

## DRUŠTVENE VIJESTI I OBAVJESTI

Branko Štancl, Vinko Milat:

### VINA JUGOSLAVIJE, Mladost, Zagreb, 1985.

U prvoj polovici 1985. godine izašla je iz tiska knjiga »Vina Jugoslavije«, dr Branka Štancla, redovnog profesora Fakulteta poljoprivrednih znanosti, Sveučilišta u Zagrebu i Mr Vinka Milata upravitelja RO »Blato« u Zagrebu. Na 228 stranica teksta, grafikona, tablica i fotografija dat je cjelovit prikaz razvoja jugoslavenskog vinogradarstva i vinarstva, napose našeg bogatstva u asortimanu vina s jednog marketinskog stajališta. U tom smislu, to je prva knjiga takve vrste u nas, koja daje pregled vina na području Jugoslavije.

Knjiga je podijeljena u više tematskih cjelina. U prvom dijelu autori riječju i slikom prolaze vinogradarskim rajonima i podrajonima republika i pokrajina predočavajući nam bogatstvo tradicije, sadašnjosti i budućnosti široke lepeze poznatih vina. Prvo nas upoznaju s vinogradarskim rajonima SR Slovenije: Podravski, Posavski i Primorski rajon.

Analizirajući najpoznatija vina ovog rajona, autori nam do u najsitnije detalje predočavaju karakteristike pojedinih vina: od koje loze su proizvedena, uz koje jelo se služe i kako se čuvaju. Upoznajmo se s mnogim vinima — od *Merlota*, *Kaberneta*, *Muškata* do *Starčeka*, *Dobrovoljčeka* i mnogih drugih poznatih i manje poznatih vina.

Dalje nas autori vode rajonima i podrajonima SR Hrvatske, nudeći nam, ali i sami istražujući tradiciju uzgoja i kulturu pijenja vina, po našim vinogorjima. U opisima vina i običaja osjećamo toplinu pitomih zagorskih brega okićenih dugim redovima plemenite loze, čujemo njisku jedrih slavonskih konja, grije nas rano jutarnje sunce kamenjara Istre i Dalmacije. Autori citiraju i brojne naše pjesnike, koje je nadahnulo vino. Evo jedne od neprolaznog Tina Ujevića:

»Pijmo južnjaci vino poput groma,  
teške kapi grožđa s plemenitih Vezuva,  
puni zvijezdom oko, gromovima uva . . . «

U SR Srbiji putujemo timočkim, nišavsko-južnomoravskim, zapadnomoravskim i šumadijsko-moravskim rajonom, zatim, ravnim Srijemom, Bosnom i Hercegovinom, Crnom Gorom, Kosovom i Makedonijom. Upoznajemo staro i otkrivamo novo, osjećajući negdje duboko, ali ipak jasno i toplo, zajedničku žilu kroz koju teče »užitak, okrepa tijela i duše, hrana i lijek«.

U ovom dijelu knjige autori se drže stare istine da jednostavnošću jezika kažu ono najbitnije što u potpunosti i uspijevaju. Uz jednostavnu riječ i vizuelno predočavanje izabranih vina uspijevaju ne samo zainteresirati nego i približiti i objasniti ono najbitnije što postaje jasno i pristupačno, kako oni-

ma koji se profesionalno bave ovom problematikom, tako i onima koji malo ili gotovo ništa ne znaju o vinu. U knjizi je dat pregled proizvodnje vina svih važnijih vinarskih kuća, a detaljno je opisano 170 odabranih vina, i to zanimljivo, stručno, lepršavo što nije ni malo jednostavno, da bude zastupljeno tipičko i da se ne ponavlja.

Proizvodnja grožđa ubraja se među najstarije djelatnosti ljudskog roda, ističu autori. Grožđe se uzgaja u svijetu na oko 10 milijuna ha sa uočljivom tendencijom smanjenja površina. Najveći dio pod vinogradima je u Evropi (oko 6 milijuna ha ili 60% svjetskih površina), dok je učešće Evrope u svjetskoj proizvodnji grožđa oko 80%. Jugoslavija sa 247 tisuća ha površina pod vinogradima zauzima 7. mjesto u Evropi, dok je prva Španjolska sa preko milijun i pol ha. Ako promatramo proizvodnju vina, Jugoslavija sa proizvodnjom od preko 8 milijuna hl zauzima 10. mjesto u svijetu, a 8. u Evropi.

Na porast potrošnje vina u svijetu i porast međunarodne trgovine vinom utjecao je između ostalog porast pučanstva i porast kupovne moći.

Kao posljedica povećane trgovine vinom raste i potrošnja, ukupna i potrošnja po stanovniku. Premda se vino ubraja u alkoholna pića s njime je slično kao i s lijekom: »u razumnim količinama ono je ljekovito, hranjivo, predstavlja užitak, dok je u većim količinama opasno za zdravlje i pogibeljno za čovjeka«, te mnogi autori ističu da bi »vinska kultura mogla djelovati u smislu smanjenja potrošnje drugih alkoholnih pića«.

