

DANI BERBE GROŽĐA

Brotnjo 2026.

Turizam i poljoprivreda

Godina: XXII; Broj: 22, ČITLUK - BiH



Dobro došli

na 71. Dane berbe grožda Brotnjo 2026.



*... gdje ima vina,
ima i kulture ...*



Riječ dobrodošlice



Marin Radišić, načelnik općine Čitluk i Ivica Jerkić, predsjednik OV-a Čitluk i OO-a Dani berbe grožđa Brotnjo 2026.

DOBRO NAM DOŠLI U KRAJ VRIJEDNIH LJUDI, VINOGRADA I KAMENA

Brotnjo je kraj vrijednih ljudi, kraj vinograda i kamena, kraj u kojemu se naraštajima njeguje vinogradarska i vinarska kultura.

Upravo zato 71. manifestacija Dani berbe grožđa Brotnjo 2026. nije samo proslava završetka još jedne vinogradarske godine nego i prilika da iskažemo poštovanje prema trudu naših vinogradara i vinara čije znanje, predanost i upornost čine temelj gospodarskog i kulturnog identiteta naše općine.

Tijekom desetljeća ova je manifestacija prerasla lokalne okvire te postala prepoznatljiva u okupljanju brojnih posjetitelja iz cijele Bosne i Hercegovine, Republike Hrvatske i drugih zemalja. Ona je mjesto susreta ljudi, običaja, kulture i prijateljstva, ali i prilika da predstavimo sve ono najbolje što Brotnjo nudi – od vrhunskih vina i bogate gastronomske ponude do kulturne baštine i gostoljubivosti naših ljudi.

Dani berbe grožđa Brotnjo održavaju se od 16. do 20. rujna. Manifestacija obuhvaća sportske, kulturne, edukativne, zabavne i protokolarnе aktivnosti.

Zahvaljujem svima koji svojim radom i zalaganjem pridonose organizaciji ove manifestacije, kao i svim sudionicima, pokroviteljima i prijateljima koji već godinama daju potporu njezinu uspjehu. Posebnu zahvalnost upućujem našim vinogradarima i vinarima koji svojim radom čuvaju tradiciju i stvaraju temelje za budućnost.

Neka i 71. Dani berbe grožđa budu ispunjeni radošću, druženjem, ponosom na naš kraj i zahvalnošću za plodove koje nam je donijela ova godina!

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

Ivica Jerkić,
predsjednik Organizacijskog odbora
Dana berbe grožđa Brotnjo 2026.



Teme u ovom broju:

Osvrt na jubilej: PROŠLOGODIŠNJI DANI BERBE u znaku 70. rođendana	10
Vina na Danima berbe grožđa Brotnjo 2025.	14
Vinogradarska sezona 2026. u HERCEGOVINI	18
O umjetniku i vinogradaru	20
Brdo Ozren – ilirski grad vina	22
Ususret Strategiji razvoja TURIZMA u HNŽ-u 2026. – 2034.	26
Vinski influenceri u novoj eri digitalnog marketinga	28
Putevi prodaje bročanskog vina	30
Bezalkoholno vino: Prijepori, dvojbe i argumenti "ZA" i "PROTIV"	32
Indijanska banana	36
Ganga	38
Mjesto hodočašća kroz međuodnos religije i turizma	40
Ruralna Hercegovina pred klimatskim izazovima	44
Primjena dronova u zaštiti vinograda	46
Zaštita vinove loze od sunčanih ožegotina	50
Sport u Brotnju	52
Projekti u našoj općini	58

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 16. do 20. rujna 2026. Čitluk će biti domaćin brojnih kulturnih, sportskih, glazbenih i edukativnih događanja.



16. rujna 2026. (srijeda)

10:00 sati

- Lutkarska predstava za djecu vrtića i igraonica, Lutkarsko kazalište Mostar
Velika dvorana KIC Čitluk (Turistička zajednica Čitluk)

17:00 sati

- Međunarodni šahovski turnir Međugorje Open Standard 2026, Sportski centar Međugorje (Šahovski klub Brotnjo)

19:00 sati

- Predstavljanje knjige „Brotnjo – zavičaj, običaji, sjećanja“ autora Jure Belje i Veselka Sivrića
- Otvaranje izložbe slika „Transgressus“, akademski slikar Tomislav Zovko
Velika dvorana KIC-a Čitluk (Ogranak Matice hrvatske Čitluk)

17. rujna 2026. (četvrtak)

17:00 sati

- Streetball turnir, Trg Ivana Pavla II., Čitluk (HKK Brotnjo i ŽHKK Brotnjo 94)

19:00 sati

- Stručna predavanja iz vinogradarstva i vinarstva:
• Prof. dr. sc. Marko Ivanković, doc. dr. sc. Marija Banožić – „Bezalkoholno vino–prijepori, dvojbe i argumenti ZA i PROTIV“
- Mr. sc. Marina Vranješ – „Učinak kvasaca *Saccharomyces cerevisiae* i *Lachanea thermotolerans* na promjene u kemijskom sastavu vina trnjak“
- Prof. dr. sc. Ivan Ostojić, doc. dr. sc. Mladen Zovko – „Zaštita vinove loze od sunčanih ožegotina“
Vinoteka Sivrić, Međugorje (Agronomski i Prehrambeno-tehnološki fakultet Sveučilišta u Mostaru i Federalno agromediteranski zavod)

18. rujna 2026. (petak)

19:00 sati

- Susreti pod hrastom, Predstavljanje knjige „Slova moja“ autora Ivana Tolja, Pastoralni centar Čerin (Ogranak Matice hrvatske Čitluk)

20:00 sati

- Nastup predgrupe „Djeca iz podruma“, Bročanski trg, Čitluk

21:00 sati

- KONCERT – DAVOR GOBAC I GRUPA PSIHOMODO POP, Bročanski trg, Čitluk

19. rujna 2026. (subota)

10:00 sati

- Bočarski turnir, Kamp Tromeda, Tromeda (Bočarski klub Hrvatski radiša)

12:00 sati

- Međunarodni atletski miting „Memorijal Bože Gagro“, Gradski stadion Bare, Čitluk (Atletski klub Brotnjo)

14:00 sati

- Boksачki turnir „Dani berbe grožđa 2026.“ – u sklopu 5. kola 1. lige Federacije BiH
Gradska sportska dvorana Čitluk (Boksачki klub Brotnjo)

18:00 sati

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

18:30 sati

- Početak programa kulturno-umjetničkih društava, skupina i pojedinaca, Bročanski trg, Čitluk

19:30 sati

- Svečano otvaranje 71. turističko-kulturno-gospodarstvene manifestacije „Dani berbe grožđa – Brotnjo 2026.“ Bročanski trg, Čitluk

21:00 sati

- KONCERT – GIULIANO, Bročanski trg, Čitluk

23:00 sati

- DJ, Bročanski trg, Čitluk

20. rujna 2026. (nedjelja)

08:00 sati

- Bročanska desetka (atletska utrka 10 kilometara), (start: parkiralište u podnožju brda Križevac, Međugorje – cilj: Bročanski trg, Čitluk)

14:00 sati

- Biciklistička tura – start: Bročanski trg, Čitluk – osvježenje Hercegovačko selo Međugorje, Međugorje – Cerno – Dragićina – cilj: Vinarija Marijanović, Služanj (Biciklistički klub Brotnjo-Čitluk)

17:00 sati

- Art and Wine, Vinarija Marijanović, Služanj

20:00 sati

- Nastupi HKUD Brotnjo, KUD Sv. Marko Vionica, Bročanski bećari, Bročanski trg, Čitluk

21:00 sati

- KONCERT – ŽELJKO BEBEK, Bročanski trg, Čitluk







OSVRT NA JUBILEJ PROŠLOGODIŠNJI DANI BERBE U ZNAKU 70. ROĐENDANA

Piše: Ana Sušac

Jubilarni 70. Dani berbe grožđa održani su u Čitluku od 17. do 21. rujna prošle godine. Prepoznatljiva broćanska manifestacija, kojom se proslavlja berba plodova cjelogodišnjeg i marljivog rada vinogradara, prošle je godine prvi put trajala pet, umjesto dotadašnja tri dana. Uz sadržaje po kojima je ova manifestacija godinama nadaleko poznata, posjetiteljima je ponuđeno i nekoliko novih sadržaja poput *Večeri Brotnjaka*, *Broćanske desetke* i više koncerata na Broćanskom trgu.

Program obilježavanja započeo je sportskom tribinom u Čitluku koja je zamišljena kao promocija sporta u odgoju i izgradnji mladih ljudi te rezultata proslavljenih sportaša iz ovoga kraja, a nastavio se *streetball* turnirom na popularnom „igralištu između zgrada“, a na kojem su nastupile mlađe uzrasne kategorije HKK „Brotnjo“ i ŽHKH „Brotnjo '94“.

Čerin je bio domaćin predstavljanja knjige „Kra-va na ledu“, autora Hrvoja Barbira Barbe, te izložbe slika „U duhu Hercegovine“, autora Jure Jovice, koji se predstavio s trideset radova.

Tradicionalno, dio programa Dana berbe grožđa bila su i stručna predavanja iz vinogradarstva i vinarstva koja su prošle godine održana u vinariji



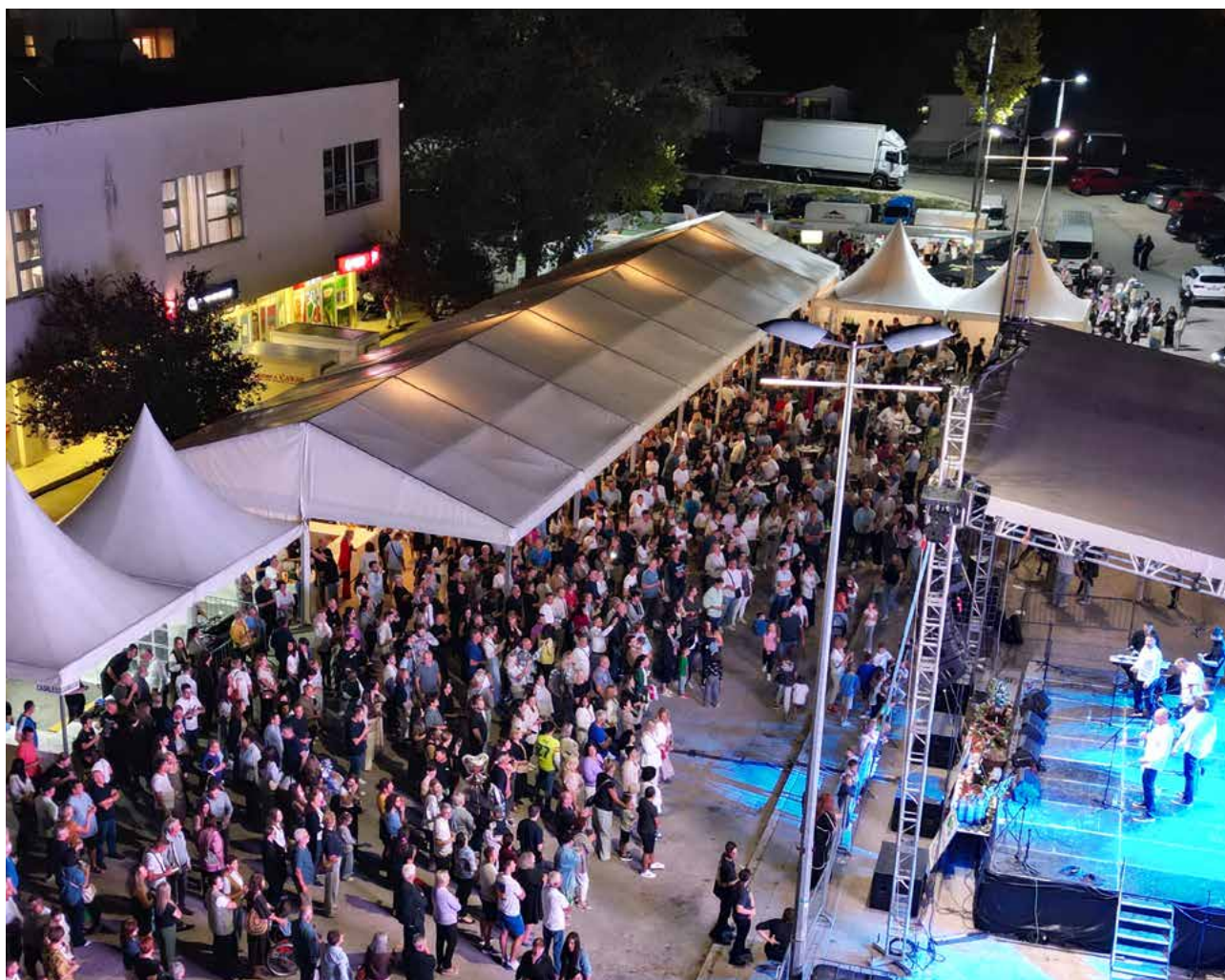
Carska vina u Međugorju, nakon čega je predstavljena knjiga „Samoniklo jestivo i začinsko bilje Hercegovine“, autora Jure Belje i Danijele Petrović.

Večer mladih označila je početak bogatog glazbenog programa na Broćanskom trgu. Odličnu atmosferu svojim su nastupima priredili Zoster, Terra Slaves i Pancelot, dok su mnogobrojni posjetitelji, uz dobru glazbu, uživali i u raznovrsnoj vinskoj i gastronomskoj ponudi koju su priredile broćanske vinarije, *masterchefovi* Ivana Soldo i Miroslav Kordić, Udruga Susret i drugi sudionici.

Neizostavan su dio manifestacije i sportski sadržaji za brojne uzraste, a među njima svakako se ističe sada već tradicionalni, 20. Međunarodni atletski miting „Memorijal Bože Gagro“ koji je na Gradskom stadionu Bare okupio 596 natjecatelja iz 23 regionalna atletska kluba. Atletski klub Brotnjo imao je čast na jubilaranom memorijalu ugostiti i proslavljenu atletičarku Blanku Vlašić, koja je otvorila 20. „Memorijal Bože Gagro“.

Sportski dio manifestacije obogatili su i druga *Broćanska desetka*, utrka na deset kilometara, koja je okupila više od stotinu natjecatelja iz BiH,





Hrvatske i Mađarske, dok su ljubiteljima boksa zanimljiv događaj, u sklopu četvrtog boksackog turnira *Dani berbe grožđa Brotnjo 2025.*, priredili najbolji mladi boksači i boksačice iz FBiH kroz 25 mečeva.

Program je nastavljen svečanim mimohodom Ulicom kralja Tomislava do Broćanskog trga, a uslijedilo je svečano otvaranje 70. turističko-kulturno-gospodarstvene manifestacije „Dani berbe grožđa – Brotnjo 2025“. U nazočnosti uzvanika iz svih sfera društvenog života, čast da otvori manifestaciju pripala je Darijani Filipović, zastupnici u Zastupničkom domu Parlamentarne skupštine BiH, dok se, u ime domaćina, obratio Marin Radišić, načelnik općine Čitluk.

Svečano otvaranje imalo je i bogat kulturno-zabavni program u kojem su nastupili: KUD „Prigorje“ iz Križevaca, HKUD „Brotnjo“, HKUD „Sv. Marko – Vionica“, *Broćanski bećari*, *Etnoskupina Didak*, ženska klapa *Bura* – župa Gradina, *Složni bećari*, klapa *Providenca*, HKUD „Sv. Ante – Cim“, HKUD „Sarajlije“ Tomislavgrad, HKUD „Sv. Ante – Humac“, HKUD „Blaćani“ Biogradi, HKUD „Bećarac“ Lepenica, HKD „Vrila“ – župa Mostarski Gradac (Široki Brijeg), HKUD „Lindo“ Neum te, u završnom dijelu programa, klapa *Rišpet*.

Posljednji dan manifestacije započeo je biciklističkom turom – *Biciklom kroz vinograde i podume Brotnja*. Odredište su bili Kameni vinogradi u Blizancima, gdje je istoga dana održana i *Art and Wine* radionica čiji su sudionici, u posebnom ambijentu oaze od kamena, imali priliku za usavršavanje i razvoj novih likovnih vještina, uz degustaciju vrhunskih vina.

Petodnevni program 70. Dana berbe grožđa Brotnjo zaključen je još jednim novim sadržajem – *Večeri Brotnjaka*, na kojoj su nastupili članice i članovi HKUD-a „Brotnjo“ i HKUD-a „Sv. Marko – Vionica“ i *Broćanski bećari*, dok je odličnu atmosferu svojim nastupom zaokružio Jozo Vučić.

Jubilarno izdanje Dana berbe grožđa tako je, kroz petodnevni program, objedinilo tradiciju, kulturu, sport, glazbu, vinogradarstvo i gastronomiju te okupilo mnoštvo Brotnjaka i njihovih gostiju.

Uvođenjem novih sadržaja, uz očuvanje programa koji već desetljećima čine prepoznatljiv dio manifestacije, 70. Dani berbe grožđa još jednom su istaknuli značaj vinogradarske i vinarske tradicije za Brotnjo te potvrdili svoje mjesto među najznačajnijim godišnjim događajima na području čitlučke općine.

Vina na
Danima berbe
grožđa
Brotnjo 2026.

BROTNJO (poseban terroir, sunce i kišu) vinova loza prevodi u kapljice profinjenog užitka.
Te nas kapljice uče o strpljivom razmišljanu kroz generacije.
Ono je plemenito, slobodno i zajedničko!



