

65. turističko-kulturno-gospodarstvena manifestacija

Dani berbe grožđa

BROTNJO 2020.

Turizam i poljoprivreda

ISSN 2303-6133
9772303613003



Godina: XVI; Broj: 16, ČITLUK - BiH

Dobrodošli

na Dane berbe





Očekujući dobre prinose i izvrsnu kvalitetu vina, vinogradari Brotnja i Hercegovine se i ove godine pripremaju za berbu grožđa, odnosno trganje. Sve se odvija u posebnim uvjetima i nezapamćenoj atmosferi neizvjesnosti i prijatnje, a sve kao posljedica globalne pandemije koja je zahvatila svijet i napravila pomutnju u svim sferama života. Trpi cijelo gospodarstvo, a što se nas tiče, turizam i poljoprivreda, odnosno vinarstvo i vinogradarstvo su na najvećem udaru i doživljavaju neprocijenjive štete. Vinogradari i vinari Hercegovine su sve to osjetili i ulažu velike napore i trud da ublaže posljedice ovakvog stanja, te da održe i sačuvaju svoje vinograde i podrume.

U ovako teška vremena moramo se malo vratiti u povijest uzgoja vinove loze na ovim našim područjima. Ako uzmemo 20-o stoljeće, lako ćemo uočiti da je to stoljeće bilo opterećeno nedaćama za vinogradare i vinare. Odmah na početku stoljeća, peronospora (plamenjača) je poharala hercegovačke vinograde. Zatim je pojava filoksera prijetila potpunim uništenjem vinograda. Moramo spomenuti još kao nedaće prvi i drugi svjetski rat, kao i domovinski. Svaki put su vinogradari i vinari bili dovedeni do ruba i činilo se da je na pomolu potpuno uništenje proizvodnje grožđa i vina. Ali nepobitna je činjenica da je, poslije svake od ovih nedaća, uslijedio brzi oporavak i nezaustavljivi zamah proizvodnje, i to svaki put s primjenom novih - boljih tehnologija, boljom organizacijom, i naravno, uvijek boljom kvalitetom vina! Stoga, kad ova pošast (pandemija) prođe, treba vjerovati da će broćanski vinogradari i vinari doživjeti novi zamah i prosperitet, kako u proizvodnji tako i u prodaji svojih vina, a ovo vrijeme će se spominjati kao još jedna u nizu nedaća koju su vinogradari i vinari sa cjelokupnim pukom ovog kraja preživjeli i nadživjeli. Imajući na umu sve navedeno, Organizacijski odbor „Dani berbe grožđa Brotnjo 2020“ apelira na sve da ostanemo odgovorni i strpljivi, te da ovu berbu obavimo stručno i po svim pravilima struke, a ovu manifestaciju obilježimo skromno i sve u skladu s novonastalim prilikama.

Svako dobro i živijeli!

Predsjednik OO Dani berbe grožđa - Brotnjo 2020.
Predrag Smoljan



Čitluk, 18., 19. i 20 rujna

Teme



Pogled na Brotnjo s Ozrena



Prošlogodišnji <i>Dani berbe</i>	10	Osnovna pravila struke ugostiteljstva	33
Vina na ovogodišnjim <i>Danima berbe grožđa</i>	14	In Memoriam	34
Osvrt na vinogradarsku sezonu 2020.	18	Postpandemijski turizam	36
Hercegovina iz kuta vinskih zaljubljenika	20	Život na jugu	38
BLAŽ Enology - Istinski vinoljupci se okupili na jedinstvenom vinskom događaju	22	Berba maslina	44
Narančasto vino	24	Suhozidi - znamen kultiviranog krajolika	46
Mala Blatina - dvojbe oko imena i podrijetla	26	Broć - biljka Brotnja (<i>Rubiatinctorum</i>)	50
Online prodaja vina	28	Stari predmeti u novoj ulozi	52
Komuniciranje u turizmu tijekom krize	30	Zlatno žutilo vinove loze - opasna fitoplazma koja prijete hercegovačkim vinogradima	56
Ugostiteljstvo i korona	32	Infrastrukturni projekti u općini Čitluk	58




dani herbe
grožda
BROTNJO 2020.

PROŠLOGODIŠNJI DANI BERBE



ji bili najmlađi, na koje se prilikom organizacije memorijala stavlja poseban naglasak. Sport zauzima važnu ulogu u odgoju mladih ljudi, ali odgoj je nezamisliv bez kulturne baštine i identiteta u čiji nastanak su djeliće utkali naraštaji prije nas. Djelić kulturne baštine broćanskog kraja zasigurno je i čatrnja koju je na Čerinu 1895. godine izgradio fra Rafo Radoš. Vrijedni mještani uz pomoć Općine Čitluk čatrnju su obnovili i obogatili umjetničkim radom Ernesta Markote te je čatrnja, u okviru programa 64. Dana berbe grožđa, blagoslovljena. Uz blagoslov čatrnje, u Čerinu je održano predstavljanje dviju slikovnica Pere Petrušića, u kojima autor tematizira život Dive Grabovčeve na najmlađima pristupačan način, ali i, uz pomoć učenika OŠ Čerin, zaviruje u svijet osoba s poteškoćama u razvoju i donosi snažnu i dirljivu poruku.

Ljubitelji pisane riječi došli su na svoje jer je na prošlogodišnjim Danima berbe grožđa predstavljeno još nekoliko djela. Brotnju i Brotnjancima svoju knjigu posvetili su Jure Beljo i Danko Duganžić, a na predstavljanju ove vrijedne knjige u Podrumu Dodig, akademik Josip Muselimić kazao je kako se radi o krsnom listu Brotnja i Brotnjaka. U podrumu obitelji Dodig, smještenom u Sport centru Međugorje, također su održana stručna predavanja za vinogradare i vinare koje su prošle godine održali prof. dr. sc. Adrija-

Program 64. Dana berbe grožđa održan je od 14. do 22. rujna na području općine Čitluk. Prošlogodišnja turističko-kulturno-gospodarstvena manifestacija započela je Memorijalom Bože Gagro, međunarodnim atletskim festivalom čiji je organizator Atletski klub Brotnjo, a na tradicionalnom atletskom memorijalu nastupilo je više od 450 atletičarki i atletičara iz 21 atletskog kluba s područja BiH i Hrvatske. Sudionici memorijala bili su natjecatelji svih uzrasta, među kojima i sudionici europskih i svjetskih prvenstava, no ponovno su najbrojni-





na Filipović i prof. dr. sc. Ivan Ostojić. Predavači su s dvije nove teme nastavili niz edukativnih predavanja za vinogradare i vinare koje Organizacijski odbor manifestacije organizira uz podršku Agronomskog i prehrambeno-tehnološkog fakulteta Sveučilišta u Mostaru te Federalnog agromediterranskog zavoda Mostar. Snažan doprinos broćanskoj manifestaciji daje i Ogranak Matice hrvatske Čitluk, što je vidljivo kroz nastanak već spomenutih slikovnica Pere Petrušića i knjige o Brotnju i Brotnjacima, kao i kroz predstavljanje zbornika “Verba volant –

scripta manent” posvećenog akademiku Stjepanu Krasiću i postavljanje izložbe radova akademskog grafičara Marka Šaravanje. Zbornik radova objavljen je povodom 80. rođendana akademika Krasića, a u zborniku o ovom znamenitom Brotnjaku objavljeno je 27 radova uglednih hrvatskih i stranih znanstvenika, dok se Šaravanja broćanskoj publici predstavio izložbom pod nazivom “Hercegovina”. Broćanskoj publici predstavilo se i šestotinjak natjecatelja iz šest europskih država koji su nastupili na međunarodnom karate turniru DBG



Open. Turnir je po sedmi put održan u okviru manifestacije, a uz natjecatelje koji su se trudili osvojiti odličja na turniru su sudjelovali i mnogobrojni uglednici iz karate sporta s područja BiH i Hrvatske. Svojim sudjelovanjem u prigodnom programu i završnoj svečanosti 64. Dane berbe grožđa obogatili su brojni članovi diplomatskog zbora akreditiranog u BiH. Članovima diplomatskog zbora na manifestaciji su predstavljeni turistički i gospodarski potencijali Brotnja, ali i cijele BiH. Uz predstavnike zakonodavne i izvršne vlasti svih

razina u BiH, članovi diplomatskog zbora mogli su uživati u pomno osmišljenoj završnoj večeri na kojoj je održana tradicionalna smotra folklor, pjesme i plesa te ostalih oblika izvornog pučkog stvaralaštva, kao i degustacija visokovrijednih autohtonih hercegovačkih vina. Završnoj svečanosti prethodio je turistički forum „Upravljanje turizmom“, a predavači na drugom turističkom forumu tradicionalne rujanske manifestacije koja slavi mukotrpan rad broćanskih vinogradara i vinara bili su: dr. sc. Ivan Madžar i doc. dr. sc. Marija Valčić.

Željko Planinić



Vina na ovogodišnjim

Danima berbe grožđa



AG Međugorje, Međugorje
Mob.: 063 377 305
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
GPS: 43°11'09.7"N 17°39'34.1"E



Podrum Marijanović, Služanj
Mob.: 063 177 198
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
GPS: 43°12'49.6"N 17°36'38.3"E



Podrum Vilinka, Sretnice
Mob.: 063 427 411,
www.vilinka.com
GPS: 43°16'40.9"N 17°44'19.8"E



Podrumi Andrija, Paoča
Mob.: 063 322 162
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



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



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



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



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



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



Vinarija Dodig, Međugorje
Mob.: 061 141 688
www.vinarijadodig.com
GPS: 43°13'24.8"N 17°40'40.7"E



Vinarija Ostojić, Potpolje
Mob.: 063 893 298
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
GPS: 43°11'55.3"N 17°40'21.8"E



Podrum Vučić, Blatnica
Mob.: 063 941 953
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
GPS: 43°13'28.2"N 17°41'34.9"E



Dani berbe
grožđa
BROTNJO 2020.

Vinski područni

- 1 - Podrum Tolj, Blatnica
- 2 - Podrum Sivrić, Medugorje
- 3 - Podrumi Andrija, Paoča
- 4 - Vinarija Ostojić, Potpolje
- 5 - Podrum Sušac, Černo
- 6 - AG Medugorje, Medugorje
- 7 - Vinarija Čitluk, Čitluk
- 8 - Hercegovina Produkt, Medugorje
- 9 - Podrum Brkić, Čitluk
- 10 - Podrum Vučić, Blatnica
- 11 - Podrum Marijanović, Služanj
- 12 - Vina Zadro, Domanovići
- 13 - Podrum Petrus, Medugorje
- 14 - Vinarija Rubis, Vionica
- 15 - Vinarija Buntić, Miletina
- 16 - Podrum Vilinka, Sretnice
- 17 - Vinarija Dodig, Medugorje

Brotaško

DOBRODOSLI



Osvrt na vinogradarsku sezonu 2020.

i indirektan utjecaj epidemije korona virusa na vinarstvo i vinogradarstvo u Hercegovini

Ovogodišnja vinogradarska sezonu ostat će zapamćena po manjoj količini oborina od prosjeka, relativno slabom pritisku bolesti i štetnika, po osrednjem prinosu vrhunske kvalitete i po neizvjesnosti zbog korona virusa i njegovog utjecaja na prodaju vina i otkup grožđa. Brojni hercegovački vinogradari i vinari s razlogom su zabrinuti kako će se ova situacija s epidemijom virusa odraziti na njih u narednim sezonama.

Analiza klimatskih parametara u vegetacijskoj sezoni 2020., i njihov utjecaj na zaštitu vinove loze i fenologiju

Analizirajući podatke s nekoliko lokaliteta općine Čitluk može se reći da je ova sezona bila relativno suha, s rasporedom i količinom oborina ispod prosjeka. U analiziranom periodu siječanj - kolovoz 2020. god., imali smo 350-450 mm kiše od toga tijekom svibnja i lipnja 120-150 mm, što je pogodovalo vinogradarima jer su imali lakšu zaštitu od ekonomski najznačajnijih bolesti koje za svoj razvoj trebaju oborine. Primarne infekcije plamenjačom imali smo u prvoj polovici lipnja (nakon cvatnje), a pepelnica se pojavila nešto kasnije na mikrolokalitetima i sortama koje su osjetljivije. Štete od ove dvije bolesti nisu bile velike.



Graf 1. Količina oborina u vinogradarskoj sezoni 2020 (mjerne postaje Međugorje i Blizanci)

Vegetacija je krenula u prvoj dekadi travnja, približno 7 dana kasnije od 2019. godine, što se može pripisati nešto hladnijem periodu koji smo imali koncem ožujka i prvih dana travnja. Zadnji mrazovi koje smo imali bili su 2. i 3. travnja i nisu utjecali na izmrzavanje loze niti na najhladnijim lokalitetima, jer je loza bila u stadiju mirovanja. Kretanjem vegetacije kroz travanj mjesec nastavio se topao period s višim srednjim dnevnim temperaturama, tako da smo unatoč kasnijem kretanju vegetacije u odnosu na 2019. imali 7 dana raniju cvatnju. Cvatnja je završila do početka lipnja bez nekih klimatskih nepogoda i oplodnja je bila dobra, a vinogradari su se uglavnom žalili na nešto manji rodni potencijal u odnosu na prethod-

nu sezonu. Prve toplotne udare imali smo početkom srpnja, kada se živa u termometru podigla iznad 35 °C i tada se sporadično moglo vidjeti problema s Escom i sunčanim opržotinama na pojedinim lokalitetima. Općenito se može reći da nismo imali štete od visokih temperatura i uz manjak oborina. Početkom kolovoza imali smo kišu koja je dobro došla u fenofazi zatvaranja grozda i vršikanja, a poslije te kiše smo primijetili na nekim lokalitetima izraženije simptome pepelnice u vinogradima s lošom tehnologijom zaštite i pljevidbe. Pritisak štetnika je bio mali, ali smo na stolnom grožđu zabilježili ponovo štete od *Drosophila suzukii* (octena mušica) koja je kod nas novi opasni štetnik. Ovaj štetnik je dosta nepoznat vinogradari-

ma i pojavljuje se u kritičnom periodu pred berbu kad moramo paziti s insekticidima, a nažalost još uvijek nemamo ništa registrirano od novijih insekticida za tu namjenu. Ako bi se octena mušica proširila na vinske sorte, štete bi mogle biti jako velike - što smo vidjeli na nekoliko lokaliteta u predhodnim sezonama.

Korona virus i indirektni utjecaj na vinare i vinogradare

Prvi put vinari i vinogradari se susreću s jednim novim fenomenom koji je na indirektan način ostavio trag i neizvjesnost na budućnost vinogradarstva i vinarstva globalno pa tako i u našoj zemlji. Zbog epidemije virusa i ograničenog okupljanja, slabijeg rada restorana, nedostatka turista, pada izvoza vina, potrošnja vina se prepolovila u svim zemljama, a to nije zaobišlo ni Bosnu i Hercegovinu. Drastičan pad potrošnje buteljiranih vina i velike zalihe će sigurno utjecati na otkup i cijenu grožđa i gotovog vina. Vino kao roba višeg standarda domaćim potrošačima jednostavno nije trenutno u fokusu potrošnje, a naše tržište je malo. Ovo sve može indirektno utjecati na investicije u nove vinograde i održavanje postojećih, pad likvidnosti vinarija i gubitak radnih mjesta. Ako se nešto ne poduzme s nivoa države i lokalne vlasti, može doći do krize vinogradarstva i vinarstva u Hercegovini.

