



САВЕЗНА РЕПУБЛИКА ЈУГОСЛАВИЈА
САВЕЗНО МИНИСТАРСТВО ЗА РАЗВОЈ,
НАУКУ И ЖИВОТНУ СРЕДИНУ
САВЕЗНИ ЗАВОД ЗА ИНТЕЛЕКТУАЛНУ СВОЈИНУ

Број: Г-6/99/1

Датум: 03.09.1999. године

Београд

4-2/1,мм

На основу чл. 8., 9. и 27. Закона о географским ознакама порекла ("Службени лист СРЈ", бр. 15/95), Савезни завод за интелектуалну својину доноси

РЕШЕЊЕ

Установљава се географска ознака порекла "МЕТОХИЈА (МЕТОСЧИ)" као ОЗНАКА ПОРЕКЛА, за врхунска и квалитетна розе, црна и бела вина произведена од винских сорти грожђа из Призренског виногорја, по технологији производње и карактеристикама идентична онима која су наведена у "Елаборату о производњи вина са ознаком заштићеног географског порекла са подручја Призренског виногорја", са посебно израженим, специфичним сортним букеом. Ова ознака порекла ће бити уписана у Регистар географских ознака порекла под бројем 26.

Образложење

Предузеће за производњу и промет грожђа, вина и алкохолних пића "ПКБ КОСОВОВИНО – КОМЕРЦ", д.о.о., Београд, ул. Баде Секулића 43, поднеском број Г-6/99 од 01.09.1999. године поднело је пријаву за установљење географске ознаке порекла и затражило да се у Регистар географских ознака порекла упише ознака порекла "МЕТОХИЈА (МЕТОСЧИ)" као ознака порекла, за врхунска и квалитетна розе, црна и бела вина произведена од винских сорти грожђа из Призренског виногорја, по технологији производње и карактеристикама идентична онима која су наведена у приложеном елаборату.

Увидом у пријаву за установљење географске ознаке порекла – елаборат о начину производње, утврђено је да производ који носи наведену ознаку порекла има следеће карактеристике: бело вино се производи од винских сорти грожђа ризлинг рајнски, ризлинг италијански, жупљанка, ркацители и смедеревка, а црна и ружичаста вина се производе од винских сорти грожђа мерло, бургундац црни, каберне совињон, вранац, гаме црни, франковка, прокупац, жаметна чрнина, мускат хамбург, гаме бојадисер и аликант буше, из Призренског виногорја, уз поштовање свих агробиолошких, агротехничких и технолошких карактеристика у производњи вина која су описана у "Елаборату о производњи вина са ознаком заштићеног географског порекла са подручја Призренског виногорја". Свако вино обележено ознакама порекла има у елаборату тачно прописане хемијске и сензорне карактеристике, са посебно израженим, специфичним сортним букеом.

Поменутим елаборатом и пријавом ознаке порекла је утврђено да редовну контролу квалитета и процеса производње грожђа намењеног за производњу вина са ознаком порекла "МЕТОХИЈА (МЕТОСЧИ)", и производње вина од тог грожђа, у складу са

Законом о вину и ракији ("Службени лист РС", бр. 70/94) и са стручном документацијом (елаборатом) врши Министарство пољопривреде, шумарства и водопривреде Републике Србије, које, вршење стручних послова контроле може да повери Друштвено предузећу "ЕНОЛОШКА СТАНИЦА" из Вршца, ул. Хероја Пинкија 49, или Институту за пољопривредна истраживања "Србија", Центар за виноградарство и воћарство, из Ниша.

У складу са напред наведеним а на основу чл. 8, 9. и 27. Закона о географским ознакама порекла ("Службени лист СРЈ", бр. 15/95) одлучено је као у диспозитиву.

Ово решење је коначно и против њега се може покренути управни спор тужбом непосредно Савезном суду у року од 30 дана од дана пријема овог решења.

Доставити:

- Подносиоцу пријаве
Предузеће за производњу
и промет вина и алкохолних пића
"ПКБ КОСОВОВИНО – КОМЕРЦ",
до.о.
11000 Београд
Баје Секулића 43
- Писарници Завода

Директор
Л. Ј. Радосављевић
Мр Љубинка Радосављевић, дипл.инж.

ЗАХТЕВ ЗА УСТАНОВЉЕЊЕ ГЕОГРАФСКЕ ОЗНАКЕ ПОРЕКЛА

(попунити писаћом машином)

1. Фирма или назив, односно презиме и име и седиште, односно адреса подносиоца пријаве
Preduzeće za proizvodnju i promet grožđa, vina i alkoholnih pića
"PKB Kosovovino-komerc" D.O.O., Beograd ul. Baje Sekulića 43

2. Пуномоћник (име, односно назив и адреса):

%

3. Географски назив који се штити географском ознаком порекла:

МЕТОНИЈА (METOCHY)

4. Да ли се пријава подноси за: ознаку порекла географску ознаку

5. Врста производа која се обележава географском ознаком порекла: Roze, crno i belo vino proizvedeno u prizrenskom vinogorju u skladu sa priloženim elaboratom.

6. Назив подручја или места из ког потиче производ који се обележава географском ознаком порекла:

Kosovo Polje - Metohija - Prizrensko vinogorje

7. Назначење производних својстава производа ако је у питању пријава ознаке порекла:

Kvalitetna i vrhunska roze, crna i bela vina proizvedena od grožđa iz Prizrenskog vinogorja, po tehnologiji i karakteristikama identično onima које су наглашene u priloženom elaboratu, sa posebno izraženim, specifičnim, sortnim bukeom.

8. Назначење органа који врши контролу производа ако је у питању пријава ознаке порекла:

Enoloska stanica u Vršcu ili Institut za poljoprivredna istraživanja "Srbija", Centar za vinogradarstvo i voćarstvo u Nišu, po odluci Ministarstva poljoprivrede šumarstva i vodoprivrede Republike Srbije.

5. Плаћене таксе динара



ПОПУЊАВА ЗАВОД

Прилози уз захтев:

- подаци о географском подручју
 елаборат о начину производње, својствима и квалитету
 пуномоћје
 доказ о уплати таксе



Број пријаве географске ознаке порекла:

Г - 6 / 99

Дашум подношења:

01.06.1999

PRIVREDNI суд у БЕОГРАДУ судија МИЛЕНА АРЕЖИНА

као судија појединац у судског регистарској правној ствари предлагача Preduzeće za proizvodnju i promet grožđja, vina i alkoholnih pića "PKB KOSOVOVINO-KOMERC", društvo sa ograničenom odgovornošću, Beograd, ul. Baje Sekulića broj 43.

ради уписа Osnivanje Preduzeća za proizvodnju i promet grožđja, vina i alkoholnih pića "PKB KOSOVOVINO-KOMERC" društvo sa ograničenom odgovornošću, Beograd, ul. Baje Sekulića broj 43.

Skraćena firma: "PKB KOSOVOVINO-KOMERC" d.o.o., beograd.

дана 5.8.1999 донео је

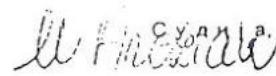
РЕШЕЊЕ

Усваја се захтев предлагача за упис у судски регистар и одређује се упис у судски регистар, у регистарски уложак

бр. 1-81495-00, података садржаних у прилозима уз пријаву бр. 1,2,3 14.

који су саставни део овог решења.

Судија.
МИЛЕНА АРЕЖИНА



MILENA AREŽINA



Поука о правном леку: Против овог решења може се изјавити жалба, преко овог суда, УСЛУГАМ ПРИВРЕДНОМ

суду у БЕОГРАДУ у року од 8 дана од дана достављања преписа решења.

Фирма и седиште субјекта уписа	Предузеће за производњу и промет грожђа, вина и алкохолних пића "ПКБ КОСОВОВИНО - КОМЕРЦ", Друштво са ограниченим одговорношћу, Београд, ул. Баје Секулића бр. 43	ПРИЛОГ УЗ РЕШЕЊЕ БРОЈ	1
Број регистарског улошка регистарског суда и његово седиште	1-81495-00		
Датум уписа	Ознака и број решења	Број уписа	Назив суда
5.8.1999	V.F1.5112/99	1	PS Beograd
1	Фирма и седиште субјекта уписа и његов матични број		
<p>Предузеће за производњу и промет грожђа, вина и алкохолних пића "ПКБ КОСОВОВИНО - КОМЕРЦ", Друштво са ограниченим одговорношћу, Београд, ул. Баје Секулића бр. 43</p> <p>Скраћена ознака фирме: "ПКБ КОСОВОВИНО-КОМЕРЦ" ДОО- Београд</p> <p>Матични број:</p> <p>Број жиро рачуна</p>			
2	Овлашћење субјекта уписа у правном промету		
<p>Предузеће је правно лице и има право да у правном промету закључује уговоре и предузима друге правне послове и правне радње у оквиру своје правне и пословне способности.</p>			
3	Врста и обим одговорности за обавезе субјекта уписа у правном промету и врста и обим одговорности за обавезе других субјекта		
<p>Предузеће одговара за своје обавезе у правном промету целокупном својом имовином.</p>			
4	Одговорност оснивача за обавезе субјекта уписа		
<p>Оснивач одговара за обавезе Предузећа неограничено солидарно.</p>			
		<p>Судија, МИЛЕНА АРЕЖИНА Судија, МИЛЕНА АРЕЖИНА</p>	
Следи наставак број:		4. ПРИЛОГ УЗ ПРЕПИС РЕШЕЊА	

Овлашћено лице потписује само прилог уз пријаву, а судија – прилог уз изворник решења и регистарски лист.
ОБРАЗАЦ: Прилог уз решење број 1

	Укупан износ улога оснивача и члана	Врста и обим одговорности за обавезе субјекта уписа	Датум иступања
5	6	7	8
1	Ustupci sredstva u vrednosti 2.845.000,00 dinara na dan 4.08.1999. godine	Оснивач одговара за обавезе Предузећа неограничено солидарно	
2			
3			
4			
5			

Уписан и уплаћени основни капитал, повећање, односно смањење основног капитала.

Основни капитал у вредности 2.845.000,00 dinara na dan 4.08.99. godine.



СУДИЈА
МИЛЕНА АРЕЖИНА

Milena Arežina

.....
МИЛЕНА АРЕЖИНА.....

Број регистарског улошка регистарског суда и његово седиште

L-81495-00

Датум уписа	Ознака и број решења	Број уписа	Назив суда
5.8.1999	V.F1.5112/99	1	PS Beograd
1 Делатности, односно послови и послови спољнотрговинског промета субјекта уписа			

- 01122 Гајење воћних садница
 01123 Гајење лозних садница
 01131 Гајење воћа
 01132 Гајење грожђа
 01413 Остале пољопривредне услуге
 15910 Производња дестилованих алкохолних пића
 15920 Производња етил-алкохола из ферментисаних материјала
 16930 Производња вина
 15940 Производња јабуковаче и вина од осталог воћа
 15950 Производња осталих недестилованих ферментисаних пића
 15982 Производња освежавајућих пића
 15710 Производња готове хране за узгој животиња
 51110 ~~Посредовање~~ у продаји пољопривредних сировина, живих животиња, текстилних сировина и полу производа
 51120 Посредовање у продаји горива, руда, метала и индустријских хемикалија
 51170 Посредовање у продаји хране, пића и дувана
 51190 Посредовање у продаји разноврсних производа
 51210 Трговина на велико зрастим производима, семењем и храном за животиње
 51310 Трговина на велико воћем и поврћем
 51330 Трговина на велико млечним производима, јајима, јестивим уљима и мастима
 51340 Трговина на велико алкохолним и другим пићима
 51360 Трговина на велико шећером, чоколадом и слаткишима од шећера
 51370 Трговина на велико кафом, чајевима, какаом и зачинима
 51390 Трговина на велико осталом храном
 51450 Трговина на велико парфимијерски и козметички производима
 51470 Трговина на велико осталим производима за домаћинство
 51550 Трговина на велико хемијским производима
 51570 Трговина на велико отпадима и остацима
 51700 Остале трговина на велико
 52110 Трговина на мало у неспецијализованим продавницама претежно хране, пића и дувана
 52210 Трговина на мало воћем и поврћем
 52220 Трговина на мало месом и производима од меса
 52240 Трговина на мало хлебом, колачима и слаткишима
 52250 Трговина на мало алкохолним и другим пићима
 52270 Остале трговина на мало храном

СУД ПОДУМЕРСКИ
СУД У БЕЛГРАДУ

Судија,

MILENA AREŽINA

Следи наставак број:

4. ПРИЛОГ УЗ ПРЕПИС РЕШЕЊА

заштитено лице потписује само прилог уз пријаву, а судија – прилог уз изворник решења и регистарски лист.

ПРАЗАЦ: Прилог уз решење број 3

ПРИЛОГ УЗ
РЕШЕЊЕ
БРОЈ

3 /1

Број регистарског улошка регистарског суда и његово седиште

1 - 81495-00

Датум уписа

Ознака и број решења

Број уписа

Назив суда

5.8.1999

V.F1.5112/99

1

PS Beograd

1 Делатности, односно послови и послови спољнотрговинског промета субјекта уписа

60250 Превоз робе у друмском саобраћају

73109 Истраживање и експериментални развој у непоменутим природним наукама

74820 Услуге паковања

У складу са чл. 22 Закона о спољнотрговинском пословању, Предузеће има право да обавља послове спољнотрговинског промета у оквиру регистроване делатности као и да врши следеће услуге:

- услуге које су у вези са међународним транспортним (међународна шпедиција, складиштење, агенцијске услуге у транспорту и сл.)
- услуге контроле квалитета и квантитета у извозу и увозу робе
- услуге пружања и коришћења информација и знања у привреди и науци, услуге атестирања и друге услуге у складу са прихваћеном класификацијом и номенклатуром.



Судија
МИЛЕНА АРЕЖИНА

Milena Arežina

МИЛЕНА АРЕЖИНА

Следи наставак број:

4. ПРИЛОГ УЗ ПРЕПИС РЕШЕЊА

Илашћено лице потписује само прилог уз пријаву, а судија – прилог уз изворник решења и регистарски лист.

РАЗАЦ: Прилог уз решење број 3

САВРЕМЕНА Београд

ПРИЛОГ УЗ
РЕШЕЊЕ
БРОЈ

4

Број регистарског улошка регистарског суда и његово седиште

1-81495-00

Датум уписа

Ознака и број решења

Број уписа

Назив суда

5.8.1999

V.P1.5112/99

1

PS Beograd

1 | Имена лица овлашћених за заступање субјекта уписа и границе њихових овлашћења

МУБИЦА ЂУРИЋ, в.д. директор има право заступања Предузећа са неограниченим овлашћењима

2 | Имена лица овлашћених за заступање субјекта уписа у обављању послова спољнотрговинског промета и границе њихових овлашћења

МУБИЦА ЂУРИЋ, в.д. директор има право заступања Предузећа са неограниченим овлашћењима



Судија,
МИЛЕНА АРЕЖИНА

Милена Аређина

MILENA AREŽINA

Леди наставак број:

4. ПРИЛОГ УЗ ПРЕПИС РЕШЕЊА

Паштено лице потписује само прилог уз пријаву, а судија – прилог уз изворник решења и регистарски лист.
РАЗАЦ: Прилог уз решење број 4

Прилог
уз
решење
број

6

Број регистарског улошка регистарског суда и његово седиште

1-81495-00

Датум уписа

Ознака и број решења

Број уписа

Назив суда

5.6.1999

V.P1.5112/99

1

PS Beograd

1. Повезивање предузећа (фирма, седиште, број регистарског улошка и седиште регистарског суда повезаних предузећа, акт о повезивању предузећа, стицање значајног, већинског и узајамног учешћа капитала, принудни откуп или замена акција)

Предузеће за производњу грожђа, вина и храстоких алкохолних пића "ПКБ КОСОВОВИНО" Друштво са ограниченој одговорношћу - Мала Круша, ПС у Приштини, рег.ул. 3650 је основало Предузеће за производњу и промет грожђа, вина и алкохолних пића "ПКБ КОСОВОВИНО - КОМЕРЦ" ДОО, Београд, као зависно друштво, са учешћем 100% капитала.

Судија,
МИЛЕНА АРЕЖИНА

M. Arežina

MILENA AREŽINA



Следи наставак број:

4. Прилог уз препис решења

Овлашћено лице потписује само прилог уз пријаву, а судија – прилог уз изворник решења и регистарски лист
ОБРАЗАЦ: Прилог уз решење број 6



РЕПУБЛИКА СРБИЈА
Републички завод за статистику
Број: 052-89 09.08.1999.

11000 Београд, Тиршова 1
Телефон: 681-566
Центруала: 688-655 лок. 213
Тел./Факс: 011/656-131

PJP

На основу члана 8. и члана 10. Уредбе о разврставању јединица разврставања према класификацији делатности („Службени лист СРЈ“, број 45/96) Републички завод за статистику Србије издаје

ОБАВЕШТЕЊЕ О РАЗВРСТАВАЊУ

Извод из регистра

1) Назив (фирма) јединице разврставања: PREDUZEĆE ZA PROIZVODNJI I PRIMENU GUMIČIHLER
SMEŠTENO U ČEKINCI MAJETKOM KOMPOZITNO KOMERCIJALNO D.O.O.

Селиште и адреса

Место: улица КАЛА СЕКЦИЈА број:

2) Врста облика организовања и шифра
ДРЕДСТВУ СА ОГРАНИЧЕНОМ ОБЛЮДОВНОСТИ

Облик својине (назив и шифра) — РЕДАКЦИЈА — СВИДЕЋА

3) Ознака и назив сектора

LIBRARY OF THE
STATE OF NEW YORK

Ово обавештење – извод доставља се јединици разврставања у два примерка. Јединица разврставања један примерак Обавештења – извода доставља Народној банци Југославије – организационој јединици Завода за обрачун и плаћања код које се води њен жиро-рачун у року од 5 (пет) дана од дана пријема овог обавештења – извода. Уколико јединица разврставања сматра да је неправилно разврстана може овом заводу поднети захтев за измену разврставања, у року од 15 дана од дана пријема Обавештења о разврставању са потребним образложењем и доказима (члан 11, став 1, Уредбе).

Редни брой из регистра	Подгрупа действности из классификации действности и ИКД
------------------------------	---

Digitized by srujanika@gmail.com

UZETI SLOVNIČAK U REGISTRU DLA 000111 I O REGISTRU JEDINSTVENOG
PREGLEDAVANJA, "SLUŽBENI LIST SRBIJE" BROJ 34/96 I 59/97. PRIMENJUJUĆE
DA ODLUKA O JEDINSTVENOJ KLASIFIKACIJI DELATNOSTI VARI DO 31. DECEMBRA
2000. GODINE. ČLANOM 9. ZAKONA UTVRDJEN JE DA SE ODREĐESE TAKKE
I. I. T. 3. ČLANA 2. PRIMENJUJU OD 01. JANUARA 2001. GODINE. IZ
TIH RAZLOGA U OBAVEŠTENJU – IZVODU DAJE SE I DELATNOSTI PREMA
JEDINSTVENOJ KLASIFIKACIJI DELATNOSTI

ПРИЛОЖЕНИЯ

J. LIU ET AL.

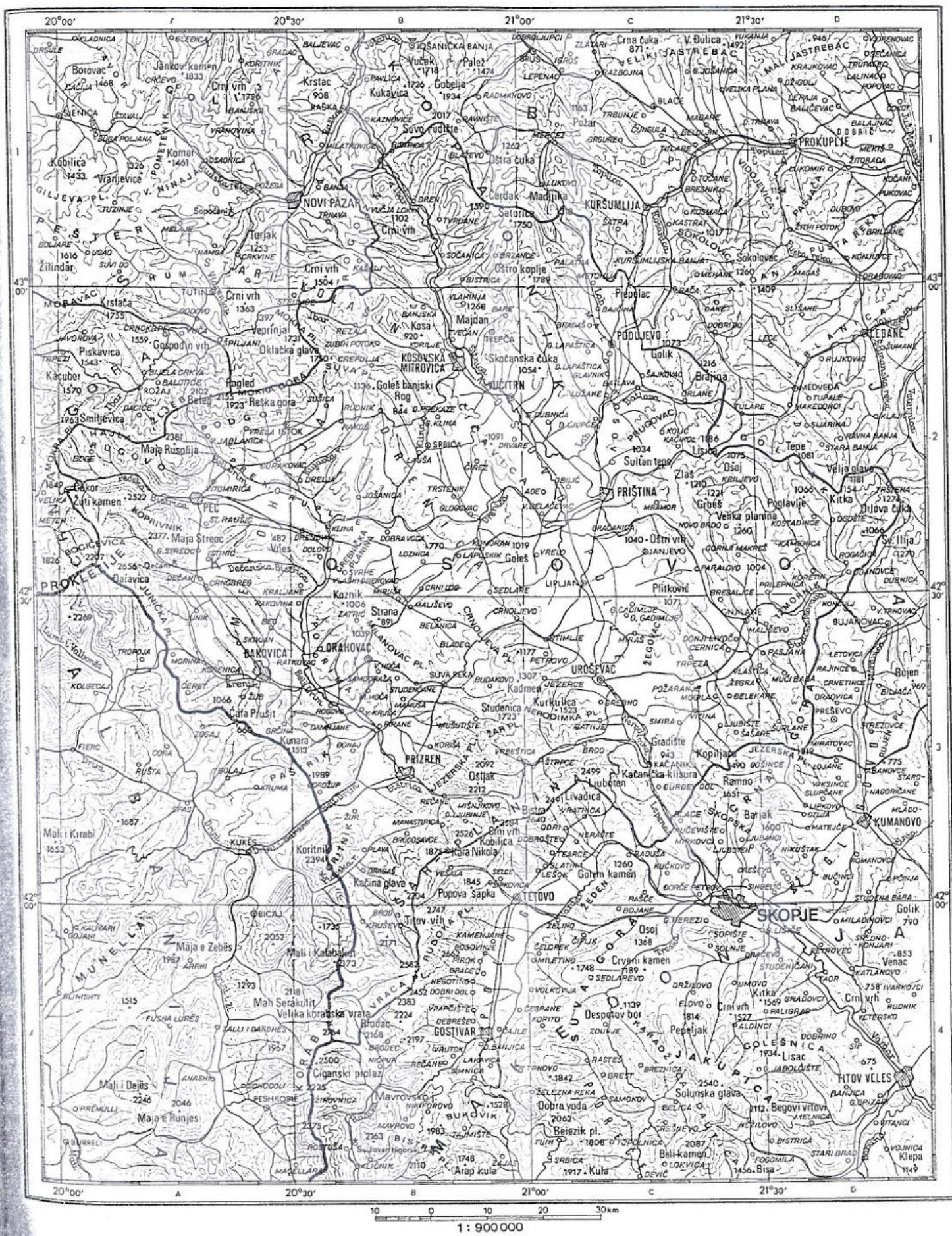
• PREDA JEDINSTVENOJ KLASIFIKACIJE DEJAVNOSTI •

14.ESA DELACENA U LENOZU OD 10% OD DINARA PO TAKTUJU I STEVU
M. I ZG. TARIFE ZAKONA O ADMINISTRATIVnim TAKSAMO
'SLUŽBENI GLASNIK REPUBLIKE SRBIJE' BR. 53/75).



Директор,
Милева Жижик
Проф. др Милева Жижик

KOSOVO



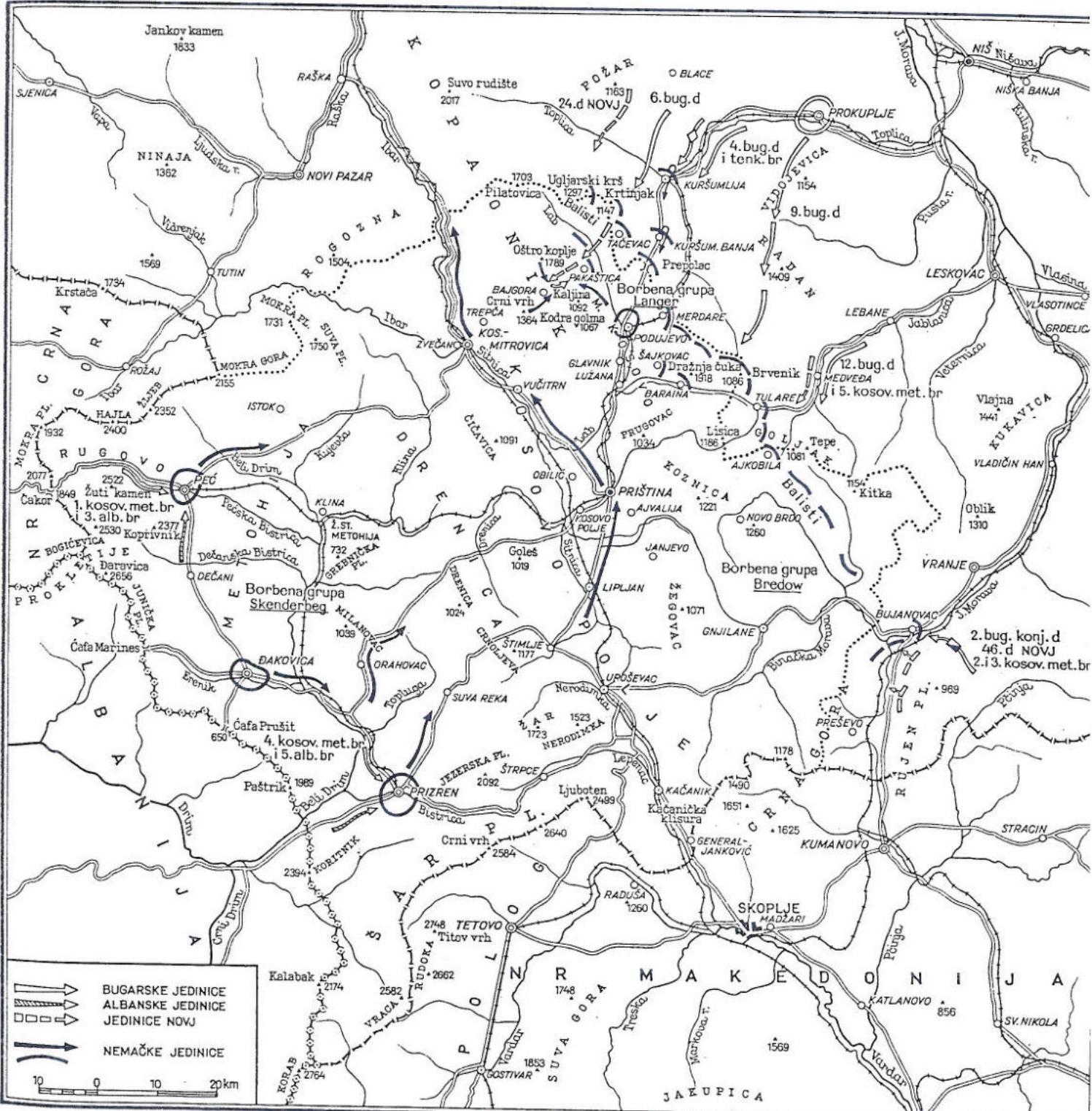
1 : 900 000

primila smelo borbu prsa u prsa u uredenoj bici na otvorenu polju. Alternativa je bila ropstvo bez borbe. Pobedom na Kosovu 1389. Turci Osmanlije savladali su najjači otpor koji se na Balkanu isprečio njihovoj ekspanziji. Vojnička moć Srbije je slomljena. Potisnuta prema Dunavu, ona će se još boriti za opstanak, održati više decenija, ali Turcima prevlast na Balkanu više nikao neće ozbiljno osporiti. Pobedom na Kosovu oni su sebi otvorili put za upad na Panonsku niziju.

J. Hammer, *Geschichte des Osmanischen Reiches*, I, Pest, 1827; I. Ruvarac, *O knezu Lazaru*, Novi Sad, 1887; Lj. Kovačević, *O Vučku Brankoviću*, Godišnjica N. C., X/1888; F. Rački, *Boj na Kosovu*, Rad, XCVII/1889; J. Mišković, Ko-

i folklor, XVII/1937; M. Braun, *Kosovo, Die Schlacht auf dem Amselhelden geschichtlicher und epischer Überlieferung*, Leipzig, 1937; B. Čorović, *Histor Bosne*, I, Beograd, 1940; M. Dinić, *Dva savremenika o boju na Kosovu*, G SAN, CLXXXII/1940; G. Elezović, *Boj na Kosovu 1389 g. u istoriji Mula M meda Nesrije*, Bratstvo, XXXI/1940; P. Tomac, *Kosovska bitka*, VIG, 1/19. F. Barjaktarević, *Jedan savremeni perzijski izvor o bici na Kosovu*, Prilozi za orijentalnu filologiju, 3—4/1952; G. Škrivanić, *Kosovska bitka*, Cetinje, 1956; Mihailović iz Ostrovicе, *Janičarove uspomeni ili turska kronika*, Spomenik SA 107/1959; M. Dinić, *Oblast Brankovića*, Prilozi za književnost, jezik, istoriju folklora, knj. 26, sv. 1—2/1960; S. Novaković, *Srb i Turci*, Beograd, 1960.

P. To.
KOSOVSKA OPERACIJA obuhvata završne borbe oslobođenje Kosova i Metohije, od 15. oktobra do 20. XI 1944. Spajanjem 1. armijske grupe NOVJ sa Crvenom armijom k



KOSOVSKA OPERACIJA, 15. X—20. XI 1944.

brigade, p. komesar divizije, pomoćnik načelnika za političko-pravne poslove Intendantske vojne akademije i dr. Završio je VVA JNA. Odlikovan OZN sa srebrnim zracima, OBJ sa srebrnim vencem i dr.

D. Ću.

KOSOVO (Socijalistička Autonomna Pokrajina Kosovo, do 7. IV 1963. Autonomna Kosovska-Metohijska Oblast — AKMO), socijalistička autonomna pokrajina u sastavu SR Srbije (SFRJ), površine 10 887 km² (12,2% površine SR Srbije), sa 1 243 689 st. (14,8% st. SR Srbije; 1971), ili 114,3 st. na 1 km². Prostire se u jugozapadnom delu SR Srbije, između SR Makedonije na jugu, NR Albanije na jugozapadu i SR Crne Gore na zapadu. Kosovo je okruženo sa svim strana visokim i srednjim planinama (Kopaonik, Goljak, Skopska Crna gora, Šar-planina, Korab, Kortitnik, Paštak, Prokletije, Žljeb, Mokra gora, Rogozna i dr.). — Sastoji se od tri geografske prirodne celine: dve veće i jedne manje kotline — Kosova polja, Metohija i Malog Kosova. Kosovo polje i Metohija razdvojeni su niskim i srednjim planinama (Čičavica 1091 m, Goleš 1019 m, Drenica 1024 m, Crnoljeva 1177 m, Nerodimska planina 1523 m i Žar 1723 m) i brdskim zemljistom sastavljenim od paleozojskih stena, lapora i peščara, a kotlina Malog Kosova, razdvojena je od Kosova polja uskom klišurom r. Laba. Kosovu pripada i dolina Binačke Morave na jugoistoku, manji deo doline Ibra i južni delovi Kopaonika na severu. Kosovo se nalazi na spoju geološki mladeg Dinarsko-šarsko-pindskog i starijeg Rodopskog planinskog sistema. Metohija je nastala tektonskim spuštanjem zemlje duž raseda na spoju dinarskih i šarsko-pindskih nabora, pa pripada dinarskoj, a Kosovo polje i Malo Kosovo rodopskoj potolini. — **Kosovo polje (502 km²) leži na prosečnoj nadmorskoj visini 543 m; pruža se gotovo meridijanskim pravcem s obe strane r. Sitnice, oko 84 km od Zvečana na severu do Kačaničke klisure na jugu; najšire je oko 18 km. Pedološki pokrivač Kosova polja je, pretežno, smonica, na krajnjem jugu podzol, a na istoku i gajinjača. Najniži deo (500 m nadmorske visine) duž r. Sitnice predstavlja veoma plodnu dobro obradenu, prohodnu, gusto naseljenu i nepošumljenu aluvijalnu ravnicu, gradenu od jezerskih i rečnih sedimenata. — **Metohija**, najšira 23 km, proteže se paralelno sa Kosovim poljem dužinom oko 60 km, na prosečnoj nadmorskoj visini oko 550 m. Pedološki pokrivač čini smonica, gajinjača, podzol i crvenica. Kotlinskog je oblika, valovita, sa naizmeničnom ravnicom i brežuljkastim zemljistom, plodna, prohodna u svim pravcima, dobrim delom pošumljena i gusto naseljena. Planine na zapadu, jugu i severu strmo se izdižu iz kotline, sa duboko usećenim klisurama (Rugovska, Dečanska i dr.). — **Malo Kosovo** prostire se na severoistoku K.; dugo je 16 km, široko oko 5 km, plodno, dobro obrađeno i gusto naseljeno.**

Hidrografia. — Rečna mreža je dosta gusta, ali su reke siromašne vodom, sa neznatnom energetskom snagom. Pripadaju slivu Crnog, Jadranskog i Egejskog mora. Vode reka sa K. u Crno more odvodi r. Ibar (241 km) i Binačka Morava (73 km). Ibar samo manjim delom pripada Kosovu, gde prima pritoku Sitnicu (80 km) najveću reku na K., a ona pritoke Labu (68 km), Prištevku (24,2 km) i Gračanku (29,8 km) s desne strane i Drenicu (38 km) s leve. Malim Kosovom protiče r. Lab s pritokama Batlavom i Kačandolskom rekom (24,8 km). Vode reka iz Metohije odvodi u Jadransko more Beli Drim (v.); desne su pritoke Pećka (60,8 km) i Dečanska Bistrice (40,2 km), a leve Klina (51,5 km), Miruša (38 km), Topluga (35,8 km) i Prizrenska Bistrica (33,2 km); iskorisćuju se za navodnjavanje i dobijanje hidroenergije. U Egejsko more vode odvodi reka Lepenac (73 km), pritoka Vardara. Vododelnica između sliva Crnog i Egejskog mora (Sitnica-Nerodimka) u visini Uroševca je niska i gotovo neprimetno preseca Kosovo polje, stvarajući bifurkaciju između pomenutih slivova, time što reka Nerodimka otiče jednim krakom u Sitnicu (crnomorski sliv), a drugim u Lepenac (egejski sliv). — **Klima** je umerenokontinentalna sa sredozemnim uticajem, koji prodire dolinom Drima i Belog Drima, pa Metohija ima nešto blažu klimu od susednih oblasti. U okolnim planinskim predelima vlada oštrelja klima. Godišnje količine padavina u K. iznose između 550—900 mm; najviše u Metohiji, a manje na Kosovu polju (prosečno 550 mm) i Malom Kosovu (650 mm). Raspored padavina je neravnomeran sa dva maksimuma, dužim kišnim periodom u kasnoj jeseni i letnjim sušnim s povremenim pljuskovima. — **Biljni i životinjski svet.** — Oko 35% površine K. je pod šumom. To su, pretežno, niske šume i šikare. Preovladaju listopadne šume, uglavnom, u nižim planinskim predelima, a u višim su četinarske. U najvišim planinskim predelima su prostrani pašnjaci, naročito na Šar-planini i Skopskoj Crnoj gori. Na planinama, na zapadu i jugu (Prokletije, Šar-planina) razmnožena je divljač (srna, divokozla, medved, ris, jelen, divlja svinja, vuk). Beli Drim s pritokama obiluje ribom, najviše pastrmkom.

Saobraćaj. — Kosovo leži na važnom saobraćajnom raskrištu, gde su se još u srednjem veku ukrštavali veoma prometni putevi (Zetski i Carigradski). Železničke pruge su duge 300 km (1971). Kosovo pravcem sever-jug seče ibarska železnička pruga koja vodi pravcem Kraljevo—dolina Ibra—Kosovska Mitrovica—Skoplje (izgradena 1874). Posle II SR izgrađena je pruga Kuršumlija—Priština (71 km) koja K. povezuje sa Nišom i dolinom Južne Morave, kao i pruga Metohija—Prizren (59 km), a obnovljena pruga (porušena u II SR) Kosovo Polje—Peć. Automobilskim putevima K. je dobro povezano sa svim susednim oblastima. Puteva svih kategorija ima 3291 km (1971; beton, asfalt, kocka 825 km, tucanik 955 km, zemljani putevi 1511 km), od toga je I reda 414 km, II reda 396 km, III reda 706 km i IV reda 1775 km. **Ibarskom magistralom** K. je na pravcu Kosovska Mitrovica—Kraljevo povezano sa severnim delom SR Srbije. Kosovo preseca i kontinentalni deo **Jadranske magistrale**, koja od Petrovca na moru preko Crne Gore (Titograd—Kolašin—Rožaj) vodi preko K. (Kosovska Mitrovica, Priština) do Skoplja (puštena u saobraćaj 1968) i tu se spaja s *Auto-putem bratstva i jedinstva*. U izgradnji je moderni automobilski put Niš—Priština—Peć. Sa NR Albanijom K. je povezano automobilskim putem dolinom Belog Drima (Prizren—Kukes, Kukës), a drugi izvodi od Đakovice na granični prevoj Čafa e Prushit (*Qafa e Prushit*). Aerodrom je u Prištini.

Stanovništvo čine, pretežno, Albanci, zatim Srbi, Crnogorci, Romi i Turci. Po popisu od 31. III 1971. na K. je bilo: Albanaca 916 167 (73,7%), Srba 228 261 (18,4%), Crnogoraca 31 555 (2,5%), Roma 14 593 (1,2%), Turaka 12 244 (1%) i ostalih narodnosti 40 869 (3,2%). Po gustini naseljenosti (114,3 st. na 1 km²; 1971) i prirodnom priraštaju stanovništva za period 1961—71 (25,4 na 1000 st.) K. zauzima prvo mesto u SFRJ. Oko 64% aktivnog stanovništva bavi se poljoprivredom. Na K. je 1945. bilo oko 90% nepismenog stanovništva iznad 10 godina starosti; taj broj opao je na 54,8% (1953), 41,1% (1961) i na 43,9% (1971). Osnovane su mnogobrojne osmogodišnje i srednje škole na albanskom jeziku, kao i Univerzitet u Prištini sa 7 fakulteta (Filozofski, Filološki, Pravni, Ekonomski, Prirodno-matematički, Tehnički i Medicinski). — Glavni grad je Priština (v.), sa 69 524 st. (1971). Veći i značajniji gradovi su: Peć (42 113 st.), Prizren (41 661 st.), Kosovska Mitrovica (42 242 st.), Đakovica (29 631 st.), Uroševac (22 372 st.), Gnjilane (21 271 st.) i Vučitrn (12 315 st.). Centar Malog Kosova je Podujevo (8430 st.).

Posle svršetka II SR skupština narodnih predstavnika Kosova i Metohije odlučila je 10. VII 1945. da se ta oblast priključi NR Srbiji. Tu odluku potvrdilo je i predsedništvo AVNOJ 23. VII 1945., a NR Srbija donela je 3. IX 1945. Zakon o Autonomnoj Kosovska-Metohijskoj oblasti (AKMO) po kojem je ta oblast dobila pravni položaj autonome oblasti u sastavu NR Srbije. Po saveznom Ustavu iz 1963. K. dobija status socijalističke autonomne pokrajine, kao društveno-politička zajednica u sastavu SR Srbije, što je razradeno i u ustavu SR Srbije iz 1963.

Prema Ustavnim amandmanima Savezogn ustava iz 1971. autonoma pokrajina K. je socijalistička samoupravna demokratska društveno-politička zajednica u okviru SR Srbije u kojoj radni ljudi, narodi i narodnosti ostvaruju suverena prava. SAP Kosovo ima svoj ustav, Pokrajinsku skupštinu i Pokrajinsko izvršno veće. — Pokrajinska skupština ima ukupno 270 poslanika, a sastavljena je od pokrajinskog veća (70 poslanika), Društveno-političkog veća, Privrednog veća, Prosvetno-kulturnog veća i Socijalno-zdravstvenog veća (po 50 poslanika svako veće). Pokrajinska narodna skupština imenuje Pokrajinsko izvršno veće. U Savezno veće naroda K. delegira 10 poslanika, a u Predsedništvo SFRJ 2 člana. SAP Kosovo administrativno je podešnjeno na 22 opštine (1971).

S. Vu.

PRIVREDA. Pre II SR Kosovo je spadalo u privredno najnerazvijenije oblasti Kraljevine Jugoslavije. To je bila zaostala poljoprivredna oblast, sa svega jednim većim rudarskim preduzećem (Trepča), koje je bilo u rukama strang kapitala, zatim dva manja rudnika, 10 mlinova, 2 ciglane, 3 ledare, 5 strugara i 3 manje lokalne električne centrale. U II SR svi privredni objekti, uglavnom, su razrušeni ili teško oštećeni. Posle II SR u privrednom razvoju K. učinjen je znatan napredak, ali i pored toga K. je još uvek među najnerazvijenijim područjima SFRJ. U skladu s ekonomskom politikom SFRJ K. je 1956. dobilo zvanični status nerazvijenog područja, s posebnim privrednim i investicionim planovima, pa je razvoj K. ubrzan u odnosu na druga privredno razvijenija područja SFRJ, naročito od 1961. Takav privredni razvoj K. predviđen je i u srednjoročnom planu privrednog razvoja za period 1971—75. Tim planom je predviđeno da privredni rast proizvodnje K. raste za 50% više od rasta opštega jugoslovenskog proseka, čime bi se razlike u odnosu na druga razvijenija područja smanjile, a bruto nacionalni dohodak K. dostigao u 1975. godini 420 dolara po stanovniku.

PKB „KOSOVOVINO - KOMERC” DOO BEOGRAD

E L A B O R A T

**O PROIZVODNJI VINA SA OZNAKOM
ZAŠTIĆENOG GEOGRAFSKOG POREKLA SA
PODRUČJA PRIZRENSKOG VINOGORJA**

BEOGRAD 1999 GODINA

PKB "KOSOVOVINO-KOMERC" DOO BEOGRAD



ПКБ "КОСОВОВИНО" д.о.о.
Предузеће за производњу вина и
жестоких алхемичних пића

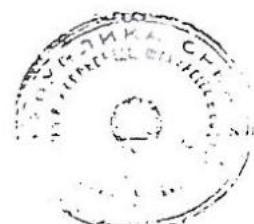
Ер. 463
2004. 13. 99. год.
МАЛА КРУША

РЕПУБЛИКА СРБИЈА
МИНИСТАРСТВО ПРОДУКЦИЈЕ
ШУМАРСТВА И ОХРАНЕ ПРИРОДЕ

Број 320-05-389/95-09
4.04. 13. 99. год
БЕОГРАД

ELABORAT

О производњи вина са ознаком заштићеног географског
пorekla sa područja prizrenskog vinogorja



Beograd, 1999.

