

# Dani berbe grožđa

**BROTNJO 2021.**

*Turizam i poljoprivreda*



Godina: XVII; Broj: 17, ČITLUK - BiH

**66. turističko-kulturno-gospodarstvena manifestacija**





# Dobrodošli

na *Dane berbe*







Kad splasnu žege, osvježi nas dugo očekivana kiša, rujan zamiriše svom puninom, a mi se laganim korakom uputimo krivudavim putovima kroz broćanske vinograde i obuzme nas lagana sjeta, neopisivi ponos i titrajuća nada. Prisjetimo se, kako su naši pretci u kamenu i od kamena gradili podrume, krčili škrtu zemlju i podizali vinograde zasađene našim plemenitim sortama loze.

Svaki pogled na zrele grozdove podsjeća nas koliko je i ove godine uloženo muke i truda u naše vinograde, ali smo istovremeno svjesni koliko je u nadolazećoj jeseni potrebno pažnje i rada da bi smo od slatkih plodova loze dobili vrhunsko vino.

Nadamo se da će nas i ove godine vrhunska Žilavka i Blatina krijepiti, kao i naše obitelji, te prijatelje i goste tijekom cijele godine. Isto tako se nadamo dobrom plasmanu naših vina na tržištu koje će nam osigurati bolju budućnost.

Zato, ponosni na prošlost, usredotočeni na sadašnjost, s vjerom i nadom u budućnost obavimo radosno ovogodišnju berbu grožđa.

**Živjeli u zdravlju i veselju!**

*Predrag Smoljan*

*Predsjednik OO DBG - Brotnjo 2021.*



**Čitluk, 17., 18. i 19. rujna**



# Teme u ovome broju:



Prošlogodišnji <i>Dani berbe</i>	10	Snagom hercegovačkog sunca do zdravlja i ljepote	40
Vina na <i>Danima berbe grožđa - BROTUNJO 2021.</i>	14	Budućnost ugostiteljstva	44
Osvrt na sušnu 2021. sezonu	18	<i>Vinske ceste</i> Evlije Čelebije po Bosni i Hercegovini	46
Pripreme za berbu grožđa	20	Arheološki istražena nekropola stećaka <i>Krešića greblje</i> na Paoči	48
Međugorje 1981. – 2021.	24	Klupska pisma na hercegovačkom kamenu	51
Darovana zemlja i sloboda	26	Prve olimpijske medalje u Brotnju	52
Sunce - sudbina hercegovačkih vina	28	Šipurak	54
Utjecaj pandemije Covid 19 na vinsku industriju	30	Genetsko porijeklo sorata Blatine i Žilavke	56
Ruralni turizam u doba pandemije	32	Njega vina na kvascu - SUR LIE tehnologija	58
Pokret Spori život	34	Cigaraš - štetnik vinove loze	62
Primjeri turizma na seoskom gospodarstvu	36	Projekti u općini Čitluk	64







# PROŠLOGODIŠNJI DANI BERBE



titelja organizirao 65. Dane berbe grožđa. Kulturno-turističko-gospodarska manifestacija prošle je godine održana od 18. do 20. rujna, a započela je **predstavljanjem 16. broja** edukativno promotivnog časopisa Dani berbe grožđa, ali i svih izdanja koja su prethodila prošlogodišnjem. Dakle, ranijim izdanjima časopisa koji je upravo zaokupio vašu pažnju, odnosno ljudima koji su zaslužni za njihovo stvaranje bila je posvećena prva večer prošlogodišnje manifestacije. Predstavljanje je održano u Hercegovačkom selu, **posebnoj etnografskoj priči** koju stvara obitelj Vasilj. Časopis Dana berbe grožđa redovito izlazi uz najdugovječniju manifestaciju ove vrste u BiH, ali i šire, i svake godine donosi veliki broj raznolikih i stručno obrađenih tema kroz koje se želi promovirati manifestaciju, broćanski kraj i Hercegovinu.

Dugovječnošću se može pohvaliti i **Međunarodni atletski miting "Memorijal Bože Gagro"** koji svake godine u okviru manifestacije organizira Atletski klub Brotnjo. Atletskim mitingom na kojem su nastupili natjecatelji iz BiH, Hrvatske i Crne Gore započeo je drugi dan prošlogodišnje manifestacije, a sudionici memorijala organiziranog u spomen na pokojnog Božu Gagru natjecali su se u 41 atletskoj disciplini. Također, u sklopu međun-

**D**ani berbe grožđa, Brotnjacima najdraža manifestacija, održana je i u protekloj godini unatoč pandemiji korona virusa. Globalna pandemija odrazila se na sve sfere života pa tako i na dugogodišnju manifestaciju koja slavi mukotrpan rad vinogradara i vinara i proizvod toga rada, no Organizacijski odbor manifestacije program je prilagodio novonastaloj situaciji i vodeći brigu o zaštiti zdravlja sudionika i posje-







arodnog atletskog mitinga na Gradskom stadionu Bare u Čitluku održano je i Državno prvenstvo BiH za cicibane i cicibanke.

Nakon završetka Memorijala Bože Gagro, program drugog dana 65. Dana berbe grožđa **nastavljen je stručnim predavanjima** koje Organizacijski odbor manifestacije svake godine organizira u suradnji sa Agronomskim i prehrambeno tehnološkim fakultetom Sveučilišta u Mostaru i Federalnim agromediteranskim zavodom u Mostaru. Prof.dr.sc. Ivan Ostojčić i prof.dr.sc. Marko Ivanković bili su predavači, a nakon predavanja na kojima su Ostojčić i Ivanković govorili o prijetnji hercegovačkim vinogradarima od fitoplazme i o utjecaju Covid-19 na vinarstvo u EU i u BiH, u Podrumima Andrija

upriličeno je predavljanje knjige **“Vinske priče - Bosna i Hercegovina”** autora Željka Garmaza. U predstavljenoj Garmazovoj knjizi svoje je mjesto dobilo 36 priča o vinarima s područja cijel BiH. Naravno, najveći dio vinskih priča iz ove knjige posvećen je vinarima iz Hercegovine, a razumljivo je da su značajno mjesto zauzeli i vinari iz Brotnja kao srca vinogradarske i vinarske proizvodnje u BiH.

Posljednjeg dana manifestacije, Biciklistički klub Brotnjo priredio je užitak vožnje biciklima kroz broćanske vinograde. Tura pod nazivom **“Biciklom kroz broćanske vinograde”** vožena je putovima koji prolaze kroz dio broćanskih vinograda i u



njoj su sudjelovali članovi biciklističkih klubova Brotnjo i Ljubuški, rekreativci i mališani. U sklopu biciklističke ture za sudionike je pripremljen prigodni program kod stećaka na lokalitetu Visočica – Bakri i na Broćanskom trgu, gdje je druženjem završen program 65. Dana berbe grožđa.

*Željko Planinić*





# Vina na Danima berbe grožđa

# BROTNJO 2021.



**AG Međugorje, Međugorje**  
Mob.: 063 377 305  
[www.ag-travel.org](http://www.ag-travel.org)  
GPS: 43° 10' 49.7" N, 17° 40' 26.6" E



**Vinarija Buntić, Miletina**  
Mob.: 063 377 073  
[www.vinarija-buntic.com](http://www.vinarija-buntic.com)  
GPS: 43° 11' 09.7" N 17° 39' 34.1" E



**Podrum Marijanović, Služanj**  
Mob.: 063 177 198  
[www.marijanovic.ba](http://www.marijanovic.ba)  
GPS: 43° 13' 13.1" N 17° 40' 24.0" E



**Podrum Sušac, Cerno**  
Mob.: 063 329 215  
E-mail: [jure.susac1@tel.net.ba](mailto:jure.susac1@tel.net.ba)  
GPS: 43° 12' 49.6" N 17° 36' 38.3" E



**Podrum Vilinka, Sretnice**  
Mob.: 063 427 411,  
[www.vilinka.com](http://www.vilinka.com)  
GPS: 43° 16' 40.9" N 17° 44' 19.8" E



**Podrumi Andrija, Paoča**  
Mob.: 063 322 162  
[www.podrumandrija.com](http://www.podrumandrija.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



**Podrumi Mata, Blatnica**  
Mob.: 063 321 408  
[www.podrumimata.com](http://www.podrumimata.com)  
GPS: 43° 15' 53.1" N 17° 42' 02.1" E



**Hercegovina Produkt, Međugorje**  
Tel.: 036 650 980  
[www.hercegovinaprodukt.com](http://www.hercegovinaprodukt.com)  
GPS: 43° 12' 14.4" N 17° 39' 16.9" E



**Vina Zadro, Domanovići**  
Tel.: 036 822 301  
[www.vinazadro.com](http://www.vinazadro.com)  
GPS: 43° 08' 11.0" N 17° 47' 06.6" E



**Podrum Brkić, Čitluk**  
Mob.: 063 320 205  
[www.brkic.ba](http://www.brkic.ba)  
GPS: 43° 13' 38.3" N 17° 41' 35.4" E



**Vinarija Rubis, Vionica**  
Mob.: 063 297 727  
[www.rubis.ba](http://www.rubis.ba)  
GPS: 43° 12' 23.8" N 17° 41' 58.9" E



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



**Vinarija Dodig, Međugorje**  
Mob.: 061 141 688  
[www.vinarijadodig.com](http://www.vinarijadodig.com)  
GPS: 43° 13' 24.8" N 17° 40' 40.7" E



**Vinarija Ostojić, Potpolje**  
Mob.: 063 893 298  
[www.podrumostojic.ba](http://www.podrumostojic.ba)  
GPS: 43° 13' 24.8" N 17° 40' 40.7" E



**Podrum Sivrić, Međugorje**  
Mob.: 063 360 909  
[www.sivric-medjugorje.com](http://www.sivric-medjugorje.com)  
GPS: 43° 11' 55.3" N 17° 40' 21.8" E



**Podrum Vučić, Blatnica**  
Mob.: 063 941 953  
[www.vinovucic.blogspot.ba](http://www.vinovucic.blogspot.ba)  
GPS: 43° 15' 06.0" N 17° 40' 48.3" E



**Vinarija Čitluk, Čitluk**  
Tel.: 036 642 232  
[www.hercegovinavino.com](http://www.hercegovinavino.com)  
GPS: 43° 13' 28.2" N 17° 41' 34.9" E



# Karta Broćanskih vinara koji

izlažu na ovogodišnjim Danima berbe

1. Podrum Sušac, Cerno
2. Podrum Marijanović, Služanj
3. Vinarija Ostojić, Potpolje
4. Vinarija Buntić, Miletina
5. Podrum Petrus, Međugorje
6. AG Međugorje, Međugorje
7. Podrum Sivrić, Međugorje
8. Podrum Brkić, Čitluk
9. Vinarija Čitluk, Čitluk

10. Podrum Tolj, Blatnica
11. Podrumi Mata, Blatnica
12. Vinarija Dodig, Međugorje
13. Hercegovina Produkt, Međugorje
14. Vinarija Rubis, Vionica
15. Podrumi Andrija, Paoča
16. Podrum Vilinka, Sretnice
17. Podrum Vučić, Blatnica





# Osvrt na sušnu 2021. sezonu

## i trendove koji mogu imati utjecaja na razvoj vinogradarstva i vinarstva u Hercegovini

Na kraju vinogradarske sezone 2021., pred sami početak berbe grožđa osvrnut ću se na tri teme po kojima će se i ova godina pamtit, a to su: globalno zatopljenje, globalno zagađenje i Covid-19 pandemija. Sve navedeno spomenut ću u kontekstu utjecaja na poljoprivredu, a posebno na vinogradarstvo i vinarstvo kao najznačajniju poljoprivrednu djelatnost u Hercegovini.

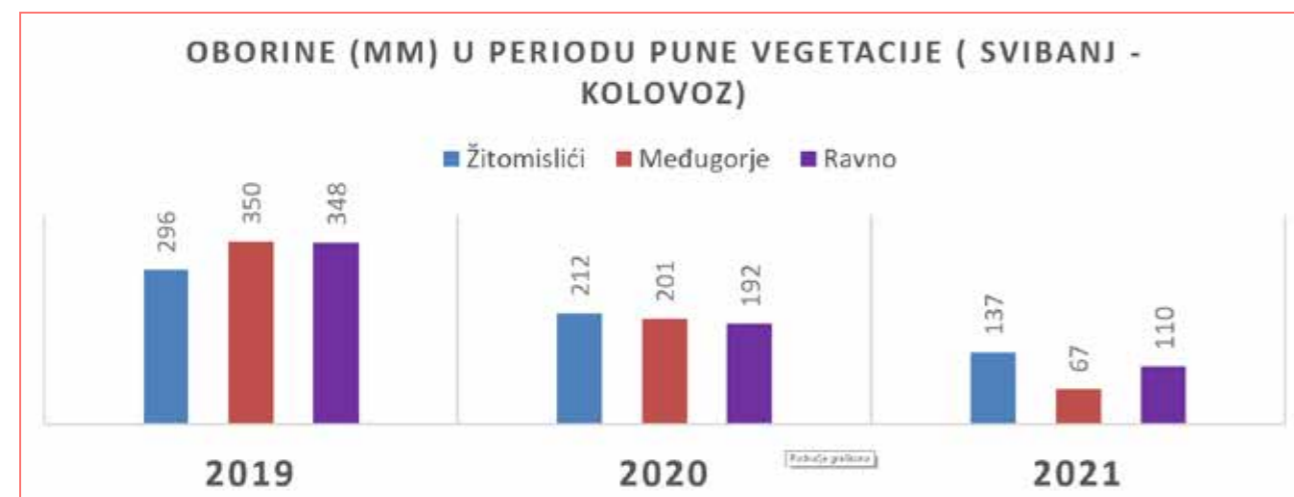
Klimatske nepogode i ekstremi koje nas prate zadnjih desetak godina su sigurno jedan od razloga zašto su se ponovo nametnule teme o „Globalnom zatopljenju“ i „Globalnom onečišćenju“. Osim emisije štetnih stakleničkih plinova iz teške industrije i vozila na fosilna goriva, sve češće se spominje intenzivna poljoprivreda koja doprinosi onečišćenju okoliša s posebnim naglaskom na kemijska sredstva za zaštitu bilja i umjetna gnojiva. Ove godine na nivou Europske Unije donesene su smjernice u novom zelenom projektu „Green Deal“ koje imaju za cilj smanjiti emisiju štetnih plinova za više od 50% do 2030., a do 2050. izbaciti iz prometa vozila na fosilna goriva čime bi Europa postala klimatski neutralan kontinent kad je u pitanju emisija štetnih plinova. Jedan dio tog zelenog plana bit će i projekt pod nazivom „Farm2Fork“ ili u prijevodu „od farme do vilice“ koji ima za cilj do 2030. godine smanjiti primjenu pesticida za 50%, mineralnih gnojiva za 25% i podići udio organske proizvodnje na 25%. Bosna i Hercegovina nije dio Europske unije, ali je sastavni dio Europe tako da će se dio ovih aktivnosti odraziti i na nas što se već sada osjeća kroz zabrane i ograničenja nekih pesticida koji su bili standard u zaštiti od bolesti i štetočina. Za primjer možemo spomenuti ovogodišnju zabranu aktivne tvari mankozeb koja se koristi za suzbijanje plamenjače i nalazi se u više od 20 fungicida, većinom korišteni za zaštitu vinograda. Sa tržišta su zadnje tri godine nestali brojni insekticidi i čitave grupe insekticida poput neonikotenoida i organofosfata. Već sada se osjećaju problemi nedostatka tih djelatnih tvari, a s druge strane svjedoci smo da se unatoč zabrani još uvijek nalaze u reziduama uvozne robe (voća i povrća).

Iako se sve više upire prstom u poljoprivrednu djelatnost kao zagađivača, nitko ne spominje da je intenzivna poljoprivreda osigurala dovoljno jeftine i raznovrsne hrane, a da će nove zelene inicijative značajno utjecati na smanjenje prinosa, napuštanje poljoprivrede i enormni rast cijena. Isto tako nitko ne govori da je glavni problem zagađenja okoliša hedonistički način života u bogatim zemljama EU. Ako gledamo na problem zagađenja lokalno, Hercegovina ima veoma mali utjecaj na globalno i lokalno zagađenje, mada realno ima prostora da se mnoge stvari dovedu u još bolji red. Teško je vjerovati da će jedan ovakav zeleni projekt uspjeti zaživjeti u ekonomiji kakvu mi imamo.

Nadalje, radi priče o oglobalnom zatopljenju cilj ovog članka je bio da napravimo analizu klimatskih parametara u ovoj vinogradarskoj sezoni i da je usporedimo sa dvije prethodne. U vrijeme pisanja ovog članka (konac kolovoza 2021. god.) možemo slobodno i bez podataka s meteo postaja ovu godinu proglasiti iznimno suhom i toplom, posebno od sredine proljeća do konca kolovoza. Moglo bi se reći da je jedna od sušnijih vegetacija u ovom stoljeću. Prema iskustvu i priči starijih vinogradara ovakva sušna godina se dešava jednom u desetljeću. Na sreću, kad smo već mislili da će proizvodnja grožđa biti prepolovljena, koncem kolovoza došlo su nam kiše koje su popravile situaciju barem u vinogradima posađenim u zemlji. Proizvodnja u kršu (kamenu) bez navodnjavanja pretrpjela je štete, a tamo gdje je navodnjavanje provedeno redovito, bilo je zasigurno velika stavka u proizvodnji. Jedina korist ovogodišnje suše je ušteda na zaštiti od bolesti, primarno plamenjače.

Za ovaj članak je napravljena analiza zadnje tri sezone 2019.-2021. na tri lokaliteta u Hercegovini (meteo postaje: Međugorje, Žitomislići i Ravno). Na temelju podataka mogu se izvući neki zaključci koji bi išli u prilog trendu globalnog zatopljenja, ali prekratak je to period da bi sa sigurnošću to i potvrdili.

**Graf Br. 1:** Količina oborina na tri lokaliteta Žitomislići, Međugorje i Ravno u periodu vegetacije od početka svibnja do konca kolovoza 2019.-2021. (tri zadnje godine).