Na nivou EU neke zemlje su već pripremile i najavile pomoć putem:

- Subvencija za skladištenje vrhunskih i kvalitetnih vina,
- Subvencija za destilaciju stolnih rinfuznih vina u medicinski alkohol ili dezinficijense,
- Sufinanciranje tzv. zelene berbe,
- Bespovratne potpore vinarijama za otkup vrhunskog grožđa iz kojeg će se dobiti sirovina koja se može duže čuvati,
- Sufinanciranje kamata na kredite, ...

Zadatak udruga vinara i vinogradara je da što prije idu s konkretnim prijedlozima prema nadležnim organima vlasti. Problem je globalan pa se kod nas može lako dogoditi nekontrolirani uvoz jeftinih vina ili grožđa, a to svakako treba spriječiti. Ne bi bilo dobro da vinogradarstvo u Hercegovini doživi sudbinu uzgoja smilja ili nekad duhana.

mr. sc. Danko Tolić (Syngenta Agro d.o.o.)

Dynali®
ciflufenamid + difenokonazol
Za sigurnu zaštitu od
pepelnice vinove loze

Dynali® **syngenta**

Vedrana i Giuliano Dodig
Split, Hrvatska



Hercegovina iz kuta vinskih zaljubljenika

Hercegovina je tvrda, suha, zatvorena, vruća, prkosna. Hercegovina je i staro i mlado, i žulji i osmijeh djece, i život i smrt. U takvom kršu, po kojem prži sunce i lutaju poskoci, ono što se rodi od početka ima energiju i nagon da preživi. Hercegovina je majka i otac svim njenim vinarima koji majci vraćaju ljubav, a ocu iskazuju poštovanje brinući se o njenom kršu, ne ostavljajući ga samog i pronoseći glas o njemu dalje u bijeli svijet.

Hercegovska vinska priča postoji oduvijek. Svaka je kuća imala svoju bačvicu. Vino je bilo i voda i hrana. U razgovoru s mladim Hercegovskim vinarima često se spominju stari djed i otac koji su radili svoje (ne baš tako dobre kao danas) Žilavke ili Blatine i obvezno su s njima završavali večer nakon rada u polju po hercegovskom zvezdanu. Utisnuta tradicija i običaji i primjeri njihovih predaka ostavili su svoj znamen i iscrtili putokaz za današnje mlade zvijezde hercegovske vinske scene, koji su odlučili prometnuti taj terroir u jednu od prepoznatljivih vinskih regija na ovim prostorima. I zaista, kakav posao rade!

Ono na što vam prvo oko bježi je udruga BLAŽ u kojoj se okupljaju hercegovski vinari koji znaju da u zajedništvu leži tajna rasta i napretka. To i nije neka

tajna, općepoznata je oduvijek, ali u svijetu gdje se mnogi oglašuju na nju hercegovski vinari glasno je izvikuju i drže svojim motom. Zajedništvo kao tajna uspjeha. Udruga BLAŽ tako zajednički izlaže na brojnim vinskim sajmovima u regiji, BLAŽ u kojem nema prvog, već su svi jednaki.

Hercegovski terroir definitivno je najprepoznatljiviji po svojim autohtonim sortama Žilavki i Blatini. S radošću možemo primjetiti da se posljednjih godina promijenila svijest, čak ponekad i negativan prizvuk kakav su te sorte znale izazivati u prosječnog kušača vina, koji nije od njih očekivao vrhunsku kapljicu. Međutim, trud vinara Hercegovine u posljednjem desetljeću je napravio da se takva predrasuda

zauvijek izbriše, jer današnje butelje Žilavke i Blatine pariraju svjetskim vinima. Mekoća i elegancija Blatine su kao nježna duša hercegovskog čovjeka, a energija i strast Žilavke kao sama njegova energija.

Zaista, ima nešto u vinima i ljudima s istog terroira, kao da ih Majka priroda umiva jednakim rosama u mladosti, zbog čega kroje kasnije neodvojivu cjelinu. Vrline jednog vrline su vrlinr i drugog.

Jednom je netko rekao kako bi suvremeni čovjek danas više nego ikad trebao strasno živjeti sadašnjost - izbrusiti svoje skrivene talente, osvježiti stare, a pronaći nove hobije.

Jednostavnim riječima rečeno – živjeti život u trenutku, uvijek se radujući svakom novom doživljaju i susretu. Kako smo nas dvoje par s poduzim bračnim stažom, podvukli smo crtu i odlučili ostatak života provesti strasno uživajući u svom hobiju - vinu i sve što uz vino ide, a to je: odlična hrana, predivni ljudi koji dijele istu strast, te putovanja u vinske regije. Vrlo brzo je ta strast prepoznata od ljudi koji su naše avanture pratili na društvenim mrežama, a posebno na našem blogu. Ljubav prema vinu postao je naš profesionalni hobi i želja biti jedan mali kotačić u podizanju kulture pijenja vina na ovim prostorima.

Hercegovina kao vinska regija za nas dvoje puno je više od toga. Danas kad je čovjek zasićen svime i malo što ga više uopće može iznenaditi, autohtoni izričaj sramežljivo izlazi iz sjene asfalta, futurističkih hotelskih građevina, fast-fooda i fine dininga. Hercegovski kraj nas je osim predivnim krajobrazom oaze zelenila pogotovo vinograda, toplo zagrlilo svojim gostoljubivim ljudima i bogatim sadržajima. Udobni smještaj za svačiji džep može se pronaći na svakom koraku, a pojedini izgledaju kao da ste u nekoj vodećoj svjetskoj destinaciji.

Bilo da dodete za vikend na Salon Žilavke u galeriju Vukoje ili na sajam BLAŽ, uživati će te kao da ste u Toskani ili Provansi. Predivni restorani koji nude lokalnu hranu do onih sa sofisticiranim meni-em, kao u međugorskom Gardensu gdje će vinska karta pozitivno iznenaditi i najzahtjevnijeg vinskog znalca. Wine barovi koji uz lokalne sorte nude za kušati gotovo sve poznate svjetske etikete kao u Leroy baru u Mostaru, gdje vinski zaljubljenici satima uživaju u vinima i druženju. Ako se pak odlučite na sasvim

običan jednodnevni posjet vinariji, budite sigurni kako će vas vinar satima držati zatočene u podrumu i kušaoni. Pred vas će na stol izvaditi svo svoje blago koje će se zlatiti u čašama, a mladi i zreli sirevi ili oni iz mijeha, uz hercegovske uštipke, pršut i druge delicije, učinit će od vas zarobljenika hercegovskih podruma.

Jednom smo prespavali na imanju vinara Ostojića gdje nas je on zatočio na sličan način dok smo u hotelu Cesarica uživali u Carskoj Žilavki uz uvijek ugodno društvo Andrije Vasilja koji je i organizator sajma BLAŽ, kao i udruge vinara Hercegovine BLAŽ. Zajedništvo je snaga i budućnost Hercegovine kao prepoznatljive vinske regije. To zajedništvo je kao vrijedan građevinar koji gradi most prema svijetu. Preko tog mosta doći će svi oni željni neoskvrmjene prirode, zdrave namimice i vrhunske Žilavke, Blatine, Trnjka ili neke druge svjetske sorte koju je hercegovski terroir zagrlilo, te joj dao posebnu aromu i štih.

Hercegovina kao vinska regija već sad ima svoje zaljubljenike jer mnogi žele probati Vukojin Vranac, Brkićev Mjesečar, Škegrin Krš Orange, Marjanovićev 33, Milasov Merlot, Nuićev Trnjak ili odvažne, koketne ideje mladih vinara poput Begića i njegove Žilavke Rastok iz akacije. Popis vrhunskih vinara koji rade isto tako vrhunska vina, od onih nagrađivanih do onih baznih za svaki dan, bogat je i vrijedan dolaska i kušanja.

Vrijedan je uživanja na onaj iskren hedonistički način kad otpustite sve kočnice i s povjerenjem se predate u ruke hercegovskom domaćinu bez obzira na njegovo ime. Tako iskrena vinska regija u usponu, sigurno je osvježenje nasuprot već etabliranih svjetskih vinskih destinacija koje svaku degustaciju i kušanje odrađuju i skupo naplaćuju.

Hercegovski vinar je iznad svega prvenstveno čovjek koji s vama želi podijeliti svoju viziju i trud, od vinograda do butelje. Nove tehnologije, educiranost i ulaganje u nove projekte. Stoga, sa sigurnošću možemo reći kako Hercegovina kao vinska regija zaslužuje posebnu pozornost, kako struke tako i svih vinskih zaljubljenika željnih intenzivnog i autentičnog iskustva i doživljaja. Sadašnjost traži strast, a Hercegovina je upravo mjesto gdje ćete je i pronaći. Hercegovina je već ucrtala svoje mjesto na kartama vinskih zaljubljenika i znalaca, a uz ovakav rad i trud njenih vinara, i blagoslov s Brda ukazanja, pred njom su još i veće stvari kojima se veselimo svjedočiti!



BLAŽ Enology

Istinski vinoljupci se okupili na jedinstvenom vinskom događaju

Početkom rujna prošle godine u Međugorje je održan 4. festival vina „BLAŽ Enology 2019.“. U lijepom ambijentu Sport centra Međugorje 25 vinarija iz Brotnja i Hercegovine ponudilo je posjetiteljima svoja vrhunska vina, a organizatori su se pobrinuli i za bogat zabavno-glazbeni program te raznovrsnu gastronomsku ponudu.

Već četvrtu godinu zaredom ovaj enološki performans održava se u Sport centru Međugorje, a inače lijep prostor također je bio ukrašen sa osamnaest bačava oslikanih rukom eminentnih hrvatskih umjetnika. Riječ je o bačvama oslikanim u okviru likovne kolonije Krešimir Ledić koja se održava u Mostaru.

Svojim umjetničkim radovima umjetnici su doprinijeli promociji vrhunskih hercegovačkih vina, među kojima Blatina i Žilavka zauzimaju posebno mjesto. Organizatori festivala posebne napore ulažu u promociju ovih autohtonih hercegovačkih vinskih sorti. U suradnji sa Sveučilištem

u Mostaru u okviru prošlogodišnjeg BLAŽ-a organiziran je i tečaj somelijerstva čijim je polaznicima Marin Ivanković, direktor Agromediteranskog zavoda Federacije BiH, uručio prigodne diplome za položeni prvi stupanj.

Ovakav događaj i vrhunska promocija vina bili bi nezamislivi bez pokrovitelja i sponzora pa su organizatori sajma zahvalnost iskazali svojim podupirateljima uručivši im zahvalnice. Ovakva zahvalnica uručena je rektoru Sveučilišta u Mostaru prof. dr. Zoran Tomić, uz kojega su organizatori pripremili zahvalnice za: načelnika Općine Čitluk Marina Radišića, župni ured Međugorje, Turističku zajednicu HNŽ, Federalni agromediteranski zavod, BMW Auto Centar Tomić, Federalno ministarstvo turizma i okoliša, Miju Raguža, jednog od osnivača BLAŽ-a i naravno Vladu HNŽ, koja je i prošle godine bila istaknuti pokrovitelj festivala.

U ime pokrovitelja zahvalu organizatorima uputio je dr. sc. Nevenko Herceg, predsjednik Vlade



Hercegovačko-neretvanske županije, koji je kazao da je počašćen i zahvalan na priznanju koje su njemu i ostalim pokroviteljima uručili organizatori.

Predsjedniku Vlade HNŽ također je pripala čast da Stanku Vasilju Stankeli uruči prigodno priznanje kao jednom od pokretača vinarstva u Hercegovini koji njeguje obiteljsku tradiciju proizvodnje grožđa i vina čuvenih sorti te već desetljećima proizvodi vino u buteljama – iz ljubavi i s ljubavlju uživajući u toj proizvodnji, Donko Jović, ministar poljoprivrede, šumarstva i vodoprivrede u Vladi HNŽ, otvorio je prošlogodišnji

festival, izvanredno okupljanje vinoljubaca kojemu su nazočili i predstavnici Reda vinskih vitezova Europe, a među više stotina posjetitelja bili su i brojni političari, gospodarstvenici, sportaši i znanstvenici iz Hrvatske, BiH, ali i šire.

Svi oni mogli su uživati u vrhunskim vinima, kao i u slasnim zalogajima za koje je bio zadužen Nihad Mameledžija, jedan od najboljih kuhara na ovim prostorima, dok su u glazbenom programu nastupili Dua Intime, Branimir Bubica i klapa Sebenico, te Marko Škugor, jedan od ponajboljih tenora u Hrvatskoj koji je svojim nastupom oduševio sve nazočne.

Željko Planinić





Narančasto vino

Prije četrdeset godina upisao sam studij na Agronomskom fakultetu Sveučilišta u Zagrebu. Tada sam upoznao puno kolega iz Imotskoga, Zadra, Istre... Intenzivno smo se družili tijekom cijelog studija, pa i danas. U sjećanju su mi ostala naša druženja nakon božićnih i uskršnjih blagdana, kada bi po povratku iz zavičaja u Zagreb svatko donio svoje vino i ostale delicije svoga kraja. A kakva su bila ta vina? Većinom su to bile mutne i oksidirane malvazije i kujundžuše, a žilavke nešto manje oksidirane. Ta su vina bila dugo macerirana, znači tehnologija je bila kao za crvena vina, a hlađenja tijekom fermentacije nije bilo. Tada se vrlo malo znalo ali i pričalo o narančastim vinima, a u biti su to bila na neki način preteče narančastih vina, bar po boji, mirisu i okusu.

Kasnije smo kroz studij naučili da je narančasta boja jedna od najstarijih boja vina. Kad su se tek počela proizvoditi vina u Gruziji prije više od 8000 godina u amforama, imala su narančastu boju. Narančasta boja vina nastaje maceracijom bijelih sorata grožđa. Maceracija može trajati nekoliko dana, mjeseci ili čak godina. Maceracija je ekstrahiranje svih sastojaka iz kože bobice i sjemenki. Što je duži kontakt kože grožđa s moštom, vino će biti intenzivnije obojeno. Boje narančastih vina u čaši se kreću u različitim nijansama i intenzitetima, od boje narančastog starog zlata, do narančasto bakrene pa sve do jantarno smeđe boje. Okusi i mirisi u narančastim vinima su potpuno drugačiji od onih okusa i mirisa na koje smo navikli kušajući konvencionalna vina. Mirisi i okusi koji se mogu pojaviti u čaši narančastih vina su predivni, ovisno o tome, naravno, koje vino kušate. U narančastim vinima

osjećamo i tanine, jer struktura narančastih vina je dosta slična crvenim vinima. Tanini su vrlo nježni i baršunasti. Vina su vrlo kompleksnog i intenzivnog mirisa. U čaši se mogu pronaći mirisi narančine korice, kandiranog voća, datulja, smokve, laganih oksidativnih nota, mirisa kvasca, tropskog voća, meda, začinskog bilja... Okusom, na nepcu često ostavljaju prepoznatljivu teksturu, tijelo i tanine, baš poput crnih vina, te voćnost i mineralnost bijelih vina.

