

Ivan Sokolić

VINOGRADARSTVO VINODOLA NA KRAJU DRUGOG I POČETKOM TREĆEG MILENIJA

UVOD

Najveće površine obradivog tla prikladnog za uzgoj vinove loze na obalnom dijelu Primorsko-goranske županije nalaze se u Vinodolu.

Zbog niza ograničavajućih čimbenika, među kojima na prvo mjesto valja staviti nedostatak makroekonomske politike (pri čemu se misli na pomanjkanje zakonodavne regulative, neriješeno pitanje stalnih izvora svih oblika kreditiranja u poljoprivredi, neažurnost posjedovne i vlasničke evidencije itd.), te su poljoprivredne površine neiskorištene ili se neracionalno koriste, pa se uvijek iznova postavlja pitanje kakve su perspektive razvoja agrarne proizvodnje, i posebno kakve su šanse razvoja vinogradarske proizvodnje.

Najčešći odgovor na tako postavljeno pitanje je optimističan i glasi da će se vinogradarstvo u Vinodolu obnoviti, a takvi se zaključci temelje ne samo na gospodarskoj prošlosti Vinodola, već i na činjenici da uz prirodne (plodno tlo i odgovarajuće podneblje) postoje i mnogobrojni drugi poticajni čimbenici, među koje svakako valja ubrojiti blizinu potrošačkih i turističkih središta koja su zainteresirana ne samo za brzu i pravovremenu opskrbu autohtonim proizvodima ovoga kraja, već i za razvoj drugih oblika turizma.

Sve do sada izrađene studije i predložene strategije razvoja poljoprivredne i vinogradarske proizvodnje u Vinodolu spoticale su se, uglavnom, na spomenutim pitanjima koja mora riješiti netko drugi, a ne neposredni proizvođač. Naime, uz prirodne uvjete i pogodnosti kojih, kao što znamo, ne nedostaje, sklonost i ljubav pojedinca da obnaša taj posao, mora biti poduprta odgovarajućim konkretnim mjerama šire društvene zajednice. Te mjere moraju se očitovati u stimulativnom kreditiranju i dugoročnoj odgovarajućoj poreznoj politici. Interes države da na zadovoljavajući način ova pitanja riješi morao bi polaziti od činjenice da razvijena poljoprivreda, i poglavito vinogradarstvo, ima izravne i neizravne učinke i na druge djelatnosti. Brojne su analize, naime, pokazale kako broj zaposlenih u vinogradarstvu posredno zapošljava još trostruki i veći broj radnika u drugim granama gospodarstva.

Poučeni primjerima iz prošlosti trebamo imati na umu još i to da će, bez obzira na bogomdane zemljišne i klimatske uvjete i na bogatstvo autohtonog sortimenta europske loze, vinogradari napuštati i to zanimanje i otići »trbuhom za kruhom« ako tim poslom ne budu ostvarivali približno isti socijalni standard onome koji im nude neka druga zanimanja.

U novije doba postoji i još jedna okolnost o kojoj bi također valjalo voditi računa, a to je interes Republike Hrvatske za ulazak u Europsku uniju, što bi se, prema nekim predviđanjima, moglo dogoditi za oko deset godina. Sveukupno članstvo u toj Uniji obvezno je provoditi dogovorene zaključke, a jedan od takvih će zacijelo biti i ograničeno povećavanje vinogradarskih površina. Zatečeno stanje prilikom ućlanjenja bit će polazna osnova budućem rastu ili smanjenju tih kapaciteta, pa je krajnji rok da se u tom smislu pripremimo i da naše vinogradarske kapacitete vratimo bar na približno onu razinu na kojoj su se oni nekad nalazili.

