

Ing VANJA ŽANKO
 tehnički direktor
 »Vinoprodukt-a« — Zagreb

INDUSTRIJALIZACIJA DALMATINSKOG VINARSTVA

U V O D

Dopala me čast, da kao inicijator industrijske koncepcije našeg vinarstva i kao predsjednik Udruženja industrijskih vinarija Dalmacije i Hercegovine, otvarajući dvadeset drugu sjednicu i savjetovanje našeg Udruženja, mogu pozdraviti predstavnike sviju vinarija — članica našeg Udruženja.

Ovo naše zasjedanje održava se u jubilarnoj godini »Vinoprodukta.«

Naime, ove godine slavimo desetu godišnjicu osnivanja poduzeća »Vinoprodukt«, koje je od svoga osnivanja nosilac industrijske koncepcije jugoslavenskog vinarstva.

Ove godine slavimo desetgodišnji vremenski period u kojemu je jedna napredna vinarska koncepcija postala stvarnost.

Ove jubilarne godine ukupni skladišni kapacitet izgrađenih industrijskih vinarija u Dalmaciji i Hercegovini, vinarija koje su se gradile po koncepcijama i uz saradnju stručnjaka »Vinoprodukt-a«, iznosi 2731 vagon i to:

Vinarija Benkovac ima kapacitet od	516 vagona
Imotski	600 „
Starigrad na otoku Hvaru	200 „
Smokvica na otoku Korčuli	180 „
Drniš	170 „
Ljubuški	240 „
Vrgorac	210 „
Lastovo	80 „
Potomje na Pelješcu	215 „
Šibenik	320 „

Dorađivačka »Vinoprodukt-ova« vinarija u Zagrebu ima kapacitet od 200 vagona.

U Splitu je u izgradnji vinarija od 400 vagona, koja će biti centralna dorađivačka vinarija Udruženja industrijskih vinarija u Dalmaciji.

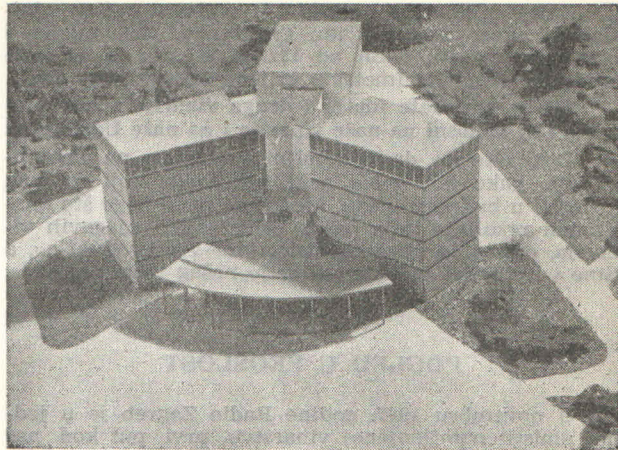
Ove godine započela je izgradnja dviju velikih i veoma modernih vinarija i to u Zadru i Mostaru. Svaka će imati skladišni kapacitet do 500 vagona, dakle njihov ukupni kapacitet iznositi će 1000 vagona.

Prema tome, krajem 1960. godine ukupni skladišni kapacitet sviju vinarija našeg Udruženja iznositi će 4331 vagon.

Već su odobreni investicioni programi za izgradnju još triju vinarija: na Visu od 466 vagona, u Grudi kod Dubrovnika od 250 vagona, a u Metkoviću također od 250 vagona, što ukupno iznosi 966 vagona.

Ove će vinarije biti vjerojatno stavljene u pogon 1961. godine.

Dakle, godine 1961 ukupni kapacitet sviju vinarija Udruženja industrijskih vinarija Dalmacije i Hercegovine iznositi će 5297 vagona.



Vinarija Zadar u izgradnji (500 vagona)

Već 1961. godine u industrijskim vinarijama našeg Udruženja otprilike polovina grožđa, koje proizvode Dalmacija i Hercegovina, vinificirat će se na veoma racionalan i savremen način.

Ove godine, u industrijskim vinarijama Dalmacije i Hercegovine vinificiralo se nešto više od 2.200 vagona grožđa. Ove bi količine grožđa bile znatno veće, da u nekim našim vinarijama nije bilo uskladišteno vino državnih materijalnih rezervi.

Ova je godina ujedno pokazala, da su kapaciteti naših vinarija nedovoljni za preradu grožđa svojih vinogradarskih rajona.

Naše vinarije su veoma mnogo učinile za poboljšanje kvalitete dalmatinskih i hercegovačkih vina.

Vina sviju naših vinarija su stekla velika priznanja na raznim domaćim i stranim vinarskim izložbama i sajmovima.

Naša vina se masovno izvoze u zapadne i istočne evropske zemlje, naročito u Zapadnu Njemačku, Švajcarsku, Belgiju, Poljsku, Čehoslovačku, Sovjetski Savez, Istočnu Njemačku itd.

Od svog osnivanja do danas »Vinoprodukt« je izvezao 4881 vagon vina, ukupne vrijednosti 1,566,799.061 dev. dinara.

Poduzeće »Vinoprodukt« je, uz još dva naša poduzeća, glavni izvoznik jugoslavenskih vina.

Sve su naše vinarije veoma rentabilni objekti, koji igraju krupnu ulogu u privredi svoga kraja.

»Vinarija Benkovac« je u deset godina svoga rada vinificirala oko 1664 vagona grožđa i ostvarila čiste dobiti od oko 105,700.000.— Din. Nadalje početna vrijednost osnovnih sredstava »Vinarije Benkovac« iznosila je 69,000.000.—, a sada iznosi 165,000.000 (povećanje je izvršeno iz vlastitih sredstava i iz kredita).

(ZAKAŠNJELI PRIKAZ JEDNE DESETOGODIŠNJICE)

Godine 1949. proradile su industrijske vinarije u Benkovcu i Imotskom.

To su bile prve »Tvornice vina« u Jugoslaviji. One su značile pravu prekretnicu i odigrale su veliku ulogu u našem vinarstvu, tako da je ono danas jedna od najjačih, najrentabilnijih i najorganiziranijih grana naše prehrambene industrije.

Krajem 1959. godine proslavljena je desetgodišnjica industrijalizacije dalmatinskog vinarstva.

Ing. Vanja Žanko, predsjednik Udruženja industrijskih vinarija Dalmacije i Hercegovine, inicijator ove koncepcije podnio je izvještaj koji iznosimo.

