

Blatina-autohtoni vinski kultivar Hercegovine

Sažetak

Vinarstvo Hercegovine je od starih vremena predstavljalo značajan ekonomski čimbenik stanovništva ovog podneblja. Autohtoni kultivar Blatina nositelj je kakvoće crnih vina, a istodobno je najzastupljenija među crnim sortama uzgajanim u Hercegovini. Uz Blatinu se u nasadima vinove loze uzgajaju prateće sorte Trnjak, Vranac, Alicante Bouschet, Plavka i Merlot. Kultivar Blatina ima funkcionalno ženski cvijet zbog čega u nepovoljnim godinama za oplodnju može doći do umanjenog prinosa. U kombinaciji s pratećim sortama daje visokokvalitetno crno vino koje je 1973. godine zakonom zaštićeno i proglašeno čuvenim pod nazivom Blatina Mostar.

Ključne riječi: vinarstvo Hercegovine, autohtoni kultivar Blatina, visokokvalitetno crno vino

Uvod

Vinova loza je najznačajnija i jedna od najzastupljenijih kultura u poljoprivrednoj proizvodnji Hercegovine. To ne začuđuje obzirom na činjenicu kako je zbog povoljnih agroekoloških odnosno klimatskih i zemljišnih uvjeta područje Hercegovine izrazito pogodno za uzgoj vinove loze. Vremenom se u Hercegovini među mnoštvom vinskih kultivara lokalnog sortimenta svojom kakvoćom izdvojio kultivar Blatina. Uz Blatinu se u hercegovačkim nasadima vinove loze uzgajaju i prateće sorte Trnjak, Vranac, Alicante Bouschet (Kambuša), Plavka, Merlot i Gamay. Blatina danas zauzima dominantno mjesto u pogledu proizvodnje crnih vina na području Hercegovine. Mostar kao gospodarsko središte Hercegovine od davnina je bio poznat po produkciji i kakvoći vina. Poznati putopisac Kempf (1898.) prolaskom kroz ove krajeve navodi: „Mostar je glasovit svojim vinom. Vino se mostarsko izvažava u daleke strane krajeve.“ Tridesetak godina kasnije dnevni tisak ističe kako je do početka Prvog svjetskog rata vinarstvo u srezu mostarskom bilo razvijeno do najvećeg stupnja. Srednja godišnja proizvodnja vina iznosila je oko 60.000 hl, a hercegovačka vina Žilavka i Blatina bila su poznata čitavom svijetu. Dolaskom rata pojavila se i filoksera, što je utjecalo na propadanje i zapuštanje vinograda zbog čega je proizvodnja vina prepolovljena (Jugoslavenski list, 1930.). Spomenimo još kako je u tom predratnom razdoblju (1912. godina) proizvodnja vina na području cijele Hercegovine iznosila 120.800 hektolitara. Uskoro je došlo do raspada Austrougarske čime je izgubljeno dragocjeno tržište za plasman hercegovačkih vina. Osim toga, tih godina u Hercegovini su zabilježene velike štete od plamenjače i pepelnice zbog čega je urod grožđa bio umanjen za šest puta (Rotim, 2022.). Međutim i pored svih nedaća koje su pratile vinarstvo ovih krajeva ostalo je zabilježeno kako kakvoća hercegovačkih vina nikada nije bila upitna. Tomu svjedoči

¹ Mr.sc. Nino Rotim, Ivica Perić dipl.ing.agr., Dražen Martinović dipl.ing.agr., Federalni agromediterranski zavod Mostar, Biskupa Čule 10, 88000 Mostar, Bosna i Hercegovina
Autor za korespondenciju: nino.rotim@faz.gov.ba

i slijedeći članak: „A kao najbolja svjedodžba o vrijednosti naših vinograda neka služi našem neukom svijetu i to što se naše vino izvozi u Francusku i u druge napredne zemlje i da su proizvodi naših vinograda dobili odlikovanje na svim izložbama.“ (Osvit, 1900). Nadalje, Ožanić (1935) navodi „Za hercegovačka vina rečeno je da su poznata na daleko. Izvažana su čak i u Japan kao gotova vina za izravnu potrošnju. Žilavka, Blatina i Stolačko crno vino tri su tipa koja se mogu naći u svim boljim radnjama po srednjoj Europi, i svuda se zna da je to hercegovačko vino.“ Plasmanu i promociji vina znatno je pridonijela i Prva hercegovačka vinarska zadruga sa sjedištem u Mostaru čija je konstituirajuća skupština održana 26. kolovoza 1908. godine, a koja je u trgovački registar upisana 1911. godine (Sarajevski list, 1911.).

