

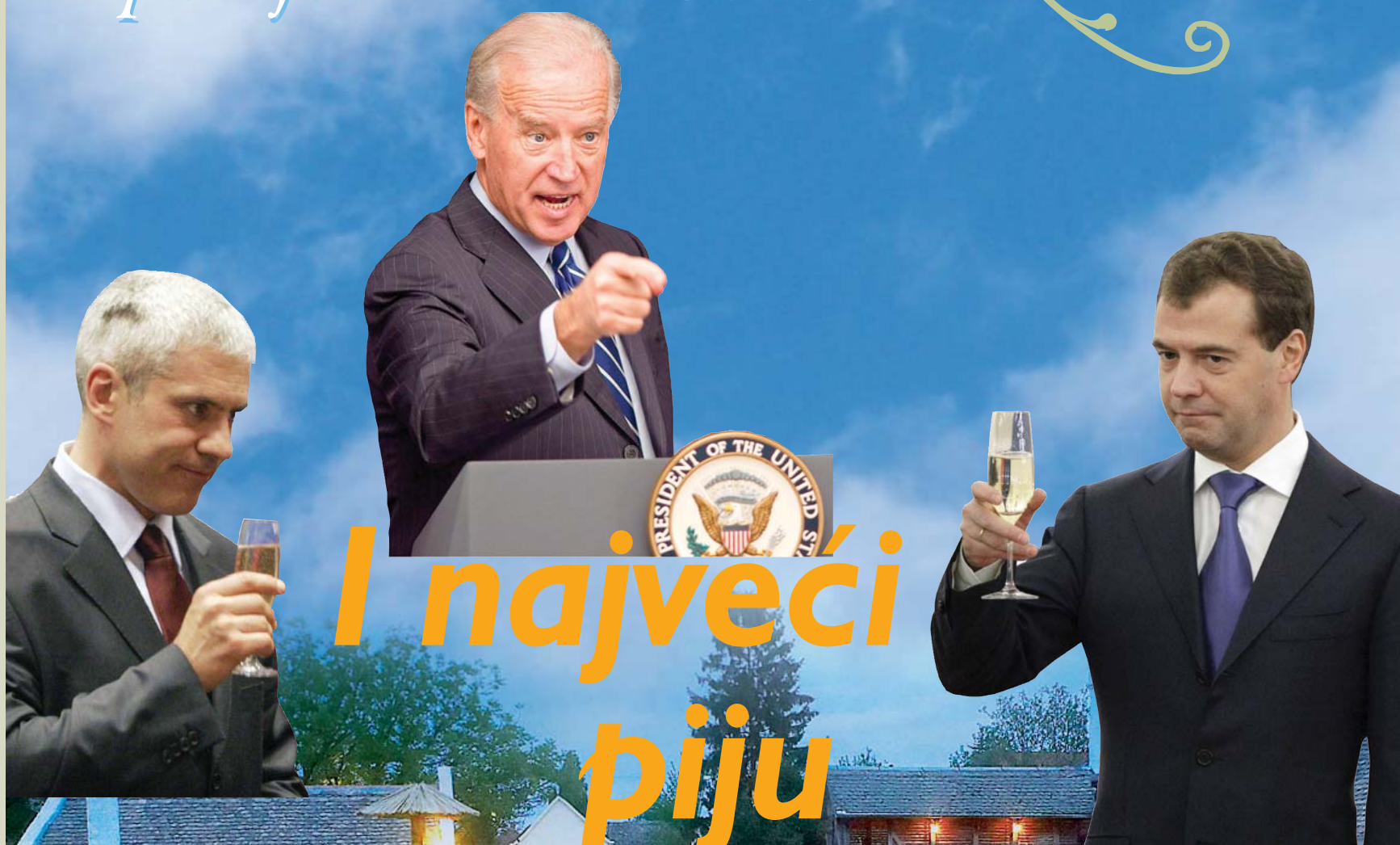
najbolja

vina srema

Danas



pod jednim krovom **VINOTEKA**



**I najveći
piju
sremska**

Reporteri Danasa na Putu vina od Šida do Čortanovaca

**U prvoj regionalnoj vinoteci u Srbiji
na Zekinom salašu u Krčedinu
danas proglašenje
najboljih vinara i vina
Srema**

54 vina
21 vinarija





Bez dobrog grožđa ne može biti kvalitetnog vina:
Dragana Gagić

Reporteri Danasa
na Putu vina
od Šida do Čortanovaca

Vino je specifičan proizvod – ne može da
se izreklamira i zaživi na tržištu ako nije
dobro: Miroslav Kovačević



Fotografije: Jureta Sivik

Vina koja su kod Tadića pili Bajden, Medvedev i Putin

Piše:
Dragoljub Petrović

Irig

Iznad ulaza u Vinsku kuću koju je Vinarija Kovačević otvorila u Irigu nalazi se freska na kojoj su, zajedno, rimski car Aurelius, Sveti Đorđe, Sveti Trifun i Bahus, bog vina. Car Aurelius, koji je rođen na prostoru današnje Srbije, poslužio je vlasniku vinarije Miroslavu Kovačeviću kao brend – po njemu je nazvao svoje najpoznatije vino.

