

BIJELO VINO »POŠIP« SA OTOKA KORČULE

Zakon o vinu od 1957. godine imao je svrhu da regulira promet i proizvodnju vina, zaštiti potrošača od raznih patvorenja, te da renome naših vina ne samo sačuva, nego i poboljša. Član 28. Zakona o vinu predviđa, da se visokokvalitetna vina, koja imaju određene uvjete, mogu zaštititi kao čuvena vina.

Visokokvalitetno crno vino »dingač« s poluotoka Pelješca je prvo vino koje je u Jugoslaviji zaštićeno kao čuveno vino.

Od bijelih vina, koja bi se po svojim karakterističnim osobinama i kvaliteti mogla zakonom zaštititi kao čuveno vino, jest bijelo vino »pošip« iz Smokvice — Čara na otoku Korčuli.

Područje Smokvice — Čara poznato je od davnina u proizvodnji visokokvalitetnih bijelih vina. Od svih vina naročito se ističe bijelo vino »pošip« te grk i maraština (rukatac), koja se razlikuju od »pošipa« po svojim kemijskim i organoleptičkim svojstvima. Zbog visokog kvaliteta, vino »pošip« mnogo se traži na unutrašnjem i vanjskom tržištu.

U manjoj mjeri, ali slabije kvalitete proizvode se još stolna bijela vina-bratkovina i potomkinja (cetinka).

Nešto manje proizvode se i crna vina.

Do pred 10 godina odnosno do izgradnje industrijske vinarije u Smokvici (kapaciteta oko 18.000 hl), ukupna proizvodnja vina »pošip« kretala se oko 500—700 hl. Savremenom vinifikacijom u industrijskoj vinariji vino »pošip« se afirmiralo kao visokokvalitetno na stranom i domaćem tržištu. Zbog potražnje proizvodnja se naglo povećala tako, da se danas proizvodi oko 4000—5000 hl.

Dok se na području Dalmacije osjeća tendencija opadanja proizvodnje vina, dotle se na položajima Smokvice — Čara, kao i na položaju Dingač, povećava interes za proizvodnju visokokvalitetnih vina.

Tendenciju porasta uvjetuje velika potražnja ovog visokokvalitetnog vina.

Visoki kvalitet sa specifičnom aromom, koja daje pečat vinu »pošip«, uvjetuju pedološke i klimatske prilike kraja u kojem se proizvodi.

Kao što crno vino »dingač« ima veliki privredni značaj za privredu poluotoka Pelješca, naročito nakon proglašenja čuvenim vinom, tako će i bijelo vino »pošip«, nakon ispitivanja njegovih kemijskih i organoleptičkih svojstava, odigrati važnu ulogu u privredi otoka Korčule. Karakteristike i visoki kvalitet ovih dvaju vina usko su vezani za mjesta odnosno područja na kojima se proizvode.

U svrhu ocjene, da li bijelo vino »pošip« ispunjava uvjete da bude proglašeno čuvenim vinom, pristupilo se temeljitom ispitivanju njegovih kemijskih i organoleptičkih svojstava u kombinaciji s ostalim sortama, koje su zastupane na području Smokvice — Čara. Osim toga, bilo je potrebno izvršiti ispitivanja obzirom na zahtjeve domaćeg i stranog tržišta, koja te zahtjeve postavljaju.

Napokon će rezultati navedenih ispitivanja popuniti prazninu u domaćoj literaturi, koja oskudijeva detaljnim podacima o visokokvalitetnim vinima s ovog područja.

Ispitivanje bijelog vina »pošip« vršio je enološki odsjek Instituta za jadranske kulture u Splitu, dok su pokusi postavljeni u vinariji Poljoprivredne zadruge »Jedinstvo« u Smokvici.

OTOK KORČULA I PODRUČJE PROIZVODNJE VINA

Korčula se prostire u dužini oko 48 km, u širini 5,25 do 7,50 km, te zaprema površinu od 376,5 km². Na ovom otoku se nalaze tri veća polja: Blatsko, Smokvičko i Čarsko polje. Smokvičko i Čarsko polje smješteno je u sredini otoka s južne strane.

Površine pod vinogradima na području Smokvice-Čara zauzimaju oko 430 ha, s proizvodnjom vina oko 18.000—20.000 hl. Položaji »pošipa« nalaze se u sredini otoka s južne strane na nadmorskoj visini od oko 80—150 metara. Uže proizvodno područje zahvata mjesta Smokvice i Čaru, a proteže se od sjeverozapada i to od položaja Dola, Tri Njivice i Ledine u Smokvici prema jugoistoku u Čari do položaja konopljice. Ovo područje proteže se u dužini oko 5 km, dok u širinu od morske obale prema sjeveru do Čavine Kruške, Podobavje i Rokča Dolca oko 3 km.