U trećem dijelu autori analiziraju vinogradarstvo i vinarstvo u Jugoslaviji i ističu:

1) Jugoslavija spada u red vodećih vinogradarskih zemalja u svijetu sa značajnom tradicijom u proizvodnji grožđa i vina (prema nađenim predmetima i zapisima Grci su još 385. g.p.n.e. prenijeli vinovu lozu na Korčulu, Vis, Hvar i druge naše otoke).

2) Površine pod vinogradima u razdoblju od 1885—1939. godine pokazuju značajan pad. U poratnom razdoblju dolazi do blagog porasta površina pod vinogradima (za 2 indeks poena), ali uz znatno povećanje proizvodnog potencijala vinograda.

3) Rasprostranjenost površina vinograda, broj čokota vinove loze, kao i proizvodnja, veoma je različita po republikama i pokrajinama i unutar njih po pojedinim općinama.

4) Proizvodnja grožđa u Jugoslaviji je značajno porasla (u razdoblju 1930.—1939. god. 881.900 tona a u 1983. godini 1.630.000 tona) uz različite promjene po republikama (indeksi su slijedeći: SR Srbija 109,0; SAP Vojvodina 80,0; SAP Kosovo 363,9; SR Hrvatska 125,1; SR Slovenija 127,1; SR Bosna i Hercegovina 233,8; SR Makedonija 670,9 i SR Crna Gora 371,1).

5) Proizvodnja vina također pokazuje značajniji porast u poratnom razdoblju (od 1.239.600 hl u razdoblju 1951—1955. na 6.700.400 hl u razdoblju 1976—1980. godine), pri čemu je uočljiv i porast proizvodnje vina per capita (1960. godini 18,20 litara, a 1980. godine 36,6 litara) što je, kako ističu autori značajan pokazatelj intenzivnosti proizvodnje, a u vezi s potrošnjom i indikator veličine viškova namijenjenih izvozu, tranzitnoj i turističkoj potrošnji.

6) Vino je vrlo značajan izvozni artikl. Iako količine variraju iz godine u godinu, u 1982. godini smo izvezli preko milijun i pol hl vina (oko 82 milijuna

US \$), ali autori naglašavaju da je potrebno mnogo više učiniti na predstavljanju vina, ekonomskoj propagandi i drugome, da bi postigli adekvatne rezultate koje možemo s obzirom na izvrsnu tehnologiju prerade, stručne kadrove, tradiciju, stare i nove podrume i sl.

U dijelu »Osnovi marketinga jugoslavenskih vina« autori na osnovu prethodnih razmatranja i istraživanja zaključuju da:

a) moramo stvarati standardna, kvalitetna i stolna vina za masovnu potrošnju u svakodnevnom životu kao sastavni dio obroka i to za domaće tržište i potrošače, ali i za izvoz;

b) posebnu brigu treba posvetiti njezi i prezentaciji kvalitetnih vina pojedinih vinogorja, kvalitetnih sorti, dobrih godina, u cilju prodaje na tržištima, za odgovarajuće kategorije potrošača, za vinske znalce, za posebne ugođaje, svečanosti, obiteljske prigode i sl;

c) da više nego do sada, a napose kao turistička zemlja, razvijamo posebne vrste ugostiteljskih objekata za vinske znalce, tzv. »vinske hramove« u kojima se kušaju kvalitetna i čuvena vina, uz odgovarajuće kvalitetne sireve, pršut, slanu ribu, zatim preko vinotočja, dobra stolna vina za razne vrste ekspres restorana, samoposluga i drugo.

d) povećamo izvoz vina u originalnim našim pakovanjima u bocama, posebice kvalitetnih i vrhunskih vina.

U tom pogledu autori daju i cijeli niz drugih ideja za razvijanje potrošnje vina, za marketinške akcije u cilju boljeg zadovoljavanja potrošača u zemlji i inozemstvu, a i zbog boljeg položaja proizvođača i nacionalne ekonomije.

Na kraju nas autori upoznavaju s vinskim bocama, čašama i posluživanjem vina.

Možemo se složiti s autorima ove knjige koji u predgovoru kažu: »Vino je oduvijek zbližavalo ljude, otvaralo i nadahnjivalo duše, stvaralo prijateljstva i ugodne trenutke u druženju ljudi. U ovom našem razjedinjenom i napetom svijetu opuštanje, druženje i međusobno razumijevanje je više nego potrebno« i »željeli bismo da naša knjiga istinski posluži razvoju vinske kulture, znalačkom odnosu prema vinu...«.

Recenzenti knjige su dr Dubravka Premuzić, profesor vinarstva na Fakultetu poljoprivrednih znanosti u Zagrebu, i akademik Vladimir Stipetić, profesor na Ekonomskom fakultetu u Zagrebu.

Ivo Grgić, dipl. ing.