- Moja familija se generacijama bavila proizvodnjom grožđa i vina. Datiramo u Vojvodini od 1882. godine, a poslednjih 100 godina pravimo vino u porodičnoj kući, gde se i danas nalaze naši podrumi. To je prava porodična vinarija – kaže Kovačević.

Miroslav je do 2001. proizvodio vino za svoju dušu, i nešto malo prodavao, uglavnom onima koji bi došli s kanisterom. Tada je odlučio da napravi brend Kovačević i izašao je na tržište. Pre toga se bavio trgovinom i ugostiteljstvom, imao restorane i prodavnice.

- Kao klinac rastao sam u vinogradu i vremenom sam zamrzio radove u vinogradu i njivi, kao i svako dete. Međutim, kada sam video drugu stranu života, baveći se raznim poslovima, shvatio sam da je ovo posao, za razliku od ostalih, u kome se može i uživati, a ne samo raditi. Imao sam probleme sa izlaskom na tržište jer tada kod nas još nije postojala kultura pijenja vina. Ranije se pilo da se ljudi napiju, nije se razmišljalo o kvalitetu. Sad se vina uklapaju uz jela, ljudi su, jednostavno, počeli da uživaju u vinu – priča Kovačević.

On kaže da među vinarima nema konkurencije jer su ljubitelji vina istraživači, znaju da procene šta je dobro, i šta im odgovara. A vinarima pri-

jaju pohvale i priznanja, poput onog koje je dobio i Miroslav, i to na veoma visokom nivou.

- Moja vina su u poslednjih godinu-dve dana pili svi državnici koji su došli u posetu Srbiji. Od Džozefa Bajdena, Dmitrija Medvedeva do Vladimira Putina. To mi je satisfakcija za celokupan rad. Ja pretpostavljam da su moja vina izabrali, jer kad vam neko dolazi u goste, vi gledate da mu servirate ono najkvalitetnije što imate u kući ili u državi. Niti ja imam dodirnih tačaka sa politikom, niti je neko došao pa kupio od mene ta vina za tu priliku, već su ona verovatno bila u protokolu. I izabrana su baš moja – kaže Kovačević.

Vino je, kaže, specifičan proizvod – ne može da se izreklamira i zaživi na tržištu ako nije dobro.

- Sadnja vinograda je uhvatila maha u Srbiji, sad imamo mlade vinograde, sa novim asortimentom grožđa, i to je šansa da se pokažemo u kvalitetu. Kada smo na sajmovima u inostranstvu, svi probaju naše vino, oduševise se, i misle da mogu da ga kupe za 50 centi. Zato što je poreklom iz siromašne Srbije. Kada čuju pravu cenu, onda im nije baš drago. Dakle, prvo moramo srušiti predrasude, da im pokažemo da mi ovde pravimo veoma kvalitetna vina – ističe Kovačević objašnjavajući da je potražnja velika – na primer, još u avgustu je ostao bez svih zalih šardonea.

objašnjava da je svaka berba drugačija, nekada ima više sunca, nekada mnogo kiše.

- Bez dobre sirovine, grožđa, ne može biti kvalitetnog vina. Padine Fruške gore su dobre za vinograd i to je važno za početak. Ljudi misle da je tehnolog neki čarobnjak koji može da napravi dobro vino, ali džaba mu znanje kad nema dobru tehnologiju i opremu. A mi imamo opremu na kojoj mogu da nam pozavide neki vinari u Španiji i Francuskoj, gde sam bila nekoliko puta – kaže Dragana.

Ona nas vodi u podrum gde u bocama „odležavaju“ flaše iz prve serije Kovačevićevog šampanja.

- Mi to, međutim, ne zovemo šampanjac jer je šampanjac penušavo vino iz Šampanje, a ovo je penušavo vino Kovačević. Spremili smo prvu seriju od 1.000 boca, samo čekamo etikete, pa da ih pustimo u prodaju – kaže Gagićeva.

Pokazuje nam i bocu sa kontrolnim manometrom umesto čepa, preko koga se meri da li fermentacija ide u dobrom toku. Liči na flašu sa časovnikom.

- Vidite, manometar pokazuje 6,3 bara što znači da smo uradili dobar posao – smeje se zadovoljno Gagićeva.

Puding s makom u sosu od višanja

Gordana Čučković, menadžer Vinske kuće Kovačević u Irigu, kaže da je specifičnost tog objekta što gosti mogu degustirati domaću hranu i domaća vina, servirana u određenim gangovima.

- Uz laku zakusku koja se sastoji od sremskih specijaliteta, recimo, serviramo roseto, dok sovijnjon ide uz piletinu, čuretina ide sa rozeom, sovijnjom ili šardoneom... Naše vino „aurelius“ se služi uz jaču hranu, jagnjetinu, teletinu ispod sača, pu-darski paprikaš ili gulaš... Za desert idu domaće štrudle, a specijalitet kuće je puding sa makom u sosu od višanja – kaže Čučkovićeva, dodajući da ih posećuje dosta stranaca, najviše Nemaca i Rusa.