GEOLOŠKE PRILIKE

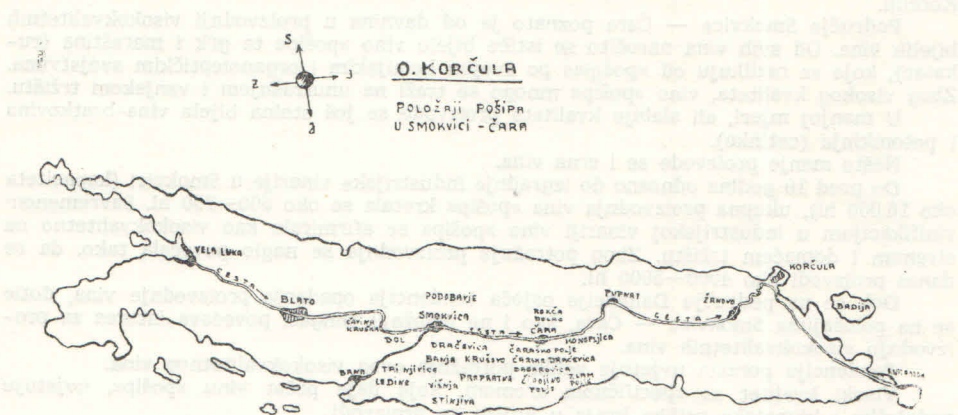
Veći dio otoka Korčule sastoji se iz rudistnih vapnenaca gornje krede. Podlogu rudistnih vapnenaca izgrađuju dolomiti. Vapnenci, koji leže iznad dolomita su gusti i većinom žučkaste boje. Tercijarnih sedimenata nema, a kvartar je zastupan crvenicom, brečama, konglomeratima i kremenim pijeskom.

Uzdruž otoka Korčule proteže se glavna geološka antiklinala. Južno od glavne antiklinala, na zapadnom dijelu otoka, primjećuje se da su slojevi nabrani u niz antiklinala i sinklinala.

Na otoku Korčuli, koja je veoma krševita, sva su polja vezana uz rasjedne linije i jače poremećene zone, koje su najviše podložne kartifikaciji.

U okolici Smokvice i Čare galvna je antiklinala rasjednuta i uz te su rasjede vezana dva veća polja Smokvičko i Čarsko.

Ova polja pokrivena su crvenicom i smeđim tlom, koja su nastala otapanjem kamena vapnenca i dolomita, te predstavljaju odlično tlo za uzgoj vinove loze.



Karta br. 1
O. Korčula
Položaj »pošipa« u Smokvici — Čara

KLIMATSKE PRILIKE

Otok Korčula se nalazi u području jadransko-mediteranske klime, koja se ističe vrućim i suhim ljetom te blagom i kišovitom z.lmom.

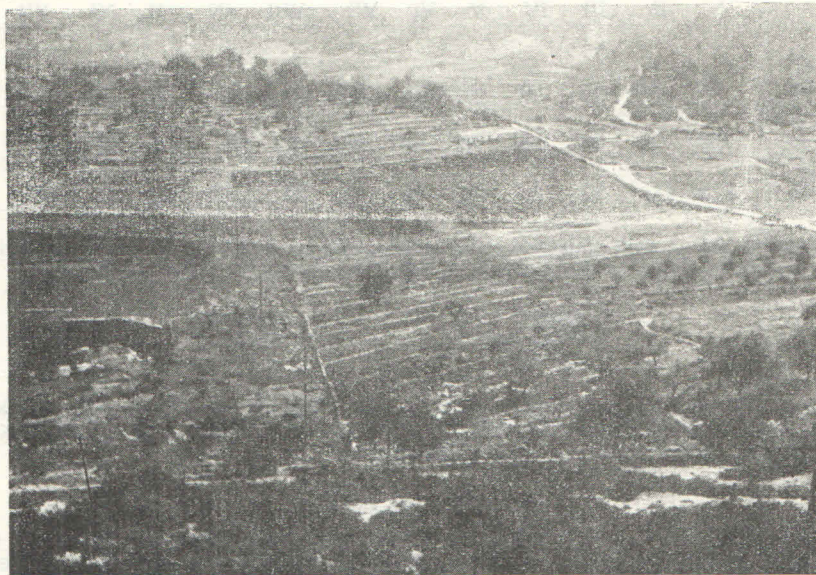
Kako u mjestima Smokvici-Čari nema meteorološke stanice, to su radi bolje ilustracije klimatskih prilika uzeti podaci s najbližih stanica: Hvar, Korčula i Vela Luka. Ovi mikroklimatski podaci najviše se približavaju navedenim mjestima.

