

NAŠ GLAS

DROGA
KMETIJSTVO IN ŽIVILSKA INDUSTRIJA n. sol. o. PORTOROŽ

INTERNA IZDAJA

»Naš glas« izdaja delovna organizacija Droga, Portorož. List urejuje uredniški odbor skladno s predpisi. Predsednica uredniškega odbora Majda VLAČIČ. Odgovorna in glavna urednica Albina SKAPIN. Tiska GDO Tiskarna Jadran 1986, v nakladi 2300 izvodov. List dobijo člani kolektiva brezplačno.

LETO XXVIII

PORTOROŽ, OKTOBER 1986

STEVILKA 3

28. X. 1986

Iz dobrega mošta pričakujemo dobro vino

Na koprskem je trgategv uradno začela 15. 9., in sicer s trganjem malvazije in merlota na vseh vinogradniških področjih, oz. vseh vinogradniških grupah TOZD VINAKOPER. Teden dni kasneje so začeli z obiranjem refoška in kaberneteta.

Zaradi odgovarjajoče stopnje kisline oz. sladkorja, so sorto pinot schadonè potrgali že konec avgusta. Te sorte, trgali so jo na področju Laborja in Črnega kala, je bilo 5 vagonov.

Trgategv je bila organizirana na vinogradniškem kompleksu 600 ha in je v njej sodelovalo okrog 450

ljudi. Obiralci so bili organizirani v skupine od 30 do 40 ljudi. Kot že nekaj let so tudi v letošnji trgatvi sodelovali delavci iz Srbije. Iz okolice Kruševca je prišlo 270 trgačev, s katerimi so bili v TOZD izredno zadovoljni. Pridne roke so dnevno potrgale tudi do 1500 kg grozdja, saj so bili trgači plačani po kg obranega grozdja 4,5 do 5 din na kg.

Trgategv je potekala brez večjih zastojev.

Vreme je naklonjeno in so dnevno natrgali 25 do 30 vagonov (250—300 t), kar je za 30 % več kot dnevno lani. V TOZD

ocenjujejo, da je letošnja letina za 20 % večja od lanske, oz. 10 % večja od planirane. Lani je bilo obranega grozdja 4300 t, plan za letos pa je bil 4500 t. Kvaliteta grozdja je odlična, grozdje obrano na določenih legah pa celo bolje od lanskega.

Vse kaže, da je dež konec avgusta še uspel popraviti pridelek, od katerega ni bilo mogoče veliko pričakovati zaradi suše v juliju in avgustu.

Klet je prevzela grozdje tudi od TOK AGRARIA — od družbeno organizirane proizvodnje, in sicer cca 1000 t.

Tudi tega grozdja je bilo količinsko več, predvsem refoška, nekaj je bilo malvazije in ostalih sort.

Tako so v koprski kleti natrgali, oz. prevzeli in predelali:

refošk	200 vagonov
merlot	180 vagonov
malvazija	70 vagonov
kabernet	30 vagonov
ostalo	20 vagonov

SKUPAJ grozdja 500 vagonov

Na Krasu je trgategv uradno začela nekoliko kasneje.

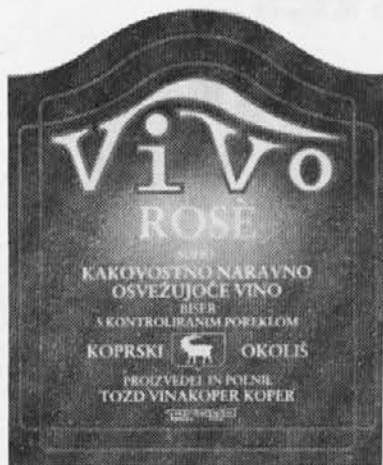
(Nadaljevanje na 2. str.)



VIVO VINA - vina, ki jih zahodni svet pozna in obožuje že dobrih deset let

Pogovor s tov. **VODOPIVCEM Mirano, enologom — koordinatorjem obeh kleti DO DROGA: VINAKOPER in VINAKRAS**

Na vinskem sejmu v Ljubljani je naša DO predstavila nova vina, ki jih bo prodajala pod blagovno znamko **VIVO: malvazija, rosè in teranovec**.

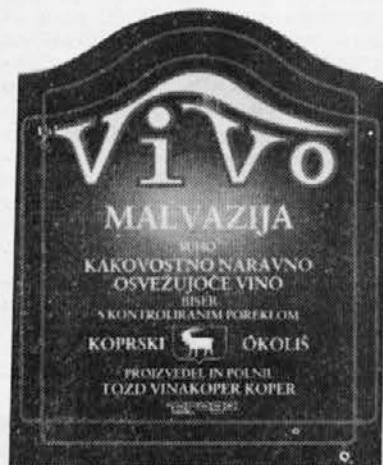


V Zahodnem svetu, v vinogradniških deželah, kjer vsa tehnologija koraka hitreje, so vina, z nizko alkoholno stopnjo in osvežilnim učinkom začeli proizvajati že pred dobrim desetletjem. Proizvodnja teh vin se je razši-

rila na podlagi razmišljanj kako pritegniti čim širši krog pivcev, oz. kaj pivcem ponuditi ob vsakem času, vsaki priliki.

Z dvigovanjem standarda se je spreminjal način življenja, prehrane, pitja. Potrošnik se je ob hitrem življenjskem tempu odločil za lažjo prehrano in zahteval novo kategorijo pijače, in sicer, lahka, pitka vina, ki pospešujejo prebavo.

Zahteve potrošnika so se spremenile tudi pri nas. Imeli smo le mirna in peneča vina. Zaradi daljšega in dražjega procesa pridobivanja pa so ta vina dražja in ne vsem dostopna. Poleg tega



se ta vina pije le ob posebnih prilikah. Zato smo začeli razmišljati o novi kategoriji kvalitetnih, naravno osvežujočih vin, ki bi se prilegla ob vsaki priložnosti in bi kupec z njimi lahko zamenjal umetne gazirane pijače.

V »razvoju« delovne organizacije so ideje o novih vinih sprejeli in podprli. S poskusi smo začeli takoj. Šli smo po ustaljeni poti, saj kot smo že omenili, ta vina v svetu niso novost. Dosežke poskusov smo prvič neuradno predstavili na sejmu Alpe-Adrija v Ljubljani, kjer so jih kupci anonimno ocenili. Ocena je bila pozitivna.

Tako smo pred osmimi meseci nabavili potrebno opremo in jo namestili v TOK VINAKRAS. Opremo smo morali prilagoditi našim potrebam. Ker nam je bila tehnologija predelave vin znana, smo takoj začeli s predelavo in proizvodnjo naravno osvežujočega roseja, naravno osvežujoče malvazije in naravno osvežujočega teranovca.

Poudariti moram, da gre za kategorijo kvalitetnih vin, pridobljenih z upoštevanjem sodobnih tehnoloških postopkov. Ta vina niso odraz tržnih viškov.

VIVO — Rosè pridelujemo iz treh sort grozdja: refoška, kaberneta in merlota, vse s koprškega vinorodnega okoliša: z istega

okoliša pridobivamo tudi surovino za **VIVO-malvazijo**. **VIVO-teranovec** pridelujemo iz grozdja sorte refošk, katerega trta daje na Krasu teran.

Kako bo DROGA pivcem predstavila svojo novost?

DO DROGA posveča veliko pozornost prodaji svojih izdelkov in ne nazadnje njihovi kvaliteti. Dokaz za to je, da smo v zadnjem času obe kleti opremili tako, da so na zavidanja vrednem nivoju. V opremo kleti je bilo vloženo veliko denarja, kljub temu pa opremljenost ni dokončna. Slediti moramo napredku tehnologije, v razvitih vinogradniških državah.

Tako bomo tudi obdržali kvaliteto VIVO — vin, ta, pa bo pri pivcih naredila svoje.

Potrošnja teh vin v svetu se iz leta v leto povečuje. Ker so ta vina lahka, sveža, živa — mlada, segajo po njih tudi mladi ljudje. Z njimi se človek ne le odžaja, temveč v njih pitju uživa. Pijemo jih lahko ob vsaki priliki. Menimo, da bodo s svojim univerzalnim značajem zadovoljila širši krog poznavalcev dobre kapljice.

Z VIVO vini je DROGA obogatila svoj asortiment proizvodov. Na trgu jih pričakujemo v kratkem.

M. V.

Iz dobrega mošta pričakujemo dobro vino

(Nadaljevanje s 1. str.)

27. septembra je začela na spodnjem Krasu, 1. oktobra pa na zgornjem.

S trgatvijo belih sort so začeli že 20. septembra, sorti Pinot in Sauvignon pa so zaradi ustrezne stopnje kisline pobrali že 8. in 9. septembra. 90 % vsega obranega grozdja je sorta refošk, belih sort (malvazija, rebula, kraški rizling, sauvignon in beli pinot) je le 5 %.

TOK VINAKRAS ima le 60 ha vinogradniških površin v okolici Komna. Večino grozdja prevzema od kooperantov.

V trgatvi, ki jo je TOK organiziral na lastnih površinah, so sodelovali šolarji in vojska.