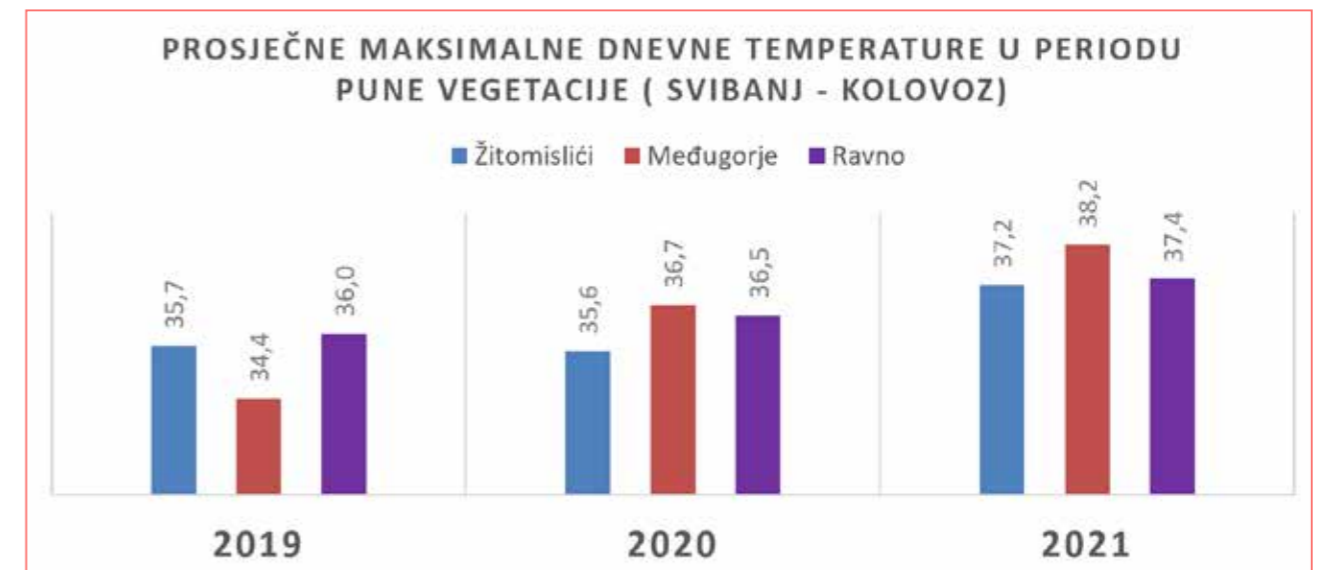


Na grafu se jasno vidi da je količina oborina u periodu svibanj-kolovoz 2021. god. bila dva puta manja u usporedbi s 2020., a trostruko manja od 2019. godine. Najveće oscilacije su bile u svibnju 2021. koji je bio sušniji od višegodišnjeg prosjeka (40-80 lit kiše zavisno od lokaliteta). Ovo je jedan od razloga zašto nije bilo ozbiljnijih problema s plamenjačom. Tijekom srpnjana ove tri meteo postaje zabilježeno je od 10 do 20 lit kiše. Suša se nastavila i kroz kolovoz sve do treće dekade kada smo imali u nekoliko



navrata kišu (30 – 35 lit) i na sreću ove godine nismo zabilježili značajnije štete od tuče i poplave. Mladi vinogradi i vinogradi u kršu bez navodnjavanja su najviše osjetili sušu u ovoj sezoni.

**Graf Br. 2:** Prosječne maksimalne dnevne temperature na tri lokaliteta Žitomislići, Međugorje i Ravno u periodu vegetacije od početka svibnja do konca kolovoza 2019.-2021. (tri zadnje godine).



Prosječne maksimalne temperature zraka u periodu svibanj – kolovoz bile su značajno više u 2021. godini na sve tri lokacije. Posebno je ovo bilo izraženo na meteo postaji Međugorje, gdje imamo razliku gotovo 4°C u odnosu na 2019. godinu i 2°C u odnosu na 2020. godinu. Tijekom ljeta 2021. na meteo postaji Međugorje imali smo 42 dana s maksimalnim dnevnim temperaturama iznad 35°C, a 8. kolovoza zabilježena je najviša temperatura 41°C. U takvim uvjetima, bez vlage u tlu, poljoprivredne kulture ulaze u stanje toplinskog stresa koji značajno utječe na sve fiziološke procese u biljci. Ovo se posebno moglo prepoznati u vinogradima na kršu bez navodnjavanja, ali i na plićim tlima u polju. U ovakvim ekstremno suhim i toplim godinama izražena je pojava naglog sušenja trsova koji imaju problema s bolestima drveta (primarno Esca i Eutipia).

Osim klimatskih nepogoda, iza nas je još jedna godina s Covid 19 virusom koji je uzeo žrtve - što je najveći gubitak. Pored toga razne mjere koje su pratile ovu pandemiju posebno - ograničenje kretanja ljudi, ozbiljno su uzdrmale gospodarstvo i turizam i nanijele teške ekonomske posljedice koje će imati negativan trend za naredno desetljeće. Svjedoci smo već sada enormnog rasta cijena svih energenata, repromaterijala i usluga što će se direktno ili indirektno osjetiti u svim djelatnostima pa tako i u poljoprivredi. Evidentan je rast cijena poljoprivrednih prerađevina, ali više u ratarskoj nego u vinogradarskoj i voćarskoj proizvodnji. Ovo što se sada događa u ratarstvu rezultat je smanjene proizvodnje i nižih prinosa zbog klimatskih nepogoda (primarno suša ili poplave). No, kako to obično biva, veći dio zarade uzet će prerađivači i trgovci nego sami proizvođači žitarica. Kad je u pitanju vinogradarstvo i vinarstvo kao jedna od značajnijih poljoprivrednih djelatnosti u Hercegovini, ono proživljava jednu od najtežih kriza u zadnjih 20-ak godina. Slaba prodaja i izvoz vina, nedostatak radne snage, uz navedeni porast cijena repromaterijala mogla bi ozbiljno utjecati na razvoj vinogradarstva i vinarstva na području Hercegovine. Bogate zemlje Europske unije trude se kroz razne poticaje i jednokratne mjere održati vinogradarsku proizvodnju. Hoće li se naći neko rješenje za Hercegovske vinogradare i vinare ostaje veoma neizvjesno.

Mr.sci. Danko Tolić





## Pripreme za berbu grožđa kratki savjeti

*Dolaskom mjeseca rujna, u našim krajevima lagano počinju pripreme za glavni dio vinogradarske sezone, a to je berba grožđa i priprema proizvodnje vina. Tada vinogradari i vinari imaju pune ruke posla, gdje do izražaja dolazi njihov cjelogodišnji trud - od rezidbe, gnojidbe, prihrane, i zaštite vinove loze.*

Šad se posao iz vinograda lagano prebacuje u vinske podrumne, gdje je potrebno odraditi određene pripreme prije berbe i prihvata grožđa. **Prvo** što bi trebalo obaviti je čišćenje i pranje drvene, inoksa, staklene i keramičke ambalaže i površina, a to se najčešće obavlja **kristalnom sodom**. Njezina količina je oko **3 kg na 100 litara vode**, bačva se napuni do 2/3 zapremine, a nakon pola sata se bačva napuni otopinom sode do vrha i tako ostavi nekoliko sati, nakon čega ide ispiranje bačve čistom vodom. Za inoks bačve se u novije vrijeme upotrebljavaju i sredstva na bazi deterdženata, koja se nanose spužvom, a zatim ispiru naizmjenično hladnom, pa toplom vodom (*Vinolux*), kako bi se skinuo vinski kamen (*sriješ*). Ovakva sredstva nisu agresivna, ne zagađuju okolinu i biorazgradiva su. Nužno je napomenuti da se nipošto ne koriste sredstva na bazi **klor**a, budući da ona **oštećuju čelik**, također se za dezinfekciju ne smije koristiti sumporasta kiselina ( $H_2SO_3$ ).

### Priprema podrumskih prostorija

Nakon što smo pripremili i očistili bačve i ostalu opremu (*muljače, prese, kace, itd.*), potrebno je pripremiti podrumске prostorije. Neposredno prije berbe (*2-3 tjedna*), obvezatno moramo očistiti i pri-

premiti podrumne za prihvata i preradu grožđa. Moderne vinarije većinom u podrumima imaju keramičke pločice, pa se u njima pranje, dezinfekcija i čišćenje znatno lakše obavlja. Mali podrumari imaju većinom starije prostorije, koje zahtijevaju više rada kako bi se grožđe preradilo na najbolji način. Tu je potrebno svake godine **okrečiti** zidove, kako bi se izvršila dezinfekcija podruma, te uklonili strani mirisi. Krećenje vršimo tako da na 10l vode stavimo kilogram živog vapna i 200 grama sumpora u prahu, otvorimo prostoriju preko dana da se što prije osuši. Nakon sušenja poželjno je prskanje 5% otopinom **plavog kamena** radi sprječavanja stvaranja plijesni. Nekoliko dana prije berbe treba odraditi i paljenje **sumpornih traka** u podrumu, čime se vrši završna dezinfekcija i uklone vinske mušice. Kada smo sve te pripreme odradili slijedi određivanje rokova berbe.

### Berba

Berbu vršimo kad grožđe dosegne svoju tehnološku zrelost, jer tada njegov sastav i osobine najviše odgovaraju njegovoj namjeni, a to je proizvodnja vina u našim krajevima. Najbitniji parametri koji se koriste za određivanje optimalnog roka berbe su **količina šećera i kiseline** u grožđu. Berba se najčešće obavlja kada se nakon dva uzastopna mjerenja šećeri



ne povećavaju, a kiseline ne smanjuju. Za praćenje šećera se koristi u vinogradima optički uređaj, tzv. **refraktometar**. Sadržaj kiselina određujemo kemijskim metodama u laboratoriju. Kad se svi parametri poslože, i vremenske prilike dopuste, kreće se s berbom koja se obavlja u pravilu po sunčanom vremenu, bez oborina, čim ujutro prestane rosa. Poželjno je, kada temperature porastu, napraviti pauzu, te nastaviti opet u popodnevnom satima. Berbu je najbolje odraditi u plastične gajbe, koje su šupljikaste sa strana, a pune na dnu radi curenja mošta. Plastične vreće

su izrazito nepovoljne za berbu jer u njima grožđe često oksidira, ugrije se, pa je potrebno hlađenje mošta kasnije.

### Nakon berbe

Nakon što je obrano, grožđe je potrebno preraditi **u roku nekoliko** sati kako bi se zadržala sva bitna svojstva. Ukoliko se sve ove radnje obave pravovremeno, uz kasniju njegu i doradu vina, kvaliteta vina na području Brotnja neće sigurno izostati ni ove godine!

*Danijel Čavar*









40 godina

# Međugorje 1981. – 2021.

## KRATKA POVIJEST

### POČETCI

Ove godine smo obilježili jubilarnu četrdesetu obljetnicu ukazanja u Međugorju. Od dalekog 24. i 25. lipnja 1981. godine protekao je gotovo jedan cijeli ljudski život. Ovaj događaj, koji je potekao iz jednog sasvim malog i nepoznatog mjesta, je dotaknuo srca milijuna katolika diljem svijeta. Međugorje je od samog početka bilo mjesto susreta domaćih ali i stranih hodočasnika. Međutim, početak ukazanja te okupljanja velikog broja ljudi, izazvala su veliki strah od tadašnjih komunističkih vlasti koji su na svaki način pokušali zaustaviti i zabraniti okupljanja ljudi, primjenjujući najrigoroznije mjere represije i kontrole. Svi ti pokušaji vlasti bili su uzaludni, jer su se poruke iz Međugorja širile munjevito brzinom po cijelom svijetu. I sami uviđajući uzaludnost svojih pokušaja, vlasti nakon nekoliko godina ublažavaju mjere

kontrole i nadzora ljudi, što već od 1985. i 1986. godine rezultira značajnim brojem stranih hodočasnika iz Italije, Austrije, Amerike, Irske, Francuske itd. Dolazak sve većeg broja gostiju potaknuo je i prve privatne investicije u izgradnju do tada skromnih smještajnih kapaciteta. Općina Čitluk, u svom registru privatnog smještaja u 1989. godini bilježi gotovo 9 000 postelja na području Međugorja i Bijakovica.

### DEVEDESETE I NOVIJE VRIJEME

Prvi slobodni demokratski izbori, 1991. godine, te potom početak domovinskog rata (1991.-1995.) privremeno zaustavljaju razvoj Međugorja. Po završetku ratnih događanja postupno se vraćaju strani hodočasnici u sve većem

broju. Prava ekspanzija u dolascima zabilježena je u periodu od 2005. – 2015. Godine. Na godišnjoj razini Međugorje je doseglo preko milijun gostiju. U strukturi gostiju dominirali su Talijani, te ostali zapadnoeuropski i brojni gosti iz Sjeverne i Južne Amerike, Australije, Južne Koreje. Ipak u zadnjih desetak godina vidljiva je značajna promjena strukture gostiju, te postepeno primat od zapadnoeuropskih preuzimaju sve više hodočasnici iz istočne Europe, predvođeni Poljskom, Ukrajinom, Češkom, Slovačkom, Mađarskom, Rumunjskom itd. S porastom broja gostiju, povećava se i broj smještajnih kapaciteta koji se danas procjenjuje na više od 20 000 postelja.

Nažalost, pojavom svjetske virusne pandemije (2019. – 2021.), Međugorje je ponovo doživjelo zatvaranje. Ovaj put zbog epidemioloških razloga, zbog čega su u čitavoj 2020. godini potpuno izostali strani gosti. Ipak, usprkos ovako nepovoljnim okolnostima, Međugorje iznenađuje i najveće optimiste privukavši više desetaka tisuća stranih hodočasnika na proslavu jubilarne četrdesete obljetnice.

### ŠTO NOSI BUDUĆNOST MEĐUGORJU?

Što još reći o ovoj kratkoj i dugoj povijesti Međugorja? Ne svojom krivnjom (već višom silom) čak dva puta se Međugorje suočilo s potpunim zatvaranjem. Prvo zbog ratnih događaja 1991.-1995., a potom zbog svjetske pandemije 2019.-2021., i koja još uvijek traje. Ipak, za budućnost Međugorja ne treba strahovati. Ono će, bez svake sumnje, nastaviti svoju misiju širenja mira i pomirenja po cijelom svijetu. U prilog tome posebno je važna odluka Vatikana iz 2017. godine o imenovanju poljskog nadbiskupa u miru, Mnsgr. Henryka Hosera za stalnog i službenog apostolskog vizitatora Svete Stolice za župu Međugorje. Tim činom, Vatikan preuzima i odgovornost za budućnost Međugorja, a zašto su se svih ovih godina usrdno molile naše generacije, ali i generacije naših djedova i baka. Umjesto zaključka, možda je najbolje na kraju članka postaviti pitanje: Može li se budućnost Međugorja sagledavati i u svijetlu čuvenog Gamalijelovog proročanstva?

Željko Vasilj





# DAROVANA ZEMLJA I SLOBODA

**Naslov ovog članka inspiriran je Gospinom porukom na četrdesetu obljetnicu ukazanja u Međugorju. Sigurno je premiono bilo uzeti dio Gospine poruke i smjestiti je u naslov članka koji će donijeti neke statističke podatke i projekcije iz područja turizma, ali zatvarati oči pred činjenicama i stvarnosti s kojom se suočava cijeli svijet, pa tako i mi u Hercegovini, nije i ne može biti ispravno.**

## DAROVANA ZEMLJA

Nitko je rekao da je cijeli svijet Edenski vrt, a da je Hercegovina jedan od najljepših cvjetova u njemu. Mnogi su je opisivali i pisali pjesme o njoj, ali tek kad se u njoj živi, ili provede određeno vrijeme kao turist, može se doživjeti to bogatstvo raznolikosti i ljepote. Bila brdska ili nizinska, južna ili sjeverna, puna je posebnosti. Stanovnici, priroda, živopisna mjesta i gradovi, te običaji i kultura života ovo područje smješta u sam vrh na ljestvici atraktivnosti za život i za turiste. U zadnje dvije dekade Hercegovina se „primakla“ turistima prometnom povezanošću, atraktivnošću i općenito dostupnošću. Velika ulaganja u turističku infrastrukturu su osigurala siguran i lijep boravak u njoj pa je 2019. godina ostala zapamćena kao godina s rekordnom posjetom i ukupnim turističkim prometom, te planovima o daljnjem razvoju Hercegovine kao turističke regije.

A onda je došla 2020., i promjene koje nitko nije očekivao. Preko noći je svijet zastao uslijed pojave infektivne epidemije nazvane skraćenicom COVID 19 (Corona Virus Disease 19). Cijeli svijet je ostao zatečen ovim zdravstvenim problemom. Niti jedna država na ovaj problem nije bila spremna pa su u ovom svojevrsnom kaosu mjere zatvaranja granica država, ukidanja slobode kretanja i kontakata među ljudima, ograničavanje rada, bile glavne mjere prevencije. Mjere kao takve su donijele određene zdravstvene pozitivne učinke. Međutim, ove mjere su u zadnje dvije godine donijele nesagledive ekonomske lomove i ostavile dugoročne negativne posljedice. Među svim ostalim gospodarskim sektorima najviše je stradala industrija putovanja u koju spada turizam - na koji smo sve ove godine gospodarski i mi bili naslonjeni i kroz koji smo tražili priliku za ukupni gospodarski i društveni razvoj. Sve svjetske makro regije su doživjele debakl po pitanju dolazaka.

Prema službenoj statistici Svjetske turističke organizacije za promatrano razdoblje siječanj-svibanj 2021., u odnosu na isto razdoblje 2019. godine, sve turističke makro regije su bilježile debele minuse međunarodnih turističkih dolazaka. Europa - 85%, Azija i Pacifik - 95%, Bliski istok - 83%, Sjeverna i Južna Amerika - 72%, te Afrika - 81%. Svijet je ukupno zabilježio pad od - 85% međunarodnih dolazaka. Iako je ova statistika vezana za mjesec u kojima su inače smanjena putovanja i nisu dio glavne sezone putovanja (proljeće-ljeto) ona ipak pokazuje puno. Ustvari, ova statistika je poražavajuća za sve koji su profesionalno i radno uključeni i naslonjeni na turizam. Države pokušavaju subvencionirati ovaj gospodarski sektor u određenoj mjeri, ali ovi postoci su nenadomjestivi i buduće poslovanje svih

aktera u ovom sektoru je pod velikim upitnikom, pa će biti nužne promjene dosadšnjih okvira razmišljanja i strategija u narednom periodu.

## SLOBODA

Oporavak turističkog sektora će biti uvjetovan slobodom putovanja i fizičkih kontakata među ljudima. Svjetska zdravstvena organizacija traži rješenja problema virusne pandemije, ali isto tako svojim rješenjima uveliko uvjetuje našu slobodu kretanja i djelovanja. Eksperimentalne vakcine koje se promoviraju kao jedini lijek i prevencija očigledno ne donose potpuno rješenje ovog problema pa je (za sada) razvidno da u srednjoročnom razdoblju ne možemo očekivati potpuni oporavak turizma na svjetskoj razini, što nam zasigurno treba biti upozorenje. Jedna od definicija turizma kaže da je turizam skup odnosa i pojava vezanih za aktivnosti turista na njegovu putovanju. Reduciranjem slobode putovanja reducirali su se i svi odnosi koji su u konačnici donosili ekonomske promjene, odnosno potrošnju - bez koje nema turizma kao ekonomskog pojma. Na ulaznim vratima dubrovačke tvrđave Lovrijenac, u kamenu je uklesano: *Non Bene Pro Toto Libertas Venditur Auro*, ili u prijevodu - *Sloboda se ne prodaje ni za sva blaga ovoga svijeta*. Čovjeku je Bog dao potpunu slobodu - ali slobodu za dobro, da se kao takav izrazi i ostvari, te da hvalu svome Stvoritelju. Hoće li se današnji čovjek u slobodi okrenuti ka dobru, za kojim blagom će posegnuti i u što vjerovati - to će pokazati vrijeme.

