

# Škola maslinarstva

## Sorte maslina iz praktičnog iskustva

**Pripremio član udruženja,  
inženjer Said Seferović.**

U uvodnom dijelu Seferović objašnjava da u tekstu objašnjava sopstvena iskustva vezano za razne sorte maslina iz sopstvenog maslinjaka, pri čemu mu, kako navodi, "cilj nije bio da prepisuje ono što se može naći na Google ili u nekom priručniku o maslinarstvu".

"Naime, kad sam 2010. godine podizao mladi maslinjak, skoro da nijesam ništa znao o sortama, pa sam prve informacije dobijao sa Interneta, tadašnjeg foruma 7. maslina.net, pretendujući na tzv.mješovite sorte, uzimajući u obzir mogućnost njihove nabavke kod nas. Tako sam se i opredjelio za oblicu, coratinu, ascolanu i žuticu, kao najbrojnije sorte (preko 10 kom. od svake), a lećino kao oprašivač. Nenadano sam 2009. dobio preko Društva maslinara- Bar (u daljem tekstu DMB) na račun žutice, nekoliko sadnica sorte picholine (pižolin), koja je postala meni najdraža, pa sam dopunio prije tri god sa još pet. Čitajući o carolei, kao mješovitoj sorti, nekoliko godina kasnije sam zasadio i nekoliko tih sadnica. Osim ovih osnovnih, imam po jedan- dva komada posađenih ili nakalemljenih i sorte frantoio, dolche mele, kalamata, halkidiki, grossa di spagnia, levantinka, pendolino, paranzana... Ukupno imam oko 100 maslina, 60 sa navodnjavanjem, ostalo sa oskudnim ili bez navodnjavanja", navodi Seferović. Ističe da je o prednostima kod navodnjavanih, suvišno govoriti.

"Prvi i to značajni rod kod oblice i svih italijanskih sorti, imao sam 2012, a i dalje, svake godine bez izuzetka, uz određene oscilacije kod oblice i carolee. Najrodnije su picholine i coratina, ali imaju „manu“ što pojedina stabla prerode, pa plodovi ostanu dugo sitni i zeleni. Što se tiče randmana ulja, teško mogu navesti iz ličnog iskustva, jer zbog male količine, različitog vremena zrenja i ostavljanja oblice, ascolane i dijelom picholina za jelo, morao sam miješati više sorti. Poštujući principe savremenog maslinarstva, uvijek nosim na preradu 100 i više kg, ne želeći da moje ručno ubrane zdrave masline dođu u dodir sa onim iz najlonskih vreća crno obojenih na dnu, od kojih se dobija tečnost koju ja zovem drnč (oni koji su služili vojsku znaju što je to), ali to je posebna tema, priča Seferović.

# OBLICA

---



To je najpoznatija i najzastupljenija Dalmatinska sorta, a ima je najviše i u mom zasadu. Iako je ne vole puno i prekalemljuju je u rodnije sorte, ja sam sa njom zadovoljan. Oblica ima stablo oblika otvorenog kišobrana, list kratak, tamno zelene boje, plod okrugao na veoma dugoj peteljci, srednje velik do velik (od šest do deset grama). Po namjeni je mješovita sorta, ja je uglavnom koristim za zeleno soljenje. Po meni najbolja sorta za stonu upotrebu, zbog velikog randmana mesa i krupnoće.

Međutim, kao i svaka sorta ima i svoje mane, a to su: alternativna rodnost, osjetljivost na maslinovu muvu i paunovo oko.

Oprašivači su joj lećino (kod mene), levantinka, ascolana...

Kod mene je problem bila samo maslinova muva, koja posebno „voli“ krupne i mesnate sorte poput oblice. Ono što bih naročito naveo kao prednost oblice je otpornost na zimu. Oblica je izdržala  $-15^{\circ}\text{C}$  2017. god bez ikakvih oštećenja i posljedica, što je posebno interesantno za sve veće interesovanje za uzgoj u jadranskom zaleđu, okolini Podgorice.

Oblica je rana sorta, ako se koristi za ulje ima srednji randman, do 20%.

# CORATINA

---



Coratina (koratina) je italijanska sorta iz pokrajine Puglia, jedna od najrodnijih i najuljevitijih sorti. Razvija rastresito stablo sa dugim povijenim granama, što je čini teškom za rezidbu.

Ima dugačak i uzan list, ovalan plod srednje težine oko četiri grama, na stablima normalnog roda, međutim, na nekim stablima prerodi i plod ostane sitan i sporo sazrijeva. Coratina je kasna sorta (novembar-decembar) i oni koji sade malo stabala, nikako je ne mogu spojiti sa lećinom.

Rodnost je stalna i obilna, ove godine sa slabim randmanima, prije neki dan sa mixom preko 50% coratine sam dobio 16% ulja, u poredjenju sa žuticom, sa kojom sam prethodno imao "mršavih" 12% ulja. Coratina rano prorodi, u drugoj godini poslije sadnje.

