

Povijesni pregled proizvodnje vina u Hercegovini

Sažetak

Prema povijesnim podacima vinova loza se na području Hercegovine uzgajala i u vrijeme starih Ilira, odnosno plemena Daorsa. Ljetopisi navode da su Rimljani, Dubrovčani, Turci i Habsburgovci bili pohlepni za ovom zemljom upravo zbog vinove loze i grožđa. Za turske okupacije razvoj vinarstva u Hercegovini bio je prilično usporen i ograničen. U to doba proizvodnja vina u smanjenom obujmu održala se na području Hercegovine, iz koje se vino uvozilo u Bosnu. Dolaskom Austrougarske na ove prostore vinarski sektor je revitaliziran, zbog čega je proizvodnja vina doživjela svoj maksimum 1912. godine. Nositelji razvoja vinarstva koncem 19. i početkom 20. stoljeća bili su privatni vinari i podrumari. Progresu vinarskog sektora pridonijeli su i franjevci koji su proizvodnji i preradi vina pridavali veliki značaj. Svjetski ratovi, vinske krize, poreska opterećenja na vino i rakiju, pojava filoksera i mnogi drugi činitelji utjecali su na vinogradarstvo i vinarstvo ovog područja.

Gljučne riječi: Hercegovina, proizvodnja vina, vinarski sektor, vinari i podrumari

Uvod

Dnevni list (2005) navodi: „Sve arheološke iskopine Hercegovine u znaku su grožđa i pokala, počevši od ilirskih urni u Ošanićima kod Stoca, preko kamenih portala rimskog cara Oktavijana iz Mogorjela kod Čapljine, pa sve do stećaka iz Radimlje kod Stoca. Vinogradi se spominju u spisima rimskog imperatora Konstantina VII. Porfirogeneta, poveljama humskog kneza Miroslava te bosanskog bana i kralja Tvrtka I. Kotromanića. Turski pisac Evlija Čelebija piše o „tisućama rajskih vinograda“ u okolici Mostara, a francuski i mletački kroničari u 16. i 17. stoljeću bilježe da su kušali izvrsna, ali preskupa mostarska vina“. U istom izvori se ističe: „Žilavka je koncem 19. i u prvog polovici 20. stoljeća osvojila sva priznanja na vinskim sajmovima u Beču, Barceloni, Londonu i Parizu. Hercegovački vinari i vinogradari su tih godina dobili 22 zlatne medalje, među njima neke i osobno iz ruku tadašnjih vladara: cara Franje Josipa, belgijskog kralja Leopolda, engleske kraljice Viktorije i drugih. Na međunarodnom sajmu vina u Barceloni 1929. godine hercegovačka vina dobila su vrhunsku nagradu zvanu Medaille de platte, a u Parizu 1937. godine Žilavka i Blatina osvojile su najviše priznanje-medalju Grand prix“.

Zbog svega navedenog razumljivo je kako je vinova loza najznačajnija i jedna od najzastupljenijih kultura u poljoprivrednoj proizvodnji Hercegovine. U Bosni i Hercegovini preko 95 posto površina pod vinovom lozom nalazi se upravo u južnim krajevima Hercegovine (Rotim i sur., 2017). U pogledu kulture vinograda Hercegovina se može podijeliti u dva klimatska područja, i to nizinsko s mediteranskom klimom i visinsko s planinskom klimom. Iza Drugog svjetskog rata vinogradarski rajon Hercegovina bio je podijeljen na sjeverni i južni podrajon. Južni podrajon sastojao se od šest vinogorja i to: mostarskog, broćanskog, lištičkog, ljubuškog, dubravskog i trebinjskog dok je sjeverni podrajon obuhvaćao konjičko-ramske vinogorje. Sedamdesetih godina prošlog stoljeća u Bosni i Hercegovini izvršena je nova rajonizacija vinogradarske proizvodnje koja je na snazi i dan danas. Tada je vinogradarski rajon Hercegovina podijeljen na dva podrajona, i to podrajon Srednja Neretva i Trebišnjica (mostarsko i lištičko vinogorje) i podrajon Rama (jablaničko vinogorje).

¹ mr.sc. Nino Rotim, Federalni agromediteranski zavod Mostar, Biskupa Čule 10, 88000 Mostar, Bosna i Hercegovina
Autor za korespondenciju: nino.rotim@faz.gov.ba

Vinarstvo za Turske i Austrougarske okupacije BiH

Vino se od davnina proizvodilo na području grada Mostara, uostalom kao i u većem dijelu Hercegovine. Još za turske vladavine proizvodila je Hercegovina, naročito oko Neretve, mnogo vina koje se u znatnim količinama uvozilo u Bosnu (Zaplata, 1934). Nadalje (Beljo, 2018) navodi kako se vino iz Brotnja izvozilo u Bosnu, a potrošači su veoma često bili franjevački samostani. Tako samostan u Kreševu spominje vino iz Brotnja više puta u ljetopisu franjevačkog samostana u Kreševu od 1766 do 1771. godine.

