

VIJESTI IZ POLJOPRIVREDE I INDUSTRIJE

SVEČANO JE OTVORENA CENTRALNA DALMATINSKA DORAĐIVAČKA VINARIJA U SPLITU

Sedmoga maja svečano je stavljena u pogon dalmatinska dorađivačka vinarija u Splitu.

Otvaranju su prisustvovali predstavnici svih dalmatinskih vinarija, kao i predstavnici raznih poduzeća, ustanova, komora i organizacija povezanih s vinogradarsko-vinarskom proizvodnjom Dalmacije.

Svečanost su svojim prisustvom uveličali predsjednik Izvršnog vijeća Sabora NRH drug Jakov Blažević i član Izvršnog vijeća Vicko Krstulović, član Saveznog Izvršnog vijeća Marin Cetinić, glavni sekretar Savezne narodne skupštine Maks Baće, nekoliko dalmatinskih poslanika, predsjednici i potpredsjednici NO kotara i grada Splita, predstavnici Kotarskog komiteta SK i SSRN i drugi.

Pred oko 150 uzvanika svečanost je otvorio direktor poduzeća »Dalmacija-Vino« inž. Andrija Tambača, koji je u kratkom osvrtu iznio bitne karakteristike ove vinarije, koja će preuzimati vino iz dalmatinskih preradaivačkih vinarija, čiji ukupni kapacitet već sada iznosi oko 5000 vagona vina, što znači $\frac{3}{4}$ dalmatinskih tržnih viškova i najmodernijim strojevima ih dorađivati, tj. križati, bistrirati, filtrirati, stabilizirati hladnoćom, koncentrirati (također hladnoćom) i uflašivati.

Kapacitet ove vinarije iznosi 380 vagona, a računa se da će godišnje preko vinarije proći oko 3500 vagona vina.

Inž. Vanja Žanko, predsjednik Udruženja industrijskih vinarija Dalmacije u kraćem govoru iznio je gledanje ovog udruženja na vinogradarsko-vinarsku problematiku Dalmacije.

Član Izvršnog vijeća Sabora NRH Hrvatske Vicko Krstulović, izrazio je radost što dalmatinsko vinarstvo dobiva ovako moderan objekat, odao je priznanje stručnjacima, koji su postigli tako velike rezultate u industrijalizaciji dalmatinskog vinarstva i ukazao na potrebu da se ulože maksimalni napor da se unaprijedi naše vinogradarstvo, te da se postavi na pravilnim temeljima odnos proizvodnje, prerade i trgovine.

Na molbu kolektiva »Dalmacija-vino«, drug Vicko Krstulović je stavio sve strojeve u pogon.

Obilazak vinarije, upoznavanje rada svakog stroja i tumačenja stručnjaka o svim tehnološkim procesima, koji će se odvijati u vinariji, trajali su više od jednog sata.

Zakuskom i kušanjem odabranih vina na terasi vinarije, odakle se pruža krasan vidik na splitsku luku i Marjan, bila je završena ova svečanost koja će sigurno značiti veliki datum u dalmatinskom vinarstvu.

Vinarija Split je izrađena po projektima arh. Stanka Fabrisa i enotehnologa inž. Vanje Žanka.

Projekte je razradio »Projektant« iz Splita. Građevne radove je izvelo poduzeće »Lavčević«, a u ostalim radovima sudjelovala su poduzeća: »Svjetlost« — Split, »Obnova« — Split, »Termo-mehanika« — Zagreb, »Instalater« — Split, »Jugomontaža« — Zagreb, »Rončević« — Šibenik itd.

Glavna oprema je uvezena iz Francuske i to od firmi Daubron (Pariz), Gentil (St. Maur), Chelle (Paris) i Mothe (La Varanne).

Iznosimo u cijelosti govor inž. Vanje Žanka, jer smatramo da su gledanja, koja je on iznio u ime Udruženja industrijskih vinarija Dalmacije, rezultat 13-godišnjeg iskustva, djelovanja i rada afirmiranog Udruženja industrijskih vinarija Dalmacije.

