

DANI BERBE GROŽĐA

Brotnjo 2025.

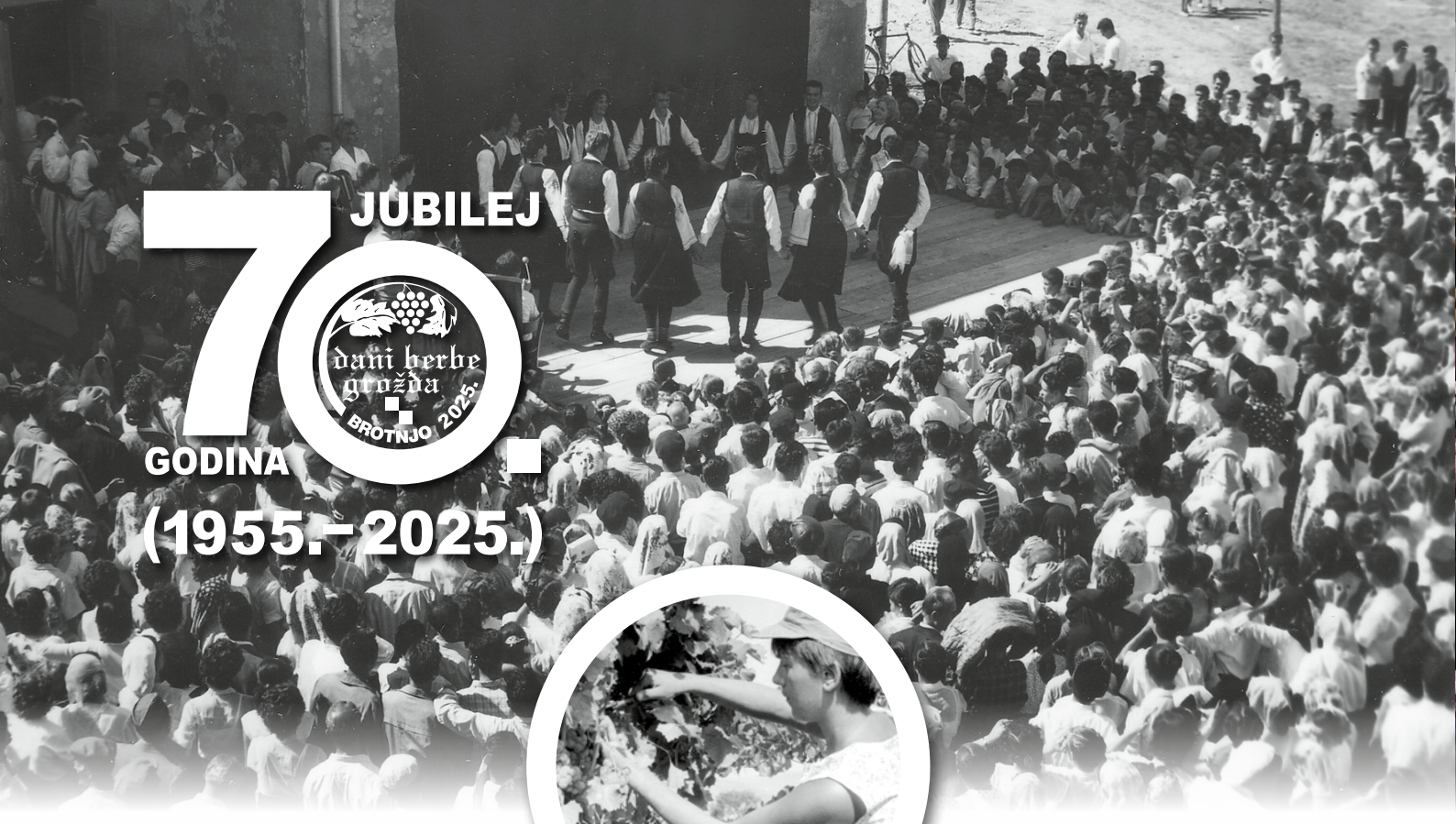
Turizam i poljoprivreda

70 JUBILEJ
GODINA
(1955.-2025.)



Godina: XXI; Broj: 21, ČITLUK - BiH







70 JUBILEJ GODINA (1955.–2025.)



Marin Radišić, načelnik općine Čitluk i Ivica Jerkić, predsjednik OV-a Čitluk i predsjednik OO Dani berbe grožđa Brotnjo 2025.

Ove godine obilježavamo sedamdesetu obljetnicu turističko-kulturno-gospodarske manifestacije *Dani berbe grožđa Brotnjo*, koja predstavlja jedan od najvažnijih kulturno-turističkih događaja u Brotnju, osmišljen radi očuvanja i promicanja vinogradarske tradicije broćanskog kraja, kulture i narodnih običaja.

Cilj je *Dana berbe grožđa Brotnjo* njegovanje zajedništva među žiteljima Brotnja i njihovim gostima, kroz očuvanje narodne baštine i predstavljanje izvornog narodnog stvaralaštva. Manifestacija potiče razvoj amaterizma u kulturi, jačanje kulturnog i sportskog stvaralaštva te aktivno doprinosi razvoju turističke ponude našega kraja. Poseban je naglasak stavljen na poticanje vinogradarstva i podrumarstva kao važnih grana poljoprivrede, kao i na unaprjeđenje lokalnog gospodarstva kroz čvršće povezivanje sa županijom, Bosnom i Hercegovinom te Republikom Hrvatskom.

Dani berbe grožđa Brotnjo održavaju se od 17. do 21. rujna 2025. godine. U skladu s ciljevima programa, obuhvaćaju sportske, kulturne, edukativne, zabavne i protokolarne aktivnosti. Posebnost je ovogodišnje jubilarne manifestacije da su na Broćanskom trgu, uz naša autohtona vina i hranu, planirane tri večeri kulturno-zabavnog programa. I to: večer za mlade (petak), večer otvaranja manifestacije s mimohodom i zabavnim programom (subota) te *Broćanska večer* s tradicionalnim broćanskim pjesmama i izvođačima (nedjelja).

Pozivamo vas da s nama podijelite radost berbe, bogatstvo tradicije i ljepotu zajedništva.

Na dobro vam došli *Dani berbe grožđa Brotnjo 2025.!* Živjeli!

Ivica Jerkić
predsjednik OO DBG – Brotnjo 2025.





Teme u ovom broju:

Prošlogodišnji Dani berbe	10
Zahvala autorima i suradnicima	13
70 godina manifestacije koja slavi kulturu s trsa	16
Vina na Danima berbe grožđa Brotnjo 2025.	18
Vinogradarska 2025. u BROTNJU – normalizacija nakon ekstrema	22
Broćanski vinogradi i geoarheološke atrakcije	24
Promjena sortimenta vinove loze u Hercegovini tijekom vremena	28
Brotnjo najsnažniji turistički brend u Bosni i Hercegovini?!	32
Samoniklo jestivo i začinsko bilje Hercegovine	34
Možemo li dosegnuti prijeratne površine pod vinogradima u BiH – kada i kako?	36
Strateško planiranje u turizmu – temelj održivosti, otpornosti i identiteta	40
Upotreba koštica grožđa u prehrambenoj, kozmetičkoj i farmaceutskoj industriji	44
Bratovština svetog Jakova Međugorje	48
Kad pelud postane problem – sve što trebamo znati o ambroziji	50
Sajam ćuptera: novi život stare slastice	52
Djetinjstvo zagrljeno Kamenim vinogradima	56
Marketing vina u novome, digitalnom dobu	60
Primjena biostimulatora u poljoprivrednoj proizvodnji	62
Kako i čime protiv mediča u vinogradima	66
In memoriam	69
Turistička zajednica općine Čitluk	70
Projekti u našoj općini	72

Program manifestacije

Jedna od najdugovječnijih i najpoznatijih manifestacija u Hercegovini – Dani berbe grožđa Brotnjo – i ove godine donosi raznovrstan i atraktivan program za sve generacije. Od 17. do 21. rujna 2025., Čitluk će biti domaćin brojnih kulturnih, sportskih, glazbenih i edukativnih događanja.

17. rujna 2025. (srijeda)

19:00 sati

- Sportska tribina, Hotel Brotnjo, Čitluk

18. rujna 2025. (četvrtak)

16:00 sati

- Streetball turnir, Trg Ivana Pavla II., Čitluk (igralište između zgrada)

19:00 sati

- Predstavljanje knjige „Krava na ledu“, autora Hrvoja Barbira Barbe
- Otvaranje izložbe slika „U duhu Hercegovine“ autora Jure Jovice
Dvorana Pastoralnog centra, Čerin

19. rujna 2025. (petak)

19:00 sati u Međugorju

- Stručna predavanja iz vinogradarstva i vinarstva (Agronomski i Prehrambeno-tehnološki fakultet Sveučilišta u Mostaru i Federalni agromediteranski zavod)
- Predstavljanje knjige „Samoniklo jestivo i začinsko bilje Hercegovine“, autori: Jure Beljo, Danijela Petrović
Hotel Cesarica – Carsko vino Grgo Vasilj, Međugorje

19:00 sati u Čitluku

- Večer mladih, Koncerti: Terra Slaves i Zoster, Broćanski trg, Čitluk

20. rujna 2025. (subota)

08:00 sati

- Broćanska desetka (atletska utrka 10 kilometara), start u Međugorju – cilj u Čitluku

12:00 sati

- Međunarodni atletski miting „Memorijal Bože Gagro“, Gradski stadion Bare, Čitluk

14:00 sati

- Boksачki turnir „Dani berbe grožđa 2025.“ – 5. kolo 1. lige Federacije BiH
Gradska sportska dvorana, Čitluk

18:00 sati

- Svečani mimohod svih sudionika manifestacije, Ulicom kralja Tomislava do Broćanskog trga

18:30 sati

- Svečano otvaranje 70. turističko-kulturno-gospodarstvene manifestacije „Dani berbe grožđa – Brotnjo 2025.“ i nastupi kulturno-umjetničkih društava, skupina i pojedinaca, Broćanski trg, Čitluk

21:00 sat

- KONCERT – RIŠPET, Broćanski trg, Čitluk

21. rujna 2025. (nedjelja)

15:00 sati

- Biciklistička tura: Kameni vinogradi – Blizanci – Krućevići – Krehin Gradac – Blizanci – Kameni vinogradi

17:00 sati

- Art and Wine, Kameni vinogradi Blizanci

19:00 sati

- Večer Brotnjaka, Nastupi: HKUD Brotnjo, HKUD Sv. Marko Vionica, Broćanski bečari, koncert – Jozo Vučić, Broćanski trg, Čitluk

PREDSJEDNIK OO DBG BROTNJO 2025.
Ivica Jerkić, dipl. nov.





70 JUBILEJ
GODINA
(1955.– 2025.)
Dani herbe
grožđa
BROTNJO 2025.



Piše: Željko Planinić

Dani berbe grožđa svojom poviješću nadmašuju slične manifestacije ne samo u BiH već i šire, a bogat i raznovrstan program jedno je od glavnih obilježja ove turističko-kulturno-gospodarstvene manifestacije.

Bročanska manifestacija iz godine u godinu obiluje kulturnim, edukativnim, sportskim i zabavnim sadržajima pa je tako na 69. Danima berbe grožđa predstavljena nova knjiga Pere Pavlovića i otvorena izložba akademske slikarice Ivane Čavar, a održan je i niz sportsko-rekreacijskih sadržaja: 19. Međunarodni atletski miting „Memorijal Bože Gagro“, Međunarodni bočarski memorijal „Dr. Milenko Brkić“, Boksачki turnir „Dani berbe grožđa“, ali i biciklistička tura „Biciklom kroz vinograde i podrum Brotnja“, pogodna za profesionalne i bicikliste rekreativce.

Bročanskoj se publici Pero Pavlović predstavio knjigom „Molitvenik za bilje“, čija je promocija održana u galeriji-muzeju „Naša Majka“, a na istome je mjestu svoje radove – njih četrdeset okupljenih u izložbu pod nazivom „Jedan sunčani dan“ – predstavila i akademska slikarica Ivana Čavar.



Uz sudjelovanje bočara iz BiH, Hrvatske, Srbije i Crne Gore održan je međunarodni turnir „Dr. Milenko Brkić“, na kojem je pobjedu odnijela ekipa Hrvatski radiša, dok je na međunarodnom atletskom memorijalu u spomen na Božu Gagru nastupilo 450 atletičarki i atletičara. Po broju natjecatelja čitlučki je memorijal jedan od najbrojnijih u regiji, a uz njega održano je i 4. kolo Lige Hercegovine za mlađe uzraste.

U sklopu Dana berbe grožđa na zanimljivom je turniru Čitluk ponovno ugostio i brojne boksače s područja FBiH, ali i biciklistice i bicikliste

koji su sudjelovali u biciklističkoj turi te uživali u bročanskom krajoliku kojim dominiraju vinogradi. Usput su posjetili i neke od vinskih podruma te kulturno-povijesnih znamenitosti. Jedan od glavnih stupova manifestacije jesu stručna predavanja koja Organizacijski odbor priređuje u suradnji s Agronomskim i prehrambeno-tehnološkim fakultetom Sveučilišta u Mostaru i Federalnim agromediteranskim zavodom Mostar. Uza sve navedeno, na Danima berbe grožđa posebno je svečano u završnom dijelu manifestacije kada vinari nude





posjetiteljima svoja najljepša vina, a sve uz nastupe kulturno-umjetničkih društava i pjevačkih skupina. Petnaestak kulturno-umjetničkih društava i pjevačkih skupina te Miroslav Škoro potrudili su se da završna večer manifestacije protekne u odličnom ozračju, što su, uz pomoć mnogobrojnih posjetitelja, i uspjeli. Broćanke i Brotnjaci iznimno su ponosni na Dane berbe grožđa. Stoga posebnu pozornost posvećuju jubilejima vezanim za tu manifestaciju. A u njezinu sklopu obilježeni su mnogi, pa je tako na 69. Danima berbe grožđa predstavljen dvadeseti, jubilarni broj edukativno-promotivnog časopisa koji ih u kontinuitetu prati. Više od šezdeset autora svojim je radovima doprinijelo prepoznatljivosti časopisa te je, njima u čast, organizirana prigodna svečanost. Tom su prigodom dodijeljene i zahvalnice za volonterski rad.



ZAHVALA AUTORIMA I SURADNICIMA koji svojim istraživanjima i radom grade našu zajednicu i nadahnjuju buduće uspjehe

U povodu jubileja, 20 godina časopisa *Dani berbe grožđa – Brotnjo*, želimo iskreno zahvaliti svim autorima i suradnicima čiji su radovi iznimno oblikovali naš časopis kroz proteklih dvadeset godina. U sklopu manifestacije, prošlogodišnja je proslava jubileja okupila uredništvo, autore, fotografe i ostale uglednike iz cijele Hercegovine. Bio je to važan dan za Brotnjo koje je bilo počašćeno na jednom mjestu ugostiti brojne kreativne i stručne ljude koji su svoj rad usmjerili na stvarne vrijednosti naše broćanske i hercegovačke zajednice.

Zahvala OO DBG BROTNJO autorima i suradnicima

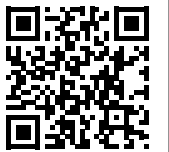
Ovom prigodom zahvaljujemo svim autorima koji su, svojim istraživanjima i radom, nesebičnim darivanjem sebe, doprinijeli sadržaju časopisa. Vaši su tekstovi pridonijeli metodičkoj jasnoći i pedagoškoj vrijednosti časopisa, potičući sustavno istraživanje trendova, rješavanju agronomske i vinogradarsko-vinarske problematike, evaluaciju postojećih kapaciteta i pristupa, kulturnim, sportskim, gospodarskim i turističkim održivim praksama te povijesnim tokovima - podižući informativnu i edukativnu vrijednost časopisa.

Vaš doprinos svojevrsni je oslonac za daljnje planiranje programa usmjerenih na komunikaciju vina, kulture i prostora. Dodatno želimo zahvaliti autorima na dokumentacijskim i fotografskim doprinosima koji dopunjuju tekstualni dio te, kroz časopis, osnažuju vizualni identitet Hercegovine. Autorima, našim preminulim kolegama, postumno izražavamo duboku zahvalnost, kao i onima koji nisu objektivno mogli nazočiti proslavi. Ističemo da su njihove misli, radovi i dalje vidljivi kroz objavljene članke koji će nam koristiti za buduća izdanja. Naših nekoliko kolega nije bilo prisutno na proslavi jubileja zbog naše nenamjerne organizacijsko-tehničke pogreške, za koju im se ponovno iskreno ispričavamo, a koji službenu ispričnicu i zahvalnicu mogu preuzeti u uredništvu časopisa. Posebno zahvaljujemo našim vjernim sponzorima koji su godinama uz nas. Također zahvaljujemo pokroviteljima i institucijama koje su prepoznale kvalitetu našeg časopisa, a koje svojom podrškom doprinose zajedništvu i njegovom unaprijeđenju. Vaša nam potpora mnogo znači i veselimo se budućim izdanjima. OO Dana berbe grožđa Brotnjo bit će uvijek otvoren za suradnju sa svim društvenim čimbenicima i autorima stručnih i novinarskih članaka, te razmjenu znanja koja doprinose očuvanju našeg identiteta i razvoju agro-turističke i vinogradarsko-vinarske zajednice Brotnja i Hercegovine.

Iskrena hvala što ste dio naše zajedničke broćanske i hercegovačke priče!

OO Dani berbe grožđa – Brotnjo i Uredništvo časopisa

DOWNLOAD LINK



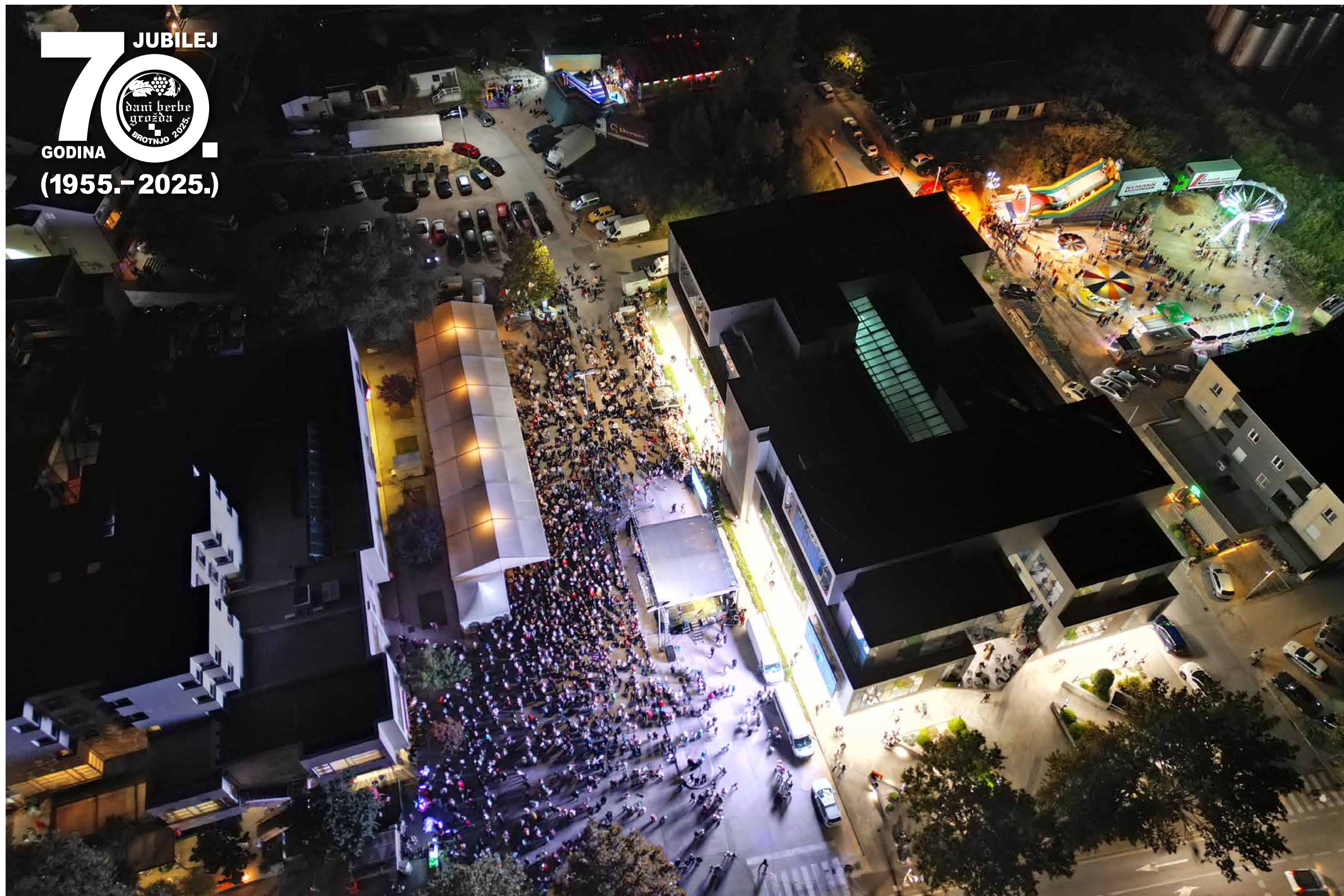
dbg.ba



Autori tekstova i dokumentacijskih fotografija koji su doprinijeli kontinuitetu časopisa:

Arar, Katica	Đuzel, Stipe	Magaš, Dragan	Sivrić, Marin
Azinović, Nikola	Filipović, Adriana	Majić, Andrijana	Skoko, Božo
Bačac, Robert	Filipović, Dragan	Mandić, Ana	Smoljan, Predrag
Barbarić, Ilija	Gaćić, Zoran	Marinčić, Josip	Soldo, Mariofil
Barić, Luka	Galičić, Ajna	Markota, Slaven	Soldo, Zdravko
Beljo, Jure	Gašpar, Mladen †	Martinović, Josip	Stojić, Andrija
Blažević, Marija	Glamuzina, Goran	Mikulaco, Irena	Sušac, Franjo
Blesić, Milenko	Ivandić, Marijela	Miličević, Katarina	Šakota, fra Marinko
Boras, Andrijana	Ivanković, Damir	Miličević, Anđela	Šalinović, Lara
Brčić, Vinko	Ivanković, Marko	Miličević, Krešimir	Šarac, Ivica
Brkić, Josip	Jerkić, Ivo	Miličević, Kristina	Šaravanja, Paulina
Buhovac, Nikola †	Jerković, Damir	Miličević, Mirjana	Šego, Krešimir †
Bulić, Perica	Jugo, Damir	Mirošević, Nikola	Šimić, Ivan
Buntić, Marija	Jurić, Marija	Musa, Ilija	Šimović, Borislav
Buntić, Ružica	Jurilić, Ivan	Nikić, fra. Andrija	Škegro, Danijela
Car, Marijo	Kolovrat, Luka	Ostojić, Ivo	Šuman, Željko
Crnogorac, Ana	Kozina, Ante	Pehar, Slaven	Tolić, Danko
Cvijetković, Bogdan	Kozina, Bernard	Penava, Branimir	Tomljenović, Renata
Čikeš, Viktor	Kozina, Grgo	Perić, Tihomir	Turudić, Ivan - Ičara
Čule, Mario	Krasić, Stana	Petrušić, Pero	Vasilj, Višnja
Čavar, Danijel	Krešić, Blago	Planinić, Željko	Vasilj, Željko
Čavar, Zdenka	Krešić Lončar, Natalija	Prlić, Marija	Vego, Dijana
Čorić, Miro	Krišto, Antonija	Prusina, Tihomir	Vican, Maja
Čorić, Radica	Kvesić, Josip	Radišić, Marin	Vučić, Tanja
Dodig, Giuliano	Lasić, Viktor	Raič, Anita	Vukoja, Marija
Dodig, Ivan	Lauer Galić, Anna-Franziska	Raspudić, Emil	Vuleta, Renata
Dodig, Radoslav †	Leko, Marijo	Ravić, Ivica	Zanketić, Patricija
Dodig, Vedrana	Logara, fra Mate	Rotim, Nino	Zeko, Josip
Doko, Mario	Lovrić, Franjo	Sabljo, Ana	Zovko, Dobro
Draganić, Aleksandar	Madžar, Danijela	Selak, Ivica	Zovko, Mladen
Dragičević, Ivica	Madžar, Ivan	Sivrić, Ivan	

70 JUBILEJ
GODINA
(1955.-2025.)





70. godina manifestacije koja slavi kulturu s trsa

Ponekad dobra pojašnjenja i vrednovanja određenih stvari ili pojmova zahtijevaju dublje poniranje u samu bit onoga o čemu je riječ. Ovim člankom pokušat ćemo dotaknuti one najsloženije detalje koje čine našu manifestaciju tako velikom i bitnom za nas.