Obradivač

elaborata: INSTITUT ZA BILJNU PROIZVODNJU - PEĆ



a) Obradivački kolegijum:

Stalni saradnici Instituta:

1. Dr. Budimir Petrović
2. Prof. Dr. Mirko Brković
3. Doc. Dr. Drago Vulević
4. Mr. Svetozar Babić
5. Dipl. Ing. Rešat Muladija

b) Spoljni saradnici Instituta

1. Prof. Dr. Lazar Avramov
2. Prof. Dr. Aleksandar Nakalamić
3. Doc. Dr. Slobodan Jović

c) Konsultanti

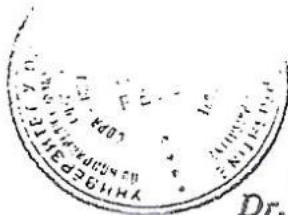
1. Dipl. Ing. agr. Vlastimir Lazić
2. Dipl. Ing. agr. Zvonimir Đorđević
3. Dipl. Ing. hem. Hysin Ramadani

d) Tehnički urednik elaborata:

1. Dipl. Ing. Rešat Mulhadja

e) Tehničko-administrativni saradnici:

1. Razija Mušić
2. Gylymsere Emra



Direktor
Budimir Petrović
Dr. Budimir Petrović



I UVOD

U prizrenском vinogorju zasadi vinove loze zauzimaju ukupnu površinu od 1.534,96 ha.

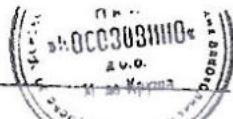
PKB "KOSOVO VINO" DOO Mala Kruša kod Prizrena je specijalizovan vinogradarsko-vinarska organizacija koja ima 1070,80 ha sopstvenih vinograda i 2.400 vagona podrumskog kapaciteta, dok individualni sektor ima 464,16 ha.

Vinogradarske površine ove organizacije pripadaju prizrenском vinogorju, koji se nalazi u sastavu kosovskog vinogradarskog rejona.

Na osnovu odluke i preporuke Međunarodnog ureda za vinovu lozu i vino i Parizu, Pokrajinska Komisija za rejonizaciju vinogradarstva izvršila je rejonizaciju sorti vinove loze za teritoriju prizrenskog vinogorja. Tom prilikom su rejonirane sorte za vrhunska, kvalitetna i stona vina, koje su opšte poznate u svetu. Svrha rejonizacije je bila i zamena nekih autohtonih sorti koje ne mogu obezbediti zahteve domaće i stranog tržišta vina i time je sortiment ovog vinogorja značajno osavremenjen.

Veoma povoljni ekološki uslovi, savremeni zasadi vinove loze, osavremenjen sortiment, primena savremenih agrotehničkih i fitotehničkih mera, kao i izgrađen moderni prerađivački i podrumski kapaciteti, omogućili su proizvodnju vrhunskih kvalitetnih vina, koja su se brzo afirmisala kako na domaćem, tako i na međunarodnom tržištu.

Polazeći od obaveze koje proističu iz Rezolucija i dokumenata Međunarodnog ureda za vinovu lozu i vino u Parizu, zatim iz metode rada i zahteva Međunarodnog centra za zaštitu geografskog porekla vina i proizvoda od vina u Aleksandriji (Italija) kao i od Rezolucije i dokumenta Evropske ekonomske zajednice (Brisel), urađen je ovaj elaborat za zaštitu geografskog porekla vina za potrebe ove organizacije, kako bi se po međunarodnim propozicijama steklo pravo na promet i plasman vina sa zaštićenim geografskim poreklom i proizvođača od vina i grožđa, kako na domaćem tako i na međunarodnom tržištu vina.



Elementi u ovom elaboratu obrađeni su shodno odredbama Pravilnika o kvalitetu vina.

U ovom elaboratu su, pored obaveznih postupaka u proizvodnji grožđa i vina, obrađeni i svi bilansi koji su neophodni za elaboriranje pokazatelia i to: prikaz površina u celini, po objektima, po sektorima vlasništva i po sortimentu uz priložene situacione karte; kretanje proizvodnje grožđa po sektorima vlasništva, po godinama i sortama; kvalitet šire izražen kroz sadržaj šećera i ukupnih kiselina; projekcija predloženih tipova vina; procentualno i kvantitativno učešće vina sorti u proizvodnji kvalitetnih kategorija vina; proizvodnja i struktura sorti u proizvodnji belih, crnih i roze vina, kao i količina vina namenjenog za prepek i proizvodnju drugih alkoholnih pića.

Savremeni sortimenti, kao i stečena iskustva u proizvodnji raznih kvalitetnih kategorija vina omogućili su da se proširi asortiman sortnih i kupažnih vina što će se veoma pozitivno odraziti na bolji plasman vina na domaćem i inostranom tržištu.

U cilju daljeg unapređenja vinogradarstva i vinarstva u prizrenskom vinogorju, PKB "KOSOVO VINO" Mala Kruša kod Prizrena ovim elaboratom zaštićuje geografsko poreklo sledećih vina po kvalitetnim kategorijama:

- 1) Vrhunska vina:
 - a) bela: *Rizling italijanski*
 - b) crna: *Kaberme sovinjon, Burgundac crni i Merlo*

- 2) Kvalitetna vina:
 - a) bela: *Kosovski rizling, Kosovska smederevka, Kosovsko belo*
 - b) crna: *Kosovski kaberne, Kosovski burgundac, Kosovski merlo, Kosovski game, Prizrenski game, Kosovsko crno, Kosovski roze i Kosovski hamburg.*

PKB "KOSOVO VINO" - Mala Kruša kod Prizrena, pored proizvodnje vina sa oznakom zaštićenog geografskog porekla, proizvodiće i vina bez zaštićenog geografskog porekla pod nazivom: belo i crno stono vino.



II ISTORIJAT GAJENJA VINOVE LOZE U PRIZRENSKOM VINOGORJU

Zahvaljujući veoma povoljnom geografskom položaju, konfiguraciji terena, zemljишnim i klimatskim uslovima, postojale su od davnina mogućnosti za razvoj vinogradarske proizvodnje na ovom prostoru. Prema pisanim istorijskim podacima, Kosovski vinogradarski rejon poznat je po gajenju vinove loze još u srednjem veku. Međutim, nađeni arheološki podaci ukazuju da je vinova loza bila prisutna na području Kosova i Metohije još pre nove ere.

U vreme Rimske imperije došlo je do naglog širenja vinogradarstva u ovi krajevima, o čemu svedoče pronađeni ostaci vinskog posuđa. Dolaskom Slovena i Balkansko poluostrvo vinova loza se počela još više gajiti.

U vreme vladavine Nemanjića vinogradarstvo se naglo širi. Vinova loza najviše gajila na imanjima manastira i feudalaca. Jačanjem srpske države za vreme Cara Dušana, vinogradarstvo se širilo u okolini Prizrena, u Velikoj i Maloj Hoći, u Orahovcu i u području Suve Reke. U to vreme su seljaci koji su obrađivali manastirske vinograde bili oslobođeni poreza i drugih dažbina.

O visokom stepenu razvoja vinogradarstva u ovim krajevima govore i pisani podaci da su u vreme Despota Đurđa iz područja Metohije neke sorte vinove loze prenošene u okolinu Beograda i Smedereva, pa i preko Save i Dunava.

Uporedno sa razvojem vinogradarstva u srednjem veku se podižu i podrumi, preradu i čuvanje vina. Tada su najviše cenjena i trošena crna vina. Sve ovo govori da je vinogradarstvo i vinarstvo u feudalnoj srpskoj državi bilo značajna poljoprivredna grana i da je vino bilo značajan proizvod. Promet vina je regulisan Dušanovom poveljom (1350. godine), u kojoj se govori o izvozu vina sa područja Metohije i obavezi plaćanja taksa za izvoz vina.

G.R.
S. 0.00000
A.O.
M. M. PAPU
TAKO

Prodorom Turaka na Balkansko poluostrvo, a sa njime i širenjem ~~islam~~ dolazi do stagnacije vinogradarstva. Migracija naroda iz južnih krajeva pre severnim, negativno se odrazila na gajenje vinove loze. Pojedini turski vladaju i zabranu točenja vina po gradovima Srbije. Međutim, prodavanje vina obavljano ilegalno, kako u gradovima tako i u selima gde je živelo srpsko stanovništvo i stanovništvo islamske veroispovesti.

Putopisac Evlija Čelebija, obišao je Kosovo i Metohiju 1662. i 1663. godin U svojim zapisima opisao je i prisustvo vinove loze u Kosovu Polju, Prištini Vučitrnu, Prizrenu itd. On navodi da je pored većine kuća postojao i vinograd, čiji se grožđe koristilo za potrošnju u svežem stanju i za preradu u vino.

Za vreme Balkanskih ratova došlo je do zapuštanja i propadanja zasada po vinovom lozom, što se nastavilo i u toku I svetskog rata. Naročito veliko propadanje vinograda nastupilo je pojavom filoksere (1913-1923. godine), kada je za kratko vreme uništena skoro sva nekalemjena loza.

Obnova vinograda od filoksere počinje posle I Svetskog rata i to prvo orahovačkom vinogorju, a kasnije i u ostalim vinogorjima Metohije. U 1920. godini formiran je lozni rasadnik u Orahovcu, a 1923. godine podignut je prvi matičnjak s američkim loznim podlogama. Posle ove obnove dominantnu ulogu je imala sorta *prokupac*, oko 95 % u odnosu na druge sorte. Prva obnova vinograda posle filokserne najeze bila je neplanska i sa sortimentom koji je i ranije bio zastavljen. Vinogradi su podizani za klasičan uzgoj, koji je bio prilagođen za potpunu primenu ljudskih radne snage.

Prema podacima iz 1939. godine na teritoriji Kosova i Metohije po vinogradima se nalazilo 3.236 hektara. U toku II-Svetskog rata dolazi do dalje napuštanja vinograda i smanjivanja površina pod ovom kulturom.

Posle II-Svetskog rata vinogradarstvo se počelo obnavljati na novim naučno-tehničkim rešenjima. Stari sortiment i stari način uzgoja zadržao se do 1957. godine. Posle toga počinje naglo širenje vinogradarstva na društvenom sektoru koji postaje glavni nosilac vinogradarske proizvodnje. Uvode se nove sorte, novi načini uzgoja i svremena agrotehnika, što se pozitivno odrazilo na razvoj vinogradarstva ka

značajne privredne grane na teritoriji Kosova i Metohije a posebno u prizrenskom vinogorju.



Na području prizrenskog vinogorja intenzivno se podižu zasadi vinove loze od formiranja kombinata PIK "Progres eksport" u Prizrenu. Sadašnje vinogradarstvo u prizrenском vinogorju prostire se na 1.534,96 hektara, od čega se na individualnom sektoru nalazi 464,16 hektara, a u društvenom 1.070,80 ha.

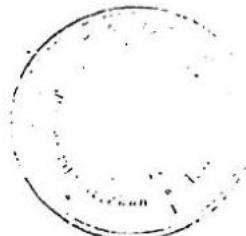
Sa razvojem vinogradarske proizvodnje nametnula se i potreba za izgradnju prerađivačkih kapaciteta. Podignut je prvi podrum 1946. godine u Landovici a 1960. godine i novi podrum u Maloj Kruši.

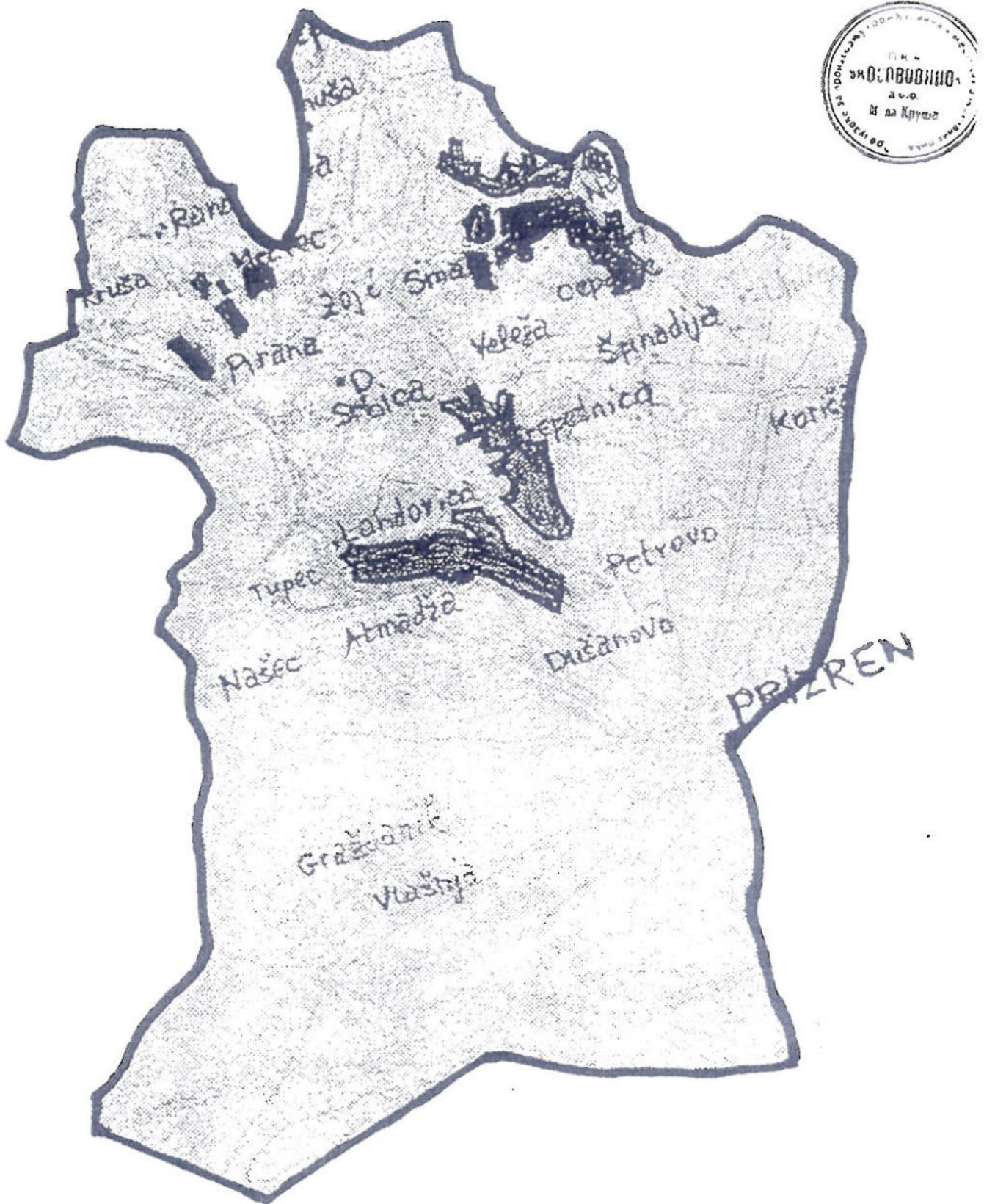
Posebnu ulogu u osavremenjavanju sortimenta i stvaranju osnova za proizvodnju vina sa zaštićenim geografskim porekлом odigrala je i rejonizacija vinogradarstva Kosova i Metohije, kao i stalna naučno-stručna saradnja sa katedrom za vinogradarstvo i vinarstvo Poljoprivrednog fakulteta u Zemunu, čiji su saradnici bili projektanti i kreatori savremenog sortimenta i tehnologije gajenja vinove loze u prizrenском vinogorju.



III PRIKZA GRANICA PRIZRENSKOG VINOGORJA

Na osnovu Elaborata o rejonizaciji vinoradarstva Kosova i Metohije granica ovog vinogorja počinje od tromeđe SO-Prizren, Orahovac i Suva Reka, odnosno od tromeđe KO-Opteruša, Neprebište i Mamuša i ide u pravcu Jugoistoka između KO-SO Prizren sa desne strane i to: Mamuša, Novake, Ceparce, Ljutoglava i Koriša, a sa leve strane SO Suva Reka i to: Neprebište, Trnje, Lješannje, Celjance i Grejkovce, zatim skreće prema jugu granicom južnog podrejona oko grada Prizrena (preko KO: Koriša, Ljubižda, Gračare, Leskovac, Ljubičevo, Ješkovo, Biluša, Žur Kote 549 i 445) do reke Beli Drim, a zatim rekom Beli Drim uzvodno do tromeđe KO: Mala Kruša, Velika Kruša i Zjum, odakle granica skreće prema severu granicom između SO: Orahovac i Prizrena do tromeđe SO: Orahovac, Prizren i Suva Reka, odakle i počinje granica ovog vinogorja. Prikaz granice vinogorja daje se na karti, razmere 1:10.000.





GRANICE PRIZRENSKOG VINOGORJA



IV EKOLOŠKI USLOVI VINOGORJA

A KLIMATSKI USLOVI B ZEMLJIŠNI USLOVI

A KLIMATSKI USLOVI

Za uspešno gajenje vinove loze za redovno plodonošenje i dobijanje visokih prinosa kvalitetnog grožđa klimatski uslovi predstavljaju značajan faktor. Bitan uticaj imaju: toplota, svetlost i vlažnost vazduha i padavine.

1. KLIMATSKE KRAKTERISTIKE PRIZRENSKOG VINOGORJA

Prizrensko vinogorje nalazi se na $42^{\circ}15'$ - $42^{\circ}30'$ severne geografske širine i $18^{\circ}15'$ - $18^{\circ}30'$ istočne geografske dužine.

Prikaz klimatskih karakteristika za prizrensko vinogorje izvršiće se na osnovu podataka meteoroloških osmatranja i merenja u periodu 1951-1970. godine, kako bi se ocenila njihova povoljnost za uspešno gajenje vinove loze.

1. Temperatura vazduha

Srednje mesečne temperature i srednja godišnja temperatura vazduha za ovo vinogorje prikazani su u tab. br. 1.

Tab. 1. Srednje mesečne i srednje godišnja temperatura vazduha (t)

Mes.	I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX	X	XI	XII	God.
t	-0,2	2,6	6,4	11,9	16,5	20,3	22,3	22,4	18,3	12,5	7,8	2,6	12,0



Najhladniji mesec je januar, a najtoplji avgust. Jesen je po pravilu toplija od proleća. Godišnje kolebanje temperature iznosi $22,6^{\circ}$ što ukazuje na karakter umerene kontinentalne klime.

Srednja vegetaciona temperatura vazduha je $17,8^{\circ}$, a suma aktivnih temperatura za vegetacioni period vinove loze iznosi 3799° , a za period juli-septembar 1935° .

Početak vegetacionog perioda vinove loze je 6. aprila a završetak 30. oktobra. Dužina vegetacionog perioda je 208 dana.

1.1. Ekstremne temperature vazduha

Tab. 2. *Srednje maksimalne (t_x) i srednje minimalne (t_n) temperature vazduha*

Mes.	I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX	X	XI	XII	God.
t_x	2,9	6,6	11,0	17,1	22,0	26,0	28,5	28,8	24,6	18,1	11,8	5,8	16,9
t_n	-3,2	-1,2	1,9	6,7	10,8	14,1	15,5	15,3	11,9	7,4	4,3	-0,3	6,9
$t_x - t_n$	6,1	7,8	9,1	10,4	11,2	12,9	13,0	13,5	12,7	10,7	7,5	6,1	10,0

Najviša srednja maksimalna temperatura javlja se u avgustu ($28,8^{\circ}$) a najniža u januaru ($-3,2^{\circ}$). Razlika $t_x - t_n$ je najveća u avgustu ($13,5^{\circ}$), a najmanja u januaru i decembru ($6,1^{\circ}$).

Tab. 3. *Apsolutne maksimalne (T_x) i absolutne minimalne (T_n) temperature vazduha*

Mes.	I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX	X	XI	XII	God.
T_x	17,5	22,4	26,0	29,4	33,7	37,7	38,0	38,4	35,6	30,1	24,3	23,0	39,0
T_n	-23,3	-20,3	-12,6	-2,6	-0,4	3,8	7,5	7,0	-0,8	-1,4	-15,8	-17,4	-23,3
$T_x - T_n$	40,8	42,7	38,6	32,0	34,1	33,9	31,7	31,4	36,1	31,5	40,1	40,4	62,3

Najviše temperature vazduha pojavljuju se u julu ($39,0^{\circ}$) i avgustu, a najniže u januaru ($-23,3^{\circ}$) i februaru. Najveća razlika $T_x - T_n$ javlja se u februaru, a najmanja u avgustu. Godišnja amplituda absolutnih ekstremnih temperatura iznosi $62,3^{\circ}$, po čemu se ovo vinogorje nalazi u oblasti umereno kontinentalne klime.



Tab. 4. Čestina dana sa maksimalnim (T_x) i minimalnim (T_n) vazduha

Mes.	I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX	X	XI	XII	God.
$T_n -10,0$	3	2											1
$T_n 0,0$	8	4	1										5
$T_n 0,0$	23	16	9	1							5	16	70
$T_x 25,0$				2	9	19	26	25	15	2			98
$T_x 30,0$					1	5	11	13	3				33

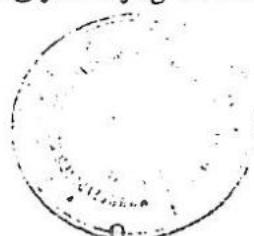
Dani sa kritičnom temperaturom za vinovu lozu, kada je minimalna temperatura vazduha $T_n -10^{\circ}\text{C}$ javljaju se u najhladnijem delu godine u decembru, januaru i februaru. Tzv. ledeni dani sa maksimalnom temperaturom vazduha ispod $0,0^{\circ}\text{C}$, javljaju se u istom periodu, ali i u martu, međutim, sa najvećim brojem dana u januaru. Mrazni dani sa minimalnom temperaturom nižom od nula stepeni javljaju se u periodu od novembra do aprila, sa najvećom čestinom javljanja u januaru, decembru i februaru. Od ukupnog broja dana u januaru 74 % su sa mrazom. Prema početku vegetacionog perioda vinove loze ovaj procenat se smanjuje na 27 % u martu, odnosno 3 % u aprilu. U periodu od dvadeset godina samo po jedan dan sa mrazevima javio se u maju i septembru.

Letnji dani, kada je maksimalna temperatura vazduha $T_x 25^{\circ}$, javljaju se od aprila do oktobra, sa najvećom čestinom u julu (88 % od broja dana u julu) o avgustu (81 %). Žarki dani ($T_x 30,0^{\circ}\text{C}$) u ovom vinogorju obično se javljaju od maja do septembra, sa najvećom čestinom u julu (35 %) i avgustu (42 %).

1.2. Srednji ekstremni datumi javljanja poznih prolećnih i ranih jesenjih mrazeva

U prizrenском vinogorju pozni prolećni mrazevi ($T_n 0,0^{\circ}\text{C}$) javljaju se u proseku poslednji put 27. marta, a u ekstremnim slučajevima 12. maja.

Srednji datum javljanja prvog jesenjeg mraza je 9. novembra, a u ekstremnim slučajevima i 30 septembra.





Iz prethodnog sledi da je dužina bezmraznog perioda 227 dana, a najmanja dužina ovog perioda iznosila je 174 dana.

Termički koeficijent za ovo vinogorje iznosi 2,7 %, po čemu je ovo vinogorje u zoni umereno-kontinentalne klime.

2. Svetlosni uslovi

Svetlosni uslovi se mogu okarakterisati na osnovu dužine trajanja sunčeva sjaja i stepena oblačnosti. Dužina trajanja sunčeva sjaja se može izraziti kao dužina stvarnog trajanja sunčeva sjaja u časovima ili kao relativno trajanje sunčeva sjaja u procentima od mogućeg (potencijalnog trajanja koje se uzima kao 100 %).

Tab. 5. Dužina trajanja sunčevog sjaja: stvarnog (D) u časovim i relativnog (R) u procentima

Mes.	I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX	X	XI	XII	God.	IV-X
D	64	98	135	178	220	252	310	298	230	172	83	58	2055	1660
R	22	22	36	44	49	55	67	69	61	50	28	20	44	56

Dužina stvarnog i relativnog trajanja sunčevog sjaja najveća je u julu i avgustu. U periodu vegetacije vinove loze oktobar ima najmanje stvarnog sjaja, april najmanje relativno trajanje. U periodu vegetacije vinove loze relativno trajanje veće je od 50%.

3. Padavine

Količina padavina u ovom vinogorju je jedan od značajnih klimatskih elemenata.

Tab. 6. Prosečna visina padavina (H) u mm i absolutni dnevni maksimum padavina (H_s) u mm

Mes.	I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX	X	XI	XII	God.
H	69	64	66	64	73	51	47	36	52	62	81	78	742
H_s	67	54	67	51	42	92	39	49	49	48	65	35	92



Najveće mesečne sume padavina javljaju se u novembru, decembru i maju, a najmanje sume u periodu vegetacije vinove loze. Raspodela padavina tokom godine je relativno ravnomeran.

Apsolutni dnevni maksimum padavina najveći je u junu (92 mm) i januaru (67 mm). Inače, u vegetacionom periodu vinove loze absolutni dnevni maksimum padavina, osim onog u junu, manji je od maksimuma u periodu mirovanja vinove loze.

Tab. 7. *Prosečna visina padavina u vegetacionom periodu (H_v) u mm, u septembru-oktobru (H_{9-10}) i čestina padavina u septembru-oktobru 100 mm (R) u procentima*

H_v	H_{9-10}	R %
384	113	40 %

U periodu vegetacije vinove loze padne više padavina nego u periodu mirovanja. Raspored padavina je zadovoljavajući. Septembar i oktobar dobijaju ukupno više od 100 mm, što se ne može smatrati povoljnim. Uopšte, učestanost padavina sa 100 i više mm iznosi 40 %, što znači da skoro svake druge godine u ovim mesecima može biti više od 100 mm padavina.

Tab. 8. *Srednji broj dana sa visinom padavina 0,1; 1,0 i 10,0 mm*

Mes.	I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX	X	XI	XII	God.	IV-X
0,1	12	11	12	11	13	11	8	6	8	9	14	14	129	66
1,0	9	5	8	8	10	7	6	5	6	6	10	9	92	48
10,0	2	2	2	2	2	1	2	1	2	2	2	3	23	12

Najveći broj padavinskih dana javljaju se u novembru, decembru i maju, a najmanji u avgustu. Broj dana sa pljuskovitim padavinama (sa 10,0 i više mm) ravnomerno je raspoređen tokom čitave godine.

Najčešće u ovom vinogorju grad pada u periodu april-jul, odnosno od početka do sredine vegetacionog perioda vinove loze, sa maksimumom javljanja u junu i julu mesecu.

Tokom godine prizrensko vinogorje ima do 35 dana sa snežnim pokrivačem. Najviše dana sa snežnim pokrivačem imaju januar (12), februar (10) i decembar (7).



Hidrotermički gradijent za prizrensko vinogorje ima vrednosti $1,0$, koja odnosi na ceo vegetacioni period. Za prvu polovinu vegetacionog perioda, tj. za april-jun iznosi $1,1$ a za ostali deo perioda $0,9$. Prva vrednost (1) ukazuje na povoljne uslove vlaženja za razvoj vinove loze, dok druga vrednost ($0,9$) ukazuje da su uslovi vlaženja skoro optimalni.

4. Relativna vlažnost vazduha

Relativna vlažnost vazduha je jedan od pokazatelja vlažnosti vazduha.

Tab. 9. Srednja relativna vlažnost u procentima (U) u 14 časova (U_1) i absolutni dnevni minimum u terminu osmatranja (U_n)

Mes.	I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX	X	XI	XII	God.
U	82	76	70	65	64	63	59	59	66	74	80	83	70
U_1	76	63	59	52	51	48	45	45	40	58	70	77	58
U_n	28	27	15	24	20	17	16	18	20	26	24	31	15

Izuzev u oktobru (74 %) relativna vlažnost vazduha je u periodu vegetacije vinove loze manja od optimalnih vrednosti. Ovo je još izrazitije kad se analiziraju vrednosti relativne vlažnosti u 14 časova, najtopljem delu dana. To potvrđuju i minimalne dnevne vrednosti relativne vlažnosti vazduha, koje su najmanje u martu i aprilu, pa se može istaći da je u vegetacionom periodu vinove loze vazduh znatno suviji od optimalne vrednosti za vinovu lozu.

5. Vetur

Kako se vidi iz tab. 10 u prizrenском vinogorju najčešće duvaju vetrovi iz jugozapadnog pravca, a zatim iz severoistočnog. Ostali vetrovi zastupljeni su približno istom čestinom. Jugozapadni vетар има највећу брзину ($3,4 \text{ m/sec}$), а zatim severoistočni vетар ($2,8 \text{ m/sec}$).

Tab. 10. Čestina pravca vetrova (D) i težina u promilima i brzine vetrova (V) u m/sec

Pravac	N	NE	E	SE	S	SW	W	NW	C
D	110	149	48	82	62	173	64	71	241 %
V	2,4	2,8	1,8	1,9	2,1	3,4	2,8	1,9	





6. Bioklimatski indeks

Bioklimatski indeks iznosi 7,9, što ukazuje na povoljne uslove za gajenje vinove loze u ovom vinogorju.

7. Opšta ocena klimatskih pokazatelja

U prizrenском vinogorju vlada umereno-kontinentalna klima, sa slabim uticajem mediteranske klime koja prodire dolinom reke Beli Drim.

Na osnovu višegodišnjih meteoroloških podataka izvedene su prosečne vrednosti klimatskih i bioklimatskih pokazatelja koji su prikazani u tabeli br. 11.

Vinog.	t	$t_{IV.x}$	t_e	t_m	K	D	HTK _I	H	$H_{IV.x}$	HTK	BKI
Priz.	12,0	17,8	3779°	-23,3	2,7%	1662	6,30	742	384	1,0	7,9

U tabeli 11 oznake su:

t = srednja godišnja temperatura vazduha

$t_{IV.x}$ = srednja vegetaciona temperatura vazduha

t_e - temperturna suma

t_m = apsolutno min. godišnja temperatura vazduha

K = termički koeficijent po Korenru u %,

D = gustina trajanja sunčevog sjaja u časovima u vegetacionom periodu

HTK_I = heliotermički koeficijent

H = prosečna godišnja visina padavina u mm

$H_{IV.x}$ = prosečna količina padavina za veg. period

BKI = bioklimatski indeks

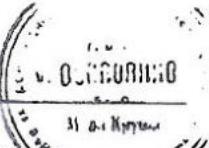
HTK = hidrotermički koeficijent

a) *Toplotni uslovi.* - Prosečna srednja godišnja temperatura vazduha iznosi 12,0°C, a prosečna temperatura vazduha u vegetacionom periodu ($t_{IV.x}$) iznosi 17,8 °C. Prosečna temperaturna suma (t_e) iznosi 3779 °C.

Apsolutna minimalna god. temperatura vazduha (T_m) u osmatranom periodu kretala se -23,3 °C.

Vrednost termičkog koeficijenta (K) za prizrensko vinogorje iznosi 2,7% što ukazuje da se nalazi u zoni umereno-kontinentalne klime.

Na osnovu analiziranih podataka može se utvrditi da su toplotni uslovi prizrenskog vinogorja vrlo povoljni i da obezbeđuju uspešno gajenje vinove loze.



Pojava niskih temperatura u ovom vinogorju, koje mogu izazvati ~~povremeno~~ izmrzavanje loze, ukazuju da treba voditi računa pri izboru položaja sorti, uzgojnog oblika i agrotehnike.

b) *Svetlosni uslovi.* - Dužina trajanja sunčeva sjaja u časovima (D) u prizrenском vinogorju iznosi u periodu vegetacije 1660 časova, a godišnje trajanje 2084 časova. Vrednost heliotermičkog koeficijenta (HTK_1) za ovo vinogorje iznosi 6,30, što ukazuje na povoljne svetlosne i toplotne uslove ovog vinogorja.

c) *Padavinski uslovi i vlažnost.* - Prosečna godišnja visina padavina u mm (H) iznosi 742 mm, a količina padavina u vegetacionom periodu (H_{IV-X}) iznosi 384 mm.

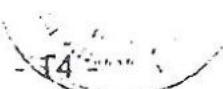
Hidrotermički koeficijent (HTK) iznosi 1,0, koji se odnosi na ceo vegetacioni period. Ako se ovaj koeficijent odredi u periodu april-juli, i avgust-oktobar, dobijaju se sledeće vrednosti:

HTK_{IV-VII}	i	HTK_{VIII-X}
1,1		0,9

Vrednost hidrotermičkog koeficijenta, po Seljaninovu ukazuje (po kriterijumu Davitaje) na povoljne uslove za normalan porast i razviće vinove loze u prvim mesecima vegetacionog perioda. Međutim, koeficijent od 0,90 u drugom delu vegetacionog perioda ukazuju na nešto povećanu vlažnost u ovom periodu.

d) *Bioklimatski indeks.* - Da bi izneli opštu ocenu pogodnosti, insolacionih i padavinskih uslova vinogorja, za gajenje vinove loze, izračunata je i vrednost bioklimatskog indeksa koji iznosi 7,9, što ukazuje na povoljne opšte uslove za gajenje vinove loze.

Na osnovu ovih i napred prikazanih podataka može se zaključiti da su u ovom vinogorju klimatski uslovi veoma povoljni za uspevanje vinove loze. Kao nepovoljni faktori javljaju se periodični jaki zimski mrazevi, kao i pojava poznih prolećnih mrazeva, zbog čega se kod podizanja vinograda mora voditi računa pri izboru sorti, uzgojnog oblika, ekspozicije terena itd.





B ZEMLJIŠNI USLOVI

a. Opšte napomene

Ovim prikazom obuhvaćene su površine pod zasadom vinove loze na području prizrenskog vinogorja, gde su uvrštene površine privatnog i društvenog sektora.

Terenskim istraživanjima utvrđeno je da je zemljишni pokrivač prizrenskog vinogorja raznovrstan tj. da postoji zastupljenost velikog broja tipova zemljишta, koji su mozaično međusobno raspoređeni.

U ovom tekstu prikazuju se samo osnovni podaci o fizičkim, hemijskim i biološkim osobinama najzastupljenijih tipova zemljишta na kojima se gaji vinova loza i to:

1. Smionica u ogajnjačavanju (*Vertisol*).
2. Distrino smeđe zemljишta (*Distrični kambisol*).
3. Smeđe kiselo zemljишte (*Eutrični kambisol*).
4. Pseudoglej (*Pseudogley*).
5. Deluvijum (*Koluvijum*).

Zemljишte prizrenskog viogorja formirano je pod uticajem različitih prirodnih faktora. S obzirom da su se ti faktori menjali u toku duge geološke istorije, menjali su se i tvorevine nastale njihovim uticajem.

Bitni faktori koji su uticali na geološku podlogu i formiranje tipova zemljisha su: reljef, geološka podloga, klima, vegetacija i hidrografija.

Geološka podloga. - Geološka podloga zemljишnog pokrivača prizrenskog vinogorja predstavlja dosta heterogenu grupu supstrata.

Raznovrsnost geološke podloge uticalo je na stvaranje mozaika pedološki tipova od kojih su neki od njih stvorenii u direktnoj zavisnosti od matičnog supstrata.



Vinogradarske površine u većini slučajeva rasprostiru se u ravničarskom delu prizrenske kotline, koja je prošla i kroz jezersku fazu, gde su formirane jezerske terase koje leže na naslagama neogene gline u većini slučajeva. Manji deo vinogradarskih površina nalazi se u prebrežnoj zoni, na prelazu između ravničarskog dela pribrežne i planinske zone.

Društvene površine pod vinovom lozom prostiru se u ravničarskom delu prizrenske kotline i to u središnjem i severoistočnom delu kotline.



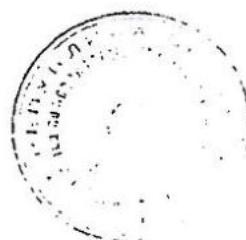


b. Podaci o objektima

1. Objekat Pirane

Na ovom objektu najzastupljeniji tipovi zemljišta su:

- Smonica u ogajnjačavanju, koja se prostire na oko 30 % vinogradarskih površina;
- Distrično smeđe zemljište (Distrični kambisol) koji se rasprostire na ostale površine (70 %), tab. br. 13.





Tab. 13. Agrohemijeske analize zemljišta
Objekat - Pirane - po sortimentu

Red. br.	ha	Sorta	br. prof.	Dubina	CaCO ₃	pH		Humus	N %	P ₂ O ₅	K ₂ O
						H ₂ O	KCl			u 100 g. zem.	u 100 g. zem.
1	9,70	Rkacitići	2	0-30 30-60	0,00 0,00	4,77 4,58	3,89 3,88	2,61 2,18	0,13 0,11	10,0 7,8	17,8 17,5
2	22,11	Burgundac Crni	4	0-30 30-60	0,00 0,00	4,60 4,52	3,73 3,67	2,13 2,19	0,11 0,11	15,3 4,2	20,0 15,3
3	17,20	Kaberne sovinjoni	3	0-30 30-60	0,00 0,00	4,74 4,71	3,88 3,89	2,35 2,14	0,12 0,10	4,5 3,4	11,9 11,9
4	10,00	Gamer crni	2	0-30 30-60	0,00 0,00	4,72 4,95	3,93 3,89	2,30 2,28	0,12 0,12	2,6 1,9	15,4 11,8
5	10,00	Žameetna černina	2	0-30 30-60	0,00 0,00	4,46 4,88	3,56 3,88	2,37 2,07	0,12 0,10	6,4 4,7	16,1 10,4
6	12,00	Župljanka	2	0-30 30-60	0,00 0,00	5,55 5,69	4,58 4,71	2,11 2,31	0,11 0,12	3,0 5,9	14,7 13,9
7	3,50	Župljanka	1	0-30 30-60	0,00 0,00	4,97 4,74	4,21 4,10	2,54 2,06	0,13 0,10	3,8 1,7	17,8 18,6
8	5,00	Župljanka	1	0-30 30-60	0,00 0,00	4,18 4,28	4,18 4,28	2,23 2,28	0,11 0,11	3,2 1,7	12,8 8,5
9	29,00	Game crni	6	0-30 30-60	0,00 0,00	3,89 3,92	3,89 3,92	2,45 2,30	0,12 0,12	10,9 10,6	18,3 17,9



2. Objekat Gornja Srbica

Najzastupljeniji tipovi zemljišta su:

- Distrično smeđe zemljište (Distrični kambisol) koje se rasprostire na oko 40% površine pod vinovom lozom.
- Pseudoglej (Pseudogly) koji se rasprotire na oko 60% površina pod vinovom lozom, tab. br. 14.

3. Objekat Mamuška Taražda

Na ovom objektu najzastupljeniji tipovi zemljišta su:

- Distrično smeđe zemljište (Distrični kambisol) i zauzima 80 % površine zasada vinove loze.
- Pseudoglej, koji se rasprotire na oko 20% površina, tab. br. 15.

Tab. 14. Agrohemijeske analize zemljišta
Objekat - G. Srbica - po sortimentu

Red. br.	ha	Sorta	br. prof.	Dubina	CaCO ₃	pH		Humus	N %	P ₂ O	K ₂ O
						H ₂ O	KCl			u 100. g. zem.	u 100. g. zem.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
1	9,70	Alikant-bušč	6	0-30 30-60	0,00 0,00	4,52 4,63	3,84 3,85	2,59 2,67	0,13 0,13	11,3 9,0	14,5 13,6
2	22,11	Rizling italijanski	6	0-30 30-60	0,00 0,00	4,83 4,97	4,02 4,14	2,65 2,07	0,13 0,10	2,1 1,6	14,3 12,1
3	17,20	Brugundac crni	3	0-30 30-60	0,00 0,00	4,99 5,08	4,13 4,19	2,40 2,12	0,12 0,11	2,7 2,5	14,8 12,4
4	10,00	Župljanka	2	0-30 30-60	0,00 0,00	5,05 4,98	3,69 3,72	3,04 2,42	0,15 0,15	33,7 30,0	22,4 18,6
5	10,00	Rkaciteli	2	0-30 30-60	0,00 0,00	4,96 4,78	4,01 3,85	1,88 1,94	0,09 0,09	2,5 1,3	19,3 16,8
6	12,00	Rkaciteli	2	0-30 30-60	0,00 0,00	4,85 4,86	3,99 3,97	2,75 2,53	0,35 0,13	1,8 1,0	29,8 26,9
7	3,50	Rkaciteli-Rizl. ital.	2	0-30 30-60	0,00 0,00	4,90 4,59	4,09 3,74	2,92 2,53	0,34 0,12	1,8 1,0	29,8 26,9

Tab. 14.

