

Razvojni putovi vinarstva

Vinarstvo, poput svih grana ljudske djelatnosti, poprište je velikih okršaja među »konzervativcima« i »progresistima«, ako ovim političkim jezikom označimo pripadnike dvaju oprečnih gledanja, dviju oprečnih vinarskih koncepcija.

Ovi vinarski sukobi naročito su došli do izražaja u poslijeratnom periodu, u kojem naše vinarstvo doživljuje krupne promjene i postiže velike uspjehe.

Enolozi »konzervativci« smatraju, da se u vinarstvu, naročito u rejonima visokokvalitetne proizvodnje, ne mogu učiniti smjeli, revolucionarni zahvati, jer je viševjekovna praksa nagomilala toliko iskustava u izgradnji podzemnih podruma, u načinu prerade grožđa, u dobivanju i očuvanju kvalitete, da napuštanje oprobanih metoda vinifikacije neminovno za sobom povlači i srozavanje kvaliteta vina. Ovi stručnjaci, ako i dozvoljavaju neke smjelije zahvate u vinarstvu, to dozvoljavaju samo u domeni najobičnijih konzumnih vina.

»Progresivni« pak enolozi smatraju, da i vinarstvo, kao i sve grane prehrambene industrije, može i mora doživjeti pravu revoluciju, t. j. mora se industrijalizirati, ako želi da očuva pozicije vina na tržištu pića i ako želi da vinarstvo bude još rentabilnija grana privrede.

Tehnološki je moguće vino industrijalizirati, jer su građevinarstvo, strojarstvo i tehnologija vrenja i konzerviranja postigli u zadnjih pet decenija tolike i tako velike rezultate, da je apsurdno sve te rezultate ne iskoristiti i držati se starih »dobrih i oprobanih metoda«.

Industrijalizacija vinarstva u krajnjoj liniji znači: *znatno pojeftinjenje investicija u vinarstvu, kudikamo racionalniju preradu grožđa, ogromno povišenje produktivnosti rada, mogućnost korištenja nusprodukata i t. d.*

Sve ovo ogromno smanjuje proizvodne troškove i povećava rentabilitet vinarstva.

A ovo posljednje, t. j. »ekonomski« momenat, najbitniji je za svaku produkciju.

Borba mišljenja o putovima, kojima treba usmjeriti vinarstvo, nije karakteristična samo za naše jugoslavensko vinarstvo.

U naprednim su vinarskim zemljama, u kojima je zahvaljujući povoljnim političkim i privrednim prilikama vinarstvo moglo da bude stalno unapređivano, enološka praksa i zakoni ekonomike ukazali, kakvo je vinarstvo napredno i rentabilno.

Kod zaostalih vinarških zemalja vinarški je preporod neminovno popraćen oštrim sukobima između enologa »konzervativaca« i »progresista«, a životna praksa postepeno korigira kriva mišljenja i koncepcije.

Francuska, ta klasična i najveća vinarska zemlja, poučna je u tom pogledu.

Probleme industrijalizacije svog vinarstva Francuzi su počeli rješavati pred pola stoljeća, i za njihovo vinarstvo se može kazati da je u završnoj fazi industrijalizacije. Više od hiljadu industrijskih vinarija, koje su posijane po svim francuskim vinogorjima, dokaz su ove industrijalizacije.

Međutim, mnogi rejoni, i to uglavnom rejoni proizvodnje visokokvalitetnih vina (10—15% ukupne vinarske proizvodnje), i danas su zadržali metode rada, koje su zastarjele.

U podrumima mnogih francuskih visokokvalitetnih vina zadržan je stari duh, stari način rada, stari inventar. Silazeći u takve podrumе, dobiva se dojam da se silazi u prošlost...

Atmosfera u ovim podrumima tiha je i srednjovječna za razliku od ogromnih industrijskih vinarija, u kojima zuje elektromotori, bliješte neon svijetla i t. d.

Mnoga visokokvalitetna francuska vina u svojim vještим, skupim, a ukusnim reklamama insistiraju na tome, da je njihov kvalitet rezultat »starih, stoljećima isprobanih metoda«.

