

Žilavka-autohtoni vinski kultivar Hercegovine

Sažetak

Uzgoj vinove loze i proizvodnja vina imaju dugu tradiciju na podneblju Hercegovine. Vremenom se u Hercegovini među mnoštvom vinskih kultivara lokalnog sortimenta svojom kakvoćom izdvojio kultivar Žilavka. Uz Žilavku se u hercegovačkim nasadima vinove loze uzgajaju i prateće sorte Bena, Krkošija i Dobrogostina. Zahvaljujući dobrim proizvodnim osobinama te specifičnom, ugodnom mirisu vina Žilavka predstavlja najzastupljeniju autohtonu sortu Hercegovine. U kombinaciji s pratećim sortama daje visokokvalitetno bijelo vino koje je 1970. godine zakonom zaštićeno i proglašeno čuvenim pod nazivom Žilavka Mostar.

Ključne riječi: uzgoj vinove loze, proizvodnja vina, podneblje Hercegovine, kultivar Žilavka

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. Vino se od davnina proizvodilo u većem dijelu Hercegovine u količinama i opsegu koji su omogućavali nesmetanu opskrbu cijele zemlje. Zaplata (1934.) ističe kako je još za turske vladavine Hercegovina proizvodila, naročito oko Neretve, mnogo vina koje se u znatnim količinama uvozilo u Bosnu. Za vremena Kraljevine SHS i kasnije Kraljevine Jugoslavije hercegovačko vino se uglavnom plasiralo na tržište tadašnje države, a tek manje količine su se izvozile u inozemstvo. Najviše se izvozilo u Čehoslovačku te manje količine u Dansku i Austriju. Na osnovu sporazuma s Čehoslovačkom kontingent vina koji se mogao izvesti iz Kraljevine SHS u tu zemlju iznosio je 120.000 hektolitara. Od tog dijela moglo se mostarskog vina u buradima izvesti u količini od 4.000 hl te Žilavke i Blatine u bocama u količini od 1.500 hl (Narodna Sloboda, 1924). Međutim, prije Prvog svjetskog rata hercegovačka vina Žilavka i Blatina bila su poznata čitavom svijetu (Jugoslavenski list, 1930.). Vlasnici podruma plasirali su Žilavku ne samo u svojoj zemlji nego diljem svijeta pa je poznata podrumarska mostarska tvrtka „Braća Jelačić“ naše vino slala u Kinu i Japan te u druge daleke zemlje (Jugoslavenski list, 1937). Naime, austrougarska je vlast odmah nakon okupacije ovih prostora poduzela niz aktivnosti kako bi se povećale površine pod vinogradima i kako bi se pospješila proizvodnja grožđa i prerada vina. Formirane su voćarsko-vinarske stanice, osnovani lozni rasadnici, vršilo se evidentiranje i deskripcija najvažnijih hercegovačkih kultivara vinove loze, otvarali su se vinski podrumi, dok su se lokalni vinari slali na obuku i školovanje u vinogradarsku školu u Klosterneuburgu kod Beča. Vino se u tom razdoblju intenzivnije izvozilo u inozemstvo. Međutim, pojavom filoksera došlo je do destrukcije vinograda i smanjenja proizvodnje vina. Filoksera je u Hercegovini uočena neposredno pred Prvi svjetski rat, i od tada je stalno prisutna na ovim prostorima (Rotim, 2018).

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

Mostar kao vinorodno područje

Tijekom prošlosti objavljeni su mnogi tekstovi u različitim tiskovinama vezano za stanje vinogradarstva i proizvodnju vina na podneblju Hercegovine. U većini tih tekstova kao glavno proizvodno područje vinove loze navodi se kotar Mostar, dok se kao najkvalitetniji kultivar ističe Žilavka. Tako Sarajevski list (1913) navodi: „U Hercegovini je od bijelih vina glavna vrsta Žilavka, koja se sadi u prvom redu oko Mostara. Od nje se proizvode najplemenitija vina.“ Lovrenović (1929) donosi sličnu konstataciju: „Gledano za podneblje Hercegovine 1929. godine većina površina pod vinovom lozom nalazila se u kotaru Mostar. Od sveukupnih vinograda u mostarskom kotaru tri četvrtine čine bijele sorte grožđa: Žilavka, Bena i Krkošija.“ Inače, zapaženo je da na vapnenim tlima koja su uobičajena na širem području Mostara vina od Žilavke imaju izraženiju aromu. To je konstatirano prije jednog stoljeća jer se u tiskovini Večernja pošta (1928) navodi: „Malo je krajeva koji daju tako aromatična vina kao što ih daju hercegovački vinogradi, naročito pojedini kotari. Glavna je odlika naših vina aroma, s obzirom na velik postotak sladora grožđa, koji često dosegne 24 posto. Od svih vina najviše se traži Žilavka koja je kod nas zauzela monopolsko mjesto.“