## SAČUVATI SJEĆANJE I SEBE

Koroni usprkos i svim njenim posljedicama treba nastaviti živjeti i raditi. Sve turističke atrakcije i potencijale koje imamo treba čuvati i razvijati, te strpljivo sebi otvarati i graditi sve ostale mogućnosti i pretpostavke za život, a samim tim i pretpostavke za služenje budućih gostiju. Zemlja nam je darovana i povjerena. Na njoj nije uvijek bilo sjajno, ali su ljudi opstajali i živjeli s vjerom u dobro. U toj vjeri su ostavljali za sobom naslijeđe koje mi danas zovemo kulturna, prirodna i druga materijalna i nematerijalna baština, s kojom se dičimo i koja nas predstavlja pred drugima. Čuvajući tradiciju i različite vještine sačuvat ćemo sjećanje mladim generacijama koja su najugroženija u ovom turbulentnom vremenu, a bez kojih nema budućnosti. Ovim člankom se nastoji potaknuti vjeru u buduće dobro, ali i podsjetiti da je prilagodljivost novim uvjetima života (ma koliko laki ili teški bili) po svemu sudeći neminovna.

Krešimir Miličević



# SUNCE

## sudbina hercegovačkih vina



Misli jednog malog hercegovačkog vinogradara i podrumara

Što to razlikuje ženu od žene, a muškarca od muškarca? Možda to što su neke žene nježnije i plahe dok su druge tvrdog i snažnijeg karaktera. Možda je tako nekako i s muškarcima. Uglavnom, zajedničko im je da su i žene i muškarci prekrasna ljudska bića sa svim svojim manama i vrlinama. Ali što je to što čini različitim vino jedno od drugoga? Zašto je neko vino “da ti pamet stane”, a neko “ne daj Bože nikome”? Dugo sam razmišljao o ovome, bio skoro opsjednut s ovim pitanjem. Jer, jednostavno volim vinograd, volim vino, volim sve što ima veze s vinom. Uostalom, ja sam iz jedine države na svijetu koja u svom imenu ima riječ vina (Hercegovina). Nije moja zemlja Hercegovatlidžan, mada nemam ništa protiv patlidžana. Nama u Hercegovini je nekako vino u krvi. Kažu da ljudi vole piti vino tek posli-

je četrdesete godine života. Možda je točno, ali samo ako niste Hercegovac. Kako to? Pa sjećam se kad sam bio mali, a to je vrijeme kad još nije bilo ni coca-cola ni fante. Kada odemo u goste domaćin bi odmah natočio lozu, a meni sok. Sok? E, to je ovako izgledalo: kad imaš četiri-pet godina sipaju ti u čašu hladne vode dvije-tri kapi crnog vina, pa se ona voda lijepo oboji i eto ti ga sok. Kad imaš desetak godina, dobio bi čašu vode i desetak kapi Blatine, ali na maturi već piješ pola čaše vina i nekoliko kapi vode. Jasno je da s dvadeset već i piješ i voliš, i želiš “hercegovački sok”. I tako ispade da smo mi Hercegovci skoro pa zadojeni s vinom. Ali zašto ljudi s drugih meridijana vole hercegovačka vina (u što sam se uvjerio)? Što je to u njemu i zbog čega se naša vina razlikuju od ostalih? Pio sam i ja vina s različitih kontinenata. Sve su to lijepa vina. Ali naše hercegovačko vino je

vjerujte, nešto drugo. Kažu da je svakom vinu otac trs (čokot), zemlja mu je majka, a sunce, ... **SUNCE mu je sudbina.** Da, sudbina. Dobra su iločka vina, korektna je kutjevačka graševina, pitka su fruškogorska vina, ali koliko je u tim bocama sunčanih dana kroz godinu? Zasiurno neusporedivo manje - i to je ono ključno što razlikuje hercegovačka vina od ostalih vina iz okruženja. Jednom prilikom su mi na nekom predavanju rekli “hej, pa i mi imamo dovoljno sunca kada grozd zrije! ...” Rekoh, znam prijatelju, ali u siječnju i veljači, kad je trs sam sa sobom, goluzdrav, k'o ošišana hercegovačka dvi-

hica, e i tada mu sunce znači! Pa kad ono prigrrije, pa kad utopli ovu našu hercegovačku zemlju, krševitu zemlju punu još nečega ... A, čega je puna hercegovačka zemlja? Znoja dragi prijatelju, znoja hercegovačkog seljaka, utabanog vinogradarevim nogama. I kad reže lozu, i kad kopa, i kad poljeva vinograd, i kad ga pljevi i kad ga pregleda. Ali i kad ga žena kod kuće dobro naljuti, on ode u vinograd da se sastane sam sa sobom, a i s vinogradom. Da vidi svoj trud, svoju muku, svoje grožđe. Jer taj vinograd će ga i hraniti i djecu školovati. Baš kao što mu je i oca hranio i njega školovao. Kad hercegovačkom seljaku jave neku tužnu vijest, tamo negdje iz svijeta, on ode u vinograd. Tu se skriven od lastara i zelenih listova loze može isplakati k'o čojek. A da ga niko ne vidi. Jer mi Hercegovci ne plačemo, bar nas nitko nije vidio da to radimo. Al' znaj, mi jesmo s kamena, al' nemamo srce kamenom! Mi volimo, ali to ne govorimo. Moj otac mi nikada za mojih šezdesetdvije godine nije rekao da me voli. I ne daj Bože da mi to sada u svojoj devedeset prvoj to kaže - pomislio bih da je fjukno. A i nema kada, eno ga ode u vinograd. Kaže, ode da obađe lozu, a i da njega malo sunce oprlji. A četeres u hladu. Rekoh mu neki dan, stari, grožđe nam je zdravo, lijepo vinograd nosi ... Hladno mi odbrusi: “pričekaj pametnjakoviću jedan da ga saliješ u bačve, pa se onda veseli”. Krš, kamen i škrta zemlja hercegovačka, natopljena znojem i suzama, i vrijedne ruke seljačke uz blagodati sunca, izrodit će i ove godine nektar iz kojeg će poteći vino koje će svi još više cijiniti i voljeti, i ljepše o njemu pričati, pa čak i od nas samih.

I na kraju, želio bih da ove moje misli zapisane ovdje budu poticaj svima nama koji živimo pod ovim plavim hercegovačkim nebom za još bolji odnos prema sebi i svome; svojim ljudima, svojim vinogradima, Žilavki i Blatinu, bez kojih Hercegovina ne bi bila Hercegovina. Pjesnik bi rekao: ‘ko će živog čovika prisadit? Nit’ možeš Žilavku i Blatinu a nit’ Hercegovca. To je jedino u što sam siguran!

**Sunce vas sve grijalo!**

Prof. Zoran Gačić  
Žitomislići, Hercegovina





# Utjecaj pandemije Covid 19 na vinsku industriju



**Pandemija Covid 19 teško je pogodila svjetsko i naše gospodarstvo, a ni vinska industrija nije bila iznimka. Gotovo potpuno zatvaranje i ograničen rad ugostiteljstva na koje je u velikoj mjeri naslonjena vinska industrija, te gotovo potpuni izostanak prodaje i prihoda kroz vinski turizam pred većinu vinara je postavilo velike izazove u poslovanju koji su negativno utjecali na prodaju.**

Ako je kod velike većine utjecaj krize Covid 19 negativno utjecao na prodaju i profitabilnost, njen utjecaj nije bio isti na sve proizvođače vina već je on varirao ovisno o njihovom fokusu, veličini i kanalima prodaje. Veći proizvođači vina su mogli djelomično ili u potpunosti nadoknaditi gubitke u HORECA sektoru povećanjem prodaje putem maloprodajnih objekata s tim da su mnoge vinarije bile prisiljene ići s damping cijenama samo kako bi riješili zalihe vina iz svojih podruma i mogli krenuti u novu berbu. Zatvaranje restorana i hotela, nedostatak raznih društvenih događanja, te nedostatak turista, posebno su utjecali na manje vinarije s obzirom da većinu svoje prodaje imaju u navedenim kanalima.

Istodobni globalni utjecaj pandemije doveo je i do globalnog pada prodaje vina i nemogućnosti izvoza vina u druge zemlje koje su također imale veliki pad potrošnje vina u hotelima i restoranima, a gdje je bila glavnina našeg izvoza. Vinski turizam se do početka pandemije smatrao jednim od najrazvijenijih i najpotentnijih turističkih proizvoda u svijetu, a u proteklom periodu je i nekim našim vinarijama postao značajan izvor prihoda te značajan marketinški alat. Mnogi naši vinari su u proteklom periodu imali i značajna ulaganje u navedeno očeku-

jući daljnje pozitivne trendove, a sada je pitanje kakva je budućnost industrije vinskog turizma u narednim godinama. S obzirom na nastavak raznih ograničenja koja se najavljuju i u budućnosti, pitanje je kada možemo očekivati potpuni oporavak turizma. Sve ovo natjeralo je vinare da pronađu nove načine prodaje i prilagode se novonastalim okolnostima jer mnogi od ovih izazova su ostali i dalje, a pandemiji, ili bolje rečeno "odgovoru na pandemiju", se nažalost ne vidi još kraj.

S globalnim karantenama i mjerama društvenog distanciranja, poduzeća su se morala brzo okrenuti digitalnim rješenjima za poslovanje i komunikaciju. To je prisililo inače tradicionalnu vinsku industriju koja je bila znatno manje digitalizirana od drugih industrija, da brzo shvati važnost suvremene tehnologije. Unatoč postojećem zaostajanju u sektoru, vinari su se nevjerojatno brzo prilagodili ovom novom digitalnom svijetu u kojem se nalazimo, te su i trgovci i proizvođači vina intenzivirali svoju *online* komunikaciju, otvorili online trgovine, proveli virtualne degustacije i ponudili usluge brze dostave. U vrijeme potpunog zatvaranja gospodarstva veliki dio prodaje i marketinga se preselio online, digitalne platforme su došle do sve većeg izražaja jer je to zapravo postao značajan, a nekim proizvođačima i jedini izlog prema kupcima.

Sve se to transformiralo zapravo preko noći i veliki broj tvrtki se suočio s velikom potrebom uvođenja digitalne tehnologije o kojoj u toj mjeri do nedavno nitko nije niti razmišljao. Online prodaja se već dugo spominjala kao trgovina budućnosti i na razvijenim vinskim tržištima je i prije pojave pandemije COVID 19 zauzimala značajno mjesto u prodaji vina, a u vrijeme pandemije *online* prodaja vina je bila među najbrže rastućim kategorijama u online prodaji. Projekcije su da će ona i dalje biti u konstantnom rastu, te oni koji neće koristiti online kanale za prodaju i promociju svojih usluga i proizvoda će vrlo brzo zaostati za konkurentima. Osim direktne prodaje, *online* trgovina pruža velike marketinške mogućnosti, te je od iznimne važnosti za donošenje kupovnih odluka, osobito u fazi traženja informacija i vrednovanja alternativa.

Budući da je kontakt licem u lice bio ograničen, digitalni kanali postali su vitalni za komunikaciju s potrošačima, a društvene mreže su postale izuzetno bitne, te je tražilo od vinarija da osmisle kreativnije i inovativnije pristupe i sadržaje. Slično kao i druge industrije, *Zoom*, *YouTube* i ostale digitalne platforme za komunikaciju se brzo postale glavne platforme u vinskoj industriji. Bez mogućih posjeta vinogradu ili vinskom klubu, i degustacije vina postale su virtualne što je osim svojih nedostataka imalo i određenih prednosti. Naime, sada se svatko može pridružiti degustaciji vina iz udobnosti vlastitog doma. Ovo nevjerojatno povećanje pristupa degustacijama vina zasigurno je jedna od ključnih prednosti degustacija na internetu. Uz mogućnost dostave vina diljem zemlje, pridružiti se može gotovo svatko jer potencijalni gosti

više nisu ograničeni lokacijom. Ne samo da je degustacija vina pristupačnija kupcima, već se i raznolikost vina u ponudi povećala. Stoga, mnogi planiraju virtualne degustacije vina učiniti stalnom ponudom i u budućnosti. Putem "streaming" usluga posjetitelji mogu uživati u vinu zajedno s moderatorom, koji je često i vinar koji opisuje vino na zabavan i privlačan način. Uz degustaciju, možete postavljati pitanja dok učite sve o prezentiranim vinima. Ova digitalna transformacija vinske industrije koju je Covid 19 uvelike ubrzao će se sasvim sigurno nastaviti i u budućnosti.

Iako su vinari pokazali zavidnu sposobnost brze prilagodbe u nevjerojatno teškim okolnostima, ograničenja i mjere koje donose nadležne državne institucije vezano za Covid 19 značajno utječu na prodaju vina, a i na buduću ekonomski opstanak i oporavak mnogih domaćih vinara i ugostitelja. Iznenadni kolaps važnih kanala prodaje i izvoznih tržišta, vjerojatno je rezultirao time da se proizvođači vina moraju više diversificirati kako bi smanjili svoju ovisnost i rizik pojedinih kanala i tržišta što je puno teže učiniti malim proizvođačima. To može dovesti do ozbiljnih strukturnih promjena, što može rezultirati okrupnjivanjem industrije i smanjenjem broja malih vinara, ali ne samo u vinarском već i u ugostiteljskom sektoru. Neke su države osigurale kvalitetne pakete pomoći svojim vinarima i vinogradarima da prebrode ovu krizu, ali u BiH se vinari nisu mogli, niti će izgleda moći, osloniti se ni na koga osim na sebe, te su samim time u neravnopravnom tržišnom položaju.

*Ilija Barbarić*





# RURALNI TURIZAM

## U DOBA PANDEMIJE

**Nepredvidivost, prilagodba na „novo normalno“, turistička umrtvljenost, zastoj, odlike su društvenih kretanja od početka 2020. godine kada je svijetom počela tutnjati COVID-19 pandemija. Nastala je kriza. Kriza koja iziskuje proaktivan pristup u rješavanju nastale poteškoće i traženja rješenja, odnosno odgovor na novonastalu situaciju koju nitko nije mogao predvidjeti i unaprijed se pripremati za nju, poglavito u turističkom sektoru.**

Autorica Nidžara Osmanagić Bedenik u svojoj knjizi „Krizna kao šansa“ (izdavač: Školska knjiga Zagreb, 2007.) navodi da „kriza (grč. krisis) znači prijelom, polazno teško stanje u svakom, prirodnom, društvenom i misaonom procesu. U samoj biti krize jest da treba odlučiti...“ Turizam kao najkrhkija karika u složenom društveno-ekonomskom sustavu posebno je pogođen krizom. Štoviše, ako uzmemo u razmatranje da je turizam vrlo osjetljiv na svaku promjenu u ekonomskom, društvenom, tehnološkom, političkom i ekološkom okruženju, ograničavanje kretanja i potpuno zatvaranje društva (engleska riječ lockdown) doslovno su ovu gospodarsku aktivnost bacili na koljena. No, kriza je ukazala da neke vrste i tipovi turističke aktivnosti više neće biti tražene dok će ponuda drugih vrsta i tipova turizma snažno porasti jer će potražnja

biti velika. Kriza donosi snažnu želju i potrebu za putovanjima, ali i velike promjene u preferencijama i motivacijama putovanja.

U tom smislu, ruralni turizam već tijekom sezone 2020., kada masovni turizam gubi utrku s tržištem u korist individualnog turizma, zbog epidemioloških mjera distanci i pojedinačnih okupljanja bilježi oporavak. Doduše skromno, ali dalo se naslutiti kako ovaj vid turizma ima šansu i u doba pandemije. Ovakva procjena pokazala se točnom upravo, još uvijek, tekuće turističke sezone 2021.

U kontekstu pandemije COVID-19, uloga ruralnog turizma važnija je nego ikad. UNWTO (Svjetska turistička organizacija) navodi kako se ograničenja putovanja ublažavaju, aktivnosti na otvorenom među najtraženijima su,

što stvara bezbroj mogućnosti za ruralni turizam, koji se u mnogim zemljama pojavljuje kao jedan od pokretača oporavka turizma. Ruralno-turistička odredišta potvrđuju da se sklonost turizmu u ruralnim područjima znatno povećala i one regije koje su u najboljoj poziciji ponuditi ruralni smještaj i aktivnosti doživjele su snažniji i trajniji oporavak. To potvrđuju i destinacijski stručnjaci i menadžeri koji ističu da je prednost ruralnog turizma u tome što se oslanja na individualnom pristupu u razvoju turističkih usluga, na turističkim proizvodima koji se temelje na prirodnim dobrima, lokalnim kulturnim specifičnostima i načinu života, te ekoturizmu kao značajnom čimbeniku održivog i odgovornog upravljanja - ne samo datim prirodnim i kulturnim dobrima već i odgovornim upravljanjem posjetiocima.

Pandemija COVID-19 je stvorila nove mogućnosti putovanja i promijenila očekivanja u turističkoj industriji. Središte pozornosti u turizmu ide u korist odredišta koji su u mogućnosti ponuditi izoliranija mjesta za boravak, mjesta duboko u prirodi, individualna, mala, privatna iskustva. I to su pretpostavke na kojima ruralni turizam već desetljećima gradi svoju prepoznatljivost i koje su sastavnice sadašnjih turističkih trendova:

**Seoski turizam** – život na farmi, omogućuje posjetiteljima da uđu u životni stil odredišta, upoznaju lokalnu kulturu i procese proizvodnje hrane, budu dio lokalne zajednice bar dok im traje godišnji odmor. Ova vrsta turističke aktivnosti ima strogo individualan pristup;

**Pustolovni turizam** – označava aktivnosti u prirodi kao što su pješaćenja, biciklizam ili preživljavanje u prirodi. Kampiranje, boravak u kolibama ili jednostavno pod

vedrim nebom, čini ovu vrstu turizma vrlo privlačnom među novom generacijom turista koji putuju u vrlo malim skupinama, organizirano ili pojedinačno;

**Wellness turizam** - već je bio trend koji je pandemija samo ubrzala i ojačala. Bijeg u izolaciju, prirodu, mjesta s malim brojem ljudi, potreba za potpunim opuštanjem, digitalna detoksikacija, cjelovita iskustva bez stresa, održavanje i poboljšanje zdravlja, aktivna dokolica;

„Always OOO“ (always out of office - uvijek izvan ureda) ili poznatiji termin: digitalni nomadi – potpuno novi trend koji se sastoji od rada i putovanja, odnosno rada na daljinu uz pomoć digitalnih tehnologija i istovremeno uživanja u putovanjima. Posjetitelji traže mirno, izoliranije i uzbudljivo (s gledišta iskustava) odredište s odličnom internetskom vezom. Ovaj trend širi se toliko daleko da se cijele obitelji odlučuju na takvu vrstu iskustava. U tzv. novom normalnom djeca se školuju od kuće (učenje na daljinu) što postaje popularna opcija. Roditelji mogu raditi s bilo kojeg mjesta, a djeca se školuju, također, s bilo kojeg mjesta. Ovaj trend znači da neće postojati potreba za putovanjem samo tijekom mjeseci godišnjih odmora;

I na kraju, potrebno je istaknuti kako su trendovi odličan pokazatelj razvoja daljnjih turističkih aktivnosti tijekom još uvijek postojeće pandemije. Ruralni turizam je u odličnoj startnoj poziciji u tom smislu. Prilagođavanje trendovima, usmjeravanje razvoja ponude ruralnog turizma temeljenih preferencijama, te permanentni digitalni marketing dobitna su kombinacija. Sve upućuje da bi možda ono što sada vidimo kao turističku sezonu moglo konačno dogadati tijekom cijele godine.

