

РЕГИОНАЛНИ ЦЕНТАР ЗА ТАЛЕНТЕ ВРАЊЕ

**ВИНОГРАДАРСТВО У ВЛАСОТИНЦУ
VITICULTURE IN VLASOTINCE**

Аутори: **Кристина Крстић, Катарина Синадиновић**
Ученице 1. разреда гимназије "Стеван Јаковљевић"
Чланови ФДВ "Христифор Црниловић-Кица" Власотинце

Ментор:
Горица Миловановић,
професор географије

ВИНОГРАДАРСТВО У ВЛАСОТИНЦУ VITICULTURE IN VLASOTINCE

Аутори: Кристина Крстић, Катарина Синадиновић
Ученице 1. разреда гимназије "Стеван Јаковљевић"
Чланови ФДВ "Христифор Црниловић-Кица" Власотинце

Ментор:
Горица Миловановић,
професор географије

РЕЗИМЕ

Овим истраживачким радом желеле смо да покажемо стање виноградарства у Власотинцу и околини данас, али и какво је било у прошлости. Такође смо се позабавиле типовима земљишта, водама и другим климатским карактеристикама које су неопходне за успешан узгој винове лозе, као и начинима складиштења грозђа и вина у подрумима. Наш циљ је да се увиди садашња ситуација виноградарства која уопште није на завидном нивоу, а исто тако смо и понудиле начине да се већ постојеће стање поправи у будућности.

Кључне речи: виноградарство, природни услови, друштвени услови, подруми, стање виноградарства

SUMMARY

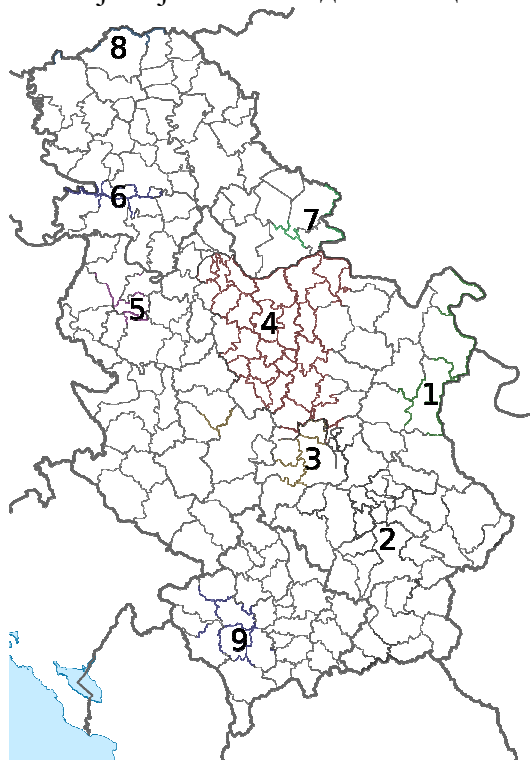
We wanted to this research shows condition of viticulture in Vlasotince and outskirts now and in the past. We also wanted to show types of soils, rivers and climatic conditions which are necessary for successful cultivation of grapes, methods of storage of grapes and cellars for storage. Our aim is delving into situation in viticulture which isn't good at all and ways for reforming of vineyards. According all of this we concluded that Vlasotince and outskirts have a lot of potential for development of viticulture, but it isn't used enough.

Key words: viticulture, natural conditions, social conditions, cellars, condition of viticulture

УВОД

Власотиначки крај је део Лесковачког поља према коме је отворен на западу, док га на истоку и североистоку затвара планина Крушевица (913м) и на југу Остроzub (1546м).

Овај крај је мало проучаван и током прошлости је мењао свој изглед-природан биљни свет је замењен виноградима. Власотиначко виногорје се налази на југоистоку Србије у сливу реке Власине(десна притока Јужне Мораве), а његов центар је општина Власотинце. Има повољан географски положај, зато што је близу међународне магистрале са којом је везано код Лесковца.



