

Инж. Марко УЛИЋЕВИЋ,  
Завод за пољопривредна истраживања  
— Титоград

## Прилог познавању културе винове лозе у Команима и Загарчу (Срез титоград)

У ЦРНОЈ ГОРИ постоји на сразмјерно уском простору таква разноликост у пољопривредној производњи каква се тешко гдје друго може наћи. Она у првом реду потиче од неуједначености еколошких услова производње (клима и земљиште), а затим и од низа других фактора, нарочито од посебних услова под којима су живјели и развијали се поједини наши крајеви. Та разноликост се испољава у виноградарству, можда више него у другим пољопривредним гранама. Број чокота винове лозе у Црној Гори одговара површини која једва прелази 1000 хектара, али и на тако малој површини под виноградима сријећемо мноштво особности како у сортном саставу тако и у начину узгоја лозе и квалитету производње. У Приморју и пријезерским крајевима, а такође и у околини Титограда, тешко је наћи двије сусједне општине које се у овом погледу не би разликовале. Код таквог стања мора се култура винове лозе упознавати и третирати појединачно за свако подручје које има израженије специфичности.

Загарач и Комани се пружају од брда Гарач (1436) западно од Даниловграда планинским падинама и обронцима који се спуштају у Љешкопољски Луг и Бјелопавлићску Равницу у којој ријека Сушица чини источну границу. Западна и југозападна граница пролази кроз карсну површ са многобројним врховима, обухватајући брдо Тврдош (930) и Сиљавицу (859) и избија на Бусовник (627) и Зеленику (295), с јужне стране.

Надморска висина креће се углавном од 30 метара (у Лугу) до 400 метара, са мјестимичним врховима високим 800 метара и више, који са пољопривредног гледишта нијесу много интересантни.

Експозиција је претежно источна (Балочи, Црвена Папрат, Бандићи, Маленца), а на неким положајима јужна и западна

(Петровач, Лазарев Крст). Сталних водених токова у брдском дијелу нема. Ово је изразито карстно, безводно подручје гдје се вода за људе и стоку прикупља за вријеме кише у цистернама (убловима). С друге стране, на граничном дијелу између равнице и брда има низ сталних и периодично активних врела, које у Лугу сабира ријека Матица, а у равници Сушица. У кишном периоду највећи дио Луга је поплавлjen. Вода се касно повлачи ради чега се та прилично велика површина (око 700 хектара) користи углавном као слаба ливада и пашњак.

По неким тумачењима Доњи Загарач претставља доњи дио некадашње, карстификоване, ријечне долине која се пружала од Ресне преко Велестова, Марковине, Горњег Загарча и даље, све до Луга.

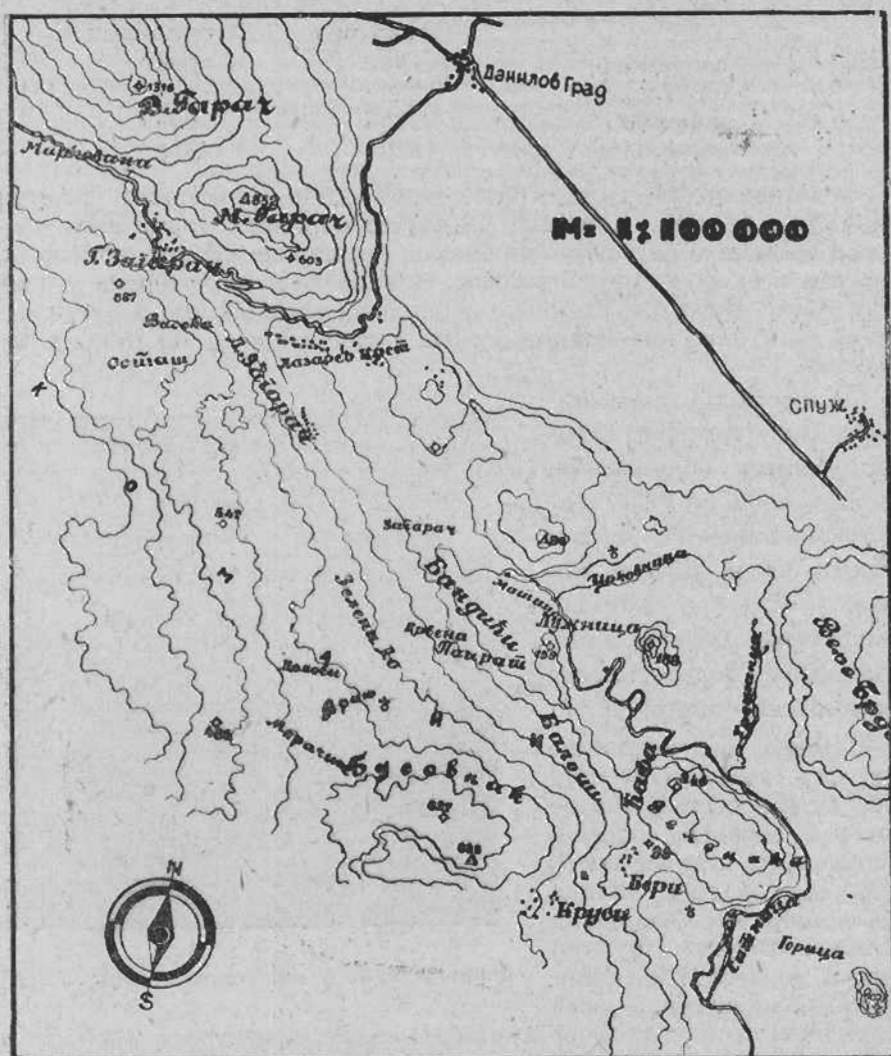
За просуђивање климатских прилика у овом крају могу нам, као оријентација, послужити вишегодишњи подаци метеоролошких станица у Титограду и Даниловграду. Средње мјесечне температуре износиле су:

|                               | Титоград<br>1936 — 1940 г.<br>1946 — 1952 г. | Даниловград<br>1946 — 1949 г. |
|-------------------------------|----------------------------------------------|-------------------------------|
| јануар                        | 5,3                                          | 6,5                           |
| фебруар                       | 6,8                                          | 7,6                           |
| март                          | 9,8                                          | 11,1                          |
| април                         | 14,4                                         | 11,1                          |
| мај                           | 18,8                                         | 19,9                          |
| јун                           | 23,6                                         | 23,4                          |
| јул                           | 27,6                                         | 27,3                          |
| август                        | 26,6                                         | 27,1                          |
| септембар                     | 22,8                                         | 22,7                          |
| октобар                       | 16,6                                         | 16,4                          |
| новембар                      | 11,4                                         | 12,6                          |
| децембар                      | 6,3                                          | 6,3                           |
| Средња годишња<br>температура | 15,9                                         | 16,5                          |

Топлотна сума у мјесецима, када је средња дневна температура виша од  $10^{\circ}\text{C}$ , износи  $5104^{\circ}\text{C}$ , а у периоду када је средња дневна температура већа од  $15^{\circ}\text{C}$ , топлотна сума је  $4461^{\circ}\text{C}$ .

Средња мјесечна облачност креће се у Титограду за период 1946 — 1952 од 7,4 у децембру до 2,1 у августу.

Средња годишња сума падавина у Титограду за период 1924 — 1952 са прекидима износи 1664 мм, а у Даниловграду за период 1926 — 1948 (са прекидима) 2253 мм. Средње мјесечне суме падавина за исти период износе:



Комани и Загорац

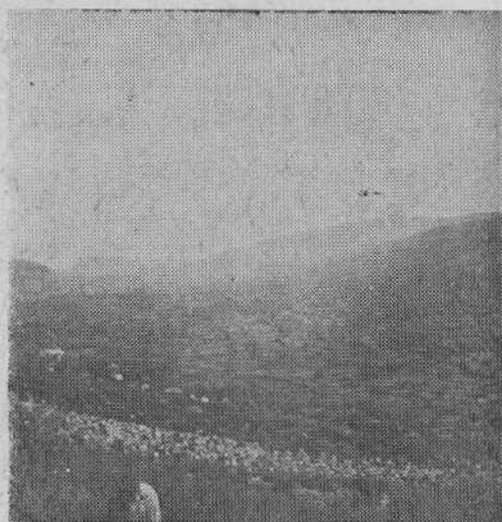
|         | Титоград | Даниловград |
|---------|----------|-------------|
| јануар  | 160      | 252         |
| фебруар | 162      | 216         |
| март    | 156      | 180         |
| април   | 104      | 123         |
| мај     | 113      | 141         |
| јун     | 65       | 81          |
| јул     | 34       | 40          |
| август  | 46       | 52          |

|           | Титоград | Даниловград |
|-----------|----------|-------------|
| септембар | 107      | 105         |
| октобар   | 259      | 386         |
| новембар  | 210      | 306         |
| децембар  | 229      | 313         |

Падавине би морале бити мање-више приближне средини између ових двију станица, док топлотна сума и инсолација вјероватно нешто варирају зависно од надморске висине, положаја, нагиба и експозиције. Углавном, свјетлости и топлоте има у обиљу током читаве вегетационе периоде те асимилација и фотосинтеза могу бити интензивне, а лоза дати производе одличног квалитета.

Смоква овдје прати вишоравну лозу на свим квалитетнијим положајима, а нађе се и по које стабло маслине на висини преко 300 м, што се може узети као поуздан индикатор благих зима, односно медитеранског климатског подручја.

Највећи дио површине је под камењаром који је, негдје гушће, негдје рјеђе, обрастао шумом, зависно од компактности стијења, од тога колико се између њих задржала земља. Водећа шумска врста, нарочито на каменијим мјестима, је јасен (*Fraxinus ornus*), од којег мјештани имају вишеструке користи, а нарочито је цијењен као лисник за исхрану стоке преко зиме. Затим долазе граб (*Carpinus* sp.), кун (*Acer* sp.) и др. На бољим положајима заступљен је у нешто већој мјери храст (*Quercus* sp.) Свуда се сријеће и драча (*Paliurus australis*).