Robert Baćac







# POKRET SPORI ŽIVOT

## Vinarije kao mjesta usporavanja i oporavka u pandemiji

**Došli smo do zadnjeg dijela 2021. godine koja nas je mnogim pojavama nastavila iznenađivati donoseći sve više izazova. Ponajviše je to istina s obzirom da živimo u punom jeku pandemije koronavirusa i zahuktavanju klimatskih promjena, ali i brojnim drugim ekonomskim i socijalnim zbivanjima. Kako je vino to sve preživjelo, i čemu da se okrenu vlasnici vinarija i svi ostali povezani u vinski lanac?**

### Život u trenutku kroz vino

Vino je oduvijek zblizavalo ljude. Dobra hrana i dobra umjerena kapljica su sinonim za uredne navike, kvalitetu života, ali i za čisti hedonizam. Uslijed velike kočnice koju smo doživjeli s pandemijom, svijet i društvo su dobili priliku da uspore svoj život, a u to se vino jako dobro uklapa. Ako ćemo iskreno, vino i enologija su potpuna suprotnost svemu što žuri, ubrzava i ne dopušta da se određeno iskustvo doživi i prepozna. Onaj tko ušeta u kušaonu vina, neminovno će se susresti s onim trenutkom tišine i zastajkivanja kad vam domaćin ulije svoju zlatnu ili goruću kapljicu te dopusti vam da iskušate njen okus, miris, bouquet, ali i boju. Još ako je dobar pripovjedač, odvest će vas mentalno i asocijativno u neki drugi svijet aludirajući primjerice na "arome meda, žutog voća, dunja i kruški te vanilije, dok se sekundarne orašaste note izmjenjuju sa zaprašenim elementima citrusa i tropskog voća". Upravo neki dan pri kušanju ovog vina na Pelješcu, u prekrasnom ambijentu vinarije Saints Hills, smo dobili ovakvo iskustvo s pričom o vinu Nevina koju nam je naš sommelier zaključio kao „Lito zarobljeno u bocu“. Moram priznati da mi je lakše se prisjetiti tih nota u vinu upravo zbog toga što su nam objašnjene sporo i mirno s tom zadnjom zaključnom notom „lita zarobljeno u bocu“ dok mi sjedimo u hladovini ovog impresivnog boutique zdanja skrivenog na obroncima pelješkog razigranog krajolika i domaće vinove loze koje se kupa na visokoj temperaturi ljetnog mjeseca kolovoza.

Pokret Slow Life (spori život) je kao opozicija ponajprije fast food-u, ali i popratnom načinu životu začet još davne 1986., kad se izvjesni g. Carlo Petrini usprotivio otvaranju prvog McDonald's-a u Rimu, i to na Španjolskim stepenicama. Nije to uspio odgoditi zauvijek, ali jest postigao to da je McDonald's u Rimu ostao (u strogom centru doduše) od tada u crno-bijelo-sivim bojama da ne oskrvne baštinu svijeta kojom je okružen. A znamo koliko su Rimljani i vino povezani – i na našim vinorodnim područjima su nebrojeni nalazi rimskog života, gdje se često spominju amfore. Dug je to način života gdje je vino pratilo čovjeka, uveseljavalo mu obrok i začinjalo dan, omogućavalo opuštanje uz ugodne trenutke samotne kontemplacije ili druženja s prijateljima. Sagleđavajući taj suživot čovjeka i vinove loze, tu naviku uzgoja, brigu, te upornosti u izradi samog vina, više je nego očito koliko je vinski ritual, od proizvodnje do konzumacije oprečan bilo čemu ubrzanome. Upravo čaša vina usporava samo trajanje večere, upravo kušanje kapljice usporava naizgled brzu kilometražu nekim krajem ukoliko zastanemo u jednu od vinarija i samim tim činom produljimo svoje putovanje, ali otputujemo dalje, kroz svoja osjetila, svoje sjećanje i upoznavanje naizgled nepoznatih mjestašaca. Vino je naš „lijek“ za ubrzani ritam, i upravo ovim preokretom u životima ljudi diljem planete je dobilo pozitivan predznak i priliku za dobivanje na svojoj važnosti, na zadobivanje pažnje novih osoba koje do prije ove prisilne stanke nisu ni imale pri-

liku upustiti se u avanturu otkrivanja vina. Nije stoga začudo da se na našim prostorima vinarije bude zadnjih godine uslijed već zahuktanih trendova usporavanja, doživljaja i širenja ponude upravo u tom smislu. Tako je i vinarija Edivo, još jedan primjer s Pelješca, osmislila izranjanje amfora s vinom za goste. Proces je pod prismotrom službenog ronioca, gosti mogu izroniti sebi bocu ili amforu s vinom koje je odležalo na dnu mora minimalno godinu i pol. Goste oduševljava upravo ta vrijednost vremena koje je vinu dalo posebnu važnost, jer je vizualno očigledno da je vrijeme okovalo ovu bocu ili amforu školjkama, pijeskom i ostalim morskim naslagama. Koji divan primjer uloženo vrijeme u vrijednost ove vrijedne kapljice s dna mora! Kao nastavak uz vino neizostavno ide i hrana. Tako je interesantan primjer slow-food vlaka iz Švicarske (Treno Gottardo) koji je uspostavila tamošnja kompanija, a koja upravlja vlakovima. Ovaj vlak sada prometuje tračnicama koje se više ne koriste jer je obližnji tunel učinio ovaj pravac nepotrebnim. Međutim, vlak služi upravo tome da ne ide od točke A do B, nego da putnicima pruži priliku da se sporo voze predivnim vidicima, da uživaju u hrani, te da se sami poslužuju vinom i pivom lokalnih proizvođača. Imamo li mi tračnica ili pravaca koji se više ne koriste? Sjetimo se samo Čire, koji se nanova rađa kroz uspješan projekt biking tura koje objedinjuju naše južne terene, promiču „život bez granica“, jedan toliko potreban obnavljajući koncept za ovaj prostor.

### Ideje koje zahtijevaju vremena, ali traju

Može se učiniti da što god pogledamo možemo proglasiti slow-life (spori život), možda čak da se i samo po sebi razumije. Međutim, da bi neka ideja zasjala i uspjela, treba je itekako uobličiti i organizirati da bi zaživjela. Da se nadogradim na hranu i vino, tu je i prostor u kojem boravimo i kroz koji se krećemo. Poznat je primjerice rad dizajnera i



umjetnika Borisa Kajmaka koji je oblikovao jednu kuću - Kuća Kamena u Novigradu, upravo s ciljem da oni koji u njoj borave uspore svoj život. Možda zvuči apstraktno, ali po svjedočanstvima sada već redovno rasprodanih termina u ovoj kući, koncept je uspješan. Kroz uređenje, mirise, sjene, poziciju, uspomene, cilj je da gosti ove kuće se uklupe u sanjiv način života Novigrada, a ne da, kao u velikoj većini slučajeva, uzurpiraju miran način života mjesta i time ga neminovno preoblikuju. Autor na svojoj stranici ovu kuću zove „domom sporog života“. Iskreno, ovoj ideji se mogu samo diviti!

Natalija Krešić Lončar

## TURIZAM NOVOG DOBA TREBA NOVE PROJEKTE

**ODMOR**  
NA ZADATKU  
MARKETING I SAVJETODAVNE U SLUŽBI

**SAVJETODAVNE USLUGE U TURIZMU ZA MALE I SREDNJE PODUZETNIKE**

Unaprijedite posao ili započnite novi uz profesionalni pristup razvoju ponude.  
Za vlasnike kuća za odmor, kušaona, seoskih imanja, restorana i pansiona.

[kontakt@odmornazadatku.com](mailto:kontakt@odmornazadatku.com)  
[odmornazadatku.com](http://odmornazadatku.com)





# Primjeri turizma NA SEOSKOM GOSPODARSTVU



Zbog brojnih mogućnosti povezivanja poljoprivrede i turizma u Hercegovini, u ovom broju donosimo neke primjere dodatnih turističkih djelatnosti na obiteljskim poljoprivrednim gospodarstvima. Iako su neka poljoprivredna obiteljska gospodarstva već prepoznala ove mogućnosti, nije na odmet na jednostavan način, prikazati brotnjacima i svim hercegovcima koji žive na ruralu - na nekom seoskom gospodarstvu, neke ideje, te možda dodatno potaknuti na iskorištavanje potencijala koji postoje u nas. Turizam na seoskom gospodarstvu tj., agroturizmu

isključivo se odnosi na oblik turističke usluge koja je dodatna djelatnost na gospodarstvu sa živom poljoprivrednom djelatnošću u sklopu koje se nude proizvodi proizvedeni na takvom gospodarstvu. Turističke usluge na seoskom imanju mogu biti: usluge noćenja, usluživanja hrane, prodaja vlastitih proizvoda i ostale dodatne aktivnosti organizirane s ciljem aktivnog odmora gostiju na gospodarstvu. Dakle, turističko seosko obiteljsko gospodarstvo ili agroturizam je pojavni oblik seoskog turizma, dok je seoski turizam pojavni oblik ruralnog turizma.

## Agroturizam

(hrvatski: turističko seosko domaćinstvo (prema Zakonu o ugostiteljskoj djelatnosti FBiH koristi se termin seosko kućanstvo); engleski: farmholidays; francuski: tourisme a la ferme; njemački: Urlaub am Bauernhof; talijanski: agriturismo)

Agroturizam predstavlja tip turističkog seoskog gospodarstva kod kojega je osnovna djelatnost poljoprivredna proizvodnja, dok turističke usluge smještaja i prehrane gostiju čine dodatnu djelatnost/aktivnost. Osim osnovnih ugostiteljskih usluga smještaja i prehrane, na gospodarstvu se mogu organizirati i ostale turističke usluge (aktivnosti, paketi usluga) koje imaju cilj gostima pružiti mogućnost aktivnog odmora, odnosno maksimalno iskoristiti turistički potencijal gospodarstva. Vlasnik gospodarstva sa svojom obitelji, u pravilu, živi na samom gospodarstvu dok se za turističke usluge koristi višak prostora unutar imanja. Stoga je gost u stalnoj i izravnoj interakciji s domaćinom i njegovom obitelji tijekom posjeta gospodarstvu, te ima mogućnost iz prve ruke upoznati se s običajima, tradicijom, načinom i kulturom življenja, kulturološkim mikrosvijetom, tradicijskom poljoprivrednom proizvodnjom, tipičnim proizvodima i lokalnom gastronomijom.

U agroturizmu postoje tri podvrste gospodarstava. Prvu i drugu podvrstu (otvoreni tip agroturizma) čine:

- gospodarstva koja nude usluge prehrane izletnicima i grupama (izletišta do maksimalno 50 osoba),
- zatim, gospodarstva koja nude usluge smještaja i prehrane gostima na smještaju (do maksimalno 20 osoba, odnosno kampu do 60 osoba), kao i usluge prehrane izletnicima i grupama (do maksimalno 50 osoba),
- Treću podvrstu (zatvoreni tip agroturizma) čine gospodarstva koja nude usluge smještaja i usluge prehrane samo za goste na smještaju do maksimalno 20 osoba, odnosno kampu do 60 osoba. Usluge smještaja mogu se nuditi u sobama, apartmanima ili kampu.

Peperuka je da zbog očuvanja osjećaja intimnosti i autentičnosti na agroturizmu, odnosno turističkom seoskom gospodarstvu, osobnog i individualnog komuniciranja s gostom (odnos domaćina i gosta „jedan na jedan“), izbjegavanja masovnog pristupa i pružanju turističkih usluga (boravak velikog broja gostiju istodobno). Preporučuje se također tip agroturizma (gospodarstva) sa smještajem i prehranom gostiju na smještaju, te ako se gospodarstva organiziraju za pružanje usluga prehrane za vanjske goste, odnosno izletnike - uz maksimalni kapacitet sjedećih mjesta do 30 osoba.

## Kušaonica

(hrvatski: kušaonica ili kušaona; engleski: tasting room; francuski: lieu de degustation; njemački: Degustationsraum; talijanski: degustazione) Kušaonica se kao dodatna turistička ponuda organizira na gospodarstvu na kojemu je poljoprivredna proizvodnja osnovna djelatnost/aktivnost koja je usmjerena ka profesionalnoj proizvodnji jednog ili nekoliko tipičnih proizvoda karakterističnih za mjesto gdje se gospodarstvo nalazi (vino, rakije, ulje, med, sir, suhomesnati proizvodi, voće, tradicijske slastice, proizvodi od brašna mljevenog na mlinu na vodu, itd). Proizvodi se konficioniraju (pakiraju), te se osim izravne prodaje na mjestu proizvodnje organizira i turistička usluga kušanja proizvoda i moguća prezentacija proizvodnje u za to posebno organiziranom prostoru, uz naplatu. Na gazdinstvu ne postoje smještajni kapaciteti, već se nude isključivo usluge kušanja i prodaje tradicijskih proizvoda. Kušanje se može organizirati za maksimalno 50 osoba (izletnika) odjednom i ne mogu im se nuditi topla jela (kuhana jela kao u agroturizmu) već samo hladni nareci. Kušaonice, kao oblik turističkog seoskog gospodarstva, stvaraju u destinaciji mrežu punktova na kojim se tipični proizvodi mogu pribaviti izravno od proizvođača. S tim u svezi, kušaonice mogu biti organizirane kao poseban itinerer (plan putovanja) koji može funkcionirati kao zasebni turistički proizvod, kao što su npr.: vinske ceste, ceste rakije, ceste sira, ceste maslinovog ulja, i/ili druge tematske ceste. Preporuka je organizirati kušaonice za maksimalno 30 osoba, te ih nastojati prostorno smjestiti u tradicijske objekte.

## Ruralna kuća za odmor

(engleski: self-catering house/ako se radi o kući prizemnici koja je uz to još i pokrivena kamenim pločama ili slamom-onda se koristi naziv: cottage; francuski: gites ruraux; njemački: Landhauser; talijanski: casa in campagna)

Ruralna kuća za odmor predstavlja adaptiranu tradicijsku kuću kod koje se poštuju uvjeti ambijentalne i tradicijske arhitekture i gradnje. Ruralna kuća za odmor može biti i vjerna preslika izvorne tradicijske kuće koja je i vizualno i funkcionalno u skladu s nasljeđem kraja u kojem se gospodarstvo (kuća) nalazi. Specifičnost ove kategorije gospodarstva ogleda se u iznajmljivanju cjelokupne kuće (ne iznajmljuje se posebno po sobama ili apartmanima) s pripadajućim prostorom (okućnicom). To znači da se takva kuća po istoj cijeni iznajmljuje za cijeli kapacitet koji ona ima (npr. šest kreveta) ili ako je popunjen npr., samo jedan krevet (iznajmljuje se jednoj osobi). Bitno za ruralnu kuću za odmor je to da se ona može organizirati u samom selu, ili može biti izdvojena iz sela kao samostojeća. Vlasnik u pravilu ne živi na tom gospodarstvu već može živjeti u drugom mjestu, ali postoji stalna komunikacija gost - domaćin (gost zna tko je vlasnik). Kao dodatni marketinški „mamac“, ali i kao dodatan doprinos očuvanju i popularizaciji ambijentalne arhitekture, ruralne kuće za odmor mogu nositi i regionalni specifični naziv - ako takav naziv postoji.

## Ruralni B&B

(hrvatski: noćenje s doručkom; engleski: bed and breakfast; francuski: chambre d'hotels; njemački: Übernachtung mit Frühstück; talijanski: pernottamento e prima colazione. Napomena - za ovu kategoriju uvriježen je internacionalni naziv B&B koji se koristi i kao jak marketinški pojam.

Ruralni bed and breakfast (B&B), odnosno noćenje s doručkom predstavlja gospodarstvo koje osim osnovne usluge smještaja (sobe - svaka sa svojom zasebnom kupaonicom ili apartmani) obvezatno nudi i uslugu doručka gostima







profesionalno poljoprivredom, mada je poželjno da se na gospodarstvu, ako je moguće, proizvodi i neki od proizvoda, ili se vlasnik zajedno sa svojom obitelji profesionalno bavi poljoprivredom, ali raspolaže s većim kapacitetom smještaja koji je organiziran kao obiteljski hotel (iskustva Austrije i Italije). Ruralni obiteljski hoteli mogu biti i tematski, kao npr.: ribolovni ako se nalazi uz rijeke ili jezera, vinski ako se nalazi u vinskom kraju, itd.

### Difuzni hotel - Etno selo

Difuzni hotel – etno selo može se definirati kao horizontalni hotel smješten u povijesnoj jezgri nekog mjesta. Može sačinjavati cjelokupno mjesto (selo) kao hotel ili više dislociranih smještajnih jedinica (soba, kuća) organiziranih kao hotel sa središnjom recepcijom i ostalim uslugama (npr. restoran, suvenirnica, dodatni sadržaji itd.). Smještaj je organiziran u više različitih međusobno nepovezanih tradicijskih objekata (kuća) s cjelokupnim komforom koje pružaju i obiteljski ruralni hoteli. Gosti su u mogućnosti boraviti u zasebnim smještajnim jedinicama koje su raspršene po čitavom mjestu (selu) ili po čitavoj mikrodestinaciji. Svaka smještajna jedinica drugačije je uređena čime se razlikuje od ostalih. Servisne usluge kao usluge doručka, čišćenja objekata, mijenjanja posteljine moguće je organizirati u svakom pojedinom objektu koji čini difuzni hotel, dok je usluge prehrane moguće organizirati u središnjem restoranu, što ga razlikuje od ruralnog obiteljskog hotela. Osnovna ideja difuznog hotela – etno sela je obnova i stavljanje u funkciju postojećih napuštenih, starih, građevina kojima se daje nova vrijednost kroz turističke usluge. Cilj je revitalizirati povijesna naselja kroz turističke usluge, odnosno potaknuti razvoj autentičnih turističkih usluga, a u isto vrijeme očuvati i popu-

gospodarstva. Vlasnik gospodarstva nije profesionalni poljoprivredni proizvođač (ali može i biti), tj. poljoprivredna proizvodnja nije nužno vezana uz turističke usluge, ali se zahtijeva da u ponudi doručka bude barem jedan proizvod vlastite proizvodnje, s obzirom da je gospodarstvo smješteno u ruralnom području i takva mogućnost postoji. Doručak se služi u posebnom prostoru organiziranom za ugošćavanje. Vlasnik živi na gospodarstvu, a gost je ili smješten u kući domaćina, ili u zasebnoj kući za potrebe smještaja, no u oba slučaja životni prostori domaćina odvojeni su od prostorija koje gost koristi, tako da postoji zajamčena privatnost. Posebna podvrsta kategorije ruralnog B&B je Bike&Bed („bicikla i krevet“) namijenjena ciljnoj skupini biciklista. U tom slučaju gospodarstvo organizira još i sigurnu prostoriju pod ključem za spremanje i eventualan servis bicikla. Detaljne kriterije za kategoriju Bike&Bed možete pronaći na stranicama Udruge „Bicikli“ iz Zagreba (<http://www.mojbicikl.hr/bike-bed/meniHR.asp?id=e>).