Red. br.	ha	Sorta	br. prof.	Dubina	CaCO ₃	pH			Humus	N %	P ₂ O ₅ u 100. g. zem.	K ₂ O
						H ₂ O	KCl	7				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
8	14,30	Rizling italijanski	3	0-30 30-60	0,00 0,00	5,48 5,04	4,44 3,92	3,08 2,82	0,15 0,14	7,3 5,9	22,4 22,0	
9	18,00	Brugundac	4	0-30 30-60	0,00 0,00	4,83 4,85	3,81 3,55	2,73 2,70	0,13 0,13	2,4 2,8	18,3 16,2	
10	7,10	Rizling italijanski	2	0-30 30-60	0,00 0,00	4,69 4,68	3,52 3,49	2,38 2,63	0,12 0,13	6,2 4,3	18,6 15,7	
11	7,44	Rizling ital. Rkaciteli, Semijon	2	0-30 30-60	0,00 0,00	4,97 5,04	3,82 3,86	2,43 2,10	0,12 0,10	2,1 2,3	9,6 8,9	
12	9,57	Rizling ital. Rkaciteli, Semijon	2	0-30 30-60	0,00 0,00	4,92 4,88	3,79 3,90	2,38 2,18	0,12 0,11	2,4 2,5	14,6 11,0	
13	9,64	Rizling ital. Rkaciteli, Semijon	2	0-30 30-60	0,00 0,00	4,83 4,69	3,80 3,80	2,06 1,92	0,10 0,10	3,6 4,6	10,4 9,0	
14	12,31	Rizling ital. Rkaciteli, Semijon	2	0-30 30-60	0,00 0,00	4,67 4,60	3,95 3,97	3,15 2,85	0,16 0,12	2,3 2,4	17,7 11,4	

Tab. 15. Agrohemiske analize zemljišta
Objekat - Mamuška Taražda - po sortimentu

Red. br.	ha	Sorta	br. prof.	Dubina	CaCO ₃	pH			Humus	N %	P ₂ O	K ₂ O
						H ₂ O	KCl				u 100. g. zem.	
1	2	3	4	5	6	7	8		9	10	11	12
1	21,00	Merlo	4	0-30	0,00	4,40	3,85	2,75	0,14	23,3	30,0	
2	2,00	Tokaj	1	0-30	0,00	4,24	3,62	3,27	0,16	18,8	29,0	
3	4,40	Frankvanka	1	30-60	0,00	4,15	3,55	2,31	0,11	14,8	31,0	
4	7,00	Smederevka	2	0-30	0,00	4,45	3,85	2,24	0,11	7,2	25,5	
5	6,00	Merlo	1	30-60	0,00	4,50	3,82	2,44	0,12	16,5	19,3	
6	11,60	Merlo	2	0-30	0,00	4,40	3,75	2,31	0,11	26,9	31,5	
7	4,08	Merlo	1	30-60	0,00	4,35	3,83	3,30	0,16	20,8	17,8	
8	6,00	Game crni	1	0-30	0,00	4,25	3,63	2,35	0,12	15,8	21,8	
9	7,00	Game crni	2	30-60	0,00	4,30	3,57	2,19	0,11	10,8	15,7	
						4,81	4,00	2,00	0,10	7,7	16,4	
						4,66	3,97	2,05	0,10	5,6	13,5	

Tab. 15.

Red. br.	ha	Sorta	br. prof.	Dubina	CaCO ₃	pH		Humus	N %	P ₂ O u 100. g. zem.	
						H ₂ O	KCl			P ₂ O	K ₂ O
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
10	11,04	Frankowka	2	0-30 30-60	0,00 0,00	4,53 4,18	3,80 3,73	2,04 1,86	0,10 0,09	9,2 3,6	14,2 16,2
11	11,85	Frankowka	2	0-30 30-60	0,00 0,00	4,94 4,85	4,05 4,07	2,12 1,98	0,11 0,10	3,8 2,5	12,4 9,3
12	17,00	Burgundac crni	3	0-30 30-60	0,00 0,00	4,90 4,89	3,84 4,04	2,12 2,10	0,11 0,11	10,3 2,3	14,3 12,8
13	12,30	Burgundac crni	2	0-30 30-60	0,00 0,00	4,26 4,36	3,81 3,76	2,01 2,02	0,10 0,10	30,0 17,3	27,3 16,0
14	7,47	Game crni	2	0-30 30-60	0,00 0,00	4,59 4,75	3,87 3,88	2,14 2,38	0,11 0,12	14,7 18,7	21,8 13,5
15	14,50	Ancelola Rab.pijav.	2	0-30 30-60	0,00 0,00	5,20 5,88	4,33 4,09	3,18 2,69	0,16 0,13	6,0 2,0	21,7 13,1
16	14,80	Merlo	3	0-30 30-60	0,00 0,00	4,78 4,86	3,90 3,86	2,67 2,43	0,13 0,12	7,5 2,4	20,8 13,9
17	7,60	Game crni	1	0-30 30-60	0,00 0,00	4,55 4,65	3,61 3,62	3,06 2,98	0,15 0,14	8,7 3,4	10,7 10,0
18	11,00	Merlo, Game bojadiser	2	0-30 30-60	0,00 0,00	7,00 6,58	6,21 5,76	2,47 3,20	0,12 0,15	36,2 22,3	27,0 24,4
19	27,30	Merlo	5	0-30 30-60	0,00 0,00	4,59 4,54	3,89 3,87	2,94 3,00	0,15 0,15	17,3 4,6	28,1 25,6
20	20,90	Merlo	5	0-30 30-60	0,00 0,00	4,86 4,88	4,01 4,08	2,85 2,75	0,14 0,13	6,2 5,9	31,9 22,3





4. Objekat Bela Voda

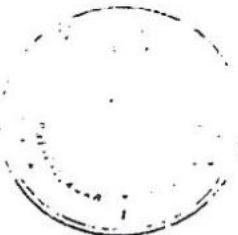
Najzastupljeniji zemljišni tipovi na ovom objektu su:

- Distrično smeđe zemljište (Distrični kambisol) koje zauzima 35 % površina pod vinovom lozom.
- Pseudoglej, koji zauzima ostatak površine od oko 65 %, tab. br. 16.

5. Objekat Landovica

Na ovom objektu najzastupljeniji tip zemljišta je:

- Distrično smeđe zemljište (Distrični kambisol) na oko 90 % površine zasada vinove loze, tab. br. 17.



Tab. 16. Agrohemijeske analize zemljišta
Objekat - Bela Voda - po sortimentu

Red. br.	ha	Sorta	br. prof.	Dubina	pH			Humus	N %	P ₂ O	K ₂ O
					CaCO ₃	H ₂ O	KCl			u 100. g. zem.	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
1	2,40	Game bojadis.	1	0-30 30-60	0,00 0,00	4,75 4,95	4,00 4,08	2,16 2,26	0,11 0,11	32,5 30,0	21,6 29,0
2	20,66	Game crni	4	0-30 30-60	0,00 0,00	5,03 4,80	4,20 4,00	1,79 1,70	0,10 0,09	12,8 11,8	21,4 21,0
3	9,20	Frankovka	2	0-30 30-60	0,00 0,00	4,94 4,85	4,20 3,90	2,21 1,92	0,11 0,10	4,5 3,3	23,2 23,6
4	31,26	Game bojadis.	6	0-30 30-60	0,00 0,00	5,16 4,89	4,11 4,20	2,36 2,87	0,12 0,14	5,2 9,0	26,5 20,5
5	11,75	Alikant-buđe	2	0-30 30-60	0,00 0,00	5,00 5,37	4,15 4,30	2,23 2,26	0,11 0,11	1,6 0,8	14,3 11,4
6	11,45	Game crni	2	0-30 30-60	0,00 0,00	4,46 4,40	3,80 3,60	2,26 2,07	0,11 0,10	23,6 20,4	30,3 33,1
7	11,96	Game bojadis.	2	0-30 30-60	0,00 0,00	5,84 5,60	5,03 4,60	2,05 2,01	0,10 0,10	1,3 0,5	17,8 12,8
8	5,31	Game bojadis.	1	0-30 30-60	0,00 0,00	4,85 4,95	4,22 4,08	2,23 2,06	0,11 0,10	5,5 7,4	24,6 17,8





Tab. 16.

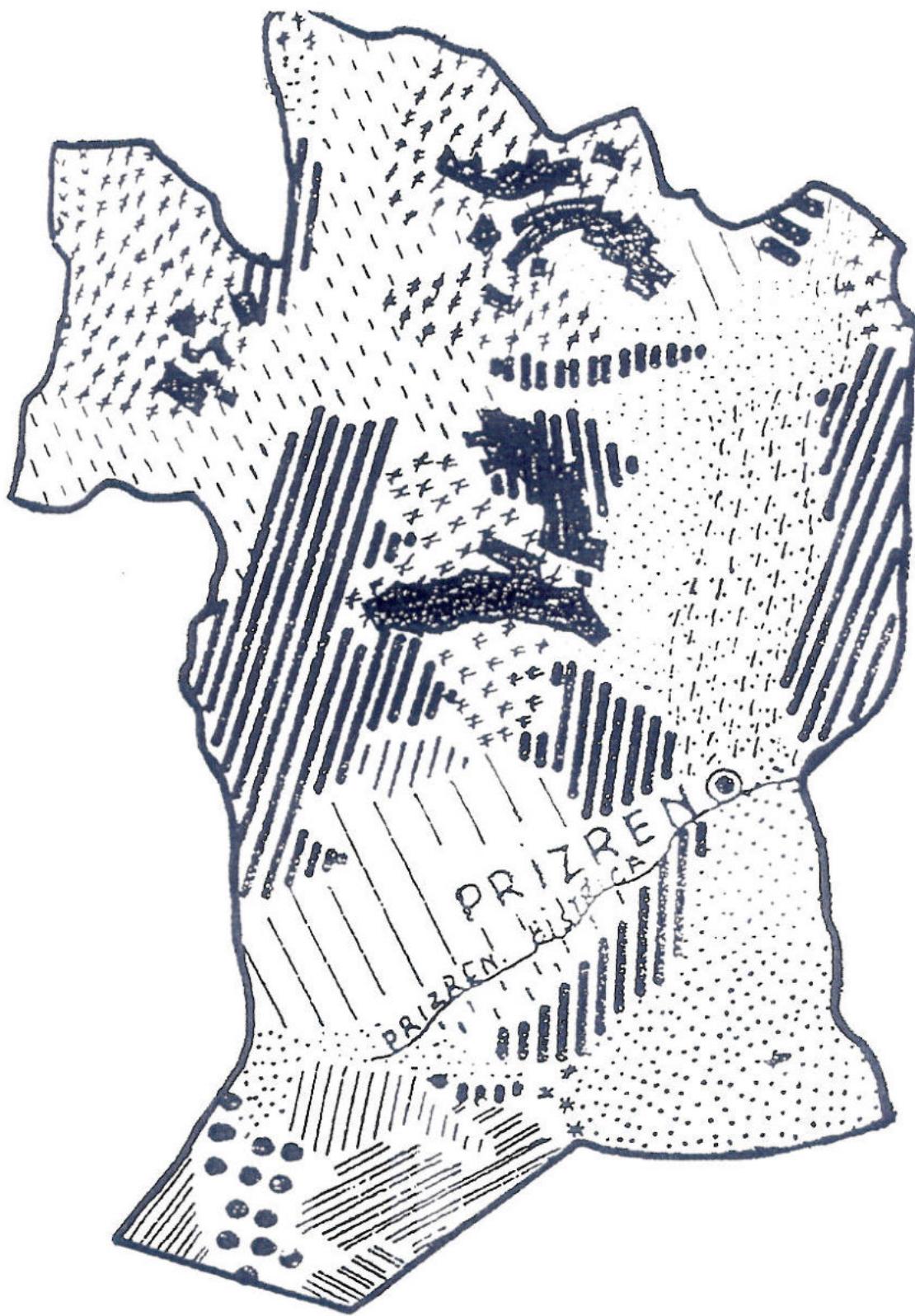
Red. br.	ha	Sorta	br. prof.	Dubina	CaCO ₃	pH			Humus	N %	P ₂ O u 100. g. zem.	K ₂ O
						H ₂ O	KCl					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	16,1 22,2	20,3 27,5
9	8,14	Vranac	2	0-30 30-60	0,00 0,00	4,87 4,70	4,01 4,30	2,19 2,23	0,11 0,11	0,10 0,09	10,5 11,9	38,0 18,2
10	9,87	Vranac	2	0-30 30-60	0,00 0,00	4,86 4,84	4,06 4,03	2,06 1,81	0,10 0,09	0,10 0,09	10,5 11,9	38,0 18,2
11	10,16	Vranac	2	0-30 30-60	0,00 0,00	4,96 4,72	4,06 4,00	2,28 2,17	0,11 0,11	0,11 1,1	0,6 1,1	15,7 13,5
12	3,20	Smederevka	1	0-30 30-60	0,00 0,00	4,83 4,80	4,01 4,00	1,96 2,24	0,10 0,11	0,10 3,8	3,4 25,5	25,5 20,0
13	6,00	Rizling italijanski	1	0-30 30-60	0,00 0,00	5,31 5,36	4,63 4,68	2,21 2,16	0,11 0,11	1,7 1,3	15,0 13,5	
14	28,00	Rizling italijanski	6	0-30 30-60	0,00 0,00	5,08 5,02	4,33 4,24	1,93 2,08	0,10 0,10	3,5 10,0	16,2 15,8	
15	3,50	Meošovite sorte	1	0-30 30-60	0,00 0,00	4,83 4,84	4,17 4,24	2,07 2,19	0,10 0,11	3,8 2,3	10,7 10,0	

Tab. 17. Agrohemiske analize zemljišta
Objekat - Landovica - po sortimentu

Red. br.	ha	Sorta	br. prof.	Dubina	CaCO ₃	pH'			Humus	N %	P ₂ O u 100. g. zem.	K ₂ O
						H ₂ O	KCl	10				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
1	6,00	M. hamburg	1	0-30 30-60	0,00 0,00	4,89 4,28	3,91 3,80	2,35 2,10	0,12 0,10	15,3 7,7	21,8 27,2	23,1 23,1
2	5,00	Afus-ali	1	0-30 30-60	0,00 0,00	4,01 4,22	3,73 3,64	2,10 2,26	0,10 0,11	11,9 5,2	10,8 11,4	21,8 11,4
3	5,00	M. hamburg	1	0-30 30-60	0,00 0,00	4,29 4,17	3,76 3,77	2,01 2,16	0,10 0,11	10,8 3,6	12,8 8,5	21,8 8,5
4	5,00	Afus-ali	1	0-30 30-60	0,00 0,00	4,15 4,24	3,61 3,66	2,12 2,06	0,11 0,10	4,5 3,4	15,7 10,6	15,7 10,6
5	2,80	Kardinal	1	0-30 30-60	0,00 0,00	4,55 4,59	3,98 3,75	2,06 2,06	0,10 0,10	5,7 3,6	15,7 10,6	15,7 10,6
6	2,80	Rizling. it. Semijon	1	0-30 30-60	0,00 0,00	4,96 4,74	4,14 4,12	2,24 2,51	0,11 0,12	7,0 4,3	15,7 15,7	15,7 15,7
7	2,80	Game bojadiser	1	0-30 30-60	0,00 0,00	4,41 4,30	3,70 3,85	2,01 2,23	0,10 0,11	8,2 5,0	13,5 14,3	13,5 14,3

Tab. 17.

Red. br.	ha	Sorta	br. prof.	Dubina	CaCO ₃ H ₂ O	pH			Humus	N %	P ₂ O u 100. g. zem.	K ₂ O
							H ₂ O	KCl				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	14,9	12
8	15,00	Game bojadis.	3	0-30 30-60	0,00 0,00	5,16 5,22	4,04 4,63	2,17 2,09	0,11 0,11	3,5 1,9	11,1	
9	5,00	Afus-ali	1	0-30 30-60	0,00 0,00	5,81 6,13	5,04 5,43	2,03 2,54	0,10 0,13	10,1 11,9	17,8 14,3	
10	18,00	Muskat hamburg	4	0-30 30-60	0,00 0,00	4,76 4,65	3,88 3,74	2,09 2,00	0,10 0,10	9,5 6,7	19,4 14,4	
11	40,00	Vranac	8	0-30 30-60	0,00 0,00	4,97 4,94	4,16 4,14	2,10 2,03	0,10 0,10	4,2 4,3	22,5 23,1	
12	7,10	Alikant-buse	2	0-30 30-60	0,00 0,00	5,25 5,23	4,41 4,47	2,07 2,21	0,10 0,10	3,2 2,2	11,7 14,2	
13	23,00	Burgundac crni	4	0-30 30-60	0,00 0,00	5,01 4,95	4,24 4,17	2,15 2,00	0,10 0,10	3,9 11,9	19,3 22,2	
14	9,20	Frankovka	2	0-30 30-60	0,00 0,00	5,04 5,10	4,24 4,06	2,31 2,30	0,12 0,12	8,1 8,9	12,4 10,7	



LEGENDA

[Symbol: small dots] MURUS. SILIKATNO ZEMLJIŠTE NA SERPENTINU	[Symbol: small squares] DELUVIJALNA ZEMLJIŠTA
[Symbol: diagonal lines] CRVENO RUDO LESIVIRANO ZEMLJIŠTE	[Symbol: cross-hatch] PSEUDOGLEJ
[Symbol: horizontal lines] CRVENO RUDO ZEMLJIŠTE	[Symbol: vertical lines] SHONICA U OBAJNJAČAVANJU
[Symbol: dots and lines] ILJOVASTI KARBON. ALUVIJUM	[Symbol: dots and vertical lines] SMEDE KIS. SKEL. ZEMLJ. NA ŠKRILJ. I KISELIM ERUPTIVIM
[Symbol: horizontal lines] SMEDE KARBON. ZEMLJIŠTE NA GLINI	[Symbol: horizontal lines] LESIVIRANA CRVENICA
[Symbol: horizontal lines] ERODIRANA SHONICA	[Symbol: diagonal lines] RUDO ZEMLJIŠTE NA KREČNJAKU
[Symbol: dots and lines] ILJOVASTI BESKARB. ALUVIJUM	[Symbol: small squares] CRVENICA
[Symbol: vertical lines] RENDZINA	[Symbol: cross-hatch] LESIVIRANA GAJNUĆA
[Symbol: diagonal lines] SMEDE KIS. SKEL. ZEMU NA ŠKRILJ. I KIPETICU FAKULTETOM	[Symbol: small dots] VELIKI DOKTORAT



c. Karakteristike najzastupljenijih tipova zemljišta

1. Smonica u ogajnjačavanju (Vertisol)

Ovaj tip zemljišta predstavlja podtip smonice, gde je proces ogajnjačavanja u završnoj fazi kao i pojava horizonata, što kod smonice nije slučaj.

Reljef na kojima se pojavljuje smonica u ogajnjačavanju je brežuljkast, sa manjim zaravnima na jezerskim terasama.

Geološku podlogu ovog zemljišta u većini slučajeva čine neogene jezerske gline, koje su često mozaične i šarane reliktnim glejom.

Na osnovu otvorenih profila, ovo zemljište ima dubok zemljišni sloj i preko 100 cm.

Radi lakšeg uvida u morfološke osobine smonice u ogajnjačavanju daje se opis jednog karakterističnog profila.

0-45 cm

G A A - Horizont 0-45 cm. Boja u suvom stanju smeđe siva, glinovito, bezkarbonatno, rogljasto-grudvasto, lepljivo, plastično, prelaz postepen.

45-100 cm

B B - Horizont 45-100 cm. Boja u suvom stanju mrko siva, glinuša, zbijeno-plastična, prelaz oštar.

Fizičke osobine. Terenski i laboratorijski podaci ukazuju da smonica u ogajnjačavanju celom dubinom profila spada u teške glinuše. Fizičke gline sadrže gotovo redovno preko 30 %, a koloidne preko 35 %. Vidno je da je tekstura po dubini promenljiva i da je došlo do pojave ABC-TIPA. B-horizont je težeg mehaničkog sastava.

Hemijske osobine. Kod dubljih varijeteta ove smonice kreč je ispran u dublje slojeve, a kod pličih se može naći i do dubine od 70-90 cm.

Sadržj organske mase je veći u A₁ horizontu, tako da njegov sadržaj opada sa dubinom. U proseku sadržaj se kreće od 2-4 % humusa.



Vrednost pH je nešto povoljnija u odnosu na ostale zemljишne tipove, takođe u oraničnom sloju kreće od pH-5,80-7,50 u vodi.

Zasićenost absorptivnog kompleksa bazama je visok i iznosi preko 80 %.

Sadržaj lako pristupačnog fosfora kreće se u granicama siromašnih zemljишta. Dok je sadržaj lako pristupačnog kalijuma u nešto boljem odnosu i kreće se u granicama srednje obezbeđenosti.

Proizvodne osobine smonice u ogajnjačavanju, naročito njeni nešto dublji i humusni varijeteti, predstavljaju dobro stanište za uzgoj svih kultura a posebno vinove loze gde se postižu maksimalni prinosi.

2. Distrično smeđe zemljишte (Distrični kambisol)

Distrično smeđe zemljишte se nalazi na deluvijalnim terasama brežuljkaste konfiguracije.

Preko 70 % površina pod vinovom lozom u prizrenском vinogorju nalazi se na ovom tipu zemljишta.

Geološka podloga. Distrično smeđe zemljишte formirano je na jezerskim terasama, čiju podlogu čine neogene jezerske glinem koje mogu biti izmešane sa drobinama škriljaca (filita) i šljunka sa prisustvom kvarca. Na pojedinim platoima ovako razdrobljeni supstrat obezbeđuje dobru dreniranost ovih površina.

Ova zemljisha pripadaju klasi A-(B)-C-profila. Horizont (B), zvani distrični, predstavlja markantni deo profila, koji se razlikuje od gornjeg humusnog akumulativnog A-horizonta i podloge C-horizonta.

Humusni horizont A₁ u većini slučajeva je smeđe ili smeđe rude boje. U pogledu moćnosti zemljishnog sloja distrična zemljisha su različita, tako da se njihova dubina kreće od sredine dubokih do vrlo dubokih zemljisha.

B-Horizont je skoro redovno težeg mehaničkog sastava i varira od ilovače do gline i u njemu ima skeleta, što zavisi od supstrata od koje je nastao.



Radi lakšeg uvida u morfološke osobine distrično smedjeg zemljišta, daje se opis jednog karakterističnog profila.

0-40 cm

Gl A A - Horizont 0-40 cm. U suvom stanju je zatvoreno smeđe boje (7.5-yr.4/5). Glinovita ilovača, bezkarbonatna, sitno rogljaste strukture vrlo zbijeno.

40-72 cm

G B B - Horizont 40-72 cm, žućkasto rude boje, (B yr.6/4) u suvom stanju, glinovita, bezkarbonatna, jako ulazna lepljiva pojava orštajna, struktura rogljasta, prelaz oštar.

72-150 cm

G C C - Horizont 72-150 cm, karbonatna jezerska glina

150 cm

Fizičke osobine. Podaci o granulometriskom sastavu ukazuju da su ova zemljišta dosta ujednačena u pogledu mehaničkog sastava, što se odnosi na A i B horizont, dok C - horizont je jako glinovit. Podaci ukazuju da frakcije gline preovlađuju i u sadržaju prelazi 60 % u odnosu na pesak.

Hemijske osobine. Ova zemljišta su bezkarbonatna po dubini celog profila.

Sadržaj organske mase (humusa) kreće se u granicama srednje obezbeđenosti. Sa dubinom sadržaj humusa opada.

Nivo lako pristupačnog fosfora se kreće u granicama siromašnih zemljišta, dok sadržaj kalijuma je nešto povoljnije.

Proizvodne osobine. Distrično smeđe zemljište u suštini ima dobre proizvodne osobine. Ukoliko se maksimalno primenjuje savremena tehnologija, pogodno je za gajenje vinove loze.

Ova zemljišta su u većini slučajeva dobro drenirana ali su siromašna u elementima, pa je zato potrebno unošenje većih količina dubriva.



3. Smeđe kiselo zemljište (Eutrični kambisol)

Ova zemljišta formirana su u većini slučajeva na nešto većim nadmorskim visinama, odnosno na kontaktnoj zoni brdskog regiona. Ona nisu dovoljno razvijena i sadrže dosta skeleta. Nastanak ovih zemljišta vezano je za geološku podlogu sastavljenih od kristalnih škriljaca, a pored toga mogu se formirati i na drugim vrstama supstrata.

Geološka podloga, na kojoj se formiraju ova zemljišta, prilično je raznovrstna u pogledu sastava. Ova zemljišta u većem delu leže na glincima, peščarima a ređe na laporcima. Deo površina formiran je i na škriljcima, argilošistima, filitima, mikašistima i gnajsu.

Fizičke i hemijske osobine. Na osnovu laboratorijskih analiza ova zemljišta spadaju u grupu lakših zemljišta po mehaničkom sastavu, jer imaju mali sadržaj koloidne gline. Ukupan sadržaj gline iznosi 30-60 %. Kod ovih zemljišta u većini slučajeva preovlađuju krupnije frakcije, zato se ova zemljišta i svrstavaju u grupu skeletnih zemljišta.

Za hemijske osobine, može se istaći da su ova zemljišta kisela, što znači da su bezkarbonatna. pH-vrednost im je dosta niska i kreće se od 4,50-6,00 u vodi. Sadržaj humusa vrlo je nizak.

Po sadržaju lakopristupačnog fosfora ovo su siromašna zemljišta, dok je sadržaj lakopristupačnog kalijuma nešto povoljnija.

Proizvodne osobine. Fizičko-hemijske osobine ovog zemljišta ukazuju da su proizvodne osobine dosta ograničene. Uz primenu meliorativnih mera na ovim zemljištima se može sa uspehom gajiti vinova loza.

4. Pseudoglej (Pseudogley)

Pseudoglej predstavlja dosta rasprostranjenu grupu zemljišta i posle lesiviranih zemljišta zauzimaju oko 20 % površina pod vinovom lozom.

Pseudoglej se najčešće nalazi u kompleksu sa distričnim zemljištima, odnosno sa lesiviranim zemljištima.



Geološka podloga. Pseudoglej je u većini slučajeva formiran na glinama, ređe na šljunkovitim glinama i dr.

Opšta karakteristika ovih zemljišta je diferenciranost profila po mehaničkom sastavu po celoj dubini, vrlo je slaba propustljivost za vodu iluvijalnog horizonta pa dolazi do prevlaživanja u jesen i u zimskom periodu godine.

Procesi u zemljištu menjaju tok oksidoredukcionih procesa i izdvajanjem jedinjenja gvožđa i mangana, kao rđasta mrlja i mazotinama ili mrkih i crnih konkrecija.

Pseudoglej ima sledeće ozname horionata A-Eg-Btg-C.

0-15 cm

A₁

A₁ - Horizont 0-15 Boja svetlo braon (10 y/r 6/3) u suvom stanju i braon boja (10 y/r 4/3) u vlažnom stanju, peskovita ilovača, nestabilne praskaste strukture.

15-50 cm

E_g

E_g - Horizont 15-50 cm. Boja svetlo braon (10 y/r 6/3) u suvom stanju i zatvoren žućkaste braon boje (10 yr 4/4) u vlažnom stanju, peskovita ilovača, nestabilna struktura.

50-100 cm

G

Btg --

Btg - Horizont 50-100 cm marmoriran, braonkasta žuta boja (10 yr 4/6) u suvom stanju. Glinovita ilovača, poliedrična struktura nepropusna, vrlo malo probajni.

100-150 cm

C

C - Horizont 100-150 cm. Pojava jezerske žute gline.

Fizičke osobine. U pogledu fizičkih osobina, ova zemljišta se ne mogu okarakterisati da imaju povoljne fizičke osobine, mada ona na ovim područjima i nemaju tako loše osobine kao u drugim područjima.

Profil pseudogleja, pre svega karakteriše jaka diferenciranost po mehaničkom sastavu. Ona je naročito uočljiva u sadržaju frakcija koloidne gline, koja se sa dubinom naglo povećava. Po teksturnoj oznaci ova zemljišta su teške ilovače i gline.

Prema dubini zemljišnog sloja, ova zemljišta su srednje duboka, čak i veoma duboka.

ПКН
Библиотека
М. А. Крунић
Библиотекар

Hemiske osobine. Pseudoglej je redovno bezkarbonatno zemljište, zato je pH-vrednost uvek nepovoljna jer se u većini slučajeva kreće u granicama kiselih zemljišta.

Vrednost hidrolitičke (y_1) kiselosti sa dubinom se povećava. Zato je u eluvijalnom horizontu mnogo veća vrednost nego u površinskom delu eluvijalnog horizonta. Ova vrednost nas upućuje na potrebu unošenja kreča (kalcizaciju) i ostalih materijala za popravku ovih zemljišta.

Pseudoglej je zemljište siromašno u humusu, čija se vrednost kreće ispod 2,5% humusa.

Nivo lakopristupačnog fosfora kreće se u granicama siromašnih zemljišta, dok je sadržaj kalcijuma nešto povoljniji.

Proizvodne osobine pseudogleja. Za pseudoglej se može istaknuti da ima dosta niske proizvodne osobine, koje su prouzrokovane lošim fizičko-hemijskim i biološkim osobinama. Zato se nameće potreba da se na ovim površinama primene meliorativne mere popravke fizičkih i hemijskih osobina pre podizanja zasada vinove loze. Za vreme redovne proizvodnje grožđa neophodna je primena savremene tehnologije obrade. Samo uz ovako maksimalno uložene napore može se odvijati ekonomična proizvodnja grožđa na ovim površinama.

5. Deluvijalna zemljišta (koluvijum)

Deluvijalna zemljišta nalaze se uglavnom u pribrežnoj zoni, odnosno na prelazu iz pribrežne u planinsku zonu, što znači da su vezana za reljef i površinsku hidrografiju. To su netipizirana zemljišta na čijem profilu se vide slojevi različite debljine i sastava.

Deluvijum (koluvijum), kao što smo već istakli, formiran je kao recentni nanos, i to u pribrežnoj zoni sa prostiranjem prema ravnici 1-2 km zavisno od snage koja je pokretala tu masu, zavisno od reljefa, vode i sastava tog materijala.

Sastav zemljišnog profila deluvijuma je u zavisnosti od mesta njegovog formiranja i materijala - supstrata od koga je stvaran.



Ukoliko deluvijalna zemljišta nisu pod daljim zasipanjem materijala, onda pod uticajem ostalih pedogenih faktora mogu postati i tipizirana zemljišta.

Ova zemljišta su u većini slučajeva srednje duboka, ali ima manjih površina sa plitkim, dubokim slojem i jako dubokim.

Geološka podloga. Polazeći od načina postanka ovih zemljišta, da su formirana od materijala snetog sa većih visina, znači da je podloga sastavljena od različitog materijala. Na ovom području sreću se materijali sastavljeni od različitih dubina, silikatni uglavnom dijabaz, škriljci, rožnaci, jaspisi, peščari i škriljavci kvarciti. Ovaj materijal se može naći i u profilu.

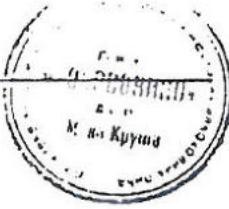
Fizičke osobine. Na osnovu dobivenih podataka za fizičke osobine ovih zemljišta može se istaći da su vrlo heterogena u pogledu mehaničkog sastava, kao i da su to u većini slučajeva peskovite ilovače. Imaju površinu gde dominira skeletoidna frakcija, što znači da ima i skeletnih lakših zemljišta.

Hemijske osobine. Hemijske osobine su im vrlo različite i zavise od materijala od kojeg je zemljište formirano. U većini slučajeva su ova zemljišta bezkarbonatna. pH-vrednost im se kreće u granicama slabo kiselih zemljišta.

U pogledu sadržaja humusa, vrednosti se kreću u granicama od siromašnih do srednje obezbeđenih površina.

Sadržaj lako pristupačnog fosfora kreće se u granicama slabo obezbeđenih zemljišta, dok sadržaj lako pristupačnog kalijuma kreće se u velikom rasponu i to od siromašnih do srednje obezbeđenih površina.

Proizvodne osobine. Podaci o fizičkim, hemijskim i biološkim osobinama su vrlo neu jednačeni, što znači da su i proizvodne osobine vrlo neu jednačene. Dobar deo površina u pogledu plodnosti zemljišta odgovaraju zahtevima vinove loze, tako da se na njima mogu postići zadovoljavajući prinosi grožđa.



V POVRŠINE VINOGRADA, SORTIMENT I STRUKTURA VLASNIŠTA U PRIZRENSKOM VINOGORJU

Prizrensko vinogorje po površinama pod vinovom lozom zauzima značajno mesto u Kosovskom vinogradarskom rejonu. Ukupna površina u ovom vinogorju zasađena vinovom lozom iznosi 1.534,96,45. Na društvenom sektoru ona iznosi 1.070,80 ha, dok na individualnom sektoru iznosi 464,16,45 ha.

Do 1957. godine, kako u Kosovskom rejonu, tako i u ovom vinogorju, vinova loza bila je zastupljena preko 90 % na individualnom sektoru. Međutim, podizanjem plantažnih vinograda, menja se ovaj odnos po sektorima vlasništva, pri čemu je na društvenom sektoru došlo do korenite izmene u tehnologije proizvodnje grožđa. Tako naprimjer, počelo se sa uvođenjem novog sortimenta, sa većim međurednim rastojanjem, sa visokim uzgojnim oblicima čokota, sa visoko produktivnom mehanizacijom u izvođenju agrotehničkih mera itd. Takođe se izmenila i struktura u sortimentu u odnosu na prethodni u kome je sorta prokupac dominirala sa 95 %. Naravno introdukcija novih sorata traje i danas. Ovo se posebno odnosi na sorte koje se koriste za proizvodnju vrhunskih i kvalitetnih vina.

1 UKUPNE POVRŠINE VINOGRADA, SORTIMENT I STRUKTURA VINOGRADA PO SEKTORIMA VLASNIŠTVA

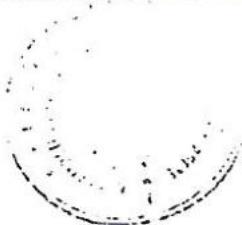
Ukupne površine vinograda, površine vinograda po sektorima vlasništva sortiment i površina vinograda po pojedinim sortama vinove loze date su u tab. br. 18. i 19.

Analizirajući ove podatke može se konstatovati da je sortiment vinove loze u prizrenском vinogorju veoma raznovrstan, kao i da su time stvorene osnove i mogućnosti za proizvodnju belih, ružičastih i crnih vina, različitih kvalitativnih kategorija.



Tab. 18. Pregled ukupnih površina, sortiment i struktura po sektorima u prizrenskom vinogorju.

Red.b r.	Sorta	Površine/ha.		Ukupno	Udeo (%)
		Društveni	Individualni		
	A. Bele sorte				
1.	Rizling ital.	166.83.00	12.25.00	179.08.00	11.67
2.	Rizling rajnski	58.02.00	-	58.02.00	3.78
3.	Rkaciteli	61.52.00	4.50.00	66.02.00	4.30
4.	Župljanka	39.50.00	13.55.00	53.05.00	3.46
5.	Smederevka	42.54.00	39.95.00	82.49.00	5.38
6.	Tokaj	2.00.00	-	2.00.00	0.13
7.	Afus-ali	18.64.00	45.30.97	63.94.97	4.16
8.	Semijon	-	2.40.00	2.40.00	0.16
9.	Muskat italija	-	8.70.00	8.70.00	0.56
		389.05.00	126.65.97	515.70.97	33.60
	B. Crne sorte				
1.	Merlo	121.54.00	70.00	122.24.00	7.97
2.	Kaberne sovi.	26.29.00	40.00	26.69.00	1.74
3.	Burgun.crni	88.14.00	6.66.00	94.69.00	6.17
4.	Game crni	114.42.00	18.67.00	133.09.00	8.68
5.	Vranac	69.61.00	42.00.00	111.61.00	7.28
6.	Frankovka	45.91.00	-	45.91.00	3.00
7.	Žamet. črnina	14.70.00	63.70.00	78.40.00	5.10
8.	Ancelota	10.50.00	-	10.50.00	0.69
9.	Game bojadiser	94.73.00	55.00	95.28.00	6.20
10.	Alikant buše	59.26.00	-	59.26.00	3.87
11.	Rabozo pijave	3.46.00	-	3.46.00	0.22
12.	Muskat hamburg	23.00.00	45.62.68	68.62.68	4.47
13.	Kardinal	2.51.00	4.40.00	6.91.00	0.45
14.	Prokupac	-	154.90.80	154.90.80	10.09
15.	Ostale vins. sorte	2.40.00	-	2.40.00	0.14
16.	Novo stv. stone sorte	5.28.00	-	5.28.00	0.33
		681.75.00	337.50.48	1019.25.48	66.40





Ukupna površina zasada pod vinovom lozom na oba sektora vlasništva u prizrenskom vinogorju iznosi 1,534.46 ha.

Tab. 19. Struktura sortimenta u %

Red. br.	Sorte po tehnološkoj nameni	Zastupljenost grupe sorti u %		
		Sorte za kvalitetna i vrhunska vina	Sorte za stona vina i destilat %	Ukupno %
1.	Sorte za bela vina	27,75	0,69	28,44
2.	Sorte za crna vina	44,66	-	44,66
3.	Sorte bojadiseri	-	17,35	17,35
4.	Ostale vinske sorte (bele i crne)	-	4,47	4,47
5.	Stone sorte (ostatak grožđa)	-	5,08	5,08
		72,41	27,59	100

Analiza podataka u tab. br. 19 prikazuje da u prizrenskom vinogorju preovladavaju crne vinske sorte. Postignuta struktura gajenih vinskih sorti može se oceniti kao vrlo povoljna, jer preovladavaju sorte za vrhunska i kvalitetna vina sa 72,41 %.

Od belih vinskih sorti najzastupljenije su rizling italijanski, rizling rajnski, rkaciteli i župljanka.

Od crnih vinskih sorti najzastupljenije su merlo, game crni, burgundac crni, vranac i frankovka.

Kada su u pitanju bojadiseri, zastupljene su sorte game bojadiser i alikant-buše.

Među stonim sortama najviše su zastupljene muskat hamburg, afus-ali i muskat italija, kao i ostale stone sorte stvorene u Radmilovcu.

Inače, struktura vlasništva u ovom vinogorju je sledeća:

- Vinogradi društvenog sektora zastupljeni su na površini od 1070,80 ha ili sa 77 %.
- Vinogradi u privatnom vlasništvu zastupljeni su na površini od 464,16,45 ha, sa 33 %.

2. Površine vinograda i sortiment po objektima P.K.B. "KOSOVO VINO" D.O.O. MALA KRUŠA

P.K.B. "KOSOVO VINO" D.O.O. je nosilac kako proizvodnje grožđa tako proizvodnje vina i drugih prerađevina od grožđa i vina u prizrenском vinogorju. Preduće raspolaže sa 1.070,70 ha savremenih plantažnih vinograda. Takođe poseduje i savremene podrumske kapacitete sa savremenom opremom za proizvodnju svih kvalitetnih kategorija vina. Kapaciteti podrumskih i ostalih preradnih kapaciteta iznose preko 2340 vagona.

Na osnovu podataka iznetih u tab. br. 20 može se zaključiti da su u 1993. godini sorte za proizvodnju kvalitetnih i vrhunskih belih vina bile zastupljene sa 34,58 %, dok su sorte za proizvodnju kvalitetnih i vrhunskih crnih vina zastupljene sa 60,69 %.

Tab. 20. *Površine vinograda i struktura sortimenta PKB. "KOSOVO VINO" D.O.O. M. KRUŠA u 1993. god.*

Red.br.	Sorta	Površine/ha	Udeo (%)
1	2	3	4
	A. Bele sorte		
1.	Rizling italijanski	166,83	15,58
2.	Rizling rajnski	58,02	5,42
3.	Rkaciteli	61,52	5,74
4.	Župljanka	39,50	3,69
5.	Smederevka	42,54	3,97
6.	Tokaj	2,00	0,18
	Svega	370,41	34,58

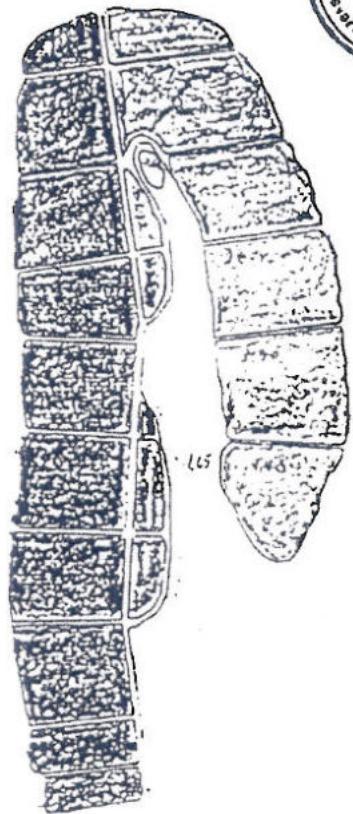
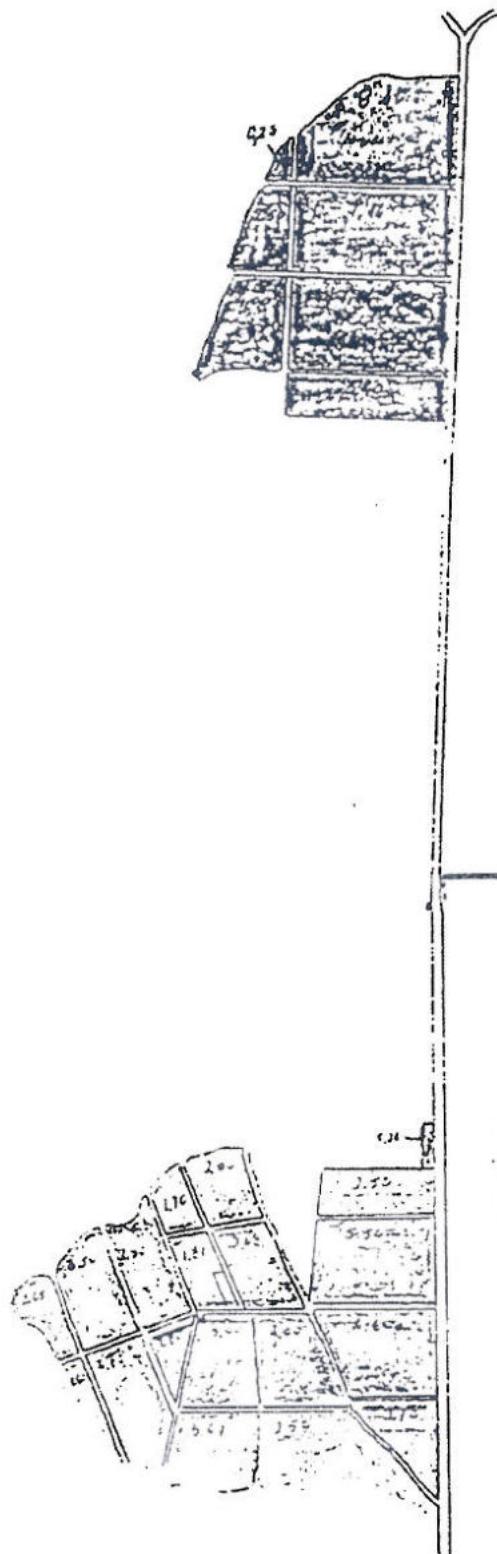
1	2	3	4
	B. Crne sorte		
7.	Merlo	121,54	11,35
8.	Kaberne sovinjon	26,29	2,46
9.	Burgundac crni	88,14	8,23
10.	Game crni	114,42	10,42
11.	Vranac	69,61	6,50
12.	Frankovka	45,91	4,29
13.	Žametna črnina	14,70	1,37
14.	Ancelota	10,50	0,98
15.	Game bojadiser	94,73	8,58
16.	Alikant buše	59,26	5,53
17.	Rabozo pijave	3,46	0,98
	Svega	641,56	60,69
	C Ostale vinske sorte		
18.	(bele i crne)	2,40	0,24
	Ukupno crne i bele vinske sorte	1.021,67 ha	95,51
	D Stone sorte		
19.	Afus-ali	18,64	1,75
20.	Muskat hamburg	23,00	2,15
21.	Kardinal	2,51	0,23
22.	Novo stone sorte	5,28	0,50
	Svega:	49,43	4,53
	Svega:	1.070,80 ha	100,00

Kada su u pitanju stone sorte vinove loze, izuzev M. hamburga od čijeg se grožđa proizvodi i kvalitetno vino, grožđa ostalih sorti se koristi, ukoliko se ne realizuje kao stono grožđe, kao odlična sirovina za proizvodnju raznih jakih alkoholnih pića kao što su kosovska lozovača, kosovski vinjak itd.

