

REPUBLIČKI KOMITET ZA POLJOPRIVREDU
I ŠUMARSTVO

41001 ZAGREB — Trg Drage Ibile 9 — Pošt. broj. 1004
Telefon: 413-055

Broj: 01-UP/I-598/1978
Zagreb, 23. siječnja 1980.

Republički komitet za poljoprivrednu i šumarstvo, povodom zahtjeva Poljoprivredne zadruge "Postup" iz Donje Bande, od 14. 12. 1978. broj 270/78, i pristanke Poljoprivredne zadruge "Dingač" iz Potomja za izmjenu rješenja Republičkog sekretarijata za poljoprivrednu, prehrambenu industriju i šumarstvo od 31. VII 1978. broj 06-UP/I-251/1978., za davanje dozvole za proširenje područja proizvodnje vina "Postup" - Donja Banda i "Postup - Potomje", kao čuvenog vina 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. i 264. stav 1. Zakona o općem upravnom postupku donio je

R J E Š E N J E

1. Dozvoljava se Poljoprivrednoj zadruzi "Postup" Donja Banda i Poljoprivrednoj zadruzi "Dingač" Potomje da mogu označavati, kao vino sa zaštitom geografskog porijekla, crno vino od sorte grožđa plavac mali crni proizvedenog s vinograda površine 79,38 ha na vinogradarskom položaju "Postup", kojeg su granice i čestice označene u kopijama katastarskih mapa k.o. Postup, Stanković, Borja, Podobuće, Prizdrina i Trstenik u elaboratima (Stručno-naučnim osnovama) koje su izradili Institut za jedranske kulture i melioraciju krša iz Splita (pod oznakom: E-5-78) i Institut za vinogradarstvo, voćarstvo, vinarstvo i vrtlarstvo iz Zagreba (pod oznakom: Zagreb 1978.), a koji čine sastavni dio ovog rješenja.

2. Vino proizvedeno od grožđa sorte i s vinograda navedenih u točki 1. ovog dispozitiva moći će se označavati kao čuveno vino "Postup - Donja Banda" i kao čuveno vino "Postup-Potomje" s oznakom geografskog porijekla, pod ovim uvjetima:

a) da ga pod oznakom "Postup-Donja Banda" proizvodi i stavlja u promet proizvodjač Poljoprivredna zadruga "Postup" iz Donje Bande, a pod oznakom "Postup-Potomje" proizvodjač Poljoprivredna zadruga "Dingač" iz Potomja;

b) da ima izražena odgovarajuća kvalitetna organoleptička i kemijska svojstva značajna za ekološke uvjete i sortu plavac mali crni s vinogradarskog položaja "Postup";

c) da je tamno rubin crvene boje, kristalno bistro, s eventualno manjom količinom vinskog taloga koji nije posljedica neispravne dorade ili njege, da ima tipičan okus (pun, harmoničan i trpkast do trpkasto slatkast) te skladnu kiselost i miris (posebno bouquet) sorte plavac mali crni s vinogradarskog položaja "Postup";

d) da ima slijedeća fizikalna i kemijska svojstva: alkohol od 13,5 do 15,0 vol.%, ekstrakt ukupni 26,0 do 44,0 g/l, ekstrakt suhi 25,0 do 39,0 g/l, šećer reducirajući do 10,0 g/l, ukupne kiseline (izražene kao vinska) 4,5 do 7,0 g/l, hlapive kiseline (po odbitku sumporaste kiseline) 0,4 do 1,0 g/l, glicerol 8,0 do 14,0 g/l, pepela 1,9 do 3,0 g/l, alkalitet pepela 19,0 do 35,0 N/l i pH 3,2 do 4,0;

e) da budu: agrotehnika i ampelotehnika vinograda, zaštita vinograda od štetnika i biljnih bolesti, vinifikacija i punjenje vina u boce - obavljeni u skladu s elaboratima iz točke 1. ovog dispozitiva te da se rezidba obavlja na najviše 12 rodnih pupova, transport grožđa od vinograda do mjesta prerade da se obavlja u platnenim vrećama ili sanducima (pri čemu ne smije doći do oštećenja bobica grožđa), a berba da bude u vremenu od 1 do 10 listopada u godini, time da u grožđu mora biti najmanje 5% prošušenih bobica (suhica) odnosno najmanje toliko da se dobije ukupno 22,89% grožđanog šećera u masulju koji odgovara 13,5 vol.% alkohola u vinu;

f) da prosječni prinos grožđa ne bude veći od 90 mtc po hektaru, odnosno ukupna godišnja berba da ne bude veća od 7,144,20 mtc grožđa, a proizvodnja vina, uz randman od 60% - nakon prvog pretakanja, da ne bude veća od 4.286,52 hl

g) da stručni nadzor nad proizvodnjom vina "Postup - Donja Banda" i "Postup - Potomje" vrši jedna znanstvena ili stručna organizacija;

h) da zahtjev za davanje dozvole za stavljanje u promet godišnje proizvodnje predmetnog vina proizvodjači PZ "Donja Banda" i PZ "Potomje" podnesu istovremeno sa jedinstvenim mišljenjem znanstvene ili stručne organizacije koja je ugovorno vršila stručni nadzor nad proizvodnjom za koju se traži dozvole za stavljanje u promet.

3. Donošenjem ovog rješenja prestaje važiti rješenje Republičkog sekretarijata za poljoprivredu, prehrambenu industriju i šumarstvo broj 06-UP/I-251/1978. od 31. srpnja 1978. o zaštiti geografskog porijekla čuvenog vina "Postup - Potomje" i rješenje Saveznog sekretarijata za poljoprivredu i šumarstvo broj 08-723/18 od 16. svibnja 1967. godine o zaštiti čuvenog vina "Postup - Donja Banda".

4. Poljoprivredna zadruga "Postup" iz Donje Bande dužna je u roku 8 dana od dana dostave ovog rješenja, platiti na ime troškova postupka, kao posebnog izdatka ovog Komiteta učinjenog u gotovom novcu (srazmjerni dio troškova Podkomisije za oznaku geografskog porijekla vina i Republičke stručne komisije za vinogradarstvo i vinarstvo) u iznosu od 35.800,00 (tridesetpettisuća osamsto) dinara na ţiro račun ovog Komiteta broj 30102-637-2918 Zagreb.

O b r a z l o ž e n j e

Poljoprivredna zadruga "Postup" iz Donje Bande podnijela je zahtjev da joj se, u smislu člana 30. stava 1. točke a. Zakona o vinu, dozvoli označavanje vina od grožđa sorte plavac mali crni proizvedenog s vinograda na vinogradarskim položajima navedenim u točki 1. dispozitiva ovog rješenja, kao čuvenog vina "Postup" - Donja Banda s zaštitom geografskog porijekla.

Zahtjevom stranka traži u stvari reviziju postojeće zaštite i proširenje zaštite geografskog porijekla tog vina na nove vinoprade i veće površine kako je to prikazano u elaboratu.

Svom zahtjevu stranka je priložila Elaborat za zaštitu geografskog porijekla čuvenog vina "Postup - Donja Banda", koji je izradio Institut za vinogradarstvo, vinarstvo, voćarstvo i vrtlarstvo iz Zagreba. Nadalje u zahtjevu je, uz pristanak Poljoprivredne zadruge "Dingsač" iz Potomja, priložen elaborat za zaštitu geografskog porijekla čuvenog vina "Postup - Potomje" koji je izradio Institut za jadranske kulture i melioraciju krša iz Splita u Ssvrhu donošenja jedinstvenog rješenja za predmetna vina.

Vino "Postup - Donja Banda" utvrđeno je kao čuveno vino rješenjem Saveznog sekretarijata za poljoprivredu i šumarstvo broj: 08-723/18-1976 od 16. 5. 1967. a vino "Postup-Potomje", rješenjem Republičkog sekretarijata za poljoprivredu, prehrambenu industriju i šumarstvo broj 06-UP/I-251/1978 od 31. 7. 1978.

Na osnovi zahtjeva stranke i priloženog elaborata za čuveno vino "Postup - Donja Banda" i čuveno vino "Postup-Potomje", Podkomisija za oznaku geografskog porijekla vina Republičke stručne komisije za vinogradarstvo i vinarstvo obavila je uvid na licu mjesta i utvrdila da čuveno vino "Postup-Donja Banda" i "Postup-Potomje" predstavljaju vino iste kategorije, kvalitete i sorte s istog vinogradarskog područja. Nadalje Podkomisija je utvrdila da nasadi vinove loze, tehnička sredstva i uredjaji za proizvodnju predmetnog vina u cijelosti odgovaraju opisu danom u elaboratima. Ujedno je Podkomisija predložila donošenje jedinstvenog rješenja za čuveno vino "Postup-Donja Banda" i "Postup-Potomje" i predložila da se izvrše odredjene izmjene i nadopune pojedinih podataka u elaboratu, napominjujući da su se s tim suglasile stranke i znanstvene organizacije koje su izradile elaborat.

Republička stručna komisija za vinogradarstvo i vinarstvo na sjednici od 20. prosinca 1979., nakon što je razmotrila i usvojila izvještaj navedene Podkomisije i razmotrila sve elemente proizvodnje u elaboratu te izvršila degustaciju i ocjenjivanje predmetnog vina, dala je ovom Komitetu mišljenje, da dade Poljoprivrednoj zadruzi "Postup"-Donja Banda i Poljoprivrednoj zadruzi "Dingač" - Potomje zahtjevanu dozvolu, jer su za to ispunjeni svi propisani uvjeti.

Na osnovi izloženog rješeno je kao pod 1. do 3. dispozitiva.

Odredba o troškovima postupka temelji se na odredbi člana 113. stava 1. Zakona o općem upravnom postupku.

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

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

Dostavlja se:

1. Poljoprivredna zadruga "Postup" Donja Banda s.p.
Oskorušno,
2. Poljoprivredna zadruga "Dingač" - Potomje,
3. Poljoprivredni inspektor Zajednice općina Split,
4. Republička vinarska inspekcijska - ovdje,
5. Računovodstvo - ovdje, na
znanje radi kontrole naplate troškova postupka,
6. U dosije stranke (2x),
7. U spis.

Za Republički komitet za poljoprivredu i šumarstvo
Član Izvršnog vijeća Sabora

Dr Marijan Strbašić

POLJOPRIVREDNA ZADRUGA I VINARIJA · POTOMJE · PELJEŠAC

DINGAC

TELEGRAM: DINGAC POTOMJE - TELEFON: POTOMJE 050 43-402 - TEKUCI RACUN 31700-001-004 SOK DUBROVNIK

Broj:

1.13.

