

## Vinski kultivari vinove loze u Hercegovini

### Sažetak

Prema povijesnim podacima vinova loza se na području Hercegovine uzgajala i u vrijeme starih Ilira, odnosno plemena Daorsa. Danas se prema procjenama u BiH nalazi oko 4.000 hektara pod vinovom lozom. U mnoštvu vinskih kultivara lokalnog sortimenta svojom kakvoćom izdvojili su se kultivari Žilavka i Blatina. Uz Žilavku se u hercegovačkim nasadima vinove loze uzgajaju prateće sorte Bena, Krkošija i Dobrogostina, a uz Blatinu autohtoni kultivar Trnjak, kao i poznati svjetski kultivari Vranac, Merlot i Alicante Bouschet. U razdoblju nakon Domovinskog rata na području Hercegovine podižu se i nasadi vinove loze u kojima su zastupljeni i ostali, cijenjeni kultivari kao što su Syrah, Chardonnay, Cabernet sauvignon, Sauvignon blanc, Muscat ottonel, Graševina i brojni drugi.

**Cljučne riječi:** vinova loza, područje Hercegovine, kultivari Žilavka i Blatina

### Uvod

Vinova loza je najznačajnija i jedna od najzastupljenijih kultura u poljoprivrednoj proizvodnji Hercegovine. U Bosni i Hercegovini preko 95 % površina pod vinovom lozom nalazi se upravo u južnim krajevima Hercegovine. Zbog povoljnih agroekoloških odnosno klimatskih i zemljišnih uvjeta područje Hercegovine je izrazito pogodno za uzgoj vinove loze i na temelju klimatskih elemenata ovaj rajon je svrstan u zonu C<sub>2</sub>. Hercegovački vinogradarski tereni se nalaze na nadmorskoj visini od 8 do 650 m. U pogledu konfiguracije lokaliteta za uzgoj vinove loze su različiti. Ima ih na ravnim položajima u dolini rijeke Neretve, na potezu od Mostara do Gabele (općina Čapljina), i na uzvišenim platoima Brotnja (općina Čitluk) i Dubrava (područje između općina Čapljina i Stolac). Najveći broj vinograda nalazi se na blagim nagibima od 5°-12°. U mostarskom vinogorju nasadi vinove loze zasnivaju se na različitim tipovima tala: crvenicama, regosolima, aluvijalnim nanosima i smeđem tlu na krečnjaku (Gašpar i Kolovrat 2013).

U vinogradarskom rajonu Sjeverna Bosna također polako oživljava vinogradarstvo i proizvodnja vina. Uglavnom se uzgajaju kontinentalne sorte kao npr. Graševina, Rajnski rizling, Merlot i Cabernet sauvignon (Ivanković i Kolega, 2016). Međutim, prema procjenama u BiH se nalazi svega 4.000 ha pod ovom kulturom. Razlozi takvog činjeničnog stanja mogu se tražiti u rascjepkanosti posjeda, sve evidentnijem nedostatku radne snage, zahtjevnosti i sve manjoj isplativosti proizvodnje. Nasadi vinove loze u Hercegovini uglavnom su mali, prosječne veličine 0,2 - 0,3 ha. Svega 4 % vinogradara uzgaja vinovu lozu na proizvodnim površinama većim od 1 ha. Osim toga, mali i rascjepkani posjedi otežavaju primjenu poljoprivrednih strojeva te se mnogi agrotehnički radovi moraju izvoditi ručno, uz veliko učešće ljudskog rada.

<sup>1</sup> Mr.sc. Nino Rotim, Mladen Gašpar, dipl.ing.agr., Ivica Perić, dipl.ing.agr.,  
Federalni agromediterranski zavod Mostar, Biskupa Čule 10, 88000 Mostar, Bosna i Hercegovina

Posljednjih godina evidentan je problem s pronalaskom sezonske radne snage bez koje je nemoguće izvesti važne zahvate u nasadima vinove loze kao što su rezidba, pljevljeba, berba i sl. Posebno je to izraženo posljednjih nekoliko godina kada su se zbog boljeg ekonomskog učinka iskusni sezonski radnici preorijentali na poslove vezano za sadnju i berbu smilja, dok mlade generacije egzistenciju pronalaze u nekim drugim poslovima ili u inozemstvu.