Otporna je na maslinovu muvu i paunovo oko, ali je zato svrdlaš rado napada, tako da se i sada mogu vidjeti deformisani plodovi od ove štetočine.

Oprašivači su joj italijanske uljarice lećino, pendolino, maurino, frantoio...

Coratini je najveća mana, što nećete naći u literaturi- osjetljivost na niske temperature.

Katastrofalne zime 2017. coratina je kod mene jedina ostala bez lista, tako da sam „iz inata“ neka stabla prekalemio, međutim, pokazalo se da se uspješno oporavila izgubivši samo godinu na obnovi lista.

Ovo bi trebalo uzeti u obzir za one koji namjeravaju saditi masline na većim nadmorskim visinama ili u zaleđu Jadrana.

# PICHOLINE (PIŽOLIN)

---



Picholine je francuska sorta iz pokrajine Provanse, potiče iz Maroka, gdje je poznatija pod nazivom Picholine Marocan. Sorta je kombinovane namjene.

Kod mene najrodnija i najdraža sorta. Stablo je bujno sa izraženim jednogodišnjim grančicama na kojima daje rod. Plod je ovalan i asimetričan, srednje veličine oko četiri grama ,uglavnom se koristi za zeleno konzerviranje, a ako se koristi za ulje daje do 18% ulja.

Kao i coratina, često prerodi, pa plodovi ostanu dugo na grani i sitni.

Otporna je na maslinovu muvu i paunovo oko, srednje otporna na zimu, tako da je 2017. imala oštećenja na jednogodišnjim granama u vidu izdužnih pukotina.

Picholine je samoplodna sorta, dakle nije joj potreban oprašivač, ali sigurno da bolje rađa u višesortnom zasadu, kao kod mene.

# LECINO (LEĆINO)

---



Lecino je poznata italijanska sorta iz pokrajine Toskana, zastupljena i na udaljenim kontinentima u Kaliforniji i Australiji, pogodna za plantažni uzgoj na dubokim i plodnim tlima, gdje daje najbolje rezultate.

Kod mene je lećino zastupljen sa nekoliko stabala kao oprašivač za oblicu i coratinu i nisam sa njim uopšte zadovoljan. Ima sitan plod, rod jeste stalan, ali mali, rađaju samo donje grane. Ove godine ima nešto obilniji rod.

Lećino je rana sorta, pocrni još u oktobru, ali ga ja ne koristim za mnogo traženo crno konzerviranje, zbog pomenutog sitnog ploda. Oprašivač mu je pendolino.

Lećino ima najbrži rast od svih sorti, ali mu je krošnja veoma gusta, tako da zahtijeva jaču rezidbu, što može dovesti do „proizvodnje vodopija“, odnosno alternativne rodnosti.

Lećino je otporan na paunovo oko i maslinovu muvu, kao i niske temperature.

Ako se gaji na okućnici ima rustičan izgled, mlade sadnice obavezno privezati za dobar kolac, zbog mogućeg udara vjetra.

# ASCOLANA TENERA

---



Najpoznatija italijanska stona sorta iz pokrajine Ascoli piceno, namjenjena za zeleno konzerviranje.

Plod je krupan do veoma krupan težine preko deset grama, meso mekano, što je čini nepogodnom za transport. Oprašivači su joj lecino, frantoio...

Ascolana je otporna na paunovo oko i niske temperature, ali izuzetno osjetljiva na maslinovu muvu, kao i sve sorte krupnog ploda. Rod je uglavnom stalan, ove godine slab.

Ja sam napravio grešku posadivši je na bezvodnoj lokaciji, otuda kod nje alternativna rodnost.

# CAROLEA (KAROLEA)

---



Italijanska sorta mješovite namjene, gaji se na Siciliji, ima dobar postotak ulja, plod je krupan pet- šest grama.

Ja sam je odbacio zbog svog porijekla, misleći da neće opstati kod nas zbog niskih temperatura, međutim, kad sam čuo od kolega iz Hrvatske da je na skali od jedan do pet otporna na zimu za pet, zasadio sam četiri- pet komada, koliko je prostor dozvoljavao.

Poslije sedam godina iskustva sa caroleom, nisam baš zadovoljan. Prvo, kasnije dolazi na rod u odnosu na ostale italijanske sorte (poslije tri- četiri godine) i ima neredovnu tj.alternativnu rodnost.

Ovo je vjerovatno uslovljeno nedostatkom njenog oprašivača nocelare mesinesse (uspio sam nabaviti jedan komad nocelare del belice), iako u literaturi stoji da je djelimično samoplodna.

Ove je godine dobro rodila.

# DOLCE MELE

---



Sorta masline koja potiče iz ulcinjskog polja (kolekcionni zasad podignut krajem 80-ih godina), nećete je nigdje naći u literaturi pod tim imenom, osim nekoliko rečenica autora P. Milića.

Moje je iskustvo sa ovom sortom je pozitivno, ima krupan plod i dobar postotak ulja, rano sazrijeva, može se brati još u septembru za zeleno konzerviranje. Sada je potpuno crna (vidi sliku).