Spomenimo još kako je Mostar kao središte Hercegovine već koncem 19. stoljeća posjedovao brojne vinske podrumne. Podrumne 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. Proizvodnjom vina i podrumarstvom od davnina su se bavili i hercegovački franjevci sa sjedištem u Mostaru. 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 (Rotim, 2022.).



Slika 1. Vinski podrum/Figure 1. Wine cellar

Zaštita hercegovačkih vina

Kakvoća vina proizvedenog na području Mostara oduvijek je bila na zavidnoj razini. Ne čuđuje 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 biljgom 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“. Pošto je patvorenje vina uzimalo svoj danak 1930. godine počeo se u praksi primjenjivati Zakon o vinu usvojen 31.07.1929. godine. Spomenuti zakon bio je prilično rigorozan te 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. Spomenuti zakon prestao je da važi 1941. godine. Nakon Drugog svjetskog rata postojeće regulative bile su mijenjane te dopunjavanje različitim zakonskim i podzakonskim aktima. Tako je 1946. godine Zemaljski ured za cijene pri Predsjedništvu Narodne vlade Bosne i Hercegovine donio rješenje kojim se hercegovačka vina Žilavka i Blatina oglašuju za sortna vina te se na ova vina imaju primjenjivati cijene kao i za ostala sortna vina u smislu odredbe članka 2. rješenja Saveznog ureda za cijene o reguliranju cijena vinu, vinskom destilatu i rakiji (Sarajevski dnevnik, 1946).

Novi Zakon o vinu donesen je 1974. godine i predstavljao je osnovni pravni akt kojim je regulirana proizvodnja i promet vina na teritoriji SR BiH („Službeni list SRBiH 18/74 i 17/75). Međutim, u pogledu kakvoće vina primjenjivao se Pravilnik o kvaliteti vina kao savezni propis („Službeni list SFRJ, 17/1981). Prema ovim zakonskim aktima radi stavljanja u promet vina su mogle proizvoditi organizacije udruženog rada, građani i pravna lica pod uvjetom da su upisani u općinski registar proizvođača vina. A da bi bili upisani u registar morali su imati odgovarajuće prostorije, vinarsku opremu i stručna lica koja su rukovodila proizvodnjom i preradom vina. Konačno je 2023. godine usvojen Zakon o organizaciji tržišta vina u BiH kojim će se tržište vina urediti prema EU standardima i kojim će se omogućiti kvalitetniji pristup proizvođača međunarodnom tržištu.



Slika 2. Hercegovački asortiman vina/**Figure 2.** Assortment of wines from Herzegovina

Hercegovačka Žilavka svjetske slave

Godine 1937. u Parizu je održan Kongres internacionalnih vinogradara koji se bavio pitanjem kvalitete vina, ali i međunarodne zaštite najboljih svjetskih vina. U sklopu kongresa kušana su vina i iz naših krajeva te je između tisuće raznih europskih i balkanskih vina mostarsko vino odnijelo rekord. To vino bilo je Žilavka koja je osvojila prvo mjesto (Jugoslavenski list, 1937). Slobodna Dalmacija (1966) navodi: „*Otkako je Žilavka s desetak zlatnih medalja stekla svjetski glas i bolju cijenu, mnogi proizvođači iz raznih krajeva zemlje dobivaju iz Hercegovine sadnice iste loze i zasađuju ih na sve većim površinama. Vino koje se na drugim područjima dobiva od iste vrste loze, razumljivo, nije ni izdaleka tako kvalitetno kao originalno proizvedeno u Hercegovini. A ipak ono se prodaje pod istom etiketom kao i ono iz Hercegovine*“. Treba znati kako je Žilavka uživala renome proizvođača najkvalitetnijih vina zahvaljujući ne samo kvalitetnoj sirovini tj. grožđu već i suvremenoj stručnoj preradi. Hercegovina je imala izvrstan stručni vinarski kadar i savršeno uređene podrumne. Proizvodnjom, ali i trgovinom hercegovačkih vina rukovodili su iskusni vinarski stručnjaci. Zbog svega toga se razdoblje od 1890. do 1913. godine u Hercegovini smatra zlatnim dobom vinarstva. Razdoblje od 1930. do 1941. godine također se smatra važnim u pogledu razvoja vinogradarstva i vinarstva jer je u tom periodu ostvaren značajan napredak. O tome svjedoče i brojne nagrade koje je vino Žilavka osvojilo u Parizu, Budimpešti, Lozani, Beču, Pragu i sl.