Mnogi naši konzervativni enolozi protive se industrijalizaciji vinarstva, ili konkretno: daju otpora izgradnji nadzemnih podruma (vinarija) i betonskih cisterna, protive se mehanizaciji, nijeću ulogu mnogih zahvata u vinifikaciji (frigo-tretmani) i t. d., jer navodno sve to upropaštava kvalitet. Svoja mišljenja često podržavaju primjerom baš iz visokokvalitetnih vinarških rejonа naprednih vinarških zemalja, koji se rejoni nijesu industrijalizirali.

Kako gledaju francuski stručnjaci na konzervativnost ovakvih rejonа, i kako najokorjeliji vinarški konzervativci postepeno prelaze u tabor industrijskog vinarstva, objasniti će primjeri, koji slijede:

Situaciju francuskog vinarstva vrlo dokumentirano i slikovito opisao je poznati stručnjak BRANAS, profesor na renomiranoj visokoj školi za vinogradarstvo i vinarstvo u Montipellieru, u studiji »Elementi, koji treba da posluže orijentaciji francuske vinogradarske proizvodnje — 1951«:

»Možemo konstatirati, da se u rejonima visokokvalitetnih vina mala važnost poklanja proizvodnim troškovima. To se može objasniti time, što se propagandom uspijeva postići bolja prodajna cijena i time realiziraju veći profiti, koji bi se inače morali postizavati sniženjem proizvodnih troškova.«

»Branioци ovakve politike tvrde, da su visokokvalitetna vina nešto dragocjeno, izvanredno, nedostiživo, što se više ne može usavršiti. Ovakvim stavom pobornici zastarjelih metoda pripisuju tehničkom napretku u vinarstvu sasvim drugorazrednu ulogu.«

»I zato rejoni visokokvalitetnih vina, mjesto da su žarišta i pioniri napretka u vinarstvu, u stvari su skloništa zastarjele prakse i metoda.«

Zar se sve ovo, riječ po riječ ne može kazati za situaciju u našem vinarstvu? Zar i kod nas pored industrijskih vinarija u Imotskom, Benkovcu, Starigradu, Ljubuškom, Landovici, Aleksandrovcu i t. d. koje su *industrijski objekti, koji najbolje rješavaju probleme vinifikacije određenih rejona, objekti koji postaju karakteristični elementi fizionomije vinogradarskih naselja,** nemamo dosta renomiranih podruma, koji su nažalost »skloništa zastarjele prakse i metoda« mjesto da su »žarišta i pioniri napretka u jugoslavenskom vinarstvu«?

Da li je konzervativizam u vinarstvu održiv?

Ma koliko se »skloništa zastarjele prakse i metoda« odupirala industrijalizaciji, ona ipak poput tvrđava padaju jedna za drugima, jer zakoni tržišta i sama ekonomika sile ih ili da prihvate nove i bolje metode vinifikacije, ili da kapituliraju pred onima, koji prihvataju savremenije tehnološke procese i jeftinije investicije.

Možda je američki tehnolog i ekonomist HOOVER najtočnije definirao neprestano kretanje unaprijed u prehrambenoj industriji i najbolje ukazivao, što treba da rade oni, koji žele da se u konkurenciji održe:

»U NAŠEM VIJEKU TEHNIČKOG NAPRETKA NIŠTA NIJE TAKO STALNO KAO PROMJENA, NIŠTA NIJE TAKO OSUĐENO NA PROPAST KAO VEĆ USTALJENI PROCESI I PRODUKTI.«

»NAJBOLJA OBRANA PROTIV NOVIH IDEJA I PROCESA SU JOŠ BOLJE IDEJE I JOŠ BOLJI PROCESI.«

Da su i u rejonima visokokvalitetnih vina najbolja obrana protiv novih ideja i procesa još bolje ideje i još bolji tehnološki procesi, najbolji primjer pruža revolucija, koju je u najkvalitetnijem sektoru francuskog vinarstva, tj. u proizvodnji šampanjca (naravno u pokrajini Champagne), toga »kralja među vinima« i »vinu kraljeva« izvršila nedavno firma MUMM.

Proizvodnja šampanjca ima za Francusku veliki privredni, socijalni i politički značaj.

Dok je izvoz francuskih vina izložen velikim oscilacijama, a u zadnje vrijeme je i u padu, dotle je izvoz šampanjca u stalnom porastu.