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



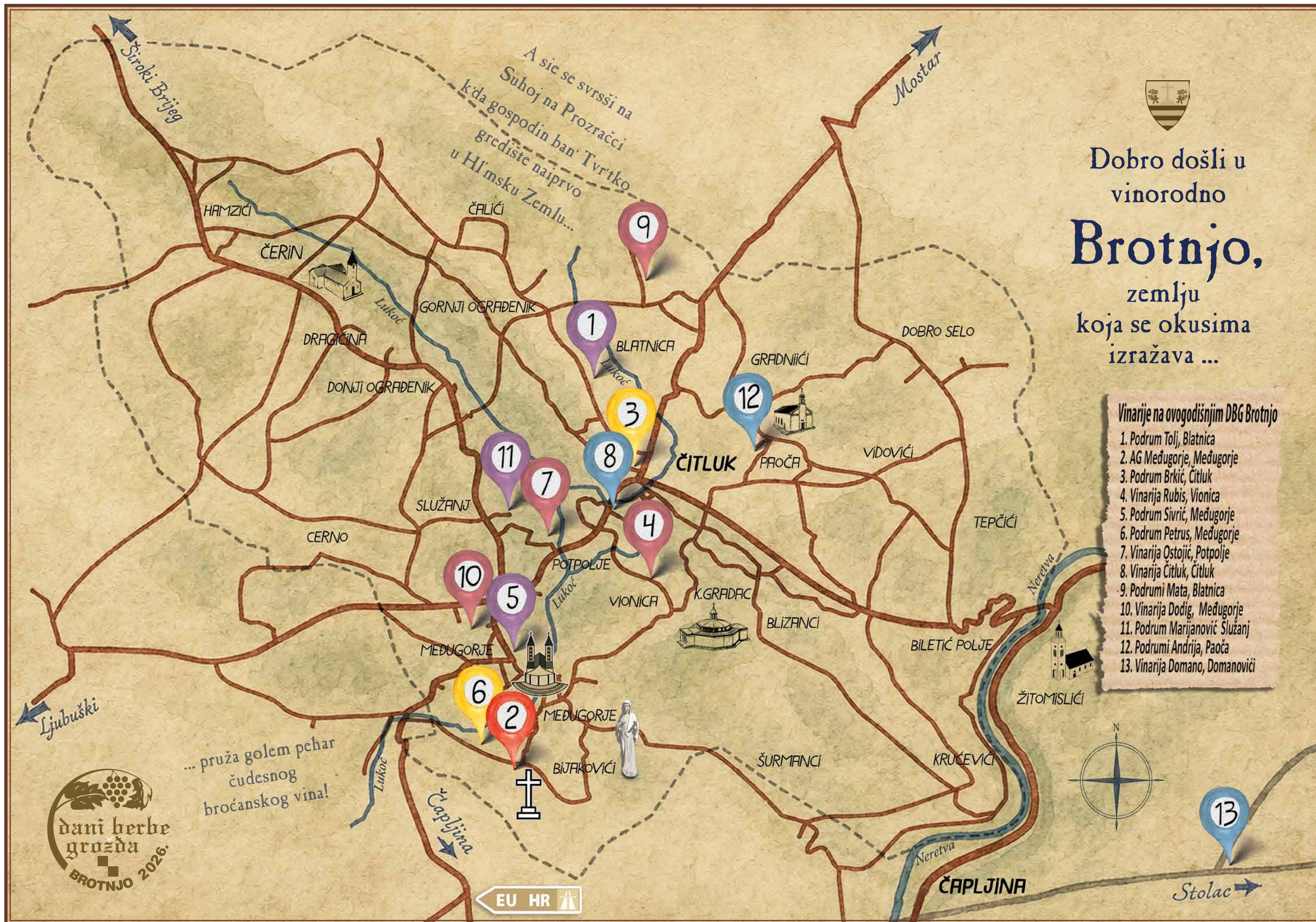
Vinarija Čitluk, Čitluk
Tel.: 036 642 232
www.hercegovinavino.com
GPS: 43°13'28.2"N 17°41'34.9"E



Dobro došli u
vinorodno
Brotnjo,
zemlju
koja se okusima
izražava ...

Vinarije na ovogodišnjim DBG Brotnjo

1. Podrum Tolj, Blatnica
2. AG Međugorje, Međugorje
3. Podrum Brkić, Čitluk
4. Vinarija Rubis, Vionica
5. Podrum Sivrić, Međugorje
6. Podrum Petrus, Međugorje
7. Vinarija Ostojić, Potpolje
8. Vinarija Čitluk, Čitluk
9. Podrumi Mata, Blatnica
10. Vinarija Dodig, Međugorje
11. Podrum Marijanović Služanj
12. Podrumi Andrija, Paoča
13. Vinarija Domano, Domanovići



Vinogradarska sezona 2026. u HERCEGOVINI

Povratak ranijim berbama uz stabilan prinos i tržišne izazove

Piše: mr. sc. Danko Tolić

Analizirajući tekuću vinogradarsku sezonu 2026. te povlačeći paralelu s proteklom desetljećem u Hercegovini (napose na području Brotnja) možemo zaključiti da ćemo imati jednu relativno dobru vinogradarsku godinu. Nakon izrazito kišne i epidemijske 2023. (s više od 380 mm oborina i ogromnim štetama od plamenjače) te „normalizacije“ koju je donijela 2024. i 2025., sezona 2026. potvrdila je dugoročni trend toplijih ljeta i ranijeg dozrijevanja grožđa. Vegetacijski ciklus 2026. započeo je u **prvome tjednu travnja**. Za razliku od nekih ranijih godina kada su travanjski mrazevi prijetili mladim izbojcima, čitav je travanj protekao stabilno, bez niskih temperatura i bez mraza. Cvatnja vinove loze u **zadnjoj dekadi svibnja** prošla je u idealnim uvjetima, bez kiše i bez ometanja oplodnje, čime su stvoreni odlični preduvjeti za stabilan prinos.

Klimatski parametri za razdoblje svibanj–srpanj 2026.:

- **Ukupne oborine (svibanj–srpanj 2026.):** 150 – 180 mm/m² (što je znatno povoljnije za zaštitu od bolesti u odnosu na ekstremnih 390 mm iz 2023.)
- **Prosječne srednje dnevne temperature (svibanj–kolo-voz):** U Čitluku su iznosile 21 °C, a u Međugorju 21,5 °C.
- **Prva najviša izmjerena temperatura** ove godine na području Čitluka bila je **39 °C**, i zabilježena je 30. lipnja 2026., dok je na području Žitomislića i ostatka mostarske kotline bila čak za stupanj do dva viša.
- **Vremenske nepogode u srpnju:** Ipak, ljeto nije prošlo potpuno bez stresa. U **trećoj dekadi srpnja 2026.** snažna superćelijska oluja i tuča poharale su pojedine dijelove Ljubuškog i Gruda, dok je glavno vinogradarsko područje Čitluka izbjeglo štetu.

Zahvaljujući povoljnom rasporedu oborina i sušnijem razdoblju koncem svibnja i početkom lipnja, **pritisak ekonomski najznačajnijih bolesti (plamenjače i pepelnice) bio je slab do osrednji.**

- **Peronospora (plamenjača):** Prvi simptomi registrirani su tek **koncem lipnja**, što je kasnije, u odnosu na kišnu 2023.. Vinogradari koji su provodili redovitu i pravovremenu zaštitu uspjeli su sačuvati lisnu masu i grozd u potpunosti zdravima.
- **ESCA (kompleks bolesti drva):** Najveći fitosanitarni i tehnološki izazov u vinogradima Brotnja i dalje ostaje **ESCA**. Pojedinačno sušenje trsova nastavlja uzrokovati štete u

starijim, ali i u mlađim nasadima. Rješenje ovog problema zahtijeva dugoročnu strategiju: ljetne sanacijske rezove, rigoroznu dezinfekciju alata pri rezidbi te postupnu obnovu zaraženih vinograda.

Očekivanja od berbe 2026. i potražnja za grožđem

Prema trenutnom stanju u nasadima, **vrijeme berbe 2026. očekuje se ranije no uobičajeno**, po dinamici vrlo slično rekordno ranoj 2024.. Očekivani je prinos stabilan, a **kvaliteta grožđa odlična**. Kad je u pitanju potražnja za grožđem, očekuje se ponovno potražnja za bijelim sortama poput **žilavke i pošipa** te dobre cijene zbog rastućeg trenda potrošnje svježih bijelih vina. Od crnih sorata, **trnjak** bilježi stabilno i zadovoljavajuće zanimanje te potvrđuje svoju poziciju vodeće *premium* sorte u usponu. S druge strane, za **blatinu** vlada slabije zanimanje, što prati globalne trendove smanjenja potražnje za težim i tradicionalnim crnim vinima.

Zaključak i preporuke za budućnost

Vinogradarska 2026. u Čitluku i Hercegovini ponovno nam dokazuje da se klimatski uvjeti mijenjaju prema toplijim i sušnijim ljetima s ranijim berbama.

Kako bi održali vrhunsku kvalitetu po kojoj je Brotnjo prepoznatljivo, vinogradari moraju nastaviti s prilagodbom tehnologije uzgoja:

1. **Navodnjavanje (“kap po kap”):** Postaje standard za sprječavanje prisilne zriobe i očuvanje prirodnih kiselina u grožđu.
2. **Primjena biostimulatora:** Postaje standard u ekstremno vrućim i suhim ljetnim mjesecima, posebno u vinogradima bez navodnjavanja
3. **Prilagodba zelene rezidbe:** Očuvanje prozračnosti zone grozda zbog pepelnice, ali uz pažljivo ostavljanje lišća radi zaštite od sunčevih ožegotina.
4. **Prilagodba tržištu:** Očuvati primat žilavke, uz strateško širenje sortimenta prema tržišno traženim profilima vina.

Kvaliteta vina neupitno nastaje u vinogradu, a naša je zadaća u podrumu samo joj dati konačan potpis i stil.



O umjetniku i vinogradaru

Slikar stoji pred praznim platnom.

U jednoj ruci drži kist, u drugoj paletu boja. Oko njega je tišina. Svjetlost se lomi kroz prostor, rasipa na mnoštvo trenutaka pa se iz svakoga ponovno rađa; slikar-umjetnik naslućuje smisao.

Podiže pogled i u sebi pita:

– **Bože**, zašto si mi pokazao toliko boja, a nisi mi dao kojom trebam zabilježiti trenutak koji ode u nepovrat?

A On mu ne odgovara riječima. Pusti svjetlost da se slama preko njegova lica, preko ruke i vrha kista. U toj svjetlosnoj zbrci, u vrtlogu sumnje, ushita i straha, umjetnikova ruka odjednom postade sasvim mirna.

Kist dodirne platno i povuče jednu savršenu crtu.

Slikar zastane. Zna da je crtu povukla njegova ruka, ali osjeća da ona nije nastala samo iz njega.

– Je li je ja naslikah? – tiho se upita.

– Ti si joj dao ruku, – odgovori On iz nutrine – ali nisi ti izmislio svjetlost iz koje je rođena. Ja sam ti dao oko da je primijetiš, nemir da je tražiš i mir da je, kada dođe pravi trenutak, ne pokvariš.

Daleko od slikareva atelijera, **vinogradar stoji među redovima vinove loze**. Na njegovim su rukama zemlja, sunce i godine. On nema paletu s bojama, ali pred njim se prostire čitava paleta: zelenila lišća, modrina neba, crvenilo zemlje, zlatna toplina grozda i sjena kamena.

I on vodi svoj razgovor u sebi:

– Dao si mi zemlju, **Bože!** Ali – nisi mi rekao kakva će biti godina. Dao si mi lozu, ali nisi obećao kišu. Dao si mi sunce, ali nisi kazao hoće li grijati ili spaliti. Kako onda da iz ove neizvjesnosti odgojim plod za *uzvišeno dobro*?

On mu odgovara vjetrom koji prolazi kroz trsje:

– Nisam ti dao vlast nad vremenom. Dao sam ti strpljenje da ga prihvatiš. Nisam ti dao moć da zapovijedaš zemlji. Dao sam ti ruke da je razumiješ. Nisam ti obećao savršenu berbu. Dao sam ti mudrost da iz onoga što si dobio izvučeš ono najbolje.

Vinogradar uzima grozd i prinosi ga svjetlosti. U jednoj bobici vidi cijelu godinu: jutarnju rosu, ljetnu žeđ, olujni oblak, kamen koji joj čuva toplinu – ujedno je hladi – i svoju ruku koja je bezbroj puta dotaknula njezin trs.

– A kako ću znati kada je dovršeno? – pita.

– Kada više ne budeš osjećao svoju nestrpljivost – odgovara mu. – Kada prirodu pustiš da progovori svojim jezikom.

I kao što se slikarev kist u jednom neobjašnjivom trenutku smiri nad platnom za savršenu crtu, tako se sok u bačvi, nakon *svjetlosnog nemira*, jednoga dana smiri u savršenu notu vina.

Ta nota nije glasna. Ona se ne nameće. Čeka! Tek kada vino dotakne nepce, osjeti se nešto što je teško imenovati: trag sunca, sjena lista, hladnoća kamena, miris zemlje i tiha prisutnost vremena.

Tada vinogradar razumije da vino nije odgojio sam. On ga je njegovao, čuvao i pratio, ali je njegova prava zadaća bila strpljenje – za prepoznati trenutak u kojemu se više ništa ne smije dodati ni oduzeti.

Slikar i vinogradar možda se nikada neće susresti, ali njihovi su razgovori isti.

Slikar pita:

– Zašto ne mogu naslikati sve svjetlosne trenutke?

Vinogradar pita:

– Zašto ne mogu u vinu zadržati sve što je vinograd proživio?

A u obojici On odgovara:

– Zato što vam nisam dao da stvarate cijeli svijet. Dao sam vam da u jednom potezu i jednome gutljaju otkrijete njegov djelić.

Umjetnik tada shvati da savršena crta nije ona kojoj se više nema što dodati, nego svjetlosni trenutak u kojemu se osjeća prisutnost Većeg.

Vinogradar shvati da savršena nota vina nije samo okus, nego sjećanje zemlje na svjetlosni trenutak koji se razumije nepromisljeno.

S obojicom Se poigrao u stvaranju jer su ponizni. Jedan osluškuje tišinu platna, drugi tišinu vinograda. Jedan čeka da se smiri ruka, drugi da se smiri vino. Jedan svjetlost pretače u boju, drugi je kroz lozu pretače u grožđe.

A On u njima nevidljivo povezuje ono što se na prvi pogled ne može povezati: crtu kista i notu vina, boju i okus, svjetlost i zemlju, nadahnuće i strpljenje.

A nama? Nama potom ostaju slika i vino.

Pred slikom zastanemo jer u njoj prepoznamo nešto što nikada nismo vidjeli, a ipak nam se čini poznatim. Vino kušamo i u njemu osjetimo krajolik kojim možda nikada nismo hodali, ali koji se odjednom probudi u nama. Naša prisutnost u slici i vinu godi.

Divimo se umjetniku i vinogradaru, njihovoj predanosti i daru. Ali kroz *njihova djela*, makar samo na trenutak, naslućujemo i Onoga s kojim su razgovarali.

Jer pravo stvaralaštvo možda i nije ništa drugo nego trenutak u kojemu čovjek učini sve što može, a zatim se dovoljno utiša da kroz takvo djelo progovori Netko veći.

Ivica Selak





BRDO OZREN

Jedinstveni *ilirski grad vina*: Od kiklopskih zidina do prašumskih oaza zelenike

Piše: dr. sc. Goran Glamuzina

Brdo Ozren odnosi se, oblikom i geomorfologijom, na jedno posebno upečatljivo, gotovo piramidalno krško uzvišenje na krajnjem sjeverozapadu čitlučke općine, odnosno regije Brotnja. Istočni dio brda – površinski veći – u administrativnom smislu pripada čitlučkoj općini, dok se gornja ili sjeverozapadna polovica nalazi u Širokom Brijegu. Dakle, ovo upečatljivo brdo dijele ne samo dva značajna naselja, već i dvije županije u Hercegovini – Hercegovačko-neretvanska i Zapadnohercegovačka.

Ovo, oblikom jako istaknuto i prominentno uzvišenje, još je ranije prepoznato kao iznimno baštinsko područje u više spektara s mnoštvom baštinskog sadržaja – od prirodne, geološke, geomorfološke, geobotaničke pa do posebice vrijedne – povijesno-arheološke baštine. U tom kontekstu ponajviše vrijedi podsjetiti na jedno ranije otkriće autora ovog teksta već objavljeno u medijima, a koje se izravno tiče ne samo upečatljivog uzvišenja Ozrena, već i vinove loze. Riječ je o otkriću, ustvari jednom ranijem opsežnom članku naslova *Ilirski grad vina* iz 2018., u kojemu je detaljno opisan i brojnim fotografijama predstavljen čudesni prapovijesno-antički kompleks koji se prostire na gotovo pola Ozrena, a poglavito uzduž vršne zone te prisojnih ili južnijih padinskih strana.

Zašto je brdo Ozren – *ilirski grad vina*?

Ovaj slikoviti, ali i opravdano dani epitet, odnosi se na jedan prostorno izrazito velik arheološki prapovijesni do ranoantički kompleks sastavljen iz više integriranih, bliže ili nešto više međusobno razmaknutih gradinskih i izvangradinskih zona. Ustvari, riječ je o kolosalnom gradinskom sustavu razmještenu na više južnih te vršnih dijelova Ozrena. No ono što mu daje upečatljivu osnovu, ujedno i neporecive materijalne pokazatelje, tj. dokaze na temelju kojih čitav taj drevni kompleks možemo promatrati kao ilirski grad vina, predstavljeno je nebrojenim ostacima protopovijesne te ilirsko-grčke, djelomično i italske keramike, s ogromnim udjelom fragmenata tzv. grčko-italskih amfora. I upravo ovo potonje – grčko-italske (*gi*) amfore, koje su doslovno razasute po čitavoj padini krajnjeg jugoistočnog ruba Ozrena, predstavljaju ni manje ni više već karakteristične posude u kojima se skladištilo, prenosilo te čuvalo vino. Autor je ovog teksta prije više od dva desetljeća, kada se uspinjao na vrhove Ozrena, ostao začuđen kada je ugledao koliko se tih drevnih antičkih velikih keramičkih posuda za vino ondje krije. Nakon detaljnog fotografiranja zanimljivijih komada te njihova ostavljanja u netaknute i točne mikroprostorne pozicije na kojima su slučajno i zamijećeni, kao i naknadnom usporedbom s analogijama u okruženju, zaključeno je kako tu postoje i vrste vinskih amfora koje svojim oblicima sugeriraju da se radi o najstarijim tipovima amfora na ovim našim prostorima, tzv. tipu Korint b. Uz njih, najveći udio vinskih amfora na Ozrenu pripada, po svemu sudeći, nešto mlađim tipovima poznatijim kao Lamboglia II.

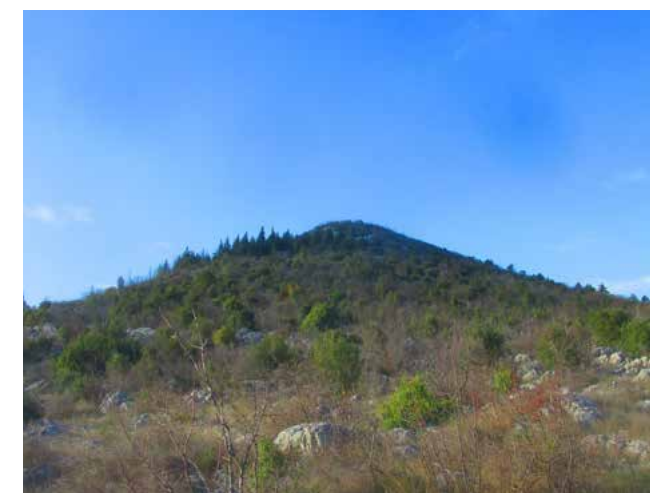
Jednu od najvećih zanimljivosti, ujedno i značajnijeg otkrića u pogledu povijesti Brotnja, predstavlja upravo razotkriven posebno atraktivan fragment vinske ranoantičke amfore koji na svome obodu ima jasno vidljiv dio drevnog antičkog natpisa. Sami natpis pronađen na drevnoj amfori na Ozrenu, neovisno o tomu predstavlja li dio grčkog ili pak italskog pisma, prema svim dosadašnjim spoznajama najstariji je dosad poznati ostatak pisane riječi u Brotnju.

Sudeći prema spomenutom obilju vinskih ranoantičkih amfora na padinama Ozrena, domaće je ilirsko stanovništvo tijekom kasnijeg željeznog doba ispijalo to dragocjeno piće poznatije kao vino. Iz tih razloga, s obzirom na činjenicu da se radi o jednom protourbaniziranom ilirskom kompleksu, možemo slobodno reći kako se na Ozrenu, i to na njegovu istočnijem predjelu u okviru Brotnja, krije jedinstveni *ilirski grad vina*.

