

# AUTOHTONE SORTE VINOVE LOZE U CRNOJ GORI

**Svetozar Savić**

In the last decades of the twentieth century, the interest in explaining the origin of certain grapevine varieties in viticultural areas of the world has increased. One of many puzzles is also the origin of the Californian Zinfandel. Newest researches show that it is identical with the varieties: Primitivo (Italy), Crljenak Kaštelanski (Croatia) and Kratošija (Montenegro).

S razvojem savremenih tehnologija analiza i istraživanja porijekla (autohtonosti) sorti vinove loze posljednjih decenija, u poređenju sa ranijim iskustvima, poprima u svijetu i kod nas značajnije razmjere. Različite istraživače, posebno ampelografske provenijencije, uvijek je zanimao identitet pojedinih sorti vinove loze, kao i porijeklo i centri nastanka i širenja njihovih predaka.

Ako želimo na dosljedan način razjasniti temu iz naslova, onda treba objasniti osnovni pojam koji se, najčešće, koristi za deskripciju vinove loze, a to je – ampelografija.

U najužem smislu riječi ampelografija je nauka koja se bavi sortnom identifikacijom i deskripcijom vinove loze. Ampelografija je složenica grčkog porijekla: loza (grč. *άμπελόξ*) i opisivati (grč. *γράφω*). Ampelografskim metodima vrši se deskripcija botaničkih svojstava jedinki roda *Vitis*, zatim njihovih agro-bioloških i privredno-tehnoloških karakteristika. Da bi istraživanja

i upoređivanja podataka bila olakšana, osmišljen je i šifrovani opis svojstava vinove loze po metodici OIV-a<sup>1</sup> sistemom ocjena po „CODE DES DESCRIPTIES DES VARIETES ET ESPECES DE VITIS“ (1983). Ova metodologija ima višestruk značaj, pošto se primjenjuje unificirana međunarodna metodologija. Ona ujedno omogućava i primjenu kompjuterske tehnike u determinaciji i identifikaciji sorti.

Tako vam obučeni i iskusni ampelograf, nakon detaljne analize, može potvrditi kad je *Cabernet Franc* (kaberne fran) u stvari *Merlot* (merlo), kao što je, često, slučaj u Kaliforniji; ili kad su plantaže sorti *Semillon* (semijon) i *Chardonnay* (šardone) u zapadnoj Australiji, u stvari, posađene sortom *Chenin Blanc* (šeni blan), kao što je francuski ampelograf *Paul Truel* utvrdio 1976. godine; ili kad su dvije sorte *Chardonnay* i *Pinot Blanc* (šardone i pino bijeli) dugo vremena smatrane istim dok nije uporednim ispitivanjem dokazano da je riječ o različitim sortama (*Robinson*, 1986).

Da navedemo nekoliko dostupnih historijskih podataka o ampelografskim istraživanjima. *Philip Jacob Sachs*, njemački istraživač, prvi je upotrebio termin ampelografija 1661. godine. Naučni osnov savremenoj ampelografiji dao je *Simon de Roxas Clemente*, španski botaničar, koji je 1807. godine razvrstao sorte po maljavosti lista na dvije klase koje je dalje, na osnovu intenziteta maljavosti, klasifikovao na tri kategorije.

Iako je *Goethe* (1887) u svojoj Ampelografiji opisao 26 sorti iz Dalmacije, od čega su 23 bile sa ostrva Hvar, *Stjepan Bulić*, hrvatski ampelograf, krajem XIX vijeka (1877) pravi sistematičniji popis dalmatinskih sorti. To djelo je tek 1949. štampano u izdanju Poljoprivrednog nakladnog zavoda – Zagreb. Pored ostalog doprinosa on u svom djelu ističe da je *posao ampelografa dugotrajan zato što se i sortimenti vinove loze polako ali*

---

<sup>1</sup> OIV (eng. Office International of Vine and Wine) - Međunarodna kancelarija za vinovu lozu i vino.

stalno mijenjaju prema smjeru, koji se daje cjelokupnoj vinogradarskoj proizvodnji, nepredvidljivim okolnostima i iskustvu široke prakse. Na rad g. Bulića osvrnućemo se i u drugom dijelu ovoga teksta.

Detaljnije proučavanje sorti, opisivanje, i njihova klasifikacija započela je u XIX i nastavljeno u XX vijeku. Tada su i nastala značajna djela u kojima je opisan veliki broj sorti. Austrijanac *Franz Trümmer* (1841) priprema 185 ilustracija loznih sorti, zatim nastaje „*Ampelographisches Wörterbuch*“ od *Hermannna Goethea* (1876), kasnije „*Ampeleografia*“ autora *P. Viala et Vermorel* (1901-1910), „*Ampeleografija SSSR-a*“ (1954) kolektiva autora, „*Varieties de raisins de table*“ *J. Branas el. P Truela* (1965-1966), „*Ampeleografia album*“, *M. Nemeta* (1967, 1970, 1975). Na sistematske opise pojedinih sorti vinove loze nailazimo i kod drugih autora u Rusiji (*Negrulj*, 1946-1956), Rumuniji (*Costautinescu*, 1959-1967), Italiji (*Dalmasso*, 1956-1966), Čehoslovačkoj (*Pospišilova*, 1981), Francuskoj (*Galet*, 1964), Bugarskoj (*Kondarev et al*, 1962) itd.

Pored Bulića, na području bivše Jugoslavije arhimandrit *Prokopije Bolić* (cit. po *Laziću*, 1982) piše knjigu „Savršen vinodelac“ koja je štampana u Budimu 1816. godine. U knjizi je opisao 35 sorti koje su se gajile u Sremu, imenovao ih, prikazao njihove botaničke a za jedan broj i privredno-tehnološke karakteristike. Autor je po „licu i stroju jagoda i grozdi“ klasifikovao sorte na: „grožđe sa jagodama plavetno crnim, grožđe sa jagodama čađavim, grožđe sa jagodama crnim duguljastim, grožđe sa jagodama rumenim kao ružica i grožđe sa belim jagodama, koje se ili zeleno ili žuto prelivaju“. Zatim ih je, prema obliku bobice, klasifikovao na: „s jagodama okruglim, s jagodama okruglasto duguljastim i po potrebi s jagodama sasvim duguljastim“.

Nakon II svjetskog rata značajnija ampelografska izdanja priredili su autori: *D. Zirojević* (1979), *Cindrić et al.* (1994), *N. Mirošević* (2003), *D. Žunić et al.* (2008).

U Crnoj Gori, iz XIX vijeka sačuvan je, u nekoliko tadašnjih časopisa, relativno mali broj pisanih podataka o vinogradarstvu i sortimentu vinove loze. Tako u *Glasi Crnogorca* (1891) nailazimo na naredbu knjaza Nikole đe svaki crnogorski vojnik mora zasaditi 200 loza „što crnijeh što bijelijeh“ koje postaju svojina onoga ko ih je posadio. To je bio jedan od načina da se uveća i stimuliše proizvodnja grožđa i vina

*M. Plamenac* u istom nedeljniku (1891) ističe da se grožđe u Crmnci po boji dijeli, na tri sorte: „crno, riđe i bijelo. Crno grožđe, kome je zrno okruglo, na kratkoj peteljci, zove se kratošija. Grozdovi kratošije obično su nabijeni. Ima, pak, jedna vrsta kratošije, kojoj grozdovi nijesu zbijeni, nego zrna poređa, i to se zove reavica. Crno grožđe, kome su jagode ovalne, zove se vranac. Ako su zrna vranca krupnija nego u običnog, takav zove se krstač. Riđe grožđe u koga su zrna okrugla, zove se sijerovina, ako li je zrno sitnije a ovalne forme, zove se lisičina (lisica). Bijelo grožđe naziva se samo jednim imenom – bijelo grožđe, premda ima i bijelog kome su jagode malo krupnije ili sitnije, a tako isto više bijelo ili nažuto. Samo ima malo loze bijele kojijema grožđe ima jaki miris i zove se muškačelica, muškat. Ove loze je vrlo malo u Crmnci.“ U daljem tekstu autor opisuje čauš i razakliju.