Доњи Загарач — поглед са сјевера (ориг.)

Укупна обрадива површина износи, према катастарским подацима, 723.72 ха, од чега отпада на:

|           |    |        |
|-----------|----|--------|
| Њиве      | ха | 278.24 |
| Воћњаке   | „  | 0.36   |
| Винограде | „  | 22.68  |
| Ливаде    | „  | 422.44 |

Највише обрадивих површина има у Доњем Загарачу у долини некадашње ријеке (Једношко поље), гдје камењар само мјестимично избија на површину. У осталим мјестима, не рачунајући Луг, обрадиве површине су углавном по крашким увалама и вртачама, тамо гдје је земљишни покривач, вјероватно, снијет са височијих положаја, потпуно или дјелимично покрио стијене. Чешће се сријећу и терасе, иако оне овдје нијесу тако многобројне, ни тако уске као, на примјер, у Црмници и неким приморским мјестима.

На источним експозицијама преовлађују буавице, а на јужним и западним црвенице. Ова два земљишна типа, карактеристична за подручје крша, овдје се не могу јасно разграничити већ су међусобно испреплетана, тако да често на једном крају њиве имамо више изражену буавицу, а на другом црвеницу, те у највише случајева можемо говорити само о више буавним или више црвеничавим земљиштима.

Буавице су по Н. Павићевићу (4) најкарактеристичнија и најраспрострањенија земљишта у подручју црногорског крша на средњим и већим надморским висинама, а претстављају посебну врсту планинских црница. На нижим положајима уступају водене мјесто црвеницама. Буавице су лака, јако хумозна земљишта праскасте структуре, а понашају се као пјесковита земљишта те имају веома лош водни режим. Прилично су богата, како укупним тако и лако растворљивим калијумом, а врло сиромашне у физиолошки активном фосфору. Водене особине буавица знатно су побољшане у вртачама и сличним положајима, гдје је земљишни покривач дебљи и гдје се кроз процес огњиљавања буавица, испод хумозног растреситог слоја, формирао слој иловаче и гњиле који унеку руку игра улогу резервоара за воду којом у сушном периоду снабдијева горње дјелове земљишта. По свему судећи, лоза је у овом буаво-црвеничавом земљишту нашла одлично станиште, што се види из њене вегетационе снаге, отпорности према суши, као и обилних и квалитетних приноса.

Површина под виноградима исказана у хектарима, а прорачуната на бази броја чокота, не пружа нам ни изблиза слику стања виноградарства у овом крају и то у првом реду због тога што овдје један чокот заузима у просјеку далеко већу површину него што је то случај у чистим засадама винове лозе (правим виноградима), те је и род у истој сразмјери и већи. Право стање не приказују ни катастарски подаци, јер они нијесу узимали у обзир површине са мањим бројем чокота, ни многобројне, појединачне, усамљене чокоте на одринама и дрвећу.

Границу квалитетног и јаче развијеног виноградарства чини Бешин Уба и Црвена Папрат према планинској, и равница на супротној страни. Најјачи виноградарски центар је Доњи Загарач са селима Лазарев Крст и Маленица, а затим команска села

Бандићи и Балоши, између којих се налази виноградарски положај Рупице, познат по одличном квалитету црних вина.

Лозе има у свим селима Горњег Загараца и планинског дијела Комана, али винске сорте тамо слабије сазру те је вино горег квалитета. Међутим, стона сорта Разаглија добро успијева и на височијим положајима и тамо је прилично заступљена.

Развој виноградарства у овом крају још није проучен. Подаци о томе су врло оскудни. По неким верзијама оно је овдје знатно млађе но у сусједном Љешанском и Ријечком подручју и тек се у другој половини прошлог вијека почело јаче развијати.

Данашње стање виноградарства пружа нам риједак примјер екстензивног узгоја и даје приближну слику некадашњег стања прије појаве америчких болести и штеточина на лози о којему су нам са уздахом причали наши стари као о времену када је „лоза рађала као коприва“. Таква мјеста гдје домаћа некалемљена лоза, са сразмјерно мало његе и мало рада, тако добро успијева и даје обилне и квалитетне производе, су ријетка, не само у Црној Гори и Југославији него, вјероватно, и у свијету.