Srednja temperatura u C° — Mittlere Temperatur in C°

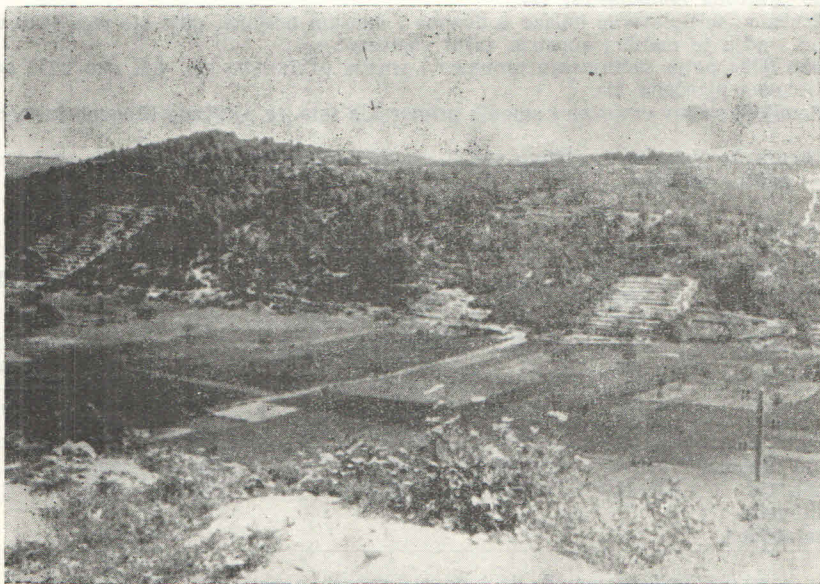
Tabela br. 1

	Mjeseci — Monaten												God. Amplituda	
	I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX	X	XI	XII		
Hvar														
1934—40														
1946—50	8,3	8,8	10,5	13,8	18,1	22,2	24,9	24,4	21,4	16,9	13,4	10,0	16,1	16,6
Korčula														
1950—59	8,8	9,2	10,8	13,9	18,1	22,4	25,0	24,6	21,5	17,2	13,4	11,2	16,3	16,2
Vela Luka														
1951—60	8,0	8,6	10,2	13,6	18,1	22,4	24,8	24,5	21,1	16,5	12,5	10,3	15,9	16,8

Iz tabele br. 1 vidi se da srednja godišnja temperatura iznosi 16,1°C. sa godišnjom amplitudom 16,5°C. Najtopliji je mjesec juli od 24,8—25,0°C, a najhladniji januar od 8,0—8,8°C. Termičke prilike na položajima Smokvice-Čara još su nešto povoljnije.



Slika 1 — Položaj »pošipa« u Smokvičkom polju



Slika 2 — Položaj »pošipa« u Čarskom polju.

Oborine u mm — Niederschlagsmengen in mm

Tabela br. 2

	Mjeseci — Monaten												God.
	I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX	X	XI	XII	Jahr
Hvar													
1925—40													
1946—59	72	63	53	59	44	32	22	30	45	74	95	105	694
Vela Luka													
1951—60	105	95	98	99	68	49	34	37	65	101	153	106	1010
Korčula													
1949—51	112	114	83	76	55	35	24	43	74	110	571	201	1097

Kako se vidi iz ovih podataka o oborinama, ukupne godišnje oborine u Smokvici-Čari negdje su između Vela Luke i Korčule. U toku vegetacije IV—X padne oborine u

1. Hvaru 306 mm
2. Vela Luci 453 „
3. Korčuli 417 „

Najmanje oborina pada u mjesecima VI, VII i VIII. Iz podataka o kišnim faktorima vidi se da su aridni mjeseci VI, VII i VIII, drugi su humidni i perhumidni. Klima u Smokvici-Čari je umjerena sa dosta suhim ljetom.

PEDOLOŠKE PRILIKE

Smokvičko i Čarsko polje smješteno je u jako rasjednutom terenu s velikim slivnim područjem. Njihove oborinske vode propadaju te izbijaju u podmorskim vruljama na južnoj obali. Za vrijeme kišnih perioda veća količina vodenog taloga se zadržava i postepeno otječe. Iako ova polja leže na dolomitu, koji nije mnogo poremećen, ipak propušta vodu.