Nastavak na strani VI

Prva regionalna vinoteka u Srbiji

Piše:
Branko Gligorić

Najbolja sremska vina pod jednim krovom

I pored značajnih napora, ponuda domaćih vina kod nas nije dobila odgovarajuću turističku valorizaciju. Putevi vina, u samom povelju, samo u segmentima ukazuju na kvalitet, raznovrsnost i bogatstvo vinske ponude Srbije. Vinoteka „Najbolja sremska vina pod jednim krovom“ jedinstvena je u Srbiji po tome što prvi put, na jednom mestu, pod jednim krovom, predstavlja celinu vinske ponude ovog najznačajnijeg vinskog regiona.

Vinoteka je počela sa radom prošle godine, inicijativom entuzijasta iz Centra za toleranciju i održivi razvoj iz Krčedina i podrškom Ministarstva ekonomije i regionalnog razvoja. Nije slučajno što je nastala baš ovde u Sremu, na obroncima Fruške gore, gde je rimski car Probus prvi čokot zasadio još pre 1.700 godina. Vinoteka je smeštena je u okviru kompleksa Zekin salaš u prastarom selu Krčedin, na podunavskoj trasi, uz Koridor 10 i na međunarodnoj biciklističkoj ruti „Velo 6“.

U vinariji su predstavljeni najviši dometi fruškogorskog vinarstva, prioriteto vina zaštićenog geografskog porekla i autohtonih sorti grožđa. Ocenjivanje i stručnu verifikaciju članstva u Vinoteci vodi stručni tim na čelu sa enologom prof. dr Slobodanom Jovićem. Dodela priznanja „Znak kvaliteta“ istovremeno je i promocija najkvalitetnijih vina kao vrhunskih dometa prethodne berbe.

Ostvaruju se i postavljeni ciljevi: razvijanje vinske kulture; originalno unapređenje turističke ponude na „Vinskom putu“; promocija Krčedina kao neotkrivene turističke atrakcije. Saradnja sa asocijacijama potrošača treba da uputi građane na kvalitet i doprinese kontroli vinskog tržišta u skladu sa evropskim standardima.

„Lokalna hrana – lokalna vina“ svojevrsni je moto Vinoteke i Zekinog salaša, koji je prepoznatljiv po multietničkoj kuhinji, i autohtonim i zaboravljenim jelima. Uz podršku gastronomi i enologa, tu se slažu vino i hrana. Reč je, ne samo o pukom konzumiranju i degustaciji, već i o edukaciji turističkih radnika, ugostitelja i gostiju.

Ovakvom praksom Zekin salaš i Vinoteka postaju ne samo važna stanica za domaće i strane turiste, već i mesto za informacije, promocije, edukacije, kao i svojevrsna berza – mesto susretanja vinske ponude i tražnje. A ovako koncipirana vinoteka, polako ali sigurno postaje nov proizvod i turistička atrakcija na „Putu vina“.

„Lokalna hrana – lokalna vina“
svojevrsni je moto
Vinoteke i
Zekinog salaša



Foto: Stanislav Milojković

ČLANOVI VINOTEKE I SELEKCIJA VINA 2011.

1. MOLOVIN / Šid

TRAMINAC/2010
RAJNSKI RIZLING/2010



2. NEŠTINSKA VINA / Neštin

ROSSE/2010

3. BONONIA / Banoštor

CHARDONNAY/2010
ROSSE 2010



4. FRUŠKOGORSKI VINOGRADI QUET / Banoštor

ITALIJANSKI RIZLING/2009
PINOT BLANK/2009

5. VINARIUM / Banoštor

ŽUPLJANKA/2009
TRAMINAC/2010

6. VINOGRADI UROŠEVIĆ / Banoštor

ITALIJANSKI RIZLING/2010
MERLOT/2009

7. VINARIJA PREKOGAČIĆ / Beočin

ROSSE/2010

8. SALAXIA / Rakovac

ITALIJANSKI RIZLING/2010
CABERNET SAUVIGNON/2010

9.
VINARIJA KOVAČEVIĆ / Irig
RAUNSKI RIZLING/2010
SAUVIGNON/2010
AURELIUS/2007
CRVENI BERMET/2010



MAČKOV PODRUM / Irig
CAMERLOT/2007
INCOGNITO/2010
CHARDONNAY/2010

11.
PODRUM KOSOVIĆ / Sremski Karlovci
ITALJANSKI RIZLING/2010
ŽUPLJANKA/2010
MERLOT/2010
BELI BERMET/2010

12.
PODRUM KIŠ
/ Sremski Karlovci
ITALJANSKI RIZLING/2010
MISTERIJA/2008
PORTUGIZER/2010

Dušan Petrović, ministar poljoprivrede, trgovine, šumarstva i vodoprivrede, za Danas

Vinogradarstvo je blagodet



Foto: Stefana Šavić

Već nekoliko godina budžet ima jednu otvorenu liniju kojom podržava podizanje novih zasada vinove loze a proizvođači u toj grani nalaze se pred odlukom da li da objedine svoje količine u masovnu robnu marku ili da idu na male serije kvalitetnih, skupih vina. - Život nam pokazuje pravac. Poslednjih nekoliko godina razvijali su se vinogradi i uz njih vinski podrumi sa idejom da to budu vina sa zaštićenim geografskim poreklom. Mi nemamo veliku produkciju vina, iako se ona povećava iz godine u godinu, ali i pored visoke cene, naša pića imaju tržišta na kojima su prihvaćena. Nemamo ni preveliki izvoz, ali se u Srbiji domaća vina potroše i ta industrija ima vrlo kvalitetne proizvode, značajne i dobre rezultate. Ministarstvo je spremno da sa postojećim proizvođačima vina i vinogradarima razmotri sve moguće pravce za povećanje proizvodnje i do kraja godine, pre usvajanja budžeta, znaćemo šta oni predlažu kao razvojnu mogućnost - kaže ministar poljoprivrede Dušan Petrović.