Referat iznosimo sa željom, da naše čitaoce detaljnije upoznamo sa rezultatima industrijalizacije dalmatinskog vinarstva.

UREDNIŠTVO

Zatim »Vinarija Imotski« je u deset godina vinificirala skoro istu količinu grožđa, tj. 1666 vagona i ostvarila je čistu dobit od 122.606.000 din, a osnovna sredstva »Vinarije Imotski« vrijede 213.000.000.— din.

Slične rezultate imaju i druge vinarije i zato možemo biti ponosni na naše vinarije i na naše Udruženje.

Dozvolite mi, da se detaljnije osvrnem na naše rezultate, kako bih donio neke zaključke, koji će nam koristiti u budućem radu. Međutim, prije nego što analiziram rezultate rada našeg Udruženja i njegovih vinarija, opisat ću ukratko historijat »Vinoprodukt-a«, a time i historijat industrijalizacije našeg vinarstva.

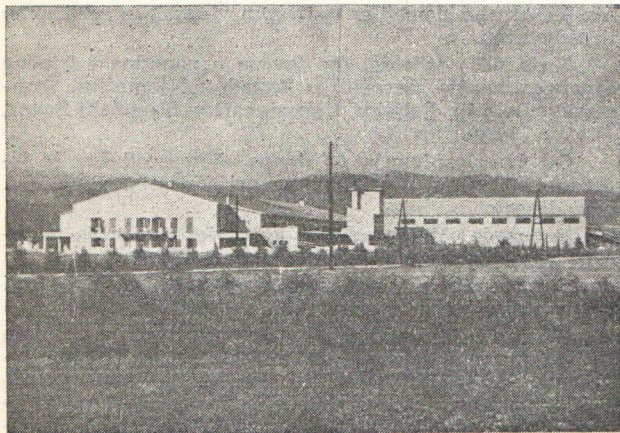
POGLED U PROŠLOST

U novembru 1947. godine Radio Zagreb je u jednoj emisiji namijenjenoj vinarstvu, prvi put kod nas jasno definirao industrijsku koncepciju vinarstva i iznio sve koristi koje bi od industrijalizacije našega vinarstva mogla imati naša zemlja i naši vinogradari.

U to vrijeme u Ministarstvu poljoprivrede NR Hrvatske u Zagrebu, radila su samnom još dva inženjera i to, ing Marin Roje i ing Milan Nikolić. Koristeći moje iskustvo, stečeno u naprednim vinogradarskim zemljama, Alžiru, Francuskoj i Kaliforniji, počeli smo raditi prve planove za unapređenje i industrijalizaciju našeg vinarstva.

Upornom i teškom borbom, a uz pomoć viših privrednih i političkih rukovodilaca, koji su znali odmah uočiti korist ove nove vinarske koncepcije, dobiveni su prvi krediti za izgradnju dviju industrijskih vinarija i to u Benkovcu i Imotskom.

Nakon dvije godine teške izgradnje i provizorne montaže strojeva, godine 1949. proradile su prve vinarije u Benkovcu i Imotskom.



Vinarija Imotski (600 vagona)

Kada su ova dva industrijska objekta bila spremna da prime prvo grožđe na vinifikaciju, trebalo je osnovati i poduzeće, koje će rukovoditi ovim objektima.

Trebalo je okupiti kadar stručnjaka enologa, ekonomista, komercijalista, tehničara, mehaničara itd. — koji će odmah rješavati tehničke i komercijalne probleme, koje ovakvi objekti stvaraju.

Tako dolazi 1949. godine do osnivanja poduzeća »Vinoprodukt« u Zagrebu.

God.1949. kormilo ovog novog poduzeća, koje je trebalo da rukovodi izgrađenim vinarijama u Benkovcu i Imotskom, kao i da dalje provodi industrijalizaciju našeg vinarstva, bilo je povjereno meni.

Ing Jerko Bonačić tada preuzima komercijalni i privredni sektor »Vinoprodukta«, kojim od tada neprekidno rukovodi.

Ing Ivo Peričić bio je prvi direktor »Vinarije« u Benkovcu, a ing Ivo Mrgudić u Imotskom.

Prve vinifikacije u Benkovcu i Imotskom ostat će svim učesnicima tog pionirskog doba našeg vinarstva u živom i dubokom sjećanju.

Koliko li je poteškoća trebalo svladati i to sa stručnim kadrom koji je imao malo znanja i iskustva o radu u ovakvim objektima!

Koliko li je trebalo fizičkog napora podnijeti i kolebanja svladati da bi se prva industrijska vinifikacija ipak sprovela u redu!

S kakvim se ponosom gledalo kako muljače gutaju prvo grožđe i kako fermentira kljuk u betonskim cisternama, a sve pod zvjezdanim nebom, jer u to vrijeme krov na vinarijama još nije bio postavljen!

Od tada je prošlo deset godina, a za to vrijeme su se nove vinarije neprekidno gradile.

Svake godine su se provodile nove vinifikacije i slavila otvaranja novih vinarija.

Stečena iskustva su nam pokazivala kako da još bolje, još jeftinije, brže i još modernije gradimo, vinificiramo i privređujemo!

Iskustva su nas učila i primorala da svaku vinariju pretvaramo u samostalno poduzeće, a sva ova poduzeća da povežemo u jednu zajednicu i da tako formiramo »Udruženje industrijskih vinarija Dalmacije i Hercegovine.«

Industrijska vinarska koncepcija — kao i prilagođavanje našeg rada i poslovanja zahtjevima i potrebama naše socijalističke privrede — dva su glavna razloga zašto je ovo naše Udruženje po svojim tehničkim, privrednim i organizacionim rezultatima prvo među vinarskim poduzećima i udruženjima Jugoslavije.

Ovo je ujedno i bio razlog, da je ovo Udruženje — usprkos brojnim pokušajima da se organizira i reorganizira na drugi način — na način po našem mišljenju štetan, moglo ipak sačuvati svoj individualitet i svoju veliku vitalnost.

II

ANALIZA DESETOGODIŠNJEG RADA

Opisat ću metode kojima smo se koristili, i analizirat ću sve elemente, koji su sastavni dio naše tehničke koncepcije i naše organizacije.

