

Žilavka

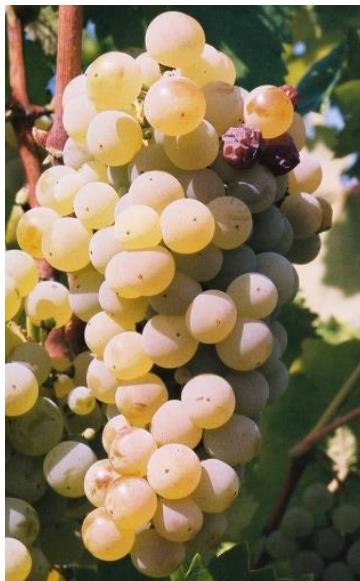


Banja Luka, 2020

Sadržaj	Strana
Žilavka	4
Bena	9
Krkošija	10
Smederevka	11
Chardonnay	12
Izvor Podataka	16



Pripremio
Dr Dragutin Mijatović



ŽILAVKA

Hercegovački krš, postojbina drače, pelina i poskoka, domovina je i Žilavke, sorte od koje se proizvodi najkvalitetnije i najpoznatije bijelo vino Hercegovine. Žilavka je za Hercegovinu dio istorijskog i kulturnog naslijeđa, i mnogo više od samog vina.

O porijeklu imena žilavka teško je dati tačan odgovor, ali pretpostavka o njenom imenu koje simbolizuju fine žilice, koje su primjetne u doba pune zrelosti grožđa u prozirnoj pokožici, može se uzeti kao logična, a dodatak hercegovačka kao da hoće reći nigdje tako raskošna, nježna, blagotvorna i izdašna da nadoknadi brigu i trud vinogradara kao u Hercegovini u kojoj je nastala, formirala karakteristike, prilagodila se i poistovjetila sa sunčanim i kršnim ambijentom Hercegovine.

Od sorte žilavka proizvode se kvalitetna, a sa posebnih položaja i vrhunska vina, vrlo često sa dodatkom do 15 % krkošije i bene, također autohtonih sorti Hercegovine.



Rasprostranjenost i sinonimi

Sorta je neutvrđenog porijekla, a od davnina je odomaćena u Hercegovini. Gaji se i u Dalmaciji, Makedoniji i Srbiji. To je najznačajnija i najrasprostranjenija hercegovačka bijela vinska sorta. Zbog toga što se najviše gaji u dolini Neretve označava se i kao Žilavka mostarska.

Botanički opis

Sorta se odlikuje jakim vegetativnim potencijalom. Vrh mladog lastara je bijedo žute boje i vunasto maljav. Zreo lastar je debeo ili umjereno debeo, sa kratkim internodijama žutosmeđe boje i koljencima ljubičastosmeđe boje. List je srednje krupan ili krupan, po pravilu petodjelan. Peteljkin sinus je otvoren u obliku lire ili slova "V", ali može biti i prekloppljen. Liska je blago naborana, sa lica svijetlo zelena, a sa naličja bijedozelena i sivkasto maljava. Cvijet je morfološki i funkcionalno hermafroditan i dobro se oplodjiva. Grozd je srednje krupan do krupan, cilindrično-konusan, umjereno zbijen. Masa grožđa varira od 150 do 200 g. Bobica je srednje krupna, okrugla ili blago jajasta, sa žutozelenom, prozračnom i srednje debelom pokožicom. Grožđani sok je bezbojan.



Agrobiološka svojstva

Žilavka je pozna sorta - po vremenu sazrijevanja grožđa svrstana je u grupu sorata III epohe. Koeficijent rodnosti varira između 1,2 i 1,5. Spada u red srednje prinosnih sorti. Prosječni prinos grožđa se kreće od 9 do 12 hiljada kg/ha. Može se orezivati kratko - na kondire sa 3 do 4 okca, ali joj više odgovara rezidba na lukove sa 6 do 8 okaca. Može se gajiti sa niskim stablom, ali zbog boljeg osunčavanja i provjetravanja grozdova, više joj odgovara stablo u obliku srednje visokih i visokih kordunica i špalirski nasloni.