Površine vinograda i sortiment po objektima prikazane su u tab. br. 21.

Tab. 21. Površine vinograda i sortimenta po objektima

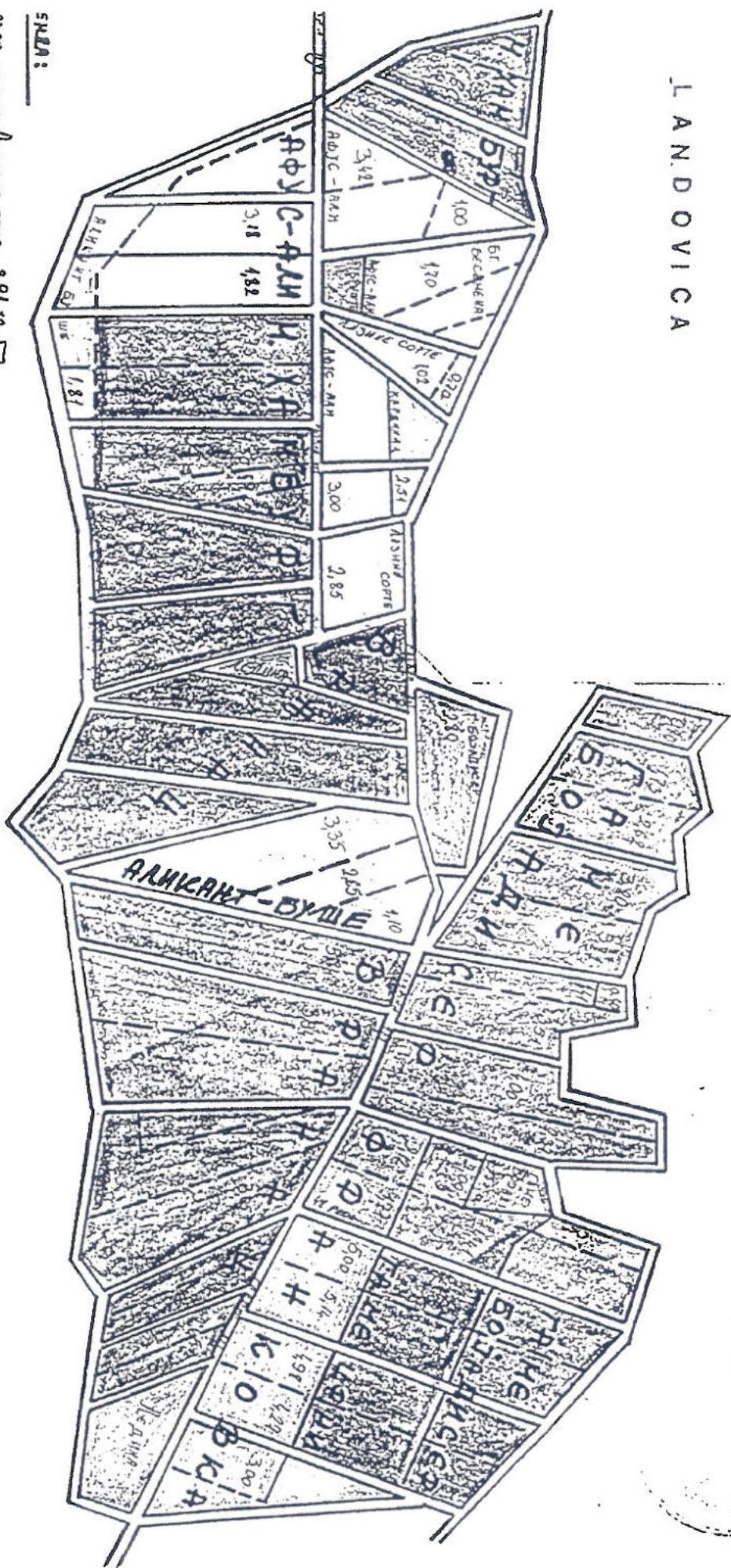
Objekat	Sorta	Površine	Udeo u %
1	2	3	4
1. Pirane	Burgundac crni	18,72	9,06
	Game crni	41,00	19,84
	Žametina Črnina	14,70	7,12
	Kaberne sovinjon	14,97	7,25
	Rkaciteli	8,72	4,23
	Rajnski rizling	58,02	28,08
	Župljanka	21,00	10,16
	Smederevka	29,47	14,26
	Svega:	206,60	100,00
2. Landovica	Vranac	41,09	26,08
	Game crni	8,70	5,53
	Frankovka	11,10	7,04
	Game bojadiser	39,70	25,21
	Alikant buše	8,91	5,65
	Muskat hamburg	23,00	14,60
	Afus-ali	17,23	11,94
	Kardinal	2,51	1,59
	Novostvorene sorte	5,29	3,36
	Svega:	157,52	100,00
3. Bela Voda	Vranac	28,52	17,08
	Game crni	35,80	21,44
	Frankovka	9,92	5,93
	Game bojadiser	42,80	25,63
	Alikant buše	14,12	8,46
	Rizling italijanski	27,39	16,39
	Smederevka	6,07	3,63
	Mešane sorte	2,40	1,44
	Svega:	167,02	100,00
4. Gornja Srbica	Burgundac crni	18,43	6,67
	Alikant buše	36,23	13,09
	Kaberne suvinjon	11,32	4,09
	Rizling italijanski	139,44	50,39
	Rkaciteli	52,80	19,18
	Župljanka	18,50	6,68
	Svega:	276,72	100,00



LEGENDA

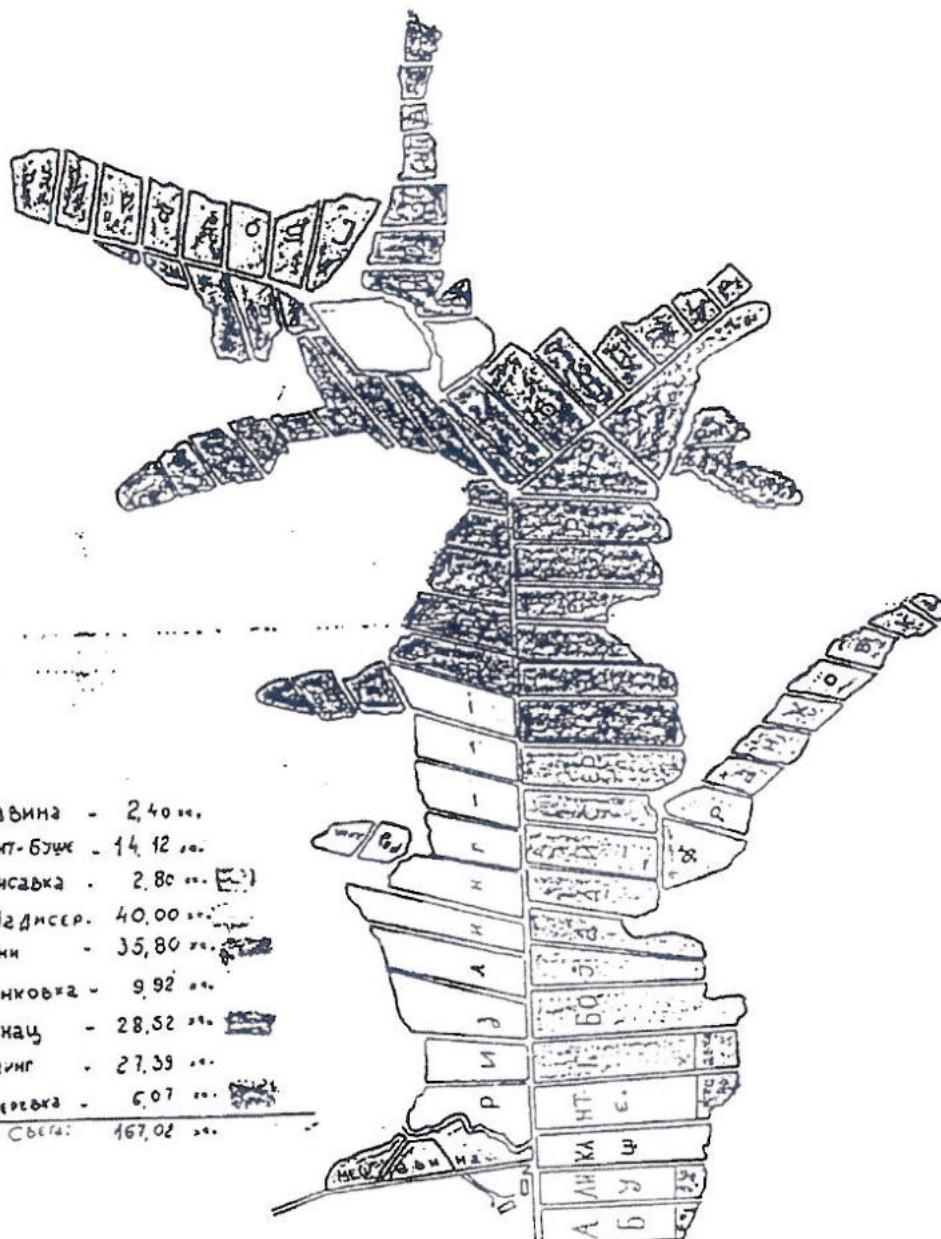
1	BURGUNDIA	1312
2	GRANDE VENDEE	46,00
3	LAURENTIUS	2,12
4	SARMENTA 1984	11,70
5	LISSEUSE 2001	11,31
6	STUPFELD	21,00
7	ITAL RIZZINO	53,02
8	SPEDOCEROS	19,47
	ÜKURÜGÜ ha	106,60

LANDOVIC

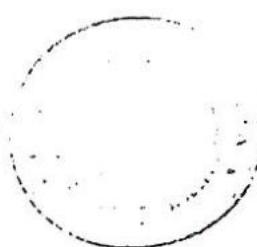


22.00	кв. м.	6.	Линолеум буше	8,91	кв.	□
17,25	кв. м.	2	Флизотека	14,10	кв.	□
2,51	кв. м.	8	Лама Цирю	8,90	кв.	□
3,72	кв. м.	9	Лама Боджесер	39,90	кв.	□
4,69	кв.					

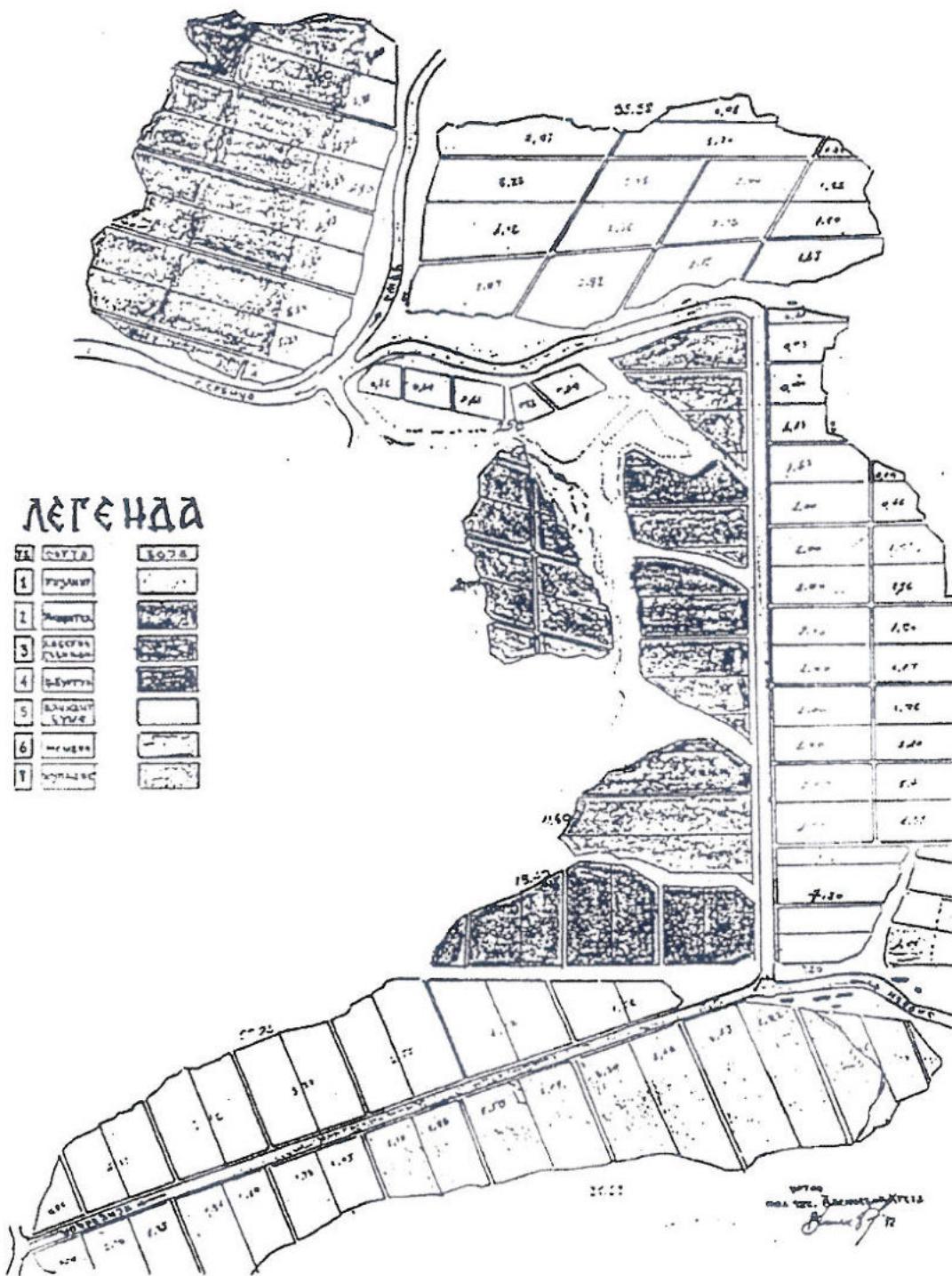
B E L A V O D A



■ Мечевина - 2,40 **.
Гаджант-баше - 14,12 **.
■ Боджисавка - 2,80 **.
Г. Боджисер. 40,00 **.
Г. Црни - 35,80 **.
Гранковка - 9,92 **.
Вржнац - 28,52 **.
Ридлинг - 27,39 **.
Снеговка - 6,07 **.
Свега: 167,02 **.



објекат • ЈОРЊА СРЕБИЦА •





AUC.R.P.-1969
42.80

- MAMUŠKA TARAŽI
obecňká

číslo v řadě	Sorte	šířka	počet metrů
1	MERLO	1,50	121,54
2	CORI BURGUNDIČ	1,60	50,99
3	FRANLOVKA	1,70	24,89
4	GANT obříčko	1,80	28,92
5	AUSILOTA ZR	1,84	13,96
6	zelená borodáčka	1,90	9,23
7	SLAVICKA	1,71	7,00
8	MÍŠAVINKA	1,65	3,00
9	TOKAJ	1,70	2,00
10	LELUS HANoverský	1,74	1,41
	Ukupno - h2		262,94



1	2	3	4
5. Mamuška Taražde	Merlo	121,54	46,24
	Burgundac crni	50,99	19,40
	Game crni	28,90	10,99
	Frankovka	24,89	9,46
	Ancelota	10,50	3,99
	Rabazo pijave	3,46	1,31
	Game bojadiser	12,23	4,66
	Smederevka	7,00	2,66
	Tokaj	2,00	0,76
	Afus-ali	1,41	0,53
Svega:		262,94	100,00
Ukupno za sve objekte		1.070,80	

Organizacija teritorije po sortama i lokalitetima data je na 5 (pet) šematskih prikaza.

3. Osnovne karakteristike zasada društvenog sektora

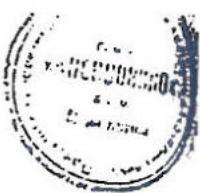
Analiza podataka u tab. br. 22 pokazuje da je starosna struktura vinograda na društvenom sektoru, PKB "KOSOVO VINO" veoma povoljna. Mladih vinograda ima 126,0 ha i to u 3 i 4 godine starosti ili 11,76 %. Preostale površine obuhvataju 88,24 % površine od čega 51,93 % do 15 godina starosti, 24,55 % do 20 godina starosti i 11,76 % preko 20 godina starosti. Preko 25 godina starosti nema vinograda.

Razmak sadnje je na svim objektima 3x1 m izuzev u M. Taraždi gde je rastojanje 4x1,5 m. Uzgojni oblik je Kazenavljeva kordunica na objektima Pirane, Landovica, Bela voda, Gornja Srbica, dok je u Mamuškoj Taraždi modifikovana kordunica tipa amrela. Broj sadnih mesta je na svim objektima 333/ha.



Tab. 22. Osnovne karakteristike zasada društvenog sektora

Sorta	Objekat	Površina u ha.	God. pod.	Razmak sadnje	Uzgojni oblik	% praznih mesta	Naslon	God. starosti
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Burgundac crni Kaber. sovinjon Rkacitelji	Pirane	18,72 8,72 14,70 41,00 21,00 58,02 29,47	1980- 1989	3x1	Kazano vijcava kord.	oko 5%	Betonski stubovi	4-13 god. staro
Žam. Črnina Game crni Župljanka Rajn. rizling Smederevka		206,60						
Vranac Game crni Game bijed. Frankovka A. bušč. M. hamburg Kardinal Alus-ali Novost.sorte Međane sorte	Landovica	41,09 8,70 39,70 11,10 8,91 25,00 2,51 17,23 5,28	1976- 1980	3x1	Kazano vijcava kord.	oko 10%	Betonski stubovi	12-16 god.
		157,52						



Rizling italijanski		27,39						
Smederevka		6,07						
Vranac		28,52						
Frankovka		9,92						
Gamc crni		35,80	1977-					
Gamc bojad.		40,00	1979	3x1	Kazano vijeva kord.	oko 10%	Betonski stubovi	13-15 god.
Alik buše		14,12						
Bojadisavka		2,84						
Mešavina		2,40						
		167,02						
Rizling it.		139,44						
Burgundac		18,43						
Kaber. sov.		11,30						
Župljanka		18,50	1979-					
Rkaciteli		52,80	1988	3x1	Kazano vijeva kord.		Betonski stubovi	
Alik. buše		36,23						
Mešane bele		4,02						
Mešanc crne		4,00						
		276,72						
Merlo		121,54						
Burgundac		50,99						
Gamc crni		28,92						
Frankovka		24,89						
Ančeta		10,50	1968-	4x1,5	Modifi- kacija anrele	10-12%	Betonski stubovi	22-25 god.
Rabac pija.		3,46	1971	4x2				
Gamc bojad.		9,23						
Smederevka		7,00						
Mešavina		3,00						
Tokaj		2,00						
Afus-ali		1,41						
		262,94						

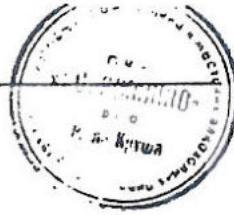


4. Površine vinograda i sortiment individualnog sektora prizrenskom vinogorju od kojih se otkupljuje grožđe za preradu u podrumima PKB. "KOSOVO VINO" u Prizrenu

Površina pod vinovom lozom na individualnom sektoru iznosi 464,16 ha što iznosi 33% od ukupnih površina zasađenih vinovom lozom u ovom vinogorju. Podaci su prikazani u tab. br. 23.

Tab. 23. Površine i sortiment individualnih proizvodača grožđa u prizrenском vinogorju (stanje 1993. godine)

Red. br.	Sorta	Površina u ha.	Udeo u %
	a) Sorte za bela vina		
1.	Rizling italijanski	12.25,00	2,63
2.	Rkacitelli	4.50,00	0,96
3.	Župljanka	13.55,00	2,91
4.	Semijon	2.40,00	0,51
5.	Smederevka	39.95,00	8,60
	SVEGA:	72.65,00	15,61
	b) Sorte za crna vina		
6.	Merlo	0.70,00	0,16
7.	Kabarna Sovinjon	0.40,00	0,09
8.	Burgundac crni	6.55,00	1,41
9.	Game crni	18.67,00	4,04
10.	Vranac	42.00,00	9,04
11.	Žametna črina	63.70,00	13,72
12.	Game bojadiser	0.55,00	0,11
13.	Prokupac	154.90,00	33,38
	SVEGA:	287.47,80	61,95
	c) Stone sorte		
14.	Afus-ali	45.30,97	9,77
15.	Muskat italija	8.70,00	1,88
16.	Muskat hamburg	45.62,68	9,81
17.	Kardinal	4.40,00	0,95
	SVEGA:	104.03,65	22,44
Ukupno a + b + c		464.03,45	100,00



Rekapitulacija sektora vlasništva

1. Društveni sektor	1.070.80,00 ha
2. Individualni sektor	464.16,45 ha
Ukupno	1.534.96,45 ha

Iz tabele 23 vidi se da je na privatnom sektoru zastavljen sortiment kao i na društvenom sektoru, izuzev kada je u pitanju sorta prokupac koja više nije zastupljena na društvenom sektoru.

Među sortama za bela vina na privatnom sektoru dominiraju sorte: smederevka, župljanka i rizling italijanski. Među sortama za crna vina, na ovom sektoru osnovna sorta je prokupac. Ona je inače veoma cenjena na ovom području i to kako vinska tako i kao stona sorta. Zatim po redosledu dolazi sorta žametna čmina koja je postala vrlo interesantna za privatni sektor i to iz istih razloga kao i sorta prokupac.



VI AGROBIOLOŠKE I TEHNOLOŠKE KARAKTERISTIKE GAJENIH SORATA VINOVE LOZE

U ovom poglavlju obrađene su vinske sorte, koje se gaje u prizrenском vinogorju.

Vinske sorte, prema kvalitetu vina koji se od njih dobija svrstavaju se u sledeće grupe i to:

- Sorte za visokokvalitetna vina (vrhunska vina)
- Sorte za kvalitetna vina
- Sorte za stona vina.

U okviru ovog poglavlja predstavljaju se najvažnije agrobiološke i tehnološke karakteristike najzastupljenijih sorata čije se grožđe u ovom vinogorju koristi za spravljanje vina raznih kvalitetnih kategorija sa zaštićenim geografskim porekлом.

A. Sorte za bela vina

Sorte za spravljanje belih vina zastupljene su sa 33,60 % u ukupnim površinama vinograda u prizrenском vinogorju. Na društvenom sektoru ovaj procenat iznosi 34,5 %.

U strukturi sortimenta za bela vina najviše su zastupljene sledeće sorte: rizling italijanski, rizling rajnski, smederevka, rkaciteli i župljanka. Ostale sorte zastupljene su na znatno manjim površinama i koriste se za kupažu sa vinima drugih sorti ili za proizvodnju lozovače i vinjaka.

1. Rizling rajnski

Porekлом je iz Nemačke. Namenjena je za proizvodnju kvalitetnih i vrhunskih vina.

Pored Nemačke, dosta se gaji u Italiji, Francuskoj, Mađarskoj, Bugarskoj, SSSR-u i dr.



Kod nas se gaji u Vojvodini kao i u centralnom području Srbije. U Šećernoj Kosova i Metohiji u zadnje vreme se sve više širi. U prizrenskom vinogorju ova sorta zastupljena je sa 58,02 ha., odnosno sa 3,78 %, sa tendencijom daljeg širenja.

Čokot je bujan. Vrh mладог lastara bronzano zelen, vunast, list srednje krupnoće, okruglast tamno zelen. Zreli lastar karakteristične mrke boje. Cvet hermafroditan. Grozd mali, zbijen valjkasto-kupastog oblika. Drška grozda kratka. Težina grozda varira od 60-90 grama. Bobica mala do srednje krupnoće, žućkasto zelene boje sa sunčane strane rđaste boje. U strukturi bobice, pokožica učestvuje (prema Zirojeviću, 1974.) sa 10,12, semenka 3,51, a meso sa 86,37 %.

U strukturi grozda, šepurina učestvuje sa 4-5 %.

Otpornost prema važnijim bolestima je osrednja, a prema niskim temperaturama veoma dobra. Pozno kreće tako da izaziva prolećne mrazeve.

Prosečan broj grozdova po rodnom lastaru iznosi 1,55, to je svrstava u red srednje prinosnih sorti. Međutim, prinos se kreće u vrlo širokim granicama od 8.000-18.000 kg/ha, što zavisi od kiona koji se gaji. Odgovaraju joj umereno plodna, lakša i propusna zemljišta. Na bujnim podlogama i plodnom zemljištu, dolazi do prekomernog osipanja cvetova. Zahteva mešovitu rezidbu sa lukovima dužine 8-12 okaca, srednje visoke i visoke uzgojne oblike. Šira sadrži 20-24% šećera i 7-10 g/l ukupnih kiselina. Kod ove sorte izdvojeni su i gaje se brojni klonovi koji se međusobno značajno razlikuju kako po rodnosti tako i po kvalitetu grožđa i vina. Kod nas se najviše šire klonovi br. 239 i 198. Mnogi klonovi se nalaze još u ispitivanjima. Radman šire varira od 60-75 %, a za spravljanje vrhunskih i kvalitetnih vina pretežno se koristi samotok. Berba se obavlja u fazi optimalne zrelosti grožđa.

Sazревa u III epohi, ali nešto prije italijanskog rizlinga. S obzirom da ova sorta u južnim krajevima daje grožđe sa manje kiselina čime se gubi na kvalitetu, neophodno je izvršiti pravovremenu berbu grožđa. Grožđe je osjetljivo na sivu trulež. Međutim, sorta je osjetljiva i na botritis peteljke, tako da nekih godina grozdovi opadaju pre berbe. Do ove pojave dolazi naročito u slučajevima neharmonične ishrane i prezagušenosti čokota.



2. Rizling italijanski

Tipično vinska sorta za kvalitetna i vrhunska vina. Poreklo nije sasvim utvrđeno. Najverovatnije potiče iz Francuske. Gaji se u Italiji, Nemačkoj, Mađarskoj, Rumuniji, bivšem SSSR-u, Bugarskoj i drugim zemljama. Kod nas se ova sorta manje više gaji u svim vinogorjima. Na teritoriji Kosovskog rejona ova sorta se gaji kako na društvenom tako i na individualnom sektoru. Sorta se kod nas sreće pod raznim sinonimima: graševina, lakši rizling, italijanski rizling itd. U drugim zemljama sreće se još pod sinonimima: Rizling italijanski, Weleschriesling blac, i dr.

U prizrenском vinogorju na društvenom sektoru zastupljena je na 166,83 ha, odnosno sa 15,58 %, dok na individualnom sektoru sa 12,25 ha odnosno, sa 2,63 %. Ukupna zastupljenost ove sorte u prizrenском vinogorju u odnosu na ostali sortiment iznosi 11,67 %.

Čokot srednje bujan. Jednogodišnji lastari tanki do srednje debljine, pravi, slamenato žute boje, sa svetlo mrkim pegama. Kolanca istaknuta a članci srednje dugački. List srednje veličine, trodelan ili petodelan, obično svetlo zelene boje. Peteljka lista srednje debljine, zelene boje, bez malja.

Cvet morfološki i funkcionalno hermafroditan, oplodnja je dobra i redovna.

Grozd mali, valjkast, zbijen, najčešće sa krilcem. Prosečna masa grozda se kreće 80-120 grama, ponekad može biti i veća. Bobice su male, okrugle ili nešto izdužene usled zbijenosti, sa izraženim pupkom, žućkasto zelene boje. Obično sa sunčane strane prekrivenе mrkим prevlakom. U strukturi bobice (prema Zirojeviću, 1974.) pokožica učestvuje sa 8,96 %, semenka sa 4,20 %, a meso sa 86,84 %. U strukturi grozda (prema Zirojeviću, 1974.), šepurina učestvuje sa 3,53 %, a bobice sa 96,48 %.

Sorta sazрева u III epohi.

Koefficijent rodnosti se kreće od 1,22 do 1,43.

Prinosi su redovni. Prinosna sorta. Odlikuje se dobrom otpornosću prema niskim zimskim temperaturama. Zbog poznijeg kretanja redovno izbegava oštećenja od poznih prolećnih mrazeva. Srednje otpornosti prema plamenjači, a slabo prema



pepelnici, dok je veoma osjetljiva prema sivoj plesni. Otuda je neophodna pravovremena berba. Ako se sa njom zakasni i nastupi jači kišni period, grožđe brzo propada i truli. Pogoduju joj srednje visoki i visoki uzgojni oblici sa mešovitom rezidbom. Lukovi treba da su dužine 10-12 okaca jer su joj najrodnija okca od 4-12 koljenca. Na pergolastim uzgojnim sistemima postižu se prinosi od 18.000-20.000 kg/ha. Prosečni prinosi grožđa u ovom vinogorju kreću se od 8.000-10.000 kg. grožđa po hektaru, što je uslovljeno uzgojnim oblikom, stepenom opterećenja, uslovima gajenja itd.

Sadržaj šećera u širi varira i kreće se od 19-22 %. Međutim, u uslovima prizrenskog vinogorja, prosečan sadržaj šećera u širi, (petogodišnji prosek) iznosi 21,5 g/l, sa 7,63 g/l ukupnih kiselina. Spada u grupu sorata srednjeg randmana soka.

Opšta ocena ove sorte je da daje kvalitet grožđa za proizvodnju visokokvalitetnih i kvalitetnih vina koja su vrlo cenjena na domaćem i stranom tržištu. Mora joj se posvetiti posebna pažnja kada je u pitanju rezidba, zaštita kao i optimalni moment berbe. Pri daljem širenju sorte treba obratiti posebnu pažnju na klonove i selekcije koje garantuju veću produktivnost i bolji kvalitet grožđa.

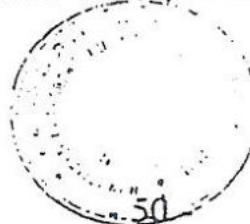
Ispitivanja u ovom pogledu kako u svetu tako i kod nas pokazuju da postoje varijacija i klonovi sa vrlo pozitivnim biološkim i tehnološkim karakteristikama.

Zbog niza pozitivnih agrobioloških i privredno-tehnoloških osobina predviđa se dalje širenje ove sorte. U prizrenском vinogorju.

3. Župljanka

Ova sorta je novijeg datuma. Stvorena u Institutu za vinogradarstvo i voćarstvo u Sremskim Karlovcima, ukrštanjem sorata Prokupac i burgundac crni. Namenjena je za proizvodnju kvalitetnih belih vina.

Među novim domaćim vinskim sortama je najraširenija, tako da već postoje i značajne površine pod ovom sortom u mnogim vinogorjima Srbije. U prizrenском vinogorju zastupljena je na površini od 53,05 ha, odnosno sa 3,46 % u sortimentu vinogorja.





Ima bujan čokot i srednje debele crvenkaste lastare. Cvet hermafroditan, oplodnja dobra i redovna. Razvija veliki broj rodnih lastara po čokotu (čak 82-85 %). Koeficijent rodnosti iznosi 1,2-1,5. Bobica joj je mala do srednje veličine, okrugla zelenožute boje. Procentualno učešće pokožice u bobici (prema *Avramov-u* i sar. 1990.) kod ove sorte u prizrenском vinogorju iznosi 9,36 %, semenka u bobici 3,68 % i mesa 89,96 %. Grozd je srednje krupan, srednje zbijen i najčešće valjkast. Prosečna masa grozda se kreće 120-200 grama. U strukturi grozda šepurina učestvuje sa 4,5-5,0 %.

GrozĐe sazрева у III епхи, позна сорта.

Ova sorta se odlikuje srednjom otpornošću na niske temperature, plamenjaču i pepelnici. Relativno dobro je otporna prema sivoj plesni.

Sorta spada u prinosne sorte. Prosečni prinosi se kreću od 8-10.000 kg/ha. Prosečni prinos za poslednje 4 godine iznosi 9891 kg/ha. U orahovačkom vinogorju (prema *Avramovu i sar.* 1990.) u periodu 1983-1988. godine ispoljila je prosečan prinos grožđa od 18.810 kg/ha. Dobro rađa i pri kraćoj rezidbi pri kombinaciji kratkih i dugih kondira. Međutim, postižu se veći prinosi pri mešovitoj rezidbi, sa lukovima 8-10 okaca.

Šira redovno sadrži 18-21 % šećera sa 7-9 g/l ukupnih kiselina. U prizrenском vinogorju prosek za 4 godine iznosi 2,48 % šećera i 7,82 g/l ukupnih kiselina.

Župljanka daje puna, prijatna i osvežavajuća kvalitetna vina. Izuzetno, pogodnih godina, i u pogodnim uslovima može dati i visoko kvalitetna vina. Redovno se odlikuje visokim sadržajem kiselina, pa se uspešno može koristiti za popravku vina sorti čije grožđe u njoj oskudeva. Zbog bujnosti i velike sposobnosti plodonošenja, po kvalitetu grožđa i njegovoj otpornosti prema prouzrokovaču sive plesni župljanka zaslužuje posebnu pažnju. Vino ove sorte zahvaljujući visokom sadržaju ukupnih kiselina kao i odgovarajućem sadržaju alkohola, veoma je pogodno za proizvodnju vinjaka.



4. Rkaciteli

Od grožđa ove sorte proizvode se kvalitetna i obično stona vina.

Ova sorta potiče iz Gruzije. Gaji se u manje više svum krajevima SSSR-a, zatim u Bugarskoj i Rumuniji. Kod nas se gaji u nekim vinogorjima Srbije.

U prizrenском vinogorju ova sorta je zastupljena na površini od 66.02 ha, ili sa 4,30 %. Na društvenom sektoru gaji se na 61,52 ha, zauzimajući 5,74 % u strukturi sortimenta.

Sreće se pod sinonimima: kokura, toplek i badašuri.

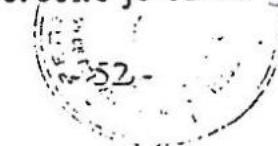
Odlikuje se srednje do bujnim čokotoma, i brojnim uspravnim tankim lastarima. Iz okaca redovno krene veliki procenat lastara, ali udeo rodnih lastara je mali i varira oko 52 %. Cvet je morfološko i funkcionalno hermafroditan. Oplodnja normalna. Bobica je mala do srednje veličine, ovalna, žutozelena a kad preziri beličasta. U strukturi bobice (prema Mihajlovoj 1976.) pokožica učestvuje sa 10,32 %, semenka sa 3,98 %, a meso sa 85,70 %. Grozd srednje krupnoće, valjkasto-kupastog oblika. Prosečna masa grozda iznosi oko 150-200 grama. U strukturi grozda šepurina učestvuje sa 6-7 %.

Srednje otporna prema bolestima-pepelnici i plamenjači, a vrlo dobra prema botritisu. Otpornost je takođe izražena i prema niskim zimskim temperaturama.

Rkaciteli se može smatrati srednje prinosnom ili prinosnom sortom, što zavisi od primjenjenog kiona i uslova gajenja. Daje dobar prinos pri mešovitoj rezidbi. Pogodna je za špalirski način gajenja.

Prinosi joj se kreću od 8.000-12.000 kg/ha. U uslovima prizrenskog vinogorja prosečni prinos grožđa za 5 godina iznosio je 8.170 kg. Grožđe nakupi od 18-21 % šećera i 7-10 g/l ukupnih kiselina.

Vina su osvežavajuća, karakteristične aromе, žutozelene boje. Zbog visokog sadržaja ukupnih kiselina, vino je pogodno za kupaju sa drugim vinima. Koristi se za spravljanje suvih i poluslatkih vina, kao i vina tipa šampanjac. Vino je pogodno i za spravljanje vinjaka. U svetu posebno je čoven gruzijski vinjak-konjak. Grožđe



Sarajevo 1970.

K. M. Kijević

sazreva u III epohi. Pozna sorta u uslovima prizrenskog vinogorja bera se u polovinom oktobra meseca.

5. Smederevka

Autohtona sorta, poreklo nedovoljno objašnjeno.

Sorta je kombinovanih svojstava. Grožđe se koristi za potrošnju u svežem stanju, a prvenstveno za spravljanje kvalitetnih stonih sorti. Veoma pogodna za kupažu sa drugim sortama a naročito sa sortama kojima u vinu nedostaju ukupne kiseline.

Najviše se gaji na Balkanskom poluostrvu i to u Jugoslaviji, Bugarskoj, Rumuniji i Turskoj. Kod nas je veoma proširena u Srbiji. Sreće se pod sinonimima: Smederevka, belina, belina krupna, semendra, zoumatico, semendrai feher, dimyat, galan i dr.

U prizrenском vinogorju zastupljena je na površini od 82,49 ha, odnosno u strukturi sortimenta sa 5,38 %. Na društvenom sektoru gaji se na 42,54.00 ha, odnosno u strukturi sortimenta sa 3,97 %.

Ima bujan čokot, srednje debele lastare. Razvija veliki procenat rodnih lastara, kod kojih se prosečno nađe 1,2 do 1,8 grozdova. Cvet joj je normalan a oplodnja redovna i dobra. Bobica je srednje krupna do krupna, okruglasta ili eliptična, sa pokožicom srednje debljine, žutozelene boje. U strukturi bobice (prema Zirojeviću, 1974.) pokožica učestvuje 11,70 %, semenka sa 4,02 %, a meso sa 84,28 %. Grozd krupan ili vrlo krupan, valjkasto kupast, razgranat, srednje zbijenosti, prosečne mase 150-300 grama. Procentualno učešće šepurine u grozdu iznosi 3,58 %.

Prema bolestima srednje do slabo otporna posebno kada je u pitanju plemenjača. Nešto veću otpornost ispoljena prema oidijumu. Otpornost prema niskim temperaturama slaba.

Vrlo prinosna sorta. Prosečni prinosi variraju od 12.000 do 25.000 kg/ha.

Dokument
01/1994.

U uslovima prizrenskog vinogorja daje prosečni prinos za 5 godina od 9688 kg/ha. Dobro rađa i pri kratkoj rezidbi, pri čemu je kvalitet grožđa bolji. Najbolje joj odgovara rezidba na duge i kratke kondire. Pri mešovitoj rezidbi, ostavljanjem lukova prerodi, što se negativno odražava na kvalitet grožđa i vina. Optimalno opterećenje čokota rodnim okcima smatra se da treba da bude 8-10 okaca po m².

Sadržaj šećera u širi varira u zavisnosti od ostvarenih prinosa, nivoa agrotehnike, zastupljenih varijeteta kojih (prema Avramovu i sar. 1989.) ima više. U većini vinogorja u kojima ova sorta uspeva, sadržaj šećera u širi iznosi u proseku 16-18 %, a u Metohiji 18-21 %. Sadržaj ukupnih kiselina je redovno visok i kreće se od 7-10 g/l, a često i više.

U prizrenском vinogorju prosečni % šećera za višegodišnji period iznosi 17,3% sa 7,54 g/l ukupnih kiselina.

Sorta je veoma pozna. Grožđe sazревa u IV epohi.

U uslovima prizrenskog vinogorja bere se tek od polovine otkobra meseca pa na dalje.

Najbolje rezultate daje na lakšim propusnim i umereno vlažnim zemljištima. Ne podnosi vlažna zemljišta. Prema suši nije posebno otporna.

Sorta daje kvalitetna i obična stona vina. Pogodna je za kupaju sa vinima drugih sorta kojima se povećava sadržaj kiselina. Vino je pitko, osvežavajuće, harmonično, prijatnog ukusa i mirisa koje podseća na vanilu.

B. Sorte za crna i ružičasta vina

Sorte za proizvodnju obojenih vina zastupljene su sa 66,40 % u ukupnim površinama pod vinogradima u prizrenском vinogorju.

U strukturi sortimenta, za obojena vina dominiraju sledeće sorte: sorte za visoko kvalitetna vina: merlo, burgundac crni, kaberne sovinjon i vranc. Sorte za kvalitetna vina: game crni, frankovka, game bojadiser i alikant buše. Od sorti za





obična obojena vina, najzastupljenija je sorta žametna črnina. Ostale sorte za obojena vina na društvenom sektoru gaje se na malim površinama.

1. Merlo

Grožđe ove sorte koristi se za proizvodnju visokokvalitetnih i kvalitetnih vina. Poreklo merloa je iz Francuske gde se najviše i gaji. Osim u Francuskoj gaji se veoma mnogo u Italiji, Španiji, Rumuniji, Bugarskoj, Jugoslaviji i itd.

Sreće se pod sinonimima: Merlot, Merlot noir, Merlaut noir i dr.

U prizrenском vinogorju zastupljena je na 122,24 ha ili sa 7,97 %, od čega 121,54 ha na društvenom sektoru, ili sa 11,35 % u odnosu na ukupne površine.

Čokot je srednje bujnosti ili bujan. Cvet je normalan, sa redovnom i dobrom oplodnjom. Kod izvesnih varijeteta ove sorte dolazi do osipanja cvetova i pojave rebuljavosti. Bobice su sitne do srednje krupne, okrugle, plavo-crne boje. U bobici pokožica učestvuje sa 11,42 %, semenka sa 4,04, a meso sa 84,54 % (Zirojević, 1974). Grozd je mali, piramidalan, ili piramidalno valjkast, prosečne mase 100-120 gr. Udeo šepurine u grozdu iznosi 3,53 %.

Srednje je otpornosti prema plemenjači i pepelnici, dok je relativno dobre otpornosti prema sivoj plesni. Vrlo dobre otpornosti je prema niskim temperaturama u toku zime.

Pozna sorta koja sazревa u III epohi.