Francuska godišnje izvozi šampanjca za više od šest milijarda franaka.

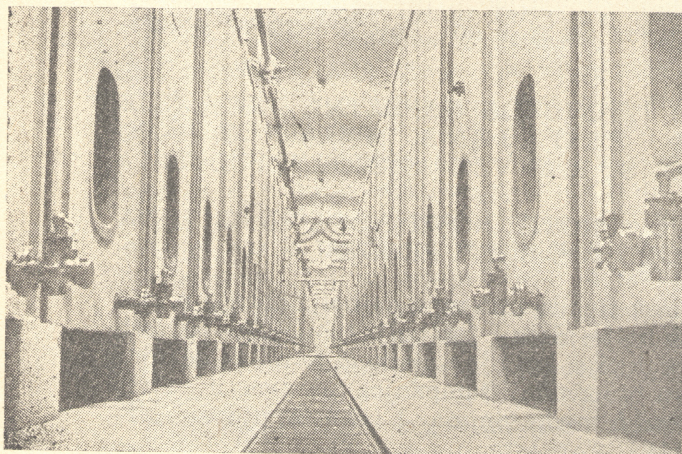
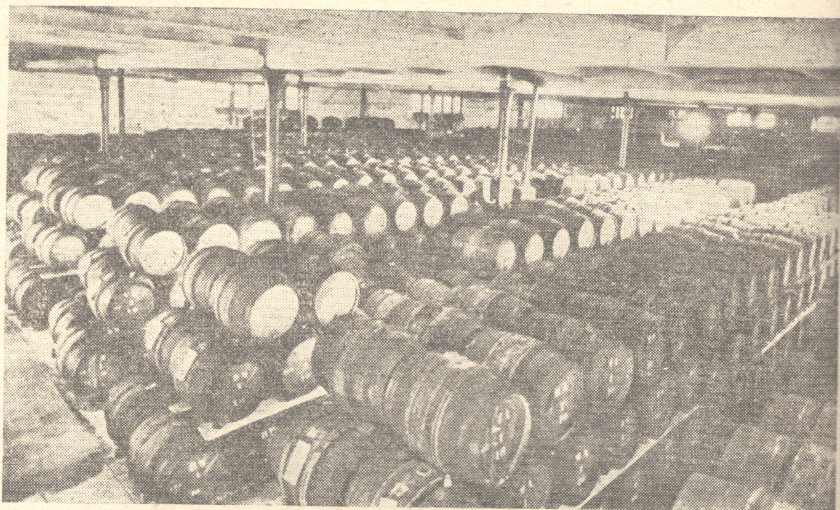
Nijedna produkcija nema toliko tradicija, nijedna industrija toliko tajni, toliko sitnih trikova, nijedna nije toliko izložena vanj-

* (citiati iz studija koje je napisao o francuskim vinarijama jedan drugi francuski stručnjak, inspektor GRAVEUX)

NEKAD

Nekada se je vjerovalo, da se jedino fermentacijom mošta u malim bačvama i dozrijevanjem vina u većim drvenim sudovima može postići visoka kvaliteta vina.

10.000 bačvica od 200 lit. za fermentiranje mošta (francuska firma šampanjca MUMM)



DANAS

Danas su betonske cisterne eliminirale drveno suđe, a klimatizatori su eliminirali »hirove« klime.

Rezultat: racionalnija i jeftinija vinifikacija i poboljšani kvalitet šampanjca.

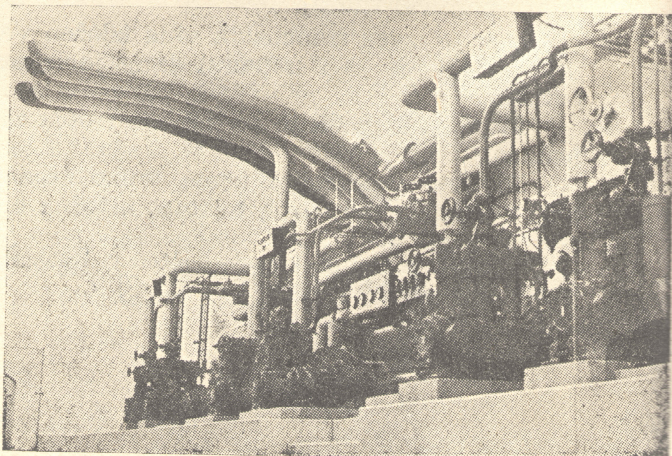
(Firma MUMM, šampanjac — Francuska)