Nažalost, za taj posao ne vlada preveliko interesovanje, kaže ministar. On potvrđuje da je vinogradarstvo zahtevna grana u koju je potrebno uložiti mnogo truda, vremena i znanja.

- U toj proizvodnji zaista mora mnogo da se uči, ali je to jedna velika blagodet i ja bih toplo preporučio svima koji mogu, svima koji su na granici da donesu odluku, da uđu u taj posao. Mislim da će imati šansu da za svoje porodice naprave veoma ozbiljne investicione pomake, mislim da mogu da promene svoj život. I Ministarstvo poljoprivrede i budžet naći će prostor, koji neće biti manji nego ove godine, da stimulišu poslovne ambicije u toj grani i pomognu da se povećaju zasadi novih vinograda - ističe Petrović.

On podseća i da je od velikog značaja za razvoj te grane činjenica da Turistička organizacija Srbije već nekoliko godina promovira maršrute po zemlji nazvane „Putevi vina“.

- Očigledno da u vreme kada je život globalizovan i kada nema mnogo toga različitog u drugim krajevima sveta, u turizmu postoji veoma velika tražnja za geografskim posebnostima. One oblasti ili delovi različitih zemalja koje su uspele da sačuvaju specifičnosti i izgrade svoj identitet u hrani i piću, napravile su veoma veliki pomak u turizmu. I u našem bliskom okruženju to može da se vidi. Za različite predele Srbije, naročito područja pogodna za proizvodnju grožđa, moguće je slediti taj model. A to velikom broju porodica može da omogući dobar posao u kome će sigurno računati na prihode od turizma - zaključuje Petrović.

M. N. Stevanović

Već nekoliko godina budžet ima jednu otvorenu liniju kojom podržava podizanje novih zasada



U stvari želimo da pokažemo da su naša vina bolja od italijanskih. Kada smo se supruga i ja zabavljali, negde 1974. odem ja da je pokažem mom dedi. Deda za večeru iznese njegova vina i ta vina se njoj jako dopadnu. A i dedi se ona dopala. I kada smo ustali ujutru, ona je za doručak opet tražila dedino vino. Od onda traje naša ljubav prema vinu. (Vlado Adžić, čiji je vinograd u Čortanovcima na fotografiji, našem reporteru Dragoljubu Petroviću)

Vinski turizam nije samo obilazak vinograda i vinarija, već jedinstven doživljaj koji oživljava istoriju i kulturu kraja

Goran Petković, državni sekretar za turizam u Ministarstvu ekonomije i regionalnog razvoja u Vladi Srbije

Srem je zahvaljujući Sremskim Karlovcima, Sirmiumu i Zasavi, nacionalnom parku Fruška gora i Fruškogorskim manastirima, postao jedno od najatraktivnijih turističkih područja u Srbiji. Vinski put na Fruškoj gori isto tako jedan je od najgušće ispletenih vinskih puteva. Sremska vina predvodi Bermet, jedinstveno dezertno vino. Pored toga, tu su i brojni specijaliteti poznatih vinskih kuća, pre svih šardone, rajnski rizling i kaberne - kaže u razgovoru za Danas Goran Petković, državni sekretar za turizam u Ministarstvu ekonomije i regionalnog razvoja, odgovarajući na pitanje po čemu su sremski putevi vina specifični.

• Šta taj kraj može da ponudi turistima i ljubiteljima vina?

- U turističkom pogledu Srem nudi i vrlo zanimljive atrakcije - brojne lagume koje već u samim Sremskim Karlovcima turi-

sti mogu da posete i dožive duh starih vremena. Na deset minuta hoda nalazi se nekoliko laguma - ukopanih podruma sa starijim drvenim bačvama, ali i novim prohromskim.

• Kako ste došli na ideju da povežete vino i turizam?

- Vinski turizam nije samo obilazak vinograda i vinarija, već jedinstven doživljaj koji oživljava istoriju i kulturu kraja, prilika da se upozna i saživi sa lokalnim običajima i njegovim domaćinima, uživa u prirodnim atrakcijama i bogatoj ponudi spremjenih jela za još intenzivnije „čulo“. Ipak, najvažnije je da je vinski turizam već zreo turistički proizvod u zemljama poput Francuske, Španije, Nemačke, pa čak i susedne Hrvatske. Savremeni putnici su navikli na ovu ponudu, pa će je lako prepoznati i u Srbiji. Nudeći ono što kupci rado i izvežbano konzumiraju, samo obogaćujemo ponudu za već razvijene navike ljubitelja vina.

