

IZ INDUSTRIJE ZA POLJOPRIVREDU

HRVATSKO VINARSTVO DOBILO JE JOŠ ČETIRI INDUSTRIJSKE VINARIJE

(Zadar, Vis, Gruda u Konavlima, Đakovo u Mandićevom)

Poslije oslobođenja izgrađene su u Hrvatskoj mnoge vinarije i modernizirani stariji vinarski podrumi. Godine 1962. izgrađena su još četiri moderna industrijska objekta — vinarije, čiji ukupni skladišni kapacitet iznosi 1440 vagona.

Od toga otpada na Zadar 530, na Vis 400, na Grudu 280 i na Đakovo 230 vagona.

Sve ove vinarije moderni su objekti na kojima su primjenjena sva dosada stečena iskustva kod izgradnje sličnih objekata kod nas, a i u inozemstvu.

VINARIJA ZADAR

Ova je vinarija u mnogočemu originalna i predstavlja mnoge novine u vinarstvu. Građevina ima oblik trokake zvijezde čije svako krilo ima dva reda betonskih peterokatnih cisterni.

Jedno krilo namijenjeno je za fermentaciju crnih vina, drugo za fermentaciju bijelih vina i završnu fermentaciju crnih, dok će u trećem krilu biti uskladištena provrela vina, kao i vina koja su bila doručena.

Bočno uz krakove ovih krila smješteni su: prijemno odjeljenje grožđa s kancelarijama, destilerija i prostrije za uflašivanje vina.

U podzemnom dijelu vinarije smještene su instalacije za razna križanja vina, mašine za stabilizaciju vina hladnoćom, baterije filtrova i pumpni uređaji.

U prizemlju su smještene mašine za preradu grožđa.

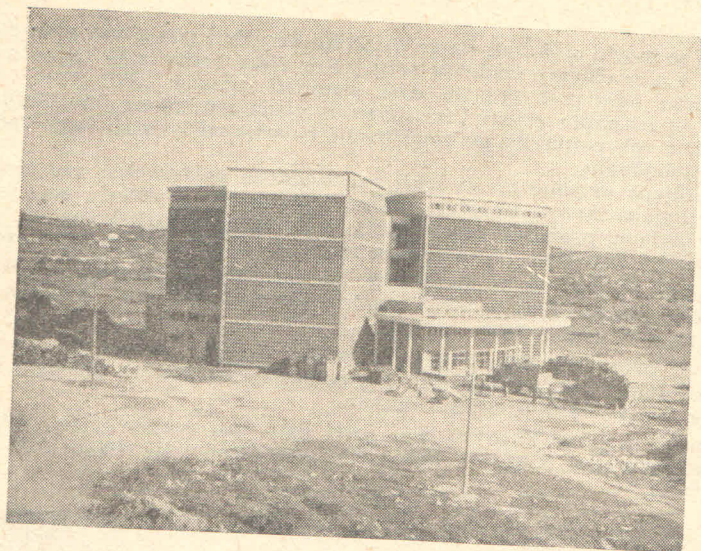
Iz centra vinarije, vinifikatorovom oku su dostupne sve betonske cisterne, čitava mehanizacija, destilerija i dvorana za uflašivanje.

Još ni u jednoj našoj vinariji nije se postigla tolika preglednost, tolika funkcionalnost i tako racionalno korištenje prostora, a time i jeftinoća u izgradnji.