Ipak, nakon osmanlijske okupacije Bosne i Hercegovine vinogradarstvo počinje stagnirati na cijelom prostoru, a u nekim krajevima i rapidno opadati. Glavni su razlozi za takav trend islamizacija stanovništva i smanjena potrošnja alkohola, te nestanak kršćanskog stanovništva koje je uzgajalo vinovu lozu i konzumiralo vino (Beljo i sur., 2018). S druge strane, Austrougarska je vlast odmah nakon okupacije ovih prostora počela poduzimati mjere u pogledu revitalizacije vinogradarstva i stimulacije proizvodnje vina. Poduzela je niz aktivnosti kako bi se povećale površine pod vinogradima i kako bi se pospješila proizvodnja grožđa i prerada vina. Sukladno tomu osnivanju se voćarsko-vinarske stanice, formiraju se lozni rasadnici, vrši se evidentiranje i deskripcija najvažnijih hercegovačkih kultivara vinove loze, otvaraju se pokusni vinski podrumi, stimulira se osnivanje privatnih vinskih podruma u gradu Mostaru, lokalni vinari šalju se na obuku i školovanje u vinogradarsku školu u Klosterneuburgu kod Beča, poduzimaju se mjere za sprječavanje pojave filoksere u Bosni i Hercegovini i dr. Sve pobrojano utjecalo je na progresivan razvoj vinogradarstva i vinarstva u Hercegovini koja je koncem austrougarske vladavine imala 6.040 ha pod vinovom lozom i koja je 1912. godine proizvela čak 120.800 hl vina. Bitno je naglasiti i kako je Austrougarska izgradnjom prometnica pridonijela povećanoj trgovini vinom jer se u to doba transport roba uglavnom obavljao tovarnim konjima i mazgama.



Slika 1. Prijevoz grožđa na magarcima

Proizvodnja vina u Mostaru koncem 19. stoljeća

Godine 1890. na području grada Mostara proizvedeno je 6.000 hl vina. Vino je predstavljalo važan proizvod za gradske vlasti jer je u znatnoj mjeri utjecalo na povećanje gradskog budžeta. Naime, ukoliko se vino proizvodilo na području grada plaćala se pristojba na njegovu proizvodnju (tzv. vinarina), a koja je iznosila 3 forinti po hektolitr proizvedenog vina. Ukoliko se pak vino uvozilo iz okolice grada, udaljenijih dijelova Hercegovine ili iz inozemstva tada je za svaki hektolitar trebalo platiti 6 forinti (tzv. uvoznina) odnosno 8 forinti za vino koje se nalazilo u zapečaćenim bocama i buradima. Zbog spomenute odluke lokalnih vlasti negodovali su poznati mostarski podrumari (Jelačić, Kovačević, Aničić i dr.). Naime, njihovi su se podrumi nalazili van gradskog područja tj. van malte zbog čega su transport vina na područje grada plaćali po istoj cijeni kao i vino koje je dopremano u grad iz Budimpešte i ostalih dijelova Monarhije. U godini 1893. u opsegu grada Mostara proizvedeno je 7.288 hl vina i 686 hl rakije. Tih godina plamenjača vinove loze je po prvi put utvrđena u vinogradima Bosne i Hercegovine. To se odmah odrazilo na smanjenje prinosa grožđa i proizvodnje vina pa je u Mostaru 1896. proizvedeno svega 4.000 hl vina, a iduće godine čak dvostruko manje. Zbog svega toga Zemaljska vlada je još 1895. godine donijela naredbu o obveznoj zaštiti vinove loze od plamenjače, a oni koji bi se oglušili o naredbu plaćali su novčanu globu od 5 do 25 forinti.

Potrošnja i zaštita mostarskog vina

Za vrijeme austrougarske vladavine na ovim prostorima vodila se statistika proizvodnje, ali i potrošnje vina. To ne začuđuje, obzirom da je vinogradarstvo i vinarstvo imalo važnu ulogu u gospodarskom oporavku Hercegovine. Koliki se značaj pridavao spomenutoj grani poljoprivrede najbolje svjedoči podatak kako se u rujnu 1905. godine tri puta bezuspješno sazivala sjednica gradskog zastupstva Mostara jer nijedan put nije došao dovoljan broj zastupnika koji su bili odsutni zbog branja grožđa. A 1906. godine evidentirano je da je u gradu Mostaru proizvedeno 7.137 hl vina, dok je uvezeno vino u količini od 1.127 hl. Od prošlogodišnjih vina ostala je nepotrošena količina od 450 hl tako da je ukupna količina vina u gradu iznosila 8.714 hektolitara. U tom razdoblju iz grada je u izvoz transportirano 2.437 hl, od čega je općina prihodovala 2.437 kruna manipulacijske pristojbe. Na koncu je evidentirano kako je 1906. godine u gradu potrošeno 6.277 hl vina. Pedeset godina kasnije struktura potrošnje alkoholnih pića u ugostiteljskoj mreži NR BiH iznosila je: 33.090 hl vina, 38.562 hl piva, 57.472 rakije i 6.100 hl ostalih žestokih pića. Kakvoća vina proizvedenog na području Mostara oduvijek je bila na zavidnoj razini. Stoga ne začuđuje da su mnogi trgovci uvezena inozemna vina, kao i vina iz drugih krajeva Hercegovine na tržište stavljali pod nazivom „Mostarsko vino“. Stoga je na sjednici gradskog poglavarstva grada Mostara održanoj 2. studenog 1893. godine odlučeno da se vino proizvedeno u gradu zaštiti specifičnim biljegom od strane općinskih vlasti. Naglašeno je „da se vino iz okolice grada, kao i dalmatinsko prodaje pod mostarsko premda mu kakvoća nije ni blizu mostarskom“. I četrdeset godina kasnije nastavilo se sa sličnom praksom. Tako je 1934. godine na području Sarajeva evidentirano kako su pojedini točionici vina nabavljali izvjesne količine lakih vina u Dalmaciji koje bi dopremali u Mostar, a potom u Sarajevo prodajući ga pod mostarsku Žilavku. Također se navodi kako u Drinskoj banovini postoji 1.965 točiona vina na malo i 73 radnji na veliko, dok sam grad Sarajevo ima 200 točiona vina na malo i 27 vinskih podruma (Jugoslavenski list, 1934).

