

**privredna
komora
jugoslavije**

YUGOSLAV CHAMBER OF ECONOMY
CHAMBRE ECONOMIQUE
DE YUGOSLAVIE
КОМПАНИЈА ПРИВРЕДА ЈУГОСЛАВИЈЕ

**OPSTE UDRIŽENJE POLJOPRIVREDE I
PREHRAMBENE INDUSTRIJE JUGOSLAVIJE**
Broj: 2121/1226-288
Beograd, 20.VIII.1986. godine

SAVEZNI ZAVOD ZA PATENTE

B E O G R A D
Usun Mirkova br. 8.

PREDMET: Upis saštićenog imena
odnosno osnake saštiće-
nog proizvoda odnosno
osnake porekla odre-
đenih vina

Poljoprivredna zadruga i vinarija "POTOMJE" Pelješac ima svoja vina "Dingač" i "Postup" koja su na osnovu izdatih rešenja Republičkog komiteta za poljoprivrednu SR Hrvatske dobila pravo označavanja i zaštite geografskog porekla.

Kako je u toku proteklih godina dolazilo do sloupotrebe imena navedenih vina od strane nekih prometnih i drugih organizacija, Poljoprivredna zadruga Potomje se obratila preko Komore SR Hrvatske našem Udruženju u Privrednoj komori Jugoslavije da joj se pomogne oko upisa saštićenog imenu i osnake tih dva vina u cilju zakonskih mogućnosti stvarne zaštite istih proizvoda i sprečavanja dalje sloupotrebe imena istih, što je prisutno na tržištu i krmji ugled i renome originalnog proizvoda.

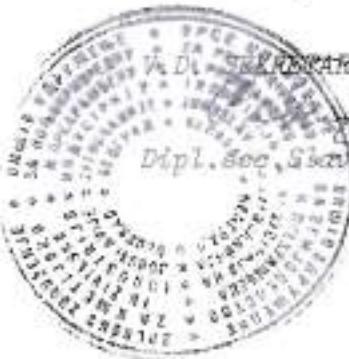
Pošto su ređene sve formalnosti oko zaštite osnake i geografskog porekla navedenih vina, potrebno je izvršiti upis već saštićenih vina odnosno osnake porekla "DINGAČ"-a i "POSTUP"-a Potomje kao zaštitne robe proizvodjača, molimo da u korist proizvodjača to vi učinite kao nadležna institucija.

U koliko je potrebno obezbediti odgovarajuću vrednost usluge odnosno takse i slično, proizvodjač će snositi s tim da ga o tome blagovremeno obavestite.

Co:

- Poljoprivredna zadruga i vinarija Potomje - Pelješac
- Arhivi - ovde

17263 * 20.AUG.1986



POLJOPRIVREDNA ZADRUGA I VINARIJA · POTOČJE · PELEŠAC

DINGAĆ

TELEGRAM: DINGAĆ POTOČJE - TELEFON: POTOČJE 050 25402 - TEKUĆI RAČUN 31798-601-838 SDA DUBROVNIK

Broj:

112 -

TOPSKE SLOVENE

5283 21.VII.85.

ZAGREB

Potočje,

28.III.1986.

PRIVREDNA KOMORA DALMACIJE
Područno vijeće
D U B R O V N I K
ZA PRIVREDNU KOMORU SRH ZAGREB

Predmet: Zahtjev za pokretanje postupka zaštite označke porijekla za naše čuveno vino Dingač

S obzirom da je naša zadruga isključivo proizvođač vina Dingač, proizvode koji ispunjavaju sve uvjete za zaštitu označkom porijekla proizvoda, to ovim podnosimo zahtjev da pokrenete inicijativu u smislu čl. 37-43 Zakona o zaštiti izuma, tehničkih unapredjenja i znakovske razlikovanje (Sl.list SFRJ br. 34/81).

Naime, spomenutim odredbama Zakona predviđeno je da Privredne komore Jugoslavije određuju između ostalog geografske nazive koji se štite označkom porijekla proizvoda, a po prijavljenoj mišljenju nadležne Privredne komore u Republici.

Po prihvaćenju ove inicijative sa vešte strane bit će potrebno istu proslijediti Privrednoj komori SRH, kako bi ista tu inicijativu mogla dostaviti na odluku Privrednoj komori Jugoslavije.

Nepominjemo da proizvod za koji tražimo zaštitu označkom porijekla ispunjava sve uvjete predviđene odredbama čl. 37-43 spomenutog Zakona.

U prilogu vam dostavljamo svu dokumentaciju potrebnu za donošenje odluke o priznавanju označke porijekla proizvoda shodno odredbi čl. 40. Zakona:

- Elaborat (Stručno-naučne osnove) o zaštiti geografskog porijekla čuvnog vina Dingač kojeg je izradio Institut za jadranske kulture i melioraciju krše iz Splita
- Rješenje Republičkog komiteta za poljopr. i šumarstvo SRH o označavanju vina Dingač iz 1978. godine

Unaprijed vam se zahvaljujemo i pozdravljamo

Direktor:

Ante Čavrić
Predsjednik ZZS Ante



SOCIALISTICKA REPUBLIKA HRVATSKA

REPUBLIČKI SEKRETARIJAT
ZA POLJOPRIVREDU, PREGAMBENU
INDUSTRIJU I ŠUMARSTVO

CROATIA ZAGREB - Trg Drage Matice 9 - Post. broj. 1090
Telefon: 472-225

Broj: 06-UP/I-216/1978.

Zagreb, 31. srpnja 1978.

Republički sekretarijat za poljoprivrednu, prehrambenu industriju i šumarstvo, povodom zahtjeva Poljoprivredne zadruge i vinarije "Dingač" iz Potomja od 16. 6. 1978. broj 216, za davanje dozvole za označavanje crnog vina sorte plavac mali crni kao čuvenog vina "Dingač" sa zaštitom geografskog porijekla, na temelju člana 30. stava 1. točke a) Zakona o vinu ("Narodne novine", br. 5/76) i člana 202. stava 1. Zakona o općem upravnom postupku, donio je

RJEŠENJE

1. Dozvoljava se Poljoprivrednoj zadruzi i vinariji "Dingač" iz Potomja (Poluotok Pelješac) da može označavati, kao vino sa zaštitom geografskog porijekla, crno vino od grožđa sorte plavac mali crni proizvedenog s vinograda površine 50,285 ha na vinogradarskom položaju "Dingač", kojih su granice i čestice označene u kopijama katastarskih mapa K.o. Potomje, Prijavičino i Trstenik u Eleboratu (Stručno-naучnoj osnovi) kojeg je izradio Institut za jadranske kulture i melioraciju krša iz Splita (pod oznakom: E-2-78), a koji čini sastavni dio ovog rješenja.

2. Vino preizvedeno od grožđa sorte i s vinograda navedenih u točki 1. ovog dispozitiva moći će se označiti kao čuveno vino "Dingač" s oznakom geografskog porijekla, pod ovim uvjetima:

a) da ima izražena odgovarajuća kvalitetna organoleptička i kemijska svojstva značajna za ekološke uvjete i odnosnu sortu (plavac mali) vinogradarskog položaja "Dingač";

b) da je tamno rubin crvene boje, kristalno bistro, s eventualno manjom količinom vinskog teloga koji nije posljedica neispravne dorade ili njege, da ima sortni miris i bouquet dobro razvijen, okus pun, harmoničan i tropkasto slatkast;

c) da ima sljedeća fizikalna i kemijska svojstva:
alkohol od 14,0 do 15,5 vol.%, ekstrakt ukupni od 30,0 do 44,0 g/l, ekstrakt suhi od 27,0 do 35,0 g/l, reducirani šećer od 2,0 do 10,0 g/l, ukupne kiseljne (kao vinske) od 4,5 do 6,0 g/l, blapljive kiseljne (kao acetene) od 0,45 do 1,0 g/l, pH od 3,2 do 4,0, glicerol od 8,5 do 14,0 g/l, pepeo od 1,9 do 3,5 g/l te slmalitet pepela od 19,0 do 37,5 N/l;

d) da budu: obrada tla, snojidba vinograda, zaštita loze od biljnih bolesti i štetnika, proizvodnja, dorada i njega vina te punjenje vina u boce - obavljeni u skladu s Elaboratom iz točke 1. ovog dispozitiva, te da se rezidba obavlja na najviše 12 rednih pupova, transport grožđa od vinograda do mjesta preradbe da se obavlja u platenim vrećama ili sanducima, a berba grožđa u vremenu od 1. do 10. listopada u godini, time da u grožđu mora biti najmanje 10% suhica (prosušenih boba) odnosno najmanje toliko da se dobije Šećer koji odgovara 14 vol.% alkohola u vinu;

e) da prosječni prirod grožđa ne bude veći od 70 mtc po hektaru, odnosno ukupna godišnja berba da ne bude veća od 3,520 mtc grožđa, a proizvodnja vina, uz randman od 60%, nakon prvog protoka, da ne bude veća od 2.112 hl vina.

3. Donošenjem ovog rješenja prestaje važiti rješenje Sekretarijata Saveznog izvršnog vijeća za poljoprivrodu i šumarstvo br. oč-1252/2 od 19. 9. 1961.

4. Podnositelj zahtjeva dužan je u roku 8 dana od dana doslove ovog rješenja, platiti na ime troškova postupka, kao posebnog izdatka ovog sekretarijata učinjenog u gotovu novcu (srazmerni dio troškova Podkomisije za oznaku geografskog porijekla vina i Republičke komisije za vinogradarstvo i vinarstvo) u iznosu od 15.803,00 (petnaestisetisecosamsetotri) dinara na širo-račun ovog sekretarijata broj žolo? 637-2918.

Obrázloženje

Poljoprivredna zadružna i vinarija "Dingač" iz Potomja podnijela je ovom sekretarijatu zahtjev da joj se, u smislu člana 30. stava 1. točke a) Zakona o vini, dozvoli označavanje vina od grožđa sorte plavac mali crni, proizvedenog u vinogradarskim položajima kako je navedeno u točki 1. dispozitiva ovog rješenja, kao čuvenog vina "Dingač" s zaštitom geografskog porijekla. Svom zahtjevu stranka je priložila Elaborat (Stručno-naučnu osnovu) za zaštitu geografskog porijekla čuvenog vina "Dingač" koji je izradio Institut za jadranske kulture i melioraciju krša iz Splita (pod oznakom: E-2-78). Ujedno, stranka u svom zahtjevu navodi da je predmetno vino utvrđeno kao čuveno rješenjem Sekretarijata Saveznog izvršnog vijeća za poljoprivrodu i šumarstvo broj oč-1252/2 od 19. 9. 1961, pa ovim zahtjevom se traži revizija postojeće zaštite i proširenje zaštite geografskog porijekla tog vina na nove vinopadne i veće površine kako je to prikazano u Elaboratu.

Na osnovi zahtjeva stranke i priloženog Elaborata, Podkomisija za oznaku geografskog porijekla vina Republičke stručne komisije za vinogradarstvo i vinarstvo obavila je uvid na licu mjesta i utvrdila da nasadi vino loze, tehnička sredstva i uređaji za proizvodnju predmetnog vina u cijelosti odgovaraju opisu danom u Elaboratu. Ujedno je Podkomisija predložila određene promjene veličina i uvjeta proizvodnje kako je to navedeno u točki 2. pod a) i 4) dispozitiva ovog rješenja.

Republička stručna komisija za vinogradarstvo i vinarstvo na sjednici od 31. srpnja 1978. godine, nakon što je razmotrila i usvojila izvještaj navedene Podkomisije i sve elemente proizvodnje navedene u Elaboratu, uzimajući u obzir i rezultate degustacije predmetnog vina, dala je ovom sekretarijatu mišljenje da se dade podnosiocu sahtjeva dozvola da može označavati predmetno vino kao čuveno vino "Dingač" pod uvjetima navedenim u Elaboratu i u izvještaju Podkomisije, jer su ispunjeni svi ostali uvjeti za davanje tražene dozvole.

Na osnovi izloženog, riješeno je kao pod 1. do 3. dispozitiva.

Odredbe o troškovima postupka temelje se na odredbi člana 113. stava 1. Zakona o općem upravnom postupku.

Protiv ovog rješenja može se pokrenuti upravni spor, u roku 30 dana od dana njegove dostave stranci, tužbom kod Upravnog suda Hrvatske u Zagrebu.

Taksa po Tbr. 1. i 3. Tarife republičkih administrativnih taksa nalijepljena je i propisno poništena na podnesku stranke.

Dostavlja se:

REPUBLICKI SEKRETAR

1. Poljoprivrednoj zadrži i vinariji "Dingač" iz Potomja, poluot. Pelješac (u dva primjerka),
Dr Marijan Strbašić
2. Poljoprivrednom inspektoratu - ovdje,
3. Republičkom vinarskom inspektoratu - Ispostava Split,
4. Računovodstvu - ovdje (radi evidencije troškova),
5. Uđosje stranke,
6. U spis.