U ovim poljima nalazimo crvenice i smeđa primorska tla. Osim toga, nalaze se litogeno-pješčana (salbunasta) tla.

Crvenice se uglavnom nalaze u docima i manjim poljima, gdje tlo nije jako duboko i vlažno i gdje je matični supstrat tvrdi vapnenac.

Oko 80% polja sačinjavaju crvenice i smeđa primorska tla, dok oko 20% sačinjavaju litogena-pješčana tla.

Kemijski sastav crvenice i smeđih primorskih tala, te pješčano litogeno-karbonatskih tala.

Chemische Zusammensetzung von Terra-rossa Braunlitorralischen = und Sandlitogene — carbonatsböden.

Tabela 3.

Crvenice i smeđa primorska tla Terra-rossa und Braunlitorralische Böden	Tlo iz dubine cm Tiefe cm	Humus % Humus %	Ukupno vapno % Gesammt karb.	Aktiv. vapno Akt. karb.	pH u H ₂ O	K ₂ O mg u 100 g tla Boden	P ₂ O ₅
	0—30	2,42	0,89	—	7,30	21,2	0,85
	90—100	1,81	0,89	—	7,06	12,9	1,06
Pješčano litogeno karbonat. tlo	0—30	1,82	0,42	—	7,20	20,8	1,35
Sand-litogene carbonatsböden	80—100	0,96	0,42	—	7,20	13,8	1,24

Iz kemijske analize se vidi da humus dubinom naglo opada. Količina vapna veoma je malena. Reakcija tla uglavnom je slabo do izrazito ili umjereno lužnata. Sadržaj kalija je zadovoljavajući, dok je sadržaj fosfora nizak.

NAČIN PRERADE GROŽĐA U VINO »POŠIP«

Berba na položajima Smokvice-Čara započinje kad grožđe sazrije i sadrži prosječno 21% šećera. Berba traje više dana, a najranije počinje 15. IX. Datum berbe određuje općinska skupština.

Ubrano grožđe prenosi se u vrećama od gustog platna do otkupnih stanica i vinarija. Tu se preuzima kvantitativno i kvalitativno.

Muljanje se vrši u vinariji, gdje se uz pomoć muljače-ruljače odstranjuje petelj-kovina. Izmuljani kljuk putem ugrađene klipne pumpe dospijeva u cijednicu, koja odvaja samotok a ostatak gura u dvije kontinuirane preše, koje izlučuju ostatak mošta u vidu preševine. Ova se preševina isključuje iz proizvodnje vina »pošip«, a dodaje se obično stolnom bijelom vinu.

Vrenje mošta vrši se u fermentacionim cisternama. Cisterne se napune do otprilike 1/3 ukupnog prostora. Moštu se dodaje 10–20 g tekućeg SO₂ na 1 hl, što ovisi o temperaturi mošta, postotku šećera i zdravstvenom stanju grožđa. Tri puta dnevno ispituje se gustoća i temperatura mošta.

Burno vrenje traje 3–5 dana.

Otakanje s taloga (fece) vrši se kada završi fermentacija i kada gustoća padne ispod 1000 (po mustimetru Salleronu).

Pretakanje vina se vrši u decembru, krajem februara i prije nastupa ljetnih vrućina ukoliko se ranije ne proda.

METODIKA RADA

Ispitivanja su vršena neprekidno 5 godina. Prilikom postavljanja pokusa u preradi, kao dominantna sorta uzimala se sorta »pošip«, koja se kod prerade miješala sa drugim sortama u raznim kombinacijama. Kao sporedne sorte uzimane su: maraština, bratkovina, grk i potomkinja.

Pokusi su postavljeni sa 26 uzoraka vina u raznim kombinacijama u berbi od 1959. do 1963. godine.

Vino iz berbe 1959. prerađeno je u 3, 1960. u 5, 1961. u 6, 1962. u 6 i 1963. godine u 6 kombinacija.

Uzorci za kemijsku analizu redovito su predizani u mjesecu februaru i analizirani, dok su za degustaciju pred stručnim odborom za ocjenjivanje vina predizani u aprilu mjesecu iste godine.

Organoleptička svojstva vina vršena su metodom punktiranja.

U tabeli 4 iznijeti su analitički rezultati kemijskog sastava i ocjena vina punktiranjem (bodovanjem).