Слика 1. Виноградарска подручја у Србији
Picture 1. Vineyards in Serbia

МАТЕРИЈАЛ И МЕТОД РАДА

Да би написале овај рад користиле смо књигу коју је написао Мр. Томислав Д. Марјановић "Власотиначко виногорје", али "Инвестициони елаборат за подизање плантажног винограда на површини од 58ha на месту "Бели камен" чији је инвеститор "Винарска"-земљорадничка задруга Власотинца. Користиле смо и интернет поред истраживања на терену.

1.Историја развоја виноградарства

Винова лоза је на Балкану гајена још у доба Јелин, а постоји вероватноћа да је узгајена још у Македонији у старом веку. Насељавањем Балкана Срби су очували традицију гајења винове лозе.

Власотиначки виногради потичу још из доба Немањића када болести винове лозе нису постојале, а уништавао ју је само град. Такође, вино је чувано у разним глиненим посудама. За време Турака се запоставља виноградарство, а посебно

винске сорте грожђа. Пред крај 19. века, површина под виновом лозом износила је 80 000ha, али се појављују и обољења као што су пепелница и пламењача. Упркос појави ова два обољења, виногради су највише страдали од филоксере. Од тада почиње гајење винове лозе на америчкој подлози која је одпорна на ову болест. Након Првог светског рата се брзо обнављају стари виногради, али настају и нови. Међутим, са порастом приноса јавили су се преоблеми као што су прерађивање грожђа и смештање вина. Због тога је Задруга (основана 1923.године) у Власотинцу 1931. године изградила Доњи подрум чији је капацитет био 32 вагона грожђа. Пред почетак Другог светског рата, трговци по имену Милан Вачић и Јован Димитријевић-Американац су саградили два приватна подрума који су им након рата одузети и национализовани. Почетком 70-их година врши се доградња па се капацитети повећавају на 630 вагона, а изградњом армираон-бетонских цистерни капацитети се још више повећавају на 1200 вагона грожђа.



Слика 2. Филоксера
Picture 2. Phylloxera

2.Природни услови

За успешно гајење винове лозе преко су потрбни природни услови попут: типови земљишта, воде, клима (температура, падавине, влажност ваздуха, количина падавина, ветрови...)

2.1. Типови земљишта

Власотиначко виногорје има земљишта различите структуре која је веома стабилна. Састав земљишта је у горњим хоризонтима орашаст, док са повећањем дубине прелази у призматичан. По овом гранолометријском саставу који се са дубином видно мења, земљишта Власотиначког виногорја спадају у лакша земљишта са уделом песка од 40-60%. Такође се проценат глине креће око 15%, док на већим хоризонтима (80-120м) износи 30%. Најчешћи типови земљишта у овом крају су:

- **Алувијални нанос** који садржи пуно хумуса и простире у се у најнижем делу равнице. Није повољан за гајење винове лозе, а овакво растресито земљиште које на неким местима садржи муљ и песак познато је под називом "тињавица"

- **Белуша** се налази на вишем делу равнице а најраспрострањенија је у Гложану, Батуловцу и Власотинцу. Врло је подесна за гајење винове лозе и воћа
- **Смоница** је заступљена на брежуљкастим подручјама и то земљиште је углавном збијено тешко за обраду. Међутим, у овом крају је растреситије, јер садржи шљунак и песак што омогућава бољи развој корена винове лозе. На неким местима преовлађује земљиште које чини прелаз између смонице и гајњаче, а у народу је познато под називом "пршавица". Веома је растресито и погодно за гајење винове лозе
- **Гајњача** се простире у Липовици, Брезовици, Црној бари и Јастребцу и неповољна је за гајење винове лозе.

Када је хемијски састав у питању, у земљишту има фосфора, азота, гвожђа, калијума, а уколико дође до њиховог недостатка он се надокнађује ђубрењем.

2.2. *Воде*

Власотиначким виногорјем доминира река Власина која извире испод бране Власинског језера. Дугачка је око 70км и од њених притока су најзначајније Лужница, Тегошница, Шишавица (са десне стране) и Растовница (са леве стране). Друга важна река овог краја је Козарачка река која тече његовим јужним ободом. Све оне су имале велики утицај на промену изгледа рељефа својим ерозивним радом.