Prvi, po utvrđenim međunarodnim metodologijama, sistematičan opis crnogorskih autohtonih sorti dali su *Ulićević* (1966) i *Savić* (2003). Pored njih u Crnoj Gori opisivane su i druge vinske i stone sorte, a kao *autohtone* označavane su, prvenstveno: vranac, kratošija, krstač (Burić, Ulićević, Pejović, Cindrić, Savić), a u novije vrijeme pored nabrojanih uvrštene su i: žizak i muškačela (Savić).

### *Autohtonost sorti vinove loze*

Što znači izraz autohton? To je složenica grčkog porijekla (*avto* – auto, sopstveno i *χθων* – zemlja) koja u literarnom pre-

vodu znači - *sopstvena zemlja* ili, u izvedenom: *domaći, staro-šedilac, samonikli, indigeni, aborigeni*. *Autohton* kao termin u svakodnevnom životu najčešće podrazumijeva da su oba roditelja neke jedinke (rase, vrste, sorte) rođena (nastala) u istom području (državi) kao i njihov potomak, dok termin *alohton* podrazumijeva da jedan od roditelja nije rođen (nastao) u istom području kao i potomak.

Autohtonost loznih sorti nedvosmisleno je povezana s ampelografijom. Spoznaja identiteta lozne individue pomaže da, donekle, shvatimo i njegovo porijeklo. Tačnije utvrđivanje identiteta, analiza i upoređivanje sinonima, posebno ako su geografski udaljeni, pomaže da utvrdimo puteve transporta i razmnožavanja vinove loze i, donekle, rasvijetlimo istorijat vinogradarstva. Veoma je teško zalaziti u dalju prošlost i, ujedno, osigurati naučnu istinu.

U vinogradarstvu utvrđivanje porijekla pojedinih sorti ima nekoliko ciljeva.

Jedan od osnovnih je analiza nasljednog potencijala sorte kroz identifikaciju roditeljskog para i njihovog genetskog potencijala. Na taj način borba za poboljšanje kvaliteta date sorte (otpornost na kriptogamske bolesti, uvećana rodnost, bolja obojenost bobica, veće nakupljanje šećera u mesu bobice i sl.), kroz upoznavanje genetskog potencijala i dalju selekciju, postaje značajno olakšana. Genetski kapacitet sorte (u ovom slučaju i roditelja) je krucijalan i jednako je važan njen uticaj npr. na aromu i karakter vina kao i: geološki sastav zemljišta, uticaj klime ili vještina u vinarskom podrumu. Sama sorta determiniše značajan dio bukea vina, oblikuje njegov karakter regulisanjem intenziteta, kiselości, punoće, dugovječnosti i potencijala. Pa i svaki čokot iste sorte tokom vremena pojedinačno ima svoju jedinstvenost kao živi entitet pod uticajem različitih faktora i sopstvenog razvoja.

Utvrđivanjem identiteta neke sorte pravi se veliki korak u

istraživanju, ali ujedno otvaramo pitanje roditeljskog para te sorte. Za većinu starih sorti teško da, kao živi entitet, postoje prapreci u kultivisanim biocenozama – vinogradima. To je pitanje evolucije i razvoja sorti u okviru roda *Vitis*.

Kako su nastale sorte vinove loze koje mi danas poznajemo? Postoji dovoljno teorija i napisano je dosta stranica po ovom pitanju. Dva osnovna procesa ključno su uticala na formiranje danas nama poznatih sorti. To su: hibridizacija i selekcija.

Tokom višemilenijumske evolucije, a prije nastanka sorti, nastali su hibridi. *Hibrid* nastaje slobodnim ukrštanjem u prirodi (danas se može izvoditi i u *in vitro*<sup>2</sup> uslovima) između dvije različite vrste (npr. evropska loza – *Vitis vinifera* i američka vrsta – *Vitis labrusca*) ili sorti iz dvije različite vrste. Na ovaj način vrši se njena reprodukcija putem sjemena i nastaju jedinke (hibridi) koje se genetski razlikuju u poređenju s roditeljskim parom. Danas u umjerenom, subtropskom i tropskom pojasu postoji oko 600 vrsta koje rastu u divljem stanju i čovjek ih ne iskorišćava. Samo je oko 20 vrsta uvedeno u kulturu.

Istraživači traže nove puteve za prevazilaženje barijera koje postoje prilikom ovakvog (generativnog) ukrštanja. Kod potomaka nastalih na ovaj način, zbog izražene heterozigotnosti vinove loze, veoma je teško zadržati osobine roditeljskog para koje, iz aspekta ljudskih potreba, predstavljaju kvalitet (prinos, sadržaj šećera, obojenost, aroma) uz osobine otpornosti na: trulež, niske temperature, štetočine, bolesti i sl. Sve te poželjne osobine su, uglavnom, kontrolisane velikim brojem gena sa minornim uticajem. Veliki dio „nepotrebnih“ osobina, iz aspekta ljudskih potreba, veoma se dobro očuva tokom nasljeđivanja.

Npr. plod američkih vrsta nije prijatan za konzumiranje. Nakon slobodnog ukrštanja s evropskom lozom, koju su unijeli doseljenici na američki kontinent, nastali su „stari rodni hibridi“: *Ag-*

---

<sup>2</sup> *In vitro* (lat. – unutar čaše). U prenesenom značenju odnosi se na proceduru kojom se određenom tehnikom podržava spoljna sredina.

wam, Delaware, Herbemon, Izabelle, Othelo, Sasarosh, Wyoming, sa nešto poboljšanim osobinama, kao i hibridi nastali ukrštanjem unutar različitih američkih vrsta (*Noah*, *Clinton*, *Catawba*).

„Direktno rodni hibridi“ (fr. – *producteurs directs*) nastali su ukrštanjem američkih vrsta (*Vitis labrusca*, *Vitis riparia*, *Vitis rupestris*, *Vitis Berlandieri* i dr.) sa evropskom lozom (*Vitis vinifera*) u cilju prevazilaženja filokserne zaraze. Među najpoznatijim su: *Baco 1*, *Baco 22A*, *Seibel 7053*, *Seibel 5409* i dr. Produkcija vina koja može da nastane od grožđa direktno rodnih hibrida zakonom je zabranjena i kod nas i u EU.

Pored dobijanja podloga za kalemljenje evropskih sorti vinove loze, najvažnija uloga hibrida u vinogradarstvu je stvaranje sorti sa povećanom otpornošću prema gljivičnim bolestima, virozama, niskim temperaturama, a koje bi ujedno posedovale i dio pozitivnih karakteristika plemenite vinove loze. Tokom evolucije pojedine vrste loze stvorile su različiti stepen otpornosti prema uticaju spoljne sredine, a koji se hibridizacijom (vještačkim ukrštanjem) može prenositi na potomstvo.

*Avramov* (1996) ističe da su na taj način nastali „novi međuvrtni hibridi“ u Francuskoj (*Seyve Villard 12-375* i dr.), Njemačkoj (*Orion*, *Sirius* i dr), Mađarskoj (*Kunleanj* i dr.), Moldaviji (*Lumixnika*, *Plaj* i dr.), Ruskoj Federaciji (*Saperavi severni*, *Stepnjak* i dr.), Srbiji (lasta, zlata, liza, rani rizling, lucija, medijana) i dr.

Sorte, takođe, nastaju slobodnim ili vještačkim ukrštanjem, i između sorti u okviru jedne vrste. Tako unutar evropske vrste vinove loze (*Vitis vinifera* L.) imamo niz vinskih sorti koje su nastale ukrštanjem pod kontrolom čovjeka: *Muller-Thurgau*, *Pinotage*, *Marselan*, *Corot Noir* i dr. Tako nastale sorte stvorene su iz različitih razloga: uvećanja prinosa, poboljšanja kvaliteta grožđa, uvećanja otpornosti na niske temperature ili sušu i sl.

I pored važnosti same sorte za produkciju vina još uvijek je malo urađeno da se ljubiteljima vina objasni magična riječ – sorta. Posebno je za proizvođača težak izbor sorte, jer on mora

da, pored ostalog, predvidi tržišne potrebe i kretanja nekoliko godina unaprijed.

