

Vinarija Grabovac

Grbavac, Iva

Master's thesis / Diplomski rad

2021

Degree Grantor / Ustanova koja je dodijelila akademski / stručni stupanj:

University of Split, Faculty of Civil Engineering, Architecture and Geodesy / Sveučilište u Splitu, Fakultet građevinarstva, arhitekture i geodezije

Permanent link / Trajna poveznica: <https://um.nsk.hr/um:nbn:hr:123:035902>

Rights / Prava: [In copyright](#)/[Zaštićeno autorskim pravom.](#)

Download date / Datum preuzimanja: **2024-07-16**



Repository / Repozitorij:

[FCEAG Repository - Repository of the Faculty of Civil Engineering, Architecture and Geodesy, University of Split](#)



UNIVERSITY OF SPLIT



DIGITALNI AKADEMSKI ARHIVI I REPOZITORIJI



FAKULTET GRAĐEVINARSTVA, ARHITEKTURE I GEODEZIJE
DIPLOMSKI STUDIJ ARHITEKTURA I URBANIZAM | 2020/21

DIPLOMSKI RAD: VINARIJA GRABOVAC


STUDENTICA : IVA GRBAVAC

MENTOR : dip.ing.arh ANTE KUZMANIĆ

KOMENTOR : dr.sc. GORAN ZDUNIĆ

KOMENTORICA ZA KONSTRUKCIJU : dr.sc. NIKOLINA ŽIVALJIĆ





FAKULTET GRAĐEVINARSTVA, ARHITEKTURE I GEODEZIJE
DIPLOMSKI STUDIJ ARHITEKTURA I URBANIZAM | 2020/21

KOMENTORSKI RAD

POVIJEST VINARSTVA/VINARSTVO NOVOG DOBA

podtema: **PODRUMARSTVO PROLOŠCA**

MENTOR: **ANTE KUZMANIĆ**
KOMENTOR: **GORAN ZDUNIĆ**
STUDENTICA: **IVA GRBAVAC**

SADRŽAJ:

1. UVOD	1.
2. PODRIJETLO I DOMESTIKACIJA VINOVE LOZE	2.
2.1 Vinogradarstvo novog doba	4.
3. HRVATSKO VINOGRADARSTVO DANAS	5.
3.1 Manifestacije i običaji	6.
3.2 Klima kao faktor regionalizacije	7.
3.3. Podregija Dalmatinska zagora	
3.4. Prirodni uvjeti za uzgoj vinove loze u Prološcu	9.
3.5. Sadnja i zaštita vinove loze	11.
4. VINOGRADARSTVO IMOTSKOG POLJA	12.
4.1. Poljoprivredni kombinat Imota	13.
4.2. Imotska vina na tržištu	16.
4.3. Vinarija obitelji Grabovac	17.
4.4. Vinski turizam	18.
5. LITERATURA	20.

FAKULTET GRAĐEVINARSTVA, ARHITEKTURE I GEODEZIJE
DIPLOMSKI STUDIJ ARHITEKTURA I URBANIZAM | 2020/21

KOMENTORSKI RAD

POVIJEST VINARSTVA/VINARSTVONOVOG DOBA

podtema: **PODRUMARSTVO PROLOŠCA**

MENTOR: ANTE KUZMANIĆ

KOMENTOR: GORAN ZDUNIĆ

STUDENTICA: IVA GRBAVAC

Za uspješno savladavanje tipologije vinarija i tehnološkog procesa proizvodnje vina, potrebno je istražiti dugačku povijest dalmatinskog vinarstva, posebice prološkog. Predmet interesa su i lokalno raširene sorte i njihove posebnosti, od samog uzgoja vinove loze do krajnjeg produkta. Uz tradiciju, neophodno je poznavanje i tehničko-tehnološkog procesa proizvodnje vina različitih sorti. Poznavanje funkcija same vinarije najvažniji je pripremni zadatak ovog rada (doprema sirovina, vinski procesi, punjenje, skladištenje, kondicioniranje zraka (prozračivanje, održavanje temperature, održavanje vlažnosti zraka...) itd.

Cilj komentorskog rada je, uz pomoć stručne osobe, koja će svojim znanjem pripomoći u organizaciji programa vinarije, napraviti pripremu na kojoj će se temeljiti izrada ovog diplomskog rada.



Slika 1. Poljoprivrednici u rezanju vinove loze, Krndija; izvor: Wikipedija: Enjingi



Slika 2. Žumberačka berba iz sredine prošlog stoljeća / Žumberačka berba iz sredine prošlog stoljeća/ danas; izvor: Žumberački uskoci/Ksenja B.

2. PODRIJETLO I DOMESTIFIKACIJA VINOVE LOZE

Vinova loza (*Vitis vinifera*, L) biljka je koja se razvila na području Europe i zapadne Azije. Najvjerojatnije potječe iz okolice Kaspijskog mora ili južne Europe. Pripada rodu *Vitis*, jedinom gospodarski važnom rodu od deset rodova porodice Vitaceae. Ova biljka uspijeva od Dalekog istoka sve do srednje Europe. Uzgaja se u Aziji, Europi, Africi, Južnoj i Sjevernoj Americi, Novom Zelandu, Australiji, a može ju se pronaći čak i u ponekim južnim dijelovima Sibira. Uz pšenicu, ječam i maslinu, vinova loza je jedna od najstarijih poljoprivrednih kultura.

Domestikacija vinove loze je evolucijski proces koji se odvijao pod velikim utjecajem čovjeka. Smatra se da je europska plemenita vinova loza *Vitis vinifera* nastala procesom domestikacije divlje loze (*Vitis vinifera*, *subsp. Sylvestris* Gmel Hegi,) koji je započeo na prostoru Transkavkazije. Oduvijek se smatralo da je početak kultiviranog uzgoja vinove loze vezan uz područje Bliskog istoka negdje oko 6000–8000 g. pr. Krista. Značajnu su ulogu u razvoju vinogradarstva i vinarstva imali Rimljani koji su unaprijedili proizvodnju vina i prvi počeli razlučivati kvalitetu vina s obzirom na sorte i geografska područja. Pod utjecajem Rimljana vinogradarstvo i vinarstvo kasnije se proširilo i na ostala područja Europe gdje se i danas uzgaja. Prema nekim legendama rimski car Marko Aurelije, koji je bio ilirskoga podrijetla, introducirao je određene sorte vinove loze s naših prostora na područje zapadne Europe. Krajem 19. stoljeća u Europu je iz Amerike donesena plamenjača ili peronospora (*Plasmopara viticola*), jedna od najopasnijih bolesti vinove loze. Bolest je prvo opisana u Engleskoj 1862. godine, a odmah potom poharala je vinograde širom Europe. 1860. godine u Francuskoj se pojavila trsna uš ili filoksera (*Phylloxera vastatrix*, *Dactylosphaera vitifolii*) koja se vrlo brzo proširila po cijeloj Europi. Bolesti su načinile velike štete te naposljetku uništile svu Europsku lozu. Nakon takve katastrofe te uz puno truda i uloženi finansijskih sredstava, podignuti su novi vinogradi čija je podloga bila američka loza.

Početak organizirane vinogradarske proizvodnje treba tražiti u vremenu kada su ljudska društva bila dovoljno razvijena da bi mogla organizirati potpuno sjedilački način života koji je bio nužan za uzgoj višegodišnjih kultura poput vinove loze (treba joj nekoliko godina od sadnje pa do dolaska u puni rod). Ovakva društva razvila su se tek kada je čovjek izumio plug te domesticirao životinje i naučio koristiti njihovu energiju za pokretanje oruđa.



Slika 2. Drvene bačve; izvor:Pinterest

Pojava loze na području današnje Hrvatske datira davno prije naseljavanja stanovništva, o čemu svjedoče fosilni ostaci nađeni na više lokaliteta u Hrvatskoj. Najstariji je od njih okamina lista izumrlog roda *Cissetes*, pronađena u Radoboju blizu Krapine. Rimljani su svojim dolaskom na naša područja poduprli razvoj vinogradarstva i vinarstva, smatrajući poljoprivredu osnovnom granom tadašnjeg gospodarstva. Na području Istre, Primorja i Dalmacije, promiču poljoprivrednu proizvodnju, posebice vinogradarstvo i vinarstvo, zatim voćarstvo i proizvodnju maslinovog ulja. U pregledu utjecaja rimske kulture na hrvatsko vinogradarstvo bitno je spomenuti tadašnju praksu proizvodnje vina.

Vinske posude u podrumu bile su označene posebnim listićem -pittacium, s oznakom količine vina, vrstom vina, količinom alkohola i kiseline, provedenim sumporenjem i količinom sumpora, a na „pittaciumu“ je bila upisana godina berbe, vrsta vina i vlasnik podruma. Sve posude u podrumu, doliumi i amfore, bili su zatvoreni poklopcima i čepovima od drva ili sadre. Amfore koje su se punile za trgovinu i izvoz osim čepljenja bile su zalivene smolom. U stoljećima prije i poslije Kristova rođenja, na području cijelog Mediterana, pa tako i na našim prostorima, koristile su se u podrumarstvu spomenute glinene posude i mješine. U tom kontekstu treba spomenuti i sud koji se gotovo dva tisućljeća održao u svim vinorodnim zemljama, i to kao osnovni inventar svakog podruma – drvena bačva.

Vinogradarstvo novijeg doba



Slika 3. Svečano otvorenje Vinarije u Starigradu na Hvaru, 14. rujna 1952. / Svečano otvaranje 14. rujna 1952.; izvor / Izvor: Drago Radoslavić, "Glazba za. sva vremena"

U Dalmaciji je vinova loza i dalje najznačajnija kultura, unatoč promjenama vlasti koje su se odvijale na tom području. Posebni procvat dalmatinskih vina bilježi se krajem 19. st. na međunarodnim izložbama u Trstu, Beču i Zagrebu, kada ocjenjivačka komisija ističe vina iz Dalmacije „kod kojih je uočen najveći napredak od svih austrijskih pokrajina“ (Ožanić, 1995). Međutim, u drugoj polovini 19. st. u kontinentalnu Hrvatsku tek dolaze pošasti koje su već tada harale Europom, američke bolesti (plamenjača i pepelnica) i filoksera. 1852. godine u Prološcu se širi zaraza loze lugom koja je upropastila mnoga vinogradarska gospodarstva. U Dalmaciji se bolesti javljaju kasnije, što je rezultiralo rastom potražnje za dalmatinskim vinima u Europi. Kako je rastao izvoz, poglavito u Francusku, cijene grožđa i vina rastu, što dovodi do pravog procvata vinogradarstva i ukupnog gospodarstva ovih krajeva.

Prema navodima službene statistike, postoje podaci da je krajem 19. st. pod vinovom lozom bilo više od 90.000 ha zemlje u Dalmaciji, a u cijeloj Hrvatskoj 170.000 ha. Svjetski ratovi koji su se odvijali u prvoj polovini 20. st. doveli su do daljnje stagnacije vinogradarstva, a nakon Drugog svjetskog rata novi društveni i ekonomski odnosi dodatno utječu na vinogradarsku proizvodnju. Nakon Drugog svjetskog rata organizirana su krupna društvena poljodjelska gospodarstva s plantažnim vinogradima i suvremenim vinarijama na području kontinentalne Hrvatske. U regiji primorske Hrvatske u to vrijeme gradile su se industrijske vinarije. Gradnju tzv. industrijskih vinarija inicira ing. agronomije Vanja Žanko s arhitektom Stankom Fabrisom i ostalima u periodu 1948. – 1965. godine prema iskustvu stečenom u vinarijama u Alžiru, Francuskoj i Kaliforniji (Žanko, 1961.). Vodio je izgradnju niza vinarija u Dalmaciji od kojih valja istaknuti vinarije prerađivačkog tipa u Starom Gradu na Hvaru, Imotskom, Benkovcu, Šibeniku, Drnišu, Smokvici na otoku Korčuli, Potomju na Pelješcu. Centralna dorađivačka vinarija je izgrađena u Splitu u sklopu tvrtke Dalmacijavino. Gotovo sve ove vinarije u nešto izmijenjenom obliku i danas služe kao proizvodni pogoni za proizvodnju vina.



Slika 4. Vinograd na hrvatskim otocima, foto: Ivo Pervan

2. HRVATSKO VINOGRADARSTVO DANAS

Od početka osamdesetih godina, a osobito nakon proglašenja hrvatske neovisnosti, vinogradarstvo postaje sve važniji segment poljoprivredne proizvodnje u Hrvatskoj. Privatna inicijativa te uključivanje u svjetske trendove i primjena novih znanstvenih i tehničkih dostignuća u vinarstvu znatno su pridonijeli kvaliteti hrvatskih vina. Naročito veliki napredak je vidljiv u kvaliteti vina autohtonih sorata poput plavca malog, pošipa ili crljenka kaštelanskog. Posljednjih godina površina pod vinogradima raste, ali su još uvijek daleko od površina iz „zlatnih dana hrvatskog vinogradarstva“, krajem 19. st. i početkom 20. st. Nažalost, u burnim povijesnim događanjima Hrvatska je izgubila velik broj autohtonih sorata. Brojne su nepovratno nestale, a posljednjih se godina čine naponi za spašavanje i revitalizaciju preostalih sorti. Danas još uvijek egzistira više od 100 različitih autohtonih sorata u Hrvatskoj što predstavlja izuzetan temelj za proizvodnju visoko kvalitetnih vina i valorizaciju različitih agro - ekoloških uvjeta uzgoja vinove loze.

U zadnjih nekoliko godina, uz brojne turističke manifestacije i događanja, vinogradarsko-vinskog sadržaja, vinogradarstvo i vinarstvo doživljava ponovni procvat i postaje neizostavan dio kulturno-tradicijskog življenja na ovim prostorima.



6. Oznaka za vinsku cestu; izvor: Wikipedija ; Slika 5. Proslava sv. Vinka; izvor: Wikipedija

Manifestacije i običaji

Tradicijske životne običaje vinogradara i vinara također određuje katolički kalendar. Stoga se na osnovi stoljetne tradicije obavlja redosljed poslova u tijeku proizvodnje grožđa i vina. Na dan sv. Vinka (22. siječnja), ili popularno na Vincekovo, vinogradari i njihovi gosti okupljaju se kod jednog od vinogradara u njegovu vinogradu (svake godine kod drugog), uz župnika koji blagoslovi vinograde uz molitvu svih prisutnih, kako bi vinova loza obilno rodila, a u tijeku vegetacije bila sačuvana od bolesti, štetočina i tuče. U sjeverozapadnom dijelu Hrvatske, Martinje se obilježava okupljanjem vinogradara u kleti i tzv. krštenjem mošta, pri čemu jedan od vinogradara glumi biskupa koji, obučen u svećeničku halju, vrši obred krštenja i pretvara „mošt u vino“.

Uz ove tradicionalne manifestacije vezane uz vinogradarstvo i vinarstvo, u novije vrijeme sve su popularniji i izbori ljepote s ciljem promicanja kulture vina, a osobito su popularne izložbe i sajmovi vina, koji se održavaju tijekom godine u cijeloj Hrvatske. Dodatni dio vinogradarsko-vinske ponude su vinske ceste, koje potiču razvoj ruralnog turizma, utemeljenog na bogatoj i raznolikoj kulturnoj baštini i tradiciji u proizvodnji vina, a sve aktualnija postaje i ponuda jela i vina.

Klima kao faktor regionalizacije

Vinova loza je biljna vrsta koja ima velike zahtjeve za toplinom, a općenito uspijeva na području između 25° i 52° sjeverne geografske širine i 30° i 45° južne geografske širine. Unutar ovoga područja postoje tri opća tipa klime koji u najvećoj mjeri definiraju kvalitetu grožđa, a osobito određuju budući stil vina.