Prevzem grozdja je bil organiziran na 4-mestih: za spodnji Kras na odkupnih postajah — Brestovica, Veliki Dol, Komen; za zgornji Kras pa v Toku v Sežani.

Dnevno so v Toku sprejeli 18 vagonov grozdja, nekoliko manj kot so ga natrgali. Do manjših zastojev je prišlo zaradi tega, ker so s trgatvijo začeli vsi v prvem roku.

Tudi na Krasu je bil pridelek večji od lanskega, kvalitetno enak lanskem, na določenih legah celo boljši. Lani so zaradi pozebe in suše natrgali le 76 vagonov, letos 200.

Tako v Koprju kot na Krasu je prevzem grozdja trajal 20 do 22

dni. Dnevno trgatev so morali čez noč predelati, zato je delovnik trajal 24 ur. Obe kleti sta opremljeni z novimi funkcionalno postavljenimi prevzemnimi koriti in novim avtomatskim refraktometrom za kvaliteten prevzem grozdja (določi procent sladkorja v moštu), vinifikatorji in prešami tako, da je proces predelave potekal brez večjih zastojev in z boljšimi končnimi rezultati, kar dokazuje, da je bil pristop k novi investiciji pravičen.

Kvaliteta mošta je boljša. Vinifikacija rdeče drozge poteka v najmodernejših vinifikatorjih z avtomatsko regulacijo in z merjenjem temperatur. Iz vinifikatorjev, kjer prevreti mošt dobi barvo, drozga preide v stiskalnico — Willmes.

Preša Willmes se od starih preš razlikuje po tem, da so njeni stiski blažji kar ne dovoljuje polifenolnim snovem preiti iz jagodnih kožic v mošt, ki sicer moštu oz. vinu dajejo trpkost.

Kljub novi investiciji pa gre večji del zasluge za dobro kvaliteto mošta vremenu, ki je poskrbelo za dober pridelek, z odgovarjajočimi kislinami, sladkorno in alkohorno stopnjo.

MoVo



Drago Mirošič — generalni konzul SFRJ v Trstu, s soprogo na uradnem in prijateljskem obisku v DROGI

OKRNJEN 20. RIBIŠKI PRAZNIK

Priznanja ribičem in jubilentom

Letošnji ribiški praznik, 20. po vrsti, z vremenom res ni imel sreče. Sobotna popoldanska nevihta je močno okrnila spored prireditev in obisk tako domačih kot tujih gostov.

V soboto, 23. avgusta so bile dopoldne organizirane razne športne prireditve, ob 9. uri je bil shod ribiških ladij, ki so nato odšle na enourno krožno vožnjo. Po vrnitvi ladij so se ribiči kot vsako leto, zbrali pred hotelom Marina.

Na slavnostni seji Delavskega sveta TOZD RIBA so bila podeljena priznanja posadkam za najboljši ulov in jubilentom za 30 let delovne dobe.

Za najvišji odstotek izpolnitve letnega plana v posameznih tehnologijah so prejele priznanje naslednje posadke:

posadki R/L DROGA I in DROGA II, posadka R/L KNEŽAK in posadka R/L LASTOVKA.

Ribiški ladji DROGA I in DROGA II lovita s tehnologijo lebdeče koče in sta v preteklem letu nalovili 1.554.183 kg rib.

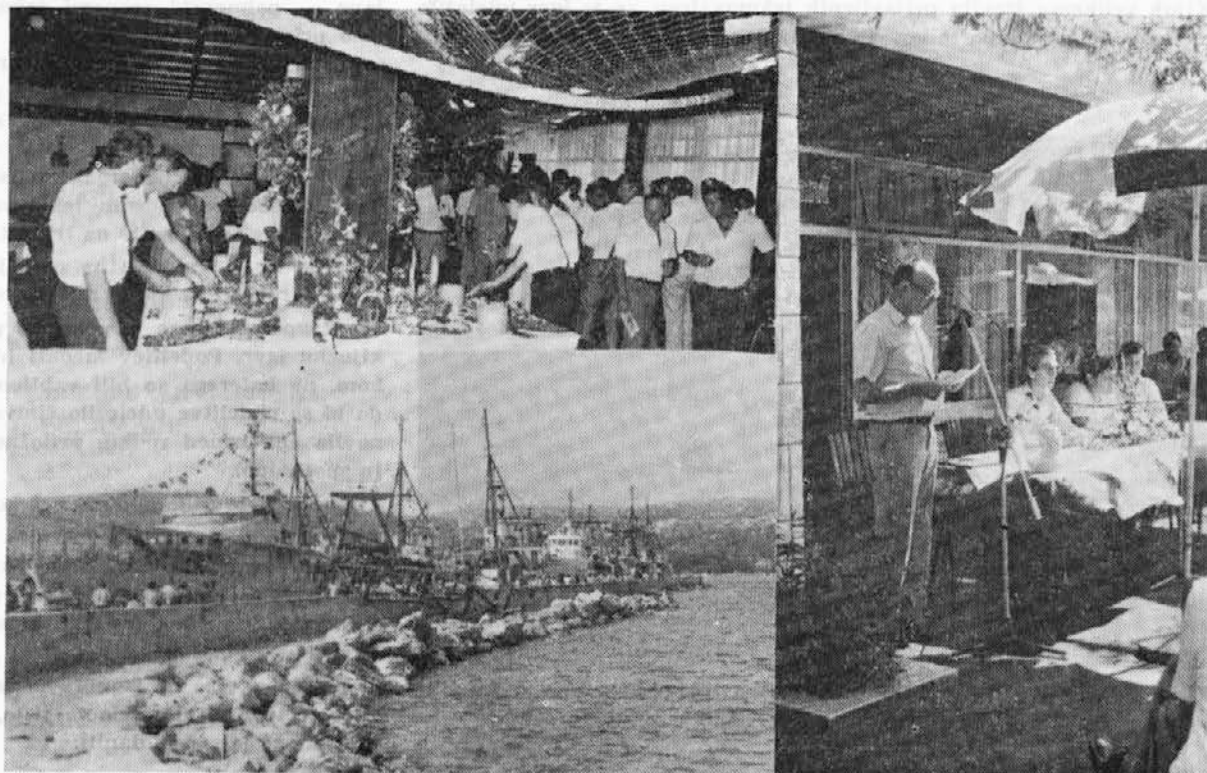
Poveljnika ladij sta HAMERŠČAK Jože in JAKOMIN Rajko, člani posadke pa PAHOR Danjel, PAHOR Elijo, MAJDIČ Karel, GODNIČ Miroslav, JURISJEVIČ Bruno, SIROTIČ Albin, BREMEC Friderik, PUCER Srečko, NOVAK Sergij, LAZNIK Siegbert, CVETKO Ljubo, MULEC Anton, ČEBOHIN Bogdan, AVDIČ Mustafa in DAGRI Mario.

V ribolovu s tehnologijo plavarice je bila najuspešnejša posadka ribiške ladje KNEŽAK z ulovom 201.207 kg rib.

Poveljnik ladje je BONCOMPAGNO Anton, člani posadke pa LAKOSELJAC Sergio, MILANOVIČ Josip, MILANKOV Ljubomir, SOMBRIS Vlado, STIFANIČ Zlatko in ŽIKOVIČ Bruno.

Med globinskimi kočarji je bila najuspešnejša posadka ribiške ladje LASTOVKA s poveljnikom JANEŽIČ Stanetom in članoma posadke GRUDEN Aldom in HADŽIČ Rešidom.

Ulovili so 20.715 kg bele ribe.



Priznanje za 30 let delovne dobe so prejeli:

RAVNIČ Josip, motorist na R/L KRAP, stacionirani v Medulinu. KRAP je prirejen za ulov s plavarico. RAVNIČ Josip se je v RIBI zaposlil leta 1969, pred tem pa je kot ribič delal v delovnih organizacijah MIRNA in ISTRINA.

KOCJANČIČ Bruno, osvetljevalec na R/L VAL, stacionirani v Tarski vali. VAL je prirejen za ulov s plavarico. KOCJANČIČ Bruno se je zaposlil v RIBI oktobra 1965, pred tem pa je bil ribič v DO MIRNA.

MARTINČIČ Janez, opravlja dela in naloge vodje ribarnice v Ljubljani, in sicer od leta 1961.

MARKEŽIČ Josip, se je zaposlil v RIBI leta 1961. Je član posadke R/L DELAMARIS, stacionirani v Izoli, kjer opravlja dela in naloge vodje stroja.