JUBILEJI su važni podsjetnici da negujemo nešto što nam je vrlo važno. Brotnju i Brotnjacima grožđe i vino toliko su važni da su postali neodvojiv dio svakog broćanskog čovjeka. Kako bismo to ispravno razumjeli, u ovom članku reći ćemo općenito nešto više o manifestacijama, dotičući se na trenutak i njezinih antropoloških značenja, kako bi shvatili ili se ponovno mogli upitati zbog čega je manifestacija Dani berbe grožđa Brotnjo nama toliko bitna i što nam ona, zapravo, znači.

Organizacijski odbor Dana berbe grožđa Brotnjo 2025.

Općenito o manifestaciji

Manifestirati naše vrijednosti značilo bi – ponosno predstavljati pa i „svetkovati“ određeni dan ili dane.

Ta bi „svetkovina“ predstavljala svojevrsni svečani izlazak iz svakodnevice, čak na određeni način kratkotrajno i potaknula promjene naših uobičajenih društvenih pravila. I s individualnog i s kolektivnog stajališta, manifestacija nam pomaže da se i individua i kolektiv svjesno osjete **još više svojima i da si iznova potvrde vrijednosti koje žive**, nadograde svijest o sebi, ali i zadobiju novi životni poticaji. Ovakva individualna i zajednička iskustva doprinose uspostavi veze između prošlosti i sadašnjosti, te doprinose kulturi sjećanja, promišljanja o podrijetlu, počecima i postignućima. Kolektivno pamćenje uvijek ima funkciju usmjerenu k otvaranju i stvaranju budućnosti kakvu želimo.

U svakome slučaju, manifestacija učvršćuje osjećaj pripadnosti i pojedincu nudi potrebnu zaštitu, snagu i samopouzdanje.

Svako društvo ima svoje potrebe, kolektivne osjećaje i kolektivne ideje koje se u redovitim razmjenama moraju probuditi i proslaviti. Svaka manifestacija, čak i ona čije je podrijetlo čisto *profano* (događaji, festivali skraćeni oblik *fest njem.*, obljetnice, fešte, sajmovi...), ima određene značajke obreda, jer definitivno ima učinak približavanja pojedinaca jednih drugima. One pokreću mase, a time i uzbuđenja za raspirivanje svakodnevicom potisnutih osjećaja. Ovo djelomično ima sličnosti s religioznim stanjem. Čovjek „izlazi“ iz sebe i zabavlja svoje uobičajene poslove i brige. Kroz pjevanje, glazbu, drugačije pokrete, plesove, vriskove, žudnju za stimulansima koji pojačavaju doživljaj, donose pozitivnu i potrebnu promjenu protkanu opojnim ushićenjem, poletom i živosti. Često se

primjećuje da pučke fešte dovode do „pozitivnog ekscesa“ i manjka kontrole nad „nedopuštenim“ i do jučer neprihvatljivim ponašanjima.

Manifestacije imaju ventilacijski i vitalizirajući učinak i bez „ekscesa“ ne bi uspijevale regenerirati zajednicu. „Eksces ili subverzija uobičajenog poretka“ nužnost je za manifestaciju, jer služi za „izgaranje nakupina smeća“ koje je nastalo u proteklom vremenskom ciklusu, kako bi se zajednica regenerirala i otvorila u novo – ne-taknuto vrijeme. To vrijeme počinje iznova **u duhu umjerenosti i pokornosti, onom strahu koji je početak mudrosti, počinje u svemu onome što zajednicu održava i čuva** (Sigmund Freud, *Totem und Tabu* 1912.).

Nakon „ludila – ekscesa“, slijedi rad i poštovanje.

Manifestacija obredno predstavlja vječni ciklus rasta i starenja, smrti i ponovnog rođenja, i tako se zadržava u dubokom sloju narodne kulture u formi „medija za pohranu“ koja je time utočište tisućljetnih ostataka obredno-kulturnih oblika svetkovanja. S jedne strane, ta se prirodno-ciklična i kozmološka dimenzija svetkovanja zadržava u narodnoj kulturi, s druge pak strane prenosi kao vječna istina naroda na društveni poredak. Manifestacija se u svojoj najvišoj formi može označiti kao paroksizam (vrhunac) društva koji istovremeno doživljava svoje pročišćenje i obnovu (Émile Durkheim, *Die elementaren Formen des religiösen Lebens*, 1913.).

Manifestacije u Europi između 16. i 18. stoljeća

Iz knjige *FEST UND ZEITENWENDE – Französische Revolution und die Festkultur des 18. Jahrhunderts* iz 2019., autora dr. phil. Yasharija Mohagheghija (Institut für Germanistische und Allgemeine Literaturwissenschaft – Aachen), koja je jedna od rijetkih knjiga koja se bavi manifestacijama, vidljivo je sljedeće: sociološke se pojave ili modeli

koji su vezani za kozmološki zakon cikličnog, vječno umirućeg i ponovno rođenog vremena postavljaju kao utopijski protumodeli u 17. i 18. stoljeću vladajućim porecima iz toga turbulentnog vremena, koji su također promjenjivi. Vladajuće kulture ne priznaju njihova uvjerenja o cikličnim potrebama, njihovu prirodnom značenju i značaju, njihovoj snazi te moralnoj ili nekoj vrsti ideološke ili političke hegemonije.

Za crkvu su u to vrijeme, narodne manifestacije predstavljale mjesto „neprikladnosti i propadanja morala, tjelesne požude i raskalašenosti“. To je sukob između duhovništva koje cilja na organizaciju ponašanja kako bi, iz naroda proizašla manifestaciju, učinili činom slavljenja Boga i, s druge strane, narodne većine koja nije protiv svog religijskog ceremonijala, ali želi u izvornom obliku manifestirati radost i kvalitetu življenja. Da bi se našao kompromis, crkva i vlast već su od 15. stoljeća intervenirale u narodna manifestiranja, na način da bi ih djelomično podredile ili prisvojile. Program manifestacije kontrolirala bi crkva ili gradska uprava, povorke bi isticale kršćanske ili gradske simbole njihove nadmoći i jedinstva, a financiranje se sve više vuče iz gradske i crkvene blagajne – umjesto izvorno, iz naroda, koji je do tada bio tradicionalni organizator. To je uvijek dovodilo do toga da se narod povlačio, jer su se u izvorno manifestiranje umiješali elementi koji preuzimaju ili mijenjaju njihovu potrebu trošeći manifestaciji izvornu snagu. Ta se ciklično-prirodna potreba ciljano trivializirala s ciljem integracije u uobičajenu svakodnevicu pijenjem i jedenjem, pa bi se tako tradicionalne manifestacije na kraju rastakale i rasipale u mnoštvu urbanih klubova i društvenih mjesta.

U 18. stoljeću, raslojavanje izvornih manifestacija iz javne sfere koje bi bile „zanimljive“ vlasteli, povlačile bi se u ekskluzivne sfere palača i dvoraca, gdje su bile skrivene od nearistokratskih pogleda. Te su manifestacije služile za reprezentaciju vlastele unutar dvora, izraz plemićke kulture uživanja i ukroćivanja energije visokog plemstva ili upotpunjavanje dosadnih trenutaka kojih je u palačama bilo napretek.

Obilježavanje Francuske revolucije početkom 19. stoljeća pionirski je primjer „manifestacije“ – ustvari je bio nužan primjer obilježavanja povijesnog događaja koji se pokušao organizirati „odozgo“. Svi su pokušaji organizacije manifestacija „odozgo“ propali jer u sebi ne sadrže temelje koji su vezani s kozmičkim ili prirodnim ciklusom umiranja i ponovnog rađanja kao najjačeg elementa za određenje svijeta prema svetkovanju – manifestiranju. Takvi se pokušaji mogu nazivati događajima, festivalima, proslavama, sajmovima itd.

O manifestaciji koja je u sebi zadržala najjači oblik „ekscesa“ i koja je proizašla iz naroda

To je, naravno, karneval u Riju de Janeiru. U srži je ovog karnevala životni ritam koji se manifestira kroz sambu, odnosno kroz ritam bubnjeva koji je duboko ukorijenjen izraz društvenog identiteta i otpora. Samba je potekla iz afro-brazilske zajednice, posebno iz zajednice robova i potomaka robova u razdoblju od 17. do 19. stoljeća. Bubnjevi i udaraljke (como pandeiro, tamborim, cuíca, zabumba, ganzá i dr.) stvaraju složene poliritmične strukture koje su proizašle iz njihova ritma, načina življenja i cikličnosti prirode,

a koje omogućuju izražavanje protesta, zajedništva i otpora protiv tlačenja kolonijalnih i kasnije državnih represivnih sistema. Ti ritmovi u otporu postaju komunikacijski sustav. Tijekom vremena, samba nije ostala izolirani građanski ples ili bučna zabava; ona je postala i politički simbol koji prkosi cenzuri i doprinosi redistribuciji moći. U urbanim sredinama, ritmovi bubnjeva postali su središnji prostor za organiziranje zajednica, međusobne solidarnosti, prenošenje kulture sjećanja, sredstvom oporavka kulture i poticanje društvene kohezije. Bavljenje ritmovima bubnjeva i plesa kroz sambu omogućuje zajednicama otpor prema suvremenim društvenim nepravdama, ujedno se i prilagođava tim realnostima, čuvajući identitet kroz stvaranje novih narativa. Sambin ritam bubnjeva tako je na kraju ostvario „prihvatljivu“ formu – što je omogućilo širu privlačnost, ali i discipliniranje otpora kroz estetiku i pravila scenografije. Suzbijeni su manje vidljivi oblici otpora „egzotičnim glamurom“ i učinjeni komercijalno atraktivnim. Otpor nije u potpunosti izbačen iz konteksta, nego se prilagodio novim okvirima. Brazil kao portugalska kolonija te je oblike sambe prilagodio europskoj tradiciji fašinga – fašnika – karnevala.

Zaključak

Ova jedna dublja analiza manifestacija bila je nužna kako bismo napravili usporedbu s našim jubilejem i našom manifestacijom DBG Brotnjo.

Dakle, možemo zaključiti da se vremenski ciklus prirode – u Brotnju – jesensko branje grožđa – prenosi u vremenski ciklus socijalizacije društva. Oprastanje sa starim, osnaživanje i obnavljanje kroz nastajanje novog – trenutak smrti i ponovnog rođenja – određujući su elementi za određenje Brotnjaka ka svetkovanju i manifestiranju ove posebne kvalitete života.

Da bi se neka sociološka pojava mogla nazvati manifestacijom, mora biti duboko ukorijenjena u kulturu podneblja. Za manifestiranje određene kulture kvalitete života, neophodna je društvena zrelost. To je manifestiranje neophodno radi regeneracije zajednice na način da, osnažena i pročišćena, uvijek iznova može započeti novi ciklus.

Dani berbe grožđa Brotnjo najstarija su manifestacija u našoj regiji koja od svojih početaka temeljno prikazuje prirodnu vegetativnu cikličnost (vrijeme berbe grožđa) i koja to manifestira već 70 godina. **Njezina otpornost, čvrstoća i snaga izvire iz snage prirodne cikličnosti za širenje neoborive istine o Brotnju.** S tom je činjenicom jedna od rijetkih manifestacija koja se, s najvećim pravom, može zvati manifestacijom. Zajednička radost berbe grožđa i njegovo „uvinavanje“ sama je kulturno-sociološka bit ovog manifestiranja. Ta njezina bit s vremenom je prilagođena gospodarstvu, turizmu, kulturi i sportu, kako bi i ostali identitetski sadržaji Brotnja došli do izražaja, što ju je, na jedan način, sadržajno obogatilo.

Na drugi način pak uvijek se iznova mora biti na oprezu da se ne trivializira njezina prirodno-ciklična bit s nepripadajućim elementima i na taj način ne istroši njezina izvorna snaga. Brotnjo je jedno od rijetkih područja koje može biti ponosno na ovakav potencijal i snagu koju njegovi žitelji baštine i manifestiraju.



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.: 063 377 106
 www.sivric-medjugorje.com
 GPS: 43°11'55.3"N 17°40'21.8"E



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



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



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



Podrumi Mata, Blatnica
 Mob.: 063 321 408
 www.podrumimata.com
 GPS: 43°15'53.1"N 17°42'02.1"E



Vinarija Dodig, Međugorje
 Mob.: 061 141 688
 E-mail: circleint@tel.net.ba
 GPS: 43°13'24.8"N 17°40'40.7"E



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



Vinarija Domano, Domanovići
 Tel.: 036 822 301
 www.domano.ba
 GPS: 43°08'11.0"N 17°47'06.6"E



Podrumi Andrija, Paoča
 Tel.: 036 643 102
 www.podrumiandrija.com
 GPS: 43°13'44.1"N 17°44'17.8"E



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



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



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

Vina na Danima berbe grožđa
BROTNJO 2025.

70 JUBILEJ
GODINA
(1955.- 2025.)



Vinogradarska 2025.

u BROTNJU – normalizacija nakon ekstrema

Piše: mr. sc. Danko Tolić

Nakon dvije izrazito različite godine (2023. kišna s jakim napadom peronosporne i štetama do 50 %; 2024. rekordno rana i vruća), 2025. u Brotnju donosi **normalnu** sezonu. Prema stanju u nasadima u vrijeme pisanja ovoga članka, očekuje se **osrednji do visok prinos i vrlo dobra do odlična kvaliteta grožđa**.

Vegetacija je krenula u **prvome tjednu travnja bez šteta od mraza**; druga je polovina travnja bila kišna, vegetacija se odvijala usporeno, a onda je tijekom svibnja ubrzala, da bi u **zadnjoj dekadi svibnja** loza ocvala u idealnim uvjetima. Prema podacima s Pescar meteo stanice Čitluk u razdoblju **travanj – srpanj**, palo je **197 litri kiše/m²** (travanj 69 mm, svibanj 72 mm, lipanj suh bez kiše, srpanj 56 mm). Kolovoz je u prvoj polovini donio ekstreme s maksimalnim dnevnim temperaturama od 40° C. Prvi simptomi peronosporne registrirani su u **prvoj polovini svibnja**, a ukupni **infekcijski pritisak bolesti bio je slab do umjeren** zahvaljujući sušnome lipnju. Čitav lipanj i prva polovina srpnja imali su izražen manjak oborina i sušni stres, što se očitovalo na plitkim i nenavodnjavanjem položajima, ali je kiša koncem srpnja (50 mm) malo popravila situaciju.

Ove je godine odlučujuću ulogu u zaustavljanju peronosporne imalo **suho razdoblje tijekom cvatnje i prve dekade lipnja**. Kiša koja je u svibnju pokrenula prve infekcije na osjetljivim mikrolokacijama, u većini je nasada **skraćivanjem razmaka tretmana na 7–10 dana** i izborom novih sistemika na bazi **oksatiapiprolina** – stopirana. Pritisak je **pepelnice** bio osrednji i lako se držao pod kontrolom. U prvoj je polovini srpnja dominirao **abiotički stres** (visoke temperature + manjak vlage), pa su najbolje izgledali vinogradi s **kap na kap navodnjavanjem** i redovitom primjenom **biostimulatora** koji su bili ključni i kasnije u fenofazama mekšanja boba i početka šarenja kada su nastupile ekstremne žege u kolovozu. U mnogim je vinogradima nastavljen trend **pojedinačnog sušenja trsova** uzrokovano kompleksom bolesti drva (**ESCA**), gdje će trebati nastaviti **sanacijske rezove ljeti**, pažljivu dezinfekciju alata i plan **postupne obnove** nasada.

Lokalna mjerenja klimatskih parametara za 2025. potvrđuju obrazac **toplijih i sušnijih ljeta s ranijom vegetacijom i berbom**, a praćenje bolesti potvrđuje da je svaka peta godina – epidemijska godina peronosporne. Znanstvene analize pokazuju da će se klimatske prilike u idućim desetljećima i dalje mijenjati

Godina	Travanj	Svibanj	Lipanj	Srpanj	Prosjeck
2023	12.3	17.9	21.7	26.3	19.6
2024	15.3	18.1	24.0	28.0	21.4
2025	14.3	17.2	25.4	26.2	20.8

Tabela 1: Prosječne srednje mjesečne temperature za lokalitet Čitluk od 2023.-2025. godine (stupnjevi Celzija)

Godina	Travanj	Svibanj	Lipanj	Srpanj	UKUPNO
2023	49	238	96	16	398
2024	76	66	22	11	175
2025	69	72	0.4	56	197

Tabela 2: Količina oborina po mjesecima tijekom vegetacije za lokalitet Čitluk od 2023.-2025. godine (mm/m2)



ti (raniji početak vegetacije, veći broj toplih dana, češći toplinski valovi), što zahtijeva **prilagodbu sortimenta i tehnologije uzgoja**.

Što za ubuduće mijenjati u praksi?

- **Navodnjavanje** planirati kao standard na novim i starim vinogradima; cilj je izbjeći prisilno zrenje i očuvati kiseline.
- **Kasnija i selektivna rezidba** za izbjegavanje ranog kretanja vegetacije da bi se izbjegao mraz u prvoj polovini travnja.
- **Zelena rezidba**: pravodobno zakidanje zaperaka i lišća, zona grozdova mora biti prozračna, ali bez prejakog izlaganja grozdova suncu.
- **Zaštita od bolesti**: stroga antirezistentna strategija s novima i starim aktivnim tvarima, ranije uključivanje sistemskih pripravaka u svibnju i oprez sve do polovine lipnja kada traje kišno razdoblje i rizik za peronosporu, a u vrućim i vlažnim godinama – veći fokus na pepelnicu posebno za osjetljive sorte kao što je **žilavka**.

- U **završnoj fazi** dozrijevanja izbjegavati vršikanje mladica i očuvati mlado vršno lišće zdravim.
- **Sortiment i podloge**: favorizirati **tolerantnije klonove/ podloge** (dublji korijen, veća otpornost na sušu) te proizvodne stilove za vina s nižim alkoholom – tržište traži **svježija, čista, mineralna vina** u ranijoj berbi, što je u skladu s globalnim klimatskim i potrošačkim trendovima.

Godina 2025. u Brotnju vraća nam **normalu** nakon dva ekstrema: **prinos stabilan, kvaliteta vrlo dobra**, a izazovi ostaju isti – **navodnjavanje, toplinski valovi i bolesti (peronospora, pepelnica i ESCA)**. Brotnjo ostaje prepoznatljivo po **žilavki i blatini**, u novije se vrijeme šire **trnjak, pošip** i neke francuske sorte, ali prateći situaciju na tržištu vina, očekuje se sve veća potražnja za bijelim sortama i laganijim (svježijim) bijelim vinima i to predstavlja nove izazove za sve. Vinogradarstvo u Brotnju treba održati i poticati, ali se mora prilagođavati izazovima, jednako kako je to napravljeno u mnogim podrumima Hercegovine. Jedno bez drugoga ne ide, **kvaliteta vina stvara se u vinogradu, a u podrumu se oblikuje stil i stavlja potpis**.



BROĆANSKI VINOGRADI I GEOARHEOLOŠKE ATRAKCIJE

Od fosila, neandertalaca do čuvenih Ilira

Piše: dr. sc. Goran Glamuzina

Broćanski vinogradi, od ranije poznati, opisivani i naznačivani kao broćansko vinogorje, ne predstavljaju samo nasade plodnih trsova vinove loze, već na mnoštvu lokaliteta u Brotnju široj, pa čak i užoj lokalnoj javnosti, vrlo malo poznat, slabo promoviran te još nevaloriziran, no s druge strane – čudesan, spoj geoarheoloških atrakcija i biljne kulture vinove loze.

O čemu se radi i u čemu se krije golema vrijednost spoja geoarheoloških osobitosti i vinove loze Brotnja?

Radi se o nedjeljivoj simbiozi vinove loze, odnosno samih vinograda, u prvome redu sa stijensko-pedološkom podlogom na kojoj ta ista vinova loza raste, kao i simbiozi s pojedinim (pra)povijesnim arheološkim nalazištima monumentalnih, popularno zvanih ilirskih gradina, na kojima se kriju iznimno vrijedni materijalni dokazi iskorištavanja pa i uzgoja vinove loze još u pradávná vremena, prije više od dva tisućljeća, kada su prostorom današnjeg Brotnja vladali čuveni Iliri. Promatrajući karakteristike navedenih segmenata ove nedjeljive i neraskidive simbioze (stijensko-pedološke) podloge, pojedinih arheoloških lokaliteta s ilirskim gradina-

ma te čuvenih broćanskih vinograda, zaključak je da se radi o spoju geološke i arheološke baštine, pravome geoarheološkom bogatstvu ovoga područja.

U kontekstu najstarijih oblika geoarheoloških atrakcija usko vezanih za broćansko vinogorje, spomenimo prirodno-geološko, odnosno geološko-paleontološko bogatstvo, poznatije pod nazivom – *fosili*. Naime, na nekoliko vrlo važnih i prepoznatljivih, pa čak i plantažnih nasada vinove loze u Brotnju, doslovno u samoj podlozi tih plodnih vinograda, kriju se vapnenačke stijene iz doba dinosaura, točnije iz geološkog razdoblja gornje krede. Unutar njih mogu se pronaći fantastične, a ponegdje i spektakularno očuvane, okamenjene ljušture drevnih izumrlih morskih životinja koje su nekada, prije više od 80 i 90 milijuna godina, živjele unutar pjeskovitih toplih tropskih plićaka oceana Tethys. Najpoznatiji se takvi vinogradi u Brotnju, gdje se kriju te izrazito fosiliferne (bogate fosilnim ostacima) vapnenačke stijene iz doba dinosaura (gornje krede), nalaze na poznatom lokalitetu zvanom Ekonomija, sjeverno od Gornje Blatnice, na krajnjim istočnim blagim padinama planine Trtle, uz pristupni put prema Antinu bunaru.



Autor je ovih redaka prije više od desetljeća aktivno obilazio i proučio čitav ovaj prostor, pri čemu su još tada otkriveni iznimni fosiliferni lokaliteti, koji se kriju doslovno u neposrednom dodiru s plantažnim vinogradima. Pronađeni su brojni, iznimno očuvani fosilni ostaci više od 85 milijuna godina starih, egzotičnih i izumrlih školjki zvanih rudisti, ali i pojedine vrlo vrijedne okamine ljuštura raritetnih puževa iz tog pradávnog doba. Svi ti izumrli organizmi čine jako zanimljivu biološku životinjsku zajednicu karakterističnu za tropske pjeskovite plićake otočnog arhipelaga koji se prostirao na većem dijelu današnje zapadne Hercegovine tijekom geološkog razdoblja starijeg dijela gornje krede. Autor je ovoga teksta tom prigodom na blogu *Hercegovina Geoarheo* objavio specijalni promotivni uradak upravo o tom broćanskom lokalitetu, pri čemu je još tada opisana moćna simbioza iznimno vrijednog paleontološkog bogatstva i ovdašnjih (plantažnih) nasada vinove loze.

U kratkim se crtama može kazati kako tisuće i tisuće trsova vinove loze na području Ekonomije u Gornjoj Blatnici rastu i izbijaju doslovce izravno iz okamenjena pijeska pradávnog morskog plićaka iz doba dinosaura, ali i milijuna okame-

njenih ljuštura davno izumrlih neobičnih i egzotičnih školjki rudista, puževa, ježinaca te drugih zanimljivih životinja.

Nema nikakve sumnje kako vinogradi u Gornjoj Blatnici i na planini Trtli kod Antina bunara imaju golem i još, nažalost, potpuno neiskorišten potencijal – a to je da se vina iz tih vinograda brendiraju u skladu s nazivima toga neprocjenjivog geološkog bogatstva.

Ovim člankom želimo ukazati na mogućnost da se naši čuveni broćanski vinogradi, odnosno broćanska vina (barem jedan njihov dio), počnu brendirati na nešto drugačiji, ali zasigurno vizualno i tematski privlačan način, koristeći prirodno blago koje nam je, uz vinograde, ostavljeno u zalog.

Blago Tethysa, Tethys, Rudist, Distefanella (prema najljepše očuvanoj vrsti fosila rudista na prostoru Ekonomije), *Nerinea* (prema vrsti okamenjenih puževa na ovom prostoru), *Cretaceous* (prema eng. nazivu geološkog razdoblja krede), *Fosil, Blago Trtle* – samo su neki od prijedloga mogućih te primjerenih brend-naziva vina koja potječu iz ovih broćanskih vinograda.