28.III.1986.

Potomje,

PRIVREDNA KOMORA DALMACIJE, SRH ZAGREB

3. IV. 86

21/1

PRIVREDNA KOMORA DALMACIJE
Područno vijeće

D U B R O V N I K

ZA PRIVREDNU KOMORU SRH ZAGREB

Fredmet: Zahtjev za pokretenje postupka zaštite oznske porijekle za naše čuveno vino Postup-Potomje

Molimo vas da pokretenje postupka zaštite oznske porijekle za naše čuveno vino Postup-Potomje, s temelju čl.37-43 Zakona o zaštiti izuma, tehničkih unapredjenja i znekova rezlikovanja (Sl.list SFRJ br.34/81).

Spomenutim odredbama Zakona predvideno je da Privredna komora Jugoslavije odreduje između ostalog geografske nazive k. ji se stite oznskom porijekla proizvoda, a po pribavljenom mišljenju nadležne Privredne komore u Republici.

Po prihvaćenju ove inicijative sa veće strane bit će potrebno da istu proslijedite Privrednoj komori SRH, kako bi iste tu inicijativu mogla dostaviti na odluku Privrednoj komori Jugoslavije.

Nepominjemo da proizvod za koji tražimo zaštitu oznskom porijeklom ispunjava sve uvjete predvidene odredbama čl. 37-43 spomenutog Zakona.

U prilogu vam dostavljamo svu dokumentaciju potrebnu za donošenje odluke o priznavanju oznske porijekle proizvoda shodno odredbi čl.40 Zakona:

- Eleborat (Stručno-neučne osnova) o zaštiti geografskog porijekla čuvenog vina Postup-Potomje kojeg je izradio Institut za jedrenjske kulture i melioraciju krše iz Splita
- Rješenje Republičkog komiteta za poljoprivredu i šumarstvo SRH o označavanju vina Postup-Potomje iz 1980.godine

Unaprijed vam se zahvaljujemo i pozdravljamo

Direktor:

„Dingac“
POLJOPRIVREDNA ZADRUGA
POTOMJE - VINSKO SREDIŠTE
Modričić
Adress: Ante Medirozzi

OPĆE UDRUŽENJE ZA POLJOPRIVREDU,
PREKRAMBENU I DURLANSKU INDUSTRIJU
I VODOPRIVREDU HRVATSKE

Z a g r e b , Kačićeva 9

Broj: XI-155/1-36.

OPĆE UDRUŽENJE ZA POLJOPRIVREDU,
PREKRAMBENU I DURLANSKU INDUSTRIJU
I VODOPRIVREDU HRVATSKE

15282 21.07.1986.

ZAGREB

Zagreb, 17.07.1986.

PRIVREDNA KOMORA JUGOSLAVIJE

11000 B E O G R A D
Terazije 19-21

U prilogu vam dostavljamo zahtjev Poljoprivredne zadruge "Dingač" iz Potomja za zaštitu označi perijekla za čuvane vino Postup-Potomje i za čuvane vino Dingač u smislu čl. 37. ča 4. Zakona o zaštiti izuma, tehničkih unapredonja i zanakova raslikevanja (čl. list CTRJ 34/čl.).

Poljoprivredna zadruga priložila je zahtjevima:

- a) Elaborat (stručno-naučne osnove) o zaštiti geografskog perijekla čuvanog vina "Dingač" kojeg je izradio Institut za jugarsku kulturu i melioraciju hrane iz Splita
- b) Rješenje Republičkog komiteta za poljoprivredu i Šumarstvo ČRK o označavanju vina "Dingač" iz 1970. godine
- c) Elaborat (stručno-naučne osnove) o zaštiti geografskog perijekla čuvanog vina "Postup", kojeg je izradio Institut za jugarsku kulturu i melioraciju hrane iz Splita
- d) Rješenje Republičkog komiteta za poljoprivredu i Šumarstvo ČRK o označavanju vina "Postup" iz 1980. godine

S nešto strane prilaženo fotokopiju mišljenja Poslovne zajednice za vinogradarstvo i vinarstvo, Zagreb, s obzirem da je Poslovna zajednica ovlaštena za poslove na zaštiti geografskog perijekla vina u SR Hrvatskoj

Priloziteljsko je nevodeno

O tome obavijest:

1. NS Dingač, Potomje
2. Poslovna zajednica za vinogr. i vinarstvo, Zagreb

TAJNUIM

p.o. Mihaljević

privredna
komora
jugoslavije

OPSTI UDRUŽENJE POLJOPRIVREDE I
PREHRAMBENE INDUSTRIJE JUGOSLAVIJE

Broj: 2121/122-288
Beograd, 20.VIII 1985. godine

SAVEZNI ZAVOD ZA PATENTE

B E G O R A D

Imen Njekova br. 8.

PREDMET: Upis zaštićenog imena
odnoseo označke zaštićenog proizvoda odnosno
označke porekla određenih vina

Poljoprivredna zadruga i vinarija "POTOMJE" Pelješac ima svoja vina "Dingac" i "Postup" koja su na osnovu izdatih rešenja Republičkog komiteta za poljoprivredu u Hrvatskoj dobila pravo označavanja i zaštite geografskog porekla.

Kako je u toku proteklih godina dolazilo do nizopotrebe imena navedenih vina od strane nekih prometnih i drugih organizacija, Poljoprivredna zadruga Potomje se obratila preko Komore SR Hrvatske našem Udrženju u Prirednoj komori Jugoslavije da joj se pomogne oko upisa zaštićenog imena i označke tih dva vina u cilju zakonskih mogućnosti stvarne zaštite istih proizvoda i sprečavanja dalje zloupotrebe imena istih, što je prisutno na tržištu i kruji ugled i renome originalnog proizvoda.

Pošto su rešene sve formalnosti oko zaštite označke i geografskog porekla navedenih vina, potrebno je izvršiti upis već zaštićenih vina odnoseo označke porekla "DINGAC"-a i "POSTUP"-a Potomje kao saštite robe proizvodjača, molimo da u korist proizvodjača to vi učinite kao nadležna institucija.

U koliko je potrebno obvezbiti odgovarajuću vrednost usluge odnoseo takođe i slično, proizvodjač će smositi s tim da ga o tome blagovremeno obaveštite.

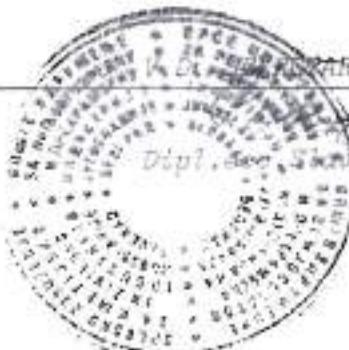
Ce:

- Poljoprivredna zadruga i vinarija Potomje - Pelješac
- Arhiv - mde

SAVEZ

Br.

17262 * 20.AUG.1986



17262/86

2. septembra 6

MR/MČ

Na osnovu članova 17, 40. i 41. Zakona o zaštiti pronalazaka, tehničkih unapredjenja i znakova razlikovanja ("Službeni list SFRJ", broj 34/81), Savezni zavod za patente donosi sledeće

R E Š E N J E

Da se u registar korisnika zaštićenih oznaka porekla proizvoda upiše Poljoprivredna zadruga i vinarja "POTOMJE", Pelješac, kao ovlašćeni korisnik zaštićene oznake porekla proizvoda "POSTUP - POTOMJE", registarski broj 2.

O b r a z l o ž e n j e

Na osnovu predloga Privredne komore SR Hrvatske od 21.07.1986, broj 15282/86, primljenog 20.08.1986, pod brojem 17262/86, saglasno članovima 40. i 42. Zakona o zaštiti pronalazaka, tehničkih unapredjenja i znakova razlikovanja, određuje se upis navedenog korisnika zaštićene oznake porekla proizvoda u registar korisnika zaštićenih oznaka porekla proizvoda.

Taksa za ovo rešenje nije naplaćena.

Rešenje dostaviti: Privrednoj komori SR Hrvatske, ovlašćenom korisniku, Privrednoj komori Jugoslavije i registraturi ovog Zavoda.

D I R E K T O R
Blagota Žarković

Blagota Žarković

Sveučilište u Splitu
INSTITUT ZA JADRANSKE KULTURE I MELIORACIJU KRŠA - SPLIT
E - 5 - 78

ZAŠTITA GEOGRAFSKOG PORIJEKLA ČUVENOG
VINA POSTUP

Stručno-naučna osnova

Izradili:

Dr mr. Petar MALEŠ

Mr. Andro TOMIĆ

Suradnici:

Dipl.ing. Ante GAZZAKI

Dipl.ing. Ljubo RUMORA

Dipl.ing. Ivan PEZO

Tehn. Andrija KREZIĆ

Daktilograf:

Nada VLAHOVIĆ



Split, srpanj 1978.

S A D R Ž A J :

Str.

I	UVOD	1
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. Zemljишne prilike vinogorja	8
	4. Organizaciono-ekonomska struktura	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
	10. Budući sortiment vinove loze i loznih podloga	11
IV	POVRŠINE VINOGRADA POSADENE SORTOM PLAVAC MALI ZA PROIZVODNJI ČUVENOG VINA "POSTUP" ...	12
	1. Tehnologija podizanja vinograda	51
	2. Njega vinograda u rodu	51
V	PLAVAC MALI - SORTA ZA PROIZVODNJI ČUVENOG VINA "POSTUP"	53
	Prirod i kvalitet grožda	55
VI	ČUVENO VINO POSTUP	57
	1. Smještaj podruma i njihovi kapaciteti koji se koriste za proizvodnju	58
	2. Proizvodnja čuvenog vina Postup	60
	3. Boca i oprema boce	67

Str.

4. Organoleptička i fizikalno-kemijska ispitivanja	67
VII ZAKLJUČCI	71

Prilog: Katastarske karte K.O.

Postup
Trstenik
Podobuće
Borje
Korčula

I UVOD

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

U razdoblju od 1970.-77. godine nastale su promjene u tehnologiji proizvodnje grožđa i vina "Postup", a i promjene u količini proizvodnje s obzirom na povećanje površina pod vinogradima na ograničenom području.

Iz navedenih razloga stručnjaci Instituta za jadranske kulture i melioraciju krša u Splitu, tijekom 1975., 1976. i 1977. godine obavili su istraživanja na području proizvodnje grožđa za dobivanje čuvenog vina "Postup". Rezultati 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 eksklavatorskog jarma brže 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 ZAJMOVNIČJA osnovana 1896, a odmah zatim u Potomju SDO-KI 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 tečaka - vinogradara.