1. O INDUSTRIJSKOM VINARSTVU UOPĆE

Industrijsko vinarstvo je jedna grana prehrambene industrije koja u cilju što racionalnije i jeftinije vinifikacije koristi najnovije tekovine nauke i tehnike. Vinarstvo, ako želi da se održi, mora ići ukorak s razvitkom i nauke i tehnike.

Bez primjene najnovijih tekovina enologije, vino se ne može ni racionalno, a ni kvalitetno preraditi. Bez visoke mehanizacije u vinarstvu ne može se postići visoka produktivnost.

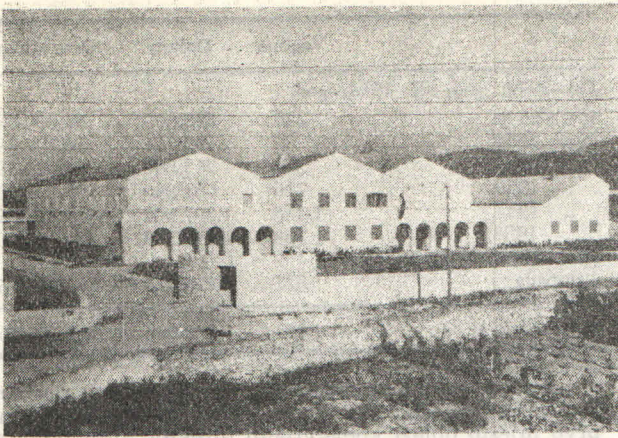
Industrijske vinarije su prave tvornice za preradu grožđa u vino. One mijenjaju fizionomiju vinogradarskih rajona u kojima su izgrađene.

Zakoni ekonomike najveći su stimulans i najveće opravdanje industrijskog vinarstva.

Naime, praksa u svijetu, a sada i kod nas, dokazuje, da je izgradnja većih vinarija jeftinija, a prerada u njima rentabilnija.

»Vinoprodukt« je u svojoj investicionoj politici, uvijek dosljedno koristeći ovu zakonitost ekonomike, gradio vinarije samo velikih kapaciteta i stalno se borio protiv svih tendencija da se u svakom bar malo većem vinarskom centru grade sitni vinarski podrumi u kojima nije moguće primijeniti ni znatniju mehanizaciju, ni najnovije tekovine enologije.

Naše industrijske vinarije se ubrajaju među najjeftinije vinarske objekte, koji su poslije Oslobođenja građeni u Jugoslaviji. Naravno, kod istog stupnja mehanizacije i funkcionalnosti (od 300.000 do 900.000 din po vagonu kapaciteta). U cijeni prerade po kilogramu grožđa također smo među prvima.



Vinarija Starigrad na Hvaru (200 vagona)

»Vinoproduktova« koncepcija nije se ostvarila samo u Dalmaciji i Hercegovini. Uz pomoć stručnjaka »Vinoprodukta« industrijalizacija vinarstva se širila i po ostalim vinogorjima Jugoslavije.

Do sada se je u NR Hrvatskoj izvan Dalmacije podiglo industrijskih vinarija ukupnog kapaciteta 710 vagona: vinarija u Umagu ima 480 vagona, vinarija u Pazinu 230 vagona.

Ove dvije vinarije su se gradile uz pomoć »Vino-produkt-a«.

Dokora će početi izgradnja vinarije od 200 vagona u Đakovu, opet uz saradnju stručnjaka »Vinoprodukta«.

U NR Srbiji, tehnički sektor »Vinoprodukta« je saradivao na izgradnji vinarija u Aleksandrovcu (kapacitet 400 vagona), Prokuplju (kapacitet 240 vagona), u Orahovcu (kapacitet 200 vagona) u Landovici (kapacitet 120 vagona), tako da je »Vinoprodukt« u Srbiji saradivao u izgradnji industrijskih vinarija ukupnog kapaciteta 960 vagona.

U NR Makedoniji »Vinoprodukt« je saradivao u izgradnji vinarija u Kavadarcima, Đevdeliji, Valandovu i Stipu. Ove vinarije imaju ukupni kapacitet cca 2000 vagona.

Sada stručnjaci »Vinoprodukta« saraduju u izgradnji velikih industrijskih vinarija u Rijeci, Bitolju, Šapcu, Blacama i Suvoj Reci.

2. VINARIJE KAO GRAĐEVINSKI OBJEKTI

Naše vinarije su industrijski građevinski objekti izgrađeni prema zahtjevima i potrebama vinifikacije, vinarske mehanizacije i brojnih drugih poslova koji se obavljaju u vinarijama.

U prvoj fazi izgradnje vinarija, naši arhitekti nisu raspolagali ni velikim znanjem ni velikim iskustvima o izgradnji ovakvih objekata. Uglavnom su se služili primjerima inozemnih stručnjaka.

U našim prvim vinarijama u Benkovcu i Imotskom nisu bili baš ponajbolje riješeni problemi rasporeda cisterni, silosa dropa, smještaja mehanizacije i kancelarija, niti su bila predviđena najprikladnija rješenja za kasnija širenja kapaciteta.

Po svome izgledu naliče na hangare. Njihov izgled nije bio naročito lijep, jer su to bila obična industrijska skladišta.

Ako usporedimo naše prve vinarije s onima koje su nedavno izgrađene (Drniš i Vrgorac) i s onima koje su sada u izgradnji (Split i Zadar), onda moramo uočiti velik napredak u izgradnji naših vinarija, koje ne zaostaju iza inozemnih, ni u arhitektonskom izgledu ni u funkcionalnosti, ni u skupoći.

Dužnost mi je da odam priznanje arhitektima Aljoši Žanku, Stanku Fabrisu i Lavu Horvatu, za njihov rad i saradnju s našim Udruženjem.

3. MEHANIZACIJA U VINARIJAMA

Produktivnost rada u našim vinarijama povišena je u poređenju sa seljačkom i za 3000%.

Ovo je postignuto uvođenjem velike mehanizacije u našim vinarijama.

Veliki je dio opreme i mehanizacije stranog porijekla, uglavnom francuskog. Dominiraju dvije firme »COQ« i »DAUBRON«, koje su opravdale svoj visoki renome.

U savlađivanju proizvodnje domaće vinarske opreme saradivao je tehnički sektor »Vinoprodukta«.

U našim je vinarijama postignuta visoka unifikacija (standardizacija) opreme i mehanizacije, što mnogo olakšava rad i snabdijevanje rezervnim dijelovima.