Prvi vinski podrumi

Mostar je već koncem 19. stoljeća posjedovao brojne vinske podrumne. Podrume je imala Prva voćarsko-vinogradarska stanica Gnojnice kod Mostara osnovana 1888. godine, podrumi obitelji Jelačić osnovani su 1893., dok su obitelji Aničić, Krulj i Oborine s podrumarstvom

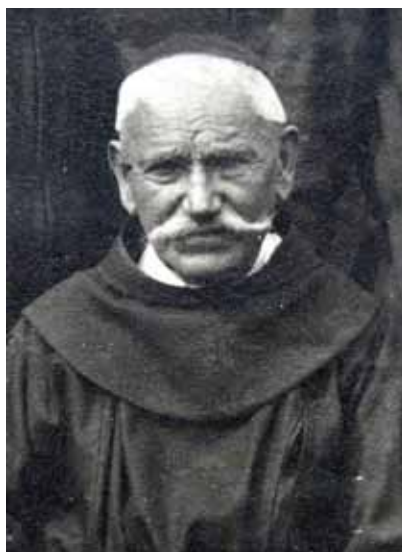
krenuli 1897. godine. Uskoro su im se pridružili i ostali: Kovačine, Peške, Sliškovići, Radulovići, Golubovići, Šantići i mnogi dr. Sljedećih nekoliko desetljeća proizvodnja i trgovina vinom odvijala se uglavnom od strane privatnih podrumara koji su imali vlastite vinograde i koji su, po potrebi otkupljivali dodatne količine grožđa na području Hercegovine. Povremeno su se na ovim prostorima pojavljivala i određena trgovačka poduzeća koja su organizirano otkupljivala grožđe u svrhu proizvodnje vina, dok su pojedina ciljano otkupljivala i vino. Tako je zabilježeno kako su proizvođači iz sela Čitluk, Međugorje i okolice Ljubuškog kotara 1936. godine jednom trgovačkom poduzeću u Vinkovcima prodali oko tri vagona vina. Isto poduzeće je i ranije u na tom podneblju otkupilo veće količine vina, što ne začuđuje jer je agent tog poduzeća izjavio da se veliki trgovci vinom mnogo interesiraju za hercegovačko vino (Jugoslovenska pošta, 1936). Spomenimo još kako je davne 1855. godine fra Petar Bakula tadašnji bročanski župnik sagradio vinski podrum u Gradničima. Smatra se da je ovo najstariji sačuvani vinski podrum u Brotnju i takav danas služi kao muzej vina (Milićević, 2007).

Vino iz samostanskog podruma

Proizvodnjom vina i podrumarstvom od davnina su se bavili i hercegovački franjevci sa sjedištem u Mostaru. To potvrđuje i činjenica kako je gradsko poglavarstvo grada Mostara na svojoj sjednici održanoj 1894. godine izvijestilo članove vijeća kako je Visoka vlada svojom naredbom od 22. travnja 1894. (broj 42799/I) odobrila franjevačkom redu uvoz vina u grad u količini od 30 hektolitara godišnje, uz oslobađanje plaćanja pristojbe na uvoz (Zapisnik gradskog poglavarstva, 1894). Naime, franjevci su imali vlastite vinograde u okolici Mostara i prilikom dopreme vina u samostan morali su proći tzv. maltu na kojoj se i naplaćivala spomenuta taksa. Tih godina gradio se samostan uz crkvu zbog čega je proizvodnja bila izmještena u vangradsko područje. Upravo je Franjevački samostan osvojio prvu nagradu za mostarsku Žilavku, ali i prvu nagradu u konkurenciji crnih vina, u sklopu ocjenjivanja vina za grad Mostar. Spomenuto kušanje vina upriličeno je u Mostaru 13. veljače 1909. godine i ukupno se kušalo 11 bijelih i 10 crnih vina. Istodobno je održano ocjenjivanje za seoski kotar Mostar u sklopu čega su pristigla po 23 uzorka bijelog i crnog vina.



