

Инж. Марко УЛИЋЕВИЋ, Завод
за пољопривредна истраживања
Титоград

Нека искуства са стоним сортама винове лозе у Црној Гори

Грожђе се сматра једним од најљепших, најукуснијих и најздравијих врста воћа за јело. Оно је од давнина веома цијењено и радо употребљавано како у свјежем стању, тако и као сушено грожђе и у облику разних алкохолних и безалкохолних прерађевина.

Један килограм свјежег грожђа има топлотну вриједност 600—800 калорија, што чини скоро трећину просјечних дневних потреба одраслог човјека (3), а одговара хранљивој вриједности 1.200 грама кромпира или 1.100 грама млијека (1). Због посебног састава хранљивих материја од којих главнину чини грожђани шећер, а затим киселине, минералне материје, витамини и др., грожђе, поред хранљиве вриједности, има и нарочито повољан утицај на организам па чак и љековито дејство на многа обољења. У неким земљама постоје посебне станице за лијечење грожђем, у којима се грожђе употребљава било као главна, било одређено вријеме, као искључива храна.

Хранљива вриједност грожђа добро је позната и нашем народу. У сезони грожђа у нашим виноградарским крајевима сваке године долази до знатног побољшања исхранбеног стања становништва, иако је баш у то вријеме село најоскудиније прехранбеним артиклима.

Данас се у свијету, са око 9 милиона хектара винограда, производи огромна количина грожђа, али се она највећим дијелом прерађује у вино. Док је потрошња грожђа у свјежем стању још сувише мала, чак и у изразито виноградарским земљама, као што је Италија (око 10 кг. по становнику), производња вина толико је повећана да његов пласман већ неколико година почињава велике тешкоће у многим земљама. Стање на тржишту вина и грожђа приморава данас виноградарске земље, па и на-

шу, да структуру виноградарске производње мијењају у корист стоног грожђа, за којим постоји велика потражња на унутрашњим тржиштима и повољнији услови за извоз.

У медитеранском дијелу Црне Горе (Јадрански рејон) постоје врло повољни еколошки услови за производњу висококвалитетног грожђа, како винског, тако и стоног. Обиље топлоте и свјетлости омогућују овдје грожђу да рано и добро сазри, што је нарочито погодно за производњу најранијег и раног стоног грожђа које може доспјети на тржиште знатно прије него грожђе одговарајућих сората из континенталног дијела државе, те има много повољније услове за пласман. Мускатне сорте добијају овдје јак мирис, а карактеристична боја сорте (златно-жута, ћилибарна, интензивно црна и др.) бива много боље изражена него у хладнијим, мање сунчаним крајевима. Вегетациона периода је знатно дужа, те грожђе касних сората често може остати на лози и у току новембра.

Од Суторине па све до Бојане, а затим у Црмници, Ријечној и бившој Љешанској општини, околини Титограда, прибрежним дјеловима Бјелопавлићке равнице и страном око ње, постоји мноштво веома повољних положаја и земљишта за производњу стоног грожђа. Многи од њих још увијек нијесу приведени култури већ су обрасли шикаром (напр. Шушањ код Бара и Балине у Црмници), а други се претежно користе као слабо приносни пашњаци, ливаде и оранице. Винова лоза на њима је заступљена само у малој мјери.

Према статистичким подацима у Црној Гори има укупно 6.212.553 чокота винове лозе (не рачунајући ту 395.735 чокота директно родних хибрида). Од тога броја рачуна се да стоних сората има 1%. Тај проценат, међутим, није свуда исти: он је најмањи у крајевима са интензивнијим и развијенијим виноградарством као што је Црмница, Бока, Вражегрци, околина Титограда у равници итд. и, обрнуто, знатно већи, чак и преко 10%, у мјестима са мање развијеним и екстензивнијим виноградарством као што су: Бар, Мркојевићи, Владимир, Комани, Загарац, један дио бивше Љешанске општине и др.

Производња стоног грожђа је најмање два до три пута већа него што би излазило према учешћу стоних сората у укупном броју чокота, јер се стоне сорте узгајају претежно као појединачни чокоти на одринама и подревинама, те имамо случајева да неки дају годишње по 200—300 килограма грожђа.