M. V.

ŠPORTNE IGRE DROGE

Organizator letošnjih letnih športnih iger je bila TOZD DELAMARIS, ki je svojo nalogo, po ocenah udeležencev, dokaj dobro opravila. Manj dobro so svojo nalogo opravili (ne)udeleženci iger. Kljub velikemu številu prijavljenih tekmovalcev, se je iger udeležilo le malo delavcev-športnikov in navijačev. Veliko je bilo neresnosti,

številni tekmovalci se niso »prilagodili« urniku tekmovanj ali se tekmovanja celo niso udeležili. Veliko pritožb je bilo na račun organizatorjev v TOZD, ki do svojih zadolžitev niso bili dosledni. Prijave — poimenski sezname tekmovalcev v posameznih disciplinah, niso prispеле pravočasno, kar je povzročilo številne težave: sezname so navajali imena, katera s tekmovalci niso imela nikakršne veze, poleg tega so se isti tekmovalci pojavljali v seznamu ekip v raznih disciplinah, katerih tekmovanja so se časovno pokrivala. V kolikor bi omenjeni organizatorji svojo nalogo opravili, do takih zmešnjav ne bi prišlo, saj je organizacijski odbor za pripravo iger računal na udeležbo posameznih tekmovalcev v več disciplinah in je zato tekmovanja »raztegnil« na tri dni.

Vse to je vplivalo na počutje udeležencev in na njihov končni vtis o igrah, ki so jih ocenili z »vsako leto slabše«.

Razpoloženje se je nekoliko popravilo v soboto popoldne ob zaključku iger. Podelitev medalj in pokalov je bila združena s piknikom, na katerega so bili vabljeni vsi delavci naše DO z namenom, da bi se podelitve udeležilo čimvečje število delavcev in da bi se ponovila ena izmed redkih priložnosti, da se delavci DROGE srečamo in spoznamo.

»Navijačev« je bilo res več kot v dopoldanskih urah.

Picnic je začel s podelitvijo priznanj in se kaj kmalu razvil v veselo rajanje. Za popestritev srečanja so, poleg ansambla Otavia Brajka in Giovanina, katerega »pripadnost« bi težko opredelili, poskrbela tudi pridna dekleta, ki so zagotovila bogat srečolov.

Med plesanjem, tekanjem za srečkami, ribami, klobasami, vinom in morda za »še ne izgubljeno šanso«, so urice hitro minevale. Prehitro je lépo minilo celo za tiste, ki so San Simon zapustili šele takrat, ko se je začelo daniti.

M. V.



Ekipe KOŠARKARJEV DSSS in TOZD RIBA pred tekmo. Tekma se je zaključila z zmago ekipe DSSS.



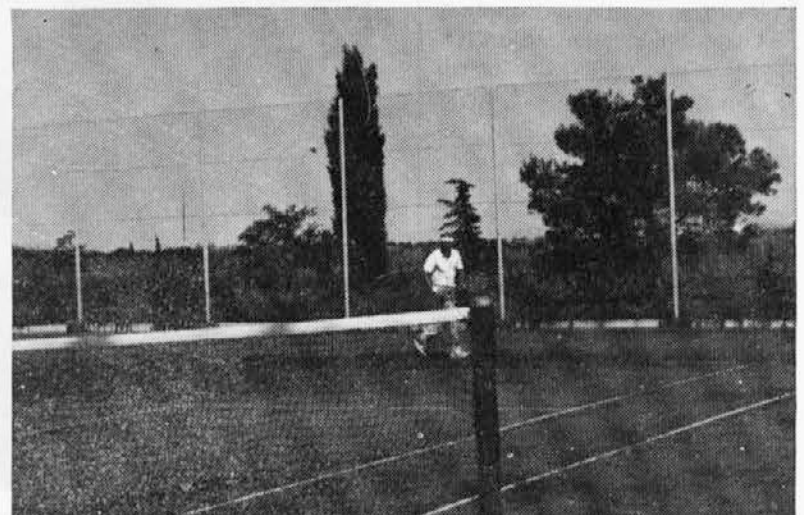
EKIPA TOZD Delamaris — prva v nogometu



V Drogi imamo tudi nekaj dobrih športnic.



Nogometaši TOZD Blagovni promet



Zdenko Vozlič, najboljši v tenisu, v Drogi se ve.

UVRSTITVE V POSAMEZNIH DISCIPLINAH**NOGOMET:**

1. DELAMARIS
2. BLAGOVNI PROMET
3. ARGO

KOŠARKA:

1. DSSS
2. DELAMARIS
3. RIBA

ODBOJKA MOŠKI:

1. DELAMARIS
2. RIBA
3. ARGO

ODBOJKA ŽENSKE:

1. DSSS I.
2. DELAMARIS
3. ARGO

TENIS MOŠKI:

1. BLAG. PROMET I.
2. BLAG. PROMET II.
3. DSSS II.

POSAMEZNO:

1. VOZLIČ Zdenko
2. SUSELJ Aleksander
3. KATONAR Robert

NAMIZNI TENIS:

1. DSSS
2. ARGO
3. DELAMARIS

POSAMEZNO:

1. TADIĆ Željko
2. IPAVEC Bogdan
3. SUSELJ Aleksander

STRELJANJE MOŠKI:

1. DELAMARIS
2. DSSS
3. ZAČIMBA

POSAMEZNO:

1. BUBOLA Anton
2. POŽAR Branko
3. SOVDAT Edi

STRELJANJE ŽENSKE:

1. DELAMARIS
2. DSSS
3. BLAG. PROMET I.

POSAMEZNO:

1. KLOBASA Milica
2. ŠKARPONA Zdenka
3. STEFANEC Vlasta

BALINANJE:

1. DELAMARIS
2. SOLINE
3. RIBA

VLEČENJE VRVI MOŠKI:

1. DELAMARIS
2. SOLINE
3. ARGO

VLEČENJE VRVI ŽENSKE:

1. RIBA
2. BLAG. PROMET
3. SOLINE

SKUPNA UVRSTITEV:

1. DELAMARS
2. DSSS
3. ARGO

24. septembra so za piranski občinski praznik bila organizirana športna tekmovanja, katerih se je udeležila tudi ženska odbojcarska ekipa DROGE v sestavi: VESEL Viljenka, BONIN Tatjana, ŠTRAUS Janja, DERIN Irena, PAVLETIČ Meta, VIDAKOVIČ Marina.

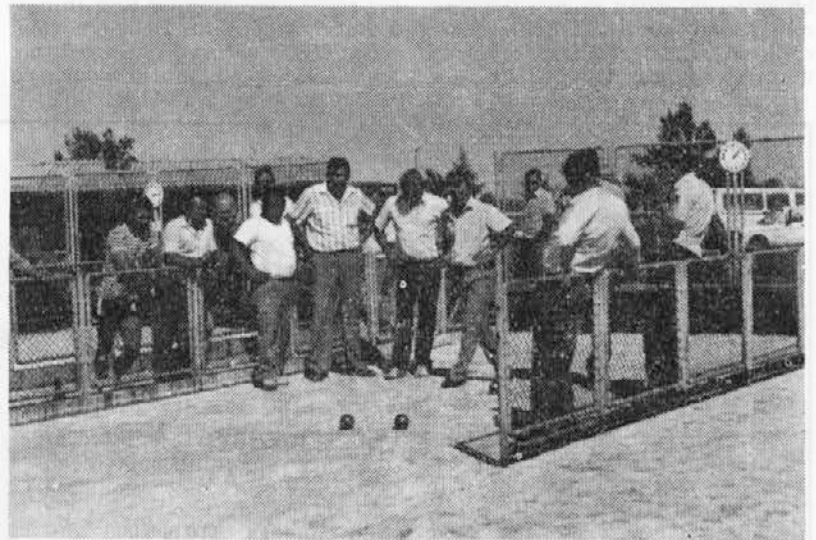
Naše odbojkarice so osvojile prvo mesto.



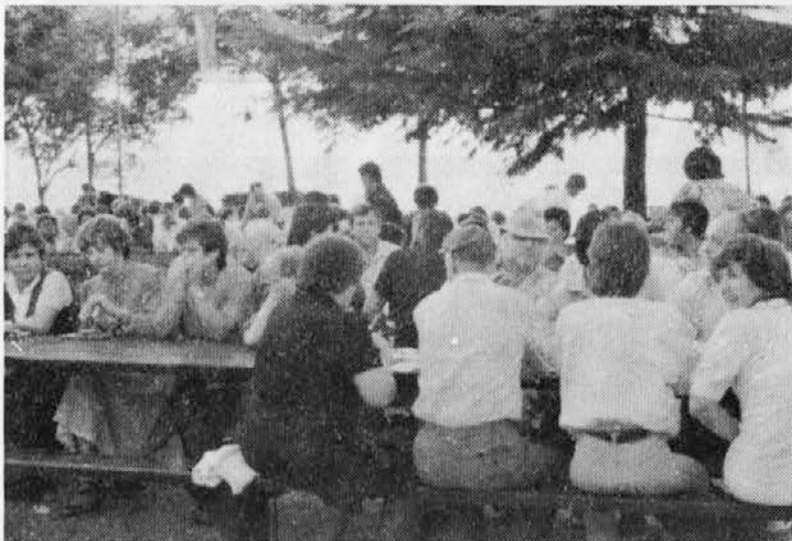
Pridna dekleta so skrbela za »enakomerno« podelitev rib, klobas in vina.



Prezem zasluženih priznanj



»Razdalje se mora dobro izmeriti« — balinarji



»Zatišje pred nevihto«. Ko se je spustil mrak so udeleženci piknika zamenjali klopi s plesiščem.