Припрема земљишта за садњу и сама садња лозе не разликује се битније од поступка у другим нашим виноградарским мјестима. Обично се површина њивице или земља између каменара прериголује (прекопа — претрапи) и одмах иза новоподигнутог сувог зида (међе, мергина) посади ред, а понекад и два, лозе. Ради тога су и лозе редовно старе колико и сама њива, односно међа, и често прелазе људски вијек. Ређе се копа само за лозу, јер је правих винограда у чистом засаду мало и то углавном у близини садашњег задружног дома у Петровачу. Поред редова на врху међе, обично се за садњу користе и крајеви њиве (окрумак; окрајак), нарочито тамо гдје је обрада земље отежана због стијена, које вире изнад површине, или других разлога. Садња лозе обично је, дакле, везана са формирањем њивице или реконструкцијом старе и то као узгредан посао, јер се њива уствари припрема за жито, кромпир и друге културе. Формирање нових парцела ограничено је малим бројем погодних мјеста и скопчано са разбијањем стијена и прилично великим радовима, али, зато, има већ знатна површина под њивама и ливадама која се ничим не би дала тако добро искористити као виноградом.

Сади се искључиво домаћа, некалемљена лоза. За калемљеном лозом до сада није било потребе, јер нема знакова који би указивали на појаву филоксере. Погребање лозе и њено размножавање тим путем овдје је јако укоријењено и можда има више чокота на тај начин насталих но директно посађених. Саде се једногодишњи ластари (брдуни) са комадом старог дрвета (главом) ради бољег оживљавања (примања) и то обично онако како су узети са лозе без икакве даље припреме. Сади се прилично дубо-

ко (60—70 см.), а ластар остане да вири десетак и више сантиметара изнад земље.

Потапање и погребане лозе се често практикује. Лоза се у цјелини повали у претходно под њом ископану рупу, затрпа земљом, а ластари изведу на жељена мјеста. Овакво размножавање врши се много радије но директна садња гдјегод је то могуће, јер се већ наредне године од овако добијеног чокота може очекивати род, а примање је сасвим сигурно.

Засади су доста густе, размак између чокота је обично 50—70 см.

Систем узгоја и гајење сорте обавезно захтијевају наслон за лозу. У појединачним редовима и ријетким чистим засадима за ту сврху се употребљава готово искључиво танко јасеново коље (розге, притке, лиснике). Јасеново дрво, којег у овом крају има у обиљу, овдје у том погледу нема премца. Расте брзо, успијева на каменитим, плитким и посушним земљиштима, а даје право, глатко и прилично трајно дрво. Коље се добија искључиво као споредан производ од лисника за стоку, те врло мало кошта. Поставља се сасвим често. На један чокот дођу по двије до три притке, а понекад и 5—6. На овај начин добија се шпалир са сличним распоредом ластара какав би био и при жичаној оквирној опреми.

Свуда гдје је то могуће чокот се изводи на неко дрво, а редовно се и у самом реду одгоји и формира понеко да послужи као наслон за лозу. Пошто се у овом подручју готово свака њива, у мањем или већем обиму, граничи камењаром, односно шумом, могућности за извођење појединих чокота из реда на одрину у камењару су широке и обилно се користе. При томе се постиже двоје: њива се ослобађа за ратарску производњу, а лоза на ширем наслону добија много већу слободну површину, боље услове за развој а кроз то и могућност за бољи род.

Било за одгој у самом реду, било за формирање одрина на камењару, јасен је опет најпогодније дрво које расте у овом крају, а одмах за њим долази кошћела (*Celtis australis*). Они се дају лако формирати у жељене вјештачке облике и одлично подносе веома јаку резидбу којој се, како у току мировања тако и за вријеме вегетације, мора подврћи свако дрво употријебљено као наслон за лозу. Често се у реду лоза могу наћи положене једнокраке или двокраке кордунице јасена, формиране на око 80 до 120 см. од земље, дуге 5—6 м и више, које служе искључиво као наслон лозе. Дрво које треба да послужи као наслон за лозу формира се претежно са котластом круном, при чему основних грана може бити од 3 па навише, а ове су једна од друге равномјерно удаљене, те се добија нека врста скоро идеалног великог и високог наслона са довољно свјетлости и зрака за лозу. Доста често се гране таквог дрвета (обично јасена) повију вјешањем шупљег камења одговарајуће тежине или на неки други начин, те се фор-

мира скоро хоризонтална круна и по њој разведе лоза. Могу се срести и разни други облици дрвета наслона. Засјењивање лозе од дрвета у сваком случају се енергично сузбија кидањем свих лиснатих грана и гранчица.



**Разаклија на јасену који је толико огољен да више личи на сасушено дрво (ориг.)**



**Лијепо формирана кошћела служи као наслон за лозу. (Петровач — оригинал).**

Праве одрине, конструисане од дрвених соха и на њих ослоњених других облика, су знатно рјеђе, а сријећу се обично тамо гдје није било — погодног дрвета да послужи као наслон за лозу.

Обично се у овом крају називају „одрином“ чокоти наслоњени на живо дрвеће и наслони сачињени од посјеченог дрвета. Мјестимично се за чокоте на живом дрвећу, и овдје и у другим виноградарским мјестима, сријеће назив „подревина“. Мишљења смо да овај назив добро одговара овом начину узгоја, а такође и одговарајућем италијанском изразу: „alberate“. Назив „одрине“ остао би само за одговарајуће „мртве наслоне“.

