

ISTARSKI VINARI BRUNO TRAPAN I FRANKO KOZLOVIĆ MEĐU PRVIMA SE U ISTRI PRIHVATILI EKOLOŠKE PROIZVODNJE

## Eko-markica kao dobar marketinški potez

*Ekološki proizvedeno vino zbog kompliciranije i riskantnije proizvodnje imaće veću cijenu, kaže Trapan • Vino za potrošače predstavlja užitek i u njegovoj proizvodnji najbitnija je kvaliteta, smatra Kozlović*

Piše Barbara BÄN

Ove godine pulski vinar Bruno Trapan prihvatio se ekološke proizvodnje, a njegova vina markicu ekološkog proizvoda dobit će tek za tri godine. Naime, toliko će u njegovom vinogradu nedaleko od Šišana potrajati ciklus ovakvog tipa proizvodnje prije samog certificiranja vina kao ekološkog. Riječ je o jednom od rijetkih istarskih vinara koji su se okrenuli eko-vinogradarstvu i vinarstvu. Većina se za to ne odlučuje zbog velikog rizika i straha od slabih i loših prinosa grožđa, a time i lošije kvalitete i manjih količina vina.

- To je svakako riskantan potez za nas vinare, ali i izazov. A ja volim izazove. Kroz ekološku proizvodnju pripremam se i za ulazak naše zemlje u Europsku uniju i njeno tržište. Mi na samom jugu Istre imamo povoljnije uvjete za ekološko vinogradarstvo od onih na sjeveru zbog toplije i suše klime, kazao je Trapan. Istaknuo je da će ekološki proizvedeno vino zbog kompliciranije i riskantnije proizvodnje imati veću cijenu.

### Povratak tradiciji

Trapan namjerava čitav vinograd, četiri hektara pod istarskom malvazijom, chardonnayjom, syrahom i cabernet sauvignonom, podvrgnuti eko-proizvodnji. Tvrdi, da za njega to neće predstavljati problem budući da na tržištu postoje svi preparati za zaštitu i prihranu. Doduše, naglašava da ih se zasad može većinom nabaviti u inozemstvu. Što se tiče obrade tla, smatra da bi najbolje bilo da je zemlja između loza pokrivena travom, ali da crvenica ne reagira dobro na takav način obrade jer brzo isušuje. Loze je već ove godine počeo prihranjivati na nov način i to



Bruno Trapan: Mi na samom jugu Istre imamo povoljnije uvjete za ekološko vinogradarstvo (B. GRAHOVAC)



Franko Kozlović: Ekološka proizvodnja vina predstavlja velik rizik (E. STRENJA)

upotrebom posebnog ekološkog gnojiva, kombinacije pijeska i humusa.

- Mogu upotrebljavati i stajsko ili brikerirano stajsko gnojivo, ali to je za mene prekomplikiran postupak. Ovaj način prihrane obavlja se na svakoj trećoj vegetaciji, tako da tri godine mogu biti miran što se prihrane tiče. Ujedno omogućava lozi da razvije svoju prirodnu otpornost na bolesti. Dopusštena je i

folijarna gnojidba putem lista. Naravno, nije dozvoljena upotreba insekticida i fungicida. Korov se mora odstranjivati ručno, kopanjem, dok se loza od bolesti štiti posebnom pripravcima od trave. Mogu se koristiti proizvodi na bazi bakra, poput bordoške juhe i modre galice, te sumpor u prahu. Praktički, vraćamo se na tradicionalno vinogradarstvo, kaže ovaj mladi vinar.

Još nije proučio pravila što se

tiče ekološke proizvodnje u području budući da će se o tome morati brinuti tek za tri godine. Nada se da će u tom periodu ostvariti i svoju veliku želju, a to je izgradnja novog vinskog podruma. Trenutnu proizvodnju od 25 tisuća boca drži u malom vinskom podrumu uređenom u sklopu obiteljske kuće na pulskom Lungomareu. Novi podrum na 600 kvadrata trebao bi niknuti u okolici Šišana nedaleko

### Agrolaguna već drugu godinu u eko-proizvodnji

Porečka Agrolaguna je s ekološkim vinogradarstvom počela prije dvije godine, a markicu ekološkog proizvoda na svojim vinima očekuje nakon 2010. Pod posebnim uvjetima zasad obrađuju četiri hektara malvazije te hektar i pol terana.

od njegova vinograda podignutog 2006. godine. Planira širiti i površine pod vinogradima, i to do deset hektara.

- Ne bojim se da će ovaj način proizvodnje utjecati na dosadašnju kvalitetu mog vina. Po meni ono može biti samo bolje jer će biti prirodnije. To će se svakako primijetiti, ali mislim da će to biti samo pozitivno, ističe.

### Stari vinograd kao test

Vinar Franko Kozlović iz okoline Momjana također se ove godine počeo baviti ekološkim vinogradarstvom, ali samo u proizvodnji. Još uvijek nije siguran hoće li se u potpunosti u tri godine, koliko je potrebno da bi vino dobilo eko-markicu, pridržavati svih pravila. Kaže da će ako vremenske prilike budu takve da naruše rod i berbu, posegnuti za klasičnim neekološkim preparatima. Pod eko-proizvodnju zasad je stavio 10 hektara starog vinograda koji je dugi niz godina bio zapušten. Kaže da se taj vinograd nalazi na poziciji gdje je posebna mikroklima pa je vinova loza otpornija na bolesti.

- Razmišljam još hoćemo li se posvetiti ekološkoj proizvodnji. To je poseban stil i filozofija života koji treba prihvatiti. Ja još nisam posve siguran u to. Svakako mi je to zanimljiv aspekt proizvodnje i znatiželjan sam jer se time od nas vinara skoro nitko ne bavi. Medutim, to je i velik rizik ako se uzme u obzir rad u vinogradu i podrumu koji je prilično delikatan, veli. Dodaje da i sadašnji način proizvodnje uključuje zaštitu i prihranu koja je u najvećoj mogućoj mjeri ekološki neškodljiva.

Ističe i da markica ekološkog proizvoda za vina ne igra toliku ulogu kod potrošača kao za druge poljoprivredne proizvode poput povrća. Vino za potrošače predstavlja užitek i u njegovoj proizvodnji najbitnija je kvaliteta, a eko-markica uz takvo vino dobar je marketinški potez, zaključuje.