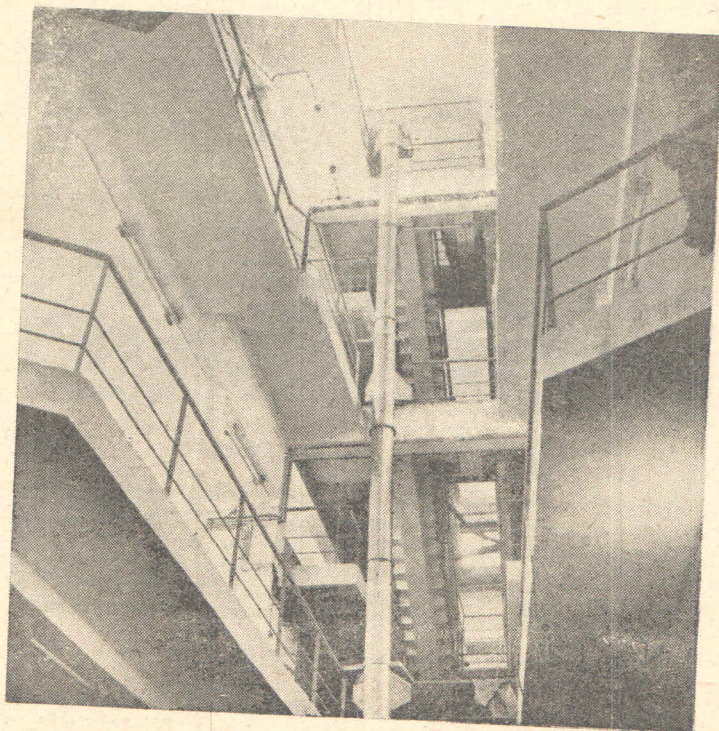
Vinarija u Zadru, pored svoje prerađivačke funkcije, treba da godišnje preradi oko 600 vagona grožđa sa svoga područja na kojem je pod vinogradima 3660 ha i koje godišnje proizvodi oko 1500 vagona vina, također ima i doručivačku funkciju, koja se sastoji u preuzimanju na doradu, tranzitno uskladištenje i uflašivanje, vina ne samo iz ove vinarije, već i vina iz drugih prerađivačkih vinarija, koje gravitiraju prema Zadru, kao što su vinarije u Benkovcu (kapacitet 516 vagona) i Pagu (100 vagona), a postoji ta mogućnost i za vina koja bi mogla tranzitno dospjeti u zadarsku lučku.

Ovakvom raspodjelom rada izbjegla su se nepotrebna investiranja kod drugih vinarija i skupe mašine za doradu i uflašivanje vina u zadarskoj vinariji bit će maksimalno korištene.

Vinarija u Zadru će proizvoditi, pored običnih konzumnih bijelih i crnih vina, te opola (ružice) i kvalitetno bijelo vino MARAŠTINU, a od crni PLAVINU sa boljih vinogradarskih položaja.



Sl. 1. Vinarija Zadar



Sl. 2. Vinarija Zadar: pogled na krilo za fermentaciju crnog grožđa

VINARIJA VIS

Iako se moglo očekivati da će na otoku Visu biti pod gnuta prva dalmatinska vinarija, jer vinogradarske tradicije sežu još u doba boravka Grka na ovom otoku (5 stoljeća prije naše ere), koji su znali pronijeti renome viških vina i u dalekim zemljama, i jer na otoku vinova loza suvereno vlada zemljištem (monokultura), vinarija na Visu je tek petnaesta po redu među vinarijama koje su se izgradile u Dalmaciji po oslobođenju.

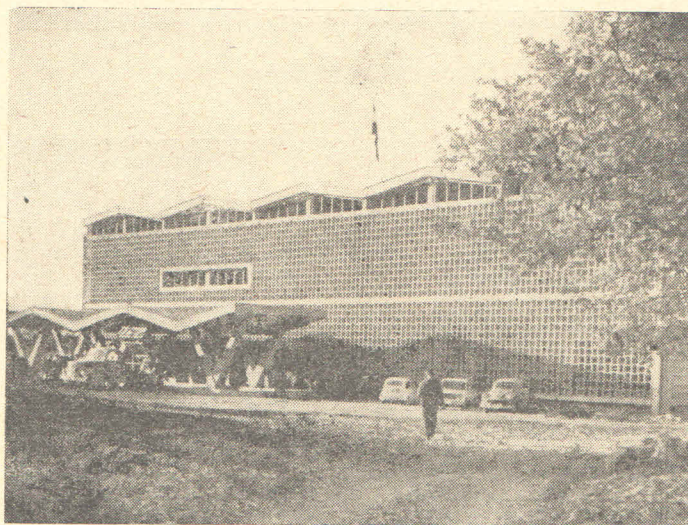
Izgubljeno vrijeme bit će ipak nadoknađeno modernošću ove vinarije u kojoj su primijenjena mnoga iskustva stečena u Dalmaciji u periodu koji je prošao od 1949. godine kada su proradile prve vinarije u Benkovcu i Imotskome.