Pišući o vinogradarstvu i vinarstvu u Vinodolu u III. knjizi Novljanskog zbornika pod naslovom "Učinkovita poljoprivredna proizvodnja – uvjet stabilnosti društvene zajednice", ukratko sam analizirao vinogradarsku prošlost Vinodola i istaknuo kako će se u doglednoj budućnosti i na ovom polju, najvjerojatnije, dogoditi mnoge značajne promjene. Tada sam ponovio opće poznatu činjenicu kako je doba u kojem živimo doba eksplozije znanosti i njene brze primjene u praksi, pa stoga nije isključeno da mnogi dugoročni projekti prije dogotavljanja budu već zastarjeli i kao takvi promašene investicije. Te promjene i zbivanja neće mimoći ni vinogradarsko – vinarsku struku, pa u tako skupe investicije valja ulaziti promišljeno. Izbor sortimenta (npr. crnih ili bijelih kultivara), proizvodne orijentacije, položaja novih nasada, razmaka redova itd. valja prilagoditi predviđivom budućem razvoju tehnike i ekonometrijski izračunatoj budućoj tražnji i potrošnji grožđa i vina i proizvoda od grožđa i vina ne samo na lokalnom tržištu.

Svjetska će se kretanja i tendencije u tom smislu, zacijelo odraziti i na naše prilike, pa već sada valja računati i na ponudu, da ne kažemo konkurenciju, takvih roba s drugih područja Unije, ne samo s obzirom na cijene već još i više s obzirom na asortiman i kvalitetu. Vraćanjem ekološkom vinogradarstvu i proizvodnji zdravih živežnih namirnica, pa i autohtonim sortama koje se mogu naći samo ovdje i nigdje drugdje, jedan je od izbora s kojim bi valjalo računati.

S obzirom na to da na odnos fizičkog okruženja i živih bića (tzv. ekosustav) sve više utječe čovjek svojim aktivnostima (u vinogradarstvu primjerice obradom, gnojidbom i uporabom kemijskih sredstava u zaštiti itd.), sve su češća upozorenja stručnjaka koji se bave ovom biološkom znanošću (ekolozi, toksikolozi, hidrolozi...) o potrebi sprečavanja takvih štetnih postupaka, o značaju preventivne zaštite i nužnosti unapređenja ekološke svijesti pučanstva.

U ekološkom vinogradarstvu težište je zaštite na sadnji otpornih sorata, podizanju vinograda na izrazitim vinogradarskim položajima (na kojima se bolesti rjeđe pojavljuju ili su slabijeg intenziteta), te primjeni odgovarajuće ampelotehnike (manjoj bujnosti, što podrazumijeva i manju gnojidbu naročito dušičnim gnojivima, čime se postiže prozračnost sklopa). Umjesto kemijskih organskih i vrlo često toksičnih pripravaka (fungicid, insekticid i drugih kemijskih sredstava zaštite) s dugom karencom, preporučuju se razni preparati na biljnoj osnovi s fungicidnim učinkom (poput propolisa i dr.). Ravnotežno stanje koje se postiže u prirodnoj polikulturom i zatravljivanjem vinograda također može dati značajne učinke u ovom pogledu. S obzirom na činjenicu da tla u Vinodolu nisu dugi niz godina bila u proizvodnoj funkciji, a to znači da se nisu ni gnojila ni trovala raznim pesticidima, ona su uistinu vrlo prikladna za razvoj ekološkog vinogradarstva.

AUTOHTONE SORTE GROŽĐA

Za kakvoću vina proizvedenog iz grožđa autohtonih sorata (slično kao i za kakvoću jela naših starih) sve je veći interes turista koji žele »okusiti Hrvatsku« i na taj način. Kao što je poznato, suvremena ampelografija još nije sačinila popis svih sorata europske vinove loze. Najnovija (genetska) istraživanja daju odgovore na ta i druga mnoga složena pitanja o podrijetlu i rodbinskoj vezi različitih kultivara. To više, od genetskog se inženjeringa očekuje da promjeni svojstva nekih sorata u pogledu njihove prevelike osjetljivosti na gljivične bolesti, čime bi se otklonila potreba kemijske zaštite i tako osigurala proizvodnja ekološki zdravih živežnih namirnica.