Najbolje rezultate daje pri mešovitoj rezidbi, sa lukovima od 10-12 okaca. Spada u grupu slabo do srednje prinosnih sorti. Prinosi se kreću zavisno od klonova, od 5.000 do 11.000 kg/ha. U prizrenском vinogorju ova sorta je dala prinos u proseku od 7.728 kg. grožđa. Gallet (1985), navodi da se randman kreće od 40-60 hl/ha do 100 hl/ha vina kod pojedinih klonova.

U normalnim klimatskim uslovima sadržaj šećera u širi se kreće od 18-23 % šećera, sa 6-8 g/l ukupnih kiselina. U prizrenском vinogorju, višegodišnji prosek sadržaj šećera u širi iznosi 22,3 % sa 7,17 g/l ukupnih kiselina. Postiže se odlična

(c) 0 1985
V. A. (1985)

sirovina za proizvodnju vrhunskih i kvalitetnih poluslatkih i suvih vina. Pogodna je i za kupažu sa manje kvalitetnim sortama, kojima se popravlja kvalitet.

Vino ove sorte je veoma dobro obojeno, harmonično, osvežavajuće, veoma pitko.

2. Burgundac crni

Grožđe ove sorte služi za spravljanje kvalitetnih i visokokvalitetnih crnih vina. Potiče iz Francuske iz područja Burgundije. Gaji se manje više u svim vinogradarskim zemljama umerene klime. U Jugoslaviji je zastupljena u skoro svim vinogradarskim rejonima.

Sreće se pod brojnim sinonimima, a najčešće pod sledećim: Pinot noir, Blauer Burgunder, Blauer Spätburgunder, Morillon, Pinot droit, Pinot nero i dr.

U prizrenском vinogorju, zastupljena je na 94,69 ha, odnosno sa 6,17 % od ukupne površine pod vinovom lozom, od čega na društvenom sektoru na 88,14 ha odnosno sa 8,23 %.

Čokot je srednje bujnost. Cvet hermafroditan. Oplodnja redovna. Bobica mala, čvrsta, okrugla, plavocrvene boje.

U strukturi bobice pokožica učestvuje sa 8,14 %, semenka sa 4,5 %, a meso sa 87,29 %. Grozd je sitan, kratak, zbijen, cilindrično kupast, prosečne mase oko 70-90 gr. U strukturi grozda (prema Zirojević-u, 1974.), šepurina učestvuje sa 3,35 %. Prema Babić-u (1987.), u prizrenском vinogorju, u strukturi bobice pokožica učestvuje sa 6,25 %, semenka 4,64 %, a meso sa 89,1. Prosečna masa grožđa iznosi 89,49 grama. U strukturi grozda šepurina učestvuje sa 4,22 %.

Prema bolestima sorta je srednje otpornosti, dok je vrlo dobre otpornosti prema zimskim mrazevima.

Srednje prinosna sorta. Prosečni prinos se kreće za prizrensko vinogorje oko 9.000 kg a izuzetno i do 12.000 kg/ha. Zahteva mešovitu rezidbu sa lukovima dužine 10-12 okaca. Iz ostavljenih okaca redovno-kreće veliki procenat tankih lastara, od kojih je oko 78 % (po Galenu, 1985.), rođnih. Svaki od rođnih lastara prosečno nosi



1,4-1,6 grozdova. Po Babić-u (1978) prosečan procenat rodnih lastara je ~~infosi~~ 82,30 %, od čega svaki rodni lastar nosi u proseku 1,34 grozda. Prinosi grožđa kod ove sorte variraju u zavisnosti od uslova gajenja i primjenjenog varijeteta i kloni. Kod ove sorte otkriven je veliki broj varijeteta (celog, tro i petodelnog lista), pri čemu je priznat i veliki broj klonova: u Francuskoj 46, u Italiji 6, u bivšem SSSR-u 2, i sl.

U grožđu se redovno nakupi 20-24 % šećera, sa 5-8 g/l ukupnih kiselina.

Ova sorta daje izvrsnu sirovinu za spravljanje slatkih, poluslatkih i suvih vina, kao i vina tipa šampanjca. Grožđe sazreva početkom II epohe, pa se rano bere. U prizrenском vinogorju berba nastupa polovinom septembra meseca.

Vino ove sorte otvoreno rubin boje, harmonično, osvežavajuće i veoma pitko. Pojedinih godina neophodna je popravka boje pomoću bojadiserka.

3. Kaberne sovinjon

Ova sorta namenjena je proizvodnji visokokvalitetnih i kvalitetnih obojenih vina. U prizrenском vinogorju se gaji na površini od 26,69 ha, odnosno na 1,74 % od ukupne površine. Na društvenom sektoru zastupljena je sa 2,46 %. Potiče iz Francuske, gde se najviše gaji u rejonu Bordoa. Inače se gaji u svim vinogradarskim zemljama gde je zastupljena umerena klima. Sreće se pod sinonimima: Petit Cabernet, Bordeaux, itd.

Odlikuje se bujnim čokotoma, normalne grade cveta, kao i redovnom i dobrom oplodnjom. Bobica je srednje veličine, okrugla tamno plava. Grozd srednje krupnoće, kupast, srednje zbijen do zbijen, prosečne mase 90-120 gr.

Prema plamenjači srednje je otporna. Slabije otpornosti prema oidijumu. Prema niskim temperaturama je veoma otporna.

Kaberne sovinjon spada u srednje do slabo prinosne sorte. Prosečni prinosi variraju u veoma širokim granicama, što je uslovljeno primjenjenim klonovima, uslovima gajenja itd. Najčešće prinos se kreće oko 8.000 kg/ha. U prizrenском vinogorju daje prosečne prinose od 7.892 kg/ha. Grožđe u ovom vinogorju nakupi od 20-22 % šećera sa 6-8 g/l ukupnih kiselina. Šira ova sorte predstavlja odličnu sirovinu za spravljanje visokokvalitetnih i kvalitetnih obojenih vina. Vino od ove sorte je dobro



obojeno sa povoljnim sadržajem ukupnih kiselina, harmonično, pitko, sa mirisom koji podseća na miris ljubičica. Po kvalitetu zauzima prvo mesto među sortama za crna vina.

4. Vranac

Autohtona sorta, nerazjašnjenog porekla. Sreće se još pod sinonimima kao što su vranac crnogorski, vranac prhljavac, kratošija i dr. Namenjena za proizvodnju visokokvalitetnih i kvalitetnih obojenih vina. Gaji se u Crnoj Gori, a najviše u Crmnici i u području Budve, Paštovića i Boke Kotorske. Takođe se gaji i u centralnom delu Srbije kao i na Kosovu i Metohiji.

U prizrenском vinogorju je zastupljena na površini od 11,61 ha, odnosno sa 7,28 % od ukupne površine. Na društvenom sektoru ovog vinogorja zastupljena je sa 6,50 % od ukupnih površina pod vinogradima.

Odlikuje se bujnim čokotom, normalnim cvetom, redovnom i dobrom oplodnjom. Bobica srednje krupna, nešto izdužena, tamno plava, posuta obilnim pepeljkom. U strukturi bobice pokožica učestvuje sa 10,23 %, semenka sa 4,10 %, a meso sa 85,67 % (Pejović i sar., 1987.). Grozd srednje veličine do veliki, valjkastog oblika, srednje zbijen, prosečne mase 150-300 gr. U strukturi grozda šepurina učestvuje sa 4-6 %. Sazревa u III epohi.

Srednje otpornosti na bolesti pri povećanoj vlažnosti u fazi sazrevanja grožđa veoma osetljiva na botritis. Veoma je osetljiva na niske zimske temperature tako da joj okca izmrzavaju već na -15°C. Ne podnosi niske i vlažne terene.

Vrlo prinosna sorta. Pri kratkoj rezidbi daje dobar prinos, jer su joj i najniža okca rodna. Tada se postiže i najbolji kvalitet grožđa. Pri mešovitoj rezidbi prinosi su znatno veći. U proseku, prinosi se kreću u ovom vinogorju od 10.000 do 12.000 kg/ha. Od rezidbom ostavljenih okaca, oko 76 % daju rodne lastare na kojima ima 1,2-1,4 grozdova. Smatra se da ova sorta daje najbolje rezultate pri opterećenju od 8-10 okaca/m².

Ova sorta u prizrenском vinogorju nakupi u proseku od 18-21 % šećera u širi i 6-7,71 g/l ukupnih kiselina. Bere se početkom oktobra meseca. Vina su jačine 11-13



% alkohola, specifično prijatnog ukusa i dobro obojena. Grožđe pogodno za spravljanje kvalitetnih i visokokvalitetnih vina, kao i za proizvodnju prvakasne lozovače.

Gajenjem ove sorte u lokalitetima gde se ne javljaju veoma niske temperature, mogu se postići veoma dobri rezultati. Međutim, u uslovima gde je pojava niskih temperatura zimi češća, kao i gde u vreme zrenja grožđa nastupi kišni period sa vetrom, dolazi do znatnog opadanja prinosa, pa je zbog toga treba izbegavati. Ovi momenti su često prisutni u prizrenском vinogradu pa se zbog toga ova sorta u ovom vinogradu više ne širi.

5. Game crni

Tipično vinska sorta koja potiče iz Francuske. Namenjena je za proizvodnju kvalitetnih vina. Povoljnih godina mogu se proizvesti i visokokvalitetna vina. Gaji se u svim vinogradarskim zemljama sa umereno kontinentalnom klimom. Kod nas se najviše gaji u centralnom delu Srbije gde je u mnogim vinogradima istisnula sortu prokupac. Sreće se pod sinonimima: Gamay, Gamay beaujalis, Olivette beaujala i dr.

U prizrenском vinogradu zastupljena je na 133,09 ha ili sa 8,68 % od ukupnih površina pod vinovom lozom. Na društvenom sektoru zastupljena je u prizrenском vinogradu sa 10,68 %.

Sorta je srednje bujnosti, normalnog cveta, redovne i dobre oplodnje. Razvija veliki broj lastara. Procenat krenulih okaca je redovno oko 80 %. Veliki procenat razvijenih lastara je rodan. Na rodnom lastaru se nađe 1,2 do 1,4 grozdova. Bobica sitna, nešto izdužena (jajastog oblika) plavo crne boje. Pokožica bobice učestvuje sa 9,20 %, semenka sa 2,80 % a meso sa 88,00 % (Zirojević, 1971.). Grozd mali do srednje krupan, valjkast, prosečne mase od 90-120 gr. Šepurina u grozdu učestvuje sa svega 2,84 %.

Sorta je srednje otpornosti prema plamenjači i pepelnici dok je osjetljiva prema sivoj plesni, posebno kišnih godina. Dobre je otpornosti prema zimskim temperaturama. Okca izmrzavaju na -22 do -25 °C.

Sazreva u II epohi, srednje pozna sorta.



Spada u grupu rodnih sorata. U zavisnosti od klena i uslova gajenja daje prosečne prinose od 12.000 do 18.000 kg/ha. Najbolje rezultate daje pri opterećenju rodnim okcima od 12 do 14 okaca/m² i pri rezidbi na lukove dužine 8-10 okaca. Veća opterećenja povećavaju prinos pri čemu se dobija slabiji kvalitet grožđa.

U prizrenском vinogorju ova sorta daje prosečni prinos od oko 10.000 kg/ha sa odličnim kvalitetom grožđa. Grožđe nakuplja u proseku 22,3 % šećera sa 6-8 g/l ukupnih kiselina.

Vina ove sorte su otvoreno rubin boje, pitka, neutralnog ukusa. Kvalitet vina zнатно zavisi od opterećenja čokota okcima, odnosno količinom dobijenog grožđa po jedinici površine. Sazревa u II epohi, srednje pozna sorta.

6. Frankovka

Sorta nepoznatog porekla. Namenjena za proizvodnju kvalitetnih obojenih vina. Na lokalnom tržištu u Prizrenu koristi se i za potrošnju u svežem stanju, s obzirom da ima dosta krupan grozd i prijatan osvežavajući ukus grožđa.

Gaji se u Austriji, Francuskoj, Mađarskoj, u vinogorjima neutralnog područja Srbije, zatim u Vojvodini i Kosovu i Metohiji.

Sreće se pod sinonimima: Frankovka modra, Moravka, Franconia nera, Limberger i dr.

U prizrenском vinogorju gaji se samo na društvenom sektoru na površini od 45,91 ha, ili sa 3 % od ukupnih površina pod vinovom lozom.

Čokot je vrlo bujan, lastari srednje debljine, normalan cvet sa dobrom i redovnom oplodnjom. Iz ostavljenih okaca najčešće se razvija 70-75 % lastara. Rodni lastari nose 1,2 do 1,6 grozdova. Bobica je srednje velika, okrugla, tamnoplava, prekrivena pepeljkom. U strukturi bobice (po Zirojević-u, 1974.) pokožica učestvuje sa 11,10 %, semenka sa 2,77 %, a meso sa 86,13 %. Grozd srednje krupan do krupan, srednje zbijen, cilindrično-kupast, često sa krilcem, prosečne mase 150 -250 gr. U strukturi grozda šepurina učestvuje sa 3,50 %.



U prizrenском vinogorju daje umerene prinose grožđa koji se kreće od 7.000 do 9.000 kg/ha, uz odličan kvalitet grožđa. Nakuplja šećera u širi od 20-22 % šećera i 4-8 g/l ukupnih kiselina. Dobro rađa i pri kratkoj rezidbi, odnosno pri kombinaciji kratkih i dugih kondira. Može se rezati i mešovito, pri čemu su prinosi veći ili je kvalitet grožđa slabiji.

Srednje otpornosti je prema plamenjači i oidijumu, dok je nešto otpornija prema sivoj plesni. Prema niskim temperaturama takođe je srednje otporna.

Vina ove sorte su rubin crvene boje, osvežavajuća harmonična i pitka. U lošijim godinama vino je slabije obojeno, sa dosta kiselina. U Mađarskoj je izdvojeno više klonova i varijeteta koji obezbeđuju bolji kvalitet grožđa ove sorte. Frankovka sazревa početkom III epohe, srednje pozna sorta.

7. Prokupac

Domaća sorta. Na društvenom sektoru u ovom vinogorju se ne gaji, ali je vodeća sorta na privatnom sektoru. Gaji se na površini od 154.90 ha ili sa 10 % od ukupne površine pod vinogradima. U poslednje vreme je zamenjuju kvalitetnije sorte kao što su: game crni, vranac i dr. Sreće se pod sinonimima: prokupka, crnka, kameničarka, zarčin, rskavac i dr. Sorta se koristi za proizvodnju kvalitetnih i običnih stonih vina. Koristi se na lokalnom tržištu se koristi i za potrošnju u svežem stanju.

Odlikuje se srednje bujnim ili bujnim čokotom. Ima normalan cvet. Oplodnja je redovna. Bobica je srednje krupna, malo pljosnata, plavo crne boje, posuta obilnim pepeljkom. U strukturi bobice (prema Zirojeviću, 1974.) pokožica učestvuje sa 13,44 %, semenka sa 3,54 %, a meso sa 83,02 %. Grozd je srednje krupan do krupan, srednje zbijen, cilindrično-kupast, prosečne mase od 150-200 gr. U strukturi grozda šepurina učestvuje sa oko 3,29 %.

Sorta je srednje otpornosti na bolesti. Prema sivoj plesni je prilično otporna. Prema niskim temperaturama je osjetljiva. Okca izmrzavaju od -16 do -18 °C.

U normalnim godinama dobro rađa. Prosečni prinosi joj se kreću od 12.000 do 16.000 kg/ha. Od ostavljenih okaca po čokotu pri rezidbi, najčešće se razvije oko 8 %. Najveći deo lastara je roda, na kojima se nalazi od 1,2 do 1,4 grozda. Najviše joj odgovara kraća rezidba. Optimalna opterećenja su oko 8-10 okaca. Po čokotu

S. Č. 333333
U. A. K. P. M.

treba ostaviti 3-5 kondira sa 2-3 okca. Pri većim opterećenjima i na dužim kondirima daje visoke prinose grožđa, ali sa slabijim kvalitetom, pri čemu je prisutna i rehuljavost.

Prokupac najčešće nakupi 17-22 % šećera u širi i 5-6 g/l ukupnih kiselina. U prizrenском vinogorju nakuplja u proseku 21,30 % šećera. Predstavlja pogodnu sirovину за spravljanje kvalitetnih crnih vina kao i za slona crna vina. U zavisnosti od uslova gajenja i primenjenih varijeteta kojih po Avramov-u i sar. (1977.) ima nekoliko, kvalitet grožđa takođe veoma varira.

Puna zrelost grožđa nastupa pozno. Sorta sazрева у IV epohi. U prizrenском vinogorju bere se kasno, krajem oktobra meseca.

8. Žametna črnina

Sorta neutvrđenog porekla. U prizrenском vinogorju zastupljena je na 78,40 ha ili sa 5,10 %, od ukupne površine pod vinogradima. Namjenjena je za proizvodnju običnih crnih vina, kao i za potrošnju u svežem stanju na lokalnom tržištu. U strukturi sortimenta za obojena vina u društvenom sektoru prizrenskog vinogorja zastupljena je sa svega 1,37 % površina. Sorta se sreće pod pseudonima: Kavčina žametovka, Kolner blauer i dr.

Sorta ima bujan čokot. Cvet normalan, oplodnja dobra i redovna. Iz ostavljenih okaca pri rezidbi razvija se veliki broj lastara, među kojima je veliki broj rodnih. Po rodnom lastaru ima prosečno 1,3 do 1,5 grozdova. Bobica srednje krupnoca, okrugla, crno plavo boje. Učešće pokožice u sastavu bobice (prema Zirojeviću, 1974.) iznosi 10,20 %, semenke 2,74 %, a mesa 87,06 %. Grozd je srednje krupan do krupan, srednje zbijen, prosečne mase od 250-400 g. Procentualno učešće šepurine u grozdu iznosi 3,59 %.

Sazрева у III epohi.

Sorta je srednje otpornosti prema plamenjači i pepelnici. Dobra otpornost prema sivoj plesni. Slabija otpornost prema niskim zimskim temperaturama. Prinosna sorta. Zahteva kratku rezidbu. Pri većem opterećenju čokota okcima prerodi, rehulja i grožđe je slabijeg kvaliteta. Prosečni prinosi u normalnim godinama joj se kreću od 15.000-18.000 kg/ha. Pri umerenoj rodnosti kákvu daje u ovom vinogorju koja iznosi

oko 10.000 kg/ha, nakupi 17-20 % šećera u širi, i 8-10 g/l ukupnih kiselina. Redovno sadrži viok sadržaj ukupnih kiselina. Vina u ovom vinogorju su prijatnog ukusa, slabije obojena, i sa povećanim sadržajem ukupnih kiselina. Sirovina pogodna za kupažu sa sortama kojima nedostaju ukupne kiseline. Nema uslove za dalja širenja.

9. Muskat hamburg

Grožđe ove sorte se koristi, kako za potrošnju u svežem stanju, tako i za dobijanje kvalitetnih i običnih stonih vina. Muskat hamburg je poznat u celom svetu i gaji se u mnogim zemljama i to: Francuskoj, Italiji, bivćem SSSR-u, Mađarskoj, Bugarskoj, Rumuniji, Jugoslaviji i dr.

Sreće se pod sinonimima: Hamburški muskat, Muscat de Hamburg, Black Hamburg, Muskat of Alexandria, Black Hamburg, Muscato di Amburgo i dr.

U prizrenском vinogorju zastupljen je u strukturi sortimenta sa 4,47 %, od čega na društvenom sektoru sa 2,15 %, od ukupnih površina pod vinogradima.

Odlikuje se bujnim čokotom, normalnom građom cveta, i normalnom i redovnom oplodnjom. Bobice su velike, često neujednačene krupnoće, jajaste, tamno plave boje, prekrivene obilnim pepeljkom.

U strukturi bobice (prema Zireojević-u, 1974.), pokožica učestvuje sa 7,06 %, semenka sa 3,80 %, a mesto sa 89,14 %. Grozd je krupan, kupast, razgranat, najčešće srednje rastresit, a često i rastresit, prosečne mase od 150-400 gr. U strukturi grozda šepurina učestvuje sa 5,65 %.

Prema bolestima i niskoj temperaturi je srednje otpornosti. Genetski potencijal rodnosti je visok. U normalnim godinama može da da 12.000 do 15.000 kg/ha grožđa. U prizrenском vinogorju ova sorta daje prosečan prinos oko 10.000 kg/ha, uz odličan kvalitet grožđa. Najbolji prinos daje pri mešovitoj i dugoj rezidbi. Prikladniji su viši i razvijeni oblici čokota. Koeficijent rodnosti iznosi 1,2-1,4 grozdova. Kod ove sorte se zapažaju i varijacije i klonovi koje nisu dovoljno provereni. Najpoznatija varijacija "Beloran" koja ima nešto izdužene i krupne bobice i koja je uvek rodnija od standardne sorte.



U grožđu se redovno nakupi 18-21 % šećera. Kako grožđe, tako i proizvodjeno imaju izrazito muskatni miris. Grožđe je za jelo vrlo ukusno, pa je zato cenjeno tako na domaćem tako i na inostranom tržištu. Dobijeno vino je svetlo crvene boje s izrazitim muskatnim mirisom.

Sazreva krajem i početkom III epohe. Pozna sorta.

3. Sorte bojadiseri

1. Game bojadiser

Sorta poreklom iz Francuske. Gaji se kao prateća sorta u svim vinogradarskim zemljama u kojima se gaje sorte za obojena vina. Vrlo retko se koristi za proizvodnju sortnih vina. Sorta se uglavnom koristi za popravku boje drugim sortama. U strukturi sortimenta prizrenskog vinogorja zastupljena je u odnosu na ukupnu površinu pod vinogradima sa 6,20 %, od čega na društvenom sektoru vlasništva sa 8,58 %.

Game bojadiser se sreće pod sledećim sinonimima: Gamay tenturier, Gamay Freux, Game barvarila i dr.

Ova sorta je srednje bujnog čokota, normalnog cveta i dobre oplodnje. Bobica joj je sitna, do srednje veličine, jajasta tamno plave boje. Meso veoma obojeno. Grozd je srednje veličine, valjkast, srednje zbijen, do zbijen, prosečne mase oko 90-120 g. Koeficijent rodnosti kreće se od 1,4-1,6 grozdova. daje vrlo dobre prinose. Zahteva mešovitu rezidbu sa lukovima dužine 8-10 okaca.

U prizrenском vinogorju prinos se kreće od 10.000-13.000 kg/ha. Grožđe nakupi 18-20 % šećera u širi, i 6-9 g/l ukupnih kiselina.

Srednje je otpornosti prema bolestima, a otporna je na niske temperature. Okca izmrzavaju na -22 °C. Otpornija je prema oidijumu i sivoj plesni od običnog gamea. Vino je veoma obojeno, dosta trpko sa visokim sadržajem ukupnih kiselina, neutralnog ukusa. Pogodna je za kupažu radi popravke boje drugim sortama, što je inače i glavna namena grožđa ove sorte.



2. Alikant buše

Potiće iz Francuske u prizrenском vinogorju zastupljena je sa 3,87 %. Botanička i fiziološka svojstva normalna. Podnosi kratku i mešovitu rezidbu. Grozd je krupan. Rodnost visoka, srednje je otpornosti prema zimskim mrazevima. Relativno dobre otpornosti prema gljivičnim bolestima.

Šira sadrži oko 17-18 % šećera i 8-12 g/l ukupnih kiselina. Služi kao odličan bojadiser drugim sortama.

Sazreva u III epohi.

D. Ostale sorte

U strukturi sortimenta prizrenskog vinogorja ostale sorte zauzimaju 6,81 %, od čega vinske sorte učestvuju sa 1,34 % a stone sorte sa 5,50 %.

1. Vinske sorte

Među sortama za bela i crna vina zastupljene su na malim površinama sledeće: Semijon 2,40 ha (0,16 %), ancelota 0,69 %, raboza pijave 3,46 ha (0,22 %), tokaj 2,00 ha (0,13 %) i ostale vinske sorte 2,40 ha (0,14 %).

2. Stone sorte

Grožđe stonih sorti, osim muskat hamburg, ne može se koristiti za proizvodnju vina sa zaštićenim geografskim poreklom.

E. Lozne podloge

Do pojave filoksere na ovim prostorima vinova loza je gajena na sopstvenom korenju. Posle prelaska na gajenje kalemljene loze, kao izlaz iz vinogradarske krize izazvane štetnim dejstvom filoksere, prešlo se i u ovom vinogorju na kalemljenu vinovu lozu.

1. Berlandijeri x Riparija Kober SBB

Dobijena je klonskom selekcijom od Telekijevih podloga (5A i 8B). Gaji se u mnogim vinogradarskim zemljama. U prizrenskom vinogorju je najzastupljenija lozna podloga.

Čokot je bujan sa snažnim porastom lastara. Razvijeni list je krupan, trodelan, širi nego duži. Cvet funkcionalno ženski.

Korenov sistem snažan i razgranat. Žile prodiru skoro vertikalno u zemlju. Odgovaraju mu slabo plodna i kamenita zemljišta. Daje dobre rezultate i na plodnim i umereno vlažnim zemljištima. U Kosovskom vinogradarskom rejonu, na gajnjačama i karbonatnim smonicama je bolji do svih ostalih podloga. Kod nas se smatra univerzalnom podlogom. Može se reći da je postojeći sortiment Kosova i Metohije kalemljen na ovu podlogu upravo zbog ove univerzalnosti.

Lastari u matičnjaku dostižu dužinu od 6-7 m., od čega je 4/5 prve klase. U našim uslovima loza dobro sazревa, a na njoj kalemljena loza redovno i dobro rađa. Ožiljavanje je zadovoljavajuće. Procenat ožiljavanja kalemova i reznice se kreće od 40-70 %.

Kober SBB podnosi 60-70 % ukupnog kreča ili 20 % aktivnog kreča.

Afinitet sa domaćom lozom dobar. Otpornost prema criptogramnim bolestima je dobar. Lisna filoksera je napada, dok prema korenovoj filokseri je otporna. Dobro podnosi navodnjavanje.



2 Šasla x Berlandijeri 41B - Milardet

Podloga spada u Evropsko-Američke hibride. Stvorena je u Francuskoj. Koristi se još u Italiji, Bugarskoj, bivšem SSSR-u i u našoj zemlji, naročito u Srbiji.

Čokot srednje bujan. Cvet funkcionalno ženski. Razvijen list srednje veličine, simetričan, srcolik, trodelan, zatvoreno zelene boje.

Podnosi 60-70 % ukupnog kreča ili 40 % fiziološki aktivnog kreča. Koren je snažan i razgranat. Veoma dobro podnosi suva, krečna, kamenita i siromašna zemljišta. Ne odgovaraju joj vlažna, veoma plodna, kisela i bezkrečna zemljišta.

U matičnjaku lastari dostižu do 6 m, od čega 4/5 prve klase. Ožiljavanje je zadovoljavajuće 30-50 %. Loza u matičnjaku dobro sazревa. Otporna je na oidijum, a nedovoljno otporna na peronosporu.

Afinitet sa domaćom lozom dobar. Preporučljiva je za podizanje vinograda na staništima sa visokim sadržajem fiziološki aktivnog kreča.

Pored navedenih podloga, u poslednje vrme počele se se u ovom vinogradu primenjivati i lozne podloge BxR-SO₄ i BxR-SC.



VII TEHNOLOGIJA PROIZVODNJE GROŽĐA

U periodu eksploatacije vinograda preduzimaju se sledeće ampelotehničke mere: rezidba loza, obrada zemljišta, đubrenje vinograda, zaštita od bolesti i štetočina, berba grožđa i dr. Ove mere u značajnoj meri utiču na rastenje, visinu prinosa i kvaliteta grožđa i vina.

Rodni potencijal gajenih sorata vinove loze je veliki. U kojoj meri će on biti ispoljen zavisi od povoljnosti agroekoloških uslova i primenjenih ampelotehničkih mera. Iz prakse je poznato da povećanje prinosa i očuvanje visokog kvaliteta grožđa može se postići samo do određene granice, zavisno od sorte i uslova gajenja. Kada prinos premaši te granične vrednosti, dolazi do osetnog pogoršanja kvaliteta grožđa. Kvalitetna i vrhunska vina se mogu spravljati samo od kvalitetnog i zdravog grožđa. Zbog toga se pred odgajivača loze postavlja zadatak, da primenom odgovarajućih mera, što više poboljšava uslove sredine i da odgovarajućom negom loze obezbedi normalno rastenje loze i određeni odnos između visine prinosa i kvaliteta grožđa i vina. Ovde ćemo ukazati na mere koje se preduzimaju u tehnologiji gajenja loze u prizrenском vinogorju, a koje su od velikog značaja za dobijanje visokog kvaliteta grožđa i vina, čije se geografsko poreklo želi zaštititi.

1. Rezidba loze

Ovo je osnovna ampelotehnička mera koja se svake godine obavlja u cilju regulisanja opterećenja čokota rodnim okcima, lastarima i grozdovima, pa direktno utiče na visinu prinosa i kvalitet grožđa.

Rezidba na zrelo se vrši u periodu mirovanja loze, od opadanja listova u jesen do bubrenja okaca u proleće sledeće godine. S obzirom na mogućnost javljanja jakih zimskih mrazeva koji u ovom području oštećuju okca i lastare gajenih sorata vinove loze, to je najbolje da se ova rezidba obavlja od sredine februara pa do početka parila meseca, jer se posle 15. februara u ovom vinogorju retko javljaju mrazevi ispod -15 °C. Tada se jasno mogu sagledati i eventualne štete od prethodnih mrazeva, pa da se u skladu sa stepenom oštećenja loze primeni i adekvatan način rezidbe loze. Međutim, s obzirom na velike površine vinograda na društvenom



sektoru, sa rezidbom loze se počinje još u decembru mesecu pri čemu se voditi računa da se najpre orezuju otpornije sorte i parcele na uzvišenim terenima na kojima se inače, javljaju mrazevi slabijeg intenziteta, pa su i oštećenja loze manja.

Da bi se rezidba pravilno obavila, potrebno je prethodno utvrditi zdravstveno stanje i rodnost okaca, pa u odnosu na visinu očekivanih prinosa grožđa utvrditi najpovoljnije opterećenje i način rezidbe. Ovde ćemo ukazati koja su uobičajena opterećenja čokota rodnim okcima kod najvažnijih sorata prizrenskog vinogorja.

1. VINSKE SORTE

a) Sorte: prokupac, plovdina, smederevka, žametna črnina

Ove i slične sorte koje se odlikuju visokom rodnošću i velikom masom grozdova režu se na kondire. Pri tome se mogu ostavljati samo kratki kondiri od 2-3 okca, ili kombinacija kratkih i dugih kondira (4-5 okaca). Za dobijanje prinosa od 12-14.000 kg grožđa po hektaru potrebno je ostaviti 8 zdravih rodnih okaca po m^2 površine vinograda.

b) Sorte: vranac, frankovka, župljanka, alikant buše

I ove sorte se odlikuju visokom rodnošću i velikom masom grožđa. Kod njih se kao najpogodnije pokazuje kratka rezidba, pri kojoj se kombinuju kratki i dugi kondiri, ili mešovita rezidba, pri kojoj se kombinuju kratki kondiri i kratki lukovi dužine 6-8 okaca. Za dobijanje prinosa od 12-14.000 kg grožđa po hektaru, potrebno je ostaviti pri rezidbi oko 10 zdravih i rodnih okaca po m^2 površine vinograda.

c) Sorte: game crni, game bojadiser, burgundac crni

Ove sorte se odlikuju visokom rodnošću okaca, ali je masa grozda mala, pa zahtevaju veća opterećenja čokota rodnim okcima. Za dobijanje prinosa oko 12.000 kg grožđa po hektaru, potrebno je ostaviti oko 12 zdravih i rodnih okaca po m^2 . Kao najpogodniji način rezidbe pokazala se mešovita rezidba sa lukovima dužine oko 10 okaca.



3. Vezivanje loze

Uporedo sa obavljanjem remonta, obavlja se i vezivanje stabla i lukova. Stabla se vezuju po potrebi na onim mestima gde je veza ranije popustila. Ako uz čokot postoji kolac on služi za vezivanje stabla, a ako ga nema, onda se kordunice vezuju za žice. Pri vezivanju kordunice treba voditi računa o sekundarnom debljanju stabla, pa se veze ostave labave da ne bi vezivo urastalo u stabla. Kao vezivni materijal se koristi običan kanap, plastični karap, rafija i dr.

Vezivanje lukova obavlja se kod sorata sa mešovitom rezidbom. Lukovi se povijaju, dovodeći ih u lučni ili horizontalni položaj i vezuju se za žicu na istoj visini gde se nalaze položeni delovi, latka kordunica. Ovde se koristi tanje vezivo. Vezivanje stabla i lukova treba završiti najkasnije do 10. aprila jer je kasnije vezivanje praćeno očenjivanjem pređinih nabubreljih okaca.

4. Mere zelene rezidbe

S obzirom da se rezidbom režimo zrelo ne može precizno odrediti i normirati broj lastara i grozdova po čokotu, to se u toku vegetacionog perioda preduzimaju i pojedine mere zelene rezidbe: lačenje, zalamanje lastara i zaperaka, raspoređivanje lastara u ravni vertikalnih špaljislava naslona i poneka defolijacija.

- Lačenje (plevljenje) predstavlja uklanjanje suvišnih mlađih zelenih lastara. Vrši se u dva navrata. Prvo lačenje se izvodi kada zeleni lastari porastu oko 20 cm, a drugi put, neposredno pre početka cvetanja ili posle zametanja zelenih bobica. Ovo je najvažnija mera zelene rezidbe koja se obavlja obavezno svake godine. Uklanjaju se najpre svi nerodni lastari koji su izbili iz starog dela stabla, odnosno kordunice. Pri osnovi stabla-čokota ostavlja se 1 do 2 zelena lastara i oni služe kao rezervni lastari koji mogu poslužiti za obnovu kordunice. Sa uspravnog-vertikalnog dela uklanjaju se svi zeleni lastari. Sa položenih krakova kordunice takođe se uklanjaju svi lastari izbili iz starog stabla, osim onih koji treba da posluže za obnovu nekog osušenog rodnog čvora. Ovako se u glavnom radi u praksi, ali se može konstatovati da to nije dovoljno. Naime, zbog korišćenja nestručne radne snage obično se ne lači na latcima kordunice, a pogotovo se ne diraju lukovi i kondiri koji treba da donesu rod, pa u ovom delu čokota ostaje preveliki broj lastara i gust oklop zelene mase. Od velike je koristi da se na tom delu obavi lačenje, tako što će se ukloniti svi izbili jalovci iz strane kordunice, zatim svi lastari šupčica koji su se razvili na kondirima

i lukovima pored osnovnih lastara kao i po koji slabiji rodni lastar na mjestima gde je gust sklop zelene mase. Time bi se postigao pravilan raspored lastara i grozdova, omogućilo bi se maksimalno osuščavanje cvasti-grozdova i obezbedila bi se promajnost između lišća i grozdova. To bi osiguralo bolji razvoj ostavljenih lastara i grozdova, povećanje mase grozdova i prinosa, poboljšanje kvaliteta grožđa i manju pojavu i razvoj gljivičnih bolesti i štetočine.

Lačenje se pravilnije obavlja u vinogradima individualnih proizvođača, naročito na župskom načinu uzgoja loze. Tu se prvenstveno uklanjuju lastari koji se razvijaju unutar čokota koji su bili u senci, kao i oni jalovici koji se razvijaju iz glave ili krakova čokota.

- Zalamanje lastara i zaperaka se takođe obavlja kako u društvenim zasadima, tako i kod individualnih proizvođača. Zalamaju se lastari tek kad prerastu naslon i ne mogu da se drže uspravno, već više bočno od naslona i vrhovi lastara zamenjuju osnovu lastara gde se nalaze grozdovi. Da bi se to pravilno obavilo, najpre se mora izvršiti pravilno raspoređivanje zelenih lastara na naslonu, provlačenjem ispod duplih žica ili vezivanjem za žice. Tek onda se iznad zadnje žice vrši zalamanje lastara i to na oko 40 cm. iznad poslednje žice na špalirskom naslonu.

Kod gajenja loze uz kolac, zalamanje je takođe obavezna mera. Vrši se kad lastari prerastu kolac, na visini oko 30 cm. iznad vrha kolja.

U oba slučaja, bilo da se loza gaji uz kolac ili na špalirskom naslonu, treba nastojati da se zalamanje obavi što kasnije. Najbolje je u julu mesecu kada lastari uspore rastenje, jer svako rano zlaganje potencira porast zaperaka. Osim toga pri zalamanju treba voditi računa da na svakom lastaru ostane najmanje po 15 listova, jer oni treba da osiguraju stvaranje dovoljne količine organskih materija za svoju ishranu, normalan razvoj i sazrevanje grozdova i za pripremu čokota za prezimljavanje. Stoga se ističe da je svako rano i kratko zalamanje lastara štetno.

- Zalamanje zaperaka, takođe, treba obavljati. Vrši se u dva do tri navrata, uporedo sa raspoređivanjem i vezivanjem lastara za naslon. Od neobične je koristi da se prvih 4-6 zaperaka pri osnovi lastara što ranije zalone na 2-3 lista, ili potpuno uklone od osnove, da bi se cvasti i grozdovi izložili osuščavanju i promajnosti. Ostali zaperci do vrha lastara se zalamaju na 3-5 listova od osnove.

-Defolijacija predstavlja uklanjanje pojedinih listova u zoni grozdova. Obavljala se u slučajevima gustog sklopa zelene mase, kada se grozdovi nalaze u senci, ne mogu pravilno da sazru i da postignu sortnu obojenost pokožice, kada su podložni napadu sive plesni i truljenju. Ako se na 20 dana pred berbu grožđa uklone listovi koji neposredno zaklanjaju grozdove, omogućava se njihovo bolje sazrevanje i poboljšanje kvaliteta grožđa. Obavlja se ručno. Uklanja se 10-15 % listova, najstarijih, čija je fotosintetska aktivnost mala, pa su pozitivni efekti ove mere znatno veći od eventualnih gubitaka u količini stvorene organske materije u fotosintezi.

Potreba za defolijacijom je uglavnom izražena u špalirskim vinogradima, gde se stvara gust sklop zelene mase, naročito u zoni grozdova. Pri gajenju loze uz kloac, lastari su pravilno raspoređeni na kraćim čokotima, grozdovi slobodno vise, listovi ih retko zaklanjaju, pa se retko i ukazuje potreba za uklanjanjem pojedinačnih listova sa čokota te se defolijacija i ne vrši.

5. Đubrenje vinograda

Osnovni cilj đubrenja je održavanje plodnosti zemljišta na visokom nivou i obezbeđenje pravilne i potpune ishrane loze svim neophodnim elementima. Time se osigurava normalno raščenje loze i sazrevanje lastara i grozdova, povećava se kvalitet grožđa i otpornost loze prema nepovoljnim činocima sredine (mraz, suša, bolest i sl.). Unošenjem organskih materija pri đubrenju popravljaju se fizičke i hemijske osobine zemljišta, kao i aktivnost mikrobioloških procesa u zemljištu.

Đubrenje je skupa agrotehnička mera koja značajno utiče na cenu koštanja grožđa. Zbog toga se mora obavljati na osnovu stvarne prodnosti zemljišta i stvarnih potreba loze za određenom količinom hranljivih elemenata. U tom cilju treba svake četvrte godine ispitati plodnost zemljišta, a svake druge godine obavljati hemijske analize lišća radi folijarne dijagnoze. Tako će se pri đubrenju upotrebljavati samo oni elementi i u količinama koje lozi nedostaju za normalnu ishranu.

Pri đubrenju treba uneti u vinograd makar one količine elemenata ishrane koje loze nepovratno iznosi iz vinograda preko grožđa, orezane loze i opalnog lišća. Sa 10.000 kg. gražđa loza iznose oko 80 kg. N, 40 kg. P₂O₅ i oko 80 kg. K₂O. Pošto je koeficijenat iskorišćavanja đubriva različit za pojedine elemente i vrste đubriva, to se pri đubrenju dodaje po hektaru oko 100 kg. N, oko 100 kg. P₂O₅ i oko 150 kg. K₂O. Koeficijenat iskorišćavanja đubriva je veći ako su mineralna đubriva unose u



zemljište pomoću podrivača i to na dubinu od 40-60 cm, odnosno u zonu korena, čime se smanjuju gubitak elemenata putem ispiranja, fiksacije za koloidne zemljištva i doprinosi neposrednom iskoriščavanju pojedinih elemenata od korena vinove loze. Zbog toga je u praksi utvrđeno da se pri unošenju đubriva putem podrivača mogu smanjiti doze đubriva do 20% u odnosu na ono koje bi se upotrebilo pri površinskom rasturanju đubriva.

Imajući u vidu sve ovo, može se predvideti sledeći način đubrenja i količine đubriva u vinogradima društvenog vlasništva prizrenskog vinograda, kao i u vinogradima individualnih proizvođača grožđa.

Svake četvrti godine treba rasturiti 40.000 kg. stajskog đubriva po hektaru, odnosno svake godine po 10.000 kg. stajskog đubriva, čime se zemljište obogaćuje sa 50 kg. N, 25kg. P₂O₅ i 50 kg K₂O. Ovo đubrivo se rastura po celoj površini ili u brazde pri jesenjem ili prolećnom dubokom oranju.

Svake godine, tokom perioda mirovanja loze, neophodno je pođubriti sa 400 kg. NPK đubriva odnosa 10:20:30 ili 8:16:24. Ovu količinu treba uneti pomoću podrivača u svaki drugi red tokom zime, ili u brazde pri jesenjem ili prolećnom dubokom oranju.

Svake godine treba za prihranjivanje pred cvetanje loze uneti po 150-200 kg. KAN-a, čime se dodaje još oko 20-30 kg. N, po hektaru.

Po potrebi se može obavljati i folijarno prihranjivanje loze, i to zajedno sa zaštitom loze od bolesti i štetočina. Za ovu svrhu koriste se folijarna đubriva vuksal, fertigal, kompleksal, folifertil i dr. Ova đubriva treba naročito koristiti u slučajevima ispoljavanja nedostatka pojedinih mikroelemenata u ishrani loze.

Ovakvim đubrenjem osigurala bi se normalno rastenje loze, postizanje prinosa oko 12.000 kg. grožđa po ha, dobar kvalitet grožđa, povećana otpornost loze prema mrzavima, suši i dr. Pozitivni efekti, u očigledni, do troškovi đubrenja ne bi mnogo povećali cenu grožđa.