Pored uzgajivača vinove loze izuzetno je neobično koliko je malo prosječan ljubitelj vina, pa čak i onaj sofisticiraniji, u mogućnosti da prodre u džunglu od hiljade lozних sorti. Sorta u vinogradarstvu ima posebnost, za razliku od drugih vrsta poljoprivredne proizvodnje. Samo se zahtjevniji potrošači interesuju za sortu kad je u pitanju potrošnja grožđa u svježem stanju ili konzumiranje vina. Takvi potrošači ne traže samo vino, nego vino od određene sorte, iz određenog vinogorja, proizvođača i dr. (Cindrić et al., 2000).

Pojedine sorte kao: *Cabernet Sauvignon* i *Merlot* u Bordou (Francuska), *Chardonnay* i *Pinot Noir* u Burgundiji (Francuska), *Syrah* u dolini Rone (Francuska), *Rizling Rhein* u dolini Rajne (Njemačka), *Gewürztraminer* u Alzasu (Njemačka), *Chenin Blanc* u Konstantiji (Južna Afrika) i mnoge druge postale su čuvene i prepoznatljive svuda u svijetu i dio su svjetske vinske baštine. One nijesu nastale odjednom, već su radom vrijednih vinogradara uvedene u opštu prepoznatljivost i nalaze se u proizvodnji hiljadu i više godina.

Veliki dio njih nastao je slobodnim ukrštanjem, najčešće u samom vinogradu. Tako je čuveni *kaberne sovinjon* nastao slučajnim ukrštanjem između kaberne frana i sovinjona.

Smatra se da danas postoji preko 24.000 imena sorti u svijetu. Oni koji bolje poznaju svijet vinove loze, ističu da je samo 5.000 zaista različitih sorti, a da su ostali nazivi samo sinonimi. Među ovima je aproksimativno 150 sorti koje se komercijalno najviše eksploatišu u vinogradarskom svijetu.

Tako Plinije Stariji (I v. n. e.) u djelu *Natural History* (Savić, 2010) navodi listu od 91 sorte, 50 tipova vina, 38 tipova stranih vina, kao i druga zaslanjena, zaslađena i vještačka vina<sup>3</sup>. Posebno

---

<sup>3</sup> Grci su dodavali određenu količinu soli u vino ili druge aromatične sastojake, smatrajući da ga na taj način čine na okus elegantnijim.



ističe sorte sa crvenim lastarima: *Aminean* i *Nomentian*<sup>4</sup>, i *Apianu* kao prateću (Johnson, 2009). Plinije ih je smatrao domaćim sortama. One su imale izraženu otpornost na niske temperature i mraz. Druge sorte koje su uzgajane na Apeninskom poluostrvu, prema Pliniju, introdukovane su sa grčkih ostrva (Unwin, 1996). Prema kvalitetu vina koje se dobijalo od njihovog grožđa on ih je dalje klasifikovao na četiri grupe: najbolje vino je iz *Latiuma*<sup>5</sup>, druga grupa iz *Campagnia*<sup>6</sup> a treća iz *Alba*<sup>7</sup>. Vina sa Sicilije (Mesina), koja su konzumirana tokom narodnih svečanosti, čine četvrtu grupu u toj klasifikaciji.

Dalje Plinije Stariji navodi da su oko *Vienna*<sup>8</sup> početkom nove ere u proizvodnju uvedene nove sorte koje su posađene na velikim površinama. Aroma vina dobijena od tih sorti (ne navodi imena), kako navodi autor, podsećala je na breskvu. A nešto južnije, prema Alpima, on ističe da se vino čuva, umjesto u amforama, u drvenim sudovima koji su ugrijavani tokom hladnih zima.<sup>9</sup>

Smatra se da je u I vijeku, u svojim spisima, rimski pisac Kolumela opisivao i sortu burgundac crni (*Pinot Noir*). Ona se mnogo kasnije (XIV vijek) navodi i u poeziji kao: *Pynoz*, a još kasnije: *Pinot fin*, *Plant fin*, *Franc Pinot*, *Noiren*, *Franc Noirien*, *Petit Verot*, *Morillon noir*, *Vert dore*, *Plant dore*, *Petit plant dore*, *Noble Joue*, *Berligout*, *Bourguignon noir*, *Savagnin noir* i *Salvagnin*.

---

<sup>4</sup> Bijele sorte koje su Grci prenijeli u Rim.

<sup>5</sup> Region oko Rima.

<sup>6</sup> Region oko Napulja.

<sup>7</sup> Region Pijemont, sjeverozapadna Italija.

<sup>8</sup> Južna Francuska – *prim. aut.*

<sup>9</sup> Poznato je da su u tom periodu dominirali glineni sudovi (amfore). Međutim, postoje i podaci o korišćenju drvenih sudova sličnim današnjim. Istorija vinogradarstva ukazuje da su pojedine zajednice (Babilon – drvo palme; Kelti – hrast; Rim – jela) za čuvanje i transport vina koristile sopstvena iskustva i, vjerovatno, materijal koji im je bio najdostupniji (*prim. aut.*).

Stari sinonimi *Vidure* ili *Vindure*, *Petite Vidure*, *Vidure Sauvignone* i *Bidure Vidure* i *Bidure* vezuju se za sortu *Biturica* koju, takođe, pominju rimski pisci: Kolumela i Plinije Stariji. Pojedini autori smatraju da je dobila ime po čvrstim lastarima (*vigne dure* - *vidure*) što je karakteristika sorte kaberne sovinjon s kojom je identifikuju.

Primjera slobodnog ukrštanja između sorti vinove loze ima dosta. Uostalom to je nekad bio jedini način da spontano, u vinogradu, nastane nova sorta. Takve sorte (posebno starije) bile su pod viševjekovnim uticajem spoljne sredine i čovjeka. Tu se *selekcija* od strane čovjeka javlja kao primarni postupak odabira jedinki iz populacije prema konačnoj prepoznatljivosti same sorte.

U istraživačkom smislu selekcija je prvenstveno posao koji obavlja čovjek. Ona podrazumijeva izdvajanje iz populacije jedinki sa osobinama koje odgovaraju čovjeku. Ne treba zaboraviti da je selekcija sinonim za evoluciju. Od nastanka loze do danas, prirodnom selekcijom, nastajale su forme loze koje su adaptirale na ekološke uslove u kojima su se našle. Proces razmnožavanja loze podrazumijevao je učešće prirodne hibridizacije i selekcije. I tako sve do pojave čovjeka koji je izdvajao pojedine jedinke iz okruženja i prilagođavao svojim potrebama. Danas, ukoliko čovjek želi da sačuva sortu sa željenim osobinama, može je razmnožavati vegetativnim putem ili metodom kulture tkiva<sup>10</sup>, čime nastaje klonovi. Katkad se u loznom genetskom materijalu javljaju i greške, koje se nazivaju spontane mutacije, pa novostvorena jedinka ima nešto drugačije osobine od matičnog čokota.

*Klon* nastaje vegetativnim razmnožavanjem jednog čokota određene sorte, čime se genetska kombinacija *majke čokota* prenosi na novoformiranu jedinku. Grupa sorti istog porijekla nosi

---

<sup>10</sup> Metod kojim se dio tkiva ili organ (stabljika, list, cvast) vinove loze u posebnom, vještačkom mediju, inducira u ponovni razvoj cijele biljke, mnogo brže nego što se postiže konvencionalnom metodom.

taksonomski naziv *conculta*. *Conculta Pinot*<sup>11</sup> (*Pinot Noir*, *Pinot Blanc*, *Pinot Gris*; manje poznati: *Pinot Noir Precoce*, *Aligote*, *Auxerois*, *Saint Laurent*, *Meunier*) i vodi porijeklo iz Burgundije (*Burgogne*) i Šampanje (*Champagne*), čuvenih francuskih vinogradarskih krajeva. To su veoma stare sorte sa mnogo sličnih morfoloških i bioloških karakteristika. Smatra se da je rodonačelnik ove grupe – *Pinot Noir* (pino ili burgundac crni), jedna od najstarijih sorti u svijetu.

Druge sorte *Pinot* nastale su, vjerovatno, kao rezultat spontane mutacije, a neke, vjerovatno i generativnim putem iz nekontrolisanih međusobnih ukrštanja. Pojedini autori (*Galet*, 1998) navode da je *Pinot Blanc* nastao mutacijom iz sorte *Pinot Gris*, a ona opet mutacijom iz sorte *Pinot Noir*.