• Dokle se stiglo sa realizacijom projekta Putevi vina? Koliko ima tih ruta i šta one predstavljaju? U čemu je njihov potencijal?

- Projekat Vinski putevi Srbije pokrenut je u Ministarstvu ekonomije i regionalnog razvoja - Sektor za turizam, u martu 2010. godine. Projektom je definisano devet Vinskih puteva Srbije (Palić, Fruška Gora, Vršac, Šumadija, Smederevo, Negotin, Župa, Niš-Knjaževac, Kosovo i Metohija) u okviru kojih je izvršeno lociranje vinarija pomoću GPS uređaja za mobilno mapiranje. Isprojektovana je signalizacija i ugovoreno je postavljanje za vinske puteve Palić, Oplenac i Župa, a postavljanje signalizacije na Fruškoj gori i u Vršačkom vinogorju je u završnoj fazi. Projektovanje je ugovoreno i za Smederevo, Negotin i Knjaževac.



Foto: Stefana Šavić

• Šta je to što država može da učini da bi projekat Putevi vina zaživeo, a šta mogu sami vinari i vinogradari?

- Marketing, marketing i marketing.. Počev od toga da vinari grade degustacione sale, podrume, pripremaju se za posetioce, prave parkinge, restorane i sl, zatim obeležavanje podruma, podsticanje razvoja smeštaja, vođenih tura i sl., i tako se stvaraju uslovi za „komunikaciju“ i sa najudaljenijim posetiocem: preko veb sajtova, raznih brošura i ponuda u agencijama.

Katarina Živanović

Do vinskih centara uz pomoć dži-pi-esa

Ono što predstoji jeste promocija postojećih vinogorja. Izrada mapa, predstavljanje na sajtovim i postavljanje signalizacije na terenu, predstavljaju logičan pravac stvaranja uslova posetiocima da pronađu vinsku ponudu na području Srbije.

13. VINUM / Sremski Karlovci

FRANKOVKA/2009
CRVENI BERMET/2010
ITALIJANSKI RIZLING/2010
SOVINJON BLANC/2010

14. PODRUM BAJILO

/ Sremski Karlovci
RAJNSKI RIZLING/2009
CABERNET SAUVIGNON/2010

15. VINARIJA DOŠEN / Sremski Karlovci

MERLOT/2008
CRVENI BERMET/2010



Foto: Stjepana Savić



Možete uvesti i makedonsko, i špansko grožđe, ali nema vina bez grožđa koje sami gajite: Vlado Adžić

**16. VINARIJA ŽIVANOVIĆ**

/ Sremski Karlovci
KABERNE SOVINJON/2007
CHARDONNAY/2010
PROBUS/2008
CRVENI BERMET/2009

17. VINARIJA ALEX

/ Sremski Karlovci
CRVENI BERMET/2010
CRVENI BERMET SA TARTUFIMA/2010

18. VINARIJA MRĐANIN / Sremski Karlovci

CABERNET SAUVIGNON/2009
CABERNET FRANK/2009
ROSSE/2010

19. ADŽIĆ VINARSTVO / Čortanovci

CABERNET SAUVIGNON/2009
CUVEE/2010
CHARDONNAY/2009

Reporteri Danasa na Putu vina od Šida do Čortanovaca

nastavak sa strane II

Vinograd traži slugu, a ne gospodara

Čortanovci

– pitali su. Sledeće godine bilo je 300 litara, a kad smo stigli do hiljadu litara već smo počeli da prodajemo prijateljima. Kasnije smo kao poljoprivredno gazdinstvo mogli legalno da plasiramo naša vina na tržište, potom je došao pre dve godine novi zakon da moramo da se registrujemo kao privredno društvo. Imamo hektar i po vinograda, a specifičnost ove naše male porodične vinarije je da sve sami radimo“, priča Vlado.

Supruga se više bavi stonim grožđima, jer je, kažu, tu svež novac, dok vino treba da odležava, stari i nađe kupce.

– A grožđe se lako proda. Taj stoni vinograd je sve ovo što imamo kupio i isfinansirao. Vino je počelo tek zadnjih godinu dana da donosi neki dinar – priča Vlado.

Seća se da je nekada svaka kuća u Čortanovcima imala vinograd. Sada je to drugačije.

– Znače, to je zato što vinograd traži slugu, a ne gospodara. Veoma dobro vino se može napraviti samo od sopstvenog grožđa. Možete uvesti i makedonsko, i špansko grožđe, ali nema vina bez grožđa koje sami gajite – kaže Vlado Adžić.

Na rođendanu kod imperatora

Na rođendan imperatora Marka Aurelija Proba, začetnika gajenja vinove loze na ovim prostorima, i na praznik Preobraženja, u Sremskoj Mitrovici su se okupili predstavnici oko 25 vinarija iz zemlje i sveta da predstavljaju vina i doprinese razvoju vinske kulture. Bila je ovo zapravo Prva internacionalna vinska svečanost pod nazivom „Zlatni dan vina“, koja je održana 19. avgusta u nekadašnjoj rimskoj prestolnici. U autentičnom ambijentu Carske palate, okupili su se vinari, vinogradari, poštovaoci ovog božanskog pića i svi oni koji su se odazvali pozivu ovdašnjeg Udruženja poštovalaca vina „Markus Aurelius Probus“ da izlože vina za degustaciju.