Prvi tip je **mediteranska klima** koja je karakteristična za područja blizu mora ili velikih kontinentalnih masa. **Kontinentalna klima** karakteristična je za velika područja u unutrašnjosti kontinenta, udaljena od velikih vodenih površina. Većina kvalitetnih vinogradarskih područja pod utjecajem je **maritimne klime**, koju karakteriziraju blaga i topla ljeta te blage i tople zime. Zemljopisni položaj Republike Hrvatske karakterizira klimatsko sjecište dvaju klimatskih tipova: kontinentalne klime u istočnom i središnjem dijelu zemlje i mediteranske klime u južnom, priobalnom dijelu. Ovakav povoljan geografski položaj pomaže u dobivanju vrhunske kvalitete vina na našim krajevima.

Podregija Dalmatinska zagora

Ova podregija nalazi se u zaleđu planina Kozjak, Mosor i Biokovo te obuhvaća područje Sinja, Vrlike, Imotskog i Vrgorca. Sjeverni i sjeveroistočni dio geomorfološkog okvira Zagore čine velika polja kao Imotsko, Vrličko, Sinjsko, Petrovo, a zbog različite geneze međusobno se razlikuju po tipovima tla u istima. Unatoč malim površinama pod vinogradima i proizvodnji vina u odnosu na međunarodno tržište, vino je postalo neupitno važan strateški poljoprivredno prehrambeni proizvod Republike Hrvatske. Zakonodavno uređenje proizvodnje i prometa grožđa i vina okvir je kroz koji se evidentiraju vinogradarske površine i razina proizvodnje vina, s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom. Bilježi se značajni pad vina bez oznake izvornosti u odnosu na vina s oznakom izvornosti, s naglaskom na povećanje kvalitetnih vina.



Slika 7. Vinograd u Imotskoj krajini; izvor: vinarija-tolic.hr



Slika 8. i 9.: Kujundžuša i trnjak; izvor: HRT vijesti

Zahvaljujući teškim povijesnim okolnostima i izoliranosti Dalmatinske zagore, brojne su autohtone sorte u lokalnim područjima, poput kujundžuše i trnjaka u Imotskom, sačuvali svoj originalni identitet i brojnost. Uvjeti za uzgoj vinove loze su, u pedološkom smislu, uobičajeni kao i u ostatku Dalmacije i Primorja. Podloga su uglavnom vapnenačke stijene, na kojima se najčešće nalaze razni tipovi crvenice i smeđih tala. Osim dviju navedenih, sljedeće najvažnije sorte su medna, zlatarica i žilavka kod bijelih vina, te vranac, okatac, rudežuša i blatina kod crnih vina. Zahvaljujući poštivanju struke i dobroj enološkoj praksi, primjeni novih tehnoloških dostignuća, kvaliteta hrvatskih vina je izvrsna. Republika Hrvatska zanimljivo je tržište za sve veći broj uvoznika i svjetskih distributera vina, ali je i izvor izvrsnog potencijala za izvoz vina, osobito kvalitetnih i vrhunskih vina malih serija za tzv. „butik“ prodaju.



Slika 10. Prološko polje iz zraka; izvor: google maps

Prirodni uvjeti za uzgoj vinove loze u Prološcu

Oborinski režim predstavlja glavno obilježje klime nekog područja. Prološko polje ima oko 33 % padalina tijekom vegetacijskog razdoblja (od 10. do 3. mjeseca). Najtopliji mjeseci u ovom kraju su srpanj i kolovoz s prosječnom temperaturom od 22,8 °C. Najhladniji mjesec u godini je siječanj sa temperaturom od 4,1 °C. Uspješan rast i razvoj vinove loze odvija se na temperaturi od 9 °C do 21°C i prosječna suma temperature za vegetacijsko razdoblje je od 2600 °C do 6000°C. Travanj i listopad su najvažniji po pitanju temperature, jer o tome ovisi kakva će biti berba. Vinova loza zahtjeva intenzivno osvjetljenje i velik broj sunčanih, vedrih dana što rezultira boljim dozrijevanjem i boljom kvalitetom grožđa. Vinova loza, iako otporna na sušu, treba određenu količinu kiše jer i o tome ovisi količina i kvaliteta grožđa. Uz oborine, vjetrovi također utječu na prinos, tako lagani vjetrovi pogoduju fiziološkom procesu loze, dok jaki vjetrovi mogu načiniti štetu- slomiti mladice i grozdove.

Pojava takvih vjetrova, bure i juga, na ovom podneblju je mala tako da se ne pamte veće štete nastale od istih. Srednja relativna vlažnost zraka u ljetnim mjesecima je najniža, kreće se od 47-56 %. Kod ostalih mjeseci vlažnost je veća, a za područje Prološca kreće od 63-69 %. Prema agronomskim kriterijima, sušni se mjeseci smatraju oni koji imaju manje od 60 mm padalina, a takvi su redoviti u ovom podneblju.



Slika 11. Most na Suvaji; izvor: Proložac portal

Prološko polje u geološkom pogledu spada Dinaridskom kršu, i to njegovom primorskom pojasu. Prevladavaju naslage rudnih vapnenaca i dolomita, a zbog svojih fizičko-kemijskih sposobnosti posebno mjesto zauzima dolomit. Aluvijalne naslage su najmlađi sedimenti istraživanog područja. Njih čine šljunci, pijesci, ilovače i gline, a njihova raspodjela po polju ovisi o brzini bujanja potoka i rijeka. U Prološkom polju dvije su bitne rijeke koje navodnjavaju polja, Vrljika i Suvaja, dok se u okolnim naseljima nalaze i još neke manji potoci. Rijeka Vrljika ponire na nekoliko mjesta te ponovno izvire na jugozapadnom dijelu Imotskog polja.

Klimatski uvjeti i zemljišni sastav tla uvelike utječu na količinu i kvalitetu vina, pa time čine osnovu regionalizacije vinogradarstva jedne zemlje. Prema regionalizaciji vinogradarskih područja u Hrvatskoj, Proložac pripada podregiji Dalmatinska zagora s vrlo važnim prirodnim resursom Imotsko - bekijskim poljem. Dobar dio vinograda je smješten u ravničarskom području polja, a jedan dio se nalazi u krškom području i na većim nadmorskim visinama. Katastarska općina sa najvećim obradivim površinama pod vinogradima, u Imotskoj krajini, je Proložac Donji s zaseokom Postranjem i iznosi 200 hektara. Po Državnom statističkom zavodu RH u 2003. godini pod vinogradima u Prološcu imamo 522 hektara zemlje, ukupno 765 poljoprivrednih kućanstava ima 114,57 hektara zemlje vinograda s 493 000 trsa vinske loze. Donji Proložac je naselje koje broji 3 802 stanovnika, prema zadnjem popisu stanovništva iz 2011. godine.

Nalazi se u općini Proložac koja se sastoji od nekoliko naselja. Proložac je malo poljoprivredno mjesto u kojem se ljudi od davnina bave poljoprivredom, čime im je vinogradarstvo i proizvodnja vina od davnina u krvi. Naselje je raslo uz spoj brda i polja, ostavljajući što više polje neizgrađeno kako bi se što više moglo iskoristiti u poljoprivredi. Mnogi naraštaji proveli su svoju mladost u radu oko vinograda i u berbi, radu na svojim i tuđim poljima, proizvodeći svoje vino i rakiju, ali i zarađujući svoje prve džeparce. Ostala naselja nalaze se na brdima oko polja. Stanovnici su radije živjeli dalje od polja, nego da izgrade kuću na poljoprivrednoj parceli stoga su brojna sela nastala zabačena daleko u brdovitim predjelima. Živjeli su skromno te bez rada nisu mogli zamisliti ikakvu budućnost. Razvitkom naselja i povećanjem stanovnika, osnovale su se osnovne i područne škole, kasnije je i industrija porasla te je ovaj kraj postao ugodno mjesto za život i rad.

Sadnja i zaštita vinove loze



Slika 12. Berba grožđa ; izvor: google

Fra Silvester Kutleša iznosi 1934. godine zapise o obradi i pripremi zemlje za sadnju vinove loze:

"Zemlja, ako se radi za lozu, treba je dobro iskrčiti, najmanje aršin (75 cm). Dosta ljudi krči cili metar duboko. To biva ovako: jedan snažan čovjek krči mašklinom, drugi za njim motikom ili badljom izbacuje zemlju. Treći opet dublje krči, četvrti zemlju izbaciva. Peti krči, šesti zemlju izbaciva. Ako se krči cili metar dubine, dolazi i sedmi i osmi. Svi su na istome mistu, samo prvi se pomiče naprid, brazdu po brazdu, sve dok ne dođu kraju. Litnja krčevina korisnija je od prolićne, zimske i jesense. Sunce sprži travurinu i žilu. U četvrtom misecu gnjoj se iznese i zasica, teg poravna. Po sridini travnja sadi se loza." - Fra Silvester Kutleša, n.d.str. 172.

Vinovu lozu, da bi donijela obilat plod, treba zaštititi od biljnih bolesti od kojih su najčešće peronospora i lug. Bolest luga toliko je imala velike utjecaju u Prološkom polju, da danas jedan zaseok, cijeli pod vinovom lozom, nosi ime Lug. Bolesti su se javljale svake godine, no njihova jačina ovisila je također o klimatskim prilikama za vrijeme vegetacije. Dva učinkovita borca protiv peronospore i luga su modra galica i sumpor. Loza bi se nekoliko puta prskala otopinom modre galice i vapna (kleka). Nabavljanje modre galice i sumpora u to vrijeme nije bilo lako kao danas, već se sve odvijalo preko Zadružne Poljoprivredne poslovnice u Splitu. Plaćanje tih lijekova išlo bih preko župnika te vinogradara koji bi, u skladu sa svojim mogućnostima, polijevali svoje loze.

3. VINOGRADARSTVO IMOTSKOG POLJA



Slika 13. 09-02-2021, Tragovi izvornih oblikovnih vrijednost, Vinarija na Visu (Fabris i Žanko); izvor: Vizkultura



Slika 14. Vinarija u Drnišu, (Fabris i Žanko); izvor: google maps

Industrijska proizvodnja se raširila za vrijeme Jugoslavije, a najpoznatiji arhitekti i inženjeri bili su Stanko Fabris i Vanja Žanko, koji su zaslužni za niz vinarija većeg kapaciteta na području Dalmacije (Benkovac, Imotski, Stari Grad, Zadar, Drniš,...). Bez obzira na kritike i otpore industrijskog usmjerenja u to doba, te vinarije su potaknule razvoj enologije i kulture vina općenito. Zahvaljujući teškim povijesnim okolnostima i izoliranosti Dalmatinske zagore, brojne su autohtone sorte u uskim lokalnim područjima, poput kujundžuše i trnjaka u Imotskom, sačuvale svoj originalni identitet i brojnost. Istodobno, u današnje se doba uzgaja sve više i popularnih stranih sorti poput cabernet sauvignona, merlota, pinota sivog. Uvjeti za uzgoj vinove loze uobičajeni kao i u ostatku Dalmacije i Primorja. Klima je naime na ovom području drugačija, vrlo je specifična. Ljeti je sušna mediteranska, dani su vrela, često i topliji nego na obali, dok je tijekom ostalih godišnjih doba, jeseni, zime i proljeća, više kontinentalna, s jesenskim poledicama i proljetnim mrazovima. Zbog toga se i vina stilski značajno razlikuju od otočnih i priobalnih, gdje more ima stabilizirajući utjecaj. Osim dviju navedenih vinskih sorti, sljedeće najvažnije su medna, zlatarica i žilavka kod bijelih vina, te vranac, okatac, rudežuša i blatina kod crnih vina.

Dvije sorte se posebno izdvajaju svojom kvalitetom na ovom području a to su kujundžuša i trnjak. **Kujundžušin** puni potencijal još nije otkriven, no nekoliko vrlo dobrih vina, potpuno različitih stilova, najavilo je njene višestruke mogućnosti i visoku kvalitetu. Kujundžuša je uvijek nježna u alkoholima, ali istodobno i blaga s kiselinama, pa je njeno vino uvijek lagano i veoma pitko. Arome su u skladu s tijelom vina, vrlo decentne i lijepe. Lagane voćne note agruma obično su podržane umjerenom mineralnošću.

Trnjak je pak vrlo ugodnih, blagih aroma crnog bobičastog voća, poput malina i kupina, skladnog i pitkog okusa, također voćnog karaktera, bez trpkih tanina i visokih alkohola. To crno vino odiše svježinom i pitkošću. Dobro podnosi i sljublivanje s barrique bačvama, kada arome postaju kompleksnije.

Ostale sorte nalaze se u manjim količinama. Kod bijelih, pinot sivi i chardonnay daju najbolje rezultate, dok se kod crnih najbolje snalaze bordoške sorte.

Lokalno područje, Proložac, je poznato po obiteljskoj proizvodnji vina i kultiviranju vinove loze. Vinogradi se na istim mjestima nalaze generacijama, što je omogućilo da se razviju otporni i mikroklimatski snažni trsovi. Najpoznatija i najzastupljenija sorta vina u Imotskom kraju je Kujundžuša. Što se tiče industrijske proizvodnje, nije toliko rasprostranjena, ali postoji nekoliko vinarija malog kapaciteta sa privatnom proizvodnjom. Jedina vinarija većeg kapaciteta je stara i jedina vinarija na Perinuši (arh. Vanja Žanko), ali tehnološki proces u njoj je zastario i radi sa smanjenim kapacitetom.

Poljoprivredni kombinat "Imota"



Slika 15. Vinarija Imota ; Foto: Branimir Boban / CROPIX

Poljoprivredni kombinat "Imota" djeluje na području Prološca/Perinuše preko 70. godina. Početci mu datiraju od 1948. godine, kada je počela izgradnja vinskog podruma zapremnine 160 vagona (160 000 l), nastala po uzoru na francuske vinarije. Na samom početku, vinarija je bila industrijski pogon u sastavu "Vinoprodukta"- Poduzeća državnih vinarija Zagreb, sve do travnja 1953. godine.

Tada se osamostaljuje i rješenjem tkz. Narodnog odbora Kotara Imotski formira u samostalno poduzeće za preradu grožđa "Vinarija" Imotski. Kao takva, postaje industrijskim pogonom koje, uslijed jačanja 1962. godine, mijenja ime u Poljoprivredno dobro "Vinarija" Imotski. Pridružuju joj se podjednako snažne poljoprivredne organizacije u to vrijeme u Imotskoj krajini, te se 1963. godine stvara Poljoprivredni kombinat "Vino-duhan-voće" Imotski. Nadolazeće godine svjedok su različitih zajednica od kojih su neke samo nakratko se održale, dok su neke propale te naposljetku, poduzeće 1985. godine postaje PK "Imota" koja se održala takvom do danas. Na svim radovima radio je dip.ing. agronomije Vanja Žanko. Bio je francuski đak koji je imao veliku ulogu u projektiranju vinarija diljem bivše Jugoslavije.

List Slobodna Dalmacija 1985. godine donosi na svojim stranicama vijest o ovoj vinariji pod nazivom: -"O vinariji u Imotskom": -" Novopodignuta vinara u Imotskom po važnosti i kapacitetu najveći je objekt na području ovog kotara. U njenim modernim uređajima može da se preradi 200 vagona vina, a kad bude potpuno dovršena i u nju smješteni sada još predviđeni uređaji, ona će u cjelosti zadovoljiti potrebe vinarstva u Imotskom kotaru. Pored već dovršenog objekta za preradu vina, u planu je da se izgradi: dropara, destilerija, sušionica grožđa, skladište za poljoprivredna oruđa i stambeni objekt za radnike i službenike. .." - Slobodna Dalmacija, članak "O vinari u Imotskome", 1985. god.