### Vinski kultivari zastupljeni u uzgoju na području Hercegovine

**Žilavka** je gospodarski značajna, najzastupljenija bijela visokokvalitetna autohtona sorta Hercegovine. Ime je vjerojatno dobila zbog svoje otpornosti i mogućnosti uzgoja u različitim proizvodnim uvjetima (žilava-žilavka) ili pak po tankim žilicama tj. provodnim snopovima koji se u punoj zriobi uočavaju u bobicama grožđa. Žilavka s pratećim kultivarima Benom i Krkošijom zauzima dominantno mjesto u sortimentu hercegovačkih vinograda (40-50 %). Trs odlikuje bujan i uspravan rast. List je često peterodijelan, srednje veličine i svijetlozelene boje. Naličje lista je prekriveno dlačicama. Peteljka lista je srednje duljine i prekrivena je rijetkim dlačicama. Cvijet je morfološki i funkcionalno hermafroditan zbog čega ne dolazi do nepotpune oplodnje koja se manifestira pojavom rehljavosti grozda. Bobice su okrugle, srednje veličine, zlatnožute ili zelenkasto-žute boje. Peteljka grozda je čvrsta. Grozdovi su piramidalnog oblika, srednje krupni i težine 150-200 grama. Dozrijeva u trećem razdoblju (III. epoha). U godinama s ranijom vegetacijom u okolici Mostara i na položajima uz Neretvu berba se obavlja znatno ranije i to početkom rujna dok se na povišenim položajima na području Brotnja (općina Čitluk) i Dubrava (područje između općina Čapljina i Stolac) s berbom započinje polovicom rujna. U godinama s kasnijom vegetacijom berba se odgađa za 10-tak dana. Sorta ima relativno dobar prinos i odlikuje ju redovita rodnost. Pogodna je za uzgoj na niskom, srednje visokom ili visokom trsu. Dobre prinose ostvaruje pri kratkoj rezidbi na dva pupa premda podnosi mješovitu i dugu rezidbu. Vrlo dobro uspijeva na južnim ekspozicijama gdje dominiraju srednje duboka i krševita tla umjerene vlažnosti. Bolje podnosi uzgoj na suhom tlu u odnosu na niske terene i vlažna zemljišta. U praksi susrećemo dva varijeteta Žilavke koja se razlikuju po boji bobica i prema stupnju zbijenosti grozda, a koje proizvođači nazivaju žuta i zelena Žilavka. Žilavka kojoj vinogradari daju prefiks žuta osim zlatnožute boje pokožice bobica, formira i sitnije bobice grozda koji je prilično rastresit. Žilavka koju nazivaju zelena, osim zelenkasto-žute

boje pokožice bobica ima izrazito zbijene grozdove zbog čega je podložna pojavi i razvoju sive plijesni. Nije poznato imaju li varijeteti odlike klona ili se radi o jednoj te istoj Žilavci kod koje se javljaju određene morfološke razlike pod utjecajem različitih agroekoloških uvjeta uzgoja. Sadržaj šećera u moštu kreće se od 20-24 %, a ukupnih kiselina 5-6 g l<sup>-1</sup>. Sadržaj alkohola varira od 11 do 14 vol%. Od kultivara Žilavka proizvode se kvalitetna vina, a s odabranih lokaliteta odnosno vinograda vrhunska vina, s dodatkom do 15 % Krkošije i Bene. Vino odlikuje skladan odnos alkohola i kiselina te karakterističan miris. Vino je pitko i ima žutozelenu boju.



**Slika/Figure 1:** Žilavka Izvor/Source: Autoru/Authors

**Krkošija** je autohtoni bijeli vinski kultivar Hercegovine. Sazrijeva u trećem razdoblju kao i Žilavka. Zbog anomalija u građi cvijeta ima neredovitu oplodnju i slabije zemetanje bobica. Formira grozdove stožastog oblika i prosječne težine 100-200 grama. Trs je srednje bujan. Odgovara mu kratka rezidba, a podnosi i mješovitu. List je peterodijelan do sedmerodijelan, s dubokim urezima. Uzgaja se na propusnim tipovima tala s dovoljno vlažnosti. Prilično je izbirljiva u pogledu tla i ne podnosi sušu. Odgovaraju joj crvenice s područja Čitluka, Čapljine i Ljubuškog gdje ostvaruje zavidne rezultate u pogledu rodnosti. Rodnost joj je ipak manja u odnosu na Žilavku jer je osjetljiva na vremenske prilike u vrijeme cvatnje. To je posebno izraženo kod nekih tipova Krkošije. Naime, Krkošija predstavlja smjesu nekoliko tipova koji se vrlo različito ponašaju u pogledu rodnosti. Stoga je kod ovog kultivara potrebno pronaći najrodniji tip koji potom treba reproducirati, a sve