Poslije prve svjetske rata, značio se odnos nadređenih i podređenih. U doba očnoga vlastika - kmet napredni elješki vinogradari opredjelili su se za svoju organizaciju TEŽAVČU BLOGU, a velerosjednici za takozvane 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 razumljivo imalo pozitivan odraz na daljnji tok stvari, jer je ovdje Partija imala svoje simpatizere i uorišta.

Ovaj kratki povjesno - politički izječak naveden je upravo zato, da se spomen kako su te navrhune snage iz ove sredine, rukovodene partijom, još ravnopravno rata zacrtale i otvorile izrednju vinariju Dingač. Izradnja ove vinarije, učinila je prvi početak načina vin-

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

I poslije rata obnovljene zadržane organizacije odigrale su veliku ulogu u popravljanju pogorjelih kuća i obnovi vinoograda.

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. Usporedno tome došlo se je vrlo ozbiljnom zadatku troširenja vinarije Dingač. Kao dviјe najvažnije akcije iz tog vremena moraju se spomenuti zaštita 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 vinariji, te da se proizvodač rastereti trudu i riziku za plasman. Neophodno je spomenuti da Poljoprivredna zadruga "Dingač" i u križnim godinama otkupljuje, prerađuje i članira prema mogućim uvjetima sve količins proizvedenog grožđa od individualnih proizvodača.

Otvoreni račun, kao najposlovniјe i najsocijalnije pravilo rade ove organizacije imao je vrlo pozitivan utjecaj na razvoj vino prerađevanja.

Već punih petnaest godina u ovu vinariju iz privatne prerađe nije otkupljena niti jedna litra vina. Suvremena prerađa grožđa, osnovna je prerađenja prečuvanja, koja uvjetuje korovački preobražaj, pozitivno direktno utječe na stimulans proizvodača i njihov nastući standard. Unim Dingač, što je već spomenuto, možemo vino na međunarodnim rečicijama – u sklopu vinarije Dingač ostaci i zaštita za čuvano vino "Vesna" – 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 300 vagona grožđa. Prvi izvađači su direktno samoupravljući i na delegatskom principu čine najveći organ upravljanja - Skupštinu zadruge.

Tlesman vina na inozemno i domaće tržište obavlja se u tradicionalnoj kooperaciji s poduzećem "Dalmacijavino" u Šiliku. 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 činioцу ove jedinstvene slike. Ivični činjenice, da rast i čak 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 rastreljio nekada neprestanima briga oko transporta svojih proizvoda i pristupa vinogradima - učinjeno je sigurno najviše što se je moglo učiniti.

Izgrađen je tunel dug 400 metara, brojne oromenice u Dingaču i Postaru, kao i na usječkoj visoravni. Gotovo svudje gdje postoje vinogradi možuće je pristupiti automobilima, a to tedi i vrijeme i radnu snagu.

Nali jošnorivinski motokultivatori prava su

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

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

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

Smatra se vo neslužbenim podacima da su krize u tom pravcu prebrođene, jer stalni lagani porast sadnje vinograda i proizvodnje grožda 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 dolutuju ovdje u grupama enolozi i vingradari iz Zapadne Vjemačke, Francuske, Italije, Austrije i drugih zemalja.

Vineriju vrlo često posjete i niži državni i partijski rukovodioци. Tako u tu nedjelju boravili su drugovi Jakov Blažević, Rato Dugonjić, Marin Cetinić, Stane Dolanc i ostali. Zahvaljujući njemu je najsvlijeno, uskoro će vjerojatno ovdje svratiti i drugi čvor dardelnog Kurdelja, kojet kako je rečeno posebno interesira ova tradicionalna sreća u obradi, pravljenju i prometu. Što uzmajući u razmatra uistinu kako dujo vremena. Vineriju činjeni novi tio je i komandant

američke VI. flote u vratnji 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 išejno, organizaciono i finansijski djelo Poljoprivredne zadruge i vinarije "Dingač".

Upućivanjem u ovom djelu domaćih ljudi ka poštovanju mjesne baštine i glavnih stečevina danačnjice na pelješkom tlu i ovo je uštvari najdirektniji roticaj vinogradarstvu i vinarstvu, za čiji progres se nasebično 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 vodotoka Telječca i zauzima samo južne, odnosno jugozapadne ekspozicije uz more. Proteže se od mjesta Trstenik na istoku do zaljeva Trstenačica, 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
13,2	17,7	22,3	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 / 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. Zemljjišne 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 snuštaju prema moru, nalaze se terasirani tereni s vinogradima.

3.2. Matični supstrat

Matični supstrat ovih terasiranih terena predstavljaju kvartarne tvorevine, uglavnom deluvijalni konglomerati od šljunkovito gnezdičasto materijala. Ovdje se očituje raznolikost ovog materijala u više oblike. S jedne strane šljunkoviti nanos može sadržavati veće ili manje količine sitnih čestica /pijeska, praha i eline/ ili nek različite količine kamena. Usim toga šljunkoviti nanosi mogu biti više ili manja cementirani. Za tvorbu tla na ovim nanosima bitan utjecaj imaju 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 petornih zidova terasa. Šljunkovita masa je umjereno vezana koloidnom ilovacom. Ove šljunkovite planine, koje se snuštaju prema moru s nagibom cca 30-70 %, predstavljaju uglavnom litka tla, siromašna humusom i fiziološki aktivnim hranjivima.

Na ovim tlima se ne postižu visoki urođi grožđa, ali se zato postiže izvanredna kvaliteta. Količina aktivnog vavnja je vrlo mala i očišćeno je izuzetno.

od 5 %. Dubinom se sadržaj fiziološki aktivnog vapna obično povećava. Ovo su umjereno koloidna 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

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

5. Veličina površina pod vinogradima u vinogorju

Premda statističkim podacima ukupno obradivo površine vinograda u vinogorju iznose 161 ha, a od toga se pod vinogradima nalazi 141 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 tradicionalan način. Isključivo se primjenjuje niski sistem uzgoja, bez armature, s kratkom rezidbom rodnog drva.

Razmak sednje je 1 x 1 m.

Prosječna veličina vinogradarske parcele je 0,05 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 mehaničacije i 3 puta. Gnojidba se obavlja svake četvrte godine sa stajskim 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 3 puta s elementarnim sumporom u prahu.

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 rođnih hidbrida. Od evropske cijepljene loze isključivo je zastupljena crna vinska sorte Plavac mali.

9.2. Sortiment loznih podloga

Na području vinogorja koriste se slijedeće lozne podloge:

Aramon x Rupestris Ganzin 1 :: Berlandieri 150-15 Meleque 46 %.

Schwarzmann (Riparia 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 %.

1c. Budući sortiment vinove loze i loznih podloga

1c. 1. Sortiment vinove loze /Vitis vinifera/

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

1c.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 Gonzin 1/ x Berlandieri 150 - 15 Malegue
44-45 Malegue

IV POVRŠINE VINOGRADA POSADENE SORTOM PLAVAC MALI ZA PROIZVODNJU "ČUVENOG VINA POSTUP"

Čvено vino "Postup" od sorte plavac mali, proizvodi se iz nasada koji se nalaze na ograničenim položajima vinogorja Dingač - Postup.

Ograničeni položaji obuhvaćaju slijedeće K.O.:

Trstonik	19,54 ha
Postup	26,86 "
Korčula	4,46 "
Borja	2,89 "
Podobuće	5,68 "
UKUPNO:	59,43 ha

Izvještaj površina po katastarskim općinama prikazan je na katastarskim kartama razmjera 1 : 2880. Karte su date u prilogu.

Popis vlasnika, kooperanata P.Z. "Dingač", oznaka parcelli i površini zasadenim sortom plavac mali po katastarskim općinama prikazan je u slijedećem registru:

O. POSTUP 1.	IME I PRIZIME 2.	Br. PARCELE 3.	POVRZINA 4.
POSTUP	Krstičević Niko	4511	
		4510	600
		4508	
		4505	
		4517	283
		4525	308
	Jurović Anto/Kralj/	7231+7227	700
	Zaro Kralj	7223	180
		7268/1	161
	Kralj	7270	651
	Roso Jozo	7268/2	366
	Kralj	7285	417
		7200	1200
	Jurović Marko	7286	590
		7287	126
	Jurović Zl.tko	7098	345
		7099	216
		7100	471
		7101	356
	Zaro Kralj	7196/1	61
		/2	79
		/3	115
	Kralj	7190	126
	Jurović Merko	7192	324
		7193	464
	Kralj	7194	100
	Zaro Kralj	7186	169
		7187	162
		7188	122
	Kralj	7189	378
		7185	100
		7114	350
	Zaro Drago /Kralj/	7115	500

1.	2.	3.	4.
Radoš Silvo	7050/1	295	
	/2	345	
Kralj	7116	982	
	7117	83	
	7118	97	
	7119	40	
Radoš Silvo	7047	158	
	7049	165	
Radoš Silvo	7043	83	
	7044	90	
Jurović Zlatko	7525	90	
	7126	374	
	7127	126	
	7128	133	
	7129	97	
	7130	191	
Zaro Ivo	7001	237	
Radoš Silvo	7000	133	
	6999	115	
	7002	155	
	7003	68	
	7004	86	
	7005	90	
	7006	158	
	7007	63	
Radoš Silvo	6998/1	527	
	/3	510	
	/5	574	
	6931/1	2362	
Radoš Silvo	6984	115	
	6985	119	
	6986	291	
	6987	583	

1.	2.	3.	4.
	Antičević Ljubo	6978	205
	"	6958	201
	Radoš Silvo	6970/1	657
	"	/3	218
	Poljanić Jozo	6814	150
	"	6815/16	100
	Radoš Silvo	6966	169
	Kralj	6815/6	150
	Poljanić Jozo	6815/10	490
	"	/15	819
	Poljanić Jozo	6811/3	406
	Kralj	6815/9	1069
	Tomačević Ante	6811/4	396
	Poljanić Jozo	/5	446
	"	6815/4	1231
	Saić Anto	6959	374
	Antičević Ljubo	6955	1057
	"	6956	493
	Saić Anto	6954	493
	Poljanić Jozo	6815/3	1588
	Kralj	6773	176
	"	6812/1	216
	Tomačević Ante	6811/6	65
	Poljanić Jozo	6812/1	216
	Radoš Silvo	6948/1	875
	"	6949	198
	"	6950	291
	"	6943	126
	"	6941/1	223
	"	/2	255
	"	6945	198
	"	6947	147
	Jurović Zlatko	6815/1	1275
	Poljanić Jozo	6815/2	350

