

Tko kaže da je Vinica dobila ime po vinovoj lozi ili vinu, taj je zasigurno u pravu!!!

Autor Administrator

Četvrtak, 13 Rujan 2012 15:01 - Ažurirano Utorak, 25 Prosinac 2012 11:40



Ovo pišem da se podsjetimo na naše običaje i tradiciju, a možda nekoga i potaknemo da se bavi uzgojem vinove loze!!! Zašto ne?!

Piše: Ante Šiško

Kao što svi Viničani ili barem oni stariji znaju, da su u Vinici prije bili vinogradi, tako isto znamo da i danas ispred mnogih kuća u svim Viničkim selima raste i donosi plod vinova loza, zvana "Odrina".

Ona vjerovatno naslijeđuje viničke, nekadašnje, loze iz polja, a istovremeno stvara hlad ispred kuće, a isto tako daje kućama mediteranski ugođaj.

Zemlja u viničkom polju je pljeskovita - pjeskulja koja je izvrsno tlo za vinovu lozu. Siguran sam da ispod viničkog polja teku podzemne rijeke (Zavelim 72 vrila, Brina, Pećina) iz kojih je nekadašnja loza crpila vlagu i tako je mogla uspijevati. Moja generacija pamti ostatke vinograda isod Grgića kuća, te i i ispod Ivanda.

Viničko polje je na cca 600 metara nadmorske visine, a sama Vinica ima obilje sunčanih dana u godini, a ako tome nadodamo viničku uronjenost između Zavelima, Viničke strane, te Volijaka, pa Orlovače i Kljeka sa južne strane, a istovremeno i otvorenost prema Studencima odakle dolazi morski zrak, onda je Vinica izvrsno područje za uzgoj vinove loze.

Ovo malo prikaza, realno-povijesnoga, bez znanstvenih činjenica, služi da bismo se podsjetili iz kakvoga kraja potječemo, jer sjećanje ima svoju veliku vrijednost.

Danas i sada u vinici se ipak, u skladu s tradicijom, proizvodi vino. Moram reći, iz svog osobnog iskustva, prilično dobro vino. Sorte grožđa u Vinici nisu viničke već se uzgajaju: Imotska Kujundžuša, Hercegovačke Blatina i Žilavka, te Babić i Plavac iz raznih krajeva hrvatskog primorja. Pouzdano znadem da se vino proizvodi u Škojama, Jurčevićima, Ivandama, Subašićima, Šiškama, a vjerovatno i u Bilobrcima, te na Docima.

Kako je sada vrijeme berbe grožđa (jematve), prikazat ćemo vam u nekoliko sličica kako se grožđe prerađuje u vino na jednostavan, ali prirodan način.

{gallery}vino12{/gallery}