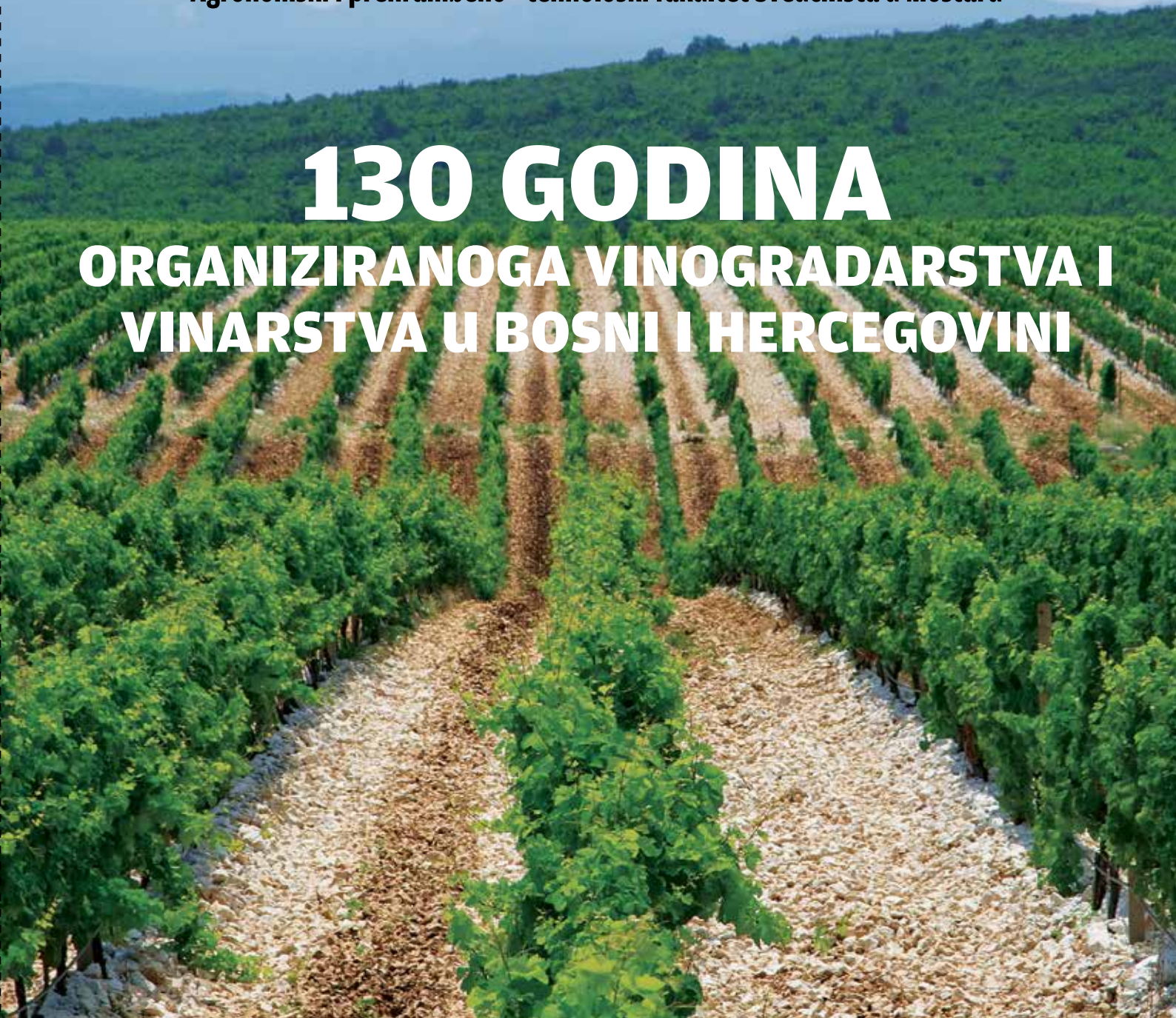


**Federalni agromediteranski zavod, Mostar**  
**Agronomski i prehrambeno - tehnološki fakultet Sveučilišta u Mostaru**

# **130 GODINA**

## **ORGANIZIRANOGA VINOGRADARSTVA I**

## **VINARSTVA U BOSNI I HERCEGOVINI**











Federalni agromediteranski zavod, Mostar  
Agronomski i prehrambeno - tehnološki fakultet Sveučilišta u Mostaru

**130 GODINA ORGANIZIRANOGA VINOGRADARSTVA I VINARSTVA  
U BOSNI I HERCEGOVINI**

**Nakladnici**

Federalni agromediteranski zavod, Mostar, Biskupa Čule 10  
Agronomski i prehrambeno - tehnološki fakultet Sveučilišta u Mostaru,  
Biskupa Čule bb

**Za nakladnike**

Prof. dr. sc. Marko Ivanković  
Prof. dr. sc. Ivan Ostojić

**Uredništvo**

Prof. dr. sc. Jure Beljo  
Prof. dr. sc. Marko Ivanković  
Prof. dr. sc. Ivan Ostojić

**Autori tekstova**

Jure Beljo, Želimir Bašić, Milenko Blesić, Branislav Dragić,  
Marko Ivanković, Tatjana Jovanović-Cvetković, Marijo Leko,  
Dragutin Mijatović, Hivzo Pediša, Tihomir Prusina, Željko Vaško

**Grafičko oblikovanje i tisak**

FRAM-ZIRAL, Mostar

**Naklada**

500 komada

---

CIP - Katalogizacija u publikaciji  
Nacionalna i univerzitetska biblioteka  
Bosne i Hercegovine, Sarajevo

634.8(497.6)  
663.2(497.6)

STOTINU trideset godina

130 godina organiziranoga vinogradarstva i vinarstva u Bosni i Hercegovini  
/ [Jure Beljo ... [et al.]. - Mostar : Federalni agromediteranski zavod :  
Sveučilište, Agronomski i prehrambeno-tehnološki fakultet Sveučilišta u  
Mostaru, 2018. - 248 str. : ilustr. ; 21 x 21 cm

Bibliografija: str. 204-207 ; bibliografske i druge bilješke uz tekst.  
ISBN 978-9926-8198-4-2 (Federalni agromediteranski zavod)  
ISBN 978-9958-16-089-9 (Sveučilište u Mostaru)  
1. Beljo, Jure  
COBISS.BH-ID 26193926

---

Federalni agromediteranski zavod, Mostar  
Agronomski i prehrambeno - tehnološki fakultet  
Sveučilišta u Mostaru

# **130 GODINA**

## **ORGANIZIRANOGA VINOGRADARSTVA I VINARSTVA U BOSNI I HERCEGOVINI**

Mostar, 2018.





## PREDGOVOR

Svrha je ove monografije upoznati čitatelje s vinogradarsko – vinarskom proizvodnjom u Bosni i Hercegovini unatrag 130 godina ili od početka sustavnog pristupa ovoj vrlo važnoj gospodarskoj djelatnosti u Bosni i Hercegovini. Prilikom pisanja monografije oslanjali smo se na mnoge povijesne izvore koji su nam bili dostupni. Prvi povijesni izvor bila nam je knjiga „Landwirtschaft Bosnien und der Herzegovina“, objavljena 1899., u kojoj smo pronašli da je početak organiziranoga vinogradarstva i vinarstva u BiH počeo 1888. godine osnivanjem voćarsko-vinogradarskih stanica u Gnojnicama kod Mostara i u Derventi.

Povijesno gledano 130 godine nije veliko razdoblje, ali kada je u pitanju vinogradarstvo i vinarstvo kao izuzetno teška disciplina, onda je 130 godina ipak dostatno razdoblje za jedan kritički znanstveno-stručni osvrt na proteklo razdoblje. Također, monografija se ne zadržava samo na povijesnim činjenicama, nego daje neke poglede i prijedloge za strateška opredjeljenja u budućnosti. Cilj je svakako u kontekstu približavanja EU dostići određenu razinu konkurentnosti odnosno održivosti vinogradarsko – vinarskog sektora u Bosni i Hercegovini.

U fokusu ove monografije nalazi se povijesni prikaz razvitka vinogradarstva odnosno vinarstva u Bosni i Hercegovini. Monografija ima 13 poglavlja i jedan dodatak u kojima smo detaljno opisali povijest razvitka i organiziranoga znanstveno-stručnog pristupa proizvodnji grožđa i vina. Ovime se ispravlja jedna povijesna pogrješka, jer svi mi koji se bavimo ovom problematikom smo u svojim radovima uvijek pisali da je početak osnivanja voćarsko-vinogradarskih stanica u BiH bio 1886. godine. Sada već davne 1986. godine poljoprivredni kombinat APRO – Hercegovina i Istraživačko razvojni Institut Mostar organizirali su znanstveno-stručno savjetovanje u povodu 100 godina od osnivanja voćarsko - vinogradarske stanice u Gnojnicama smatrajući da je bio početak organiziranoga i stručnog pristupa ubrzanom razvitku ovoga segmenta gospodarstva.

Prikupljajući povijesne izvore za pisanje ove monografije spoznali smo mnoge činjenice za koje nismo znali, a koje ćemo kroz ovu monografiju približiti znanstvenoj i stručnoj javnosti. Monografija se dotiče pitanja koja djeluju temeljno, korisno i relevantno za većinu čitatelja. Mislimo da bi svatko trebao znati

što se nalazi u ovoj monografiji tim više što je regija Hercegovine okrenuta proizvodnji grožđa i vina kao jednoj od strateških proizvodnji u poljoprivredi.

Ovom prilikom želimo zahvaliti velikom autorskom timu koji je zadnjih skoro godinu dana radio na pisanju ove monografije. Zahvalnost dugujemo i Arhivu BiH u Sarajevu, te Arhivu HNŽ/K u Mostaru koji su nam omogućili da dođemo do brojnih relevantnih dokumenata o vinogradarstvu i vinarstvu BiH koje prvi put prezentiramo javnosti u ovoj monografiji.

Monografija ima jedna veliki dodatak koji može pomoći zainteresiranim čitateljima u boljem razumijevanju problema vinogradarstva i vinarstva u BiH. Monografija će biti dostupna na web stranicama Agronomskog i prehrambeno-tehnološkog fakulteta Sveučilišta u Mostaru (<http://aptf.sum.ba/>) i Federalnog agromediteranskog zavoda u Mostaru (<http://faz.gov.ba/>).

*Prof. dr. sc. Marko Ivanković*

*Prof. dr. sc. Ivan Ostojić*

# Sadržaj

<b>PREDGOVOR</b> .....	5
<b>1. UVOD</b> .....	11
<b>2. POVIJESNI PREGLED</b> .....	13
<b>3. VOĆARSKO-VINOGRADARSKE STANICE KAO TEMELJ MODERNOG VINOGRADARSTVA I VINARSTVA BOSNE I HERCEGOVINE</b> .....	22
Ciljevi utemeljenja stanica .....	22
Pripreme za osnivanje stanica .....	23
Voćarsko-vinogradarska stanica u Mostaru .....	26
Voćarsko-vinogradarska stanica Derventa .....	32
Voćarsko-vinogradarska stanica u Lastvi .....	34
Rezultati rada stanica .....	38
Što je ostalo od voćarsko-vinogradarskih stanica .....	42
<b>4. VINOGRADARSTVO I VINARSTVO BOSNE I HERCEGOVINE 1878. - 1918.</b> .....	46
Mjere za razvoj vinogradarstva i vinarstva .....	47
Početak zaštite vinove loze od važnijih bolesti .....	50
Kretanje vinogradarstva i vinarstva od 1878. do 1918. ....	53
Prve ocjene kvalitete hercegovačkih vina .....	59
<b>5. POJAVA FILOKSERE I NJEZIN UČINAK NA VINOGRADARSTVO BOSNE I HERCEGOVINE</b> .....	73
Unošenje i širenje filoksere u Europi .....	73
Filoksere u Dalmaciji i posljedice na Hercegovinu .....	74
Mjere za sprečavanje unošenja filoksere u BiH .....	76
Pojava i širenje filoksere u Bosni i Hercegovini .....	81

<b>6. VINOGRADARSTVO I VINARSTVO BOSNE I HERCEGOVINE 1918. - 1945.</b>	83
Obnova vinogradarstva .....	83
Vinska kriza.....	88
Stanje vinskog sektora .....	93
<b>7. VINOGRADARSTVO I VINARSTVO BOSNE I HERCEGOVINE 1945. - 1991.</b>	98
Stanje vinogradarstva i vinarstva 1945. - 1991.....	98
Procijenjena vrijednost i značaj vinogradarske proizvodnje.....	110
HEPOK i njegova uloga u sektoru vinogradarstva i vinarstva .....	110
Zaštita geografskoga podrijetla naših vina .....	122
<b>8. POSLIJERATNI POLOŽAJ VINOGRADARSTVA I VINARSTVA BIH U UVJETIMA OTVORENOG TRŽIŠTA</b>	134
Današnje stanje.....	134
Podizanje novih vinograda .....	137
Mogućnosti razvoja vinogradarstva.....	141
Razvoj privatnog podrumarstva .....	141
Struktura proizvodnje .....	144
Potrošnja vina .....	145
Nova vinogradarska rajonizacija.....	146
<b>9. VINOGRADARSKE I VINARSKE ZADRUGE I NJIHOVA ULOGA U SEKTORU</b>	148
Početak zadrugarstva.....	148
Zadrugarstvo u Kraljevini Jugoslaviji .....	149
Zadrugarstvo u socijalističkoj Jugoslaviji .....	152
Zadrugarstvo danas .....	153
Vinogradarske udruge.....	154
<b>10. LOZNO RASADNIČARSTVO U BOSNI I HERCEGOVINI</b>	157
Počeci rasadničarstva .....	157
Širenje rasadničarstva.....	159
Rasadničarstvo danas .....	164



<b>11. SORTIMENT VINOVE LOZE U BOSNI I HERCEGOVINI.....</b>	<b>168</b>
<b>12. ZNANSTVENOISTARŽIVAČKI RAD U VINOGRADARSTVU I VINARSTVU .....</b>	<b>181</b>
Znanstvenoistraživački rad u vinogradarstvu i vinarstvu danas.....	184
<b>13. STRATEGIJA RAZVITKA SEKTORA DO ULASKA BIH U EU.....</b>	<b>187</b>
a. Sustav novčanih subvencija u sektoru i njihov utjecaj na razvitak sektora .....	187
Pregled u Federaciji BiH .....	188
Pregled u Republici Srpskoj .....	194
b. Strateške odrednice razvitka sektora do ulaska BiH u EU.....	195
c. Institucionalni i zakonodavni okvir.....	197
<b>14. LITERATURA.....</b>	<b>205</b>
<b>15. DODATAK.....</b>	<b>209</b>
Izreke o vinovoj lozi i vinu .....	209
Vinova loza i vino u poeziji .....	213
Gange o vinovoj lozi i vinu .....	218
„Vinske ceste“ Evlije Čelebije po Bosni I Hercegovini .....	222
Pioniri bosanskohercegovačkog vinogradarstva i vinarstva.....	226
Sjećanja .....	229
Bibliografija .....	235
Popis aktivnih vinarija.....	239



## 1. UVOD

Kada i gdje se pojavilo vino kao napitak postoji više teorija, ali povijesni izvori kažu da je vino pratilac čovjeka od početka ljudske civilizacije. Znano je da je na naše prostore došlo preko Grka i Rimljana i ima tradiciju od dva tisućljeća. Dolinama rijeka vinova loza širila se po Hercegovini i Bosni, pa je u vrijeme srednjovjekovne bosanske države vinova loza bila važan dio gospodarstva i društvenog života na cijelom prostoru današnje Bosne i Hercegovine, o čemu svjedoče brojni materijalni dokazi. No u vrijeme osmanlijske vlasti vinogradarstvo u Bosni, zbog više razloga stagnira i postupno nestaje, dok se u Hercegovini održalo. Kao i sve druge gospodarske djelatnosti, vinogradarstvo i vinarstvo u Bosni i Hercegovini u vrijeme osmanlijske vlasti bili su na niskoj tehnološkoj razini. Tek nakon austrougarske okupacije počinje nova era bosanskohercegovačkog vinogradarstva i vinarstva, kako u tehnološkom, tako i organizacijskom pogledu.

Za unapređenje vinogradarstva i vinarstva u Bosni i Hercegovini posebno je važno osnivanje voćarsko-vinogradarskih stanica u Derventi, Mostaru i Lastvi, a taj datum može se smatrati početkom modernog i organiziranog vinogradarstva i vinarstva u Bosni i Hercegovini. Prošlo je otada 130 godina i kroz to je razdoblje vinski sektor Bosne i Hercegovine imao uspona i padova, od maksimalne proizvodnje pred Prvi svjetski rat, do minimalne proizvodnje nakon Drugoga svjetskog rata. Proživjelo je naše vinogradarstvo pustošenje filoksere i obnovu nakon toga, vinsku krizu između dva rata, prisilnu kolektivizaciju i društveno vlasništvo u vrijeme socijalističke Jugoslavije. Za cijelo to vrijeme za hercegovačke vinogradare i vinare ostala je ista konstanta: kako proizvesti kvalitetno vino od poznatih hercegovačkih sorata i etablirati se na domaćem i svjetskom tržištu.

Odavno je znano da ni jedno vino nije u potpunosti isto kao neko drugo. Sorta, podneblje, i rad čovjeka daju posebnost svakom vinu. Stoga su proizvođači vina davno zaključili da treba zaštititi tu osobnost vina, napose vina izrazite kvalitete. U Hercegovini su također na tom tragu zaštićena naša vina Žilavka i Blatina kako bi se na taj način zaštitio njegov ugled kao renomiranog autohtonog proizvoda. To je zasigurno važan događaj u povijesti hercegovačkog vinarstva, što danas koriste svi hercegovački vinari ističući to na etiketama svojih vina.

Vinogradarstvo je za Hercegovinu iznimno značajna privredna grana. Od ove poljoprivredne djelatnosti kao osnova razvila se i prerađivačka industrija, vinarstvo i ugostiteljstvo. U Hercegovini od ove djelatnosti živi više od 100.000 stanovnika. No obilježje vinogradarsko-vinarske proizvodnje u BiH jest njena regionalnost. Naime, od dva klimatska i po svojstvima zemljišta potpuno različita područja, vinogradarske regije Hercegovine i potencijalne vinogradarske regije Sjeverna Bosna, vinogradarstvo je razvijeno poglavito u Hercegovini, pa su površine pod vinogradima Hercegovine, u stvari i vinogradarske površine Bosne i Hercegovine. To bi svakako trebalo mijenjati i vinogradarstvo razvijati na područjima Bosne gdje za to postoje pogodni uvjeti. A potencijalnih i neiskorištenih površina za uzgoj vinove loze ima u obje regije, posebno u Bosni. Na relativno velikom prostranstvu i znatnim obradivim površinama kojima raspolaže (oko 521.700 ha), Bosna i Hercegovina ima veoma skroman fond vinogradarskih površina, koje su se od 1990. god. do danas smanjile s oko 5.800 ha na 3.500-3.800 ha ili svega 0,75% ukupnih obradivih površina. To je nedopustivo malo i nadajmo se da će se današnje površine do ulaska BiH u EU barem udvostručiti.

Za male hercegovačke vinograde vinograd nije samo dio gospodarstva, gospodarskog bogatstva, vinograd je utkan u kulturu življenja. Gotovo svaki vinogradar ima svoj vlastiti podrum u kojemu proizvodi vino za vlastite potrebe, a višak prodaje. Zapravo je ugled hercegovačkih vina proistekao iz malih podruma u kojima je glavni materijal za proizvodnju, njegu i doradu vina bilo drvo-hrastove bačve. U tom kontekstu i povijest vinarstva Hercegovine mogli bismo, između ostalog, promatrati kroz materijale koji su se koristili u procesu vinarske proizvodnje. Prije Drugoga svjetskog rata koristile su se gotovo isključivo drvene posude kako za proizvodnju vina tako i za transport vina, najčešće vlakom. Od 1945. do 1991. godine uz drvene posude započela je uporaba betonskih, plastičnih i nešto kasnije inox cisterne. Transport vina odvijao se cestovnim, zračnim i brodskim linijama. Od 1995. do danas ekspanzija je korištenja inox posuda-cisterne. Naravno da bi se sva navedena razdoblja mogla komparirati i u pogledu mogućnosti vođenja i kontrole tehnološkog procesa, sljedivosti proizvodnje, načina prodaje vina i slično. Ono što je zajednička nit svih razdoblja je proizvodnja vina na sirovinskoj bazi autohtonih kultivara žilavke i blatine i njihovih pratećih sorata.



## 2. POVIJESNI PREGLED

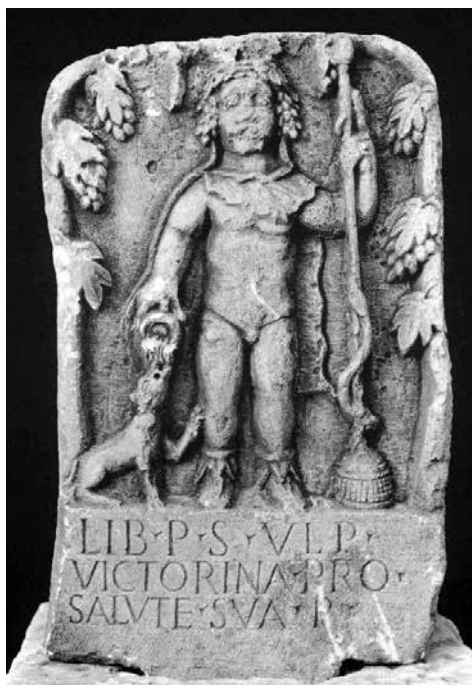
Uzgoj vinove loze u Bosni i Hercegovini ima tradiciju dužu od 2.000 godina. S priobalja Jadranskog mora vinovu su lozu u unutrašnjost proširili Grci, pa su već ilirska plemena počela uzgajati lozu i proizvoditi vino. Ilirsko pleme Daorsi, čije je sjedište bilo u utvrđenom gradu Daorsonu kod Stoca, uzgajalo je vinovu lozu mnogo prije nego su Rimljani zauzeli ova područja. U Daorsonu su pronađeni ostaci amfora za vino, što je bio dokaz trgovine vinom. I ostala ilirska plemena koja su živjela na području današnje južne Hercegovine također su se bavila uzgojem vinove loze, tako da su Iliri postali proizvođači, a kako govore povijesni izvori i veliki potrošači vina.

No tek dolaskom Rimljana na područja Bosne i Hercegovine i osnivanjem rimske provincije Dalmacije, kojoj je pripadala gotovo cijela današnja Bosna i Hercegovina vinogradarstvo doživljava procvat i širi se prema sjeveru. Rimljani su podizali velika seoska gospodarstva tzv. rustikalne vile (*villae rusticae*) koje su bile centri poljoprivredne proizvodnje. Dosadašnjim arheološkim istraživanjima u Hercegovini je utvrđeno postojanje barem četiri takva gospodarstva: u Mogorjelu i Višićima kod Čapljine, Paniku kod Bileće i Bihovu kod Trebinja (Škegro, 2004.). Te su vile imale sve potrebne sadržaje za moderno gospodarstvo toga doba. U Mogorjelu su primjerice nađeni ostaci velikog podruma, što govori da je to gospodarstvo imalo velike površine pod vinovom lozom. Da je vinova loza na tom gospodarstvu bila važan dio poljoprivredne proizvodnje govori i reljef na ulaznom portalu, na kojemu je prikazana vinova loza i grožđe.

Iz jadranskog zaleđa vinova se loza širila na sjever dolinama rijeka. Ponajprije je to bilo dolinom rijeke Neretve i Trebišnjice, a potom njihovih pritoka. Tako se još u rimsko vrijeme vinova loza proširila na sjever do Rame, Konjica, Bileće, ali i srednjeg Podrinja. No moguće je da se u antičko vrijeme vinova loza uzgajala u jugozapadnoj Bosni, gdje je mogla doći iz susjednog jadranskog priobalja. Na području Glamoča, Livna i Tomislavgrada nađeni su reljefi koji prikazuju bogove Dioniza i Libera koji simboliziraju vinovu lozu i vino. I na području sjeverozapadne Bosne, oko Bihaća, također su nađeni arheološki ostaci koji povezuju to područje s vinovom lozom (Škegro, 2004.). No te nalaze u sjeverozapadnoj Bosni treba razlikovati od onih nađenih u iskopinama iz brončanog doba u Ripču kod Bihaća (Beck Mannaghetta, 1896.) i Donjoj Dolini kod Gradiške (Maly, 1904.). Detaljne analize sjemenki vinove loze pronađenih na

tim lokalitetima, pokazale su da su to ostaci šumske divlje loze (*Vitis sylvestris*). Divlja šumska loza prisutna je na našim prostorima već 10.000 - 12.000 godina, dok je kultivirana vinova loza (*Vitis vinifera*) na naše područje došla prije oko 2.000 godina.

Nakon rimskih osvajanja panonskih područja, kojima je pripadala i današnja Bosanska Posavina, vinova loza se počinje širiti na područje sjeverne Bosne. Na tom su prostoru također nađeni ostaci rustikalnih vila. Vremenom se vinova loza postupno širila u središnju Bosnu, pravci širenja mogli su biti s juga ili sjevera, dolinom rijeka kao u Hercegovini. Rimljani su za to vrijeme imali veoma naprednu poljoprivredu i nastojali su uzgajati sve kulture kojima su odgovarali ekološki uvjeti područja. Temeljem dosadašnjih spoznaja s dosta sigurnosti može se reći da su Rimljani proširili uzgoj vinove loze na području cijele Bosne i Hercegovine, gdje god je za nju bilo povoljno podneblje i zemljišni uvjeti.



**Slika 1.** Bog Liber, Vašarovine kod Livna

Nakon propasti rimskog carstva i dolaska Slavena, nastavljen je kontinuitet uzgoja vinove loze. Posebne zasluge za širenje i unapređenje vinogradarstva u ranom srednjem vijeku imala su vlastelinstva i samostani. Nakon pokršćavanja stanovnika Bosne i Hercegovine izgrađen je veliki broj samostana koji su, po uzoru na samostane u europskim državama, za vlastite potrebe i za trgovinu proizvodili vino. Postoje brojni izvori koji potvrđuju široko rasprostranjen uzgoj vinove loze u to vrijeme u Bosni i Hercegovini. Dubrovčani su primjerice u 9. i 10. stoljeću podizali vinograde u Zahumlju, Travuniji, pa čak i oko Foče. To su činili vjerojatno stoga što nisu na području Dubrovačke republike imali dovoljno zemljišnih površina, a za te vinograde vlasnicima zemljišta plaćali su naknadu tzv. *mogoriš* (Vego, 1937.).

Vinogradarstvo, vinova loza i vino na prostorima Zahumlja i Bosne, prije dolaska Osmanlija, spominje se u više povelja i dokumenata. Među njima su povelja kneza Miroslava iz 12. stoljeća, Jurja Vojislavića iz 1434. godine, kralja Stjepana Tomaševića iz 1461. godine (Mulić, 2010.). No najpoznatija od svih je povelja što ju je izdao ban, a kasnije kralj Tvrtko I Kotromanić 1353. godine u blizini današnjeg Čitluka, gdje su ban i njegova pratnja bili počašćeni hercegovačkim vinom. Ta se povelja i danas u Hercegovini koristi kao zaštitni znak čuvenih hercegovačkih vina. Vino je inače u to vrijeme bilo najotmjenije piće na području Balkana, a Jireček (1984.) navodi da su ga bogatija vlastela čak držala u ledenici.

O raširenosti uzgoja vinove loze u cijeloj Bosni i Hercegovini govore brojni toponimi koji asociraju na vinovu lozu i vino. Na mnogim mjestima u Bosni postoje nazivi lokaliteta kao što su Vinac, Vinina, Vini-ne, Vinište, Vinograd, Vinogradina i slično. Ovih godina u općini Žepče podiže se novi vinograd, a selo u kojemu je taj vinograd naziva se Vinište. Jedno selo dvadesetak km istočno od Pala prema Višegradu naziva se Vinograd, a u blizini toga sela nalazi se i selo Podloznik. Kod Laktaša također postoji lokalitet Vinograd.

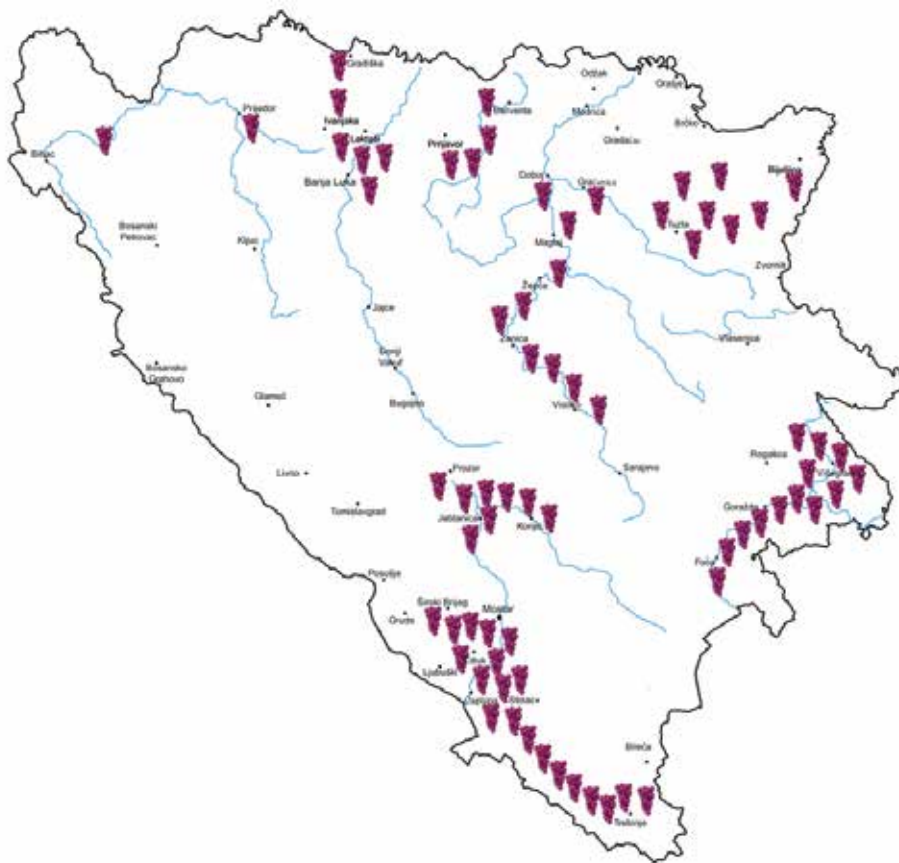


**Slika 2.** Stećak kod Konjica s motivom vinove loze



Jedan od dokaza uzgoja vinove loze po Bosni i Hercegovini, ali isto tako dokaza o važnosti vinogradarstva za gospodarski život srednjovjekovne Bosne i Zahumlja, su stećci. Kao nadgrobni spomenici, uglavnom iz 14. i 15. stoljeća, imaju različite reljefne ukrase koji pokazuju način življenja i scene iz svakodnevnog života toga vremena. Šefik Bešlić, naš najpoznatiji istraživač stećaka, sabrao je u knjizi „Stećci - kataloško topografski pregled“ gotovo sve stećke na području Bosne i Hercegovine i, gdje god je to bilo moguće, opisao i reljefni ukras. Prelistavajući tu knjigu našli smo mnogobrojne reljefne ukrase lozice i grozdova vinove loze. Najviše ih je, dakako u Hercegovini, ali ih ima mnogo i po Bosni. Takve ukrase na stećcima Bešlić je pronašao u Čevljanovićima i Kopošićima kod Ilijaša, u okolici Ugljevika, Đurđevika, Laktaša, zatim kod Tuzle, Zvornika, Kozluka, Višegrada, Bratunca, Goražda, Foče, čak i u blizini Kladnja (Bešlić, 1971.). Takvi reljefni ukrasi na širokom prostoru Bosne pokazuju da je vinova loza bila sastavni dio života srednjovjekovne Bosne.

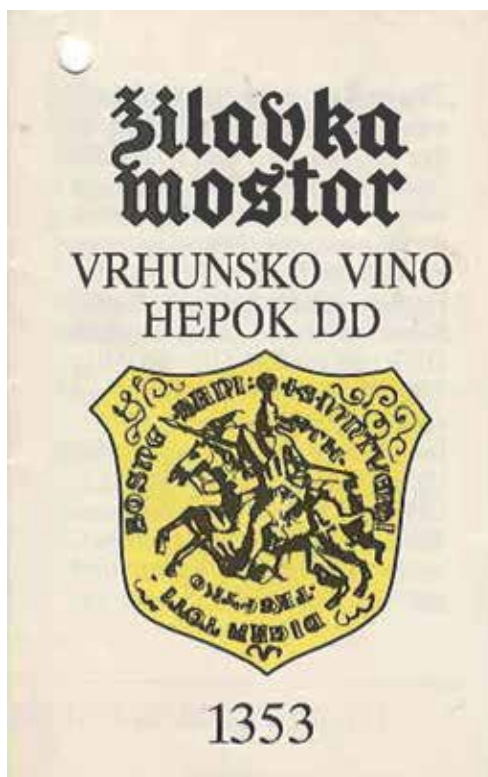
Opseg uzgoja vinove loze i proizvodnje grožđa neposredno prije osmanlijskog osvajanja Hercegovine i Bosne, te u prvim stotinjak godina osmanlijske vlasti možemo pratiti iz njihovih katastarskih popisa („deftera“). Osmanlije su u svim osvojenim područjima svakih 30 - 40 godina provodili popise u cilju utvrđivanja vlasništva na zemlji i utvrđivanja poreza. Temeljem toga popisa točno se znalo koliko je u kojemu naselju proizvedeno poljoprivrednih proizvoda, pa među ostalim, i mošta. Ti su defteri istodobno veoma precizan pokazatelj širenja uzgoja vinove loze. U prikazu stanja vinogradarstva Bosne i Hercegovine u 15. i 16. stoljeću poslužilo nam je šest deftera prevedenih s turskog jezika. To su: Poimenični popis sandžaka vilajeta Hercegovine iz 1475. -1477. (Aličić, 1985.), Opširni popis Kliškog sandžaka iz 1550. godine (Aličić, Spaho, 2007.), Opširni katastarski popis za oblast Hercegovu iz 1585. (Aličić, 2014.), Opširni popis Bosanskog sandžaka iz 1604. godine (Aličić, 2000.), te djelomice provedeni opširni popisi Zvorničkog sandžaka iz 1548. i 1600. godine (Handžić, 1975.). Na temelju navedenih deftera izrađena je vinogradarska karta Bosne i Hercegovine u 15. i 16. stoljeću.



**Slika 3.** Vinogradarska karta BiH u 15. i 16. stoljeću

Osim u južnoj Hercegovini vinogradarstvo je najviše bilo razvijeno u Rami, Konjicu, srednjem Podrinju oko Foče, Goražda i Višegrada, u tuzlanskom i izvorničkom području, te oko Dervente i Banja Luke. Primjerice u nahiji Goražde od 35 sela popisanih 1585. godine u 33 je plaćan porez na mošt, u nahiji Foča od 90 evidentiranih sela loza se uzgajala u 54 naselja (Aličić, 2014.), u nahiji Rama prema popisu iz 1550.

godine od 31 naselja loza je uzgajana u 19 (Aličić, Spaho, 2007.). Porez na mošt, odnosno vinovu lozu u Rami je bio drugi po važnost, odmah nakon poreza na pšenicu, a slično je u Foči i Goraždu. Handžić (1975.) navodi da je u 15. i 16. stoljeću rijeka Jala, odnosno područje Tuzle bilo isto toliko vinogradarsko koliko i ratarsko. Sve su to pokazatelji raširenosti i gospodarske važnosti vinove loze u Hercegovini i Bosni u srednjem vijeku. Zanimljivo je da se u navedenim defterima šljiva gotovo nigdje ne spominje. Od voćnih vrsta spominju se jabuka, kruška, trešnja, orah, a u Hercegovini mediteransko voće, dok se porez na šljivu ne spominje. To znači da je šljiva u današnja šljivarska područje donesena tek za vrijeme osmanlijske vlasti.



**Slika 4.** Podsjetnik na Tvrtkovu povelju

Već u prvom stoljeću osmanlijske vlasti vinogradarstvo u Hercegovini počinje stagnirati, a u Bosni rapidno opadati. Više je razloga koji su doprinijeli opadanju i gotovo potpunom nestanku vinove loze u Bosni tijekom sljedećih stoljeća osmanlijske vlasti. Prvi i najvažniji razlog je islamizacija zemlje. Kuran zabranjuje konzumiranje alkohola i s povećanom islamizacijom nestaje potrošača vina, iako su u Bosni i Hercegovini odredbe o potrošnji alkohola bile manje rigorozne nego u drugim islamskim područjima. U Bosni se naime sa širenjem uzgoja šljive sve više konzumirala rakija, tako da su, ne samo muslimani nego i kršćani, postupno napuštali konzumiranje vina i prihvaćali rakiju. To pokazuje pismo koje je Pater Franz Pranner, utemeljitelj i prior samostana Marija Zvijezda (Maria Stern) kod Banja Luke, poslao 1873. godine svom prijatelju. U pismu kaže: *Ovdje svi piju, što je zapravo najblaži izraz za uživanje u rakiji, što se ogleda u cjelodnevnom napajanju tim vražjim eliksirom. Piju Turci, piju kmetovi i pravoslavni i katolici, a i svećenici sve tri vjere<sup>1</sup>.*”

Drugi razlog je stalna migracija stanovništva tijekom 16. i 17. stoljeća i nestanak kršćana i rušenje samostana. U to su vrijeme Turska i Austrija stalno ratovala, a stanovništvo se pomjeralo iz jednog područja u drugo. Na ispražnjena područja dolazilo je stanovništvo koje se prije toga nije bavilo vinogradarstvom, a bavljenje vinogradarstvom iziskuje poznavanje tehnologije uzgoja i spravljanja vina. Katolički samostani bili su centri poljoprivredne proizvodnje i uzgoja vinove loze, a tijekom prvih stotinu godina osmanlijske vlasti gotovo svi katolički samostani su razoreni, a svećenici protjerani. Tamo gdje su ostali samostani ili manastiri, održalo se vinogradarstvo i vinarstvo. Primjer za to je manastir Tvrdoš kod Trebinja u kojemu se nalazi najstariji vinski podrum u Bosni i Hercegovini. Ostao je aktivan tijekom više stoljeća sve do današnjih dana.

Jedan od razloga nestanka vinove loze u Bosni mogle bi biti klimatske promjene. Znano je da je u 17. i 18. stoljeću u Europi nastupilo “malo ledeno doba” (Ladurie, 1971), kada su temperature bile znatno niže od dotadašnjih. Moguće je da se nakon toga vinova loza nije više mogla uzgajati na višim visinama. Kao prilog toj pretpostavci donosimo navode iz *Ljetopisa* fra Nikole Lašvanina u kojem stoji: *1716., na 13. Augusta pade snijeg u Bosni, učini mnogo štete od žita... 1717., jula na 20. pade snig u Bosni po planinah* (Truhelka, 1889.). Postupno mijenjanje klime u sinergiji s drugim činiteljima moglo je doprinijeti da je i Bosna od srednjovjekovne “vinogradarske i vinonosne” (Kraljević, 2006) postala “šljivarska i šljivonosna”.

---

<sup>1</sup> Objavljeno u Slobodnoj Bosni, 26.12.2016.



Vinogradarstvo se u Hercegovini održalo, za razliku od Bosne, ali je i ovdje stagniralo. O uzgoju vinove loze i proizvodnji vina u Hercegovini pišu putopisci koji su u vrijeme Turske putovali ovim područjem, No informacije o tome mogu se pronaći i u sudskim protokolima, tzv. „sidžilima“. U tim se spisima navode različite transakcije s vinogradima: prodaje, razmjene, nasljeđivanja, založbe i slično. U nekim se slučajevima navodi površina od 25 „motika“<sup>2</sup> vinove loze, što znači 12.500 trsova. To je i za današnje uvjete impozantna površina, kada se zna da je u ono vrijeme sve rađeno ručno, a oruđa su bila vrlo primitivna.

Prvi turski vlastodržac koji je uvidio značenje razvoja gospodarstva bio je hercegovački vezir Ali-paša Rizvanbegović, koji je vladao Hercegovinom od 1833. do 1851. Poljoprivreda je tada, uz zanatstvo i nešto trgovine, bila gotovo jedina gospodarska djelatnost i Ali-paša je nastojao da razvije i modernizira poljoprivrednu proizvodnju. Njegovo je geslo bilo „Kad puška ne puca, neka čekić i motika kuca“. Osim uvođenja krumpira, duhana, kukuruza, Ali-paša je prisiljavao Hercegovce da sade vinovu lozu, te da sijeku šume i krče neobrađeno zemljište za sadnju vinograda. Zahvaljujući tim mjerama vinogradarstvo se u Hercegovini donekle popravilo, a to je donijelo i povećan prihod od poreza, budući da je porez na vino i vinograde bio viši nego na ostale poljoprivredne kulture. U mostarskom je kotaru 1850. godine od poreza na grožđe dobiveno 17.028 groša, više nego od bilo koje druge kulture osim ječma. Mostarski je kotar tada obuhvaćao današnje općine Mostar, Čitluk i Široki Brijeg, a na tom je prostoru proizvedeno oko 870 tona grožđa (Aličić, 1980.).

Tehnologija proizvodnje grožđa i vina bila je na veoma niskoj razini. Oruđa su bila primitivna, vinogradari nisu poznavali škare za rezanje, već se rezidba obavljala posebnim oruđem, tzv. „kosirićom“. Nije bilo armature uz lozu, već su trsovi rasli slobodno. Tako primitivnu tehnologiju uočio je francuski prirodoslovac Ami Boue, koji je koncem 1830-ih godina posjetio naše krajeve i o poljoprivredi je napisao: „ovdje se radi kao u vrijeme židovskih patrijarha“, što znači kao prije 2.500 godina. Pišući o proizvodnji vina i podrumarstvu u Hercegovini, De Sainte-Marie (1875.) kaže da je proizvodnja loša, podrumi manjkavi, preše neodgovarajuće, vina često ostaju kisela. No kako piše De Sainte-Marie, nalazio je izvrsnih vina i po svojim osobinama hercegovačka vina bi mogla konkurirati najboljim europskim vinogorjima, kada bi podrumarstvo bilo bolje. Očito je dakle da je u četiri stoljeća osmanlijske vlasti vinogradarstvo i vinarstvo Bosne i Hercegovine stagniralo; površine pod vinovom lozom bile su manje nego prije osmanlijske okupacije, a podrumarstvo je ostalo kao i prije.

---

2 Motika loze bila je mjera za 500 trsova

### **3. VOĆARSKO-VINOGRADARSKE STANICE KAO TEMELJ MODERNOG VINOGRADARSTVA I VINARSTVA BOSNE I HERCEGOVINE**

#### **Ciljevi utemeljenja stanica**

Poljoprivreda je bila najvažnija gospodarska djelatnost u Bosni i Hercegovini u vrijeme austrougarske okupacije. Industrije gotovo da nije bilo, putna mreža je bila u povojima, a više od 90 % stanovništva živjelo je na selu i bavilo se poljoprivredom. Nova je vlast uz izgradnju komunikacija i razvitak industrijskih kapaciteta, odmah započela aktivnosti na unapređenju poljoprivrede. Austrougarska je u Bosni i Hercegovini vidjela veliki potencijal za poljoprivredne resurse, ponajprije za duhan i vinovu lozu, odnosno vino, a potom i za brojne druge ratarske, voćarske i animalne resurse. Stoga je odmah nakon okupacije počela osnivati uzorna polja, te pokusne i istraživačke poljoprivredne stanice koje su služila kao ogledni poligoni na kojima su seljaci i proizvođači odgovarajućih poljoprivrednih i animalnih proizvoda mogli vidjeti metode moderne proizvodnje, a često su takvi poligoni služili i za obuku mladih poljoprivrednika. Te su stanice dale veliki doprinos općem razvoju agrara u Bosni i Hercegovini. Najprije su osnovana duhanska uzorna polja po Hercegovini i nekim područjima u Bosni, a odmah nakon toga zemaljske stanice za stočarstvo, voćarstvo i vinogradarstvo. Zemaljske poljoprivredne stanice u Modriči i Gacku osnovane su 1886. godine, u Livnu 1888. godine i u Butmiru 1893. godine. Sve su ove stanice služile kao stočarski, ali i ratarski istraživački i pokusni poligoni. Potom slijedi osnivanje voćarsko-vinogradarskih stanica u Gnojnicama kod Mostara, u Derventi i Lastvi kod Trebinja.

Vinova je loza u to vrijeme, uz duhan, bila glavna kultura Hercegovine, a finalni proizvodi obiju tih kultura bili su potencijalni izvozni proizvodi. U Bosni je loza bila od manjeg značenja, a puno je važnije bilo voćarstvo kao grana biljne proizvodnje. No dok su u Bosni uzgajane šljiva i druge kontinentalne voćne vrste, Hercegovina je bila područje pogodno za mediteranske vrste poput masline, smokve, badema, šipka, trešnje i drugih. Stoga je nova vlast odmah započela rad na osnivanju kombiniranih voćarsko-vinogradarskih stanica. Trebalo je najprije odabrati pogodne lokacije za takve stanice. U Hercegovini je kao najpogodnija

lokacija odabrano naselje Gnojnice južno od Mostara, a za Bosnu Babino Brdo u neposrednoj blizini Dervente. Za područje jugoistočne Hercegovine, za tadašnje kotare Trebinje, Ljubinje i Bileću, odabrano je selo Lastva u blizini Trebinja, kao lokalitet za voćarsko-vinogradarsku stanicu.

Prema modelu organizacije stanica njihova je zadaća bila da djeluju za gospodarsku pouku vinogradara i vinara, a s druge strane kao uzorna i pokusna gospodarstva u kojima će se izvoditi različiti pokusi s domaćim i stranim sortama. Svrha je stanica također bila da stanovništvo opskrbljuje plemenitim sadnim materijalom. Za voditelje ovih institucija postavljeni su teorijski i praktično obrazovani stručnjaci, koji osim vođenja stanice imaju zadaću djelovati kao terenski učitelji i savjetnici u vinogradarstvu i vinarstvu. Svakoj je stanici osim voditelja dodijeljen jedan pomoćni praktikant koji je imao slične zadatke.

## Pripreme za osnivanje stanica

Iako su stanice u Mostaru i Derventi službeno utemeljene 1888. godine, pripreme za njihovo osnivanje počele su već 1887. godine. Trebalo je najprije odabrati lokalitet za stanicu, odrediti površine i parcele. Tih je godina završena katastarska izmjera Bosne i Hercegovine i svaka je parcela dobila svoj broj i vlasnika. U vrijeme Osmanskoga carstva zemljišno-knjižni odnosi bili su temeljeni na sustavu tapija. Tapija je bila vlasnički dokument koji je pokazivao vlasništvo nad nekom parcelom, a sama parcela je prikazana opisno: vrsta kulture i parcele, vlasnici ili prirodne međe koje graniče s tapijskom parcelom. Austrougarska je odmah nakon okupacije započela katastarsku izmjeru, kako bi zemljišno knjižne odnose u BiH prilagodila tadašnjem europskom sustavu. Izmjera je dovršena 1885. i odmah je nastavljeno uspostavljanje gruntovnica. Gruntovnica u Derventi utemeljena je 1888., a u Mostaru 1891. Na taj način bili su pojednostavljeni zemljišnoknjižni odnosi; svaka je parcela imala svoj broj i vlasnika, što je olakšalo promet zemljištem, ali isto tako bilo kakvo planiranje poslova na zemljištu.

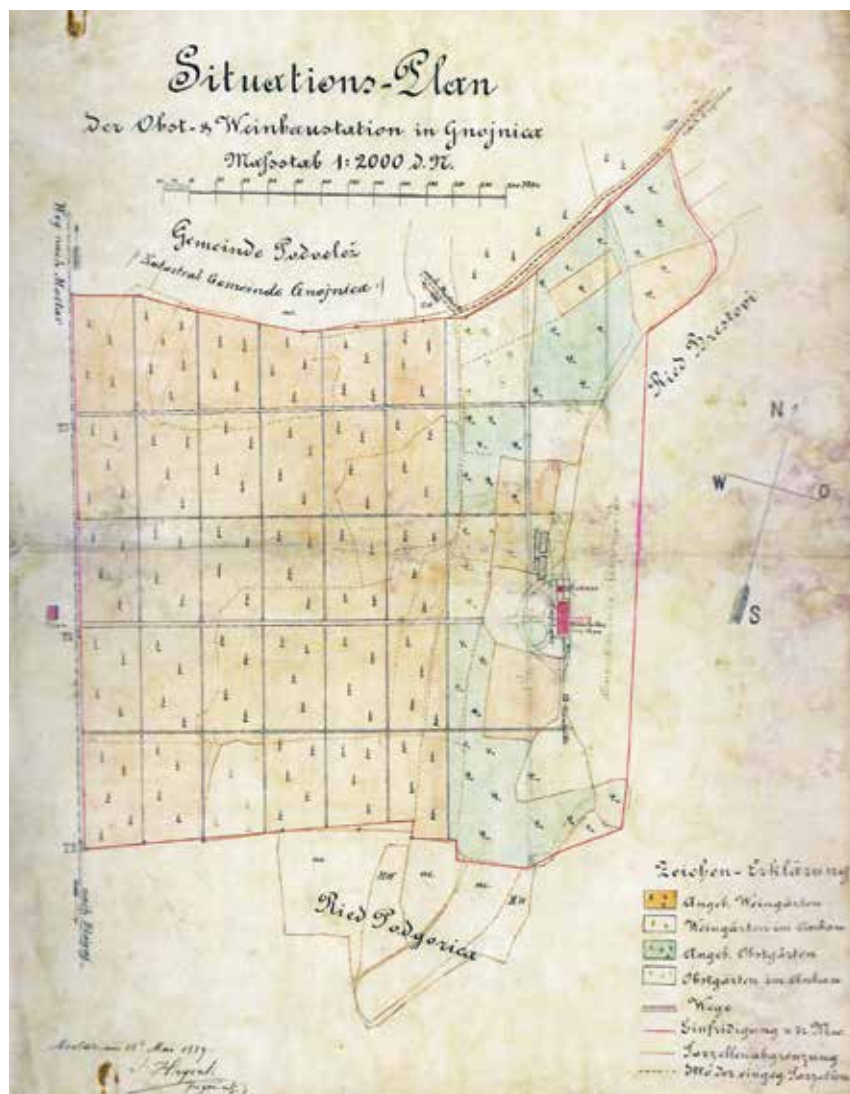
Koliku je važnost austrougarska vlast pridavala osnivanju voćarsko-vinogradarskih stanica vidi se po tome što je sve poslove oko pripreme osnivanja, kao i odluku o njihovom utemeljenju donijelo Zajedničko ministarstvo financija za Bosnu i Hercegovinu, čije je sjedište bilo u Beču, a nije Zemaljska vlada za Bosnu i Hercegovinu, čije je sjedište bilo u Sarajevu. Ministarstvo je zadužilo Stefana von Molnara, direktora vinogradarske škole iz Budimpešte, da odredi lokacije za stanice, od kojih jedna treba biti u Bosni, a druga u Hercegovini. Molnar je u jesen 1887. godine obavio studijsko putovanje u dva najvažnija vinogradarska

područja Bosne i Hercegovine. U Bosni je obišao Derventu, a u Hercegovini Mostar. Pritom su mu lokalne vlasti pružile svu potrebnu potporu. O svom je putovanju i stanju vinogradarstva i voćarstva Bosne i Hercegovine informirao Ministarstvo u prosincu 1887., a u svibnju i lipnju 1888. podnio je detaljno izvješće uz konkretne prijedloge za aktivnosti koje treba poduzeti za osnivanje stanica, te preliminarne troškove.

Molnar je u Derventi kao lokalitet buduće stanice izabrao Babino Brdo u blizini Dervente, odnosno južne padine Babina Brda i ravnici ispod toga brda. Na tim je padinama već postojao manji vinograd, a na jednoj parceli je postojala zgrada s povrtnjakom, što je trebao biti stan budućeg upravnika. Budući da je dio zemljišta predloženog za stanicu bio močvaran trebalo je izvršiti hidromelioracije, što je izvedeno 1889. godine. U Derventi je već postojao općinski vinograd i rasadnik i želja je predstavnika vlasti u Derventi bila da se u Potočanima podigne poseban manji voćni i lozni rasadnik. Tomu se Molnar usprotivio, jer, kako kaže, „u okupiranim zemljama treba ići na koncentraciju, a ne na fragmentaciju. To međutim, ne isključuje da u Potočanima postojeći općinski vinograd s općinskom radnom snagom i dalje treba održavati ili da je voditelj Dervente posjećuje i daje praktične savjete“. Kako navodi Molnar, dio parcela na padini Babina Brda bio je u privatnom vlasništvu i za njihov otkup trebalo je osigurati sredstva.

U okviru inventure ukupne poljoprivrede Bosne i Hercegovine, sačinjeno je i detaljno izvješće o stanju vinogradarstva. Kako u izvješću stoji, ono što za Bosnu znači šljiva za Hercegovinu je to vinova loza. Najvažnije uzgojno područje je kotar Mostar na koji otpada oko polovine hercegovačkih vinograda. No valja znati da je tadašnji kotar Mostar obuhvaćao današnje općine Mostar, Čitluk i Široki Brijeg, dakle i današnje najvinorodnije područje Hercegovine. Tada su kotari Konjic i Prozor također imali značajne površine pod vinogradima. Stoga je područje Mostara bilo logičan izbor za vinogradarsku stanicu.

Kao lokalitet za stanicu u Mostaru Molnar je odabrao naselje Gnojnice „4 km udaljena od Mostara“ kako on navodi u svom izvješću. Gnojnice su bile prigradsko naselje do kojega je već bio izgrađen kolski put, što je prednost u komunikacijskom pogledu, a izrazito je vinogradarsko područje. Selo Gnojnice u to je vrijeme imalo oko 100 ha vinograda (Roesler, 1888.). Osim toga klima i tlo bili su pogodni za uzgoj južnog voća, što je opravdavalo podizanje voćnjaka i rasadnika. Parcele koje je Molnar odabrao za buduću stanicu bile su uglavnom u privatnom vlasništvu, pa je za otkup toga zemljišta trebalo izdvojiti 4.500 forinti. Na obje lokacije Molnar je izradio plan parcelacije, s preciznim prijedlogom što bi na kojoj parceli trebalo postaviti: voćnjak, vinograd, rasadnik, građevinske objekte.



**Slika 5.** Plan voćarsko-vinogradarske stanice u Gnojnicama

Na temelju izvješća i prijedloga koje je podnio Molnar, te pratećih odluka Zemaljske vlade, Zajedničko ministarstvo financija donijelo je 29. srpnja 1888. godine pod brojem 5484/BH I. odluku da se utemelje voćarsko-vinogradarske stanice u Derventi i Mostaru i da se krene s praktičnim radom na tim stanicama. Pritom su prihvaćeni svi prijedlozi koje je Molnar dao. Ta je odluka proslijeđena Zemaljskoj vladi u Sarajevu, Tehničkom odjelu Okružne vlasti Mostara, Kotarskom poglavarstvu Dervente i Okružnoj vlasti Banja Luke. Prema dostupnim podacima odluka o utemeljenju stanice u Lastvi donesena je 1894. godine, međutim većina predradnji za rad te stanice učinjena je ranije. Prvi koraci učinjeni su već 1892. kada je za potrebe stanice otkupljeno 40 ha zemljišta i počela izgradnja puta od Trebinja do Lastve.

Koncem kolovoza 1888. godine imenovani su upravitelji stanica. Za stanicu u Derventi upraviteljem je imenovan 23-godišnji Karl Weisz, a za stanicu u Mostaru 33-godišnji Daniel Wargha. Obojica su bili Mađari, a predložio ih je Molnar. On ih je osobno poznao, budući da su obojica završila vinogradarsku školu u Budimpešti kojoj je Molnar bio direktor. U prijedlogu imenovanja kaže se da su vinogradarsku školu završili odličnim uspjehom. Weisz je prije toga vodio praktičnu nastavu na seminaru za voćarstvo i vinogradarstvo, a Wargha je radio na jednom veleposjedu kao voditelj vinogradarstva i podrumarstva. Određena im je i plaća od 800 forinti godišnje. Osim toga imali su besplatan stan i pravo na vlastiti vrt površine 1/4 ha u okviru stanice. Predložen je i plan ulaganja u izgradnju stanica. Budući da je stanica u Mostaru bila gospodarski važnija, za tu je stanicu predloženo dvogodišnje ulaganje, tj. izgradnja najvažnijih objekata i sadnja vinograda i voćnjaka trebala se obaviti u 1888. i 1889. godini. Za Derventu je plan ulaganja predviđen za 1888., 1889. i 1890. godinu. Sam Molnar u svom izvješću piše da će se „pored puta za Dubočac podići potrebne zgrade, koje će se međutim tek nakon nekoliko godina moći koristiti“.

## Voćarsko-vinogradarska stanica u Mostaru

Iako se u svim dokumentima za osnivanje stanice, pa i u knjizi „Landwirtschaft in Bosnien und der Herzegovina“ stanica u Gnojnicama označava kao „Voćarsko-vinogradarska stanica u Mostaru“ (Obst- und Weinbaustation Mostar), sama stanica na svom memorandumu imala je naziv Vinogradarsko-voćarska stanica Mostar (Wein- und Obstbaustation Mostar). Time je pokazala da joj je glavna funkcija unapređenje vinogradarstva, a tek onda voćarstva. Stanica je zauzimala površinu od 23,6 ha, od čega je 16,8 ha

vinograda, 5,2 ha voćnjaka, a 1,6 ha otpadalo je na putove i građevine. Do 1898. pripadalo je ovoj stanici još 2 ha voćarsko-loznog rasadnika („cjepilnik“) u Mostaru.

Stanica posjeduje glavnu zgradu u kojoj su smješteni ured, stan rukovodioca i kancelarijski prostor. Na ovaj se prostor spaja stanični podrum koji je najvećim dijelom izgrađen u stijeni, i ima kapacitet od 500 hl. Nastavni prostor sastoji se od spavaćih soba, učionice i trpezarije, kao i učeničke kuhinje, nalaze se u jednoj odvojenoj zgradi, koja također obuhvaća skladište materijala za podrum i magazin alata. Stanica posjeduje i konjsku štalu, zgradu za smještaj većih uređaja kao i veliku cisternu za vodu sa crpkom. U okviru stanice bio je također jedan par konja.

Od većih uređaja u stanici se nalaze jedna presa, mlin za grožđe, uređaj za pasterizaciju, azbestna filter presa, jedan parni kotao i uređaj za spaljivanje. Stanica posjeduje jedan veći mikroskop za određivanje biljnih bolesti i za istraživanje vina i mošta, te kompletnu garnituru aparata za ispitivanje vina i mošta. Osim toga nalazi se na ovoj kao i na drugim stanicama bogata kolekcija raznovrsnih uređaja za borbu protiv biljnih nametnika, te manjih uređaja.



**Slika 6.** Vinogradarska stanica u Gnojnicama 1895. godine

Tlo na stanici je procijenjeno kao šljunkovito, uglavnom je to bila vapnenasta glina ili glinasti vapnenac, koji je pomiješan s grubim i sitnim šljunkom.

Voćnjak stanice bio je zasađen smokvama, maslinama, bademima, breskvama, trešnjama, i orasima.



Sadnja vinove loze započela je u jesen 1888. godine, o čemu piše Glas Hercegovca: „Zemaljska vlada započela je sadnju vinograda na Buni“<sup>3</sup>: Sadnja je nastavljena sljedeće dvije godine. O tome u svom izvješću Zemaljskoj vladi piše upravnik stanice Danijel Varga. 30.6.1892. godine. U izvješću piše da je vinogradarska i voćarska stanica u Gnojnicama u 1888./89. na kompleksu od 184.000 m<sup>2</sup> na 42 table na 120.000 m<sup>2</sup> i 30 tabla posađena loza, a na 64.000 m<sup>2</sup> i 12 tabla su posađene voćke. Zatim se precizno navodi na kojim je tablama zasađena koja sorta vinove loze ili voća.

Od 16,8 ha vinograda na bijelo grožđe otpadalo je 10,47 ha i 4,73 ha na crne sorte.

Bile su zasađene sljedeće bijele sorte:

<i>žilavka</i>	5,25 ha
<i>muskat lunel</i>	2,72 ha
<i>zierfahndler</i>	1,18 ha
<i>muskat aleksandrijski</i>	0,85 ha
<i>bijeli pošip</i>	0,36 ha
<i>balint</i>	0,11 ha

Crne sorte imale su sljedeću strukturu sadnje:

<i>plava skadarka</i>	1,9 ha
<i>blatina</i>	0,99 ha
<i>cabernet franc - sauvignon</i>	0,94 ha
<i>alicante bouschet</i>	0,9 ha

Osim navedenih vinskih sorti na stanici su bile zasađene i stolne sorte: bijeli i crveni gutedel<sup>4</sup>, plavi portugizac, madeleine royale i rani plavi burgundac. U pokusima su ispitivane rane stolne sorte kao što su madelaine, angevine, madeleine royale koje dozrijevaju već sredinom srpnja. Iz Hercegovine se oko petine grožđa proda u Hercegovini ili u Bosni, prvenstveno u Sarajevu. Naime muslimani, koji zbog religijskih razloga ne proizvode vino, prodaju grožđe kao stolno.

<sup>3</sup> Glas Hercegovca br. 47., 1888. Pogrešno piše na Buni umjesto u Gnojnicama

<sup>4</sup> Gutedel je zapravo sinonim za sortu Chasselas koja je veoma raširena sorta u Francuskoj, Švicarskoj, njemačkoj i drugim zemljama, u nas poznatija kao plemenka bijela

Na površini od 1,6 ha se povrh toga uzgajalo 80 domaćih i stranih sorata loze u cilju ispitivanja. Među njima su bile vinske i stolne sorte, ali nažalost nemamo popisa tih sorata. Moguće je da su neke od tih ispitivanih sorata kasnije iz stanice raširene na terenu Hercegovine. Među takvima bi mogla biti kontrolna sorta mala blatina, za koju su nedavna genetska ispitivanja pokazala da je zapravo francuska sorta grand noir de la calmette. Na jednom dijelu stanice posebno su bile zasađene i ispitivane različite domaće autohtone sorte. One sorte za koje je utvrđeno da njihovo kultiviranje nije bilo s komercijalnog stajališta opravdano zamijenjene su s dokazanim sortama.

Na stanici su prvi put primjenjivane neke, danas uobičajene uzgojne mjere, primjerice blatina se počela uzgajati s opravičivačima, u cilju bolje oplodnje i povećanja prinosa. Po prvi put se počela primjenjivati armatura, koci uz trs i žica razvučena na dva kraka. Rezidba loze je poboljšana i uglavnom se izvodila u veljači i dovršavana je tijekom ožujka.

Dalja njega vinograda sastojala se u višestrukom orezivanju zelene mase ljeti i borbe protiv bolesti i štetnika. U vinogradima sve tri stanice uveden je trogodišnji gnojdbeni turnus. Počela su se primjenjivati gnojiva sa fosforom i kalijevim sulfatom.

Nakon berbe bijelo je grožđe u staničnoj vinariji odmah poslije muljanja prešano, a crni kljuk se isjecao i na tome ostavljao da fermentira. Većina je bijeloga grožđa fermentirala u bačvama, a crno djelomice u badnjevima za crno vino. Odlijevanje bijeloga vina obavljano je u drugoj polovini listopada ili početkom studenog, a crnih vina nakon četiri, najviše šest tjedana vrenja.

Imajući na umu toplu klimu i visoke temperature u podrumima, kao i na relativno umjereno visoki sadržaj alkohola u vinu, dugo trajanje vrenja, odnosno dugo držanje vina u sudovima, nije bilo preporučljivo, pa je primijenjeno bistrenje, filtracija i pasterizacija da bi vino nakon jedne do dvije godine bilo zrelo za flaširanje. Dozrijevanje vina u stanici za flaširanje ipak se provodilo samo za izabrane proizvode, dok se laganija vina stavljaju u promet nakon četiri pretakanja.

Vina iz vinskog podruma u stanici su redovito analizirana. Donosimo osobine najvažnijih sorata na stanici.

<b>Bijele sorte</b>	<b>šećer %</b>	<b>kiselina u g/l</b>
<i>Žilavka</i>	22,0	5,2
<i>Muskat aleksandrijski</i>	22,0	4,1
<i>Zierfahndler</i>	21,0	4,8
<i>Balint</i>	19,0	5,4
<i>Muskat lunel</i>	22,5	5,2
<b>Crna vina</b>	<b>šećer %</b>	<b>kiselina u g/l</b>
<i>Skadarka</i>	16,0	6,8
<i>Blatina</i>	17,5	6,0
<i>Alicante bouschet</i>	18,0	6,7

Austrijski putopisac Heinrich Renner na svom putovanju Bosnom i Hercegovinom posjetio je je 1895. godine voćarsko-vinogradarsku stanicu u Gnojnicama i evo njegova kratkog opisa te stanice<sup>5</sup>.

„Na cesti za Blagaj na Bišću polju nalazi se zemaljska vinogradarska i voćarska stanica. Usred vinograda i voćnjaka od 32 hektara<sup>6</sup> nalazi se lijepa konferencijska dvorana i kuća sa stanovima za službenike. Loza se dobavlja samo iz područja gdje još nema filoksere, te se ovdje sadi djelomice za proizvodnju, a djelomice za razdiobu vinogradarima. Vinogradarstvo je oko Mostara prilično značajno i rod je upravo izvrstan. no i sumnjive jačine. Po onome što smo kušali na vinogradarskoj stanici željeli bismo da uskoro svi goli obronci po Hercegovini, ili barem oni u okolici Mostara budu zasađeni tim lozama što rode ovako ukusnim pićem.

Nedaleko od toga već se vidi korist od stanice: podrumi Riste Jelačića. Jelačić je bogat vinogradar koji sve više povećava svoje nasade. Sina je poslao na obuku u vinogradarsku školu u Klosterneuburg (Donja Austrija) da se osposobi, te je onda po njegovim planovima izgradio velike podrumne i počeo racionalnu proizvodnju vina. Zadovoljstvo je ući u te visoke prostorije gdje leže velike bačve i kada onda podeš po podzemnim podrumima te samo kušaš i čudiš se. Vino - • crno i bijelo — već se mnogo izvozi

<sup>5</sup> Renner. H. Durch Bosnien und der Herzegovina herum und quer. Berlin, 1896. str. 311 i 312.

<sup>6</sup> Ovaj se podatak ne slaže sa službenim podatkom iz odluke o utemeljenju stanice i knjige „Landwirtschaft der Bosnien und der Herzegovina iz 1898. godine

u inozemstvo, čak i u Brazil, kako nam je Jelačić ponosno pričao. Cijene baš i nisu jeftine, ali mostarsko se vino može mjeriti s najboljim vrstama sviju europskih vinskih područja. Stari gospodin Jelačić govori dobro talijanski njegov sin tečno govori njemački, te se strancima može preporučiti posjet ovomu podrumu“.

Zanimljiv opis stanice našli smo i u listu Glas Hercegovca iz 1895. godine<sup>7</sup>: „Nastojanje vlade oko vinogradarstva u Hercegovini, počima u ovo kratko vrijeme, odkako je podignuta vinogradarska državna stanica u Mostaru, sa tim spojenim podrumom nositi dobre plodove. Vinogradarska i voćarska škola utemeljena god. 1888. uzgaja danas godimice 12 mladićah, na kojeg svakog vlada troši po 180 for. Podrum stanice gospodarske vas je pod zemljom, a uz podrum se redaju zgrade za pitomce i upravu. Vino mostarsko već je odavno na glasu, a po naravi uz racionalno rukovanje daje izvrstan užitak, koji mora i najveće gurmane udovoljiti. Danas već prodaje se iz stanice po Beču vino po 1 for. 50 nč. litra i to što mi velimo novo; a dvogodišnje u bocama po litri 3 for. Za sada ima stanica u zalihi do 80 Hekti jer su nasadi mladi i to najviše pokupuje u bocama „Jockey klub“ u Beču. Do sele goji se 38 vrstih razne loze“.