Kada je u pitanju bijelo grožđe, proces vinifikacije obično podrazumijeva berbu grožđa, runjenje, prešanje, hlađenje ili hladna alkoholna fermentacija sa standardiziranim komercijalnim kvascima u zatvorenim spremnicima od nehrđajućeg čelika, bistrenje, filtracija i na kraju punjenje. Ključna razlika u vinifikaciji narančastog vina je korištenje vlastitih, autohtonih kvasaca. Vinari mogu koristiti komercijalne kvasce ili proizvesti vlastite. S jedne strane, komercijalni kvasci smanjuju rizik, ali daju standardizirane karakteristike vina. Obzirom da se komercijalni kvasci dobivaju većinom od sorata Chardonnay i Sauvignon na kraju se događa da imate jako puno vina vrlo sličnih senzornih osobina. Grožđe za ovu vrstu vina uzgaja se uz minimalne intervencije i maksimalnu njegu. Važnost se predaje kakvoći u odnosu na količinu grožđa pa vinari posežu ponekad za tzv. zelenom berbom, čime grožđe dobiva na kvaliteti. U proizvodnji narančastih vina obično se koriste vlastiti kvasci za fermentaciju, a ne komercijalni. Divlji kvasci, svojstveni određenom vinogradskom položaju pomažu kreiranju jedinstvenog okusa određenog terroira. Da bi ih se dobilo, radi se predberba određene količine grožđa nekoliko dana prije redovite

berbe. Zatim se probrano grožđe prepusti spontanoj fermentaciji. Ranije obrano grožđe već je počelo fermentirati i tako služi kao inicijalni kvasac ostalom grožđu u redovitoj berbi. Tako vino zadržava autohtonost i glavne karakteristike dotične sorte grožđa.

Maceracija i odležavanje su ključne faze u vinifikaciji narančastih vina. Maceracija je proces u kojem je sok grožđa u dodiru s kožicom i sjemenkom bobice da bi došlo do ekstrakcije boje, okusa i voćnih tanina. Nekada su sva vina bila macerirana jer je to bio prirodni način očuvanja vina. Znači, ovo nije neko novo otkriće, već samo vraćanje na početak, na izvor. Međutim, u današnjoj praksi je duga maceracija tipična za crveno vino, tijekom kojeg ta vina dobivaju svoju boju i intenzitet okusa. Bijela se vina obično maceriraju kratko od nekoliko sati do maksimalno 24 sata. Narančasta vina prolaze kroz iznimno dugo razdoblje maceracije zbog čega se često nazivaju crvenim vinima u bijeloj boji. Taj proces maceracije može trajati i po nekoliko mjeseci i godina, prije nego što se ostatak grožđa preša. Ovdje je vrlo bitan način vinifikacije, a kvaliteta i stil vina ovisi o individualnom pristupu vinara.

Narančasta vina odležavaju u drvenim bačvama, amforama koje se zatvaraju pčelinjim voskom i zakopavaju u zemlju do ruba, betonskim jajima, keramičkim ili glinenim posudama različitih veličina. Svaki materijal dodaje posebne značajku i stil vinu. Vina odnjegovana u drvu ranije postaju elegantnija od onih odnjegovanih u amforama, koja pak zbog gline imaju specifičan okus, jače trpak. Neka su narančasta vina ujedno i prirodna vina jer ne koriste aditive poput sumpora nego samo prirodne kvasce grožđa.

Riječ je o kompleksnom vinu, a poznavatelji tvrde kako su njegove note znatno drugačije od onih okusa i mirisa na koje smo navikli kušajući konvencionalna vina. Premda je ono do sada bila prvenstveno poznato samo vinskih znalcima, zahvaljujući društvenim mrežama ima sve više pobornika i među ljubiteljima fine kapljice. Probudeni interes za ovu vrstu vina odrazio se i na ponudu pa se sve više proizvođača okreće plasmanu narančastog vina na komercijalno tržište.

Osim što je konzumacija narančastog vina pravi raj za naše nepce, pozitivno se odražava i na rad našeg krvožilnog sustava. Naravno, pri konzumaciji ove, kao i ostalih

vrsta vina, valja biti umjeren kako bi mogli uživati isključivo u njegovim blagodatima.

Kožica i sjemenke bijelog grožđa sadrže spojeve zvane polifenoli, uključujući resveratrol, kaempferol i katehine, koji djeluju kao antioksidanti u vašem tijelu.

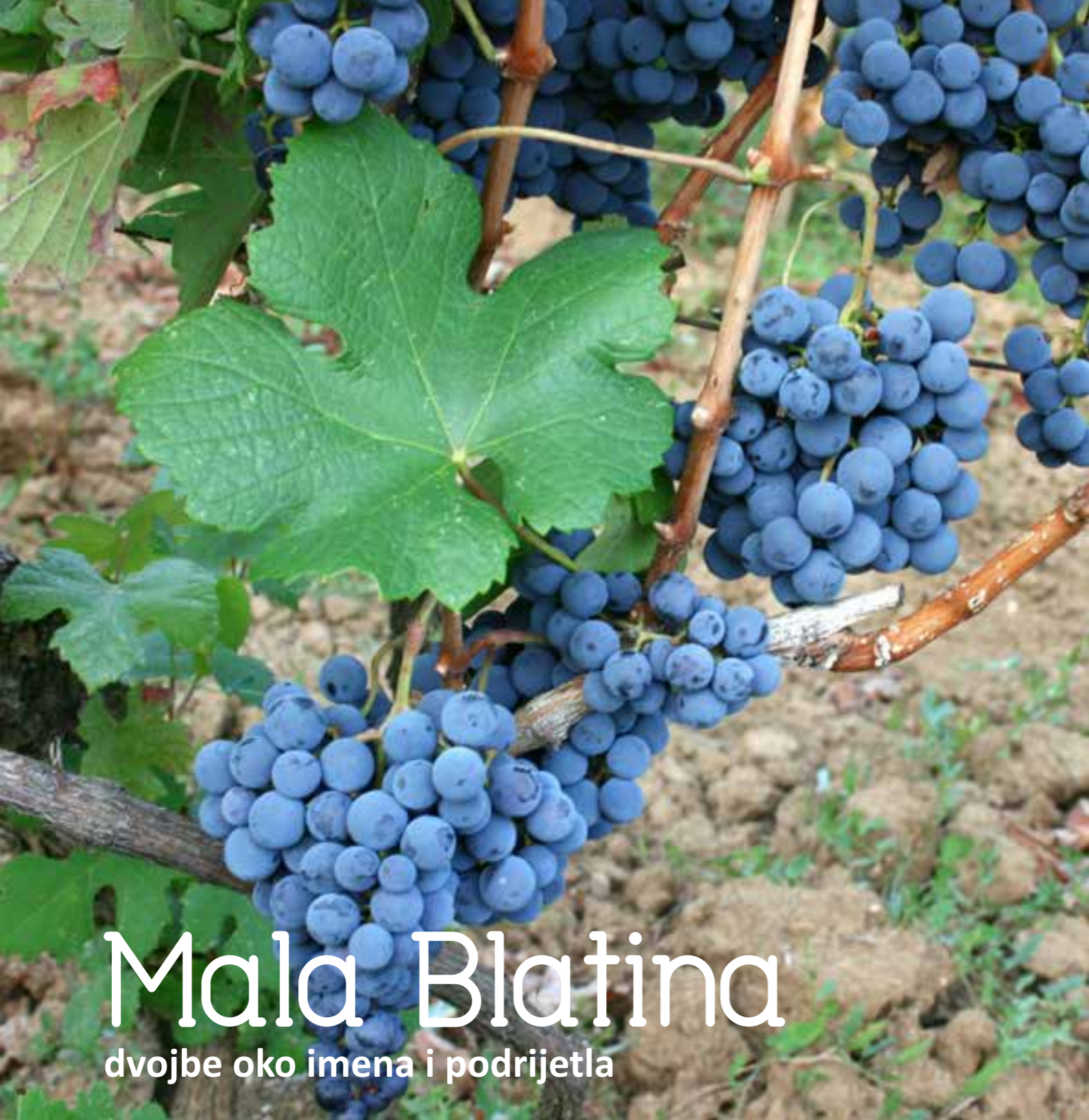
Istraživanja su pokazala da bijelo vino proizvedeno tim postupkom maceracije ima šest puta veću antioksidacijsku aktivnost od standardnog bijelog vina. Njegovo antioksidacijsko djelovanje slično je kao kod crvenog vina.

U usporedbi s bijelim vinom, narančasto vino ima više polifenola, pa će vam konzumiranje vjerojatno pribaviti iste koristi za zdravlje srca kao i pijenje crnog vina.

Važno je napomenuti da su blagodati vina za zdravlje srca povezane s laganim do umjerenim unosom vina. Suprotno tome, unos velikog alkohola povećava rizik od bolesti srca.

doc. dr. sc. Tihomir Prusina





Mala Blatina

dvojbe oko imena i podrijetla

prof. dr. sc. Jure Beljo

Agronomski i prehrambeno-tehnološki fakultet iz Mostara desetak je godina radio na prikupljanju autohtonih i udomaćenih sorata vinove loze u Hercegovini. Tim je projektom prikupljeno više od 30 sorata koje su zasađene na pokusnom poligonu Agronomskog fakulteta u Rodoču. Među tim je sortama i Mala blatina. Ta se sorta ranije znatno više uzgajala u Mostarskom vinogorju na lokalitetima: Brotnja, Mostara, Ljubuškog, Čapljine i Stoca, a danas se može sporadično naći kao pojedinačni trs u starijim

vinogradima. Za potrebe rada na projektu i istraživanja te sorte, originalni uzorak uzet je iz vinograda Boška Luburića u D. V. Ograđeniku. Od samih početaka organiziranoga vinogradarstva u Hercegovini tu sortu prate dvojbe, kako o imenu, tako i o podrijetlu. Tu su sortu mnogi poistovjećivali s Plavkom i Plavcem malim, ali ona nema ni morfološku ni genetsku sličnost s tim sortama. Drugi, među kojima su bili i istaknuti vinogradarski stručnjaci, smatrali su je srodnikom Blatine, pa su čak Blatinu označavali kao „Velika blatina“ da bi ih međusobno raz-

likovali. Tijekom rada na projektu ispitana su morfološka, gospodarska i genetska svojstva Male blatine. Mala blatina ima umjereno bujan trs, list je umjereno krupan, oblik plojke je piramidalan do pentagonalan, a plojka petodijelna. Zupci s obje strane su konveksni. Peteljkin sinus je otvoren, baza sinusa u obliku lire, lateralni sinusi urezani. Cvijet je morfološki i funkcionalno dvospolan. Grozd je umjereno dug, srednje težak, umjereno zbijen, stožasta oblika s jednim do dva krilca. Peteljka grozda je kratka. Bobica je umjerene dužine i širine, kuglasta oblika. Boja pokožice je crvena do crna, meso obojeno. Oplodnja Male blatine je redovita i obilna, rodnost je dobra. Mošt sadrži 18 – 20 % šećera i umjerenu kiselost. No, u nekim godinama u grozdu bude nedozrelih bobica. Više joj odgovaraju plodna rastresita tla.

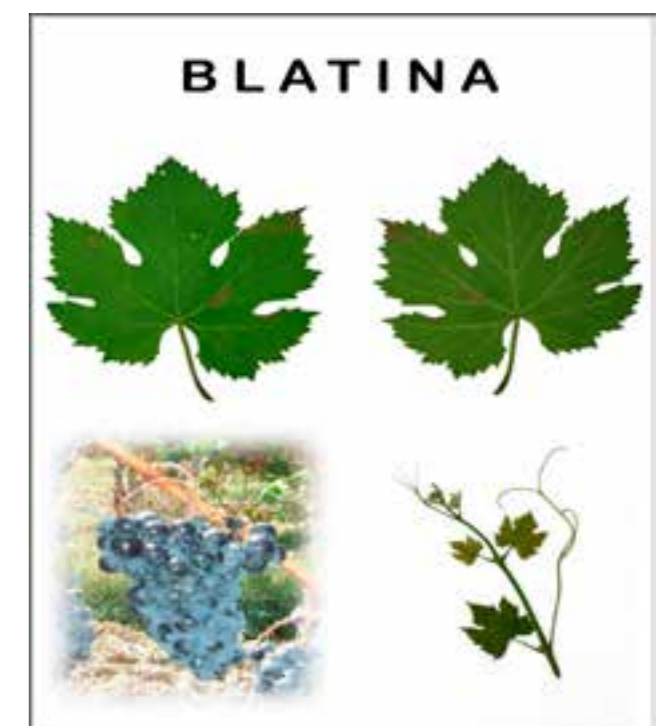
Uspoređujući morfološka i gospodarska svojstva Blatine i Male blatine pronađene su neke sličnosti, ali i bitne razlike. Objе sorte imaju stano-vite sličnosti u obliku lista i bobice, međutim razlike su u građi cvijeta i prisutnosti bojenih tvari u mesu bobice. Blatina ima funkcionalno ženski cvijet pa mora imati oprašivača kako bi oplodnja bila uspješna, a Mala blatina ima normalno dvospolan cvijet i samooplodna je. S druge strane obojene tvari Blatine nalaze se samo u pokožici, pa joj je potrebna sorta bojadiser da bi se dobila karakteristična boja crnog vina. Za razliku od nje, Mala blatina ima boju u mesu i pokožici, pa može sama služiti kao bojadiser.

Značajne su razlike između Male blatine i Blatine u genetskim svojstvima. Za sve sorte koje su radom na projektu prikupljene na području Hercegovine, provedene su genetske analize i izrađen genetski profil. Na temelju toga utvrđen je genetski odnos među sortama, njihova srodnost i evolucijska udaljenost. Usporedbom genetskih profila ut-

vrđeno je da se Mala blatina razlikuje od svih ostalih sorata. No nađena je bliska srodnost sa sortom AlicanteBouschet (Kambuša). Međutim, kada je genetski profil Male blatine uspoređen s bazom podataka europskog genskog fonda vinove loze utvrđeno je da ima identičan profil kao francuska sorta Grand Noir de la Calmette.

Ne zna se pouzdano kako je Mala blatina došla u Hercegovinu, ali postoji velika vjerojatnost da je unesena u vrijeme Austro-Ugarske zajedno sa sortom AlicanteBouschet. Austrougarska je vlast odmah nakon okupacije Bosne i Hercegovine počela intenzivan program unapređenja vinogradarstva u Hercegovini u okviru čega je bilo uvođenje i ispitivanje novih sorata na vinogradarskoj stanici u Gnojnicama kod Mostara. Među ispitivanim sortama bilo je i onih koje su trebale popraviti neke nedostatke Blatine. Takva je sorta bila AlicanteBouschet, koja se veoma brzo udomaćila u Hercegovini, vinogradari su je prihvatili i njeno ime promijenili u „Kambuša“.

