službe za zapošljavanje Hercegovačko-neretvanske županije. Podružnica Čitluk otvorila je svoje prostorije na potpuno novoj adresi, a u novom prostoru posjeduje moderno uređene prostorije: „šalter salu“ za obavljanje administrativnih poslova, info zonu za informiranje o pravima i obaveza nezaposlenih, te ured za savjetnike u cilju pružanja individualnih savjetovanja i dvoranu za grupni rad, grupno savjetovanje, informiranje i održavanje sastanaka s predstvincima poslovne zajednice.

Marin Radišić



shopping with pleasure...

Međugorje, Tromeđa VIII br.4

www.parkandshop.ba



JP BROTING D.O.O.
Ulica Kralja Tomislava bb,
88260 Čitluk

Tel.: +387 (0) 36 640 063
Email: info@jp-brotting.com
www.jp-brotting.com



dani herbe
groužđa
BROTNJO 2017.

GRANDISSIMO

POBOLJŠANA
RECEPTURA



UMJETNOST U SLADOLEDU



Poboljšana receptura Grandissimo sladoleda u novoj premium ambalaži, inspirirana svjetskim remek djelima.



Best Doctors Plus

Zdravlje Najbolji svjetski liječnici Vama na raspolaganju

Zdravstveno osiguranje koje Vam omogućuje drugo liječničko mišljenje i liječenje u inozemstvu u najboljim svjetskim klinikama. Best Doctors Plus pokriva troškove liječenja u inozemstvu do iznosa od 1.000.000 € godišnje, odnosno do ukupnog iznosa od 2.000.000 € za vrijeme čitavog trajanja osiguranja.

S poštovanjem, osigurala Croatia.





GRAFGTTISAK



www.dbg.ba