Kakvoća mostarskih vina

Vina proizvedena na području Mostara i Hercegovine redovito su zbog svoje kakvoće ostvarivala visoke prodajne cijene, zbog čega su vinogradari i vinari ostvarivali značajnu ekonomsku dobit. O tomu svjedoči i splitski tisak koji ističe: „Mostarski srez, koji ima valjda jedno od najboljih vinarstva u našoj banovini, gdje se vino obrađuje i tipizira, danas ima prodajnu cijenu dva i tri puta skuplju, nego naša ostala dalmatinska vina. Za primjer navodimo, da se i u samom Splitu, mostarska „Blatina“ i „Žilavka“ prodaju po litri 10 dinara. Naše vino prodaje se uz cijenu od 2-3 dinara po litri. Mostarska vina danas su poznata po čitavom svijetu, a neki tvrde da je i sam japanski dvor vršio narudžbe vina u Mostaru.“ (Jadranski dnevnik, 1934.). Hercegovačko vino sudjelovalo je i na brojnim inozemnim izložbama pa je tako 1909. godine austrijsko-kotarsko poljoprivredno društvo iz Mistelbacha poslalo zamolbu tadašnjoj Zemaljskoj vladi da na izložbu pošalje kolekciju hercegovačkih vina. Odašlana je veća količina starih i novih vina iz privatnih podruma, a vina su poslale i zemaljske erarne voćarsko-vinogradarske stanice iz Lastve kod Trebinja i Mostara (Hrvatski dnevnik, 1909.). Godine 1909. hercegovačka vina su sudjelovala i na carskoj vinskoj izložbi u Beču. U konkurenciji 1.500 izloženih vrsta vina nagrade su osvojili i izlagači iz Hercegovine. Tako je za kolekciju svojih vina srebrenom državnom kolajnom nagrađena Prva hercegovačka vinarska zadruga iz Mostara (Sarajevski list, 1909.). Progresu vinarskog sektora pridonijeli su i franjevci koji su proizvodnji i preradi vina pridavali veliki značaj. Naime, mostarski franjevci su među prvima u gradu imali suvremene mlinove (muljače) i preše za grožđe, crpke za vino, uz impozantno opremljen vinski podrum.

Specifičnosti uzgoja Blatine

Autohtoni kultivar Blatina predstavlja osnovu za razvoj segmenta proizvodnje crnih visokokvalitetnih vina Hercegovine. Istodobno Blatinu odlikuje biološki nedostatak koji se odlikuje u funkcionalno ženskom cvijetu, zbog čega je u nepovoljnim godinama nesigurne oplodnje i nestalne rodnosti. Iz tog razloga u vinogradima se Blatina sadi s drugim sortama koje služe kao oprašivači. Težak (1922.) navodi da zbog nestabilne rodnosti na poluotoku Pelješcu, gdje Blatine ima vrlo malo, ovaj kultivar zovu „zlorod“ ili „praznobačva.“ U prošlosti se Blatina, kao i većina ostalih kultivara uzgajala klasičnim načinom uz kolac ili bez naslona (račvasti uzgojni oblik „En gobelt“). Radilo se o niskom uzgojnom obliku kod koga se trs granao na tri do pet krakova raspoređenih u prostoru (tzv. uzgoj na rogove). Time se, između ostalog, nastojalo zaštititi vinovu lozu od jakih, sjevernih vjetrova koji su tijekom vegetacije često radili velike probleme vinogradarima. Međutim, spomenuti način uzgoja bio je prilično jednostavan i zahtijevao je puno ručnog rada, dok su prinosi bili mali. Stjepanović (1903.) također to potvrđuje: „Sam način uzgoja vinove loze u Hercegovini vrlo je primitivan. Panj je nizak sa kracima sa dva pupka.“ Stoga se iza Drugog svjetskog rata ulažu znatni naponi u opravak zapuštenog

vinogradarstva u Hercegovini. Kako bi to bilo moguće prvo se osuvremenila rasadničarska proizvodnja. Tako je već 1950. godine u Hercegovini postojao niz kvalitetnih rasadnika (Ljubuški, Crnići, Ilići, Domanovići i dr.). To je ujedno bila i osnova koja je omogućila 1960. godine podizanje prvih plantažnih vinograda sa žičanom armaturom. Naime, u tom razdoblju počinje intenzivnije uvođenje mehanizacije u poljoprivredu pa se uskoro formiraju brojni vinogradi većih razmaka redova, a u nasadima se primjenjuju i novi uzgojni oblici. Blatina se počinje uzgajati u vidu dvostranog jednoetažnog kordonca. Kada je 1973. godine Blatina zakonom zaštićena pokrenuta je velika kampanja podizanja njenih čistih nasada s pratećim sortama. To je dakako podrazumijevalo njen plantažni uzgoj, s novim načinom održavanja i njege nasada. Time su se počeli ostvarivati veći prinosi grožđa s naglaskom na očuvanje i njegove kakvoće.