Doba stagnacije u vinarstvu

Vezano za području Hercegovine razdoblje od 1945. do 1966. godine možemo smatrati dobom stagnacije vinarstva. Naime, nakon Drugog svjetskog rata osjetno je nedostajao stručni kadar u pogledu proizvodnje i prerade vina. Ratna dešavanja i surovo poraće prouzročili su migraciju stanovništva i u tom razdoblju Hercegovina je ostala bez velikog broja školovanih i iskusnih podrumara. Od svih podruma samo su podrumi vinarije u Ljubuškom imali visokokvalificirana stručna lica osposobljena u pogledu proizvodnje i prerade vina. Osim toga, još pet inženjera agronoma djelovalo je u sastavu tadašnjeg poljoprivrednog zavoda, što je bilo nedovoljno za kvalitetniji iskorak na polju vinarstva. Stoga ne začuđuje da su se proizvodila nedovoljno bistra, slatkasta i otkikava vina. Oprema u podrumima bila je nezadovoljavajuća jer se u nedostatku crpki pretakanje vina obično vršilo različitim posudama, što se negativno odražavalo na kakvoću i zdravstveno stanje proizvedenih vina. Tijekom prerade vina griješilo se u postupcima sumporanja i prešanja, a česti su bili i zastoji u vrenju mošta. U spomenutom razdoblju umanjena je i kakvoća sirovine tj. grožđa jer se griješilo kod obnove vinograda 30-tih godina prošlog stoljeća. Naime, nakon devastacije vinograda kao posljedica napada filoksere kod podizanja novih nasada napustili su se dotadašnji, vrhunski vinogradarski lokaliteti te su nasadi vinove loze podizani po pristupačnijim terenima. Vinogradi su tako sađeni po poljima i na lokalitetima koji nisu mogli osigurati kvalitetnu sirovinu, kao što je to bio slučaj ranijih godina. Pored toga, u to zadružno doba podizani su vinogradi na većim površinama s prvenstvenim ciljem povećanja prinosa. Naime, nepravilna politika cijena i otkupa grožđa stimulirala je isključivo količinu proizvedenog grožđa. Zbog svega navedenog sredinom 50-tih godina prošlog stoljeća ostalo je na širem području Mostara nezasađeno dvije trećine najboljih terena za uzgoj Žilavke. Bitno je istaći da je filoksere osim smanjena površina pod vinogradima utjecala i na narušavanje dotadašnjeg renomea vina od Žilavke. To se može zahvaliti nesavjesnim trgovcima koji su u nedostatku sirovine za proizvodnju Žilavke u procesu proizvodnje spomenutog vina dodavali veće količine grožđa od drugih, manje vrijednih sorti vinove loze.

Vrijeme kombinata i instituta

Pošto je poslijeratna rascjepkanost proizvodnje vina po sitnim zadružnim podrumima i knobama, u odsustvu vinarskih stručnjaka i najosnovnije podrumске opreme dovela do značaj-