Slika 16. Vinarija Imota ; google maps

Prvi rezultati obrade grožđa za proizvodnju vina u ovoj vinariji bili su vidljiv pokazatelj koliko je zastario, način obrade te koliko je to zapravo bio spor i dugotrajan proces. Vino koje se proizvodilo u vinariji bilo je vrhunske kvalitete, za što je bilo odgovorno svega par radnika kombinata. PK "Imota" bavila se otkupom, preradom i prometom grožđa i vina, kapacitetima za preradu, čuvanje i doradu grožđa (cca 2000 vagona) čime je predstavlja značajan pokazatelj očuvanja i oplemenjivanja primarne proizvodnje i igra veliku ulogu u povezivanju proizvođača sa tržištem, ne samo na području Prološca, već čitave Imotske krajine. Proizvodnja grožđa je bila organizirana na 200 hektara i 3 plantaže, veličine 120 hektara na Blatu, 40 hektara na Čanjavicama i 40 hektara na Dračama. Ove površine činile su svega 6 % površina pod vinogradima Imotske krajine. Na privatne posjednike spada oko 94 % poljoprivrednih površina.

Za potrebe proizvodnje vina, vinogradi pod vinarijom nisu sami mogli donositi dovoljan urod, pa se tako kreće u otkup grožđa od malih obiteljskih proizvođača. 1985. godine otkup s područja Imotskog kraja je nešto veći od 90 % ukupnih potreba kombinata.

Nakon toga, vinarija se oslanjala na otkupe od privatnik, pa počine osiguravati 50 % potreba otkupom, što je za tadašnji narod značilo dodatan izvor zarade. Imota je time uzdržavala mnoge obitelji koje se i dan danas sjećaju svojim mladim dana i trganja za vinariju. Ostatak potrebe zadovoljava vlastitom proizvodnjom što je činilo nekih 3,0 do 4,4 %. U ostalim neiskorištenim dijelovima vinarije (prerada, destilerija i dorada) organizirana je proizvodnja stolnih vina te ostalih prerađevina od vina i grožđa kao što su rakija, vinjak itd. 1986. godine u vinarije se događa pomak u proizvodnji te se tako od te godine povećala proizvodnja žestokih pića da bi 1989. godine dosegla postotak d 67,2 %. Najpoznatija vina koja su se proizvodila u PK "Imota" su : Kujundžuša, Imota, Ivan, Imotski vranac, Matan, Tin, Trnjak, Prošek.



Slika 17. Vinarija Imota danas ; izvor: 24. sata, ponedjeljak, 14.8.2017. u 10:02

Uz vina proizvodi rakije, travaricu Ivu i lozu, te vinjak Dorat te druga alkoholna pića. 1991. godine zapošljava preko 280 radnika, sezonski još 130. Prerađivala je oko 400 do 700 vagona grožđa godišnje, što je ovisilo o urodu i otkupu. Te iste godine PK "Imota" postaje dioničko društvo i tada počinje propadati. Rasprodani su ubrzo svi strojevi i mehanizacija koja se nalazila u vlasništvu vinarije. Zatim se otpuštaju radnici što ostavlja brojne obitelji bez primanja, dok su zadržani samo ljudi u administraciji. Njima se kasnije raspodijelilo imanje tj preostalo zemljište sa vinogradima na obradu, međutim svi ti vinogradi su danas napušteni i uništeni. Danas prodaje vina ovog kombinata u bocama gotovo da i nema, prodaja se vrši samo u cisternama pojedinim vinarijama sa drugog područja, koje to isto vino prodaju pod svojim etiketama. 2017. godine Imota odlazi u stečaj, otkup vina i grožđa u ovom kombinatu odlazi u prošlost, te brojna pitanja ostaju nerazjašnjena.

Vinarija je imala svoja skladišta i predstavništva na tlu bivše Jugoslavije, u Beogradu, Zagrebu, Rijeci, Splitu, Imotskom, dok je svoje proizvode izvozila i van granica bivše države. U starim zapisima nalazi se i podatak iz 1987. koji svjedoči izvozu robe u iznosu od 1.300.000 američkih dolara. Sortiment vinarije karakterizira bijelo vine, 90 %, dok 4 % čine ostale vrste - crno vinski kultivari i stolni kultivari 6 %. Najzastupljeniji je autohtoni kultivar kujundžuša bijela koja čini osnovu sortimenta s 64,8 %. Kujundžuša je nadaleko poznato vino Imotskog kraja te je tema brojnih diplomskih radova vinara ovog kraja.

Nažalost, više nije u funkciji, već stoji u sred polja lagano se otimajući zaboravu.

Imotska vina na tržištu

Potražnja za vinima imotskog vinogorja trenutno je veća od proizvodnje. Razlog takvom stanju je činjenica da je bivša vinarija Imota, koja je bila 21. po veličini u bivšoj državi, završila u stečaju. Nadalje, privatni, mali proizvođači proizvode relativno male količine vina koja su uglavnom vrhunske kvalitete te ne mogu zadovoljiti tu potražnju, jer su cijenom nepristupačnija od onih koje je proizvodila Imota, stolnih vina.

Velika razlika u cijeni male kupce tjera na potražnju vina u trgovinskim lancima čime trud i rad naših vinara opada. Zbog toga se vinari, koji proizvode kvalitetna vina, okreću inozemnoj prodaji i izvozu. Nekim potrošačima cijena vina je na prvom mjestu, dok su drugi spremni kupovati specifična vina bez obzira na cijenu jer smatraju jako važnim dodatna svojstva vina kao što su kvaliteta, porijeklo, godina berbe i sl. Skupini potrošača kojoj se okreću imotski vinari potražnju mnogo više determinira kvaliteta i slična svojstva vina nego njegova cijena. Značaj imaju i inovacija i tradicija (npr. koriste se moderne tehnologije u preradi i odležavanju vina, ali se koriste tradicionalne sorte: kujundžuša i trnjak) . Ovo je determinanta potražnje jer kupci traže istovremeno vina proizvedena modernim tehnologijama, ali od lokalnih sorti.

Vinarija obitelji Grabovac

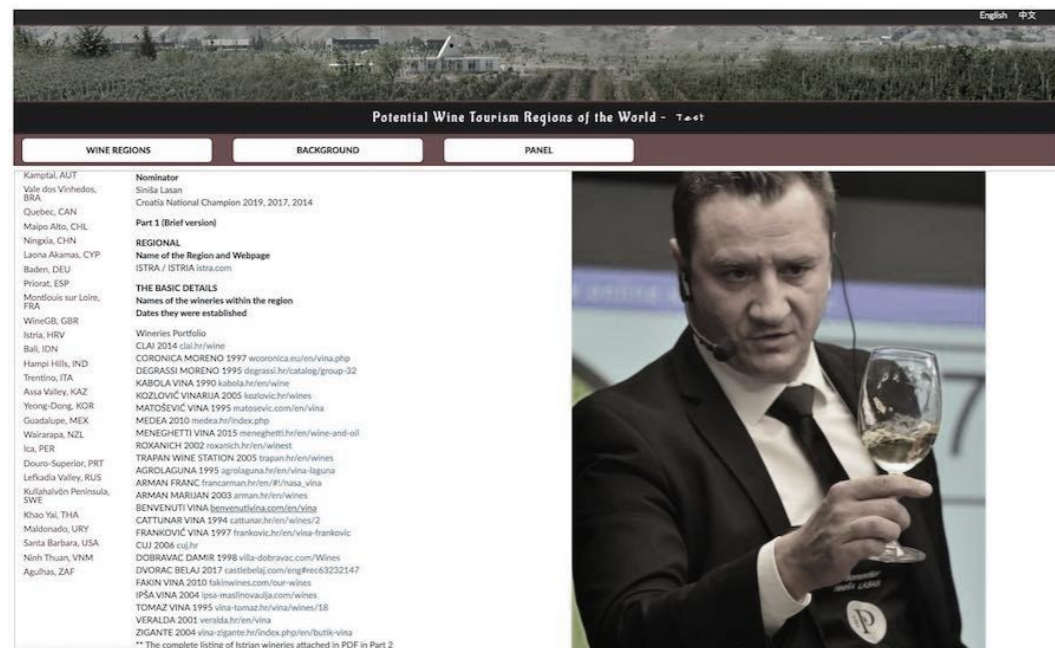


Slika 18. Vinarija Grabovac, Proložac; izvor: vinarijagrabovac.hr

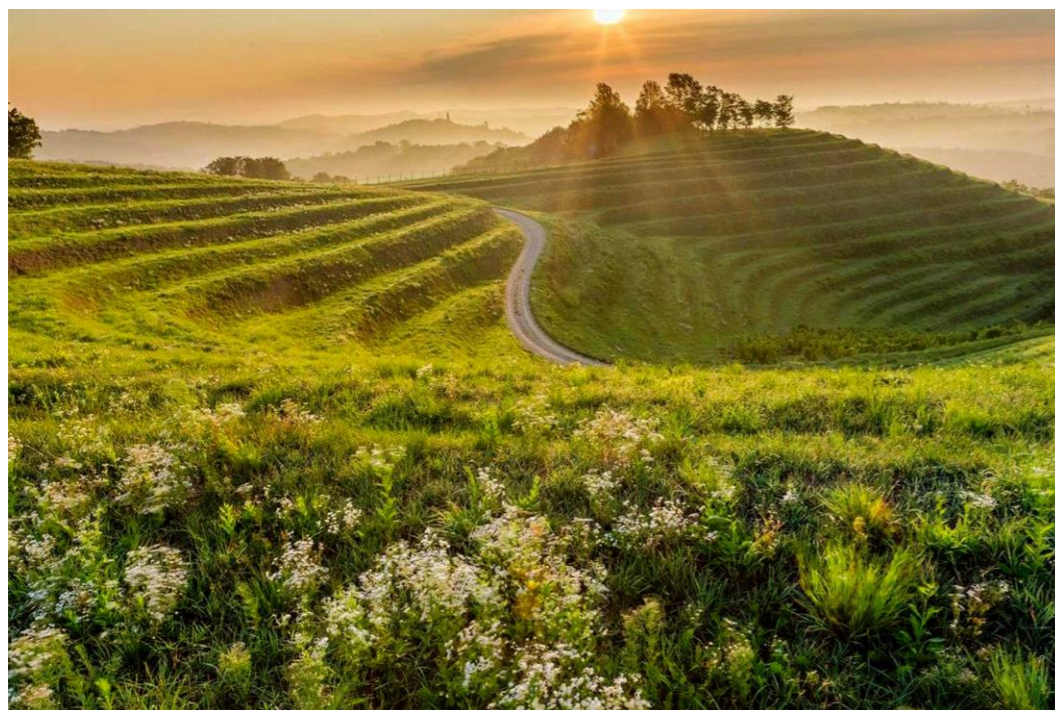
Jedna od većih obiteljskih vinarija u Proložcu je vinarija Grabovac. Vinogradi obitelji Grabovac smješteni su u sjeverozapadnom dijelu imotskog polja, točnije u naselju Proložac, na nekim od najboljih položaja u imotskom vinogorju. Vinarija Grabovac – Promin ima dugu povijest proizvodnje vina koja seže daleko u 1812. godinu. Tada dobivaju dozvolu francuskih vlasti za prodaju kao i proizvodnju vina. Nagađa se da su se bavili proizvodnjom vina i prije, dolaskom obitelji na ovo područje nakon oslobođenja od Turaka. Danas se vinarija Grabovac kontinuirano bavi proizvodnjom vina oslanjajući se prvenstveno na kvalitetu. Prelaskom na tržišno gospodarstvo, obitelj se 1992. počinje i profesionalno baviti vinarstvom i vinogradarstvom. Početkom devedesetih zasađeno je 6 hektara novih vinograda te je izgrađen novi i moderno opremljeni podrum. Vina obitelji Grabovac proizvedena su u skladu s ekološkim kriterijima uzgoja grožđa i s reduciranim prinosom grožđa po trsu. Trenutna vinarija u Donjem Proložcu ima kapacitet 13 vagona (130 000 l) u kojoj godišnje proizvede 80 000 l vina. Većina dolazi od privatnik vinograda same obitelji, oko 15 ha, koji su podijeljeni na više manjih vinograda. Najveći je na području Vučje Drage, brdovitom terenu iznad Proložca, između dviju bitnih cesta, Imotski-Ričice i Imotski-Proložac-Split koje su odnedavno povezane.

Iskustvo u proizvodnji grožđa i vina prenosi se među generacijama Grabovac već preko 200 godina.

O tome svjedoči i priznanje koje je vinarija dobila još 1812. godine za svoja vina od francuskih (Napoleonovih) vlasti. Vinoteka njihove obitelji danas nudi pet vrsta vina : crna vina Modro jezero barrique i Modro jezero, bijela vina Sivi pinot i Kujundžuša i rose vino Crveno jezero. Odnedavno uz proizvodnju vina, obitelj se okušala u proizvodnji prvog Dalmatinskog pjenušca "Grabovac", na koji opada oko 10% proizvodnje Vinarije, a sami proces proizvodnje traje 3 godine. Gledano sa tehnološke strane , Vinarija koristi suvremenu tehniku proizvodnje kao i strojeve što uključuje modernu preradu grožđa, hlađenje tankova za vrijeme fermentacije te najmodernije linije za punjenje vina u boce pod inertnim plinom (dušikom). Osim inoks tankova, obitelj koristi i male drvene hrastove barrique bačve kapaciteta 225 l u kojima odležavaju bijela i velika količina crnih vina.