Sveučilište u Splitu
INSTITUT ZA JADRANSKE KULTURE I MELIORACIJU KRŠA - SPLIT

E - 2 - 78

ZAŠTITA GEOGRAFSKOG PORIJEKLA
ČUVANOG VINA D I N G A Č

Stručno-naučna osnova

Izradili:

Dr. mr. Petar MALEŠ
Mr. Andro TOMIC

Surednici:

Dipl.ing. Ante GAZZARI
Dipl.ing. Ljubo RUMORA
Dipl.ing. Ivan FLIZO
Tehn. Andrija KRIZIC



Split, 1978.

SADRŽAJ:

	Str.
I UVOD	
II RAZVOJ VINOGRADARSKO-VINARSKE PROIZVODNJE OD OSNIVANJA POLJOPRIVREDNE ZADRUGE "DINGAČ" NA POLUOTOKU PELJEŠCU	2
III VINOGORJE DINGAČ - POSTUP	7
1. Smještaj i granice vinogorja	7
2. Klimatske prilike vinogorja	7
3. Zemljjišne prilike vinogorja	8
3.1. Reljef	8
3.2. Matični supstrat	8
3.3. Tlo .	8
4. Organizaciono-ekonomska struktura	9
4.1. Centar vinogorja	9
4.2. Utovarne stanice u vinogorju	9
5. Veličina površina pod vinogradima u vinogorju	9
6. Struktura površina pod vinogradima u vinogorju	9
7. Sistem uzgoja	9
8. Agrotehnika	10
9. Postojeći sortiment vinove loze i loznih podloga	10
9.1. Sortiment vinove loze	10
9.2. Sortiment loznih podloga	10
10. Budući sortiment vinove loze i loznih podloga	11
10.1. Sortiment vinove loze /Vitis vinifera/	11
10.2. Sortiment loznih podloga	11
IV POVRIĆE VINOGRADA POSNI ME SORTOM PIĆE VITIS ZA PROIZVODNJI ČUVANOG VINA "DINGAČ"	12
1. Tehnologija podizanja vinograda	40
2. Knjiga vinograda u redu	42

V	PLAVAC MALI - SORTA ZA PROIZVODNJU ČUVENOG VINA "DINGAČ"	45
VI	ČUVENO VINO "DINGAČ"	49
	1. Smještaj podruma i njihovi kapaciteti koji se koriste za proizvodnju	50
	1.1. Podrum PZ "Dingča"	50
	1.2. Podrum "Dalmacijavino"	51
	2. Proizvodnja čuvenog vina Dingač	52
	2.1. Berba grožđa	52
	2.2. Prerada grožđa	52
	2.3. Fermentacija	53
	2.4. Njega i čuvanje vina	54
	2.5. Dorada i punjenje u boce	55
	3. Boca i oprema boce	56
	3.1. Boca	56
	3.2. Oprema boce	56
	4. Organoleptička i fizikalno-kemijska ispitivanja	59
	4.1. Organoleptička svojstva	59
	4.2. Fizikalno-kemijska analiza	59
VII	ZAKLJUČCI	63

I UVOD

Poljoprivredna zdaruga "Dingač" iz Potomja na poluotoku Peljšcu, obratila se ovom Institutu sa molbom da se obave potrebni radovi na revidiranju stručne osnove za utvrđivanje osobina čuvenog vina "Dingač".

Stručno naučnu osnovu za utvrđivanje osobina čuvenog vina Dingač izradio je Institut u Splitu 1961. godine. Međutim, u razdoblju 1961.-1975. godine, učinjene su zнатне promjene u tehnologiji proizvodnje grožđa i vina, a što se odrazilo na kemijska i organoleptička svojstva čuvenog vina Dingač.

Iz navedenih razloga stručnjaci Instituta za jadranske kulture u Splitu, tijekom 1975., 1976. i 1977. obavili su istraživanja na području proizvodnje grožđa za dobivanje čuvenog vina Dingač i istraživanja u tehnologiji prerađe grožđa i dorade čuvenog vina Dingač.

Rezultati navedenih istraživanja prezentirani su u ovom elaboratu.

**II RAZVOJ VINOGRADARSKO - VINARSKE PROIZVODNJE OD
OSNIVANJA POLJOPRIVREDNE ZADRUGE "DINGAČ" NA
POLUOTOKU PELJEŠCU**

Potkraj prošlog stoljeća došlo je do prvih organiziranih udruživanja naprednih proizvođača na ovom dijelu poluotoka Pelješca. Ta gospodarska novost i neophodnost u potrebi skidanja eksplotatorskog jarma brzo je primljena i proširena na cijeli poluotok. Ona je malo zatim dobila izgled samostalnih zadruga na bazi udjela i jamstva svojih članova.

Iz zapisa u dubrovačkom arhivu i po predaji spominje se u Kuni RĆANSKA ZAJMOVNICA osnovana 1896, a odmah zatim u Potomju SPOCKA BLAGAJNA.

Progresivni ljudi u ovim organiziranim sredinama ubrzo su uspjeli dokazati prednost takovog pohoda, pa je nedugo poslije osnutka tih organizacija učlanjen veliki broj peljeških težaka - vinogradara.

Ioslijeprije prvog svjetskog rata, zaoštio se odnos nadređenih i podređenih. U doba odnosa vlasnik - kmet napredni pelješki vinogradari opredjelili su se za svoju organizaciju TEŽAKU SLOGU, a veleposjednici za takozvano maloposjedničko udruženje i radikalnu stranku. Posebno je vrijedno spomenuti da se je već tada jedan broj najnaprednijih vinogradara, ribara i pomoraca opredjelio za Komunističku partiju. To je rezumljivo imalo pozitivan odraz na slijednji tok stvari, jer je ovdje Partija imala svoje simpatizere i uporišta.

Ovaj kratki povjesno - politički isječak naveden je upravo zato, da se spomene kako su te napredne snage iz ove sredine, rukovodene Partijom, još davno prije rata zacrtale i ostvarile izgradnju vinarije Dingač. Izgradnja ove vinarije, ustvari je i prvi pokusaj zaštite vina

Dingač, što je rat svom svojom gorčinom do u tančine poremetio.

Poslije rata obnovljene zadružne organizacije odigrale su veliku ulogu u popravljanju pogorjelih kuća i obnovi vinograda.

Prva faza izgradnje vinarije Dingač pokazala je svoje neosporne prednosti, te je ubrzo došlo do integracije većine zadruga na ovom dijelu Pelješca, odnosno na Pelješkoj župi. Uporedo tome prišlo se je vrlo ozbiljnog zadatku proširenja vinarije Dingač. Kao dvije najvažnije akcije iz tog vremena moraju se spomenuti zaštite vina Dingač. Zaštita je ozakonjena i po Ženevskoj konvenciji na međunarodnom planu. Zatim je postignut dogovor da se svo proizvedeno grožđe na ovoj visoravni preradi pod stručnim nadzorom u vineriji, te da se proizvođač rastereti truda i rizika za plesman. Neophodno je spomenuti da Poljoprivredna zadruga "Dingač" i u kriznim godinama otkupljuje, prerađuje i plesira prema mogućim uvjetima sve količine proizvedenog grožđa od individualnih proizvođača.

Otvoreni račun, kao najposlovniјe i najsocijalnije pravilo rada ove organizacije imalo je vrlo pozitivan utjecaj na razvoj vinogradarstva.

Već punih petnaest godina u ovu vinariju iz privatne prerade nije otkupljena niti jedna litra vina. Suvremena prerada grožđa, osnovna je preradbena preokupacija, koja uvjetuje gospodarski preobražaj, pozitivno direktno utječe na stimulans proizvođača i njihov rastući standard. Osim Dingača, što je već spomenuto, kao zaštićeno vino na međunarodnim relacijama - u sklopu vinarije Dingač postoji i zaštita za čuveno vino "Postup" - Potomje.

Interesantan je i samoupravljački odnos u ovoj zadrugi. U sastavu vinarije, odnosno zadruge Dingač, postoji 560 porodica. Oni proizvode ukupno, ovisno o godini, od 500 do 800 vagona grožđa. Prvi izvađači su direktno samoupravljači i na delegatskom principu čine najveći organ upravljanja - Skupštinu zadruge.

Plesman vina na inozemno i domaće tržište obavlja se u tradicionalnoj kooperaciji s poduzećem "Dalmacijavino" u Šilatu. Ova suradnja uz izvjesne slabosti, koje se mogu i moraju otkloniti pokazala se obostrano korisnom i interesantnom.

U posljednjih nekoliko godina, uprkos nepovoljnim vremenskim prilikama, organizacija je svoj program podredila osobnom i društvenom standardu proizvodača, kao glavnom činiocu ove jedinstvene spreme. Živjesni činjenice, da rast i onako visoke prosječne dobnosti direktnog proizvodača prijeti skorim opadanjem sirovinske baze, učinjeno je puno toga da će migraciona kretanja što više smanje.

Zdravstveno osiguranje na principu uzajamnosti, egzistira ovdje duго vremena i takova zdravstvena kultura nagovješćuje vrlo skoro i solidno rješenje i mirovinskog osiguranja.

Da bi se proizvođač rasteretio nekada nepremostivih briga oko transporta svojih proizvoda i pristupa vinogradima - učinjeno je sigurno najviše što se je moglo učiniti.

Izgrađen je tunel dug 400 metara, brojne prometnice u Dingaču i Kosturu, kao i na velječkoj visoravni. Gotovo svudje gde postoje vinogradi moguće je pristupiti automobilima, a to stedi i vrijeme i radnu snagu.

Mali županovski motokultivatori pružaju

snaga obrade naših vinograda. Njih sa motornim prskalicama ima preko 1200 komada. Čeve prisutniji su i rigoleri, kao i traktori srednje jačine.

Zadruža preti i potpomaže rad društava i nogometnih klubova. Organizaciono, moralno i materijalno prisutna je svugdje u toj društvenoj domeni, izričito inspirirana činjenicom, da je to najdirektniji poticaj vinogradarstvu i vinarstvu ovog kraja.

Jednom riječju čini se sve da Pelješac, kao kraj odvajkada poznat po kvalitetnom vinu - ne postane pust i deficitaran i snagom i proizvodnjom.

Smatra se po neslužbenim podacima da su krize u tom pravcu prebrođene, jer stalni lažani porast sadnje vinograda i proizvodnje grožđa govori u prilog toj tvrdnji.

Postoje ideje da se komasacijom stvore uvjeti suvremenije i lakše obrade, što se može postići u nekoliko plodnih i velikih polja na području Pelješke župe.

S obzirom na zemljopisni položaj poluotoka Pelješca, blizinu Dubrovnika i čuvenosti vina i imena Dingač, u ovaj kraj se tijekom godine navrati mnogo uvaženih osoba iz zemlje i inozemstva. Gotovo redovno u organizaciji naših agencija doputuju ovdje u grupama enolozi i vinoigraderi iz Zapadne Njemačke, Francuske, Italije, Austrije i drugih zemalja.

Vinariju vrlo često posjete i naši državni i partijski rukovodioci. Tako su tu nedavno boravili drugovi Jakov Blažević, Rato Dugonjić, Marin Cetinić, Stane Dolanc i ostali. Kako je najsvljeno, uskoro će vjerojatno ovdje svratiti i drug Edvard Kardelj, kojeg kako je rečeno posebno interesira ova tradicionalna spreča u obradi, preradi i prometu, što usječno eksistira u istinu kako dugo vremena. Vinariju Dinara pojeticio je i komendant

američke VI. flote u pratinji predstavnika SAD u Jugoslaviji.

Degustaciona dvorana, usputno sala za konferencije i mali etnografski muzej predstavlja u vinariji Dingač ekskluzivni kuriozitet, gdje se mnogi proizvodi mogu degustirati.

U ovom opisu nije moguće opisati cijelovitu povijest i sadašnjoj vinogradarstva i vinarstva poluotoka Pelješca. Međutim, drugo izdanje Pelješkog zbornika će prezentirati istinski i opširno razvoj pelješkog vinogradarstva - vinarstva.

"ada se spominje Zbornik, onda se mora, bez neke samohvale istaći, da je idejno, organizaciono i finansijski djelo Poljoprivredne zadruge i vinarije "Dingač".

Upućivanjem u ovom djelu domaćih ljudi ka poštovanju mjesne baštine i glavnih stečevina današnjice na pelješkom tlu i ovo je ustvari najdirektniji poticaj vinogradarstvu i vinarstvu, za čiji progres se nesobično zalaže kuća koja se zove D I N G A Č.