Najvjerojatnije je, u cilju ispitivanja, iz Francuske zajedno sa sortom AlicanteBouschet uvedena i ispitivana i sorta Grand Noir de la Calmette. Ta je sorta dobivena križanjem sorata Graciano x Petit Bouschet. Kako je sorta AlicanteBouschet nastala križanjem Petit Bouschet x Grenache, očito je da imaju jednoga zajedničkog roditelja, sortu Petit Bouschet. Stoga su te dvije sortegenetski veoma bliske, a slične su i po nekim morfološkim i gospodarskim svojstvima. No dok se AlicanteBouschet veoma brzo proširila po Hercegovini, sorta Grand Noir de la Calmette se manje uzgajala. Kako je vinogradarima ime te sorte bilo teško izgovarati pretpostavka je da su je zbog stanovitih sličnosti s Blatinom jednostavno prozvali Mala blatina. Time se objašnjava naziv i podrijetlo sorte Mala blatina.



Online prodaja vina



Kupujete li vino preko interneta?
Da? Ne?

Pandemija Covid 19 najviše je pogodila cjelokupni turistički i ugostiteljski sektor što se u velikoj mjeri negativno odrazilo i na vinogradarstvo i vinarstvo. S obzirom da većina hercegovačkih vinara živi od plasmana kroz hotele i restorane, te putem vinskog turizma kroz direktnu prodaju u podrumima, aktualni pad prodaje i potrošnje vina u tom dijelu doveo je u pitanje poslovanje i likvidnost velikog broja hercegovačkih vinara. Izvoz vina je prepolovljen, a i prodaja u maloprodajnim objektima u BiH je značajno pala. Također, mnogi domaći vinari zbog visokih cijena ulistanja u značajnije trgovačke lance u BiH, kao i njihovog forsiranja uvoznih vina, nije ni prisutna u njima. Sve navedeno je prisililo mnoge vinare da se okrenu novim kanalima prodaje kako bi došli do potrošača. U vrijeme potpunog zatvaranja gospodarstva veliki dio prodaje se preselio na online, te su digitalne platforme došle do sve većeg izražaja. Online prodaja je postao iznimno značajan, a nekim proizvođačima i jedini izlog prema kupcima. Sve se to dogodilo 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 spominje kao trgovina budućnosti te je i prije pojave pandemije COVID 19 na bila prisutna na razvijenim vinskim tržištima. Posebno u tzv. novom vinskom svijetu je zauzimala značajno mjesto u prodaji vina. Istovremeno se u BiH udjel online prodaje vina mjerio u promilima i gotovo nitko od trgovaca vinom ili samih vinara se nije navedenoj temi ozbiljno posvetio, jer i samo tržište BiH nije bilo spremno za to. Tek pojavom korona krize, i trgovci i kupci su postali otvoreniji za trgovinu koja je prvenstveno digitalne prirode i uvidjeli su mnoge prednosti online trgovine za proizvođače i trgovce, ali i za krajnje potrošače.

Neke od tih prednosti su:

- niži troškovi poslovanja (nema najma, troškovi radnika daleko su manji...)
- veći doseg potencijalnih kupaca (osim što je web trgovina otvorena 0-24, 7 dana u tjednu, 31 dan u mjesecu i 365 dana u godini, nije ograničena fizičkom lokacijom trgovine, nego može prodavati svim osobama koje su online)
- mogućnost brzih izmjena (u digitalnim platformama je zaista jednostavno postaviti nove akcije, promo ponude ili izmjene u online trgovini, vrlo je jednostavno promijeniti raspored proizvoda i kategorija, dok je u fizičkoj trgovini za takve zahvate potrebno više dana)
- mjerenje rezultata (ako netko u fizičkoj trgovini uzme proizvod pa ga ostavi na drugoj polici, ne možemo mjeriti odustajanje od kupnje, dok je u online trgovini moguće sve mjeriti i na temelju podataka optimizirati proces kupnje).

Također, za kupce postoji nekoliko prednosti za naručivanje vina online. Kupci mogu puno jednostavnije doći do informacija o proizvodima, čuti od drugih kupaca kakav je proizvod u primjeni i mogu ostvariti uštedu vremena i novca. Najveći utjecaj na povećanje kupovine u web trgovinama je dostupnost. Kupac može kupovati što hoće, odakle hoće i kada hoće. Radno vrijeme, prometne gužve, redovi na blagajnama nisu više sastavni dio kupovine. Za razliku od kupovine u supermarketima, kod kupovine online na jednom mjestu možete imati mnoštvo savjeta i preporuka za kupovinu gdje kod svake boce mogu biti jasno naznačene karakteristike vina, nagrade koje je pojedino vino osvojilo, ali i preporuke uz koju hranu poslužiti određenu bocu vina i sl. Dobra web trgovina za vina bi trebala imati opis proizvoda koji odgovara na sva moguća pitanja

kupca, a bitno je pružiti i dodatne informacije ili neku vrstu bloga na komu se potrošači mogu dodatno educirati, te saznati kako kombinirati hranu i vino, kako čuvati pojedino vino, čitati zanimljivosti o vinu i sl. Dobra web trgovina s vinima treba se brinuti o svojim kupcima i pružiti mu sve informacije na jednom mjestu, te omogućiti povratnu informaciju i prijedloge kupaca. Velik broj web trgovina omogućuje kupcima da ocijene vino ili o njemu napišu kratku recenziju. To je izvrstan pokazatelj kvalitete proizvoda i web trgovine i može potrošaču pomoći u odluci o kupnji.

Kupovinom vina online možemo doći lako do popusta i akcija kada postanete kupac neke online trgovine vina. Vrlo lako možete pratiti popuste i akcije, jer online trgovine u pravilu oglašavaju svoje popuste i akcije i to preko newslettera, društvenih mreža i ostalih marketinških alata. A kada se primi neka posebna ponuda online, ne treba sjesti u auto već samo s jednim klikom naručiti vino na popustu. Također, većina web trgovina nudi posebne akcije i stalne popuste kroz programe lojalnosti za svoje članove - bez obzira na akciju. Bitno je naglasiti da nema uspješne web trgovine bez ulaganja u marketing i oglašavanje, a društvene mreže i ostale digitalne platforme mogu biti odličan kanal koji će dovesti zainteresiranog kupca do web trgovine, ali i utjecati na unapređenje prodaje i u ostalim kanalima prodaje.

Međutim, uz navedene prednosti još uvijek ostaju mnoge prepreke pri online kupovini vina koje sprečavaju značajniji rast online trgovine i njenu sposobnost da preuzme značajniji udjel u kupovini i prodaji vina. Možda je glavna prepreka nesposobnost trgovaca ili proizvođača da osiguraju brzu dostavu, odnosno da ponude isporuku u roku od 24 sata. Što se tiče nekih drugih proizvoda to nije problem, ali potrošači često kupuju vino koje će konzumirati u vrlo kratkom roku pa je potrebno naći kvalitetnog logističkog partnera koji će osigurati brzu isporuku, a pošiljku dostaviti u ambalaži koja će jamčiti siguran transport i odgovarajuću temperaturu, jer još

uvijek postoji strah kupaca da će postupak slanja ili dostave oštetiti vino (lomljenje boca, neodgovarajuća temperatura, ...). Druga je prepreka minimalna količina kupovine vina (npr. minimalno transportni paket) koju često zahtijevaju većina web trgovina, odnosno veliki troškovi dostave ako se radi o manjim količinama. Iznimno visoki troškovi dostave su prepreka za prodaju vina izvan BiH ukoliko nemate zastupnika i logističkog partnera u drugoj državi. Kako bi online prodaja bila uspješna, od ključne je važnosti kvalitetno premostiti navedene prepreke te odabrati prave kanale prodaje i web trgovinu koja odgovara vašem poslovanju i proizvodima koje nudite.

Mnogi poduzetnici neispravno koriste online kanale prodaje i time značajno utječu na učinkovitost same prodaje. Kako bi online prodaja bila uspješna, potrebno je prije svega napraviti kvalitetno istraživanje tržišta, konkurencije, cijena, zaliha i pretraživanja. Potrebno je razumjeti kako naši potencijalni kupci kupuju, te na koji način dolaze do proizvoda koji ih zanimaju. Nakon što se napravi analiza, potrebno je prilagoditi online strategiju, odabrati najučinkovitije kanale prodaje, te pripremiti web trgovinu za prve kupce. Iako će kupovina vina u tradicionalnim kanalima prodaje još dugo biti primarna, projekcije su da će online prodaja i dalje biti u konstantnom rastu, a oni koji neće kvalitetno koristiti online kanale za prodaju i promociju svojih proizvoda će vrlo brzo zaostajati za konkurentima. Osim direktne prodaje, online trgovina može biti od iznimne važnosti za promociju vina i donošenje kupovnih odluka - osobito u fazi traženja informacija i vrednovanja alternativa. Pandemija virusa COVID-19 odrazila se na način na koji trošimo, šaljemo i koristimo novac, uz dalekosežni učinak na mnoge dijelove svjetskog gospodarstva, ali i ljudsko ponašanje. Potrošači se već uveliko informiraju, istražuju, kupuju i ocjenjuju preko interneta pa online prodaja nije više budućnost, ona je postala sadašnjost.

Ilija Barbarić





Komuniciranje u turizmu tijekom krize

dr. sc. Ilija Musa, izv. prof.

Turizam u Hercegovini sve se snažnije razvija posljednjih desetljeća, posebice u pogledu jačanja vjerskoga - hodočasničkoga turizma u Međugorju. Razvojem informacijskih tehnologija važnu potporu vidljivosti i prepoznatljivosti destinacije uz domaće daju i strane medijske kuće s područja iz kojih dolazi veliki broj turista, a osobito s talijanskoga i engleskoga govornog područja. Nezaobilaznim komunikacijskim kanalom postale su i društvene mreže kojima je omogućena izravna komunikacija turističkih djelatnika, interesnih i hodočasničkih skupina, kao i svih pojedinaca zainteresiranih za Međugorje kao turističku destinaciju.

Ipak, unatoč najavama jedne od najuspješnijih turističkih sezona, pojava krize rezultira velikim turističkim gubitcima. Naime, krajem 2019. pojavljuje se koronavirus u Kini, a od veljače 2020. virus se širi najprije Europom pa onda i širom svijeta što dovodi do proglašenja pandemije

11. ožujka 2020. Trenutna kriza izazvana Covidom-19 pokazuje da je strateški planirana komunikacija u turizmu iznimno važna za prevladavanje krizom uzrokovanih teškoća.

Kako je ova kriza svjetskih razmjera, ni lokalna ni nacionalna tijela, kao ni turističke organizacije, ne mogu u potpunosti samostalno odgovoriti na prijetnje (zdravstvene prirode) što zahtijeva dodatne napore kako bi se negativne posljedice krize na turističku djelatnost minimalizirale. S tim ciljem potrebno je uskladiti i (krizne) komunikacijske planove. Premda u literaturi nalazimo različite izvore kriza i načine upravljanja samom krizom i kriznom komunikacijom, većina autora ističe kako je u slučaju krize nužno napraviti analizu stanja i izraditi plan upravljanja krizom i kriznom komunikacijom. Pri tomu se naglasak stavlja na sustavnu komunikaciju s ciljnim javnostima, posebice putem medija (uključujući i društvene mreže) kako bi pažljivo određene

interesne skupine pravodobno dobile njima potrebne informacije na osnovi kojih će turistička destinacija i s njom vezane organizacije uspostaviti dvosmjernu komunikaciju i time umanjiti negativne efekte krize. Upravo na temelju takvih znanstvenih spoznaja u aktualnom je trenutku nužno utvrditi koji su optimalni koraci za pokušaj spašavanja turističke djelatnosti.

Uz pridržavanje profesionalnih standarda, posebice se važnim pokazala priprema i sustavna distribucija medijima prihvatljivih i pažljivo oblikovanih materijala. Primjereno pripremljeni medijski sadržaji namijenjeni široj javnosti putem domaćih, zainteresiranim javnostima prijemljivih medija, kao i putem stranih i specijaliziranih medija i medija namijenjenih širokoj javnosti, omogućit će djelotvoran protok informacija i sudjelovanje u oblikovanju željenoga javnog mnijenja. Imajući u vidu

nužnost pridržavanja epidemiološki propisanih mjera još važnije mjesto dobiva komunikacija posredstvom društvenih mreža, uz zanimljive videozapise, fotozapise i zvučne zapise kraćega trajanja, čime se pruža mogućnost distribucije informacija široj javnosti. Osim toga posebice je važna ciljana komunikacija s utjecajnim pojedincima (opinion makerima) koji će putem svojih društvenih mreža, blogova, vlogova, kolumni, komentara, intervjua kao i izjavama za medije, prigodom gostovanja u različitim medijskim formatima te na druge prikladne načine biti u mogućnosti pozitivno utjecati na prepoznatljivost, vidljivost i isticanje komparativnih prednosti turističke destinacije.

Očekujući što skorije zaustavljanje pandemije (na pomolu su cjepiva), vjerujemo kako će u zdravstveno sigurnu i turistički povoljnu ozračju 40. obljetnica Gospina ukazanja u Međugorju proteći vrlo uspješno medijski popraćena.

TURIZAM NOVOG DOBA TREBA NOVE PROJEKTE

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.

ODMOR NA ZADATKU
MARKETING I SAOPŠTAVANJE U TURIZMU

kontakt@odmornazadatku.com
odmornazadatku.com



Ugostiteljstvo i korona

Koronavirus diktira novu arhitekturu u ugostiteljstvu, te uz nošenje maski diktira i novi prilagođeni način usluge. Nove mjere nalažu da se smanji raspored stolova čime se mijenja i sam izgled restorana i kafića, tj. dobivaju jednu posve novu arhitekturu pa i atmosferu.

Koronavirus diktira i novi način poslovanja. Jelovnici se više ne pružaju u ruke gostima da bi se smanjila potencijalna cirkulacija virusa s ruke na ruku. Gosti se stoga o jelima informiraju preko ploča koje restoran redovno prilagođava trenutnoj ponudi, a neki tehnički napredniji imaju samo QR kod na stolu koji gosti skeniraju i tako čitaju jelovnik na svojim mobilnim telefonima. Također, da ne zaboravimo obavezni ljudski faktor. Konobar je tu da usmeno prezentira gostima ponudu jela.

Čovjek je društveno biće bio, i uvijek će biti! Kroz povijest su se događale različite epidemiološke situacije, pa je shodno tomu društveno distanciranje bilo prakticirano. Ti epidemiološki valovi su dolazili i odlazili, ali čovjek nije izgubio prirodenu potrebu komunikaci-

je s drugima. Uslijed materijalnog blagostanja modernog čovjeka, generacije su stekle navike boraviti u zajedničkim prostorima, susretati ljude, popiti kavu, ručati, večerati, sklapati poslove, itd. Sve ove navike su kroz povijest etapno davale snažan vjetar u leđa uslužnom sektoru, konkretno ugostiteljstvu, odnosno ulaganju u nj i specijaliziranju na tom području. Neke regije su prednjačile po tom pitanju, a u njih s pravom spada i Hercegovina.