Rezidba kultivara Blatina

Osnovna rezidba vinove loze provodi se tijekom mirovanja vegetacije, od otpadanja lišća u jesen pa sve do bubrenja okaca u proljeće naredne godine. Radi se o rezidbi u zreloj oblikujemo i održavamo željeni uzgojni oblik, ali i utječemo na prinos i kakvoću grožđa. Premda početak rezidbe ovisi o mnogo čimbenika, u pravilu hercegovački vinogradari koji imaju velike nasade s rezidbom počinju već početkom prosinca, dok se u manjim vinogradima rezidba obično provodi koncem siječnja i u veljači, a najdalje do blagdana sv. Josipa (19. ožujka). U odnosu na pojedine introducirane sorte rezidba Blatine je nešto jednostavnija zbog toga što je tvrdoća njene rozgve znatno manja. Rezidbom je iznimno važno optimalno opteretiti trs vinove loze jer od toga izravno ovisi vegetativni potencijal i rodnost, ali i kakvoća grožđa odnosno budućeg vina. Kod Blatine se uglavnom prakticira kratka rezidba kojom se ostavlja reznik s dva do tri pupa. U pravilu provodi se rezidba reznik na reznik, na način da se po jednom trsu ostavlja osam kratkih reznika. Praksa je pokazala da takva opterećenost trsa Blatine sa 16 do 24 okaca osigurava najpovoljniji omjer između vegetativnog potencijala i bujnosti trsa s potencijalom rodnosti i kakvoćom grožđa. Ranijih godina, kada je postojala slabija mogućnost navodnjavanja i gnojidbe vinograda u oskudnim, sušnim uvjetima vinogradari su prakticirali kratki rez. Naime, znali su da u takvim proizvodnim uvjetima pretjerano forsiranje rodnosti slabi kondiciju trsa te negativno utječe na kakvoću grožđa, a time i vina. Posljednjih godina vinogradari prakticiraju i ostavljanje nešto dužih reznika jer je uočeno kako su okca udaljenija od baze rodnije od onih pri osnovi. Čest uzgojni oblik je i jednokraki ili dvokraki gio, pri čemu se na trsu ostavljaju dva kratka reznika i dva lucnja sa desetak okaca. Kasnije se kod pljevidbe na lucnjevima ostavljaju po četiri lastara (dvokraki gio) ili 8-10 lastara (jednokraki gio) tako da iduće rezidbe na dva kratka reznika ostavljamo dva pupa (okca), jedan za novi lucanj, a drugi za novi kratki reznik. Naime, tehnike rezidbe su različite te ovise od iskustva rezača i zahtjeva vlasnika vinograda.



Slika 1: Rezidba Blatine
Figure 1: Pruning of Blatina

Plijevljenje loze i vršikanje

Osim rezidbe pozornost treba posvetiti i ostalim agrotehničkim mjerama kao što su plijevljenje vinove loze, zalamanje zaperaka i vršikanje. Plijevljenje vinove loze i uklanjanje zaperaka kod kultivara Blatina provodi se u više navrata, a obvezno prije početka cvatnje. Plijevljenjem se odstranjuju nerodne mladice odnosno mladice koje su se razvile iz starog drveta ili suočica. Ovu operaciju je najbolje pažljivo obavljati prstima, u fazi dok mladice još nisu otvrdnule. Ukoliko to nismo pravodobno uradili onda moramo koristiti škare čime nastali rezovi teže zarastaju. Osim toga, kasnijom pljevidbom trs se samo dodatno iscrpljuje. Prvim plijevljenjem se na starom drvu uklanjanju mladice porasta od 15-tak cm (travanj-svibanj), dok se drugim odstranjuju novonastale mladice na starom i nepotrebne na rodnom drvu (svibanj-lipanj). Usporedo s plijevljenjem tijekom svibnja i lipnja provodi se zalamanje zaperaka, što je nužno jer kratka rezidba potencira jači rast zaperaka. Jače razvijeni zaperci zalamaju se na dva do tri lista od osnove. Ovo je posebno važno učiniti u zoni cvatova radi osiguravanja boljih uvjeta cvatnje i oplodnje jer rodnost će biti obilna samo ukoliko je oplodnja normalna. U kasnijim fenofazama kod Blatine treba biti oprezan kod uklanjanja i zalamanja zaperaka jer je ovom mjerom važno dovoljno otvoriti grozd radi lakše provedbe zaštite, a istodobno ostaviti dovoljno zelene mase kako bi se izbjeglo suviše izlaganje suncu i pojava ožegotina na bobica-ma grozda. S druge strane, prikraćivanje vrhova mladica trsa ili vršikanje provodi se koncem kolovoza, s ciljem odstranjivanja nedozrelih vrhova mladica i zaperaka. Na taj način ostvaruje se bolja prozračnost i osvijetljenost trsa, što je nužno za pravilno dozrijevanje grožđa.