ostale tipove uništiti zbog njihove defektnosti. Krkošija se u odnosu na Žilavku odlikuje većim sadržajem kiselina u grožđu i u vinu. Vino od Krkošije brzo se bistri i lako njeguje, ali mu nedostaje potrebna harmoničnost. Žutozelenkaste je boje, jako u alkoholu i na okusu dovoljno kiselo, s dobrim ekstraktom ali bez potrebne arome. Međutim, u kupaži sa Žilavkom i Benom mogu se postići kvalitetna i dobra vina.

**Slika/Figure 2:** Krkošija

Izvor/Source: Autoru/Authors

**Bena** je lokalna bijela vinska sorta koja je redoviti pratitelj Žilavke u hercegovačkim nasadima vinove loze. Zbog nedovoljne kakvoće grožđa iznimno rijetko se pravi vino samo od ove sorte. Dozrijeva u prvoj polovici rujna. Uz kratku rezidbu urod joj je dobar. Prosječna težina grozda iznosi oko 130-180 grama. Grozd je rastresit, piramidalnog oblika i nalazi se na kratkoj, odrvenjeloj peteljci. Bobice grozda su velike, okruglastog ili duguljastog oblika, zlatnožute boje pokožice. Bena je izrazito nezahtijevna sorta u pogledu uzgoja na oskudnim tlima i nepovoljnim položajima. Prilično je otporna prema plamenjači i pepelnici. U odnosu na Žilavku njen mošt sadržava više kiselina, ali uvijek manje u odnosu na Krkošiju. Zbog većeg sadržaja kiselina dobar je dodatak vinu (do 5 %) od Žilavke. Kao pratećoj sorti prednost se u nasadima uvijek daje Krkošiji, izuzev na lošijim tipovima tala i nepovoljnim položajima koji više pogoduju uzgoju izdržljive Bene. Mošt sadržava 16-22 % šećera i 4,9-7,8 g l<sup>-1</sup> ukupnih kiselina. Koristi se i za konzumaciju u svježem stanju (kao zobatica).



**Slika/Figure 3:** Bena

Izvor/Source: Autoru/Authors

**Dobrogostina** je lokalna bijela sorta koja se uzgaja na području Hercegovine. Uz Krkošiju i Benu uzgaja se kao prateća sorta u nasadima Žilavke. Trs joj je srednje bujan



i izrazito rodan. Sorta dozrijeva tjedan dana prije Žilavke. Formira velike, srednje zbijene grozdove piramidalnog oblika. Bobice su velike, tanke pokožice i žutozelene boje. Zbog tanke pokožice u kišnim godinama dolazi do pucanja vrlo sočnih bobica pa se pojavljuje i razvija siva plijesan. Sorta je slabo otporna na plamenjaču. Osim za kupažu vina sorta se koristi za konzumaciju u svježem stanju. Nema veći gospodarski značaj i uzgaja se sporadično.