Klonska selekcija primarni je način kojim se mijenjaju sortne karakteristike bez značajnog mijenjanja sortnih osobina (ili imena). Poboljšanje je ograničeno na genetičke modifikacije koje već postoje ili će biti generisane unutar sortne populacije. Te varijacije najčešće nastaju mutacijom koja se akumulira i vegetativnim putem umnožava. Najuočljivije mutacije se uočavaju na boji grožđa (sorte *Pinot*: crni, bijeli, sivi) ili morfologiji vinove loze (*Pinot fin* – slabo prinosa sorta, malih grozdova; *Pinot droit* – prinosa sorta, uspravnih lastara; *Pinot fructifer* – veoma prinosa sorta).

Mutacije koje mogu da imaju veoma značajan efekat su enzimatske, i takve promjene nijesu odmah vidljive. One mogu uticati na promjene od aromatskih karakteristika grožđa i vina do klimatske ošetljivosti vinove loze. Većina mutacija nastaje slučajnim promjenama na nukleotidnim sekvencama gena. Kad se jednom pojavi, mutacija se može umnožavati vegetativnim putem. Pošto se mutacije akumuliraju postepeno, one su prisutnije kod starih sorti.

<sup>11</sup> Pinot je grupa (*conculta*) sorti pod zajedničkim imenom - burgundac.

## *Kratošija ili zinfandel?*

Da li su današnje sorte sačuvale i u kolikoj mjeri osobine svojih predaka? Iz prethodno navedenog može se zaključiti da iza svih sorti postoji koncentrisana višemilenijumska evolucija, slobodno ukrštanje u prirodi i dugotrajni proces odabiranja od strane čovjeka. Da li su sorte koje mi danas gledamo slične onima koje su naši preci gledali?

Naravno da nijesu.

Ukoliko je neka današnja sorta (npr. u Crnoj Gori: kratošija, vranac) nastala spontanim ukrštanjem (hibrid) u nekadašnjoj loznoj populaciji i, pod uticajem čovjeka, izdvojena selekcijom, onda s visokom sigurnošću možemo pisati o toj sorti kao autohtonij. Drugi način pojave neke sorte u određenom području je introdukcija. Ona podrazumijeva unošenje poznatih i manje poznatih sorti iz drugih područja. Za neke stare sorte i njihove puteve transporta to bi bio i posao historičara u koji su, značajnom mjerom, involvirani vinogradari.

Sorta zinfandel posljednjih godina intrigira, pored svjetskih, i crnogorske vinogradare. Ova sorta svoj identitet pronašla je u „novom svijetu“, u Kaliforniji, i nesumnjivo, krajem XX vijeka, postala prepoznatljiva širom zemljine kugle.

Tokom druge polovine XX vijeka, a na osnovu različitih zapažanja iskusnijih istraživača koji su bili gosti u vinogradarskim područjima Kalifornije (kolekcija fakulteta u Devisu), uočena je sličnost nekih evropskih sorti sa zinfandelom.

Tako je *Austin Goheen* (UCD<sup>12</sup>) 1967. posetio Italiju, i 1968. prenio sortu primitivo u Kaliforniju. Ubrzo su ampelografi sortu zinfandel deklarirali kao identičnu italijanskoj sorti - primitivu. Da bi priča bila još zanimljivija, crnogorski akademik *Ulićević*, prilikom posete Devisu (1962), identifikuje zinfandel kao kratošiju, što potpisniku ovih redova lično saopštava.

---

<sup>12</sup> University California, Devis.

Ova i slična zapažanja podrazumijevaju tradicionalnu identifikaciju sorti, o čemu smo pisali na početku teksta, zasnovanu, najčešće, na bazi morfoloških karakteristika vrha mladog lastara, razvijenog lista, grozda, bobice i šemenke. Međutim i ove tzv. kvalitativne karakteristike nekada ne mogu biti siguran pokazatelj porijekla i identiteta sorte vinove loze.

Danas određene hemijske i biohemijske analize mogu uspješno da dopune navedena morfološka istraživanja. Tako metode analize profila antocijana, različitih izoenzimatskih aktivnosti (npr.: esteraze, acidfosfataze, fosfoglukomutaze i dr.) koriste se u kombinaciji sa ampelografijom u ispravljanju nekih grešaka u postojećoj klasifikacionoj shemi vinove loze i za preciznije mjerenje razlika između loznih sorti. Metode koje analiziraju genetski diverzitet, direktno na DNA<sup>13</sup> nivou, pokazale su visoku validnost i značajno su unaprijedili taksonomiju vinove loze.

DNA marker tehnologija uključuje: RFLP, RAPD, STS, SSR i druge metode koje su uzrokovale revoluciju u klasifikaciji, identifikaciji i proučavanju genetskog diversiteta sorti i podloga vinove loze (*Costacurta et al.*, 1996; *Stavrakakis & Binari*, 1998).

Tako je tajanstveno porijeklo kaberne sovinjona razotkriveno pomoću DNA *fingerprintinga*<sup>14</sup>. Genetičari tvrde da je nastao ukrštanjem kaberne frana i sovinjona bijelog. Pomoću iste metode utvrđeno je da je sorta šardone nastala ukrštanjem burgundca crnog (*Pinot noir*) i *Gouais blanca*, stare i ne mnogo poznate francuske sorte.

Da se vratimo zinfandelu.

Doktorant *Wade Wolfe*, sa pomenutog UCD-a, potvrđuje (1975), korišćenjem metode DNA *fingerprintinga*, da sorte primitivo i zin-

---

<sup>13</sup> DNA – dezoksiribonuklinska kiseline.

<sup>14</sup> DNA testiranje, DNA profilisanje i sl. je tehnika koju su prvo upotrijebili forenzičari u identifikaciji individua humane populacije na bazi DNA profila. Danas se koristi u mnogim naučnim istraživanjima.

fandel imaju isti izoenzim; dr *Lamberti* (Bari) skreće istraživanja (1976) prema sorti plavac mali tvrdeći da je to u stvari – zinfandel. Međutim kasnije je potvrđeno da one, ipak, nijesu iste sorte.

Hrvatski iseljenik i vinar - *Mike Grgich* 1991. godine tvrdi da je zinfandel u stvari – plavac mali, sorta njegovog djetinjstva i, shodno toj ideji, finansira istraživanje oko utvrđivanja njegovog identiteta. U istraživanje se uključuje genetičarka prof. *Carole Meredith* (1992) sa UCD-a i 1993. godine, uz saradnju Univerziteta u Zagrebu, analizira 150 uzoraka plavca malog iz oblasti Dalmacije. Tim istraživača profesorice Meredith zaključuje da zinfandel nije plavac mali. Njena istraživanja potvrđuju da su primitivo (Italija) i zinfandel iste sorte. Dalja istraživanja profesorice *Meredith* potvrdila su da je zinfandel (primitivo) jedan od roditelja plavca malog! Drugog roditelja plavca malog razotkrivaju hrvatski istraživači (*Pejić, Maletić*). Njegovo ime je dobričić, stara sorta sa ostrva Šolta.

Đe je u svemu tome crnogorska kratošija?

Opet moramo nazad u Kaliforniju.

Treba naglasiti da su se istraživači, tokom razotkrivanja identiteta zinfandela, držali logičkog pristupa samom problemu. Naime, oni su krenuli od *Agostona Haraszthya* (1812-1869), mađarskog koloniste, koji je polovinom XIX vijeka, unio u Kaliforniju preko 300 evropskih sorti vinove loze. Analizirajući pravo porijeklo zinfandela tokom posljednje dvije decenije ispitivan je, na genetskom nivou, veliki broj uzoraka sorti vinove loze sa područja: Austrije, Mađarske, Hrvatske, Crne Gore i dr. u nadi da će se rasvijetliti porijeklo i druge rodbinske veze sa sortama iz mediteranskog basena. Nakon detaljnih analiza utvrđeno je da je kratošija (Crna Gora), crljenjak kaštelanski (Hrvatska), primitivo (Italija) i zinfandel (Kalifornija) jedna te ista sorta! Kockice su dijelom složene.