Slika 2. Fra Božo Ostojić



Slika 3. Fra Jako Vasilj

U konkurenciji bijelih vina najbolje je ocijenjeno vino Prve hrvatske vinarske udruge u Mostaru (podružnica Gnojnice) dok je drugu nagradu osvojio fra Božo Ostojić, župnik u Gradničima. U konkurenciji crnih vina pobijedio je Tadija Primorac (Vionica) dok je drugo mjesto pripalo fra Jaki Vasilju, župniku na Čerinu (Radnička obrana, 1909.). Osvajanja nagrada za najbolje ocijenjena vina proizvedena od strane franjevačkog reda posve su razumljiva. Naime, fratri su imali tradiciju u proizvodnji i preradi vina, čemu su pridavali iznimno velik značaj. Osim toga, mostarski franjevci su među prvima u gradu imali suvremene mlinove (muljače) i preše za grožđe, crpke za vino, uz impozantno opremljen vinski podrum. Praksa spravljanja vina u sklopu mostarskog samostana održala se do sredine osamdesetih godina XX stoljeća. Inače, mostarski franjevci su koncem 19. stoljeća intenzivno kupovali vinograde u gradskoj okolici. Tako je zabilježeno da su u veljači 1891. godine od obitelji Markotić iz Cima kod Mostara kupili dva vinograda sa zemljištem u površini od 25 motika (vrijednosti 850 forinti) i površini od 10 motika (vrijednost 450 forinti). Tijekom Drugog svjetskog rata veći dio uroda grožđa bio je zaplijenjen od strane vojnih jedinica zbog čega se tih godina trganje grožđa, iz nužde moralo obavljati 10-tak dana ranije. Dodatnu količinu grožđa mostarski gvardijan nabavljao bi u Imotskom po cijeni od 3,25 kuna po kilogramu (Samostanska kronika, 1940-1944).

Pojava filoksere

Poznato je kako je pojava filoksere utjecala na smanjenje površina pod vinogradima, a time i na proizvodnju vina. Također je znano da je filoksera u Hercegovinu prenesena iz Dalmacije. Naime, u Hercegovini se filoksera pojavila 1912. godine, i to u selu Vinjani, u Ljubuškom kotaru (Smoljan, 1997). Potom se filoksera širila pravcem Ljubuški-Mostar-Stolac. Intenzivnija propadanja vinograda na području Mostara zapažena su 1916. godine, da bi već 1917. godine bili evidentirani brojni potpuni uništeni nasadi vinove loze. Te godine stradali su i uzorni „Carski vinogradi“ kod Mostara, a ubrzo i vinogradarski predjel Mostar-Gnojnice-Dračevice-Blagaj koji je osiguravao kvalitetno vino namijenjeno izvozu. Početak širenja filoksere pojedini vinogradari pripisuju radnicima Dalmatincima koji su kao sezonski radnici okopavali vinovu lozu na području Mostara, a koji su uglavnom dolazili iz imotskog kotara. Filokseru su prenijeli u vinograde u kojima su radili na svojim motikama tj. u glavini motike. Uočilo se kako su takvi vinogradi brzo stradali dočim su se susjedni vinogradi u kojima se nisu vršila okopavanja održali dulje, dok se trsna uš na koncu i u njih nije preselila (Lovrenović, 1927). Od tog doba trsna uš je prisutna na području Bosne i Hercegovine sve do danas. Tako je pojava filoksere u većoj mjeri zabilježena 1954. godine na listu američkih vrsta vinove loze u matičnjacima oglednog polja Zavoda u Ilićima (Mostar) i u rasadniku u Ljubuškom (Blagojević, 1958). Dakle, u Hercegovini je filoksera uočena neposredno pred Prvi svjetski rat, i to skoro dva desetljeća nakon što je evidentirana u Dalmaciji i od tada je stalno prisutna na ovim prostorima. Tijekom ratnih godina kada je zbog opće mobilizacije radno sposobno stanovništvo bilo odsutno iz rodnog kraja filoksera je uništila brojne površine pod vinogradima u Hercegovini. Osim toga, vlasti u to ratno doba nisu dopuštali da se uopće pristupa obnovi i saniranju vinograda. Tek u godinama nakon završetka Prvog svjetskog rata počinje masovna revitalizacija vinograda kojoj je prethodila kampanja educiranja vinogradara o novim trendovima uzgoja vinove loze. Stoga su lokalne vlasti organizirale brojne stručne skupove na kojima su se vinogradari upoznavali s novim trendovima u vinogradarstvu, osnivali su se državni lozni rasadnici, stimulirala se nabavka loznih cjepova, sve s ciljem obnove vinogradarske proizvodnje (Rotim, 2018).