### Ruralni obiteljski hotel

(engleski: *rural family hotel*; francuski: *hotel familial rural*; njemački: *Landliches Familienhotel*; talijanski: *albergo rurale familiare*)

Ruralni obiteljski hotel predstavlja gospodarstvo s većim brojem kreveta. Organizirano je u tradicijskim objektima (autentična arhitektura) s atraktivnim prirodnim okruženjem (selo ili manje mjesto), koji po svojoj veličini i gabaritima mogu imati veći broj soba (cca. 10-15, odnosno ne manje od pet soba). Takvi objekti ne mogu se dograđivati i nadograđivati već trebaju zadržati izvornu prostornu strukturu i oblik. Objekt za ruralni obiteljski hotel može biti i nanovo izgrađen objekt, ali pod uvjetom da su se kod izgradnje i opremanja poštivali svi elementi tradicijske gradnje (veličina, materijali, uređenje, itd.). Gospodarstvo ima i recepciju, kao i restoran, te dodatne sadržaje ako ih je moguće organizirati (wellness, bazen, itd.). Vlasnik gospodarstva ne bavi se



larizirati tradicijsku kulturu i generirati prihod u cijeloj zajednici (mjestu, selu). Difuzni hotel - etno selo, idealan je za povijesna mjesta (sela) koja posjeduju umjetničku i arhitektonsku vrijednost i zanimljivost. S obzirom na još uvijek gorući problem rješavanja vlasničkih odnosa kod tradicijskih zgrada i objekata, često se investitori

odlučuju na izgradnju novih objekata za organizaciju difuznog hotela – etno sela. U tom slučaju svi objekti i građevine moraju biti strogo izgrađeni sukladno tradicijskoj arhitekturi kraja u kojem se gradi, odnosno vjerna preslika (kopija) tradicijskih zgrada. Difuzni hotel integrira cjelokupni teritorij na kojem se organizira, i to ne samo kroz usluge smještaja, već i ostale usluge. Vođenje i organiziranje ove vrste hotela moguće je kroz zajedničko udruživanje vlasnika pojedinih objekata (potencijalnih smještajnih jedinica) koji stvaraju zajedničku upravljačku strukturu ili upravljačku strukturu može organizirati lokalna zajednica (uprava) kroz posebnu organizaciju koja će okupiti vlasnike smještajnih jedinica kao difuzni hotel – etno selo. Ili pak, upravljanje difuznim hotelom-etno selom u rukama je investitora koji ga je sagradio, obnovio i organizirao kao turistički punkt. Difuzni hoteli-etno eko sela nikako ne smiju biti puki muzejski tip organizacije turističkih usluga, već aktivan prikaz i organizacija turističkih usluga koje su vezane uz baštinu i tradicijski život na selu i seoskoj okolini.

### Ruralni kamp

(engleski: *rural camping*; francuski: *campings rural*; njemački: *Camping auf dem Land*; talijanski: *campeggio rurale*)

Ruralni kamp predstavlja pružanje usluga smještaja na otvorenom prostoru, odnosno uređenom prostoru za šatore, karavane, kampere ili tende, koji je smješten u prirodnom okruženju (dobro očuvanoj prirodi) ili seoskom okruženju (atraktivna lokacija u selu ili neposredno van sela, ili pak na samom turističkom seoskom obiteljskom gospodarstvu). Ruralni kamp ne iziskuje blizinu velikih gradova niti njegovu povezanost s javnim prijevozom već, dapače, njegova atraktivnost počiva upravo na tome da je duboko uronjen u ruralni prostor - van urbanih središta, te kao takav nudi prirodnu atraktivnost (povezanu s ponudom sela) kao čimbenik privlačenja. Jedan od važnijih uvjeta za organizaciju ruralnog kampa je pristup vozilima (dostupnost). Kod organizacije ruralnog kampa potrebno je posebnu pažnju posvetiti nenasušanju okoliša i vizure mjesta, te prilikom njegova uređenja obvezatno koristiti tradicijske elemente kraja u kojem se nalazi. To se prvenstveno odnosi na objekte unutar ruralnog kampa (sanitarni čvorovi, kupaonice/kupatila, praonice, prostori za pripremu i usluživanje jela i sl.), te same smještajne jedinice. Smještajne jedinice u kampu nazivaju se kamp mjesto i kamp parcela. Osnovna razlika između mjesta i parcele, koju je ovdje potrebno objasniti, u tome

je što je kamp parcela unutar kampa dodatno omeđena (ograda) i uređena (ima svoju privatnost), dok kamp mjesto nije omeđeno već je samo označeno. Najčešće je parcela omeđena zelenom ogradom (živicom ili ostalim ukrasnim grmljem).

Sve potrebne informacije za bavljenje seoskim turizmom se nalaze u „VODIČU ZA ORGANIZACIJU I POSLOVANJE TURISTIČKOG SEOSKOG GOSPODARSTVA“ tiskanog od strane Turističke zajednice HNŽ u sklopu projekta „Agroturizam Hercegovina“, a koji se nalazi u elektronskoj formi (PDF - formatu) na web stranici Općine Čitluk ([www.citluk.ba](http://www.citluk.ba)) i moguće ga je besplatno preuzeti.

Robert Baćac





# SNAGOM HERCEGOVAČKOG SUNCA DO ZDRAVLJA I LJEPOTE

Prepoznati vrijednost podneblja u kojem živimo i njegove posebnosti u odnosu na druge i iz toga napraviti održivi ekološki proizvod koji ne šteti prirodnom okruženju, od kojeg se može živjeti i koji može biti svima od koristi je san svakog zaljubljenika u prirodu.

Primjer tvrtke Roing-Etericna ulja iz Ljubuškog ide tome u prilog. Hercegovačkoj prirodi čovjek se predao i živi je, spoznaje ju svakim danom sve više, iznad svega poštuje i respektira ju te iznova otkriva njene vrijednosti. Skromno se kroz nju prožima, vjeruje joj i zahvaljuje za darove koje mu pruža. Danas, radi takvog odnosa Hercegovina je u najvećem dijelu jedna od nenarušenih ekoloških i najčistijih područja Europe. Iz perspektive ekološke proizvodnje, smatra se to njenom najvećom vrijednosti i ujedno **velikim izazovom** za njenu budućnost.

Utjecaj posebne snage **hercegovačkog sunca** na biljke u ovome ekološkom području **čini ih sadržajnijima i kvalitetnijima**. U tvrtki Roing-Etericna ulja su uvjereni u tu činjenicu,

i jednostavno je žive svojom poslovnom posvećenošću. **Tako sadržajne i obogaćene biljke preporučuju kao logičan odabir i prijeku potrebu za čovjekov zdrav život**. Već više od 20 godina u tvrtki akumuliraju znanje – stečeno iskustvom specijalnog suživota s hercegovačkim kamenom, autentičnim biljem i vrelinom sunca koje je **ključno** za vrhunske proizvode. Upornim radom i respektom prema snagi prirode su posljednjih godina uvelike popularizirali ove Hercegovačke autentičnosti. Njihovi vrhunski organski proizvodi: eterična ulja, ljekovite kreme za kožu, mirisne vodice, sapuni itd., idu rame uz rame s hercegovačkim vrhunskim vinima i maslinovim uljima. Polako ali sigurno sudjeluju u kreiranju **pozitivnog hercegovačkog imidža** na što su jako ponosni.



## AGROTURIZAM

Iskrenim radom, svjesni svog potencijala i znanja prateći turističke trendove stvorili su se preduvjeti za poseban agroturistički proizvod: **Turistička ruta mirisa i zdravlja**; jedinstvena u Hercegovini polako postaje dijelom ozbiljnih turističkih aranžmana. Vrata svoje tvrtke su otvorili raznim zaljubljenicima u autentičnu prirodu i njene mirise, kojima prezentiraju svoja uvjerenja i proizvode.



## ORGANSKA PROIZVODNJA ČAJEVA

Već dugi niz godina sušena masa hercegovačkog bilja s njihovih plantaža - njihovi čajevi, traženi su od mnogih *travara* iz regije za ljekovite svrhe. Imajući u vidu da u današnje moderno i stresno vrijeme, posebnosti izvornoga i lokalnoga sve više dolazi do izražaja, u ovo pandemijsko vrijeme uz malo napora proširuju paletu svojih ekoloških proizvoda na organsku proizvodnju u sortimentu rijetkih autentičnih ljekovitih čajeva i biljnih kapi, koji se mogu pronaći u mnogim trgovinama u Hercegovini.

Stresnim životom je čovjek primoran uvijek i ponovno se **vraćati k sebi** kako bi normalno funkcionirao. Kultura i ugoda ispijanja organskih čajeva (*u fotelji toplog doma ili na terasi, balkonu pri izlasku ili zalasku sunca, u posebnom društvu,...*) bi mu to omogućila; okrijepila bi ga, opustila, zacijelila duh i tijelo, **vratila k sebi**, te pomogla kod raznih tegoba i time ga učinila pripravnijim za izazove svakidašnjice. Jednostavno, bez tog fascinantnog mirisa cvijeća, mirisa ljekovitog bilja, sadržajnih čajeva, čovjeka je nemoguće zacijeliti od stresa, jer ga po prirodi ta ugoda uravnotežuje i pripada mu oduvijek. Na tržištu i u društvu se može uvidjeti da ljudi sve više osvješćuju ovu kulturu čajne ugone.

U svakom slučaju, na putu ka osvješćivanju naših Hercegovačkih posebnosti koje traže posvetu i vrijeme, ovo je **jedan od pozitivnih primjera** ispravnog pristupa i vrednovanja naših mogućnosti koje nam Hercegovina oduvijek nudi.

Ivica Selak











# Budućnost ugostiteljstva

konobari i kuhari u 21. stoljeću

**Našoj su svakodnevici, bez obzira kojim se poslom bavili, tehnička i tehnološka rješenja osigurala bržu i veću informiranost po svim pitanjima i naravno veću produktivnost u svim područjima rada**

Često se postavlja pitanje jesu li u svim strukama prisutna tehnička i tehnološka dostignuća 21. stoljeća, i ima li za tim potrebe? Pružanje usluga hrane i piće je odavno doživjelo cijeli niz tehničkih i tehnoloških promjena i rješenja koja su već godinama u primjeni i na raspolaganju gostima, ali i ugostiteljima, koji to ipak nešto sporije prihvaćaju, u odnosu na druge struke. Ugostiteljstvo je specifična djelatnost koja stvara proizvod/uslugu s ljudima i namjenjenu ljudima. Dakle, ta dvostruka uloga ima za cilj osigurati, u prvom redu, osnovne i za život najvažnije usluge, a to su hrana, piće i smještaj. Ugostiteljska struka je kao i sve druge struke napredovala, međutim svakodnevno se prelazi na više kvalitativne razine. Tu možemo izdvojiti restorane sa standardima „Michelinovih“ zvjezdica, koje gostu sugeriraju da je riječ o visoko kvalitetnoj usluzi.

U svim segmentima rada ugostiteljstva konstantno se razvija tehnički i tehnološki dio. Projektiraju se nove kuhinje i pripremnice jela, kako u velikim tako i u malim kuhinjama. Hoteli, resorti, kruceri, mali restorani, fastfood indus-

trija, itd., uspjeli su nametnuti nove trendove, spojivši ih s tehnologijom današnjice. Manje poznati termini, kao što je **molekularna gastronomija**, su u stvari razne fuzije i novi smjerovi koji su postavljali svjetski kuhari - što je rezultat težnje prema usavršavanju, ali i hedonističkim trendovima novijeg vremena. Konobari su također važna karika primjene tehnoloških rješenja koja danas susrećemo, kao npr.: moderne kase, obračuni i naručivanja, ali i specijalizirani konobari, kao što je sommelier. Uloga konobara/sommelier-a je definirana i odavno prihvaćena od gostiju. S obzirom na veliki upliv tehnologije u ugostiteljstvo, postavlja se pitanje je li na djelu stidljiva dehumanizacija struke i ostaje li čovjek najvažnija karika između gosta, ugostiteljskog objekta i destinacije? Na određeni način će tehnologija ipak smanjiti kontakt između pružatelja ugostiteljskih usluga i gosta, ali zasigurno zastupljenost ljudskog resursa u ugostiteljstvu neće doći u pitanje i čovjek će i dalje biti ključan faktor ugostiteljskog poslovanja. Za to ne treba strahovati jer je riječ o dvosmjernom odnosu koji traži ljudsku pažnju

i brigu o čovjeku koji je na putovanju, odnosno izvan svoga doma. Profesionalnost i prilagodljivost novim uvjetima rada pa i života te nezaobilazna ljubaznost, zasigurno će činiti razliku između usluga i ugostiteljskih objekata.

Treba naglasiti trenutne dobre i loše strane ugostiteljske struke u BiH, a isto vrijedi za naše uže okruženje. Dobro je što država preko resornog ministarstva financira obrazovanje ugostiteljskih zanimanja, ali je problem što osposobljeni učenici ugostiteljskih škola odlaze iz zemlje zbog novonastale situacije s pandemijom i podcjenjenošću struke. Ugostiteljski objekti su zbog toga prisiljeni zapošljavati ljude koji nisu školovani za rad u ugostiteljstvu. U tom pogledu postoje primjedbe i prijedlozi da se u „Zakon o ugostiteljskoj djelatnosti“ uvrsti odredba da na poslu kuhara i konobara može raditi samo onaj tko je završio srednju ugostiteljsku školu, međutim do sada na takav prijedlog (možda i s razlogom) nije bilo odgovora.

Sve u svemu, pokazatelji govore da imamo alarmantno stanje po pitanju stručnog osoblja u ugostiteljstvu, što u

budućnosti može vrlo negativno utjecati na kvalitetu naših turističko-ugostiteljskih proizvoda i usluga. Primjerice, u nastupajućoj školskoj godini, Turističko-ugostiteljska škola Čitluk (i Opatija) upisala je 11 konobara, Mostar 2 (i Mali Lošinj), a Čapljina 1 (i Krk). S ovom statistikom se može očekivati da će naše buduće goste služiti stranci koji s našim identitetom nemaju puno veze i neće biti dio „isporuke nacionalnog identiteta“ u našem ukupnom turističkom proizvodu. Napori u rješavanju ovih problema moraju biti prioritet ako se misli zadržati kvaliteta i konkurentnost našeg turističko-ugostiteljskog proizvoda na tržištu. Hercegovina kao destinacija ima svoje mjesto na turističkoj karti svijeta te su prepoznate njezine specifičnosti. Gost dolazi upravo zbog tih specifičnosti i želi ih doživjeti. Da bi se to dogodilo, nužno je ulaganje u ljude koji mogu odgovoriti na te zahtjeve. Da bi kvalitetno predstavili sve svoje posebnosti, i bili i dalje jedinstveni i autentični kao destinacija, potrebno je da domaći čovjek sudjeluje, bude ambasador svog zavičaja, tj. destinacije koju je gost izabrao za odmor i putovanje. Želim se nadati da će to ipak biti tako.

*Branimir Penava*







# Vinske ceste

## Evlije Čelebije po Bosni i Hercegovini

Evlija Čelebija (1611.-1682.) je turski putopisac koji je četrdeset godina putovao po tadašnjem osmanlijskom carstvu, sudjelovao u vojnim pohodima, a o svojim doživljajima i opažanjima napisao je opsežno djelo u deset knjiga pod imenom Putopisi. On u svojim putopisima opisuje mjesta u kojima je boravio, njihovu povijest, građevine, običaje, tradiciju, a što je za nas važno, opisuje i poljoprivredne kulture. Čelebija je u Bosni i Hercegovini boravio dva puta: 1660. i 1664. godine, posjetio je brojne gradove i ostavio nam o njima zanimljive i vrijedne zapise. Tom je prigodom pisao i o vinovoj lozi u područjima kroz koja je prolazio. Posebno je zanimljivo što Čelebija spominje bujne vinograde tamo gdje im danas nema ni traga i gdje ih nikako ne bismo očekivali. Pa evo krenimo sa Čelebijom po nekima od tih vinogradarskih putova kako ih je on u svojim Putopisima zapisao.

### Banja Luka

Osim što pokraj svih kuća teče živa voda, svaka bolja kuća ima vinograd, bašču i ružičnjak, divan kao zemaljski raj, ... Svega pet tisuća vinograda i bašča plaćaju porez na vinograde.

### Kasaba Varcar Vakuf (sada Mrkonjić grad)

To je velika varoš. Ima jedanaest mahala i dvije tisuće daskom pokrivenih kuća, s vinogradima i baščama. Oko šehera ima vrlo mnogo vinograda; klima je vrlo ugodna.

### Jajce

Ima 1000 kuća. Kako se ove kuće nalaze jedne iznad drugih, njihovi prozori gledaju u kuće i vinograde što su na suprotnoj strani. Imaju vrlo mnogo vinograda i bašča. Zrak im je prijatan, a žene dražesne.

### Grad Zvornik

To je sjedište zasebnog sandžaka u bosanskom ejaletu... Desna varoš na obali rijeke Drine, ima oko tri stotine osamdeset prostranih i šindrom pokrivenih kuća s vinogradima i baščama.

### Sarajevo (posjetio ga početkom rujna 1660. godine)

... je krasan i malen grad. Oko 300 regularnih vojnika vršili su službu čuvara u ovom strašnom klancu. Ali kako je ovdašnja klima prijatna, čuvari su se u ovom klancu vremenom namnožili, sagradili kuće, zasadili vinograde i bašče i podigli napredno malo naselje. Tijekom vremena razvio se tu šehar i postao poznato trgovačko mjesto... Podignut je veliki dvor (saraj) po kome je i šehar dobio ime Saraj. Od voća poznato je dobro crno „džurha“ grožđe, trešnje melevijske tekije, višnje, kruške

jeribasme, jabuke i šljive. Ima još jedna vrsta pića koje se zove ramazanija. Ono se pravi od grožđa kao i nevareno vino (muselles). Ono s nogu obara čovjeka. Najbolju vrstu ove ramazanije imaju imami. To je prijatno piće koje čovjeka jača za molitvu. Međutim, onaj koji pije pravo vino (šarab) nesretnik je koga stanovnici ovoga grada izbjegavaju i preziru. Ovdje ima 2 600 bašča kao rajskih vrtova, a kroz svaku teče živa voda. Jedno izletišta je bašča melevijske tekije na obali rijeke Miljacke. Iznad nje je izletišta u Gaju Male tekije. Tu ima neka vrsta tako sočnog i ukusnog crnog grožđa da ga se čovjek ne može zasititi.