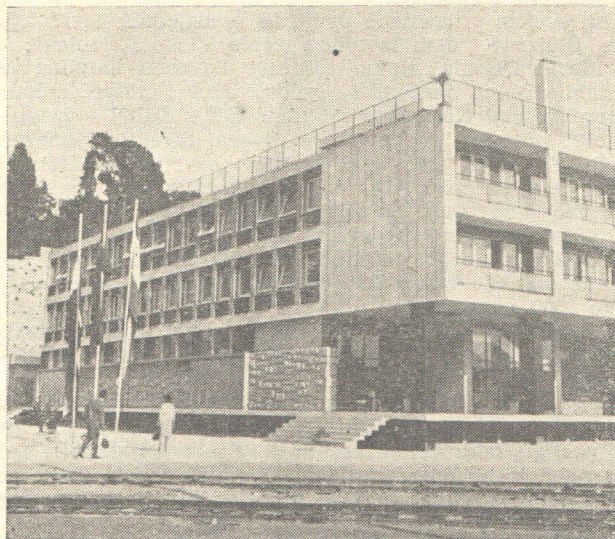
»Naročito sam zadovoljan — rekao je inž. Žanko — što mogu u ime dalmatinskih vinarских stručnjaka i udruženja dalmatinskih vinarija pozdraviti ovaj odabrani skup predstavnika našeg političkog, privrednog i naučnog života, a naročito predstavnike naših vinogradara i vinara.

Pošto su organizatori ove proslave izbrisali iz ove svečanosti govore, ne ostaje mi drugo nego ovdje iznijeti u sažetoj formi naš vinarski »kredo« odnosno jednaest zapovijedi vinogradara i vinara.

PRVO: — Vino je hrana određene kalorične i biološke vrijednosti. Vino učestvuje sa više kalorija u prehrani talijanskog pučanstva negoli sve. meso, ribe, jaja i mlijeko koje pojedju Talijani.

Ako dalmatinska klima i tlo ne pogoduju proizvodnji ni jedne grane poljoprivrede kao što pogoduju vinovoj lozi, zašto ne štiti i forsirati ovu proizvodnju u Dalmaciji.

DRUGO: — Vinogradarstvo je veoma intenzivna kultura. Deset puta više od žitarica. Zašto ne uposliti maksimalni broj dalmatinskih ruku u vinogradima, kada ne možemo svuda podizati tvorničke »fumare« za apsorpiranje sviju radnih ruku.



Centralna dalmatinska doradivačka vinarija u Špiću,

TREĆE: — U svakoj vinarskoj proizvodnji treba da uz proizvodnju jeftinih konzumnih vina postoji i proizvodnja skupljih visokokvalitetnih vina. Proizvodnja ovih posljednjih vina je vezana na mršava tla, malorodne sorte i traži mnogo rada stipljivih vinogradara.

Ove dvije produkcije se upotpunjuju i ne isključuju.

Ovo je bilo napisano u reviji »FORTUNE«, koja je glasilo krupnog američkog kapitala.

Takva je i francuska vinogradarska stvarnost.

Mi dalmatinski i jugoslavenski stručnjaci dijelimo ovo mišljenje i zato smo uvjereni da pored produkcije u plantažnim vinogradima može koegzistirati i produkcija visokokvalitetnih »Plavaca«, »Maraštine«, »Pošipa« itd. na strmim padinama dalmatinskih obala i zato vjerujemo u budućnost dalmatinskog vinogradarstva.

CETVRTO: — Današnji jugoslavenski, a i dalmatinski vinogradi više naliče na dom staraca, negoli na tvornice u kojima rade mladići.