Најјачи произвођач стоног грожђа је свакако брдовита околина Титограда. Ту се често могу наћи поједине одрине разаклије које покривају по неколико стотина квадратних метара земљишта: Златица, Биочи, Дољани и др.

Код нас грожђа у свјежем стању има само у сразмјерно кратком периоду, око бербе и нешто послје ње, у свему око мјесец дана. На неким тржиштима нешто грожђа, нарочито разаклије и

хибрида, појављује се чак и током октобра, али се у томе мјесецу не може говорити о снабдијевености тржишта грожђем. До сада познате сорте винове лозе омогућују нам да имамо свјежег, директног браног грожђа, од почетка јула па све док отпадне лист са лозе (друга половина новембра). За нас је од посебног значаја баш вријеме од почетка јула до зриобе винских сората, јер у том периоду има најмање другог воћа, а потребе за њим су највеће јер је тада у жеку туристичка сезона.

Увиђајући значај производње стоног грожђа за унапређење виноградарства и за снабдијевање наших индустријских насеља и туристичких мјеста, пришло се и у Црној Гори подизању винограда са претежно стоним сортама. Мање такве винограде већ су засадили добро „Грађани“ и земљорадничке задруге у Ријечи Црнојевића и Улцињу, а ове и наредних година предвиђају садњу и пољопривредна добра „Зета“, „Крушевац“, „Црмнички виногради“ и Херцеговни као и земљорадничке задруге у Тивту, Биочима и Печурицама.

Иако су код Завода за пољопривредна истраживања у Титограду започела систематска проучавања домаћих и страних стоних сората која треба да дадну одговор на многа питања, сматрамо да, обзиром на предвиђено подизање нових винограда, неће бити без интереса да изнесемо досадашња запажања и искуства, како са нашим домаћим, тако и са код нас гајеним страним стоним сортама.

Морфолошким описом сората овдје се нећемо бавити. Прво, због тога што је већина третираних сората већ одавно описана у нашој и страниј ампелографској литератури, а с друге стране што је по нашем мишљењу за праксу далеко значајније искуство у узгоју одређене сорте. Треба истаћи да је једну сорту тешко, а често и немогуће идентификовати и на бази најпрецизнијег описа.

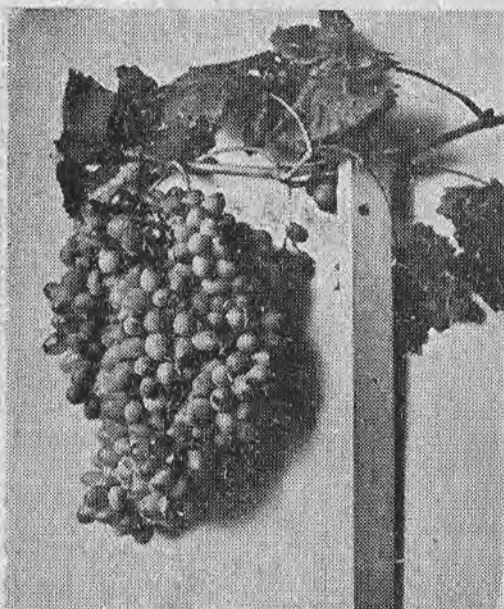
Разаклија*) је наша далеко најраспрострањенија стона сорта. Уствари, то је практично једина стона сорта која се јавља на нашим тржиштима.

Наша црвена разаклија има више типова, а сви они спадају у групу дренкова. Између њих постоје знатне разлике, како у грађи цвијета, тако и у добу зрења, родности, облику грозда,

*) Назив „Разаклија“ је грчког поријекла, а не италијанског (од rosso — црвен) како неки погрешно сматрају. (Види М. N. Onorani, реферат на Седмом међународном виноградарско-винарском конгресу у Риму). У Турској се именов „rasaku“ назива Афуз-Али, а у Грчкој и Бугарској низ бијелих сората сличних Афуз-Алију (9). Сорте које се по Нелдељеву (6) у Бугарској називају „Бјела“ и „Црвена разаклија“ немају никакве сличности с нашим разаклијом. У самој Италији сорта која би одговарала нашој црвеној разаклији назива се „rasaku rosso“ (Види: Carpentieri-Trattato di vitocultura) из чега јасно излази да назив „rasaku“ не садржи у себи и појам „rosso“.