Skладиšni kapacitet prerađivačke vinarije na Visu iznosi 400 vagona.

Na Visu je pod vinogradima 1162 ha, a prosječna godišnja proizvodnja vina iznosi oko 600 vagona. Ovo nažalost predstavlja oko polovine vinograda i polovinu produkcije vina iz godine 1890.

Pored ovog kvantitativnog pada postoji i jedan kvalitetni: vinogradi se iz najboljih, ali zato za obradu najtežih i u prinosima najmanjih položaja sele u polja u kojima je sve povoljnije, osim kvalitete.

I najbolje sorte, glasovita crna sorta PLAVAC postepeno se napušta i danas u viškim vinogradima dominira bijela sorta izvanredne plodnosti KUC, koja daje konzumno vino.



Sl. 3. Vinarija Gruda kod Dubrovnika

Ako vinarija na Visu bude ponovo vratila renome *viškom PLAVCU* i bijelom vinu *VUGAVI* i stimulatивно djelovala na *KVALITETNU* proizvodnju u kojoj leži ključ prosperiteta dalmatinskog vinarstva kao što je već pokazao primjer vinarije u Potomju sa vinom *DINGAČ* — onda će ta uloga vinarije na Visu opravdati investiciona ulaganja i onda će ona ispuniti očekivanja onih koji na vinarije ne gledaju samo kroz očale kratkoročnih prosperiteta i pomodnih konjunktura.

VINARIJA GRUDA

Smještena u centru Konavala, tog najjužnijeg hrvatskog vinogradarskog područja, vinarija u Grudi je ujedno i najveći i najvažniji privredni objekat ovog kraja.

Svojim skladnim linijama privlači pažnju sviju onih koji prolaze putem koji će doskora biti pretvoren u jadransku magistralu.

Skladišni kapacitet ove prerađivačke vinarije iznosi 280 vagona.

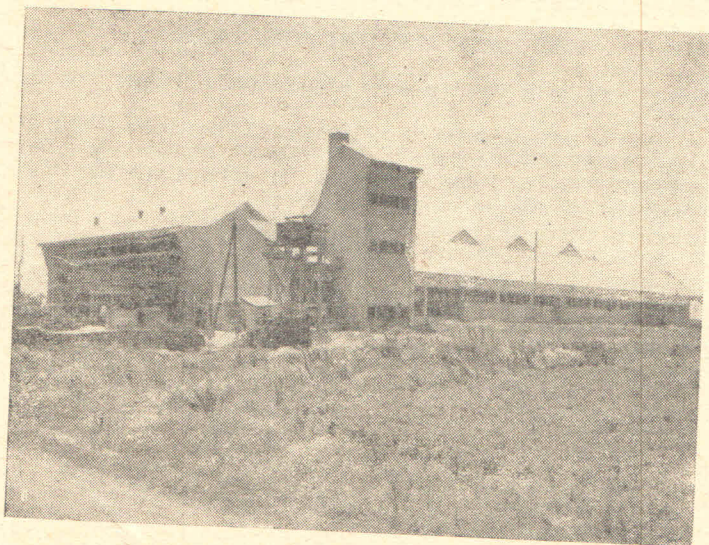
U Konavlima se godišnje proizvodi oko 350 vagona vina, a pod vinogradima je 950 hektara.

Dominirajući sorta ovog kraja je KADARUN (crna sorta). Zbog vrlo loše vinifikacije vino iz ovog područja nije bilo na naročitom glasu i lako se prodavalo zahvaljujući bližim tržištima Bosne, Hercegovine i Crne Gore, gdje potrošači nisu naročitih zahtjeva.

Već prva vinifikacija će pokazati da i vina Konavala mogu zadovoljiti potrošače koji cijene pitka i ugodna vina, koja se mogu proizvoditi i u Konavlima, naročito u vinogradima na pogodnijim položajima.

VINARIJA ĐAKOVO

Ova vinarija smještena je u Mandićevcu, centru jednog veoma poznatog vinogorja čija bijela vina, naročito BIJELI BURGUNDAC I TRAMINAC spadaju u jugoslavensku elitu visokokvalitetnih bijelih vina. I KADARKA iz Mandićevca je odlično crno vino. TALIJANSKA GRAŠEVINA, najzastupanija sorta u novim nasadima Poljoprivrednog kombinata Đakovo vrlo je dobra.