Osim toga, očuvanje autohtonog sortimenta višestruko je značajno (banka gena za buduću selekciju, npr.), pa je zadatak vinogradara da tom poslu pristupi s pažnjom. O sortimentu vinove loze u Vinodolu razmišljali su i naši zaslužni prethodnici, radeći još pred više od 175 godina na popisu »kakvih sorata ima u kojem kotaru, kako se zovu, kako ljube obrađivanje i kakvu zaslužuju pozornost«. Zasluga za popis »imena (i opis) trsova (vinove loze) u Primorju« pripada članu Gospodarskog društva Mijatu Sabljaru, koji navodi da ga je sastavio u Grižanama 1853. godine. Sorte sa spomenutog popisa, što su se uzgajale u Vinodolu, su: žlahtina (mala žuta i velika), muškat, ruža (koju u Dragi zovu ciziba), plavčić (mali i veliki), verbić (kojeg u Dragi zovu verđić), črnina, teran, kamenina, žumić, golovina (koju u Bribiru zovu ošlevina) i tinjol (kojeg u Dragi zovu pinjol). Svakako je zanimljivo spomenuti da se ni ovdje (a ni u Istri na popisu sorata iz tog doba) ne spominje malvazija ni belina, što ne znači da se te sorte možda ne kriju u nekom drugom imenu (istoiznačnici – sinonimu).

Od svih navedenih autohtonih sorata žlahtina bijela se i danas najčešće spominje. Zasluga za to pripada krčkim, točnije vrbničkim vinogradarima koji su je očuvali, proizvedeći iz njezinoga slatkog grožđa cijenjeno istoimeno bijelo vino. Spomenimo usput kao raritet da ni naš najpoznatiji hrvatski ampelograf starije generacije Stjepan Bulić, pišući Dalmatinsku ampelografiju i u njoj opisujući neke sorte što se uzgajaju u Primorju i na Kvarnerskim otocima, ne opisuje ni ne spominje žlahtinu. Ipak, taj se primjer ne smije usporediti s onim o malvaziji, jer je poznato da je žlahtina u vinodolskom i krčkom vinogorju prisutna od pamtivijeka, iako je i ona, najvjerojatnije, u ove krajeve stigla s istoka, na što ukazuje i činjenica da se s obzirom na morfološke i druge karakteristike svrstava u istočnu ekološku skupinu sorata (*Proles orientalis*).

Žlahtina je sorta jake bujnosti, jednogodišnja joj je rozgva smeđe boje, duga (zbog dugih internodija) i debela. Zbog toga joj upravo odgovara dugi rez rodnog drva, što se, uz ostalo, potvrđuje i time da se vrlo često baš žlahtina koristi za uzgojni oblik pergolu.

List žlahtine je velik, trodijelan ili peterodijelan, a cvijet hermafroditan (dvospolan), što osigurava dobru oplodnju.

Grozđ joj je u pravilu velik (iako neujednačene težine koja varira čak između 95 i 570, najčešće između 260 i 320 grama). Upravo zahvaljujući toj karakteristici, te dugoj rezidbi i visokom koeficijentu rodnosti (na jedan rodni pup dolazi od 0,9 do 1,2 grozda), te dobroj oplodnji, žlahtina bijela svrstava se među sorte visoke rodnosti.

Prema veličini grozda i veličini bobice vinogradari razlikuju dva tipa žlahtine bijele; žlahtinu velu i žlahtinu malu.

U grozdu prosječne težine ima oko 100 bobica. Peteljka čini oko 3,5% težine grozda. Na težinu kože bobice otpada između 5 i 7%, a na težinu sjemenki od 2 do 3%. To znači da je težina tvrdog ostatka grozda oko 10%, na osnovi čega lako zaključujemo da je žlahtina bijela (premda se koristi i kao zobatica), tipična vinska sorta s velikim korisnim učinkom (randmanom) kod moštenja.

Kemijski sastav grožđa žlahtine bijele ispitali su mnogi autori. Zbog vremenske distance za nas su zanimljivi podaci inženjera Marcela Stipetića, koji je utvrdio još davne 1931. godine da je najviše sladora nakupila žlahtina bijela u Dobrinju na otoku Krku (19% po Babou i sa 6,8 g/l ukupnih kiselina, iskazano kao vinska), a zatim redom; u Novom Vinodolskom (18,2-20% i 6,0 g/l uk. kis.), Driveniku (18, % i 6,0 g/l uk. kis.), Bribiru (18,1 uz 4,8 g/l uk. kis.) i Vrbničkom polju (17% i 7,8 g/l uk. kis.). Najmanji sadržaj sladora te je godine imala žlahtina ubrana u Grižanama (15,3 uz 6,8 g/l uk. kis.).