Nisu samo spomenute grčko-italske vinske amfore kao i ostalo prateće keramičko posuđe, kameni ulomci i slično pravo blago ovoga piramidalnog upečatljivog brdskog čuvara krajnjeg sjeverozapada Brotnja. Uza sve ove pokretne ostatke, ono što u vizualnom smislu može opravdano biti atraktivnije i izazvati veću pozornost, što se krije doslovno u svim dijelovima Ozrena, posebice u njegovu istočnijem segmentu, odnosi se na upečatljive arhitekturne prapovijesne ostatke popularno zvanih kiklopskih zidina, potom monumentalnih podzidanih terasa te jako vrijednih i brojnih ostataka

kamenih prapovijesnih kuća i sličnih monumentalnih drevnih objekata, koji bi mogli biti i prastare ilirske grobnice.

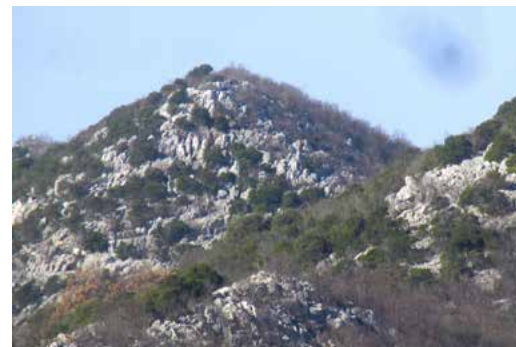
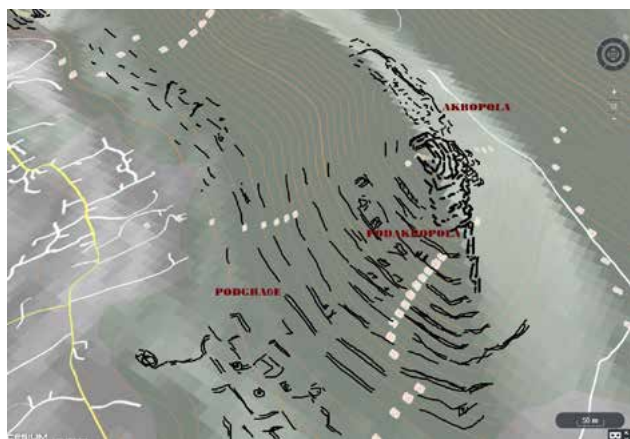
U tom kontekstu, od najranijih autorovih otkrića prije gotovo deset godina pa sve do danas, višestrukim su obilascima čitavih prisojnih padina, ali i same vršne zone Ozrena, razotkriveni ostaci neočekivano brojnih i impresivnih megalitskih građevina, kao i monumentalnih objekata kružno-oval-



nog tlocrta koji bi mogli predstavljati najstariji starosni horizont ilirskog uređenja i urbanizacije čitavog podnožja Ozrena. U tom kontekstu vrijedi spomenuti i recentnija otkrića serije megalitskih (kiklopskih) zidina, kao i ostataka monumentalnih ilirskih vršnih hramova, odnosno dijelova vrhova Ozrena koji su rubnim podzidavanjem monumentalnih kiklopskih zidina pretvoreni u karakteristična prapovijesna vršna svetišta, tzv. *peak sanctuaries*.

Iako su svi ovi pobrojani i opisani drevni monumentalni ostaci od izrazite vrijednosti u kontekstu svoje brojnosti, monumentalnosti, sačuvanosti te same starosti u prostornom okviru čitavog brda, ovdje postoji i još jedna baštinska dragocjenost. Riječ je o prirodnoj ili geobotaničkoj baštini površinom ne toliko velikih, no raritetnih i dragocjenih prostornih reljefnih oaza još netaknutih prašumskih zona vazdazelenih biljke zelenike. Ove prave prašumske oaze stabala te visokog grmlja zelenike, osim što u većinom predstavljaju prave drevne reliktno-tercijarne pramakije, ujedno predstavljaju i neke od najzapadnijih te najsjevnijih tako sačuvanih dendrofloralnih gustih šumskih ploha vazdazelenih zelenike u Bosni i Hercegovini. Istaknimo i kako se, uz brojna stabla zelenike, na padinama Ozrena mjestimično pojavljuju i stabla te visoko grmlje također, za ovaj dio Hercegovine, jako raritetnih vazdazelenih hrastova – hrasta crnike ili česmine. Promatrajući čitav padinski prisojni dio Ozrena možemo vidjeti kako se impresivne sastojine tercijarno-reliktnog refugija pramakije te prašume zelenike sakrivaju u dodirnoj zoni nižih padinskih dijelova te prostora blago nagnuta krškog platoa u smjeru juga i jugozapada. Također treba istaknuti bitnu činjenicu kako se u pogledu biljke zelenike (*Phyllirea latifolia*) koja spada u porodicu maslinovki, radi o dendrofloralnom obliku ili jako visokog grmlja ili jako niskih stabala, prosječno nižih od četiri do maksimalno pet metara visine. Iz ovih je razloga izrazito vrijedna i za baštinski značaj brda Ozrena ali i čitavoga Brotnja činjenica kako se na južnim ili prisojnim nižim padinskim dijelovima Ozrena krije zaista impresivna geobotanička oaza prave netaknute reliktno-tercijarne pramakije kao i prašume biljke zelenike. Ona mjestimično doseže i zavidnu visinu za ovu biljku – od više od četiri pa i pet metara uvisinu. I sami osjećaj dolaska i boravka te probijanja kroz tu jedinstvenu bročansku vazdazelenu eumediteransku prašumu i pramakiju daje jedan posve neobičan i upečatljiv osjećaj i doživljaj, kakav se inače može ponajviše doživjeti recimo u neposrednom zaleđu ili priobalju Neuma. Jedinstvenost Ozrena i njegovih najnižih prisojnih padinskih strana ogleda se kroz figurativni izraz – *dašak izvornog Mediterana u zapadnom Brotnju*. Iz svih ovih razloga te neporecivih činjenica na koncu ovoga članka u kojemu se prezentira i opisuje jedinstveni *ilirski grad vina*, odnosno brdo Ozren smješteno na krajnjem sjeverozapadnom dijelu Brotnja, kao autor članka preporučujem i predlažem buduću itekako poželjnu, ali i nužnu valorizaciju i očuvanje barem jednoga reprezentativnijeg dijela s vrijednom prirodno-povijesnom baštinom na Ozrenu.

- Dodatno urediti, označiti (opisnim, smjerokaznim te informativnim pločama) te kasnije i medijski promovirati postojeći jako pristupačan makadamski put od sjeverne strane vrha Ozrena, od lovačke kuće. Put je već probijen i vodi skoro do krajnje istočne i kolosalne ilirske gomile na koti Krstina. Ovaj put, koji je iz smjera Čalića u novije vrijeme djelomično i asfaltiran, predstavlja odličnu podlogu da se cijelom svojom dužinom do samoga vrha uredi, označi i tako formira jedna nova atraktivna biciklistička staza ili uredi dio već postojećih. U nastavku bi se mogla urediti i pješačko-planinarska stazica do središnje i krajnje istočne kolosalne piramidalne gomile.



- Urediti vršni segment ilirske gomile na Ozrenu i koti Krstina tako da se postavi i uredi atraktivni vidikovac, s drvenim klupama i dodatnim infopločama, a mogao bi se postaviti i metalni dalekozor poput onoga kod Ljubuške kule, s obzirom na činjenicu da se upravo na tom mjestu i toj vršnoj koti krije jedan od najspektakularnijih vidikovaca u čitavom Brotnju. Ujedno, sve predložene stavke potrebno je izvesti uz minimalno ili nikakvo narušavanje izvornih drevnih suhozidnih ilirskih građevina te prapovijesnog ambijenta.
- Preko nekoliko postojećih, premda uvelike zaraslih i gotovo neprohodnih drevnih stazica i smjerova kojima se na vrh Ozrena i kolosalnu ilirsku gomilu može uspeti pješice i kojima su se i drevni Iliri uspinjali, s jugoistočnih strana (iz smjera Hamzića i Čalića), uz dodatno uređenje, čišćenje i otklanjanje zarasle vegetacije, mogu se urediti i promovirati nove bročanske planinarske staze – uz uspon na vrh Ozrena, veliku ilirsku gomilu na koti Krstina, ali i na zapadniji vrlo vrijedni brežuljak Humac (Kamen) gdje također postoje brojni ostaci monumentalnih građevina, kao i zanimljivih speleoloških objekata. Uza sve ove atraktivne planinarsko-pješačke staze također se mogu postaviti smjerokazne, ali infoedukativne ploče, uz pojedine atraktivne ilirske megalitske zidine, kao i uz upečatljive zajednice biljke zelenike.
- Dodatna mogućnost ogleda se i u uređenju, čišćenju te protrsivanju hodne planinarsko-pješačke stazice koja bi se prostirala isključivo uzduž same vršne zone, od istočnog rubnog dijela i velike obredne gomile na koti Krstina, pa u smjeru zapada i Buhova do drugog, trećeg ili po mogućnosti odabranog vrha koji se nalazi na vršnoj zoni Ozrena. Ovdje bi bila riječ o jednoj vizualno te, u kontekstu promatranja čitavog okolnog horizonta, izrazito atraktivnoj, ali i jedinstvenoj planinarskoj stazi koja povezuje različite vršne zone ili kote Ozrena.
- Na koncu, izrazito je poželjna i nužna konkretna administrativno-prostorna katastarska zaštita i izdvajanje, odnosno zoniranje svih onih najvrednijih baštinskih zona u okviru čitavog brda (posebice uključujući prisojni i prostrani padinski dio u pravcu jugozapada), kao zona s posebnom vrijednosti i baštinom. U tom je kontekstu potrebno prostorno zonirati te zaštititi čitav vršni

dio Ozrena s ostacima ilirskih građevina, i to ne samo velike rubne gomile, već i zone prema zapadu, koja je već nažalost uvelike devastirana teškom mehanizacijom. Također treba zonirati i zaštititi i čitav padinski prisojni dio gdje se kriju monumentalni prapovijesni ostaci megalitskih građevina te popularno zvanih *kiklopskih zidina*, ali i za Brotnjo, čitavu zapadnu Hercegovinu čak i šire, očuvati i zaštititi prostor jedinstvene, eumediteranske geobotaničke oaze pramakije i prašume zelenike. Jedino će se tako, uz konkretne poteze i ovaj vid prostorno-katastarske zaštite, uspjeti sačuvati ovo čudesno i prevrijedno baštinsko bogatstvo Brotnja kao zalag idućim naraštajima, našoj djeci, kako bi se i ona mogla svemu ovome diviti te tako vrednovati svoje okruženje, ali i postati boljim, bogatijim i sretnijim osobama koje posjeduju visoku razinu svijesti o sebi i okolišu koji ih okružuje.



Ususret Strategiji razvoja TURIZMA u HNŽ-u 2026. – 2034.

Aktivno ili pasivno sudjelovanje?

Rujan u Brotnju oduvijek ima poseban miris – miris zrelog grožđa, završenog truda u vinogradima i slavljenja tradicije kroz našu prepoznatljivu manifestaciju „Dani berbe grožđa Brotnjo“. No dok ove godine s ponosom nazdravljamo berbi, pred nama se otvara još jedna, jednako važna *berba*. Berba ideja, vizija i odluka koje će odrediti kako će turizam u Hercegovačko-neretvanskoj županiji izgledati u idućih devet godina.

HERCEG etno selo – spoj tradicije, eno-gastro ponude i održivosti: Primjeri uspješne prakse kao temelj budućeg razvoja HNŽ-a

Piše: dipl. oec. Branimir Penava

U tijeku je izrada ključnog krovnog dokumenta: **Strategije razvoja turizma HNŽ-a za razdoblje 2026. – 2034. godine**. Kao aktivni sudionik radionica koje provodi resorno Ministarstvo u suradnji s konzultantima, ali prije svega kao netko tko svakodnevno živi turizam kroz rad u HERCEG Etno selu Međugorje, osjećam profesionalnu i ljudsku dužnost postaviti pitanje svima nama: **Hoćemo li u kreiranju vlastite sudbine sudjelovati aktivno ili pasivno?**

Strategija nije „slovo na papiru“, ona je naš alat

Često smo skloni kritizirati zakonske okvire, nedostatak infrastrukture ili strateškog smjera tek kada se dokumenti usvoje i stupe na snagu. Tada je kasno. **Ova strategija, koja se naslanja na federalne zakone i reformske uredbe, nije tek puki administrativni zadatak za radne skupine u dvoranama. Ona izravno utječe na to kako će se raspoređivati poticaji, kako će se brendirati naša regija, na koji način će se zakonski urediti rad lokalnih turističkih zajednica (od Mostara i Čitluka do Neuma i Ravnog) te kako ćemo zaštititi naše resurse.**

Kroz rad u HERCEG Etno selu svakodnevno svjedočimo što znači spojiti autohtonu hercegovačku tradiciju, eno-gastro ponudu i moderne zahtjeve održivog turizma. No naš glas vrijedi samo ako ga artikuliramo tamo gdje se donose odluke. Izmjene Zakona o turizmu HNŽ-a već su otvorile vrata jačanju destinacijskog menadžmenta na lokalnoj razini. Hoćemo li dopustiti da te potencijale definira netko drugi, iz ureda, bez pogleda na stvarno stanje na terenu?

Odgovornost je na svakom dioniku

Kada se na uvodnim radionicama povede rasprava o avanturističkom turizmu, sigurnosti gostiju na nepristupačnim terenima ili zelenoj tranziciji, to nisu apstraktni pojmovi. To su pitanja koja se tiču svakog hotelijera u Međugorju, svakog vinara na Cestama vina, svakog ugostitelja, privatnog iznajmljivača i lokalne agencije.

Pasivnost je najskuplji luksuz koji si u turizmu možemo dopustiti. Čekati da strategija bude završena pa tek onda iznositi primjedbe znači propustiti priliku da u temelje tog dokumenta ugradimo stvarne potrebe gospodarstva i realne izazove s kojima se susrećemo: od nedostatka radne snage do potrebe za digitalizacijom i održivim upravljanjem otpadom.

Poziv iz srca Brotnja

Usklađivanje s europskim standardima i donošenje novog strateškog okvira događa se upravo sada. Zato ovaj tekst u festivalskom časopisu nije samo osvrt – **on je apel**. Pozivam sve dionike turističkog sektora u Brotnju i cijeloj županiji: uključite se u javne rasprave, odazovite se na pozive resornog ministarstva, šaljite svoje prijedloge i budite dio radnih skupina. Pokažimo jednaku zrelost i zajedništvo kakvu pokazujemo u vinogradima tijekom berbe. **Jer kakvo sjeme danas posadimo u ovu strategiju, takve ćemo plodove u turizmu brati sve do 2034.** Izbor između aktivnog kreiranja i pasivnog promatranja isključivo je naš.



Zajedništvo iz vinograda pretočeno u viziju turizma: Vrijeme je za berbu ideja koje će definirati našu ponudu!



Vinski influenceri u novoj eri digitalnog marketinga

Piše: Ilija Barbarić

Posljednjih desetak godina društvene su mreže u potpunosti promijenile način na koji potrošači otkrivaju, doživljavaju i biraju vino. Ono što je nekada bilo rezervirano za vinske kritičare, specijalizirane časopise i stručne degustacije danas se sve češće odvija na Instagramu, TikToku i YouTubeu. Nova generacija ljubitelja vina informacije traži ondje gdje provodi najviše vremena – na digitalnim platformama.

Istodobno se promijenila i uloga vinskih influencera.

Prije nekoliko godina bilo je dovoljno objaviti atraktivnu fotografiju s čašom vina i napisati inspirativan opis. Danas je to daleko od stvarnosti. Razvoj društvenih mreža, posebno kratkih videoformata poput Reelsa i TikToka, transformirao je ulogu vinskih influencera i način na koji vinski brendovi komuniciraju s potrošačima.

Današnji istinski vinski influencer više nije osoba koja samo preporučuje vino. On je istodobno edukator, pripovjedač, kreator sadržaja, lice brenda i komunikacijski stručnjak koji kroz vlastitu autentičnost približava vino široj publici. Naglasak se sve više pomiče s formalnog i stručnog pristupa prema komunikaciji koja je prirodna, razumljiva i bliska svakodnevnom životu potrošača. Umjesto da nastupaju kao nedodirljivi

stručnjaci, uspješni kreatori sadržaja danas razgovaraju s publikom kao prijatelji, čime ruše percepciju vina kao proizvoda rezervirana samo za poznavatelje.

Ovakva transformacija nije karakteristična samo za vinsku industriju. Ona odražava širu promjenu u digitalnom marketingu, gdje je stvaranje sadržaja postalo ozbiljna profesionalna djelatnost. Iza jednog kvalitetnog videa danas stoji mnogo više od same objave na društvenim mrežama. Potrebno je osmisliti koncept, organizirati produkciju, snimiti i montirati sadržaj, prilagoditi ga različitim platformama te dugoročno graditi odnos povjerenja s publikom. U tom smislu influencer danas predstavlja svojevrsnu kreativnu i marketinšku agenciju u jednoj osobi.

Upravo zbog toga suradnja između vinarija i kreatora sadržaja više ne može biti svedena na povremeno slanje nekoliko boca vina u zamjenu za objavu. Takav model postupno ustupa mjesto profesionalnim partnerstvima u kojima obje strane zajednički grade identitet brenda i dugoročnu komunikacijsku strategiju.

Jedan od najvećih izazova pritom ostaje način na koji se mjeri uspješnost influencer marketinga. Za razliku

od modne ili kozmetičke industrije, gdje se kupnja često događa neposredno nakon objave, vino – osobito ono iz višeg cjenovnog razreda – rijetko je impulzivna kupnja. Potrošači odluku donose sporije, uspoređuju, istražuju i stvaraju povjerenje tijekom duljeg razdoblja.

Zbog toga se stvarna vrijednost influencer marketinga u vinskoj industriji ne očituje ponajprije kroz trenutni rast prodaje nego kroz postupno povećanje prepoznatljivosti brenda, izgradnju vjerodostojnosti i dugoročno zadržavanje brenda u svijesti potrošača. To je proces koji se razvija mjesecima ili godinama, a ne kampanja koja rezultate donosi preko noći.

Takvo razmišljanje mijenja i kriterije prema kojima vinarije biraju partnere za suradnju. Nekada je presudan bio broj pratitelja i potencijalni doseg objave. Danas sve više dolaze do izražaja kvaliteta zajednice koju je influencer izgradio, razina interakcije s publikom i autentičnost komunikacije. Drugim riječima, važnije je koliko publika vjeruje preporuci nego koliko ljudi objavu vidi.

Sve veći broj uspješnih vinskih brendova zato pažljivo bira kreatore sadržaja čije se vrijednosti, stil komunikacije i publika prirodno podudaraju s identitetom samoga brenda. Dugoročna usklađenost i vjerodostojnost postaju važniji od jednokratnih kampanja s velikim dosegom.

Za vinarije to znači promjenu načina razmišljanja. Influenceri više nisu samo još jedan marketinški kanal niti zamjena za klasično oglašavanje. Oni postaju partneri u oblikovanju percepcije brenda, edukaciji potrošača i stvaranju emocionalne povezanosti s vinom.

Kako digitalni kanali nastavljaju mijenjati navike potrošača, jasno je da će upravo autentična komunikacija i izgradnja zajednice imati sve veću vrijednost.

U tom kontekstu uspjeh neće ostvariti oni koji traže najviše pregleda ili najveći broj pratitelja, nego oni koji uspiju izgraditi povjerenje. A upravo je povjerenje, kao i kod samog vina, nešto što nastaje polako – ali traje dugo.