M. Cibilić

III VINOGORJE DINGAČ - POSTUP

1. Smještaj i granice vinogorja

Vinogorje Dingač - Postup je smješteno na južnim padinama srednjeg dijela poluotoka Pelješca i zauzima samo južne, odnosno jugozapadne ekspozicije uz more. Proteže se od mjesta Trstenik na istoku do zaljeva Trstena, odnosno mjesta Mokala, na zapadu.

2. Klimatske prilike vinogorja

Srednje mjesecne temperature u vegetacionom periodu

IV	V	VI	VII	VIII	IX	X	Sred. IV-X
14,4	18,9	23,9	26,9	25,3	21,2	16,0	20,9
15,2	17,7	22,8	24,8	24,5	21,6	14,6	19,8
15,2	17,4	22,9	26,8	26,3	21,6	16,0	20,8
14,4	18,5	21,6	25,5	24,1	20,9	17,8	20,4
12,8	16,8	22,7	23,2	23,2	20,9	15,2	19,2
11,7	17,7	21,7	24,4	23,4	20,1	16,5	19,3

Količina vodenih taloga/u mm/ za vegetacijski period

IV	V	VI	VII	VIII	IX	X	V.per. IV-X
69	30	2	4	37	176	107	425
103	102	68	10	36	137	360	816
24	60	2	0	3	69	119	277
110	62	102	33	49	8	185	549
83	304	53	48	4	30	83	605
5	5	28	44	26	217	164	489

3. Zemljisne prilike vinogorja

3.1. Reljef

Ovo je vinogorje smješteno na padinama grebena koji se proteže na južnom dijelu cijelog poluotoka Pelješca. Na obroncima ovog grebena koji se s većim ili manjim padom spuštaju prema moru, nalaze se terasirani tereni s vinogradima.

3.2. Matični supstrat

Matični supstrat ovih terasiranih terena predstavljaju kvarutarne tvorevine, uglavnom deluvijalni konglomerati od šljunkovitog materijala. Ovdje se očituje raznolikost ovog materijala u više obliku. S jedne strane šljunkoviti nanos može sadržavati veće ili manje količine sitnih čestica /piješka, praha i glina/ ili pak različite količine kamena. Osim toga šljunkoviti nanosi mogu biti više ili manje cementirani. Za tvorbu tla na ovim nanosima bitan utjecaj ima sadržaj karbonata u sitnim frakcijama nanosa jer se to svojstvo reflektira u nizu fiziografskih osobina tla.

3.3. Tlo

Tla ovog vinogorja možemo svrstati u smeđa karbonatna tla na šljunkovitim nanosima. To je skeletoidno tlo mrvičaste strukture, smeđe boje i različite dubine, već prema visini potpornih zidova terasa. Šljunkovita masa je umjereno vezana koloidnom ilovačom. Ove šljunkovite planine, koje se spuštaju prema moru s nagibom cca 30-70 %, predstavljaju uglavnom plitka tla, siromašne humusom i fiziološki aktivnim hranjivima.

Na ovim tlima se ne ostiću visoki urodi grožđa, ali se zato postiže izvanredna kvaliteta. Količina aktivnog vruća je dobro mjerljiva i relativno stalna u vremenu.

od 5 %. Dubinom se sadržaj fiziološki aktivnog vapna obično povećava. Ovo su umjereni koloidni tla s osrednjim kapacitetom za vodu.

4. Organizaciono - ekonomска struktura

4.1. Centar vinogorja

Centar vinogorja je mjesto Potomje.

4.2. Utovarne stanice u vinogorju

Utvornih stanica u ovom vinogorju nema. Najbliže utovarne stanice su u Pločama i Splitu.

5. Veličina površina pod vinogradima u vinogorju

Prema statističkim podacima ukupno obradive površine vinograda u vinogorju iznose 161 ha, a od toga se pod vinogradima nalazi 141 ha.

Prema procjeni izvršenoj obilaskom terena vinofradarske površine iznose 120 ha.

6. Struktura površina pod vinogradima u vinogorju

Na području vinogorja sve se vinogradarske površine nalaze u individualnom vlasništvu.

7. Sistem uzgoja

Podizanje vinograda u ovom vinogorju obavlja se u potpunosti na tradičionalan način. Isključivo se primjenjuje niski sistem uzgoja, bez armature, s kratkom rezidbom rodnog drva.

lo.

Razmak sadnje je 1 x 1 m.

Prosječna veličina vinogradarske parcele je 905 ha.

8. Agrotehnika

Uobičajena agrotehnika sastoji se od već do sada spomenutih zahvata u susjednom vinogorju.

Obrada tla obavlja se godišnje 2 puta, a gdje je moguć pristup sitne mehanizacije i 3 puta. Gnojidba se obavlja svake četvrte godine sa stajškim gnojem i svake godine s mineralnim gnojivima NPK u količini od 600 kg/ha.

Na ovom vinogorju redovita zaštita se obavlja jedino protiv oidiijuma i to 4 puta s elementarnim sumporom u rahu.

9. Postojeći sortiment vinove loze i loznih podloga

9.1. Sortiment vinove loze

Na području vinogorja isključivo se uzgaja cijepljena evropska loza. Loze na vlastitom korijenu nema, kao ni direktno rodnih hibrida. Od evropske cijepljene loze isključivo je zastupljena crna vinska sorte Flavac malii.

9.2. Sortiment loznih podloga

Na području vinogorja koriste se slijedeće lozne podlove:

Aramon x Rupestris Ganzin 1/ x Berlandieri 150-15 Maleque 46 %,

Schwarzmann /Riviera x Rupestris/ 25 %,

Paulsen 779, 1103 /Berlandieri x Rupestris/ 10 %,
Paulsen 1045 - Berlandieri x /Aramon x Rupestris G.1/
2 %,
Richter 99 i 110 /Berlandieri x Rupestris/ 7 %,
Rupestris du Lot 10 %.

10. Budući sortiment vinove loze i loznih podloga

10. 1. Sortiment vinove loze /Vitis vinifera/

Osnova sortimenta budućih vinograda trebaju biti sorte za proizvodnju kvalitetnih crnih vina.

10.2. Sortiment loznih podloga

Preporučene lozne podloge

Richter 110 /Berlandieri x Rupestris/
Schwarzmann /Riparia x Rupestris/
Paulsen 1045 - Berlandieri x /Aramon x Rupestris G.1/

Dozvoljene lozne podloge

/Aramon x Rupestris Genzin 1/ x Berlandieri 1% - 15 Maleque
44-45 Maleque

IV POVRŠINE VINOGRADA POSADENI GORTOM PLAVAC MALI
ZA PROIZVODNJU "ČUVENOG VINA DINGAČ"

Čuveno vino Dingač od sorte plavac mali, proizvodi se iz nasada smještenih u K.O. Potomje, Trstenik i Pijavičino.

Potomje	33,202 ha
Pijavičino	12,682 ha
Trstenik	1,700 ha
U k u p n o	47,584 ha

Smještaj navedenih površina sorte plavac mali za proizvodnju čuvenog vina Dingač, prikazan je na katastarskim kartama u prilogu.

Popis vlasnika, oznaka parceli i površina zasadjenim sortama plavac po katastarskim općinama prikazan je u slijedećem registru:

R E G I S T A R

K.O.	IME I PREZIME VLAGNIKA	Br. parcele	Površine u m ²
Potomje	Antičević Baldo p. Ante	5249/1	557
"	Radović Ivo p. Balde	5299/2	552
"	Martinović Vlaho p. Ante	5248	964
"	"	52700	2298
"	Radomiljac Mare	5271	1971
"	Kiričija Živko	5279/2	768
"	Antičević Baldo p. Ante	5281/1	1583
"	"	/4	2032
"	Trotić Stine	5281/3	1726
"	Violić Ivo	5282	1726
"	"	5283	288

K.O.	IME I PREZIMĘ VLAŠNIKA	Br. parcele	Površina u m ²
Potomje	Radović Roko	5284/2	401
"	Antičević Baldo p. Ante	5284/3	600
"	Radović Roko	5284/4	105
"	"	5284/1	251
"	"	5289/3	93
"	"	5291/2	198
"	"	5289/2	182
"	Antičević Baldo p. Ante	5289/1	277
"	"	5291/1	158
"	Radović Roko	5293/1	158
"	Antičević Baldo p. Ante	5293/2	119
"	Violić Ante	5294	248
"	Radović Roko	5287/2	248
"	Radović Matuško	5287/10	258
"	"	5287/7	533
"	"	5287/8	412
"	Žitković Ivo	5539	367
"	"	5539	380
"	"	5536/1	411
"	Antičević Baldo p. Ante	5534	874
"	"	5535	324
"	Violić "Indian"	5519/2	400
"	"	5519/2	600
"	Antičević Baldo p. Ante	5530/2	750
"	Pretić Stjepan	5520/3	266
"	Marinović Ante	5304	174
"	"	5305	327
"	"	5309	60
"	"	5302	350
"	"	5307	90
"	"	5308	95
"	"	5306	90
"	Martinović Vlaho	5310	450

K.O.	IME I PREZIMS VL "VIK"	Br. parcele	Površina u m ²
Potomje	Martinović Vlaho	5311	390
"	"	5315	340
"	"	5315/1	327
"	"	5314	346
"	"	5315/2	295
"	"	5312	158
"	"	5316/1	302
"	"	/2	381
"	"	5317/1	338
"	"	/2	368
"	"	5318/1	79
"	Radović "Indian"	5491/1	118
"	"	/3	146
"	Radović "Matuško"	5492	396
"	Radović "Indian"	5488/1	144
"	"	/2	263
"	"	5517/1	400
"	Radović "Matuško"	54 1/2	290
"	"	5505/7	263
"	"	/8	247
"	Martinović Vlaho	5449	230
"	"	5448	266
"	Violić - Ozerović Ivo	5403	619
"	Kiričija Ljivko	5469	219
"	"	5468	-
"	"	5467	122
"	"	5472	156
"	"	5473	374
"	"	5464	561
"	"	5463	241
"	"	5477	1672
"	"	5478	357
"	"	5462/1	230

K.O.	IME I PREZIME VLAŠNIKA	Br. parcele	Površina u m ²
I otomje	Radović Roko	5481/2	972
"	Surjan Vlado	5470/1	209
"	Radović "Indian"	5471	201
"	"	5400	147
"	"	5399	302
"	Kiriđija Živko	5470/2	201
"	Zepović Ivo	5397	1529
"	Radović "Matuško"/Violić/	5476/8	328
"	"	/9	464
"	"	/2	69
"	" "	/3	90
"	Violić Zepović Ivo	5484	2555
"	"	5487	806
"	Radović "Matuško"	5511/2	557
"	Violić /Crljenko/	5485	563
"	Favlina Ivo	5481/1	1000
"	Violić /Ozepović/	5456	655
"	"	5457	957
"	Martinović Vlado	5547	367
"	Kiriđija Živko	5548	295
"	"	5545/1	61
"	"	/2	133
"	Radović Matuško	5540	151
"	"	5541	119
"	"	5543	263
"	"	5544	234
"	Radović "Indian"	5549	1004
"	"	5542	320
"	Bura	5526/2	422
"	"	5527	201
"	"	5528	392
"	"	5529/1	101
"	Radović Matuško	5540/1	173
"	"	/2	100

K.O.	IME I PREZIME VLASNIKA	Br. parcele	Površina u m ²
Potomje	Radović Matuško	5607/1	205
"	Martinović Vlaho	5630	200
"	Radović Roko	5632/1	256
"	Pavlina Ivo	5631	368
"	"	5633	315
"	"	5634	310
"	Radović Matuško	5641	-
"	" "	5601/4	-
"	Crljenko	5597	338
"	Radović Matuško	5595/1	216
"	"	/2	252
"	Bura	5593	50
"	Bura	5638	219
"	Radović Matuško	5640	129
"	"	5639/2	-
"	"	5592	241
"	Bura	5591	50
"	Radović Roko	5500	209
"	Radović Matuško	5583	155
"	Radović Indian	5586	201
"	"	5587	176
"	Violić Ante /Mikula/	5643	906
"	"	5644	852
"	"	5645	798
"	"	5646	277
"	"	5655	212
"	"	5654	277
"	Radović Matuško	5650	164
"	Ančić Jasna	5649	181
"	"	5651/?	-
"	"	/1	148
"	Crljenko	5584	162
"	Radović Matuško	5647/1	-
"	"	5647/2	119