односно бобице и конзистенцији меса. Колико та разноликост потиче од услова средине и гајења, а колико је генетске природе, није утврђено, јер се тим проблемом нико није бавио, нити су вршена упоредна проучавања различитих типова. У сваком случају селекционар би овдје нашао врло богат материјал за рад.

Досадашње искуство показало је да црвена разаклија мно- го боље подноси јесење кише од Афус-Алије па чак и од Ћи- риткиње за коју је досад



Грозд разаклије тежак 1905 гр. (ориг.)

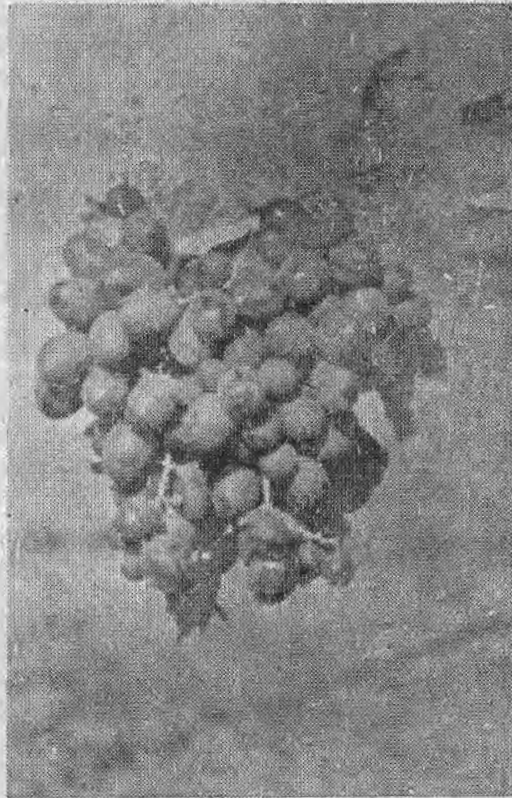
сматрано да у том погле- ду нема премца. Међу- тим, прошле године, која је била изузетно кишови- та у другој половини ље- та и током јесења, Ћири- ткиња је више трулила од разаклије. Та особина, уз остале квалитете, чини разаклију незамјењивом касном стоном сортом код нас. Њена производња и изношење на тржиште мора бити срачуната на вријеме послје бербе винских сората. Свјеже брато грозђе разаклије може се износити на тр- жиште до касно у новем- бру, а још мјесец-два мо- же се чувати у свјежем стању, без нарочитих уређаја. Има ви- ноградара који разаклију чувају у свјежем стању чак и до марта просто објешену о таван.

При узгоју разаклије треба избјегавати бујне подлоге, јер је и сама разаклија једна од најбујнијих сората, а претјерана буј- ност рђаво утиче на оплодњу и родност. Поред тога, уз разаклију треба садити и по неку другу сорту која има нормалан цвијет и добар полен ради бољег опрашивања. Сматра се да разаклији најбоље одговара узгој на чардаклијама (одринама) и да она не подноси добро узгој у винограду. Међутим, у сортиментском ви- нограду у Титограду разаклија одлично успијева и у самом винограду гдје је боље бујности и родности од свих других со- рата. (Редови разаклије су између редова са другим сортама). Оплодња је редовно добра, а родност задовољавајућа и при крат-

кој резидби. Сличну појаву примјетили смо у Црмници код чокота разаклије који се налазе у реду са другим сортама. Гроздови су редовно добро оплођени и збијени — док је при узгоју на одринама рехулавост мање-више редовна појава.