Putevi prodaje broćanskog vina



Piše: Jure Beljo

Materijalni dokazi poput kamenog postolja preše za grožđe ispred župne crkve u Čerinu i drugi arheološki nalazi, pokazuju da vinogradarstvo i vinarstvo u Brotnju imaju neprekinutu tradiciju gotovo dvije tisuće godina. Kroz cijelu dosadašnju povijest – od rimskih vremena do danas – vinogradarstvo i vinarstvo bili su važan dio gospodarstva i svakodnevnog života Brotnjaka. Prvi pisani trag vina u Bosni i Hercegovini nalazi se upravo u Brotnju, kada je mladi ban, a kasnije moćni bosanski kralj Tvrtko I. Kotromanić došao u pohode u Humsku zemlju. U povelji koju je izdao humskoj vlasteli njegov pisar na kraju je napisao: „I kada ovo napisah dade meni gospodin ban Tvrtko veliki pehar vina popiti u dobru volju“. Budući da je povelja pisana u blizini današnjeg Čitluka, očito je da su se ban i njegova svita gostili broćanskim vinom.

Karl Patsch (1865. – 1945.), dugogodišnji kustos Zemaljskog muzeja u Sarajevu, u jednoj svojoj knjizi piše da je Brotnjo „srce hercegovačkog vinogradarstva“. A Brotnjaci su uvijek proizvodili dovoljno vina za vlastite potrebe i za prodaju. Vino u Brotnju izrijeком spominje biskup fra Marijan Lišnjić u svome izvješću iz 1668., s puta po Brotnju. Vino se iz Brotnja izvozilo u Bosnu, a potrošači su često bili franjevački samostani. Prijevozno sredstvo bili su isključivo konji i mazge. Tada još nije bila uspostavljena Hercegovačka franjevačka provincija, već je cijela Bosna i Hercegovina pripadala Provinciji Bosne srebrenе

sa sjedištem u Kreševu. Župa Brotnjo pripadala je toj provinciji, pa su svećenici iz samostana u Bosni dolazili po vino u Hercegovinu. No kako se spominje samo vino iz Brotnja, očito je da je i tada Brotnjo bilo izraziti vinogradarski kraj i proizvodilo najkvalitetnije vino.

U ljetopisu franjevačkoga samostana u Kreševu vino iz Brotnja spominje se više puta od 1766. do 1771.. Tako se navodi da 1766. nisu uspjeli dobiti vino iz Brotnja zbog nestašice tovarnih konja. A u izvještaju za 1769., na dan 15. listopada piše:

Istog je dana došao brat Bartolomej Nikolić, već proglašen vikarom, s petnaest mjera vina iz Brotnja. Donio bi i više da je mogao nabaviti konje, no ne bi ih mogao nabaviti nikako, osim da su se iz prijateljstva prema njemu pojavili svi župljani Mostarske župe, u kojoj je tolike godine služio.

Za potrebe samostana 1771. iz Brotnja je uvezeno 25 tovara, kako navodi kroničar: *željno iščekivanog i veoma paženog vina iz Brotnja, u miru, samo uz Božju pomoć, i to najbolje kakvoće. Od toga sam se ja pobrinuo za tri mjere slatkog bijelog vina, koliko je bilo moguće iz cijelog Brotnja.*

Vjerojatno je još, prije i kasnije, bilo izvoza vina iz Brotnja u Bosnu, ali kroničar to nije zabilježio.

U vrijeme Turske nije bilo putova i sav se transport obavljao tovarnim životinjama i vino iz Brotnja uglavnom se

prenosilo u mješinama, najviše u sjeverne dijelove Hercegovine. Za Božić, za svadbe ili neke druge svečane prigode, moralo je biti vina na trpezi. Brotnjaci su za te, a i ostale prigode, opskrbljivali vinom gornju Hercegovinu, gdje se nije uzgajala vinova loza. Vino su prodavali ili razmjenjivali za druge proizvode. U „Glasniku Zemaljskog muzeja Bosne i Hercegovine“ iz 1969., u broju koji je bio posvećen tadašnjoj Lištici, jedan Širokobriježanin kaže da se „vino u mišinama dogonilo iz Brotnja za svadbe ili blagdane, jer za turskog vakta prije Brotnja nije bilo loze“. Dolaskom Austro-Ugarske počinje izgradnja putova i osnivanje vinarija. Te su vinarije bile gotovo isključivo smještene u Mostaru, ali su mostarski vinari, koji su izvozili vino, kupovali grožđe u Brotnju, tako da je posredno vino iz Brotnja također išlo u izvoz.

No i dalje su Brotnjaci, na konjima i mazgama, u sjeverne krajeve prenosili vino u mjehovima i prodavali ili razmjenjivali.

U jednom izvješću Kotarskom uredu u Mostaru iz 1932., Mate Ševo, načelnik općine Gornje Brotnjo, piše da se 1/3 vina potroši doma, a 2/3 se prodaju izvan Brotnja. Ante Vasilj Grgasović u knjizi *Moje Međugorje* piše da su njihovi prijatelji iz Crnča od njih uzimali vino u trampu, davali su 5 kg kupusa, odnosno 3 – 4 kg krumpira za jednu litru vina. Poznato je da su Brotnjaci na konjima prenosili i prodavali vino na Bilima, brdskom mjestu iznad Goranaca, na lokalitetu zvanom Misište, nedaleko od Groblja mira. Tu se tradicionalno, još od turskih vremena, održava misa, prve nedjelje iza Petrovdana. Postoji usmena predaja da bi tu znalo biti po pedeset konja iz Brotnja na kojima su Brotnjaci u mjehovima dogonili vino, prodavali ili razmjenjivali.

Zaslugom našeg Brotnjaka Frane Buljana iz G.V. Ograđenika, koji je bio inicijator i financijer, na tom je mjestu 2019. podignuta spomen-ploča kao sjećanje na te broćanske vinare, a taj je lokalitet nazvan – Trg broćanskih vinara.



Spomen-ploča broćanskim vinarima kod Misišta na Bilima



Kameno postolja preše za grožđe ispred župne crkve u Čerinu

Nakon Drugoga svjetskog rata, izgradnjom modernih vinarija, vino iz Brotnja izvozi se po cijelom svijetu – od Europe do Kanade i Japana. Danas broćanski vinari na različitim sajmovima i ocjenjivanjima vina, pa i na onim najprestižnijim poput *Decantera* u Londonu, dobivaju najviša odličja. Kao kuriozitet spomenimo na kraju da se blatina iz jedne broćanske vinarije našla u restoranu u Nepal, o čemu je pisao poznati hrvatski glumac Vedran Mlikota. Mlikota je s jednom ekipom bio na ekspediciji pod nazivom „Vlaji na Himalaji“. Svratili su u jedan pristojan restoran u Kathmanduu, glavnome gradu Nepala, i tražili neko dobro crno vino. Mlikota piše: „On je rekao da ima, ali ne zna kako se zove – *nekako bla, bla*. Onda je netko *bubnuo* – blatina, a ovaj kaže: *Jest!* U tom trenutku mislili smo da je skrivena kamera, da nas netko zeza, a onda nam je donio to vino“. S tom se bocom vina Mlikota slikao kao dokazom.

Tako je prodaja broćanskog vina prešla dug put – od prijenosa u mjehovima na konjima i mazgama u sjevernu Hercegovinu i srednju Bosnu, do prijevoza suvremenim prijevoznicima sredstvima po Europi ili pak u Nepal, Japan i na druge svjetske destinacije.

Jedina je poveznica na tom putu bila visoka kvaliteta broćanskog vina, zbog čega je svugdje cijenjeno i traženo.



Blatina na Himalajima

BEZALKOHOLNO VINO: Prijeponi, dvojbe i argumenti „ZA” i „PROTIV”



Pišu: prof. dr. sc. Marko Ivanković i doc. dr. sc. Marija Banožić

Definicija vina i bezalkoholnog vina

Općeprihvaćena definicija vina (prema O. I. V., Pariz) glasi: „Vino je proizvod alkoholne fermentacije mošta”. Prema Zakonu o vinu Federacije BiH („Službene novine FBiH”, broj 55/12), „vino je poljoprivredno-prehrambeni proizvod¹ dobiven potpunim ili djelomičnim alkoholnim vrenjem masulja ili mošta proizveden od grožđa plemenite vinove loze koje u vrijeme berbe sadrži najmanje 64° Oechsle šećera, ukoliko nije za pojedine berbe, sorte i proizvodna područja drukčije određeno”. Prema O. I. V. (Pariz) propisuje se korištenje naziva *dealkoholizirano*, ako stvarna alkoholna jačina proizvoda iznosi najviše 0,5% vol., a *djelomično dealkoholizirano* – ako st-

varna alkoholna jačina proizvoda iznosi više od 0,5% vol., a manje od najmanje stvarne alkoholne jačine te kategorije prije dealkoholizacije. Međutim, postoje značajne varijacije i zbrka u pravnim definicijama i propisima kada je riječ o proizvodima s niskim udjelima alkohola i bez alkohola. Definicije pojmovi poput *bez*, *nisko*, *nula* i *smanjeno* kod alkoholnih proizvoda nisu globalno usklađene. Ova nedosljednost komplicira klasifikaciju i označavanje ovih pića, naglašavajući potrebu za standardiziranim globalnim definicijama, moguće na razini *Codex Alimentarius*a. S obzirom na to da za proizvodnju *bezalkoholnog vina* treba dodatna tehnologija ili druga faza prerade, ovaj bi proizvod trebao biti industrijski, a ne poljoprivredno – prehrambeni proizvod!?

¹ Prema Zakonu o poljoprivredi FBiH („Službene novine Federacije BiH”, br. 88/07, 04/10, 07/13 – Članak 3.), značenje pojedinih izraza. U smislu ovog Zakona, pojedini izrazi imaju sljedeće značenje: **Poljoprivredni proizvod** podrazumijeva proizvode biljne proizvodnje, stočarstva i ribarstva te proizvode prvog stupnja njihove prerade. Popis poljoprivrednih proizvoda nalazi se u Aneksu I, koji je sastavni dio ovog Zakona.

Može li se vino bez alkohola uopće nazvati vinom?

Iz navedenih definicija vina jasno je da je vino proizvod alkoholne fermentacije, te je stoga alkohol njegov bitan sastojak. S druge strane, javljaju se novi tržišni trendovi i nove generacije koje odustaju od konzumacije alkohola. Uvažavajući tržišne trendove i zahtjeve mlađih generacija (postavlja se opravdano pitanje – može li se vino koje ne sadrži alkohol smatrati vinom? Ili, kako uopće nazvati taj novi proizvod?) Protivnici usvajanja ove kategorije pozivaju se na tradiciju proizvodnje vina, osporavajući izdvajanje alkohola kao jednoga od osnovnih sastojaka. Još od Kane Galilejske jasno je da je vino oduvijek u sebi imalo bitan sastojak, a to je alkohol, ovu problematiku onda treba šire postaviti od trenutnih zahtjeva hirovitoga tržišta vina. Dalje, alkohol je odgovoran za strukturu vina, njegov okus i ukupan užitak. Također, vino je oduvijek bilo društveno piće, a alkohol u vinu neosporno podiže dobro raspoloženje: alkohol vinu daje element radosti.

Trendovi u potrošnji vina sa smanjenim udjelom alkohola

Bezalkoholna i vina sa smanjenim udjelom alkohola sve više postaju snažan tržišni trend. Potaknuti sve većom brigom o zdravlju i umjerenijim navikama konzumacije alkohola, potrošači u razvijenijim zemljama sve češće pribjegavaju bezalkoholnim pićima (tzv. *soft drinks*) i pićima sa smanjenim udjelom alkohola (pivo i vino). Mnogi odrasli više ne piju vino uz većinu obroka, a mlađe generacije imaju tendenciju piti manje ili uopće ne piju alkohol u usporedbi sa svojim roditeljima. Za vinare i proizvođače, ovo tržište predstavlja tehnološki izazov, no ujedno i priliku za proširenje palete proizvoda. Tržište bezalkoholnog vina u fazi je konstantnog rasta. Globalno tržište bezalkoholnih vina prošle je godine doseglo 2,54 milijarde dolara, a procjenjuje se da će do 2033. narasti na čak 5,28 milijardi, uz stabilnu godišnju stopu rasta od oko 10 %. Dobri se primjeri mogu naći u industriji piva gdje su brojne pivovare dokazale da pića s niskim udjelom alkohola mogu biti iznimno ukusna i kvalitetna.

Prihvatanje potrošača i spremnost na plaćanje

Kao i svaki novi ili izmijenjeni proizvod, tako i bezalkoholno vino mora proći trnovit put od inovacije do potrošačima prihvatljivog proizvoda. Na prihvatanje nekog proizvoda utjecaj imaju potrošačke navike, spol, dob, senzorna svojstva i cijena proizvoda. Istraživanja pokazuju da mnogi potrošači još misle da je prisutnost alkohola temeljni parametar u kvaliteti i složenosti vina. To se slaže s nalazom da se, s povećanjem intenziteta procesa dealkoholizacije, smanjuje i prihvatanje potrošača. Zdravstveno osviješteni potrošači i oni koji žele smanjiti unos alkohola motivirani su za konzumaciju ovakvih proizvoda, no često nisu spremni na kompromis u pogledu okusa. Pritom okus ostaje najvažniji faktor u prihvatanju vina s niskim udjelom alkohola. Potrošači će vjerojatnije prihvatiti ove proizvode ako je okus usporediv s običnim vinima. Marketinški napor trebali bi se usredotočiti na pozicioniranje vina s niskim udjelom alkohola kao visokokvalitetnih proizvoda, a ne kao dijetalnih alternativa. Još jedan faktor koji je jednako važan kao i okus, a koji može i motivirati i spriječiti potrošače u kupnji vina sa smanjenim udjelom alkohola jest cijena. Općenito, potrošači očekuju da će platiti manje za takva vina jer smatraju da je vino s niskim udjelom alko-

hola inferiorne kvalitete i zato što nisu svjesni dodatnih troškova obrade. Kada govorimo o dobnim, spolnim i generacijskim razlikama, smatra se da su žene sklonije kupnji ovakvih proizvoda od muškaraca. Također, generacije *mlenijalaca* i *baby boomera* sa srednjim do niskim primanjima pokazuju zanimanje za ove proizvode. Marketing i edukacija potrošača igrat će ključnu ulogu u promicanju vrijednosti ovog proizvoda. Promicanje prednosti niskog udjela alkohola, poput omogućavanja široke potrošnje bez bitnih nuspojava i fleksibilnosti življenja različitim načinima života, može povećati njegovu prihvaćenost na tržištu.

Tehnike dealkoholizacije

Kada govorimo procesima dealkoholizacije vina, potrebno je razlikovati tehnike smanjenja alkohola od tehnika uklanjanja alkohola. Na smanjenje konačnog sadržaja alkohola u vinu može se utjecati i u vinogradu, primjenom odgovarajućih agrotehničkih mjera poput: ranije berbe, kasnije rezidbe, zasjenjivanja i defolijacije. Te takozvane predfermentacijske mjere, utječu izravno na sadržaj fermentabilnih šećera, a posljedično i na sadržaj alkohola nakon fermentacije. Tijekom fermentacije moguć je i dodatak sojeva koji nisu *S. cerevisiae* (najviše –1 % vol.), kao i genetski modificiranih sojeva kako bi se smanjila proizvodnja alkohola.

Glavni je nedostatak ovih metoda utjecaj na prinos i senzorni profil vina, uz vrlo malu konačnu korekciju alkohola. S druge strane, fizikalne metode (termičke i membranske) mnogo su učinkovitije u uklanjanju alkohola. Termičke metode obično podrazumijevaju proces destilacije, gdje se iskorištava razlika u vrelištu alkohola i vode. Često se provode u uvjetima sniženog tlaka, kako bi proces provodio pri što nižim temperaturama i smanjio utjecaj na termolabilne spojeve. Ovakvi su uređaji iznimno složeni te imaju visoku cijenu, pa su stoga rezervirani za velike vinarije. Membranski procesi kao što je nanofiltracija i reverzna osmoza, mogu se koristiti za koncentriranje aromatskih i fenolnih spojeva u vinu, ali i za izdvajanje etanola, odnosno dealkoholizaciju. Prednost je ovih postupaka što se mogu provoditi na sobnoj temperaturi, pri čemu je termička degradacija sastojaka



vina. Odabir je membrane iznimno važan kod ovih procesa jer bi dobra membrana trebala biti visokopropusna za vodu i etanol, a pritom dobro zadržavati spojeve visoke molekulske mase poput proteina, polifenola i šećera.

Učinak dealkoholizacije na senzorni profil vina

Proizvođači i potrošači podjednako su zabrinuti kako će uklanjanje alkohola utjecati na senzorni profil vina. Iako etanol nije nosilac senzornog profila, on itekako utječe na njegovu senzornu percepciju vina. Iako su u vinima sa smanjenim udjelom alkohola, koncentracije spojeva koji su nosioci arome slični ili skoro isti, percepcija gorčine, slatkoće i tijela u vinu – drugačija je. Kada se smanji razina alkohola, vina se obično doimaju kiselija, a manje slatka, što smanjuje njihovu zaobljenost i ravnotežu na nepcu. Uz gubitak nekih spojeva koji s alkoholom odlaze iz vina, dealkoholizacija može utjecati i na vezanje aromatskih spojeva na proteine, što utječe na volatilnost hlapivih aromatskih spojeva i senzorna svojstva konačnog proizvoda. No nisu svi učinci dealkoholizacije negativni. Naime, ovaj proces može intenzivirati boju zbog koncentracije antocijanina i drugih fenolnih spojeva. Općenito, uklanjanje alkohola iznad 70 % od početne koncentracije, uzrokuje značajnije senzorne promjene. Najizraženiji pad olfaktornih kvaliteta (miris) uočen je kod deskriptora označenih kao „voćno/cvjetno“ i „crveno voće“, a oba su posebno važna za ukupnu senzornu kvalitetu crnih i rosé vina.

Zdravstvene prednosti vina s niskim (ili bez) alkohola

Općepoznato je da je umjerena potrošnja crvenih vina povezana sa smanjenim rizikom razvoja kardiovaskularnih bolesti. Ovaj se fenomen pripisuje fenolnim spojevima. Dealkoholizacijom vina, sadržaj tih spojeva ostaje skoro nepromijenjen. S druge strane, zlouporaba alkohola ima jasne i dokazima utemeljene zdravstvene posljedice. U raspravi ostaje *siva zona* kada je u pitanju definiranje granice između umjerene i štetne konzumacije al-

kohola. Zasad znanost ili regulativa nemaju jasno mišljenje o ovom pitanju. Smatra se da vina sa smanjenim udjelom alkohola i bezalkoholna vina zadržavaju sve zdravstvene prednosti koje ima i vino. Konzumacija vina sa smanjenim udjelom alkohola povezana je s raznim potencijalnim zdravstvenim prednostima, uključujući poboljšano kardiovaskularno zdravlje, antioksidacijsku aktivnost, povoljan utjecaj na stanje crijevnog mikrobioma i antidijabetička svojstva. Ipak, većina se takvih istraživanja ograničava na rezultate *in vitro*, dok ozbiljnijih kliničkih studija još uvijek nema.

Zaključci

Jedan od glavnih izazova pri proizvodnji dealkoholiziranih vina i vina sa smanjenim udjelom alkohola leži u postizanju kompromisa između smanjenja sadržaja alkohola i očuvanja složenih aroma koje doprinose senzornim karakteristikama vina.