Blatina i njeni prateći kultivari

Blatina je autohtona sorta Hercegovine. Od crnih vinskih kultivara vodeća je u pogledu spravljanja prvoklasnih crnih vina, crvene rubin boje. Blatina je defektna sorta koja ima funkcionalno ženske cvjetove i koja se sama ne može oploditi. Zbog te činjenice treba je saditi i uzgajati u asocijacijama s drugim sortama (mješoviti nasadi) koje imaju dvospolne cvjetove i čija se cvatnja podudara s cvatnjom Blatine. Dobre prateće sorte i oprašivači Blatine su Trnjak, Vranac, Plavka, Alicante Bouschet, Gamay, Merlot, a u posljednje vrijeme sve više se sadi u kombinaciji sa Žilavkom. Za uzgoj Blatine je važno odabrati odgovarajući položaj i tip tla. Uzgoj Blatine na ravničarskim terenima nije poželjan jer je praksa pokazala kako zbog slabe cirkulacije zraka redovito dolazi do problema s njenom oplodnjom. Dijelom se to može premostiti prorjeđivanjem listova oko cvasti kako bi se time poboljšala aeracija i kako bi se omogućio nesmetan prijenos polena s procvjetalih dvospolnih sorata u nasadu.



Slika 2: Cvatnja Blatine

Figure 2: Blatina flowering



Slika 3: Blatina

Figure 3: Blatina

čija prosječna težina pri normalnoj oplodnji iznosi 200-300 grama. Pri dobroj oplodnji pojedini grozdovi mogu težiti i preko 500 grama. Pri slaboj oplodnji prosječna težina grozdova iznosi svega 50-100 grama. Grozdovi su konusnog ili piramidalnog oblika, rastresiti ili zbijeni u ovisnosti od uspješnosti oplodnje. Bobice su nejednake veličine, pretežno srednje velike, okrugle s tankom pokožicom tamnoplave do crne boje. Trs je bujan i reže se kratko na reznike ili mješovito na rodne reznike i lucnjeve (poželjno je ostavljati i lucanj u slučaju pojave rehljavosti). Na određenim položajima postignuti su vrlo dobri rezultati rezidbom na lucnjeve. Blatina je osjetljiva prema plamenjači i pepelnici. Mošt sadržava 18-23,5 % šećera i 6-7 g/l ukupnih kiselina. Sadržaj alkohola, izuzetnih godina, može biti 13-15 vol %. Vino je tamnocrvene boje, aromatično i vrlo ugodnog okusa (Rotim i sur., 2017.).



Slika 4: Trnjak

Figure 4. Trnjak

Blatina je vrlo izbirljiva prema tipu tla na kojem se uzgaja. Iznimno je važna sposobnost tla da zadrži vlagu tijekom vegetacije iz razloga što u izrazito sušnim uvjetima uzgoja dolazi do neželjene pojave smežuranosti bobica grozda i rapidnog opadanja prinosa. Ukoliko u vremenskom razdoblju od šaranja do pune zrelosti Blatina nema na raspolaganju dovoljne količine vlage, u uvjetima žarkih i sušnih ljetnih mjeseci podbacuje u prinosu i formira tzv. čereze tj. sasušene bobice grozda iz kojih se preradom može dobiti iznimno malo groždanog soka. S druge strane ne odgovara joj uzgoj na suviše vlažnim položajima, a iznimno je važno da tijekom cvatnje Blatine ne bude obilnih, dugotrajnih padalina. Osjetljiva je na ekstremno visoke temperature praćene jakim dnevnim insolacijama koje u pojedinim godinama mogu prouzročiti palež i sušenje grozdova (Rotim, 2007.). Blatina dozrijeva u trećem razdoblju. Formira grozdove srednje veličine

Trnjak predstavlja autohtonu hercegovačku sortu koja je osim u Hercegovini zastupljena u uzgoju u Dalmatinskoj zagori. Podrijetlo joj nije dovoljno istraženo. Na području općina Grude i Imotski ovu sortu nazivaju i Rudežuša. Zbog dobre kakvoće grožđa posljednjih godina sve više se uzgaja u Hercegovini. Osim u čistim nasadima zastupljena je u mješovitim nasadima kao prateća sorta koja je dobar oprašivač Blatine. Osim toga, zamjetno je kako vinogradari napuštaju manje kvalitetnu sortu Plavku (Plavinu), a na njenim položajima sve češće uzgajaju kultivar Trnjak. Prvi veći nasad Trnjka u Hercegovini zasniva se 1969. godine u Ljubuškom na površini od 13 ha (lokalitet Otok). U okolici Mostara 2004. i 2006. godine također se podižu nasadi Trnjka na površinama od nekoliko hektara. Dozrijeva u trećem razdoblju. Oplodnja je dobra, kao i prirod koji je redovit. Formira kratke, zbi-