Живи наслони за лозу (подревине) постојали су прије 30—40 година у свим црногорским виногорјима, изузев можда праве винограде у Боки. Међутим, данас су подревине сасвим ишчезле из свих крајева са интензивнијим виноградарством. Све већим увођењем жичаних наслона између два рата, виноградарство се, нарочито у новим засадима, „модернизовало“: из старих редова лоза острањивано је дрвеће а замјењивано је жичаном опремом. Веће присуство подревина индицира примитивније, заосталије

и екстензивније виноградарство, али се само из тога не би смјело закључити да је оваква култура винове лозе у одређеним мјестима мање корисна и мање рентабилна. Наслони од живог дрвећа и данас се широко примјењују и у таквој виноградарској земљи као што је Италија. Проф. Dalmasso (1) за подревине (alberate) каже да „сачињавају типично италијанску групу система узгоја резидбе лозе, скоро непознату у другим виноградарским земљама.“ У Италији су ови системи „врло стари (antichissimi) и много употребљавани од латина који су их називали „viti arbustive“. И поред многих настојања да се овакви живи наслони (sostegni vivi) замијене сувим кољем, они су данас широко распрострањени у равничарским зонама Сјеверне Италије, а такође и у разним брдовитим дјеловима Централне Италије. Према Проф. Manaresi-у (2) подревине су, поред Италије гдје постоје најмање 22 вијека прије Христа, у стара времена биле употребљаване у Грчкој и Палестини, а у новије ту и тамо у Португалији, Француској и СССР-у. По истом аутору у Италији су за ову сврху најповољнији и највише се употребљавају јавор (*Acer campestris*), бријест (*Ulmus campestris*), црна и бијела топола (*Populus nigra* и *P. alba*), а, затим, у мањој мјери: врба, јасен, храст, мурва, а, такође и многе воћке (орах, трешња, јабука, бадем, шљива, кајсија, маслина и др.). Постоје многобројни системи и облици узгоја лозе на дрвећу, а нарочито наслона комбинованих од живог дрвећа, коља и жице.

Узгој је полувисок и висок. У појединим редовима чокот се формира на висини од 60—80 сантиметара, некад и височије. На подревинама је изразито високи узгој. Гроздови су редовно на већој висини од 1 метар. Полувисоки и високи узгој данас се препоручују у савременим плантажним виноградима, гдје несумњиво имају знатне предности. Високи узгој на подревинама овдје је нарочито погодан за производњу стоног грожђа.

Резидба је изразито дуга и необично богата. На сваком чокоту оставља се по 1,2 или 3 дугачка лука (брдуна) са по 10—12 па и више окаца, уз неколико резника и кондира (глава). Изводи се крајем фебруара, али се практикује и дјелимична јесења резидба (почетком децембра) када се отклоне само они ластари који неће служити ни за резнике ни за лукове. Искоришћени лукови обично се скраћују до првог јачег ластара, или потпуно отклањају. По извршеној резидби повежу се лукови уз копље и том приликом савију на једну и другу страну тако да врх ластара буде до хоризонталне или чак испод ње.

Поред извођења појединих лоза на подревину или одрину у редовима се врло много практикују хоризонталне кордунице, често прилично дуге (3—4 метра), које се формирају управо на правац реда, било преко њиве или испод међе на камењару. Кордуница се ликом или прутећем причврсти за јасенову притку на



**Резидба је изразито дуга (ориг.)**



**Хоризонталне кордунице формиране од лоза из реда на њиви, изведене управно на правац реда и спуштене на камењар испод њиве (Црвена Папрат — ориг.)**

сваких 30—40 см., а претка једновременно служи за касније ослањање ластара. На кордуници се формирају главе без неког система на отстојању од 20—30 см., а даља резидба је истовјетна као и код обичног чокота.

Обрада земљишта под виновом лозом или се потпуно изоставља или је врло оскудна, а код појединачних редова сасвим узгредна, везана уз обраду одговарајуће њиве за усјев. Дobar дио засада скоро све од саме садње, током читавог живота, није уопште обрађиван ни ђубрен, а ипак већ годинама даје обилан и квалитетан род, какав се ријетко где друго може видјети. Обично се земљиште под лозом пусти да се само од себе заливади и касније служи за производњу сијена и испашу.