Hercegovina je kao regija poznata po svojim prirodnim ljepotama, zdravoj klimi, svojoj gastronomskoj ponudi, ali i po svojoj poznatoj ljubaznosti koja svoje temelje, dobrim dijelom, vuče iz kršćanske kulture. Kad gost/posjetitelj stigne u Hercegovinu iz bilo kojeg kraja svijeta, on odmah osjeti dobrodošlicu domaćeg

stanovništva, a posebno turističko ugostiteljskih djelatnika. I zato, ne treba i ne smije se klonuti duhom! Sve vrijedno što smo izgradili treba sačuvati, a novim mogućnostima se prilagođavati i istraživati ih. U prilog tomu, kolegama želim dati nekoliko savjeta i apostrofirati neke od bitnih detalja. Živimo u vremenu kada je vizualni doživljaj izrazito važan. On je jedan od čimbenika koji snažno utječu na ambijent. Zbog toga, ističem uniforme osoblja u ugostiteljstvu. One trebaju biti tako dizajnirane da su ugodne oku, a i udobne djelatnicima. U SAD odavno postoji sportska izreka: „izgledaš dobro, igraš dobro“. Zasižno je ova izreka primjenjiva i u našem ugostiteljstvu. Da bi se potpomogla prepoznatljivost regije Hercegovina, dobra je ideja da uniforme budu u vizualnom skladu u cijeloj regiji. To bi izravno potpomoglo trenutni turistički branding, a rješenje bi trebalo izabrati putem natjačaja kao i ostale elemente promocije.

Ovo bi zasigurno bio iskorak u moderniziranju ugostiteljskih objekata, te bi konačno, jednolične i šarolike uniforme postale prošlost. Također, bitno je napomenuti da, posebno u vrijeme korone, ugostiteljski radnici trebaju biti vodeći primjer osobne higijene te održavanja higijene i čistoće prostora u kojem rade. Da bi se održao visoki standard ljubaznosti i usluge, treba iznova uvijek iznositi osnovna pravila struke ugostiteljstva koje navodim na ovoj stranici. Ta su pravila stup kvalitete na kojem se može nadograđivati usluga kako diktira i ovo jedno potpuno novo turbulentno razdoblje, sa izazovima koja nam donose jedni novi gosti - koji su iz nje proizašli.

Blago Krešić



OSNOVNA PRAVILA STRUKE UGOSTITELJSTVA

Odnos s gostom

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

10 stalnih pravila ponašanja konobara

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

FORTUNA TOURS
 DESTINATION MANAGEMENT COMPANY

HEAD OFFICE MOSTAR
 Rade Bitange 34, 88104 Mostar
 Bosnia and Herzegovina
 Phone: +387 36 552 197
 Fax: +387 36 551 888
 Email: headoffice@fortuna.ba

30 YEARS OF EXCELLENCE IN TOURISM

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




IN MEMORIAM

Mili Bijavica
 1956. - 2020.

Svaka regija ima svoje vizionare. Mili Bijavica je bio vlasnik poznate turističke agencije Fortuna i hercegovački turistički vizionar. Bio je simbol turističkog djelatnika u nas. Tijekom svoga profesionalnog života bio je pri ruci svima koji su se htjeli odvažiti i učiniti neki pomak po pitanju turizma. Imao je pravilan odnos prema svome kraju, pa je bio među prvima koji su prepoznali sve vrijednosti koje Hercegovina ima i koje su se mogle staviti u turističku funkciju. Mladima je bio uzor a starijim kolegama poslovni partner, ali i prijatelj. Mili Bijavica se rodio u Čitluku a živio u Mostaru. Volio je Brotnjo i Brotnjake, te je bio redoviti podupiratelj manifestacije „Dani berbe grožđa“. Njegovim preranim odlaskom Hercegovina je izgubila jednu od najstručnijih osoba u turizmu.

Ovom prigodom, Organizacijski odbor manifestacije *Dani berbe grožđa* se posthumno zahvaljuje Miliju na svakoj podršci koju je dao Brotnju i našoj manifestaciji!

*Organizacijski odbor
 „Dana berbe grožđa 2020.“*





ki brojevi, najvjerojatnije još zadugo neće izazivati pozitivne konotacije. Znači, tražit će se odmak od uobičajenog. Autentična mjesta s pričom i s ponudom aktivnosti i mogućnosti učenja kroz iskustvo će postati ciljna odredišta. Možemo ih nazvati i boutique mjestima s boutique ponudom, što nije isto što i luksuz. Luksuz često daje negativni predznak i bolje je držati se podalje od te odrednice koju je maglovito i teško zadovoljiti.

Naprotiv, novi fokus se usmjerava na mjesta dalje od gužvi, dostupna mjesta koja privlače osobe istih interesa i potreba, a opet jednostavna i s personaliziranim pristupom. Ta mjesta se neće naći u problemima kad krene novi zamah turizma, jer post-korona putnik će razmisliti dvaput prije nego odvagne gdje putuje, te čini li to na održiv način i kako i na što troši? A oni poduzetnici koji sada imaju pokrenuta mjesta, koja ovim odrednicama odgovaraju, neće zažaliti što su se uz svoju strast (a to je u ovoj niši vinogradarstvo i ljubav prema sortama vina) odlučili posvetiti i posjetiteljima.

Stoga, sve kušaone vina, svaki nasad vinove loze, svaka šetnica, poučna staza nekog imanja, svaki objekt koji osmišljava svoju priču sad dobiva šansu koju čeka jako dugo. Tko je u mogućnosti, neka sad pravi planove prilagođene novim trendovima, neka promatra nove goste, neka uči strane jezike, neka istražuje. Neće dugo trajati razdoblje slabijeg posla, a onda više nećemo imati vremena za pisanje projekata i planova. Tada će nas nanova okupirati vino i gitare.

Natalija Krešić Lončar

Postpandemijski turizam

Opet će doći vrijeme za vino i gitare!

Dane berbe grožđa u ovakvim okolnostima nismo mogli ni zamisliti prošle godine. Preko noći smo dobili napretek novih tema, iako imamo osjećaj da je sve, baš sve, zastalo. Međutim, koliko god turizam bio najčešće spominjan kao gospdarska prva žrtva pandemije, toj se presudi ne treba predavati. Nekoliko je krutih činjenica zašto? Prva je činjenica da je današnji putnik zaustavljen usred svoje navike putovanja, za koju je zaboravio da ju možda prije 10 ili 20 godina nije tako lagodno provodio u djelo. Zadnjih godina, pa i s naših prostora, možete se relativno lako organizirati i otputovati bilo gdje

na svijetu. Znamo da se ljudi teško odriču navika, a turizam nije samo moderna navika, turizam je i unutarnja potreba da čovjek nešto - bar trenutno - izmijeni. Stoljećima se ljudi kreću, otkrivaju nove destinacije i putuju. Zato, nemamo razloga sumnjati da to neće i dalje nastaviti raditi. Međutim, novo i staro normalno treba raskrstiti i treba se suočiti s nekim izmjenama koje i nakon virusa će vjerojatno ostati na snazi. Ljudi će htjeti bliže destinacije, direktan kontakt, htjeti će svjedočiti zdravim praksama za okoliš i tražiti organsku hranu više nego ikad. Vino se u tu priču idealno uklapa! Još jedna činjenica jest, da mase i veli-



Život na jugu

Sredozemlje je kolijevka moderne civilizacije, a Rimsko carstvo koje se prostiralo po tom području je izvoriste mnogih temeljnih vrijednosti koje cijela Europa baštini. Zbog svih svojih posebnosti taj dio svijeta željet će vidjeti i doživjeti svi budući turisti.



Središte svijeta

Područje starog Rimskog carstva je obuhvaćalo sve europske južne krajeve, afrički Mediteran, te dijelove Bliskog istoka naslonjenog na Sredozemno more. Sva ova južna područja su Rimljanima bila dostupna vodenim putovima i kopnom, a povezivali su ih ogranci Sredozemnog mora kao što su: Jadransko, Jonsko, Tirensko i Ligursko more. Rimsko carstvo je trajalo preko tisuću godina i za sobom je ostavilo ogromno kulturno povijesno naslijeđe. Cijeli svijet i dan danas proučava Rimsko carstvo i općenito Antičko doba. Čak i pojedine svjetski poznate vojne škole još uvijek proučavaju sustav carstva koji je se održao toliko dugo. Ovo je područje u kontinuitetu predmet arheoloških istraživanja, pa su česti pronalasci novih lokaliteta iz Antičkog razdoblja koje treba istražiti, konzervirati, te na kraju zaštititi i publicirati sve spoznaje i zanimljivosti, a kojih zasigurno još ima i u Hercegovini.

Geografska obilježja ovog područja su ista ili slična. Klima, reljef i konfiguracija terena na ovom području se isprepliću tako da su način života, običaji, kultura, i vrijednosti koje se njeguju, ako ne identične, onda zasigurno vrlo slične. Zbog svih navedenih karakteristika, Sredozemlje je u prvoj polovici dvadesetog stoljeća postalo odredište znatiželjnika svijeta u potrazi za novim znanjima, iskustvima, a posebno odmorom – na toplom moru i u klimatski najugodnijem okruženju za čovjeka na svijetu. Sve ove ljude danas zovemo turistima. Svjedoci smo da je u novije vrijeme i Hercegovina otkrivena kao neizostavni dio Mediterana – i ni malo manje atraktivna od drugih regija s ovog prekrasnog podneblja. Iz decenije u deceniju turistička se infrastruktura u nas značajno gradila, a prometna je povezanost podignuta na vrlo visok nivo, te smo postali stvarno odredište turistima.

Trenutak kad je putnik (turist) ostao doma

Turizam je definitivno donio puno toga pozitivnog Hercegovini. Ekonomski učinci su vidljivi, ali ni malo manje važni nisu ni sociološki, kulturni, i sl. Usljed najvećeg rasta turizma u nas, događa nam se korona kriza. U epidemiološkom smislu

je donijela prilično veliku zabrinutost kod ljudi i promijenila naše oblike ponašanja u kratkom razdoblju. Međutim, ova kriza je učinila najviše problema putnicima. Zbog planetarno uvedenih restrikcija, putovanja su snažno otežana pa se





podarstva koji će, danas sutra, dati još snažniji vjetar u leđa turizmu, te imati puno bolji multiplikacijski efekt na naše cijelo gospodarstvo, a samim tim i na naš sveukupni život. Ovim člankom se nastoji ponovno osvijestiti činjenicu da živimo u vjerojatno najljepšoj makro regiji svijeta, da se to ne treba i ne smije zaboraviti, nego iskoristiti trenutak, te promijeniti odnos prema sebi i svome. Dio mladih ljudi će kao i do sada ići u potragu za poslom u dijelove svijeta gdje su mogućnosti za njihovo napredovanje veće. To nužno ne mora značiti da slijedi novi val iseljavanja, posebno zbog toga što je poslovno međunarodno iskustvo itekako važno i poželjno za svakoga pojedinca, ali, i dobro je sebi otvoriti šire mogućnosti realiziranja na poslovnom planu. Međutim, živimo u informatičkoj eri i mo-

guće je poslovati s okruženjem iz bilo kojeg kuta svijeta, pa tako i iz Hercegovine. Hercegovina više nije periferija svijeta, i definitivno nije iskoristila sve svoje mogućnosti.

Svoji na svome

Čovjek je istovremeno fizičko, umno i duhovno biće. Potrebe su mu široke. Potreba za domom je temeljna potreba. Hercegovcu je Hercegovina dom. To je tako i tako će uvijek biti. Zato, ona krilatica „svugdje pođi ali kući dođi“, potiče i na neki način obvezuje da znanje i kapital ulažemo u svoj kraj, te jedni drugima budemo podrška u tomu. Krize dođu i prođu, ali dom, odnosno naša Hercegovina, je uvijek na istom mjestu, i to najljepšem – središtu planete zemlje.

Krešimir Milićević

može reći da se s tim restrikcijama i naš svakodnevni život uvelike promijenio. Naš ekonomski život u Brotnju je bitno naslonjen na turizam, te će 2020. godina će biti upamćena kao godina koja je zaustavila turizam, uslužni sektor i proizvodnju povezanu s turističkim kretanjima. Najkraća i najbolja definicija turizma jest da je to industrija putovanja. Ove restrikcije po pitanju putovanja su potvrdile ovu definiciju kao nikada do sada, međutim i dodatno potvrdila činjenicu da je čovjek slobodno biće i da mu nitko ne može oduzeti tu slobodu zauvijek, pa ni koronavirus.

Krize i inventure

Riječ crisis na latinskom znači propitivanje ili prosudba. Ovo je definitivno vrijeme propitivanja i pro-

suđivanja budućih ekonomskih kretanja u nas i u svijetu. U zadnjih stotinu godina sjever i zapad je gradilo ekonomski prosperitet na suvremenim primijenjenim tehnologijama, a jug i istok Europe je bio bazen radne snage. Naši ljudi su također u velikom broju išli ka tom radno intenzivnijem području. Usljed toga je dolazilo i do depopulacije naših prostora, a samim tim i zapuštenosti naših imanja i imovine naslijeđene od predaka. Nekada je ovaj dio Sredozemlja bio nedostupan i prilično zapušten, pa je bilo teško procijeniti koliko vrijedi prostor na kojem živimo i svi resursi koje u njemu imamo. Međutim, danas je sasvim drugačija slika i zasigurno se može reći da je Hercegovina sada regija neusporedivo poželjnija za život i puno bogatija nego prije 50 godina, i da je vrijeme da ponovno pravilno valoriziramo sve ono što imamo, a imamo puno!

Život neće stati

Turizam će se postepeno oporavljati. Možda je baš sada vrijeme da uložimo napor i dio kapitala u sve ono što se zapustilo ili se nije stiglo, te oživimo ostali dio našeg gos-







Maslinik u Čalićima

Berba maslina

U današnje vrijeme berba maslina predstavlja jedan od važnijih i veselijih poslova koje obavljaju hercegovački poljoprivrednici, budući da su velike površine posađene pod ovom tisućljetnom kulturom.

Maslina počinje s nakupljanjem ulja tijekom kolovoza, dok je ono najintenzivnije tijekom rujna i početkom listopada, odnosno sve do početka zriobe. Za dobivanje kvalitetnog maslinova ulja temeljni su preduvjeti:

- obaviti berbu maslina u pravo vrijeme, kad sadrže najviše ulja dobre kakvoće
- prerađivati samo zdrave plodove koji nisu oštećeni ili gnjili
- prerađivati samo masline „branice“ i s njima ne miješati masline „kupljenice“ koje su ležale na zemlji
- pravilno čuvati ubrane masline do prerade
- pravilno njegovati ulje do plasmana

Na kvalitetu maslinova ulja utječu sljedeći čimbenici: sorta 20%, stupanj zrelosti 30%, način berbe 5%, način transporta 5%, trajanje skladištenja 10%, i sustav prerade 30%. Sve ove čimbenike maslinar mora imati na umu već pri podizanju novih maslinika, tijekom godine pri obavljanje raznih agrotehničkih zahvata, a pogotovo kod berbe, skladištenja i prerade. Idealno je brati masline za dobivanje kvalitetnog ulja kad je jedna trećina ploda još zeleno-žute boje, druga trećina ljubičaste, a treća trećina crne boje. Ranijom berbom maslina izbjegavaju se kasni napadi

maslinove muhe i fiziološko opadanje plodova, dobije se ulje bolje kvalitete, a maslina sačuva više hranjiva za sljedeći rod. Prezreli plodovi opadaju, a ulja dobivena preradom prezrelih plodova imaju visok sadržaj masnih kiselina, nemaju lijepu boju niti aromu, te su sklona kvarenju. Ulje od plodova s tla, tzv „kupljenica“, prema normama EU, najčešće se ne ubrajaju u jestiva jer mogu biti štetna za zdravlje. Većina maslinara berbu obavlja ručno, a samo manji dio koristi tresaće. Plodove je najbolje brati s grana direktno u košare ili plastične mreže koje se prostru ispod krošnje. Današnje tržište nudi različite strojeve za berbu maslina. U manjim maslinicima se koriste strojevi koji češljem brste plodove maslina, gdje plodovi padaju na cerade prostrte ispod krošnje. Za mehaniziranu berbu potrebni su odgovarajući uvjeti: uzgojni oblik, pravilna rezidba, visina stabla, stupanj zrelosti ploda i prilagodba terena za primjenu stroja. Ubrane masline treba očistiti od otpalog lišća, grančica i drugih nečistoća, te ih pakirati u plastične gajbe s rupičastim stjenkama, ili u drugoj odgovarajućoj ambalaži. Nikako ne treba brati u mrežaste vreće jer one oštećuju plodove. Ukoliko prerada nije moguća odmah, plodovi se čuvaju u prozračnim prostorijama u plastičnim ili drvenim sanducima s otvorima sa strane za cirkulaciju zraka. Debljina sloja u sanducima ne smije biti veća od 15 cm. Danas se masline u uljarama prerađuju na dva načina - prešanjem i centrifugiranjem.