Betonske cisterne u podrumu šampanjca (firma MUMM-Reima)

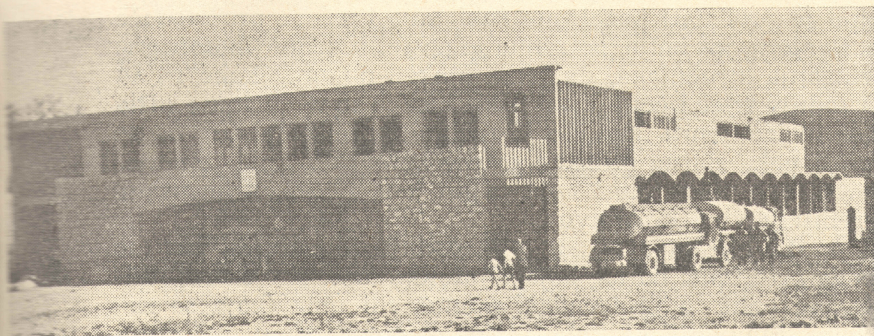
(Foto: ing. Zanko)

Klimatizatori za reguliranje temperature kod firme MUMM — šampanjac (Reims)

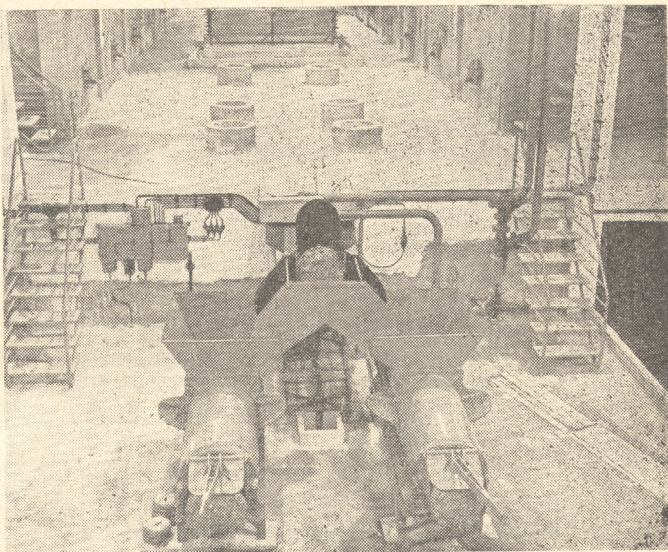
(Foto: ing. Zanko)



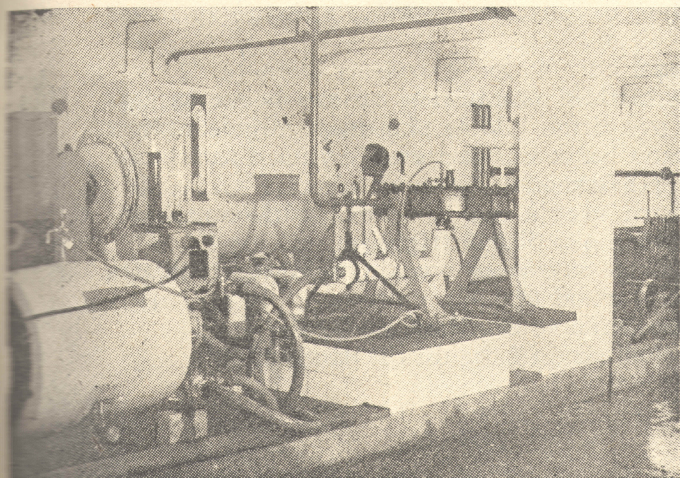
INDUSTRIJALIZACIJA VINARSTVA U JUGOSLAVIJI:



*Vinarija Drniš — kapaciteta
180 vagona vina*
(Foto: ing. Žanko)



Vinarija Drniš: — mehanizacija
(Foto: ing. Žanko)



*»Vinoprodukt« — Zagreb
frigoinstalacija u cen-
tralnom podrumu.*
(Foto: ing. Žanko)

skim faktorima kao šampanjac. Ukratko, nijedna vinarska produkcija nije u tolikoj mjeri rob tradicija kao što je baš ova.

