

radi na način, koji se još mnogo dađe popraviti i nadopuniti. I doista, ako se učine mnoge pohvalne iznimke, u obćenitosti ipak, pošto svaki seljak radi oko svoga groždja i pravi vino od svoje proizvodnje, ne mari se vele, niti se trga u zgodno doba, niti se prebire groždje, a to bi tim više bilo potrebno, što radi nestašice jedinstvenog panja u lozju i radi crva koji je razširen u pokrajini i zbog drugih razloga, većim dielom izmješano je bijelo i crno groždje, sladko i kiselo, ono što ranije i ono što docnije zdrije, dotično zrelo i nezrelo, zdravo i pokvareno; vrienje masta biva u neprikladnim posudama, niti je providjeno da drop ostane uronjen u tekućini dok ova vrije, te doticaj tekućih česti sa ljuskama i hostovinama odveć dugo traje, ako se izuzme pravljenje vinâ zvanih opol; pretakanje vina i nadoljevanje vrlo je nepravilno; postupanje sa bačvama većim je dielom nesavršeno a uporaba sumpora u konabama nije razprostranjena, kako bi trebalo da bude; konobe pak, koliko što se tiče čistoće, toliko što se tiče temperature vrlo su rjedko u prilikama povoljnim za očuvanje vina. Radi toga posljedicom svih ovih pogrešaka a djelom i radi vrsta groždja, imamo vina gusta, jako bojadisana sa mnogo troslevine, nejednaka vrlo nestalnog tipa, koja kao predmet neposrednog potroška nemogu steći dobar glas u velikoj trgovini, a što je najglavnije, vina, koja se brzo kvare te teško premaše ljeto, jer klice, a osobito kvasinove gljivice, od trganja do potrošenja, imaju tisuću prilika da ga obladaju.

Povrh svega osjeća se obća nestašica dubokih konoba sa stalnom temperaturom radje niskom, i koja se svakako može ravnati između 8° ; 14° C. Ove su konobe neobhodno nuždne za dobro i sigurno uzdržavanje onih vina, koja se ne mogu odmah prodati ili potrošiti i iza tihog vrienja moraju da prodju sve one nježne pretvorbe koje su potrebite da vina dozriju i da se usavrše.

Mnoge pohvalne iznimke, koje sam prije spomenuo, sastoje u tome, što po svim višim mjestima postoje konobe od njeke vrijednosti, oskrbljene i rešetkam za zrnjenje groždja i tiskovima i sisaljkama i badnjima za vrienje i modernim bačvama, donapokon u cementu sa staklenim stienama, te se u mnogima, jer ih upravljaju razumne osobe, u obrtu sposobne, obskrbljene sredstvima, spravljaju dobra vina, fina i prikladna za izvoz na najbolja tržišta. Vrlo liepe primjere u ovom pogledu pružaju razne konobe u Spljetu, Trogiru, Šibeniku i po otocima Visu, Braču i Hvaru, između kojih njeke doista izvažaju znatnu množinu vina ne samo po tržištima u Trstu i Rieci, već i po Njemačkoj, Beču Pragu, Poljskoj i Štajerskoj.

Ipak se ne može poreći, da i oni koji imaju najbolje namjere, da svome vinarskom obrtu dadu ozbiljni trgovački smjer, treba da