nog pada kakvoće hercegovačke Žilavke došlo je do inicijative za pokretanje druge obnove vinogradarsko-vinarskog sektora. Sve je započeto osnivanjem poljoprivrednog kombinata. Poljoprivredni kombinat „Hercegovina“ (HEPOK) osnovan je 1966. godine. Cjelokupni njegov proizvodni program vodio je vlastiti Istraživačko-razvojni institut (IRC) koji je osnovan 1969. godine. Iz njega su proistekli svi razvojni programi temeljeni na provjerenim znanstvenim i stručnim analizama. Djelatnici IRC-a u suradnji s kolegama iz Privredne Komore pokrenuli su inicijativu za izradu elaborata u cilju zaštite vina i vinarske proizvodnje. Stoga, dok je još djelovao u sklopu HEPOK-a IRC je poduzeo aktivnosti na zaštiti podrijetla Žilavke i Blatine koje su proglašene čuvenim hercegovačkim vinima. Proizvodnja Žilavke je zaštićena 1970., a Blatine 1973. godine (Rotim, 2020). Zahvaljujući tomu hercegovački vinari danas svoju Žilavku i Blatinu plasiraju na tržište kao vrhunsko vino. Sljednik Duhanskog instituta i IRC-a je Federalni agromediteranski zavod Mostar koji je nastavio tradiciju svojih prethodnika i koji u akreditiranom enološkom laboratoriju (BAS EN ISO 17025:2018) vrši različite analize vina, izrađuje studije isplativosti i elaborate o zaštiti zemljopisnog podrijetla vina, izrađuje izvoznu dokumentaciju za vino (Certifikat VI), vrši organoleptičku ocjenu i procjenu kakvoće vina te je suorganizator poznate manifestacije Sabatina.

Žilavka i njeni prateći kultivari

Žilavka je gospodarski značajna, najzastupljenija bijela visokokvalitetna autohtona sorta Hercegovine. Ime je vjerojatno dobila zbog svoje otpornosti i mogućnosti uzgoja u različitim proizvodnim uvjetima (žilava-žilavka) ili pak po tankim žilicama tj. provodnim snopovima koji se u punoj zriobi uočavaju u bobicama grožđa. Žilavka s pratećim kultivarima Benom i Krkošijom zauzima dominantno mjesto u sortimentu hercegovačkih vinograda (40-50 %). Trs odlikuje bujan i uspravan rast. List je često peterodijelan, srednje veličine i svijetlozelene boje. Naličje lista je prekriveno dlačicama. Peteljka lista je srednje duljine i prekrivena je rijetkim dlačicama. Cvijet je morfološki i funkcionalno hermafroditan zbog čega ne dolazi do nepotpune oplodnje koja se manifestira pojavom rehuljavosti grozda. Bobice su okrugle, srednje veličine, zlatnožute ili zelenkasto-žute boje. Peteljka grozda je čvrsta. Grozdovi su piramidalnog oblika, srednje krupni i težine 150-200 grama. Dozrijeva u trećem razdoblju (III epoha). U godinama s ranijom vegetacijom u okolici Mostara i na položajima uz Neretvu berba se obavlja znatno ranije i to početkom rujna dok se na povišenim položajima na području Brotnja (općina Čitluk) i Dubrava (područje između općina Čapljina i Stolac) s berbom započinje polovicom rujna. U godinama s kasnijom vegetacijom berba se pomjera za 10-tak dana. Prinosna je sorta koju odlikuje redovita rodnost. Pogodna je za uzgoj na niskom, srednje visokom ili visokom trsu. Dobre prinose ostvaruje pri kratkoj rezidbi na dva pupa premda podnosi mješovitu i dugu rezidbu. Vrlo dobro uspijeva na južnim ekspozicijama gdje dominiraju srednje duboka i krševita tla umjerene vlažnosti. Bolje podnosi uzgoj na suhom tlu u odnosu na niske terene i vlažna zemljišta. U praksi susrećemo dva varijeteta Žilavke koja se razlikuju po boji bobica i prema stupnju zbijenosti grozda, a koje proizvođači nazivaju žuta i zelena Žilavka. Žilavka kojoj vinogradari daju prefiks žuta osim zlatnožute boje pokožice bobica, formira i sitnije bobice grozda koji je prilično rastresit. Žilavka koju nazivaju zelena, osim zelenkasto-žute boje pokožice bobica ima izrazito zbijene grozdove zbog čega je podložna pojavi i razvoju sive plijesni. Nije poznato imaju li varijeteti odlike klona ili se radi o jednoj te istoj Žilavci kod koje se javljaju određene morfološke razlike pod utjecajem različitih agroekoloških uvjeta uzgoja. Sadržaj šećera u moštu kreće se od 20-24 %, a ukupnih kiselina 5-6 g/l. Sadržaj alkohola varira od 11 do 14 vol %. Od kultivara Žilavka proizvode se kvalitetna vina, a sa odabranih lokaliteta odnosno vinograda vrhunska vina, s dodatkom do 15 % Krkošije i Bene. Vino odlikuje skladan odnos alkohola i kiselina te karakterističan miris. Vino je pitko i ima žutozelenu boju (Rotim i sur., 2017).