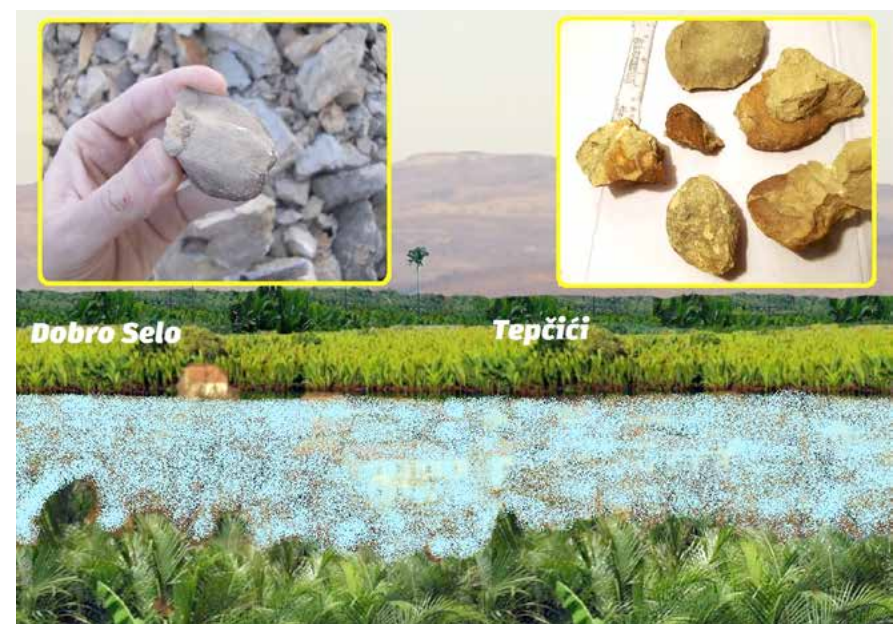


Ako odemo u mlađu geološku prošlost, no još izuzetno staru, doći ćemo do geološkog razdoblja paleogena, a ono je upravo najvažnije za bročansko vinogorje stoga što se najveći udio svih vinograda u Brotnju nalazi izravno na podlozi građenoj od stijena paleogenske starosti.

U tom se kontekstu već može kazati kako se mnogim Brotnjacima, poglavito žiteljima Čerina, Hamzića, Blatnice, Krehina Graca, Služnja, Gradnića, Paoče, Dobrog Sela, Tepčića pa gotovo svih sela u Brotnju, događalo to da su u svojim vinogradima zamijetili barem jedan manji, ponekad i veći, fosilni primjerak životinje iz tog razdoblja. Tako su se na prostoru Čerina i Hamzića brojni uzgajivači i posjednici vinove loze često susretali s jako zanimljivim oblicima malenih diskoidalnih fosila nalik kamenim novčićima, a radi se upravo o fosilnom rodu izumrlih paleogenskih foraminifera naziva *Nummulites*, odnosno numulit, što je latinski naziv za novčić.

Uz te mnogobrojne *okamenjene novčiće* po vinogradima u većem se dijelu Brotnja mogu pronaći i pojedini drugi jako zanimljivi i atraktivni fosilni ostaci iz doba paleogena, stari oko 45 milijuna godina. Riječ je o okamenjenim ježincima, puževima, raznolikim vrstama i oblicima školjki, pa koraljima, te raznim drugim fosiliziranim životinjama koje su nastanjivale, baš poput prethodno opisanih iz doba dinosaura, izrazito plitke priobalne prostore drevnog oceana Neotethys. No dok je u doba dinosaura na području vinogorja u Gornjoj Blatnici na planini Trtli bila riječ o priobalnim zonama otočnog arhipelaga, u ovom, 40 milijuna godina kasnijem geološkom razdoblju paleogena, na čitavom tom dugom potezu i u zoni Gornjeg Brotnja, sjevernije od Čitlučko-čerinskog, ali i Gradničko-paočkog te Tepačkog polja, prostiralo se zanimljivo kopneno područje niskog ili tek neznatno uzdignuta reljefa.

Radeći na magistarskoj, kasnije i doktorskoj tezi, autor je ovoga članka nakon obilaska svakoga dijela Brotnja spoznao da je to paleogensko kopneno zaleđe u razdoblju prije oko 45 milijuna godina bilo nevjerovatno atraktivno, i to tako da se na čitavom uzdužnom prostoru Brotnja, krenuvši od sjeverozapada – od Hamzića i Čerina preko Blatnice, pa sve do jugoistočnog dijela oko Paoče, Gradnića, Tepčića i Krehina Graca, prostirala začuđujuće raznolika tropska priobalna zona u kojoj su, uz prekrasne pjeskovite plaže te mnoštvo većih ili manjih šumovitih tropskih zaljeva, laguna, jezera, močvara, postojala čak i ušća pojedinih prapovijesnih tropskih rječica, među kojima je nadaleko najzanimljiviji krajnji istočni dio (prostor Tepčića i Dobrog Sela). Ondje je, prema svemu sudeći, bilo ušće, svojevrsne, nazovimo je tako, Praneretve. Čudesne i atraktivne dokaze za to možemo pronaći u činjenici da su još prije više od desetljeća u blizini (plantažnih) vinograda u Tepčićima, pronađeni mnogobrojni sačuvani okamenjeni ostaci plodova (na ovim prostorima izumrle) tropske mangrove

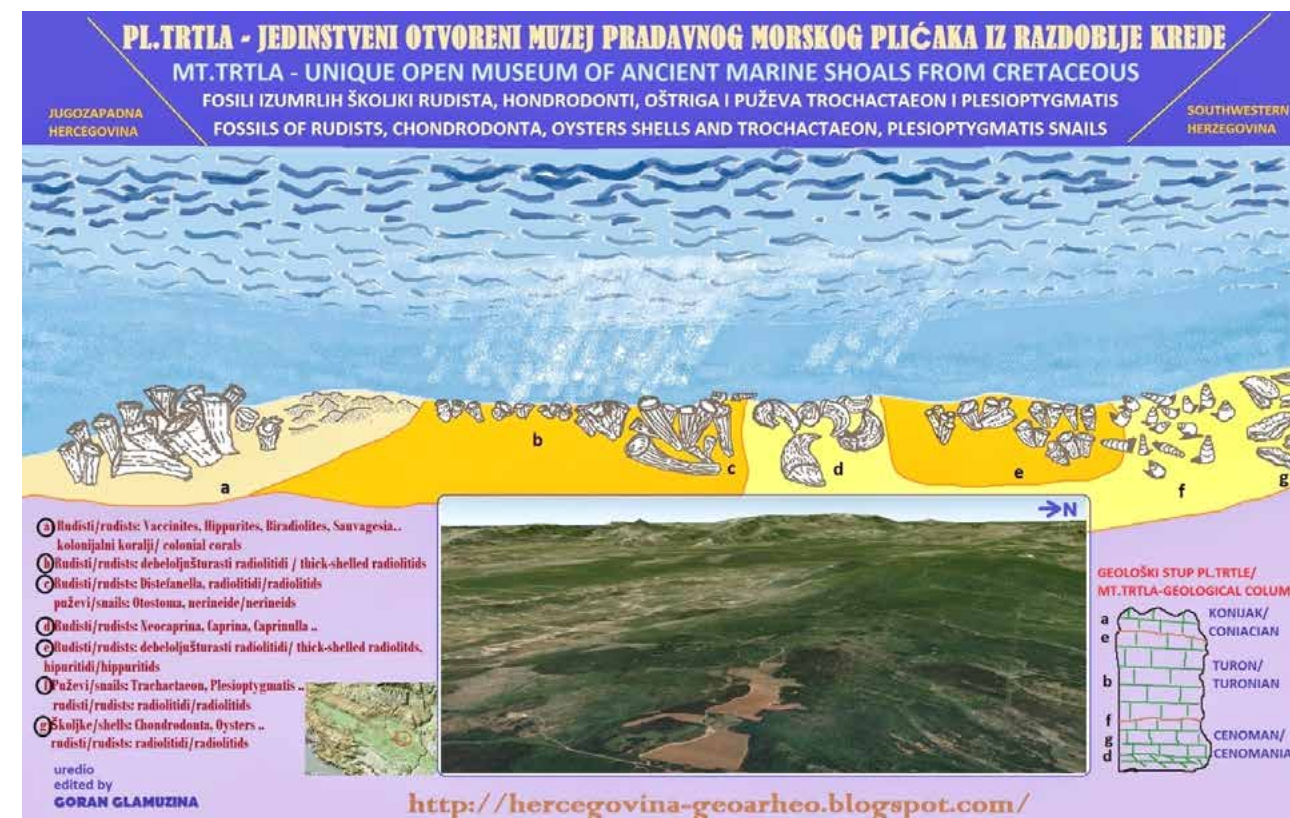


palme nipa (*Nypa*), koji prema svojim osobitostima predstavljaju pravu paleontološku jedinstvenost svjetskog ranga.

Gledajući ta prapovijesna vremena i malo mlađe doba prapovijesti, točnije ono koje je svima dobro poznato kao ledeno doba, ponovno možemo na jednom iznimnom i rajski lijepome predjelu Brotnja gdje se nalaze plantažni (kao i drugi manji) vinogradi, pronaći svojevrsnu geoarheološku osobitost, koja, s druge strane, predstavlja jedinstven vid bročanske kamene prapovijesne baštine. Radi se o lokalitetu uz Neretvu na prostoru Krućevića, gdje je, prije nekoliko godina, autor ovoga članka pronašao na tisuće formi kamenih oblutaka i komada s jasnim morfološkim odlikama rada drevnoga paleolitskog čovjeka, neandertalca.

Na internetu se u tom kontekstu može pronaći i znanstveno-popularni članak o toj temi i to otkriće na blog-stranici *Hercegovina Geoarheo*, kao i znanstveni članak za Rudarsko-geološki glasnik iz 2021. Nedjeljivu simbiozu s prostorom, kao i nasadima (plantažnih i drugih) vinograda koji se steru uz bočnu ravnicu te terase Neretve, predstavlja činjenica kako se, šeući kroz te vinograde i po neretvanskim bočnim pleistocensko-aluvijalnim terasama, malo boljim i preciznijim pogledima na *obični* kameni šljunak ili *kameni otpad*, škalju (i sve ono što se nalazi na površinama tih vinograda i terasa), mogu pronaći zaista impresivni raznoliki kameni alati koje je, prema karakterističnim oblicima i načinu obrade, po svemu sudeći izradio naš čuveni rođak neandertalac. S druge strane, moglo bi se kazati kako vinogradi u Krućevićima te uz Neretvu, rastu doslovno iz (kulturnog) sloja neandertalaca, njihovih artefakata te slojeva ledenog i kamenog doba.

I ovdje se, s obzirom na te prilično senzacionalne osobitosti, otvara mogućnost brendiranja vina koja potječu upravo iz krućevičkih vinograda: *Musterijen, Neanderthal, Paleolitik, Ledenodobno zlato, Artefakt...*



Na samome kraju kronološkog niza geoarheološke kamene baštine u simbiozi s bročanskim vinogradima, dolazimo do nečega što je većem dijelu čitatelja, zasigurno, barem u vizualnom smislu, jako dobro poznato.

Riječ je o najmlađem prapovijesnom dobu – metalnom (brončanom i željeznom), i monumentalnim kamenim ostacima, ponekad i kolosalnih gabarita, poznatijima pod nazivom gradine.

Između brojnih upečatljivih i monumentalnih ilirskih gradina u Brotnju možemo izdvojiti tri ključne ili glavne ilirske gradine smještene na rubnim te središnjim pozicijama u Brotnju, koje imaju izrazitu geostratešku i obredno-kulturnu važnost.

Prva među njima, ujedno i najbitnija za simbiozu s vinovom lozom, jest ilirska gradina na krajnjem sjeverozapadu Brotnja, na Ozrenu iznad Čalića, Čerina te Gornjih Hamzića. Radi se o kolosalnoj gradini koja ne obuhvaća samo vizualno upečatljivu i s velike razdaljine vidljivu vršnu kolosalnu gomilu (*limitni tumulus*) na krajnjoj jugoistočnoj koti Ozrena – Krstini, već i pravi ilirski akropolski kompleks ogromnih uzdužnih gabarita čitavog kompleksa ili naselja od više od 600 metara, u pravcu sjeverozapada i uz prisojne padine Ozrena.

Ovo upečatljivo ilirsko naselje, sa serijom kiklopskih zidina još nepoznatih domaćoj i široj javnosti, ranije je na autorovoj blog stranici *Megaliti Hercegovina* predstavljeno i opisano pod nazivom *Ilirski grad vina*. Zašto vina? Upravo zbog čudesne činjenice kako su prisojne padine Ozrena, odnosno brojni dijelovi podakropole te podgrada ovog drevnog ilir-

skog grada na Ozrenu, doslovno krcati fragmentima vinskih ranoantičkih amfora, pri čemu je na jednoj takvoj vinskoj amfori pronađen i fotografiran vrlo zanimljiv prastari natpis, ustvari dio natpisa na grčkom ili latinskom jeziku.

Tu se, po svemu sudeći, radi o jednom od najstarijih natpisa dosad pronađenih u Brotnju, ali i nedvojbenim dokazima kako su ovdašnji drevni Iliri (najvjerojatnije čuveni Daorsi), ne samo pili vino, već i sami uzgajali vinovu lozu i to neposredno ispod padina Ozrena. Doslovno na istim površinama gdje se i danas uzgaja vinova loza. U prijevodu rečeno – ova ogromna ilirska gradina i naselje drevnih Daorsa na Ozrenu predstavlja izravan dokaz kako se vinova loza, odnosno vino, u Brotnju koristi već više od dva tisućljeća.

Uz tu ključnu gradinu zapadnog dijela Brotnja, spomenimo i gradinu u Donjem Malom Ograđeniku, onu u Krehinu Gracu, te, na koncu, moćnu gradinu iznad Tepačkog polja i Neretve, na brdu Žuželj. Na svim tim gradinama, poput one na Ozrenu, kriju se manje ili više brojni ostaci više od 2000 godina starih vinskih amfora, kao i drugih artefakata. Oni nam potvrđuju da je Brotnjo, bez ikakve sumnje, vinarski i vinorodni kraj još od prapovijesnih, ilirskih vremena.

Stoga stanovnici Brotnja i svi koji potječu iz njega, mogu biti iznimno ponosni na ovu jedinstvenu, prapovijesnu tradiciju uzgajanja plemenite biblijske biljke – vinove loze.

Bročansko se vinogorje na onim mjestima gdje sadrži pojedine izraženije geoarheološke atrakcije opisane u ovom tekstu može itekako pozitivno i promotivno iskoristiti kroz, primjerice, obogaćivanje kulturno-turističkog bročanskog brenda – *Vinske ceste Hercegovine*.

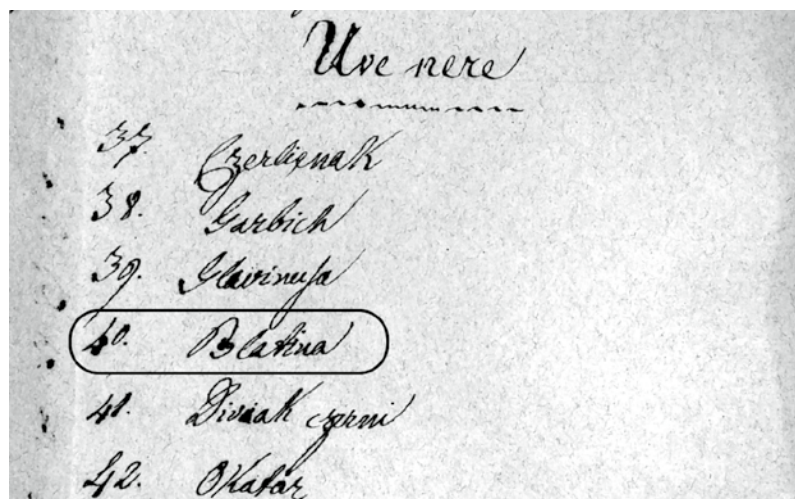
Promjena sortimenta vinove loze u Hercegovini tijekom vremena

Piše: prof. dr. sc. Jure Beljo

Procjenjuje se da u svijetu danas ima između 6000 i 10 000 različitih sorata vinove loze, a u golemom se mnoštvu svjetskoga sortimenta nalazi i skromni broj od tridesetak naših, hercegovačkih sorata. Današnji sortiment vinove loze u Hercegovini rezultat je više evolucijskih, agroekoloških i povijesnih činitelja, a najvažniji među njima su:

- formiranje autohtonoga sortimenta tijekom dugoga vremena prilagodbe uvjetima podneblja
- blizina Dalmacije kao vinogradarskoga područja odakle su neke sorte prenesene i adaptirale se na uzgojne uvjete Hercegovine
- introdukcija stranih sorata napravljena od turske vladavine do danas; neke od njih su se također prilagodile našim uvjetima i vjerojatno promijenile neka svojstva
- uvođenje nekih sorata iz drugih vinogradarskih područja tijekom 20. stoljeća.

Različita vina podrijetlom iz Hercegovine, poput naziva Mostarac, Broćanac, Dubravsko i slično, pojavljuju se više puta u zapisima pojedinih putopisaca već od 18. stoljeća. Međutim, imena sorata vinove loze u Hercegovini nema sve do druge polovice 19. stoljeća. Prvi spomen sorata vinove loze koje se uzgajaju u Hercegovini nalazimo kod fra Petra Bakule koji 1871. spominje blatinu, šljivu, skadarku. No valja reći da su blatina i krkošija, kao prve hercegovačke sorte spomenute još 1822. godine u popisu sorata vlastelinskog gospodarstva Reha iz Trogira (slika).



Prvi poznati spomen sorte blatina iz 1822. godine (broj 40)

Ipak, tek se nakon austrougarske okupacije mogu naći nazivi autohtonih hercegovačkih sorata vinove loze i njihovi opisi. U prvom popisu poljoprivrede Bosne i Hercegovine iz 1895. nalazi se detaljan opis nekih hercegovačkih sorata. U tom popisu od bijelih sorata spominju se žilavka, kao najraširenija i najkvalitetnija sorta, te bena, krkošija, pošip, rezakija i jazočka. Od sorata crnoga grožđa u popisu se spominju blatina i skadarka.

Carl Neufeld (1901) u ispitivanju kvalitete hercegovačkoga vina u svom izvješću navodi sve sorte koje je analizirao. Od bijelih spominje žilavku, krkošiju, dobrogostinu, podbijel i rezakiju, a od crnih – blatinu, skadarku, žestac, crnu pošip, osinu i alicante bouschet. Većina tih sorata i danas se nalaze u proizvodnji, a neke su nestale. Nakon toga brojni se drugi istraživači i vinogradari bave ispitivanjem i opisom hercegovačkih sorata. Ljubomir Stjepanović 1921. godine u radu „Vinogradarstvo i vina Bosne i Hercegovine“ navodi sorte koje se uzgajaju u Hercegovini. Uz žilavku, blatinu i krkošiju kao najvažnije sorte, o kojima daje širi osvrt, spominje još: benu, rezakiju, pjegavac, jazočku, lipolist, zložder, podbjel, rukatac i granu od bijelih, te plavku, pošib, nincušu, sjerinu, oručevku, žestac, surac i osinu od crnih. Stjepanović navodi i stolne sorte, crnu i bijelu pošib, šljivu, ružu i nadiđar. Sličan prilog o hercegovačkim sortama iznosi i Lovrenović 1928. godine.

Najširi popis hercegovačkih sorata nađen je na poznatoj regionalnoj izlož-

bi grožđa u Mostaru 1930. godine. Među 728 izložaka bilo je više od 70 različitih vinskih i stolnih sorata i njihovih morfotipova. Najčešće su bile predstavljene naše najpoznatije sorte: žilavka, blatina, krkošija, bena, dobrogostina, pošip bijela i crna, plavka, trnjak, kambuša, zatim manje raširene sorte zložder, podbjel, oručevka, rezakija, elezuša, šljiva i ostale hercegovačke sorte. Izložena su bila četiri tipa žilavke – žuta, zelena, velika i mala, te četiri tipa krkošije – žuta, zelena, tičarka i pirgo. Među izloženim sortama često se javljaju neke kojih danas više nema na području Hercegovine ili barem nisu pronađene. Takve su: skadarka, hrskavac, osijenac, samonik, popovka, misirka, zelenka.

Bilo je to vrijeme obnove vinograda nakon pošasti što ju je izazvala epidemija filokse. Mnoge su lokalne hercegovačke sorte nakon toga nestale iz proizvodnje, budući da nisu cijepljene na američke podloge. No veliki broj sorata ipak je cijepljen i zadržan u hercegovačkim vinogradima. Do konca 50-ih godina prošloga stoljeća, odnosno do početka modernoga plantažnog uzgoja vinove loze, u vinogradima u Hercegovini vladalo je poprilično sortno šarenilo. U jednom vinogradu često se moglo naći po desetak i više različitih sorti. Početak plantažnoga uzgoja značio je prekretnicu i u izboru sorata. Sve je više prisutna unifikacija sortimenata, smanjuje se broj sorata u jednom vinogradu s orijentacijom na najvažnije komercijalne sorte, uz uvođenje nekih poznatih stranih koje dopunjavaju ponudu vina za zahtjevna svjetska tržišta. Sadnja stranih sorata prvo je počela u Hepokovim vinogradima, a potom su se i neki mali vinogradari uključili u njihovu sadnju kao dopunu autohtonom hercegovačkom sortimentu.

Na temelju ortofoto snimaka vinograda iz 2012. godine i popisnih listova izrađenih u Federalnom agromediterranskom zavodu u Mostaru može se s priličnom preciznošću odrediti struktura sortimenta vinove loze u Hercegovini od prije desetak godina. Žilavka je dominantna kod bijelih sorata s udjelom od oko 80 %, dok ostatak uglavnom čine prateće sorte: bena, krkošija i dobrogostina. Jedno se vrijeme nešto više sadila smederevka kao sorta za kupažu, ali je u posljednje

vrijeme sadnja te sorte zanemariva i vinogradari se uglavnom orijentiraju na autohtone sorte. Kod crnih sorata i dalje dominira blatina kao najvažnija autohtona crna sorta, ali se sve više širi sadnja trnjaka i vranca, a smanjuje se sadnja kambuše. Osim tih sorata veća je potražnja za poznatim sortama crnoga grožđa *cabernet sauvignon* i *syrah*. Isto tako, i sorta *merlot*, koja je odavno prisutna u Hercegovini, ponovno se nešto više sadi. Sadnja ostalih sorata crnoga grožđa posljednjih je godina marginalna.

Posljednjih se godina postupno mijenja trend u sadnji novih vinograda. Prema podacima koje nam je dao Slavko Korda, trenutačno jedini proizvođač sadnica vinove loze u Hercegovini, kod bijelih sorata i dalje je dominantna žilavka s udjelom oko 80 %. Desetak posto čine ostale domaće prateće sorte krkošija, bena i dobrogostina, a ostatak su ostale sorte poput *chardonnaya*, pošipa i slično. Kod crnih sorata, međutim, sve više se sadi trnjak, a potom blatina. Ostale sorte crnoga grožđa koje se sade u novim vinogradima su vranac, *cabernet*, *merlot*, *syrah* i kambuša. U novim vinogradima nema više šarolikosti kao nekada, a u jednom vinogradu može biti dvije, tri ili neki manji broj sorata.

Očito je da su u nešto manje od 150 godina otkako se može pratiti sortiment vinove loze u Hercegovini žilavka među bijelim i blatina među crnim sortama, stalno bile dominantne. Sve su druge bile samo dopuna ovim dvjema sortama. Međutim, u posljednje vrijeme u sadnji novih vinograda trnjak dobiva isto značenje kao i blatina. No i ostale domaće sorte kojih više nema u novim vinogradima valja sačuvati. To je prirodna baština Hercegovine. U tom je cilju na Agronomskom i prehrambeno-tehnološkom fakultetu u Mostaru proveden projekt prikupljanja i održavanja autohtonih sorata vinove loze. Zahvaljujući tom projektu prikupljeno je više od 30 sorata, što pokazuje bogatstvo sortimenta vinove loze Hercegovine razvijano kroz stoljeća uzgoja.

Sve su te sorte zasađene na pokusnom poligonu Agronomskog i prehrambeno-tehnološkog fakulteta u Rodču, pa taj materijal može korisno poslužiti u nekom budućem istraživačkom i praktičnom radu.



70 JUBILEJ
GODINA
(1955.-2025.)
dani herbe
grožđa
BROTNJO 2025.





najsnažniji turistički brend u Bosni i Hercegovini?!

Piše: prof. dr. Ilija Musa

Prepoznatljivost Brotnja, općine Čitluk, kao i najvećeg Marijina hodočasničkog odredišta u ovome dijelu Europe – Međugorja, te tradicija vinogradarstva i vinarstva, autohtonost blatine i žilavke, prirodne ljepote koje nudi ova općina, uz kvalitetno se planiranje može i dalje uspješno graditi. Brendiranje takve destinacije korak je kojim se već prepoznatljiv turistički lokalitet u svijetu, primjerenom strategijom turističkoga razvoja, može graditi i dalje kako bi, kroz jasan i prepoznatljiv identitet, Brotnjo postalo još snažnija turistička destinacija – najsnažniji i jedinstven turistički brend u Bosni i Hercegovini.