Nakon ovog naučnog razrješenja, koju dodatno potvrđuje i *Calo et al.* (2008), razvijena je teorija, od strane hrvatskih

istraživača, da je zinfandel porijeklom hrvatski crljenak kaštelanski, ističući njegovu „autohtonost“. Međutim i nažalost, u radu prof. Caloa samo se navodi ime *kratošija* i to kao – još jedan od sinonima „čuvanog“ zinfandela. U hrvatskim tekstovima ime kratošije navodi se sporadično, dok se autohtonost crljenka kaštelanskog naglašava. Tako se, kao još jedan dokaz *hrvatske autohtonosti* sorte crljenak, navodi da je ona postojala u doba renesanse [sic!], i to za vrijeme Marka Marulića<sup>15</sup>, kako ističe list *Slobodna Dalmacija* (2010). Takva teza do sada nikada nije demantovana ili ozbiljnije analizirana od strane naših istraživača. Naprotiv, pojedinci se upinju da kratošiju *a limine* eliminišu iz grupe autohtonih sorti Crne Gore. Dodatno, gore pomenuti novinski tekst o hrvatskoj autentičnosti te Marku Maruliću i renesansi, kopiraju i kao *par excellence* dokaz umnožavaju i distribuiraju na različite adrese u Crnoj Gori.

Da li ova pretpostavka može da drži vodu?

Naime, ovdje je moguće postaviti nekoliko hipoteze o porijeklu zinfandela.

**Prva** je da je, već pomenuti, Mađar g. *Haraszthy*, kao strastveni vinogradar i vinar, unio i ovu sortu sa ostalim reznicama vinove loze prilikom emigracije u Kaliforniju. Međutim genetica je nedvosmisleno pokazala da rodbinske veze sorti: Furmint, Harzlevelu, Kadarka (Mađarska), Dolcetto, Pignola (Italija), plavina (Hrvatska) sa zinfandelom ne postoje. Ove sorte su, prirodno, bile „na ruku“ g. *Haraszthyu* koji je živio u tadašnjoj Austro-Ugarskoj Monarhiji.

**Druga** hipoteza - da je zinfandel prebačen iz austrijske lozne kolekcije na američki kontinent postaje donekle nepouzdana. Zašto su se istraživači vezali za Austriju? Naime Zinfandel je preuzeta austrijska riječ za sortu *Zeirfandler*. Postojala je veoma čvrsta koincidencija da istraživače uputi na pomisao da je riječ o istoj sorti. Međutim u vinogradarskoj praksi pored sinonima

<sup>15</sup> Hrvatski književnik iz XV vijeka.

često nailazimo i na homonime, poput ovoga. Da je riječ o različitim sortama pod istim imenom ukazuje i fiziološka aktivnost ove sorte (*Zeirfandler*) koja, pred samu berbu, stvara crvenkastu boju pokožice što nije odlika kratošije koju crnogorski proizvođači odlično poznaju. Potvrda ovome je – *Spätrot*, još jedan sinonim za sortu *Zeirfandler* u Austriji. U literarnom prevodu *Spätrot* znači – kasno crveno.

Ukoliko je sorta zinfandel dospjela u Kaliforniju preko rasadnika iz Austro-Ugarske onda je, vjerovatno, omaškom došlo do zamjene imena u evidenciji ili je neki tehničar strpao različite reznice pod isti naziv. Da li je to moguće? Znajući poslovičnu preciznost zapošljenih u državnim službama tadašnje monarhije, takvu pretpostavku možemo odbaciti. Ako bi ipak i takva opcija postojala onda su reznice *kratošije* mogli samo uzeti sa hrvatskog ili crnogorskog primorja (tadašnjeg austro-ugarskog). Mnogo je veća vjerovatnoća da su to uradili sa crnogorskog primorja. Zašto?

*Stjepan Bulić* (1865-1937), hrvatski ampelograf, u svom djelu *Dalmatinska ampelografija* (1871), *explicite* navodi da u oblasti Imotskog ima svega „po koji panj“ ove sorte (crljenjak kaštelanski). Dok za sortu kratošiju (autor ističe i sinonime – grakošija, grakošija, kratkošija) navodi da je ima samo na crnogorskom primorju i to u: Kotoru, Budvi, Lušnici, Paštrovićima, Prčanju, Tivtu, Herceg Novom i navodi: „istoimena sorta gaji se takođe u Hercegovini i Crnoj Gori, otuda je po svoj prilici, došla u Dalmaciju”. Što je sa crljenkom kaštelanskim? Navedeni autor prvi precizno registruje crljenka i evidentira razlike sa ostalim sortama u Dalmaciji. Da je ovo pouzdan podatak potvrđuje i to da su hrvatski istraživači *Edi Maletić* i *Ivan Pejić* uspjeli da evidentiraju (2001) svega 20-ak živućih čokota crljenka kaštelanskog u cijeloj Dalmaciji. To je vjerovatno dovoljno da se odmah smjesti u doba renesanse!

Ovi podaci ukazuju da je *crljenak* sorta koja ni u XIX ni u XX vijeka nije bila prećerano rasprostranjena u Dalmaciji. Da li je



postojala mogućnost da se iz tako male populacije uzme uzorak (reznica) i transportuje u austrijske rasadnike? Sasvim slučajno na nju je ozbiljnije skrenuta pažnja tek početkom XXI vijeka, pri upoređivanju sa zinfandelom. Zašto ona nije rasprostranjena na većem području Dalmacije kao, recimo, kratošija u Crnoj Gori? Klimatski uslovi Dalmacije su veoma slični onim u južnom dijelu Crne Gore, pa ipak ona je ostala relativno nepoznata.

Ovđe se otvara i **treća** hipoteza o crnogorskom porijeklu *zinfandela*.

Kao i mnoge druge sorte, kratošija (zinfandel) je mogla biti introdukovana tokom grčke kolonizacije na tlo Crne Gore ili je, konačno, područje Crne Gore predstavljalo oblast de je kratošija (zinfandel) formirala svoje autohtone korijene.

Naime vrlo je lako stvoriti sliku da je maršruta kratošije bila jug-jugozapad-zapad ili Crna Gora, Imotski (Dalmacija, Hrvatska), Pulja (Italija), Sonoma (Kalifornija). U cijeloj ovoj priči ovo je najrelevantniji zaključak. To potvrđuje znatna rasprostranjenost u Crnoj Gori i putevi širenja vinove loze prije dvadeset i više vjekova, kada su grčki kolonisti dijelom unaprijedili vinogradarstvo i introdukovali jedan broj sorti vinove loze na ilirsku obalu (sadašnja Albanija, Crna Gora, Hrvatska). Naime, Grčka od 750 g. p. n. e. počinje kolonizaciju obale Mediterana koja traje 250 godina. Na istoku u pravcu Male Azije, Kipra, Trakije, Mramornog mora, i obali Crnog mora. Na zapad, što je za nas važnije, naseljavaju obale Dalmacije (sadašnja: Albanija, Crna Gora i Hrvatska), Sicilije i Južne Italije. Kolonizacija se nastavlja dalje na zapad (Francuska, Španija). Jedan od najstarijih gradova, osnovan od strane Grka (627. g. p. n. e.) sa Korinta, bio je *Epidamnos* (Drač<sup>16</sup>). Kontakti sa ilirskim plemenima nastavljaju se prema *Scutarionu* (grč. *Σκουτάριον*), tj. Skadru, zatim Ulcinju (V vijek p. n. e.), Risnu (IV v. p. n. e.), i dalje prema Cavtatu, Hvaru, Visu itd.

---

<sup>16</sup> Albanija (*prim. aut.*)

Obrnut put: Kalifornija, Italija, Hrvatska i Crna Gora nije bio moguć. Zašto? Da i to razjasnimo.

Istraživači iz vinogradarskog esnafa znaju da je evropska loza počela da se uzgaja u Kaliforniji tek u XVIII vijeku (1770. godine franjevački misionari posadili su prve reznice u mjestu *Baja*, Novi Meksiko). Kasnije je *Jean Louis Vignes* (1831), francuski emigrant, unio prve reznice klasičnih sorti vinove loze, a mađarski kolonista *Agoston Haraszthy* (1812-1869) ili „otac modernog spravljanja vina u Kaliforniji“ još 300 evropskih sorti vinove loze.