Čuvanje ulja

Maslinovo ulje se najčešće čuva između dviju sezona berbe i prerade maslina, samo u iznimnim slučajevima na duže vrijeme. Na temelju trajanja čuvanja, ulja visoke kakvoće se razvrstavaju na sljedeći način:

- Novo ulje je ulje do četiri mjeseca nakon proizvodnje. Svojestven mu je voćni miris i okus
- Svježe ulje, je ulje do osam mjeseci nakon proizvodnje, s manje intenzivnim voćnim okusom i mirisom
- Mlado ulje, je ulje do dvanaest mjeseci nakon proizvodnje, s više skladnim mirisom i okusom od „svježeg ulja“.

Prostorije gdje se čuva ulje moraju biti svježe, prozračne s temperaturom oko 15 Celzijevih stupnjeva, bez stranih mirisa i okusa koje ulje lako upija.

Za čuvanje manjih količina prikladne su pletare s obojenim staklom, dok plastično posuđe valja izbjegavati. Najbolji način čuvanja ulja je u inox tankovima izrađenim specijalno za tu namjenu. Oni daju dobru zaštitu od utjecaja svjetla, zraka, i negativnih mirisa. Ovisno o veličini, ovi tankovi na dnu imaju otvor sa slavinom za ispuštanje taloga. Inox posude treba držati u hladnijim prostorijama, budući da se ljeti lako zagrijavaju. Budući da je ova godina osrednje rodna, na nekim lokacijama i sortama odlična, pripremite svoje posude i prostorije kako bi jesen i berbu dočekali spremni.

Danijel Čavar



SUHOZIDI

znamena kultiviranog krajolika



Robert Baćac,
samostalni konzultant
za ruralni turizam

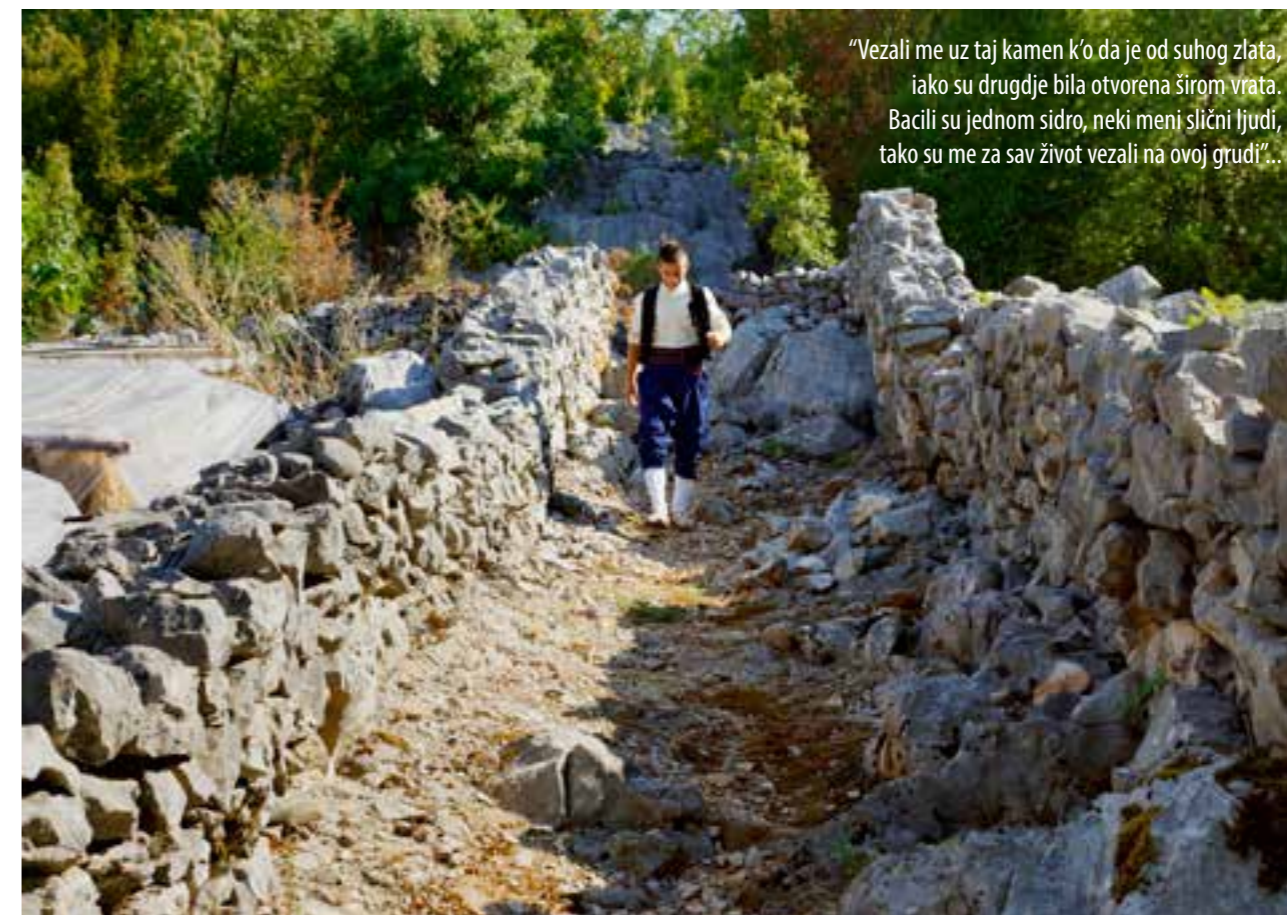
Na sam spomen ili pogled na suhozid, kamen koji je uredno posložen bez trunca morta, čovjek zastane. Zaista, ovaj način gradnje, na prvu, jednostavan je i lak, ali u stvarnosti složen i mukotrpan te zaslužuje poštovanje. Nije točno poznato otkada je čovjek svrhovito počeo graditi suhozide. Smatra se da su prvi suhozidi nastali kad je čovjek prešao iz nomadskog načina života u sjedilački. Tada je umjesto sakupljanja plodova počeo njihov uzgoj i umjesto lova počelo pripitomljavanje životinja. U to vrijeme, čovjek je imao potrebu obrađivati zemlju, krčiti je, omeđiti pašnjake da stoka ne bježi. Ali imao je i potrebu označiti svoj teritorij, svoje vlasništvo, svoje imanje i sagraditi sebi stalni dom, sklonište za sebe i stoku, mjesto gdje će pohraniti ljetinu. Kamen, kao prirodni materijal koji mu je bio svugdje naokolo, kojeg je nailazio krčeći zemlju, bio mu je Bogom dan za sve te njegove novonastale, ondašnje „moderne“ potrebe. Najprije je nasumice slagao kamen po kamen, pa učio iz pokušaja i pogrešaka dok sasvim nije usavršio tehniku suhozidne gradnje. I tako tisućljećima, znanje se prenosilo s koljena na koljeno sve do današnjih dana bez ikakve i najmanje promjene. Impresivno. Suhozidi se pojavljuju u svim kulturama i na svim kontinentima. Baština su cijelog čovječanstva pa tako imamo i brojne tehnike gradnje i slaganje kamena, zavisno o njihovoj funkciji. No, ipak, suhozidi su obilježje Mediterana i tu je njihova pojavnost dovedena gotovo do savršenstva. Na ovim našim prostorima suhozidi su imali prvenstvenu ulogu međa, dakle, vidno omeđiti svoj komad zemlje. No nije manje važna funkcija suhozida i poradi sprječavanja erozije tla, poglavito na terasastim terenima. Graditelji nisu nasumice slagali kamen na gomile već su pazili i da ima estetsku dimenziju. Zid, koliko god nesavršen izgledao uspoređujući ga sa suvremenim

tehnikama gradnje, bio je savršeno uklopljen i smislen s cijelim sustavom pristupnih putova, ulaza na parcele, priručnih poljskih kućica i skloništa. Danas je gotovo nezamislivo tu seosku - ruralnu idilu mediteranskoga područja prenijeti slikovnim zapisom bez maslinika, vinograda, pašnjaka omeđenog suhozidom. Tako je nastao kultivirani krajolik. Iz praktične potrebe do kulturne znamenitosti što suhozidi i jesu.

Zadnjih sedamdesetak godina, otkada se bilježi stalno iseljavanje stanovništva iz sela i napuštanje poljoprivrede, neminovno je došlo do zapuštanja njiva, oranica i pašnjaka pa samim time i održavanje suhozida koji se urušavaju i polako nestaju pred moćnom prirodom. Veliki broj suhozida stradao je i stradava pred novom seoskom kulturnom revolucijom gradnje kamenih vila s bazenima gdje se suhozid kao profani element nekadašnje siromašne ruralne zajednice nikao ne uklapa. No, vrijednost suhozida kao svjetske baštine čovječanstva, odnosno kao umijeće suhozidne gradnje prepoznao je i UNESCO. 28. studenog 2018. godine na zajedničku inicijativu Cipra, Francuske, Grčke, Hrvatske, Italije, Slovenije, Španjolske i Švicarske pod nazivom „Art of drystone walling, knowledge and techniques“, suhozidi, odnosno njihova gradnja, dodani su na popis zaštićenih nematerijalnih kulturnih dobara. Na taj način biti će sačuvano to tisućljetno znanje, ali i jedinstvena mreža suhozida kao što su otočić Baljenac u šibenskom akvatoriju ili pak vinograd Bucavac kod Primoštena.

Mogu li suhozidi biti i turistički atraktivni?

Hoće li netko dolaziti u turistička odredišta a da mu motiv budu suhozid? Na to pitanje, odgovor je potvrđan. Kultivirani krajolici visoko kotiraju kao motivatori putovanja. No, za to je potrebno ispričati priču. Priču o tome kako se suhozidi grade istim tehnikama kao i prije nekoliko tisućljeća i od kamena starog gotovo koliko i planeta Zemlja. Pa priču kako je to bila raširena i omiljena razonoda naših starih, kada su gradeći suhozide kratili zimske dane. I opet priču kako se suhozid gradi. Turistička ponuda vapi za originalnim ponudama, pa tako i za školama suhozidne gradnje za turiste, na način da steknu vještinu gradnje ali i ostave svoj trajni trag u odredištu izgradnjom barem malog djelića suhozida, s ciljem aktivnog odmora koji će pamtit i cijelog života. I na kraju parafrazirajući graditeljicu suhozida Nadu Popović Pualovu ponad Trogira koja kaže: „suhozid je i znak života, tamo di je pa, a niko ga bidnog ne diže, tad znaš da tu življa više nema“. Neka ovo bude poticaj svima koji na svojim okućnicama i imanjima imaju suhozide za očuvanje i obnovu, pa barem jedan metar svake godine i tako doprinesu oživljavanju ove vrijedne stare vještine, ali i očuvanju ruralne estetike i atraktivnosti.



“Vezali me uz taj kamen k'o da je od suhog zlata,
iako su drugdje bila otvorena širom vrata.
Bacili su jednom sidro, neki meni slični ljudi,
tako su me za sav život vezali na ovoj grudi”...



Zrna, Bika, Resa, Grla, Gara, Čula i Runa



Broć - biljka Brotnja (Rubiactinctorum)

U grbu općine Čitluk uz križ kao prepoznatljiv simbol brda Križevac (Šipovac) u Međugorju nalaze se cvjetovi jedne biljke. Mnogi Brotnjanci vjerojatno ne znaju koja je to biljka i zašto je stavljena u općinski grb. Ta biljka je broć. Broć bi se danas vrlo teško mogao naći u Brotnju, ali povijesni izvori govore da je po njoj Brotnjo dobilo ime. Marko Vego piše da je srednjovjekovna župa Brotnjo, po broću dobila ime, vjerojatno stoga što ga je na tom području nekada bilo mnogo.

Austrijski povjesničar i arheolog Moritz Hoernes u svojoj knjizi Dinarska putovanja (Dinarische Wanderungen) iz 1879. godine, u poglavlju Oaza Brotnjo, Brotnjo naziva crvenom zemljom, ali kako kaže, to može biti zbog bogatstva broća i zbog obilja kvalitetnog crvenog vina koje ovdje uspijeva. Poznati bosanski franjevac Ivan Frano Jukić u knjizi Zemljopis i poviestnica Bosne pišući o Hercegovini kaže duhana se i broća dosta sije. Uzgoj broća oko Duvna spominju Stojan Rubić i fra Anđeo Nuić (1896.) i pišu: Bilje za bojenje: broć (goje oko kuća, pa s njim se boji sukneninacrleno). Iz toga proizlazi da se broć gajao kao kultivirana biljka u vrtovima. Da je broć bio tradicionalna kultura ovih područja govore i mnogi toponimi koji podsjećaju na tu biljku. Analizirajući nazive parcela i lokaliteta u Zapadnoj Hercego-

vini, Petar Oreč je našao u različitim mjestima sljedeće nazive: Broćina u Zvirovićima, Broćnak u Studencima, Broćšte u Crvenom Grmu, Broć u Klobuku, Broćina u Blatnici, Broćine jame u Međugorju, Broćnjak u Dobrom Selu, Broćina Draga u Biograticima, i u brojnim drugim mjestima u Hercegovini.

Broć je biljna vrsta iz porodice Rubiaceae, a Rubiactinctorum je europska vrsta i naraste do 1,5 m. Zimzelena je vrsta, lišće je približno 5-10 cm dugo i 2-3 cm široko. Cvjetovi su sitni, 3-5 cm promjera, i pojavljuju se od lipnja do kolovoza. Velika količina dugog crvenkastog korijena naraste do 80 cm i debljine do 3 cm, a jedna biljka proizvede barem 230 g svježeg korijena. Biljka se uzgaja tri godine prije prve berbe, a puni razvoj dostiže u petoj godini. Postoji i divlji broć, ali je manje kvalitetan i sadrži nižu koncentraciju pigmenta. Poznati hrvatski lingvist Bogoslav Šulek, u knjizi Jugoslavenski imenik bilja iz 1879., navodi više naziva za broć: broć pitomi, broć divlji, broć veliki, crvenac, brošč, brošec, sve pod latinskim nazivom Rubiactinctorum. Riječ rubi na latinskom znači grm, a tinctorum znači obojen, pa latinska oznaka za broć znači obojeni grm. Naziv broć je po Šuleku staroslavenskog podrijetla. Crkvenoslavenski naziv je broštj, što znači boja purpura, a naš naziv broć najbliži je poljskom nazivu brocz i češkom

broc ili brotec. Negdje su ga nazivali crvenac, upravo radi toga što se iz njegova korijena dobije crvena boja.