Vinarski nadzornici

Zbog velikog broja točionica i vinskih podruma na području cijele BiH redovito se provodila kontrola kakvoće i ispravnosti vina koje se stavljalo na tržište. U tu svrhu bili su angažirani vinarski nadzornici koji su imali zadatak da povremeno pregledaju sva vina koja se nalaze u prodaji na lokalnom tržištu, ali i u podrumima. U slučaju da se posumnja na patvorenje, uzimali bi se uzorci koji su se slali na analizu u enološke zavode u Splitu i Topčideru. Ukoliko vino ne bi zadovoljavalo standarde zakona o vinu obično bi se proljevalo ili bi se pretvaralo u ocat. Nadležnosti vinarskog nadzornika također su bile propisane Zakonom o vinu koji je bio na snazi za vremena Kraljevine Jugoslavije. Sukladno spomenutom zakonu (na snazi od 31. srpnja 1929. do 1941. godine) nadzornici su bili nezaobilazni i u pogledu izvoza vina. Naime, nije bilo moguće izvesti bure vina od 50 litra i više ukoliko prethodno vinarski nadzornik nije izvršio pregled i načinio uvjerenje o podrijetlu robe. Stoga ne čudi što su se mostarski veletržci vinom i podrumari 1934. godine žalili na rješenje Kr. Banske uprave u Splitu prema kojemu je odlučeno da sve poslove koje je vršio nadzornik u Mostaru treba obavljati vinarski nadzornik u Splitu. U svojoj reakciji su istaknuli „*kako je hercegovačko vino, a osobito mostarsko znamenito po svojoj kakvoći te se izvozilo i prije rata na veliko, od čega većim dijelom narod ovog kraja i živi. I kad dolazak nadzornika iz Splita ne bi stranke ništa koštao, naredba je tehnički neprovediva pošto bi se na taj način ometao izvoz radi odugovlačenja na vremenu. U današnje vrijeme izvoz vina se stoga sveo na minimum.*“ (Jugoslavenski list, 1934). Zbog svega navedenog podrumari su počeli otkupljivati grožđe po niskim cijenama od 1,4 do 2 dinara po kilogramu, pravdajući se kako su opterećeni silnim porezima i nametima (tzv. daćama) i navodeći da protežiranje domaće industrije piva silno otežava izvoz domaćeg vina.

Zakon o vinu

Zakon o vinu bio je izrazito rigorozan i s njegovom provedbom u praksi počelo se 1930. godine. Tako je za patvorenje vina bila predviđena zatvorska kazna od 7 do 30 dana uz veliku novčanu globu. Naime, bilo je zabranjeno stavljati u promet mošt ili vino pod oznakom bilo vinorodnog predjela i mjesta, bilo podruma, sorte grožđa i godine starosti ukoliko oznaka ne odgovara stvarnosti te je bilo zabranjeno puštati u promet bolesna i pokvarena vina. Ovim zakonom je od početka 1932. godine bilo zabranjeno u promet i prodaju stavljati vina načinjena od izravno rodnih hibrida, a što je ranije bilo dozvoljeno ukoliko su takva vina na sebi imala točnu oznaku sorata od kojih su spravljena („od hibrida“, „od direktora“, „od izabele“). Pod imenom vina dopušteno je stavljati u promet i čuvati samo ono piće koje je proizvod alkoholnog vrenja mošta od svježeg grožđa domaće (pitome) vinske loze, dok je zabranjeno zaslađivanje mošta dodavanjem šećera i drugih slatkih materija izuzev ukuhanog mošta od grožđa pitome vinove loze domaćeg porijekla koja se u tu svrhu može upotrijebiti pod uvjetima propisanim od ministra poljoprivrede (Narodna Sloboda, 1930).

Količine proizvedenog vina po pojedinim godinama

Količina proizvedenog vina na području Hercegovine varirala je u širokim rasponima, u ovisnosti od promatrane godine, pojave novih štetočina pa sve do administrativnog uređenja i aktualnih poreskih nameta. Iz tablice br. 1. uočljivo je kako je najmanja proizvodnja zabilježena u rasponu 1925.-1930. godina, iz razloga što su tada štete od filoksere bile najzapaženije odnosno tih godina startalo se sa intenzivnom obnovom vinograda, od kojih mnogi nisu bili u fazi rodosti tj. plodonošenja.

Tablica 1. Proizvodnja vina u Hercegovini (1893-1955.)
Table 1. Wine production in Herzegovina (1893-1955)

Godina/Year	Proizvodnja vina/Wine production (hl)
1893	45.000
1912	120.800
1922	84.450
1925	32.345
1930	25.596
1935	50.688
1940	65.140
1945	59.280
1950	55.426
1955	64.698
1956	85.470

Iz gore prezentiranih podataka uočljivo je kako je proizvodnja vina u Hercegovini bila najveća neposredno pred početak Prvog svjetskog rata i u 1912. godini iznosila je rekordnih 120.800 hektolitara. Gledano prema mjestu proizvodnje uočljivo je kako se najviše vina proizvodilo na području Mostara kome je tada pripadalo i područje Čitluka (Beljo i sur., 2018).