Kao i sve sorte krupnog ploda, maslinova muva je rado napada, pa je potrebna redovna zaštita od ovog štetnika.

Samoplodna je sorta i redovno radja.

## **ŽUTICA**

Nama dobro poznata autohtona sorta, zastupljena na crnogorskom primorju i dubrovačkom području.

Sama činjenica da je zauzela osmo mjesto, dovoljno govori šta ja mislim o njoj. Reći ću samo nekoliko podataka prateći razvoj žutice dobijene ožiljavanjem, kao i odbijenicama iz panja. Naime, prvi rod je dala tek u šestoj godini (ožiljene sadnice), a one dobijene iz panja (guka), ni dan danas poslije 11 godina, osim u simboličnoj količini. Ovo važi za stabla bez navodnjavanja (samo u prvim godinama donosio sam po jednu cisternu u toku ljeta).

Imam jedno stablo sa navodnjavanjem, koje je takođe prorodilo u šestoj godini. Ipak, već tri godine ima redovan rod (20-30 kg), što znači da uz navodnjavanje i višesortni zasad i žutica može imati redovan rod.

Mane su joj još osjetljivost na paunovo oko i maslinovu muvu, uz neosporni postotak i kvalitet ulja.

# NOCELARA DEL BELICE (NOĆELARA DEL BELIĆE)

---



Jedna od tri noćelare koje se uzgajaju na Siciliji, zajedno sa karoleom. Mješovita je sorta, ima krupan plod pet do šest grama. Otporna je na maslinovu muvu, a djelimično otporna na paunovo oko, koje nikad nisam imao u mom maslinjaku, naravno, uz redovnu zaštitu. Osjetljiva je na sušu i niske temperature.

# GROSSA DI SPAGNIA

---



Iz samog imena da se zaključiti da je to sorta veoma krupnog i dugačkog ploda, na području Dubrovnika je zovu Dužica. GDS je sorta namjenjena za jelo, za zeleno konzerviranje, međutim, njenu veličinu ne prati kvalitet, po meni je najgora sorta- meso je tvrdo, žilavo i bez ukusa. Kolege iz Hrvatske ne dijele moje mišljenje, tamo se dosta cijeni. Na sreću, imam samo ½ nakalemljenog stabla.

# KALAMATA (KALAMON)

---



Poznata grčka sorta namjenjena za crno konzerviranje. Stablo je prepoznatljivo po izuzetno krupnom lišću, koje joj daje "čupav" izgled. Plod je veliki, izdužen i asimetričan.

Osjetljiva je na maslinovu muvu, otporna na paunovo oko. Iako potiče iz Grčke, otporna je na niske temperature, tako da joj zima 2017. nije značajnije naškodila.

# HALKIDIKI

---



Još jedna poznata grčka sorta sa istoimenog ostrva, namjenjena za zeleno konzerviranje.

Plod je veoma krupan, spada medju dvije- tri najkrupnije sorte na svijetu. Kod mene je nakalemljena na coratinu 2017 god, a prošle i ove godine obilno su dale rod. Maslinove muve nisam imao što se tiče ove sorte (uz zaštitu), što ne znači da je ne napada. Pogodna je zbog svoje krupnoće za otkoštavanje i punjenje, što ja rado činim.

Rana je sorta, može se brati još u septembru.

**U zaključku predavanja Seferović objašnjava da je uz ove, mogao navesti još nekoliko sorti- levantinku i paranzanu (od kojih ima po jedno stablo).**

“Levantinka svakako zaslužuje pažnju, ali je teško nabaviti kod nas, iako je “Prud”-Metković ima, zato što vlasnici poljoapoteka ne poznaju dovoljno sorte maslina. Ovom mom užem izboru, dodao bih, svakako, pomenutu dulce mele, zatim grčku sortu Koroneiki i španske Arbekinu i Arbosanu- uljarice koje radjaju u grozdovima i koje su pogodne za plantažni uzgoj u ravničarskom dijelu Crne Gore (basen Skadarskog jezera). Uostalom, Arbekinu uzgajaju u Plantažama- Podgorica, kao i u Pistuli kod Ulcinja, na imanju Bilala Kraje. U Dalmaciji su postale hit, ali oni rado nabavljaju i razmjenjuju sadnice i kalem grančice, za razliku od nas, gdje niko neće da napiše ni rečenicu na FB profilu DMB, ili na sajtu, tako da sam i ja odustao od dijaloga sa samim sobom”, poručio je Seferović, uz zaključak da je nedavno bio prijatno iznenađen kada je g-dinu Otoviću iz Tuzi (koji želi posaditi plantažu maslina i koji me je ranije konsultovao u vezi sa izborom sorti) izvjesni maslinar iz Hrvatske, odgovorio na Mesangeru: “Pitaj Saida Seferovića, on najbolje poznaje maslinarstvo u Crnoj Gori”!

“Naravno da nije tako, ali malo šale za kraj ne škodi”, kazao je Seferović i svim maslinarima i ljubiteljima maslina poželio berićetnu godinu.