1.	2.	3.	4.
	Radoš Silvo	6937/2	796
"		6938	101
"		6936	284
"		6935	313
"		6933/2	147
"		6932	162
Jurović Zlatko		6818	475
Radoš Silvo		6917/1	1044
Jurović Zlatko		6820	432
Radoš Silvo		6921	122
"		6922	363
Jurović Zlatko		6827/4	176
"		6823	313
"		6824	180
"		6825/1	183
Radoš Silvo		6919	173
Roso Jozo		6913	198
Radoš Silvo		6905	205
"		6924	86
Antičević Ljubo		6909	150
Jurović Zlatko		6826	788
Antičević Ljubo		6865	600
"		6860	400
"		6875	791
Jurović Zlatko		6833	216
"		6831	176
"		6834	144
"		6832	212
Baničević Andrija		6801	115
"		6800	133
"		6799	219
"		6798	220
"		6797	180
"		6796	230

1.	2.	3.	4.
	Baničević Andrija	6802	212
"		6788	399
"		6803	155
"		6804	147
"		6787	
"		6788	100
"		6782	205
"		6808	129
"		6809	388
	Moljanić Jozo	6811/7	183
	Tomašević Ante	6812/2	95
	Ćaić Ante	6737/1	121
	Milostić Petar	6738/1	67
"		6741	75
	Ćaić Ante	6743/2	243
	Roso Zita	6695/3	428
	Moljanić Jozo	6745/6	155
	Milostić Petar	/5	216
	Ćaić Ante	/4	223
	Antičević Petar	/3	90
"		/2	54
	Jurišić Nedo	6663/3	661
	Tomasović Miroslav	6662/3	126
"	Ante	/6	568
"		/5	300
	Jurišić Nedo	6663/2	806
	Tomašević Ante	/1	267
	Tolić Nike	6503	259
	Jurišić Nedo	6661	723
	Tomašević Ante	6660/2	229
	Tolić Nike	/1	367
	Tomasović Ante	6617/2	393
"		/1	529
"		/4	165

1.	2.	3.	4.
	Jurišić Nedo	6658	590
	Bonvardo Šrećko	6505/1	102
	"	6498	198
	Roso Mijo	6497	155
	Tomašević Marica	6496	147
	" File	6655/2	259
	Delaš Marin	/1	86
	"	6510/1	176
	"	6511/2	273
	Tolić Nike	6508	173
	Roso Mijo	6510/2	144
	"	6511/1	162
	" "	6523	288
	Delaš Marin	6525	201
	"	6522	626
	"	6524	209
	"	6535	460
	Protić Vedran	6534/1	910
	Bonvardo Šrećko	/2	252
	Peručić Tera	6648	277
	"	6649	377
	Bonvardo Šrećko	6531/1	202
	"	6533	155
	Protić Vedran	6534/2	256
	Bonvardo Šrećko	6533	155
	"	6606/2	147
	"	6596/6	394
	"	/11	265
	"	6605/4	147
	"	/5	120
	Peručić Tera	6636/2	206
	Bonvardo Šrećko	6576/2	593
	Roso Mijo	6439/1	174
	"	/2	174

1.	2.	3.	4.
	Roso Mijo	6437/1	119
"		/2	169
	Delaš Marin	6440/1	150
"		6438	208
	Adrić Ante p.Bože	6436	184
"		5432	263
"		6435	259
	Luica Žr nko	6444	317
"		6431/2	251
	Roso Mijo	6421	162
"		6422	147
	Delaš Marin	6420	147
"		6419	111
"		6417	129
"		6497	155
"		6406/1	255
"		/2	178
"		/3	96
"		6407	622
	Luica Žr nko	6389	806
	Horlović Ante p.Bože	6426	446
"		6452	568
	Luica Žr nko	6427	155
"		6429	385
"		6456	273
	Marušić Ante	6337	870
	Mrgudić Boris	6344	241
	Vidović Salo	6342	202
"		6343	58
	Čurković Ljeto	6340	205
"		6341	183
	Mrgudić Boris	6338	209
"		6339	352
"		6334	1504

1.	2.	3.	4.
	Mrgudić Boris	6325	399
	"	6326	374
	Marušić Ante	6336/1	357
	"	6335/2	1457
	Čuica Franjo	6460	561
	Roso Mujo	6333	352
	Tolj Petar	6321	276
	"	6322	230
	"	6323	403
	"	6324	378
	"	6214	151
	"	6215	133
	"	6219	306
	"	6181	209
	"	6182	108
	"	6183	644
	"	6189	133
	Tolj Mate	6217	212
	"	6218	230
	Mrgudić Boris	6193	120
	Frotić Vedran	6068/17	211
	Bibice Gajko	6061	241
	"	6067	126
	"	6062	230
	"	6063	140
	Bibice Mladen	6066/2	480
	"	6070	332
	Antičević Petar	4993	363
	"	4994/1	4227
	Bibice Gajko	5011/1	511
	"	/2	1309
	Frotić Vedran	4992	270
	"	4991	283
	"	4988/1	202
		/?	215

1.	2.	3.	4.
	Protić Vedran	4989	150
	Antičević Petar	6037/1	1395
"		/2	1272
"		/3	1538
"		6038	839
"		6044	273
"		6045	191
"		6046	101
"		6047	144
"		6048	147
"		6049	147
"		6050	180
"		6051	86
"		6052	101
"		6053	173
"		6037/4	662
	Bernardo Jrećko	6031/2	529
"		6037/4	661
	Orhanović Marija	6081	473
"		6080	958
"		6078	356
"		6075	222
"		6084	180
	Bibica Nikola /p.Iva/	6086	737
"		6085	583
"		6090	586
"		6091	611
	Bibica Mladen	6073	193
"		6065	143
	Bibica Nikola /p.Andrije/	6154	144
"		6155	270
"		6156	410
"		6117	374
"		6158	1114

1.	2.	3.	4.
	Bibica Gojko	5064	158
	Bibica Nikola /p. Ivi/	6125/1	104
"		6124/2	74
"		6123/1	67
"		6122/2	398
"		6120	224
"		6119	264
"		6118	230
"		6117	791
"		6116	593
"		6115	212
"		6107/2	406
"		6108/1	502
"		6114	173
"		6113	107
"		6112	68
"		6111	61
"		6110/1	79
"		6109/2	79
	Bibica Gojko	6107/1	318
"		6106	263
"		6105	295
"		6096/1	269
"		6104	543
"		6108/2	408
"		6109/1	43
"		6110/2	47
"		6103	173
"		6102/1	209
	Bibica Linden	6096/1	270
"		6102/1	203

1.	2.	3.	4.
	isletić Nedeljko	61cl	158
"		6089/2	111
"		6100	212
"		6093	223
"		6097/2	494
"		6099	245
"		6095	475
"		6096/2	475
	Bibica Nikola /p.Iva/	6089/1	313
"		6087	216
"		6083	79
"		6076	47
"		6071/2	63
	Cibilić Kato	5931	164
"		5934	215
"		5932	323
"		5933	444
	Cibilić Nikola	5942	509
"	Mate	5941	631
"		5950	977
"		5959	436
"		5960	525
"		5977	741
"		5976	411
"		5951	115
"		5950	208
"		5968	144
"		5967	21
"		5971	108
"		5972	410
"		5973	338
"		5974	180
"		5975	345

1.	2.	3.	4.
	Cibilić Nikola		
"	Mate	5981	205
"		5945	187
"		5944	194
"		5946	79
"		5947	191
	Cibilić Nikola	5982	270
"		5997/1	680
	Harlović Ante		
	/p.Bože/	5926	868
"		5927	340
"		5928	490
	Antičević Ljubo	5919	2845
"		5918	281
"		5917	173
"		5916	255
	Jurović Marko	5907	54
"		5908	300
	Mejić Šore	5890/1	198
"		/2	338
"		/4	816
"		5889/1	417
	Čežek Frane	5890/3	2712
	Golubović Lujo	5788	421
"		5789	230
"		5791/2	100
"		5795	104
"		5801	273
	Mejić Žere	5881/1	79
"		/2	86
"		5880	334
"		5882	410
"		5883/2	233
"		5878	207
"		5879	119

1.	2.	3.	4.
	Mejić Tere	5869/1	137
	"	/2	233
	"	5868/1	352
	"	/2	292
	Surović Marko	5806	250
	Bezak Frane	5819	108
	Trahčevski Eugen	5737	176
	"	5735	162
	Šuica Franjo	5682	302
	"	5685	755
	Harlović Ante /p. sože/	5689	333
	"	5692	350
	Cibilić Baldo	5731	324
	"	5725	284
	Frančeski Eugen	5729	302
	Šuica Franjo	5693	442
	"	5695	400
	Kovač Budimir	5761/1	285
	"	/2	171
	"	5760	752
	"	5764	755
	Cibilić Baldo	5763	219
	"	5765	83
	"	5766	162
	Frančeski Eugen	5723	162
	"	5713	173
	"	5714	201
	Šuica Franjo	5641	625
	Mejić Tere	5210	350
	Cibilić Kata	5664	965
	" Mato	5663	500
	Mrgudić Boris	5661	201
	"	5662	230

1.	2.	3.	4.
	Mrgudić Boris	5060	187
"		5059	162
"		5058	309
"		5057	575
"		5056	200
"		5055	180
"		5021	547
"		5022	396
"		5023	65
"		5024	126
"		5025	101
"		5026	68
"		5027	79
"		5028	320
	Šaić Ante	5603	1608
"		5605	683
"		5624	1626
"		5626	1996
"		5627	1187
"		5628	698
"		5629	611
"		5622	1403
"		5597	200
"		5621	173
"		5620	266
"		5618	788
"		5616	363
"		5615	259
"		5613	370
"		5612	1500
"		5601	385
	Cibilić Andrija /p. Roka/	5610/7	195
"		/10	13^n

1.	2.	3.	4.
	Cibilić Andrija /p.Reka/	/6	104
"		/5	116
"	5611/1	123	
"	/2	284	
"	/3	237	
"	5610/1	283	
"	/2	53	
"	/9	58	
"	/8	114	
"	/4	311	
"	/3	96	
	Intunović Mate /p.Doma/	5588/1	309
"	5589/2	709	
"	5578	173	
"	5579	195	
"	5582/4	493	
"	5584	234	
"	5584/1	123	
"	/2	100	
"	5585/3	111	
"	5586	752	
"	5585/2	100	
	Delač Jozec	5577	158
"	5580/1	267	
"	/2	179	
"	5579	195	
"	5587/2	47	
"	5585/2	204	
	Bilić Anto	5581	147
"	5582/1	116	
"	/2	287	
"	/3	172	
"	5585/1	160	
"	5587/1	200	