Dovoljno je prolistati bezbrojne reklamne brošure proizvođača šampanjca, ili što je još bolje, potrebno je posjetiti samu Champagne i slušati izlaganja stručnjaka, da bi se stekao dojam, »kako su tu rekli svoju zadnju riječ i čovjek i priroda i kako se tu ne može ništa ni poboljšati ni izmijeniti, kao što je recimo vajno pomisliti, da se može uljepšati neka statua reimske gotske katedrale, koja je smještena u centru ove pokrajine i koja je još jedan dokaz francuskog genija u graditeljstvu i kiparstvu«.

Međutim, iza blještave fasade proizvodnje šampanjca vodi se oštra borba za profitima, borba, koja je utoliko teža, jer je broj proizvođača veoma velik, a proizvođači pjenušavih vina (koja se neispravno zovu šampanjcima, ako nisu proizvedena u pokrajini Champagne) u svijetu sve brojniji: Njemačka, Italija, Južna Afrika, Kalifornija, Sovjetski Savez i t. d.

Sve ovo prisililo je najmoćnije, a time i najdinamičnije proizvođače šampanjca, da se duboko zamisle nad činjenicom, da je proizvodnja šampanjca po starim metodama veoma skupa, i da pronađu rješenja:

- kako da eliminiraju velike troškove kupovanja i čuvanja bačava;
- kako da eliminiraju velike gubitke, koji nastaju kod raznih pretakanja vina;
- kako da reduciraju prekobrojnu radnu snagu i da povise produktivnost rada;
- kako da savladaju stihiju prirode, koja zbog velikih oscilacija u temperaturi uzrokuje razlike u kvaliteti;
- kako da skrate vrijeme dozrijevanja vina i t. d.

Naravno, sve ove probleme treba rješavati ne zapostavljajući problem kvaliteta, već naprotiv.

Firma MUMM je jedan od najrenomiranijih svjetskih proizvođača šampanjca. Ovo akcionarsko društvo MUMM, koje je osnovano 1827. god., godišnje proizvede više od 2,5 milijuna boca šampanjca, od čega dvije trećine izvozi.

Ova je firma povjerala ekipi stručnjaka: enolozima, konstruktorima mašina i građevina, da pronađu najbolje rješenje za navedene probleme.

Rješenja su pronađena.

U podrumima firme MUMM eliminirane su sve bačve za fermentaciju mošta (a kod ove firme bilo je oko deset hiljada bačava od 200 litara sadržine), kao i bačve za dozrijevanje vina, a zamijenile su ih betonske cisterne (312 komada).

Optimalnu temperaturu vrenja (od 15—20°C) održavaju kompresori, koji na sat proizvode oko 55.000 frigorija.

Nekoliko sedmica nakon završenog vrenja vino se stabilizira dozrijevanjem pri temperaturi od 0°.

Prije stavljanja u boce vino se zagrijava na 15°C.

Dakle, temperature se stvaraju i reguliraju po volji.

Razna križanja, filtriranja i uopće sve manipulacije s vinom obavljaju se najsavremenijom mehanizacijom.

U ovako moderniziranim i mehaniziranim podrumima, uz odgovarajuću vinifikaciju, postignuti su slijedeći rezultati:

- investicije su znatno smanjene
- gubici (kalo) na vinu smanjeni su za 30%
- radna je snaga veoma reducirana
- vrijeme dozrijevanja skratilo se.
- A kvalitet?

Komparativna analiza, koju su renomirani eksperti-degustatori obavili god. 1955./56. i 1956./57. između šampanjca dobivenog na stari način u drvenim bačvama i novim načinom u betonskim cisternama, pokazala je, da je u 60% slučajeva šampanjac iz betonskih cisterna bio kvalitetniji, a u 40% slučajeva apsolutno jednak šampanjcu dobivenom na stari način u drvenim bačvama.

Zahvaljujući ovakvim rezultatima, firma MUMM je od »skloništa zastarjele prakse i metode« postala »žarište i pionir napretka«.