jene grozdove srednje veličine i prosječne težine oko 150-200 grama. Bobica je okruglasta, srednje veličine i izrazito plavocrne boje. Pokožica je debela i prekrivena maškom. Srednje je bujna sorta koja podnosi sve uzgojne oblike, ali kod rezidbe treba voditi računa o opterećenju trsa. Može se rezati kratko, a podnosi i mješoviti rez. Listovi su peterodijelni s tri isječka, zelene boje i srednje veličine. Lice lista je golo, dok je naličje prekriveno vunastim dlačicama. Sorta je otporna na plamenjaču i pepelnicu, a osjetljiva na sunčane ožegotine. Mošt sadržava 20-24 % šećera i 6-8 g/l ukupnih kiselina. Vino je tamne rubin crvene boje, dobre konzistencije. U prošlosti se grožđe isključivo prerađivalo sa ostalim sortama, a od 2009. godine u Hercegovini se proizvodi sortno vino Trnjak.



Slika 5: Alicante Bouschet
Figure 5: Alicante Bouschet

Alicante Bouschet je crna vinska sorta izrazito obojanog soka i spada u kategoriju bojadisera. Potječe iz Francuske gdje je nastala 1855. godine križanjem sorti Petit Bouchet i Grenache. U Hercegovini ovu sortu nazivaju Kambuša. Srednje je bujna sorta čiji je cvijet funkcionalno hermafroditan. Oplodnja je normalna i redovita. Listovi su mali, slabo urezani dok je liska uvrnuta prema naličju lista koje je prekriveno dlačicama. Formira srednje velike grozdove prosječne težine 150-200 grama. Bobice su srednje veličine, okruglaste s debelom, čvrstom pokožicom. Pokožica je plavocrne boje i prekrivena je maškom. Sazrijeva krajem trećeg razdoblja. Velike je i redovite rodnosti. Prateća je sorta bojadiser koja se zbog intenzivne boje koristi u kupažama vina u svrhu popravke boje vina drugih crnih sorti. Karakterizira je dobra otpornost prema plamenjači, pepelnici i sivoj plijesni. Mošt je izrazito obojan i sadržava 18-22 % šećera i 6,5-9 g/l ukupnih kiselina.



Slika 6: Vranac
Figure 6: Vranac

Vranac je autohtona sorta Crna Gore koja je u uzgoju zastupljena u Hercegovini. Zbog blizine matične zemlje, sličnih klimatskih uvjeta i postizanja dobrih proizvodnih rezultata Vranac se prilično ustalio u vinarstvu u Hercegovini. Kultivar dozrijeva u prvoj dekadi rujna. Trs je vrlo bujan, a pogoduju mu i kratka i duga rezidba. List je velik, peterodijelan i oštro nazubljen. Cvijet je funkcionalno dvospolan, a oplodnja je normalna i redovna. Formira grozdove srednje veličine i prosječne težine 150-200 grama. Grozdovi se nalaze na dugačkoj peteljci. Bobice su ovalnog oblika i srednje krupnoće. Pokožica je tanka, crnoplave boje, bogata obojanim tvarima i prekrivena je maškom. Ostvaruje visoke prirode. Srednje je osjetljiva sorta prema plamenjači i pepelnici. Sadržaj šećera u moštu varira od 18 do 24 % dok sadržaj ukupnih kiselina iznosi 6-8 g/l. Od Vranca se dobiva visokokvalitetno i

kvalitetno crno vino, harmonično i ugodno osvježavajućeg okusa. Blage kiseline i punoća vina daju optimalan sklad jačine i pitkosti. U odnosu na ostale crne sorte Vranac u Hercegovini zahtjeva nešto raniju berbu. Sklon je pojavi sasušenih bobica (tzv. čereza), a u slučaju prezrelosti bobice vrlo lako otpadaju s grozda, pa je važno izvršiti berbu u optimalnom roku.



Slika 7: Plavka

Figure 7: Plavka

Plavka je sorta nastala spontanom križanjem talijanske sorte Verdeca i Tribidraga (Lacombe i sur., 2007.). U Hercegovini je nazivaju i Plavina. Uglavnom je prisutna u sortimentu starih vinograda. Trs je vrlo bujan, dozrijeva krajem trećeg razdoblja. Cvijet je funkcionalno hermafroditan, a oplodnja normalna i redovita. Po pitanju prinosa najsigurnija je sorta, jer redovito i obilno rađa. Formira srednje velike do velike grozdove prosječne težine 200-300 grama. Bobice su srednje veličine, okrugle s pokožicom plavocrvenkaste boje. Rezidba se obavlja na kratko rodno drvo. Dobro je otporna prema pepelnici, plamenjači i sivoj plijesni. Mošt sadržava 18-20 % šećera i 5-7 g/l ukupnih kiselina. Prema iskustvu pojedinih vinogradara na lokalitetu Poprati (općina Stolac) mošt Plavke uzgojene u starim nasadima redovito ostvaruje visok sadržaj i šećera i kiselina. Premda se od Plavke mogu proizvesti lagana, pitka vina tamne rubin boje u praksi se rijetko proizvodi čisto sortno vino.