Podizanje vinograda samo na plantažama socijalističkog sektora, ne može spriječiti opadanje vinograda i ne može osigurati kontinuitet vinogradarstva i zato vjerujemo da treba sve poduzeti kako bi i individualna proizvodnja grožđa bila favorizirana.

PETO : — Prerada grožđa u primitivnim konobama, danas kada imamo industrijske kapacitete prerade za 6000 vagona grožđa, ekonomski i tehnološki je apsurd, koji šteti i vinogradarima i potrošačima vina, kao i zajednici. Krajnje je vrijeme da vinogradari i vinarije nađu zajednički jezik u obostranom interesu i da se donesu propisi koji će onemogućiti ovo stanje.

SESTO : — Falsificiranje vina — koje neupućeni opravdavaju mogućnošću tehnike da riješi sve probleme, zaboravljaju da je baš nauka dokazala kako je teško i nemoguće falsificirati jedan tako složen i krasan produkt — vino. Falsificiranje vina nanosi ogromne štete pravim i poštenim vinogradarima, odbija potrošače od vina i baca ružnu sliku na sve one, koji to toleriraju.

Dok se ovome ne stane na kraj, ova rak rana će gušiti organizam vinogradara i vinara.

SEDMO : — Ako se vino po svojoj kaloričnoj vrijednosti približava mlijeku, i ako u mršavim tlima i toplim klimama produkcija vina može zamijeniti u prehramnu produkciju mlijeka, onda se postavlja pitanje: nije li apsurdno da potrošači vina za svaku litru popitog vina moraju zajednici dati u vidu trošarina, poreza i pririza od 50 do 100 dinara, dok potrošačima mlijeka zajednica daje od 10 dinara pa na više da im mlijeko bude jeftinije.

Ova diskriminacija ugrožava egzistenciju vinogradara i zato hitno treba revidirati politiku poreza i trošarina na vino.

OSMO : — Izvoz vina je moguć uz pomoć zajednice. Ako vina daju milijarde u zajedničku kasu, zašto se ne bi jedan dio tih milijarda mogao povratiti za omogućavanje izvoza. To rade sve zemlje. Utoliko više, što od vinogradarske proizvodnje živi neuporedivo više porodica negoli od teataru i festivala za koja se daju teške pare.

DEVETO : — Naše vinogradarstvo i vinarstvo ne mogu izaći iz teške situacije doklegod se ne bude provodila određena vinarska politika bazirana na zdravim ekonomskim i tehničkim koncepcijama, a ne na improvizacijama i »žil-vernovskim« gledanjima.

DESETO : — Ispravne vinarske koncepcije rezultat su serioznih studija ekipe ampelografa, enologa, komercijalista, ekonomista itd., kojih u Dalmaciji ipak ima. I ima li što hitnije od okupljanja ovih stručnjaka u sklopu jednog dalmatinskog udruženja vinarija, koji će oslobođeni oportunitizma prema lokalističkim gledanjima stvarati naučne i praktične temelje za izgradnju jedne prosperitetne grane dalmatinske privrede.

JEDANAESTO : — Dalmatinsko vinogradarstvo i vinarstvo čine jednu cjelinu.

Do sada izgrađene vinarije, koje su industrijalizirale dalmatinsko vinarstvo, rezultat su ovakvih gledanja.

Splitska vinarija konačna je i najvažnija karika koja povezuje sve prerađivačke vinarije u jednu cjelinu.

Ova vinarija, ako bude i u praksi služila cilju za koji je i izgrađena, bit će vrlo rentabilan objekt koji će odigrati ogromnu ulogu u dalmatinskom vinarstvu. U protivnom slučaju ona će biti dokaz naše nezrelosti i nesposobnosti da uporedo s tehničkim problemima — koje su tehnički stručnjaci ipak riješili — rješava i sve one probleme koje eksploatacija ovakvih objekata iziskuje.