Slika 3. Žilavka/Figure 3. Žilavka

Krkošija je autohtoni bijeli vinski kultivar Hercegovine. Sazrijeva u trećem razdoblju kao i Žilavka. Zbog anomalija u građi cvijeta ima neredovitu oplodnju i slabije zametanje bobica. Formira grozdove stožastog oblika i prosječne težine 100-200 grama. Trs je srednje bujan. Odgovara mu kratka rezidba, a podnosi i mješovitu. List je peterodijelan do sedmerodijelan, s dubokim urezima. Uzgaja se na propusnim tipovima tala s dovoljno vlažnosti. Prilično je izbirljiva u pogledu tla i ne podnosi sušu. Odgovaraju joj crvenice s područja Čitluka, Čapljine i Ljubuškog gdje ostvaruje zavidne rezultate u pogledu rodnosti. Rodnost joj je ipak manja u odnosu na Žilavku jer je osjetljiva na vremenske prilike u vrijeme cvatnje. To je posebno izraženo kod nekih tipova Krkošije. Naime, Krkošija predstavlja smjesu nekoliko tipova koji se vrlo različito ponašaju u pogledu rodnosti. Stoga je kod ovog kultivara potrebno pronaći najrodniji tip koji potom treba reproducirati, a sve ostale tipove uništiti zbog njihove defektnosti. Krkošija se u



odnosu na Žilavku odlikuje većim sadržajem kiselina u grožđu i u vinu. Vino od Krkošije brzo se bistri i lako njeguje, ali mu nedostaje potrebna harmoničnost. Žutozelenkaste je boje, jako u alkoholu i na okusu dovoljno kiselo, s dobrim ekstraktom ali bez potrebne arome. Međutim, u kupaži sa Žilavkom i Benom mogu se postići kvalitetna i dobra vina.

Slika 4. Krkošija
Figure 4. Krkošija



Slika 5. Bena/Figure 5. Bena

Bena je lokalna bijela vinska sorta koja je redoviti pratitelj Žilavke u hercegovačkim nasadima vinove loze. Zbog nedovoljne kakvoće grožđa iznimno rijetko se pravi vino samo od ove sorte. Dozrijeva u prvoj polovici rujna. Uz kratku rezidbu urod joj je dobar. Prosječna težina grozda iznosi oko 130-180 grama. Grozd je rastresit, piramidalnog oblika i nalazi se na kratkoj, odrvenjeloj peteljci. Bobice grozda su velike, okruglastog ili duguljastog oblika, zlatnožute boje pokožice. Bena je izrazito nezahtijevna sorta u pogledu uzgoja na oskudnim tlima i nepovoljnim položajima. Prilično je otporna prema plamenjači i pepelnici. U odnosu na Žilavku njen mošt sadržava više kiselina, ali uvijek manje u odnosu na Krkošiju. Zbog većeg sadržaja kiselina dobar je dodatak vinu (do 5 %) od Žilavke. Kao pratećoj sorti prednost se u nasadima uvijek daje Krkošiji, izuzev na lošijim tipovima tala i nepovoljnim položajima koji više pogoduju uzgoju izdržljive Bene. Mošt sadržava 16-22 % šećera i 4,9-7,8 g/l ukupnih kiselina. Koristi se i za konzumaciju u svježem stanju (kao zobatica).



Slika 6. Dobrogostina
Figure 6. Dobrogostina

Dobrogostina je lokalna bijela sorta koja se uzgaja na području Hercegovine. Uz Krkošiju i Benu uzgaja se kao prateća sorta u nasadima Žilavke. Trs joj je srednje bujan i izrazito rodan. Sorta dozrijeva tjedan dana prije Žilavke. Formira velike, srednje zbijene grozdove piramidalnog oblika. Bobice su velike, tanke pokožice i žutozelene boje. Zbog tanke pokožice u kišnim godinama dolazi do pucanja vrlo sočnih bobica pa se pojavljuje i razvija siva plijesan. Sorta je slabo otporna na plamenjaču. Osim za kupažu vina sorta se koristi za konzumaciju u svježem stanju. Nema veći gospodarski značaj i uzgaja se sporadično.