Praćenjem sastava vina žlahtine kroz duži niz godina i na osnovi analiza vinarskog laboratorija »Istravina« iz Rijeke, Zavoda za kontrolu kvalitete iz Rijeke, i elaborata o zaštiti geografskog podrijetla »Vrbničke žlahtine« što ga je 1980. godine izradila skupina autora i suradnika Fakulteta poljoprivrednih znanosti Sveučilišta u Zagrebu, može se zaključiti da je ono u pravilu srednje jakosti (alk. se najčešće kreće između 11,3 i 11,8 vol. %). Vina žlahtine su suha (a to znači da nemaju ostatka neprevrela sladora). S obzirom na sadržaj i odnos slatkih i kiselih tvari u vinu (ukupne kiseline kreću se između 4,8 i 5,9 g/l), vina žlahtine su skladna, harmonična, a s obzirom na prisutnost mirisnih komponenti još i ugodno aromatična.

Dobro odnjegovano vino žlahtine je žutozelenkaste boje, profinjene, nježne vinske arome, skladna okusa, ljupko i pitko. Takva svojstva vino žlahtina iskazuje u prvoj i drugoj godini, tj. dok je još mlado, a to znači da nije prikladno za duže čuvanje.

Slične, i još temeljitije studije za ostale, možda autohtone kultivare: žumić, vrbić i belinu, tek valja izraditi, kako bi se utvrdila i njihova biološka svojstva i gospodarska vrijednost. Zahvaljujući pomoći gosp. Mihovila Kombola iz Bribira, djelatnici Vinodolske poljoprivredne zadruge »Studec«, i to Petar Stanić i autor ovog članka, pobrinuli su se da se te sorte pronađu u starim nasadima te da se cijepe na američku podlogu i nastave uzgajati radi daljnjeg promatranja. U suradnji s Agronomskim fakultetom Sveučilišta u Zagrebu, i to s vinogradarom, dr. sc. Edi Maletićem i genetičarom dr. sc. Ivanom Peićem, ti su kultivari na odgovarajući način označeni kako bi se (nakon sadnje na fakultetskom pokusnom dobru Jazbina) nastavilo njihovo promatranje i u Vinodolu i u novim agroklimatskim uvjetima.

OBNOVA VINOGRADARSTVA U VINODOLU

Kao što je poznato, slom vinogradarstva u Vinodolu (kao i na ostalim vinorodnim područjima u nas i u svijetu) bio je izazvan napadom gljivičnih bolesti i štetnika filoksere. Zbog nemogućnosti obnove vinogradarstva na suvremenim osnovama (izazvanog nedostatkom kapitala, ratovima, ekonomskim krizama i ponajviše pogrešnom gospodarskom politikom) i u Vinodolu je, slično kao i u drugim hrvatskim vinorodnim područjima Primorske Hrvatske,

došlo do demografskog rasapa. I ovaj su kraj u to doba napuštali radno najsposobniji, odlazeći u veće industrijski razvijenije gradove ili u daleke prekomorske zemlje »trbuhom za kruhom«. To se dogodilo krajem XIX. i početkom XX. stoljeća. Iz tog vremena datira zanimljiv izvještaj općinskog bilježnika.

Napuštene vinogradarske položaje u Vinodolu od tada ponovo sve intenzivnije naseljavaju prirodne biljne zajednice makije i šume, od kojih su ih krčenjem u pradávná vremena otimali naši predci.

Uspostavom samostalnosti i suverenosti Republike Hrvatske i u novim uvjetima privatne inicijative i tržišnog gospodarstva promijenili su se uvjeti i stvorene su barem neke osnove za obnovu vinogradarstva u Vinodolu. Vrijedno je podsjetiti kada je i kako taj proces počeo.