Kao i u građevinarstvu, tako i u mehanizaciji naših vinarija može se konstatirati stalan napredak i uspon. Za to je zaslužan drug MILIVOJ UVODIĆ, koji od osnivanja »Vinoprodukta« pa do danas rukovodi ovim sektorom.

4. VINIFIKACIJA U VINARIJAMA

Industrijalizirati naše vinarstvo bilo je teško, jer je do Oslobođenja jugoslavensko vinarstvo bilo sitno, primitivno i rascjepkano na desetke hiljada seljačkih podruma. Nije bilo objekata u kojima bi se formirao kadar vinifikatora. I zato je »Vinoprodukt« morao početi rad iz početka.

Velika je zasluga »Vinoprodukta« što je baš u kadrovskoj politici vodio ispravnu politiku. Od prvih vinifikacija u industrijskim vinarijama vinifikaciju su uvijek vodili inženjeri agronomije, koji su, skoro svi svoju radnu karijeru u vinarstvu započeli u vinarijama »Vinoprodukta« i našeg Udruženja još kao studenti-praktikanti.

U deset godina u vinarijama našeg Udruženja praksu je vršilo više od 120 studenata, a za to vrijeme je naše Udruženje odgojilo dvadeset tri inženjera enologa, koji su stekli osnovno znanje i iskustvo za rukovođenje industrijskim vinarijama.

Naše Udruženje je uvijek nastojalo da podiže nivo stručnog znanja svojih vinifikatora. Dobavljalo je domaću i stranu stručnu literaturu, omogućavalo specijalizaciju u svom centralnom podrumu i laboratoriju, organiziralo stručne ekskurzije po Istri, Dalmaciji, Hercegovini, Sloveniji, kontinentalnoj Hrvatskoj, Kosmetu, Makedoniji i Srbiji.

Neki od naših vinifikatora danas su cijenjeni enolozi na rukovodećim vinarskim položajima izvan našeg »Udruženja«.

Dužnost mi je da istaknem imena vinifikatora, koji su rukovodili ili još rukovode tehničkim sektorom naših vinarija, to su: ing. Milan Nikolić, ing. Ivo Peričić, ing. Ivo Mrgudić, ing. Ljiljana Lemešić, ing. Antun Korošec, enolog Jerko Đepina, ing. Ivo Elezović, ing. Ante Šarić,



Vinarija Ljubuški (240 vagona)



Vinarija Smokvica na Korčuli (180 vagona)

ing Zvonko Gudelj, ing Nedjeljko Budić, ing Alojz Dulić, ing Marko Jerković, ing Vlado Čečuk, ing Ljubo Poštenjak, ing Tonko Tadić, ing Zdravko Kuzmić, ing Dragica Vurnek, ing Ivan Jurić, ing Slavko Pinčić, ing Šime Ražnjević, ing Nedjeljko Rubić, ing Srećko Mihajlović, ing Mate Erceg i ing Ilija Bošnjak (kao naš saradnik).

Uspješno rukovođenje vinarijama bitan je uslov uspješnog rada i postojanja svakog člana našeg udruženja, a i samog udruženja.

I zato u uspjesima »Vinoprodukta« treba vidjeti i uspjeh naših inženjera, koji su bili, a koji će sigurno i u buduće biti, glavni nosioci industrijske koncepcije našeg vinarstva.

Politika odgajanja sposobnih inženjera enologa i postavljanje enologa na najodgovornije položaje vinarске produkcije, mora i dalje da bude glavna briga u kadrovskoj politici našeg udruženja.

5. KOMERCIJALNO-PRIVREDNI RAD VINARIJA

Već od samog početka industrijalizacije našeg vinarstva velike i odgovorne zadatke rješavao je komercijalno-privredni sektor i »Vinoprodukta« i vinarija. Svake godine komercijalni sektor je morao pronalaziti sve bolja i novija tržišta za plasman vina, jer su svake godine vinarije proizvodile vina u sve većim količinama.

Naročito težak i odgovoran zadatak bio je organizirati izvozni sektor u poduzeću »Vinoprodukt«. »Vinoprodukt« je preuzeo kao važan zadatak da organizaciono i materijalno pomaže sve članove udruženja i omogućava im da svojim pozitivnim bilansama pokažu opravdanost izgradnje vinarija.

Sve ove zadatke komercijalno-privredni sektor je veoma uspješno rješavao i time dao svoj dio u afirmaciji industrijske koncepcije našeg udruženja.

Iznijet ću samo dva podatka, koji najbolje govore o uspjesima komercijalno-privrednog sektora sviju članova našeg udruženja, a naročito »Vinoprodukta«, koji je glavni organizator i koordinator komercijalno-privredne politike našeg udruženja.

Od samog početka sve su vinarije završavale poslovne godine s pozitivnim bilansama. Uspjesi našeg udruženja u izvozu vina su veoma značajni.

»Vinoprodukt« se u posljednje četiri godine uvrstio u »veliku trojicu« izvoznika.

»Vinoprodukt« je u zadnje tri godine izvozom realizirao sljedeći devizni efekat:

	Vagona	Dolara	Dev. dinara
Od 1949. god. do 1954. god.			
izvezeno je	220	220.000	66,000.000
God. 1954.	30	55.691	16,707.366
„ 1955.	222	213.600	64,079.895
„ 1956.	716	661.840	198,552.952
„ 1957.	1.458	1,397.640	419,292.290
„ 1958.	1.358	1,457.189	437,150.605
God. 1959. do konca mjes. listopada	877	1 216.716	365,015.953
U K U P N O :	4.881	5,222.666	1,566,799.061

I ovdje moram spomenuti drugove, koji su zaslužni za ovako uspješno poslovanje. Razumljivo je da tu na prvo mjesto dolazi komercijalni direktor »Vinoprodukta« ing Jerko Bonačić, koji je znao da od »Vinoprodukta« u osnivanju organizira vodeće jugoslavensko izvozno poduzeće. Njegova je zasluga što su sve vinarije mogle da koordiniraju svoju privrednu politiku i uspješno završe sve poslovne godine.

»Vinoprodukt« i naše Udruženje našli su u Dr. Mladenu Akrapu inicijatora mnogih korisnih poslova i efikasnog realizatora mnogih komercijalnih i teških tehničkih zadataka.

Njegovim znanjem i zalaganjem »Vinoprodukt« je mogao ove godine u rekordno kratkom vremenu obaviti teški zadatak, preuzimanja i uskladištenja 1000 vagona vina materijalnih državnih rezervi.