U tabeli 5 prikazane su minimalne i maksimalne količine bitnih sastojaka vina »pošip«.

ANALITIČKE METODE

1. Specifična težina određivana je piknometrom prema vodi 20/20° C.
2. Alkohol (g/l i vol. %) je određivan piknometrom iz specifične težine destilata na temp. 20/20° C.
3. Ukupni ekstrakt je određivan dansimetrijski na temp. 20/20° C.
4. Šećer (reduktivne tvari) — volumetrijski po Bertrandu.
5. Ekstrakt bez šećera dobiven je računski iz razlike ukupnog ekstrakta i šećera (umanjenog za 1,00 g/l).
6. Ukupne kiseline (izražene kao vinska) 10 ccm vina sa N/7,5 NaOH uz lakmus kao indikator.
7. Isparljive kiseline (izražene kao octena) destilacijom 50 ccm vina u struji vodene pare na 250 ccm destilata, pa titracijom sa N/10 NaOH, uz fenolftalein kao indikator.
8. Neisparljive kiseline dobivene su računski iz razlike ukupnih kiselina (izraženih kao vinska) i isparljivih kiselina (izraženih kao vinska).
9. Glicerín — kalkverfahren po Freseniusu.
10. Slobodna vinska kiselina — isparivanjem na vodenoj kupelji po Freseniusu.
11. Pepeo isparivanjem 50 ccm vina, te direktnim vaganjem poslije žarenja i sušenja.
12. Alkalitet pepela po Freseniusu i izražen u ccm N/1 lužine potrebne za neutralizaciju pepela od 1 l vina.
13. Alkalitetski broj dobiven je računski:
$$\frac{\text{alkalitet pepela} \times 0,1}{\text{pepeo}}$$
14. Fosforna kiselina (PO₄) — po Freseniusu kao CaHPO₄.

Rezultati višegodišnjih ispitivanja vina »pošip« proizvedenog na položajima Smokvice-Čara (otok Korčula)
 Die Resultate der mehrjährigen wein Analysen von »pošip« (Poschip) erzeugt auf den benachbart gelegenen positionen der dörfer
 Smokwiza-Tscara auf der Insel Korčula (Kortschula)

