



Prokupac – lična karta

Sinonimi:

Prokupka, Crnka, Niševka, Kameničarka, Rskavac, Nikodimka, Zarčin (Bugarska), Skopsko crno (Makedonija), Majski čorni (Rusija), Török kadarka (Mađarska)

Poreklo:

Vinogradarski region: Centralna Srbija

Rejoni: Toplički i Tri Morave (Župsko vinogorje)

Rasprostranjenost:

Tradicionalno, Prokupac se i danas najviše gaji u centralnoj Srbiji, a ima ga i na Kosovu i Metohiji, mestimično u Vojvodini, Makedoniji, u manjem obimu u

Bugarskoj i sporadično u Rusiji.

Ekološko geografska pripadnost:

Proles pontica (convarietas pontica), subconvarietas Balcanica

Botanički opis prokupac :

Bujnost – razvija veoma bujan čokot sa uspravnim lastarima.

Vrh mladog lastara – crvenkasto zelene boje, jako maljav.

Zreo lastar – je srednje debljine ili debeo, sa kratkim ili srednje dugačkim internodijama ljubi – časte boje. Boja kore lastara je crvenkasta.

Odrasli list – srednje veličine ili veliki, ceo ili trodelan. Peteljkin sinus je oblika slova „V“. Lice lista je glatko, golo a naličje maljavo. List je tamno zelene boje a u jesen dobija crvenkastu boju. Nervi na licu lista su crvenkasti. Zupci su krupni. Peteljka lista je srednje dužine, crvenkasta.

Cvet – morfološki i funkcionalno hermafroditan.

Grozd – srednje veličine, ređe veliki, cilindrično kupastog oblika, srednje zbijen. Peteljka grozda je kratka i zeljasta.

Bobica – srednje veličine, okrugla ili blago pljosnata sa debelom pokožicom, tamnoplave boje, sa mnogim tačkicama i posuta obilnim pepeljkom i izraženim pupkom.

Agrobiološke karakteristike:

Epoha sazrevanja – grožđe sazreva između III i IV epohe. Veoma pozna sorta sa dugom vegetacijom.

Oplodnja – normalna i redovna..

Koeficijent rodnosti – 1.3 – 1.6.

Prinos grožđa – veoma prinosna sorta. Prinosi grožđa prokupać variraju 15.000 do 20.000 kg/ha.

Rezidba – odgovara mu kratka rezidba. Kondiri se orezuju na 2 – 3 okaca.

Uzgojni oblici – svi na kojima se može primeniti kratka rezidba. U starim vinogradima gaji se uz kolac ili bez njega, jer to omogućuju čvrsti i uspravni lastari.

Tipovi zemljišta – najbolje rezultate daje na suvim, propusnim, rastresitim, kamenito šljunkovitim, umereno plodnim i toplim zemljištima.

Otpornost prema kriptogamskim bolestima – srednje je otporna prema pepelnici, a veoma osetljiva na plamenjaču. Prema sivoj plesni ima izraženu otpornost.

Otpornost prema niskim temperaturama – srednje je otporna na zimske mrazeve.. Okca izmrzavaju na – 16 OC.

Afinitet prema loznim podlogama – od loznih podloga preporučuju se: Berlandieri X Riparia kober 5 BB, Teleki 8 B, Š X B 41B, SO4, Rupestris du Lot i dr.

Važnije uvološke karakteristike:

Sastav grožđa (g)

- Masa grozda – 130 – 300
- Broj bobica u grozdu – 80 – 120
- Masa bobica – 90 – 193
- Masa šepurine – 4.10 – 6.69

Sastav bobice (g)

- Masa pokožice – 6.53 – 10.40
- Masa semenki – 4.87 – 6.40
- Masa mesa – 85.20 – 181.94

Struktura grozda (%)

- Šepurina – 2.45 – 4.72
- Pokožica – 3.38 – 8.17
- Semenke – 2.52 – 4.59
- Meso – 70.30 – 90.75
- Skelet – 6.73 – 10.37
- Tvrdi ostatak (šepurina, pokožice i semenke) – 9.25 – 19.30
- Strukturni pokazatelj (odnos mesa prema tvrdom ostatku) – 4.12 – 9.81

Važnije tehnološke i organoleptičke karakteristike šire i vina:

Karakteristike šire – šira je bezbojna, a pri jačem ceđenju rozikaste boje. Prijatnog je mirisa i ukusa. Sadrži 18 – 22 % šećera i 6 – 8 g/l ukupnih kiselina.