Obnova vinogradarstva na suvremenim osnovama u Vinodolu otpočela je dolaskom skupine vukovarskih prognanika (predvođena direktorom »Vupika«, inženjerom Mihovilom Jurišom, inače Vinodolcem iz Dolinaca kod Grižana), i to nakon pada tog herojskog grada (17./18. studenoga 1991.). Ta je skupina od šest djelatnika, na čelu s dipl. ing. Andrijom Birom, uz podršku tadašnje općine Crikvenica, osnovala proizvodnu radnu jedinicu u Pavlomiru i u suradnji s Katedrom za vinogradarstvo Agronomskog fakulteta, na čelu s prof. Nikolom Miroševićem, otpočela proizvodnju loznih cjepova. Višak od 4000 komada neprodanih proizvedenih loznih cjepova (žlahtine, chardonnayja, pinota bijelog, muškata žutog i manjeg broja nekih drugih sorata) posadili su 1994. godine na površini od jednog hektara, da bi taj posao nastavili i u sljedećim godinama.

Do konca 2001. godine, poslovna jedinica Vupika u Pavlomiru (gradska općina Novi Vinodolski) podigla je 14 ha suvremenih plantažnih vinograda u kojima se, uz vodeći kultivar chardonnay (30.000 trsova) uzgajaju još i pinot bijeli, muškati žuti, žlahtina bijela, graševina bijela i rajnski rizling. Od crnih kultivara značajno je spomenuti frankovku, koja za ovo vinorodno područje (postojećim važećim Zakonom i Pravilnikom o vinu) nije uvrštena među dopuštene sorte, ali je dala dobre rezultate, na osnovi čega će valjati predložiti promjene citiranih propisa.

Od zobatica PJ Pavlomis uzgaja i uspješno proizvodi za tržište grožđe kraljice vinograda, afus ali-a i alphonse lavallee.

Usporedno s podizanjem vinograda, PJ Pavlomis je izgrađivala i preradbene i skladišne kapacitete, da bi na Martinje 2001. godine pustila u rad i novoizgrađeni suvremeni podrum kapaciteta 50.000 litara.

Prema izjavi sadašnjeg rukovoditelja Poslovne jedinice Vupika u Vinodolu, Miroslava Palinkaša, dipl. ing., u tijeku su aktivnosti na daljnjem povećavanju proizvodnih vinogradarskih, i poglavito vinarskih kapaciteta. Naime, dolaskom na rod dijela već posađenih i planiranih novih nasada vinove loze, raspoloživi podrumski kapaciteti bit će nedostatni, pa stoga moraju biti udvostručeni.

Istodobno sa sadnjom prvih vinograda na poljoprivrednom dobru u Pavlomiru skupina prijatelja trsja i vina (Petar Stanić, Anica Stanić i Ivan Sokolić, kojima se kasnije pridružio i Željko Tomić) odlučila je podignuti suvremen vinograd na položaju zvanom »Pod Sv. Miho-vil«, na kojem je još pred pedeset godina lozu uzgajao Juraj Stanić (1908.-1999.) iz Bribira,

Sv. Vid. Taj je ugledan gospodar uz suradnju Andrije Pobora (1865.-1947.) župnika iz Triblja i agronoma s nekadašnjeg oglednog banovinskog rasadnika u Pavlomiru (Josipa Polonija i drugih) takozvanim ruralnim postupkom (methode rural) proizvodio Vinodolsku vodicu, ne samo za vlastite i lokalne potrebe (kakav je to bio običaj kod mnogih vinogradara u Vinodolu) već i za šire tržište (od Raba do Sušaka).

Nakon pripreme tla (krčenjem šume i uređenjem zapuštenih putova i odvodnih kanala) te održane osnivačke skupštine članova Vinodolske poljoprivredne zadruge »Studec« (10. srpnja 1998.), podnijet je zahtjev Trgovačkom sudu u Rijeci za upis u sudski registar kod tog suda, o čemu je već 21. srpnja 1988. dobiveno odgovarajuće rješenje.