T a b e l a br. 4

Red. broj — Nr.	Godina proizvodnje Jahrgang der produktion	Zastupanost, sorata u % Das vertreten von sorten in %				Alkohol		Spezifična težina Spezifisches gewicht 20/20°C	Ocjena vina (u bodovima) (Potinika)	Punktnost Punkte	Ukupni ekstrakt	Sečer (redukt. zucker) Reduzierender zucker	Eksktrakt bez šećera Zuckerfreies extrakt	Ukup. kiselina (kao vinska) Gesamtsäure, als wein säure berechnet	Isparljive kiseline (kao octena) Flüchtige säuren, als essigsäure berechnet	Nesparljive kiseline (kao vinska) Nicht flüchtigen säuren (als weinsäure)	Glicerin	Slob. vinska kiselina Weinsäure	Pepero Asche	Fosforina kiselina Phosphorsäure	Alkalitet pepela der asche	Alkalitetski broj
		Posip	Marastina (Rukatac)	Bratkovina	Grk	Potomkinja	g/l															
1.	1959.	60	30	10	—	103,0	13,05	22,7	<1,0	22,7	<1,0	22,7	5,85	0,51	5,21	8,24	1,46	2,37	0,41	25,6	1,08	
2.	1959.	70	30	—	—	103,6	13,13	23,5	<1,0	23,5	<1,0	23,5	5,85	0,51	5,21	8,25	1,46	2,33	0,40	25,6	1,09	
3.	1959.	60	20	—	10	108,5	13,74	24,0	<1,0	24,0	<1,0	24,0	6,22	0,64	5,41	8,98	2,04	2,02	0,48	20,4	1,00	
1.	1960.	50	40	—	—	105,0	13,30	25,8	<1,0	25,8	<1,0	25,8	5,62	0,66	4,80	9,27	1,68	1,95	0,44	21,5	1,10	
2.	1960.	50	40	10	—	103,5	13,74	24,0	<1,0	24,0	<1,0	24,0	5,47	0,69	4,60	9,29	1,47	2,27	0,42	24,5	1,07	
3.	1960.	40	40	10	—	107,2	13,84	23,5	<1,0	23,5	<1,0	23,5	5,4	0,67	4,56	9,28	1,46	1,90	0,35	22,0	1,15	
4.	1960.	30	30	—	20	107,8	13,65	23,5	<1,0	23,5	<1,0	23,5	5,3	0,65	4,49	9,18	1,45	1,94	0,32	22,4	1,15	
5.	1960.	60	—	20	—	108,5	13,74	23,5	<1,0	23,5	<1,0	23,5	5,5	0,66	4,68	9,12	1,46	2,01	0,33	22,8	1,13	
1.	1961.	50	40	10	—	114,2	14,47	27,9	3,06	25,84	3,06	25,84	6,15	0,70	5,27	11,09	1,09	2,16	0,39	24,8	1,14	
2.	1961.	50	30	20	—	114,9	14,55	31,3	5,45	26,85	5,45	26,85	6,52	0,76	5,56	11,32	1,24	2,20	0,40	25,0	1,13	
3.	1961.	60	40	40	—	120,0	15,20	32,3	4,64	28,66	4,64	28,66	6,37	0,80	5,37	12,19	1,27	2,29	0,47	24,4	1,06	
4.	1961.	50	20	30	—	125,8	15,93	31,5	3,96	28,54	3,96	28,54	6,45	0,70	5,75	12,28	1,22	1,96	0,39	21,6	1,10	
5.	1961.	50	10	40	—	125,8	15,93	31,0	3,42	28,58	3,42	28,58	6,37	0,48	5,70	12,31	1,28	2,01	0,43	21,8	1,09	
6.	1961.	50	20	20	10	125,1	15,84	31,3	4,29	28,01	4,29	28,01	6,67	0,70	5,97	11,23	1,20	2,20	0,40	24,4	1,10	
1.	1962.	70	10	20	—	104,3	13,21	22,9	<1,0	22,9	<1,0	22,9	6,45	0,62	5,67	8,84	2,17	1,66	0,51	17,6	1,06	
2.	1962.	70	15	15	—	105,7	13,39	22,4	<1,0	22,4	<1,0	22,4	6,22	0,64	5,41	8,15	2,13	1,64	0,50	17,4	1,06	
3.	1962.	70	20	10	—	107,8	13,65	24,8	<1,0	24,8	<1,0	24,8	6,3	0,66	5,48	8,48	2,32	1,74	0,48	17,6	1,01	
4.	1962.	70	30	—	—	105,7	13,39	22,4	<1,0	22,4	<1,0	22,4	6,37	0,67	5,53	8,07	2,18	1,64	0,48	16,8	1,03	
5.	1962.	70	20	10	—	109,2	13,84	22,7	<1,0	22,7	<1,0	22,7	6,3	0,60	5,55	8,54	2,4	1,60	0,48	16,0	1,00	
6.	1962.	60	30	10	—	107,1	13,56	23,2	<1,0	23,2	<1,0	23,2	6,07	0,61	5,31	8,35	1,78	2,09	0,47	17,6	1,08	
1.	1963.	100	—	10	—	112,8	14,29	24,2	<1,0	24,2	<1,0	24,2	7,05	0,74	6,12	9,53	2,10	1,73	0,41	23,2	1,34	
2.	1963.	70	30	10	—	103,0	13,05	25,3	<1,0	25,3	<1,0	25,3	7,42	0,79	6,43	9,54	2,37	1,90	0,47	22,0	1,15	
3.	1963.	70	30	10	—	107,1	13,56	26,6	1,63	25,97	1,63	25,97	7,05	0,73	6,14	9,71	2,11	1,77	0,47	23,2	1,31	
4.	1963.	70	20	10	—	107,1	13,56	25,8	<1,0	25,8	<1,0	25,8	7,42	0,78	6,45	9,59	2,27	1,74	0,45	22,0	1,26	
5.	1963.	70	20	20	—	106,4	13,48	26,8	<1,0	26,8	<1,0	26,8	7,95	0,78	6,98	9,63	2,54	1,66	0,47	22,8	1,37	
6.	1963.	70	10	10	10	110,7	14,02	24,2	<1,0	24,2	<1,0	24,2	5,92	0,82	4,89	9,70	2,02	1,72	0,47	22,0	1,27	

Tabela 5.