Slika 19. Izbor potencijalnih regija za vinski turizam svijet (među kojima se našla Istra); izvor: 25.08.2020.Kuit Plave Kamenice

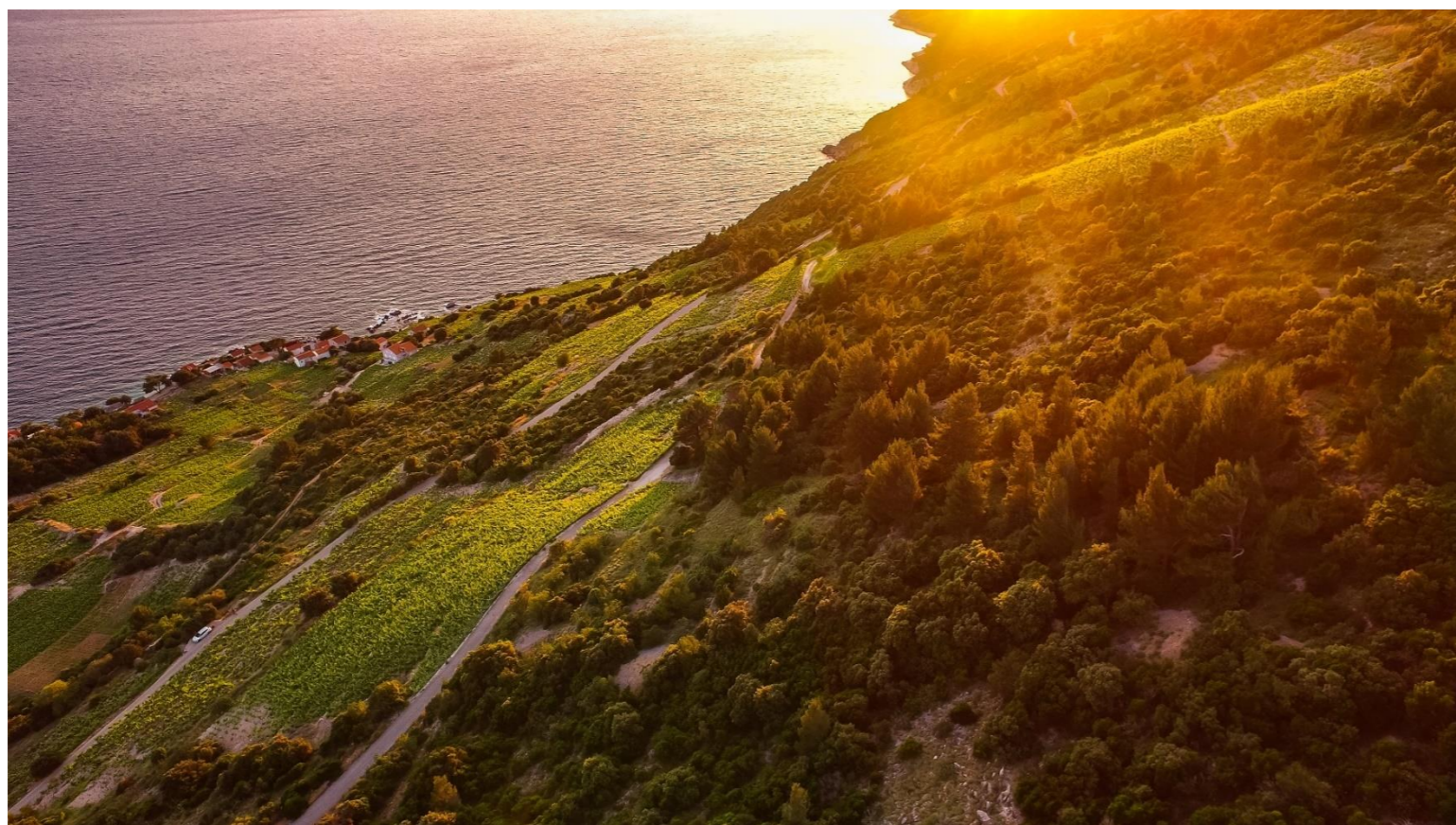


Slika 20. Maderkin breg, Međimurje; izvor: Cimerfrj.hr, Srijeda, 16.09.2020

Same bačve su specifične zbog načina izrade (odležano drvo kao materijal koji se pali iznutra tijekom izrade) te su standard u proizvodnji vrhunskih vina. Bitna stavka kod ovakvog načina skladištenja je ta da se svako 3 godine mijenja fond tih bačvi. Zadnjih nekoliko godina Vinarija Grabovac dobila je brojne nagrade i priznanja za svoja vina, pa tako i na međunarodnim ocjenjivanjima (Vinovita, Sabatina, Decanter, itd). Dobar dio ponude nalazi se u Wine barovima u kojima obitelj prodaje svoja vina, međutim dobar dio vinskih zaljubljenika i znalaca dolazi u samu vinariju u Prološcu gdje može i obići sami proizvodni pogon. Tako vinarija godišnje broji preko 3000 posjeta, što svrstava ovaj objekt u jedno od najvažnijih turističkih objekata u Prološcu, ali i u cijeloj Imotskoj Krajini. Također, velik dio izvozi se u europske zemlje poput Češke, Austrije i Njemačke. Prva privatna vinarija u ovom kraju jedna je od prvih privatnih vinarija u Dalmaciji koja postavlja trendove u vinskoj industriji zadnjih 20ak godina, te svojim radom daje primjer kako se u Dalmaciji ipak može proizvoditi vrhunsko, kvalitetno vino. Grabovac je najveće vinarsko ime ovoga kraja i velikoga dijela srednje Dalmacije.

Vinski turizam

Vinski turizam ili enoturizam podrazumijeva turizam koji uključuje konzumaciju, kušanje, kupovinu vina i obilazak vinarije i vinograda, a ponekad čak i sudjelovanje u proizvodnji. Često se kombinira sa gastronomskom ponudom i obilascima okolnih atraktivnih područja vinarije koji ujedno mogu biti povezani i vinskim putevima koji označavaju tradiciju i lokalitete uzgoja vinove loze. Uključuje svih pet osjetila - miris: zemlje, soka grožđa, vina, čist zrak, lišće,...; okus: vina, lokalne kuhinje, grožđa,...; dodir: praktični doživljaj proizvodnje, boce, čaše, branje,...; vid: vinogradi, čisto nebo, lokalna arhitektura, boje vina, boje krajolika,...; sluh: lijevanje vina, lokalna glazba, vinarska oprema, ...To je relativno nova vrsta turizma i zavisí od regije do regije, države do države, ali u svijetu se smatra da je počela oko 1970-ih ili 1980-ih godina. Ovakva vrsta turizma najzastupljenija je na području SAD-a, Francuske, Italije, Španjolske, Portugala, Čilea i Mađarske.




Slika 21. Pelješac; izvor: IVO BIOČINA, TZ OREBIĆ

U Hrvatskoj imamo veće profilirane regije : Istru i Slavoniju i otok Pelješac. Istra se našla među 10 najatraktivnijih vinskih regija, po izboru vodećih svjetskih časopisa, upravo zbog kvalitete vina i ljepota krajolika, a o Slavoniji su ispisane pjesme koje simboliziraju vinorodnost tih područja. Ulaskom Hrvatske u Europsku Uniju ukazale su se velike prilike i stvorio se ogroman potencijal za razvoj ovakve vrste turizma. Dodatna vrijednost je ta da turist na području Dalmacije u radijusu od 100 km ima more, polje, planinu i snijeg.

Ovakva vrsta turizma polako dolazi u sve manje dijelove Hrvatske, do malih proizvođača koji nude vrhunsku kvalitetu proizvoda. Spoj obilaska vinarija ali i sudjelovanje u berbi itekako je zanimljiva atrakcija onima koji nikada nisu imali mogućnost doći i brati grožđe. Proložac se nameće na tržište nudeći baš takve vrste turizma, koji će posjetitelji doživjeti svim osjetilima i kući ponijeti mnogo više od butelje vina.

4. LITERATURA

1. Zelena knjiga Hrvatske izvorne sorte vinove loze – E. Maletić, J. K. Kontić, I. Pejić, D. Preiner, G. Zdunić, M. Bubola, D. Stupić, Ž. Andabaka, Z. Marković, S. Šimon, M. Ž. Mihaljević, I. Ilijaš, D. Marković
2. Rebić Marijo – EFST, Završni rad – Potražnja i determinante potražnje za vinima Imotske krajine, 2018
3. <http://vinacroatia.hr/hrvatska-vina/primorska-hrvatska/dalmacija/> , Podregije
4. Vesna Bučan, Podrumarstvo, Split, 1998.god
5. Povijest vinogradarstva i vinarstva u Prološcu, Viktor Vito Grabovac, Proložac 2018. god
6. Wikipedija- Povijest vinove voze
7. <https://imotskenovine.hr/imota-stecaju-dugovi-40-milijuna-kuna-dmitrij-zeleznjak-nedostupan-komentar/>
8. Slike izvori : Wikipedija, CROPIX, google karte, vinarijagrabovac.hr, <https://www.topohvar.at/topo/orte/sg/sg-tg-17-1/>
9. Žanko : Industrijalizacija Dalmatinskog vinarstva, pdf, 3-10 str



FAKULTET GRAĐEVINARSTVA, ARHITEKTURE I GEODEZIJE
DIPLOMSKI STUDIJ ARHITEKTURA I URBANIZAM | 2020/21

DIPLOMSKI RAD

VINARIJA GRABOVAC

MENTOR: ANTE KUZMANIĆ
KOMENTOR: GORAN ZDUNIĆ
STUDENTICA: IVA GRBAVAC

O PROJEKTU	2
LOKACIJA	3
VALORIZACIJA	4
KONCEPT	6
SHEMATSKI PRIKAZ FUNKCIJA	7
PROSTORNI I VINIFIKACIJSKI DIJAGRAM	8
ISKAZI NETO POVRŠINA	9
SITUACIJA 1:1000	10
SITUACIJA 1:500	11
TLOCRT PRIZEMLJA	12
TLOCRT 1. KATA	13
TLOCRT 2. KATA	14
TLOCRT 3. KATA	15
TLOCRT 4. KATA	16
TLOCRT KROVA	17
PRESJEK A-A	18
PRESJEK B-B	19
PRESJEK C-C	20
ISTOČNO PROČELJE	21
JUŽNO PROČELJE	22
ZAPADNO PROČELJE	23
SJEVERNO PROČELJE	24
DETALJ FASADE	25
AKSONOMETRIJSKI PRIKAZ	26
VIZUALIZACIJE	27
3D PRIKAZ	28
FOTOGRAFIJE MAKETE	29
ZAHVALE	30



foto: 6. berba u polju, stavljanje grožđa u koš za mastenje u polju, TRADICIJSKO VINOGRADARSTVO BIOGRADSKOG KRAJA, MIRA HLANUDA-VEGAR UDK 39.331(497.18),Izvorni znanstveni članak

Proložac je malo mjesto u Dalmatinskoj zagori gdje se stanovništvo od davnina bavi poljoprivredom, pogotivom uzgojem vinove loze od koje kasnije rade vino. Takavi način života lagano se gubi, sve manje ljudi se posvećuje uzgoju loze, mladi iseljavaju. Time do izražaja dolaze mali proizvođači koji su odlučili nastaviti obiteljsku tradiciju u proizvodnji vina. Jedna od poznatijih proizvođača je obitelj Grabovac koji njeguju ovaj posao desetljećima. Imotsko polje obiluje plodnom zemljom oko koje se uzdižu brežuljci na kojima je smješteno stanovništvo, dok je polje ostavljeno u velikoj mjeri za poljoprivredu. Potraga za lokacijom pogodnom za smještaj vinarije proizašla je upravo iz te premise. Uz položaj na golom brežuljku, vinarija će postati novi reper u prostoru, mjesto susreta poznatih vinara, turistička i kulturna destinacija, ali i novi korak prema budućnosti obitelji Grabovac.

Glavna ideja vinarije je stvaranje novog landmarka koji će biti meka za ljubitelje dobrog vina, avanturista i svih stanovnika Imotske krajine koji će, uz vinariju, dobiti jedan novi epicentar kulture, gastronomije i druženja. Objekt je smješten na strmoj padini, koja se spušta prema općini Proložac. Padina je specifičnog izgleda, kao rez u šumotivom terenu koji završava novi vinogradom.

Vinarija se sastoji od 2 glavna dijela: proizvodnog dijela te ugostiteljskog dijela. Proizvodni dio nalazi se na stražnjoj strani objekta, dijelom ukopan zbog klimatskih potreba podruma. Iznad njega nalazi se uprava te VIP prostor rezerviran za posebne goste. Južna strana objekta zamišljena je kao najekskluzivniji dio vinarije, odakle se pruža izvanredan pogled na Imotsku krajinu te planinu Biokovo u pozadini. Prizemlje je projektirano tako da se osigura nesmetan pogled od početka do kraja etaže, vizualno povezujući barijere podrum, vinoteku, ulazni dio, caffe te vanjsku terasu. Ta vizualna veza osigurava poseban doživljaj prostora, koji uz čašu vina ostaje u dugom sjećanju. Na katu su raspoređene smještajne jedinice za posjetitelje koji se odluče na duži boravak ili turiste željne sudjelovanja u berbi grožđa, jednom iskustvu koje ne mogu u doživjeti svaki dan. Vidikovac na vrhu vinarije pruža pogled 360° oduzimajući dah svakom posjetitelju. Kolni prilazi vinariji su odvojeni zbog tehničkih razloga. Time je kreirana gornja platforma dovoljna za nesmetani manevar dostavnih vozila i strojeva, dok je ulaz za posjetitelje na donjoj platformi.



Lokacija buduće vinarije nalazi se na sjeverozapadnom dijelu Imotske krajine, na brdovitom terenu. Ispod parcele nalazi se malo naselje Proložac donji sa 5000 stanovnika. Posebnost ove lokacije je njezin izgled koji je specifičan i plijeni poglede iz svakog dijela ovo kraja. Nova županijska cesta koje je nedavno izgrađena spaja dva naselja Proložac donji i gornji te je brza veza između lokacije i ostalih mjesta. Imotska krajina poznata je po mnogim prirodnim ljepotama koje privlače turiste iz svakog dijela svijeta. Preko jezera, izvora, nogometnog stadiona pa sve do nagrađivanih dijela arhitekture može se pronaći u ovom kraju. Nedavna ekspanzija turizma otvorila je mnoga vrata te se glas o Imotskoj krajini nadaleko proširio.

izvor: Google maps, 21.06.2021.



Blato, Proložac



Dva oka, Proložac



Zelena katedrala, Proložac



Modro jezero, Imotski

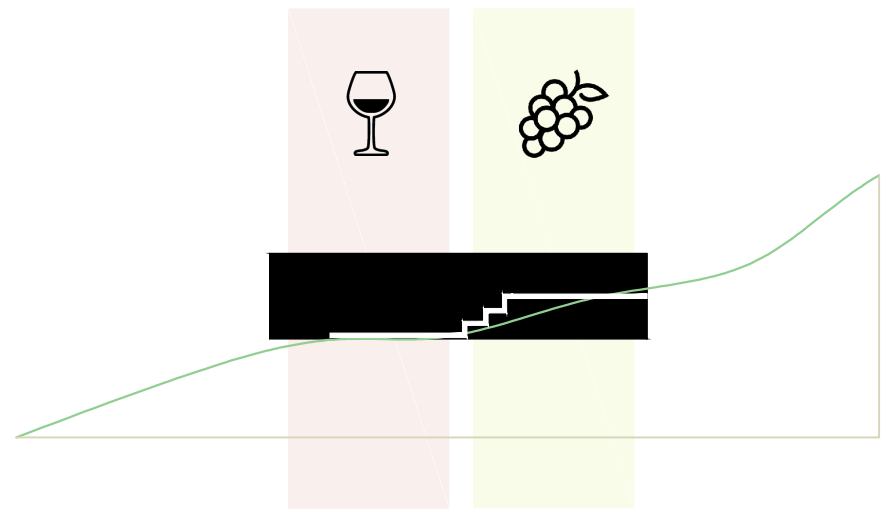
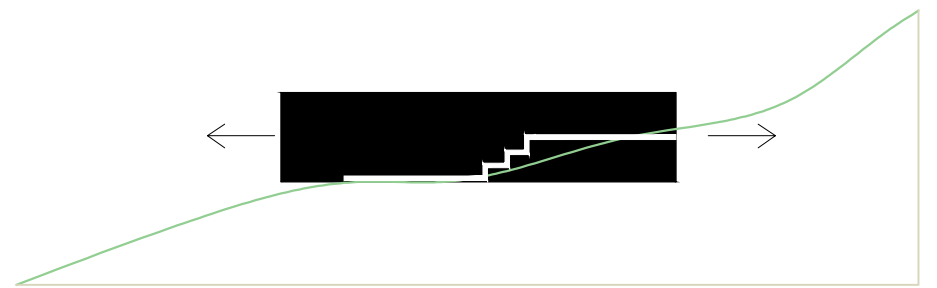
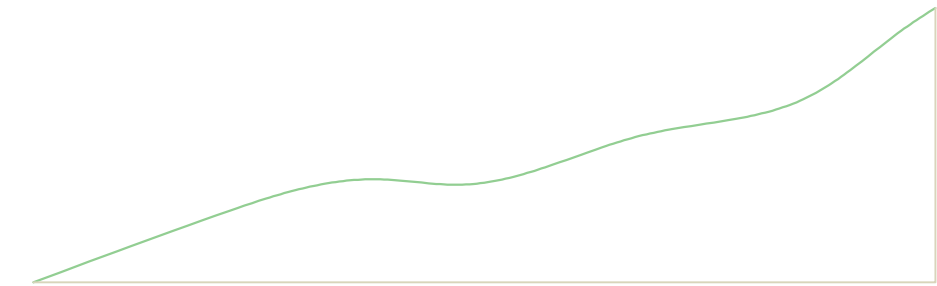


izvor: Google maps, 21.06.2021.