## Voćarsko-vinogradarska stanica Derventa

Voćarsko-vinogradarska stanica u Derventi obuhvaćala je površinu od ukupno 63,3 ha. Od ove površine 41 ha zauzimao je voćnjak, 9,7 ha otpada na rasadnik, 8,56 ha na vinograd s europskim sortama loze, 1,58 ha na rasadnik američke loze, 0,8 ha na vrtno povrće, a 1,66 ha otpada na zgrade i putove.

Oprema i svi dijelovi glavne i sporednih zgrada u ovoj stanici, njihovo popunjavanje sa inventarom i sredstvima isto je kao u stanici u Mostaru. Najveći dio površina stanice je u ravnici, a vinograd i jedan dio voćnog rasadnika se nalaze na djelomice zaštićenoj južnoj padini Babina brda.

Tlo staničnog kompleksa je uglavnom glinovito, a mjestimice, posebno u vinogradu, glina ima ponešto željeza.

Vinograd je zasađen djelomice stolnim, a djelomice vinskim sortama. U svim poslovima i kultiviranju vinograda poduzimaju se iste mjere kao u druge dvije stanice.

Od ukupne površine vinograda 7,4 ha otpada na bijele, a 1,16 ha na crne sorte. Uglavnom su bile zastupljene poznate francuske, njemačke, austrijske ili mađarske sorte.

---

<sup>7</sup> Glas Hercegovca, broj 17. od 9.3.1895.

<b>Bijele sorte</b>	<b>površina u ha</b>
<i>Gutedel</i>	3,8
<i>Zeleni silvanac</i>	1,1
<i>Bijeli burgundac</i>	0,5
<i>Ortlieber</i>	0,5
<i>Ezerje</i>	0,3
<i>Semillon i sauvignon</i>	0,2
<b>Crne sorte</b>	<b>površina u ha</b>
<i>plavi portugizac</i>	0,7
<i>plavi burgundac</i>	0,3
<i>merlot</i>	0,16

Oko 1 ha površine bilo je zasađeno različitim stolnim sortama. Među njima su bile:

*Bijeli i crveni gutadel*

*Madeleine royale*

*Plavi portugizac*

*Rani plavi burgundac*

S obzirom na sjeverniji položaj i hladniju klimu u Bosni, a temeljem pokusa i dobivenih iskustava iz Dervente, uzgoj ranijih i prinosnijih vinskih sorata preporuča se kao najrentabilnije. Za te su uvjete najprihvatljivije sorte plavi portugizac i varijeteti gutedela.

Kao vinske sorte osim toga je dobro ocijenjen još i zeleni silvanac, jer daje dobar prinos i vino jako i dobrog okusa i arome. Zadovoljavajuće rezultate dali su još bijeli burgundac i ortlieber<sup>8</sup>

Uzgojni postupci slični su onima u Mostaru; jedno duboko kopanje nakon rezidbe i tri kasnija plića kopanja, borba protiv nametnika, ljetno plijevljenje i gnojidba u jesen.

Vina stanice pokazuju laganiji karakter i stoga se u pravilu nakon jedno- do dvogodišnjeg njegovanja prodaju kao rinfuzno vino.

S kominom se postupa na isti način kao u Mostaru i Lastvi u proizvodnji rakije.

---

8 Bijela vinska sorta iz Alzasa, sinonim je Breisgauer Rie

Kako bi se pripremili za moguću pojavu filoksere, na stanici u Derventi je podignut vinograd s američkim podlogama u površini od 1,58 ha na ravnom dijelu stanice, koji služi kao rasadnik. U rasadniku podloga posađene su najotpornije sorte američke loze: *Vitis riparia portalis*, *Vitis solonis* i *Vitis rupestris monticola*. Prva je sorta namijenjena za slučaj pojave filoksere uglavnom kao podloga za bosanska vinogradarska područja, a druge dvije za vapnena tla hercegovačkog vinogradarskog područja. Osim njih zasađeno je nekoliko novijih hibrida. Predviđeno je također u matičnjaku podloga u Derventi, kao podloga za vapnena tla uzgoj još nekoliko novijih hibrida. Dobiveni poboljšani materijali će biti iskorišteni posebno za proširenje vinograda za reznice, koji će sukcesivno biti proširen na 6 ha. Nakon završetka ovog programa svake će se godine cijepiti i po potrebi dostavljati sadnice vinogradarima u slučaju pojave filoksere, da bi se na ovaj način već unaprijed stvaralo otporne lozne podloge.

Na svom putovanju Bosnom i Hercegovinom 1895. godine, Heinrich Renner je detaljno pisao o stanici u Lastvi, nešto manje u Mostaru, a stanicu u Derventi je samo spomenuo jednom rečenicom, kad kaže: „U Derventi se nalazi zemaljska vinogradarsko-voćarska stanica; stanica se više bavi voćarstvom“<sup>9</sup>.

## Voćarsko-vinogradarska stanica u Lastvi

Ukupna površina stanice u Lastvi iznosi 38,4 ha; od toga na vinograd otpada 29,1 ha, na voćnjak 4,8 ha, te na rasadnik, ostale površine i putove 0,26 ha.

Od građevinskih objekata na stanici postoje glavna zgrada u kojoj su smješteni ured, stan rukovodioca i konferencijski prostor. Na uredsku sobu nastavlja se vinski podrum, koji ima isti prostor za vinsko suđe kao i Mostar.

---

9 Renner, H. Durch Bosnien und der Herezegovina qrum und quer. Berlin, 1896.



**Slika 7.** Voćarsko-vinogradarska stanica u Lastvi 1895. godine

U okviru stanice nalazi se pet jednokatnica po dva stana kao stambene kuće, od čega je jedna namijenjena za preuzete učenike, jedan stan za stanične praktikante, a ostatak stanova predviđen je za vinogradarske obitelji. Naime, u cilju obuke domaćih vinogradara iz Mađarske je doseljeno više vinogradarskih obitelji kojima su dodijeljeni ti stanovi. Te su obitelji pod vodstvom rukovoditelja stanice kao predradnika korištene za obuku domaćih radnika. Na taj su način obučeni mnogi domaći vinogradari.

Stanični podrum je, s iznimkom filter preše, s istim uređajima opskrbljen kao i stanica u Mostaru. Za smještaj parnih kotlova, aparata za destilaciju u i svih drugih uređaja služi masivni magazin.

U stanici su sljedeće vinske sorte:

<i>Bijeli burgundac</i>	3,2 ha
<i>Zeleni silvanac</i>	1,28 ha
<i>Rajnski rizling</i>	2,0 ha
<i>Semillon i sovignon</i>	2,3 ha
<i>Žilavka</i>	4,8 ha
<i>Balint</i>	1,0 ha
<i>Bijeli i crveni gutedel</i>	1,4 ha
<i>Muskat lunel</i>	1,0 ha
<i>Lokalne sorte</i>	1,0 ha
<i>Gaisdutte</i>	0,20 ha
<i>Različite novouvedene stolne sorte</i>	0,20 ha
<b>Ukupno</b>	<b>17,68 ha</b>

#### **Crne sorte**

<i>Carmenet</i>	2,0 ha
<i>Plavi portugizac</i>	1,20 ha
<i>Alicante Bouschet</i>	1,30 ha
<i>Skadarka</i>	3,20 ha
<i>Blatina</i>	3,30 ha
<i>Jakobi loza</i>	0,10 ha
<i>Aramon</i>	0,30 ha
<b>Ukupno</b>	<b>11,40 ha</b>

Obrada staničnih vinograda kao i manipulacija u podrumu obavlja se na isti način kao u Mostaru.

Kada je austrijski putopisac Heinrich Renner, putujući 1895. godine Bosnom i Hercegovinom, došao u Trebinje, opisao ga je naslovom „U bašči Hercegovine“. Tom je prigodom posjetio stanicu u Lastvi i o njoj napisao poprilično opširan i afirmativan tekst koji u cijelosti prenosimo.



Budući da je išao pješke (ili na konju), tekst počinje rečenicom: *nekoliko sati od Trebinja može se vidjeti dokaz brige Zemaljske vlade o ovom kraju, a to je voćarsko-vinogradarska stanica u Lastvi*. Potom opisuje lokaciju stanice i okoliš oko nje, nakon čega prelazi na važnost vinogradarstva i opis same stanice.

„Mnogobrojni tragovi nekadašnjega rimskoga vinogradarstva što se nalaze na padinama uske doline Lastve, te onda u Skočigrmu u Župi ubrzali su odluku da se ponovo oživi vinogradarstvo u tom području koje je ovdje kao stvoreno za to. Rezultat stručnog ispitivanja pokazao se veoma povoljnim. Provedene kemijske analize tla i ispitivanje klimatskih prilika nadmašila su sva očekivanja. Godine 1892. kupila je vlada 40 hektara za vinograde i voćnjake, a sljedeće godine se izgradila cesta umjesto staroga jahaćega puta što je prije išao lijevom obalom Trebinjčice usporedno s putom u stari grad Klobuk. Potom je započela gradnja zgrade i to uredski prostor sa stanom za upravitelja, podzemni podrum dug 20 metara i širok 6 metara i pet vinogradarskih kuća svaka za dvije obitelji. Vinogradari su doseljeni iz Mađarske. Uprava je stanice povjerena Danijelu Vargi koji je dotada bio upravitelj stanice u Gnojnicama kod Mostara.

Kasno u jesen godine 1893. bile su, uz trošak od 25.000 forinti, dovršene zgrade, a vinogradarske obitelji neke iz županije Tolna, a neke iz tokajskih brda, stigle su i smještene u Lastvu. Svaka je obitelj dobila, kao što je već spomenuto, pola kuće i četvrt jutra okućnice. Nakon deset godina prelaze te nekretnine u vlasništvo obitelji. Osim toga svaka obitelj dobiva mjesečnu plaću od 15 forinti i nadnicu od 50 novčića za stvarne radne dane. Ako obitelj osim kućedomaćina ima još radno aktivnih članova oni dobivaju po 40 novčića nadnice. Prva veoma blaga zima omogućila je je rad u polju gotovo bez prekida. Na taj je način iskrceno osam hektara i rigolano na prosječnu dubinu od 70 cm. U proljeće je zasađeno šest hektara plemenitom lozom, djelomice korjenjacima, a djelomice reznicima (oko 60.000 komada). Ostala dva hektara koriste se kao voćnjak. Zasađene su prvoklasne sorte jabuka, krušaka, trešanja, višanja, marelica i breskve. Osim toga u prvoj godini izgrađeni su u vinogradima putovi u serpentinama dužine 3000 metara, tako da se njima po potrebi može i voziti. Tisuće marljivih ruku moralo je raditi da bi se došlo do takvoga rezultata, no već se danas vide plodovi toga rada. Korjeničko stanovništvo dobilo je tim radovima trajni izvor zarade, što je već uklonilo i posljednje tragove nekadašnje oskudice u ovom kraju.

Iako je cilj stvaranja državnih uzornih gospodarstva podizanje narodnoga blagostanja a ne državnih beneficija, za Lastvu bi se ipak moglo reći da su se ovdje okoristili i narod i uprava. Prema stručnoj procjeni utvrđen je sljedeći račun vjerojatnosti: dok se stanica sasvim dovrši utrošit će se na ulaganje 70.000

forinti. Za samo vinogradarstvo određeno je 30 hektara, a drugo je ostavljeno za voćnjake i djelomice za gradnje ili neplodne površine. Ako se u obračun uzme samo onaj dio koji je određen za vinograde, uz prosječan prinos i kvalitetu, dobiva se sljedeći godišnji prihod: 30 hektara vinograda s prosječnim prinosom od 40 hektolitara na hektar daje 1200 hektolitara godišnje. Ako se kao prosječna cijena za hektolitar uzme samo 18 forinti dobit će se godišnji prihod od 21.600 forinti. Ako se na troškove odbije godišnje 11.600 for. ostaje čisti godišnji dobitak od oko 10.000 forinti, što je više od 14 % kamata na uloženi kapital<sup>10</sup>.

## Rezultati rada stanica

### a. Unapređenje vinogradarstva i vinarstva

Budući da su stanice trebale služiti kao uzor vinogradarima, u njima su se počele primjenjivati sve, za to vrijeme, napredne tehnološke mjere u uzgoju loze. Po uzoru na voćarsko-vinogradarsku stanicu i nekoliko naprednih vinogradara, počinju i ostali proizvođači primjenjivati napredne uzgojne mjere poput rigolanja tla, izbora sorte, te izbor sadnog materijala koji daje najbolje potomstvo. Do toga vremena uz trsove obično nije bilo stupova ni armature, pa je dolazilo do grananja trsova i polijeganja po tlu. U starim vinogradima koji su često bili stariji od 80 godina, nerijetko je staro drvo dostizalo visinu od 1 m pa i više. Loza se općenito uzgajala bez kolaca. Tek se uvođenjem zemaljskih stanica počela primjenjivati praksa postavljanja kolaca uz trs. Tlo se u pravilu duboko obrađivalo u proljeće, međutim kako nije bilo armature grane i zelena masa pokrivale su uskoro tlo pa je dalja obrada tla bila onemogućena. Taj je problem riješen tek nakon uvođenja prakse postavljanja kolaca i armature.

Rezidba se u pravilu obavljala u proljeće prije početka vegetacije. Međutim, u vinogradima koji se nalaze u nizinama i dugo u proljeće leži voda, događalo se da se loza reže tek nakon prvih izboja zbog čega je porast bitno oslabljen. Da bi izbjegli posljedice kasne rezidbe vlasnici vinograda posadenih u vlažnom terenu počeli su, po preporuci stručnjaka iz voćarsko-vinogradarske stanice, lozu rezati u jesen, što se pokazalo uspješno. Rezidba loze u jesen na višim položajima, posebno mlade loze izvodila se bez posljedica. Za rezidbu se koristio poseban nož, tzv. „kosjerić“ i tek su stanice uvele rezidbu škarama, što je uvelike olakšalo obavljanje te operacije. Ubrzo su i vinogradari prihvatili takav način rezidbe. Važnost

<sup>10</sup> Heinrich Renner. Bosnom i Hercegovinom uzduž i poprijeko (na njemačkom), Berlin, 1896., str. 361 i 362,

racionalne rezidbe za ostvarenje redovitog prinosa nije ranije bila poznata. Bilo je stoga nužno vinogradarima ukazati na greške koje su do tada činili u rezidbi i naučiti ih da primjenjuju tu važnu uzgojnu mjeru na pravi način.

Važan dio rada stanica bili su sortni pokusi, posebno pokusi s domaćim autohtonim sortama. Tada su opisane najvažnije vinske sorte Hercegovine, žilavka, bena, krkošija, dobrogostina, pošip bijeli i crni, rezakija i blatina. Bio je to prvi opis autohtonih hercegovačkih sorata vinove loze, što je bio temelj za sve kasnije kolekcije hercegovačkih sorata. Tada su u žilavki identificirana dva morfortipa. Evidentirani su kao „žutka“ i „zelenka“ prema boji bobica grozda u zreлом stanju. Otada se u stručnim i praktičnim vinogradarskim krugovima vode rasprave jesu li to dva različita klona žilavke ili razlike među njima nastaju zbog mikroambijentalnih uzgojnih uvjeta. Isto su tako utvrdili da blatina ima funkcionalno ženski cvijet i da joj treba oprašivač. Vinogradarska stanica u Gnojnicama prva je počela pokuse sa sortom alicante bouschet kao pratećom sortom i bojadiserom za blatinu i počela je širiti po terenu.

Svaka je stanica imala vinski podrum koji je također trebao poslužiti vinogradarima i vinarima kao uzor za pravilno spravljanje i čuvanje vina. Ranije je u Hercegovini obično miješano bijelo i crno grožđe, te s kominom ostavljeno da vrije (fermentira). Tek nakon završetka vrenja se gotovo vino od komine odvajalo, a često se čak događalo da se vino prodavalo izravno iz suda u kojemu je provedeno vrenje. Kod ovoga primitivnoga načina podrumarstva, koje se povrhu toga izvodi u toplom dijelu godine, bilo je neizbježno da proizvedeno vino pokazuje grub karakter, pošto i priroda posuda za vrenje često nije ispravna. Stoga se događalo da su vina za vrijeme vrenja ili uskoro nakon toga bila ustajala i morala su se stoga brzo konzumirati.

S obzirom na odličnu kvalitetu grožđa kao sirovine za proizvodnju vina, zemaljska je vlada putem voćarsko-vinogradarskih stanica nastojala od te sirovine proizvesti i kvalitetno vino. Stoga je uvođenjem modernog podrumarstva na voćarsko-vinogradarskim stanicama, te pokusnom berbom i tečajevima iz podrumarstva, a posebno mogućim čestim besplatnim intervencijama stručnog osoblja stanica, uvedena je u praksu pravilna obrada vina u Hercegovini. Niz važnih vinarskih manipulacija poput filtriranja, pasterezacije, bistrenja i slično, koje su do utemeljenja stanica u Hercegovini bile gotovo nepoznate, počele su se kod većih vinara redovito primjenjivati. To je poboljšalo položaj njihovih vina i veću potražnju, dok je ranije kao „Mostarsko vino“ poznati hercegovački proizvod uglavnom bilo zamućeno i većim dijelom slabije kvalitete. Osim toga odabrane osobe nekoliko većih vinara u voćarsko-vinogradarskoj stanici obučavani

su u flaširanju vina, pa je počela i prodaja vina u bocama. Tako je zahvaljujući radu vinskih podruma u stanicama podrumarstvo domaćih proizvođača i trgovaca vinom u značajnoj mjeri unaprijeđeno.

## b. Stanice kao obrazovne institucije

Voćarsko-vinogradarske stanice služile su i kao svojevrzne obrazovne institucije za pouku mladih poljoprivrednika o modernim metodama u biljnoj proizvodnji, ponajprije u voćarstvu i vinogradarstvu. To se može smatrati početkom stručnog obrazovanja u agraru Bosne i Hercegovine. U stanicama u Mostaru i Derventi izgrađeni su, između ostalog, prostori za smještaj učenika, kao jedna vrsta internata. U internatu je moglo boraviti 12 učenika, a obrazovanje je trajalo dvije ili tri sezone. Osim učenika s dvo- ili trogodišnjim obrazovanjem postojali su i vanjski polaznici. To su uglavnom bili sinovi bogatijih vinogradara i vinara koji su imali kraće tečaje za određene poslove.

U stanicu su primani mladići od 14 do 20 godina. Osnovni uvjet je bio da su završili osnovnu školu ili da znaju dobro pisati, čitati i računati. Još jedan uvjet bio je, kako piše u tadašnjim novinama „da su zdravi i dobrog ponašanja“. To su sve bili sinovi „seljaka (težaka) ili posjednika“. U stanicama su imali besplatan smještaj. Kako piše u jednoj novinskoj obavijesti „prednost imadu mladići iz Hercegovine i oni iz prozorskog kotara“. Do podne je bila teorijska nastava u školi, a poslije podne praktične vježbe u gospodarstvu. Već početkom travnja učenici su najveći dio vremena provodili vani na polju u praktičnoj obuci o različitim gospodarskim temama.

Tijekom svoga obrazovanja učenici su obučavani u praktičnim vještinama iz poznavanja tla, gnojidbe, ishrane, sortimenta, uzgoja loze i voćaka i praktične primjene tih mjera. Osim toga učenici su se upoznavali s osnovama računovodstva, narudžbi, vođenja evidencije, izdavanje potvrda i slično. No valja reći da obrazovanje učenika u Mostaru i Derventi nije bilo isto. Stanica u Derventi osnovana je u najvažnijem voćarskom području Bosne, pa je prvi cilj te stanice bio obrazovati učenike u voćarstvu, zatim u vrtlarstvu i povrtlarstvu, a tek onda u vinogradarstvu i vinarstvu. S druge strane stanica u Mostaru prednost je davala stjecanju stručnih znanja iz vinogradarstva i vinarstva, budući da je Mostar bio središte vinogradarstva Bosne i Hercegovine. Kada su se rezultati obuke učenika u Mostaru i Derventi pokazali uspješnima, zatraženo je da se i u Lastvi izgradi takav internat za obrazovanje mladih vinogradara i voćara.

Osim internatskog obrazovanja mladih poljoprivrednika, voćarsko-vinogradarske stanice su redovito organizirale vinogradarske, a u Derventi i voćarske tečaje. Tečaji su organizirani dva puta godišnje, u rano proljeće, te krajem kolovoza ili početkom rujna. Tema proljetnog tečaja su proljetni radovi u vinogradu, ljetni tečaj obrađuje ljetne i jesenske radove u vinogradu.

Najvažnije agrotehničke mjere o kojima se na ovim tečajima govori kod podizanja novih vinograda su: priprema tla rigolanjem, odgovarajući izbor sorte prema tlu, izbor sadnog materijala od tipičnih i rodni trsova, primjena odabranih reznica i korjenjaka za postizanje ujednačenih stabala.

Kod njege starijih vinograda tečaj obučava teme kao što su blagovremena rezidba, rezidba potpuno razvijenih trsova, primjena kolaca ili modifikacija uobičajene tehnike kako bi se omogućio uzgoj bez kolaca, rekonstrukcija mlađih trsova u vrijeme plodonošenja cijepljenjem, primjena odgovarajućih gnojiva, borba protiv bolesti i štetnika i slično.

Na tečajima se također raspravlja o najvažnijim lokalnim pitanjima i potrebama, a također se pokazuju i praktični primjeri na pokusnim vinogradima.

Sudionici tečaja bili su ne samo vinogradari i njihovi sinovi, već i radnici u vinogradima. Broj sudionika ograničen je na 30 polaznika.

Vinogradarske tečaje u kotarima Prozor, Konjic, Mostar i Ljubuški organizirala je stanica u Mostaru, a u kotarima Trebinje, Stolac i Ljubinje stanica u Lastvi. U cjelini su se u vinogradarskoj zoni tečaji izvodili na 24 mjesta, u centrima većih proizvodnih područja, tako da se godišnje održavalo 48 takvih tečaja, od kojih na sedam mjesta u kotaru Mostar, četiri na području Trebinja i Stoca, tri u Ljubuškom i po dva u Konjicu, Ljubinju i Prozoru.

Kao demonstracijski objekti su za vinogradarske tečaje u pojedinim mjestima osnivani uzorni vinogradi. Ti su vinogradi većinom bili vlasništvo imućnijih vinogradara, koji su za to dobiveni u cilju uzgoja loze, a to mogu biti ili mladi ili stariji vinogradi. Za novi nasad tih uzornih vinograda stanice su vlasnicima besplatno isporučivale sadni materijal, a u slučaju potrebe davane su i manje subvencije za nabavu kolaca, škara i drugog materijala iz državnih sredstava.

Osim navedenih vinogradarskih tečaja u stanicama u Mostaru i Lastvi je tijekom rujna održavan dvodnevni tečaj o berbi grožđa, a u studenom ili prosincu trodnevni tečaj o podrumarstvu i proizvodnji vina. Broj sudionika na ovim tečajima bio je ograničen na 20. Za slučaj većega broja prijavljenih, tečaji su

organizirani više puta. Stanica u Lastvi organizirala je tečaje iz berbe i podrumarstva u Trebinju i Ljubljnu, a stanica u Mostaru za sve ostale kotare. Za svaki od ovih tečaja dodjeljivane su stipendije od 5 kruna, što je sudionicima iz udaljenijih područja djelomice pokrivalo troškove sudjelovanja.

Pitanja koja su obrađivana na ovom tečaju su ponajprije točno vrijeme berbe bijelih i crnih vinskih sorata, odvajanje bijeloga i crnoga grožđa, ocjena kvalitete mošta, održavanje suđa, gnječenje grožđa pomoću mlina, obrada i prednost modernih presa, odvajanje komine crnoga grožđa, vrenje mošta, ekonomska proizvodnja bijelih i crnih vina, vrenje komine u cilju proizvodnje rakije. Program podrumarskog tečaja sadržavao je i izbor lokaliteta za podrum, izbor i obrada praznog i punog vinskog suđa, najvažnije manipulacije u podrumu kod dorade mladih bijelih i crnih vina, uzroke grešaka i bolesti vina i sredstva za njihovu prevenciju i odstranjivanje, te konačno iskorištavanje ostataka u proizvodnji vina. Kod većih vinara se na tečaju također provodila obuka o proizvodnji vina zrelog za flaširanje i njihovo točenje u boce.

Nakon završetka tečaja o berbi i podrumarstvu u pravilu se sa sudionicima još obavljala degustacija vina iz stanice i privatnih podruma, a organizirane su i ekskurzije, sve po instrukcijama voditelja stanice. Zanimanje za ove tečaje bilo je veliko, i ovi su tečaji doprinijeli da se stanje u podrumarstvu i proizvodnji vina značajno popravi.

Narod je vinograde u voćarsko-vinogradarskim stanicama u Mostaru i Lastvi nazvao „carski vinogradi“. Dvije su teorije o tome zašto su tako nazivane. Po jednoj (vjerojatnijoj), to je zbog toga što su stanice bile u državnom vlasništvu, a tada se država poistovjećivala sa carem. Po drugoj teoriji vinogradi su nazvani carskim jer se vino iz ovih vinograda služilo na Bečkom dvoru, na „carskoj trpezi“.

## Što je ostalo od voćarsko-vinogradarskih stanica

Očito je iz svega navedenoga da su voćarsko-vinogradarske stanice odigrale ključnu ulogu na unapređenju vinogradarstva i vinarstva i da su bile temelj modernoga vinogradarstva i vinarstva u Bosni i Hercegovini. Ove su stanice isto tako začetnici stručnog i obrazovnog rada u ovoj djelatnosti. Svoje zadaće i zacrtane ciljeve stanice su uspješno obavljale tijekom austrougarske uprave sve do Prvoga svjetskog rata. Za vrijeme rata rad stanica je bitno smanjen, a propašću Austrougarske i ove stanice gube svoje značenje i postupno prestaju sa svojim nekadašnjim djelovanjem.

Nova vlast u Kraljevini Jugoslaviji iz nepoznatih razloga uopće nije bila zainteresirana za dalji rad voćarsko-vinogradarskih stanica, u njih prestaje ulagati, a vinogradi i objekti postupno propadaju. Moguće je da je takvom odnosu doprinijela i vinska kriza koja je 1920-ih godina zahvatila cijelu Europu. Nastale su poteškoće u plasmanu vina, a i filoksere je počela pustošiti bosanskohercegovačke vinograde. Stanica u Derventi je doživjele neslavan kraj, tako da se danas jedva zna gdje su nekada bili locirani objekti i nasadi ove stanice.



**Slika 8.** Vinograd u Lastvi danas

Stanica u Lastvi nakon Prvoga svjetskog rata nije nastavila vinogradarsku funkciju. Zemaljska je vlada valjda zaključila da joj je skupo održavati tu stanicu, pa je 1919. godine površinu dotadašnje vinogradarske stanice parcelirala i razdijelila privatnicima. No ni to se nije pokazalo dobro rješenje. Tijekom invazije filoksere trebinjskim krajem 1920-ih i 1930-ih godina vinogradi bivše stanice su uglavnom uništeni, a građevinski objekti su također devastirani i razoreni. Oni vinogradi koje nije uništila filoksere su tijekom Drugoga svjetskog rata zbog neobrađivanja i bolesti potpuno propali.

Nakon Drugoga svjetskog rata površine nekadašnje stanice pripale su Seljačkoj radnoj zadruzi koja je počela obnovu vinograda i loznog matičnjaka. Rješenjem Ministarstva poljoprivrede BiH 1945. godine osnovana je Vinogradarsko-voćarska stanica u Lastvi na erarnom zemljištu Brežine i ekspropiriranom zemljištu na ušću rječice Sušice i rijeke Trebišnjice. U 1950. godini stanica se proširuje i na površine bivših Carskih vinograda u Staroj Lastvi, te preuzima više zgrada s podrumom.

U 1955. godini stanica u Lastvi imala je površinu pod vinogradima oko 38 ha, a pod matičnjacima američke loze oko 5 ha. Godišnja proizvodnja reznica američke loze iznosila je oko 600.000 komada, te ožiljenih zrelih loznih cijepova vinskih i stolnih sorata oko 65.000 komada. Rad je nastavila kao Vinogradarsko-voćarska stanica, međutim osim vinogradarstvom dugo vremena bavila se i voćarstvom, povrtlarstvom, pa čak i peradarstvom. No kasnije se ipak orijentirala na vinogradarstvo i voćarstvo kao lozni i voćni rasadnik. Koncem 1990-ih godina većinu površina nekadašnje stanice kupio je poznati trebinjski vinar Vukoje i na njima zasadio dvadesetak hektara vinograda. Tako je Lastva nakon pokusne, edukativne i rasadničke funkcije postala mjesto komercijalnog vinogradarstva.

No stanica u Gnojnicama, iako je izgubila nekadašnju funkciju i značenje, ipak se održala iako više za druge namjene. Odmah nakon Prvoga svjetskog rata u njoj je bilo smješteno Poljoprivredno nadzornništvo kotara Mostar i još neke stručne poljoprivredne službe. Prestankom vinogradarske funkcije stanica se sljedećih 30 godina, od 1920. do 1951. godine bavila različitim djelatnostima u zamjenu za uzgoj vinove loze. Valja reći da s krizom u vinogradarstvu i vinarstvu u Hercegovini, koncem 1920-ih i početkom 1930-ih godina i proizvodnja duhana upada u poteškoće, što znači da dvije najvažnije poljoprivredne kulture Hercegovine više ne mogu osigurati prihode od kojih je većina obitelji toga područja živjela.

Da bi barem malo ublažile nevolje hercegovačkih seljaka, vlasti pokušavaju ponovo aktivirati uzgoj dudova svilca i proizvodnju svile. U Gnojnicama je osnovano Svilarско nadzornništvo za Hercegovinu, a na zemljištu stanice osnovan je rasadnik dudova. Taj je rasadnik dijelio sadnice dudu (murve) po terenu. No inspektor Primorske banovine, kojoj je Mostar teritorijalno tada pripadao, izvještava 1931. godine Državno nadzornništvo u Novom Sadu, da je „slab interes za gajenje svilobube, iako bi u ovom kraju ta grana mogla prosperirati“. Kada se uvidjelo da ni u svilogojstvu nema budućnosti, stanica se preorijentirala na drugu djelatnost. Počeli su se baviti peradarstvom, a potom je neko vrijeme služila kao farma ovaca. Jedno je vrijeme stanica služila za uzgoj konja kao „pastuhsko stanište“.



U vrijeme Drugoga svjetskog rata stanica je bila u državnom vlasništvu kao mješovito pokusno i komercijalno gospodarstvo. U svom je sastavu imala vinogradarstvo, voćarstvo, ratarstvo, povrtlarstvo i stočarstvo. Vinova je loza zauzimala površinu od jedva 1,5 ha, a na tim je površinama bilo oko 3.500 trsova različitih sorata vinove loze, oko 1.500 trsova matičnjaka, te lozno prporište. Oko tri hektara je bilo voćnjaka, a ostale površine bile su pod ratarskim i povrtlarskim usjevima ili kao pašnjak za stoku.

U 1951. godini stanica se ponovo vraća vinogradarstvu. Zasađeni su novi vinogradi na 10 ha. Visoki postotak sušenja spriječio je dalje širenje. U 1954. godini izgrađen je natapni sistem za 30 ha, ali je vode bilo samo za 10 ha vinograda. Jačom gnojdbom stajnjakom i intenzivnijim radom, te od 1958. godine povećanjem upotrebe mineralnih gnojiva i količina vode prinos grožđa stalno na stanici raste, da bi u 1962. godini porasli za 10 puta u odnosu na 1957. godinu. Ti rezultati na ovom eksperimentalnom imanju, tada Sreske poljoprivredne stanice Mostar, bili su snažan poticaj tadašnjim stručnjacima za utemeljenje proizvodne orijentacije za biljnu proizvodnju u Bišću polju i Bijelom polju gdje je tlo također bilo šljunkovito.

U objektima nekadašnje voćarsko-vinogradarske stanice u Gnojnicama bio je smješten dio stručnih službi HEPOK-a i ti su objekti bili u funkciji sve do zadnjeg rata kada su spaljeni. Na staničnom zemljištu ponovo je poslije rata zasađena vinova loza.

## **4. VINOGRADARSTVO I VINARSTVO BOSNE I HERCEGOVINE 1878. - 1918.**

Vinogradarstvo je u Bosni i Hercegovini, kao i ostale poljoprivredne grane, bilo u lošem stanju u vrijeme osmanlijske vlasti. Austrougarska je zatekla nešto bolje stanje u Hercegovini i potpuno devastirano vinogradarstvo u Bosni. Austrougarska je vlast odmah nakon okupacije izvršila inventuru poljoprivrede Bosne i Hercegovine, a iz objavljenih podataka vidi se da je ostalo samo nešto vinograda oko Banja Luke, Dervente, Krupe. U tri nekadašnja izrazito vinogradarska područja, Banja Luka, Tuzla i Bihać, zatečena je proizvodnja od samo stotinjak tona grožđa. U cijeloj Bosni evidentirano je tridesetak hektara prilično zapuštenih vinograda. U Hercegovini je u to vrijeme proizvodnja iznosila 2.500 - 3.000 tona grožđa, što je također bilo manje nego prije dolaska Osmanlija. Ne samo što je opseg proizvodnje opao, već je i tehnologija proizvodnje bila veoma primitivna. No olakšavajuća je okolnost bila što tada još uvijek nije bila potrebna nikakva zaštita, jer su se najopasnije bolesti vinove loze, filoksere, plamenjača i pepelnica pojavile tek kasnije.

Kada je Austrougarska 1878. godine okupirala Bosnu i Hercegovinu filoksere je već opustošila vinograde najvinorodnije zemlje svijeta, Francusku i nanijela također velike štete vinogorjima u drugim europskim državama: Austrougarskoj, Njemačkoj, Švicarskoj, Italiji, Španjolskoj, Portugalu. To je dovelo do velikog pada u proizvodnji vina, pa se u Europi, a i svijetu pojavila nestašica vina. Potražnja za vinom na tržištu je bila puno veća od ponude. To je otvorilo mogućnost vinogorjima u nezaraženim područjima da povećaju proizvodnju vina i plasiraju ga po povoljnim cijenama. To su u značajnoj mjeri iskoristili dalmatinski vinogradari budući da su mogli izvesti sve proizvedene količine. To je rezultiralo velikim uzletom dalmatinskog vinogradarstva.

Hercegovačko je vinogradarstvo također imalo dobru priliku za izvoz i etabliranje na zahtjevnom europskom vinskom tržištu. To je i nova vlast poticala, međutim naše je vinogradarstvo i vinarstvo tada bilo na vrlo niskoj tehnološkoj razini, nije bilo dovoljno kvalitetna vina za izvoz. Monarhija je bila jako zainteresirana za povećanje proizvodnje vina u Bosni i Hercegovini, ali isto tako za podizanje tehnološke razine u podrumarstvu, kako bi kvaliteta vina odgovarala dobroj kvaliteti hercegovačkoga grožđa. Stoga

je austrougarska vlast odmah počela provoditi različite agrotehničke i tehnološke mjere kako bi poboljšala proizvodnju grožđa i vina, a s druge strane povećala površine pod vinogradima.

## Mjere za razvoj vinogradarstva i vinarstva

Da bi stimulirala vinogradare na povećanje opsega proizvodnje, poboljšanje agrotehnike, a naročito poboljšanje kvalitete vina, austrougarska je vlast donosila različite poticajne mjere. Budući da su tada porezi seljacima bili veliko opterećenje, jedna od mjera bila je u sferi porezne politike. Za poticanje razvoja vinogradarstva, Zemaljska vlada je 1890. godine donijela uredbu kojom se na 10 godina oslobađaju porezi svi oni koji su na novo iskrčenom zemljištu posadili vinograd. Ova je pogodnost trebala potaknuti stanovništvo na osvajanje novih, do tada neiskorištenih površina za sadnju vinograda. Time su se povećavale površine pod vinogradima, ali je istodobno povećavan fond obradivih površina, nešto slično što se danas radi s kultiviranjem krša. No danas to radi moćna mehanizacija, a tada se sve radilo ručno.

U cilju poticanja vinogradara na razumno ulaganje i njegu vinograda svake godine su nagrađivani najbolje uređeni vinogradi i njihovi vlasnici. Za najbolje uređen ili brižljivo obrađen i plodonosan vinograd za cijelo vinogradarsko područje Bosne i Hercegovine bile bi podijeljene 24 nagrade po 10 kruna u zlatu iz državnih sredstava. Prijedlog za ove nagrade davali su voditelji stanica u Mostaru, Lastvi i Derventi temeljem izbora napravljenog na vinogradarskim tečajima po terenu. Za naročito pokazanu izvrsnost u vinogradarstvu, povremeno je dodjeljivala Zemaljska vlada kao posebno rijetku nagradu počasne diplome.

Slične nagrade dijeljene su i u vinarstvu. U cilju promicanja pravilne berbe i kvalitetne vinifikacije bijelih i crnih vina, svake je godine u mjesecu prosincu u voćarsko-vinogradarskoj stanici u Mostaru provedeno natjecanje najboljih čisto prešanih bijelih i crnih vina mlade berbe iz cijeloga vinogradarskog područja Hercegovine. Povjerenstvo za ocjenu činili su vodeći vinari i voditelji stanice, a dodjeljivano je 16 nagrada po 10 kruna u zlatu iz državnih sredstava.

Koliko je austrougarska vlast nastojala unaprijediti poljoprivredu pokazuje, između ostalog, i osnivanje školskih vrtova pri pučkim školama. Već 1882. godine donijela je Zemaljska vlada uredbu da se svim pučkim školama u BiH gdje god je to moguće stavi na raspolaganje u blizini škole primjeren kompleks zemljišta i da se na njemu uredi školski vrt. U rujnu 1883. godine svim školama je razdijeljena knjiga

„Školski vrt u selu“ od Trstenjaka. Ta je knjiga bila namijenjena učiteljima kako bi se mogli pripremiti za obrađivanje vrtova.

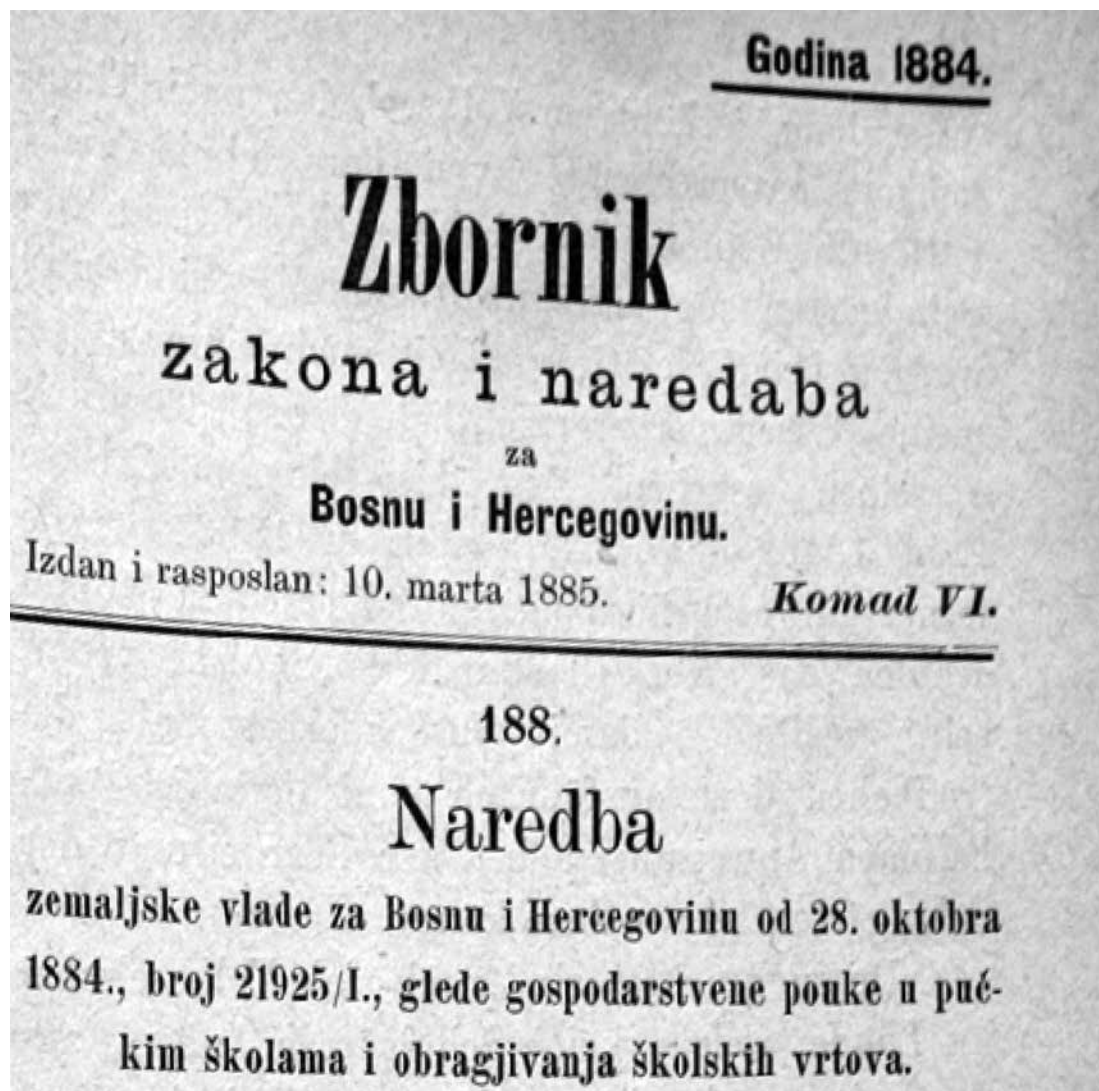
Budući da je kontrolom utvrđeno da se većina vrtova na koristi kako je to predviđeno, u ožujku 1884. godine (slika 9.) Zemaljska vlada za Bosnu i Hercegovinu donijela je naredbu o gospodarskoj pouci u pučkim školama i obrađivanju školskih vrtova. Učitelji su morali poznavati temelje uzgoja najvažnijih poljoprivrednih kultura. Posebna je pažnja u tim vrtovima posvećena voćarstvu, odnosno vinovoj lozi, tamo gdje se ona mogla uzgajati. Učenici su bili obvezni raditi u vrtu nakon završene nastave. Preporuča se da odrasli dolaze pogledati rad i rezultate rada u vrtu, da bi i oni to mogli primijeniti na svom gospodarstvu. Vrt je trebao biti i rasadnik za proizvodnju sadnog materijala i dijeljenje seljacima. Učitelji su morali sačiniti nacrt vrta i program rada za učenike po mjesecima. Na kraju godine učitelji su morali podnijeti izvješće o radu vrta i postignutim rezultatima i to izvješće poslati odgovarajućem uredu Zemaljske vlade<sup>11</sup>. Rad i rezultati postignuti u školskom vrtu bili su također jedan od kriterija vrednovanja rada učitelja.

Austrougarska je zatekla i podrumarstvo u Bosni i Hercegovini na niskoj tehnološkoj razini i poduzimala je mjere da to stanje poboljša. Najveći dio godišnje proizvodnje grožđa u Hercegovini prerađuje se u vino, koje je skoro isključivo u rukama većih proizvođača. Oni također kupuju grožđe od drugih proizvođača i prerađuju ga. Sve do početka 1890-ih godina miješanjem bijelog i crnog grožđa u Hercegovini bi se uglavnom dobivala crvena vina. U slučajevima gdje je prevladavalo bijelo grožđe, dobivalo bi se šiler<sup>12</sup> vino, dok se čisto bijelo vino u ranijim vremenima sasvim rijetko moglo naći. Budući da je bijelo hercegovačko vino Žilavka općenito postalo poznato i potražnja za njim postajala sve veća, okrenuli su se veći vinarski trgovci proizvodnji bijelih vina i držanju što većih partija čistoga bijelog vina, jer je potražnja za crvenim vinom iz godine u godinu opadala. Po ugledu na vinski podrum u vinogradarsko-voćarskoj stanici u Gnojnicama, osnivaju se moderni vinski podrumi u Mostaru, Stocu, Trebinju. Sinovi bogatijih vinara završavaju poznatu vinogradarsku školu u Klosterneuburgu. Sve je to doprinijelo da je u podrumarstvu Hercegovine, a naročito u gradu Mostaru u kratkom vremenu učinjen veliki napredak.

Čim se poboljšala kvaliteta hercegovačkih vina i izlaskom na međunarodnu scenu došla su i priznanja. Sa svakog sajma ili izložbe na kojemu su se pojavila hercegovačka vina, Žilavka i Blatina, dobivala su odličja.

<sup>11</sup> Zbornik zakona i naredaba Zemaljske vlade za Bosnu i Hercegovinu, za 1884 godinu

<sup>12</sup> Tako se zvalo svjetlucavo, crvenkasto, uglavnom lagano vino. U Njemačkoj je naziv za to vino, zbog njegove svjetlucave boje (schillernde), poznato još iz 16. stoljeća. Takvo se vino u nas proizvodilo sve do 1930-ih godina.



**Slika 9.** Naredba o školskim vrtovima

## Početak zaštite vinove loze od važnijih bolesti

Osim filoksere još su dvije bolesti vinove loze u drugoj polovini 19. stoljeća prenesene iz Amerike u Europu i načinile velike štete vinogradarstvu europskih zemalja. Bile su to pepelnica (*Erysiphe* - *Uncinula necator*) (oidium, lug) i plamenjača ili peronospora (*Plasmopara viticola*). Obje su bolesti, kao i filoksere, prenesene s američkim *Vitis* vrstama. Američke su vrste otporne na ove bolesti, za razliku od plemenite europske loze *Vitis vinifera*.

Pepelnica se u Europi pojavila polovinom 1840-ih godina i već je 1852. godine u Francuskoj učinila velike štete na vinovoj lozi. No ubrzo se kao učinkovito sredstvo u zaštiti vinove loze od pepelnice pokazao praškasti sumpor, pa su štete od ove bolesti uz redovitu zaštitu bile relativno male. Sumpor se u Dalmaciji počeo koristiti već početkom 1860-ih godina. Bosna i Hercegovina je do austrougarske okupacije bila prilično zatvoreno područje, pa su i biljne bolesti sporije dolazile. Tako je i pepelnica došla znatno kasnije nego u Dalmaciju, pa su vinogradari imali vremena da prihvate mjere zaštite. Nije prošlo dugo vremena i hercegovački vinogradari su se navikli na primjenu praškastog sumpora u suzbijanju pepelnice, tako da su štete od ove bolesti relativno uspješno sanirane.

Plamenjača je također prenesena iz Amerike oko 1874. i vrlo brzo zahvatila je veći dio vinogradarstva starog kontinenta. U Europi je prvi put u većem opsegu zapažena u Francuskoj 1879., a u Dalmaciji u okolici Zadra 1885. godine i potom se širila po cijeloj Dalmaciji. Plamenjača je početkom 1890-ih godina po prvi put utvrđena u vinogradima Bosne i Hercegovine. Čim se plamenjača pojavila u Hercegovini u mjere suzbijanja uključile su se državne institucije i mediji. Nude se najnoviji „strojevi za škropljenje trsja proti peronospori”<sup>13</sup>. Zemaljska uprava je vinogradarima besplatno i povoljnim kreditima omogućila nabavu sredstava za zaštitu od plamenjače kao i stručnu pomoć u obuci vinogradara o izvođenju zaštite. Već 1894. godine plamenjača je u hercegovačkim vinogradima izazvala pravu katastrofu, slično se stanje ponovilo još nekoliko godina. Kakve su bile razmjere štete vidi se po ostvarenoj proizvodnji grožđe; u samo nekoliko godina proizvodnja je trostruko smanjena (tablica 1.).

Zemaljska je vlada 1895. godine donijela naredbu o obveznoj zaštiti vinove loze od plamenjače. Vinogradari koji do tada uopće nisu poznavali prskanje vinove loze i primjenu zaštitnih sredstava teško su prihvaćali ovu mjeru, međutim kazne su bile rigorozne (slika 10), pa su se vinogradari malo po malo

<sup>13</sup> Peronospora. Glas Hercegovca, br. 44/45, 1894.

počeli navikavati da bez provođenja te mjere neće imati grožđa. Trebalo se naviknuti na spravljanje bordoške juhe, dugo vremena najuspješnije mjere u suzbijanju plamenjače, a isto tako na upotrebu ledne prskalice u prskanju zaštitnog sredstva. U vlažnim godinama primjenjivalo se pet do sedam prskanja, a u suhim godinama bilo je dovoljno tri do četiri.

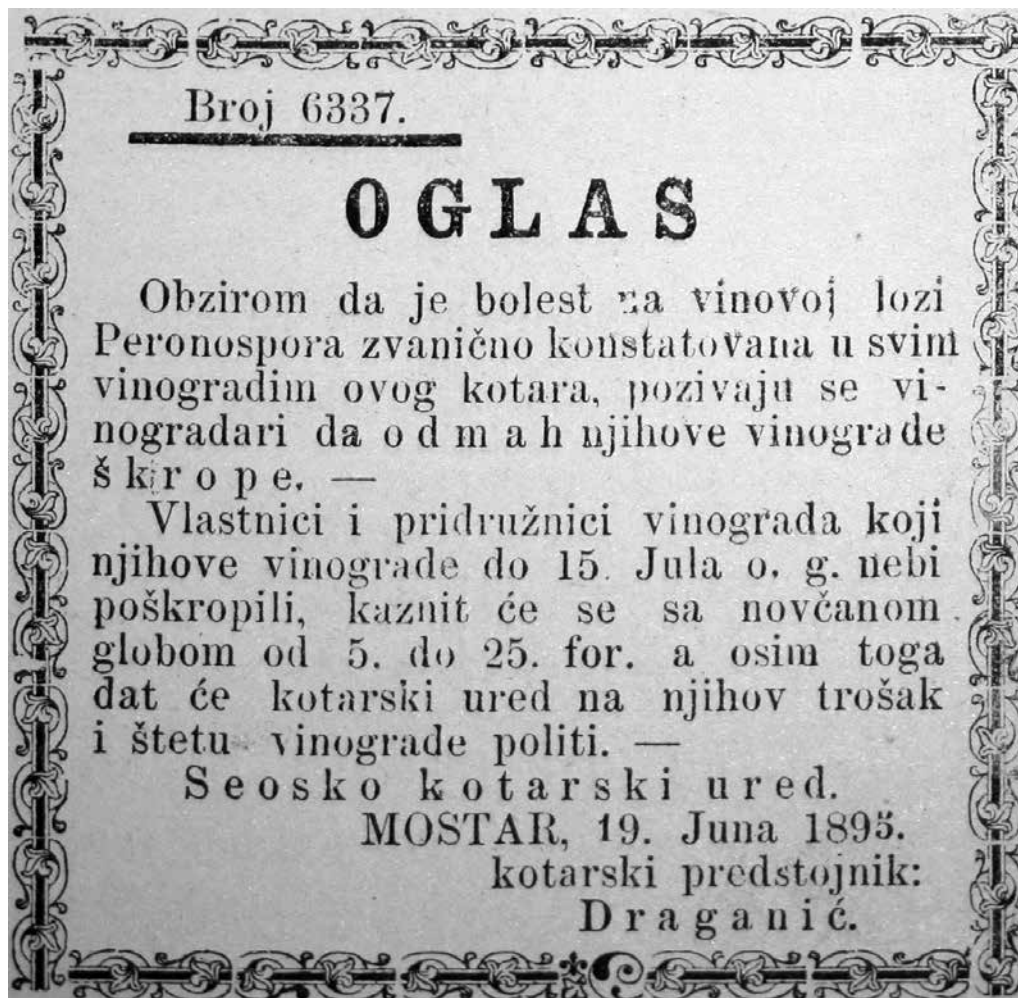
Prvo, i dugo vremena gotovo jedino sredstvo za suzbijanje plamenjače Bordoška juha, pojavila se u Francuskoj 1885. godine, a otkrivena je sasvim slučajno. Marie Alexis Millardet, profesor botanike na sveučilištu u Bordeaux-u obilazeći vinograde zapazio je da su neki trsovi ostali pošteđeni plamenjače, dok je na drugima lišće gotovo potpuno opalo. Pritom je uočio da su zdravi listovi pokriveni tankim slojem neke bjelkasto plave supstance. Kada je odgovornog za vođenje vinograda upitao što je to, taj mu je odgovorio da je kod njih običaj da se grozdovi i listovi pred berbu prskaju bakarnim acetatom ili sulfitom pomiješanim s vapnom. Na taj su način označavali grozdove da ih zaštite od kradljivaca. Millardet je odmah počeo pokuse prskajući lozu otopinom bakarnog sulfata i vapna u različitim omjerima, i Bordoška juha je bila rođena<sup>14</sup>. To se sredstvo primjenjivalo po cijelom svijetu, sve do pojave sintetičkih fungicida.

Valja inače reći da su Francuzi prvi riješili pitanje zaštite, ne samo od plamenjače, već i od filoksere i pepelnice, dakle nevolja koje su ih snašle uvođenjem iz Amerike. Za Francusku, kao najvinorodniju zemlju svijeta, vinova je loza bila, ne samo izvor prihoda, već i stvar nacionalnog ponosa. Stoga su sve činili da što prije riješe probleme u vinogradarstvu. No uspješnim rješavanjem nastalih problema pomogli su i svim drugim vinogorjima u svijetu.

Velika zasluga za uspješno suzbijanje pepelnice i plamenjače u nas pripada voćarsko-vinogradarskim stanicama. U njima su izvođeni pokusi sa zaprašivačima, uređajima za primjenu sumpora, te prskalicama za zaštitu od plamenjače. Stručno osoblje stanica držalo je po terenu tečaje o praktičnoj primjeni sredstava za zaštitu od ovih bolesti. Zahvaljujući takvom radu ubrzo su naši vinogradari počeli redovito primjenjivati sve mjere zaštite, što se vrlo brzo pokazalo na vraćanju proizvodnje na prijašnju razinu. Već 1900. godine proizvodnja grožđa iznosila je 4.478,8 tona i stalno je rasla sve početka Prvoga svjetskog rata.

---

14 Cvjetković, B. 1985. Povodom 100 godina primjene Bordoške juhe. *Jugoslovensko vinogradarstvo i vinarstvo* 1-2:39.



**Slika 10.** Upozorenje o obveznoj zaštiti protiv plamenjače



## Kretanje vinogradarstva i vinarstva od 1878. do 1918.

Kada je Stefan von Molnar bio 1887. godine na studijskom putovanju po Bosni i Hercegovini napravio je inventuru bosanskohercegovačkog vinogradarstva. Međutim, površine pod vinovom lozom koje prezentira Molnar u kontradikciji su s podacima o proizvedenom grožđu koji su navedeni u popisu poljoprivrede BiH iz 1889. godine. Molnar u svom izvješću navodi da je u Hercegovini bilo pod vinovom lozom 5.714 ha, a u popisu poljoprivrede stoji da je te godine proizvedeno oko 5.300 tona grožđa. Iz toga proistječe da je u prosjeku proizvedeno manje od tone grožđa po ha, što je malo vjerojatno, bez obzira na tadašnje niske prinose. Vjerojatno je Molnar pogriješio u procjeni površina, a tolika površina postignuta je tek početkom 1900-ih godina.

**Tablica 1. Proizvodnja grožđa u Bosni i Hercegovini 1892. - 1897. godine**

Kotar	Proizvodnja grožđa u t			
	1882. - 1886.	1887. - 1891.	1892. - 1896.	1897
Banja Luka	47,9	39,1	20,5	25,1
Derventa	9,3	10,4	16,6	5,2
Prnjavor	1,3	7,0	7,7	4,0
Tešanj	3,9	9,8	9,8	12,1
Krupa	8,0	26,0	8,5	3,2
Gračanica	13,3	23,5	9,8	4,3
Zvornik	5,5	16,1	5,9	2,8
Ostali kotari	15,2	35,7	23,8	14,4
Bosna	104,4	167,6	102,6	71,1
Prozor	126,7	191,8	180,2	151,4
Mostar	1.457,4	2.024,0	2.944,5	1.001,1
Konjic	872,9	1.008,0	639,2	80,4
Ljubinje	39,8	75,1	105,5	41,7
Ljubuški	616,1	870,9	1.055,7	450,6
Stolac	367,0	674,4	926,4	268,0
Trebinje	138,2	413,8	500,8	145,5
Hercegovina	3.618,1	5.258,0	6.352,3	2.138,7
BiH	3.722,5	5.425,6	6.454,9	2.209,8

Izvor: Landwirtschaft in Bosnien und der Hercegovina, Sarajevo, 1899.

Iz priložene tablice vidi se kako je proizvodnja grožđa naglo pala nakon pojave plamenjače, pa je u 1897. godini bila gotovo tri puta manja nego četiri godine ranije. Nakon toga je ponovo krenula uzlaznim tokom, da bi pred Prvi svjetski rat dostigla maksimalni opseg, nedostignut sve do današnjih dana. (tablica 2).

**Tablica 2. Površina pod vinogradima i proizvodnja vina u 1912. godini**

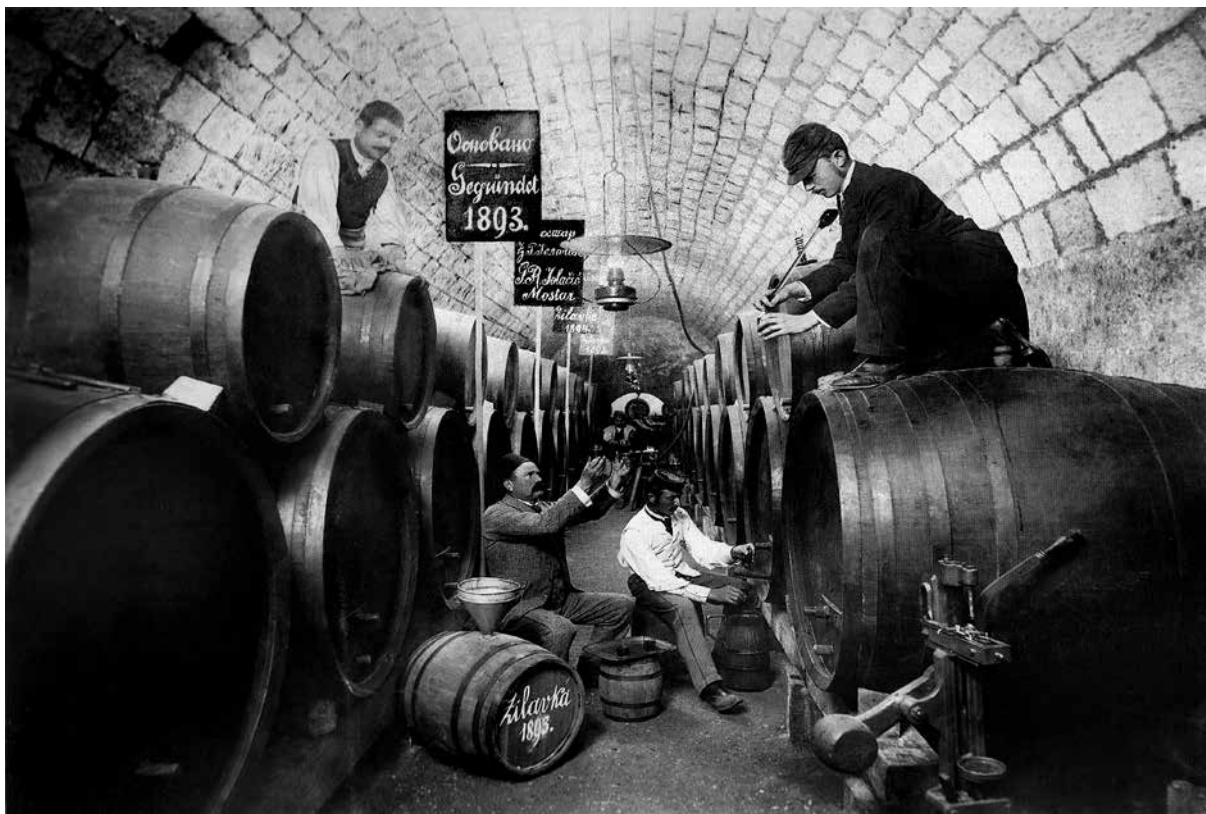
Kotar	Vinogradi u ha	Vino u hl
Mostar <sup>1</sup>	2.654	53.080
Široki Brijeg	210	4.200
Ljubuški	703	14.160
Stolac	516	10.320
Čapljina	539	10.780
Trebinje	418	8.360
Posušje <sup>2</sup>	149	2.980
Konjic	662	13.249
Prozor	184	3.680
Ukupno	6.040	120.800

Izvor: Kuri, 1955.

<sup>1</sup> Mostaru je tada pripadao Čitluk

<sup>2</sup> U sastavu Posušja bile su Grude

Za trgovinu vinom jedan od najvažnijih uvjeta su dobre komunikacije. Tek kada je izgrađena željeznička pruga Metković - Mostar i kasnije za Sarajevo bilo je moguće normalno trgovati vinom. Do tada nekih posebnih vinskih tipova nije bilo, već je bila sortna mješavina ili smjesa bijelog i crnog grožđa. Tada počinje masovnije otvaranje vinskih podruma, najprije u Mostaru, potom u Stocu, Trebinju, Ljubuškom. Najpoznatiji vinari bili su braća Jelačić, braća Radulović, Aničić, Krulj, Oborina i drugi. Čim su hercegovačka vina izišla na svjetsko tržište, te na najpoznatije vinske manifestacije, došla su i priznanja.



**Slika 11.** Jelačića podrum

Prvi izlazak hercegovačkog vina na međunarodnu scenu zbio se već 1883. godine, kada je hercegovačko vino preko Trsta upućeno u Austriju i druge europske zemlje, a pratila ga je vrlo pohvalna analiza o kvaliteti. Nakon toga se u Hercegovini, ponajprije u Mostaru kao centru, otvaraju brojni obiteljski vinski podrumi koji postaju prepoznatljivi ne samo u Hercegovini, već diljem monarhije, pa i izvan monarhije po nazivima svojih vlasnika. Najpoznatiji među njima su Aničić, Jelačić, Kovačina, Krulj, Oborina, Peško, Radulović, Šantić u Mostaru, u Stocu Kurilić, Popara, Ružić, Vreća, Vukasović, u Trebinju Andrić,

Jovičić i Vujičić, a i u drugim mjestima bilo je manjih podruma. Sinovi nekih završavaju vinogradarsku školu u Klosterneuburgu, te još više moderniziraju podrumarstvo. Zahvaljujući unapređenju proizvodnje i primjeni modernih tehnoloških postupaka hercegovačka vina osvajaju domaće i strano tržište. Na svim međunarodnim vinarskim manifestacijama koje su se od 1890-ih godina pa do Prvoga svjetskog rata održavale u Europi, sudjelovali su i hercegovački vinari i gotovo svugdje dobivali visoka priznanja.



**Slika 12.** Diploma vinu Jelačića podruma s izložbe u Parizu

Na izložbama vina u Parizu, Londonu, Beču, Budimpešti, Amsterdamu, Briselu, Barceloni, Mistelbachu i drugdje hercegovačkim vinima davane su najviše ocjene i svrstavana su u najkvalitetnija vina. Priznanja su im osobno dodjeljivali tadašnji europski vladari: car Franjo Josip, engleska kraljica Viktorija, belgijski kralj Leopold. Posebno je impresivan bio nastup hercegovačkih vinara na izložbi u Mistelbachu u Austriji 1909. godine. Na toj je izložbi sudjelovalo 20 hercegovačkih izlagača i svi su nagrađeni. Nagrade im je osobno uručio car Franjo Josip. Te su godine na izložbi carskog vinogradarsko-vinarskog društva u Beču između 1500 izloženih uzoraka hercegovačka vina dobila nagrade i veoma laskave ocjene. Priznanja su dobila vina Vinogradarsko-voćarske stanice iz Lastve, Prve vinogradarske zadruge iz Mostara i četiri obiteljske vinarije. Sva ta priznanja i ocjene stručnjaka podigla su renome hercegovačkih vina pa je stalno rasla potražnja za njima, a izvoz je cvjetao.

Da spomenemo samo priznanja na nekim najvažnijim vinskim izložbama: Beč (1898. i 1900.), Pariz (1901. i 1909.), London (1911.), Budimpešta (1913.), Berlin (1915.), Barcelona (1928.), Rim (1932.), Milano (1924.), Pariz (1938.). Te su nagrade pripale uglavnom mostarskim podrumarima braći Kovačina, braći Jelačić, Oborini, Krulju i drugima. Primjerice Jelačić je bio dvorski dobavljač za austrougarski, srpski i japanski dvor, a drugi su hercegovački vinari također opskrbljivali europske dvorove

Zanimljivu opasku dalo je britansko Ministarstvo vanjskih poslova koje je 1917.godine pripremiло izvješće o Bosni i Hercegovini za potrebe buduće Mirovne konferencije. Evo što u tom izvješću pišu o stanicu u Mostaru i hercegovačkom vinu.

„Vlada je 1888. utemeljila uzorni vinograd na Buni blizu Mostara; u 1893. radi daljeg unapređenja razdijelila reznice novih sorti loze seljacima i demonstrirala moderne metode uzgoja. Opskrbili su ih također nužnim alatima besplatno ili po niskoj cijeni. Ove mjere, kombinirane s uvođenjem kemikalija za zaštitu od bolesti stimulirale su učinkovitost u uzgoju loze. U posljednje vrijeme kada se filoksera raširila iz Dalmacije, posebno je razorno djelovala u okolici Mostara, nikakve mjere nisu poduzete kako bi se suzbila ova pošast i obnovili zaraženi vinogradi.

Kvaliteta vina, od kojih su žilavka (bijelo) i blatina (crno) glavne sorte, je prilično dobra, ali mogla bi biti bolja kada bi se više pažnje posvetilo spravljanju i čuvanju vina. : Okus slični, ali je bolji od dalmatinskih vina, jače je i ugodnije. Moderne metode sterilizacije i filtriranja su sada usvojene, a za te su svrhe

uvezeni strojevi iz Njemačke. Godišnja proizvodnja iznosi 2.000.000 do 3.000.000 galona. Većina se konzumira u BiH, ostatak se izveze u Austrougarsku<sup>15</sup>.

Svake je godine u Bosanskom kompasu, svojevrsnom almanahu Bosne i Hercegovine, objavljivan popis najpoznatijih vinogradara i vinara Bosne i Hercegovine. Prilažemo jedan takav popis iz 1904. godine.

### **Bosanska Dubica**

Cink Matija

Čapljina

Braća Mujić, Vego Ilija

### **Konjic**

Popadić Gavro, Tezić Vukan

### **Ljubinje**

Ratković Tomo, Semiz Spasoje

### **Ljubuški**

Barbarić Jozo, Bašić Mirko, Boras Jozo, Gnjata Luka, Luburić Franjo, Lučić Pero, Milićević Martin, Semiz Vaso, Tomić (Jure) Kata, Vitković braća, Vučić Augustin,

### **Mostar**

Aleksić Aleksa, Ančić Simo, Aničić Jefto, Aničić Stefan, Bilić Sava, Blanić Miho, Buconjić fra Paškal (biskup), Doder Simo, Ivanišević braća, Jelačić braća, Kosjerina braća, Kovačević Simo, Oborina Velimir, Milićević Lazar, Pavić Risto, Perić braća, Radulović braća, Šantić braća, Zec Nikola

### **Prozor**

Brizar Cvitko, Mijatović Špiro

### **Stolac**

Kašiković Sara, Kovačević Đorđo, Kurilić Jovo, Lalić Đorđo, Mihić Pero, Mihojević Todor, Ružić Miho, Vreća Risto, Vukasović Ivan

---

15 H.M. Stationary office, 1920. Bosnia and Herzegovina. London.

### **Tasovčići kod Čapljine**

Misita Četko

### **Trebinje**

Dučić Jovo, Lečić Risto

### **Police kod Trebinja**

Selak Andro

### **Zasad (Lastva ?) kod Trebinja**

Soračić Božo, Palikuća Risto

Od godine do godine bi se ova lista mijenjala

## **Prve ocjene kvalitete hercegovačkih vina**

„I kada sije pisah, tada mi da gospodin ban Tvrtko ispred sebe veliki pehar vina popiti u dobru volju“, pisao je prije više od šest stoljeća u blizini Čitluka dvorski pisar mladog bana, a kasnije moćnog kralja Tvrtka. Bio je to najpoznatiji, premda ne i jedini spomen hercegovačkoga vina u njegovoj dugoj povijesti. Brojni putnici koji su se usudili na avanturu putovanja Bosnom i Hercegovinom, od Evlije Čelebije, mletačkih i francuskih trgovaca do austrijskih i engleskih putopisaca spominju dobru kvalitetu vina u Hercegovini. Poznati franjevac Ivan Frano Jukić posebno ističe vina Mostarac i Broćanac. Svi oni pišu o hercegovačkom vinu iz vlastitog iskustva ili prenose priče iz druge ruke.