Prepuna sala Carske palate i prostor ispred antičkog objekta bili su dovoljni pokazatelji da su organizatori uspešno organizovali svečanost a to su kako se čulo uradili uz pokroviteljstvo grada, podršku brojnih institucija i sponzora. Kako su posle ove manifestacije ocenili organizatori na svečanosti je predstavljeno ukupno 100 raznih vrsta vina iz zemlje i sveta, jer su iz istina najbrojnije domaće vinarije,

ovde mogla su da se probaju i vina iz Nemačke, Austrije, Mađarske, Slovenije. Od poznatijih domaćih proizvođača među učesnicima su bile vinarije: „Jelić“ iz Valjeva, „Kiš“ iz Sremskih Karlovaca, „Dibonis“ iz Subotice, „Vinarijum“ iz Banoštora, „Mačkov podrum“ iz Iriga, „Vinica Petrović“ sa Kosova i drugih. Promovisana su i kvalitetna vina manastira Petkovića.



Baš 19. avgust odabran je za održavanje ove sjajne manifestacije, jer se na taj dan, po istorijskim podacima, rodio imperator Prob, koji je zasadio prvu vinovu lozu na ovim prostorima. Taj dan je i Preobraženje kada vinogradari ulaze u vinograde. Program „Zlatnog dana vina“ počeo je otvaranjem vinske kolevke „Kunabule“ u podrumu u Zavoda za zaštitu spomenika kulture koja će, kako se tada čulo, postati arhiv vina iz celog sveta.

U okviru „Zlatnih dana vina“ bilo je niz propratnih sadržaja kao što su izložba slika Udruženja likovnih umetnika „Esnaf“, prigodna postavka eksponata Muzeja Srema, radionica za izradu autentične ratne opreme i slično.

*Jovanka Zurković**J. Z.***Udruženje poštovalaca vina „Markus Aurelius Probus“**

Svetska baština vina

Predsednik Skupštine sremskomitrovačkog Udruženja poštovalaca vina „Markus Aurelius Probus“ Predrag Roguljić, podsećajući na udruženje nosi ime jednog od rimskih imperatora rođenih na ovim prostorima, jer je Prob doneo i u Sremu zasadio prvu vinovu lozu. To je bilo na brdu Glavica kod Šuljima, na Fruškoj gori.

Došli smo na ideju da napravimo ovu manifestaciju, da povežemo istorijske i sve ostale vrednosti koje ovaj grad ima. Smotra je samo jedan korak u našem projektu. Drugi njegov deo je urađen da napravimo svetsku baštinu vina. Prvi vinari, učesnici ove manifestacije, uložili su u kolevku vina po bocu dragocenog napitka - rekao je Roguljić.

Udruženje je poslalo mejlove vinarima širom sveta, apelovali su da pošalju po bocu vina. Nadaju se da će smotra postati tradicionalna i da će već sledeće godine od kolevke nastati jedna od najprezentativnijih zbirki vina.



Srebrna medalja u Parizu 2010. za sovinjon: Tatjana Đuričić (Vinum)



Fotografije: Stjepana Savić

Srpska prestonica vina: Milan Kosović

Sremski Karlovci

Čokot je bio i ostao stožer života mnogih karlovačkih naraštaja, a karlovačko vino je blistalo širom Evrope, uvek gospodstveno i otmeno, među najboljima. Tokom nekoliko vekova Sremski Karlovci su smatrani za srpsku prestonicu vina. Karlovačka vina izvožena su još u 15. veku u Češku i Poljsku.

Na kraju Karlovaca sagrađena je u to doba od dasaka dvorana za konferencije i još četiri dvora-

ne za posrednike i zaraćene strane. Tu je 26. januara 1699. godine potpisan čuveni Karlovački mir i na tom mestu sagrađena je oko 1710. godine, od skupljenih darova, Kapela mira. Preko puta kapele, u kući ispred koje je žuti mostić, danas sa svojom familijom živi Milan Kosović, jedan od najboljih karlovačkih vinara, vlasnik Podruma Kosović.

Milan, zanimljivo, nije rodom iz Karlovaca. Došao je iz Osijeka u Hrvatskoj, posle „Oluje“. Učestvovao je u ratu od 1991. do 1995. godine, a onda zamenio imovinu sa jednim karlovačkim Hrvatom.

– U Hrvatskoj sam pravio vina za svoju dušu, ovde sam nasledio hektar vinograda, a sad ima sedam hektara. Proizvodim 27.000 litara isključivo od svog grožđa. I tu sam u prednosti nad ostalima. Jer, vino se pravi u vinogradu, pošto tehnologiju danas svi imaju. Ako ga dobro gajiš, biće kvalitetno. Dobro vino se pravi od grožđa i sa što manje hemijskih sredstava. To je dobro vino. Nažalost, pomalo se trpaju ta hemijska sredstva, a ja to nekako izbegavam. Jer, ako vi dodete kod mene i ja svake godine imam potpuno isto vino, onda to nije dobro. Dobro vino može biti slično, ali ne isto – kaže Milan. Jedino kad je berba pomažu mu nadničari.