Tablica 2. Proizvodnja vina u 1912. godini prema mjestu proizvodnje
Table 2. Wine production in 1912 by place of production

Kotar/ District	Proizvodnja vina (hl)/Wine production
Mostar	53.080
Široki Brijeg	4.200
Ljubuški	14.160
Stolac	10.320
Čapljina	10.780
Trebinje	8.360
Posušje	2.980
Konjic	13.240
Prozor	3.680
Ukupno	120.800

Hercegovački su se vinogradi 1926. godine nalazili na područjima šest tadašnjih kotara (Mostar, Stolac, Ljubuški, Konjic, Ljubinje i Trebinje) dok ih u preostala tri kotara (Nevesinje, Gacko i Bileća) nije bilo. Proizvodnja vina po jednom hektaru iznosila je po kotarima: Mostar 12 hl, Stolac 16 hl, Ljubuški 20 hl, Konjic 15 hl, Ljubinje 17 hl i Trebinje 10 hl. Bitno je napomenuti kako je 1926. godine zbog pojave peronospore i pepelnice prinos grožđa bio znatno umanjen. Godine 1934. u hercegovačkim kotarima koji se bave vinogradarstvom proizvedeno je ukupno 45.760 hektolitara vina. Proizvodnja vina po kotarima prikazana je u tablici br. 3:

Tablica 3. Proizvodnja vina po kotarima
Table 3. Wine production by district

Kotar/District	Bijelo vino/White wine (hl)	Crno vino/Black wine (hl)	Ukupno/Total (hl)
Mostar	10.200	3.900	14.100
Stolac	2.500	6.000	8.500
Ljubuški	6.200	5.600	11.800
Prozor	60	270	330
Konjic	3.200	7.800	11.000
Tomislavgrad	-	30	30

Radi usporedbe, u Dalmaciji (od Knina do Kotora) obrađuje se 77.799 ha vinograda i proizvelo se u 1898. godini 1.200.000 hl vina (Gospodarski list, 2000). A godine 1934. proizvodnja vina u Dalmaciji iznosila je 684.500 hektolitara, i to bijelog vina 177.000 hl i crnog vina 507.500 hl. Pod vinogradima se nalazilo 40.000 hektara te je na 1 ha proizvedeno 17 hl vina (Jugoslavenski list, 1935). Slične podatke navodi i Mandekić (1936). Prema njemu vinogradi u Dalmaciji zauzimaju oko 42.000 ha. Produkcija vina na istom podneblju, prije zaraze filokserom koja se pojavila 1894. godine, iznosila je 1.000.000 hl, dok se današnja proizvodnja kreće ispod 800.000 hl. Dalmatinska vina su na glasu radi svoje jakosti, ekstrakta i boje. Spomenimo još kako je 1921. godine u cijeloj Jugoslaviji zasađeno oko 250.662 hektara zemlje vinovom lozom. Sa tog zemljišta proizvede se 5-6 milijuna hektolitara vina. Od toga se potroši u samoj zemlji 3.000.000 hl dok se ostatak izveze (Narodna Sloboda, 1921). Slični parametri zadržani su i u „novoj Jugoslaviji“ (FNRJ) koja je 1956. godine imala 280.000 ha i koja je proizvodila 5.300.000 hl vina, dok je Jugoslavija (SFRJ) prema zvaničnim statističkim podacima 31.05.1970. godine ukupno raspolagala sa 253.966 ha vinograda što znači da su površine tijekom 14. godina smanjene za nešto više od 9 %. Međutim i pored smanjenja površina pod vinogradima porasla je proizvodnja grožđa i vina koja je u 1969. godini iznosila 70.596 (00 hl).

Vinska kriza i elementarne nepogode

Progresivan razvoj vinogradarstva i vinarstva sredinom dvadesetih godina XX stoljeća uporila je tadašnja vinska kriza koja se i početkom 30-tih godina još uvijek itekako osjećala u Hercegovini. Naime, neposredno iza Prvog svjetskog rata u cijelom svijetu rapidno je smanjena potrošnja vina. Naše krajeve pogodila je još i više jer je s raspadom Austrougarske 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. Na globalnom planu vodio se trgovinsko-ekonomski rat u kome je primjerice Sovjetska Rusija na tržište izbacila izrazito velike količine vina prodajući ga za svega 0,90 dinara po litri. Uz opću svjetsku krizu dodatno opterećenje predstavljala je filoksera, kao i razni poreski nameti na proizvodnju vina i rakije, carine na uvoz modre galice, što je sve utjecalo na postupno slabljenje interesa proizvođača za unaprjeđenje ovog poljoprivrednog sektora. Vinska kriza pogodila je Hercegovinu i njene proizvođače i 80-tih godina prošlog stoljeća. Istodobno je proizvodnju grožđa i vina opteretila elementarna nepogoda u vidu izrazito niskih zimskih temperatura, grada i kasnih proljetnih mrazova. Tako su tijekom siječnja 1985. godine, kao stoljetni izuzetak, na području Ljubinja zabilježene rekordno niske temperature od -26° C, području Stoca (Poplat) -22° C, Mostara od -19° C i području Čapljine od -16° C. Najviše je oštećenih trsova uočeno u