Broć se radi njegova iskorištavanja kao sredstva za bojenje uzgajao kao kultivirana biljka. To potvrđuje i jedna natuknica u Glasu Hercegovca iz 1892. godine. U nekoliko brojeva tog lista neimenovani autor piše podlistak po naslovom Hercegovačko ljekovno bilje i zdravstveno zelje, a pod natuknicom Broć (Rubiactinctorum) piše; to je poznata stabljika koja se goji za bojadisanje, ali i ona ima u sebi ljekovitost za neke bolesti kad se uzimlje za potrebnim sredstvom. Zanimljivo je da je na milenijskoj izložbi u Budimpešti 1896. godine, na štandu Bosne i Hercegovine, među ostalim eksponatima, bila izložena i jedna staklenka broća. Nažalost ne znamo je li taj broć možda bio iz Brotnja, budući da nema informacija o porijeklu eksponata.

Iz korijena broća dobiva se crvena boja koja spada u najstarije prirodne boje. Tom su se bojom služili stari Egipćani, Perzijanci i Indijci. U nas se broć također dugo vremena koristio kao sredstvo za bojenje tkanina. U Glasniku zemaljskog muzeja Bosne i Hercegovine broj 3. iz 1895. godine opisan je postupak bojenja s broćom da bi se dobila crvena boja pređe (vunenog konca). Tkanina je nekada bila glavna trgovačka roba, a boje za tkanine bile su zlata vrijedne. Povijest boja slijedi povijest civilizacije. Boje koje je bilo relativno lako proizvesti iz prirode, poput smeđe i crne bile su znatno jeftinije od svijetlih boja. Iz korijena broća dobiva se crvena boja koja spada u najstarije prirodne boje, a crvena boja koju je bilo veoma teško proizvesti, bila je najprestižnija boja. Crvena tkanina često je bila povezana s kraljevskim obiteljima.

Otkriće sintetičkih boja polovinom 19. stoljeća dovelo je do radikalnih promjena u industriji boja i bojenja. Sintetičke boje bile su jeftinije, moglo ih se proizvoditi u neograničenim količinama, pa su bile dostupne svakome. Nasuprot tome ekstrakcija prirodnih boja iz sirovine bila je složena, bojenje materijala je bilo dugotrajno, a troškovi bojenja bili su relativno visoki. Stoga, uporaba prirodnih boja nakon otkrića sintetičkih počinje opadati i već početkom 20. stoljeća prirodne boje gotovo potpuno nestaju iz uporabe. No, globalno je narasla briga o ekološki prihvatljivim i biorazgradivim tvarima i zabrinutost zbog velike potrošnje sintetičkih tvari, među kojima su i bojene tvari, dovela u zadnje vrijeme do zahtjeva za ponovnom uporabom prirodnih boja. Danas se prirodne boje koriste još samo ponegdje u sitnom obrtu, ali su mnogi zainteresirani za veću uporabu prirodnih boja. U tom cilju istražuju se nove metode za učinkovitiju i jeftiniju ekstrakciju crvenog pigmenta iz broća, te poboljšanje procesa bojenja ovim pigmentom, a sve u cilju veće uporabe prirodne crvene boje u bojenju tekstila. Ponegdje se i danas upotrebljava kao kućno bojilo.

prof. dr. sc. Jure Beljo





Stari predmeti u novoj ulozi

Današnji način života često ne ostavlja prostora ljudima da se izraze u onome što zaista vole. Najčešće se život pretvori u automatizam i rutinu. Obavljamo svakodnevne zadatke i poslove po nekom rasporedu unaprijed određenom koji baš i ne ostavlja puno slobodnog vremena. Međutim, neki ljudi se ipak potrudu i pronađu to dragocijeno vrijeme za svoja zadovoljstva, odnosno za izražavanje upravo na onaj način kako bi se htjeli izraziti. Takvo izražavanje je uvijek proizvod čovjekova unutarnjeg stanja i bivstvovanja sa sobom u opuštenom stanju, prilikom čega se najčešće kreiraju i stvaraju određene kreacije koje imaju potpis kreatora u pravom smislu riječi. Vrijeme provedeno u ovakvom raspoloženju smanjuje stres kod pojedinca. Također, javlja se potreba za dijeljenjem svoga iskustva i komuniciranja s ljudima. Sve ovo se današnjim riječnik zove **hobi**.



Mnogi će reći da je hobi ono što čovjeka najviše i zanima pa često hobi preraste u ozbiljan posao i pretvori se u budući profesionalni život. Naš susjed iz Služnja, Milenko Bulić, je odlučio pronaći slobodno vrijeme za ono što strastveno voli i u čemu radeći najviše uživa. To je rad sa starim drvenim predmetima, posebno sa starim bačvama. Na slikama na ovoj stranici se mogu vidjeti njegove kreacije.

Milenko je otvoren čovjek i želi komunicirati s okruženjem. Preporučujemo ga za suradnju svim zaljubljenicima u starine. Predmeti koje uradi će zasigurno postati ukras u različitim ugostiteljsko-vinarskim objektima ili obiteljskim domovima. Istovremeno, gospodin Bulić je dobar primjer i drugima da se odvaži i oslobode svoju kreativnost.

DBG



IMPRESSUM

Časopis
"Dani berbe grožđa - Brotnjo, 2020."
Besplatni primjerak

Nakladnik:
Organizacijski odbor
Turističko-kulturno-gospodarstvene manifestacije
"Dani berbe grožđa - Brotnjo, 2020."

Za nakladnika:
Predrag Smoljan

Urednici izdanja:
Krešimir Miličević i Marin Sivrić

Priredili:
Željko Planinić, Marin Sivrić, Krešimir Miličević, Tihomir Prusina, Robert Baćac, Ilija Barbarić, Predrag Smoljan, Ivan Ostojić, Mladen Zovko, Blago Krešić, Natalija Krešić Lončar, Jure Beljo, Tihomir Prusina, Vedrana i Giuliano Dodig, Ilija Musa, Danijel Čavar, Danko Tolić.

Fotografije:
Miro Tadić, Milenko Bulić, Arhiva Podrumi Andrija, Željko Planinić, Arhiva Općine Čitluk, Arhiva Agronomskog i prehrambeno-tehnološkog fakulteta, - Sveučilišta u Mostaru, Arhiva Podrumi Brkić, Arhiva Divina Proportion Design Studio i nepoznati autor.

Grafičko oblikovanje:
Divina Proportion
Design Studio - Međugorje

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

Naklada:
5000 primjeraka

BROTNJO - ČITLUK, rujan 2020.



OO DBG BROTNJO 2020
Trg žrtava Domovinskog rata 1,
88260 Čitluk, BiH.
Info tel.: 036 640 510

BLAŽ

BLATNA ŽILAVKA ENOLOGY

Green Garden

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



039 700 000

Manifestacija Dani berbe grožđa - Brotnjo 2020.



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, BLAŽ Enology.

GENERALNI POKROVITELJ: Načelnik općine Čitluk Marin Radišić.
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, Citluk.ba, Hercegovina.info, Bljesak.info, Glasbrotnja.net i Medjugorje-info.com.

SPONZORI: AG Međugorje, Podrumi Andrija, Obiteljski podrum Brkić, Vinarija Čitluk, Hercegovina Produkt, Obiteljski podrum Marjanović, 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, Croatia Osiguranje, JP Broćanac, JP Brotnjo, Vrtlarija Dragičević, Hotel "Brotnjo", "Park&Shop" Čitluk, "Limpeh" Čitluk, Hercegovacka pivovara, Delta Security Čitluk, Hotel Bigeste Ljubuški, BLAŽ Enology, "Sjemenarna" Široki Brijeg, Syngenta.



ZLATNO ŽUTILO VINOVE LOZE

Opasna fitoplazma koja prijeti hercegovačkim vinogradima

prof. dr. sc. Ivan Ostojić, Mladen Zovko, dipl. ing.
Agronomski i prehrambeno-tehnološki fakultet, Sveučilišta u Mostaru

Hercegovina ima dugu tradiciju uzgoja vinove loze i proizvodnje vina. Vinova loza je najznačajnija i jedna od najzastupljenijih kultura u poljoprivrednoj proizvodnji Hercegovine. Dvije autohtone sorte, žilavka i blatina, odavno su se udomaćile u ovim krajevima i daju urod i kvalitetu grožđa kao nigdje drugdje. Obje sorte znak su prepoznatljivosti i identiteta hercegovačkih vinara i vinogradara i nije čudo što su vina od ovih sorti tražena na svim kontinentima. Osim ove dvije sorte, na području Hercegovine ima još čitav niz autohtonih sorti, od kojih su mnoge posebnih karakteristika i velikog potencijala. Vinogradarstvo i vinarstvo su kroz povijest prolazili kroz uspone i padove, ali je ova djelatnost uvijek činila važnu gospodarsku granu. Tako je i danas, jer je veliki broj žitelja na području Hercegovine izravno ili neizravno povezan s ovom proizvodnjom. Smatra se da je trenutno pod vinovom lozom na području Hercegovine između 3500 i 4000 ha. Danas je poznat čitav niz tzv. žutica koje uzrokuju oboljenja različitih biljaka pa tako i vinove loze. Fitoplazme su prokariotski organizmi koje mogu preživjeti samo u kukku vektoru ili floemu biljaka domaćina. U biljci domaćini ometaju tok hranjivih tvari i hormonsku ravnotežu. Kod vinove loze potvrđena je prisutnost više vrsta fitoplazmi, ali ekonomski najznačajnijom smatra se 'Candidatus phytoplasma vitis', uzročnik oboljenja Flavescence dorée (FD), u Bosni i Hercegovini poznatijeg pod nazivom zlatna žutica vinove loze. Bolest se prenosi zaraženim sadnim materijalom i vektorom-cikadom, američkim cvrčkom (Scaphoideus titanus).

Zlatna žutica vinove loze Flavescence dorée (FD)

Zlatna žutica vinove loze je prvi puta zabilježena 1955. na području jugozapadne Francuske kada je pojava zlatno-žute boje listova prvo pripisivana fiziološkom poremećaju, a kasnije uzročniku virusne prirode, da bi 1967. elektronskom mikroskopijom floema utvrđeno da se radi o novim patogenima koji su kasnije dobili naziv fitoplazme. Prema podacima EPPO (2020), bolest se do danas proširila u Francuskoj, Italiji, Engleskoj, Španjolskoj, Portugalu, Austriji, Švicarskoj, Belgiji, Njemačkoj, Mađarskoj, Sloveniji, Nizozemskoj, Srbiji i Hrvatskoj.

Sve sorte europske loze su osjetljive, međutim između sorata postoji razlika u intenzitetu ispoljavanja simptoma koja vjerojatno ovisi i o vrsti podloge. Tipična slika bolesti je kašnjenje vegetacije u proljeće uz sušenje cvatova prije ili neposredno nakon cvatnje. Najočitiiji simptomi se javljaju tijekom ljeta kada dolazi do smežuranja bobica u grozdovima te uvijanja rubova lisne plojke prema dolje. Deformacija listova je kod bijelih sorata popraćena pojavom zlatno-žute boje na plojci i žilama odnosno purpurno-crvene boje kod crnih sorata.

Simptomi zaraze fitoplazmom

Trsovi zaraženi zlatnom žuticom razvijaju simptome koji se ne razlikuju od simptoma ostalih fitoplazmoza vinove loze (skupina žutica koja pored zlatne žutice uključuje i bolest crno drvo i žutice astre). Nadalje, simptomi koji su tipični za fitoplazmoze zbog sličnosti se mogu zabunom pripisati sličnim bolestima, nedostacima hraniva ili ostalim abiotičkim čimbenicima. Nerijetko se prvi simptomi mogu uočiti već početkom kretanja vegetacije na proljeće. Jedan od simptoma može biti kašnjenje ili izostanak otvaranja pupova, ali se takva opažanja svakako trebaju nadopuniti naknadnim pregledom trsova i utvrđivanjem tipičnih simptoma za zlatnu žuticu tijekom ljetnih mjeseci. Jasniji simptomi fitoplazmi vinove loze na zaraženim trsovima pojavljuju se početkom ljeta (najčešće krajem lipnja i početkom srpnja), a najzraženiji su u kolovozu i rujnu. Simptomi kod bijelih sorti vinove loze uočavaju se na lišću čiji se rubovi počinjaju uvijati prema naličju, a lisna plojka požuti. Kod obojenih sorti simptomi su isti samo je razlika u tome što kod ovih sorti plojka lista pocrveni. Lišće postaje krto, lako se lomi ali ostaje dulje na trsu tj. kasnije otpada nego zdravo lišće. Uz promjenu boje katkad se pojavljuju nekroze na plojci. Istodobno dolazi do karakterističnog savijanja rubova plojke prema naličju, tako da savijeni list poprimi trokutast oblik. Plojka nije savitljiva i stisnemo li ju, lako puca (drobi se). Simptomi fitoplazmi uočavaju se i na mladima kod kojih su skraćeni internodiji. Zaražene mladice početkom jeseni ne odrvenjavaju, ulaze u zimu zelene te tijekom zime smrzavaju i propadaju. Osim toga, cvatnja i oplodnja kod zaraženih trsova je poremećena. Grozdovi su rehljavi, bobice ili čitavi grozdovi smežuraju i suše se što se odražava na urod ali i kvalitetu grožđa.

Simptomi zlatne žutice kod bijelih sorti



Načini širenja zaraze

Prirodno širenje zaraze je putem vektora, što su najčešće različite vrste cikada. Za širenje ove fitoplazme u vinogradu odgovoran je američki cvrčak Scaphoideus titanus. Naime, prethodnim hranjenjem odnosno sisanjem na zaraženim trsovima cikada prenosi fitoplazmu na zdrave trsove. Američki cvrčak je najvažniji vektor zlatne žutice vinove loze. Podrijetlom iz Sjeverne Amerike. Smatra se da je u Europu unesen slučajno krajem pedesetih godina prošlog stoljeća. Zbog sposobnosti prijenosa fitoplazme u Europi se nalazi na A2 listi karantenskih štetnika. To je kukac smeđe boje tijela s tamnim prugama i glave u obliku trokuta, veličine 5-6 mm. Ličinke su žute boje, razvojem postaju sve više smeđe. Mogu skakati. Vrsta nije jako pokretljiva. Odrasli se kreću skakanjem i letom te im se pokretljivost procjenjuje na tridesetak metara. Američki cvrčak prezimi u stadiju jajeta koje je odloženo pod koru dvogodišnjeg drveta. Ličinke izlaze iz jaja u razdoblju od jednog do tri mjeseca a početak i trajanje izlaska ličinki varira ovisno o godini i mnogim drugim čimbenicima. Ličinka prolazi kroz pet stadija razvoja a vrijeme trajanja razvoja varira ovisno o godini, klimatskim uvjetima i području. U pojedinim područjima Europe razvoj ličinki traje 7-8 tjedana dok u drugim područjima to je znatno kraće i iznosi 5-6 tjedana. Prva imaga mogu se primijetiti već u lipnju, a može ih se pronaći sve do rujna. Životni vijek odraslog cvrčka i vrlo kratak i traje oko mjesec dana. Vrsta ostvari jednu generaciju godišnje. Zabilježena je velika razlika u preferenciji sorata. Kako i u kojim mjeri vrsta preferira hercegovačke autohtone sorte nije poznato. Infektivne su ličinke i imaga. Nakon što izađu iz jaja ličinke se moraju hraniti sisanjem iz floema zaraženih biljaka da bi postale infektivne. Kada se jednom inficiraju, ličinke ostaju infektivne cijeli život. Poznato je da se fitoplazma umnaža u vektoru. Zaraženost fitoplazmom povećava smrtnost imaga, skraćuje životni ciklus mužjaka i smanjuje fertilitet ženki. Patogenost se smanjuje sa starošću imaga. Drugi način širenja je putem sadnog materijala. Prema dosadašnjim spoznajama fitoplazmoze se ne prenose rezidbom, odnosno alatima niti sjemenom.