Međutim, tek je dolaskom Austrougarske na naše prostore počelo sustavno ispitivanje kvalitete hercegovačkoga vina temeljeno na egzaktnim pokazateljima tj. na degustaciji i kemijskim analizama. Prve analize kemijskog sastava vina obavio je i prikazao Stefan Molnar, direktor vinogradarske škole iz Budimpešte. Snimajući stanje vinogradarstva i vinarstva tijekom svoga studijskog boravka u Bosni i Hercegovini, Molnar je uzeo uzorke vina i analizirao ih. Iz rezultata ispitivanja prikazanih u tablici 3. uočljive su velike razlike između vina iz Bosne u odnosu na ona iz Hercegovine.

**Tablica 3. Sadržaj nekih sastojaka u uzorcima vina iz Bosne i Hercegovine (u gramima na litar)**

Red. Broj	Mjesto i godina proizvodnje vina	Alkohol	Kiselina	Ekstrakt	Šećer	Kotar
1.	Cim, 1882., crno	134	5,0	71	32	Mostar
2.	Mostar, 1886., bijelo	122	5,4	62	19	„
3.	Mostar, 1887., crno	131	5,1	67	23	„
4.	Foča, 1886., bijelo	68	8,4	16	tragovi	Derventa
5.	Foča, 1887., bijelo	65	8,2	17	2	!
6.	Plehan (samostan), 1887.,bijelo	65	8,2	15	3	„
7.	Modran, 1887., bijelo	74	7,2	16	2	„
8.	Han Marica, 1887., bijelo	45	9,2	16	1	„
9.	Potočani, 1887., bijelo	61	8,6	18	2	„
10	Poljarica, 1886., bijelo	67	7,8	15	tragovi	„
11.	Poljarica, 2887., bijelo	77	7,1	16	3	„
12	Modrab, 1887., bijelo	69	8,5	15	1	„
13-	Klakar, 1887., bijelo	76	8,3	17	tragovi	„

No mnogo opsežnije ispitivanje kvalitete hercegovačkih vina provela su druga dva austrijska istraživača. Samo nekoliko godina nakon okupacije izvršene su prve detaljnije analize vina iz Hercegovine i Bosne. Analize je proveo dr. Leonard Roesler iz poznate vinogradarske škole u Klosterneuburgu<sup>16</sup>. Roesler je analizirao vina iz Bosne (Prozor) i Hercegovine (Mostar, Stolac, Konjic i Popovo polje) proizvedena 1882. i 1883. godine. Drugu, veoma opširnu ocjenu kvalitete hercegovačkih vina sačinio je Carl Neufeld 1901. godine, na uzorcima vina iz 1898. i 1899.

U ovom prilogu donosimo najvažnije dijelove iz njihovih opširnih izvješća o stanju podrumarstva, analizama i kvaliteti hercegovačkih vina.

<sup>16</sup> Rad pod nazivom “Die Weine der Herzegowina und Bosniens” dobili smo ljubaznošću ing. Johannes Friedberger iz Bundesamt für Wein- und Obstbau u Klosterneuburgu, na čemu se najljepše zahvaljujemo



## Vina Hercegovine i Bosne, Leonard Roesler<sup>17</sup>

Uzorci grožđa tri sorte iz Prozora došli su u Klosterneuburg 23.10.1883. Roesler je opisao grozdove i bobice, te osobine mošta. Šećer je bio 15,80 -16,20 % (Fehling), a po saharometru 16,91 % - 17,32 %. Jedna je sorta ocijenjena kao stolno grožđe, a druge dvije kao vinsko, a jedna čak kao dobro vinsko grožđe.

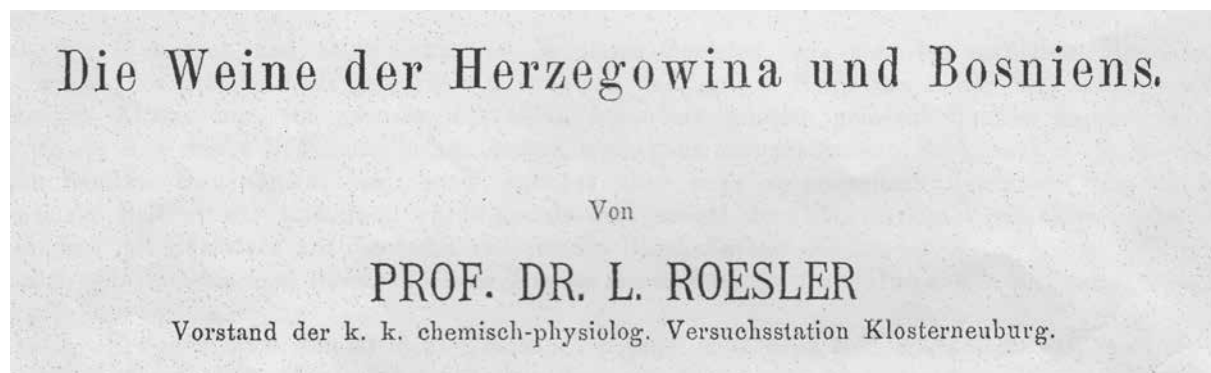
Iz sorte broj 3 je u laboratoriju spravljeno vino koje je ocijenjeno kao relativno dobro.

Izvješće o uvjetima proizvodnje

### Prozor

Vinogradarstvo u kotaru Prozor postojalo je već za vrijeme turske vlasti, ali ipak u neznatnom opsegu. Od vremena okupacije opseg je vinogradarstva već učtverostručen, a vinogradari posvećuju uzgoju vinove loze mnogo veću pažnju. Sela Ustirama, Slatina i Triščani su proizvodno područje. Proizvođači najčešće miješaju grožđe različitih sorata za proizvodnju vina, pošto ovdje djelomice zbog siromaštva, a djelomice zbog nedostatka komunikacija nedostaju potrebni uređaji i oprema i sudovi, zbog čega je obrada i proizvodnja veoma primitivna u običnim kacama, transport se, međutim obavlja u mješinama.

Na 1 ha sadi se oko 10.000 trsova, a po 1 ha proizvede se između 20 i 40 hl.



**Slika 13.** Naslovna stranica Roeslerova rada

<sup>17</sup> Roesler, L. Die Weine der Herzegowina und Bosniens. Mitteilungen der k. und k. chemisch-physiologische Versuchstation in Klosterneuburg, 1888., 5:43-51

## Konjic

Činjenicu da lokalna vina obično nisu održiva, treba tražiti isključivo u proizvodnji i podrumu. Dobri i praktični vinogradari stoga ne bi samo mogli naći vrijedne zasluge u lokalnim okruzima, već također uvelike pridonose povećanju ovog važnog dijela poljoprivrede.

Grožđe se ne preša, nego stoji u badnju 8-10 dana, sve dok se sok ne ocijedi. Nakon toga vino dopijeva u bačve koje ponekad propuštaju i koje katkad nisu začepjene nakon čega se vino pretače čim se može piti. Vino se treba potrošiti do iduće berbe. Starijih vina u biti nema. Ne postoje podrumi i podrumstva gospodarstva.

## Mostar

Okružna vlast Mostara izvještava pokusnu stanicu o pošiljci koja je stigla 22.12.1883,

Najvažnija područja uzgoja vinove loze u mostarskom kotaru su Mostar, Cim, Vihovići, Rodoč, Gnojnice i Dračevica. Način održavanja vinove loze ne razlikuje se od onoga u Dalmaciji. Postoje bijele kao i plave sorte<sup>18</sup>, kvaliteta je ovih prilično jednaka, iako se plave sorte više preferiraju i češće se sade. U zadnjih pet godina se puno pažnje poklanja da bijele sorte bolje rezultate postignu, pa se i bijele i plave sade u istoj količini.

Ukupna proizvodnja u kotaru Mostar procijenjena je na 6.000 - 8.000 tovara ili oko 7.500 - 10.000 hl. Cijena vina kretala se 20 - 35 kr za oku za crna i 25 - 40 kr za bijela vina.

Nakon otprilike osam do deset dana vrenja vino se odvaja od komine.

Nažalost nismo uspjeli doći do rezultata kemijskih analiza vina, već samo opisa stanja vinogradarstva i podrumarstva u Hercegovini zajedno s Prozorom.

Ukupno je iz Bosne i Hercegovine poslano 43 uzorka vina, od čega su 16 bijela i 27 crna vina, a najviše ih je s područja kotara Mostar. Većina je uzoraka bila iz berbe 1882. godine. Način dorade i njege vina isti je kao u Konjicu.

Vina se nazivaju uglavnom prema tamošnjim imenima koja se upotrebljavaju i koja se tamo pojavljuju u većem broju; Skadarska (Kadarka?), Slatina (lisnata Slatshina?), Zelenka (Zelenka bianca Istra), Podbjel, Krkošija, koja je izrazito zastupljena.: Način proizvodnje je jako primitivan. Grožđe se gaji u bačvi i prepušta vrenju. Nakon 8 do 10 dana se vino odvaja od komine.

---

<sup>18</sup> Misli se na crvene sorte, ali u izvorniku piše blau - plave

U vinski ocat se dodaju planinske biljke. Rakija se proizvodi u veoma malim količinama i to samo za vlastitu uporabu. Takva rakija je jakosti do 16 stupnjeva.

Postojala su mlada vina i stanja u kojima su uzorci doneseni odgovarala su manjem broju iznimaka nestručno obrađenih i nedovršenih vina. Kao dokaz koliko je podrumsko gospodarstvo i dalje u povoju ma može se navesti da je većina uzoraka bila napunjena u bocama koje su prethodno služile za čuvanje likera, ruma i drugih pića što se vidi iz etiketa koje su već bile nalijepljene na bocama.

### **Opći karakter vina iz Hercegovine**

#### **b) bijela vina**

Među njima su većinom suha, jaka vina, punog okusa, uobičajena boja je smečkasto-žuta. Nešto su opora, mnoga su cvjetnog mirisa i podsjećaju u svim ovim stavkama na bolja bijela vina Dalmacije. Nigdje se ne pojavljuju kiseline. Od pristiglih uzoraka jedno vino je bilo s mirisom bačve, a dva su bila ponešto kiselkasta na ocat. Prema pristiglim uzorcima se da zaključiti da kotari Mostar i Stolac spadaju u područja u kojima bijela vina mogu ležati pod opnom ako ne postanu opora i previše tamna.

#### **b) Crna vina**

Što se tiče crnih vina ona nisu međusobno slična kao što su bijela. Uzorci koje je poslao jedan bečki trgovac vinom iz područja Cima pokazala su se kao tamnocrvena vina odgovarajuće oporosti, punog okusa i sve u svemu kao dobra crna vina koja su dosta slična dalmatinskim crnim vinima. Isto tako može se naglasiti da takva vina dosežu intenzitet u boji, a da ne posjeduju oporost. Slična vina su također zabilježena u mostarskom kotaru.

Veliki dio ostalih crnih vina je manje obojen, nisu jake oporosti, posjeduju odgovarajuću, ali ne i izraženu kiselost i kako se čini dosta su srodna mađarskim Kadarka vinima. Kako proizlazi iz službenih podataka o proizvodnji jedna se sorta za proizvodnju crnog vina naziva "Skadarska" koja bi trebala odgovarati slavenskom nazivu za Kadarku. Takva vina su poimenično zastupljena među primjercima iz Mostara i Stoca.

Pojedina među njima posjeduju vlastiti okus koji bi mogao potjecati od sorte grožđa i jednim dijelom podsjeća na fini okus plodova određenih mladih, finih sorta iz Bordeauxa. S druge strane se također čini kao da postoji srodnost sa crnim ribizlama što odlučujuće podiže kvalitetu vina.

Treća serija primjeraka gdje pripadaju većina onih iz Trebinja i Konjica se mogu pribrojiti laganim, svijetlim crnim vinima, koja su bliska vinima Schiller. Ta vina nisu prejaka i male su oporosti i ponešto su kiselkastog okusa. Ne posjeduju neku posebnu kvalitetu, ali ako se dobro čuvaju mogu poslužiti kao stolna vina za lokalnu konzumaciju.

Bijelo vino iz Prozora pokazuje više karakter suhog vina, a crna vina su lagana, nisu jaka, a s dalmatinskim crnim vinima nemaju nikakve sličnosti. Vina iz Hercegovine očito su kvalitetnija nego ona iz Bosne.

Rezultati kemijskih analiza vina prikazani su u gramima na 100 ccm vina

Sadržaj alkohola: Od 13 uzoraka bijelih vina iz Hercegovine sadržaj alkohola iznosio je od 9,92 volumna postotka kod najnižeg do 16,71 % kod najjačeg vina. Prosjek za sve uzorke iznosio je 12,43 %. Crna vina pokazala su niži sadržaj alkohola, a kretao se od 8,27 do 14,60. Prosjek za 24 uzorka je iznosio je 10,95 %.

Sadržaj alkohola kod tri uzorka bijelih vina iz Bosne iznosio je u prosjeku 9,20 %, a kretao se od 8,50 do 9,77 %. Sličan sadržaj alkohola bio je i kod crnih vina i kretao se od 8,80 do 9,94, odnosno u prosjeku 9,37 %.

Sadržaj ekstrakta kod 13 uzoraka bijelih vina iz Hercegovine iznosio je u prosjeku 2,52 grama u 100 cm<sup>3</sup> vina, a kretao se u rasponu od 1,87 do 4,21 %. Nešto manji sadržaj ekstrakta iznosio je kod vina iz Prozora i iznosio je 2,2 grama, Sadržaj ekstrakta kod crnih vina bio je sličan. Kod hercegovačkih vina u prosjeku je iznosio 2,51 %, a kod vina iz Bosne 2,15%.

Sadržaj slobodnih kiselina kod bijelih vina iz Hercegovine kretao se od 0,421 do 0,84, ili u prosjeku oko 0,6 grama na 100 cm<sup>3</sup> vina. Bijela vina iz Bosne imala su slobodnih kiselina u prosjeku 0,64 g/100 cm<sup>3</sup> vina. Crna vina iz Hercegovine imala su slobodnih kiselina od 0,47 do 0,92 %, ili u prosjeku 0,63 %. Tri uzorka crnih vina iz Bosne imala su sadržaj slobodnih kiselina u prosjeku 0,7 grama na 100 cm<sup>3</sup> vina.

Sadržaj vinskog kamena kod bijelih vina iz Hercegovine iznosio je u prosjeku 0,184 g, a kod crnih vina 0,232 g/100 cm<sup>3</sup> vina. U crnim vinima iz Bosne sadržaj vinskog kamena iznosio je u prosjeku 0,312 grama.

Sadržaj tanina u bijelim vinima iz Hercegovine u prosjeku je iznosio 0,092 %, no kod najoporijeg uzorka iznosio je 0,13 %, što se za bijela vina smatra visokim sadržajem. Crna vina iz Bosne, koja se ubrajaju u

nešto oporija vina imala su sadržaj tanina od 0,143 do 0,227 g, ili u prosjeku 0,177 %, Kod 23 uzorka crnih vina iz Hercegovine sadržaj tanina iznosio je 0,24 %, što ni na koji način ne bi bilo visoko, ali je kod nekih uzoraka sadržaj tanina bio prilično visok. Najniži sadržaj tanina imalo je vino iz Trebinja koje je označeno kao Schiler vino, a kod veoma oporog vina sadržaj tanina iznosio je 0,70 %, a od toga vina sadržaj ekstrakta iznosio je 3,61 %. U pravilu su jačina boje crnih vina i sadržaj tanina u izravnoj korelaciji, za što kao dokaz mogu služiti mnoga dalmatinska crna vina.

Osim ovih sastojaka ispitan je i sadržaj glicerina i glicerola, sadržaj pepela, kalija, fosfora i sumpora.

## Vina Hercegovine, Carl Neufeld<sup>19</sup>

Vinogradarstvo u Bosni i Hercegovini, provincijama koje je okupirala Austrougarska, ograničeno je gotovo samo na politički okrug Mostar (glavni grad Mostar je istovremeno sjedište vlade okruga) koji otprilike obuhvaća područje koje je poznato pod nazivom Hercegovina, piše Neufeld.

Ukupna površina pod vinogradima u BiH iznosila je u 1895. godini 5.900 ha, prema 5.000 ha u 1886. Koncem 1900. iznosila je 6.160 ha, što je 23 % više nego 1886.

Proizvodnja	1882. - 1886.	1892. - 1896.	1897.	1898.	1899.	1900.
mtc	37.225	64.549	32.941	38.727	37.528	44.778

U starijim vinogradima su bijele i crne sorte pomiješane, ali prevladavaju crne sorte. Tek u novije vrijeme je potražnja za hercegovačkim bijelim vinima povećana i zanimanje proizvođača okreće se prema njima.

---

<sup>19</sup> Neufeld, C. Die Weine der Hercegovina. Sonderabdruck aus Zeitschrift für Untersuchung der Nahrung und Geenussmittel sowie der Gebrauchsgegenstände, 1901., Heft 7 und 8

# DIE WEINE DER HERCEGOVINA.

---

VON

**DR. C. A. NEUFELD,**

KGL. INSPEKTOR DER UNTERSUCHUNGSANSTALT FÜR NAHRUNGS- UND GENUSSMITTEL  
IN MÜNCHEN.

**Slika 14.** Neufeldov rad Vina Hercegovine

Od lokalnih sorata najvažnija je i najviše raširena žilavka. Od nje dolaze dvije forme: žuta i zelena. Žuta je nešto manje prinosna i daje teže vino, dok je zelena prinosnija i daje vino laganije kvalitete. U novoj sadnji se obje vrste uglavnom mješovito sade.

Slijedi detaljan opis osobina žilavke, zrioba bobica, porast, sadržaj šećera, kiselina i sl. koji se podudara s današnjim opisima. Vino žilavke je punog okusa i arome, bogato ekstraktom i u cjelini po karakteru slični na bijeli burgundac od kojega se ipak po specifičnoj cvjetnoj aromi razlikuje. Osim žilavke su domaće

sorte još bijeli pošib, bena, krkošija, rezakija, jazočka i balint najviše raširene, ali se u novoj sadnji rijetko više biraju.

U Zemaljskoj erarnoj stanici Mostar posađene su vinske sorte koje podnose vruće podneblje poput muskata aleksandrijskog, crvenog ziefahndlera za jaka stolna vina, bijelog burgundca, a kao stolne sorte gutedel sorte i madelaine royale.

Od crnih sorti najviše su raširene blatina i skadarka. Skadarka odgovara mađarskoj sorti plava kadarka i u uvjetima Hercegovine daje harmonično i jako crno vino boje šipka.

Potom slijedi opis blatine i njene sterilnosti. No budući da blatina nema boje u mesu u stanici u Gnojnicama ispitana je sorta Alicante Bouschet, gdje je postigla odlične rezultate i odatle je raširena među proizvođače u Hercegovini s velikim uspjehom. Od ostalih crnih sorti tek crni pošib i surac, koji je raširen oko Trebinja su kao vinske sorte ograničenog značenja.

Na pokusnoj stanici su, kao potencijalne sorte za podneblje Hercegovine ispitane crne vinske sorte cabernet i aramon, i polučile su dobar rezultat. No očito je da se vinogradarima u Hercegovini nisu dopale, jer se nisu raširile u proizvodnji.

Vinsko podrumarstvo: Najveći dio obranog grožđa u Hercegovini se koristi za spravljanje vina. Spravljanje vina počiva gotovo isključivo u rukama većih vinogradara koji za vlastito spravljanje dokupljuju grožđe koje su obrali ostali vinogradari. Kupovina se obavlja prema težini grožđa. Cijena varira zavisno od godine i sorte između 8 i 44 hellera za oku.

Negdašnji uobičajeni proces spravljanja vina u Hercegovini sastojao se iz toga da se obrano crno i bijelo grožđe koje je obično bilo pomiješano, gnječilo i zajedno s opnom i peteljka pripremalo za vrenje u za to namijenjenim posudama. Tek nakon završetka vrenja se vino koje je bilo gotovo, odvajalo od grožđa, često se događalo da se vino prodavalo neposredno iz posuda za vrenje. Kod takvog primitivnog načina cijedenja vina, koje se obavljalo još i za jako toplog doba godine, bilo je neizbježno da proizvedena vina posjeduju sirov karakter jer je također i kakvoća posuda za vrenje iziskivala znatno poboljšanje, a i vina su tijekom ili ubrzo nakon vrenja postajala kiselkasta i zbog toga su se morala jako brzo potrošiti. Vjeran prikaz tadašnjeg stanja daje na samom svom početku publikacija L. Roesslera.

S obzirom na izvrsnu prirodu grožđa ipak je Zemaljskoj vladi stalo do osnivanja modernih vinskih podruma u voćarsko-vinogradarskim stanicama, dalje organiziranje pokusa vremena berbe, tečaja za

berbu i podrumarstvo, i naročito instrukcija stručnog osoblja stanica u obuci domaćih vinogradara i vinara, kao i uvođenju pravilnoga postupka u berbi i doradi vina u Hercegovini. Zahvaljujući ovim mjerama podrumarstvo je u Hercegovini, posebno u Mostaru i okolini u jednom relativno kratkom vremenu veliki zamah doživjelo. U tome je najznačajnije brzo povećanje proizvodnje bijelih vina, čemu je svakako doprinijela veća potražnja na tržištu sve poznatijeg vina žilavke.

Prodaja hercegovačkih vina provodi se uglavnom u rinfuzi, pretežno u još prilično mladom stanju dorade u kojemu je vino nakon trećeg odvajanja (pretakanja), nerijetko još i ranije nego je filtriranjem i bistrenjem, očišćeno ide u prodaju. U takvom stanju su hercegovačka bijela vina, ponajprije Žilavka, punoga okusa i otuda veoma obljubljena.

Cijene hercegovačkih vina ovisno o godištu i sorti u rinfuzi kreću se od 44 do 72 krune po hl, a kod flaširanih 0,80 - 1,50 kruna za bocu (0,7 l). Za posebno plemenita vina postižu se znatno više cijene.

## Rezultati ispitivanja

Ono što bez ikakve sumnje najviše upada u oči je pronađeni visoki udio hlapivih kiselina. Takve kiseline iznose kod 88 ispitanih primjeraka samo u 7 slučajeva 0,10 g i samo u 3 slučaja ispod 0,10 g u 100 ccm vina. Naprotiv, granica za njemačka vina od 0,16 g se često premašuje; u 5 slučajeva je pronađeno 0,20 i više, a da i takva nisu mogla biti proglašena kiselima.

Veoma zanimljivom pokazala se usporedba fosforne kiseline u vinima iz različitih područja, jer su uočene značajne razlike. Posebno siromašnim u fosfornoj kiselini pokazala su se vina iz Konjica, s prosjekom od 0,007 % za bijela i 0,012 % za crna vina. Slični su iznosi nađeni i u vinima iz Trebinja. Najviši sadržaj fosforne kiseline imala su vina iz mostarskog kotara, u prosjeku 0,038 % za bijela i 0,044 % za crna vina.

Iz kotara Konjic analizirano je devet uzoraka crnog i četiri uzorka bijelih vina. Prosječan sadržaj alkohola u crnim vinima iznosio je 8,94 volumnih postotaka, sadržaj ekstrakta 2,24 %, slobodnih kiselina 0,75 %, hlapivih kiselina 0,14 % i prilično je visok. Nešto je bolju sliku dalo ispitivanje bijelih vina.

Mostarski kotar je najrašireniji i najvažniji među vinogradarskim područjima Hercegovine. Iz ovoga je kotara dostavljeno samo 48 uzoraka za analizu, od toga 18 od zemaljskih voćarskih i vinskih stanica, a ostatak od privatnika.



Uzorci 22 crna vina općenito pokazuju visok udio alkohola, naime od 7,39 (9,32 Vol.-%) do 10,36 (13,06 Vol. %), u prosjeku 8,90 (11,23 Vol. %). Bitna karakteristika im je visok udio ekstrakta i mineralnih tvari. Sadržaj slobodnih kiselina iznosio je u prosjeku 0,69 %, sadržaj hlapivih kiselina 0,15 %. Sadržaj vinskog kamena iznosio je u prosjeku 0,117 % i općenito nije bio visok.

Ispitivanje 25 uzoraka bijelih vina iz kotara Mostar pokazalo je slične odnose u analizi kemijskih sastojaka. Sadržaj alkohola bio je još viši, kretao se od 8,21 (10,35 vol. %) do 11,65 (14,68 vol. %), odnosno u prosjeku je iznosio 9,50 (11,98 vol. %). Količina ekstrakta u prosjeku je iznosila 2,57 %, a sadržaj mineralnih tvari 0,260 %. Sadržaj slobodnih kiselina u prosjeku je iznosio 0,72 %, a hlapivih kiselina 0,15 %. Vinskog kamenca bilo je 0,115 %, slično kao u crnim vinima. Bijela vina sadržavala su tragove šećera, prosječno 0,111 %.

Općenito se vina iz kotara Mostar, i bijela i crna, odlikuju visokim sadržajem alkohola, ekstrakta, mineralnih tvari i fosforne kiseline. Ona su prema tome, s manjim iznimkama, uglavnom vatrena, jaka, mirišljiva vina, dobrih, neka čak veoma dobrih i odličnih karakteristika.

Među autohtonim bijelim vinima posebno se ističe Žilavka. Kod nje se razlikuju 2 vrste, od kojih je jedna manje ili više jake, zlatno-žute boje, a druga svijetlo-žute boje sa laganom zelenkastom nijansom, ali koje se prelijevaju jedna u drugu. Obje vrste su jaka, zrela vina sa izraženim miomirisom te svojim karakterom podsjećaju na bijela vina Burgundije. Osim toga Žilavka posjeduje i svojevrzni okus Muskatellera koji se posebno ističe kod zlatno-žute sorte, dok svijetla zelenkasta sorta sa svojim ugodnim i lagano kiselkastim okusom i sa svojim miomirisima pomalo podsjeća na moselsko vino. Također zierfahndler, balint i rezakija grožđa daju dobra vina s izraženim mirisom. Pojediniosti su vidljive iz tablice.

U svakom slučaju su vina mostarskog kotara u najvećem dijelu izvrsne kakvoće i svjedoče s veseljem o velikom razvoju tamošnjeg vinogradarstva. Zasluga za takvo postignuće ne može se pripisati samo vinogradarskoj stanici Mostar.

Iz kotara Trebinje dostavljeno je za analizu osam crnih i dva bijela vina. Sadržaj alkohola, ekstrakta i mineralnih tvari je kod ovih crnih vina konstantno niži nego kod odgovarajućih vina iz kotara Mostar. Sadržaj slobodnih i hlapivih kiselina također je niži, kao i sadržaj šećera. Oba uzorka bijelih vina bila su žilavka i pokazala su uočljivo analogne odnose.

Karakter i kvaliteta ovih vina (a sva potječu iz zemaljske vinogradarske stanice u Lastvi) su ista kao ona iz kotara Mostar, ista samo u pogledu kemijskog sadržaja, i dosljedno laganija od onih. Općenito niži sadržaj svih sastojaka kod vina iz Lastve mogao bi se dovesti u vezu s klimom. Iako Lastva leži južnije od Mostara u toj klimi je viši položaj i šumovita okolina dovela do bitno hladnije i vlažnije klime od one u Mostaru.

Iz kotara Ljubuški analizirana su četiri crna i tri bijela vina. Crna vina u prosjeku su imala 10,25 vol. % alkohola, 2,60 % ekstrakta, 0,276 % mineralnih tvari, slobodnih kiselina 0,63 %, a hlapive su kiseline varirale od 0,11 % do 0,17 %. Bijela vina su u prosjeku sadržavala 10,89 volumnih postotaka alkohola, 2,36 % ekstrakta, 0,218 % mineralnih tvari, 0,60 % slobodnih i 0,10 % hlapivih kiselina.

Vina iz ovoga područja su više ili manje opora, jednostavna zemljana vina. Crna vina su prilično obojena, bijela su međutim, zlatnožuta ili smeđežuta; potonja nemaju nikakva cvjetnoga traga. Crna kao i bijela vina pokazuju sasvim opori karakter vina, slično graničnim područjima Dalmacije.

Ako se rezultati ovih ispitivanja usporede sa onima koje je Roessler objavio još 1888. godine, onda se da uočiti kakav je snažan napredak za kratko vrijeme doživjelo vinogradarstvo i proizvodnja vina u Hercegovini. Roessler je tada nakon kratkog razgovora opisao velike nedostatke u podrumskim gospodarstvima tamošnjih krajeva. „K tome je još značajnije da je ne obazirući se na ove odnose, značajan broj ispitanih primjeraka pokazao iznimnu kvalitetu koja ulijeva nadu da će se vinogradarstvo, ali puno više od toga podrumsko gospodarstvo tamošnjih zemalja uskoro moći podići na takvu razinu koja će omogućiti da se takav dobiveni prirodni proizvod preobrazi u trajni i vrijedni trgovački artikl“.

„Može se bez ikakvog razmišljanja konstatirati da je takvo stanje i razina postignuta zahvaljujući neumornim i dalekovidnim mjerama Zemaljske vlade BiH. Uspjelo se educirati jedan značajan broj vinogradarskog stanovništva u modernom spravljanju vina čiji proizvodi već danas mogu konkurirati najboljima na tržištu. Bolje hercegovačke vinske sorte su postale posve značajna trgovačka roba čim su postale poznate u širim krugovima. U svakom slučaju pozornost medicine zaslužuju svojim sadržajem bogata i jaka (autor ih naziva vatrenim vinima) vina okoline Mostara koja imaju visoki udio fosfornih kiselina“.

**Tablica 4. Analize jednog broja uzoraka vina iz Hercegovine iz 1901. godine**

Mjesto	Sorta	Stanje i boja	Okus i kvaliteta
<b>Crna vina</b>			
<b>Konjic</b>			
Turija		bistro, duboka bordo-crvena boja	jako, oporo, dobro domaće vino
Donje selo		bistro, u laganom vrenju	kiselkasto, prosto vino, nešto lošije
Orahovica		bistro, boje šipka	normalno, oporo, osrednje domaće vino
<b>Mostar</b>			
Stanica Gnojnice	Skadarka	bistro, boja šipka	ugodno, lagano oporo, dobro vino
Stanica Gnojnice	Blatina	bistro, tamnocrveno	ugodno, puno i dobrog okusa, veoma dobro vino
Stanica Gnojnice	Alicante bouschet	Bistro, tamnocrvena boj šipka	slično Burgundcu, oporo, izvrsno vino
Kruševo		Bistro, svijetlocrvena boja	Ugodno, kao dobro južnotirolsko vino
Gnojnice	Blatina	Bistro, boja tamnocrvenog šipka	Vatreno, jako, veoma dobro vino, burgundskog karaktera
Mostar	Blatina	Bistro, prilično tamne boje	Bordo karaktera, jako, veoma dobro vino
<b>Čitluk</b>			
Blizanci	Blatina	crvena, boja šipka	jako, oporo, nekiselo i dobro vino
Gradnići	Skadarka, Blatina, Žestac, C. Pošip	lagano zamućena, srednja jakost, boja šipka	jako i kiselo
Čitluk	Iste sorte	bistra i crvena, boja šipka	ugodno, jako i dobro vino
Blizanci	Osina, Skadarka, Žestac	bistro, prilično jaka boja šipka	jako, veoma dobro vino, podsjeća na vina Bordeauxa
Čitluk		bistro, jako, plavkasto-crveno	vrlo oporo, podsjeća na dalmatinsko vino, odlično vino
<b>Trebinje</b>			
Lastva	Blatina	Bistro, boje šipka	Izraženi okus Burgundca, veoma dobro vino
Lastva	Alicante bouschet	Bistro, tamno bordo crvena	Jako, okus jako podsjeća na Burgundac, izvrsno vino
<b>Ljubuški</b>			
Studenci		Bistro, svijetlocrvena	Ugodno oporo, južnotirolskog karaktera, dobro domaće vino

<b>Bijela vina</b>			
<b>Konjic</b>			
Orahovica		mutno	Veoma tanko, kiselkasto, malo octavo
<b>Mostar</b>			
Dračevice	Žilavka	Svijetložuto sa zelenkastom nijansom	Vatreno, jako, aromatično, izvrsno vino
Gnojnice	Žilavka	Bistro, umjereno žuto	Veoma jako, aromatično, izvrsno plemenito vino
Gnojnice stanica	Žilavka	Bistro, zlatnožuto	Jako, vatreno, izvrsno vino
Gnojnice stanica	Rezakija	Lagano zamućeno, zlatnožuto	Vatreno, aromatično, vlastiti karakter, dobro vino
Mostar	Žilavka	Zamućeno, svijetlo obojeno	Ugodno, veoma dobro vino
<b>Čitluk</b>			
Čitluk	pomiješano	bistro, žućkasto-zlatne boje, s nijansom koja prelazi u smeđkastu	jako, vrlo oporo, dobro regionalno vino
Blizanci	Žilavka, Dobrogostina	bistro, svijetle boje	cvjetnog mirisa, jako dobro vino
Blizanci	Krkošija, Podbjel	bistro, prilično svijetle boje	cvjetnog mirisa, ugodno, dobro vino
Čitluk	Žilavka	nije bistro, osrednje svijetle boje	cvjetnog mirisa, ponešto oporo, dobro vino
Međugorje		bistro, tamno zlatnožute boje	jako, ponešto oporo, bez cvjetnog mirisa, dobro vino
<b>Trebinje</b>			
Lastva stanica	Žilavka	Bistro, svijetla zlatnožuta boja	Vatreno, fina aroma, veoma dobro vino
<b>Ljubuški</b>			
Humac samostan		Bistro, zlatnožuta boja	Oporo, bez arome, umjereno prazno domaće vino

## 5. POJAVA FILOKSERE I NJEZIN UČINAK NA VINOGRADARSTVO BOSNE I HERCEGOVINE

### Unošenje i širenje filoksere u Europi

Filoksera (*Phylloxera vastatrix*) je štetnik na korijenu europske loze, ne samo plemenite loze *Vitis vinifera*, već i divlje šumske loze *Vitis sylvestris*. Znanstveno ime štetnika govori o njegovim karakteristikama; *phylloxera* na grčkom znači suho lišće, a *vastatrix* na latinskom znači uništavač odnosno ono što pustoši. Osim naziva filoksera, narodnih hrvatskih imena ima više. Prvi naziv bio je trsna uš ili trsni ušenac. Taj naziv je prijevod s njemačkog jezika u kojemu se filoksera zove Reblaus - Rebe = loza, trs, Laus = uš. Drugi naziv bio je „žiloždera“, što asocira na uništavanje korijena (ždere žile). U Glasu Hercegovca iz 1895. godine stanoviti S. M. Pjerotić, koji je u tom listu pisao o poljoprivrednim temama, u tri je nastavka pisao o filokseri, njezinu opisu i mogućoj zaštiti, a naslov članaka je „Žiloždera“. Poblježe je označavao kao uš vinove loze ili vinogradarsku uš, a naziva je također trsna uš. Netko ju je nazivao i „buba sušica“, vjerojatno po tome što se zaražena loza suši. Mi ćemo ipak koristiti općeprihvaćeni naziv „filoksera“, iako bi i izraz „trsna uš“ bio primjeren.

Filoksera je loznim reznicama iz Amerike prenesena u Europu, gdje je prvi put zabilježena 1860. godine. No već ranije je u Americi zapaženo da kratko vrijeme nakon sadnje europska plemenita loza iz nepoznatog razloga ugiba. U Francuskoj, najvinorodnijoj zemlji svijeta filoksera je prvi put zapažena 1863., a po nekima u 1865. godini. Nakon ulaska filoksere se ubrzano širila francuskim vinogorjima ostavljajući iza sebe pustoš. Za francuske vinograde filoksera je počinila štete katastrofalnih razmjera. Prije pojave filoksere francusko je vinogradarstvo imalo najveću ekspanziju, a za 15 godina pustošenja filoksere je uništila milijun hektara vinograda.

Koncem 1860-ih i početkom 1870-ih godina filoksere se iz Francuske širi u Švicarsku, Austrougarsku i Njemačku. U Italiji je prvi put utvrđena 1879. Do 1880. filoksere je zahvatila većinu važnih europskih vinogorja. Austrougarska je odmah nakon prvih znakova zaraze počela s donošenjem različitih mjera za

suzbijanje ili sprečavanje zaraze ovim nametnikom. Već 1875. godine doneseni su posebni zakoni koji su propisivali striktnu primjenu odredaba o zaštiti loze od filoksere. Bile su to različite mehaničke mjere, međutim s obzirom na karakter filoksere i način njezina razmnožavanja i širenje, te mjere nisu dale gotovo nikakvih rezultata. Tek kada je počelo cijepljenje na divlju američku podlogu vidjeli su se rezultati suzbijanja filoksere.

## Filoksere u Dalmaciji i posljedice na Hercegovinu

Za vinogradarstvo Bosne i Hercegovine posebno je važno kada je filoksere zahvatila nama susjedna vinogorja Dalmacije i Slavonije, budući da se odatle mogla proširiti u Hercegovinu, odnosno Bosnu. U Dalmaciji se filoksere prvi put pojavila 1894. godine, a do tada je većina europskih vinogorja bila desetkovanja, a proizvodnja vina dramatično smanjena. To je bio poticaj dalmatinskim vinogradarima da povećaju površine pod vinogradima i proizvodnju vina koje su izvozili u europske države. To je razdoblje rekordne proizvodnje vina u Dalmaciji, što se više nikada neće ponoviti. U tim najboljim godinama za dalmatinsko vinogradarstvo od izvoza vina ostvarivan je iznos od 30 do 40 milijuna kruna. Radi usporedbe navedimo da je ukupan proračun Bosne i Hercegovine u tom razdoblju iznosio oko 14 milijuna kruna.

Situacija s francuskim vinogradarstvom, opustošenim haranjem filoksere, zateklo je poljodjelstvo uz obalu Jadrana i zaleđu u znatnoj ekspanziji. Naime, dalmatinsko vinogradarstvo bilo je nakon kriznog razdoblja od 1857. do oko 1867. dobro oporavljeno. Interes za sadnju loze se ponovo znatno povećao nakon prvih zanimanja francuskih trgovaca za vina jadranskog područja. Zbog toga Francuska počinje s uvozom velikih količina vina. Njeni vinarski stručnjaci brzo su uočili da bi miješanjem crnih, "vatrenih", dalmatinskih vina s domaćima mogli stvoriti izvrsnu zamjenu za svoja glasovita bordoška vina. To je nepovoljno djelovalo na sortiment dalmatinskog vinogradarstva jer su trgovci nastojali nabaviti što više jakih crnih vina za sljubljivanje, zbog čega se zanemarila proizvodnja drugih, posebno bijelih vina koja su se mogla direktno nuditi tržištu. Isto tako nastoji se produženjem vremena maceracije (čak i preko 20 dana) kod vrenja crnog grožđa dobiti što trpkija i tamnija vina koja nisu bila baš ugodna za direktnu konzumaciju.

Prema raspoloživim izvorima, možemo prihvatiti procjene da se poslije 1873. godišnje izvozilo samo u Francusku prosječno između 600 000 i 650 000 hl do rekordnih 700 000 hl godišnje, što je donosilo

oko 15 000 000 forinti, a još 100.000 do 150.000 hl plasiralo se na preostala tržišta, uključujući i prodaju vina u druge austrougarske regije. Najviše se izvozilo u Francusku, a osim u Francusku i Njemačku izvoz se orijentira i na Englesku, Belgiju, Švicarsku i skandinavske zemlje, jer veliki europski proizvođači nisu zbog uništenih vinograda, imali viškove vina koji bi se mogli izvoziti. Zbog nedostatka drugih izvora dalmatinska vina kupovala je i austrougarska mornarica i monarhistička vojska u Bosni i Hercegovini jer su se od tuda vina izvozila pa je domaće tržište ostalo bez domaćeg vina. Izvoz vina trajao je oko 20 godina.

Prekid izvoza u Francusku nije došao naglo već je to ovisilo o obnovi vinograda na pojedinim područjima. Pad izvoza vina počeo je sredinom 1880-ih godina, da bi se postupno izvoz smanjivao, tako da je 1892. god. gotovo bio potpuno prekinut, kad je Francuska uvela znatno više carine ocijenivši da joj uvozna vina nisu više potrebna.

Uz prekid izvoza vina u Francusku, dalmatinske vinogradare pogodila je još veća nevolja; u 1894. godini pojavila se i u dalmatinskim vinogradima filoksera, najprije na otocima Olibu i Silbi. Već prije je filoksera zabilježena u Hrvatskoj, ali izvan Dalmacije, u Istri, 1872., i u Aleksandrovu na Krku, 1891. godine.

Phylloxera vastatrix, koja je u Dalmaciji dobila ime žiložder, trsna uš i sušibuba, ubrzo je zahvatila otok Ugljan. Potom se proširila u novaljske vinograde, pa u druge dijelove otoka Paga, te na Olib, Ugljan itd. Godine 1895. otkrivena je na zadarskom kopnu.

Vlasti su, sagledavajući situaciju, nastojale svojim mjerama ublažiti takvo stanje. U prvom redu moralo se spriječiti širenje zaraze pa je vrlo rano (1875.) donesen prvi temeljni ***Zakon o protufilokseričnim djelatnostima u Dalmaciji***. Drugi zakon je zapravo bio međunarodni ugovor, potvrđen 1888., kojim se regulirao promet loznog materijala. Godine 1894. utemeljeno je u Zadru Pokrajinsko povjerenstvo za suzbijanje filoksere. Ono je poduzimalo mnoge mjere za suzbijanje širenja ove zaraze, posebno vezane za promet loznog materijala.

Unatoč poduzetim mjerama, 1896. bio je već zaražen sav otok Rab, a u kotaru benkovačkom opazila se filoksera početkom 1899., kada je pronađena i u šibenskim vinogradima. Zaraza se sve više približavala područjima Hercegovine pa je 1906. zabilježena u kotaru Sinj a 1911. u Imotskom.

U Hrvatskoj se nakon dugotrajnih razmatranja i rasprava zaključilo da se obnova vinograda uništenih filokserom može provesti na dva načina: cijepljenjem europske loze na podlozi od američke loze ili križanjem tih dviju vrsta. Bila je stalno prisutna dilema koji je od tih načina prihvatljiviji za obnovu loze

uništene filokserom. Kao podloge bile su uvezene i oprobane u Dalmaciji preko 44 razne vrste i sorte. Od svih podloga, s obzirom na sastav tla i klimu u Dalmaciji, zadržalo su se tada samo četiri, i to:

1. Riparia x Rupestris Švarcman (Schwarzmann)
2. Rupestris du Lot ( Monticola)
3. Aramon x Rupestris Ganzin br 1
4. Berlandieri x Riparia Teleki 8
5. Berlandieri x Riparia Kober 5BB

Svi pokušaji da se napasnika presretne i zaustavi na granici Dalmacije te da mu se onemogući prodor u Hercegovinu bili su neuspješni i jalovi. Krajem 1911. ušenac se proširio po vinogradima političkog kotara Imotski uz samu granicu s Hercegovinom, pa se pretpostavilo da se već tada proširio i na hercegovačke vinograde locirane na pograničnom području.

Kako je filoksera napala dalmatinske vinograde znatno ranije nego one u BiH kod obnove se u Hercegovini uvelike koristilo iskustva iz susjedne regije. Dok je u Dalmaciji obnova vinograda bila pri kraju u Hercegovini je tek započela. U jadranskom području su nakon dosta lutanja već imali prihvaćen stav da je najbolja obnova sadnjom američke podloge cijepljene s domaćim sortama. S obzirom da su klimatski i pedološki uvjeti slični tako su se iskustva dalmatinskih vinogradara direktno primjenjivala kod obnove u Hercegovini. To je bila velika prednost jer zbog toga u BiH nije bilo velikog lutanja oko načina obnove vinograda koliko je to bilo u Dalmaciji.

## Mjere za sprečavanje unošenja filoksere u BiH

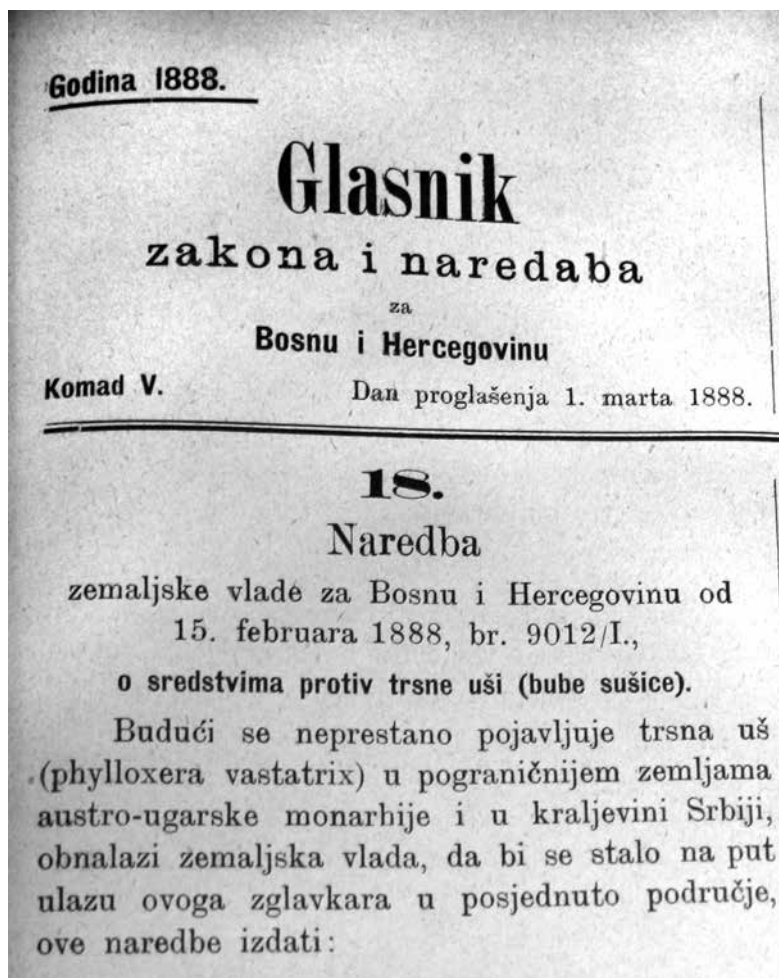
Odmah nakon okupacije austrougarska je vlast počela provoditi administrativne i tehničke mjere kako bi se spriječilo unošenje filoksere u Bosnu i Hercegovinu. Filoksera je u to vrijeme već bila opustošila brojna vinogorja u Austrougarskoj monarhiji, pa je nova vlast po svaku cijenu željela zadržati područje Bosne i Hercegovine nezaraženim. Time bi barem djelomice kompenzirala manjak proizvodnje vina u drugim područjima monarhije. Već 1875. godine Austrija je donijela zakon o protufilokseričnim djelatnostima kojim su se propisivale različite kemijske i mehaničke mjere za suzbijanje filoksere. Valja reći da tada još nije bilo počelo cijepljenje na američke podloge. Cijepljenje na američku podlogu u Francuskoj počinje polovinom 1880-ih godina, a nakon toga i u ostalim se vinogorjima takva praksa primjenjuje u obnovi



vinograda. Kada se uvidjelo da su američke vrste vinove loze otporne na filokseru i da je cijepljenje na njih jedina učinkovita mjera u suzbijanju filoksere počeo je uvoz i sadnja tih vrsta. Austrougarska je 1884. donijela uredbu o uvozu američkih otpornih vrsta u Bosnu i Hercegovinu.

Međutim, najvažnija uredba za sprečavanje unošenja filoksere u Bosnu i Hercegovinu donesena je 1888. godine. Bila je to Naredba zemaljske vlade za Bosnu i Hercegovinu o sredstvima protiv trsne uši (bube sušice) od 15. veljače 1888. godine (slika 15). Naredbom se zabranjuje svaki promet loznim materijalom s Bosnom i Hercegovinom koji nije prošao službenu kontrolu.

Kako su odredbe o prometu loznim materijalom s Bosnom i Hercegovinom bile rigorozne vidi se već u članku I. Naredbe, gdje piše:



**Slika 15.** Naredba o zaštiti od filoksere

Pod nikakvim uvjetom nije slobodno u posjednuto područje (misli se na BiH) uvoziti, niti kroz isto provoziti do dalje odredbe:

1. Loze, čokće, razvode, položnice, bradaše ili prporce.
2. Lozno drvo suho ili sirovo, u cijelim komadima ili razlomljeno.
3. Lozno lišće u svježem ili suhom stanju.
4. Pomiješan sa zemljom gnoj (kompost)
5. Upotrebljavano lozno kolje i sve drvene predmete, koji su već bili upotrebljavani u ma kojem vinogradu
6. Trsne uši (žive) i njihova jaja
7. Pošiljke svakovrsne s lišćem vinove loze ili drvetom od loze; ovamo ide i ručna prtljaga putnika, ako bi se u njoj nalazile loze, grožđa s lišćem ili biljaka sa zemljom.

Dalje se u članku II kaže da „**Loze** i to isključivo **rezane loze** (bradaše, prporce) uvozi će zemaljska vlada iz državnih loznih škola (rasadnika) u kojima nema trsne uši, te će ih ona razdijeliti među proizvođače“.

Oni proizvođači koji planiraju saditi nove vinograde moraju sadni materijal nabavljati isključivo preko kotarskog ureda. Svaki drugi način nabave sadnog materijala smatrat će se krijumčarenjem i kaznit će se globom 1 - 100 forinti ili zatvorom do 20 dana.

U naredbi se upozorava o mogućem unošenju trsne uši iz Istre, Dalmacije, Hrvatske, Slavonije, Kraljevine Srbije i Turske, pa oblasni nadzorni organi moraju tome posvetiti posebnu pažnju da bi se to spriječilo.

Zemaljska je vlada još prije nego se filoksera pojavila u susjednim područjima i dok još nije počelo cijepljenje na američke podloge, bila donijela uredbu broj 19743/I. od 4.10.1884. godine o uvozu američkih vrsta otpornih na filokseru. Međutim, ovom naredbom ta se uredba stavlja van snage i zabranjuje se i takav uvoz, dakle ne smije se uvesti ništa što nije ispitano u državnim loznim rasadnicima.

Koliko je ta uredba bila korisna i koliko je usporila dolazak filoksere u Hercegovinu vidi se po tome što su vinogradi u Hercegovini za dugo vremena ostali zdravi i bez filoksere. Međutim ove se mjere nisu striktno poštovala u Bosni pa je filoksera tamo došla znatno ranije nego u Hercegovinu.

Nakon pojave filoksere u selu Božincima u Bosni donesena je nova uredba o prometu loznim materijalom. U siječnju 1906. godine Zemaljska vlada donijela je uredbu kojom se zabranjuje svaki promet loznim materijalom iz bilo kojega dijela Bosne u Prozor. Prozor je u to vrijeme pripadao Travničkom okrugu i vodio se kao kotar u Bosni

U travnju 1908. godine Zemaljska vlada donijela je novu uredbu o zaštiti hercegovačkih vinograda od unošenja filoksere iz Dalmacije. Filoksera se tada već bila prilično raširila po dalmatinskim vinogradima i prijetila je opasnost da se proširi na Hercegovinu. Stoga je tom uredbom Vlada strogo zabranila svako korištenje oruđa i alata iz Dalmacije u hercegovačkim vinogradima. Naime, često su u to vrijeme težaci dolazili iz Dalmacije da bi kopali, rezali ili brali grožđe u Hercegovini. Ako se donosi alat on mora biti bez zemlje i dobro očišćen i opran. Košare za voće, grožđe i povrće mogu preko granice samo ako su dobro isprane. Upotreba iz Dalmacije donesenih košara ili kanti za berbu je potpuno zabranjena. Slanje ili utovar zdravog ili uginulog loznog drveta zabranjeno je i između pojedinačnih hercegovačkih vinogradarskih područja. Prekršitelji će biti strogo kažnjeni.

Kada je 1911. godine filoksera utvrđena u Imotskom već je postojala realna opasnost da se prenese u Hercegovinu. Zemaljska vlada je u kolovozu 1912. donijela novu Naredbu broj 184.044/IV. o odredbama protiv unošenja i prenošenja filoksere u kotar Ljubuški. U naredbi se kaže: „S obzirom na to što su vinogradi u kotaru Ljubuškom i uopće u Hercegovini sada već u neposrednoj opasnosti od unošenja filoksere iz Imotskog i Dalmacije, gdje je godine 1911. zvanično ustanovljena, određuje se za što bolje suzbijanje njenog prenošenja ovo:

#### Čl. 1

Osim onoga, što naredba zemaljske vlade od 25. aprila 1908. Gl. zak. br. 58., zabranjuje šiljanje loze, zabranjuje se u Ljubuškom kotaru do dalje odredbe i šiljanje, dotično prenošenje zemlje, komposta, vinogradarskog kolja i živih biljaka, izuzevši šumsko bilje, i to s jedne strane u druge hercegovačke kotare, a s druge i u samome kotaru Ljubuškom iz jednog mjesta u drugo.

U cilju kontrole provođenja naredbi o zabrani prometa loznim materijalom, Zemaljska je vlada u vinogradarskim područjima postavljala povjerenike koji su bili zaduženi da prate krši li netko te odredbe i unosi li lozni materijal sa strane. Povjerenici su obično bili viđeniji vinogradari, a kontrolirali su vinograde u nekoliko sela.

Uz sve poduzete administrativne mjere filoksera je na koncu ipak došla u Hercegovinu. No sigurno je da su te mjere usporile ulazak ovoga štetnika u hercegovačke vinograde, jer bi bez njih mnogo ranije poharala naše vinograde.

## Pojava i širenje filoksere u Bosni i Hercegovini

Zahvaljujući zabrani prometa loznim materijalom između Bosne i Hercegovine i drugih vinogradarskih područja, filoksera je kod nas došla znatno kasnije nego u susjedna vinogorja. U Dalmaciji se pojavila 1894. godine, u Petrinji blizu bosanskohercegovačke granice u 1895. godini, a uskoro je zabilježena i u Slavanskom Brodu. Iako su to vinogorja u susjedstvu Bosne i Hercegovine iz njih nije došla prva zaraza filokserom u naša područja. Prvi vinogradi zaraženi filokserom nađeni su 1904. godine u selu Božinci, udaljenom 14 km od Dervente. To je selo bilo naseljeno Nijemcima i Austrijancima. Ti se doseljenici očito nisu pridržavali Naredbe zemaljske vlade o zabrani prometa loznim sadnim materijalom. Na tom su se području uzgajale njemačke i austrijske sorte vinove loze i vinogradari su donijeli sadnice loze iz Austrije koje su bile zaražene. No zahvaljujući poduzetim mjerama filoksera se ipak nije raširila po Bosni i Hercegovini.

Filoksera je u Hercegovinu došla znatno kasnije nego u Bosnu, upravo zbog pridržavanja propisa o zabrani bilo kakvog uvoza loznog materijala izvan Hercegovine. Prva zaraza filokserom utvrđena je u selu Vinjanima, oko tri kilometra od granice s Dalmacijom. Zaključak je stručnjaka bio da je zaraza stara već više godina pa je moguće da je prešla u ostala pogranična sela Hercegovine. Ta pretpostavka pokazala se ispravnom jer je prva pojava filoksere zabilježena 1913. u rubnim selima prema Dalmaciji, u Gorici i Sovićima. Pretpostavlja se da je već 1914. veliki broj vinograda u Hercegovini bio zaražen. No u Dračevicama kod Mostara već 1912. zapaženi su simptomi na lozi koji podsjećaju na zaraženost filokserom. Pretpostavka je bila da su je tu na motikama donijeli težaci koji su iz Dalmacije dolazili kopati lozu.

Zanimljivo izvješće o pojavi filoksere u Hercegovini našli smo u časopisu Kršćanska obitelj. Tu piše: „U ožujku 1913. godine u kotaru Ljubuški, na granici Hercegovine i Dalmacije na više je mjesta utvrđena zaraza filokserom... Stručna je procjena bila da će se filoksera širit polagano, budući da su vinogradi u Hercegovini bili nepovezani, odnosno prilično udaljeni jedan od drugoga. To će omogućiti da se vinogradi

odmah obnavljaju cijepljenjem na američku podlogu, pa će štete biti znatno smanjene <sup>20</sup>. Moguće da bi se te prognoze ostvarile da već sljedeće godine nije izbio rat i poremetio sve prognoze. Budući da se filoksera pojavila uoči rata, u ratnom razdoblju nije bila moguća normalna obnova vinograda. Tijekom četiri ratne godine filoksera se nesmetano širila Hercegovinom i zahvatila velike površine pod vinogradima. Do konca rata vinogradi su bili toliko uništeni da je predratna proizvodnja bila prepolovljena.

Naredbom zemaljske vlade za Bosnu i Hercegovinu od 24. veljače 1919. godine, broj 8381, sva su vinogradarska područja u Hercegovini proglašena dijelom zaražena, dijelom sumnjiva od filoksere, te je dopušten uvoz europske i američke loze, ali samo uz odgovarajuće uvjete. Smiju se uvoziti samo reznice, dakle bez žila i to samo iz nasada u Bosni i Hercegovini i susjednoj Dalmaciji. Dopuštenje za uvoz daje vinogradarsko nadzorništvo u Mostaru.

Filoksera je najviše uništila vinograde ljubuškoga, mostarskoga i stolačkoga kotara. Zaraza se očito kretala u smjeru: Ljubuški, Čapljina, Mostar, Stolac. Do 1926. u ljubuškom je kotaru uništeno 90 % vinograda, u mostarskom 70 % i stolačkom 80 %. U Trebinje je došla nešto kasnije, a najkasnije u Konjičko područje koje je u to vrijeme još uvijek imalo značajne površine pod vinogradima. Po izvješću Mate Lovrenovića, tajnika Saveza hrvatskih seljačkih zadruga iz Sarajeva, u 1926. godini u Hercegovini je bilo 2.825 ha stare loze i samo oko 350 ha nove loze cijepljene na američke podloge. Iz toga pregleda vidi se kakve je štete nanijela filoksera upravo u najvinorodnijim kotarima, Mostaru i Ljubuškom. U mostarskom kotaru je 1926. godine bilo samo 40 % predratnih površina, a u ljubuškom kotaru samo 24 %<sup>21</sup>. U Konjicu je filoksera prvi put zapažena 1923. godine, ali se sporo širila, tako da nije nanijela štete kao u južnoj Hercegovini. U vinogradima trebinjskog kotara filoksera se pojavila koncem 1920-ih godina. Uglavnom do polovine 1930-ih godina filoksera se proširila na sva vinogradarska područja u Hercegovini. U međuvremenu je filoksera zahvatila i raštrkane vinograde po Bosni.

---

20 Filoksera u hercegovačkom vinogradarstvu. Kršćanska obitelj, 1913., 7:161-163

21 Lovrenović, M. 1928.

## **6. VINOGRADARSTVO I VINARSTVO BOSNE I HERCEGOVINE 1918. - 1945.**

### **Obnova vinogradarstva**

Filoksera se u Hercegovini pojavila neposredno uoči Prvoga svjetskog rata. U Dalmaciji je u to vrijeme već bila pri kraju prva obnova vinograda cijepljenjem na američku podlogu. Stoga su stručnjaci po Hercegovini držali tečaje o cijepljenju i računalo se da će u Hercegovini biti vremena za obnavljanje vinograda na američkoj podlozi usporedno sa širenjem filoksere. Međutim, zbog ratnih nedaća nije bila moguća bilo kakva obnova, a bolest se neometano širila na nove prostore. Obnova vinograda mogla je započeti tek nakon rata, dakle 5 – 6 godina nakon prve pojave filoksere. To je prilično dugo razdoblje tako da je filoksera u međuvremenu zahvatila velike površine pod vinogradima.

Kako bi se sustavno postupalo u obnovi hercegovačkih vinograda, već 1919. godine vinogradarski su stručnjaci na zahtjev Zemaljske vlade izradili program obnove. Vođenje cijele akcije oko obnove povjerenje je vinogradarskom nadzorništvu u Mostaru, koje je odobravalo svaku nabavu reznica američke loze. Za uspješan rad u obnovi vinograda trebalo je vinogradare uputiti u cijepljenje, pa se stoga nastavilo s tečajima cijepljenja. Upravitelji državnih i općinskih rasadnika nastojali su obučiti što više vinogradarskih radnika u cijepljenju loze, koji će kasnije, kada zatreba biti dodijeljeni vinogradarima da im svojim radom pomognu. Tako su primjerice u drugoj polovini svibnja 1920. godine stručnjaci Poljoprivrednog nadzorništva, zapravo Vinogradarske stanice u Mostaru, samo na terenu mostarskog kotara praktično pokazivali cijepljenje loze na zeleno u privatnim vinogradima na 11 lokacija. Vinogradari iz bliže okolice gdje se obuka provodila su obaviješteni tako da su svi mogli prisustvovati. Ti su tečaji bili jako posjećeni jer su vinogradari bili zainteresirani za sadnju vinograda na američkoj podlozi.



**Slika 16.** Cijepljenje loze na američku podlogu

Obnova vinograda na američkoj podlozi u Hercegovini je počela u manjoj mjeri 1920. godine, a masovnija obnova nastavljena je tek 1922. godine. Bosansko-hercegovački težak u broju 4/5 iz 1920. godine piše kako poslovi oko obnove vinograda idu prilično dobro. No u članku se napominje da štetu u vinogradima nije nanijela samo filoksera, već je još veće posljedice ostavio rat jer se u vinogradarstvu mnogo toga zapustilo. Sudeći po dotadašnjem radu, smatralo se da će regeneracija hercegovačkih vinograda



moći ići usporedo s invazijom filoksere. U 1920. godini posađeno je u zaraženim krajevima 160.000 komada američke loze iz državnog rasadnika u Ljubuškom. Položaj hercegovačkih vinogradara po pitanju obnove je u stanovitoj mjeri bio olakšan jer su se mogli služiti iskustvima Dalmacije, gdje je prva obnova vinograda već bila završena. Čak se u svrhu obuke vinogradara preporučivala knjiga poznatog hrvatskog vinogradarskog stručnjaka Stanka Ožanića „Obnova vinograda poslije rata“. Klimatske, terenske i zemljišne prilike u Hercegovini i Dalmaciji su slične, pa se sve ono što je primjenjivano u Dalmaciji moglo u najvećoj mjeri primijeniti i u Hercegovini.

Do 1922. godine u Hercegovini je bilo obnovljeno svega 140 ha, a 4.120 ha još uvijek je bilo na vlastitom korijenu. Nakon toga je obnova vinograda postupno intenzivirana i prva obnova trajala je do 1928. godine. Međutim i dalje ide prilično sporo. Po izvješću Mate Lovrenovića, tajnika Saveza hrvatskih seljačkih zadruga iz Sarajeva, u 1926. godini u Hercegovini je bilo 2.825 ha stare loze i samo oko 350 ha nove loze cijepljene na američke podloge (tablica 5). Iz toga pregleda vidi se kakve je štete nanijela filoksera upravo u najvinorodnijim kotarima, Mostaru i Ljubuškom. U mostarskom kotaru je 1926. godine bilo 40 % predratnih površina, a u ljubuškom kotaru samo 24 %. Kaže se da obnova vinograda najbolje ide u mostarskom i ljubuškom kotaru, nešto slabije u stolačkom, trebinjskom i ljubinjskom, a u konjičkom nema obnovi ni traga iako je filoksera i tamo načela vinograde (Lovrenović, 1928.).

**Tablica 5. Površine pod vinovom lozom 1926. godine u ha<sup>22</sup>**

Kotar	Stara loza	Nova loza	Ukupno
Mostar	1.049	183	1.232
Konjic	646	21	666
Ljubuški	120	76	196
Stolac	400	30	430
Ljubinje	79	-	79
Trebinje	532	4	536

<sup>22</sup> No po riječima samog Lovrenovića ovo su službeni podaci, međutim privatni podaci govore da su površine pod lozom znatno veće.

Krajem dvadesetih i početkom tridesetih godina dvadesetoga stoljeća obnova je krenula znatno brže tako da do polovine tridesetih godina gotovo da više nije bilo starih vinograda osim u konjičkom i trebinjskom području. Valja reći da je u trebinjskom kraju prva obnova vinograda trajala od 1935. do 1941. Velike poteškoće obnovi i unapređenju vinogradarstva učinila je opća gospodarska kriza, a napose kriza s izvozom i prodajom vina. To je utjecalo na usporavanje obnove vinogradarstva, tako da je pred drugi svjetski rat Hercegovina dočekala sa svega 3.476 ha pod vinogradima, većinom na američkoj podlozi.



**Slika 17.** Vinogradarski tečaj u Medugorju 1928. godine- (U sredini Franjo Kuri poznati vinogradarski stručnjak)

U Konjicu se filoksera pojavila oko 1923. godine. Međutim, iako su na području Konjica postojala dva lozna rasadnika - u Čelebićima i u Ostrošcu, za razliku od južne Hercegovine, ovdje se nije vodila takva briga o obnovi vinograda. U 1937. godini na području Konjica bilo je 662 ha vinograda u čemu su 98,8 % činili vinogradi na vlastitom korijenu, a samo 1,2 % bili su vinogradi cijepljeni na američkoj podlozi. Pionosi su bili veoma niski, u prosjeku 4.8 mtc/po ha<sup>23</sup>. U Konjicu, je zapravo prva obnova počela tek nakon Drugoga svjetskog rata, kada je u donjoj Hercegovini u tijeku bila druga obnova.

Podloge za cijepljenje dobivene su iz rasadnika u Ljubuškom, ali i iz nekih općinskih rasadnika osnovanih u središtima užih vinogradarskih područja poput Čitluka, Mostara, Stoca, Lastve kod Trebinja, Žitomislića. U razdoblju prve obnove vinograda u Hercegovini, od 1922. do 1928. godine korištene su uglavnom sljedeće podloge (Čečuk, 1955.):

*Solonis x Rupestris* Pecs 1

*Riparia x Rupestris* Schwartzman

*Rupestris* di Lot

*Riparia x Berlandieri* Teleki br.8

*Ripria x Berlandieri* Kober 5 BB

*Aramon x Rupestris* Ganzin broj 1

No valja reći da je podloga *Riparia x Rupestris* Kober 5 BB u rasadnik u Ljubuškom donesena tek 1926., a nabavljena je u Wiener Neustadtu u Austriji.

Reznice loza za Bosnu dijeljene su iz rasadnika u Bijeljini.

U Dalmaciji su za sadnju u početku obnove korišteni gotovi cijepovi, po uzoru na druga vinogorja. Međutim, ovaj je način kasnije zamijenjen cijepljenjem na zeleno, a kada je počela obnova vinograda u Hercegovini nastavljeno je cijepljenje na zeleno. U prvoj obnovi vinograda u 98 % slučajeva upotrebljavane su reznice odgovarajućih vrsta podloga i sadene odmah na stalno mjesto u vinogradima. Te su podloge cijepljene plemenitom lozom na zeleno (Kuri, 1955.). To se pokazalo veoma uspješnim pa su na taj način vinogradari obnavljali i sadili vinograde sljedećih četrdesetak godina.

---

23 Mulić, J. Konjic i njegova okolina između dva svjetska rata. Konjic, 2005., str. 278.

U izboru su podloga moguće i velike greške ako se vrijednost i osobine podloga prije ne ispituju. Tipičan je primjer propadanje podloge Aramon x Rupestris Ganzin br. 1, koja je u Dalmaciji u prvoj obnovi vinograda primijenjena na 60 % trsova. Po uzoru je na Dalmaciju i u Hercegovini u prvoj obnovi ta podloga korištena u 25 % cijepova. Ta je podloga pokazivala veoma dobru kompatibilnost s gotovo svim sortama plemenite loze, imala je jak korjenov sustav, pa je bila bujna. Zahvaljujući tim svojstvima u potpunosti je zadovoljila zahtjeve vinogradara i masovno se počela primjenjivati u obnovi vinograda. Međutim uskoro se otkrilo da ta podloga nije u potpunosti otporna i loza na njoj nakon stanovitog vremena propada. Stoga je od 1931. godine rješenjem Banske uprave ta podloga potpuno iskrčena u rasadniku Ljubuški i napušteno njezino dalje korištenje (Kuri, 1955.), a primjenjuju se druge podloge koje su ispitane za točno određena tla i lokalitete, a otporna su na filokseru.