K.O.	IME I PREZIME VLASTNIKA	Pr. parcele	Površina u m ²
Potomje	Radović Matuško	5647/?	-
"	"	5659/1	173
"	Radović Indian	5583/2	245
"	Violić Ante /Mikula/	5657/2	289
"	"	5418	147
"	"	5417	183
"	Violić Ante /Crljenko/	5670	126
"	"	5667	220
"	"	5666	241
"	Kiridića	5569	-
"	"	5568/4	-
"	"	/1	-
"	"	/3	144
"	"	/2	245
"	Violić Ante /Mikula/	5702	7.909
"	Violić Niko /Jurica/	5700	234
"	"	5696	15.066
"	"	5694	446
"	Violić Ante /Mikula/	5690	1.554
"	"	5689/1	3.111
"	"	/?	2.773
"	Ioljanić Ante	5828/1	119
"	Radović Matuško	5786/1	400
"	"	5817/2	300
"	Santica Ivo	5880/1	3.150
"	Radović Ivo	5870	3.507
"	Andričević Anto	5892	834
"	"	5894	435
"	"	5896	396
"	"	5898	165
"	Andričević Ivo	5899	550
"	"	5195	227
"	"	5197	252

K.O.	IME I PREZIME VLAŠNIKA	Br. parcele	Površina u m ²
Potomje	Radović Reko	5910	126
"	"	5913	65
"	"	5914	86
"	"	5915	237
"	Andričević Ante	5902	543
"	"	5904	302
"	"	5906	252
"	"	5908	281
"	Andričević Ivo	5903	144
"	"	5905	237
"	"	5907	171
"	"	5909	745
"	Trobok Živo	5928	354
"	Radović Ivo	5934/1	3.405
"	Radović Tomislav	5942	1.683
"	"	5941	241
"	"	5940	536
"	Andričević Ivo	5981	852
"	"	5988	532
"	Andričević Ante	5990	522
"	"	5986	655
"	"	5991	586
"	Marjanović Ante	5979	1.288
"	Surjan Vlado /nema ga u katastru/	5978	2.162
"	Radović Tomislav	5962	230
"	Radović Vice	6017	266
"	Radović Ivo n. Balde	6014	317
"	"	6024	255
"	"	5965	128
"	Marinović Ante	6205/3	253
"	Radović Franika	6204/1	299
"	"	/?	1.043
"	Radović Mica	6204/1	788

K.O.	IME I PREZIME VLAŠNIKA	B. TC	Površina
Jotomje	Trobak Niko	6065	248
"	"	6067	144
"	"	6150	86
"	"	6073	90
"	Radović Danica	6053/2	263
"	"	6069	115
"	Radović Tomislav	6091/1	315
"	Radović Danica	6093	255
"	Radović Tomislav	6094/1	192
"	Poljanić Ante	6236/3	144
"	"	6237	241
"	"	6246/1	108
"	Kreselja Ivo	6205/1	393
"	"	6206	-
"	"	6209	109
"	"	6207	108
"	"	6210	-
"	"	6211	-
"	Miličić Vicko	6179/1	144
"	"	/2	58
"	"	6181	219
"	"	6182	43
"	"	6183	65
"	"	6191	108
"	Poljanić Davor	6167/1	62
"	"	6185/1	50
"	"	/	97
"	"	6184/1	94
"	"	/2	101
"	Poljanić Milivoj	6186	237
"	Kiriđija Mirko	6169/1	177
"	"	/2	104
"	Vlasnik neoznat	6170	191

K.O.	IME I PREZIME VLASTNIKA	Br. parcele	Površina u m ²
Notomje	Poljančić Pavle	6187	302
"	"	6188	122
"	"	6189	191
"	Radović Vicko	6201/2	285
"	"	/1	596
"	"	6204	-
"	"	6203	651
"	Marinović Ivo	6190	165
"	"	6193	129
"	"	6199	392
"	"	6198	129
"	Gibilić Mate	6200	252
"	"	6194	126
"	"	6195	288
"	Vuković Ivo	6180	220
"	"	6192/1	86
"	Kreselja Ivo	6213	101
"	"	6219	133
"	"	6218	86
"	"	6217	79
"	"	6216	68
"	"	6220	122
"	"	6221	68
"	"	6222	108
"	Poljančić Pavo	6735/4	232
"	"	/5	283
"	"	6730	144
"	Poljančić Inte	6717/2	266
"	"	6727	442
"	"	6723	863
"	"	6729	90
"	Poljančić Pavo	6716	302
"	"	6720	284
"	"	6721	180

K.O.	IME I PRIZIME VLASTNIKA	Br. parcele	Površina u m ²
Potomje	Poljančić Živo	6722	809
"	"	6724	302
"	"	6726	559
"	Miličić Vicko	6468	158
"	"	6469	72
"	"	6470/1	61
"	"	/2	86
"	"	6471	147
"	"	6472	101
"	"	6473	147
"	"	6475	122
"	"	6476	144
"	"	6477	227
"	Brđenović Josip /nema ga u katastru/	6604	820
"	"	6631/1	415
"	"	/2	-
"	"	6602	250
"	"	6636	162
"	"	6601/1	-
"	"	/2	162
"	"	6630	1.194
"	Radović Tomislav	6449	241
"	"	6460	133
"	Kiridić Mirko	6439/2	815
"	"	/1	665
"	"	6440	18
"	"	6441	18
"	"	6442	11
"	"	6445	101
"	"	6447	79
"	"	6448	176
"	"	6451	86
"	"	6452	40

K.O.	IMe I PR-ZIME VLAŠNIKA	Br. parcele	Površina u m ²
fotomje	Kiriđija Mirko	6455	61
"	"	6456	47
"	"	6459	119
"	"	6479	61
"	Poljanić Ivo	6661	299
"	Kiriđija Mirko	6599	320
"	Martinović Ante	6590	173
"	"	6591	187
"	"	6593	428
"	"	6594	478
"	"	6595	144
"	Radović Matuško	6592	1.111
"	Radović Jakov	6411/4	303
"	Mošun Vlaho	6950	137
"	"	6954	406
"	"	6956	-
"	Radović Oskar	6785	385
"	"	6786	187
"	"	6795	119
"	Radović Jakov	6793/3	490
"	"	/4	108
"	"	/5	98
"	"	/6	141
"	Ramazinović Ksenija	6822	586
"	"	6823	50
"	"	6824	137
"	"	6825	194
"	"	6826	360
"	"	6827	455
"	"	6828	209
"	Radović Niko	4583	205
"	"	4587/2	254
"	"	/4	1.317
"	"	/5	608

K.O.	IME I PREZIME VLA NIK:	Br. parcele	Površina u m ²
Potomje	Radović Tomislav	4665/1	1.025
"	Cibilić Mate	4584	94
"	"	4585	464
"	"	4585/3.	-
"	Miličić Vicko	4567/2	209
"	"	/3	306
"	"	4571	115
"	"	4576/1	493
"	"	4577/1	141
"	"	4578/2	313
"	"	/4	414
"	"	4580	406
"	"	4558	-
"	"	4564	90
"	"	4569	43
"	"	4572	155
"	"	4573	126
"	Jasprica Šero	7097	180
"	Marinović Ivo	6412	701
"	Radović Vice	7154	1.005
"	"	7155	752
"	"	7165	2.723
"	Rusković Nikola	7153	75
"	"	7152	400
"	Fabjanović Dinko	7248	1.000
"	Furačić Niko	7206	2.510
"	"	7207	1.025
"	"	7209	1.827
"	"	7200	399
"	Lučić Elma	7201	1.032
"	"	7196	320
"	"	7197	72
"	"	7198	72
"	"	7199	76

K.O.	IME I PREZIME VLJČNIKA	Br. parcele	Površina u m ²
Potomje	Lučić Elma	7202	90
"	"	7204	417
"	"	7205	58
"	Ramazić Ksenija	6829	76
"	"	6830	104
"	"	6931	101
"	"	6838	342
"	"	6836	245
"	"	6833	550
"	Andričević Tomislav	6841/2	1.464
"	Radović Mate	7031	304
"	"	7032	370
"	"	7033	86
"	"	7034	234
"	"	7035	305
"	"	7037	50
"	"	7058	147
"	"	7039	140
"	"	7040	65
"	"	7041	61
"	"	7042	61
"	"	7050/1	245
"	"	/2	313
"	"	7051/2	766
"	"	7052	126
"	"	7051/1	212
"	"	7053	212
"	"	7054	79
"	"	7055	169
"	"	7036	202
"	Pavlina Ivo	7074	255
"	"	7075	568
"	"	7076	985
"	Kačić Anto	7070	410

K.O.	IME I PREZIME VLAŠNIKA	Br. parcele	Površina u m ²
Potomje	Kačić Anto	7081	137
"	"	7083	108
"	"	7085	1.741
"	"	7027	536
"	Cibilić Mate	7023	414
"	"	7018	482
"	"	7091/1	128
"	"	7094	100
"	"	7093	70
"	"	7091/3	133
"	"	7100	450
"	Vuković Ivo	6979	119
"	"	6967	79
"	Kveselja Kote	7108	191
"	Kveselja Niko	7061	137
"	"	7088/1	231
"	Radović Roko	4605/2	1.140
"	Pavlić Ivo	/1	856
"	"	4606/1	1.482
"	"	/4	888
"	Andričević Tomislav	4597	2.385
"	"	4598	1.288
"	"	4599	2.467
"	Vlasnik ne oznat	6732/1	744
"	Braenović Blažka	6715	250
"	"	6525	1.254
"	"	6626	100
"	"	6641/2	401
"	Peruša Ivica	6628	539
"	"	6629	197
"	Lučić Baldo	6256	137
"	"	6255	219
"	"	6229	989
"	Mošun Vlaho	6712/2	1.586

K.O.	IME I PREZIM. VL NIK*	Br. percele	Površina u m ²
Potomje	Mošun Kata	6362	806
"	"	6366	334
"	"	6438	565
"	"	6597	101
"	"	6648	216
"	"	6657	137
"	Kiričija Mirko	6325	234
"	"	6326	180
"	"	6327	295
"	"	6328	281
"	"	6329	209
"	"	6335	219
"	"	6337	125
"	"	6341	169
"	"	6345	86
"	"	6350	155
"	"	6351	115
"	"	6354	147
"	"	6356	327
"	"	6358	324
"	"	6360	334
"	"	6365	475
"	"	6368	412
"	"	6387	230
"	"	6388	122
"	"	6389	199
"	"	6395	122
"	"	6396	122
"	Brđenović Mate	6603	255
"	"	6637	234
"	Brđenović Ante	6641/1	1.438
"	"	6643	252
"	"	6647	173
"	"	6653	392

K.O.	IME I PREZIME VLAŠNIKA	Br. parcele	površina u m ²
Potomje	Brđenović Ante	6655	140
"	"	6678	40
"	"	6679	115
"	"	6681	36
"	Miličić Vicko	6461	914
"	"	6464	83
"	"	6465	629
"	"	6466	140
"	"	6467	144
"	Poljanic Ante	6245/1	85
"	"	6244	119
"	"	6248/3	42
"	Bokšić Ivan	6250	183
"	"	6268	94
"	"	6271	176
"	"	6252	488
"	Radović Ivo	6258	309
"	Radović Canica	6100	914
"	"	6103	144
"	"	6101	126
"	"	6134/2	239
"	Radović Tomislav	6104	504
"	Radović Oskar	6102	237
"	"	6105	183
"	"	6134/F	153
"	"	/8	69
"	Santica Ivo	6137	761
"	"	6138	516
"	Poljanic Tutić Frana	6080/3	332
"	Andričević Anto	6108	1.230
"	Anđiričević Ivo	6109/2	900
"	Radović Vicko	6131	291
"	Radović Niko	6126/1	115
"	"	6127/1	108

K.O.	IME I PREZIME VLASTNIK	Br. parcele	površina u m ²
Potomje	Radović Niko	6127/2	72
"	"	6144	165
"	Radović Vice	6231	1.062
"	"	6229/2	805
"	"	/3	111
"	"	6228/6	890
"	Cibilić Mate	6230	663
"	Matković Frana	6151	234
"	"	6159	439
"	"	6161	151
"	"	6162	191
"	"	6163	216
"	"	6124	291
"	Radović Tomislav	6158	525
"	Radović Bogoslav	6125	241
"	Radović Franica	6155	457
"	Frotić Stjepo	6128	108
"	"	6139	191
"	Radović Jakov	6149	133
"	Radović Ivo	6156	205
"	"	6157	241
"	"	6126/?	-
"	"	6130	180
"	Radović Vice	6401/3	379
"	"	/4	527
"	"	/5	-
"	"	/6	308
"	"	/7	319
"	Pabijanović Milivoj	6401/8	328
"	"	/9	461
"	Jurica	5698	3.003
"	"	5699	162
"	Mikula	5703	237
"	Sura Ivo	5703/4	259