Šid

Meštani sela Molovin, na krajnjem severu šidske opštine, uz granicu sa Hrvatskom, vole da kažu da je od proleća do jeseni ovo „malovin“, jer vino se popije zimi. Poslednjih dvadesetak godina, pak, Molovin je „malovin“, kako kažu, i ljeti i zimi. Sve je manje vinograda, tek poneko domaćinstvo obrađuje po dva-tri hektara.

Međutim, sam Šid se na vinskom tržištu sve više ističe. Vinarija koja se zove baš „Molovin“ nalazi se kod zgrade Sremske televizije, i od 2010, kada je osnovana, iz nje izlaze vina koja bude pažnju enologa. Vina imaju zanimljiva imena. Jedno se zove „Inat“, a drugo „Princip“.

Slobodan Šaponja je enolog i generalni direktor Vinarije „Molovin“, čiji vlasnik Aleksandar ima idealno prezime za ovaj posao. Preziva se Vinčić.

– Posedujemo 50 hektara vinograda. Imalo smo i celih 100 ali smo ostalo raskrčili i sadićemo nove vinograde. Prošle godine smo proizveli prva vina – priča nam Šaponja dok obilazimo savremeni podrum.

Oko nas su drveni buriči puni vina.

Jedno takvo bure košta 700 evra, i kako kaže Šaponja, koriste ga - za jednokratnu upotrebu.

– Vino u njima odležava obično dve godine, i iz bureta izvlači određene aromatske komplekse, pa bure posle toga više nema tu svrhu. Od stepena nagorelosti bureta zavisi koju aromu vina želimo da dobijemo. Postoje četiri oznake nagorelosti bureta – „light“, tada su mirisi vina blagi, nežni, cvetni, poput vanile. Bure koje je u stepenu nagorelosti „medium“ daje miris svežije kafe, kokosa, cveća, lagane vanile. Stepen „medium plus“ daje miris pržene kafe, čokolade, dakle, teže mirise, dok stepen nagorelosti „heavy“ daje miris kao da otvarate sveže bure. Takva „heavy“ burad su skroz nagorela, dok su ona ostala znatno manje. „Light“ bure je samo oprljeno. Isti sistem nagorevanja koristi se i za burad u kojima odležava viski i jaka alkoholna pića – priča Šaponja.

U dvorištu stoji nekoliko kesa sa sveže ubranim grožđem. Te keše svakoga dana donose direktno iz njihovih vinograda i Slobodan procenjuje da li je trenutak za berbu.

– To su uzorci koji se uzimaju unakrsno iz raznih delova vinograda. Određujemo sadržaj šećera, kiseline, zrelost semeneke, i kada procenimo da je vreme za berbu – beremo. Ta analiza se obavlja u laboratoriji. Ako je šećer u vinu recimo 20, a sada skoro svaka kuća gaji nešto malo vinograda i pravi vino za kućevne potrebe, za slave, svece i svinjokolje. Veliki vinski giganti pokazali su se kao nerenatabilni za proizvodnju kvalitetnog vina, i jasno je da se mora ići na manje vinarije. Mi imamo kapacitet 150.000 litara vina, i čovek se tada može posvetiti svakom vinu ponaosob. Tako mi radimo. Kad se radi na velikim količinama to ne možete uraditi kvalitetno – kaže Slobodan Šaponja.



Foto: Stjepana Savić

Podrumaški dnevnik oca Save Šumanovića: Slobodan Šaponja

20. KUĆA VINA ŽIVKOVIĆ / Krčedin

STRAT/2009
ORDEN ŠIRAZ/2009
BERDAN/2009
ORDEN MERLOT/2009

ZBIRNI PODACI:

● Animirano je 40 sremskih vinarija, a u postupak ocenjivanja ušlo je 26 proizvođača sa 90 vina.

● Selekcija i ocenjivanje povereno je Komisiji uglednih enologa: prof. dr Slobodan Jović, prof. dr Vladimir Puškaš i Ing. Jovan Popov

● U društvo najboljih, kao članovi Vinoteke „Najbolja sremska vina pod jednim krovom“ za 2011., izabran je 21 proizvođač i 54 njihova vina (24 bela, 5 rozea, 18 crvenih i 7 bermeta)

● Izabrani vinari su iz devet mesta Srema - iz Šida, Banoštora, Beočina, Rakovca, Iriga, Čortanovca, Krčedina, Neština i Sremskih Karlovaca.



Banoštor

VINSKI POTOK

Meštani Banoštora, sremskog mesta na Dunavu u opštini Beočin, imaju običaj da kažu da im je Dunav glavna ulica.

Prvog vikenda u septembru, pored dva potoka Čitluk i Teke-niš, kroz Banoštor poteče još jedan - vinski, kada počne manifestacija „Banoštorski dani grožđa“. Banoštorci prvi slave početak nove berbe, jer zbog blizine Fruške gore i vinograda koji se „ogledaju“ u Dunavu, grožđe ovde sazri pre nego u ostalim vinskim regionima.