Ob toliki moči in navijanju mora biti vrv dovolj močna

RIBIŠTVO OMAHUJE

»Ribištvo v naši deželi se vse do danes ni razvijalo ne po potrebi in ne po možnostih (predvsem morsko), to pa zaradi pomanjkanja dolgoročne koncepcije razvoja in podpore v ekonomski politiki.«

»Tak odnos družbe do ribištva je pripeljal to vejo gospodarstva do zaostajanja, oz. stagnacije. Dolgoletno vegetiranje te veje gospodarstva na meji rentabilnosti je pripeljalo to dejavnost, po zaključnih računih za leto 1985, v izgubo.«

(Iz programa razvoja ribištva v Jugoslaviji 1986—1990)

Zadnja leta so za ribištvo Jugoslavije »suha« leta, še posebno za TOZD »RIBA«, ki posluje v težjih pogojih.

Jugoslovanski ribiči so v letu 1985 ulovili 49.387 ton rib, kar je 8.100 ton več, kot je znašalo povprečje let 1976—1985. V predelavo je šlo 38.078 ton rib, kar kaže na veliko soodvisnost ulova in predelave rib.

Na domačem trgu je padel plasman mešanih konzerv za 11 odstotkov in sardin v semenem olju za 8 odstotkov, povečal pa se je plasman slanosti rib za 22 odstotkov. Izvoz se je povečal za 12 odstotkov, devizni priliv pa samo za 6 odstotke. Zaloge so se povečale za 19 odstotkov in so predstavljale 25 odstotkov letne proizvodnje. Stroški surovin, materiala in energije so rasti hitreje kot prihodki, zaradi česar je celotna grupacija ribištva ustvarila manj sredstev za stanovanjsko izgradnjo, skupno porabo, rezervni sklad in za razširitev materialne osnove za delo. Obresti so se povečale za 2,5-krat in predstavljajo že 48,9 odstotka

v strukturi dohodka in so za 10 odstotkov večje od sredstev za osebne dohodke.

Oteženi pogoji gospodarjenja se nadaljujejo tudi v letošnjem letu, ribištvo ni več sposobno zagotavljati enostavne reprodukcije.

V takih pogojih gospodarjenja TOZD RIBA ne dosega pozitivnih poslovnih rezultatov, pestijo jo visoke cene novih ribiškkih ladij, amortizacije, cene repromateriala in rezervnih delov, transportne storitve, cene goriva ter tečajne razlike.

Stroški ulova rib so večji kakor jih priznava predelava. TOZD »RIBA« razpolaga s 25 ladjami, pretežno urejenih za ulov drobne plave ribe. V letu 1985 so ribiči RIBE ulovili 6.295 ton rib ali 17 odstotkov jugoslovanskega ulova v družbenem sektorju. Poleg tega so proizvedli v lastnem gojišču 261 ton školjk.

Obstoječe gojišče školjk je bilo postavljeno z lastnimi sredstvi. Pri razširitvi nasada v Seči in postavitvi novega ob Debelem rtiču pa v TOZD računajo na kreditna sredstva, saj je proizvodnja

školjk, 60 ton na hektar, ki se izvažajo pretežno na konvertibilno tržišče, izredno donosna.

Modernizacija predelave v TOZD »DELAMARIS« zahteva večje količine drobne plave ribe kot jih v TOZD RIBA trenutno nalovijo. Za povečanje ulova so najeli ribiški ladji NEPTUN I in NEPTUN II od delovne organizacije »NEPTUN« iz Komiže. Preuredili so ladjo INTERMARIS I za ulov s tehnologijo plivarice. To je največja plivarica TOZD, ki se bo pomikala za ribo od južnega do severnega Jadrana.

Kot že omenjeno, modernizacija predelave v TOZD DELAMARIS zahteva večje količine drobne plave ribe. Domači ulov (predviden ulov 10.000 t), kljub najetim ladjam, ne bo mogel zadostiti potrebam proizvodnje. TOZD RIBA je za zagotovitev potrebnih dodatnih količin drobne plave ribe sklenila kooperantske pogodbe z ribiči iz Kaštel Kambelovca pri Splitu za odkup 2000 t ribe, poleg tega pa računa v času ribolovne sezone odkupiti 2000 t plave ribe od drugih ribolovnih organizacij.

Težav je še in še. Ribištvo »RIBE« in ribištvo Jugoslavije sta v krizi, ki jo spremlja kup nelogičnosti. Včasih je resnično nemogoče ugotoviti ali je riba preveč pametna, da noče v mrežo, ali je tiisti, ki bi moral mrežo zategniti premalo. In pri tej prispodobi naj

nihče ne pomisli samo na ribiča. Vprašamo se lahko samo ali je ribič kriv, da so cene novih ribiškkih ladij previsoke, da ribištvo ni deležno davčnih olajšav carine ne registriranega goriva, ali je kriv za previsoke cene repromateriala in rezervnih delov, za iz dneva v dan naraščajoče tečajne razlike ali pa morda za to, da se ljudje še ne zavedamo, da nam ribištvo nudi zdravo in najcenejšo proteinsko hrano?

M. V.

Zaradi suše manjši odkup pšenice

Letošnja žetev pšenice je zaključena, jesen je tu in z njo skrb o setvi, o nabavi pšeničnega semena.

Od planiranih 850 t pšenice so jo v Toku AGRARIA odkupili le 658.662 kg, kar predstavlja 77 % republiškega plana.

Glede na pogoje predelave v roku od setve pšenice do žetve, je bila 100 % izpolnitev plana nemogoča.

Republiška zadružna zveza je 30 %-ni izpad plana, zaradi vpliva vremenskih faktorjev (suše), opravičila.

M. V.

Zakaj je bila potrebna preureditev Intermarisa?

Pogovori med DO DROGA TOZD »RIBA« in DO INTERTRADE iz Ljubljane o nakupu ladij s povlečno mrežo so pričeli leta 1978, realizirani pa so bili v naslednjem letu, in sicer z nakupom dveh ribiškkih ladij INTERMARIS I in INTERMARIS II. Ladji, prirejene za lov z lebdečo kočjo, sta bili izdelani kot prototipa v domači ladjedelnici Greben v Veli Luki. Ladjedelnica in TOZD RIBA sta pristopili k izdelavi, oz. nakupu ladij brez kakšnih koli izkušenj, saj sta bila INTERMARISA prva kot taka izdelana v Jugoslaviji. Med eksploatacijo sta ladji pokazali svoje pomanjkljivosti. Motorja nista bila dovolj močna za ulov z lebdečo kočjo. Posledice so bile verižne. Ker sta pri ulovu delala vedno z maksimalno kapaciteto, sta morala pogosto na generalno popravilo (vsaj enkrat letno), kar je pomenilo visoke stroške za rezervne dele in izpad ribolova.

Tudi mreži na INTERMARISIH nista bili primerni. Po izdelavi novih, nizkoodpornih mrež v delavnicah TOZD, se je ta neprimernost še potrdila.

Zaradi omenjenih pomanjkljivosti so se v TOZD RIBA odločili za preureditev ladij

v plavarici, pri katerih moč motorjev ni tako pomembna, saj je ne potrebuje za vleko mreže temveč le za plovbo do lovišča.

INTERMARIS I je bil preurejen v remontnih delavnicah TOZD. Preureditev je stala 250.000.000 din, od tega je bilo danega 110.000.000 din za 420 m dolgo in 130 m visoko mrežo.

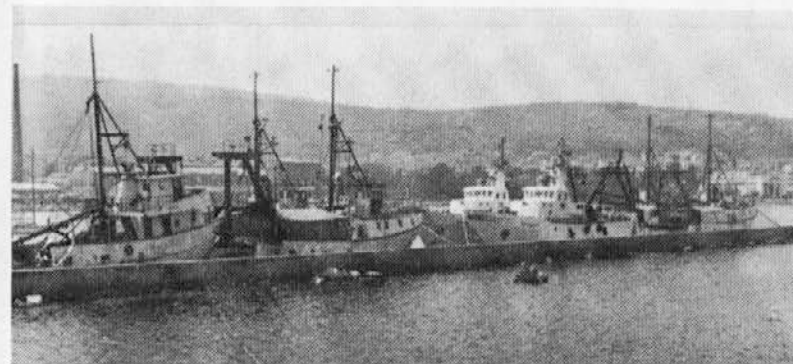
Ladja je opremljena z dvema novima čolnoma, ki jih je izdelal član Splošno obrtne zadruge Galeb iz Izole tov. AMON (tako je imenoval tudi čolne — AMON). Izdelani so iz armiranega poliestra, zato bo njihovo vzdrževanje veliko cenejše od vzdrževanja lesenih kaičev. S temi čolni namestavajo v TOZD zamenjati vse dotrajane kaiče.

Prenovljenemu INTERMARISU I se bo marca prihodnje leto pridružil prenovljeni INTERMARIS II.

INTERMARIS I je stacioniran na Rabu, od koder je tudi 8-članska posadka. Kapetan ladje je Marjan Perčinič, ostali člani posadke pa so: Ante Španjol, Josip Kaštelan, Tomislav Španjol, Josip Jureša, Rudolf Deželan, Tomislav Keko in Ervin Debelič.