Berba i prerada grožđa

Berba predstavlja jednu od najznačajnijih radnji u vinogradu. Određivanje datuma berbe vrši se na osnovu rezultata mjerenja količine šećera i ukupnih kiselina, dok se dinamika berbe prilagođava kapacitetu primarne prerade u podrumu. Naime, ubrano grožđe je potrebno čim prije preraditi, a to svakako treba učiniti u istom danu kad je obavljena berba. Potom se pristu-

pa gnječanju tj. muljanju grožđa. U tijeku ili odmah nakon muljanja važno je dodati sumpor. Masulj (zgnječeno svježe grožđe) prije otakanja poželjno je macerirati u trajanju do 24 sata. Maceracija je bitna jer podrazumijeva izlučivanje pigmentata, boja i aromatskih tvari koje se nalaze u kožici bobica grožđa, a koje ovim postupkom prelaze u mošt dajući budućem vinu izraženiju boju i aromu. Nakon toga vrši se otakanje mošta tj. samotoka, dok se preostali prirodno ocijeđeni masulj upućuje u prešu na tiještenje. Dobivenu samotočnu frakciju s moštom od prešanja zatim je potrebno taložiti kako bi se uklonile mehaničke nečistoće. Ukoliko do ove faze nije vršeno sumporenje potrebno je dodati sumpor. Postupak taloženja traje od 12 do 24 sata. U manjim podrumima postupak taloženja se može ubrzati ubacivanjem boca s ledom u mošt. Nakon postupka taloženja čisti i bistri mošt otače se u posude u kojima će se odvijati proces fermentacije. Prije početka fermentacije, ukoliko je to potrebno, može se obaviti doslađivanje mošta dodavanjem šećera te se dodaje selekcionirani vinski kvasac. Potom slijedi najvažnija faza prerade-fermentacija ili vrenje mošta. Iznimno je važno osigurati kontinuirano, tiho vrenje na kontroliranoj temperaturi od 18 do 20^oC. Tijekom vrenja potrebno je osigurati i hlađenje mošta, što se može vršiti na različite načine u ovisnosti od opremljenosti vinskog podruma. Po završetku fermentacije nužno je mlado vino skinuti s taloga, napraviti analizu u enološkom laboratoriju i po potrebi dodati sumpor.



Slika 7. Berba grožđa/Figure 7. Vintage

Njega i dorada vina

Da bi se dobilo zrelo i dobro vino posebnu pozornost treba posvetiti njezi mladog vina. Ožanić (1935) konstatira kako su hercegovačka vina nadaleko poznata jer se vino namijenjeno prodaji odnjeguje dobro. Ističe kako primjerom prednjače mostarski posjednici i trgovci vinom. Stoga vinari do današnjeg dana posebno vode računa o postupcima njege vina, kao što su: pretakanje i bistrenje vina, filtriranje i stabilizacija vina te na koncu punjene vina i njegovo skladištenje. Kod svih tretmana u okviru dorade, njege i čuvanja potrebno je vino analizirati na osnovne sastojke, posebice hlapivu kiselost i po potrebi je nužno dodati određenu količinu sumpordioksida. Fizikalno-kemijske i organoleptičke osobine vina se ispituju u enološkim laboratorijima gdje se određuju slijedeći parametri: relativna gustoća, alkohol, ukupni suhi ekstrakt, reducirajući šećeri, ukupna i hlapiva kiselost, slobodni i ukupni sumpor, pepeo i pH vrijednost.