### Kasaba Konjic

Leži na prostranom, brdovitom i krševitom mjestu s vinogradima i vrtovima na obali rijeke Neretve. Na suprotnoj strani rijeke prelazi se drvenim mostom. Obje strane imaju šest mahala. Ima šest stotina pločama pokrivenih kuća. To nisu velike kuće, ali imaju mnoge vinograde.

### Kasaba Rudo

Ova kasaba je divno naselje na obali rijeke Lima, na prostranom i zelenilom obraslom mjestu s vinogradima i baščama, ... Mjesto broji četrdeset vrsta riba iz rijeke Drine, bijeli kruh i med samotok, sedam vrsta sočnog grožđa, višnje i kruške jeribasme. Prema baždaraginim podacima tu ima 26 000 dunuma vinograda na koje se plaća desetina.

### Šehar Foča

Prostire se uzduž obale velike rijeke Drine... Sve do rijeke Drine nanizane su prostrane kuće, prizemne i na sprat. Zidane su od tvrdog materijala, a imaju i vinograde. Od njihovih specijaliteta na glasu su četrdeset vrsta riba iz rijeke Drine, bijeli kruh i med samotok, sedam vrsta sočnog grožđa, višnje i kruške jeribasme. Prema baždaraginim podacima tu ima 26 000 dunuma vinograda na koje se plaća desetina.

### Kasaba Nevesinja

Ova varoš leži na kraju velikog polja. Leži na ravnom i zelenilom obraslom mjestu na zapadnoj strani Polja. Ima ukupno tisuću i pet stotina kuća, ... To su lijepe kuće oko kojih se nalaze vinogradi i bašče, živa vrela i prostrana dvorišta.

### Selo Dabar

To je vrlo prostrano mjesto koje je dugo i široko pola sata hoda. Na malom polju leži napredni zaselak od petnaestak kamenim pločama pokrivenih kuća s vinogradima i baščama.

### Kasaba Dol (danas Predolje kod Stoca)

U vinogradima i baščama ležalo je po zemlji, tako mi boga istinoga, sočno voće, napušteno, gazilo se. Iz kasabe Dola išli smo u zapadnom pravcu upravo niz potok Dol. S desne strane ovoga puta leže tri sata dugi i plodni obronci po kojima su zasađeni vinogradi. ...Svi vinogradi kasabe Nevesinje su u porječju ovoga Dola. Grožđe mu je svuda poznato. U jednom grozdu bude po četiri, a u nekom i pet oka. Ono je mirišljivo i slatko. Iz njegovamoštć cijede vino.

### Kasaba Stolac

To je lijepa kasabica; ima džamiju, tri mesdzida, malo javno kupatilo, svratište, dvadeset dućana i oko dvjesto osamdeset pločom pokrivenih kuća, koje imaju bašte, vinograde i svoje vode.



### Kasaba Ljubinja

Varoš leži u jednoj prostranoj, zelenilom obrasloj i plodnoj uvali. Ima dvije vinograde i baščama okružene mahale s dvije stotine tvrdo zidanih kuća, prizemnih i na sprat. Okružene su vinogradima i baščama.

### Grad Blagaj

To je malena kasaba. Nalazi se na obali rijeke Bune, koja izvire iz one pećine pod gradskom kapijom, izbijajući kao sedmoglava aždaja. Ima svega pet mahala sa 450 tvrdo zidanih kuća s kulama jakim kao tvrđava. Sve su pokrivene kamenim pločama a okružene vinogradima i baščama.

### Rijeka Buna

Klima kasabe je vrlo prijatna. Tu ima vrlo mnogo grožđa, smokava, krušaka, jabuka i bijelih trešanja, tako da smo ove blagoslovljene godine ovdje jeli prve trešnje, ... Jako im je na glasu kiseli pekmez (tzv. nardenk) i slatko vino (museles) od šipaka, što uspijeva u ovdašnjim brdima. Maslina, čempresa, oraha vinograda i bašča ima bezbroj.

Ja sam siromah, zatim prošao kroz **Danijal-pašin Čifluk**, a zatim sam obalom rijeke Neretve prešao strme kamenjare sa vinogradima na mnogim mjestima i za pet sati stigao sam u **grad Počitelj**. Pod ovim gradom na obali rijeke leži varoš od sto pedeset kamenom pločom pokrivenih kuća s vinogradima i vrtovima.

### Šehar i grad Mostar

Ova varoš ima pedeset i tri mahale sa tri tisuće i četrdeset tvrdo zidanih, kamenim pločama i ćeromitom pokrivenih kuća, ... Na jugoistočnoj strani prostire se polje dva sata hoda, sve do grada Blagaja. Ono je ispresijecano vinogradima i baščama. Na istočnoj strani (varoši) nalaze se vinogradi. Na glasu su im bijeli kruh, a u protokolu (sidžil) šerijatskog suda upisano je da pastva iznosi po dvadeset i trideset oka. Narovi u toj varoši su vrlo krupni. Specijalitet su im grožđe, smokve, kajsije, šeftelije i čempresovo drvo. Na onoj strani varoši gdje se nalazi kožara ima do osamnaest tisuća i šezdeset bašča divnih poput rajskih. Na teritoriji hercegovačkoga sandžaka nema nijedan grad napredniji i ljepši od šehera Mostara. Zbog ugodne klime, tu ima tako sočnog i finog svakovrsnog voća da oni svoje smokve, grožđe, i kao čovječje glave krupne narove nose na poklon ostalim gradovima. Ovo voće ne samo što zadržava svoju ljepotu i slast, nego se njegova boja i slast zadugo ne promijeni.

Jure Beljo



## Arheološki istražena nekropola stećaka *Krešića greblje* u Paoči

Nekropola sa stećcima na lokalitetu „Krešića greblje“ u Paoči, na kojoj je od ranije evidentirano osamnaest stećaka oblika ploče i sanduka, od kojih su tri ukrašena motivima mladog mjeseca, rozete i bordure, u svibnju 2021. godine arheološki je istražena.

Projekt arheološkog istraživanja proveden je na inicijativu Općine Čitluk i uz suglasnost vlasnika dijela zemljišta iz obitelji Rozić i Buntić, te dozvolu Zavoda za zaštitu kulturno-povijesne baštine HNŽ. Ovaj projekt je prvenstveno imao znanstveni karakter. Pokrenut je s ciljem stjecanja uvida u život kasnosrednjovjekovnih populacija, točnije način prehrane i zdravstvenog stanja individua ukopanih ispod stećaka. Također, projekt je od velikog značaja za promoviranje kulturno-povijesne baštine, ne samo općine Čitluk, nego i cijele Hercegovine koja se smatra kolijevkom stećaka. U arheološko-konzervatorskom istraživanju sudjelovali su arheolozi: doc. dr. sc. Edita Vučić, dr. sc. Nina Čuljak, Tino Tomas, Željka Pandža, bioarheologinja dr. sc. Marijana Lukačević, te arheologinja Marija Gavrilović kao stručni nadzor u ime Zavoda za zaštitu kulturno – povijesne baštine HNŽ.

Arheološki su istraženi grobovi ispod stećaka, a tijekom istraživanja otkrivena su četiri groba i dva sekundarna ukopa. U grobovima su evidentirani skeletni-ostaci više individua i nešto pokretnog arheološkog materijala. Ljudski osteološki materijal podvrgnut je bioarheološkoj analizi koja se odvijala paralelno s arheološkim istraživanjima. Također, uzeti su i uzorci za DNK i 14C analize. Po završetku arheoloških i antropoloških (bioarheoloških) istraživanja, ljudski osteološki materijal vraćen je u grobne rake. Radovi na terenu završeni su vraćanjem stećaka u prvotni položaj,

a tijekom projekta od početnog čišćenje terena od niskog raslinja, arheološkog dokumentiranja zatečenog stanja lokaliteta uz relevantnu fotodokumentaciju, snimanja lokaliteta totalnom stanicom i svih radova koji su provedeni nakon toga temeljito je dokumentiran, dok će rezultati istraživanja biti znanstveno valorizirani.

Lokaliteti sa stećcima na području općine Čitluk do sada su uglavnom nedostatno i neadekvatno arheološki istraženi. Arheološko istraživanje nekropole u Paoči imalo je za cilj definiranje antropološkog lokaliteta „Krešića greblje“ u sklopu prikupljanja podataka o srednjovjekovnoj povijesti područja Paoče i u širem smislu Čitluka, a radi uspostave osnove za valorizaciju općine Čitluk s kulturno-povijesnog, odnosno turističkog aspekta.

Želko Planinić







Iako smo poznati po kršu, gangi i bećarcu, nije nam strana ni dalmatinska klupska "pisma". To se očituje u sve većem broju klapa na našem području, a jedna od njih je i muška klapa Concordia.

Osnivanje klape potaknuo je 2016. godine međugorski župnik fra Marinko Šakota koji prati i bodri klapu od njezinih početaka pa sve do danas. Klapa trenutno broji 8 članova; 8 mladića koji ulažu svoje vrijeme kako bi njihovi hercegovački glasovi što bolje i složnije opjevali note dalmatinske klupske "pisme". Samo ime klapa na latinskom znači "sloga", a to je pojam kojim se može opisati odnos između tih 8 mladića. Članovi su: prvi tenor Andrej Sivrić, drugi tenori Josip Kvesić i Josip Odak, baritoni Ilija Penava i Mario Berišić, basevi Domagoj Sušac, Tomislav Pehar i Sebastijan Berišić. Voditeljica klape je profesorica Monija Jarak-Mikulčić koja sve ove godine strpljivo radi i uvijek je spremna dati profesionalni savjet. Klapa njeguje izvorne dalmatinske klupske napjeve, ali na njihovom repertoaru možemo pronaći i klupske obrade duhovnih i popularnih pjesama.

#### Dosadašnji rad

U svom petogodišnjem djelovanju imali su brojne nastupe, kako na domaćem području, tako i u inozemstvu. Njihove početke mogli su pratiti posjetitelji župne dvorane sv. Ivana Pavla II. u Međugorju gdje svake godine sudjeluju na raznim koncertima. Njihov napredak mogao se prepoznati u sve većem broju nastupa. U lipnju 2018. godine sudjeluju na Međunarodnom festivalu klapa Perast u Crnoj Gori kao najmlađa klapa. Zatim su bili dio proslave 27. obljetnice 4. gardijske brigade u Splitu te su nastupili na koncertu u čast fra Didaka Buntića u koncertnoj dvorani Vatroslava Lisinskog u Zagrebu. Također, odlaze i u Austriju gdje dosljedno predstavljaju klapsku pjesmu.

I narednu godinu obilježili su brojni nastupi od kojih možemo istaknuti nekoliko njih. U svima poznatoj emisiji Mostovi kultura – Lijepom

našom u Ljubuškom izvode pjesmu „To je moja Hercegovina“ uz pratnju tamburaškog orkestra Misericordia iz Šurmanaca. Najveći uspjeh te godine ipak je bila njihova prva polufinalna večer na Festivalu dalmatinskih klapa u Omišu.

Početak 2020. godine obilježen je natjecanjem Delmata u Zagrebu. Tu postižu zavidne rezultate te se kući vraćaju s čak tri nagrade: dvije zlatne plakete u kategorijama tradicijsko pjevanje i mješoviti program te nagrada za izvedbu „U duhu tradicije“. Ostatak godine, zbog pandemije koja nas je sve zadesila, broj nastupa se smanjio, ali klapa je pronalazila načine za probe. Trud se itekako isplatio, što se najviše pokazalo na ovogodišnjem 55. Festivalu dalmatinskih klapa u Omišu gdje su se uspjeli plasirati u finalnu večer. To je posljednji put pošlo za rukom jednoj muškoj hercegovačkoj klapi prije 40 godina, što dodatno naglašava ovaj uspjeh. Da je to vrhunac njihovog dosadašnjeg rada, potvrđuje i slogan tog festivala: „Klapa je krug, a središte joj je u Omišu.“ Nakon samo dva tjedna, sudjeluju na Festivalu klupske pisme u Posušju gdje osvajaju treću nagradu po mišljenju stručnog ocjenjivačkog žirija. Osim brojnih nastupa, klapa se može pohvaliti prvom samostalnom pjesmom. Njihov prvijenac nosi naziv „Međugorskoj Kraljici“.

„Sretni smo i ponosni na pet godina našeg djelovanja. Napredak je sigurno vidljiv i možemo reći da se naš trud isplatio. Veselimo se godinama što su ispred nas jer znamo da će unatoč svim obvezama biti prožete veseljem, zajedništvom i klapskom pismom. Zahvalni smo Bogu na svemu, a posebno na predivnim voditeljima, fra Marinku i Moniji, koji nas prate od naših početaka.“, složno zaključuju članovi klape.

Bravo momci!





Nevjerojatan sportski uspjeh Brotnjaka

## Prve olimpijske medalje u Brotnju

Zajedno su počeli u rodnom Međugorju i sanjali da će jednoga dana stati na olimpijsko postolje. San je postao stvarnost na Olimpijskim igrama u Tokiju na kojima su međugorski dragulji, najbolji prijatelji i kumovi, Ivan Dodig i Marin Čilić donijeli Brotnju povijesne srebrne olimpijske medalje.

Njihove sportske i životne priče su posebne i jedinstvene. Po mnogočemu različite, a tako slične i isprepletene. Zajedno imaju sedam Grand Slam titula, naslov svjetskih prvaka (Davis Cup), a odnedavno i toliko željenu i snivanu olimpijsku medalju. Osim medalje, s kojom su kompletirali svoje fantastične karijere, ušli su u anale hrvatskoga i svjetskoga sporta. Naime, nakon 113 godina u finalu muškog olimpijskog teniskog turnira su igrali igrači iz iste zemlje; Ivan i Marin s jedne strane, te Mate i Nikola s druge strane mreže.

Fotografija zagrljaja na olimpijskom postolju je obišla svijet. Zagrljaj kumova, najboljih prijatelja i sportaša koji su uvijek jedan drugoga bodrili u karijeri. Jedna ili dvije loptice nedostajale su za najsajnije odličje. Unatoč tome, njihovo/naše srebro je zlatnoga sjaja. Ove medalje će sigurno imati posebno mjesto u njihovim bogatim karijerama. Put prema povijesnom srebru je započeo s dvije uvjerljive pobjede (bez izgubljenog seta) nad domaćim parom T.Daniel/Y.Nishioka (6:2 6:4) i Amerikancima Ram/Taifoe (6:3, 7:5). Već tada je bilo jasno kako Ivan i Marin imaju snage za iskorak u odnosu na London 2012., kada su poraženi u četvrtzavršnici turnira. Za polufinale su imali težak zadatak, britanski par, A. Murray/Salisbury. Bio je to meč pun naboja, sjajnih udaraca i fenomenalnog preokreta u režiji

međugorskih dragulja. To je bio već viđen scenarij s kojim su svladali braću Bryan i Kanađane u Davis Cupu. I ovaj put, Ivan i Marin u najvažnijim trenucima meča pokazuju koliko su posebni i jedinstveni. Iako su Britanci imali set u rukama i break prednosti u drugom setu, i naizgled meč u svojim rukama, Ivan i Marin rade rezultatski preokret i slave s 4:6, 7:6 (2), 10:7, za veliko slavlje i ulazak u polufinale Olimpijskih igara. Tamo ih je čekao novozelandski par Venus/Daniell. Fantastični, motivirani, nepogrešivi Ivan i Marin dominirali su terenom i slavili 6:2, 6:2. U finalu su ih pobijedili Mate Pavić i Nikola Mektić te osvojili olimpijsko zlato.

Ako je itko zaslužio biti na postolju Olimpijskih igara to su Ivan i Marin. Skromni, samozatajni, kršni momci Hercegovci koji su na terenu uvijek ostavljali srce za voljenu Domovinu. Posljednjih 15 godina, stup su i nositelji reprezentacije. Kreatori su najvećih uspjeha, posebno onoga iz 2018., kada su Hrvatskoj donijeli povijesni Davis Cup. U godinama koje slijede, međugorski dragulji će nam donijeti još puno radosti i ponosa, a prilično sam uvjeren da će se na sljedećim Igrama u Parizu popeti i na najvišu stepenicu olimpijskog postolja s kojom će staviti pečat na dvije najljepše sportske priče Hercegovine.

Tanja Vučić Tomić



Okusite čari Hercegovine

### 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, 88240 Čitluk, Bosna i Hercegovina  
Tel: \*\*387 36 640 036, 037; fax: \*\*387 36 640 038  
e-mail: info@hotelbrotnjo.com  
www.hotelbrotnjo.com





# ŠIPURAK



**Botaničkog naziva *Rosa canina* L. (lat.), pripada porodici ruža (Rosaceae) iz roda *Rosa*, u narodu poznat pod brojnim nazivima: divlja ruža, pasja ruža, šipak, šepurina, šipkovina, šibek, šipek, šip i dr.**

**P**orodica Rosaceae za ljudsku populaciju predstavlja jednu od najvažnijih biljnih porodica, obuhvaća više od 115 rodova i oko 3000 vrsta, a rod *Rosa* obuhvaća između 100 i 250 vrsta. Kao samoniklo grmlje, šipurak je rasprostranjen u Europi (pri čemu čak 21 vrsta uspijeva u našim krajevima), Aziji i Americi. Šipurak se u novije vrijeme uzgaja kao ljekovita biljka te je ujedno i dekorativna, krajobrazna trajnica, a selekcionirane sorte bez trnja sve više zauzimaju svoje mjesto u vrtovima i plantažama.