Nakon Upisa u registar proizvođača grožđa i nakon obavljene sadnje 7.000 čokota vinove loze, te opremanja suvremenog vinarskog podruma u Bribiru, Sv. Vid 6a, kapaciteta 36.000 litara (iz nehrđajućeg čelika i s uređajem za provođenje hladne fermentacije i čuvanja vina u atmosferi inertnog plina), te je godine (nakon pribavljenog rješenja o udovoljavanju uvjetima za obavljanje djelatnosti od strane Ureda za gospodarstvo Rijeka, ispostava Crikvenica) zadruga počela s radom. Do prvog roda u zadružnom vinogradu (do berbe 2001.), VPZ »Studec« je nabavljala grožđe od registriranih proizvođača iz Istre, te proizvedeno i dorađeno bijelo stolno vino (pod fantazijskim imenima »Vallis solaris« i »Diana«), te crno likersko vino tipa port (pod fantazijskim imenom »Simfonija«) stavljala u promet pretežito na području Primorsko-goranske županije. Nezadovoljni naplatom tako prodane vlastite robe, zadrugari VPZ »Studec« su u vinogradu, a na mjestu nekadašnje vinogradarske kućice Jurja Stanića izgradili i nakon pribavljene dozvole nadležnih službi u vrijeme glavne turističke sezone 1999. godine, pustili u rad ugostiteljski objekt-konobu, tzv. degustacijski centar, gdje se uz birana jela mogu kušati, konzumirati i kupiti zadružna vina i proizvodi od grožđa i vina.

U 1999. godini VPZ »Studec« je charmat postupkom (tj. vrenjem u tankovima) proizvela 3.400 boca od 0,75 l prirodnog suhog pjenušavog vina, koje je stavljeno u promet pod imenom Vinodolska vodica.

U sortimentu vinove loze u nasadima VPZ »Studec«, slično kao i kod Vupika, PJ Pavlomisir, vodeća je sorta chardonnay, koja rano sazrijeva, pa tako (za razliku od žlahtine koja sazrijeva u III. epohi, tj. oko 30 dana kasnije) uspješno izbjegne eventualnim bolestima i jesenskim kišama, koje su u proteklih dvadesetak godina i u ovim područjima sve češća pojava.

Uz spomenute kultivare (chardonnay i žlahtinu), kao što je već rečeno, podignut je i mali pokusni nasad vinodolskih sorata žumića, vrbića i beline, kod kojih je u berbi 2001. obavljeno ispitivanje sadržaja sladora, te ustanovljeno da najveću sposobnost njegova nakupljanja u grožđu ima kultivar vrbić, dok je ta sposobnost kod ostalih sorata (i to redom, kod žlahtine, pa beline i na kraju kod žumića) manja.

Uz »Vupik«, PJ Pavlomisir (gradska općina Novi Vinodolski, k.o. Novi) i VPZ »Studec« (Vinodolska općina, k. o. Bribir), valja istaknuti, naročito od 1996. godine pa sve do sada, povećano zanimanje Vinodolaca za sadnju vinove loze na svojim posjedima. Uz potporu Vinodolske općine Bribir i Ureda za gospodarstvo Primorsko-goranske županije iz Rijeke, svake se godine organizira nabavka loznih cjepova, koji se uz trećinu cijene prodaju zainteresiranim građanima. U proteklih šest godina posađeno je na taj način oko 17.000 cjepova, skoro isklju-

čivo žlahtine bijele, koja se u ovom kraju odvajkada cijeni. Tek oko 10% od navedenih količina otpada na pinot bijeli i cabernet sauvignon, u Vinodolskom vinogorju dopušteni crni kultivar.

Opis aktualnog stanja vinogradarstva u Vinodolu ne bi bio potpun kada ne bismo spomenuli i barem nekoliko najvećih vinogradara u ovom kraju, a to su: Miljenko Manestar (čiji se vinograd nalazi na položaju Podbadanj), Ivan Ligatić iz Bribira, Zvonko Štifan iz Grižana, Marija Marušić iz Kamenjaka, te Zvonimir Barbarić iz Triblja.