1.	2.	3.	4.
	Matković Luka	5538	277
"		5539	248
"		5540	245
"		5541	205
"		5542	342
"		5543	327
"		5544	205
"		5545	263
"		5546	209
"		5547	165
"		5548	173
"		5549	205
"		5550	183
"		5551	191
"		5552	162
"		5553	180
"		5554	169
"		5555	104
"		5556	147
"		5557	219
"		5558	133
"		5559	144
"		5560	198
"		5561	111
"		5562	191
"		5563	313
"		5566	205
"		5567	183
"		5568	295
"		5569	367
"		5570	356
"		5571	383
"		5572	281
"		5573	255

1.	2.	3.	4.
	Mrlais Luka	5451	587
	"	5454	294
	"	5455	111
	"	5456	160
	Tolj Ivan	5457	265
	"	5452	325
	Mrlais Luko	5452	325
	Delaš Jozo	5446/3	204
	"	5444/2	134
	"	5442/2	210
	Bilić Ante	5446/2	108
	"	5444/1	136
	Antunović Ante /p.Dome/	5445	309
	"	5443/1, 5441	101, 317
	Bubrig Ante	5431/6	377
	Delaš Jozo	5437/13	303
	"	/15	229
	"	/17	419
	Cibilić Andrija /p.Roka/	5418/2	254
	"	5419	603
	"	5424/1	408
	"	5421/1	155
	"	5420/2	132
	"	5421/2	78
	"	5427/14	75
	"	/13	180
	Milčetić Ičtar	5420/1	80
	"	5421/2	78
	"	5423/4	34
	"	/1	140
	"	5426/1	237
	"	5427/3	30
	"	/7	195
	"	/5	147
	"	/2	120

1.	2.	3.	4.
	Cibilić Andrija /p.Roka/	5427/8	153
"		/5	154
"		/4	165
"		/2	468
"		5426/4	147
"		/2	220
"		5428/1	299
"		/2	206
"		/3	139
	Frančeski Eugen	5369	248
"		5370	410
"		5371	183
"		5372	219
"		5373	375
"		5374	450
"		5376	173
	Cibilić Baldo	5377	151
	Golubović Ivo	5254/1	200
	Bezek Frane	5211/5	1569
"		5212/2	158
	Mejić Tore	5211/2	252
"		/3	161
"		5212/1	198
	Baničević Andrija	5246	140
	Cibilić Kafe	5065	1000
"		5071	1140
	Cibilić Nikola	5072	387
"	Mate	5069	849
"		5070	1011
	Mrgudić Boris	5044	417
"		5045	392
"		5046	108
"		5047	63
"		5047	501

	2.	3.	4.
Mrgudić Boris		5043	370
"		5048	176
"		5049	194
"		5052	205
"		5051	79
"		5041	327
"		5040	334
"		5053	259
"		5054	248
"		5034	108
"		5055	80
"		5056	200
Čurković Nedeljka	5012/1	272	
"	/2	389	
Marušić Ante	5012/1	272	
"	/2	388	
"	/3	230	
Baničević Andrija	5240/1	775	
"	5242	935	
"	5240/3	1746	
"	5241	169	
Iovač Budimir	5284	209	
"	5287/2	110	
"	/6	105	
Cibilić Andrija /p.Roka/	5339/1	692	
"	5342	626	
Cibilić Baldo	5320	410	
"	5323	288	
"	5324	40	
"	5317	255	
"	5304	496	
"	5308	520	
"	5287/13	418	
"	/22	195	
"	/34	197	

1.	2.	3.	4.
	Frančeski Eugen	5312	252
"		5313	183
Kovač Budimir		5287/7	98
"		/3	274
"		/10	128
"		/11	510
"		5296/3	524
"		5287/18	85
"		/20	353
Cibilić Andrija /p.Roka/		5316/2	343
Baničević Andrija		5238	1410
"		5239	266
Kapor Ivan /Kačola/		5231/2	874
"		5232	183
"		5233	119
"		5234	47
Bezek Frane		5230/2	281
"		/1	220
Bibica Nikola /n.Andrije/		5124	453
Mejić Tere		5225	579
Vidovčić Đolde		5126	543
Bibica Nikola /p.Iva/		5123	392
"		5222	867
"		5221	180
Mejić Tere		5220/2	342
"		/1	352
"		5216/1	191
"		5215/1	130
"		/2	165
Belek Frane		5210	155
"		5219	155
"		5220/3	392

1.	2.	3.	4.
	Bezek Frane	5216/2	28
"		5217	345
Bibica Nikola			
/p. Andrije/		5199	385
"		5200	230
"		5201	119
"		5202	543
"		5203	252
Cibilić Kata		5073	550
"		5091/1	237
"		/2	245
"		5087/2	204
"		/1	72
Cibilić Mate		5074	924
"		5090	155
"		5080/2	208
"		5099	356
Cibilić Niko		5087/1	144
"		5096	213
Vidović Baldo		5098	201
"		5113	396
"		5109	478
"		5128	406
"		5137	295
"		5136	263
"		5151	313
"		5152	417
Bibica Nikola			
/p. Andrije/		5111	568
"		5112	432
Bibica Nikola			
/p. Iva/		5124	453
"		5121	155
"		5119	173
Cibilić Mika		5170	245

1.	2.	3.	4.
	Cibilić Niko	5162/3	1074
	Šaletić Nedeljko	5139/2	220
"		5138/2	217
"		5135/3	299
"		5130/3	528
"		5081	608
	Cibilić Mate	5147	935
"		5161/1	860
"		/2	389
	Cibilić Kosta	5159	155
"		5160/3	490
"		5162/3	1074
	Bibica Gojko	5139/1	252
"		5138/1	248
"		5134	284
"		5135/4	158
"		5133	291
"		5130/4	444
"		5146	439
"		5145	482
"		5144	489
"		5141	270
"		5143	532
	Kelor Ivo	5164	953
	Marušić Ante	5080	586
	Mrgudić Boris	5079	486
"		5078	572
"		5088	234
"		5089	223
	Vidović Baldo	5084	640
	Tomačević Marica	6670/2	259
"		4762/2	194
"		4759/2	263
"		4758/1	255
"		/2	219
"		47 - /1	219

1.	2.	3.	4.
	Tomašević Ante	6672	457
"		4760/2	135
"		4761/2	180
"		4678/2	200
	Juričić Nedo	6671	342
"		4757	644
	Roso Mijo	4766	266
"		4767	222
"		4768	122
"		4769	111
"		4770	101
"		4771	104
	Đelić Marin	4766	266
	Tolić Niko	4762/1	263
	Milostić Istar	4708	667
"		4707	155
"		4706/1	95
"		/2	85
"		4705	162
"		4704/1	198
"		/2	115
"		/3	115
"		4703/1	126
"		/2	137
"		4702	252
"		4701	417
"		4700	378
	Roso Zita	4709/2	475
	Frančeski Eugen	4738	263
	Juričić Nedo	4754	525
"		4777/1	586
"		/2	522
"		4781	1011

1.	2.	3.	4.
	Roso Mijo	4782 4791	259 342
"		4792/2	271
"		4793/1	302
"		4792/1	81
"		4806	313
"		4807/1	55
"		/2	125
"		4808	309
"		4805/1	96
"		/2	105
"		/3	119
Tolj Peter		4838	349
"		4837/1	123
"		/2	116
"		/3	109
"		4845/1	228
"		/2	144
"		/3	140
"		4842	302
"		4843	97
"		4844	108
"		4846	410
Toomčević Ante		4802/1	111
"		/5	63
"		4804/2	144
"		/3	147
"		/4	186

1.	IME I PREZIME	Br. FICHE	POVRATIN.
			4.
ZORČULI	Krstičević Baldo /p.Iv.na/	3134/2	2000
	"	3104/2	2200
	"	3102/7	652
	"	/5	463
	"	/3	297
	"	/2	200
	Krstičević Ivan /p.Baldo/	3132/2	1944
	"	3104/1	2322
	"	3103/2	2500
	"	3102/8	652
	"	/6	488
	"	/4	549
	"	/2	200
	Krstičević Baldo /p.Ivan/	3103/1	2500
	"	3033	500
	Marušić Antun /p.tjepana/	3097/14	498
	"	/16	380
	"	/17	1121
	"	/15	726
	"	/10	717
	"	3096/1	1500
	Marušić Antun	3080	277
	"	3083	2492
	"	3085	611
	"	3089	306
	"	3091	300
	"	3094/2	315
	Tolj retar /p.Mate/		3000
	Jurković Nikola	2796/1	119

1.	2.	3.	4.
	Juraković Nikola	/2	173
"		2797	475
"		2810	82
"		2811	414
"		2832	842
	Mrgudić Slovka	2584	331
"		2587/1	162
"		/2	187
"		2588	299
"		2590	500
"		2591	263
"		2592	266
"		2593	144
"		2594	140
"		2595	180
"		2596	223
"		2609	250
"		2615	119
"		2618	169
"		2619/1	51
"		2621/3	234
"		2625/2	524
"		/3	20
"		2637/1	508
"		2816	111
	Ujević Ivan	2949	878
"		2951/2	359
"		/3	410
"		2960	300
"		2961/1	100
"		2968/1	100
"		3007	250

1.	2.	3.	4.
	Gracin Marija	2611/1	180
"		2621/1	65
"		/2	172
"		2625/1	503
"		2627	230
"		2628	374
"		2629	302
"		2637/2	384
"		2638/2	250
"		2815	209
"		2816	400
"		2843	122
"		2973	500
"		2974	426
"		2975	311
"		2976	447
"		2981	407
"		2982	414

1.	2.	3.	4.
BORJ..	Krstičević Niko	41	300
"		71	151
"		72	119
"		83	109
"		138	144
"		177/1	69
"		178	165
"		395	201
"		399	227
"		404	284
"		423	97

1.	2.	3.	4.
	Krstićević Niko	424	421
"		434/1	236
"		458	122
"		246	230
"		272	155
"		683	100
"		684	500
"		714/1	883
"		723/2	259
"		305	176
"		306	115
"		307	227
"		309	489
"		310	277
"		311	90
"		312	76
"		313	230
"		314	101
"		315	209
"		316	97
"		317	248
"		319	151
"		362	52
	Krstićević Noste	10	272
"		20	133
"		51	65
"		73	129
"		75	140
"		88	374
"		89	194
"		92	108
"		93	176
"		124	126

