

potrošak te, pošto su loze raznovrstne, i vina su među sobom mnogo različita, odakle proizlaze absolutna oskudica postojanih tipa, što je prvi temelj vinske trgovine.

Ovu oskudicu, koja je vrlo teška rana naše vinogradarske i vinarske produkcije, treba ukloniti, a to se najprije može postići proučavanjem naših loza u prije spomenutom smislu. To bi se imalo povjeriti gosp. S. Buliću, koji kako sam već spomenuo, već od nekoliko godina time se bavi i već je sakupio na malome imanju Gružke škole znatnu zbirku od preko 100 vrsta dalmatinskih loza.

Trebalo bi, da on obilazi za tri četiri godine iz zasebice vinorodne kotare u doba, kad groždje zdrije, da može učiti i opisati vrste loza rasprostranjenih; što se tiče poučavanja sastava groždja, mogao bi raditi dogovorno sa c. k. pokušajnom stacijom u Spljetu, dočim bi bila zadaća pokušajne konobe pri naumljenom poljodjelskom zavodu, da od svake vrste groždja učini 3-5 hl. vina u svrhu, da se može proučavati njegov sastav i karakter, i da se vidi, da li vina odgovaraju te u povoljnom slučaju da se utvrde sigurna pravila glede potrebitih poboljšanja u enologičnim radnjama.

Osim djelatnosti, koju će morati razviti Poljodjelski Zavod i Pokušajna Stacija za proučavanje prikladnih vrsta loza i praktičnih i probitačnih sistema gojidbe i njegovanje loza, mislim da bi takodjer bilo vrlo koristno osnovati malih pokušajnih vinograda sa nagradama, raspršanih po najznamenitijim vinorodnim zonama.

Ovi pokušajni vinogradi od najmanje 1000m² površine, valjalo bi da se nasade i obrađuju po točnim naputcima i pod nadzorom organa c. k. Namjesništva te bi imali pogačitu svrhu, da se kušaju u pojedinim krajevima one vrste dalmatinskih loza, koje se budu pokazale ekonomično prikladne, a osim ovih one vrste inostranih loza, koje bi po svoj prilici kod nas dobro uspjevale toliko glede davanja vina, crnih i bijelih, finih i specijalnih za potrošak, koliko glede ranog stolnog groždja za zabanje, što bi moglo postići veliku važnost radi izvoza.

Na primjer od stranih loza sa crnim groždjem mislim da bi bilo dobro pokušati *Carmenet Sauvignon*, porjeklom iz Bordeauxa, koja loza dava vina svjetskog glasa i vrlo dobro uspjeva u južnom Tirolu a osobito u Istri; *franconia*, loza koja mnogo radja, i koja bi u našim stranama mogla davati harmonična i ljubka vina; *kadarka*, koja radja mnogo i redovito, i koja bi u našem suhome podneblju mogla davati izvrstna harmonična vina cijenjena u trgovini; *modra portugijska loza*, radi groždje za zabanje, pošto u Istri na pr. zdrije na prvoj polovici augusta, a u trgovini mnogo je cijenjena i druge.