Prva je obnova vinograda u Hercegovini definitivno završena, osim u konjičkom i prozorskom kotaru, pred Drugi svjetski rat. No tada dolazi rat i novo propadanje vinograda. Na završetku je Drugoga svjetskog rata u Hercegovini bilo 3.021 ha. Dakle dvostruko manje nego pred Prvi svjetski rat.

## Vinska kriza

Nakon Prvoga svjetskog rata hercegovačko vinogradarstvo i vinarstvo trpjelo je goleme štete. Ponajprije zbog rata i filoksere smanjene su površine pod vinogradima, a tome se pridružio zastoj u prodaji vina. Raspadom Austrougarske izgubljena su tradicionalna tržišta i sada je trebalo tražiti nova na koja su pretendirali i vinari iz drugih poznatijih vinogorja. Vinskoj je krizi u velikoj mjeri doprinijela i opća svjetska kriza tog vremena. U svijetu je povećana proizvodnja vina, a potrošnja se smanjivala. Primjerice početkom stoljeća je ukupna proizvodnja vina iznosila 100 milijuna, a koncem 1920-ih godina 200 milijuna hektolitara. U Americi je bila uvedena prohibicija, pa je potrošnja u toj državi svedena samo na krijumčarenje. No i nakon ukidanja prohibicije izvoz vina iz Europe u Ameriku nije bio u ranijem opsegu.

Svjetska se kriza odrazila i na naš vinski sektor, iako nešto kasnije nego u drugim europskim zemljama. Da bi se smanjili učinci krize i povećala prodaja vina bilo je predloženo više mjera. Važnije među njima su: onemogućavanje patvorenja vina, vinske rakije i drugih proizvoda, što je u to vrijeme bio čest slučaj; smanjenje proizvodnje vina preradom grožđa u druge bezalkoholne proizvode; ograničiti sadnju novih vinograda; uklanjanje iz prometa slabih vina, a vina od direktno rodnih hibrida potpuno zabraniti;

povećanje izvoza svježeg grožđa i povećanje proizvodnje stolnog grožđa. Predlaže se destilacija vina u čisti alkohol, ovisno o količini proizvedenog vina jednog vinara;

Poseban je problem bio proizvodnja nekvalitetnih vina. „Nezdrava, pokvarena i loša vina odbijaju svakog konzumenta. Razna pančovana vina i „direktori“ škodili su više glasu naših vina, nego svi najjači neprijatelji svakog alkohola“, piše prof. M. Urbani u seriji članaka pod naslovom „Propaganda za vino“

Stalna kriza vina, koja je naročito pogodila Francusku primorala je nadležne da se odluče na smanjivanje površina pod vinogradima. Poduzete su zakonske mjere da se postupno cjelokupna površina pod vinogradima smanji za 150.000 ha, tj. da se 150.000 ha sada pod rodним vinogradima čupanjem loze oslobodi i upotrijebi za neke druge namjene. Provodilo se krčenje vinograda na nepogodnim i nevino-gradarskim staništima. Slično je bilo u još nekim područjima, a u Dalmaciji je primjerice na površinama na kojima su bili vinogradi sađen buhač, koji je tada bio iznimno tražen kao učinkovito sredstvo u zaštiti bilja.

U Francuskoj, naročito na jugu i u Alžiru bilo je mnogo vinograda koji su proizvodili velike količine grožđa za spravljanje lošijih vina. Takvi su vinogradi davali količinu, a ne kvalitetu. I oni su umnogome uzrok što je stanje dovedeno dotle da se već zasađena rodna loza morala čupati.

Potrošnja vina u pojedinim zemljama po stanovniku godišnje

<b>Država</b>	<b>litara</b>
Francuska	140
Italija	92
Španjolska	80
Švicarska	20
Mađarska	32
Jugoslavija	25
Austrija	15
Njemačka	5

Izvor: Vinogradarsko-vinarski glasnik, 4., 1936.

Kao posljedica krize i prometa vina u svijetu stalno opada izvoz jugoslavenskih vina. Nakon manjih problema početkom 1920-ih godina jugoslavenski izvoz vina dospio je još 1928./29. u težak položaj. Kasnije u godini 1930. i 1931. stanje se malo popravilo, pošto su davane premije za izvoz. U početku premija je iznosila 1 dinar, a kasnije 80 para po litri. Godine 1927. izvoz našeg vina iznosio je 920 vagona, ali je zatim pao na svega nešto preko 500 vagona. U najboljim godinama, kada su davane premije, izvoz se bio popeo na blizu 2.000 vagona. Ali, kada je u travnju 1932. ukinuta premija izvoz je počeo naglo opadati. Kakvo je bilo stanje u vinskom sektoru najbolje oslikava jedan članak u Vinogradarsko-vinarskom glasniku iz 1936., čiji je naslov: „Na vinskom tržištu vlada gotovo potpuno mrtvilo“.

**Tablica 6. Izvoz jugoslavenskih vina u predkriznom i kriznom razdoblju**

Godina	Izvoz u vagonima	Vrijednost u milijunima dinara
1928.	531,0	31,6
1929.	520,3	24,7
1930.	1.239,0	48,4
1931.	1.701,4	51,8
1932.	931,6	17,2
1933.	301,1	5,8
1934.	126,5	3,2
1935.	112,0	2,4
1936.	142,0	3,1
1937.	157,0	4,3
1938.	259,0	9,4
1939.	940,0	31,8

Izvor: Vinogradarsko vinarski glasnik 1935. - 1941.

Kako bi se ublažili problemi u prometu vinom i smanjili štetni učinci vinske krize na ukupno gospodarstvo, u ministarstvu poljoprivrede u Beogradu je u svibnju 1936. godine održana konferencija vinogradara i vinara o zaštiti vinogradara i vinara. Na njoj su uz državne dužnosnike sudjelovali najpoznatiji stručnjaci i dužnosnici iz cijele države. Doneseni su brojni zaključci o unapređenju proizvodnje, i unapređenju izvoza vina, između ostalog:

- ♦ zabrana upotrebe vina od neposredno rodnih hibrida kao ljudsko piće, a isto tako za pečenje rakije i proizvodnju octa;
- ♦ zabrana prodaje slabijih vina; vino slabije od 8 % alkohola za bijela vina i 9,5 % za crna vina ne smije se prodavati za izravnu potrošnju, već samo za preradu u destilate i ocat.
- ♦ Jedan od zaključaka bio je da se moli ministarstvo vojske i mornarice da se u obrocima za ishranu vojske barem jedanput tjedno uzima vino i voće i njihove prerađevine<sup>24</sup>

Velike teškoće vinskoj trgovini predstavljale su visoke trošarine - banovinske i općinske. Da bi izbjegli te namete gostioničari su nabavljali vino izravno od proizvođača ne plaćajući porez. Tražilo se ukidanje ili barem smanjenje trošarina. Međutim, to su onemogućavale Savska i Dravska banovina jer im je ona bila važan prihod u banovinskom proračunu.

U 1938. godini sklopljeni su trgovinski ugovori s Njemačkim Reichom koji su obuhvaćali i kupovinu vina. Time je osiguran izvoz 1.500 vagona vina, što se već osjetilo u povećanju izvoza u 1939. godini i ublažavanju krize.

Jedan od razloga povećane proizvodnje vina slabije kvalitete bile su relativno velike površine pod direktno rodnim hibridima, i proizvodnja vina od tih hibrida. Pa da nešto kažemo o tom fenomenu.

Da bi se riješilo pitanje filoksere, plamenjače i pepelnice, bolesti na koje su američke vrste loze bile otporne, pokušalo se hibridizacijom dobiti sorte otporne na ove patogene. Tako su nastali hibridi vinove loze, koji su nazvani „direktno rodni hibridi“, a neki su ih onda nazvali kraće „direktori“. Ti su hibridi bili otporni na filokseru, plamenjaču i pepelnicu tako da nije bilo potrebno provoditi nikakvu zaštitu. Stoga su bili veoma atraktivni u proizvodnji. Budući da su proizvodni troškovi u uzgoju direktno rodnih hibrida bili manji nego kod plemenite loze, njihovo vino bilo je konkurentnije na tržištu. Počeli su se sve više širiti u proizvodnji i konkurirati proizvodnji plemenitih sorata. Hibridi su se raširili manje više u svim vinogorjima, a vina od njih su preplavila tržište. Međutim, vino od tih hibrida bilo je lošije kvalitete, s posebnom, katkad neugodnom aromom. Prvi hibridi u Francuskoj dobiveni su križanjem s američkom vrstom *Vitis labrusca*, koja ima karakterističan miris, pa otuda i brojni hibridi imaju takav miris („foks“). Vlasti i stručnjaci nastojali su spriječiti uzgoj direktno rodnih hibrida, pa je 1930. godine

---

<sup>24</sup> Vinogradarsko-vinarski glasnik, br. 9-10, 1936.

donesen novi Zakon o vinu. Po tom zakonu zabranjuje se nakon 1932. godine stavljati u promet vino od direktno rodnih hibrida.

Međutim, iskorjenjivanje loze direktno rodnih hibrida išlo je sporo. U Jugoslaviji je pred Drugi svjetski rat, unatoč zakonskoj zabrani, još uvijek bilo nešto manje od 8 % vinogradarskih površina zasađeno hibridima. No rat i sve posljedice koje je nosio sa sobom, doprinio je velikom povećanju sadnje hibrida, pa su 1955. godine u Jugoslaviji površine pod hibridima narasle na 16 % ukupnih površina pod vinogradima. Nakon toga površine pod hibridima opadaju. U Bosni i Hercegovini je hibrida bilo znatno manje, i to uglavnom u Bosni. U Hercegovini su ove hibride zvali „Francuzuša“ ili „Francuzica“, vjerojatno zato što su donesene iz Francuske. U Hercegovini je bilo sporadičnih pokušaja sadnje.

O tome izvještava Mato Lovrenović u listu „Večernja pošta“, gdje piše: „Nova hercegovačka loza uglavnom je cijepljena, te tzv. „direktori“ tj. direktno rodni hibridi (francuska loza) ovdje je još uvijek nepoznata. Kaže se da vino takve loze zaudara na stjenicu („čimavicu“), koje je loše kvalitete, te ga naši vinogradari ne sade. Tek u zadnje vrijeme doznalo se da je nekolicina seljaka u blizini Mostara posadila za probu „direktore“, koju su lozu krili od poljoprivrednih referenata, da je ovi ne bi pronašli kad obilaze sela radi gospodarske pouke naroda“<sup>25</sup>.

Stanoviti Bogoljub Radančević u Narodnoj slobodi br.16., iz 1930. piše o hibridima europske i američke loze, između ostalog, sljedeće: *Hibrid nije ništa drugo nego američka loza koja rađa, ali je vino od takve loze gadnog okusa i pored toga sadrži u sebi izvjesnu količinu otrova koji je jako opasan po ljudsko zdravlje; čovjek koji pije takvo vino sprema se sigurno da popuni neko mjesto u ludnici ili apsani. Kod nas je zakonom zabranjeno saditi direktore, a svi oni koji su te loze prije posadili morat će iste počupati najdalje do 1932. godine.* Te loze bilo je posađeno malo, ali se zbog manjih troškova počela širiti. Stoga Radančević apelira na čitatelje Narodne slobode da onima koji su nepismeni objasne:

1. *Da je grožđe od direktora gadnog okusa i da je vino slabe kvalitete koje se ne može prodavati,*
2. *Da je vino od direktora otrovno, pijući takvo vino može da oboli ili poludi,*
3. *Da je kod nas zabranjena trgovina vinom dobivenim od direktora i da će svaki koji je takvu lozu posadio morati istu počupati najdalje do 1932.godine.*

---

25 Lovrenović, M. Hercegovački podrumari zaslužili su bolju budućnost. Večernja pošta br. 2250, 24.12.1928.



Međutim, i pored manjih troškova, Hercegovci nisu prihvatili direktno rodne hibride kao što je to bio slučaj u drugim vinorodnim područjima, već su se orijentirali isključivo na svoje tradicionalne i u svijetu poznate sorte.

## Stanje vinskog sektora

Kao posljedica ratnih događanja i pustošenja filoksere vinogradarstvo je u Hercegovini gotovo prepolovljeno u samo deset godina. Prema službenoj evidenciji u 1922. godini od predratnih 6.040 ha površina pod vinogradima pala je na 3.700 ha (tablica 7). U tom je omjeru pala i proizvodnja vina. Počela je obnova vinograda, ali je išla veoma sporo, tako da je sve do druge polovine 1920-ih godina još uvijek bilo znatno više vinograda na vlastitoj podlozi, nego cijepljenih na američku podlogu. Zbog zapuštenosti i slabe tehnologije prinosi grožđa su bili veoma niski, što se vidi iz pregleda prosječne proizvodnje vina po ha.

Prinos vina u hl po ha u 1926. godini<sup>26</sup>

<b>Kotar</b>	<b>hl</b>
Mostar	12
Konjic	13
Ljubuški	20
Stolac	16
Ljubinje	17
Trebinje	10

Obnova vinograda početkom 1930-ih godina bila je krenula dobro, ali je onda opća gospodarska kriza i, kao posljedica toga i vinska kriza, dovela do usporavanja proizvodnje, pa su se površine još više smanjile. Najmanje su relativno smanjene površine u Konjicu i Prozoru, kotarima u kojima filoksere još nije bila uzela maha. No općenito govoreći hercegovačko je vinogradarstvo u dvadesetak godina između dva rata stagniralo. Potom je došao rat, što je još više devastiralo naše vinogradarstvo, pa je 1945. godine površina bila prepolovljena u odnosu na onu prije Prvoga svjetskog rata.

---

<sup>26</sup> Lovrenović, M. Kako da se obnovi vinogradarstvo u Hercegovini. Večernja pošta br. 1738 od 14.9.1927.

Vlasti su nastojale ubrzati obnovu vinograda na američkoj podlozi, povećati ukupnu proizvodnju, te zadržati poznatu kvalitetu hercegovačkih vina. U tom smislu se zabranjuje uzgoj direktno rodni hibrida, a u proizvodnji se promiču najbolje autohtone sorte, poput žilavke, krkošije, dobrogostine od bijelih, te blatine, skadarke, trnjka od crnih sorata. Po selima se organiziraju predavanja, neki se vinogradari šalju na ekskurzije u druga vinorodna područja, najčešće u Dalmaciju, a povremeno se organiziraju izložbe s primamljivim nagradama za vinogradare, čime ih se stimulira na uzgoj preporučenih sorata i proizvodnju kvalitetnog grožđa.

**Tablica 7. Površine pod vinogradima i proizvodnja vina od 1922. do 1945. (Kuri, 1955.)**

Kotar	Površina u ha				Proizvodnja vina u hl			
	1912.	1922.	1940.	1945.	1912.	1922	1940.	1945.
Mostar <sup>1</sup>	2.654	2.158	1.223	1.356	53.080	29.160	24.440	27.120
Široki Brijeg	210	92	136	124	4.200	1.840	2.120	2.480
Ljubuški <sup>2</sup>	852	428	603	602	17.140	8.560	12.060	12.040
Stolac	516	310	289	127	10.320	6.200	5.780	6.540
Čapljina	539	323	308	304	10.780	6.400	6.160	6.080
Trebinje	418	293	270	127	8.360	5.860	4.860	2.540
Konjic	662	641	517	200	13.249	12.820	7.525	2.000
Prozor	184	162	131	16	3.680	3.240	1.965	180
Ukupno	6.040	3.707	3.476	3.021	120.800	74.240	65.140	50.280

<sup>1</sup>U kotar Mostar uključen Čitluk;

<sup>2</sup>U kotar Ljubuški uključene Grude i Posušje

Jedna takva veoma zanimljiva regionalna izložba održana je u Mostaru od 13. – 15. rujna 1930. godine. Organizator izložbe bilo je Sresko načelstvo Mostar uz potporu Banske uprave Primorske banovine iz Splita. Svrha izložbe, kako to kaže i objava za izložbu, bila je odabir najpogodnijih sorata za uzgoj na

pojedinin vinogradarskim područjima Hercegovine. Sudionici izložbe bili su iz hercegovačkih kotara koji su pripadali Primorskoj banovini: Mostar, Konjic, Prozor i Ljubuški, te iz dalmatinskih kotara Imotski, Metković i općina Vrgorac. Stolac i Trebinje pripadali su tada Zetskoj banovini i iz ovih kotara nije bilo izlagača. Ukupno je bilo 174 izlagača, a izloženo je 728 uzoraka grožđa različitih sorata. Uglavnom su to bile vinske sorte, a iz Konjica i Prozora bilo je i stolnih sorata.

Zanimljiv je popis nagrada za izloženo grožđe. Fond nagrada nije bio naročito bogat, ali je bio privlačan vinogradarima. Dodijeljeno je šest prvih, šest drugih, po 10 trećih, četvrtih, petih i šestih nagrada. Prva nagrada bila je leđna prskalica, druga nagrada leđna sumporača, treća nagrada sladomjer, četvrta nagrada aparat za određivanje kiseline, peta nagrada bile su vinogradarske škare i šesta nagrada bio je kalemarski nož s brusom. Kao sedma utješna nagrada dodijeljeno je 30 knjiga o grožđu i vinu. Nagrade su bile primjerene vremenu u kojemu se živjelo. Među 728 izložaka bilo je više od 70 različitih vinskih i stolnih sorata. Najčešće su bile predstavljene naše najpoznatije sorte: žilavka, blatina, krkošija, bena, dobrogostina, pošip bijela i crna, plavka, trnjak, kambuša, a nagrade su uglavnom dobili proizvođači ovih sorata.

Ova je izložba imala poticajnu ulogu u unapređenju i obnovi vinogradarstva u Hercegovini, kao i odbacivanju manje kvalitetnih sorata iz proizvodnje. Izložba ovakvih razmjera više u Hercegovini nikad nije održana. Održavane su samo lokalne izložbe grožđa. No 25 godina kasnije u Mostaru je, u svibnju 1955. održana Prva hercegovačka izložba vina u sklopu koje je bila organizirana i stručna konferencija o vinogradarstvu i vinarstvu Hercegovine.

**Sresko Načelstvo u Mostaru.**

---

**Polj. Broj : 20.414 30.** **MOSTAR, 1. septembra 1930.**

Riješenjem Kraljevske Banske Uprave Primorske Banovine u Splitu dana  
6. augusta t. g. III. № 19.623.30. određeno je, da se u Mostaru održi

## Izložba svih vrsti grožđa

iz okolišnih srezova dalmatinsko-hercegovačkih i to :  
**Mostara, Konjica, Prozora, Imotskog, Ljubuškog,  
Metkovića i Općine Vrgorac**

### dne 13., 14. i 15. septembra t. g.

Glavna svrha ove izložbe je, da se krajevima filokserom zaraženim, pruži prilika, da provedu selekciju sorata domaće loze t. j. da se iz novih vinograda izbace sve prijašnje domaće i udomaćene, manje vrijedne sorte **grožđa**, a zadrže i prošire one, koje po davnom iskustvu najbolje odgovaraju terenskim i klimatskim prilikama svakog pojedinog **VINOGRADARSKOG PREDJELA** i čiji se proizvod **grožđe ili vino, daje najsigurnije i najbolje unovčiti.**

Izložba će se održavati u općinskoj zgradi (gdje se sada nalazi Pretstojništvo pošte), a biti će otvorena :

**dne 13. septembra od 9 — 12 sati i od 14 — 18 sati**  
**dne 14. septembra od 8 — 18 sati**  
**dne 15. septembra od 8 — 12 sati i od 14 — 16 sati.**

Dne 15. septembra poslije podne dijeliti će se nagrade u vinogradarskim potrebštinama i knjigama, onim izlagačima kojima komisija nagradu dosudi.

**Dne 15. septembra od 9 do 12 sati održavati će poljoprivredni stručnjaci, izaslanici Kraljevske Banske Uprave gg. Bulić i Bobanović, PREDAVANJE iz vinogradarstva i vinarstva u Vijećnici Gradske Općine.**

### Pristup na izložbu i predavanje slobodan.

Sreski načelnik:  
**Dr. Uroš Prica,**  
predsjednik izložbenog odbora.

**ODBORNICI:**  
**Ljubo Krulj,** **Nikola Smoljan,** **Dordo Perin,**  
predsjednik izložbenog odbora predsjednik izložbenog odbora predsjednik izložbenog odbora  
**Ibrahim Zalehić,**  
član izložbenog odbora  
**Agronom Ljubinko Vučenović,**  
Sreski poljoprivredni referent.  
**Bogoljub Radančević,**  
pomoćnik nadzornika za vinogradarstvo i vinarstvo.

**Slika 18.** Plakat za izložbu grožđa

Iako je proizvodnja po opsegu bila niska kvaliteta hercegovačkih vina i dalje je bila neupitna. Ljubomir Stjepanović piše da prvi svjetski liječnici preporučuju mostarsko vino kao lijek, jer sadrži 0.060 grama fosforne kiseline, a u Brazilu se hercegovačka Blatina 1920-ih godina prodavala u ljekarnama kao medicinalno vino. To navodi i Urbani<sup>27</sup>, koji u knjizi „naše vino“ piše. „Hercegovačka su vina također bila poznata u stranom svijetu. Naročito neka crna vina (blatina) i žilavka išla su čak u Braziliju kao medicinalna vina“. Poznati hercegovački vinari poput braće Jelačić, Kovačine, Oborine, Krulja i drugih osvajali su odličja na sajmovima gdje god su se pojavili. Dovoljno je reći da su Jelačići bili službeno liferanti vina za kraljevski dvor.

Međutim, osim tipičnih renomiranih vina Žilavke i Blatine, u Hercegovini su se nekada proizvodile i druge vrste vina. Među njima su bila poznata dva naročita dezertna vina, i to slatko vino (tamjanika) i malaga. Ta slatka i aromatična vina počele su proizvoditi državne voćarsko-vinogradarske stanice u Mostaru i Lastvi, a poslije, kada su ona naišla na dobar prijem kod potrošača i poduzetniji vinari iz Mostara počeli su ih proizvoditi.

Slatko se vino proizvodi na sličan način kao i glasoviti tokajac<sup>28</sup> i za povoljnoga jesenskog vremena ne zaostaje ništa za njim. Od sorti grožđa najbolja je žilavka, ali gdje je ima i tamjanika (muscat lunel). Grožđe se ostavi na lozi što dulje dok vrijeme dopušta, tada se bere i trule bobice odstrane. Pravo slatko vino treba sadržavati 8 - 10 % šećera, ali je šećer prirodni od mošta dodanog bobicama. Spravljanje malage slično je onom za slatko vino, barem u početku.

Do Drugoga svjetskog rata u nas se proizvodilo i tzv „šiler“ vino. Bila je to mješavina bijelog i crnog grožđa, vino je imalo crvenkastu svjetlucavu boju po čemu je dobilo i ime. No to se vino sve manje proizvodilo, da bi ga na koncu nestalo, a danas malo tko i od vinarskih stručnjaka zna što je šiler vino.

---

<sup>27</sup> Urbani, M. Naše vino, Zagreb, 1937.

<sup>28</sup> Zanimljivo je da su genetske analize hercegovačkih sorata koje su provedene u okviru programa prikupljanja i održavanja autohtonih sorata vinove loze, pokazale da je žilavka genetski bliska mađarskoj sorti tokajac.

## **7. VINOGRADARSTVO I VINARSTVO BOSNE I HERCEGOVINE 1945. - 1991.**

### **Stanje vinogradarstva i vinarstva 1945. - 1991.**

Na kraju Drugoga svjetskog rata vinogradarstvo Bosne i Hercegovine ostalo je na skromnih 3.021 ha, dvostruko manje nego pred Prvi svjetski rat. Tada počinje druga obnova vinograda i postupno povećanje površina. Pedesetih godina prošloga stoljeća počela je nova era u vinogradarstvu Hercegovine koja traje do danas. Tada počinje moderno vinogradarstvo temeljeno na plantažnoj proizvodnji i to najprije kao zadružni vinogradi. Bilo je to vrijeme socijalističkoga sustava proizvodnje, formiranje velikih društvenih, zapravo državnih gospodarstava i ubrzano ulaganje u poljoprivredu. Budući da je površina privatnoga posjeda bila ograničena na 10 hektara, privatnici nisu mogli imati plantaže, a nekoliko je velikih podruma nacionalizirano i nastavilo rad kao državni podrumi. Da bi se povećale površine pod vinovom lozom i unaprijedilo prilično zapušteno vinogradarstvo, počelo se na državnim gospodarstvima saditi vinovu lozu. U podizanju plantaža i uzgoju loze primijenjena je suvremena tehnologija, razmak sadnje prilagođen je primjeni mehanizacije u obradi tla i zaštiti od bolesti i štetnika, a odgovarajućom rezidbom i gnojdbom značajno su povećani prinosi. Ti su vinogradi i primijenjena tehnika proizvodnje postali model za privatno vinogradarstvo. Od šezdesetih godina svi privatni vinogradi također su podizani i vođeni po uzoru na državne plantaže.

Do 1955. godine u Hercegovini je bilo zasađeno 130 ha suvremenih vinograda u površinama od 4 do 20 ha. Od toga je u Stocu podignuto 70 ha, u Čitluku se podiže vinograd od 24 ha, u Domanovićima kod Čapljine 8 ha. Valja reći da su zemljoradničke zadruge od 1950. godine počele podizati vinograde društvenog sektora. Ti su vinogradi bili na relativno većim kompleksima i kretali su se do 20 ha. Ti su vinogradi imali veće razmake sadnje među redovima, dok je unutar reda zadržan stari razmak, oko 1 m. Uzgojni oblik je uglavnom dvokraki jednoetažni kordonac. To je bilo značajno poboljšanje u smislu

uvođenja zaprege i strojeva u obradu međurednog prostora. Takvih je vinograda bilo oko 150 ha, najviše na području Stoca, Čitluka i Domanovića.

S povećanjem prerađivačkih kapaciteta podizani su plantažni vinogradi u društvenom vlasništvu na području izrazito vinogradarskih općina, u Mostaru, Čitluku, Ljubuškom, Čapljini, Stocu i Trebinju. I privatnici su počeli podizati moderne plantažne vinograde po ugledu na društvene plantaže. Ti su vinogradi prilagođeni upotrebi mehanizacije i moderne tehnologije. Spomenuti vinogradarski i vinarski kapaciteti bili su u okviru poljoprivrednih dobara i zadruga u pojedinim općinama.

U 1954. godini u Hercegovini je bilo 3.492 ha vinograda, poglavito u privatnom posjedu. Od 1950. godine započinje podizanje vinograda u tzv. društvenom sektoru. Vinogradarske površine su od 1945. do 1989. godine imale trend blagog porasta. Prema popisu iz 1945. godine bilo je 3.021 ha zapuštenih vinograda (Kuri, 1955.). Od 1969. godine kada je evidentirano 5.154 ha povećale su se na 5.722 ha do 1989. godine što je činilo povećanje od približno 9,0 %. Nažalost, zbog izravnih i neizravnih posljedica rata od 1991. - 1995. godine došlo je do smanjenja površina na današnji, gore spomenuti broj ha.

Poseban zamah vinogradarstvu Hercegovine, napose u državnom vlasništvu, bilo je osnivanje HEPOK-a, velike državne kompanije, 1966. godine. HEPOK je bio korporacija u koju je bila udružena proizvodnja i prerada grožđa, promet grožđem, vinom i repromaterijalima, te stručne i znanstvene službe. Valja reći da su i privatnici koristili usluge HEPOK-ovih stručnih i znanstvenih službi. Kao rezultat velikih ulaganja, te dobre i stručne organizacije ubrzano se povećavao broj plantažnih vinograda. U najboljim vremenima krajem osamdesetih godina u sastavu HEPOK-a bilo je više od 2.000 ha vinograda od Mostara do Trebinja, kako vinskih tako i stolnih sorata. Ukupne se površine pod vinogradima u Hercegovini također povećavaju. S poratnih 3.210 ha do 1954. vinogradarstvo se proširilo na oko 3.500 ha, godine 1975. iznosilo je 5.100 ha, a krajem 1980-tih vinogradarstvo se proširilo na nešto manje od 6.000 ha.



**Slika 19.** Plakat izložbe vina



Osim tzv. društvenog sektora koji je bio “sponzoriran” od strane države, na području Hercegovine vinogradarsko-vinarska proizvodnja odvijala se u okviru obiteljskih poljoprivrednih gospodarstava čiju dugogodišnju tradiciju i istinsku ljubav prema vinu nisu mogli zaustaviti ni svjetski ratovi. Istina je da su te površine usitnjene i dispergirane ali kao takve one imaju i određeni utjecaj u kulturi hercegovačkog čovjeka i one čine kontinuitet proizvodnje zadnjih nekoliko stoljeća pa sve do današnjih dana.

Veliko značenje u zaštiti vinove loze od plamenjače (*Plasmopara viticola*) i obuci vinogradara u pravilnoj primjeni sredstava za zaštitu i pravodobnom provođenju zaštite imalo je osnivanje antiperonosporne službe. Za takvom službom odavno se ukazivala potreba kako bi se protiv te opasne bolesti uspostavio jedinstven sustav zaštite za cijelu Hercegovinu. Prva antiperonosporna stanica u Hercegovini osnovana je u Loznom rasadniku u Ljubuškom 1937. godine, a bila je pod patronatom Poljoprivredne kontrolne stanice u Splitu (Blagojević, 1955.). No prava antiperonosporna služba u Hercegovini uspostavljena je tek 1951. godine sa sjedištem u Mostaru, sa stanicama u vinogradarskim lokalitetima širom Hercegovine: Mostaru, Ljubuškom, Čapljini, Domanovićima i Lastvi. Na tim stanicama uspostavljen je sustav praćenja meteoroloških podataka bitnih za pojavu plamenjače i na temelju tih podataka preporučane su mjere zaštite. Antiperonosporna služba je odigrala značajnu ulogu u prognozi napada plamenjače. Služba je također davala upute vinogradarima o pravilnom spravljanju Bordoške juhe i načinu prskanja.

Kao rezultat svih mjera na unapređenju vinogradarstva i istraživanja agroekoloških uvjeta za uzgoj vinove loze, 70-tih godina prošlog stoljeća izvršena je rajonizacija vinogradarske proizvodnje BiH koja je na snazi i danas. U tablicama 8. i 9. navedeni su rajoni, podrajoni i vinogorja temeljem kojih se vrši zaštita zemljopisnog podrijetla vina.

Vinogradarska rajonizacija BiH u 1977. godine (P.Vuksanović i sur., 1977.) bilježi podatak o **5.167** ha vinograda, od čega je 3.630 ha (70,2 %) bilo u obiteljskom, a 1.537 ha (29,8 %) u tzv. društvenom vlasništvu.

Najveće površine pod vinogradima nalazile su se u mostarskom vinogorju (Općine: Mostar, Čapljina, Ljubuški, Čitluk, Stolac, Neum i Trebinje) i 1977. godine iznosile su 4.778 ha, odnosno 92,47 % tadašnjih vinogradarskih površina BiH, dok se preostalih 382 ha vinograda (7,53%) većim dijelom nalazilo u okviru lištičkog vinogorja (općine: Široki Brijeg, Grude i Posušje), a samo neznatne površine u podregiji Rame (općine: Rama-Prozor i Jablanica) i simbolične površine u regiji Bosne (7 ha).

Od planom predviđenih 6.100 ha do 1985. godine, površine pod vinogradima u BiH u 1983. godini dostigle su 5.650 ha, 92 % od ispunjenja plana. Podaci pokazuju da je od skromnih 5.167 ha vinograda u 1977. godini 1.645 ha ili 38,8% bilo u fazi amortiziranosti (starih preko 30. godina), dok se 820 ha ili 18,8% (starih 21 – 30 godina) približavalo ovoj granici.

U fazi normalne eksploatacije, na temelju navedenih činjenica, 1985. godine nalazilo se 2.702 ha ili 55,2% površina iz 1976. godine, računajući vinograde koji su podizani u društvenom vlasništvu (740 ha) i manjim dijelom novopodignutih vinograda u privatnom vlasništvu. Koncem 1985. godine u ranijem društvenom vlasništvu bilo je 2.271 ha, od kojih je 210 ha bilo u podizanju ili u početnoj rodosti

**Tablica 8: Vinogradarski rajon Hercegovina**

SORTIMENT VINOVE LOZE PO RAJONIMA, PODRAJONIMA I VINOGORJIMA												
RAJON	PODRAJON	VINOGORJE	MOSTARSKO					LIŠTIČKO				
			SORTE		br.	NAZIV	SORTE		br.	NAZIV		
HERCEGOVINA	SREDNJA NERETVA I TREBIŠNJICA	MOSTARSKO LIŠTIČKO	VINSKE	PREPORUČENE	crne	1	alikant buše	VINSKE	PREPORUČENE	crne	1	alikant buše
						2	blatina				2	blatina
						3	game bojadiser				3	game bojadiser
						4	kaberne sovinjon				4	kaberne sovinjon
						5	merlo				5	merlo
						6	saperavi				6	saperavi
						7	vranac				7	vranac
				bijejele	1	krkošija	bijejele		1	krkošija		
					2	rkaciteli			2	rkaciteli		
					3	smederevka			3	smederevka		
					4	žilavka			4	žilavka		
			DOZVOLJENE	crne	1	plavka	DOZVOLJENE	crne	1	plavka		
					2	skadarka			2	skadarka		
					3	trnjak			3	trnjak		
				bijejele	1	bena		bijejele	1	bena		
					2	kujundžuša			2	kujundžuša		
					3	toboluša			3	toboluša		
			STOLNE	PREPORUČENE	1	afus ali	STOLNE	PREPORUČENE	1	afus ali		
					2	beogradaska besjemena			2	beogradaska besjemena		
					3	besjemeni hibrid VI-4			3	besjemeni hibrid VI-4		
					4	besjemeni hibrid V-6			4	besjemeni hibrid V-6		
					5	italija			5	italija		
					6	kardinal			6	kardinal		
					7	kraljica vinograda			7	kraljica vinograda		
					8	negotinski rubin			8	negotinski rubin		
				DOZVOLJENE	1	crveni drenak		DOZVOLJENE	1	crveni drenak		
					2	gročanka			2	gročanka		
					3	muskat hamburg			3	muskat hamburg		
					4	perlet			4	perlet		
					5	smederevka			5	smederevka		
					6	šljiva			6	šljiva		

**Tablica 9: Vinogradarski rajon Hercegovina**

SORTIMENT VINOVE LOZE PO RAJONIMA, PODRAJONIMA I VINOGRJIMA						
RAJON	PODRAJON	VINOGRJE	JABLANIČKO			
			SORTE			br. NAZIV
HERCEGOVINA	RAMA	JABLANIČKO	VINSKE	PREPORUČENE	crne	1 burgundac crni
						2 game crni
						3 kaberne frank
						4 kaberne sovinjon
					bijelev	1 rizling italijanski
						2 rkaciteli
						3 smederevka
						4 traminac
				DOZVOLJENE	crne	1 prokupac
						2 skadarka
					bijelev	1 muskat otonel
						2 plemenka bijela
						3 plemenka mirisava
						4 toboluša
			STOLNE	PREPORUČENE		1 beogradska rana
						2 gročanka
						3 plemenka bijela
						4 plemenka mirisava
						5 radmilovački muskat
				DOZVOLJENE		1 kraljica vinograda
						2 muskat hamburg
						3 smederevka

Tablica 10: Vinogradarski rajon Sjeverna Bosna

SORTIMENT VINOVE LOZE PO RAJONIMA, PODRAJONIMA I VINOGORJIMA																				
RAJON	PODRAJON	VINOGORJE	KOZARAČKO				UKRINSKO				MAJEVIČKO									
			SORTE		br.	NAZIV	SORTE		br.	NAZIV	SORTE		br.	NAZIV						
SJEVERNA BOSNA		KOZARAČKO UKRINSKO MAJEVIČKO	VINSKE	PREPORUČENE	crne	1	kaberne frank	VINSKE	PREPORUČENE	crne	1	kaberne frank	VINSKE	PREPORUČENE	crne	1	kaberne frank			
						2	kaberne sovinjon				2	kaberne sovinjon				2	kaberne sovinjon			
						3	merlo				3	merlo				3	merlo			
					bijelevine	1	plemenka bijela			bijelevine	1	plemenka bijela			bijelevine	1	plemenka bijela			
						2	plemenka mirisava				2	plemenka mirisava				2	plemenka mirisava			
						3	rizling italijanski				3	rizling italijanski				3	rizling italijanski			
				4		rizling rajnski	4		rizling rajnski		4	rizling rajnski								
				DOZVOLJENE	crne	1	frankovka		DOZVOLJENE	crne	1	frankovka		DOZVOLJENE	crne	1	frankovka			
						2	prokupac				2	prokupac				2	prokupac			
					bijelevine	1	moslavac			bijelevine	1	moslavac			bijelevine	1	moslavac			
						2	silvanac zeleni				2	silvanac zeleni				2	silvanac zeleni			
						STOLNE	PREPORUČENE				1	beogradska rana				STOLNE	PREPORUČENE	1	beogradska rana	STOLNE
			2					biserka rana			2	biserka rana	2					biserka rana		
			3	gročanka	3			gročanka	3	gročanka										
			4	plemenka bijela	4			plemenka bijela	4	plemenka bijela										
			5	plemenka mirisava	5			plemenka mirisava	5	plemenka mirisava										
			6	radmilovački muskat	6			radmilovački muskat	6	radmilovački muskat										

## Vinarstvo

Drugi Svjetski rat devastirao je kako vinograde tako i vinarske podrum-e izbe koje je imalo gotovo svako hercegovačko domaćinstvo. Ranije smo naveli da je prema popisu iz 1945. godine u Hercegovini bilo 3021 ha zapuštenih vinograda u donosu na podatak iz 1912. godine kada je evidentirano 6.042 ha i 1.200 vagona vina (120.000 hl). Paralelno s obnovom vinogradarskih površina i povećanjem obujma vinogradarske proizvodnje od 1950. godine na dalje moralo je doći i do promjene tehnologije prerade grožđa, njege i dorade vina, odnosno, do izgradnje suvremenih vinarija.

Donošenjem Zakona o nacionalizaciji privatnih privrednih organizacija 1948. godine trgovinu vinom preuzima državni i zadružni sektor, a privatni se potiskuje. Dotadašnji veliki privatni vinski podrumi se nacionaliziraju i postaju državno ili zadružno vlasništvo. Nacionalizirani privatni podrumi ušli su u sastav poduzeća „Hercegovka“ - „Bosnaplod“ i radili su do izgradnje velikih modernih vinarija.<sup>29</sup> Istovremeno su građeni zadružni vinski podrumi u Međugorju od 40 vagona i Domanovićima od 25 vagona. Kapaciteti su nedovoljni u odnosu na raspoložive količine grožđa, pa počinje izgradnja većih modernih vinarija od 1956. do 1961. u Ljubuškom kapaciteta 120 vagona, Čitluku 190 vagona, Mostaru 450 vagona, Stocu 160 vagona, što je ukupno iznosilo 1.000 vagona. Sve je više specijaliziranih kadrova u vinarijama, vinogradarstvu, rasadničarstvu, koji su vezani za navedene proizvodne kapacitete.

---

29 O tome u svojim sjećanjima piše ing. Branislav Dragić



**Slika 20.** Podrum u Medugorju izgrađen 1955. godine

U Hercegovini je 1955. godine bilo 55 podruma kapaciteta 1 do 70 vagona, s ukupnim kapacitetom od 450 vagona. Relativno boljih podruma od 15 do 70 vagona bilo je u mostarskom kotaru devet, u čapljinskom dva. Svi ovi relativno bolji podrumi imali su kapacitet od 350 vagona. Podrum Vinogradarske zadruge u Gnojnicama kapaciteta 50 vagona, zapravo je podrum vinogradarske stanice, izgrađen 1890. godine. Prerađuje grožđe s najtipičnijih terena žilavke. Veliko značenje za trgovinu vinom imalo je osnivanje Enološkog laboratorija pri Poljoprivrednom zavodu u Mostaru. Sada hercegovačko vinarstvo postaje neovisno o stranim laboratorijima, a taj laboratorij daje svjedodžbe i analize za potrebe izvoza vina.

Poduzeće „Hercegovka“ ima četiri podruma kapaciteta oko 140 vagona, podrumi su još imala poduzeća „Zemaljski proizvod“ kapaciteta 20 vagona, „Herceg-Koop“ dva podruma kapaciteta 25 vagona, ZZ Čitluk kapaciteta 25 vagona, ZZ Međugorje kapaciteta 40 vagona, ZZ Domanovići kapaciteta 25 vagona, a Poljoprivredni zavod imao je tunelski podrum kojega je koristio eksperimentalno. Ostali podrumi bili su zadružni i svi manjeg kapaciteta. Tada je bila u planu izgradnja vinarija u Ljubuškom i Čitluku.

U tom razdoblju moderniziran je stari podrum u Domanovićima a potpuno su izgrađene vinarije u Mostaru, Čitluku, Ljubuškom i Stocu tako da je “društveni” sektor 1961. godine raspolagao vinarijama ukupnog kapaciteta 98.000 hl (Tablica 11). Vinarija u Mostaru kapaciteta 45.000 hl, projektirana kao vinarija nadzemno-podzemnog tipa, bila je u to vrijeme najmodernija vinarija na Balkanu. U tehnološkom procesu prerade vina po prvi put se u novoizgrađenoj vinariji u Mostaru primjenjuje tretiranje vina niskim temperaturama primjenom frigo uređaja, rekuperatora i izotermičkih filtera. U toj kao i u drugim novoizgrađenim vinarijama koristila se za to vrijeme moderna oprema: muljače, preše, ocjeđivači, pumpe, suvremene linije za punjenje i druga oprema.



**Slika 21.** Vinarija u Mostaru



Osamdesetih godina 20. stoljeća dolazi do proširenja kapaciteta navedenih vinarija i nabavke inox cisterni. Ukupni kapacitet vinarija u “društvenom” sektoru 1985. godine iznosio je 375.000 hl.

**Tablica 11: Kapaciteti hercegovačkih vinarija u hl**

Red.br.	Vinarija	1961	1972	1985
1	Mostar	45.000	45.000	96.000
2	Čitluk	19.000	27.000	100.000
3	Ljubuški	12.000	31.000	85.000
4	Stolac	16.000	38.000	81.000
5	Domanovići	6.000	6.000	13.000
	<b>Ukupno hl</b>	<b>98.000</b>	<b>147.000</b>	<b>375.000</b>

Postavlja se pitanje što se za ovo vrijeme događalo sa tzv. malim vinarima koji su do 1940. godine proizvodili u vlastitim podrumima. Nekolicina je zahvaljujući entuzijazmu i upornosti “preživjela” proizvodeći vino prije svega za vlastite potrebe i prodajući male viškove poglavito u rinfuzi.

Na Prvoj hercegovačkoj izložbi vina u Mostaru 1955. godini vinarija Mostar dobila je dvije zlatne medalje za Žilavku i jednu za Blatinu, vinarija Čitluk zlatnu medalju za Blatinu i vinarija Domanovići srebrnu medalju za Žilavku. Na toj istoj izložbi, vina privatnih proizvođača iz Međugorja i Čitluka dobila su zlatne medalje za Žilavku i Blatinu. To je dokaz vitalnosti privatnog sektora koji je iza 1994. godine doživio ekspanziju razvoja.

Paralelno s podizanjem i stabiliziranjem kvalitete gotovog proizvoda dolazi do prvih zaštita zemljopisnog podrijetla vrhunskih vina Žilavke i Blatine. Tadašnji Poljoprivredni kombinat HEPOK zaštitio je 1970. godine vrhunsko vino Žilavka Mostar i 1973. godine vrhunsko vino Blatina Mostar. Sedamdesetih i osamdesetih godina zaštićena su oznakom zemljopisnog podrijetla i druga Hepokova vina. Ukupan izvoz vina iz Jugoslavije u 1981. godini iznosio je 1.349.850 hl, u čemu je udio Bosne i Hercegovine bio 14.780 hl.

Tijekom rata 1992. -1995. godine devastirane su vinarije na području općina Stolac i Mostar, u kojima u potpunosti prestaje proizvodnja vina. Proizvodnja se u vinarijama Čitluk i Ljubuški nastavlja u otežanim uvjetima.

## Procijenjena vrijednost i značaj vinogradarske proizvodnje

Količina proizvedenog vinskog grožđa kretala se oko 40.000 tona i oko 11.000 tona stolnog grožđa godišnje, koje se većim dijelom prodavalo u BiH, manjim dijelom plasiralo u druge dijelove ex Jugoslavije, uz simboličan izvoz u inozemstvo.

Uz randman od 60% (24 milijuna litara vina) i prosječnu cijenu vina od 4,00 KM/litri vina ukupna procijenjena vrijednost proizvodnje vinskoga grožđa kretala se oko 96.000.000 KM. Uz prosječnu cijenu stolnog grožđa od 1,00 KM/kg vrijednost proizvodnje stolnog grožđa iznosila je 11.000.000,00 KM. Dakle, ukupna vrijednost proizvodnje iznosila je oko 107.000.000,00 KM godišnje, što iznosi oko 24% od vrijednosti učešća poljoprivrede, lova i šumarstva (oko 450 milijuna KM), u bruto društvenom proizvodu BiH.

Od oko 5.800 ha prijeratnih površina oko 3.600 ha pripadalo je privatnom sektoru. Ako uzmemo da je po jednom gospodarstvu bilo prosječno 0,3 - 0,5 ha vinograda ispada da se ovom proizvodnjom bavilo ukupno 7 - 12.000 obiteljskih gospodarstava.

Prema navedenim činjenicama, kao i činjenici da se na ovu djelatnost naslanjao niz drugih djelatnosti (trgovina, ugostiteljstvo, turizam, industrija jakih alkoholnih i bezalkoholnih pića, proizvodnja specijalnih vina, ulja i sl.), jasno je zašto bi proizvodnja grožđa i vina trebala imati posebno značenje u gospodarstvu Bosne i Hercegovine.

## HEPOK i njegova uloga u sektoru vinogradarstva i vinarstva

**HEPOK**, poljoprivredni kombinat, najvažnija je tvrtka i nositelj razvoja agrokompleksa Hercegovine u bivšoj Jugoslaviji. Povijest HEPOK-a počinje osnivanjem Sreske poljoprivredne stanice u Mostaru 1956. godine. Ta stanica 1958. godine preuzima Poljoprivredni zavod, a toj se stanici priključila Rejonska stanica za zaštitu bilja. Valja reći da je proces okrupnjavanja poljoprivrede počeo još prije formiranja Sreske poljoprivredne stanice Mostar. Formirane seljačke radne zadruge i državna poljoprivredna dobra, dio privatnih podruma, njih 55, ujedinjeni su u novu organizaciju pod nazivom „Bosna plod“ u Mostaru. Ukupni kapacitet tih privatnih podruma bio je 450 vagona vina.

Od 1960. godine Sreska poljoprivredna stanica nosi naziv Poljoprivredna stanica „Hercegovina“ u Mostaru. Od 1965. godine Poljoprivredna stanica nastavila je rad kao poduzeće pod nazivom „Hercegovina“ poljoprivredni kombinat Mostar, a skraćeni naziv poduzeća je „HEPOK“. Nakon toga počinje šira integracija društvenog sektora na području Hercegovine. Tu je važno istaknuti dva perioda u kojima su bila značajna okrupnjavanja agrokompleksa. Najprije je došlo do integracije brojnih organizacija agrarnog, trgovačkog i ugostiteljskog sektora u Poljoprivredni kombinat HEPOK, a zatim u složenu organizaciju APRO Hercegovina

Odmah nakon utemeljenje HEPOK je dobio svoj zaštitni znak (logo), koji svojom stilizacijom podsjeća na biblijski motiv bogatstva iz obećane zemlje.



**Slika 22.** Logo HEPOK-a



**Slika 23.** N. Poussin, Jesen ili plodovi iz Obećane zemlje<sup>30</sup>

<sup>30</sup> Slika koju je naslikao francuski slikar Nicolas Poussin (1594. - 1665.) prikazuje Jošuu i Kaleba, koje je Mojsije poslao u Kanaan, kako nose golemi grozd, koji simbolizira bogatstvo obećane zemlje. U Knjizi brojeva, 13:<sup>23</sup> piše: "Kada stigoše u Dolinu Eškol, odrezaše ondje lozu s grozdom i ponesoše ga, udvoje, na motki; ponesoše i mogramja i smokava. <sup>24</sup>Ono se mjesto prozva Dolina Eškol zbog grozda koji su ondje Izraelci odrezali". Na zaštitnom znaku HEPOK-a umjesto Jošue i Kaleba grozd nose dvije djevojke. Da bi se izbjeglo spominjanje, za tadašnje političke okolnosti, nepoželjnog termina "biblijski motiv", u obrazloženju zaštitnog znaka napisano je da je sličan antičkom „simbolu plodnosti zemljišta“.

HEPOK je nakon pripajanja velikog broja organizacija koje su se bavile proizvodnjom, preradom i prometom poljoprivrednih proizvoda u svom sastavu imao vlastite proizvodne i prerađivačke kapacitete. Najveći broj integracija obavljen je u periodu 1965. - 1972. godine. Tada je u Poljoprivredni kombinat HEPOK integrirano :

- ♦ 9 poljoprivrednih dobara
- ♦ 3 zemljoradničke zadruge
- ♦ 6 organizacija iz oblasti prerade poljoprivrednih proizvoda
- ♦ 6 ugostiteljsko-turističkih organizacija
- ♦ 2 trgovinske organizacije poljoprivrednih proizvoda i repromaterijala.

S HEPOK-om je tada integrirano 26 manjih i većih organizacija iz općina u Hercegovini, te Kupresa u Bosni. Ovim je integracijama HEPOK postao jedna od najvećih organizacija u Hercegovini. U tom je periodu za potrebe znanstvenoistraživačkog rada utemeljen Istraživačko-razvojni centar (IRC) na Buni.

HEPOK je 1973. godine imao 3.219 zaposlenih

**Tablica 12. Zaposlenost po općinama**

Općina	Broj zaposlenih	Struktura u %
Mostar	2.036	63
Čitluk	37	1
Čapljina	131	4
Ljubuški	64	2
Stolac	284	10
Nevesinje	74	2
Gacko	167	5
Trebinje	210	6
Duvno	89	3
Kupres	127	4
<b>Ukupno</b>	<b>3.219</b>	<b>100</b>

Kvalifikacijska struktura uposlenih:

VSS	142
VŠS	95
SSS	340
NSS	170
VKV	142
KV	704
PK	167
NK	1.459

U visokoj školskoj spremi najviše je bilo agronoma, što se vidi iz sljedećeg pregleda:

diplomiranih inženjera poljoprivrede (VSS)	95
inženjera poljoprivrede (VŠS)	52
poljoprivredni tehničar	71
diplomiranih pravnika	6
diplomiranih ekonomista	20
ekonomska tehničara (SSS)	172
zaposlenih s visokom stručnom spremom ostalih struka	136

U 1973. godini na specijalizacijama i usavršavanju u inozemstvu bila su 34 zaposlenika. S integriranim organizacijama došli su i mnogi problemi, kao želja i navika da se zadrži sve na malom što je praktično jaka prepreka za novije i suvremenije programe. Zato su obavljane rekonstrukcije putem doinvestiranja radi uklapanja u sistem specijalizacija. Budući da se u HEPOK-u našlo sve što je značajno za proizvodnju, zatim kadrovi, prerada i promet, to je stvorilo dobar temelj za skladan razvoj poljoprivrede na regionalnom nivou.

Uslijedilo je formiranje specijaliziranih organizacija podjele poslova koje su tada bile sposobne za obavljanje proste i proširene reprodukcije u svojoj nadležnosti. Formirano je 12 takvih organizacija. U HEPOK-u je koncentriran stručni kadar iz oblasti poljoprivrede, prerade, prometa i ugostiteljstva.

Organiziraju se interni tečajevi obrazovanja. Od 1975. - 1977. godine završilo je osnovnu školu 150 radnika. Stipendira se sedam studenata na postdiplomskom studiju, jedan broj kadrova ide na specijalizacije u inozemstvo.

U 1975. i 1977. godini HEPOK je imao sljedeću strukturu zaposlenih

**Tablica 13. Struktura zaposlenih u HEPOK-u**

Kvalifikacija	1975.		1977.	
	Broj zaposlenih	Struktura u %	Broj zaposlenih	Struktura u %
VSS	166	5	185	5
VŠS	103	4	104	3
SSS	372	10	418	12
VKV	205	6	325	9
KV	1.004	29	1.248	34
Ostali	1.584	46	1.353	37
<b>Ukupno</b>	<b>3.484</b>	<b>100</b>	<b>3.633</b>	<b>100</b>

HEPOK je nakon daljih integracija 1980. godine upošljavao 4.141 djelatnika sljedeće strukture:

Mr. sc.	15
VSS	250
VŠS	140
SSS	620
NSS	165
VKV	226
KV	1.241
PK	519
NK	965

Tada je IRC zapošljavao 54 osobe među kojima je bilo 5 magistara i 23 s visokom spremom. Najveća radna organizacija HEPOK-a tada je bila „Voće-grožđe“, koja je objedinjavala vinogradarstvo i vinarstvo. U njoj je bilo 1.169 zaposlenika sa sljedećim kvalifikacijama:

**Tablica 14. Kvalifikacijska struktura zaposlenih**

OOOR	Ukupno uposleno	Mr. sc	VSS	VŠS	SSS	NSS	VKV	KV	PK	NK
Plantaže Berkovići	48	-	-	1	4	-	-	11	4	28
Plantaže Višići	226		8	6	16	-	3	53	136	4-
Plantaže Trebinje	133	-	7	1	16	1	11	59	38	-
Plantaže Mostar	185	-	5	7	10	2	5	74	1	81
Vinarija Mostar	123	-	6	2	11	2	8	17	77	-
Vinarija Stolac	194	-	7	1	27	14	3	66	1	75
Vinarija Ljubuški	100	1	5	2	7	3	4	9	-	69
Vinarija Čitluk	98	-	4	2	11	4	4	9	1	63
Destilerije	46	-	4	2	7	14	5	8	3	4
Zajedničke službe	16	1	6	5	3	-	-	1	-	-
<b>Ukupno</b>	<b>1.169</b>	<b>2</b>	<b>52</b>	<b>29</b>	<b>112</b>	<b>40</b>	<b>43</b>	<b>307</b>	<b>260</b>	<b>324</b>

Radna organizacija „Voće-grožđe“ imala je u svom sastavu sve vinarije i plantaže. Radilo je 83 zaposlenika s višom i visokom stručnom spremom. Uglavnom su to bili inženjeri vinogradarsko-vinarske struke.

Premda već imamo poduzeće HEPOK sa jakim kadrom, znanstvenoistarživačkom organizacijom, te značajnom akumulacijom i materijalnom osnovom, HEPOK još nije mogao primiti sve zadatke koji su se pred njega postavljali u razvoju poljoprivrede u regiji. Trebalo je ući u značajne projekte kao što su Popovo polje, Mostarsko blato, Gornji horizonti, rijeka Trebišnjica, za čije su pokretanje i realizaciju trebala velika financijska sredstva i odgovarajući kadrovi. Bilo je potrebno stvoriti još snažniju organizaciju koja može biti nosilac takvih velikih zahvata.

Tada su u Bosni i Hercegovini stvarane velike integracijske cjeline u poljoprivredi, trgovini i ugostiteljstvu kao što su UPI Sarajevo, AIPK u Banja Luci, te PTK u Tuzli. Slični procesi tekli su i u drugim privrednim granama, industriji, šumarstvu, elektroprivredi i drugim. Dolazi dakle do dohodovnog povezivanja u integriranom sistemu, što postaje normalan proces, a to je i uvjet stabilnosti i razvoja proizvodnje.

Do tada Hercegovina nije imala neku značajnu eksportnu organizaciju pa HEPOK kao poljoprivredni kombinat i HIT, koji objedinjuje prometne organizacije, preuzimaju izvozne poslove. To je bilo snažno povezivanje u djelatnosti trgovine i eksporta. I ugostiteljstvo je također imalo logičan razvoj. Stvoreni su uvjeti za jače povezivanje s drugim ugostiteljskim kućama, gdje bi poljoprivreda Hercegovine bila prirodni opskrbljivač tih organizacija.

Tako dolazi do udruživanja organizacija primarne poljoprivredne proizvodnje, prerade poljoprivrednih proizvoda, organizacije prometa i ugostiteljstva. Nastala je na taj način SOUR (složena organizacija udruženog rada) APRO (agroprometna i ugostiteljska organizacija) „Hercegovina“. Taj je SOUR u vrijeme nastanka 1981. godine u svim općinama Hercegovine i dijela Bosne imao OOUR-e (osnovne organizacije udruženog rada). SOUR je imao ukupno 162 pravna subjekta (tablica 15):

**Tablica 15. sastav APRO Hercegovine**

Redni broj	Općina	Broj subjekata			
		RO	OOUR	OOK i ZZO	RZ
1.	Bileća	3	4	-	1
2.	Čapljina	4	10	2	3
3.	Čitluk	1	5	-	1
4.	Duvno	-	1	--	
5.	Gacko	-	2	1	-
6.	Grude	1	-		-
7.	Jablanica	-	1	-	-
8.	Konjic	-	1	-	-
9.	Kupres	-	1	1	-



10.	Lištica (Š. Brijeg)	1	1	1	1
11.	Ljubinje	1	3	1	1
12.	Ljubuški	2	6	1	1
13.	Mostar	12	40	4	11
14.	Neum	-	1	1	
15.	Nevesinje	-	3	1	-
16.	Posušje	-	2	1	-
17.	Prozor	-	1	-	-
18.	Sarajevo	1	2	-	-
19.	Stolac	2	3	1	1
20.	Trebinje	4	4	1	2
	<b>Ukupno</b>	<b>33</b>	<b>91</b>	<b>16</b>	<b>22</b>

Sada je u novom kombinatu pored ujedinjenja proizvodnih kapaciteta, stvorena cjelina što omogućava organiziranje proizvodno-prometnog sistema koji je faktor za razvitak cjeline i njegovih dijelova. Po ukupnom prihodu prometne organizacije su vodeće, a po dohotku novoformirani kombinat je bio proizvodno-prerađivački, jer je učešće dohotka ovih djelatnosti veće od učešća ostalih djelatnosti. SOUR je u vrijeme nastanka imao 13.082. zaposlena, a već 1985. godine broj zaposlenih narastao je na 14.838 od čega 784 zaposlena s visokom stručnom spremom. Među njima su bili sljedeći profili:

Diplomirani inženjeri poljoprivrede	256
Diplomirani ekonomisti	293
Diplomirani tehnolozi	37
Diplomirani veterinari	16
Diplomirani inženjeri tehničkih struka	15
Ostale struke	167

Među 256 diplomiranih inženjera poljoprivrede bile su zastupljene različite specijalnosti:

Opći smjer	51
Voćarsko-vinogradarski smjer	88
Ratarski smjer	60
Stočarski smjer	32
Povrtlarski smjer	2
Prehrambeno-tehnološki smjer	4
Zaštita bilja	3
Mehanizacija	7
Melioracije	2
Agroekonomisti	7
<b>Ukupno</b>	<b>256</b>

Najzastupljeniji profil bili su upravo inženjeri vinogradarskog smjera, koji su u ukupnom agronomskom kadru sudjelovali s 34 %.



**Slika 24.** Vinograd Željuša

U okviru APRO Hercegovine i dalje je poslovao HEPOK kao najveća radna organizacija, a HEPOK se i dalje bavio vinogradarstvom, vinarstvom i voćarstvom. U sastavu HEPOK-a ostale su plantaže vinove loze, vinarije i voćnjaci. Da bi se vidjelo što je HEPOK značio u plasmanu nekih proizvoda prikazujemo nekoliko pokazatelja u prometu tih proizvoda.

**Tablica 16. Izvoz HEPOK-a**

Vrsta	Jedinica	Godina				
proizvoda	mjere	1986.	1987.	1988.	1989.	1990-
Vino	vagon	1989,1	2.465,0	2.023,8	2.113,6	2.224,2
Jaka alkoholna pića (flaširana)	„	583,3	600,0	468,7	348,6	600,2
Alkoholna pića (rinfuza)	„	22-480,2	34.000,0	28.274,7	27.248,9	27.289,0
Bezalkoholna pića	„	336,1	535,1	419,6	494,9	558,2

To su veličine koje nikad ranije, a ni kasnije nisu dostignute. Izvoz je iznosio oko 10 % ukupne proizvodnje vina. Temelj izvoza bila su vrhunska vina „Žilavka Mostar“ i „Blatina Mostar“

Umjesto zaključka može se reći da je HEPOK imao nemjerljivu vrijednost za poljoprivredu, a naročito za vinogradarstvo i vinarstvo Hercegovine i bilo bi teško navesti sve segmente u kojima su se odvijale aktivnosti HEPOK-a. Stoga ćemo na kraju samo taksativno navesti neka značajnija područja rada i doprinosa razvoju vinogradarstva i vinarstva u Hercegovini.

- ♦ Uvođenje novih stolnih sorata vinove loze: kardinal, italija, demir kapija, više drugih besjemenih sorata
- ♦ Nove podloge za vinovu lozu otporne na sušu i viroze (Richter 804)
- ♦ Špalirni uzgojni oblik vinove loze prilagođen upotrebi mehanizacije
- ♦ Osvajanje kamenitih terena u Bišću i Bijelom polju, te izrazito krških terena poput Blizanaca i Tepčića
- ♦ Melioracije podvodnih zemljišta Hutova blata i zasnivanje vinogradarske proizvodnje
- ♦ Zaštita geografskog porijekla vina Žilavke i Blatine, te drugih kvalitetnih vina Hercegovine
- ♦ Podizanje plantaža bezvirusnih loznih podloga od 70 ha u Popovu polju

- ♦ Uvođenje sorte ampelotehnike za kardinal, blatinu i žilavku
- ♦ Otvaranje skladišta širom Jugoslavije, te u Njemačkoj i Austriji za plasman vlastitih proizvoda
- ♦ U vlastitom institutu ispitivano je u periodu 1972. - 1992. metodom hibridizacije dobivanje samo-oplodne blatine. Dobiveni su jako dobri rezultati, ali su ratna razaranja uništila hibridne sijance koji su bili u različitim fazama selekcije posađeni u Bijelom polju, Višićima, Crnićima i Popovu polju. Ipak su sačuvana 33 genotipa u eksperimentalnom institutu u Nišu i među njima ima samo-oplodne blatine gdje je selekcija završena pa se mogu uključiti u proces proizvodnje.
- ♦ U 1977. godini održano je savjetovanje o ekscoriozi, veoma opasnoj bolesti vinove loze, te o virusnim bolestima vinove loze
- ♦ HEPOK je dao značajan doprinos osnivanju univerziteta u Mostaru
- ♦ U interdisciplinarnoj suradnji sa građevinarima realizirao je projekt podizanja plantaža u polupustinjskim uvjetima Libije

Posebno je značajan doprinos HEPOK-a unapređenju vinogradarstva na privatnom sektoru. HEPOK-ove plantaže bile su uzor privatnim vinogradarima, tako da su i oni prihvatili isti uzgojni sistem, način rezidbe i agrotehničke mjere, od obrade tla, gnojidbe, zaštite od bolesti do navodnjavanja po metodi kap-po-kap. HEPOK je prvi u svojim vinogradima primijenio tu mjeru racionalnog navodnjavanja, a potom su je postupno prihvaćali privatnici. Danas se u mnogim privatnim vinogradima, čak i onim manjim, mogu vidjeti cijevi za takvo navodnjavanje. Mnogi hercegovački vinogradari nisu imali dovoljno podrumskih kapaciteta da bi prerađili svoje grožđe, pa su HEPOK-ove vinarije otkupljivale sve viškove grožđa od takvih vinogradara i prerađivale ga u svojim pogonima.

Promjenom društvenog uređenja sva nekadašnja „društvena“ poduzeća doživjela su tranziciju i danas se nalaze u sastavu privatnih kompanija. Tranzicija nije mimošla ni nekada moćni HEPOK. Svih pet vinarija (Mostar, Čitluk, Ljubuški, Domanovići i Stolac) je privatizirano, a vinogradi su dijelom obnovljeni. U nekim kompanijama proces tranzicije nije uspio i zbog različitih razloga prestale su s radom, dok su druge nastavile uspješno djelovanje kao u vrijeme jedinstvenog HEPOK-a. S druge strane, pojavili su se novi subjekti koji su proizvodnjom nadomjestili gubitke vinogradarskih površina i prerađivačkih kapaciteta.

## Zaštita geografskoga podrijetla naših vina

Sortna obilježja i kvaliteta vina od najstarijih vremena vezalo se za njihovo uže ili šire geografsko podrijetlo. Svaka sorta svoje biološke potencijale najbolje izražava na određenom staništu i uz primjerenu tehnologiju uzgoja i spravljanja vina. To je naročito istaknuto kod lokalnih autohtonih sorata koje su svojstva formirale dugotrajnom prilagodbom uvjetima podneblja u kojima su se razvijale. Stoga je za sva kvalitetna vina uobičajeno označavanje mjesta proizvodnje grožđa i vina jer to dovodi do rasta ugleda i, na koncu, do veće potražnje kvalitetnijih vina. Autohtone hercegovačke sorte žilavka i blatina daju vino prepoznatljivih svojstava samo u određenim područjima Hercegovine, pa je stoga bilo nužno zaštititi njihovu izvornost.

### Zaštita Žilavke

Nakon brojnih istraživanja provedenih pedesetih i šezdesetih godina, započet je postupak zaštite geografskoga podrijetla vina Žilavka. Od 1961. do 1970. godine na prostoru bivše države Jugoslavije zakonom su zaštićena i proglašena tri vrhunska crna vina (Dingač, Postup-Potomje, Postup-Donja Banda) i tri bijela vina (Maraština-Čara Smokvica, Pošip-Čara Smokvica i Žilavka Mostar).

Žilavka Mostar je dakle među prvim vinima na prostoru bivše države zaštićena kao čuveno vino (1970. godine). U Elaboratu Žilavke Mostar kao čuvenoga vina iz 1969. godine stoji da je čuveno vino Žilavka Mostar mješavina tri sorte grožđa: Žilavke 70 %, Krkošije 20 % i Bene 10 %. U to vrijeme bilo je dopušteno da vino može nositi ime sorte ako je njezina zastupljenost u kompoziciji vina veća od 50 %. Međutim, europski propisi, kao i naš važeći Zakon o vinu, kažu da ako vino nosi ime sorte mora sadržavati najmanje 85 % sorte po kojoj nosi naziv, pa se tako Elaborat Žilavke Mostar morao prilagoditi Zakonu o vinu.



**Slika 25.** Osoblje uključeno u izradu Elaborata o zaštiti Žilavke

Vrhunsko vino Žilavka Mostar na području Hercegovine simbol je bijeloga vina, vrlo cijenjene kakvoće koja se proizvodi od istoimene sorte i njezinih pratilaca Krkošije i Bene. U kompoziciju toga vina ulazi 85 % Žilavke i 15 % Krkošije i Bene. Tradicionalna visoka kakvoća vina Žilavka u zemlji i inozemstvu postojetila se sa sunčanim podnebljem hercegovačkog juga. Posjeduje plemeniti nježni miris i harmoničan okus. To vrhunsko vino sadrži 12 % do 13,77 % vol. alkohola, 20 do 27 g/L ukupna ekstrakta, i 5 do 6,2 g/L ukupnih kiselina. Ima svijetlo zelenožutu boju, specifičnu sortnu aromu i harmoničan okus (Kovačina i Pediša, 1987.).