Sl. 4. Vinarija »Đakovo« u Mandićevcu

Ovakav asortiman proizvodnje uvjetovao je tip izgrađene vinarije: dispozicija cisterni (jedan dio podzemnih cisterni), frigo-uređaji za hlađenje mošta u vrenju i za stabilizaciju vina, kao i sva ostala mehanizacija (instalacije za križanja i tretmane vina, filteri, uflašivanje itd.) predviđeni su da omogućе vinifikatorima da što racionalnije vinificiraju i dobiju što kvalitetnija vina uz što manje troškove proizvodnje.

Vinogradi Mandićevca zauzimaju površinu od 248 ha.

Poljoprivredni Kombinat Đakovo posjeduje vlastite plantaže (70 ha), koje će se već 1963. godine povećati na 156 ha i zato će se u najskorijoj budućnosti vinarija na Mandićevcu puniti groždem vlastite produkcije.

KORIŠTENJE KAPACITETA IZNAD SVIH OČEKIVANJA

Četiri opisane vinarije počele su prerađivati grožđe berbe 1962. godine iako ni jedna od ovih vinarija nije potpuno završena: vinarija Vis nije imala ni polovinu gotovih cisterni i radila je bez krova, a s provizorno montiranim mašinama. Nešto bolje je bilo u Grudi, jer je bar krov bio postavljen.

U Mandićevcu sve cisterne nisu bile spremne za prihvatanje grožđa, a električna često nije imala dovoljno napona za pokretanje mašina od kojih je većina bila provizorno smještena, a neke mašine su bile u sanducima. Najbolje je bilo u Zadru, iako još treba dosta do završetka izgradnje. Ipak je vinarija u Zadru prerađivala 285 vagona, vinarija na Visu 180 vagona, vinarija u Grudi 170 vagona, a u Đakovu 90 vagona grožđa.

Poznavajući poteškoće na koje nailaze sve vinarije u prvim godinama svoga rada, zatim poznavajući prilike na našem tržištu vinom, na kojem se sve tolerira i indirektno favorizira, individualnu preradu koju nitko ne kontrolira i u kojoj se nedopuštenim manipulacijama mogu ostvariti veće dobiti nego li predajom grožđa na preradu u industrijskim vinarijama, zatim poznavajući prilike koje su vladale u nekim vinogradima u prošloj sezoni (u Konavlima je tuča desetkovala vinograde, a suša u Dalmaciji je mnoge vinograde posušila), dakle poznavajući sve navedeno, ipak se može kazati da je količina grožđa, koju su prerađile ove četiri nove vinarije, velika i više nego zadovoljavajuća.

Kvalitet mladih vina iz ovih vinarija dokazuje velike prednosti vinarija nad dosada uobičajenim vinifikacijama kod individualnih vinogradara.

NEKOLIKO BITNIJIH PODATAKA

Projektanti svih ovih vinarija su arhitekt Stanko Fabris i enotehnolog inž. agr. Vanja Žanko.

Glavna oprema ovih vinarija je uglavnom iz Francuske (COQ, DAUBRON). Poduzeće »TEHNIKA« iz Zagreba izgradilo je vinarije Vis i Đakovo.

»KONSTRUKTOR« iz Sarajeva izgradio je vinariju Gruda, a »VLADIMIR GORTAN« iz Zagreba izgradio je vinariju u Zadru.

Investitori: u Zadru je poduzeće »RAVNI KOTARI«, na Visu »VINOGRADAR«, u Grudi »AGRUM«, a u Đakovu »POLJOPRIVREDNI KOMBINAT ĐAKOVO«.

Prvu vinifikaciju su obavili: u vinariji Zadar tehničar Joško Perić i inž. Branko Krvavica, u vinariji Vis inž. Tonko Tadić i inž. Ruljančić, u vinariji Gruda inž. Ivo Mrgudić i inž. Srećko Mihaljević, a u vinariji Đakovo enolog Vesna Bučan i inž. Rudolf Kralj.