Merlot predstavlja jednu od najpoznatijih francuskih sorata koja se posljednjih godina intenzivnije uzgaja u Hercegovini. Bujna je sorta jakog vegetativnog potencijala. Cvijet je funkcionalno hermafroditan, a oplodnja normalna i redovita. Postoje klonovi u kojih je izraženo osipanje cvjetova i veća rehljivost (Avramov, 1991.). Sazrijeva u trećem razdoblju. Formira male ili srednje krupne grozdove cilindrično-konusnog oblika i prosječne težine 100-150 grama. Bobice su okrugle, sitne ili srednje velike s debelom tamnoplavom pokožicom prekrivenom obilnim maškom. Rezidba se obavlja na kratke reznike i na dugo rodno drvo. Srednje je prinosa sorta. Otporna je prema sivoj plijesni i sunčanim ožegotinama. Mošt sadržava 20-24 % šećera i 7-9 g/l ukupnih kiselina. Vino je rubin crvene boje, harmonično i prikladno za kupažu s crvenim vinima.



Slika 8: Merlot

Figure 8: Merlot

Berba

Berba grožđa predstavlja jedan od najvažnijih poslova u vinogradu. Naime, sastav i kakvoća budućeg vina u velikoj mjeri ovise o kakvoći polazne sirovine tj. grožđa. Zrelost grožđa ima veliki značaj za određivanje termina berbe. Naime, s berbom se započinje kada grožđe

dostigne punu (tzv. tehnološku) zrelost, a to je fenofaza u kojoj grožđe sadržava optimalnu ravnotežu između kiselina i šećera. Puna zrelost procjenjuje se organoleptički, putem refraktometra i moštomjera te pomoću indeksa zrelosti. Indeks zrelosti predstavlja odnos između šećera i kiselina u grozdu (sadržaj šećera dijeli se sa sadržajem kiselina). Puna je zrelost postignuta kada indeks postigne najveću vrijednost tj. kada se prestane povećavati. Ranijom berbom dobivamo nedozrelu sirovinu koja ima više kiselina i manjak šećera, dok prezrelo grožđe najčešće izgubi svoja sortna svojstva i najbolje organoleptičke osobine. Za vremena Austrougarske uprave termine berbe grožđa po hercegovačkim selima određivani su odlukom tadašnje Vlade. Vinogradari koji bi se usudili ubrati grožđe prije predviđenog roka gradski kotarski ured kažnjavao bi novčanom globom ili zatvorom (Osvit, 1907.). Ne-poštivanje propisanog termina berbe kažnjavalo se globom i za vremena Kraljevine Jugoslavije (Narodna Sloboda, 1931.). Koliki se značaj pridavao berbi grožđa najbolje svjedoči podatak kako su se početkom prošlog stoljeća u Mostaru održavala praktična predavanja o berbi vinograda. Predavanja je održavao upravnik tadašnje vinogradarske stanice Julije Waschkau (Osvit, 1902.). Premda je početak berbe obično vezan za mjesec rujan ove godine je, kao nikada do sada, trganje grožđa u Hercegovini započelo sa zadnjim danima mjeseca kolovoza. U ukupnim troškovima proizvodnje grožđa troškovi berbe sudjeluju s 20 %. Kod berbe je bitno da se obavlja po lijepom i suhom vremenu te da se grožđe u što kraćem vremenskom roku dopremi do mjesta prerade tj. podruma. Berba se obavlja ručno, na način da se škarama bere samo zdravo grožđe, vodeći računa da u ubranoj masi bude što manje primjesa lišća i drugih nečistoća (trave, kore loze i sl.). Na položajima gdje konfiguracija terena to omogućava, u sve evidentnijem nedostatku radne snage kod pojedinih vlasnika velikih plantažnih nasada prakticira se strojna berba. Spomenimo još kako se u novije vrijeme Blatina sadi u posebnim redovima koji su odvojeni od redova njenih oprašivača. Najčešće se sade dva reda Blatina nakon čega slijedi red u kojem se nalazi oprašivač. Time se već u berbi omogućava dodavanje potrebnih 15 % kultivara oprašivača, što olakšava i samu preradu grožđa u podrumu. U podrumu mora biti sve spremno za prihvrat grožđa, odnosno mošta i masulja, a vrijeme od berbe do prerade grožđa treba biti što kraće.



