

Od lozâ sa bielim groždjem preporučiti je ove: *Riesling ital-ski*, koji i u Istriji na pr. vrlo dobro radja i dava vino vrlo dobro intonirano, harmonično i vrlo fino; *bieli Semillon i Sauvignon*, radjaju kasno te su malo izložene štetama slane a daju vina tečna i mirisava; *crveni Steinschaller i slankamenka*, koje daju veliki i redoviti plod a daju vina slaba ali harmonična i prijatna, koja se danas kao nigda traže u trgovini. Pošto ove dvije vrste loza ljube kratki rez, upravo kako je običaj kod nas, mislim da bi bilo puno korisno razprostraniti ih u pokrajini, polazeći sa stanovišta, da je u interesu modernog vinogradarstva gojiti loza od finih vina, a osobito pak takovih, koje daju silnu produkciju vina, koja bi u velikoj trgovini bila dobro primljena i sigurno namještena.

I *bieli Chasselas* valjalo bi za isti razlog preporučiti, osobito za nizke i ne posve suhe položaje ili koji su izloženi povodnjama u jeseni, zbog česa valja trgati rano, kao što je slučaj na pr. u Konavlima kod Dubrovnika; pošto ova loza zdrije rano, u Istriji na pr. već prve dane kolovoza. Upravo radi posve ranog dozrijevanja, ova se loza više goji radi stolnog groždja za zabanje koje se lako može prenašati. Kao loze za groždje od zabanja mogle bi za nas imati veliku važnost i *crveni Chasselas i Chasselas crocant*, kojih je poglavito svojstvo, da im je zrno mesnato a mast nije toliko sladak i oskudan kiselinama. Produkcija ranog groždja za zabanje, opet kažem, mogla bi kod nas postići veliku ekonomičnu važnost, kao što nam u malome dokazuje živahna i zaista probitačna trgovina, koju otok Silba tjera sa bielom vrstom ranač, i crnom samonik.

Cijenim međjutim, da bi bilo dobro, proučiti i one vrste stolnog groždja, koje su razprostranjene u pokrajini i to sa osobitim obzirom na rano dozrijevanje, na prilagodivost i izdržanje prenosa, te na mogućnost očuvanja, što su poglaviti uvjeti za gojenje na veliko stolnog groždja radi izvoza.

Osim vrsta *ranač* i *samonik* na Silbi, imao sam prilike vidjeti amo tamo rasprostranjenu i srpanjsku, koja na pr. u Gružu zdrije o Sv. Petru, biva zadnje dane lipnja a daje mnogo ploda, osobito kad je na dugo rezana, nadalje *aleksandrinski muškat* sa velikim grozdovima i velikim i produljastim zrnima, kojeg je groždje od zabanja prvog reda, ali zdrije tek oko polovice rujna. Osobitu napomenu zaslužuje takodjer vrsta *Boglička*, koju sam vidio kod gosp. Boglića na Hvaru, sa grozdovima 40—60 cm. dugim a 8—9 kg. težkim; crna je a zdrije svrhom rujna. Ova je vrsta s početka bila divlja, pa se usljed kulture i redovitog rezanja opitomila. Isti me je gospodin upozorio na tako zvanu *krivljaču*, koje je groždje bijelo