1.	2.	3.	4.
	Frstičević Mate	127	133
"		128	147
"		129	72
"		130/2	155
"		135	165
"		148	194
"		151	147
"		176/1	58
"		/2	54
"		256	125
"		257	58
"		263	76
"		323	151
"		324	187
"		325	158
"		326	176
"		327	155
"		328	126
"		329	252
"		330	241
"		331	133
"		332	68
"		334	173
"		335	257
"		351	91
"		353	155
"		396	83
"		405	180
"		421	656
"		433	194
"		447	300
"		677/1	523
"		689	442
"		714/?	782

1.	2.	3.	4.
	Krstičević Mate	745/1	300
"		683	300
"		468/1	283
	Matković Luka	441	36
"		454	151
"		455	155
"		456	227
"		608	194
"		609	680
"		685	1318
"		687	52
"		708	234
"		720	514
"		721	525
"		467/1	98
"		459	187
"		417	140
	Žutanović Ivan	74	155
"		76	101
"		82	79
"		79	155
"		147	219
"		291	176
"		474	90
"		292	61
"		475	50
	Krstičević Niko	467/2	125
"		430	165
"		401	234
"		403	216
"		354	97
"		358	219
	Frtićević Mato	432	83
"		350	86

1.	2.	3.	4.
	Krstičević Mate	359	104
	"	392	572
	Žutanović Ivan	355	76
	"	357	198
	"	361	162
	"	397	331

K.O.	IME I PREZIME	Br. PARCELE
PODOBUĆE	Trojanović Donko	13.000 čekota
	Farčić Ivo	3.800 "
	Vekarić Ante	9.000 "
	Trojanović Ante	10.500 "
	Jugović Pero	1.500 "
	Golubović Dujo	1.000 "
	Jugović Ante	3.000 "
	Orhanović Nikola	3.500 "
	Tolić Ilijan	2.000 "
	Bilas Jozar	12.500 "
	Strinić Ivo	8.000 "
	Baničević Andrija	1.000 "
	Dugović Pere	4.000 "
	Lerke Dinko	1.200 "

.O.	IME I PREZIME	BR. PARCELE	POVRŠINA
RŽTENIK	Munitić Lovre p. Ante	820/6	5185
	"	854	3802
	Cibilić Frančeska	856	2606
	"	896/2	474
	Ivanović Andelko	859/1	684
	"	871	647
	"	862	248
	"	873	90
	"	870	122
	"	865	137
	Tamburević Jnica	858	2133
	"	859/2	720
	"	/3	1254
	Senešović Milo	863	583
	Čuljak Drago	818/12	1207
	"	/13	2232
	Dajić Drago	/5	1136
	Irimorac Tomislav	197	288
	"	196	374
	"	192/2	141
	Zivkušić nte	131	291
	"	132	205
	Buđe Irma	30/3	1200
	" Jozo	/2	1000
	" Irma	/1	600
	"	/5	300
	Zivkušić nte	45/1	473
	"	/8	629
	"	/3	646
	"	46/7	737
	Dajić Drago	88	350
	"	83	1100
	Laknić Milan	72	1000
	Grbevac Mirkinko	83	3000
	Miličić Milivoj	83	700

1.	2.	3.	4.
	Senegović Mile	73	2000
"		92/1	457
"		/2	460
"		93	482
Primorac Tomislav		91/1	900
" Nedeljko		114	800
"		266	381
Živkušić Ante		265	345
"		264/1	465
Primorac Nedeljko		263/2	338
"		262	727
"		263/1	345
"		274	734
"		275	1248
"		277	2162
Baće Irma		278/1	1900
" Jozo		/2	4000
Simini Orsulina		324/2	500
Baće Irma		309/1	2500
" Jozo		/2	2500
Bojić Drago		405/4	168
"		393/7	233
"		112	352
Visković Mire		405/1	961
Rusković Milo		376/4	1000
Živkušić Ante		336/1	350
Čuljak Drago		335	350
Brački Živojin		335	600
Živkušić Ante		583/2	6000
Brački Jozo		584	2000
Milin Nedo		579	1917
"		528	1000
Milin Tonči		528	1000
Brački Jozef		575	500

1.	2.	3.	4.
	Braškin Jozo	530	1000
"	Tere	530	1000
"	"	526	611
"	"	531	637
"	"	532	532
Livkušić Ante	345	248	
"	346	252	
Braškin Tero	632	1300	
Čuljak Drago	632	3800	
Radevanović Ivo	1063/2	1600	
Miličić Milija	1059	1500	
Milin Tonči	874	700	
Čuljak Drago	411/3	262	
"	410	1079	
"	409/1	469	
"	414/2	508	
"	411/2	1069	
"	418/10	143	
"	/12	115	
"	/14	-	
"	411/1	298	
"	389/12		
"	391	400	
Livkušić Ante	-	900	
Primorac Tomislav	-	1500	
"	195	111	
Braškin Jozo	1108/1	2916	
"	1105/1	583	
"	/2	583	
Milin Krtić	1103	360	
"	1101	540	
"	1095	421	
"	593	470	
Braškin Jozo	1102	354	

1.	2.	3.	4.
	Braškin Jozo	593	470
"		1101	540
"		1097	248
"		1098	446
	Bovardo Mire	1090	827
"		1084	600
"		1074	453
"		1077	273
	Bovardo Mate	1080	79
"		1089	151
"		1088	65
"		1084	245
"		1087	1122
"		1094	1280
	Žuknić Milan	555/4	1000
	Miličić Vlado	1107/1	978
"		/2	780
"		/3	1755
	Ivanović Đorđelko	1161/1	2600
	Munitić Lovre	1108/4	1000
"		1160/2	1755
"		/1	539
"		1159	1949
	Cvitanović Mirko	1155	942
"		1158	403
	Miličić Vlaho	1186	327
"		1187	313
	Miličić Vicko	1189	399
"		1190	360
"		1192	352
	Miličić malija	1184/1	1328
"		1183	500
	Miličić Franjo	1185	500
	Gorčević Milivoj	1105/1	993
"		/2	1377

1.	2.	3.	4.
	Car Marc	1131	281
"		1180	72
"		1179	300
	Sončević Mile	1176	345
"		1175	414
"		1172	385
"		1173	180
"		1171	201
"		1170	579
	Lajić Drugo	1314/1	719
"		/2	1964
	Kovačević Andrija	1272	525
"		1271	108
	Miličić Ante	1511/1	2800
	Vuleta Dinka	1595	633
"		1596	647
	Kuljačić Ivan	1594/1	597
	Brašin Jozo	1591	1150
	Vuleta Dinka	1588	532
"		1585	629
"		1584	235
	Braškin Jozo	1513/6	250
	Miličić Miho	1593/7	273
"		1599/2	1906
"		/3	2151
"		/4	2535
"		1600	183
	Kuljačić Ivan	1571	187
"		1570	263
"		1569	1234
	Miličić Vicho	1567	568
"		1566	565
	Lakić Ljubo	1576	1039

1.	2.	3.	4.
	Miličić Vicko	1565	964
"	Vlaho	1565	964
	Ivanović Kata	1564	1342
	Radovanović Ivo	1455	1464
"		1454	619
"		1452	500
	Žuknić Milan	1369	1647
	Rudovanović Ivo	1366	223
"		1367	356
"		1368	705
	Berko Dinko	5365	
"		1364	1100
"		1362	
	Žuknić Milan	1346	3406
	Vuković Katica	1344	252
"		1345	277
"	Poljančić Ante	1343	263
"		1342	270
"		1341	475
"		1340	198
"		1339	133
"		1323	130
"		1338	126
	Vuković Katica	1322	191
"		1323	400
"		1324	97
	Poljančić Ante	1325	147
	Čerčić Vlatko	1317/1	2964
	Ivanović Mielko	/2	900
"		1318	
	Carić Jure	1504	800
"		1456	1208
	Brđevac Mihalj Ivo	1433	2140

1.	2.	3.	4.
	Bavurdo Mato	1440	284
"		1427	290
Miličić Miho		1615	1700
"		1806	2006
"		1807	412
Poljanić Mite		1723	820
"		1863/2	604
"		/3	1132
"		/4	500
Čerko Marija		1831/2	600
"		1833/2	1650
"		1834/1	563
Vuković Katica		1831/1	1480
"		/3	400
"		1833/3	226
"		/4	388
Poljanić Ante		/1	700
Tamburović nica		909/13	614
Poljanić Mite		896/3	309
Miličić Vlado		900	216
Vuletić Dinko		902/2	339
"		903	68
"		904	65
Poljanić Ante		930/2	108
"		/1	111
"		939	261
"		940	167
Vlenčić Fran		908	281
Miličić Vicko		953	101
" Miho		955	129
Mirković Ante		950/1	165
Kraljević Ivan		/2	176
Petković Štef		967	212
Miličić Štef		972	147
" " " "		975	142

Iz podataka prikazanih u navedenom registru na ograničenim položajima vinarija "Dingač - Postup", danas ima 59,43 ha rodnih vinograda za proizvodnju čuvenog vina "Postup".

U ovom registru nisu registrirani vinograđi u ovom registru nisu registrirani.

1. Tehnologija podizanja vinograda

Na geografsko ograničenim i zakonom zaštićenim površinama "Postup" podizanje vinograda se obavlja na novim površinama i na površinama koje se dobivaju prema rotaciji sa neophodnim intervalom od krčenja starog do podizanja novog vinograda (adekvatno kao na zaštićenim položajima Dingač).

- Sadnja

Sadnja se vrši u kasnu jesen ili u rano proljeće. U sadnji se vrši znojidba sa 2-3 kg stijenjaka po čokotu. Sade se isključivo reznice (ključići) loznih podloga. Razmik sadnje je 100 x 100 cm. Broj čokota po 1 ha iznosi 10.000. Cijepljenje se obavlja druge godine nakon sadnje, pretežno na suho i to od I - II mjeseca.

2. Njega vinograda u rodu

U agrotehnici vinograda koji se nalaze pod zaštitom primjenuju se slijedeći radovi: zimska rezidba, obrada tla, gnojidba vinograda, zaštita od bolesti i štetnika, rezidba u zeleno i berba.

- Rezidba vinove loze obavljaju se tokom zime. Reže se na kratko rodrovno drvo - reznik na 2-3 pupa. Ukupno opterećenje čokoti iznosi 10-12 pupova.

- Obrada tla se obavlja motokultivatorima. U toku godine izvršće se 2-3 obrade tla.
- Gnojidba vinograda. Na ograničenim položajima "Postup", kao i na području "Dingač", obavlja se korekcija gnojidbe vinograda u cilju dobivanja većeg kvaliteta grožđa.