Slika 9: Nasad vinove loze

Figure 9: Grapevine plantation

Fermentacija mošta

Prva operacija prerade grožđa odnosi se na odvajanje peteljke i muljanje čime se dobiva masulj koji se potom pumpama s crijevima prebacuje u posudu za fermentaciju. Nakon toga masulju se dodaje sumpor (vinobran), kvasci, hrana za kvasce i enzimi. Posebno je važno izvršiti sumporenje mošta i masulja, što se obavlja odmah nakon muljanja, i to obvezno prije

početka vrenja. Kod proizvodnje crnog vina ne vrši se razdvajanje groždanog soka od čvrstih dijelova bobice, već se čitava masa podvrgava procesu fermentacije tj. vrenja. Radi kontinuiteta vrenja i dobre ekstrakcije pokožice temperatura masulja treba biti od 25 do 28 stupnjeva C. U ovoj fazi prerade moramo voditi računa da temperatura ne prelazi 30 °C jer to umanjuje aktivnost kvasaca čime se usporava i zaustavlja vrenje, zbog čega se dio šećera ne pretvori u alkohol. Pri temperaturi od 38 °C potpuno prestaje rad kvasaca. Osim toga, za vrijeme burnog vrenja iz čvrstih dijelova pokožice u vino pored boje prelaze i druge tvari kao što su taninske i mineralne tvari, ali i ostali sastojci važni za kakvoću budućeg vina. U povoljnim uvjetima burno vrenje završava za 5 do 7 dana, što je posebno važno kod Blatine koja u odnosu na pojedine crne sorte zahtjeva nešto dužu maceraciju. Tijekom ovog procesa masulj je nužno miješati više puta tijekom dana, što se radi ručno ili putem vinifikatora. Osim toga, tijekom fermentacije stvara se ugljikov dioksid koji podiže i izbacuje čvrste dijelove masulja uslijed čega se stvara tzv. klobuk (kapa). Time nastaju povoljni uvjeti za razvitak aerobnih bakterija i plijesni, pri čemu su najopasnije octene bakterije. Kako ne bi došlo do octikavosti i pljesnivosti tečnog dijela masulja, uocteni klobuk nužno je odstraniti tj. baciti. Nakon što završi burno vrenje prevreli sok je potrebno otočiti s komine (dropa) i prebaciti u inoks, drvene ili druge posude kako bi se nastavio proces doviranja ili tihog vrenja. Tiho vrenje traje 2-4 tjedna tijekom kojih temperatura ne smije biti ispod 15 °C. Nakon ove operacije daljnja prerada vina nije suviše zahtjevna. Bitno je napomenuti kako podrum treba povremeno prozračiti, s ciljem uklanjanja ugljikovog dioksida te kako bi uskladili optimalnu vlažnost zraka i unutarnju toplinu podruma. Također je nužno da su sve posude čiste i pripremljene. S inoks posuda potrebno je ukloniti vinski kamen, a što se radi hladnom vodom pod pritiskom, vrelom vodom ili kemijskim putem. Ukoliko se to ne učini vino može poprimiti miris plijesni koji poslije nije moguće ukloniti. Drvene bačve se također ispiru vodom, nakon čega se u njihovoj unutrašnjosti pale sumporne trakice čime su bačve spremne za prijam vina.



Slika 10: Fermentacija masulja
Figure 10: Fermentation of grape mash

Njega vina

Prvo pretakanje vrši se dva do tri tjedna nakon završetka tihog vrenja. Ustvari riječ je o otakanju vina s taloga, što se uglavnom obavlja početkom studenog. Time umanjujemo gubitak kiselina i osiguravamo maksimalnu svježinu vina te izbjegavamo da se topivi sadržaji taloga ponovno ne izluče i uzdignu po cijelom profilu vina u bačvi. Tijekom pretakanja ponovno treba dodati vinobran. Kod dodavanje vinobrana u ovoj fazi moramo biti oprezni jer se njegovim raspadanjem stvara sumporni dioksid čije je djelovanje snažnije u vinu gdje se duže zadržava u slobodnom obliku. Njegova prekomjerna prisutnost, osim što negativno utječe

na izgled, miris i okus vina nepoželjno utječe i na ljudski organizam. Koncem veljače mlado vino se pretače drugi put, što je bitna mjera za normalno odvijanje procesa koji pospješuju organoleptička svojstva tijekom dozrijevanja i starenja vina. Cilj je odvojiti bistro vino od taloga nastalog između prvog i drugog pretoka. Od prvog pretoka pa do kraja prve godine vino se čuva na temperaturi od 14 do 18 °C. Prije punjenja u boce mladih vina, u slučaju potrebe može se izvršiti bistrenje (enološka bistrila) i gruba filtracija premda mala količina taloga u bocama obično ne stvara problem vinu, posebice ako je odležalo u drvenim ili barrique bačvama. Velike vinarije prije zatvaranje vina u boce koriste inertni plin (dušik ili argon) čime se umanjuje mogućnost oksidacije i produljava vijek čuvanja vina.