Bez američkog kapitala i marketinga, ni hrvatski crljanak ni crnogorska kratošija, ne bi preskočila granice države ili regiona. Ostaje još jedna realna varijanta: da su je na američko tlo unijeli crnogorski, hrvatski ili italijanski emigranti. Sve tri opcije su moguće. Takav „izvoz“ mogao je biti iniciran jednostavnom željom iseljenika da sa sobom ponesu „domaću“ lozu sa tih prostora

Razmotrimo slučaj Italije. Da li je iz pravca Pulje (*Puglia*), đe se nalaze najveće površine sorte primitivo, mogao biti smjer širenja *kratošije (primitiva)* prema Crnoj Gori?!

*Sullivan* (2003) navodi da je u Pulju ova sorta introdukovana oko 1700. godine, a da se u dokumentima primitivo prvi put pominje 1870. godine kao *Primitivus* ili *Primiticcio*, što ukazuje na nešto ranije zrijevanje grožđa ove sorte u poređenju s ostalim. Da li je mogući pravac širenja Dalmacija – Pulja? Sumnjamo. Tako mali broj registrovanih čokota može samo ukazivati da je kratošija prenesena ili iz pravca Pulje ili Crne Gore.

Ako je, kako navodi *Sullivan*, u Pulju introdukovana u XVIII vijeku, onda podatke o postojanju kratošije, prije ovog perioda, treba tražiti u Crnoj Gori.

### *Kratošija u Crnoj Gori*

Za opis sorte kratošija neophodno je mnogo više od ovoga osvrta. Iz prethodnog se da zaključiti da je to veoma stara sorta, možda

jedna od najstarijih preživjelih na Balkanu. Sve upućuje da je prapredak kratošije nastao u regionu sadašnje Crne Gore, a tragovi, vjerovatno, dijelom vode i u divlju populaciju Albanije, Hercegovine i, vjerovatno, Makedonije. Sve navodi da je nastala prirodnim ukrštanjem u loznoj populaciji na crnogorskom tlu, đe je našla i najpogodnije klimatsko-edafske uslove za širenje.

U staroj Crnoj Gori bila je najrasprostranjenija sorta vinove loze (*Pejović i Ulićević, 1992*). Uvedena je u kulturu veoma davno, znatno prije vranca. Zato i smatram da je porijeklo i identitet ove sorte pored ampelografskog i, *par excellence*, istorijski, kulturološki, a značajnim dijelom, i lingvistički problem.

Proizvodnja grožđa i vina poznata je od davnina u Crnoj Gori. Na to upućuju različiti podaci. Od III i II vijeka p. n. e. pa sve do modernog doba postoji veliki broj artefakata koji ukazuju na intenzivne vinogradarske aktivnosti na tlu današnje Crne Gore. Kameni spomenik kod Kolovrata (Prijepolje), posvećen bogu Dionisu, jedan je od dodatnih potvrda rasprostranjenja gajenja vinove loze od antičkih perioda u ovom regionu. (foto. 1).

Pored postojećih artefakata, kroz aspekt lingvistike, utvrđeno je da kod nas veliki broj toponima: vinograd, vinogradine, vinići, vinštica, (Durmitor – selo Smoljani, Bijelo Polje, Bihor, Mojkovac, Nikšić, Cetinje, Gornja i Donja Morača, Rovca, Piva), koje navode *Pulević i Samardžić (2003)*, upućuje da je postojala značajno šira oblast rasprostranjenja vinove loze u poređenju sa današnjim vinogradaskim područjem Crne Gore. On se protezao znatno prema severu.

Ovaj fakat potvrđuje i veliki broj spomenika – *stećaka*, otkrivenih u ševernim područjima Crne Gore (Pljevlja) koji na površini jasno prikazuju simbole povijene vinove loze i grožđa. Smatra se da ovakvih stećaka ima oko 2.500-3.000 u Crnoj Gori i to u okolini Nikšića, Pljevalja i Šavnika. Stećci (beljezi) veoma jasno ukazuju na predosmanlijski period (XI-XV vijek) i značajne vinogradarske aktivnosti u tim područjima.



foto 1.  
Spomenik Dioniziju  
(Prijepolje)



foto 2.  
Stećak sa simbolima vinove loze i  
grožđa (Pljevlja)

Vratimo se toponimima i fitonimima.

Koliko je važna toponimija potvrđuje i čuveni hrvatski onomastičar Šimunović (cit. po *Puleviću* i *Samardžiću*, 2003), koji navodi da: „veliki broj starih toponimijskih potvrda sadržava potvrdu o biljnom pokrovu“, i „da su imena motivirana biljkama veoma stara i da predstavljaju običan način imenovanja u krajevima prvotne slavenske kolonizacije“.

Toponimi su neprocjenjiva vrijednost ranijih florističkih stanja i vegetacijskih prilika. Oni bolje odolijevaju zubu vremena nego sama biljka. Pomislite samo koliko bi bili uskraćeni da postoji samo naziv crljenak bez „kaštelanski“ (a to je pitanje ubikacije), iako i naziv crljenak ukazuje na osobine date sorte. Tako i preko fitonima – kratošija, shvatamo da je peteljka kod ove sorte kratka (kratka šija ili vrat). Takođe veliki broj fitonima (klonova) ove sorte (reavica, ljutica, dugošija, bikača i sl.) *explicite* ukazuju na fenotipske i kvalitativne karakteristike grozda. Zavisno od klona grozdovi kratošije su različiti: od krupnog (bikača), sitnog i rastresitog (reavica) do onog sa dugom peteljkom (dugošija) i visokim

sadržajem kiselina (ljutica). Ovako veliki broj fitonima ukazuje, prvenstveno, na njenu heterogenost i njenu rasprostranjenost od davnina na različitim lokacijama u vinogradima Crne Gore. Ovakva biotipska raznolikost mogla je biti postignuta samo u dužem periodu. Takva heterogenost nije potvrđena na prostoru Dalmacije i Pulje, drugim „domovinama“ zinfandela.

Uz prethodno važno je istaći i da prilikom imenovanja pojedinih lokacija ili objekata postoji i „psihologija imenovanja“ tj. da se imenovanje ne vrši po onome čega je mnogo, već po onome što je netipično i razlikovno, kako ističe Šimunović (cit. po *Puleviću i Samardžiću*, 2003). Sasvim je prihvatljivo da se kratošija iz svog crnogorskog prirodnog staništa „kretala“ prema Dalmaciji, đe nije „prihvaćena“ od strane vinogradara i nije se, očigledno, značajnije proširila. Zato i postoji, prema lokaciji đe se jedino gajila, tako specifičan naziv - crljenak *kaštelanski*.

Nakon naseljavanja Balkana od strane Slovena, u razdoblju ranog i srednjeg vijeka, gajenje vinove loze i proizvodnja vina u Crnoj Gori, kao i u regionu, bilo je intenzivno naročito u okruženju manastirskih objekata. Tako povelja Ivana Crnojevića iz 1469. godine ukazuje da on „svoje vinograde poklanja Zabetesu, a narod grožđe *crne boje, velikih grozdova naziva Ivanbegova loza*“. Takođe isti vladar 1484. godine svojim zavještanjem Cetinjskom manastiru, poklanja, pored ostalog, i vinograde oko Rijeke Crnojevića.

U tom dugom periodu vinova loza nije bila ošetljiva na kriptogamske bolesti kao danas, pa je održavanje vinograda bilo mnogo jeftinije i jednostavnije. Vino je bilo vrlo cijenjeno i popularno piće kod svih klasa tadašnjeg društva. U narodnom šećanju su vinogradi Ivana Crnojevića, a blizu sela Strugara u Riječkoj nahiji i danas postoji mjesto Vinogradine. Široj javnosti nije poznato da je Ivan Crnojević u svoje vrijeme bio najveći izvoznik vina iz Crne Gore i najveći snabdjevač Duždove palače u Veneciji vinom. Osim toga, njegovi vinogradi zauzimali su značajne površine, jer su se protezali od Ostroga pa sve do albanske granice. Interesantno je i to da je Ivan Crnojević još tada imao svoje „koo-

perante“, odnosno male proizvođače od kojih je otkupljivao grožđe i vino. Zato nije ni čudo što se i danas u Crnoj Gori mogu čuti neki pojmovi posvećeni vinu i vinogradima koji neodoljivo podsjećaju na vrijeme Crnojevića. Koliko puta ste već čuli npr. „Ivanbegova viništica“, „Ivanbegova loza“.