Rezultati provedenih istraživanja pokazuju da je moguća proizvodnja čistoga sortnog vina Žilavka uz primjenu moderne tehnike i suvremenih tehnologija. Danas se u Hercegovini uglavnom proizvode čista sortna vina Žilavka, a brojne medalje i priznanja svjedoče da se radi o visoko kvalitetnoj sorti grožđa, gdje se uz stručnu vinifikaciju i primjenu modernih tehnologija može proizvesti vino vrhunske kakvoće.

## Zaštita Blatine

Od 1970. do 1973. godine niti jedno vino u tadašnjoj Jugoslaviji nije zaštićeno kao vrhunsko. Tek rješenjem Republičkoga sekretarijata za poljoprivredu i šumarstvo SR BiH br. 04-011-73 od 26. lipnja 1973. godine za čuveno vino proglašena je Blatina Mostar, a Naredbom o zaštiti porijekla čuvenog vina Blatina Mostar, koju je donio Sekretarijat pod br. 011-73 od 29. lipnja 1973. godine (Službeni list SR BiH br. 20 od 24. lipnja 1973.) to je vino i zakonom zaštićeno. Tako je 1973. godine u Jugoslaviji bilo sedam zaštićenih vrhunskih vina među kojima su ranije zaštićena Žilavka Mostar i Blatina Mostar. Do proglašenja Blatine za čuveno vino došlo se nakon višegodišnjih ispitivanja. Područje za proizvodnju grožđa za vrhunsko vino Blatina Mostar je u biti isto kao i za Žilavku Mostar.



„HERCEGOVINA“ POLJOPRIVREDNI KOMBINAT  
Istraživačko - razvojni centar za  
hortikulturu  
M O S T A R

# Elaborat

uz zahtjev za donošenje propisa da se vino  
„Blatina“ proglasi kao čuveno vino

Mostar, jula 1972. godine

**Slika 26.** Naslovna stranica Elaborata o Blatini

Standardni tip vina Blatine nikada nije bio čisto sortni, nego uvijek mješavina Blatine kao vodeće i drugih pratećih sorata, te se ne može govoriti o nekim ustaljenim i jednakim svojstvima vina Blatina. Njegov sastav varira prema tome koja je količina ili omjer crnoga grožđa u vinu Blatina. Količina Blatine u standardnom tipu toga vina obično se kretala od 55 – 65 %, a prateće sorte bile su različite. Prvenstveno je to bio Alicante Bouchet, a tamo gdje ga je manje bilo kao npr. u Ljubuškom u kompoziciju vina je ulazio Trnjak čak i Plavka (HEPOK Mostar, 1972.).

Vrhunsko vino Blatina Mostar proizvodi se od mješavine sorata grožđa i to Blatine najmanje 70 %, a ostalih 30 % čine prateće sorte: Alicante Bouchet i Gamay bojadiser zajedno najviše 20 %, a oko 10 % Vranac i Merlot. Proglašenjem Blatine Mostar čuvenim vinom predviđeno je da ono mora imati sljedeća organoleptična svojstva: rubin tamnocrvenu boju, kristalnu bistroću, razvijen i karakterističan sortni miris i pun i harmoničan okus. Sadržaj alkohola u vinima je između 12 i 13 % vol., ekstrakt bez šećera od 24 – 31 g/L, ukupna kiselost 5 – 7 g/L, hlapljiva kiselost do 0,8 g/L (Gojković, 1973.).

Kao kod Žilavke tako i kod Blatine zakonska regulativa dopušta da neko vino nosi ime sorte, ako je u njezinom sastavu minimalno 85 % te sorte, pa se Elaborat o zaštiti čuvenog vina Blatina Mostar morao u tom dijelu korigirati (Kovačina i Pediša, 1987.). Vrhunsko vino Blatina Mostar proizvodi se od istoimene sorte grožđa i pratilaca Gamay bojadiser, Merlot i Vranac. Sorta Blatina zastupljena je s 85 %, a navedeni pratioci 15 %. Vrhunsko vino Blatina Mostar sadrži 12 – 13 % vol. alkohola, 25 – 32 g/L ukupna ekstrakta, 5 – 7 g/L ukupnih kiselina. Vino je rubin tamnocrvene boje, razvijena i karakteristična sortnoga mirisa, puna i harmonična okusa.

Kako je navedeno, u sastavu vina Blatina koristili su se većinom bojadiseri, zatim Skadarka, Plavka, Trnjak, Merlot i Vranac i do 40 % da bi se poboljšala boja vina. Novija istraživanja pokazala su da se može proizvesti čisto sortno vino Blatina, rubin tamnocrvene boje bez dodatka bojadisera i drugih pratećih sorata. Za to se ipak trebaju ispuniti neki uvjeti. U prvom redu treba voditi računa o urodu. Urod 6 – 7 tona po hektaru može dati izvrsnu kakvoću grožđa za proizvodnju čistih sortnih vina Blatina, vrhunske kakvoće. Pratiti sadržaj šećera i kiselina i na temelju toga odrediti termin berbe. Puna tehnološka zrelost kod Blatine vrlo je bitna, a prepoznaje se po suhicama na pojedinim bobicama na vrhu grozda. Takvo tehnološki zrelo grožđe u kožici bobice sadržava dovoljnu količinu tvari boje koje mogu osigurati jako dobru obojenost vina. S tako skoro prezrelim grožđem uz uporabu enzima i produženom maceracijom

mogu se dobiti jako obojena i strukturna vina sa sadržajem alkohola iznad 13 % vol. i više i ukupnom kiselosti 5,5 – 6 g/L. Takva vina imaju potencijala za njegu u hrastovim ili *barrique* bačvicama gdje odležavanjem dvije do tri godine dobiju na kakvoći.

## Vinske marke u Hercegovini

Na prostoru bivše države među prvim vinima koja su zaštićena kao vrhunska su Žilavka Mostar (1970.) i Blatina Mostar (1973.). Trebalo je zatim proći oko 10 godina da bi zemljopisnu zaštitu dobila i ostala vina tadašnjega HEPOK-a. Od bijelih vina to su Žilavka – kvalitetno bijelo suho vino koje je u svom sastavu imalo 70 % Žilavke i 30 % Krkošije i Bene u Vinariji *Mostar*; Samotok – kvalitetno bijelo suho vino sa 60 % Žilavke i 40 % Krkošije, Bene i Smederevke u Vinariji *Stolac*; Mostarka – kvalitetno bijelo suho vino sa 70 % Žilavke s pratećim sortama Benom i Krkošijom i 30 % Smederevke u Vinariji *Mostar*; Herceg – kvalitetno bijelo polusuho vino sa 70 % Žilavke i 30 % Krkošije i Bene u Vinariji Čitluk; Hercegovačko stolno bijelo sa 70 % Žilavke s pratećim sortama i 30 % Smederevke u Vinariji Čitluk.

Kameno – vrhunsko suho vino, zaštićeno 1990. godine, danas je najpoznatije vino od sorte žilavka dobivena od birana grožđa iz Kamenih vinograda u Blizancima.

Poslije Blatine Mostar u Vinariji Ljubuški proizvodila su se sva ostala crna vina sa zaštićenim podrijetlom: Crnjak – kvalitetno crno suho vino sa 70 % Blatine, Vranca i Trnjka i 30 % Plavke; Samotok crni – kvalitetno crno polusuho vino s 50 % Blatine, 30 % Vranca i po 10 % Merlota i Gamaya; Muškat Hamburg – kvalitetno crno polusuho vino dobiveno od sorte Muškat Hamburg; Bogumil – crno suho stolno vino dobiveno od sorata grožđa s plantažnih vinograda koje se ne može upotrijebiti za kvalitetna vina, te grožđe sorata trnjak, kadarun i plavka otkupljeno od individualnih proizvođača.

Merlot – vrhunsko suho crno vino dobiveno od istoimene sorte, a zemljopisno podrijetlo mu je zaštićeno 1990. godine i proizvodilo se u Vinariji *Ljubuški*.

Sredinom devedesetih godina prošloga stoljeća nakon otvaranja manjih i modernih podruma većina je zatražila i dobila zaštitu svojih vina. To su prvenstveno vina autohtonih sorata Žilavke i Blatine, a uz sortno ime nosila su i neki pridjev ili svojstvo s položaja gdje se proizvodi grožđe.

Uz autohtone i udomaćene prijeratne sorte počele su se početkom 21. stoljeća podizati vinogradi s introduciranim svjetskim sortama: chardonnay, cabernet sauvignon, syrah, plavac mali, pošip bijeli. Vina dobivena od navedenih sorata uglavnom nose ime sorte od koje su proizvedena.

U novije vrijeme rade se pokusi s autohtonim i introduciranim sortama da bi se poboljšala kakvoća vina kod onih autohtonih i udomaćenih sorata koja nemaju veliki potencijal.

Na kraju je vrijedno spomenuti da je u Vinariji *Zadro* u Domanovićima proizveden prvi hercegovački pjenušac Domano na bazi sorte žilavka, a Vinarija *Čitluk* planira pustiti u promet pjenušac u čijoj kompoziciji svoje udio ima autohtona žilavka i introducirani chardonnay u istom omjeru.

SAVEZNI SEKRETARIJAT ZA PRIVREDU

15 Broj 2536/1  
18. aprila 1970. god.  
Beograd

Sl. List SFRJ 20/70

Savezni sekretarijat za privredu, rešavajući po zahtevu Poljoprivrednog kombinata "Hercegovina" - Mostar, br. 011-07/434-011-12251 od 16.XII 1969. godine, da se utvrdi da vino "Žilavka-Mostar" koje on proizvodi ima osobine čuvenog vina, donosi na osnovu člana 28. stav 3. i člana 53. stav 3. Osnovnog zakona o vinu /"Službeni list SFRJ", br. 27/65/, člana 14. stav 1. i čl. 15-17. Pravilnika o određivanju količine kominjaka za potrošnju domaćinstva proizvođača, o određivanju najmanje količine sastojaka koje mora sadržavati vino koje se stavlja u promet, o održanju i postupanju sa vinom namenjenim za izvoz, o zaštiti porekla čuvenih vina, o uslovima za proizvodnju specijalnih vina, kao i o jedinstvenim metodama za proizvodnju specijalnih vina, kao i o jedinstvenim metodama za vršenje analiza i ocenjivanja vina /"Službeni list SFRJ", br. 35/58, 36/65 i 42/65/ i mišljenja Stručne komisije br. 23-2536/3 od 14.IV 1970. godine, sledeće

REŠENJE

1. Utvrđuje se da belo vino "Žilavka-Mostar" koje proizvodi Poljoprivredni kombinat "Hercegovina" iz Mostara, od sorti grožđa "Žilavka", "krkošija" i "bena" u približnom razmeru od 70% "Žilavke" i 30% "krkošije" i "bene" iz vinograda na području mostarskog, brotnjanskog, ljubušskog, dubravskog i stolačkog vinogorja, označenih u prilogu pod 1/, a na način opisan u stručnom elaboratu Istraživačkog razvojnog centra za hortikulturu Hodbina, prilog 2/ sa korekcijama navedenim u izveštaju Stručne komisije, prilog 3/, IMA OSOBE ČUVENOG VINA u smislu člana 28. stav 3. Osnovnog zakona o vinu.

2. Čuveno vino "Žilavka-Mostar" koje se stavlja u promet mora imati sledeće organoleptičke osobine, specifičnu težinu i bitne sastojke, i to:

1/ Organoleptičke osobine:

- boja: svetlo žuto-zelenkasta
- bistrina: kristalno bistra
- miris: razvijen i karakterističan za sortu
- okus: pun i harmoničan

2/ Specifična težina i bitni sastojci:

	Količine u vinu	
	minimalna	maksimalna
Specifična težina	0,9885	0,9921
Alkohol vol. %	12,00	13,77
Ukupni ekstrakt gr/l	20,00	27,00
Ukupni šećer /kao invertni/ gr/l	1,00	1,40
Saharoza gr/l	negativna	negativna
Ekstrakt bez šećera gr/l	20,00	25,30
Ukupne kis. /kao vinska/	5,00	6,20
Isparlj.kiseline /kao sirćetna gr/l/	0,35	0,75
Slobodna vinska kis. gr/l	1,02	2,48
Pepeo gr/l	1,55	2,70
Glicerol gr/l	7,40	10,50
Posofna kis. gr/l	0,23	0,56
Ukupni alkalitet pepela ccm N/l	12,20	35,00

3. Čuveno vino "Žilavka-Mostar" može se stavljati u promet samo u bocama tipa rajnske boce izrađenim od svetlije-zelenog stakla, sadržine 0,70 i 0,35 litara, sa etiketom na kojoj moraju biti označeni: naziv čuvenog vina, reči "čuveno vino", mesto porekla, naziv proizvođača - Poljoprivredni kombinat "Hercegovina" ili skraćeni naziv - i drugi podaci prema važećim propisima.

Na opremi boce /ogrlici ili etiketi/ moraju biti označeni: godina berbe grozdja i redni broj boce sa vino jednog godišta.

Ako punjenje čuvenog vina "Žilavka-Mostar" bude povereno drugoj radnoj organizaciji, na opremi boce mora biti označen tačan naziv te druge radne organizacije.

Čep boce mora biti prvoklasnog kvaliteta sa utisnutim skraćenim nazivom proizvođača.

4. Ukupna količina čuvenog vina "Žilavka-Mostar" iz jednogodišnje berbe iznosi oko 3.640 tona.

Ako proizvođač na odgovarajućim položajima osposobi i druge površine vinograda za proizvodnju ovog čuvenog vina, količina vina iz stava 1. ove tačke može se povećati samo izmenom ovog rešenja na osnovu potvrde ustanove iz člana 46. Osnovnog zakona o vinu da te površine odgovaraju uslovima za proizvodnju ovog čuvenog vina u predviđenoj količini.

5. Ako usled rđave godine ili drugih razloga čuveno vino "Žilavka-Mostar" ne bi ispunjavalo uslove navedene u tački 2. ovog rešenja, ne sme se stavljati u promet pod nazivom čuvenog vina "Žilavka-Mostar" ili sličim nazivom koji bi potrošače mogao dovesti u zabludu da se radi o čuvenom vinu.

6. Prilozi pod 1/, 2/ i 3/ čine sastavni deo ovog rešenja.

## Obrazloženje

Poljoprivredni kombinat "Hercegovina" iz Mostara, podneo je zahtev da se utvrdi da vino "Žilavka-Mostar" koje on proizvodi ima osobine čuvenog vina i priložio potrebnu dokumentaciju.

Naknadno, pre početka rada Stručne komisije, podneo je i primerak ugovora o koprodukciji za vino "Žilavka-Mostar", zaključenog između podnosioca zahteva s jedne strane i: "Hercegovke" - preduzeća za proizvodnju alkoholnih i bezalkoholnih pića iz Mostara, Poljoprivrednog kombinata "Vidovo polje" iz Stolca i Zemljoradničke zadruge "Domanovići" iz Domanovića, s druge strane, sa zahtevom da se i njihove površine uključe u proizvodnju prema varijanti koja je iznesena u stručnom elaboratu, a da nosilac zahteva za zaštitu i dalje bude sam Poljoprivredni kombinat "Hercegovina".

Stručna komisija obrazovana rešenjem ovog Sekretarijata br. 2536/2 od 20.III 1970. godine, pregledala je podnetu dokumentaciju, položaje na kojima se proizvodi groždje sa ovo čuveno vino, objekte za preradu groždja i njihovu opremljenost, upoznala se sa tehnološkim procesom i načinom stručnog rukovodjenja proizvodnjom groždja i vina i analizama vina i izvršila degustaciju uzoraka prema Pravilniku, kao i vina u vinarijama. Na osnovu toga utvrdila je sledeće:

- da zahtev proizvođača i priložena dokumentacija sadrže sve podatke potrebne za utvrđivanje da li je vino čuveno;

- da se vino "Žilavka-Mostar" proizvodi samo od sorti grožđa "Žilavka", "krkošija" i "bena" koje se uzgajaju na područjima mostarskog, brotnjanskog, ljubušskog, dubravskog i stolaškog vinogorja koja prema svojim ekološkim uslovima spadaju u najkvalitetnija vinogradarska područja južne Hercegovine;

- da se na navedenim područjima mogu osposobiti i druge površine za proizvodnju ovog čuvenog vina;

- da je vino "Žilavka-Mostar" mešavina vina sorti "Žilavka", "krkošija" i "bena" u približnom razmeru: 70% "Žilavke" i 30% "krkošije" i "bene", kojom se postiže bolji kvalitet i stabilnost vina ovih sorti;

- da se prema dokumentaciji proizvođača za proizvodnju ovog vina može iz sopstvene proizvodnje i proizvodnje u kooperaciji obezbediti 3.900 tona grožđa "Žilavke" i 1.700 tona grožđa pratećih sorti: "krkošije" i "bene" odnosno ukupno 5.600 tona grožđa, što stručna komisija smatra realnim;

- da randman sa proizvodnju ovog čuvenog vina ne sme biti viši od 65% i da, s toga, ukupna godišnja proizvodnja čuvenog vina "Žilavka-Mostar" iznosi oko 3.640 tona;

- da su vinarije proizvođača savremenog tipa za južna područja, sa odgovarajućim laboratorijama i stručnim kadrom, i da omogućuju proizvodnju visokokvalitetnih vina;

- da je belo vino "Žilavka-Mostar" visokokvalitetno vino koje se odlikuje naročitim ukusom i mirisom i drugim osobinama naznačenim u tački 2. dispozitiva ovog rešenja koji se postižu samo odredjenim mešavinom sorti "Žilavke", "krkošije" i "bene" na način kako je to dugogodišnjom praksom utvrđeno.

Na osnovu izloženog Stručna komisija je predložila da se utvrdi da vino "Žilavka-Mostar" ima osobine čuvenog vina i da se zakonski zaštititi.

Razmatrajući zahtev proizvođača, podnetu dokumentaciju i izveštaj i predlog Stručne komisije ovaj Sekretarijat je našao da su ispunjeni uslovi za udovoljenje zahtevu proizvođača, pa je doneo rešenje kao u dispozitivu.

Ovo rešenje je konačno, pa se protiv njega može pokrenuti samo upravni spor tužbom Vrhovnom sudu Jugoslavije u roku od 30 dana od dana dostave rešenja.

Rešenje dostaviti

- 1/ Polj.kombinatu "Hercegovina",  
Mostar,
- 2/ Svima članovima Stručne komisije,
- 3/ Arhivi



POSREDOVANJE  
POSREDOVANJE



**289.**

Na osnovi člana 53. stav 2. Osnovnog zakona o vinu («Službeni list SFRJ», br. 27/65), savezni sekretar za privredu izdaje

**N A R E D B U**  
**O ZAŠTITI PORIJEKLA ČUVENOG VINA »ŽILAVKA-MOSTAR«**

1. Pod nazivom: »Žilavka-Mostar« može se stavljati u promet samo čuveno vino određeno rješenjem Saveznog sekretarijata za privredu, br. 15-2536/1 od 18. travnja 1970.

2. Vina proizvedena do dana stupanja na snagu ove naredbe koja nose naziv: »Žilavka-Mostar« ili slične nazive koji potrošače mogu dovesti u zabludu da se radi o tom čuvenom vinu, a nisu to čuveno vino, mogu se pod dosadašnjim nazivima nalaziti u prometu samo do 31. svibnja 1971.

3. Ova naredba stupa na snagu osmog dana od dana objavljivanja u »Službenom listu SFRJ«.

Br. 15-2536/2  
Beograd, 5. svibnja 1970.

Savezni sekretar  
za privredu,  
dr **Borivoje Jelić, v. r.**



Na osnovu člana 53. stav 2. Osnovnog zakona o vinu (»Službeni list SFRJ«, broj 27/65), u vezi sa članom 1. i 4. stav 1. Zakona o važenju određenih odredaba saveznih zakona u oblasti privrede (»Službeni list SRBiH«, broj 37/71 i 36/72), republički sekretar za poljoprivredu i šumarstvo izdaje

## N A R E D B U

### O ZAŠTITI PORIJEKLA ČUVENOG VINA »BLATINA — MOSTAR«

#### I

Pod nazivom »Blatina-Mostar« može se stavljati u promet samo čuveno vino određeno rješenjem Republičkog sekretarijata za poljoprivredu i šumarstvo broj 04-011-73 od 26. juna 1973. godine.

#### II

Vina proizvedena do dana stupanja na snagu ove naredbe koja nose naziv »Blatina-Mostar« ili slične nazive koji potrošače mogu dovesti u zabludu da se radi o tom čuvenom vinu, a nisu čuveno vino, mogu se pod dosadašnjim nazivima nalaziti u prometu samo do 30. juna 1974. godine.

#### III

Ova naredba stupa na snagu osmog dana od dana objavljivanja u »Službenom listu SRBiH«.

Broj 011-73

29. juni 1973. godine

Sarajevo

Republički sekretar  
za poljoprivredu i šumarstvo,  
Dr Ratimir Fuks, s. r.

## 8. POSLIJERATNI POLOŽAJ VINOGRADARSTVA I VINARSTVA BIH U UVJETIMA OTVORENOG TRŽIŠTA

### Današnje stanje

Ratna događanja od 1992. - 1995. godine su se na području Hercegovine veoma negativno odrazila na ukupnu poljoprivrednu proizvodnju, a posebice na dugogodišnje nasade, među kojima su i vinogradi. Posebno velike štete bile su na onim lokalitetima na kojima su bile linije razgraničenja kao što je lokalitet Popova polja, Dubrava, Čapljine i Mostara. Od 698 ha stolnih kultivara (Tablica 19), koliko ih je prije rata bilo u tzv. društvenom sektoru, iza rata je u proizvodnji ostalo samo 10 ha (4 ha demir kapije i 6 ha afus alija), što je činilo 1.5 % nekadašnjih površina.

Proizvodnja vinskih kultivara u društvenom sektoru je smanjena sa 1.463 ha na oko 600 ha (45 % prijeratnih površina). Značajne štete evidentirane su i u obiteljskim gospodarstvima koja su se nalazila u ili u blizini zone ratnih sukoba, u općinama Mostar, Stolac, Ravno i Trebinje.

Ukupne površine pod vinogradima su značajno smanjene, a osim što su neki vinogradi potpuno uništeni, bilo je i onih koji su djelomice devastirani. Sve je to ponovo trebalo obnovljati.

Informacije o vinogradarskim površinama kojima danas raspolažemo temeljene su na podacima prikupljenima kroz izradu tzv. vinogradarskog katastra.

Izradi vinogradarskog katastra Bosne i Hercegovine pristupilo se po prvi put u njenoj povijesti. Razloga za to je više a navest ćemo najvažnije:

- ♦ evidencija i analiza postojećih površina pod vinovom lozom;
- ♦ analiza strukture sortimenta;
- ♦ evidencija potencijalnih vinogradarskih površina;
- ♦ utvrđivanje ukupne bilance stanja što je jedan od preduvjeta ulaska u EU;

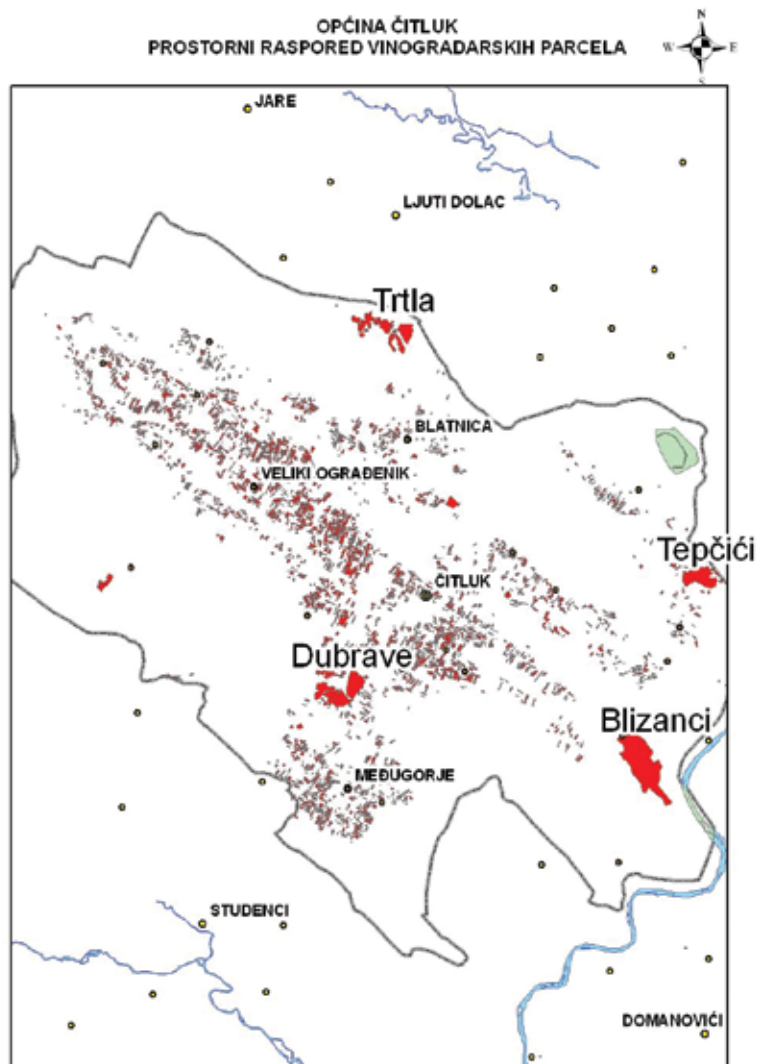
Katastar vinograda će omogućiti uvid u vitalnost vinogradarstva kao jedne od najvažnijih gospodarskih grana. Ako se vinogradarstvo analizira sa aspekta kvantiteta onda je jedan od najvažnijih podataka

ukupna površina pod vinovom lozom tj. broj trsa i ukupan prinos. Kroz više od 20. stoljeća površine pod vinovom lozom su rasle i opadale, što je ovisilo o migracijama pučanstva, ratovima, političkim uređenjima, a u novije vrijeme o tržišnim učincima uzgoja vinove loze. Trenutno se pod ovom kulturom nalazi oko 3500 ha. Preko 95% ovih površina nalazi se na području Hercegovine, dok je preostalih 5% sporadično zastupljeno po cijelom prostoru BiH.

**Tablica 17.: Podaci temeljem izrade vinogradarskog katastra (neslužbeni)**

<b>Općina</b>	<b>Površina općine u ha</b>	<b>Vinogradi ha</b>	<b>% vinograda</b>	<b>Prosječna površina parcele</b>	<b>Ukupan broj parcela</b>
Mostar	115.764	1.073,57	0,52	0,50	2.147
Trebinje*	85.963	300	0,35	0,18	1.667
Posušje	44.759	3,53	0,04	0,05	66
Široki Brijeg	37.958	101	0,27	0,09	1.177
Ravno	32.673	42,27	0,35	0,48	222
Jablanica	30.192	0	0		
Ljubuški	29.798	372	1,25	0,18	2.123
Stolac	29.176	328,55	0,51	0,18	1.307
Čapljina	25.164	350	1,39	0,50	700
Neum	24.343	30	0,12	0,09	333
Grude	21.937	85,9	0,39	0,08	1.063
Čitluk	17.863	770	4,31	0,23	3403
<b>UKUPNO</b>	<b>495.590</b>	<b>3.456,82</b>	<b>0,77</b>		<b>14.208</b>

\*- općine u kojima nije završena vektorizacija površina. Podatak u tablici je prema procjeni.



**Slika 27.** Vinogradi u općini Čitluk

Kao što se vidi u tablici 17. ukupna površina pod vinogradima je 3.456,82 ha, od čega je vinskog grožđa oko 3.200 ha i stolnog oko 250 ha. Vinogradarstvom i vinarstvom se bavi oko 10.200 domaćinstava. No valja reći da su podaci u tablici neslužbeni, u tijeku je provjera podataka na terenu.

U proizvodnji stolnog grožđa djelimice su obnovljene površine koje su bile prije 1992. godine. Procjenjujemo da je danas u proizvodnji oko 250 ha stolnih kultivara. Registrirano je nekoliko poduzeća koja se bave proizvodnjom isključivo stolnog grožđa za domaće i inozemno tržište. Među najznačajnije spadaju: poduzeće „REVITA PLANT“ na Buni koje uzgaja stolno grožđe na površini od oko 80 ha, HERCEGOVINA LIJEK na lokalitetu Vrapčića (55 ha), AGROHERC d.o.o. Čapljina 43 ha na lokalitetu Nerezi, POPOVO POLJE AD Trebinje 35 ha, HERCEGOVINA VINO 4 ha i drugi.

Važno je istaknuti da je starost trsa stolnog grožđa povoljna jer se radi o relativno mladim nasadima. Ranije smo spomenuli da su introducirani kultivari koji se prije 1992. godine nisu uzgajali a koje danas zauzimaju veće površine kao što su: viktorija, black magic, michelle paglieri, matilda, prima. Uz ove kultivare značajnije površine zauzima kultivar kardinal. Sporadično su zastupljene kultivari: muškat hamburg, afus ali, italija, demir kapija, lival, te u manjoj mjeri besjemeni kultivari koje su u fazi provjere (sultanina, rubi seedless i druge)

## Podizanje novih vinograda

Ono što valja posebno istaknuti je činjenica da se sve više vinogradara-vinara na području vinogradarskog rajona Hercegovine odlučuje za podizanje vinograda na neproizvodnom poljoprivrednom zemljištu koje spada u kategoriju pašnjaka. Razloga je nekoliko ali dva od njih su najbitnija. Prvi je mogućnost dobivanja toga „zemljišta“ pod koncesiju na 30 godina, a drugi razlog je mogućnost proizvodnje grožđa na većim površinama. Znano je da su u Hercegovini parcele usitnjene i da je rijetkost kod privatnika naći parcele veće od 0,5 ha. Sada se kultiviranjem do tada neplodnih površina dobije veliki kompleks na jednom mjestu. Taj proces ne bi bio moguć bez pojave suvremenih strojeva koji frezama za kamen neproizvodne kamenite terene pretvaraju u vrlo dobre supstrate za uzgoj vinskog grožđa. Uzor za ovakvo privođenje kulturi neplodnih i kamenitih terena su bivši HEPOK-ovi vinogradi u Bijelom polju (šljunkoviti teren), te u Tepčićima i Blizancima (izrazito kamenito i skeletno zemljište).

Mogućnost ostvarenja koncesije na takvim, relativno velikim površinama, mogao bi biti zamašnjak bržeg razvoja vinogradarstva. Uzgoj autohtonih kultivara žilavke i blatine na takvim antropogeniziranim supstratima predstavlja potencijal budućeg razvoja vinogradarstva Hercegovine.

Na ovakvim antropogeniziranim terenima poduzeće Vina Zadro podigli su 20 ha novih nasada a vino Nuić 30 ha. Iste aktivnosti provodi i Vinarija Čitluk na lokalitetu Trtla. Vinarija Hepok Mostar sadnju novih 20-tak ha planira na skeletnom zemljištu ("coke") nakon obrade sitnilicama za kamen.

Pri podizanju vinograda treba prihvatiti sva suvremena dostignuća u tehnologiji sustavnog uređenja proizvodnog prostora, pripremi i uzdržavanju tla, u izboru sortimenta visoke kakvoće povezano s revizijom rajonizacije pojedinih područja, u definiranju sustava uzgoja, u hranidbi i gnojidbi vinograda, u racionalnoj primjeni antiparazitskih proizvoda, te sukladno tome u pravilnom izboru i organiziranoj uporabi tehnoloških linija strojeva u agrotehnici i ampelotehnici.

Prednost pri sadnji treba dati našim autohtonim kultivarima žilavki i blatini koje se na zahtjevnom i probirljivom tržištu vina upravo svojom autohtonošću i kvalitetom mogu nametnuti. Uz ove kultivare treba saditi svjetski poznate kultivare (merlot, cabernet sauvignon, chardonay, syrah i drugi) koje su se udomaćile na našem području na kojemu postižu visoku kvalitetu.

Obzirom na terapijski učinak crvenih vina, te rastući trend konzumiranja crvenih vina, držimo da bi trebalo povećati površine pod crnim kultivarima na, barem, 50 % njihovog udjela u strukturi sortimenta.

Treba provoditi introdukciju i sadnju novih kultivara prilikom sadnje novih vinograda, kako bi se nakon nekoliko godina praćenja mogle dati preporuke za širenje pojedinih kultivara, ukoliko rezultati pokažu opravdanost za to.



**Slika 28.** Novi vinograd podignut na kršu

Što se tiče stolnih kultivara, naglasak treba staviti na kultivare veoma rane i veoma kasne epohe sazrijevanja, kako bi se iskoristile komparativne prednosti ovog vinogorja (rani kultivari), odnosno, čuvanjem grožđa u hladnim prostorima osiguralo tržište u zimskim mjesecima.

Sadnju provoditi s visokokvalitetnim, certificiranim sadnim materijalom, pridržavajući se svih potrebnih standarda koje smo naveli.

Ministarstvo bi sa svoje strane trebalo osigurati poticajna sredstva za proizvodnju sadnog materijala na našem području, odnosno, djelomično snositi troškove podizanja novih vinograda prema navedenim kriterijima. Primjerice, u Sloveniji vinogradari za podizanje 1 ha nasada dobiju različite poticaje u visini od 20.000 KM/ha, uz čitav niz drugih poticajnih mjera (mogućnost jeftine kupnje državnog zemljišta za nasade i sl.).

Površine pod vinogradima na području Republike Srpske danas se procenjuju na približno 500 ha, pri čemu je preko 400 ha locirano na području Hercegovine. Vinogradarstvo i vinarstvo u južnom dijelu Republike Srpske i dalje imaju prednost kao grana poljoprivrede, jer novi vinogradi niču sa novim sortama, a nove vinarije primjenjuju najsuvremeniju tehnologiju prerade grožđa i proizvodnje vina. Uz sorte kao što su: žilavka, chardonnay, bena, tamnjanika (bije), te vranac, merlot, cabernet sauvignon, syrah, pinot noir (crne) proizvode se vina za najzahtjevnije potrošače.

Vinogradarsko-vinarska struka na području sjevernog dijela Republike Srpske tek je u poslednjih dvadesetak godina značajnije zaživjela. Vinska kultura polako ali sigurno nalazi svoje mjesto i na ovim prostorima. Zahvaljujući privatnoj inicijativi kroz podizanje vinograda i otvaranje porodičnih podruma, podižu se moderni vinogradi sa sortama kao što su chardonnay, pinot blanc, riesling, sauvignon blanc, tamjanika, rkaciteli, graševina (bije vinske) te cabernet sauvignon, merlot, frankovka, syrah, pinot noir, gamey (crne vinske) i muskat hamburg (stolne). Iza klasičnih sorti ne zaostaju mnogo i sorte tipa interspecies hibrida posljednje generacije, sorte otpornije na niske zimske temperature i bolesti, kao što su panonia, morava, lasta, karmen i druge. Do današnjih dana zasađeno je preko 60 ha novih suvremenih vinograda. Nije rijedak slučaj da se podižu i vinarije sa najsavremenijom opremom. Na području Republike Srpske nezvanično ima preko 90 proizvođača grožđa odnosno vina, od čega na području Hercegovine oko 30 i na području sjevernog dijela RS oko 60.

Veći proizvođači grožđa i vina na teritoriji Republike Srpske svoju proizvodnju realizuju na području Hercegovine: Agrofin a.d. (oko 165 ha), Podrumi manastira Tvrdoš (oko 130 ha), Popovo polje a.d. (oko 50 ha), Podrum Vukoje (oko 32 ha), Gazdinstvo Đordan (oko 20 ha), Petro-Pavlov Manastir (oko 4 ha) itd. Veći proizvođači grožđa i vina na području sjevernog dijela RS su: Podrum Bonavita (oko 8 ha) Podrum Kuzmanovic (oko 7 ha), Vinarija Jungić (oko 6 ha), podrum Banjalučke biskupije (8 ha), Vinarija



Fazan (oko 4 ha), Podrum Vasić (oko 3 ha), Podrum Đajic (oko 3 ha), Vinarija Đukić (oko 2 ha), Podrum Popović (oko 2 ha), Seosko domaćinstvo Banjac (oko 2 ha) itd.

## Mogućnosti razvoja vinogradarstva

U kontekstu navedenih činjenica jasno je da je trenutna situacija u oblasti vinogradarstva nepovoljna, kako s aspekta ukupnih površina i starosti nasada, tako i s aspekta ukupnih prinosa koji se postižu. Procjene govore da se ukupni prinosi vinskog grožđa kreću oko 25.000 tona ili oko 15. milijuna l vina, što iznosi 60% prijeratne proizvodnje.

Da bismo se približili razvijenosti vinogradarske proizvodnje nekih europskih država (Slovenija oko 25.000 ha, Švicarska oko 15.000 ha; Hrvatska 30.000 ha, Makedonija 29.000 ha) bilo bi nužno planirati proizvodnju vinskog grožđa na oko 150.000 tona i stolnog grožđa na 12.000 tona. Za tu proizvodnju bilo bi potrebno 10-12.000 ha površina. U ovom trenutku nam nedostaje oko 8.000 ha, odnosno oko 32 milijuna cijepova.

Bosna i Hercegovina raspolaže povoljnim lokacijama s odgovarajućim klimatskim i zemljišnim uvjetima za povećanje vinogradarskih površina. Na području regije Hercegovina računa se na oko 20.000 ha potencijalnih površina. Regija sjeverne Bosne raspolaže s oko 50.000 ha potencijalnih vinogradarskih površina. To je dobar preduvjet za unapređenje vinogradarstva u Bosni i Hercegovini.

## Razvoj privatnog podrumarstva

Po okončanju rata 1995. godine dolazi do snažnog razvoja privatnog sektora i investiranja u opremu za primarnu preradu, njegu i doradu vina. Vinarije koje su bile u tzv. „društvenom“ vlasništvu preuzimaju se, manje ili više uspješno, od strane privatnih poduzetnika. Rezultat tih aktivnosti jest da su, nažalost, vinarije u Ljubuškom i Stocu u potpunosti prestale s radom.

Vinarija Čitluk je modernizirala opremu, obnovila proizvodne nasade i proširila paletu gotovih proizvoda. Zajedno s poduzećem Hercegovina vino podigli su nove nasade na lokalitetu Konjusi i Žitomislići, obnovili nasade na lokalitetu Trtla i Dubrava a u pripremi je i obnova nasada na lokalitetima Blizanci, Tepčići i Krućevići. Glavni kultivari grožđa ove vinarije, kao i svih drugih vinarija na području Brotnja,

jesu autohtoni kultivari žilavka i blatina s pratećim kultivarima benom, krkošijom, alikante bouschetom (kambušom) i trnjkom. Izvanredni rezultati su postignuti u proizvodnji sortnog vina Trnjak.

Vina Zadro su u potpunosti obnovili vinariju na Domanovićima i investirali značajna sredstva u podizanje novih nasada na neproizvodnom poljoprivrednom krškom zemljištu („pašnjački“ tereni). Gro proizvodnje su autohtoni kultivari uz koje se uzgajaju odomaćeni strani kultivari merlot i cabernet sauvignon, vranac.

Vinarija HEPOK Mostar investira značajna sredstva u tehnološku opremu u vinariji, nasade i proširenje proizvodne palete. Struktura kultivara u ovoj vinariji pomalo je neuobičajena za vinogradarski rajon Hercegovine i odraz je vlasničke strukture u vrijeme obnove nasada kada su uz autohtone kultivare i odomaćene kultivare vranac, merlot i cabernet sauvignon zasađeni i kultivari graševina, tamjanika, traminac, sauvignon blanc, chardonnay (šardone).

Vinarija „Vinogradi Nuić“ potpuno je novi subjekt na vinarskom tržištu BiH sa tridesetak ha nasada podignutih na hercegovačkom kršu i vinarijom nadzemnog tipa. Ova vinarija je posebno promovirala vino kultivara Trnjak koje je danas jedan od zaštitnih znakova ove vinarije.

Posebice valja istaknuti vinariju „Podrumi Andrija“ koja je, na temeljima obiteljskog podruma u kontinuitetu dužem od 100 godina, izgradila suvremeni podrum s modernom opremom. Slični su podrumi obitelji Grge Vasilja, Stanka Vasilja, Veselka Sivrića, Žarka Stojića Matića i drugih.

U istočnoj Hercegovini, u općini Trebinje, također dolazi do osnivanja nekoliko vinarija s vrlo respektabilnim proizvodnim programom. Uz žilavku i blatinu podižu se nasadi chardonnea (šardonea), syraha (širaza), merlota, cabernet sauvignona (kabernea) i vranca. U nove vinarije se instalira suvremena tehnološka oprema koja svojim mogućnostima ne zaostaje za vinarijama zapadne Hercegovine.

Općenito, razdoblje iza 1995. godine karakterizira investiranje u najmoderniju opremu koja je omogućila potpunu kontrolu tehnološkog procesa proizvodnje vina, hlađenje grožđa, uporabu pneumatskih preša, kontrolu temperature vrenja (hladna fermentacija), uporabu selekcioniranih kvasaca i dr. Zahvaljujući tehnološkim mogućnostima koje su enolozima na raspolaganju kvaliteta vina je podignuta na zavidnu razinu. Higijena tehnološkog procesa postaje prioritet moderne proizvodnje, posebice u procesu punjenja vina u boce.

Ovo razdoblje su obilježila dva tipa proizvodnje vina koja se u ranijim razdobljima nisu prakticirala a to su:

- ♦ proizvodnja barique (barik) vina u hrastovim bačvama zapremine 225 l i
- ♦ proizvodnja pjenušca na bazi kultivara žilavka

Proširenjem palete proizvoda vinarije u Hercegovini su uhvatile korak s najpoznatijim vinarskim regijama u svijetu o čemu svjedoči veliki broj nagrada koje naši vinari dobivaju na različitim svjetskim manifestacijama.

Uz vinariju Čitluk kao najznačajnijeg promotora vinogradarstva i vinarstva Hercegovine, izdvojili bismo još neke nove i uspješne vinarije kao što su: VINA ZADRO d.o.o. Čapljina, , PODRUMI ANDRIJA d.o.o. Čitluk, „VINOGRADI NUIĆ“ d.o.o. Ljubuški, „HERCEGOVINA PRODUKT“ d.o.o. Čitluk, „ALUMINIJ“ d.d. Mostar, „HEPOK MOSTAR“ d.o.o., „PTP HERCEGOVINAVINO“ d.o.o. Mostar, „V.V.Z. VINO DAORSON“ Stolac, „AG MEĐUGORJE“ d.o.o. Međugorje, „HP INVESTING“ d.o.o. Mostar, „RUBIS“ d.o.o. Čitluk, „CATENA“ d.o.o. Ljubuški, „VINARIJA ŠKEGRO“ Ljubuški, „VINARIJA BUNTIĆ“ Miletina, „EROVINO“ d.o.o. Stolac, „MONAKO 2000“ d.o.o. Čitluk, „VINO MATIĆ“ d.o.o. Čapljina, „VINO BRKIĆ“ d.o.o. Čitluk i dr.

Uz navedene egzistira niz renomiranih obiteljskih vinarija: „VINO MILAS - ZDENKO MILAS“, „VINOGRADI KOSIR“ d.o.o. Široki Brijeg, „ŽARKO STOJIĆ MATIĆ“, proizvođač vina i rakije, „VINARIJA FAMILIJE TATAREVIĆ“ Sanski Most, „SUŠAC JURE“, Ljubuški, PODRUM SIVRIĆ, PROIZVODNJA VINA „PODRUM TOLJ“, PROIZVODNJA I PRERADA GROŽĐA „ZLATNA KAPLJICA“ Široki Brijeg EREŠ-COMMERCE d.o.o. Kruševo i dr.

Također, nekoliko je novih vinarija na području općine Trebinje među kojima su najpoznatije: „PODRUMI MANASTIRA TVRDOŠ“ d.o.o. Trebinje, „KOMRAD“ d.o.o. Trebinje, „PODRUMI VUKOJE 1982“ d.o.o. Trebinje. „DJORDAN GROUP“ d.o.o. Trebinje.

Na području vinogradarskog rajona Sjeverna Bosna utemeljeno je nekoliko novih subjekata kao što su: „PODRUMI BANJALUČKE BISKUPIJE“ p.o., „VINARIJA JUNGIĆ“ d.o.o. Banja Luka, „POVRATK“ d.o.o. Žepče, PROIZVODNJA RAKIJA I VOĆNIH VINA „FERRA TOLIS“ Orašje.

U proizvodnji vina u RS jasno su uočljiva dva perioda, period 1997. - 2004. godina sa znatno manjom količinom proizvedenog vina, od 94.000 litara u 2002. godini do 28.000 litara u 1998. godini. U periodu

od 2005. do 2016. godine, proizvodi se znatno više vina, počev od 157.000 litara u 2014. godini (izuzetno sušna godina) do 831.000 litara u 2016. godini. Proizvodnja vina se povećala za 446,71% sa 152.000 litara na 831.000 litara.

## Struktura proizvodnje

Sukladno postotku bijelih i crnih kultivara u sortimentu vinove loze odnos je i u proizvodnji vina: bijela vina 55 % i crvena vina 45 %. Ova podjela je u zadnjih 5 godina stabilna. Fokus je na proizvodnji vina visoke kvalitete (vrhunska vina).

Proizvodnja je kod bijelih vina u najvećoj mjeri temeljena na autohtonom kultivaru žilavka koju prate u postotku od 10-15 % autohtoni kultivari Hercegovine bena i krkošija. Osim žilavke, u nešto većem obujmu, zadnjih nekoliko godina se proizvodi vino od introduciranog kultivara chardonnay (šardone).

Kod crvenih vina značajno mjesto zauzima autohtoni kultivar blatina s pratećim autohtonim kultivarima trnjkom i plavkom i udomaćenim kultivarima aicante bouschet-om (kambuša), vrancom, merlot-om i cabernet sauvignonom (kaberneom). Navedeni kultivari se u kompoziciji vina koriste u različitom omjeru s glavnim kultivarom blatina, a određena količina grožđa se koristi za proizvodnju sortnih vina. Zadnjih godina nešto je intenzivnija proizvodnja crvenog vina shiraz (syrah).

Navedeni introducirani kultivari zauzimaju mali ali rastući udio u proizvodnji i po našem mišljenju, na vrlo dobar način reprezentiraju područje Hercegovine za proizvodnju vina od kultivara koji su vrlo poznati i rašireni u cijelom svijetu.

Općenito, obimna proizvodnja vina niže kvalitete za široko tržište nije prioritet i stoga vinari ulažu velike napore da povećaju znanje i da korištenjem suvremenih tehnoloških procesa kvalitetu vina podignu na višu razinu.

To strateško opredjeljenje kao i određena zakonska rješenja dovela su do intenzivnijeg angažiranja stručnjaka u procesu vinarske proizvodnje, s fakulteta i/ili inozemstva i na taj način izravnog transfera najsuvremenijih tehnoloških postupaka. Paralelno s tim došlo je i do uvođenja standarda u vinarskoj proizvodnji kao što su HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) i ISO standard (International Organization for Standardization). Sinergija svih navedenih elemenata pozicionirala je vinogradarsku regiju Hercegovine na vinarskoj karti svijeta.

## Potrošnja vina

Zadnjih godina domaće tržište vina je u porastu iako je potrošnja po glavi stanovnika, u usporedbi s EU prosjekom, još uvijek niska. U 2002. godini potrošnja per capita iznosila je skromnih 2 l a u 2010. god. je porasla na 5,4 l po glavi stanovnika. Prema podacima časopisa Jugoslavensko vinogradarstvo i vinarstvo, br. 1-2, 1981, potrošnja vina u Jugoslaviji u 1979. godini iznosila je 29 l, što je veliki nerazmjer u odnosu na sadašnje stanje.

U odnosu na količinu, izvoz vina je u opadanju. Međutim, vrijednost izvoza bila je najveća u 2013. godini kada je iznosila 6.480.900 KM, uz prosječnu cijenu od 1,95 KM / l. To upućuje da se dominantno izvoze vina niže kvalitete. Najveće tržište za vina iz BiH su tržišta Hrvatske i Srbije iako su i druge zemlje u susjedstvu značajne.

Izvoz u zemlje EU je skroman i prevladava silazni trend, posebice nakon ulaska Hrvatske u EU. Prosjek izvoza vina iz BiH u Hrvatsku u razdoblju od 2011. do 2013. godine bio je 2.433.196 litara. Najviše su po vrstama vina izvoženi Žilavka i Blatina, pa Vranac, Cabernet sauvignon, po obliku pakiranja rinfuza. Među tradicionalno najznačajnijim uvoznici vina iz BiH u EU je još uvijek Njemačka.

Sa samo 195.042 litre izvezene u Njemačku i 13.908 litara u druge zemlje EU u 2008. godini ukupan izvoz u EU iznosi 8,5% ukupnog izvoza iz BiH u 2008. godini.

Podaci potvrđuju da se navedeno nije promijenilo u zadnje dvije godine. U Protokolu o vinu koji je potpisan kao dio privremenog Sporazuma o stabilizaciji i pridruživanju, dopušten je povlaštenu izvoz od 1.600.000 litara u EU. Međutim, ta količina je teško dostižna sa samo 200.000 l izvezenog vina. Vrijednost izvezenog vina, u zadnjih 6 godina bila je u rasponu od 23 do nešto manje od 30 milijuna KM.

Do 2010. godine najveći uvoz ostvaren je iz Srbije 49 posto, potom Crne Gore 20 posto, Hrvatske 13 posto, i Slovenije 10 posto. U toj godini, 92 posto uvezenog vina je došlo iz ove četiri države. Preostalih osam posto je stiglo iz Makedonije četiri posto, i drugih zemalja. Najviše se uvoze vina Vranac, Ždrepčeva krv i Banatski rizling iz Srbije, potom Graševina, Rajnski rizling i Plavac mali iz Hrvatske.

## Nova vinogradarska rajonizacija

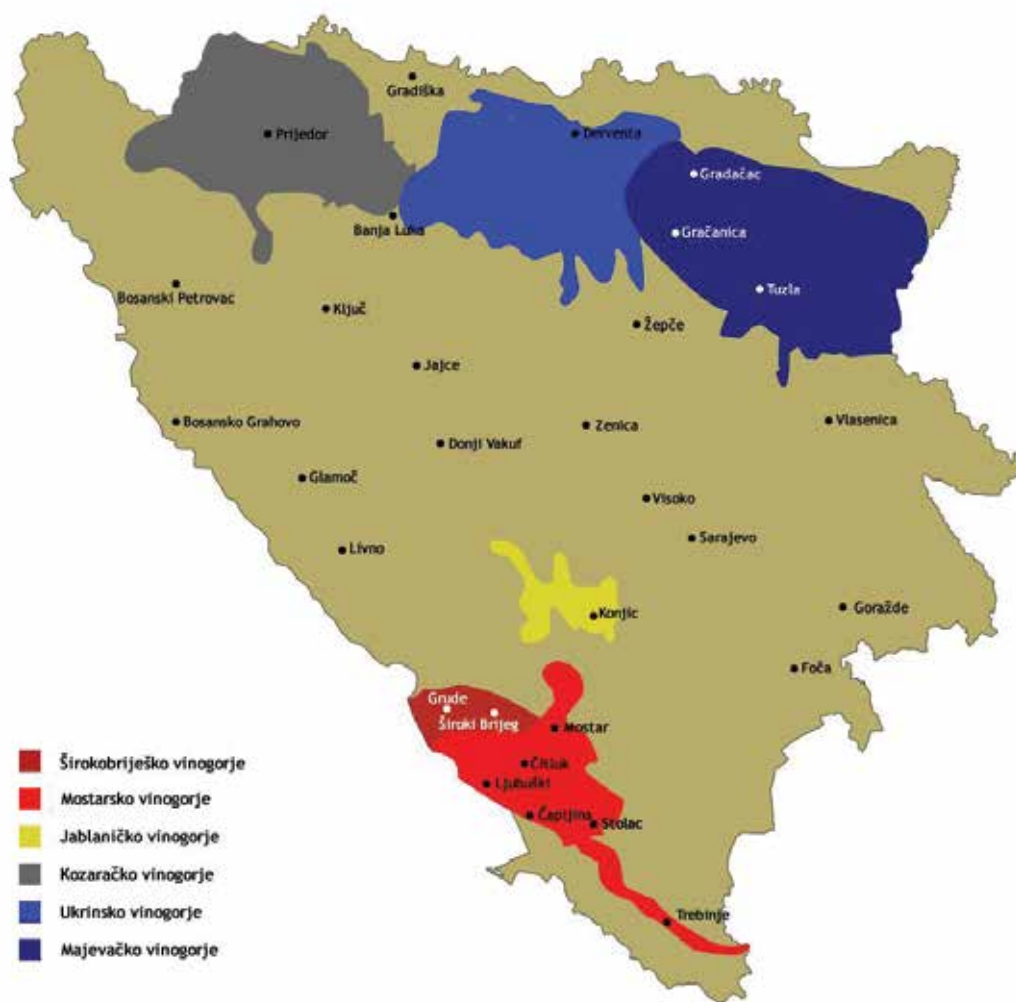
Rajonizacija iz 1977. godine kao i Pravilnik o rajonizaciji iz 1984. godine definirali su vinogradarska područja prema potrebama toga vremena. Metodološki je, po našem mišljenju, napravljena korektno omogućivši proizvođačima tzv. “društvenog” sektora, proizvodnju vina i stavljanje vina na tržište.

Međutim, novo vrijeme zahtijeva izradu nove vinogradarske rajonizacije koja bi bila sukladna zakonskoj regulativi Europske unije u pogledu zaštite zemljopisne oznake vina kao i zaštite originalnosti proizvoda.

Osim toga, nova rajonizacija treba izvršiti reviziju:

- ♦ vinogradarskih područja - uključiti područja uzgoja koja nisu obuhvaćena starom rajonizacijom (općine Neum, Žepče i druge);
- ♦ sortimenta;
- ♦ novih političkih prilika koje imaju implikacije na vinogradarsko-vinarsku proizvodnju;

Držimo da će nova rajonizacija metodološki “pokriti” cijelo područje BiH i znatno olakšati proizvodnju i prodaju grožđa i vina što bi trebao biti krajnji cilj svih dionika ove branše u BiH.



**Slika 29.** Karta vinogorja u Bosni i Hercegovini prema rajonizaciji iz 1977.

## 9. VINOGRADARSKE I VINARSKE ZADRUGE I NJIHOVA ULOGA U SEKTORU

### Početak zadrugarstva

Zadrugarstvo se kao ideja i praksa počela širiti Europom u drugoj polovini 19. stoljeća kao reakcija na gospodarski i socijalni poredak kojega je stvorio liberalni kapitalizam i trka za profitom. Temeljna su načela zadrugarstva da sačuva privatnu svojinu, da onemogući profit od rente i kamata, da ljude nauči upravljati zajedničkom imovinom u vlastitom interesu i da uvede načela uzajamne pomoći i solidarnosti. Zadruga zapravo štiti seljaka u liberalnom kapitalističkom okružju. Osnivanje vinarskih i vinogradarskih zadruga nastalo je iz potrebe vinogradara da dobiju odgovarajuću cijenu za svoje grožđe. Hercegovački vinogradari kao mali proizvođači nisu imali dovoljno podrumarskih kapaciteta pa su grožđe uglavnom prodavali drugim podrumarima ili trgovcima vinom. Ovi su ih često ucjenjivali pa su vinogradari bili prepušteni na milost i nemilost velikim podrumarima i vinarskim trgovcima.

Prvi registrirani oblik udruživanja vinogradara bilo je **Vinogradarsko dioničko društvo** u Trebinju, osnovano 1909. Društvo je, kako piše u Pravilima društva, osnovano radi osiguranja bolje cijene grožđa i unapređenje vinogradarstva. Sve zemljoradničke zadruge u Hercegovini koje su do tada bile osnovane imale su nacionalni predznak, bile su muslimanske, srpske ili hrvatske. Vinogradarsko dioničko društvo je prva zemljoradnička udruga u kojoj su članovi direkcije i nadzornoga vijeća, a potom i dioničari bili iz sva tri naroda. Društvo je bilo ustrojeno po pravom zadružnom načelu. Zadrugari su bili vlasnici, za otkupljeno grožđe primali su akontaciju, a potpuna isplata, kao i raspodjela dobiti obavljana je nakon prodaje vina. Primjerice u 1910. godini, dakle prvoj godini nakon osnivanja, dobitak je iznosio 8.380 kruna. Društvo je imalo vlastiti podrum, a namjeravali su iz ostvarene dobiti graditi nove podume.

Druga udruga vinogradara i vinara bila je **Prva hercegovačka vinarska zadruga**, osnovana u Mostaru također 1909. godine. Gotovo svi veliki vinski podrumi i vinarski trgovci u to vrijeme nalazili su se u Mostaru i svi su oni bili protiv osnivanja vinogradarske ili vinarske zadruge u Mostaru. No ta je zadruga ipak osnovana i bavila se prometom vina na veliko u ime svojih zadrugara. (Beljo i sur. 2014.)



Kako piše u pravilima zadruge „svrha zadruge jest, da proizvajući čista i nepatvorena vina od hercegovačkoga grožđa dobivenog od svojih članova, podigne istom čim bolji glas, da se uzmogne postići što veći zvoz istom. Osim toga će zadruga proizvoditi sve one nuzgredne proizvode, koji su skupčani sa produkcijom vina.....“

„Članom zadruge može biti svaki vinogradar i podrumar, koji nije lišen građanskih prava i slobodno raspolaže svojim imetkom, te nadalje koji se obveže davati u zadrugu:

- a) Svoje vlastito grožđe;
- b) Podrumski namještaj koji ravnateljstvo od njega zatraži, te ako on zadovolji cijenom, što mu ravnateljstvo opredijeli za dotični prijedlog;
- c) Koji se obveže, da će sa svojim koli pokretnim toli nepokretnim imetkom jamčiti za dug zadruge, ali samo do visine svog uloška“.

Višak čistog dobitka nakon otpisa za rezervni fond dijeli se između članova kao dividenda, sukladno veličini udjela.

Već 1909. godine Prva je vinarska zadruga sa svojim vinom sudjelovala na izložbi Carskog vinogradarsko-vinarskog društva u Beču i dobila nagradu.

Ostalo je zabilježeno da je te 1909. godine u Mahovljanima kod Banja Luke osnovana zemljoradnička proizvođačka zadruga s nazivom „**Zadruga proizvođača vina u Mahovljanima**“. Njeni osnivači su navodno bili talijanski kolonisti (Šoljić i dr 2004.).

## **Zadrugarstvo u Kraljevini Jugoslaviji**

Za vrijeme Prvoga svjetskog rata stagniralo je vinogradarstvo i vinarstvo, a zamro je također rad zadruga. Iako su obje navedene zadruge bile u registru, sve do kraja Prvoga svjetskog rata njihova aktivnost bila je svedena na minimum, a 1918., nakon stvaranja nove države, prestale su s radom. No nakon rata ponovo se pokušava obnoviti vinogradarstvo i udruge vinogradara. U cilju unapređenja vinogradarstva u Kraljevini Jugoslaviji, u Zagrebu je 1920. godine osnovan Glavni savez jugoslavenskih vinogradara. Cilj je toga Saveza bio čuvanje i unapređenje vinogradarstva i podrumarstva. Glavni savez je podijeljen na pokrajinske saveze, koji su opet sastavljeni od vinogradarskih udruženja. Udruženja obuhvaćaju pojedina vinogradarska područja s istim lokalnim interesima. Član udruženja može biti svaki vinogradar. Početkom 1921.

godine u Hercegovini je osnovan Savez vinogradara za Hercegovinu. Tih je prvih poslijeratnih godina filoksera uništila dobar dio vinograda u Hercegovini, a kao posljedica gospodarske krize u cijeloj zemlji nastupila je i vinska kriza. Stoga su se taj put u osnivanje i rad Saveza aktivno uključili vinari i vinski trgovci. U Upravnom odboru Saveza bili su najpoznatiji vinari iz Mostara, Ljubuškog, Stoca i Trebinja.

Djelokrug rada saveza bio je opsežan. On podnosi predstavke i daje stručna mišljenja za donošenje ili dopune zakona koji su u interesima domaćega vinogradarstva i podrumarstva. Zadaća je Saveza unapređenje vinogradarstva i podrumarstva, sudjelovanje u reguliranju prometa vinom uz suradnju postojećih poljoprivrednih i gospodarskih društava, te saveza zemljoradničkih, odnosno seljačkih zadruga. Savez je trebao poticati osnivanje vinogradarskih i vinarskih zadruga, a može također sazivati stručne kongrese, priređivati izložbe i vinske sajmove. No rad Saveza nije bio naročito uspješan zbog različitih interesa vinogradara i podrumara. U Čitluku je kao najvažnijem vinogradarskom području Hercegovine, 1922. godine osnovana vinogradarska zadruga, ali je djelovala samo tri godine nakon čega se ugasila jer njihov podrum nije mogao izdržati konkurenciju velikih podrumara iz Mostara.

Hadžiomerović navodi da je 1933. u Mostaru osnovana **Vinogradarska zadruga s.o.j.** sa zadatkom da osim prodaje grožđa destilira plodove loze i proizvodi alkoholna pića. Godine 1934. osnovana je **Lastvanska vinogradarska zadruga** u mjestu Lastva (Hadžiomerović, 1987.).

Najpoznatija vinogradarska zadruga bila je ona osnovana u Gnojnicama 1937. godine. Osnovala ju je Povrćarsko-voćarska zadruga iz Mostara. Povrćarsko-voćarska zadruga osnovana je 1930. godine i veoma se uspješno bavila otkupom i prodajom povrća, voća i grožđa u ime svojih zadrugara. No uvidjeli su da će postići mnogo bolji poslovni rezultat ako sami prerađuju grožđe i prodaju vino. Stoga su 1935. godine osnovali vinogradarsku sekciju, kupili podrum i opremu i počeli preradu grožđa svojih zadrugara. Već za godinu dana uspjeli su za grožđe svojih vinogradara postići dvostruku cijenu od one koju su dobivali od drugih podrumara. Osim toga zadruga je nabavljala za članove repromaterijale po povoljnijim cijenama i nižim kamatama. Nakon toga je broj vinogradara toliko porastao da je vinogradarska sekcija registrirana 1937. kao samostalna vinogradarska zadruga sa sjedištem u selu Gnojnicama južno od Mostara. Zadruga je u svom podrumu proizvodila isključivo visoko kvalitetna vina Žilavku i Blatinu, dobivši brojna odličja, a izvozila ih je u Austriju, Čehoslovačku i još neke zemlje. Zadruga je imala svoj vlastiti vinograd i dva podruma ukupnog kapaciteta 5.000 hl.

**Vinogradarsko vinarska zadruga**  
**„MOSTARSKA ŽILAVKA“**  
**— G n o j n i c e —**

---

Osnovana 1937 godine,  
okuplja vinogradare  
Mostarske kotline  
proizvodi, prodaje i  
izvozi originalnu

**ŽILAVKU ;**  
**BLATINU**

Visoki renome naših proizvoda  
potvrđen je postignutim nagradama  
na vinarskim izložbama.

*Vinogradarsko vinarska zadruga*  
*G n o j n i c e*



**Slika 30.** Oglas vinogradarsko-vinarske zadruge Gnojnice

## Zadugarstvo u socijalističkoj Jugoslaviji

Nakon Drugoga svjetskog rata vinarska je zadruga nastavila rad, ali kao i sve druge kompanije u socijalističkoj Jugoslaviji registrirana je kao državno poduzeće, a samo je formalno bila vlasništvo zadrugara. No i dalje se bavila otkupom grožđa od vinogradara, proizvodnjom i prodajom vina. Po uzoru na područje te vinogradarske zadruge, u Hercegovini je početkom pedesetih godina prošloga stoljeća osnovano još pet zadružnih podruma. No ti su podrumi bili u sastavu zemljoradničkih zadruga općeg tipa, koje su se, između ostalog, bavile vinogradarstvom, proizvodnjom i otkupom grožđa, preradom i prodajom vina. Vinogradarska zadruga u Gnojnicama je veoma uspješno poslovala sve do kraja pedesetih godina dok nije izgrađena Vinarija *Mostar*. Nakon toga zadruga prestaje sa samostalnim radom, a ni podrum u Gnojnicama više nije bio u funkciji. Isto tako izgradnjom velikih državnih vinarija u Mostaru, Čitluku, Ljubuškom, Stocu i Domanovićima krajem pedesetih i početkom šezdesetih godina prošlog stoljeća, prestaju s radom svi zadružni podrumi.

U socijalističkom sustavu, kakav je bio u bivšoj Jugoslaviji, nije bilo moguće osnivanje privatnih zadruga, pa ni u vinogradarstvu i vinarstvu nije bilo privatnoga zadugarstva. Budući da nisu imale dovoljno grožđa za popunu kapaciteta, velike su vinarije od zemljoradničkih zadruga i vinogradara otkupljivale grožđe. No to je bio čisti kupoprodajni odnos. Vinogradari su dobili novac za svoje grožđe i nakon toga vinarija nije imala nikakvih obveza prema njima. Tek nakon ukidanja socijalističkih društvenih odnosa početkom devedesetih godina stekli su se uvjeti za povezivanje vinogradara u specijalizirane udruge koje će štititi njihove interese.



**Slika 31.** Oglas zemljoradničke zadruga u Blatnici 1955. godine

## Zadrugarstvo danas

Iako možemo reći da je zadružno vinogradarstvo u Bosni i Hercegovini gotovo dodirnulo dno, veliki iskorak koje je ova poljodjelska grana napravila u BiH daje nadu za ponovnu revitalizaciju zadrugarstva, ali zasigurno na novim osnovama i izmijenjenoj ekonomskoj strukturi. Možda je rješenje osnivanje vinogradarsko vinarskih zadruga na načelima dioničarskog društva kao što je već organizirana „**Vinogradarsko vinarska zadruga Daorson**“ u Stocu. U njoj je svaki zadrugar uložio određeni kapital i prema ulogu je suvlasnik zadružne vinarije kapaciteta 600 hl. U takvoj organizaciji član zadruga daje grožđe na preradu u zadružnu vinariju i za to mu zadruga isplaćuje tržišno utvrđenu cijenu. Po završetku posla odnosno prodaji vina i napravljenog obračuna svaki zadrugar dobiva i naknadu prema uloženom kapitalu odnosno po visini suvlasničkog dijela. Ako zadrugari uz to i sami rade u vinariji onda će im to smanjivati troškove i povećati zaradu koju će kasnije dijeliti kroz ostvarenu dobit. Međutim moramo biti svjesni

da ovakav model dosta odstupa od klasičnog načina organiziranja i upravljanja zadrugama te osnovnog načela da svi zadrugari imaju jednaka prava i obveze pa treba biti oprezan da se na ovaj način potpuno ne izađe iz zadružnih okvira. Banjalučka biskupija osnovala je 2007. godine zemljoradničku zadrugu „**Podrumske Banjalučke biskupije**“, no ta zadruga bavi se isključivo preradom grožđa iz vlastitog vinograda u Mahovljanima kod Gradiške i prometom vina iz vlastite vinarije.

Budućnost zadrugarstva u BiH možemo vidjeti i u osnivanju obiteljskih vinogradarskih zadruga, koje su dobro prihvaćene u Hrvatskoj (PZ Nerica u Čari na Korčuli, PZ Potomje na Pelješcu, PZ Gospoja u Vrbniku itd.) i uspješno posluju. U tim zadrugama okupi se čitava obitelj i svatko doprinosi u procesu proizvodnje vina od održavanja vinograda do plasmana na tržište, pa se na taj način zadruga može održati i s manjim količinama proizvedenog vina.

Potreba za udruživanjem u zadrugu pojavljuje se i kod organiziranja prodaje vina bilo na domaćem tržištu ili u izvozu. Naime troškovi prodaje i promocije su mnogo manji kada se plasira zajedno više vinskih robnih marki (brendova), „*odnosno paleta proizvoda*“. Kako su danas proizvođači vina uglavnom usitnjeni s malim količinama proizvoda i vrstama vina to zadruga daje mogućnost povezivanja radi stvaranja manjih troškova u plasmanu tih malih serija. Osnovno je da se, vezano za zadrugarstvo, treba osloboditi tereta prošlosti i da se njihovo djelovanje ne gleda samo kroz rad seljačke radne zadruge i za njihove aktivnosti koje su bile pod utjecajem raznih politika. Iako su seljačke radne zadruge djelovale svega nekoliko godina (1947.-1952.) nažalost danas se zadrugarstvo još uvijek identificira s tim oblikom zadrugarstva. Isto tako zadrugarstvo se često izjednačuje samo sa zadrugama u razdoblju socijalizma iako je zadrugarstvo starije od svih politika koje se vezuju za njega.