Naime, uspješni turistički brendovi temelje se na autentičnim iskustvima, sačuvanim emocijama i sjećanjima osoba koje su na tim lokacijama boravile, i pričama koje posjetitelji tih destinacija prenose u svijetu. Uzmimo li se za primjer neke od najsnažnije brendiranih destinacija u Europi, na njihov će spomen svi pomisliti na sljedeće: Provansa – miris lavande i ljepota Francuske; Toskana – valoviti vinogradi, ukusna vina i povijesni gradovi; Pariz – grad ljubavi i veličanstvenih Elizejskih poljana. Brotnjo (općina Čitluk) ima sve preduvjete pozicionirati se jednako snažno kao spomenute destinacije. Prepoznato je već kao destinacija duhovnosti, mira, vinske i vinograrske tradicije, mirisa kamena i mediteranskoga bilja te

prirodnih ljepota što u svojoj isprepletenosti može ponuditi jedinstveno turističko iskustvo. Brendiranjem se sve te osobine mogu pretvoriti u jedinstven i prepoznatljiv identitet – u mjesto koje će putnike privlačiti, duhovno-emocionalno i tjelesno angažirati, a time i potaknuti da se duže zadrže i ponovno vrate.

Stoga je nužno, izradom strateških dokumenata namijenjenih razvoju gospodarstva, a posebice turističkih potencijala općine Čitluk, jasno odrediti i strateške ciljeve među kojima bi svakako u pogledu turizma morali biti zastupljeni:

- informiranje javnosti o značajkama turističke destinacije
- edukacija o specifičnostima koje su na raspolaganju
- aktiviranje ciljnih javnosti na dolaske u destinaciju i širenje pozitivnih iskustava i dojmova stečenih na turističkoj lokaciji.

Od prvih ukazanja Blažene Djevice Marije, 1981., Međugorje je postalo središte hodočasničkog turizma, privlačeći milijune posjetitelja iz svih krajeva svijeta. Upravo ta činjenica potakla je razvoj ponajprije hodočasničkog – vjerskog turizma. Takav duhovni element stvorio je osobit identitet destinacije – mjesto gdje se vjera, mir, molitva i duhovna obnova stapaju u jedinstveno iskustvo. Upravo stoga, s marketinške i PR strane,



Međugorje nije samo turistička atrakcija – ono je doživljaj koji destinaciju predstavlja svijetu. Ta priča nosi iznimnu emocionalnu vrijednost, što je ključno za prepoznatljivost i dugoročnu lojalnost posjetitelja.

Iako Međugorje nosi turistički brend općine Čitluk, Brotnjo ima i druge elemente koji prepoznatljivosti turističke destinacije daju širinu i raznolikost:

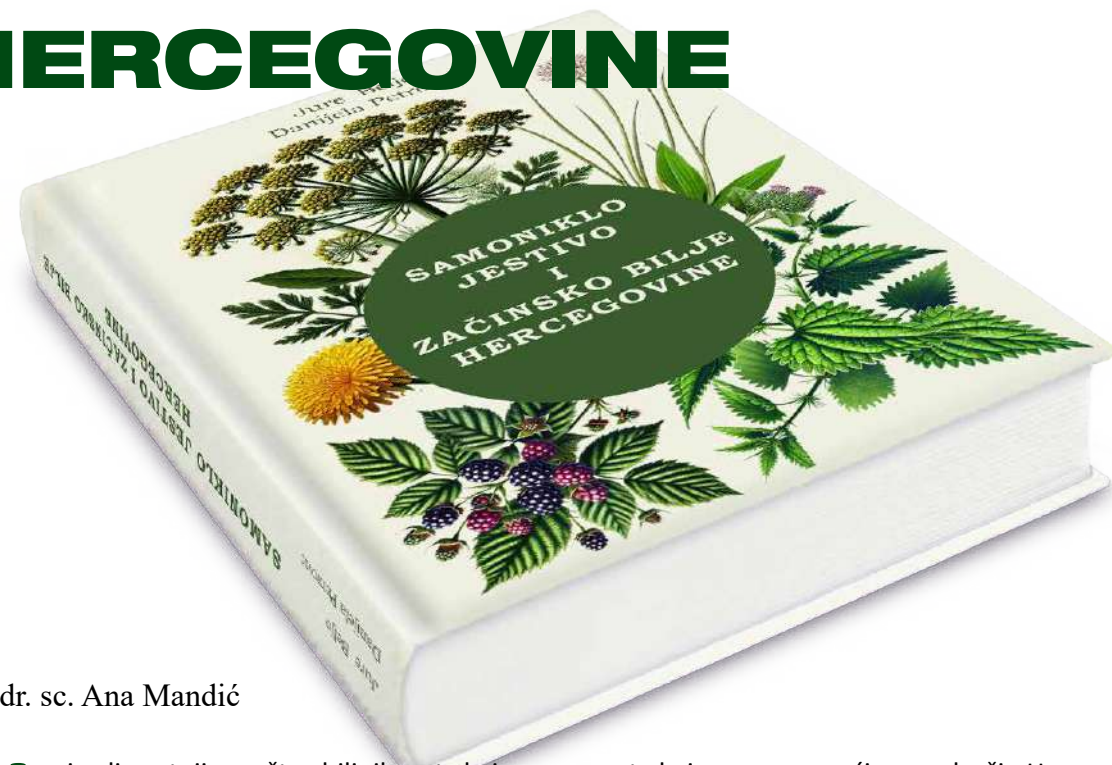
- **Vinska tradicija i enogastronomija** – Brotnjo je prepoznatljivo po specifičnim vinima i autohtonim sortama (žilavka i blatina), a vinske ceste nude iskustvo degustacija, obilaska vinograda i autentične hercegovačke kuhinje.
- **Prirodne ljepote i blizina atrakcija** – položaj Čitluka omogućava brzu povezanost s Mostarom, dolinom Neretve, vodopadima Kravice i Koćuša, jadranskom obalom, te drugim hercegovačkim prirodnim draguljima.
- **Manifestacije i kulturni događaji** – festivali i smotre vina, folklorne priredbe i kulturne večeri dodatno obogaćuju ponudu i produžuju boravak turista.

Uspješno brendiranje Brotnja i Međugorja kao destinacije, što Turistička zajednica općine Čitluk, uz Turističku zajednicu HNŽ-a, u posljednjih nekoliko godina i uspijeva, temelji se na nekoliko iznimno važnih elemenata:

- **Jasno pozicioniranje** – naglasiti Međugorje kao svjetski poznato svetište, a uz to isticati širinu eno-gastro i kulturne ponude te mnoštva prirodnih atrakcija, uz mogućnost tjelesne aktivnosti na prostoru Brotnja i u njegovoj neposrednoj blizini.
- **Integracija ponude** – povezivanje duhovnog turizma s eno-gastro, kulturnim i prirodnim sadržajima.
- **Kreiranje jedinstvenog vizualnog i komunikacijskog identiteta** – logo, slogan, promotivni materijali i sl. koji ističu mir, vjeru i autentičnost (što se već radi na materijalima TZ-a).
- **Održivi razvoj** – očuvanje vjerskih vrijednosti, kulturne i prirodne baštine, uz ravnotežu između turističkog rasta i kvalitete života lokalne zajednice.

Svi ti koraci pomoći će kako bi Brotnjo raslo kao turistički brend jer brendiranje povezuje ljude, običaje, gastronomiju, prirodu i povijest u jedinstvenu priču. Ono daje destinaciji boju glasa i crte lica, a turistima razlog za osmijeh i odluku za izbor te destinacije. U moru turističke ponude, jasnim pristupom i kvalitetnim brendiranjem, Brotnjo može postati bitnim središtem koje privlači turiste, dovodi ih i ponovno vraća na to njima omiljeno odredište.

SAMONIKLO JESTIVO I ZAČINSKO BILJE HERCEGOVINE



Piše: dr. sc. Ana Mandić

U prirodi postoji mnoštvo biljnih vrsta koje rastu slobodno kao divlje nekultivirano bilje, a koje se može koristiti kao hrana ili dodatak hrani. To je samoniklo jestivo ili začinsko bilje ili, kako se u narodu još zove, „divlje zelje“. Knjiga *Samoniklo i začinsko bilje Hercegovine*, čiji su autori profesori Agronomskog i prehrambeno-tehnološkog fakulteta u Mostaru Jure Beljo i Danijela Petrović, prva je knjiga u nas koja na cjelovit način opisuje to bilje. Namjera je autora ovom knjigom prikazati bogatstvo hercegovačkog samoniklog jestivog i začinskog bilja i oteći od zaborava te nekada široko korištene, a danas zanemarene ili gotovo zaboravljene biljne vrste.

U knjigu su uvrštene 34 najčešće samonikle zeljaste jestive vrste, 17 vrsta šumskih plodova, te 10 začinskih

Iglica – divlja mrkva



vrsta koje se mogu naći na području Hercegovine. Da ne bi bilo nedoumica o kojoj se točno vrsti radi, autori su uz svaku naveli njezin latinski naziv, kao i različite nazive te vrste na hrvatskom jeziku. Uz svaku je vrstu dana i herbarska i prirodna slika, čime je olakšana praktična identifikacija pojedine vrste. Uz opis, latinski i narodni naziv, navodi se nalazište i stanište, sastav bilja, kada ga treba brati i kako upotrijebiti. Svakako je najvredniji dio o tome koji dio biljke brati, kad i kako ga upotrijebiti i pripremiti.

Knjiga je podijeljena u četiri dijela. U prvome su dijelu prikazane samonikle zeljaste jestive vrste, u drugome su dijelu šumski plodovi, među kojima ima drvenastih i zeljastih vrsta, a u trećem poglavlju prikazane su začinske vrste najčešće korištene u nas. Četvrti je dio

Kostriš



Cikorija

tabelarni prikaz svih navedenih vrsta s obrazloženjem njihove uporabe, vremena berbe i staništa na kojem ih se može naći. Valja reći da su uz većinu opisanih vrsta navedeni brojni recepti za jela ili proizvode koji se od njih mogu pripremati. Također je uz pojedini opis vrsta dodana i neka zanimljivost o njima.

Kako ističu autori knjige, hrane u prirodi ima u izobilju i treba je iskoristiti na najbolji način. Samonikle se biljke mogu koristiti kao dopunski izvor hrane i za obogaćivanje svakodnevne prehrane i lokalne kuli-



Bokvica ženska

narske ponude. Tijekom cijele godine, a naročito u vegetacijskom razdoblju (ožujak – listopad), većina samoniklog bilja predstavlja idealnu (čistu, ljekovitu, besplatnu) hranu, a tu su i tradicionalni recepti za preparate koji mogu biti odlično pomoćno ljekovito sredstvo. Svježe ubrane samonikle biljke u usporedbi s kultiviranim općenito su bogatije hranjivim sastojcima. U pravilu je znatno bogatije vitaminima i mineralima od onog uzgojenog, te također – bitno manje



Kozlac

onečišćeno najrazličitijim otrovima koji se koriste u suvremenom poljodjelstvu.

Knjiga *Samoniklo jestivo i začinsko bilje Hercegovine* educira i pomaže čitatelju u prepoznavanju samoniklih jestivih i začinskih biljaka, nudi praktične savjete i recepte za korištenje istih. Stečenim znanjem iz ove knjige čitatelji će moći shvatiti važnost prirodnih resursa, održivog razvoja lokalne sredine, primijeniti ga u vlastitim gospodarskim i znanstvenim projektima, razviti



Komorač

odgovorno ponašanje s poštovanjem prema okolini. Ona čitateljima može biti poticaj za daljnja istraživanja, a neke će inspirirati da se opredijele za branje i skupljanje ovoga bilja. Može biti i vodič onima koji žele znati više i istražiti tu temu, ali i onima koji će tek krenuti u tu pustolovinu. Na koncu valja reći da ova knjiga može naći široku primjenu kod svih koje zanima povratak prirodi i ekološkoj hrani nezagađenoj kojekakvim kemijskim sredstvima te je stoga toplo preporučujem.

MOŽEMO LI DOSEGNUTI PRIJERATNE POVRŠINE POD VINOGRADIMA U BiH – kada i kako?

Piše: prof. dr. sc. Marko Ivanković

UVOD

Bosanskohercegovački prostor ima tri agroklimatske zone od kojih se u dvije odvija vinogradarska proizvodnja. Mediteranska područja, u prirodnom smislu, imaju **komparativne prednosti za vinovu lozu**. Prijeratni su se nasadi vinograda smanjili s 5781 ha u 1990. godini na polovicu, a trenutačno smo dosegli razinu od 3700 ha ili 64 % od njihovih prijeratnih površina.

Slično kao i u drugim dijelovima bivše države, transformacije privatizacijom gospodarstva počele su potkraj 1989. godine, a temeljile su se na njezinu **spontanom** procesu koji nije mimoišao ni sektor vinogradarstva i vinarstva. Veliki je integrirani prijeratni sustav HEPOK Mostar dezintegriran, a posljedično tomu, smanjila se tržišna snaga njegova ukupnog proizvodnog sustava, time i sektora vinogradarstva i vinarstva.

Nakon rata pojavljuju se male obiteljske vinarije koje nemaju marketinšku moć u izvozu, niti su se nametnule kao lideri na domaćem tržištu. Ne postoje službeni statistički podaci o broju i veličini obiteljskih poljoprivrednih gospodarstava (OPG) koja se danas bave proizvodnjom grožđa u BiH.

Ukupna biljna proizvodnja (upisano korištenje zemljišta) u Registru poljoprivrednih gazdinstava FBiH s odvojenim površinama pod vinogradima za razdoblje 2022. – 2024. po organizacijskim oblicima u RPG-u

Obuhvaćeno izravnim plaćanjima po ha

Godina	GROŽĐE (ha)		
	stolno	vinsko	ukupno
2022.	336,13	1.342,15	1.678,29
2023.	341,62	1.243,94	1.585,56
2024.	341,62	1.243,94	1.585,56

Izvor: FMPVS

Godine 2011. obavljena je procjena utemeljena na podacima Agencije za statistiku BiH. Na temelju te procjene spoznalo se da je broj OPG-a koja proizvode vinsko grožđe oko 11 000, od čega je većina manjih proizvođača koji proizvode za vlastite potrebe i lokalno tržište s promjenjivim cijenama. Manje od 200 poljoprivrednih imanja proizvodi grožđe na više od 2 hektara poljoprivrednog zemljišta. Takvo domaće vinogradarstvo dosad nije pokazalo niti vidan poslijeratni oporavak, niti se približilo pragu one razvojne progresije koja bi umanjila inače velike razlike u odnosu na svoje regionalne vinogradarske susjede, pogotovo europske i svjetske vinogradarske veličine. Ovom je radnjom prikazana analiza utvrđenog stanja u ovoj prastarj i tradicijskoj, ali tehnološki zaostaloj domaćoj proizvodnji i ukazano na potrebu njegove pozitivne promjene. Do toga bi se došlo kad bi se taj sektor stavio na mjesto koje mu pripada u društvenom i ekonomskom razvoju.

1. PROIZVODNJA GROŽĐA I VINA U BIH

Prema raspoloživim podacima, BiH trenutačno, odnosno ove godine, raspolaže s oko 3700 ha vinograda, što je svega 64 % od njezinih prijeratnih površina pod tom kulturom. Usporedbe radi, može se zaključiti da je Španjolska s 1 045 620 hektara u svijetu prva po veličini površine pod vinogradima, što ujedno predstavlja 30 % vinograda koje ima EU (MARM, 2010a), dok bi se BiH mogla pozicionirati s veličinom od samo 0,03 % onih vinograda koje ima naznačena zemlja. Bosna i Hercegovina trenutačno ima proizvodnju grožđa i vina kako je prikazano u tablici 1.

Tablica 1. Proizvodnja grožđa i vina u BiH u razdoblju 2008. – 2017. godine

Grožđe	Proizvodnja (kg)	Površina (ha)	Prinos kg/ha	Proizvodnja (lit)-Vino**
2008	17.600.000	3.200	5.500	11.440.000
2009	19.800.000	3.300	6.000	12.870.000
2010	20.770.000	3.350	6.200	13.500.500
2011	24.500.000	3.500	7.000	15.925.000
2012	24.850.000	3.500	7.100	16.152.500
2013	24.850.000	3.500	7.100	16.152.500
2014	24.956.500	3.515	7.100	16.221.725
2015	25.347.000	3.570	7.100	16.475.550
2016	25.776.000	3.580	7.200	16.754.400
2017	26.280.000	3.600	7.300	17.082.000
2018	27.150.000	3.620	7.500	17.647.500
2019	27.500.000	3.667	7.500	17.875.000
2020	28.120.000	3.700	7.600	18.278.000
2021	28.682.500	3.725	7.700	18.643.625
2022	28.985.000	3.740	7.750	18.840.250
2023	29.328.000	3.760	7.800	19.063.200
** randman 65%				
Izvor: vlastiti izračun, Blesić, M. 2006.				

Procjena: Federalni agromediteranski zavod Mostar, Vinogradarski katastar

Izvor: Vinogradarski katastar. Federalni agromediteranski zavod, Mostar. Vanjskotrgovinska komora BiH

Iako se radi o krajnje skromnoj površini kojom ulazi na začelje zemalja svijeta koje se računaju kao vinogradarske, registrirana površina od 3595 ha podijeljena je na više od 14 200 parcela, što daje njezinu prosječnu veličinu 0,24 ha, a neke su u prosjeku velike tek 500 m². Ovim se ističe visokonepogodna i krajnje nefunkcionalna fragmentiranost vinograda u BiH, koja je u nepovoljnom suglasju s općenito nekonkurentnom fragmentiranošću poljoprivrede u BiH.

Takvo je stanje u sektoru dalo bruto dodanu vrijednost (BDV) od 93 milijuna KM u 2016. godini, što je predstavljalo 4,90 % cijele poljoprivrede i usluga vezanih za nju u BiH i samo 0,31 % u ukupnom BDP-u.

U usporedbi s drugim domaćim gospodarskim sektorima, vinski je sektor apsolutno mali. Razloga za to ima mnogo i većina njih postoji odranije, povijesne su prirode; zbog proteklih ratnih razaranja i sadašnjeg slabog ili nikakvog zanimanja svih onih relevantnih institucionalnih čimbenika zaduženih za domaći gospodarski razvitak. Kao takav, ukupni vinogradarski i napose njegov vinarski segment, tradicijski su ostali u granicama nekoliko općina zapadnog i južnog dijela države, odnosno u Hercegovini, uključujući Trebinje. Njima treba dodati i male enklave vinograda koji su se očuvali na sjeveru zemlje te, na nekim lokacijama u Bosni, pojedinačne primjere podizanja novih vinograda koji imaju pionirski karakter.

1.2. Postojeći problemi u sektoru vinogradarstva i vinarstva u BiH

Ruralna područja EU-a u posljednja su dva desetljeća suočena sa stalnim smanjenjem broja stanovnika, što je izazvalo potrebu detaljnoga izučavanja navedenoga problema. Trenutačno ne postoje precizno utvrđene činjenice kada se neka regija ili prostor smanjuju u demografskom smislu i koje su donje granice broja stanovnika kada se smatra da je prostor definitivno gospodarski i društveno izgubljen. Umjesto toga, postoji niz različitih tumačenja, ovisno o nacionalnom, regionalnom i lokalnom kontekstu. Obično se u istraživačkoj literaturi depopulacija koristi kao primarni pokazatelj. Mnogi autori navode kako je taj pokazatelj koristan u identificiranju demografskih trendova. Međutim, **depopulacija je simptom**, a ne uzrok smanjenja čiji su uzroci vrlo složeni, a sastoje se od **začaranoga kruga** međusobno isprepletenih gospodarskih i društvenih čimbenika, koji predstavljaju akutne izazove za regionalni razvoj i upravljanje (Shrink Smart 2009).

U posljednjih se pet godina BiH suočava s napuštanjem ruralnih područja i iseljavanjem cijelih obitelji u zemlje EU-a ili dalje, što, zasigurno, os-



tavlja posljedice na ukupan sektor poljoprivrede pa prema tome – i na sektor vinogradarstva i vinarstva. Poznata poslovice kaže: **Vinograd traži slugu, ne gospodara**, što u praksi znači – velik ulog ljudskoga rada. Nedostatak vitalne radne snage, odnosno starenje OPG-a koji se bave vinogradarstvom, dovodi do napuštanja proizvodnje grožđa i vina u BiH.

Veliki i veći proizvođači nastoje kompenzirati nedostatak radne snage kapitalnim investicijama u nabavu kombajna za berbu grožđa (zamjenjuju 50 radnika na osnovi osam sati rada). Međutim, ta je mjera primjenjiva na većim nasadima vinograda odgovarajućega razmaka sadnje. Opravdano se postavlja pitanje – kako primijeniti kombajne za berbu grožđa na strmim terenima i terasama ili pak vinogradima s užim razmacima sadnje?

Sektor vinogradarstva i vinarstva trenutačno ne raste nego stagnira ili se polako smanjuje. Prema procjenama Federalnog agromediteranskog zavoda u Mostaru, BiH trenutačno ima oko 3700 ha vinograda ili 64,00 % prijeratnih površina pod vinogradima.

Što se tiče održivosti, u ruralnim je politikama potrebna jača teorijska osnova za odgovor na to pitanje, a nacionalne bi strategije održivog razvoja trebale posvetiti više pozornosti tom problemu, tražeći odgovor za uzroke i posljedice, kako bi se mogle kreirati odgovarajuće mjere.

2. KAKO DOSTIĆI PRIJERATNE POVRŠINE POD VINOGRADIMA I KADA?

Kada su u pitanju općenito strategije u poljoprivredi, zasigurno će doći do smanjenja broja poljoprivrednih gospodarstava i povećanja veličina farmi, pa će, prema tome, i u sektoru vina doći do koncentracije. Sadašnji broj gospodarstava koja se bave proizvodnjom grožđa i vina na načelima samoopskrbe, u bliskoj će se budućnosti vjerojatno postupno smanjivati, a intenzitet toga ovisit će isključivo o brzini približavanja BiH prema EU i prihvaćanju **acquis communautaire**. Upravo u tom pravcu treba postaviti agrarnu i ruralnu politiku u domaćem sektoru vina. Nužne su akcije već zapisane u strateškim dokumentima, a temeljni je njihov cilj – dosegnuti brojku od 10 000 ha da bi sektor uopće bio vidljiv na izvoznim tržištima.

Dakle, za dostizanje prijeratnih 5781 ha, potrebno je podići 2081 ha vinograda. Tome valja pridodati 4 % starih vinograda za obnovu (remont) ili oko 150 ha novih vinograda. Ako se postavi srednjoročni cilj na pet godina, onda bi godišnje trebali podizati oko 560 ha vinograda. Ovo su ozbiljne investicije koje traže sustavan pristup svih razi-

na vlasti i relativno povoljne dugoročne investicije s *grace* razdobljem minimalno tri i optimalno pet godina. Cijena podizanja jednoga ha vinograda trenutačno je 60 tisuća KM u prve tri godine investicije. Dakle, godišnja razina investicija u sektor vinogradarstva mogla bi iznositi oko 34 milijuna KM ili za pet godina oko 170 milijuna KM. Ovome valja pridodati paralelna ulaganja u preradbene kapacitete (vinarije), ulaganja u promociju naših vina na izvoznim tržištima, kao i ulaganja u vinski turizam i druge oblike diversifikacije. Još nismo brendirali Hercegovinu kao zemlju vina i to je vrlo važan zadatak u idućem srednjoročnom razdoblju.

3. ZAKLJUČCI

Na temelju izloženoga, izvedeni su sljedeći zaključci:

- ✓ Za dostizanje prijeratnih 5781 ha vinograda u srednjoročnom je razdoblju potrebno izraditi operativne programe, prije svega u Hercegovačko-neretvanskoj i Zapadnohercegovačkoj županiji, u kojima je 92,50 % ukupne proizvodnje vinskoga grožđa i vina.
- ✓ N temelju operativnih programa prilagoditi **vinsku omoćnicu** na razini entiteta, Federacije BiH i Republike Srpske:
 - Izravna plaćanja po ha
 - Podizanje novih vinograda uz subvencije za kapitalna ulaganja (FMPVŠ – 35%, županije 20 %)
 - Subvencije za rekultivaciju krša za podizanje novih nasada vinograda (intenzitet potpore 35 % od investicije)
 - Ulaganja u obnovu postojećih površina zasađenih vinogradima – remont
 - Investicije u vinarije i marketing vina; odnosi se na investiranje i marketing vina
 - Unaprjeđenje postojećih imanja, podruma i opreme; promidžba na tržištima trećih zemalja namijenjena je financiranju promidžbe na trećim tržištima i na taj način omogućuje razvoj izvoza vina iz BiH
 - Povoljne kreditne linije kod Razvojne banke Federacije BiH uz uključivanje jamstvenog fonda do 50 % investicije.
- ✓ S obzirom na činjenicu da postoji mnogo malih OPG-a proizvođača vina, starost vinograda, sve veća starosna dob nositelja OPG-a, usitnjenost površina, tehnološki slaba opremljenost proizvođačkih kapaciteta te nedovoljna promocija i oglašavanje vina na domaćem, a posebno na tržištima trećih zemalja, kroz predložene je mjere moguće napraviti iskorak u razvoju vinskog sektora BiH.