Чауш је по распрострањености друга стона сорта код нас. По неки чокот гаји се готово у свим виноградарским мјестима. Најраширенији је у бившој Љешанској општини, гдје се под именом „Петровско грозђе“ узгаја углавном на одринама, нарочито у близини кућа. Грозђе је одличног квалитета, али нередовно рађе, те је то главна сметња за његово веће ширење. У околини Титограда зри већ око 20 јула, десетак дана раније но у другим крајевима. При доброј оплодњи даје крупне гроздове врло лијепог изгледа. Прошле године један виноградар из околине Титограда имао је гроздове чауша тешке преко 1,5 килограма. По времену сазријевања и по квалитету грозђа чауш би несумњиво заслуживао да се много више форсира. Међутим, због слабе оплодње, односно нередовне родности у том погледу треба бити прилично опрезан (код чауша нијесмо примјетили особину да у друштву са другим сортама боље рађа). Превагу ће вјероватно одијети друге сорте које боље рађају, а зру у исто вријеме.

Сорта коју у Печурицама називају Црвени чауш нема никакве сличности са чаушом (бијелим) осим што спада у групу раних сората. Ова сорта је отскоро пренијета из Турске (прво у село Куње). Није се много раширила, углавном по неки чокот у Печурицама, Доброј Води и Заљеву. Није довољно проучена, али према досадашњим запажањима заслужује велику пажњу. Ове године црвени чауш је у поменутом сортиментском



Црвена чауш (ориг.)



винограду у Титограду добро родио, дао лијепе гроздове сличне по изгледу хамбуршком мускату и, што је нарочито значајно, сазрио сразмјерно врло рано, свега неколико дана касније од јулског муската.

Бириткиња (Криткиња?) је слично Црвеном чаушу захватила само подручје Печурица, Добре Воде, Бара и околних села и то само по неки чокот код мањег броја узгајача. Добро и редовно рађа и то јој је једина предност над разаклијом, док по квалитету грожђа знатно заостаје иза ове, нарочито због тврде и жилаве покожице. Ова сорта показала је добре резултате у Црмници гдје су је неки виноградарски пренијели из Добре Воде. Зри иза разаклије те спада у групу најкаснијих сората. По отпорности на трулеж са њом се може равнати једино разаклија. Приликом одређивања њеног мјеста у будућем сортименту треба имати у виду да разаклија може остати на лози приближно колико и она, а да у другим особинама има прилично преимућство.

Бијеле разаклије има у свим мјестима по неки чокот, али она се не истиче ни родношћу ни квалитетом те би поред Афуз-Алија, Италије и других квалитетних сората истог доба сазријевања тешко могла имати значајније мјесто у будућем сортименту.

Мушкањела. И ова сорта је заступљена углавном само у Печурицама, Доброј Води и Бару и то као стара, локална мускатна сорта, гдје је раширенија скоро од свих других стоних сората. Отскоро се с добрим резултатима узгаја и у Црмници. Крупних је, збјених гроздова, великих бобица, мускатног мириса, касног сазријевања, добро се и до касно држи на лози, добро подноси транспорт. Добре је и редовне родности. Према досадашњим запажањима заслужује пуну пажњу, али је треба још проучити.

Криваје има само приморјем и то нарочито у херцеговском крају (Суторина). Понеки чокот нађе се и у Бару. Запазили смо два типа: јаче (црвена, црна) и слабије обојена (бијела). Слично разаклији ово је изразито стона сорта. И по другим особинама потсећа на разаклију: има крупне и врло лијепе гроздове и бобице, сазријева истовремено са њом и држи се на лози до касно у јесен.

Булић ову сорту препоручује за приморје. Она је раширена и веома цијењена у многим другим виноградарским земљама Медитерана од Турске до Шпаније.

У мјесту Фраскањела, поред саме Бојане, на дубоком младом алувијуму и периодично плављеном подручју успијева једна бијела стона сорта, великих гроздова, крупних округлих бобица, касног сазријевања. У околним мјестима она се зове фраскањелска лоза, а у самој Фраскањели руши бард (бијело грожђе).

Има неколико стоних чокота, боље рећи стабала, ове лозе који у обиму имају преко 80 см. Обично су поред неког већег стабла мурве и по њему разведене. Око ових лоза се ништа не ради: не режу се, не плијеве и не прскају. Једини је посао обрати грожђе, које обилно роди, ако није јак напад пламењаче. Ова сорта иначе је прилично отпорна на гљивична обољења и требало би је свакако темељно проучити.