6. Obrada zemljišta i uništavanje korova



U vinogradima prizrenskog vinogorja primenjuje se redovno obrada zemljišta i stalno održavanje zemljišta u rastresitom stanju. Time se omogućava da zemljište upija i konzervira što više vode od padavina, kojih u ovom području nema dovoljno tokom vegetacionog perioda. Obrada zemljišta se javlja i kao najefikasniji način suzbijanja korova, koji su glavni konkurenti vinovoj lozi za vodom i granom. Pored toga, obradom se reguliše vodni, toplotni i vazdzšni režim zemljišta i omogućava da se organska i mineralna đubriva ugrađuju u zemljište, pa se osigurava normalna ishrana i rastenje loze i visok prinos kvalitetno grožđa.

Vreme i način obrade zemljišta.

U vinogradima društvenog sektora osnovni način obrade je mehanizovana obrada zemljišta. Razmak između redova omogućava da se blizu 90% površine zemljišta u međurednom prostoru obrađuje mehanizovano, a preostalih 10% površine neposredno uz čokot potrebno je obraditi ručno uz pomoć motike.

S obzirom na vreme obavljanja obrade primenjuju se: jesenja duboka obrada, prolećna duboka obrada, podrivanje zemljišta i plitka obrada zemljišta tokom vegetacionog perioda.

Jesenje duboko oranje se obavlja po završetku beorbe grožđa pomoću višebraznih plugova na dubini od 20-25 cm. Ovo je obavezno i veoma korisna mera u popravku strukture zemljišta i akumuliranje zimske vlage. Prolećna duboka obrada je tekoća, obavezna mera i sastoji se iz dubokog oranja i kultiviranja zemljišta i kopanje motikom pored čokota. Treba je obavljati po umereno vlažnom zemljištu da bi sitnjenje i ravnjanje zemljišta bilo pto bolje. Podrivanje zemljipta se ne vrši svake, već svake druge godine, u svakom drugom međurednom prostoru. Pomoću podrivača se zemljište zaseca do dubine 40-60 cm, delimično se rastresa i ne presecanje dela korena, što doprinosi njegovom boljem granjanju. Sa podrivačem je kombinovana i deponator za mineralna đubriva, pa se đubriva unose u zonu korena.

U toku vegetacija se obavlja plitka obrada zemljišta, sa ciljom rastresanja površinskog sloja zemljišta (10-15 cm) uništavanje korova, smanjenja isparavanja

vode evapotranspiracijom. Obavlja se pomoću tanjirača, rotacionog kultivatora, a pored čokota se vrši prašenja motikom.



U vinogradima individualnih proizvođača proizvođače, zavisno od razmaka sađenja loze, obavlja se ili samo ručna obrada, ili kombinovao ručna i mehanizovana obrada zemljišta. Obavlja se jedna duboka obrada zemljišta i u proleće i 3-5 plitkih obrada tokom vegetacije. Koriste se traktori sa priključcima, motokultivatori, zaprežna vuča i redovno motika za duboku obradu - kopnju i prašenja vinograda.

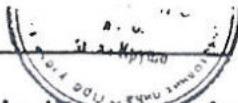
Upotreba herbicida.

Predviđeni obim mehanizovane i ručne obrade zemljišta ne može u potpunosti da suzbije korove u vinogradu, a naročito oko čokota u kišnim godinama. Zato se na ovom prostoru primenjuju i herbicidi za uništavanje korova, kao dopunska mera hemijske borbe.

Vrsta primenjenih herbicida zavisi od vrste korovskih biljaka koje su zastupljene u vinogradima. Od herbicida koji se koriste pre i u fazi nicanja korova, koriste se Kasim-G, Kašaron-G, Simazin 3-50, Simapin KS-50, Radakor T-50 i dr. U toku vegetacije, za uništavanje razvijenih korova koriste se: Basta, Fusilade super, Goal, Galakson, Ustinex specijal, Raundap, Cidokor i dr. Pri upotrebi herbicida se strogo vodi računa o njihovoј fitotoksičnosti i selektivnosti, o dejstvu na zemljište i mikroorganizme, o vremenu korišćenja i koncentraciji. Prema sadašnjim troškovima proizilazi da je njihova upotreba manje rentabilna od mehaničke obrade zemljišta i uništavanja korova, pa se na privatnom posedu ne upotrebljavaju, što je od neobičnog značaja za kvalitet grožđa i vina, a naročito za očuvanje životne sredine.

7. Zaštita vinove loze od bolesti i štetočine

Plantažni zasadni vinove loze predstavljaju posebno povoljnu sredinu za razvoj biljnih bolesti i štetočina i za to se mora preduzeti blagovremenog efikasna zaštita. Efikasnost mera zaštite bilja, a takođe i vinove loze, zavisi od stručne spremnosti i tehničke otpremljenosti izvođača mera. Savremena i ekonomski opravdana zaštita bilja u svom programu obuhvata elemente dijagnoze, prognoze, higijene i terapije.



Dijagnoza, koja obuhvata određivanje prouzroka obolenja ili oštećenja vinove loze od insekta i pregljs-grinje. Postavljanje tačne djagnoze je preduslove uspešne zaštite, odnosno za izbor odgovarajućih mera.

Prognoza, koja obuhvata predviđene pojave parazita i toka obolenja, odnosno širenje i dužinu spajanja napada štetočine. Prognoza ima veliki značaj za izbor odgovarajućih mera suzbijanja, vreme i ekonomičnost njihovog sprovođenja.

- Higijena vinove loze, koja obuhvata sve mere koje omogućuju stvaranje povoljne sredine razvoja vinove loze. Ove mere su preventivne, kao što su: uklanjanje nepotrebnih lastara uklanjanje dolnjeg lišća, zalamanje lastara, zakidanje zaperaka, vezivanje loze, suzbijanje korova i uništavanje žarišta bolesti i štetočina.
- Terapija, koja obuhvata direktnе mere zaštite vinove loze koje mogu biti mehaničke, biološke i hemijske.

Danas su najzastupljenije hemijske mere zaštite vinove loze. One su sigurne, brze i ekonomične i sve je manji broj slučajeva gde se uspešno ne mogu izmeniti i proizvodnju učiniti ekonomičnom.

Ekonomski značajne bolesti i štetočine prizrenskega vinograda su: *Plasmopara Viticola* - prouzrokoval plamenjače, *Uncinula necator* - prouzrokoval pepelnice, *Botrytis cinerea* - prouzrokoval sive truleži grožđa, *Phomopsis Viticola* - prouzrokoval crne pegavosti, grožđani moljci (*Polychrosis botrana* i *Chysia ambigua*), *Eriophyes vitutis* izaziva erionoze, *Phyllocoptes vitis* - grinja vinove loze.

a) Plamenjača, se manifestuje na lišću, grozdovima i lastarima.

Na lišću se plamenjača manifestuje u vidu bledo zelenih pega, koje kasnije žute i to su tzv. uljane pege, obično 2-3 cm. veličine. Sa naličja lišća, u okviru pega, javlja se beličasta prevlaka, konidiofore sa konidijama. Kasnije, obično i opada. U slučaju jače pojave plamenjače često dolazi u toku vegetacije i do defolijacije. Kao posledicu toga imamo smanjenje prinosa i nedozrevanje lastara i grožđa.

Na grozdovima bolest se može javiti pre cvetanja, za vreme cvetanja bobica, sve do pojave šarka. Obolenje se obično manifestuje na grozdovima u obliku peperjaste plesni, koja može da zahvatit i ceo grozd. Napadnuti grozdovi kasnije

postaju tamnožuti i kasnije se suše. Kasnije napadnute bobice zaostaju i porastu
smežuraju se na kraju propadanja.



Na lastarima napadnuta mesta dobijaju žuto-mrku boju,

Zaštita vinove loze od Plazmopara viticola prouzrokovana plamenjače bazira se uglavnom na antiperonaspornoj službi, bez koje se ne može zamisliti savremena zaštita plantažnih vinograda.

Na osnovu dosadašnjih iskustava, a u cilju zaštite vinograda od plamenjače obavlja se 3-4 tretiranja. Obično se ova tretiranja obavljaju pre i posle cvetanja vinove loze sredinom juna i početkom jula.

Što se tiče preparata za zaštitu vinove loze od plamenjače koriste se uglavnom preparati koje nudi tržište. Pri korišćenju preparata vodi se računa da se za tretiranje pre cvetanja i odmah nakon cvetanja koriste sintetički-organski preparati na bazi mankozeba, folpeta, propineba, a takođe i preparati Mikal, Ridomil, Oxadixsil i drugi. Za kasnija tretiranja daje se prednost preparatima na bazi bakra - bakarni kreč i bordovska čorba.

b) Pepelnica, se manifestuje na zeljastim organima vinove loze (list, grozd, lastar).

Na listu se zapažaju male bledozelene pege unutar kojih su nervi nekrotirani i crnaste su boje. Listovi se deformišu i kasnije opadaju.

Na grozdovima se bolest pojavljuje odmah posle zametanja bobice u obliku beličastih prevlaka koja može zahvatiti čitav grozd i šepurinu. Obolele bobice ostaju sitne, veći broj puca te im se vidi semenka, što je karakteristično za ovu bolest. Napadnute bobice u kasnijoj fazi ne pucaju, ali se deformišu i kasnije su podložne truleži.

Na lastarima se bolest manifestuje u obliku tamnih pega, a kada lastari sazru pege dobijaju crvenkastu mrku boju.

Štete od pepelnice mogu biti mnogo velike, jer su zabeležene izvesne parcele-delovi parcele gde su se štete kretale od 50-70 %.



Što se tiče mera zaštita vinove loze od pepelnice one se mogu sprovoditi kao kombinovano tretiranje uz plamenjaču, erinoze, akarinoze, insekte i drugo. Pri tome se dodaju preparati za pepelnicu, ili se obavlja poseban tretman u cilju suzbijanja samo pepelnice, ili se pak obavljaju zaorašivanja sumpornim prahom.

Koje će se mere primeniti uglavnom zavisi od vremenskih prilika i intenziteta pojave pepelnice. Praktično za ovo vinogorje treba kombinovati sva tri načina. Naime, treba obaviti jedno tretiranje kada su lastari dostigli dužinu 10-15 cm., a potom dodavati preparat za pepelnicu ostalim preparatima i obaviti jedno-dva sumporisanja. Jedno tretiranje obavezno obaviti u fazi cvetanja.

Od preparata treba koristiti preparate na bazi sumpora (sumpor u prahu, kvašljive sumpore-kosan, kvašljivi sumpor, sumbarit) i dinakop kao kontaktena, a od sistemika preparate na bazi feranimola, triazinefona, propiconazola, triflumizola i druge.

c) **Siva trulež grožđa**, (*botritis*) može se javiti rano u proleće na lišću u vidu crnih nakrotičnih pega, ali vrlo retko i u malom broju. Bobice mogu biti napadnute dok su još zelene, mada je ova pojava vrlo retka. Napadnuta bobica u doba zrenja je osuđena na propadanje. Kod sorata sa zbijenim grozdovima može zahvatiti čitav grozd, a na grozdu se obrazuje siva prevlaka koju čine spore gljiva. Intenzitet pojave oboljenja zavisi od vremenskih prilika u toku zrenja i berbe, kao i od zdravstvenog stanja (zaštite od grožđanih moljaca i pepelnice).

Zavisno od vremenskih prilika (jače padavine), bolest može umanjiti prinose i do 50 % a i ono ubrano grožđe često je slabog kvaliteta, pa se zato moraju izveduzimati odgovarajuće mere zaštite. Ove mere mogu biti preventivne (drenaža, odstranjivanje donjeg lišća, suzbijanje grožđanih moljaca i pepelnice, voditi računa prilikom đubrenja azotom, izbegavati izvesne fungicide koji pospešuju botritis i u zadnjim prskanjima koristiti bordovsku čorku) i direktnе mere koje se ogledaju u primeni specifičnih botriticida na bazi: triforina, procimidifona, vinklozalina, i prodinola i drugog.

Kod primene preparata strogo se mora voditi računa o reziduama, tolerancama i karenccama, kao i o drugim ograničenjima prilikom primene, a koja se uglavnom nalaze u uputstvima.

UZ 1869/1980.
M. M. Kujma

d) Crna pegavost loze, manifestuje se na zelenim lastarima u obliku mrtkih pega, koje kasnije pocrne i kasnije pucaju. Okca na napadnutim lastarima ostaju sterilna i iz njih se ne razvijaju lastari. Što se tiče mera borbe one se svode na mehaničke (rano orezati lozu i orezanu lozu spaliti) i hemijske - koristiti kreozon za zimsko prškanje i mikal za rano proletnje tretiranje, a mogu se primeniti i preparati na bazi mankozeba i folpeta.

e) Grožđani moljci, redovno se javljaju u manjem ili većem intenzitetu i zato se moraju pratiti - prognozirati. U slučaju neprimenjivanja mere zaštite, kod jačeg intenziteta pojave mogu naneti ozbiljne štete.

U cilju suzbijanja moljaca treba primeniti insekticide na bazi: dimetoata, metomila, cipermetrina, deltemetrina, alfametrija i druge, pri čemu se vodi računa o njihovom sporadičnom delovanju na erinoze i grinje.

f) Erinoze i grinje, javljaju se sporadično u slabom intenzitetu na ovom vinogorju.

S obzirom na intenzitet pojave preporučuje se da se prilikom suzbijanja pepelnice i moljaca koriste preparati koji imaju uticaja i na ove štetočine.ž

Program zaštite vinograda u rodu



Red. br.	Vreme primene mera	Bolesti i štetočine	Aktivne materije preparata
I	Bubrenje-kretanje vinove loze	Crna pegavost loze	Mikal, mankozeb
II	Lastari 10-15 cm.	Pepelnica, erinoca	Kvašljivi sunpori i ferinimol-rubigan
III	Prema nalogu AP službe	Plamenjača, pepelnica, moljci, grinja.	Mikal, Ridomil, mankozeb, dimetoat, ferinimol-rubigan
IV	Cvetanje	Pepelnica	Sumpor u prabu
V	Prema nalogu AP službe	Plamenjača, pepelnica	Ridomil, mankozeb, Bakarni kreč i kvašljivi sumpor
VI	Prema nalogu AP službe	Plamenjača, pepelnica, botritis	Bordovska čorba, kvašljivi sumpori, procimidon-sumileks
VII	Prema nalogu AP službe	Plamenjača, pepelnica, botritis	Bordovska čorba, kvašljivi sumpori, procimidon-sumileks
VIII	Četrdeset dana pre berbe	Botritis	procimidon-sumileks





VIII. BILANS PROIZVODNJE GROŽĐA PO SORTAMA I SEKTORIMA VLASNIŠTVA

Bilans proizvodnje grožđa, vina i randman šire po sortama i sektorima vlasništva sa svim pratećim podacima prikazan je u tabelama br. 24, 25, 26, 27, 28, 29 i 30.

U tabeli br. 24. prikazani su sortiment, prosečan broj čokota po jedinici površine, prinos grožđa po čokotu i jedinici površine, ukupan prinos grožđa po sorti, kao i prinos grožđa po vinogradarskom objektu.

U tabeli br. 25. dat je pregled prosečnih prinosa grožđa i sadržaj šećera i ukupnih kiselina po sortama na društvenom sektoru za pet godina i to za 1986, 1987, 1988, 1991 i 1992 godinu.

U tabeli br. 26. dat je bilans proizvodnje grožđa po sektorima vlasništva u zavisnosti od sorte, površine, broja čokota i plana proizvodnje.

U tabeli br. 27. dat je svodni bilans proizvodnje grožđa po sektorima vlasništva.

U tabeli br. 28. data je svodna rekapitulacija prinosa grožđa.

U tabeli br. 29. data je projekcija očekivanih količina soka-vina po sortama.

Na osnovu analize ovih podataka proističu sledeći zaključci:

1. Sortiment za bela, crna i ružičasta vina kako po objektima, tako i u celini je veoma kvalitetan, jer su u njemu zastupljene najpoznatije sorte za proizvodnju vih kvalitetnih kategorija belih, crnih i ružičastih vina. Sorte su zastupljene na znatnim površinama, pa je na taj način osigurana i znatna sirovinska baza.

2. Proizvodnja grožđa se obavlja na društvenom i privatnom sektoru vlasništva, dok se organizovana proizvodnja vina nalazi isključivo na društvenom sektoru, točnije u okviru PKB "Kosovo vino" - Mala Kruša u Prizrenu.

3. Najveće površine zasada pod vinovom lozom nalazi se u fazi punog plodonošenja. Broj čokota u najvećem delu zasada je zadovoljavajući.

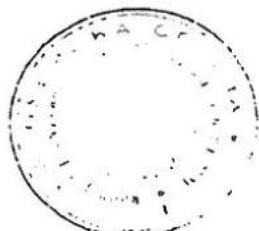
4. Prinosi grožđa, kako postojeći tako i očekivani kreću se u granicama koje su po odredbama Pravilnika o kvalitetu vina predviđena za vrhunska i kvalitetna vina. Takođe se i sadržaj šećera i ukupnih kiselina u širi gajenih sorti i to kako na društvenom tako i na privatnom sektoru vlasništva kreće se u granicama koje su predviđene odredbama Pravilnika o kvalitetnim kategorijama naših vina pa i više, što je samo potvrda da se radi kako o kvalitetnom sortimentu tako i o veoma povoljnim ekološkim i agrotehničkim uslovima proizvodnje grožđa.

5. Učešće bojadisera u sortimentu omogućava popravku boje sortama za crna vina, čime je zadovoljen i ovaj tehnološki zahtev, pa tako nisu potrebne druge intervencije u cilju popravke boje sortama u kojima one nedostaju.

6. Uzevši u obzir sortiment vinove loze u celini, zatim stvarni i očekivani prinos grožđa po sektorima vlasništva, kao i ostale podatke u iskazanim bilansima, može se konstatovati da PKB "Kosovo vino" - Mala Kruša u Prizrenu ima ne samo obezbeđen kvalitetan sortiment, već i odgovarajuće količine grožđa za spravljanje ne samo sortnih već i ostalih tipova vina. Bilansni podaci takođe pokazuju da se najveća količina proizvedenog grožđa može nameniti proizvodnji kvalitetnih i vrhunskih vina, pa se na osnovu odredaba Pravilnika o kvalitetu vina to i čini.

7. Proizvodnja grožđa nekih stonih sorti, zatim proizvodnja grožđa mešavine vinskih sorti, kao i proizvodnja grožđa nekih sorti za masovna vina može po svom kvalitetu odgovoriti i zahtevima proizvodnje vinjaka, lozovače i drugih jakih alkoholnih pića, što je inače predmet posebne elaboracije.

8. Najveća količina grožđa za crna vina ostvaruje se u okviru sledećih sorti: game crni, prokupac, vranac, game bojadiser, merlo, burgundac crni i dr. Najveća proizvodnja grožđa za bela vina ostvaruje se u okviru sorti: rizling italijanski, rkaciteli, župljanka i smederevka.



Tab. 24. Tabelarni pregled planiranog prinosa grožđa po objektima i sortama društvenog sektora
"KOSOVO VINO" - Mlja Kruša u Prizrenu

Objekat	Sorta	Površina u ha.	Prosječan broj šokota po ha.	Prinos grožđa po šokotu kg.	Prinos grožđa po ha. kg.	Ukupna proizvodnja kgr.
		3	4	5	6	7
Pirâne - Medvec	Burgundac crni	18.72.00	3.167	2.700	8.600	160.992
	Gamske crni	41.00.00	3.167	3.600	11.400	467.400
	Kaber. sovinjon	14.97.00	3.167	2.700	8.600	128.742
	Žam. Črni	14.70.00	3.167	3.600	11.400	170.658
	Rkacitell	8.72.00	3.167	3.600	11.400	99.408
	Rajn. rizling	58.02.00	3.167	2.700	8.600	498.972
	Župljanka	21.00.00	3.167	3.600	11.400	239.400
	Snederevka	29.47.00	3.167	3.600	11.400	335.198
SVEGA		206.60.00				2.101.530
Gornja Srbica	Alikant buše	36.23.00	3.167	3.600	11.400	413.022
	Burgundac crni	18.43.00	3.167	2.700	8.600	158.498
	Kaberne sovinjon	11.32.00	3.167	2.700	8.600	97.352
	Rizling julijanski	13.94.00	3.167	2.700	8.600	1.199.184
	Rkacitell	52.80.00	3.167	3.600	11.400	601.920
	Župljanka	18.50.00	3.167	3.600	11.400	210.900
SVEGA		276.72.00				2.680.876



1	2	3	4	5	6	7
Mušuška Taražda	Merlo	121.54.00	3.000	2.700	8.100	984.474
	Burgundac crni	50.99.00	3.000	2.700	8.100	413.019
	Frankovka	24.89.00	3.000	3.600	10.800	268.812
	Game crni	28.92.00	3.000	3.600	10.800	312.336
	Game bojadiser	12.23.00	3.000	3.600	10.800	132.084
	Ancelota	10.50.00	3.000	3.600	10.800	113.400
	Robozo plijave	3.46.00	3.000	3.600	10.800	37.368
	Smederevka	7.01.00	3.000	3.600	10.800	75.600
	Tokaj	2.01.00	3.000	3.600	10.800	21.600
	Afus-all	1.41.00	3.000	3.600	10.800	15.288
Bela Voda	SVEGA	262.94.00	262.94.00	262.94.00	262.94.00	2.373.921
	Rizling italijanski	27.39.00	3.033	3.600	10.900	298.551
	Smederevka	6.07.00	3.033	3.600	10.900	66.163
	Vranac	28.52.00	3.033	3.600	10.900	310.869
	Alikant buše	14.12.00	3.000	3.600	10.800	152.426
	Frankovka	9.92.00	3.033	3.600	10.900	108.128
	Game crni	35.80.00	3.000	3.600	10.800	390.220
	Game bojadiser	42.80.00	3.017	3.600	10.850	466.240
	SVEGA	167.02.00	167.02.00	167.02.00	167.02.00	167.02.00
	Vranac	41.09.00	3.000	3.600	10.800	443.777
Landovica	Game bojad.	39.70.00	3.000	3.600	10.800	428.760
	Game crni	8.70.00	3.000	3.600	10.800	93.960
	Alikant buše	8.91.00	3.000	3.600	10.800	96.228
	Frankovka	11.10.00	3.000	3.600	10.800	119.880
	M. hamburg	23.01.00	3.000	3.600	10.800	248.400
	Afus-all	17.23.00	3.000	3.600	10.800	186.084
	Novost.sorte	5.28.00	3.000	3.600	10.800	57.084
	Kardinal	2.51.00	3.000	3.600	10.800	27.108
	SVEGA	157.52.00	157.52.00	157.52.00	157.52.00	1.701.216



Zab. 25. Pregled prosečnih prinosa grožđa, sadržaja šećera i ukupnih kiselina u gajenih sorti na društvenom sektoru za godine: 1986, 1987, 1988, 1991, 1992 godinu



Nastavak Tab. 25.



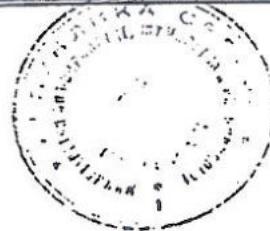
tab. 26. Bilans proizvodnje grožđa u zavisnosti od sorte, površine broja čokota i plana proizvodnje po sortama
u društvenom i privatnom sektoru

Red. br.	Sorta	Površina u ha.	Na sopstvenom sektoru				Ukupno pest. pros. proizv.
			Prosečan broj čokota po ha.	Prinos grožđa po čokotu kgr.	Petogodišnji prosečni prinos po ha	% šec. kis gr/l	
1.	Rizling italijanski	127 61 00	3.167	2.678	8.347	21,50	7,63 1.065.160
2.	Rkacitelji	61 77 00	3.167	2.580	8.170	19,60	7,59 504.660
3.	Smederevka	12 50 00	3.167	3.106	9.688	17,37	8,54 121.100
4.	Župljanka	41 10 00	3.167	3.123	9.891	22,48	7,82 405.531
5.	Afus-ali	18 64 00	3.167	2.862	8.587	20,74	6,64 160.061
6.	Tokaj	2 00 00	3.000	2.627	7.881	20,85	6,74 15.762
7.	Rizling rajnski	-	-	-	-	-	-
8.	Muskat italija	-	-	-	-	-	-
9.	Semijon	-	-	-	-	-	-
	SVEGA	2 63 52 00					2.272.274
10.	Merlo	121 57 00	3.000	2.576	7.728	22,20	8,17 939.493
11.	Gane crni	112 04 00	3.068	3.230	9.910	22,30	7,56 1.110.316
12.	Gane bojadiser	97 94 00	3.012	3.795	11.431	19,66	8,89 1.119.895
13.	Burgundac crni	87 69 00	3.078	3.161	9.730	21,88	7,06 853.224
14.	Vranac	69 61 00	3.011	3.581	10.783	19,07	7,71 750.605
15.	Alikant buše	57 25 00	3.102	2.647	11.312	17,16	8,07 647.612
16.	Frankovka	45 91 00	3.006	2.633	7.915	21,30	8,81 363.378
17.	Kaberne sovinjon	26 32 00	3.167	2.295	7.280	19,47	8,58 191.610
18.	M. Hamburg	23 00 00	3.000	3.017	9.051	19,98	7,14 208.173
19.	Žametna črnina	14 70 00	3.167	2.949	9.339	18,26	8,11 137.283
20.	Anceljota	10 50 00	3.000	3.188	9.565	19,02	9,34 100.433
21.	Rabozo pijave	3 56 00	3.000	3.219	9.656	21,00	9,51 38.238
22.	Kardinal	2 51 00	3.000	3.123	9.370	18,50	6,60 23.519
23.	Novost. stone sor.	5 28 00	3.000	2.786	8.358	18,82	,805 44.130
24.	Mečjane sorte	2 40 00	3.000	2.624	7.873	20,98	6,85 18.895
25.	Prokopac	-	-	-	-	-	-

Nastavak Tab. 26.



Red. br.	Sorta	Na individualnom sektoru			Na novim zasadima vinograda				
		Površina u ha.	Prosečan priнос по ha. pros. proizv.	Ukupna pros. proizv.	Površina u ha	Pros. broj. čokota	Planir. priнос по čok.	Planir. priнос по ha	Ukupna pla. proizv.
1.	Rizling italijanski	12.25.00	7.343	89.948	39.01.00	3.167	2.700	8.600	355.486
2.	Rkaciteli	4.50.00	10.739	48.327	-	-	-	-	-
3.	Smederevka	39.95.00	9.525	380.514	29.47.00	3.167	3.600	11.400	335.958
4.	Župljanka	13.55.00	7.619	103.237	-	-	-	-	-
5.	Afus-all	49.30.97	8.353	411.874	-	-	-	-	-
6.	Tokaj	-	-	-	-	-	-	-	-
7.	Rizling rajnski	-	-	-	58.02.00	3.167	2.700	8.600	498.972
8.	Muskat Italija	8.70.00	-	-	-	-	-	-	-
9.	Semijon	2.40.00	-	-	-	-	-	-	-
	SVEGA	126.65.97	-	1.046.775	126.50.00	-	-	-	1.170.416
10.	Merlo	70.00	10.486	7.340					
11.	Game crni	18.67.00	9.442	176.275					
12.	Game bojadiser	55.00	8.582	4.720					
13.	Burgundac crni	6.55.00	11.042	72.328					
14.	Vranac	42.00.00	9.562	405.365					
15.	Allikanti buše	-	-	-					
16.	Frankovka	-	-	-					
17.	Kaberme sovinjon	-	-	-					
18.	M. Hamburg	40.00	10.267	4.107					
19.	Žametna črnina	45.62.68	6.535	298.164					
20.	Ancelota	63.70.00	8.813	569.396					
21.	Rabozo pijave	-	-	-					
22.	Kardinal	-	-	-					
23.	Novost stone sor.	-	-	-					
24.	Mješane sorte	154.90.80	-	1.104.805					
25.	Prokupac	333.10.48	-	2.634.500					



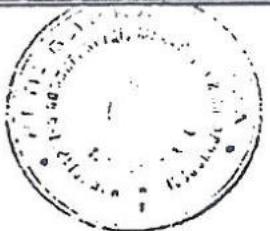
Tab. 27. Svodni bilans proizvodnje grožđa po sektorima proizvodnje DP "Kosovo vino"
Mala Kruša



Red. br.	Sorta	Površina u ha.	Na sopstvenom sektoru				Ukupna predviđena proizvodnja
			Petogodišnji prosečni prinos po ha	% šć.	kis gr/l	Ukupna proizvodnja	
1.	Rizling italijanski	127 61 00	8.347	21,50	7,63	1.065.160	8.977 1.145.555
2.	Rkacitelj	61 77 00	8.170	19,60	7,59	504.660	11.400 704.178
3.	Smederevka	12 50 00	9.688	17,37	7,54	121.100	11.230 140.375
4.	Župljanka	41 10 00	9.891	22,48	7,82	405.531	11.400 467.400
5.	Ahus-ali	18 64 00	8.587	20,74	6,64	160.061	10.800 201.312
6.	Tokaj furlanski	2 00 00	7.881	20,85	6,74	15.762	10.800 21.600
7.	Muskat italija	-	-	-	-	-	-
8.	Semijon	-	-	-	-	-	-
	SVEĆA	2 63 52 00	8.623			2.272.274	10.172 2.680.420
9.	Merlo	121 57 00	7.728	22,20	8,17	939.493	8.100 984.717
10.	Game crni	112 04 00	9.910	22,30	7,56	1.110.316	11.046 1.237.594
11.	Game bojadiser	97 94 00	11.431	19,66	8,89	1.119.895	10.843 1.062.289
12.	Burgundac crni	87 69 00	9.730	21,88	7,06	853.224	8.310 728.704
13.	Vranac	69 61 00	10.783	19,07	7,71	750.605	10.840 754.572
14.	Alikant buše	57 25 00	11.312	17,16	8,07	647.612	11.166 639.253
15.	Frankovka	45 91 00	7.915	21,30	8,81	363.378	10.821 496.792
16.	Kaberne sovinjon	26 32 00	7.280	19,47	8,58	191.610	8.600 226.352
17.	M. Hamburg	23 00 00	9.051	19,98	7,14	208.173	10.800 330.385
18.	Žamena črina	14 70 00	9.339	18,26	8,11	137.283	11.610 170.667
19.	Ancelota	10 50 00	9.565	19,02	9,34	10.433	10.800 113.400
20.	Rabozo pijave	3 96 00	9.656	21,00	9,51	38.238	10.800 42.768
21.	Kardinal	2 51 00	9.370	18,50	6,60	23.519	10.800 27.108
22.	Novost. stone sor.	5 28 00	8.358	18,82	,805	44.130	10.800 57.024
23.	Mješane sorte	2 40 00	7.873	20,98	6,85	18.895	10.800 25.920
24.	Prokupac	-	-	-	-	-	-
		680 78 00	9.619			6.546.804	10.013 6.897.545

Nastavak Tab. 27.

Red. br.	Sorta	Na individualnom sektoru		Očekivani prinosi na novim zasadima			
		Površina u ha.	Ukupna količina grožđa	% šetara	Sorta	Površina u ha	Planir. proizv. po ha
1.	Rizling italijanski	12.2500	89.948	21,5	Rizling italijanski	39.0100	8.600
2.	Rkaciteli	4.5000	48.327	19,10	Rajnski rizling	58.0200	8.600
3.	Smederevka	39.9500	380.514	17,50	Smederevka	29.4700	11.400
4.	Župljanka	13.5500	103.237	21,80			355.486
5.	Afus-all	49.3097	411.874	19,30			498.972
6.	Tokaj-furlanski	-	-	-			335.958
7.	Muskat italijanski	8.7000	-	-			
8.	Semijon	2.4000	12.875	22,40			
	SVEGA	126.6597		1.046.775		126.5000	1.170.416
9.	Merlo	70.00	7.340	21,80			
10.	Gamc crni	18.6700	176.275	19,77			
11.	Gamc bojadiser	55.00	4.720	18,80			
12.	Burgundac crni	6.5500	72.328	18,30			
13.	Vranac	42.0000	405.365	21,20			
14.	Alikant buše	-	-	-			
15.	Frankovka	-	-	-			
16.	Kaberne sovinjona	40.00	4.107	20,90			
17.	M. Hamburg	45.6268	380.149	20,70			
18.	Žametna Črmina	63.7000	561.396	19,30			
19.	Ancelota	-	-	-			
20.	Rabozo pljave	-	-	-			
21.	Kardinal	4.4000	-	-			
22.	Novostl stone sor.	-	-	-			
23.	Mešane sorte	-	-	-			
24.	Prokupac	154.9080	1.104.805	21,30			
		337.5040	2.716.485				



Tab. 27. Svođni bilans proizvodnje grožđa po sektorima proizvodnje DP "Kosovo vino"

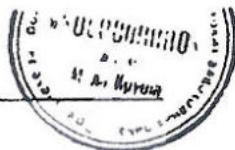
Mala Kruša

Na sopstvenom sektoru

1914.3.1.



Red br.	Sorta	Površina u ha.	Petogodišnji prosečni prinos			Ukupna proizvodnja	Prosečni predviđeni prinos	Ukupna predviđena proizvodnja
			po ha	% šć.	kis g/l			
1.	Rizling italijanski	127 61 00	8.347	21,50	7,63	1.065.160	8.977	1.145.555
2.	Rkaciteli	61 77 00	8.170	19,60	7,59	504.660	11.400	704.178
3.	Smederevka	12 50 00	9.688	17,37	7,54	121.100	11.230	140.375
4.	Župljanka	41 10 00	9.891	22,48	7,82	405.531	11.400	467.400
5.	Afus-ali	18 64 00	8.587	20,74	6,64	160.061	10.800	201.312
6.	Tokaj furlanski	2 00 00	7.881	20,85	6,74	15.762	10.800	21.600
7.	Muskat italija	-	-	-	-	-	-	-
8.	Semijon	-	-	-	-	-	-	-
	SVEGA	2 63 52 00	8.623			2.272.274	10.172	2.680.420
9.	Merlo	121 57 00	7.728	22,20	8,17	939.493	8.100	984.717
10.	Game crni	112 04 00	9.910	22,30	7,56	1.110.316	11.046	1.237.594
11.	Game bojadiser	97 94 00	11.431	19,66	8,89	1.119.895	10.843	1.062.289
12.	Burgundac crni	87 69 00	9.730	21,88	7,06	853.224	8.310	728.704
13.	Vranac	69 61 00	10.783	19,07	7,71	750.605	10.840	754.572
14.	Alikant buše	57 25 00	11.312	17,16	8,07	647.612	11.166	639.253
15.	Frankovka	45 91 00	7.915	21,30	8,81	363.378	10.821	496.792
16.	Kaberne sovinjon	26 32 00	7.280	19,47	8,58	191.610	8.600	226.352
17.	M. Hamburg	23 00 00	9.051	19,98	7,14	208.173	10.800	330.385
18.	Žametna črnina	14 70 00	9.339	18,26	8,11	137.283	11.610	170.667
19.	Ancelota	10 50 00	9.565	19,02	9,34	100.433	10.800	113.400
20.	Rabozo pijave	3 96 00	9.656	21,00	9,51	38.238	10.800	42.768
21.	Kardinal	2 51 00	9.370	18,50	6,60	23.519	10.800	27.108
22.	Novost. stone sor.	5 28 00	8.358	18,82	,805	44.130	10.800	57.024
23.	Međane sorte	2 40 00	7.873	20,98	6,85	18.895	10.800	25.920
24.	Prokupac	-	-	-	-	-	-	-
		680 78 00	9.619			6.546.804	10.013	6.897.545



Svodna rekapitulacija prinosa grožđa po sortama i sektorima vlasništva D.P.PKB.-"Kosovo Vino" Mala Kruša - Prizren, prikazana je u tab. br. 28.

Tab. br. 28.

Red. br.	Sorta	Prinos grožđa po sortam / kgr		
		Društveni sektor	Privatni sektor	Ukupno kgr.
	a) Sorte za bela vina			
1.	Rizling italijanski	1.145.553	89.948	1.235.503
2.	Rkaciteli	704.178	48.327	752.505
3.	Smederevka	140.375	380.514	520.889
4.	Župljanka	467.400	103.237	570.637
5.	Semijon	-	12.875	12.875
	Ukupno kgr.	2.457.508	634.901	3.092.409
	b) Sorte za crna vina			
1.	Merlo	984.717	7.340	992.057
2.	Game crni	1.237.594	176.265	1.413.869
3.	Game bojadiser	1.062.289	4.720	1.067.009
4.	Burgundac crni	728.704	72.328	801.032
5.	Vranac	754.572	405.365	1.159.937
6.	Alikant bušč	639.253	-	639.253
7.	Frankovka	496.792	-	496.792
8.	Kaberne sovinjon	226.352	4.107	230.459
9.	Žametna črina	170.667	561.396	732.063
10.	Ancelora	113.400	-	113.400
11.	Rabozo pijave	42.768	-	42.768
12.	Prokupac	-	1.104.805	1.104.805
13.	Muskat hamburg	248.400	298.164	546.564
	Ukupno kgr.	6.705.508	2.634.500	9.340.008
	c) Grožđe za vino za prepek			
1.	Muskat hamburg	81.985	81.985	163.970
2.	Afus-ali	201.312	411.874	613.186
3.	Kardinal	27.108	-	27.108
4.	Nove stone sorte	57.024	-	57.024
5.	Tokaj	21.600	-	21.600
6.	Mešane sorte	25.920	-	25.920
	Ukupno kgr.	414.949	493.859	935.808



IX PROJEKCIJA OČEKIVANOG RANDMANA SOKA-VINA PO SORTAMA

Polazeći od podataka iznetih u tab. 28. projekcija očekivanih količina grožđa i očekivanih randmana vina prikazuje se u tab. br. 29.

Tab. br. 29.

Red. br.	Sorta	Ukupno kgr.	Randman soka-vina	
			%	Količina vina
1.	a) Sorte za bela vina			
1.	Rizling italijanski	1.235.503	60	741.302
2.	Rkaciteli	752.505	65	489.128
3.	Smederevka	520.889	70	364.622
4.	Župljanka	570.637	65	370.914
5.	Semijon	12.875	60	7.725
	Ukupno kgr			1.973.691
1.	b) Sorte za crna vina			
1.	Merlo	992.057	60	595.234
2.	Game crni	1.413.869	65	919.015
3.	Game bojadiser	1.067.009	65	693.556
4.	Burgundac crni	801.032	60	480.619
5.	Vranac	1.159.937	65	753.959
6.	Alikant buše	639.253	65	415.514
7.	Frankovka	496.792	65	322.915
8.	Kaberne sovinjon	230.459	60	138.275
9.	Žametna črnina	732.063	65	475.841
10.	Ancelota	113.400	65	73.710
11.	Rabozo pijave	42.768	70	29.938
12.	Prokupac	1.104.805	65	718.123
13.	Muskat hamburg	546.564	65	355.266
	Ukupno kgr.			5.971.965
1.	c) Grožđe za vino za prepek			
1.	Muskat hamburg	163.970	70	114.779
2.	Afus-ali	613.186	65	398.571
3.	Kardinal	27.108	60	16.265
4.	Nove stone sorte	57.024	60	34.214
5.	Tokaj	21.600	65	14.040
6.	Mešane sorte	25.920	60	15.552
	Ukupno kgr.			593.421
a)	Ukupno litara belog vina			1.973.691
b)	Ukupno litara crnog vina			5.971.965
c)	Ukupno vina za prepek			593.421



X PROJEKCIJA UČEŠĆA SORTI U PROIZVODNJI NIJI TIPOVA VINA ZA ZAŠTIĆENIM GEO- GRAFSKIM POREKLOM

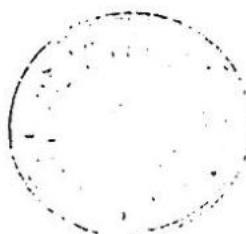
Projekcija učešća sorti u proizvodnji kvalitetnih kategorija vina sa zaštićenim geografskim poreklom daje se u tabelarnom pregledu br. 30.

ib. br. 30.

Red. br.	Sorta vinove loze	Učešće sorte u %	Tip vina, kvalitet-kategorija	Količina vina - litara	Ukupna količina vina - litara
1.	a) Vrhunsko bela vina Rizling italijanski Smederevka	95 5	Rizling italijanski Vrhunsko	355.825 17.791	373.616
1.	b) Kvalitetna bela vina Rizling italijanski Rkaciteli	85 15	Kosovski rizling ital. Kvalitetno	385.477 57.821	443.298
2.	Smederevka Župljanka	85 15	Kosovska Smederevka Kvalitetno	182.311 27.346	209.657
3.	Smederevka Emijon Župljanka Rkaciteli	17,4 1,0 36,0 45,6	Kosovsko belo Kvalitetno	164.520 7.725 343.568 431.307	947.120

REKAPITULACIJA

- a) Ukupna količina vrhunskih belih vina 373.616 lit
b) Ukupna količina kvalitetnih belih vina 1.600.075 lit
..... 1.973.691 lit





Nastavak tab. br. 30.

Red. br.	Sorta vinove loze	Učešće sorte u %	Tip vina, kvalitet-kategorija	Količina vina - litara	Ukupna količina vina - litara
1.	a) Vrhunsko crna vina Kabarne sovinjon Game crni	95 5	Kaberne sovinjon Vrhunsko	90.000 4.500	94.500
2.	Burgundac crni Game crni	95 5	Burgundac crni Vrhunsko	208.268 10.413	218.681
3.	Merlo Vranac	95 5	Merlo Vrhunsko	297.617 14.881	312.498 625.679
1.	b) Kvalitetna crna vina Kabarne sovinjon Merlo	85 15	Kosovski kaberne kvalitetno	48.275 7.241	55.516
2.	Burgundac crni Game crni Game crni bojadiser	85 10 5	Kosovski burgundac kvalitetno	272.351 27.235 13.618	313.204
3.	Merlo Vranac	85 15	Kosovski Merlo kvalitetno	290.376 43.556	333.932
4.	Game crni Game bojadiser Frankovka	85 10 5	Kosovski game kvalitetno	551.141 55.114 27.557	633.812
5.	Game crni Game bojadiser	85 15	Prizrenski game kvalitetno	325.726 48.844	374.570
6.	Prokupac Game bojadiser Frankovka Ancelota	43,2 34,6 17,8 4,4	Kosovsko crno kvalitetno	718.123 575.980 295.358 73.710	1.663.171
7.	Alikant-buše Vranac Žametna črnina Rabozo pijave	26,6 41,1 30,4 1,9	Kosovski roze kvalitetno	415.514 642.232 475.841 29.938	1.563.525
8.	Muskat hamburg Vranac	85 15	Kosovski hamburg kvalitetno	355.266 53.290	408.556 5.346.286
c)	Učešće sorti u proizvodnji vina za prepek				
1.	Muskat hamburg			114.779	
2.	Afus-ali			398.571	
3.	Kardinal			16.265	
4.	Novostvorene stone sorte			34.214	
5.	Tokaj			14.040	
6.	Mešane sorte			15.552	
	Ukupno			593.421	

Razmatrajući podatke u tabeli br. 30, projekcija nam pokazuje da je polazeći odredaba Pravilnika o kvalitetu vina kao i polazeći od sadašnjih potreba PKB





DOO Mala Kruša u Prizrenu najcelishodnija proizvodnja kako je to formulisano u navedenoj tabeli.