**Slika/Figure 4:** Dobrogostina  
Izvor/Source: Autoru/Authors

**Blatina** je autohtona sorta Hercegovine. Od crnih vinskih kultivara vodeća je u pogledu spravljanja prvoklasnih crnih vina, crvene rubin boje. Blatina je defektna sorta koja ima funkcionalno ženske cvjetove i koja se sama ne može oploditi. Zbog te činjenice treba je saditi i uzgajati u asocijacijama s drugim sortama (mješoviti nasadi) koje imaju dvospolne cvjetove i čija se cvatnja podudara s cvatnjom Blatine. Dobre prateće sorte i oprašivači Blatine su Trnjak, Vranac, Plavka, Alicante bouschet, Gamay, Merlot a u posljednje vrijeme sve više se sadi u kombinaciji sa Žilavkom. Za uzgoj Blatine važno je odabrati odgovarajući položaj i tip tla. Uzgoj Blatine na ravničarskim terenima nije poželjan jer je praksa pokazala kako zbog slabe cirkulacije zraka redovito dolazi do problema s njenom oplodnjom. Dijelom se to može premostiti prorjeđivanjem listova oko cvata kako bi se time poboljšala aeracija i kako bi se omogućio nesmetan prijenos polena s procvjetalih dvospolnih sorata u nasadu. Blatina je vrlo izbirljiva prema tipu tla na kojem se uzgaja. Iznimno je važna sposobnost tla da zadrži vlagu tijekom vegetacije iz razloga što u izrazito sušnim uvjetima uzgoja dolazi do neželjene pojave smežuranja bobica grozda i rapidnog opadanja prinosa. Ukoliko u vremenskom razdoblju od šaranja do pune zrelosti Blatina nema na raspolaganju dovoljne količine vlage, u uvjetima žarkih i sušnih ljetnih mjeseci podbacuje u prinosu i formira tzv. čereze tj. sasušene bobice grozda iz kojih se preradom može dobiti iznimno malo groždanog soka. S druge strane ne odgovara joj uzgoj na suviše vlažnim položajima, a iznimno je važno da tijekom cvatnje Blatine ne bude obilnih, dugotrajnih padalina. Osjetljiva je na ekstremno visoke temperature praćene jakim dnevnim insolacijama koje u pojedinim godinama mogu prouzročiti palež i sušenje grozdova (Rotim, 2007). Blatina dozrijeva u trećem razdoblju. Formira grozdove srednje veličine čija prosječna težina pri normalnoj oplodnji iznosi 200-300 grama. Pri dobroj oplodnji pojedini grozdovi mogu težiti i preko 500 grama. Pri slaboj oplodnji prosječna težina grozdova iznosi svega 50-100 grama. Grozdovi su konusnog ili piramidalnog oblika, rastresiti ili zbijeni u ovisnosti od uspješnosti oplodnje. Bobice su nejednake veličine, pretežno srednje velike, okrugle s tankom pokožicom tamnoplave do crne boje. Trs je bujan i reže se kratko na reznike ili mješovito na rodne reznike i lucnjeve (poželjno je ostavljati i lucanj u slučaju



pojave rehuljavosti). Na određenim položajima postignuti su vrlo dobri rezultati rezidbom na lucnjeve. Blatina je osjetljiva prema plamenjači i pepelnici. Mošt sadržava 18-23,5 % šećera i 6-7 g l<sup>-1</sup> ukupnih kiselina. Sadržaj alkohola, izuzetnih godina, može biti 13-15 vol%. Vino je tamnocrvene boje, aromatično i vrlo ugodnog okusa.

**Slika/Figure 5:** Blatina  
Izvor/Source: Autoru/Authors

**Trnjak** predstavlja autohtonu hercegovačku sortu koja je osim u Hercegovini zastupljena u uzgoju u Dalmatinskoj zagori. Podrijetlo joj nije dovoljno istraženo. Na području općina Grude i Imotski ovu sortu nazivaju i Rudežuša. Zbog dobre kakvoće grožđa posljednjih godina sve više se uzgaja u Hercegovini. Osim u čistim nasadima zastupljena je u mješovitim nasadima kao prateća sorta koja je dobar oprašivač Blatine. Osim toga, zamjetno je kako vinogradari napuštaju manje kvalitetnu sortu Plavku (Plavinu), a na njenim položajima sve češće uzgajaju kultivar Trnjak. Prvi veći nasad Trnjka u Hercegovini zasniva se 1969. godine u Ljubuškom na površini od 13 ha (lokalitet Otok). U okolici Mostara 2004. i 2006. godine također se podižu nasadi Trnjka na površinama od nekoliko hektara. Dozrijeva u trećem razdoblju. Oplodnja je dobra, kao i prirod koji je redovit. Formira kratke, zbijene grozdove srednje veličine i prosječne težine oko 150-200 grama. Bobica je okruglasta, srednje veličine i izrazito plavocrne boje. Pokožica je debela i prekrivena maškom. Srednje je bujna sorta koja podnosi sve uzgojne oblike, ali kod rezidbe treba voditi računa o opterećenju trsa. Može se rezati kratko, a podnosi i mješoviti rez. Listovi su peterodijelni s tri isječka, zelene boje i srednje veličine. Lice lista je golo, dok je naličje prekriveno vunastim dlačicama. Sorta je otporna na plamenjaču i pepelnicu, a osjetljiva na sunčane ožegotine. Mošt sadržava 20-24 % šećera i 6-8 g l<sup>-1</sup> ukupnih kiselina. Vino je tamne rubin crvene boje, dobre konzistencije. U prošlosti se grožđe isključivo prerađivalo sa ostalim sortama, a od 2009. godine u Hercegovini se proizvodi sortno vino Trnjak.