Потпуно отсуство или јако смањена обрада земљишта под виновом лозом, које је потпуно могуће без веће штете за лозу на већини положаја у Команима и Загарчу је јединствена појава не само у нашој земљи већ и у свијету уопште, појава која заслужује посебно проучавање и која даје сасвим изузетну, веома интересантну, специфичност култури винове лозе у овом крају. Када је познати аустриски виноградар Moser (3) објавио прије 4 године (1952) да је постигао добре успјехе са трајним затрављивањем винограда на терасама и стрмим странама уз примјену високог узгоја лозе (Die Gras-Hochkultur), то је у круговима виноградарских стручњака у свијету примљено са великим интересовањем, али и са доста опрезности. Moser је наиме, у неколико парцела таквих винограда, не могавши их обработити, током рата (од 1941 до 1943) засијао травне смјесе које се сију у парковима (Parkrasenmischung), да би тиме бар спријечио пораст високо-растућих корова (чичкова, коприва, лобода и др.). Виногради су подигнути на лакој, плодној лози који је стотине година служио за узгој лозе. Затрављена површина, а тиме и виноград, прихрањивани су јачим дозама вјештачких ђубрива (K,P,N,C-a). Косидба трава вршена је неких година и по четири пута. Сваки откос остављен је као застирач (молч) у винограду, гдје је трулио и стварао моћан покривач од хумусног слоја који је девете године по затрављењу износио 6—8 см. дебљине. Овај слој је омогућавао боље упијање воде у земљиште за вријеме киша, а у току суше веома добро чување земљишне влаге. У току 1945 и 1946 године, које су у тим крајевима биле изразито сушне, затрављени виногради нијесу претрпјели ништа више штете од обрађиваних. „Лозе“, каже Moser, „стоје данас, дакле после 9—12 година још у ливади. Оне су у свом развоју потпуно нормалне, мање страдају од болести и штеточина од других, а усто су такве родности какву раније никад нијесам видио. Садржај шећера такође је одговарао сусједним обрађиваним виноградама.“

Природно затрављени виногради у Загарчу и Команима, са отсуством сваке агротехнике у односу на само земљиште, не разликују се скоро ништа мање од Мосерових затрављених винограда

(у којима се обилно примјењује вјештачко ђубриво и оставља дебео слој сијена сваке године у облику молча), него што се ови разликују од нормално обрађених винограда. А ипак, иако без икакве вјештачке заштите од претјераног губитка воде из земљишта, лоза овдје одлично подноси редовне љетне суше које су сигурно далеко чешће и јаче него у Аустрији. Док, на примјер, кукуруз редовно страда од суше, на лозу се ништа не примјењује (сл. 7), она, захваљујући растреситом земљишту, може ду-



Култура винове лозе на затрављеној површини. Засад стар 30 година (Маленца — ориг.)



Лијево веома слаби кукуруз, десно бујна и родна лоза на затрављеној површини у близини задружног дома у Петровачу

боко продријети својим коријеновим системом и из дубљих влажнијих слојева црпи потребне количине воде. С друге стране, и велики земљишни простор који стоји на расположење сваком чокоту за узимање хране несумњиво игра знатну улогу у понашању лозе на заливаћеној површини.

Могућност потпуног или дјелимичног изостављања земље у виноградима је од великог практичног интереса, нарочито за црногорско виноградарство, које се претежно ослања на терасе и мале парцеле на којима је немогућа примјена механизације и осјетније повећање производности рада, те ће се оно, услјед тога, и поред високо квалитетних производа, тешко моћи одржати наспрам савремених плантажних винограда, уколико се проблем обраде рационалније не ријеша.

У току вегетације, изузев лачења, не врши се никаква друга зелена резидба. Ластари се скоро слободно развијају уз притку при којој се причвршћују вितिцама. Због малог размака између чокота, а такође и услед богате резидбе, добије се мноштво ластара који су прилично густо испреплијетани те лишће обично сакрива добар дио грозђа од сунца.

Од мјера заштите изводи се само прскање бордовском чорбом против племењаче. Број прскања зависи у првом реду од тога колико виноградар посвећује пажње свом засади, а затим и од године. Сумпорисање се уопште не примењује и за чудо штете од пепелнице и поред тога нијесу тако велике као напр. у Црмници, гдји се лоза сумпорише више пута.

Берба се обично врши крајем августа и у првој половини септембра. Неки произвођачи врше бербу у више наврата, према сазријевању грозђа, чиме несумњиво побољшавају квалитет добијених прерађевина.

Род је обилан. Просјечан принос по чокоту који је далеко већи него напр. у Црмници и Боки креће се од 2—5 кг. Године 1954 бројили смо у Рупицама 84 грозда на једном чокоту који је имао мању кордуницу, изведену преко њиве управно на ред, а да ниједан од њих није имао испод 100, док их је било и преко 300 грама тежине. Поједини чокоти са дужим кордуницама могу дати преко 20 кг. грозђа, а они на подревинама и одринама и далеко више. Само један чокот Разаглије у мјесту — Лазарев Крст, својина Ива Јанковића, разведен на одрини која је хватала преко 100 м<sup>2</sup>, дао је ове године по слободној процјени око 300 кг. првокласног стоног грозђа (сл. 8 и 10).