Navedena struktura kvalitetnih kategorija vina je manje više zahtev vremena u uslovima proizvodnje i plasmana vina ove radne organizacije. Inače povećani broj pojedinih kategorija vina neće predstavljati problem u njihovoj proizvodnji i realizaciji.

S obzirom da je u poslednjoj deceniji obavljan značajan izvoz belih i crnih vina na strana tržišta, pri čemu je strani partner ispostavljaо zahteve u pogledu tipa i naziva vina, njegovog hemijskog sastava i dozvoljenih količina supstanci za bonitet vina, to će se i pri budućem izvozu poštovati zahtevi stranih partnera. Pri realizaciji takvih zahteva sigurno će se ispoljiti i variranje određenih količina vina po datim tipovima vina što će u svakom slučaju diktirati budući ekonomski i marketinški uslovi.



XI VINSKI PODRUMI, PODRUMSKA OPREMA I KADROVSKA STRUKTURA

A VINSKI PODRUMI

PKB "KOSOVO VINO" - Mala Kruša u Prizrenu poseduje za preradu grožđa i proizvodnju vina 3 objekta i to:

1. Vinski podrum za pripremu preradu grožđa, ogradu i finalizaciju vina u Maloj Kruši.
2. Vinski podrum za primarnu preradu grožđa, čuvanje i sazrevanje vina u drvenim sudovima u Landovici.
3. Pogon za razливanje vina u boce u Beogradu.

Ukupni kapacitet za sva tri objekta izražen kao smeštajni prostor za vino iznosi oko 2.500 vagona.

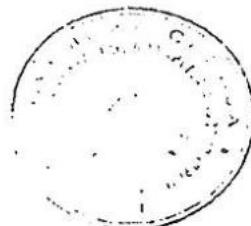
S'obzirom na kapacitet podruma i raspoloživu opremu, grožđe proizvedeno na društvenom i privatnom sektoru u prizrenskom vinogorju u potpunosti može biti prihvaćeno i prerađeno u vino raznih kvalitetnih kategorija.

B PODRUMSKA OPREMA

Navedeni podrumi raspolažu sa sledećim vinskim sudovima, mašinama i uređajima i to:

1) VINSKI PODRUM U MALOJ KRUŠI

Ceo podrum u Maloj Kruši podeljen je u tri dela i to: beli deo, žuti deo i sivi deo.





a) Beli deo podruma

Svi sudovi u ovom delu podruma izolovani su sa unutrašnje strane keramičkim pločicama, dok su sa spoljne strane obloženi keramičkim pločicama bele boje.

Sudovi u ovom podrumu su razne veličine, čija je zapremina prikazana u sledećem tabelarnom pregledu.

Broj sudova	Zapremina/lit	Ukupni kapaciteti/lit
12	9000	108000
5	15000	75000
17	18000	306000
56	20000	1120000
8	26000	208000
65	36000	2340000
8	80000	640000
3	100000	300000
Ukupno		509700

b) Žuti deo podruma

U ovom delu podruma se takođe nalaze betonske cisterne zastakljene sa unutrašnje strane pločicama, dok su sa spoljne strane izolovane keramičkim pločicama žute boje.

Sudovi u ovom podrumu su razne veličine, čija se zapremina prikazuje u sledećem tabelarnom pregledu

Broj sudova	Zapremina/lit	Ukupni kapaciteti/lit
28	150.000	4.200.000
2	310.000	620.000
Ukupno	460.000	4.820.000
Sudovi od inoxa		
13	50.000	650.000
Ukupno		5.470.000



c) Sivi deo podruma

U ovom delu podruma nalaze se 42 betonska suda, koji su sa unutrašnje strane izolovani staklenim pločicama, dok su sa spoljne strane obeleženi plavo-sivim keramičkim pločicama.

Zapremina svakog suda iznosi 160.000 litara, a ukupni kapaciteti sudova iznose 6.720.000 litara.

Navedeni sudovi u ovom podrumu raspoređeni su u tri etaže. Od ovog dela podruma izgrađen je vinograd koji vodi do mesta punjenja vagon cisterni, kojima se dalje transportuje vino.

2) VINSKI PODRUM U LANDOVICI

U ovom podrumu koji je više namenjen čuvanju vina, nalaze se dve kategorije bačvi i to:

- a) drvene bačve čija se zapremina kreće od 518 litara do 43.000 litara; ukupni kapacitet ovih bačvi iznosi: 334.826 litara.
- b) betonski sudovi obloženi staklenim pločicama čija se zapremina kreće od 5.000 litara do 20.000 litara; ukupni kapacitet ovih sudova iznosi 1.750.000 litara.

3) POGON ZA RAZLIVANJE VINA U BOCE U BEOGRADU

Ovaj podrum raspolaže sa 21. cisternom od Inox čelika čiji pojedinačni kapacitet iznosi 8.600 litara. Ukupni kapacitet podruma iznosi 180.600 litara.

B MAŠINE I UREĐAJI

1. Vinski podrum u Maloj Kruši

U ovom podrumu nalaze se sledeće mašine i uređaji:

- Kolske vase za merenje mase grožđa 2 komada
- Prihvativi bazeni za grožđe sa vijkom 4 komada
- Muljače horizontalne-centrifugalne (COQ) 4 komada
- Kompresioni ocedivač (COQ) 1 komad



- Kontinuirana cednica	1 komad
- Diskontinuirane cednice Vaslin	6 komada
- Pumpe "Manzini"	6 komada
- Vinifikatori za vrenje kljuka	18 komada
- Linija za termičku vinifikaciju "Gasquet"	1 komad
- Koncentrator za širu "Gasquet"	1 komad
- Uredaj za hlađenje šire "Gasquet-York"	1 komad
- Uredaj za hladnu stabilizaciju	1 komad
- Uredaj za pasterizaciju	1 komad
- Polifilter	1 komad
- Svećasti polifilter	1 komad
- Separator Alfa-laval	1 komad
- Centrifugalne pumpe	3 komada
- Kupažni sudovi	2 komada

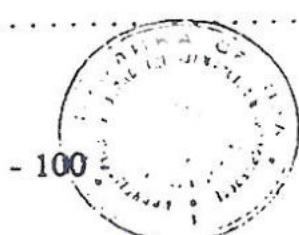
2. Vinski podrum u Landovici

U ovom podrumu nalaze se sledeće mašine i uređaji:

- Kolska vaga	1 komad
- Prihvativi bazeni za grožđe sa vijkom	2 komada
- Pumpa COQ stabilna	1 komad
- Pumpa COQ pokretna	1 komad
- Pumpa "Manzini"	2 komada
- Pumpa "Manzini" - velika	2 komada
- Kontinuirana cednica	1 komada
- Centrifugalna horizontalna muljača	2 komada
- Kompresioni oceđivač	1 komad
- Centrifugalna pumpa	1 komad

3. Pogon za razливanje vina u boce u Beogradu

- Linija za razливanje vina u boce marke "Nagema"	1 komplet
- Pumpe, klipne	2 komada
- Pumpe centrifugaln	1 komad
- Filter pločasti	1 komad
- Ostala prateća oprema	





C KADROVSKA STRUKTURA

1. Vinski podrum u Maloj Kruši

U ovom podrumu kadrovska struktura je sledeća:

a) Proizvodnja vina

	broj
- dipl. ing. agr	6
- viša školska sprema - vinarski smer	2
- VKV radnici - vinarski smer	6
- KV radnici - vinarski smer	30
- VKV - serviseri	3

b) Laboratorija:

- dipl. hemičara	2
- dipl. Mikrobiologa	1
- VŠS - hemičar	1
- SSS - hemičar	1
- SSS - biologičar	1

c) Punionica:

- dipl. ing. agr.	1
- KV radnika	12
- PKV - radnika	4

2. Vinski podrum u Landovici:

U ovom podrumu kadrovska struktura je sledeća:

- dipl. ing agr.....	1
- VKV - podrumar	1
- KV - radnika	4
- Mehaničar - serviser	1

3. Pogon u Beogradu

U ovom pogonu kadrovska struktura je sledeća:

- dipl. ing. agr.	2
- tehničara	1
- KV radnika	30

1.2. Kvalitetna bela vina:1. Kosovski rizling Italijanski 2. Kosovska smederevka i 3. Kosovsko belo.

2. Crna i roze vina:

2.1. Vrhunska crna vina:1.Kaberne sovinjon,2.Burgundac crni,i 3.Merlo.

2.2. Kvalitetna crna vina:1.Kosovski kaberne,2.Kosovski burgundac, 3.Kosovski merlo,4.Kosovski game,5.Prizrenski game,6.Kosovsko crno,7.Kosovski roze i 8.Kosovski muskat hamburg.

Tehnologija proizvodnje vina sa zaštićenim geografskim poreklom

Polazeći od kompleksa činilaca koji su opredeljujući kada je u pitanju kvalitet grožda i vina,neosporna je činjenica da će se u konkretnim uslovima proizvodnje vina postignuti kvalitet vina procenjivati i na osnovu hemijskih i senzorskih karakteristika vina os strane zakonom obrazovane stručne komisije.

U okviru proizvodnje navedenih kvalitetnih kategorija vina,strogogće se primeniti norme koje važe za proizvodnju zdravog grožda,visina prinosa grožda i sadržaja šećera i ukupnih kiselina u širi grožda.

Vina sa zaštićenim geografskim poreklom proizvodiće se po sledećem tehnoškom postupku:

a) Tehnolo proizvodnje belih vrhunskih vina sa žaštićenim geografskim poreklom.

Tehnologija proizvodnje ove kategorije vina obaviće se po sledećim postupcima:

1. Početak berbe grožda utvrduje stručna služba Instituta za poljoprivredna istraživanja "Srbija" centar za vinogradarstvo i voćarstvo,Niš ili Enološka stanica "Vršac" iz Vršca.

2. Grožde će se transportovati od vinograda do podruma motornim vozilima (traktorima i kamionima) u plastičnim gajbicama koje zahvataju masu od 20 kg. grožda, ili pak u rasutom stanju.

3. Prijem grožda obavlja se u jednom od prijemnih bazena,stim što se prethodno izmeri masa grožda i odredi sadržaj šećera i ukupnih kiselina u Širi.



4. Grožđje se zatim pužastim transporterom transportuje u muljaču. Dobijeni kljuk se prihvata u recipijente ispod muljače, stim što se u toku muljanja izvrši i odvajanje peteljke šepurine.

5. Dobijeni kljuk se zatim transportuje pomoću klipne pumpe u kompresioni ocedjivač marke "COQ", radi odvajanja samotoka. Delimično ocedjeni kljuk prebacuje se u cednice tipa "VASLIN" sa diskontinuiranim radom, radi izdvajanja preostale šire. Pored samotoka, za ovaj tip vina, koristiće se još i šira dobijena iz dva ciklusa cedjenja na cednicama ovog tipa, šira iz ostalih ciklusa cedjenja, zbog toga što narušava hemijski i senzorni kvalitet vina, odvojiće se i koristiće se u druge svrhe.

6. Dobijena šira (samotok i preševina iz dva ciklusa) podvrgava se zatim sumporisanju sa 5-10 g/hl SO_2 uz primenu kalijum metabisulfita.

7. U nastavku mora se primeniti prečišćavanje šire kao bitnog preduslova za proizvodnju vina vrhunskog kvaliteta, radi sedimentacije čestica mutnoće, širu treba ostaviti da miruje 10-24 časa.

8. Nakon izvršene sedimentacije grubih čestica mutnoće, izbistrena šira prebacuje se u sudove za fermentaciju zapremine 26.000 litara. U ovim sudovima vrši se bentonitiranje šire sa količinom od 100-200 g/hl. Bentonitiranje je neophodno radi bržeg spontanog izbistravanja novog vina, a naročito radi postizanja čistijeg i izraženijeg sortnog mirisa i ukusa, kao i prihvatljivije svetlijе boje vina.

9. U cilju aktiviranja alkoholnog vrenja, kao naredni važan postupak je dodavanje čiste kulture vinskog kvasca u aktivnom stanju.

10. Pošto su predviđeni postupci do početka fermentacije šire primjenjeni, u toku fermentacije posebna pažnja se mora posvetiti regulisanju temperature koja ne sme da prekorači granicu od 20°C . Problem kontrole kretanja temperature u toku fermentacije je esencijalno pitanje. Ukoliko se prekorači ovaj prag, dolazi do gubitka aromatičnih materija, usled čega vino neće ispoljiti sortno tipično aromu i svežinu na ukusu.

11. Nakon završetka burnog vrenja, novo vino se prebacuje u sudove većeg kapaciteta radi doviranja i taloženja kvasca i preostalih grubih čestica mutnoće. Nakon 7-10 dana posle završenog alkoholnog vrenja, vrši se analiza važnijih sastojaka



vina(etanol,ukupne kiseline,isprljive kiseline i sumpor-dioksidni i ukupni), a po potrebi se vrši i dosumporisanje vina.

12. Pretakanje vina(I,II,III) obavlja se na uobičajeni način,stim što se prethodno mora proveriti stabilnost vina na vazduhu.Ukoliko je vino nestabilno na vazduhu i skljono je mrkom prelomu,potrebno je pre-pretakanja izvršiti dosumporisanje.

13. Pošto se vino spontano izbistri i to nakon obavljenih pretakanja. pristupa se kupažiranju osnovne i prateće sorte u odnosu 95:5%.

14. Nakon toga, vino se podvrgava bistrenju sa odgovarajućim sredstvima(bistrilima),pri čemu se vrsta i količina sredstava određuju ogledom u malom.

15. Posle bistrenja vina,pristupa se njegovoj filtraciji i sta- bilizacij hladnjem.

16. Izbistreno i stabilizovano vino,spremno je za razливanje u boce, stim da u momentu razlivanjatreba da sadrži oko 30 mg/l slobodnog SO₂.

17. Vrhunsko vino Rizling italijanski sa zaštićenim geografskim poreklom razliva se u rajnske boce zapremine 0,75 lit. koje se obavezno zatvaraju plutenim zapušaćima.

18. Vrhunsko vino Rizling italijanski sa zaštićenim geografskim poreklom ne bi trebalo toplo razlivati u boce(postupak termolizacije), jer dolazi do gubitka sortne arome i svežine na ukusu.Pri tome i boja trpi negativne promene.

b) Tehnologija proizvodnje belih kvalitetnih vina sa zaštićenim geografskim poreklom

Tehnologija proizvodnje ove kategorije vina obaviće se po sledećim postupcima:

1. Početak berbe grožda utvrđuje stručna služba Instituta za poljoprivredna istraživanja "Srbija" centar za vinogradarstvo i voćarstvo Niš ili Enološka stanica "Vršac" iz Vršca.

2. Groždje će se transportovati od vinograda do podruma motornim vozilima, traktorima ili kamionima, u rasutom stanju, ili pak u plastičnim gajbinama ~~koje~~ zahvataju masu od 20 kg. groždja.

3. Prijem groždja se obavlja u jednom od prijemnih bazena, stitište se prethodno izmeri masa groždja i odredi sadržaj šećera i ukupnih kiselina u širi.

4. Groždje se zatim pužastim transporterom transportuje u muljaču tima COQ, gde se vrši muljanje groždja uz odvajanje peteljni i šepurine. Dobijeni kljuk se prihvata u recipientu ispod muljače, odakle se transportuje pomoću klipne pumpa. Delimično ocedjeni kljuk se prebacuje u cednice tipa "Vaslin" sa diskontinuiranim radom, u cilju izdvajanja preostale šire. Pored samotoka, za ovaj tip vina, koristiće se i šira dobijena iz tri ciklusa cedjenja na cednicama ovog tipa. Šira iz poslednja tri ciklusa cedjenja odvojiće se i koristiće se u druge svrhe, jer u znatnoj meri narušava hemijski i senzorni kvalitet vina.

5. Dobijena šira (samotok i preševina iz tri ciklusa cedjenja) se zatim sumporiše sa kalijum metabisulfitem u količini od 5-10 g/hl SO₂.

6. Prečišćavanje šire od čestica mutnoće, postupkom sedimentacije je takođe za preporuku ako za to postoje uslovi.

7. Zatim se šira mutna ili izbistrena prebacuje u sudove za fermentaciju zapremine 26.000 litara.

8. Premda se bolji efikat postiže bentoniranjem prečišćene-izbistrene šire, za preporuku je da se i mutna šira pre vrenja tretira sa 150-200 g/hl bentonita.

9. Za izazivanje alkoholnog vrenja treba u načelu koristiti čistu kulturu kvasca, ili da se zasejavanje vinskog kvasca obavi sa širom koja se već nalazi u fazi burnog vrenja.

10. Temperatura šire u toku alkoholnog vrenja ne treba da predje 25°C.

11. Nakon završetka burnog vrenja, nova vina se prebacuju u sudove većeg kapaciteta radi doviranja i taloženja kvasca i preostalih grubih čestica nečistoće. Nakon 7-10 dana posle završenog alkoholnog vrenja vrši se analiza važnijih sastojaka

vina(etanol,ukupne kiseline,ispaljive kiseline i SO₂-slobodni i ukupni).Po potrebi vino se sumporiše.

12.Pretakanje vina(I,II i III),obavlja se na uobičajeni način, stišto se prethodno mora proveriti stabilnost vina na vazduhu.Ukoliko je vino nestabilno na vazduhu i skljono je mrkom prelomu, potrebno jepre pretakanja izvršiti dosumporisanje.

13.Pošto se vino spontano izbistri, posle obavljenih pretakanja, vrši se kupažiranje osnovne i pratećih sorti u datim odnosima.

14.Vino formirano kupažom bistri se odgovarajućim sredstvima-bistrilima,pri čemu se vrste i količine sredstava određuju ogledima u malom.

15.Posle bistrenja vina,isto se filtrira i stabilizuje hladnjem.

16.Izbistreno i stabilizovano vino sa sdržajem slobodno SO₂ u količini od oko 30 mg/lit.,spremno je za razливanje u boce.

17.Vino se razliva u rajnske boce zapremine 0,75 l.koje se zatvaraju plutenim zatvaračima, a u obzir mogu doći i boce od 1. litra koje se zatvaraju krunskim zatvaračima.

18.Kod ove kvalitetne kategorije vina takođe se ne preporučuje toplo razливанje vina(termolizacija) u boce.

c) Tehnologija proizvodnje crnih vrhunskih vina sa zaštićenim geografskim porekлом.

Tehnologija proizvodnje ove kategorije vina obaviće se po sledećim postupcima:

1. Početak berbe grožda utvrđuje stručna služba Instituta za poljoprivredna istraživanja "Srbija" centar za vinogradarstvo i voćarstvo Niš ili Enološka stanica "Vršac" iz Vršca.

2. Grožde će se transportovati od vinograda do podruma motornim vozilima(traktorima i kamionima) u plastičnim gajbicama koje zahvataju masu od 20 kg grožda,ili pak u rasutom stanju.

П.К.
ДОБРОДОХОДНИЦЕ
Б.Н.

3. Prijem grožđja obavlja se u jednom od prijemnih bazena, ~~stim što~~ : prethodno izmeri masa grožđja i odredi sadržaj šećera i ukupnih kiselina u širi.

4. Grožđje se zatim pužastim transporterom transportuje do muljače tpa CO₂ gde se vrši muljanje i odvajanje peteljke. Dobijeni kljuk se prihvata u recipijen i ispod muljače i klipnom pumpom se dalje transportuje u sudove za vrenje vinifikatore.

5. Sumporisanje kljuka se obavlja sa kalijum-metabisulfitom u vinifikatorim u količini od 7-15 g/hl. SO₂.

6. Svaki vinifikator raspolaže sa dve linije za revontažu kljuka, odnosno šire. Na vrhu vinifikatora nalaze se mešalice sa perajima koje imaju zadatku da razbijaju kljuk-klobok i širu u vrenju prelivaju preko cele površine klobuka.

7. Alkoholna fermentacija će se obaviti uz primenu čiste kulture selekcionisanog vinskog kvasca. Temperatura u toku vrenja-fermentacije treba da se kreće od 21 do 26.

8. Alkoholno vrenje traje u vinifikatorima 4-5 dana dok gustina trećeg dela ne padne na 10-20 stepeni °Oe.

9. Vinifikatori kapaciteta od 150.000 litara izolovani su sa unutrušnje strane epoksidnim smolama. Svaki od njih poseduje pumpu za remontažu kljuka i specijalnu mešalicu za razbijanje uzdignutog klobuka. Vinifikatori poseduju uredjaje za merenje temperature, koji su postavljeni na tri različita nivoa. Nakon punjenja vinifikatora, ceo kljuk će se izmešati u vremenu od 30 minuta. Alkoholno vrenje počinje obično posle 24 časova, a burna fermentacija posle 48 časova od punjenja vinifikatora. U početku vrenja, kljuk se meša 2-3 puta u toku 24 časa po 10 minuta, a u cilju pospešivanja ekstrakcije polifenolnih materija (bojenih i taninskih materija) iz pokožice. Ukoliko u toku vrenja temperatura predje 27°C, uključuje se sistem za hladjenje, koji za vreme od 5 časova spusti temperaturu kljuka za 5 stepeni.

10. Po završetku burne fermentacije, tj. posle 5-6 dana, novo vino se otače u sudove zapremine 150.000 litara izolovane sa unutrašnje strane sa staklenim pločicama.

11. Komina iz vinifikatora se transportuje trakastim transporterom u kontinuirane cednice tipa COQ radi cedjenja zaosatale količine vina.

12. Za proizvodnju crnih vina vrhunskog kvaliteta sa zaštićnim g.p. u obzir dolazi samo "Samotok", dok se frakcije dobijene cedjenjem pod višim pritiscima namenjuju drugim kvalitetnim kategorijama vina.

13. Nakon završetka doviranja u cisternama, vršiće se analiza osnovnih pokazatelja hemijskog sastava vina (etanol, ukupne kiseline, isparljive kiseline, SO_2 slobodni i ukupni, bojene materije i ukupne polifenolne materije).

14. Odmah posle završenog doviranja, preporučuje se odvajanje vina od taloga nastalog od kvasca i ostalih čestica mutnoće. Ukoliko se ukaže potrebe, izvršiće se i dosumporisanje vina.

15. U toku nege novog vina izvršiće se i tri pretakanja.

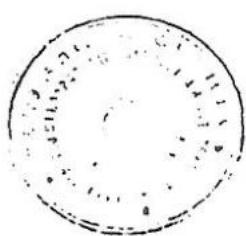
16. Pošto se vino spontano izbistri, pristupa se kupažiranju osnovne i prateće sorte u odnos 95:5%.

17. Po obavljenoj kupaži ova vina treba da odleže sazrevaju 6-12 meseca u drvenim sudovima.

18. Posle perioda odležavanje, vina se po potrebi bistre želatinom, bentonitom, a eventualno i sa kalijum ferocianidom ukoliko se za to ukaže potreba.

19. Posle filtracije i hladne stabilizacije vino je spremno za razливanje u boce.

20. Vina se razливaju u bordovske boce zapremine 0,75 litara zelene boje, koje se obavezno zatvaraju plutenim zapušaćima.



d) Tehnologija proizvodnje kvalitetnih vina sa zaštićenim geografskim poreklom

Tehnologija proizvodnje ove kategorije vina obaviće se po sledećim postupcima:

1. Početak berbe grožđa utvrduje stručna služba Instituta za poljoprivredna istraživanja "SRbija" centar za vinogradarstvo i voćarstvo Niš ili Enološka stanica "Vršac" iz Vršca.

2. Grožđe će se transportovati od vinograda do podruma motornim vozilima u plastičnim gajbicama koje zahvataju masu od 20 kg.gržđa, ili pak u rasutom stanju.

3. Prijem grožđa se obavlja u jednom od prijemnih bazena, stiže što se prethodno izmeri masa grožđa, i odredi sadržaj šećera i ukupnih kiselina u širi.

4. Grožđa se zatim spužvastim transporterom transportuje do muljače marke COQ, gde se vrši muljanje i odvajanje peteljke. Dobijeni kljuk se prihvata u recipientima ispod muljača i klipnom pumpom transportuje dalje u sudove za vrenje-vinifikatore.

5. Vinifikatori kapaciteta 150.000 litara izolovani su sa unutrašnje strane epoksidnim smolama. Svaki vinifikator poseduje pumpu za ravnotežu kljuka i specijalnu mešalicu za razbijanje uzdignutog klobuka. Vinifikatori poseduju uređaje za merenje temperature koji su postavljeni na tri različita nivoa. Nakon punjenja vinifikatora i sumporisanja kljuka u količini od 7-15 g/hl SO₂ u toku od 30 minuta vrši se homogenizacija kljuka.

6. Alkoholno vrenje u vinifikatorima obaviće se uz primenu čiste kulture vinskog kvasca. Vrenje počinje posle 24 časa od momenta punjenja vinifikatora, burna fermentacija počinje nakon 48 časova. Temperatura u toku vrenja treba da se kreće od 22 do 26°C. Ukoliko u toku vrenja temperatura pređe 27°C, uključuje se sistem za hlađenje, koji za vreme od 6 časova spusti temperaturu kljuka za 5°C.

7. Alkoholno vrenje u vinifikatorima traje od 4-5 dana, tj. sve dotle dok gustina tečnog dela ne padne na 10 do 20°C.



8. Po završetku burne fermentacije, posle 5-6 dana, novo vino se otace u sudove zapremine 150.000 litara, koji su sa unutrašnje strane izolovani staklenim pločicama.

9. Komina iz vinifikatora se transportuje trakastim transporterom u kontinuirane cednice tipa COQ radi cedjenja zaostale količine vina.

10. Za proizvodnju crnih kvalitetnih vina sa zaštićenim g.p. u obzir dolazi samotok i odredjena količina prve frakcije cedjenja koja ne remeti hemijski sastav i senzorne karakteristike ovih vina.

11. Nakon završetka doviranja novog vina u cisternama, vršiće se analiza osnovnih pokazatelja hemijskog sastava vina (etanol, ukupne kiseline, isparljive kiseline, SO₂, slobodni i ukupni, bojene materije i ukupne polifenolne materije).

12. Odmah posle završetka doviranja (10-25 dana) preporučuje se odvajanje vina od taloga nastalog od kvasca i ostalih čestica mutnoće. Ukoliko se ukaže potreba, izvršiće se i dosumporisanje vina.

13. U toku nege novog vina obaviće se tri pretakanja.

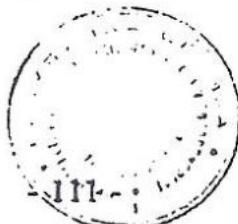
14. Pošto se vino spontano izbisti, pristupa se kupažiranju osnovne i pratećih sorti u odnosu kako je to navedeno.

15. Po obavljenoj kupaži, preporučuje se da kvalitetna vina sa zaštićenim g.p. odleže u drvenim sudovima najmanje tri meseca.

16. Posle perioda odrežavanje vina, ova vina se po potrebi bistre želatinom i eventualno kalijum ferocijanidom, ukoliko se za to ukaže potreba.

17. Posle filtracije i hladne stabilizacije, vino je spremno za razливanje u boce.

18. Vina se razlivaju u bordovske boce zelene boje zapremine od 0,75 litara, koje se zatvaraju plutenim zapušaćima, ili u litarske boce koje se zatvaraju plutenim ili krunskim zapušaćima.





XIII. HEMIJSKE I SENZORNE KARAKTERISTIKE VINA SA ZAŠTIĆENIM GEOGRAFSKIM POREKLOM

1. : Hemijske i senzorne karakteristike vrhunskih belih vina sa zaštićenim geografskim poreklom

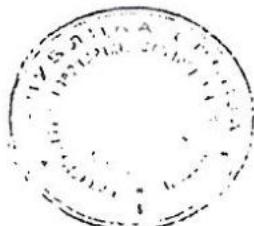
U okviru ove kategorije vina proizvodiće se samo jedno vino i to: Rizling italijanski.

1.1. Rizling italijanski

U projekciji proizvodnje kvalitetnih kategorija vina sa zaštićenim geografskim poreklom vina tab.br.30, predviđena je proizvodnja vrhunskog vina Rizling italijanskog uz učešće ove sorte sa 95% i sorte Smederevka sa učešćem od 5%. Pored sortne arome, za kvalitet belog vina uopšte, a naročito za vino vrhunskog kvaliteta, sadržaj ukupnih kiselina je od velikog značaja. Upravo učešće sorte Smederevke u količini od 5% treba da poveća aciditet a time i svežinu i pitkost ovog vina.

Rizling italijanski vrhunskog kvaliteta u senzornom pogledu karakteriše se svetlo žuto zelenkastom bojom, visokim stepenom bistrine sa izraženim sjajem, na mirisu jasno ispoljenim finim sortnim karakteristikama ili bukeom. Vino je na ukusu puno, elegantno, harmonično i pitko usled skladnog odnosa ekstrakta, alkohola i kiseline.

Važnije pokazatelje hemijskog sastava vina i senzornu ocenu organoleptičku ocenu prikazuju sledeći podaci:





Pokazatelji	Godina ispitivanja		
	1989	1990	1991
Spec. tež. 20/20°C	0,9933	0,99229	0,9921
Alkohol vol. %	11,91	12,00	10,70
Ukupni ekstrat g/l	23,2	22,4	20,9
Redukujući šećer g/l	3,63	2,61	0,60
Ukupne kiseline g/l	19,57	19,79	20,30
Ukupne kiseline g/l	4,65	4,05	6,70
Isparljive kiseline g/l	0,53	0,67	0,25
Slobodni CO ₂ mg/l	11,52	34,56	30,00
Ukupni CO ₂ mg/l	25,60	110,08	105,00
Aktivna kiselost pH	3,27	3,15	3,30
Senzorna ocena (organoleptička ocena)			18,17

Petogodišnji podaci o sadržaju šećera i ukupnih kiselina za sorte rizling italijanski i smederavka prikazani su u tab.br. 26.

2. Hemijske i senzorne karakteristike kvalitetnih belih vina sa zaštićenim geografskim poreklom

U okviru ove kategorije proizvodiće se tri vina i to: 1. Kosovski Rizling italijanski, 2. Kosovska Smederevka i 3. Kosovsko belo.

2.1. Kosovski rizling italijanski

U projekciji proizvodnje kvalitetnih kategorija vina sa zaštićenim geografskim poreklom vina, tab.br.30, predvidjena je proizvodnja kvalitetnog vina Kosovski Rizling italijanski uz učešće ove sorte sa 85% i sorte Rkaciteli sa 15%. Sorte Rkaciteli u ovoj kupaži treba da popravi aciditetno stanje vina Kosovskog Rizling italijanskog, stim što pored ovoga u mnogome može da doprinose i razudjenosti aromatskog kompleksa vina. Poznato je da se vino sorte Rkaciteli karakteriše finom-diskretnom cvetnom aromom, što se u ovom slučaju smatra veoma bitnom i upotrebljivom karakteristikom.

Kosovski Rizling italijanski se karakteriše sledećim senzornim karakteristikama: vino je svetlo žute boje, bistro, sa izraženim karakteristikama sorte Rizling italijanski na mirisu, na ukusu umereno puno, harmonično i pitko.



Važniji pokazatelji hemijskog sastava vina i senzornu ocenu (organoleptičku ocenu), prikazuje sledeći podaci:

Pokazatelji	Godina ispitivanja		
	1989	1990	1991
Spec. tež. 20/20°C	0,9933	0,99229	0,9920
Alkohol vol. %	11,91	12,00	10,70
Ukupni ekstrat g/l	23,2	22,4	20,6
Redukujući šećer g/l	4,63	3,61	0,60
Ekstrat bez šećera g/l	18,57	18,79	20,00
Ukupne kiseline g/l	4,65	4,05	6,50
Isparljive kiseline g/l	0,53	0,67	0,25
Slobodni CO ₂ mg/l	11,52	11,08	30,00
Ukupni CO ₂ mg/l	25,60	34,56	111,00
Aktivna kiselost pH	3,22	3,15	3,30
Senzorna ocena (organoleptička ocena)			17,03

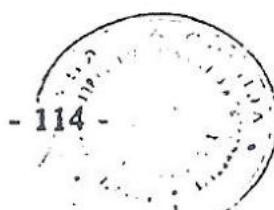
Petogodišnji podaci o sadržaju šećera i ukupnih kiselina u širi prikazani su za sorte Rizling italijanski i Rkacitali u tab.br.26.

2.2. Kosovska smederevka

U projekciji proizvodnje kvalitetnih kategorija vina sa zaštićenim geografskim poreklom vina, tab.br.30, predvidjena je i proizvodnja kvalitetnog vina Kosovska Smederevka uz učešće ove sorte sa 85% i učešća sorte Župljanka sa 15%. Vino grožđa sorte Smederevke karakteriše se diskretnim sortnim mirisom i lepršavim svežim ukusom koji je uslovljen nešto višim sadržajem ukupnih kiselina, što inače predstavlja karakteristiku ove sorte. Vino grožđa sorte Župljanke odlikuje se izraženijim sortnim mirisom koji po kvalitetu nadmašuje sortu Smederevka. Vino na ukusu je punije od vina Smederevka i sa navedenim karakteristikama predstavlja vino bonifikator u proizvodnji kvalitetnog vina Kosovske Smederevke.

Vino Kosovska Smederevka karakteriše se sledećim senzornim svojstvima: vino je svetlo žute boje, kristalno bistro, prijatnog nežnog diskretnog cvetnog mirisa, na ukusu umereno puno, sveže i pitko.

Važniji pokazatelji hemijskog sastava vina i senzornu ocenu (organoleptičku ocenu) prikazuju sledeći podaci:





Pokazatelji	Godina ispitivanja		
	1989	1990	1991
Spec. tež. 20/20°C	0,9929	0,9911	0,9924
Alkohol vol. %	10,61	11,32	11,00
Ukupni ekstrat g/l	19,3	21,1	22,7
Redukujući šećer g/l	2,70	1,50	3,70
Ekstrat bez šećera g/l	16,60	18,6	19,00
Ukupne kiseline g/l	4,20	0,40	5,60
Isparljive kiseline g/l	0,38	17,0	0,37
Slobodni CO ₂ mg/l	20,48	60,0	18,00
Ukupni CO ₂ mg/l	84,48	3,30	136,00
Aktivna kiselost pH	3,54		3,30
Senzorna ocena (organoleptička ocena)			16,45

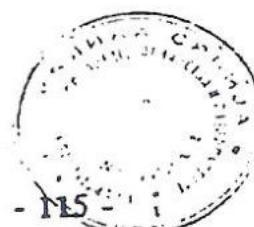
Petogodišnji podaci o sadržaju šećera i ukupnih kiselina u širi prikazani su za Smederevku i Župljanku u tab.br.26.

2.2. Kosovsko belo

U projekciji proizvodnje kvalitetnih kategorija vina sa zaštićenim geografskim poreklom (tab. br. 30) predviđena je i proizvodnja kvalitetnog belog vina pod nazivom Kosovsko belo i to uz učešće sledećih sorti: 1.Smederevka 17,4 %, 2.Semijon 1%, 3.Župljanka 36,0 % i 4.Rkaciteli 45,6 %. Relativno visoko učešće vina sorte Župljanka i Rkaciteli u znatnoj meri popravljaju olfaktotivne i gustativne karakteristike vina Smederevke, što u krajnjoj meri doprinosi kvalitetnim karakteristikama koje vino svrstavaju u kategoriju kvalitetnih belih vina.

Kosovsko belo kvalitetno vino karakteriše se sledećim senzornim svojstvima: vino je svetlo žute boje, kristalno bistro, lepršavog mirisa, koji uvek po kvalitetu nadvisuje običan vinski miris. Ukus je umereno pun i svež.

Važnije pokazatelje hemijskog sastava vina i senzornu ocenu (organoleptičku ocenu), prikazuju sledeći podaci:





Pokazatelji	Godina ispitivanja		
	1985	1979	1989
Spec. tež 20/20°C	0,9916	0,9913	0,9929
Alkohol vol. %	10,9	10,89	10,61
Ekstrat g/l	22,0	19,6	18,3
Redukujući šećer g/l	1,0	1,07	2,70
Ekstrat bez šećera g/l	22	19,5	16,60
Ukupne kiseline g/l	6	5,37	4,20
Isparljive kiseline g/l	0,48	0,51	0,38
Slobodni CO ₂ mg/l	110	206	84,48
Ukupni CO ₂ mg/l	20	10,2	20,48
Aktivna kiselost pH	3,2	3,40	3,54
Senzorna ocena (organoleptička ocena)			16,52

Petogodišnji podaci o sadržaju šećera i ukupnih kiselina u širi prikazani su za sorte Smederevka, Semijon, Župljanka i Rkacitali u tab.br.26.

3. Hemijske i senzorne karakteristike vrhunskih crnih vina za zaštićenim geografskim poreklom

U okviru ove kategorije proizvodiće se tri vina i to: 1.Kaberne sovinjon, 2.Burgundac crni i 3.Merlo.

3.1. Kaberne sovinjon

U projekciji proizvodnje kvalitetnih kategorija vina sa zaštićenim geografskim poreklom vina, tab. br. 30, predviđena je proizvodnja vrhunskog vina Kaberne sovinjon uz učešće ove sorte sa 95 % i game crni sa 5 %. Premda, generalno posmatrano, vino sorte Game crni zaostaje za kvalitetom vina sorte Kaberne sovinjon, međutim uzimajući u obzir specifičnosti agroekoloških uslova Metohije kao i karakteristike ovih vina, očekuje se da će vino sorte Game crni doprineti pitkosti i harmoničnosti vina Kaberne sovinjon, a naročito u pogledu svežine ukusa.

Kaberne sovinjon se u senzorskom pogledu karakteriše zatvoreno crvenom bojom, koja u novih vina ima prelive ljubičaste nijanse. Nova vina odlikuju se mirisom na "zeljasti" ili na "krompir", što potiče od jedinjenja metoksipirazina. Odležala vina razvijaju fini sortni buke. Na ukusu su ova vina puna, somotasta-



ekstrativna, harmonična i pitka. Nakon odležavanja u drvenim sudovima stvara se izvanredan preduslov za razvoj tzv. "lagernog bukeia" i to u toku odležavanja vina u bocama. Vino sorte Kaberne sovinjon relativno sporo stari i sazревa.

Važnije pokazatelje hemijskog sastava vina i senzornu ocenu (organoleptičku ocenu), prikazuju sledeći podaci:

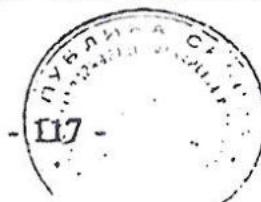
Pokazatelji	Godina ispitivanja		
	1989	1990	1991
Spec. tež. 20/20°C	0,9938	0,9936	0,9919
Alkohol vol. %	12,10	11,20	12,20
Ukupni ekstrat g/l	1,30	2,7	24,8
Redukujući šećer g/l	28,60	24,6	0,90
Ekstrat bez šećera g/l	5,40	6,40	23,90
Ukupne kiseline g/l	0,57	0,50	5,10
Isparljive kiseline g/l	15	17	0,52
Slobodni CO ₂ mg/l	45	35	22,00
Ukupni CO ₂ mg/l	3,50	3,20	96,00
Aktivna kiselost pH			3,60
Senzorna ocena (organoleptička ocena)			18,10

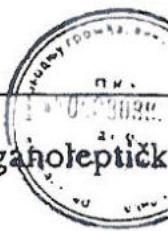
Petogodišnji podaci o sadržaju šećera i ukupnih kiselina u širi prikazani su za sorte Kaberne sovinjon i Game crni u tab.br.26.

3.2. Burgundac crni

U projekciji proizvodnje kvalitetnih vina sa zaštićenim geografskim poreklom vina, tab. br. 30, predviđena je i proizvodnja vrhunskog vina Burgundac crni uz učešće ove sorte sa 95 % i sorte game crni sa 5 %. Uvezvi u obzir specifičnost agro-koških uslova Metohije, očekuje se da će vino sorte Game crni doprineti pitkosti i harmoničnosti vina Burgundac crni, naročito u pogledu svežine ukusa.

Vrhunsko vino Burgundac crni se u senzornom pogledu karakteriše zatvoreno rubin bojom. Na mirisu kao novo vino poseduje cvetni karakter, dok odležano i formirano vino poseduje u formiranom bukeu ton koji podseća na miris kupine. Na ukusu vino je puno, meko i toplo usled relativno visokog sadržaja alkohola i ekstrata i umerenog sadržaja taninskih materija. Vino brzo stari i sazревa.





Važnije pokazatelje hemijskog sastava vina i senzornu ocenu (organoleptičku ocenu), prikazuju sledeći podaci:

Pokazatelji	Godina ispitivanja		
	1989	1990	1991
Spec. tež. 20/20°C	0,9936	0,9927	0,9915
Alkohol vol. %	11,73	12,87	13,00
Ukupni ekstrat g/l	25,5	24,2	26,6
Redukujući šećer g/l	2,83	2,94	2,20
Ekstrat bez šećera g/l	22,67	21,71	24,40
Ukupne kiseline g/l	5,40	4,87	5,00
Isparljive kiseline g/l	0,35	0,58	0,56
Slobodni CO ₂ mg/l	21,60	19,20	32,00
Ukupni CO ₂ mg/l	33,28	89,60	84,00
Aktivna kiselost pH	3,72	3,16	3,60
Senzorna ocena (organoleptička ocena)			18,14

Petogodišnji podaci o sadržaju šećera i ukupnih kiselina u širi prikazani su za sorte Burgundac crni i Game crni sorte u tab.br.26.