vinogradima koji se nalaze pored rijeka i u depresijama. Osim izravnih šteta u pogledu izmrzavanja cijelih trsova i gubitka prinosa u 1985. godini došlo je do djelomičnog oštećenja rodnih elemenata na vinovoj lozi kojoj je trebalo dvije do tri godine da se regenerira odnosno podmladi (Rotim, 2020). Osim niskih temperatura, i olujno nevrijeme praćeno obilnim oborinama povremeno je izazivalo velike štete u pogledu smanjenja priroda grožđa, a time i proizvodnje vina. Nevrijeme koje je zadesilo Hercegovinu 14. kolovoza 1934. godine uništilo je preko 80 % priroda grožđa u selima koja se nalaze na obodu Mostarskog blata. Najviše je stradalo selo Uzarići u komu se očekivao urod od 10 vagona, a gdje nije ostao ni kilogram zdravog grožđa. U tom selu stradali su brojni vinogradi pa i oni od širokobriježskog franjevačkog samostana. Pored Uzarića najveće štete zapažene su u selima: Biograci, Jare, Knešpolje, Dobrič, Blatnica, Čerin, kao i Brotnjo sa okolicom. Štete su načinjene i vinogradima iz okolice Mostara, od kojih najveće na Buni, u Hodbini i Rotimlji (Jugoslavenski list, 1934).

Novije doba

Godine 1956. u Hercegovini su se nalazila ukupno 44 vinska podruma. Od tog broja 14 ih je bilo državnih s kapacitetom u vinu od 132 vagona. Ostalih 30 podruma bili su zadružni i imali su kapacitet u vinu od 302 vagona (Džeba, 1957). Smoljan (1999.) pak ističe kako je vinogradarstvo Bosne i Hercegovine predstavljalo mostarsko vinogorje, koje je po obujmu i asortimanu proizvoda bilo najznačajnije. U sedamdesetim godinama prošlog stoljeća proizvodnja je iznosila oko 3.500 vagona grožđa, 172.000 hl vina, 5.400 hl rakije (komovice i lozovače) te 8.200 hl vinskog destilata. U to je vrijeme proizvodnja vina za tržište bila organizirana isključivo u Poljoprivrednom kombinatu „Hercegovina“ HEPOK iz Mostara, a u njegovu su sastavu bile vinarije kapaciteta 138.000 hl koji je u kasnijim godinama povećan na 375.000 hl. Prema Ivankoviću i Kolegi (2016) grožđe se koristi za proizvodnju vina od strane registriranih proizvođača vina (46 u BiH) i neregistriranih proizvođača. Sličan broj registriranih proizvođača vina zadržao se do današnjeg dana, s tim da je važno napomenuti kako se čak 44 registrirana proizvođača vina nalaze na području Hercegovine. Prema novijim podacima od 30 milijuna kg grožđa, koliko se u BiH svake godine proizvede, 65 % preradi se u vino prema čemu godišnja proizvodnja vina iznosi oko 20 milijuna litara. Više se proizvodi bijelo vino (55 %), dok je crno sa preostalih 45 %. Roze vina su zastupljena u veoma malim količinama (Vanjskotrgovinska komora BiH, 2018).

Zaključak

Premda je proizvodnja vina u Hercegovini imala svojih uspona i padova vinarstvo nikada nije prestalo biti glavna grana poljoprivrede. U odnosu na ranije razdoblje danas je proizvodnja i prerada vina na zavidnoj razini. Brojne vinarije i suvremeni vinski podrumi u sklopu kojih su organizirane kušaonice vina, uz ugostiteljsku ponudu učinili su Hercegovinu još privlačniju i zanimljiviju domaćim, kao i inozemnim posjetiteljima. Sadašnji vinski podrumi predstavljaju privlačne prostore u kojima se isključivo poslužuje vino i birani domaći te regionalni specijaliteti. 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.

Literatura

- Beljo, J. (2018) *Vinogradarstvo Brotnja u vrijeme osmanlijske vlasti*, Dani berbe grožđa, XIV (14): 42-43., Čitluk.
Beljo, J., Bašić, Z., Blesić, M., Dragić, B., Ivanković, M., Jovanović-Cvetković Tatjana, Leko, M., Mijatović, D., Pediša, H., Prusina, T., Vaško, Ž. (2018) 130 godina organiziranog vinogradarstva i vinarstva u Bosni i Hercegovini, Federalni agromediteranski zavod Mostar i Agronomski i prehrambeno-tehnološki fakultet Sveučilišta u Mostaru, Mostar, str. 54.
Beljo, J., Leko, M., Mandić, A. (2018) *Zašto je nestalo vinogradarstvo u Bosni*, u: Zbornik radova, Znanstveno stručni

skup s međunarodnim sudjelovanjem „130 godina organiziranog vinogradarstva i vinarstva u Bosni i Hercegovini“, str. 257-268., Mostar.