## Vinogradarske udruge

Takav pogrešan odnos i animozitet stvoren općenito prema zadrugarstvu umanjuje vrijednost zadrugarstva kao oblika udruživanja pa se često zamjenjuju drugim organizacijskim oblicima povezivanja (udrugama, asocijacijama, savezima, grozdovima itd.) koji su daleko manje efikasniji od zadruga. No i takav oblik udruživanja vinogradara i vinara počeo je još u vrijeme Austrougarske. Prva vinogradarska udruga osnovana još 1907. godine i djelovala pod nazivom „**Vinogradarsko društvo**“ u Mostaru. U Pravilima društva stoji:

„Zadatak je društva da radi na unapređenju vinogradarstva i podrumarstva u Mostaru i okolici, da bi se prihod vinograda poboljšao. Da bi društvo sa uspjehom ovaj cilj postiglo, to će sa pažnjom da prati sve što zasijeca u interese vinogradarstva i podrumarstva, da ta sva pitanja raspravlja, proučava, pred vlasti korporacijama i pojedincu zastupa“.

„Članom društva može biti svaki neporočni stanovnik gradskog i seoskog kotara u Mostaru, koga odbor primi, i koji se u svemu podvrgne društvenim pravilima“.

Društvo je bilo aktivno sve do Prvoga svjetskog rata, kada je poslovanje zamrlo, kao i svih ostalih zajedničkih organizacija i udruga.

U Kraljevini Jugoslaviji bio je osnovan Savez vinogradara i vinara na državnoj i regionalnoj razini, ali nije polučio neke značajnije rezultate.

Nakon formiranja novih državno političkih organizacija u BIH vinogradarske i vinarske zadruge kao da su potpuno marginalizirane. Vinogradarske tvrtke se povezuju u drukčije asocijacije, pretežno udruge. Takve su udruge:

**Udruga vinogradara i vinara Hercegovine** osnovana je 2001. godine s ciljem revitalizacije vinogradarstva i vinarstva Bosne i Hercegovine.

**Udruga vinogradara i vinara Južne Hercegovine** sa sjedištem u Stocu osnovana je 2007. godine.

**Udruženje vinogradara i vinara istočne Hercegovine *Vinos*** sa sjedištem u Trebinju kao nevladina i neprofitna organizacija osnovano je 2006. godine.

**Udruženje vinogradara i vinara Republike Srpske** je dobrovoljno udruženje proizvođača grožđa i vina. Osnovano je 2004. godine sa sjedištem u Gradišci i okuplja sve vinogadare i vinare sjevernog dijela Republike Srpske (od Novog Grada do Bijeljine).

**Udruženje vinogradara, vinara i voćara *Pinot Noir*** u općini Prnjavor, osnovano u cilju unapređenja voćarstva, ali isto tako vinogradarstva i vinarstva na Ukrinskom vinogorju.

Iako je cilj osnivanja vinogradarskih i vinarskih asocijacija, odnosno udruga i udruženja unapređenje vinskog sektora, one ni u kom slučaju ne mogu zamijeniti zadruge. To se najbolje može vidjeti na primjeru vinskog sektora u vinorodnim državama Europske unije, napose u Francuskoj, gdje danas postoji veliki broj vinogradarskih i vinarskih zadruga. Više od polovine malih vinogradara i podrumara učlanjeni su u zadruge i posluju gotovo isključivo preko njih.

Nesumnjivo su vinogradarsko vinarske zadruge u BiH posebno u Hercegovini imale značajnu ulogu u razvoju ove poljodjelske kulture, značajne za ukupno gospodarstvo čitave države i dale svoj doprinos obimu i kvaliteti proizvodnje grožđa i vina. Međutim, činjenica je da je vinogradarsko i vinarsko zadrugarstvo dovedeno na slabe grane a i ukupno poljoprivredno zadrugarstvo je daleko od onih uspjeha iz prošlosti kako u broju zadruga, zadrugara i obima proizvodnje. Primjer iz zadružnog sektora u Europskoj uniji trebao bi i nama biti poticaj za revitalizaciju zadrugarstva u ovoj važnoj gospodarskoj djelatnost.

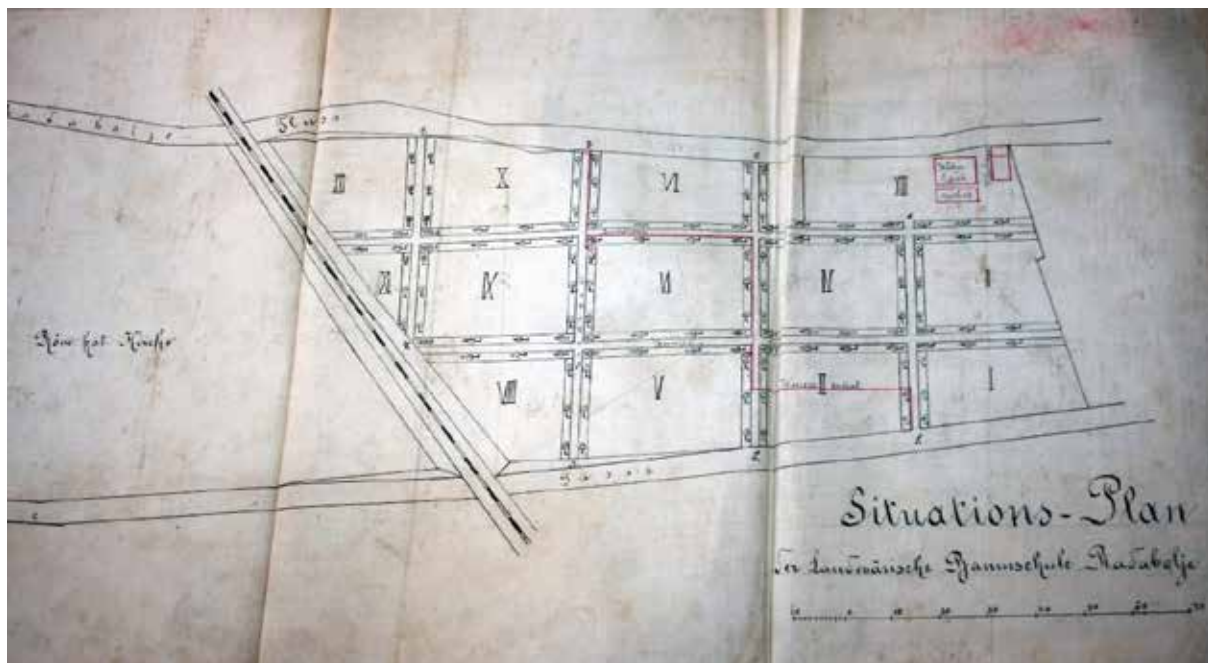


## 10. LOZNO RASADNIČARSTVO U BOSNI I HERCEGOVINI

### Počeci rasadničarstva

Proizvodnja zdravog i kvalitetnog sadnog materijala je temelj uspješnog vinogradarstva. Organizirano rasadničarstvo u Bosni i Hercegovini počinje nakon austrougarske okupacije i osnivanja voćarsko-vinogradarskih stanica. Do tada su vinogradari reznice za sadnju obično uzimali sa odabranih trsova iz svoga vinograda. Filoksera još nije bila došla i nije bilo potrebe za podlogama i cijepljenjem. No kako je filoksera već bila zahvatila europska vinogorja postojala je realna opasnost da se reznicama i sadnim materijalom unese u Bosnu i Hercegovinu. Zemaljska vlada za Bosnu i Hercegovinu donijela je 4.10. 1884. godine uredbu broj 19.743/I o uvozu sadnica loze. S obzirom na potencijalnu opasnost od filoksere ovom je uredbom bio dopušten samo uvoz divljih američkih vrsta *Vitis cordifolia*, *Vitis rotundifolia*, *Vitis aestivalis* i *Vitis solonis*, odnosno različite forme ovih vrsta. Međutim, ova je uredba stavljena van snage u veljači 1888. godine, kada je zabranjen svaki promet loznim materijalom između Bosne i Hercegovine i drugih vinogradarskih područja.

Utemeljenjem voćarsko-vinogradarskih stanica u Derventi, Mostaru i Lastvi počinje osnivanje loznih rasadnika. Neki su rasadnici bili u okviru same stanice, a neki su bili izdvojeni. Na stanici u Derventi 1,58 hektara, odnosno 12 tabla bilo je zasađeno američkim vrstama. Kako se navodi u planu podizanja stanice, u tom loznom rasadniku će se proizvoditi sadni materijal bez filoksere, a moguće da bi tu površinu u slučaju potrebe trebalo povećati do 12 ha. Iz ovoga je rasadnika sadnice trebalo dijeliti besplatno ili po niskoj cijeni vinogradarima, i što je najvažnije, nezaražene filokserom. Taj je rasadnik trebao proizvoditi zdrave i kvalitetne reznice za vinogradara, budući da se iz inozemstva nije moglo dobiti sadnog materijala bez rizika zaraženosti filokserom.



**Slika 32.** Skica rasadnika Radobolja u Mostaru

U rasadniku su bile zasađene američke vrste *Vitis riparia portalis*, *Vitis solonis* i *Vitis rupestris monticola*. Prva vrsta je predviđena kao podloga u slučaju pojave filoksere za bosansko vinogradarsko područje, a druge dvije su namijenjene za vapnenasta tla hercegovačkog vinogorja. Osim ovih vrsta trebalo je na stanici u Derventi kao vrste za podloge uvesti još nekoliko hibrida. Zbog toga povećanja broja podloga bilo je predviđeno da se lozni rasadnik proširi na 6 ha. Iz ovoga je rasadnika u slučaju pojave filoksere trebalo cijepljenjem svake godine proizvoditi dovoljno sadnog materijala za potrebe vinogradara. Na taj bi se način osigurala obnova zaraženih vinograda.

Manji je rasadnik postojao također u stanicama u Mostaru i Lastvi. No voćarsko-vinogradarskoj stanici u Gnojnicama pripadao je rasadnik „Radobolja“ u Mostaru (slika 32). Taj je rasadnik proizvodio sadni

materijal koji je besplatno ili uz povoljnu cijenu dijeljen poljoprivrednim proizvođačima po Hercegovini. Bio je lociran na prostoru istočno od katoličke crkve, ispod današnjeg hotela „Ruža“. No kako je to bilo područje predviđeno za širenje grada, rasadnik je 1899. godine premješten u Konjic.

## Širenje rasadničarstva

Za obnavljanje odabranog čistog sortnog materijala za distribuciju vinogradarima, svake se godine u stanicama prije berbe na loznim trsovima sorte određene za distribuciju označavalo tipične i plodne trsove s kojih se koristilo drvo za reznice. Razdioba reznica u pravilu se provodila besplatno. Vinogradarima u udaljenijim područjima se materijal dostavljao poštom. Brižljiv izbor materijala za obnavljanje sadnica u stanicama imao je za rezultat da je stanovništvo imalo više povjerenja u materijal za umnožavanje iz stanica nego u vlastiti izbor reznica i stoga su nova ulaganja za novu sadnju sve više istaknuta. Od 1892. godine, kada se vinogradarima počeo dijeliti lozni sadni materijal do 1903. godine, iz voćarsko-vinogradarskih stanica vinogradarima je u BiH isporučeno 2.885.000 reznica za sadnju loze. Samo u 1903. godini isporučeno je 311.000 reznica. Valja reći da filoksera još nije bila došla u BiH i da se loza sadila tek stavljanjem reznice u tlo. Distribucijom loznih reznica voćarsko-vinogradarske stanice u Mostaru, Derventi i Lastvi pomagale su širenje odgovarajućih sorata.

Za potrebe novog voćno-loznog rasadnika Zemaljska vlada za BiH je 1898. godine otkupila 4,8 ha zemljišta u selu Čelebići kod Konjica. U prvim godinama rada rasadnik je nosio naziv Zemaljsko cjepilište, a kasnije voćarsko-vinogradarska stanica Konjic. Struktura površine rasadnika po namjeni bila je sljedeća:

Namjena	Površina u ha	Udio u %
a. Rasadnik	3,0	62,5
b. Matičnjak		
Uzorni voćnjak	1,2	25,0
Vinograd	0,5	10,4
Ostale kulture	0,1	2,5
Ukupno	4,8	100,0

Uz rasadnik je djelovala Zemaljska erarna voćarska škola. Organizirala je zimske tečaje za voćare i vinogradare. U razdoblju 1907. - 1912. godine rasadnik je povećao površinu za 6,9 ha, pa je koncem 1912. godine iznosila 11,7 ha<sup>31</sup>.

Godine 1909. rasadnik je službeno preimenovan, pa mu ime glasi Zemaljska voćarska škola za grožđe i rano voće.

U rasadniku su provođene:

- ♦ Demonstracije o podizanju i njezi vinograda, kojima je rukovodio upravnik rasadnika
- ♦ Uputstveni tečajji o berbi vinograda, podizanju, njezi i sl. na objektima tečajaca
- ♦ Voćarski tečajji u proizvodnji, jedan u jesen i proljeće u samom rasadniku

Uz postojeće rasadnike posebno je važan bio onaj osnovan u Ljubuškom 1912. godine. Svi su rasadnici dotada vinogradarima dijelili reznice plemenite loze s odabranih i umatičenih trsova. Međutim, rasadnik u Ljubuškom bio je prvenstveno namijenjen uzgoju podloga za cijepljenje. Filoksera je već bila došla u pogranična mjesta i očekivalo se njezino širenje po Hercegovini. Za potrebe toga rasadnika doneseno je iz loznog rasadnika u Čibači kod Dubrovnika 12.000 reznica različitih američkih vrsta loze. U to vrijeme filoksera još nije bila došla do Dubrovnika. Rasadnik je lociran u selu Radišići kod Ljubuškog. U početku je imao površinu od 5,6 ha, kasnijom kupovinom zemljišta površina se postupno povećavala, tako da je do 1931. godine ukupna površina rasadnika iznosila 12 ha. Rasadnik u Ljubuškom bio je najvažniji rasadnik podloga u BiH i odigrao je značajnu ulogu u obnovi vinograda u Hercegovini.

Nakon Prvoga svjetskog rata rasadničarstvo se počelo širiti na nove lokalitete. Bilo je to vrijeme širenja filoksere i obnove vinograda, pa rasadničarstvo dobiva na značaju. Umjesto vinograda uništenih filokserom trebalo je podizati nove. Do tada je plemenita vinova loza bila na vlastitoj podlozi, a sada se zbog opasnosti od filoksere morala cijepiti na divlje američke vrste kao podloge. Stoga je trebalo proizvesti dovoljno odgovarajućih američkih vrsta, a u okviru rasadnika često su bili i matičnjaci plemenite loze iz kojih su dobivane kvalitetne sortne reznice za cijepljenje.

Osim rasadnika u Ljubuškom, Lastvi i Gnojnicama, osnovani su rasadnici u Žitomisliću, Mostaru, Bijeljini, pa čak i Goraždu. Tražilo se i osnivanje općinskih rasadnika, pa je jedan takav osnovan u Čitluku. Pripremljeno je zemljište u Stocu i Trebinju za sadnju američke loze. Isto je tako u mostarskom,

---

<sup>31</sup> Mulić, J. i sur. Konjic i njegova okolina u vrijeme austrougarske vladavine (1878. -1918.). Skupština opštine Konjic, 1990.

ljubuškom i stolačkom kotaru posađeno u privatne vinograde više od milijun komada američkih loza. Rasadnik u Žitomisliću osnovan je koncem 1920-ih godina na zemljištu tamošnjeg manastira, a djelovao je pod nazivom Banovinski voćni lozni rasadnik, budući da je Mostarski kotar tada pripadao Primorskoj Banovini sa sjedištem u Splitu. No posebno je zanimljivo da je rasadnik osnovan u Mostaru, iako je već postojao rasadnik u Gnojnicama. Taj je rasadnik bio lociran u Iličima, prigradskom naselju Mostara. Taj dio Ilića naziva se „Bare“, a nakon Drugoga svjetskog rata tu se proizvodilo cvijeće i ukrasno grmlje. Rasadnik u Iličima bio je u sastavu Poljoprivredne stanice Mostar, osnovane 1931. godine. Poljoprivredna stanica Mostar preimenovana je 1932. godine u Banovinsku poljoprivrednu stanicu, u njezinu je sastavu bio voćni i lozni rasadnik u Žitomisliću, pa je puni naslov te institucije glasio: Banovinska poljoprivredna stanica i voćni i lozni rasadnik Žitomislići u Mostaru (slika 33.).



**Slika 33.** Službeni naziv Poljoprivredne stanice u Mostaru

Cijelo to vrijeme djelovao je i rasadnik u Gnojnicama. To se vidi iz jednog dopisa koji je Poljoprivredna stanica poslala na adresu: Pastuhsko stanište i rasadnik Gnojnice<sup>32</sup>. Rasadnik u Gnojnicama radio je i za vrijeme Drugoga svjetskog rata kao Državni rasadnik Gnojnice. U jednom dokumentu o izvršenim

<sup>32</sup> Arhiv HNŽ, BRŽ, 1932., 261/32

poslovima u rasadniku navodi se rezanje matičnjaka i rezidba divlje loze<sup>33</sup>. No površina rasadnika bila je skromna u odnosu na nekadašnju. U 1942. godini pod loznim matičnjakom, divljom lozom i prporištem bilo je oko 0,4 ha.

Rasadnik u Ilićima također je radio tijekom Drugoga svjetskog rata kao Državni rasadnik. U 1942. godini u Rasadniku je bilo ukupno 4.920 trsova na površini od 9.530 m<sup>2</sup><sup>34</sup>. Nejasno je zašto je osnovan rasadnik u Ilićima pored onoga u Gnojnicama. Jedini razlog mogao bi biti što je u Ilićima bio uz rijeku Radobolju, pa se loza u rasadniku mogla navodnjavati, što u Gnojnicama nije bilo moguće.

Rasadnik u Čelebićima kod Konjica nastavio je uspješan rad i nakon Prvoga svjetskog rata, a koncem 1920-ih godina u konjičkom kotaru osnovan je i rasadnik u Ostrošcu s istim ciljem i zadaćama kao i onaj u Čelebićima. I dalje su u oba rasadnika organizirani tečaji cijepljenja, a troškovi sudjelovanja na tečajima padali su na teret Ministarstva poljoprivrede. Zanimljivo je da su kao nagradu za sudjelovanje na tečajima svi polaznici dobivali škare za cijepljenje<sup>35</sup>. Oba su rasadnika potopljena s ostalim poljoprivrednim površinama u dolini Neretve nakon stvaranja Jablaničkog jezera.

Izbor američkih loza prema vrsti tla za sadnju vinove loze između dva rata određivalo je Poljoprivredno nadzorništvo, a okružni agronom u to je vrijeme bio Milan Tomić, predratni upravnik vinogradarske stanice u Lastvi. Budući da je glavni oblik cijepljenja loze bio na zeleno, a sezona za taj postupak traje relativno kratko, trebao je prilično veliki broj „kalemara“ kako bi mogli na vrijeme obaviti posao u cijepljenju i obnovi vinograda. Kotarska vlast je dovodila kalemare iz Dalmacije da pomognu i obučavaju lokalne ljude u tom poslu. Upravnici vinogradarskih ustanova držali su po selima tečaje o cijepljenju.

Nakon Drugoga svjetskog rata obnavljaju se rasadnici devastirani tijekom ratnih događanja. Većina ranijih loznih rasadnika koji nisu uništeni u ratu, jedva da je išta proizvodila pa je trebalo vremena i sredstava da se proizvodnja obnovi. U 1955. godini u Hercegovini su se lozni rasadnici matičnjaka američke loze nalazili na šest lokacija, a na njima su se uzgajale četiri podloge namijenjene za hercegovačko vinogradarstvo.

---

33 Arhiv HBŽ, BRŽ, 1942., broj XII, 583/42

34 Arhiv HNŽ, Poljoprivredna stanica Mostar, 1942., 937/42.

35 Mulić, J. Konjic i njegova okolina između dva svjetska rata. Konjic, 2005., str. 279

**Tablica 18. Površine pod matičnjacima podloga u 1955. godini u ha**

Ustanova/Rasadnik	Teleky 8 B	Kober 5BB	420 A	Schwarzman	Ukupno
Voćnjak i lozni brasadnik Ljubuški	0,20	4,36	0,44	0,50	5,50
Vinograd stanica Lastva	0,27	4,07	-	0,66	5,00
Poljoprivredno dobro Domanovići	-	1,20	-	0,60	1,80
Voćni i lozni rasadnik Crnići	-	1,50	.	1,50	3,00
Voćni i lozni rasadnik Bijelo Polje	-	1,50	-	0,50	2,00
Poljoprivredni zavod Mostar		0,34	-	0,06	0,40
<b>Ukupno</b>	<b>0,47</b>	<b>12,97</b>	<b>0,44</b>	<b>2,82</b>	<b>16,70</b>

U 1954. godini u svim loznim rasadnicima proizvedeno je 1.587.000 reznica američke loze i 132.000 komada zrelih ožiljenih loznih cijepova. U to vrijeme 4,4 ha matičnjaka još nije bilo došlo na rod. Bilo je to vrijeme podizanja sve većih površina plantažnih vinograda pa je trebalo proizvesti i veliki broj loznih sadnica. Stoga je bilo nužno povećati površine pod matičnjacima američke loze. Preporučalo se također da oni vinogradari koji dobiju reznice iz državnih rasadnika, sami za vlastite potrebe posade mali matičnjak američke loze. Tako je većina vinogradara imala za sebe male priručne matičnjake iz kojih je za potrebe sadnje novih vinograda uzimala reznice za sadnju.

No 1960-ih godina i poslije toga kada su se u sadnji vinograda sve više počeli primjenjivati gotovi ožiljeni cijepovi naše rasadničarstvo počinje zaostajati. Bosna i Hercegovina svoje je potrebe loznog sadnog materijala do 1992. godine uglavnom ostvarivala iz drugih republika bivše Jugoslavije (Srbija), djelomično iz uvoza i manjim dijelom, gotovo beznačajnim, iz vlastite proizvodnje. Općenito govoreći, proizvodnji loznog sadnog materijala u to se vrijeme poklanjala nedovoljna pozornost. Pupovi su uzimani u neumatičenim proizvodnim nasadima i dostavljali se rasadničarima u Srbiji, koji su cijepove, po obavljenom procesu proizvodnje, isporučivali kupcima u Hercegovini. Drugi način proizvodnje bio je taj da su srbijanski rasadničari proces cijepljenja (kalemljenja) obavljali u Hercegovini gdje su se reznice prporile i održavale do okončanja procesa. Rezultat takvoga rada je veliko šarenilo sorata koje nisu rajonirane za naše područje i koje se mogu naći u našim starim vinogradima.

Sedamdesetih godina je na prostoru Popova polja, na površini od 75 ha, podignut matičnjak klonova različitih podloga. Nažalost, proizvodnja u ovom matičnjaku u potpunosti je ugašena.

## Rasadničarstvo danas

Danas na prostoru FBiH postoji samo 8 ha matičnjaka i to 2 ha u Nerezima, općina Čapljina (Kober 5 BB, poduzeće Agroherc), 2 ha u Nerezima (Paulsen 1103, Richter 110 i Rugeri 140; poduzeće Dominant d.o.o), i 4 ha u Popovom polju (*Vitis berlandieri* x *Vitis riparia* Kober 5 BB, *Vitis berlandieri* x *Vitis rupestris* Paulsen 1103, (*Vitis berlandieri* x *Vitis riparia* 161.49 Couderc, (*Vitis vinifera* x *Vitis berlandieri* Chasselas 41 B, *Vitis berlandieri* x *Vitis rupestris* 140 Rugger, *Vitis berlandieri* x *Vitis rupestris* Richter 110, (do 2018. god. FAZ Mostar, od ove godine poduzeće Dominant d.o.o) zasađena 2006. godine što je apsolutno nedovoljno.

Matičnjak u Popovom polju, općina Ravno, zasađen je certificiranim podlogama.

Lozna podloga koja se koristi najčešće, i na kojoj je zasađeno oko 90 % vinograda u Mostarskom vinogorju, je *Berlandieri* x *Riparia* - Kober 5 BB.

Matičnjaci pupova kultivara, u smislu kojeg propisuje struka, ne postoje.

Agromediteranski zavod u Mostaru provodi umatičenje pupova u proizvodnim nasadima posljednjih nekoliko godina o čemu su sačinjene knjige umatičenja koje se svake godine dostavljaju rasadničarima.

Proizvodnja kalemova vinove loze u Republici Srpskoj započela je 2003. godine, i do 2015. godine proizvedeno je ukupno 1.482.258 kalemova, od čega su 93 % vinske i oko 7 % stolne sorte. Prvo značajnije povećanje proizvodnje je zabilježeno 2004. godine, a zatim u 2008. godini kada je proizvedeno i najviše kalemova u posmatranom periodu (370.700). Nakon ovog perioda dolazi do značajnog pada u proizvodnji kalemova, što se može dovesti u vezu sa praksom da proizvođači grožđa većinom proizvode vlastiti sadni materijal autohtonih sorti (Hercegovina), dok za ostale sorte uvoze certificirani sadni materijal iz Europske Unije (Davidović, 2015). Većina loznih sadnica proizvedena je na podlozi *Kober 5BB* (48,14 %), koja se smatra univerzalnom loznom podlogom zbog dobre komatibilnosti sa većinom sorti i odličnim ukorjenjavanjem. Dosta je zastupljena i podloga *SO4* (27,07%) zbog ranijeg dozrijevanja grožđa i otpornosti na niske temperature, što je naročito bitno za hladnije klimatske uvjete kakvi vladaju u sjevernom dijelu Republike Srpske.



Od 2009. godine proizvodnjom sadnog materijala vinove loze su se bavila samo 2 proizvođača iz područja sjeverne Republike Srpske, što se može dovesti u vezu sa trendom širenja zasada vinove loze i osnivanjem novih vinarija u tom području i to najviše u Banjalučkoj regiji, odnosno oko Laktaša, Banja Luke, Gradiške, Čelinca i Prnjavora, s obzirom da se veliki proizvođači najvećim dijelom bave proizvodnjom vinskih sorti grožđa.

Današnji promet loznog sadnog materijala u BiH kreće se na razini od oko 250.000-300.000 cijepova. Za usporedbu s nekadašnjom proizvodnjom, u 1903. godini u Bosni i Hercegovini je u rasadnicima proizvedeno i vinogradarima isporučeno 311.000 sadnica.

Situacija je u loznom rasadničarstvu danas povoljnija s aspekta kvalitete i kontrole sadnog materijala. Cjelokupan proces proizvodnje kao i nadzor proizvodnje organiziran je u Hercegovini. Posjedujemo 4 ha certificiranih loznih podloga. Na današnjem stupnju potreba možemo reći da nas ta skromna proizvodnja djelomično zadovoljava. Ono s čime nikako ne možemo biti zadovoljni jest kvaliteta pupova kultivara i u tom smislu nužno je raditi na zdravstvenoj selekciji pupova najvažnijih autohtonih kultivara a paralelno s tim provoditi metode klonske selekcije na određena kvalitativna svojstva.



**Slika 34.** Rasadnik loznih podloga u Ravnom u vegetaciji i mirovanju

Iako se ovoga trenutka nalazimo u krizi, program loznog sadnog materijala treba biti jedan od prioriteta u vinogradarstvu i potrebno ga je upravo sada staviti u funkciju organizacije i realizacije. Naime, kao temelj suvremenog vinogradarstva u svijetu, kada su manje-više riješeni problemi tehnike i tehnologije proizvodnje grožđa, ističe se kao neminovnost proizvodnja loznih cijepova visoke kakvoće. Ona se temelji na primjeni visoke tehnologije, sve veće specijalizacije u proizvodnji, visoke stručne osposobljenosti kadrova u rasadničarstvu, uporabi temeljnog (loznog) i zdravstveno provjerenog (certificiranog) repromaterijala (podloge i plemke), poštujući pri tome stroge međunarodne standarde i proizvođačke sporazume.

Stoga je u tom smislu potrebno:

- ♦ odrediti dugoročne potrebe loznog sadnog materijala u BiH;
- ♦ sukladno tome podignuti matičnjake loznih podloga sa temeljnim materijalom na ekološki pogodnim staništima, uz svrhovit izbor sortimenta;
- ♦ oblikovati “ nukleuse “ temeljnog certificiranog klonskog materijala kao izvorište plemki za podizanje matičnih nasada vinove loze i to osmisлити tako da matični nasadi zadovoljavaju godišnje potrebe proizvodnje cijepova po kultivarima i vinogradarskim proizvodnim cjelinama. To podrazumijeva, u jednom dijelu, i primjenu kulture, *in vitro*;
- ♦ organizirati genetičku i sigurnosnu klonsku selekciju autohtonih i udomaćenih kultivara, ponajprije onih koje predstavljaju značajnu gospodarsku osnovu (žilavka i blatina);
- ♦ revitalizirati postojeće rasadnike i opremiti one koji u ovom trenutku nastoje održati tu proizvodnju;
- ♦ raznim stimulativnim mjerama olakšati rasadničaru cijepljenje kultivara na različite podloge kako bi se najbolje iskoristile mogućnosti različitih tipova zemljišta, odnosno, izborom odgovarajuće podloge iskoristila najsuptilnija svojstva kultivara.

Tom se poslu ne smije pristupiti stihijski. Cjelovit program valja utemeljiti ponajprije sa znanstvenog, stručnog i gospodarskog stajališta. Moramo, naime, shvatiti da je rasadničarstvo istančana i vrlo osjetljiva proizvodnja, u kojoj se još nisu razjasnili svi fiziološki problemi koji se nameću u tehnološkom postupku proizvodnje, niti su u nas stečena dovoljna praktična iskustva.

Osim navedenih mjera nužno je spriječiti nekontrolirani uvoz iz inozemstva, tj. materijala koji nije pod kontrolom ovlaštenih institucija, koji se različitim ilegalnim kanalima uvozi i distribuira putem prodajne mreže. Time se postiže nelojalna konkurencija i uništava domaća proizvodnja.

## 11. SORTIMENT VINOVE LOZE U BOSNI I HERCEGOVINI

Kada se spomene vinova loza u Hercegovini, odmah se pomisli na žilavku i blatinu, dvije sorte koje su na neki način zaštitni znak vinogradarstva Hercegovine. Međutim, u Hercegovini su se tijekom vremena uzgajale, a i danas postoje, mnoge druge sorte. Budući da u Hercegovini postoji kontinuitet vinogradarstva više od 2000 godina, prilagođavanjem hercegovačkim ekološkim uvjetima nastale su mnogobrojne lokalne sorte. Nasuprot tome u Bosni, u kojoj je u određenom povijesnom razdoblju vinogradarstvo bilo veoma razvijeno, kontinuitet gajenja loze je prekidan pa se na tom području nisu održale sorte koje su nekada tu uzgajane. Moguće je naime da su se i u Bosni u stoljećima uzgoja vinove loze razvile posebne sorte prilagođene tom području, ali su izgubljene nestankom vinove loze.

U ovom prilogu nećemo se baviti opisom hercegovačkih sorata vinove loze, budući da je to prilično iscrpno urađeno u Atlasu vinogradarstva i vinarstva Bosne i Hercegovine (Beljo i sur., 2014.). U ovoj ćemo monografiji prikazati popis sorata koje su se tijekom proteklih 130 godina uzgajale u Bosni i Hercegovini u manjoj ili većoj mjeri, kako u privatnom, tako i društvenom sektoru u vrijeme bivše Jugoslavije.

Do dolaska Austrougarske u Bosnu i Hercegovinu u nas su se u zapisima pojedinih putopisaca spominjala vina, primjerice Mostarac, Broćanac, Dubravsko, ali se nisu spominjala imena sorata vinove loze. Prvi spomen sorata vinove loze koje se uzgajaju u Hercegovini nalazimo kod fra Petra Bakule (1871.) koji piše:

*“Crno grozdje i blatina,  
Ruža, šljiva i skadarka.  
Žutac, bielo i madjarka.”*

Od spomenutih sorata i danas se uzgaja blatina, a mogu se naći ruža, šljiva i kujundžuša, koju navodi kao „žutac“. Skadarka je mađarska sorta koja se nekada naveliko uzgajala u Hercegovini, ali nije jasno kada je i kako donesena u Hercegovinu. No Bakula ne spominje žilavku, najvažniju bijelu sortu. Prvi se put žilavka kao sorta spominje nakon austrougarske okupacije, kao najvažnija sorta vinove loze u Hercegovini. Zanimljivo je da se blatina prvi put spominje u popisu sorata jednog veleposjednika u Trogiru 1820. godine<sup>36</sup>.

---

36 Arheološki muzej u Splitu, 1912. br. 89 i 118.


Tek se nakon austrougarske okupacije mogu naći nazivi autohtonih hercegovačkih sorata vinove loze i njihovi opisi. Kada je Leonard Roessler 1883. godine provodio prve analize vina iz Bosne i Hercegovine, naveo je i neke sorte od kojih je uzimao uzorke. Roessler primjerice navodi da se u konjičkom i prozorskom kraju uzgajaju sorte skadarka, slatina, zelenka, podbjel i krkošija, koja je izrazito zastupljena. Od navedenih sorata danas u proizvodnji još postoje podbjel i krkošija.

U prvom popisu poljoprivrede Bosne i Hercegovine iz 1897. nalazi se detaljan opis nekih hercegovačkih sorata. U tom popisu od bijelih sorata spominju se žilavka, kao najraširenija i najkvalitetnija sorta, te bena, krkošija, pošip, rezakija i jazočka. Od sorata crnoga grožđa u popisu se spominju blatina i skadarka. Kaže se da je Skadarka zapravo identična mađarskoj sorti plava kadarka i u Hercegovini u normalnoj zrelosti daje harmonično, jako crveno vino tamnocrvene boje. No glavna sorta crnoga grožđa je blatina i ona se najviše uzgaja. Vinogradarski stručnjaci koje je austrougarska uprava dovela iz drugih dijelova monarhije da rade na unapređenju vinogradarstva odmah su zapazili kvalitetu žilavke i blatine i započeli su na stanicama u Gnojnicama i Lastvi klonsku selekciju tih sorata kako bi izdvojili i raširili po terenu najbolje klonove.

Carl Neufeld (1901) je u ispitivanju kvalitete hercegovačkoga vina analizirao 48 uzoraka od raznih sorata iz cijele Hercegovine. Neufeld u svom izvješću navodi sve sorte koje je analizirao, te lokacije s kojih je uzeo uzorke grožđa. Od bijelih sorata najviše je bilo uzoraka žilavke, a osim toga navode se još krkošija, dobrogostina, podbijel i rezakija. Među uzorcima crnih sorata najviše je bilo blatine, a ispitani su još uzorci: skadarke, žestaca, crne pošipi, osine i alicant bouschet-a. Većina tih sorata i danas se nalaze u proizvodnji, a neke su nestale.

Na vinogradarskim stanicama u Mostaru, Lastvi i Derventi ispitivan je veliki broj vinskih i stolnih sorata, kako bi se utvrdilo koje bi se od njih mogle raširiti u komercijalnoj proizvodnji. Na stanici u Derventi u pokusima su bile poznate kontinentalne sorte poput plemenke, zelenog silvanca, bijelog burgundca, semillona, sauvignona od bijelih, te plavog portugisca, plavog burgundca i merlota od crnih sorata. U pokusima je također bilo više, u to vrijeme, poznatih stolnih sorata. U Hercegovini su uz autohtone hercegovačke sorte u pokusima bile i strane sorte poput muskata lunela, muskata aleksandrijskog, balinta od bijelih, te cabernet-sauvignon, plave skadarke, alicante bouschet-a od crnih. Ispitivano je također više stolnih sorata. Međutim, jedina od introduciranih sorata koju su vinogradari Hercegovine


široko prihvatili bila je alicante bouschet (kambuša), jer se izvanredno kombinirala s blatinom dajući joj boju. Još se jedna francuska sorta u manjoj mjeri održala kao bojadiser blatini. Bila je to sorta grand noir de la calmette koju su vinogradari nazvali mala blatina.



**NAJBOLJE KONJIČKO GROŽGJE**  
**„POŠIP“**

razašilje u poštanskim kor-  
pama, 5 kg K 2.70, 10 kg  
K 5.— franko za Bosnu, a  
za Austro-Ugarsku 5 kg K  
3.—, 10 kg K 5.60 franko.  
Novci i naručbe šalju se na

**S. H. Mulić, Konjic.**



**Slika 35.** Oglas za sorti Pošip iz 1903. godine

Na vinogradarskim stanicama u Mostaru i Lastvi prvi su put detaljno opisane autohtone hercegovačke sorte, posebno žilavka i blatina. Tada su zapažena dva morfotipa žilavke, koji su se međusobno razlikovali po boji zrelih bobica. Jedan je morfotip imao zelenkaste, a drugi žućkaste bobice, pa su prozvani „žutka“ i „zelenka“. Otada traju rasprave i prijepori jesu li to genetički različiti klonovi ili je u pitanju modifikacija pod utjecajem mikrolokacijskih uvjeta uzgoja. Milan Tomić, upravnik vinogradarske stanice u Lastvi prvi je još 1904. godine tvrdio da su to modifikacije nastale djelovanjem uvjeta okoline. Tarailo (1992.) je izdvojio četiri fenotipa žilavke, proučavao ih i zaključio da se radi o mutacijama, dakle genetski različitim klonovima. Međutim, Tomić (2012.) je analizama DNK utvrdila da se ipak radi o modifikacijama, nenasljednim promjenama.



**Slika 36.** Žilavka

Iako su žilavka i blatina stalno bile vodeće sorte, u hercegovačkim vinogradima uglavnom je vladalo šarenilo. Rijetkost je bila naći vinograd sa samo jednom ili dvije sorte. U gotovo svakom vinogradu bio je veći broj sorata, zajedno crnih i bijelih. Ljubomir Stjepanović 1921. godine u radu *Vinogradarstvo i vina Bosne i Hercegovine* navodi sorte koje se uzgajaju u Hercegovini. Uz žilavku, blatinu i krkošiju kao najvažnije sorte, o kojima daje širi osvrt, spominje još: benu, rezakiju, pjegavac, jazočku, lipolist, zložder, podbjel, rukavac i granu od bijelih, te plavku, pošib, nincušu, sjerinu, oručevku, žestac, surac i osinu od crnih sorata. Stjepanović navodi i stolne sorte crnu i bijelu pošib, šljivu, ružu i nadiđar. Sličan prilog o hercegovačkim sortama iznosi i Lovrenović 1928. godine.

Koliko je u hercegovačkim vinogradima bilo različitih sorata vidi se iz popisa sorata na nagradnoj izložbi grožđa u Mostaru u rujnu 1930. godine. Tom je prigodom bilo izloženo grožđe 45 različitih sorata. To su: banduruša, bena, blatina, crnac, diđar (nadiđar), dobrogostina, dragoboština, drenak (rozo), drenak crni, elezovka, gabeljak, hrskavac, krkošija (žuta, zelena, tičarka), menigovka, oručevka, osijenac, pirgo, plavina (ružičasta), plavka, podbil, popovka, prošip bijela, prošip crvena, rezakija, rukatac, ruža, šarka, šljiva, torbara, trnjak, zlatarica, zložder, žestac, žilavka (žuta, zelena, mala, velika), žujičar<sup>37</sup>. Popis sorata s te izložbe ukazao je istraživačima, koji su radili na inventarizaciji hercegovačkih sorata, koje će sorte tražiti po terenu. Veći dio tih sorata pronađen je i kolekcioniran, dio je izgubljen, a neke sorte nisu bile autohtone hercegovačke sorte pa nisu ni kolekcionirane.

Nakon Drugoga svjetskog rata u privatnim vinogradima i dalje je bila mješavina sorata, a vino nekih od tih starih sorata bilo je i nagrađivano, kao žestac i oručevka. Međutim u novim plantažnim vinogradima društvenog sektora broj sorata je reduciran i sadene su isključivo komercijalne sorte za posebna vina. U takvim vinogradima više nije bilo mjesta za stare autohtone sorte osim žilavke, bene, krkošije i dobrogostine od bijelih, te blatine, trnjaka, plavke i alikant bouschet od crnih. No u nove vinograde uvode se i brojne introducirane sorte, poput vranca, plemenke, smederevke, merlot-a gamaya i slično.

Kakav je bio sortiment vinove loze u HEPOK-ovim vinogradima 1980-ih godina, vidi se iz tablice 19. Žilavka i prateće sorte zauzimale su 54,7 % površina, blatina i prateće sorte 12,2 %, smederevka 23,8 %, a sve ostale sorte 9,3 %.

---

37 Arhiv HNŽ, Seosko načelstvo Mostar, 1921. - 1940



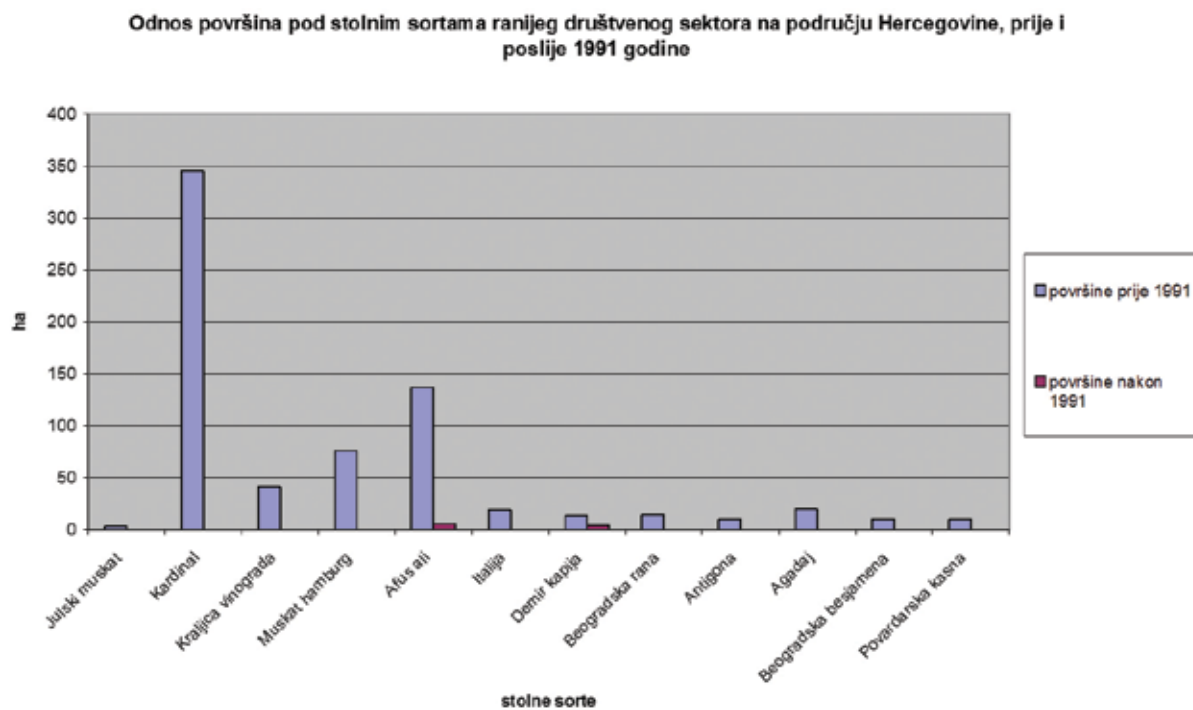
**Tablica 19: Stolni i vinski kultivari vinograda ranijeg društvenog vlasništva do 1991. godine**

KULTIVARI		L O K A L I T E T						
A. STOLNI	Jed. mjere	Mostar	Čapljina	Ravno	Čitluk	Stolac	Ljubuški	Ukupno ha
Julski muskat	ha	3	-	-	-	-	-	3
Kardinal	ha	115	183	37	-	10	-	345
Kraljica vinograda	ha	25	-	4	-	12	-	41
Muskat hamburg	ha	30	13	29	-	4	-	76
Afus ali	ha	50		67	-	20	-	137
Italija	ha	6	6	7	-	-	-	19
Demir kapija	ha	-	3	10	-	-	-	13
Beogradska rana	ha	-	4	10	-	-	-	14
Antigona	ha	-	-	10	-	-	-	10
Agadaj	ha	-	-	20	-	-	-	20
Beogradska besjamena	ha	-	-	10	-	-	-	10
Povardarska kasna	ha	-	-	10	-	-	-	10
<b>Ukupno:</b>		<b>229</b>	<b>209</b>	<b>214</b>	<b>0</b>	<b>46</b>	<b>0</b>	<b>698</b>

B. VINSKI	Jed. mjere	Mostar	Čapljina	Ravno	Čitluk	Stolac	Ljubuški	Ukupno ha
Žilavka*	ha	517	22	-	219	90	12	860
Blatina*	ha	-	10	70	10	2	100	192
Vranac	ha	-	110	-	-	-	-	110
Smederevka	ha	244	10	8	-	105	8	375
Ostale vinske	ha	23	-	5	-	-	8	36
<b>Ukupno</b>		<b>784</b>	<b>152</b>	<b>83</b>	<b>229</b>	<b>197</b>	<b>128</b>	<b>1573</b>
<b>Sveukupno ha: A+B</b>								<b>2.271</b>

\* ukupno sa pratećim kultivarima

**Grafikon 1. Stolne sorte u Hercegovini**



**Grafikon 2.**



Glede kultivara možemo reći da je odnos bio povoljan (Tablica 19; Grafikon 1 i 2). Odnos vinskih i stolnih kultivara bio je dobro izbalansiran i u 1983. godini kretao se približno 86 : 14 %.

Unutar grupe vinskih kultivara pretežito su zastupljeni bijeli vinski kultivari na koje otpada oko 60 %, dok crnih vinskih kultivara ima oko 40 %.

Vodeći kultivari prije 1992. godine bili su žilavka i smederevka za proizvodnju bijelih i blatina, za proizvodnju obojenih vina, a prate ih autohtoni i introducirani vinski kultivari koji svojim svojstvima upotpunjuju kompoziciju kultivara za širok proizvodni program vina kvalitetne i visokokvalitetne grupe.



**Slika 37.** Blatina

Od bijelih kultivara najviše je žilavke i njenih pratećih kultivara bene i krkokšije. Relativno je, prije 1991. godine, dosta bio zastupljen i kultivar smederevka (Grafikon 2.). Sporadično je, uz granicu s Hrvatskom bio prisutan kultivar kujundžuša.

Od crnih vinskih kultivara značajnijih za proizvodnju grožđa kao sirovine za hercegovačka vina su: blatina, vranac, plavka, trnjak, alikant buše, merlot, game bojadiser, cabernet sauvignon, kratošija i skadarka. Ostali crni vinski kultivari su zastupljeni sporadično u ovom vinogorju i nemaju privrednog značaja po svojoj zastupljenosti.

Stolni kultivari grožđa koje su do 1991. godine uzgajane u Hercegovini pripadali su različitim epohama dozrijevanja, ali se osjećao nedovoljan udio kasnih kultivara predodređenih za čuvanje u hladnjačama i besjemenih kultivara koji se, osim potrošnje u svježem stanju, mogu koristiti za sušenje i preradu u bezalkoholne proizvode.

U pogledu sortimenta u razdoblju od 1995. godine do danas došlo je do introdukcije i uvođenja u proizvodnju nekih svjetskih poznatih vinskih kultivara koje se ranije nisu uzgajale u većoj mjeri. Od bijelih kultivara svakako najvažnija je kultivar chardonnay (šardone) a od crvenih kultivar syrah (širaz). Osim ovih introducirani su kultivari: graševina (rizling), tamjanika, pošip, grk i drugi. Vrijeme će pokazati opravdanost uzgoja navedenih kultivara u agroekološkim uvjetima Hercegovine.

Kultivar smederevka se u poslijeratnom razdoblju gotovo uopće ne sadi jer kvalitetom ne osigurava proizvodnju vrhunskih vina.

Do značajnih promjena sortimenta došlo je kod stolnih kultivara. Najznačajniji kultivari introducirani iza 1995. god. su: viktorija, black magic, lival, prima, michele palieri i druge.

U vinogradima na prostoru Republike Srpske, od bijelih sorti uzgajaju se žilavka, bena, krkošija, chardonnay, graševina, tamjanika (bijela), sauvignon blanc, pinot blanc, traminac, muscat ottonel, riesling rajnski, pinot gris, tokajac, proseco, rkaciteli. a od crnih sorti blatina, vranac, pinot noir, frankovka, cabernet sauvignon, merlot, cabernet franc, gamay, syrah. Iza klasičnih sorti ne zaostaju mnogo i sorte tipa interspecies hibrida posljednje generacije, sorte otpornije na niske zimske temperature i bolesti, kao što su panonia, morava, lasta, karmen i druge.

Nažalost mnoge su naše autohtone sorte izgubljene za vrijeme obnove vinograda nakon Prvoga svjetskog rata. Tada je, nakon što je filoksera uništila vinograde u Hercegovini, započela obnova vinograda cijepljenjem na američke podloge. Tom prigodom neke sorte koje su bile od manjega gospodarskog značenja, ili ih je možda filoksera uništila, jednostavno nisu cijepljene, nisu dakle obnovljene i na taj način zauvijek izgubljene. Koliko je takvih sorata izgubljeno, nitko na zna, ali je moguće da je među njima bilo

i onih koje su po nekim svojstvima bile veoma korisne. U novije vrijeme intenzifikacijom vinogradarske proizvodnje u plantažnim vinogradima, i privatni vinogradari, kao nekada društveni sektor, orijentiraju se na sadnju samo pet do šest najpoznatijih sorata, dok ostale sorte polako, ali sigurno nestaju iz svoga prirodnog staništa. Po našim spoznajama neke sorte su se uzgajale u značajnom opsegu, ali im se danas izgubio svaki trag. Među takvima su: gabeljak, grana, jazočka, osina, pirgo, popovka, rukatac, torbara, trojka, zizip i druge.

Da bi se očuvala i zaštitile preostale autohtone sorte vinove loze u Hercegovini, Agronomski i prehrambeno-tehnološki fakultet u Mostaru, u suradnji s Federalnim agromediteranskim zavodom u Mostaru proveli su program inventarizacije, karakterizacije i održavanja tih sorata. Održavanje autohtonih biljnih genetičkih resursa kao dijela biljne raznolikosti, obveza je svake zemlje, jer su takvi resursi prirodna baština svakog područja. Višegodišnjim radom na tom programu u Hercegovini je prikupljeno tridesetak starih autohtonih sorata. Iako neke od njih sada nemaju gotovo nikakvo gospodarsko značenje sve su one zasađene u kolekcijskom nasadu Agronomskog i prehrambeno-tehnološkog fakulteta Mostar u Rodoču. Zajedno s autohtonim sortama zasađeno je i nekoliko sorata koje nisu nastale u Hercegovini, ali se dugo vremena tu uzgajaju i postale su praktično udomaćene sorte.

U kolekcijskom nasadu su sljedeće sorte: žilavka, bena, krkošija, dobrogostina, zložder, menigovka, bijela prošip, šljiva bijela, podbil, elezuša, razakija, ranka, čevruša, lipanjka, šilja, medenka, uzbrdnjača, dugulja, radovača, nadiđar, blatina, trnjak, plavka, stara blatina, crna prošip, alicante bouschet, ruža, crno, šljiva crna, surac, žestac, oručevka, mala blatina, ružica, ikinica. Sve su ove sorte posađene u tri ponavljanja po pet trsova u svakom ponavljanju, tako da se mogu izvoditi bilo kakvi znanstveni pokusi (slka 38.).

U suradnji sa Zavodom za oplemenjivanje bilja, genetiku i biometriku Agronomskog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu, provedena je genotipizacija 30 sorata (Leko i sur., 2012.). Genetski profili određeni su pomoću devet mikrosatelitnih (SSR) markera prema metodici korištenoj u projektu Grapegeno6 (<http://www1.montpellier.inra.fr/grapegeno6/>). Genetski odnosi među analiziranim sortama prikazani su pomoću dendrograma. Zahvaljujući provedenoj genotipizaciji pronađeni su sinonimi u hercegovačkom sortimentu, a riješene su također dvojbe oko porijekla nekih sorata koje se uzgajaju u Hercegovini poput



male blatine (Lacombe i sur., 2012) i dobrogostine. Profili svjetskih sorata za usporedbu s našim sortama preuzeti su s European Vitis Database, a nastali su u sklopu projekta GrapeGeno6.

Kolekcija starih sorata vinove loze u Republici Srpskoj podignuta je u Petropavlovom manastiru kod Trebinja 2014. godine, ali su zdravi trsovi iz te kolekcije 2016. godine preneseni u kolekciju Instituta za genetičke resurse u Banjoj Luci gdje se održavaju.



**Slika 38.** Kolekcijski nasad autohtonih sorata u Rodoču

Inventarizacija starih sorti vinove loze u kontinentalnom dijelu Republike Srpske fokusirana je na regiju Banja Luke, Kozarske Dubice, Gradiške, i Prijedora, imajući u vidu postojanje individualnih čokota vinove loze, starosti i preko 50 godina. Preliminarna istraživanja su pokazala da se na ovom području sreću uglavnom interspecies hibridi druge generacije (u tipu mirisavke) koji su zahvaljujući prije svega svojoj otpornosti prema bolesti i stetočinama našli svoje mjesto u svakodnevnom folkloru življenja ljudi sa ovog prostora. Ovi hibridi nisu namijenjeni za proizvodnju vina, već za ograničeno konzumiranje u svježem stanju. Oni nemaju veći ekonomski značaj i u komercijalnoj proizvodnji su potpuno napušteni. Međutim sa aspekta biološke raznolikosti na ovom području nakon relativno dugog vremena gajenja i međusobnih razlika u stepenu otpornosti prema važnijim bolestima i stetočinama, zaslužuju određena proučavanja.



## 12. ZNANSTVENOISTARŽIVAČKI RAD U VINOGRADARSTVU I VINARSTVU

Znanstveni i istraživački rad u vinogradarstvu i vinarstvu počeo je osnivanjem voćarsko-vinogradarskih stanica. U tim su se stanicama počeli izvoditi prvi pokusi sa sortama, gnojdbom, rezidbom i drugim agrotehničkim mjerama. U njima su ispitivane mjere zaštite od bolesti i prva cijepjenja plemenite loze na divlje američke podloge. Svaka je stanica imala vlastiti vinski podrum, a u tim su podrumima također uvedene suvremene mjere u podrumarstvu i poboljšanju spravljanja vina. Rezultati ispitivanja provedenih u voćarsko-vinogradarskim stanicama primjenjivani su u praksi kod privatnih vinogradara i podrumara, a sve su to provodili stručnjaci voćarsko-vinogradarskih stanica. Stanice su, osim stručne, imale i edukativnu funkciju, jer je veliki broj mladih vinogradara i vinara prošao obuku i stekao stručna znanja na tim stanicama. Stoga se sa sigurnošću može tvrditi da su voćarsko-vinogradarske stanice, ne samo temelj modernog vinogradarstva i vinarstva, već su one kamen temeljac znanstvenoistaraživačkog i stručnog rada u vinogradarstvu i vinarstvu Bosne i Hercegovine.

Nakon propasti Austrougarske ostaje samo stanica u Mostaru, ali i ona nema prvobitnu funkciju. Na toj se stanici stručni i znanstveni rad ograničava na rasadničarstvo i samo djelomice na ispitivanje sorata. Tada u Bosni i Hercegovini još uvijek nije bilo visokoobrazovnih znanstvenih institucija, pa čak ni srednjih škola. Postojale su samo niže poljoprivredne škole u Butmiru, Bijeljini i Tuzli, u kojima se vinogradarstvo jedva spominjalo. Tek osnivanjem Poljoprivredne stanice u Mostaru, koja je u svom sastavu imala lozni rasadnik i provodila stanovita sortna ispitivanja, ponovo se aktivira stručni rad u vinogradarstvu.

U jesen 1946. godine ukinuta je Poljoprivredna stanica i voćni i lozni rasadnik u Mostaru i umjesto toga osnovan je Poljoprivredni zavod. Zavod je svoju djelatnost obavljao preko oglednih dobara u Gnojnicama, Ilićima i Vrapčićima, a u sastav Zavoda ušli su rasadnici u Ljubuškom, Lastvi, Domanovićima i Crnićima. Zaposlenici Zavoda bavili su se, između ostalog, vinogradarstvom i vinarstvom i preko tih je dobara i rasadnika Zavod uspješno vodio politiku sortimenata u vinogradarstvu. Stručne ustanove i rasadnička proizvodnja dali su vinogradarstvu snažan razvojni impuls. Zavod je imao četiri odjela, a

jedan od njih, što je posebno bilo važno za vinarstvo Hercegovine, bio je enološki laboratorij, prvi takav laboratorij u Bosni i Hercegovini.

Enološki laboratorij je imao zadaću provoditi analize alkoholnih pića i savjetodavnu funkciju. Savjetovani su državni podrumi, ali i privatni podrumari. Dobar dio malih privatnih podruma još uvijek nije pravilno provodio proces vinifikacije, što je za posljedicu imalo kvarenje vina. Stručnjaci enološkog laboratorija povremeno su držali tečaje i seminare u Zavodu, ali i po selima. Sudjelovali su također u organiziranju lokalnih izložbi. Odmah nakon osnivanja laboratorij je počeo raditi analize grožđa i vina. Bile su to prve analize naših sorata i vina izvedene u Hercegovini.

Enološki je laboratorij radio na zadatku „ispitivanje mošta pred berbu i za vrijeme same berbe“, a cilj je toga bio određivanje roka berbe i utvrđivanje tehnološke vrijednosti raznih sorti grožđa u pojedinim vinogorjima. Ta su ispitivanja bila također u funkciji dobivanja visokokvalitetnih vina. Koliko je laboratorij bio angažiran vidi se po tome što je od 1946. do 1954. godine analizirao više od 3.100 uzorka mošta, te skoro 2.000 uzoraka vina i žestokih pića. Enološki odsjek radio je na projektu ispitivanja kemijskog sastava vina i ocjenjivanju čistih vina i miješanih vina, radi upoznavanja vrijednosti hercegovačkih vina.

U sastavu Zavoda bio je pokusni podrum Vinogradarske stanice u Gnojnicama u „Carskim vinogradima“ izgrađen u vrijeme Austrougarske. U tom se podrumu svake godine priređivalo čisto sortno vino od grožđa iz zavodskih vinograda (žilavka, bena, blatina, krkošija i druge), te se provodilo križanje u različitim omjerima radi organoleptičke i kemijske analize u svrhu tipiziranja. Taj je vinski podrum, prema tome i dalje imao, iako u manjoj mjeri nego prije, funkciju unapređenja podrumarstva. Enološki laboratorij je radio također na selekciji i proizvodnji vinskog kvasca, što je veoma značajno za proizvodnju visokokvalitetnih vina.

Nakon Drugoga svjetskog rata počinje osnivanje visokoškolskih i znanstvenih institucija, koje preuzimaju znanstvenoistraživački i stručni rad u ovom sektoru od dotadašnjih vinogradarskih stanica i zavoda. U Sarajevu je 1945 godine osnovan Poljoprivredno-šumarski fakultet koji je u svom sastavu imao odsjeke za vinogradarstvo i vinarstvo. Nastavno osoblje toga fakulteta sudjelovalo je u gotovo svim važnijim programima, projektima i elaboratima iz vinskog sektora, a na tom su fakultetu školovanje završile desetine agronoma koji su kasnije svoje znanje primjenjivali u vinogradarskoj i vinarskoj djelatnosti

Bosne i Hercegovine. U Mostaru je 1960-ih godina osnovana Viša poljoprivredna škola u kojoj su vrsni stručnjaci predavali vinogradarstvo i vinarstvo.

Poseban zamah znanstvenoistraživačkom radu u vinogradarstvu i vinarstvu imalo je osnivanje Istraživačko razvojnog centra (IRC) na Buni 1969. godine. HEPOK je, kao organizacija koja je okupila gotovo cjelokupni tadašnji društveni sektor u vinogradarstvu i vinarstvu Hercegovine, trebao imati instituciju koja će pratiti taj sektor u znanstvenom, stručnom i razvojnog pogledu. IRC je u svom sastavu imao odsjek za vinogradarstvo i enologiju. Odmah po osnivanju IRC se aktivno uključio u projekt zaštite zemljopisnog podrijetla Žilavke i Blatine, što je uspješno okončano 1970. godine za Žilavku, odnosno 1973. godine za Blatinu.

Znanstvenoistraživački rad u IRC-u razvijao se kroz projekte i teme koje je financirao HEPOK kao osnivač instituta, zatim tadašnje državne institucije iz područja znanosti, poput „SIZ-a nauke BiH“, ministarstava, fondova i slično. Glavni je cilj svih istraživačkih projekata bio unapređivanje proizvodnje grožđa i vina, a istraživanja su orijentirana u tri pravca: poboljšanje kvalitete grožđa za čuvena vina Žilavku i Blatinu, popravka kvalitete i povećanje količine tržne robe stolnoga grožđa, te inovacije, kako u sortimentu budućih vinograda, tako i u tehnologiji proizvodnje grožđa i vina. Samo da spomenemo neke projekte koji su izvođeni u IRC-u: Istraživanje interakcije ekološke sredine i tehnologije na biološka i tehnološka svojstva sorata, primjena navodnjavanja „kapanjem“, utjecaj ishrane na proizvodnju grožđa, rekonstrukcija dvoetažnog u jednoetažni špalir itd.

Posebno važan projekt bio je introdukcija novih sorata i selekcija domaćih sorata žilavke i blatine. Podignuta je kolekcija od 40 perspektivnih sorata u cilju proučavanja njihove prikladnosti za hercegovačko proizvodno područje. Započeta je masovna pozitivna selekcija višekratnog odabiranja trsova za proizvodnju plemki žilavke i blatine. Započeti su također radovi na klonskoj selekciji žilavke i blatine. Za te je svrhe bio podignut kolekcijski nasad u Bijelom polju i već su bili ostvareni stanoviti korisni rezultati. Nažalost taj je nasad u ratu potpuno uništen, tako da s klonskom selekcijom moramo početi raditi od početka.

Odsjek za vinogradarstvo APRO IRI provodio je istraživanje na dva značajna projekta koje je financirao SIZ nauke BiH. To su: 1. Popravak bioloških svojstava sorte blatina metodom hibridizacije i 2. Introdukcija stolnih kultivara u agroekološkim uvjetima Hercegovine. U prvom projektu provedena je

hibridizacija blatine i različitih oprašivača. F<sub>1</sub> generacija je zasađena u Višićima gdje su godinama odabrane pozitivne jedinke morfološki slične blatini a bile su hermafroditne. F<sub>1</sub> hibridi su cijepljeni na podlogu i sađeni u Bijelom Polju na višegodišnje promatranje i analizu. U drugom projektu novostvorene stolne sorte su cijepljene na tri različite podloge (Kober, Paulsen 1103 i Šasla) kako bi se iznašla najbolja kombinacija za Hercegovinu, temeljem svojstava ploda. Taj pokus je implementiran u Kosoru.

Poljoprivredni fakultet Sarajevo angažirao se na revitalizaciji vinogradarstva u sjevernoj Bosni. U tom su cilju bili postavljeni pokusi s većim brojem vinskih i stolnih sorata na više lokaliteta. Nakon šestogodišnjih istraživanja zaključeno je da je uzgoj vinove loze na području sjeverne Bosne moguć i opravdan. No još uvijek na tom području nije od potencijalnih proizvođača bila prihvaćena svijest o mogućnostima i perspektivi vinogradarske proizvodnje. Ograničavajući činitelj bio je i nedostatak stručne službe koja bi bila u stanju da tu proizvodnju podrži svojim savjetodavnim uslugama u svim segmentima proizvodnje. Stoga se za taj projekt može reći da je samo djelomice uspio, a tek kasnije će Poljoprivredni fakultet iz Banja Luke uspješno nastaviti takva istraživanja.

## **Znanstvenoistraživački rad u vinogradarstvu i vinarstvu danas**

Danas se znanstvenoistraživačkim radom u vinogradarstvu i vinarstvu bave Agronomski i prehrambeno-tehnološki fakultet Sveučilišta u Mostaru, Agromediteranski fakultet Univerziteta “Džemal Bijedić”, Poljoprivredno-prehrambeni fakultet u Sarajevu i Poljoprivredni fakultet u Banjoj Luci. Svi oni imaju katedre za vinogradarstvo i aktivno su uključeni kako u edukativnu, tako i znanstvenoistraživačku funkciju u vinogradarstvu i vinarstvu. Na poljoprivrednom fakultetu u Banja Luci se takva istraživanja provode u okviru Laboratorija za ampelografiju i vinarstvo. Osim ovih visokoškolskih institucija, veoma važnu ulogu u znanstvenoistraživačkom i stručnom radu u vinogradarstvu i vinarstvu BiH ima Federalni agromediteranski zavod u Mostaru.

Jedan od značajnih projekata koji provodi Federalni agromediteranski zavod je postupak klonske selekcije autohtonih kultivara vinove loze žilavke i blatine, a započet je 2010. godine. Pored zdravstvene selekcije odabranih trsa temeljem niže navedenog kriterija ocjenjivanja prvi cilj je odabir zdravih klonova stabilnog uroda. U populaciji kultivara žilavka evidentiran je određen broj jedinki koje fenotipski imaju sva obilježja kultivara ali su nerodne, redovito “oprhnu” i ne donose rod. Kod kultivara blatina, zbog

biološkog defekta cvijeta (funkcionalno ženski cvijet) urodi su nestabilni i znatno ovisni o vremenskim uvjetima u vrijeme cvjetanja vinove loze. Paralelno s ovim postupkom izrađuju se tzv. knjige umatičenja koje se dostavljaju rasadničarima da u postupku uzimanja pupova izbjegnu negativne tipove.

Postupak počinje tako da se svaki pojedini trs u vinogradu u kojemu se provodi selekcija tijekom svake godine promatranja ocjenjuje ocjenom 0-5 koja se unosi u terensku selekcijsku knjigu. Masovna selekcija počela je 2010. godine. Prve godine su eliminirani, odnosno obilježeni strani kultivari (ss), mladi trsovi (mt) i prazna mjesta (pm) u vinogradu, te evidentirani u matičnim knjigama.

Nakon provedene masovne pozitivne selekcije blatine i žilavke u mostarskom vinogorju na 4 lokaliteta (2010.-2017.) u sljedećim tablicama prikazan je konačan pregled urađenog:

**Tablica 20. Tabelarni prikaz masovne pozitivne selekcije blatine od 2010.-2017. godine**

Lokalitet	Ukupno sadnih mjesta	Blatina	Ukupno ocijenjeno s tri ocjene	Strani kultivar	Mladi trs	Elitni trsovi (15 bodova)
Lopate, Hercegovinavino	7.112	5.045	5.045	1.377	485	96
Višići, Agroherc	3.280	2.287	2.287	85	533	34
Crnopod-Nuić	4.323	3.324	3.130	87	215	9
<b>Ukupno:</b>	<b>14.715</b>	<b>10.656</b>	<b>10.462</b>	<b>1.549</b>	<b>1.233</b>	<b>139</b>

**Tablica 21. Tabelarni prikaz masovne pozitivne selekcije žilavke od 2010.-2017. godine**

Lokalitet	Ukupno sadnih mjesta	Žilavka	Ukupno ocijenjeno s tri ocjene	Strani kultivar	Mladi trs	Elitni trsovi (15 bodova)
Lopate, Hercegovinavino	14.270	11.911	11.911	1.628	362	50
Višići, Agroherc	3.178	2.806	2.806	80	49	3
Trtla-Vinarija Čitluk		1.500				8
<b>Ukupno:</b>	<b>17.448</b>	<b>16.217</b>	<b>14.717</b>	<b>1.708</b>	<b>411</b>	<b>61</b>

Nakon osam godina praćenja (period 2010. - 2017. godine) trsova *in situ* s ciljem utvrđivanja stabilnosti svojstava zbog kojih su odabrani, nastavlja se višegodišnje istraživanje njihovog vegetativnog potomstva u eksperimentalnim uvjetima pokusnog nasada.