Kada ovakva gledanja budu usvojena i svi vinogradarsko-vinarski problemi riješeni — vinogradari će itekako naći račun da uzgajaju vinovu lozu; — vinarije će u potpunosti koristiti svoje kapacitete; — potrošačima će se povratiti vjera u dalmatinska vina, koja, kao i sva dobra vina, to i zaslužuju, kao što je rekao jedan veliki fiziolog:

»JEDNA LITRA VINA MOŽE ZADOVOLJITI JEDNU OSMINU ČOVJEKOVE DNEVNE POTREBE ZA HRANOM, A UJEDNO ONA ČOVJEKU PRUŽA DEVET DESETINA DOBROG RASPOLOŽENJA«.

UPUTE I UREĐAJ ZA DOSUŠIVANJE SIJENA

ŠTO JE DOSUŠIVANJE SIJENA ?

Dosušivanje sijena je umjetno i konačno dosušivanje sijena pod krovom. Krma se mora na polju predušiti — provenuti, dok ne dobije izgled sijena, pri čemu sadrži 35—45% vlage. Kod ovog sadržaja vlage krma »šuška« na vilama ili kod okretanja, ali nježni dijelovi lišća ne lome se čak ni kod lepirnjača.

KAKVE PREDNOSTI NAM PRUŽA DOSUŠIVANJE SIJENA ?

A — Krma, odnosno sijeno, može se i u nesigurnim vremenskim prilikama brzo i kvalitetno spremati i onda kada za uobičajeno uskladištenje nije još dovoljno suho.

B — Početno sniženje vlage u krmi na 35—45%, kada se krma može uvesti na dosušivanje, nastaje u razmjerno vrlo kratkom roku u normalnim uslovima za 1—1,5 dana nakon košnje. Ako u tom roku možemo krmu uvesti i ukloniti je od utjecaja vremenskih nepogoda, razumljivo je da možemo znatno smanjiti gubitke, koji su kod uobičajenog spremanja sijena neizbježni.

Ako proces sušenja krme promatramo sa stanovišta : 1) skraćena vremena potrebnog za sušenje, 2) visine, odnosno smanjenja utroška radne snage, tada možemo lako uočiti da nam spremanje sijena uz dosušivanje pruža velike prednosti, jer skraćuje vrijeme sušenja, tj. vrijeme utjecaja vremenskih prilika na krmu. Skraćenjem utjecaja vremenskih prilika na krmu znatno se smanjuju gubici koji nastaju kod sušenja sijena, koji u normalnim prilikama uz uobičajeni način spremanja krme iznose 35—50% od prvotne sadržine zelene mase, a posljedica su disanja krme (10—15%), ispiranja (5%), vrenja (5—10%) i drobljenja (15—20%). Sijeno spremljeno uz dosušivanje, po kvaliteti je jednako najbolje spremljenom sijenu sušenom na napravama. Ako se zadržimo samo na gubicima probavljivih surovih bjelančevina i karotina, kao najbitnijim hranjivim sastojcima sijena, tada prema istraživanjima Zavoda za specijalnu proizvodnju bilja Poljoprivrednog fakulteta u Zagrebu, tada dosušivano sijeno u odnosu na uobičajeno spremljeno, sadrži 43% više probavljivih surovih proteina i 73,5% više karotina.

C — Veća vrijednost dosušivanog sijena, čak ako se promatra samo kroz smanjenje gubitaka probavljivih surovih proteina može se ekonomski izraziti ovako:

Npr. uzmemo li da sijeno lucerne spremljeno na uobičajeni način sadrži 8% probavljivih surovih proteina, tada će uz dosušivanje sadržati 11,4%, odnosno na svakih 100 kg sijena 3,4 kg probavljivih surovih proteina više. Ako uzmemo da je prosječna cijena 1 kg probavljivih surovih proteina u sijenu samo 100 dinara, tada je svaki kilogram dosušenog sijena za 3,4 dinara vredniji od uobičajeno sušenog sijena lucerne.

D — Indirektna prednost je i u tome, što se s košnjom krme može još i ranije započeti, pa se time hranidbena vrijednost još povećava.