Drugarica Radoš Draga, drugovi Trukolo Dinko, Žeravica Svevlad i Pero Kovačević uspješno godinama rukovode računskim sektorom svojih kolektiva.

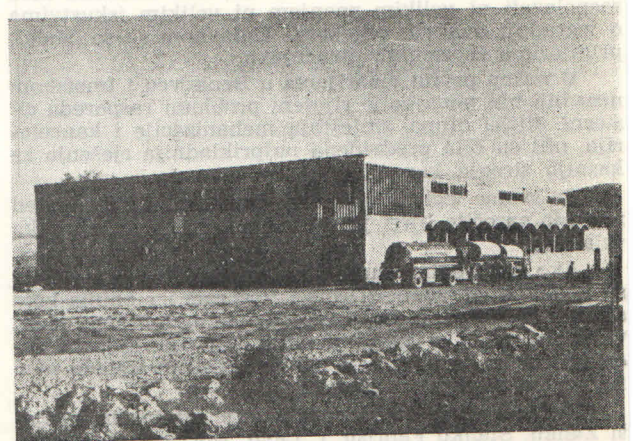
6. ORGANI UPRAVLJANJA VINARIJA

Radnički savjeti preko upravnih odbora i direktora uspješno rukovode svim vinarijama našeg udruženja. Razumljivo je, da bez ispravnog funkcioniranja ovih društvenih organa upravljanja i bez upornosti i zalaganja direktora, koji stoje na čelu svakog kolektiva, ovakvi rezultati nebi bili mogući.

To se naročito odnosi na naše najstarije članove vinarije Imotski i Benkovac.

U svim kolektivima našeg udruženja uposlen je, u uspoređenju sa drugim sličnim poduzećima, relativno mali broj ljudi.

To sve pokazuje da je u svim vinarijama uspješno formirati sposobne kadrove i zvesti dobru radnu disciplinu.



Vinarija Drniš (170 vagona)

7. UDRUŽENJE VINARIJA

Sve naše vinarije su smještene u vinogradarskim centrima i one prerađuju grožđe u vino.

»Vinoprodukt u Zagrebu ima doradaivački podrum u kojem se vino prerađivačkih vinarija doradauje za tržište, a naročito za izvoz.

»Vinoprodukt« u Zagrebu, iako je po pravima izjednačen sa drugim članovima, ipak po svojim zadacima u Udruženju odigrava veću i važniju ulogu od ostalih vinarija članica.

Naime, tehnički sektor »Vinoprodukta« pomaže sve članice u rješavanju problema investicija, mehanizacije i vinifikacije.

»Vinoprodukt« aktivno učestvuje u izgradnji novih vinarija i time pridonosi konstantnom proširenju članstva u udruženju.

Komercijalni pak sektor ne samo da prodaje i izvozi vino sviju vinarija, već uglavnom vodi privrednu politiku čitavog Udruženja.

Danas su članovi Udruženja pored »Vinoprodukta« i sljedeće vinarije: Benkovac, Imotski, Starigrad, Drniš,



Vinarija Vrgorac (210 vagona)

Ljubuški i Lastovo. »Vinarija Smokvica« je bila član našeg Udruženja, ali je svojim stavom po pitanju prodaje vina došla u sukob sa principima Udruženja što je dovelo do njenog isključenja iz članstva. Vinarija u Potomju traži da je primimo u članstvo, a vjerujemo da će doskora to učiniti i vinarije Vrgorac i Šibenik, jer je njihovo mjesto u našoj sredini.

Sva pitanja, koja imaju isti interes zajednički se rješavaju na sastancima našeg Udruženja, koji se održavaju 3 do 4 puta godišnje.

Ovaj i ovakav način udruživanja pokazao je pozitivne rezultate i mislim, da ga i dalje treba podržavati, s time da se uvijek mora proširivati na nove članice i da se politika Udruženja uvijek mora prilagoditi prilikama koje vladaju u našoj privredi i politici.

8. REZULTATI VINIFIKACIJE U INDUSTRIJSKIM VINARIJAMA

U našim vinarijama vinificira se veoma racionalno, što znači da se iz grožđa dobiju znatno veće količine vina nego u primitivnoj seljačkoj preradi.

Dobivena vina su znatno bolja i tipizirana su.

Brojni nusprodukti vinarstva se iskorištavaju, što niti izdaleka nije slučaj kod seljačke prerade.

Najbolje je da se poslužim primjerom vinarije Imotski, koja ima najveće tradicije i koja je najtačnije vodila evidenciju o produktima i nusproduktima vinifikacije i čiji desetogodišnji prosjek vinifikacije izgleda ovako:

SIROVINA:

Grožđe

%
100

FINALNI PROIZVODI I NUSPROIZVODI:

Vino bijelo	77,99
Rakija (45%)	0,70
Suhi vinski talog	0,73
Striješ (vinski kamen)	0,05
Groždane sjemenke (svježe)	3,—
Destilirana trierirana komina (za kompost)	6,28
Peteljka (ogrozdina)	2,99
Gubitak na CO ₂ i kalo	7,32
Gubitak na kalu pri preradi i sušenju vinskog taloga	0,94

Ukupno: 100—

Ako uzmemo preradu grožđa iz 1948. god. koja je iznosila do 400 vagona, dolazimo do zaključka, da je vinarija Imotski iz iste količine grožđa dobila oko 70 vago na više vina nego što bi se dobilo da je ista količina grožđa bila prerađena kod seljaka.

Kod seljačke prerade propada suha droždina i striješ, a vinarija Imotski prodajom ovih dvaju nusprodukata realizira oko 3 milijuna dinara.

9. KVALITETA VINA NAŠIH VINARIJA

Analize, koje je vršila vinarija u Imotskom, pokazuju da postoji ogromna razlika između seljačkih vina i vina vinarije dobivenih od iste sorte grožđa.

Ništa zajedničkoga nema ni u izgledu, ni u okusu između ovih dvaju vina.

Dok su bijela imotska vina iz vinarije (a od sorte Kujunduše) vrlo prijatne boje i ugodna mirisa, vrlo zdrava (prosjeak hlapljive kiseline 4,5%) i ujednačena, dotle su seljačka žuta, ponekad žutocrvenkasta, mutna, vrlo opora zbog tanina, neujednačena, i ljeti skoro redovito pokvarena i s povišenom hlapivom kiselinom.