## Povijest

Prema paleontolozi rod *Rosa* nastao je u tercijaru, prije 70 mil. godina. Za pronađene fosilne ostatke lista ruže vjeruje se da su stari oko 40 mil. godina. Postoje pisani dokazi o spomenu ruže u antičkoj Mezopotamiji za vrijeme vladavine kralja Sargona (2270.-2215. g. pr. Kr.), no prvi točan i potpun opis ružina grma dao je grčki filozof i znanstvenik Teofrast (4.-3. st. pr. Kr.), dok jestivost i ljekovitost ploda divlje ruže spominje rimski liječnik Galen. Nije poznato od koje je divlje sorte nastala prva hibridna ruža. Jedna od legendi kaže da su bogovi Olimpa, vidjevši Afroditu, prosuli nektar po grmu pasje ruže, na kojoj su izrasli cvjetovi prekrasnih boja u čast rođenja nove boginje. Rasprostranjenost i ekološki uvjeti Šipurak je rasprostranjen po cijeloj Europi, pa tako i kod

nas. Kao samoniklo grmlje može narasti od 1 do 3 m u visinu te raste u šikarama, na livadama i pašnjacima, uz putove i to na različitim tipovima tla. Relativno je neosjetljivo na bolesti i štetnike. Cvjetovi su ružičasti ili bijele boje. Cvate od svibnja do srpnja, nakon čega latice otpadnu, a ostane čahura iz koje izraste plod – šipurak. Pčele rado posjećuju cvijet divlje ruže, s kojeg skupljaju pelud i nektar. Plod šipurka, na čijem se kraju nalaze oštre dlačice, pun je sjemenki. Slatko-kiselog je okusa, jajolikog oblika, narančasto-crvene sjajne boje, dužine oko 1,5 cm s udjelom mesa do 74,2 %. Bere se u rujnu i listopadu, kad su plodovi zreli i čvrsti, bez stapki. Stavljaju se na sušenje kako se ne bi pokvarili, omekšali i potamnili. U slučaju kašnjenja s berbom ploda smanjuje se količina vitamina C i biološki aktivnih sastojaka (gubitak od 50 % bioaktivnih spojeva). Berba može biti ručna i strojna.

Svi dijelovi biljke šipurka: korijen, stablo, list, cvijet i plod mogu se koristiti u različite svrhe, no najveću popularnost, bilo u fitoterapijske, bilo u prehranbene svrhe, ima plod. Šipurak ima ljekovita svojstva te se od njega pripremaju čajevi, džemovi i kompoti. U sjevernoj Europi se od ploda šipurka spravlja tzv. voćne juhe. Također, od šipurka se mogu praviti slatkiši, jogurti, osvježavajuća pića i sladoled pa čak i kolači. Usitnjene sjemenke se mogu koristiti kao začini, a latice konzumirati kao salata s jogurtom ili uku-

hane sa šećerom. Od svježih latica pripremaju se sokovi, ružin med, sirup i tekućina za ispiranje grla. Ružino ulje i ružina vodica se stoljećima koriste u kozmetici.

## Kemijski sastav i zdravstvena vrijednost ploda šipurka

Sjemenke šipurka sadrže linolsku, linoleolsku, palmitinsku i stearinsku kiselinu zbog čega su pogodne za korištenje u medicini i kozmetičkoj industriji. Plod šipurka sadrži brojne kemijske sastojke: tanine, invertne šećere, saharozu, minerale (fosfor, kalij, kalcij, magnezij, željezo, bakar, cinkmangan i natrij), pektine, organske kiseline (limunsku i jabučnu), eterična ulja i visok sadržaj askorbinske kiseline (vitamin C) i druge vitamine (B1, B2, E i K). Također utvrđen je i značajan udio biološki aktivnih komponenti kao što su, fenoli antocijani, flavonoidi i - karotenoidi, i likopene. Svi navedeni spojevi imaju značajan antioksidativan, antimutageni i antikancerogeni učinak. Likopen ima zaštitnu ulogu kod karcinoma, pogotovo raka prostate, dojke, endometrija i pluća. Uz antioksidativna svojstva pomaže i kod kardiovaskularnih bolesti. Koncentracija likopena u plodu šipurka može iznositi od 1300 µg/100 g do 17 600 µg/100 g, ovisno o sorti.

Zbog svog visokog udjela vitamina C, koji je glavni antioksidans u ljudskom organizmu, bitan je za različite fiziološke procese i ima antiskorbutno i diuretsko djelovanje, bitan kao dodatak u prehrani. Sadržaj vitamina C u plodu (1700-2200 mg/100 g svježe tvari), pa čak 6 puta viši u usporedbi s popularnim voćnim vrstama kao što su naranča (53,2 mg/100g), limun (60 mg/100 g) i crni ribiz (125 mg/100 g). Na razlike u sadržaju vitamina C utječe sortiment vrste šipurka, vrijeme berbe i ekološki čimbenici. Nakon godinu dana u šipurkovom džemu i vinu ostaje oko jedna četvrtina ukupne količine vitamina C. Očuvanje vitamina C ovisi o stanju zrelosti ploda, načinu sušenja i konzerviranja. Načinom prerade šipurka utječe se i na sadržaj bioaktivnih spojeva u gotovom proizvodu, te je prilikom odabira i provedbe pojedinog procesa prerade izrazito važna optimizacija istog. Sušenjem ili dubokim smrzavanjem mesnatog dijela ploda, nakon što se očisti od koštica i dlačica, značajno se produljuje vijek trajanja proizvoda, koji se može tako konzumirati kroz dulje razdoblje. U sušenom plodu spojevi se koncentriraju i kao takve organizam ih lakše usvaja, jedan od najpopularnijih proizvoda ploda šipurka, koji se koristi u pripremi vodenih infuza na bazi čaja. Sirup od cvjetova šipurka služi kao narodni lijek za plućne bolesti, a može se koristiti i kao dodatak prehrani. Cvjetne latices se upotrebljavaju i kod liječenja krvarenja iz želuca,



crijeva i želučanih grčeva. Čaj od latica ruža čisti jetru i žučni mjehur. Od šipurka se može praviti i vino, međutim ono nema antiskorbutnu vrijednost kao njegove ostale prerađevine.

U novije vrijeme, plantažni uzgoj šipurka polako, ali sigurno postaje sve zanimljiviji. Poželjno je imati posađene dvije različite sorte sadnica šipurka radi boljeg oprašivanja i oplodnje, jer se na taj način dobiva veća količina kvalitetnijih plodova. U drugoj godini nakon sadnje se može očekivati prvi urod koji može iznositi do 4 kg plodova po grmu (oko 20 000 kg/ha), a u trećoj godini nakon sadnje jedan grm može dati do 10 kg plodova (50 000 kg/ha). Za podizanje nasada šipurka za uzgoj plodova, koriste se sorte: Schmid's Ideal, Inermis, Brögs, Handel, ali i poljske sorte: Sylwia i Sylwana. Odabrane sorte trebaju ispunjavati određene uvjete kao što su optimalna težina (3-5g) ploda, visoki postotak mesa u plodu (70-80 %) i bogata boja. Za industrijsku proizvodnju važni su kiselost i masne kiseline (zbog arome), a poželjna količina vitamina C je između 600 i 1200 mg/100g svježe mase.

*Višnja Vasilj, Paulina Šaravanja  
Agronomski i prehranbeno-tehnološki  
fakultet Sveučilišta u Mostaru*





# Genetsko porijeklo sorata Blatine i Žilavke

Procjenjuje se da u svijetu danas ima između 6 000 i 10 000 različitih sorata vinove loze. Točan broj veoma je teško ocijeniti zbog velikog broja sinonima i homonima, što je posljedica duge povijesti uzgoja, vegetativnog razmnožavanja i intenzivnog prenošenja sortnog materijala među zemljama i područjima. U tom mnoštvu svjetskog genofonda vinove loze nalazi se i tridesetak hercegovačkih autohtonih sorata. No u većini vinograda u svijetu uzgaja se približno 300 – 400 poznatih sorata, a kod nas se također od njih tridesetak komercijalno uzgaja šest ili sedam. Najpoznatije su svakako Žilavka i Blatina.

Za najveći broj sorata informacije o porijeklu su rijetke ili ne postoje. Većina njih su dosta stare, a za neke se zna da potječu još iz rimskih vremena. Pretpostavlja se, primjerice, da su sortu Sirah rimski legionari donijeli u dolinu Rajne, a vjeruje se da je i poznata francuska sorta Pinot Noir uzgajana u Burgundiji prije 2 000 godina. Porijeklo naših hercegovačkih sorata također je nejasno i gubi se u tami prošlosti. U ovom prilogu ćemo nešto reći o porijeklu naših najpoznatijih sorata Blatine i Žilavke.

## BLATINA

Sve do nedavno su se kao sredstvo u karakterizaciji i opisu sorata vinove loze koristila morfološka svojstva biljke: list, vitica, bobica i grozd. Međunarodna organizacija za vinovu lozu i vino (OIV) zajedno s Bioversity International (Međunarodni institut za biljne genetske izvore), sačinili su deskriptor koji se koristi u ampelografiji i usporednim proučavanjima germplazme vinove loze. No morfološki pokazatelji često nisu dovoljni za preciznu identifikaciju genetskih izvora vinove loze pa se koriste drugi

sustavi radi rješavanja nejasnoća u identifikaciji. Danas se podrijetlo i srodnost sorata vinove loze utvrđuje genetskim analizama pomoću genetskih markera. Posljednja dva desetljeća veoma je mnogo učinjeno na istraživanju genetskog porijekla sorata vinove loze. Ustanovljen je Međunarodni katalog sorata vinove loze (VIVC) koji se vodi u Institutu za oplemenjivanje vinove loze u Geilweilerhofu u Njemačkoj. U okviru tog kataloga postoji i baza genetskih profila gotovo svih poznatih sorata vinove loze u svijetu, pa je na taj način moguće uspoređivati srodnost različitih sorata. Tu bazu smo i mi koristili u analizi porijekla naših sorata. Zahvaljujući tome utvrđeni su brojni sinonimi i homonimi koji bi se standardnim ampelografskim analizama teško mogli utvrditi. Mi smo, primjerice, utvrdili da su sorta Toboluša koja se uzgajala u sjevernoj Hercegovini i sorta Dobrogostina jedna te ista sorta, a da je sorta „Mala Blatina“ francuska sorta Grand Noir de la Calmette. Ima više teorija o porijeklu Blatine i nastanku njezina imena. Po jednoj je teoriji Blatina porijeklom iz doline Neretve, iz neretvanskog blata, po čemu je dobila ime. Danas se Blatina



u vrlo malom opsegu uzgaja u Dalmaciji. Neki, među kojima su bili i istaknuti vinogradarski stručnjaci, označavali su je kao „Velika Blatina“ da bi je razlikovali od Male Blatine, što je apsolutno pogrešno jer te dvije sorte nemaju ničega zajedničkog. Prvi spomen sorte Blatina nađen je u Dalmaciji, a ne u Hercegovini. Želimir Bašić iz Drniša, autor brojnih knjiga i stručnih priloga o vinogradarstvu, pronašao je u popisu sorata vlastelinskog imanja Enrico Reha iz splitskog okruga iz 1822. godine sortu Blatina, među ostalim crnim sortama. Nije poznato kako je ova sorta došla na vlastelinsko imanje. Je li je vlasnik donio iz Hercegovine kako bi je usporedio s drugim dalmatinskim sortama ili se Blatina već uzgajala u Dalmaciji. U blizini Trogira postoji jedan uži lokalitet pod nazivom Blato, pa se može špekulirati - je li možda ta sorta u Trogiru prozvana po tom lokalitetu?

Prvi spomen sorte Blatina u Hercegovini našli smo kod fra Petra Bakule. U svom djelu „Četiri dila godine“ pišući o vinovoj lozi u Hercegovini, Bakula navodi neke sorte koje se uzgajaju u Hercegovini, pa piše:



„Crno grozdje i blatina,  
Ruža, šljiva i skadarka,  
Žutac, bielo i madjarka,  
Sve je zrilo valja brat“.



Prema genetskim analizama koje je Agronomski i prehrambeno-tehnološki fakultet iz Mostara proveo za sve hercegovačke sorte, sorta Blatina najbližija je sorti Oručevka od svih drugih analiziranih sorata. Međutim, njihov odnos ipak nije tako blizak pa se ne može reći da su srodne. Prema svjetskoj bazi podataka za vinovu lozu, genetske analize pokazuju da je jedan roditelj Blatine stara dalmatinska sorta Primitivo, a drugi roditelj je nepoznat. Taj bi podatak upućivao na to da je Blatina u Hercegovinu u nekom povijesnom trenutku došla iz Dalmacije. Valja reći da je Primitivo predak poznate dalmatinske sorte Plavac mali. No Blatina se po morfološkim, biološkim i tehnološkim svojstvima jako razlikuje od tih sorata.

## ŽILAVKA

Porijeklo Žilavke je također nedovoljno razjašnjeno. Samo ime, prema nekim autorima, veže se za sitne žilice na pokožici bobice. Iako se Žilavka najvjerovatnije u Hercegovini već stoljećima uzgaja, prvi put se njezino ime spominje nakon dolaska Austrougarske na naše prostore. Prema genetskim analizama rađenim na Agronomskom fakultetu u Zagrebu, Žilavka je evolucijski najbliža našoj sorti Krkošija. Prema tim istim analizama Žilavka je bliska s mađarskom sortom Tokay. Je li možda Žilavka za vrijeme turske vladavine donesena iz Mađarske kao i poznata sorta crnog grožđa Skadarka, koja je sve do Drugoga svjetskog rata bila raširena u Hercegovini, a naročito u Konjičkom kraju, ostaje nepoznato. S druge strane podaci iz svjetske baze podataka pokazuju da je jedan roditelj Žilavke manje poznata rumunjska sorta Albaimputotato, a drugi roditelj je nepoznat. Analize dalje pokazuju da je talijanska sorta Visparola jedan roditelj rumunjske sorte, a drugi roditelj je također nepoznat. Drugi roditelj Žilavke kao i Blatine vjerovatno se zauvijek izgubio tijekom minulih stoljeća.

Genetske analize i genetski profili sigurno su pokazatelj porijekla i srodnosti različitih sorata. Kako ništa ne znamo o drugom roditelju Blatine i Žilavke, ne možemo znati koja su svojstva primila od svojih predaka. No bez obzira kako su nastale i odakle su došle, Blatina i Žilavka su se tijekom dugoga vremenskog razdoblja mijenjale i prilagodile hercegovačkom podneblju. Svaka je sorta rezultat, ne samo genetskih karakteristika roditelja nego i bioambijentalnih uvjeta okoline u kojoj se uzgaja. U tom kontekstu možemo sa sigurnošću reći da su Blatina i Žilavka autohtone hercegovačke sorte. Jedinstvene su i neponovljive i takvih sorata nigdje drugdje nema. Čuvajmo ih i održavajmo ovakvima kakve jesu!

Ana Mandić i Jure Beljo





## NJEGA VINA NA KVASCU SUR LIE TEHNOLOGIJA

Sur lie (francuski) tehnologija podrazumijeva protjecanje alkoholne fermentacije mošta u novim barrique bačvicama i po završetku alkoholne fermentacije višemjesečno miješanje i njegu vina s kvascem.

**T**ijekom dozrijevanja kvasac vinu daje arome i strukturu, punoću, duljinu okusa i kompleksnost. Danas je primjenjuju najbolja svjetska vinorodna područja, a duljina čuvanja vina na kvascu je različita od 6 do 15 mjeseci. Vrijeme njege vina na kvascu temelji se na senzornoj procjeni, a ovisi o kemijskom sastavu grožđa, berbi, sorti, učestalosti miješanja vina sa kvascem, podrijetlu hrastovine, intenzitetu paljenja dužica i starosti bačvice.

Vina proizvedena sur lie tehnologijom otpornija su na oksidativne promjene. Reduktivno djelovanje kvasca manifestira se u stabilnosti boje sur lie vina. Kvasci apsorbiraju spojeve koji mogu prouzročiti nepoželjne nijanse boje kod nekih bijelih vina, izloženih laganoj oksidaciji. Manja je potreba i za sulfitiranjem vina. Kvasci koriste kisik i štite vino od oksidacije. Primjenjujući sur lie tehnologiju sulfitiranje je svedeno na minimum u odnosu na vinifikaciju u inox posudama. Vina proizvedena sur lie tehnologijom su stabilnija na taloženje bjelančevina.

Tijekom miješanja vina s kvascem dolazi do autolize ili razgradnje kvašćevih stanica, tijekom koje u vino

prelaze manoproteini, spojevi koji kao "zaštitni koloidi" onemogućuju taloženje tartarata i bjelančevina. Stabilnost sur lie vina na taloženje bjelančevina ovisi o duljini miješanja vina s kvascem, biomasi kvasca, starosti bačvica i učestalosti miješanja. Najprikladnija sorta za sur lie tehnologiju je Chardonnay. Za ostale sorte potrebno je provjeriti daju li će u određenim ekološkim uvjetima dati zadovoljavajuće rezultate.

Grožđe za ovu tehnologiju treba biti dobro dozrelo i potpuno zdravo s količinom šećera koja će osigurati više od 13 vol. % alkohola u vinu, koje mora biti dobre strukture i bogato ekstraktom. Sulfitiranje mošta je teoretski nepotrebno, ali radi sigurnosti preporučuje se primjena manje od 50 mg/L SO<sub>2</sub>. Mošt treba taložiti uz hlađenje, ali nikako prebistriti. Kod prebistrenih moštova problem je s početkom i protjecanjem fermentacije, a jako mutni moštovi daju vina lošije kakvoće. Za provođenje alkoholne fermentacije preporučuje se primjena starter kultura *Saccharomyces cerevisiae*, koje će u potpunosti razgraditi šećer, jer je tehnologija prikladna samo za suha vina. Poslije završetka alkoholne fermentacije za provođenje

malolaktične fermentacije, radi sigurnije razgradnje jabučne kiseline i veće mikrobiološke stabilnosti vina u boci preporučuje se primjena starter kultura mliječno kiselih bakterija vrste *Oenococcus oeni*. Nakon završene alkoholne fermentacije započinje se miješanjem vina s kvascem (batonnage). Talog ne smije biti pregrub. Njega vina na grubom talogu ponekad može rezultirati pojavom negativnih aroma i lošijim okusom vina. Dozrijevanje vina na laganom talogu pridonosi boljoj strukturi i kompleksnosti okusa, a vina su stabilnija na taloženje bjelančevina i tartarata. Učestalost miješanja s kvascem ima znatni utjecaj na stil vina. Miješanjem se mijenja ravnoteža između voćnih aroma vina, aroma vezanih uz kvasce i aroma hrastovine. Intenzitet voćnih aroma i aroma drveta se smanjuje, a povećava se količina spojeva podrijetlom iz stanica kvasaca. Nasuprot tome, čuvanje na talogu kvasca bez miješanja daje vina s jače izraženom voćnom aromom. Tijekom miješanja u vinima u pravilu protječe malolaktična fermentacija, koja utječe na smanjenje oštrog mirisa i okusa nove bačvice, te pojačava kompleksnost mirisa i okusa vina. Po završetku malolaktične fermentacije vina se pretaču uz pristup zraka s grubog taloga, sulfitiraju i ponovno vraćaju u bačvice na daljnje dozrijevanje na laganom talogu. Odležavanje na laganom talogu

obogaćuje vino, a sumporenje pomaže u zaštiti vina od oksidacija.