Posadka R/L INTERMARIS I



V naslednjem letu bodo v remontnih delavnicah TOZD RIBA preuredili R/L INTERMARIS II

(Ne)cenjeni paradižnik

O organizirani proizvodnji paradižnika brez opore so v TokU-AGRARIA začeli razmišljati leta 1982, in sicer po ogledu paradižnikovih nasadov v Piacenzi, znani po svoji univerzi za agronomijo in selekcioniranem paradižniku. Skupina kooperantov in drugih predstavnikov TOK je nasade obiskala konec avgusta, ko je bil paradižnik zrel in še ne obran.

Paradižnik brez opore ali, kot ga pri nas imenujemo industrijski paradižnik, se od ostalih vrst paradižnika razlikuje po svoji odpornosti. Ima trdno ovojnico, zato ne poka tudi pri večjih količinah vlage (zalivanje, dež).

Je izredno mesnat in je zato primeren za svežo uporabo in predelavo.

Kmetje so bili nad načinom proizvodnje paradižnika brez opore, navdušeni. Že v naslednjem letu je v okviru TOK stekla poizkusna proizvodnja, leta '84 pa sta bili s paradižnikom posejani že dve melioracijski področji: Sermin—Valmarin in Bonifika—Bertoki. Vse je kazalo, da bo proizvodnja stekla in da v naslednjih letih lahko pričakujemo še večje uspehe.

V program pridelave industrijskega paradižnika se je vključil tudi TOZD ARGO, ki se je odločil za sofinanciranje nove linije za predelavo svežega paradižnika v Podravki Umag. Po planih naj bi do leta 1990 TOK AGRARIA zagotovila za predelavo 8000 t industrijskega paradižnika. Toda že leta 1985, ko bi ga morala pridelati 2000 t in toliko ga tudi oddati v predelavo, se je zataknilo. Plan ni bil dosežen niti 50 %. Vzrok temu niso bile le vremenske razmere. V naslednjem letu ('86) so se težave podvojile. Tov. Marjan GRIZON, vodja komercialne TOK, je »problematiko paradižnika« predstavil takole:

»V letošnjem letu smo planirali odkupiti in prodati 4500 t paradižnika s tem, da smo predhodno planirali posejati na obalnem območju cca 1800 t paradižnika brez opore (ali kot ga imenujemo — industrijskega paradižni-

ka) in 1500 t tržnega paradižnika.

Zataknilo se je že na začetku, in sicer pri formiranju odkupnih cen industrijskega paradižnika. Prva cena je bila 24,00 din za odkupljen kg s tem, da se kooperantu prizna še 2,00 din na kvaliteto! Kmetje se s ceno niso strinjali. Po številnih dogovorih je TOK pristal na odkupni ceni 28,00 din, ki je bila obenem usklajena cena med odkupovalci paradižnika v Istri (PIK, Podravka, poreški kooperanti).

Kmetom tudi ta cena ni odgovarjala češ, da z njo ni mogoče pokriti stroškov pridelave, predvsem ne stroškov obiranja paradižnika. Kljub temu, da so kmetje paradižnik posadili, pogodb niso podpisali. Odkup ni bil zagotovljen. Tako smo v TokU odkupili in prodali v Podravko Umag le 500 t industrijskega paradižnika in ne 800—1000 t, kot je bilo predvideno v planu. Tržnega paradižnika smo odkupili 1200 t in ga prodali na slovenskem in hrvaškem tržišču.

S takimi in podobnimi težavami se v TokU srečujemo tudi pri odkupu ostalih povrtin. Za odpravo navedenih problemov bi morali nujno izvesti nekaj ukrepov.

Selekcionirati bi morali kooperante, ločiti »resne« kooperante od neresnih in resnim zagotoviti odkupno ceno že pred saditvijo. Pri industrijskem paradižniku bi se za ceno morali predhodno dogovoriti tudi s TOZD ARGO.

Veliko bolje bi bilo, da bi postrojenje za sortiranje, pakiranje in predelavo paradižnika imeli v TOZD ARGO, ker bi bili stroški manjši. Poleg tega pa bi v TokU morali nabaviti osnovna sredstva za pripravo in dostavo blaga (sortirne in pakirne naprave, hladilne prostore) kupcu, kajti le tako bi dosegli višjo kvaliteto blaga od sedanje in bi do kupca lažje prišli.

In ne nazadnje, pri vsakem ukrepanju bi morali slediti dolgoročnim ciljem, v vidu bi morali imeti ekonomsko perspektivo kmeta, TOZD in organizatorja proizvodnje — TOK AGRARIA.

S težavami v kmetijstvu se že leta in leta SREČUJEMO in prav tako z ukrepi, ki naj bi te teža-

ve odpravili. Prepogosto pa se je izkazalo, da ti ukrepi le niso osnovani na dolgoročnem gledanju, da ima želja po hitrem izboljšanju obstoječega stanja močan vpliv pri sprejemanju le-teh.

Morda pa odločitev o sofinan-

ciranju postrojenja za predelavo paradižnika v Podravki le ni bila tako zgrešena.

Mi smo dali, čas pa bo prinesel svoje. Vedno je bilo tako.

M. V.



V prvi polovici julija je naša DO organizirala prijateljsko srečanje s svojimi poslovnimi partnerji iz Slovenije.

9. in 16. julija so se predstavniki slovenskih trgovskih hiš zbrali v kleti TOZD VINAKOPER, kjer so ob pozdravnem nagovoru predsednika KPO in direktorja TOZD okusili vina obeh DROGINIH kleti in kraški pršut. Na izolskem pomolu so se vkrcali na ribiško ladjo in odpluli na vožnjo po koprskem zalivu od Umaga do Debelega rtiča. Poleg vina DROGINIH kleti so gostje lahko okusili sardale in školjke.

Srečanje v takem sestavu je bilo prvo. Namen srečanja je bil spoznati se in poglobiti prijateljske in poslovne stike. Namenu je bilo zadoščeno. Odziv srečanja je bil izredno pozitiven, kar kaže srečanje v taki ali podobni obliki ponoviti.



Madžarska - naš obisk v tej deželi

Nekateri med nami so sodelovali pri obisku članov iz Kmetijske zadruga iz vinarstva SZOLOSKERT iz Soltvadkert, nekateri pa smo o tem prebrali v našem glasilu. V mesecu maju so bili namreč pri nas delavci Kmetijske zadruga za vinarstvo sedaj v mesecu septembru pa so delavci in kooperantje TOK Vinakras in TOZD Vinakoper ter nekateri posamezniki iz drugih TOZD in DSSS vrnili obisk. Namen obiska je bil ogled njihove zadruga, spoznavanje njihove tehnologije pri pridobivanju vina in kmetijske površine, kjer se prideluje. Tako smo odšli na Madžarsko in naše prvo mesto, kjer smo se srečali z našimi gostitelji je bilo glavno mesto Madžarske Budimpešta. Madžarska leži v srednji Evropi, severno od Jugoslavije, v Panonski nižini, v porečju Donave in Tise ter meri 93.030 kv. Madžarska je ravninska dežela, saj je njen najvišji vrh visok 1.000 m. Tako nas je že prvi dan spremljala na naši poti sama ravnina, skrbno obdelana in urejena. Na poljih je po večini posajena koruza, v notranjosti pa so vinorodna področja.

Prvi dan smo se po večurni vožnji ustavili v Budimpešti in tukaj so nas pozdravili gostitelji ter nam zaželeli dobrodošlico v njihovi deželi še posebej pa pri njih. Nato smo si ogledali nekatere lepote njihovega glavnega mesta Budimpešte. Premalo časa smo imeli na razpolago, da bi si mesto bolje ogledali, marsikdo pa je sklenil, da se bo še vrnil v Budimpešto in si ogledal njegovo lepoto. Budimpešta leži ob reki Donavi, in ima 2,5 mil. preb. Mesto leži delno na desnem bregu Budim in delno na levem bregu »Pešta«, Budimpešta pa je nastala z združitvijo obeh delov. Je kulturno, politično in gospodarsko središče Madžarske, v njej prebiva dve tretjini Madžarov. Mi smo si ogledali oba dela Budimpešte, parlament in še druge znamenitosti za katere smo imeli čas tisti prvi dan, ko smo prispele v Budimpešto. Prespali smo v lepo urejenem hotelu, zjutraj pa smo si ogledali pri dnevni svetlobi še nekatere znamenitosti, na katere nas je opozarjal naš vodič, sicer zaposlen v Szolokert, prevajala pa nam je Kristina, ki je bila z nami na poti iz Portoroža. Madžarski jezik je veja ugrofinske družine uraloaltajske jezikovne skupine in za nas popolnoma nerazumljiv. Zato smo se sporazumevali s pomočjo angleščine, nemščine, še najlažje pa je bilo sporazumevanje s pomočjo naše Kristine.

