

## Osvrt na rezultate prštenovanja sorte vinove loze muškata crveni uz kratak prikaz proizvodnje desertnog vina istoimene sorte na gospodarstvu poljoprivredne škole u Poreču

Na gospodarstvu poljoprivredne škole u Poreču, već se odavno proizvodi poznato dezertno vino Muškata crveni, a areal raširenosti istoimene sorte zahvaća osim Poreča još Bale, Vodnjante Peroje u Istri.

Ovim prikazom želim iznijeti neka zapažanja o navedenoj sorti, a posebno se želim osvrnuti na prštenovanje, koje se redovito vrši kod ove sorte na ekonomiji srednje poljoprivredne škole u Poreču, te na način prerade i dobivanja desertnog vina Muškata crveni.

Muškat crveni ima grozdove i bobice srednje veličine. Meso bobica je slatko i aromatično. Građa genitalnih organa je abnormalna (funkcionalno ženski) i radi toga ne dolazi do redovite oplodnje. Razvijene bobice su nejednolične, a jedan dio ih se uopće ne razvije. Stoga ova sorta i nema veći areal raširenosti, a može se reći da se postepeno i napušta.

Da bi se omogućila što bolja oplodnja i time donekle umanjile posljedice abnormalne građe spolnih organa, Muškata crveni se ne smije saditi u čistim nasadama, već izmiješan sa drugim sortama, kako bi bila sigurnija oplodnja, a time osiguran veći prinos. Boljoj oplodnji te dobivanju većeg prinosa kod ove sorte može se pomoći i primjenom umjetnog oprašivanja i prštenovanja.

Ove godine bio je postavljen pokus na ekonomiji srednje poljoprivredne škole u Poreču sa ciljem da se utvrdi u kojoj mjeri prštenovanja utječe na oplodnju i povećanje prinosa, te da li je ova mjera opravdana kod Muškata crvenog obzirom na loše posljedice prštenovanja.

Prema nekim autorima prštenovanjem se može smanjiti osipanje, povećati broj bobica i postići bolje, to jest, ranije sazrijevanje grožđa. Rezultati dosadašnjeg iskustva te ovogodišnje kontrole na ekonomiji srednje poljoprivredne škole u Poreču dali su slijedeće rezultate:

br. kontr. čokota		količina dobivenog grožđa u kg		br. bobica u 1 kg		sazrijevanje	
prsten.	neprsten.	prsten.	neprsten.	prst.	neprst.	prst.	nep.
100	100	97	70	890	806	15. IX.	20. IX.

Prštenovanje je vršeno pred cvatnju i to na lucnju iznad prigojne mladice (uzgoj domaći istarski).

Prema navedenim podacima prinos je povećan za 27,9 posto, a broj bobica za 9,45 posto. Sazrijevanje je postignuto ranije za 5 dana. Dosadašnja iskustva radnika sa ekonomiji potvrđuju ove rezultate.

Pored ovih dobrih strana, iskustvom pojedinaca i vlastitim zapažanjima je utvrđeno, da se prštenovanjem slabi vegetativna snaga čokota, što je posljedica poremećene normalne cirkulacije hranjiva u čokotu na teret stvaranja rezerve uz priliv veće količine u dijelove iznad prstena. Ove rezultate, da se prštenovanjem slabi vegetativna snaga čokota, potvrđuju i podaci iz literature.

Sumirajući pozitivne i loše strane prštenovanja vršene kod sorte Muškata crveni na ekonomiji srednje poljoprivredne škole u Poreču može se zaključiti, da se ova iznimna mjera može preporučiti samo u opravdanim slučajevima, kao što je kod Muškata crvenog, ali ne i u široj praksi.

Poseban način proizvodnje dezertnog vina od ove sorte u podrumu Srednje poljoprivredne škole u Poreču sastoji se u tome, da odmah kod normalnog previranja odnosno, u toku burnog vrenja dodaju određene količine ugušćenog mošta ili šećera u svrhu povećanja postotka alkohola. Količina ugušćenog mošta ili šećera kreće se oko 10 posto i ne dodaje se najedamput, da ne bi velike količine šećera nepovoljno utjecale na rad kvasca. U toku prerade na izdvojenoj pokožici u posebnom sudu vrši se ekstrakcija boje i mirisa sa alkoholom i vinom iste sorte i to sa 10 do 12 posto alkohola, a ostatak vina. Pokožica se moči u ovome 24 sata i nakon toga se izvrši presanje. Na taj način se dobije tzv. I. ekstrakt. On se posebno čuva. Isti postupak ponovi se još jedanput odmah nakon prvoga i tako se dobije II. ekstrakt. Drugi ekstrakt drži se odvojeno od prvoga. Nakon tihog vrenja izvrši se rezanje vina dodatkom I. i II. ekstrakta. Kada je to gotovo, onda se izvrši analiza vina na alkohol i šećer, te prema analizi, koliko je potrebno dodaje se alkohola i šećera do određene granice, a ta granica se kreće u visini 15-16 posto alkohola i 7-8 posto šećera uz 6 promil ukupnih kiselina. Time je proizvodnja dezertnog vina Muškata crvenog gotova.

#### Analiza Muškata crvenog vršena u laboratoriju poljopr. škole u Poreču (1955.)

1. specifična težina	1,024	6. hlapljive kiseline gr./l	0,93
2. alkohol gr./l	124,6	7. nehlapljive kiseline gr./l	5,51
vol./	15,79	8. pepeo	1,79
3. ukupan ekstrakt gr./l	119,9	9. PO 4	0,32
4. slador gr./l	7,70	10. pH.	3,00
5. ukupne kiseline gr./l	6,64	11. alkalitet pepela	14,43

Dezertno vino Muškata crveni, koje se proizvodi u podrumu polj. škole u Poreču ima rubin boju sa žučkastim refleksima, a miris alkoholičan i aromatičan.

Ing. V. ZIDARIĆ

## Problem osposobljavanja poljoprivrednih kadrova

Korištenje postojećih i mogućih kapaciteta u poljoprivrednoj proizvodnji, kao i razvitak socijalističkih odnosa na selu, ne zavisi samo od materijalnih i novčanih sredstava, od mehanizacije i drugih sličnih elemenata, već od ljudi, od kadrova uopće od toga koliko će se postići na podizanju nivoa agrotehničke kulture, masovnog broja neposrednih proizvođača.

Usklađivanjem ovih bitnih faktora na osposobljavanju čovjeka u proces suvremene poljoprivredne proizvodnje, može se računati na punu korisnost i u primjeni predviđenih sredstava za poljoprivrednu proizvodnju.

Nemogućnost usklađivanja predviđenih suvremenijih sredstava u poljoprivrednoj proizvodnji izazvao je raskorak između ulaganja materijalno-tehničkih sredstava u odnosu na raspoloživi broj srednjih i viših poljoprivrednih stručnjaka i veoma niskog nivoa poljoprivredne kulture naših proizvođača.

U tome se baš i mogu naći razlozi za nerentabilnost, neracionalnost, pa ponekad i za neodgovorno rasipanje, pogotovo u poljoprivrednim organizacijama.

Miljarde godišnjeg gubitka u našoj poljoprivrednoj proizvodnji nastaju zbog nepoznavanja proizvodnog procesa sa strane našeg poljoprivrednika. Stoga treba uložiti više napora i sredstava u inače na prvi pogled dosta skupo, ali veoma unosno poljoprivredno školovanje.