Minimalne i maksimalne količine bitnih sastojaka vina »pošip«
 Minimale und maximale Mengen von wesentlichen Bestandteile von Poschipo-Weine

	Minimalna Minimale	Maksimalna Maximale	
Alkohol — Alkohol	13,05	15,93	vol. %
Ukupni ekstrakt — Gesamtextrakt	22,4	32,3	g/l
Šećer (redukt. tvari) — Reduzierender Zucker	1,00	5,45	„
Ekstrakt bez šećera — Zuckerfreies Extrakt	22,4	28,66	„
Ukupne kiseline (kao vinska)	5,3	7,95	„
Gesamtsäure, als Weinsäure berechnet			
Isparljive kiseline (kao octena)	0,48	0,82	„
Flüchtige Säuren, als Essigsäure berechnet			
Pepeo — Asche	1,60	2,29	„
Slobodna vinska kiselina — Weinsäure	1,09	2,54	„
Glicerin — Glycerin	8,07	12,28	„
Fosforna kiselina (PO ₄) — Phosphorsäure	0,32	0,51	„
Ukupni alkalitet pepela — Gesamtalkalität der Asche	16,0	25,0	„

RAZMATRANJE DOBIVENIH REZULTATA

Kako se vidi iz tabele 4 na osnovu degustacije stručnog odbora za ocjenjivanje vina metodom punktiranja proizlazi da je vino iz berbe 1959. god. u sastavu 60% »pošip«, 30% »maraštine« i 10% »bratkovine« ocijenjeno sa 89 bodova.

Vino iz berbe 1960. god. u sastavu 50% »pošip«, 40% »maraštine« i 10% »bratkovine« imalo je 90 bodova.

Vino iz berbe 1961. godine, u istom sastavu kao i iz berbe 1960. godine, dobilo je najveći broj bodova, u iznosu od 95. Ova godina bila je karakteristična po suši, pa je vino u ovom sastavu imalo znatno više alkohola, ekstrakta, šećera i glicerina.

Vino iz berbe 1962. godine u sastavu 70% »pošip«, 20% »maraštine« i 10% »bratkovine«, ocijenjeno je sa 89,6 bodova.

Vino iz berbe 1963. godine u sastavu 70% »pošip«, 20% »maraštine« i 10% »bratkovine« ocijenjeno je sa 86 bodova.

Vina u drugim kombinacijama ocijenjena su manjim brojem bodova.

Iz ovoga proizlazi, da je vino »pošip« u kombinaciji 50% »pošip«, 40% »maraštine« i 10% »bratkovine« iz berbe 1961. godine bilo najbolje od svih ispitanih vina. Imalo je 14,47% vol. alkohola, 27,9 g/l ukupnog ekstrakta, 3,06 g/l šećera, 11,09 g/l glicerina, dok su ostali sastojci pravilno raspoređeni.

Vino »pošip« odlikuje se svijetlom zlatnožutom bojom s jedva primjetnom nijansom zelenkaste. Harmonična je okusa, puno i zdravo, kristalne bistroće. Ima specifičan miris i okus, svojstven »pošipu«. Svi sastojci vina skladno su povezani, te daju jednu harmoničnu cjelinu.

Iz rezultata ispitivanja kemijskog sastava vidimo, da se sadržaj alkohola kreće od 13,05 do 15,93 vol. %. Ukupni ekstrakt, koji igra važnu ulogu u punoći, kreće se od 22,4 do 32,3 g/l. Šećer (reduktivne tvari) kreće se u granicama od < 1,0 do 5,45 g/l.

Karakterističan je sadržaj ukupnih kiselina, koji je viši nego kod ostalih bijelih vina s obalnog područja Dalmacije i kreće se od 5,3 do 7,95 g/l. Ostali sastojci vina nalaze se unutar normalnih granica.

Svakako da današnji sastav ne predstavlja posljednju riječ ispitivanja. Ovako kratak period od nekoliko godina ispitivanja dao je odlične rezultate. Da bi se vinogradarstvo i vinarstvo ovog kraja podiglo na još viši stupanj, potrebno bi bilo vršiti pokuse ne samo nekoliko godina, nego čak i nekoliko decenija. Kao primjer možemo navesti stvaranje »šampanjca«. Francuski narod, dok je stvorio tip šampanjca, bavio se tim pitanjem više stotina godina, a ne nekoliko decenija ili pak nekoliko godina.

Ovakvim ispitivanjem kroz 5 godina dobiva se približna slika o kvaliteti vina »pošip«, koja će pridonijeti boljem poznavanju ovog visokokvalitetnog dalmatinskog bijelog vina, što je naročito važno za unutrašnji i vanjski promet a i za kontrolu.

Pod imenom vina »pošip« prodaju se često i razna druga vina, te je stoga kontrola veoma potrebna, a pogotovo ako dobije zaštitu kao čuveno vino.