Karakteristike vina prokupac – vino je harmonično, pitko, svetlocrveno, neutralnog mirisa. Od grožđa ove vrste rono se proizvodi kvalitetno crno ili ružičasto vino.

Varijacije i klonovi

Uprava za zaštu bilja na predlog Komisije za priznavanje sorti, klonova i podloga vinove loze, 2010. godine, donela je rešenje o upisu klonova (PIP 2, PIP 6, PIP 8, PIP 9, PIP 10, PIP 11, PIP 12, PIP 13) domaće autohtone sorte vinove loze Prokupac u Registar sorti voća, vinove loze i hmelja.

Stvaralac odnosno vlasnik klonova je Poljoprivredni fakultet Beograd.

Priznati klonovi su prvi klonovi srpskih autohtonih sorti vinove loze.

Privredni značaj sorte

Još su stari Rimljani savetovali: „Ako želiš da upoznaš jedan narod, sedi za njegov sto, jedi njihovu hranu i pij njihova vina“. Realno, svuda u svetu, ljubitelji vina daju prednost autohtonom i autentičnom doživljaju u čaši. Ekonomski gledano, vinari koji proizvode vina od autohtonih (ali i novostvorenih) sorti, nikada nemaju problem prevelikog lagera jer, ova vina se brzo i lako prodaju što zbog kvaliteta, cene i pre svega svoje jedinstvenosti. Osim toga, kvalitetna autohtona vina Srbije mogu dati značajan doprinos ugledu Srbije u svetu. Prokupac je samo prvi među njima...

Turističko - istorijski značaj sorte:

Veruje se da Prokupac vodi poreklo iz Prokuplja (Toplički rejon). Prokupčani se ponose činjenicom da njihov grad i ova sorta imaju zajedničko poreklo imena – po Svetom Prokopiju. Inače, grad Prokuplje se pod ovim nazivom prvi put spominje u pisanim dokumentima iz 1395. godine, kada su vinogradi iz “grada svetoga Prokopija” darivani manastiru Svetog Pantelejmona na Svetoj gori. Još u to vreme, Prokuplje i okolina su bili poznati po rodnim vinogradima i

odličnom vinu. Procenjuje se da je Toplički region u to vreme imao oko 5000 hektara vinograda, dok je danas to svega 765 hektara.

Ipak, Prokupac se iz postojbine proširio u obližnju Župu gde ga i danas ima najviše. Prema istorijskim i arheološkim izvorima u Župa zauzima značajno mesto u vekovnoj tradiciji srpskog vinogradarstva i vinarstva već više od 3000 godina. U pisanim dokumentima prvi put se pominje još 1196. u Studeničkoj povelji, gde stoji zapisano da je župan Stefan Nemanja manastiru Studenici darovao vinogradarska sela u Župi. Nekada su i tri najveća srpska manastira Hilandar, Studenica i Žiča, kroz čitav srednji vek imali svoje vinograde i podrume vina u Župi. Slavni srpski knez Lazar imao je u Župi svoje podrume u poljani Kruševica. Veruje se da je Prokupac i tada činio veliki deo zasada svih župskih vinograda. U svakom slučaju, vino je u Župi vekovima bilo znak moći, bogatstva, vlasti, ali i izvor opstanka. Pili su ga keltski ratnici, rimski legionari, vizantijski stratezi, srpski župani i carevi, episkopi i arhiepiskopi, pa čak i turski begovi. Dugu vinsku tradiciju, danas u Župi čuva i neguje pedesetak porodičnih vinarija, a Prokupac je i dalje ponos bezmalo svake od njih.

Sve u svemu, zbog još uvek nedovoljne istraženosti porekla sorte, možemo zaključiti da Prokupac najverovatnije zaista potiče iz Prokuplja, ali su za njegovu renesansu i vraćanje na vinsku kartu Srbije izvesno najzaslužniji župljani koji su ga sačuvali tokom svih prethodnih teških godina (decenija pa i vekova) za srpsko vinogradarstvo i vinarstvo uopšte. Zahvaljujući upravo ovoj činjenici, ali i brojnim zasadima, bez obzira na poreklo, Župu danas smatramo prestonicom Prokupca, a Prokupac kraljem Župe.