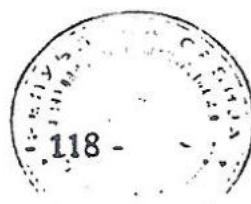
3.3. Merlo

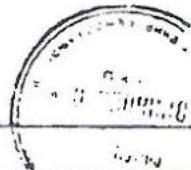
U projekciji proizvodnje kvalitetnih vina sa zaštićenim geografskim poreklom vina, tab. br. 30, predviđena je i proizvodnja vrhunskog vina Merlo uz učešće ove sorte sa 95 % i sorte Vranac sa 5 %. Vranac kao prateće vino uglavnom treba da popravi intenzitet boje, kao i punoću i svežinu ukusa vina sorte Merlo.

Vrhunsko vino Merlo u senzornom pogledu karakteriše se plameno crveno bojom. Na mirisu novo vino ima diskretno izražen sortni karakter, dok se odležavanjem vina razvija tipičan i prepoznatljiv sortni buke. Na ukusu vino je puno, često sa naglašenom oporošću, koje je naročito priyatno kod odležanih i formiranih vina.

Vino Merlo razvija svoj karakter i stari u toku dugog vremenskog perioda.

Važnije pokazatelje hemijskog sastava vina i senzornu ocenu (organoleptičku ocenu), prikazuju sledeći podaci:





Pokazatelji	Godina ispitivanja		
	1989	1990	1991
Spec. tež 20/20°C	0,9952	0,9919	0,9928
Alkohol vol. %	10,52	12,15	11,50
Ukupni ekstrat g/l	25,7	25,2	25,0
Redukujući šećer g/l	1,99	2,2	1,60
Ekstrat bez šećera g/l	21,71	23,1	23,40
Ukupne kiseline g/l	5,40	5,10	5,50
Isparljive kiseline g/l	0,50	0,38	0,39
Slobodni CO ₂ mg/l	15,36	22	32,00
Ukupni CO ₂ mg/l	26,88	57	54,00
Aktivna kiselost pH	3,50	3,50	3,50
Senzorna ocena (organoleptička ocena)			18,13

Petogodišnji podaci o sadržaju šećera i ukupnih kiselina u širi prikazani su za sorte Merlo i Vranac u tab.br.26.

4. Hemijske i senzorne karakteristike kvalitetnih crnih i roze vina sa zaštićenim geografskim poreklom

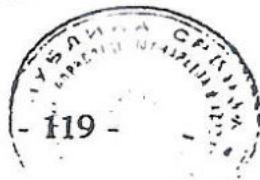
U okviru ove kategorije proizvodiće se osam vina i to: 1.Kosovski Kaberne. 2.Kosovski Burgundac crni, 3.Kosovski merlo, 4.Kosovski game, 5.Prizrenski game. 6.Kosovsko crno, 7.Kosovski roze, i 8.Kosovski hamburg.

4.1. Kosovski kaberne

U projekciji proizvodnje kvalitetnih vina sa zaštićenim geografskim poreklom vina, tab. br. 30, predviđena je i proizvodnja kupažnog kvalitetnog vina Kosovski kaberne uz učešće sledećih sorata: Kaberne sovinjon sa 85 % i Merlo 15 %.

Ovom skladnom kupažnom vinu Kosovski kaberne obezbeđuju sorte kaberne sovinjon i merlo sortni buke i punoču, svežinu i pitkost, kao i zatvoreno crvenu boju karakterističnu za kvalitetna crna vina.

Kosovski kaberne, kvalitetno vino sa zaštićenim geografskim poreklom poseduje sledeće senzorne karakteristike: zatvoreno rubin do zatvoreno crvene boje, na





mirisu izraženu sortnost sa dovoljno izraženim karakteristikama sorte Kaberne sovinjon, na ukusu puno, harmonično i pitko.

Važnije pokazatelje hemijskog sastava vina i senzornu ocenu (organoleptičku ocenu), prikazuju sledeći podaci:

Pokazatelji	Godina ispitivanja		
	1984	1987	1988
Spec. tež. 20/20°C	0,9952	0,9931	0,9917
Alkohol vol. %	11,90	11,87	13,10
Ukupni ekstrat g/l	27,40	26,8	27,4
Redukujući šećer g/l	2,3	2,46	2,90
Ekstrat bez šećera g/l	26,1	25,34	25,50
Ukupne kiseline g/l	6,45	6,45	6,0
Isparljive kiseline g/l	0,45	0,45	0,55
Slobodni CO ₂ mg/l	90	58	60
Ukupni CO ₂ mg/l	20	16	21
Aktivna kiselost pH	3,41	3,25	3,50
Senzorna ocena (organoleptička ocena)			17,01

Petogodišnji podaci o sadržaju šećera i ukupnih kiselina u širi prikazani su za sorte Kaberne sovinjon i Merlo u tab.br.26.

4.2. Kosovski burgundac

U projekciji proizvodnje kvalitetnih vina sa zaštićenim geografskim poreklom vina, tab. br. 30, predviđena je i proizvodnja kvalitetnog vina Kosovski burgundac uz učešće sledećih sorata: Burgundac crni sa 85 %, game crni sa 10 % i game bojadiser sa 5 %. Kupažom vina navedenih sorti dobiće se kvalitetno vino Kosovski burgundac u kome bi dominirao karakter osnovne sorte, pri čemu bi game crni popravljao gustativne karakteristike vina, a game bojadiserom bi se postizao željeni intenzitet boje vina.

Kosovski burgundac poseduje sledeće senzorne karakteristike: zatvorene rubin boje, bistro, na mirisu jasno izražen karakter sorte, na ukusu umerno puno, skladno harmonično i pitko. Vino relativno brzo sazрева, naročito nakon odležavanja u drvenim sudovima.



Važnije pokazatelje hemijskog sastava vina i senzornu ocenu (organoleptičku ocenu), prikazuju sledeći podaci:

Pokazatelji	Godina ispitivanja		
	1989	1990	1991
Spec. tež. 20/20°C	0,9936	0,9927	0,9927
Alkohol vol. %	11,73	12,87	11,00
Ukupni ekstrat g/l	25,5	22,2	23,9
Redukujući šećer g/l	2,83	2,49	0,50
Ekstrat bez šećera g/l	22,67	20,71	23,20
Ukupne kiseline g/l	5,40	4,87	6,40
Isparljive kiseline g/l	0,53	0,58	0,37
Slobodni CO ₂ mg/l	21,60	19,20	29,00
Ukupni CO ₂ mg/l	33,28	89,60	64,00
Aktivna kiselost pH	3,72	3,16	3,40
Senzorna ocena (organoleptička ocena)			17,67

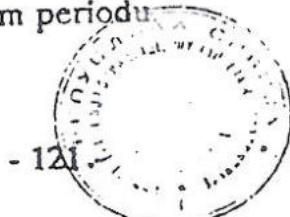
Petogodišnji podaci o sadržaju šećera i ukupnih kiselina u širi prikazani su za sorte Burgundac crni, game crni i game bojadiser u tab.br.26.

4.3. Kosovski merlo

U projekciji proizvodnje kvalitetnih vina sa zaštićenim geografskim poreklom vina, tab. br. 30, predviđena je i proizvodnja kvalitetnog vina Kosovski merlo uz učešće sledećih sorti: Merlo 85 % i vranac 15.

Ovo je skladna kupaža kompatibilnih sorti koje se veoma uspešno dopunjaju. Naime, vino sorte vranac karakteriše se dobrom obojenošću, tj. relativno visokim sadržajem antocijana i kao takvo intenzivira boju, a u nekoliko doprinosi i gustativnim karakteristikama kvalitetnom vinu Kosovski merlo.

Kosovski merlo kvalitetno vino sa zaštićenim geografskim poreklom u senzornom pogledu karakteriće se zatvoreno rubin bojom, kristalnom bistrinom, i izraženim karakteristikama sorte Merlo na miris. Na ukusu je umorno oporo, puno i harmonično. Karakteristike pravog odležalog crnog vina Kosovski merlo dobija nakon nešto dužeg starenja u drvenim sudovima i odležavanjem u bocama. Vino se razvija i sazревa u relativno dužem vremenskom periodu.





Važnije pokazatelje hemijskog sastava vina i senzornu ocenu (organoleptičku ocenu), prikazuju sledeći podaci:

Pokazatelji	Godina ispitivanja		
	1986	1987	1988
Spec. tež. 20/20°C	0,9932	0,9919	0,9928
Alkohol vol. %	11,19	12,15	14,03
Ukupni ekstrat g/l	25,3	25,2	28,2
Redukujući šećer g/l	2,18	3,2	2,59
Ekstrat bez šećera g/l	24,12	22,1	26,61
Ukupne kiseline g/l	5,60	4,90	6,35
Isparljive kiseline g/l	0,57	0,68	0,60
Slobodni CO ₂ mg/l	107	108	120,30
Ukupni CO ₂ mg/l	107	22	30,72
Aktivna kiselost pH	3,49	3,50	3,60
Senzorna ocena (organoleptička ocena)			17,14

Petogodišnji podaci o sadržaju šećera i ukupnih kiselina u širi sorte Merlo i Vranac prikazani su u tab.br.26.

4.4. Kosovski game

U projekciji proizvodnje kvalitetnih vina sa zaštićenim geografskim poreklom vina, tab. br. 30, predviđena je i proizvodnja kvalitetnog vina Kosovski game uz učešće sledećih sorti: Game crni 85 %, Frankovka 5 % i game bojadiser 10 %.

Ovo je skladna kupaža kompatibilnih sorti koje se veoma uspešno dopunjaju. Vino sorte frankovka karakteriše se posebnom neutralnošću i s obzirom na masu sa kojom ulazi u kupažu ne narušava karakter osnovne sorte u ovom vinu. Vino sort game bojadiser u predviđenoj količini doprinosi plameno crvenoj boji ovog vina.

Kosovski game kvalitetno vino sa zaštićenim geografskim poreklom u senzornom pogledu karakteriše se lepo rubin bojom, kristalnom bistrinom i blagim lepršavim cvetni mirisom, koji potiče od sorte game crni. Na ukusu ovo vino je umerno puno, sa naglašenom svežinom i skladno.

Važnije pokazatelje hemijskog sastava vina i senzornu ocenu (organoleptičku ocenu), prikazuju sledeći podaci:



Pokazatelji	Godina ispitivanja		
	1989	1990	1991
Spec. tež. 20/20°C	0,9961	0,9927	0,9928
Alkohol vol. %	10,78	12,60	11,30
Ukupni ekstrat g/l	27,1	24,7	24,8
Redukujući šećer g/l	2,99	2,22	1,20
Ekstrat bez šećera g/l	24,11	22,4	23,60
Ukupne kiseline g/l	5,77	4,87	5,30
Isparljive kiseline g/l	0,50	0,64	0,47
Slobodni CO ₂ mg/l	14,08	32,00	26,00
Ukupni CO ₂ mg/l	19,20	33,20	53,00
Aktivna kiselost pH	3,69	3,34	3,50
Senzorna ocena (organoleptička ocena)			17,14

Petogodišnji podaci o sadržaju šećera i ukupnih kiselina u širi prikazani su za sorte game crni, frankovka i game bojadiser u tab.br.26.

4.5. Prizrenski game

U projekciji proizvodnje kvalitetnih vina sa zaštićenim geografskim poreklom vina (tab. br. 30) predviđena je i proizvodnja kvalitetnog vina Prizrenski game uz učešće dve sorte i to: Game crni 85 % i game bojadiser 15 %.

S obzirom na veoma slične agroekološke uslove proizvodnje grožđa kako u prizrenskom vinogorju, tako i u vinogradarskom području Božole u Francuskoj, kao i polazeći od karakteristika vina "BOŽOLE" u Francuskoj, došlo se do zaključka da je u ovoj situaciji potpuno opravданo da se pristupi i proizvodnji kvalitetnog crnog vina za zaštićenim geografskim poreklom pod nazivom "Prizrenski game", stime da se ono proizvodi po tehnologiji sličnoj po kojoj se proizvodi vino u području Božole u Francuskoj. Opravdanost proizvodnje ovog tipa vina leži još i u činjenicama:

- Game crni je vodeća sorta za proizvodnju crnih vina u ovom vinogorju.

- Game crni u prizrenskom vinogorju postiže koncentraciju šećera i sadržaj ukupnih kiselina u širi, koji se uklapa u parametre koje su kod nas propisani za proizvodnju kvalitetnih crnih vina sa zaštićenim poreklom.





- Game bojadisér se u agroekološkim uslovima prizrenskog vinogrja po koncentraciji šećera i sadržaju ukupnih kiselina u širi ponaša, bez malo kao mnoge druge sorte, bez obzira što one nisu sorte bojadiseri.

Prizrenski game kao tip mladog vina koji iz godine u godinu postaje kod nas sve popularnije, a posebno ako se ovo mlado vino, potroši u zimskom periodu.

Za razliku od vina sorti Caberne sovinjon, Burgundac, Merlo itd. vina tipa Prizrenski game stavlju se u promet i konzumiraju dok još poseduju svežinu koja sa specifičnim voćnim mirisom uz sadržaj CO₂ višim od uobičajenog za crna vina, daje vinu specijalno prepoznatljivi i osvežavajući ukus. Upravo iz ovih razloga, vina tipa Prizrenski game konzumiraju se ohlađena na nešto nižoj temperaturi u odnosu na uobičajenu temperaturu kod ostalih crnih vina.

Petogodišnji podaci o sadržaju šećera i ukupnih kiselina u širi game crnog i game bojadisera u uslovima prizrenskog vinogrja prikazani su u tab. br. 26.

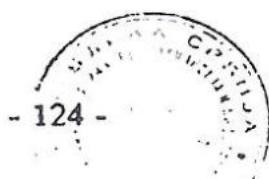
4.6. Kosovsko crno

U projekciji proizvodnje kvalitetnih kategorija vina sa zaštićenim geografskim poreklom vina, tab. br. 30, predviđena je i proizvodnja kvalitetnog vina pod nazivom Kosovsko crno, uz učešće sledećih sorti i to: 1. Prokupac 43,2 %, 2. game bojadiser 34,6 %, 3. frankovka 17,8 % i 4. Ancelota 4,4 %.

U ovom vinu dominira sorta Prokupac, koji u prizrenском vinogrju ispoljava karakteristike koje ga svrstavaju u kategoriju kvalitetnih crnih vina. Sorta frankovka u ovim uslovima redovno dostiže, a često premašuje kvalitet vina sorte Prokupac. Sorte game bojadiser i ancerala imaju u ovoj kupaži funkciju popravke intenziteta boje ovog vina.

Kosovsko crno kvalitetno vino sa zaštićenim geografskim poreklom u senzornom pogledu karakteriše se zatvoreno crvenom bojom, kristalnom bistrinom i specifičnim mirisom karakterističnim za vino sorte prokupac. Na ukusu vino je umorno puno, sa dozom prijatne oporosti i prijatne svežine.

Važnije pokazatelje hemijskog sastava vina i senzornu ocenu (organoleptičku ocenu), prikazuju sledeći podaci:





Pokazatelji	Godina ispitivanja		
	1989	1990	1991
Spec. tež 20/20°C	0,9912	0,9933	0,9929
Alkohol vol. %	11,73	11,64	11,10
Ukupni ekstrat g/l	18,3	22,29	24,60
Redukujući šećer g/l	1,47	2,61	1,60
Ekstrat bez šećera g/l	16,87	19,68	23,00
Ukupne kiseline g/l	5,18	4,12	6,10
Isparljive kiseline g/l	0,59	0,66	0,40
Slobodni CO ₂ mg/l	29,44	28,16	28,00
Ukupni CO ₂ mg/l	38,40	81,92	48,00
Aktivna kiselost pH	3,17	3,29	3,30
Senzorna ocena (organoleptička ocena)			16,87

Petogodišnji podaci o sadržaju šećera i ukupnih kiselina u širi sorte prokupac, game bojadiser, frankovka i ancelota prikazani su u tab.br.26.

4.7. Kosovski roze

U projekciji proizvodnje kvalitetnih kategorija vina sa zaštićenim geografskim poreklom, tab. br. 30, predviđena je i proizvodnja kvalitetnog vina pod nazivom Kosovski roze, uz učešće sledećih sorti i to: 1.Vranac 41,1 %, 2.Žametna črnina 30,4 %, 3.Alikan buše 26,6 % i 4.Rabozo pijave 1,9 %.

Vino ovog tipa pojavilo se na našem tržištu pre desetak godina i steklo je relativno velike simpatije potrošača vina. S obzirom na sorte i njihovo učešće, kvalitetno vino tipa roze može se u ovim uslovima proizvesti isključivo prerađom grožđa po postupku spravljanja belih vina. Svaka od zastupljenih sorti učestvuje u kreaciji sveukupnog kvaliteta vina Kosovski roze, dajući mu boju, punoću i svežinu koji predstavljaju bitne faktore kvaliteta ovog tipa vina.

Kosovski roze kvalitetno vino sa zaštićenim geografskim poreklom u senzornom pogledu karakteriše se svetlo ružičastom bojom, kristalnom bistrinom, svežim cvetnjim mirisom i lepršavim ukusom sa dozom priyatne svežine.

Važnije pokazatelje hemijskog sastava vina i senzornu ocenu (organoleptičku ocenu), prikazuju sledeći podaci:



Pokazatelji	Godina ispitivanja		
	1989	1990	1991
Spec. tež. 20/20°C			0,9929
Alkohol vol. %			11,00
Ukupni ekstrat g/l			23,30
Reducujući šećer g/l			0,6
Ekstrat bez šećera g/l			22,70
Ukupne kiseline g/l			5,50
Isparljive kiseline g/l			0,30
Slobodni CO ₂ mg/l			27,00
Ukupni CO ₂ mg/l			111,00
Aktivna kiselost pH			3,50
Senzorna ocena (organoleptička ocena)			17,00

Petogodišnji podaci o sadržaju šećera i ukupnih kiselina u širi sorti: Vranac, žametna črnina, alikant buše i rabozo pijave prikazani su za u tab.br.26.

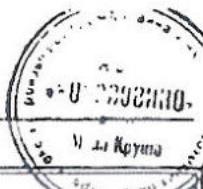
4.8. Kosovski muskat hamburg

U projekciji proizvodnje kvalitetnih kategorija vina sa zaštićenim geografskim poreklom (tab. br. 30) predviđena je i proizvodnja kvalitetnog crnog vina pod nazivom Kosovski muskat hamburg, uz učešće sledećih sorti: Muskat hamburg 85 % i Vranac 15 %.

Muskat hamburg predstavlja osnovnu sortu koja daje karakter vinu Kosovski muskat hamburg. Vranac predstavlja skladnu prateću sortu u ovoj kupaži, s obzirom da pored bojenih materija i ekstrata popravlja i sadržaj kiselina što se pozitivno odražava na harmoničnost i pitkost ovog vina.

Kosovski muskat hamburg kvalitetno vino sa zaštićenim geografskim poreklom u senzornom pogledu karakteriše se izraženom rubin bojom, kristalnom bistrinom, kao i intenzivnom muskatnom aromom tipičnom za sortu: muskat hamburg. Vino je umereno puno, harmonično i pitko.

Važnije pokazatelje hemijskog sastava vina i senzornu (organoleptičku) ocenu prikazuju sledeći podaci:



Pokazatelji	Godina ispitivanja		
	1989	1990	1991
Spec. tež. 20/20°C			0,9908
Alkohol vol. %			11,80
Ukupni ekstrat g/l			21,10
Redukujući šećer g/l			1,6
Ekstrat bez šećera g/l			19,50
Ukupne kiseline g/l			0,66
Isparljive kiseline g/l			29,00
Slobodni CO ₂ mg/l			55,00
Ukupni CO ₂ mg/l			5,00
Aktivna kiselost pH			3,60
Senzorna ocena (organoleptička ocena)			16,64

Petogodišnji podaci o sadržaju šećera i ukupnih kiselina u širi sorti: muskat hamburg i vranac prikazani su u tab.br.26.



KONTROLA PROIZVODA ZAŠTIĆENOG OZNAKOM OZNAKOM POREKLA I OBAVEZE OVLAŠĆENOG KORISNIKA OZNAKE POREKLA

Kontrolu kvaliteta u skladu sa priloženim pravilnikom vrši enološka stanica Vršac u Vršcu na osnovu rešenja ministarstva poljoprivrede, šumarstva i vodoprivrede Republike Srbije, kao ovlašćena institucija za vršenje kontrole.

Vina sa oznakom porekla zaštićenih ovim elaboratom u promet se stavljuju isključivo na osnovu odobrenja ministarstva poljoprivrede šumarstva i vodoprivrede Republike Srbije.

Ovlašćeni korisnik zaštićene oznake porekla može da postane svako pravno ili fizičko lice koje u potpunosti ispunjava uslove za proizvodnju vina kvaliteta organoleptičkih karakteristika koje su propisane ovim elaboratom kao i sve druge uslove propisane zakonom o geografskim oznakama porekla SRJ i Zakonom o vinu i rakiji Republike Srbije.

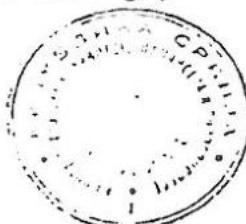
Obaveza ovlašćenog korisnika je da se u proizvodnji vina zaštićenog oznakom porekla striktno pridržava propisanih uslova, da na etiketi jasno istakne oznaku porekla i da se u poslovanju ponaša lojalno prema drugim ovlašćenim korisnicima u svemu ostalom. Na obaveze ovašćenog korisnika porekla primenjivaće se shodne odredbe Zakona o geografskim oznakama porekla.



XIV. PROIZVODNJA TIPOVA I VRSTI VINA NAMENJENIH IZVOZU U DRUGE ZEMLJE

PKB "KOSOVO VINO" DOO u Maloj Kruši - Prizrenu proizvodi i vina koja su namenjena izvozu u druge zemlje. Hemijske karakteristike i senzorne osobine ovih vina određuje kupac vina iz zemlje uvoznice. Za kontrolne organe zemlje uvoznice vina kupac je obavezan da za vino koje se uvozi dostavi minimalne i maksimalne analitičke vrednosti vina, stim što se ove vrednosti moraju uklapati u vrednosti koje su predviđene zakonom o vinu zemlje uvoznice. Tako na primer, za Kosovska vina koja se izvoze iz naše zemlje u Nemačku (Amselfelder Wiene aus Jugoslawien), Kosovsko crno (AF-rot), Burgundac crni (AF-Pinot noir), Kosovski Rizling italijanski (AF-Welschriesling) itd., u odredbama ugovora za kupovinu vina obavezno se predviđaju kako maksimalne tako i minimalne analitičke vrednosti i to sledeće pokazatelje:

1. Alkohol % (Alkohol % vol.).
2. Šećer g/l (Zucker g/l).
3. Ekstrat bez šećera g/l (Zuckerfreier Extrakt g/l).
4. Ukupne kiseline g/l (Gesamtsäure g/l).
5. Ispraljive kiseline g/l (Flüchtige Säure g/l).
6. Slobodan SO₂ mg/l (Freie SO₂ mg/l).
7. Ukupan SO₂ mg/l (Gesamte SO₂ mg/l).
8. Metali mg/l (Metall mg/l)
9. Sadržaj boje po RACKE-ovim kolorimetru (Farbwert nach RACKE-Kolorimeter).
10. Konzervansi: zabranjeni (Konservierungsstoffe-Frei von jeglichen Zusätzen dieser Art).
11. NaCl mg/l - max 100 mg/l (Höchstgrenze 100 mg/l).





XV. NAGRADE, DIPLOME I MEDALJE DOBIJENE NA MEĐUNARODNOM POLJOPRIVREDNOM SAJMU U NOVOM SADU

U vremenu od 1977. do 1992. godine na Međunarodnom poljoprivrednom sajmu u Novom Sadu osvojene su sledeće diplome i medalje:

1. 44. Međunarodni poljoprivredni sajam MPS u Novom Sadu, 1977. godine

"Agrokosovo" "Progres-Export" Prizren-Podrum Mala Kruša

1.	"Kosovsko belo"	11 %	VPD	SR. medalja
2.	"Kabarnet kosovski"	13 %	VPD	ZL. medalja
3.	"Kosovski burgundac"	13 %	VPD	ZL. medalja
4.	"Kosovska lozovača"	49 %		SR. medalja
5.	"Kosovski vinjak"	40 %		SR. medalja
6.	"Kosovsko crno"	12 %	VPD	Zl. medalja

2. 45. MPS u Novom Sadu 1978. godina

"Agrokosovo" Prizren-Podrum "Kosovo vino" Mala Kruša

1.	"Kosovsko belo"	1976/11,5 %	VPD	ZL. medalja
2.	"Kosovski rizling"	1976/11,5 %	VPD	ZL. medalja
3.	"Kosovski semijon"	1976/11,5 %	VPD	ZL. medalja
4.	"Kosovsko crno"	1976/12 %	VPD	Zl. medalja
5.	"Kosovski game"	1976/12,5 %	VPD	ZL. medalja
6.	"Kosovski kabarnet"	1976/12,5 %	VPD	ZL. medalja
7.	"Kosovski burgundac"	1976/12,5 %	VPD	ZL. medalja
8.	"Kosovska lozovača"	1975/49 %		ZL. medalja
9.	"Kosovski vinjak"	1975/40 %		ZL. medalja
10.	"Kosovska komovica"	1975/40 %		ZL. medalja

VPD - Velika počasna diploma.

Međunarodni poljoprivredni sajam u Novom Sadu.



3. 46. MPS u Novom Sadu 1979. godina

AIK "Agrokosovo" PIK "Progres Export" OOUR "Kosovo vino" Prizren - Podrum Mala Kruša

1.	"Kosovsko belo"	1976/11 %	VPD	SR. medalja
2.	"Kosovski rizling"	1976/12 %	VPD	SR. medalja
3.	"Kosovski semijon"	1976/12 %	VPD	SR. medalja
4.	"Kosovski burgundac"	1976/12,5 %	VPD	VZ. medalja
5.	"Kosovski game"	1976/12,5 %	VPD	VZ. medalja
6.	"Kosovsko crno"	1976/12 %	VPD	Počasna diploma
7.	"Kosovski vinjak"	1976/40 %		ZL. medalja
8.	"Kosovska lozovača"	1976/49 %		ZL. medalja

4. 47. MPS u Novom Sadu 1980. godina

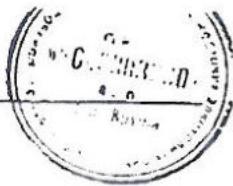
PIK "Progres Export" OOUR "Kosovo vino" Prizren - Podrum Mala Kruša

1.	"Kosovsko belo"	1979/11 %	VPD	SR. medalja
2.	"Kosovski rizling"	1977/12 %	VPD	ZL. medalja
3.	"Kosovski semijon"	1977/12 %		Počasna diploma
4.	"Kosovski burgundac"	1977/12,5 %	VPD	ZL. medalja
5.	"Kosovski game"	1977/12 %	VPD	ZL. medalja
6.	"Kosovsko crno"	1977/12 %	VPD	SR. medalja
7.	"Kosovski vinjak"	40 %		SR. medalja
8.	"Kosovska lozovača"	49 %		ZL. medalja

5. 48. MPS u Novom Sadu 1981. godina

PIK "Progres Export" OOUR "Kosovo vino" Prizren - Podrum Mala Kruša

1.	"Kosovsko belo"	79/10-11%	VPD	SR. medalja
2.	"Kosovski rizling"	79/12 %		počasna diploma
3.	"Kosovski semijon"	79/12 %	VPD	ZL. medalja
4.	"Kosovsko crno"	79/12 %	VPD	SR. medalja
5.	"Kosovski game"	79/12-13 %	VPD	ZL. medalja
6.	"Kosovski burgundac"	79/12-13 %	VPD	ZL. medalja
7.	"Kosovski vinjak"	79/40 %		ZL. medalja
8.	"Kosovska lozovača"	79/49 %		SR. medalja



6. 49. MPS u Novom Sadu 1982. godina

AIK "Kosovo vino" OUR "Flašeraj" Priština, Podrum Mala Kruša

1.	"Kosovsko belo"			počasna diploma
2.	"Kosovsko crno"	12 %	VPD	ZL. medalja
3.	"Kosovski rizling"	78/11,7 %	VPD	SR. medalja
4.	"Kosovski kabernet"	12,5 %	VPD	SR. medalja
5.	"Kosovska lozovača"			ZL. medalja
6.	"Kosovski vinjak"			ZL. medalja
7.	"Komovica"			SR. medalja

7. 50. MPS u Novom Sadu 1983. godina

"Progres Export" Prizren, OOUR "Kosovo vino" - Podrum Mala Kruša

1.	"Kvalitetno novo-Rizling"	82/11%	VPD	SR. medalja
2.	"Nov-Game-crno"	82/12 %	VPD	ZL. medalja
3.	"Novo-burgundac crni"	82/12,2 %	VPD	ZL. medalja
4.	"Kosovsko belo"	82/11 %	VPD	SM. medalja
5.	"Kosovsko crno"	82/12 %	VPD	ZL. medalja
6.	"Amselfelder-crno"	81/11,5 %	VPD	VZ. medalja
7.	"Ložovača"			SR. medalja
8.	"Vinjak"			SR. medalja

8. 51. MPS u Novom Sadu 1984. godina

PIK "Progres Export" Prizren, OOUR "Kosovo vino" Mala Kruša

1.	"Kosovski rizling"	VPD	SR. medalja
2.	"Kosovsko belo"	VPD	ZL. medalja
3.	"Kosovski burgundac"	VPD	ZL. medalja
4.	"Kosovski game"	VPD	Velika zlatna medalja
5.	"Kosovsko crno"	VPD	Velika zlatna medalja
6.	"Amselfelder"	VPD	Velika zlatna medalja





9. 52. MPS u Novom Sadu 1985. godina

PIK "Progres Export" Prizren, OOUR "Kosovo vino" Mala Kruša

1.	"Rizling"	1984/11%	VPD	ZL. medalja
2.	"Burgundac"	1984/12 %	VPD	ZL. medalja
3.	"Merlo"	1984/12,5 %	VPD	VZM. medalja
4.	"Amselfelder"	1982/11,3 %	VPD	ZL. medalja
5.	"Kosovsko crno"	1984/11,5 %	VPD	ZL. medalja
6.	"Lozovača"	1983/49 %		SR. medalja
7.	"Kosovski Vinjak"	1983/40 %		ZL. medalja

10. 53. MPS u Novom Sadu 1986. godina

PIK "Progres Export" OOUR "Kosovo vino" Mala Kruša

1.	"Kosovska lozovača"	1984/40 %		ZL. medalja
2.	"Kosovski Vinjak"	1983/40 %		ZL. medalja
3.	"Kosovski rizling"	1984/12%	VPD	ZL. medalja
4.	"Amselfelder"	1983/11,3 %	VPD	ZL. medalja
5.	"Kosovski burgundac"	1985/12,2 %	VPD	ZL. medalja
6.	"Kosovski game"	1985/12 %	VPD	ZL. medalja
7.	"Kosovsko crno"	1985/11,5 %	VPD	SR. medalja

11. 54. MPS u Novom Sadu 1987. godina

PIK "Progres Export" OOUR "Kosovo vino" Prizren - Mala Kruša

1.	"Kosovska lozovača"	1985/49 %		SR. medalja
2.	"Kosovski Vinjak"	1981/40 %		ZL. medalja
3.	"Kosovski Vinjak"	1983		Velika ZL. medalja
4.	"Rizling"	1985/11 %		Počasna diploma
5.	"Semijon"	1985/11,3 %	VPD	SR. medalja
6.	"Burgundac crni"	1985/12,1 %	VPD	ZL. medalja
7.	"Kosovsko crno".	1985/12 %	VPD	ZL. medalja
8.	"Amselfelder"	1983/11,3 %	VPD	ZL. medalja





12. 55. MPS u Novom Sadu 1988. godina

PIK "Progres Export" - Prizren - OOUR "Kosovo vino" Prizren - Mala Kruša

1.	"Kosovska lozovača"	1986/49 %	ZL. medalj
2.	"Kosovski Vinjak"	1984/40 %	SR. medalj
3.	"Kosovski rizling"	1986	VPD
4.	"Kosovski burgundac"	1986	VPD
5.	"Kosovski game"	1986	VPD
6.	"Kosovsko crno"	1987	VPD
7.	"Amselfelder"	1984	VPD

13. 56. MPS u Novom Sadu 1989. godina

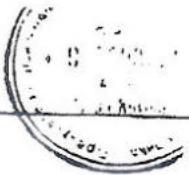
SUR "Agrokosovo" Priština - PIK "Progres Export" Prizren, OOUR "Kosovo vino" Mala Kruša

1.	"Kosovski rizling"	1987	VPD	SR. medalj
2.	"Kosovski burgundac"	1987	VPD	SR. medalj
3.	"Kosovski game"	1987	VPD	ZL. medalj
4.	"Amselfelder"	1986	VPD	ZL. medalj
5.	"Lozovača"	1987/48 %	VPD	SR. medalj
6.	"Vinjak"	1986/40 %	VPD	ZL. medalj

14. 56. MPS u Novom Sadu 1991. godina

PIK "Progres Export" Prizren - "Kosovo vino" - Podrum Mala Kruša

1.	"Kosovski rizling"	1990	Počasna diplom.
2.	"Kosovski burgundac"	1990	VPD
3.	"Kosovski roze"	1990	VPD
4.	"Kosovski amselfelder"	1990	VPD
5.	"Lozovača"	43 %	VPD
6.	"Vinjak"	40 %	VPD



15. 56. MPS u Novom Sadu 1992. godina

DP "Kosovo vino" Prizren - Podrum Mala Kruša

1.	"Kosovska lozovača"	43 %	ZL. medalja
2.	"Kosovski Vinjak"	40 %	ZL. medalja
3.	"Amselfelder"	1987	ZL. medalja
4.	"Kosovski rizling"	1980	VPD SR. medalja
5.	"Kosovski burgundac"	1980	VPD ZL. medalja
6.	"Kosovski merlot"	1980	VPD ZL. medalja
7.	"Kosovsko roze"	1980	VPD SR. medalja





XVI. ZAKLJUČAK

Na osnovu analize agrobioloških uslova, primjenjenog sortimenta, tehnologije gajenja i projektovanja tehnologije proizvodnje kvalitetnih kategorija vina sa zaštićenim geografskim poreklom u prizrenском vinogorju, mogu se izvesti sledeći zaključci:

1. Agroekološki uslovi u prizrenском vinogorju su veoma povoljni za gajenje vinove loze.
2. Na površini od oko 1.534 ha gaje se 22 vinske sorte vinove loze koje poseduju razne agrobiološke i prirodno tehnološke karakteristike.
3. Sortiment za bela, crna i ružičasta vina je kako po objektima tako i u celini veoma kvalitetan. U njemu su zastupljene najpoznatije sorte za proizvodnju svih kvalitetnih kategorija belih, crnih i ružičastih vina koja mogu nositi i oznaku sa zaštićenim geografskim poreklom.
4. Proizvodnja grožda se obavlja na društvenom i privatnom sektoru vlasništva. Organizovana proizvodnja vina se vrši isključivo na društvenom sektoru, odnosno u okviru PKB "KOSOVO VINO" DOO u Prizrenu, odnosno, u Maloj Kruši.
5. Prinosi grožđa, kako postojeći tako i očekivani kreću se u granicama koje su po odredbama Pravilnika o kvalitetu vina predviđeni za proizvodnju vrhunskih i kvalitetnih vina sa zaštićenim geografskim poreklom.
6. Višegodišnji podaci o sadržaju šećera i ukupnih kiselina u širi gajenih sorti potvrđuju da se vrednosti ovih pokazatelja nalaze u granicama normi koje važeći Pravilnici o kvalitetu vina sa zaštićenim geografskim poreklom predviđaju. Posebnu potvrdju u ovom pogledu pružaju još i hemijske karakteristike i senzorne ocene za vina koja su do sada proizvedena u okviru ove organizacije. Pri tome стоји i konstatacija da su vina proizvedena od grožđa sorte vinove loze gajenih u već vekovima poznatog prizrenskog vinogorja postala poznata i tražena ne samo na domaćem već i na međunarodnom tržištu vina.

7. U okviru očekivane proizvodnje grožđa, među vinskim sortama značajne preovladajuće sorte za crna vina. Učešće pojedinih grupa vina u odnosu na ukupnu količinu grožđa izraženo u procentima, je sledeće:

- bela vina oko 23,11 %
- crna vina oko 69,94 %
- vina za prepek oko 6,95 % što ukupno čini 100 %.

Kada budu stupili u plodonošenje i novo podignuti zasadi, ovaj odnos između belih i crnih sorti pretrpeće značajne izmene u korist belog vina.

8. Projektiowane količine grožđa, odnosno vina, mogu godišnje u proseku varirati od 20-30 % manje ili više od iskazanog iznosa, što će prvenstveno zavisiti od klimatskih uslova, od uspeha u zaštiti vinove loze od bolesti i štetočina, od agrotehničkih ampelotehničkih zahvata koji će se primenjivati u tekućoj proizvodnji grožđa i sl.

9. S obzirom na ispoljeni kvalitet grožđa i vina u dosadašnjoj proizvodnji, u okviru ove organizacije proizvodiće se samo dve kategorije belih, crnih i ružičastih vina sa zaštićenim geografskim poreklom i to:

- a) kategorija vrhunskih vina sa zaštićenim geografskim poreklom i
- b) kategorija kvalitetnih vina za zaštićenim geografskim poreklom.

- U kategoriju vrhunskih belih vina sa zaštićenim geografskim poreklom proizvodiće se samo jedno vino i to sortno belo vino Rizling italijanski.

- U kategoriji kvalitetnih belih vina sa zaštićenim geografskim poreklom proizvodiće se tri vina i to: Kosovski rizling Italijanski, Kosovska smederevka, Kosovski belo.

- U kategoriji vrhunskih crnih vina sa zaštićenim geografskim poreklom proizvodiće se tri vina i to: Kaberne sovinjon, Burgundac crni i Merlo.

- U kategoriji kvalitetnih crnih vina sa zaštićenim geografskim poreklom proizvodiće se osam vina i to: Kosovski kaberne, Kosovski burgundac, Kosovski merlo, Kosovski game, Prizrenski game, Kosovsko crno, Kosovski roze i Kosovski Muska hamburg.



10. PKB "KOSOVO VINO" - Mala Kruša kod Prizrena proizvodici vina sa zaštićenog geografskog porekla pod nazivom: BELO I CRNO STONO VINO.

11. Uкупni podrumski kapacitet ovog preduzeća iznosi oko 2.500 vagona, pričemu su za proizvodnju vina obezbeđeni kako odgovarajući sudovi i oprema, tako i odgovarajuća kadrovska struktura.

12. Projekat - je obrađen shodno važećim odredbama pravilnika koji se odnose na proizvodnju vina sa zaštićenim geografskim poreklom.

S A D R Ž A J

	strana
I. UVOD.....	1
II. ISTORIJAT GAJENJA VINOVE LOZE U PRIZRENSKOM VINOGORJU.....	3
III. PRIKAZ GRANICA PRIZRENSKOG VINOGORJA.....	6
IV. EKOLOŠKI USLOVI GAJENJA.....	7
a) Klimatski uslovi.....	7
b) Zemljišni uslovi.....	15
V. POVRSINE VINOGRADA, SORTIMENT I STRUKTURA VLASNIŠTVA U PRIZRENSKOM VINOGORJU.....	36
VI. AGROBIOLOŠKE I TEHNOLOŠKE KARAKTERISTIKE GAJENIH SORATA VINOVE LOZE.....	47
VII. TEHNOLOGIJA PROIZVODNJE GROŽDA.....	68
VIII. BILANS PROIZVODNJE GROŽDA PO SORTAMA I SEKTORIMA VLASNIŠTVA.....	82
IX. PROJEKCIJA OČEKIVANOG RANDMANA SOKA-VINA PO SORTAMA.....	93
X. PROJEKCIJA UČEŠĆA SORTI U PROIZVODNJI TIPOVA VINA SA ZAŠTIĆENIM GEOGRAFSKIM POREKLOM.....	94.
XI. VINSKI PODRUMI, PODRUMSKA OPREMA I KADROVSKA SRUKTURA.....	97.
XII. TEHNOLOGIJA PROIZVODNJE VINA SA ZAŠTIĆENIM GEOGRAFSKIM POREKLOM.....	102
XIII. HEMIJSKE I SENZORSKE KARAKTERISTIKE VINA SA ZAŠTIĆENIM GEOGRAFSKIM POREKLOM.....	112
XIV. KONTROLA PROIZVODA ZAŠTIĆENOG OZNAKOM POREKLA I OBAVEZE OVLAŠĆENOG KORISNIKA OZNAKE POREKLA....	128
XV. PROIZVODNJA TIPOVA I VRSTA VINA NAMENJENIH IZVOZU U DRUGE ZEMLJE.....	129
XVI. NAGRADA, DIPLOME I MEDALJE DOBIJENE NA MEDUNARODNOM SAJMU U NOVOM SADU.....	130
XVII. ZAKLJUČAK	

LITERATURA



1. Avramov Lazar: *Vinogradarstvo*, Nolit, Beograd 1991.
2. Babić Svetozar: *Komparativna ispitivanja ekoloških uslova, sortiment i perspektiva za razvoj vinogradarstva u prizrenskom vinogorju* (magistarski rad) Skoplje, 1989.
3. Brković Mirko: *Agrohemija sa ishranom bilja*, Zavod za udžbenike, Priština, 1989.
4. Cindrić Petar: *Sorte vinove loze*, Nolit, Beograd, 1990.
5. Jović Slobodan: *Vinarstvo*, Nolit, Beograd, 1990.
6. Kojić Agan: *Agrobiološke i tehnološke karakteristike sorti Ancelota i Rabozo pijave*, (magistarski rad) Beograd, 1981.
7. Kojić Agan: *Variranje prinosa grožđa i kvaliteta vina sorte Italijanski rizling u zavisnosti od mezo klimatskih uslova i važnijih agrobioloških činioca pri uzgojnom obliku čokola amrela u orahovačkom vinogorju*, (disertacija) Sarajevo, 1988.
8. Zirojević Dragutin: *Poznavanje sorta vinove loze*, Nolit, Beograd, 1974.
9. Kolektiv autora: *Projekti za podizanje vinograda na objektima PKB "Kosovo vino" Mala kruša*, Prizren.