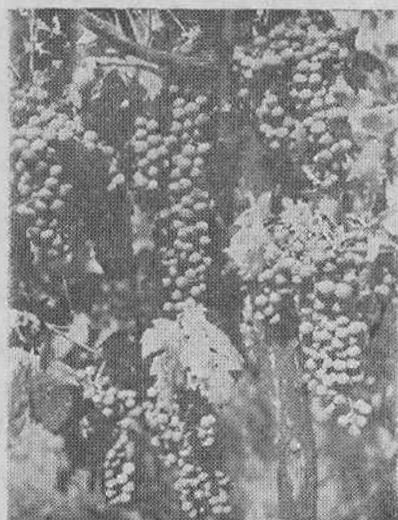
Сортни састав је прилично уједначен. Око 90% претстављају сорте за црна вина групе Кратошија, од којих су јаче заступљена два типа и то нарочито један који је сличан Малој кратошији, а који се у Загарчу назива Љутица. Други тип, који више одговара Вељој кратошији, у Загарчу се назива Врањ. (Крстан, сл. 9). Врањ има нешто бујнији чокот и крупнији лист, грозд и бобицу, а усто је бољег квалитета од Љутице, али мана му је што нередовно рађа и труне на киши. Љутица редовно рађа и даје збијене гроздове ситнијих бобица које неуједначено зру. Редовно се на једном истом грозду могу наћи сасвим незреле бобице претворене у суварак, истовремено са бобицама које су тек поцрвениле. Можда у томе лежи основни разлог што су шире са овог подручја уз висок проценат шећера веома богате укупним киселинама. Многи виноградарци не праве разлику између ових типова, нити познају сорту већ је називају Црна лоза, Вранац или сл. (Комани). Од осталих црних сората у Загарчу се нађе понеки чокот „Гојковића лозе“ коју нијесмо могли детерминисати, затим „Пећске лозе“ која веома потсећа на Прокупац и лозе „Велише Петровића“ која је уствари прави, Црмнички вранац, називан по преносиоцу у овај крај. Интересантно је под-

вући да се Црмнички вранц (Црмнички за разлику од више других сората које се у Ријечној и Љешанској нахији називају именом Вранац, а припадају групи Кратошија), није могао јаче раширити поред мјесних сората Љутице и Врања, иако је доста давно пренијет. Обично му пребацују да је мање родан од ових сората, док се друге особине, нарочито у погледу вина, обзиром на незнатну заступљеност нијесу могле одразити ни оцијенити.

Од бијелих сората највише је заступљен бијели Крстач у Команима и Бијели гогољ у Загарачу. Нађе се ту и тамо по неки чокот и које друге, безимене, бијеле сорте, али без икаквог значаја.



Овај чокот разаклије, стар 74 године, обим стабла 76 см., формиран на одрини која покрива преко 100 м<sup>2</sup> земљишта, доказује повољне услове за културу винове лозе у овом крају (ориг.)



Врањ (Крстан) је у 1955 години донио озбиљан плод (ориг.)

Просјечан садржај шећера у шири од црних сората у годинама 1953/54 и 1955 за укупно

34 испитана узорка износио је од 228 — 238 грама по литру, а садржај киселине од 8, 42 до 11,7 грама по литру, изражено у винској киселини.

Од стоних сората заступљена је скоро искључиво Црвена разаклија која овдје има један од својих најквалитетнијих и најјачих производних центара. Њој, у овом подручју, одговарају сви елементи: како клима и земљиште тако систем реза и узгоја на подревинама и одринама. Даје добро стоно грождје и на положајима са већом надморском висином, гдје је такође прилично развијена, те таква мјеста у производњи Разаклије не заостају

иза нижих, за вино квалитетнијих, положаја. Захваљујући томе, ово и њему сусједно Љешанско подручје су главни санбдјевачи Титограда стоним грољем. Разаклија је јако цијењено грољје од потрошача, како због лијепих, веома крупних гроздова и бо-бица привлачног изгледа, тако и због пријатног укуса. Произво-ђачи јој замјерају само на нередовну родност, док су јој све дру-ге особине повољне. Необично је отпорна на труљење, те се може сачувати на лози све до отпадања листа. Исто тако веома добро подноси транспорт и притисак, а такође се добро чува и у скла-дишту. По селима се може наћи свјежег грољја, које се обично чува вјешано о таван, све док вријеме отопли.

Прерада грољја је вр-ло примитивна. Произво-ди се само црно вино. Убрано грољје носи се у отворене каце (бадње-ве, бачве) и тамо гњечи (мечи) ногама или дрве-ним рогљама (мечилица-ма). Вино се одваја од гропа по завршетку бур-нога врења, кад се почне смиривати, а то значи 6 — 10 дана послје гње-чења. Врење се обично не одвија до краја већ у вину остане знатна ко-личина непревредог ше-ћера, те се добијају јака, природно слатка вина, која често имају прија-ган мирис на суварак (сувицу). Понеки бољи произвођач остави дио грољја на чокоту док се потпуно претвори у суварак и тада од њега добија густа, врло јака и врло слатка вина високог квалитета.



Обилан род Разаклије на одрини (ориг.)