Vinarija Lastovo (80 vagona)

Bijelo vino Kujunduša iz »Vinarije Imotski« na I poljoprivrednoj izložbi u NR Hrvatskoj dobilo je zlatnu medalju i proglašeno je šampionom stolnih vina Hrvatske, na izložbi hercegovačkih vina u Mostaru i dalmatinskih u Splitu dobilo je srebrne medalje, a na Internacionalnoj izložbi vina u Ljubljani brončanu i srebrnu medalju.

Na svim ovim izložbama nisu bila izložena neka izabrana, naročito njegovana vina, već vina kakva se masovno, na stotine vagona proizvode u Vinariji Imotski.

Suvišno je i nepotrebno dokazivati kako su vina naših vinarija mnogo bolja od vina individualnih proizvođača.

O kvaliteti vina iz naših vinarija publicirane su studije, koje su rezultat ozbiljnih analiza naših vinar-

skih instituta u Zagrebu i Splitu. To su naučni i stručni dokazi kvalitete naših vina.

U tim studijama se mogu naći najbolji dokazi ispravnosti naše koncepcije.

Prodaja naših vina na inozemnim tržištima, a do sada je izvezeno na hiljade vagona, također je jedan dokaz, i to komercijalni dokaz, kvalitete naših vina.

1960. godine, na Internacionalnoj izložbi vina u Ljubljani, jedna internacionalna ocjenjivačka komisija nije nagradila vina sviju naših vinarija, koja su se prijavila na konkurs.

Plavac »Vinoprodukta«, tj. Plavac iz vinarije Stari-grad na Hvaru dobio je jednu od devet medalja šampiona, koje su se dodijelile samo najboljim vinima.

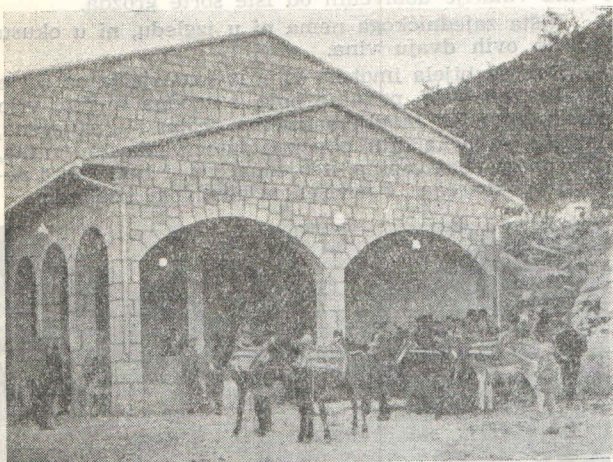
Imotsko bijelo vino bilo je šampion stolnih vina Hrvatske.

Vina Starigrada, Smokvice, Benkovca, Ljubuskoga, Driša i drugih vinarija dobila su također zlatne, srebrne i brončane medalje, kao i diplome.

Zato je netačna tvrdnja, da je industrijska koncepcija vinarstva umanjila kvalitet naših vina.

10. PRODUKTIVNOST RADA U VINARIJAMA

Prema grubim procjenama, produktivnost rada u našim vinarijama u prosjeku je veća za oko 3000% od seljačke.



Vinarija Potomje na Pelješcu (215 vagona)

I ovdje ću se poslužiti primjerom Imotske vinarije za ilustraciju visoke produktivnosti rada u našim vinarijama:

Za vrijeme berbe u vinariji je uposlen maksimalan broj osoblja: 6 stalnih i 25 povremenih radnika u svakoj smjeni, dok za vrijeme čitave godine samo nekoliko ljudi održava čistoću i kontrolira rad mašina (filteri, destilacija, pumpe, sumporenja itd.).

Da nema vinarije, vinifikacija iste količine grožđa bi se obavljala kod oko 7000 individualnih proizvođača, koji vinariji predaju grožđe na preradu.

Zar ovo nije najbolji dokaz o visokoj produktivnosti rada u »Vinariji Imotski«?

Veoma racionalna vinifikacija, visoka produktivnost rada u vinarijama, veliki kapaciteti naših vinarija, ispravno odabrana lokacija naših vinarija — evo što je omogućilo veoma jeftinu preradu grožđa u našim vinarijama.

Evo strukture cijene koštanja u jednoj od vinarija. Odabrao sam vinariju Imotski, jer ona ima najbolje sredene podatke:

a) sirovina plus marža zadrugama	Din 56
b) amortizacija	2
c) kamata na osnovna sredstva	1
d) osobni dohoci	3
e) dohodak za obaveze prema fondovima	3
f) materijalni troškovi	3
g) anuitet	2

Ukupno: Din 70
Plaće osoblja sudjeluju u bruto produktu sa 2,5%.

11. DRUSTVENO ZNAČENJE VINARIJA

I ovdje nam mogu vinarije Benkovac i Imotski biti primjer i dokaz velikog društvenog značaja industrijskih vinarija.

BENKOVAC

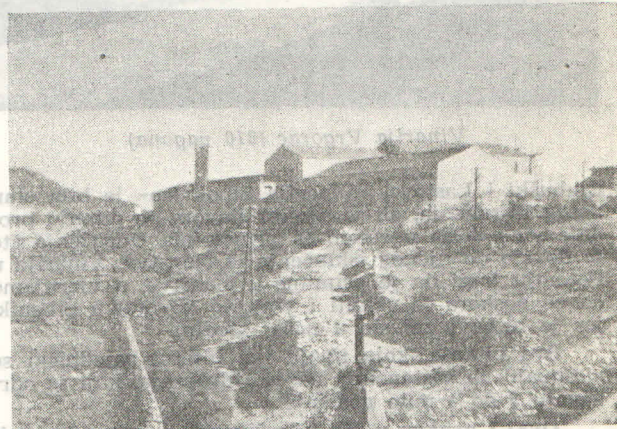
1. Korištenje kapaciteta u proteklih 10 godina:						
Godina	1949.	1950.	1951.	1952.	1953.	1954.
Vagona	220	150	100	90	134	113
Godina	1955.	1956.	1957.	1958.	1959.	
Vagona	132	314	181	230	562	

ukupno 2226 vagona grožđa

2. Ostvareni porez na promet proizvoda vina i rakije:

U razdoblju od 1949. do 1950. kada je stopa bila Din 10 ostvareno je	Din 28 100.000
Od 1951. god. do 30. VI 1958. god. po stopi od 15 dinara	„ 136,200.000
Od 1. VII 1958. do 1. XI 1959. po stopi od Din 25	„ 35,000.000
Predvidio nakon realizacije robe proizvodnje 1959. g. (vino po stopi od Din 10	„ 44,700.000

Ukupno: Din 244,000.000



Vinarija Sibenik (320 vagona)

3. Kroz isto razdoblje ostvarena je dobit od Din 105,700.000.—

4. Početna vrijednost osnov. sredstava iznosila je 69,000.000.— a sada iznosi Din 210,000.000.— (povećanje izvršeno iz vlastitih sredstava i iz kredita, (Dinara 62,000.000.— iz kredita).