Teren na kojem se palnira raditi je strm, pada prema jugu i ima pogled na cijelu Imotsku krajinu. Brdoviti teren karakterizira dosta kamena, pa se tako i na ovoj parceli nalazi dosta krša. Kamen koji će se iskopati koristiti će se kasnije kao fasadna obloga te obloga okolnih zidova. Parcela je široka 50 m, dok se sa njene istočne i zapadne strane nalazi borova šuma. Na parceli se ne nalazi nikakvo endemsko bilje niti divlje životinje. Pristup je osiguran preko nove županijske ceste. Parcela se nalazi u vlasništvu obitelji Grabovac koja je na istoj lokaciji zasadila nove loze koje će uskoro donositi plod.

izvor: Google maps, 21.06.2021.



VIDIKOVAC

SOBE

SOBE

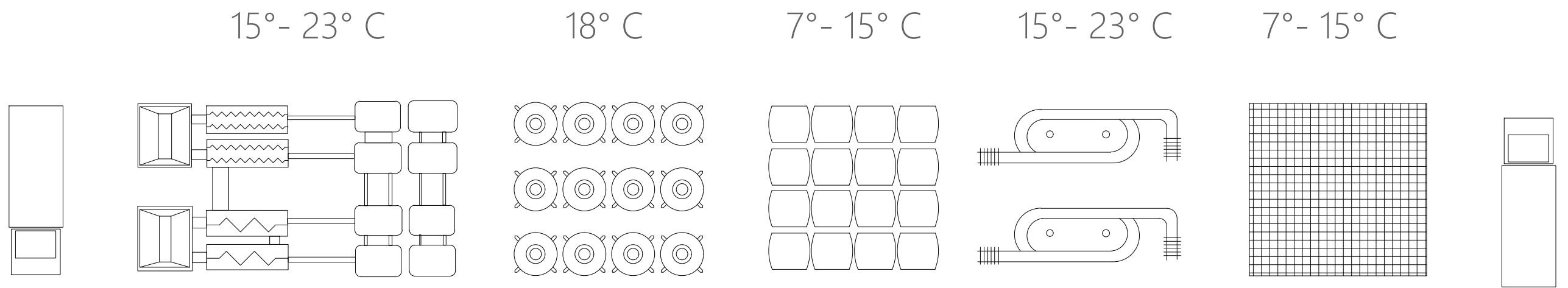
SOBE

FERMENT-V I P

ACIJSKA UPRAVA

HALA PRERADA
GROŽĐA

C A F F E V I N O BARIQQQUE
TERASA TEK A P O D R U M



prijam grožđa

muljanje i ruljanje

prerada i fermentacija

skladištenje

punjenje

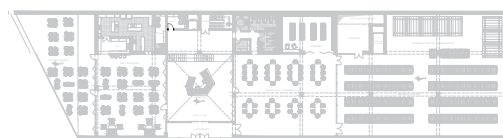
skladištenje

otprema

PRIZEMLJE

- vjetrobran	31 m ²
- recepcija/ulazni dio	185 m ²
- caffe bar/breakfast bar	170 m ²
- bar	16 m ²
- kuhinja	47 m ²
- osoblje	12 m ²
- vanjska terasa	180 m ²
- osoblje	9 m ²
- lift	3 m ²
- stubište	14 m ²
- sprema	5 m ²
- wc muški	10 m ²
- wc ženski	14 m ²
- wc invalidi	6 m ²
- degustacija i kušaonica vina	255 m ²
- vinoteka i vine shop	67 m ²
- punionica	44 m ²
- hidraulična platforma	7 m ²
- bariqqe podrum	510 m ²

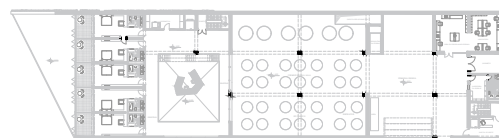
ukupno: 1 486 m²



1. KAT

- smještajna jedinica (5 kom)	5x45 m ²
- galerija	146 m ²
- spremačica	17 m ²
- lift	3 m ²
- stubište	14 m ²
- glavno stubište	13 m ²
- fermentacijska hala	513 m ²
- hidraulična platforma	7 m ²
- primarna obrada	310 m ²
- laboratorij	76 m ²
- spremište	18 m ²
- garderoba za osoblje	25 m ²
- stubište	12 m ²
- ulaz za VIP goste	15 m ²
- lift	3 m ²

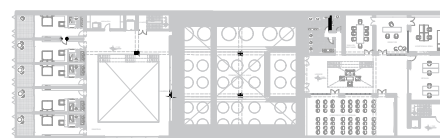
ukupno: 1 397 m²



2. KAT

- smještajna jedinica (5 kom)	5x45 m ²
- galerija	146 m ²
- spremačica	17 m ²
- lift	3 m ²
- stubište	14 m ²
- glavno stubište	13 m ²
- galerijski pristup bačvama	50 m ²
- wc muški	11 m ²
- wc ženski	14 m ²
- wc invalidi	6 m ²
- sala za sastanke	35 m ²
- direktor	40 m ²
- kontrolna soba	36 m ²
- uprava	45 m ²
- stubište	8 m ²
- konferencijska sala	110 m ²
- lift	3 m ²
- stubište	12 m ²
- lounge	126 m ²
- hodnik	20 m ²

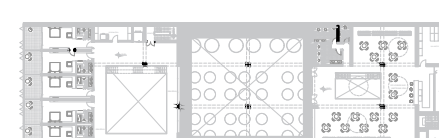
ukupno: 1 285 m²



3. KAT

- smještajna jedinica (5 kom)	5x45 m ²
- galerija	146 m ²
- spremačica	17 m ²
- lifta	3 m ²
- stubište	14 m ²
- glavno stubište	13 m ²
- galerija	26 m ²
- wc muški	11 m ²
- wc ženski	14 m ²
- wc invalidi	6 m ²
- VIP lounge/limitirana vina	311 m ²
- skladište	36 m ²
- bar	25 m ²
- stubište	8 m ²
- lift	3 m ²
- stubište	12 m ²
- hodnik	20 m ²

ukupno: 890 m²



4. KAT

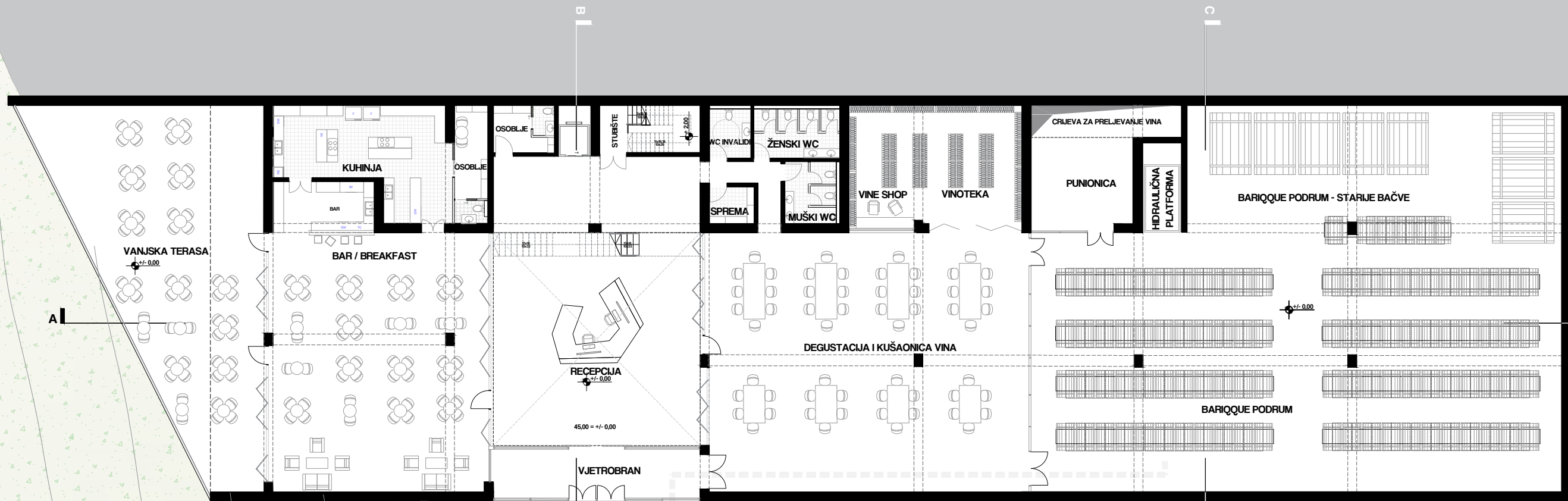
- caffe bar	43 m ²
- osoblje	5 m ²
- stubište	14 m ²
- lift	3 m ²
- wc muški	6 m ²
- wc ženski	6 m ²
- galerija	34 m ²
- vidikovac/lounge	257 m ²
- solarna elektrana	408 m ²