K.O.	IME I PREZIMS VLADNIKA	Br. parcele	lovrišina u m ²
Potomje	Bura Ivo	5732/1	400
"	"	/3	399
"	"	/6	446
"	"	/8	374
"	"	/10	284
"	"	/12	237
"	"	/13	100
"	"	5708/21	386
"	Iaruša	5709/2	119
"	"	/3	219
"	Bura	5709/1	583
"	"	/4	205
"	Peruša	5732/4	457
"	"	/5	475
"	"	/7	115
"	"	/9	406
"	Radović Roko	5717	237
"	"	5719	701
"	Redović Niko	5742/7	590
"	"	5744	2.129
"	Antičević Vicko	5747	620
"	"	5748	327
"	"	5749/1	5.575
"	Žitković Lero	5753	350
"	"	5751	500
"	"	5750	270
"	Radović Ivo	5770/1	1.029
"	"	5772	155
"	"	5774	36
"	"	5773	36
"	Madiraca Ante	5836/7	1.500
"	Poljanić Tutić	5836/5	962
"	Poljanić Neda	5830/1	165
"	"	5831/2	218

K.O.	IME I PREZIME VLASTNIKA	Br. parcele	Površina u m ²
Potomje	Foljanić Neda	5833/2	142
"	"	5833/5	34
"	"	5834/2	313
"	Foljanić Milivoj	5802	212
"	"	5817	101
"	"	5824	162
"	Ančić Jasna	5847	150
"	Foljanić Leko	5852	1.068
"	"	5811	381
"	"	5855	486
"	Jugović Ante	5830/2	151
"	"	5835/1	158
"	"	5856	272
"	Madiraca	5807	300
"	Foljanić Tutić	5836/1	412
"	Foljanić Davor	5819/3	270
"	"	5825	147
"	"	5829/2	144
"	Bura	5529/2	101
"	"	/3	94
"	"	/4	208
"	Peruča	5526/3	378
"	"	/1	363
"	"	5523/1	381
"	Bura	5523/2	388
"	"	5524	277
"	Violić /Crljenko/	5253/1	194
"	"	5255	331
"	"	5254	539
"	Antičević Baldo	5256	572
"	Radović Roko	5259	514
"	Radović Indian	5737/1	263
"	"	/?	973
"	Radović Nikola	5739/2	347

K.O.	IME I PREZIME VLAČNIKA	Br. parcele	Površina u m ²
Potomje	Kiriđija Živko	5743	6.747
"	"	5745	10.000
"	Violić /Ozepović/	5625	1.189
"	Martihović Vlaho	5610	363
"	"	5611	151
"	"	5627	205
"	"	5628	195
"	Violić /Ozepović/	5608	543
"	Martihović Vlaho	5526	180
"	Bursa	5603	144
"	Martihović Vlaho	5601	219
"	Antičević Baldo p. Ante	5330	388
"	Farčić Viktor	5363/1	271
"	"	/2	230
"	"	/3	214
"	"	/4	374
"	"	5383/1	439
"	"	/2	396
"	"	/3	280
"	"	/4	32
"	"	/5	50
"	"	/6	553
"	"	5382/1	189
"	"	/2	658
"	"	/4	217
"	"	/5	167
"	"	/6	167
"	"	/7	316
"	"	/8	377
"	"	5362	480
"	"	5384/1	492
"	"	/2	608
"	"	/3	1.119

K.O.	IMI I PREZIME VLASNIK	Br. parcele	Površina u m ²
Fotomje	Čestanović Mato	5364	482
"	"	5365	129
"	"	5382/3	628
" "	Farčić Viktor	5367/1	147
" "	"	/2	108
" "	"	/3	201
" "	"	/4	245
" "	Čestanović Mato	5356	150
" "	Bura Jelisava	5334/1	172
" "	"	5333/1	49
" "	"	5335	270
" "	Rudović Roko	5336	230
" "	Pavlina Roko	5359/2	1.021
" "	"	/4	1.049
" "	Rudović Nikolica	5359/3	1.471
" "	"	/1	1.000
" "	Farčić Viktor	5339/1	74
" "	"	/2	174
" "	Čestanović	5340	198
" "	Farčić Viktor	5358/1	109
" "	"	/2	193
" "	Čestnović	5358/3	151
" "	Bura Jelisava	5343/4	1.938
" "	"	/2	889
" "	Jeruša Niko	5351/1	277
" "	Bura Jelisava	5345/1	318
" "	Peruša Ivica	5500/1	385
" "	"	/3	370
" "	Romazinović Ksenija	5500/2	396
" "	"	/4	406
" "	Rudović Matuško	5501	381
" "	"	5503	295
" "	"	5504	331
" "	"	5508/1	263

K.O.	IME I PREZIME Vласника	Br. parcelle	Površina u m ²
Potomje	Radović Matuško	5508/2	250
"	"	5515	1.086
"	"	5514	101
Ukupno Potomje ha			33.203
Pijavičino	Daničić Božo	4526	187
"	"	4527	140
"	"	4528	100
"	"	4525	122
"	"	4524/1	73
"	"	/2	73
"	"	4523	43
"	"	4496	345
"	"	4497	209
"	"	4498/1	637
"	"	/2	460
"	Bašić Petar	4511	299
"	"	4502	1.104
"	Krstičević Veselka	4805	58
"	"	4810	79
"	"	4813	169
"	Skaramuća Ivo	4845/2	273
"	"	4847/1	176
"	"	/2	367
"	"	/3	180
"	Skaramuća Neda	4887/3	282
"	"	/4	234
"	Radić Božo	5059/2	450
"	"	5070/1	500
"	Fajić	4848/2	655
"	"	4850	122
"	"	4855	234
"	Radić Božo	4881/1	199
"	"	/3	210

K.O.	IME I PRZIME Vlasnika	Br. parcele	Površina u m ²
Pijavičino	Radić Božo	4868/1	255
"	"	/5	313
"	Skoramuća Mate	4834	565
"	"	4831	108
"	"	4837	144
"	"	4840	331
"	"	4849/1	338
"	"	/2	147
"	"	/3	475
"	"	4851	187
"	"	4876/8	65
"	"	4887/1	173
"	"	/2	378
"	"	4889/1	356
"	"	4825/1	216
"	"	/2	201
"	"	4876/7	68
"	"	4906/2	699
"	"	/1	453
"	"	4890/1	158
"	"	/2	194
"	Skoramuća Ivo	5106/4	862
"	"	/7	234
"	"	/11	198
"	"	5117	453
"	"	5120	619
"	"	4812	126
"	"	4836/2	144
"	"	4839/1	110
"	"	4846/2	230
"	"	4848/1	1.226
"	"	4852	144
"	"	4876/10	162
"	"	/6	719

K.O.	IME I PREZIMA VLASNIKA	Br. parcele	površina u m ²
Pijavičino	Skaramuća Ivo	4881/2	163
"	"	4885	414
"	"	4907/1	144
"	"	/2	144
"	"	/3	727
"	"	/4	759
"	"	4912/1	723
"	"	/2	529
"	Moljanić Živko	5752	600
"	"	5353/2	266
"	"	/3	561
"	"	5247/4	929
"	"	/2	754
"	"	5248/2	333
"	"	/3	223
"	Bokšić Ivo	5266	475
"	Bulat Molo p. Mate	5022/4	798
"	"	/8	647
"	Miličić Anto	4953/1	172
"	Krstičević Veselko	4807	133
"	"	5146	90
"	"	5150	331
"	"	5189/1	802
"	"	5198	446
"	"	5202	165
"	"	5203	173
"	"	5205	191
"	"	5209	147
"	"	5211	111
"	"	5214	144
"	"	5217	248
"	"	5220	241
"	"	5223	187

K.O.	IME I PREZIME VЛАСНИКА	Br. parcele	Površina u m ²
Tijavičino	Milošević Ivo	5387	800
"	Marjanović Nikola	5206	180
"	"	5210	111
"	"	5212	165
"	"	5216	140
"	"	5219	176
"	"	5224	165
"	"	5274	266
"	"	5277	255
"	"	5269	622
"	"	5158	288
"	"	5176	252
"	Markić Mato	5414/1	1.226
"	Primorac Ante	4282/47	593
"	"	4785/35	500
"	"	4792/1	1.442
"	"	4882	476
"	"	5106/2	978
"	"	5247/1	487
"	Kveselja Kata	5267	47
"	"	5317	611
"	"	5318	219
"	"	5323	147
"	"	5329	68
"	"	5331	60
"	"	5339	129
"	"	5330	300
"	Matković Ivo	5251/2	98
"	"	5252/1	795
"	"	5265/2	1.340
"	Grbić Marija	5032/20	464
"	"	5042	751
"	Tiskulić Ivo	5149	104
"	"	5150	261

K.O.	IME I PRIZIME VLASNIKA	Br. parcele	Površina u m ²
Pijavičino	Piskulić Ivo	5200	478
"	"	5279	665
"	Bibica Vicko	5191/3	137
"	Rusković Kata	5022/1	496
"	"	5023/2	694
"	"	5027/1	1.626
"	Milat Ante	4792/2	1.503
"	"	4797	165
"	"	4796	227
"	Frimorac Ante	4798	942
"	Milat Arećo	4799	687
"	Baleta Nikola	4905	680
"	Granić Redo	5127	1.097
"	"	5131	320
"	Vlahović Petar	4822	1.435
"	Abia Nikols	4946	2.656
"	"	4939	478
"	Bulat Vjeko	4785/58	-
"	"	/100	868
"	Foljanić Ante	4785/99	3.847
"	Bulet Vjeko	4947	885
"	Krivić Ivan	4997	209
"	"	4974	25
"	"	4977	147
"	"	4973	259
"	"	4970	122
"	"	5183	1.630
"	Sestanović	5182	942
"	Brkić Drago	5190	230
"	Vicelić Mate	4911/1	468
"	"	4912/3	500
"	Frimorac Ante p. Ilije	5106/2	978
"	Vicelić Mate	5108	209
"	"	5110	1.202

K.O.	IME I PRIZIME VLAŠNIKA	Br. parcele	Površina u m ²
Ijavičino	Vicelić Mate	5182	942
"	"	4801	209
"	"	4803	270
"	"	4804	227
"	"	5185	845
"	"	5237	518
"	"	5187	344
"	"	5229	435
"	"	5230	338
"	"	5233	281
"	"	5242	446
"	Grbić Drago	5244	628
"	"	5231	405
"	"	5232	281
"	"	5234	317
"	"	5235	867
"	"	5236	435
"	"	5243	180
"	"	4802	205
"	"	4819	568
"	"	4820	130
"	"	4827	1.558
"	"	5179	496
"	"	5181	439
"	"	5184	385
"	"	5186	770
"	Foljanić Ante p. Ante	4785/71	1.251
"	"	/72	1.595
"	"	4821/3	856
"	"	/5	496
"	"	/6	891
"	"	/7	604
"	"	/8	547
"	"	/11	117

K.O.	IME I PREZIME VLAŠNIKA	Br. parcele	Površina u m ²
	Ilijavičino Goljanić Ante p. Anta	4821/12	807
"	"	4785/73	1.148
"	"	/37	1.149
"	"	4823	550
"	Bašić Petar	4509	619
"	"	4508	209
"	"	4506	349
"	"	4504	219
"	Jasprica Ljubo	4480	906
"	"	4481	86
"	"	4484	352
"	"	4485	137
"	"	4483/1	295
"	"	4488	158
"	"	4493	86
"	"	4495	129
"	Vlahović Petar	4482	504
"	"	4465	201
"	"	4463	222
"	"	4466	122
"	"	4486	198
"	"	4489	165
"	"	4492	79
"	"	4494	173
"	"	7101/2	96
"	Bađić i etar	4462/1	266
"	"	4460	147
"	"	4464	209
"	"	4487	194
"	"	4499	694
"	Bibica Vicko	4309/2	366
"	Jasprica Ljubo	4321	450
"	Vuković Ivo	4764	175
"	"	4767	47

K.O.	IME I PREZIME VLAŠNIKA	Br. parcele	Površina u m ²
Fijavičino	Vuković Ivo	4768	464
"	Peško Šara	4708	6.880
"	Jeleško Ivo p. Ante	4711	3.335
"	"	4720/11	1.100
"	"	/8	693
"	Matković Ivo	4720/12	196
"	Dajić	5671/3	1.025
"	Simoni Crsula	4910/3	200
"	Bulat Vjeko	5021/2	255
"	Andričević Ivo p. Žane	4891/1	850
"	"	4894	1.259
"	Vlahović Petar	4892	529
"	Brainović Petar p. Vicka	4892	529
"	Brainović Slavka	4886/2	503
"	"	4871/2	230
"	"	4893/1	119
"	Rusković Hrvoje	4886/4	568
"	Brainović Fero	4886/3	643
"	Rusković Mato p. Ivo	5191/9	137
"	"	4853	414
"	"	4856	536
"	"	4857	291
"	"	4865	392
"	"	4876/4	79
"	"	4861	317
"	"	4876/5	752
"	"	4854	111
<hr/> Ukupno Fijavičino ha			12.683
Trstenik	Žitković Ivo		8.000
"	Poljanić Mato		4.000
"	Miličić Vicko		5.000
<hr/> Ukupno Trstenik ha			17.000

Ukupno Potomje ha	33,203
Ukupno Pijavičino ha	12,683
Ukupno Trstenik ha	1,700
Sveukupno ha	47,586

Iz podataka prikazanih u navedenom registru vidi se da su današnje površine za proizvodnju grožđa, odnosno čuvenog vina 'Dingač', znatno veće od vremena kad se tražila zaštita vina Dingač. U 1961. godini površine za proizvodnju čuvenog vina Dingač iznosile su 28,2 ha, 1967. godine 38,1 ha. Znači i u red vrlo teških uvjeta za podizanje vinograda /krčenje makije, terasiranje i dr./, svake godine podižu se novi vinograđi. Vinograđi se podižu na površinama gdje do sada nisu bili vinograđi i na površinama gdje su izvadeni stari vinograđi. Novopodignuti vinogradi isključivo se nalaze na položajima i lokalitetima sa zaštitom geografskog porijekla. Područje zaštite ograničeno je slijedećim lokalitetima, od istoka prema zapadu: Potocine, Nad svile, Mokalo, Lučica, Kuška dolina, Spilice, Vaje, Barov laz, Borak, Podglavica, Živa voda, Zaškolj, Klspavac, Milićića strana i Žitkovića strana.