Подземне воде су на различитим дубинама у зависности од надморске висине. У равницама су на мањој дубини док су у виноградима на већој, па се до њих долази копањем бунара.

Такође постоје кладенци и чесме (Козарачка, Конопничка..), а вода се у винограде спроводи са река јер је нема довољно за прскање чокота.



Слика 3. Река Власина
Picture 3. River of Vlasina

2.3. Клима

Сваки од климатских елемената има свој утицај на сазревање грозђа, принос, бербу...

Клима Власотиначког виногорја је умереноконтинентална и има јасно изражена годишња доба.

2.3.1. Температура

Температура на овом подручју је врло погодна за узгој винове лозе. Равни терени са малим надморским висинама имају највишу температуру и на њима се најчешће гаји поврће. Брежуљкасти терени и падине се највише користе за гајење винове лозе и воћа, јер имају нижу температуру од равних терена која одговара виноградарским и воћарским културама. На местима која се налазе на већим висинама доминирају шуме, ливаде и понеке ратарске културе. То су такође подручја са најнижим температурама. Најхладнији месец је јануар, а први мраз се углавном јавља око 10. новембра док је последњи око 25. марта. Пролећа су без мразова који би могли да оштете винову лозу. Најтоплији месец је август, а почетак јесени је углавном топао што погодује сазревању грозђа и воћа.

2.3.2. Влажност ваздуха

Власотиначки крај се налази у зони умерено годишње висине релативне влажности ваздуха. Средња годишња влажност ваздуха износи око 75%, док је јануар месец са највишом влажношћу ваздуха. Најмању влажност ваздух има током августа и износи свега 62%.

месец	Јан.	Феб.	Мар.	Апр.	Мај	Јун	Јул	Авг	Сеп.	Окт.	Нов.	Дец.	Ср. Годишња влажност ваздуха
%	86	82.1	77.4	70.4	74.5	71.7	66.9	62.2	68.4	78.2	81.6	84.5	75.3

Табле 1. Влажност ваздуха

Table 1. Humidity

Из дате табеле можемо закључити да је влажност ваздуха највећа у јануару (86%), а потом опада постепено све до маја (74,5%). Од јуна (71,7%) влажност ваздуха опет опада и своју најнижу вредност достиже у августу (62,2%). У септембру (68,4%), влажност ваздуха се опет повећава и у децембру износи 84,5%. Такође можемо видети да је средња годишња влажност ваздуха 75,3%.

2.3.3. Количина падавина

Распоред количина падавина је неравномеран и по годишњим добима и по месецима.

Власотиначко виногорје спада у умерено влажна подручја са годишњом количином падавина од 630mm до 700mm. Најмање падавина има у јулу, августу и септембру, али у последње 2 деценије су све чешће суше. Међутим, оне не утичу превише на принос

грожђа,зато што их оно добро подноси. Ипак,уколико трају дуже време,као 1994.године (100 дана),онда знатно умањују род ,а онда,самим тим и берба подбацује.

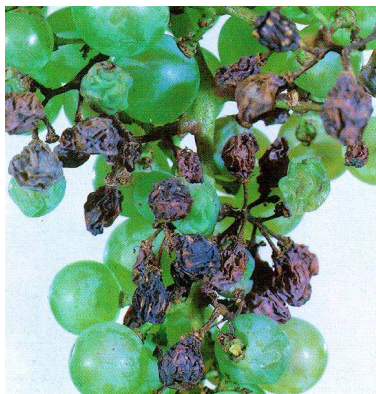
2.3.4.Ветрови

У Власотиначком виногорју готово да и нема јаких ветрова који уништавају винову лозу. Једини јачи ветар који дува у овој области је кошава, али траје највише 2 дана.Ветар који погодује виновој лози тако што спречава болести на њој је поветарац који се јавља у вегетационом периоду.

3.Болести и заштита винове лозе

Винову лозу и грозђе нападају разна обољења и паразити,мада може да их уништи и град. Најчешћа обољења на виновој лози су:

- **Пламењача** је најопаснији паразит који напада винову лозу,а појављује се у кишном периоду (најчешће у мају).Препознаје се по мрким флекама на листовима који изгледају да су захваћени пламеном
- **Пепелница** се јавља у пролеће у виду сивог слоја. Суши листове и млада зрна, док старија пуцају
- **Сива трулеж грозђа** (трулажница,трулеж) се најчешће појављује у јесен. Препознатљива је по крупним и мрким пегам.