ukupno: 776 m²
UKUPNO: 5 824 m²

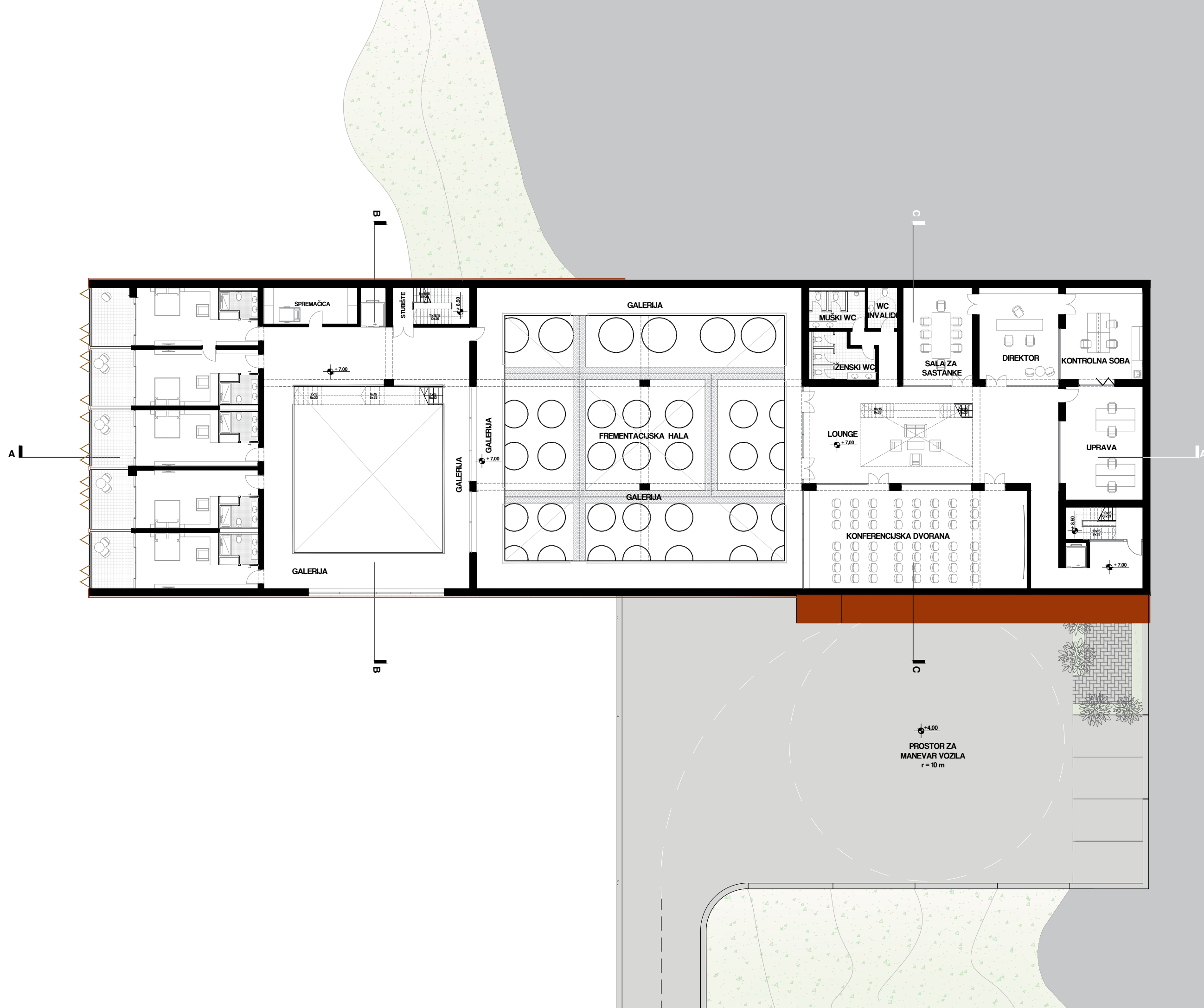


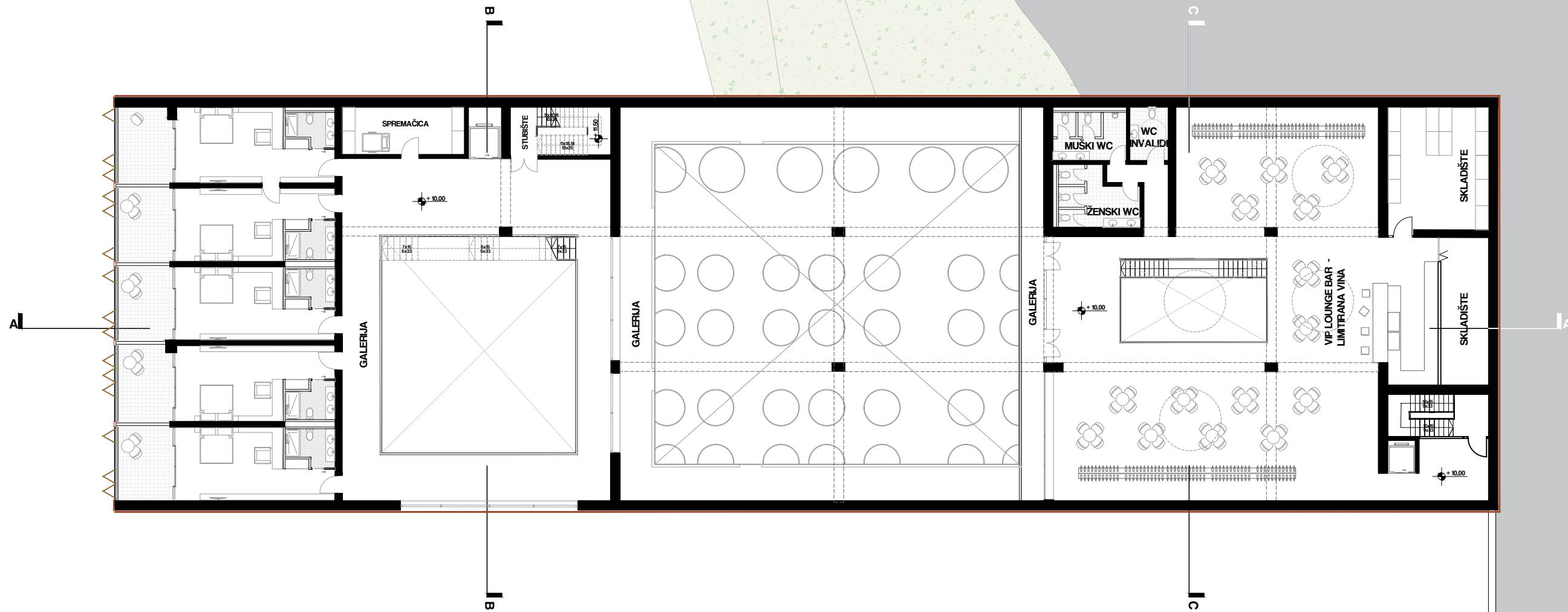


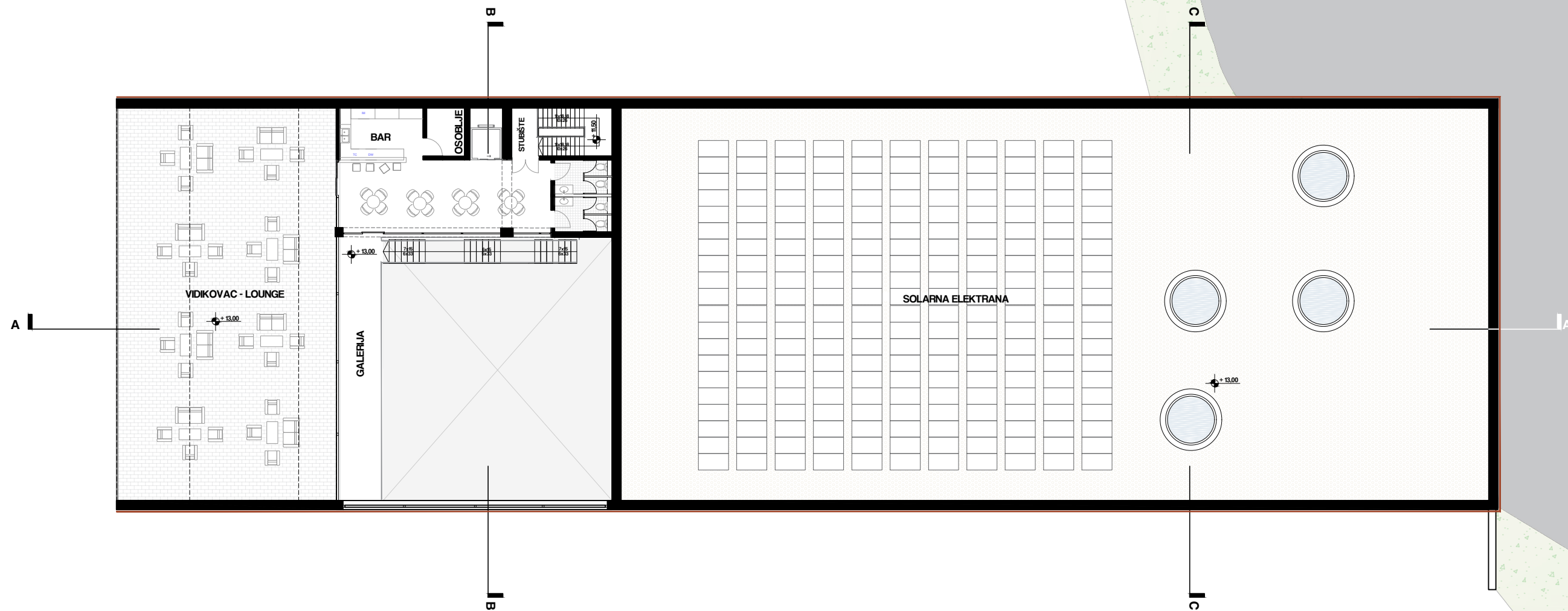


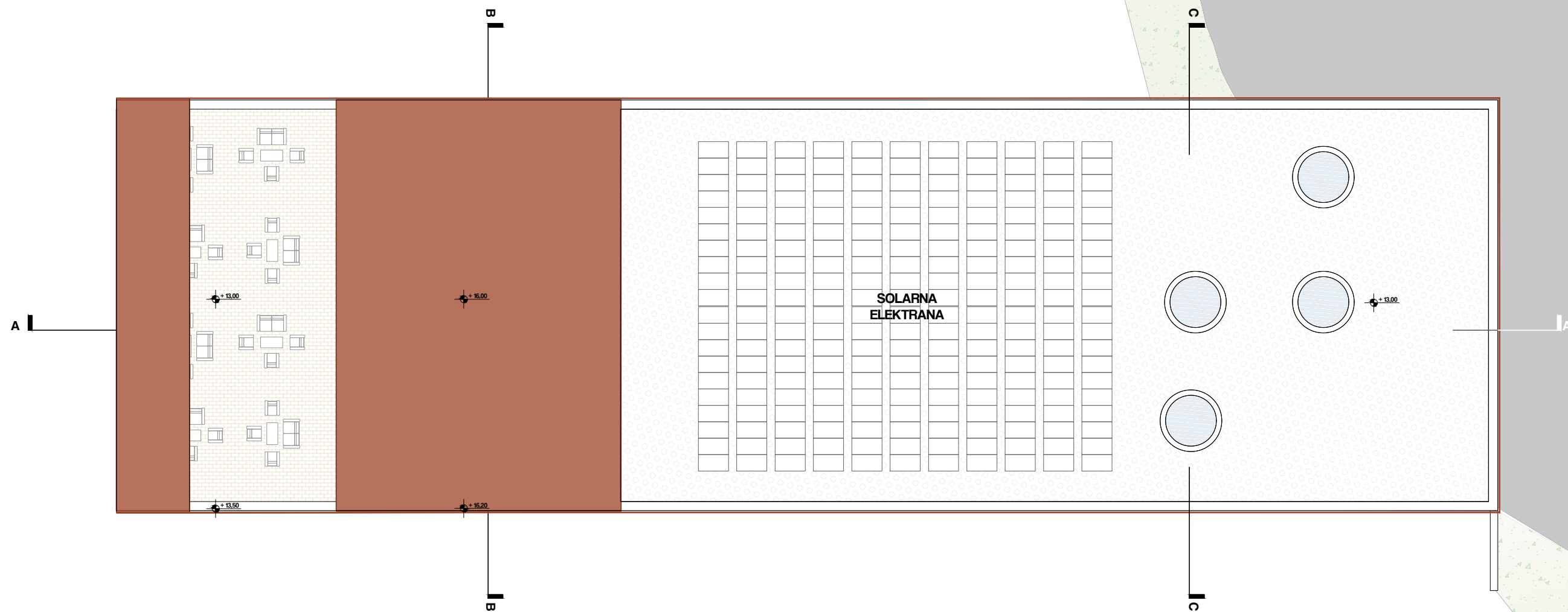


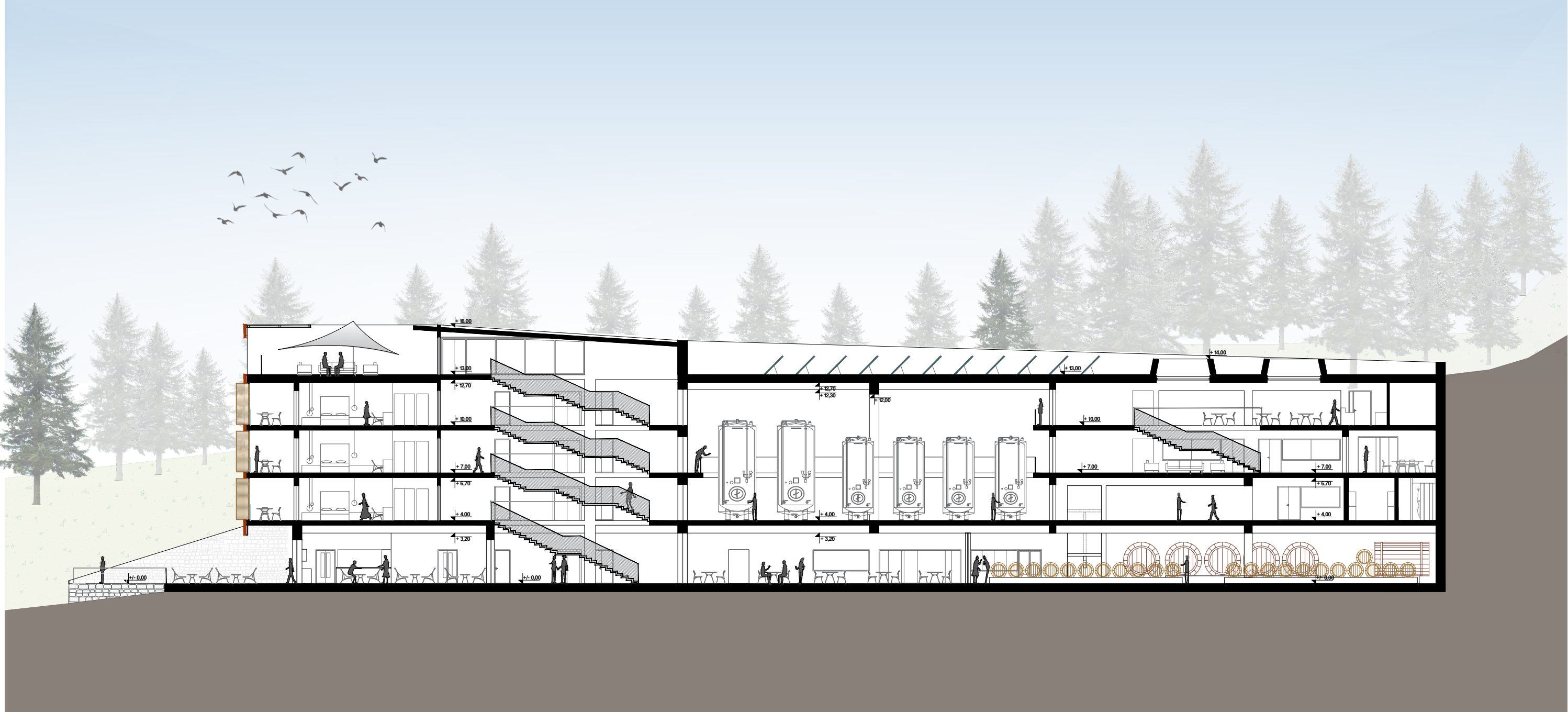


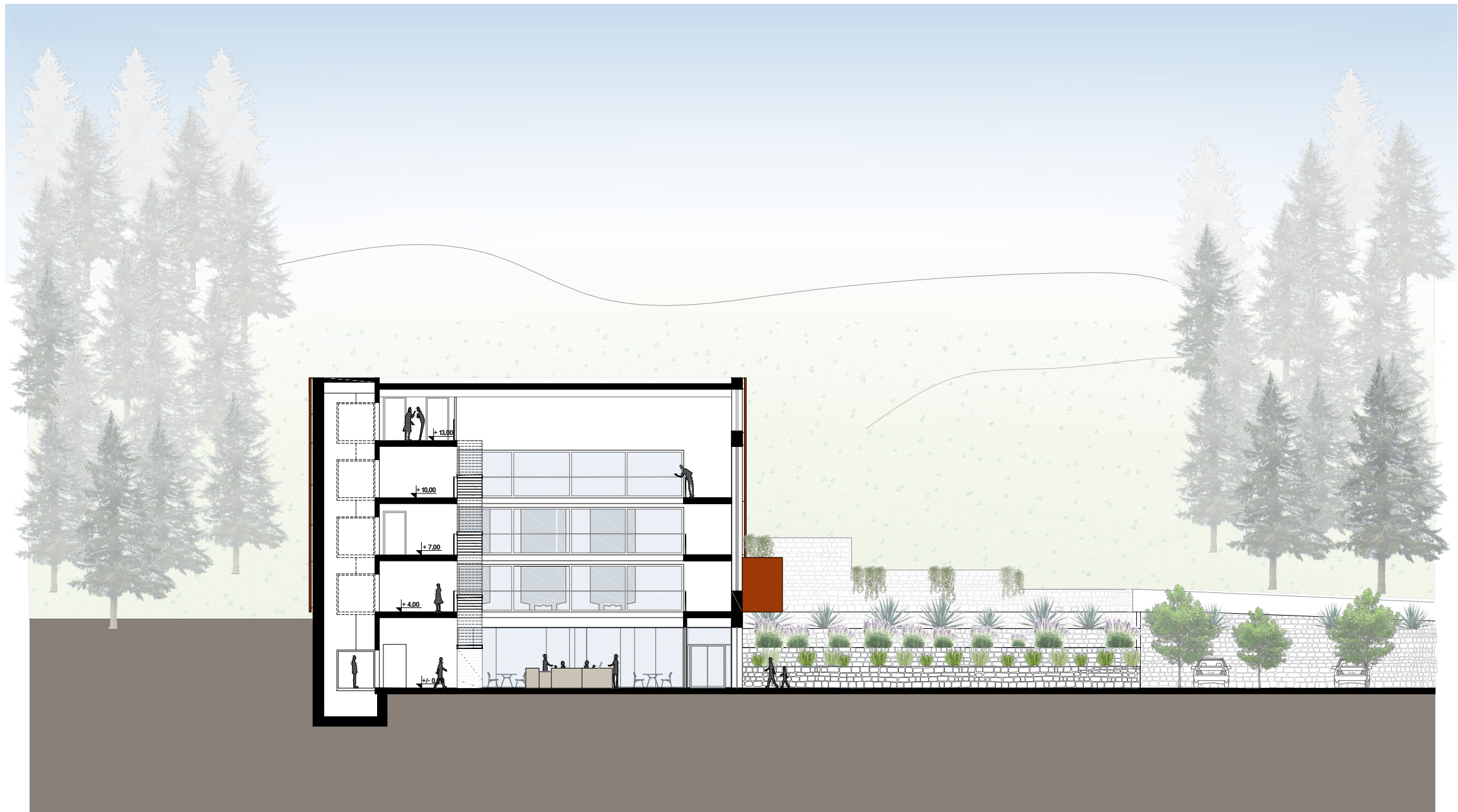




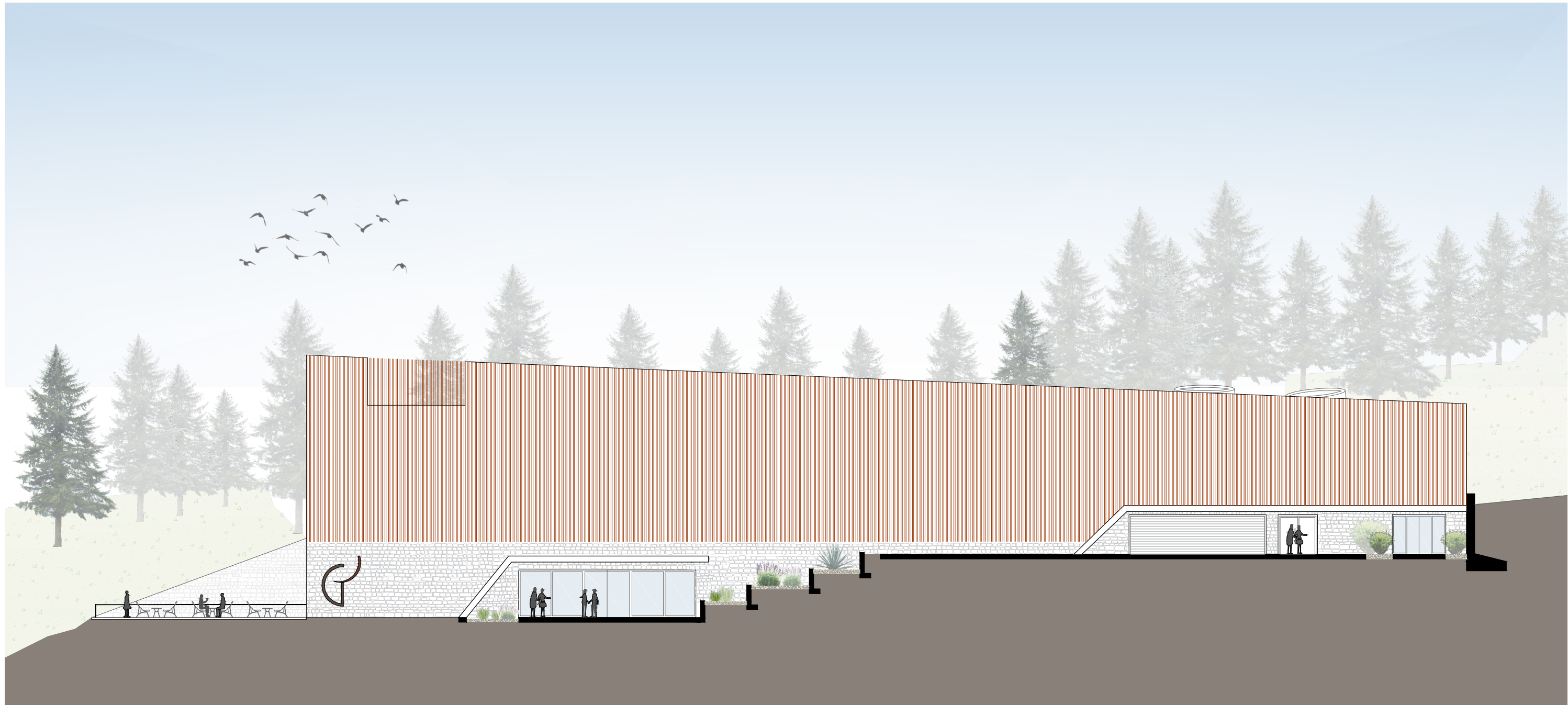




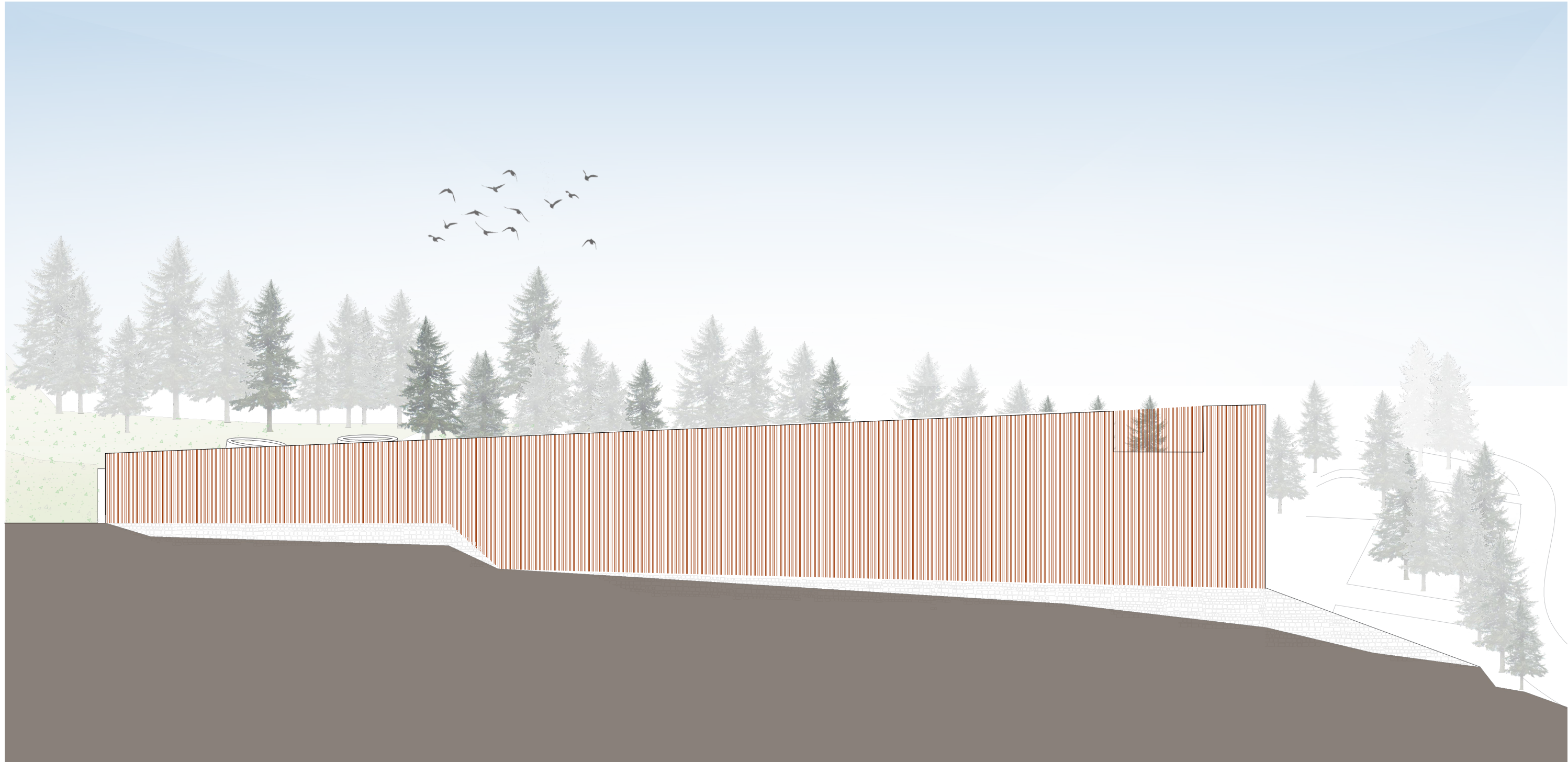


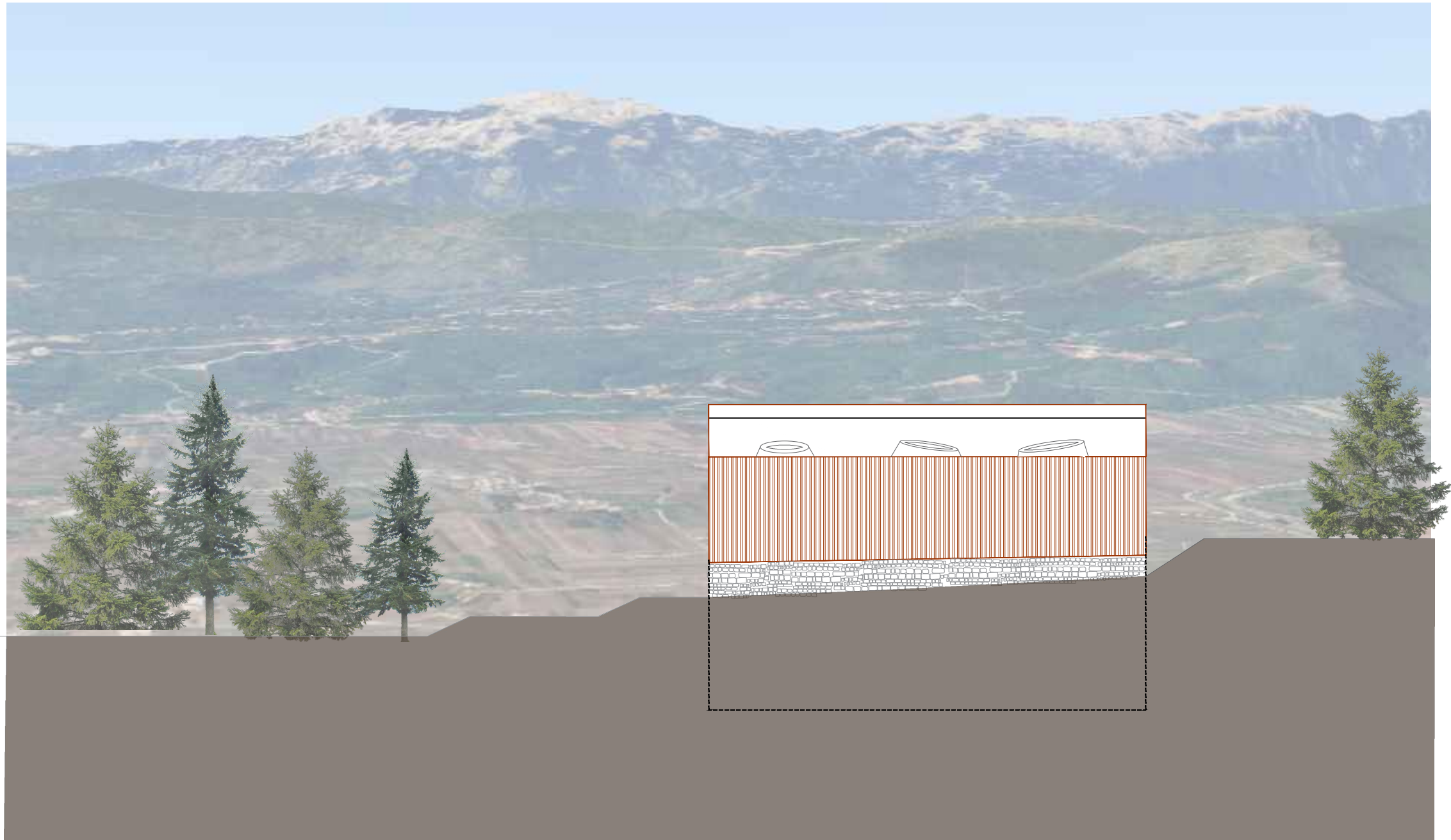