Све су ово сорте које су одавно уведене код нас (осим Црвеног чауша) и сасвим одомаћене. Поред ових, постоји и других, изразито стоних сората или сората комбинованих својстава које су одавно уведене, нарочито у Боки, Спичу и Печурицама, али њих има само понеки чокот, код ограниченог броја произвођача (гркиња, ружа, ружица, цариградска, султанија, валуј и многе друге безимене).

Поред чисто стоних сората, има неколико винских сората чије особине умногоме одговарају стоним грожђу. Ту у првом реду спада вранац (црмнички), нарочито његов тип већи вранац (крстач), који има велике растресите и разгранате гроздове лијепог изгледа и прилично крупне, рскаве и укусне бобице. У ову групу спада и чубрица (Кучи), црна сорта која има неке особине сличне вранцу, али са знатно чвршћом, скоро округлом бобицом. Од бијелих сората овдје на прво мјесто долази гогољ, сорта која је у мањој мјери заступљена у свим виноградарским мјестима Црне Горе. Ова сорта има јако крупне разгранате гроздове, са јајастим бобицама, које потсећају на вранац али су крупније од њега. Зри нешто касније од вранца и кратошије и кад је сасвим зрело, грожђе има специфичан слатко-киселкаст укус који га чини нарочито пријатним за јело. Ово грожђе се у



Франскавелска лоза на мурви (ориг.)

Црмници и Паштровићима радо употребљава за сушење (за домаћу потрошњу).

Стране, квалитетне, стоне сорте су такође, нарочито у раздобљу између два рата, увођене код нас, нарочито у Паштровиће, Боку и Црмницу и то било преко мјесних расадника, било преко расадника из других крајева (Нови Сад, Марибор). Неке од њих биле су заступљене и у сортиментским виноградима у Бару (Тополица), Титограду (Крушевац) и Даниловграду. Међутим, од тих сортиментских винограда, врло мало се користило. Било због тога што су подигнути на неподесном мјесту и што су сорте погрешно означене, било што су упропашћени током рата или што ни прије рата ни све до скоро нијесу вођена никаква систематска опажања у њима.

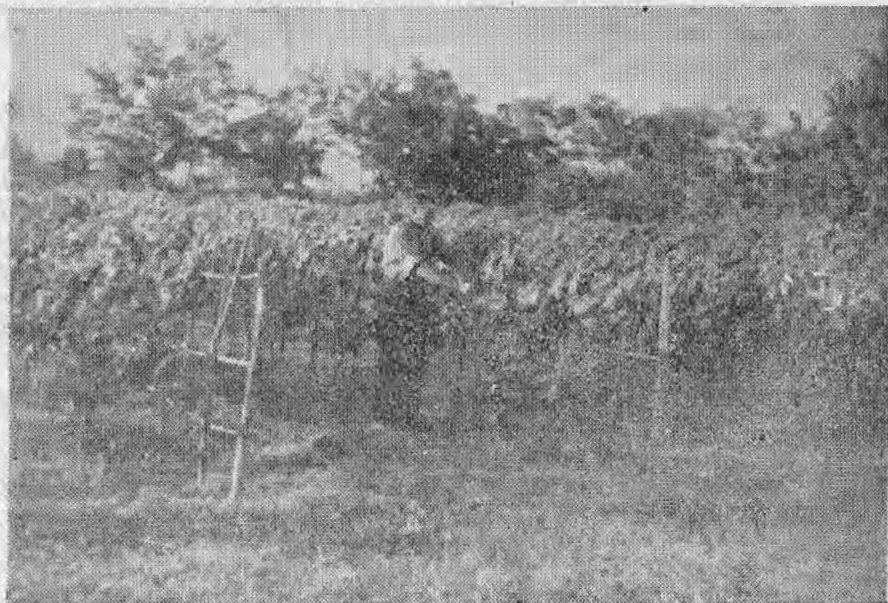
Сортиментски виноград у Бару (Тополица) имао је 72 сорте, али је био подигнут на неподесном, пламењачи и пепелици, јако изложеном положају. Послије рата (1949) тај виноград је изкрчен и од њега су само 30 сората пренијете у нови сортиментски засад, који је слабо његован, тако да никад није постигао стање нормалног винограда, без чега се тешко могу постићи употребљива запажања. Уз то, скоро све сорте у њему су погрешно означене и, што је још теже, измијешане, те нема ни једног јединог реда са једном сортом или да се сорте у њему по било којем правилу смјењују.