- ✓ Cilj je povećanje proizvodnje kvalitetnih vina i povećanje konkurentnosti proizvođača kroz premještanje vinograda na područja koja osiguravaju kvalitetnije grožđe, modernizaciju vinogradarskih tehnika, nova ulaganja u infrastrukturu vinarija i preradivačkih kapaciteta, a u cilju smanjenja troškova proizvodnje te s obzirom na zahtjeve iz područja sigurnosti hrane i visokih ekoloških standarda u procesu proizvodnje.
- ✓ Vinogradarstvo BiH povijesno je okupljeno na malom poljoprivrednom prostoru zemlje u odnosu na raspoloživi, čime cijelo vrijeme doprinosi visokom stupnju neiskorištenih prirodnih resursa kojima zemlja raspolaže.
- ✓ I takvo domaće nerazvijeno vinogradarstvo i vinarstvo, zbog usitnjenosti velikim brojem malih poljoprivrednika, u visokoj mjeri ima prirodni ili lokalni tržišni karakter pa kao takvo ne doprinosi ni sebi niti vlastitom visokopotencijalnom, ali neizgrađenom, međunarodnom ugledu zemlje.

- ✓ Akcije na koje se već predugo čeka zapisane su u usvojenim strateškim dokumentima, a temeljni im je cilj – dosegnuti najmanje 10 000 ha pod vinovom lozom, da bi domaći sektor vinogradarstva uopće bio vidljiv na zemljovidima domaćih i izvoznih tržišta.
- ✓ Osvremenjivanju vinarija koje više neće biti samo proizvođači vina, treba posvetiti paralelnu i uz to senzibilnu energiju, kako bi njihova uloga mogla biti u kombiniranju promoviranja više domaće potrošnje, uz vinski turizam putem vinskih cesta te konačno onog najvažnijeg, a to je marketing koji bi bio okrenut izvoznim tržištima.
- ✓ Sve navedene aktivnosti i s njima povezane zadaće na razvitku ovog sektora neće se moći ostvariti bez sustavnih akcija i potpora države sa svih razina vlasti.
- ✓ Uz izravne ekonomske učinke podizanja standarda stanovništva, utjecaja na smanjenje depopulacije i iseljavanja iz ruralnih područja, unaprijeđeno vinogradarstvo s vinarstvom ima nesumnjivu snagu otvaranja novih radnih mjesta, što bi trebao biti njihov glavni cilj.



Strateško planiranje u turizmu – temelj održivosti, otpornosti i identiteta

Piše: dr. sc. Damir Jerković

Turizam novoga doba obilježen je intenzivnim transformacijama u svim segmentima djelovanja. Sve izražena tržišna konkurencija, dinamične promjene u okruženju, potreba za prilagodbom novim vrijednosnim sustavima i evolucija turističkih afiniteta rezultiraju postupnim napuštanjem tradicionalnih obrazaca ponude. Improvizacijski pristupi i razvoj turističkog proizvoda bez jasno definirane strategije više ne mogu polučiti uspjeh na sofisticiranom i sve zahtjevnijem tržištu. U takvom složenom i promjenjivom okruženju, lokalne zajednice sve više prepoznaju nužnost strateškog planiranja koje nadilazi parcijalne *ad hoc* mjere i temelji se na načelima održivosti, otpornosti i uključivosti.

Brotnjo – područje koje spaja bogatu vinogradarsku i enogastronomsku tradiciju s kulturnom baštinom i Međugorjem kao jednim od najvažnijih međunarodnih hodočasničkih odredišta – predstavlja ogledni primjer susreta vjerskog, ruralnog i kulturnog turizma. Upravo ta višeslojna struktura identiteta zahtijeva integriran i promišljen pristup planiranju turističkog razvoja.

Ipak, prema dostupnim podacima i iskustvima iz prakse, većina turističkih posjeta u regiji svodi se na jednodnevne izlete, dok su višednevni boravci u ruralnim dijelovima (izuzev Međugorja) iznimno rijetki. To ukazuje na nedovoljnu iskorištenost postojećih potencijala te potrebu za jačom integracijom turističke ponude u ruralnim područjima. Strateško planiranje, oslonjeno na multidisciplinarni pristup i participativni model upravljanja, može pružiti

okvir za dugoročni, inkluzivni i uravnoteženi razvoj turizma u Brotnju.

Svjetska turistička organizacija u strateško planiranje u turizmu uključuje definiranje dugoročnih razvojnih ciljeva, vizije destinacije, prioriteta i konkretnih mjera koje omogućuju postizanje održivosti. Takav pristup podrazumijeva ravnotežu između ekonomskih koristi, očuvanja okoliša, zaštite kulturne i duhovne baštine te podizanja kvalitete života lokalne zajednice. Održivi se turizam ne ostvaruje sam po sebi, on zahtijeva integraciju ekoloških, ekonomskih i društveno-kulturnih



čimbenika u sve faze planiranja i upravljanja, kao i usklađenost sa strateškim dokumentima na regionalnoj i nacionalnoj razini.

U tom kontekstu, lokalne turističke zajednice imaju ključnu ulogu kao operativni nositelji destinacijskog menadžmenta. Njihova zadaća ne smije biti reducirana na promociju i informiranje – one moraju djelovati kao strateški koordinator razvoja destinacije. Uspostava funkcionalnog modela destinacijskog menadžmenta (*Destination Management Organization* – DMO) pretpostavlja snažno umrežavanje svih relevantnih dionika: javnog sektora, privatnog poduzetništva, civilnog društva, kulturnih institucija, poljoprivrednih proizvođača i lokalnog stanovništva. Takav model doprinosi učinkovitijem korištenju resursa, izgradnji društvenog kapitala te većoj otpornosti destinacije na vanjske šokove (npr. pandemije, ekonomske krize, klimatske promjene). Participativno planiranje dodatno jača socijalnu koheziju i legitimitet javnih politika.

Međugorje kao duhovno središte Brotnja, čini primarni motiv dolaska većine posjetitelja. Očuvanje njegove sakralne i duhovne dimen-





zije mora biti prioritet upravljanja. Pretjerana komercijalizacija, neregulirani prostorni razvoj i infrastrukturna zasićenost, mogu ugroziti autentičnost i svetost prostora, čime se dugoročno narušava identitet same destinacije.

Vjerski se turizam ne treba percipirati kao izolirani sektor, on može postati snažan integrativni element destinacije, katalizator za očuvanje vrijednosti, revitalizaciju prostora i umrežavanje s drugim oblicima turizma. Strateško upravljanje u tom kontekstu mora predvidjeti jasne smjernice prostornog razvoja, regulirati nosive kapacitete i poticati komplementarne sadržaje, poput staza za meditaciju, duhovnih radionica, tematskih kulturnih događanja i sl.

Ruralni prostor Brotnja obiluje iznimnim elementima materijalne i nematerijalne baštine: vinogradi, maslinici, tradicionalna seoska domaćinstva, kamene kuće, lokalna kuhinja, običaji i narativi. Integracija vjerskog turizma s ruralnim sadržajima omogućava stvaranje prepoznatljive i autentične ponude koja produljuje prosječno trajanje boravka, proširuje motive dolaska i osigurava ravnomjerniju distribuciju prihoda. Takav hibridni model des-

tinacijskog razvoja može značajno povećati konkurentnost, ublažiti sezonalnost te potaknuti gospodarsku aktivaciju perifernih područja.

Ključno sredstvo oblikovanja zajedničke razvojne vizije ne smije biti puka tehnička obveza koja objedinjuje zaštitu duhovne jezgre Međugorja s promocijom ruralnog identiteta. Uloga lokalnih turističkih zajednica mora evoluirati prema funkciji aktivnih destinacijskih menadžera, odgovornih za koordinaciju dionika, poticanjem lokalnog gospodarstva i upravljanjem turističkim razvojem, kao i provedbom planiranih strateških ciljeva.

Kroz participativne mehanizme, koordinaciju i osmišljavanje integriranih proizvoda, moguće je oblikovati održiv, autentičan i otporan turistički sustav koji istodobno doprinosi ekonomskom razvoju, očuvanju identiteta i poboljšanju kvalitete života lokalnog stanovništva.

Uključenost cijele zajednice, u Brotnju pokazuje da održivi razvoj nije samo ekonomska kategorija, nego društvena obveza i odgovornost svih nas prema svojim korijenima, kao i prema budućim naraštajima.



Upotreba koštica grožđa u prehrambenoj, kozmetičkoj i farmaceutskoj industriji

Pišu: Marija Banožić, Sara Galić
Agronomski i prehrambeno-tehnološki fakultet Sveučilišta u Mostaru

Podrumi Andrija iz Čitluka među prvima su na tržište izbacili proizvode od koštica grožđa

Koštice grožđa, tradicionalno smatrane otpadom vinarske industrije, danas se sve više prepoznaju kao vrijedan izvor bioaktivnih spojeva s potencijalnom primjenom u mnogim granama industrije. U kontekstu globalnih napora za održivijim korištenjem resursa i smanjenjem otpada, iskorištavanje koštica grožđa u svrhu razvoja dodataka prehrani, kozmetičkih preparata i farmaceutskih formulacija, predstavlja reprezentativan primjer kružne ekonomije i tzv. *upcyclinga*. *Upcycling* („viša reciklaža“) označava proces u kojemu se otpadni materijali ili nusproizvodi pretvaraju u nove proizvode više vrijednosti, bolje funkcionalnosti ili estetske kvalitete nego što su bili u izvornom obliku. Za razliku od recikliranja koje često uključuje razgradnju materijala (čime se može smanjiti njihova kvaliteta), *upcycling* zadržava ili poboljšava svojstva materijala, produžujući njihov životni vijek i smanjujući potrebu za proizvodnjom novih sirovina. Glavni je nusproizvod proizvodnje vina – komina, a glavninu masu komine čine kožice grožđa, sjemenke i peteljke. Bobica grožđa obično sadrži dvije sjemenke, koje čine otprilike 5 % njezine ukupne mase. Međutim, broj i masa sjemenki mogu značajno varirati ovisno o sorti grožđa, stupnju zrelosti, klimatskim uvjetima i načinu uzgoja. U suhoj tvari komine, sjemenke mogu predstavljati čak polovicu mase, iako neka istraživanja navode i znatno niže udjele. Procjenjuje se da tijekom proizvodnje vina godišnje zaostane oko 2,4 milijuna tona sjemenki kao nusproizvod.

Kemijski sastav i biološka svojstva

Koštice grožđa bogate su polifenolima, osobito proantocijanidinima, flavonoidima, fenolnim kiselinama i stilbenima. Uz to, obiluju vlaknima, esencijalnim masnim kiselinama (npr. linolna kiselina), te sadrže značajan udio proteina i minerala. Antioksidacijski kapacitet ekstrakata iz koštica grožđa višestruko nadmašuje kapacitet poznatih antioksidansa poput vitamina C i E, što ih čini atraktivnim funkcionalnim sastojkom. Ulje koštica grožđa, možda je najpoznatiji način valorizacije nusproizvoda vinske industrije. Ovo se ulje najčešće dobiva hladnim prešanjem. Tvrdoca sjemenki kao jedna od njihovih glavnih tehnoloških karak-

teristika uvjetuje odabir procesnih parametara (vlažnost sjemenki, temperaturu glave preše, brzinu pužnice te promjer nastavka koji regulira debljinu pogače).

Ulje koštica grožđa koje čini između 5 i 20 % mase same sjemenke (ovisno o sorti, boji i uvjetima prerade grožđa), predstavlja vrijedan nusproizvod vinarske industrije s izrazitim nutritivnim i funkcionalnim svojstvima. Sastav sjemenki pokazuje znatne varijacije: udio vode iznosi 25 – 45 %, ugljikohidrata 34 – 36 %, organskih kiselina 2 – 7 %, dok je sadržaj polifenola do 6,5 % i minerala 2 – 4 %. Ulje se ističe posebno visokim sadržajem fitosterola, koji dostižu koncentracije od 2 do 7 g/kg. Među njima dominira β -sitosterol (64 – 70 %), a slijede ga kampesterol i stigmasterol. Te su komponente poznate po svome učinku na sniženje razine kolesterola u krvi i protuupalnom djelovanju. Nadalje, ulje je bogato izomerima vitamina E, posebice tokoferolima i tokotrienolima, koji djeluju kao snažni antioksidansi i doprinose stabilnosti ulja te njegovoj primjeni u prehrambenim i dermalnim pripravcima.



Osušena komina grožđa

Oduljena pogača koji zaostaje nakon prešanja ulja također ima komercijalnu vrijednost. Može se koristiti kao koncentrat proantocijanidina (u pogači je smanjena vlaga i ulje), kao groždano brašno koje se dodaje u pekarske proizvode do 10 %. Potencijalno ima veliku primjenu u obradi voda jer je bogat izvor lignoceluloze koja, uz određenu kemijsku modifikaciju, može poprimiti karakteristike anionskih izmjenjivača ili se koristiti kao potencijalni „low cost“ adsorbens za uklanjanje nitrata iz voda i otpadnih voda.

Primjena u prehrambenoj industriji i proizvodnji dodataka prehrani

U prehrambenom se sektoru ekstrakt koštica grožđa koristi kao dodatak prehrani zbog svog povoljnog djelovanja na kardiovaskularni sustav, sposobnosti snižavanja krvnog tlaka, poboljšanja lipidnog profila te potencijalne uloge u prevenciji oksidativnog stresa i upalnih bolesti. Istraživanja su pokazala da redovita konzumacija ekstrakta koštica grožđa može smanjiti koncentraciju LDL kolesterola te povećati ukupni antioksidativni status organizma. Dodatno, ekstrakt koštica grožđa pokazuje potencijalna antikancerogena svojstva, iako su za konkretnu kliničku primjenu potrebna daljnja istraživanja. Ulje sjemenki grožđa svestran je i sve popularniji sastojak u prehrambenoj industriji, cijenjen zbog svog neutralnog okusa, visoke točke dimljenja i potencijalnih zdravstvenih prednosti. Ulje sjemenki grožđa pronalazi primjenu u širokom rasponu prehrambenih proizvoda, od preljeva za salate i pekarskih proizvoda do umaka i marinada. Ulje se obično dobiva hladnim prešanjem, a nakon isprešavanja ulja, zaostaje oduljena pogača koja se dalje može koristiti kao brašno. Istraživanja pokazuju da brašno od sjemenki grožđa sadrži oko 42 puta više vlakana od pšeničnog te otprilike devet puta više kalcija, osam puta više magnezija i dva puta više kalija. Povećanjem količine brašna od sjemenki grožđa u prehrambenim proizvodima, dolazi do snižavanja sadržaja glutena i povećanja udjela vlakana. U pekarskim proizvodima to uzrokuje smanjenje konačnog volumena peciva i smanjenu elastičnost sredine. Također, kada se brašno oduljene pogače dodaje u velikim količinama, može doći do pojave gorkog okusa i zadržavanja arome (tzv. *aftertaste*) nakon žvakanja i gutanja što utječe na senzoričku prihvatljivost takvih proizvoda.

Uloga u kozmetičkoj industriji

Kozmetička industrija osobito cijeni ekstrakte koštica grožđa zbog njihova *anti-age* i fotoprotektivnog učinka. Polifenoli neutraliziraju slobodne radikale, inhibiraju enzime koji uzrokuju razgradnju kolagena i elastina, čime usporavaju proces starenja kože. Nadalje, pokazano je da ekstrakt koštica grožđa inhibira aktivnost tirozinaze, enzima ključnog za sintezu melanina, što pridonosi ujednačenju tena i smanjenju hiperpigmentacija. U posljednje vrijeme sve se više koriste i u naprednim formulacijama poput nanoemulzija i liposoma, što omogućuje bolju penetraciju aktivnih tvari u dublje slojeve kože i povećanu stabilnost formulacija.

Farmaceutski potencijal

U farmaceutskoj industriji koštice grožđa predstavljaju izvor spojeva s protuupalnim, antimikrobnim i potencijalno antitumorskim djelovanjem. Ekstrakti djeluju na više signalnih puteva, uključujući inhibiciju Ciklooksigenaze-2 (engl. Cyclooxygenase-2, COX-2) i faktora nekroze tumora (TNF), što može biti korisno u terapiji kroničnih upalnih stanja. COX-2 je enzim koji se pojavljuje u bolnim i upaljenim tkivima, dok je u zdravim tkivima uglavnom neaktivan. Također se istražuje njihova primjena u obliku nanoformulacija koje omogućuju ciljanje tumorskog tkiva uz minimalne nuspojave na zdrave stanice. Potencijalna je i njihova primjena kao dodatne terapije u dermatološkim stanjima, primjerice za ublažavanje nuspojava radioterapije.



Ulje sjemenki grožđa i pogača koja zaostaje nakon prešanja

Održivost i kružna ekonomija

S obzirom na činjenicu da globalna vinska industrija godišnje proizvodi milijune tona otpada, iskorištavanje koštica grožđa kao sekundarne sirovine pridonosi smanjenju ekološkog otiska. Umjesto da završe na odlagalištima, one se transformiraju u visokovrijedne proizvode, čime se ostvaruje veća dodana vrijednost uz istodobno očuvanje okoliša. *Upcycling* koštica grožđa usklađen je s ciljevima održivog razvoja, kao i globalnim ekološkim naporima za održivom proizvodnjom.

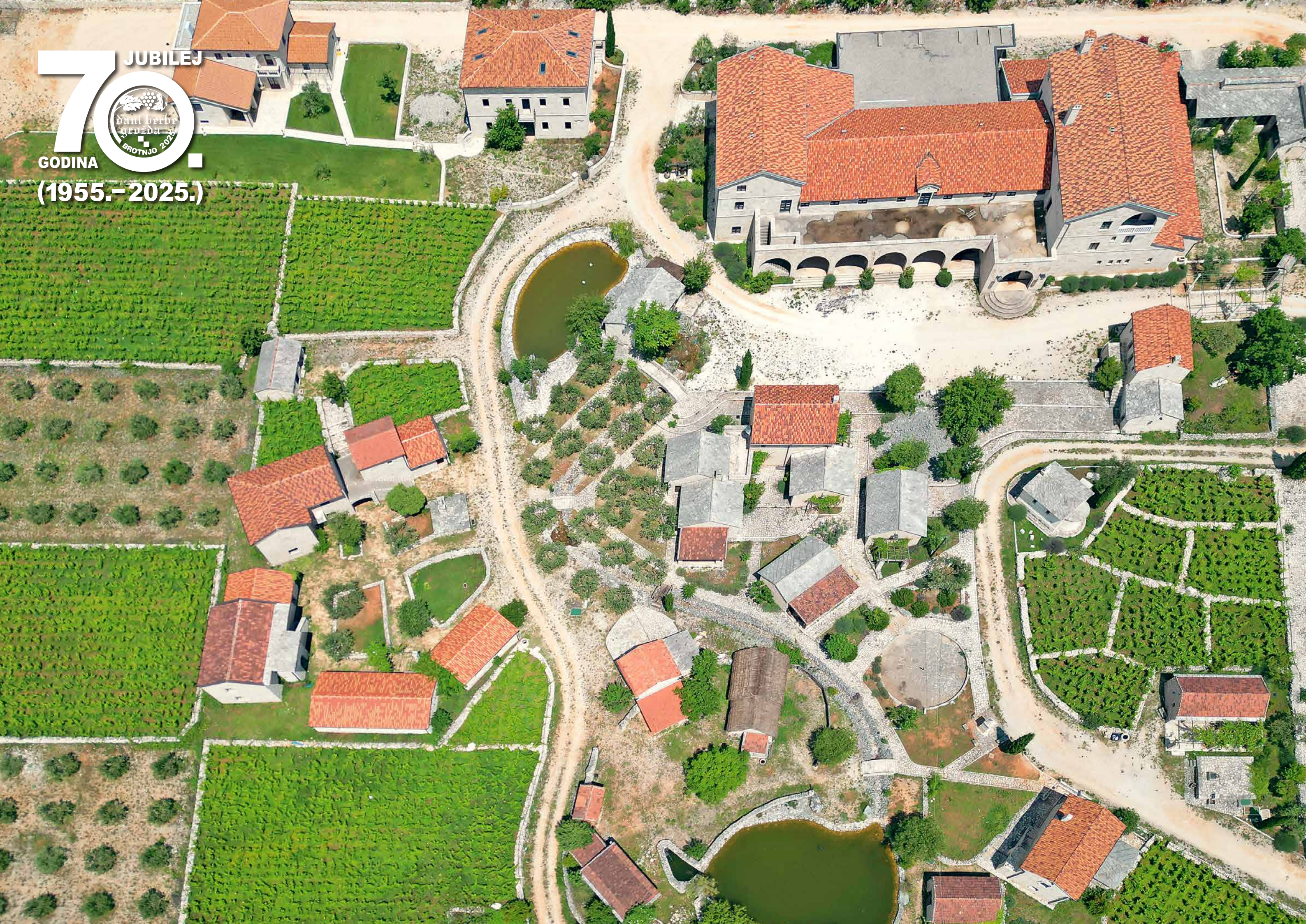
Zaključak

Koštice grožđa, nekoć smatrane nusproizvodom s ograničenom vrijednošću, danas se sve više prepoznaju kao sirovina velikog potencijala u prehrambenoj, kozmetičkoj i farmaceutskoj industriji. Njihova bogata bioaktivna svojstva, s ekološkim i ekonomskim prednostima njihove ponovne uporabe, čine ih iznimno vrijednim resursom za razvoj inovativnih i održivih proizvoda. Za proizvođače to znači ne samo novi izvor prihoda, nego i priliku za brendiranje kao ekološki održivi brand.

Finalni proizvod od brašna koštice grožđa



70 JUBILEJ
GODINA
(1955.–2025.)





Piše: Valentina Bevanda

Put svetoga Jakova, izvornog naziva *Camino de Santiago* ili Put za Santiago, popularna je mreža hodočasničkih ruta i hodočašća koja počinju na različitim mjestima u Europi, a završavaju u Santiagu de Composteli, gradu u Galiciji, u Španjolskoj. Poznat je po apostolu sv. Jakovu čiji su ostaci otkriveni u 9. stoljeću. Put svetoga Jakova od svojih je početaka podrazumijevao mjesto susreta kršćanskih hodočasnika. Ruta je dodatno valorizirana 1987. godine kada ju je Vijeće Europe proglasilo *Europskom kulturnom rutom*. Također, 1993. godine Francuski su put i rute sjeverne Španjolske, ukupne dužine 1500 metara, upisani na UNESCO-ov popis svjetske baštine. Sve to dodatno popularizira hodočasničke rute, poglavito kod posjetitelja koji na Put svetog Jakova odlaze motivirani vjerskim, kulturnim i tome srodnim razlozima. Uz veliki religijski značaj, ali i zbog svoje hodočasničke vrijednosti, Put svetoga Jakova posljednjih se desetak godina nametnuo kao značajan turistički proizvod sa stalnom tendencijom rasta turističke posjećenosti. Jakovljev put postao je predmetom istraživanja, u početku s povijesnim i umjetničkim fokusom, ali kako je vrijeme prolazilo, uključena je i turistička perspektiva u sve važnije polje odnosa turizma i vjere. Prema Vukoniću (2006), „Vjerska hodočašća su u Hrvatskoj mnogo starija od pojave turizma. Za potvrdu takvih stajališta argumentirano govore statistički podaci o broju posjetitelja svetišima

u Hrvatskoj, a to su Marija Bistrica, Aljmaš, Trsat i Sinj. U Bosni i Hercegovini se nalazi više poznatih vjerskih svetišta. Među njima se ističu: Međugorje, poznato po Gospinom ukazanjima, Franjevački samostan Široki Brijeg, svetište Gospe Ramske u Šćitu, svetište Gospe od Kondžila u Komušini, svetište u Olovu te svetište u Hrasnu“.

Hrvati od 1203. godine organizirano hodočaste u svetište sv. Jakova u Santiagu de Composteli na čemu im pomažu bratovštine zavjetovane sv. Jakovu, čemu je danas posvećena i Bratovština sv. Jakova iz Međugorja. Iako se mreža *Camino* putova prostire čitavom Europom, BiH je, unatoč dugoj hodočasničkoj tradiciji, tek nedavno krenula s obilježavanjem ruta usmjerenih prema Santiagu de Composteli. Camino Međugorje dio je službene *Camino* rute koja prolazi kroz Bosnu i Hercegovinu. Prva je dionica mreže puteva posvećenih svetom Jakovu u Bosni i Hercegovini. Udruga za promociju svetog Jakova apostola osnovana je s ciljem očuvanja i promicanja duhovne i kulturne baštine povezane s hodočašćem u svetište svetog Jakova u Santiagu de Composteli u Španjolskoj. Udruga aktivno radi na očuvanju hrvatske katoličke tradicije u Bosni i Hercegovini – njezinih običaja, duhovnih izričaja i kulture, s posebnim naglaskom na vjernički život i naslijeđe koje nas oblikuje. Camino Međugorje – Imotski dionica je mreže putova posvećenih svetom Jakovu u Bosni i Hercegovini.

