

## XVI МЕЂУНАРОДНИ КОНГРЕС ВИНОГРАДАРСТВА И ВИНАРСТВА

У Штутгарту је од 21. до 27. маја 1979. године одржан XVI Међународни конгрес виноградарства и винарства. Конгрес је организовала Међународна служба за лозу и вино (L'Office International de la Vigne et du Vin — OIV) под патронатом министра пољопривреде и шумарства Савезне Републике Њемачке. Поред званичних представника земаља чланица OIV-а, Конгресу су присуствовали виноградарски и винарски из свих виноградарских крајева свијета, са свих пет континената.

Све основне манифестације Конгреса (пленарне сједнице и сједнице секција) држане су у великом, луксузном и савремено опремљеном хотелу Stuttgart Internacional SI који се налази у Мерингену, једном од бројних предграђа Штутгарта.

Првог дана Конгрес је радио у пленуму. Послије свечаног отварања и поздрава Конгресу у пријеподневној сједници саслушан је реферат: Структура производње и продаје вина у Савезној Републици Њемачкој (референт: Linsenmaier). У њему су прегледно и документовано приказани стање и проблеми њемачког виноградарства и винарства.<sup>1)</sup> Они се ослањају на производњу квалитетног вина контролисаног поријекла. У интересу квалитета, култура винове лозе је ограничена на погодне виноградарске положаје који су претежно на нагибима. Виноградарство је засновано на индивидуалним посједима. У послеријатном периоду захваљујући значајним напорима и рационализацији, смањени су скоро на половину трошкови рада а више него удвостручени приноси по хектару уз истовремено побољшање квалитета вина, чему је допринијела усавршавање технологија вина. У јужним виноградарским рејонима главнина је производње у рукама кооператива. Оне су, концентришући понуду, успјеле да успоставе велику стабилност на тржишту вина. Изузимајући винограде на јачим нагибима, на којима је немогућа рационална култура и гдје приноси нијесу увијек задовољавајући, њемачки винограда-

<sup>1)</sup> Површина под виноградима износила је 1977. око 88 000 ха, са укупном производњом од око 104 000 вагона вина, 88% чине сорте за бијела вина.

ри дају добар доходак иако цијене вина нијесу повећаване. Међутим, сада када су, како изгледа, исцрпљене могућности за даље повећавање приноса и за даљу рационализацију, њемачко виноградарство ће бити све више под притиском трошкова производње, што ће се моћи елиминисати само усклађивањем цијена вина са тим трошковима.

У реферату „Структура и циљеви виноградарско-винарских истраживања у Савезној Републици Њемачкој” (референт: R e n z) дат је сажет приказ научноистраживачких институција. У Савезној Републици Њемачкој научни радови из виноградарства и винарства попримају значај који није у сразмјери са површином винограда и учешћем популације виноградару у укупном становништву. У оквиру пољопривреде ниједна друга грана није се у последијератној обнови брже и интензивније користила научним истраживањима и расположивим интелектуалним потенцијалом од виноградарства. Научне институције налазе се у главним виноградарским центрима у оквиру појединих савезних држава. Међутим, све оне су обједињене у Синдикат за истраживање у њемачком виноградарству (Forschungsring des Deutschen Weinbaus). Он обухвата око 120 научних сарадника. Критеријуми за чланство у Синдикату су врло оштри. Синдикат је, поред осталог, задужен за израду заједничких научних планова и извођењем истраживачких пројеката. Међу најинтересантније пројекте спадају: Стварање сорти које не треба обогаћивати, које дају вино умјереног садржаја алкохола и са финим воћним укусом и у том правцу развијање метода селекције које ће водити брзо циљу; изналагање технологије за одржавање плодности земљишта и заштиту лозе која неће загађивати средину; усавршавање поступка винификације да би се формирао жељени укус и мирис; усавршавање механизације за ефикаснију и економичнију примену у виноградима на стрмим нагибима итд.

На пријеподневној заједничкој сједници поднијета су два реферата:

— Карактеризирање сората помоћу ароматичних материја грожђа (референт: R a p p);

— Пића од грожђа са ниским садржајем алкохола (референти: C o r d o m i e r e t D u s s i n e, P e r a l t a и H a u s h o f e r).

Упоређење аромограма показује да се сорте веома јасно квантитативно диференцирају у погледу њиховог ароматичног настава. Серија „кључних супстанци” могла би карактерисати сорту независно од степена зрелости и средине.

*Сопштени су резултати истраживања у Француској, Аргентини и Аустрији на добијању пића од грожђа са ниским садржајем алкохола. Радило се у више праваца: са самим грожђем и уз*

додатак разних воћних сокова, на добијању вина са ниским садржајем алкохола до вина без алкохола.

Наредног дана (22. V) радило се по секцијама.

У I секцији (за виноградарство) поднијети су сљедећи реферати:

- Селекција отпорних сорти (Alleweldt — Њемачка);
- Утицај климе и услова исхране на оплодњу и заметање (Calo — Италија);
- Интервенција минералним и хормонским хранивима ради повећавања оплодње и заметња сорти са физиолошким женским цвијетом (Fregoni — Италија);
- Нормирање процјене штета изазваних криптогамским болестима лозе (Bulit — Француска);
- Пораст болести чокота (дрвета) усљед трансформације лозе (Volau — Швајцарска);
- Истраживања реперкусија једне вирусне инфекције лозе третиране термотерапијом (Stellmach — Њемачка);
- Могућности и лимити коришћења градских отпадака за виноградарство (Walter — Њемачка).

Посебно интересовање изазвало је саопштење о резултатима постигнутим у Њемачкој (Фрајбург, Гајзенхајм, Гајлвајлерхоф) на стварању сората винове лозе отпорних на гљивичне болести које дају високе приносе грожђа и вино високог квалитета.