IMOTSKI

Imotska vina su prije rata bila nepoznata na našim vinarskim tržištima. Danas su to tražena vina.

Imotski vinogradar je prije prodavao svoje vino po bilo kojoj cijeni susjednom bosanskom seljaku, a najveći dio se trošio u vinogradarskim porodicama.

Danas je u »Vinariji Imotski« vinogradar našao stalnoga i sigurnog kupca svoga grožđa. Sedam hiljada vinogradarskih porodica prodaje vinariji svoje grožđe.

Zajednica je u vinariji našla prerađivača koji spašava od propadanja desetke milijuna dinara, prerađiva

vača, koji ekonomski gazduje i potrošačima osigurava kvalitetna, jeftina i prirodna vina, a našem izvozu daje na raspolaganje tipiziranu i dobru robu. Uostalom, najveći dio imotskih vina do sada se izvezio.

Imotska općina nikad nije mogla da skupi više od 7—8 milijuna dinara trošarine za vino, dok je samo prošle godine vinarija uplatila 75 milijuna.

Zadruga, na čijem je teritoriju vinarija preuzimala grožđe, primile su prošle godine marže u iznosu od oko dvadeset milijuna dinara.

12. POTROŠNJA NAŠIH VINA

Pored izvoza vina koji je glavna komercijalna aktivnost »Vinoprodukta«, komercijalnog agenta našeg Udruženja, vina našeg Udruženja prodaju se preko mreže od 6 prodavaonica u Zagrebu i dvije u Ljubljani.

Naša vina su popularna među potrošačima Zagreba i Ljubljane zato što im je kvalitet vrlo dobar, a cijene, relativno najniže.

Ove godine ćemo preko naših prodavaonica prodati oko 200 vagona vina, što predstavlja oko 15% vina potrošenog u Zagrebu.

Ovakvom politikom naše Udruženje igra pozitivnu ulogu u reguliranju cijena i kvalitete vina na zagrebačkom i ljubljanskom tržištu.

Na taj način, naše Udruženje nije djelovalo samo u preradi na terenu, već i u trgovini u konzumnim centrima.

BUDUĆI ZADACI NAŠIH VINARIJA I UDRUŽENJA

Ovako veliki uspjesi postavljaju nove odgovorne zadatke pred naše Udruženje, ako ono želi da i ubuduće bude na prvom mjestu u našem vinarstvu.

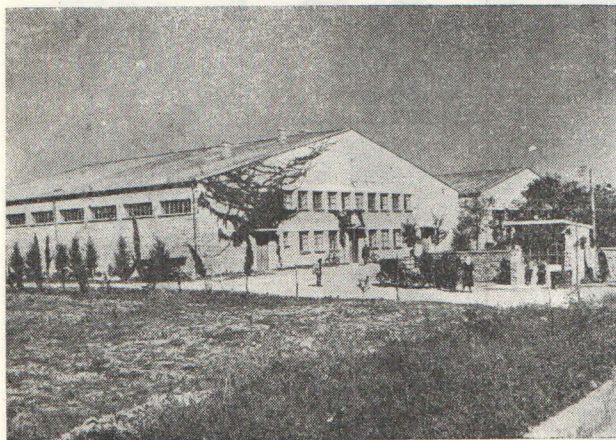
Svaka od naših vinarija je tvornica, koja se poput živog organizma neprekidno razvija i djeluje prema prilikama koje vladaju u sredini u kojoj djeluje. Skoro sve vinarije podižu i plantažne vinograde, sve postepeno šire svoje kapacitete, upotpunjavaju svoju mehanizaciju i pronalaze bolje načine vinifikacije i bolju organizaciju.

Nijedna vinarija još nije potpuno završila svoj građevinski dio, a niti se potpuno mehanizirala.

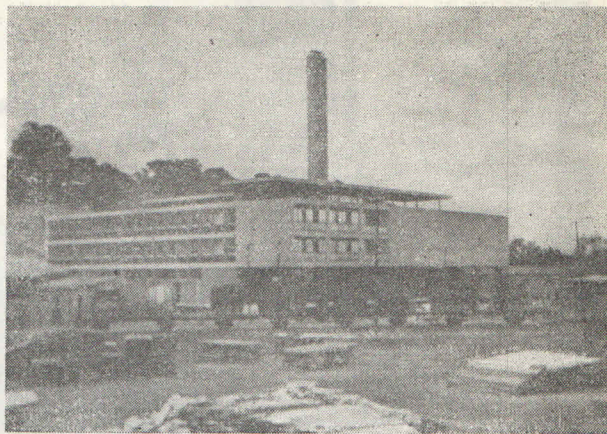
Zato bi glavni zadatak svih vinarija trebao da bude što brže dovršenje izgradnje i kompletiranje mehanizacije.

U pogledu stručnosti kadra moralo bi se više učiniti na uzdizanju srednjeg kadra, jer baš njega nemamo dovoljno.

U vinifikaciji vinarije još nisu naučno i praktički ispitale da li je vinifikacija, koju provode, stvarno naj-



Vinarija Benkovac (516 vagona)



Centralna dalmatinska doradivačka vinarija u Splitu (400 vagona)

bolja za grožđe i prilike koje su karakteristične za svaki kraj.

Naši vinifikatori su objavili malo radova u stručnoj štampi o svojim opažanjima i iskustvima, i zato će ubuduće morati biti mnogo aktivniji.

Prodaja naših vina, naročito na stranim tržištima, bila je vrlo uspješna.

Naš komercijalni sektor će ubuduće morati da posveti najveću pažnju domaćem tržištu, jer strana tržišta neće moći apsorbirati sva naša vina.

Primjer naših prodavaona nam pokazuje da postoje velike mogućnosti plasmana vina i na domaćem tržištu, onda kada se mogu prodavati veoma dobra vina uz veoma niske cijene, a to baš sada radimo preko naših prodavaona.