KAKVI SU UREĐAJI ZA DOSUŠIVANJE POTREBNI ?

Glavni dio uređaja za dosušivanje je odgovarajući ventilator, koji mora biti najmanje kapaciteta od 0,10—0,12 m³/sek. zraka na svaki m² tlocrtno površine. Glavni vod zraka može biti ili u vidu horizontalnog tunela ili u vidu vertikalnog dimnjaka. Prema švicarskim podacima, dosušivanje uz glavni vod zraka u vidu vertikalnog dimnjaka je praktičnije. Uz glavni vod zraka, koji se kod vertikalnog dimnjaka napravi od samog sijena pomoću cilindra, moraju se na svaka 2 m visine postavljati letvasti pomoćni kanali za zrak.

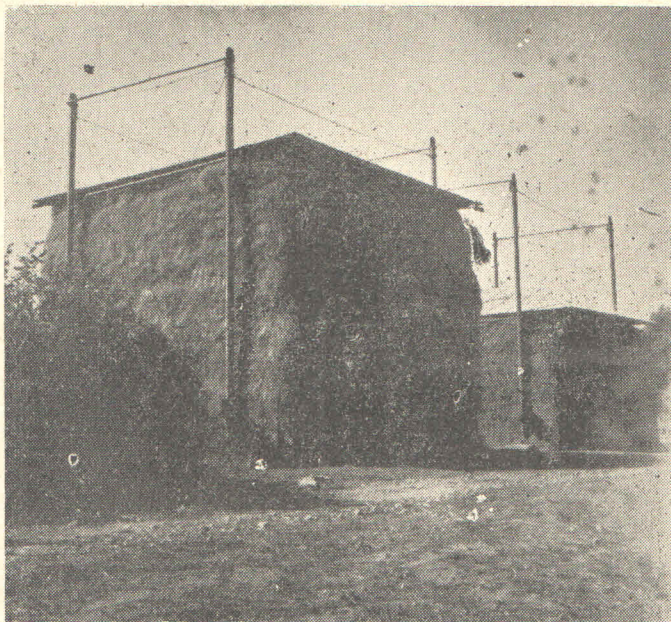
NA ŠTO TREBA KOD DOSUŠIVANJA PRIPAZITI ?

— Sijeno u sjeniku s uređajem za dosušivanje treba ravnomjerno raspodijeliti i ne smije se bespotrebno gaziti.

— Ventilator treba uključiti odmah kod prvog sloja složenog sijena i nakon prvog dana ostaviti ga bezuvjetno da radi cijelu noć.

— Slijedećih dana, ako su lijepi, ventilator treba uključiti samo po danu i to 10--12 sati dnevno.

— Ako je relativna vlaga zraka, iznad 70% (što će kod nas biti rijetko) ventilator treba isključiti.



— Ukoliko se temperatura u stogu digne na 35—40°C mora se ventilator bezuvjetno uključiti (bez obzira na relativnu vlagu zraka), dok se stog potpuno ne ohladi.

— Sijeno je potpuno suho, kada pri jutarnjem uključanju ventilatora (poslije noćne stanke) ne izlazi ni malo topao zrak iz stoga.

TEHNIČKI OPIS

Četiri samostojeća čelična okrugla stupa, drže krovnu konstrukciju, koja ima oblik piramide, i služe kao vodilica za spuštanje i dizanje krova. Temelji i pod sjenika su betonski. Krov se diže i spušta pomoću 4 vitla. Ventilator je električni i smješten je ispod sljemena krova. Krov je opšiven limom.

DIMENZIJE

Baza 10 × 10 m. — Visina 10 m. — Kapacitet 9,5—10 vagona.

Rok izgradnje 10 dana.

Proizvođač : »POLJOMONTAŽA« Zagreb, Varšavska ul. 3—5, tel. 32-745/43 i 53-003.