**Slika/Figure 6:** Trnjak  
Izvor/Source: Autoru/Authors

**Alicante Bouschet** je crna vinska sorta izrazito obojanog soka i spada u kategoriju bojadiser. Potječe iz Francuske gdje je nastala 1855. godine križanjem sorti Petit Bouchet i Grenache. U Hercegovini ovu sortu nazivaju Kambuša. Srednje je bujna sorta čiji je cvijet



funkcionalno hermafroditan. Oplodnja je normalna i redovita. Listovi su mali, slabo urezani dok je liska uvrnuta prema naličju lista koje je prekriveno dlačicama. Formira srednje velike grozdove prosječne težine 150-200 grama. Bobice su srednje veličine, okruglaste s debelom, čvrstom pokožicom. Pokožica je plavocrne boje i prekrivena je maškom. Sazrijeva krajem trećeg razdoblja. Velike je i redovite rodnosti. Prateća je sorta bojadiser koja se zbog intenzivne boje koristi u kupažama vina u svrhu popravke boje vina drugih crnih sorti. Karakterizira je dobra otpornost prema plamenjači, pepelnici i sivoj plijesni. Mošt je izrazito obojan i sadržava 18-22 % šećera i 6,5-9 g l<sup>-1</sup> ukupnih kiselina.

**Slika/Figure 7:** Alicante Bouschet  
Izvor/Source: Autoru/Authors

**Vranac** je autohtona sorta Crna Gore koja je u uzgoju zastupljena u Hercegovini. Zbog blizine matične zemlje, sličnih klimatskih uvjeta i postizanja dobrih proizvodnih rezultata Vranac se prilično ustalio u vinogradarskoj proizvodnji Hercegovine. Kultivar dozrijeva u prvoj dekadi rujna. Trs je vrlo bujan, a pogoduju mu i kratka i duga rezidba. List je velik, peterodijelan i oštro nazubljen. Cvijet je funkcionalno dvospolan, a oplodnja je normalna i redovna. Formira grozdove srednje veličine i prosječne težine 150-200 grama. Grozdovi



se nalaze na dugačkoj peteljci. Bobice su ovalnog oblika i srednje krupnoće. Pokožica je tanka, crno-plave boje, bogata obojanim tvarima i prekrivena je maškom. Ostvaruje visoke prirode. Srednje je osjetljiva sorta prema plamenjači i pepelnici. Sadržaj šećera u moštu varira od 18 do 24 % dok sadržaj ukupnih kiselina iznosi 6-8 g l<sup>-1</sup>. Od Vranca se dobiva visokokvalitetno i kvalitetno crno vino, harmonično i ugodno osvježavajućeg okusa. Blage kiseline i punoća vina daju optimalan sklad jačine i pitkosti. U odnosu na ostale crne sorte Vranac u Hercegovini zahtjeva nešto raniju berbu. Sklon je pojavi sasušenih bobica (tzv. čereza), a u slučaju prezrelosti bobice vrlo lako otpadaju s grozda pa je važno izvršiti berbu u optimalnom roku.

**Slika/Figure 8:** Vranac  
Izvor/Source: Autoru/Authors

**Plavka** je sorta nastala spontanom križanjem talijanske sorte Verdeca i Tribidraga (Lacombe i sur., 2007). U Hercegovini je nazivaju i Plavina. Uglavnom je prisutna u sortimentu starih vinograda. Trs je vrlo bujan, dozrijeva krajem trećeg razdoblja. Cvijet je funkcionalno hermafroditan, a oplodnja normalna i redovita.