Слика 4. Пепелница

Picture 4. Powdery mildew

4. Друштвени услови

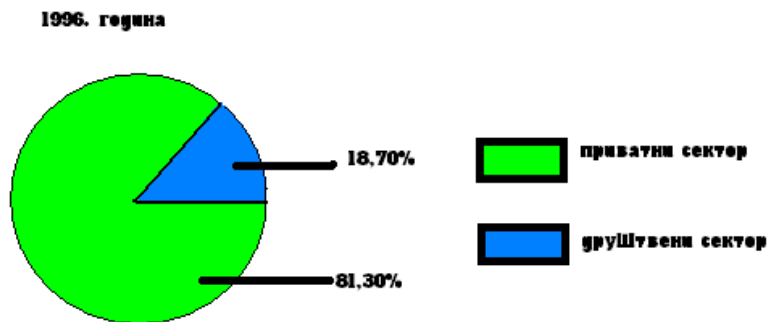
Као што су природни услови веома битни за развој виноградарства, у једнакој мери су важни и друштвени. Најзначајнији друштвени елемент за развој сваке пољопривредне културе, па исто тако и виноградарске је становништво, због тога што је оно способно да крчењем шума или неких других подручја створи обрадиве површине.

4.1. Стање виноградарства

Иако Власотинце и околина имају веома погодне услове за развој виноградарства, они се упркос томе не користе у довољној мери.

Главни разлози за смањење виноградарских површина и опадања броја чокота из године у годину су превелика старост винограда и сортимент који се више не тражи на тржишту. Наиме, тржиште тражи боље и новије сорте, а приватни произвођачи имају старе које се више не користе. Иначе, сортимент је мењан у последњих 15 година, а старе сорте су биле: "прокупац", "пловдина", "жупљанка", "смедеревка" и "тамњаника", док су новије: "мерло", "гаме", "совињон" и "црни бургундац" који се тражи на тржишту.

Виногради се масовно напуштају током 2000-их, а главни разлог је тај што подруми нису приватизовани на време.



Табела 2. Површина под виноградима

Table 2. Areas under vineyards

Из графикана се може закључити да је током 1996. године приватни сектор поседовао већину површина под виноградима (81,30%), док је друштвени сектор имао само 18,70% од укупне површине.

4.2.Подруми

Виноградари најчешће прерађују грозђе у подрумима Власотинца и Козара. Власотиначки подруми заправо су здружени подрумски објекти са смештајним капацитетима од 900 вагона што омогућава 1200 вагона грозђа за прераду.

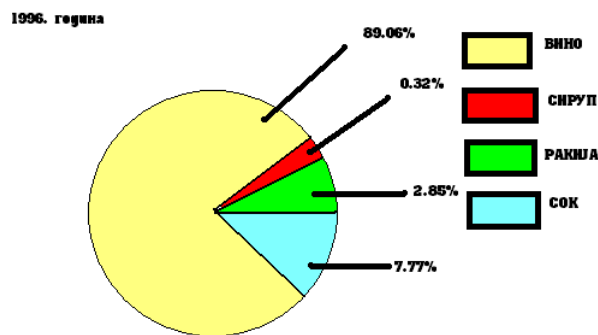
На дрвене судове се троши 480 вагона, а на бетонске обложене стаклом и специјалним лимом 520 вагона. Постоје 3 подрума: подрум бр. 1, подрум бр. 2, подрум бр 3.

Доњи подрум или подрум бр. 1 се налази поред реке Власине. Велики је и у њему се врши пријем и складиштење вина у судове. Такође, овај подрум поседује и перионицу и флашионицу за прање боца и флаширање вина.

Горњи подрум или подрум бр. 2 се налази изнад града, а сада служи само за складиштење пића. Веома је велики и његова површина није искоришћена.