Katastarska općina Potomje obuhvaća 10 lokaliteta od Lotočina do Podglavica. Katastarska općina Pijavičino obuhvaća 3 lokaliteta i to Živa voda, Zaškolj i Klapovac, a katastarska općina Trstenik 2 lokaliteta, Milićića i Žitkovića strane.

1. Tehnologija podizanja vinograda

Na geografsko ograničenim i zakonom zaštićenim površinama Dingač, podizanje vinograda se obavlja na novim površinama i na površinama koju ne dobivaju prema rotaciji u neobodnim intervalima od trenutku stvaranju do podizanja novog vinograda.

Nakon krčenja vinograda zemljište se ostavlja na "odleže" 4-6 godina ili se koristi za sjetvu leguminoza.

Irije rigolenja tla, izvrši se sistematizacija terena - terasiranje / amo gdje je potrebno/ ili ako je postojala terasa, u jesen se sruše i sagrade novi potporni zidovi radi odstranjivanja korova koji je prerastao zidove "i retresanje meda".

Priprema tla se vrši rigolanjem u kasnu jesen na dubinu od 60-80 cm. Rigolanje se obavlja ručno, i rije same ne obavlja se meliorativna gnojidba tla.

- Sadnja

Sadnja se vrši u kasnu jesen ili u rano proljeće. U sadnji se vrši i gnojidba sa 2-3 kg stajnjaka po čokotu. Gde se isključivo reznice /ključići/ loznih podloga. Do sadašnji izbor loznih podloga na ovom području bio je veoma mali. Tako da vinogradari nisu mogli posvetiti osobitu pažnju loznim podlogama. No, u budućnosti kod podizanja novih vinograda moraju se koristiti samo one lozne podloge koje su u elaboratu naznačene kao preporučene i dozvoljene. Razmak sadnje bio je ranije 90 x 90 cm, a sad se sadnja vrši na razmak 100 x 100 cm. Broj čokota po 1 ha iznosi 10.000.

- Cijepljenje se vrši druge godine nakon sadišta, pretežno na s'vo i to od I - III mjeseca.

Kod izrade prvog elaborata za zaštitu vina Dingač zaštiene su i neke bijele sorte na boštu Dingač. Međutim, u posljednjih nekoliko godina sadnja se isključivo obavlja sa crnom sortom plavac mali i su nekim tipovima sorte plavac mali.

2. Nježni vinograda u rodu

U agrotehnici vinograda koji se nalaze pod zaštitom primjenjuju se slijedeći radovi: zimska rezidba, obrada tla, gnojidbo vinograda, zaštite od bolesti i štetnika, rezidba u zeleno i berba. Neki agrotehnički radovi koji su vršeni ranije s vremenom su se nešto izmjenili, a što je donekle utjecalo i na kvalitet grožđa.

- Rezidba vinograda obavlja se tokom zime. Reže se kratko na reznike 2-3 pupa. U upno opterećenje čokota iznosi 10-12 pupova. Ranije opterećenje čokota iznosilo je oko 6 pupova. Znači opterećenje čokota sa rodnim pupovima povećano je za 6 pupova što je utjecalo i na povećanje uroda grožđa.
- Radovi na tlu obavljaju se obrada tla obavljala ručno, a sastojala se u kovanju na "stogove". Međutim danas se obrada tla obavlja isključivo motokultivatorima. U toku godine izvršće se 2-3 obrade tla.
- Gnojidba vinograda, količina branjivih elemenata u tlima područja Dingač veoma je raznolika. Tla su uglavnom opskrbljena sa dužikom, osrednje je kalijem, a opskrbljenošć fosforom je neznatna. Ovakovo stajanje hranjivih elemenata u tlu posljedica je neadekvatne primjene mineralnih gnojiva. Neadekvatna primjena mineralnih gnojiva utjecala je na povećanje prinosa i na smanjenje kvaliteta grožđa. Radi toga i oljoprivredna zadruga "Dingač" i Institut za jadranске kulture u Splitu, održavaju određene mјere za što pravilnijom i optimalnijom primjenom mineralnih gnojiva na području Dingača.

Od 1978. godine primjenjivat će se mješovito mineralno gnojivo K 30:15 sa određenim količinama mikroelementa Fe, te dužinsko gnojivo Urea 40 %. Gnojivo će se primjenjivati u mjeri od 100 količinama.

- PK 30 : 15 700 kg/ha
- Urea 46% 80 kg/ha.

Gnojivo PK primjenjivati će se u jesen, a Urea pred cvatnju grožda. Svake 4 godine primjenjivati će se i stajski gnoj.

Prikazani plan gnojidbe sigurno će se i mijenjati, korigirati prema analizi tla i lička vinove loze, uroda, dozrijevanja i kvalitete grožda.

- Zelena rožidba sastoji se u odstranjuvanju suvišnih izboja, mladic i zaporaka.
- Zaštita od bolesti na području Dingač provoda se uglavnom sumporenje 1-3 puta godišnje protiv oidiuma.

Održane od peronosmore provoda se vrlo rijetko.

Od štetnika jevluju se grozdov moljac, koji ponekad zbog neadekvatne zaštite načini znatne štete. Radi toga će trebati poduzeti određene mјere za bolju zaštitu od grozdovog moljca, a i od oidiuma.

U toplim krajevima kac što je područje Dingač pojavljuje se vrsta moljca /*olychronis getrana*/. Ovaj štetnik ima godišnje tri generacije, koje u svom razvoju najčešće spojene, te se od rroljeća do jeceni nadeže u različitim fazama razvoja /leptir, punjenice i ličinke/.

Mјere suzbijanja ovog štetnika moraju biti organizirane u okviru rožovne zaštite vinove loze, a u slučaju jačeg napada primjeniti posebnu zaštitu /prženje/.

Da bi na vrijeme otkrili prisustvo ovog štetnika u vinogradima područja Dingač provoditi će se rigorozna kontrola vinograda kao: ovježenu rožidbu na mamečinu, kako bi se najbrže utvrdila prisutnost leptira, jer iz ove vrste štetnika, koји ponekad nije zaštitni, može biti usko povezana s drugim štetnim mjetilim.

veoma veliki broj vrlo efikasnih preparata - insekticida.

Zaštitu vinove loze od oidiuma - luga, potrebno je provoditi elementarnim sumporom, finoće 96-98 % sa potrebnom dozacijom od 30-40 kg/ha. Zaprašivanje sumpornim prahom potrebno je vršiti odmah kad se otvore rubovi na čokotu, drugo zaprašivanje pred cvatnjem, treće nakon cvatnje i četvrto pred šaranje grožđa.

V PLAVAC MALI - SORTA ZA PROIZVODNju CUVÉNOG VINADINGAĆ

Plavac mali je jedna od vodećih vinskih crnih sorti podrađena srednje i južne Dalmacije /obalno-otočni dio/.

Prijevještaj sorte Plavac mali nije iz literature poznato. Neki autori smatraju da je prijevještaj iz francuske ili Italije. Međutim, no mom mišljenju sorte Plavac mali može se smatrati autohtonom dalmatinskom sortom, koja je nastala u Dalmaciji i jedino se ovdje i raširila, dok druga staništa sorte plavac mali nisu poznata. Dokaz da je plavac mali nastao u Dalmaciji i da je to njegov genocentar je pojava nekoliko tipova plavca pa i formi. Genocentar plavca u Dalmaciji je mali, ali se odlikuje specifičnim ekološkim faktorima /klima, tlo i dr./, što je važna karakteristika genocentra male površine.

Fokusiraju širenje plavca malog van područja srednje i južne Dalmacije, odnosno pokušaji širenja van specifičnih položaja uzgaja nisu dali zadovoljavajuće rezultate, što je još jedan dokaz njegove specifičnosti i vezanosti za izvorno područje.

Prema osobnim opisanjima na području uzgoja plavca malog utvrdio sam da postoje individui - čokoti, koji se međusobno razlikuju u pojedinim osobinama, odnosno da postoje tipovi ili sortativi.

Među timovima postoje znatne razlike u tehnološkim svojstvima.

S sorta plavac mali je ar dnje bujnosti. Prut je srednje velik, jak, elastičan, slabo razgranat, površina pruta crvenasta.

Po vrijednosti dozrijevanja tli vino mali je kroz svu

U ekološkim uvjetima Splita, zabilježeni su slijedeći datumi pojedinih fenofaza:

- Fenofaza za pušenje	9.4.
- cvatnja	21.5.
- šaranje	5.8.
- Tehnološke zrelost grožđa	12.10.

U slijedećoj tabeli navest ćemo i prosječne vrijednosti mehaničke analize sorte plavac mali.

Veličina grozda	13,88 cm
Težina grozda	162,46 g
% peteljkovine u grozdu	3,22
% bobice u grozdu	96,77
Index sastava grozda	30,5

Težina i struktura bobice

Težina bobice	1,69 g
% pokožice	12,25
% mesa	80,68
% sjemenki	2,14
Index sastava	6,59

Skelet, tvrdi ostatak i strukturni pokazatelj

Skelet %	15,47
Tvrdi ostatak %	17,61
Strukturni pokazatelj	4,58

Na našem objektu istraživanja u periodu višegodišnjeg istraživanja sadržaj čećera u moštlu sorte plavac mali iznosio je preko 20% /Babo/, a sadržaj ukupnih kiselina u prosjeku 5,86 g/l.

Prirod i kvalitet

a/ Prirod

Prirodi grožđa na čokotu na području Dingač ranije su iznosili 40-50 q/ha. Međutim, danas redovitom gnojidbom i obradom tla, omogućeno je da se vegetativni potencijal čokota razvije, a što omogućuju da se opterećenje čokota rodnim pupovima poveća od 6 na 10 pupova po čokotu. Povećanjem opterećenja rodnog čokota, te pravilnijom zaštitom vinove loze od grozdovog moljca, prirodi grožđa na zaštićenim položajima Dingač su znatno veći.

U slijedećoj tabeli su izneseni podaci o prirodima sorte plavac mali na nekoliko lokaliteta područja "Dingač".

Prirodi grožđa plavac mali za period
1974.- 1978. godine

Godina	Lokalitet	Prosjek q/ha
Mokola, Lučica, Zaškolj, Fotočine		
1974.	0,75 kg/čok	75
1975.	0,83 kg/čok	83
1976.	0,62 kg/čok	62
1977.	0,70 kg/čok	70
P r o s j e k		72,5 q/ha

U četvorogodišnjem periodu prosječni prirodi grožđa su 72,5 q/ha. U pojedinim godinama dovoljnijim za uzgoj vinove loze prirodi mogu biti i veći. Ali, na osnovu dosadašnjih proizvodnih rezultata maksimalni prirod ne bi smio reći 80 q/ha, jer smatramo da je to granica koja omogućava traženu vrhunsku kvalitetu vina Dingač.

Prilikom potičine prirodi odnose se samo na neke

lokalitete i za odredene godine istraživanja. No, stvarne količine priroda utvrdit će se svake godine, kod redovne kontrole proizvodnje grožđa i vina Dingač.

b/ Kvaliteta

Položaji na kojima se uzgaja sorta Plavac mali za proizvodnju čuvenog vina Dingač s vrlo povoljnim pedološkim svojstvima tla, zatim klimatski elementi omogućuju vrlo povoljne uvjete za dozrijevanje grožđa.