Visok kvalitet grožđa Žilavka daje kada se gaji na rastresitim, šljunkovito-kamenitim, umjereno plodnim, toplim i dubokim zemljištima. Na vlažnjim i hladnjim zemljištima daje značajno slabiji kvalitet grožđa. Žilavka je osjetljivija na plamenjaču nego na pepelnici, a posebno je osjetljiva na sivu pljesan ako u vrijeme sazrijevanja grožđa nastupi kišovito i toplo vrijeme. Na zimske mrazeve je srednje otporna -okca izmrzavaju na -16 do -18°C.

Dobro uspijeva na loznim podlogama iz grupe Berlandieri x Riparia, ali joj na izrazito kamenitim zemljištima više odgovaraju podloge iz grupe Berlandierix Rupestris.



Privredno-tehnološka svojstva

U grožđanom soku se nakuplja 20 do 24% šećera i 5 do 8 g/l ukupnih kiselina. Grožđe se koristi za proizvodnju vrhunskih i kvalitetnih bijelih vina.

Vino žilavka svako ponaosob doživljava na svoj način. Ono privlači ljubitelje dobre kapljice svojom posebnošću i osebujušću, specifičnim mirisom, zaobljenošću, snagom karakterističnom za južna vina. Žilavka nosi pečat Hercegovine.

Lagano ljetno vino, idealno je za vrućine koje vladaju. Sa užitkom se piye u bilo kojoj prilici. Lijepe je kristalno čiste, zelenkastožute boje. Već na miris izbija snaga karakteristična za južna vina sa obiljem sunca u sebi. Tropsko voće, ananas, kivi... sa primjesom začinskih aroma cimeta i klinčića. Vrlo ekstraktno, potentno, puno i sortno jasno prepoznatljivo tako da ga je teško zamijeniti sa nekim drugim vinom ili sortom.

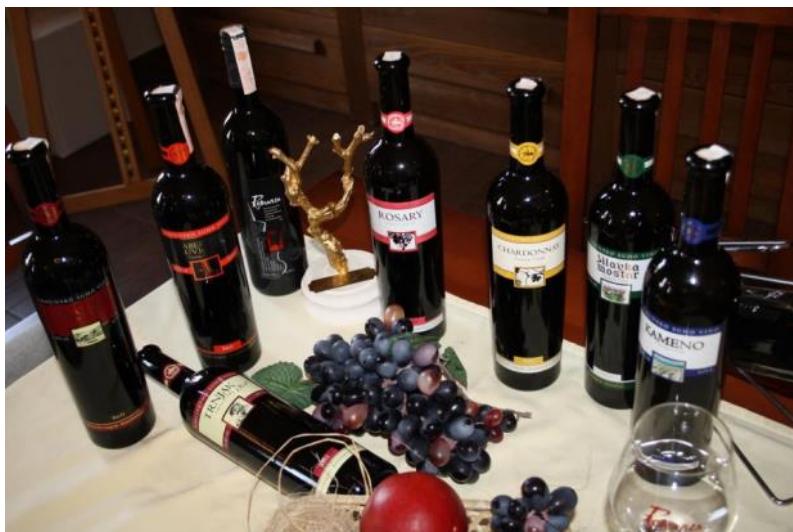


Žilavka je toliko specifična, a tu specifičnost osim u vinogradu i u procesu vinifikacije, žilavka dobija i nešto dužim odležavanjem u boci. U pogledu ravnoteže alkohola (12,5%) i kiselina (5-6 g/l), cijela kompozicija je toliko skladna, osobina koju je u stanju pružiti samo hercegovački krš gdje je svaka gruda zemlje zlata vrijedna. Jednostavno, gutljaj vuče gutljaj, kažu proizvođači vina prizvedenog od sorte Žilavka.
Hercegovci je piju uz janjetinu, lešo ili pečenu na ražnju, zatim uz jegulju i uz druge slatkovodne ali i morske ribe, uz sir iz mijeha i pršut.
Servira se obvezno rashlađena na temperaturi 10-12°C .