У Њемачкој је, наимае, и поред доста мршавих резултата веома обимне полувјековне прве фазе рада на стварању директно родних хибрида и већ створене предрасуде о приличној безизгледности даљих напора у том правцу, развијен веома интензиван рад на хибридизацији и селекцији винове лозе, при чему се полазило од раније створеног генетског фонда, превасходно у Француској. Поред чисто економских момената (смањење производних трошкова, повећање продуктивности рада) веома значајан, можда и одлучујући подстицај тим истраживањима даје сазнање о великој опасности коју дугогодишња перманентна третирања винограда средствима за заштиту представљају за еколошку средину.

Према поднијетом саопштењу излази да је практично већ достигнут вјековни сан виноградача и циљ који су још прије сто година поставили француски истраживачи (Millardet) да се створи „савршена лоза”, тј. лоза која ће бити отпорна на филоксеру, пламењачу, пепелницу, сиву плијесан и друга гљивична обољења а по квалитету грожђе које неће заостајати за европском лозом.

Предложено је да се и OIV ангажује на разбијању већ увријежених предрасуда о штетности по здравље свих вина која не

потичу искључиво од европске лозе и о slabим изгледима да се успије у стварању „савршене лозе”, као и да OIV одржи и подстакне даље напоре на добијању резистентних сорти.

Након обимне веома оштре и контроверзне дискусије о овом проблему, генерална скупштина OIV-а усвојила је резолуцију у којој се, полазећи од веома наглашене потребе за смањивањем употребе фитосанитарних средстава у виноградарству и констатујући да се у институтима многих земаља ради на значајном програму оплемењивања винове лозе у циљу стварања довољне отпорности на паразите, препоручује владама да помогну истраживачке радове у том правцу и да се евалуира понашање свих нових сорта према уобичајеним критеријумима, без обзира на поријекло.

И у осталим рефератима саопштени су интересантни резултати али нам простор не дозвољава да се на њима појединачно задржавамо. Посебне резолуције донијете су о утврђивању норми за евалуацију штета од гљивичних болести на лози и о порасту обољења чокота.

У II секцији (Винарство) поднијети су сљедећи реферати:

— Утицај капацитета суда за ферментацију на састав и квалитет вина (референти: Bankine — Аустрија, Woller — Немачка);

— Заштита од оксидације и микробиолошких промјена у току чувања вина у великим судовима (референт: Валужко — СССР);

— Могућност коришћења метода с мембранама у справљању пића (инверзна осмоза, електродиализна ултрафилтрација (референти: Wucherpfennig — Немачка, Павленко — СССР);

— Утицај разних система чепљења флаша на квалитет вина (референти: Vago — Шпанија, Haubs — Немачка);

— Бојене материје грожђа: њихова екстракција и пречишћавање са гледишта употребе у разним индустријама (референти: Salgues — Француска, Tomasset — Италија, Сиашвили и Валужко — СССР);

— Најновији резултати о хемијском аспекту и антимикуробиолошком дјелству сумпордиоксида — SO<sub>2</sub> (референт Вееш — Енглеска).

Неки од ових реферата веома су интересантни и за нас с обзиром на започето подизање великог подрума за вино у оквиру Агрокомбината „Тринаести јул”.

У III секцији (Виноградарско-винарска економија) расправљано је о сљедећим проблемима:

— Стање виноградарства у свијету (референт: Maigon, директор OIV-a);

— Реорганизација винограда: резултати и рентабилност (референт: Schnekenburger — Њемачка);

— Преструктурирање медитеранских винограда (референт: Uhlen — Француска);

— Заједничко коришћење машина у виноградарству (референт: Hoffmann — Њемачка);

— Заједничка продаја вина виноградарара (референт: Ueing — Њемачка, Moreno Garcia — Шпанија);

— Упоредно проучавање етикетирања: огледи с утврђивањем норми (референт: Pisani — Француска).

У сриједу, 23. маја, засјео је Комитет OIV-a за координацију. Остали учесници су били на полудневној екскурзији у виноградарским предјелима Виртемберга после чега су посјетили велики задружни подрум у Меглингену. Увече је за све учеснике приређена дегустација њемачких вина (40 узорака) на којој се могао стећи веома добар преглед и представа о асортману и квалитету тих вина.

Наредног дана одржано је пленарно засједање Конгреса заједно са 59. сједницом Генералне скупштине OIV-a. На њима су саслушани извјештаји о раду секција, усвојено 13 резолуција о разматраним проблемима, рјешавана разна организациона и друга питања OIV-a и изабран његов нови предсједник (госпођа Koutrakou — Грчка).

Увече је приређена заједничка опрощајна вечера.

У току 25, 26. и 27. маја за учеснике Конгреса изведене су двије стручне екскурзије у главне виноградарске рејоне Њемачке. Једна је ишла на југ а друга, у којој смо и ми учествовали, на сјевер. Њемачки виногради налазе се углавном дуж Рајне и њених већих и мањих притока: Некара, Мајне, Нае, Мозела и других. Указала нам се прилика да видимо најинтересантније и најпространије виноградарске положаје у Њемачкој и највеће објекте за прераду грожђа, његу и чување вина, а свуда и да пробамо веома широк спектар њихових, у цјелини гледано, веома квалитетних вина, углавном бијелих, међу којима води широк асортман вина од познате и у свијету признате сорте „рајнски ризлинг“. Посјетили смо и једну од најпознатијих фабрика за производњу подрумске опреме, нарочито филтера: Seitz-Werke у Баде Кројцнаху, као и неке приватне подруме са занимљивом организацијом пословања и учешћа радника у расподјели дохотка. Све то заслужује да се детаљно прикаже.

*Др Марко Улићевић*