Tehnologije dealkoholizacije trebale bi osigurati ne samo smanjenje alkohola, već i očuvati jedinstvene karakteristike različitih sorta/kultivara.

Drugi se izazov odnosi na razumijevanje utjecaja dealkoholizacije na starenje vina. Potrebna su dodatna istraživanja kako bi se istražile percepcije i prihvaćanje potrošača, ispitali perceptivni pragovi koji utječu na preferencije i oblikovanje njihovih stavova. Zaključno, potencijalne zdravstvene koristi, posebno u smislu unosa niskih kalorija i zdravstvenih rizika povezanih s alkoholom, zahtijevaju kontinuirano istraživanje kroz dobro osmišljene kliničke studije.



Indijanska banana

Egzotična biljka otporna na mraz

Zbog ljekovitih svojstava sve popularnija u Hercegovini

Piše: mr. agr. Danijel Čavar

Sve je više voćara i hobi-uzgajivača koji se, umjesto tradicionalnih kultura poput jabuka ili šljiva, okreću uzgoju egzotičnih vrsta. Indijanska banana (*Asimina triloba*) upravo je jedna od tih biljaka koja postaje sve popularnija. Razlog je jednostavan. Otporna je, može rasti u našoj klimi, a plod je egzotičan, ukusan i vrlo atraktivan za tržište.

Što je zapravo indijanska banana?

Indijanska banana potječe iz Sjeverne Amerike, gdje prirodno raste uz rijeke i u šumama. Iako izgleda egzotično, riječ je o biljci koja je otporna na naše zime. Za razliku od tropskih banana, indijanska banana uspijeva u umjerenj klimi i može narasti od tri do osam metara.

Stablo je listopadno, a cvjetovi tamnoljubičaste boje pojavljuju se u proljeće. Plodovi dozrijevaju u rujnu i listopadu. Upravo zato mnogi kažu da ova voćka donosi tropski ugođaj u hercegovačke vrtove, i to bez problema s mrazom.

Plodovi se jedu tako da se oguli kora i uklone sjemenke, a zatim se konzumira sočno meso ploda.

Plodovi su duguljasti, težine od 100 do 400 grama. Na prvi pogled podsjećaju na zelenu papaju. Kada se prerežu, otkrivaju

kremasto žuto meso s nekoliko tamnih sjemenki. Okus se opisuje kao kombinacija banane, manga i ananasa. Uz to, tekstura je mekana i podsjeća na puding, zbog čega se voćka često naziva i *pu-ding-voće*. Upravo zbog takvih karakteristika plod je sve traženiji među ljubiteljima egzotičnog voća.

Uvjeti za uzgoj indijanske banane

Klima i tlo: Najbolje uspijeva na području zapadne Hercegovine. Dobro podnosi mraz i temperature do - 25 °C, međutim ne voli izrazitu sušu. Tlo treba biti rahlo i plodno.

Položaj: Mlade biljke bolje rastu u polusjeni, dok odrasla stabla dobro podnose sunce

Oplođnja: Iako je djelomično samooplodna, preporučuje se sadnja dvije različite sorte kako bi oplođnja bila sigurnija. Tako se osigurava bolji urod.

Njega: Indijanska banana zasad kod nas nema ozbiljnih štetnika ni bolesti. Stoga je pogodna i za ekološki uzgoj. Najvažnije je održavati dovoljno vlage u tlu.

Indijanska banana počinje donositi plodove otprilike 3 – 4 godine nakon sadnje (ako je sadnica kalemljena), dok biljke uzgojene iz sjemena mogu trebati i 6 – 8 godina. Odrasla stabla mogu dati 10 – 20 kg plodova godišnje, a u povoljnim uvjetima i više.

Produktivnost raste s godinama, a stablo u punoj zrelosti (10+ godina) može redovito donositi stabilan i obilan urod. Plodovi su cijenjeni, pa postižu visoku cijenu, osobito ako se nude svježi i lokalno proizvedeni. Važno je naglasiti da prinos uvelike ovisi o oprašivanju. Iako se cvjetovi mogu samooploditi, bolji urod postiže se sadnjom dvije ili više različitih sorti i uz prisustvo oprašivača. U manjim nasadima oprašivanje se može obaviti i ručno, kistom.

Bitno je napomenuti da je za uspješan uzgoj potrebno obilno i redovito zalijevanje, pogotovo u ljetnim mjesecima na području Hercegovine gdje su zadnjih godina zabilježene ekstremne vrućine.

Razmnožavanje indijanske banane

Najčešći i najpouzdaniji način razmnožavanja jest **kalemljenje** (cijepljenje). Na podlogu uzgojenu iz sjemena kalemi se odabrana sorta poznatih svojstava. Brži je ulazak u rodnost (3 – 4 godine) i ujednačena kvaliteta ploda. Za kupnju su dostupne kalemljene sadnice različitih sorti (npr. *Sunflower*, *Overleese*, *Prima*).

Teoretski je moguće biljku razmnožiti izdancima ili reznicama, ali vrlo rijetko uspješno jer slabo formira izdanke. U praksi se gotovo isključivo koristi kalemljenje.

Indijanska banana također daje umjerenu količinu kalorija, što je čini hranjivim izborom za energiju, ali bez prekomjernog unosa šećera, budući da je prirodno bogata šećerima, ali i vlaknima, koja pomažu u regulaciji apsorpcije tih šećera.

Indijanska banana: kalorije

Prema dostupnim podacima 100 grama indijanske banane sadrži:

- Kalorije: 80 kcal
- Proteini: 1,5 grama
- Ugljikohidrati: 20 grama
- Vlakna: 3 grama
- Šećeri: 13 grama
- Vitamin C: 10 mg, što je oko 15% preporučenog dnevnog unosa
- Vitamin A: 100 IU, što je oko 2% preporučenog dnevnog unosa
- Vitamin B6: 0,1 mg, što je oko 8% preporučenog dnevnog unosa
- Mangan: 0,2 mg, što je oko 10% preporučenog dnevnog unosa
- Kalcij: 8 mg
- Magnezij: 37 mg
- Kalij: 240 mg

**nutritivne vrijednosti mogu varirati ovisno o klimatskim uvjetima i fazi zrenja plodova*

Indijanska banana vrlo je hranjiv i potencijalno ljekovit plod. Unatoč tome što se još proučava u kontekstu zdravstvenih učinaka, ovo voće pokazuje obećavajuće rezultate u borbi protiv slobodnih radikala i upala, zahvaljujući svom bogatom nutritivnom profilu

i fitokemikalijama. S obzirom na to da postojanje ove biljke i njezinih ljekovitih svojstava postaju sve više prepoznatljivi, indijanska banana može postati izvrstan dodatak prehrani.

Indijanska banana: ljekovitost

Indijanska banana nije samo sočni egzotični plod – znanstvena istraživanja pokazala su da ima potencijalnu ljekovitu vrijednost. Neka od najvažnijih svojstava ove biljke proizlaze iz njezina sastava, koji uključuje bogatstvo antioksidansa, esencijalnih vitamina kao što su vitamini C i E, minerala, vlakana i fitokemikalija.

Evo nekih njezinih ljekovitih svojstava:

Sadrži velikokoličinu vitamina C koji je poznat po svojim antioksidativnim svojstvima i podršci imunološkom sustavu. Uz to, plod je dobar izvor vitamina A, koji doprinosi zdravlju očiju i kože, te vitamina B6, koji je ključan za metabolizam i funkciju mozga.

Uz vitamine, indijanska je banana bogata i mineralima poput magnezija i kalija. Kalij je važan za zdravlje srca, jer pomaže u održavanju ravnoteže elektrolita i krvnog tlaka, dok magnezij podržava zdravlje kostiju i mišića.

Plod indijanske banane dobar je izvor vlakana, koji podržavaju probavu i pomažu u održavanju zdravlja crijeva. Vlakna mogu također pridonijeti osjećaju sitosti i pomoći u kontroli tjelesne mase.

Iako su u ranoj fazi, neka preliminarna istraživanja sugeriraju da plodovi indijanske banane sadrže prirodne spojeve, poput acetogenina, koji bi mogli imati potencijalna antikancerogena svojstva. Ovi su spojevi pokazali sposobnost inhibiranja rasta stanica raka u laboratorijskim uvjetima, osobito u kontekstu raka dojke i prostate. Međutim, važno je napomenuti da su potrebna daljnja istraživanja kako bi se u potpunosti razumjeli mehanizmi djelovanja i potvrđeni ovi rezultati u ljudskim ispitivanjima.

Tradicionalna uporaba ove biljke uključivala je i njezinu primjenu za ublažavanje probavnih smetnji, jer se smatra da indijanska banana pomaže u poticanju probave i smanjenju simptoma poput nadutosti ili bolova u trbuhu.

Postoje podaci koji sugeriraju da može pomoći u ublažavanju stresa, iako su ta svojstva još predmet istraživanja.

Prema stručnjacima za lijekove i biljne preparate, plodovi indijanske banane bogati su i mineralima poput magnezija, što može podržati funkciju srca i mišića, a također se navodi da bi redovita konzumacija mogla doprinositi zdravlju kože i zdravom metabolizmu.

Iz svega navedenog možemo zaključiti da je indijanska banana biljka koja bi u budućnosti mogla zauzimati sve više mjesta u našim vrtovima, zbog svoje otpornosti, ljekovitosti te egzotična izgleda.

GANGA

*Gango moja, u mom zavičaju,
sad te mladi, zapivat' ne znaju*

Piše: Ivan Kordić, HKUD „Sv. Marko Vionica”

Svaki kraj ima nešto po čemu je prepoznatljiv. Hercegovina, između ostalog, ima svoju gangu – tradicionalni oblik pjevanja koji je obilježio život mnogih generacija. Kroz jednostavne, ali snažne stihove ljudi su izražavali svoje osjećaje, događaje i svakodnevni život. Upravo zato ganga nije samo pjesma, nego dio kulturne baštine koja se i danas nastoji sačuvati.

Ganga je dvoglasno seosko pučko pjevanje neustaljenih intervala u kojem jedan glas (*pivač*) pjeva riječi pjesme, a drugi glas (*priginjač*) prati *pivača* priginjajući. Izvedba gange odvija se u dvije dionice: započinjanje – koje je jednopjev i ganganje – koje je dvopjev. Gangu izvode i muškarci i žene, a stihovi su najčešće oblikovani u desetercu.

Iako postoje neke tvrdnje da je ganga stara i do 400 godina, a o njezinu nastanku postoje i različite pučke predaje, a jedna od njih govori da je ganga nastala tako što su predstavnici raje odlazili agama i begovima moleći ih da dopuste bilo kakvo pjevanje. Prema toj predaji, age i begovi odgovorili su im: „Dobro, neka raja pjeva, ali tako da jedan pjeva, a da mu se dvojica rugaju i smetaju”.

Dosta toga na ganginu području ima veze s turskom vlašću, ali nakon znanstveno-stručnih istraživanja dokazalo se da nastanak gange nema nikakve veze s tim i da je nastala nakon turske vlasti. Nakon brojnih istraživanja i prikupljanja zapisa može se zaključiti da je ganga nastala oko 1895. u četverokutu Posuški Gradac – Bobanova Draga – Drinovci – Runovići – Gorica – Osoje, tako što je jedan glas u nekom dvoglasnom pjevanju, koje je vjerojatno izumrlo, umjesto da izgovara riječi pjesme, počeo pratiti *pivača* određenim samoglasnikom oponašajući glazbalo.

Nakon nastanka, ganga se proširila područjima u kojima se i danas pjeva, a to je sve od Neretve granicom između Dalmacije i Hercegovine, vrgoračkim selima naslonjenima na hercegovačku granicu, Župom,

sjevernim obroncima Biokova do lakta Cetine, te Cetinom do Novih Sela, na Dicmo, Neorić i Potravlje, s Dinare na Čaprazlije do Čelebića, preko Kupreških vrata, Makljena i Konjica pa do Neretve.

Ganga nije pjesma kakvu danas svakodnevno slušamo. Ganga nije nastajala u učionicama niti su je ljudi učili iz notnih zapisa. Prenosila se s koljena na koljeno, slušajući starije. U stihovima gange ljudi su zapisivali vlastiti život. Pjevalo se o ljubavi, ženidbama i udajama, prijateljstvu, selu i zavičaju. Pjevalo se o radu, nevoljama, ljudskim manama i svakodnevnim događajima.

Ono što se danas dogodilo u selu, moglo je već sutradan završiti u stihu. Danas, kada imamo radio, televiziju, internet, društvene mreže i tisuće novih pjesama dostupnih u svakom trenutku, lako je pomisliti da tradicijski oblici poput gange pripadaju samo prošlosti. Ali ganga nije muzejski predmet.

Ona još živi. Živi na obiteljskim okupljanjima, smotrama folk-lora, kulturnim manifestacijama i među ljudima koji je i danas znaju zapjevati. Živi i u sjećanju onih koji su je slušali od svojih roditelja i djedova. Tradicijska kultura može preživjeti samo ako postoji netko tko će je prihvatiti i prenijeti dalje. Ako mladi više ne budu znali što je ganga, kako se pjeva i zašto je važna, jednoga dana mogli bismo imati knjige o gangi, snimke gange i fotografije gangaša, ali ne i živu gangu.

U vremenu u kojemu se sve brzo mijenja, tradicija nam pomaže razumjeti tko smo i odakle dolazimo. Ganga nije samo tradicionalno pjevanje, već dio našeg identiteta, kulture i nasljeđa koje s ponosom trebamo čuvati i prenositi s generacije na generaciju.

Prva specijalizirana tiskara u BiH za proizvodnju samoljepljivih etiketa u roli.

etico



ZAHVALJUJEMO SE SVIMA KOJI SU DOPRINJELI NAŠEM POSLOVNOM USPJEHU
I RADUJEMO SE BUDUĆOJ ZAJEDNIČKOJ SURADNJI!

ETIKO d.o.o. // Samoljepljive etikete u roli // Gospodarska zona, Tromeda IV/1 // 88260 Čitluk, BiH
TEL.: +387 (0) 36 642 112 // FAX: +387 (0) 36 642 112 // GSM: +387 (0) 63 372 221 // E-mail: etico@tel.net.ba

etico.ba



ZU RADIŠIĆ



MJESTO HODOČAŠĆA

kroz međudnos religije i turizma

Piše: Ivan Dodig

Hodočašće je jedan od najstarijih oblika putovanja motivirana religijskim i duhovnim potrebama. Njegova je temeljna značajka odlazak iz svakodnevnog okruženja prema određenom svetom mjestu s ciljem molitve, duhovne obnove, ispunjenja zavjeta ili ostvarivanja osobnog duhovnog iskustva. Hodočašće stoga nije samo fizičko putovanje, nego složen proces u kojemu se povezuju vjera, prostor, osobno iskustvo i zajedništvo. Sveto mjesto pritom svoju vrijednost dobiva od religijskog, povijesnog i simboličkog značenja koje mu pridaje određena religijska zajednica.

Hodočašća se pojavljuju u različitim oblicima. Mogu biti individualna ili organizirana, lokalna, nacionalna ili međunarodna, kratkotrajna ili višednevna, a razlikuju se i prema načinu putovanja. Iako je pješačenje tradicionalno bilo jedno od važnih obilježja hodočašća, suvremeni hodočasnici koriste različita prijevozna sredstva. Bez obzira na oblik, zajednički su elementi hodočašća – putovanje prema svetom mjestu i ostvarivanje određenog duhovnog cilja.

Uz religijsku, hodočašće ima izraženu društvenu i kulturnu dimenziju. Hodočasnik tijekom putovanja susreće druge ljude, običaje i kulture, čime hodočasnička mjesta postaju prostori susreta i povezivanja. Povijesno su hodočasnički putovi povezivali različite krajeve te pridonosili razmjeni kultura, dobara i ideja. Takva funkcija hodočašća posebno je važna za lokalne zajednice jer sveto mjesto nije izdvojeno iz prostora u kojemu se nalazi, nego je dio svakodnevnog života njegovih stanovnika.

Dolazak većeg broja hodočasnika stvara potrebu za različitim uslugama, poput smještaja, prehrane, prijevoza, trgovine i informiranja. Time se otvaraju mogućnosti za razvoj lokalnog poduzetništva, zapošljavanje i ostvarivanje dodatnih prihoda. Gospodarski učinci hodočašća nisu nova pojava. Već su se u najranijim vremenima oko značajnih hodočasničkih mjesta razvijali smještajni i ugostiteljski kapaciteti te trgovina, kako bi zadovoljili potrebe hodočasnika tijekom putovanja.

Hodočašće se zbog toga ne može potpuno odvojiti od turizma, iako se s njime ne može ni poistovjetiti. Temeljna razlika nalazi se u motivu putovanja. Hodočasnik je ponajprije motiviran religijskim i duhovnim razlozima, dok turist može putovati radi odmora, rekreacije, kulture, zabave ili drugih interesa. Ipak, tijekom boravka hodočasnik koristi brojne turističke usluge, a može sudjelovati i u drugim aktivnostima koje nisu izravno povezane s religijskim motivom. Zato se hodočašće i turizam u praksi često isprepliću, upravo zbog složenog karaktera hodočasničkog putovanja.

Upravo se na toj povezanosti razvija pojam religijske destinacije. Za razliku od opće turističke destinacije, čiji identitet može počivati na različitim prirodnim, kulturnim ili zabavnim sadržajima, religijska destinacija svoje temeljno značenje izvodi iz religijskih i duhovnih vrijednosti. Ona, uz sveto mjesto i religijske sadržaje, može obuhvaćati smještaj, prehranu, prijevoz i druge usluge potrebne za kvalitetan boravak posjetitelja.

Mjesto od značaja za religiju svoj status izvodi iz nematerijalnih vrijednosti, religijske tradicije i događaja povezanih s njim. Turizam, međutim,

može pridonijeti njegovoj zaštiti i očuvanju te omogućiti kvalitetnije iskustvo posjetitelja. Turistički sadržaji tako povezuju sakralni i svjetovni prostor te mogu imati pozitivan učinak na lokalnu zajednicu.

Uloga lokalne zajednice u tom je procesu posebno značajna. Stanovništvo nije samo korisnik gospodarskih koristi koje proizlaze iz pojave hodočašća, nego aktivno sudjeluje u oblikovanju destinacije. Lokalni stanovnici pružaju različite usluge, čuvaju tradiciju, oblikuju atmosferu mjesta i ostvaruju neposredan kontakt s hodočasnicima. Njihov odnos prema posjetiteljima stoga može značajno utjecati na ukupni doživljaj destinacije.

Doživljaj hodočasnika nastaje kroz cijeli boravak, a ne samo tijekom posjeta svetom mjestu. Na njega utječu dostupnost i kvaliteta prijevoza, smještaja i prehrane, uređenost prostora, informiranost, sigurnost, religijski programi i odnos lokalnog stanovništva. Različite usluge hodočasnika ne doživljava kao potpuno odvojene elemente, nego kao dijelove jedinstvenog iskustva destinacije.

U slučaju hodočasničke destinacije tome se pridružuje duhovna dimenzija. Kvaliteta iskustva ne određuje se samo materijalnim uvjetima, nego i mogućnošću ostvarivanja osnovnog religijskog motiva putovanja. Hodočasnici su važni atmosfera mjesta, autentičnost, mogućnost molitve, sudjelovanje u religijskim sadržajima i osjećaj zajedništva. Zbog toga je iskustvo hodočasnika složenije od uobičajenog turističkog iskustva.