Gnojidba se obavlja mineralnim gnojivima PK 30:15, te dušičnim gnojivom Urea 46 %. Gnojivo se primjenjuje u slijedećim količinama:

PK 30:15 700-800 kg/ha
Urea 46 % 80-100 kg/ha

PK gnojivo se primjenjuje u jesen, a Urea pred cvatnju vinove loze. Svake četvrte godine primjenjuje se i stajski gnoj.

- Zelena rezidba sačtoji se od odstranjivanja suvišnih izboja, mladića i zaperaka.
- Zaštita od gljivičnih bolesti i štetnika, provodi se uglavnom protiv popelnice - luga - oidiuma. Obrana od peronospore provodi se samo u nepovoljnim godinama sa izrazitim oboarinama.

U zaštiti protiv oidiuma koristi se elementarni sumpor, a protiv peronospore anorganski i organski fungicidi.

Na ovom području od štetnika vinove loze, najopasniji je grozdov moljac (*Polychrosis botrana*). Za suzbijanje ovog štetnika, koristi se nekoliko preparata insekticida.

- Berba grožđa

Berba grožđa obavlja se na dan tehnološke zrelosti grožđa. Odnosno, 10 - 15 dana prije berbe grožđa stručnjaci Institut prate zribo grožđa. Kada nastupi tehnološka zrelost grožđa, odnosno bolje rečeno kad je sadržaj šećera u moštu izmjeran Babo-ovoj osnovom višem iznad 10 % počinje se sa berbom grožđa.

V PLAVAC Mali - SORTA ZA PROIZVODNju ČUVENOG VINA
POSTUP

Plavac mali je jedna od vodećih vinskih crnih sorti podajjona srednjoj i južnoj Dalmaciji (obalno-otočni dio).

Porijeklo sorte Plavac mali nije iz literature poznato. Neki autori smatraju da je porijeklom iz Francuske ili Italije. Međutim, po mom mišljenju sorte Plavac mali može se smatrati autohtnom 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, tla i dr.), što je važna karakteristika genocentra male površine.

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

Prema osobnim opažanjima na području uzgoja Plavca malog utvrdio sam da postaje individui - čokoti, koji se međusobno razlikuju u pojedinim osobinama, odnosno da postoje tipovi ili sortatipovi.

Među tipovima postoje znatne razlike u tehnološkim svojstvima.

Sorta Plavac mali je srednje bujnosti. Prut je srednje volik, jak, elastičan, slabo razgranit, površina pruta prugasta.

Po vremenu dozrijevanja plavac mali je kasna sorta.

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

- Fenofaza za pupanje	9.4.
- cvatnju	21.5.
- šaranje	5.8.
- Tehnološka zrclost grožda	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
% bobica 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

Skolet, tvrdi ostatak i strukturni pokazatelj

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

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

Prirod i kvalitet grožđa

a) Prirod

U rādnjem elaboratu za zaštitu čuvenog vina "Postup", navodi se da maksimalni prinosi grožđa mogu biti 50 q/ha. Međutim, danas redovitom gnojidbom (mineralnim gnojivima), omogućeno je da se vegetativni potencijal čokota razvije, a što omogućuje da se opterećenje čokota rodnim pupovima poveća od 6 na 10. Povećanje čokota rodnim pupovima, povećani su i prirodi grožđa po čokotu.

U slijedećoj tabeli izneseni su podaci o prosječnim prirodima sa nekoliko lokaliteta područja "Postup".

Prirod grožđa sorte plavac mali za period 1974.-78. god.

GODINA	LOKALITET	PROJEK q/ha
Radošići, Mokalo, Cibilić, Postup		
1974.	0,83 kg/čok.	83
1975.	0,96 "	96
1976.	1,00 "	100
1977.	0,89 "	89
Prosječek: 0,92		92 q/ha

U četverogodišnjem periodu prosječni prirodi grožđa na ograničenim položajima su 92 q/ha. U pojedinim godinama prirodi mogu biti i veći. No, na osnovu dosadašnjih proizvodnih rezultata maksimalni prirodi grožđa za dobivanje čuvenog vina Postup ne bi smjeli biti veći od 80 q/ha.

b) Kvalitet

Klimatski i pedološki uvjeti na položajima gdje se uzgaja sorta Plavac mali veoma su povoljni za dobivanje visoke kvalitete grožđa.

Ovisno o vremenskim prilikama u pojedinim godinama i veličini priroda, količina šećera u moštu (izmjereni B-bo-vom vagom) bila je slijedeća:

1974.	prosjek	20,9 %
1975.	"	20,1 %
1976.	"	19,3 %
1977.	"	20,2 %

VI ČUVENO VINO POSTUP

Na južnim padinama poluotoka Pelješca nalaze se vinogradarski položaji Trstenik, Postup, Korčula, Borja i Podobuće gdje se proizvodi grožđe za proizvodnju čuvenog vina Postup. Tu je od davnina udomaćena sorta Plavac mali koja je na tome staništu našla izuzetno povoljne ekološke uvjete koji su razlog zavidnoj kakvoći koju vino ovdje postiže.

Gotovo je nemoguće pisati o vinu Postup, a da ga se pri tome ne uporedi sa vinom Dingač koje mu je po položaju, po agrotehničkim i ampelotehničkim zahvatima u vinogradu, te po tehnološkom procesu proizvodnje vina toliko slično.

Vino Postup je tamno rubin crvene boje, harmonično, puno, nenametljivo trpkasto do trpkasto-slatkasto, skladne kiselosti izraženog bouquet-a i srome. Sadrži redovito više od 13,5 % vol alkohola i nerjetko po koji gram neprovrelog šećera. Dakle pripadaju mu svi epiteti kao i glasovitijem Dingaču od kojeg se Postup ipak razlikuje. Postotak prosušenih bobica i sadržaj šećera u moštlu je niži i zato vino Postup ima manje alkohola i ekstrakta, te u pravilu manji sadržaj ostatka neprovrelog šećera nego vino Dingač. Postup se ističe po pitkosti, po svojoj specifičnoj aromi i bouquet-u.

Bez sumnje Postup je vino tipično južnjačko uvijek dovoljno izražajnih specifičnosti obilježja da bi se u njemu moglo uživati.

Uz brojne domaće i međunarodne nagrade vino Postup je priznanje čuvenosti dobilo već 1967. godine.

1. Smještaj podruma i njihovi kapaciteti koji se koriste za proizvodnju

Proizvodnja vina Postup 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 njega i čuvanje vina, a u podrumu "Dalmacijavina" dorada i buteljiranje.

1.1. Podrum PZ "Dingač"

Nalazi se u Potomju, mjestu lociranom ispod visokog polješkog masiva koji se proteže u pravcu SZ-JI. Sjeveru okrenuto Potomje odjeljeno je od južnih položaja samo planinskim masivom, koji je velikim odričanjem ljudi ovoga kraja jednom zauvijek savladan izgradnjom tunela dugackog 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 sjeverno eksponicija 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.

Ukupni kapacitet podruma iznosi 520 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 zapremljene 7.000 lit., na čijem se dnu nalaze beskonačni vijci. Prijemna moć svakog bazena je 4 vug/h. Na svaki prijemni bazen nadovezuje se ruljača - muljača kapaciteta također 4 vug/h, tvrtke Cinganno.

Za probavljivanje masulja, otakanje, protok 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 Dicmme, 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 Postup su betonski s unutrašnje strane ostakljeni.

Oprema koja se koristi za doradu je:

- a) naplavni filter tvrtke Endovanni, tip Victoria, kapaciteta 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) termolizitor;
- e) klipne pumpe tvrtke Manzzini, kapaciteta 2-7 vag/h, Seitzova centrifugalna pumpa sa mogućnošću regulacije protočnosti.

Punjeno vino u bocu vrši se automatskom punionicom tvrtke Seitz, kapaciteta 5.000 boca/h.

2. Proizvodnja čuvenog vina Postup

2.1. Berba grožđa

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

Smatra se da je grožđa dovoljno zrelo za berbu kada je minimalni sadržaj šećera u soku 20° po Babo-u. Tako grožđe redovito sadrži određeni postotak prošušenih bobica.

Ručno ubrano grožđe je u pravilu potpuno zdravo i praktički neoštetljivo prispije u plastičnim ili platnenim vrećama do prijemnog mjestu.

Prijemna mjesto, u kojem ih 3-4 predstavljaju kiper-kamioni koji odmah nakon punjenja transportiraju grožđe do podruma.

Kod lošeg zdravstvenog stanja grožđa i male frekvencije prijema, po prispjelom grožđu su dodaje unaprijed pripremljena otopina H_2SO_3 da se spriječe primarne oksidacije.

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 20 i više stupnjeva Babo-a ulazi u preradu za proizvodnju čuvenog vina Postup.

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

Na dnu prijemonog bazena nalazi se beskonačni vijak koji omogućava kontinuirano napajanje ruljača - muljača.

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

Masulj se neposredno nakon ruljenja - muljanja probacuje pomoću klipne pumpe u cisterne za fermentaciju.

U isto vrijeme dok se cisterne za fermentaciju punе sa masuljem, sukcesivno se dodaje tekući SO_2 u količini od 10 g/hl. U izuzetno lošim godinama količina dodanog SO_2 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 njega cirkulira.

Temperatura masulja prije početka fermentacije iznosi prosječno $16-18^{\circ}\text{C}$, nikada ne prelazi 20°C .

Fermentacija započne 12-24 sata nakon što je vrionica napunjena.

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 mладог вина се у тренутку отека изражава као $1,3-1,1$, то打仗ује се баре у вранији затврђени

u kontaktu sa krutim djelovima bobica grožđa.

Randman otoka iznosi cca 45 % - 55 % od prerađene količine grožđa.

Zaostala kruta faza masulja se nakon otoka prebacuje u kompresioni ocjeđivač, što povećava ukupni randman za dalnjih 5 % - 15 %.

Preščvina ne ulazi u sastav za proizvodnju čuvenog vina Postup.

Tiha fermentacija se nastavlja u betonskim 2, 3 i 4 vagonskim cisternama, a završava obično u periodu od 1.12.-15.1.

2.4. Mjeha i čuvanje vina

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

Dodatak SO_2 za vrijeme prvog protoka 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 manipulaciji s 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" i tada je redovito vino spremno da uđe u postupke dorade i buteljiranje.

2.5. Dorada i punjenje u boce

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

Prijevoz vina od Potomja do Splita obavlja se autocisternama i brodom.

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

Nakon bistrenja i dokantiranja slijedi naplavna 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: pločasti filter sa K-5 pločama i termolizator koji zagrijava vino na 50°C.

Punjénje u boce, začepljivanje i etiketiranje vrši se strojem, automatizirano.

3. Boca i oprema boce

3.1. Boca

Čuveno vino Postup puni se u boce bordoškog tipa zapremine 0,7 l.