Tisti dan nas je čakala še dolga pot, saj smo potovali v mesto Tokaj, ki leži ob reki Tisi le nekoliko od meje Sovjetske zveze. Mi smo to mesto obiskali zaradi tega, ker je v tem kraju vinorodni kraj, kjer pridelujejo vino znano po vsem svetu, Tokaj. Člani Kmetijske zadruga v Tokaju so nas peljali na ogled njihovih vinogradnih površin, ki so lepo in skrbno urejene. Povedali so nam, da pri njih trgajo grozdje pozno jeseni, včasih celo v decembru, ko je že sneg. Zato pa pridelujejo kvalitetno vino, za

katere so nam povedali izrek: da je tokaj vino med kralji, pijejo pa ga kralji. To je veljalo včasih, ker bi danes prodali le malo vina, če bi ga pili samo kralji. V kmetijski zadrugi imajo urejeno klet v kateri smo preizkušali njihov pridelek, začeli pa smo z letnico vina 1979. Vino je res dobro, sladkega okusa in nekaj povsem novega za nas, ki smo navajeni na naša kiselkasta vina, merlot in refošk, pa seveda še teran. Ravno tako kot naša vina pa se ustavi v glavi in nato naredi težke noge. Torej poslušnice so enake. Prespali smo v mestu Tokaj oziroma v njegovi neposredni bližini, saj so nas razmestili v dve skupini in tako prenočevali na skupnih ležiščih. Ni bilo tako udobno kot prvi večer, zato pa je bilo bolj živahno, saj smo bili vsi razporejeni v nekaj sobah. Naslednje jutro smo se zahvalili našim gostiteljem ter nadaljevali pot k našemu resničnemu cilju obiska, obisk Kmetijske zadruga v Soltvadkertu. Potovali smo, kot že prejšnja dneva po ravnini, posejani s koruzo, sladkorno peso in drugim. Dežela je lepo urejena, čista. Na Madžarskem ni velikih mest, saj sem že v uvodu povedala, da je prebivalstvo zgoščeno v glavnem mestu. Precej je vasi in večjih naselij. Vse, tudi Soltvadkert je prijazno mesto, še bolj prijazno pa so nas sprejeli predstavniki tega mesta. Kot prvo so nam razkazali njihovo klet, kjer so bila vidna dela, saj je bila trgateg pri njih že v polnem teku. Ogledali smo si klet, kjer hranijo njihova vina. Kapaciteta te vinske kleti je 900 vagonov, v polnilnici pa polnijo 6000 steklenic na uro. Vendar je bilo tisti dan vidno delo le na dvorišču kjer so dovažali, razkladali in predelovali grozdje, oziroma začeli s procesom predelave. Zadruga ima še eno posebnost, imamo jo tudi pri nas, in sicer, da ima poleg zaposlenih delavcev tudi precej kooperantov in po besedah naših tolmačev imajo urejene medsebojne kooperantske razmere.

Iz prostorov njihove zadruga so nas odpeljali, da si uredimo prenočitve. To mesto nima svojega hotela, zato smo prenočevali v stavbah, ki so zgrajene poleg manjšega jezera in jih poleti uporabljajo, kot kraj za letovanje. Prijaznost in gostoljubnost naših gostiteljev se je nadaljevala. Skupaj z njimi smo imeli večerjo v prostoru, ki je urejen za sprejem njihovih gostov, nato pa smo nadaljevali še v njihovi vinski kleti, kjer smo preizkušali njihovo vino, vino pa je preizkušalo našo sposobnost. Kot posebno pogostitev, ki je pri njih precej v uporabi pa smo pekli slanino in papriko, okrog vnaprej pripravljene ognja. Povedali so nam, da je to njihov način pogostitve, da je v navadi po vseh krajih Madžarske in na vseh domovih. Zvečer se zberejo sosedje ali gostje na vrtu, kjer si pripravijo ogenj in nato na palici pečejo slanino in papriko.

Poslovali smo se od naših gostiteljev, oni pa so se zjutraj prišli posloviti od nas tako, da so nam zaželeli dobro jutro z njihovo,

vo, takorekoč, narodno pijačo palinko. Po uradnih razgovorih med našimi predstavniki in njihovimi, smo se poslovili od njih, s seboj domov pa prinesli prijjetne občutke. V Jugoslavijo smo potovali spet ob jezeru Balatov, ali po naše ob Blatnem jezeru. To je njihovo turistično središče, to je za Madžarsko morje, saj drugega nimajo. Jezero je precej dolgo, široko in globoko, le-

ži pa ob cesti za glavnim mestom Budimpešta. Tudi tukaj so lepa in urejena mesta, prijeten videz pa daje zelenje.

V nedeljo popoldne smo se poslovili od Madžarske. V ponedeljek smo se vrnili k našim vsakdanjim delom, spomini na Madžarsko pa so nam ostali in to lepi in prijjetni.

A. Š.

Poslovanje TOZD »GOSAD« Središče ob Dravi v osmih mesecih letošnjega leta

Proizvodni rezultati v prvih osmih mesecih letošnjega leta so zelo ugodni. Proizvodnja je bila realizirana z 2.361 tonami, to je za 53,2 % več kot v enakem obdobju lanskega leta oziroma 69,7 % planirane letne proizvodnje.

Na obratu v Središču je bila proizvodnja realizirana 1.982 ton, to je za 62,6 % več kot v enakem obdobju lanskega leta in 69,5 % planirane proizvodnje za leto 1986. Največji porast proizvodnje je bil pri vloženi kumaricah in šampinjoni.

Na obratu »JELKA« Vrhnika je bilo proizvedeno 379 ton čajev in polizdelkov za filter čaje, to je za 17,7 % več kot v osmih mesecih lanskega leta in 70,7 % planirane proizvodnje za letošnje leto.

Izvoz-fizični obseg, se je prav tako povečal. TOZD je v osmih mesecih letošnjega leta izvozila 995 ton vrtnin, zdravilnih zelišč, gob in polžev. To je 16 % več kot v enakem času preteklega leta in 4,5 % več kot je bil plan za leto 1986.

Kljub visoki realizaciji fizične proizvodnje in visokemu izvozu pa finančni podatki o poslovanju niso tako vzpodbudni. Na to vpliva več razlogov, naj navedem le nekaj najbolj pomembnih:

1. ker je proizvodnja sezonskega značaja, ima TOZD trenutno velike zaloge gotovih izdelkov;
2. velika zadolženost TOZD za obratna sredstva (samo kratkoročni krediti), zaradi tega tudi visoke obresti;
3. izpad realizacije izvoznih premij;
4. izpad realizacije internih izvoznih premij.

Ker se proizvodi še ne prodajajo tako, da bi lahko le-te v večji meri pošiljali na tržišče, imamo visoke zaloge gotovih proizvodov, kjer so vezana izposojena obratna sredstva.

Zaradi sezonskega značaja tako v proizvodnji kot pri odkupu TOZD nima lastnih obratnih sredstev. Tako si mora najemati kratkoročne kredite za obratna sredstva (50 milijard starih dinarjev). Iz tega izhajajo visoke obresti.

V letošnjem letu TOZD ni prejela še nobenih izvoznih premij tako, da zaenkrat ne moremo govoriti o uspešnem izvozu.

Prav tako TOZD ni prejela tudi nikakršnih izvoznih premij v okviru DO za porabljen devize, kar še dodatno slabi izvozne učinke in poslovni rezultat TOZD.

Kljub raznim obračunom in izračunom, izvoznih premij TOZD ni prejela.

Ob primerjavi kazalnikov podskupine dejavnosti in TOZD »GOSAD« v obdobju januar—junij 1986 lahko ugotovimo, da TOZD dosega nadpovprečne rezultate glede na podskupino. Seveda pa je drugače, če pogledamo samo osebne dohodke. TOZD je izplačala povprečni osebni dohodek v omenjenem obdobju 76.849 din na delavca. Dosega 90,2 % povprečnega osebnega dohodka na delavca v DO »DROGA«, 82,9 % povprečnega osebnega dohodka na delavca v podskupini in 83,2 % povprečnega osebnega dohodka na delavca v gospodarstvu v SRS. Po izplačanih osebnih dohodkih je TOZD na 11. mestu v DO od 13 TOZD in DSSS. V prvem polletju 1985 je bila na 9. mestu.

Za zaključek le to: Ugotovimo lahko, da kljub večji proizvodnji, večjemu izvozu, dohodka ni v tolikšni meri (izpad izvoznih premij eksternih in internih) da bi lahko uredili tudi nagrajevanje delavcev po vložnem delu. Izpad dohodka je tisti element, ki to onemogoča, vendar na realizacijo le-tega, delavci nimajo vpliva (izvozne premije).

Mogoče še samo ta ugotovitev, da imajo delavci v DO višje osebne dohodke v tistih tozdih, kjer dosega slabše poslovne rezultate, kot v naši TOZD. To pa delavcem v TOZD »GOSAD« ni razumljivo. Doklej še tako?

Ivan Rakovec

Primorski vinogradniki in vinarji po Španiji

Skupina vinogradnikov in vinarjev iz Kopra, Sežane, Brd in Vipave se je od 15. do 25. junija z avtobusom odpeljala na strokovno ekskurzijo po Španiji. Cilj je bil, spoznati deželo vina, videti vinske kleti, seznaniti se s tamkajšnjo tehnologijo pridobivanja in skladiščenja vin, in seveda, kakšno spoznanje prenesti na domača tla.