Drugi pretok je obično početkom ljeta, u pravilu zatvoren. Stil vina ovisi o vremenu i jačini sulfitiranja. Prejako sulfitiranje daje vina s manje aroma hrastovine jer ograničava mikrooksidacije, dok preslabo sulfitiranje daje prestara vina. Vina proizvedena sur lie tehnologijom su kompleksnija od onih proizvedenih uobičajenom vinifikacijom u inoxu, jer uz spojeve podrijetlom iz grožđa, alkoholne i malolaktične fermentacije, sadrže još komponente autolize kvašćevih stanica, te one ekstrahirane iz dužica barrique bačvice.

Vina proizvedena sur lie tehnologijom podsjećaju na vaniliju, lješnjak, dimljeno, paljeno, suho voće, začine, karamel, cimet, anis, kavu, duhan, lješnjak. Miris drva ne smije prekriti ostale arome vina, te postati prevladavajućim elementom bukea. Vino visoke kvalitete karakterizira vrlo ugodna aroma u kojoj se fino isprepliću arome hrastovine s voćnim mirisima sorte. Okus vina je dug, bogat, zaobljen, složen, kremozan. Vina karakterizira mekoća i manja kiselost okusa, te dobra struktura i punoća koja potječe od aminokiselina i manoproteina.

*Doc.dr.sc. Tihomir Prusina*



HOTEL BIGESTE \*\*\*\*  
HRVATSKIH BRANITELJA 69, 88320 LJUBUŠKI,  
BOSNA I HERCEGOVINA  
T: +387 39 835 000 · E: INFO@HOTELBIGESTE.BA  
WWW.HOTELBIGESTE.BA





Za **potpunu** zaštitu od **pepelnice.**  
Efikasan i protiv **crne truleži grožđa.**

**Dynali®**

Distributeri:  
**EFEKT-COMERC d.o.o. sjemenarna**  
Bijeljinska cesta bb, 76100 Brčko Distrikt BiH  
Tel: +387 49 745 593

**AGRO-STAR d.o.o.**  
Dimitrija Tucovića 194, 76300 Bijeljina  
Tel/fax: +387 55 251 524

© 2021, Syngenta. TM zaštitni znak kompanije Syngenta Group  
© registrovana robna marka kompanije Syngenta Group

**syngenta®**



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

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

Put za Gradnice 13, 88260 ČITLUK, BiH.

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

**IMPRESSUM**

**Časopis**  
"Dani berbe grožđa - Brotnjo, 2021."  
*Besplatni primjerak*

**Nakladnik:**  
Organizacijski odbor  
Turističko-kulturno-gospodarstvene manifestacije  
"Dani berbe grožđa - Brotnjo, 2021."

**Za nakladnika:**  
Predrag Smoljan

**Urednici izdanja:**  
Krešimir Miličević i Marin Sivrić

**Priredili:**  
Željko Planinić, Marin Sivrić, Krešimir Miličević, Tihomir Prusina, Robert Bačac, Ilija Barbarić, Marko Ivanković, Predrag Smoljan, Ivan Ostojić, Natalija Krešić Lončar, Jure Beljo, Ana Mandić, Tihomir Prusina, Danijel Čavar, Danko Tolić, Zoran Gačić, Branimir Penava, Višnja Vasilj, Paulina Šaravanja, Željko Vasilj, Josip Kvesić, Tanja Vučić Tomić i Ivica Selak.

**Fotografije:**  
Miro Tadić, Franjo Sušac, Željko Planinić, Josip Kvesić, Foto Đani, Arhiva Općine Čitluk, Arhiva Agronomskog i prehrambeno-tehnološkog fakulteta, - Sveučilišta u Mostaru, Arhiva Divina Proportion Design Studio i nepoznati autor.

**Grafičko oblikovanje:**  
Divina Proportion  
Design Studio - Međugorje

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

**Naklada:**  
5000 primjeraka

BROTNJO - ČITLUK, rujan 2021.

  
**00 DBG BROTNJO 2021**  
Trg žrtava Domovinskog rata 1,  
88260 Čitluk, BiH.  
Info tel.: 036 640 510

**BLAŽ**  
BLATINA ZILAVKA ENOLOGY

**Green Garden**

**BESPLATAN PRIMJERAK** tematskog broja  
preuzmite u najbližem agrocentru Sjemenarne.  
MOSTAR • ŠIROKI BRIJEG • ČITLUK • GRUDE • LJUBUŠKI • POSUŠJE

**OD BERBE DO VINA**  
*Praktični savjeti za vinare*





**Manifestacija Dani berbe grožđa - Brotnjo 2021.**



ORGANIZATORI: Općinsko vijeće Čitluk, KIC Čitluk, Matica hrvatska Čitluk, Udruga vinogradara i vinara Hercegovina, Turistička zajednica HNŽ - podružnica Čitluk-Međugorje-Bijakovici, HKUD "Brotnjo" Čitluk.  
SUORGANIZATORI: Atletski klub Brotnjo, Karate klub Brotnjo-Hercegovina, Biciklistički klub Brotnjo.

GENERALNI POKROVITELJ: Općina Čitluk.  
POKROVITELJI: Vlada HNŽ, Ministarstvo kulture i sporta FBiH, Turistička zajednica HNŽ, Elektroprivreda Hrvatske zajednice Herceg-Bosna.

GENERALNI MEDIJSKI POKROVITELJ: Radio postaja "MIR" Međugorje.  
MEDIJSKI POKROVITELJI: RTV Herceg-Bosne, Večernji list BiH, Dnevni list, RP Ljubuški, RP Čapljina, RP Grude, RP Tomislavgrad, RP Posušje, RP Široki Brijeg, Običan radio, PORTALI: [Brotnjo.info](http://Brotnjo.info), [Citluk.ba](http://Citluk.ba), [Hercegovina.info](http://Hercegovina.info), [Bljesak.info](http://Bljesak.info), [Glasbrotnja.net](http://Glasbrotnja.net) i [Medjugorje-info.com](http://Medjugorje-info.com).

SPONZORI: AG Međugorje, Podrumi Andrija, Obiteljski podrum Brkić, Vinarija Čitluk, Hercegovina Produkt, Obiteljski podrum Marjanović, Podrumi Mata, Podrum Sušac, Monako 2000, Podrum Vilinka, Podrum Sivrić, Podrum Tolj, Vina Zadro, Podrum Petrus, Podrum Vučić, Vinarija Rubis, Podrum Buntić, Podrum Dodig, Hotel "Brotnjo", Elektroprivreda Hrvatske zajednice Herceg Bosna, „LEDO“ Čitluk, JP Broćanac, JP Broćing, Vrtlarija Dragičević, "Park&Shop" Čitluk, "Limpeh" Čitluk, Hercegovačka pivovara, Delta Security Čitluk, Hotel "Bigeste" Ljubuški, "Sjemenarna" Široki Brijeg, Syngenta.



# Cigaraš (Bycticusbetulae L.)



## ŠTETNIK VINOVE LOZE KOJEG ZANEMARUJEMO

Vinova loza odnosno vinogradarstvo je važna grana poljoprivredne proizvodnje u Hercegovini kojom se bavi veliki broj poljoprivrednih proizvođača. Vinovu lozu kao i sve druge kulture napadaju brojni štetnici, koji svake godine, manje ili više, uzrokuju različita oštećenja, a samim tim i umanjuju urod.

Neki štetnici vinove loze na području Hercegovine (štitaraste uši, cikade, grinje, moljce) poljoprivredni proizvođači već suzbijaju i oni su pod stalnom kontrolom. Osim ovih štetnika vinove loze, postoje i drugi štetnici (cigaraš) koji svake godine prouzrokuju manje ili veće „štete“ ali protiv njih se ne poduzimaju mjere suzbijanja jer ih mnogi vinogradari ne doživljavaju kao štetnike, mada njihove štete ponekad mogu biti dosta velike.

### Izgled štetnika

Cigaraš je štetnik koji se hrani lišćem vinove loze te nekih vrsta voćaka prije svih lišćem kruške, lijeske i šljive. Štetnik se hrani i lišćem šumskog drveća, primjerice breze, pitomog kestena, lipe, vrbe i bukve. U Hercegovini ima značaj kao štetnik vinove loze.

Cigaraš je dosta sitan kornjaš. Duljina tijela varira od 6 do 9 mm. Boja tijela je najčešće metalnoplava ili metalnozeleno, premda boja tijela ponekad može biti bakarnocrvena ili ljubičasta. Ličinka je bijela, bez nogu, a naraste do 6 mm.

### Biološki ciklus i štete

Štetnik prezimi plitko u tlu. Cigaraš se na području Hercegovine pojavljuje krajem travnja i svibnja, te prave veće štete kada pupovi počinju bubriti. Tada izgrizaju pupove sa svojim rilom, te ako su prisutni u većem broju mogu počinuti veće štete, budući obično izgrizaju veći broj pupoljaka na trsu. Kasnije se intenzivno hrani na listovima vinove loze, pri čemu pravi karakteristična oštećenja u vidu kratkih i širokih pruga na gornjoj strani lišća. Naime, štetnik struže parenhim lista ne prosijecajući plojku lista. Na temelju tih karakterističnih oštećenja moguće je lako ustanoviti prisutnost cigaraša u vinogradu i u slučaju da se ne zapazi kornjaša. Slična oštećenja radi i na listu kruške.

U slučaju da se pojavi povećanoj brojnosti cigaraš izgriza i vrhove mladica. Odrasle se pipe, iako imaju boju metalnog sjaja koju je lako uočiti, teško primjećuju jer su veoma živahne, te se brzo skrivaju iza listova ili umrtvljene padaju na tlo čim opaze opasnost.

Glavne štete od cigaraša nastaju uglavnom od uništenja pojedinih listova od kojih ženka pred odlaganje jaja pravi karakteristične tuljce (smotuljke) u obliku cigare. Naime, nakon određenog vremena hranjenja listovima, ženka nagrizi peteljku lista i kad list provene smota ga pomoću nogu u karakterističan, cigari sličan tuljac. Na taj način ženka osigurava hranu za ličinke koje čitavi razvatak

provode u tuljcu. Ženka za pravljenje jednog tuljca upotrijebi jedan list vinove loze i to najčešće list koji se nalazi u blizini grozda. Jedna ženka napravi do dvadesetak „cigara“ - tuljaca. U svaki tuljac ženka odloži 5-6 jaja. Kada se ispile, ličinke se hrane sadržajem tuljca koji obično vremenom padne na tlo. Pri kraju razvitka ličinke napuštaju tuljac i odlaze u površinski sloj tla, gdje se nešto kasnije ličinka kukulji i gdje kukuljica prelazi u kornjaša. Kornjaš obično iz tla ne izlazi do slijedećeg proljeća.

### Načini suzbijanja

U područjima i vinogradima gdje je brojnost cigaraša velika, suzbijanje ovog štetnika potrebno je obaviti i prije nego se pupovi otvore, jer najveće štete radi prilikom bubrenja i otvaranja pupova. U tom periodu teško ga je uočiti jer tijekom dana bude skriven ispod trsa, iza grude zemlje, a noću se penje na trs i oštećuje pupove.

Za suzbijanje cigaraša mogu se primijeniti mehaničke, agrotehničke i kemijske mjere. Smanjenju brojnosti cigaraša dosta doprinosi skupljanje „cigara“ u kojima se nalaze jaja ili ličinke te češća obrada tla pri čemu se uništavaju ličinke i kukuljice. Međutim, kada se cigaraš pojavi u povećanoj brojnosti potrebno je primijeniti i kemijske mjere zaštite. Mjere treba primjenjivati od početka pojave kornjaša, znači prije nego što ženke naprave tuljce i u njih odlože jaja. Za suzbijanje cigaraša koriste se insekticidi iz skupine piretroida (Fastac 10 EC, Rotor super, Karate zeon i dr.).

Ivan Ostojić



 **PARK  
&  
SHOP**  
MEĐUGORJE



shopping with  
pleasure...

Međugorje, Tromeđa VIII br.4

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

*Vrtlarija Dragičević*



88260 ČITLUK TROMEĐA  
Tel/Fax: 00387 36 650 575  
Mob: 00387 63 360 803  
E-mail: [mirko.dragicevic@tel.net.ba](mailto:mirko.dragicevic@tel.net.ba)



**JAVNO PODUZEĆE BROĆANAC d.o.o. Čitluk**

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

[www.jp-brocanac.ba](http://www.jp-brocanac.ba)



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

Tel.: +387 (0) 36 640 063  
Email: [info@jp-broting.com](mailto:info@jp-broting.com)  
[www.jp-broting.com](http://www.jp-broting.com)





## Projekti u općini Čitluk

Fokus svog djelovanja kroz dugi niz godina, pa tako i u vremenu koje je pandemijakoronavirusa učinila izazovnijim, Općina Čitluk stavila je na realizaciju infrastrukturnih projekata. Ustrajnim radom nastavljeni su višegodišnji projekti, a započeti su i novi projekti na dobrobit žitelja općine Čitluk.

U prošlogodišnjem izdanju ovog časopisa obavijestili smo vas o početku izgradnje sportske dvorane Osnovne škole Bijakovići. Riječ je o projektu izgradnje sportske dvorane i nadogradnje škole koji je podijeljen u više faza, od kojih je prva uspješno privedena kraju. U prvoj fazi realizacije projekta završeni su konstrukcijski i grubi radovi na dvorani, pratećim prostorijama, kao i na četiri nove učionice, koje su OŠ Bijakovići neophodne za nesmetano odvijanje nastave. Za navedene radove bilo je potrebno više od pola milijuna konvertibilnih maraka, dok je vrijednost cjelokupnog projekta procijenjena na 1.200.000 KM. Obnova i izgradnja objekata za obrazovanje učenika zauzima važno mjesto u planovima Općine Čitluk te je stoga realiziran i projekt utopljanja zgrade Osnovne škole Čerin. Na zgradi OŠ Čerin završeni su limarski, fasaderski i bravarski radovi te je zgrada u novoj školskoj godini mnogo funkcionalnija, ali i vizualno ljepša.

Značajni građevinski radovi u proteklom razdoblju obavljani su i na Gradskoj sportskoj dvorani u Čitluku, gdje je, nakon nedavne obnove parketa i postavljanja nove rasvjete, na red došla i rekonstrukcija službenih prostorija te rekonstrukcija krova sportske dvorane. Krovnište Gradske sportske dvorane Čitluk površine 1700 m<sup>2</sup> prekriveno je novim limom, čime se želi prokišnjavanje krova te oštećivanje parketa i sportske opreme.

Tijekom nekoliko proteklih godina mnogo se radilo i na obnovi i utopljanju zgrade Doma zdravlja Čitluk, a najnoviji radovi vezani za ovaj objekt su zamjena starog i postavljanje novog krova na odjel hitne pomoći, pulmologije i ginekologije. Projekt utopljanja zgrade Doma zdravlja Čitluk uskoro će se nastaviti rekonstrukcijom krova odjela pedijatrije, prostorije Zavda za zdravstveno osiguranje, obiteljske medicine i školske medicine.



Projekt od velike važnosti za općinu Čitluk je i izgradnja sekundarne kanalizacijske mreže u Ulici kralja Tvrtka, koji priveden kraju u lipnju. Kroz projekt čija je vrijednost 455.989,02 KM izgrađeno je 600 metara oborinske kanalizacije i 550 metara fekalne kanalizacije. Završetkom navedenih radova stvorena je mogućnost za priključak četrdesetak stambenih objekata na novoizgrađenu mrežu, pored čega je obavljeno izmještanje vodovodnih instalacija i izvršena sanacija prometnice. Prometnica u navedenoj ulici sanirana je na način da je zamijenjena ranija podloga i tamponirana cijela ulica, a nakon toga i asfaltirana u punom profilu, prilikom čega se vodilo računa o oborinskoj odvodnji.

Regionalna cesta R-425a, na dionici Zvirovići – Tromeđa također je u proteklom razdoblju značajno obnovljena. Obnovi ovog važnog



putnog pravca svoj doprinos su dali Federalno ministarstvo prometa i veza, JP Autoceste FBiH, Ministarstvo prometa i veza HNŽ i Općina Čitluk, a u opsežnim radovima posebno se ističe izgradnja potpuno novog kružnog toka kod Atlasa. Projekt rekonstrukcije regionalne ceste R-425a na dionici od Zvirovića do Tromeđe u velikoj je mjeri završen, a za preostale radove osigurana su financijska sredstva od strane Vlade HNŽ i resornog ministarstva.

Općina Čitluk u suradnji sa Središnjim uredom za Hrvate izvan Republike Hrvatske osigurala je značajna sredstva za opremanje rehabilitacijsko-edukacijskog centra „Sveti Josip radnik“. Zgradu rehabilitacijsko-edukacijskog centra izgradila je Humanitarna udruga „Sveti Josip radnik“ iz Chicaga i donirala Općini Čitluk, nakon čega je na Općinskom vijeću Čitluk usvojena odluka o osnivanju javne ustanove za obavljanje skrbi, stručnih i drugih poslova za potrebe djece, mladih i odraslih osoba s teškoćama u razvoju općine Čitluk i šire zajednice.

Izgradnja nove višefunkcionalne zgrade Kulturno-inforamtivnog centra Čitluk projekt je čija je realizacija u početnoj fazi. Dotrajali objekt u potpunosti je uklonjen i započeto je s gradnjom novog objekta, koji će po završetku sadržavati višenamjenske dvorane, vijećnicu, spomen sobu za poginule branitelje, uredske prostore i ostale sadržaje.



Ovaj projekt jedan je od najznačajnijih infrastrukturnih projekata u posljednjih desetak godina, a veoma važan je i projekt izgradnje sportske dvorane Srednje škole dr. fra Slavka Barbarića koji je pred početkom. Za ovaj projekt već je osiguran dio potrebnih financijskih sredstava i pokrenuta je zakonska procedura za odabir izvođača radova, tako da će u budućem razdoblju početak gradnje sportske dvorane čitlučke srednje škole i izgradnja zgrade KIC-a biti dva najznačajnija infrastrukturna projekta, uz koje će se realizirati i brojni drugi projekti.

*Željko Planinić*



# 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](http://www.deltasecurity.ba)

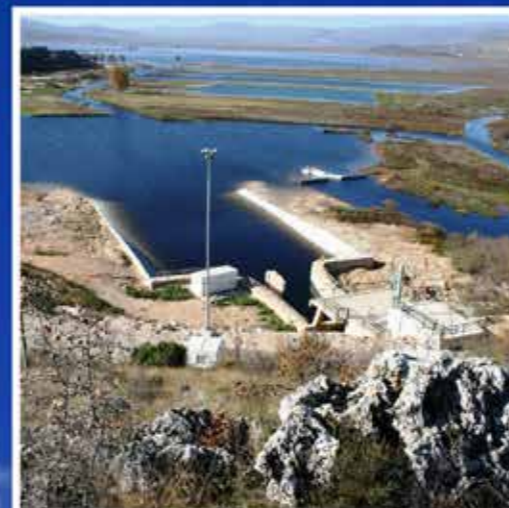


# KING



Tko kaže da ne možeš imati  
sve odjednom?

#breaKINGrules



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