Detalji vlasništva Vinarije Čitluk



DRUGE BIJELE SORTE HERCEGOVINE

Pored sorte Žilavka u proizvodnim zasadima Hercegovine su i autohtone sorte: Bena, Krkošija i introdukovane Smederevka i Chardonnay ali sa mnogo manje zastupljenim površinama.

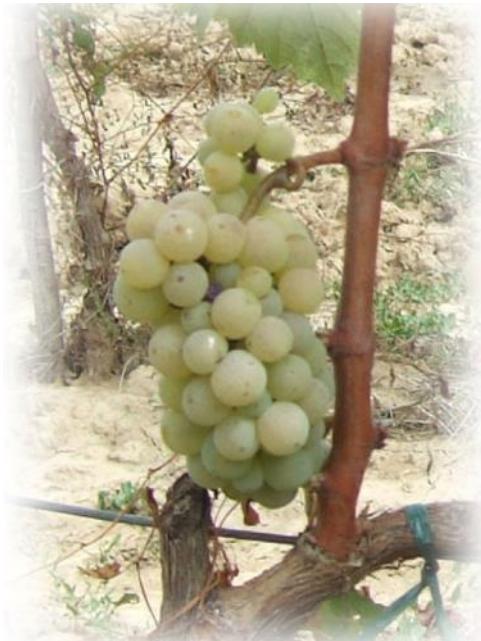
BENA

Bena je bijela vinska sorta grožđa. Normalne je i redovne oplodnje. Sazrijeva u prvoj polovini septembra. Prosječna masa grozda je oko 130 grama. Ovo je sorta za toplije krajeve i veoma je otporna na plamenjaču i pepelnici. Uz kratku rezidbu daje dobar prinos. Može uspijevati na slabijim tlima i nepovoljnijim položajima jer je veoma izdržljiva. Šira sorte Bena sadrži 16 – 22 % šećera i 5 do 8 g/l ukupnih kiselina. Vino od čiste Bene osrednjeg je kvaliteta jer sadrži manje alkohola nego vino od Žilavke. Bena nema slast Krkošije i Žilavke, ali zbog većeg sadržaja kiselina dobar je dodatak vinu Žilavka – u manjem procentu. Može se koristiti za jelo u svježem stanju.