Ono što je ostalo u narodnom šecanju, a za koje ne postoji validna dokumentacija, ukazuje i na Ivanovu vinšticu. Vino se u *vinštici* čuvalo u drvenim posudama koje su u Bjelopavličima pravljene od hrastovog i borovog drveta sa Prekornice, prema Topolovu i Brijestovu, mjestu na kojem su se po predanju nalazili podrumi. Piće je od vinštica do dvora Ivana Crnojevića transportovano u jarećim mješinama. Prema kazivanju starijih mještana na lokalitetu Gornje Brijestovo najviše se gajila „crna“ kratošija i „krsta“ briješka (krstač). Takođe je, prema navedenom kazivanju, postojala i viništica<sup>17</sup> na današnjim rudimentarnim tragovima kamenih temelja.

Na tom lokalitetu došlo je do sukoba turske vojske i radnika zapošljenih u „vinštici“, koji su išećeni (iskomatani), pa je taj lokalitet dobio naziv – Komatina. Nakon što su Turci pobili Ivan-begovu poslugu, uništili su i sudove pune vina u vinštici. Kako govori predanje, vina je bilo toliko da je nastao potok od podruma do Skale na Stubici u dužini od pet stotina metara. Danas preostala domaćinstva u Brijestovu<sup>18</sup> u vinogradima pretežno gaje kratošiju, jer vranac, kažu, ovdje ne uspijeva.

Iako ne postoje egzaktni podaci o kojoj je lozi riječ, ni to da li je Ivanbegova loza iz Bjelopavlića ili Doljana (postoje veoma stari čokoti) direktni predak današnje kratošije, zbog nekadašnje značajne rasprostranjenosti ove sorte na tom području i, dalje, prema oblasti Pipera i Kuča, možemo pretpostaviti da je Ivanbegova loza ipak predak kratošije i jedan od varijeteta ove sorte.

Povelja Ivana Crnojevića Manastiru rođenstva prečiste Bogorodice na Cetinju od 4. januara 1485. godine pored ostalog ukazuje da je temelj moći Crnojevića bila njihova zemlja

---

<sup>17</sup> Vinski podrum.

<sup>18</sup> Vjerovatna lokacija vinštica – *prim. aut.*

koja je bila u njihovom neposrednom pošedu, *vinogradi koje su sami zasadili*, prihodi od vodenica, carine za so i ribu.<sup>19</sup>

U istorijskim podacima koji potiču iz turskih arhiva, a zahvaćeni popisima (defteri) 1521. i 1523. godine, pominju se i vinogradi u Godinju, Seljanima, blizu Rijeke Crnojevića, Drušićima, Berima, Brajićima i drugim mjestima

Kao primjer gajenja i rasprostranjenosti vinove loze možemo navesti dokument od 19. jula 1690. godine u kome Nikolo Erico, vanredni providur u Kotoru, obavještava Senat o pokretima Sulejman paše koji je u Lješkopolju i Rijeci uništio žitom zasijane površine i vinovu lozu i dokument od 19. jula 1691. godine kada je isti paša s vojskom u Piperima i Bjelopavličima nakon poraza opustošio polja i šekao lozu i drveće. Ono što nijesu mogli da posijeku i odnesu od ljetine, zapalili su, tako da je narod ostao bez namirnica – zapisao je Generalni providur Dalmacije.

U tadašnjoj i sadašnjoj Crnoj Gori, zbog malog broja sorti (uglavnom se pominje crno grožđe), ukoliko ne računamo one introdukovane tokom vladavine Osmanlija, podatke koje smo naveli u visokoj vjerovatnoći ukazuju da to može da bude jedino sorta – kratošija.

U literaturi koja opisuje stanje u XVIII i XIX vijeku, nalazi se nešto više podataka. Tako u sabranim narodnim pjesmama *Vuk Karadžić* (1787-1864) veliča vino kratošiju: „Ti ne piješ mlaćenicu – batom bivenu – nego vino kratkošiju – kukom trapljenu“. Da li je moguće da se kratošija *iznenada* pojavila na tlu tadašnje Crne Gore u XVIII vijeku? Posredno, preko navedenih stihova, zaključujemo da je ona očigledno bila u tolikoj mjeri ukorijenjena u narodu da je od njenog grožđa ne samo pravljeno prepoznatljivo vino već i stvarana narodna poezija.

Čeh *Ludvik Kuba*, folklorist i slikar, putopisac, navodi (1891) za Bjelopavličku ravnicu da „duboko korito bistre Zete ima ravnu obalu, mjestimično dosta prostranu, koja zbog izobilja vlage nudi mogućnost bogatog roda. To je bjelopavlička župa, čije je vino, koje nazivaju kratkošija, uz crmničko, pravi delikates.“ Takođe isti

<sup>19</sup> Vranjinske povelje.

autor ističe da je „prolazeći blagim krivinama i bogatim selima Crmnice, čija je najveća draž ogromno drveće ovijeno lozom. Dođite ovamo krajem godine, popnite se na drvo, ulomite bujni, teški plavi grozd. Sigurno ćete poželjati da ovamo dođete ponovo.“

U svojim putovanjima kroz Crnu Goru (XIX) *Sigfrid Kaper* navodi, pored informacija o broju čokota i količini vina proizvedenog u Crmničkoj, Lješanskoj i Katunskoj nahiji, i podatak o 46.000 čokota i 57.200 litara proizvedenog vina u Bjelopavličima. Kaper dalje navodi „Prerada grožđa još je primitivna. Vino se čuvalo i transportovalo u mješinama od ovčje kože, sa četiri noge koje su služile kao hvataljke. Boja vina je tamnocrvene boje, prijatne oporosti i gotovo svo se potroši u zemlji“.

*Kurt Hasert*, geograf, prilikom putovanja kroz Crnu Goru (1891), opisuje Bjelopavličice i ističe da „bijelo-siva krečna brda doline Zete obrasla su niskom umom i imala uglavnom neprikladan izgled. U suprotnosti s time na parcelama bogatim humusom bujala je i krtola i žitarice, smjenjivale se livade, vinogradi i šume sa visokim stablima, pa je to sve stvaralo jak kontrast. Tu su se zelenjele razne vrste povrća u sjenci velikih smokava i murava, a plemenite vrste loze uvijale su se oko čvrstih stubova ili zmijoliko puzale po zemlji. Naša žedna grla brzo su ispraznila naše trbušaste čaturice sa plavo-crvenim zetskim vinom.“

Haser, za visočija područja Kuća, navodi „smokva se ovdje više ne javlja, no, vinova loza još napreduje.“

*Pavle Rovinski*, u svojim zapisima iz XIX vijeka, dodaje da „u lijepo njegovanim voćnjacima i povrtnjacima pruža se bostan po zemlji, dok je carstvo vinograda (*weinstockes*) završavalo tek iznad Bara; na vitke topole penjala se plemenita loza i lišće je jedva sakrivalo teške grozdove velikih zrna.“

Na molbu *Viale* (1909) tadašnjoj crnogorskoj vladi *Petar Plamenac*, načelnik odjeljenja u Ministarstvu unutrašnjih djela, daje kratak opis kratošije, vranca i krstača, koji poznati francuski ampelografi *Viala* i *Vermorel* navode u sedmom tomu njihove *Ampelografije*<sup>20</sup>.

---

<sup>20</sup> *Ampeleografia* autori: P. Viala et Vermorel (1901-1910).



Da li je slučajnost da su navedeni putopisci nailazili na grožđe tipičnih karakteristika za sortu kratošiju na svim lokalitetima (Bjelopavlići, Kuči, Piperi, Crmnica) kuda se i pretpostavlja da je uzgajana za vrijeme vladavine Ivana Crnojevića (XV) odavno poznata – Ivanbegova loza?

Postojeće pretpostavke može da, dodatno, razriješi i dokumentacija sačuvana u arhivima, posebno grada Kotora, u kojem se odvijala viševjekovna prodaja poljoprivrednih artikala proizvedenih na crnogorskom tlu.

Nakon II svjetskog rata kratošiju postepeno potiskuje vranac. Danas su površine pod sortom vranac značajno veće. Međutim, tradicionalno, kod skoro svih malih proizvođača, na svim vinogradarskim lokalitetima u Crnoj Gori, kratošija je, prije svega zbog visokog sadržaja kiseline u soku, vjerni pratilac vranca.