U sljedećem razdoblju planira se zdravstvena selekcija (2018. – 2019.) tako da će se sortni uzorci najbolje ocijenjenih trsova analizirati u fitosanitarnom laboratoriju FAZ-a Mostar ELISA testom na prisutnost četiri gospodarski značajna virusa: GFLV (Grapevine fanleaf virus), ArMaV (Arabis mosaic virus), GLRaV-1 and GLRaV-3 (Grapevine leafroll virus 1 and 3). Planirano je s različitih lokaliteta na viruse analizirati 1.412 uzoraka blatine i 106 uzoraka žilavke. Rezultati zdravstvene selekcije će usmjeriti daljnja istraživanja.

U Republici Srpskoj znanstvena istraživanja u oblasti vinogradarstva vode se o procjeni utjecaja virusa na kvalitetu grožđa i vina, istraživanju genetičkih resursa i stvaranje kolekcije autohtonih sorata, genotipska karakterizacija muške sterilnosti sorte Blatina, uzgoj stolnih sorti interspecies hibrida u uvjetima Hercegovine, istraživanje podloga za uvjete Hercegovine i sjeverne Bosne, te istraživanje najpogodnijeg sortimenta.

## 13. STRATEGIJA RAZVITKA SEKTORA DO ULASKA BIH U EU

S obzirom na opredijeljenost Bosne i Hercegovine ka članstvu u EU, potrebno je polako, ali sigurno postupno preuzimati legislativu ili pravnu stečevinu poznatu pod nazivom *acquis communautaire*. Iskustva drugih zemalja, sada već članica EU, pokazuju da je najteži dio preuzimanja i usklađivanja legislativa bio na području poljoprivrede i ruralnoga razvitka. Stoga, Bosna i Hercegovina je već dosada preuzela određeni dio legislative EU, ali proces se odvija izuzetno sporo i postavlja se opravdano pitanje usporavanja razvitka ukupnoga gospodarstva a posebice pitanje realnoga zaostajanja na području poljoprivredno – prehrambenoga sektora. Zemlje u okruženju i šire brzim koracima idu naprijed u procesu približavanja EU, dok BiH na tome putu (ne)opravdano zaostaje. Kada je u pitanju podsektor vinogradarstva i vinarstva, zaostajanje je vidljivo u svim segmentima u odnosu na zemlje okruženja. To svakako utječe negativno na ukupnu konkurentnost podsektora vinogradarstva i vinarstva u Bosni i Hercegovini. Neophodan je širi strateški pristup ukupnom razvitku i podizanju konkurentnosti poljoprivrede i prehrambene industrije u Bosni i Hercegovini, pa samim time i podsektora vinogradarstva i vinarstva. S obzirom na njegovu specifičnost potrebno je razraditi strateški koncept razvitka za naredno dugoročno razdoblje.

### a. Sustav novčanih subvencija u sektoru i njihov utjecaj na razvitak sektora

Obnova vinograda teče sporo prije svega zbog specifičnosti ove proizvodnje (puna rodnost u 4. godini) i sporoga obrta kapitala. S druge strane ne postoje adekvatne kreditne linije za poljoprivredu odnosno podizanje vinograda. Za obnovu vinograda poljoprivrednici traže kredite s minimalnim počekom tri godine, kamatom ispod 2% i vrijeme otplate 10 godina. Ovakve kreditne linije praktično ne postoje u BiH osim kreditnih linija Razvojne banke Federacije BiH (3% kamata, vrijeme počeka 36 mjeseci i otplata 10 godina). Ipak, vinogradari teško dolaze do ovih kredita iz razloga ne postojanja adekvatnih kolaterala i nesređenih zemljišnih knjiga (katastar i gruntovnica). Sve pobrojano traži jedan novi drugačiji pristup ovoj problematici a sve u cilju povećanja površina pod vinogradima.

## Pregled u Federaciji BiH

Ozbiljnija obnova vinograda u Federaciji BiH kreće u razdoblju 2007. – 2009. godine. U tom vremenu je razrađen sustav novčanih potpora za podizanje vinograda na razini 25 % od investicije koja je procijenjena na 40.000 KM/ha. Godine 2007. Federalno ministarstvo poljoprivrede donosi naputak za zasnivanje vinograda:

Pravo na potporu imaju korisnici koji na vlastitom, zakupljenom zemljištu ili na temelju dobivene koncesije na zemljište zasnuju vinograd vinskih ili stolnih sorti u površini od 0,1 do 5 ha. Na površini od preko 5 ha korisnici mogu dobiti potporu na temelju odobrenog projekta. Ne može se ostvariti potpora, ako zasnovani vinograd ne zadovoljava minimalan broj loznih cjepova po hektaru površine po standardu. Dozvoljava se zasnivanje vinograda u plantažnom ili u obliku odrine (pergole), ako je u skladu s propisanom površinom i minimalnim brojem loznih cjepova. Potpora za zasnivanje vinograda iznosi **8.000 KM/ha**.

Izvor: Naputak za ostvarivanje novčanih potpora u primarnoj poljoprivrednoj proizvodnji, FMPVŠ, 2007.

Također su predviđena (2007.) direktna plaćanja za vinograde podignute u razdoblju 2002. – 2006. godina

### **A/2-14 POTPORA PROIZVODNJI VINOGRADA ZASNOVANIH OD 2002.-2006. GODINE**

Pravo na potporu imaju korisnici koji su zasnovali vinograd u periodu 2002.-2006.godine i koji su na temelju toga ostvarili potporu kod Federalnog ministarstva, a čiji su zasadi u funkciji proizvodnje. Potpora za zasnovane vinograde iznosi 100,00 KM/ha.

Izvor: Naputak za ostvarivanje novčanih potpora u primarnoj poljoprivrednoj proizvodnji, FMPVŠ, 2007.

Uvedena je potpora za deklarirane sadnice vinove loze.

### **A/2-17 DEKLARIRANE SADNICE VINOVE LOZE**

Pravo na potporu imaju korisnici koji su upisani u Registar proizvođača sadnog materijala kod Federalnog ministarstva, a koji proizvedu sadnice vinove loze I. klase, sukladno Zakonu o sjemenu i sadnom materijalu poljoprivrednog bilja. Potpora za proizvedene sadnice vinove loze iznosi 0,30 KM/kom.

Izvor: Naputak za ostvarivanje novčanih potpora u primarnoj poljoprivrednoj proizvodnji, FMPVŠ, 2007.



### **B-11 REKULTIVACIJA ZEMLJIŠTA**

Pravo na potporu imaju korisnici koji u ovoj godini rekultiviraju ili započinu rekultivaciju vlastitog zemljišta u cilju poljoprivredne proizvodnje. Potpora za rekultivaciju zemljišta iznosi maksimalno 40.000 KM/ha.

Izvor: Naputak za ostvarivanje novčanih potpora u primarnoj poljoprivrednoj proizvodnji, FMPVŠ, 2007.

**Napomena:** *potpora za rekultivaciju zemljišta za podizanje vinograda isplaćivala se na razini 10.000 KM/ha*

### **G. REGRESIRANJE KAMATA NA INVESTICIJSKE KREDITE U PRIMARNOJ POLJOPRI-VREDNOJ PROIZVODNJI**

Pravo na ostvarivanje potpore za regresiranje kamata za investicijske kredite u primarnoj poljoprivrednoj proizvodnji ima korisnik kome je odobren kredit, a koji redovno otplaćuje kreditne obveze. Zahtjevi se podnose jednom u tijeku godine, a najkasnije do 01.10.2007. godine. Korisnik plaća 2% od ugovorene kamate, a ostatak od 2-10 % plaća Federalno ministarstvo, a za kredite podignute u 2007. godini na ostatak kamate od 2-8 %.

Izvor: Naputak za ostvarivanje novčanih potpora u primarnoj poljoprivrednoj proizvodnji, FMPVŠ, 2007.

**Napomena:** *predviđene su potpore za regresiranje kamata za podizanje novih nasada vinograda (kreditna linija Razvojne banke FBiH – 4% kamata, 3 godine grace razdoblje i 10 godina otplate). Poljoprivrednici bi praktično plaćali 2% kamate. Sustav je bio predviđen za cijelo vrijeme ekonomskog vijeka projekta (10 godina), ali je već iduće dvije godine sustav praktično napušten.*



**Slika 39.** Vinograd Nuić podignut na rekultiviranom zemljištu

## Godina 2008.

h) Višegodišnji nasadi (voćnjaka, vinograda, maslinika, ružičnjaka, ljekovitog aromatičnog i začinskog bilja, matičnjaka podloga i matičnjaka plemki

- ♦ u podizanje višegodišnjih nasada uključuje: investicije u sadni materijal, stupove, armature, ogradu, kemijsku analizu tla, pripremu i uređenje zemljišta, obradu tla, mineralno i organsko gnojivo, zaštitna sredstva, rad, usluge i ostali troškovi vezani za podizanje višegodišnjih nasada koji se mogu dokazati računima, kupoprodajnim ugovorima ili ugovorima o djelu,
- ♦ u podizanje matičnih nasada (podloge i plemke) što uključuje troškove materijala, rada, usluga i ostalih troškova vezanih za podizanje matičnih nasada koji se mogu dokazati računima, kupoprodajnim ugovorima ili ugovorima o djelu,
- ♦ u kupovinu opreme za navodnjavanje, izgradnju akumulacije ili kopanje bunara,
- ♦ u opremu za zaštitu od mraza,
- ♦ u opremu za zaštitu od tuče,
- ♦ u kupovinu, rekultivaciju i uređenje poljoprivrednog zemljišta na kojem se obavlja podizanje višegodišnjih nasada , odnosno matičnih nasada,
- ♦ u kupovinu poljoprivredne mehanizacije i priključnih strojeva i uređaja, opreme i alata

Izvor: Naputak za ostvarivanje novčanih potpora u primarnoj poljoprivrednoj proizvodnji, FMPVŠ, 2008.

- (1) Udio investicijske potpore iznosi 25 % ukupne vrijednosti investicije.
- (2) Udio investicijske potpore 25 % od ukupne vrijednosti investicije pripada investitorima koji investiciju rade vlastitim sredstvima.
- (3) Najniži iznos investicije za koju se može dobiti investiciona potpora iznosi 25.000,00 KM.
- (4) Najveći iznosi investicijske potpore mogu biti:
  - ♦ do 150.000,00 KM u biljnoj proizvodnji,
- (2) Za osiguranje proizvoda biljne i animalne proizvodnje i proizvodnje ribe, Federalno ministarstvo sudjeluje u pokriću troška premije osiguranja na način da osiguraniku po jednoj polici plaća potporu u visini 25% troška zaračunate ukupne premije osiguranja, odnosno premije

## Godina 2009.

- ♦ Potpora za proizvedene sadnice vinove loze iznosi 0,20 KM/komadu.
  - ♦ h) Višegodišnji nasadi (voćnjaka, vinograda, maslinika, ružičnjaka, ljekovitog aromatičnog i začinskog bilja, matičnjaka podloga i matičnjaka plemki)
  - ♦ podizanje višegodišnjih nasada uključuje: investicije u sadni materijal, stupove, armature, ogradu, protugradnih mreža, vodonatapne sustave i protumrazne zaštite,
  - ♦ u podizanje matičnih nasada (podloge i plemke), što uključuje: investicije u sadni materijal, stupove, armature, ogradu, protugradne mreže, vodonatapne sustave i protumraznu zaštitu,
  - ♦ u kupovinu poljoprivredne mehanizacije i priključnih strojeva i uređaja, opreme i alata.
- (1) Udio investicijske potpore iznosi 25 % ukupne vrijednosti investicije.
  - (2) Pravo na udio investicijske potpore od 25 % od ukupne vrijednosti investicije mogu ostvariti i investitori koji investiraju vlastita sredstva.
  - (3) Najniži iznos investicije za koju se može dobiti investiciona potpora iznosi 25.000,00 KM.
  - (4) Najveći iznosi investicijske potpore mogu biti:
    - ♦ do 100.000,00 KM u biljnoj proizvodnji, osim za podizanje višegodišnjih nasada i matičnih nasada gdje iznosi do 200.000,00 KM,
  - (2) Regresiranje – subvencioniranje kamata na investicijske kredite iznosi 2 % na godišnjoj razini.
  - (2) Za osiguranje proizvoda biljne i animalne proizvodnje i proizvodnje ribe, Federalno ministarstvo sudjeluje u pokriću troška premije osiguranja na način da osiguranika po jednoj polici plaća potporu u visini do 25% troška zaračunate ukupne premije osiguranja, odnosno premije po ukupnoj vrijednosti.

## Godina 2010.

- (1) Udio investicijske potpore iznosi **do 25% ukupne vrijednosti investicije**, osim za investicijske projekte preko Razvojne banke što je regulirano Protokolom i aktima potpisanim između Federalnog ministarstva i Razvojne banke.
- (2) Najmanji iznos investicije za koju se može dobiti investicijska potpora iznosi 25.000,00 KM, osim za podizanje višegodišnjih nasada.

(3) Najveći dopušteni iznosi investicijske potpore po korisniku u 2010. godini mogu biti:

- ♦ do 100.000,00 za nabavu opreme i mehanizacije,
- ♦ 200.000,00 za podizanje višegodišnjih zasada,

## Vinogradi

Korisnici koji su zasadili od 0,2 do 1 hektar novog zasada vinograda sadnicama iz domaćeg uzgoja mogu ostvariti pravo na potporu do 10.000,00 KM/ha, a sadnicama iz uvoza do 8.000,00 KM/ha, pri čemu se koriste sljedeći koeficijenti korekcije za izvršene operacije:

- ♦ zasađivanje trsova vinove loze = 0,60,
- ♦ postavljanje stupova i armature = 0,25,
- ♦ podizanje ograde = 0,15.

Visina potpore dobiva se množenjem koeficijenata korekcije za izvršene operacije sa 10.000,00 KM, odnosno sa 8.000,00 KM/ha, i površinom podignutog zasada. Ukoliko je u vinogradu postavljen i sustav za navodnjavanje na ostvareni iznos potpore dodaje se još 2.000,00 KM/ha. Ukoliko je korisnik na zasadu podigao protugradnu ili protumraznu zaštitu na ostvareni iznos potpore dodaje se do 25% od uložених sredstava.

Za osiguranje proizvoda biljne i animalne proizvodnje i proizvodnje ribe, Federalno ministarstvo sudjeluje u pokriću troška premije osiguranja na način da osiguraniku po jednoj polici plaća potporu u visini do 50% troška zaračunate ukupne premije osiguranja, odnosno premije po ukupnoj polici osiguranja, bez obzira na osigurani rizik za koji je sklopljena polica osiguranja.

**Već 2010. godine se polagano „ublažava“ učinak sustava kapitalnih ulaganja jer se uvodi formula-cija „do 25% ukupne vrijednosti investicije“. To u praksi znači da vinogradari ne znaju točan iznos na koji mogu računati ako se odluče podizati nove vinograde, nego je novčana potpora promjenjiva kategorija koja ovisi od broja pristiglih prijava i raspoloživih novčanih sredstava.**

Također, predviđene su bile potpore za kupovinu mehanizacije, poljoprivrednoga zemljišta i drugo. Sustav je dao dobre rezultate jer je prema podacima FMPVŠ u razdoblju 2007.- 2010. podignuto 828 ha novih vinograda. Jedini nedostatak u sustavu kapitalnih ulaganja u podizanju vinograda je što model nije adekvatno pratio razvitak novih preradbenih kapaciteta za vino.

## Pregled u Republici Srpskoj

**Poticaji koje dodjeljuje Vlada Republike Srpske za razvoj poljoprivrede u 2018. godini regulirani su sa dva pravilnika:**

1. Pravilnik o uslovima i načinu ostvarivanja novčanih poticaja za razvoj poljoprivrede i sela (Sl. glasnik RS, 25/18) i
2. Pravilnik o uslovima i načinu ostvarivanja novčanih poticaja za kapitalne investicije u poljoprivrednoj proizvodnji u 2018. godini (Sl. glasnik RS, 34/18).

Prvim pravilnikom predviđena je isplata **premije za proizvedeno i prodano grožđe** do 0,15 KM/kg<sup>38</sup> uz dodatni uvjet da je grožđe proizvedeno na minimalnoj površini od 0,5 ha i u minimalnoj količini od 2.000 kg. Vinogradari imaju pravo na **regresirano dizel gorivo** u iznosu od 0,60 KM/litar za količinu od 100 litara/ha. Proizvođači deklariranih loznih cijepova imaju pravo na **poticaj za proizvedene i prodate lozne cijepove** u visini do 15% od utvrđene referentne cijene cijepa, uz gornji limit od 100.000 KM po korisniku. Od domena poticajnih mjera za ruralni razvoj vinogradari mogu konkurirati za **podršku uvođenju standarda kvalitete i sigurnosti poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda** (dobra poljoprivredna praksa, organska ili integralna proizvodnja), za što poticaj iznosi do 50% investiranih sredstva, uz limit od maksimalno 10.000 KM po korisniku, i za **sufinanciranje premije osiguranja**, za što poticaj također iznosi do 50% od iznosa osiguranja, uz maksimalni limit od 25.000 KM po korisniku.

Drugim pravilnikom regulirano je pravo na ostvarivanje **poticaja za podizanje višegodišnjih nasada i postavljanje protugradnih mreža**, a višegodišnji nasadi uključuju i vinograde (minimalna površina 0,3 ha). Također, vinogradari mogu konkurirati za **poticaj za nabavu nove poljoprivredne mehanizacije**. Za obje vrste poticaja poticaj iznosi 30% od ukupne vrijednosti prihvatljivih troškova investicije za komercijalna gospodarstva, odnosno 15% za nekomercijalna gospodarstva, uz limitiranje iznosa poticaja po jednom korisniku (maksimalno 80.000 KM za podizanje vinograda i za postavljanje protugradnih mreža, odnosno 30.000 KM za nabavu mehanizacije). Vinari bi eventualno mogli konkurirati za **poticaj za sufinanciranje investicija u nabavu tehnološke opreme i izgradnju skladišta** (limit 100.000 KM po korisniku). Zahtjevi za poticaje za kapitalne investicije predaju se nakon objave javnog poziva (koji

<sup>38</sup> Stvarni iznos premije ovisi od količine prijavljene za poticaj i može biti niži od pravilnikom predviđenog maksimalnog iznosa.



traje 30 dana), a obrada i odobravanje sredstava vrše se prema redoslijedu podnošenja zahtjeva do iznosa utvrđenog Planom korištenja sredstava za tekuću godinu.<sup>39</sup>

I u prethodnim godinama vinogradarima u Republici Srpskoj su bili dostupni gore navedeni poticaji uz iste ili nešto drugačije uvjete i limite.

1. **Regresi za podizanje voćnjaka i vinograda, zasnivanje proizvodnje krmnog, ljekovitog i aromatičnog bilja:**

- |                     |               |              |
|---------------------|---------------|--------------|
| ♦ za nove vinograde | 3.500 KM/ha   | do 150 ha    |
| ♦ za lozne kalemove | 0,30 KM/komad | do 30.000 KM |

## **b. Strateške odrednice razvitka sektora do ulaska BiH u EU**

Strateški dokumenti usvojeni na parlamentima entiteta su jasno iskazali potrebu rasta sektora odnosno dostizanje razine od 10.000 hektara pod vinovom lozom do ulaska BiH u EU. Sve analize jasno ukazuju na potrebe za ulaganjima u vinogradarsko-vinarski sektor, a odnose se prije svega na stalno podizanje kvalitete vina i povećanje preradbenih kapaciteta u skladu s porastom površina pod vinogradima. Također, proizvođači shvaćaju važnost marketinga vina kako na domaćem tako još i više na izvoznim tržištima. To je razlog da proizvođači očekuju domaći kvalitetan sustav potpora upravo u marketing vina.

Usklađen sustav novčanih potpora, prije svega kroz kapitalna ulaganja i kreiranje kvalitetnih kreditnih linija, doveo je do sadnje novih vinograda u BiH naročito u razdoblju 2006. -2009. godine. Nažalost, u zadnjim godinama došlo je do stagnacije sadnje vinograda iz više razloga. Među njima je svakako izuzetno važan onaj koji se odnosi na stagnaciju sustava financijske pomoći i kapitalnih ulaganja na entitetskoj razini, kao i fragmentiranost zemljišta. Stoga je putem odgovarajućih sustavnih mjera potrebno potaknuti i podržati sadnju novih vinograda sa izvornim sortama u omjeru od 6.500 do 8.000 hektara, kako bi se postigla razina od iskazanih 10.000 hektara, što se procjenjuje kao dovoljno za održivost sektora prije pristupanja BiH Europskoj uniji.

Povećanje kapaciteta u ovom sektoru u smjeru proizvodnje kvalitetnog grožđa, mora biti usklađeno sa povećanjem kapaciteta u proizvodnji vina. Potrebno je poticati ulaganja u vinarije i podrume uvođenjem suvremene opreme za preradu, skladištenje i flaširanje vina, kako bi se osigurao usklađen vrijednosni lanac u ovom sektoru.

<sup>39</sup> Podnositelj zahtjeva za poticaj za kapitalna ulaganja ne mora dobiti poticaj, iako ispunjava sve propisane uvjete, ako su sva planirana sredstva za tu vrstu poticaja potrošena za isplatu zahtjeva koji su predani prije njegovog zahtjeva.

Ulaganja u Global GAP ne postoje kod proizvođača grožđa, ali su proizvođači vina uveli HACCP i ISO standarde. Potrebno je potaknuti uvođenje Global GAP-a među primarnim proizvođačima grožđa te dalje njegovanje HACCP i ISO standarda među vinarijama. Vinski sektor bi u konačnici mogao imati koristi od ulaganja u diversifikaciji aktivnosti, gdje se stvaraju prihodi u drugima aktivnostima pored proizvodnje vina. To su prije svega aktivnosti vezane za razvoj vinskog turizma kroz kušanje vina, smještaj i restorane te ponudu tradicionalnih jela i pića, gdje su potrebna dodatna ulaganja u sektor.

Potrebno je sustavno raditi na promociji vina na domaćem tržištu, kako bi se povećala potrošnja vina u BiH. Također, značajno je pristupiti izvoznim tržištima kroz organizirani nastup domaćih proizvođača, ali uz snažnu marketinšku potporu.

### a) Strateški ciljevi u vinogradarsko-vinarskom sektoru BiH

Ciljevi sektora proizlaze iz strateških dokumenata koji su doneseni na razini entiteta i opredijeljenosti BiH da ubrzano slijedi svoj put EU integracija. Također, ciljevi sektora koji su predstavljeni u tablici 22. postavljeni su sukladno sa postojećom konkurencijom u zemljama okruženja i u EU.

**Tablica 22. Početne i ciljne veličine za proizvodnju grožđa i vina u BiH**

Stavke	Godina 2018.	Godina ciljna 2028.
Površine pod vinovom lozom u ha	3.240	10.000
Urodi u kg/ha	7.000	7.000
Urodi u kg	22.680.000	70.000.000
Grožđe po proizvođaču u kg	2.062	6.364
Registrirani proizvođači vina u ha	1.296	10.000
Neregistrirani proizvođači vina u ha	1.944	0
Registrirana proizvodnja vina u l	5.365.000	45.500.000
Neregistrirana proizvodnja vina u l	8.048.000	0
Vrijednost registriranog vina u KM	22.745.000	256.583.600
Vrijednost neregistriranog vina u KM	36.216.000	0
Ukupna vrijednost proizvodnje vina u KM	58.961.000	318.500.000

Izvor: Preuzeto iz dokumenta. The Wine Sector in Bosnia and Herzegovina, str 10., modificirano vremensko razdoblje (2018.-2028.)



Broj hektara za proizvodnju grožđa kod registriranih poljoprivrednika i obiteljskih poljoprivrednih gospodarstava bi trebao porasti sa 3.240 ha u 2011. na 10.000 ha u 2021. godini. Dakle, na godišnjoj razini je potrebno saditi cca 650 ha ili 6.700 ha vinograda ukupno. Očekuje se da će ovo povećanje obuhvatiti 200 obiteljskih poljoprivrednih gospodarstava, s ulaganjima u 3 - 4 ha novih nasada vinograda godišnje u idućih 10 godina. Povećanje površina pod vinogradima dovest će do proizvodnje cca 45,5 milijuna litara vina iz registriranih vinarija, pošto se očekuje da će prinos biti konstantan na 7.000 kg grožđa po hektaru i da će stopa iskorištenosti po kilogramu grožđa biti ujednačena.

Kako bi se preradila planirana količina grožđa, sektor registriranih vinarija će se morati proširiti sa trenutne proizvodnje od 5,4 milijuna litara vina od ukupno 46 registriranih vinarija, sa prosječnom proizvodnjom od oko 120.000 litara godišnje. Kapacitet ovog sektora je trenutno 25 milijuna litara. Kako bi se ostvarila očekivana proizvodnja grožđa, potrebno je ulagati u proširenje kapaciteta postojećih vinarija i otvaranje 30 novih vinarija s prosječnom proizvodnjom od 500.000 litara godišnje, i unaprjeđenje postojeće proizvodnje postojećih vinarija sa 120.000 litara na 250.000 litara u prosjeku.

Jasan zaključak je da se istovremeno moraju pojačati marketinške aktivnosti na izvozu vina kako bi se ova proizvodnja u svom planiranom obujmu održala. Također, potrebno je raditi na promociji vina na domaćem tržištu, kako bi se sadašnja razina potrošnje po stanovniku sa 5,40 litara podigla na 10,00 litara, što je i dalje ispod razine u ostalim zemljama regije. Ovakav pristup će dovesti do povećanja potražnje vina, ali iskustva iz novih zemalja članica EU svjedoče da se nakon stjecanja članstva povećao uvoz vina u njih. Stoga je potrebno povećanje izvoza u susjedne zemlje pa onda i u EU. Ako se uvoz vina povećava sa 8,7 miliona litara na 13 miliona litara, što je povećanje od 50 %, potrebno je ostvariti naglo povećanje izvoza s postojećih 3 milijuna na 24 milijuna litara, što je osam puta više od trenutne vrijednosti. To nije lagan, ali ne i nemoguć zadatak, koji se postavlja pred domaće vinarstvo.

## **c. Institucionalni i zakonodavni okvir**

Općenito, BiH nema dovoljno razvijen državni institucionalni okvir za uspješan razvitak poljoprivrede i prilagodbu EU integracijskim procesima. Na razini Vijeća ministara BiH ne postoji ministarstvo poljoprivrede, prehrane i ruralnog razvitka koje bi bilo zaduženo za provedbu agrarne politike i postupno usvajanje EU legislative u sektoru. U nedostatku državnog ministarstva mjerodavnog za zajedničke ili

horizontalne okvirne uvjete za vinogradarsko-vinarski sektor, entitetski i županijski propisi različitih vrsta i karaktera uzrokuju neusklađenu i nepravilnu konkurenciju u sektoru. Usvajanje Zakona o vinu BiH 2008. godine kao i propisa za njegovu implementaciju i provođenje u praksi predstavljalo je samo jedan pomak za usklađivanje pravnog okvira i pravila konkurencije u ovom sektoru. Novi zakon o vinu je pripremljen i očekuje se njegovo donošenje u 2016. godini.

Uredba kojom se nalaže organoleptička analiza vina u BiH mora biti zasnovana na konačnom usvajanju Zakona o vinu BiH. Također je neophodno uvesti i pravila slična hrvatskim pravilima za implementaciju, akreditaciju i certifikaciju ovlaštenih ocjenjivača (kušača) vina.

Zbog slabe zakonske regulative u sektoru aktualan je nezakoniti i nekontrolirani uvoz grožđa i vina iz Makedonije, koji se koriste za proizvodnju vina u neregistriranim vinarijama koje završava u lažno etiketiranim bocama koje vino predstavljaju kao domaće i proizvedeno od domaće sirovine. Ovakva sumnjiva trgovina i proizvodnja mora biti eliminirana, čemu će jedino doprinijeti postojanje usklađenog regulatornog okvira.

Treće pitanje je sustav sljedivosti. S ciljem pružanja potpore proizvodnji kvalitetnih vina, neophodno je uvesti sustav za praćenje podrijetla. Vrlo je važno da vinarije i njihovi klijenti (supermarketi, restorani, izvoznici, itd.) mogu biti sigurni u postojanje dobrih proizvodnih praksi za proizvodnju grožđa i vina.

Financijska pomoć sektoru predstavlja četvrto pitanje obuhvaćeno kategorijom institucionalnih i regulatornih izazova. Danas, mnoge zemlje u regiji (zemlje kandidati i zemlje sa statusom pred-kandidata) i EU provode investicijske programe potpore pod pokroviteljstvom države i EU. Za vinski sektor BiH je važno da je i njemu slična pomoć dostupna, kako bi se održavala stalna konkurentnost. Stoga su potrebne usklađene sheme podrške kako bi se ovom sektoru pružila pomoć slična pomoći koju primaju konkurentski sektori u regiji. Ove mjere moraju biti usmjerene prije svega na proizvodnju grožđa, kao i preradu vina te marketing i promociju. Za cijeli lanac vrijednosti treba uspostaviti transparentan i usklađen sustav potpora.

## b) Aktualni sustav zaštite geografskog podrijetla vina u Bosni i Hercegovini

U samostalnoj Bosni i Hercegovini po završetku rata iz devedesetih godina doneseno je nekoliko zakona o vinu. Administrativno-upravna složenost države i podijeljenost nadležnosti rezultirala je time da su sektorski zakonski i podzakonski propisi većim dijelom ovog razdoblja uglavnom donošeni na razini

entiteta. Još tijekom rata u FBiH su odlukama sa zakonskom snagom i do donošenja novih federalnih propisa preuzete odredbe Zakona o vinu i rakiji SR BiH iz 1989. godine, sa izmjenama i dopunama iz 1990. godine. U Republici Srpskoj u postratnom razdoblju donesena su čak tri zakona o vinu (Zakon o vinu i rakiji, Službeni glasnik Republike Srpske, 3/97; Zakon o vinu i rakiji, Službeni glasnik Republike Srpske, 71/09; Zakon o vinu, Službeni glasnik Republike Srpske, 80/15). U Federaciji BiH Zakon o vinu je donesen 2012. godine (Službene novine Federacije BiH, 55/12). Svoj Zakon o vinu i rakiji donijele su i institucije Brčko distrikta BiH (Službeni glasnik Brčko distrikta BiH, 35/05, 19/07). Na razini Bosne i Hercegovine 2008. godine donesen je i još je na snazi Zakon o vinu, rakiji i drugim proizvodima od grožđa i vina (Službeni glasnik BiH, 25/08). Već kod pokušaja izrade zakonom predviđenih podzakonskih akata uvidjelo se da državni Zakon o vinu, rakiji i drugim proizvodima od grožđa i vina iz 2008. godine zahtijeva izmjene čiji obim se ne može ostvariti postupcima i procedurama za izmjene i dopune zakona, nego da je potrebno izraditi i usvojiti novi državni zakon o vinu. I pored pokušaja iz 2011. godine i izrade nacrtu još jednog zakona o vinu tijekom 2013. godine, u Bosni i Hercegovini do danas još nema državnog zakona o vinu usklađenog sa relevantnom sektorskom legislativom EU. Jedini zakon o vinu u Federaciji BiH i zadnji zakon o vinu u Republici Srpskoj svojim odredbama do određene mjere uspijevaju osigurati uvjete za funkcioniranje sektora i poslovanje vinogradara i vinara, iako se ne može reći da su njihove odredbe u vezi sa zaštitom geografskog podrijetla vina (kao i korištenjem tradicionalnih izraza) u potrebnom mjeri usklađene sa relevantnim propisima u EU.

Zakon o vinu<sup>40</sup> Federacije BiH (FBiH) u dijelu II. “*Vinogradarska područja i razvrstavanje vina*” utvrđuje opće zahtjeve za vrste vinogradarskih područja (vinogradarska regija, vinogradarska podregija, vinogorje i lokalitet) čiji se nazivi mogu koristiti kao oznake geografskog podrijetla. U ovom dijelu se navodi da će granice i nazivi vinogradarskih područja biti utvrđeni državnim propisom. Ovaj zakon zaštitu geografskog podrijetla vina regulira kroz 11 članaka u dijelu VI. “*Označavanje vina sa geografskim podrijetlom*”. Prethodno su uz odredbe da se vino sa geografskim podrijetlom označava oznakom geografskog podrijetla, oznakom kvalitetne kategorije i priznatim tradicionalnim nazivom, oznake geografskog podrijetla se dalje dijele na “*geografske oznake*” i “*oznake kontroliranog geografskog podrijetla*”. Uz ovo se odmah propisuje da je geografska oznaka naziv vinogradarske regije koji se može nalaziti na vinu uz ispunjavanje ostalih uvjeta koji su praktično uvjeti u EU utvrđeni za vina sa PGI oznakama.

<sup>40</sup> Zakon o vinu (Službene novine Federacije BiH, 55/12)

Oznaka kontroliranog geografskog podrijetla odnosi se na naziv podregije ili vinogorja, sa uvjetima koji odgovaraju onima koji su u EU propisani za vina sa PDO oznakama. Već naredni članak koji se odnosi na kvalitetne kategorije vina donosi nejasnoće, jer se, prema njegovim odredbama vina u FBiH dijele na: stolna vina bez oznake geografskog podrijetla, stolna vina sa oznakom geografskog podrijetla (naziv regije), kvalitetna vina sa oznakom zaštićenog geografskog podrijetla (naziv podregije) i vrhunska vina sa oznakom zaštićenog geografskog podrijetla (naziv vinogorja). Dalje se propisuje priznavanje oznaka geografskog podrijetla koje se vrši na temelju zahtjeva proizvođača praćenog elaboratom o proizvodnji vina sa geografskim podrijetlom kojeg za proizvođača izrađuje ovlaštena stručna institucija, dok evidenciju oznaka geografskog podrijetla vina vodi nadležno ministarstvo Vlade FBiH. Elaborat za izdavanje rješenja za vino sa oznakom geografskog podrijetla treba sadržavati:

- a) geografske, ortografske i geološke podatke o vinogradarskom području (regija, podregija, vinogorje, lokalitet) na kojem bi se proizvodilo grožđe za vino za koje se traži rješenje za označavanje kontroliranog podrijetla, te opis područja i površinu vinograda u regiji, podregiji, vinogorju, lokalitetu;
- b) podatke o postojećim površinama pod vinogradima (parcela) na osnovu zemljišno-knjižnih izvoda i prijepisa posjedovnog lista;
- c) podatke o sortnom sastavu, agrobiološkim i tehnološkim karakteristikama sorte i podlogama svakog vinograda, iskazano brojčano i u postotku zastupljenosti;
- d) prikaz klimatskih, zemljišnih, temperaturnih i drugih faktora svojstvenih za određeno područje i koji imaju značajan utjecaj na proizvodnju određenog kvaliteta grožđa i vina;
- e) podatke o urodu po trsu, jedinici površine i ukupno;
- f) opis agrotehnike, ampelotehnike i zaštite od biljnih bolesti i štetnika koji se primjenjuju odnosno namjeravaju primjenjivati;
- g) opis načina prerade grožđa, dorade i njege vina i opis sredstava koja se upotrebljavaju u proizvodnji;
- h) opis objekata, tehničkih sredstava i uređaja koji se upotrebljavaju u proizvodnji;
- i) analizu kemijskog sastava mošta i vina, te opis organoleptičkih svojstava vina;
- j) opis boce, opreme i oznaka koje će dato vino imati u prometu;
- k) podatke koji se moraju pratiti u proizvodnji svake godine, a predstavljaju specifičnost određenog vina;
- l) druge podatke značajne za ocjenu i postizanje određenog kvaliteta;
- m) broj iz Registra proizvođača grožđa i vina.

Propisuje se i kontrola proizvodnje vina sa geografskom podrijetlom (godišnji angažman ovlaštene stručne institucije) te uvjeti za stavljanje u promet vina sa geografskim podrijetlom (*“rješenje o ispunjenosti uvjeta za korištenje oznake i stavljanje vina sa geografskim podrijetlom iz dane godine berbe”, na osnovu uvjerenja i stručnog mišljenja ovlaštene stručne institucije i provedenih analiza sastava te organoleptičke ocjene vina*“).

Zakon o vinu<sup>41</sup> u Republici Srpskoj, uz logične razlike u institucionalnim nadležnostima, praktično na isti način uređuje pitanja vinogradarskih područja i označavanje vina sa geografskim podrijetlom.

I površnom analizom entitetskih zakona o vinu (koji su u vrijeme nastajanja ovog teksta jedini praktično provodivi zakonski propisi o vinu u Bosni i Hercegovini) uočava se da ni na terminološkom ni na bitnom planu nije uređeno pitanje zaštite oznaka geografskog podrijetla vina. U Zakonu o vinu FBiH se, naime, koriste izrazi: **“vina sa geografskim podrijetlom”**, **“geografske oznake”**, **“oznake kontroliranog geografskog podrijetla”**, **“vina sa oznakom geografskog podrijetla”** i **“vina sa oznakom zaštićenog geografskog podrijetla”**. Jedini termin koji u sebi sadrži odrednicu **“zaštićeno”** koristi se kod propisivanja kvalitetnih kategorija vina i odnosi se na kvalitetna i vrhunska vina sa oznakom zaštićenog geografskog podrijetla, što, kako je već navedeno, za kvalitetno vino može biti naziv podregije, a za vrhunsko vino naziv vinogorja.

Vraćajući se na zakonske definicije dane za izraze **“geografske oznake”** i **“oznake kontrolisanog geografskog podrijetla”** proizilazi da bi **“geografske oznake”** trebale biti u rangu evropskih PGI, a **“oznake kontroliranog geografskog podrijetla”** u rangu evropskih PDO oznaka. Kontradikcija zakonskih rješenja je očigledna i ostavlja tek vrlo sumnjivu mogućnost da se npr. naziv regije zaštititi kao vinogradarsko-vinarska geografska indikacija. Ne treba posebno naglašavati da su praktično sve PGI oznake u zemljama Europske unije zaštićeni nazivi velikih vinogradarsko-geografskih cjelina i da se, u načelu, vezuju za tzv. regionalna vina. Ključnim nedostatkom aktualnih zakonskih rješenja u Bosni i Hercegovini ipak se može smatrati izostanak odredbi o postupcima i načinima zaštite geografskih indikacija kao zaštićenih oznaka geografskog podrijetla vina. Na jednom mjestu u Zakonu o vinu FBiH se pominje da nadležno ministarstvo vodi evidenciju oznaka geografskog podrijetla vina, što se ne može smatrati registrom oznaka zaštićenog geografskog podrijetla vina naprosto zato što nije utvrđen postupak zaštite geografske

---

41 Zakon o vinu (Službeni glasnik Republike Srpske, 80/15)

oznake vina. Tek se, dakle, propisanom institucionalnom zaštitom geografske oznake osigurava da se ona nesmetano koristi te da ona, na tragu izvornih intencija zaštita geografskog podrijetla hrane i pića, ukaže na posebnosti i kraja u kojem se vino proizvodi i na posebnosti vina koje na sebi nosi zaštićeni naziv tog kraja. Stručni elaborati koji se, prema aktuelnim zakonskim odredbama u BiH, prilažu kod podnošenja pojedinačnih zahtjeva proizvođača vina za priznavanje oznake geografskog podrijetla vina u sebi sadrže dosta, ali ne i sve elemente iz tzv. tehničkog dokumenta i proizvođačke specifikacije koji se, inače, prilažu kod podnošenja zahtjeva za zaštitu geografske oznake vina u zemljama EU. Pored niza drugih elemenata iz domena zaštite geografskog podrijetla vina (procedure podnošenja zahtjeva za zaštitu, stavljanje zahtjeva za zaštitu na uvid javnosti, rješavanje eventualnih prigovora, postupak institucionalne zaštite, registri zaštićenih oznaka, itd.) **budućom regulativom u Bosni i Hercegovini bi nedvosmisleno trebalo podvući da su zaštićene geografske oznake (PGI) i zaštićene oznake izvornosti (PDO) oblici kolektivnog intelektualnog vlasništva, da zahtjev za njihovu zaštitu, u pravilu, podnose organizacije proizvođača te da pravo na njihovo korištenje imaju i svi budući proizvođači koji kontrolnim tijelima mogu dokazati da ispunjavaju uvjete utvrđene tehničkim dokumentom i proizvođačkom specifikacijom.**

Ovdje treba naglasiti da je i za tzv. tradicionalne izraze u vinarstvu (u koje, pored ostalih ulaze i npr. termini “kvalitetno vino sa geografskim podrijetlom” ili “vrhunsko vino sa kontroliranim geografskim podrijetlom”) potrebno provesti postupak zaštite i registracije koji je vrlo sličan postupku zaštite oznaka geografskog podrijetla vina.

### c) PDO i PGI potencijali aktualne rajonizacije vinogradarstva Bosne i Hercegovine

Iz prethodnih dijelova teksta se može vidjeti da u Bosni i Hercegovini trenutno ne postoji propisan sustav zaštite geografskog podrijetla vina. Zakonskim i podzakonskim propisima tretirani su tek neki detalji iz aktualne sektorske regulative u EU, što ne omogućava zaštitu oznaka geografskog podrijetla vina u skladu sa duhom i načelima PGI/PDO koncepta. Bosna i Hercegovina kao zemlja potencijalni kandidat za članstvo u Europskoj uniji, ali i kao zemlja koja je trgovinom i standardima tradicionalno naslonjena na europske zemlje, ima i razloga i potrebe izvršiti prilagodbe svojih propisa o vinogradarstvu i vinarstvu sa relevantnim propisima EU. U tom pogledu, potrebno je i regulativno usuglašavanje pitanja

zaštite geografskog podrijetla vina. Prije toga bi, međutim, bilo važno doći do željene projekcije PDO/PGI koncepta u uvjete BiH vinarstva, pri čemu je posebno važno ostavljanje prostora za razvoj sektora vinogradarstva i vinarstva.

Ukoliko bi se PDO/PGI koncept zaštite geografskog podrijetla vina prihvaćen u Europskoj uniji sada pokušao prenijeti u Bosnu i Hercegovinu, postavlja se pitanje s kakvim prijedlozima za zaštitu i registraciju oznaka geografskog podrijetla i oznaka izvornosti bi Bosna i Hercegovina mogla izaći pred Europsku komisiju. Za naše prilike se kao logično nameće razmatranje načina na koji se prelazak na PDO/PGI koncept zaštite geografskog podrijetla vina riješile zemlje iz sustava bivše države koje su u međuvremenu postale članice Europske unije, odnosno Slovenija i Hrvatska. Bosna i Hercegovina je s ovim zemljama dijelila isti regulatorni okvir za vinogradarstvo i vinarstvo u bivšoj zajedničkoj državi, a one su, sve do svog punopravnoga članstva u EU, kao nacionalne propise držalr veliki broj propisa preuzetih iz SFRJ. Vodeći se, dakle, iskustvima i praksom Slovenije i Hrvatske, u Bosni i Hercegovini bi se, prema aktualnoj rejonizaciji vinogradarstva i mogle zaštititi PGI i PDO oznake predstavljene u narednoj tablici.

**Tablica 23. Moguće PDO i PGI oznake vina prema aktuelnoj rejonizaciji vinogradarstva Bosne i Hercegovine**

Tip zaštićene geografske indikacije	Naziv vinogradarsko-geografske cjeline	PDO/PGI naziv
<b>PGI</b>	Rejon Sjeverna Bosna	Sjeverna Bosna
	Rejon Hercegovina	Hercegovina
<b>PDO</b>	Podrejon Rama	Rama
	Podrejon Srednja Neretva i Trebišnjica	Srednja Neretva i Trebišnjica
	Kozaračko vinogorje	Kozara
	Ukrinsko vinogorje	Ukrina
	Majevičko vinogorje	Majevica
	Jablaničko vinogorje	Jablanica
	Lištičko vinogorje	Lištica
	Mostarsko vinogorje	Mostar

Uočava se da bi se za zaštitu u kategoriji PGI oznaka mogli kandidirati vinogradarski rajoni, a za zaštitu u kategoriji PDO podrajoni i vinogorja iz aktualne rajonizacije vinogradarstva i vinarstva. Na ovaj

način, uz eventualno otvaranje uobičajene mogućnosti da se pored naziva PDO navede i naziv užeg vinogradarskog područja (lokalitet, potez), našla bi se mjera u pogledu broja PGI i PDO oznaka vina čija se zaštita traži, ali i dovoljno širok prostor za proizvođače da istaknu posebnosti svog vina. Kod eventualne buduće zaštite potencijalnih PGI i PDO oznaka u vinarstvu Bosne i Hercegovine bilo bi korisno razmotriti i mogućnost da se umjesto sada uobičajenih termina za oznaku geografskog podrijetla vina (zbog koncentracije proizvodnje naša daleko najčešće korištena oznaka je “Mostarsko vinogorje”) koji, dakle, uključuju i termin sa kategorijom vinogradarsko-geografske cjeline (rajon, podrajon, vinogorje) iznađu rješenja za jednostavnije i dosljednije imenovanje, sa samo geografskim terminom.

Na koncu možemo reći da je najveća pozornost u pregledu strateških dokumenta koji su do sada doneseni, posvećena je dokumentu pod naslovom *Analiza vinskog sektora u BiH*, koji je urađen pod ravnanjem FAO-a. Ovaj dokument je dao strateške preporuke za daljnji razvitak sektora do 2021., što možemo slobodno produžiti na idućih 10 godina ili do 2028. godine. Također, dokument je naznačio realne izvore financiranja za koje je potrebno postići određene prilagodbe, odnosno ispuniti zahtjeve koje EU postavlja pred BiH. To su prije svega mehanizam koordinacije i neki drugi politički zahtjevi koji su neophodni kako bi postigli status kandidata za ulazak u EU, nakon čega je realno očekivati pomoć iz predpristupnih fondova. Uz usklađenu domaću potporu postoji realna mogućnost postizanja zacrtanih ciljeva odnosno skoro dostizanja 10.000 ha površina pod vinogradima. Istraživanja su pokazala spremnost proizvođača grožđa i vina u prihvatanju EU standarda, ali ipak će trebati dosta napora u stvaranju klastera ili nekih drugih oblika organiziranja, poradi sinergijskog nastupa na domaćem, i posebice na izvoznim tržištima.



## 14. LITERATURA

- Aličić, A. 1985. Poimenični popis sandžaka vilajeta Hercegovine iz 1475. -1477. Orijentalni institut, Sarajevo.
- Aličić Ahmed 1980. Desetina u Bosni polovinom XIX vijeka. Prilozi instituta za istoriju, 17, 129-174.
- Aličić, A. 2000. Opširni popis Bosanskog sandžaka iz 1604. godine. Orijentalni institut Sarajevo.
- Aličić, A.S., Spaho, F.Dž., 2007. Opširni popis Kliškog sandžaka iz 1550. godine. Orijentalni institut u Sarajevu.
- Aličić, A. 2014. Opširni katastarski popis za oblast Hercegovu iz 1585. Dobra knjiga, Sarajevo.
- Aličić, Spaho, 2007. Opširni popis Kliškog sandžaka iz 1550. godine
- APRO – RO Istraživačko razvojni institut Mostar. 1986. Hercegovački vinogradi i vina, str. 23-30 i 70.
- Bakula, fra Petar. 1871. Četiri dila godine, Brzotisk Antuna Zannoni. Split.
- Beck Managetta, G. 1896. Plodovi i sjemenje iz sojenica u Ripču. Glasnik Zemaljskog muzeja 8:43- 48. Beljo i sur. 2014.
- Bešlagić, Š. Stećci; kataloško-topografski pregled. Biblioteka Kulturno nasljeđe, Sarajevo, 1971.
- Blagojević, M. 1955. Plamenjača vinove loze. Vinogradarstvo i vinarstvo Hercegovine, 70-73. Prva hercegovačka izložba vina, Mostar.
- Boue, A. 1840. La Turquie d'Europe. Paris
- Cvjetković, B. 1985. Povodom 100 godina primjene Bordoške juhe. Jugoslovensko vinogradarstvo i vinarstvo 1-2:39 , str. 31
- Čečuk, S. 1958. Vinogradarstvo i vinarstvo u 10-godišnjem planu unapređenja poljoprivredne proizvodnje u BiH. Poljoprivredni pregled Sarajevo br. 7-8.
- Davidović Jelena (2015): Usklađenost regulatornih okvira za rasadničarsku proizvodnju u republici srpskoj i Bosni i hercegovini sa regulatornim okvirom Evropske Unije. Magistarski rad. Univerzitet u Banjoj Luci

- De Saint-Marie, E. (1877.), *L'Herzegovine, etude géographique, historique et statistique*. Joseph Baer et Cie, Paris.
- Gojković, M. 1973. Blatina Mostar- čuveno vino. Jugoslavensko vinogradarstvo i vinarstvo, br. 9, str.4-6, Beograd.
- Hadžiomerović, M. 1987. Osamdeset godina zemljoradničkog zadrugarstva u Hercegovini, Apro-zemljoradnička zadruga "Nevesinje", Nevesinje.
- Handžić, A. 1975. Tuzla i njena okolina u XVI vijeku. Svjetlost, Sarajevo.
- HEPOK. 1969. Elaborat uz zahtjev za donošenje propisa o proglašavanju vina Žilavka Mostar, kao čuveno vino, Mostar, 1969., str. 52 i 53, 69-84.
- HEPOK, 1972. Elaborat uz zahtjev za donošenje propisa da se vino „Blatina“ proglasi kao čuveno vino, Mostar, 1972., str. 133-137, 168.
- Jireček, J.K. 1984. Istorija Srba. Slovo ljubve, Beograd. Preveo Jovan Radović.
- Kovačina, R., Pediša, H. 1987. Karakteristike vina Hercegovine. Jugoslavensko vinogradarstvo i vinarstvo, br. 7-8, str. 50-56, Beograd.
- Kraljević, R. 2006. Bosanska i Hercegovačka vinogradarska baština (1800. – 1878.). Mostar.
- Kuri, F. 1955. Vinogradarstvo Hercegovine. Vinogradarstvo i vinarstvo Hercegovine, 10 – 19. I. Hercegovačka izložba vina, Mostar, 7 – 17. svibnja 1955.
- Lacombe, T.; Boursiquot, J.M.; Laucou, V.; Di Vecchi-Staraz, M.; Péros, J.P.; This, P. 2012. Large-scale parentage analysis in an extended set of grapevine cultivars (*Vitis vinifera* L.) Theoretic Applied Genetics 126 (2):401-414.
- Ladurie, E. le Roy, 1971. Times of Feast, Times of Famine: a History of Climate Since the Year 1000. Barbara Bray. Garden City, NY: Doubleday.
- Landesregierung für Bosnien und der Hercegovina. 1899. Die Landwirtschaft in Bosnien und der Hercegovina. Landesdruckerei Sarajevo.
- Leko, M., Žulj Mihaljević, M., Beljo, J., Šimon, S., Sabljo, A., Pejić, I. 2012. Genetic relationship among autochthonous grapevine cultivars in Bosnia and Herzegovina. 23rd International Scientific - Congress on Agriculture and Food Industry, 27-29 Septembre 2012 Izmir/Turkey. The Journal of Ege University Faculty of Agriculture, Volume II, 479-482.

- Lovrenović, M. 1928. Kako da se obnovi vinogradarstvo u Hercegovini- Večernja pošta, br.1738 od 16.9..1928.
- Lovrenović, M. Hercegovački podrumari zaslužili su bolju budućnost. Večernja pošta br. 2250, 24.12. 1928.
- Maly, K. 1904. Plodovi i sjemenje iz predhistoričkih sojenica u Donjoj Dolini, Glasnik zemaljskog muzeja 16:487-492.
- Mulić, J. Konjic i njegova okolina između dva svjetska rata. Konjic, 2005., str. 279
- Mulić, J. i sur. Konjic i njegova okolina u vrijeme austrougarske vladavine (1878. -1918.). Skupština opštine Konjic, 1990.
- Neufeld, C. 1901. Die Weine der Herzegovina. Zeitschrift fuer Untersuchung der Nahrungs- und Genu-smittel, sowie der Gebrauchsgegenstände, Heft 7 und 8.
- Renner. H. Durch Bosnien und der Herzegovina herum und quer. Berlin, 1896.
- Roessler, L. 1888. Die Weine der Herzegovina und Bosniens. Mitteilungen der K.k. Chem. physiol. Versuchstation fuer Wein- und Obstbau in Klosterneuburg.
- Škegro Ante. 2004. Tragovi uzgoja vinove loze i maslina u dubljem zaleđu istočnog Jadrana u antici. Histria antiqua, 12:125-132.
- Šoljić, K., Pavličević, J., Milas, Z. 2005. Zadrugarstvo u Bosni i Hercegovini, korak prema Europi. Agromonski glasnik, Zagreb,
- Tarailo, R. 1992. Proučavanje populacije sorte žilavka u cilju izdvajanja odlika sa najpovoljnijim biološkim i privredno-tehnološkim karakteristikama. Doktorska disertacija. Poljoprivredni fakultet Univerziteta u Sarajevu.
- Tomić, L. 2012. Molecular characterization and analysis of the genetic relatedness of old grapevine (*Vitis vinifera* L.) cultivars from the Western Balkan. Doktorska disertacija, Biotehnički fakultet Univerziteta u Ljubljani.
- Truhelka, Č. 1889. Izvod iz ljetopisa fra Nikole Lašvanina. Glasnik zemaljskog muzeja u Bosni i Hercegovini, 1(1):127-134.
- Urbani, M. Naše vino, Zagreb, 1937.

Vego, M. 1937. Povijest Humske zemlje. Samobor, Tiskara Dragutin Spuller.

Vuksanović, P. i sar. 1977. Rejonizacija vinogradarstva Bosne i Hercegovine. Poljoprivredni fakultet Sarajevo.

### **Periodika:**

Glasnik zakona i naredaba za Bosnu i Hercegovinu, godišta: 1884., 1888., 1890., 1904., 1912.

Bosanski kompas za 1904. godinu

Kršćanska obitelj, 1913. Filoksera u hercegovačkom vinogradarstvu. 7:161-163

Vinogradarsko-vinarski glasnik, br. 9-10, 1936.

### **Dokumenti:**

Arhiv BiH Sarajevo, 1888., 43 - 32/6, Z-926

Arhiv BiH Sarajevo, 1888. 43- 32/6, 5484/BH I

Arhiv BiH Sarajevo, 1888., 43 - 32/9

Arhiv BiH Sarajevo, 1892., 43-23/79

Arhiv HNŽ, BRŽ, 1932., 261/32

Arhiv HBŽ, BRŽ, 1942., broj XII, 583/42

Arhiv HNŽ, Poljoprivredna stanica Mostar, 1942., 937/42.

Arhiv HNŽ, Seosko načelstvo Mostar, 1921. - 1940. Izložba grožđa u Mostaru 13., 14. i 15. 9.1930

Arheološki muzej u Splitu 1912. br 89. i 118. Relazione sopra il circolo di Spalato dal sottoscritto amministrato nell'anno 1822

## 15. DODATAK

### Izreke o vinovoj lozi i vinu

Vinova loza i vino pratilac su ljudskog roda od početka civilizacije. Očarani ovim božanskim napitkom hvalospjeve vinu izrekli su mnogobrojni velikani od najstarijih vremena do danas. U Francuskoj se priča da su njihovi generali proglasili vinovu lozu za patriotsku biljku, jer su preko regrutnih lista utvrdili da vinogradarski rajoni daju zemlji veći postotak regruta od nevinogradarskih. Pa evo da prikazemo dio tih izreka o vinu.

*Ništa bolje i vrijednije od vina bogovi nisu dali ljudima.* **Platon, grčki filozof**

*Da je Bog zabranio piti, zar bi vino napravio tako dobrim.* **Kardinal Richelieu**

*Vino je postojan dokaz da nas Bog voli i voli nas vidjeti sretnima.* **Benjamin Franklin, američki predsjednik**

*Vino je najkorisnije od svih pića, najukusnije od svih lijekova i najugodnije od svih živežnih namirnica.* **Plutarh, grčki filozof**

*Jer vino obnavlja snagu umornih muževa.* **Homer**

*Usuđuješ se kuditi stvaralačku moć vina. A što smatraš da djelu daje više poleta nego vino.* **Aristofan, grčki filozof**

*Vino se s dobrim razlogom može smatrati najzdravijim i najhigijenskim pićem.* **Louis Pasteur, francuski biolog**

*Vino je sunčeva svjetlost koju drži voda.* **Galileo Gallilei, talijanski astronom**

*Gdje nema vina nema ni ljubavi.* **Euripid, grčki dramatičar**

*Vino je vrh svih lijekova; gdje nema vina, nužni su lijekovi.* **Talmud**

*U vinu ima najviše svjetlosti. Neka žive ljudi koji proizvode vino i njime unose sunčevu svjetlost u duše ljudi.* **Maksim Gorki, ruski pisac**

*Valcer i čaša vina uvijek pozivaju na još.* **Johann Strauss, austrijski skladatelj**

*Vino je božanski sok rujna.* **Voltaire, francuski filozof i pisac.**

*Vino je flaširana poezija.* **Robert L. Stevenson, engleski pjesnik**

*Vino uveseljava srce čovjeka; radost je majka svih vrlina.* **Johann Wolfgang Goethe, njemački pisac**

*Mladost je pijanstvo bez vina, ali ako se starost pijući priklanja mladosti, pijenje postaje vrlina.* **J.W. Goethe**

*Vino razveseljava ljudsko srce, a radost je mati svih vrlina.* **J. W. Goethe**

*Tko ne voli vino, žene i pjesmu ostaje budala cijelog svog života.* **Martin Luther, začetnik protestantizma**

*Pijanstvo nije ništa drugo već dobrovoljna ludost.* **Seneka, rimski filozof**

*Penicilin liječi ljude, ali ih vino čini sretnima.* **Alexander Fleming, pronalazač penicilina**

*Vino je intelektualni dio obroka, hrana samo materijalni dio.* **Alexandre Dumas, francuski pisac**

*Samo su četiri biljke zbilja potrebne čovjeku: pšenica, maslina, aloja i vinova loza.* **Cristofor Columbo**

*Kao i sve, nekom vino prija, drugom šteti. Bilo kako bilo, u vinorodnim krajevima obiluje talent, umjetnost, životno veselje, zdravlje i glazba.* **A. G. Matoš, hrvatski pisac**

*U vinu je istina, mudrost, srdačnost, ljubav, patriotizam, poezija i konačno zaborav svih nevolja - u vinu je sreća.* **Josip Stritar, slovenski pjesnik**

*Vinogradarstvo je „poezija poljoprivrede“, a vino je posljednja čar te poezije, jer je dalek i mukotrpan put od trsa do čašice.* **Gustav Krklec, hrvatski pjesnik**

*Svemu se mogu dosjetiti, ali vlaškom piću ne mogu: Ljeti piju da se rashlade, a zimi da se ugriju.* **Ali-paša Rizvanbegović, hercegovački vezir**

*Vino i djeca moraju se roditi iz ljubavi.* **Španjolska narodna**

*Pij vino i spavat ćeš dobro. Spavaj dobro i nećeš griješiti. Ako ne griješiš ići ćeš u raj. Dakle pij vino i ideš u raj.* **Srednjovjekovna njemačka poslovica**

*Očaran ljepotom svijeta kojeg je stvorio, Bog pusti suzu i ona se pretvori u grozd grožđa.* **Narodna poslo- vica**

*Sve je mlado ljepše nego staro, osim stara vina i duhana.* **Narodna poslovica**

## **Tin Ujević**

*U vinu je sva slast i osjećaj pjesnika, sav čar i zamamljivost poezije. Vino oslobađa duh obiteljskog i društvenog balasta;... Vino razvezuje jezik, dariva blistave govorničke teme, stvara rječitost. U vinu je sveta iskra. Vino i nadahnuće, to je jedan pojam; rječitost, duh i poezija izlaze iz vina.*

*Ne poznavati okus vina isto je što i ne vidjeti boje. Životnu sliku treba vidjeti i s te strane. Inače ostajete polučovjek kojega samo govor izdvaja od niže vrste sisara.*

## **Milutin Urbani, autor više knjiga o vinu i vinogradarstvu**

*Vino je najplemenitiji napitak čovjeka; u njemu je harmonija svih sastojina koje Priroda stvara u bilju. To je zapravo potvrdio Krist na posljednjoj večeri kada je pružajući pehar s vinom rekao svojim učenicima: „Pijte iz njega svi - ovo je krv moja“.*

## **Gustav Krklec**

*„Sjećam se još iz „davnih dana“ jedne anegdote o mome djedu Juri, koji je kao svaki „zagorski kumek“ iznad svega volio „žarku kapljicu“. Naišao jednom liječnik u Vučju Jamu (danas Lupinjak) i vidjevši kako Jurek malo preduboko „cuga“ posavjetovao ga da kraj tolikog pića neće dočekati starost. A Jura će mu dobroćudno: „Em znam i ja da dobra kaplica drži človeka navek mladim“.*

## **P. P. Njegoš, Gorski vijenac, kada na izdajicu priziva kletvu**

*Krvlju mu se prelili badnjaci,*

*Krvlju krsno ime oslovio*

*Dakle krvlju, a ne vinom, kako je to uobičajeno u svečanim prigodama.*

## **A.G. Matoš u „Pismima iz Francuske“ 1898, godine piše**

*Francuska je mnogo zdravija, otkada su joj zdrave loze. (aludirajući na to kako je u Francuskoj obnovljeno vinogradarstvo nakon pustošenja filoksere)*

## MUDROSLOVICE O VINU (Prikupio fra Andrija Nikić)

**Narodna mudrost u Hercegovini iskivala je razne poučne i savjetodavne izreke o vinu. Evo jednog izbora:**

Bez vina nema veselja i zabave.

Lijevaj vodu u vino (a ne vino u vodu).

Najbolje je vino koje se besplatno pije.

Najveći neprijatelj ljudskoga roda je alkohol, koji od strasti pijančevanja dovodi do mržnje na rad, pa onda do uboštva i nezadovoljstva.

Ni u moru mjere, ni u vinu vjere.

Objed bez vina je kao dan bez sunca.

Od vina kuća pobljuvana, od duhana popljuvana, od rakije kuća poskakuje.

Prvi bezvoljni korak iz krčme domu, prvi je smrtni udarac sreći i obstanku obitelji.

Što je vino slađe, to je ocat ljući.

Tko vino pije opit će se, tko konja jaši ubit će se.

Viču na opojna pića, a grade podrume i otvaraju pivnice!

Vino će te upecati kao zmija, pa ćeš biti sličan onome koji usred mora leži.

Vino čini i mudre poludjeti.

Vino i mudroga učini budalom.

Vino je dobar sluga, a loš gospodar.

Vino je majka nesmotrenosti.

Vino je starcima mlijeko.

Vino je ljudski zov.

Vino nije za djecu.

Vino piti pa se ne opiti, nit' je bilo, nit' će ikad biti.

Vino slatko - grlo glatko.

Vino umire na mrtvi dan.

Složio bi se što je zapisao Pietro Aretino: "Vino muti razum, kvari osjetila, uklanja tek, rasklima udove tijela, razara jetru, razgrađuje organizam, razdražuje gubu i sramoti svaku stvar." Stoga: Živjeli uz vino



## Vinova loza i vino u poeziji

Nijedna kultura kao vinova loza, ni jedan proizvod kao vino nisu bili u tolikoj mjeri predmet umjetničkih djela. Od antičkih vremena vinova loza je božanska biljka, a vino božansko piće. Vinova loza je jedna od rijetkih kultiviranih vrsta koja ima svoje božanstvo. U Grčkoj je to Dioniz, a u Rimu Liber. Vino je oduvijek bilo inspiracija umjetnika. Koliko bi pjesama ostalo nenapisano, slika nenaslikano, glazbenih djela neuglazbljeno bez vina, tog božanskog dara umjetnicima. U ovom ćemo kratkom prilogu predstaviti dijelove nekih pjesama o lozi i vinu, što su ih napisali pjesnici s naših prostora. Kažu da riječ vino potječe iz sanskerta, izvorno vena, što znači biti voljen

### Hamid Dizdar

#### U vinogradima

*Niz brijeg se sočni spustili vinogradi,  
Pod teretom slatkim prostenjali trsi.  
Zriju mi zriju jagode u suncu,  
Šapuću radosno raspjevani vrsi...  
Ko bijeli golubovi, popadale redom  
Beračice vrijedne, vesele i mlade,  
Pa beru grožđe zaliveno medom.  
I jedu. Sokom im usne slade.*

### Mirko Bogović

#### Vinjage

*Što me pitaš koje volim,  
Neću da se uzoholim,  
Meni svako vino godi  
Što ga naša zemlja rodi.*

## **Ivan Gundulić**

*Žarka kaplja dobra vina  
Nebeska je mana istina;  
Sred ljuvena sladka piva  
Čestje grizka i čeliva.  
Na pir, na pir, da se pije  
Hoja, Lero i Dolerije*

## **Krešimir Šego;**

**Nalijevaš tamu svojih bačava**  
*Rastu jutra u vinogradima,  
noć se nalijeva njihovom svjetlosti.  
Suncem koje je zrilo u trsju  
preobražavaš tamu  
svojih bačava*

## **Ilija Jakovljević**

**Napitnica**  
*Pamtiš. Goriš. I uzimaš žudno,  
ispijaš čašu iskričava vina.  
-.Zdravo braćo! I neka nas prati  
praporac smijeha noćnog harlekina!*

## Vladimir Puljić

### Vinska mušica

*Uvijek prije mene kuša moje vino  
ta zera otpala od Ništa,  
kao trun u oko zaleti se silno  
da u mojoj suzi nađe utočišta.....*

## Vladimir Puljić

### Blatina

*Iz samog srca zemlje teče  
blatina vino  
crno  
kao pod čempresom veče.*

*Svu jesen tužnu  
dočekuje svatove –  
blatina vino  
iz grla buklije  
toči moje stihove.*

*Blagoslovljene u kršu  
žile trsova  
kroz koje kolaju  
krvca moja i Isusova.  
Iz same tuge zemlje teče  
blatina vino –  
crno  
kao pod čempresima veče.*

## Petar Preradović

### Pet čaša

*Tvojih loza domovino  
Tvoji sinci piju vino  
Tvojim žetvi krvca naša  
Tvojim sreći prva čaša....*

## Antun Branko Šimić

### Odmor uz pjevanje mladog vina

*U selu večer. Dan je usnuo na vrsima.  
Pred kućom čovjek mirno sjedi i pije  
Dah mlada grožđa što na dugim trsima  
Ko crno cvijeće pendžer kiti i zrije.*

*Pred kućom čovjek sjedi; sanen sluša,  
Gdje mlado vino pjeva u starome badnju.  
I gleda: dijete smokve pronese na pladnju,  
Pa zamače kraj kuća, pojata i suša.*

*I tako sve polako niz cestu se šulja  
Sat za satom i sporo nestaje u tami.  
Pred kućom čovjeka u sladak sanak ljulja  
Pjev mlada vina što sve k sebi mami.*

## France Prešern

Jednu strofu pjesme „Zdravljica“ - (Zdravica) Republika Slovenija je nakon osamostaljenja uzela za državnu himnu, a posljednja strofa te pjesme u prijevodu Gustava Krkleca glasi:

*Na kraju pijem za nas  
Sve redom drugove znane,  
Što nas okupi danas  
Misao na vedrije dane;  
Živjeli ljudi svi  
Namjera dobrih kao mi!*

## Srpska narodna pjesma

*Vino pije Kraljeviću Marko,  
Pola pije, pola Šarcu daje.*

## Gange o vinovoj lozi i vinu<sup>42</sup>

Kao i mnoga druga društvena događanja, gospodarske djelatnosti, život i običaji ljudi, vinova loza i vino su našli svoje mjesto u gangi, toj najpoznatijoj tradicionalnoj glazbenoj baštini Hercegovine.

*Bećar pije i vino i sodu,  
A najviše iz bunara vođu*

*Ja se svoje zaželio gare  
I prastare drvene bukare*

*Kad popijem sto litara vina  
Ne bojim se svita polovina*

*Kad se sitim svoje majke stare  
I broćanske drvene bukare*

*Kurva kuća Musina mejana<sup>43</sup>  
Uvik puna pjani' Mamićana*

*Kurva kuća Kulkina mejana<sup>44</sup>  
Kurva bio ko je u njoj pio*

*Lipo ti je kad se vino pije  
Još je lipše kad se nadoliže*

---

42 Uz naša sjećanja kao izvori poslužile su nam knjige: Anđelko Mijatović, Ganga, Naša ognjišta Tomislavgrad, 2004.; Ivo Cvitković, Ganga, Sarajevo 2017.