CAMINO MEĐUGORJE — IMOTSKI

Dan 1: Međugorje – Humac

Početak rute Camino Međugorje započinje kod crkve svetog Jakova u Međugorju, nastavlja se preko Horizonta mira, spušta se niz brdo do crkve Presvetog Srca Isusova u Studencima. Uz rijeku se Trebižat hoda do slapova Kravice. Ruta se nastavlja asfaltnim dijelom lokalne ceste prema kupalištu Čevljuši. Prolazi se kroz naselje Hrašljani sve do franjevačkog samostana i crkve svetog Ante Padovanskog na Humcu.

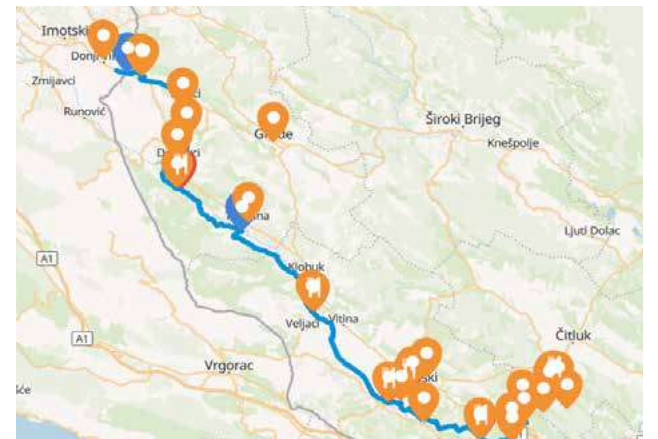
Dan 2: Humac – Tihaljina

Drugi dan rute Camino Međugorje kreće s Humca prema Tihaljini. Uz crkvu na Humcu nalaze se franjevački samostan i muzej. Ruta vodi kroz naselje, pokraj arheološkog nalazišta rimskih vojnih logora te skreće prema Baginu mostu. Dolazi se do staroga groblja Mlade i kapelice svetog Ilije, a zatim, kroz plodna polja, do vodopada Koćuša. Odatle ruta vodi do točke Peć Mlini i završava mostom na Tihaljini, gdje se dolazi do crkve svetog Ilije.

Dan 3: Tihaljina – Sovići Gorica

Polazak je ispred crkve Bezgrešnog začeća Blažene Djevice Marije u Tihaljini, nastavlja se prema pustolovnom parku Peć Mlini. Dio parka jest i Ravlića pećina, smještena iznad izvora Tihaljine, u zaseoku Peć Mlini kod Gruda. Značajan je arheološki lokalitet s dokazima života iz neolita, danas pristupačna posjetiteljima. Nakon ulaza u pećinu, uspon se nastavlja, prateći asfaltni put, s čije se lijeve strane pruža prelijep pogled na akumulacijsko jezero Nuga. Put se nastavlja do groblja Bartuluše, s kojeg se pruža pogled na gradsko polje, jezero Krenicu i odredište Imotski, u Hrvatskoj. Ruta završava dolaskom do crkve sv. Nikole u Vinjanima Donjim.

I ove se godine, sredinom mjeseca studenog, organizira 5. ruta Međugorje – Imotski, a sve informacije mogu se pronaći na internetskoj stranici <https://caminomedjugorje.ba>. Ruta je za pojedince otvorena tijekom cijele godine.



Kad pelud postane problem

Sve što trebamo znati o ambroziji

Piše: mr. agr. Katarina Dugandžić

OPIS VRSTE

Ambrozija (lat. *Ambrosia artemisiifolia* L.) jednogodišnja je zeljasta biljka iz porodice glavočika (*Asteraceae*). Stabljika joj je uspravna, četverbridna, razgranata u gornjem dijelu, prekrivena grubim dlačicama, naraste do 150 cm visine. Korijen je vretenast, snažan, ali plitak. Listovi su joj nasuprotni, jajasti, dugi 5 – 10 cm, duboko perasto razdijeljeni, gusto obrasli prileglim dlakama, plavkasto-zelene boje, na licu tamniji, dok je naličje svjetlije. Cvjetovi su jednodomni, skupljeni u uspravne grozdaste cvatove na vrhu stabljike i sporednih izboja. Ženski se cvjetovi nalaze u pazušcima gornjih listova, a iznad su njih smješteni muški cvjetovi. Prašnika ima pet, plodnica je podrasla. Cvatu od srpnja do rujna. Plod je roška velika do tri mm. Muški cvjetovi stvaraju mnoštvo peludnih zrnaca koja se raznose vjetrom i više od 300 km, a svaka biljka oslobađa stotine milijuna peludnih zrnaca u sezoni. Biljka godišnje proizvede i do 6000 sjemenki koje klijavost zadržavaju više od 30 godina.

PODRIJETLO I RASPROSTRANJENOST

Podrijetlom je iz Sjeverne Amerike, a u Europu je uvezena u 19. stoljeću. Latinsko ime roda *Ambrosia* potječe od istomene grčke riječi i znači – *bismrtan*, jer je, prema predaji, ambrozija bila hrana bogova koja ih je činila bismrtnim.

Ime vrste *artemisiifolia* ukazuje na sličnost listova s biljka iz roda pelina (*Artemisia*). Službeno je u okolici Pito-mače prvi put dokumentirana 1941. godine, zbog čega je i poznata pod nazivom *partizanka*. Rasprostranjena je u

mnogim dijelovima svijeta, posebno u Europi, Sjevernoj Americi i nekim dijelovima Azije. Danas je vrlo raširena u jugoistočnoj i središnjoj Europi. Također je rasprostranjena i u većem dijelu Bosne i Hercegovine i smatra se da je ovaj prostor, sa susjednim zemljama, epicentar njezina širenja u Europi. Bosna je više ugrožena zbog klimatskih uvjeta i antropogenih čimbenika. U Hercegovini, iako prisutna, ambrozije je manje u odnosu na Bosnu. Brzo se širi, raste na zapuštenim zemljištima i livadama, uz putove, nalazimo je u polju, među usjevima, i u vrtu, na gredicama. Spada u vrlo invazivne korovske biljke.

UTJECAJ AMBROZIJE NA ZDRAVLJE LJUDI

Ambrozija (*Ambrosia artemisiifolia*) izuzetno štetno utječe na ljudsko zdravlje, naročito u sezoni cvjetanja (od sredine srpnja do kraja rujna). Njezina polenova zrnca među najjačim su prirodnim alergenima i već 10 – 20 zrnaca po kubnom metru zraka mogu izazvati simptome kod osjetljivih osoba. Zbog male mase i oblika, zrno polena ambrozije može zadržati u zraku više sati, a vjetar ga može prenijeti na udaljenosti do 300 km. Osjetljive osobe nemaju prirodnu toleranciju na ovaj polen jer ambrozija nije, na mnogim europskim područjima, autohtona biljka. Najčešći su zdravstveni simptomi:

- alergijski rinitis (polenska groznica) – kihanje, curenje nosa, začepljen nos, svrab nosa i usta, alergijski konjuktivitis

- alergijska astma – kašalj, otežano disanje, pritisak u prsima, zviždanje u plućima
- dermatološki simptomi – crvenilo kože, osip, svrbež nakon izravnog kontakta s biljkom
- sistemski simptomi – glavobolja, umor, razdražljivost, poremećaj sna, narušena koncentracija (posebno kod djece u školi).

Posebno ugrožene skupine:

- djeca
- starije osobe
- osobe s astmom i drugim plućnim bolestima
- trudnice
- osobe koje borave dulje vrijeme na otvorenom (radnici, sportaši, vozači).

U BiH je oko 75 % alergičara osjetljivo na ambroziju. Posavina i sjever BiH spadaju u područja s najvećom koncentracijom polena u Europi.

MJERE SUZBIJANJA I ZAŠTITA

Suzbijanje i zaštita od ambrozije zahtijeva sustavan, organiziran i redovan pristup, jer je ova biljka izuzetno otporna, brzo se širi i jako utječe na zdravlje i poljoprivredu. Postoje tri načina suzbijanja: mehaničko, kemijsko (herbicidi) i biološko (u tijeku su istraživanja).

1. Mehaničko suzbijanje:

- najučinkovitije prije cvjetanja
- čupanje iz korijena
- nisko košenje pri tlu (do 5 cm) – potrebno više puta godišnje (najmanje 2 – 3 puta)
- oranje i frezanje
- redovno održavanje zelenih površina.



2. Kemijsko suzbijanje (herbicidi):

- na većim, zapuštenim i nepristupačnim površinama
- selektivni i neselektivni herbicidi, kao npr. glifosat (uz oprez!).

3. Biološke metode:

- u nekim se zemljama testiraju prirodni *neprijatelji* ambrozije (npr. kukac *Ophraella communa*), ali se u BiH taj kukac još službeno ne koristi u te svrhe
- pokrivanje zemljišta pokrovnim biljkama koje „guše“ ambroziju (npr. djetelina, lucerna...).

Mjere zaštite za alergičare:

- pratiti dnevne prognoze polena
- izbjegavati izlaske ujutro (6 – 10 h) i dok je vjetrovito
- zatvarati prozore, koristiti klima-uređaje s filtrima
- nositi zaštitne maske (ako morate biti vani)
- tuširati se, presvlačiti i prati kosu po dolasku kući
- ne sušiti odjeću na otvorenom.

Zanimljivosti o vrsti

- Ime joj potječe iz grčke mitologije; *ambrosia* znači – bismrtan.
- Jedna biljka sama može proizvesti i do milijardu polenovih zrnaca tijekom sezone, a ona se mogu prenositi stotinama kilometara dalje.
- Može preživjeti u tlu 40 godina kao sjeme, čekajući povoljne uvjete za rast (zbog toga je teško iskorijeniti).
- Voli sušna i topla ljeta, a zbog klimatskih se promjena već počela širiti na sjevernije dijelove Europe.
- U nekim zemljama EU-a, procjenjuje se, troškovi liječenja alergija izazvanih ambrozijom dosežu i do 50 milijuna eura godišnje.
- Njezino sjeme i listovi koriste se u istraživanjima za alergologiju, botaniku i genetiku.
- Ne raste iznad 1500 m nadmorske visine, jer ne podnosi ekstremnu nadmorsku visinu i snijeg.



SAJAM ČUPTERA: NOVI ŽIVOT STARE SLASTICE

Piše: Mario Doko

Brotnjo i Brotnjaci ponosni su na mnogo toga: na svoja vina blatinu i žilavku, na svoje običaje, svoje velikane, na Bijakoviće, Međugorje i Kraljicu Mira, Križevac i Podbrdo, na Crnicu i Krstivodu, na uspjehe ljude iz raznih životnih područja... Međutim, posljednjih nekoliko godina, a zahvaljujući predanom radu Društva „ANTE“ Tepčići – Čitluk, Brotnjo sve više postaje poznato po čupteru i Sajmu čuptera. Riječ je o manifestaciji koja se održava od 2019. godine i koja, iz godine u godinu, postaje značajnija, veća i posjećenija. S razlogom se može ubrojiti među jednu od značajnijih na području Brotnja.

Riječ je o sajmu čuptera koji je jedini i jedinstven u svijetu. Čupter, koji na području Brotnja ima dugu tradiciju, pomalo je nestajao iz života Brotnjaka te se običaj pravljenja čuptera zadržao tek kod rijetkih pojedinaca i obitelji. Nekoć je gotovo svaka obitelj u Brotnju pravila čupter, a mnoge djevojke koje su se udale u druge krajeve, ponijele bi u novu sredinu običaj pripremanja te slastice. Međutim, kao što su blijedjele i mnoge druge stvari i običaji iz tradicionalnog načina života, i čupter je dijelio istu sudbinu. Postajao je prava rijetkost. Tek nostalgici za očuvanjem tradicije, kao što je i prof. Jure Beljo, održavali su čupter na životu i ustrajno se nadali nekim boljim vremenima za ovu slasticu. I – konačno dočekali!

Od 2019. godine kada je na Tepčićima obnovljeno Društvo sv. Ante, razmišljalo se o jednoj novoj aktivnosti. Odlučeno

je da to bude Sajam čuptera. Na samome je početku bilo onih koji su skeptično, pa i podsmijehom, gledali na tu ideju jer Brotnjo i drugi krajevi Hercegovine naglasak stavljaju na vina i sajmove vina, kao i berbu grožđa. Ipak, upornost i odlučnost ustrajati na sajmu čuptera pokazali su opravdanost takvoga projekta.

Prvi je Sajam čuptera održan 7. studenoga 2019. na dvije lokacije – u crkvi sv. Ante Padovanskog Ploče – Tepčići (molitveni program) i u Domu na Dobrom Selu (sajamski program). Sajam je okupio nekoliko, točnije pet proizvođača čuptera iz Brotnja te nekoliko stotina posjetitelja. Bio je to događaj o kojem se pričalo, kao i svojevrsni početak renesanse odnosa prema čupteru kako u medijskom prostoru tako i u svakodnevnom životu.

Uslijedilo je pandemijsko razdoblje koje je poremetilo mnoge započete inicijative. Međutim, Sajam čuptera održao se i u tim, novim okolnostima. Bilo je bitno preživjeti.

Kada se stanje vratilo u „normalno“ i Sajam je čuptera nastavio s početnim elanom i održava se u Tepčićima, u novopodignutom Domu Društva sv. Ante. Broj izlagača raste te se u sajam uključuju i izlagači iz Republike Hrvatske. Iz godine u godinu raste i broj posjetitelja, kao i zanimanje medija i cjelokupne javnosti. Organizatori, iz godine u godinu, moraju povećavati sajamske kapacitete. Godine 2024. bilo je 25 izlagača, a broj posjetitelja narastao je na 1500 gostiju i domaćih. Ove, 2025. godine, očekuje se

oko 2000 posjetitelja. Također, uvedena su i pravila za ocjenjivanje čuptera. Tako se biraju najbolji čupteri, a njihovi se vlasnici nagrađuju.

Paralelno s organiziranjem sajma, Društvo „ANTE“ radilo je i na zaštiti čuptera kod mjerodavnih državnih institucija. Uloženo je dosta truda, vremena i drugih sredstava da bi čupter konačno dobio svoje zaslužen priznanje. Agencija za sigurnost hrane Bosne i Hercegovine donijela je RJEŠENJE (Broj: UP –1–02–2–28–7/23; Mostar, 19. 8. 2024.) kojim se registrira OZNAKA ZEMLJOPISNOG PODRIJETLA (ZOZP) prehrambenog proizvoda „HERCEGOVAČKI ČUPTER“, Društva „Ante“ Tepčići, a rješenje je potpisao ravnatelj dr. sc. Džemil Hajrić.

Rješenje, kao i izvadak iz registra, preuzeo je predsjednik Društva „Ante“ Mario Doko u pratnji Antonija Šajina, uglednog proizvođača čuptera. To je bio važan korak na putu daljnje promocije i zaštite čuptera, kao i same organizacije sajma. To se itekako osjetilo na prošlogodišnjem 6. Sajmu čuptera koji je narastao u respektabilan događaj cijeloga Brotnja, pa i šire. Organizatori se nadaju kako će sve relevantne institucije kao i gospodarski subjekti Brotnja prepoznati značaj ovoga sajma te ga podržati i omogućiti mu rast. Prigoda za to bit će već 11. studenoga 2025. godine kada će se održati 7. Sajam čuptera.





7 JUBILEJ
GODINA
(1955.-2025.)

dani herbe
grožđa
BROTNJO 2025.

Djetinjstvo zagrljeno Kamenim vinogradima

Piše: Misijana Brkić Milinković

Moje je djetinjstvo bilo sve, samo ne obično. Koncem 70-ih godina prošloga stoljeća mama, koja je bila učiteljica, dobila je stan u staroj blizanačkoj školi, na kraju sela.

Ta stara kamena zgrada debelih zidova za koju su mi rekli da je građena negdje 20-ih godina prošloga stoljeća, u to je vrijeme nama, djeci, bila onako, okružena šumom, bez ijedne kuće u susjedstvu, poput dvorca iz bajke. A i život je ondje bio čudesan. U istoj sam zgradi i živjela i išla u školu. Samo su vrata dijelila naš od školskoga hodnika.

A onda je nastupilo drugo poglavlje moje bajke iz djetinjstva. Počelo se intenzivno raditi na rađanju jedne posve nove priče. One o Kamenim vinogradima.

Sjećam se, sestra i ja dječje smo radoznalo prisluškivale razgovore između mame i tate koji su pričali o „krčenju“ šume, novom vinogradu, strojevima, „ekonomiji“... Tada sam prvi put čula i izraz – navodnjavanje „kap po kap“. Početak 80-ih donio je sasvim novo ruho toga izazovnog komadića zemlje na grudima kamenite bročanske visoravni, s koje, ako idete do njezinih rubova, pogled „puca“ na Neretvu, magistralu i naselja u dolini.

Sjećam se samo mnoštva ljudi, kao mrava, koji su tada radili na ekonomiji. Radilo se, sadili buduću, danas u svijetu jedinstveni, Kameni vinogradi. Ulazilo u bitku s kamenom i suncem koje je tu, u zagrljaju hercegovačkog krša, u Blizancima, nemilosrdno pržilo. Polako je nastajala jedna od najljepših priča Brotnja.

Godinama smo prijateljevali s dragim ljudima koji su tu radili; s Draganom (pok. Dragutin Dragan Marijanović, inženjer agronomije, dugogodišnji voditelj plantaže, nap.a.), s Tihom (inž. Tihomir Prusina, nap.a.), Marinom (Čorić Rozić, op.a., koja mi je postala krizmena kuma)... Prolazila su zajednička proljeća i ljeta, jeseni i zime. Prolazile su godine...

Sestra i ja rasle smo u tome jednom za nas posve novome svijetu i osjećale se kao neodvojivi dio svega. Ljeta smo provodile među radnicima, na plantaži, pomagale u čupanju korova oko trsova. I tako bismo, ponosne i presretne, zaradile prvi džeparac i kupile knjige za školu. Prepirale bismo se s mamom i tatom – nisu bili presretni da se „pržimo“ na ljetnom čelopeku, ali bi sve razriješio Dragan:

„Neka cure rade, pomalo... Prilagodit ćemo normu...“

Vrisnule bismo od sreće, ustajale u cik zore, i s drugima, u rano jutro, počinjale s poslom. Sjećam se i dandas oštine kamena i vreline spranjskog i kolovoškog sunca; smilja koje je provirivalo posvuda po tom kamenom tepihu kao da ga je neka ruka, gore, s neba, prosula po plantaži koja se tek rađala, sjećam se mrava, pčela i njihova zujanja, nezgrapnih gležnjača koje smo obuvale, jer jedino se tako moglo uhvatiti ukoštac s ovim kamenom i nezgodnim stazama između dva reda vinove loze...

Kameni se vinogradi prostiru na oko 100 hektara. U samome njihovu srcu i dalje stoji stara škola, gdje je još dom mojih roditelja, a učionice su u međuvremenu postale radne

prostorije Vinarije Čitluk u čijem su vlasništvu ovi gizdavi vinogradi na kojima je zasađeno 90 % žilavke i 10 % sorte bena. Brojke govore o 220 tisuća zasađenih loza, a prinos je oko šest do sedam tona. Kameni su vinogradi nastajali između 1981. i 1984. godine, na nadmorskoj visini od 200 – 220 m.

Na službenim se internetskim stranicama Vinarije Čitluk o ovoj zelenoj vinorodnoj oazi usred škrtog hercegovačkog kamena, može pročitati i ovo:

Kameni vinogradi najbolje ilustriraju kako se ljudskom intervencijom oskudna zemlja može pretvoriti u plodnu oazu. Mjesto je jedinstveno po tome što je kamena pustinja pretvorena u oazu obilja i ljepote. Količina je tla na ovom mjestu zanemariva, vapnenac čini 70% supstrata. Klasične metode kultiviranja zemljišta za nasade vinove loze ovdje su zamijenjene moćnim strojevima, riperima i buldožerima, te je, primjenom suvremenih metoda, pripremljen supstrat za sadnju vinove loze. Grožđe se uvinjuje suvremenom opremom u Vinariji Čitluk i kontroliranom fermentacijom od njega se



dobiva vrhunsko suho bijelo vino. Pretpostavljajući da vina u velikoj mjeri ovise o karakteru ambijenta – u ovom slučaju kamena na kojem je grožđe proizvedeno, proizvođač je došao na ideju nazvati vino KAMENO – proizvodi se od 1990, za neke najbolja Žilavka, mnogo puta nagrađivana...

Ljeto Gospodnje 2025.

Još prži kolovoško sunce. Sezona je godišnjih na izdisaju. Na povratku iz Mostara vraćam u Blizance, u dragi dom moga djetinjstva. Mama iznosi kavu i smokve. Tata priča o skorašnjoj berbi. Onda i plantaža oživi. I njima je „običnije“, kako vole kazati. Ima ljudi, nešto se događa.

Cvrčci ne posustaju. Eno i vjeverice! Brzinom munje skliznu niz stablo i dođe do posude za vodu koju je tata ostavio „da životinje ne bi svismule po ovom zvizdanu“.

Nosnice draška miris borova i čempresa. I kad pogledam tamo, ispred stare kapije, lijevo se talasasto pružaju plahte od kamenih vinograda ogrnutih jarkim bojama, pravo i desno, jedan do drugoga, stoje i kao da čuvaju tu oazu u kamenu, visoki stameni čempresi. Kao s onih razglednica iz Toskane. Cesta koja ide nekamo i... čempresi.

Okvir za sliku krajolika koji oduzima dah.

Uzimam smokvu. U njoj se zbilo sve sunce moje Hercegovine.

Ostajem i na večeri. Maminu tradicionalno dobru *peku* zalijevam čašom *Kamenog vina*...



*A čaša u našim rukama
Bila je kao baklja plamteća!*



*Kad od mog praha lončar vrč napravi,
neka mi i on uvijek pun čistog vina bude!*

*Pod svaku cijenu – zašto baš čovjek biti?
Vina vrč bit' bi sjajno bilo,
s vinom u porama svim!*

Drevne izreke



Manifestacija *Dani berbe grožđa Brotnjo 2025.*

ORGANIZATORI: Općinsko vijeće Čitluk, KIC Čitluk, Matica hrvatska Čitluk, Udruga vinogradara i vinara HercegovINA, Turistička zajednica HNŽ-a, Turistička zajednica općine Čitluk, HKUD "Brotnjo" Čitluk

SUORGANIZATORI: Atletski klub Brotnjo, Boksачki klub Brotnjo-Čitluk, Biciklistički klub Brotnjo

GENERALNI POKROVITELJ: Općina Čitluk

POKROVITELJI: Vlada HNŽ-a/K, Ministarstvo trgovine, turizma i zaštite okoliša HNŽ-a/K, Ministarstvo poljoprivrede, šumarstva i vodoprivrede HNŽ-a/K, Europska unija

GENERALNI MEDIJSKI POKROVITELJ: Radio postaja "MIR" Međugorje, PROrv

MEDIJSKI POKROVITELJI: RTV Herceg-Bosne, Večernji list BiH, Dnevni list, RP Ljubuški, RP Čapljina, RP Grude, RP Tomislavgrad, RP Posušje, RP Široki Brijeg, Običan radio, PORTALI: Brotnjo.info, Citluk.ba, Hercegovina.info, Bljesak.info, Brotnjo.ba i Medjugorje-info.com

SPONZORI: AG Međugorje, Podrumi Andrija, Obiteljski podrum Brkić, Vinarija Čitluk, Podrumi Mata, Podrum Marijanović, Podrum Sivrić, Vinarija Ostojić, Podrum Tolj, Vinarija Domano, Podrum Petrus, Vinarija Rubis, Vinarija Dodig, Herceg etno selo, Međugorje ROYAL TRAVEL Agency, GLOB-AL TRAVEL Međugorje, Matecommerce, Vrtlarija Dragičević, Hotel Brotnjo, JP Broćanac, JP Broćing, ZU Radišić, Park&Shop, Limpeh, Auto Flota, HT Eronet, Hercegovačka pivovara, Delta Security, Café Brazil, Sjemenarna, Syngenta





Marketing vina u novome, digitalnom dobu

Kako graditi brend kroz stvarna iskustva?

Piše: Ilija Barbarić

Digitalni marketing, društvene mreže, mali vinari – autentičnost u doba prezasićenosti

Prije nekoliko sam godina bio na degustaciji vina u prelijepom malom vinogradu u Dalmaciji. Vinar je upravo objašnjavao kako sastav tla utječe na okus njihova pošipa, kad sam primijetio nešto zanimljivo: polovina gostiju nije ga ni gledala. Snimali su, provjeravali notifikacije i objavljivali na društvenim mrežama. Bili su više uzbuđeni što mogu *podijeliti* njegova objašnjenja nego što su ih istinski *slušali*.

Bio je to trenutak koji mi se urezao – koliko lako jedno autentično iskustvo može biti svedeno na još jednu objavu. Tada je to možda izgledalo kao normalan razvoj digitalne kulture: dokumentiraj, podijeli, ponovi. No danas znam da je to bio znak upozorenja. Ljudi nisu samo dijelili iskustva – oni su ih delegirali.

