

DINGAČ

Priča o velikom hrvatskom vinu

Svojevremeno je vrlo svečano predstavljena knjiga “Dingač, priča o velikom hrvatskom vinu“ zagrebačkog izdavača Golden marketing - Tehnička knjiga. Djelo je to više autora (Tomislav Ladan piše o podrijetlu naziva položaja Dingač i vina dingač, prof. dr. Nikola Mirošević o svojim dojmovima o Dingaču i Dingaču u zemljopisnom prostoru, Branka Mihaljević o položaju Dingač, dr. sc. Frano Glavina iznosi izvore o Dingaču od najstarijih vremena (kao položaj se prvi put spominje 12. travnja 1512., a prva dozvola za sadnju loze na Dingaču zatražena je 23. kolovoza 1820.), dr. sc. Ljiljana Gašparović-Skočić piše o zakonskim odrednicama za proizvodnju dingača i donosi popis njegovih proizvođača, prof. dr. Vladimir Jelaska izlaže geološke pojedinosti položaja Dingač, Ivo Kirigjija priložio je članke o klimi, tlu, flori i fauni, plavcu malom i vinogradima na Dingaču, prof. dr. Stanka Herjavec založila se i predložila mjere za ujednačavanje tehnoloških postupaka u proizvodnji dingača, mr. sc. Ivana Alpeza piše o osobinama vina dingač, dr. sc. Ignac Kulier o dingaču kao izvoru zdravlja, Božica Brkan o sljublivanju dingača s jelima te Ivanka Čelar o pelješkim tradicionalnim slasticama), čiji su prilozii usporedno objavljeni i na engleskom jeziku. Kakvoćom i opširnoću osobito se istiću prilozii Glavine, Kirigjije i Stanke Herjavec.

Riječ je o vrlo luksuznom izdanju, prebogato ilustriranom s, nažalost, nepotpisanim i često suvišnim ilustracijama i neprikladnog kvadratnog formata 25x25 cm. Taj luksuz trebao bi reći da je naša i internacionalna publika napokon dobila knjigu kakvu dingač zaslućuje. No, je li doista tako?

Nažalost, nije, jer ćitatelj ostaje prikraćen za mnoge bitne podatke. On će uzalud tragati za tim da dozna što je zapravo dingač, jer nema podataka iz rješena o zašćiti njegova imena i zemljopisnog podrijetla (najnićih i najvićih alkohola, ukupnih kiselina, ekstrakta, preciznih opisa organoleptićkih osobina, dozvoljenoj rodnosti po trsu i sl.). I kroz inaće temeljit povijesni prikaz valja se mukotrпно probijati da se dozna kada se prvi puta u povijesti spominju položaj Dingač i vino s njega. Kako Glavinin prikaz ide do 1839. g., veliki nedostatak knjige je da nema povijesnog prikaza za razdoblje iza toga, dakle za vrijeme kada se dingač javlja i afirmira kao vino. Podatak da je 1962. g. mećunarodno

zaštićen kao prvo hrvatsko (i jugoslavensko) vino značajan je, ali, usamljen, ne može zamijeniti gotovo 170 najvažnijih godina njegove povijesti.

Hrbar, ali dvojben je i prilog o slaganju dingača s jelima. Nastranu preporuka da ga treba služiti ohlađenog (?) na 18° C, ali teško može proći stav da je prikladan za tako široku lepezu jela, koja obuhvaća i bijela mesa (janjetina, teletina), pa čak i dobru "oboritu" ribu! Pogotovo je zabluda da će se dobro složiti i sa sirovim kamenicama, jer će one svojim okusom i mirisom "uništiti" svako vino, pa čak i veliki dingač.

Knjiga nije recenzirana, pa je za sve njezine vrline i mane odgovoran njezin urednik prof. dr. Mirošević. Njezinim pretpostavljenim korisnicima ostaje, kako je izloženo, mnogo toga dužna, a brojni sponzori ovog divot-izdanja moraju sami ocijeniti uspješnog svoga ulaganja.

Srećko Ljubljanović