A to je najbolje definirao predsjednik firme MUMM na svečanom otvaranju ove nove »fabrike šampanjca«, koja je »kvalitet« postavila na pedestal kulta:

»Uvjeren sam, da će sutra drugi raditi još bolje od nas, jer progres se ne može zaustaviti, i ja vidim u ovoj lojalnoj utakmici, u ovom zajedničkom korištenju međusobnih iskustava jedan sretan predznak za čitavu našu struku«.

Stanje našeg vinarstva

U najtipičnijim vinogradarskim rejonima naše domovine podignuto je tridesetak industrijskih vinarija, čija je djelatnost pokazala, da se jedino industrijalizacijom vinarstva rješavaju problemi: kvaliteta, produktivnost rada, tipizacije vina i, što je najvažnije, rješava se problem rentabilnosti vinarstva.

Rezultati, koje su postigle industrijske vinarije, toliko su pozitivni i uvjerljivi, da se može sa sigurnošću tvrditi, da je industrijalizacija vinarstva stekla pravo građanstva u najvećem dijelu naših vinogorja.

Jedinu iznimku ovoj tvrdnji čine neki rejoni visokokvalitetnih vina.

U rejonima visokokvalitetnih vina i dalje se vinificira po starim metodama, u starim podzemnim podrumima nabijenim bačvama i zastarjelom mehanizacijom.

U većini tih podruma, u svoje vrijeme, naročito kad su bili vlasništvo plemića, veletrgovaca i crkve, proizvodila su se vrlo renomirana vina.

Ali od tih vremena pa do danas toliko se moderniziralo građevinarstvo, mehanizacija i enologija, da što je jednom bilo »veoma dobro«, sada je »veoma zastarjelo«.

Od Oslobođenja do danas vinarstvo visokokvalitetnih rejona, nije ništa učinilo da se modernizira, tj. industrijalizira. Ono na-

protiv pokazuje tendenciju, da i dalje kroći zastarjelim putovima, koji nažalost ne otvaraju velike perspektive na vinarskim tržištima.

Jedino zakoni ekonomike i sve veća borba i teže prilike na vinarskim tržištima mogu izmijenit ovu paradoksalnu situaciju.

PANTELIJA MUŠKOVIC

Zimsko oranje kao važna agromjera u borbi za visoke prinose

U ovim izlaganjima bit će govora uglavnom o tri stvari u vezi s gornjom temom. Stoga je čitav prikaz podijeljen u tri dijela, gdje svaki dio ima za cilj da detaljnije ilustrira ono, što je najvažnije i najpotrebnije, te da se što bolje osvijetli i istakne sve ono, što se sigurno zna u vezi s temom, koja se tretira. Po mom mišljenju u ovoj temi najvažnija su ova tri momenta:

1. Važnost i značaj zimskog oranja kao agromjere uopće;
2. Situacija u pogledu zimskog oranja na području Narodnog odbora općine Beli Manastir; i
3. Kakve su potrebe i kakve realne mogućnosti za uspješno dovršenje akcije zimskog oranja u našoj općini, pa će izlaganja teći tim redoslijedom.

1. VAŽNOST I ZNAČAJ ZIMSKOG ORANJA KAO AGROMJERE UOPĆE

Zimsko oranje je kao agromjera za poljoprivrednu proizvodnju od ogromne važnosti i višestruke koristi. Veliki broj naših proizvođača poznaje ogroman značaj zimskog oranja, ali i pored toga svake godine kod nas ostaje preko zime dosta neizoranih površina. Da, to se nažalost često dešava, iako se dobro zna, da površine, koje uđu u zimu nepreorane, pa se za proljetnu sjetvu — neposredno pred samu sjetvu — oru i pripremaju, daju znatno manje prinose, što neposredno pogađa samog proizvođača, a posredno i čitavu zajednicu. Da se to ne bi događalo, tj. da društvo ne bi trpjelo gubitke uslijed nehata ili nedovoljnog sagledavanja i odmjeravanja svih vrijednosti zimskog oranja od strane izvjesnog broja proizvođača, navest ćemo i objasniti najvažnije koristi, koje poljoprivredni proizvođači imaju od zimskog oranja, s ciljem, da ova agromjera čim prije postane obavezna mjera za sve naše proizvođače i uđe u propise o minimalnoj agrotehnici za područje naše općine. Evo prikaza o prvoj i najvažnijoj značajki zimskog oranja.