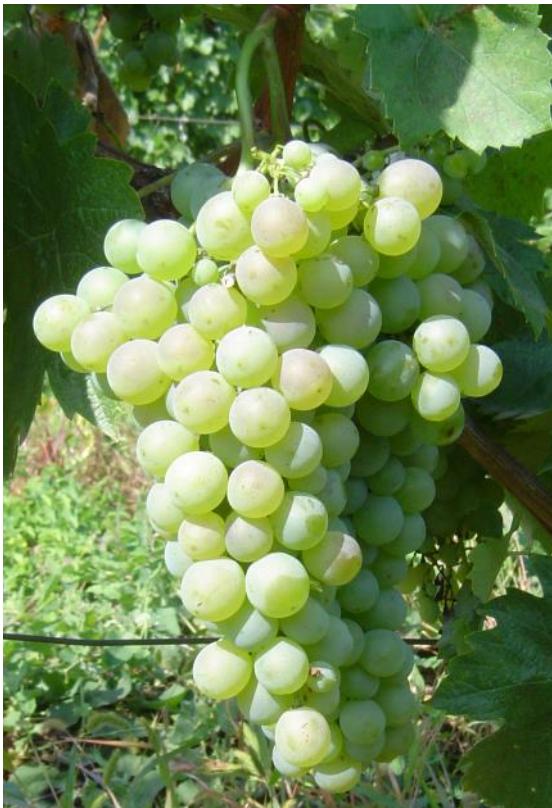
KRKOŠIJA

Sazrijeva u trećoj epohi kao i Žilavka i ima neredovnu oplođnju zbog pojave anomalija u građi cvijeta. Masa grozda varira od 100 do 200 g. Odgovara joj kratka rezidba a voli propusna zemljišta sa dovoljno vlage, kakve su uglavnom crvenice na prostorima Brotnja, Dubrava i oko Ljubuškog. Slabije podnosi sušu i neplodna tla. Na plodnim zemljištima daje grožđe dobrog kvaliteta sa dobrim sadržajem šećera i kiselina tako da se može reći da je ova sorta izdašna u količini šećera čiji se postotak sličan kao i kod žilavke, ali su kiseline nešto veće. Daje vino zelenkasto žute boje sa dobrom ekstraktom, bez arome i nijansom trpkosti. U čistom sortnom sastavu ne predstavlja veći kvalitet, ali miješanjem u pogodnom omjeru sa Žilavkom može se postići dobra i kvalitetna mješavina. To je njezina najveća vrijednost.



SMEDEREVKA

Smedervka je bijela vinska sorta koja je dobila ime po Smederevu u Srbiji. U Hercegovinu je introdukovana sedamdesetih i osamdesetih godina prošlog stoljeća zahvaljujući vrlo dobroj rodnosti i visokom randmanu. Zbog niskog sadržaja alkohola (10 do 11 %), kiselkasta okusa te svoje slamljato žute boje ulazi u sastav stonih vina kojima tržište obiluje.



CHARDONNAY

Chardonnay je vinska sorta bijelog grožđa. Uža joj je domovina pokrajina Champagne i Burgundy. Otporna je na sivu plijesan. Zbog svoje stalne rodnosti i zbog kvaliteta vina dobijenog prerađom njenog grožđa, proširila se manje-više po svim kontinentima. Zbog snažna rasta odgovara joj dugi rez. Bobice su joj ugodno kisele i pune soka koje moraju neposredno poslije berbe biti vinifikovane. Vina chardonnay su izvrsna osnova za proizvodnju pjenušavih vina.

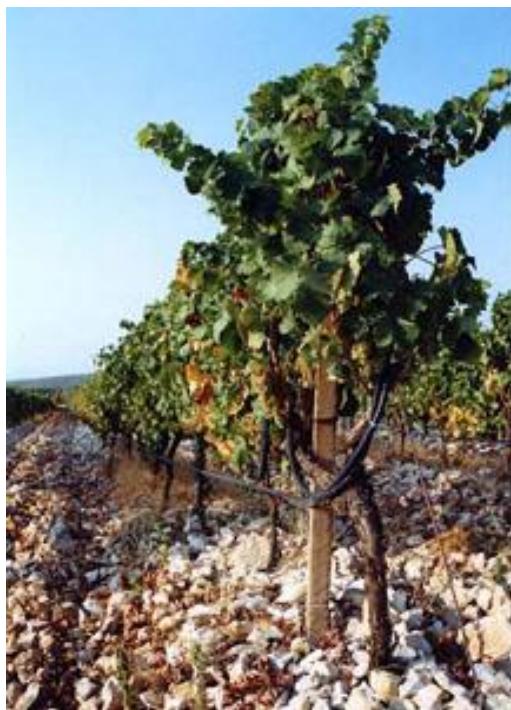






Blizanci:

Rodno mjesto Žilavke od koje se proizvodi Kameno vino.



Izvor podataka:

130 godina organiziranoga Vinogradarstva i Vinarstva u Bosni i Hercegovini. Mostar 2018

Atlas Vinogradarstva i Vinarstva Bosne i Hercegovine. Mostar, 2014

Avramov, L., Žunić, D. (2001) Posebno vinogradarstvo.

Jovanović Cvetković, Tatjana, Mijatović, D,
Radoš, Lj. i Šutalo, V. (2016) **Ampelografske karakteristike reproduktivnih organa sorti Žilavka i Blatina (Vitis vinifera sp.) kao parametar genotipskih specifičnosti**

Milosavljević, M. (1998) **Biotehnika vinove loze.**

Popis tradicijskih sorti vinove loze u Dalmaciji

Tarailo, R. i Vuksanović, P. (2018) **Ampelografija.**
www.ovinu.info

<http://www.vinarija-citluk.ba/>

<http://www.vinskacesta.ba/>

<http://www.vinogradinuic.com/>

<http://www.gastro.hr/>

Pribilješke



Strana 18