ZAKLJUČAK

Bijelo vino, koje dolazi u promet pod imenom »pošip«, proizvodi se na južnoj strani sredine otoka Korčule. Ono predstavlja mješavinu sorata, u kojoj dominantnu ulogu igra sorta »pošip«. Sorte zastupane u manjim količinama su »maraština« i »bratkovina«.

Cilj ovog ispitivanja bio je pronaći najbolji odnos sorti u pojedinim kombinacijama. Iako su ova ispitivanja vršena svega 5 uzastopnih godina, ipak su dobiveni korisni podaci za upoznavanje kvaliteta vina »pošip«.

Po svojim organoleptičkim svojstvima i kemijskom sastavu vino u kombinaciji 50% »pošipa«, 40% »maraštine« i 10% »bratkovine«, dalo je vrlo dobre rezultate. Metodom punktiranja ocijenjeno je sa 95 bodova, dok rezultati kemijske analize pokazuju da sadrži: alkohola 14,47 vol %, ekstrakta bez šećera 25,84 i glicerina 11,09 g/l. Ostali sastojci vina pravilno su raspoređeni i stvaraju harmoničan odnos između organoleptičkog i kemijskog sastava.

Ovako dobiveno vino ima specifičan okus i miris svojstven »pošipu«, koji se jako ističe. Odlikuje se svijetlom zlatnožutom bojom. Puno je i kristalne bistroće. Svi sastojci vina sačinjavaju jednu harmoničnu cjelinu.

Na temelju navedenih ispitivanja proizlazi, da bijelo vino »pošip« posjeduje sva svojstva, na osnovu kojih bi se moglo zaštititi kao čuveno vino.

POŠIP (POSCHIP) WEISSWEIN AUS INSEL KORČULA Von ing. Ljubo Rumora — Institut za jadranske kulture — Split ZUSAMMENFASSUNG

Der Weisse Wein, der unter dem Namen »Pošip« in Verkehr kommt- wird auf den südlichen Abhängen der mittleren Insel Korčula erzeugt. Dieser Wein stellt eine Mischung von Sorten vor, in denen eine dominante Rolle die Sorte »Pošip« spielt. Die anderen Sorten die in diesem Sortiment in kleineren Mengen vorkommen sind: »Maraština« und »Bratkovina«, u. a.

Um das beste Verhältnis zwischen Sorten in einzelnen Kombinationen zu erringen, haben wir zu diesem Zwecke zahlreiche Versuche durchgeführt. Obwohl wir diese Versuche erst in einer Zeitspanne von fünf Jahren machten, konnten wir am Ende befriedigende Erfolge und richtige Beschlüsse davon verzeichnen.

Die Kombination aus 50% »Pošip« 40% »Maraština« und 10% »Bratkovina« bestehend, die sich auf organoleptischen Eigenschaften und chemischen Zusammensetzung der Weine beziehen, gab die ausgezeichneten Resultate.

Die Punktierungsmethode gab 95 Punkte, während die Resultate der chemischen Analyse zeigen folgende Zusammensetzung von Wein:

Alkohol	14,47 vol. %
Zuckerfreies extrakt	25,84 gr/lit
Glyzerin	11,09 gr/lit

Die anderen Weinbestandteile sind regelmässig verteilt und machen ein harmonisches Verhältnis zwischen organoleptischen Eigenschaften und chemischen Zusammensetzung.

Auf diesem Wege gewonner Wein hat einen spezifischen Geschmack und Aroma nach der Sorte Pošip, die stark zum Ausdruck kommt. Ferner, der Wein zeichnet sich mit der hellgoldgelben Farbe aus, ist voll und kristallklar. Alle Weinbestandteile geben eine harmonische Einheit.

Auf Grund der obenerwähnten Versuche gehet hervor, dass der Pošip-weisswein wirklich alle Eigenschaften hat, die ihm den Vorzug berechtigen um »Als bekannter Wein« geschützt zu werden.

LITERATURA

1. A. Čolak: Elaborat tla Dubrovačkog kotara — Split 1961. g.
2. A. Jelavić: Elaborat — Poluotok Pelješac — prirodni uvjeti za poljoprivredu — 1956. g.
3. M. Roje: Elaborat — Sortiment i proizvodnja bijelih i crnih vina prema kvaliteti — 1960. god.
4. M. Jelaska: Ocjena vina — Biljna proizvodnja br. 2-1949. god.
5. M. Nikolić: Zakon o vinu — Zagreb 1959. god.
6. Fresenius, Th. W. Anleitung zur chemischen Analyse des Weines. München und Wiesbaden, 1922.