Danas se situacija mijenja. Ljudi su sve više zasićeni društvenim mrežama. Žude za dubinom, stvarnim razgovorima i iskustvima koja ne stanu u 15 sekundi videa.

Brand-strateg Eugene Wei naziva to doba nakon „mentalnog truljenja“ (*post-brain rot era*) – trenutkom kad se potrošači odmiču od dopaminskog ludila društvenih mreža i vraćaju stvarnim, prisutnim doživljajima. To osjećam i sam. A mnogi vinari i mali proizvođači vina iz

Hrvatske i BiH to već primjećuju na terenu, ali mnoge vinarije i dalje igraju po starim pravilima. U međuvremenu su neki brendovi izgradili fanatičnu i lojalnu zajednicu potpuno zanemarujući uobičajena digitalna pravila. Prestali su s produkcijom uglađenih agencijskih objava i počeli dijeliti iskrene priče svojih zaposlenika.

Pojedine vinarije u Dalmaciji i Hercegovini to već rade – poput onih koje pozivaju goste na dane berbe, autentične vinske radionice s vinarima i spontane glazbene večeri između trsova. Umjesto da *love* lajkove, stvaraju uspomene koje ljudi žele *pričati* prijateljima, a ne samo „staviti na story“.

Kako se vinarije mogu prilagoditi novoj eri?

1. Prestanite koristiti društvene mreže kao jumbo plakat

Ako su vaši profili samo prođetak reklama, promašili ste poantu. Ljudi žele biti uključeni, a ne bombardirani.

Primjer:

Vinarija može objaviti seriju objava u kojoj pratitelji biraju sljedeću etiketu za butelju posebnog izdanja žilavke. Može pitati: “Koji je vaš prvi susret s trnjkom i gdje ste ga pili?”

2. Napravite od vinograda i podruma doživljaj, a ne samo kulisu za Instagram

Ljudi žele doživjeti nešto stvarno. Umjesto da „uređujete“ ambijent, stvorite sadržaj koji ima dušu.

Primjer:

Partnerstvo s mladim kantautorima koji nastupaju u podrumima i vinotekama. Suradnje s lokalnim chefovima koji u kuhanju koriste vino na licu mjesta. Izložbe lokalnih umjetnika među bačvama.

3. Ispričajte priče koje imaju smisla

Ljudi ne pamte pH vrijednost tla, ali pamte priču o djedu koji je sadio prvi trs nakon povratka s križnog puta. Ako imate vinograd koji je preživio ratne sukobe ili požar, recite to. Ako radite vino od zaboravljene sorte, to je priča, ne podatak.

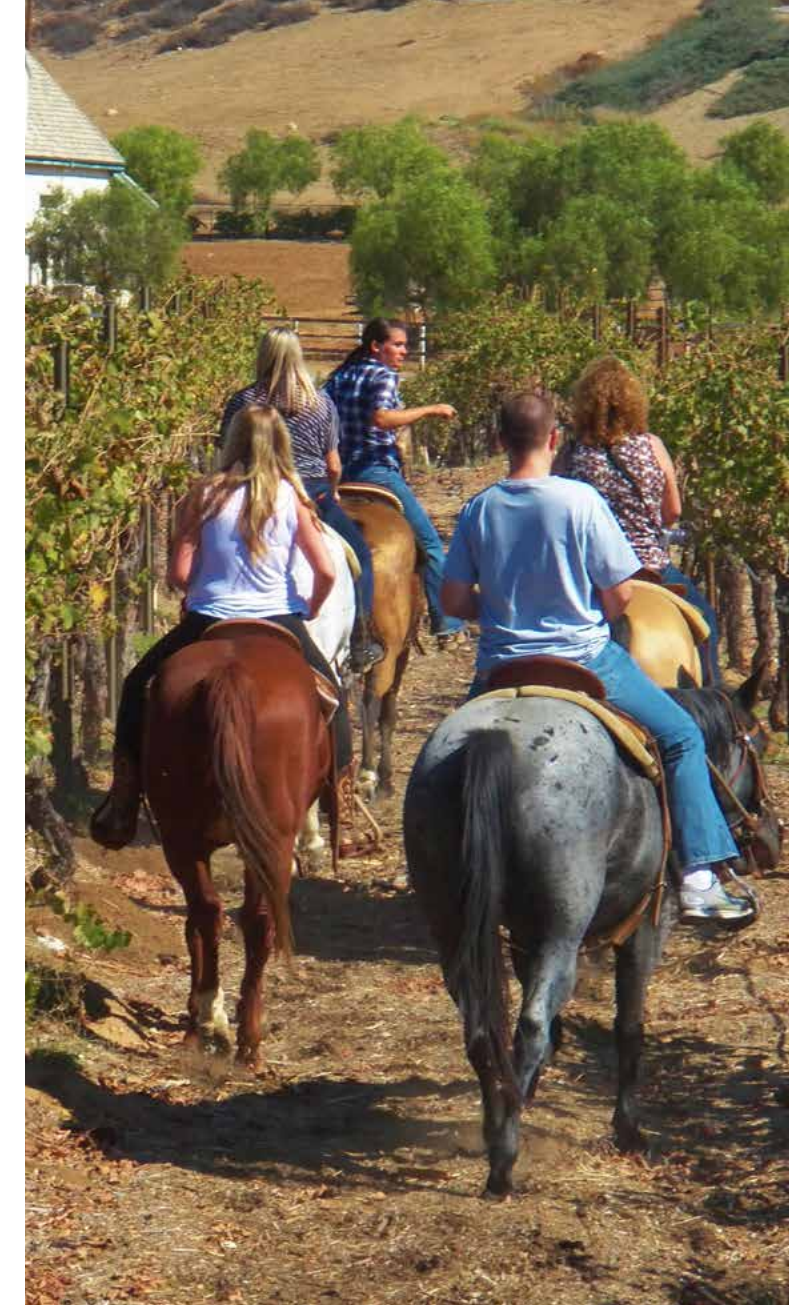
4. Surađujte s ljudima koji istinski vole vino

Influenceri nisu mrtvi, ali klasični #spon objave više ne prolaze. Istinski *influencer* nije onaj tko ima najviše pratitelja, nego onaj kome ljudi doista vjeruju.

Surađujte s enolozima, kuharima, sommelierima. Nađite vinske zaljubljenike s YouTube kanala ili TikToka, koji bi o vašem vinu govorili i bez honorara.

5. Transparentnost je nova luksuzna etiketa

Današnji potrošači žele znati *što piju*. Održivost? OK – ali dokaži. Ako koristite lokalne sorte, recite gdje ih sadite. Ako ručno berete grožđe, pokažite to. Vinar iz Brotnja koji pokazuje video o berbi pod suncem više gradi povjerenje nego agencijsko grafičko oblikovanje etikete.



Povezanost > sadržaj

Stari model društvenih mreža – beskonačno objavljivanje, *influenceri* za jednokratnu uporabu, guranje proizvoda – umire.

Ljudi su siti. I ja sam sit toga.

Brendovi koji će opstati su oni koji stvaraju *vrijednost*, a ne buku. Jer vino nije proizvod. Vino je *iskustvo*.

Mini-zadatak za vinarije:

Pogledajte zadnjih pet objava na društvenim mrežama. Jeste li s nekim stvarno razgovarali u komentarima?

Odgovorite kao osoba, ne kao brend.

Pošaljite direktnu poruku nekome tko vam često komentira, i pozovite ga na zatvorenu degustaciju ili mali dar.

Najjednostavniji način da se istaknete?

Budite jedan od rijetkih koji još zna razgovarati – ne samo oglašavati.



Primjena biostimulatora u poljoprivrednoj proizvodnji

Piše: mr. agr. Danijel Čavar

Biostimulatori imaju važnu ulogu u poljoprivrednoj proizvodnji. Kod pojave stresnih uvjeta (suša, tuča, pojava bolesti), primjena biostimulatora postala je redovna tehnološka mjera. Nedvojbeno, svi stresni uvjeti djeluju negativno na poljoprivredne kulture i značajno smanjuju visinu prinosa te poljoprivrednu proizvodnju čine manje isplativom i nekonkurentnom. Velika je potražnja za biostimulatorima uvjetovana tehnološkim razvojem poljoprivredne proizvodnje, ali isto tako i sve jače izraženim stresnim uvjetima tijekom vegetacijske sezone. Stres uvjetovan niskom ili visokom temperaturom kao i nedostatkom vode, dovodi do šoka za biljku, što se manifestira lošijim rastom biljke, slabijom cvatnjom i zametanjem plodova, te na kraju lošijim urodom i slabijom kvalitetom plodova koji često nisu prikladni za tržište. Danas, kada su poljoprivredni proizvođači pritisnuti značajnim rastom cijena svih inputa u poljoprivrednoj proizvodnji (sjeme, gnojivo, zaštitna sredstva i dr.), vrlo je važno postići visok i kvalitetan urod poljoprivrednih kultura. Jedino visok i kvalitetan urod (prinos) može pokriti troškove ulaganja u poljoprivrednu proizvodnju i, naposljetku, ostvariti i dohodak za poljoprivrednog proizvođača. Iz tog razloga, danas je primjena biostimulatora postala redovna mjera u poljoprivrednoj proizvodnji.

Što je stres i koji su oblici stresa u poljoprivrednoj proizvodnji?

Vrlo jednostavnim rječnikom rečeno – stres je svaki nepovoljni uvjet (klimatski, biološki ili proizvodni), koji će privremeno ili trajno zaustaviti rast i razvoj biljke i time negativno utjecati na visinu i kvalitetu ostvarenog prinosa.

Oblici stresa za poljoprivredne kulture

Agroklimatski stres:

- visoka/niska temperatura
- nedostatak vode
- nedostatak svjetla.

Vegetacijski stres:

- sadnja
- rezidba
- cvatnja
- rast plodova
- dozrijevanje plodova.

Ostali stresni uvjeti:

- oštećenja biljaka (tuča, vjetar i sl.)
- fitotoksičnost nakon primjene pesticida (herbicidi, fungicidi...)
- oštećenja uzrokovana gljivicama (bolesti), insekti i sl.
- zagađivači i teški metali.

Različite biljne kulture imaju kritična i osjetljiva razdoblja u svome razvoju, tako su i potrebe za biostimulatorima različite za svaku biljnu vrstu. Tako, primjerice, drvenaste kulture kao što su vinova loza, maslina, trešnja, jabuka, imaju najveću potrebu za biostimulatorima u rano proljeće (opasnost od kasnih mrazeva), u vrijeme cvatnje i oplodnje, te u vrijeme rasta i dozrijevanja plodova. Povrtne kulture imaju potrebu za biostimulatorima u vrijeme uzgoja i sadnje presadnica te za vrijeme cvatnje, rasta i dozrijevanja plodova. Pšenica i ostale strne žitarice trebaju primjenu biostimulatora krajem zimskog mirovanja, u razdoblju cvatnje i oplodnje te nalijevanja zrna (proteini).

Podjela biostimulatora

U agrotehničkom kontekstu, svi preparati koji imaju biostimulatorski učinak na biljku mogu se podijeliti na sljedeće grupe proizvoda:

- biostimulatori na bazi aminokiselina
- biostimulatori na bazi ekstrata morskih algi (*Ascophyllum nodosum* i dr.)
- biostimulatori na bazi huminskih ekstrakta (huminske i fulvo kiseline)
- mikrobiološki preparati (metaboliti gljiva, bakterija i ostalih mikroorganizama)
- vitamini B i D grupe
- fosfiti
- elementi u tragovima (silicij, jod, selen...).

Doza primjene biostimulatora

Primjena pojedinog biostimulatora ovisit će o intenzitetu stresa i oštećenju nakon završetka stresnih uvjeta, o vrsti biljke, razvojnoj fazi biljke, koncentraciji slobodnih aminokiselina u pojedinom preparatu. Doze se kreću u rangu od 1 – 5 lit/ha u folijarnoj primjeni (preko lista) i 1 – 20 l za primjenu fertirigacijom (kroz sustav za navodnjavanje). Najčešći su izbor biostimulatora aminokiseline koje se uglavnom koriste u folijarnoj gnojidbi, a mogu se koristiti i kroz sustav fertirigacije ili zalijevanjem pojedinačnih stabala.

Biostimulatori na bazi aminokiselina

Ovo je najčešća skupina biostimulatora na tržištu. U znanstvenim istraživanjima širom svijeta otkriveno je više od 250 različitih aminokiselina.

Neke od važnijih aminokiselina koje se komercijalno prodaju na tržištu, a imaju bitan učinak na procese u biljkama su: prolin, glicin, arginin, alanin, glutaminska kiselina, serin, leucin, cistein, triosin, metionin, glutamin, fenilalanin, aspartanska kiselina...

Važno je napomenuti da svaki fiziološki proces u biljci zahtijeva prisutnost specifične aminokiseline, stoga se po sastavu pojedinog preparata na bazi aminokiselina (aminogram), može procijeniti pogodnost pojedinog preparata na određene stresne nepovoljne uvjete u biljci.

Folijarna primjena aminokiselina daje brz i učinkovit odgovor na stresne uvjete tijekom vegetacije svih poljoprivrednih kultura.

Prednosti primjene aminokiselina su:

- spojevi niske molekularne mase
- lako se usvajaju u stresnim uvjetima
- ne ovise o aktivnosti klorofila.

Prema podrijetlu sirovine za ekstrakciju aminokiselina, iste se mogu podijeliti na:

- aminokiseline ekstrahirane iz materijala životinjskog porijekla
- aminokiseline ekstrahirane iz materijala biljnog porijekla
- sintetske aminokiseline
- aminokiseline dobivene iz metabolizma mikroorganizama.

Biostimulatori na ovoj bazi, neovisno o izvoru sirovine iz kojeg su dobiveni, imaju zasluženost svoje mjesto u poljoprivredi, te se njihovom primjenom olakšava proizvodnja, a daju jače, snažnije i otpornije biljke.

Biostimulatori na bazi morskih algi

U odnosu na biostimulatore na bazi aminokiselina, radi se o kompleksnijim proizvodima značajno više cijene, koji imaju više bioaktivnih sastojaka te postižu izvrsne rezultate u praksi. Za proizvodnju ekstrakta algi koriste se različite vrste morskih algi, a glavna vrsta koja se koristi za proizvodnju biostimulatora morska je alga – mjehurasta haluga ili *Ascophyllum nodosum*. Mnoštvo bioaktivnih sastojaka ključ su djelovanja biostimulatora na bazi morskih algi.

Glavni su bioaktivni sastojci:

- polisaharidi – imaju antioksidacijski učinak
- proteini – povećavaju otpornost na stres, važni u svim fiziološkim procesima u biljci
- pigmenti – imaju antioksidacijski učinak, povećavaju rezistentnost na stres
- minerali-izvor minerala za fiziološke procese u biljci.



U novije vrijeme brojni poljoprivredni proizvođači koriste ovu vrstu biostimulatora, jer su pokazali dobar učinak protiv brojnih stresnih uvjeta, pogotovo suše i visoke temperature, a isto tako u vrijeme cvatnje i oplodnje, pogotovo u maslinarstvu, kada je u tim fazama više kiše i puše jak vjetar.

Biostimulatori na bazi huminskih kiselina

U poljoprivrednoj proizvodnji huminske kiseline pokazale su dobar učinak u povećanju plodnosti tla, popravku vodozračnih odnosa, kemijskog sastava tla i dr. Huminske kiseline pokazuju jako dobar biostimulativni učinak na biljke, time što potiču rast i razvoj korijena, bolje usvajanje hraniva u tlu, pogotovo u težim i hladnijim tlima na početku vegetacije.

Na tržištu se uglavnom nalaze u tekućem obliku s različitim postotkom huminskih i fulvokiselina. Sirovine za proizvodnju preparata na bazi huminskih kiselina dobivaju se većinom od američkog leonardita, uz djelovanje kalijeve ili natrijeve lužine. Uz to, mogu se dobiti iz ekstrakcije različitih humificiranih organskih materijala.

Najčešće se koriste ostaci biljnog podrijetla, poput melase iz proizvodnje šećera, i oni se mogu često naći na tržištu kao jeftinija varijanta tekućih organskih gnojiva.

Važnost primjene huminskih kiselina u poljoprivrednoj proizvodnji:

- povećavaju intenzitet adsorpcije hraniva u tlu
- poboljšavaju usvajanje hraniva u nepovoljnim uvjetima (niska temperatura tla, nedostatak vode u tlu)
- zadržavaju anorganska vodotopiva gnojiva u zoni korijena
- služe kao hrana svim mikroorganizmima u tlu, te poboljšavaju mikrobiološku aktivnost tla
- imaju sposobnost vezivanja toksičnih elemenata (teških metala poput olova, kadmija, žive i dr.).

Doza primjene tekućih huminskih kiselina po jednom tretmanu kreće se od 5 do 20 lit/ha, i to putem fertirigacije (zemljišnim putem), a u ekstremnim uvjetima (stres, visoka količina soli u tlu) doza se povećava i iznosi 20 do 40 lit/ha.

Huminske se kiseline koriste i u proizvodnji supstrata za sjetvu i potapanje presadnica. Vrlo se rijetko koriste u folijarnoj gnojidbi, jer znatno bolji učinak imaju putem tla.

Koji god od ove navedene tri najvažnije vrste biostimulatora poljoprivredni proizvođači koristili neće pogriješiti, a njihov izbor ovisi o biljnoj kulturi, fenofazi u kojoj je biljka te, naravno, isplativosti kulture koja se uzgaja. Ova, 2025. godina, također je dosta nepredvidiva za biljne proizvođače u Brotnju, budući da su ljetni mjeseci izuzetno sušni i stresni za sve kulture te bi primjena biostimulatora trebala biti neophodna mjera u smanjenju stresa za biljke.



VINARIJA ČITLUK



www.vinarija-citluk.ba



Hotel & Resort
RESTAURANT
HERCEG
Ethno Selo Međugorje



HERCEG Ethno selo Međugorje
Gospodarska zona Tromeda b.b.
88266 Međugorje, Bosna i Hercegovina

tel. +387 36 653 400 | fax +387 36 653 410

e-mail info@etno-herceg.com

www.etno-herceg.com

Kako i čime protiv mediča u vinogradima

Vinogradari u Hercegovini posljednjih godina sve češće prijavljuju pojavu mediča ili medne rose za koju ne znaju pravi uzrok. Glavni je krivac za pojavu mediča u hercegovačkim vinogradima tijekom ljeta štitasta uš, domaćeg naziva smokvin crvac (*Planococcus ficus*, Signoret). Topli i sušni vremenski uvjeti, kakvi su česti u Hercegovini, posebno pogoduju razvoju tog štetnika, kojemu su posebno izloženi vinogradi s gustom lisnom masom.

Piše: prof. dr. sc. Ivan Ostojić

Medič ili medna rosa produkt je metabolizma više insekata (lisne i štitaste uši, štitasti moljci, lisne buhe i dr.), a sastoji se pretežno od ugljikohidrata iz biljnoga soka. Kapljice medne rose prekrivaju biljne dijelove, naročito lišće i plodove, čineći ih ljepljivim. Te kapljice skupljaju mravi kao hranu ličinkama, stoga je pojava mrava na biljkama jedan od prvih znakova da je biljka napadnuta insektima koji luče mednu rosu. Na biljne dijelove onečišćene mednom rosom naseljava se saprofitska mikroflora, tj. gljive čađavice. To dovodi do tamnjenja tih dijelova i znatno slabije asimilacije, lišće brže stari i skraćuje se vegetacija. Stoga je plodovima prekrivenima mednom rosom, gljivama čađavicama, ali i samim štitastim ušima, smanjena tržišna vrijednost.

Smokvin crvac poseban problem

Posebno veliki značaj za vinovu lozu na području Hercegovine ima vrsta *Planococcus ficus* (smokvin crvac) koja unatrag nekoliko godina na više lokaliteta pričinjava ozbiljnije štete koje se manifestiraju kroz obilno lučenje medne rose, pojavu gljiva čađavica, sušenje listova, dijelova trsa, ali i čitavog trsa, sporije dozrijevanje grožđa, smanjenje tržišne vrijednosti grožđa i dr.

Vrsta *P. ficus* često je bila krivo determinirana kao *P. citri* tako da bi većina objavljenih nalaza *P. citri* na vinovoj lozi trebala biti referirana kao *P. ficus*. U istraživanjima provedenim u Hrvatskoj (Masten – Milek, 2009), vrsta *P. citri* nikada nije nađena na vinovoj lozi, dok je *P. ficus* nađena na dosta lokaliteta. Determinacijom uzoraka prikupljenih iz vinograda na desetak lokaliteta na području Hercegovine, utvrđeno je da se i kod nas radi o vrsti *P. ficus*. Uz izravne štete koje izaziva sisanjem biljnih sokova i izlučivanjem medne rose, mnogo veći problemi nastaju zbog prijenosa virusa, posebno onih iz skupina uvijenosti lista i naboranosti drva, među kojima su najvažniji virusi 1 i 3 te A-virus vinove loze.



Izgled grožđa napadnutog smokvinim crvcem

Izgled i biološki ciklus smokvina crvca

Smokvin crvac vrsta je štitaste uši raširena u cijelome svijetu. Poznata je kao štetnik vinove loze na području Mediterana, u Južnoj Africi, nekim zemljama Južne Amerike kao i u SAD-u, gdje također pričinjava velike štete. Na području Hrvatske prvi je put registrirana 2006. godine, a najveće štete od te vrste zabilježene su na području Vrgorca. Na području Hercegovine veće su štete zabilježene u razdoblju 2010. – 2014. godini na području Ljubuške, čapljinske i čitlučke općine. Kod ovog štetnika jasno se razlikuju mužjaci od ženki. Mužjaci smokvina crvca rijetki su, imaju krila, a tijelo im je bijele boje. Ženke su beskrilne. Tijelo ženke smokvina crvca ovalno je, šire u sredini nego na glavi i zatku. Mlađe su ženke žućkaste, dok su one starije narančaste do smeđe boje. Tijelo je prekriveno bijelim voštanim prevlakama. Voštani nastavci koji okružuju tijelo uniformni su i dosta debeli. Ti nastavci nastaju kao posljedica



Smokvin crvac siše na peteljčicama bobica unutar grožđa

nakupljanja voska na dlačicama. Voštani nastavci na zatku ženki nešto su duži od onih marginalnih; debeli su i relativno kratki te poprimaju izgled izduženog repa. Smokvin crvac tijekom godine razvije 4 – 7 generacija. Smokvin crvac tijekom razvojnog ciklusa ne ulazi u dijapauzu tako da su tijekom godine istodobno prisutni svi razvojni stadiji. Tijekom zimskih mjeseci reprodukcija je znatno usporena i u tom su razdoblju najčešće prisutne starije nimfe ili potpuno odrasle ženke koje nisu počele odlagati jaja. Ovisno o klimatskim prilikama, krajem ožujka ili početkom travnja, nimfe koje su prezimile sazrijevaju u ženke koje počinju odlagati jaja u jajnu vreću. Nakon izlaska iz jaja, ličinke proljetnih generacija idu prema vrhu trsa, pronalaze mjesto za ishranu i nastavljaju se razvijati. Tijekom svibnja na naličju se bazalnih listova mogu pronaći nimfe.

U ljetnim mjesecima dolazi do naglog povećanja populacije smokvina crvca i svi se razvojni stadiji preklapajućih generacija mogu naći na mladricama, grozdovima, listovima, peteljčicama listova, ali i ispod kore trsa. Posebno smo veliku brojnost svih razvojnih stadija smokvina crvca tijekom ljetnih mjeseci pronalazili na naličju listova koji su bili u unutrašnjosti reda, jako zbijeni, a vrhovi mladara povijeni preko gornje žice. Za ženke je smokvina crvca karakteristično da odlazi jaja na listove i iznad zone grožđa, što baš nije uobičajeno za druge vrste iz porodice *Pseudococcidae*. Tijekom srpnja, kolovoza i rujna smokvin crvac naseljava unutrašnjost grožđa gdje se hrani na peteljčicama bobica. Veliku populaciju smokvina crvca tijekom srpnja, kolovoza i rujna pronalazili smo unutar grozdova bijelih sorti vinove loze, ali najviše kod žilavke. I grozdovi obojenih sorti vinove loze bili su napadnuti smokvinim crvcem, ali u nešto manjem obimu.

Početkom studenog gustoća populacije smokvina crvca opada i nimfe migriraju u donje dijelove čokota gdje se nastane ispod stare kore.

Na početku vegetacije smokvin se crvac nalazi ispod kore



Izgled šteta

Najveću štetu smokvin crvac pravi na listovima sisanjem, a posebno unutar grožđa, na peteljčicama bobica. Hrani se na podzemnim i nadzemnim organima vinove loze, uključujući korijen, drvo, mladice, lišće i grozdove. Sisanje lišća uzrokuje njegovo sušenje, rano otpadanje, a sisanje grožđa – nedozrijevanje i smanjenje kvalitete. Izlučuje obilje medne rose koja prekriva lišće i bobice. Na mednu se rosu naseljavaju gljive čađavice pa napadnuti organi pocrne, što uvelike umanjuje tržišnu vrijednost grožđa. Smatra se da gljivice čađavice imaju negativan utjecaj prilikom prerade grožđa. Posebno veliku štetu smokvin crvac pravi na stolnim sortama vinove loze zbog prisustva medne rose i gljiva čađavica. U vinogradima napadnutima smokvinim crvcem zbog obilnog su lučenja medne rose prisutne pčele i ose koje ometaju normalno provođenje agrotehničkih mjera (pljevidba, uklanjanje korova, zaštita i dr.).