Posetioci koji žele da uživaju uz dobro vino mogu posetiti vinske kuće „Urošević“, „Stojković“ i „Šijački“, a turistima su vrata širom otvorena i na čardi „Jole“ i u kafiću „Mol“ na obali Dunava. **J. Z.**



Vinogradi i vina jedan od simbola Nacionalnog parka Fruška gora



Dobrivoje Antić,
direktor Javnog preduzeća
Nacionalni park Fruška gora

Celom dužinom Fruške gore, ispod šuma a iznad Dunava i sremske ravnice prostire se Frušogorsko vinogorje koje je više od 1.700 godina poznato i cenjeno po idealnim vinogradskim terenima, odličnim klimatskim i zemljišnim uslovima za vinogradarsko-vinarsku proizvodnju. Na Fruškoj gori postoji 5.100 hektara vinogradarskih površina, ali realno, oko 1.500 hektara rodni vinograda. Stoga ne čudi što su vinogradi i vina jedan od simbola Fruške gore.

Kako je Fruška gora, ne samo zaštićeno područje kao nacionalni park, već i značajan razvojni region za čitavu Vojvodinu i Srbiju, u koordinaciji sa Vladom AP Vojvodine i saradnji sa Univerzitetom u Novom Sadu, uz angažovanje skoro pedeset eksperata za sve oblasti razvoja, posebno zaštite, turizma i poljoprivrede, urađen je Master plan razvoja Fruške gore do 2022, o kojem za list Danas govori Dobrivoje Antić, direktor javnog preduzeća Nacionalni park Fruška gora.

- Plan, pored mera zaštite i razvoja drugih delatnosti, predviđa da NP Fruška gora 2022. bude područje sa novim zasadima vinove loze, po savremenoj tehnologiji, sa preporučenim sortama, koji su povezani vinskim putevima, sa svom raznolikošću poljoprivrednih i zanatskih proizvoda i raznovrsnih kulturnih i zabavnih sadržaja.

Naravno, osnovni cilj je povećanje površina pod vinogradima, sa sadašnjih 1.500 hektara na oko 5.000 i unapređenje tehnologije proizvodnje i prerade grožđa i vina. Deo površina će se izdvojiti za gajenje stonih sorti vinove loze, a deo za organsku proizvodnju grožđa i vina. U narednim godinama, celom dužinom Fruške gore od Slankamena, Beške, Sremskih Karlovaca, Petrovaradina, Beočina, preko Iriga, Vrdnika, Erdevika, Neština, do Šida neophodno je formirati i povezati vinske puteve i obogatiti ih što raznovrsnijim sadržajima, ističe Antić.

Po njegovim rečima, napravljen je i operativni plan koji podrazumeva podizanje novih zasada vinove loze, unapređenje tehnologije proizvodnje grožđa i vina usklađeno sa evropskim standardima, formiranje adekvatnog sortimenta –više favorizovati autohtone i domaće novostvorene sorte vinove loze. Takođe, posebno treba formirati sortiment za organsku proizvodnju grožđa. Operativno treba raditi i na udruživanju proizvođača jer oni imaju zajednički ekonomski interes, a veoma je važno formiranje vinskih puteva – tradicionalne sorte vinove loze, specijalna vina, podrumi, nacionalna kuhinja, razni kulturni sadržaji i manifestacije.

Gordana Nonin

21. INSTITUT ZA VINOGRADARSTVO

/ Sremski Karlovci

PROBUS/2010

PETRA/2009

Celom dužinom Fruške gore, ispod šuma a iznad Dunava i sremske ravnice proteže se jedno od najlepših vinogorja u Evropi – *Frušogorsko vinogorje*. Čokot je sveti izdanak njenih blagorodnih vrhova i platoa već 1700 godina, kada je prvu lozu na njima zasadio rimski car Probus. Vinova loza bila je i ostala stožer mnogih fruškogorskih naraštaja, a njihovo vino blistalo je širom Evrope, uvek otmeno i gospodstveno, među najboljima. Grozdovi i vino ugrađeni su ne samo u njihove domove, nego je njima podizan temelj karlovačke kulture. Karlovčani imaju privilegiju da se diče imenima i slavom svog grada kakve nema niko, a ona je ovenčana ne samo duhom, nego lozom i grozdom.

U toj našoj vekovnoj metropoli vinove loze, pre više od 60 godina (1947) osnovan je Pokrajinski zavod za vinogradarstvo i vinarstvo. Zavod je 1971. integrisan sa



Poljoprivrednim fakultetom u Novom Sadu, a od jula 2002. godine nastavio je da deluje pod nazivom Departman za voćarstvo, vinogradarstvo, hortikulturu i pejzažnu arhitekturu. U šezdesetogodišnjoj istoriji ova naučna kuća ostavila je veliki trag u razvoju poljoprivrede na području bivše Jugoslavije, a i šire. Vidljivi rezultati naučnog i stručnog rada su stotine i hiljade hektara voćnjaka i vinograda, podignutih u zemlji, priznate i prihvaćene sorte i klonovi vinove loze, oraha, kajsije, stubaste jabuke...

Na Departmanu je u toku duge tradicije oplemenjivačkog rada stvorena dvadeset i jedna sorta vinove loze i tri klona Italijanskog rizlinga.

ISSN 1450-538X