Обично се читава берба прода или конзумира до наступања топлих прољећних дана, иначе постојала би опасност да се многа вина укваре због знатне количине заосталог непревредог шећера и врло рђаве његе која ни за стопу није напредовала од времена наших прадједова. Ниједна мјера савременог подрумарства овдје се не примјењује. Сумпорисање буради, шире или вина, као ни бистрење и филтрирање нијесу познати. Усто се развио један вр-ло негативан укус да се више цијене непрозирна, мутна вина, која се сматрају гушћим и бољим. Зато у нашој пракси нијесмо до сада наишли ни на једно потпуно бистро вино са тог подручја. Уствари у овим винима се, услјед заостале количине непре-

вредог шећера, стално одвија тихо врење, јер је температура и зими редовно прилично висока. Често се и у јануару наилази на вина која резну (режу) услјед јачег присуства угљеног диоксида, створеног накнадним врењем.

Земљорадничка задруга у Петровачу (Загарац) бавила се последњих година откупом грозђа од произвођача и сама га је прерађивала, али при преради грозђа и њези вина, изузев можда обичне муљаче, није примјењивала ништа напреднију технику од својих чланова, те уствари њена дјелатност у овоме правцу није претстављала мјеру унапређења, већ обичан комерцијални интерес. Прошле године задруга је започела изградњу бетонских цистерни за вино, што по нашем мишљењу није нимало срећно рјешење за овај крај, нити је таква оријентација уопште била нужна, обзиром на сразмјерно мали откуп и пуну могућност набавке и употребе дрвених судова.

Према анализама вршеним у Заводу за пољопривредна истраживања у Титограду, просјечан састав 7 проба вина бербе 1953 године из Комана и Загараца био је следећи:

|                           |              |                      |
|---------------------------|--------------|----------------------|
| алкохола                  | 14,43 вол. % | (од 12,85 — 16,15 )  |
| укупне кисел. — у винској | 6,16 гр/10   | (од 4,30 — 8,98 )    |
| испарљивих кисел. у сирћ. | 0,95 гр/1    | (од 0,60 — 1,58 )    |
| непреврелог шећера        | 35,60 гр/1   | (од 3,10 — 100,00 )  |
| специфична тежина         | 1,0371       | (од 0,9950 — 1,0760) |

Као што се види из ових података, вина из Комана и Загараца могу се по свом саставу равнати са најбољим црмичким, берским и дољанским винима. Усто, она су пријатног укуса, хармонична и пуна, али, као што је поменуто, без икакве нужде увијек мутна.

Култура винове лозе у Команима и Загарацу даје нам слику једног заосталог виноградарства. Међутим, оно садржи у себи и неке такве облике и принципе на које се сада поново враћа савремено виноградарство. То је, прије свега, полувисоки и високи узгој лозе са изразито дугом резидбом и принцип да лозу у култури треба што је могуће више приближити условима и облицима којима она тежи у свом спонтаном развоју.

Кад смо подизали прве плантаже винограде у Црној Гори, наши пољопривредни стручњаци били су прилично изненађени „новим“ концепцијама о проширеним међуредним размацима, полувисоком и високом узгоју, давању веће површине поједином чокоту, али и његовом јачем оптерећењу кроз одговарајућу резидбу, јер класични уџбеници из виноградарства не говоре скоро ништа о таквим виноградима. Међутим, сличан начин узгоја винове лозе већ се деценијама с успјехом примјењује нарочито у брдовитим дјеловима околине Титограда, одакле можемо црпсти драгоцјена искуства приликом даље садње и узгоја лозе у плантажним виноградима.

Обрадиве површине на нижим положајима брдовитог дијела Комана и Загараца су идеални виноградарски положаји, предодређени за винову лозу с којом се тамо не може такмичити ниједна друга култура, ни у подношењу суше ни у бруто дохотку, односно чистом приходу по јединици површине. С друге стране, производни трошкови по јединици производа, обзиром на могуће изостављање низа операција и на велике приносе, овдје су знатно мањи него у другим мјестима. Због свега тога, виноградарство у овом крају заслужује да му сви фактори који су позвани да се баве унапређењем пољопривреде, посвете примарну пажњу. Без много тешкоћа и са малим, лако примјенљивим побољшањима садашњег начина држања лозе, могло би се по својој прилици постићи, ако не неко нарочито повећање приноса, а оно, свакако, знатно побољшање и онако доброг квалитета производа. С друге стране, самим увођењем и зналачком примјеном сумпора у подрумарству, што је у основи тако једноставна и јевтина мјера да не претставља никакву тешкоћу, осјетно би се подигао квалитет вина. Колико би се тек постигло правилном његом, редовним претакањем, бистрењем и филтрирањем вина? А то би бар задруга у свом подруму могла и морала неодложно спровести.

#### ЛИТЕРАТУРА

1. Dalmasso G.: Viticoltura moderna, Milano 1951.
2. Manaresi A.: Trattato di Viticoltura, Bologna 1951.
3. Moser L.: Weinbau einmal anders, Rohreudorf 1952.
4. Павићевић Н.: Планинске црнице „буавице“ на црногорском кршу (дисертација), Земул 1952.