Ovisno o vremenskim prilikama u pojedinim godinama i veličini priroda, količina šećera u moštu /izmjerena Babo-vom vagom/, bila je slijedeća:

1974.	prosjek	21,9 %
1975.	"	21,2 %
1976.	"	21,2 %
1977.	"	21,4 %

Navedene količine šećera u moštu nisu najpovoljnije za dobivanje vrhunskog vina Dingač.

Redi toga je za postizavanje traženog kvaliteta i održavanja renomea vina Dingač potrebno poduzimati slijedeće mjerre:

- Provodenje optimalne rezidbe s obzirom na maksimalni prirod grožđa po čokotu.
- Primjena optimalne gnojidbe, prema uputstvima stručnjaka Instituta u Splitu.
- Adekvatna zaštita vinove loze od bolesti i štetnika.
- Primjena obrade tla.
- Borba grožđa u optimalnom roku tehnološke zriobe grožđa.

VI ČUVENO VINO "DINGAČ"

Nije slučajno što je sorta vinove loze plavac mali locirana na relativno uskom geografskom arealu Dalmacije i što je unutar tog areala samo na jako ograničenim položajima vino dobiveno od toga grožđa izuzetne kakvoće. Nema je na sličnim staništima, niti u sličnim mikroklimatima. Nema je nigdje u svijetu osim tu u Dalmaciji gdje ona živi stoljećima sa ljudima koji su ostali sa njom i zavoljeli je, koja je postala njihov ponos.

Jedan od tih ograničenih položaja čiji se glas, čini se s pravom, najdalje čuje je položaj Dingač, koji je po kontrastima divljine i ljerote najsrecifičniji, a po kakvoći vina najglasovitiji. I danas kada je ozakonjeno da pojам čuvenosti vežemo uz vina izuzetnih obilježja, nećemo pogriješiti ako ustvrdimo da je za mnoge potrošače kod nas još uvijek pojам čuvenog vina vezan uz Dingač. Baš kao da su dobro upoznati da tu na položaju Dingač na izgled toliko surovom i nepristupačnom, gdje se čini kao da je priroda stvorena da škrtari, da otkida, daje nešto toliko plemenito, raskošno, na trenutke nezaboravno.

Čuveno vino Dingač, tamnorubincrvene boje sa vrlo izraženim bukeom i aromom sorte i položaja, sadrži uvijek preko 14 vol. % alkohola. Redovito ima nekoliko grama ostataka neprovrelog šećera koji nešto povećanu količinu tanina pokriva i čini vino skladnim. Vino je puno i ekstraktivno, ljupko i harmonično. Tijeljan je i uzoran predstavnik vina juža.

Uz brojna domaća i međunarodna priznanja vino Dingač je prvo jugoslavensko čuveno vino zakonom zaštićeno još 1961. godine.

1. SMJEŠTAJ PODRUMA I NJIHOVI KAPACITETI KOJI SE KORISTE ZA PROIZVODNJU

Proizvodnja vina dingač vrši se u preradivačkom podrumu PZ "Dingač" i u doradivačkom podrumu "Dalmacijavino" u Splitu. U podrumu PZ "Dingač" obavlja se prijem i prerada grožđa, fermentacija, te řeđe i čuvanje vina, a u podrumu "Dalmacijavina" dorada i buteljivanje.

1.1. Podrum PZ "Dingač"

Nalazi se u Potomju, mjestu lociranom ispod visokog pelješkog masiva koji se proteže u pravcu SZ-JI. Sjeveru okrenuto Potomje odjeljeno je od položaja Dingač samo planinskim masivom, koji je velikim odričanjem ljudi ovoga kraja jednom za vrijek savladan izgradnjom tunela dugačkog 400 m. Lokacija podruma u Potomju uz nedostatke radi manjkavosti vode i velike udaljenosti od mora ima i svojih prednosti. Velika nadmorska visina /280 m/ i zaklonjena sjeverna ekspozicija sa smanjenim brojem sunčanih sati uvjetuju niske temperature podruma u svim godišnjim dobima. Zato u podrumu, iako po tipu nadzemnom, nema nikada problema sa visokim temperaturama u fermentaciji i čuvanju, što je za kakvoću vina neobično važno.

Ukuoni kapacitet podruma iznosi 500 vagona, od čega su pretežno betonske cisterne, kapaciteta od 2 do 6 vagona. Cisterne se sa unutarnje strane redovito premazuju otopinom vinske kiseline.

Podrum posjeduje tri natkrivena prijemna bazena zapremine 7.000 lit., na čijem se dnu nalaze beskonačni vijci. Prijemna moć svakog bazena je 4 vug/h. Na svaki prijemni bazon nadovezuje se ruljača-muljača kapaciteta također 4 vug/h, tvrtke Cinganno.

Za reberivanje - vruće, stnkarije, pretok i

manipulaciju vina koriste se klipne pumpe tvrtke Manzzini, kapaciteta 2-7 vag/h.

Fermentacija masulja odvija se u dvovagonским cisternama vrionicama /22 komada/.

Za ocjedivanje otočenog masulja koristi se kompresioni ocjedivač tvrtke Diemme, kapaciteta 4 vag/h.

1.2. Podrum "Dalmacijavino"

Podrum u Splitu je nadzemni po tipu, ukupnog kapaciteta 700 vagona. Sudovi koji se koriste za manipulaciju i prihvat vina i lingač su betonski s unutrašnje strane ostakljeni.

Oprema koja se koristi za doradu je:

- a/ naplavni filter tvrtke Padovani, tip Victoria, kapacitete 2-3 vag/h,
- b/ frigo uređaj tvrtke Daubron sa snagom hlađenja 29.000 frigo-cal/h,
- c/ Seitzov pločasti filter, 40 x 40,
- d/ termolizator,
- e/ klipne pumpe tvrtke Manzinni, kapaciteta 2-7 vag/h, Seitzova centrifugalna pumpa sa mogućnošću regulacije protočnosti,

Iunjenje vina u boce vrši se automatskom punilicom tvrtke Seitz, kapaciteta 5.000 boca/h.

2. PROIZVODNJA ČUVENOG VINA DINGAČ

2.1. Berba grožđa

Početak berbe grožđa na položaju Dingač određuje Institut za jadranske kulture u Splitu, koji redovito prati razvoj tehnološke zriobe.

Smatra se da je grožđe dovoljno zrelo za berbu kada je minimalni sadržaj šećera u soku 21° po Babo-u. Takvo grožđe redovito sadrži određeni postotak prosušenih bobica.

Ručno ubrano grožđe je u pravilu potpuno zdravo i praktički neočećeno prissije u plastičnim ili platnenim vrečama do podruma. Vreće se od vinograda do prijemnog bazena u podrumu transportiraju traktorskim ili autoprikolicama.

Prosječna udaljenost od vinograda do podruma iznosi 5 km.

2.2. Prerada grožđa

Neposredno prije nego grožđe uđe u postupak prerade mjeri se težina grožđa i sadržaj šećera pomoću moštne vase po Babo-u. Samo ono grožđe koje sadrži 21 i više stupnjeva Babo-a ulazi u preradu za proizvodnju čuvenog vina Dingač.

Zahvaljujući dovoljno velikim kapacitetima prerade, grožđe se vrlo kratko vrijeme zadržava u natkrivenom prijemnom bazenu, tako da su pričvri dodiri soka sa zrakom praktički beznačajni.

Na dnu prijemnog bazena nalazi se beskonačni vijak koji omogućava kontinuirano napajanje ruljača-mulječa.

Odvajanje peteljki i gnječenje bobica obavlja se automatskom ruljačom-muljačom vrlo kvalitetno. Neposredno nakon izlaska kroz otvore perforiranog horizontalnog bubnja, bobice padaju na dva suprotno rotirajuća gumena valjka koji muljaju bobice bez ikakvih oštećenja sjemenki.

Masulj se neposredno nakon ruljanja-muljanja prebacuje pomoću klipne pumpe u cisterne za fermentaciju.

U isto vrijeme dok se cisterne za fermentaciju pune sa masuljem, uskcesivno se dodaje tekući SO₂ u količini od 10 g/hl. U izuzetno lošim godinama količina dodanog SO₂ prije fermentacije iznosi do 15 g/hl.

2.3. Fermentacija

Fermentacija se odvija u dvovagonskim betonskim cisternama, gdje se kruta faza masulja /klobuk/ nalazi potopljena u tekućoj fazi, koja permanentno kroz njeđe cirkulira.

Temperatura masulja prije početka fermentacije iznosi prosječno 16-18° C, nikada ne prelazi 20° C.

Fermentacija započne 12-24 sata nakon punjenja cisterni vinom i dodatka SO₂.

Maksimalna temperatura u fermentaciji nikada ne prelazi 30° C /oko 27° C/.

Fermentacija masulja traje 5-7 dana što ovisi o padu specifične težine, intenzitetu obojenosti i organoleptičkim osobinama.

Specifična težina mladog vina se u trenutku otoka kreće od 1,035-1,040, što dokazuje da burno vrenje završava u kontaktu sa krutim djelovima bobica grožđa.

Pandan otoku iznosi oko 45%-55% od prerađene

količine grožđa.

Zostala kruta faza masulja se nakon otoka prebacuje u kompresioni ocjetivač, što povećava ukupni radman za dalnjih 5%-15%.

Preševina ne ulazi u sastav za proizvodnju čuvenog vina Dingač.

Tihs fermentacija se nastavlja u betonskim 2 i 3 vagonskim cisternama, a završava obično u periodu od 1.12.-15.1.

2.4. Njega i čuvanje vina

Desetak dana nakon završetka fermentacije, za vrijeme burnih dana, obavlja se otvoreno prvi pretok.

Dodatak SO_2 za vrijeme prvog pretoka iznosi cca 5 g/hl.

Vino se čuva do trećeg mjeseca u betonskim cisternama, a parafinskim uljem je zaštićeno od dodira sa zrakom.

U ožujku se vrši drugi pretok.

Dodatak SO_2 u dalnjim pretocima i manipulacijama vinom ovisi o njegovoj prisutnosti u samom vinu. Smatra se da količinu od 15-20 mg/l slobodnog SO_2 treba održavati, jer optimalno utječe na čuvanje i stabilnost vina.

Do svibnja mjeseca vino ostaje u podrumu PZ "Dingač" jer do tada je ravnito vino spremno da uđe u postupke dorade i buteljivanje.

2.5. Dorada i punjenje u boce

Dorada i buteljivanje vina vrši se u centralnom podrumu "Dalmacijavina" u Splitu.

Prijevoz vina od istomja do Splita obavlja se autocisternama ili autocisternama i brodom.

Prvi postupak u procesu dorade je zatočivo uvijek bistrenje sa želatinom, u količini do 10 g/ha. Mnogo rjeđe nego želatina kao bistrilo koristi se i bjelanjice od jajeta.

Nakon bistrenje i deksantiranje slijedi napoljavna filtracija.

U završnoj fazi dorade, vino ulazi u postupak frigostabilizacije.

U sklopu linije za buteljiranje nalazi se oprema za dva posljednja postupka dorade i to: gločasti filter na K-5 pločama i termolizator koji zagrijava vino na 50°C.

Punjenje u boce, zače lijivanje i etiketiranje vrši se strojem, automatizirano.

3. BOCA I OPREMA BOCE

3.1. Boca

Čuvano vino Dingač puni se u boce bordoškog tipa zapremine 0,7 l.

Dimenziije boce - visina 28,4 cm
 - promjer dна 7,5 cm
 - promjer vrha grlićа /vanjski/
 - 2,8 cm.

3.2. Oprema boce

Čep - Boce se zatvaraju plutenim čepovima dužine 5 cm, sa oznakom FZ Dingač.

Kapice - Crvene je boje sa dvije zlatne trake na gornjem i donjem dijelu, između kojih se nalazi crnom bojom utisnut ornament sa motivom grožđa i lišća vinove loze. Na gornjem dijelu je suhi pečat istog motiva.

Ogrlica - Na prijelazu između grlićа i trupе boce nalazi se ogrlica dužine 6,5 cm, širine 2 cm, sa dvije uske zlatne trake na vrhu i dnu, između kojih se nalaze po dvije ciglasto smeđe trake. Unutar njih nalazi se uža narančasta traka omeđena sa dvije bijele trake.

U sredini se nalazi kružni boje zlate, promjera 1,7 cm, oivičen užkom bijelom trakom. Unutar kruga je crnim slovima otisnuto: Dingač, motiv lista sa dva grozđa i godina berbe.