Подрум бр. 3 се налази у средишту града и садржи два мања подрума. И овај подрум је неискоришћен и служи само за складиштење пића.

Пре око 20 година, виноградари су ручно муљали грозђе и пријем је трајао веома дуго (чекало се 1-2 дана). Када су ручне муљаче замењене оним на струју, посао се одвијао дуже. Такође, пре 10 година вршен је пријем грозђа из Македоније, Житорађа и Тимочке Крајине. Након Грађанског рата од укупне количине грозђа само 10% се користи свеже, а 90% се прерађује.



Табела 3. Производња пића током 1996.
Table 3. Manufacture of beverages during 1996.

Из ове табеле се види да је већина произведеног пића вино које чини 89.06% од укупне производње. На другом месту је сок са уделом од 7.77%, а на трећем месту је ракија (2.85%). Најмање има сирупа који чини 0.32% од укупне производње пића.

4.3. Вина

Пошто је друштвена винарија тражила бољи асортимент за тржиште прешло се на новије сорте грождја и рачунало се да ће новији асортиман побољшати квалитет власотиначких вина. Наиме, "гаме-бојадисер" и "бургундац" су служили као добар зачин вину "гром" које је имало велику потражњу на тржишту. Такође је ово вино на сајму вина 1959. године у Љубљани одликовано златном медаљом и добило назив "шампион".

Међутим, у допуну асортимана вина, нужно се намеће подизање новијих засада са квалитетним белим винским сортама као што су "совињон" и "семињон". Пре 10 година пласман ових производа заслужио је пажњу с обзиром на то да су постизане изузетно повољне цене, па је према томе подизање пројектованих винограда апсолутно економски оправдано.

4.4.Вински бал

Вински бал је највећа приредба у част вина која се одржава у Власотинцу. Први пут је одржан јула 1960. године и претежно је забавног карактера. Посећују га не само људи из Власотинца већ и из околине. Сваке године се бира Мис Винског бала и долазе познати музичари и бендови.

Данас се Вински бал одржава на Нешићевом кеју где се изводе све манифестације.



Слика 5. Вински бал

Picture 5. Wine bal

5. Значај власотиначког виногорја

Власотиначко виногорје је погодно за производњу грозђа и вина због добре клине и повољне површине, па се због тога убраја у најбоља виногорја наше државе.

Због повољног подручја даје огроман приход грозђа (чак 3-4 пута више од ратарских производа по јединици) .

У овом виногорју се налазе једне од најзначајнијих и најраспрострањенијих површина, али су данас далеко мање од некадашњих.

6. Перспективе развоја

Познато је да је Власотиначки крај врло подесан за развој виноградарства, али и да се његови потенцијали недовољно искоришћавају.

Евентуалана реконструкција и подмлађивање засада би донекле поправили тренутно стање, али би и инвестиције у правилну резидбу, попуњавање празних места и примену одговарајућих агротехничких мера такође побољшале стање виноградарства. Поред тога, информисање и едукација приватних произвођача, оја је на ниском нивоу, помогла би за бољи и бржи развој виноградарских култура. Такође, произвођача са потенцијалом је јако мало, па се и они морају подстицати у правцу специјализације и повећања производње.

Закључак

За ову тему смо се одлучиле да би подсетиле људе на потенцијале Власотиначког виногорја и укажемо на могуће начине за решавање проблематике стагнирања виноградарства и опадања броја чокота.

На крају, закључиле смо да би Власотинце и околине могле да поврате некадашње површине под виноградима и некадашњу количину грозђа уз примену адекватних мера и бољу едукацију произвођача.

Захвалност

Нашу захвалност дугујемо нашем ментору Горици Миловановић за дате савете и сугестије. Такође морамо да се захвалимо председнику "Удружења виноградар-Власотинце" Божидару Коцићу на сарадњи и обезбеђивању књиге која нам је доста помогла за израду овог рада.

Литература

1. Мр. Томислав Д. Марјановић: "Власотиначко виногорје", Власотинце, 1997. година
2. "Инвестициони елаборат за подизање плантажног винограда на површини од 58ha на месту Бели камен", К.О. Власотинце в.в.
3. www.wikipedia.com