Dimenzije boce - visina 28,4 cm
 - promjer dne 7,5 cm
 - promjer vrha grlića (vanjski) 2,8 cm.

3.2. Oprema boce

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

Kapica - 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 grlića i trupa boce nalazi se ogrlica dužine 6,5 cm, širine 2 cm, bijele boje sa uskom zlatnom trakom po dužini razdijeljena na gornji i donji dio. U sredini gornje dijela crvenim brojkama je ispisana godina berbe, lijevo crnim slovima piše - berba, a desno - recolte.

U sredini donje dijela unutar zlatnog okvira na crnoj i crvenoj podlozi naslikan je magarac. Lijevo je ispisano - suho vino (crvena) servirati nehladieno (zlatna boja), a desno - vin sec (crvena) servir chambré (zlatna boja).

Glavna etiketa - Na potpuno bijeloj podlozi u gornjem dijelu nalazi se magarac na crnoj i crvenoj podlozi uokviren zlatnom trakom. Ispod je velikim crnim slovima isписан - POSTUP POTOMJE, s tim da je unutrašnjost

sveta POSTUP ispunjeno zlatnom bojom. Ispod, na početku donje polovice nešto manje tiskanim slovima od gornjih ispisano je crvenom bojom - ČUVENO VINO. Ispod toga zlatnim pisanim slovima piše Vin Jugoslave à appellation d'origine contrôlée. U donjem dijelu malim crnim slovima piše - "roizvedeno u vlastitoj vinariji od grožja sa ograničenog područja Postup. Pri dnu etikete istim slovima samo crvene boje piše - Poljoprivredna zadruga "Dingač" Potomje poluotok Pelješac - Jugoslavija.

E t i k e t a n a p o l e d i n i b o c e
 - Na potpuno bijeloj podlozi unutar tankog crnog okvira u gornjem dijelu nalazi se velikim crnim slovima ispisano POSTUP POTOMJE, s tim da je unutrašnjost slova Postup ispunjen zlatnom bojom. Ispod se nalazi nazubljeni crveni okvir unutar kojeg je upisan broj boce.

Donje dvije trećine kontraetikete ispunjene su slijedećim tekstom ispisanim crnim slovima:

Čuveno crno vino POSTUP proizvodi se od sorte "plavac mali" na sunčanim padinama poluotoka Pelješac i to isključivo na položaju zvanom "POSTUP".

POSTUP se ističe vrlo ugodnim okusom i aromom te tamno crveno rubinovom bojom, pa s obzirom na svoja organoleptička i degustativna svojstva spada među najbolja jugoslavenska crna vina.

POSTUP vin de qualité supérieure dont l'appellation d'origine contrôlée est officiellement enregistrée. Il provient des pentes ensoleillées de la presqu'île de Pelješac et, exclusivement, d'une position dénommée "POSTUP". Il se distingue par un goût et arôme agréable et par une couleur rubis foncé.

Le POSTUP appartient par ses caractéristiques organoleptiques et dégustatives aux meilleurs vins rouges de la Yougoslavie.

BERBA 1976 RÉCOLTE
 ŠUHO VINO DÎV SÂC
 CUVÉE REHAUSÉ SERVIR CHAMBRE



POSTUP POTOMJE ČUVENO VINO

*Oin Yougoslave
à appellation d'origine contrôlée*

PROVEDENIO I VLASTIĆ VINKA DO ČRNEGA SA DORANCIĆEM PODRUČJA POSTUP
 FOLJOPRIVREDNA ZARUŠA DINKA POTOMJE
 FOLJUDSKA REŠEVLJAK - PLESIĆEVINA

POSTUP POTOMJE

Nº 241206

Cvijetno crno vino POSTUP proizvedeno od sorte »plavac malin« u vinskom području poljoprivrede Poljedac i to učinkovito ne petoljetno cvršteno.

POSTUP se ističe svim ugodnim okusom i karakterom te lakoćom prenosa u život. Še i oborom na mnoštu organoleptičkih i digestivnih svojstava može nebitna popularnost ovog vina.

POSTUP vino je kvalitativno jedno od najbolje kontroliranih i officialnoj organizacije. I provjeravaju ponešte karakteristike te prekograda Poljedac i, ekskluzivno, u prvoj postojanoj nazivnoj poziciji nazvana »POSTUP«. I se stvarajući po ugođajućem okusu i zaštitom srebrne medalje.

Lo POSTUP appartient par ses caractéristiques organoleptiques et digestives aux meilleurs vins rouges de la Yougoslavie.

Cvijetno vino POSTUP je založeno u Poljedcu, a njegova stvarljiva u pravom dobrojenu je rečenica. E.S. je petoljetno - finski - Uz 108-241-1977 god.

Alkohol 14,8 vol%

Lj. 57

Mlijekova prava pojedinosti u boči - stvarljiva u pravom vino POSTUP kao pravljeno E. E. »DINOBAC« i Potomju vino.

»DINOBAC VINO« — SPUT

Ogrlica, glavna etiketa, kontraetiketa.

Čuveno vino POSTUP je zakonom zaštićeno, a njegovo stavljanje u promet dozvoljeno je rješenjem R.S. za poljoprivrednu i šumarstvo god.

Alkohol: vol.% Lit. 0,7

Isključivo pravo punjenja u boce i stavljanje u promet vina POSTUP koje proizvodi P.Z. "DINGAĆ" u Potomju ima

"DALMACIJA VINO" - SPLIT

4. Organoleptička i fizikalno-kemijska ispitivanja

Detaljne analize vina Postup iz 1974., 1975., 1976., 1977. godine obavljena su u Odjelu za vinarstvo Instituta za jadranske kulture u Splitu. Rezultati se odnose na vina koja su prošla cijelokupnu fazu dozrijevanja i dorade. Njihova stabilnost (postojanost) je bila bespriječljiva. Pri dodiru vina sa zrakom u periodu od 48 sati, te pri podvrgavanju vina niskim (-4°C) i visokim (+35°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, trpkast do trpkasto slatko, skladne kisenosti.

4.2. Fizikalno-kemijska analiza

Četvorogodišnji rezultati analiza izneseni su u tabeli broj 1.

Prilikom određivanja graničnih vrijednosti pojedinih sastojaka za čuvano vino Postup, uz rezultate iz tabele 1

konzultirani su rezultati iz dosadašnjeg elaborata, kao i rezultati koje Institut za jadranske kulture i melioraciju krša iz Splita, kao dugogodišnji suradnik Poljoprivredne zadruge "Dingač" posjeduje.

REZULTATI FIZIKALNO-KEMIJSKIH ANALIZA VINA

	G	O	D	I	N	A
	1974.	1975.	1976.	1977.		
Specifična težina	0,9944	0,9935	0,9927	0,9936		
Alkohol vol. %	14,56	13,83	13,30	14,02		
Ekstrakt ukupni g/l	33,80	29,40	25,85	30,20		
Ekstrakt bez šećera g/l	30,30	28,70	25,80	29,70		
Reducirani šećer g/l	4,50	1,80	1,05	1,50		
Ukupne kiseline g/l <i>Kao Vinifikat</i>	5,70	5,45	5,60	5,55		
Hlapive kiseline g/l <i>Kao ruk.</i>	0,52	0,60	0,75	0,56		
Nehlapive kiseline g/l	4,96	4,70	4,66	4,85		
pH	3,51	3,48	3,51	3,49		
SO ₂ slobodni mg/l	18,20	17,15	16,70	18,50		
SO ₂ vezani mg/l	98,90	119,80	193,15	115,50		
SO ₂ ukupni mg/l	117,10	136,95	209,85	134,00		
Popeo g/l	2,50	2,11	1,80	2,24		
Alkalitet pepela	27,0	25,5	19,8	24,0		
Fosforna kiselina g/l	0,40	0,35	0,28	0,37		
Boja <i>intenzit.</i> 420 + 520				0,395	0,470	
Boja <i>riansa</i> 420/520				0,825	0,820	

Smatra se da uz zadovoljavajuća organoleptička svojstva (poglavlje VI. 4.1.), čuveno vino Postup mora imati pojedine sastojke (tabela 2.) unutar slijedećih graničnih vrijenosti.

Tabela 2.

	minimum	maximum
Alkohola vol. %	13,5	15,0
Ekstrakt ukupni g/l	26	45
Ekstrakt suhi g/l	25	35
Reducirani šećer g/l	1	10
Ukupne kiseline g/l	4,5	6,0
Hlapive kiseline g/l	0,40	0,9
pH	3,2	3,8
Glicerin g/l	8,5	14,0
Pepco g/l	1,9	3,0
Alkalitet pepela	19,0	35,0
Fosforna kiselina g/l	0,20	0,60

Usapoređujući 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 ampelotehnički 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.). Ipak 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, na tako izuzetno povoljnim položajima može očekivati neuobičajeno visoke vrijednosti za pojedine sastojke.

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

- a) poboljšanja tehnologije proizvodnje grožda;
- b) upotrebe selekcioniranih kvasaca odabralih iz autohtonih vrsta i sojeva;
- c) iznalaženje optimalnog postupka maceracije masulja;
- d) dozrijevanje vina u drvenim bačvama;
- e) temeljitijeg pristupa cijekupnom procesu dorade.

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

VII ZAKLJUČCI

1. Prirodni uvjeti na ograničenim položajima iz kojih se proizvodi grožđe za proizvodnju čuvenog vina Postup su takovi da omogućavaju postizavanje visoke kvalitete grožđa i vina.
2. Način podizanja i održavanja vinograda, naročito opterećenje rodnim pupovima i gnojidbom vinograda, znatno su izmjenjeni posljednjih godina. Međutim, i pored izmjenjenih spomenutih ampelotehničkih i agrotehničkih zahvata, na ograničenim položajima se proizvodi 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 ima danas 59,43 ha rodnih vinograda.
6. Utvrđeno je da maksimalna količina grožđa, koja se smije koristiti za proizvodnju čuvenog vina Postup iznosi do 80 q/ha, s time da prinos po hektaru neće biti veći od 90 q.
7. Randman vina u odnosu na težinu preradjenog grožđa može biti do 60 %.
8. Najveća moguća proizvodnja čuvenog vina Postup iznosi godišnje 28,5 vagona.
9. Samo ono grožđe sa ograničenih položaja čiji je sadržaj šećera 20 i više stupnjeva po Babo-u smije ući u preradu za proizvodnju čuvenog vina Postup.

10. Uz zadovoljavajuće organoleptičke osobine, čuveno vino Postup 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 Postup u skladu sa normama predviđenim elaboratom.