Istodobno, razvoj hodočasničke destinacije može donijeti i određene izazove lokalnoj zajednici. Velik broj posjetitelja može povećati prometno i infrastrukturno opterećenje, količinu otpada i pritisak na javne prostore. Mogu se pojaviti i promjene u cijenama, korištenju prostora i svakodnevnom ritmu života stanovnika. Stoga gospodarski rast ne bi trebao biti jedini cilj razvoja. Značajno je uskladiti potrebe hodočasnika s potrebama stanovništva te očuvati društvenu, kulturnu i okolišnu održivost prostora.

Održivi razvoj hodočasničke destinacije stoga zahtijeva suradnju različitih dionika: religijskih institucija, lokalne vlasti, gospodarskog sektora, javnih službi i samog stanovništva. Cilj takve suradnje treba biti stvaranje prostora koji istodobno zadovoljava duhovne potrebe hodočasnika, omogućuje lokalni razvoj i čuva kvalitetu života lokalne zajednice. Uspješnost hodočasničkog mjesta ne bi se stoga trebala procjenjivati samo prema broju posjetitelja i ostvarenim prihodima, nego i prema očuvanosti njegova identiteta, kvaliteti iskustva hodočasnika te koristi koju razvoj donosi lokalnom stanovništvu.

Može se zaključiti da je mjesto hodočašća složen društveno-kulturni i religijski prostor. Njegova temeljna vrijednost proizlazi iz duhovnog značenja, dok turističke i gospodarske aktivnosti nastaju kao posljedica potrebe za prihvatom i zadovoljavanjem hodočasnika. Upravo zbog toga lokalna zajednica treba biti promatrana kao aktivni sudionik, a ne samo kao prostor u kojemu se hodočasničko mjesto nalazi. Kada se uspješno povežu duhovna vrijednost, iskustvo hodočasnika i potrebe lokalnog stanovništva, hodočasnička destinacija može postati prostor zajedništva, kulturne razmjene, lokalnog razvoja i očuvanja identiteta





Ruralna Hercegovina pred klimatskim izazovima

Održivost i rješenja utemeljena na prirodi

Piše: dr. sc. Damir Jerković

Klimatske promjene, čije posljedice posljednjih godina sve jasnije osjećamo i u vlastitom okruženju, postupno mijenjaju uvjete života i gospodarskog razvoja te istodobno nameću potrebu drukčijeg odnosa prema prostoru i prirodnim resursima na kojima se taj razvoj temelji. Dulja sušna razdoblja, porast temperatura i učestaliji toplinski valovi, povećana opasnost od požara te intenzivne oborine i poplave ne utječu samo na prirodne sustave nego i na raspoloživost vode, stanje tla, poljoprivrednu proizvodnju, infrastrukturu i turizam.

Prilagodba klimatskim promjenama zbog toga se više ne može promatrati kao izdvojeno okolišno pitanje niti svesti na saniranje posljedica ekstremnih vremenskih događaja, nego sve više postaje sastavni dio promišljanja o tome kako dugoročno upravljati ruralnim prostorom i njegovim razvojem. Upravo je takvo šire sagledavanje odnosa klimatskih promjena, prirodnih resursa i turizma bilo polazište istraživanja provedena na području Hercegovačko-neretvanske županije u okviru EU projekta NaTour4CChange, kojim su analizirani klimatski i turistički izazovi, ranjivost prostora i sektora te postojeći kapaciteti za ublažavanje i prilagodbu klimatskim promjenama. Važnost tog istraživanja nije samo u prepoznavanju pojedinačnih klimatskih rizika, nego ponajprije u činjenici da je ukazalo na njihovu međusobnu povezanost s načinom korištenja prostora, stanjem ekosustava i razvojem gospodarskih aktivnosti. Na toj su osnovi razmatrani ekosustavni pristup i rješenja utemeljena na prirodi kao i potreba da se klimatska ranjivost snažnije uključi u strateško, razvojno i prostorno planiranje.

Rezultati provedenog istraživanja poslužili su kao jedna od neposrednih podloga za izradu „Strategije za ublažavanje i prilagodbu klimatskim promjenama u turizmu Hercegovačko-neretvanske županije“, kojom se klimatska otpornost turizma ne promatra samo kroz prilagodbu turističkih objekata i usluga, nego znatno šire – kroz očuvanje prirodnog kapitala i usluga ekosustava, bolje upravljanje rizicima, prilagodbu infrastrukture i diversifikaciju tur-

ističke ponude. Takav pristup proizlazi iz činjenice da klimatske promjene ne djeluju sektorski: nedostatak vode istodobno pogađa stanovništvo, poljoprivredu, prirodne ekosustave i turizam, dok visoke temperature, požari ili intenzivne oborine mogu stvarati posljedice koje se prenose na cijeli prostor i na različite gospodarske aktivnosti.

Brotnjo vrlo dobro pokazuje koliko su ti odnosi međusobno povezani, jer su njegov krajobraz tijekom vremena oblikovali krš, vinogradi, poljoprivredne površine i naselja prilagođena prirodnim obilježjima hercegovačkog podneblja, dok vinogradarska tradicija, autohtone sorte žilavka i blatina, kulturna baština i lokalni način života čine važan dio identiteta i prepoznatljivosti ovoga kraja. Unutar takvog ruralnog prostora razvilo se i Međugorje, danas međunarodno prepoznatljivo središte vjerskog turizma, čiji je snažan turistički razvoj donio značajne gospodarske i razvojne učinke, ali istodobno i duboke promjene u načinu korištenja i izgledu prostora. I ranija stručna istraživanja prostornog razvoja Međugorja upozoravala su na promjene njegove fizionomije i prostorne strukture potaknute razvojem vjerskog turizma te na potrebu sustavnijeg prostorno-planskog i urbanističkog pristupa koji će voditi računa i o kvaliteti destinacije i o kvaliteti života lokalnog stanovništva. Upravo zbog toga očuvanje Međugorja kao važnog vjerskog i turističkog odredišta ne bi trebalo promatrati odvojeno od očuvanja ruralnog prostora u kojem se ono razvilo. Dugoročna vrijednost destinacije ne počiva samo na smještajnim kapacitetima i turističkoj infrastrukturi nego i na karakteru mjesta, krajobrazu, prirodnom okruženju te kvaliteti prostora koji svakodnevno dijele stanovnici i posjetitelji. Što je turistička aktivnost intenzivnija, to su veće potrebe za vodom, zemljištem, prometnom i komunalnom infrastrukturom, zbog čega usklađivanje razvoja s raspoloživim prirodnim resursima postaje sve važnije, osobito u uvjetima klimatskih promjena koje dodatno povećavaju pritisak na te resurse.

Prirodni resursi, međutim, nisu neograničeni niti se njihova raspoloživost može promatrati neovisno o intenzitetu kojim koristimo prostor. Povećana izgrađenost i širenje nepropusnih površina mijenjaju njegove prirodne funkcije, utječu na upijanje i otjecanje oborinske vode, povećavaju potrebe za vodoopskrbom i odvodnjom te smanjuju površine koje mogu zadržati svoju prirodnu ili poljoprivrednu funkciju. U uvjetima duljih sušnih razdoblja, visokih temperatura i mogućih intenzivnih oborina, pitanje izgrađenosti zbog toga više nije samo urbanističko pitanje nego postaje i pitanje klimatske otpornosti, kvalitete života i dugoročne održivosti turističke destinacije.

Očuvan ruralni prostor dobiva dodatnu vrijednost, jer promjene klimatskih uvjeta mogu utjecati i na obrasce turističke potražnje, sezonalnost i izbor aktivnosti posjetitelja. Sve izražavanje ljetne vrućine dodatno naglašavaju vrijednost sadržaja povezanih s prirodom, ruralnim krajolikom, aktivnim odmorom i boravkom na otvorenom izvan razdoblja najvećih temperaturnih opterećenja, zbog čega Strategija među pravcima jačanja otpornosti prepoznaje diversifikaciju turističke ponude i razvoj sadržaja dostupnih tijekom većeg dijela godine. Upravo u tome ruralna područja mogu imati značajnu razvojnu prednost, ali samo pod uvjetom da turistički razvoj ne dovede do gubitka prirode, krajobraza i autentičnosti zbog kojih su ta područja privlačna. U traženju takve ravnoteže posebno mjesto zauzimaju rješenja utemeljena na prirodi (*Nature-based Solutions* – NbS), kojima je značajna pozornost posvećena već u istraživanju provedenom kroz projekt NaTour4CChange. Njihova se primjena temelji na zaštiti, održivom upravljanju i obnovi prirodnih ili izmijenjenih ekosustava kako bi se povećala otpornost na klimatske i druge izazove, pri čemu se istodobno ostvaruju koristi za lokalnu zajednicu i bioraznolikost. NbS nisu apstraktan koncept nego pristup koji se može primijeniti na neke od konkretnih izazova s kojima se prostor već suočava.

Njihova je vrijednost upravo u višestrukom učinku jer se istom intervencijom može smanjivati određeni klimatski rizik, a istodobno čuvati bioraznolikost, poljoprivredno zemljište i krajobrazna vrijednost prostora. Rješenja utemeljena na prirodi pritom nisu zamjena za potrebnu infrastrukturu već njezina nadopuna, zbog čega klimatska prilagodba zahtijeva njihovo povezivanje sa sustavima vodoopskrbe i odvodnje, zaštitom od požara, energetskom učinkovitošću, prilagodbom objekata te odgovornim prostornim planiranjem. Takav integrirani pristup omogućuje da se razvojne i infrastrukturne potrebe ne planiraju odvojeno od prirodnih procesa nego da se istodobno očuvaju funkcije prostora koje mogu smanjiti njegovu izloženost klimatskim rizicima.

U tom smislu i Dani berbe grožđa nose poruku koja nadilazi samu manifestaciju – vinogradarstvo je oblikovalo krajolik Brotnja, ali i dio njegove kulture i identiteta. Očuvanje prostora u kojem je ta tradicija nastala jednako je važno kao i očuvanje same tradicije. Upravo se na tom primjeru vidi koliko su u ruralnim područjima priroda, poljoprivreda, lokalna zajednica i turizam međusobno povezani i koliko njihova budućnost ovisi o odgovornom upravljanju zajedničkim prostorom. Klimatske promjene, same po sebi, nisu razvojna prilika, one su ozbiljan izazov koji već sada zahtijeva drugačiji odnos prema vodi, zemljištu, prirodi i načinu korištenja prostora.

Brotnjo i druga ruralna područja Hercegovine svoju budućnost ne moraju graditi tražeći neki novi identitet. Njihova vrijednost već postoji u prostoru, krajoliku, prirodnoj i kulturnoj baštini te tradiciji koja ih je oblikovala. Izazov je te vrijednosti očuvati u uvjetima koji se mijenjaju i koristiti ih na način koji neće umanjivati njihovu vrijednost za buduće generacije. Upravo u spoju klimatske otpornosti, održivog turizma i rješenja utemeljenih na prirodi nalazi se jedan od mogućih pravaca održivog razvoja ruralne Hercegovine.



Primjena dronova u zaštiti vinograda

Između tehnološkog buma i regulatorne realnosti

Piše: mr. sc. Danko Tolić

Posljednje tri godine u hercegovačkim vinogradima sve češće možemo vidjeti poljoprivredne dronove. Ono što je do jučer izgledalo kao znanstvena fantastika, danas postaju strojevi koje vinogradari s ponosom pokazuju susjedima. S obzirom na to da Bosna i Hercegovina trenutno nije članica Europske unije, primjena klasičnih sredstava za zaštitu bilja dronom odvija se u svojevrsnoj sivoj zoni, bez strogoga nadzora.

No postavlja se ključno pitanje: koliko se zapravo zna o stvarnoj agronomskoj učinkovitosti ovih letjelica? Jesu li dronovi doista dorasli izazovu borbe protiv najopasnijih bolesti vinove loze, poput plamenjače, pepelnice i sive plijesni, i što domaće vinograde čeka kada BiH uskladi svoje zakone s onima Europske unije?

Prednosti: Gdje dron donosi pravu prednost?

Dronovi nedvojbeno donose niz prednosti koje opravdavaju početni interes:

- **Dostupnost nepristupačnim terenima**
Dron leti iznad usjeva, ne ovisi o konfiguraciji terena niti o blatu nakon kiše. Tamo gdje traktor ne može ući nakon obilnih padavina, dron rješava problem aplikacije.
- **Izuzetna brzina i učinkovitost rada**
Moderni dronovi (poput DJI Agra serije) mogu pokriti znatne površine u kratkom vremenu.
- **Štednja vode i logistička olakšanja**
Dok klasični atomizeri troše 300 – 600 litara vode po hektaru, dronovi rade u režimu iznimno niskog volumena 100 l/ha pa čak i manje.
- **Sigurnost rukovatelja**

Operater stoji na sigurnoj udaljenosti, izvan izravnog doticaja s pesticidom.

Agronomska stvarnost: Pokrovnost, penetracija i suzbijanje bolesti

Unatoč impresivnim specifikacijama proizvođača, terenska ispitivanja provedena širom Europe (Švicarska, Italija, Grčka) otkrivaju jasna fizička ograničenja uređaja:

1. Raspodjela depozita unutar krošnje

Zračna struja rotora potiskuje kapljice kroz zelenu masu trsa, ali raspodjela škropiva nije ujednačena:

- **Gornja trećina (vrhovi mladica):** Izuzetna pokrovnost i visoka gustoća depozita.
- **Srednja zona:** Zadovoljavajuća do umjerena pokrovnost.
- **Zona grozda (donja zona):** Najslabija točka. Istraživanja pokazuju da u gustim sklopovima dron deponira 3,6 do 7,1 puta manje škropiva u zoni grozda u usporedbi s klasičnim atomizerom.

2. Izazovi kod plamenjače, pepelnice i sive plijesni grožđa

- **Kontaktne fungicidi:** Zahtijevaju potpunu pokrivenost i naličja lista i svake bobice u grozdu. Zbog slabije penetracije do grozdova, pri visoku infektivnom pritisku bolesti, dron samostalno može podbaciti u zaštitu loze od plamenjače, pepelnice i sive plijesni.
- **Sistemični fungicidi:** Dronovi postižu vrlo dobre rezultate kod primjene sistemskih preparata (pod uvjetom da aktivna tvar dospije na jednu stranu lista, ali kod preventivnih tretmana). U kurativi i eradikativi postoji visok rizik kod primjene sistemskih pesticida dronom zbog moguće pojave rezistencije i loše učinkovitosti.

Nedostaci i skriveni troškovi: Što se rijetko spominje?

- **Visoka stvarna investicija:** Početna cijena samog drona često prevari kupce. Da bi dron radio neprekidno na terenu, moraju se dokupiti najmanje 2 do 3 dodatne pametne baterije, dodatne dizne, brzi agregat/punjač i mikser za pripremu pesticida i punjenje drona.
- **Baterije** imaju ograničen vijek trajanja (ciklus punjenja) i predstavljaju značajan potrošni materijal.
- **Mali spremnik – česta slijetanja:** Spremnici od 40 litara znače da dron mora slijetati svakih 10 – 15 minuta radi ponovnog punjenja i zamjene baterija, što zahtijeva dobro organiziranu terensku logistiku (prateće vozilo s vodom, mikserom i generatorom).
- **Osjetljivost na vjetar (drift):** Pri brzini vjetra većoj od 4 m/s, zanošenje kapljica postaje veliko. Korištenje centrifugalnih dizni omogućuje brzo podešavanje veličine kapljice (npr. od 100 do 400 µm), no krupnije kapljice smanjuju zanošenje, ali smanjuju i pokrovnost po jedinici površine.

Što donosi EU perspektiva: Što čeka vinograde u Hercegovini?

U Bosni i Hercegovini trenutačno vlada slobodnije tržište i slaba reguliranost po pitanju tko, kako i čime prska iz zraka. Međutim, usklađivanje zakonodavstva s Europskom unijom donijet će temeljit preokret.

Danas u EU-u postoji strogi pravni okvir. Naime, Prema EU Direktivi 2009/128/EC, **prskanje iz zraka pesticidima u pravilu je strogo zabranjeno**. Zbog toga su gotovo sve zemlje EU-a izričito ograničile primjenu pesticida dronom na privatnim posjedima, osim u sklopu znanstvenih i eksperimentalnih projekata i u nekoliko regija gdje je, zbog nepristupačnog terena, dopuštena primjena samo ekoloških pripravaka.

Kada BiH na svom putu prema EU-u bude morala preuzeti ove regulative, vinograde očekuju sljedeće obveze:



1. Stroža kategorizacija i certifikacija letjelica: Poljoprivredni dronovi zbog svoje mase (>25 kg s teretom) te prijenosa opasnih tvari spadaju u tzv. *specifičnu kategoriju* zrakoplova po EASA pravilima. To zahtijeva službene dozvole operatera, procjene rizika (SORA) i registraciju svake letjelice.

2. Obavezna certifikacija pilota: Rukovatelj neće moći biti bilo tko. Za upravljanje dronom za prskanje bit će potrebna i pilotska dozvola za kategoriju drona (npr. A2/specifična) te službena iskaznica/certifikat za profesionalnog korisnika pesticida.

3. Registracija preparata za zračnu primjenu: Trenutno u EU-u gotovo nijedan pesticid na etiketi nema odobrenje za *zračno prskanje (dronom)*. U EU-u se intenzivno radi na izmjenama pravilnika kako bi se dronovi izuzeli iz potpune zabrane klasičnog avioprskanja (budući da imaju znatno manji *drift* od aviona i helikoptera), no dok se to ne formalizira na razini registracije sredstava, samostalna primjena bit će zakonski kažnjiva.