Сортиментски виноград у Титограду (Крушевац) подигнут је пред сами рат (1938), а у току рата био је скоро упропашћен. Садржи 32 сорте, од којих је добар број стоних. Међутим, о њему нијесу остављени никакви подаци, а сорте и подлоге су прилично измијешане, те су се прво морале детерминисати, у чему се још увијек није у потпуности успјело. Посљедње три године, откад је припао Заводу за пољопривредна истраживања у Титограду у овом винограду вршена су систематска запажања и упркос неповољних услова (суша, град) добијени су корисни подаци.

Све поменуте карактеристике за претходна два винограда, могу се применијени и на сортиментски виноград у Даниловграду, осим што је овај на бољем земљишту, у бољем стању и са мање сората.

Знатно више од сортиментских винограда при некадашњим расадницима могу нам послужити искуства појединих напредних виноградарско-љубитеља, који су набављали и садили стране квалитетне сорте, а неки имали и праве мале сортиментске заседе, као што су Марко Греговић и Митар Радановић из Петровца, Илија Бјелица из Тивта, Симо Секуловић из Каменара, Саво Улићевић из Црмнице, Марко Газивода из Рваца, Вељо Перовић из Бери, Нико Рајковић из Будве, Мило Мараш из Зете и многи други. У току даљих излагања на њихова искуства мораћемо се чешће позивати.

Јулски мускат (Чабски бисер). Ову, засад најранију сорту, нашли смо у околини Титограда (Дољани, Зета) са свега неколико чокота. Рађа осредње, зри у првој декади јула. Успијева и на дубљим и на пличим (оскуднијим) земљиштима. У приморју је нађен код већег броја виноградара: у Буљарици, Петровцу, Будви, Тивту и Каменарима. Код неких је у узгоју већ



Виноград Мила Мараша у Зети

25—30 година. Свуда је на пјесковитом земљишту. Рађа добро, нарочито при нешто дужој резидби. Добро се уновчава. Пребацују му велику осјетљивост на пепелницу, односно на сумпор (Петровац) и штете које трпи од инсеката (оса). У приморју зри у првој половини јула. У Петровцу се може наћи понеки зрели грозд неке године и почетком јула. У сортиментским виноградима га нема.

Бијела рана. Ова сорта заступљена је у сва три сортиментска винограда, али још није идентификована. У сортиментском винограду на Тополици погрешно је означена као Франкентал и под тим именом (које носи сасвим друга црна сорта) раширена је у Паштровићима и Црмници. У сортиментском винограду у Титограду ова сорта је засада означена са „Бр. 1^а“. Зри нешто иза јулског муската, обично средином јула. Роди обилно и при краћој резидби, али је склона рехуљању. Гроздови неуједначено зру и бобице су неуједначене величине. Засад је код нас најраширенија рана сорта.

Мадлен анжевин нађен је само у Паштровићима и Боки. М. Радановић је са њим задовољан и даје му преимућство над другим раним сортама, како у погледу родности тако и по другим особинама. Зри десетак дана последије јулског муската тј. у другој декади јула.

Шасле: У сортиментском винограду у Титограду заступљене су четири одлике шасле: бијела, црвена, љубичаста (виолет) и мирисава (мускатна). Код приватних виноградара бијела шасла среће се доста често, црвена знатно ређе, док остале облике нијесмо нашли.

Бијела шасла у околини Титограда добро и редовно рађа, али зри иза чауша а квалитет грозђа није задовољавајући (знатно заостаје за шаслом из континенталног дијела наше државе). Сличне особине показала је и код осталих узгајача, изузев у Буљарици и Тивту, гдје је на дубљим и јачим земљиштима дала нешто боље резултате.

Црвена шасла је у нашим условима знатно бољег квалитета, али и слабије родности. Ни она не би била за нарочиту препоруку.

Шасла виолет је у околини Титограда одличне родности, али по квалитету слична бијелој.