Kako suzbiti smokvina crvca?

Suzbijanje ovog štetnika provodi se različitim mjerama: struganjem stare ispucale kore, zimskim prskanjem trsa pripravcima na bazi mineralnih ulja, te primjenom insekticida u vrijeme vegetacije. Prema podacima iz SAD-a, smokvin se crvac može suzbijati u nekoliko navrata. U dormantnom razdoblju, u trenutku kretanja vegetacije, najveći se dio populacije smokvina crvca nalazi ispod kore na nižim dijelovima trsa. Tijekom rezidbe vinove loze lako se mogu uočiti biljke jako zaražene smokvinim crvcem po tome što im je kora tamnija jer je prekrivena gljivicama čađavicama. Kada prilikom rezidbe loze nađemo na takve trsove, obvezno treba skinuti staru ispucalu koru ispod koje se nalaze različiti stadiji smokvina crvca. Nakon struganja stare kore, provodi se tretiranje mineralnim uljima.

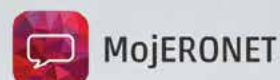
Što se tiče folijarnog suzbijanja smokvina crvca, ono se obično obavlja početkom ljeta, i dobro ga je provesti što prije da se spriječi povećanje populacije smokvina crvca i obilnije lučenje medne rose. Kod folijarnog suzbijanja smokvina crvca treba voditi računa o vremenu tretiranja i izboru pripravaka zbog karence. Posljednjih je godina smanjen broj registriranih sredstava za zaštitu bilja pa su trenutno dostupna samo tri za suzbijanje štitastih uši vinove loze: dva kontaktna insekticida ovicida (bijelo ulje i mineralno svijetlo ulje) te sistemski insekticidi *Movento* (registracija istekla, krajnji rok za primjenu zaliha listopad 2025.) i *Mospilan 20 SG*. Rano otkrivanje zaraze moguće je provesti korištenjem feromona koji privlače mužjake. Feromonske se kapsule objese iznad razine grozdova. Ampule s feromonima mijenjaju se svakih četiri do osam tjedana. Smatra se da je najprikladniji rok za suzbijanje smokvina crvca nakon berbe grožđa, prije no što nimfe odu u donje dijelove čokota i uspiju se zavući ispod stare kore. Uspješno provedeno tretiranje nakon berbe smanjit će potrebu suzbijanja pred početak vegetacije. Svakako prije vegetacije treba obaviti kontrolu u vinogradu i tek nakon toga donijeti odluku o potrebi prskanja.

Sušenje cijelih grozdova kao posljedica ishrane smokvina crvca





ZU RADIŠIĆ



APLIKACIJA KOJA NAGRAĐUJE!

Instaliraj Moj ERONET aplikaciju, aktiviraj e-račun i osvoji mobitel

Xiaomi 15
(12/512 GB)

Honor 400 Pro 5G
(12/512 GB)

Samsung Galaxy Z Flip7 FE
(8/128 GB)



U nagradnoj igri mogu sudjelovati svi korisnici ERONET postpaid mobilnih i fiksnih usluga na području Federacije Bosne i Hercegovine koji imaju aktiviranu mobilnu aplikaciju Moj ERONET i uslugu e-račun, te se registriraju za sudjelovanje u nagradnoj igri na www.eronet.ba. Nagradna igra traje od 1.9.2025. do 15.10.2025.

eronet

Veza koja traje

IN MEMORIAM

U protekloj su nas godini napustila trojica prijatelja i suradnika koji su, svaki na svoj način, dali doprinos afirmaciji manifestacije Dani berbe grožđa Brotnjo i podizanju ugleda broćanskih i hercegovačkih vina.



Pavo Zovko
(1962. – 2024.)

Pavo Zovko napustio nas je u godinama kada je svima bio ogroman oslonac i kada su njegovo znanje, iskustvo, upornost, svima koji su s njim radili, itekako pomagalo i koristilo. Ipak, Pavo je za svoga života toliko toga dobrog učinio za svoju obitelj, svoj Ograđenik, naše Brotnjo i širu zajednicu, da smo sigurni da će još dugo biti pamćen i spominjan. Njegova povezanost s manifestacijom DBG Brotnjo seže još od studenskih dana, a posebno je poseban doprinos dao manifestaciji zadnjih 25 godina kao pomoćnik načelnika za financije i član OO manifestacije. Uvijek je isticao važnost velikih vinarija i podruma, ali se u isto vrijeme borio za „malog“ vinogradara jer je od najranijeg djetinjstva osjetio kako je teško iz škrte broćanske zemlje uzgojiti grozd grožđa i dobiti litru vina.

Kao vrstan ekonomist i financijski stručnjak, Pavo je davao sve od sebe da manifestacija bude uredno financirana i postane samoodrživa.

Jedan je od najzaslužnijih za uključivanje sporta i sportaša u program manifestacije, počevši s karate klubom. Također je, kao aktivni član udruge Broćanska kadulja, doprinio da broćanski pčelari postanu aktivni sudionici manifestacije.

Pavo, kao samozatajan, miran, ponizan i pošten čovjek, bit će pamćen i spominjan.



Nikola Nino Buhovac
(1983. – 2024.)

Nino je otišao u najboljim godinama, na vrhuncu, kada je ostvario mnoge svoje snove, ali imao i velike planove i ciljeve. Ove godine prvi put nakon dvadeset godina idemo u organizaciju manifestacije Dana berbe grožđa Brotnjo bez Nine. A Nino je živio i svoje svakodnevne obveze usklađivao s manifestacijom. Brinuo je oko tehnike, informatike, marketinškog i medijskog pokrivanja. Posebno treba istaći da je, od prvoga dana kako je pokrenuo svoj portal BROTNJO.INFO, nesebično pomagao i promovirao manifestaciju DBG Brotnjo. Uz manifestaciju, promovirao je Brotnjo kao vinarski kraj i sve broćanske vinograde i vinare, a Hercegovinu kao vinarsku regiju. Njegov je portal sve reklame i oglase od početka do kraja odrađivao potpuno besplatno. Najzaslužniji je za pokretanje web stranice dbg.ba, a svake je godine nesebično pomagao oko pripreme časopisa DBG Brotnjo. Nino je, kao medijski stručnjak, svojom uredničkom politikom uspijeva privući čitatelje i doprijeti do najširih masa tako da je za mnoge taj njegov uspjeh ostao tajna, a najuži krug prijatelja s posla u šali bi ga nazivali „medijskim čarobnjakom“. Sigurni smo da će Nino biti zapamćen, spominjan i voljen od svih svojih Blatničana i Brotnjaka.



Nikola Nino Sivrić
(1973. – 2024.)

Nikola Sivrić - Nino napustio nas je prošle jeseni u najboljim godinama, i kako vrijeme odmiče, sve više shvaćamo koliko je to veliki gubitak kako za obitelj tako i za lokalnu zajednicu. Sad, u vrijeme priprema za berbu grožđa, možda će se neki pitati koja je povznica ovog odvjetnika iz Međugorja i manifestacije DBG Brotnjo.

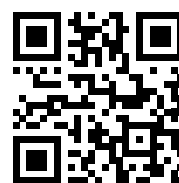
Nino je studirao, diplomirao na Pravnom fakultetu, obnašao odgovorne funkcije, izgradio karijeru renomiranog odvjetnika, ali se nikada nije odvojio od stoljetne obiteljske tradicije vinogradarstva i vinarstva. S ocem i bratom vodio je brigu o obiteljskim vinogradima i vinskom podrumu. Uspjeli su – ne samo opstati i održati tradiciju, već se uspješno uključiti u tržišnu utakmicu sa svojim vrhunskim vinima, vinima Sivrić iz Međugorja. Svi koji su poznavali Ninu složni su da se s njim moglo razgovarati o raznim temama, ali s posebnim je žarom pričao o vinu. Poseban doprinos za razvoj manifestacije DBG Brotnjo, Nino je dao dok je obnašao dužnost javnog pravobranitelja općine Čitluk. Tada su se lomila kolpja oko pravnog statusa manifestacije. Nino se tada postavio kao čovjek modernih i naprednih shvaćanja, ali i kao čovjek koji dobro razumije važnost povijesti i tradicije. Svojem je mišljenjima i sugestijama, u stilu izvrsnog pravника, doprinio očuvanju manifestacije kojom upravlja općina Čitluk, na ponos svih Brotnjaka. Sigurni smo da će Ninina obitelj i dalje čuvati obiteljsku tradiciju i da će se svi Brotnjaci rado sjećati našeg Nine.

Počivali u miru Božjem!
OO Dani berbe grožđa Brotnjo 2025.



TURISTIČKA ZAJEDNICA općine Čitluk

Piše: Ante Kozina



www.tzcitluk.com

Turistička zajednica općine Čitluk osnovana je s ciljem poticanja, razvijanja i unapređenja turizma na području cijele općine. Kroz svoje djelovanje, TZ Čitluk postaje sve važniji nositelj promocije kulturnih, vjerskih, vinskih i prirodnih potencijala Brotnja.

Od samoga osnutka, Turistička je zajednica poduzela niz konkretnih koraka kako bi unaprijedila turističku infrastrukturu i informiranost posjetitelja. Tako su, u sklopu kapitalnog projekta, u listopadu 2024. postavljene informativne ploče na tri ključne lokacije u župi Međugorje – Brdu ukazanja, Križevcu i Plavom križu. Svaka ploča sadrži kratku povijesnu crticu na hrvatskom i engleskom jeziku, originalne fotografije te QR kod koji vodi posjetitelje na novu internetsku stranicu TZ-a. U drugoj fazi projekta, dodatna info-ploča postavljena je i na autobusnom kolodvoru u Međugorju, kao jednoj od glavnih točaka dolaska hodočasnika i turista. U idućem se razdoblju planira postavljanje sličnih ploča i u ostalim

naseljima i župama općine, čime će se zaokružiti cjelovita turistička signalizacija. Značajan korak u digitalnoj promociji predstavlja informativna internetska stranica Turističke zajednice, koja objedinjuje sve što Brotnjo nudi – od kulturnih manifestacija, prirodnih ljepota i vjerskih lokaliteta, do vinarija, sportskih događaja. Stranica je prilagođena suvremenim korisnicima i dostupna na sedam jezika, kako bi se dodatno olakšala komunikacija s turistima iz cijelog svijeta.

U prosincu 2024. Turistička je zajednica organizirala prvo „Božićno druženje žitelja Brotnja“. Druženje je održano na trgu, u blagdanskom ozračju i duhu zajedništva. Zajedničko su veselje prpratili glazbeni nastupi i bogata gastronomska ponuda. Turistička je zajednica tim događajem pokazala koliko je važno njegovati lokalni identitet i očuvati tradiciju.

Turistička zajednica općine Čitluk u veljači je 2025. izradila promotivni materijal pod nazivom

“Tu je nebo zemlju dirnulo“, kako bi posjetiteljima, na jednostavan i privlačan način, približila turističku ponudu našega kraja. Ova brošura predstavljena je na Beogradskom sajmu turizma. Na taj način Turistička zajednica općine Čitluk nastavlja ulagati u promociju destinacije, stvarajući prepoznatljiv imidž i nudeći posjetiteljima sve potrebne informacije.

Tog istog mjeseca održan je i prvi Karneval u Brotnju. Vesele maskare iz dječjih vrtića, učilica, osnovnih i srednjih škola, članovi Udruge Susret i mališani u pratnji roditelja, sudjelovali su u manifestaciji koja je započela povorkom od Gradske sportske dvorane Čitluk do Broćanskog trga. Veselku su povorku predvodile Mažoretkinje općine Čitluk. Cilj Turističke zajednice je da Karneval u Brotnju preraste u tradicionalnu manifestaciju.

U travnju 2025. javnosti je predstavljen i promotivni video TZ-a. Kroz dinamične kadrove, gledatelji mogu upoznati vinograde i podruje Brotnja, znamenitosti, manifestacije i gostoljubivost lokalnog stanovništva. Poseban segment videa posvećen je prirodnim ljepotama – s posebnim naglaskom na župu Međugorje, vinski, sportski i etno turizam. Premijera videa održana je na 26. Međunarodnom sajmu gospodarstva u Mostaru. Bilo je to prvo sudjelovanje na ovoj prestižnoj manifestaciji, gdje je Turistička zajednica ostvarila priznanje za uspješno organiziran nastup. Posjetitelji su posebno visoko ocijenili gastronomsku ponudu s naglaskom na vrhunska vina i ćufter.

Turistička zajednica također aktivno sudjeluje razvoju i planiranju turizma na širem području. Održani su sastanci s Turističkom zajednicom Hercegovačko-neretvanske županije, Općinom Čitluk i Zračnom lukom Mostar, s ciljem unapređenja povezanosti, privlačenja turista i izrade zajedničkih projekata.

Sve aktivnosti Turističke zajednice provode se planski i transparentno. Na sjednicama Turističkog vijeća redovno se usvajaju financijski i programski planovi, a provedeni projekti jasno pokazuju usmjerenost ka stvaranju održive i privlačne turističke destinacije.





Projekti u našoj općini

Kružni tok u Blatnici

Piše: Željko Planinić

Realizacija nekoliko značajnih infrastrukturnih projekata obilježila je razdoblje od prošlogodišnjih do jubilarnih, 70. Dana berbe grožđa. Među ključnim se projektima ističe završetak građevinskih radova te opremanje i otvaranje dviju školskih sportskih dvorana. Sportska dvorana Osnovne škole Bijakovići otvorena je u veljači, u sklopu proslave Dana škole, a ona u Srednjoj školi dr. fra Slavka Barbarića – u povodu proslave Dana općine. Naša je općina poznata kao veliki rasadnik sportskih talenata te je poboljšanje tog segmenta jako važno za razvijanje zdravog načina života i rani početak bavljenja sportom. Nove su dvorane ujedno i simbol zajedništva, upornosti i brige za djecu i njihovu budućnost. Također, potaknuta velikim zanimanjem za smještaj mališana, općina je krenula s obnovom i adaptacijom zgrade u kojoj će biti nova područna jedinica Dječjeg vrtića Čitluk, a nastavljene su i ostale aktivnosti namijenjene dobrobiti mladih. U proteklom se razdoblju radilo i na poboljšanju primarne zdravstvene zaštite, a uskoro će biti otvorene i novoizgrađene područne ambulante u Međugorju i Čerinu. Pred otvaranjem je i zgrada Kulturno-informativnog centra Čitluk, čime će biti završen jedan od najznačajnijih projekata u novije vrijeme jer će ovaj centar, sa svojim sadržajima, postati središtem društvenog života. Kontinuirano ulaganje u prometnu infrastrukturu rezultiralo je obnovom frekventnih te izgradnjom novih prometnica. U ovom dijelu općina ima značajnu podršku Federalnog



Prometnica u Blizancima



Ambulanta u Čerinu



Kružni tok u Tepčićima

ministarstva prometa i komunikacija te Ministarstva prometa i veza HNŽ-a. Podsjetimo na obnovu lokalnih priključnih cesta i radove na prometnicama za koje su mjerodavne jedinice lokalne samouprave. Posebno valja istaknuti kako su u proteklom razdoblju izgrađeni kružni tokovi u Donjoj Blatnici i Tepčićima, obnovljen je dio regionalne prometnice koja, kroz Hamziće i Lipno, povezuje dvije županije, a nastavljena su i ulaganja u prometnu infrastrukturu u svim dijelovima čitlučke općine.

Posebno se ističu ulaganja u prometnu infrastrukturu u obuhvatu Regulacijskog plana Bare 1, gdje je u tijeku projekt izgradnje ceste A, C i D s kružnim tokom, za što je potpisan ugovor vrijedan 1.052.415 KM. Započet je i projekt izgrad-

nje ceste E, kao i parkinga kod Doma zdravlja i srednje škole, vrijedan 1.228.388,59 KM. Za zonu Bare vezan je još jedan jako značajan projekt – početak gradnje novog vatrogasnog doma, kao i još niz dugo očekivanih infrastrukturnih objekata koji su u fazi planiranja.

Radi osiguranja potrebnih resursa i modernizacije infrastrukture, općina će uskoro početi rekonstrukciju tlačnog cjevovoda od crpne stanice u Biletić Polju do vodospremnika Jelina glavica, što uključuje i povećanje njegove zapremine. Nastavit će se i ulaganja u širenje i povećanje kapaciteta kanalizacijskog sustava kroz projekte poput nedavno realiziranog projekta izgradnje kanalizacijskog voda K1.



Obnovljena prometnica, Čorkov Dolac – Međugorje



Obnovljena prometnica, Bare – Čitluk

Putnička agencija GLOBAL TRAVEL MEĐUGORJE

- SMJEŠTAJ
- TRANSFERI
- IZLETI
- ORGANIZACIJA HODOČAŠĆA
- TURISTIČKI ARANŽMANI

Tel.: +387 36 651 489

+387 63 320 425

www.global-medjugorje.com

E-mail: ok@global-medjugorje.com



DELTA SECURITY d.o.o.



Agencija za zaštitu
ljudi i imovine

Vi nama povjerenje, mi Vama sigurnost!

Tromeđa b.b., 88 260 Čitluk-Medugorje
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

 **PARK
&
SHOP**
MEĐUGORJE



Bingo

*shopping with
pleasure...*

Međugorje, Tromeđa VIII br.4

www.parkandshop.ba



**BAKTERIJE ZA
MALOLAKTIČNU
FERMENTACIJU**

Pretvara jabučnu kiselinu u
mliječnu, čime vino postaje
stabilnije, mekše, manje kiselo
te zaobljenijih aroma.

LALLEMAND

PRIRODNA RJEŠENJA
KOJA PRIDONOSE KVALITETI
VAŠEG VINA

AGRO PODRŠKA
 **063 700 700** 
SJEMENARNA



Vrtlarija Dragičević

88260 ČITLUK TROMEĐA
Tel/Fax: 00387 36 650 575
Mob: 00387 63 360 803
E-mail: miro.dragicevic@tel.net.ba

IMPRESSUM

Časopis
"Dani berbe grožđa Brotnjo 2025."
Besplatni primjerak

Nakladnik:
Organizacijski odbor
Turističko-kulturno-gospodarske manifestacije
"Dani berbe grožđa Brotnjo 2025."

Za nakladnika:
Ivica Jerkić

Urednici izdanja:
Tanja Vučić i Marin Sivrić

Lektura:
Misijana Brkić Milinković

Priredili:
Ivica Jerkić, Goran Glamuzina, Ilija Barbarić, Željko Planinić, Ilija Musa, Ana Mandić,
Misijana Brkić Milinković, Marko Ivanković, Marija Banožić, Sara Galić, Jure Beljo,
Damir Jerković, Krešimir Miličević, Valentina Bevanda, Marin Sivrić, Predrag Smoljan,
Ivan Ostojić, Katarina Dugandžić, Mario Doko, Ante Kozina, Danijel Čavar, Ivica Selak i Danko Tolić.

Fotografije:
Željko Planinić, Franjo Sušac, Tanja Vučić, Goran Glamuzina, Jure Beljo, Mario Doko,
Ante Kozina, Foto Dani, Caminomedjugorje.ba, arhiva Općine Čitluk, arhiva Agronomskog
i prehrambeno-tehnološkog fakulteta - Sveučilišta u Mostaru, Shutterstock Images,
arhiva Divina Proportion Design Studio i nepoznati autor.

Grafičko oblikovanje:
Divina Proportion
Design Studio - Međugorje

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

Naklada:
5000 primjeraka

BROTNJO – ČITLUK, rujna, 2025.



00 DBG BROTNJO 2025
Trg žrtava Domovinskog rata 1,
88260 Čitluk, BiH.
Info tel.: 036 640 510



70 JUBILEJ
GODINA
(1955.-2025.)



 **LIMPEH d.o.o.** INOX

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

Put za Gradnice 13, 88260 ČITLUK, BiH.

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

**HERCE
GO!
VINA**

**Turistička
zajednica**
Hercegovačko-
neretvanske
županije /
kantona



hercegovina.ba



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

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



JAVNO PODUZEĆE BROČANAC d.o.o. Čitluk

Duhanski Put bb, 88260, Čitluk - Tel.: 036 640 283; 640 284

www.jp-brocanac.ba

**CAFÉ
MINAS
BRAZIL**
SINCE 1990

Sve miriše na nju...




MATE COMMERCE DOO
Nudimo raznovrstan program zaštitnih sredstava, vinski program, presadnice
voća, povrća i ukrasnog bilja. Sve za uređenje vrtova i okućnica.
Dajemo dodatni popust na zaštitna sredstva.
Poslovnica Ljubuški Hrvatskih kraljeva 19 kontakt :039-831-727
Poslovnica Čitluk Kralja Tomislava 7 kontakt: 063-372-787
Poslovnica Domanovići kontakt: 036-822-006



**MEĐUGORJE
ROYAL TRAVEL**
INCOMING TRAVEL AGENCY

Europe catholic Tours
Cultural and religious heritage

Accommodation / Excursions / Transfer
CUSTOMIZED TOUR PACKAGES

ROYAL Travel Agency & PANSION N°1
u centru Medugorja
Pape Ivana Pavla II 18, Medugorje 88266, BiH

+387 (0) 63 594 429
+387 (0) 36 650 573
info@medjugorje-royal.ba

QR code: MEDUGORJE-ROYAL.BA

Hotel Brotnjo s 4 zvjezdice u centru Čitluka

Udaljen svega 2 km od marijanskog svetišta Medugorje i 20 km od Mostara, Hotel Brotnjo nezaobilazno je mjesto kako domaćih tako i stranih turista. Zbog svog bogatog sadržaja; restoran Grappolo, Wellness Spa Centar, Svadbeni salon, konferencijske dvorane te bar Brocco Cafe, idealno je mjesto prilagođeno poslovnim ljudima te svim gostima željnim opuštanja i ugodnih trenutaka s obitelji i prijateljima.



Hotel Brotnjo
Kralja Tomislava 2, 88260 Čitluk, Bosna i Hercegovina
Tel.: **387 36 640 036, 037; fax: **387 36 640 038
e-mail: info@hotelbrotnjo.com
www.hotelbrotnjo.com



VOLIM DOMAĆE

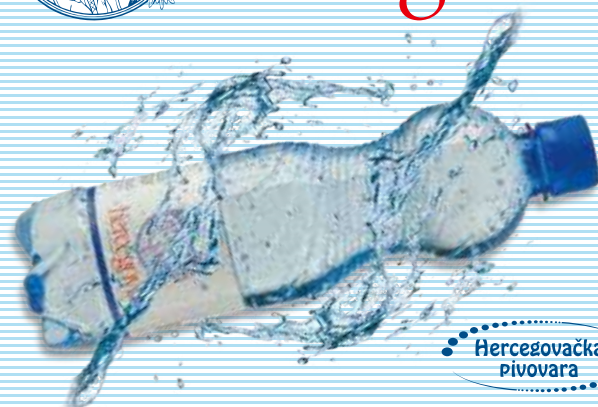
**Mostarsko
pivo**



Hercegovačka
pivovara



prirodna izvorska voda
hercegovka



Hercegovačka
pivovara

flota €

www.auto-flota.eu

Usluge flotnog menadžmenta
i poslovnog najma osobnih i lakih
komercijalnih vozila.

Toči i VOZI!
BEZ SKRIVENIH
TROŠKOVA

POSEBNA
PONUDA

VEĆ OD

999,00 KM ŠKODA OCTAVIA
mesečno*

* cijena bez PDV-a / trajanje ugovora 48 mjeseci /
ugovorena godišnja kilometraža 20.000 km

**UKLJUČENO SVE
OSIM GORIVA!**

U cijenu mjesečnog najma su uključene sljedeće usluge:
INFORMATIVNA LEASING RATA • OSIGURANJE OD AUTOMOBILSKE
ODGOVORNOSTI • KASKO OSIGURANJE • TEHNIČKI PREGLED I REGISTRACIJA
• REDOVNO ODRŽAVANJE • IZVANREDNO ODRŽAVANJE • IZVANREDNO
ODRŽAVANJE PLUS • PNEUMATICI • FLOTA ASISTENCIJA • UPRAVLJANJE ŠTETAMA •
SAVJETOVANJE I KOORDINACIJA • OBVEZNA OPREMA

Uvjet za korištenje usluga najma je kreditna sposobnost klijenta.
Procjenu kreditne sposobnosti vrši leasing društvo.

Fotografije su
informativnog karaktera

Orondis® Ultra
Kad vinograd treba najbolju zaštitu.



Orondis® Ultra

syngenta®



Sufinancira
Europska unija



dbg.ba