Mrežom prodavaona vina po svim našim većim gradovima, koji već traže dalmatinska vina, može se omogućiti potrošačima da dođu do dobrih i jeftinih vina, a našim vinarijama da plasiraju sva svoja vina.

Naše tržište, a naročito novi propisi koji idu za tim da zavedu red u našoj trgovini vinom, sve više traže vina u bocama.

Tek onda će potrošači biti 100% sigurni da kupuju prirodna i originalna vina. Do sada nismo mogli prodavati vina u bocama, jer je za takvu trgovinu potrebno raspolagati tehničkim mogućnostima za doradu vina sposobnog za to, a niti sa skupom mehanizacijom za jeftino punjenje vina u boce.

Izgradnjom centralne vinarije u Splitu, zatim nabavom opreme koja će omogućiti da se u vinarijama Šibenik i Zadar mogu doraditi i puniti u boce za potrebe njihovih rajona, i na kraju izgradnjom centralnih trgovačkih vinarija u Rijeci, Zagrebu i Beogradu, postojat će tehnička baza za pristupanje zadnjoj fazi naprednog industrijskog vinarstva, fazi dorade i punjenja vina u boce u najpovoljnijim tranzitnim i komercijalnim centrima jugoslavenskog vinarstva.

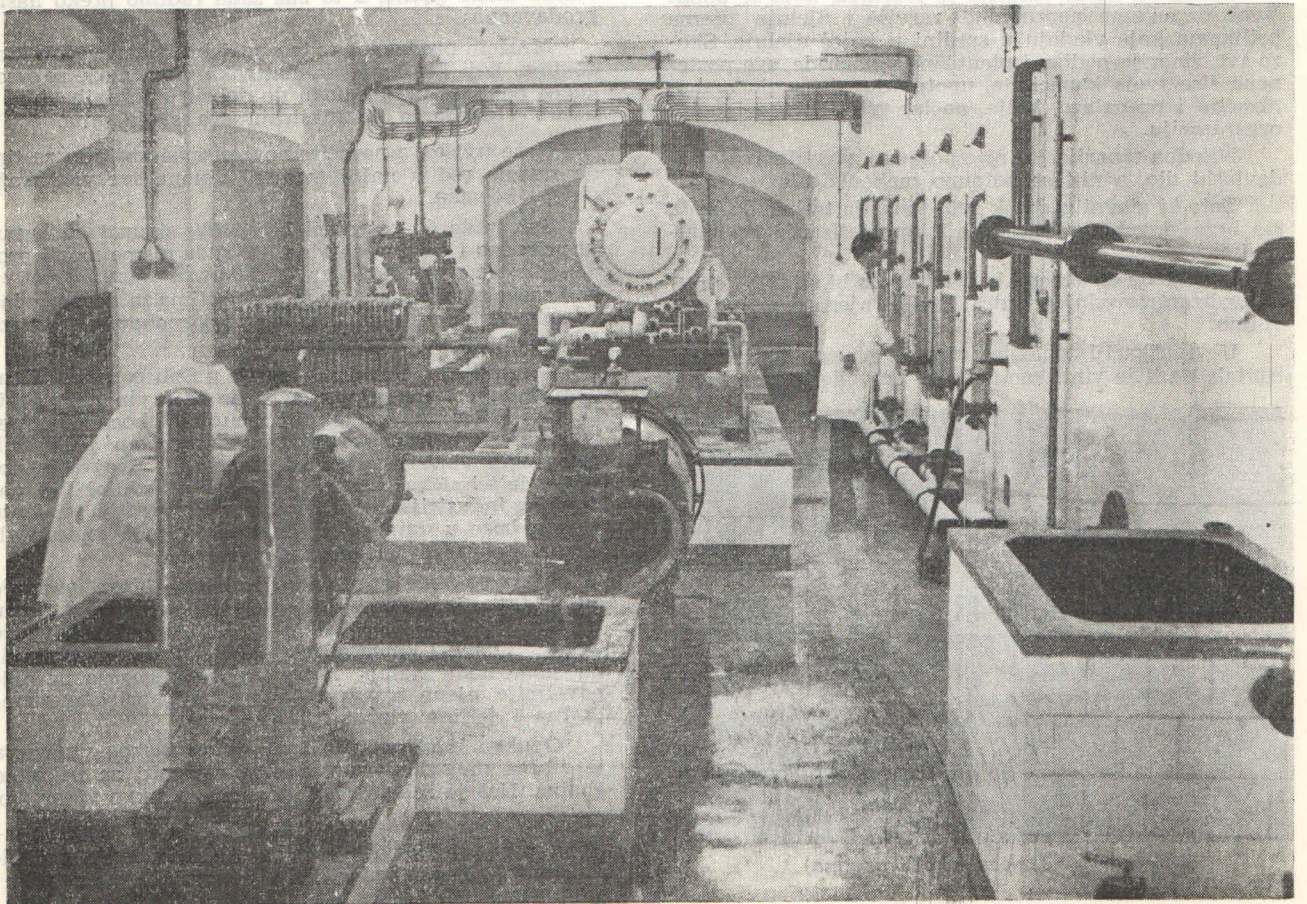
Kada ove centralne vinarije budu gotove, onda će dalmatinsko vinarstvo biti industrijalizirano u svim fazama i pristupačno svim vinarским tržištima, a to će omogućiti svim vinogradarima da u industrijskim vinarijama nađu stalnog kupca njihovog grožđa uz najpovoljnije cijene, a potrošačima da piju prirodna, kvalitetna i jeftina vina.

Ovakva konačna struktura dalmatinskog vinarstva je realna mogućnost, koja će se ostvariti za nekoliko godina. Naš je zadatak da ostvarimo ovakvo vinarstvo.

Zato je potrebno, da i dalje budemo čvrsto okupljeni u našem Udruženju te da i dalje budemo dosljedni u borbi za našu industrijsku koncepciju vinarstva.



Prvi stručni kadar industrijskih vinarija (1950. god.) sa lijeva na desno: ing Ivo Mrgudić, ing Ivo Peričić, ing Anton Korošec, ing Lino Lemešić, ing Maraćić, Milivoj Uvodić, ing Jerko Bonačić, ing Vanja Žanko, ing Milan Nikolić



Dorađivačka vinarija »Vinoprodukta« u Zagrebu (kapacitet 200 vagona).