Glavne etikete - Temeljna boja glavne etikete je ciglasto smeđa. Oivičena je sa dvije bijele trake unutar kojih se nalaze zlatne i crne trake. Unutar njih je još jedne isprekidane zlatno-crne trake. U gornjem dijelu etikete nalazi se zlatnom i crnom bojom otisnut i nazivi

okvir, unutar kojeg je bijelom bojom otisnut magarac natovaren košarama grožđa, zaštitni znak Dingača. Na donjem dijelu okvira nalazi se zlatno oivičena bijela traka na kojoj je ciglastom bojom ispisano: ČUVENO VINO. Ispod toga je velikim slovima blago ukrašenom narančastom bojom ispisano: DING'Č. Ispod imena otisnuto je manjim crnim slovima: Vin Yougoslave à appellation d'origine contrôlée. Pri dnu su zlatnom bojom prikazane tri medalje. Na samom dnu navedeno je: Proizvedeno u vlastitoj vinariji poljoprivredne zadruge "Dingač" Potomje, poluotok Pelješac, od grožđa sa ograničenog područja.

E t i k e t a n a p o l e d j n i b o c e
 Nešto je manja od glavne etikete. Na gornjem dijelu okvira svijetlige ciglastosmeđe boje otisnuto je ime Dingač. Unutar okvira na bijeloj podlozi date su osnovne značajke vina i vinogorja Dingač na hrvatskom i francuskom jeziku, i to slijedećim tekstrom:

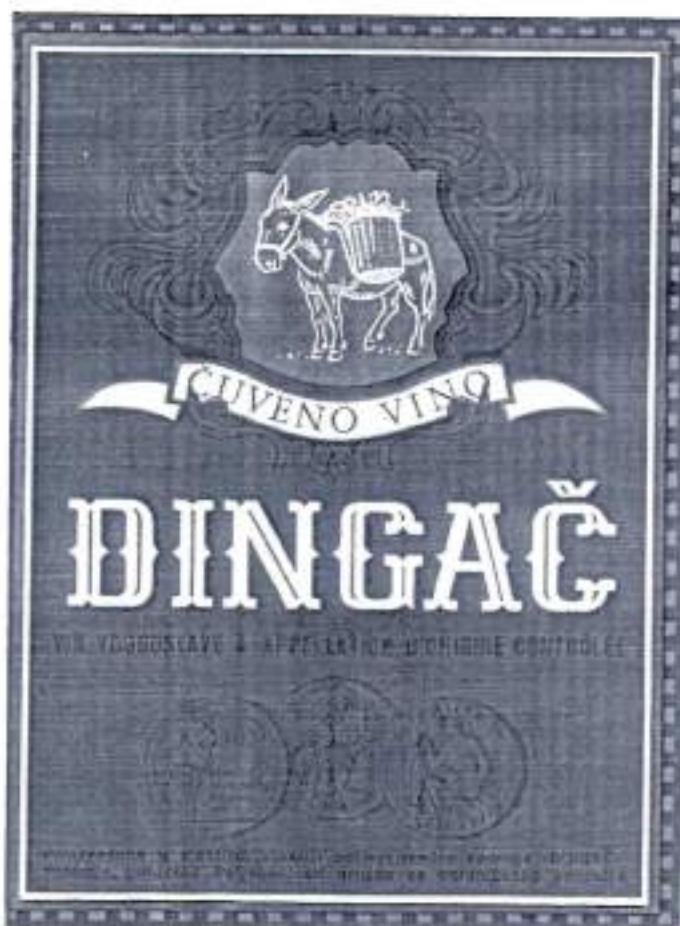
"DINGAČ" čuveno vino proizvodi se od loze, koja se uzgaja samo na položaju zvanom "Dingač", na jugozapadnim padinama poluotoka Pelješca. Ovo visokokvalitetno crno vino odlikuje se svojim naročitim okusom i mirisom, te spada među najglašovitija jugoslavenska vina. Proizvodi se jedino u vinariji "Dingač", Potomje, na poluotoku Pelješcu. Odlikovano je brojnim zlatnim i srebrnim medaljama na domaćim i međunarodnim izložbama.

"DINGAČ" le grand vin yougoslave dont l'appellation contrôlée est officiellement enregistrée. Provient de la fameuse région de "Dingač" sur la presqu'île de Pelješac. Possède des caractéristiques extraordinaires connues dans le monde entier: une légère douceur, une saveur délicieuse, couleur profonde, extrait fort et un degré alcoolique élevé.

Imnad, između dviјe crne crte stoji označač volumen

postotak /vol %/ alkohola i zapremina boce /0,7 l/.
 Zatim slijedi rješenje R.S. za poljoprivrednu i šumarstvo
 o dozvoli stavljanja vina u promet.

Na dnu se unutar narančastog okvira crnom bojom
 nalazi ispisani serijski broj boće.



DINGAČ

«DINGAČ» čuveno vino proizvodi se od loze, koja se uzgaje samo na polju zvanom «Dingač», na jugo-padinama poluotoka Pelješac. Ovo visokokvalitetno crno vino odlikuje se svojim neootičnim okusom i mirisom, te spada među najglasovitije jugoslavenska vina. Proizvodi se jedino u vinariji »Dingač«, Potomje, na poluotoku Pelješac. Odlikovano je brojnim zlatnim i srebrnim medaljama na domaćim i međunarodnim izložbenama.

«DINGAČ» le grand vin yougoslave dont l'appellation contrôlée est officiellement enregistrée. Provient de la fameuse région de «Dingač» sur le préquille de Pelješac. Possède des caractéristiques extraordinaires connues dans le monde entier: une légère douceur, une saveur délicieuse, couleur profonde, extrait fort et un degré alcoolique élevé.

Alkohol: 15 vol.%

Lit. 0,7

Cuveno vino DINGAČ je zakonom zaštićeno, e nje
 govo stavljanje u promet dozvoljeno je rješenjem R.S.
 za poljoprivredu i šumarstvo Upli-08-242/1-1977. god.
 Izniknuto prevo stavljanja u promet vina DINGAČ ima

»DALMACIJAVINO« — SPLIT

N° 112111

4. ORGANOLEPTIČKA I FIZIKALNO-KEMIJSKA ISPITIVANJA

Detaljne analize vina Dingač iz 1974., 1975., 1976., 1977. godine obavljene su u Odjelu za vinarstvo Instituta za jadranske kulture u Splitu. Rezultati se odnose na vina koja su prošla cijelokurnu fazu dozrijevanja i dorade. Njihova stabilnost /postojanost/ je bila besprekorna. Pri dodiru vina sa zrakom u periodu od 48 sati, te pri podvrgavanju vina niskim -4°C i visokim $+35^{\circ}\text{C}$ temperaturama, nije dolazilo ni do kakvih promjena.

4.1. Organoleptička svojstva

Boja: tamno rubin-crvena

Bistroća: kristalno bistro

Miris: sortni miris i bouquet dobro razvijeni

Okus: pun, harmoničan, trokasto-slatkast

4.2. Fizikalno-kemijska analiza

Četverogodišnji rezultati analiza izneseni su u tabeli broj 1.

Prilikom određivanja kraničnih vrijednosti pojedinih sastojaka za čuveno vino "Dingač", uz rezultate iz tabele 1. konzultirani su rezultati iz donašeñjeg elaborata, kao i rezultati koje Institut za jadranske kulture i melioraciju krže iz Splita, kao dugogodišnji suradnik Poljoprivredne zadruge "Dingač" objeduje.

REZULTATI FIZIKALNO-KEMIJSKIH ANALIZA VIN

	G	O	D	I	N	A
	1974.	1975.	1976.	1977.		
Specifična težina 20/20	0,9944	0,9945	0,9932	0,9933		
Alkohol vol. %	15,11	14,47	13,92	14,74		
Ekstrakt ukupni g/l	35,3	33,8	28,9	31,5		
Ekstrakt bez šećera g/l	31,9	31,5	27,9	29,4		
Reducirani šećer g/l	4,3	3,3	2,0	3,1		
Ukupne kisevine g/l	5,61	5,53	5,32	5,48		
Hlapive kisevine g/l	0,62	0,68	0,71	0,56		
Nehlapive kiselina g/l	4,84	4,68	4,47	4,78		
pH	3,48	3,42	3,41	3,39		
SO ₂ slobodni mg/l	13,51	12,13	18,40	15,52		
SO ₂ vezani mg/l	107,01	118,67	173,9	129,58		
SO ₂ ukupni mg/l	120,52	130,80	192,30	145,10		
Pepco g/l	2,72	2,58	1,75	2,15		
Alkalitet pepela	30,8	28,5	20,3	24,2		
Fosforna kiselina g/l	0,52	0,47	0,30	0,35		
Boja 420 + 520			0,420	0,514		
Boja 420/520			0,820	0,780		

Smatra se da uz zadovoljavajuća organoleptička svojstva /poglavlje VI. 4.1./, čuveno vino Dingač mora imati pojedine sastojke /tabela 2./ unutar slijedećih graničnih vrijednosti.

Tabela 2.

	minimum	maximum
Alkohola vol. %	14	16,5
Ekstrakt ukupni g/l	29	50
Ekstrakt suhi g/l	27	40
Reducirani šećer g/l	2	10
Ukupne kiseline g/l	5	6,5
Hlapive kiseline g/l	0,45	1
pH	3,2	3,8
Glicerin g/l	8,5	14,0
Pepeo g/l	1,7	3,5
Alkalitet pepela	19,0	37,5
Fosforna kiselina g/l	0,25	0,70

Uspoređujući tabelu 1. i 2. vidljivo je da su maksimalne vrijednosti pojedinih sastojaka /tabela 2./ veće od vrijednosti istih sastojaka dobivenih u istraživanjima posljednje četiri godine. Razlog tome su nešto izmjenjeni amplo-tehnički i agrotehnički zahvati u vinogradu, te modificirana tehnologija proizvodnje vina u odnosu na onu prije dvadesetak i više godina. Zato su danas realno očekivane vrijednosti za pojedine sastojke bliže minimalnoj nego maksimalnoj granici /tabela 2./. Iako visoke maksimalne vrijednosti za pojedine sastojke su zadržane, zato jer je nemoguće realno procijeniti kolike su one u današnjim uvjetima proizvodnje, tim više što je poznato da se u jako povoljnim godinama, u tako izuzetnim uvjetima kakav je položaj Dingača, može očekivati neobičajeno visoke vrijednosti za pojedine sastojke.

Unatoč tome što je kakvoća vina koja se postiže danas visoka, postoji uvjerenje da on može biti još i veća uz određene tehnološke preinake i nadopune, koje bi se sastojale iz:

- a/ poboljšanja tehnologije proizvodnje grožđa,
- b/ upotrebe selekcioniranih kvasaca odabralih iz autohtonih vrsta i sojeva,
- c/ iznalaženja optimalnog postupka maceracije masulja,
- d/ dozrijevanja vina u drvenim bačvama,
- e/ temeljitijeg pristupa cijelokupnom procesu dorade.

Potreban je zato jedan nadasve studiozan pristup svih aktera koji sudjeluju u proizvodnji vina Dingač.

VII ZAKLJUČCI

1. Prirodni uvjeti na ograničenom području Dingač su takovi da omogućuju postizavanje visoke kvalitete grožđa i vina.
2. Način podizanja i održavanja vinograda, naročito opterećenje rodnim pupovima i gnojidba vinograda, znatno su izmjenjeni posljednjih godina. Međutim, i pored izmjenjenih spomenutih tehničkih i agrotehničkih zahvata, s ograničenih položaja Dingač, proizvodi se grožđe visoke kvalitete.
3. Organizacija rada u Poljoprivrednoj zadruzi "Dingač" stimulira razvoj vinogradarstva.
4. Suradnja Poljoprivredne zadruge "Dingač" i Instituta za jadranske kulture u Splitu, omogućava proizvodnju grožđa i vina na način koji osigurava stalno održavanje, pa i poboljšanje kvalitete vina.
5. Na ograničenim položajima Dingač ima danas 47,585 ha rodnih vinograda.
6. Utvrđeno je da maksimalna količina grožđa, koja se smije koristiti za proizvodnju čuvenog vina Dingač, iznosi do 70 q/ha, s time da prinos po hektaru nesmije biti veći od 80 q.
7. Randman vina u odnosu na težinu prerađenog grožđa može biti do 60 %.
8. Najveća moguća proizvodnja čuvenog vina Dingač iznosi godišnje 19,98 vagona.

9. Samo ono grožđe sa ograničenih položaja Dingač čiji je sadržaj šećera 21 i više stupnjeva po Babo-u smije ući u prerađu za proizvodnju čuvenog vina Dingač.
10. Uz zadovoljavajuće organoleptičke osobine, čuveno vino Dingač mora imati vrijednosti za pojedine sastojke unutar granica predviđenih ovim elaboratom.
11. U cilju kontrole proizvodnje i kvalitete vina, vršit će se:
 - a/ Stalna kontrola i evidencija starih i novopodignutih vinograda;
 - b/ Kontrola prinosa i sadržaja šećera u grožđu prilikom otkupa grožđa;
 - c/ Kontrola i ocjenjivanje kvalitete vina Dingač u skladu sa normama predviđenim elaboratom.