K

- kamena ploča 5 cm
- podložna konstrukcija za kamene ploče 2 cm
- hidroizolacija 0,2 cm
- estrih za poravnavanje 6 cm
- XPS 4 cm
- PE folija 0,2 cm
- AB ploča 25 cm

M₁

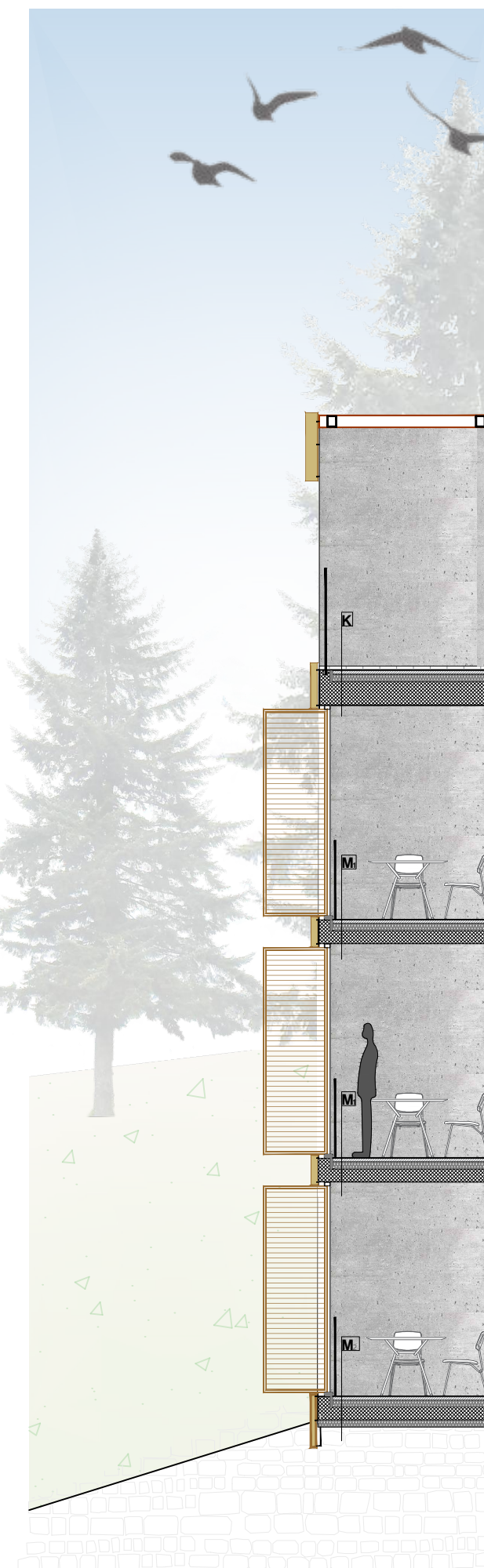
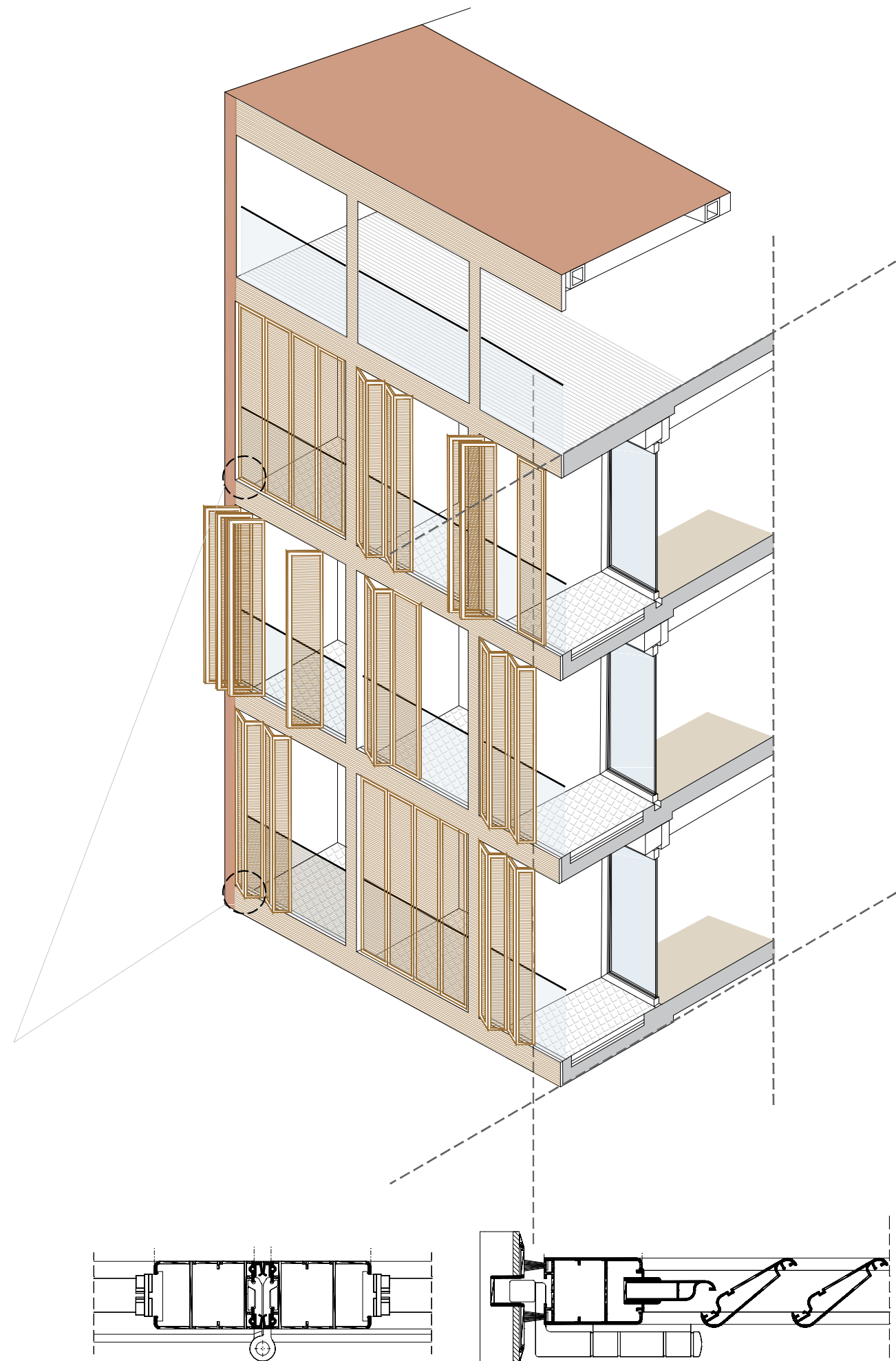
- kamena ploča 3 cm
- podložna konstrukcija za kamene ploče 2 cm
- hidroizolacija 0,2 cm
- estrih za poravnavanje 6 cm
- XPS 4 cm
- PE folija 0,2 cm
- AB ploča 20 cm