Zaključak

Proizvodnja vina i podrumarstvo u Hercegovini ima dugu tradiciju. Vinarstvo je hercegovačkom težaku od starih vremena predstavljalo značajan čimbenik u ekonomskom pogledu. Godine 1937. u Mostaru i njegovoj bližjoj okolici nalazilo se petnaest podruma koji prerađivali grožđe i producirali Žilavku. Naspram ovih petnaest podrumara nalazilo se nekoliko tisuća vinogradara (Jugoslavenski list, 1937). Poslije Drugog svjetskog rata na području Hercegovine dolazi do stagnacije u vinarskom sektoru. Međutim, vremenom se podiže pet velikih vinarija u društvenom sektoru sa sadržajima koji su omogućavali suvremeniju proizvodnju vina. Sedamdesetih godina prošlog stoljeća izvršena je zaštita podrijetla Žilavke i Blatine te je zaštićeno još sedam kvalitetnih vina sa zemljopisnim podrijetlom. Do Domovinskog rata hercegovačka vina su plasirana uglavnom na domaće tržište dok je 10 posto proizvodnje bilo orijentirano prema izvozu. Izvoz vina prvenstveno se odnosio na čuveno vino Žilavka Mostar. U novije vrijeme grožđe se koristi za proizvodnju vina od strane registriranih proizvođača vina (46 u BiH) i ne-registriranih proizvođača (Ivanković i Kolega, 2016.). 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. 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

- Avramov, L. (1991) Vinogradarstvo, Nolit, Beograd, str. 429.
- Ivanković, M.; Kolega, A. (2016) Marketing vina, Sveučilište u Mostaru, Mostar, str. 27.
- Jugoslavenski list (1930) *Vinogradarstvo i produkcija vina u Hercegovini*, 29.08.1930., XIII (199): 3., Sarajevo
- Jugoslavenski list (1937) *Mostarska kronika*, 14.7.1937., XX (163): 4., Sarajevo
- Jugoslavenski list (1937) *Pred berbu grožđa u Hercegovini*, 12.9.1937., XX (215): 3., Sarajevo
- Jugoslavenski list (1937) *Tragika vinogradarstva u Hercegovini*, 03.10.1937., XX (233): 7., Sarajevo
- Lovrenović, M. (1929) *Proizvodnja vina u Hercegovini*, u: Napredak-Glasilo hrvatskog kulturnog društva Napredak u Sarajevu, broj 1-2., siječanj-veljača 1929., god IV, str 8. i 9., Sarajevo
- Narodna Sloboda (1924) Izvoz vina u Češoslovačku, 01.08.1924., VI (31): 2., Mostar.
- Ožanić, S. (1935) Stanje vinogradarstva u Kraljevini Jugoslaviji, u: Jadranski dnevnik, 20.04.1935., II (94): 27., Split.
- 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.
- Rotim, N. (2022) Povijesni pregled proizvodnje vina u Hercegovini, *Glasnik zaštite bilja*, 45. (5): 16-25., Zagreb.
- Sarajevski dnevnik (1946) *Hercegovačka sortna vina*, 01.04.1946., II (236): 7., Sarajevo.
- Sarajevski list (1913) *Malo o vinogradarstvu i voćarstvu*, 11.07.1913., XXXVI (155): 3., Sarajevo.
- Slobodna Dalmacija (1966) *Zloupotreba zlatnih medalja*, 06.05.1966., XXII (6590): 2., Split.
- Večernja pošta (1928) *Hercegovački podrumari su zaslužili bolju budućnost*, 24.12.1928., VII (2250): 7., Sarajevo.
- Zapisnik sa sjednice gradskog poglavarstva grada Mostara, 12.05.1894., broj 1721, sjednica broj VI., Mostar
- Zaplata, R. (1934) *Pojoprivreda u Bosni za turske vlade*, u: Jugoslavenski list, 20.05.1934., XVII (177): 9., Sarajevo.

Prispjelo/Received: 31.10.2023.

Prihvaćeno/Accepted: 01.12.2023.

Review paper

Žilavka-autochthonous wine cultivar of Herzegovina

Abstract

The cultivation of vines and the production of wine have a long tradition in the region of Herzegovina. Over time, in Herzegovina, among the multitude of wine cultivars of the local assortment, the cultivar Žilavka stood out with its quality. Along with Žilavka, accompanying varieties of Bena, Krkošija and Dobrogostina are grown in Herzegovinian vine plantations. Thanks to its good production characteristics and the specific, pleasant smell of wine Žilavka represents the most common indigenous variety of Herzegovina. In combination with accompanying varieties, it gives high-quality white wine, which was protected by law in 1970 and declared famous under the name Žilavka Mostar.

Key words: grapevine cultivation, wine production, region of Herzegovina, cultivar Žilavka