Slika 11: Podrum s barrique bačvama
Figure 11: Barrique cellar

Zaključak

Uzgoj vinove loze i proizvodnja vina imaju dugu tradiciju na podneblju Hercegovine. Vremenom se u Hercegovini među mnoštvom vinskih kultivara lokalnog sortimenta svojom kakvoćom izdvojila Blatina koji daje kvalitetna ili vrhunska crna (crvena) vina. Vino je tamno rubin crvene boje, karakteristične arome, prepoznatljivog punog i harmoničnog okusa. Pije se lagano, čisto i tempirano na 18-20 °C. Odležavanjem kroz nekoliko godina kakvoća vina se povećava, a konzumira se uz jača mesna jela (naročito pečenja) i uz riblje delicije. Vrhunac rada entuzijasta u sektoru vinarstva svakako je uspostavljanje Vinske ceste Hercegovine koja je utemeljena u travnju 2007. godine i koja je premrežila njena glavna vinorodna područja. Posljednja dva desetljeća vinogradari su sagradili nove, prostrane objekte opremljene suvremenom tehnologijom za preradu i čuvanje vina. Stoga nema sumnje kako će Hercegovina i u budućnosti razvijati vinarstvo i vinogradarstvo te da će Blatina zauzimati sve dominantnije mjesto u brojnim prestižno dizajniranim degustacijskim dvoranama i kušaonicama.

Literatura

Avramov (1991) *Vinogradarstvo*, Nolit, Beograd, str. 429.

Hrvatski dnevnik (1909) *Hercegovačko vino na vinskoj izložbi u Mistelbachu*, 25.2.1909., IV (45): 3., Sarajevo.

Kempf, J. (1898) *Od Save do Adrije Bosnom i Hercegovinom, Putopisne crtice iz Bosne i Hercegovine, knjiga XXXVI*, str. 110., Zagreb.

Jadranski dnevnik (1934) „Pred likvidacijom Centrale vinarskih zadruga“, 3.8.1934., I (115): 6., Split.

- Jugoslavenski list (1930)** Vinogradarstvo i produkcija vina u Hercegovini, 29.08.1930., XIII (199): 3., Sarajevo.
- Lacombe, T., Boursiquot, J.M., Laucou, V., Dechesne, F., Vares, D., This, P. (2007)** Relationships and genetic diversity within the accessions related to Malvasia held in the Domaine de Vassal grape germplasm repository, *American Journal of Enology and Viticulture* 58(1):124-131.
- Narodna Sloboda (1931)** Berba grožđa, 5.9.1931., XIII (26): 4., Mostar.
- Osvit (1900)** Našim vinogradarima !“, 16.5.1900, III (39): 4., Mostar.
- Osvit (1902)** Praktično predavanje o berbi vinograda, 22.11.1902., V (92): 7., Mostar.
- Osvit (1907)** Trganje grožđa, 5.9.1907., X (86): 3., Mostar.
- Ožanić, S. (1935)** Stanje vinogradarstva u Kraljevini Jugoslaviji, u: *Jadranski dnevnik*, 20.4.1935., II (94): 28., Split.
- Rotim, N. (2007)** Oštećenja od visokih temperatura, *Glasilo Green Garden*, VII (51): 24, Široki Brijeg.
- Rotim, N., Gašpar, M., Perić, I. (2017)** Vinski kultivari vinove loze u Hercegovini, *Glasnik zaštite bilja*, 40 (5): 78-85., Zagreb.
- Rotim, N. (2022)** Povijesni pregled proizvodnje vina u Hercegovini, *Glasnik zaštite bilja*, 45 (5): 16-25., Zagreb.
- Sarajevski list (1909)** Hercegovačko vino nagrađeno na carevinskoj carskoj vinskoj izložbi u Beču, 13.7.1909., XXXII (71): 2., Sarajevo.
- Sarajevski list (1911)** Upisi u trgovački registar, 1.12.1911., XXXIV (272): 6-7., Sarajevo.
- Stjepanović, L.J. (1902)** O hercegovačkom vinogradarstvu i vinima, u: *Bošnjak-kalendar za prostu 1903. godinu*, str. 57-60., Sarajevo, 1902.
- Težak (1922)** Iz vinogradarstva, 17.12.1922., XLIX (50): 395., Beograd.

Prispjelo/Received: 22.10.2024.

Prihvaćeno/Accepted: 26.11.2024.

Professional paper

Blatina-autochthonous wine cultivar of Herzegovina

Abstract

Since ancient times, winemaking in Herzegovina has been a significant economic factor for the population of this region. The autochthonous cultivar Blatina is the bearer of the quality of red wines, and at the same time it is the most common among the red varieties grown in Herzegovina. In addition to Blatina, the accompanying varieties Trnjak, Vranac, Alicante Bouschet, Plavka and Merlot are grown in the vineyards. The Blatina cultivar has a functionally female flower, which is why there may be a reduced yield in years unfavorable for fertilization. In combination with the accompanying varieties, it produces a high-quality red wine, which was protected by law in 1973 and declared famous under the name Blatina Mostar.

Key words: mustard, mustard seeds, drying, storage