Z vlakom po katalonski vinski kleti

Za prvi dan je bila predvidena pospešena vožnja skozi Italijo in Francijo, po Azurni obali, proti Španiji. Iz kraševske, sušne francoske Katalonije smo prišli naslednji dan v špansko Katalonijo, najbogatejši in industrijsko najbolj razviti del Španije. Primorci smo se najprej zagledali v nizino velikih vinogradov, kjer raste nizka vinska trta brez opore. Poleg peščne obale, na kateri se bujno razcveta turizem, ki prinese Španiji v treh mesecih toliko deviz, kolikor dobi od turizma Jugoslavija v vsem letu, so pritegnile našo pozornost tudi obcestne table s katalonskimi imeni krajev (Katalonščina je star jezik, hi ga v Španiji govori okoli 7 milijonov ljudi in dobiva po Francovi smrti spet veljavo, čeprav je želel Franco vso deželo nasilno pošpaniti).

Blizu Barcelone, mesta, ki se vsestransko razcveta, smo prispeli v klet mesteca Sant Sadurn d'Anoia, v drugo največjo špansko klet. Predsednik katalonskih enologov nas je najprej vodil po bogatem vinogradniškem področju, kjer rastejo tri sorte grozdja. Vinogradi so last manjših lastnikov, ki pridelajo povprečno okoli 13.000 kg grozdja na hektarju vinograda. V polnilnici napolnijo dnevno 160.000 steklenic, v ogromni kleti, kjer so skladišča v štirih nadstropjih pod zemljo, pa shranjujejo 95 odstotkov španskega penečega vina treh avtohtonih sort.

Z majhnim vlakom smo se vozili po najnižji podzemni kleti in opazovali proces polnjenja steklenic ter dolge tunele, v katerih shranjujejo steklenice vina pet let.

Iz kleti Freixenet nas je vodila pot po najdaljši evropski avtobusni poti, ki teče skozi Barcelono. Postali smo pred Sagrado famiglio, še nedokončano katedralo, mojstrovino Antonia Gaudija, in samo iz avtobusa ošinili Kolumbovo ladjo Santa Maria, maketo v naravni velikosti.

»Zeleno, ki te hočem, zeleno...«
(F. G. Lorca)

Drugo jutro je vstajala pred nami Costa Dorada (Pozlačena obala), turistično manj razvita, za marsikateriga turista pa najlepša španska obala. Med cestnimi pasovi so cveteli oleandri, okoli nas pa so se razprostirali vinogradi, žitna polja, nato nasadi oljk, mandeljnov, pomaranč... Po kraškem gričevnatem svetu se obala strmo spušča proti Costa Blanci (Beli obali). Prihajali smo v najsiromašnejši del Španije, kjer so poleti suhe rečne struge. Erozijska je razjedla hribe, na katerih so se pasle koze. Na polpuščavskem svetu so vztrajala zelena mandeljnova drevesa, pod katerimi so stalno rahljali zemljo, da se ne bi še bolj izsuševala. V soncu so se svetile majhne bele hiše z re-

šetkami na oknih, izginjale so baročne katedrale... Zadihali smo Andaluzijo, deželo serenad, flamenca, bikoborb, pokrajino največjega španskega lirika Federica Garcia Lorca.

Regalo per amor

Proti Granadi so se na rdeči zemlji razprostirali polni žitni klasi. Granada, v 15. stoletju center umetnosti in znanosti, leži ob vznožju Sierre Nevade (Snežne gore), na kateri se vedno beli sneg.

Prehitro smo si ogledali mavrski grad Alhambro, da bi se lahko naužili njegovih arabesk, haremov, dvoran in vrtov. Pa še španske ciganke so našim fantom tako vsiljivo ponujale nageljne: »Regalo per amor!«. Nas pa je čakala Malaga, kjer smo bili gostje kleti Lorios.

Izvedeli smo, da je na področju Malage 16.000 hektarov vinograda. Pobrano grozdje pustijo do dvanajst dni na soncu, del mošta pa še koncentrirajo. Njihova vina zorijo najmanj dve leti. V petstolitrske sode dolivajo vsako leto novo vino, da ohrani specifičen okus in aromo.

Bili smo blizu Gibraltarja, zato smo se odpovedali kosilu in postajam, samo, da smo lahko prestopili mejo enega izmed najpomembnejših oporišč NATO pakta, ki je že 200 let pod angleško zastavo. Mesto se razprostira na severni strani mogočne skale, po cesti — letališču pa se je vila kolona španskih, angleških in drugih vozil.

Gonzales Byass

Od najjužnejše točke smo odšli proti notranjosti Španije. Zapuščali smo polja pomarančevcev in pašnike, na katerih so se pasli biki, obsojeni na muke v arenah. Spraševali smo se, zakaj so bila drevesa plutovcev ponekod bujno zelena, marsikje pa smo videli posušena vsa debla, mrtev gozd.

V mestu Jerez de la Frontera smo se zgodaj zjutraj čudili pestri ponudbi mestne tržnice. Predsednik vinarskega združenja tega območja, ocenjevalec vin na ljubljanskem vinskem sejmu, nas je pozdravil že pred hotelom. Predstavil nam je mesto, ki je že v romanski dobi izvažalo vina po vsej Evropi.

Vinogradniki Jereza so 5 do 25 kilometrov oddaljeni od mesta, v bližini trt pa je tudi ogromna klet z lepo urejenim parkom. Trgatev opravijo v septembru, pri delu pa jim pomagajo sezonski delavci in študentje. Skupna klet zbere 3.500 vagonov grozdja lastne pridelave, ostalo dobijo od kmetov. Združenje proizvajalcev in trgovcev vsako leto določa ceno grozdja.

Pridelujejo samo bela vina, v kleti pa imajo 70.000 sodov po 500 litrov. Zanimivo je bilo videti, kako nikoli ne napolnijo sodov, da se lahko na površini razmnožujejo glivice, ki ščitijo vino in dajejo vinu značilen

okus in aromo. V kleti imajo nemške in italijanske stroje, s katerimi napolnijo 12.000 steklenic v eni uri.

Ogledali smo si tudi klet, v kateri starajo vino — brandy in sherry — v hrastovih sodih. V 300.000 sodih je 50 milijonov litrov vina z nalepko Gonzales Byass. Ime lastnika te velike

španske kleti, ki je bila ustanovljena že v prejšnjem stoletju, smo pogosto srečevali na reklamah ob cestah. Vino izvažajo po vsem svetu, tudi v Jugoslavijo, kar potrjuje jugoslovanska zastava na sodu, pred katerim smo se slikali.

(Nadaljevanje na 10. str.)



Taki so španski vinogradi



Vsi skupaj pri »TIO PEPE«



Glinaste posode v kleti Valdesenas

Primorski vinogradniki...

(Nadaljevanje z 9. str.)

Proti deželi don Kihota

V Seville, mestu, ki je navdihovalo mnoge glasbenike, smo se srečevali s prelepimi hišami s notranjimi dvorišči, s spomini arabske kulture. Ko smo pred seboj vsepovsod videli velika polja koruze, sončnice, pšenice, ko smo strmeli v vinograde, oljčne nasade, smo se spraševali, od kod Španiji toliko vode, saj je v dolinah in na hribih iz cevi pršela voda in namočila obdelano zemljo. Andaluzija je bogata dežela!

Peljali smo se čez široko reko Guadalquivir, proti deželi don Kihota — Kastiliji. Spet zeleni, srebrni, zlati pasovi — trte, oljke in žito. Malo smo prisluhnili vodiču, ki je prejšnji večer izvedel, da so polja okoli Seville v rokah dvanajstih velikih družin, da je na tem območju visoka brezposelnost, da dobi delavec za dnevno obiranje bombaža 1.500 pezeta, če dela deset ur, za obiranje grozdja pa 2.000 do 2.500 pezeta. V tovarnah je najnižja plača 45.000 pezeta, začetna plača inženirja pa 120.000 pezeta mesečno.

Per buen camino

Prešli smo Sierro Moreno in vozili skozi najbolj sušno pokrajino Španije. V dolini Valdepenas (Dolina muk) smo bili spet med trtami in oljkami. Ob cestah je bilo polno velikih glinastih posod; glinaste so bile tudi 4.500-litrske posode, v katerih so shranjevali vino v manjši kleti, kjer smo za liter belega vina plačali le 35 pezeta ali okoli 100 din.

Samo dve uri sta nam ostali za Toledo, nekdanjo prestonico Kastilije, staro mesto na griču, mesto, ki je pritegnilo El Greca in v katerem bi se marsikdo od nas rad vrnil. Puerta del Sol (Sončna vrata), središče in simbol Madrida, smo si ogledali v večernem živzavu, mesto pa v jutranjem soncu.