Мускатна шасла слабије рађа, има доста ситне гроздове, али је грозђе мирисно и врло слатко. Више би дошла у обзир као винска него као стона сорта, нарочито због високог садржаја шећера у шири и јаког мускатног мириса те би се са њом могле зачињавати друге винске сорте.

Црвена мирисава. Ова сорта заступљена је са неколико редова у сортиментском винограду у Титограду. Није детерминисана те се засад води као сорта бр. 3. Нигдје друго није нађена. На основу досадашњих запажања ова сорта у нашим условима показује сасвим задовољавајуће резултате и спада у најбоље сорте овог сортиментског засада, како по родности, тако по отпорности на криптогамене болести и по квалитету грозђа. Зри једновремено са шаслом, а неких година и испред ње. Грозђе по особинама више одговара винској но станој сорти, али се, обзиром на доба зрења, може сасвим добро употријебити и као стона грозђе. За прераду у вино грозђе је одличног квалитета, како по садржају шећера (23%) тако по садржају киселине и по лијепом благо-мускатном мирису.

Мускат Матијаса Јована. Овом сортом је последије рата допуњен стари виноград на добру „Тополица“. По особинама је врло сличан шасли виолет која је, уосталом, један од његових родитеља, сем што има мускатни мирис. Добро и редовно рађе, раније зри (упоредо са Чаушем), али су му гроздови доста неугледни, нарочито због сразмјерно ситних и прилично збјених бобица. Ипак има знатна преимућства над шаслама.

Мускат Краљица винограда. Засад је поуздано утврђен само у младим виноградима добра „Крушевац“ у Титограду, добра у Херцеговом и лозног расадника у Даниловграду. Ови виноградни тек су ступили на род, те недостају вишегодишња запажања, али према првим резултатима изгледа да ова рана и квалитетна стона сорта има код нас повољне услове успијевања те ће заузети значајно мјесто у нашем сортименту стоног грожђа. Засад се сматра једном од најквалитетнијих раних сората.

Алфонс Лавале (Alfonse Lavallée) је заступљен у сва три наша сортиментска винограда, а понеки чокот се може наћи код многих виноградара у Паштровићима, Боки и Црмници. Ова сорта у Француској по распрострањености заузима пето мјесто међу стоним сортама (9) а Dalmasso (3) је сматра једном од најбољих обојених сората и препоручује њено веће ширење у Италији. Код нас је свуда показала одличне резултате. Добро и редовно рађа, даје прилично крупне, не много збијене, гроздове, веома крупних, црних бобица, необично лијепог изгледа. Зри половином августа, али се на лози, без штете, може задржати све до бербе нашег винског грожђа (1 декада септембра). У Буљарици је примијећен јачи напад мољца на ову сорту, а у сортиментском винограду у Титограду примијећено је да нешто више страда од апоплексије него остале сорте.

Мускат Хамбург је једна од најпознатијих и најцијењенијих стоних сората у свијету. Заступљен је у сва три наша сортиментска засада, у винограду добра „Крушевац“ и код једног броја виноградара у приморју. Понеки чокот може се наћи код напреднијих виноградара и у осталим нашим крајевима. Не показује свуда исте резултате те су и мишљења о њему подијељена. У сортиментским виноградима у Титограду и Бару доста је слабе родности, али је квалитет грожђа одличан. У Даниловграду, на дубоком, плодном земљишту, родност је знатно боља, гроздови велики, а бобице крупне, али слабо дозријева те не добија уједначену загаситу боју која се код њега посебно цијени. У Буљарици, Петровцу, Луштици и Каменарима рађа осредње, а грозђе је доброг квалитета. Најбоље резултате са њим добио је Нико Рајковић у Будви, како при узгоју у редове тако и на чардаклији. Тамо, на прилично лаком, посушном земљишту, Хамбург редовно и обилно рађа, али грозђе не добија загаситу боју већ остаје црвено. Гроздови су прилично збијени, што није случај код других узгајача, а по укусу и мирису грозђе одговара познатим квалитетима ове сорте. Сазријева упоредо са вранцем или нешто касније од њега.