Suvremenom vinifikacijom grožđa u vlastitim podrumima VPZ »Studec« (izgrađenim 1998. godine), i »Vupik«, PJ Pavlomir (koja je takav podrum izgradila 2001. godine), u kojima je uz idealne higijenske uvjete osiguran i postupak hladne fermentacije te njega vina u atmosferi inertnog plina, prvi put u povijesti Vinodola osigurava se standardna i visoka kakvoća proizvoda te sigurnost proizvođača od eventualnih neželjenih pojava bolesti i mana vina.

S obzirom na to da su vina proizvedena iz autohtonih i drugih introduciranih sorata grožđa što je uzgojeno u Vinodolu po svojim karakteristikama na razmeđu između kontinentalnih i južnjačkih, te da su ona srednje alkoholna, skladna, ljupka, lagana i pitka, kao i da će, vjerojatno, u idućem razdoblju, uz korištenje odgovarajućih iskustava u radu, biti još i bolja, treba se nadati dobrom prijemu kod domaćih potrošača i turista koji posjećuju Vinodolsku rivijeru.

Primjeri PJ Pavlomir i VPZ Studec pokazuju da je obnova vinogradarstva u Vinodolu moguća, a je li ekonomski održiva u nadolazećim uvjetima, pokazat će se u skoroj budućnosti.

Da vinogradarstvo Vinodola ne bi ostalo samo na onome što je do sada učinjeno, tj. na spomenutim površinama i podrumskim kapacitetima, valjalo bi čim prije riješiti mnoga od navedenih i druga pitanja, kako bi osunčane strane Vinodolske doline, kao i u prošlosti, ponovo krasili plodni vinogradi.

SAŽETAK

Vinodol je od davnine poznat po uzgoju vinove loze, po čemu je i dobio ime. Njegovo su tlo i klima osobiti, što su uočili još i najstariji žitelji, u ilirsko i rimsko doba. Ta komparativna pogodnost danas se malo iskorištava, te je vinogradarstvo ovdje zapostavljena gospodarska djelatnost. Postoji opće slaganje da se ono može i treba razviti, ali je malo brige da se to i postigne. O tome je autor pisao i u 3. broju Vinodolskog zbornika, kojom je prilikom opisao i povijest vinogradarstva ovdje. Vinogradarstvo je i u vezi s ekosustavom, jer čovjek svojim aktivnostima (pri obradi tla, gnojdbom, upotrebom kemijskim zaštitnih sredstava itd.) može znatno remetiti ekologiju (zdravu sredinu) i kvalitetu proizvoda (grožđe, vino). Autohtone sorte loze daju vrlo kvalitetno vino, ali su one većim dijelom zapuštene. Posljednjih godina javljaju se vrlo znakovite inicijative za obnovu vinogradarstva u Vinodolu (Pavlomirskupina Vukovaraca, Vinodolska poljoprivredna zadruga Studec, individualni proizvođači, među kojima su Miljenko Manestar, Ivan Ligatić, Zvonko Štifan, Marija Marušić, Zvonimir Barbarić...), koje treba podržati a inicijativu širiti, kako bi se ovdje obnovilo vinogradarstvo, kao komplementarna djelatnost turizmu.

Ključne riječi

Vinogradarstvo, vino, Vinodol, autohtone sorte, nove inicijative za obnovu, komplementarnost turizmu.

VINODOL – THE VINE VALLEY AND ITS GROWING OF THE WINES AT THE END OF THE SECOND AND AT THE BEGINNING OF THE THIRD MILLENIUM.

Vinodol was named after the vine. The soil and the climate are ideal for growing, which of course was very well known to those harbingers of cultivated and toiled land, which were the Romans. This exceedingly rare combination, of soil, toil and climate, was neglected totally during the last 50 or so years. There has been recently some endeavouring in planting new vineyards, which hopefully will present a good start for the future.

Bilješka o autoru

Ivan Sokolić, Novi Vinodolski, ing. agronomije-enolog,
autor Prvog hrvatskog vinogradarsko-vinarskog leksikona (tri izdanja).