Blagojević, M. (1958) Biljni paraziti i štetočine u Hercegovini u toku 1954.-1956. godine, poseban otisak iz časopisa *Zaštita bilja*, 45, 57-65., Beograd.

Dnevni list (2005) *Dani berbe grožđa 2005.*, poseban prilog, str. 3., Mostar.

Džeba, H. (1957) Vinogradarstvo i vinarstvo Hercegovine, Diplomski rad, Ekonomski fakultet Beograd.

Gospodarski list (2000) *Vinarska izložba za Dalmaciju*, 15.04.2000., 158 (7): 41., Zagreb.

Ivanković, M., Kolega, A. (2016) *Marketing vina*, Nakladnik: Sveučilište u Mostaru.

Jugoslavenski list (1934) *Žalba veleprodavaoca vina i rakije u Mostaru* 04.04.1934., XVII (78): 3, Sarajevo.

Jugoslavenski list (1934) *Kakvo se sve vino pije u Sarajevu*, 21.04.1934., XVII (93): 6, Sarajevo.

Jugoslavenski list (1934) *Kroz elementom opustošene krajeve Hercegovine*, 22.08.1934., XVII (196): 3, Sarajevo.

Jugoslavenski list (1935) *Proizvodnja vina u Dalmaciji*, 11.04.1935., XVIII (86): 4, Sarajevo.

Jugoslavenska pošta (1936) *Kroz naše krajeve*, 06.03.1936., VIII (2057): 7, Sarajevo

Lovrenović, M. (1927) u: Večernja pošta, *Kako da se obnovi vinogradarstvo u Hercegovini*, 16.04.1927., VII (1738): 9, Sarajevo.

Mandekić, V. (1936) *Razvoj narodnog gospodarstva zadnjih 75 godina*, u: Obzor-spomen knjiga 1860-1935., Zagreb, Naklada: „Tipografija“ d.d., str. 213-221.

Miličević, K. (2007) *Muzej vina u Gradničima*, u: Večernji list, *Dani berbe grožđa 2007.*, poseban prilog, 12.09.2007., str 28.

Narodna Sloboda (1921) *Vinogradarstvo u Jugoslaviji*, 27.04.1921., III (18): 2., Mostar.

Narodna Sloboda (1930) *Novi zakon o vinu*, 18.01.1930., XII (2): 2., Mostar.

Radnička obrana-Glavno glasilo hrvatskih radnika i težaka u BiH, *Nagrada vina*, 04.03.1909., II (8 i 9): 7-8., Mostar.

Rotim, N., Gašpar, M., Perić, I. (2017) Vinski kultivari vinove loze u Hercegovini, *Glasnik zaštite bilja*, 40 (5): 78-85., Zagreb.

Rotim, N. (2018) Filoksera ili trsov ušenac (*Viteus vitifoliae* Fitch.), *Glasnik zaštite bilja*, 41 (6): 77-82., Zagreb.

Rotim, N. (2020) Osvrt na hercegovačko vinogradarstvo 20. stoljeća, *Glasnik zaštite bilja*, 43 (5): 70-77., Zagreb.

Samostanska kronika (1940-1944.) Arhiv Hercegovačke franjevačke provincije, Mostar.

Smoljan, V. (1997) *Poglavlja iz ekonomske historije Hercegovine II.*, Gospodarska komora Herceg-Bosne, Mostar.

Smoljan, V. (1999) *Poglavlja iz ekonomske historije Hercegovine IV.*, Gospodarska komora Herceg-Bosne, Mostar.

Vanjskotrgovinska komora BiH (2018) *Proizvodnja vina*, Vinska industrija u Bosni i Hercegovini, str. 14., Sarajevo.

Zapisnik sa sjednice gradskog poglavarstva grada Mostara, 12.05.1894., broj 1721, sjednica broj VI., Mostar

Zaplata, R. (1934) *Poljoprivreda u Bosni za turske vlade*, u: Jugoslavenski list, 20.05.1934., XVII (177): 9., Sarajevo

Prispjelo/Received: 29.8.2022.

Prihvaćeno/Accepted: 3.10.2022.

Review paper

Historical overview of wine production in Herzegovina

Abstract

According to historical data, the vines were grown in the time of the ancient Illyrians or the Daors tribe. The chronicles state that the people of Romans, Dubrovnik, Turk and Habsburgs were greedy for this land just because of the vines and grapes. During the Turkish occupation the development of winemaking in Herzegovina was rather slow and limited. At that time wine production in a reduced volume took place in Herzegovina and from there wine was transported to Bosnia. With the arrival of Austria-Hungary in this area the wine sector was revitalised and wine production reached its maximum in 1912. The bearers of winemaking development in the late 19th and early 20th centuries were private winemakers and cellarmen. The Franciscans also contributed to the progress of the wine sector giving great importance to the wine production and processing. World wars, wine crises, tax burdens on wine and brandy, the emergence of phylloxera and many other factors have influenced viticulture and winemaking in this area.

Keywords: Herzegovina, winemaking, wine sector, winemakers and cellarmen