Афуз-Али је најраширенија страна стона сорта код нас. Она је и у нашим условима показала најбоље резултате. Заступљена је у сва три сортиментска засада, а понеки чокот нађе се скоро код сваког напредног виноградара, нарочито у Паштро-

вићима, Боки и Црмници. На лакшим, посушнијим земљиштима, слабије рађа и даје ситније, али љепше (ћилибарно) грозђе. На дубљим земљиштима, при дугој резидби, нарочито на одринама, одлично рађа и даје веома крупне и необично лијепе гроздове. У неким крајевима (Црмница) нарочито је цијењен као грозђе за сушење, јер има мали број сјеменки а врло крупне, меснате бобице. Зри нешто касније од наших винских сората. На лози се доста добро одржава. Ово је водећа стона сорта у Турској, Грчкој и Бугарској. У Италији се назива Краљица (Regina), а Dalmasso (3) каже да је достојна тог имена. Сматра се једном од најбољих стоних сората у свијету. Код нас такође заслужује пуну пажњу те ће вјероватно имати значајно мјесто у групи средње позних стоних сората.

Александриски мускат нађен је само у приморју и то понеки чокот, код мањег броја виноградара (Буљарица, Каменари, Баошићи). Прилично добро рађа и даје лијепе гроздове, великих јајастих бобица, златно-жуте боје, јаког мускатног мириса. Осјетљив је на оксидијум који му често нанесе знатне штете. Досадашња запажања о овој сорти прилично су оскудна да би се могао извести поузданији закључак о њеном мјесту у будућем сортименту стоног грозђа те би је требало и даље проучавати.

Смедеревке има понеки чокот код једног броја виноградара у приморју и Црмници. Заступљена је и у сортиментском винограду у Титограду. И код нас показује исте особине као и у свом ужем завичају: добро и редовно рађа, али грозђе боље и раније сазри и добије љепшу боју. У сортиментском засаду у Титограду ова сорта је осјетљивија од других на чађавицу. Виноградари је прилично цијене, јер обилно рађа, а могу је користити и као стоно грозђе и за вино.

Поред поменутих сората, које су више раширене, нађен је и већи број других, обично безимених, али само понеки чокот, од којих неке заслужују да буду детаљније испитане. Све те сорте, заједно са овима о којима је било ријечи, прикупљене су и даље ће се прикупљати у колекциони засад Завода за пољопривредна истраживања — Титоград, ради даљег, систематског проучавања.

Ова излагања нијесмо могли допунити потребним подацима о односу појединих сората према појединим подлогама, углавном због тога што је код приватних виноградара сађена некалемљена лоза и што се код калемљених винограда, како друштвених тако и приватних, није могло утврдити које су подлоге употребљаване.

Подаци које смо изнијели само су једним, мањим дијелом резултат систематског проучавања. То значи да их и даље треба провјеравати. С друге стране, запажања о појединој сорти треба допунити посматрањем особина које овдје нијесу обухваћене и

проширити их на све сорте које би за наше прилике могле бити интересантне. Повољни услови за таква систематска проучавања пружају нам се тек сада, подизањем одговарајућих колекционих и сортиментских винограда на имању Завода за пољопривредна истраживања у Титограду и подизањем више винограда са одабраним стоним сортама у разним мјестима дуж приморја Улцињ, Бар, Тиват, Херцегнови), у Црмници, Ријечи и околини Титограда.

ЛИТЕРАТУРА

1. Бриза К.: Стоне сорте грожђа, Београд 1953.
2. Булић С.: Далматинска ампелеографија, Загреб 1949.
3. Dalmasso G.: *Le uva da tavola*, Torino, 1946.
4. Јововић Ј.: Неке наше сорте лозе за производњу стоног грожђа, *Наша пољопривреда* бр. 2/56.
5. Јеласка М.: Основи виноградарства на приморју, Загреб 1954.
6. Недељчев Н.: Лозарство, Софија 1951.
7. Стојановић М.: Виноградарство, Београд 1954.
8. Турковић З.: Ампелеографски атлас, Загреб 1955.
9. * * * *Rapports et actes du VII-e Congrès international de la vigne et du vin*, Rome — Sienne 1953.