Po pitanju prinosa najsigurnija je sorta, jer redovito i obilno rađa. Formira srednje velike do velike grozdove prosječne težine 200-300 grama. Bobice su srednje veličine, okrugle s pokožicom plavocrvenkaste boje. Rezidba se obavlja na kratko rodno drvo. Dobro je otporna prema pepelnici, plamenjači i sivoj plijesni. Mošt sadržava 18-20 % šećera i 5-7 g l<sup>-1</sup> ukupnih kiselina. Prema iskustvu pojedinih vinogradara na lokalitetu Poprati (općina Stolac) mošt Plavke uzgojene u starim nasadima redovito ostvaruje visok sadržaj i šećera i kiselina. Premda se od Plavke mogu proizvesti lagana, pitka vina tamne rubin boje u praksi se rijetko proizvodi čisto sortno vino.

**Slika/Figure 9:**Plavka

Izvor/Source: Autoru/Authors

**Merlot** predstavlja jednu od najpoznatijih francuskih sorata koja se posljednjih godina intenzivnije uzgaja u Hercegovini. Bujna je sorta jakog vegetativnog potencijala. Cvijet je funkcionalno hermafroditan, a oplodnja normalna i redovita.



Postoje klonovi u kojih je izraženo osipanje cvjetova i veća rehuljavost (Avramov, 1991). Sazrijeva u trećem razdoblju. Formira male ili srednje krupne grozdove cilindrično-konusnog oblika i prosječne težine 100-150 grama. Bobice su okrugle, sitne ili srednje velike s debelom tamnoplavom pokožicom prekrivenom obilnim maškom. Rezidba se obavlja na kratke reznike i na dugo rodno drvo. Srednje je prinosa sorta. Otporna je prema sivoj plijesni i sunčanim ožegotinama. Mošt sadržava 20-24 % šećera i 7-9 g l<sup>-1</sup> ukupnih kiselina. Vino je rubin crvene boje, harmonično i prikladno za kupažu s crvenim vinima.

**Slika/Figure 10:** Merlot

Izvor/Source: Autoru/Authors

## Literatura

Avramov, L. (1991). Vinogradarstvo. Nolit, Beograd. str. 429.

Gašpar, M., Kolovrat, D. (2013). Elaborat o zaštiti zemljopisnog podrijetla vrhunskih vina: Žilavka i Blatina. Federalni agromediteranski zavod, Mostar. str. 11.

Ivanković, M., Kolega, A. (2016.). Marketing vina. Sveučilište u Mostaru, Mostar. str. 27.

Lacombe, T., Boursiquot, J.M., Laucou, V., Dechesne, F., Vares, D., This, P. (2007). Relationships and genetic diversity within the accessions related to Malvasia held in the Domaine de Vassal grape germplasm repository, *American Journal of Enology and Viticulture*, 58(1):124-131.

Rotim, N. (2007). Oštećenja od visokih temperatura, *Glasilo Green Garden*, VII (51): 24.

Professional review

## Wine cultivars of grape vine in Herzegovina

### Abstract


*According to historical data of grape vine, it was cultivated also at the time of the ancient Illyrians and tribe of Daorsa. Nowadays, according to estimations in Bosnia and Herzegovina there are about 4,000 hectares cultivated with grape vine. In a multitude vine grape cultivars of local variety, Žilavka and Blatina stand out with their quality. With Žilavka in the Herzegovinian plantations of grape vine followed varieties Bena, Krkosija, Dobrogostina are cultivated and with Blatina autochthonous cultivar Trnjak, as well as a world well-known varieties Vranac, Merlot and Alicante Bouschet. In the period after the War for Independence in the territory of Herzegovina plantations of grape vine in which there are present other appreciate cultivars such as Chardonnay, Cabernet savignon, Sauvignon blanc, Nuscat ottonel, Grasevina and many others have been raised.*

**Key words:** grape vine, the territory of Herzegovina, cultivars Žilavka and Blatina



The advertisement features a photograph of a modern, two-story yellow building with large glass windows. The word "BUMBAR" is visible on the building's facade. In the foreground, several wine bottles of various colors (green, brown, purple) are arranged. A circular logo with a bee and the word "BUMBAR" is overlaid on the bottles. The website address "www.bumbar.hr" is displayed in large black text in the upper right corner.

BUMBAR d.o.o. • 10431 SV. NEDELJA • NOVAKI, Bumbarov put 1  
Tel.: +385 1 3323 412, Fax: 3233-377 • bumbar@bumbar.hr

 [www.facebook.hr/bumbarzagreb](http://www.facebook.hr/bumbarzagreb)