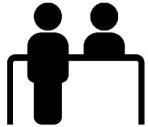


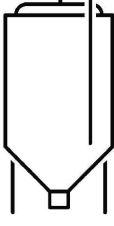





M₂ (iznad negrijanog prostora)

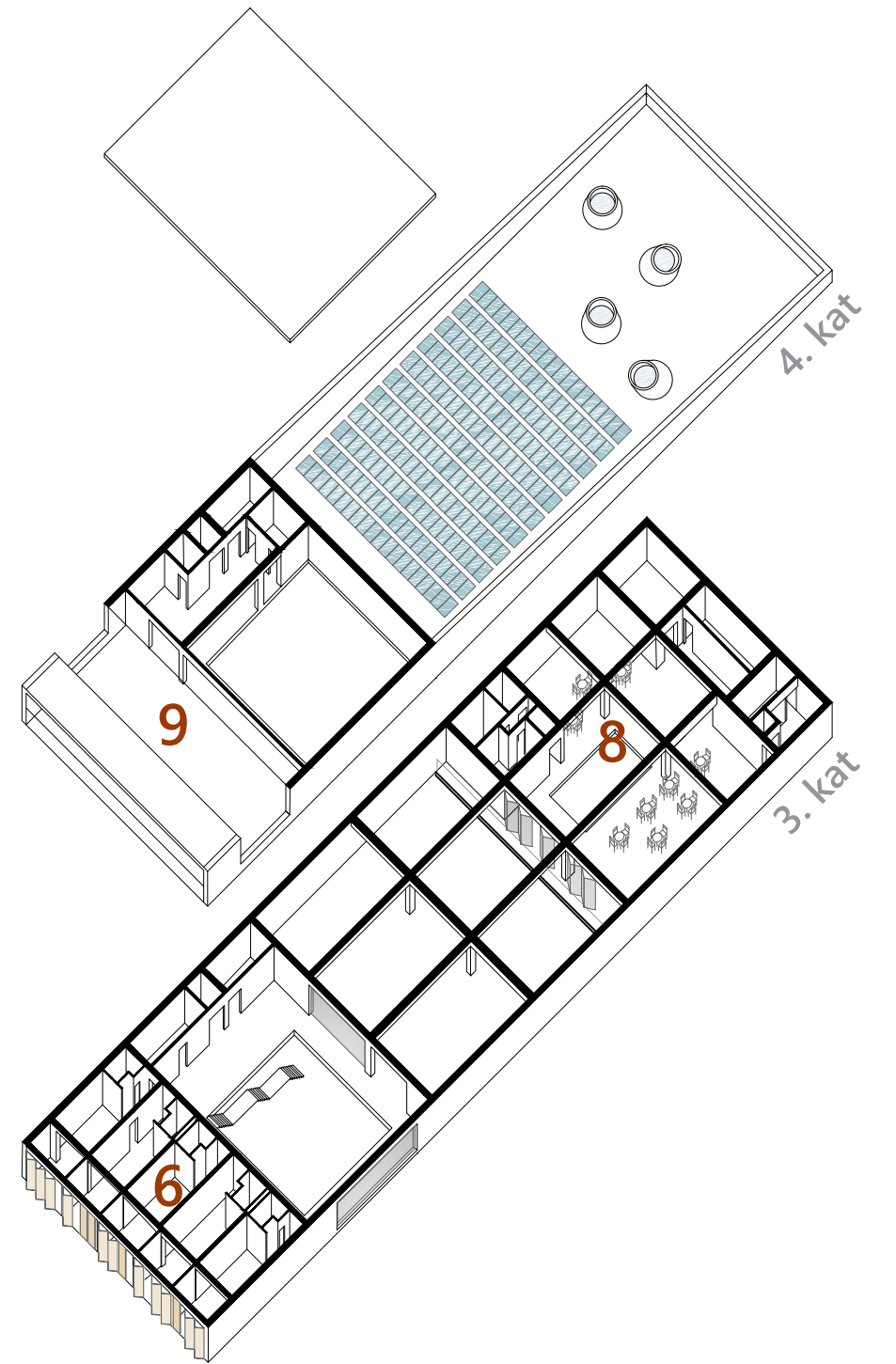
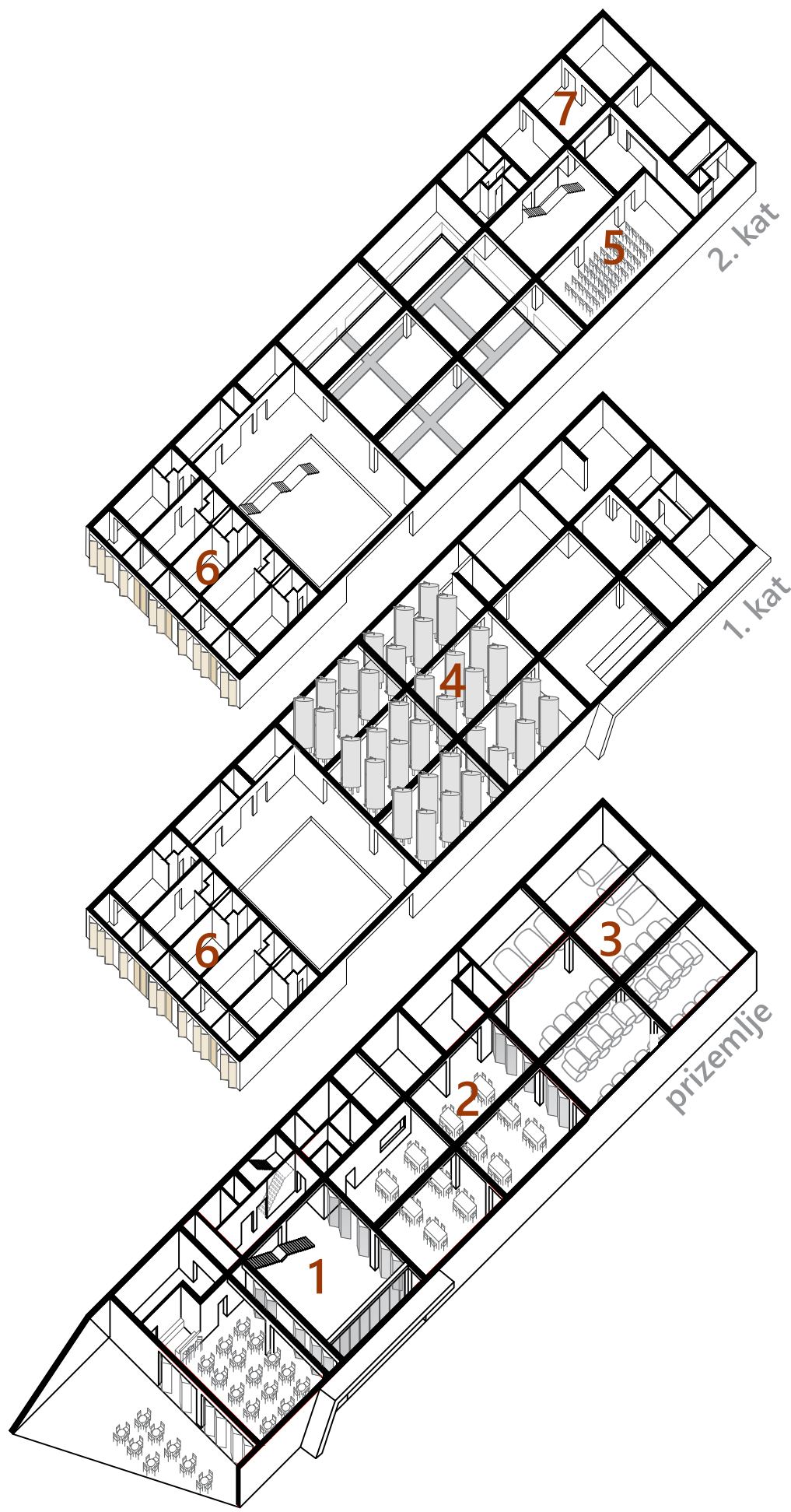
- kamena ploča 3 cm
- podložna konstrukcija za kamene ploče 2 cm
- hidroizolacija 0,2 cm
- estrih za poravnavanje 6 cm
- XPS 4 cm
- PE folija 0,2 cm
- AB ploča 20 cm
- XPS 4 cm

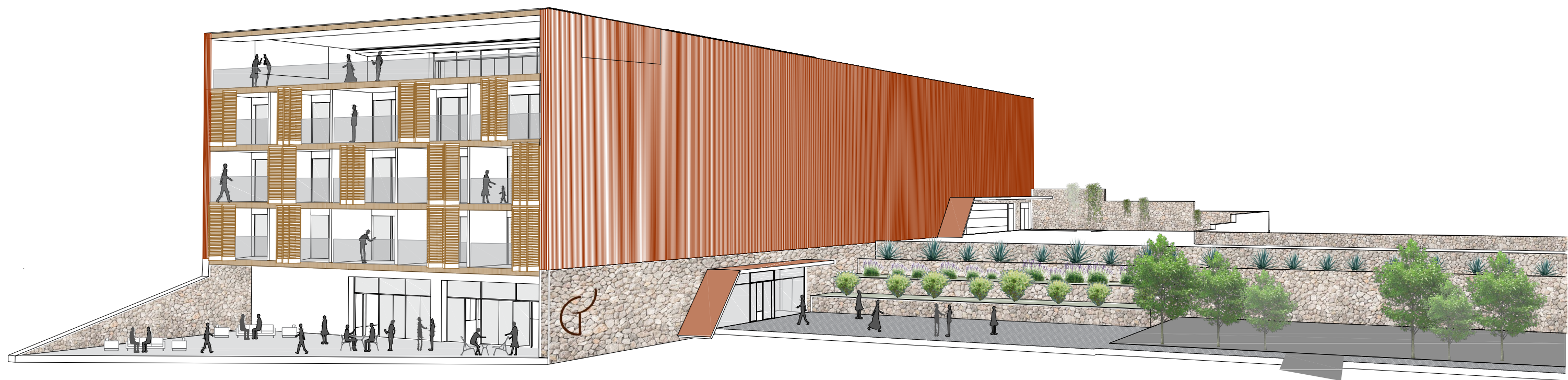
detalj harmo grilje

Harmo grilje idealno su rješenje za velike panoramske otvore. Vrlo su bitna estetski detalj kod moderne arhitekture. Nude mogućnost raznih izvedbi otvaranja kod parnih i neparnih krila, mogućnost zaključavanja ali i otvaranja na elektro-pogon. Donju vodilicu moguće je izvesti kao nadgradnu ili kao ukopnu varijantu. Harmo grilja nudi mogućnost izvedbe neograničenog broja krila. Kod tog sistema preopterećenje je nemoguće jer svako krilo nosi svoj okov. Može se izvesti sa parnim ili neparnim brojem krila, te otvaranjem simetično Lx + Dx ili pak sve na jednu stranu. Nudi mogućnost izvedbe sa nadgradnom ili ukopnom donjom vodilicom.



- 1 
- 2 
- 3 
- 4 
- 5 
- 6 
- 7 
- 8 
- 9 



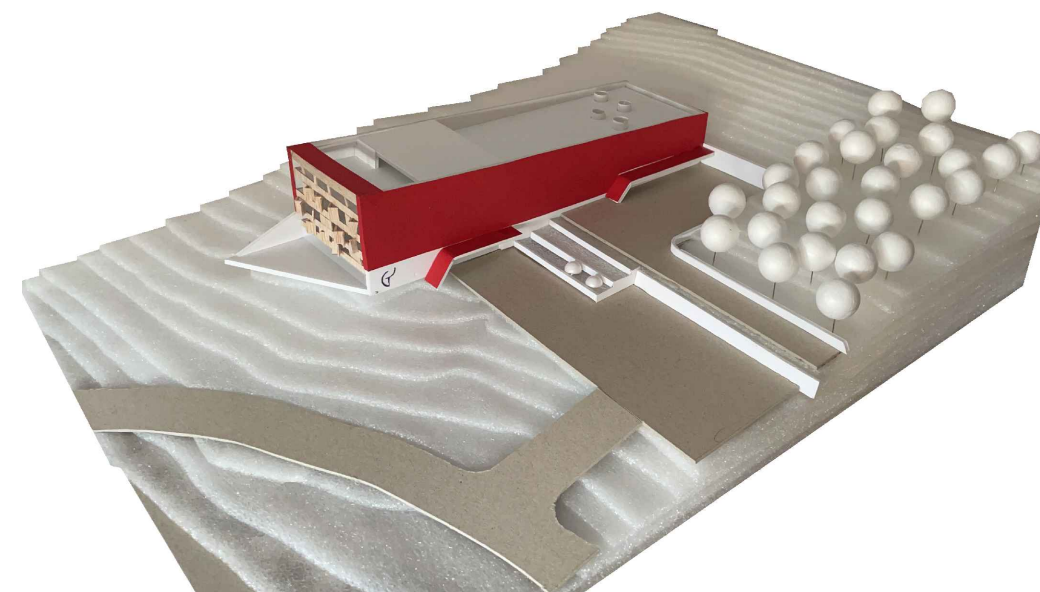
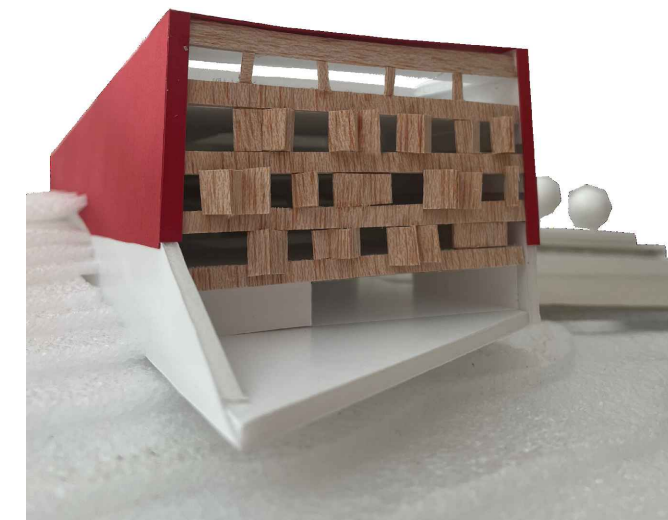




barrique podrum



vidikovac



Zahvaljujem profesoru Anti Kuzmaniću na mentorstvu i konstruktivnim kritikama te velikoj podršci tijekom izrade diplomskog rada, komentoru Goranu Zduniću na strpljenju i brojnim savjetima za pomoć razumijevanja programa vinarije. Hvala obitelji Grabovac koja se sa veseljem odazvala na poziv te mi pomogla sa svim pitanjima u vezi funkcioniranja vinarije i dala konkretne smjernice za rad.

Hvala prijateljima i kolegama koji su svojim prisustvom uljepšali moje studentske dane, te veliko hvala mojoj obitelji koja mi je omogućila studiranje u drugom gradu i koja mi je pružila bezuvjetnu podršku i neizmjernu vjeru u moj uspjeh.