Zaključak:

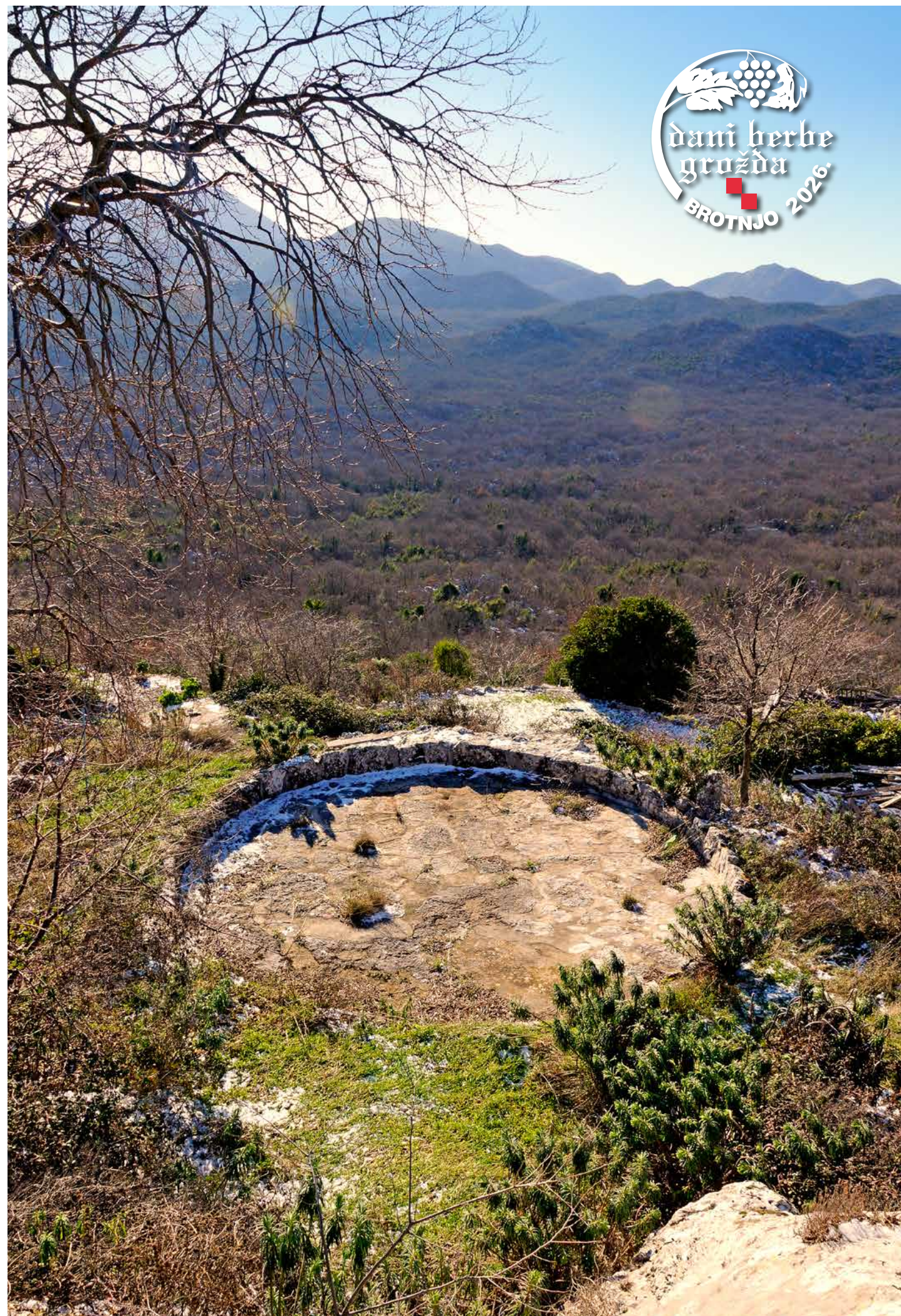
Kako vidimo budućnost primjene dronova u zaštiti i prihrani vinograda?

Dronovi nisu „čarobni štapić“ koji će u potpunosti izbaciti traktore i klasične atomizere iz vinograda. Onaj tko ih kupi s mišljenjem da više nikada neće morati upaliti traktor, brzo će se razočarati u godinama s jakim pritiskom plamenjače, pepelnice ili truleži.

Međutim, dron će biti dobar dopunski alat za velike plantaže. Najbolja praksa na terenu pokazuje da dron postiže maksimum u kombiniranom – integriranom sustavu zaštite (klasični pesticidi i biološki pripravci) te za potrebe prihrane vinograda.

- Dron služi za brze preventivne tretmane, prskanje u ranijoj fazi vegetacije te kada je tlo premokro za traktor.
- Dobar je za prskanje biološkim pripravcima, gnojivima i biostimulatorima u drugome dijelu vegetacije za očuvanje gornje zone listova koja značajno doprinosi kvaliteti grožđa.
- Klasični atomizer ostat će i dalje standard u **ključnim fazama zaštite** pred cvatnju, nakon cvatnje do zatvaranja grozda, kada je neophodno dobro „okupati“ unutrašnjost trsa, odnosno zonu grozda

Dok je Bosna i Hercegovina još u fazi tranzicije i prilagodbe zakonodavstva, vinogradari imaju priliku naučiti pravilno rukovati ovim uređajima, uložiti u edukaciju i pronaći pravu mjeru primjene. Dronovi donose ogromne uštede i napredak, ali samo pod uvjetom da se koriste s razumijevanjem agronomskih ograničenja koja donose.



 **HERCEG Etno selo Međugorje**
 Gospodarska zona Tromeđa 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

ZAŠTITA VINOVE LOZE OD SUNČANIH OŽEGOTINA

Kako kaolin spašava berbu tijekom toplinskih valova

Klimatske promjene donose sve nepredvidljivije vremenske uvjete, a dugotrajni toplinski valovi praćeni ekstremnim UV zračenjem postali su jedna od najvećih prijetnji modernom vinogradarstvu. Dok vinova loza prirodno voli sunce, temperature koje prelaze 35 °C mogu izazvati ozbiljan fiziološki stres, zaustaviti sazrijevanje i uzrokovati ožegotine od sunca na grozdovima.

Piše: prof. dr. sc. Ivan Ostojić

Kada temperature bobica unutar grozda drastično porastu, dolazi do propadanja stanica u pokožici bobica, gubitka kiseline, dehidracije i u konačnici – drastičnog pada kvalitete budućeg vina. Kako bismo to spriječili, vinogradari sve češće posežu za inovativnim, a opet prirodnim rješenjem: **kaolinskom glinom**.

Što je kaolin i kako djeluje?

Kaolin je fini bijeli mineral (aluminijski silikat) koji je potpuno prirodan, netoksičan i kemijski inertan. U poljoprivredi se koristi u obliku fino mljevenog praha koji se miješa s vodom i prska po vinovoj lozi. Kada se osuši, kaolin stvara tanki, bijeli, porozni film preko lišća i grozdova vinove loze. Taj film djeluje doslovno kao „krema za sunčanje“ za vinograd.

Koja je uloga kaolina?

- **Reflektira svjetlost:** Prirodno tamna ili čak svijetlozele na pokožica bobice upija značajan dio sunčeva zračenja. Bijeli sloj kaolina drastično povećava refleksiju (albedo) vidljivog i infracrvenog spektra svjetlosti. Kaolin odbija štetne UV i infracrvene zrake (koje nose toplinu), smanjujući temperaturu lišća i bobica za čak 2 do 4 °C. Održavanje temperature ispod 35 °C pa do 38 °C ključno je jer iznad tih vrijednosti dolazi do termičke razgradnje kiseline (osobito jabučne), degradacije aromatskih spojeva i usporavanja sinteze polifenola (antocijana).
- **Održava fotosintezu:** Pri ekstremnim vrućinama, loza zatvara puči (stome) kako bi spriječila gubitak vode, što zaustavlja fotosintezu. Snižavanjem temperature, kaolin

omogućuje lozi da „diše“ i nastavi sa sintezom šećera, čak i usred toplinskog vala.

- **Smanjenje nekontrolirane transpiracije (gubitka vode):** Iako kaolin ne zatvara puči (stome) niti ometa normalno disanje biljke, sloj gline stvara dodatnu fizičku barijeru koja stabilizira mikroklimu na samoj površini bobice. Smanjenjem temperature smanjuje se i tlak vodene pare između unutrašnjosti bobice i vanjskog zraka. Rezultat je manji gubitak vode kroz pokožicu pa bobice ostaju jedre i smanjuje se rizik od njihova smežuravanja zbog toplinske dehidracije.
- **Smanjuje ožegotine:** Fizički štiti osjetljivu pokožicu grozda od izravnog i agresivnog sunčeva udara. Kaolin djeluje kao fizički filter koji blokira i raspršuje štetne UV zrake. Sprječavanjem prodora preintenzivnog UV zračenja, kaolin sprječava stvaranje slobodnih radikala u stanicama pokožice bobice, čime se eliminira pojava smeđih, isušanih mrlja i propadanje tkiva.

Pravilna primjena kaolina: Ključevi uspjeha

Da bi zaštita vinove loze bila učinkovita, primjena kaolina zahtijeva određenu tehniku i precizan tajming.

1. Preventivno djelovanje

Kaolin se **ne može** koristiti za liječenje već nastalih ožegotina. Njegova primjena mora biti strogo preventivna. Prvo tretiranje treba obaviti **prije** nego što nastupi prvi ozbiljni toplinski val, obično kada su bobice veličine zrna graška ili neposredno pred zatvaranje grozda.



Izgled grožđa tretiran kaolinom

2. Doziranje i priprema

- **Količina:** Uobičajena doza kreće se od 20 do 30 kg po hektaru (ovisno o bujnosti lisne mase i preporuci proizvođača) odnosno 2 – 3 kg na 100 litara vode
- **Miješanje:** Kaolin se teže otapa od standardnih kemijskih pripravaka. Potrebno ga je polako dodavati u spremnik dok miješalica radi na maksimumu kako bi se izbjeglo stvaranje grudica, taloženje i začepljenje dizni.
- **Ovlaživači:** Često se preporučuje dodavanje prirodnih ovlaživača, kako bi se bijeli film ravnomjernije rasporedio po voštanoj prevlaci bobice i lista.

3. Tehnika prskanja

Cilj prskanja kaolinom nije „zacementirati“ lozu, već stvoriti ravnomjernu finu maglicu (poput bijele prašine) preko cijeloga trsa, a posebno sa sunčane strane reda (najčešće zapadne ili južne ekspozicije). U godinama s ekstremnim suncem, tretman se obično ponavlja nakon dva do tri tjedna ili jače kiše koja može isprati zaštitni sloj.

Česte zablude o kaolinu

Često se među vinogradarima mogu čuti priče o negativnom djelovanju kaolina na grožđe odnosno vino. Te se nedoumice najčešće očituju u sljedećem:

- **„Bijeli će sloj spriječiti fotosintezu jer blokira sunce.“** Zvuči logično, ali je netočno. Tanki sloj kaolina propušta

dovoljno fotosintetski aktivne svjetlosti. Štoviše, sprječavanjem toplinskog šoka, kaolin zapravo produžuje vrijeme u kojem loza aktivno provodi fotosintezu tijekom vrućeg ljetnog dana.

- **„Kaolin će ostaviti tragove u vinu.“** Budući da je kemijski inertan i da se radi o glini, kaolin ne utječe na fermentaciju niti na aromatski profil vina. On ne podiže niti spušta pH vrijednost niti utječe na ukupnu kiselost. Njegovo djelovanje je isključivo fizičko. Za razliku od nekih drugih sredstava (poput bentonita koji se ciljano dodaje u podrumu), kaolin s vinogradarskih pozicija nema moć vezivanja proteina u toj fazi da bi poremetio strukturu mošta. Većina se kaolina ispere jesenjim kišama prije berbe, a ono malo što ostane na grozdovima lako se taloži i odstranjuje tijekom primarne prerade mošta.
- **„Grožđe se mora oprati prije prerade ako je tretirano kaolinom.“** Pranje grožđa u komercijalnom vinarstvu tehnološki je neprihvatljivo i nepotrebno jer unosi višak vode, razrjeđuje mošt i povećava rizik od razvoja truleži. Kaolin se ne mora prati. Standardni procesi prerade (muljanje, prešanje i taloženje) sasvim su dovoljni da se ukloni sav mineralni sloj koji je dospio s bobica.
- **„Vino će imati zemljan ili mineralan okus“.** Ovo je vjerojatno najčešći strah – da će vino „mirisati na prašinu ili glinu“. Kaolin je potpuno bez mirisa i okusa. Ako se tehnološki proces odradi ispravno (osobito kod bijelih i roze vina kroz statičko taloženje mošta), sav se kaolin istaloži na dno tanka s grubim talogom prije početka fermentacije. U gotovom vinu nema nikakvih organoleptičkih ostataka gline.

Zaključak

Oslanjanje samo na zasjenjivanje vlastitim lišćem često više nije dovoljno u borbi protiv sve češćih toplinskih valova. Pravilna defolijacija (odstranjivanje lišća isključivo na zasjenjenoj strani), u kombinaciji s primjenom kaolina, predstavlja trenutno najpouzdaniju strategiju obrane.

Ulaganje u tretiranje kaolinom ne štiti samo ovogodišnji urod i kvalitetu vina već čuva i vitalnost samoga trsa, osiguravajući tako da loza ne iscrpi sve svoje rezerve u borbi za preživljavanje tijekom nemilosrdnih ljetnih vrućina.

Izgled lišća vinove loze tretiran kaolinom



Sunčeve ožegotine, sve češći problem u hercegovačkim vinogradima





Sport u Brotnju

Tradicija, zajedništvo i ulaganje u budućnost

Piše: Mile Galić

Kada govorimo o Brotnju, prve asocijacije najčešće su – vinova loza, vino, tradicija, Međugorje i gostoljubivost naših ljudi. Međutim, postoji još jedan važan dio identiteta naše općine koji već desetljećima okuplja generacije Brotnjaka, a to je sport.

Sportski život u čitlučkoj općini danas čini široka mreža klubova, sportaša, trenera, sportskih djelatnika i volontera. Posebno raduje mnogo djece i mladih uključenih u organizirane sportske aktivnosti. Prema podacima predstavljenima prilikom proglašenja najuspješnijih sportaša, u 17 sportskih klubova na području općine trenira oko 1000 djece.

Upravo je to možda i najvredniji rezultat broćanskog sporta. Medalje, pehari i pobjede važan su dio sporta, ali njegov značaj daleko nadilazi natjecateljski rezultat. Sportski su klubovi mjesta u kojima djeca usvajaju zdrave životne navike, uče odgovornosti, disciplini, poštovanju suigrača i protivnika te osjećaju pripadnost svojoj zajednici.

Bolji uvjeti za nove generacije

Da bi sportska tradicija imala budućnost, uz kvalitetan rad klubova potrebno je stvarati i odgovarajuće uvjete za trening, natjecanje i rekreaciju. Upravo je na području sportske infrastrukture tijekom proteklog razdoblja napravljen vidljiv iskorak.

Tijekom rujna 2025. čak pet igrališta na području čitlučke općine opremljeno je novim sportskim podlogama. Sportske podloge „Bergo“ postavljene su na igralištu Osnovne škole fra Didaka Buntića, igralištu Osnovne škole Bijakovići, igralištu SRC Krstine te igralištu kod Trga Ivana Pavla II. u Čitluku, dok je na igralištu Osnovne škole Čerin postavljena umjetna trava.

Takva ulaganja imaju višestruku vrijednost. Nova i uređena igrališta ne koriste samo članovi sportskih klubova. Ona su svakodnevno na raspolaganju učenicima, mladima i rekreativcima te postaju mjesta okupljanja i druženja. Nove podloge ujedno omogućuju sigurnije i kvalitetnije bavljenje sportom, a njihovu vrijednost najbolje potvrđuje činjenica da su na obnovljenim terenima ubrzo nakon postavljanja organizirani rukometni i košarkaški turniri.

Ulaganje u igrališta zbog toga nije samo ulaganje u sportsku infrastrukturu. To je ulaganje u kvalitetu života i stvaranje prostora na kojima će odrastati nove generacije.

Tradicija nagrađivanja najboljih

Važan dio sportskog života općine Čitluk već četvrt stoljeća predstavlja i „Izbor najuspješnijih sportaša općine Čitluk“, koji organizira Športski savez Brotnja.

U veljači ove godine u Hotelu Brotnjo manifestacija je održana 25. put, a ponovno su nagrađeni najuspješniji

sportaši, ekipe i sportski djelatnici za rezultate ostvarene tijekom prethodne godine.

Kroz ovu manifestaciju tijekom godina prošle su generacije sportaša koji su svojim rezultatima predstavljale Brotnjo na lokalnoj, državnoj i međunarodnoj razini. Jednako je važna činjenica da se značajna pozornost posvećuje najmlađim kategorijama. Priznanje mladom sportašu možda je mali dio njegove sportske karijere, ali istodobno može biti velika motivacija za nastavak rada.

Brotnjo je tijekom godina dalo niz vrhunskih sportaša, ali iza svakog velikog imena stoje klubovi, treneri, roditelji i sportska sredina koja je omogućila prve treninge i prve nastupe.

Liga koja povezuje Brotnjo

Teško je govoriti o sportu u našoj općini, a ne izdvojiti Malonogometnu ligu mjesnih zajednica općine Čitluk.

Riječ je o natjecanju koje je tijekom godina preraslo sportske okvire. Ljetne večeri na igralištima diljem Brotnja okupljaju igrače, navijače, obitelji i prijatelje, a mjesne zajednice kroz sport ponovno dobivaju priliku za druženje i zajedništvo. Liga ima dugu tradiciju. Njezino je prvo izdanje održano još 2003., a sama je završnica prve lige bila dio programa tadašnjih Dana berbe grožđa. I više od dva desetljeća kasnije – zanimanje nije nestalo. Naprotiv, završnice Lige mjesnih zajednica i danas privlače mnoštvo gledatelja. U ovogodišnjem finalu Donji Hamzići pobijedili su Krehin Gradac rezultatom 7:3, obranili naslov prvaka i osvojili ga po treći put, a kao pobjednici predstavljaju općinu Čitluk u Ligi Hercegovine. Upravo ovakva natjecanja najbolje pokazuju koliko sport može povezati jednu zajednicu. Rezultat je važan onima koji se natječu, ali ono što ostaje nakon posljednjeg zvižduka jest druženje, pripadnost svome mjestu i zajednička uspomena.



Sport kao dio identiteta Brotnja

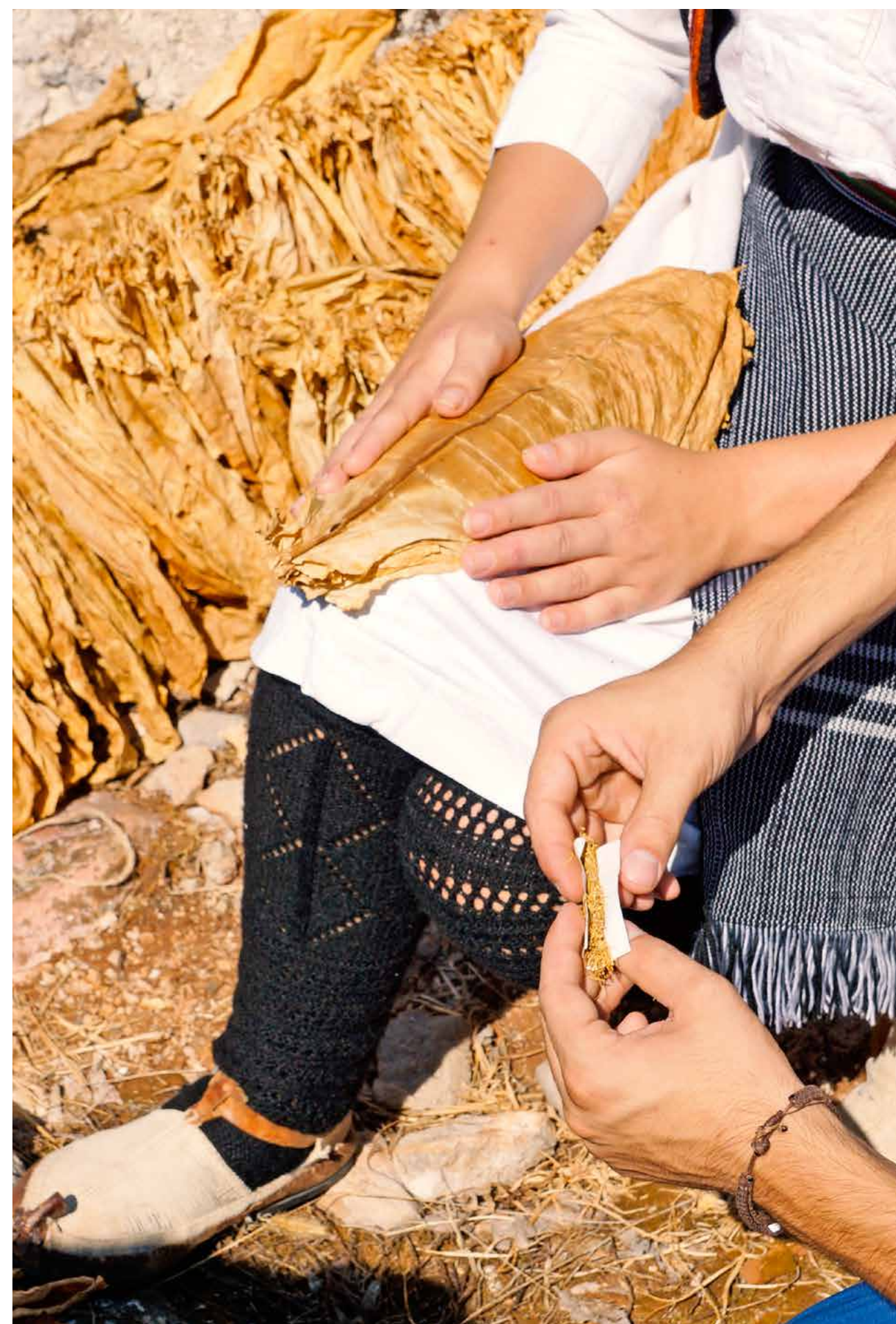
Brotnjo ima dugu sportsku tradiciju, ali ono što je još važnije – i potencijal za njezin daljnji razvoj. Mnoštvo djece uključeno u rad klubova, kontinuirani rad trenera i sportskih djelatnika, organizacija tradicionalnih manifestacija te ulaganja u igrališta i sportsku infrastrukturu stvaraju dobru osnovu za budućnost.