Oprezno s davanjem preporuka

Simptomi zlatne žutice se zbog sličnosti mogu ponekad greškom zamijeniti s nekim drugim simptomima, poput nedostataka hraniva, biotskih ili abiotičkih čimbenika. U slučaju sumnje, potrebno je provjeriti javljaju li se na trsu najmanje tri različita simptoma koja su tipična za zlatnu žuticu, a to su promjena boje lista, izostanak odrvenjavanja mladica i sušenje grozdova. Potom se zlatna žutica sa sigurnošću može potvrditi jedino laboratorijskom analizom. Budući da se simptomi zlatne žutice ne mogu razlikovati od simptoma ostalih fitoplazmoza vinove loze, PCR analizom biljnog tkiva može se potvrditi da li je uzročnik razvijenih simptoma fitoplazma Ca. P. vitis.

Simptomi bolesti na lišću vinove loze kod obojenih sorti



Mjere koje bi se trebale provesti na području Hercegovine

Na osnovu iskustava drugih zemalja, koje imaju problem sa ovom fitoplazmom i mjera zaštite propisane od strane (OEPP/EPPO, 1990), kao i na osnovu istraživanja provedenih u nama susjednim zemljama, preporučamo slijedeće mjere sprječavanja pojave, širenja i suzbijanja štetočine i patogena:

1. obavezno provesti monitoring i utvrditi prisutnost cikada S. titanus na području Hercegovine
2. ukoliko se utvrdi prisutnost cikade, obavezno obaviti suzbijanje ličinki S. titanus učinkovitim insekticidima, dopuštenim u vinovoj lozi na lokalitetima gdje je povećana brojnost ovog štetnika
3. proučiti biologiju i ekologiju štetnika u klimatskim uvjetima Hercegovine kako bi se znalo vrijeme pojave određenih razvojnih stadija štetnika
4. obavezan pregled zapuštenih vinograda koji često puta predstavljaju izvor zaraze
5. praćenje pojave simptoma bolesti u toku vegetacije i uklanjanje sumnjivih trsova
6. obavezan pregled matičnih nasada loznih podloga i matičnih nasada umatičenih sorti na prisutnost simptoma FD fitoplazme i vektora S. titanus. kod proizvođača sadnog materijala na području Hercegovine
7. ukoliko se potvrdi prisutnost FD, krčenje i spaljivanje zaraženih trsova vinove loze na kraju vegetacije
8. veći nadzor nad sadnim materijalom koji dolazi iz uvoza
9. bolja informiranost vinogradara o ovom patogenu ali i vektoru

Trenutno stanje u Bosni i Hercegovini

U Bosni i Hercegovini prisutnost zlatne žutice vinove loze („Flavescence dorée“) do sada nije potvrđena. Naime, pregledi vinograda, uzorkovanja i laboratorijske analize, na prisutnost zlatne žutice vinove loze, se ne provode ili se provode vrlo malo. Stoga ovu fitoplazmu pod hitno treba uvrstiti u program posebnog nadzora karantenskih štetnih organizama u BiH.

Što se tiče vektora ove fitoplazme (S. titanus), ova cikada je utvrđena na području Hercegovine. Proveden je vrlo mali broj istraživanja ove cikade na području Hercegovine, koja nisu obuhvatila sva područja uzgoja vinove loze, tako da je dosta nepoznanica vezanih za ovog štetnika. Nije poznato koliko je proširen na području Hercegovine i kakva je trenutna brojnost ovog štetnika. Agronomski i prehrambeno-tehnološki fakultet, Sveučilišta u Mostaru, u okviru svojih mogućnosti, posljednjih nekoliko godina provodi faunistička istraživanja cikada u hercegovačkim vinogradima. Poznat je veći broj cikada koje su prisutne u našim vinogradima ali ta istraživanja nisu dovoljna da bi se mogle donijeti relevantne činjenice o broju cikada, njihovoj brojnosti, štetama koje čine vinovoj lozi na području Hercegovine.

Zaključak

Vinogradarstvo i vinarstvo je vrlo bitna grana poljoprivredne proizvodnje na području Hercegovine, od koje direktno ili indirektno živi veliki broj hercegovačkih obitelji. Osim toga vinova loza na ovom području ima posebnu simboliku u životu ovdašnjih žitelja. Zlatna žutica je vrlo ozbiljna bolest vinove loze i ako se na vrijeme ne suzbija na prikladan način, može se brzo širiti i uzrokovati znatne ekonomske gubitke u vinogradarsko-vinarskom sektoru. Štete od ove bolesti mogu biti vrlo velike. U Europi još uvijek ima regija u kojima zlatna žutica nije prisutna, ali se američki cvrčak brzo širi u nova područja, čime se stvaraju uvjeti za potencijalno daljnje epidemijsko širenje zlatne žutice. U regijama u kojima zlatna žutica još nije prisutna, pregledom vinograda može se spriječiti ili usporiti širenje američkog cvrčka, a ukoliko je vektor već prisutan na nekom području, svega jedan trs zaražen zlatnom žuticom može biti uzrok epidemijskog širenja ove bolesti. U Bosni i Hercegovini bolest nije potvrđena što ne znači da nije i prisutna. Podizanje razine svijesti te edukacija proizvođača i ostalih dionika u vinogradarsko-vinarskom sektoru na temu epidemiologije zlatne žutice, simptoma i rizika kojeg ona predstavlja, iznimno je bitno u svrhu prevencije epidemijskog širenja ove bolesti.



Infrastrukturni projekti u općini Čitluk

Radeći na poboljšanju životnih uvjeta na području Brotnja, Općina Čitluk od prošlogodišnjih Dana berbe grožđa, kada su predstavljene neki od realiziranih projekata, nastavila je s realiziranjem važnih infrastrukturnih projekata.

U proteklom razdoblju tako se ističe početak gradnje sportske dvorane Osnovne škole Bijakovići. Uz izgradnju sportske dvorane OŠ Bijakovići vezana je i dogradnja škole, a za početnu fazu radova, koja uključuje konstrukcijske i grube radove na dvorani i novim učionicama, Općina Čitluk izdvojiti će više od pola milijuna KM. Značajna financijska sredstva Općina Čitluk također je uložila u obnovu i nadogradnju sustava javne rasvjete na području općine Čitluk. Ulaganjem u ovaj segment mreža javne rasvjete proširena je u nekoliko mjesnih zajednica, javna rasvjeta postavljena je i na hodočasničkoj stazi u Bijakovićima, dok je u središtu Čitluka stari sustav javne rasvjete zamijenjen novim. Potpuno novu i energetske učinkovitiju rasvjetu dobila je i Gradska sportska dvorana Čitluk, baš kao i pomoćno igralište nogometnog stadiona Bare, na kojemu su postavljeni reflektori u okviru Projekta integriranog lokalnog razvoja (ILDP). Riječ je o zajedničkom projektu Vlade Švicarske i Razvojnog programa Ujedinjenih naroda (UNDP) u BiH s kojima je Općina Čitluk uspostavila dobru suradnju.

Sredinom ožujka završen je projekt izgradnje javnog zahoda u blizini Križevca, koji nakon izgradnje raspolaže prostorom prilagođenim za osobe s invaliditetom i svim ostalim sadržajima predviđenim za objekt ovakve namjene. Izgradnjom kanalizacijskih vodova K2 i K02 stvorene su bolje pretpostavke za očuvanje nadzemnih i podzemnih voda te priključivanje novih korisnika na kanalizacijsku mrežu u Međugorju. S istom namjerom u čitlučkoj Ulici Bulića potok izgrađen je kanalizacijski kolektor, dok je u Ulici kralja Tvrtka također započeta izgradnja kanalizacijskog kolektora. Radovi u Ulici kralja Tvrtka dio su opsežnijeg projekta koji uključuje i Rudarsku ulicu a samim time i veći broj novih priključaka na kanalizacijsku mrežu, što je važna smjernica u planovi-

ma za poboljšanje životnih uvjeta. Doprinos kvalitetnijim uvjetima života svakako je i otvaranje područne ambulante Doma zdravlja Čitluk smještene u Biletić Polju. Ovaj objekt važan je za pružanje primarne zdravstvene zaštite i mjesto je na kojemu će lokalno stanovništvo ostvarivati prvi kontakt sa zdravstvenom službom a on je često i najvažniji. Uz navedeno, jedan od glavnih ciljeva Općine Čitluk svakako je bolja prometna povezanost pa su stoga u proteklom razdoblju nastavljeni i radovi na prometnoj infrastrukturi, među kojima valja izdvojiti obnovu magistralne ceste M-17.4, ulaganja u bolju prometnu povezanost u Vionici povezane sa novoizgrađenim kružnim tokom. Značajan doprinos poboljšanju prometne infrastrukture na području općine Čitluk dati će i završetak radova na rehabilitaciji regionalne ceste R-425a na dionici Zvirivici – Tromeđa. U ovom trenutku radovi vezani za ovaj opsežan projekt na području općine Čitluk odvijaju se na dionici od Mileline do Atlasa i na dionici od Atlasa do Tromeđe. Ukupna dužina dvije navedene dionice iznosi 3,3 kilometra, a u završnoj fazi rehabilitacije na raskrižju kod Atlasa bit će izgrađen novi kružni tok.

Također, u skoroj budućnosti za očekivati je završetak izgradnje objekta namijenjenog za potrebe djece s poteškoćama u razvoju i osoba s invaliditetom s područja općine Čitluk. Objekt u Potpolju gradi Humanitarna udruga "Sv. Josip" iz Chicaga koja će nakon izgradnje objekt, uz obvezu trajnog zadržavanja namijene, darovati Općini Čitluk. Korištenjem vlastitih potencijala i uz podršku partnera, Općina Čitluk uskoro će započeti obnovu zgrade Kulturno-informativnog centra Čitluk, obnovu zgrade Doma zdravlja Čitluk i započeti gradnju sportske dvorane Srednje škole dr. fra Slavka Barbarića. Tri navedena objekta zauzimaju važno mjesto u planovima za predstojeće razdoblje, no uz njih su planirani i brojni drugi projekti važni za razvoj općine Čitluk.

Željko Planinić



Asfaltiranje u Gospodarskoj zoni



Radovi na kanalizacijskoj mreži



Rekonstrukcija magistralne ceste M-17.4



Izgradnja objekta u Potpolju



Izgradnja sportske dvorane OŠ Bijakovići



Otvaranje područne ambulante Doma zdravlja u Biletić Polju



Nogostup u Čitluku



Rasvjeta u Gradskoj dvorani u Čitluku



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.

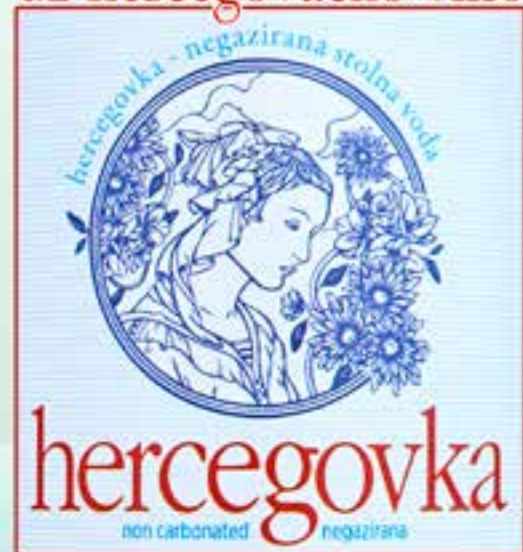


Hotel Brotnjo
Kralja Tomislava 2, 8821 Čitluk, Bosna i Hercegovina
Tel: **387 36 648 856, 837 - Fax: **387 36 648 838
e-mail: info@hotelbrotnjo.com
www.hotelbrotnjo.com



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

uz hercegovačko vino



Tražite svoje ...



 **PARK
&
SHOP**
MEĐUGORJE



Bingo

*shopping with
pleasure...*

Međugorje, Tromeđa VIII br.4

www.parkandshop.ba



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

Vrtlarija Dragičević

88266 MEĐUGORJE, Tromeđa b.b.

RUŽE*UKRASNI GRMOVI*SOBNO CVIJEĆE*UREĐENJE VRTOVA



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

 **LIMPEH d.o.o.**
INOX
Gradnići b.b. 88260 ČITLUK, BiH.

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

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



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

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



JAVNO PODUZEĆE BROČANAC d.o.o. Čitluk

Duhanski Put bb, 88260, Čitluk - Tel.: 036 640 283; 640 284
www.jp-brocanac.ba



Osigurala
CROATIA

UTEMELJ. 1884.

Moj Majstor- pomoć u kući **25 KM/god.**

Imovina

Kratki spoj, začepljene cijevi, pokvarena brava, razbijen prozor...
To su one male stvari koje zadaju velike glavobolje.
Predlažemo da ugovorite svog majstora, koji će vam biti na
raspolaganju 00-24, 365 dana u godini.

www.crosig.ba ☎ 080 08 1884 📱 @crosig.bih

S poštovanjem,
osigurala Croatia.

 **CROATIA®
OSIGURANJE**

 **Hercegovina**

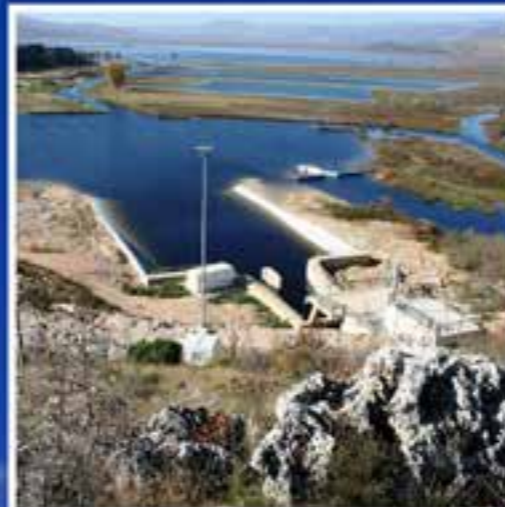
Turistička zajednica HNK - HNŽ
Hercegovina-Neretva Canton
Tourist Board

SUORGANIZATOR I POKROVITELJ
Manifestacije Dani berbe grožđa



Dom je
tamo gdje je

Quattro



JP ELEKTROPRIVREDA
HRVATSKE ZAJEDNICE HERCEG BOSNE d.d. Mostar