Madrid je najvišje ležeča in najtoplejša evropska prestolnica,

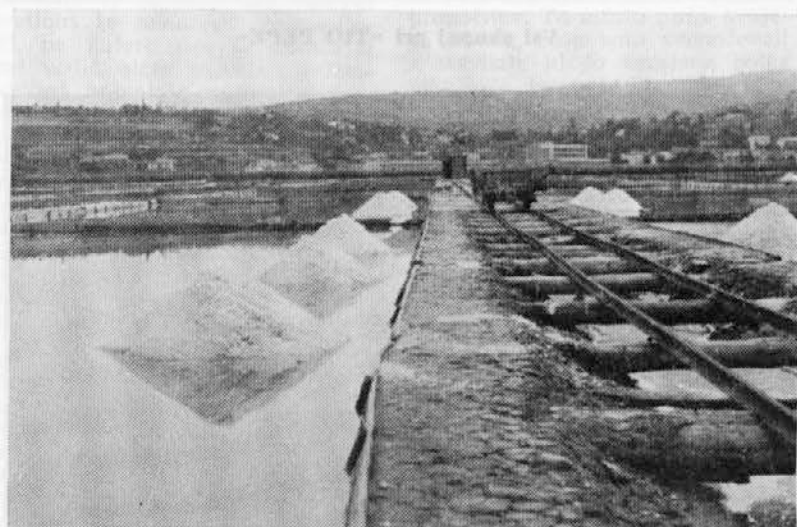
kjer doseže temperatura v juliju in avgustu 43 stopinje Celzija. Ko smo zapuščali lepo, takrat še zeleno mesto, je bila jutranja temperatura 19 stopinj Celzija. Opažali smo vrste ljudi, saj je 22. julija Španija ponovno volila socialističnega Gonzalesa. Med plakati in slikami kandidatov različnih strank (barvne fotografije so bile v vseh mestih na obeh straneh glavnih cest) smo bili pozorni tudi na njegovo sliko ob napisu Vota PSOE — per buen camino.

Nedelja. Ustavili smo se v Valle de los Coidos (Dolini padlih), v zelenem, kamnitem gorskem svetu, kjer je ogromen spomenik vsem padlim, republikancem in falangistom, v španski državljanski vojni, v kateri je sodelovalo 1.500 Jugoslovancev, tudi več Primorcev. Od Segovie je vodila pot po tipični kraški pokrajini, čez reko Ebro, potem pa smo se spet spuščali po nižinskem svetu, bogatem s trto in z žitom. Vedno bolj zelena, vlažna in valovita pokrajina Baskija nas je spominjala na Slovenijo, prav tako rastlinstvo in kamnite hiše, z majhnimi okni in z železnimi balkoni. To je področje, kjer smo spet poleg španskih napisov srečevali tudi baskovske. V krajih, kjer prevladujejo Baski, so zdaj šole v baskovskem jeziku, ki ga je general Franco prepovedal. Na ekstremiste, ki kličejo po baskovski politični neodvisnosti, so nas opozarjali samo nekateri prečrtani španski napisi.

Obiskali smo tudi znano baskovsko mesto San Sebastian, turistični raj za bogate Špance in tujce. Mesto ima peščeno plažo v obliki školjke, na obeh straneh plaže sta dve vzpetini, ki se dvigata iz morja, med obema pa je majhen otok. Spominjal nas je na naš Bled.

Tako smo Primorci začeli spoznavati deželo vina, oljka in žit ob Sredozemskem morju, od nje pa smo se poslovili ob Atlantiku, ko smo se po južni Franciji vračali k svojemu morju — in k svojemu vinu. Teran so nam v jutranjih urah ponudili gostoljubni Sežanci.

Boris Bržan



Sezona pobiranja soli je zaključena. V primerjavi z lansko je bila letošnja kratka. Kljub temu so solinarji pobrali več soli kot so planirali (5000 ton), in sicer 6300 ton. Vsa nabrana sol je namenjena široki potrošnji, to je gospodinjstvu. Zaradi ukinjenega količinskega kontingenta uvoza soli bo realizacija TOZD odvisna le od doma nabrane soli. To pa pomeni manjši dohodek.

Še nekaj o referendumu

Veliko je bilo napisanega in povedanega o bližajočem se referendumu, ki bo 26. oktobra 1986. Občani Izole, Kopra in Pirana se bomo na ta dan odločali o zbiranju sredstev za nadaljevanje gradnje izol-ske bolnišnice in ureditev vo-doskrbe. O vsem tem smo se seznanili z informacijo v glasi-lu »NOVICE št. 7«, ki so iz-šle konec septembra.

Bolnišnica in voda, oboje je pomembno za našo prihodnost.

Znano nam je, da je za našo proizvodnjo velikega pomena prav oskrba z vodo, kajti brez nje, kot smo že večkrat doživi-li, se ustavi naš delovni proces.

Koliko vode porabimo?	
dnevno	1.700 m ³
mesečno	35.000 m ³
letno	450.000 m ³

Poraba je preračunana na povprečje zadnjih treh let.

Omembe vredno je, da se je poraba letos občutno zmanjšala in sicer znaša povprečno 1.350 m³ na dan.

Iz tega sledi, da če želimo proizvajati, moramo razmišljati tudi o prihodnosti, kajti v kolikor ne obnovimo vodnih virov, se nam obetajo »suhi« časi ali drugače rečeno ustavitve proizvodnje.

Zato se s treznim premislekom in dokler je še čas, odločimo na referendumu »ZA«. Oktober, 1986

Srečanje mladih delavcev ribje predelovalne industrije Jugoslavije

Mladi delavci iz ribje predelovalne industrije Jugoslavije so se letos v septembru srečali na lepem otoku Braču. Gostitelj-srečanja je bila tovarna »SARDINA« Postire. Srečanju so prisostvovali mladi iz delovnih organizacij Mirna Rovinj, Adria Zadar, Mardesič Sali, Neptun Komiža, Jadranka Vela Luka, Ribarstvo Rijeka Črnojeviča, Riba Rijeka (v njenem sestavu sta Ika Ičić, Plavica Cres) in DO DROGA TOZD »DELAMARIS« Izola. Ta srečanja mladi organizirajo vsako leto v enem izmed krajev, kjer se nahaja ribja predelovalna industrija. Do sedaj so srečanja organizirali poleg Sardine Postiere še Mirna Rovinj, Neptun Komiža (Vis), Jadranka Vela Luka (Korčula) in TOZD »DELAMARIS«, ki je bil organizator iger leta 1983.

Takih srečanj se mladi delavci radi udeležujejo, saj je ribja predelovalna industrija specifična dejavnost in zato so taka srečanja še posebej zanimiva ter izmenjava izkušenj koristna. Mladi se radi pomerijo v športu na suhem in v vodi, organizirajo družabna srečanja, pri katerih se porajajo vedno nova medsebojna prijateljstva in nič čudnega ni, če se porodi tudi kaka nova ljubezen. Da, tudi ljubezen, ki je mladi par pripeljala pred maticarja. Srečanja v Postiri, na Braču se je udeležilo devet mladincev TOZD »DELAMARIS«. Kljub dokaj naporni poti so se radi odzvali vabilu in se udeležili srečanja, ki so ga imenovali »Igre brez granica 1986«. V okviru srečanja so si ogledali tovarno, ki dela približno pod enakimi pogoji kot naša. Ta tovarna je bila ustanovljena 1902. leta in je organizirana v dveh proizvodnih enotah Postire — Milna. Zaposluje 254 delavcev, letni plan proizvodnje pa znaša 3.000 ton. Imajo organizirano tudi mladinsko organizacijo.

In kakšen športni uspeh so dosegli mladinci TOZD »DELAMARIS«?

Prvo mesto v prenašanju »kaset« in šesto mesto v skupni raz-

vrstivti. Z otoka Brača so se mladi vrnili zadovoljni, obogateni z novimi izkušnjami. Veselijo se že novega srečanja, ki bo v naslednjem letu v Zadru, organizator bo tovarna sardin Adria.

Zvezda Rudl

ZAHVALA

Ob smrti mame

MARIJE RUPNIK

se zahvaljujem vsem sodelavcem v Blagovnem prometu, predvsem sodelavcem v Prodaji, za darovano cvetje in izraze sožalja. Še posebej hvala sodelavcem iz tozda DELAMARIS.

Ivan Bizjak

ZAHVALA

Ob boleči izgubi moje drage mame

ROŽE ČELIGO

se srčno zahvaljujem vsem sodelavcem TOZD ZAČIMBA za sočutje in darovano cvetje. Zalujoči sin Rajko z družino.

ZAHVALA

Ob nenadni in boleči izgubi brata, svaka in strica

ANTONA KOCJANA

se iskreno zahvaljujem sodelavcem TOZD ZAČIMBA za izraze sožalja, za podarjeno cvetje in za spremstvo na njegovi zadnji poti.

Zalujoča sestra
Ivanka Lotrič

ZAHVALA

Ob smrti moje drage mame

GERE ROŽMAN

se lepo zahvaljujem TOZDU BLAGOVNI PROMET za podarjeni venec in sodelavcem za izrečeno sožalje.

Marica Martini
Skladišče Ljubljana