Pred sportom uvijek postoje novi izazovi. Potrebno je nastaviti raditi na poboljšanju infrastrukture, pomagati rad klubova, ulagati u stručne kadrove i omogućiti da što više djece pronade sport u kojemu će se osjećati dobro i kojem će se dugoročno posvetiti jer vrijednost se sporta ne mjeri samo brojem osvojenih medalja.

Mjeri se i brojem djece na treningu, ispunjenim igralištima, druženjem nakon utakmice, volonterima koji pomažu svome klubu i roditeljima koji iz dana u dan prate svoju djecu.

Upravo zato sport nije samo jedan od segmenata života u Brotnju. On je dio njegove tradicije, zajedništva i identiteta, ali i ulaganje u generacije koje dolaze.







HERCEGOVAČKO SELO - Turističko Ugostiteljski kompleks

Put Grabovina 4 - 88266 Medugorje - BiH

www.hercegovackoselo.com

Manifestacija Dani berbe grožđa Brotnjo 2026.

ORGANIZATORI: Općina Čitluk, Turistička zajednica općine Čitluk, KIC Čitluk, HKUD 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.

GENERALNI MEDIJSKI POKROVITELJ: Medugorje.info, PROtv, Brotnjo.ba

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

SPONZORI: Turistička zajednica HNŽ/K, AG Medugorje, Podrumi Andrija, Obiteljski podrum Brkić, Vinarija Čitluk, Podrumi Mata, Podrum Marijanović, Podrum Sivrić, Vinarija Ostojić, Podrum Tolj, Vinarija Doman, Podrum Petrus, Vinarija Rubis, Vinarija Dodig, Etico d.o.o., Herceg etno selo, Medugorje ROYAL TRAVEL Agency, Vrtlarija Dragičević, GLOBAL TRAVEL Medugorje, Matecommerce, Hotel Brotnjo, JP Broćanac, JP Broting, Buregdžinica Cibona, ZU Radišić, Park&Shop, Limpeh, Auto Flota, HT Eronet, Hercegovačka pivovara, Delta Security, Sjemenarna, Syngenta, Brazil Café, Hercegovačko selo i Elektroprivreda HZ HB.

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

Projekti u našoj općini

OPĆINA ČITLUK VELIKO JE GRADILIŠTE

Piše: **Željko Planinić**

Brotnjo, srce vinogradarske i vinarske proizvodnje u BiH, prepoznatljivo je po vrhunskim vinima, ali i brojnim realiziranim infrastrukturnim projektima. Općina Čitluk u posljednje je vrijeme često označena kao „veliko gradilište“, a da je to uistinu tako potvrđuje otvaranje zgrade Kulturno-informativnog centra Čitluk, nove podružnice dječjeg vrtića, područne ambulante Doma zdravlja Čitluk u Čerinu, obnova jedne od najstarijih i arhitektonski najvrednijih zgrada u Čitluku, izgradnja novih kružnih tokova radovi na prometnoj infrastrukturi te niz drugih projekata.

Zgrada Kulturno-informativnog centra Čitluk otvorena je u sklopu proslave Dana općine. Novo sjedište KIC-a posjetiteljima nudi dvoranu s 224 mjesta opremljenu visokokvalitetnom audiovizualnom opremom, novu vijećnicu u kojoj se održavaju sjednice Općinskog vijeća Čitluk, knjižnicu s čitaonicom te niz ostalih sadržaja među kojima će važno mjesto uskoro zauzeti spomen-soba za branitelje Brotnja.

Važan iskorak u pružanju primarne zdravstvene zaštite žiteljima Brotnja svakako je otvaranje područne ambulante u Čerinu. Pozitivan primjer u jednoj od rijetkih općina koje bilježe pozitivan prirodni priraštaj jest i otvaranje nove područne jedinice Dječjeg vrtića Čitluk, baš kao i obnova vanjskog dijela bivše franjevačke rezidencije. U ovom visokovrijednom arhitektonskom objektu djeluje Osnovna glazbena škola Brotnjo, a činjenica da je riječ o mjestu gdje se obrazuju i razvijaju mladi talenti objektu daje dodatnu vrijednost, uz napomenu kako je planirano i unutarnje uređenje te će se tako steći uvjeti za okupljanje građana, promociju umjetnosti, tradicije i različitih društvenih sadržaja.

Briga za najmlađe ogleda se i u obnovi obrazovnih ustanova i kontinuiranom ulaganju u iste, ali i ulaganju u sportsku infrastrukturu. Sportske podloge *Bergo* u proteklom su razdoblju postavljene na igralište Osnovne škole fra Didaka Buntića, igralište Osnovne škole Bijakovići, igralište SRC-a Krstine i ono kod Trga Ivana Pavla II. u Čitluku, dok je umjetna trava postavljena na igralište Osnovne škole Čerin. Ovakvim i ulaganjima u ostalu sportsku infrastrukturu Općina Čitluk želi unaprijediti uvjete za bavljenje sportom učenika, članova sportskih klubova, ali i rekreativaca.

U ostvarivanju svojih ciljeva Općina Čitluk ima značajnu potporu viših razina vlasti u BiH, Vlade i Središnjeg ureda za Hrvate izvan Republike Hrvatske, kao i ostalih partnera, a dobra suradnja posebno je izražena u području prometne infrastrukture, gdje njeguje dobru suradnju s Federalnim ministarstvom prometa i komunikacija i Ministarstvom prometa i veza HNŽ-a.

Kulturni-informativni centar u Čitluk



Kulturno-informativni centar u Čitluku



Franjevačka rezidencija – Čitluk

Tako je na raskrižju regionalne ceste R425 i magistralne ceste M17.4, jednom od najfrekventnijih na području općine, izgrađen kružni tok koji je značajno unaprijedio sigurnost i protočnost prometa. Sredstvima Ministarstva prometa i veza HNŽ-a izgrađen je kružni tok kod Kaktusa, čime je omogućen siguran spoj buduće vezne prometnice preko naselja Bare, povezivanje regionalne ceste R425 s magistralnom cestom M17.4, smirivanje prometa u Neretvanskoj ulici, dok je sam ulazak u Čitluk dobio potpuno novi urbanistički izgled.

U velikoj je mjeri novi izgled, ali i veći stupanj sigurnosti, nakon obnove dobila dionica regionalne ceste R425 od kružnog toka Tromeda do crkve sv. Jure u Služnju. Na spomenutoj dionici dugoj približno kilometar i pol potpuno je zamijenjen asfalt, izgrađen nogostup, uređen zatvoreni sustav odvodnje oborinskih voda, rekonstruirana kolnička konstrukcija te postavljena horizontalna i vertikalna signalizacija.



Kružni tok na Barama



Horizontalna signalizacija – Čitluk

Postavljanjem horizontalne i vertikalne signalizacije izvršen je dio opsežnih radova na prometnoj infrastrukturi u obuhvatu Regulacijskog plana Bare 1 za koji se, uz nove prometnice, površine za parkiranje i kružni tok, vežu budući autobusni kolodvor i vatrogasni dom.

Inače, u proteklom su razdoblju obavljani brojni radovi na prometnoj infrastrukturi u svim dijelovima općine, dok jedno od glavnih mjesta u budućim planovima zauzima izgradnja zaobilaznice, odnosno izmještanje trase magistralne ceste M17.4 iz urbanog dijela Čitluka.

Cilj svih ovih projekata jest dodatno unaprijediti uvjete života te poboljšati cjelokupnu infrastrukturu, kao jedan od temelja gospodarskog rasta i razvoja.

Služanjska cesta





DELTA SECURITY d.o.o.

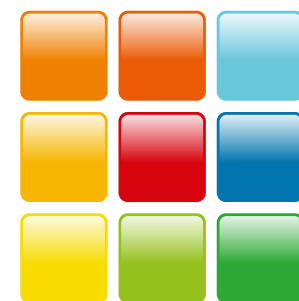


Agencija za zaštitu
ljudi i imovine

Vi nama povjerenje, mi Vama sigurnost!

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

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



PARK & SHOP

MEĐUGORJE



Bingo

*shopping with
pleasure...*

Međugorje, Tromeđa VIII br.4

www.parkandshop.ba

BERBA JE SLAĐA KAD GRGA ČASTI!

Izreži • donesi • uštedi 15%

Kupon donosi 15 % popusta na ukupnu kupnju, a možete ga iskoristiti u svim Sjemenarna Agrocentrima do 17. 10. 2026.

Popust se ne obračunava na već snižene artikle.



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 2026."

Besplatni primjerak

Nakladnik:

Organizacijski odbor

Turističko-kulturno-gospodarske manifestacije

"Dani berbe grožđa Brotnjo 2026."

Za nakladnika:

Ivica Jerkić

Urednici izdanja:

Marin Sivrić i Ante Prce

Lektura:

Misijana Brkić Milinković

Priredili:

Ivica Jerkić, Goran Glamuzina, Branimir Penava, Ilija Barbarić, Željko Planinić, Marko Ivanković, Marija Banožić, Ivica Selak, Ivan Kordić, Ivan Dodig, Jure Beljo, Damir Jerković, Marin Sivrić, Ivan Ostojić, Mile Galić, Danijel Čavar i Danko Tolić.

Fotografije:

Željko Planinić, Franjo Sušac, Goran Glamuzina, Jure Beljo, Mario Doko, 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 2026.



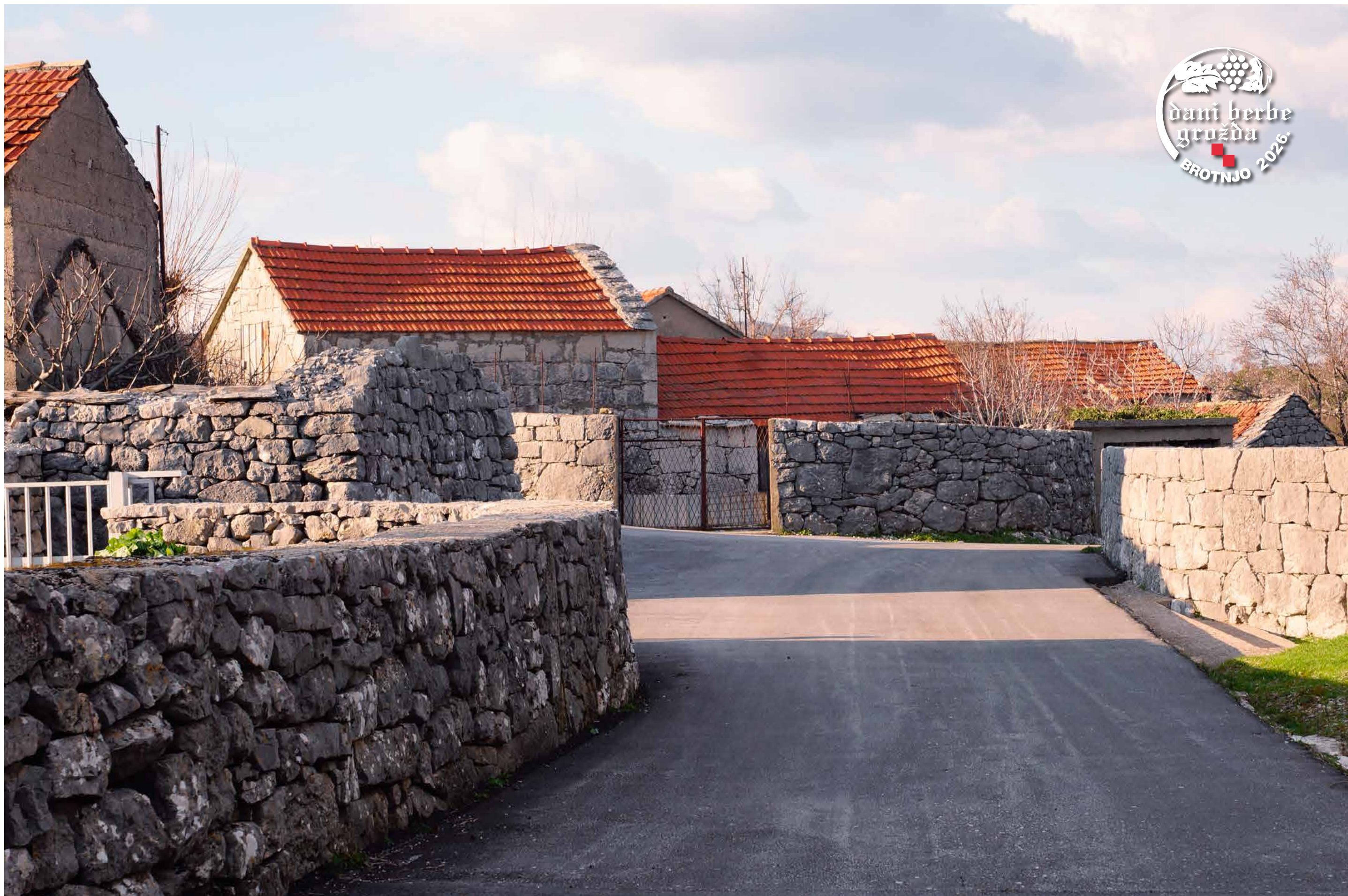
00 DBG BROTNJO 2026

Trg žrtava Domovinskog rata 1,

88260 Čitluk, BiH.

Info tel.: 036 640 510






LIMPEH d.o.o.
 Put za Gradnice 13, 88260 ČITLUK, BiH.
 Tel.: +387 36 642 187
 Fax: +387 36 642 037/
 Mob.: +387 63 316 801
 E-mail: toni.pehar-limpeh@tel.net.ba

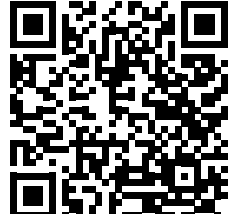
PROIZVODNJA INOX BAČAVA I CISTERNI ZA VINO
IZRADA RAZNIH PROIZVODA OD INOX-a


JAVNO PODUZEĆE BROČANAC d.o.o. Čitluk
 Duhanski Put bb, 88260, Čitluk - Tel.: 036 640 283; 640 284
www.jp-brocanac.ba


BUREGDŽINICA CIBONA
 ČITLUK - MEĐUGORJE - ČAPLJINA

Čitluk: 063 214 300, 063 372 419
 Međugorje: 063 214 708, 063 214 709
 Čapljina: 036 810 010, 063-021-810

BESPLATNA DOSTAVA

 
 
 burekcibona@gmail.com


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



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 Međugorja
Pape Ivana Pavla II 18, Međugorje 88266, BiH

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

Hotel Brotnjo s 4 zvjezdice u centru Čitluka

Udaljen svega 2 km od marijanskog svetišta Međugorje 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

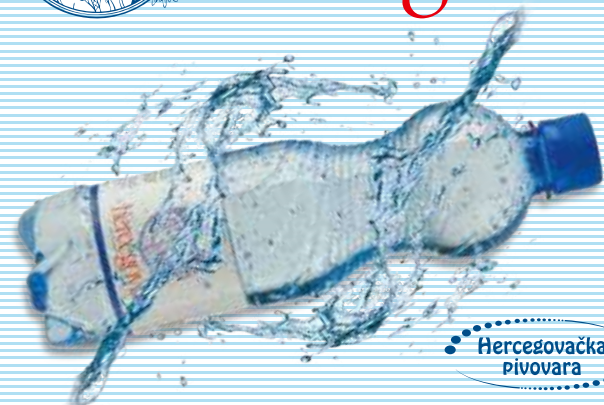
Mostarsko pivo



Hercegovačka pivovara

prirodna izvorska voda

hercegovka



Hercegovačka pivovara



Orondis® Ultra **Dynali®**

DVIJE NAJVAŽNIJE BOLESTI.
JEDNA SNAŽNA KOMBINACIJA.

ORONDIS® ULTRA za peronosporu. **DYNALI®** za pepelnicu.
Pouzdana i dugotrajna zaštita vinove loze.

PERONOSPORA

- Brzo i pouzdano djelovanje
- Dugotrajna zaštita

PEPELNICA

- Visoka učinkovitost
- Produljena zaštita

Dvostruka zaštita **Dugotrajno djelovanje** **Zdrav list, kvalitetan grozd** **Pouzdan partner vinogradara**

syngenta®



vinarija čitluk



www.vinarija-citluk.ba

za mlade optimiste

SMART FULL

Kupi uređaj i **zgrabi**

960GB

(40GB mjesečno 24 mjeseca)

+
200 min
mj.
prema svima

+
100 SMS
mj.
unutar BiH

20 KM
mj.

GOOGLE
Pixel 10a
256 GB

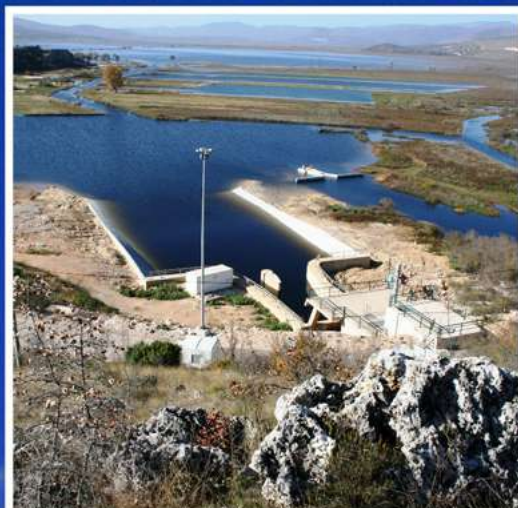
RATA VEĆ OD
46,70 KM

GOOGLE AI & VRHUNSKA KAMERA
+ ORIGINALNA MASKA **GRATIS!**

POSTPAID TARIFA ZA MLADE OD 18 DO 27 GODINA
Uz ugovor na 24 mjeseca za one koji potpišu do 31.10.2026.

eronet

Veza koja traje



EP **JP ELEKTROPRIVREDA**
HRVATSKE ZAJEDNICE HERCEG BOSNE d.d. Mostar

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 AUTOMOBILSKOG
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



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



dbg.ba