### *Zaključak*

Jedan period u vinogradarskoj nauci izraz *autohton* je imao svoj značaj. Danas autohtonost kao pojam treba shvatiti relativno. Autor ovih redova često u Crnoj Gori nailazi na „kompetentne“ istraživače koji posebno apostrofiraju nacionalno porijeklo određenih sorti, što dodatno daje nenaučan i nestručan ugao samoj problematici. Takav je i zaključak hrvatskih istraživača da je crljenak kaštelanski hrvatska autohtona sorta. Zaključak – da su zinfandel, primitivo, crljenak i kratošija jedna te ista sorta, izveden na osnovu relevantne genetske identifikacije, može se jedino svrstati u red naučnih kategorija, sve ostale nadgrađene tvrdnje spadaju u domen spekulativnog idealizma.

Takve istraživače treba svrstati u „vinogradarske političare“ ili novu klasu nacionalnih vinogradarskih tribuna. Oni su toliko opsjednuti porijeklom sorte da i DNK analize proglašavaju kao potvrdu da je neka sorta crnogorska, srpska, hrvatska i sl. Zaboravljaju da su te analize prvenstveno usmjerene na rasvjetljavanje genetskoga potencijala, te na uspjeh u daljim istraživanjima i poboljšanju kvaliteta tih sorti.

Nekada su u ovom regionu navedene sorte imenovane kao – jugoslovenske, još ranije – austrougarske, da ne sežemo dalje u prošlost. Takvih primjera ima svuda u svijetu: Francuska, Njemačka, Italija, Grčka, Kalifornija. Ukoliko pitate Amerikanca da li je *Zinfandel* kalifornijski, što mislite kakav ćete odgovor dobiti? Čuvena Burgundija bila je u IV vijeku dom germanskog naroda (i dom sorte šardone), kada je osvojena (VI vijek) od strane Franaka (zapadnogermansko pleme). Francuskoj je definitivno pripojena 1477. godine tokom vladavine Luja XI. Postavlja se pitanje: da li je šardone čekao na francuski identitet do XV vijeka?

Smatramo da biljne vrste, pa time i vinova loza, ne poznaju nacionalna svojatanja i administrativne granice koje *homo sapiens* iscertava. One naseljavaju područja, bar je to važno u bliskoj prošlosti, đe vladaju ekološki uslovi povoljni za njihovo preživljavanje i čovjek ih razmnožava onamo đe mogu da iskažu svoj nasljedni potencijal. Zato govorimo o većoj ili manjoj ekološkoj plastičnosti neke vrste ili sorte.

Jedno je neosporno. Ako želimo da identifikujemo lokalne crnogorske sorte (npr. kratošiju) po geografskom principu, one su, prije svega, mediteranske ili još preciznije – balkanske. To je vrlo dobro uočio ruski prof. A. M. Negrulj. On je rastumačio tu problematiku i napravio klasifikaciju, koja i danas ima težinu. Negrulj je svrstao sorte evropske loze u *prolese*<sup>21</sup>: *Proles orientalis* (istočne sorte), *Proles occidentalis* (zapadnoevropske sorte) i *Proles pontica* (sorte basena Crnog mora). Najveći dio sorti s Balkana pripada grupi - *Pontica*, podgrupi *Subproles balcanica* (balkanska podgrupa) i *Subproles georgica* (gruzijska podgrupa).

Ta podjela važi za stare sorte. A kratošija jeste stara sorta i na osnovu takve podjele sigurno može biti klasifikovana u podgrupu *Subproles balcanica*.

Kod opisa osnovnih karakteristika lista, grozda i drugih organa vinove loze podgrupe *balcanica*, pored ostalog, navodi se da je grozd srednje krupan i zbijen, da su bobice srednje krupne, okrugle i sočne, da je broj grozdova po lastaru veliki, da je otpo-

---

<sup>21</sup> Proles – grupa. Danas se koristi naziv *conculta*.

most na niske temperature slaba, da je nakupljanje šećera – srednje do veliko, da je nakupljanje kiseline takođe – srednje do veliko, da je kvalitet grožđa – nizak do srednji i dr. Navedene karakteristike veoma su kompatibilne s osobinama sorte kratošija.

Prof. Negruľ u svojim radovima nije nijednom pomenuo imena nacionalnih entiteta. RazmnoŹavanje loznih sorti nije poznavalo i ne treba da poznaje administrativne granice. Više je nego oćigledno da je areal rasprostranjenja *kratošije* jugozapadni Balkan i da je svoje *stanište* kratošija našla na relativno malom prostoru dijela današnje crnogorske države. Sticajem istorijskih okolnosti na koje, uglavnom, ne moŹemo da utičemo, neke sorte (pa i kratošija) sada se nalaze u okvirima crnogorske države i mi ih nazivamo najznaćajnijim lokalnim sortama.

#### Literatura

Avramov, L. (1996): *Vinske i stone sorte vinove loze*, Poljoknjiga, Beograd.

Bulić, S. (1949): *Dalmatinska ampelografija*, Poljoprivredni nakladni zavod, Zagreb.

Burić, D. (1995): *Savremeno vinogradarstvo*, Nolit, Beograd.

Calo, A. et al. (2008): Molecular Correlation of Zinfandel (Primitivo) with Austrian, Croatian, and Hungarian Cultivars and Kratošija, an Additional Synonym, *American Journal of Enology and Viticulture*, 59:2, Devis.

Cindrić, P., Korać N., Kovać V. (1994): *Sorte vinove loze*, Prometej, Novi Sad.

Codes OIV-a., (1983): *Lista za opis sorti i vrsta vinove loze*, Office international de la Vigne et du Vin, Paris.

Costacurta, A., Crespan, M., & Milani, N., et al. (1996): *Varietal and clonal characterization experiences by means of molecular markers in Vitis Vinifera L.* Riv. Vitic. Enol. 49. 35-40.

*Glas Crnogorca* (1891): XX, br. 1, DrŹavna štamparija, Cetinje

---

Galet, P. (1998): *Grape varieties and rootstock varieties, Oenoplurimedia*, Chaintre, France.

Hasert, K. (1995): *Crna Gora – Putopisi*, CID, Podgorica

Johnson, H. (2009): *Guide des vins du monde vins*, Flammarion, Paris.

Lazić, S. (1982): *Vinogradarstvo i vinarstvo Fruške gore*, Matica srpska, Novi Sad.

Kaper, S. (1999): *O Crnoj Gori*, CID, Podgorica.

Karadžić, V. (1814): *Mala prstonarodnja slaveno-serpska pjesmarica*, Beč.

Kuba, L. (1996): *U Crnoj Gori*, CID, Podgorica.

Meredith, C. (1992): *Carole Meredith Solves the Mystery of Zinfandel*, The V&E Trellis Wire, Devis.

Pejović, Lj., Ulićević, M. (1992): *Rezultati proučavanja nekih bijelih vinskih sorta vinove loze u okolini Titograda*, Poljoprivreda i Šumarstvo, Titograd.

Pulević, V., Samardžić, N. (2003): *Fitonimi i zoonimi u toponimiji crne Gore*, DANU, Podgorica

Rovinski, P. (1994): *Crna Gora u prošlosti i sadašnjosti*, Javno preduzeće za informativne i izdavačke djelatnosti, Cetinje.

Robinson, J. (1986): *Vines, Grapes and Winwes*, Mitchell Beazley, London.

*Slobodna Dalmacija* (2010): Vjerovali ili ne kratošija je kaštelanski crljenak, Split.

Savić, S. (2003): *Ekološki uslovi i autohtone vrste vinove loze u Crnoj Gori*, Plantaže, Podgorica.

Savić, S. (2010): *Vino – knjiga o vinovoj lozi i vinu*, Matica crnogorska.

Stavarakakis, M. N., & Binari, K. (1998): Genetic study of grape cultivars belonging to the muscat family by random amplified polymorphic DNA markers, *Vitis* 37, 119-122.

Sullivan, C. (2003-09-02): *Zinfandel: A History of a Grape and Its Wine*, Berkeley: University of California Press. pp. 167–175.

Ulićević, M. (1966): *Prilog proučavanju osobina najvažnijih sorti vinove loze gajenih u SR Crnoj Gori*, Beograd.

Unwin, T. (1996): *Wine and the Vine*, Routledge, London.