

ULIKE NA 350 METARA NADMORSKE VISINE

# I Barbanština ima sjajno ulje

Iako je maslinarstvo na Barbanštini maha uzelo prije 20-ak godina, otkad je posadeno 25.000 sadnica maslina, rezultati su već vidljivi

PIŠE Franko Raguž,  
DIPL. ING. AGR., VODITELJ  
STRUČNE SLUŽBE

Barbanska smotra mladog maslinovog ulja već se treću godinu za redom održava u petak prije blagdana svetog Mikule (Nikole), zaštitnika Barbana. Ovaj je svetac zaštitnik i maslinara. Tako se i ove godine 2. prosinca okupilo 15-ak maslinara Barbanštine i predstavilo svoje proizvode. Organizaciju su potpisali lokalni TZ i poljoprivredna udruga Agromova, uz pokroviteljstvo Općine. Smotra je bila isključivo revijalnog i promotivnog karaktera, u cilju omasovljenja proizvodnje i potrošnje maslinovog ulja. Nema službenog stručnog ocjenjivanja pa je pobjednik svatko tko se svojim uljem predstavi javnosti. Kušanje i razmjena iskustva vrlo su važni za daljnji rad.

Zanimljivo je pratiti razvoj maslinarstva u onim sredinama u kojima to prije nije



S. MILIJEVIĆ

bila tradicija. Daleko su poznatija barbanska vina, teran koji postiže zavidnu kvalitetu i redovno biva visoko rangiran na vinskih smotrama. Iako je maslinarstvo u ovom kraju maha uzelo prije 20-ak godina, otkad je po-

sadeno 25.000 sadnica maslina, rezultati su već vidljivi. Pratim razvoj i rad od prve smotre te mogu reći da maslinova ulja s Barbanštine malo ne zaostaju za drugima u Istri. Barbanci su vrlo brzo, neopterećeni tradicijom, pri-

## Zaštita maslina tek u veljači

U prosincu i siječnju izostavljamo zaštitu, posebno onu bakrenim sredstvima, za koja se ne preporuča primjena na temperaturama nižim od 6 stupnjeva Celzija. Sa zaštitom, ako je potrebno, nastavljamu u veljači. Zbog naglih klimatskih promjena i velikih temperaturnih oscilacija, čemu svjedočimo zadnjih godina, valja izbjegavati gnojidbu i obradu do ranog proljeća, da ne bismo remetili fazu mirovanja i eventualno pokrenuli vegetativne procese rasta. Preostaje nam tek rezidba maslina u cilju pomlađivanja i regeneracije starih, izrođenih stabala. Takva se rezidba preporuča svakih 30 godina, ako su stabla zdrava, ili po potrebi, ako imamo slučajeva prirodnog propadanja.



agroturist.vodrdjan@gmail.com  
www.agroturist-vodrdjan.hr

hvatili preporuke struke i u vremene trendove u proizvodnji, preradi, skladištenju i promidžbi. Načelnik Denis Kontošić veli da ih neće obeshabriti ni ova, za maslinare zbog suše i velikog napada svrdlaša katastrofalna godina. Masline se na Barbanštini uzgajaju na 350 metara nadmorske visine u Hrbokima, Frkećima, Punteri, Prnjanima, Borinićima, Orihima, Sutivanucu, Batelima, Glavanima, Melnici, Prhatici... I još u nekim od 74 sela i zaselaka koliko ih ima u općini. Nasljeđe u sortimentu stotinjak starih maslina buže i drobnice oplemenjene je sadnjom istarske bjelice i leccina, koje ujedno čine i glavninu stabala. Upravo kombinacije tih sorti nalazimo u barbanskim maslinovim uljima, koja su izvrsna, izražene voćnosti i pikantnosti te gorčine u okusu. Prevladavaju arome po zelenom plodu i svježoj pokošenoj travi, što se danas posebno cijeni.