43 Musina gostionica nalazila se na Privalju, uz cestu Široki Brijeg - Grude

44 Gostionica u selu Blatnica u općini Čitluk

*Misliš majko rodila si sina  
Rodila si mišinu za vina*

*Oj bukaro maloga si kroja  
Da je sreća da si malo veća*

*Oj žilavko, uvik puna smija,  
A blatina i smija i grija*

*Oj prokleta Vranička mejana  
Ne viđaš me za godinu dana*

*Pij ga pobro nisi ga poliva  
Ja ga kopa ti mi namigiva*

*Pijem, pit ću dok je u litriću,  
Kad nestane, ja ću iz mehane*

*Pit ću vina štogod mogu više  
Pa kad umrem da mi grob miriše*

*Pijte braćo ja ću iz bokala  
Za mene je svaka čaša mala.*

*Rodi majko još jednoga sina,  
Kad ja pijem nek mi toči vina.*

*Sastala se braća kod astala,  
Piju vino iz jednog bokala.*

*Što bećara u srce udara,  
Čaša vini i divojka fina.*

*Usred Cima Tutina mejana,  
ne može se proći od gejana.*

*Moj dragane, kutijo bombona,  
nemoj ići gdje je gostiona.*

*Moj dragane, okani se vina,  
a ja ću se okanit' karmina.*

*Ja se svoje zažalio gare  
i prastare drvene bukare.*

*Oću bačvu pokraj moga groba,  
ko mi dođe neka vino proba.*

*Pivam gangu i sidim na stocu,  
ljubim praznu od rakije bocu.*

*Od rakije nema bolje žene,  
po tri dana ona ljulja mene.*



*Bože mili, koja li je jača,  
Šljivovica ili. lozovača*

*Oj rakijo vragu bi te dao,  
Svugdje oćeš samo nećeš pravo.*

*Gango moja i rumeno vino  
Kad ga pijem uvek mi je fino*

## „Vinske ceste“ Evlije Čelebije po Bosni i Hercegovini<sup>45</sup>

Evlija Čelebija (1611. - 1682.) je turski putopisac koji je tijekom četrdeset godina putovao po tadašnjem osmanlijskom carstvu, sudjelovao u vojnim pohodima, a o svojim doživljajima i opažanjima napisao je opsežno djelo u deset knjiga pod imenom Putopisi. Čelebija veoma dobro zapaža i opisuje detalje o nekom mjestu. On u svojim putopisima opisuje mjesta u kojima je boravio, njihovu povijest, građevine, običaje, tradiciju, a što je za nas važno, opisuje i poljoprivredne kulture. Iako Putopisi Evlije Čelebije imaju nedostataka i nisu uvijek pouzdan izvor jer je znao pretjerati u pisanju brojčanih podataka, u njegovim putopisima ipak nalazimo vrijedan povijesni materijal. Čelebija je u Bosni i Hercegovini boravio dva puta: 1660. i 1664. godine, posjetio je brojne gradove i ostavio nam o njima zanimljive i vrijedne zapise. Tom je prigodom pisao i o vinovoj lozi u područjima kroz koja je prolazio. Što je posebno zanimljivo, Čelebija spominje bujne vinograde tamo gdje im danas nema ni traga i gdje ih nikako ne bismo očekivali. Pa evo krenimo sa Čelebijom po tim putovima.

**Sarajevo;** (posjetio ga početkom rujna 1660. godine) ...je krasan i malen grad...Oko 300 regularnih vojnika vršili su službu čuvara u ovom strašnom klancu. Ali kako je ovdašnja klima prijatna, čuvari su se u ovom klancu tokom vremena namnožili, sagradili kuće, **zasadili vinograde** i bašče i podigli napredno malo naselje. Tokom vremena razvio se tu šehar i postao poznato trgovačko mjesto...Podignut je veliki dvor (saraj) po kome je i šehar dobio ime Saraj (str. 102.).

Od voća poznato je dobro crno „džurha“ grožđe, trešnje mevlvijske tekije, višnje, kruške jeribasme, jabuke i šljive. (str. 119.).

Ima još jedna vrsta pića koje se zove ramazanija. Ono se pravi od grožđa kao i nevareno vino (musselles). Ono s nogu obara čovjeka. Najbolju vrstu ove ramazanije imaju imami. To je prijatno piće koje čovjeka jača za molitvu. Međutim, onaj koji pije pravo vino (šarab) nesretnik je koga stanovnici ovoga grada izbjegavaju i preziru. Ovdje ima 2600 bašča kao rajskih vrtova, a kroz svaku teče živa voda.

Jedno izletišta je bašča mevlvijske tekije na obali rijeke Miljacke. Iznad nje je izletišta u Gaju Male tekije. Tu ima neka vrsta tako sočnog i ukusnog crnog grožđa da ga se čovjek ne može zasititi. (str. 120.).

---

<sup>45</sup> Izvadci iz knjige: Čelebija, E. Putopisi, odlomci o jugoslovenskim zemljama, prijevod Hazim Šabanović, Sarajevo „Publishing“ 1996.

**Jajce;** Ima 1000 kuća. Kako se ove kuće nalaze jedne iznad drugih, njihovi prozori gledaju u kuće i vinograde što su na suprotnoj strani. Imaju vrlo mnogo vinograda i bašča. Zrak im je prijatan, a žene dražesne. (str.210.).

**Grad Jezero;** ima 600 majstorski sagrađenih kuća a okružene su vinogradima i baščama. Na glasu su ima raznovrsne ribe i grožđe u vinogradima. (str. 211.).

**Kasaba Varcar Vakuf (sada Mrkonjić grad);** To je velika varoš. Ima jedanaest mahala i dvije hiljade daskom pokrivenih kuća, s vinogradima i baščama....Okolo šehera ima vrlo mnogo vinograda; klima je vrlo prijatna. (str. 211.).

**Banja Luka;** Pored tog što pokraj svih kuća teče živa voda, svaka bolja kuća ima vinograd, bašču i ružičnjak, divan kao zemaljski raj. (str. 213.). ... Svega pet hiljada vinograda i bašča plaćaju porez na vinograde. (str. 216.).

**Grad Dobrun;** ...Varoš je pod gradom, ukrašena sa sto pedeset kuća koje su pokrivene ćeremitom, a okružene su vinogradima i baščama. (str. 263.).

**Kasaba Rudo;** Ova kasaba je divno naselje na obali rijeke Lima, na prostranom i zelenilom obraslom mjestu s vinogradima i baštama....Mjesto broji četiri stotine tvrdo građenih kuća, prizemnih i na sprat, s vinogradima i baščama, a sve su pokrivene šindroma. (str. 381.)

**Šeher Foča;** Prostire se uzduž obale velike rijeke Drine... Sve do rijeke Drine nanizane su prostrane kuće, prizemne i na sprat. Zidane su od tvrdog materijala, a imaju i vinograde. (str. 404.).

Od njihovih specijaliteta na glasu su četrdeset vrsta riba iz rijeke Drine, bijeli hljeb i med samotok, sedam vrsta sočnog grožđa, višnje i kruške jeribasme. Prema baždaraginim podacima tu ima 26.000 dunuma vinograda na koje se plaća desetina<sup>46</sup>. (str. 409.).

**Selo Dobro Polje;** To je krasno selo na obali ode Bistrice. Ima tri stotine kuća s vinogradima i baščama (str. 411.).

**Kasaba Jelašča**<sup>47</sup>; To je kasaba od dvije stotine kuća na mjestu obraslom u zelenilo, s vinogradima, baštama i krasnim hanom. (str. 413.).

---

<sup>46</sup> Ovo je jedan od dokaza pretjerivanja Čelebije u brojčanim podacima. U Osmanskom je carstvu dunum iznosio oko 919 m<sup>2</sup>, pa bi po njemu nahija Foča u to vrijeme imala oko 2.390 ha vinograda, što je 4 - 5 puta više nego je to zabilježeno u katastarskom popisu („defteru“) iz 1585. godine

<sup>47</sup> Selo kod Kalinovika

**Kasaba Nevesinja;** Ova varoš leži na kraju velikog polja. Leži na ravnom i zelenilom obraslom mjestu na zapadnoj strani Polja. Ima ukupno hiljadu i pet stotina kuća,...To su lijepe kuće oko kojih se nalaze vinogradi i bašče, živa vrela i prostrana dvorišta (str. 416.)

**Selo Dabar;** To je vrlo prostrano mjesto koje je dugo i široko pola sata hoda. Na malom polju leži napredni zaselak od petnaestak kamenim pločama pokrivenih kuća s vinogradima i baštama (str. 418.).

**Kasaba Dol** (danas Predolje kod Stoca); U vinogradima i baščama ležalo je po zemlji, tako mi boga istinoga, sočno voće, napušteno, gazilo se. Iz kasabe Dola išli smo u zapadnom pravcu upravo niz potok Dol. S desne strane ovoga puta leže tri sata dugi i plodni obronci po kojima su zasađeni vinogradi....Svi vinogradi kasabe Nevesinje su u porječju ovoga Dola. Grožđe mu je svuda poznato. U jednom grozdu bude po četiri, a u nekom i pet oka<sup>48</sup>. Ono je mirišljivo i slatko. Iz njegove šire cijede vino. (str. 418.)

**Kasaba Stolac;** To je lijepa kasabica; ima džamiju, tri mesdžida, malo javno kupatilo, svratište, dvadeset dućana i oko dvjesto osamdeset pločom pokrivenih kuća, koje imaju bašte, vinograde i svoje vode (str. 419.).

**Kasaba Ljubinje;** Varoš leži u jednoj prostranoj, zelenilom obrasloj i plodnoj uvali. Ima dvije vinograde i baščama okružene mahale s dvije stotine tvrdo zidanih kuća, prizemnih i na sprat. Okružene su vinogradima i baščama (str. 420.).

**Nahija Ljubomir;** Ova nahija ima brojna napredna sela, sa poljima, livadama, vinogradima i baščama (str. 422.).

**Grad Blagaj;** To je malena kasaba. Nalazi se na obali rijeke Bune, koja izvire iz one pećine pod gradskom kapijom, izbijajući kao sedmoglava aždaja. Ima svega pet mahala sa 450 tvrdo zidanih kuća s kula-ma jakim kao tvrđava. Sve su pokrivene kamenim pločama a okružene vinogradima i baščama (str. 459.).

**Rijeka Buna;** Klima kasabe je vrlo prijatna. Tu ima vrlo mnogo grožđa, smokava, krušaka, jabuka i bijelih trešanja, tako da smo ove blagoslovene godine ovdje jeli prve trešnje...Jako im je na glasu kiseli pekmez (tzv. nardenk) i slatko vino (museles) od šipova, što uspijeva u ovdašnjim brdima. Maslina, čempresa, oraha vinograda i bašča ima bezbroj (str. 461.).

Ja sam siromah, zatim prošao kroz Danijal-pašin Čifluk, a zatim sam obalom rijeke Neretve prešao strmenite kamenjare sa vinogradima na mnogim mjestima i za pet sati stigao sam u grad **Počitelj** (str. 461.).

---

48 Još jedno Čelebijino preuveličavanje kad u zanosu piše da jedan grozd teži 6 - 7,5 kg.

Pod ovim gradom na obali rijeke leži varoš od sto pedeset kamenom pločom pokrivenih kuća s vinogradima i vrtovima (str. 463.)

**Šeher i grad Mostar;** Ova varoš ima pedeset i tri mahale sa tri hiljade i četrdeset tvrdo zidanih, kamenim pločama i ćeromitom pokrivenih kuća. ..Na jugoistočnoj strani prostire se polje dva sata hoda, sve do grada Blagaja. Ono je ispresijecano vinogradima i baščama... Na istočnoj strani (varoši) nalaze se vinogradi (str. 471.)....

Na glasu su im bijeli hljeb, a u protokolu (sidžil) šerijatskog suda upisano je da pastrva iznosi po dvadeset i trideset oka. Narovi u toj varoši su vrlo krupni. Specijalitet su im grožđe. smokve, kajsije, šeftelije i čempresovo drvo. Na onoj strani varoši gdje se nalazi kožara ima do osamnaest hiljada i šezdeset bašta divnih poput rajskih (str.475.).

Na teritoriji hercegovačkog sandžaka nema nijedan grad napredniji i ljepši od šehera Mostara. Zbog priyatne klime tu ima tako sočnog i finog svakovrsnog voća da oni svoje smokve, grožđe, i kao čovječje glave krupne narove nose na poklon ostalim gradovima. Ovo voće ne samo što zadržava svoju ljepotu i slast, nego se njegova boja i slast zadugo ne promijeni (str. 476.).

**Kasaba Konjic;** Leži na prostranom, brdovitom i krševitom mjestu s vinogradima i vrtovima na obali rijeke Neretve.

Na suprotnoj strani rijeke prelazi se drvenim mostom. Obje strane imaju šest mahala. Ima šest stotina pločama pokrivenih kuća. To nisu velike kuće, ali imaju mnoge vinograde (str. 477.).

**Nova Kasaba;** To je divna i krasna kasaba na jednom dolovitom prostranom i močvarnom terenu s baštama i vinogradima. Ima oko sto i sedamdeset kuća koje su u dobrom stanju (str.480.)

**Grad Kušlat**<sup>49</sup>; Iz toga grada silazi se u varoš s naponom, a isto se tako i ulazi gore. Ima svega sto dvadeset kuća s baštama. Vinograda i bašta ima mnogo (str. 483.).

**Grad Zvornik;** To je sjedište zasebnog sandžaka u bosanskom ejaletu.. . Desna varoš na obali rijeke Drine, ima oko tri stotine osamdeset prostranih i šindrom pokrivenih kuća s vinogradima i baštama (str. 484.).

**Grad Rača;** Na glasu su im: hljeb, medovina, šljive i jabuke. Grožđe im nije dobro (str. 486.).

---

49 Mjesto kod Zvornika

## Pioniri bosanskohercegovačkog vinogradarstva i vinarstva

Mnogo je osoba koje su tijekom proteklih 130 godina organiziranog vinogradarstva i vinarstva doprinijele unapređenju ove djelatnosti. U ovom prilogu navest ćemo samo one koji su dali značajniji doprinos unapređenju vinskog sektora Hercegovine, no moramo reći da za neke od njih nemamo dovoljno podataka.

**VARGA, Danijel**, rođen u Mađarskoj, bio je prvi upravnik vinogradarske stanice u Gnojnicama. Završio je vinogradarsku školu u Budimpešti, a prije dolaska u Mostar vodio je vinogradarstvo i vinarstvo na jednom veleposjedu u Mađarskoj. Pod njegovim nadzorom izgrađeni su objekti u Gnojnicama i izvršena sadnja vinograda i voćnjaka. Nakon osnivanja vinogradarske stanice u Lastvi postavljen je za upravnika te stanice koju je vodio do 1903. godine.

**WASCHKAU, Julije**, agronom, upravnik vinogradarske stanice u Gnojnicama 1894. - 1918. godine. U Hercegovinu je došao kao već dokazani stručnjak iz Klosterneuburga. Bio je u pravom smislu pionir hercegovačkog vinogradarstva i vinarstva. Osim što je bio upravnik (kasnije je imao titulu nadupravnika), obučavao je mlade vinograde u samoj stanici, a vodio je tečajeve po terenu. Čim se pojavila opasnost od filoksere Waschkau je po terenu Hercegovine obučavao vinograde o cijepljenju, a po terenu je vodio tečaje o uzgoju loze i naprednom vinogradarstvu i podrumarstvu (slika ). Po jednoj informaciji, nakon završetka Prvoga svjetskog rata vratio se u Klosterneuburg, gdje je vodio povjerenstvo za ocjenjivanje kvalitete vina.

**TOMIĆ, Milan**, agronom, prvi Hercegovac koji je imenovan na važnu funkciju. Bio je upravnik vinogradarske stanice u Lastvi od 1910. do 1918. godine. Radio na unapređenju vinogradarstva i vinarstva, a bio je prvi koji je proučavao razlike između žutog i zelenog morfotipa žilavke. Nakon ukidanja stanice u Lastvi, prešao je na rad u Poljoprivredno nadzorništvo u Mostaru, gdje je radio kao kotarski agronom. I dalje se bavio vinogradarstvom i vinarstvom, imao je važnu ulogu u obnovi vinogradarstva nakon filoksere i osnivanju loznih rasadnika u Hercegovini. Radove o praktičnim pitanjima vinogradarstva objavljivao je u tadašnjim novinama i časopisima.

**KALJUŽNI, Gregor**, agronom (Velikaja Budišća, Ukrajina, 1898. – Mostar, 1965.). U Zagreb iz Ukrajine stigao 1922. godine i upisao studij agronomije na Poljoprivredno-šumarskom fakultetu u Zagrebu, na kojemu je diplomirao 1927. godine. Nakon završetka studija bio je na dvogodišnjoj specijalizaciji iz

vinogradarstva i vinarstva u Francuskoj. Na državnom dobru u Božakovini zaposlio se 1930., a bavio se vinogradarstvom i vinarstvom. Nakon položenog stručnog ispita radio je kao enolog, bio je šef kemijskog odjela, tajnik odbora za ocjenjivanje vina i vinarski nadzornik. U Mostar je došao 1946. godine i u okviru Poljoprivredne stanice utemeljio je enološki laboratorij, prvi u Hercegovini. Obavljao je stručne i savjetničke poslove, analize i ocjenjivanja vina, educirao vinare i vinogradare, organizirao stručne seminare s ciljem unapređenja hercegovačkog vinogradarstva i vinarstva. Poznati su njegovi radovi o ispitivanju vrijednosti hercegovačkih sorata vinove loze na temelju analiza mošta, o analizama kemijskog sastava vina, te ocjenjivanju čistih sortnih i miješanih vina. Bio je jedan od pionira hercegovačkog i vinarstva, a njegovim su se radovima koristili svi kasniji istraživači hercegovačkih sorata vinove loze i vina.

**KURI, Franjo**, agronom (Verjane kod Maribora 1892. - Mostar, 1984.). Srednju poljoprivrednu školu završio je u Grazu (Austrija) 1911. godine. Nakon rata je radio na rasadnicima (Poljoprivrednim stanicama) u Novom Sadu i Negotinu, a od 1923. u Ljubuškom, gdje je postavljen za upravitelja rasadnika. Od 1937. do 1941. godine bio je upravitelj rasadnika u Kaštel Starom kod Splita, a od 1941. do 1945. godine opet u Ljubuškom. Od 1946. godine pa do umirovljenja radio je kao poljoprivredni stručnjak za vinogradarstvo i voćarstvo u Poljoprivrednom zavodu u Mostaru. Uža mu je specijalnost bila vinogradarstvo. U svom radnom vijeku zdušno je radio na suzbijanju filoksere vinove loze, ali i na obnovi i sadnji novih vinograda. Bilo je to vrijeme obnove hercegovačkih vinograda uništenih filokserom, i velika je zasluga Franje Kurija u uspješnoj revitalizaciji vinogradarstva u Hercegovini. Kao iskusan praktičar radio na uvođenju modernih plantažnih vinograda. Bio je sudionik svih većih projekata sadnje vinograda u Hercegovini. Koliko se u svom radu i doprinosu vinogradarstvu Hercegovine istakao svjedoči i to što je 1953. godine Društvo inženjera i tehničara organiziralo proslavu povodom 30 godina njegova rada u vinogradarstvu i vinarstvu Hercegovine, a za taj rad dobio je nagradu grada Mostara.

**ŠUPICA, Milan**, agronom, sveučilišni profesor (Podhum, Ogulin, 1903. - Sarajevo, 1971.). Završio Poljoprivredno-šumarski fakultet u Zagrebu 1929., na kojemu je i doktorirao 1956. godine. Obavio specijalizaciju iz vinogradarstva i vinarstva u Švicarskoj, nakon čega je radio na poslovima vinogradarstva i vinarstva u različitim institucijama u Srbiji do 1945. godine kada je prešao u BiH. Kratko je radio u Ministarstvu poljoprivrede, a zatim je premješten u Lastvu radi obnavljanja vinogradarske stanice, koja je nakon 1918. godine bila rasformirana. Na Poljoprivredni fakultet u Sarajevu došao je 1949. kao predavač

vinogradarstva i vinarstva. Od 1955. do 1960. godine radio je u Zavodu za vinogradarstvo i vinarstvo u Sremskim Karlovcima, a u Sarajevo se ponovo vraća 1960. godine kao profesor vinarstva i tu ostaje do mirovine. Prof. Šupica najviše se bavio istraživanjem hercegovačkog sortimenta vinove loze i hercegovačkih vina, o čemu je objavio veliki broj radova, a na tu je temu obranio doktorsku disertaciju. Bio je u to vrijeme najbolji poznavatelj hercegovačkog vinogradarstva i vinarstva, čijem je unapređenju dao značajan doprinos.

**PIRIJA, Osman** agronom (Stolac, 1926. – Mostar, 2002.). Završio Poljoprivredno-šumarski fakultet u Sarajevu 1953. Nakon studija zaposlio se u Poljoprivrednoj stanici Hercegovina. Njegovom zaslugom 1966. godine osniva se poljoprivredni kombinat HEPOK, kojim rukovodi do 1977. godine. HEPOK će postati nositelj razvoja agrara Hercegovine. U tom se razdoblju O. Pirija iskazao kao veliki entuzijast, vrhunski stručnjak, menadžer i pravi vizionar. Imao je viziju kako unaprijediti agrar Hercegovine i to je provodio u djelo. Pod njegovim vodstvom u HEPOK-u je podignut veliki broj plantaža vinograda, voćnjaka, pet velikih vinarija, zaštićeno je geografsko podrijetlo čuvenih vina Žilavka i Blatina, kao prvih zaštićenih kontinentalnih vina u tadašnjoj državi. HEPOK je objedinio poljoprivrednu proizvodnju, preradu, promet, znanstvenoistraživački rad. Bio je pravi agrarni gigant, a dostignuta razina proizvodnje pomogla je unapređenju proizvodnje i u privatnom sektoru. Zbog neslaganja s političkim establišmentom morao je napustiti čelno mjesto u HEPOK-u. Od 1978. do 1979. godine bio je direktor Istraživačko-razvojnog centra, a nakon toga postao profesorom Poljoprivrednog fakulteta u Sarajevu. Kao ekspert FAO-a boravio u Etiopiji, gdje radi na osnivanju poljoprivrednih plantaža. Autor je mnogobrojnih studija, elaborata, projekata, ekonomskih analiza i investicijskih programa koje su doprinijele unapređenju agrara BiH. Za svoj rad dobio je brojna društvena i stručna priznanja.

**ANIČIĆ, Zlata**, agronom (Donje Viljevo, D. Miholjac, 1922. - Mostar, 2014.). Završila Agronomski fakultet u Zagrebu (1947.). Radila u Poljoprivrednom zavodu u Mostaru (1948. – 1949.), Srednjoj poljoprivrednoj školi u Čapljini (1949. – 1954.), Rajonskoj sekciji za uređenje bujica i zaštitu tla od erozije u Konjicu (1954. – 1960.), Višoj poljoprivrednoj školi u Mostaru kao profesor *Vinogradarstva* (1960. – 1973.), te u Istraživačko razvojnom centru HEPOK-a u Mostaru (1973 – 1978). Doktorsku disertaciju, obranila na Poljoprivrednom fakultetu u Zemunu, 1972. Objavila više od 50 znanstvenih i stručnih radova, te skripta *Podizanje plantažnih vinograda* (Mostar, 1964.).



## Sjećanja



**Dipl. ing. Branislav Dragić** u pravom je smislu veteran hercegovačkog vinogradarstva i vinarstva. Rođen daleke 1922. godine u Konjicu, ali je od prve godine živio u Mostaru, kojega smatra svojim gradom. Sudjelovao je u podizanju prvih plantažnih vinograda u Hercegovini i izgradnji modernih vinarija. Jedan je od rijetkih živih svjedoka toga pionirskog vremena hercegovačkog vinogradarstva i vinarstva. Kao sudionik toga vremena i zbog doprinosa vinskom sektoru Hercegovine, zaslužuje da čujemo njegovo svjedočenje o tim davnim, a za mlađe generacije i manje poznatim vremenima.

Diplomirao sam na Poljoprivrednom fakultetu u Beogradu 1950. godine. Nakon diplome došao sam u Ministarstvo poljoprivrede u Sarajevo da dobijem raspored za posao. Dali su mi listu više od 120 potencijalnih radnih mjesta za agronome, jer je potražnja bila velika, a agronoma malo. Izabrao sam Bosanski Brod da budem bliže budućoj supruzi koja je završila medicinsku školu i zaposlila se u zdravstvenoj stanici. Početkom 1952. godine zbog obiteljskih razloga dolazim u Mostar i zapošljava se u Sreskom zadružnom savezu. Radio sam na izradi godišnjih planova seljačkih radnih zadruga i zemljoradničkih zadruga i kao gradsko dijete po prvi put sam se susreo s drastičnim sudarom tisućgodišnjeg gorkog seljačkog iskustva i na njemu izgrađenog mentaliteta s grubim sistemom revolucionarne garde koja grubom silom i tupošću provodi Marx-Engelsovu ideju „zemlja seljacima“. Najčešće uz pomoć u selu najgorih ljudi koji se opet u zadruzi oslanjaju i imaju potporu najgorih lijenčina, frazera i kradljivaca trudodana koje su drugi mučno zaradili. Otpor sistemu bio je jednak kod brodsko-posavskih ratara i stočara i hercegovačkih duhanaca, povrtlara i vinogradara. Primjerice u seljačkoj radnoj zadruzi „Hodbina“ pripremali smo 1,9 ha za sadnju vinograda. Loza je posađena cijepljena sljedeće godine, a kad se zadruga raspala vinograd je vraćen vlasniku zemljišta.

Krajem 1952. godine na inicijativu Sreskog zadružnog saveza, Franjo Kuri i ja napravili smo tehnički program za podizanje plantažnog vinograda Dubrava u Čitluku na površini od 30 ha. To je bio prvi

ovako veliki vinograd, sam program neki „šalabahter“, nimalo sličan kasnijim investicijskim programima. Čak nije ni sačuvan. Podizanje prvog ovakvog plantažnog vinograda kao stvarnog konkurenta malim vinogradarima i podrumarima nije bilo dobro primljeno. No zahvaljujući Rafi Juričiću, upravniku zadruga, predratnom predsjedniku općine i uglednom članu HSS-a, pripremni radovi, sadnja, korektno održavanje tla i zaštita nasada uredno je obavljena. Za nekoliko godina vinograd Dubrava proširen je prema Međugorju i kroz čitavo vrijeme predstavljao sigurnu kvalitetnu osnovu za rad vinarije u Čitluku i renome njene žilavke na tržištu.

Mnogo godina kasnije bio sam u Izraelu i susreo se s praksom kibuca. Kibuci su neka vrsta seljačke zadruge u kojoj svi rade, svi imaju sve što im treba osim privatnog vlasništva. Kibuc u kojemu sam bio imao je 270 članova, ali taj kibuc nije preživio, kao ni naše seljačke zadruge. Kibuc se pretvorio u kapitalističko poduzeće.

Sredinom te godine Sreski zadružni savez uputio me na specijalizaciju iz vinogradarstva i vinarstva u Poljoprivredni tehnikum u Poreču. Nakon povratka sa specijalizacije više sam se radio u vinarstvu. U tom pogledu rado se sjećam Vinogradarske zadruge u Gnojnicama. Osnovana je nastojanjem vinogradara uglavnom iz Mostarske kotline kao otpor na izrabljivanje trgovačkih podrumara. Zadruga je imala kapacitet 45 - 50 vagona godišnje u dobro održavanim bačvama, ali je oprema bila veoma oskudna. Prerada je obavljana isključivo ručno, a radili su sami zadrugari. Zadrugari su novac za predato grožđe dobivali uglavnom po prodaji vina, a male količine za vlastite potrebe preuzimali su tijekom godine. Tadašnje najveće vinarsko poduzeće u Jugoslaviji NAVIP kupilo je u vinogradarskoj zadruzi 500 hl žilavke i direktor poduzeća kasnije je priznao da je ta žilavka popravila njihova najkvalitetnija bijela vina.

U proljeće 1954. godine upućen sam na stručnu specijalizaciju u Zadružni savez u Montpellier u pokrajini Languedoc u Francuskoj. Po klimi, pedološkim osobinama i geografskim karakteristikama, pokrajina je slična Hercegovini, uz naravno velike razlike u veličini površina pod vinogradima, sortimentu i tehničkoj opremljenosti. Prosječna veličina farme je 28 ha vinograda. Od cjelokupne proizvodnje grožđa suvremeno opremljene zadružne vinarije prerađuju oko 90 %, vinarije u vlasništvu krupnog kapitala i banaka oko 7 %, a ostatak od 3 % mali privatni podrumi, najviše za potrošnju isključivo na lokalnom tržištu. Specijalizacija mi je veoma koristila, naročito u izgradnji vinarije u Mostaru. U okviru „Hercegovke“ bio sam zadužen za rukovođenje svih poslova s izvođačima.

U 1955. godine u Mostaru je organizirana Prva hercegovačka izložba vina, a ja sam bio sekretar Organizacijskog odbora. Izložba je okupila najširi krug ljudi koji su u Hercegovini tada radili i živjeli od vinogradarstva i vinarstva. Isto tako i vodeće stručnjake s veleučilišta i instituta Slovenije, Hrvatske, Srbije i Makedonije. Za izlaganje u posebnoj galeriji u hotelu Neretvi i ocjenjivanje najboljih vina skupljeno je 230 uzoraka od čega 150 iz Hercegovine. Izložba je bila ujedno i društveni događaj, predivne murale naslikao je akademski slikar Karlo Afan de Rivera, dekoracije za izložbeni salon slikari Mladen Soldo, Bobo Samardžić, Vlado Puljić. Publikacija i plakati izložbe bili su ukusni i na vrijeme urađeni. Stručni dio izložbe završen je posjetom hercegovačkim vinogorjima u Mostaru, Čitluku i Stocu, a goste su sa stanjem vinogradarstva upoznali Franjo Kuri, Grigorij Kaljužni, Osman Pirija i Enes Sadiković.

U proljeće 1956. u okviru Gospodarske komore u Mostaru formirana je komisija stručnjaka, koja je trebala sačiniti programe za podizanje plantažnih nasada. Radili smo tehničke programe i globalne okvirne ekonomske procjene za podizanje 100 ha vinograda u Vrapčićima, 40 ha vinograda u Konjusima. Projektirani vinogradi realizirani su u potpunosti i, koliko se sjećam, bez većih financijskih prekoračenja. U vremenu ubrzane industrijalizacije poljoprivreda sve više postaje manje važna djelatnost. Primjerice, za podizanje vinograda u Vrapčićima u slobodnoj prodaji trebalo je otkupiti 2.500 m<sup>2</sup> zemljišta, a prosječna cijena ovisno o položaju unutar budućeg vinograda bila je 15 - 25 dinara za 1 m<sup>2</sup>. To je bila mizerna cijena.

Zbog sukoba s nekim političarima oko merinizacije ovaca, dao sam ostavku u Zadružnom savezu i zaposlio se u Duhanskoj stanici u Ljubuškom u vrijeme kada se podizao ferm zavod. Nakon toga sam se natjecao za dva mjesta: agronoma vinogradara u kotarskom odboru Dubrovnik i tehničkog direktora vinarije u Umagu. Zbog dobrih referenci primljen sam na oba mjesta. U međuvremenu su me kontaktirali iz općine Mostar i tražili da se vratim na mjesto koje želim, da radim u izradi investicijskog programa za izgradnju vinarije u Mostaru koja je u Republičkom planu investicija predviđena za završetak do konca 1957., ili najdalje u 1958. godini.

Koncem 1958. osigurana su sredstva za izgradnju vinarije u Mostaru i ja sam prestao biti „činovnik“ u okviru poduzeća „Hercegovka“ preuzeo organiziranje izgradnje vinarije. Nikada ranije nisam nešto tako složeno i odgovorno radio. Ali siguran sam da sam „rođen pod sretnom zvijezdom“. Tehnološki projekt je izradio dipl. ing. Vanja Žanko. Porijeklom Splićanin, diplomirao na pariškom poljoprivrednom fakultetu i samo nekoliko dana prije ulaska Nijemaca u Pariz, otišao u Alžir, oženio kćer bogatoga

vinogradara. Po iskrčavanju američkih trupa pridružio im se, ratovao u Libiji, Siciliji, Italiji i po završetku rata vratio se u Hrvatsku i započeo pravu borbu s postojećom vinarskom školom koja je vjerovala samo u podzemne podruma i drvenu burad. Vanja Žanko donio je industrijalizaciju vinarstva, velike betonske cisterne, pa čak i na otvorenom prostoru, te visoko kapacitetnu mehanizaciju koja osigurava najbržu preradu u kakvim je uvjetima u alžirskom Oranu radio. Građevinske radove izvodilo je poduzeće GP Hercegovina. Tehnički direktor „Hercegovke“ bio je Sava Kovačina, koji je 1923. - 1927. pohađao čuvenu vinogradarsku školu u Klosterneuburgu kod Beča. Do rata je bio vlasnik trgovačkog vinarskog podruma do nacionalizacije svih takvih podruma 1948. godine. Pomogao je u pripremi likvidacije raspršenih nacionaliziranih vinarija i preuzimanje dotadašnjeg ljudstva koje smo morali preuzeti kad nova vinarija počne raditi. Sve ono što sam vidio i naučio tijekom specijalizacija u Poreču i Montpellier-u pokušao sam uvesti i primijeniti u redovitu praksu u vinariji u Mostaru.

Vinarija Mostar tehnološki je bila programirana samo za preradu grožđa i proizvodnju vina, ali građena je tako da smo od samog početka angažirali jednog predratnog tvorničara likera za organizaciju proizvodnje likera u dijelu podruma opremljenog s najboljim drvenim bačvama iz nacionaliziranih podruma. U inače arhitektonski zamišljen prazan prostor između upravnog trakta i podruma sa cisternama koji smo pokrili, organizirali smo radnički restoran i odjel za flaširanje likera i rakije. U napola završenoj vinariji preradili smo 1961. godine 65 vagona grožđa, iduće godine bila je prava berba i u završenoj vinariji preradili smo 200 vagona i 1963. godine 280 vagona. Proizvodnja je konstantno rasla. Tko god je posjetio vinariju i prošao kroz pogone pet različitih proizvodnji koje se istovremeno odvijaju, te vidio malu rijeku boca koja neprestano teče, ostao je impresioniran ovom „tvornicom pića“. To je vjerojatno razlog da su me u svibnju 1963. pozvali u Tehničku pomoć BiH i pokazali pismo Jugoslavenske ambasade u Alžiru u kojoj traže da se upute poljoprivredni stručnjaci, enolozi, vinogradari, stočari i veterinari iz BiH na rad u Alžir koji je nepunu godinu prije bio oslobođen. Uz oznaku enolozi stajalo je „konsultacija s ing. Dragić u vinariji Mostar“. To nam je bila velika satisfakcija za rad koji smo obavili u izgradnji vinarije. U Alžiru sam proveo tri godine na dobru koje je imalo 1.200 ha vinograda, 450 ha citrusa i podrum od 1.450 vagona.

Poslije Languedoc-a i bogatog iskustva alžirskih godina, tada, jučer i danas mislim da prave šanse vinogradarstva leže u industrijskoj proizvodnji i preradi, tako da mi nije bilo teško prihvatiti ponudu HEPOK-a da pređem u Direkciju i formiram Inženjering biro koji će se angažirati u izvođenju investicija

kombinata koji je tada imao oko 1500 zaposlenih, ali i vrlo jasne ideje daljeg širenja. Osman Pirija, direktor HEPOK-a imao je jasnu viziju, čvrstu volju i prije svega karizmu vode. Sve što je zamislio ostvario je, pa je HEPOK (zapravo APRO Hercegovina) u 1986. godini imao 11.000 zaposlenih. Naravno kao kob su koba sve okoštali birokracije Osman Pirija je na pravi Romelovski način morao odstupiti. Srećom Piriju su poslali za tehničkog savjetnika u Etiopiju. Mislim da je to bio kraj stvaranja njegova poslovnog svijeta.

Mali u broju, ali efikasan u djelu, Inženjering biro je radio na brojnim investicijskim programima, između ostalih: Izgradnja hladnjača u Čapljini i Ljubuškom; Rekonstrukcija hladnjače i klaonice u Mostaru; Tvornice za preradu sokova u Mostaru; Podizanje vinograda Željuša - Salakovac na površini od 450 ha. Ovo je prvi nasad u Hercegovini u kojemu su zaštitu obavljali specijalizirani avioni Privredne avijacije iz Pančeva i Osijeka. U cilju sadnje kamenitog vinograda u Blizancima, tri godine ranije izradili smo investicijski program za podizanje 12 ha pokusnog vinograda u Tepčićima. Iskustva stečena u Tepčićima su odlično poslužila za podizanje preko 100 ha vinograda u Blizancima. Za HEPOK OOUR Trebinje izradili smo investicioni program za podizanje 40 ha matičnjaka loznih podloga koji je u potpunosti bio izgrađen. U realizaciji investicionih programa za dogradnju vinarija u Čitluku i Ljubuškom bio sam osobno angažiran. Vinarija Čitluk je dobila novu snažnu opremu za preradu grožđa, liniju za hlađenje i filtriranje vina i poseban građevinski dodatak za postavljanje nove kompletne linije za flaširanje vina kapaciteta 3000 boca na sat.

Kada sam prešao u HEPOK bila je aktualna sadnja vinograda u Vitini. Osman Pirija je htio da se sadnja kalemova sorte merlot izvrši odmah na cijeloj površini. Ja sam koristeći iskustva u sadnji vinograda u Dubravi, predložio da se na površini od samo jedan hektar uredi kljalište i proizvedu korjenjaci s mnogo većim postotkom prijema, a višestruko manjim troškovima uzgoja, što je podržao direktor ing. Vinko Džajo pa je tako prihvaćeno. Kalemovi sorte merlot nabavljeni su iz rasadnika u Smederevu, bili su slabe kvalitete, radi čega je postignuti rezultat ovoga vinograda bio slabiji od drugih plantažnih vinograda.

No onda dolazi raspad jugoslavenske zajednice, a rat je jednostavno rastrojio i razrušio većinu onoga što je u HEPOK-u stvarano desetljećima. Koliko znam više od 1200 krava na farmama, 6500 ovaca u modernoj ovčarskoj farmi na Kupresu, su u ratu pojedeni, vina i destilati u vinarijama i destilerijama su popijeni, plantažni vinogradi propali, baš po onoj narodnoj. „Vrijeme kule niz Kotare gradi, vrijeme gradi vrijeme razgrađuje“. Nadajmo se da će se većina toga ponovo izgraditi.



## Bibliografija

U ovom prilogu navest ćemo popis doktorata i magistarskih radova iz vinogradarstva i vinarstva bosanskohercegovačkih znanstvenika i istraživača, te knjige koje su objavili na tu tematiku.

### Doktorati

**Aničić, Zlata:** Erozija tla u vinogorju mostarske kotline. Sarajevo, 1972.

**Mijatović, Dragutin:** Ispoljavanje karakteristika rodnosti i kvaliteta grožđa sorte žilavka u interakciji važnijih agrobioloških činilaca, Poljoprivredni fakultet u Sarajevu 1988. godine

**Tarailo, Radoslav:** Proučavanje populacije sorte žilavka u cilju izdvajanja odlika sa najpovoljnijim biološkim i privredno-tehnološkim karakteristikama. Poljoprivredni fakultet, Sarajevo, 1992.

**Pezo, Ivan:** Uticaj stepena opterećenja čokota okcima na prinos i kvalitet grožđa sorte *Medna*. Poljoprivredni fakultet Univerziteta u Sarajevu, 2000.

**Blesić, Milenko:** Stabilnost bojenih materija i kvalitet vina u zavisnosti od uslova vođenja maceracije kljuka Blatine. Poljoprivredni fakultet Univerziteta u Sarajevu, 2001.

**Ivanković, Marko.** Konkurentnost BiH proizvodnje vina na svjetskom tržištu, Agronomski fakultet Sveučilišta u Mostaru, 2003.

**Sefo, Semira:** Uticaj različitih načina đubrenja na prinos grožđa i vina kod sorte *vranac*. Poljoprivredno-prehrambeni fakultet Univerziteta u Sarajevu, 2009.

**Prusina, Tihomir:** Utjecaj autohtonih sojeva kvasaca *Saccharomyces cerevisiae* na kvalitetu vina Žilavka. Agronomski fakultet Sveučilišta u Zagrebu, 2011.

**Tomić, Lidija:** Molecular characterization and analysis of the genetic relatedness of old grapevine (*Vitis vinifera* L.) cultivars from the Western Balkan. Biotehnučki fakultet Univerziteta u Ljubljani, 2012.

**Bulić, Perica:** Kvalitet loznih kalemova autohtone sorte žilavke u ovisnosti o tipu lozne podloge i režimu ishrane. Poljoprivredno-prehrambeni fakultet Univerziteta u Sarajevu, 2013.

**Jovanović-Cvetković Tatjana** Anatomsko-morfološka i citohistološka evaluacija reproduktivnih organa autohtonih sorti vinove loze BiH. Poljoprivredni fakultet u Banjoj Luci, 2013.

**Lasić, Viktor:** Deskripcija i genetska identifikacija genotipova Blatine na području Hercegovine. Poljoprivredno-prehrambeni fakultet Sarajevo, 2015.

**Zeć, Mehmed:** Uticaj različitih režima predfermentacione maceracije kljuka i fermentacije šire na kvalitet i sortni aromat vina žilavka. Poljoprivredno-prehrambeni fakultet Sarajevo, 2015.

**Karačić, Ana.** Pojavnost viroza u autohtonim kultivarima vinove loze u hercegovačkom vinogorju. Agronomski fakultet Zagreb, 2015.

**Barbarić, Miro:** Utjecaj gnojidbe fosforom na prirodu i kakvoću stolnog grožđa Viktorija. Agronomski i prehrambeno-tehnološki fakultet Mostar, 2017.

## Magisteriji

**Kovačina Rade:** Uticaj stelje na kvalitet vina žilavka. Poljoprivredni fakultet, Beograd, 1976.

**Trninić, Vladimir.** Prilog rješavanju problema vertikalne integracije na liniji proizvodnje grožđa u Hercegovini. Poljoprivredni fakultet Beograd., 1966.

**Džubur, Ahmed:** Marketing grožđa stonih sorti vinove loze na području Mostarske kotline. Poljoprivredni fakultet Univerziteta u Sarajevu, 1997.

**Mijatović, Dragutin:** Visina prinosa i kvalitet grožđa kao faktori interakcije važnijih bioloških i tehnoloških pokazatelja sorte žilavka. Poljoprivredni fakultet u Beogradu 1980.

**Pediša, Hivzo:** Rodnost i kvalitet žilavke u plantažnim nasadima mostarskog vinogorja. Fakultet poljoprivrednih znanosti Zagreb, 1986.

**Ćorić, Radica:** Pogodnost tala općine Čitluk za uzgoj vinove loze. Agronomski fakultet Sveučilišta u Zagrebu, 2001.

**Ivanković, Marko.** Tržište vina u Federaciji Bosne i Hercegovine. Agronomski fakultet Sveučilišta u Zagrebu, 2001.

**Prusina, Tihomir:** Utjecaj temperatura fermentacije na kemijski sastav i senzorna svojstva vina Žilavka. Agronomski fakultet Sveučilišta u Zagrebu, 2004.



- Spužević, Ivan:** Utjecaj cijena inputa i outputa na tržišni položaj proizvođača grožđa u Federaciji Bosne i Hercegovine Poljoprivredni fakultet Univerziteta u Sarajevu, 2004.
- Sefo, Semira:** Ekonomika proizvodnje grožđa na porodičnim gazdinstvima u Hercegovačko-Neretvanskom kantonu. Poljoprivredni fakultet Univerziteta u Sarajevu, 2005.
- Delić, Duško:** Phytoplasmas of Fruit Tree and Grapevine in Bosnia and Herzegovina. CIHEAM -IAM Bari, Italija, 2005.
- Ljubić, Damir:** Bitniji čimbenici ponude i potrošnje vina u Federaciji Bosne i Hercegovine. Poljoprivredni fakultet Univerziteta u Sarajevu, 2006.
- Lasić, Viktor:** Uticaj opterećenja trsa rodnim pupovima na urod i kvalitetu grožđa sorte Žilavka na lokalitetu Blizanci. Sarajevo, 2006.
- Jovanović-Cvetković Tatjana:** Privredno -tehnološke karakteristike interspecies hibrida vinove loze četvrte generacije Poljoprivredni fakultet u Banjoj Luci, 2006.
- Bulić, Perica:** Utjecaj navodnjavanja na prinos i kvalitetu grožđa sorte žilavke na objektu Blizanci. Poljoprivredni fakultet Univerziteta u Sarajevu, 2006.
- Rogić, Branko.** Uticaj zelene rezidbe na kvalitet i kvantitet mošta i vina sorte *Blatina*. Poljoprivredno-prehrambeni fakultet Univerziteta u Sarajevu, 2009.
- Grbić, Rada:** Etude de l'évolution des composés phénoliques du raisin Cabernet Franc et de leur extractibilité au cours de la maturation. **École Supérieure D'Agriculture d'Angers , Angers** – France, 2009.
- Tomić, Lidija:** Genetic characterization of grapevine variety Žilavka (*Vitis vinifera* L.) with DNA markers- Biotehnički fakultet Univerziteta u Ljubljani, 2009.
- Zelev, Mehmed:** Uticaj opterećenja čokota rodnim okcima i kvasca primjenjenog u fermentaciji na kvalitet vina *smederevka* u području Stoca. Poljoprivredno-prehrambeni fakultet Univerziteta u Sarajevu, 2010.
- Delić, Mersija:** Opterećenje čokota okcima na prinos i kvalitet grožđa kod sorte *viktorija* na lokalitetu Nerezi. Poljoprivredno-prehrambeni fakultet Univerziteta u Sarajevu, 2010.

**Jusović, Hemo:** Valorizacija autohtonog genofonda vinove loze na području Hercegovine. Poljoprivredno-prehrambeni fakultet Univerziteta u Sarajevu, 2011.

Šutalo, Vide: Uticaj lozne podloge na kvalitet sadnog materijala kod sorte **Žilavka**. Poljoprivredno-prehrambeni fakultet Univerziteta u Sarajevu, 2012.

**Kraljević, Mario:** Variranje visine prinosa i kvalitet grožđa sorte *Vranac* pri različitim opterećenjima čokota rodnim okcima na lokalitetu Konjusi. Poljoprivredno-prehrambeni fakultet Univerziteta u Sarajevu, 2013.

**Banjanin, Tijana:** Agrobiološke i privredno-tehnološke karakteristike crnih sorti vinove loze gajenih u agroekološkim uslovima Trebinja. Poljoprivredni fakultet Univerziteta u Istočnom Sarajevu, 2014. godine.

## Knjige

**Vuksanović, Predrag:** (1974.): Vinogradarstvo sa ampelografijom I dio. Sarajevo.

**Vuksanović, Predrag:** (1984): Fiziologija vinove loze. Beograd.

**APRO – RO Istraživačko razvojni institut Mostar.** (1986.) Hercegovački vinogradi i vina. Mostar.

**Mijatović, Dragutin:** (1991.) Sorte vinove loze (Ampelografija). Poljoprivredni fakultet, Sarajevo.

**Mijatović, Dragutin, Vuksanović, Predrag, Blesić, Milenko:** (1992.) Opšte vinogradarstvo (Praktikum). Poljoprivredni fakultet, Sarajevo.

**Kojić Agan.** (2000.): Vinogradarstvo. Univerzitetska knjiga, Sarajevo.

**Kojić Agan., Lasić Viktor.** (2003.) Praktično vinogradarstvo. Široki Brijeg.

**Kraljević, Rudolf.** (2006.) Bosanska i Hercegovačka vinogradarska baština (1800. – 1878.). Mostar

**Beljo, Jure** i suradnici. (2014.) Atlas vinogradarstva i vinarstva Bosne i Hercegovine. Sveučilište u Mostaru.

**Kolega, Ante, Ivanković, Marko.** (2016.) Marketing vina. Suton, Široki Brijeg.

## Popis aktivnih vinarija

POPIS PROIZVOĐAČA VINA U BOSNI I HERCEGOVINI			
1.	<b>AG MEĐUGORJE d.o.o. Međugorje</b> Put za Križevac bb., 88266 Međugorje PDV broj : 227341640007 grgovasilj@gmail.com info@carska-vina.com	faks Andrija	036 651 210 036 651 792 063 321 933 063 377 305
2.	<b>ALUMINIJ d.d. Mostar</b> Bačevići bb.,88000 Mostar	Denis Petrić Zvonko Prskalo	063 395 859 063 314 712
3.	<b>CATENA d.o.o. Ljubuški</b> Kralja Zvonimira bb., 88320 Ljubuški PDV broj : 272268840006 ivan.nizic@catena.ba ivana.zlopasa@catena.ba	Ivan Nižić Ivana Zlopaša	063 372 773 039 833 069 063 299 795
4.	<b>DJORDAN GROUP d.o.o. Trebinje</b> Preobraženska 2, 89101 Trebinje PDV broj: 403673060007 jelena.kokovic@djordan.its.me zoran@djordan.its.me	Jelena	065 059 900
5.	<b>EREŠ-COMMERCE d.o.o. Kruševo</b> Sretnice bb , Kruševo Djelatnost : Podrum Vilinka PDV broj : 227309160001 velimir.eres@tel.net.ba	Velimir Ereš	063 427 411
6.	<b>EROVINO d.o.o. Stolac</b> Rotimlja, Stolac PDV broj : 4227509410002 petar.puljic93@gmail.com	Petar Puljić	063 871 230
7.	<b>HEPOK d.o.o. Mostar</b> Bišće polje b.b., 88000 Mostar PDV broj: 227279310003 harishajdarovic1@gmail.com bernada.kukrica@hepok-mostar.ba info@hepok-mostar.ba	Direktor Nedim Marić  Gordana Faks u financijama Haris Hajdarović Bernada	062 348 751 036 281 130 036 281 125 036 281 123 036 281 129 062 018 300 061 479 207

8.	<b>HERCEGOVINA PRODUKT d.o.o. Čitluk</b> Tromeda VI br. 5., 88260 Čitluk PDV broj: 227071750000 nela.medic@hercegovinaprodukt.com hercegovina-produkt@tel.net.ba	faks Nela Medić	036 653 490 036 653 495 063 897 690
9.	<b>HOTEL POSEJDON d.o.o. Neum</b> Neretvanska 20, 88390 Neum PDV : 227770410001 posejdon@tel.net.ba info@posejdon-neum.com	Dalibor Krešić Vinarija	063 481 561 036 885 115
10.	<b>HP INVESTING d.o.o. Mostar Vinarija Carski vinogradi</b> Bišće polje bb., 88000 Mostar PDV: 4227093480006 hpinvest@bih.net.ba ornela@hpinvesting.ba	Dženan Pekušić faks faks betonara Alen	061 726 090 036 577 328 036 577 024 036 577 009 066 701 058
11.	<b>„JSB“- s.d. Ljubuški</b> Prolog 38, 88320 Ljubuški podrum.begic@gmail.com (ranije Vinarija Begić)	vl. Leon Begić	063 322 151
12.	<b>KOMRAD d.o.o. Trebinje</b> Gorica bb., 89102 Trebinje PDV broj : 401352130003 office@podrum-andjelic.com	Milica Andelić Dragan Andelić  faks	065 940 055 065 881 343 059 280 320 059 270 411 059 259 222
13.	<b>MONAKO 2000 d.o.o. Čitluk</b> Potpolje, 88260 Čitluk vino@podrumostojic.ba	Vlado Ostojić	063 893 298 036 642 161
14.	<b>OBITELJSKI PODRUM TOMA</b> Veliki Ogradenik bb., 88260 Čitluk	Ivan Odak	063 222 111
15.	<b>OBITELJSKI PODRUM VUČIĆ</b> Donja Blatnica, 88260 Čitluk zdravko710@hotmail.com		063 425 894
16.	<b>P.M.V. d.o.o. Bileća</b> Peka Pavlovića 27, 89230 Bileća PDV broj : 403525540008 ralevino@gmail.com	Radivoje Rale Parežanin  Miodrag	065 722 815 065 322 987 065 563 630

17.	<b>PODRUM VINA SEKULOVIĆ - TREBINJE</b> Lastvanski put bb., 89102 Trebinje vinarijasekulovic@gmail.com	Bosa Sekulović	059 281 594 065 146 722 065 194 052
18.	<b>PODRUMI ANDRIJA d.o.o. Čitluk</b> Paoča bb., 88260 Čitluk PDV br: 227141630007 podrumiandrija95@gmail.com	Ivanka ured faks  Miro Ćorić Josip Martinović	036 642 584 036 643 102 036 644 102 063 322 162 063 438 823
19.	<b>PODRUMI MANASTIRA TVRDOŠ d.o.o. Trebinje</b> Tvrdoš bb., 89101 Trebinje PDV broj : 401870490002 tpodrumi@teol.net	Tihomir Kuduz  faks Nikola Semin (za uzorke)	065 987 357 059 246 810 059 273 911 065 905 324 063 287 794
20.	<b>„PODRUMI VUKOJE 1982“ d.o.o. Trebinje</b> Ul. Mirna 28, 89101 Trebinje PDV broj : 401365330009 podrumvukojeg@gmail.com	Tomo faks Radovan Zoran Julija	059 270 370 059 270 371 065 527 433 065 517 099 066 801 116
21.	<b>POLJOPRIVREDNA ZADRUGA “PODRUMI BANJALUČKE BISKUPIJE” p.o.</b> Mahovljani bb, 78250 Laktaši podrumibb@gmail.com info@vinograd-bonaventura.com	fra Dražen	063 194 195
22.	<b>POVRATAK d.o.o. Žepče Orahovica 102, 72230 Žepče</b> Vlasnik Vinko Zovko josip@povratakwinery.com	Josip Šumić	063 719 689
23.	<b>PROIZVODNJA I PRERADA GROŽĐA „ZLATNA KAPLJICA“ Široki Brijeg</b> Fra Dominika Mandića 24, Široki Brijeg PDV broj: 372370780004	Božo Pinjuh	063 327 592
24.	<b>PROIZVODNJA VINA „PODRUM TOLJ“</b> Vlasnik Suzana Tolj Blatnica bb., 88263 Čitluk gamis@tel.net.ba joco.tolj@gmail.com	Josip Tolj	063 313 333

25.	<b>PROIZVODNJA RAKIJA I VOĆNIH VINA „FERRA TOLIS“</b> Vladimira Nazora br. 6A, Tolisa, Orašje ID broj: 4354177960005		063 340 999
26.	<b>P.R. PODRUM ĐUKIĆ Miroslav Đukić s.p.</b> Slatina bb., 78253 Laktaši, Banja Luka PDV br: 507200550007 podrum.djukic@gmail.com	Miroslav Đukić	065 610 140 051 588 103
27.	<b>PTP HERCEGOVINAVINO d.o.o. Mostar</b> Bišće polje bb., 88000 Mostar PDV broj : 4227207320004 jure.mikulic@hercegovinavino.ba d.lasic@hercegovinavino.ba likeri dalibor.lasic@hercegovinavino.ba hercegovina-vino@tel.net.ba	ured  Dalibor Lasić likeri Jure Mikulić Dalibor Lasić vina	036 350 001 036 352 847 036 352 848 063 292 967 063 327 560 063 319 991
28.	<b>RUBIS d.o.o. Čitluk</b> Vionica bb., 88260 Čitluk ID broj: 4227858340003 oliver.mandarić@ephzhh.ba	Oliver Mandarić	063 297 727
29.	<b>VINA ZADRO d.o.o. Čapljina</b> Domanovići bb., 88305 Čapljina PDV broj : 227217120003 paulina.peric@vinazadro.com info@vinazadro.com vinadomanovici@tel.net.ba	Zdravka Ivan Pažin faks	063 350 548 063 353 817 036 822 303 036 822 301
30.	<b>VINARIJA BUNTIĆ</b> Miletina, 88320 Ljubuški Vl. Marin Buntić PDV broj: 372378840006 obzor.medjugorje@tel.net.ba vinarija.buntic@gmail.com	Pero Buntić	063 377 073
31.	<b>VINARIJA DODIG Firma Circleinternational, Medugorje</b> info@sport-centar.com	Divna Soldo	063 463 869 Vesna

32.	<b>VINARIJA ČITLUK d.d. Čitluk</b> Kralja Tomislava 28, 88260 Čitluk PDV broj: 227041680007 tiho@vinarija-citluk.ba jure.mikulic@hercegovinavino.ba dalibor.lasic@hercegovinavino.ba vinarija.citluk@tel.net.ba	Tiho Prusina Ured Spomenka  faks Jure Mikulić Dalibor Lasić v	063 313 952 036 640 449 036 360 687 036 642 232 036 642 400 063 327 560 063 319 991
33.	<b>VINARIJA FAMILIJE TATAREVIĆ</b> Kruhari bb, Sanski most razaldoo@gmail.com	faks Haris Halilović	061 790 404 037 685 544 061 967 437
34.	<b>„VINARIJA FAZAN“ d.o.o. Prnjavor</b> Naseobina Lišnja bb., 78430 Prnjavor ID broj: 4403834330000 nadaharijan50@gmail.com	Nada Harijan	065 172 895 051 682 450
35.	<b>VINARIJA JUNGIĆ d.o.o. Banja Luka</b> Markovac 35, Čelinac, Banja Luka PDV: 402905830002 vinarijajungic@hotmail.com	Miloš	051 490 725 066 007 000
36.	<b>VINARIJA PODRUMI MATA – JOZO VUČIĆ (Baja)</b> Blatnica bb., 88263 Blatnica podrumimata@gmail.com		063 321 408
37.	<b>VINARIJA „PODRUM PANIĆ“</b> Predrag Panić Parnice bb., 79240 Kozarska Dubica JIB 4510603000008 panicp65@gmail.com	Predrag Panić	065 390 901
38.	<b>VINARIJA „POPOVIĆ“</b> Goran Popović Prijedorska 8, TRN, 78250 Laktaši JIB 4510619000008	Goran	065 974-998
39.	<b>VINARIJA ŠKEGRO</b> Radišići 13, 88320 Ljubuški PDV broj: 372382870009 info@blatina.hr	Mirko Škegro	063 356 795 039 832 900

40.	<b>VINO BRKIĆ d.o.o. Čitluk</b> Kralja Tvrtka 13, 88260 Čitluk PDV br: 227920670007 brkic.josip@tel.net.ba info@brkic.ba  (ranije Obiteljski podrum Brkić)		063 320 205 036 644 466
41.	<b>VINO JOZO DOMANOVIĆI</b> Domanovići bb., 88300 Čapljina PDV broj: 4328152600003 vladimir.popovic@granpol.gov.ba	Vlado Popović Vesna Popović	063 325 284 063 314 561
42.	<b>VINO MATIĆ d.o.o. Čapljina</b> Trebižat bb., 88300 Čapljina ozrenko.matic@tel.net.ba	Ozrenko Matić	063 350 682
43.	<b>VINO MILAS</b> vl.ZDENKO MILAS Humac, 88320 Ljubuški JMBG: 3010955152731		063 282 165
44.	<b>VINOGRADI KOSIR d.o.o. Široki Brijeg</b> Uzarići 47., Široki Brijeg JMBG: 1011966152392		063 355 814
45.	<b>VINOGRADI NUIĆ d.o.o. Ljubuški</b> Crnopod bb., 88320 Ljubuški PDV broj : 272203390003 info@vinogradinuic.ba ivica.glamuzina@vinogradinuic.ba	Ivan Planinić  Vlado Mandić Ivan Marinović Ivica Glamuzina	039 849 515 063 372 376 039 849 518 039 849 505 063 655 572 063 819 728 091 332 38 16 063 349 003
46.	<b>VINSKI PODRUM MARIĆ</b> vl. Jovo Marić Ul. Otok bb., 89102 Trebinje nmaric@ers.ba	Jovo Marić	065 585 014
47.	<b>VITIS d.o.o. Čitluk</b> Put za Mostar bb., 88260 Čitluk info@vitis_citluk.com	Ivan Penava  faks	063 321 407 642 358 642 088



48.	<b>VIVANT d.o.o. Čitluk</b> Služanj bb., 88260 Čitluk PDV broj : 4227857450000 info@marijanovic.ba (ranije Obiteljski podrum MARIJANOVIĆ)	Josip Marijanović 063 313 953 063 177 198
49.	<b>VRTOVI SUNCA d.o.o. Grude</b> Višnjica 81, 88540 Grude PDV broj: 272262990006 vrtovisuncadoo@gmail.com (ranije GENTILLE d.o.o.)	Juraj Palac 063 993 818 Jasminka Palac tel./faks 039 663 043
50.	<b>V.V.Z. Vino Daorson Stolac</b> Humska b.b., Stolac info@vinodaorson.ba	Nedim Marić 061 386 371 063 361 344
51.	<b>OBITELJSKI PODRUM ROZIĆ</b> Selišta b.b., Kruševo 88209 Mostar	Tel.: 036/486 286; fax: 036/644 441
52.	<b>OBITELJSKI PODRUM ŽARKO STOJIĆ – MATIĆ</b> Donji Hamzići 88265 Čerin	Tel.: 036/652 123; fax: 036/ 652 023
53.	<b>OBITELJSKI PODRUM SUŠAC</b> Cerno b.b. 88320 Ljubuški jure.susac@tel.net.ba	Tel.: 039/849 032; 063/329 215
54.	<b>PODRUM “PETIJEVIĆ</b> Perovića Most b.b., 89101 Trebinje podrum.petijevic@gmail.com	Tel.: 065 536 389
55.	<b>PODRUM SIVRIĆ</b> Križi b.b. 88266 Medugorje ansivric@gmail.com; www.sivric-medjugorje.com	Tel.: 036/651 545; fax: 036/651 106
56.	<b>PODRUM SKARAMUCA</b> Ravno	Vlasnik. Bojan Skaramuca Tel. 063/319n228
57.	<b>PODRUM STARI LIJAN</b> Trn b.b. 88220 Široki Brjeg	Tel.: 039/384 000; fax: 039/704 920

58.	<b>SANJA JURIČIĆ (VITA)</b> Padalovina b.b. 88260 Čitluk sjuricic@gmail.com	Tel.: 036/ 642 893; fax: 036/642 333
59.	<b>VINARIJA BERAK,</b> Vojvode Sindelića 55, 89101 Trebinje vinarijaberak@gmail.com	Tel.: 065 982 534 Fax: 059 220 191
60.	<b>VINARIJA LUG</b> Crnići	Vl. Ivica Perutina Tel. 063/244 333



1888 Ia 47-3/6

05484 ex 1888  
B.H.I.

Abchrift

eines Beschlusses des gemeinsamen Ministerrathes  
an die Kreisstände in Mostar vom 24. Juli 1888 J. 5484  
B.H.I.

Wohlgeliebte! Auf den Vortrag, der Landes-  
regierung anzuhalten, dass die am 21. Mai d. J. 6609 und  
auf Grund eines darüber anzuhaltenen Beschlusses des  
Hauptsitzes der Landesregierung beschlossenen das gemeinsame  
Ministerrathes Beschlusses von Mostar, genehmigt  
ist, dass in Mostar eine Wein- und Obstbau-Nation auf  
ein bestimmtes Gebiet angesetzt werden soll und dass die  
Kreisstände die bezüglich folgenden zu erlassen:

1. Für diese Nation sind folgende in der Landeskarte  
die Gnojnice zum Kreis Brestovi gehörigen, in dem un-  
ter zu erlassenden Situationsplan und dem anzu-  
haltenden Privatgrundbesitzungen von den betreffenden  
Privatgrundbesitzern anzukennen sind, dass:

die Parzellen 12, 14, 51, 52, 34, 36, 46, 49, 33, 47, 48, 53, 54, 22,  
24, 25, 26, 27, 50, 16, 17, 21, 29, 30, 31, 13, 18, 19 und 20 in einem  
Gesamtschläfen-Ausschnitt von 16 Joch 43 Qtr.

Für den Ankauf dieser Parzellen bewilligt die Landes-  
verwaltung von 4500 fl. und hat die Kreisstände die Ge-  
setzmäßigkeit dieser Summe bei der Landesver-  
waltung in Sarajewo mit Genehmigung auf den vorstehen-  
den Plan anzusetzen.

Die Kreisstände sollen jedoch trachten beim Abschluss  
der bezüglichenden Ankaufverträge von der Erfüllung nach-  
ab zu setzen und von dem obigen Betrage mit je  
einem in Ankauf zu setzen, welches mit dem

0 46059/10

## Prijepis

### Dekreta Zajedničkog ministarstva okružnoj vlasti u Mostaru od 29. srpnja 1888. broj 5484/BH I

---

U vezi s primljenim izvješćem tamošnje vlade od 21. svibnja tekuće godine, broj 6609 i na temelju stručnog prijedloga direktora vinogradarske škole u Budimpešti i konzultanta Ministarstva Stefana fon Molnara, **odobreno je** da u Mostaru već tekuće godine bude osnovana vinogradarska i voćarska stanica, a da okružna vlast u vezi s tim uradi sljedeće:

1. Za ovu stanicu u seoskoj općini Gnojnice prema močvari Brestovi otkupiti pripadajuće privatne parcele prema priloženom situacijskom planu od vlasnika zemljišta, i to:

Parcele: (popis 28 privatnih parcela), u ukupnoj površini od 16 ha i 43 ara. Za kupovinu tih parcela okružna vlast treba osigurati 4.500 forinti. Za osiguranje ovoga iznosa treba se okružna vlast obratiti zemaljskoj vladi (u Sarajevu), s pozivom na ovaj dekret.

Okružna vlast će pak nastojati pri okončanju ugovora o kupnji na kupovnu cijenu gornjem iznosu još dodati samo onu svotu koja će na dotične pregovore o kupnji dati stvarnu kupovnu vrijednost.

Na parcele 38 - 45 se ne reflektira.

2. Što se tiče uređenja same stanice ima direktor Molnar za to razrađen plan s kojim se potpuno slažem.

Po ovome će planu okružna vlast cijeli zemljišni kompleks u dva dijela podijeliti, od kojega će se u donjem većem, na tablama 1 - 26 s površinom od 11,5 ha podići vinograd, a u gornjem manjem na tablama 27 - 41 i površinom od 5 ha podići u voćnjak.

Na gornjem kraju vinogradarskog dijela treba izgraditi stan za voditelja stanice, zatim uredski i internatski prostor i, što je posebno važno, vinski podrum, nakon čega će za dalje uređenje stići skice za izvođenje.

Povjerenstvo okružne vlasti će prema dostavljenoj skici odmah sastaviti plan i procjenu troškova za ove objekte i iste direktoru Molnaru pri njegovom dolasku u Mostar predati.

Direktor Molnar je dalje zatražio 5,8 ha zemljišnog kompleksa između nove gradske bolnice i štale za pastuhe u Mostaru u cilju podizanja jednog rasadnika i drugih voćarskih objekata koje treba hitno utemeljiti.

Povjerenstvo okružne vlasti će situacijsku skicu o ovom zemljišnom kompleksu odmah napraviti i poslati je direktoru Molnaru u Budimpeštu najkasnije do 20. kolovoza tekuće godine.

3. Direktor Molnar je od mene ovlašten da u mjesecu rujnu osobno otputuje u Mostar.

Nakon dolaska u Mostar direktor Molnar će određivati sve aranžmane i odluke koje će biti potrebne na gradnji i utemeljenju objekata vinogradarske i voćarske stanice u Mostarskom kotaru.

Okružna vlast će direktoru Molnaru u provođenju njegove zadaće u svakom pogledu izići u susret; pri utvrđivanju konačnih planova izgradnje, kod raspodjele poslova i troškova na više godina, sastavljanje detaljnih planova i procjene troškove bit će mu na raspolaganju, a njegove prijedloge izravno ovamo dostaviti



