

# GOSPODARSTVO

**VINARSTVO** Ivan Jerković tvrdi da nema mjesta recesiji kod proizvođača grožđa i vina u imotskome kraju

## Autohtona kujundušna na bivšim duhaništima

*Jerkovićeva proizvodnja bijelog i crnog vina zaustavit će se na oko 150.000 butelja godišnje, u čemu vidi budućnost svoje obitelji*

Nedjeljko MUSULIN

Jedan od petnaestak vinogradara-podrumara u imotskome kraju je i Ivan Jerković, vlasnik male privatne vinarije u Runovićima, poznat po iznimno kvalitetnom bijelom vinu i crnim vinima. Osim svojih 18.000 čokota vinove loze, tu su još i trsovi desetak kooperanata, a u svojoj vinariji godišnje proizvodi nešto više od vagona kvalitetna vina traženog na tržištu. Te su količine u njegovu podrumu starom oko osam desetljeća. Ističe kako su runovički krajobrazi pogodni za vinogorja još iz doba starih Rimljana kuda je od Jadrana (Salone) prema Bosni vodila i rimska cesta. Bogata je povijest Runovičana.

### Najveći vinari

Jerković tvrdi kako će se uskoro uvrstiti u društvo najvećih vinara Dalmacije, a to će biti kada sagradi novi suvremeni vinski podrum u svom zaseoku nadomak obiteljske kuće, znatno većih kapaciteta u odnosu na sadašnje. Taj je projekt pripremio baš kao 20 hektara zemljišta na obroncima brda Mračaj ponad Imotskog polja gdje će na proljeće zasaditi mladu vinovu lozu. Najavljuje kako će se njegova proizvodnja bijelog i crnog vina zaustaviti na oko 150.000 butelja godišnje, u čemu vidi budućnost svoje obitelji. Dodaje kako će zaposliti 11 radnika.

»Od djetinjstva sam vezan uz poljodjelstvo, najprije uz proizvodnju duhana, zatim za vinovu lozu i podrumarstvo, baš kao mnogi Runovičani i vinogradari imotskoga kraja. U toj ću poljodjelskoj kulturi i ostati do kraja života, tim više što je i moje školovanje vezano za agronomiju odnosno vinogradarstvo. Njegujem isključivo tri autohtone vinske sorte: kujundušu (bijelo vino) te crnu okaticu i mračaj (crna vina). Sadašnji mi je podrum pretijesan u kamenju kući sagrađenoj 1936. gdje se nekada sušio i duhan, a iz djetinjstva se sjećam kako se u njemu mastilo u nekoliko velikih drvenih badnjeva kapaciteta oko 6000 litara, što je za ona vremena bilo i te kako ogromno. U mojoj obitelji su oduvijek svi bili vinoljupci, poznati proizvođači grožđa kujundušne i crne okatice, autohtonih vinskih sorata u imotskom podneblju koja smatram i najvećim, najzdašnjim vinogorjem u Hrvatskoj«, rekao je Ivan Jerković.

Jerkovića smo zatekli u



» Od djetinjstva sam vezan uz poljodjelstvo, najprije uz proizvodnju duhana, zatim za vinovu lozu i podrumarstvo, baš kao mnogi Runovičani i vinogradari imotskoga kraja. U toj ću poljodjelskoj kulturi i ostati do kraja života, tim više što je i moje školovanje vezano za agronomiju odnosno vinogradarstvo, kaže Jerković



### KVALITETA

#### U četiri godine 25 priznanja

»Dosađ sam izlagao na različitim sajmovima hrane i dobio 25 priznanja za kvalitetu vina. To se sve dogodilo u zadnje četiri godine. Prve godine, 2004., dobio sam zlatnu medalju u Dubrovniku za kujundušu. Od tada do danas imam osam zlatnih i 15 srebrnih medalja. Čak su mi i Francuzi za kujundušu i crno vino dodijelili dvije srebrne medalje. To su nagrade Međunarodnog instituta za vino i vinovu lozu sa sjedištem u Parizu. Na Međunarodnom sajmu 'Vinovita' u Zagrebu za bijelo sam vino kujundušu i crno vino mračaj dobio dvije srebrne nagrade. Ta su mi priznanja najdraža«, iskren je Jerković. Najavio je kako će plodovima svoga vinogorja osnažiti brend imotskog turizma i na gastronomskoj manifestaciji »Biseri mora« u Makarskoj od 25. veljače do 1. ožujka, te na Međunarodnom sajmu pršuta 24. i 25. travnja u Sinju.



dvorištu njegove obiteljske kuće kako pretače vino u svom podrumu. Uređuje i zemljište gdje će mu niknuti budući vinski podrum, te širi pristupne putove, strpljivo čekajući lijepe dane i povlačenje vode iz vinograda u korito Vrličke kako bi počeo s rezidbom loze. Pokazao nam je i lozu staru više od 100 godina.

»Podrumarstvo je moja velika ljubav. Na proljeće ove godine sagradit ću novi podrum kapaciteta oko 150.000 butelja bijelog i crnog vina. Dozvole sam do-

bio i sva je dokumentacija gotova. Projekt je 'težak' oko milijun eura i novac je osiguran, a sam ću uložiti oko 20 posto novca«, rekao je Jerković.

### Potpore i priznanja

»Dogovorena je i potpora resornog ministarstva i Splitsko-dalmatinske županije, ali nisam vezan ni za bankarske kredite. Ako me stisne, objekt ću graditi u fazama, ali nikako neću odustati od projekta jer je on budućnost ne samo moje obitelji. Pripremam i zemljište površine od 20 hektara gdje ću oplemeniti nove vinograde, zasaditi ću sve autohtone vrste vinove loze imotskoga kraja«, najavljuje Jerković.

Ponosi se priznanjima koja je u protekle četiri godine dobio na sajmovima vina diljem Hrvatske i u inozemstvu. Voli reći kako ga i to pokreće naprijed, baš kao i moderna autocesta nadomak njegovih Jerkovića u Zabokovlju te nove brze prometnice i gradnja tunela sv. Ilije kroz Biokovo. Priznaje kako će mu to sve približiti tržište, posebice Makarske rivijere, te naglašava da nema mjesta recesiji kod proizvođača grožđa i vina u imotskome kraju.